

中国茶叶 冲击世界出口第一



娃哈哈“爱心筑巢” 送温暖

娃哈哈营养快线筑巢行动于2012年6月启动以来,消费者每购买一瓶娃哈哈营养快线产品,娃哈哈集团就将向中国扶贫基金会“筑巢行动”捐赠1分钱,用以真正改善我国贫困地区农村寄宿制学校的学生住宿条件,为每位寄宿生提供一个温暖的家,满足他们最基本的住宿生活需要。消费者还可凭标签背面的“爱心密码”抽奖,获得亲赴受援贫困小学对爱心宿舍的建设进行现场见证和监督的机会,亲身体验全程透明的公益项目。

据了解,截至8月15日,中国扶贫基金会筑巢行动项目执行小组已完成四川、重庆、湖南、河南、贵州5省市14县31所学校的项目培训,并通过实地考察与核实,更换了9所不符合援建标准的学校。

“筑巢行动”已通过中国扶贫基金会向6省18县38所学校进行捐助。据了解,在此前的启动仪式现场上,娃哈哈集团已预捐了1000万元人民币用于项目的启动和开展。娃哈哈表示,根据2011年下半年娃哈哈的营养快线在国内近40亿瓶的数据推算,集团将捐赠4000万元的善款用于支持贫困地区小学的爱心宿舍建设。

■ 本报综合



图为贫困小学简陋的宿舍。

从世界第二大茶叶出口大国,到迅速赶超世界第一,中国茶叶顺利跨过了“标准化”这块拦路石。如今,中国茶叶,已站在了国际茶业的前沿,成为其所在行业标准的引领者与制造者。

■ 记者 陈静

茶界一直认为,中国是茶叶出口大国,但不是出口强国。

有茶业专家认为,标准化是中国走向世界最大的“拦路石”。中国茶要真正在世界上流行,首先必须解决“标准化”问题。

但国际茶叶市场上,红茶占据了绝大多数市场份额,以红碎茶为主,品质判断和标准化与琳琅满目的中国茶相比,要简单、容易得多。

中国茶商也意识到了这一点。2011年,由湘丰茶叶机械制造有限公司投资研发和制作的国内首条炒青绿茶初制自动化生产线成功面世。

此套全程智能控制自动化生产流水线从自动摊青机进入生产工艺的鲜叶,直到结束整套工序出来时已经是色泽一致、大小一致的精制成品,茶叶生产的摊青、杀青、揉捻、烘

干、提香、包装等工序全部实现了智能化控制、连续化生产,能有效避免人为因素对茶叶品质的影响。

统一种植、加工、包装等标准化的管理,确保了茶叶的品质与稳定。“一直以来,我们都是茶叶出口第二大,但我们很快就是世界第一了!”湖南省茶叶协会秘书长伍崇岳介绍。

成为世界第一的挑战者,标准化功不可没,但伍崇岳认为,中国茶精湛的制作工艺、丰富多样的品种,也是其受欧美、日韩消费者欢迎的关键因素。

“中国茶品种多达上万种,很多品种的制作工艺都属于国宝,如安化黑茶、安徽祁门红茶、大红袍等,他们的制作工艺是国外很多茶叶没法媲美与复制的。”伍崇岳说。

娃哈哈 营养大快线

进口奶源 纯正果汁

生物科技发酵 口味更佳

采用安全、优质的进口奶源, 并运用生物科技的新成果, 拥有专利技术把牛奶中的大分子蛋白 分解成更容易被人体吸收的小分子蛋白。



获得FDA批准 出口美国、加拿大、新加坡

在美销售两年,实现零投诉。

娃哈哈 集团荣誉出品
http://www.wahaha.com.cn