

Kenya'da Üretilmiş Katkısız Siyah Çay (*Camellia sinensis*) İçin Bazı Kimyasal Parametrelerle Duyusal Değerlendirmeler Arasındaki İlişki ve Malawi ile Güney Afrika'dan Benzer Çay'larla Karşılaştırılması

P. Okinda Owuor, Martin Obanda, Hastings E. Nyirenda,
Nicholas I.K. Mphangwe, Louwrance P. Wright, Zeno Apostolides
Kenya Çay Araştırma Kurumu. Kericho - Kenya
Merkezi Afrika Çay Araştırma Kurumu. Mulanje - Malawi
Pretoria Üniversitesi, Biyokimya Bölümü. Pretoria – Güney Afrika
Food Chemistry 97 (2006) 644–653.

Özet

Ticaret, araştırma ve ıslah programlarında siyah çay kalitesini değerlendirmede kullanılan kimyasal parametrelerin güvenilir ve doğru olarak ölçülmesi istenir. 11 farklı klonlardan elde edilmiş olan katkısız Kenya siyah çayı; bireysel theaflavin kompozisyonu, toplam theaflavin, thearubigin, theaflavin digallat eş değeri, toplam renk ve parlaklık kullanılarak belirlenen katkısız siyah çay kalite parametreleri içerisinde bazı önemli farklılıklar göstermiştir. Parametreler, iki A ve B tadımcısının duyusal değerlendirme puanlarına göre düşüktür.

Theaflavin digallat eş değeri (TDE) sırasıyla A ve B için ($r = 0.71$ $P \leq 0.01$ ve $r = 0.80$ $P \leq 0.001$) güçlü bir ilişki göstermiştir. Basit (gallatsız) theaflavin ve thearubigin'ler ile duyusal değerlendirme arasında önemli bir ilişki gözlenmemiştir.

Likör karakteristiklerinde, A ve B tarafından yapılan duyusal değerlendirme ve likör parlaklığı (sırasıyla; $r = 0.59$ $P \leq 0.05$ ve $r = 0.58$ $P \leq 0.06$) arasındaki ilişki önemlidir. **TDE ve parlaklık; çay ticaretinde katkısız siyah çay kalite potansiyelini değerlendirmek ve kalite göstergesi olarak çay ıslah programlarında kullanılabilir.** Uygun düzeylere getirilmeleri, ayrıca imalat süresince yüksek kaliteli Kenya siyah çayını üretmeye yardımcı olur. Önceki yayınlanmış çalışma göstergeleri ile bu sonuçlar karşılaştırıldığında, 11 Kenya çay klonuna ait çay tadımcı puanları ile bireysel theaflavin'ler, theaflavin 3,3'- digallat en iyi korelasyonu gösterirken, 40 Malawi klonuna ait çay tadımcı puanları basit theaflavin'ler ile en iyi korelasyonu göstermiştir. **Bununla birlikte, yukarıdaki tüm klonlar için çay tadımcı puanları ile en iyi korelasyon türetilmiş parametre olan TDE'de vardır.**

Kaynak:

P. Okinda Owuor, Martin Obanda, Hastings E. Nyirenda, Nicholas I.K. Mphangwe, Louwrance P. Wright, Zeno Apostolides. 2005. [The relationship between some chemical parameters and sensory evaluations for plain black tea \(*Camellia sinensis*\) produced in Kenya and comparison with similar teas from Malawi and South Africa.](#) Food Chemistry 97 (2006) 644–653. Tea Research Foundation of Kenya, P.O. Box 820, Kericho, Kenya Tea Research Foundation (Central Africa), P.O. Box 51, Mulanje, Malawi. Department of Biochemistry, University of Pretoria, Pretoria 0002, Republic of South Africa.

Kamil Engin İSLAMOĞLU,
Ziraat Mühendisi,
[E-Mail](#)