



苗栗區農情月刊

第 242 期

發行所：行政院農業委員會苗栗區農業改良場
Miaoli District Agricultural Research and Extension Station,
Council of Agriculture, Executive Yuan

發行人：呂秀英

總編輯：劉建輝

主編：吳魁偉

地址：363-46苗栗縣公館鄉館南村261號

電話：(037) 222111

傳真：(037) 221277 · 220651

網址：<https://www.mdais.gov.tw>

本場單一窗口服務專線：(037) 236583

電子郵件：mdais@mdais.gov.tw

G P N：2008800214 1,200份

工本費：5元

設計印刷：億典有限公司(典藏廣告)

電話：(07)3821710

網址：<http://www.ts-design.com.tw>

國內郵資已付

苗栗郵局

公館支局

許可證

苗栗字第152號

雜誌

本期要目

- 無咖啡因GABA桑葉茶歷時兩年研發有成 迴響熱烈
- 如何辨識戀香草莓
- 電腦嘛！分飛蟲 方便快捷又準確
- 2019美國昆蟲年會 開啓農業生技及天敵昆蟲應用新視野
- 109年起調整「對地綠色環境給付計畫」
- 2020苗栗縣金黃魯冰花季預告
- 第5屆百大青農啟航 陪伴輔導建立農業典範
- 賀 本場研究人員林孟均榮獲108年度台灣園藝學會事業獎
- 本場人事動態
- 109年1月主要作物病蟲害預測

無咖啡因GABA桑葉茶 歷時兩年研發有成 迴響熱烈

文、圖/廖久薰

吃飽飯想來杯茶又怕晚上睡不著嗎？本場與茶業改良場合作成立研發團隊，首次導入臺灣特色茶製程，歷經兩年試驗成功開發高GABA含量兼具3種風味的桑葉茶，飲品自然呈現天然參香、麥香及果香風味外，桑葉不含咖啡因，GABA含量更是市售飲品當中翹楚，是一款兼具健康機能飲料的創新產品。

桑葉含有許多對人體有益的營養成分，包含蛋白質、多種胺基酸、多酚化合物、類黃酮及可溶性醣類等機能性成分。本團隊研發「高GABA桑葉茶產製技術」，口感溫潤且香氣宜人，透過此技術加工的桑葉茶，可提升1.7-2.9倍以上GABA含量，每百公克乾桑葉最高值達570mg以上，不管是熱飲或是冷飲都適宜。

本技術於108年11月19日正式推出，成果發表記者會吸引多家媒體採訪，現場備有GABA桑葉茶冷飲供試飲，深獲現場來賓喜愛與肯定，記者會後本場陸續接獲多起民衆來電詢問桑葉茶品。本技術同時參與「108台灣醫療科技展」，現場準備GABA桑葉茶熱飲供參觀廠商及民衆試飲，獲得極大迴響。本技術非專屬授權案已公告於本場網頁(<https://www.mdais.gov.tw/ws.php?id=5818>)，歡迎有興趣的農民及農企業投入生產，期待早日有相關產品問市，提供消費者健康飲品新選擇。



多家媒體聯訪本場場長呂秀英有關GABA桑葉茶研發與技術特色



本場研究人員(前右1)解說桑葉茶技術及特色

如何辨識戀香草莓

文、圖/吳岱融

本場推出草莓新品種「苗栗1號—戀香」時正值育苗初期，因此很多農友沒看過「戀香」草莓的果實，也不清楚如何辨識「戀香」草莓。「戀香」是由傳統品種「桃園1號」(豐香)及場內蒐集的種原雜交而來，因此許多特性與「豐香」是比較相似的。以下列舉幾項可識別的特徵供大家參考，如右表。

品種	戀 香	豐 香
花瓣	彼此間有空隙	彼此相接
花萼	花萼長度超出花瓣	花萼與花瓣長度相當
果形	錐形，果長比豐香略長	錐形
果色	近蒂頭處有些許白色	近蒂頭處多為紅色
果肉	紅色	白色



此外，「戀香」的植株株形較直立，不像「豐香」開張，比較偏向「香水」的形態，而「戀香」的葉子則與「豐香」相同。「戀香」結果時通常是單梗結果，「豐香」的果梗則多為分岔，這也是一個觀察點，但「戀香」果梗特性有可能會受到栽培手法影響，轉為果梗分岔形態。「戀香」果實近蒂頭處的些許留白，源自於親本的特性，這個特性在目前流通的品種中較不常見。「戀香」果實的香味有一半來自「豐香」，同時又包括另一親本的清香味，也是它的獨特之處。

