

	<b>ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ</b> <b>ÇAY/ORGANİK ÇAY OKSİDASYON TALİMATI</b>	Doküman Kodu	TAL.7-12
		Yürürlük Tarihi	30.04.2003
		Revizyon Tarihi/No	-/-
		Baskı No	00

**Oksidasyon**, kıvrılan yaş çay yaprağının hücre öz suyunda bulunan kimyasal bileşiklerin oksidaz enziminin tesiri ile biyolojik değişikliğe uğrayarak siyah çayda istenen renk, burukluk, parlaklık, koku ve aromanın oluşması olayıdır.

Oksidasyon sonucunda, çay yaprağının yeşil rengi bakır kırmızısına dönüşerek elma kokulu hoş bir aroma oluşur. Oksidasyon müddeti çayların Oksidasyon kısmında geçirdiği süre değil, kıvrımın başlamasından oksidasyonun tamamlanmasına kadar geçen süredir.

1. Organik üretime başlamadan önce ünitelerde eğer konvansiyonel üretim yapılmış ise bütün sistem konvansiyonel üretimden eser kalmayacak şekilde temizlenir.
2. Oksidasyon esnasında nispi rutubet yaklaşık %90-95 civarında tutulur.
3. Oksidasyonda sıcaklık hava şartlarına bağlı olarak 21-32°C arasında olabilir. Çay da ideal bir oksidasyon 24-26°C arasındadır. Sıcaklığın fazlalığının sakıncaları, düşük olmasından daha fazladır. Çay liköründe parlaklık ve canlılık düşük sıcaklıkta yapılan oksidasyonda artar. Sıcaklığın yüksekliği nispetinde canlılık azalır, mat ve donuk bir renk oluşur. Düşük sıcaklıkların oksidasyon boyunca daha iyi olduğu bilindiğinden gerekli önlemler buna göre alınır.
4. Kıvrıma ve soldurma safhalarındaki hataları gidermek, renk ve koku durumunu istenen seviyeye getirmek için gerektiğinde Oksidasyon süresi azaltılır veya çoğaltılır.
5. Hareketli Oksidasyon, kıvrımadan gelen kıvrılmış çaylarla düzenli ve sürekli bir şekilde beslenir. İmalatta istenen şartlar ve fabrika kapasitesi de göz önüne alınarak, Oksidasyon bant hızı ve çayın kalınlığı tahrik gruplarındaki dişlileri değiştirmek suretiyle ayarlanır.
6. Bant deliklerinden veya kenarlardan alt katlara dökülen çaylar bozulmaya, kokuşmaya sebebiyet vermeden yan kapaklar açılarak gerekli temizlik yapılır. Taşıyıcı polyester bandın sürekli temiz kalması için fırçaların düzgün çalışması temin edilir.
7. Nem ölçme ve sıcaklık ölçme cihazının sürekli çalışır durumda tutulması ve gerekli ayarlamaların buna göre yapılması sağlanır.
8. Nem ve sıcaklıklar saat başı kontrol edilerek Oksidasyon Kontrol Formu'na (FRM.7-15) işlenir.
9. Oksidasyon ünitesinde çalışan personel çalışma esnasında kendilerine tahsis edilen çizmeleri giyer. Görev yaptığı sürece giydiği çizmeleriyle başka alanlara giremez.
10. Çay Üretim Ustası (TAN.7-05) bu talimatın uygulanmasından sorumludur.