



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

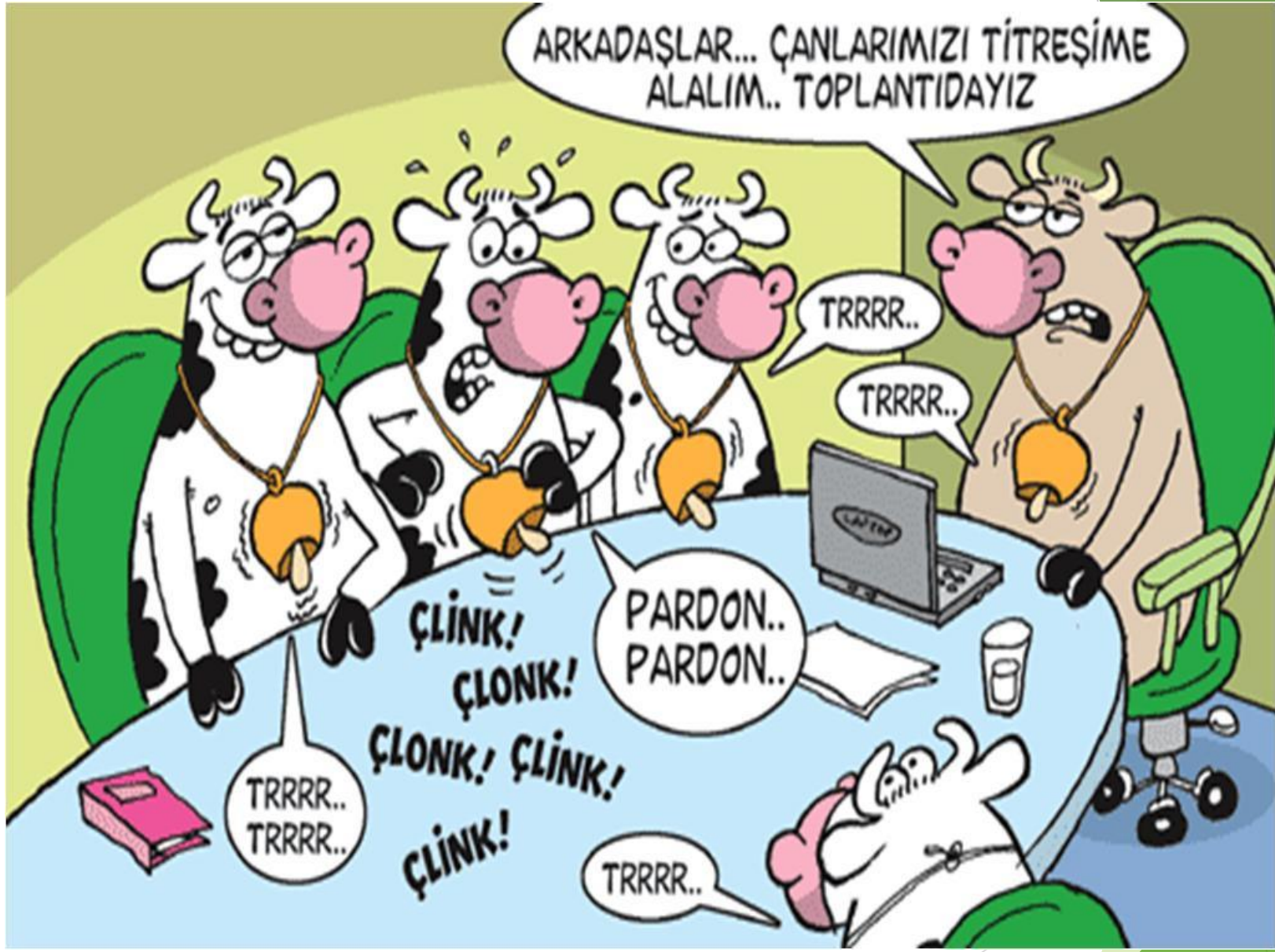
Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46





HURMA ZEYTİN



Ders Notu:151

Dr. Mücahit KIVRAK

Ülkemiz İzmir-Karaburun civarında yetişen bazı zeytinlerin taneleri ağaç üzerinde iken çevre ve iklim koşullarıyla, *Phoma multirostrata* adı verilen bir mantarın enzimatik etkisiyle acılığını kaybetmekte ve herhangi bir işleme gerek kalmaksızın dalından koparıldığı gibi yenilebilmektedir.

Bu zeytine hurma zeytin denmektedir.

Hurma olma ayında (ekim-kasım)

nispi nemin % 60'ın üzerinde olması,

denizden esen poyraz rüzgarınının bulunması

hurmalaşmayı arttırmaktadır.

Ambalajlama öncesi özellikle yere düşen zeytinlerin mikrobiyal yükünü azaltmak için zeytinler yıkanır ve güneşte 1-2 gün kurutulur.

Temiz olan hurma zeytinler, cam kavanozlarda susuz olarak pastörize edilerek uzun süre saklanabilmektedir.

Özellikle doğadan olabilecek bulaşmalar nedeniyle ısıtma işlemi sonrası mikrobiyolojik kontrollerin yapılması gereklidir.

Bu zeytin hasat edildiğinde yenilebilen tek zeytin tipidir.

Zeytin acılığının büyük bölümünü ağaçta kaybeder.

Her çeşitten hurma tipi zeytin üretilemez.

Kaba veya Erkence adları ile anılan zeytinler kullanılır. Bu zeytin çeşidi olgunlaşınca hasat edilmez ve ağacında kasım ayı sonuna kadar bırakılır.

Zeytinler ağaç üzerinde iken daneler üzerinde “Phomo multirostrata” adı verilen bir küf gelişerek oleuropein maddesini parçalar ve zeytinin acılığı kaybolur.

Ağaçta tatlanan zeytinler toplanır, yıkanıp kurutulduktan sonra pazarlanır. Saklanması tuzlama veya zeytinyağı içinde olabilir.

Erkencenin hurmalaşması kabuğunun diğer çeşitlere göre daha ince olmasıdır.

en büyük özelliği olgunlaşma periyodu sırasında acılığını kaybetmesi ve hasattan sonra herhangi bir işleme tabi tutulmaksızın saklanabilmesidir. Zeytinde görülen bu hurmalaşmanın nedeninin iklimin etkisi ile Phoama olea isimli bir mantarın zeytinde acılığa sebep olan oleuropein'i hidrolize etmesi olarak düşünülmektedir. Bu çalışmada Karaburun yarımadasında yetiēen hurma zeytinin hurmalaşma sürecinde çeşitli kimyasal özellikleri izlenmiştir. İzlenen bu parametreler pH, su aktivitesi, toplam fenol değeri, şeker ve organik asit miktarlarıdır. Bu analizler olgunlaşma sürecinde Gemlik türü zeytin için de karşılaştırma sağlamak amacı ile yapılmıştır. Hurma zeytinde glukoz ve manitol miktarının oldukça yüksek olduğu gözlenmiştir. Sükroz ilk haftadan sonra tespit edilmemiştir. Hurmalaşmamış zeytinlerde sükroz artan bir eğilim göstermiş ve manitol yüksek konsantrasyonlarda tespit edilmiştir. Gemlik tipi zeytinde manitol beş hafta boyunca azalan bir eğilim göstermiştir. Benzer azalan bir eğilim fruktoz ve sükrozda gözlemlenmiştir. Konsantrasyonu en yüksek şeker ise glukozdur. Hurma zeytinde baskın asidin sitrik asit olduğu tespit edilmiştir. Süksinik ve asetik asit miktarları da yüksektir. Hurmalaşmamış zeytinde yine sitrik asit ve süksinik asit baskındır. Gemlik tipi zeytinde baskın asit L-malik asit ve sitrik asit olarak saptanmıştır. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay 168. sayfa

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>