



茶產業行銷與
技術革新聯盟
以服務科學
導入氣味科技
電子報 NO. 5
2021.12.5

11月活動回顧& 本期精彩內容

2021台灣國際茶業博覽會參展x椿豐茶業



誠摯邀請

國立清華大學茶產業行銷與技術革新聯盟
電子鼻氣味科技產業應用研討會

日期：2021.12.16 四 09:30-12:30
地點：清華大學名人堂1樓 (新竹市東區光復路二段101號)

活動簡介：茶葉在製作過程中會產生氣味變化，老師傅透過長年的感官經驗進行判斷和做茶，如今面對人才技藝斷層的困境，應如何記錄與傳承經典的製茶配方呢？本活動將介紹電子鼻生物感測技術於茶產業的實務操作，並提供氣味科技如何在食品業與顧客行銷的觀點與應用。

活動報名：<https://forms.gle/f9MAYgoNZFnB4nGc9>
或掃描右方QR Code填寫報名表，期待您的參與。

交通方式：名人堂位置請參考右方地圖由於校內停車位有限，建議開車前往者提早抵達，往「體育館」方向尋覓車位，主辦單位於活動結束後提供停車券。

活動聯絡人：茶產業行銷與技術革新聯盟，李小姐0919-969671
peijungli@gapp.nthu.edu.tw




熱烈報名中 12/16電子鼻氣味科技 產業應用研討會

熱烈報名中 12/25 探索坪林包種老 茶氣味奧秘x茗芳茶莊



2021台灣國際茶業博覽會參展

x椿豐茶業

清華大學茶產業行銷與技術革新聯盟，與會員 - 椿豐茶業，共同在2021台灣國際茶業博覽會亮相囉！

2021台灣國際茶業博覽會，展覽會期為11/19-11/22，搭配上去年底剛上映的電視劇「茶金」，今年茶業博覽會熱鬧非凡，每天都吸引了上千民遊客來這裡「找茶」。

幾個台灣主要茶區都派出數十家廠商參展，其中花蓮館主打「蜜香紅茶」，一次租下20個攤位，更邀請「茶金」演員郭子乾現身代言，現場好不熱鬧！

本次茶產業聯盟與會員椿豐茶業合作，將氣味科技在茶產業的應用，展示在本次的攤位上，期間吸引許多品茶客人詢問，大多數人對於可以用雷達圖，將抽象的茶葉氣味畫出來，都感到非常好奇，並非常認真感受不同的茶款之間的氣味，在與雷達圖印證後，得到非常不一樣的品茶體驗。

椿豐茶業的老闆春風兄，種茶、做茶已有三十年經驗，在達邦、隙頂及玉山塔塔加皆有茶區，海拔1600公尺丘陵地，天然的優良地理環境，加上老師傅熟練的手工製茶技巧，生產出一批批經典、色香味俱全的佳茗。

歡迎大家與椿豐茶業交流，分享彼此在氣味科技上的看法，以下連結為椿豐茶業官方粉絲團。

<https://www.facebook.com/Chiayi.ChunFengTea/>



圖1 椿豐羅冠麟&張聿茵



圖2：正欖鐵觀音重焙氣味落點圖



圖3：冠麟向客戶介紹這泡茶的氣味落點圖



圖4：來攤位品茶的客戶絡繹不絕



國立清華大學

茶產業行銷與技術革新聯盟

電子鼻氣味科技 產業應用研討會

日期：2021.12.16 (四) 09:30-12:30

地點：清華大學名人堂1樓
(新竹市東區光復路二段101號)

掃描QR Code，由此報名



茶產業行銷與技術革新聯盟

李小姐

0919-969671

peijungli@gapp.nthu.edu.tw

活動簡介：茶葉在製作過程中會產生氣味變化，老師傅透過長年的感官經驗進行判斷和做茶，然如今面對人才技藝斷層的困境，應如何記錄與傳承經典的製茶配方呢？本活動將介紹電子鼻生物感測技術於茶產業的實務操作，並提供氣味科技如何在食品業與顧客體驗的觀點與應用。

研討會議程

09:30-10:00 報到時間

10:00-10:20 貴賓致詞 **史欽泰院長** **陳建斌院長**

10:20-10:30 聯盟運作介紹 **王俊程教授**

10:30-11:10 電子鼻在各產業中的應用 **鄭桂忠教授**

11:10-11:40 氣味科技在茶產業中的應用 **陳柏安研究員**

11:40-11:50 聯盟執行情況與會員權益介紹

11:50-12:30 Q&A、廠商交流時間

與談嘉賓



工業技術研究院前院長
史欽泰院長



農業科技研究院
陳建斌院長



聯盟計畫主持人
王俊程教授



清大電機工程系
鄭桂忠教授



農業科技研究院
陳柏安研究員

辦理單位

主辦單位：110年科技部計畫補助「以服務科學導入氣味科技-茶產業行銷與技術革新聯盟」

協辦單位：農業科技研究院、TechTHY 預見科技桃花源計畫、世創生物科技股份有限公司

熱烈報名中

12/25 探索坪林包種老茶氣味奧秘x茗芳茶莊

☆學會透過氣味品鑑坪林包種老茶

1.課程目標：由職人沖泡，品嚐坪林包種老茶，感受包種老茶香氣與滋味表現。

2.課程時數：1.5小時

3.課程介紹：

本課程將由茗芳茶莊第三代主理人 - 鐘正全老師，介紹包種茶的歷史與發展，沖泡不同年份生產的包種老茶，這些老茶經由良好保存，至今都已有數十年的歷史，讓各位感受不同年份的老茶所展現出的香氣滋味，向大家展示、說明、並實際品嚐。



4.課程內容：

包種茶的歷史與發展(30min)

品茗坪林包種老茶 (40min)

意見交流(20min)

5.課程資訊 (每場次人數：8人)

日期：12/25 (六) 10:00-18:00

第一場：10:00-11:30

第二場：12:00-13:30

第三場：14:00-15:30

第四場：16:00-17:30

價格：

\$800：可獲得4款茶樣(每款15克重)，並享用店家準備的精緻點心

報名期限：12/23 23:59 (12/5前早鳥報名，加贈品茗杯乙個)

報名連結：<https://www.accupass.com/event/2111212242238353998880>



茶產業聯盟會員持續招募中！

本聯盟會員持續招募中！

本聯盟招募廠商會員、一般會員，協助會員規劃辦理氣味行銷活動，以氣味行銷茶葉氣味學習相關知識型講座、茶氣味評鑑、氣味學習、氣味製茶體驗、品茶茶席體驗活動，在活動中提供與嗅覺、茶香風味為主題之課題，並將電子鼻等氣味科技裝置導入活動，藉以協助會員了解茶品味相關知識，逐步養成消費茶葉之潛力受眾，以拓展市場。

如欲推薦茶農、製茶業者、一般會員加入本聯盟，請洽聯盟專案經理 - 李佩燦 peijungli@gapp.edu.tw