

Kafeinsiz Çay

Kafeinsiz çay, içeriğinde kafein bulunan çaydaki kafeinin büyük oranda uzaklaştırılmasıyla elde edilir. Çayın kafeinsizleştirilmesinde birçok metod kullanılmaktadır.

ticari manada iki yöntem bulunmaktadır. Etil Asetat ve CO2 yöntemidir. Etil asetat yöntemi daha ucuz ve kolay iken CO2 yönteminin daha emniyetli olmasına karşı daha pahalıdır. dir. Kafeinsiz çay kafein alımını düşük seviyelerde tutmak isteyen çay tiryakileri için bir alternatiftir. (1, 6)

Çin'de yapılmış olan bir çalışmada gerek yeşil çay ve gerekse siyah çay üretiminde kafeinsizleştirme işlemi, üretim prosesi öncesinde taze yeşil çay yapraklarında sadece sıcak su ile yapılmakta, kafein ile birlikte bir miktarda kateşin kaybı olmaktadır. Şayet bu kafeinsizleştirme yöntemi kıvrılmış veya kurutulmuş yapraklarda yapılırsa (yani imalat aşamalarında) ciddi anlamda kateşin ve aroma maddelerinde kayıplar olmanın yanısıra özellikle siyah çay üretiminde kıvrımdan sonra uygulanmasının oksidasyonu önleyici bir etki gösterdiği (sıcak su olduğu için) ifade edilmektedir. Ancak hasat sonrası ve imalat öncesi bu yöntemin uygulanabilir olduğu makalede belirtilmektedir. (5)

Henüz kafeinsiz çay üretimine başlanmayan Türkiye'de denenebilecek olan sıcak su yöntemidir. Ucuz ve kimyasal bir çözücü kullanılmaması sağlık yönünden daha güvenilir gelmektedir.

Kafeinsiz çay almak yerine kafeinsiz çayınızı sizde hazırlayabilirsiniz çayınızdaki kafenin %80'nini uzaklaştırabilirsiniz. Tüm yapmanız gereken önce çayınızı sıcak suda 45 saniye bekletmek ve suyu dökmek. Su ilavesinden sonra demlemeye bırakınız. Tatta ve aromada çok az da olsa bir kayıp tabiki kaçınılmaz olacaktır. (2)

Kafeinsiz çaylar da şu anda bilinen herhangi bir sağlık riski olduğu tespit edilememiştir. (3) Kafeinsiz çayların elde edilmesinde illegal yöntemler kullanıldığında bilinen sağlık riski oluşmamaktadır. (4)

Different decaffeination processes used on tea:

CO2 / Carbon Dioxide - CO2 decaffeination uses highly compressed carbon dioxide gas, which becomes a fluid under pressure. CO2 is totally safe and is effective at removing caffeine. The CO2 process is good at preserving flavor; its main downside is that it is expensive.

Ethyl Acetate - Ethyl acetate is a naturally occurring compound, common in fruit (and also occurring in small concentration in tea leaf). It is completely safe at the levels in which it remains in the tea after decaffeination. The ethyl acetate process is inexpensive, but it has the disadvantage of removing more flavor than other methods.

Methylene Chloride / Dichloromethane - Methylene chloride, also called dichloromethane, is effective at extracting caffeine while leaving other flavors intact. However, it is a probable carcinogen and is toxic in large concentrations. Its use in decaffeination is legal in the U.S., but regulated by the FDA. Methylene chloride probably does not pose a large health risk in the low concentrations left in most decaf tea, but teas analyzed in the past have been found to have levels exceeding the legal limit. Companies using this process generally do not announce it due to the negative public perception of this chemical.

Benzene - The original decaffeination processes used benzene as a solvent. Benzene is a dangerous chemical and can cause cancer and numerous other health problems. It is not safe for use in decaffeination, and fortunately, its use for this process has been banned and discontinued long ago.

Trichloroethylene - Another organic solvent that has been banned and discontinued for use in decaffeination, trichloroethylene was abandoned after it was found to cause liver tumors in mice.

In summary:

Of the most common methods for decaffeinating tea, CO2 decaffeination is generally the preferred method as it is safe and does a decent job at preserving flavor, but it is more expensive. Ethyl acetate decaffeination is safe and less expensive, but results in a greater loss of flavor. Methylene chloride is legal but regulated for use in decaffeination of tea, but is more marginal in terms of its safety. Other processes involving trichloroethylene and benzene were used in the past but pose serious health hazards and have been banned and discontinued.

Alex Zorach has an M.A. in statistics from Yale University, and is an avid tea drinker and the creator of (7), a website for rating and reviewing teas, which identifies decaffeinated teas and naturally caffeine-free herbal teas. Read more about [decaffeinated tea](#), including detailed references to studies and articles backing up the facts in this article.

Article Source: http://EzineArticles.com/?expert=Alex_Zorach

Kaynaklar

- 1) [Different decaffeination process used on tea](#)
- 2) [Is Decaf Tea Less Protective? Andrew Weil, M.D.](#)
- 3) [Decaffeinated Tea and health risks](#)
- 4) [Decaffeinated Tea - Safe Or Not?](#)
- 5) [Decaffeination of fresh green tea leaf \(Camellia sinensis\) by hot water treatment.](#)
- 6) [Decaffeination](#)
- 7) [Rate Tea](#)