

据人民日报消息,银监会主席尚福林在接受采访时透露,经过反复论证和筛选,并报国务院批准,目前已确定5个民营银行作为试点的方案。记者了解到,我市华峰、乐清正泰等温州民营资本均在入选行列中。

速读区

受茶叶销售季节、产地限制、人工成本上涨等因素影响,我市茶企转向深加工上挖潜力,改变茶叶的形态,提取精华,提升附加值。经过他们的“魔法”,茶叶可以变身为绿茶饮料、抹茶蛋糕、茶保健品等,带动茶农增收,提高企业生产效益。

全国首批5家民营银行试点确定 华峰 入围板上钉钉

本报讯(记者 夏盈瑜)昨日,《人民日报》刊登银监会主席尚福林在做客该报“两会e客厅”时披露的信息:经过反复论证和筛选,并报国务院同意,目前已确定5个民营银行试点方案。试点采取共同发起人制度,每个试点银行至少有2个发起人,同时遵守单一股东股比规定,分别由参与设计试点方案的阿里巴巴、万向、腾讯、百业源、均瑶、复星、商汇、华北、正泰、华峰等民营资本参与试

点工作。

得知此事后,记者第一时间联系了华峰集团。此前,参加全国两会的人大代表、华峰集团董事长尤小平在接受记者采访时也证实了上述这一说法。“监管层于3月10日在北京召集民营银行股东会,由正泰集团、华峰集团发起及其他民营企业参股的民营银行,申报材料已递交国家层面,正在等待银监会批复,温州申报的民营银行就一家,目前正在

不断补充申报材料。”

尤小平说,5个民营银行试点方案确定后,意味着民间资本与民营经济将再度迎来一个春天。“总需要有人摸着石头过河,改革浪潮中允许你尝试,对于做企业的人来说,成功了你能享受到改革红利,失败了也该承担风险后果,这都是正常的。”对于试点民营银行工作,尤小平认为,金融服务的核心就是创新,民营银行一定要创新,为中小企业服务,让中小企

首批5家民营银行试点方案确定

筛选标准

- 有自担剩余风险的制度安排
- 有办好银行的股东资质条件和抗风险能力
- 有股东接受监管的具体条款
- 有差异化的市场定位和特定战略
- 有合法可行的风险处置和恢复计划

参与试点企业

阿里巴巴、万向、腾讯、百业源、均瑶、复星、商汇、华北、正泰、华峰等
民营资本参与试点工作

业“住旅馆”享受“五星级”的服务,改善中小企业融资难现状。

据了解,下一步,银监会将依法对发起人资格进行审查。

资格审查合格后,企业再正式提交筹建申请。银监会待第一批试点取得经验,并总结评估后,再逐步推进。

瑞安茶企在深加工上挖潜力： 茶叶废料变茶多酚 效益提高20倍

■记者 项乐茹

眼下正是瑞安早茶上市的季节,你可能不知道,在瑞安,一片茶叶,能用来喝,也能用来“吃”。从超市随手拿起一瓶娃哈哈红茶或康师傅绿茶,里面的原料就有来自瑞安茶企生产的茶粉!

记者近日走进我市两家茶叶深加工企业,看他们如何在废弃茶叶中提取茶多酚、茶黄素,变废为宝的。

茶叶由“喝”转向“吃”

这两天,不少茶商正忙着来瑞收购茶叶。作为茶企老板,浙江派诺生物科技有限公司总经理丁志也忙着到处收购茶叶,不过他盯上的,是茶农制茶后丢弃的茶梗、茶末等“下脚料”。

“茶叶废料在我这可都是宝贝,通过深加工工艺,从茶叶中提取茶多酚、茶黄素等。”丁志说。

在位于潘岱街道白莲工业区内派诺生物科技的生产车间,记者看到,6台茶叶提取罐和6条萃取生产线正在忙碌地运转着,车间弥漫着茶叶的清芬。车间工人把收购来的干茶,倒入提取罐里,提取出含有茶多酚等营养物质的液

体,再经过十多种分离工序,最终制成茶多酚或者茶黄素。

“喏,这就是茶多酚。”丁志端起一份棕色的粉状物介绍,这些茶多酚、茶黄素,将作为原料制成胶囊、片剂,最终成为消费者口中的保健品。“安利有一款保健品,一颗胶囊里含有0.25克我们生产的茶黄素。”

目前,丁志每天向各大茶园收购12吨的茶叶,通过深加工提取茶多酚等有效成分,主要出口到欧美地区的制药公司,一年产值可达6000万元。

和丁志一样,从“喝茶”变为“吃茶”,坐落于桐浦的瑞安绿洲生物有限公司也瞄上茶

叶深加工的蛋糕。

“超市里销售的娃哈哈茶饮料系列产品,原料就有我们生产的速溶茶粉。”瑞安绿洲生物有限公司总经理陈来正告诉记者,从2008年开始,他们就成为娃哈哈集团的供货商,年供货额超1000万元。此外,他们的速溶茶粉还分别供货给统一、康师傅等集团。

除了将茶叶深加工为茶饮料原料,绿洲的茶粉还成为蛋糕、面包等食品原料,进入消费者的餐桌。“我们今年还准备和日本公司合作,将茶粉、蛋白质、胶原蛋白等物质融合,研发美容保健性质的饮品。”陈来正说。

茶叶深加工里能 淘金

和传统茶农找不到采茶工、因缺少自主品牌茶青卖不了高价的焦虑相比,茶叶深加工的老板们显得淡定许多。

“通过深加工工艺,能真正变废为宝。”陈来正说,茶叶深加工对茶叶的品质要求不高,炒茶后的干茶条、茶末、茶渣都可以。而且它不受季节限制,一年四季都能生产销售。从3月份到10月份,可以收购春夏秋三季的茶叶,原料源源不断。

茶叶深加工,增加了茶农收入。陈来正说,一亩茶园一

季一般约能产茶200公斤,10%是茶农炒茶制茶后的废弃茶料。“目前废弃茶叶收购每公斤10元,一亩一季茶叶能多卖200元。按收购均价每公斤8元计算,我们每年收购量需3600吨,一年能带动周边茶园茶农增收2880万元。”丁志报出来的数字,让记者着实吓了一跳。

除了茶叶的废物再利用,茶叶深加工还体现在附加值的提高。据丁志介绍,通过科技手段提取生产的茶多酚等深加工产品,具有抗辐射、抗

氧化等多种疗效,深受海外市场欢迎,以他们目前的供货商产品为例,一颗含有茶多酚物质的胶囊,可以卖到十几元。“收购原料每吨8000元,成品销售每吨能达到18万元,价值一下翻了20多倍。”

在丁志看来,发展茶叶深加工,对于茶企来说,可以减少受茶叶销售季节、产地限制以及人工成本上涨因素的影响。而对于茶农来说,他们的茶叶资源得到充分利用,可以弥补茶叶冻害等因素带来的损失,增加收入。



茶企挖掘市场 第二春

茶叶深加工的市场潜力,是陈来正、丁志等人热衷农产品深加工的最主要原因。据了解,目前温州地区仅有我市两家茶叶深加工企业,大部分还是以传统茶企为主。

陈来正说,茶叶作为中国国饮,已延伸为珍贵的茶文化,传统制茶行业仍是主流产业。而茶叶深加工是茶叶产业的新生事物,随着高消费、快节奏时代到来,这一块市场慢慢打开。“现在在欧美国家,茶叶深加工产品已经被大众接受,在国内,这还是一块刚刚被开发的市

场。传统制茶工艺不能丢,但深加工发展是趋势。”

记者了解到,通过深加工,茶叶还可以被创新出茶多酚片剂、口香糖、木糖醇,甚至还能做出袜子。

“茶叶深加工可有效拉长茶叶的产业链,让茶叶得到全面的利用,减少茶叶资源的浪费,带动一线茶农增收。”市农办经济发展科科长戴其隆说,季节气候灾害等不可控环节、市场供需关系偏离、名优茶市场发展空间局限等一系列因素,都迫使传统茶企走向深加工这一途径。