

УДК 663.952.031

## ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ЗЕЛЕНОГО БАЙХОВОГО ЧАЮ

Сирота К. О., студентка

Волощук І. В., асистент

*Миколаївський національний аграрний університет*

Чаєм називають напій, який отримують шляхом заварювання, варіння чи настоювання підготовленого листа чайного куща. Отримують зелений байховий чай з сортового чайного листка, через особливості його отримання він є більш цінним продуктом, ніж чорний. Пов'язано це з високим вмістом у ньому катехинів (різновиди антиоксидантів, якими багаті чайне листя) – 90% та інших біологічно-активних речовин, зокрема вітаміну С.

Зеленому чаю властиві такі ефекти як сильно збуджуюча, освіжаюча і тонізуюча дії, також він містить речовину, що активно впливає на судини, серце і стимулює психічну діяльність, це – кофеїн. Основною метою під час виробництва чаю є уникати окислення катехинів та інших змін чайного листка. Чим менше таких змін буде відбуватись в ході технологічного процесу, тим вище буде якість зеленого чаю [2].

Тому, при його виробництві, замість зав'ялювання, скручування і ферментації передбачається підсмажування або пропарювання чайного листка, що є необхідним для інактивації ферментів, тобто фіксації зеленого чайного листка. Окрім цього, зникає запах свіжої зелені, а листок приймає більш еластичну форму. Термічна обробка, у свою чергу, веде до утворення нових ароматичних і смакових речовин в зеленому чаї, зміни мічного складу листка при цьому хоч і незначні, але вони необхідні для отримання високоякісного продукту [1].

Технологія отримання зеленого байхового чаю проходить такі етапи:

- фіксація;
- підсушування;
- скручування фіксованого листка;
- висушування;
- сортування.

*Фіксація* здійснюється в пропарювальних апаратах, що складаються з двох конвеєрів, – пропарювального і охолоджувального. У пропарювальному відділенні чайний листок протягом 2-3 хв піддається обробці парою з температурою 120°C і вище, а в охолоджувальному – обдувається повітрям. Фіксування пропареного листка проводять з метою вилучення зайвої вологи і підготовки його до скручування.

*Підсушування* проводять для вилучення з листка вологи. Проводять сушилкою YF-60DB, тривалість сушіння займає 12-15 хв, оптимальна температура становить 100-110°C. При такій обробці, вологість чайного листка знижується з 80% до 58-62%.

Вже фіксований і підсушений чайний лист піддають *скручуванню*. Ця стадія представляє в основному фізичний процес, необхідний для того, щоб з пошкодженого листа виділився сок та надав йому завитка. Скручування проводять в ролерах відкритого типу протягом 80 хв.

При скручуванні листка утворюється велика кількість грудок через присутність в'язких пектинових речовин, тому для рівномірного вилучення вологи при *висушуванні* грудки розбивають, а гриби, бактерії при високій температурі гинуть.

Після висушування зелений чай *сортують*. Отримана при сортуванні сходової фракції йде на виробництво чайних концентратів і тонізуючих безалкогольних напоїв на основі чаю. Дрібні чайніки зеленого чаю – висівки і крихти, використовують для отримання гранульованого чаю [3].

### Література

1. Б. Павличенко Зелёный чай. Руководство пользователя. Всё о зелёном чае/ 2018 р., 70 с.
2. [http://magiktea.com/all\\_about\\_tea/?item=3&lang=ua](http://magiktea.com/all_about_tea/?item=3&lang=ua)
3. <http://bio-faq.ru/why/why055.html>