

代用茶加工工 健康茶饮的守护者 让好喝与养生兼得

保温杯里泡枸杞,或者来一壶菊花茶……当“打工人”不再满足于咖啡因的提神,将目光投向更多健康、多元的饮品,不仅推动着代用茶市场的蓬勃发展,也孕育出一个充满活力的新职业——代用茶加工工。近日,记者走近代用茶加工工这一群体,了解这一职业的特点及云南代用茶产业的市场前景。



挑拣原料



封口



分装

主动转身 从普洱茶到代用茶的加工

“我是公司的老员工了,之前一直做普洱茶的加工。”杨翠银笑着说。近年来,杨翠银所在的公司——云南半坡茶业有限公司接到越来越多代用茶的加工订单。面对行业的变化,她主动申请转岗,以学习更多新工艺,拓展自己的职业空间。

与传统茶不同,代用茶并不依赖茶树鲜叶,而是以玫瑰、枸杞、荷叶、糯米香叶等药食同源植物为主要原料。

“传统茶注重的是风味体验,代用茶则更强调健康价值——既带来口感的愉悦,也能温和调理身体。”在杨翠银看来,社会对代用茶的认知正在“进化”,代用茶也从最初的偏方或传统滋补逐渐走进年轻人的日常,成为健康管理的“新宠”。

一丝不苟 确保每袋的品质与安全

在车间工作,杨翠银常说的一句话是:代用茶的每一道工序,都是保障健康的生命线。

穿戴整齐、防护消毒是第一步;随后是严格挑拣原料,剔除不合格品;再按照精确配比称重、混合,进行紧压或分装;最后,每一批产品都要经过农残检测和外包装把关。“任何一步马虎,都可能影响产品的口感和安全。”她说。

从一片片玫瑰花瓣到一袋袋成品代用茶,杨翠银的日常工作展现出一种独特的魅力:它既是一场严谨的“科学实验”,也是一支精密的“工业舞蹈”。在她的手中,烘干机、混合机

等现代化设备被熟练驾驭,成为她生产代用茶不可或缺“好帮手”。

“这是产自我们云南的墨红玫瑰,这是糯米香叶、荷叶……”杨翠银对各类原料如数家珍。对于这些原料的特性,她在脑海中早已形成系统化的药食同源知识体系,确保每一袋代用茶的品质与安全。

职业属性 既是品管员也是技术员

在云南半坡茶业有限公司董事长曹燕华看来,代用茶加工工是一类复合型人才,既是品管员,也是技术员。

曹燕华介绍,代用茶加工工必须对药食同源原料的特性了如指掌,才能精准掌握配比方法,并准确鉴别原料好坏,从源头保障品质与安全。同时,还要掌握干燥、精选、保存、运输等全套技术,以最大限度保留原料的活性,保证功效与口感。

“这就像炒菜一样,要放姜、放蒜,要用酱油上色,道理是一样的。”曹燕华打的比方形象地说明了代用茶加工工对每一种原料特性的理解和精准运用,以及他们对产品效果的追求。

谈及云南的代用茶产业,曹燕华直言:“代用茶分为花类、根茎类、果实类、叶类等,而云南的花卉资源得天独厚,比如墨红玫瑰、洛神花,已经成为市场上独具特色的优势原料。”

随着新职业的认定,像杨翠银这样的代用茶加工工,正逐渐成为健康消费热潮背后的“魔法师”。他们不仅守护着一杯代用茶的品质与安全,也为代用茶产业的专业化、精细化发展注入了新的活力。

> 名词解释

所谓代用茶,是指以非茶树植物的叶、花、果实、根茎等为原料,通过泡、煮方式饮用的产品,如菊花茶、枸杞茶、玫瑰花茶。它不仅口味多样,还具有一定的保健作用。



装盒

> 专家声音

助力产业从农产品加工 迈向大健康食品制造

近年来,代用茶市场规模快速扩大。数据显示,代用茶市场规模从2019年的87亿元增长到2023年的213亿元,年均复合增长率达24.6%。

云南农业大学茶学院院长王白娟认为,代用茶加工工的设立是顺应市场和产业发展的重要举措,既体现了健康消费趋势,也将为云南代用茶产业高质量发展提供人才支撑。

云南农业大学茶学院教授周红杰表示,代用茶加工工的核心职责是保障从原料到成品全流程质量安全与工艺优化。工作内容包括原料筛选与预处理、烘干炒制与拼配、质量检测与成品包装,以及设备维护与工艺改进。一个合格的加工工不仅要识别和处理各类原料,还要熟悉加工设备操作、掌握拼配技术,严格遵守食品安全规范,并具备学习新工艺、新技术的能力。

云南凭借独特的气候与丰富的生物资源,孕育出叶类、花类、果实类、根茎类和混合类等数百种代用茶。云南部分地区形成了“公司+基地+农户”的完整产业

链条,如昆明市富民县有17家代用茶加工厂,带动周边800多名农户人均增收1.2万元,380户农户加入原料种植合作社,农产品增值空间扩大了3至5倍。

专家表示,代用茶加工工对云南产业的意义在于六个方面:提升产品质量、促进工艺创新、优化产品结构、培养专业人才、带动产业增收、推动产业标准化。不仅能增强云南代用茶的市场竞争力,还能塑造可靠的品牌形象,打造具有地域特色的功能性饮品,助力产业从农产品加工迈向大健康食品制造。同时,还能“拓界赋能”——既拓展茶学与产业的边界,又为两者发展赋予新动能。拓展茶学研究边界,推动代用茶原料特性、加工工艺等领域的学术探索,丰富茶学内涵;激活茶产业活力,促进代用茶标准化生产、品质提升与品类创新,延伸产业链,拓宽市场空间。

本报记者 杨质高 张田睿 龙宇丹
实习生 董琳艳 李思好 热孜完古丽
摄影报道