

Yeşil Çay Pudrası Üretimi

Powdered Green Tea

Japon çay serominilerinin vazgeçilmez parçası... Yeşil çay pudrası, değişik gıdalarda görünüm, tat ve aroma verici olarak kullanılabilirdiği gibi ayrı bir içecek olarak kullanılabilir. Özellikle dondurma, pasta, kek, kek miksi, makarna, şekerleme ve değişik sosların hazırlanmasında kullanılabilir. Soğuk olarak içilebilen güzel bir içecektir. Çok yüksek fiyatlarda alıcı bulabilen yeşil çay pudrası (150\$/kg'a kadar) üretimi ile belki ilgilenilir umuduyla.



Yeşil çay pudrası üretilecek çaylar, yüksek kaliteli, taze ve mümkünse kimyasal mücadele gerektirmeyen ortam ve koşullarda olması gerekmektedir. Bunun için şu anda Japonya'da kapalı alanlarda özel koşullarda bilgisayar kontrolünde çay tarımı yapılmaktadır.



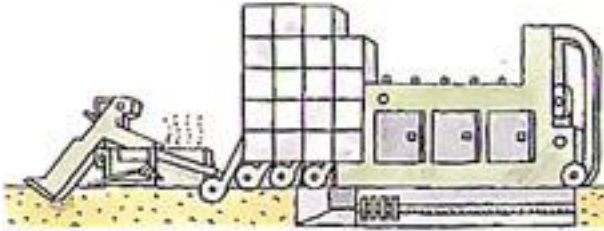
Kattı surette kimyasal gübre kullanılmadan tamamen organik gübrelerle bitkinin ihtiyacı karşılanmaktadır.



Üretime alınacak yapraklar, yalnızca yılın ilk ve taze üründen olmalı, incitilmemeli ve elle toplanmalıdır.



Kesinlikle kartlaşmış yapraklar toplanılmamalıdır.



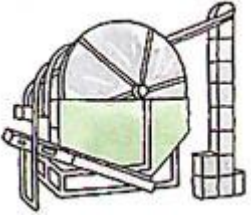
Fabrikaya gelen çaylar hemen çayın yeşil kalmasını, parlaklığını koruması ve oksidasyonu durdurmak için 15- 20 saniye sitim ile yıkanır.



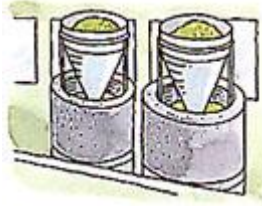
Tarımında olduğu gibi üretim proseslerinde de özel koşullar oluşturulmaktadır. Laboratuvar özelliği gösteren bölümlerde mikron seviyesinde öğütücü değirmenler kullanılmaktadır.



Bu ürünün kendine has renk, koku, tat ve aroması vardır. Kesinlikle rutubet almayacak şekilde, küçük paketler halinde ambalajlanır.



Sapçıklar ve yaprak damarları ayrılır. Sonraki aşamalar kesme, eleme, kurutma ve tasnif işlemleridir.



Klima şartı oluşturulmuş odalarda çaylar öğütülür. O kadar titizlikle öğütülürki 40 gram evet 40 gram pudra elde etmek bir değirmende 1 saatlik bir süre gerektirir.



Yeşil çay pudrası üreten değirmenlerde, yalnızca üst bölüm döner. Partikül büyüklüğü yalnızca 1-3 mikrondur. (1milimetre=1000 mikron)

