

Farklı Tip Siyah ayların Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri

Onur Güneşer, Aslı Demirkol, Yonca Karagöl Yüceer*

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi,
Gıda Mühendisliği Bölümü, Çanakkale

Çay dünyada çok fazla tüketilen içeceklerden biri olup *Camellia sinensis* L. bitkisinin yapraklarından elde edilmektedir. Bitkinin yaprakları fermente edilerek, fermente edilmeden ve yarı fermente olarak işlenerek sırasıyla siyah-kırmızı çay, oolong çay ve yeşil çay üretimi gerçekleştirilmektedir.

Ülkemizde tüketimi en fazla olan ve birçok çeşidi bulunan çay siyah çaydır. Bu çalışmada farklı tip siyah Türk çaylarının fiziksel, kimyasal, duyusal ve aroma özelliklerinin karşılaştırılması amaçlanmıştır. Bu amaçla iki firmaya ait ve piyasada Filiz, Kamelya, Rize Turist ve Tiryaki adı ile satılan siyah Türk çayları renk, bulanıklık, toplam kurumadde, su ekstrakt miktarı, kafein, toplam fenol, antioksidan, theaflavin, thearubigins, uçucu bileşenler ve duyusal özellikler açısından incelenmiştir. Çaylarda kafein, theaflavin, thearubigins, toplam fenol (Folin-Ciocalteu metodu) ve antioksidan (TEAC yöntemi) miktarları spektrofotometrik olarak belirlenirken, toplam uçucu bileşenler Gaz kromatografisi-kütle spektrometresi (GC-MS) ile tayin edilmiştir. Çayların duyusal özellikleri Spectrum® metoduyla eğitimli panelistler tarafından gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda; çay tipleri arasında fiziksel ve kimyasal özellikler açısından farklılıkların olduğu belirlenmiştir. GC-MS ile çaylarda belirlenen bazı aroma maddeleri hekzenal (çimen), 2- hekzenal (yeşil yaprak), 2-metil bütanal (kakao, badem), benzaldehit (acı badem), linalool (lavanta), B-siklositral (nane), a-iyonon (odunumsu)'dur. Çaylar için panelistler tarafından geliştirilen bazı tanımlayıcı duyusal terimler ise tütün, odun/saman, bitkisel/ot/çimen, ham/çiğ, acı ve buruktur.

* Sorumlu yazar: yoncayuceer@comu.edu.tr