

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
EDREMİT MESLEK YÜKSEKOKULU

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi
Programı

Öğretim Görevlisi
Dr. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

kivrak@gmail.com

www.mucahitkivrak.com.tr

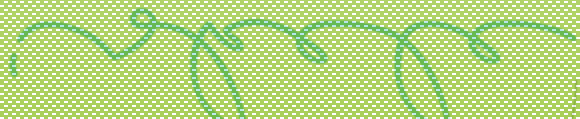
S.S. EDREMIT İSKELE MAHALLESİ
TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ

iskele



"Zeytinin **okumuş hali**"

"Zeytinin **okumuş hali**"



Zeytinyağında Farkındalık ve Zeytinyağı Tadımı

Allah yeryüzünü dünyadan yönetiyor
olsaydı herhalde üs olarak İstanbul'u
seçerdi. Burada bir eylül geçiren bir şaire,
bir ressam, bir aşığa, bir İstanbulluya
dönüşebilir.



Faris Fahrettin ÇAĞDAŞ

300 yıllık Cağaloğlu Hamamı sahibi





řairin dediđi gibi yařamak bir ađaç gibi tek ve
hür ve bir orman gibi kardeşcesineyken baltalar
elimizde uzun ip belimizde, biz gideriz orman
hey ormana. Küçük İskender.

Zeytinyağı kullanan ünlüler

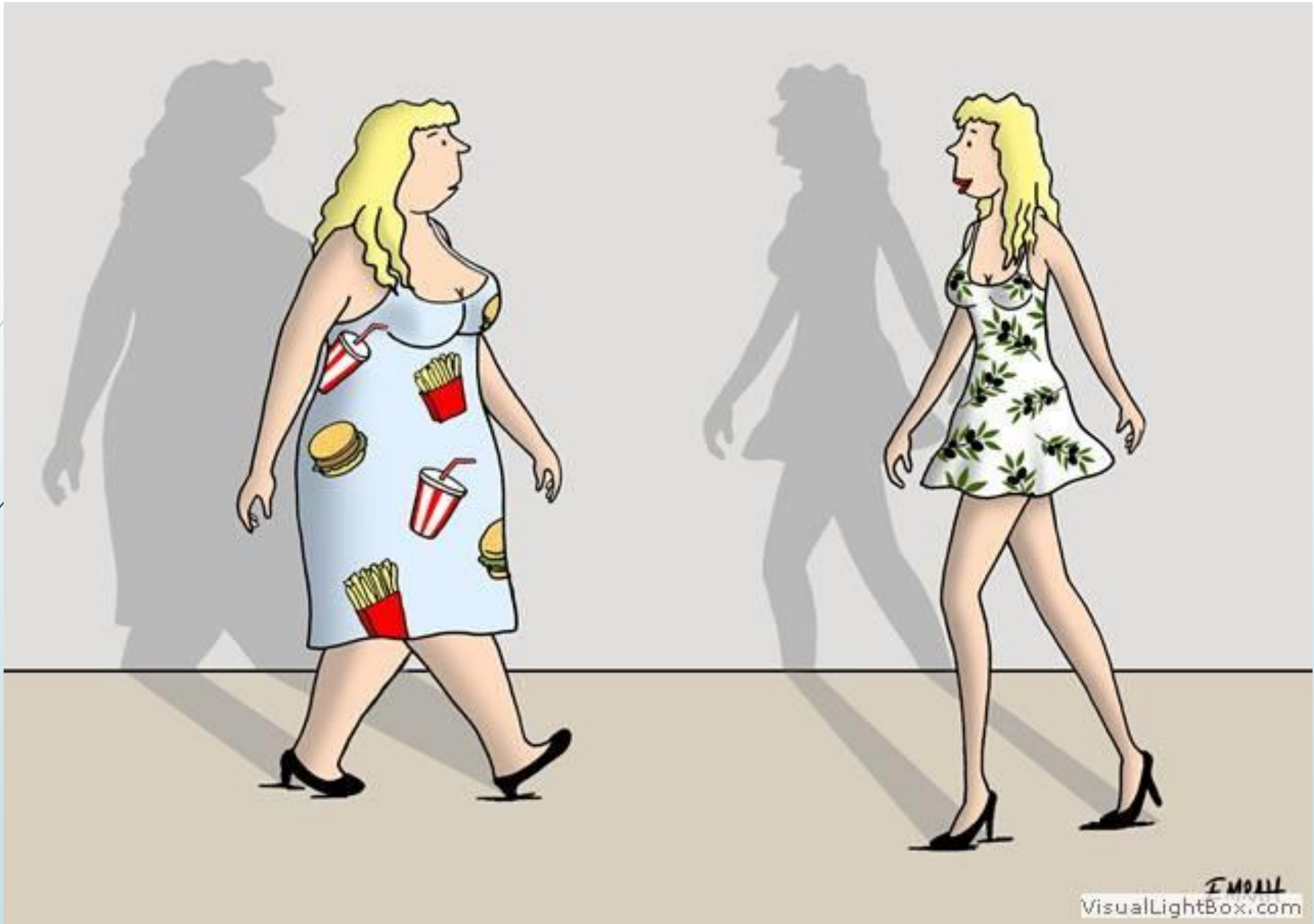
8





Ödüllü soru I

Zeytinyağı donar mı?



keşke Canan Karatay'ın soyadının
tersiyle zayıflasak



Zeytin ağacının vazgeçtiği yerde Akdeniz biter"

Georges Duhamel

“ Önde zeytin ağaçları arkasında yâr

Sene 1946

Mevsim

Sonbahar

.....”

Bedri Rahmi

Yeşil zeytin yoktur, erken toplanmış zeytin vardır.



Emir Duman

Ya zeytini geç topluyorsak siyah zeytin diye bir şey yoksa doğrusu yeşil zeytinse

3g

Beğen

Yanıtla







Belesmiymis? Alirim bi bardak



Ohh



kırmızı şerit

Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değışikliğe neden olmayacak bir ısı ortamda, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; kendi kategorisindeki ürünlerin fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerini taşıyan yağları ifade eder.

7 AĞUSTOS 2010 CUMARTESİ
RESMÎ GAZETE
SAYI : 27665



Neden Zeytinyağı?

Zeytinyağı herhangi bir kimyasal işleme tabi tutulmaz. Sadece fiziksel yöntemlerle üretilir.

Rafine edilmeden de tüketilen bir yağdır.

Sağlık açısından yararlı birçok bileşen yağda bulunur.

Raf ömürleri birçok bitkisel yağa kıyasla daha uzundur.

Özellikle kendine özgü ve eşsiz **AROMAYA** sahiptir.

Zeytinyağının fenolik ve aromatik bileşenlerinin içeriklerini belirleyen faktörlerden en önemlileri

- Zeytin çeşidi
- Zeytin yetiştirilen bölgedeki iklim
- Zeytinin olgunluk derecesi
- Zeytinyağı eldesinde kullanılan proses çeşidi
- Zeytinyağın saklanma koşulları



Degüstasyon için renkli cam kaplara 15 ml zeytinyağı konularak, üzeri kapatılıp termostatlı bir ısıtıcıda 30C'ye ısıtılır.



Kap hafifçe sağa sola eğilerek uçucu ve aromatik bileşenlerinin açığa çıkması sağlandıktan sonra kapak hafifçe açılarak zeytinyağı koklanır.



3 ml kadar zeytinyağı ağza 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 genze kadar yayılmasını sağlayacaktır.



Duyusal Değerlendirme Formu

KUSURLARIN ALGILANMA YOĞUNLUĞU:

26

Kızıışma/Çamurumsu tortu *

Küflü/rutubetli /Topraksı *

Şarabımsı/sirkemsi/asidik-ekşimsi *

Islak odun (Don vuruğı)

Ransid

Diğerleri

Tanımlar

Metalik ☐

Samansı/odunsu ☐

Kurtlu ☐

Kaba ☐

Salamura ☐

Isıtılmış/yanmış ☐

Kara su ☐

Hasırımsı ☐

Salatalık ☐

Makine yağı ☐

POZİTİF ÖZELLİKLERİN ALGILANMA YOĞUNLUĞU:**Meyvemsi**

yeşil ☐ olgun ☐**Acılık**

Yakıcılık

Tadımcının adı-tadımcının kodu**Numune kodu:****Tarih/İmza:****Yorumlar:**

M. S. 325 – Konsantin zamanında 2300 yağ distribütörü kent sakinlerinin yemek, kozmetik masaj, vücut bakımı, lamba ve diğer şey için kullandığı zeytinyağını temin eder.

Olimpiyat Oyunlarında yaklaşık 66 – 72 ton zeytinyağı ihtiva eden 1840 – 2000 amfora dağıtılırdı. Vücudu yağla ovulan sporcuların oyunlar sonrasında vücudunda biriken yağ, toz ve ter karışımı strigil denilen özel kaşaklarla toplanıp hayranlarına satılırmış. Hayranları bu yağı saklar, uğur getireceğine inanırlarmış. Zor zamanlarında ise içerek kendilerine güç vereceğini düşünürlermiş.

Aslında Safinaz, orijinal ismiyle Olive Oyl, Temel Reis'den önce çizildi ve zeytin reklâmlarında kullanıldı. 1919 Yılında Elize Segar tarafından çizilen karakter, daha sonra Temel Reis'in ıspanak reklâmlarında kullanılması ve daha popüler olmasıyla ikinci planda kalmıştır.



Zeytin, dünya dillerinde “Zeta, Zai, Zertum, Zeirtum, Zait, Zaitun, Zeytin, Elaiwa, Elaia, Olea, Oliva, Olive, Oleum, Oli, Huile, Oil, Aceite” gibi çok sayıda ve farklı kelimelerle ifade edilmektedir.





- Türkiye (M.Ö.4000)
- Suriye (M.Ö.4000)
- Lübnan-İsrail (M.Ö.4000)
- Mısır (M.Ö. 1500)
- Yunanistan (M.Ö. 1500)
- Libya (M.Ö. 600)

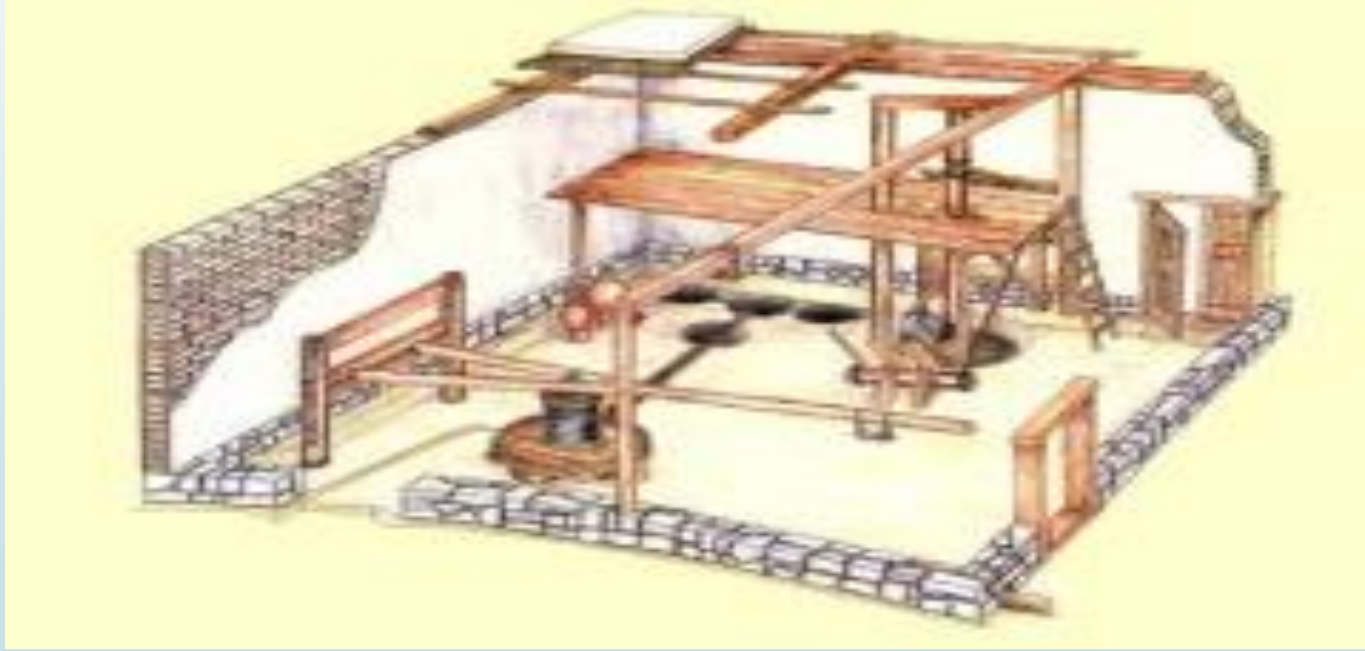
- İtalya (M.Ö. 600)
- Tunus (M.Ö. 600)
- Cezayir (M.Ö. 600)
- Fransa (M.Ö.400)
- İspanya (M.Ö.1000)
- Fas (M.Ö.600)

Ekonomik olarak zeytinyağı eskiden beri yüksek fiyatlardan satılmaktadır. M.Ö. 150 yılında 3.2 litre zeytinyağı 3.2 litre şarap, 8.7 kilogram buğday, 10 kg kuru incir ve 3.5 kg et ile aynı değerdedir. M.S. 300 yıllarında ise berber ücretinin 2 dinar olduğu dönemde, elbise dikimi 25 dinar yani 1 kg zeytinyağı, en iyi ayakkabı 120 dinar 5 kg zeytinyağı ve eşek semeri 250 dinar yani 10 kg zeytinyağı etmektedir.

Romalıların bu beş kategorisi şunlardır.

- Oleum ex albis uluis : Yeşil zeytinden çıkarılmış yağ
- Oleum viridum : Olgunlaşmaya henüz başlamış zeytinden çıkarılmış yağ.
- Oleum maturum : Olgun zeytinden çıkarılmış yağ.
- Oleum caducum : Yere kendiliğinden düşmüş zeytinden elde edilen yağ.
- Oleum cibarium : Kurtlu veya çürük zeytinden elde edilen yağ.

İonyalıların büyük olasılıkla M.Ö.VI. yüzyılda Klazomenai kentinde kurdukları blok kayalara oyulmuş üç gözlü yağ ayırıştırma düzeneğiyle çalışan ve işleme kapasitesi nedeniyle ihracata yönelik olduğu tahmin edilen bir zeytinyağı işliğı bulunmuştur (Urla'da)



Sızma zeytinyağı etiketleri şöyle der: Üstün kaliteli zeytinyağı direk olarak zeytinden sadece mekanik yollar kullanılarak elde edilmiştir. Doğal sızma zeytinyağı en üstün kaliteli, en lezzetli ve antioksidan maddeleri en çok barındırandır. Özellikle kuralına göre bahçe tarımı yapılmış, hasadı zamanında ve şekline göre yapılmış zeytinler fabrikaya getirildiklerinde hiç bekleme yapmadan fiziksel işlemlerle ayrıştırması yapılmış ise bu zeytinyağı en güzel zeytinyağıdır. Kusursuz bir zeytinyağı üretmek demek sağlıklı zeytinyağı yedirmek demektir. Çünkü zeytinyağının içerisinde esansiyel yağlar bulunmaktadır. Bu yağlar vücudun kendisinin üretmediği ancak dışarıdan alınması mutlak zorunlu olan yağlardır. Bu esansiyel yağları ne kadar sıklıkla alırsak vücut gelişimimiz o kadar iyi olmaktadır. İnsan kendine yaşlandığında lazımdır. Zeytinyağı tüketen toplumlar geç yaşlanmaktadır. Günümüzün en çok rastlanan hastalıklarından olan kalp damar hastalıkları, kanser ve alzheimer zeytinyağını çok tüketen topluluklarda daha az sıklıkla görülmektedir.

“Il cibo costa meno delle medicine” yemek ilaçtan ucuzdur. Erken yaşlarda kalp hastası olan bir birey yıllarca ilaç kullanacaktır. Kalp hastası olduktan sonra yediğine içtiğine dikkat etmenin bir anlamı yoktur. Önemli olan gelecek olan hastalığa karşı doğal tedbirler uygulayarak hastalığın bizi zayıf düşürmesine engel olmaktır.

Devletlerin en büyük sorunu sağlık giderlerinin hızla yükselmesi olmuştur. Tüm dünya sigaraya karşı savaş açmış insanları sağlıklı yaşamaya davet etmektedir. Günümüzde hastaların yarısının sağlıklı olduğunu düşünürsek, genç yaşta sağlıksız beslenmeden dolayı kaybettiğimiz hastaları ve onları bıraktığı iş gücü boşluğunu düşünürsek kaybettiğimiz sadece bir insan değil büyük bir iş gücüdür. Bu yüzden insanlara sağlıklı besinler yedirmek zorundayız.

Kırkına kadar kuzu ye
kırkından sonra kuzunun yediğini ye

Zeytin, önemli bir yağ kaynağı olduğu gibi A vitamini, demir ve kalsiyum muhtevası bakımından da önem taşımaktadır

Zeytinyağının; Kandaki LDL kolesterolünü azaltırken HDL kolesterolünü artırır ve kalp hastalığı riskini azaltır

Zeytinyağının; trigliserid metabolizmasına olan tesiriyle deri, kalın bağırsak ve meme kanseri riskini azaltır

Zeytinyağının; inflamatuvar sitokinler üzerindeki düzenleyici tesiri ile romatoid artrit gibi otoimmün hastalık oluşumunu azaltır

Zeytinyağının; safra kesesinin düzenli boşalmasını sağlaması sebebiyle kesede taş oluşma riskini azaltır.

Zeytinyağının; mide üzerine olan tesirleri sebebiyle, ülser oluşma riskini azaltırken, mevcut ülserin de iyileşmesini kolaylaştırdığı tespit edilmiştir

Zeytinyağı damar tıkanıklıklarını önlemede yardımcı olur.

Zeytinyağı, sindirimi kolaylaştırır, sindirim için gerekli olan mide asitlerini azaltmaz, sindirime yardımcı olan salgıları destekler

Zeytinyağı, içerdiği yağ asitleriyle ana sütünününe eşdeğerli olup çocuklarda kemikleri güçlendirir.

Zeytinyağı zaten halk arasında da yıllardan beri birçok saç ve deri hastalığında kullanılmaktadır.

Zeytin ağacının yaprağı ile eczacılıkta tansiyon düşürücü ilaçlar yapılmaktadır.

Zeytin ağacının yaprağı ilâç ve kozmetik sanayinde katkı maddesi olarak yaygın bir şekilde kullanılmaktadır.

Zeytin ile zeytinyağının, henüz keşfedilmemiş başka özelliklerinin de olduğuna inanılmaktadır.

Bu özellikler ortaya çıktıkça, tüketimi daha da artacak yeni ilâç ve tedavi metotlarının geliştirilmesi için yol gösterici olacaktır.

Acılı güneş yanıklarında kızarmış deri, zeytinyağı ile ovularak rahatlatılabilir. Hatta çoğu zaman güneşte yıpranmış aşırı kalma sonucu oluşan yıpranmış cildi de zeytinyağı ile onarabilirsiniz. Yalnız unutmayın zeytinyağı güneşten korunmayı sağlamaz, ancak ve ancak sonrasında oluşacak acı ve ağrıları hafifletmenizde yardımcı olur.

Enteresan bir durum daha... Sivrisineklerin zeytinyağı sürülmüş cildi ısırılmazlar.

Güzelliğiniz cildinizin derinlerinden gelmektedir. Zeytinyağı eski Mısır, Yunan ve Roma'da içine çeşitli bitki özü ve esanslar karıştırılarak ilaç olduğu kadar bir çeşit kozmetik görevi de görmüştür. Yüzyıllar önce zeytinyağı ve su karışımının cilde maksimum güzellik ve parlaklık getireceğini yazmışlar uygulamışlardır. Saçları uzatıp cilt kırışıklarını gidermektedir.

Ödüllü soru II

Zeytinyağı ile kızartma yapalım mı?

Zeytinyağı aslında kızartmaya uygun bir yağıdır. Çünkü tohum yağlarına ve tereyağına göre ısıya dayanıklıdır. Yüksek ısıda yanmadan pişebilir. Ayrıca daha az yağ kullanırsınız. Çünkü zeytinyağı ısıtılınca hacmi artar ve zeytinyağının sindirimi zorlaşmaz. Zeytinyağı yiyeceklerin sadece dış yüzeyini kaplar, diğer bitkisel yağlar gibi içine emilmez. Bu yüzden zeytinyağı kızartma için daha sağlıklıdır. Zeytinyağı hafif hamur işi yemekleri meydana getirir. Yiyeceklerin kendi tadının ortaya çıkmasını sağlar. İçerdiği E vitamini sayesinde yiyeceklerin daha uzun süre taze kalmasını sağlar ve yumuşak kek, kurabiye ve bisküviler ortaya çıkarır. Zeytinyağı ile dondurma bile yapabilirsiniz.

Dünyada zeytinyağlılar isimli tek alt mutfığa bizim sahip olduğumuzu, buna rağmen diğer bitkisel yağları, zeytinyağından daha çok kullanıldığını gördüğünüzde ise Türk İnsanın sadece karnını doldurduğu düşünülmektedir.

Bu yüzden nasıl kullanırsanız kullanın, zeytinyağının tadını çıkarın.

Eğer aranızda zeytinyağı için “O da altı üstü bir çeşit yağ canım” diye düşünen varsa, demek ki daha öğreneceği çok şey vardır. Çünkü yağlar birbirinden farklıdır. Her yağın karakteri farklıdır. Zeytinyağının karakteri bahçeden bahçeye, günden güne değişir.

O da telefondur bu da telefondur alt tarafı ALO diyoruz!

53



R-phone



Bugün dünyanın en önemli kanser ilacı köpek balığı kıkırdağıdır. Köpekbalığından çıkan squalene adlı madde sızma zeytinyağında bol miktarda bulunur Günde 100 cl zeytinyağı tüketimiyle köpekbalığı kıkırdağından alınacak kadar squalene alınır. Zeytinyağı kanser riskini % 50'ye yakın azaltmaktadır.

Anne sütünde bulunan E vitamini ve oleik asit içeriği ile zeytinyağı, normal kemik gelişimine katkıda bulunur. Anne karnında ve doğumdan sonra bebeğin beyninin olduğu kadar, genel olarak sinir sisteminin gelişimini de desteklediğinden, gebe ve emziren annelere özellikle yararlıdır.

Zeytinyağı yaşılanmanın, hem genel olarak doku ve organlar, hem de beyin fonksiyonları üzerinde ki etkilerini geciktirmektedir.

Belki Aşk Bodrum'da yaşanabilir ama
100 yaş üstü ömür Nazilli'de yaşanır



100 yaş üstü ömür Nazilli’de yaşanır

Akdeniz Üniversitesi Gerontoloji Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. İsmail Tufan: 100 bin nüfuslu bir yerde 100’lü yaşlarda bu sayıda yaşlı, bir Okinawa’da bir Nazilli’de var”

Dağlarından yağ, ovalarından bal akan; şükreden, huzurlu insanların yaşadığı bir yer...” Akdeniz Üniversitesi Gerontoloji Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. İsmail Tufan’a “Hiç bilmeyen birine Nazilli’yi nasıl anlatırsınız?” diye soruyorum, işte böyle yanıtlıyor. Nazillili arkadaşlarımdan biraz biliyordum elbette ama bu kadar olabileceğini tahmin etmiyordum. Yüzüm nasıl bir hal aldıysa şöyle devam ediyor Tufan: “Bir masal kasabasından söz ettiğimi sanmayın, gerçekten Nazilli’nin havası, suyu, toprağı çok özeldir. Denizli Sarayköy’den Aydın istikametine giderken yemyeşil bir ova kucaklar sizi, rengarenktir atmosfer...” Nazilli Yaşlılık Araştırması kapsamında üç nesildir burada yaşayan 60 yaş üstü 10 bin kişi ile görüşen ekibin başında yer alan Tufan’la buluşup geçtiğimiz hafta açıklanan araştırma sonuçlarını ve Nazilli’nin “ulu çınarlar”larından öğrendiklerini konuşuyoruz.

<http://www.milliyet.com.tr/pazar/100-yas-ustu-omur-nazilli-de-yasanir-1628671> e.t. 19.09.2019

belki de zeytinyağı üste çıkmıyordur
su alttan alıyordur

Güzel ve keyif veren maddeler ya yasak yada sağlığa zararlı maddelerdir.

Zeytinyağı hariç

Zeytinyağları ikiye ayrılır.

Kalın ve ince

sakın böyle düşünmeyin.

Binlerce zeytinyağı vardır.

Zeytinyağı pahalı değil değerlidir.

"Kekikli zeytinli bi kahvaltı hazırlasalar. Nerde olduğumu hatırlamasam.. Hatta adım bile unutsam." Melih Cevdet Anday

Yağlı Hammaddelerin Sınıflandırılması

64

Yağlı tohumlar

ayçiçeği, çigit, soya, kolza, kanola, mısır, kabak çekirdeği, aspir

Yağlı meyveler

zeytin, palm, fındık

Zeytinyağlarının Çeşitleri Nelerdir?

65

1-Naturel Zeytinyağları:

a) Naturel Sızma Zeytinyağı:

b) Naturel Birinci Zeytinyağı:

2- Rafine Zeytinyağı:

3- Riviera Zeytinyağı:

Extra virgin (Extra vergine) 13 kasım 1960 da İtalyan mevzuatına girmiş.

"Vergine" isimlendirmesi aslında 1936 yılına kadar dayanıyormuş.

"Vergine" kelimesi türkçeye herkesin ilk aklına geldiğinin aksine "işlenmemiş" şeklinde de çevrilebilir. Zeytinyağındaki işlenmeden kasıt rafinasyon ise sonuç olarak "rafine edilmemiş" anlaşılır.

Virgine kelimesinin birincil karşılığı ise "bakire" dir.

Zeytinyağı kültürünü İtalyanlardan öğrenen ülkelere aynen bakire olarak çevrilip girmiştir. Bizim ülkemizde "naturel sızma zeytinyağı" tanımlaması muhtemelen daha sonraları yapıldı.

Çeviri yapılırken bakir-bakire diyememişiz. Onun yerine işlenmemiş anlamında naturel demişiz. Doğal deseydik bari niye Fransızca? İtalyanca bir kelimeyi birebir karşılığı olmadığı halde fransızcadan devşirme başka bir kelimeye çevirmek?

"Extra" ya gelince orada İtalyanlar da gitmiş fransızca bir kelimeyi kullanmış. En iyi - Üstün nitelikli anlamında.

Biz alakasız bir şekilde "sızma" demişiz.

Ve o gün bugün tüketicisinden üreticisine hatta bilimadamına kadar herkesin kafası karışık.

Zannediliyor ki Bir şekilde "sızarak" (leak) üretilen her zeytinyağı üstün nitelikli.

Hatta pamuk filtreden geçirildiğinde sızma oluyor diyenler de var. "Naturel Birinci" ye ne demeli? Hem de şimdi 2.si de yok iken... Sorun 100 tüketiciye, en az 90 ı adındaki birinciye bakıp natürel sızmadan daha iyi olduğunu düşünüyordur.

ZEYTİNYAĞINI TANIYALIM (riviera)

Rafine ve naturel yağların belli oranlarda karışımından elde edilen Riviera zeytinyağı, en fazla %1.5 olan asit oranıyla yemeklerde lezzet, zeytinyağlılarda hafiflik arayanların tercihidir.

Zeytinyağının asidi nasıl çıkarılır?

Zeytinyağının belirli bir şekli yoktur. Zeytinyağı yapımında zeytinin; türüne ve sıkımına göre şeklinde değişiklikler görülür. Uzmanlarımızın tavsiyesine göre zeytinyağının asidinin nasıl çıkarılacağını sizlerle paylaşıyoruz.

Zeytinyağ, molekül içerisindeki doymuş ve doymamış yağları oluşturduğundan zeytinyağının asidinin çıkarılması daha sağlıklı bir tercihtir. " **Yasemin.com**" olarak zeytinyağının asidinin nasıl çıkarılacağını sizlere aktarıyoruz.

zeytinyağının asidi nasıl çıkarılır?

71

- Pamuk yağı zeytinyağına ilave ediniz. Zeytinyağı asidinin değeri yüksekse belirli olan miktarda pamuk yağı ilave ediniz. Çünkü pamuk yağı içinde asidin zerresi yoktur. Bu nedenle eğer pamuk yağı eklerseniz zeytinyağının asidini düşürebilirsiniz.
- Zeytinyağı asini çıkarmak isterseniz bir kaba koyunuz. Bir tencerenin içine zeytinyağını koyduğunuz kabın yarısını su ile doldurunuz. İçinde zeytinyağının bulunduğu kabı tencerenin içine koyup 8 dakika boyunca benmari usulünde kaynatınız.
- Zeytinyağını yeterince ısıttıktan sonra litresine göre bir veya iki dilim ekmek atınız. Ekmek zeytinyağının içerisindeki asidi alma özelliği nedeniyle zeytinyağının asidinde azalma olacaktır.
- Zeytinyağının içerisine defne yaprağı koyunuz. Defne yaprağı da zeytinyağının kıvamını dengede tutmak için ideal bir seçenek olabilir.

<http://www.yasemin.com/pratik-bilgiler/haber/2774065-zeytinyaginin-asidi-nasil-cikarilir> e.t.

Böyle bir şey yoktur. Özellikle internet üzerinde birçok bu tipte haber çıkmaktadır. Donan zeytinyağı gerçektir. Bu da büyük bir yalandır. Kimyasal olarak zeytinyağının asidini çıkarmak demek o yağı rafine etmek demektir.

Kalite ve Üretim

73

Kimyasal Parametreler

- Asit oranı
- Peroksit sayısı
- K_{232} K_{270}

Organoleptik Parametreler

- Isıl işlem
- Küf
- Sirkemsi
- Toprak tadı
- Yaprak tadı
- Acılık
- Metalik
- Ekşilik
- Pişmiş
- Tortu-posa

Klasik (Sulu) Sistem

Zeytinler dik taş değirmenlerde ezilip hamur haline getirilir. Zeytin hamuru koko ipliğinden dokunmuş torbalara konarak preslerde sıkılır. Sıkım önce kuru sonra genellikle bazı yörelerde 2 defa sıcak su (50 - 60°C) kullanmak suretiyle yapılmaktadır. Kullanılan sıcak su, zeytinyağında oksidasyona ve dolayısıyla yağ kalitesinin düşmesine neden olmaktadır.



Soru

Zeytin Sütü var mıdır?



Zeytinden Yağ Çıkarma Teknolojileri

77

Yakın zamana kadar kullanılan Taş Kırma / Sulu Baskı Sistemi :

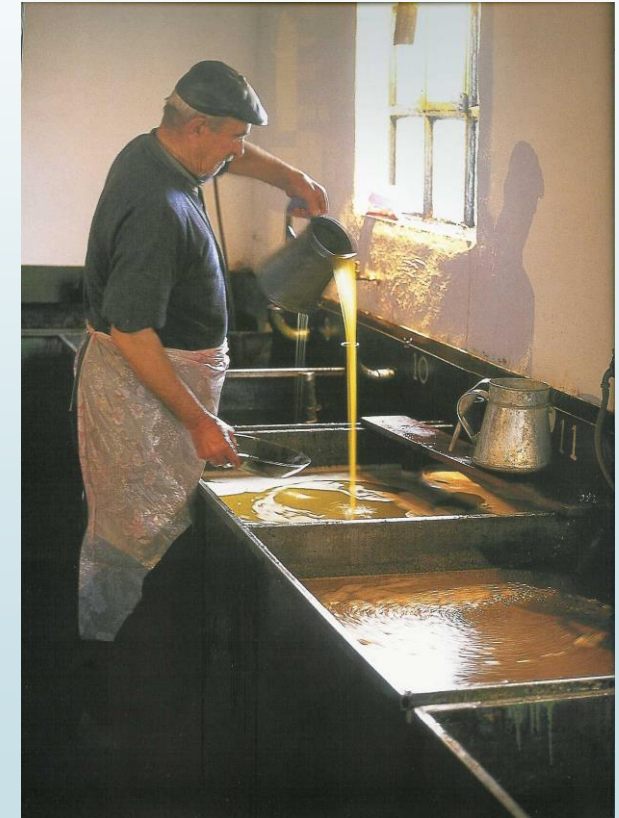
KIRMA - YOĞURMA



KATI / SIVI AYIRMA



YAĞ / SU AYIRMA



Zeytinyağı üreticileri şöyle derler: Sulu sistem yağ, lezzetlidir, evlere gider. Kontinü sistem yağsa, piyasaya. Mengeneye girmeyen torbadan sızan yağsa, en iyisidir. Değirmen, zeytin tanesinin zarını öğütemez. Kontinü ise parçalar ve zarlardaki acılık, yağa geçer. Bu acılık, 10-15 gün dinlendirilen yağdan ispirto uçar ve klorofil tadı kalır.

YANLIŞ BİLGİ !



AROMALI ZEYTİNYAĞI ÇEŞİTLERİ

bergamutlu
mandalinalı
portakallı
limonlu
sarmısaklı
biberiyeli
acı biberli

kırmızı biberli
defneli
kekikli
Fesleğenli
Çay

*The bigger
olive oil
brand
in Texas*







Ambalajdan Boşaltma

















Çocuk Zeytinyağı / Kids Olio

93

Kids Olio, zeytinlerini Türkiye'nin Milas bölgesinden alan ve büyüklere hitap eden markasının adı da Milas Olio olan bir firmanın markasıdır.

DHA eklemeli erken hasat, sızma zeytinyağı olan bu ürün Frankfurt'ta Arch of Europe isimli bir ödül de almıştır.



Zeytin Sütü Yoktur, Zeytin Ağacıdır, İnek Değil

Türk gıda kodeksine göre zeytinyağının sınıflandırmasında yeri yoktur. Olmayacaktır. Olmamalıdır. Piyasada var olan zeytin sütü diye satılan ürün ticari zekanın bir ürünüdür. Zeytinyağını başka bir şeymiş gibi anlatıp satmaktır. Tüketici bilmediği için kandırılmaktadır. Peki doğrusu eğrisi nedir?

<http://apelasyon.com/Yazi/628-zeytin-sutu-yoktur-zeytin-agactir-inek-degil>

Zeytinin okumuş hali

Diplomalı zeytinyağı

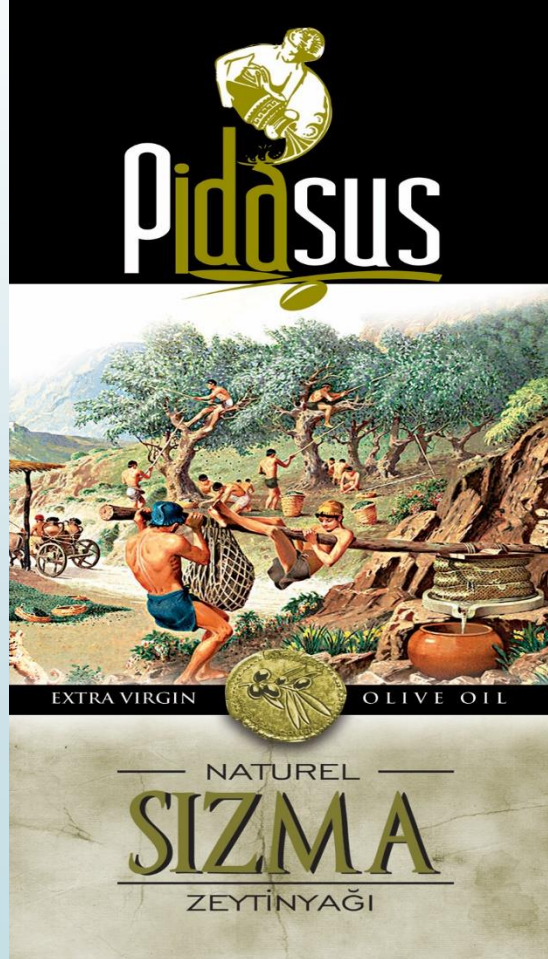


Genel kalite kavramı

Kalite insandan insana göre değişmektedir.

Pahalı olan kaliteli midir?

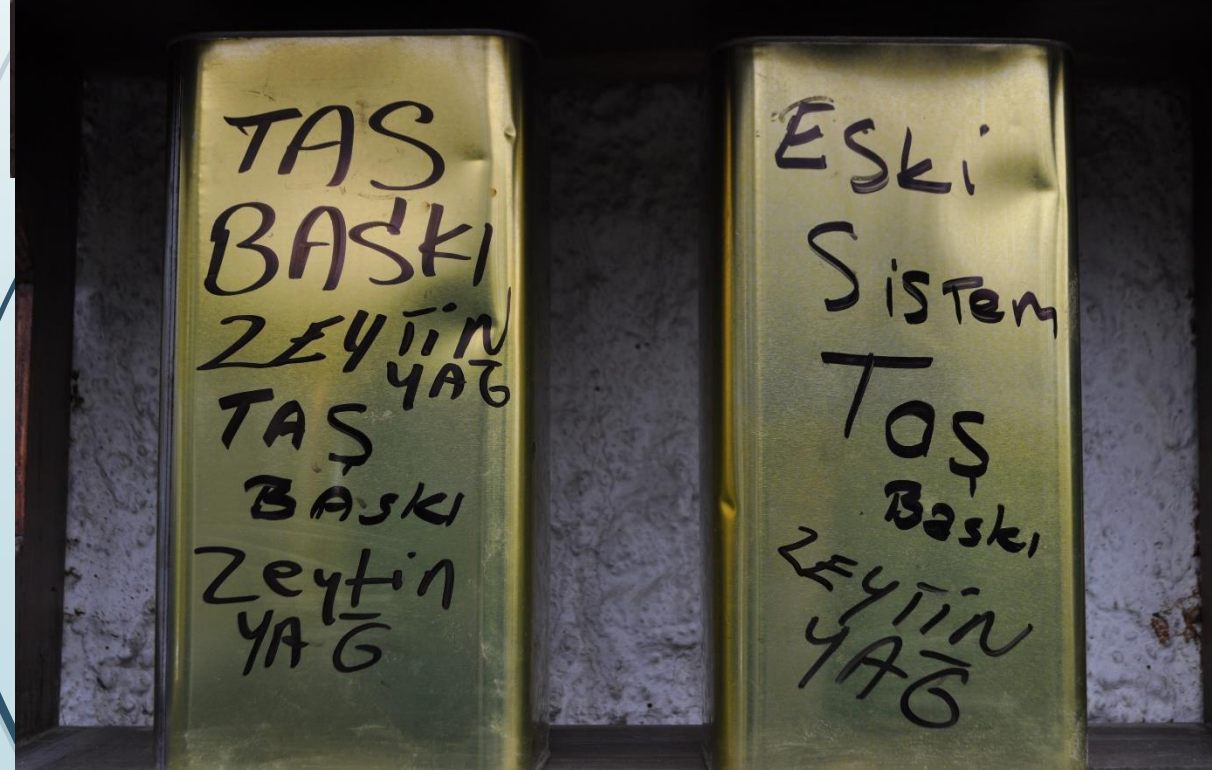
mutlaka yaptırılacak. Ancak basitçe matbaaya gidip iki zeytin resmi alıp basmak tasarım değildir. Tasarım marka değeri açısından da önemlidir.





ZEYTİNYAĞI
SATILIR
◀◀◀











The background of the slide features a close-up photograph of several gold coins, likely Turkish Lira, arranged on a dark surface. The coins are shiny and have a textured, embossed design. Overlaid on this image are three horizontal bars containing text.

GRAM & ÇEYREK

ALTIN FİYATLARI

Kapalıçarşı'da son durum...

	SALI		ÇARŞAMBA	
	Alış	Satış	Alış	Satış
24 Ayar Külçe Altın(Gr.)	277,60	277,80	279,80	280,00
Cumhuriyet Ata Lira	1.829,00	1.850,00	1.844,00	1.865,00
22 Ayar Bilezik(Gr.)	253,00	257,00	255,00	259,00
Lira(Tam) Ziyet	1.788,00	1.808,00	1.802,00	1.822,00
Yarım Ziyet	894,00	904,00	901,00	911,00
Çeyrek Ziyet	447,00	452,00	451,00	456,00









Şeker testi

Sallama testi

Tuz ruhu veya diğer yöntemlerle
kaliteyi anlayabilir miyim?

Zeytinyağımı havalandırarak mıyım?

Peroksit kavramı

Kızartma yapabilir miyim?

Sofralardan hafif mi kalkarım?

İki kere rafine mi edilsin?

Bu yağ bana acı geldi? Ne yapmam lazım.

Sabahları aç karnına bir çorba kaşığı içmen lazım.

DÜNYADA DÜZENLENEN ZEYTİNYAĞI YARIŞMALARI

Sabun

zeytinyağı sabunu

bitkisel yağ sabunları

Temizleme kabiliyeti
renk
koku

Sofralık Zeytin

kostikli – doğal

boyalı - boyasız

Organik kavramı

pet şişede olan bir ürün organik olur mu?

Kimyasal nedir?

Son soru

Zeytin çekirdeği yutalım mı?

KÖTÜ ZEYTİNYAĞ YOKTUR...

KÖTÜ YOLA DÜŞÜRÜLMÜŞ ZEYTİNYAĞI VARDIR..."

Tadımcı kusur ve pozitif özelliklere göre konuşur.
İyi kötü demek işi değildir.

Eskiden zeytinyağı kullanın vardı
şimdi
nasıl zeytinyağı kullanalım var



**DÜNYADA HİÇBİR FİRMA HİÇBİR ÜRÜNÜ
DAHA KALİTESİZ YAPMADAN
DAHA UCUZA SATAMAZ.
BİR MALIN SADECE FİYATINA BAKMAK
BAZI HİLELERİ PEŞİNEN KABUL ETMEKTİR....**



Zeytinyağında şok kampanya

75 TL

bir haftadan daha uzun bir süre önce Edremit, Balıkesir'da paylaşıldı

[Saticıya mesaj gönder](#)

Bu hâlâ satılık mı?

Gönder

Yiğit Kasalak ▶ LETGO KONYA
2 saat önce •

Ayvalık Yeni Mahsul Hakiki
60 TL • 42090

Hakiki Ayvalık Malı soğuk sıkım Zeytinyağı 60 TL
Ücretsiz teslimat

Kargo Mevcut

AYVALIK
Tiryakisine Özel
ZEYTİNYAĞI
NATUREL SIZMA
Soğuk Sıkım
Extra Virgin Olive Oil

Beğen Yorum Yap

Ayvalık Naturel Zeytinyağı
Tam Organik
Sponsorlu •

Ayvalık'dan Şifa Niyetine Zeytinyağı!

◆ AYVALIK ZEYTİNYAĞLARI
(Ürünlerimiz Faturalı Bi Şekilde Kapınıza Kadar Gelmektedir)

◆ ÜCRETSİZ KARGO ve Kapı...
Devamını Gör

18 L **Ayvalık Erken Hasat**
KARGO BEDAVA

~~400 ₺~~ Yerine Sadece **290 ₺**



NATUREL SIZMA ZEYTİNYAĞINDA ŞOK KAMPANYA DEVAM EDİYOR

75 TL

bir haftadan daha uzun bir süre önce
Edremit, Balıkesir'da paylaşıldı

~ Satıcıya mesaj gönder

Bu hâlâ satılık mı?

Gönder

zeytin.org.tr



Zeytinyağında şok kampanya

75 TL

bir haftadan daha uzun bir süre önce
Edremit, Balıkesir'da paylaşıldı

~ Satıcıya mesaj gönder

Bu hâlâ satılık mı?

Gönder

Sorularınız varsa cevaplayayım.

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

DERS NOTLARI SÜREKLİ YENİLENMEKTEDİR.
LÜTFEN DAHA ÖNCE İNDİRDİĞİNİZ DERS
NOTU VAR İSE
ONUN İLE SAYFADAKİ
DERS NOTUNUN TARİHLERİNİ
KARŞILAŞTIRINIZ VE
YENİ TARİHLİ OLAN DERS NOTUNU TERCİH
EDİNİZ.
NOTLARDA HATALI ve
EKSİK BİR YER GÖRDÜĞÜNÜZDE LÜTFEN
BİLDİRİNİZ.

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
EDREMİT MESLEK YÜKSEKOKULU

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi
Programı

Öğretim Görevlisi
Dr. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

kivrak@gmail.com

www.mucahitkivrak.com.tr

Teşekkürler



EXP NATURA '19

10. DOĞAL, ORGANİK ve SAĞLIKLI ÜRÜNLER FUARI



26 - 29 EYLÜL 2019 / İSTANBUL FUAR MERKEZİ

