

泾阳茯茶的由来

产品名称	泾阳茯茶的由来
公司名称	重庆老宗医网络科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市北部新区栖霞路18号1幢1单元15-2
联系电话	023-89913134

产品详情

茯茶作为黑茶中的贵子，最与众不同的就在于其中具有的“金花”成分。所谓“金花”，就是在原料的加工中通过发花这么一道特殊的程序，专门在黑茶的砖块中培养一种叫做“冠突散囊菌”的冠突曲霉物质，俗称为金花。金花干嗅便具有一种黄花的淡淡的清香味道，而将带有金花这种特殊菌类的茯茶泡饮时，那种花香变融入茶汤之中，化作茶的滋味而更加醇厚微涩，清纯不粗、口感强劲。当然，金花还可以有效地促进调节新陈代谢，起到保健和病理预防作用。因其药效有如土茯苓，加上茯茶的口感特别，并以“茯”字命名，因此有人误以为茯茶中有茯苓的成分，但实则是金花的菌花香和其独特的药理作用。www.laozongyi.com/yinshi/148495.html

1、“金花”的孢外酶 根据研究表明，黑毛茶经汽蒸处理后，多酚氧化酶绝大部分被抑制，但在“发花”过程中却伴随着微生物的滋生又重新出现了新的多酚氧化酶。而纤维素酶在“发花”的6至9天出现了一个大的跃升，并在第9天达到最大值。随着发花时间的延长，酶活性有所下降，但至出烘的成品样中，酶活性仍维持较高水平。而果胶酶的活性最大值出现在发花后的12天，但没有象多酚氧化酶和纤维素酶那样明显的起伏变化，而是一值处于较低水平。在发花过程中的优势菌种冠突散囊菌无疑是这些孢外酶产生的主要因素。微生物的代谢是全能型的，在发花过程中，一方面把茶叶中的某些物质作为养分消耗以满足自身生长的需要，另一方面它又分泌各种物质到体外。茯砖茶发花过程中，确实存在多种微生物酶，诸如多酚氧化酶、纤维素酶和果胶酶等，该几种酶分别作用于茯砖茶中的多酚类物质的氧化、纤维素和果胶物质的分解，对茯砖茶品质形成产生了极其重要的作用。当然，不仅仅是这三种酶的作用，发花中的其它孢外酶的研究将进一步弄清它们与茯茶品质的关系。

2、发花过程茶叶中的物质变化 茯砖茶经过加工后，游离氨基酸、茶多酚、黄酮类、咖啡碱、可溶性糖及水浸出物都有不同程度的下降，发花初期下降速度缓慢，在发花6-10天的时期内下降幅度较大；经过发花后，茶多酚中的黄酮类下降51.52%；氨基酸降低了36.84%。咖啡碱是较为稳定的化合物，在加工过程中仅下降10.85%，可溶性糖及水浸出物含量变化最小，分别只有5.9%和2.34%。研究认为，茯砖茶在加工过程中，多酚类物质的转化主要是“金花”产生的孢外酶的酶促氧化、自动氧化和水解三种。黑毛茶经茯茶加工的高温汽蒸工序后，尚未发现多酚氧化酶的活性。在发花过程中，由于微生物的大量繁殖

，释放胞外酶催化多酚类氧化，儿茶素各组分发生氧化聚合，从而减少了茯砖茶的粗涩味，增加了醇和的滋味，对改善茯茶的滋味品质起到了积极作用。

氨基酸在茯砖茶加工过程中的下降、氨基酸与糖类发生的反应和转化，是茯砖茶香气成分的重要原因。在茯砖茶加工过程中，咖啡碱可与茶多酚的氧化产物，蛋白蛋等物质以氢键缔合方式形成络合物，而咖啡碱是茶叶中带苦味的成份之一，其含量的减少，有利于茯砖茶苦涩味的降低。

3. 茯砖茶的香气 茯砖茶的香气？形成比较复杂，目前研究也不够。但从现有的研究来看，从茯砖茶原料检出的香气成份有60种，发花以后检出了66种，发花期间，醛酮类比之前增加了3.2倍，萜烯类与芳环醇类增加1.7倍，脂肪醇类增加4.7倍...，其它芳香物质均有增加，只有酚类减少4.7倍。表现出强火功香的杂环化合物和其它变化了的芳香物质组成了“菌花香”，成为茯砖茶的特殊香味。由于冠突散囊菌等微生物的大量参与，形成了特有的菌花香，并由于这些微生物的作用以及在加工过程中的高温高湿作用，茶多酚的氧化、缩合、蛋白质和纤维素等大分子的分解，氨基酸、糖类、咖啡碱等各成分之间的聚合、缩合等一系列反应，形成了茯砖茶的品质风味。

综上所述：茯茶“发花”就是在一定的水热作用下，通过优势菌种--冠突散囊菌的大量繁殖，形成胞外酶，并通过胞外酶和水热作用，与茶叶中的多酚化合物等成分聚合、分解，与微生物本身一道，形成了茯茶的特殊色、香、味、形。给人们带来了一种健康的茶饮料。