

**Fermentasyon Zamanı ve Sıcaklıındaki Farklılıklara Bağlı Olarak**  
**Siyah Çayın Kimyasal ve Duyusal Kalite Parametrelerindeki Değişimler**

Martin Obanda, P.Okinda Owuor, Richard Mang'oka  
Kenya Çay Araştırma Enstitüsü  
Food Chemistry 75 (2001) 395-404

**Özet**

Siyah çayın ; canlılık, parlaklık, toplam renk, duysal karakteristikleri, thearubigin'ler TRSI ve TRSII, kalıntı kateşin kompozisyonu ve theaflavin'lerde ki değişimleri incelenmiştir. Fermentasyon süresindeki değişim bireysel theaflavinlerin bozunduğunu göstermiştir. Hem süre hem de sıcaklığın etkilemiş olduğu bireysel theaflavin düzeylerindeki azalma ile birlikte canlılık ve parlaklıkta azalmıştır. **Siyah çayda ki başlıca kalıntı kateşinler; ECG ve EGCG'dir.** Fermentasyon süre ve sıcaklığına, TRSI ve TRSII thearubigin oluşumunun yanıtı farklı olmuştur. Çay içeceğinin duysal karakteristikleri ve kimyasal kalitesi üzerine fermentasyon zamanı, sıcaklığı ve işleme parametrelerinin etkileri tartışılmıştır.

**Kaynak:** Martin Obanda, P.Okinda Owuor, Richard Mang'oka. [Changes in the chemical and sensory quality parameters of black tea due to variations of fermentation time and temperature.](#) Food Chemistry 75 (2001) 395-404. Tea Research Foundation of Kenya, PO Box 820, Kericho, Kenya.

Kamil Engin İSLAMOĞLU,  
Ziraat Mühendisi,  
[E-Mail](#)