

KALİTELİ ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ

Depolama ve Ambalaj : Sıkım sonrası zeytinyağı, ambalajlara hava boşluğu kalmayacak şekilde doldurulmalı ve ağzı hava almayacak şekilde kapatılmalıdır. Zeytinyağı hava ile temas ettiğinde her türlü kokuyu çeker, oksitlenir ve kalitesi bozulur.



Hasat edilen zeytinin nakliyesi haricinde zeytinyağı üretimi ve depolamasında plastik malzeme kullanılmamalıdır.



Zeytinyağı laklı tenekelerde veya krom nikel kaplarda ışısız koşullarda ve 12-24 derecede depolanmalıdır. Zeytinyağı krom-nikel tanklarda depolanacaksa tankın boş kalan kısmına azot gazı doldurulmalıdır.

Yanlış



Doğru



KALİTELİ ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ

ZEYTİNYAĞININ BAŞLICA FAYDALARI

- Zengin bir vitamin, mineral ve Omega-3 kaynağıdır. Bağışıklık sistemini güçlendirir.
- İdeal şekilde hasat edilip işlenen zeytinden elde edilen zeytinyağında yüksek oranda bulunan fenolik bileşiklerin antioksidan özelliği sayesinde kanser riskini azaltır.
- Kalp-damar hastalıklarına, sindirim ve sinir sistemine , kemik, cilt ve saç dokusuna iyi gelir. Hücre yenilenmesinde etkilidir.
- Yanma ısı yüksek olduğundan kızartmalarda kullanılması daha uygundur.
- Ayrıca ilaç sanayinde ve kozmetik sektöründe kullanılır.

KALİTELİ ZEYTİNYAĞININ ÖZELLİKLERİ

- Meyvemsilik: Zeytinyağındaki zeytine özgü meyvemsi ferah bir koku ve aromadır.
- Acılık (Bitter): Zeytinyağında karakteristik olarak bulunan ağız boşluğunda oluşan acımsı tatlır.
- Yakıcılık: Zeytinyağına özgü geniz ve boğazda oluşan yakıcılık hissidir.

İHBAR ve ŞİKAYET HATTI

1

7

4

ALO GIDA

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
Aydın İl Müdürlüğü

www.aydin.tarim.gov.tr

Detaylı Bilgi İçin İl ve İlçe Müdürlüklerimize
Başvurabilirsiniz.

www.aydin.tarim.gov.tr



**AYDIN İL GIDA TARIM
ve
HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ**



**KALİTELİ
ZEYTİNYAĞI
ÜRETİMİ**



KALİTELİ ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ

Doğru



Yanlış



Soğuk Sıkım Tercih Ediniz

Sıkım : Sıkımda kırma işleminden sonra hiçbir aşamada hamur veya zeytinyağı havayla temas ettirilmemelidir. Malaksör ısı ve seperatör su ısı en fazla 27 derece olacak şekilde soğuk sıkım talep ediniz. Soğuk sıkımın zeytinyağı randımanını düşürdüğü doğru değildir. Malaksörde hamurun işleme süresi 25-45 dakika olmalıdır. Erken hasat ve soğuk sıkım uygulandığında zeytinyağı fenolik bileşikler (antioksidan madde), vitamin ve mineral maddelerce zengin olur. Sıkım ısı arttıkça bu maddelerde kayıplar olur.

Zeytinden Elde Edilen Her Yağ, Zeytinyağı Değildir

Zeytinyağı; besin değerleri ve sağlık yönünden en üstün bitkisel yağdır. İlimizde yetiştirilen memecik çeşidi zeytinden elde edilen zeytinyağı en kaliteli zeytinyağları arasında kabul edilmektedir.

Zeytinyağının üstün özelliklere sahip olması ve bu özelliklerin korunmasındaki en önemli faktörler; hasat zamanı, hasat sonrası bekleme süresi, sıkım teknikleri ve depolamadır.

Zeytinyağı kalitesini etkileyen Faktörler:

- Hasat Zamanı % 40
- Hasat Sonrası Bekleme Süresi % 15
- Sıkım Teknikleri % 40
- Depolama % 5

Zeytin Hasadı : Zeytin meyvesinin yeşil renkten siyah renge geçtiği dönem olan erken olgunluk dönemi yağ kalitesinin en yüksek olduğu dönemdir. Hasat bu dönemde başlamalıdır. Zeytinde hasat geciktikçe yağ kalitesi de olumsuz etkilenir. Zeytin hasadı; el ile , taraklama yöntemiyle veya zeytin hasat makinesi ile zeytinleri toprağa düşürmeden sergi kullanarak yapılmalıdır.



Zeytin meyvesi

sırık ile hasat edilmemeli ve hasattan önce toprağa düşmüş (dip) zeytinler temiz zeytinle (baş) asla karıştırılmamalıdır.

Yağhaneye Taşıma ve Bekletme: Zeytinler kasalar içinde taşınmalıdır. Zeytin asla çuval içinde taşınmamalıdır. Çuvalda taşınma mecburiyeti varsa taşıma sonrası çuvalda bekletilmemeli, hemen kasalara aktarılmalıdır. Çuval içerisinde bekletilen zeytinlerde çürüme, kızışma ve oksitlenme meydana geldiğinden zeytinyağının kalitesi ve asitlik derecesi olumsuz etkilenir.

**Zeytin, hasattan itibaren
24 saat içinde
sıkıma alınmalıdır.**

Doğru



Yanlış

