

# 浅析焙烤类茶食品的开发现状及研究进展

陈琴, 林晓华, 潘苗苗

安徽粮食工程职业学院食品生物系, 安徽 合肥

收稿日期: 2024年3月13日; 录用日期: 2024年5月2日; 发布日期: 2024年5月14日

## 摘要

近几年来, 焙烤类茶食品的消费越来越向更加高端的品质和营养健康的方向, 发展产品研发主要是针对营养强化型和低能量型进行设计, 通过应用淀粉、脂肪和蔗糖的替代物, 可以有效降低焙烤类食品的能量。为了增加焙烤类茶食品的量素密度, 可以在其中添加一些天然的植物成分, 通过分析市场上焙烤类茶食品的开发现状, 可以进一步对其中的优势进行发挥劣势进行及时地补救, 进一步推动焙烤类茶食品的稳定可持续发展。

## 关键词

焙烤食品, 低能量, 营养强化

# The Current Development Status and Research Progress of Roasted Tea Food

Qin Chen, Xiaohua Lin, Miaomiao Pan

Department of Food Biology, Anhui Vocational College of Grain Engineering, Hefei Anhui

Received: Mar. 13<sup>th</sup>, 2024; accepted: May 2<sup>nd</sup>, 2024; published: May 14<sup>th</sup>, 2024

## Abstract

In recent years, the consumption of roasted tea food has been increasingly moving towards higher quality and nutritional health. The development of product research and development mainly focuses on the design of nutrient fortified and low-energy types. By using substitutes of starch, fat, and sucrose, the energy of roasted food can be effectively reduced. In order to increase the quantity and density of roasted tea products, natural plant components can be added to them. By analyzing the current development status of roasted tea products in the market, the advantages and disadvantages can be further utilized for timely remediation, and the stable and sustainable development of roasted tea products can be further promoted.

## Keywords

Baked Goods, Low Energy, Nutritional Enrichment

Copyright © 2024 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

## 1. 引言

世界主要的产品之一就是茶叶，近几年，随着现代食品工业的快速发展，焙烤类茶食品逐渐被研发出来，满足了消费者多元化的需求，也成为社会经济发展当中的重要产业之一[1]。现代茶产业的发展的过程当中，如何将茶叶资源更好地应用于经济循环当中，对其进行最优配置和开发是目前焙烤类茶食品研发所需要面临的一个重要的问题。

## 2. 新型焙烤茶食品产生背景

随着经济的快速发展，人们的生活水平得到大幅度的提高，人们普遍对食物的要求比较高，愿意接受低糖和低热量的食物，在此背景之下，新型焙烤茶食品产生[2]。对现代烘焙类食品进行改良，将茶元素融入在其中，满足人们对食物的多元化需求。

## 3. 新型焙烤茶食品营养物质的强化

焙烤茶食品大多数都是以谷物为原料，里面的营养物质并不全面，在此基础之上需要强化焙烤茶食品的营养物质，补充微量元素和矿物质，比如说各种维生素，进一步提高焙烤茶食品的营养价值。

## 4. 新型焙烤茶食品改良工艺

### 4.1. 改良熟制工艺

新型焙烤茶食品在制作的过程当中需要在高温的条件下进行，但是在高温的条件下，会导致食物变性变质，产生丙烯酰胺、杂环胺等致癌物质，不利于健康，由此可见，制作新型焙烤茶食品过程当中需要改良制作的工艺，降低有害物质的产生或者是消除有害物质的产生，避免使用高温技术，尽量应用低温烘焙技术和微波技术。

### 4.2. 采用增强食品营养价值的工艺

根据现代人的口味研发新品，为了使新型焙烤茶食品口感更好，可以应用微生物发酵工艺，与此同时也会提高新型焙烤茶食品的营养价值[3]。新型焙烤茶食品研发过程中需要避免使用湿热处理法，该方法会对食物原料的营养结构造成破坏，由于形成新的食物元素结构，原有的各种结构就会被破坏，淀粉的酶解程度也会受到影响[4]。

## 5. 焙烤类茶食品安全存在的问题

### 5.1. 农药残留对食品安全性的影响

近几年来，随着农药的大量使用，尤其是含磷杀虫剂农药，这种农药的残留是比较严重的，对地方的茶叶进行残留分析检查，可以发现甲氨磷的比例检查最高，整体检出的浓度也是比较高的。人们长期

摄入含磷的茶叶会导致肝功能下降, 血糖升高, 而且也会导致白细胞的吞噬功能减退, 很有可能导致癌症和畸形的发生[5]。为了降低食品当中的农药残留量, 需要建立更加完善的农药法规体系, 加大力度的原料作物进行管理。

## 5.2. 食品添加剂对食品安全性的影响

在食品工业发展的过程当中, 食品添加剂扮演着重要的角色, 可以使得产品色香味俱全, 也可以延长食品的保质期。保鲜剂、甜味剂、发色剂、防腐剂都是重要的食品添加剂, 添加适量的食品添加剂对于人体来说是安全的, 国家对于食品添加剂的使用记录也有明确的规定。如果长期使用食品添加剂就会致癌, 而且这种毒性或者人体内部残留, 影响身体的正常新陈代谢。在熟食制品当中也会添加亚硝酸盐和人工合成色素, 这些添加剂虽然会使得实物看起来色泽鲜艳, 但是对于人体来说却是有害的。为了延长食品的使用期限, 经常会在其中添加苯甲酸钠等相关的防腐剂, 有的不法商家甚至会将甲醛加入到米粉当中, 虽然会使得面条更加的鲜亮和筋道, 但是对于人体来说也是有害的。为了保障食品添加剂的使用安全, 需要加大力度对相关食品添加工作进行管理, 制定更加完善的独立学评价体系, 严格设定食品添加剂的使用量标准, 完善后续的添加剂审批手续。

## 5.3. 食品安全标准的缺失

### 5.3.1. 初级农产品标准化生产率低

食品的产地环境受到了污染, 污水的随意灌溉, 高毒农药的违禁使用, 城市排放大量的废弃物, 这些因素都会导致食品安全问题的发生。初级的农产品标准化生产率在逐渐下降, 进一步影响到了后续的食品安全标准设计[6]。食品安全标准目前已经滞后于生产的实际发展需求, 当出现了食品安全事件之后, 才会对标准进行调整, 制定紧急的措施, 但这些措施都为时已晚, 食品安全问题也已经发生了。

### 5.3.2. 检测行为不规范

食品监督检测工作在整体开展的过程当中, 会根据相应设定的标准, 选择具体的检测方法和检测, 了解食品样品当中所存在的添加剂和农药残留, 针对不同的残留物质会展开特定的检测分析。现阶段, 检测工业在整体开展的过程当中, 存在检测行为不规范的问题, 针对此类问题在进行解决的过程当中, 需要对数据进行分析 and 汇总, 了解后续的对比工作。检测的结果如果符合标准就需要判定为合格, 检测的结果如果不符合标准, 那么就会被设定为不合格, 通过开展验证检测工作, 可以对安全风险的具体内容进行分析。

## 6. 焙烤类茶食品研发与茶产业循环经济新模式的路径

### 6.1. 加快茶产业循环经济的技术开发

有效推动茶产业的快速发展, 为焙烤类茶食品的研发提供良好的基础, 茶食品自身的研发力度会影响到整个团队的研究水平, 也会影响到茶产业的循环经济发展[7]。为了进一步推动茶产业的循环经济发展, 需要采取一些环境无害化技术, 比如说废弃物利用技术和清洁生产技术, 除此之外, 为了有效提高茶食品的研发水平, 需要将市场营销、现代科学技术、商品包装进行有效融合。

### 6.2. 要推进茶产业的集群化和生态化发展

为了进一步对内部各种资源进行发挥利用, 需要推进茶产业的集群化和生态化发展, 推动茶产业向生态化和集群化的方向发展, 提高茶食品的研发效率。不同的焙烤类茶食品所归属的产业也是不同的, 茶食品所产生的茶叶废渣可以转化成肥料, 为茶叶的种植企业进行肥料的提供, 通过联合生产主体, 可

以对资源进行优化配置。

### 6.3. 要进一步优化和完善茶园的生态环境

对于焙烤类茶食品研发而言，茶园是最为基础的环节，也是茶产业当中的种植重要环节，为了探索出循环茶产业经济新模式，需要建立良好的茶园种植生态环境。茶园的选择要远离发电厂和水泥厂这些污染性的企业，选择土壤和水质较好的区域进行建立，除此之外，还需要解决茶树品种单一的问题。从根本上提高焙烤类茶食品的质量。

## 7. 结束语

综上所述，焙烤类茶食品安全问题对于人的日常生活来说有着非常大的影响，针对各个生产环节都需要进行严格的管控，有效提高人们的饮食安全水平。食品安全工作在开展的过程当中，应该对法律法规进行贯彻落实，针对整个生产过程进行严格的管理，有效保障食品的安全和质量，研制出符合人们现代化社会需求的茶食品，为人们的生活起到有效的保障。

## 基金项目

2021 年度安徽省高校自然科学研究重点项目(KJ2021A1561、KJ2021A1560)；安徽省教育厅 2022 年度高校优秀拔尖人才培养项目(gxgnfx2022214)；2022 安徽省质量工程项目(2022cxtd039)。

## 参考文献

- [1] 刘颜, 沈德艳, 郭娟, 等. 苦荞发芽糙米无糖蛋糕的配方优化[J]. 安徽科技学院学报, 2022, 26(2): 40-43.
- [2] 尤香玲, 周航, 徐向波. 高粱粉海绵茶蛋糕的研制[J]. 农产品加工, 2019(8): 5-7.
- [3] 王芬, 张增帅, 乔冬. 海藻糖紫米茶蛋糕的研制[J]. 粮食与饲料工业, 2020(10): 33-36.
- [4] 刘淑敏, 王浩, 杨庆余, 等. 米糠茶蛋糕的研制及品质评定[J]. 食品工业, 2019, 40(4): 54-57.
- [5] 童丹, 韩黎明, 原霁虹, 等. 紫色马铃薯全粉茶蛋糕的研制[J]. 中国食物与营养, 2021, 22(12): 57-61.
- [6] 秦树明, 方建珍. 浅析焙烤类茶食品的开发现状[J]. 食品工业, 2021, 9(2): 95-98.
- [7] 陈淑桦, 刘明. 无糖蛋糕的配方优化[J]. 安徽科技, 2019, 6(4): 105-106.