

Çay Kalitesi ve Sürgün Dönemi

Günümüzde dünya üzerinde başta Asya ve Afrika kıtasındaki Çin, Hindistan, Japonya, Endonezya, Srilanka(Seylan), Kenya, Malawi, Türkiye olmak üzere 30'u aşkın ülkede çay yetiştirilmektedir. Amerika kıtasında da Arjantin çay üreten ülkeler arasındadır. Bu ülkeler içinde Türkiye en kuzeyde çay yetiştiren ülkelerden biridir. Bu bölgede az da olsa Gürcistan, Azerbaycan ve İran da çay yetiştiren ülkeler arasındadır. Doğu Karadeniz bölgesindeki özel coğrafi yapı (kuzeyde Kafkas, güneyde Kaçkar dağları) Allahın bir lütfu olarak bu bölgeye farklı bir özellik katmış ve çayın yetişeceği özel bir iklim alanı burada oluşturmuştur.

Tüketicinin beğenisini ve tercihini kazanmış kaliteli çay üretebilmek sanıldığından çok zor ve karmaşık bir meseledir. Kaliteli çay üretiminde ve tüketiciye ulaştırmada üç temel faktör rol oynamaktadır.

Bunlar;

1. Kaliteli hammadde
2. Uygun yöntemlerle kontrollü işleme
3. Uygun ambalajlama ve depolama olarak sıralanabilir.

Kaliteli hammadde iyi bir çay üretiminde en önemli faktördür. Çünkü hiçbir ülkede, hiçbir ekip, en iyi fabrikada dahi kötü kalitedeki bir hammaddeden üstün nitelikli çay üretilmez. Ülkemiz koşullarında uygun bakım, budama, gübreleme, özel geliştirilmiş çay klonları ve en önemlisi uygun hasat normları gözetilerek kaliteli bir hammadde üretmek mümkündür. Bakım, budama, gübreleme ve standard ürün toplama gibi konular kontrol altına alınabilecek, istenildiğinde en iyi şekilde yapılabilecek uygulamalardır. Bunların hepsi çay kalitesini direkt etkileyen faktörlerdir. Uygun bakım ve gübreleme yapılmayan, zamanında usulüne göre budanmamış çaylıklarda sürgün kalitesi düşer, kör yaprak oranı artar. Bu tip hammaddeden de kaliteli çay üretilmez. Ülkemizde kaliteli çay üretiminde en büyük sorunlardan biri olan standard dışı hasad ve kaba çay toplama alışkanlığı ve meyili tüketiciyi destekleyecek ve teşvik edecek tedbirlerle önlenilecek bir sorundur. Ancak çay kalitesini etkileyen ülkemize özgü kontrol edemediğimiz bazı hususlar da bulunmaktadır. Örneğin çay üreten pek çok ülke ekvator bölgesinde yer aldığı için çay hasadı yıl boyunca devam eder. Bu ülkelerde yılın on iki ayı çay toplanır ve işlenir. Bu ülkelerde bizde olduğu gibi Kasım ayından Mayıs ayına kadar kış mevsiminin etkisinden dolayı çayda büyüme ve gelişmenin durması söz konusu değildir. Türkiye'de bu nedenle yılın altı ayı çay düşük sıcaklıktan ve kar yağışından dolayı büyüyüp gelişemez. Havaaların ısınmaya başlaması ile birlikte Nisan ayı başından itibaren çay sürgünlerinde büyüme ve gelişme başlar. Mayıs ayının ilk haftalarında ise birinci sürgün dönemi hasadı başlar. Ancak o yılki hava koşullarına bağlı olarak Karadeniz sahili boyunca doğudan batıya çayın toplama olgunluğuna gelmesinde bir haftaya yakın zaman farklılığı ortaya çıkabilir. Ancak ilk çayın toplanmasındaki esas zaman farkı sahil bölgeleriyle yüksek bölgeler arasında ortaya çıkar. Bazı yıllar, bu, iki hafta kadar bir süre olabilir. Bu durum Türk çaycılığının önemli bir avantajıdır. Çünkü birinci sürgün dönemi ortalama 30-35 gün sürmektedir. Özellikle yüksek bölgelerde çay hasadına biraz geç başlanması taze ve genç sürgünlerin kartlaşmasını önleyen bir durum olarak değerlendirilebilir.

Birinci sürgün dönemini takiben Temmuz-Ağustos aylarında ikinci sürgün dönemi ve Eylül-Ekim aylarında ise üçüncü sürgün dönemi çay hasadı yapılır. Sürgün dönemleri şeklindeki hasat başta Türkiye olmak üzere çay yetiştiren az sayıda ülkede görülür. Yapılan araştırmalar her üç sürgün döneminde üretilen çayların farklı kalitede olduğunu göstermiştir. Nitekim bu yazımda, konu ile ilgili olan, bizzat tarafından yapılan araştırmalar ve danışmanlığında tamamlanan ve sürgün dönemlerine bağlı olarak siyah ve yeşil çayın kalitesini ortaya koyan proje ve lisansüstü tez sonuçlarını sizlerle paylaşmaya çalışacağım.

Yaptığımız bu araştırmalarda siyah çayın kalitesini belirleyen önemli kriterler ölçülmüş ve değerlendirilmiştir. Bu araştırma sonuçlarına göre Türkiye'de genel olarak en kaliteli çaylar birinci sürgün döneminde Mayıs ayının başlarında üretilen çaylardır. Elbette hasat kalitesinin iyileştirilmesi ile ikinci ve üçüncü sürgün dönemlerinde de aynı kalitede çay üretilir. Bilindiği gibi işletmelere göre değişmekle beraber Türkiye'de işlenmiş siyah çay genel olarak 7 farklı sınıfa ayrılmaktadır. Bunlar arasında da çok ciddi kalite farklılıkları söz konusudur. Bu noktada şunu söylemek gerekir ki ikinci veya üçüncü sürgün döneminde üretilen 1, 2 ve 3. sınıf çaylar birinci sürgün döneminde üretilen 5 ve 6. sınıf çaylardan daha kalitelidir. Burada sözünü ettiğimiz husus aynı koşullarda ve kalitede hasat edilen ve üretilen çaylar genel olarak birinci sürgün döneminden üçüncü sürgün dönemine doğru kalite kaybına uğramaktadır ve bu

kontrolümüz dışında bir husustur. Ancak bakım ve gübreleme, çayların gençleştirilmesi gibi bazı özel tedbirlerle bu kalite kaybı ve değişiminin düzeltilebileceğinden eminim.

Ancak mevcut koşullarda üretilen çaylar üzerinde yaptığımız araştırmalarda siyah çayda ekstrakt değeri birinci sürgün dönemi çaylarda ortalama % 32 olarak belirlenmişken, bu değer ikinci ve üçüncü sürgün dönemi çaylarda % 29'a düştüğü görülmüştür. Nitekim ekstrakt değeri çayda önemli bir kalite kriteri olup standartlarla belirlenmiş ve Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliği'nde en az % 29 olması gerektiği belirtilmiştir. Öte yandan çayda düşük kalitenin göstergesi olan selüloz miktarı ise birinci sürgün döneminden üçüncü sürgün dönemine doğru artmış ve % 14'den %17'ye çıkmıştır. Bu sonuçlar ülkemiz çayında filiz oranının en fazla, kart ve kör yaprağın en az olduğu dönemin 1. sürgün dönemi olduğunu göstermektedir.

TÜBİTAK tarafından desteklenen ve tarafımdan yürütülen 2006 yılında sonuçlandırılmış olan proje sonuçlarına göre ise gerek taze yeşil çay yapraklarında gerekse bu yapraklardan üretilen siyah çaylarda çayın etken maddeleri olan kateşin ve kafeinin sürgün dönemlerine bağlı olarak önemli düzeyde değiştiği belirlenmiştir. Taze çay yaprağında birinci sürgün döneminde belirlenen kateşin miktarı ikinci sürgün döneminde yaklaşık %20 , üçüncü sürgün döneminde de ikinci sürgün dönemine göre yaklaşık %23 oranında azalmıştır. Bilindiği gibi çaya özgü bir grup madde olan kateşinler hem çayın kalitesini arttırmalar hem de insan sağlığı üzerinde önemli faydalar sağlar. Yine bu araştırmada çaya özgü en önemli maddelerden olan ve çay tiryakiliğini teşvik eden kafein miktarının birinci sürgün dönemi çaylarında en yüksek (%2.10), üçüncü sürgün dönemi çaylarında ise en düşük miktarda olduğu (%1.78) belirlenmiştir. Çayın diğer önemli kalite bileşenleri ile ilgili sonuçlar burada açıklanamayacak kadar geniş ve karmaşıktır.

Yukarıda verilen siyah çay kalitesi ile ilgili araştırma sonuçlarına benzer sonuçlar yeşil çay için de söylenebilir. Nitekim bu konuda yaptığımız araştırmalarda yeşil çayda toplam fenolik madde miktarının birinci sürgün döneminde 112 mg/g, ikinci sürgün döneminde 100 mg/g ve üçüncü sürgün döneminde ise 89 mg/g olarak belirlenmiştir.

Burada şunu da açıklamayı önemli buluyorum. Bu yazıyı okuyan tüketiciler hangi çayı içtiklerini elbette merak edeceklerdir. Bu konu ile ilgili ise şunu söyleyebilirim. Başta Çaykur olmak üzere, çay üreten ve paketleyen firmalar tüketiciye standard kalitede çay sunmak isterler. Hatta bu bir mecburiyettir. Çünkü aynı marka çayı satın alan tüketici kalite değişimlerinden rahatsız olur ve o firmaya ve ürünlerine karşı güven oluşturmaz ya da oluşan güveni kaybeder. Bu nedenle üretici firmalar standart kalite ve hacimde çayı tüketiciye sunmaya çalışırlar. Nitekim çay fabrikalarında çalışanlar çok iyi bilmektedirler ki sürgün dönemi sonlarında ve üçüncü sürgün döneminde üretilen çayların hacmi artar ve standard torbalarına sığmazlar. Bu husus bahçeden hasat edilen çayın kartlaşması ve selüloz miktarının artması ile ilişkilidir. Tüketiciler satın aldıkları paketlerde her zaman aynı doluluğu ve ağırlığı beklerler ve isterler. Alışılmışlığın dışında bir durum gördüklerinde ise şikayette bulunurlar. Çay harmanı oluşturmak, pakette her zaman aynı miktar ve kalitede çay bulundurmamak oldukça zor bir iştir ve ciddi programlama ister. Bu nedenle paketleme fabrikalarında her üç sürgün dönemine ait 7 farklı sınıf çay hem hacim ağırlıkları ve hem de kalitelerine göre harmanlanır. Böylece tüketicinin satın aldığı pakette genel olarak her sürgün dönemi çaydan biraz bulunur. Ancak bazı firmalar özel harmanlar üreterek farklı sürgün dönemi çayları da pazara sunabilir. Burada firmaya güven esastır.

Unutmayalım ki en güzel çay, sevdiğimizle içilen çaydır...

Prof. Dr. Feramuz ÖZDEMİR
Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

Kaynak: Çay Dünyası Gazetesi, 07 Eylül 2012