

台灣茶多元用途再進化！興大發表「燴茶普洱漱口水粉」

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

台灣茶享譽國際，高價茶多用於泡茶品茗，低價茶葉則多用在飲料茶，為了提升國產茶品質及銷售量，國內產學合作研究讓台灣茶也能成為養生保健及新型生活消耗性產品，提供原本沒有習慣茶的人口使用，中興大學生物科學研究所教授曾志正與企業共同研發燴茶普洱漱口水及漱口水粉，希望大幅提升國產茶的需求量。

中興大學舉行生技產業交流研討會，曾志正說，普洱茶中的特殊機能性成分水解型鞣酸單寧「消脂素」，能防止蛀牙菌附著聚集於牙齒，相關成果已發表在《牙醫科學期刊》(Journal of Dental Sciences)；台灣四季春烏龍茶經反覆烘焙及陳放工序轉化成燴茶後，口感更溫和，回甘度增加且持久。

曾志正指出，透過普洱茶做為天然口腔保健素材加上燴茶元素，與製作漱口水廠商合作，製成燴茶普洱漱口水，希望為台灣茶增加茶葉的多元實用性及經濟價值，經過校內不少老師試用獲得佳評，想帶出國使用但水狀不方便，因此化學教授賴秉杉開發凍晶球包覆方式急速封存技術，將漱口水製成粉劑，使用時溶於水漱口。

合作廠商廖曼華也說，希望將台灣茶製成的漱口水也能外銷國際，漱口水粉攜帶方便，也能減輕外銷貨運成本，體積量大減更能減少碳足跡。