

农场直供海南五指山苦丁茶（绿色大条，质优价优）

产品名称	农场直供海南五指山苦丁茶（绿色大条，质优价优）
公司名称	海南鑫禾生物工程有限公司
价格	4.00/袋
规格参数	品牌:海南迷迭香 产品类别:苦丁茶 是否进口:否
公司地址	海口市南海大道266号海口国家高新区创业孵化中心A楼5层A1-155室
联系电话	089813006013186 13098957333

产品详情

苦丁茶

产品图片：产品包装：

简介：

苦丁茶（*Ilex kudingcha* c. j. tseng）是冬青科冬青属苦丁茶种常绿乔木，俗称茶丁、富丁茶、皋卢茶，主要分布在广东、福建等地，是我国一种传统的纯天然保健饮料佳品。苦丁茶中含有苦丁皂甙、氨基酸、维生素c、多酚类、黄酮类、咖啡碱、蛋白质等200多种成分。其成品茶清香有味苦、而后甘凉，具有清热消暑、明目益智、生津止渴、利尿强心、润喉止咳、降压减肥、抑癌防癌、抗衰老、活血脉等多种功效，素有“保健茶”、“美容茶”、“减肥茶”、“降压茶”、“益寿茶”等美称。近年来，对苦丁茶的研究多集中在加工成品茶和茶饮料等营养保健方面，现已成功研制出了袋泡苦丁茶、苦丁茶冲剂、苦丁茶含片、复合型苦丁茶等多种保健食品。目前有关苦丁茶的栽培、加工、生理生化及应用等方面的研究十分活跃，但对其精加工、深加工、贸易和生理生化机理尤其是对苦丁茶的功能成分的研究还有待进一步深入探讨，以促进苦丁茶饮料资源利用的发展。

植物形态

常绿乔木，高达15m。直径约60cm，树皮赭黑色或灰黑色，粗糙，有浅裂，枝条粗大，平滑，新条有棱角。叶革质而厚，螺旋状互生，长椭圆形或卵状长椭圆形，先端锐尖，或稍圆，基部钝，边缘有疏齿，上面光泽，下面主脉突起。聚伞花序，多数密集在上部叶腋；雄花序1~3朵，雌花序则仅有1花；苞片卵形，多数；萼4裂，裂片卵形，有缘毛，黄绿色；花瓣4，椭圆形，基部愈合，长为花萼的3倍；雄花有雄蕊4，较花瓣长，花丝直形，花药卵形，中央有退化了房，两性共强雄蕊与花瓣等长，子房球状卵形。核果球形，成熟后红色，有残留花柱；分核4颗，有3棱。花期4~5月，果期10月。

采制

全年可采收，除去杂质，干燥。

成品性状

叶呈卵状长圆形，革质，不皱缩，有的纵向微卷曲，上面黄绿色或灰绿色，有光泽，下面黄绿色。味微苦。

化学成分

含熊果酸（ursolic acid）、-香树脂醇（-amyrin）、羽扇醇（lupeol）、蒲公英萜醇（taraxerol）等。

苦丁茶的鉴别

国内同名为苦丁茶的植物有十多种，由于种类不一，品质也大不相同。经现代医学证实，只有冬青科的大叶冬青苦丁茶才是最理想的饮用苦丁茶。大叶冬青苦丁茶又名甜茶叶，为常绿乔木，因其汁清香可口，回味甘甜而得名。其种类又可分为长叶种、卵叶种、小叶种。其树生于阴湿的山谷杂木林中或溪边，高可达数米，树皮赭黑色或灰黑色，枝条粗大，平滑，新枝有角棱。叶厚革质，螺旋状互生，长8-25cm，宽4.5-8.5cm，边缘疏生锐齿牙，两面均无毛，叶柄粗。花雌雄异株，或单性花与两性花并存，黄色或白色，花期4月，果期11月。[1]

加工技术

采摘来的鲜茶叶，要及时进行加工处理，切勿层积堆沤，以免叶落腐烂。

一、萎凋

萎凋主要有三法：

- （1）加温萎凋：借助电热、柴炭进行人工加温，速度快，效率高，但如火候掌握不好，质量不易保证。
- （2）室内自然萎凋：主要是在通风透光室内进行。即用竹垫将茶叶均匀摊开，须经15—20小时左右，并均匀翻动数次，使水分蒸发达50%—60%，叶柄、叶芽柔软后即完成萎凋。此法蒸发缓慢，易于掌握。
- （3）日照萎凋：将鲜叶摊散在竹垫上或放到阳光下晒，晴天只需30分钟即可，阴天则看其柔软程度而定。总之，萎凋的标准是：叶形萎缩；粗梗失水而柔软，不易折断；青味减少。

二、杀青

杀青是提高茶叶品质的关键措施，总的要求是杀青要均匀要透，掌握“高温、叶少、抛炒结合”的原则。手工杀青，通常用铁锅，径宽宜大，锅温要在150—200 之间，先高后低，锅炒叶一次2公斤左右，机器加工加倍。杀青的标准：外观叶色由鲜绿转为暗绿，手紧握茶叶稍带粘性，粗梗折而不断，青气消失，有茶香味。

三、揉捻

苦丁茶一般芽叶粗，梗大，多采用热揉。揉捻时用慢火随炒随揉，温揉亦须在热灶上进行，冷揉一般少用。热揉做法是在茶叶粘附力大时，将它卷成团块，出锅做成形，或抓住每个芽的主梗，一叶一搓或数叶一搓成条索形。亦可将数叶卷成方圆形或三角形等，使它玲珑雅致，冲泡后还原为绿色，呈现出色、香、味、形来。要求嫩叶成形率在80%以上，过老化的芽头成形率仅60%—70%。

四、干燥

鲜叶经萎凋、杀青、揉捻、定形后，立即抖散在竹垫、簸箕或晒场上荫凉，切勿被烈日直射。待叶片可研碎、粗梗折断后有藕断丝连状时，则表示茶叶的含水量在3%—5%，这时，茶叶就达到干燥程度。如采集后遇阴雨天气，加工后必须用低温慢烘，直至干燥为止。

种植地区

长江下游至华南中亚热带常绿、落叶阔叶林区(主要城市：上饶、上海、南昌、武汉、沙市、黄石、宜昌、景德镇、九江、吉安、井冈山、赣州、长沙、株洲、岳阳、怀化、吉首、常德、湘潭、衡阳、邵阳、桂林、温州、金华、宁波、重庆、成都、都江堰、绵阳、内江、宜宾、乐山、自贡、攀枝花、贵阳、遵义、六盘水、安顺、昆明、大理)

南亚热带常绿阔叶林区(主要城市：福州、厦门、泉州、漳州、广州、佛山、顺德、东莞、惠州、汕头、台北、柳州、桂平、个旧)

热带季雨林及雨林区(主要城市：海口、三亚、琼海、高雄、台南、深圳、湛江、中山、珠海、澳门、香港、南宁、钦州北海、茂名、景洪)

苦丁茶的功效

功能主治：散风热，清头目，除烦渴。用于头痛、齿痛、目赤、热病烦渴、痢疾。消食化痰，除烦止渴，利二便，去油腻，散肝风，治耳鸣耳聋，活血脉，凉子宫。肠炎，水火烫伤，耳脓，乳痈初起，风热，，齿痛，肝火上炎，头胀目眩，耳鸣。

苦丁茶的药用效果非常明显，中医认为，它具有散风热、清头目、除烦渴的作用，可用来治疗头痛、牙痛、目赤、热病烦渴、痢疾等。现代药理研究则证明，苦丁茶中不仅含有人体必需的多种氨基酸、维生素及锌、锰、铷等微量元素，还具有降血脂、增加冠状动脉血流量、增加心肌供血、抗动脉粥样硬化等作用，对心脑血管疾病患者的头晕、头痛、胸闷、乏力、失眠等症状均有较好的防治作用，因此备受中老年人的青睐。

苦丁茶的作用

苦丁茶当药用时，如用于降血压、降血脂、利便、降火、清咽利喉、治牙龈、牙齿发炎等时，因其体质和病情的不同，饮用的浓度和时间的长短也不一样，一般而言，病情重、体重的患者饮用的剂量相应相对大一些，时间也要长一些，反之亦然。通常来说，饮用浓度大，效果快；饮用浓度低。则效果慢。一般而言，苦丁茶当药用时的浓度为当茶用时的2-3倍，饮用的方法是：一天中分上午，下午和晚上各泡2-3支，一直喝到无味时嚼食茶芽，通过胃粘膜吸收饮用效果更加明显；如果感到病情已有所减轻时，可适当降低浓度；如感到病情没有明显好转，可适当加大用量。对于高血压、高血脂、高血糖等的疾病患者来说，通过饮用苦丁茶将血压、血脂、血糖降下来之后，可适当降低饮用浓度，但不要完全停止，以免病情反复。如果饮用苦丁茶的浓度适当，照样可以在二三十天内把血压、血脂降下来。这也正是苦丁茶的价值所在。

苦丁茶对上述各种疾病有很好的预防和治疗作用，聪明的消费者应是平时把苦丁茶当作茶来饮用，从而预防各种疾病的发生，达到保健的效果。

苦丁茶能双向调节机体代谢，增强人体免疫功能，明显降低高脂血症患者的血清总胆固醇、甘油三酯及低密度脂蛋白，具有清咽利喉、清热解毒、护肝解酒、消炎利便等功效；还对高血压、高血脂、动脉硬化、糖尿病、肥胖症、结肠炎、便秘、痔疮和各类口腔炎症等有明显的防治作用；用其煮水外洗可杀菌、消炎，防治红眼病、粉刺、暗疮、疖子等多种疾患。

常年饮用可以保健身体、延年益寿，被誉为“长寿茶”、“美容茶”，是一种纯天然多功能保健珍品。

据《广东科技报》1993年5月15日记载：“苦丁茶具有降血压、降血脂、降低胆固醇和消暑解毒、消炎杀菌、健胃消积、提神醒脑、明目益思等功效、为凉肝散风、止痛消炎良药。对治疗高血压、肥胖症、口腔炎、咽喉炎等疗效显著;对急性胃炎、感冒、肚痛、痧气、疟疾、便秘等有较好疗效;对鼻咽癌、食道癌有抑制作用;煮水外洗能治疗多种皮肤病及烫伤等;如果把它当作茶泡饮，其滋味甘凉、生津止渴、先苦后甘，回味持久，故被人们誉称为‘绿色黄金’、‘益寿茶’、‘美容茶’”。

现代科学临床应用表明，苦丁茶具有消暑解毒、消炎杀菌、化痰止咳、健胃消积、提神醒脑、减肥抗癌和抗辐射、降血压、降血脂、降胆固醇等功效。被国内外消费者誉为保健茶、益寿茶、美容茶，是一种应用极为广泛的天然多功能植物饮料。

苦丁茶能消除口臭

茶叶之所以可以缓解口臭是由于茶中所含的多酚也可以杀死导致口臭的细菌，细菌能制造出难闻的挥发性硫化物，这也是造成口臭的一大原因。而茶的介入可以抑制这种臭味的产生来源。除了抑制这种细菌生长之外，红茶中的多酚还可以抑制这些细菌制造的难闻化合物，双管齐下，也可以保持人的口腔健康和口气清新。

茶叶中所含的单宁酸、茶多酚(儿茶素)、茶色素等许多生物活性成分，都可以阻止引起口腔异味的细菌生长繁殖。无论是红茶、绿茶或乌龙茶，这种效果都非常明显。首先是茶叶中所含的单宁酸有杀菌作用，能阻止细菌在食物残渣中繁殖，能够有效地防止口腔异味，所以苦丁茶是能消除口臭的。[2]

苦丁茶的饮用

冲饮苦丁茶的要点。虽然喝茶的浓淡因人而异，难以一概而论。但对于初次接触苦丁茶的人来说，如果以250毫升的沸水来泡2--3支茶芽，也许就会觉得太苦了。一般而言，一支一芽二--三叶的“椰仙牌”苦丁茶芽通常为0.3--0.4g重，以之配1000毫升的沸水，随泡随饮。对于初饮者而言，也丝毫不会显得味道很淡。即使几个人喝同一壶茶，也不能放大量的苦丁茶来冲泡，而应该一次放一两支，直至喝到其味道变淡后，并嚼食茶芽，效果更佳。五是热饮，尤其对有胃寒疾病都则更是如此，但对于没有胃病的人来说，清凉的苦丁茶水更是甘冽爽口，沁人心脾。

不宜喝苦丁茶的人群

风寒感冒者：冬季是感冒的高发季节，患了风寒感冒的人应该多吃些温热的食物，如生姜等，祛除体内的寒气，如果此时饮用苦丁茶，会有碍风寒的发散，不利于感冒的治愈。

虚寒体质者：虚寒体质者最突出的特点是冬季特别怕冷，常常感觉手脚冰凉。这种体质的人喜欢吃羊肉、狗肉等温性食物，而且不容易“上火”，但喝了寒性的苦丁茶后，手脚冰凉的症状会加重，不利于虚寒体质的改善，严重的甚至会出现腹痛、腹泻等症状。

慢性胃肠炎患者：慢性胃肠炎患者常常存在着不同程度的脾胃虚寒，腹部受凉或吃了凉性食物时，容易肚子疼或拉肚子，苦丁茶会加重这些症状。此外，老年人脾胃功能相对减弱，婴幼儿脾胃功能尚未健全，也不宜饮用苦丁茶，否则容易引起消化不良、厌食、腹泻等副作用。

经期女性：女性月经期处于失血状态，抵抗力降低，此时如果喝寒性的苦丁茶，极易导致气血受寒而凝滞、经血排出不畅，引发痛经，严重者可造成月经不调。经常痛经的女性，即使不是在经期，也最好少喝苦丁茶。

新产妇：刚生完宝宝的新产妇身体虚弱，应适当多吃一些温补性的食物。寒性的苦丁茶不仅不利于产后子宫的恢复，还会伤及脾胃，极易引发日后缠绵难愈的腹部冷痛。

质量识别

苦丁茶的叶片较普通茶叶大1.5-2倍，叶椭圆形，叶片厚，有革质、无茸毛。鲜叶光泽性强，墨绿色。嫩芽叶制成的茶，外形粗壮，卷曲，无茸毛。冲泡可判明真伪：苦丁茶滋味是先苦（这种苦味是口感可接受的苦味）然后有微甘味，无涩、辣、臭、酸及其他异味，耐冲泡。嫩叶做的苦丁茶1克可冲泡150ml水，其茶味浓郁，冲泡8次-10次滋味仍强烈，是普通茶叶难以媲美的。老熟叶制成的茶叶，其滋味也是先苦后甘，无青味，滋味显浓缓慢释放，耐冲泡是主要的特点。添加2-4倍量的茶叶滋味只是感觉略浓，其苦味口感仍清爽、醇甘，不会变得奇苦难耐。是其他树叶、甚至添加一些物质难以做成的。回甘味过强、带甜味的，可能是加了甘草或糖。若有参味的可能是绞股蓝或其他参类。查叶底：苦丁茶叶底带紫褐色、无茸毛，叶片大且厚，茶梗粗壮。全片的老叶面积大，叶缘齿较纯。

饮用方法

冲饮苦丁茶的要点一是水要开，二是水质要好，最好是矿泉水、泉水或纯净水等优质水。三是选用瓷器或陶器做茶具，味道更佳。四是放的量要少，苦丁茶有量少味浓、耐冲泡的特点。虽然喝茶的浓淡因人而异，难以一概而论。但对于初次接触苦丁茶的人来说，如果以250毫升的沸水来泡2--3支茶芽，也许就会觉得太苦了。一般而言，一支一芽二——三叶的“椰仙牌”苦丁茶芽通常为0.3--0.4g重，以之配1000毫升的沸水，随泡随饮。对于初饮者而言，也丝毫不会显得味道很淡。即使几个人喝同一壶茶，也不能放大量的苦丁茶来冲泡，而应该一次放一两支，直至喝到其味道变淡后，并嚼食茶芽，效果更佳。五是热饮，尤其对有胃寒疾病都则更是如此，但对于没有胃病的人来说，清凉的苦丁茶水更是甘冽爽口，沁人心脾。

"农场直供海南五指山苦丁茶（绿色大条，质优价优）"的是否为预包装食品为是，外包装是纸箱，生产许可证编号QS为460011010026，净重是50g，卫生许可证为琼卫食证字（2006）第469005-010022号，内包装是塑料袋，生产厂家为海南鑫禾生物工程有限公司，品牌是海南迷迭香，净度为99%，等级是特级，原料与配料为苦丁茶叶，生产日期是2012年，储藏方法为避光防潮，净含量（规格）是50（g），是否进口为否，原产地是海南，特产为是，商品条形码是6928372020231，包装规格为50克/袋，产品标准号是GB/T18626.4-2001，产品类别为苦丁茶，保质期是12个月以上（个月），售卖方式为包装