

Karakteristik Uçucu Aroma Bileşenlerinin SPME-GC Analizi Yoluyla

Fermantasyon Dereceleri Farklı Çayların Ayrımı

Li-Fei Wang, Joo-Yeon Lee, Jin-Oh Chung, Joo-Hyun Baik, Sung So ve Seung-Kook Park
Kyung Hee Üniversitesi, Gıda Bilimi ve Biyoteknolojisi Bölümü. Seocheon-Dong
Kore Cumhuriyeti. Food Chemistry 109 (2008) 196–206.

Özet

Dünya genelinde ticareti yapılan çayları hem müşteri memnuniyeti hem de ticari yatırımlar için birbirinden ayırt etmek amacıyla kolay ve güvenilir bir metot geliştirme gereksinimi vardır. Farklı ülke ve marketlerden toplanmış, toplam 56 farklı türdeki yeşil, oolong ve siyah çaylar **katı faz mikro ekstraksiyonlu gaz kromatografisi (SPME-GC)** ve **HPLC** kullanılarak kateşin içerikleri ile uçucu aroma bileşenleri (VFC) için analiz edilerek karşılaştırılmıştır. İncelenen örnekler arasında, ne toplam kateşin nede bireysel kateşin içerikleri önemli derecede farklı bulunmuştur ancak, fermantasyon prosesindeki değişimlerle çay VFC profilleri de değişmiştir. **Bireysel VFC'lerin çoğu fermantasyon düzeyine bağlı olarak değişmediğinden dolayı bazı VFC kombinasyonları, çayları geniş bir sınıf içerisinde tanımlayan tek bileşiklerden daha çok güvenilirdir.** Beş VFC'nin toplam konsantrasyonu içerisinde; trans-2-hexenal ve methyl salicylate birlikte, yarı ve tam fermente çayları ayırt etmek için bir endeks oluştururken trans-2-hexenal, benzaldehide, methyl-5-heptan-2-one, methyl salicylate ve indole fermente olmamış ve fermente olmuş çayları net bir şekilde ayırt etmek için kullanılabilir oldukları görülmüştür. **İlaveten, SPME-GC analizi bazı otsu/yeşil kokuların kayboluşuna bağlı olarak, gerçek jasmine çaylardan sahte jasmine çayları ayırt etmek için kullanılabilir.**

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

Kaynak:

Li-Fei Wang, Joo-Yeon Lee, Jin-Oh Chung, Joo-Hyun Baik, Sung So ve Seung-Kook Park. 2008. [Discrimination of teas with different degrees of fermentation by SPME-GC analysis of the characteristic volatile flavour compounds.](#) Department of Food Science and Biotechnology, Kyung Hee University, Seocheon-Dong, Giheung-Gu, Yongin-Si, Gyeonggi-do 446-701, Republic of Korea. Food Chemistry 109 (2008) 196–206.