

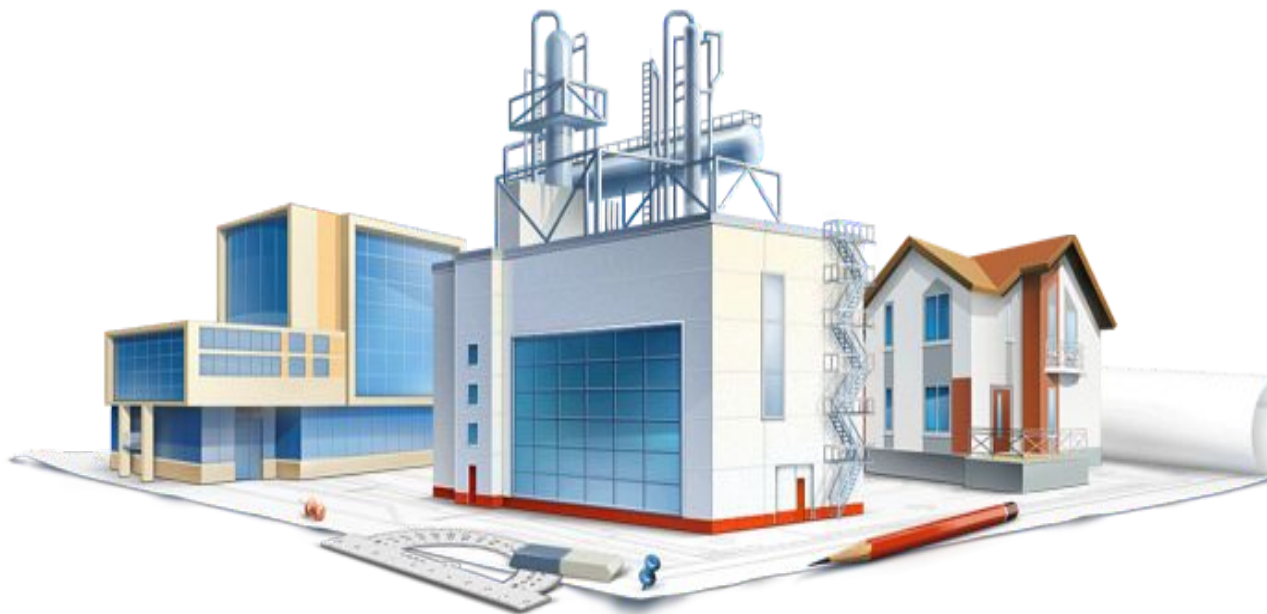


*Әл-Фараби атындағы ҚазҰУ
Химия және химиялық технология
факультеті*

*Химиялық физика және материалтану
кафедрасы*



Тақырыбы: Шайдың алынуы



Орындағандар: Асилбек Ж
Молдабекова Б
Қашықбаева М
Қабылдаған: Баққара А.Е



Мазмұны

1. Кіріспе
2. Шайдың алынуы
3. Шайдың пайдасы мен зияны
4. Қорытынды
5. Пайдаланған әдебиеттер

Шайдың да алғаш шыққан жері Қытай деп білінеді. Аңыз бойынша б. з.д. 2500 жылдары Қытай императоры Шен Йонг гигиена ретінде суды қайнатып ыстықтай ішкен екен. Жаздың ыстық күнінде қайнаған суына кездейсоқ екі-үш түйір жапырақ түседі. Император ыстығын басып, өзін сергіткен бұл сусынды қатты ұнатқан екен деседі. 758 жылы философ Лу Йу шай қалай өсіріліп өңделетінін, қалай демделетінін қаламға алып «Шай қаруы» атты кітап жазған.



Жапондар шайды «Ча-но-йо» атты рәсіммен ұсынатын болған. Какузо атты ақындары шайнама атты еңбегінде шайды құдайдың берген німеті ретінде мақтап жазған. Европаға шайды Венециялық саудагерлер алып барған. Шайды кеңінен саудалағандар болса 1560 жылдардан бастап Португалиялық саудагерлер болды. Өте бағалы болғандықтан тек дәріханаларда сатылып, тек байлар ғана іше алатын. Ағылшындар Үндістан мен Цейлондағы коллонияларында шай өсіріп Қытайдың монополиясына бәсекелеп нарықты қолдарына түсірді.



Шайдың алынуы

- Шайдың екі түрі танымал: қара шай және көк шай. Қара шай көп өңдеулерден өтеді. Алдымен ыстық ауа арқылы жартылай құрғатылады. Кейін жапырақтар сығылып сөлі шығарылады. Онан соң ферментациядан өтеді. Салдарында түсі қараяды. Кейін жапырақтары бұталарынан тазаланады.



- Көк шайдың өңделуі қысқа. Жапырақтары бұталардан ажыратылған соң ферментацияға алынады. Көк шайдың түсі ашық түсті және қышқылды болады.



- Шайдағы кофеин мидағы капилярларды кеңейтіп, мидағы қысым азаяды, бас ауруы да осы себепті тоқтап, адам рахаттанады. Тері бетіндегі капилярлар кеңейгенде ыстықтық сыртқа шығып, адамның ыстығы басылып серігіп қалады. Асқазанды желдендірмейді, қышқыл түзбейді. Әлсіздікті кетіреді, зейінді ашады. Шайдағы В витамині демделу кезінде суға өтеді, сондай-ақ шайда Е және К витаминдері және пайдалы минералдары бар. Демдеп 5-10 минуттан кейін ішкен жақсы, 2-3 сағат өткен шайды іл



Шайдың зияны

- 1. Аш қарынға шай ішу Аш қарынға қою шай ішсеңіз, оның салқын табиғаты көкбауыр мен асқазанды суытып жібереді екен.
- 2. Тым ыстық шай Тым ыстық шай тамағымызды, өңеш пен асқазанды қоздырады. Ыстық шайды көптеп ішу бұл органдардың ауруына да алып келуі мүмкін. Шайдың температурасы 56 градустан жоғары болмауы керек



- 3. Салқын шай Жылы және ыстық шай бізді сергітіп, оятатын әсер берсе, салқын шай салқынның сақталуы мен қақырықтың жиналуына әкеледі.
- 4. Тым қою шай Тым қою шайдың құрамындағы кофеин мен танин бас ауруы мен ұйқысыздыққа апаруы мүмкін.
- 5. Шайды ұзақ шығару Шайды тым ұзақ шығарсаңыз, шай полифенолдары мен эфир майлары өздігінен қышқылданып, шайдың дәмін, иісін бұзады. Сонымен қатар тұрып қалған шайға



- 6. Тамақтану алдындағы шай Тамақтану алдында шай ішу сілекейдің сұйылтуына апарады. Яғни тағам дәмі сезілмей, ас қорыту органдары протеинді уақытша игере алмай қалуы мүмкін.
- 7. Тамақтанудан кейінгі шай Тамақтанудан кейін бірден шай ішу ас қорытуды бәсеңдетіп, ас қорыту органдарының жұмысын бұзады. Шай ішкіңіз келсе, жарты сағаттай күте тұрыңыз
- 8. Дәрілерді шаймен ішу Шайдың құрамындағы илік заттар дәріні
Сонд



екен

- Қорытынды
- Шайдың адам ағзасына пайдасында зиянында қарастырдық.