

茶“技”激活新引擎

□本报记者 沈璐兰 文/摄

第七届中国国际茶叶博览会(以下简称“茶博会”)上,众多茶企、采购商、市民朋友会聚一堂,共享茶的“盛宴”。这不仅是茶叶交易的盛会,更是浙江茶科技领域创新实力的展现。从种质资源保护到数字赋能溯源管理,从AI智能茶园监测到茶香萃取技术,浙江正以科技创新驱动产业升级,让“浙”茶焕发新活力。



“浙江茶产业大脑”应用

良种良法 守护产业“基因宝库”

位于松阳县的省茶树种质资源圃,是国内规模最大的省级茶树种质资源圃,这里不仅是科研人员的“秘密花园”,更是我省茶产业可持续发展的重要基地。

该种质资源圃设有茶树种质资源核心区、七彩茶树观赏区、茶树品种鉴定区、种苗繁育区等多个功能区。在茶树种质资源核心区,记者看到茶树上挂着一张张小卡片,上面写着由数字、符号和字母组成的代号。丽水市农林科学研究院副院长何卫中告诉记者,这些代号根据每棵茶树的不同特征而定,只有研究员能解读,既保护了科研机密,也是品种创新的基础。目前,资源圃保存茶树种质资源近3000份,涵盖绿茶、红茶、乌龙茶等品种,既有省内特色品种,也不乏日本越前种、印度阿萨姆茶等国际珍品。

在种质资源保护的基础上,科研团队正加速推进品种创新,2023年通过农业农村部品种认定的“白叶2号”便是其中之一。该品种白化度超越传统安吉白茶,氨基酸含量高达18.6%,茶多酚含量比传统安吉白茶低,既保留了鲜爽口感,又降低了饮后失眠的影响。“这个品种有的地方叫‘皇金芽’,有的地方叫‘黄金叶’。品种认定后,标准化生产与品牌保护将更易实现。”安吉大山坞白茶公司负责人盛勇亮对记者说。

宁海县与中国农科院合作选育的“望海茶1号”,凭借早发芽、抗逆性强等特性,每亩效益较传统品种显著提升。“过去宁海茶园长期依赖外来品种,如今我们终于有了自己的‘当家’茶树品种。”宁海县农业农村局的姜燕华感慨道。

截至目前,我省已创制新种质200余份,获得早生优质、叶色特异等茶树新品种权96个,申请品种登记94个,为提升茶叶品质提供了基础支撑。



新式茶点 受消费者欢迎

数字赋能 铸就产业“金字招牌”

种质资源与品种创新为茶产业高质量发展打下根基,那么如何让每一片茶叶的品质可追溯、品牌可信赖?浙江的答案藏在科技与数据的深度融合中。

走进茶博会的浙江馆区,一台“浙农码”合格证打印一体机引人注目,记者随手拿起一旁展示的产品,将外包装的“浙农码”对准扫描口,伴随“滴”的一声,生产企业、产品名称、等级、生产日期等信息一目了然,质量追溯有保障。

随着“浙农码”普及应用,“浙”里“土特产”带着属于自己的身份信息发往各地,消费者只需用手机一扫,便可读取它的“前世今生”。“不仅让消费者买得放心,我们也提高了收益。最明显好处就是售后客服的工作少了很多,复购率和满意度比之前更高。”浙江嘉诚茶业有限公司负责人钱狄锋深有体会。

今年以来,我省充分发挥“浙农码”在农业生产领域标识、溯源、预警等功能,以一码赋能、全链追溯为手段,加快实现产业转型升级、产品优质优价,其中,“浙农码”与“茶产业大脑”的联动,正在重塑产业新生态。

“大家可在产品外包装上找到龙井茶溯源标识,有实体码和电子码两种规格。扫描标识中的‘浙农码’,就能直观了解购买的产品龙井茶原料是来自哪个产区、哪个等级,喝得更放心。”省农技推广中心相关负责人表示,品质保障之外,品牌保护同样需要科技加持。日前我省印发的《浙农码(龙井茶)赋码规则2.0》,通过“三色赋码”机制,将茶园、加工厂、销售端纳入动态监管,让产业链透明化,倒逼各环节提升标准。当前龙井茶证明商标溯源标识主要在新茶食(饮)原料用的龙井茶中推广使用,目前已有18家龙井茶加工企业完成了龙井茶证明商标溯源标识的申领,一箱箱贴有崭新溯源“箱标”的龙井茶原料茶正源源不断流向新茶食生产企业。

记者了解到,作为“从茶园到茶杯”全链条管理服务的数字化应用,“浙江茶产业大脑”包括一个贯通省市县三级的驾驶舱,一个包含主体数据、生产数据等的茶叶专题数据库和一张已构建21个图层的产业地图,打通了种植、加工、流通、品牌、文化、服务等全环节的业务流和数据流,实现主体全上线、地图全覆盖、业务全闭环、服务全集成、一码全贯通。

技术革新 助力产业“破界出圈”

随着新茶饮的快速发展,越来越多的茶叶被创新应用到新茶饮产品之中。

传统冷泡茶易带苦涩味,成为行业痛点。绍兴市经济作物技术推广中心展开攻关,最终在冷冻破壁技术上找到突破口。“茶多酚、咖啡碱含量高、苦味轻的茶叶更适合做新茶饮。我们通过大量试验发现,冷冻加工技术能显著提升冷泡型茶叶的品质和风味。”绍兴市经济作物技术推广中心副主任李腊梅介绍,制作冷泡型茶叶时,在常温水中浸泡杀青的话,浸出物含量比较少,通过冷冻破壁技术,可以增加浸出物含量。“我们通过反复试验,发现将杀青叶放入-20℃的环境中冷冻2-4小时,制作出来的冷泡绿茶,茶汤醇厚度增加且鲜爽度有显著提升,整体风味品质优化明显。在红茶加工工艺中,低温不利于充分发酵,但若将萎凋适度的叶子在-20℃的环境中冷冻6小时,制作出来的冷泡红茶,茶黄素含量可提升70%,更香更好喝。”

茶博会上,记者发现一款由杭州茶厂有限公司和无圃食品科技(上海)有限公司联合打造的龙井小麦精酿啤酒龙井茶,颇受消费者青睐。“我们萃取明前一级龙井茶的‘精华’与小麦液一起酿造,这款啤酒的龙井茶含量达到12.5克/升。初入口是啤酒特有的麦芽醇香,转而龙井茶特有的香气在舌尖氤氲开来,入口后还带有回甘,层次丰富。”无圃食品科技市场部负责人朱婉婷对记者说,这款产品在各平台均有售卖,500毫升×8瓶规格的山姆超市专供装是52.9元,上线一个月销量已超1万件。

除龙井小麦精酿啤酒龙井茶外,本届茶博会的“新茶食·新茶饮”主题展区还有很多传统制茶工艺与年轻化消费场景深度融合的产品,深受消费者喜爱。“我们将继续创新‘茶+餐饮+科技’的模式,为茶业新消费的增长注入澎湃动能。”省农业农村厅相关负责人表示。



龙井小麦精酿啤酒龙井茶