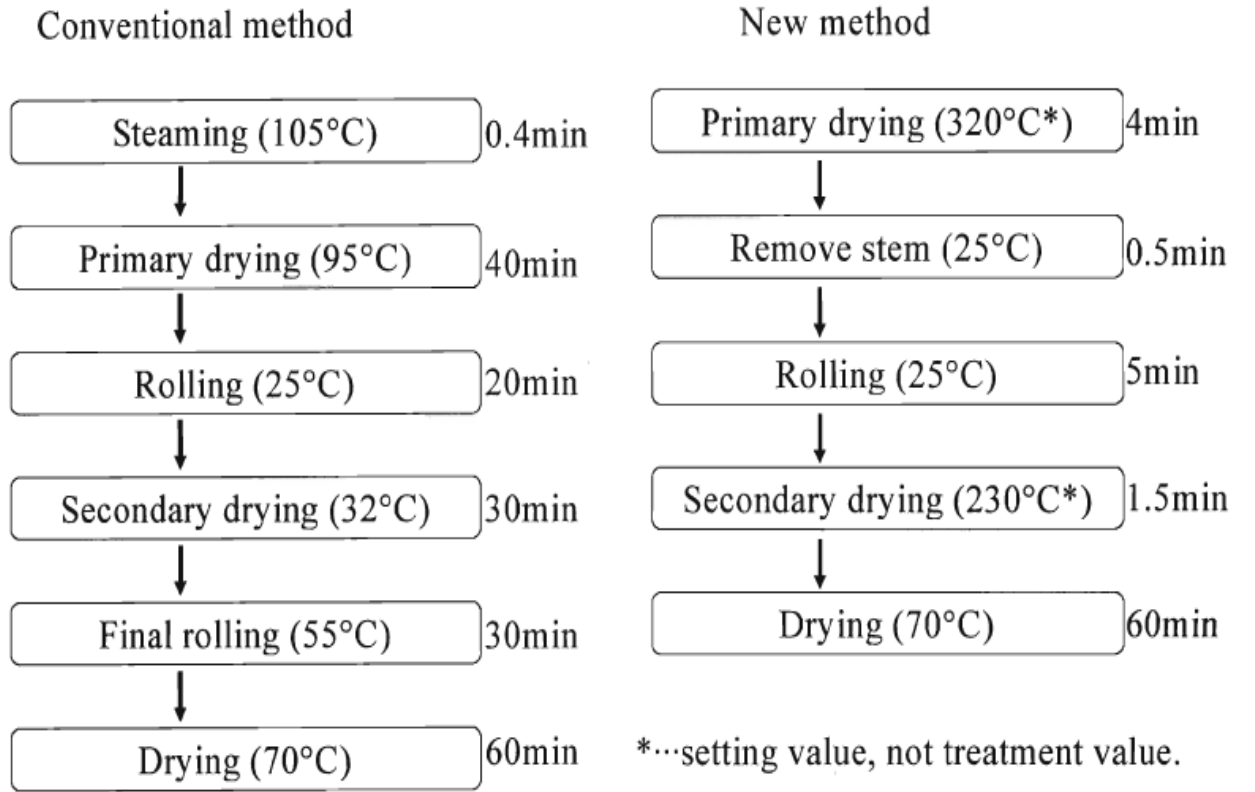


# Kızgın ve Nemli Atmosfer (SHIMA) Kullanılan Yeni Çay Üretim Metodunda Termal Koşulların İncelenmesi

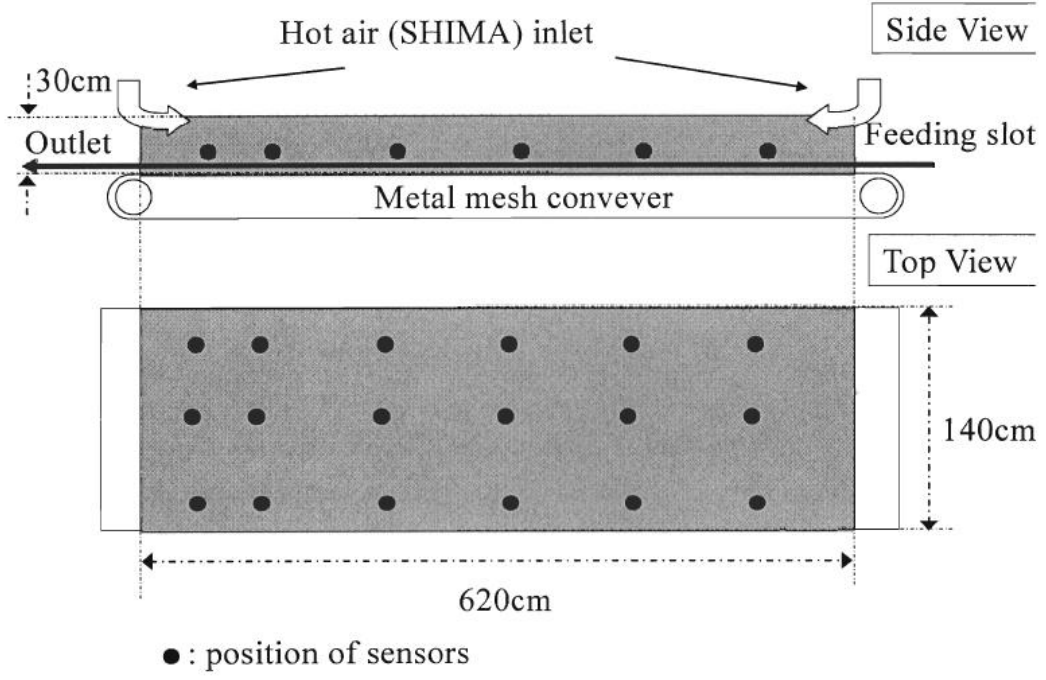
Takuma Ohmiya, Toshiaka Kobayashi ve Tadashi Goto  
Shizuoka Yerleşkesi Tarım ve Ormanlık Araştırma Enstitüsü, Çay Araştırma Merkezi  
1706-11 Kurasawa, Kikugawa Şehri, Shizuoka JAPONYA / 2007

## ÖZET

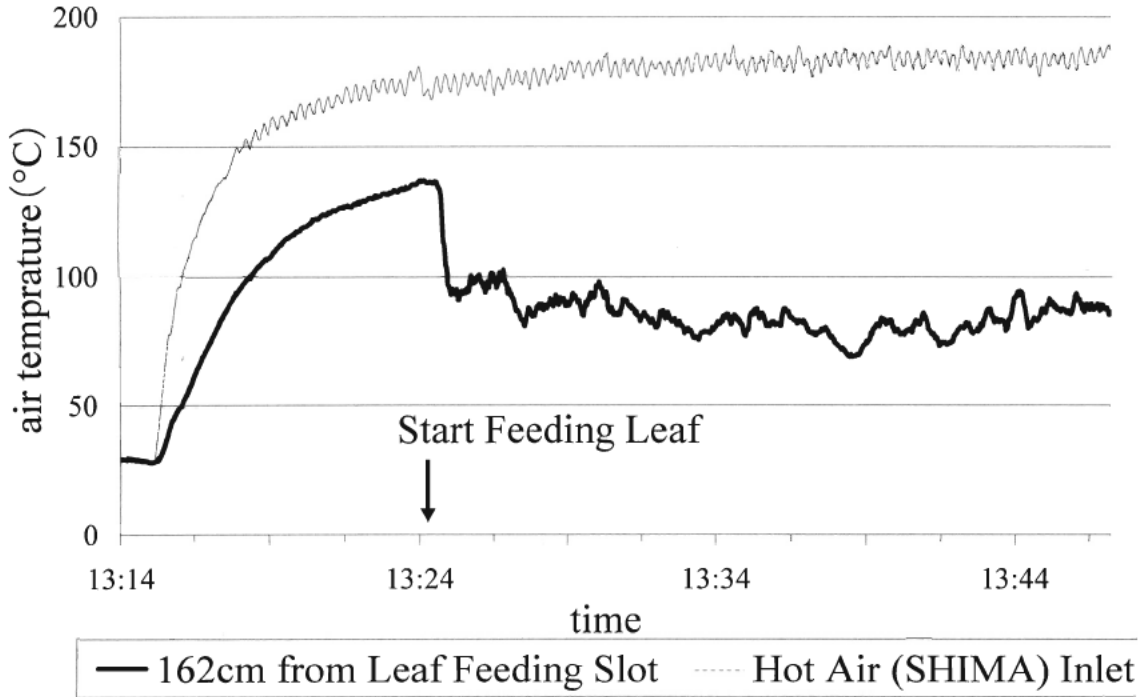
Keiichi Isogaya (Shizuoka Makine Fabrikası) tarafından icat edilen, alevin önüne su püskürtülerek oluşturulan kızgın ve nemli atmosferin kullanıldığı yeni çay üretim metodu incelenmiştir. Bu metot, tek bir oda/kapalı bölüm içerisinde çay yapraklarının kurutulması ve kavrulmasından ibaret basit bir yöntem olduğundan dolayı yeşil çay tozu/pudrası üretimi için uygundur.



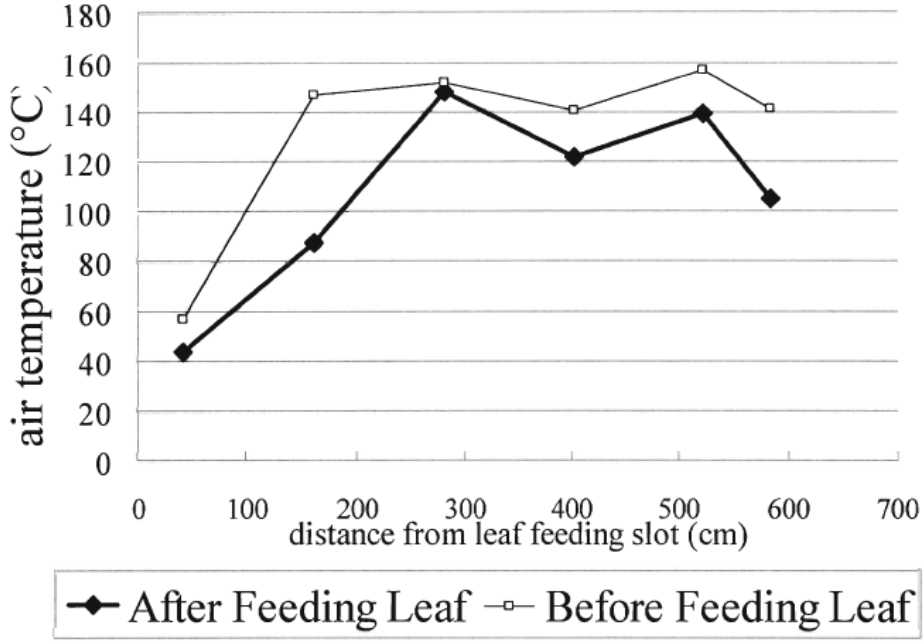
Şekil.1 Yeşil çayın iki üretim metodu



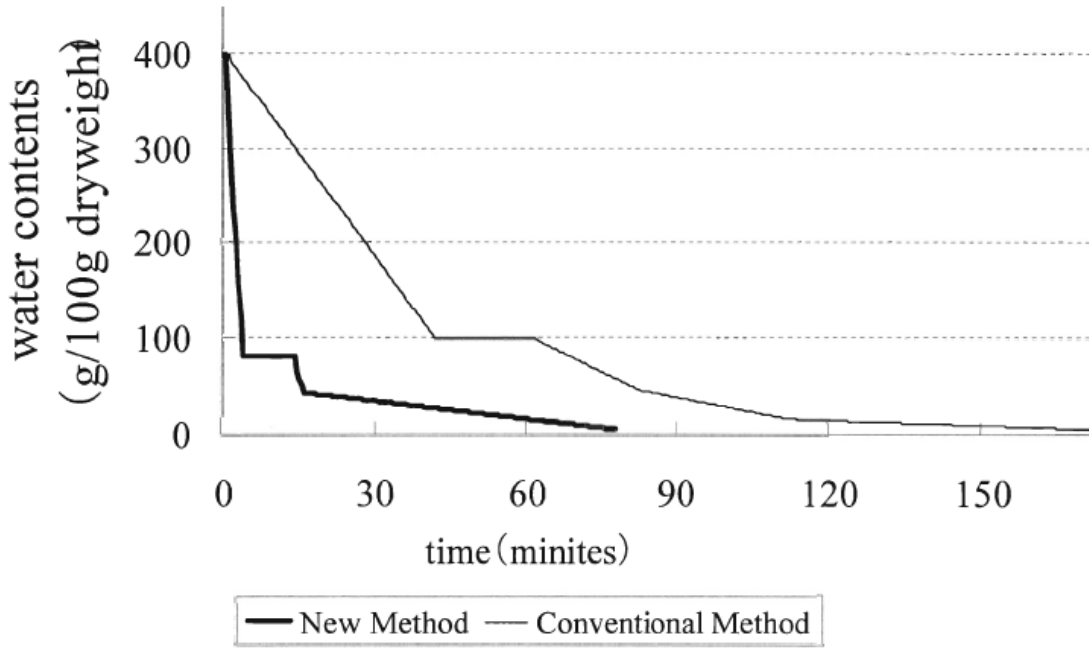
Şekil.2 Birinci kurutma odasındaki ölçüm noktaları



Şekil.3 Yaprak yüklemesi sonrası birinci kurutma odasındaki ısı değişimi



Şekil.4 Çay yaprağı yüklendikten sonra, birinci kurutma odası içerisindeki ısı dağılımının değişimi



Şekil.5 İşlemin tamamında, çay yaprağının su içeriği

Kaynak: The 3rd International Conference On O-CHA(Tea) Culture and Science. [Investigation of Thermal Condition In new Tea Manufacturing Method Using Superheated And Moistured Atmosphere \(SHIMA\)](#). Japan 2007

Türkçeye çeviren: Kamil Engin İSLAMOĞLU / Ziraat Mühendisi