

著名品牌“苏仙茶油”帮您普及茶油知识(一)

苏仙茶油:好在天然,贵在品质

茶油的营养价值

山茶油的化学特性与橄榄油极为相似,只是因为橄榄油具有独特的黄绿颜色及特殊风味,因此相对于橄榄油来说,山茶油的不皂化物净含量非常少,但是它更能助人内体消化。此外,山茶油中还含有橄榄油中所没有的生物活性物质如山茶甙、山茶皂甙、茶多酚等,其中山茶甙有强心作用,山茶皂又含有溶血栓作用,而茶多酚具有降低胆固醇,化学预防肿瘤等多种作用。

如果拿茶油与红花油,还有猪油相比较,茶油对家兔动脉粥样硬化斑块的形成有明显的延缓作用。

茶油含有高脂较高的脂猪油和基础饲料组,大鼠的血清甘油三脂(TG)、胆固醇(TC)明显低于猪油组和基础饲料组,猪油组的血清LDL明显高于基础组、猪油组的HDL。

另外,在医学著作《本草纲目》中,一一记载了茶油具有助消化、养颜明目、清热润肺、解毒止痛的这些功效。其次茶油在养颜和美容方面都有很强大的作用。由于茶油具有这些功能,越来越多的人都在使用它。

茶油产业的五大社会价值

1、茶油是提高国人健康不可替代的一级预防产品,油茶产业是支柱性营养健康产业。

2、油茶是建立生态型国家的最有价值的树种之一,对发展生态循环经济大有可为。

3、种植油茶不仅能充分发挥土地的边际效应,无形中也为国家增加了耕地,对缓解耕地资源短缺意义深远。

4、油茶的开发和精细化工——核心产业链,油茶技术难以被国外设置技术壁垒,在国际上具有核心竞争力。

5、发展油茶产业是实现“绿色财富”的新思路,是有效解决“农民致富”(在山上办“绿色银行”)和建设社会主义新农村的重要途径之一。因此油茶产业将可成为发展前景广阔的“朝阳产业”!



茶油历史文化

野茶油距今已有二千多年的历史,因其稀有的资源和对人体健康的特殊功效,历来为皇家指定进贡品,在明清时期尤为盛行,当时只有皇族贵戚才能一品野茶油的妙处,野茶油树在全世界唯中国独有,所以说中国的野茶油就是世界的野茶油,是大自然赋予华夏大地的瑰宝。今天,野茶油树资源得到很好的保护和发展,油茶产业展翅腾飞,必将为华夏儿女的健康饮食筑起一道天然屏障。

油茶是一种常绿、长寿树种,一次种植,收获期长达百年以上,一般栽后8-10年

郁闭成林,有美化环境、保持水土、涵养水源、调节气候的生态效益。油茶树平均高为1.55-2.4米,冠幅平均为1.52-2.99平方米。属六本科,据《本草纲目》记载:“茶籽,苦寒香毒,主治喘急咳嗽,去痰垢……”在抗病性上基本没有发现病害。油茶果从开花到授粉到果实成熟需经历秋、冬、春、夏、秋五季之雨露,尽吸天然养分,日月精华,营养价值极高,在民间素有“抱子怀胎”之美誉,堪称人间奇果。

目前国内对油茶的认识还局限在少数几个省市,因为种植面积及产量的原因,

至今还是“待字闺中无人识”。茶油俗称茶籽油,与橄榄油并称世界两大木本食用油,自古有“东方橄榄油”之称。据《纲目拾遗》记载:“茶油可润肠、清胃、解毒、杀菌……”《农息居饮食谱》记载:“茶油可润燥、清热、息风和利头目……烹调肴饌,日用皆宜,蒸熟食之,泽发生光、诸油惟此最为轻清,故诸病不忌……”《农政全书》记载:“茶油可疗痔疮、退湿热……”,野茶油是营养价值极高的纯天然绿色食用油,真正的“油中珍品”。



茶油对人体的营养保健作用

茶油中不饱和脂肪酸高达90%以上,油酸达到80-83%,亚油酸达到7-13%,并富含蛋白质和维生素A、B、D、E等,尤其是它所含的丰富的亚麻酸是人体必需而又不能合成的。经科学鉴

定,山茶油的油酸及亚油酸含量均高于橄榄油。

1、孕妇在孕期食用山茶油不仅可以增加母乳,而且对胎儿的正常发育十分有益。

2、婴幼儿及儿童食用

山茶油可利气、通便、消火、助消化,对促进骨骼等身体发育很有帮助。

3、老年人食用山茶油可以去火、养颜、明目、乌发、抑制衰老、长寿健康。

小贴士

油茶采摘技术

一、采摘时间

“没过霜降节,油在树上歇”、“霜降节后多一日,茶油上树多一滴”,这些谚语形象说明,霜降期间,油茶果的油脂含量达到最高,油质最好,是最佳采摘时期。

二、采摘标准

油茶果正常成熟时的特征是,茶果颜色深而发亮,果皮上的茸毛已经脱掉,茶果基部毛粗而硬,茶果开始微裂,果皮松脆,用手容易剥开,茶籽呈黑褐色而发亮,种仁白中带微黄,呈现正常成熟期的特征,此时正是油茶果的采摘佳期。据测定,正常成熟期采摘的油茶果的茶籽,每100千克出油量在30千克左右。

三、采摘方法

油茶素有“抱子怀胎”的美誉,果实成熟时,恰逢茶花含苞待放时。为避免伤害枝叶和花,原则上采用人工手摘球果,可在平坦的空旷地上将采摘后的球果均匀铺开日晒,让球果开裂后收集茶籽。做到山头、生产区逐个清场。此外,采摘油茶须小心,落实防护措施,确保人身安全,杜绝森林火灾。

四、采后处理

油茶果采收回来后,要堆沤6-7天,让茶籽起后熟作用增加油分。抓紧晴天晾晒,摊开翻晒,晒3-4天后,油茶籽自然开裂,多数油茶籽能剥离,未分离的进行人工分离,然后过筛扬净,继续晒干,一般要晒12天,才能使淀粉和可溶性糖等有机物充分转化成油脂。晒茶籽用土坪或竹席比水泥晒坪好,可以提高出油率和茶油质量。如果阴雨天无法及时晒干,应将茶籽铺在通风干燥的楼板上,厚约20厘米,每天翻动1-2次,防止发热、霉烂或发芽,一遇晴天就及时翻晒。茶籽晒干后果壳重量比是1:2,晒好的油茶籽应放在通风干燥处收藏。经过1-2个月后茶籽含油率达到最高时,复晒1-2天,这样出油率高,油质也好。

