



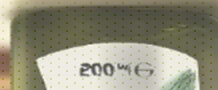
"Zeytinin okumuş hali"

"Σεϊτινιη οκυμυη ηαη!"

© zeytinist

[mucahit@zeytin.org.tr](mailto:mucahit@zeytin.org.tr)

[www.mucahitkivrak.com.tr](http://www.mucahitkivrak.com.tr)



Λαδί

200 ml

T.C.  
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ  
EDREMİT MESLEK YÜKSEKOKULU

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi  
Programı

Öğr. Gör. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

[kivrak@gmail.com](mailto:kivrak@gmail.com)

[www.mucahitkivrak.com.tr](http://www.mucahitkivrak.com.tr)

# Günümüzde zeytincilik

## Başlıca Zeytinyağı Çeşitleri

Zeytinyağı çeşit ve kalite olarak sınıflandırılırken asitlik derecelerine göre değerlendirilir. Uluslararası Zeytinyağı Konseyi (UZK) ve Türk Standartları Enstitüsü'nün tanımlamalarına göre zeytinyağı başlıca üç kategoriye ayrılır.

## Natürel Zeytinyağı (Virgin Oil)

Zeytinyağının hası olarak bilinir. Meyvesinin yeşilden sarıya kadar değişen doğal rengi, kokusu ve tadı gibi özelliklerine dışarıdan hiçbir kimyasal işlem uygulanmayan ve son derece saf olan yağdır. Asitlik derecesi % 3.3'den az olan değerli yağlardır.

Natürel zeytinyağları da asitlik derecelerine göre Uluslararası zeytinyağı Konseyi (UZK) ve Türk Standartları Enstitüsü'nün saptadığı 4 ayrı türde değerlendirilir: Bu türler, natürel sızma, natürel birinci, natürel ikinci ve lampanttır.

## Natürel Sızma Zeytinyağı (Extra Virgin)

Genelde erken hasat yapılan ve tam olgunlaşmadan toplanan zeytinlerin sıkılmasıyla elde edilen ve rengi yeşile çalan yağdır. Zeytin meyvesindeki tat, koku ve vitaminler aynen korunmuştur. Kokusu ve tadında kusur olmayan, serbest asitlik derecesi (oleik asit cinsinden) en çok % 0.8 olan natürel zeytinyağıdır. Natürel sızma zeytinyağı her tür yemeklere uygun olmakla beraber salatalar için idealdir.

## Natürel Birinci Zeytinyağı (Virgin Olive Oil)

Çeşitli nedenlerle çok hafif kusurları bulunabilen ve asit oranı biraz daha yüksek çıkan yağlardır. Oleik asit cinsinden serbest asitlik derecesi en çok % 2 olan naturel zeytinyağıdır.

## Natürel İkinci Zeytinyağı (Ordinary Virgin Olive Oil)

Kokusu veya tadında tolere edilebilen kusurları bulunur. Oleik asit cinsinden serbest asitlik derecesi 2 ve en çok % 3.3 olan natürel zeytinyağıdır. Bu sınıf zeytinyağı ülkemizde kullanılmamaktadır.



**Lampant** Lambalık yağ dediğimiz bu tür natürel zeytinyağı "kusurlu" olarak nitelendirilir. Asit oranı 3.3'ün üzerinde, küflü ve bozuk yağları simgeler. Doğrudan tüketim için uygun değildir. Sağlıklı bir biçimde tüketilmeleri için fiziksel "rafinasyon" işleminden geçirilmeleri gerekir. Bizim ülkemizde ise 2.0 ın üzerinde asitli zeytinyağları lampant sınıfındadır.

**Rafine Zeytinyağı (Refined Olive Oil)** Zeytin ham yağının yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmesi sonucu elde edilen, sarının değişik tonlarında rengi olan, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Oleik asit cinsinden serbest asitlik derecesi en çok % 0.3 'tür. Bu yağ piyasada, “kızartma yağı” olarak da pazarlanmaktadır.

**Tip Zeytinyağı** Rafine zeytinyağı ile natürel zeytinyağının harmanlanması ile üretilen zeytinyağlarıdır. Tip zeytinyağları iki türdür:

**Riviera Zeytinyağı (Olive Oil)** Rafine zeytinyağı ile doğal halinde gıda olarak tüketilebilecek natürel zeytinyağlarının karışımından oluşan, yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokusu olan bir yağdır. Yaklaşık olarak 80–90 oranında rafine edilmiş yağa % 10–15 natürel yağ karıştırılarak elde edilir. Oleik asit cinsinden serbest asitlik derecesi en çok % 1.5 'tur. Zeytinyağının canlı ve kuvvetli kokusuna pek alışık olmayanlar bu tip zeytinyağını tercih edebilirler.

**A Tipi** Yaklaşık olarak 80–90 oranında rafine edilmiş yağa % 10–15 natürel yağ karıştırılarak elde edilir. Ancak azami asit oranı % 2'dir.

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.

Democratus'a göre bir kişi sadece zeytinyağı ve bal yiyerek 100 yaşına kadar yaşayabilirmiş. Zeytinyağı sağlığımıza verebileceğimiz en iyi besinlerden biridir. Hipokrat, 2500 yıl önce birçok rahatsızlık için zeytinyağını önermiştir. Zeytinyağı, A,D,E ve K vitaminleri bakımından zengin olduğu kadar, Omega 3 ve Omega 6 gibi çok önemli asitler de içermektedir. Akdeniz'de zeytinyağı 4000 yıldır bir sağlık iksiri olarak görölmektedir.

Zeytin, kansere karşı etkili birçok maddenin yanı sıra A, D, E ve K vitaminleri de içermektedir. Sindirim bozuklukları, safra kesesi hastalıkları, özellikle bağırsak kanseri ve kalp rahatsızlıklarında etkili olan zeytinden istenilen yararı alabilmek için acısını yemek, yağında ise rafine değil sızma olanını tercih etmek gerekmektedir.

Zeytin, besleyici değerinin yüksek olmasından ötürü, yeterli ve dengeli beslenmede önemli bir yere sahiptir. Zeytinin besleyici değerinin yüksek oluŐu, lif içermesi, lezzetli olması, protein oranı yüksek bir besin olmasının yanı sıra vücuda alınması zorunlu olan aminoasitleri (zellikle lösin, aspartikasit, glutamik asit), doymamıŐ yağ asitleri, vitaminler ve temel elementleri içermiŐ olmasına bağlanmaktadır.



Zeytinyağı, yüksek tansiyon, kolesterol, damar sertliği, mide ve bağırsak ülserleri, romatizma, safra kesesi tembelliği, safra taşı, safra kanalı tıkanıklığı, karaciğer bozuklukları, kabızlık, kansızlık, gut hastalığı ve deri çatlamalarını tedavide önemli bir rol oynamaktadır. Çocuklarda beyin ve kemik gelişimini hızlandırır. E vitamini sayesinde yaşlanma etkilerini azaltma ve doku yenileme özelliği taşıır. Kireçlenmeyi nlemede büyük rol oynar. Cansız saçların kuvvetlenmesini sağlar. Unutkanlığı nler.

# DÜNYADA YAYILIŞI

18

DÜNYADA 37 ÜLKEDE  
YETİŞTİRİCİLİK  
YAPILMAKTADIR

BUNUN 29 KUZEY  
YARIM KÜREDE

8 ADEDİ GÜNEY  
YARIM KÜREDEDİR



# DÜNYA İSTATİSTİKLERİ

19

Ülkeler	Üretim Alanı %	Üretim %	Zeytinyağ Üretimi %
İspanya	27,8	28,4	31,3
Tunus	15,9	8,0	7,4
İtalya	15,1	17,8	19,6
TÜRKİYE	7,5	10,4	8,3
Suriye	6,2	6,1	4,8
Fas	5,6	3,6	3,1

**Zeytin üretimi**  
Olive production

20

	Ağaç sayısı Number of trees (Bin - Thousand)			Üretim (Ton) Production (Tons)		
	Toplam Total	Meyve veren Bearing	Meyve vermeyen Non bearing	Toplam Total	Sofralık Olive (Tables)	Yağlık Olive (For oil)
1988	85 646	79 319	6 327	1 100 000	218 000	882 000
1989	85 710	79 460	6 250	500 000	162 000	338 000
1990	86 560	80 600	5 960	1 100 000	337 000	763 000
1991	87 705	81 520	6 185	640 000	181 000	459 000
1992	87 088	81 260	5 828	750 000	231 000	519 000
1993	87 163	81 703	5 460	550 000	200 000	350 000
1994	88 147	82 192	5 955	1 400 000	350 000	1 050 000
1995	87 581	81 437	6 144	515 000	206 000	309 000
1996	89 740	83 200	6 540	1 800 000	435 000	1 365 000
1997	95 730	85 780	9 950	510 000	200 000	310 000
1998	93 450	85 850	7 600	1 650 000	430 000	1 220 000
1999	95 500	87 130	8 370	600 000	250 000	350 000
2000	97 770	89 200	8 570	1 800 000	490 000	1 310 000
2001	99 000	90 000	9 000	600 000	235 000	365 000
2002	101 600	91 700	9 900	1 800 000	450 000	1 350 000
2003	102 750	92 250	10 500	850 000	350 000	500 000
2004	107 100	94 950	12 150	1 600 000	400 000	1 200 000
2005	113 180	96 625	16 555	1 200 000	400 000	800 000
2006	129 265	97 773	31 492	1 766 749	555 749	1 211 000
2007	144 329	104 219	40 110	1 075 854	455 385	620 469
2008	151 630	106 139	45 491	1 464 248	512 103	952 145
2009	153 723	109 127	44 596	1 290 654	460 013	830 641
2010	157 156	111 398	45 758	1 415 000	375 000	1 040 000
2011	155 427	117 941	37 486	1 750 000	550 000	1 200 000
2012	157 904	120 820	37 084	1 820 000	480 000	1 340 000

© zeytinist

mucahit@zeytin.org.tr

www.mucahitkivrak.com.tr

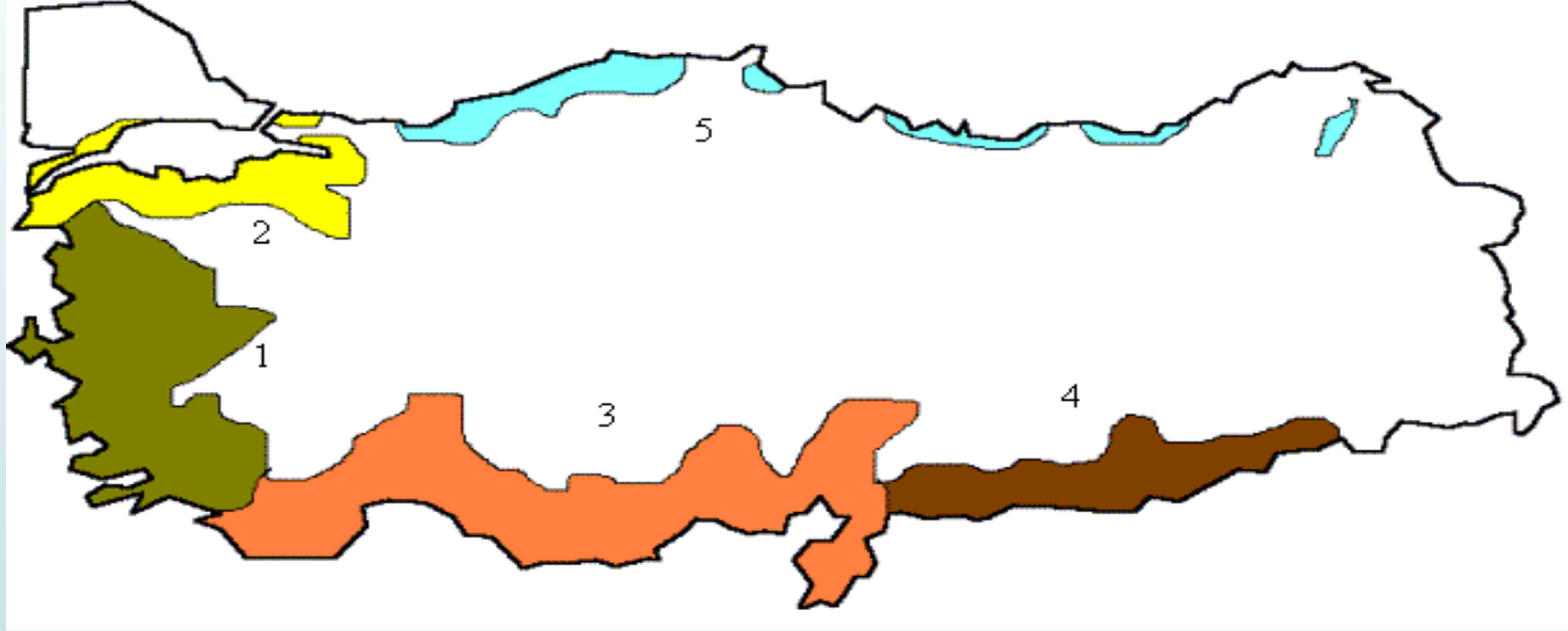
5.11.2018

# TÜKETİM

ÜLKELER	KİŞİ BAŞINA ZEYTİNYAĞI TÜKETİMİ
YUNANİSTAN	21
İTALYA	12
İSPANYA	10
TUNUS	10
SURİYE	6
PORTEKİZ	5
TÜRKİYE	<2

# TÜRKİYE

TÜRKİYE DE 5 BÖLGEDE 35 İLDE  
YETİŞTİRCİLİK YAPILMAKTADIR



Şekil 2. Türkiye'nin üretim alanlarını gösteren harita.

1. Ege, 2. Marmara, 3. Akdeniz, 4. Güneydoğu Anadolu, 5. Karadeniz.)

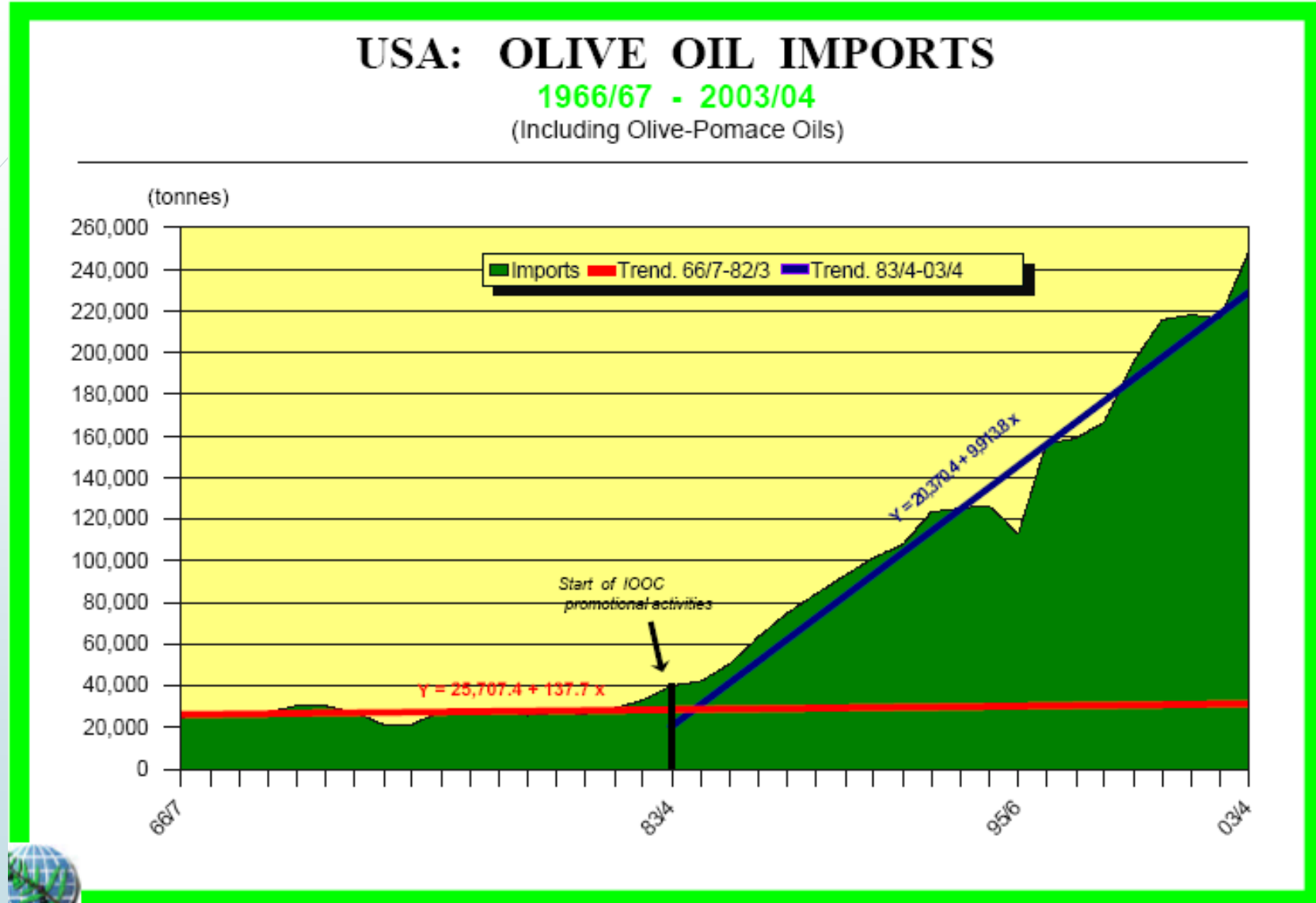
(numaralar bölgelerin ağaç sayısı ve üretim miktarlarına göre çoktan aza doğru verilmiştir.)

# ÖNEMLİ ÇEŞİTLER

Marmara	Ege	Güney D.Anadolu
Gemlik	Ayvalık Yağ.	Nizip Yağlık
Edincik su	Memecik	Kilis Yağlık
Karamürsel	Cakır	Kalembezi
Samanlı	Domat	Kan Çelebi
Celebi	Uslu	Eğriburun

# Dünyada Tüketim Artışı

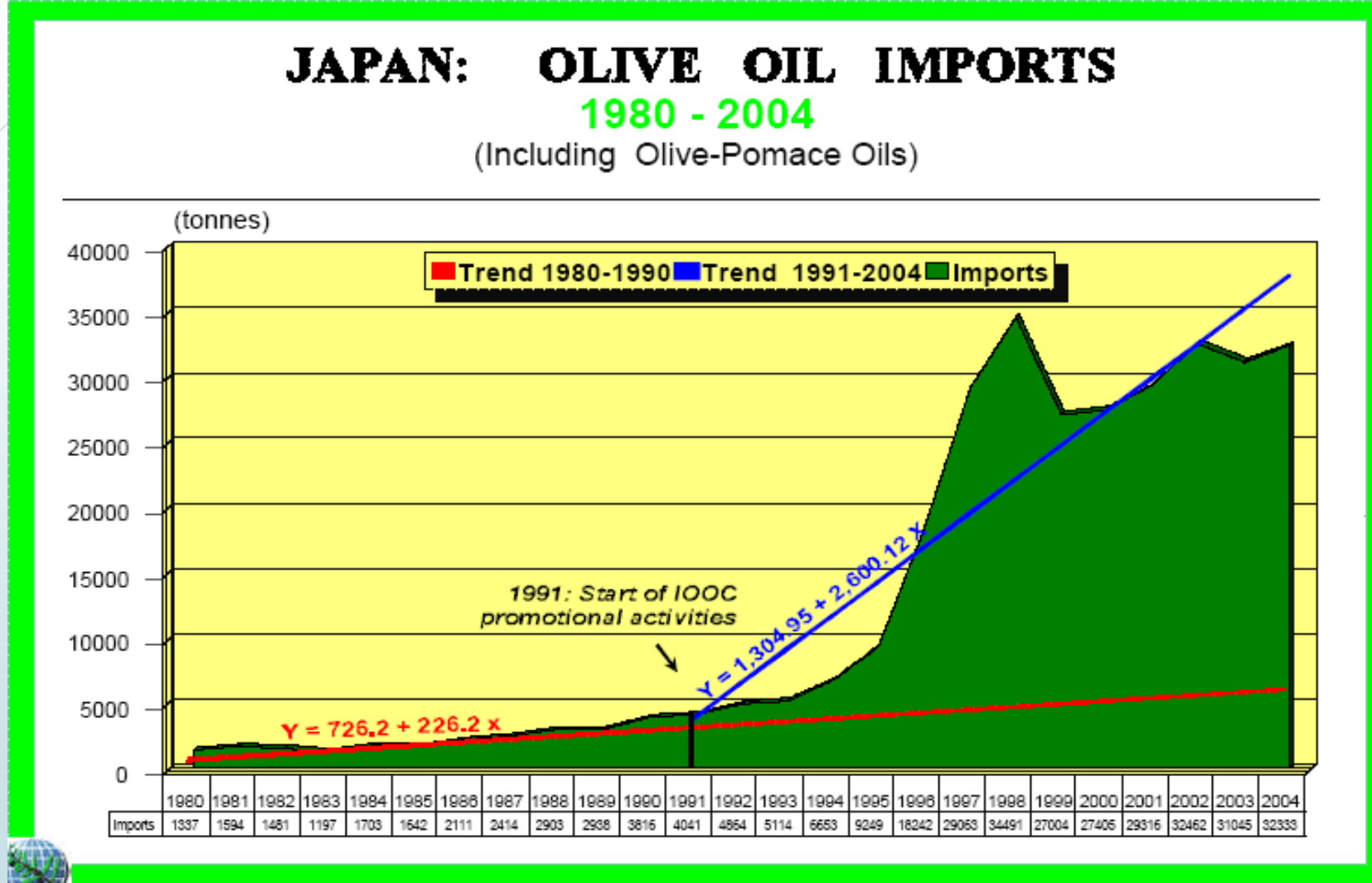
24





# Dünyada Tüketim Artışı

25

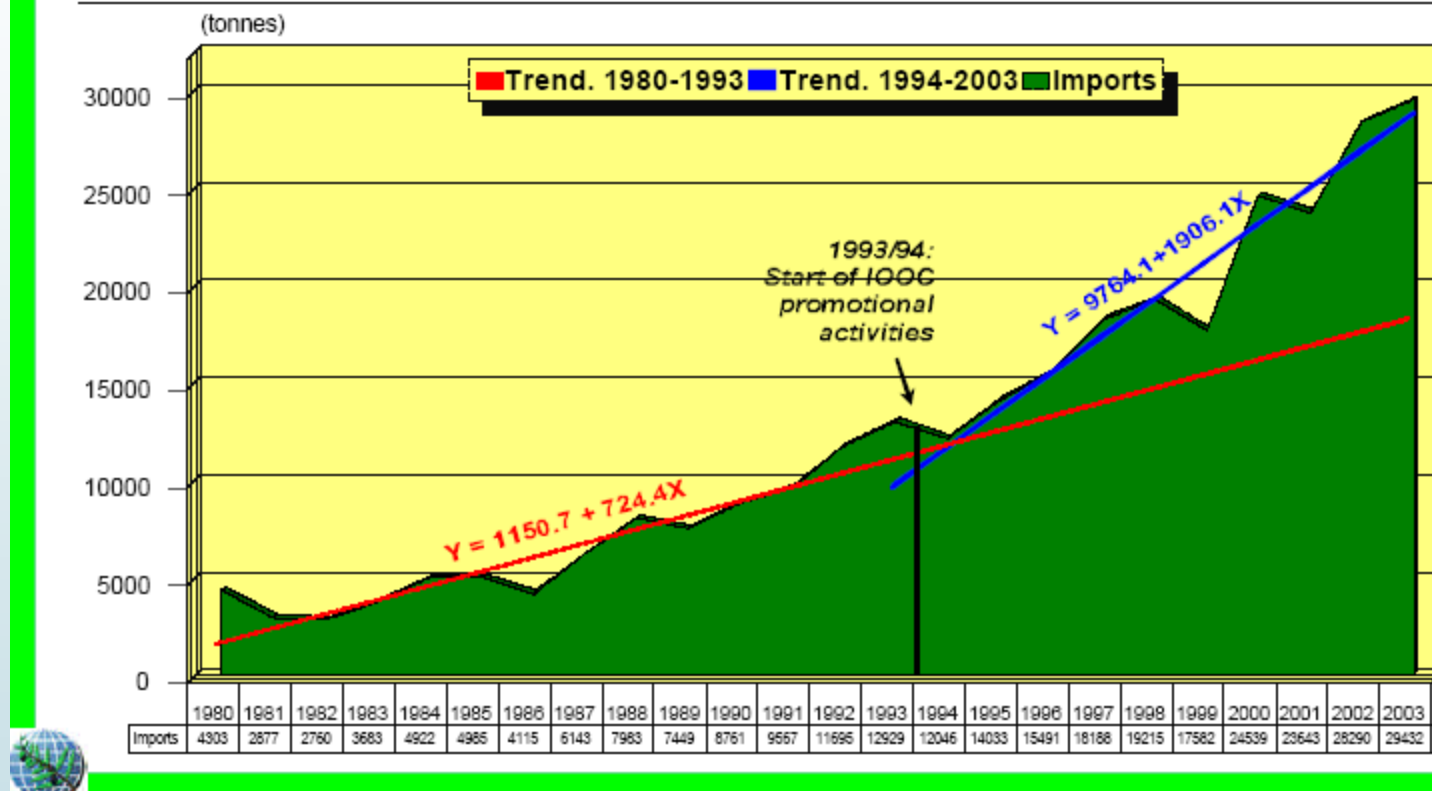


# Dünyada Tüketim Artışı

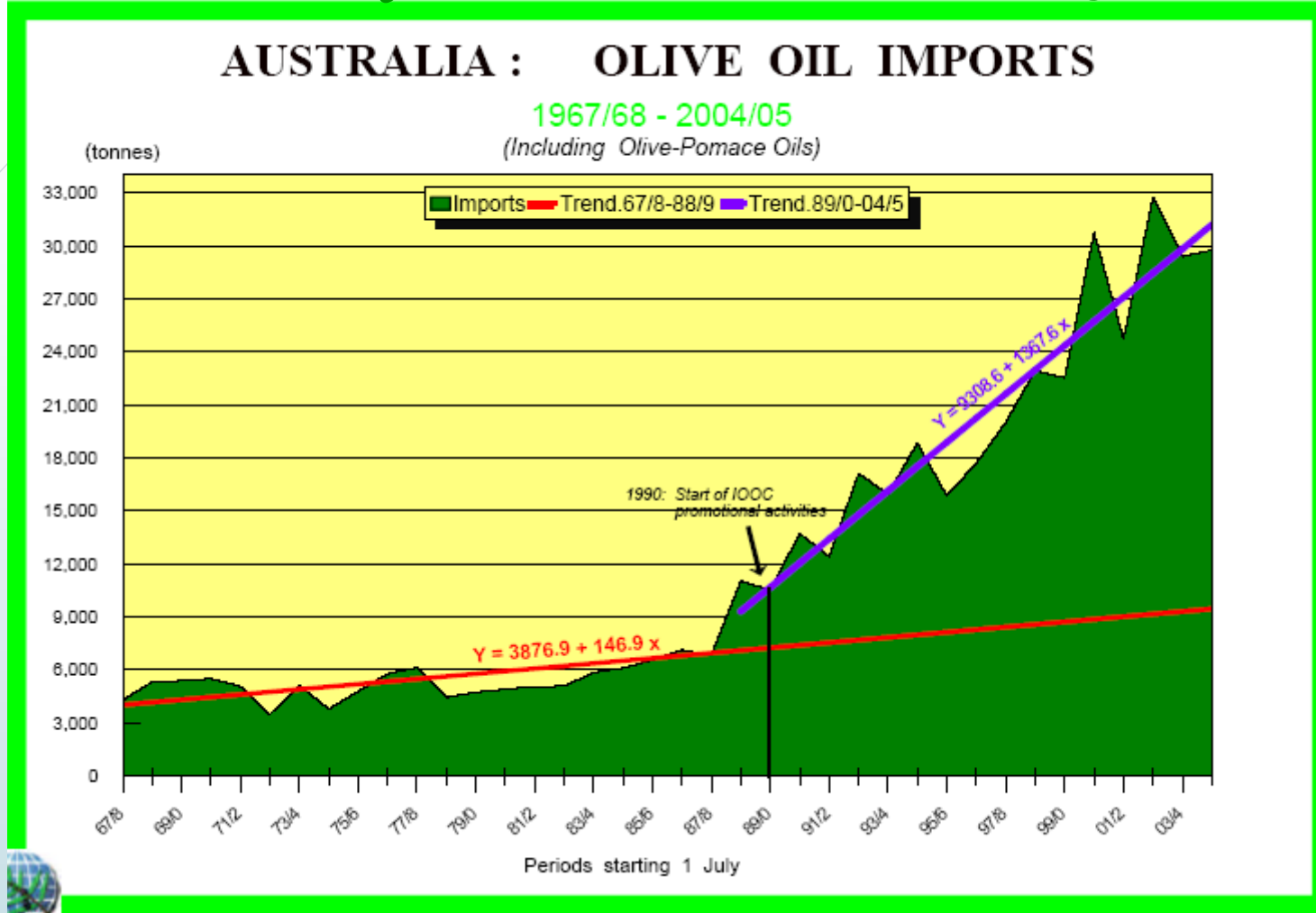
## CANADA: OLIVE OIL IMPORTS

1980 - 2003

(Including Olive-Pomace Oils)



# Dünyada Tüketim Artışı



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

Öğr. Gör. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

[kivrak@gmail.com](mailto:kivrak@gmail.com)

[www.mucahitkivrak.com.tr](http://www.mucahitkivrak.com.tr)