



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46



Zeytinde Kalite



Ders Notu: 159

Kimsenin
TÜRK ZEYTİNYAĞI'nı
kötü üretmeye hakkı yoktur.

KALİTELİ ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ

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 zeytinyağın 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.

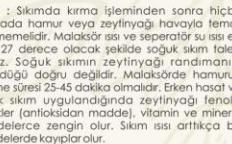


Zeytin meyvesi

sırk ile hasat edilmemelidir ve hasattan önce toprağa düşmüş (dip) zeytinler temiz zeytine (baş) astı karıştırılmamalıdır.

Yağhaneye Taşma ve Bekletme: Zeytinler kasalar içinde taşınmalıdır. Zeytin asma çuvalı içinde taşınmamalıdır. Çuvalda taşma mecburiyeti varsa taşma sonrası çuvalda bekletilmemelidir, hemen kasalara aktarılmalıdır. Çuval içerisinde bekletilen zeytinlerde çürüme, kızma ve oksitlenme meydana geldiğinden zeytinyağının kalitesi ve acılık derecesi olumsuz etkilenir.

www.aydin.tarim.gov.tr



Sıkım: Sıkımda kırma işleminden sonra hiçbir çamorda hamur veya zeytinyağı havayla temas ettirilmemelidir. Malaksör ısı ve separatör su sısu 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 bileşimler (antioksidan madde), vitamin ve mineral maddelerce zengin olur. Sıkım ısı arttıkça bu maddelerde kayıplar olur.

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

Depolama ve Ambalaj: Sıkım sonrası zeytinyağı, ambalajlara hava başlığı kalmayacak şekilde doldurulmalı ve ağzı hava almıyacak şekilde kapatılmalıdır. Zeytinyağı hava ile temas ettiğinde her türlü kokuyu çeker, oksitlenir ve kalitesi bozulur. Zeytinyağı lakli tenekelerde veya krom nikel kaplarda sıkış koşullarda ve 12-24 derecede depolanmalıdır. Zeytinyağı krom-nikel tanklarda depolanacaksa tankın boş kalan kısmına azot gazı doldurulmalıdır.



ZEYTİNYAĞININ BAŞLICA FAYDALARI

- Zengin bir vitamin, mineral ve Omega-3 kaynağıdır. Bağırsık sistemini güçlendirir.
- İdeal şekilde hasat edilip işlenen zeytinden elde edilen zeytinyağında yüksek oranda bulunan fenolik bileşimlerin 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

- Meyvemslilik: Zeytinyağındaki zeytine özgü meyvemslilik ferah bir koku ve aromadır.
- Acılık (Bitter): Zeytinyağında karakteristik olarak bulunan ağız boşluğunda oluşan acımsı tatlıdır.
- 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 Müdürlüklerimizle
Başvurabilirsiniz.

Bir çok kamu ve özel sektörde yer alan kuruluşlar defalarca kalite ile ilgili afiş ve bilgilendirme çalışması yapmasına rağmen halen bu konuda eksiğimiz çoktur.

Genel kalite kavramı

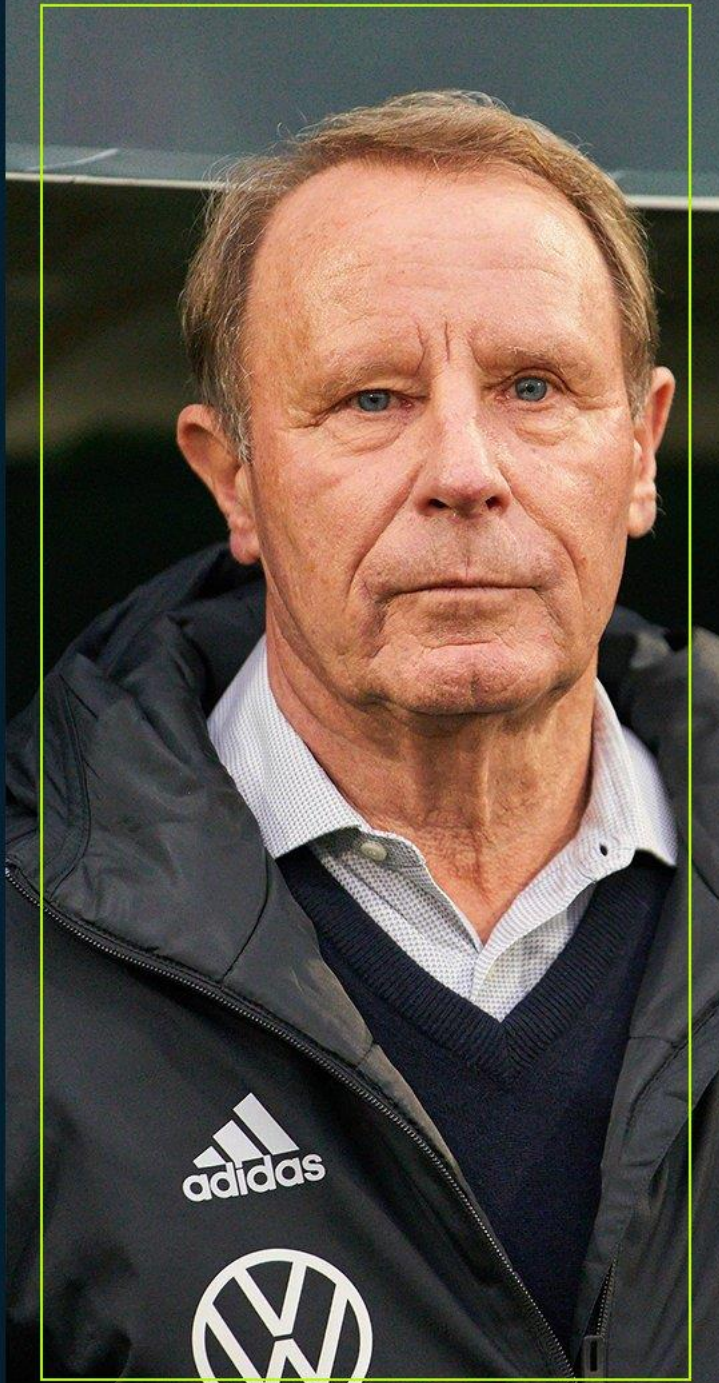
Kalite insandan insana göre
değişmektedir. Pahalı olan kaliteli midir?

“

“İnsanlar suyun üstünde yürüdüğümü görse bana dönüp, ‘Berti yüzemiyor’ diyecekler”

Berti Vogts

Eski Alman millî futbolcu ve teknik direktör



Sizin firmanızın
veya kendinizin de
başına bu tip
dedikodular
gelebilir.
Duyabilirsiniz.

Web sayfası tasarımı

sade, basit, anlaşılır olmalıdır.

Marka alımı

Sizi veya bölgenizi tanıttacak.

Türkçe isimler son yıllarda daha revaçta olmaktadır.



Iskele Kooperatifi ► ZEYTİN
YETİŞTİRİCİLERİ GRUBU



6s •



YOUTUBE.COM

marka tescilinde dikkat edilmesi gereken hususlar
av. barbaros ulutaş



Beğen



Yorum Yap



Rida Çalışkan



Salih Yenice
Ne demek marka tescili



2s Beğen Yanıtla



Iskele Kooperatifi Salih Yenice marka isminizin t...

Marka almadan önce
izlemeniz gereken bir
video youtubeda
mevcuttur.



everyday_an... • 9h

+ Takip Et



ail.com



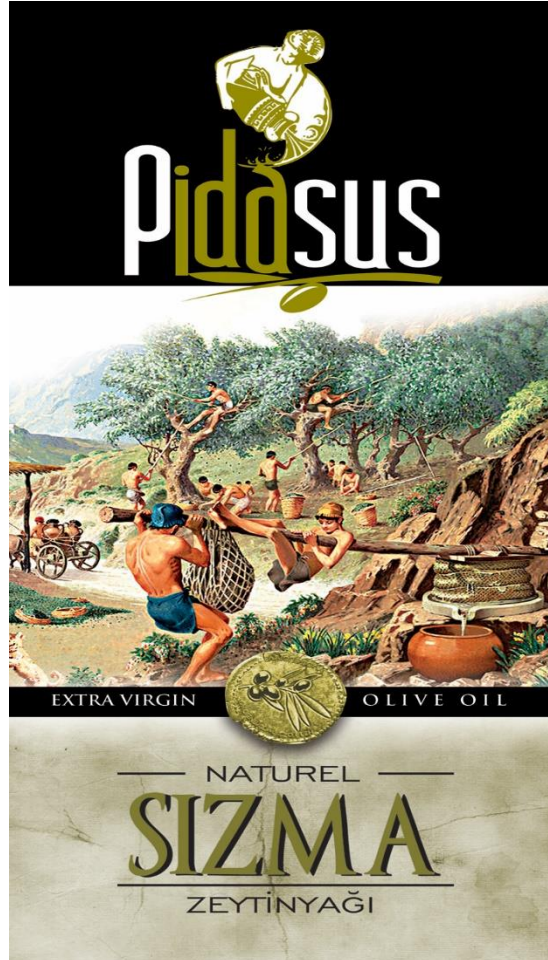
24.09.2023

© zeytinist

kivrak@gn



Tasarım mutlaka yaptırılacak. Ancak basitçe matbaaya gidip iki zeytin resmi alıp basmak tasarım değildir. Tasarım marka değeri açısından da önemlidir.





Sahneyi Hakkını Verene Bırakalım mı?



@sidaszeytinyağı | sidasantik.com | +90 536 322 06 45

Sahneyi Hakkını Verene Bırakalım mı?



@sidaszeytinyağı | sidasantik.com | +90 536 322 06 45

kivrak@g



T.C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

MARKA TESCİL BELGİ

Marka No : 2009 24880 - Ticaret



Marka Sahibi : GARANTİ ZEYTİN ZEYTİNYAĞI İNŞ. SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ.
TÜRKİYE CUMHURİYETİ
218 SK. NO:12 ULUCAK KEMALPAŞA İZMİR
Emtiası : 29

Et, balık, kütmes ve av hayvanlarının etleri ile her nevi işlenmiş et ürünleri
Kuru bakliyat.
Hazır çorbalar, bulyonlar.
Zeytin, zeytin ezemeleri.
Süt ve süt ürünleri (tereyağı dahil).
Yenilebilir bitkisel yağlar.
Kurutulmuş, konservelenmiş, dondurulmuş, pişirilmiş, tütsülenmiş, salam her türlü meyve ve sebzeler.
Kuru meyşler.
Fındık ve fıstık ezemeleri, tahin.
Yumurtalar, yumurta tozları.
Tıbbi amaçlı olmayan ve tamamlayıcı gıda maddeleri (polen, proteinler, ka dahil).
Patates cipsleri.

Markaların Korunması Hakkında 556 Sayılı Kanun Kararnameye göre 15/05/2009 tarihinden itibaren ON YIL müddetle 06/04/2010 tarihinde tescil edilmiştir.

Prof. Dr. Habip ASAN
Enstitü Başkanı

TÜRK PATENT [●] ENSTİTÜSÜ



T.C.
TÜRK PATENT ve MARKA KURUMU

MARKA TESCİL BELGİ

Marka No : 2017 79241 - Ticaret



Marka Sahibi : GARANTİ ZEYTİN ZEYTİNYAĞI İNŞ. SAN. VE TİC.LTD
TÜRKİYE CUMHURİYETİ
218 SK. NO:12 ULUCAK KEMALPAŞA İZMİR
Emtiası : 29
İlişiktir.



İşbu Marka 08/09/2017 tarihinden itibaren 08/01/2018 tarihinde tescil edilmiştir.

TÜRK PATENT
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU



T.C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

MARKA TESCİL BELGESİ

Marka No : 2012 105382 - Ticaret - Hizmet

D.S.R.REVNA

Marka Sahibi : ŞENKA KAĞITÇILIK ZEYTİNCİLİK İNŞAAT
TURİZM OTOMOTİV SANAYİ VE TİCARET
LİMİTED ŞİRKETİ
TÜRKİYE CUMHURİYETİ
MERKEZ MAH. LADİN SOK. TERZİLER SİT.
NO:20 K:3 D:3/A YENİBOSNA BAHÇELİEVLER
İSTANBUL
Emtiası : 03, 29, 35
İlişiktir.

Markaların Korunması Hakkında 556 Sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre 17/12/2012 tarihinden itibaren ON YIL müddetle 22/07/2014 tarihinde tescil edilmiştir.

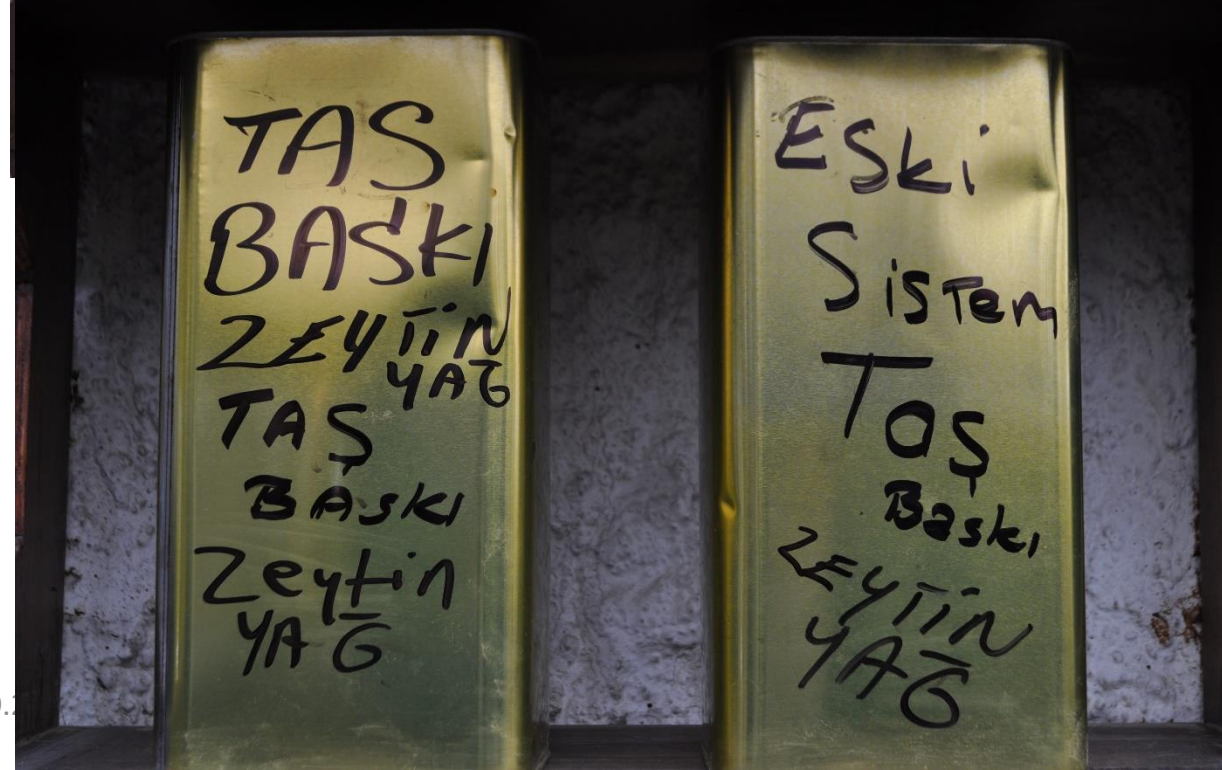
Prof. Dr. Habip ASAN
Enstitü Başkanı

TÜRK PATENT [●] ENSTİTÜSÜ



Satış yerleri

















Zeytin Bahçelerinde Kalite

Dünya üzerindeki yayılışı: 30-45 enlem dereceleri

İklim olarak: Ilıman

Yıllık ortalama sıcaklık: 16-21 C°

Yıllık toplam yağış miktarı: 500-1200 mm

Güneşleme süresi: En az 5000 h

ZEYTİNCİLİĞİMİZİN SORUNLARI

ve

Çözüm Yolları

Zeytinciliğin sorunları

- 1) eğitim
- 2) geleneksel zeytin ağacı
- 3) desteklemeler
- 4) denetim (kayıt dışı üretim)
- 5) kalite sorunları – tağşişli (zeytin zeytinyağı)
- 6) organizasyon yetersizliği (kooperatiflerin yetersizliği)
- 7) çevre sorunları
- 8) teknolojik yetersizlikler (ar-ge)
- 9) projeli plantasyonlara yer verilmeli, yöresel çeşitlere öncelik verilmesi

- 10) laboratuvar sorunları
- 11) mevzuat sorunları
- 12) tanıtım sorunları
- 13) lisanslı depoculuk
- 14) gıda güvenliği
- 15) butik üretim
- 16) sektöre yönelik politikaların yetersizliği
- 17) zeytin verimliliğini arttırmaya yönelik ıslah projeleri
- 18) zeytin/zeytinyağı-sağlık ilişkisinin incelenmesi
- 19) coğrafi işaretleme
- 20) ekonomi

İşleme ve Üretim Hataları

Toprak işleme Hataları

- Gereksiz ve fazla sürüm nedeni ile topraktaki mikroorganizma faaliyetlerinin bozulması
- Derin sürüm ve ağaç gövdesine 1,5-2 m'den fazla yaklaşılması nedeni ile ağaç kök yapısının bozulması, köklerin kesilmesi (bu sınır içinde kalan kısım, bel veya çapa ile ıslah edilmelidir)
- Fazla derin sürüm sebebiyle toprağın iç yapı ve dış görünüm özellikleri bozularak su tutma kabiliyetinin kalmaması
- Derin sürümden dolayı ağaçlarda kök mantarı, kök kurtları ve çeşitli kanser hastalıklarına yol açma riskinin artırılması
- Zeytin bahçelerinde ara tarım yapılması





Gübreleme Hataları

- Aşırı gübreleme sonucu toprak pH'sının bozulması
- Toprak ve yaprak tahlili yaptırılmadan gübre atılması sonucu; hem ekonomik zarar uğranması, hem de topraktaki canlı faaliyet düzeninin bozulup aşırı nitrifikasyon başlatılıp; topraktaki diğer iz element ve element halde bulunan yararlı maddelerin kökler tarafından alınması engelleyip, toprağın tuzluluğuna yol açılması
- Aynı anda hem organik hem de inorganik gübreleme yapılarak ağaç dengesinin bozulması, verime yatan ağaçların şaha kaçmasının teşvik edilmesi

Gübreleme

Toprak tahlili yapılmadan gübreleme yapılmamalıdır.

Makinelardan kaynaklı hata da olabilir. (V)



Sulama Hataları

Kaynağı belli olmayan suların sulama suyu yapılması

Salma sulama yapılarak toprağın yeterince sulanamaması

Karık veya damla sulama yapılmaması

Kök boğazlarının doldurulmadan sulama yapılması





4. Budama Hataları

- Zamanında yapılmaması
- Aynı anda birden fazla şah dal bırakılması
- Güneşlenme ve rüzgar yönlerinin ayarlanamaması
- Genç dallarla, yaşlı dallar oranının ayarlanamaması
- Yaprak-dal oranının sağlanamaması

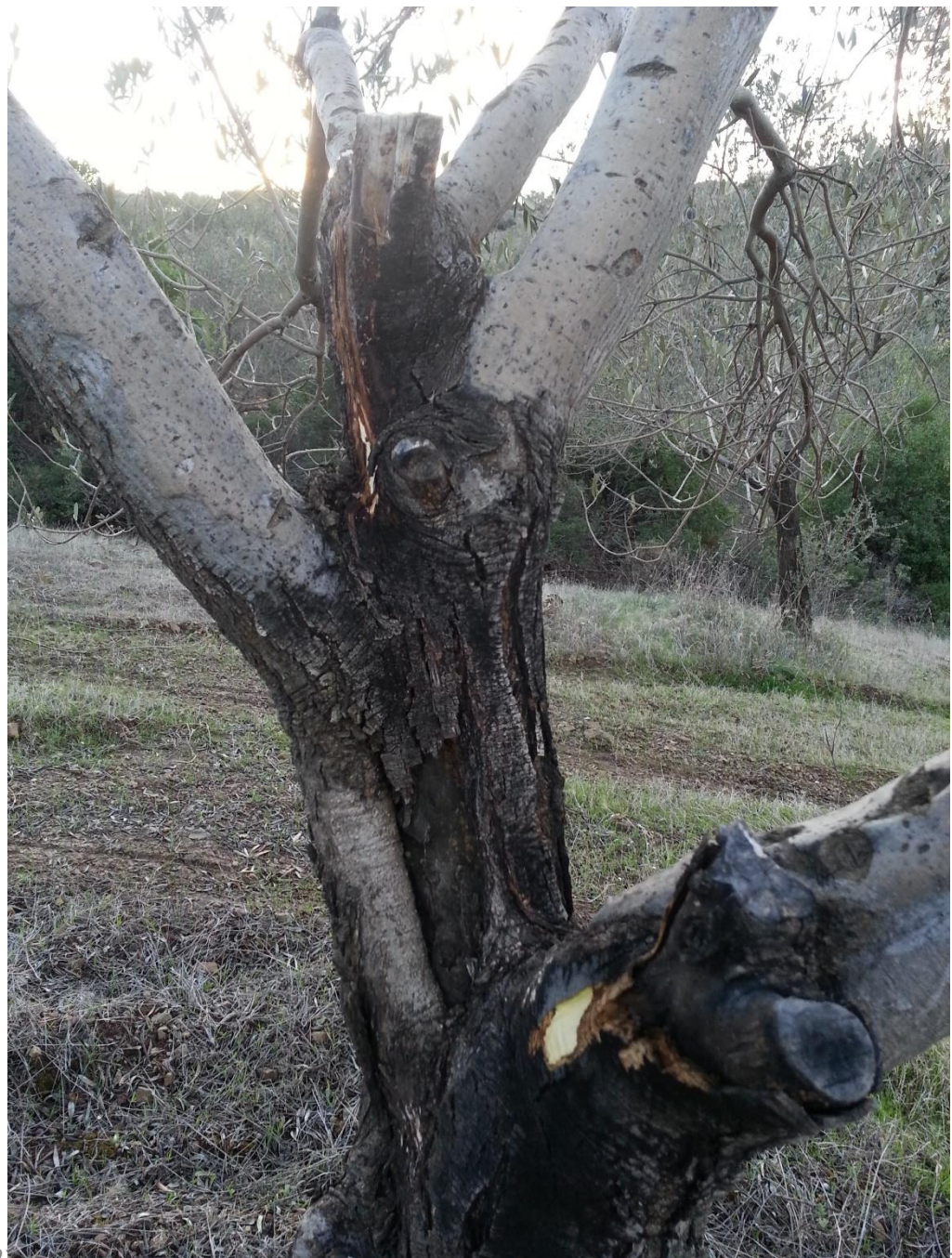
Bu hatalar; halkalı leke, dal kanseri hastalıklarıyla birlikte ağaçların erken ilkbahar ve geç ilkbahar donlarından zarar görmesine sebep olur. Kısmen zeytin pamuklu biti ve zeytin karakoşnili sebeplerindedir.

Budama

Her yıl düzenli bir şekilde eski dalları, kurumuş dalları, kanserli dalları hafif bir şekilde budama yapmalıyız.

Dikkat edilmesi gereken önemli husus

- Ne kadar çok yaprak o kadar çok meyve
- Dalı gölgede yaprağı güneşte bırak metodu



24.09.2025

© Zeytinist... Kivak@gmail.



24.09.2023





24.09.2023

© zeytinist

kivrak@gmail.com

İlaçlama Hataları

- Zamanında ilaçlama yapılmaması
- Birbirine aykırı (karışmayan) ilaçların beraber kullanılması
- Zaman zaman tarihi geçmiş ilaçların kullanılması
- Aşırı ilaçlama ve gereğinden fazla ilaç kullanılması
- Yararlı böcek faunasının yok edilmesi
- ilaçların hatalı şekilde kullanıma hazırlanması
- Plastik kaplar yerine teneke kapların kullanılması
- Atım hataları, ilacın homojen atılamaması





24.09.2023

© zeytinist

kivrak@gmail.com

50

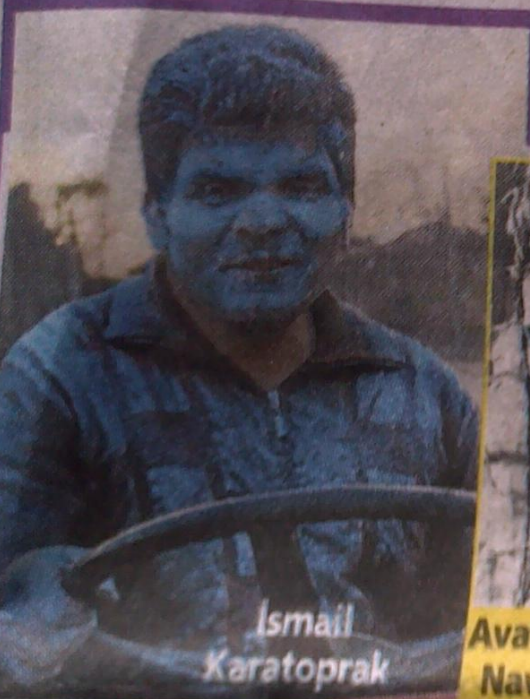
Organik tarımda bakır bileşimli (Göktaşı uygulaması) uygulamalara izin verdiğinden yağdaki Bakır pirofeofitin a miktarının tespitine yönelik bir çalışma yapılmalıdır.



Otomobilin aynasını koparan bir maymun uzun süre kendini inceledi.



Maymunların ilgisini en fazla oyuncak aslan çekti.



Ismail
Karatoprak



Avatar filmindeki
Navilerden biri.

Sapanca'nın Avatar'ı

Sakarya'nın Sapanca ilçesinde köylüler ilkbaharın gelmesiyle birlikte bahçelerindeki elma, armut, kiraz ve erik ağaçlarını zararlı böceklere karşı ilaçlamaya başladı. İlaçlama sırasında bütün uyarılara rağmen maske kullanmayan köylülerden Ismail Karatoprak'ın

yüzü ve vücudu masmavi oldu. Çiftçiye arkadaşları 'Uzaylı İsmail' lakabını taktı. Ünlü yönetmen James Cameron'ın gişe rekorları kıran Avatar filmindeki Naviler gibi maviye bürünen İsmail Karatoprak'ın görüntüsü objektiflere işte böyle yansdı. ■ Zafer TOKUŞ/DHA





Hasat ve Hasat Sonu Hataları

- Hasatın elle veya mekanik olarak (el tarağı, silkme makinası kullanmadan) yapılmaması ve bunun sonucunda ağaçlarda yaralanmalar, genç sürgünlerde kırılmalar, aşırı yaprak dökülmesi ve dal-yaprak oranının bozulmasına sebebiyet verme
- Toplanan zeytinlerin uzun süre bekletilmesi
- Yaralı, bozuk ve kalite dışı zeytinlerin sağlam zeytinlerle aynı kaba konması
- Zeytin kaplarının çok fazla üst üste konması sonucu randıman ve kalite düşüklüğüne neden olunması
- Yağlık zeytin/erin çok fazla bekletilerek, yağ kalitesinin bozulması

İki önemli unsur vardır.

Hasadın şekli

Hasadın zamanı

Hatalı hasat tekniği

Sırıkla hasat yapılması, geç hasat yapılması, yetersiz makineleşme.











24.09.2023

Bilinçsiz hasat

Hasat Maliyeti ve periyodizite (Var/yok yılı) risklerinin azaltılması, amacıyla alt yükleniciler (**Profesyonel hasat Ekipleri**) devreye sokulmalıdır.

uval Kullanımı

Hasatta uval kullanma yerine Plastik kasa kullanımı yaygınlaştırılmalıdır.



Zeytin hasadında mutlaka mekanizasyona geçilmeli, eğer imkanlar elvermiyorsa hasat mutlaka elle yapılmalıdır.

Çünkü elle hasatta sağlam ürün elde edebilme avantajı vardır.

Çünkü mekanik olarak zarar görmüş zeytin çeşitli mikrobiyal faaliyetlere açık olabileceğinden daha çabuk bozular, bu da yağ kalitesine doğrudan etki eder.

Ağaçtan elle toplanmış zeytinler, yerden toplanmış ve zarar görmüş zeytinler ayrı ayrı şekilde işletmeye taşınmalı ve ayrı ayrı işlenmelidir.

Hasat esnasında ve olgunlaşmış da kendiliğinden yere düşen zeytinlerin toprak ile kontaminasyonunu önlemek için ağaçların altına mutlaka brandalar konulmalıdır. Bu zeytinler de sağlam zeytinlerden daima ayrı olarak işlenmelidir.

Hasat edilen zeytinler mümkün olan en kısa yoldan ve en kısa zamanda, 25 cm.'yi geçmeyen tabakalar halinde, hava almaya imkan veren ve taneye zarar vermeyen, bozulmalarına neden olan kızışmaları önleyen kafesli ve delikli plastik kasalar içerisinde kullanılarak fabrikaya ulaştırılmalı ve bekletilmeden yağa işlenmelidir.

Özellikle, küfeler, jüt veya naylon çuvallar zeytin tanesini hırpalamakta, ezmekte ve mikrobiyal faaliyeti hızlandırmaktadır.







24.09.2023

© zeytinist

kivrak@gmail.com

70

Zeytin tarımında aşağıdaki noktalara dikkat edilirse hem verim artar hemde daha kaliteli zeytin elde etmiş oluruz.

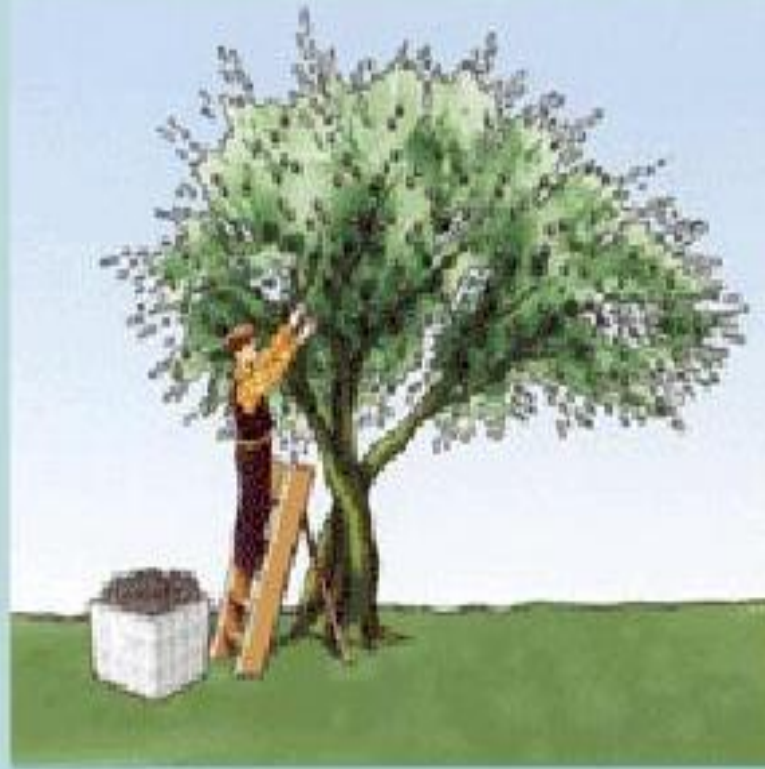
1. Toprağın sürülmesi
2. Gübreleme
3. Sulama
4. Budama
5. Yeni fidan dikimi
6. İlaçlama
7. Yanlış hasat
8. Doğru hasat
9. Ağaca bakım ve ilgi verimli ürün demektir.



Zeytin toplamak için ağaçları sırikla dövmeyin.

Zeytin tarımında aşağıdaki noktalara dikkat edilirse hem verim artar hemde daha kaliteli zeytin elde etmiş oluruz.

1. Toprağın sürülmesi
2. Gübreleme
3. Sulama
4. Budama
5. Yeni fidan dikimi
6. İlaçlama
7. Yanlış hasat
- 8. Doğru hasat**
9. Ağaca bakım ve ilgi verimli ürün demektir.



Budayarak genç tuttuğunuz ağaçtan zeytinleri elle toplayın.

Hataların Sebepleri

- Geleneksel tarımın devam etmesi
- Çiftçilerimizin eğitim eksiklikleri
- Ekonomik etkinliklerinin olmayışı
- Lider, örnek çiftçilerin olmayışı
- Toprak ve yaprak tahlillerine önem verilmeyişi
- Kulaktan dolma işlerle, şansvari tarımın yapılması
- Üreticilerin, geçimlerini bu yolla sağlayan insanların verdikleri yanlış tavsiyelere inanmaları



24.09.2023

© zeytinist

kivrak@gmail.com

California (Estados Unidos). *Cortesía Lodi Farm.*

Yağı alınacak zeytinin kalitesi: hastalıklı, böcek yeniğı, vb olup olmadığı zeytinin hasattan sonra yağ sıkımına kadar nerde hangi koşullarda saklandığı zeytinden yağ alma (ekstraksiyon) metodu yağın alınmasından paketlenmesine kadar geçen sürede yağın nerde ve hangi koşullarda saklandığı zeytinin cinsi, o hasat yılının iklim özellikleri, zeytinin üretildiğı yerin deniz seviyesinden yüksekliğı

zeytinin tarımını sırasındaki uygulamalar: sulama, tarım ilacı kullanma,..

zeytinin yetiştiği toprağın özellikleri

zeytinin hasatının nasıl yapıldığı: hasar vermeden, toprağa değdirmeden olmalı

hasat sırasında zeytinin olgunluk durumu

hasattan sonra zeytinin yağı alınacak fabrikaya nasıl taşındığı

yağın ambalajı (metal olmamalı, ışık geçirmemeli,..)

Ambalajlanmasından kullanımına kadar geçen süre (raf ömrü)

Toprak yapısı

Zeytin hava alan, fazla su tutmayan organik madde miktarı yeterli toprakları sever. Drenaj sorunu olan yerlerde zeytin yeterince gelişemez ve kalite verim kayıpları söz konusudur.

Rüzgar

Zeytin ağacı rüzgar ile tozlaşır. Bu yüzden özellikle çiçeklenme döneminde rüzgara ihtiyacı vardır. Ayrıca taneler oluştuktan sonra serinlemesi ve aromatik özellikler kazanması için rüzgara ihtiyaç vardır. Rüzgar don olaylarını da etkiler. Sürekli rüzgar alan bir bahçede don zararı görülmez.

İklim

İlk donlar, son donlar,

yağış rejimi,

yazın en sıcak günleri,

kışın en soğuk günleri,

ortalama yağış,

ortalama sıcaklıklar,

gece gündüz arası sıcaklıklar zeytin ağacını ve meyvesini etkilemektedir.

Sıcaklık

Yaz sıcaklarının yüksek olması,

Kış soğuklarının düşük olması zeytin ağacını ve meyvesini etkiler.

Sıcaklığın derecesi kadar süresi de önemlidir.

Bakım





Sürüm yerine alternatif üretim metodları
mümkündür.



24.09.2023



mil.c







Çeşit, Bölge ve Hasat Zamanının Zeytinyağı Kalite ve Bileşimine Etkisi

Çeşidin, Zeytinyağı Kalite ve Bileşimine Etkisi

Periyodisiteye olan yatkınlık

Periyodisite

Yağ verimi

Meyvedeki yağ miktarı

Bölgesel çeşitler

Dane ağırlığı

Yağlık işlemeye uygunluk

Çeşidin bileşime etkisi

Yağ asidi dağılımı

Trigliserit dağılımı

Sterol dağılımı

Fenolik bileşim

Renk pigmentleri

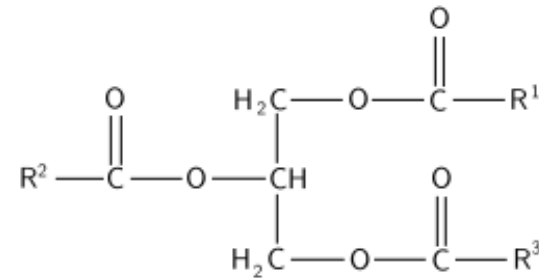


devam...

❑ Çeşit Palmitik asit miktarını değiştirir. (*Chetoui* zeytin çeşidi)

❑ Oleik / Linoleik asit oranını etkiler. Tunus' ta iki yeni çeşidin oleik asit içeriğinin Chemlali çeşidiyle kıyaslanması, oksidatif stabiliteye etkisi

❑ 2 yeni çeşidin OOO, LLL, OLLn, PLLn miktarı yüksek, LLO miktarı düşük bulunmuştur.



İspanyol zeytin çeşitlerinde Cacerena çeşidinin toplam sterol içeriğinin en düşük (1108 mg/kg), Corniche çeşidinin en yüksek (2080 mg/kg) olduğu gözlenmiştir.

Corniche çeşidinin Kampesterol miktarı Avrupa Standartları üzerindedir.

İspanyol zeytin çeşitleri

β -sitosterol ve D5- avenasterol miktarları farklılık göstermiştir.

Eritrodiol + Uvaol seviyesi; Verdial de Badajoz, Corniche

çeşitlerinde yüksek (% 2,6-3,3), Cacerena, Picual çeşitlerinde

düşük (% 1,3-1,5) bulunmuştur.

Toplam fenol içeriği % 46 oranında çeşide bağlıdır

Bazı çeşitlerin en önemli fenolik bileşiği Hidroksitirozol iken bazılarının Tirozol' dür.

Fenolik bileşim oksidatif stabiliteyi etkilemektedir.

Fenol içeriği, peroksit değerini etkiler.

Çeşit oleuropein miktarını değiştirir.

Çeşit olgunluk indeksini değiştirir.

Çeşit Tokoferol miktarını % 79 oranında belirlemektedir.



Çeşit zeytinyağı rengini değiştirir.

Tunus' ta yetiştirilen yeni iki çeşidin Klorofil içerikleri (9,05 mg/kg-1,1 mg/ kg)

İtalyan zeytin çeşitlerinden Necallara; Feofitin a 25,04 ppm, B -karoten 8,06 ppm,

Ceasuola; B - karoten 16,27 ppm, lutein 4,49 ppm, içermektedir.

Uygun olgunlukta hasat edilen ve hemen ardından işlenen farklı çeşitlerden elde edilen yağların serbest asitlik, peroksit değeri ve özgül absorbans değerleri arasında çok ciddi farklar görülmemiştir.



Yetiştirme bölgesinin etkisi

Meyvedeki toplam yağ oranı

Kimyasal bileşime etkisi

Yağ asidi dağılımı

Trigliserit dağılımı

Sterol içeriği

Fenolik bileşim

Kalite kriterleri



Meyvedeki toplam yağ oranı

Zeytin meyvesinde, coğrafi konum ve iklimin etkisi

Türkiye' de bölgeler arası farklılıklar

Kimyasal bileşime etkisi

Bölge ve yağ asidi dağılımı ilişkisi

Soğuk bölgelerde doymamış yağ asidi seviyesi yüksek, sıcak bölgelerde düşüktür.

Farklı bölgelerde Palmitik (Tunus bölgelerinde %10,6-12,8), Oleik, Linoleik asit miktarları değişmektedir.

Kuzey Afrika zeytinyağlarında düşük oranlarda oleik (% 43.7), yüksek oranlarda linoleik asit (% 30'dan fazla) tespit edilmiştir. Ayrıca Uzakdoğu (özellikle Avustralya) zeytinyağlarında ise % 1.5'lere varan linolenik asit değerleri tespit edilmiştir.



Avrupa ortalamasına göre, OOO (%37,38) ve POO (%18,02) yüksek ve LOO (%19,03) düşükken, Tunus bölgesinden elde edilen yağların trigliserit dağılımları farklılık göstermiştir.

Bölge toplam fenol ve o-difenol miktarını değiştirir.

Yüksekte yetişen zeytinlerin fenol içeriği denize yakın olanların 2 katıdır.

Tunus' ta farklı bölgelerin fenolik bileşime etkileri

Toplam fenol (258,11-571,13 mg/kg)

o – difenol (126,25-249,14 mg/kg)

Amonyum gübresini verdiğimizde fenollerin azalmasına neden olmaktadır.
Linoleic ve linolenic asit miktarları artarken oleic asit miktarı düşmektedir.

Gübreleme yaparken hangi vejetasyon döneminde hangi gbreyi atmasını bilmek
gerekir. Çok gübre atmak çok ürün almak demek değildir.

Kalite kriterleri açısından bölgesel farklılıklar oluşabilmektedir.
Türkiye'de Güneydoğu Anadolu bölgesinden elde edilen yağlar kalite kriterleri açısından daha olumsuz olarak değerlendirilir.

Hasat Zamanının Etkisi

Meyvedeki toplam yağ oranı

Kimyasal bileşime etkisi

Yağ asidi dağılımı

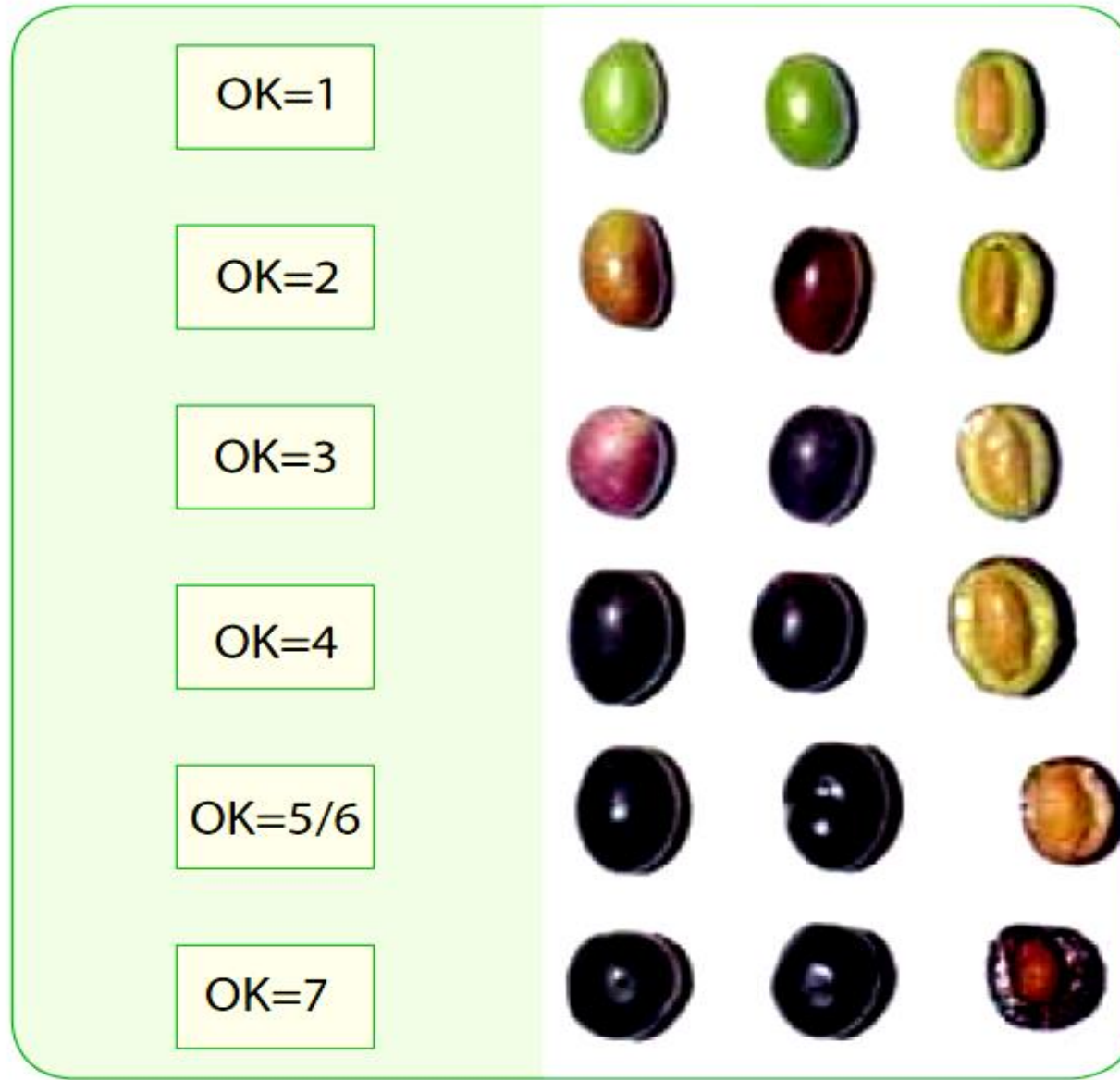
Trigliserit dağılımı

Fenolik bileşim

Sterol içeriği

Renk pigmentleri

Kalite kriterleri



Olgunluk katsayısı (OK) =

$$[(0*n_0) + (1*n_1) + (2*n_2) + \dots + (6*n_6) + (7*n_7)]/100$$

n₀ : koyu yeşil renkli tanelerin sayısı

n₁ : sarı yada sarımsı-yeşil renkli tanelerin sayısı

n₂ : kırmızı-mor benekli sarımsı renkli tanelerin sayısı

n₃ : kırmızımsı-mor renkli tanelerin sayısı

n₄ : içi halen yemyeşil olan siyah renkli tanelerin sayısı

n₅ : içi morlaşmaya başlamış olan siyah renkli tanelerin sayısı

n₆ : içi çekirdek hariç büyük oranda morlaşmış olan siyah renkli tanelerin sayısı

n₇ : içi çekirdeğiyle beraber tamamen koyulaşmış olan siyah renkli tanelerin sayısı

Meyvedeki yağ oranı

Uygun olgunluk indeksine kadar yağ sentezi devam etmektedir.

Sonrasında yağ oranı görece olarak artar ve gittikçe kalitesi kötüleşir.

Kimyasal bileşim

Geç hasat edilen zeytinlerden elde edilen yağların oleik asit miktarları düşük, linoleik asit miktarları yüksektir.

Palmitik asit içeriği olgunlaşma ilerledikçe düşmektedir.



Erken hasat zeytinyağlarının toplam fenol ve o-difenol içerikleri daha yüksektir.

Geç hasat edilen yağların oksidatif stabiliteleri daha düşüktür.

Erken hasat edilen zeytinyağlarının tokoferol içerikleri daha yüksektir.



Hasat zamanı ilerledikçe toplam sterol miktarı azalmaktadır.

Olgunlaşmayla kampesterol ve B-sitosterol miktarları azalmakta buna karşın $\Delta 5$ -avenasterol içerikleri önemli oranlarda artmaktadır.

Erken hasatta kampesterol içeriğinin % 4.5 civarında olduğu ve bunun da izin verilen yasal üst limitin (% 4.0) üzerinde olduğu ifade edilmiştir.

Olgunlaşmanın farklı aşamalarında 24-metilen kolesterol miktarları farklıdır.

Eritrodiol + Uvaol miktarı değişmez.

Olgunlaşma ile Antosiyanin sentezi artar, pigment konsantrasyonu düşer.

Hasat zamanı geciktikçe Klorofil miktarı azalır.

Kalite kriterleri açısından

Serbest asitlik

Oksidasyon ürünleri (peroksit değeri)

Ultraviyole ışıktta özgül soğurma değeri

Zeytinyağında kalite

Kimyasal analizler

Duyusal analizler



Bekleme süresi

Gerek fabrikanın bahçesinde,
gerek kendi bahçenizde toplam bekleme süresi 6 saati geçmemelidir.

Malaksörde karıştırma

Malaksörde karıştırma süresi 45 dk olmalıdır.

Ceket sıcaklığı 35, hamur sıcaklığı 28 derece olmalıdır.

Zeytin kabuğunda wax daha fazladır. Sıcaklık waxı artırır.

Saklama koşulları

Havadar, serin bir yerde mümkünse 16 derecede,
paslanmaz elik kaplarda, hava almadan saklanmalıdır.

Sadece iyi kalitede zeytin kullanılması iyi kalitede zeytinyağı elde edileceği anlamına gelmemelidir. İyi kalitede zeytin kullanımıyla yakalanan kalite; zeytinin zeytinyağına işlenmesinde de korunmalıdır.

Zeytin meyvesinden zeytinyağı üretimi genellikle üç başlık altında incelenir:

1. Ön işlemler (Temizleme, kırma, malaksiyon)
2. Yağ ve karasuyun katı fazdan ayrılması
3. Yağ ve karasuyun birbirinden ayrılması

Kaliteli Zeytinyağı Üretiminde Dikkat Edilecek Hususlar

Zeytin yağı kalitesine etki eden faktörlerin etki derecelerine bakıldığında zeytinin olgunluk derecesinin % 50,

zeytin hasat tekniğinin % 30,

yağ çıkarma sisteminin % 15 ve

muhafaza şeklinin de % 5 kaliteye etki etmekte olduğu bildirilmektedir.

Zararlılar açısından özellikle hasat öncesi zeytine zarar verdiği çok iyi bilinen Zeytin Sineği (*Bactrocera olea* Gml.) ile yeterince mücadele edilmelidir.

Zeytin sineği zararlısına maruz kalan danelerden elde edilen yağlarda çeşitli biyokimyasal aktiviteler nedeni ile önemli kalite bozuklukları görülmektedir.

Zeytin Sineği zararlısı yağın hidroliz (asitlik artışı) ve oksidasyonuna (ransidite = acılaşma) sebep olmasının yanında, yağ asidi kompozisyonuna da ve yağın sabunlaşmayan bileşikleri üzerine de etkilidir.

Bu konuda yapılan araştırma sonuçları göstermiştir ki, zeytin sineği hasar yoğunluğuna bağlı olarak yağların doymuş yağ asitleri (genellikle palmitoleik, stearik ve linolenik) kompozisyonları artmış, oleik asit miktarları azalmıştır.

Bunun yanında sabunlaşmayan bileşenlerden ve aynı zamanda da tabii bir antioksidan olan polifenol miktarını azaltmakta, sterol kompozisyonu üzerine de bazı olumsuz etkilerde bulunmaktadır.

Yağ işleme öncesinde eğer zeytinler bekletilecek ise, 25 –30 cm yüksekliği geçmeyen yığınlar halinde ve iyi havalandırılan yerlerde, mümkün ise tahta veya plastik kerevetlerde 2 gün civarında bekletilebilirler. Kalite kaybı söz konusudur.

Fabrikalarda özellikle ürünün bol olduğu yıllarda bekletilmelerin önlenmesi için hasadın programlanarak yapılması gerekmektedir.

Düşük asitli, daha aromalı yani kısaca daha kaliteli zeytinyağın elde edilmesi bakımından zeytinlerin erken hasat edilmesi yaygınlaştırılmalıdır.

Sadece “tek” çeşidin yağı yemeklik olur şeklindeki bir anlayış bilimsel olarak doğru değildir.

Bütün çeşitlerin yağları yemeklik olabilir.

Genetik açıdan kötü yağ veren bir zeytin çeşidi yoktur.

Ancak her zeytin çeşidinin özellikle de yağın duyusal nitelikleri, hasat zamanı, çeşit, yöre, toprak özellikleri ve yağ işlemede kullanılan teknoloji gibi değişik faktörlerin etkisi ile değişik olabilir.

Zeytinlerin fabrikada yağa işlenmesi; yıkama işlemlle başlar.

Zeytinyağı üretim sistemleri ne olursa olsun hijyenik ve kaliteli bir ürün için

yıkama ve ünitelerin periyodik temizliği şarttır.

Natürel zeytinyağının elde edilmesindeki işlemler temel olarak, 27 C' yi geçmeyen fiziksel işlemlerdir.

Zeytinyağı üretiminde sistem ne olursa olsun, elde edilecek zeytinyağının kalitesinin muhafazası açısından, hamur sıcaklığı 25 C'yi ve su sıcaklığı da en soğuk havalarda 40 C'yi geçmemelidir.

Modern kontinü sistem yağ fabrikaları çalışması kolay fakat dikkat ve bilgi isteyen makineler ihtiva eder.

Kullanıcıların değişik kalitedeki zeytinlerin işlenmesinde bilinçli hareket etmesi gerekmektedir.

Aksi takdirde yağ randımanı düşer, karasu ve pirinada daha fazla yağ kalır.

Klasik veya modern sistemlerden elde edilen yağın karasudan ayrılması dikey santrifüj separatörler ile yapılmaktadır.

Bu nedenle otomatik veya manuel temizlemeli separatörler sık sık temizlenmeli ve gerekli ayarlar yapılmalıdır.

Zeytinyağı üretiminde, kalite özellikleri (duyusal ve kimyasal nitelikler) bakımından iyi ve dayanıklı olan yağ modern kontinü sistem yağlardır.

Sulu sistemlerin yağları bunlara göre daha az dayanıklıdır.

Bu bakımdan modern kontinü sistemlerin yaygınlaştırılması gereklidir.

Yağ verimi açısından da en yüksek verime sahip olanlar kontinü sistemlerdir. Aynı zamanda bu sistem daha az işçilik gerektirdiği gibi, çevre üzerine daha az zarar verici etkiye sahiptir.

Çeşitli sistemlerle elde edilen yağlar , kalite nitelikleri ve ticari sınıfları, işletme şartlarında kurulacak olan laboratuvarlarda tespit edilmeli ve tüketiciye sunulmayı beklerken de kalitesinde meydana gelebilecek bozulmaların önlenmesi için uygun şartlarda saklanması gerekmektedir.

Zeytinyağın analitik özellikleri yanında duyuşal (organoleptik) özellikleri de oldukça önemlidir. Analitik değerleri uygun olduğu halde işleme ve saklama şartlarındaki olumsuz faktörler nedeni ile duyuşal özellikleri bakımından kusurlu olan yağlara rastlamak mümkündür.

Zeytinyağı Degüstasyonunda izlenebilecek bir yol

Zeytinyağını öğleden önce tadım yapınız.

Tadımdan önce hiçbir şey yemeyiniz yada ağzınızda yabancı aroma bulunmamasına dikkat ediniz. (sigara içmeyin, ruj sürmeyin, sakız çiğnemeyin ve kahve içmeyin)

Tadımdan önce vücudunuza ve elinize yabancı kokular sürmeyiniz.

Kokulardan uzak ve sessiz bir odada tadım yapınız.

Oturarak rahat bir şekilde tadım yapınız.

Tadım başına 5-10 dakika ayırınız.

Yaklaşık 4-5 yağ tadımı yapınız ve bir seferde 10 'dan fazla tadım yapmayınız.

Her tadım arasında ağzınızı ekşi bir elma ve su ile yıkayınız.

Tadımlarınızı kayıt altına alınız.(Tarih, yağ numunesi, adı, özellikleri vb.)

Bardağın üzerini elinizle yada bir örtü yardımıyla örtünüz.

Tadım yapmadan ve koklamadan önce zeytinyağını vücut sıcaklığına kadar ısıtınız. (Ne çok soğuk ne de çok sıcak olmamalı)

Örtüyü yada elinizi kaldırınız ve hemen derin bir nefes alarak yağı koklayınız.

Yaklaşık 3-5 ml. yağ içiniz ağızınızda çalkalayınız ve bir miktar hava alarak 10 saniye ağızınızın içinde döndürünüz.

Ağızınızı kapatarak, burnunuzdan nefes vererek yağı yutunuz.

İlk izlenimlerinizi hemen kayıt ediniz.

Zeytinyağı Tadımında Kullanılan Olumlu Nitelikler

Meyveli bir aroma; Bu aroma zeytin varyetesine bağlı olmakla birlikte toprak çeşidinden veya taze zeytinin olgun olup olmamasından kaynaklanır.

Acılık; Zeytinyağı olgun olmayan zeytinlerden elde edildiğinde dilin arka tarafında hissedilir.

Yakıcı; Zeytin varyetesinden veya olgun olmayan zeytinden üretilen yağda hissedilen duyuşal bir acılıktır ve boğazda hissedilir.

Sızma zeytinyağının kalitesi; zeytin ağacının yetiştirme koşulları, hasadı, depolanması ve işlenmesi gibi bazı faktörlere bağlıdır. Zeytin türü, yetiştiği bölgenin iklim koşulları, zeytinlerin budanması, aşılması ve sulanması zeytinyağı kalitesini önemli ölçüde etkilemektedir. Zeytinlerin hasat zamanının doğru belirlenmesi zeytinlerin kalitesini etkilemekte ve buna bağlı olarak zeytinyağı kalitesini de etkilemektedir. **Sadece iyi kalitede zeytin kullanılması iyi kalitede zeytinyağı elde edileceği anlamına gelmemelidir.** **İyi kalitede zeytin kullanımıyla yakalanan kalite; zeytinin zeytinyağına işlenmesinde de korunmalıdır.**

KÖTÜ İŞLETİLEN İŞLETMELERDE EN ÇOK ORTAYA ÇIKAN NEDENLER

1-BİLGİSİZLİK-BİLİNÇSİZLİK

2-EĞİTİMSİZLİK

3-DİSİPLİNSİZLİK

4-DİKKATSİZLİK

5-KENDİNE VE MESLEĞİNE SAYGISIZLIK

6-SORUMSUZLUK

7-PLANSIZLIK-HEDEFSİZLİK

KALİTELİ ZEYTİNYAĞI ÜRETİM KRİTERLERİ

Amacınız Kaliteli Ve Randımanlı Zeytinyağı Elde Etmek İse Dikkat !!!

ZEYTİNYAĞININ KALİTESİ

1. Zeytinin çeşidine
2. Toprak çeşidine
3. Olgunluk derecesine
4. Hasat tekniğine
5. İklim koşullarına
6. Depolama koşullarına
7. Üretim koşullarına bağlıdır.

YAĞ RANDIMANI

1. Zeytinin çeşidine
2. Olgunluk derecesine
3. Yıldan yıla zeytinde meydana gelen değişikliklere
4. Hamurun inceliğine
5. Yoğurma süresi ve sıcaklığına
6. Dekantörün randımanına bağlıdır.

Üretim planlaması

İlçe bazında çeşitlerin ve tozlayıcıların tespiti ve eski bahçelerin envanterinin çıkarılarak planlı hale getirilmesi,
Sıra arası boşlukların sıklaştırılması

Organik tarımda danışman eksikliği mevcuttur.

Organik ürünün ticari olarak bakılmaması bunun bir gelecek ve çevre dostluğu kaygısı olması sağlanmalıdır.

Organik zeytin skan bir tesiste konvansiyonel ürün mümkünse olmamalıdır. Eğer zorunlu ise özellikle organik ürüne geğişte tüm alet ve ekipmanlar çok iyi bir şekilde temizlenmelidir.

Kalite; zeytinlik tesis edilirken, doğru çeşit seçimi ile başlamaktadır. Sofralık zeytin ve/veya zeytinyağı üretmek amacı belirlenerek bu amaca uygun çeşit seçilmelidir. Islah edilmiş bölgenin yerel eşitleri, toprak ve klimatolojik koşullar da dikkate alınarak uygun sıklıkta dikilmelidir.

Damla sulama sistemlerinin kurulması için DSİ ile irtibata geçilerek zeytin ağaçlarının sulanması gerekmektedir. İlçeler özelinde zeytinliklerin sulaması uygun yöntemlerle fizibilite yapılarak damlama sulama sistemleri kurulmalıdır.

Sulama miktarıyla kalite arasındaki ilişki üreticilere anlatılarak dikkatli bir şekilde sulama yapılması sağlanmalıdır.

Bölgenin toprak yapısı, su tutma kabiliyeti dikkate alınarak sulama yapılmasının sağlanmasına yönelik proje yapılarak, ağacın su talebi belirlenmeli ve bu doğrultuda üretici bilgilendirilerek hem su israfının önüne geçilmeli ve hem de ağacın susuzluktan strese girmesi önlenmelidir.

Plansız Hasat

Hasat zamanı planlaması yapılarak fabrikalarda yığılmaların önlenmesi

Her mahallede hasat takvimi planlaması yapmalıdır.

Kaliteli bir zeytinyağı üretebilmek için, öncelikle doğru zamanda ve şekilde hasat edilmiş zeytin danesinin hasarsız, beresiz, hastalık ve zararlılardan arı ve organik sertifikasyona uygun olarak herhangi bir bulaşan içermeden gelmesi sağlanmalıdır.

Sırıkla hasat ve plastik veya jüt çuval kullanılan hasat yönteminden vazgeçilmelidir. Makineli hasadın teşviki gerekmektedir. Sırıkla hasat örneğın Çine ilçesinde % 20 dolaylarındadır.

Bölgenin coğrafi koşullarının etkisi ile zeytin kasasının kullanımının mümkün olmadığı durumlarda nakliye aracının gelebildiği son noktada araçta bulunan 500-1000 kg'lık büyük konteynerlere çuvallar boşaltılmalıdır. Bu yöntemle hem fabrikada daha az yerden maksimum fayda sağlanacak ve hem de üretilen yağda küf, kızışma kusurlarının oluşumu sonucunu getiren nedenler ortadan kaldırılmış olacaktır. Bunun yanı sıra forklift ya da benzeri alet kullanımını ile işçilikten tasarruf edilmiş olacaktır.



Hasat edilen zeytin mümkün olan en kısa zamanda fabrikada işlenmeye başlanmalıdır. Bunu sağlamak için fabrikacı ile üretici arasında randevulu sistem oluşturularak hasat yapılabilir.

Zeytin hasadının genellikle Aralık- Ocak aylarında başladığı bilinmektedir. Hasat zamanı geciktikçe zeytinyağının duyusal özelliklerinin ve polifenollerin azaldığı bilinen bir gerçektir. Bu nedenle yıldan yıla iklim koşullarına göre değişebilen zeytinin yağlanmasının tamamlanması dikkate alınarak ideal hasat zamanında hasada başlanılmalıdır. Çünkü ülkemizde genellikle erken hasat adı altında henüz yağlanması ve duyusal özellikleri oluşmamış yeşil zeytin hasat edilmekte hem verim düşüklüğü ile çok pahalı zeytinyağı üretilirken hem de odunumsuluk ya da hamlık kusuru içeren bir ürün elde edilmektedir. Yani “erken hasat” yerine “ideal hasat” zamanı tercih edilmelidir.

Yetiştirici hataları

Bilinçsiz budama, ilaçlama, gübreleme, sulama yetersizliği, uygun olmayan sıra arası ve üzeri mesafe

Özellikle ilçemizde yaygın organik sertifikasyonu nedeniyle zirai ilaç kalıntısının olmaması gerekir. Kontrol mekanizmasının geliştirilmesi ve atılacak olan zirai ilaçların denetimli olması, üreticilerin organik tarımın izin verdiği ilaçlara yönlendirilmesi ve daha fazla organik tarıma geçiş sağlanmalıdır.

İşletmelerin Kapasitenin Üstünde Ürün Kabulü

Fabrikacı veya sıkım işi yapanlar sıkma kapasitelerine göre ürün kabul takvimleri belirlemeli buna uygun hasat takvimi olmalı Randevulu hasat ve sıkım işlemine gidilmelidir.

Operatör sorunu

Zeytinyağı operatörlerinin belgesiz çalışması kalite üzerine olumsuz etki yapmakta olduğundan bu çalışanların periyodik eğitimleri yapılmalıdır.

Yıkama sularının, içilebilir su yönetmeliğine uygun olması gerekir. Yıkama ünitelerinin daha dikkatlice kullanılması, organik ve konvansiyonel ürünlerin yıkama suyunun değiştirilmesi sağlanmalıdır. Yıkama suyunun sık sık değiştirilmesi ve son duşlamanın takılması gerekmektedir.

Malaksasyon aşamasında randıman arttırıcı olarak yüksek sıcaklıkta uzun süreli işlem uygulanmaktadır. Bunun yerine karasuda çözünen yağdan uzaklaşan polifenollerin kalmasına sağlayan düşük malaksasyon sıcaklığı ve süresi dikkate alınarak çalışılmalıdır.

Kırıcılar, yüksek rpm ile çalıştıkları için sürtünme neden ile ısınmakta ve zeytinyağının duyusal özelliklerini etkilemektedir. Bu nedenle kırıcı fabrika dışına monte edilebilir ya da ısınmayı önlemek için bir soğutma düzeneği kurulabilir. Daha aromatik natürel sızma zeytinyağı üretmek için kırıcının devrinin düşük devirli olması idealdir. Yapılan bilimsel çalışmalarda düşük devirle çalışan diskli kırıcıların duyusal özellikleri daha yüksek natürel sızma zeytinyağı ürettiği tespit edilmiştir.

Dekantörde sıcak su kullanımının azaltılması gerekmektedir. Hem sıcaklık hem de miktar azaltılmalıdır.

Zeytinyağı üretiminde kullanılan tüm makine ve ekipmanlar ile stok tanklarının sezon sonu ve sezon başında mutlaka çok iyi bir şekilde temizlenmesi gerekmektedir.

Üç faz çalışan zeytin sıkma tesislerinde mutlaka karasu seperatörlerinin de bulunması zorunlu olmalıdır.

Üreticinin eğitilmesi ile kalitenin katma değer yaratması ile miktar odaklılık yerine kalite odaklı üretimin gerçekleştirilmesi sağlanmalıdır.

Uygunuz sıkma tekniği ve sıcaklığı

Zeytin sıkma esnasında ön yıkama veya malaksör öncesi yıkama sistemindeki suyun sık sık değiştirilmesi,

Son duş aparatınının takılması sağlanmalıdır.

Çiftçinin zeytininin sıkma esnasında yıkama sistemi ve sıkma derecesini görme şansını vermeli Soğuk sıkım özendirilmelidir.

Butik zeytinyağı markalarına sahip zeytin sıkma tesislerinin geliştirilmesi gerekmektedir.

Fabrikada kullanılan tüm aksamların paslanmaz çelik olması gerekmektedir.

Elek kullanımı

Çiftçi gerçek elek kalibrasyonun da ürününü değerinde satması için Zeytin kodeksindeki kriterlere uygun elek kullanımı sağlanmalı ve denetlenmelidir.

Saklama sorunu

Tankların ağızı açık bırakılarak ispiertosunun uçurulmakta ve yağlar okside olmaktadır.

Krom (paslanmaz çelik) tanklar kullanılmalı,

Fabrikalardan yağların çıkışı teneke ile yapılmalıdır

Lisanslı depoculuk yaygınlaştırılmalı,

Eğitim ve gıda denetimlerinin etkinliği arttırılmalı,

Zeytinyağının doğru koşullarda depolanması sağlanmalı

Lisanslı depoculuk teşvik edilmelidir.

Yağ bidonlarının plastik yerine paslanmaz elik olması sağlanmalıdır.

Zeytinyağı tanklarının konik dipli paslanmaz elik tank olması teşvik edilmelidir.

Üretici örgütlenmesi

5200 Sayılı Kanun ve Tarımsal Üretici Birliklerinin Kuruluş Usul Ve Esaslarına İlişkin Yönetmelik kapsamında **Sert Çekirdekli Üretici Birliği** kurulmalı

Ülke genelinde olduğu gibi ilçemizde de kayıt dışı üretim ve tüketim yoğundur. Organik sertifikasyon kapsamında izlenebilirlik son derece önemli olduğundan bölgenin kayıtlı ve kontrollü üretimi benimsemesi örneğin “Çine Organik Zeytinyağı” markasına duyulan güvenin tesis edilmesi için son derece önemlidir.

Kredi/teşvik kullanım kapasite yetersizliği

Hibe, kredi ve destekleme başvuru yolları için kamu yol gösterici olmalıdır.

İzlenebilirlik Sorunu

İlçelerimize has yetkili kurum tarafından **Karekod Ve Hologram** uygulaması hayata geçirilmelidir.

İnovasyon, Tanıtım Sorunu

Teknolojik ve pazarlama inovasyonları konusunda İnovatif ürünlerin geliştirileceği projeler ve proje yarışmaları düzenlenmelidir.

Ambalajlarda Burhaniye orjinli yağ görselliği ön plana çıkaran tasarımlar tercih edilmelidir.

Zeytinyağının, zeytin yetişmeyen bölgelerde tanıtımı ve kullanımını yaygınlaştırıcı tanıtımlar yapılmalıdır.

Kültür Ve Turizm İl Müdürlüğü işbirliği ile AGRO turizm projeleri hayata geçirilmelidir.

Gelecekteki gereksinimleri tahmin ederek rekabet avantajı yakalama olanağının belirlenmesi ve teknolojik ilerlemelerden gerek üreticinin ve gerekse fabrikacının benimsemesi özendirilmelidir.

Bölgede fabrikaların yakınlıklarından dolayı kazanılan tecrübe ve teknolojik avantajlar dezavantaja dönüşmüş durumda olduğundan, yüz yüze gayri resmi görüşmelerle enformasyon akışının sağlanmalı.

Zeytinlik sahaların daralması

İmarda Yetkili kurum ve kuruluşlar ile Belediye başkanları, meclis üyeleri ve Belediye imar servis çalışanlarına, Kamuoyuna, yönelik bilgilendirme ve lobicilik faaliyetleri yapılmalıdır.

Çevre sorunları

Karasu probleminin çözümünde iki fazlı ekstraksiyon sistemine geçiş yapılmalıdır.

Sulu pirinanın taşınma süreci ve maliyeti, pirina yağı üretim sektörünün desteklenmesi ve pirina yakıtının yaygınlaştırılması ön plana çıkartılmalıdır.

Zeytinyağı Analiz Laboratuvarları ihtiyacı

Zeytin, zeytinyağı analiz laboratuvarı açılmalı Üretilen sofralık zeytin, zeytinyağı ve bitkisel yağlarda kalite kriterleri ve taklit – tağşış açısından kontrolsüzlük önlenmelidir.

Kayıt Ve Onaysız Satış Ve Pazarlama Sorunu

Pazar yerlerinde ve yol kenarlarında satılan (beyaz Teneke) yağ satışları ile Kayıt onaysız ürün satışına izin verilmemeli,

Bunun yerine yerel mimariye uygun butik işyerleri (vitamin evleri) yapılmalıdır.

Sertifikasyon kuruluşlarının üretici ve tüketici güvenini kazanması gerekmektedir.

Hasat konusunda mevcut plantasyonlar genellikle uygun koşullar sunmamakta. Hasat makinelerinin karlılığı, uzun bir kullanım periyodu gerektirmektedir. Ancak zeytin yetiştiriciliğinin daha modern ve karlı olabilmesi için, zeytin yetiştiricilerinin işletmelerini ticari bir girişim olarak görmeleri zeytini gerçek bir yatırım unsuru olarak düşünmeli, teknolojik gelişim ritmini izlemeye çalışmaları gerekmektedir.

Siyah renk görüldüğünde hasat tamamlanmalıdır.

Yağlık zeytin hasadı; Meyvedeki yağ miktarının en yüksek ağırlığa eriştiği devre olan yeşil rengin kalmadığı ve çoğunun pembe olduğu zamandır.

Hasat zamanı geciktikçe yere dökülmeler başlayacak, ürün kalitesi düşerek meyve kaybı olacak ve hasat maliyeti yükselecektir.

Elle toplama en eski metot olup hem ağacın hem de ürünün en az zarar gördüğü yöntemdir.

Sırıkla toplamalar elle hasada göre % 30 ekonomiktir, ancak ağaca ve gelecek yılların ürününe zarar vermektedir.

Mekanik sarsıcı aletler kullanılarak yapılan hasatta % 60 zamandan tasarrufu sağlanmakta olup sarsıntı bağlantı noktalarından ağaca zarar verilmektedir. Bu konuda ki çalışmalar hızla geliştirilmektedir.

Hasatta zeytin ağacı gelecek yılın ürünü açısından en az zarar görmüş olmalıdır.

Donma

Yüksek asitli yağlar daha yüksek sıcakta donar. İyi kalitede zeytinyağında mumsu maddeler az olduğu için donma daha zor gerçekleşir.

RENK KALİTE KRİTERİ DEĞİLDİR

Zeytinyağının Kalitesini Dışarıdan Rengine Bakılarak Anlayabilir miyiz ?

Zeytinyağının kalitesi rengine bakılarak anlaşılabilir.

Zeytinyağının rengi zeytin çeşidine, olgunluk durumuna ve hasat zamanına bağlı olarak değişiklik gösterir.

Ancak onu koklayarak ve tadarak duyu özellikleri hakkında bilgi sahibi olunabilir.





24.09.2023

om

192

DÜNYADA HIÇBİR FIRMA HIÇBİR ÜRÜNÜ

DAHA KALİTESİZ YAPMADAN

DAHA UCUZA SATAMAZ.

BİR MALIN SADECE FİYATINA BAKMAK

BAZI HİLELERİ PEŞİNEN KABUL ETMEKTİR...



Şimdi artık yavaş yavaş
tahtalarımızı ayırma zamanı
:=)
izleyelim.

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>