# Technologické kroky výroby ČAJE

Doplňujíci údaje

Vysvětlení kroku

**Sklizeň**

Ručně nebo strojově

- Několikrát do roka / některé oblasti = po celý rok
- Transport do 2 -3 do zpracovně
  - zabránění předčasné oxidaci

Zavadnutí
**(Černý čaj)**
**(Zelený čaj)**
**(Oolong čaj)**

1. Lehké zavadnutí
2. Střední zavadnutí
3. Tvrdé zavadnutí

- Ztráta vlhkosti - ze 75 % na 30 %
- Listy měknou, jsou křehčí
- Degradace polyS, B, částečně MK – vývoj chutě a aroma

Napařování
**(Zelený čaj)**

- 85 – 90 °C
  - ✓ Inaktivace enzýmu

Protřásání lístku / Válení v koších
**(Oolong čaj)**

- Velké vzdušné otočné válce
  - ✓ Zachování přirozených polyfenolů v buněčných strukturách

Svinování / Rolování
**(Zelený čaj)**
**(Černý čaj)**

A. Lehké rolování – zelený čaj
B. Střední rolování
C. Tvrdé rolování

- Vliv na chuť, vzhled, trvanlivost čaje
- Uvolnění buněčné stavy, působení kyslíku – aktivace fermentačních enzymu, kolem 30 °C

Fermentace
**(Černý čaj)**

Částečná fermentace
**(Oolong čaj)**

- Enzymatická oxidace přítomných polyfenolických látek
  - vznik barevných a aromatických sloučenin
  - degradace B, AMK, barviv, polyfenolů – senzorické vlastnosti

- Zelený čaj:
  - ✓ Nefermentovaný – katechiny
- Bíly čaj:
  - ✓ Nefermentovaný = nejmladší ochmýřené pupeny (TIPSY) = stříbrná barva (silver needle)
- Černý čaj:
  - ✓ Plně fermentovaný
    - ✓ oxidace katechinů vznik theaflavinů a thearubiginů
- Oolong (žlutozelený):
  - ✓ Částečně fermentovaný – stupně fermentace (10 – 70 %)

Sušení
**(Černý čaj)**
**(Zelený čaj)**
**(Oolong čaj)**

- Bezprostředně po fermentaci
- Sušičky 90 – 95 °C/20 min.
- ↓ obsahu $H_2O$ - pod 3 %

**Třídění a Balení**

- Prosévání a třídení = dle velikosti čajového listu
  1. Listové čaje
  2. Zlomkové čaje
  3. Listy určené k dalšímu zpracování

Projekt byl realizován za finanční podpory IVA VFU č. 2018FVHE/2210/41