**BÀI 48: CHẾ BIẾN SẢN PHẨM CÂY CÔNG NGHIỆP VÀ LÂM SẢN**

**1. Chế biến chè**

a. Một số phương pháp chế biến chè

- Chế biến chè tươi (dùng lá pha nước khi còn tươi).

- Chế biến chè đen (chè có ủ lên men nhẹ).

- Chế biến chè xanh (chè đã diệt men).

- Chế biến chè vàng (chè ướp với cánh hoa).

- Chế biến chè đỏ (búp, lá chè phơi khô).

\* Lưu ý:

- Màu sắc của chè tuỳ thuộc vào cách chế biến (sự lên men chè và nhiệt độ sao):

- Khi nhìn thấy nước trà xanh mà ngã màu vàng thì chứng tỏ là độ lên men ít, độ lên men càng nhiều thì màu của nước trà càng đỏ. Nhiệt độ sao trà thấp thì màu nườc trà được tươi sáng hơn. Trường hợp sao trà cao hơn thì độ đậm của trà càng tối lại.

- Khi cho trà lên men thì chất diệp lục bị phá hoại, chất toan trong trà bị “oxy” hóa biến thành chất “oxyt” màu đỏ nên khi pha nước ra ta thấy có màu hồng nên gọi là hồng trà, Mỹ gọi là trà đen (black tea).

- Lục trà: chất “diệp lục” không bị phá hủy, đó chính là yếu tố để giữ được màu xanh của trà.

Ví dụ:

Chè xanh: Chế biến từ búp chè non (lá) qua quá trình vò kĩ, đun sao nhằm phá huỷ enzime ngăn chặn sự lên mem và quá trình ôxi hoá.

Chè đen: là loại chè khô được chế biến từ búp chè non để héo và cho lên men rồi sấy.

b. Quy trình công nghệ chế biến chè xanh quy mô công nghiệp

Nguyên liệu → Làm héo → Diệt men trong lá chè → Vò chè → Làm khô → Phân loại, đóng gói → Sử dụng

Một số sản phẩm chè được chế biến: Trà xanh chống lão hóa, trà xanh ướp gừng, trà đen ép bánh, trà đen rời, ...

**2. Chế biến cà phê**

a. Một số phương pháp chế biến cà phê nhân

- Phương pháp chế biến ướt (làm khô vỏ quả và vỏ thịt trước khi bóc vỏ)

- Phương pháp chế biến khô (bóc vỏ quả và vỏ thịt khi còn tươi)

b. Quy trình công nghiệp chế biến cà phê nhân theo phương pháp ướt

Thu hái quả → Phân loại làm sạch → Bóc vỏ quả → Ngâm ủ → Rửa nhớt → Làm khô → Cà phê thóc → Xát bỏ vỏ trấu → Cafe phê nhân → Đóng gói → Bảo quản → Sử dụng

\* Chú ý:

Để có cà phê nhân có chất lượng cao cần loại bỏ cà phê còn xanh, rửa sạch nhớt và sấy cà phê thóc đạt độ ẩm an toàn là từ 12,5% đến 13%.