

“茶指纹”助辨别真伪预测茶味

宋慧纯 报道

hcsong@sph.com.sg

由本地人创办的茶营销平台与研究员合作，以八种味觉指标为茶进行味道归类与预测，让消费者在品茶前就能以茶的味道预测为依据，购买更贴近自己喜好的茶。

茶营销平台teapasar的网络用户，上月起可在个人资料内输入自己对茶的甜度、涩度、苦度、浓度等八种味觉指标的喜好，之后可选择让平台进行配对，从约300种茶之中依据配对指数，列出四种最符合用户口味的茶。

teapasar的这项茶味预测技术其实与可辨别个别茶种的“指纹”科技有很大关系。

该平台早前和新加坡国立大学理学院食品科学技术学科合作，初步研发出可识别个别茶品“指纹”的代谢指纹（metabolomic fingerprinting）科技，为近200种茶建立各自独有的“指纹”。

这些“指纹”就像身份证，有助辨别茶的真伪。茶“指纹”资料



Gryphon Tea Company执行董事林展伟认为，透过茶“指纹”辨别茶的真伪不但能给消费者多一层保障，也能让茶商更了解个别茶种。

（林新泰摄）

也可作为依据，以预测茶的味道。

为了进一步改良和精进茶“指纹”识别科技，同时找出更具经济效益的茶“指纹”检测方法，新加坡科技研究局（A*STAR）生物转化创新平台和国大理学院食品科学技术学科的代表不久前与teapasar代表签署研究协议，以400种茶进行相关科技下阶段研究。

Gryphon Tea Company执行董事林展伟（49岁）是在teapasar售卖自家品牌的茶商之一。

他说：“台湾之前发生茶庄将其他成分混入高山茶再拿去卖的事件……考虑到市面上有这类案件，茶‘指纹’技术对消费者而言是一种认证。消费者花钱买好茶，就应该有这层保障。”

尽管茶“指纹”科技有助预测味道，但习惯喝乌龙茶的顾宇轩（26岁，学生）说：“我和家人通常会试喝了再买新种类的茶叶，因为至少喝过了……所以，预测茶味的服务对我们来说没什么用。”