



## საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

### ბაიხაოს ჩაი

ბაიხაოს ჩაი (ჩინ. ბაი ხუა - თეთრი წამწამი). ფხვიერი დაგრეხილი ჩაი, რ-ის ერთ-ერთი კომპონენტია ტიპსი ანუ ბუსუსებიანი კვირტი.

ბ. ჩ. არის შავი, მწვანე, ყვითელი და წითელი. ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან აგრეთვე არომატითა და გემოთი. ჩვენთან ყველაზე მეტად გავრცელებულია შავი ბ. ჩ., შემდეგ კი – მწვანე. ოთხივე ტიპის ჩაის სხვადასხვაგვარი ტექნოლოგიით ერთ, ორ ან სამფოთლიანი ღუყებისაგან ამზადებენ. შავი ბ. ჩ-ის მიღების ტექნოლ. პროცესებია ღნობა, გრეხა, ფერმენტაცია, შრობა, დახარისხება. საქართველოში, აზერბაიჯანსა და კრასნოდარის მხარეში მიმართავენ ხელოვნურ ღნობას. რისთვისაც გამოთბარ (36–42°C) ჰაერს უშვებენ უწყვეტი მოქმედების კონვეირული ტიპის დანადგარში; ღნობის ხანგრძლივობა 3 – 6 სთ-ია (ტენის შემცველობა ფოთოლში 76 – 78%-იდან 60 – 62%-მდე მცირდება). გრეხის პროცესში ფოთლის ზედაპირზე გამოიყოფა უჯრედის წვენი და იწყება ფერმენტაციის პროცესი. ფოთოლს გრეხენ 3 – 4-ჯერ როლერებში. თითოეული გრეხის ხანგრძლივობა 30–45 წთ-ია. ფერმენტაციის ჩასატარებლად ფოთლის ნაწილაკებს სიდიდის მიხედვით ფრაქციებად ანაწილებენ და საფერმენტაციო ყუთებში ყრიან. ფერმენტაცია (ხანგრძლივობა 3 – 5 სთ) მთავრდება ფოთლის შრობის დროს. ფერმენტაციის შემდეგ ფოთოლი იძენს სპეციბ. არომატს, გემოსა და ფერს. ფოთოლს აშრობენ კონვეირული ტიპის საშრობ მანქანებზე (ერთჯერადი შრობისას 100°C ტემპ-რაზე, ორჯერადი შრობისას ჯერ 90°C, ხოლო შემდეგ 85°C ტემპ-რაზე), შრობის შემდეგ მიიღება ბ. ჩ-ს ნახევარფაბრიკატი (ტენიანობა 3–6%). მიღებულ პროდუქტს ახარისხებენ, დახარისხების შემდეგ გარეგნულად ერთმანეთის მსგავს ჩაის აურევენ საკუპაჟე დოლში და მიიღებენ სხვადასხვა საფაბრიკო ჩაის. მწვანე ბ. ჩ-ს დამზადების ტექნოლ. პროცესებია ფოთლის დაორთქვლა ან ფიქსაცია ორთქლით, შეშრობა, გრეხა, შრობა, მშრალი დახარისხება. დაორთქვლისა და ფიქსაციის მიზანია ფერმენტაციის პროცესის გამორიცხვა. შეშრობის

შემდეგ ფოთლის ტენიანობა 59–60%-ია, ორჯერადი გრეხის პროცესის ხანგრძლივობაა 40 წთ, ერთჯერადისა – 80 წთ. შრობისა და დახარისხების პროცესები ისევე ტარდება, როგორც შავი ჩაის დამზადების დროს.

იხ. აგრეთვე ჩაი.

ლიტ.: ბოკუჩავა მ., ჩაის წარმოების ბიოქიმია და ტექნოლოგია, თბ., 1962;  
ხოჭოლავა ი., ჩაის ტექნოლოგია, თბ., 1972.

**ი. ხოჭოლავა**

---