《荷叶茶加工技术规程》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

2022年10月11日，江西省经济作物研究所向江西省营养学会团体标准申请立项，根据江西省营养学会通知要求，进行《桑荷茶加工技术规程》团体标准的制定。

（二）起草单位

起草单位：江西省经济作物研究所

（三）主要起草人

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | 性别 | 职称 | 工作单位 | 任务分工 |
| 黄金枝 | 女 | 助理研究员 | 江西省经济作物研究所 | 标准文本撰写 |
| 俞燕芳 | 女 | 副研究员 | 江西省经济作物研究所 | 技术实施 |
| 童忠飞 | 男 | 研究员 | 江西省经济作物研究所 | 技术指导 |

二、制定标准的必要性和意义

我国荷叶资源丰富，但利用率不高。荷叶是一种药食两用资源，具有清暑化湿、升发清阳、凉血止血、清心去热等作用。荷叶在食品上主要应用于加工代用茶或作为食物包材。荷叶加工主要采用直接晒干或部分类似传统绿茶加工工艺，其质量难以得到有效控制，部分产品有异味，存在卫生安全隐患。

荷叶茶尚没有形成规范的标准化操作程序，具体的技术参数尚不明确。目前国内外有关荷叶茶加工只有1项地方标准：荷叶茶加工技术规程（DB42/T 895-2013），主要涉及荷叶茶生产过程中的荷叶产地环境、荷叶采摘与运输、加工场所、加工设备、产品加工、生产人员、生产记录等的要求，但对于荷叶茶加工具体的技术参数未予明确。

因此，亟需规范荷叶加工技术，改善荷叶茶风味，提高其资源利用价值。荷叶茶加工技术规程的制定可以进一步推进相关产业规范化、标准化发展，提升荷叶的附加值，提高市场竞争力，增加农民收入，增加产业经济社会效益，意义重大。

三、主要工作过程

江西省经济作物研究所长期从事桑叶、茶叶等资源开发与利用等科学研究工作，拥有国家茶叶产业技术体系江西综合试验站、江西省茶叶质量与安全控制重点实验室等技术平台。本单位曾制定茶叶相关地方标准20余项。曾获得省部级科技成果奖11项：省科技进步奖二等奖2项，省科技进步三等奖5项，全国农牧渔业丰收奖二等奖 1 项，全国农牧渔业丰收奖三等奖3项。

2020年承担江西省科技厅项目《桑荷茶加工工艺标准化及其新产品研发》（ 20203BBGL73213）。项目组针对荷叶产地环境、荷叶采摘、荷叶茶加工、包装、贮存等要求，尤其是加工工艺流程及其具体技术参数等方面进行了系统的研究与总结，明确了桑荷茶加工的各项技术指标并示范推广，取得了良好的经济效益。本单位科研人员研究了杀青、发酵、烘干等工艺参数对荷叶茶感官品质、色泽和活性成分含量的影响，筛选出最佳工艺参数，为本技术规程的制定提供技术支撑和经费支持。该技术在江西凤凰沟生态产业发展有限公司进行了示范，反应良好。2021年累计示范生产荷叶茶30kg，产品参加第十四届中国绿色食品博览会和第三届江西“生态鄱阳湖·绿色农产品”博览会，得到消费者的充分肯定。

为便于技术推广应用，2022年成立了《桑荷茶加工技术规程》标准编写小组，在试验研究结果分析、产区调研走访及查阅相关文献资料和现有标准的基础上，广泛听取荷叶种植企业、荷叶栽培专家和农业管理部门等意见，按照标准编写规范形成了本标准的初稿。团体标准初稿完成后，编制组整合了有关专家提出的意见和建议，进行多次讨论和修改，形成了本标准的送审稿。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

（一）标准编制原则

本标准内容均符合国家现行的法律、法规及标准编写规范要求，针对荷叶茶加工生产实际需要，具有较强的可操作性。编制格式参照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

（二）标准内容编制依据

本标准以生产优质的荷叶茶为目的。标准编制工作组按照GB 2762、GB 2763、GB 3095、GB 5749、GB 14881、GB/T 32744、GB 7718、NY/T 2140、NY/T 658、NY/T 1056等标准和荷叶茶安全生产要求，经过讨论研究、实验验证和实地调研等方式，确定了本标准的具体内容。本标准规定了荷叶产地环境、荷叶采摘、荷叶茶加工、包装、贮存等要求，尤其是规范加工工艺流程及其具体技术参数等基本要求，本标准适用于荷叶茶加工。

（三）与现行法律、法规、标准的关系

目前已发布实施桑荷茶加工技术标准主要为国内标准，只有1项为省外地方标准。已发布标准中荷叶产地环境、荷叶采摘与运输、加工场所、加工设备、产品加工、生产人员、生产记录等要求；但对于荷叶茶加工具体的的技术参数未予明确，且江西省未有桑荷茶加工技术方面的团体标准。本标准与其它标准有较大区别。

五、主要条款说明

（1）加工工艺流程：依据江西省茶叶生产企业实际加工情况，提出可以根据产品的品质要求，分可以根据产品的品质要求，分两种工艺：不发酵茶和发酵茶。

不发酵荷叶茶：荷叶清洗→切条→杀青→揉捻→干燥→筛选→包装

发酵荷叶茶：荷叶清洗→切条→萎凋→揉捻→发酵→干燥→筛选→包装

根据原料的实际情况，规定了萎调、杀青、摇青、揉捻、发酵和干燥等不同工艺的相应参数。通过调研和试验研究，规范了发酵的时间、温度、湿度、发酵程度。规定了干燥的温度、摊叶厚度、干燥时间及干燥程度。

（2）质量管理、包装、运输和贮存

本规程对荷叶茶的包装和贮存等环节的技术要求进行了规定，主要是按相关国家标准执行。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准共征求五家科研生产及使用单位的意见，针对各单位反馈的意见经过斟酌查核，进行了相应的调整和修改，具体详见征求意见汇总表。

七、作为推荐性或强制性标准的建议及其理由

建议《荷叶茶加工技术规程》作为推荐性标准发布实施。本标准制定并发布实施后，可以规范荷叶茶加工技术，可以进一步推进相关产业规范化、标准化发展，提升荷叶的附加值，提高市场竞争力，增加农民收入，增加产业经济社会效益。

八、贯彻标准的要求和措施建议

本标准的适用对象主要有相关科研院所、农业产业园、代用茶加工企业、合作社等。本标准提供荷叶茶加工技术指南，是荷叶茶生产管理的推荐性标准。标准实施后对荷叶茶标准化加工具有重要指导意义。建议各级相关管理部门组织标准宣贯，编制组提供技术咨询。

《荷叶茶加工技术规程》标准起草小组

二0二二年十一月二日