

## 興大 103 週年校慶紀念贈茶 15 位校友業界響應支持

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

中興大學歡度 103 週年校慶，10 月 29 日上午在食品暨生物科技大樓前廣場舉辦校慶紀念贈茶發表會，「贈烏龍茶」由興大生物科技學研究所教授曾志正研發，紀念茶每甕 10 斤，共有 15 位校友及企業界響應，以每甕 10 萬元的經費，贊助興大持續推動製茶聯盟。

今年茶甕特別採用澎湖咾咕石造型外觀，贊助的校友及業界人士，包含鈺統食品謝日鑫總經理、鈺嘉食品吳翠玉董事長、科達製藥陳兆祥董事長、台數科廖紫岑董事長、福倫連鎖藥局林澤輝總經理、九昌投資王逸華董事長、富碁模具陳州民董事長、臺萃生技顏秀燕董事長、林南海校友、沛美生醫廖曼華董事長、鴻標建設陳錦標董事長、華新醫材集團鄭永柱董事長、永鏗營造郭晉宏董事長、興大校友總會楊木榮秘書長。

曾志正教授投入茶葉研發 20 餘年，在科技部小產學計畫支持下，他與六十多家製茶與生技業者組成的「臺灣茶製程技術產學聯盟」，除研發更好的茶葉製程外，更投入茶農輔導，藉由逐步修正製茶步驟，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。

興大 103 週年校慶贈茶，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。

今年校慶活動，聯盟成員特舉辦品茶會，提供校友回母校時可品嚐到各式不同的臺灣好茶與創意產品。曾志正指出，興大在農業領域具有百餘年的厚實基礎，製茶聯盟將肩負起評估、篩選適合臺灣不同區域栽種的品種與品系，協助各茶莊量身訂做製程技術，發展百花齊放的臺灣茶特色。