

采茶 供图 / 沈海滨



## 多样的藤茶产品之原茶

撰文·供图 张友胜 宋松泉 刘军

根据国家卫生计生委2013年12月24日“关于显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告(2013年第16号)”和化妆品原料目录(2015版),藤茶作为普通食品和化妆品的开发已经有了法律依据。目前,藤茶已广泛地开发成为藤茶原茶或特色藤茶等代用茶、植物饮料(口服液)或者固体植物饮料、日用化妆清洁品等产品。

藤茶原茶是指用新鲜藤茶茎叶为原料,通过机器制茶或人工炒茶获得的一种简单的藤茶加工品。机器制茶的主要工艺有采摘、萎凋、杀青、揉捻、析晶和干燥等,是目前藤茶初级加工的主要形式。

采摘:采摘是用食指与拇指挟住藤茶叶间幼梗的中部,借两指的力量将叶摘断。鲜叶要求具备嫩、净、匀、鲜四大特征,非露水叶、雨

水叶。

萎凋:采摘的藤茶鲜叶均匀地摊放在专用的萎凋槽或网状筛盘中,避免阳光直射。春季采摘的藤茶鲜叶堆放时间为4~6小时,夏、秋季采摘的堆放2~4小时。

杀青:将萎凋后的藤茶叶置于杀青机内,利用高温破坏原料中各种酶的活性,防止其继续作用,并除去鲜叶中的臭青味;同时使叶变软,并失去一部分水分,便于揉捻。

揉捻:将杀青后的藤茶叶置入揉捻机内,使其滚动并形成条索。

析晶:用清洁白布袋包裹揉捻后的藤茶叶,放入保温箱,控制保温箱的温度在50~60℃的范围内。夏季采摘的藤茶鲜叶的析晶时间为2.0~2.5小时,春秋季节采摘的为3~4小时,直

左:机器杀青 中:机器揉捻 右:干燥



至叶表有大量白色微晶体析出为宜。

干燥:天气晴好时,将析晶好的揉捻叶解块,理成条状并均匀地平铺于茶盘上,厚度为0.5~1.0厘米,置于室内晾8~10小时至八成干;再在室外阳光下晒3~4小时,这期间每隔30~50分钟翻动1次;至九成干时,将其放入烘箱,在55~60℃下烘10~15分钟至足够干燥。

遇阴雨天气时,将析晶好的揉捻叶解块,理成条状并摊放在茶盘上晾干,厚度0.5厘米左右,使其缓慢失水,可借助电风扇吹至八成干;然后将其放入烘箱,在45℃下烘2~4小时;至九成干时,在60~65℃下烘10~15分钟至足够干燥。

作者简介

张友胜,广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所,博士,研究员,主要从事藤茶资源的研发与利用。

宋松泉,中国科学院植物研究所,博士,研究员,主要从事种子生物学和种质资源的长期保存研究。

刘军,广东省农业科学院农业生物基因研究中心,博士,研究员,广东省农作物种质资源保存与利用重点实验室主任,主要从事作物种质资源的保存与利用。

(责编 桑新华)



左:萎凋 右:袋装藤茶

## 藤茶制品

藤茶原茶可以直接加工成礼品盒、袋装茶等走上市场，也可以在原茶的基础上，加工成特色藤茶。此外，藤茶还是多种饮料和化妆品的原料。



**特色藤茶：**藤茶原茶可以与其他传统茶叶或者中草药拼配一起，制成风味独特的特色藤茶。如利用藤茶绿茶“性寒”、普洱茶（云南普洱茶、广东陈香茶）“性温”的特点，将两者相配伍，可以制成“藤茶普洱茶”；又如将青柑和藤茶相配伍，生产青柑茶；还可以与各种花、中草药混合，生产藤茶饼茶、沱茶等。



**藤茶植物饮料（口服液）**是指以藤茶植物提取物为原料经加工制成的饮料制品。基本生产工艺包括原料→调配→过滤→杀菌灌装（或灌装杀菌）→注入、封盖→打码、套标和塑膜→装箱、储存等。

**藤茶固体植物饮料**是指以藤茶植物提取物和糖、乳等为主要原料，添加适量的其他辅料制成的固体制品，呈粉末状、颗粒状。基本生产工艺包括原料→调配→脱水干燥→成型包装→成品等。



**藤茶日用化妆清洁品**包括面膜、面霜、牙膏、漱口水等产品。藤茶提取物已经收录进入2015版的允许使用的化妆品原料名称目录中。鉴于藤茶具有多种生理作用，藤茶现已开发了以“美白、嫩肤”为主要功效的面膜和面霜，“杀菌、消毒”为主要功效的牙膏和漱口水等产品。





1



2

3



2

3



4



6

### 人工制茶 供图 杨芝干

- 1 大山里采藤茶
- 2 采来的藤茶要进一步筛选
- 3 炒茶至五、六成熟时即可起锅
- 4 藤茶起锅后要立即揉捏，直至有浆汁溢出
- 5 均匀摊开藤茶，并晾晒至全干
- 6 成品野生藤茶



5