

興大研究證實…四季春含茶飢素 保健養生抗老化

「四季春」是台灣種植很廣、產量也大的茶樹品種，中興大學生物科技學研究所教授曾志正的研究團隊證實，四季春內含的「茶飢素」，證實可誘導腦部釋放飢餓訊號，提高食欲，也能刺激生長激素分泌，研究成果登上「食物生化期刊」並獲選為封面。

曾志正研究團隊 2014 年曾在青心烏龍中找到「茶飢素」，此次發現四季春結構十分類似，僅差一個葡萄糖基置換成阿拉伯糖基，試驗證實具同樣作用，團隊將四季春成分也歸類為茶飢素。

曾志正指出，當胃部排空有能量需求時，胃底基部細胞會分泌「飢餓素」，是人體中負責傳遞飢餓訊息的荷爾蒙訊號分子，也直接管控生長激素分泌，調控體內代謝、能量平衡、記憶力、心血管與腸胃蠕動功能；其中生長激素分泌量不足，與人類老化的生理現象有密切關係。

曾志正說，四季春內含「茶飢素」具有抗老化的養生保健功效，實驗證實茶飢素分子可引發飢餓感、腸胃排空、刺激生長激素分泌等生理功效，因此台灣自產的四季春烏龍茶很有國際發展潛力。

興大校長薛富盛表示，曾志正在科技部產學技術聯盟合作計畫支持下成立「台灣茶製程技術產學聯盟」，將協助聯盟成員以製程技術提升烏龍茶品質，藉反覆烘焙及陳放，轉化成醇厚溫潤的燴茶，不僅明顯降低咖啡因含量，增加回甘度，去除苦澀感，增長耐泡次數，並保留養生成分「茶飢素」。

[聯合報](#)