

# COMPARISON OF DIFFERENT TEA MANUFACTURE METHODS IN TURKEY TÜRKİYE ŞARTLARINDA FARKLI ÇAY İMALAT METODLARININ MUKAYESESİ

\* Hamit VANLI

\*\* Mustafa BİLSEL

\*\*\*Muammer SARİMEHMET

## SUMMARY

In Turkey manufacture of black tea leaves is being done using the classical rolling system since 1940. Rotorvane was used only in Çiftlik Tea Factory in 1979 and Muratlı and Taşçılar Factories in 1984. Besides rolling method, different production methods and various combinations of these were developed and used in tea producing countries.

This study aims to define the most suitable production method for our country considering the quality and capacity, using the existing machinery and combination of the two production methods (rolling and rotorvane ) presently used. In the trials, tea leaves bought daily at five purchasing offices belonging to Cumhuriyet Tea Plant were used. For each combination approximately 2500 kg of leaves were used.

Trials were run for five production combinations and law of repeating averages , without interfering with the production norm.

Production combinations used in the trial runs were

- a) Plain+Pressed Rolling
- b) Plain Rolling + Rotorvane
- c) Rotorvane + Plain Rolling
- d) Rotorvane + Rotorvane
- e) Plain Rolling + Rotorvane + Rotorvane

*Oxidation was started with the rolling and breaking of the leaves and was kept constant until drying. Wet sieving was applied.*

## ÖZET

Ülkemizde 1940 yılından günümüze kadar genelde siyah çay imalatı klasik kıvrırma ve taşçılar çay fabrikasında rotorvane uygulanmıştır.

Çay üreten Ülkelerde kıvrırmanın yanında diğer imalat metodları ve bunların çeşitli kombinasyonları geliştirilmiş, uygulamaya konulmuştur.

Bu araştırmada halen uygulamakta olduğumuz iki farklı çay imalat sisteminin (Kıvrırma ve Rotorvane) yanında mevcut makineleri kullanarak bunların farklı kombinasyonları denemeye alınarak ;nkalite ve kapasite yönünden Ülkemiz şartlarında en uygun imalat metodunu saptamayı amaçlamaktadır. denemede materyal olarak Cumhuriyet Çay Fabrikasına Bağlı beş çay alım yerinde günlük satın alınan çay ürünü kullanılmıştır. Her kombinasyon için yaklaşık 250 kg. ürün denemeye alınmıştır.

Ürün normuna müdahale yapılmadan deneme beş imalat kombinasyonlu ve üç tekerrürlü şansa bağlı olarak gerçekleştirilmiştir.

Denemede uygulanan imalat kombinasyonları

a. Düz+ Presli Kıvırma

b. Düz Kıvırma+ Rotorvane

c. Rotorvane+Düz Kıvırma

d. Rotorvane+Rotorvane

e. Düz Kıvırma+ Rotorvane+Rotorvane

Oksidasyon yaprağın kıvırması ve parçalanmasıyla başlattırılarak fırınlamaya kadar sabit tutulmuştur. Yaş kalburlama yapılmıştır.

\* **Director of Tea Research Intitute, Rize**

\*\* **Head of Chem. Department in Tea Research Institute, Rize**

\*\*\* **Head of Soil Department in Tea Research Institute, Rize**

**TUBITAK CAYKUR The General Directory of Tea Processing Plants, 1987/RİZE**