



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

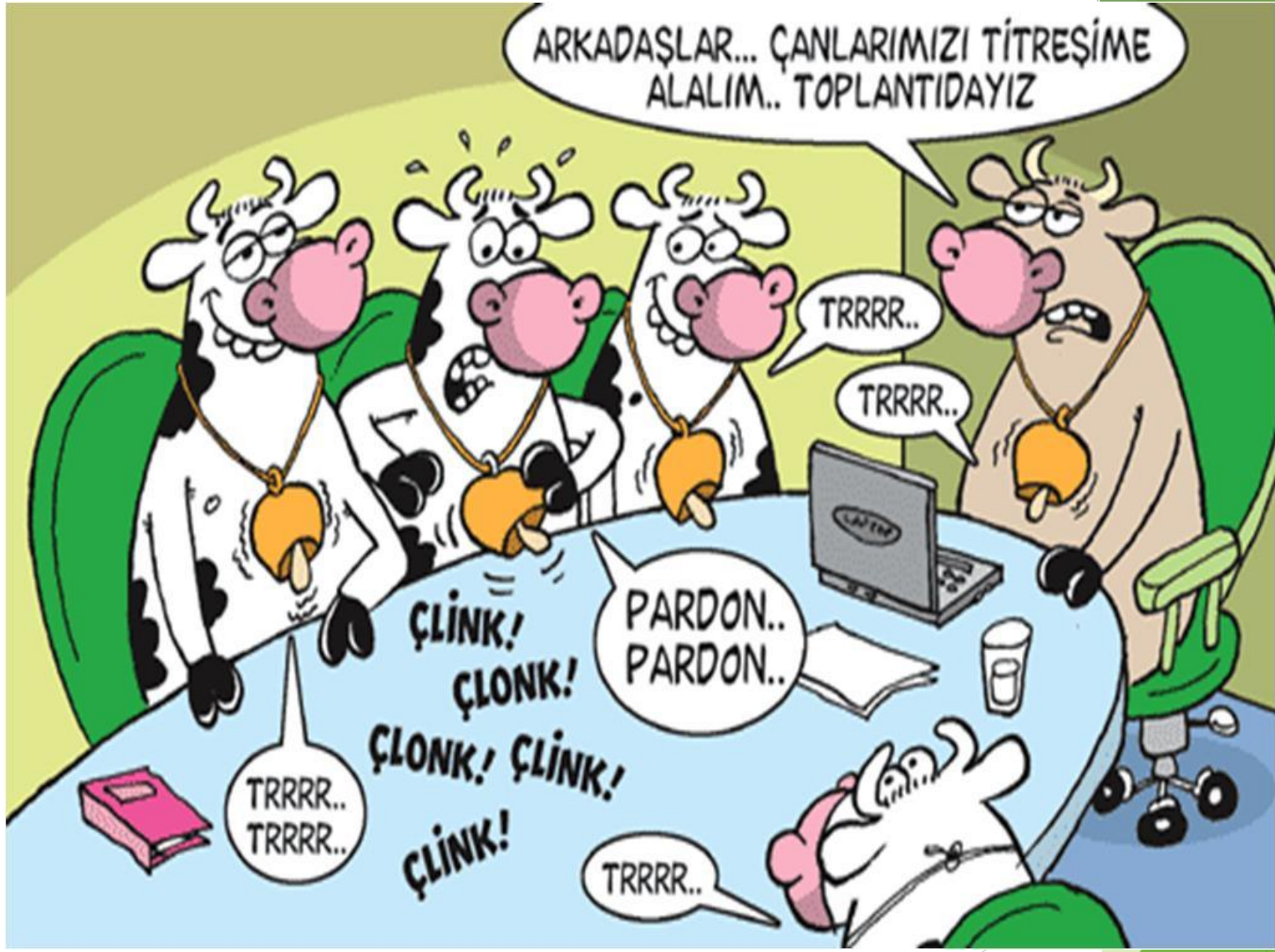
Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46





TENEKE TİPİ ZEYTİN İŞLENMESİ (SALAMURALI)

Dr. Mücahit KIVRAK
BAÜN Edremit MYO

Ders Notu: 147

Çok tercih edilen bir zeytin işleme şeklidir.

Kalamata tipine benzer.

Farkı, zeytinin uzunluğuna
çizilme işleminin yapılmamasıdır.

Hasat edilen zeytinler,
fermantasyon kaplarında
10 – 12 bomeli tuzlu su içinde
stok olarak bekletilir.

İhtiyaca göre buradan alınır.

Laklı teneke kutular içinde aşağıdaki gibi işlenir.

Teneke içerisine % 8 'lik salamura
ve hacmin % 25 'i kadar iyi cins sirke konur.
Denge (zeytin özsuyu ile tuzlu su arasındaki)
Kurulduđunda % 0.5 – 0.75 oranında asetik asit
koruyucu olarak etki eder.

Ayrıca her tenekeye,
teneke büyüklüđüne bağlı olarak
25 – 250 gr arası
iyi cins zeytinyağı konulabilir.
Tuz ve asidin müřterek etkisi ile
bu tip zeytinler uzun süre dayanabilir.

TENEKE ZEYTİN (KURU)

Olgunlaşmış siyah zeytinler
iyice yıkandıktan sonra tenekelere konur.
Yaklaşık 12 kg.lık zeytine 1 kg iri tuz,
150 gr. zeytinyağı ve 100 gr.
iyi cins sirke ilave olunarak tenekeler kapatılır.
Haftada bir, tenekeler sağa sola çevrilir
(sele zeytinlerinde olduğu gibi).



Zeytinin tatlanma süresi,
çeşidine bağlı olarak 2-5 ay arasında değişir.
Diğer bir uygulama, 12-13 kg. zeytine
500 gr zeytinyağı ve 500-700 gr iri tuz
katılması suretiyle zeytinin
tatlandırılmasıdır.

Tenekeler bombajlı görünüm aldıklarında
havasını alınıp kapaklar tekrar kapatılır.

TENEKE TİPİ ZEYTİN İŞLENMESİ:

Özellikle Marmara bölgesinde Gemlik, Orhangazi ve Mudanyada tenekelerde salamurasız olarak kuru tuz ile yapılan bir üretim şeklidir.

Teneke yerine 100-250 litrelik plastik fiçılarda kullanılmaktadır.

Bu tip işlemede en çok kullanılan zeytin çeşidi Gemlik'dir. Bu zeytinlerin iri danelileri seçilir.

Zeytinler tenekelere doldurulur ve aralarına zeytin miktarının % 6-7 kadar iri tuz konulur. Üzerine zeytinin %3-4 kadar zeytinyağı ilave edilir. Tenekelerin ağzı sıkıca kapatılır. Haftada bir sağa sola çevrilir.

Zeytin çeşidine bağlı olarak tatlanma süresi 3-5 ay arasında değişir.

12-13 kg zeytine;
600-700 gr tuz
200-500 gr zeytinyağı
100 gr sirke

24.09.2023



13



24.09.2023



24.09.2023

Çizme siyah zeytin

Eti sert olan zeytin çeşitleri kullanılır.
Zeytin daneleri uzunluğu boyunca bir yerinden ve et kısmının yarısına kadar ince ağızlı bir bıçakla çizilir. çizme işlemi makinalarla da yapılabilir.
Çizilen zeytinler su dolu kaplara doldurulur ve 3 – 5 günde bir su değiştirilir. Bu işlem acılık kaybolana kadar (15-30 gün) sürer. Acılığı giderilen zeytinler %8- 10'luk salamuraya konularak 8-10 gün bırakılır.
Bu süre sonunda zeytinler %5-8'lik salamura, %1 sitrik asit, bir miktar zeytinyağı, limon dilimleri, sarmısak ve hardal gibi aromitize edici maddelerle birlikte tenekelere ambalajlanır.
Kaplar salamura ile tamamen doldurulur ve kapatılır. Zeytinler ambalaj kaplarında 8-10 gün bekletildikten sonra pazarlanır.

Acılığını atmış zeytinleri zeytinyağında muhafaza edersek daha uzun ömürlü olur. Lezzeti çok daha iyidir.

Seçme, sınıflama, paketlenme

Yeme olgunluğuna gelen zeytinler seçme ve sınıflama işlemine tabi tutulur. Bu esnada rengi siyahlaşmamış zeytinler varsa hava ile temasa gelerek oksidasyonla siyahlaşır.

Ülkemizde sofralık siyah zeytinler tahta sandık, polietilen torba veya laklı teneke kutularda ambalajlanarak piyasaya verilmektedir. Ambalajlanan zeytinlerin satış ve tüketim aşamalarında bozulmamaları için polietilen ve diğer plastik ambalajlar azot veya karbondioksit gazı altında kapatılmalı, teneke kutular 75-95 ° C de pastörize edilmelidir.

Bidon ZEYTİNİ

- Zeytinler bidonlara bir kat zeytin bir kat tuz seklinde konur.
- Tuz miktarı zeytin miktarınının % 5-10 'u kadardır.
- İstenirse içine sirke konulabilir.
- Gün aşırı yuvarlanır.
- Haftada bir kapak gevşetilerek havası boşaltılır.
- Böylece 2-4 ay arasında yeme olumuna erişir.

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>