



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46



Pozitif ve Negatif Özellikler

THE ATTRIBUTES OF OLIVE OIL

Ders Notu: 126

+ Olumlu Sıfatlar / Positive Attributes

- Meyvemsi *Fruity* • Buruk *Bitter* • Keskin/ Yakıcı *Pungent*

- Olumsuz Sıfatlar / Negative Attributes

- Tortulu/çökeltili *Muddy sediment* • Kalıplı-nemli *Mold-moisture characteristic*
- Şarabi/sirkemsi/ekşimsi *Winey / vinegary / acid-sour*
- Metalik *Metallic* • Bozuk *Rancid*
- Yanık *Heated or burnt* • Tahtamsı koku *Hay-wood*
- Pürüzlü *Rough* • Katı yağlar *Lubricants*
- Sebze sulu *Vegetable water* • Tuzlu *Brine*
- Hasırimsı *Esparto* • Özensiz işlenmiş *Earth* • Kurt *Worm*
- Uzun süre acıya maruz kalmış tat *Cucumber*
- Islak tahta *Wet wood*

Duyusal açıdan en önemli **olumlu karakter**, doğru zamanda hasat edilen sağlıklı meyveyi anımsatan **meyvemsi** algı olarak tanımlanmaktadır. Yüksek kaliteli yağ aromasına, meyvemsi özelliğe ilave olarak, **yeni biçilmiş çimen, yaprak, domates, ceviz kabuğu, kuşkonmaz, elma ve diğer meyveleri anımsatan “yeşil”** algı eşlik etmektedir. Çimen, yaprak, kuşkonmaz, ceviz ve saman karakterleri **yeşil algı** ile; çiçek ve yağ karakterleri **çiçeksiz algı** ile; zeytin, **muz, domates, badem ve elma** karakterleri **meyvemsi algı** ile ilişkilendirilmiştir

Aroma ve lipit oksidasyonuna engel olan antioksidan bileşenleri ve uçucu bileşenleri yüksek miktarda içermektedir.

Zeytinyağı kalitesi, yağın kimyasal bileşimi, oksidatif stabilite, duyusal özellikler, zirai uygulamalar, zeytin kültürü, zeytinin olgunluğu ve **işleme tekniği** tarafından belirlenmektedir



Natürel zeytinyağının rafine edilmeden tüketilebilir olması, organoleptik ve besleyici özelliklerini koruması bakımından diğer yağlara göre ayırdedici; çünkü,

RAFİNASYON, zeytinyağında **ağırlıkça %2'lik kısmı oluşturan 300 den fazla farklı bileşenin bulunduğu minör kısımda önemli ölçüde azalmaya** neden olmaktadır.

Natürel zeytinyağının hoş, yeşil aroması, yeşil ve meyvemsi karakterler arasındaki denge sonucudur.

2 hegzan-1-ol, 3 hegzan-1-ol ve hegzan-1-ol gibi bileşenler, buruk ve kaba gibi istenmeyen duyuşal karakterler ile; hegzanal ve hegzanal yeşil, yeni biçilmiş ot, tatlı koku ile ilişkilendirilmektedir.

Natürel sızma zeytinyağının kendine has lezzeti, en önemli kalite özelliği olarak, onun tüketici kabulünde etkin bir rol oynamaktadır.

İstenmeyen özelliklere sahip natürel zeytinyağı, tüketiciler tarafından reddedilirken; hoş, tatlı-yeşil koku ile keskin lezzete sahip yağlar tüketiciler tarafından tercih edilmektedir.

Değerlendirmelerimizi Nasıl İfade Ediyoruz?

HOW DO WE EXPRESS OUR VALUATIONS?

Bir kimlik belgesi dolduruyoruz.

BY FILLING A PROFILE SHEET.





**PROFILE SHEET
(for use by tasters)**

INTENSITY

PERCEPTION OF DEFECTS:

Fusty : _____
Musty : _____
Winey – Vinegary –
Acid – Sour : _____
Muddy sediment : _____
Metallic : _____
Rancid : _____
Others (specify) : _____
: _____

PERCEPTION OF POSITIVE ATTRIBUTES:

Fruity : _____
Bitter : _____
Pungent : _____
: _____

Name of taster:

Sample code:

Date

Sensory Analysis of Olive Oil Standard & Sensory Analysis: General Basic Vocabulary are included in the usb memory, given with files.

Figura 1

**FOGLIO DI PROFILO
(Ad uso dell'assaggiatore)**

INTENSITÀ

**PERCEZIONE DEI
DIFETTI:**

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Riscaldo | -----> |
| Muffa | -----> |
| Avvinato-inacetito- acido-agro | -----> |
| Morchia | -----> |
| Metallico | -----> |
| Rancido | -----> |
| Altri (quali) | -----> |

**PERCEZIONE
DEGLI ATTRIBUTI
POSITIVI:**

| | |
|----------|--------|
| Fruttato | -----> |
| Amaro | -----> |
| Piccante | -----> |

Nome dell'assaggiatore:

Codice del campione:

DUYUSAL DEĞERLENDİRME

Yağ numunesi standartlara uygun olarak yapılmış koyu renkli cam bardağa konur, saat camıyla kapatılır. 28 + 2 C ye getirilir.

Bardak, el ekseni etrafında döndürülerek bardak duvarlarının yağlanması sağlanır. Kapak açılır, 30 s boyunca koklanır. Koklama işlemi bitince 3 ml lik yudum alınır, yağın ağız girişinden dilden başlayıp kenarlardan damak üzerinden gırtlığa doğru yayılması sağlanır. Kısa, art arda ağıza nefes alınır, böylece burundan geri tepen buharlaşan aromatik kokuların algılanması sağlanır.

Dikkat edilecek hususlar:

Tadım öncesi yarım saat sigara içmemek

Mümkün olduğunca sabah tadım yapmak

En az 1 saat önce yemek yememek

Parfüm, kokulu sabun, ruj kullanmamak

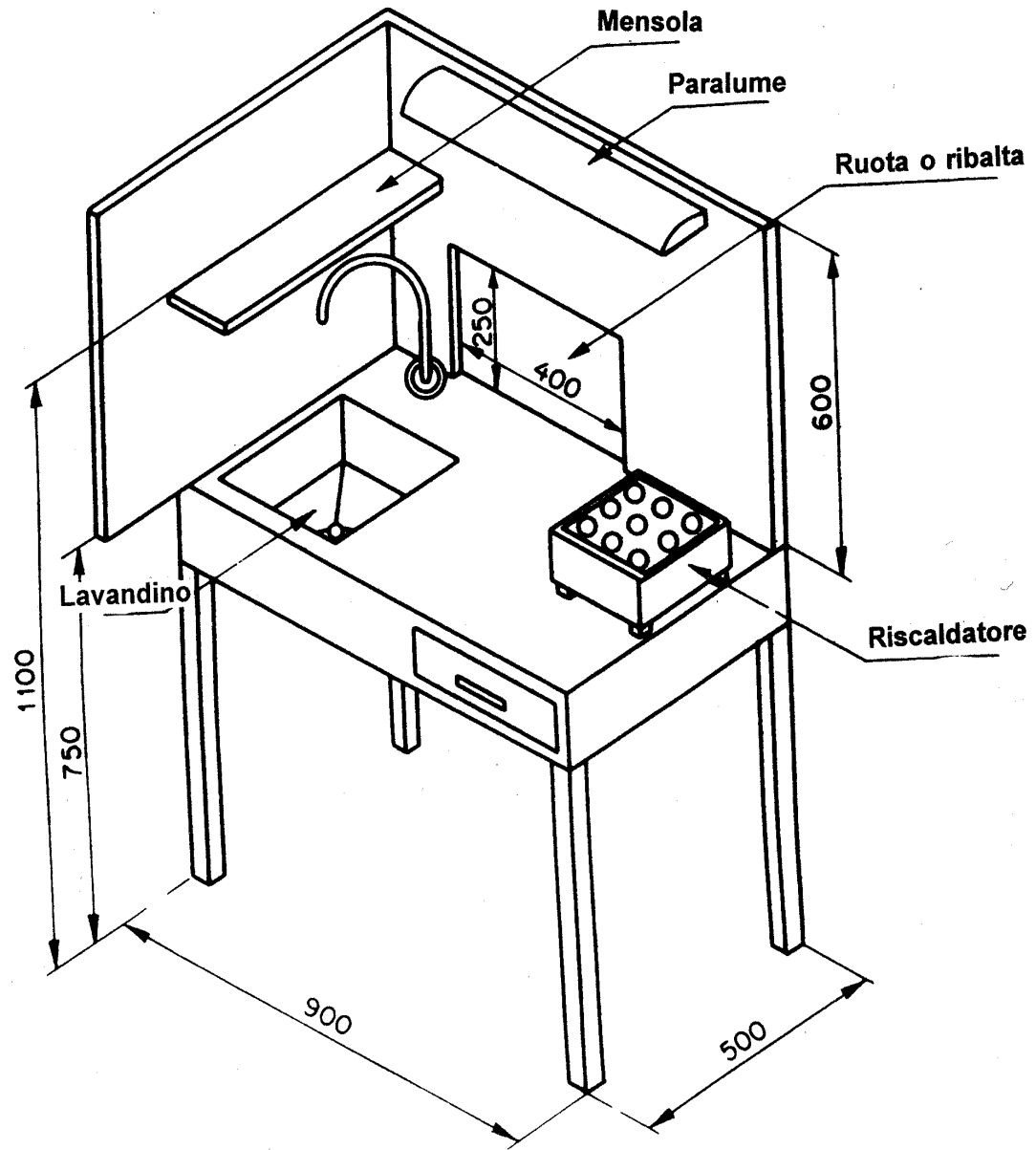
Fiziksel ve psikolojik olarak hazır olmak

Numuneler arası tadı nötrlemek için, elma, su, ekme, yoğurt gibi ürünler yemek

İki numune arası en az 15 dakika olmalıdır.







PROFILE SHEET FOR VIRGIN OLIVE OIL
INTENSITY OF PERCEPTION OF DEFECTS:

Fusty/ muddy sediment (Küf/çamur)

Musty-humid- earthy (Nemli küf)

Winey-vinegary - acid-sour (Şarap, sirke)

Metallic metalik

Rancid okside

Others (specify) diğerleri

INTENSITY OF PERCEPTION OF POSITIVE ATTRIBUTES:

Fruity

greenly ripely

Bitter (Acı)

Pungent (Keskin acı)

Name of taster:

Sample code: Date:

Comments:

Other negative attributes-DİĞER OLUMSUZ

ÖZELLİKLER

Heated or Burnt ISITILMIŞ – YANMIŞ

Hay - Wood SAMANSI – ODUNSU

Rough KABA

Greasy GRES YAĞIMSİ

Vegetable water KARASU KUSURLU

Brine SALAMURA KUSURLU

Esparto HALFA OTUMSU

Earthy TOPRAKSI

Grubby KURTLU

Cucumber SALATALIĞIMSİ / SALATALIK TADI

Wet WoodISLAK TAHTA

NEGATİF ÖZELLİKLER

Hasırımı

Yeni tasiriye torbalarıyla preslenmiş zeytinlerden elde edilen yağın karakteristik tadı. Bu tat, tasiriye torbalarının yeşil veya kurutulmuş ottan yapılmış olmasına bağlı olarak değişebilir.

Salatalık

Yağın, özellikle hava geçirmez teneke kaplarda çok uzun süre depolanması sonucu oluşan 2,6 nonadienalden kaynaklanan tat.

Karasu

Yağın, karasu ile uzun süreli teması sonucu fermente olmasından kaynaklanan tat.

Bulanık / amur Tortusu

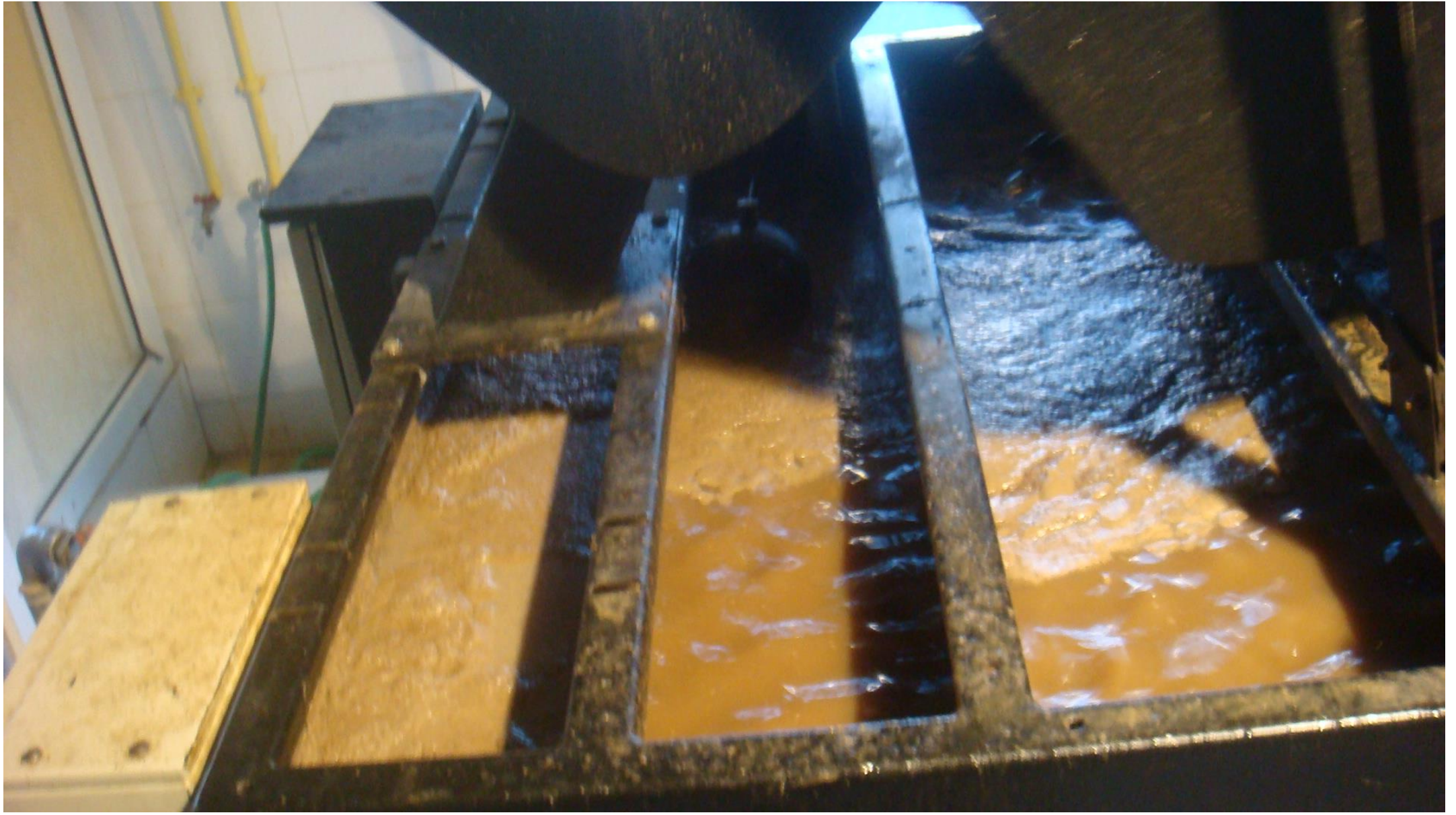
Yer altı tanker ve fiçılarda biriken tortu ile temas eden karakteristik yağ tadı. depolama tanklarının ya da fiçıların dibinde biriken tortuyla temasta bırakılan yağlarda anaerobik fermantasyon sonucu oluşan karakteristik tat ve kokuyu tanımlar. Çuvallarda yığın olarak saklanan yada depolanan zeytinlerden sıkılan yağlarda (beklemeden dolayı fermantasyon), tanklarda yada saklama koşullarının uygun olmadığı yerde bekletilen yağlarda biriken tortuların yağa karışması ile görülür. Fermantayona uğramış yağların genel karakterini yansıtır.

Zeytinyağı nerede beklerse beklesin 6 C'lu yağ asitlerinden 7 – 9 karbon parçalara ayrılır.



Topraksı

Topraklı veya çamurlu olarak toplanmış ve uygun şekilde yıkanmamış zeytinlerden elde edilmiş yağın tadıdır. Dip zeytinlerinden, temiz olmayan yıkama suyundan, yada iyi temizlenmemiş zeytinlerden bulaşır. Yağda toprak tadı görülür.







Metalik

Metali anımsatan bir tat.

Ezme, Kırma, karıştırma, presleme veya depolama esnasında, uzun zaman metal yüzey ile temasta olan, karakteristik yağ tadıdır. Zeytin meyvesinin kırıcıdan başlayıp malaksör, dekantör, seperatörden geçişi sırasında sıcağın etkisi ve paslanan yüzeylere temas etmesi ve stoklama araçlarınının paslı olmasından meydana gelir. Daha çok paslı teneke ambalajlarda, eski teneke tanklardan bulaşır.



Ac1



Ransit Oksidasyon etkisi altında kalan yağ tadı.
Çok uzun süre beklemiş ve okside olmuş yağlarda
hissedilir. Yağlı boya kokusu hakimdir.

Isıtılmış veya yanık

Üretim sırasında ısıtma işleminin yüksek sıcaklıkta ve/veya uzun süreli uygulanması sonucu oluşan karakteristik tat ve kokudur. Bu durum, özellikle karıştırma sırasında hamur sıcaklığının yüksek olması sonucu oluşur. Özellikle hamur işleme esnasında, uygun olmayan termal şartlarında, ısıtılmış veya yanık yağ tadı oluşturur.

Saman – ağaç

Tamamen kurumuş zeytinden üretilen yağ tadıdır. Kuru geçen sezonda iklim sıcakları ile kuruyan zeytinlerden yağa geçen taddedir.



20.01.2025

© zeytinist

kivrak@gmail.com

46



Kaba

Bazı eski yağların ağızda yarattığı kalın, macunsu his.

Sert / pürüzlü

Kalın / yoğun, hamur lokması izlenimi veren yağlar.

Şarabımsı - sirkemsi / asidik - ekşimsi

Bazı yağların şarap veya sirkeyi hatırlatan karakteristik tat ve kokusudur. Bu tat ve koku zeytinlerin veya zeytin hamurunun, iyi temizlenmemiş hasırlar kullanılması, ile zeytin hamurunun kırıcı malaksör dekantör geçişlerinde iyi temizlik yapılmamasından meydana gelir. aerobik fermantasyonunun başlaması ve sonucunda asetik asit, etil asetat ve etanol oluşmasından ve zeytin fermantasyon sürecinden kaynaklanır. Kalıntılar mayalanmaya dönüşüm sağlar fermantasyon oluşur ve yağa geçer.

Yağda, şarap ve sirke lezzetini anımsatan kusurlardan biridir.

Bu kusur, zeytinlerin aerobik fermentasyonu ile oluşmaktadır.

Laktik asit ve asetik asit bakterileri bu tip kusura neden olan

bakterilerdir. **Etil asetat** (3.53 mg/kg), **asetik asit** (6.21 mg/kg),

pentan-1-ol (0.62 mg/kg) ve **butan-2-ol** (0.31 mg/kg) bu duyusal

kusura sahip yağlarda belirlenmiştir ve bu bileşenler ile yağ örnekleri

arasında güçlü bir korelasyon vardır (Morales et al. 2000).















Küflü – rutubetli

Zeytinin yığın olarak depolanması sonucu oluşan aromadır.

Anaerobik fermantasyona yüz tutmuş yığında depolanan, Nemli koşullarda uzun süreli depolama sonucunda çok sayıda küf ve mayanın gelişmiş olduğu meyvelerden üretilen ya da yerden (toprakta, çamurdan) toplanan meyvelerin yıkanmadan üretime katılması ile elde edilen yağların karakteristik tat ve kokusudur. Günlerce rutubetli ortamda depolanan, mantar ve mayaya yüz tutmuş meyvelerden üretilen yağ tadıdır. Dip zeytinlerinden, temiz olmayan yıkama suyundan, yada iyi temizlenmemiş zeytinlerden bulaşır. Yağda toprak tadı görülür.

Küflü-nemli duyusal kusura neden olan mikroorganizmalar yağ asitlerini oksidasyona uğratarak **2-heptanon ve 2-nonanon** gibi metil ketonlara dönüştürür.

Küflerin enzim aktivitesine bağlı olarak **E-2-hekzenal miktarında azalma ve hekzenal miktarında artış** meydana geldiği, bunun yanında 8 karbonlu uçucu bileşenler veya kısa zincirli yağ asitlerinin oluştuğu belirlenmiştir ([Schnürer et al. 1999](#)).

Mikroorganizma aktivitesi sonucunda, **1-okten-3-ol, 3-metil-butan-1-ol ve 6-metil-5-hepten-2-one** daha fazla miktarda belirlenmiştir ([Morales et al.2005](#)).

Bu kusur, zeytinlerin uzun süre bekletilmesi sonucu çeşitli mikroorganizmaların varlığında anaerobik fermentasyon sonucu oluşur.

Depolamanın başında *Aerobacter* ve *Escherichia* bakterileri belirlenirken, uzun süre depolama sonucunda *Pseudomonas*, *Clostridium* ve *Serratia* mikroorganizmalarının gelişimi belirlenmiştir ([Angerosa et al., 1996](#); [Rodriguez de la Borbolla, 1958](#)).

Bu duyusal kusura sahip zeytinyağlarında esterlerin miktarında artış belirlenmiştir.

Etil bütanoat bu kusura sahip zeytinyağlarında tespit edilirken, **etil propanoat** ve **butil asetat** (sırasıyla 0.67 ve 2.22 mg/kg) ise kaliteli bir zeytinyağından (sırasıyla 0.21 ve 0.64 mg/kg) daha fazla miktarda belirlenmiştir.

Esterler dışında diğer bileşenler:

Oktan (2.05 mg/kg) ve **3-metil butan-1-ol** (0.48 mg/kg) kusurlu zeytinyağında kaliteli bir zeytinyağına (sırasıyla 0.35 ve 0.14 mg/kg) göre daha fazla miktarda belirlenmiştir.

Lipoksigenaz iz yolunda oluşan temel uçucu bileşenler olan **hekzanal** ve **E-2-hekzenal** miktarları da kaliteli bir zeytinyağına kıyasla daha düşük bulunmuştur.

6-metil-5-hepten-2-one miktarında da önemli bir artış meydana gelmiştir. Bu bileşenin varlığı *Pseudomonas* varlığına işaret etmektedir.

Butanoik asit (11.5 mg/kg) ve **propanoik asit** (15.6 mg/kg), bu tip kusura sahip zeytinyağlarında fazla miktarda belirlenmiştir. Bu bileşenler, bazı *Clostridium* türlerinin varlığına işarettir (Angerosa et al. 1996).



Yağlı

Dizel, yağ veya mineral yağ tadı olan yağ
Gres; Mazot ve gazyağı kokusudur.

Islak odun (don vuruğu)

Don zararına uğramış zeytinlerden elde edilmiş yağın tadıdır.

Kızışma

Kızışma; yığın olarak saklanan veya depolanan zeytinlerden üretilen yağların, anaerobik fermantasyonunun ileri safhalarındaki zeytinlerden üretilen yağların karakteristik tat ve kokusunu tanımlar,



Salamura

Salamura zeytinlerden elde edilmiş yağın tadı.

Kurtlu

Zeytin sineği (*Bactrocera oleae*) kurtlarının yoğun zararına uğramış zeytinlerden elde edilen yağın tadıdır. Kurtlu zeytinlerin sıkılması ile yağda tatlı bir tat oluşur. Yanmış şeker (kremalize) tadı meydana gelir.

Çürük Bayat/eski

Bir oksidasyon sürecinden geçmiş yağların tadı. Yoğun hava temasına bağlı bir kusurdur, Oksijenle sürekli temasta bulunan yağın en belirgin karakteristiğidir. Üzeri açık tanklarda muhafaza edilen yağlarda, yada acılığının uçması için üzeri açık tutulan yağlarda, pamuk filtrelerden geçirilirken hava ile uzun süren temasta oluşur.

Lipit oksidasyonu sonucu meydana gelen duyusal bir kusurdur.

Lipit oksidasyonu sonucu oluşan bileşenlerin eşik değerleri oldukça düşüktür bu nedenle duyusal kaliteye etkileri daha fazladır.

Oksidasyonun aşamalarına bağlı olarak farklı tipte uçucu bileşenler oluşmaktadır.

Çoklu doymamış yağ asitlerinin oksidasyonu sonucu ağırlıklı olarak aldehitler (uçucu bileşenler içerisinde yer almaktadır) oluşmaktadır.

Asitlerin oluşumu, oksidasyonun sonunda meydana gelir (Kochhar 1993).

Oksidasyon ile oluşan başlıca doymamış aldehitler, 2-oktenal, 2-heptenal ve 2-desenal olup, ransit duyusal kusuruna etkide bulunan önemli bileşenlerdendir.

Bunların koku aktivite değerleri ise 275, 236 ve 154 olarak bildirilmiştir.

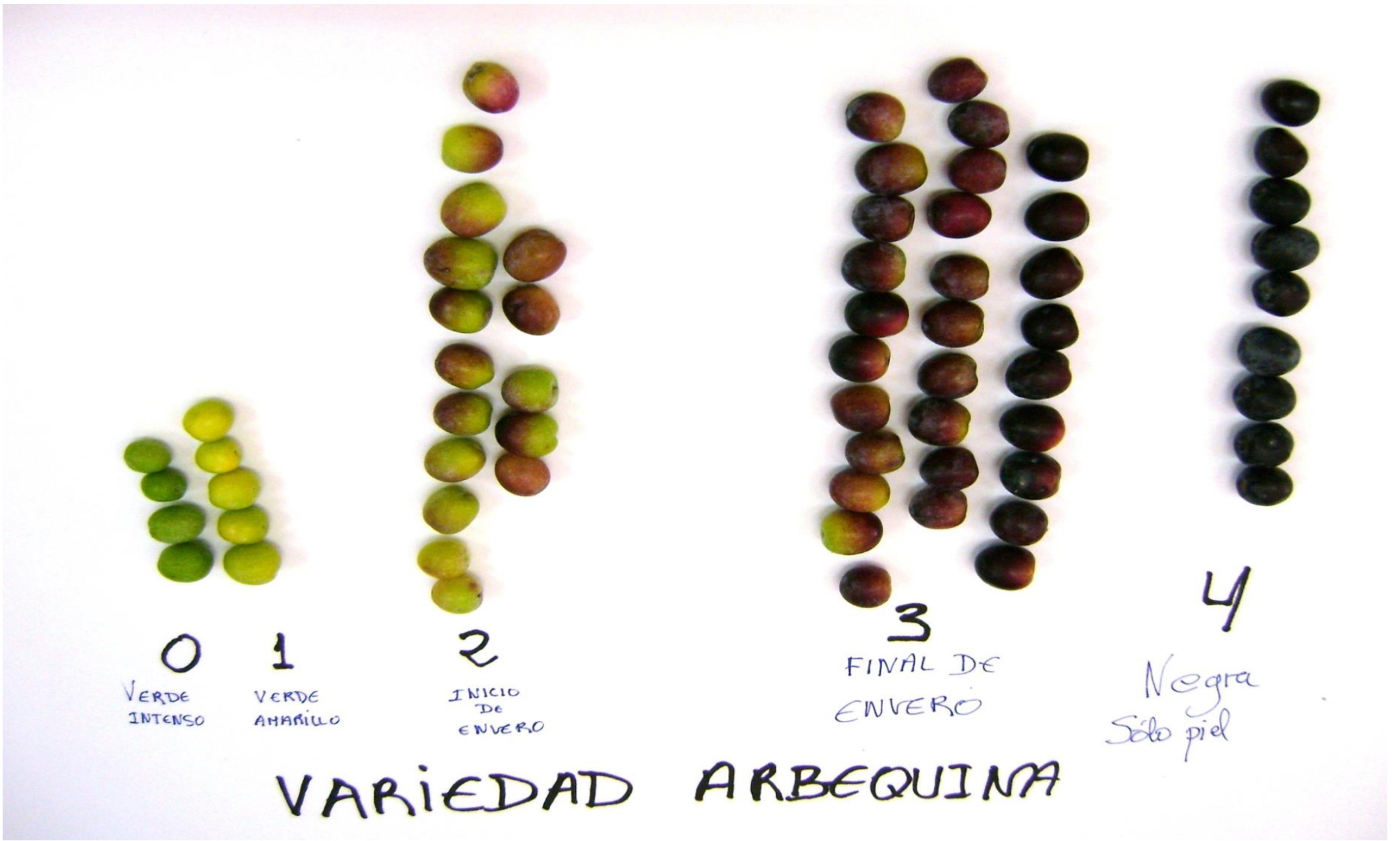
Doymuş aldehitler ise; hekzanal (105.5), nonanal (47.5), oktanal (26.4), pentenal (10.9) ve heptanal (7.5) dir.

Bütanoik asit (13.3), hekzanoik (9.24) ve asetik asit (6.4) bu duyusal kusura neden olan asitlerdir.

2-pentilfuran ve 2-etilfuran , oksidasyonun ileri düzeyinde belirlenen bileşenlerdendir (Vichi et al. 2003).

Halfa otu

Yeni halfa otu hasırlara bastırılmış zeytinlerden elde edilen yağın karakteristik tadı. Lezzet, hasırların yeşil veya kurutulmuş halfa otundan yapılmış olmasına bağlı olarak değişebilir.



POZİTİF ÖZELLİKLER



Meyve tadı Meyvemsiilik

Sağlam, taze, olgunlaşmış veya olmamış zeytinden gelen karakteristik, toplu yağ kokusu özellikleri. Direkt veya burnun dibinde hissedilir.

Zeytinin çeşidine bağlı olarak sağlıklı, taze, yeşil ya da olgun meyveden elde edilen yağın algılanan karakteristik meyvemsi aromasını anımsatır.

Kokulara göre taze biçilmiş çimen kokusu, çilek kokusu, çağla badem kokusu, domates yaprağı kokusu gibi taze yeşil meyvemsilik hissedilir

Acılık

Zeytin Yetiştiricileri Birliği - Olive Tree Growers Associa

Beğen · Yanıtla · 4s

Yağ bidonunun içine bütün liman at acılık geçer bütün sağlam limon.



1

Beğen · Yanıtla · 4s

Bir kadın çorabı içinde biraz kayatuzu at bidonun içine acılığını alır



2

Beğen · Yanıtla · 4s

↪ 2 Yanıt

Çıkarttığınız yere götürün tekrar sepeletörden geçirsin düzelir

Beğen · Yanıtla · 4s

İçne biraz tuz at ağızını açık bırak geçer

Gıdaya uyumlu tank veya varile alın. İçine kaya tuzu atın. 2 ay çökmesini bekleyin. Dibinde ki posayı karıştırmadan üstteki yağı alın. Posayı sabun yapabilirsiniz. Acılık gidecektir.

Beğen · Yanıtla · 3s

Yeşil veya değişik renkte olan zeytinden elde edilir. Yeşil zeytinlerden yada yeşilden ala tabir edilen meyve döngüsüne geçen zeytinlerden elde edilen yağın karakteristik belirgin tadıdır.

Keskin acı: Sezonun ilk veya olgunlaşmamış zeytinden elde edilen yağ tadı. Yeşil zeytinden veya rengi dönük zeytinlerden üretilmiş yağın karakteristik ilk tadıdır. Dilin "V" bölgesindeki tat alma hücreleri ile bulunur. Dilin ucu ve yan tarafları ile hissedilir. Yeşil zeytini dalından koparıp yediğinizde ağızınızda hissettiğiniz acılık ile eşdeğerdir. Zeytinde bulunan oleuropein maddesinden meydana gelir.

Yakıcılık

Yağın duyusal karakteristiği olan yakma hissidir. Çoğunlukla mevsimin başlangıcında hala yeşil olan zeytinlerden üretilen yağlarda hissedilir. Bu his, tüm ağız boşluğunda algılanabilir, özellikle boğazda hissedilir. Yağların genel karakteristiği olan genizde yanma hissi, çoğunlukla yeşil zeytinlerden (Erken hasat) sıkılmış yağlarda görülür. Boğazınızda karabiber yanması gibi bir yanma hissedersiniz. Yemek borunuzdan aşağı inmez genizde kalır.

Değerlendirme:

1-2 Hafif

3-6 Orta

7-10 Yüksek

NATUREL ZEYTİNYAĞINDA TAT VE KOKU VEREN BAZI UCUCU BİLEŞİKLER (HRGC/OLFACTOMETRY)

Etil asetat:Tatlı aromatik,

Butan-2-1:Guzel kokulu, hos

3-metilbutanal: Tatlı, meyvemsi

Etilfuran:Tatlımsı

Etil propanat:Tatlı, cilek aromalı,elma aromalı

Metilbenzen:Yapıskan, solvent benzeri

Hekzanal:Yesil, elma aromalı

Etilbenzen:Kuvvetli

3-Hekzanal:Cimen, yesil yaprak

Heptan-2-1:Meyvemsi

2-Hekzanal:Acı, badem

Pentan-1-ol:gneleyici

Hekzan-1-ol:Meyvemsi,Aromatik

Gıda maddelerinde tat ve kokunun yarattığı hoşu giden ve kalıcı bileşke lezzet olarak tanımlanmaktadır. Sağlık ve beslenme açısından bütün gıda maddelerinde olduğu gibi zeytinyağında da kalite kontrolü yapılırken, kalite açısından kontrolün yanında lezzet açısından da değerlendirme yapılmaktadır.

Zeytinyağının tüketici tarafından tercih edilmesinde tat, koku ve aromanın önemi anlaşıldığında, içerdiği kendine has tat, koku ve aroması yani duyuşal özellikleri kalitesini destekleyici en önemli kriter olarak öne çıkmıştır.

Naturel zeytinyağı, duyusal özellikleri yönüyle, zeytin çeşidine, ekolojik şartlara, yöreye, ağacın beslenme durumuna, mevsimin nasıl geçtiğine, zeytinin işlenme şekline, olgunluk derecesine, hasat zamanına ve depolama şartlarına bağlı olarak bünyesinde bulunan 100'ün üzerinde tat ve koku maddeleriyle değişik bir özellik göstermektedir.

Tat ve koku yönüyle pozitif veya negatif özellik kazandıran bu şartlara bağılı olarak, sirkemsi, ekşi şarabımsı, küf, acılaşma, çamurumsu.....vb. pek çok kusuru bünyesinde taşıyabilir. İyi bir naturel zeytinyağı ise zeytin meyvesinin taze tat, koku ve aromasını içermeli, kusursuz olmalıdır.

Duyusal değerlendirme metodu

Duyusal değerlendirmeler, Uluslararası Zeytinyağı Konseyince yayınlanmış, Naturel Zeytinyağının Organoleptik Değerlendirilmesinin şartlarını belirleyen metoda göre yapılmaktadır.

Tadımcınının (Degüstatör) eğitimi

Tad duyusu dilde algılanır. Temel algılar dilin üzerindedir, diğer hassas tad tomurcukları küçük dil üzerinde, dilciğin üzerinde yumuşak damakta, boğazın iç yan boşluğunda ve arka duvar üzerinde yer almaktadır

Birçok karmaşık algıları meydana getirmesine rağmen, bilindiği gibi dilimiz tatlı, tuzlu, acı ve ekşi olarak 4 ana tadı algılamaktadır.

Ekşi duyusu; dilin tüm yüzeyinde algılanabilir, ancak dilin arka taraflarında şiddeti daha fazladır.

Tuzlu duyusu; dilin ön yarısının yanlarında ve dilin gerisinde algılanabilir.

Tatlı duyusu; en iyi dilin ucunda algılanır, ancak dilin yanlarına ve dil köküne yayılabilir.

Acı duyusu; dil kökünde ve boğazın arka ve yan boşluklarında algılanır.

Koku duyusu ise koku hücrelerinin bulunduğu geniz boşluğunun arka tarafında yer almaktadır.

Tadımcınının zeytinyağını duysal açıdan değerlendirebilmesi için verilen uzun süreli eğitimlerde, bu 4 ana tad öğretilir ve bu 4 ana tada bağlı olarak, zeytinyağında bulunabilen, pozitif veya negatif olarak değerlendirilen lezzetlerin algılanabilmesi için deneyim kazanmaları sağlanır. Zeytinyağının duysal değerlendirmesinde görev alan eğitimli kişilere Degüstatör denilmektedir.

Duyusal analiz tat ve koku duyusundan yararlanılarak yapıldığı için analizde tadımcının dikkati, konsantre olma kapasitesi, önyargıları ve eğilimleri, alışkanlıkları, genetik yapısı, algılama kapasitesi, duyuusal yorgunluğu gibi etkenler oldukça önemlidir.

Duyusal Değerlendirmenin yapılacağı ortam ve etkileyen faktörler

Duyusal analiz için uygun fiziksel ortam şartları sağlanmalıdır. Oda yeterince aydınlatılmış olmalı, duvar rengi nötr (beyaz) seçilmeli, gürültüden uzak olmalı, tadım için gereken tüm araç ve gereçler bulunmalı, standard ölçülerde tadım kabinleri bulunmalı, ortamın sıcaklık derecesi 20-22C, nispi nem oranı % 60-70 olmalıdır.

Tadım sırasında tadımcının etkilenmemesi için renkli camdan yapılmış özel kaplar kullanılmalıdır. Tadım kaplarının özellikleri; Kapasite $30 \text{ ml} \pm 10 \text{ ml}$, Yükseklik $60 \text{ mm} \pm 1 \text{ mm}$, Ağız çapı, $50 \text{ mm} \pm 1 \text{ mm}$ Kalınlık $1,5 \text{ mm} \pm 1 \text{ mm}$ Taban çapı $35 \text{ mm} \pm 1 \text{ mm}$ olmalıdır.

Tadım bardağı

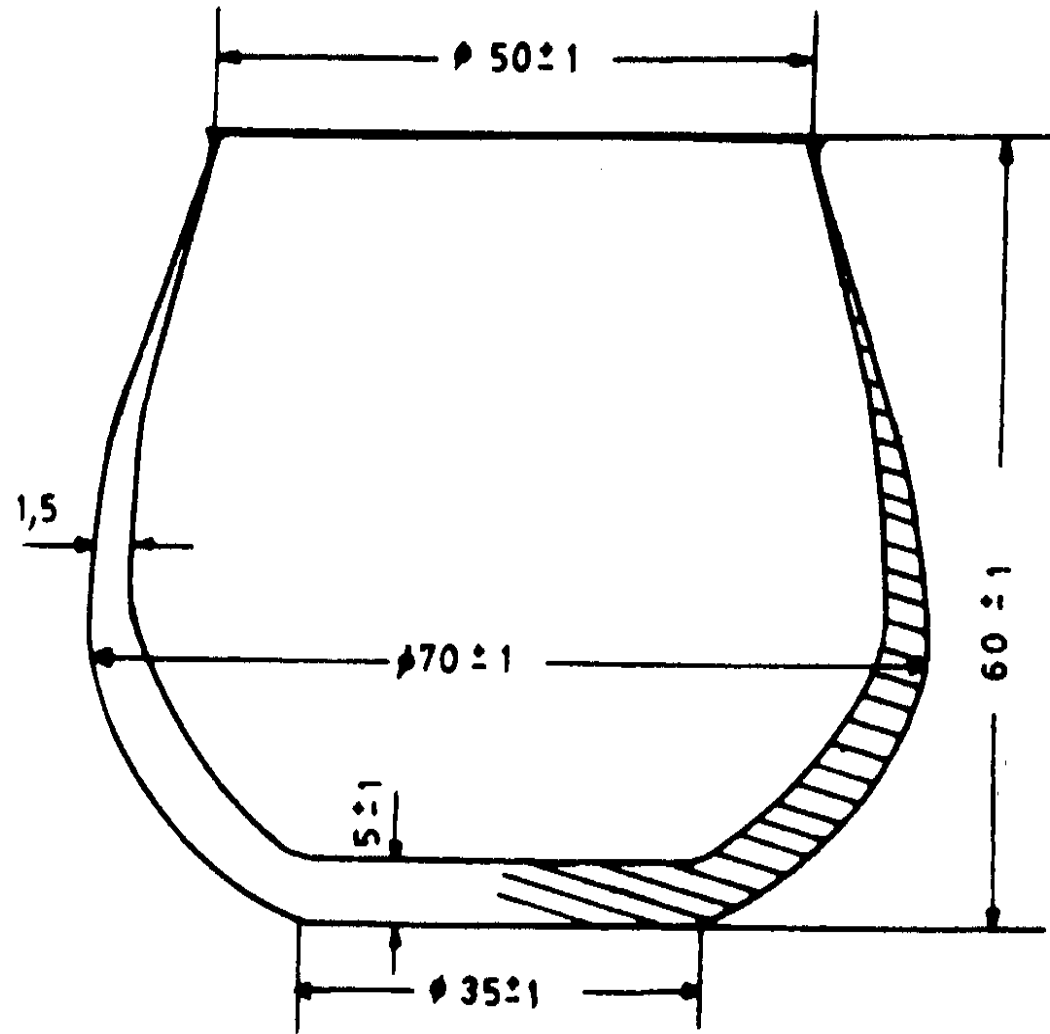
IOC/T.20/Doc. No 5, “Tadım Bardakları” standardına uygun olmalıdır

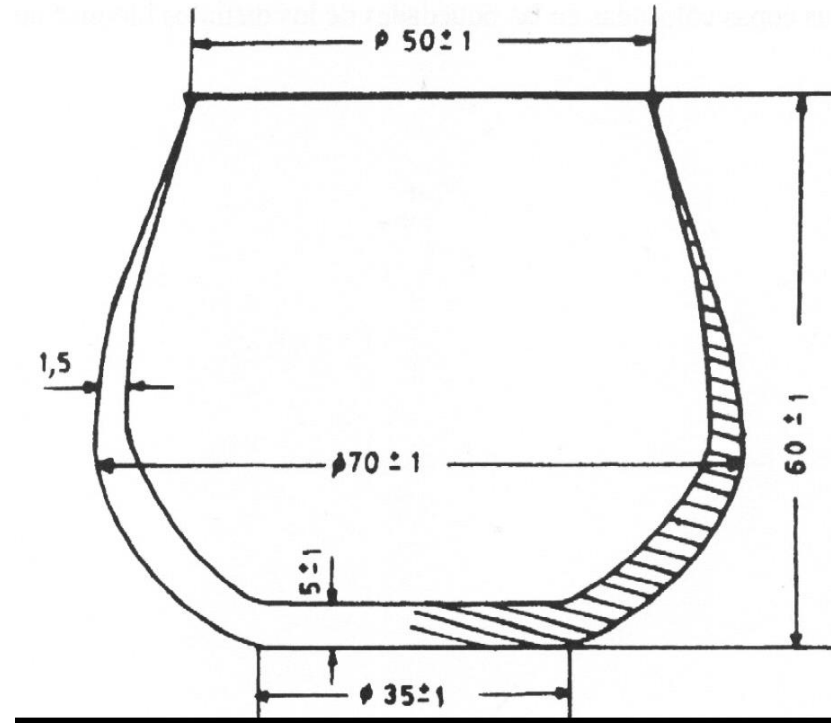
Koyu renkte olmalıdır

Saat camı gibi ağzını kapatmak için bir kapak içermelidir

Kokusuz deterjan ile yıkanmalıdır

Kokusuz bir kalem ile işaretlenmelidir





ZEYTİNYAĞININ DUYUSAL ANALİZ STANDARDI YAĞ TADIMI İÇİN BARDAK

AMAC

bu standardın amacı, yemeklik yağların duysal (koku, tat, lezzet) analizinde kullanılacak bardağın karakteristiklerini tanımlamaktır.

Buna ek olarak, bu analiz için doğru ısı derecesine ulaşmak ve muhafaza etmek için ihtiyaç duyulan uygun ısıtma ünitesini de tanımlamaktır.

BARDAĞIN TARİFİ

Bardağın eğilmesini ve dökülmesini önlemek için maksimum sarsılmazlık?? sağlamlık.
Bardağın altı eşit şekilde ısıtılacak şekilde, ısıtma ünitesinin girintilerine kolayca uyacak bir taban.

Kokuları yoğunlaştırmaya yardımcı olan ve tanımlanmalarını kolaylaştıran dar bir ağız.
Tadımcının yağın rengini algılamasını önleyerek, herhangi bir önyargıyı ortadan kaldıran ve saptamanın objektifliğini etkileyebilecek herhangi bir peşin hüküm veya eğilimin mümkün oluşumunu engelleyen koyu renk camdan yapılmış olması.

Ebatlar

Bardak, kabataslak çizilmiştir ve aşağıdaki ebatlara sahiptir:

| | | |
|---------------------------------------|--------|----------|
| Toplam kapasite..... | 130 ml | ± 10 ml |
| Toplam yükseklik..... | 60 mm | ± 1 mm |
| Ağız çapı..... | 50 mm | ± 1 mm |
| Bardağın en geniş yerindeki çapı..... | 70 mm | ± 1 mm |
| Taban çapı..... | 35 mm | ± 1 mm |
| Bardağın kenarlardaki kalınlığı..... | 1.5 mm | ± 0.2 mm |
| Bardak tabanının kalınlığı..... | 5 mm | ± 1 mm |

Her bir bardak, çapı bardağın ağzından 10 mm daha büyük olan bir saat camıyla donatılmış olacaktır. Bu saat camı, aroma kaybını ve toz girişini önleyecek bir kapak olarak kullanılacaktır.

Üretim karakteristikleri

Bardak dirençli camdan yapılmış olacak; içeriğinin renginin ayırt edilemeyeceği şekilde koyu renkli ve çizik veya kabarcıklar olmayacaktır.

Kenar düzgün, pürüzsüz ve kulaklı olacaktır.

Bardak, testlerde maruz kalmak zorunda olacağı sıcaklık değişimlerine dayanacak şekilde tavllanmış olacaktır.

Kullanım talimatları

Bardaklar parfümsüz sabun veya deterjan kullanılarak temizlenecek ve sonra temizlik malzemesi tamamen arındırılana kadar tekrar tekrar durulanacaktır. Son durulama damıtılmış suyla olacak, bundan sonra bardaklar süzölmeye bırakılacak ve sonra bir etüvde kurutulacaktır.

Konsantre asitler ya da kromik asit karışımları kullanılmayacaktır.

Bardaklar, kullanılmak üzere gerekene kadar etüv içinde veya herhangi bir dış kokunun bulaşmasından korunacakları bir dolabın içinde tutulacaktır.

Kullanımdan önce, her bir bardak, hiçbir yabancı kokunun mevcut olmadığından emin olmak için koklanacaktır. Test hazırlanırken, her bir bardağın kodunun ve içerdiği yağın kaydedilmesine özen gösterilecektir. Panel yöneticisi, bu kod/yağ ilişkisini bilecek tek kişi olacaktır.

NUMUNELERİ ISITMAK İÇİN CİHAZ

Numuneler, belirli bir sıcaklıkta **duyusal** olarak incelenecektir ki bu yemeklik yağlar için $28 \pm 2^{\circ}\text{C}$ olmalıdır. Bu maksatla, her bir kabinin içine, tadımcının uzanabileceği mesafede bir ısıtma cihazı kurulacaktır.

Bu, sabit bir sıcaklık derecesini muhafaza etmek için termostatik olarak kontrol edilen su banyosuna batırılmış alüminyum bir blok ihtiva eder. Bu blok, bardakların altlarının içine uyduğu bir dizi girintiye sahiptir. Isıtma cihazıyla çeşitli blokların girintilerine konulmuş bardaklarda yer alan yağın arasındaki ısı derecesi farkı $\pm 2^{\circ}$ 'den fazla olmayacaktır.

20.01.2025



121

Presentation of the sample

The oil sample for analysis shall be presented in standardised tasting glasses conforming to the standard COI/T.20/Doc. no. 5 "Glass for oil tasting".

The glass shall contain 15 ml of oil and shall be covered with a watch-glass.

Each glass and its attendant watch-glass shall be marked with the same randomly chosen code made up of digits or a combination of letters and digits. The code will be marked with an indelible, odourless pencil.

Tadımcı (Degüstatör) sigara içmemeli, parfüm, kokulu sabun, makyaj malzemesi gibi kokulu maddeler kullanmamalı, tadımın en az 1 saat öncesine kadar bir şey yememeli, fiziksel ve psikolojik yönden kendini degüstasyona hazır hissetmelidir.

Degüstasyon nasıl yapılır?

Degüstasyon için renkli cam kaplara 15 ml naturel zeytinyağı konularak , üzeri kapatılıp termostatlı bir ısıtıcıda yaklaşık 30 C'ye ısıtılır. Kap hafifçe sağa sola eğilerek uçucu ve aromatik bileşenlerinin açığa çıkması sağlandıktan sonra kapak hafifçe açılarak zeytinyağı koklanır. Daha sonra 3 ml kadar naturel zeytinyağı ağıza alınır.

Yağ dil üzerinde damağa kadar dağıtılır. Ağızdan kısa ve arka arkaya nefes alınır. Bu nefesler numunenin ağız boşluğunda dağılmasını, yağın bünyesindeki uçucu ve aromatik bileşenlerin genize kadar yayılmasını sağlayacaktır. Bunların sonucunda, tat, koku ve aroma yönüyle algılar birleştirilerek bir değerlendirme yapılır.

Ağızdaki temas hissi, yağın akıcılığı, yapışkanlığı, keskinliği, iğneleyicilik özellikleri de kaliteyi değerlendirirken oldukça önemlidir. Tadım aralarında bir küçük dilim elma yenmesi tavsiye edilir veya ağız oda sıcaklığındaki bir miktar suyla çalkalanır. Ağızın çalkalanması ile bir sonraki tadım arasında en azından 15 dakika geçmesi beklenir.

Duyusal Analizlerde Zeytinyağında tespit edilebilen özellikler

Zeytinyağında olumlu kabul edilen özellikler, tatlı, taze meyve lezzeti, yeşil yaprak taze ot lezzeti, diğer bazı meyvelerin (elma, muz) lezzeti ve hafifliktir.

Acı: Zeytinyağı, yeşil veya rengi dönmüş zeytinlerden elde edildiğinde bu karakteristik tadı içerir, acılık şiddetine bağlı olarak az veya çok hoşagiden bir özelliktir. Taze meyve lezzeti: Taze, hoşagiden bir his bırakır, zeytin çeşidine bağlı olarak değişiklik gösterebilir. Meyve lezzeti: Uygun hasat döneminde hasat edilmiş taze, olgun zeytinlerin koku ve tadıdır. Olgun meyve lezzeti: çok olgun zeytinlerden elde edilen zeytinyağının karakteristik özelliğidir. Meyve tad ve kokusu daha hafiftir.

Olumsuz kabul edilen ve kusur olarak nitelendirilen özellikler; asit-ekşi-sirke-şarap lezzeti, küf ve rutubet, çamur veya toprak lezzeti, ransit (acılaşma) lezzeti, karasu lezzeti, hamur, salamura, baharat lezzeti vb. dir.

Bu kusurlar ekolojik şartlara, zeytinin hasat şekline, yağına işlenmesine ve depolama şartlarına bağlı olarak zeytinyağında bulunabilirler. Naturel Zeytinyağında duyuşal değerlendirme yapılırken, tadımcıdan olumlu ve olumsuz olarak kabul edilen bu özellikleri tespit etmesi ve profil kağıdında 10 cm.lik skala üzerinde duyunun şiddetine göre işaretleme yapması istenir. Tüm tadımcıların duyuşal analiz sonuçları tablo haline getirilir ve algıların medyanı hesaplanarak zeytinyağının kalite değerlendirmesi yapılır.

Test times

The morning is the best time for tasting oils. It has been proved that there are optimum perception periods as regards taste and smell during the day.

Meals are preceded by a period in which olfactory-gustatory sensitivity increases, whereas afterwards this perception decreases.

However, this criterion should not be taken to the extreme where hunger may distract the tasters, thus decreasing their discriminatory capacity.

PURPOSE

The purpose of this standard is to stipulate the prior knowledge required to perform the sensory analysis of virgin olive oils, to standardise the conduct of, and procedure followed by, the tasters participating in such tests and to specify the duties of the panel supervisor.

DUTIES OF THE PANEL SUPERVISOR

The panel supervisor shall be a suitably trained, knowledgeable person who is an expert on the kinds of oils which he will come across in the course of his work. He is the key figure in the panel and is responsible for its organisation and running. He shall summon the tasters sufficiently in advance and shall answer any queries regarding the performance of the tests, but shall refrain from suggesting any opinion to them on the sample.

He shall be responsible for inventorying the apparatus, and for ensuring that it is properly cleaned, for preparing and coding the samples and presenting them to the tasters in accordance with the appropriate experimental design, as well as for assembling and statistically processing the data obtained.

The work of the panel supervisor calls for sensory skill, meticulousness in the preparation of the tests, flawless organisation for their performance and skill and patience in the planning and execution of the tests. It is the duty of the panel supervisor to motivate the panel members by encouraging interest, curiosity and a competitive spirit among them. He shall ensure that his opinion is not known and shall prevent possible leaders from asserting their criteria over the other tasters. He shall also be responsible for selecting, training and monitoring the tasters in order to ascertain their level of aptitude. To do so, he shall refer to the standard COI/T.20/Doc. no. 14, "Guide for the selection, training and monitoring of skilled virgin olive oil tasters".

TASTERS: GENERAL RULES OF CONDUCT

The people acting as tasters in the organoleptic tests carried out on olive oils shall be selected and trained in accordance with their skills in distinguishing between similar samples; it should be borne in mind that their accuracy will improve with training (see appropriate section).

8-12 tasters are required for each test, although it is wise to keep some extra tasters in reserve to cover possible absences.

TASTERS: GENERAL RULES OF CONDUCT

The following recommendations apply to the conduct of the tasters during their work.

When called by the panel supervisor to participate in an organoleptic test, the taster should be able to attend at the time set beforehand and shall observe the following:

He shall not smoke at least 30 minutes before the time set for the test.

He shall not use any perfume, cosmetic or soap whose smell could linger until the time of the test. He shall use an unperfumed soap to wash his hands which he shall then rinse and dry as often as necessary to eliminate any smell.

He shall fast at least one hour before the tasting is carried out.

TASTERS: GENERAL RULES OF CONDUCT

Should he feel physically unwell, and in particular if his sense of smell or taste is affected, or if he is under any psychological effect that prevents him from concentrating on his work, the taster shall inform the panel supervisor accordingly with a view to being withdrawn from the test or to the appropriate decisions being taken, bearing in mind the possible deviation in the mean values for the rest of the panel.

When he has complied with the above, the taster shall take up his place in the booth allotted to him in as orderly and quiet a manner as possible.

He shall carefully read the instructions given on the profile sheet and shall not begin to examine the sample until absolutely sure about the task he has to perform. If any doubts should arise, he shall discuss the difficulties encountered privately with the panel supervisor.

TASTERS: GENERAL RULES OF CONDUCT

The taster shall pick up the glass, keeping it covered with the watch-glass, and shall bend it gently; he shall then rotate the glass fully in this position so as to wet the inside as much as possible. Once this stage is completed, he shall remove the watch-glass and smell the sample, taking slow deep breaths to evaluate the oil under assessment. Smelling shall not exceed 30 s. If no conclusion has been reached during this time, he shall take a short rest before trying again. When the olfactory test has been performed, the taster shall then evaluate the flavour (overall olfactory-gustatory-tactile sensation). To do so, he shall take a small sip of approximately 3 ml of oil. It is very important to distribute the oil throughout the whole of the mouth cavity, from the front part of the mouth and tongue along the sides to the back part and to the palate support and throat, since it is a known fact that the perception of the four primary tastes (sweet, salty, acid and bitter) varies in intensity depending on the area of the tongue, palate and throat.

TASTERS: GENERAL RULES OF CONDUCT

When organoleptically assessing a virgin oil, it is recommended that **ONLY ONE SAMPLE** be evaluated in each session with a maximum of three sessions per day, to avoid the contrast effect that could be produced by immediately tasting other samples.

As successive tastings produce fatigue or loss of sensitivity, it is important to use a product that can eliminate the remains of the oil from the preceding tasting from the mouth.

The use of a small slice of apple (about 15 g) is recommended which, after being chewed, can be spat out into the spittoon. Then rinse out the mouth with a little water at ambient temperature. At least 15 minutes shall lapse between the end of one tasting and the start of the next.

Profil kağıdı

PERCEPTION OF DEFECTS:

fusty, atrojado
stichig

muddy sediment
schlammig

musty
muffig, feucht, modrig

winey-vinegary-acid-sour
weinig, essigartig, sauer

metallic
metallisch

rancid
ranzig

others (specify)

Anderes Attribut von Liste nennen:

a _____ b _____

PERCEPTION OF POSITIVE ATTRIBUTES

fruity
fruchtig

() more green/grün () more ripe/reif

bitter
bitter

pungent
scharf

Harmonie/balance


0 _____ 10

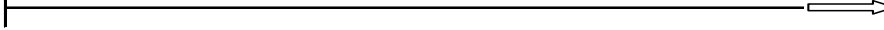
Date: _____

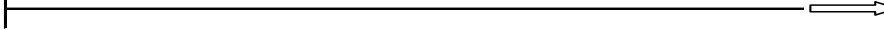
Tester: G _____

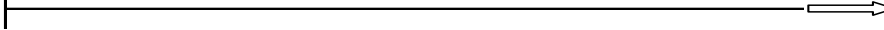
Code: _____

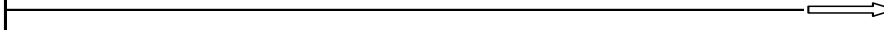
Negative Attributes

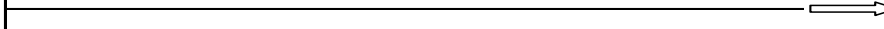
1 fusty / muddy 

2 musty-humid 

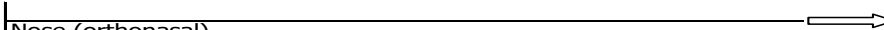
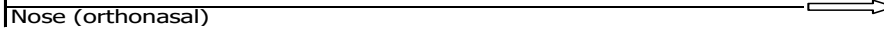
3 winey - vinegary 

4 metallic 

5 rancid 

6 others (to specify) 

Positive Attributes

7a fruity 
Nose (orthonasal) 

GREEN

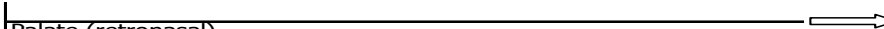
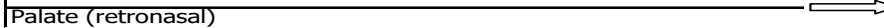
| | 0 | + | ++ | +++ |
|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Green olive | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Freshly cut grass | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Green nutskin | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Green almondskin | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Green pineskin | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Green artichoke | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Green tomato | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Herbs (rosemary, oregano, thyme, ...) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Green apple | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Green banana | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Citrus | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

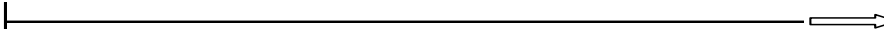
RIPE


| | 0 | + | ++ | +++ |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Ripe olive | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sweet (not bitter) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Dried nuts | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Dried almonds | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Dried pinekernel | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Cooked artichoke | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Ripe tomato | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mushrooms | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Ripe apple | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Ripe banana | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Cassis | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Melon | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Candied fruit | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Additional attributes (to specify and evaluate)

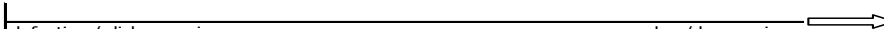
| | 0 | + | ++ | +++ |
|----------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2 _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3 _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

7b fruity 
Palate (retronasal) 

8 bitter 

9 pungent 

Overall-Impression

10 Harmony (Flavour) 
defective / disharmonious average complex / harmonious

11 Persistency 
short average long

Duyusal Değerlendirme Formu

KUSURLARIN ALGILANMA YOğUNLUğU:

Kızışma/ęamurumsu tortu *

Küflü/rutubetli /Topraksı *

şarabımsı/sirkemsi/asidik-ekşimsi *

Islak odun (Don vuruğu)

Ransid

Diğerleri

Tanımlar

Metalik

Samansı/odunsu

Kurtlu

Kaba

Salamura

Isıtılmış/yanmış

Kara su

Hasırımsı

Salatalık

Makine yağı

Duyusal Değerlendirme Formu
KUSURLARIN ALGILANMA YOGUNLUğU:

Kızışma/Çamurumsu tortu * -----

Küflü/rutubetli /Topraksı * -----

şarabımsı/sirkemsi/asidik-ekşimsi* -----

Islak odun (Don vuruğu) -----

Ransid -----

Diğerleri -----

Tanımlar

Metalik Samansı/odunsu Kurtlu Kaba
Salamura Isıtılmış/yanmış Kara su Hasırımış
Salatalık Makine yağı

(*) seçilmeyen kusurun üzerini çiziniz

POZİTİF ÖZELLİKLERİN ALGILANMA YOGUNLUğU:

Meyvemsi -----
yeşil olgun

Acılık -----

Yakıcılık -----

Tadımcının adı-tadımcının kodu

Numune kodu:

Tarih/İmza:

Yorumlar:

POZİTİF ÖZELLİKLERİN ALGILANMA YOĞUNLUĞU:

Meyvemsi

yeşil olgun

Acılık

Yakıcılık

Tadımcının adı-tadımcının kodu

Numune kodu:

Tarih/İmza:

Yorumlar:

1000 polifenollü yağ

2019 Olivetech Fuarı

Menşei İtalya



Tadım sonuçlarının değerlendirilmesi

Yağın Sınıflandırılması

Yağ, kusurların medyanı ve meyvemsiliğin medyanı ile birlikte sınıflandırılır.

En yoğun şekilde hissedilen kusurun medyanı, kusurların medyanı olarak belirlenir. Kusurların ve meyvemsiliğin medyanı bir ondalık sayı şeklinde verilir ve belirlenen standart sapma % 20' den daha büyük olmamalıdır.



Değerlendirmelerin subjektif olmasını önlemek ve tekrarlanabilirliği sağlamak için tadım işlemi 9-12 kişiden oluşan panelist grubu tarafından yapılmalıdır.

Verilerin Panel Yöneticileri Tarafından Kullanımı

Panel yöneticisi, her bir tadımcı tarafından doldurulan profil kağıdını toplayacak ve kaydedilen yoğunlukları/şiddeti gözden geçireceklerdir. Herhangi bir anormallik bulacak olursa, tadımcıyı profil kağıdını revize etmeye ve eğer gerekliyse, testi tekrar etmeye davet edecektir.

Panel yöneticisi her bir değerlendiricinin verilerini, istatistiksel hesaplamalar (medyan) elde etmeye yönelik bir bakışla metoda eşlik eden bilgisayar programına girecektir. Belirli bir numune hakkındaki veriler, 10 duyusal özelliği temsil eden 10 sütundan ve kullanılan n değerlendiriciyi temsil eden n satırdan oluşan matrisin yardımıyla girilecektir.

Bir kusur, panelin en azından %50'si tarafından ‘’diğerleri’’ başlığı altına girilmişse, panel yöneticisi kusurun meydanını hesaplayacak ve tekabül eden sınıflandırmaya varacaktır.

Yağın Sınıflandırma Metodu

Zeytinyağı:

Kusurların medyanı 0'a eşit ve meyvamsı özelliğin medyanı 0'dan fazla olduğu zaman **naturel sızma** sınıfında;

Kusurların medyanı 0'dan fazla ve 2.5'tan az veya eşit ve meyvamsı özelliğin medyanı 0'dan fazla olduğu zaman **naturel** sınıfında;

Kusurların medyanı 2.5'dan fazla ve 6.0'dan az veya eşit ya da kusurların medyanı 2.5'dan az veya eşit ve meyvamsı özelliğin medyanı 0'a eşit olduğu zaman **naturel birinci** sınıfında;

Örnek tadım sonucu

Savrani

Zeytindostu Tadım Paneli'nin değerlendirmesine göre bu örnek yeşil meyvemsiliktir.

Kusursuz ve 3.8 meyvemsilikte olduğu için naturel sızma zeytinyağı sınıfındadır.

Acılığı 5 ve yakıcılığı 5.1 olarak belirlendiğinden orta-yoğun şiddette bir zeytinyağı olarak değerlendirilmiştir. Savrani çeşidi zeytinlerin erken hasat edilmesi ve hızlı bir şekilde zeytinyağına işlenmesinden dolayı antioksidan içeriği zengin bir ürün elde edilmiştir. Burunda roka, çakal eriği, acı badem, badem, taze kesilmiş yeşil ot notaları algılanmaktadır.

Örnek tadım sonucu

Uslu

Zeytindostu Tadım Paneli tarafından yapılan duysal analiz sonucuna göre bu örnek yeşil meyvemsiliktir. Örnek kusursuz ve 4.4 meyvemsilikte olduğu için naturel sızma zeytinyağı sınıfına girmektedir. Acılığı 4.8 ve yakıcılığı 4.05 olarak tespit edilmiştir. Değerlendirme sonucu orta şiddette bir zeytinyağı olduğu sonucuna varılmıştır. Zeytinlerin erken hasat edilmesi ve hemen ardından zaman kaybedilmeden zeytinyağına işlenmesi nedeniyle yoğun aromalara ve yüksek antioksidan içeriğine sahiptir. Bunun yanında Uslu zeytinlerinden elde edilen zeytinyağı örneğinde yeşil elma, çimen, enginar, roka, domates, çağla badem, tere koku notalarına rastlanmıştır.

Örnek tadım sonucu

Tavşan yüreği

Zeytindostu Tadım Paneli'nin değerlendirmesine göre bu örnek yeşil meyvemsiliktir. Kusursuz ve 4.2 meyvemsilikte olduğu için naturel sızma zeytinyağı sınıfındadır. Acıılığı 3.1 ve yakıcılığı 4.2 olarak belirlendiğinden orta şiddette bir zeytinyağı olarak değerlendirilmiştir. Tavşanyüreği çeşidi zeytinlerin erken hasat edilmesi ve hızlı bir şekilde zeytinyağına işlenmesinden dolayı fenolik bileşenler ve antioksidan açısından zengin bir ürün elde edilmiştir. Tavşanyüreği zeytin çeşidinden elde edilen zeytinyağının toplam fenol içeriğinin yüksek olmasından dolayı burunda karamel, bal, çiçek, yeşil elma, çimen, taze kesilmiş ot, badem, bahar koku notaları algılanmaktadır.

Örnek tadım sonucu

Beylik

Zeytindostu Tadım Paneli'nin değerlendirmesine göre bu örnek yeşil meyvemsiliktir. Kusursuz ve 4.6 meyvemsilikte olduğu için naturel sızma zeytinyağı sınıfındadır. Acılığı 5.8 ve yakıcılığı 6 olarak belirlendiğinden orta-yoğun şiddette bir zeytinyağı olarak değerlendirilmiştir. Beylik çeşidi zeytinlerin erken hasat edilmesi ve hızlı bir şekilde zeytinyağına işlenmesinden dolayı fenolik bileşenler ve antioksidan açısından zengin bir ürün elde edilmiştir. Zeytinyağı örneği koklandığında kır çiçekleri, elma, yeşil muz, yeşil domates, çimen, roka, tere, çağla badem notaları algılanmaktadır.

Uluslararası Zeytin Konseyi 2012 yılı Akredite Zeytinyağı Tadım Lab. Dağılımı

| ÜLKE | Lab. Sayısı | ÜLKE | Lab. Sayısı |
|--------------|--------------------|-----------------|--------------------|
| Almanya, | 1 | Fransa | 3 |
| Arjantin | 2 | Yunanistan | 1 |
| Avustralya | 1 | İsrail | 1 |
| Güney Kıbrıs | 1 | İtalya | 10 |
| İspanya | 15 | Ürdün | 4 |
| Fas | 1 | Portekiz | 3 |
| Y.Zellanda | 1 | Çek Cumhuriyeti | 1 |
| Slovenya | 1 | Tunus | 1 |
| Suriye | 1 | Türkiye | 2 |

Elektronik burun ile zeytinyağı tatmak mümkün müdür?

Elektronik burun tek başına yeterli gelmez. Elektronik tat makinesi ile birlikte kullanılması gerekmektedir. Tüm tat ve kokuları sisteme ekleyerek insan faktörü yerine sabit sayısal bir değerler zinciri ortaya çıkarabiliriz şeklinde bir düşünce mevcuttur. İnsanın duygusal zaafiyeti üzerinden bu konu polemik oluştururken normal süreçte insan burnu ve ağzı çok ciddi bir şekilde koku ve tatları ayırmaktadır.

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>