

Geleneksel Yöntemle “Tea Bag” Çay Üretim Tekniđi

(1902 - 1904 Hindistan)

Ham Maddeler

Geleneksel yöntemde Tea bag'ler başlıca iki ana bileşenden meydana gelmiştir; mamul (siyah, oolong ve yeşil) çay ve filtre kağıdı.

İşleme

İlk olarak New York'ta 1904 yılında siyah çayı, ipek kumaştan yaptığı keseler içerisine yerleştirerek müşterileri ne sunan tüccar Thomas Sullivan tarafından yanda ki çizimlerle gösterilmeye çalışılan geleneksel tea bag üretim teknolojisi, temelde klasik (siyah, oolong ve yeşil) çay imalatında uygulanan ana işleme basamaklarında ki süre ve sıcaklıklara bağlı kalınarak aşığıda gibidir.

- 1.Soldurma (Tambur soldurma ünitesi)
- 2.Ezme (Geleneksel yöntem içerisinde siyah ve oolong çay için, ayrıca bir fermantasyon süresi verilmeyip ezme işlemi süresi içerisine dahil edilmiştir)
- 3.Kurutma (Akışkan yataklı bir kurutucuda)
- 4.Öğütme (Bantlı bir konveyör üzerinde)
- 5.Eleme (Çay yapıcının amacına bağlı olarak farklı çaplarda 20–40 tip çay'a kadar)
- 6.Harmanlama ve aromalandırma (Nem almayacak tarzda kapalı, 800 pound (363 kg)'a kadar çay depolama kapasitesine sahip bir harmanlayıcıda sade çay başta olmak üzere; tarçın, portakal kabuğu, küçük hindistan cevizi, karanfil, meyan kökü, nane, zencefil, gül hatmi, rezene tohumu, hindiba kökü ile aromalandırma).
- 7.Kalibrasyon ve tartım (Kuru hava akışı ile çayın hareket ettirildiği dönen bir çark ünitesi içerisinde çay tartımı yapılmakta ve tea bag'ler genel olarak 2'şer gr olarak hazırlanmakta)
- 8.Filtre kağıdı ile kaplama (Isıtarak ambalajlama yapmak için üzerine ısıtıcı bir tambur yerleştirilmiş bantlı konveyör üzerinde. Filtre kağıdı; Manila kendiri olarak da bilinen “abaka” yaprak liflerinden imal edilmiştir).
- 9.Etiketleme
- 10.Kalite Kontrol (Profesyonel çay tadımcıları her bir tea bag çay partisini filtre kağıdına konulmadan önce ve sonra ayrı ayrı tadararak değerlendirmekte)

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

Kaynaklar

[h <http://www.madehow.com/Volume-2/Tea-bag.html>](http://www.madehow.com/Volume-2/Tea-bag.html)
<http://www.tea.co.uk/index.php?pgId=4>
<http://inventors.about.com/od/tstartinventions/ss/tea.htm>

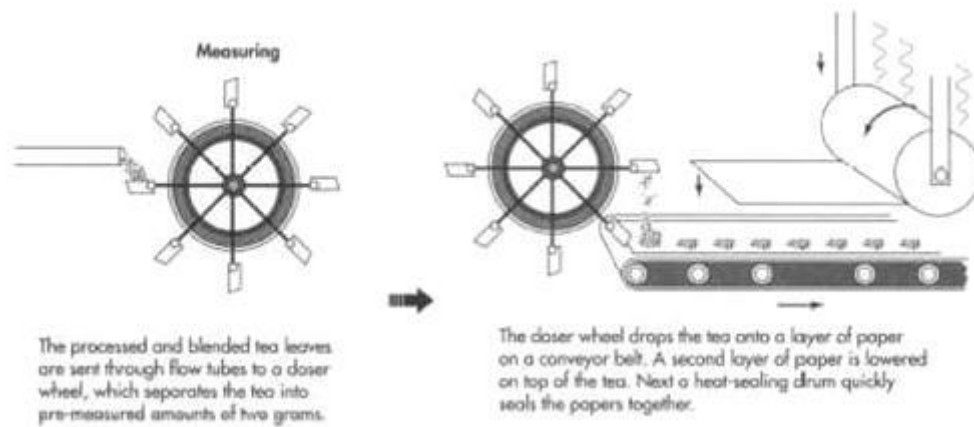
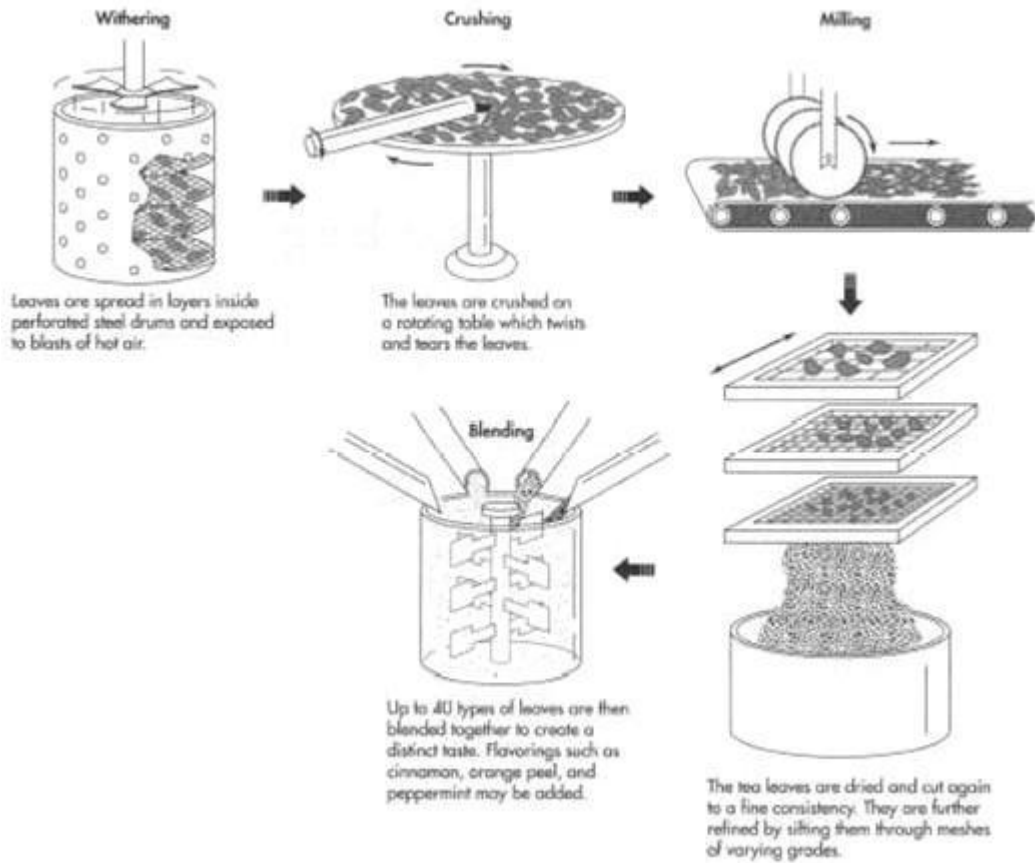


Fig. 1.

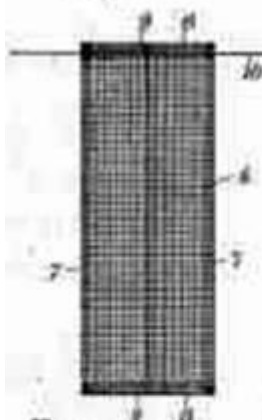


Fig. 2.

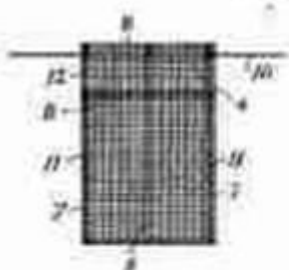


Fig. 3.

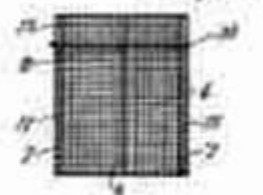
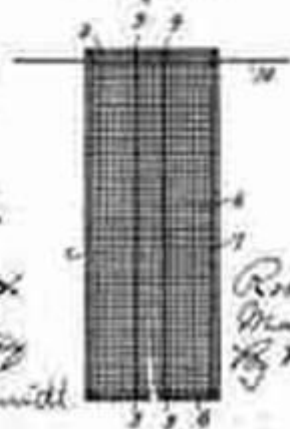


Fig. 4.



Fig. 5.



Witnesses:

E. H. Keeney
Ernest Schmitt

Inventors:

Robert C. Lawson
Mary McLahlen
By Russell & Mount
 Attorneys