

興大推出「燴烏龍」限量校慶紀念茶

中興大學 11 月歡度 98 週年校慶，4 日上午在惠蓀堂前廣場舉辦「臺灣茶製程技術產學聯盟」成果展示暨校慶紀念茶發表會，興大今年首次推出由興大生物科學研究所教授曾志正開發的「燴烏龍茶」作為校慶紀念茶，共有 12 位校友及企業界響應，以每甕 8 萬元的經費贊助興大持續投入製茶聯盟之推動。

曾志正投入茶葉研發 15 年，其團隊發現青心烏龍具有獨特的茶飢素，有助生長激素分泌、促進代謝，推測可有效延緩老化。而他所開發出的「燴烏龍茶」，選用發酵足的青心烏龍茶葉，運用反覆交替的烘焙與陳放兩大工序，保留青心烏龍茶中的茶飢素，同時降低咖啡因及刺激物質，無苦澀味且回甘，讓對咖啡因敏感者也能輕鬆飲茶。

興大特製的「燴烏龍」校慶紀念茶每甕 10 斤，以透氣良好的鶯歌陶甕陳放，瓢瓜型的質樸陶甕圓潤豐厚，配搭中生代的書法家姚吉聰的封條題字，極具收藏價值。曾志正指出，燴烏龍茶經長時間的陳放，過程中會緩慢的氧化或聚合變化，能使影響氣味的揮發性分子遞減，而讓茶有更溫和的香氣表現。

贊助興大校慶紀念茶的校友及業界人士，包含佳和農化董事長徐新宏、新英機械廠董事長何永裕、寶成集團總經理龔松煙、鐵碳企業董事長陳隆志、大田油壓機總經理田國藩、科達製藥總經理陳兆祥、康定企業、拾得居、姚吉聰、楊木榮、張凱復、林南海等人。

由曾志正與三十多間民間製茶業者組成的「臺灣茶製程技術產學聯盟」，也於現場擺設 20 個攤位介紹各式特色茶。聯盟發展的重點不僅是研發更好的茶葉製程，而是要輔導茶農逐步修正製程步驟，讓每位製茶者可根據自己茶園的作物特性、依照顧客的偏好口味，開發出獨一無二的產品。

曾志正指出，製茶過程中的半成品或完成品可送至興大進行茶品成份分析，興大團隊會與業者討論成份與製程的關聯性，再回頭修改如茶葉種植、烘焙時間溫度、陳放時間與環境因素等製程細節，找到最適的製程。有效運用學界的研發能量，以科學的方式輔導業者。

[感謝本校祕書室媒體公關組提供資料](#)