

# ÇAY TEKNOLOJİSİ

- Yeşil çay yapraklarında % 23 kuru madde ve %77 su bulunur.
- Bileşiminde fenolik ve fenolik olmayan maddeler, bazı enzimler ve bazı vitaminler vardır.

- **Çay Yapraklarının İşlenmesi:**
- Toplama: Yapraklar 5-6 aylık sezonda 4-5 defa toplanır. Polifenol bakımından zengin olan tomurcuk ve ilk yapraklar toplanır.
- a) Sürgün mayıs %35 - 48, haziran %3 - 10
- b) Sürgün temmuz %20 , ağustos %14
- c) Sürgün eylül %7
- d) Sürgün ekim %2

- **2) Soldurma:** Toplanan yapraklar güneşte bekletilmeden fabrikaya gönderilir. Yaprakların su oranını %77'den %50 - 60'a düşürmek için SOLDURMA işlemi yapılır.

Soldurma işlemi

- doğal yöntemde 24 saatte
- yapay soldurmada 12-18 saatte yapılır.

- **Kıvırma:** kıvırma işleminde basınç uygulanarak hücre suyu ile birlikte polifenoller ve enzimler dışarı çıkarılarak , bunların O<sub>2</sub> ile oksidasyonu sağlanır ve tekrar yapraklar tarafından emilir.
- **Oksidasyon:** Polifenollerde meydana gelen oksidasyon sonucu çay renk ve aroma kazanır ve yaprak kırmızılaşır.

- **Kurutma:** Oksidasyonu tamamlanan yaprakların nem oranı kurutma fırınında 88 - 95 C'de 18 - 24 saatte %4'e düşürülür. Kurutma sonunda, yapraklar soğutulur.

- **Eleme ve Harmanlama:** İrilik, renk ve aroma bakımından homojen olmayan çay eleklerden geçirilerek sınıflanır.
- Homojen kaliteli bir çay elde etmek için harmanlama işlemi yapılır.

- **Paketleme ve Depolama:**

Harmanlanmış çay paketlenir veya sandıklara doldurularak depoya veya paketleme fabrikalarına gönderilir. Depolama sırasında oksidasyon devam eder ve çay olgunlaşır.