



RECEP TAYYİP
ERDOĞAN
ÜNİVERSİTESİ

RECEP TAYYİP ERDOĞAN ÜNİVERSİTESİ
ÇAY İHTİSASLAŞMA KOORDİNATÖRLÜĞÜ

ÇAY HASADI

RİZE
2020



RECEP TAYYIP ERDOĞAN ÜNİVERSİTESİ ÇAY İHTİSASLAŞMA KOORDİNATÖRLÜĞÜ

ÇAY HASADI

**RİZE
2020**



DÜNYADA ÇAY HASADI

Günümüzde çay tarımında önemli ülkelerden olan Çin, Hindistan, Sri Lanka, Kenya ve Japonya'da hasat işlemleri elle veya farklı mekanizasyon araçları ile hasat yapılmaktadır.

Elle, makasla ve makineyle hasat edilen çaylarda aroma yönünden farklılıklar meydana geldiği araştırmalarda ortaya konulmuştur. Elle toplanan çayların daha yumuşak, tatlı ve hoş kokulu olduğu bilinmektedir.

Ancak son yıllarda işçi bulma güçlüğü yanında işçi ücretlerinin giderek artması çay bahçelerinde hasadın mekanik yollarla yapılmasına neden olmaktadır.

Çay tarımının yapıldığı uzak doğu ülkelerinin çoğunda arazi yapısının engebeli olması nedeni ile çay hasadında daha çok tek veya iki kişinin kullanabileceği makineler geliştirilmiştir.



Çin, Hindistan, Kenya ve Sri Lanka'da çaya mekanik yollarla verilecek zararın önüne geçilmesi ve çayın kalitesinin korunması için hasat elle yapılmaktadır. Ancak işçilik maliyetleri gibi ekonomik nedenlerden dolayı elle hasadın yanında el makasları gibi farklı hasat ekipmanları da önerilmeye başlanmıştır.

Japonya ise çay tarımında çeşitli makineler geliştiren ilk ülkedir. Önceleri neredeyse bütün çay hasadının elle yapıldığı Japonya'da günümüzde bu işlem çoğunlukla hasat makineleri ile gerçekleştirilmektedir. Sadece yüksek kaliteye sahip yeşil çaylar (Gyokuro, Sencha ve Matcha) elle toplanmaktadır.



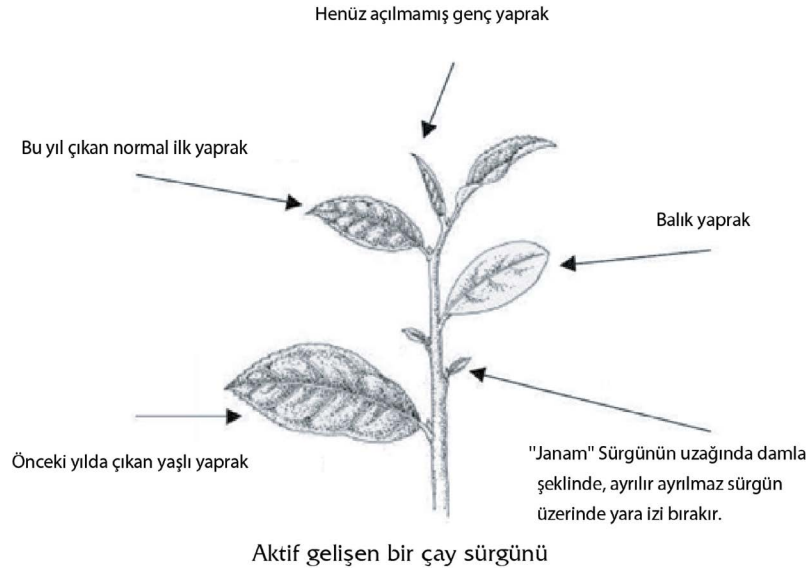
ÜLKEMİZDE ÇAY HASADI

Ülkemizde çay hasadının tamamına yakın bir kısmı geleneksel çay toplama makası kullanılarak yapılmaktadır. Ancak ÇAYKUR ve bazı firmaların talepleri doğrultusunda, bazı özel çayların üretimi için elle toplama yapan üreticiler de mevcuttur. Bununla birlikte işgücü maliyetlerinin artması ve teminindeki zorluklar nedeniyle üreticiler hasat makinesi arayışına girmişlerdir. Her bahçe için uygun olmayan farklı özellikteki kendinden motorlu elle taşınan makineler kullanılmaya başlanmıştır. Bu konuda üreticilerimize yardımcı olmak amacıyla Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Çay İhtisaslaşma Koordinatörlüğü bünyesinde farklı hasat makinelerinin kullanımına ve etkinliklerine yönelik çalışmalar başlatılmıştır.



STANDART ÜRÜN

Çay hasadında işlemeye uygun genç ve körpe çay yaprağı ile tomurcuğun toplanması esastır. Sürgünlerin 2,5-3,5 yapraklı iken hasat edilmesi en uygun yöntem olarak önerilmektedir.



ÇAYDA HASAT DÖNEMLERİ

Ülkemiz koşullarında çayda genellikle 3 hasat dönemi vardır.

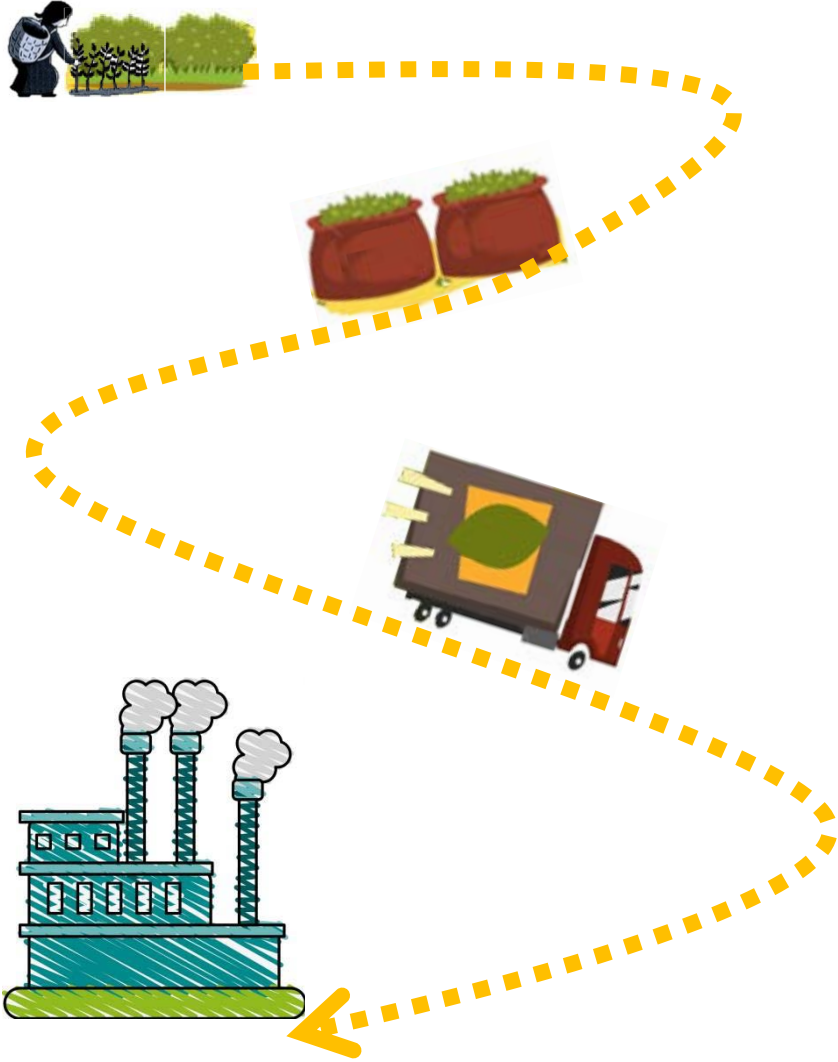
1. Sürgün: Mayıs-Haziran,
2. Sürgün: Temmuz-Ağustos
3. Sürgün: Eylül- Ekim

Bazı yıllarda iklim koşulları uygun olduğunda 4. hasat da yapılmaktadır.

ÇAYDA KULLANILAN BAZI HASAT EKİPMANLARI



HASAT VE HASAT SONRASI DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR



“KALİTELİ ÇAY ÖZENLİ HASATLA ELDE EDİLİR.”



Hasat anında çay yaprakları ile tomurcuğun kırılıp kıvrılarak zedelenmemesine özen gösterilmelidir. Yolarak ve sıyırarak yapılan toplama hatalıdır.



Temiz bir örtü üzerinde, güneş görmeyen gölge bir yerde biriktirilen çay yapraklarının uygun büyüklükteki ekipmanlara konularak alım yerine hızla ulaştırılması gerekmektedir.



Toplanan çay yaprakları en geç 6 saat içerisinde alım evine ulaştırılmalıdır. Alım evinde çaylar 20 cm kalınlığında serilmeli ve 1-2 saat arayla karıştırılmalıdır.



Çay yapraklarının fabrikaya teslim edilinceye kadar toprakla, gübreye, yağ vb. yabancı maddelerle teması engellenmelidir.



Hasat edilen çay yaprağı sıkıştırılmadan uygun büyüklükteki ekipmanlara koyulmalıdır. Son yıllarda diğer ülkelerde plastikten yapılmış özel taşıma kapları kullanılarak çay yapraklarının zarar görmemesi sağlanır.



Sıkıştırılan yapraklarda sıcaklık kısa sürede yükselir ve öncelikle zedelenmiş yapraklarda daha sonra tüm yapraklarda erken oksidasyona ve kuruma-sebebiyet vermektedir. Sıcaklığın aşırı yükselmesi çay yaprağında bulunan enzimlerin aktivitelerini büyük ölçüde ya da tamamen yitirmelerine neden olur. Bu durum yaprakların kimi zaman kırmızı renk almasına ve üretilen çayın renginin mat, deminin bulanık olmasına neden olmaktadır.



Uygun olmayan koşullarda bekletilen çaylarda mikroorganizma faaliyetleri giderek artar. Bunun bir sonucu olarak çay yapraklarında ekşime görülür.

ELLE HASAT VE MAKİNELİ HASADIN KARŞILAŞTIRILMASI

Elle Hasat

1. İstenilen kalitede ürün hasadı yapılabilmektedir.
- 2.Elle toplanan yapraklardan üretilen çaylar, duyuusal ve antioksidan özellikler açısından daha üstündür.
3. Elle toplama yapılan ocaklarda hasat tablası kısa sürede oluşur ve ürün miktarında artış meydana gelir.
- 4.Makinelî hasada göre daha uzun sürede yapılır.
- 5.İşçilik ücretlerinden dolayı maliyeti yüksektir.

Makinelî Hasat

- 1.Yaprak seçimi el ile hasat kadar hassas olmadığı için makine ile hasat işlemi sırasında istenmeyen bazı yapraklar (kuru ve kart yapraklar vb.) da hasat edilebilmektedir
- 2.Genellikle daha olgun, daha kaba, kalın ve zarar görmüş yaprak miktarı fazla olduğundan, toplanan yaprakların kalite değerleri (kateşin vb.) elle yapılan hasattakine göre daha düşüktür.
- 3.Makinelî hasatta elle toplamaya göre sürgün dönemi daha geçtir.
- 4.Tüketim alışkanlıklarından dolayı, mekanizasyonun ülkelere değişiklik göstermesi ve her ülkenin kendine özgü makine geliştirme gerekliliği bulunmaktadır.
- 5.Elle hasada göre daha kısa sürede yapılır
- 6.Elle hasada göre daha ekonomiktir.

Bize Nasıl Ulaşabilirsiniz ?

ADRES : Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Zihni Derin Yerleşkesi - Fener Mahallesi
53100 Merkez/RİZE

<http://cayihtisas.erdogan.edu.tr>

E- POSTA : cayihtisas@erdogan.edu.tr

TELEFON : +90 (464) 223 61 26

FAKS : +90 (464)223 74 06

 twitter.com/lhtisaslasma

 instagram.com/cayihtisaslasma





RECEP TAYYİP
ERDOĞAN
ÜNİVERSİTESİ

ADRES

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Fener Mahallesi Zihni Derin Yerleşkesi Merkez 53100 / RİZE
www.erdogan.edu.tr

2020