

# TeaWizard - Projeto integrador 3

Aluno: Eric Monteiro dos Reis  
Disciplina: Projeto integrador III

# De onde veio a ideia do projeto?



# Pontos importantes para um chá perfeito

- Um chá preparado com água muito quente pode queimar folhas de chás mais delicados, resultando em uma bebida amarga.
- Um chá preparado com água muito fria pode resultar em um chá com menos sabor e mais fraco em termos de substâncias benéficas liberadas.
- Um chá infusionado por tempo demais pode também resultar em uma bebida amarga.
- Um chá infusionado por pouco tempo pode também resultar em um chá fraco e com sabor mais fraco.
- O uso de uma quantidade exacerbada de chá pode acabar sendo um desperdício.

# Tabela para um chá perfeito

Tipo de chá	Temperatura	Tempo de infusão
Chá branco	70°C - 75°C	3 minutos
Chá verde	75°C - 80°C	2 minutos
Chá preto	95°C	4 a 5 minutos
Chá oolong	85°C	4 minutos
Chá de rooibos	95°C	5 a 10 minutos
Chá de ervas	97°C - 100°C	5 a 10 minutos
Chá pu'er	95°C	5 minutos

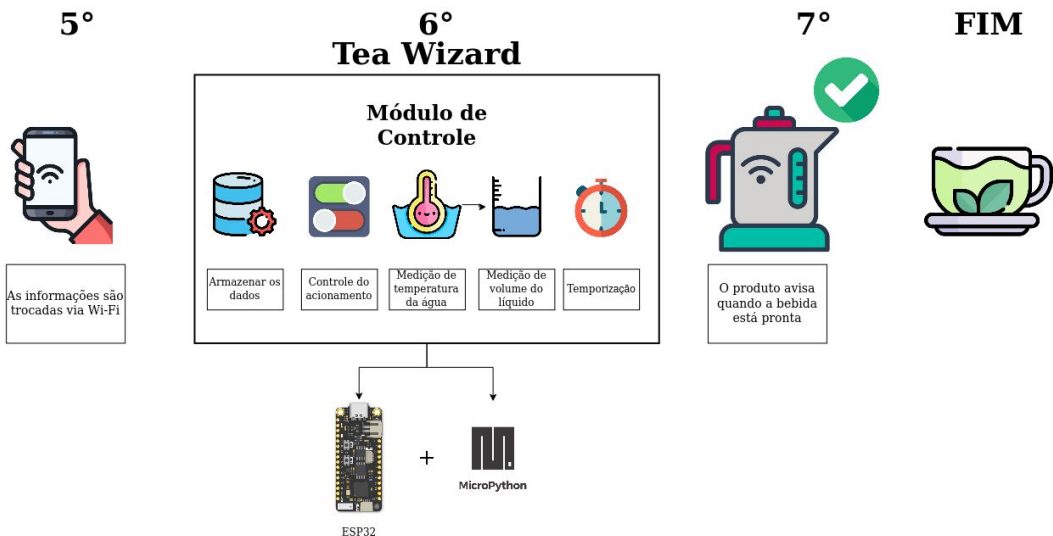
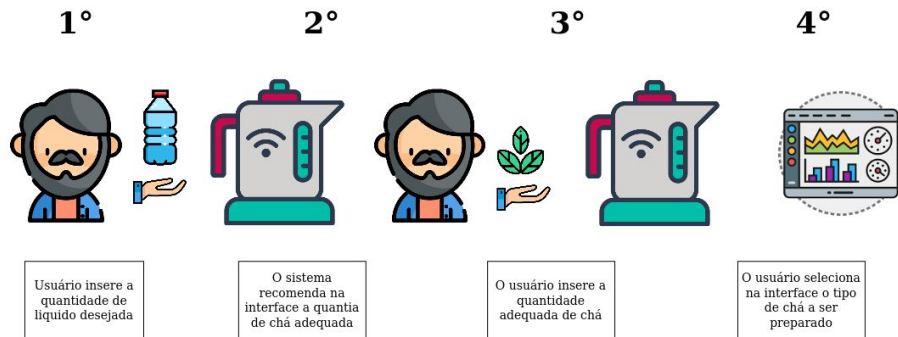
# Pontos chave

- Controle da temperatura da água
- Controle do volume de líquido e também de chá inserido
- Temporização precisa
- Comunicação com o usuário
- Automatização de todo esse processo



INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA

## PROJETO INTEGRADOR 3



# Referências bibliográficas

Temperature and Time of Steeping Affect the Antioxidant Properties of White, Green, and Black Tea Infusions. Disponível em: <https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/1750-3841.13149>

Effect of brewing time and temperature on antioxidant capacity and phenols of white tea: Relationship with sensory properties. Disponível em:  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814617320228>

How brewing parameters affect the healthy profile of tea. Disponível em:  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2214799316301795>

# Obrigado!



<https://github.com/ericreis27>



[ericreis027@gmail.com](mailto:ericreis027@gmail.com)