

浅析茶产品的发展

梁 艳

(陕西苍山茶业有限责任公司, 陕西 西安 710002)

摘要:茶产品,因吃茶可以充分利用茶叶中的营养成分,较传统饮茶方式,能更好地发挥茶叶的营养价值,而成为了新兴的饮食时尚。概述了茶产品的种类、发展茶产品的必要性和我国茶产品的发展现状,对茶产品的分类及特征进行分析,并展望了我国茶产品的发展前景。

关键词:茶产品;必要性;发展现状;前景

中图分类号:TS272

文献标识码:A

文章编号:1002-2767(2012)09-0098-02

茶叶作为一种传统的饮品早已为人们熟知和喜爱,而且近年来,各种茶产品,如:袋泡茶、速溶茶、茶饮料、茶蛋糕、茶豆腐、超微茶粉、复合茶保健品等,逐渐受到人们的青睐。这其中很重的一个原因就是茶叶具有诸多保健功能(清热、明目、消食、醒酒、利尿、减肥、止渴生津、延年益寿等)。而食用茶产品就是“吃茶”,从养生保健的角度来说,“吃茶”要远优于“喝茶”。传统的饮茶方式,人们只能摄取到茶叶中水溶性的功能成分,且茶多酚、游离氨基酸和矿物质等的浸出率也仅为70%左右,茶叶多糖和膳食纤维的浸出率则不到20%^[1],而且茶叶中很多营养保健成分为水不溶性或水难溶性的,如脂溶性维生素(维生素E、维生素K等),即使用沸水冲泡也难以被吸收利用。茶叶中能通过泡饮方式被吸收利用的水溶性蛋白质含量约占2%,大部分的蛋白质为水不溶性物质,存在于茶渣中。因此,这些营养成分仅靠喝茶无法有效利用,而吃茶可以充分利用茶叶中的营养成分,更好地发挥茶叶的营养价值。

1 茶产品的种类

国内市场常见的茶产品多为普通食品,如:茶饮料、茶汁蛋糕、茶汁糖果、茶瓜子、茶果脯、茶果冻、茶酒、茶汁面包、茶布丁等^[2-4]。保健茶产品多为对茶叶中功能成分,如茶多酚、咖啡碱、茶多糖、膳食纤维等提取分离后再加工为口服液、胶囊、片剂、冲剂等形式,以满足保健、便利的产品要求^[4-6],其进入国内市场的时间相对较晚。其实,早在2004年3月,中华全国供销合作总社杭州茶

叶研究所开发的“三丽牌减肥茶”就已获批“蓝帽子”,但由于较长时间未进行推广应用,并不被人们所知晓,直到“碧生源牌减肥茶”和“立顿”系列茶产品的上市宣传和推广,茶叶保健品才逐渐进入人们的视线。此时,国内茶企也陆续开始茶叶保健品的研发。安化怡清源茶业有限公司2010年已开始着手研制黑茶片剂和胶囊类保健品。

2 茶产品的发展现状与展望

目前,利用茶叶中有效成分制造的各种保健品及日化产品已遍及社会生活的各个方面。 γ -氨基丁酸茶(GABA Tea)因其具有的显著的降压作用,加之在日本市场生产和销售的成功先例,中国农业科学院茶叶研究所也相继开发出了 γ -氨基丁酸绿茶、红茶和乌龙茶,其中 γ -氨基丁酸的含量分别达到3.32、3.55和3.05 mg·g⁻¹,超过日本制定的高 γ -氨基丁酸茶标准1倍以上,且已经在浙江、江苏、云南和广西等省推广和应用^[6]。中国农业科学院茶叶研究所利用夏、秋粗老茶和茶叶提取物为原料,开发的降糖茶经动物模型和人体临床试验,对Ⅱ型糖尿病引起的心脑慢性并发症具有明显的防治效果^[7]。茶多酚作为茶叶干物质中含量最多的一类功能成分,因其具有抗氧化、抗辐射、抗菌消炎、抗突变、降血脂、降血糖、预防冠状动脉硬化等多种生理活性和保健功能,被开发成胶囊、冲剂等保健茶,在日化用品上被用作护肤剂和香烟解毒剂,在食品工业上还被用作天然抗氧化剂、保险除臭剂等。我国经行政审批的含茶类保健品中,多数是以绿茶或红茶为原料主体,经超微粉或提取后,配伍其它功能性物质或成分而制成的产品,保健功能多为增强免疫力、辅助降血脂、减肥、改善胃肠道功能等。依照从国家食品药品监督管理局的数据库查询的结果,以黑茶为原

收稿日期:2012-07-04

作者简介:梁艳(1984-),女,内蒙古自治区乌海市人,硕士,从事功能成分和茶叶保健功能的研究。E-mail:lianyan5517@126.com。

料的保健品,除湖南省茶业有限公司新近获批的臻溪牌黑茶肉碱冲剂和臻溪牌黑茶肉碱胶囊外,暂无其它。

而茯茶,作为黑茶中的珍贵品种,与众不同之处就在于其具有“金花”,这一天然的益生菌体。大量的研究报道表明^[8-9]，“金花”——微生物学鉴定其为冠突散囊菌,对淀粉酶、胃蛋白酶和胰蛋白酶均具有激活作用,并对脂肪酶具有抑制作用。“金花”的生长,使得茯茶含氮量、叶黄素和 β -胡萝卜素的含量增高,茶碱的含量显著降低,泡饮时,滋味醇和尚浓、汤色红黄尚明,具有特殊的菌花香^[10-12]。当然,“金花”还使得茯茶能有效地促进和调节新陈代谢,起到保健和疾病预防的作用。随着人们对茯茶关注度的提高,加之新疆、内蒙古、西藏等少数民族地区几百年饮用茯茶的历史,越来越多的企业和学者转向茯茶活性成分的提取分离、保健功能的机理研究和新产品的开发。我国茯茶的第一个高标准、清洁化生产体系——陕西苍山茶业·咸阳泾渭茯茶生产线的竣工投产,就是以夏秋茶为主体推荐茯茶这一黑茶精品,恢复传承茯茶加工技艺的同时,研究和挖掘茯茶的保健功能,不断推出新产品,对加速陕西茶产业升级具有深远的意义。

截至 2010 年,我国茶叶深加工产品已创造了茶叶 1/3 强的产业规模(约 300 亿元人民币),但所用的原料是不到我国茶叶总产量 5%的中低档原料^[13]。以茶叶为基材或配料开发茶叶保健品,符合现代人饮食追求健康保健自然,讲求营养机能嗜好的时尚,使我国茶产业在市场趋于饱和的情况下找到新的市场切入点。将传统喝茶逐渐转变为吃茶,充分利用茶叶做成各种茶产品,可以大大提高茶叶的经济价值。但由于目前国内保健食品需要履行较复杂的行政审批手续(加上前期的检测时间,周期在 2 a 左右),才可以宣称功能。而营养健康食品,其基本特征是除具有普通食品

的功能以外,还含有生物活性成分或特定的营养素,有利于加强生理功效,改善营养,提高健康水平,与保健食品的显著区别是它不能宣称功能。目前我国对营养健康食品尚没有明确的界定和规范,但允许普通食品标示营养标签,达到标准规定的还可进行营养声称。因此认为,我国的茶产品,既能适应现代人对低热量、高营养、保健化、便携精致化的饮食需求,其设计又能同茶文化相得益彰,必将随着人们健康意识的提高,和国家相关监管的规范运作,成为具有中国特色的营养健康食品的典范。

参考文献:

- [1] 屠幼英. 利用夏秋茶开发中国茶食品的战略思考[J]. 新农村, 2010(4):5-7.
- [2] 于丽萍. 茶叶保健食品的开发[J]. 蚕桑茶叶通讯, 2009(2):39.
- [3] 董青华. 中国茶食及其搭配艺术[J]. 中国茶叶, 2009(2):39-41.
- [4] 丁勇, 黄建琴, 胡善国. 茶叶深加工的技术研究进展[J]. 中国茶叶加工, 2005(3):22-24, 29.
- [5] 杜荣茂. 茶叶深加工产品及其技术概况[J]. 福建茶叶, 2004(3):32-33.
- [6] 林智. 国内外茶叶新产品研发进展[J]. 中国茶叶, 2011(4):12-15.
- [7] 中国农业科学院茶叶研究所. 降糖茶生产技术[Z]. 2008.
- [8] 黄群, 陈林杰, 李彦坡, 等. 冠突散囊菌黑茶发酵液对消化酶活性影响的研究[J]. 微生物学通报, 2007, 34(5):917-920.
- [9] 邓放明. 茯砖茶中冠突散囊菌分离培养及其发酵液胞外多糖与应用酶学研究[D]. 长沙:湖南农业大学, 2007.
- [10] 陈云兰, 于汉寿, 吕毅. 康砖和青砖茶中散囊菌的分离、鉴定及其生物学特性研究[J]. 茶叶科学, 2006, 26(3):232-236.
- [11] 曹聪, 刘素纯, 达海韬, 等. 不同原料及生长因子对冠突散囊菌固体培养特性的影响[J]. 安徽农业科学, 2010, 38(17):9178-9179, 9243.
- [12] 中国民族. 茯茶[J]. 中国民族(新疆特刊), 2011(Z1):132-136.
- [13] 刘仲华. 中国茶叶深加工产业发展趋势[J]. 茶世界, 2010(12):22-25, 28-34.

Preliminary Analysis on Development of Tea Products

LIANG Yan

(Shaanxi Cangshan Tea Industry Limited Liability Company, Xi'an, Shaanxi 710002)

Abstract: Compared with traditional tea drinks, tea products have become a newly-arisen diet trend, it is because that tea diet could help us make good use of the nutrition compounds in tea leaves, and could give a full play of nutritive value of tea. The species of tea products, the necessities of developing tea products and the current situation were discussed, the classification and characteristics were analyzed and the prospect of our tea products was prospected.

Key words: tea products; necessities; current situation; prospect