咖啡台農1號

嘉義分所張淑芬
05-2753115
sophie@dns.caes.gov.tw

植株生長強健，分枝節間短，葉片小，果實紅色、橢圓形，具有質地溫和的果酸、豐富堅果香氣風味特色，可在臺灣中低海拔栽培。葉片中的綠原酸含量高於一般咖啡品種2倍，具製作咖啡葉茶潛力，兼具開發多元產品之加值利用性。

咖啡葉綠原酸萃取技術

藉由專業萃取製備製程，有效利用咖啡葉萃取咖啡葉綠原酸原料，此技術可提高5倍的綠原酸含量。綠原酸原料具抗氧化等生物活性功效，可應用開發成美容保健產品。

優質咖啡葉茶製造技術

衛福部已公告訂定咖啡葉為「可供食品用原料」，本技術藉由選定特定品種之咖啡葉，並調整咖啡葉茶製程中的茶菁揉捻與發酵方式，製造出之咖啡葉茶較現有一般製程，可提高7倍以上之綠原酸含量，且咖啡因含量更低。綠原酸具調節血脂功效，咖啡葉茶具有保健茶飲功能。