



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46



AROMALI ZEYTİNYAĞLARI

Ders Notu: 114



Dr. Mücahit KIVRAK





AROMA TERAPİ

Kokuyla tedavi yöntemidir.

İnsana huzur ve rahatlık verir.

Duyusaldır.

Zeytinyağının içinde uçucu maddeler vardır. Uçucu maddeler olduğu gibi zeytinyağının absorbe etkisi de vardır yani kokuyu dağıttığı gibi bünyesine de alma özelliği vardır. Kekikli, fesleğenli, sarımsaklı, portakallı, bergamotlu v.b. aromalı zeytinyağları üretimi yapılmaktadır.

Örneğin; bergamut limona benzeyen pütürlü bir yüzeyi, hafif acı bir tadı olan fakat mükemmel bir kokusu olan ve Akdeniz bölgesinde yetişen bir meyvedir. Hatta kokusunun çok güzel olmasından dolayı bergamot esansı parfümlerin hemen hemen hepsinde kullanılır.

Balinanın ensesinde bulunan yağ torbacığı çok kıymetli bir esans olarak kullanılır. Gri amber bulunmaktadır. Çok değerli parfüm olarak kullanılır.

Mekanik usullerle meyveden çıkarılan naturel zeytinyağı onu diğer yağlardan ayıran aromatik özelliklere ve tat özelliklerine sahiptir.

Mucizevi bitkinin şifa kaynağı suyuna (zeytinyağına), doğal aromasının yanında meyve ve sebzelerinde şifalı özü katılarak ortaya farklı bir damak tadı çıkar.

Zeytinyağının absorbe özelliği vardır.

Kokuyu emer ve bünyesine alır.

Natürel yemeklik zeytinyağlarına değişik baharatları meyve ve sebzeler veya bunların doğal aroma katkıları katılarak çeşnilenmesi ile elde edilen tat ve koku dışındaki diğer özellikleri natürel zeytinyağı özellikleri taşıyan yağlardır.

Aroma olarak kullanılacak maddeler zeytinyağı üretimine kırıcıdan itibaren ilave edilir. Böylece kırıcıda kırılan zeytinlerle aroma maddesi birlikte ezilip yoğrularak homojen bir karışım haline getirilir. Üretim esnasında malaksörün üstü kapalı olmalıdır. Esansın uçup havaya karışmadan ve oksidasyona maruz kalmadan üretim yapılabilmesi kapatılması gerekmektedir.

Aromalı yağ üretimi yapılır iken kap ve aletlere koku siner ve bu koku su ile çıkmaz. Separatörde ilk gelen yağda kokusu, aroması çok olan yağı önden atılır daha sonra aromasız yağ atılarak kap ve aletlerdeki kokunun temizlenmesi sağlanır.

Kekik ve defne yaprağı kullanılır iken yaprak yeşil ve taze iken atılırsa klorofilden dolayı yağ daha yeşil olur. Kurumuş yaprak atılırsa yağ daha sarı bir yağ elde edilir.

Aromalı zeytinyağı doğrudan natürel yenilir
zeytinden yapılmalıdır.

Aromayı etkileyen güneşlenme süresi, beslenmesi, yağmur alması, topraktaki nem

Aroması yüksek yağ azotlu gübre kullanmayacağız. Azot arttıkça polifenol düşüyor. Oleik asit düşüyor.

AROMALI ZEYTİNYAĞININ ELDE EDİLME BASAMAKLARI

İlk basamak

Zeytinler yıkanır ve temizlenir.

Yaprakların yıkanması ve zeytinin yıkanması

AYRIŖTIRILMASI

Yaprak, toprak, taşlar

Parazitik etkenler

ÖNEMLİ

Yıkama suyunun değiştirilmesi veya titreşim eleğinin üstünden temiz su ile yıkanması önemlidir!

Merkezkaç kuvvetle çalışan makinelerin aşınmasını önlemek için verimli yıkama şarttır.

KİL YAĞI EMER

Toprak, yağın tadını değiştirir bozar.

Yapraklar, yağa yeşil bir renk ve acı bir tat verir.

Dallar, sert acı bir tat verir ve tanin salgılar.

Seçilen aroma turunçgillerden ise kabuğu hafif soyulmalıdır.

İKİNCİ BASAMAK

KIRMA

Elevatörden kırıcıya aroma cinsine göre tercih edilen meyve ve sebzeler, zeytinle birlikte verilir.

Ortalama 100 kg zeytine 5 kg meyve veya sebze ilave edilir.
Tabi bu damak tadına ve tercihe göre değişebilir.

Üçüncü basamak

YOĞURMA

DİKKAT!

Yoğrulma işlemi gerçekleşirken aromanın uçmaması için malaksörün üstü kapanmalıdır.

Yoğurmanın Amacı

HücreSEL yapıdan yağın ayrışması

Yağ damlacıklarının büyüklüğünü arttırarak merkezkaç kuvvetiyle ayrışmaya uygun hale getirmek

MEKANİK: Yağ damlacıklarını arttırmak için hamurun sürekli yoğrulması

BİYOKİMYASAL: Yağ damlacıklarını saran lipoprotein zarını, enzimatik etkiyle parçalamak

SERBEST YAĞIN BİRİKİMİ İÇİN HAMURUN
VİZKOSİTESİNİN DOĞRU OLMASI GEREKİR.

OKSİDASYONDAN KORUNMALIDIR.

Dördüncü basamak

AYRIŞTIRMA

DEKANTÖR

Katı / sıvı ayrıştırma bölümü

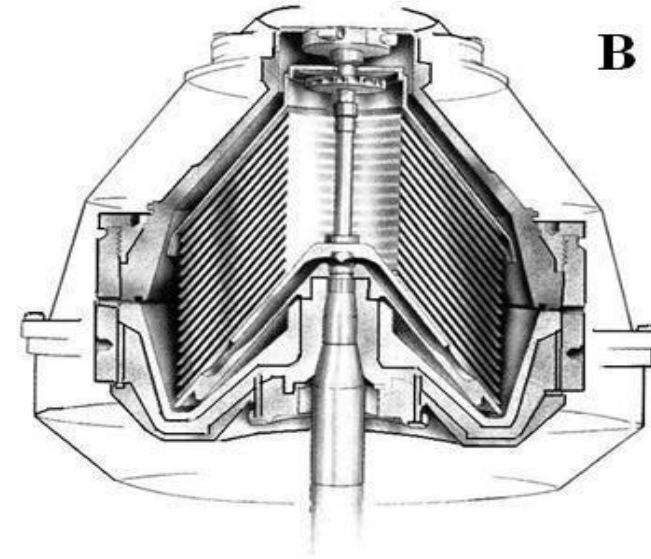
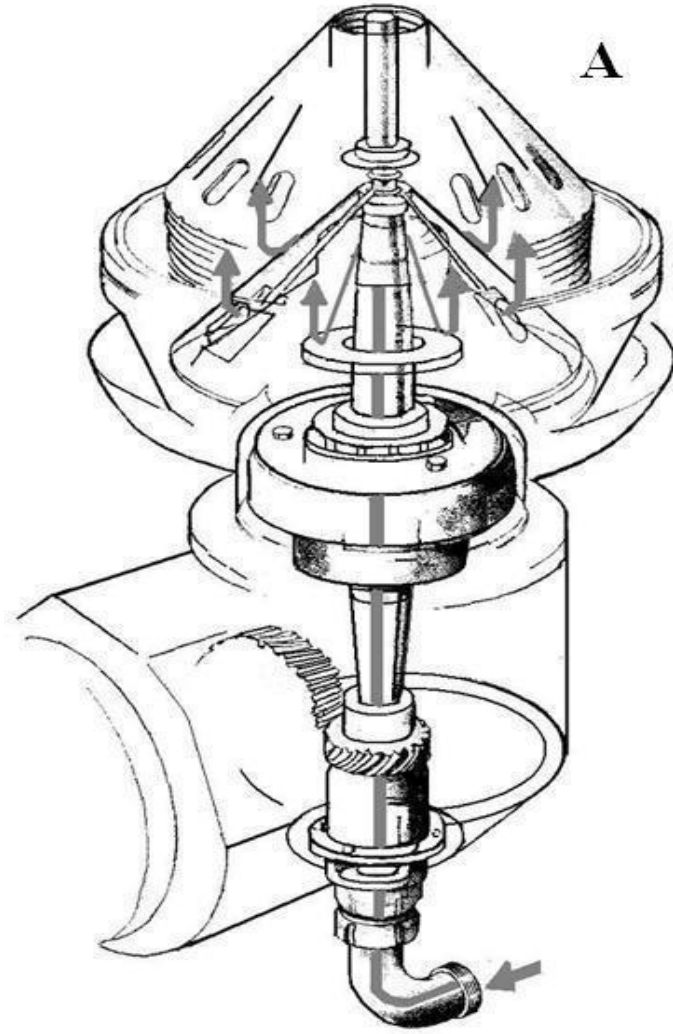
EKSTRAKSİYON

Sıvı / sıvı ayrıştırma bölümü

YAĞ VE SU

Son basamak

SEPARATÖR



2 FAZLI üretim sistemi kalite açısından daha iyi sonuç verir.

Aromalı zeytinyağı separatöre
gelerek ayrılarak çıkar.

DİKKAT!

Yağ şişesinin içerisine süslemek amacıyla bütün sarımsak atılmaz.
Çünkü sarımsak canlı bir organizma olduğu için bir süre yağ onu
içinde muhafaza etse de bir süre sonra zehire dönüşür.

AROMALI ZEYTİNYAĞI ÇEŞİTLERİ

Bergamutlu

Portakallı

Limonlu

Sarmısaklı

Biberiyeli

Acı biberli

Kahveli

Kırmızı biberli

Defneli

Kekikli

Fesleğenli

Çay

Enginar

Nar

Anason





Gün gelecek bu kokuyu ve tadı da duyacaksınız :=) (V)



Yorumlar

evrenzadeciftligi
Ayvalık, Altınova



42 beğenme

evrenzadeciftligi Doğanın iki mucizesi bir şişede buluştu... Kuzey Ege'nin efsanevi rüzgarlarıyla olgunlaşan zeytinimiz bereketin sembolü nar ile birlikte yoğruldu... Ortaya çıkan harika nefaset ve aromaya sahip zeytinyağımız... Şimdilik sınırlı miktarda sipariş için geç kalmamanızı öneriyoruz... @zeytinist @aliyavas76 teşekkürler...#zeytinyağı #ayvalık #narçeşnilizeytinyağı



zeytinist olarak yorum yap...

Paylaş



Yorumlar

evrenzadeciftligi
Ayvalık, Altınova



42 beğenme

evrenzadeciftligi Doğanın iki mucizesi bir şişede buluştu... Kuzey Ege'nin efsanevi rüzgarlarıyla olgunlaşan zeytinimiz bereketin sembolü nar ile birlikte yoğruldu... Ortaya çıkan harika nefaset ve aromaya sahip zeytinyağımız... Şimdilik sınırlı miktarda sipariş için geç kalmamanızı öneriyoruz... @zeytinist @aliyavas76 teşekkürler...#zeytinyağı #ayvalık #narçeşnilizeytinyağı



zeytinist olarak yorum yap...

Paylaş



← Yorumlar

evrenzadeciftligi
Ayvalık, Altınova



42 beğenme

evrenzadeciftligi Doğanın iki mucizesi bir şişede buluştu... Kuzey Ege'nin efsanevi rüzgarlarıyla olgunlaşan zeytinimiz bereketin sembolü nar ile birlikte yoğruldu... Ortaya çıkan harika nefaset ve aromaya sahip zeytinyağımız... Şimdilik sınırlı miktarda sipariş için geç kalmamanızı öneriyoruz... @zeytinist @aliyavas76 teşekkürler...#zeytinyağı #ayvalık #narçeşnilizeytinyağı



zeytinist olarak yorum yap...

Paylaş

24.09.2023



mucahit@zeyti

Mandalinalı





Portakal aromalı zeytinyağı

Sorularınız varsa cevaplayayım.

Daha sonra aklınıza soru gelirse lütfen yüz yüze, e posta veya telefon yoluyla ulaşınız.





Bu ders notları zeytincilik programı öğrencileri, Kursiyerler, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerde okuyan önlisans, lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencileri ile araştırmacılara yönelik hazırlanmıştır. Daha detay bilgiye ulaşmak isterseniz lütfen iletişime geçiniz.

DERS NOTLARI SÜREKLİ YENİLENMEKTEDİR.
LÜTFEN DAHA ÖNCE İNDİRDİĞİNİZ DERS NOTU VARSA
YENİ TARİHLİ OLAN DERS NOTUNU TERCİH EDİNİZ.
NOTLARDA HATALI ve
EKSİK BİR YER GÖRDÜĞÜNÜZDE LÜTFEN BİLDİRİNİZ.

Dr. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

kivrak@gmail.com

www.zeytin.org.tr

www.mucahitkivrak.com.tr

Sosyal medya iletişim

<https://www.facebook.com/mucahit.kivrak>

<https://twitter.com/zeytinist>

<https://instagram.com/zeytinist/>

<https://www.youtube.com/channel/UCNDXadH7jpB0FVRLbEvtqHA>