

بررسی تغییرات تانفالوین و تئاروبیژن در زمان تخمیر (اکسیداسیون) و اثر آن روی شفافیت و رنگ کل در چای سیاه

رضا حجت انصاری^۱، معظم حسن پور اصیل^{۱*}، عبدالله حاتم زاده^۱، بابک ربیعی^۲ و شیوا روفی گری حقیقت^۳

(تاریخ دریافت: ۱۳۸۵/۴/۲۴؛ تاریخ پذیرش: ۱۳۸۶/۵/۱۰)

چکیده

این پژوهش به منظور بررسی تغییرات تانفالوین و تئاروبیژن در زمان تخمیر (اکسیداسیون) و اثر آن بر روی شفافیت و رنگ کل در چای سیاه در سال زراعی ۱۳۸۳ در مرکز تحقیقات چای کشور در لاهیجان انجام گردید. درصد تانفالوین، تئاروبیژن، رنگ کل و شفافیت در دو رقم امیدبخش ۱۰۰ و هیبرید طبیعی چینی، در زمان‌های برداشت خرداد، مرداد و مهر و در زمان‌های تخمیر ۳۰، ۶۰، ۹۰، ۱۲۰ و ۱۵۰ دقیقه اندازه‌گیری شد. براساس نتایج حاصل از این آزمایش علاوه بر تفاوت ژنتیکی ارقام مورد آزمایش در تولید مواد شیمیایی ایجادکننده کیفیت، تغییرات شرایط آب و هوایی در زمان‌های مختلف برداشت و هم‌چنین زمان‌های متفاوت تخمیر نیز می‌تواند تا حد زیادی روی میزان تانفالوین، تئاروبیژن، رنگ کل و شفافیت اثر بگذارد. هم‌چنین این نتایج بیانگر اثر متقابل بسیار معنی‌دار رقم × زمان برداشت × زمان تخمیر بر صفات تعیین‌کننده کیفیت چای سیاه بود. برآورد ضرایب هم‌بستگی بین صفات مورد مطالعه نشان داد که به استثنای هم‌بستگی بین تئاروبیژن و شفافیت، هم‌بستگی بین سایر صفات در سطح احتمال ۱ درصد معنی‌دار بود. نتایج حاصل از تجزیه روابط رگرسیونی بین زمان تخمیر به عنوان متغیر مستقل و هر یک از صفات مورد مطالعه به عنوان متغیر وابسته، رابطه رگرسیونی خطی بسیار معنی‌داری بین زمان تخمیر با تانفالوین و شفافیت مشاهده شد. هم‌چنین نتایج حاصل از تجزیه رگرسیون چند متغیره بین شفافیت به عنوان متغیر وابسته با تانفالوین و تئاروبیژن به عنوان متغیر مستقل نشان داد که بیش از ۵۶ درصد از تغییرات شفافیت به وسیله تانفالوین و تئاروبیژن توجیه می‌شود. هم‌چنین در تجزیه رگرسیون چند متغیره بین رنگ کل به عنوان متغیر وابسته و تانفالوین و تئاروبیژن به عنوان متغیر مستقل، بیش از ۴۳ درصد از تغییرات رنگ کل به وسیله تانفالوین و تئاروبیژن توجیه شد.

واژه‌های کلیدی: چای سیاه، زمان تخمیر، تانفالوین، تئاروبیژن، شفافیت، رنگ کل

مقدمه

کیفیت عامل مهمی در عرضه چای به بازار مصرف می‌باشد. عوامل زیادی بر کیفیت چای سیاه تأثیر می‌گذارند که از آن جمله می‌توان نوع رقم، روش داشت، نحوه برداشت، فرآوری و نگه‌داری چای را به عنوان عوامل عمده ذکر کرد (۲، ۴، ۶ و ۷). بخش فرآوری چای از آنجا اهمیت دارد که نقش بسیار

چای یکی از محصولات اساسی و استراتژیک کشور است. در حدود ۳۲۰۰۰ هکتار از زمین‌های کشاورزی در کشور زیر کشت بوته‌های چای قرار دارد (۳). یکی از مهم‌ترین مشکلات در صنعت چای کشور پایین بودن کیفیت چای تولیدی است.

۱. به ترتیب دانشجوی سابق کارشناسی ارشد و استادیاران باغبانی، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه گیلان

۲. استادیار زراعت و اصلاح نباتات، دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه گیلان

۳. مربی پژوهش مرکز تحقیقات چای کشور، لاهیجان

*: مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: hassanpurm@yahoo.com

در زمان‌های مختلف برداشت برگ سبز چای چنین نتیجه‌گیری کردند که زمان تخمیر در یک همگروه در زمان‌های مختلف برداشت متفاوت است. هم‌چنین اوباندا و همکاران (۱۲) و اورچارد (۱۷) با بررسی تغییرات تئافلایین‌ها و تئاروبیژن‌ها در طی عمل تخمیر گزارش نمودند که با افزایش زمان تخمیر میزان تئافلایین‌ها و شفافیت کاهش می‌یابد، اما میزان تئاروبیژن‌ها و رنگ کل افزایش می‌یابد. این گزارش‌ها و گزارش‌های مشابه دیگر بیانگر اثر عوامل مختلف روی میزان تئافلایین‌ها و تئاروبیژن‌ها در چای سیاه و اثر آن بر شفافیت و رنگ کل می‌باشد. در این مطالعه سعی شده است، تا ضمن بررسی اثر رقم، زمان برداشت و زمان تخمیر برگ سبز چای بر شاخص‌های مورد مطالعه، تغییرات این شاخص‌ها در طی زمان تخمیر و هم‌چنین اثرات آنها روی هم مورد مطالعه قرار گیرد.

مواد و روش‌ها

مواد گیاهی

این بررسی در سال زراعی ۱۳۸۳ در ایستگاه تحقیقاتی چای شهید افتخاری فشالم فومن واقع در ۱۵ کیلومتری شهر رشت با عرض جغرافیایی ۱۵° و ۳۷° شمالی و طول جغرافیایی ۲۷° و ۴۹° شرقی و ارتفاع ۱۰ متر از سطح دریا انجام شد. در این پژوهش از رقم امید بخش ۱۰۰ و هیبرید چینی استفاده گردید که از ویژگی‌هایی مانند هم سن بودن و یک‌نواختی برخوردار بودند. اسکلت‌بندی و فرم بوته‌ها برای پژوهش مناسب بود و تمام عوامل زراعی به‌طور یکسان برای همه پلات‌ها در نظر گرفته شد. در مجموع سه بار برداشت برگ سبز در ماه‌های خرداد، مرداد و مهر (برای هر رقم در زمان مناسب) به صورت استاندارد (یک غنچه و یک برگ و دو برگ) انجام شد.

چایسازی

برگ‌های چای پس از هر بار برداشت به آزمایشگاه چایسازی کاشف واقع در مرکز تحقیقات چای کشور در لاهیجان انتقال یافت. به منظور انجام فرایند پلاس (اولین مرحله چایسازی) و

مهمی در ایجاد کیفیت نهایی چای سیاه ایفا می‌نماید. از میان مراحل مختلف فرآوری چای، مرحله اکسیداسیون دارای اهمیت بیشتری نسبت به مراحل دیگر می‌باشد و در این مرحله است که بسیاری از ویژگی‌های کیفی چای خشک مانند رنگ، عطر و طعم ایجاد می‌شود (۵ و ۸). در زمان اکسیداسیون، مواد بیوشیمیایی برگ سبز شامل پلی فنل‌ها، اسیدهای آمینه و مواد دیگر طی واکنش‌های آنزیمی و غیر آنزیمی به ترکیباتی تبدیل می‌شوند که ایجاد کننده ویژگی‌های کیفی چای سیاه استحصالی هستند. عمده ترکیباتی که در زمان اکسیداسیون ایجاد می‌شود تئافلایین‌ها (Theaflavins(TF)) و تئاروبیژن‌ها (Thearubigins (TR)) هستند. این ترکیبات در ویژگی‌های کیفی چای سیاه تاثیر مهمی می‌گذارند (۱). تئافلایین به رنگ زرد پرتقالی در محلول دیده می‌شود و در اندازه‌گیری شفافیت (Brightness (B)) که یک ویژگی مطلوب چای می‌باشد. بسیار نقش دارد. غلظت کل تئافلایین‌ها در چای سیاه حدود ۱ تا ۳ درصد است. تئاروبیژن به رنگ قرمز مایل به قهوه‌ای در محلول دیده می‌شود. تئاروبیژن‌ها نقش مهمی در ایجاد رنگ کل (Total color) که یک شاخص کیفیت در چای می‌باشد، ایفا می‌کند (۲، ۸، ۱۲ و ۲۰). عواملی که بر تشکیل و تجزیه تئافلایین‌ها و تئاروبیژن‌ها تأثیرگذار باشند. بر کیفیت نهایی چای نیز اثر می‌گذارند. میزان تولید تئافلایین و تئاروبیژن در رقم‌های مختلف در طی عمل تخمیر متفاوت است. هم‌چنین هر رقم در زمان‌های مختلف برداشت، میزان متفاوتی از تئافلایین و تئاروبیژن را تولید می‌کند. میزان تئافلایین‌ها و تئاروبیژن‌ها تحت تاثیر دما و طول مدت تخمیر نیز تغییر می‌کند (۱۱، ۱۲، ۱۴، ۱۵، ۱۶، ۱۷، ۱۸ و ۱۹). اور و اوباندا (۱۶) و اور و همکاران (۱۸) با بررسی شاخص‌های کیفی در ارقام مختلف چای چنین گزارش نمودند که میزان تولید تئافلایین و تئاروبیژن در بین هم‌گروه‌های (Clone) مختلف در طی عمل تخمیر متفاوت است و این ویژگی به علت تفاوت ژنتیکی ارقام مختلف در تولید مواد شیمیایی پیش ساز تئافلایین‌ها و تئاروبیژن‌هاست. دکا و بهاتاچاریا (۹) نیز با بررسی شاخص‌های کیفی چای سیاه

غیر از اثر متقابل زمان برداشت × زمان تخمیر در مورد صفت تئافلاوین، تمامی اثرات ساده و متقابل رقم، زمان برداشت و زمان تخمیر در مورد صفات اندازه‌گیری شده در سطح احتمال ۱ درصد معنی‌دار بود (جدول ۱). این نتایج بیانگر این بود که علاوه بر تفاوت ژنتیکی ارقام مورد مطالعه در تولید مواد شیمیایی ایجاد کننده کیفیت، تغییرات شرایط آب و هوایی در زمان‌های مختلف برداشت و همچنین زمان‌های متفاوت تخمیر می‌تواند تا حد بسیار زیادی بر میزان تئافلاوین، تئاروبیزون، رنگ کل و شفافیت اثر بگذارد. با توجه به اثرات متقابل بسیار معنی‌دار ($\alpha = 1\%$) رقم × زمان برداشت × زمان تخمیر بر میزان تئافلاوین، تئاروبیزون، رنگ کل و شفافیت می‌توان بیان نمود که هر رقم دارای زمان‌های تخمیر متفاوت در زمان‌های مختلف برداشت است و همچنین زمان مناسب تخمیر در یک رقم و یک زمان برداشت قابل تعمیم به رقم‌های دیگر در زمان‌های برداشت مختلف و حتی همان زمان برداشت نیست و این ویژگی به تفاوت‌های ژنتیکی ارقام در تولید مقادیر متفاوت مواد شیمیایی ایجاد کننده کیفیت و اثر متقابل آن با زمان برداشت و زمان تخمیر برمی‌گردد. نتایج حاصل از تجزیه واریانس شاخص‌های کیفی اندازه‌گیری شده با نتایج حاصل از آزمایش‌های دکا و بهاتاچاریا (۹)، اور و اوباندا (۱۶) و اور و همکاران (۱۸) مطابقت دارد. با توجه به این‌که اثر متقابل رقم × زمان برداشت × زمان تخمیر برای تمامی صفات در سطح احتمال ۱ درصد معنی‌دار بود به این ترتیب مقایسه میانگین‌ها تنها برای ترکیب سطوح مختلف هر سه فاکتور (تیمارهای آزمایش) انجام شد (جدول ۲). نتایج در جدول ۲ بیانگر اثر متقابل بسیار معنی‌دار رقم × زمان برداشت × زمان تخمیر روی صفات تعیین کننده کیفیت چای سیاه است. از آنجایی که نوع رقم چای و زمان برداشت برگ سبز عواملی اجتناب ناپذیر در تولید چای سیاه می‌باشند. بنابراین می‌توان با تغییر زمان تخمیر متناسب با نوع رقم و زمان برداشت به علت اثر متقابل آن با نوع رقم و زمان برداشت برگ سبز کیفیت چای استحصالی را کنترل نمود. در نتیجه لازم است زمان مناسب تخمیر برای ارقامی که در

کاهش رطوبت برگ سبز، برگ‌ها در دستگاه تراف (Trough) به مدت ۱۴ ساعت در دمای ۲۵-۳۰ درجه سانتی‌گراد قرار داده شد تا بدین وسیله وزن برگ‌ها به حدود ۷۰٪ وزن اولیه برسد. بعد از پلاس برگ سبز چای، خرد کردن برگ‌های پلاسیده شده به وسیله دستگاه سی تی سی (Crush, tear and curl) انجام شد و سپس با استفاده از الک ۲ میلی‌متری ذرات برگ‌های خرد شده از هم جدا شدند و آن‌گاه اکسیداسیون در زمان‌های ۳۰، ۶۰، ۹۰، ۱۲۰ و ۱۵۰ دقیقه انجام شد و نمونه‌های اکسید شده در دستگاه خشک کن بسترسیال (Fluied bed drier) خشک شدند. خشک کردن به مدت ۲۷ دقیقه و در دمای ۱۰۵ درجه سانتی‌گراد انجام شد.

بررسی شیمیایی

آزمایش رنگ سنجی برای تعیین درصد تئافلاوین، تئاروبیزون، شفافیت و رنگ کل طبق روش ماهانتا و بارو (۱۰) و با استفاده از اسپکتروفوتومتر انجام شد.

تجزیه‌های آماری

آزمایش در قالب طرح کرت‌های دوبار خرد شده با طرح پایه بلوک‌های کامل تصادفی در سه تکرار انجام شد. دو رقم امید بخش ۱۰۰ و هیبرید چینی به عنوان عامل اصلی، سه زمان برداشت خرداد، مرداد و مهر به عنوان عامل فرعی درجه اول و زمان‌های اکسیداسیون ۳۰، ۶۰، ۹۰، ۱۲۰ و ۱۵۰ دقیقه به عنوان عامل فرعی درجه دوم در نظر گرفته شدند. کلیه تجزیه‌های آماری از قبیل تجزیه واریانس و مقایسه میانگین‌ها (با استفاده از آزمون توکی)، محاسبه ضرایب هم‌بستگی بین صفات و تجزیه روابط رگرسیونی ساده و چند متغیره با نرم افزار SAS نسخه ۶/۱۲ انجام گردید و نمودارها با استفاده از نرم افزار Excel رسم شد.

نتایج و بحث

بررسی نتایج حاصل از جدول تجزیه واریانس نشان داد که به

جدول ۱. تجزیه واریانس اثر رقم، زمان برداشت و زمان تخمیر بر صفات تعیین کننده کیفیت چای سیاه

منبع تغییرات	درجه آزادی	میانگین مربعات		
		تثافلاوین (%)	تئارویژن (%)	رنگ کل (%)
بلوک	۲	۰/۰۰۲۲	۰/۰۰۰۶	۰/۰۰۱۱
رقم	۱	۰/۰۹۸**	۰/۴۹۷۶**	۱/۳۲۷**
رقم × بلوک	۲	۰/۰۰۰۰۰۴۷۱	۰/۰۰۰۱۶	۰/۰۰۰۰۹
زمان برداشت	۲	۰/۲۱۳۳**	۰/۰۶۹۳**	۰/۲۸۷۲**
رقم × زمان برداشت	۲	۰/۱۱۶۲**	۰/۷۷۶۸**	۰/۰۶۲۶**
رقم (بلوک × زمان برداشت)	۸	۰/۰۰۰۰۴	۰/۰۰۰۰۵	۰/۰۰۰۰۲
زمان تخمیر	۴	۰/۰۷۶۸**	۰/۰۶۹۷**	۰/۰۳۷۸**
رقم × زمان تخمیر	۴	۰/۰۰۰۵۲**	۰/۰۰۰۵۱**	۰/۰۱۵۴**
زمان برداشت × زمان تخمیر	۸	۰/۰۰۰۲۲	۰/۰۰۰۴۶**	۰/۰۱۵۴**
رقم × زمان برداشت × زمان تخمیر	۸	۰/۰۰۰۶۸**	۰/۰۰۰۶۲**	۰/۰۲۱۰**
خطا	۴۸	۰/۰۰۰۱۱	۰/۰۰۰۰۶۹	۰/۰۰۰۰۵

** : معنی دار در سطح احتمال ۱ درصد

مثبت بسیار معنی داری در سطح احتمال ۱ درصد مشاهده شد. این امر احتمالاً می تواند به علت اثر بسیار زیاد تثافلاوین و تئارویژن در ایجاد رنگ کل باشد. معمولاً حدود ۳۰ درصد از رنگ کل نهایی به تثافلاوین و بقیه به تئارویژن نسبت داده می شود. اوباندا و همکاران (۱۲)، اور و اوباندا (۱۶) و اور و اورچارد (۱۷) نیز نتایج مشابهی در مورد اثر تثافلاوین و تئارویژن بر رنگ کل و هم بستگی مثبت آنها گزارش نمودند. بین تثافلاوین و شفافیت هم بستگی مثبت بسیار معنی داری در سطح احتمال ۱ درصد مشاهده شد. این نتیجه احتمالاً به علت نقش تثافلاوین و مشتقات آن در ایجاد شفافیت می باشد. در مقابل هم بستگی منفی بین شفافیت و تئارویژن دیده شد، ولی این هم بستگی معنی دار نبود (جدول ۳). با توجه به این که تئارویژن به صورت یک ترکیب کمپلکس در محلول وجود دارد، انتظار می رفت که تئارویژن موجب کاهش شفافیت شده

چای سازی مورد استفاده قرار می گیرند، در طی زمان های برداشت متفاوت تعیین شود.

نتایج بررسی ضرایب هم بستگی ساده بین صفات کیفی مورد آزمایش بیانگر این بود که به استثنای هم بستگی بین تئارویژن و شفافیت هم بستگی بسیار معنی داری بین سایر صفات در سطح احتمال ۱ درصد مشاهده شد (جدول ۳). بررسی اجمالی جدول ۳ نشان داد که بین درصد تئارویژن و تثافلاوین هم بستگی مثبت بسیار معنی داری در سطح احتمال ۱ درصد دیده شد. این هم بستگی احتمالاً به علت وجود پیش سازهای مشترک شیمیایی (پلی فنل ها) برای تولید این دو ماده و همچنین تبدیل تثافلاوین به تئارویژن به عنوان یکی از راه های تولید تئارویژن می باشد. اوباندا و همکاران (۱۲) و اور (۱۳) نیز هم بستگی مثبت بین تثافلاوین و تئارویژن را گزارش نمودند. بین تثافلاوین و رنگ کل و نیز تئارویژن و رنگ کل هم بستگی

جدول ۲. مقایسه میانگین اثر متقابل سه جانبه رقم × زمان برداشت × زمان تخمیر بر صفات تعیین کننده

کیفیت جای سیاه به روش توکی

تیمارهای آزمایش				صفات			
رقم	زمان برداشت	زمان تخمیر	دقیقه	تنافلاوین (%)	تئارویبژن (%)	رنگ کل (%)	شفافیت (%)
رقم ۱۰۰	زمان برداشت خرداد	زمان تخمیر ۳۰ دقیقه	۱/۱۳ ^{abc}	۱۰/۴۰ ^{defg}	۲/۳۹ ^{fg}	۴۰/۴۲ ^{cd}	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت خرداد	زمان تخمیر ۶۰ دقیقه	۱/۱۲ ^{abc}	۱۰/۷۹ ^{cdef}	۲/۶۷ ^{ef}	۳۶/۱۸ ^{defg}	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت خرداد	زمان تخمیر ۹۰ دقیقه	۰/۹۸ ^{bcde}	۱۰/۸۹ ^{cde}	۲/۷۱ ^e	۳۱/۴۴ ^{hij}	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت خرداد	زمان تخمیر ۱۲۰ دقیقه	۰/۸۵ ^{defghi}	۱۰/۶۹ ^{cdef}	۲/۳۷ ^{gh}	۲۸/۲۳ ^{klmn}	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت خرداد	زمان تخمیر ۱۵۰ دقیقه	۰/۷۰ ^{ghij}	۱۰/۵۵ ^{defg}	۲/۴۱ ^{fg}	۲۵/۲۵ ^{mno}	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت مرداد	زمان تخمیر ۳۰ دقیقه	۱/۱۶ ^{abc}	۷/۸۴ ^{mn}	۲/۶۶ ^{ef}	۳۵/۰۴ ^{efgh}	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت مرداد	زمان تخمیر ۶۰ دقیقه	۱/۱۵ ^{abc}	۹/۴۱ ^{hijk}	۳/۴۵ ^{ab}	۳۲/۴۰ ^{ghi}	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت مرداد	زمان تخمیر ۹۰ دقیقه	۱/۰۱ ^{bcde}	۱۰/۰۴ ^{efgh}	۳/۳۱ ^{abc}	۲۸/۵۶ ^{ijkl}	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت مرداد	زمان تخمیر ۱۲۰ دقیقه	۰/۸۵ ^{efghi}	۹/۸۸ ^{fghij}	۳/۰۶ ^{cd}	۲۴/۸۲ ^{no}	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت مرداد	زمان تخمیر ۱۵۰ دقیقه	۱/۰۰ ^{bcde}	۱۰/۳۹ ^{defg}	۳/۵۸ ^a	۲۲/۹۴ ^{op}	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت مهر	زمان تخمیر ۳۰ دقیقه	۱/۰۷ ^{bcd}	۱۱/۲۹ ^{bcd}	۳/۰۵ ^{cd}	۲۹/۵۵ ^{ijk}	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت مهر	زمان تخمیر ۶۰ دقیقه	۱/۰۵ ^{bcd}	۱۲/۳۳ ^a	۳/۴۵ ^{ab}	۲۶/۰۳ ^{lmn}	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت مهر	زمان تخمیر ۹۰ دقیقه	۰/۸۱ ^{efghij}	۱۲/۴۵ ^a	۳/۲۰ ^{bc}	۲۱/۴۹ ^p	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت مهر	زمان تخمیر ۱۲۰ دقیقه	۰/۸۵ ^{defghi}	۱۲/۶۰ ^a	۳/۱۹ ^{bc}	۲۲/۷۴ ^{op}	
رقم ۱۰۰	زمان برداشت مهر	زمان تخمیر ۱۵۰ دقیقه	۰/۷۳ ^{fghij}	۱۲/۱۵ ^{ab}	۳/۰۴ ^{cd}	۲۱/۲۷ ^{pq}	
رقم هیبرید	زمان برداشت خرداد	زمان تخمیر ۳۰ دقیقه	۰/۶۵ ^{ijk}	۷/۷۸ ^{mn}	۱/۵۹ ^{lm}	۳۳/۱۶ ^{fgh}	
رقم هیبرید	زمان برداشت خرداد	زمان تخمیر ۶۰ دقیقه	۰/۶۳ ^{ijk}	۸/۷۶ ^{kl}	۱/۷۱ ^{kl}	۲۷/۳۲ ^{klmn}	
رقم هیبرید	زمان برداشت خرداد	زمان تخمیر ۹۰ دقیقه	۰/۶۳ ^{ijk}	۸/۹۹ ^{jk}	۱/۸۸ ^{jk}	۲۷/۱۱ ^{klmn}	
رقم هیبرید	زمان برداشت خرداد	زمان تخمیر ۱۲۰ دقیقه	۰/۶۳ ^{ijk}	۹/۱۸ ^{ijk}	۲/۰۴ ^{ij}	۲۲/۹۵ ^{op}	
رقم هیبرید	زمان برداشت خرداد	زمان تخمیر ۱۵۰ دقیقه	۰/۴۸ ^k	۹/۶۹ ^{ghij}	۲/۰۸ ^{ij}	۱۸/۹۱ ^q	
رقم هیبرید	زمان برداشت مرداد	زمان تخمیر ۳۰ دقیقه	۱/۲۱ ^{ab}	۹/۹۴ ^{efghi}	۲/۸۱ ^{de}	۳۷/۰۸ ^{def}	
رقم هیبرید	زمان برداشت مرداد	زمان تخمیر ۶۰ دقیقه	۱/۳۶ ^a	۱۱/۹۶ ^{ab}	۲/۴۰ ^{fg}	۵۳/۲۵ ^a	
رقم هیبرید	زمان برداشت مرداد	زمان تخمیر ۹۰ دقیقه	۱/۲۱ ^{ab}	۱۲/۱۳ ^{ab}	۲/۲۷ ^{ghi}	۴۷/۷۱ ^{ab}	
رقم هیبرید	زمان برداشت مرداد	زمان تخمیر ۱۲۰ دقیقه	۱/۰۵ ^{bcd}	۱۲/۳۴ ^a	۲/۱۱ ⁱ	۴۴/۶۵ ^{bc}	
رقم هیبرید	زمان برداشت مرداد	زمان تخمیر ۱۵۰ دقیقه	۰/۸۷ ^{defgh}	۱۱/۶۳ ^{abc}	۳/۱۳ ^c	۲۴/۵۶ ^{no}	
رقم هیبرید	زمان برداشت مهر	زمان تخمیر ۳۰ دقیقه	۰/۸۹ ^{defg}	۶/۳۰ ^p	۱/۴۴ ^m	۳۸/۴۳ ^{de}	
رقم هیبرید	زمان برداشت مهر	زمان تخمیر ۶۰ دقیقه	۰/۹۲ ^{cdef}	۷/۰۳ ^o	۲/۱۰ ⁱ	۳۳/۵۶ ^{fgh}	
رقم هیبرید	زمان برداشت مهر	زمان تخمیر ۹۰ دقیقه	۰/۸۶ ^{defgh}	۷/۱۳ ^{no}	۲/۱۳ ^{hi}	۳۳/۲۷ ^{fgh}	
رقم هیبرید	زمان برداشت مهر	زمان تخمیر ۱۲۰ دقیقه	۰/۶۷ ^{hij}	۸/۰۵ ^{lm}	۲/۰۵ ^{ij}	۲۷/۱۹ ^{klmn}	
رقم هیبرید	زمان برداشت مهر	زمان تخمیر ۱۵۰ دقیقه	۰/۶۸ ^{hij}	۸/۱۵ ^{lm}	۲/۱۲ ⁱ	۲۵/۹۷ ^{lmn}	

اعداد هر ستون که دارای حروف مشابه نیستند، اختلاف معنی داری در سطح احتمال ۵ درصد دارند.

جدول ۳. هم‌بستگی ساده بین صفات تعیین کننده کیفیت چای سیاه

صفات	تثافلاوین	تثاروبیژن	رنگ کل	شفافیت
تثافلاوین	۱			
تثاروبیژن	۰/۳۰۴**	۱		
رنگ کل	۰/۴۲۴**	۰/۶۲۱**	۱	
شفافیت	۰/۶۸۹**	-۰/۰۹۱	-۰/۲۸۱**	۱

** : معنی دار در سطح احتمال ۱ درصد

میزان تثافلاوین کاهش یافت (شکل ۱). اور و اوباندا (۱۶) و اور و اورچارد (۱۷) نیز نتایج مشابهی را گزارش نمودند. کاهش میزان تثافلاوین می‌تواند به علت کاهش پیش سازهای شیمیایی آن و هم‌چنین تبدیل تثافلاوین به ترکیبات دیگر به خصوص تثاروبیژن‌ها باشد.

معادله رگرسیونی بین زمان‌های تخمیر و درصد شفافیت نیز به صورت زیر برآورد شد:

$$Y = 3/792 - 0/034X \quad r^2 = 0/9342 \quad [2]$$

براساس رابطه ۲، میزان شفافیت با گذشت زمان تخمیر کاهش یافت (جدول ۴ و شکل ۱) و ضریب تبیین مدل نیز برابر با ۹۳٪ بود. کاهش در اثر افزایش زمان تخمیر شفافیت می‌تواند به علت تولید ترکیبات کمپلکس و یا ترکیبات با وزن مولکولی بالا مثل تثاروبیژن‌ها باشد. هم‌چنین کاهش میزان تثافلاوین‌ها نیز می‌تواند موجب کاهش میزان شفافیت شود که با توجه به هم‌بستگی بالای تثافلاوین و شفافیت چنین امری محتمل به نظر می‌رسد. اور و اوباندا (۱۶) و اور و اورچارد (۱۷) نیز نتایج مشابهی را گزارش نمودند.

به منظور توجه بهتر تغییرات رنگ کل و شفافیت و اثر میزان تثافلاوین و تثاروبیژن روی شفافیت و رنگ کل، رگرسیون چند متغیره بین درصد تثافلاوین و تثاروبیژن به عنوان متغیر مستقل با درصد شفافیت و رنگ کل به عنوان متغیر وابسته انجام شد. براساس نتایج تجزیه رگرسیون چند متغیره بین تثافلاوین و تثاروبیژن با رنگ کل، رابطه رگرسیونی زیر

و هم‌بستگی بین این دو پارامتر منفی باشد، اما همان‌طور که در جدول ۳ مشاهده می‌شود این هم‌بستگی معنی دار نبود. در مقابل اوباندا و همکاران (۱۲)، اور و اوباندا (۱۶) و اور و اورچارد (۱۷) هم‌بستگی بین تثاروبیژن و شفافیت را منفی و معنی دار گزارش نموده‌اند. هم‌چنین بین شفافیت و رنگ کل هم‌بستگی منفی بسیار معنی داری در سطح احتمال ۱ درصد مشاهده شد. این هم‌بستگی کاملاً مورد انتظار بود، زیرا افزایش رنگ کل با کاهش شفافیت چای همراه است. در مطالعات اوباندا و همکاران (۱۲)، اور و اوباندا (۱۵)، اور و اوباندا (۱۶) و اور و اورچارد (۱۷) نیز هم‌بستگی منفی و معنی دار بین رنگ کل و شفافیت گزارش شده است

براساس نتایج حاصل از تجزیه روابط رگرسیونی بین مقادیر زمان تخمیر به عنوان متغیر مستقل (X) و هر یک از خصوصیات کیفی مورد مطالعه یعنی درصد تثافلاوین، تثاروبیژن، رنگ کل و شفافیت به عنوان متغیر وابسته (Y)، رابطه رگرسیونی خطی بسیار معنی داری ($\alpha = 0/1$) بین زمان تخمیر و درصد تثافلاوین و زمان تخمیر و درصد شفافیت مشاهده شد (جدول ۴ و شکل ۱) و رگرسیون بین زمان تخمیر و سایر متغیرها معنی دار نبود. رابطه رگرسیونی بین زمان‌های تخمیر و درصد تثافلاوین به صورت زیر بود:

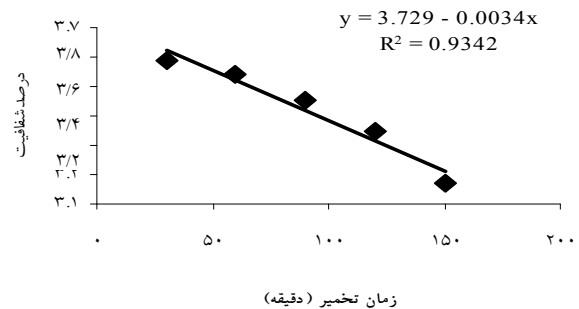
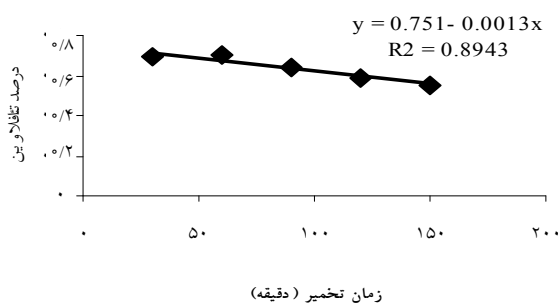
$$Y = 0/751 - 0/0013X \quad r^2 = 0/8943 \quad [1]$$

رابطه ۱، بیش از ۸۹ درصد از تغییرات تثافلاوین را در طی زمان تخمیر توجیه کرد، به این ترتیب که با گذشت زمان تخمیر

جدول ۴. تجزیه روابط رگرسیونی بین زمان تخمیر بر حسب دقیقه به عنوان متغیر مستقل (X) و صفات تعیین کننده کیفیت چای سیاه به عنوان متغیر وابسته (Y)

میانگین مربعات				درجه آزادی	منابع تغییرات
شفافیت	رنگ کل	تئاروبیژن	تئافلاوین		
۰/۱۰۶۰۹**	۰/۰۰۰۴	۰/۰۱۱۵۶	۰/۰۱۵۲۱**	۱	رابطه خطی
۰/۰۰۱۸۴	۰/۰۰۱۴۳	۰/۰۰۱۳۷	۰/۰۰۰۴۴	۳	باقی مانده

** : معنی دار در سطح احتمال ۱ درصد



شکل ۱. رگرسیون خطی بین زمان تخمیر بر حسب دقیقه به عنوان متغیر مستقل (X) و صفات تعیین کننده کیفیت چای سیاه به عنوان متغیر وابسته (Y)

جدول ۵. تجزیه رابطه رگرسیونی چند متغیره بین مقادیر تئافلاوین (TF) و تئاروبیژن (TR) بر حسب درصد با میزان رنگ کل (TC)

مدل رگرسیونی	درجه آزادی	میانگین مربعات	ضرایب رگرسیونی			
			R ² تصحیح شده	عرض از مبدأ	TR	TF
TR	۱	۰/۹۹۰۴**	۰/۳۸۶	-۰/۲۱۵۶	۰/۶۱۵**	
باقی مانده	۸۸	۰/۰۱۷۸				
TF- TR	۲	۰/۵۷۳۷**	۰/۴۳۴۶	-۰/۲۶۹۱	۰/۵۳۶۶**	۰/۳۷۶۵**
باقی مانده	۸۷	۰/۰۱۶۳				

** : معنی دار در سطح احتمال ۱ درصد

تئافلاوین و تئاروبیژن موجب افزایش میزان رنگ کل گردید. این نتیجه با توجه به همبستگی بالای بین رنگ کل و درصد تئافلاوین و نیز تئاروبیژن (جدول ۳) مورد انتظار بود. با توجه به نتایج تجزیه رگرسیونی بین مقادیر زمان تخمیر و تئافلاوین که بیانگر کاهش میزان تئافلاوین با افزایش طول زمان تخمیر بود

برآورد گردید (جدول ۵):

$$TC = 0.5366TR + 0.3765TF \quad R^2 = 0.43 \quad [3]$$
 بر این اساس حدود ۴۳ درصد از تغییرات رنگ کل به وسیله تئافلاوین و تئاروبیژن توجیه گردید. درصد رنگ کل نسبت مستقیم با درصد تئافلاوین و تئاروبیژن دارد و لذا افزایش میزان

جدول ۶. تجزیه رابطه رگرسیونی چند متغیره بین مقادیر تئافلاوین (TF) و تئاروبیژن (TR) بر حسب درصد با میزان شفافیت (B)

مدل رگرسیونی	درجه آزادی	میانگین مربعات	ضرایب رگرسیونی			
			عرض از مبدأ	TF	TR	R ^۲ تصحیح شده
TF	۱	۲/۵۰۴**	۲/۵۱۲**	۱/۴۳۱**		
باقی مانده	۸۸	۰/۰۳۱۳	۰/۴۷۵۹			
TF- TR	۲	۱/۵۱۶**	۳/۵۰۴**	۱/۶۴۲**		
باقی مانده	۸۷	۰/۰۲۵۶	۰/۵۶۶۸			-۰/۴۷۲**

** : معنی دار در سطح احتمال ۱ درصد.

با توجه به این نتایج و هم‌چنین هم‌بستگی مثبت و معنی‌دار بین شفافیت و تئافلاوین (جدول ۳) می‌توان این گونه نتیجه‌گیری کرد که با کاهش میزان تئافلاوین و افزایش تئاروبیژن درصد شفافیت کاهش می‌یابد.

سپاسگزاری

از کلیه دوستان و همکاران محترم مرکز تحقیقات چای کشور (لاهیجان) به ویژه آقای مهندس شکرگزار مسئول آزمایشگاه چایسازی و همکاران محترم آزمایشگاه بیوشیمی سپاسگذاری می‌شود.

(جدول ۴ و شکل ۱) می‌توان نتیجه‌گیری کرد که با افزایش زمان تخمیر، رنگ کل چای بیشتر به علت افزایش تئاروبیژن‌ها افزایش می‌یابد. ضرایب رابطه به‌دست آمده نیز بیانگر نقش بیشتر تئاروبیژن‌ها در ایجاد رنگ کل می‌باشد (رابطه ۷). نتایج تجزیه رگرسیون چند متغیره بین تئافلاوین و تئاروبیژن به عنوان متغیر مستقل با شفافیت به عنوان متغیر وابسته نیز بیانگر ارتباط بسیار معنی‌دار بین این متغیرها بود (جدول ۶).

$B = 3/504071 + 1/6425TF - 0/472077TR \quad r^2 = 0/56 [4]$
 براساس رابطه ۴ که حدود ۵۶ درصد از تغییرات شفافیت به وسیله دو متغیر تئافلاوین و تئاروبیژن را توجیه شد، درصد شفافیت با افزایش تئافلاوین و کاهش تئاروبیژن افزایش یافت.

منابع مورد استفاده

۱. اقدس، م. ۱۳۷۹. واکنش‌های بیوشیمیایی در طول فرآوری چای. مجله خورنوش ۲۱:۴۴-۴۶.
۲. حافظی، م. ۱۳۸۳. بهینه سازی شرایط مرحله تخمیر اکسیداتیو در فرایند تولید چای سیاه ایران. پایان نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه صنعتی امیرکبیر، تهران.
۳. حسن پور اصل، م. ۱۳۷۷. چایکاری و فن آوری چای. انتشارات دانشگاه گیلان.
۴. حسن نژاد، ر. ۱۳۷۸. بررسی عوامل موثر بر کیفیت چای در مراحل فرایندی تولید آن. پایان نامه کارشناسی ارشد باغبانی، دانشگاه علوم و فنون مازندران.
۵. روفی‌گری حقیقت، ش. ر. ۱۳۸۱. تشکیل عطر و طعم در چای سیاه. مجله چای، انتشارات مرکز تحقیقات چای کشور، لاهیجان ۲۳-۳:۱۹.
۶. سجادی، م. ۱۳۸۰. بررسی ترکیبات شیمیایی برگ سبز چای و اندازه‌گیری تانن در نمونه‌های مختلف آن. پایان نامه کارشناسی، مرکز آموزش عالی فرهنگیان شهید باهنر لاهیجان.

۷. سراوانی، ک.ع. ۱۳۸۴. تخمین کیفیت چای سیاه با استفاده از تجزیه ترکیبات شیمیایی و آزمون حسی. پایان نامه کارشناسی ارشد باغبانی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، تهران.
۸. مرادمند، م.ط. و ف. اشپری. ۱۳۷۸. بررسی ترکیبات شیمیایی برگ سبز و چای خشک و اثرات آن در کیفیت چای استحصالی. طرح پژوهشی دانشگاه آزاد اسلامی واحد لاهیجان.
9. Deka, M. and P.C. Bhattacharyya. 1997. Optimum fermentation for C.T.C Teas during different flushing seasons in North East India. *J. Plant. Crops* 25: 180-188.
10. Mahanta, P.K. and S. Baruah. 1992. Change in pigments and phenolics and their relationship with black tea quality. *J. Sci. Food Agric.* 59: 21-26.
11. Obanda, M., P.O. Owuor and R. Mangoka. 2001. Change in the chemical and sensory quality parameters of black tea due to variation of fermentation time and temperature. *Food Chem.* 75: 395-404.
12. Obanda, M., P.O. Owuor, R.M. Oka and M.M. Kavoi. 2004. Change in thearubigin fractions and theaflavin levels due to variation in processing conditions and their influence on black tea liquor brightness and total color. *Food Chem.* 85: 163-173.
13. Owuor, P.O. 1992. Change in quality parameters of commercial black seedling tea due to the time of the year in the Eastern Highlands of Kenya. *Food Chem.* 45: 119-124.
14. Owuor, P.O. 1994. Change in theaflavin composition and astringency during black tea fermentation. *Food Chem.* 51:251-254.
15. Owuor, P.O. and M. Obanda. 1998. The changes in black tea quality due to variations of plucking standard and fermentation time. *Food Chem.* 61: 435-441.
16. Owuor, P.O. and M. Obanda. 2001. Comparative responses in plain black tea quality parameters of different tea clones to fermentation temperature and duration. *Food Chem.* 72: 319-327.
17. Owuor, P.O. and J.E. Orchard. 1990. Changes in the plain tea quality parameters, individual theaflavins composition and tasters evaluation of black tea due to extent of two-stage wither, fermentation time and time of plucking. *Tea Res. Found.* 11: 29-33.
18. Owuor, P.O., J.E Orchard and I.J. McDowell. 1994. The changes in black tea quality due to variations of plucking standard and fermentation time. *J. Sci. Food. Agric.* 64: 319-326.
19. Owuor, P.O. and S.G. Reeves. 1986. Optimizing fermentation time in black tea manufacture. *Food Chem.* 21: 195-203.
20. Willson, K.C. and M.N. Clifford. 1998. *Tea Cultivation to Consumption*. Chapman & Hall Pub., London.