

Yeşil Çay Pudrası

Türkiye’de, yaklaşık 400 yıldır tanınan ve içilen çay, 1924 yılından beri Doğu Karadeniz Bölgesinin sahil şeridinde yetiştirilmekte, siyah ve yeşil çaya işlenmektedir. Bugün ülkemiz, çay üretimi ve tüketiminde dünya ülkeleri arasında önemli bir yere ulaşmıştır. Bilgi, teknoloji ve iletişimin gelişmesine bağlı olarak sadece siyah çayın üretildiği ve tüketildiği Türkiye’de, 2004 yılında ÇAYKUR tarafından yeşil çay üretimine de başlanmıştır. Türk insanının damak zevkine uygun naneli, limonlu, melisalı, elmalı süzen poşet yeşil çayların sağlığa olan yararları konusunda tüketici bilgilendirilmiş ve yeşil çay tüketimi artan bir hızla yaygınlaşmaya başlamıştır.



1980’li yıllarda ilk önce Japonya’da başlayan ve daha sonra diğer ülkelerde gelişerek ve artarak devam eden gıda ve sağlık ilişkileri ile ilgili araştırmalar çayın sağlığa yararlı içeceklerin en önemlilerinden biri olduğunu ortaya koymuştur. Özellikle yeşil çayın sağlığa yararları ve antioksidan özelliği katıldığı gıdanın pazarlama potansiyelini bu açılarından arttırmaktadır. Çayın içeriğinde bulunan polifenolik maddelerden kateşinler bu açıdan en önemli bileşiklerdir. Günümüzde yeşil çayda bulunan bu maddeler çaydan ayrılarak değişik amaçlarla kullanılmaktadır. Nitekim son yıllarda çay kateşinleri, bazı içecekler ile kek, bisküvi, peynir, dondurma, şekerleme ve cips gibi gıda ürünlerine; sabun, krem ve deodorant gibi kozmetik ürünlerine, iplik gibi tekstil ürünlerine; diş macunlarına, klima filtrelerine antioksidan ve antimikrobiyal özelliklerinden dolayı eklenerek oldukça geniş bir ürün yelpazesinde kendine yer bulabilmektedir. Ayrıca yeşil çay ve kateşin tabletleri olmak üzere özel amaçlı gıda olarak da kullanılmaktadır.

Doğu Asya dışında hemen tüm dünya ülkelerinde siyah çay yaygın olarak tüketilirken Uzak Doğu ülkelerinde genellikle yeşil çay tüketilmektedir. Bunların dışında özellikle Japonya’da yüzlerce yıldır MATCHA adı ile bilinen ve Türkçeye “yeşil çay pudrası” olarak çevirebileceğimiz bir ürün üretilmektedir. Yeşil çay pudrası özel olarak daha az güneş ışığı alan çaylıklardan elde edilen taze çay sürgünlerine değişik işlemler uygulanarak üretilen, kurutulduktan sonra özel değirmenlerde çok yavaş ve ince bir şekilde öğütülerek elde edilen çok özel ve seçkin bir üründür. Yeşil çay pudrası kendine has renk, tat, lezzet ve aromaya sahiptir. Bu koyu yeşil renk, aroma ve lezzet özellikle yetiştirme koşullarından önemli derecede etkilenmektedir. Nitekim gölge ortamda yetişen çay sürgünler klorofil ve amino asitlerce zengindir.

Bu özellikleri ile yeşil çay pudrası çok değişik ürünlerde kullanılmaktadır. Bunların başında bu üründen üretilen soğuk çay içeceği gelmektedir. Ayrıca yeşil çay pudrası başta şekerlemeler, dondurma, değişik soslar, tatlılar, bisküvi, tatlılar ve pasta kremaları olmak üzere değişik gıda ürünlerinde doğal renk katkısı olarak kullanılmaktadır. Ayrıca kek hamurlarına da katılarak yeşil renkli, çay aromalı ve fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş kahvaltılık ürünlerin de üretilmesi mümkündür. Nitekim yine Japonya’da yeşil çay pudrası katkılı çubuk makarna üretimi oldukça yaygındır. Yeşil çay pudrası bunların dışında süt, limonata ve su ile karıştırılarak sıcak veya soğuk içecek hazırlamada kullanıldığı gibi likör gibi alkollü içeceklere katılarak da tüketilmektedir.

Gıdalara renk, tat ve aroma kazandırmak amacıyla eklenen yeşil çay pudrasının bazı özellikleri şu şekilde sıralanabilir;

Kendine has renk, tat, koku ve aroması ile çaya yeni bir boyut getirmekte ve sofraları zenginleştirmektedir,

Doğal ve biyoaktif bileşenlerce zengin bir gıda katkı maddesi oluşu sebebiyle sağlıklı bir üründür,

B1, B2 ve C vitaminlerince zengindir,

Vücuda canlılık ve zindelik verir,

Mineralce zengindir. Özellikle mangan ve flor kaynağıdır,

Sifıra yakın yağ ve kalori içerdiği için beslenme açısından ideal bir üründür.

Uzak Doğu ülkelerinde çok yaygın olarak tanınan yeşil çay pudrası ile ilgili ilk üretim denemeleri ülkemizde 1989 yılında tarafımdan gerçekleştirilmiş ve ürünü tanıtıcı ilk faaliyetlerde bulunulmuştur. Yeşil çay pudrası ile ilgili ülkemizdeki en önemli gelişme ise TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü işbirliğinde farklı üniversitelerdeki bazı araştırmacıların da katılımı ile "Türk Çayının Kalitesinin Arttırılması ve Yeni Ürünlerin Geliştirilmesi" isimli projenin hazırlanması ve bu projenin 2008 yılında TÜBİTAK Kamu Araştırmaları Destek Grubunca (KAMAG) yaklaşık 1 500 000 TL bütçe ile desteklenmesi olmuştur. Bu çerçevede Çaykur'un istek ve gayretleri ile liderliğimde Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde görevli bir araştırma ekibince yaklaşık 2 yıllık bir çalışma sonrasında Türk Yeşil Çayı'ndan yeşil çay pudrası üretilmiş, üretim teknolojisi ve elde edilen ürünün kalite özellikleri ortaya konulmuş ve yeşil çay pudrası katkılı yaş pasta, kek, kurabiye ve dondurma üretilmiştir

Yeşil çay pudrasının ülkemizde endüstriyel boyutta üretimine başlanmasıyla birlikte Türk Çayı, demlenerek içilmesinin yanında farklı alanlarda da kullanılmaya başlanacak ve bu da çayımızın değerini ve ihracat potansiyelini arttıracaktır.

Prof. Dr. Feramuz ÖZDEMİR

Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Kaynak: Çay Dünyası Gazetesi, 06 Ocak 2012