

# 琪威苔企業有限公司

## PC 圖控焙茶系統

### 計畫緣起

台灣茶發展至今已三百多年，是台灣民眾傳統的飲料之一，與台灣的人文風俗有密不可分的關係，在中國更有超過千年的歷史紀錄，曾經是百姓生活中不可或缺的一部份，焙火可直接改變茶湯的色澤及口感。焙火一般分為三種：輕焙火、中焙火及重焙火，焙火時間長短不依，焙火時間約為 2-36 小時長短不等，每一階段焙火中若稍有不慎則前功盡棄，整批茶葉皆不能食用，若能有一套經濟實惠的圖控濕控系統則可減輕操作者的負擔。

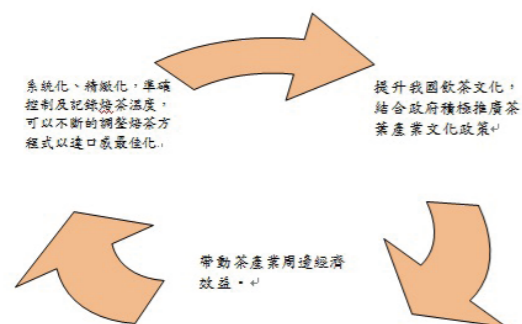
### 新產品簡介

1. 電腦 PC 視覺圖控系統租賃軟體技術服務。
2. PLC 可程式控制，可實現多台連線的目標。

### 計畫創新重點

1. 市場上尚無租賃烘焙軟體技術服務。
2. 可與市場上常見現有的數位控制烘焙機進行整合。
3. 整合現有的烘焙機至多可同時監控十八台設備溫、濕的變化曲線，並即時存檔。
4. 使用紅外線掃描器來進行歷史資料的查詢，使用者可以把它當成俱有實驗性質的操作工具軟體，可紀錄產品的來源、品種生產日期、烘焙過程。

### 研發成果及衍生效益



目前市面上的焙茶機設備尚無統一介面來監測管理及控制設備，焙茶機種類繁多，大都是單機獨力來操作，操作方式不盡相同且複雜，若同時大量焙茶要操作多台焙茶設備時，工作人力成本及工作量的負荷也會增加，本計劃成功執行，市場上將有一套標準的操作介面，且可以結合現有設備不會造成設備及人力的浪費。

成立日期 / 81年8月26日

負責人 / 吳志忠

資本額 / 2,900 千元

員工人數 / 4

### 專案執行重要心得

焙茶即用火烘製茶葉，為製茶技術的一種。目的是進一步去除茶葉中所含水分，提高香味品質，提高保存效果等。烘焙也是精緻茶的重要步驟，茶葉焙火需要長時間及經驗來進行觀察並認真做紀錄，若稍有不慎則前功盡棄。

