

喝的是茶汤还是茶味香料？



食用抹茶和冲饮茶叶相比,能够吸收更多茶叶中的营养成分。

Gettyimages

茶饮成分表难觅茶迹

据2011年发布的《中国茶饮市场投资分析及前景预测报告》相关数据显示,中国茶饮消费市场几乎以每年30%的速度增长,已占饮料消费份额的20%以上。记者调查发现,目前市场上的即饮茶饮料主要包括绿茶、红茶、茉莉花茶、普洱茶等诸多茶叶品种,但仔细查看这些茶饮料的包装上的成分表时,却发现和茶有关的成分并不多,更多的则是食用香精、白砂糖和一些防腐的食用添加剂。一些茶饮料虽然在包装上标注着“原

茶”、“含有茶多酚”等字样,但在成分表中却也只能看到笼统写着含茶叶、茶粉或者茶浓缩液。而且即便是标注不同茶品种类的,其茶叶的成分也主要是基于绿茶。

茶饮包装疑点重重

另外,在很多茶饮料的标签上还可以看到“调味茶饮料”的字样。只是和铺天盖地的关于“茶”的宣传相比,“调味”二字却总是被放在非常不起眼的位置。我们喝到的究竟是真正的茶的味道,还是被调出来的香精的味道呢?

生物发酵影响茶饮风味

●杜啸,某茶饮销售有限公司商务分公司总经理

虽然目前茶饮料加工的原理大致相同,但加工过程中工艺的控制和原料的选择对于茶饮料的品质也会有很大的影响。优质的茶饮料首先应该选取优质原料,需要有具体的原料产地。而优质的原料还需要经过科学的加工,通过科学的叶组配方、现代生物发酵、数字化的萃取技术提纯还有标准化生产才能将茶叶的风味和营养保留在茶饮料中。

需要注意的是,在茶饮料生产过程中生物发酵过程非常重要。茶饮料的风味要保持不变就需要通过科学的生物发酵,不科学的发酵方式可能会产生黄曲霉毒素,这种毒素对人体是非常危险的。

茶多酚、咖啡因应达一定含量

国家标准

中国农业科学院茶叶研究所研究员尹军峰表示,有些号称茶饮料的产品其实根本不含有茶多酚,而只是添加了茶味香料。而真正的茶饮料应该是以茶叶提取液、浓缩液或者速溶茶为原料加工而成,其中应该含有茶多酚、茶多糖、咖啡因等茶叶的有效成分。

2008年我国出台了茶饮料国家标准(GB/T21733-2008),其中涉及到原料、品名和成分含量的相关规定。在这个标准中,将茶饮料分为四大类:

1、茶饮料,即茶汤。以茶叶的提取液或者浓缩液、茶粉为原料,应该保持原茶汁应有

的风味,可添加少量食糖或甜味剂;

2、调味茶饮料。主要包括果汁茶饮料、果味茶饮料、奶茶饮料、奶味茶饮料、碳酸茶饮料等;

3、复(混)合茶饮料。即以茶叶为基础添加其他植物成分制成的茶饮料;

4、茶浓缩汁。

标准中对于一些茶饮料的理化指标进行了规定,根据茶饮料类型不同,对于其中茶多酚、咖啡因应该达到一定的含量。其中茶饮料(茶汤)的要求最高(绿茶中茶多酚含量应该 $\geq 500\text{mg/kg}$),其他类型的茶饮料对于这些物质的含量要求较低。

常见理化指标或甜蜜素超标

安全分析

尹军峰表示,虽然目前国内一些大品牌产品多符合国家标准,但是一些小企业的产品抽检合格率仅为46%左右。主要的问题是理化指标不达标,或者甜蜜素超标。茶多酚和咖啡因是茶饮料的特征性指标,有的茶饮料咖啡因含量小于 3mg/L ,而标准规定必须大于等于 25mg/L ;而茶多酚含量只有 10mg/L ,标准规定为大于等于

150mg/L 这样的产品不能称之为茶饮料。

甜蜜素是食品添加剂的一种,应该在国家相关规定范围内使用,而有些企业甜蜜素添加量超标,而且在成分中没有标注含有甜蜜素,这些都是不符合要求的。消费者在选择茶饮料的时候,应该注意标签内容,对于标注内容不全、成分不清的茶饮料应该避而远之。

“添加茶多酚”属不实商业宣传

杜啸表示,茶多酚主要来源于茶叶中,通过化学合成很难实现。因为茶多酚是茶叶里很多物质的统称,而茶多酚的主要成分有哪些还没有一个企业能够一一列出,最多是添加茶多酚里的某些成分。所以添加茶多酚这样的说法是不实的商业宣传。

茶叶里的很多营养单纯添加某些物质是没法达到的,很多茶饮料中并不含有对人体有益的茶核素、茶多糖、茶多酚等物质。如果不是普洱或者红茶,不经过发酵是产生不了茶核素的,所以通过添加某些茶叶成分而制成的所谓茶饮料远远达不到茶叶的营养价值。

杜啸表示,出于成本考虑,确实有很多茶饮料并不是以茶叶作为原料生产的,而是通过添加茶叶中的某些化学成分制成。很多添加的物质是化学合成的物质,也有少数的厂家所添加的成分是真正通过生物萃取出来的,但是生物萃取的成本非常高,可能添加物的价格就比产品价格要高一倍。

添加化学物质,比如香精使茶饮料具有茶的风味,成本极低,口味也好,能满足很大一部分年轻消费者的需求。但这些添加物、香精和色素对人体没有任何营养。这些添加物管理是否严格,企业能否做到安全添加都是一个问题。

抹茶宜在低温加工食品中使用

链接

除茶饮料之外,抹茶蛋糕、冰淇淋等抹茶制品也很受年轻人喜爱。抹茶究竟是什么,和一般的绿茶粉有什么区别呢?

杭州某食品科技有限公司产品部总经理张航表示,抹茶和绿茶粉虽然外形都是绿色的茶粉末,但在制作工艺上有很大不同,也并不是由同一种原料制成的。绿茶粉的原料是绿茶,而绿茶除了蒸青之外,还要经过揉捻和干燥。抹茶则是用刚摘下的茶叶经过蒸青,去除茶叶表面水分后就直接干燥,之后用石磨碾成非常细的粉末。抹茶和绿茶粉在颗粒细腻度上有很大差距,而越是细腻

的颗粒口感更佳,用于食品加工也容易被人体吸收。

张航表示,食用抹茶和冲饮茶叶相比,能够吸收更多茶叶中的营养成分。因为通过冲泡得到的茶汤中仅仅含有茶多酚、咖啡因等容易溶于水的物质,而茶叶本身所含一些营养物质就会被浪费。目前用抹茶作为一种高端的天然食品添加剂,也被用于很多食品的制作中。一般来说抹茶最适合在低温加工的食品中使用,抹茶的色泽翠绿持久,营养也能得到很好的保护。

本版采写/新京报记者 贺潇

罐装茶饮加工示意图

水泡茶叶

用水将茶叶中的成分提取出来

浓缩提取液

通过蒸汽回收萃取出需要的营养成分(同时也将对人体有害的物质分离)