

ÇAY DEGÜSTASYON YÖNTEMİ

Doç. Dr. Ö. Lütfi GÜRSES
Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kürsüsü
A.Ü.Z.F. — ANKARA

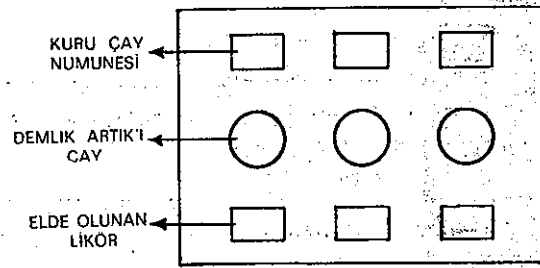
2.83 gram çay tartılır ve 250 cc hacimli özel porselen kaba konur. Üzerine kaynar dedecede damıtık sudan eklenir. Kabin kapağı örtülür ve 5-6 dakika beklenir. Elde olunan infüzyon ayrı bir kaba alınır, ve porselen kaptaki kalan çay yaprakları aynı kabin tersine çevrilmiş kapağı içerisine konur.

Degüstasyon neon lambası ile veya parlak ışık veren flöresans lamba ile aydınlatılmış bir laboratuvarında yapılmalıdır.

- Tadımda, numune yutulmamalıdır.
- Tükürme kabı (spitting vessel) tadımcının ayaklarının ön kısmında durmalıdır.
- Önce kuru çay
 - sonra dem artığı
 - sonra likör incelenir.

Tadım sırasında likör sıcaklığı yaklaşık 43.3°C olmalıdır. Likör; kaptan kaşık ile (8 ml hacimli) alınır ve aroma ve özellikleri incelenir.

Tadımcı likörün bir kısmını dili etrafında çevirir, ağzın arka kısmına aromayı çeker. Böylece burun içerisindeki duyu sinirleri ile numunenin aroması iyi bir şekilde incelenmiş



olur. Böylece likör tadılmış, aroması incelenmiş olur.

Tadımcının, çayın kalitesi konusunda kesin karara varmasında incelenmesi gereken en önemli özellik infüzyon rengidir. Ancak, infüzyon rengi ve parlaklık (brightness) da incelenerek tadımcı, likörün dem durumu, (body) ve (briskness) özellikleri üzerine ilk müşahadelere edinir. Tadımcı aynı zamanda; bilinçsiz olarak, ışığın porselen kabin tabanından yansıma durumu konusunda da karara varmış olur.

Kaliteli çaydan elde olunan likör incelendiğinde, porselen kabin tabanı daha konveks görünür. Düşük kaliteli çaydan elde olunan likör ile degüstasyon yapıldığında ise; kabin tabanı daha az konveks bir görünümdedir.

