

YEŞİL ÇAY EFERVESAN (SUDA ERİYEN) TABLET ÜRETİMİ

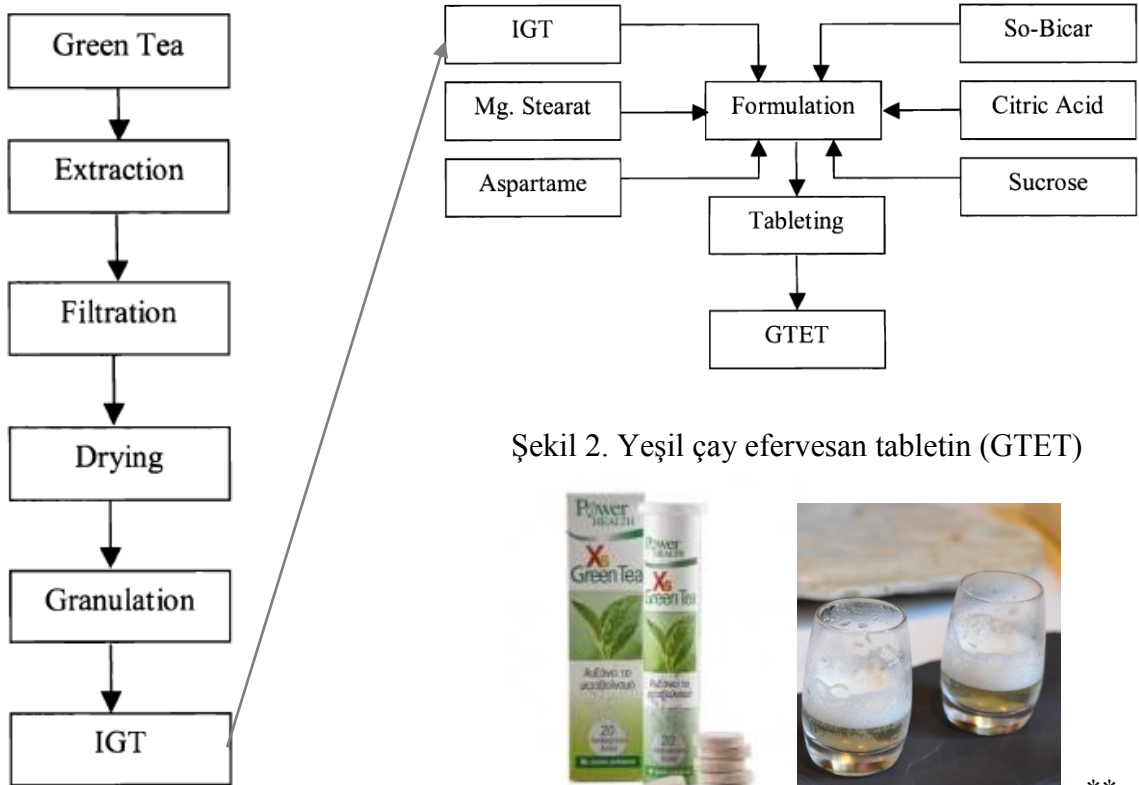
Dadan Rohdiana

Pasundan Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü

Jl. Setiabudi 193 Bandung 10153 Endonezya, 2003.

Özet

Bu araştırmanın amacı, **yeşil çay efervesan tabletin (GTET)** üretimini araştırmaktır. Bu araştırma dört adıma bölünmüştür. İlk olarak, instant yeşil çayın üretimi. İkinci olarak, GTET'in üretimi. Üçüncü olarak, ekstraksiyon ve kurutma işlemleri süresince, ayrı ayrı kateşin içeriklerindeki kayıpların belirlenmesi. Ve son aşamada, GTET'in linoleik asit peroksidasyonunu önleyici antioksidan aktivitesini analiz etmek. Yeşil kateşin içeriği, ekstraksiyon ve kurutma işlemlerinde azaldı. (+)-Kateşin ekstraksiyon ve kurutma işlemlerinde sırasıyla %37.50 ve %50.73'le en az azalan bileşen oldu. (-)- Epigallokateşin ve (-)-epigallokateşin gallat, ekstraksiyon ve kurutma işlemlerinde sırasıyla %54.85 ve %66.98 en çok azalan bileşikler oldu. Tokoferol, BHT ve BHA ile karşılaştırıldığında, linoleik asit peroksidasyonu üzerine en yüksek önleyici etkiyi sırasıyla %50.64, %33.40, 29.51 ve %26.39 ile GTET gösterdi.



Şekil 2. Yeşil çay efervesan tabletin (GTET)



**

Şekil 1. (IGT) İstant yeşil çayın üretimi

(20 tablet €13.00)*

Individual Catechin	Green Tea	Green Tea Liquor	Instant Green Tea
(-)-EGC	0.32	0.20	0.18
(+)-C	0.67	0.34	0.27
(-)-EC	2.37	1.07	0.81
(-)-EGCG	1.52	0.69	0.52
(-)-ECG	6.48	3.04	2.14
Total	11.36	5.34	3.92

Tablo 2. İstant yeşil çayın üretimi süresince kateşinlerin (%) değerleri

Kaynak

[Manufacturing Of Green Tea Effervescent Tablet](#). Dadan Rohdiana. Department of Food Technology, Engineering Faculty-Pasundan University. Setiabudi 193 Bandung 40153 Indonesia

*http://m.healthbeauty.com/en/products/health/weight_loss/more_products/

** <http://thisguysfoodblog.com/2013/10/14/aubergine-carmel-ca/>

Türkçeye çeviren
Kamil Engin İSLAMOĞLU
Ziraat Mühendisi