



『政府六大新興產業』發展生物科技整合系列 碳焙陳年老茶發酵技術實務研習營【第三梯次】

- 運用梅納(Maillard)反應發酵技術，提昇茶葉的高附加價值
- 運用生物技術，培育製作老茶高階人才
- 保存茶葉珍藏碳焙技術

■ 老茶介紹與課程目標：

- 色：**老茶經過歲月的自然催化，茶葉外觀顏色很自然會轉褐色甚至轉深褐色至黑色。30-40年烏龍老茶茶湯呈較淡琥珀紅色，透而明亮並帶油光，表面層有植物芳香脂。
- 香：**聞起來有一股陳年之味，有些會有點像普洱茶味，此為茶葉自然轉化現象，年代較久者沖泡後茶葉展不開，有些夠老的會呈木化現象。正統陳年老茶經多年儲藏，加上梅納反應(Maillard reaction)所產生的自然香味，因內斂釋放緩慢而具備特殊的層次感。
- 味：**老茶長期的自然發酵，喉韻特佳、濃醇甘潤且獨具層次感，好的老茶，入口滑順自然甘甜無刺激性，性轉溫潤耐泡，不會讓人睡不著。
- 精：**原始茶材的優劣直接影響老茶品質的好壞，劣質茶材縱有超人技術亦無法成就優質老茶。台灣姥姥不老茶精選南投山區上選茶材，去蕪存菁，加上創新改良的古法技術，才能保證品質的優良穩定。
- 燥：**陳年老茶必順在良好的物理條件下儲藏，才能展現其味覺層次，並增生沒食子酸(Gallic Acid)。台灣姥姥不老茶在嚴格溼度、溫度與避免日照的條件要求下，備有專門空間存放老茶茶材，以保障其品質並保留老茶特殊之營養保健成份。



潔：碳焙老茶古早乃為藥引用，自古製作上即特別講究精與潔。台灣碳焙製法亦普遍被認為比普洱茶的製程乾淨。台灣姥姥不老茶之所有茶品在上市前必經龍眼木炭控溫長時間碳焙後，才能上架販售，屢經學術機構檢驗，證明其安全無虞。

提醒：上市前使用龍眼樹木製成木炭後作為燃材，在焙籠長時間低溫的烘焙，此歷經數寒暑，方為施家三代碳焙陳年老茶！

【台灣/姥姥不老茶/提供資料】

本研習營以生物科技與創意整合碳焙陳年老茶生活產業之核心知識，提供具有深度體驗及高質美感之老茶製作技術用以發展我國”茶”的產業，特邀請

前農委會農林廳技正/張瑞成老師

明道大學產業創新經營系/鍾健平教授

台灣新住民發展協會/劉書劭會長

製茶專家/研究珍貴老茶專家/施學嘉老師

分享製作技術、研究與實作經驗，機會難得，請把握機會。請速報名！

■ 課程目標：

- 1、見證近半世紀台灣茶產業
- 2、了解我國茶葉發展歷史與淵源
- 3、了解我國茶文化產業之未來發展趨勢與展望
- 4、如何製作老茶的過程與核心技術
- 5、如何以特殊烘焙技術，提昇茶葉之附加價值
- 6、碳焙陳年老茶之研發、生產、行銷規劃策略與商機



■ 課程內容：

日期	<p>碳焙陳年老茶發酵技術實務研習營</p> <p>學科地點：明道大學</p> <p>研習營：彰化縣埔鹽鄉太平村番金路 46 號</p>	講 師
<p>103/03/27 (四) 09:00~11:00</p>	<p>-見證近半世紀台灣茶產業</p> <p>-明道大學</p>	<p>前台灣省政府 農林廳技正 張瑞成 老師</p>
<p>103/03/27 (四) 11:00~14:00</p>	<p>-了解我國茶葉發展歷史與淵源</p> <p>-明道大學</p>	<p>明道大學 產業創新與經營系 鍾健平教授</p>
<p>103/03/27 (四) 14:00~16:00</p>	<p>-了解我國茶文化產業之未來發展趨勢與展望</p> <p>-明道大學</p> <p>-夜住彰化</p>	<p>台灣新住民發展協會 劉書劭老師</p>
<p>103/03/28 (五) 9:00~16:00</p>	<p>如何製作老茶的過程與核心技術</p> <p>-體驗如何將老茶文化與故事行銷結合</p> <p>-老茶之研發、生產、行銷規劃策略與商機</p> <p>-了解茶葉的發酵技術</p> <p>了解茶葉的碳焙技術</p> <p>如何以特殊烘焙技術，提昇茶葉之附加價值</p> <p>-使用龍眼木炭為燃材碳焙技術實務研習</p> <p>-研習營場地：台灣姥姥不老茶/發源地</p> <p>了解何謂老茶及價值與收藏</p> <p>-參訪典藏精品”柴燒甕”等系列</p> <p>-溪湖</p>	<p>製茶專家 施學嘉 老師</p>

* 主辦單位保留變更課程內容、行程與講師之權利



- **主辦單位：**工研院 產業學院
- **協辦單位：**明道大學、台灣姥姥不老茶
- **舉辦日期：**103/03/27(四)~103/03/28(五) 09:00-16:00，2天共12小時。
- **舉辦地點：**明道大學、彰化地區
- **課程費用：**每人15,000元

(含稅、講義、實習材料、餐點、車資、保險及住宿、老茶實習材料一份)

★ 加入勤學會員，95折優惠價：14,250元。(加入會員，請採線上報名)

★ 生物科技班舊生參加者，9折優惠價：13,500元。

★ 可單選學科或術科一日課程，每人7000元、勤學會員6600元、生技舊生6000元

★ 住宿以一般平價旅館為主(一人一間);餐飲以便當或便餐為主。

■ **報名截止日期：**103年03月21日(五)

■ **開班人數：**15人以上(最低開班人數)

■ **招生對象：**

1. 對茶葉研究有興趣之業界及個人。
2. 樂活、退休人員等之相關人士。
3. 歡迎國外有興趣之業界及個人。

■ **退費標準：**如未達開班人數，則學員自費金額無息退還；課程開始當天不得以任何因素要求退費。



■ 報名方式：

1. 傳真報名：請將**報名表**及**繳費收據**，傳真至：(03)582-0303 左小姐

或電洽：(03)591-5184 左小姐 Email: itri531306@itri.org.tw

2. 線上報名：請上產業學院學習服務網

<http://college.itri.org.tw/SeminarView1.aspx?no=23130916&msgno=311188>

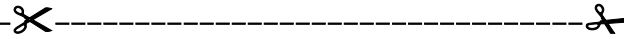
(1)請至上列網址，點選「線上報名」，輸入帳號密碼後，登入會員(報名)。

(2)若您**尚未加入會員**，請點選「免費加入會員」，直接進入註冊會員申請流程！

~記得**加入會員**登入後、才會享有**會員**的特惠服務喔！~

■ 繳費方式：

- 信用卡(限網路報名使用)：繳費方式選「信用卡」，直到顯示「您已完成報名手續」為止，才確實完成繳費。
- ATM轉帳(限網路報名使用)：繳費方式選擇「ATM轉帳」者，系統將給您一組轉帳帳號「銀行代號、轉帳帳號」，但此帳號只提供本課程轉帳使用！！轉帳後，寫上您的「公司全銜、課程名稱、姓名、聯絡電話」與「收據」回傳。
- 郵政劃撥：帳號 19614692，戶名「財團法人工業技術研究院-產業學院」，請填具「報名表」與「收據」回傳。
- 銀行匯款：土地銀行 工研院分行，帳號 156-005-00002-5 (土銀代碼：005)。戶名「財團法人工業技術研究院」，請填具「報名表」與「收據」回傳。



傳真報名 03-582-0303 左小姐 收

103 年 03/27-03/28 碳焙陳年老茶發酵技術實務研習營(第三梯次)

公司全銜		統一編號	
聯絡地址 (含郵遞區號) □□□□		傳真電話 (含區碼)	
發票抬頭 <input type="checkbox"/> 二聯式(含個人)		<input type="checkbox"/> 三聯式, <input type="checkbox"/> 公司統編同上 統編: _____ 公司名稱: _____	
參加者姓名	部門 / 職稱	電話 / 手機	E-mail
1		() 分機 手機:	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
	身份證字號:		出生年月日: _____年____月____日
2		() 分機 手機:	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
	身份證字號:		出生年月日: _____年____月____日
參加費用 <input type="checkbox"/> 兩日皆參加 <input type="checkbox"/> 參加 3/27(四) <input type="checkbox"/> 參加 3/28(五) 【非會員/一般生】 <input type="checkbox"/> 每人 15,000 元 <input type="checkbox"/> 單日 7,000 元 【生物科技班舊生】優惠價, <input type="checkbox"/> 兩日 14,250 元 <input type="checkbox"/> 單日 6,000 元 勤學會員: 請採網路線上報名, 享優惠價: 14,250 元, 單日 6,600 元 http://college.itri.org.tw/SeminarView1.aspx?no=23130916&msgno=311188			
繳 費 資 訊			
繳費方式: <input type="checkbox"/> 郵政劃撥: 帳號 19614692, 戶名「財團法人工業技術研究院-產業學院」, 請填具「報名表」與「收據」回傳。 <input type="checkbox"/> 銀行匯款: 土地銀行 工研院分行, 帳號 156-005-00002-5 (土銀代碼: 005)。戶名「財團法人工業技術研究院」, 請填具「報名表」與「收據」回傳。			
客服專線: 03-591-5184 左小姐 E-mail: itri531306@itri.org.tw 03-591-3002 楊先生 E-mail: HorngYang@itri.org.tw			
傳真: 03-582-0303 左小姐 收			

- 請註明服務機關之完整抬頭, 以利開立收據; 未註明者, 一律開立個人抬頭, 恕不接受更換發票之要求。
- 若報名者不克參加者, 可指派其他人參加, 並於開課前一日通知。
- 如需取消報名, 請於開課前三日以書面傳真至主辦單位並電話確認申請退費事宜。逾期將郵寄講義, 恕不退費。
- 相關繳費憑證請清楚註明「參加培訓班名稱 公司名稱、課程訊息、姓名、連絡電話」並將收據影印傳真至 03-582-0303 工研院產業學院 左小姐收。