

1 富含 γ -胺基丁酸酸茶製程優化與品質成分分析

2 符儼馨

3 2025/11/15

4 大綱

- 5 1、前言
6 2、材料與方法
7 3、結果與討論
8 4、結論
9 5、參考文獻

10 摘要

11 酸茶是一種厭氧發酵茶，常見於泰國、緬甸及中國雲南少數民族地區。 γ -胺基
12 丁酸(GABA)是一種具有多種生物活性的非蛋白質氨基酸，易於在厭氧條件下生成。在
13 酸茶加工過程中，控制製程參數對生產富含 GABA 的產品至關重要。本研究以茶樹
14 (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) 四個品種的新鮮茶葉為原料，製成富含 GABA 的
15 酸茶。通過單因素試驗與正交試驗，比較不同品種及製程條件下 GABA、茶多酚(TPs)
16 及其他生化成分的含量，以篩選最佳茶品種並優化製程參數。研究結果顯示，單因素
17 試驗和正交試驗均表明，「馬邊綠 1 號」鮮葉的 GABA 含量最高。此研究不僅提供了
18 生產富含 GABA 酸茶的最佳製程參數，亦有助於深入了解酸茶的品質成分。

19
20 關鍵字：酸茶、 γ -胺基丁酸、厭氧發酵、製程優化、生化成分

21
22 參考文獻：

- 23 Luo, Q., Li, Q., Li, J., Xu, W., & Lin, L. (2024). Process Optimization and Quality
24 Components Analysis of γ -Aminobutyric Acid Pickled Tea. *Foods*, 13(14), 2287.
25 <https://doi.org/10.3390/foods13142287>