



『偵茶隊』

—尋找茶精茶湯破解之道—



研究動機

遭遇之難題

研究歷程

茶精茶湯破解之道

研究進度表

建議

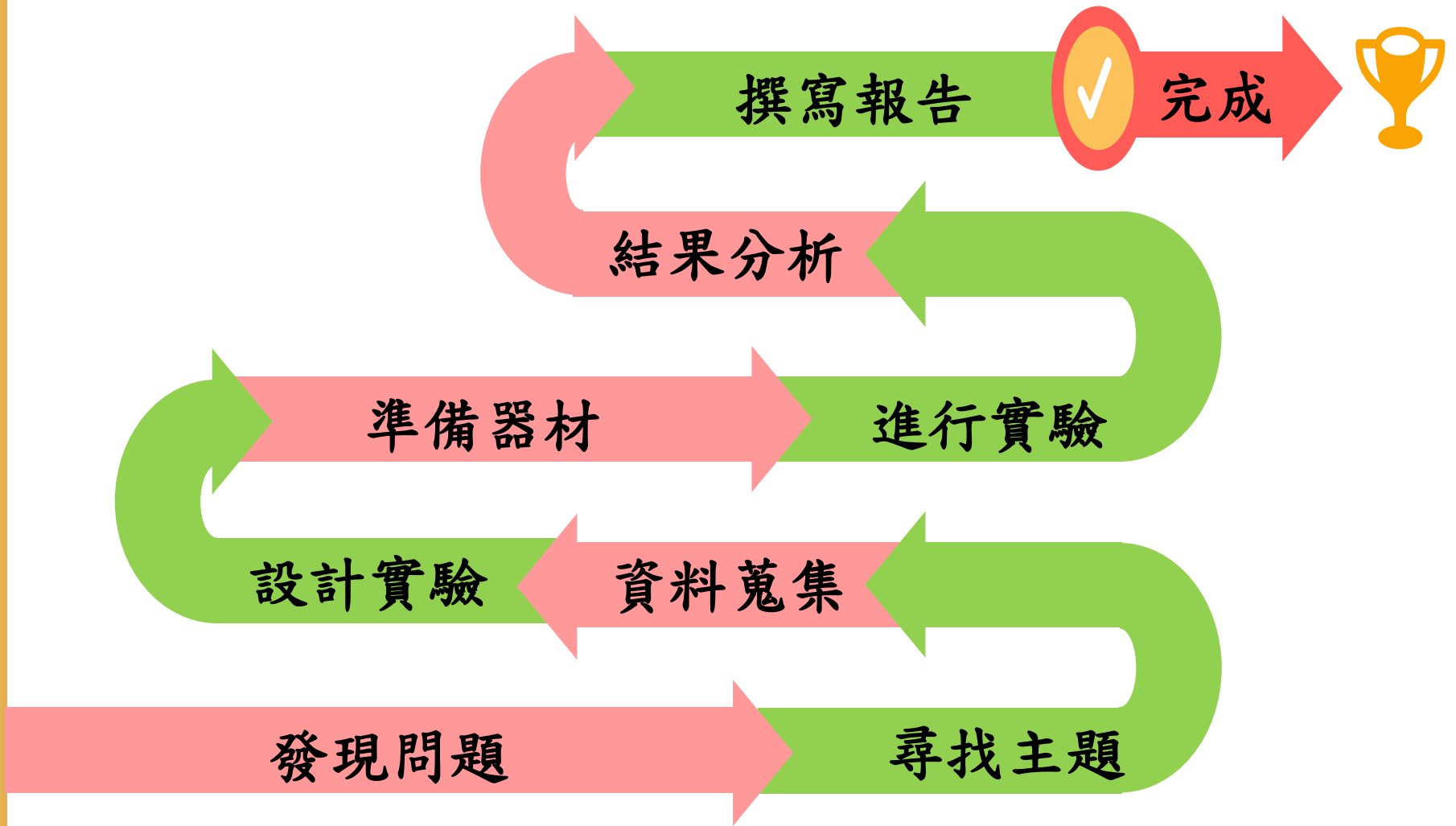


目錄

研究動機



研究歷程



研究進度表



日期 工作項目	107/6/24 ~ 107/7/7	107/7/8 ~ 107/7/21	107/7/22 ~ 107/8/4	107/8/5 ~ 107/10/13	107/10/14 ~ 107/10/27	107/10/28 ~ 107/11/10	107/11/11 ~ 107/12/1
尋找主題							
擬定正式計畫 及研究問題							
擬定工作進度表							
彙整相關文獻							
資料分析							
研究結果、討論 與建議							
評鑑與檢討							
資料整理 完成報告							

遭遇之難題

一

擬定
研究
問題

二

文獻
探討

三

實驗
方法
設計

四

器材
取得
與
製作

五

實驗
變因
控制

一、擬定研究問題

感官

透光度

酸鹼值

抗氧化力

不同酸鹼
環境

攪拌後
變化

室溫存放

茶垢形成

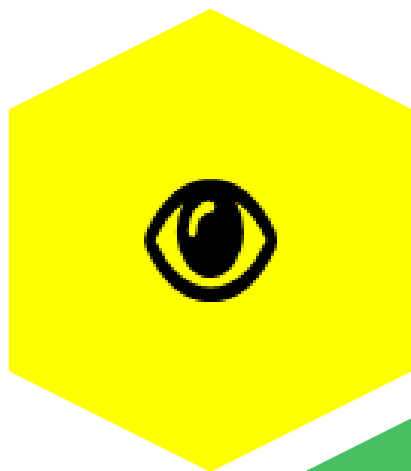
表面油膜

二、文獻探討

1. 喝茶的好處
2. 如何沖泡出一壺好茶
3. 茶精相關新聞報導



三、實驗方法設計



感官
評鑑

科學
檢驗



四、器材取得與製作



烏龍茶茶精



透光度檢測器材



酸鹼值檢測器材

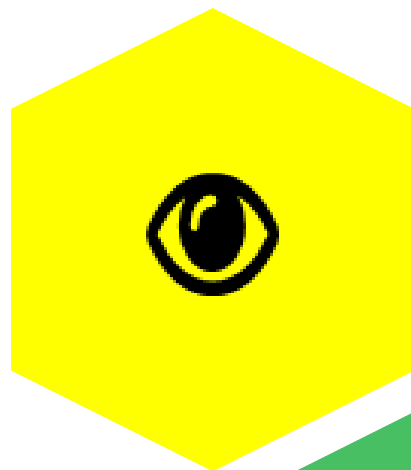


攪拌器材

五、實驗變因控制

1. 茶湯沖泡方法科學化
2. 烏龍茶茶湯保持原味
3. 碘液濃度調配成0.1%
4. 碘液滴定採重量加入
5. 茶湯攪拌力道、頻率一致

茶精茶湯破解之道



感官
評鑑

科學
檢驗



茶精茶湯破解之道

一、感官評鑑

色澤

1

3

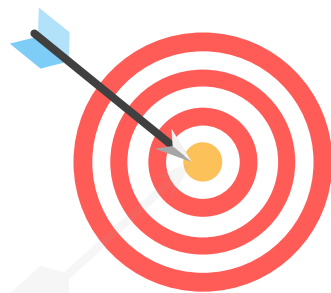
口感

氣味

2

4

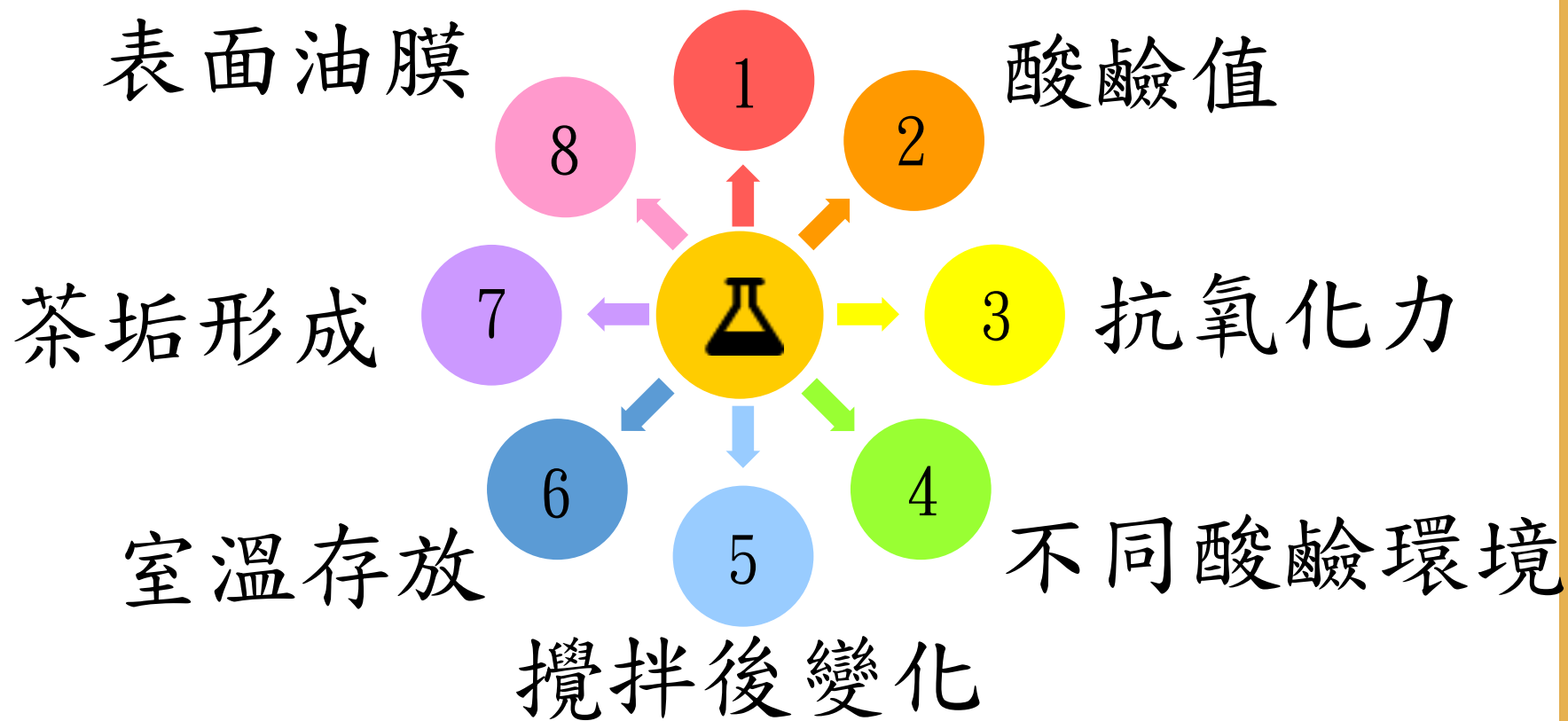
淨度



茶精茶湯破解之道

二、科學檢驗

透光度

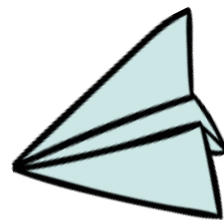


建議

一、挑選有信譽的店家，降低誤飲風險。

二、購買時盡可能不加糖或奶精，減少不肖店家以茶精取代茶葉沖泡茶湯的機會。

三、勿過量飲用含有茶精成分的市售茶飲，以減少身體負擔。



報告結束
敬請指教

