

陈学林, 黄 阳. 发展茶食品加工, 拓展江苏茶产业发展空间[J]. 江苏农业科学, 2013, 41(12): 8-10.

发展茶食品加工, 拓展江苏茶产业发展空间

陈学林, 黄 阳

(江苏农林职业技术学院/江苏省茶业研究所, 江苏句容 212400)

摘要:江苏是国内食品加工业和现代茶叶加工技术的强省之一, 发展茶食品加工有着得天独厚的优势, 但目前没有开发出自主品牌的茶食品产品, 在茶食品加工上仍处于空白状态。因此, 探讨江苏茶食品产品开发路径, 对拓展江苏茶产业发展和江苏食品制造业发展空间, 具有一定的现实意义。

关键词:茶食品; 茶产业; 江苏; 产品开发

中图分类号: TS272; F326.1 **文献标志码:** A **文章编号:** 1002-1302(2013)12-0008-03

茶食品, 是指将固态茶叶进行深加工处理成超细微茶粉、茶汁、茶天然活性成分等, 掺以其他食品原料共同制作而成的含茶食品, 如茶味休闲食品(茶味糖果、茶味饼干、茶味糕点、茶味蜜饯、茶味冷冻制品)、茶味菜肴、茶味主食(茶饭、茶粥、茶面条)、茶味饮料等^[1]。

相对于普通食品而言, 茶食品是一种创新食品。根据现代食品加工技术和营养学相关原理, 采用科学方法将不同的食物原料进行复合加工, 可使食品达到营养、风味、品种及经济效益等多种性能的互补和优化。茶叶中含有多种功能性营养成分, 具体分为水溶性和脂溶性 2 种, 后者不溶于水。人们通过传统泡饮方式饮茶, 只能摄取茶叶中的水溶性营养成分, 约有 65% 的脂溶性营养成分则无法被人体吸收, 最终留存于茶渣中。而如果运用现代加工技术把茶叶中的各种营养物质与传统食品相结合制成茶食品, 人们可通过食用茶食品充分摄取茶叶的营养成分, 从而达到保健甚至防病、治病的多重功效。另外, 茶食品倡导的是一种新型消费文化, 即从喝茶到吃茶, 为人们提供了一种更加便捷、健康、高效的茶消费方式。

同时, 由于茶食品充分保留了原茶的浓郁香味和良好口感, 使得这种新型茶产品能够在一定程度上延续传统茶饮所形成的休闲、宁静、养生、领悟等茶文化内涵。

综合而言, 茶食品的出现和发展既符合当今食品行业的发展方向, 又能够有效促进茶叶产业链的延伸和拓展, 对我国茶产业的转型升级和可持续发展具有重要的推动作用。

1 江苏发展茶食品加工的必要性

1.1 有利于提高江苏省夏秋茶的利用率

江苏茶叶生产历史悠久, 茶区横跨江南茶区和江北茶区, 茶园总面积达 2.67 万 hm^2 。夏秋季鲜叶加工的绿茶苦涩味重、收敛性强、香气青淡, 综合效益低, 因此, 大多数茶叶生产单位每年仅产一季春茶, 大量的夏秋季鲜叶浪费在茶园。如果将夏秋茶用于生产超细微茶粉、茶汁、茶天然活性成分, 作为一种食品加工的原辅料应用于食品领域, 可以使茶资源得以充分合理的利用, 因此, 以引导“吃”的方式促进夏秋季茶的利用, 不仅是江苏省茶叶深加工的一次创新, 也是江苏省茶产业发展的又一突破点。

1.2 有利于茶文化旅游业的发展

旅游活动的基本要素是“食、住、行、游、购、娱”, 其中“食、购”是 2 个重要环节。要让游客在景区内吃得美、住得

收稿日期: 2013-05-10

作者简介: 陈学林(1957—), 男, 广东紫金人, 教授, 研究方向为茶叶加工技术、茶食品加工技术、茶文化和高职教育。E-mail: xlchen11758@sina.com.

[36] 冯会利, 石照应, 田兴贵, 等. 贵州黑山羊和黔北麻羊 *MSTN* 基因 *Dra*I 酶切多态性分析[J]. 西南农业学报, 2012, 25(1): 282-285.

[37] Li S, Crenshaw E B, Rawson E J, et al. Dwarf locus mutants lacking three pituitary cell types result from mutations in the POU-domain gene *pit-1*[J]. Nature, 1990, 347(6293): 528-533.

[38] Pfaffle R W, DiMattia G E, Parks J S, et al. Mutation of the POU-specific domain of Pit-1 and hypopituitarism without pituitary hypoplasia[J]. Science, 1992, 257(5073): 1118-1121.

[39] Stanceková K, Vasček D, Peskovicová D, et al. Effect of genetic variability of the porcine pituitary-specific transcription factor (PIT-1) on carcass traits in pigs[J]. Animal Genetics, 1999, 30(4): 313-315.

[40] Renaville R, Gengler N, Vreth E, et al. *Pit-1* gene polymorphism, milk yield, and conformation traits for Italian Holstein-Friesian bulls[J]. Journal of Dairy Science, 1997, 80(12): 3431-3438.

[41] 罗卫星, 蔡惠芬, 王兴群, 等. 山羊垂体转录因子 *POU1F1* 基因

多态性及其与屠宰性状相关性研究[J]. 中国畜牧杂志, 2011, 47(9): 5-9.

[42] 蓝贤勇. 山羊重要功能基因遗传分析及其与经济性状的关系[D]. 杨凌: 西北农林科技大学, 2007.

[43] 李福勇, 张瀚元, 蓝贤勇, 等. 中国部分山羊品种 *POU1F1* 基因的分子遗传特征分析[J]. 西北农林科技大学学报: 自然科学版, 2009, 37(12): 6-10.

[44] Jegalian A G, Wu H. Regulation of Socs gene expression by the proto-oncoprotein GFI-1B; two routes for STAT5 target gene induction by erythropoietin[J]. Journal of Biological Chemistry, 2002, 277(3): 2345-2352.

[45] Osawa M, Yamaguchi T, Nakamura Y, et al. Erythroid expansion mediated by the Gfi-1B Zinc finger protein; role in normal hematopoiesis[J]. Blood, 2002, 100(8): 2769-2777.

[46] 陈 志, 罗卫星, 刘若余, 等. 贵州黑山羊独立生长因子 1B 基因 cDNA 克隆与生物信息学分析[J]. 畜牧与兽医, 2012, 44(7): 27-32.

舒、行得畅、购得愉、玩得好,必须使“吃、住、行、游、购、娱”旅游六要素相互配套。因此,在茶文化旅游景区开发符合当地文化的特色茶菜、茶点,以茶入菜、以茶入点、以茶入味,让消费者在现场品尝后留下无穷回味的同时,进行商品化包装,加工成可带走的送礼商品,增添其购买欲,这无疑会增加旅游景点的收入,扩大景点的影响。将茶食品变为茶叶行业的细分行业,是江苏省茶文化旅游业发展的又一支撑点。

1.3 有利于江苏食品制造业的发展

2011年,江苏的食品工业总产值在全国排名第六,在全国食品产业版图中具有举足轻重的地位。但是,近年来,在江苏食品工业中,食品加工业的比重较高,食品制造业的发展速度和比例较低,2010年食品制造业占全省食品工业13.58%,2011年农副食品加工及食品制造业分别仅占食品工业新增利税的3.23%和0.92%^[2],尤其在休闲食品制造方面,无论是规模还是品种数量上,与其他食品工业强省相比仍有较大的差距。我国休闲食品行业是食品制造子行业中的朝阳行业,统计资料显示,2009年我国休闲食品制造业创造的工业产值为4364.5亿元,销售收入达到4304.0亿元,实现利润117.7亿元。近年来,休闲食品行业需求持续高速增长,收入年增速保持在20%以上。

茶应用于休闲食品制造是茶类食品发展的方向之一,目前在炒货、蜜饯、膨化食品、美味便携的休闲肉制品、糖果、糕点等产品中,都有与不同类茶相配伍生产的食品出现在市面上。因此,江苏发展茶食品生产,对促进江苏食品制造业发展有一定的现实意义。

2 江苏发展茶食品制造业的有利条件

2.1 社会经济高速发展,推动茶食品消费量迅速提升

随着城乡居民收入不断增长,食品购买力逐步增强,拉动了食品市场需求和食品产量大幅增长。江苏作为全国率先发展的地区之一,2012年江苏经济总量突破5万亿元,人均GDP突破1万美元,城镇居民人均可支配收入29677元,比2011年增长了12.7%,城镇居民人均消费支出18825元,食品支出占35.4%^[3]。富裕起来的人们更多地开始注重保健与养生,对价格的关注程度降低,对营养、口味和品牌的关注程度较高。在食品营养和质量方面,消费者更关注食品的绿色天然和健康,健康和功能性食品已成为消费主流。

由于茶食品中保留了茶叶内含的上百种营养成分,如维生素、氨基酸、糖类及矿物质等,不但可以完善食品的营养结构,还可以调节食品原有的口味,在口感上不会过甜或油腻,比普通食品具有更丰富的健康元素。近几年,茶食品在江苏市场开始走俏,在一些茶庄,品茶或购买茶叶的消费者大都会购买茶食品,甚至没有饮茶习惯的消费者也专门来购买茶食品,如茶末巧克力、绿茶口香糖、茶味糖果、茶味饼干、茶末豆腐、绿茶冰淇淋等,大行其道,成为市场上的畅销货。

2.2 餐饮业发达,且江苏菜肴的口味特点有利于“以茶入菜”

据相关资料显示,2007年,江苏全省餐饮业零售额达到813亿元,在全国各省(市、区)中名列第三。从江苏城乡居民人均可支配收入增长来看,尤其是苏南的餐饮市场还有一定的发展潜力。江苏菜肴中,中国四大菜系之一的“淮扬菜”以及南京“京大菜”、苏州“吴菜”等,口味清鲜平和、咸甜浓淡适

中的特点,给“以茶入菜”奠定了基础。

2.3 糕点、面点制造业发达,口味特点有利于“以茶入点”

江苏是我国糕点、面点制造业发达的省份之一,规模以上糕点、面包制造业企业众多。据2012年年末相关统计资料显示,总资产达9.34亿元,同比增长9.16%。2012年1—12月,江苏省糕点、面点制造业共计实现销售收入达15.36亿元,同比增长11.3%,利润总额为0.66亿元,同比下降5.21%,但行业毛利率达22.73%^[4]。

江苏作为“鱼米之乡”,物产极其丰富,为制作多种多样的苏式面点创造了良好的条件。苏式面点具有色、香、味俱佳的特点,可分为宁沪、苏州、镇江、淮扬等流派,特色各有不同。苏式糕点是我国糕点主要帮式之一,是人们美化生活不可缺少的食品之一,四时八节均有相应的时令品种,如春饼、夏糕、秋酥、冬糖等。苏式面点和糕点种类繁多,重调味,味厚、色艳、略带甜头的品质特点,给“以茶入点”创造了条件。

2.4 江苏超微茶粉和速溶茶粉生产技术成熟

超微茶粉和速溶茶粉是加工茶食品的原料,江苏境内生产超微茶粉的企业有金坛市鑫园粉茶有限公司、金坛市茅山茗萃园等,生产速溶茶粉的生产企业有德和生物科技有限公司、南京融点食品科技有限公司等。金坛市鑫园粉茶有限公司是“超微绿茶粉”江苏省地方标准起草单位,陆续开发出超微红茶粉、超微乌龙茶粉、超微花茶粉等各类粉茶,“鑫园”牌超微绿茶粉获首届江苏园艺博览会银奖,目前,相关产品不仅在国内畅销,而且已经远销到韩国、日本、美国等20多个国家和地区。

2.5 食品制造业技术人才贮备充足,科技创新能力强

江苏培养食品行业技术人才的高校林立,江南大学、南京农业大学、江苏大学等是国内食品制造技术本科以上人才培养的重点院校,江苏食品职业技术学院、苏州农业职业技术学院、江苏农林职业技术学院等高职院校是省内高职类食品技术人才培养的基地,这些院校每年为食品企业培养了大量的技术人才。

2012年,江苏的创新能力连续第4年居全国首位,科技进步对全省经济增长的贡献率达到56.5%,食品行业的科技创新能力在国内也是强省之一。

3 江苏发展茶食品加工的路径

3.1 行业联盟,合作开发

茶食品作为茶叶的细分行业,正处在行业发展的上升阶段,市场空间和利润空间都相当可观,但茶食品的制造工艺技术要求较高,对于长期从事茶叶生产、销售的企业而言,目前投入大量的物力、财力和人力投产茶食品、打造茶食品品牌,仍存在技术人才缺乏、资金链相对紧张和缺少市场等困难。因此,茶叶企业加强与其他食品加工行业的联盟,合作开发,是当前茶企业投产茶食品行业,促使自身保持发展的一项有效举措。

3.1.1 茶“餐”合作,引茶入菜 江苏餐饮业发达,江苏菜的特点适宜引茶入菜。2007年,在溧阳天目湖开幕的江苏首届茶文化美食节上,来自全省的70余名大厨制作了100余道茶香扑鼻且极具创意的茶菜,受到专家评委高度称赞,这不仅反映了茶菜结合的基础,而且展现了在江苏境内引茶入菜、发展茶菜的前景。

3.1.2 茶“糕”合作,引茶入点 糕点是以前米、面、豆类等为主要原料,并配以各种辅料、馅料和调味料,加工成一定形状

后,再用烘、烤、蒸、炸等方法制熟的食品。由于糕点、面包行业门槛低、投资少、见效快,成为人们争相进入的行业,纵观江苏各个城市,饼店、面包房星罗棋布。据资料显示,江苏糕点年产量在5万t以上,饼干年产量在1万t以上。江苏可大力发展“引茶入点”的食品有茶味蛋糕、茶味饼干、茶味面包、茶味月饼、茶味饺子、茶味汤圆等。

3.1.3 茶“饮”合作,引茶入奶 绿茶奶茶是近几年来健康养颜最佳饮品,特别是绿茶的特有香气和鲜艳的颜色,以及减肥美容的特殊功效,使女性更加青睐^[5]。喜爱绿茶的日本人早就将浓醇厚味的欧式奶茶与抹茶相结合,做出了清新怡人的风味绿茶奶茶,创立了一种新的味别和品系。现在绿茶之风早已刮遍了中国台湾和韩国,并且也传遍了中国大陆。

酸奶是一种具有营养价值和特殊风味的饮料,它比牛奶更易被人体吸收。酸奶中含有多种营养成分,而茶叶中含有的茶多酚、氨基酸、咖啡碱是酸奶不具有的,将超微绿茶粉添加到酸奶中,提高了酸奶的食疗价值。绿茶酸奶是一种新型的保健型饮料,需注意的是,茶粉的加入有一定的抑菌作用,会减少乳酸菌的数量^[5]。

2012年江苏乳制品生产量达128.32亿t,液态乳制品109.19万t^[4],其中酸奶占了一定的比例,这为绿茶奶茶和绿茶酸奶提供了生产条件。

3.1.4 茶“糖”合作,引茶入糖 茶味糖果是将糖与茶叶提取液或速溶茶粉水溶液融合在一起制成的糖类食品。2012年,江苏糖果产量为4.56万t^[4],由于茶的种类和糖果种类都较多,用不同的茶与不同的糖果配伍,可以生产出各式各样的茶味糖果,既能扩大糖果市场,又能开拓茶叶新用途。

3.1.5 茶“腊”合作,引茶入肉 腌腊制品集营养、美味于一体,开发各种规格不同、方便卫生的便携包装,是走亲访友和家居饮食的必备食品。由于腌腊肉制品中脂肪含量高,易发生酸败,贮藏性较差,为了延长货架期,腌腊制品企业往往加入大量人工防腐剂,使产品存在一定安全隐患。而在腌腊肉中添加茶粉,不仅可以丰富其风味和产品的种类,提高原料中营养成分的加工稳定性,而且可以增添对人体有益的活性成分,改善腌腊肉制品的营养结构,促进其向营养保健型方向发展。研究表明,茶粉中含有15%~30%的茶多酚,具有较强的抗氧化活性,用3%的绿茶粉(茶多酚含量为0.05%~0.09%)添加于腌腊肉中,不仅使其散发出诱人的淡淡茶香,而且可以抑制脂肪氧化、提高呈色稳定性,延长产品货架期。

3.1.6 茶“面”合作,引茶入面 “面”包括2个方面,一是餐饮业的面主食,二是方便面,因此,引茶入面包括在餐饮业面主食中引入茶和生产含茶方便面。据资料显示,2010年江苏方便面生产量达23.12万t,茶“面”合作前景相当可观。

3.2 加强科研,提质添种

从当前市场上现有的茶食品品质特点来看,由于生产厂家间相互模仿,不同生产厂家生产出同类型、口感相似的产品,影响了不同口味消费群体的购买欲;因此,应充分利用茶叶种类繁多、口感特点各不相同的有利条件,在原有品种的基础上开发更多新口味产品,满足不同消费群体对不同口味茶制品的需求。

从现已开发出的茶食品种类来看,茶味食品的包容性很广,它可以与许多食品找到契合点。加强科技研究,开发更多

新品种,使茶食品产品更加多样化,特别是强调营养功能化,突出含茶食品中茶在保健营养功能方面的优势和特色。

纵观当前茶食品市场,具有品种类型多、利润空间较高、新品开发空间大等特点,但整个产业仍处于发展的初级阶段,对茶食品的制造工艺技术要求仍然较高。因此,积极开展科研,进一步提高现有品种的品质,开发新品种,是发展茶食品产业的重要途径。

3.3 政策支持,增添活力

3.3.1 鼓励企业合作 通过组织帮扶,鼓励、促进企业间进行多种形式的合作,如出台优惠政策,鼓励茶企业与食品制造企业合作生产、合资经营。

3.3.2 税收扶持 茶食品加工属涉农产品加工范畴,应按《企业所得税法》及其实施条例的有关规定,落实企业所得税优惠政策,如对茶与传统名特食品结合后的创新产品,减半征收所得税;对全新创新的茶食品,征收所得税全部留给企业作为开发新产品、新技术、新工艺所发生的研究开发费用,未形成无形资产计入当期损益的,在按照规定据实扣除的基础上,按照研究开发费用的50%加计扣除,形成无形资产的,按照无形资产成本的150%摊销;食品企业引进技术、进口设备,符合国家有关税收政策规定的,免征关税和进口环节增值税,等等。

3.3.3 项目扶持 政策支持的重要措施之一是项目带动。当地政府应每年设立一定数量的资助项目,鼓励生产企业与高等院校、科研院所联合开展新产品的开发。

3.3.4 营销扶持 目前,许多含茶食品并没有普遍进入一般超市,有的只能在一些特殊场合,如茶馆、茶庄和茶业企业连锁店才能买到。各级政府部门应顺应人们对低热、低糖、低脂及高营养、保健化、便捷化、多元化的饮食要求,积极引导茶食品消费,如在公务接待、会议用餐中积极消费茶食品;商务、旅游部门利用自身的优势与功能,引导省内商业超市、酒店宾馆及旅游景点销售本省茶食品。

3.4 加强宣传,引导消费

目前,生产企业对茶食品的宣传力度不够,消费者还不充分了解含茶食品。生产企业应大力宣传含茶食品与其他食品在营养保健作用方面的区别,让更多的人认识含茶食品、选择含茶食品;宣传部门要像宣传农产品那样,协调新闻媒体宣传本省新创的品牌产品,广告费用实行最低价格,降低生产企业宣传推介成本;农业和食品行业主管部门应建立优质茶食品奖励基金,全省每年进行一次优质茶食品评比,并对优质茶食品生产企业给予荣誉和奖励。通过对茶食品的广泛宣传和消费引导,以推进江苏茶产业的发展。

参考文献:

- [1]吴燕利,魏美妮,章传政. 茶食品的发展现状与趋势[J]. 现代农业科技,2010(3):365-366.
- [2]江苏:工业大省做好食品文章[N]. 中国食品安全报,2012-11-08.
- [3]2012年江苏城镇人均收入暂排全国第三 增速跑赢GDP[N]. 现代快报,2013-01-28.
- [4]2012年全年江苏省产销数据[DB/OL]. [2013-03-15]. <http://www.askci.com/freereports/regions/jiangsu.shtml>.
- [5]王 镇. 超微绿茶粉及在食品工业中的应用[J]. 食品科技,2007(12):73-75.