

اصول صحیح برگ چینی در چای

تهیه کنندگان: دکتر سید محسن سنجری، دکتر محمدجواد گل محمدی، (کارشناسان سازمان چای کشور)

چای درختچه‌ای دائمی و همیشه‌سبز است که از محصولات راهبردی در کشورمان به حساب می‌آید. چایی که مصرف می‌شود از برگ‌های این گیاه بدست می‌آید. برگ، اندام اصلی تولید غذا در بوته‌های چای است. بیش از ۷۰ درصد برگ چای را آب و بقیه آن را ماده خشک تشکیل می‌دهد. برای تولید چای باکیفیت باید تنها از شاخساره‌های فوقانی این گیاه شامل یک غنچه (جوانه) به همراه دو تا سه برگ استفاده شود. از هر ۱۰۰ کیلوگرم برگ سبز چای به طور میانگین ۲۲/۵ کیلوگرم چای خشک به دست می‌آید.

در برگ چینی مطلوب توجه به کیفیت برگ، رعایت استاندارد برگ چینی، شدت برگ چینی و دور برگ چینی (مدت زمان لازم برای این که قسمت اعظم شاخساره‌های باقیمانده از دور قبل مجدداً آماده برداشت شوند) اهمیت ویژه‌ای دارد. برای بدست آوردن بیشترین عملکرد و نیز یک محصول باکیفیت بالا، لازم است که در برداشت به تعداد برگ‌ها، طول ساقه و لطافت برگ کاملاً دقت شود. به طور کلی برگ چینی باعث جداکردن شاخساره‌های فوقانی گیاه چای می‌شود بنابراین در کنار برداشت چای بایستی به حفظ قدرت باردهی گیاه توجه کرد.

ارتفاع بوته‌های چای در اکثر باغات شمال ۴۰ تا ۵۰ سانتی‌متر است. البته کارشناسان، ارتفاع ۵۵ تا ۶۰ سانتی‌متر را برای برداشت مناسب‌تر می‌دانند. در یک برداشت مطلوب و باکیفیت با توجه به دور برگ چینی باید یک تا دو برگ مغزی را روی بوته‌ها باقی گذاشت. ترکیبات شیمیایی چای شامل پلی فنل‌ها (کاتچین‌ها و فلاوونوئیدها)، آلکالوئیدها (کافئین، تئوروبین، تتوفیلین و غیره)، روغن‌های فرار، پلی ساکاریدها، آمینواسیدها، چربی‌ها، ویتامین‌ها به خصوص ویتامین ث، عناصر معدنی مثل آلومنیوم، فلوتور، منگنز و غیره می‌گردد. پلی فنل‌ها با دارا بودن خواص آنتی‌اکسیدانی مسئول خصوصیات سلامت‌بخشی چای هستند. فلاوونوئیدها اثرات آنتی‌اکسیدانی، ضد حساسیتی و ضد میکروبی دارند. مقدار غلظت ترکیباتی که سبب بالارفتن کیفیت چای تولیدی می‌گردند در غنچه و برگ اول و دوم بیشتر است.

شاخساره‌ی در حال رشد چای، دارای بیشترین مقدار مواد لازم برای تهیه چای خشک با کیفیت است؛ به طوری که بیشترین مقدار این مواد در جوانه‌ها وجود داشته و به تدریج با رسیدن به برگ‌های مسن، مقدار آن کاهش می‌یابد. در ساقه‌ها، مقدار این مواد در کمترین میزان خود قرار دارد.

بهتر است سطح برداشت (برگ چینی) مسطح، یکنواخت و بدون فاصله باشد تا عملیات برداشت خصوصاً با ماشین‌آلات که بسیار حائز اهمیت است به راحتی انجام پذیرد. استفاده از ماشین‌آلات برداشت در طول چند سال و با بوته‌سازی مناسب باغات چای می‌تواند هزینه‌های تولید را کاهش و کیفیت برگ چینی را افزایش دهد.

در برگ چینی انتخابی که با دست انجام می‌شود استاندارد برگ چینی به دلیل انتخاب شاخساره‌های مناسب بصورت کامل رعایت می‌شود. اما در برگ چینی غیرانتخابی که بوسیله ابزارهایی از قبیل قیچی، موتورهای برداشت تک نفره و دونفره و... انجام می‌شود بایستی فرم‌دهی و مرتب کردن بوته‌های چای برای برداشت مکانیکی انجام شده باشد تا برگ‌های نامطلوب داخل محصول برداشت شده نگردند.

زمان برداشت چای در ایران	درصد برداشت از کل برگ سبز در باغ چای
بهاره (اول اردیبهشت تا پایان خرداد)	۴۵-۴۲
تابستانه (تیر تا اواسط شهریور)	۴۸-۴۵
پاییزه (اواخر شهریور تا اواخر مهر)	۱۰-۷

مقایسه بازده و توانایی در روش برگ چینی	
برگ چینی با دست (استاندارد)	۳۰ تا ۵۰ کیلوگرم به ازای هر نفر
برداشت با داس برداشت	۷۰ تا ۹۰ کیلوگرم به ازای هر نفر
برگ چینی با قیچی	۱۰۰ تا ۳۰۰ کیلوگرم به ازای هر نفر
برداشت مکانیزه تک و دو نفره	۷۰۰ تا ۲۰۰۰ کیلوگرم در ۸ ساعت در روز

حوزه معاونت فنی سازمان چای کشور