

指導教授	吳鑄陶 博士
參與學生	u900243 李勇志 u900836 謝欣達 u900839 黃泰瑋 u900871 曹世峰

摘 要

製茶過程可分為以下步驟:1.採菁 2.日光萎凋 3.室內萎凋 4.炒菁 5.揉捻 6.挑梗 7.焙火 8.包裝，而每一個步驟都有不同的作法。

目前台灣各地區製茶之差異極大，不論茶種、售價、產量等等都有頗大的不同，以茶種來說，可分為清心烏龍、佛手、金萱、脆玉、四季春、台茶 12 號、台茶 13 號、包種茶等等；以售價來說，從一斤數十元的飲料茶，到一斤 6 千元甚至萬元以上的高山茶；以產量來說，有一年生產不到 1000 斤的製茶廠，也有一年生產 10 萬斤以上的製茶廠。因此在製茶各步驟中，其採用的方法各有不同，例如採菁可略分為單人機採茶、雙人機採茶、軌道式機採茶以及手採茶，採用不同的採菁方式，會需要不同的人力資源及不同的機械，且會得到不同品質的茶菁；又例如炒菁，需要使用炒菁機、揉捻機及乾燥機，而這些機械分為不同型號，一次能處理的茶菁量及需要的處理時間和需要的工人時數皆不同。因此在考慮各步驟所有可能的選擇，搭配之後會產生許多種不同的製茶方式。

此份報告之研究目的在於將決策分析應用於製茶業中，就以上的八點製茶步驟，試圖針對不同地區不同產量之製茶廠的現有生產方式加以分析，進而找出一個最佳化之決策，能夠使茶場的經營得到最大的利益。