

科技桥

科技桥栏目由本刊编辑部和清华大学科技开发部合办。其目的是推介清华大学和校友企业的科研成果，专利申报，报道院系科研团队、重点实验室和国际科技前沿动态，发布校企及校友企业新产品。

联系方式：《水木清华》编辑 010-62797884

科技开发部《科技桥》编辑 010-62785671

邮 箱：smthkj@tsinghua.org.cn 、kjq@tsinghua.edu.cn

项目推介

茯砖茶综合开发利用

清华大学工程物理系

成果简介

中国是世界产茶大国，但非茶叶强国。低下的生产效率、落后的行业标准和缺乏的人才资源成为了现代茶企发展难以逾越的瓶颈。加之人们对食品安全的愈发关注，如何平衡规模化种植的茶叶的产量与农药残留较高之间的矛盾，日益成为中国茶叶加工领域的首要技术难题。茯茶与普洱茶、千两茶等同属后发酵黑茶，其独特的“发花”工艺产生了一种功能活性特殊的微生物优势菌——冠突散囊菌（俗称“金花”）。因此茯茶具有降脂减肥、抗肿瘤、抗菌、降血糖、促消化、保肝护肝等众多独特功效，被誉为西北各民族生命之茶。同时原茶经过后发酵，其主要农药残留都被相关微生物分解利用，极大地降低了成品茶农药检出的几率。研发

团队从独特视角着眼于茯茶这一中国特种茶资源的研究与开发，囊括从科学基础到系列保健功能产品的创新设计等各个方面，有望以此开创现代茶企知名品牌，为深陷危机的中国茶产业的发展开拓新出路。本项目综合



茯砖茶商品