

منبع: مجله خوشه (همه عکس‌ها تزئینی است)



### مراحل تولید چای سیاه ارتدوکس:

#### چین برگ سبز:

برگ سبز به شکل دو برگ و یک غنچه که لطیف‌ترین و باکیفیت‌ترین قسمت بوته چای است، چیده می‌شود. چای باغات که تحت نظارت کنترل آفات بیولوژیک هستند، هیچ‌گونه سم و کود شیمیایی در آن‌ها استفاده نمی‌شود.

#### پلاس

پلاس اولین مرحله در تولید چای است. در طی این عمل رطوبت برگ کاهش می‌یابد تا برگ‌ها برای مراحل مالش و تخمیر آماده شوند. پس از کنترل دقیق کیفیت برگ سبز توسط کارشناسان خبره و با تجربه صورت اتوماسیون به اتاق پلاس

چای واژه‌ای است چینی که در چین و شمال هندوستان به کار می‌رود و تقریباً با همان تلفظ وارد زبان فارسی شده است.

نام این گیاه در گویش چینی جنوبی چای و در گویش چینی شمالی به صورت تی تلفظ می‌شد و هردو تلفظی از یک واژه یگانه در چینی قدیم هستند. مردم اروپای غربی نام این گیاه را از چینیان شمالی، مردم خاورمیانه و شمال آفریقا نام آن را از چینیان جنوبی آموختند.

#### چای سیاه:

چای سیاه یا چای معمولی ۲/۳ مصرف چای مردم جهان را تشکیل می‌دهد. چای سیاه را به دو روش رسمی ارتدوکس و غیره رسمی تهیه می‌نمایند.

آخرین تغییرات و فعل انفعالات شیمیایی بعد از مالش محسوب می‌شود. این عمل که قبلاً در اثر مالش آغاز شده بود، تکمیل می‌گردد. مرحله تخمیر یک مرحله حساس فعل و انفعالات و واکنش‌های شیمیایی است و دارای اهمیت فوق‌العاده می‌باشد که در چای به آن توجه زیادی می‌شود. کارشناسان خبره چای به خوبی آن را تشخیص می‌دهند، زیرا چند دقیقه زودتر یا دیرتر خاتمه دادن به عمل تخمیر، اثر زیادی در کیفیت، عطر، رنگ و طعم چای به جای می‌گذارد.



### خشک کردن چای:

خشک کردن چای در واقع خاتمه دادن به عمل تخمیر، حفظ نمودن و ثابت نگه داشتن خصوصیات است که در برگ ایجاد شده است. چای فراوری شده را باید خشک نمود تا جنس آن دیگر تغییر نیافته و کیفیت آن حفظ شود. در موقع خشک کردن برگ دو عمل متمایز صورت می‌گیرد؛ یکی گرم کردن برگ و دیگری خشک کردن آن.

### سرت و طبقه‌بندی چای:

در این مرحله چای تولیدی از لحاظ درشتی و ریزی

برای عمل برگ‌ها در ترافتهای طولانی که دارای عرض کم، طول زیاد و ارتفاع کمی هستند، انجام می‌گیرد. گرمایی که توسط پنکه‌های مکنده از منبع گرمابه زیر ترافت های مشبک و روزانه دار، دمیده می‌شود؛ موجب پلاس آمدن و (پژمرده شدن برگ‌ها می‌گردد مرحله پلاس سبب تغییرات فیزیکی (کاهش رطوبت، خارج شدن از حالت تردی و تغلیظ مواد موجود در برگ) و شیمیایی (افزایش فعالیت آنزیم پلی فنل اکسیداز، تجزیه پروتئین‌های موجود در برگ به اسیدهای آمینه، تجزیه کلوروفیل و ...) در برگ‌ها می‌شود

### مالش:

منظور اصلی از مالش دادن برگ‌های سبز چای که پس پلاس شدن انجام می‌شود؛ او لامتلاشی شدن سلول‌ها، لول کردن و پیچیدگی برگ‌هاست تا مواد محتوی آن‌ها بیرون بریزد، ثانیاً؛ در نتیجه مجاورت با اکسیژن هوا عمل تخمیر بهتر آغاز شده و ماده موجود در برگ چای به نام «دیاستاز» (از دسته اکسیدازها که به ته از معروف است) آزاد می‌شود. در این فرایند شیره برگ یا مواد داخل سلولی پس از تخمیر و خشک کردن حفظ می‌شود تا در موقع طبخ چای آشکار و رنگ و طعم آن به دلچسبترین و لذتبخشترین حالت معین گردد.

### تخمیر (اکسیداسیون):

برای تهیه چای سیاه عمل تخمیر اکسیداسیون (جذب اکسیژن هوا حتماً باید انجام گیرد که

تفکیک می شود که در صنعت چای سازی به سرت و طبقه بندی معروف است.

#### انواع

پلاس اولین مرحله در تولید چای است. طی این عمل رطوبت برگ کاهش می یابد تا برگ ها برای مراحل مالش و تخمیر آماده شوند. پس از کنترل دقیق کیفیت بری سبز توسط کارشناسان خبره و با تجربه صورت اتوماسیون به اتاق پلاس برای عمل پلاس برگ ها در ترافت های طولانی که دارای عرض کم، طول زیاد و ارتفاع کمی هستند، انجام می گیرد. گرمایی که توسط پنکه های مکنده از منبع گرما به زیر ترافت های مشبک و روزانه دار، دمیده می شود؛ موجب پلاس آمدن و پژمرده شدن برگ ها می شود.

چای طبقه بندی شده دارای اسامی خاصی می باشد و عرضه آن ها به بازارهای مصرف بر اساس اصطلاح های فوق انجام می گیرد که معرف خصوصیات کلی چای می باشد.

#### بسته بندی:

بعد از آماده شدن چای، در کیسه هایی ریخته شده، بسته بندی و علامت گذاری می شود؛ یعنی وزن چای، نوع آن و تاریخ تولید روی آن ثبت می شود و آماده ارائه به بازار می شود.

#### انواع برگ های چای در عرف صنعت چای:

##### پکو فلوری:

جوانه انتهایی که نمو طولی شاخه را تعیین می کند، برگ است که کاملاً باز نشده و پوشیده از کرک های سفید است و بهترین چای از این جوانه انتهایی تهیه می شود. در مخلوط چای خشک هراندازه تعداد این جوانه ها زیادتر باشد چای مرغوب تر خواهد شد این نوع چای به چای پر سفید نیز مربوط است.

##### پکوارانژ:

بعد از جوانه انتهایی، اولین برگ که دارای کرک های نارنجی رنگ است کوارانژ نام دارد.

##### پکاوردینار:

از برگ دوم تشکیل شده روی این برگ نیز به مقدار کم کرک مشاهده می شود مخلوط برگ اول و دوم جوانه انتهایی، چای ممتاز درجه ۱ می دهد.

##### سوشونگ:

برگ شماره ۳ و ۴ می باشد، چای حاصل از این برگ ها، چای متوسط با درجه ۲ می باشد.

##### کونگو:

برگ شماره ۵ که ضخیم می باشد و پست ترین نوع چای یعنی چای درجه ۳ از این نوع برگ تهیه می شود.

ندارد فقط مراحل تولید آن متفاوت است.

#### چای سیاه:

چای سیاه بیشترین تولید را دارد و دو سوم چای جهان را به خود اختصاص داده است و در بیشتر نقاط دنیا نیز مصرف دارد. تولید چای سیاه معمولاً به دو روش رسمی و غیررسمی صورت می‌گیرد. برای تهیه چای سیاه همه مراحل تولید چای یعنی پلاس، غربال، تخمیر و خشک کردن انجام می‌گیرد.

#### چای اولنگ:

و این نوع تولید چای، بعد از عملیات مالش، مرحله تخمیر نیمه تمام انجام می‌گیرد. مصرف چای اولنگ نیز در کشورهای چین، ژاپن و تایوان متداول است.

#### چای قالبی:

این نوع چای معمولاً در کشور چین تهیه می‌شود. برای تهیه آن از برگ، ساقه و حتی شاخه‌های جوان و باریک نیز استفاده می‌کنند. پس از انجام عملیات چای سازی آن را تحت فشار قرار داده و با استفاده از قالب‌های چوبی آن را به صورت چای قالبی یا قرص در می‌آورند.

#### چای فوری:

این نوع چای بیشتر در کشورهای هندوستان و سریلانکا تولید می‌شود. نحوه تولید آن به این صورت است که ابتدا چای سیاه را دم می‌کنند و پس از عصاره گیری، آن را تغلیظ می‌نمایند و



#### انواع چای تولیدی:

- چای سبز (بدون تخمیر)
- چای سیاه (تخمیر کامل)
- چای اولنگ (نیمه تخمیر)
- چای قالبی

ضمناً چای سیاه تولید شده ممکن است به صورت فله یا بسته‌بندی شده چای کیسه‌ای و چای فوری به بازار عرضه شود.

#### چای سبز:

۲۰ تا ۲۵ درصد کل تولید چای جهان اختصاص به چای سبز داشته که حدود ۸۰ درصد این محصول در جهان در دو کشور چین و ژاپن تولید می‌شود و ۲۰ درصد باقیمانده تولید چای سبز نیز توسط کشورهای اندونزی، جمهوری‌های استقلال یافته شوروی، روسیه، ویتنام و هندوستان انجام می‌گیرد. همچنین از لحاظ مصرف، ۱۵ درصد چای سبز توسط کشورهای مراکش، ایالات متحده، پاکستان و فرانسه مصرف شده، مابقی در دو کشور چین و ژاپن به مصرف می‌رسد. برگ سبز مورد استفاده جهت ساخت چای سبز با تولید انواع دیگر چای فرقی

چای سبز داشته که حدود ۸۰ درصد این محصول در جهان در دو کشور چین و ژاپن تولید می‌شود و ۲۰ درصد باقیمانده تولید چای سبز نیز توسط کشورهای اندونزی، جمهوری‌های استقلال یافته شوروی، روسیه، ویتنام و هندوستان انجام می‌گیرد. همچنین از لحاظ مصرف، ۱۵ درصد چای سبز توسط کشورهای مراکش، ایالات متحده، پاکستان و فرانسه مصرف شده، مابقی در دو کشور چین و ژاپن به مصرف می‌رسد. برگ سبز مورد استفاده جهت ساخت چای سبز با تولید انواع دیگر چای فرقی ندارد فقط مراحل تولید آن متفاوت است.

- تقویت قوای ذهنی؛
  - تقویت سیستم ایمنی؛
  - کاهش سطح هورمون‌های استرس؛
  - بهبود بیماری التهابی روده (IBD) از طریق کاهش واکنش‌های التهابی در روده؛
  - از بین بردن بوی بد دهان (مانند بوی بد ناشی از خوردن پیاز و سیر) با از بین بردن باکتری‌های مولد بوی بد دهان؛
  - بهبود اختلالات ذخیره‌ای آهن مانند هموکروماتوز (از طریق کاهش جذب آهن)؛
  - کاهش عفونت‌های باکتریایی و قارچی؛
  - کاهش احتمال ابتلا به سکته مغزی؛
  - بهبود سلامت قلب و عروق؛
  - منبع فلوراید (برای سلامت دندان).
- هر فنجان چای سیاه حاوی ۱۵ تا ۵۰ میلی گرم

در حرارت کم به صورت پودر درمی‌آورند. مصرف چای فوری خیلی شباهت به مصرف قهوه فوری دارد به همین دلیل مصرف آن در کشورهای اروپای غربی، خصوصاً انگلستان، ایالات متحده آمریکا و استرالیا رو به گسترش می‌باشد. تولید این نوع چای در جهان دارای متوسط رشد سالیانه حدود ۱۷ درصد است این چای از انواع چای سیاه می‌باشد.

### چای کیسه‌ای:

معمولاً از ارقام ریز چای (خاک) و یا از چای سی تی سی ریز تهیه می‌شود و از انواع چای سیاه می‌باشد. چای کیسه‌ای به علت سهولت مصرف و اینکه قدرت بازدهی آن از نظر مقدار نوشابه دهی بیشتر از انواع دیگر چای می‌باشد (از هر پوند چای کیسه‌ای حدود ۲۳۰ فنجان نوشابه چای به دست می‌آید در صورتی که از هر پوند چای غیر کیسه‌ای حدود ۱۵۰ فنجان حاصل می‌شود) گرایش مصرف کننده را به مصرف چای غیر کیسه‌ای به طور قابل توجهی افزایش داده است، چای کیسه‌ای معمولاً به صورت ۲ گرمی ظرف گیری می‌شود. این نوع چای اخیراً در کیسه‌های ۴ گرمی نیز به بازار عرضه شده است.

### برخی خواص چای

- خواص ضد سرطان؛
  - افزایش متابولیسم بدن؛
  - اثرات ضد دیابت؛
- ۲۰ تا ۲۵ درصد کل تولید چای جهان اختصاص به

**LDL** را تا ۱۱ درصد کاهش می‌دهد. فلاوونوئیدها، همچنین پاسخ‌های ضدالتهابی را در بدن تحریک می‌کنند.

افزودن شیر به چای، خواص آنتی‌اکسیدانی آن را کاهش می‌دهد زیرا کازئین شیر به فلاوونوئیدها متصل شده و آن‌ها را از دسترس خارج می‌کند. برعکس افزودن کمی آبلیمو به چای باعث می‌شود که **PH** در روده کوچک کاهش یابد و در نتیجه کاتچین‌های بیشتری بتوانند جذب شوند. نوشیدن چای بسیار داغ احتمال ابتلا به سرطان مری را افزایش می‌دهد. حداقل ۴ دقیقه برای سرد شدن چای زمان لازم است.

کافئین و ۲۰۰ میلی‌گرم فلاوونوئید است. در طی عملیات فرآوری برگ چای، پلی فنول‌ها، دستخوش تغییراتی می‌شوند که همین تغییرات تفاوت بین چای سبز و سیاه را به وجود می‌آورند. چای سبز و چای سیاه هردو از یک گیاه هستند با این تفاوت که چای سبز دستخوش فرآوری و اکسیداسیون نمی‌شود. چای سیاه فلاوونوئیدهای پیچیده بیشتری از چای سبز دارد.

یک مطالعه نشان داد که نوشیدن ۳ فنجان چای در روز به مدت ۲ هفته، غلظت فلاوونوئیدها را در بدن تا ۲۵ درصد افزایش می‌دهد. دریافت فلاوونوئیدها، خطر بیماری‌های قلبی عروقی را با مکانیسم‌های متعدد کاهش می‌دهد. فلاوونوئیدهای چای، سطح

