

YE İL ÇAY İMALATI

Nejat URAL

Genel Müdür Yardımcısı ve
Yönetim Kurulu Üyesi

Dünya çay üretiminin büyük bir kısmı siyah çaydır. Ancak ye il çay üretimi de özellikle bazı ülkelerde çok önemli bir yer tutmaktadır. Dünyada en büyük ye il çay üretici ülkesi Çin'dir. Japonya, Endonezya, Vietnam, Hindistan ve Sri Lanka'da da ta gelen ye il çay üretici ülkelerdir. Ülkemizde 1986 yılında ye il çay üretimi ne başlanmıştır. 1984 yılı dünya ye il çay üretimi yaklaşık 578 bin tondur. Dünya çay üretiminin % 23,4'ü kadardır.

Ya çay yapraklarının fermentasyona tabi tutulmadan i lenmesi ile elde edilen üründür. Ye il çayokside olmamı çayolarak bilinir. Ülkelerde de i k yöntemlerle imal edilmesine karşılı, esas prensip enzimlerin inaktif edilerek oksidasyon olayının imalat süresince tekkül ettirilmemesidir.

Ülkemizde ye il çay üretimi dört safhada yapılmaktadır:

SOLDURMA: Ya çay yaprakları kendi eksenini etrafında dönen oklama silolarına verilerek 120 - 150 CO'de 10 - 12 dakikada % 30 - 35 oranında soldurulur. Çayda kendine has koku ve aroma maddeleri burada tekkül eder. oklanmı yapraklar bal renginde, avuç içine alındığı zaman yaprak bir özellik gösterir. ok soldurma ile kıvrıma nefhasında ortaya çıkacak enzim faal iyetlerini durdurmaktır ...

KIVIRMA: ok/anmı çaylar ay tipi kıvrıma makinalarına 28 - 30 kg. yüklenerek 7 - 10 dakika müddetle kıvrıma ile mi tamamlanır. iyi bir kıvrıma için çayın devamlı, olarak kı-

vırma tablasında küresel kapalı altına verilerek iyi ve mütecanis bir kıvrımanın sağlanması yanında arzu edilen bülbül yuvası ekli bu safhada verilmi olur.

KURUTMA: Klasik siyah çayın elde edildi i fırınlar birinci kurutma için kullanılır. Kıvrılmı yapraklar 50 - 60 CO de 15 - 17 dakika müddetle kurutmaya verilir. Fırından çıkan çayların rutubet oranı yüksek olduğundan avuç içine alındığı zaman kırılmayaçak ekilde esnekli e ve yaprak bir özelli e sahip olması gerekir. Çaylar kıvrıma arabaları içine konarak üzerine bez örtülerek 10 - 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Dinlenme müddeti sonunda tekrar nemlenen çaylar, klasik kıvrıma makinelerinde ikinci kıvrıma 20 - 30 dakika müddetle tabi tutulur.

ikinci kıvrımadan alınan çaylar ikinci kurutma için ekilli kurutma fırınlarına verilir. 100 - 120 oC de 60 dakika müddetle kurutulur. Rutubet oranı % 8 - 10 seviyesine kadar düşürülür. Kurutma müddetini tamamlayan çaylar bal arısına benzeyen kırılğan olmayan bir ekil alır.

TASNİF: Kurutma fırınlarından çıkan çaylar manyetik lif tutuculardan geçirilir. Manyetik lif tutuculardan geçen çaylar tasnif eleklerine verilir. Eleme sonunda 1, 2, 3, 4 numara ye il çayelde edilir.

1 numara ye il çay midilton eleklerine verilir ve 1, 2, 3 numaraya ayrılır. Midiltondan alınan 1 ve 2 numara çaylar, ayrı ayrı 50 kg. iik çilalama (parlatma) silolarına 150 gr. sanayi pudrası ilave edilerek verilir. Parlatma ilemi 60 dakikada tamamlanır. Parlatılan

çaylar Vinnover makinesine verilerek a rlık esasına göre nevilere ayrılarak tasnif edilir.

2 numara ye il çay midilton eleklerine verilir. Midiltonda 1, 2, 3 numaraya ayrılır. 1 ve 2 numara çaylar parlatma makinesine gönderilir. 3 numara kalın ve çöplü olursa 6 mm. iik kırıcıya verilir. Kırıcıdan geçen çaylar manyetik lif tutucudan geçirilerek midiltona verilir. Midiltondan ayrılan 1 ve 2 numara çaylar tekrar parlatma makinesine verilir. Kırıcıda kırılan çaylar manyetik lif tutuculardan geçirilerek midiltona verilir. Bu i lem çayın içindeki çöp, lif ve kafein tozu ayrılincayı kadar devam eder.

Tasnif ele inden alınan 3 ve 4 nolu çaylar 6 mm. kırıcıdan geçtikten sonra manyetik lif tutucuya verilir. Lif tutucudan geçirilen çaylar midiltona verilir. Midiltondan alınan 1 ve 2 nolu çaylar parlatma makinesine verilir. 3 nolu çaylar tekrar kırıcıya verilir. Kırıcıdan çıkan çaylar manyetik lif tutucuya verilir. Bu i lem çöp ayrılincaya kadar devam eder. Midiltondan alınan nevilere parlatma makinesine verilir.

Ye il çayın nevilere ayrılması için parlatma makinesinden çıkan çaylar ayrı ayrı Vinnover makinesine verilir. 10 çe it ye il çayelde edilir. Kallitelerine göre adları :

- 1 - Spal Chun mee
- 2 - Chun mee 1
- 3 - Chun mee 2
- 4 - Chun mee 3
- 5 - Chun mee 4
- 6 - Young hyason
- 7 - Spal gun powder
- 8 - Gun powder 1
- 9 - Gun powder 2
- 10 - Sow mee, dir.