



您当前的位置：首页 > 院所新闻 > 科研进展 > 正文

## 茶叶所研发的新型保健茶获浙江科技二等奖

文章来源：中国农业科学院茶叶研究所 作者： 点击数： 次 发布时间：2014-06-18 【字体：大 中 小】

近日，中国农业科学院茶叶研究所茶叶加工品质与调控创新团队研发的“ $\gamma$ -氨基丁酸茶加工技术及系列产品”科技成果荣获2013年度浙江省科学技术二等奖。

$\gamma$ -氨基丁酸（GABA）茶是指GABA含量在1.5mg/g以上，具有降血压、抗焦虑、预防老年痴呆等多种保健功能的新型茶。团队首席林智研究员带领团队成员从鲜叶处理技术、茶树品种、配套加工工艺和深加工四个方面开展系列研究创新。

一是系统研究厌氧处理对茶叶中GABA含量、主要理化成分和感官品质的影响，研发出具有自主知识产权的 $\gamma$ -氨基丁酸茶加工关键技术——鲜叶真空厌氧处理技术。

二是综合考察了不同茶树品种鲜叶在厌氧处理条件下GABA生成量，筛选出适制 $\gamma$ -氨基丁酸茶的茶树品种。

三是将鲜叶真空厌氧处理技术与传统茶加工技术有机结合，集成创新了一整套 $\gamma$ -氨基丁酸茶（绿茶，红茶，乌龙茶，白茶）加工工艺，开发出各类 $\gamma$ -氨基丁酸茶系列新产品。

四是将鲜叶真空厌氧处理技术与气流粉碎、低温逆流提取、膜澄清和浓缩、冷冻干燥等现代食品加工技术有机结合，集成创新了一套 $\gamma$ -氨基丁酸茶粉加工技术，开发出 $\gamma$ -氨基丁酸超微绿茶粉和速溶茶粉2个深加工产品。

该项目获2项国家发明专利，发表论文8篇。相关技术为提高夏秋茶资源利用率和经济效益开辟了一条新路，市场前景广阔，并在浙江、江苏、福建、云南、湖北、广西等6个主要产茶省进行了转让和示范推广，近三年累计新增产值1.08亿元，新增利税1529万元，出口创汇98万美元，带动茶农增收3080万元，经济效益和社会效益显著。（通讯员 张璐君）

### 相关文章

- > 科学家发现茶尺蠖种群遗传分化规律
- > 茶树越冬芽休眠机理研究获得新突破
- > 茶叶所编印《茶树主要害虫绿色防控技术措施》系列挂图
- > 茶叶质量安全与茶园标准化生产关键技术的研究与示范取得重要成果
- > 《茶粉》标准通过审定

