

چای «کله مورچه» ننوشید / بهترین چای کدام است؟



یک متخصص علوم و صنایع غذایی با تشریح چای درجه یک، دو و سه و توصیه اینکه مردم چای «کله مورچه» ننوشند، به جزئیات بهترین چای پرداخت و گفت: چای با بسته بندی های معروف به کیسه ای از خاکه های بی کیفیت چای تهیه میشوند که اغلب حاوی عطر و طعم شیمیایی هستند.

به گزارش سلامت خبرگزاری تسنیم، دکتر محمد حسین عزیزی با اشاره به اینکه بهترین نوع چای آن است که پس از دم کشیدن، برگ های آن در قوری مشخص، باز و مسطح شود و عطر و طعم طبیعی چای را داشته باشد، اظهار داشت: همچنین رنگ چای قهوه ای و در غلظت کم باشد و مزه ای گس و طعمی اندکی تلخ داشته باشد.

عزیزی ادامه داد: اغلب چای هایی که روی بسته بندی آن کلمات شکسته، برگ، قلمی و تهیه شده از برگچه های بالایی بوته چای نوشته شده باشد از ارزش و مرغوبیت بالایی برخوردارند و نشانه ای برای تشخیص چای خوبند.

رئیس انجمن صنایع غذایی ایران با اشاره به اینکه به برگ های بالایی بوته چای، غنچه های برگ چای نیز گفته میشود، عنوان کرد: این برگ ها نرمی و لطافت بیشتری دارند و ریزتر و پرزدارترند، اسانس و عطر بیشتر و طعم گستری دارند و جزو چای های درجه ۱ محسوب میشوند. برگ های کمی درشت تر، چای درجه ۲ و چایی که از برگ های بزرگ و پیر و ضخیم پایینی بوته ها تهیه شده باشد چای درجه ۳ نامیده میشود که

تلخ‌تر است. در میان انواع چای، بسته‌بندی‌های معروف به کیسه‌ای هم از خاکه‌های بی‌کیفیت چای تهیه می‌شوند که اغلب حاوی عطر و طعم شیمیایی‌اند.

به گفته این عضو هیئت علمی دانشگاه تربیت مدرس، چای کله‌مورچه و باروتی که خیلی سریع رنگ می‌دهند و چه بسا به همین دلیل هم بسیار مورد استقبال مردم قرار گرفته‌اند، چای درجه ۳ هستند که از مخلوط کردن خرده‌ها و پودر کهنه چای با رنگ و اسانس تهیه می‌شوند. این نوع چای‌ها را فرم می‌دهند یا به شکل گلوله در می‌آورند و چون به این نوع چای رنگ سنتزی می‌زنند پس از مدتی رنگ آن تغییر کرده و کدر، تیره و مات می‌شود که همین نشانه‌ها و خصوصیات مشخص می‌کند چنان چایی حاوی مواد رنگی و بی‌کیفیت است.

عزیزی همچنین درباره چای ارگانیک که این روزها در برخی مراکز عرضه می‌شود، به سلامت آنلاین گفت: نمی‌توان به ارگانیک بودن این نوع محصولات اعتماد کرد اما برای خرید چای بهتر است سراغ برندهای معتبر و معروف رفت و هرگز چای فله‌ای خریداری نکرد چون این نوع چای‌های فله‌ای کارشناسی نشده‌اند و اغلب هم در شرایط غیربهداشتی نگاهداری می‌شوند.

به گفته این متخصص علوم و صنایع غذایی؛ چای شکسته، برگ، قلمی و انواعی که از برگچه‌های بالایی بوته چای تهیه شده باشد، بهترین انواع چای سیاه محسوب می‌شود و به عکس، چای کله‌مورچه و باروتی، چای درجه ۳ است و کیفیت و ارزش تغذیه‌ای چندانی ندارد.