皖美如画 迎客天下

# “土特产”化身“俏产业”

■ 本报记者 赵雪莉 吴清华

/编者按/

以生物酶促氧化技术量产高茶黄素红茶冻干粉，用固液分离设计破解瓶装茶饮添加剂难题；以2000余种新风味茶服务全国800多家茶饮品牌，用数字化平台贯通“从茶园到茶杯”；把一片芋头做成江浙沪细分市场“爆款”，以液氮速冻锁住乡土食材本味；将药食同源智慧与数字康养技术融入古村民宿，唤醒乡村闲置文旅资产……

近日，记者走进黄山，看茶叶、草本、芋头、雷笋这些山水间的寻常物产，如何借技术攻关对接市场需求；看古村闲置民居，如何因数字平台链接城乡两端而重获生机。



## “瓶盖”藏“好茶”

把一杯好茶“藏进瓶盖”，靠AI舌诊喝上体质定制饮品，用超音速技术打出榛子浆……近日，走进位于黄山区的黄山华绿园生物科技有限公司(以下简称“华绿园”)，一系列茶饮创新技术让人耳目一新。

据悉，该公司主要产品为各种茶与草本植物饮料速溶粉或浓缩汁及纯天然固体饮料，是茶与植物固体饮料产品的OEM/ODM生产商，产品广泛应用于国内外众多知名保健品、食品及饮料等企业。

“很多饮料企业最头疼就是原料前处理，清洗、拼配、提取、浓缩等核心环节由我们完成，下游厂商拿到物料，兑水稀释就能够直接灌装成品。”华绿园总经理章志强介绍，公司深耕茶、咖啡、药食同源的草本植物深加工，产出固体、液体植物饮料，让草本原料“变身”更卫生、流通更便捷的商品化饮品。

依托持续的技术攻关，今年，华绿园自主研发的高茶黄素红茶冻干粉实现量产。公司摒弃传统“高温灭酶”工艺，利用生物酶促氧化技术，将新鲜茶树鲜叶中天然存在的多酚氧化酶作为生物催化剂，再经过滤、浓缩、冷冻干燥，最终获得茶黄素含量较高的速溶红茶粉，无需任何食品添加剂，风味还原度达原叶茶的90%。

过硬的研发实力，孕育出不少行业突破性产品。“最受关注的还是全球首创的瓶盖现泡茶。”章志强介绍，茶冻干粉被预先密封存储在瓶盖内部，旋开瓶盖，粉剂落入水体，即便在0摄氏度的冰水中，十几秒内就可以充分溶解。“固液分离了以后，就意味着它告别了所有的食品添加剂。”凭借独特的固液分离设计，该产品从根源规避了传统瓶装茶饮需要添加抗氧化剂、酸度调节剂的难题。

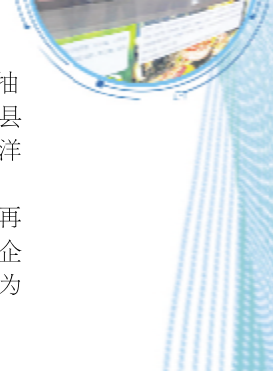
目前企业正积极开拓海外市场，“当前，公司已经和巴西、印尼两家大型食品企业展开洽谈。计划只出口预装茶粉的专用瓶盖，由合作方在当地完成供水、灌装，以此大幅压缩跨洋运输成本。”

坚实的技术储备，催生出矩阵式产品。“基础速溶粉既可供给食品饮料企业做原料，也能添加进冰淇淋、饼干等食品当中。”章志强说，企业面向学生群体开发平价固体冷泡茶，单杯成本仅一块多，口味对标线下新式茶饮门店；为国内龙头奶制品企业生产添加黄精、葛根、酸枣仁、红参提取物的速溶粉，用来调配中老年功能性奶粉；同时开发茶胶囊，贴合欧美家庭饮用习惯。



创新产品的背后，离不开严谨的供应链体系与品控管理作为支撑。在原料端，华绿园的入厂原料全部经过自有CNAS检测实验室抽检把关，优先选用黄山贡菊、黄精、葛根以及歙县珠兰花等本土特色物产，同时也采购人参、西洋参等外地原料丰富产品谱系。

从本土特色原料挖掘，到硬核技术突破，再到海内外市场布局，这家扎根黄山的深加工企业，正依托茶与草本，把安徽的植物资源转化为面向全国、放眼全球的消费产品。



## 茶里的“花香密码”

当前，新式茶饮市场规模快速扩容，传统中国茶如何完成现代化转型、拥抱全球消费市场？11月14日，记者走进黄山水工茶业有限公司(以下简称“水工茶业”)的生产车间，浓郁的玫瑰与茉莉香气扑面而来。

“这是我们的花香提取液，被称作‘可以喝的香水’。”公司创始人江正南介绍，该产品采用顶空吸附工艺，通过在零下48摄氏度条件下将鲜花释放的香气物质冷凝、液化，形成该款植物提取物，用来给茶饮、食品增添天然鲜花香气，替代传统香精，更加健康。

风味创新只是水工茶业产品体系的一角。这家专注于新式茶品研发与生产的现代茶企，年加工茶叶1.5万吨，年产值超8000万元，以2000余种新风味茶服务全国800多家茶饮品牌，成为众多新茶饮企业原料供应、场景应用、品牌输出“一站式”方案服务商。

好风味离不开好原料。据介绍，水工茶业的原料来自全球10000亩生态茶园，与120家优质基地合作，覆盖中国四大核心茶区及肯尼亚、印度、斯里兰卡等国际产区，茶基底年产量达15000吨，从原料加工、包装储运到售后服务全流程自动化。

原料管控上，企业对合作茶园茶叶的水分、多酚、农残等指标严格约束。“金寨、黄山本地茶园与印度、斯里兰卡、肯尼亚等地区的茶叶都纳入同一套原料体系，国内外执行同一套产品标准，目的就是让海内外门店的茶饮口味保持一致。”

技术支撑同样扎实。公司建有广州、上海两大茶创研究中心，与安徽农业大学开展产学研合作，现拥有各类专利42件，涵盖冠突散囊菌专利菌株、茶叶深加工等领域，核心自研的单菌发酵茶“黑流兽”便是重要成果。

“水工茶业服务新茶饮，靠的不是简单卖茶叶，核心是‘方案+研发+供应链’。”江正南说。2020年，公司自主研发“研值拼”数字化平台，将研发、生产、供应、仓储及配送等全链路信息贯通，真正打通“从茶园到茶杯”的各个环节。

面向未来，企业正推进二期项目布局，目前主体工程基本完工，正在进行设备安装和配套调试。投产后，预计水工茶业年加工能力提升至5000吨，进一步延伸黄山区茶叶产业链，推动传统茶产业向精深加工转型升级，带动更多茶农增收致富。

“我是大别山的孩子，从山里面出来，对茶非常有感情。”2003年，江正南大学毕业后，便投入茶领域创业，目前已在新式茶饮赛道深耕二十余年。他把水工茶业的路径总结为三件事：寻找好茶、探索风味、创新产业。

从一瓶花香提取液到一条单菌发酵茶产线，从全球原料布局到完备的供应链体系，眼下，水工茶业的探索，正是传统中国茶现代化转型、拥抱全球消费市场的一个生动案例。

## “一片芋头”闯市场

一片薄薄的芋头切片，如何成为企业开拓市场的“王牌产品”？近日，记者走进位于黄山市黄山区的黄山情义三宝食品有限公司(以下简称“情义三宝”)生产车间。芋头加工生产线上，工人们有条不紊地开展芋头筛选、削皮、切制等工序；经过液氮速冻锁鲜处理后，一份份预制菜品整装待发，将销往全国各地餐饮市场。

近年来，这家扎根黄山本土的农产品加工企业，以芋头预制产品为突破口，同步发展腌腊制品、速冻预制菜业务，打通全国宴席餐饮渠道，探索出一条乡土农产品工业化加工的发展路径。

“切片芋头这款产品上市已有四五年，市场反响一直很好。我们走访餐馆发现，这道菜上桌后剩余量很少，不少食客品尝过后还会反复点单。”公司总经理吴业胜介绍。其中，企业自主研发的砂锅焗芋片，现已拿下江浙沪该细分品类70%的市场份额。仅芜湖一地，该产品每月就能售出1500件，合计两万余斤，是当地酒店、乡厨酒席上的“常客”。

企业以芋头为核心原料，搭建完备的产品矩阵。除拳头产品芋片之外，工厂还开发出适配火锅、麻辣烫消费场景的芋条，供应奶茶、糖水门店的芋圆，同时推出速冻芋头块、预制茄盒、芋泥等多款衍生产品。目前企业正与安徽本土茶饮品牌开展芋圆产品测试，积极布局茶饮供应链赛道。

酱鸭、鸭舌等腌腊速冻制品，是企业另外两大主力产品线。“我们加工的鸭类原料从山东采购，全程冷链运输至厂区，存入零下19摄氏度冷库保管。”吴业胜说，鸭货经高温低湿库解冻、清洗控水后，送入滚揉机腌制两天，再悬挂烘干二十余小时，冷却后完成真空封装，送入零下35摄氏度速冻库存放。“通过严格管控酱鸭生产流程，为的就是确保食品安全、健康地被‘搬上’消费者餐桌。”

立足黄山本地物产资源，情义三宝还将当地雷笋纳入加工体系。公司选用本地无化肥农药污染的新鲜雷笋，盐水煮至九成熟，再采用零下六十多度的液氮速冻工艺，仅15分钟即可完成锁鲜。“极速冷冻形成微小冰晶，最大程度保留食材纤维，解冻之后食材新鲜还原度可达90%，口感几乎等同于鲜笋。”吴业胜向记者介绍。

经过多年产品迭代，公司现已拥有二十余个产品品类。除芋头系列产品外，还涵盖猪牛羊速冻调理制品、禽类腌腊卤味，包括黑椒猪仔骨、蒜香骨、酱鸭、鸭舌、刀板香、腊肉等丰富品类。其中扇子骨猪排销量增长迅速，有望成为企业新的业绩增长点。

市场布局上，公司采用“线下餐饮为主、线上零售补充”的经营模式。线下合作客户接近3000家，产品主要供给酒店与乡厨酒席，为宴席市场提供高性价比半成品，同时持续对接拓展连锁餐饮品牌；线上依托“情义三宝”自有品牌，入驻抖音、拼多多、淘宝、天猫等电商平台。



凭借扎实的发展，目前，企业斩获多项行业荣誉，先后被评为市级龙头企业、规上企业、安徽省长三角绿色农产品生产加工供应基地等。

谈及下一步发展规划，吴业胜表示，公司计划深挖C端消费潜力，瞄准儿童消费市场，开发鸭舌、鸭翅、鸭头等独立小包装休闲卤味产品。在稳固B端预制菜基本盘的基础上，向休闲食品赛道延伸，让更多经过工业化加工的黄山乡土食材走向更广阔的市场。

## 古村里的“康养新住法”

在黄山连绵群山的环抱中，古村民宿正悄然换一种“打开方式”，不再只是观光过夜的落脚点，更成为滋养身心的康养栖息地。

近日，走进群山掩映下的西递旅居能力共享中心，31间康养客房、中央厨房、康养体验区等配套一应俱全。这里面向“银发群体”打造定制餐食、休闲活动等个性化康养服务，并依托“黟山小住”旅居康养服务平台，对入住者的身体状态开展实时智能监测。

作为黟县当地推进康养疗愈标准化管理的重要举措，“黟山小住”数字化平台目前已接入全县400多家民宿，辐射全域。平台不仅能一目了然地呈现健康数据、今日活动等内容，还引入积分激励体系，链接中医康养服务、药食同源茶饮、健康养生培训、民宿管家康养服务能力培训以及农产品展示、销售等多元场景。

“不同于市场上许多简单堆砌养生食材的康养产品，该平台的康养产品严格对标国家卫健委公布的106味药食同源食材目录，推出‘一日三养、两饮一泡’特色调养模式，顺着五行食养理念调养五脏。”该中心负责人杨光介绍。在这里，入住旅客可以在辰时、申时捧一杯温润养生茶饮，看远山云卷云舒；待到亥时，伴着山间晚风体验足浴舒缓身心。饮食方面，一日三餐搭配应时养生汤膳，午餐以黑鸡熬制养心汤，晚间汤品加入酸枣仁等食材，助旅居的人们卸下疲惫、安然入眠。

个性化调养，先从“识体”开始。依托今年国家发布的《中医体质分类与判定》，入住游客只需扫码即可完成AI体质测评，系统自动建立专属个人健康档案，让“怎么吃、怎么养”更有依据。

康养客房也完成了贴心的适老化升级。房间配备内置芯片的智能枕头，实时捕捉入住旅客睡眠状态、心率、呼吸等生命体征；同时搭载物联网系统，兼顾房间能耗统计、人员感应、跌倒预警等安全防护功能，为山间旅居的老年群体筑牢安全防线。

据介绍，“黟山小住”平台不仅深挖药食同源这一传统养生智慧，同时借力数字化技术，采用城乡资源互补的布局思路，打通城市社区居家康养与乡村旅居调养的双向通道。

面向城市，落地社区居家康养服务，挖掘城市中老年消费需求；扎根乡村，盘活闲置民宿资源，打造线下实体康养基地。眼下，西递片区已有三四十家民宿完成签约，启动康养体系改造，31间自有客房完成适老化升级。“城乡共用同一套数据底座，个人健康档案、积分权益在城市社区、乡村基地双向互通，康养服务接续不断，真正实现了城乡康养无缝流转。”杨光说。

