

YEŞİL ÇAY ÜRETİMİ

Nejat URAL
Genel Müdür

YEŞİL ÇAY ÜRETİMİ

Dünyada üretilen çayın yaklaşık 1/4'ü yeşil çay olup, başta Japonya olmak üzere Çin, Endonezya, Vietnam, Hindistan ve Sri Lanka'da üretilmektedir. Japonya ve Vietnam'da toplam çay üretiminin % 100'ü yeşil çaydır. Aynı üretici ülkelerin yanında Fas, Tunus, Cezayir ve Amerika Birleşik Devletleri'nde yaygın tüketimi bulunmaktadır.

Yeşil çay üretimi için genelde ufak yapraklı (Çin) çay çeşitleri, geniş yapraklı (Assam) çay çeşitlerinden daha uygundur. Japonya'da bu amaç için özel çay tipleri yetiştirilmektedir.

ÜRETİCİ ÜLKELER

Japonya
Çin
Endonezya
Vietnam
Hindistan
Sri Lanka

TÜKETİCİ ÜLKELER

Üretici Ülkelerin tümü
Fas
Tunus
Cezayir
A.B.D.

Yeşil çay, özellikleri ve işlenmesi yönünden siyah çaydan tamamen farklıdır. Fabrikaya gelen yeşil çay yaprakları doğrudan kısa bir süre yüksek sıcaklıkta ok soldurmaya tabi tutulmakta ve böylece tüm yükseltgenme enzimlerinin inaktif hale geçmeleri sağlanmaktadır. Bilindiği gibi siyah çay renk, tad, aroma gibi tüm özelliklerini yükseltgenme enzimlerinin işlevlerini tamamladıktan sonra fermentasyon sonunda kazanmaktadır. Yeşil çayda fermentasyon olmadığı ve fermentasyon ürünleri de olamadığı için çay yaprakları yeşil renklerini korumaktadır.

Siyah çayın işlenmesinde olduğu gibi yeşil çayın işlenmesinde de çay yapraklarının standartlara uygun olarak toplanması büyük önem taşımaktadır. Nitelikli yeşil çay, genç ve körpe çay yapraklarında yapılabilmektedir. Standartlarına uygun şekilde toplanmamış kart ve kaba çay yapraklarının işlenmesindeki güçlükler bir yana, randıman düşmekte, artık madde oranı artmaktadır. Bu da maliyeti olumsuz şekilde ve önemli derecede etkilemektedir. Öte yandan standartlarına uygun toplanmayan çay yapraklarından piyasada aranan, istenen ve fazla kazanç getiren dereceli yeşil çay da işlenememektedir.

ÜRETİM SAFHALARI

a) Ok Soldurma : Kuru sıcak hava verme ekli ile yapılır. 120°- 150°C giriş sıcaklığı uygulanarak paliphenol - oxidase enzimi inaktif edilir.

b) 1. Kıvrım : oklanarak soldurulan çaylar çift kademeli eleklerden geçirilerek havalandırıldıktan sonra, kırk dakika süreyle birinci kıvrım işleminden geçirilir.

c) 1. Kurulma : Kıvrımdan alınan ve havalandırılmak üzere elenen çaylar; giriş sıcaklığı 50°C, çıkışı sıcaklığı da 50°C olan fırınlarda kurutulur.

d) 2. Kıvrım : Fırınlarda kurutulacak nem oranı % 20 - 25 dolayına indirilen çaylar 20 dakika süreyle ikinci kıvrım işlemine tabi tutulur.

e) 2. Kurulma : Kıvrım işleminden geçirilen çaylar, 70 - 75 kg. lık döner fırınlarda 10 - 120°C sıcaklıkta 60 dakika süreyle kurutulur.

İl Tasnif : İlk amada çaylar lif tutuculanndan geçirilerek lif ve çöplerden arındırılır. Daha sonra çaylar 1, 2, 3, 4, 5 neviye ayrılır. İlk üç neviye doğrudan, diğer 4, 5 neviye kırılarak midilton eleklerine verilir. İkinci amada, çaylar toz alıcı makinasına (Winnower) verilir ve neviye elde edilir.

g) Elde edilen tüm nevi çaylar çila makinalarında sanayi pudrası ile cilalanır.

Kurulu umuz Arhavi Çay Fabrikasının bir bölümü. Yeşil Çay Ünitesi olarak düzenlenmiştir. Tamamen kendi imkanlarımızla yapılan makinalarla 1986 yılında ilk etapta 176 ton, 1989 yılında ise 17 ton yeşil çay üretilmiştir. 1990 yılındaki üretimimiz 400 ton olarak gerçekleşecektir.

Üretilen yeşil çayların ağırlıklarına göre 10 de i ik dereceye ayrılmaktadır. Derecelerine göre de erlendirilen yeşil çayların nevi isimleri şöyledir :

ÇAYIN NEVİLERİ

SPL Gun Powder (Özel Barut)

Gun Powder 1 (Barut 1)
Gun Powder 2 (Barut 2)
SPL Chun mee (Ekstra Ka)
Chun mee 1 (Ka 1)
Chun mee 2 (Ka 2)
Chun mee 3 (Ka 3)
Chun mee 4 (Ka 4)
Show mee 1 (Thom)
Young Hyson (Yeşil Çin Çayı)

Yeşil Çayın Demlenmesi

Yeşil çay dememek için tercihen gümmü veya çelik demlik kullanılır. Demleme her bardak için tercihen bir çay kaşığı yeşil çay konulur ve bu çay kaynatılan kireçsiz su ile yıkanır. Arzuya göre yıkanıp, temiz bezle kurulanan 5 - 8 taze nane filizi ile "eker ila"e edilir. Demleme kaynatılmış konarak çay, nane, eker bir kaşıkla bir kaç kez karıştırılır, 5 - 10 dakika bekletildikten sonra servis yapılır.

Faydaları

Kafein ve diğer kaliteye tesir eden maddeler, yeşil çay demine siyah çaya oranla daha hızlı bir şekilde geçer. Yeşil çay siyah çaya oranla yaklaşık on kat daha fazla C Vitamini içerir. Ayrıca B1 ve B2 vitamini ve Tanen'ce zengin olan yeşil çay, hazmı kolaylaştırmakta, sinirleri teskin etmekte ve kan dolaşımının düzenli olmasını temin etmektedir. Bu kimyasal özellikleri nedeniyle bünyedeki yalancı arıtılmasında etkili olmaktadır.

Arhavi Çay Fabrikası'nda üretilen yeşil çayların ihracı programlanırken bir yandan da iç tüketim için piyasaya sunma çalışmaları devam etmektedir.



Yeşil Çay Üretiminde Derecelendirme