

# Siyah ay Nevilerinin Tat, Aroma ve Duyusal Açıdan Deęerlendirilmesi

Ebru Pelvan\*<sup>1</sup>, Bahar Topal <sup>1</sup>, Cesarettin Alasalvar<sup>1</sup>,  
Arda Serpen<sup>2</sup>, Banu Bahar<sup>1</sup>, Vural Gökmen<sup>2</sup>

<sup>1</sup> TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi, Gıda Enstitüsü, Gebze-Kocaeli

<sup>2</sup> Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara

Türkiye’de üretilen yedi nevi çay [yüksek kaliteli (Nevi 1-3) ve düşük kaliteli (Nevi 4-7)], tanımlayıcı duyusal analiz (TDA), aroma-aktif bileşikler (uçucu bileşikler) ve tat-aktif bileşikler (şeker, organik asit ve serbest amino asit kompozisyonları) açısından incelenmiştir. ay nevelerinde 10 duyusal karakter (tat sonrası izlenim, burukluk, acı tat, karamel kokusu, ieęimsi/tatlımsı koku, yeşil koku, odunsu koku, rutubet kokusu, kavrulmuş koku ve yosun kokusu) tanımlanmıştır. Yedi nevi siyah ayda toplam 57eşit uçucu aroma bileşiği (14’ü aldehit, 8’i alkol, 8’i keton, 2’si ester, 4’ü aromatik hidrokarbon, 5’i alifatik hidrokarbon, 9’ü terpen, 2’si pirazin, 1’i furan, 2’si asit ve 2’si diğer bileşikler) tanımlanmıştır. Aldehitler, tanımlanan uçucu aroma bileşiklerinin %50’den fazlasını oluşturmaktadır. Yüksek kaliteli çaylar, genelde düşük kaliteli aylara göre daha çok uçucu bileşik içermektedir. Tat-aktif bileşikler açısından, beş şeker, altı organik asit ve 18serbest amino asit tanımlanmış olup yedi nevi siyah ayda, sırasıyla en çok fruktoz, tannik asit ve theanin bulunmaktadır. Bu çalışmada tat ve aroma-aktif bileşiklerin lezzet ile ilişkisi incelenmiş olup yüksek kaliteli ve düşük kaliteli aylar TDA ve tat ve aroma-aktif bileşikler açısından değerlendirildiğinde birbirinden ayırt edilememektedir. Tat-aktif ve aroma aktif bileşiklerin sinerjistik etkisi her bir neviye özgü lezzeti oluşturmaktadır.

\* Sorumlu yazar: Ebru.Pelvan@mam.gov.tr