

gustav / May 27, 2010 10:27AM

[\[生物科技\] 元培科大十年研究 兩個月可做出25年普洱茶](#)

[生物科技] 元培科大十年研究 兩個月可做出25年普洱茶 ( [英文版](#) )

《中時電子報》 & 《聯合新聞網》 ( 2010/05/27 ) 台灣茶葉加入特選麴菌，自然發酵2個月，就能做出相當25年普洱的風味茶，裡面含的健康成分還高出一般普洱2至3倍，元培科大生物技術系昨發表研發成果，引起茶界注意。

高檔的普洱茶磚，至少要放上廿五年，泡出來的茶湯才能呈現金黃琥珀色的極品湯汁。最近新竹市元培科技大學生物技術系師生，花了十年的時間研究普洱茶中一百四十種成分，找出關鍵的特殊發酵菌種，取出後培養放入經過滅菌的茶菁中，只要兩個月，就能發酵出相當於廿五年的普洱茶的風味，其中具有養身效果的成分 GABA(氨基丁酸)及Statin，具有安定神經、平和情緒，以及達到降血脂的功能。

元培科大健康學院林志城院長也強調，這項新技術希望讓每個人都可以喝到陳年普洱的美味和營養，目前甚至可用研究過準備丟棄的茶渣，投入菌種後，一樣可以做出普洱茶的口感與養生成分，但陳年普洱茶有其特殊的歷史和細緻的口感，也有既定的擁護者，研發的速成茶絕對無意與陳年普洱打擂台。只是這項新發現，未來是否衝擊普洱茶的市場價格，則有待觀察。

深入資訊：

[中時電子報 2010/05/27](#)

[聯合新聞網 2010/05/27](#)

---