

荆楚茶香飘大湾区

赵李桥茶业深圳西雅展“亮绝活”

本报讯(记者陈婧 通讯员卢钢亮 周清)9月1日至3日,SIAL西雅国际食品展于深圳国际会展中心盛大举行。继五月上海西雅展成功亮相后,湖北茶发集团旗下赵李桥茶业再次与湖北交投携手,携多款赤壁青砖茶创新茶品荣登这一国际饮食盛会,持续推动“茶香飘世界”的品牌征程。

本次深圳西雅展设立了十四大主题专区,涵盖进口食品、休闲食品、大健康食品、乳制品、高端饮品及新茶饮等饮食全品类。中国内地各省市组团亮相呈现区域名优产品,形成“全球风味+中国质造”的双向贸易通道。其中,来自湖北交投的“荆楚优品”专场推介和特色展区备受瞩目。

开幕式“荆楚优品”粤港澳大湾区专场推介会上,湖北茶发集团董事长祝裕志向全球嘉宾深情推介赤壁青砖茶:“这杯穿越千年的茶汤,不仅是世界非遗制作技艺的载体,更是51.29亿元品牌价值的见证者。”他强调,集团已构建从茶园到茶杯的全产业链体系,正以科技赋能传统工艺,让非遗技艺焕发新生。

在湖北交投“荆楚优品”展区内,赵李桥茶业集中呈现了多款赤壁青砖茶明星产品。除持续热销的“茶乐”(青(米)砖袋泡茶外,今年全新推出的其延

伸新品“桂花红砖茶”成为关注焦点。该产品精选咸宁本地优质桂花,与传统赤壁青砖茶工艺创新融合,既保留了米砖红茶特有的醇厚底蕴,又注入了桂花的鲜活香气。这款产品不仅体现出本地物产与非遗技艺的创新结合,更是赵李桥茶业积极助推“咸宁桂花茶”公共品牌建设、深化区域特色茶产品开发的重要实践,吸引了众多专业买家驻足品鉴与合作洽谈。

值得一提的是,此次展出的“黄鹤楼”文创茶依旧备受青睐。其以国家级非遗技艺“赵李桥砖茶制作技艺”为基础,融合现代美学设计,成为中外茶友眼中“可品可藏”的茶中艺术品。不少国际采购商表示,这款茶砖不仅代表了中国茶的高端品质,更展现出现代中国的文化自信与创新力。

从五月上海西雅展到九月深圳盛会,赵李桥茶业始终以创新为引擎。此次展会中,“黄鹤楼”非遗文创茶与“桂花红砖茶”便携新品形成传统与现代的双轨矩阵,既彰显了千年茶史的厚重底蕴,又展现了面向未来的创新活力。集团负责人表示,未来将持续深耕供应链建设,积极拓展“万里茶道”沿线及国际市场,深化与丝绸之路经济带国家的合作,同步推进数字茶文化体验项目,让世界通过一杯湖北茶读懂中国。



工业化生产实现精准调控

华中农大破解赤壁青砖茶品质密码

本报讯(记者 陈婧)近日,华中农业大学园艺林学学院果蔬园艺作物种质创新与利用全国重点实验室茶叶加工与生物技术课题组在黑茶品质形成机制研究领域取得重大突破。由黄友谊教授指导、2023级普倩博士生为第一作者的研究团队,在国际食品化学领域顶级期刊《Food Chemistry》(中科院一区, TOP期刊)上发表了题为《Unlocking the metabolic code of Qinzhu tea from fresh leaves to finished product: Insights into flavor evolution at an industrial scale》的研究论文,首次在工业化生产规模下系统揭示了赤壁青砖茶从鲜叶到成品的全过程中非挥发性代谢物的动态演变规律,并明确了其标志性“红浓陈醇”风味形成的关键机制。

赤壁青砖茶是中国传统黑茶的重要品类,以其独特的“红浓陈醇”品质风格深受消费者喜爱。然而,由于其加工周期长、工序复杂,尤其是渥堆发酵过程中微生物参与的多酶系反应机制尚未完全明确,导致产品质量控制仍依赖经验,稳定性难以保障。本研究通过UHPLC-Q-Exactive HF/MS非靶向代谢组学技术,在全工艺环节共鉴定出821种代谢物,筛选出136个关键差异代谢物。研究首次明确杀青和渥堆是青砖茶两个最关键的品质形成节点:杀青工序通过高温抑制酶活,保留多酚类物质,同时促进脂质水解与酚酸转化;渥堆工序则通过微生物代谢驱动儿茶素聚合、黄酮苷降解和咖啡因生物转化,显著降低涩味、增强甜味与醇厚度。此外,研究还通过加权基因共表达

网络分析(WGCNA)发现,黄酮苷类和脂质代谢物与茶汤由浅黄向红褐色的转变密切相关,从代谢层面揭示了赤壁青砖茶汤色形成的化学基础。

该研究不仅为赤壁青砖茶的品质形成提供了系统的理论解释,也为工业化生产中实现精准工艺控制、稳定产品质量提供了可靠的生物标志物和调控靶点。该研究得到了国家重点研发计划(2022YFD1600804)、江西省“双千计划”项目和赤壁青砖茶研究院的支持。作者为2023级普倩博士生、2019级许文璇硕士生、2025级李明金博士生,通讯作者为黄友谊教授。

作为长期深耕赤壁青砖茶研究的科研团队,黄友谊教授课题组近年来已取得系列突破性成果:此前在《Food Chemistry》发表的论文揭示了工业化

尺度下青砖茶香气形成的动态过程;在《International Journal of Food Microbiology》阐明了不同温度下微生物群落演替与品质形成的相关性。团队还建成了全国首个赤壁青砖茶功能菌种库,开发出缩短发酵周期的现代渥堆工艺,并利用功能菌株定向发酵创制出金花白茶、乳酸菌茶、茯苓菌茶等系列特色产品,相关技术成果持续发表于《Food Chemistry》《Food Bioscience》等国际权威期刊并逐步实现产业化转化。

“此次研究的突破标志着赤壁青砖茶生产正式从‘经验驱动’迈向‘数据驱动’的转型阶段,为黑茶产业的高质量发展提供了坚实的科学支撑与技术储备,对提升我国传统茶产业的现代化水平具有里程碑意义。”黄友谊说。

市农科院赴通山调研茶叶精深加工项目

院企联动,科技赋能茶产业转型

本报讯(记者陈婧 通讯员马梦君)近日,咸宁市农业科学院党委书记易元红率队赴通山县,深入考察由湖北山林枫农业开发有限公司投资的茶叶精深加工项目建设情况。副院长潘国雄及院所茶叶科技创新团队专家陪同调研,为当地茶产业转型升级提供科技支撑。

湖北山林枫农业开发有限公司成立于2012年,总建筑面积20000平方米,预计总投资6000万元,具备十万级

无尘生产车间,是一家集天然植物资源产品的研发、生产与销售于一体的生物科技高新技术企业。

位于通山县南林桥镇南林工业园的项目现场,目前厂房建设已全面竣工,设备安装进入关键阶段,预计今年10月正式投产。该项目通过提取茶多酚、咖啡碱等有效成分,开发功能食品,并实现茶渣饲料化利用,投产后预计可提升当地茶叶综合附加值20%至30%,

有效破解夏秋茶销售难题。

调研组实地考察了项目现场,认真听取了公司负责人陈从拼对项目规划、技术路线及市场前景的详细介绍。

易元红对项目建设进展和发展战略予以充分肯定。他指出,夏秋茶资源的高值化利用,为提升茶产业整体效益打下了坚实的基础,市农科院将依托科研优势,在生产工艺优化、产品研发等环节与企业深化合作,提供从种植到加工的全产业链技术

支撑,推动通山生态资源向经济优势转化。

调研期间,潘国雄及茶叶专家团队围绕原料品质稳定性、提取工艺优化等关键技术与企业技术团队展开深入交流,提出多项专业建议。

此次调研是科研机构与地方企业协同联动的生动实践。下一步,市农科院将认真落实全市“三重七特”农业产业升级倍增要求,持续推进农业科技创