

紫砂壺泡的茶較好喝？ 3 校科學實證口耳相傳經驗

紫砂壺泡的茶較好喝？中興大學與成大、台北醫學大學興大等教授用儀器研究不同材質泡出的茶湯特性，發現以宜興黏土製成的紫砂、朱泥壺泡出的茶具鉀離子、咖啡因相對低、兒茶素相對高，茶湯具苦味更少，健康化合物更多的特性。

相關研究成果預定發表在 8 月出版的英國期刊「*Journal of the Science of Food and Agriculture*」。

中興大學專長生物分析技術、分析藥學的獸醫學院院長周濟眾與生物科技學研究所教授曾志正說，很多人相傳用紫砂或朱泥壺泡出的茶比較好喝，但多停留在口耳相傳或個人感覺階段，他們試圖用科學分析找答案。

兩人與興大化學系教授李茂榮、成功大學藥學系助理教授郭賓崇及台北醫學大學生物化學暨分子生物學科教授麥富德與興大研究生 **Tirawat Rairt**、廖子慧、陳盈潔等人，研究不同材質茶壺泡沖的茶湯間的差異。

眾人利用市售紫砂壺、朱泥壺和不鏽鋼、陶瓷、玻璃、塑膠等不同材質的茶壺沖泡烏龍茶，使用包括高效液相層析儀等儀器，分析茶湯中的多酚、咖啡因、鉀離子等含量。

分析結果發現，紫砂、朱泥泡出的烏龍茶湯特定兒茶素相對較高；紫砂、朱泥壺則泡出相對較低咖啡因的茶；紫砂、朱泥壺茶湯中礦物質與鉀離子量較低。

周濟眾指出，鉀離子一般是茶的澀味來源，咖啡因則是苦味關鍵，綜合分析結果，讓兩種壺泡製的茶湯鉀離子、咖啡因相對最低，口感較佳；至於兒茶素已有不少研究證實具抗氧化效果，也較其他材質含有更多的健康化合物。

不過，周濟眾強調，影響茶湯風味的最主要關鍵還是茶的品種或是加工與儲存方式，不同材質茶壺泡製的茶湯，也均會泡出如兒茶素等相同成分，只是濃度有別，但研究結果彼此間的差異可能約僅 10%到 20%；也就是說，茶壺可能具有修飾茶湯效果，但修飾差異可能未必人人都喝得出來。

周濟眾說，但這項研究就是把已往民眾口耳相傳的「紫砂、朱泥壺泡出的茶較好喝的」經驗，找出科學證據證明其來有自。

[自由時報](#)