

【產學小聯盟 | 以服務科學導入氣味科技-茶產業行銷與技術革新聯盟】

創新氣味科技 服務需求洞察

現今的茶葉製程中，是以傳統師徒制，口述製茶技術的方式來傳承，對於茶葉發酵時間、火候控制的拿捏必須仰賴茶農多年累積的經驗，且無標準值。因此缺乏科學化鑑定標準，在產業人口老化後恐將面臨斷層，以及在商用茶需求量大但製作品質難穩定等，皆為此產業痛點。

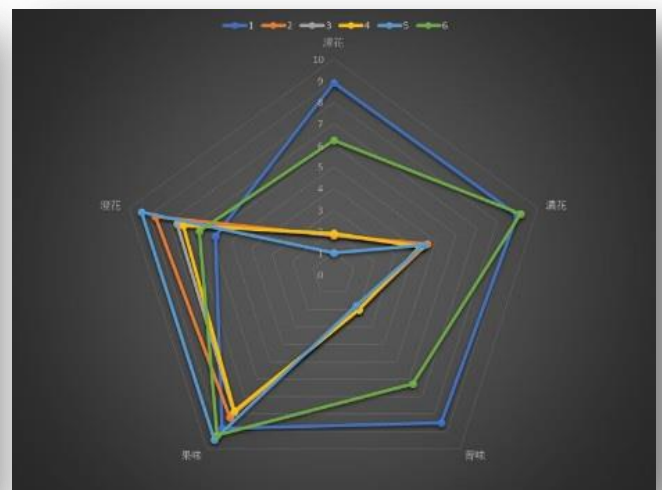
一改傳統的感官品評，清華大學「茶產業行銷與技術革新聯盟」主要運作模式是以服務科學導入電子鼻裝置作數據化輔助，協助茶產業二級製造與三級銷售流程改善。將茶產業生產、消費、香氣體驗與文化美學相關知識，以氣味科技為核心知能推廣茶香文化，並透過服務設計搜集顧客反饋，協助產業了解市場偏好，進而提升消費規模。聯盟運用氣味測試科技，協助廠商會員在製茶過程中判斷最佳的烘茶程度，並舉辦製茶體驗及品茶活動，協助廠商會員依照茶葉氣味需求，對其客戶做精準行銷。經聯盟技術加值後，該廠商會員於今年度的春茶銷售較去年成長 30%。聯盟亦協助廠商會員進行氣味數據分析，產出氣味落點圖，茶商參據後可加強茶品本身的優勢，或在不足之處做製程上的修正。聯盟未來將進一步建立氣味媒合平台、APP 協助茶商尋找出其潛在新客戶喜歡的茶葉氣味，作為茶葉製作的方向，並在銷售時讓客戶、茶商、茶農間有「氣味數據」這項共同語言，以達成數位轉型創新行銷模式，歡迎相關廠商一同加入。

☞聯盟網頁介紹：<https://techtea.org/>

聯盟核心技術：



計畫「氣味科技」主要工具-
電子鼻儀器



電子鼻測試並依據各項氣味數據
繪製茶葉氣味落點圖