

【高级健康时尚袋泡茶】

紅 & 黑

絲路古茶

SILK ROAD TEA

茶香袅袅，仿佛犹回味着万里的风霜
茶韵悠悠，依稀仍传承着千载的回忆……



茶香袅袅，仿佛犹回味着万里的风霜
茶韵悠悠，依稀仍传承着千载的回忆……



首 创

时尚健康美容健身

红茶和茯砖黑茶二合一系列袋泡茶

饭后红&黑贺新年，

食积油积全完完，

丝路古茶金花菌，

减肥肚臍通大便，

快快乐乐新年过，

美梦深深真香甜！

本发明将茯砖黑茶、红茶按照比例粉碎，封装成袋泡茶包，改变茯砖黑茶苦涩口感，产生具有红茶水果香气和醇厚滋味、又具有茯砖黑茶解油腻、消食功能，且方便饮用的袋泡茶。

一、为什么发明红&黑丝路古茶？

1、发明者之一历年体检与饮用红&黑丝路古茶正相关指标：

血糖：

（正常参考值：3.9-6.1 mmol/L）

2005.5	2008.7	2009.9.	2010.5	2011.6	2012.11	2013.2
5.5	5.5	3.99	5.7	5.1	5.2	6.1

胆固醇：

（正常参考值：3.9-6.1 mmol/L）

2005.5	2008.7	2009.9.	2010.5	2011.6	2012.11	2013.2
4.62	6.04	3.39	4.3	5.38	5.08	4.9

高密度脂蛋白：

（正常参考值：0.91-2.28mmol/L）

2005.5	2008.7	2009.9.	2010.5	2011.6	2012.11	2013.2
1.33	1.39	1.46	1.43	1.89	2.10	1.29

低密度脂蛋白：

（正常参考值：2.20-3.17 mmol/L）

2005.5	2008.7	2009.9.	2010.5	2011.6	2012.11	2013.2
3.6	3.05	2.83	2.6	2.89	1.75	1.75

甘油三酯：

（正常参考值：0.56-1.7 mmol/L）

2005.5	2008.7	2009.9.	2010.5	2011.6	2012.11	2013.2
0.92	1.98	0.64	1.5	1.32	0.69	1.21

年龄：

2005.5	2008.7	2009.9.	2010.5	2011.6	2012.11	2013.2
48岁	51岁	52岁	53岁	54岁	55岁	56岁

饮用周期：

2008 年以前偶然饮用，从 2008 年 7 月 51 岁发现指标升高开始，每天饮用红&黑丝路古茶至今，目前各项指标保持正常值。



体检指标小常识：

血糖：血液中的糖份称为血糖，绝大多数情况下都是葡萄糖（英文简写 Glu）。体内各组织细胞活动所需的能量大部分来自葡萄糖，所以血糖必须保持一定的水平才能维持体内各器官和组织的需要。正常人在空腹血糖浓度为 $3.9\sim 6.0\text{mmol/L}$ 。空腹血糖浓度超过 6.0mmol/L 称为高血糖。血糖浓度低于 3.9mmol/L 称为低血糖，我们拿到的血液生化检查报告中一般写着：葡萄糖，或者 Glu。

高血糖可引起微血管病变，使患者的微循环有不同程度的异常。随着病程和治疗不及时会促使微血管病变的加重和发展，使患者致盲、致残。

微血管病变主要表现在视网膜、肾、心肌、神经组织及足趾，使患者身受病痛折磨。



高血糖会引起大血管病变。糖尿病性大血管病变是指主动脉、冠状动脉、脑基底动脉、肾动脉及周围动脉等动脉粥样硬化。其中，动脉粥样硬化症病情较重、病死率高。约 70%~80%糖尿病患者死于糖尿病性大血管病变。

胆固醇：胆固醇又称胆甾醇。一种环戊烷多氢菲的衍生物。胆固醇广泛存在于动物体内，尤以脑及神经组织中最为丰富，在肾、脾、皮肤、肝和胆汁中含量也高。其溶解性与脂肪类似，不溶于水，易溶于乙醚、氯仿等溶剂。胆固醇是动物组织细胞所不

可缺少的重要物质，它不仅参与形成细胞膜，而且是合成胆汁酸，维生素D以及甾体激素的原料。胆固醇在血液中存在与脂蛋白中，其存在形式包括高密度脂蛋白胆固醇、低密度脂蛋白胆固醇、极低密度脂蛋白胆固醇几种。在血中存在的胆固醇绝大多数都是和脂肪酸结合的胆固醇酯，仅有10%不到的胆固醇是以游离态存在的。高密度脂蛋白有助于清除细胞中的胆固醇，而低密度脂蛋白超标一般被认为是心血管疾病的前兆。血液中胆固醇含量每单位在140~199毫克之间，是比较正常的胆固醇水平。胆固醇在体内有着广泛的生理作用，但当其过量时便会导致高胆固醇血症，对机体产生不利的影响。现代研究已发



现，动脉粥样硬化、静脉血栓形成与胆石症与高胆固醇血症有密切的相关性。如果是单纯的胆固醇高则饮食调节是最好的办法，如果还伴有高血压则最好在监测血压的情况下只要经医生确定为高血压，则需要使用降压药物。高胆固醇血症是导致动脉粥样硬化的一个很重要的原因，所以请引起注意。

高密度脂蛋白：高密度脂蛋白为血清蛋白之一。缩写为 HDL。亦称为 α_1 脂蛋白。比较富含磷脂质，在血清中的含量约为 300mg/dl。其蛋白质部分，A—I 约为 75%，A—II 约为 20%。由于可输出胆固醇促进胆固醇的代谢，所以现在作为动脉硬化预防因子而受到重视。高密度脂蛋白运载周围

组织中的胆固醇，再转化为胆汁酸或直接通过胆汁从肠道排出，动脉造影证明高密度脂蛋白胆固醇含量与动脉管腔狭窄程度呈显著的负相关。所以高密度脂蛋白是一种抗动脉粥样硬化的血浆脂蛋白，是冠心病的保护因子。俗称“血管清道夫”。

低密度脂蛋白：低密度脂蛋白（LDL）是由极低密度脂蛋白（VLDL）转变而来。主要功能是把胆固醇运输到全身各处细胞，运输到肝脏合成胆酸。每种脂蛋白都携带有一定的胆固醇，携带胆固醇最多的脂蛋白是 LDL。体内 2/3 的 LDL 是通过受体介导途径吸收入肝和肝外组织，经代谢而清除的。余下的三分之一是通过一条“清扫者”通路而被清除的，在这一非受

体通路中，巨噬细胞与 LDL 结合，吸收 LDL 中的胆固醇，这样胆固醇就留在细胞内，变成“泡沫”细胞。因此，LDL 能够进入动脉壁细胞，并带人胆固醇。LDL 水平过高能致动脉粥样硬化，使个体处于易患冠心病的危险。

甘油三酯：甘油三酯（Triglyceride，缩写 TG）是长链脂肪酸和甘油形成的脂肪分子。甘油三酯是人体内含量最多的脂类，大部分组织均可以利用甘油三酯分解产物供给能量，同时肝脏、脂肪等组织还可以进行甘油三酯的合成，在脂肪组织中贮存。肝细胞含脂类物质约 4-7%，其中甘油三酯约占 1/2，甘油三酯含量过高会引起脂肪肝，正常情况下，肝脏合成的甘油三酯和磷脂、胆固醇、



载脂蛋白一起形成极低密度脂蛋白，分泌入血。若磷脂合成障碍或载脂蛋白合成障碍就会影响甘油三酯转运出肝，引起脂肪肝。另外，若进入肝脏的脂肪酸过多，合成甘油三酯的量超过了合成载脂蛋白的能力，也可引起脂肪肝。

高甘油三酯血症是一种异族性甘油三酯蛋白合成和降解障碍。

正常的甘油三酯水平：

儿童 $<100\text{mg/dL}$ (1.13mmol/L)，

成人 $<150\text{mg/dL}$ (1.7mmol/L)

临界性高甘油三酯血症：

$250\sim 500\text{mg/dL}$ ($2.83\sim 5.65\text{mmol/L}$)

明确的高甘油三酯血症：

大于 500mg/dL (5.65mmol/L)

甘油三酯高的危害最直接体现在



动脉粥样硬化上。甘油三酯高的后果是容易造成“血稠”，即血液中脂质含量过高导致的血液粘稠，在血管壁上沉积，渐渐形成小斑块，即我们平时说的动脉粥样硬化。而血管壁上的这些块状沉积会逐渐扩大面积和厚度，使血管内径变小、血流变慢，血流变慢又加速了堵塞血管的进程，严重时血流甚至被中断。这时，甘油三酯高的危害已经相当严重了。除了血流中断，阻塞物脱落还能造成血栓；甘油三酯高的后果无论发生在哪个部位，对人体损伤都很严重。如果在心脏，可引起冠心病、心梗；在大脑，可发生脑卒中、中风；发生在眼底，会导致视力下降、失明；如在肾脏，可引起肾衰；发生在下肢，则出现肢体血



流不畅导致坏死，甘油三酯高的危害还包括引发高血压、胆结石、胰腺炎；还能够加重肝炎、致使男性功能障碍、导致老年痴呆等。研究表明，甘油三酯高的后果还包括一点，它可能导致癌症的发生。

2、红&黑丝路古茶为世界首创茶品牌。

红&黑丝路古茶用湖南益阳桃江和安化茯砖黑茶和红茶，混合配伍，采取现代袋泡茶工艺，获得良好效果：一、助消化，二、消油脂，明显减少肚臍，三、强碱功能，有效消除体内酸性，四、通大便，五、低咖啡因，不影响睡眠，六，红茶口味醇香润口。七、方便饮用。

3、红&黑丝路古茶发明者之一长



期生活在中国西北地区，常年煮茯砖黑茶，年过半百，身材强壮，无肚臃，血压、血糖、胆固醇、甘油三酯等项指标均正常。在北京创业，眼见自己的同龄好友和同学们大肚臃、三高指标频频，屡屡劝喝茯砖黑茶，但是，众朋友均反映：一、饮用和携带不方便。二、口感不好，茯砖黑茶苦涩。力邀研发，方便公众。于是决定投资研发，历尽三年，终于成功，创作系列袋泡茶和茶饮料，并申请国家发明专利 12 项，已经获得两项中国发明专利（一种男用减肥补气降脂黑红混合茶饮料：ZL2009 1 0162782.8；一种女用驱寒活血养气减肥红黑混合茶饮料：ZL2009 1 0162781.3）。

二、为什么红&黑丝路古茶功能如此明显？

1、茯砖黑茶为全发酵茶，具有很强的解油腻、消食等功能，其加工工艺独特，独具菌花香。其外形整齐如砖片，内质金花普茂，菌香浓郁，具有消食健胃的显著效果。对消除油腻，消除积食效果明显。专家曾经以绿茶、红茶、茯砖黑茶饲喂小老鼠，试验结果表明：茯砖黑茶有明显消除试验小老鼠肚子脂肪的功能。

红茶在发酵的过程中，茶叶的茶鞣质经氧化而生成鞣质红，使茶叶色泽乌黑，水色叶底红亮，并且使茶叶的香气和滋味也发生了变化，具有水果香气和醇厚滋味。红茶有暖胃祛寒的作用。



2、红&黑丝路古茶经过研磨碎末，强化了茯砖黑茶和红茶的功能。恢复了中国唐朝时期，喝末茶的传统。



三、为什么起名红&黑丝路古茶？和世界名著红与黑有关系？和丝绸之路有关系？

茯砖黑茶和红茶长期通过丝绸之路，供应全球，特别欧洲，目前茶饮料是全球普及率最高的饮料，这是中华民族对全球消费者的巨大贡献。茯砖黑茶——“中国古丝绸之路上的神秘之茶”。自古通过“丝绸之路”“唐蕃古道”，运往西域和吐蕃，因其内含的“金花”，产生了与众不同的魅力。是中国西北少数民族生活的必需品。因长期饮用，

他们身材健美，有“宁可三日无食，不可一日无茶”之说；又因其咖啡因含量低，不影响睡眠，更成为现代生活理想健康饮品。为日本，俄罗斯，英国，马来西亚等国家所喜爱，为古今中外名人所赞美。普希金称赞黑茶像一股黑色的溪流，馥郁芳香。红茶源于中国，后传至国外，因英国女王所喜爱而声名鹊起。大文豪小仲马在《茶花女》中生动描述了红茶在贵族生活中的情节。英国作家对红茶情有独钟，奥斯丁特将此喜好写进了小说《傲慢与偏见》中。法国作家巴尔扎克也嗜爱红茶。因此，以红&黑丝路古茶之名，继承发扬中国茶文化悠久传统，并将再次走向全球。

四、适合饮用红&黑丝路古茶的消费群体？



1、女性消费者

十女十寒，十寒九病，痛者，寒气多也，有寒故痛。女性疾病常由寒引起。寒是导致女性生病的重要原因，在现在社会，女性体寒的比例持续增加，其原因之一是女性贪食寒凉生冷，消耗阳气，身体代谢机能下降，以致脏腑、血气、经络凝滞，寒从内生，影响胞宫等功能，导致发生寒证疾病，如：月经后期、量少、痛经、闭经、不孕、胎萎不长、产后腹痛、小腹冷痛、腰膝酸冷、四肢不温、脉象沉迟等。女性身体最怕气血凝滞，女性的生理系统依赖血液的温养，一旦遇到寒邪袭来，女性气血容易凝滞，尤其

是在其生理期，气血凝滞，淤积难排，产生痛经。

红&黑丝路古茶有暖胃祛寒作用，有助于驱寒活血养气减肥，特别适合女性消费者饮用。

2、男性消费者，尤其长期坐办公室的发福的男性朋友和中老年朋友。

肥胖男性易患高血压、冠心病、糖尿病等慢性疾病。医学统计表明，肥胖男性患冠心病者比正常人多 5 倍，患高血压者比正常人多 8 倍，患糖尿病者比正常人多 7 倍。统计显示，男性腰围增粗者脑出血的发生率是正常者的 3.6 倍，心绞痛和猝死的发生率较腰围正常者增高 4 倍。

红&黑丝路古茶有助于消油脂，减肚腩，有效消除体内酸性，通大便，

低咖啡因，适合男性消费者饮用。



五、如何饮用红&黑丝路古茶？

每天六袋，饭后饮用，帮助消化，通便，消脂，低咖啡因，不影响睡眠，长期饮用，帮助消除肚臍。

茶叶小常识：

茶分六种：

绿茶、黑茶、黄茶、白茶、红茶、青茶（乌龙茶）。最早是绿茶，其次是黄茶和黑茶，再次是白茶和红茶，最后是青茶。

1、绿茶是不发酵茶，分为炒青、烘青、晒青、蒸青，特点是汤清叶绿。杭州龙井，黄山毛峰，洞庭碧螺春，庐山云雾，信阳毛尖，峨眉竹叶青，

六安瓜片，顾渚紫笋，江山绿牡丹，太平猴魁，金奖慧明，老竹大方，恩施玉露，蒙顶甘露，剑春茶，休宁松梦等都属于绿茶类。绿茶抗衰老、抗菌、降血脂、瘦身减脂、防龋齿、清口臭防癌、可改善消化不良情况、美白、防紫外线。

2、黑茶属于后发酵茶，是我国特有的茶类，特别是湖南的茯砖黑茶。湖南黑茶主产于安化、桃江、沅江、汉寿、宁乡等地。

茯砖黑茶压制工艺：先将毛茶进行筛分、除杂，进行原料拼配。再经过称茶、蒸茶、机压、冷却、退砖、验砖、烘干、包装等工序。因为茯砖黑茶特有的“发花”工序要求砖体松紧适度，便于微生物的繁殖活动，压



制时压机压力较小，为促使“发花”，烘干不要求快干，整个烘期比黑、花砖长一倍以上。在烘房发花期约为 15 天左右，干燥期 5 天左右。茯砖茶在一定的温度和湿度的条件下，“冠突散囊菌”得以快速生长，形成金黄色的孢子囊，俗称“金花”。传统茯茶选用的原材料为三级、四级黑毛茶，该原料叶薄，色重，有一定的含梗量，无机元素含量高，符合传统茯茶的特殊制作工序要求。现在生产采用科学而精密的机械化、流水线作业，彻底改善了产品质量，提高了产量。技术上突破了无茶梗不发花的传统，使得高档茯茶既保证了传统风味，更提高了其保健功效和产品品位。

临床试验证明，黑茶之特殊功效

显著，是其他茶类不可替代。利用高通量筛选技术，选择 10 个现代疾病的模型，研究了黑茶对人体健康的功能，其中包括降血压、降血脂、降血糖模型，抑制癌细胞扩散模型、提高人体免疫力模型等等。通过模型评价发现，茯砖黑茶对降压、降脂、降糖有显效，对人体脂肪代谢、体重控制非常有帮助。

数百年来历史证明，黑茶是边区牧民的生命之饮，“宁可三日无食，不可一日无茶”，这就是其独特功效的见证。现在随着人们生活方式和饮食结构的变化，摄脂饮奶越来越多，饮用黑茶越来越有必要。由于茯砖茶有独特的发花过程，产生一种冠突散囊菌，在发酵过程中产生一种普诺尔成分，

氧化人体过剩胆固醇，防止脂肪堆积。

世界一流的微生物学家王志伟博士，在日本研究微生物与食品发酵达 18 年，称茯砖茶是世界上最神奇的食物。在 2007 年国际茶叶大会高端论坛上，湖南省茶叶学会理事长、湖南农业大学教授刘仲华面向全球茶叶精英作《湖南黑茶：人类健康的新希望》的演讲。刘教授通过模型评价发现，千两茶和茯砖茶对降脂降糖有显效，对人体脂肪代谢，体重控制非常有帮助。

国外专家曾经连续 16 星期给老鼠喂食加入 1%胆固醇的饲料，并同时分别喂以水、绿茶、黑茶。然后将老鼠解剖，观察其体重、腹部脂肪(腹壁脂肪)、内脏等各部位受到的影响。



结果各组老鼠的体重增加情况和内脏的重量几乎没有什么大的差别。但是喝了黑茶的老鼠，与其他老鼠相比，腹部脂肪减少了。喝水的老鼠，其腹部脂肪为 8.7 克，绿茶为 7.9 克，而黑茶只有 5.3 克。也就是说，与喝水的老鼠相比，喝黑茶的老鼠，其腹部脂肪减少了 1/3 强。

3、黄茶分为黄芽茶、黄小茶和黄大茶三类，具有黄汤黄叶的特点，芽叶细嫩，显毫，香味鲜醇。黄芽茶：洞庭湖君山的“君山银针”、四川的“蒙顶黄芽”、安徽霍山的“霍山黄芽”、湖南新化奉家山“蒙洱黄芽”。黄小茶：岳阳的“北港毛尖”、宁乡的“沩山毛尖”，湖北远安“远安鹿苑”和浙江温州、平阳一带的“平阳黄汤”。黄大茶：

安徽霍山的“霍山黄大茶”和广东韶关、肇庆、湛江等地的“广东大叶青”。



4、红茶是全发酵茶，因其干茶色泽和冲泡的茶汤以红色为主调故名，具有红汤、红叶和香甜味醇的特性。红茶有“工夫红茶”、“红碎茶”和“小种红茶”型，品牌以“祁红”、“宁红”和“滇红”最有代表性。世界的四大名茶是：祁门红茶，阿萨姆红茶，大吉岭红茶，锡兰高地红茶。红茶功效不逊于绿茶且更有益于心脏。红茶有较强的防治心梗效用。红茶抗衰老效果强于大蒜头、西兰花和胡萝卜等。红茶可以帮助胃肠消化、促进食欲，可利尿、消除水肿并强壮心肌功能。红茶的抗菌力强，用红茶漱口可防滤过性病毒引起的感冒，并

预防蛀牙与食物中毒，降低血糖值与高血压。

5、白茶属轻微发酵茶，为福建的特产，具有外形芽毫完整、满身披毫、毫香清鲜、汤色黄绿清澈、滋味清淡回甘的品质特点，素有“绿妆素裹”之美感。各类白茶名：银针白毫；白牡丹；贡眉；寿眉等。白茶的功效有：防癌、抗癌、防暑、解毒、治牙痛，白茶性清凉，具有退热降火之功效，尤其是陈年的白毫银针可用作患麻疹的幼儿的退烧药，其退烧效果比抗生素更好。

6、青茶亦叫乌龙茶，是半发酵茶，最负盛名的要数福建和广东二地产的。其中福建的“武夷岩茶”屈指可数。乌龙茶综合了绿茶和红茶的制



法，其品质介于绿茶和红茶之间，既有红茶浓鲜味，又有绿茶清芬香并有“绿叶红镶边”的美誉。品尝后齿颊留香，回味甘鲜。有铁观音、色种（本山、毛蟹、黄金桂、大叶乌龙、奇兰、梅占等）、岩茶系列（大红袍、水金龟、白鸡冠、铁罗汉、肉桂、水仙等）、凤凰单枞、台湾乌龙茶（文山、金萱、冻顶、阿里山露珠等）。乌龙茶在六大类茶中工艺最复杂费时，泡法也最讲究，所以喝乌龙茶也被人称为喝工夫茶。主要花色有：武夷岩茶、安溪铁观音、凤凰单丛、冻顶乌龙茶等。

再加工茶：以各种毛茶或精制茶再加工而成的称为再加茶，包括花茶、紧压茶，液体茶、速溶茶及药用茶等。

药茶：将药物与茶叶配伍，制成

药茶，以发挥和加强药物的功效，利于药物的溶解，增加香气，调和药味。这种茶的种类很多，如“午时茶”、“姜茶散”、“益寿茶”、“减肥茶”等。

花茶：是一种比较稀有的茶叶花色品种。它是用花香增加茶香的一种产品，在我国很受喜欢。一般是用绿茶做茶坯，少数也有用红茶或乌龙茶做茶坯的。它根据茶叶容易吸附异味的特点，以香花以窰料加工而成的。所用的花品种有茉莉花、桂花、珠兰等好几种，以茉莉花最多。





联系方式：北京星际远航文化传播中心
 红&黑丝路古茶网 www.chateau11.com
 全球热销与经销、总代理联系手机：
 15600037069
 联系人：杨先生
 邮箱：zhufafa2007@163.com
 微信：13501337273

官方微博、博客：百度检索：红&黑丝路古茶，目前，
 有五十个语种的视频、歌曲、动漫、电子游戏、音频、
 文章、博客、微博在传播红&黑丝路古茶。



【高级健康时尚袋泡茶】

紅 & 黑

红茶清香爽口，如二八佳人婀娜多姿；黑
茶甘醇厚重，似关西大汉雄健豪放。红与黑
丝路古茶，融二者精华于一身，随意组合，
各尽其妙，无论是商务办公，还是居家旅
行，时常带给您一份久违的怡然优雅。

