



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

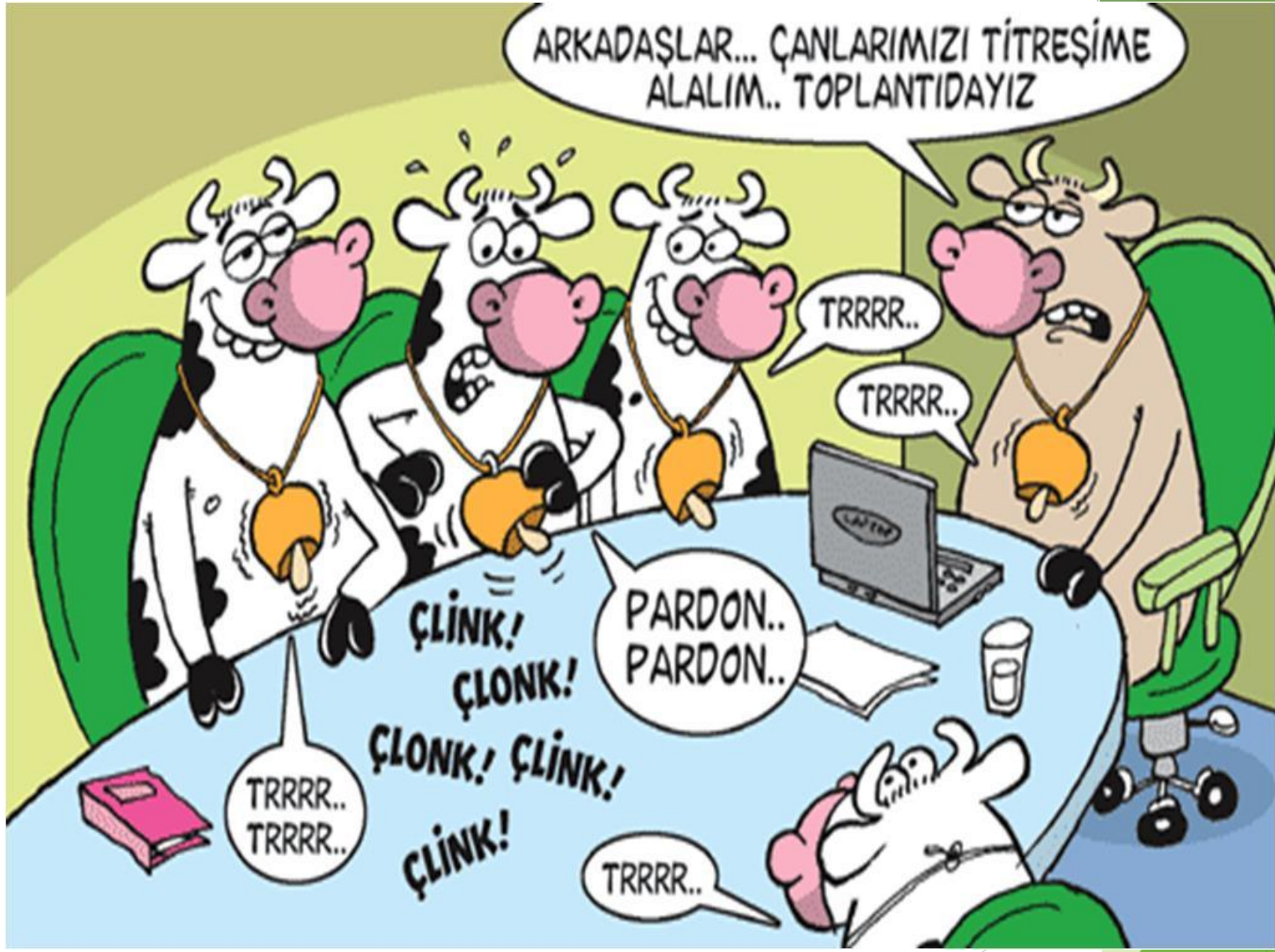
Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46





SİRKELİ ZEYTİN İŞLENMESİ

Ders Notu: 127

Dr. Mücahit KIVRAK

Ticari olarak önemli siyah zeytin işleme yöntemlerinden biridir.

Ülkemizde Yunanistan orijinli kalamata zeytin çeşidi ile kurulmuş zeytinlikler olmamasına rağmen kalamata aroması verilmiş zeytin yapımı oldukça yaygındır.

İşlemin esası şöyledir:

Olgunlaşan zeytinler elle toplanır.

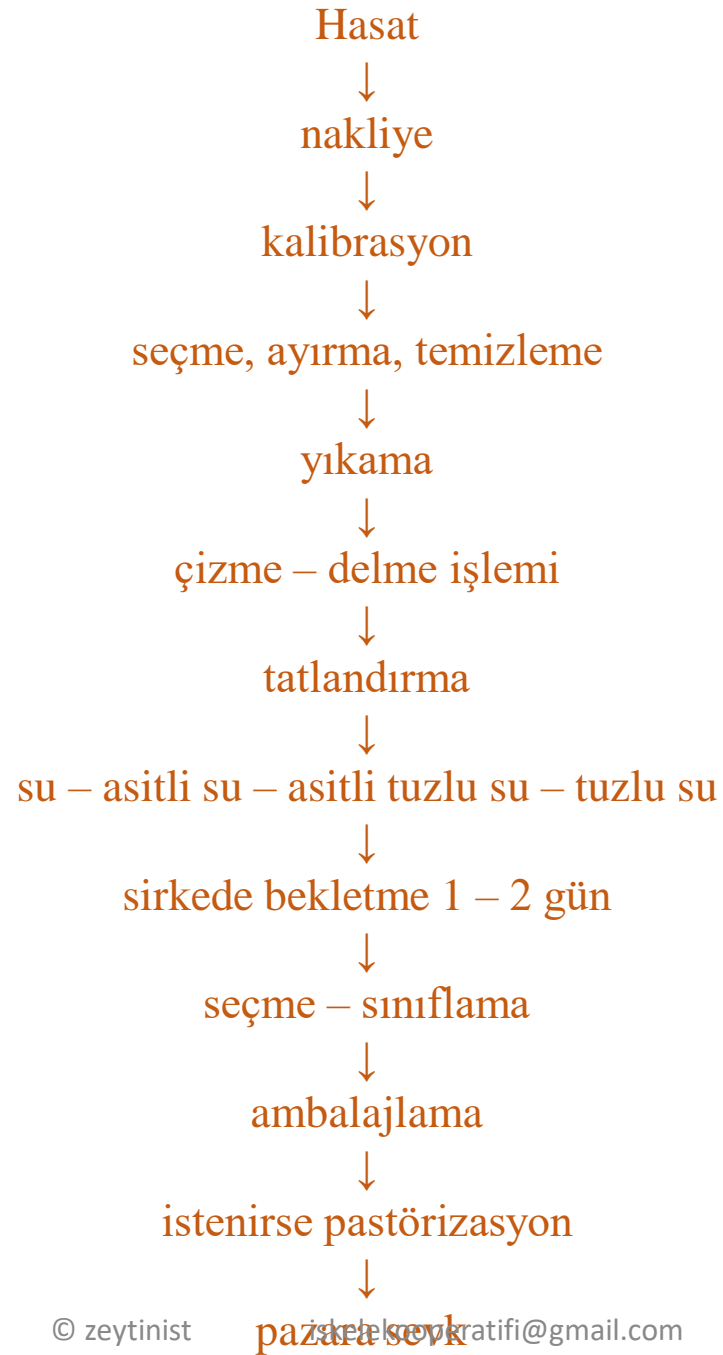
Yaralı ve ezik olanlarla, dal ve yapraklar temizlenir.

Çizme makinesinde veya jilet ile boylamasına bir veya üç yerinden çizilir.

İğne ile de zeytinler delinebilir.

Zeytini çizme ve delme işlemi, acılığın atılması sirke ve tuzun bünyeye girmesi için yapılır.

Kalamata tipi zeytin üç şekilde işlenebilir.



Çizilen zeytinler tatlandırma suyuna konur ve su değiştirerek tatlandırılır.
Su değiştirme zeytinde yumuşama yapıyorsa,
% 0.1 – 0.3 CaCl₂ içeren 2 – 5 bomelik tuzlu su
veya % 0.1 – 0.3 CaCl₂, % 0.1 – 0.5 asit içeren
2 – 5 bomelik tuzlu suda suyu haftada bir kez değiştirilmek suretiyle zeytin
30 – 45 günde tatlandırılır.

Zeytinler kaliteli üzüm sirkesinde 1 – 2 gün bekletilir.

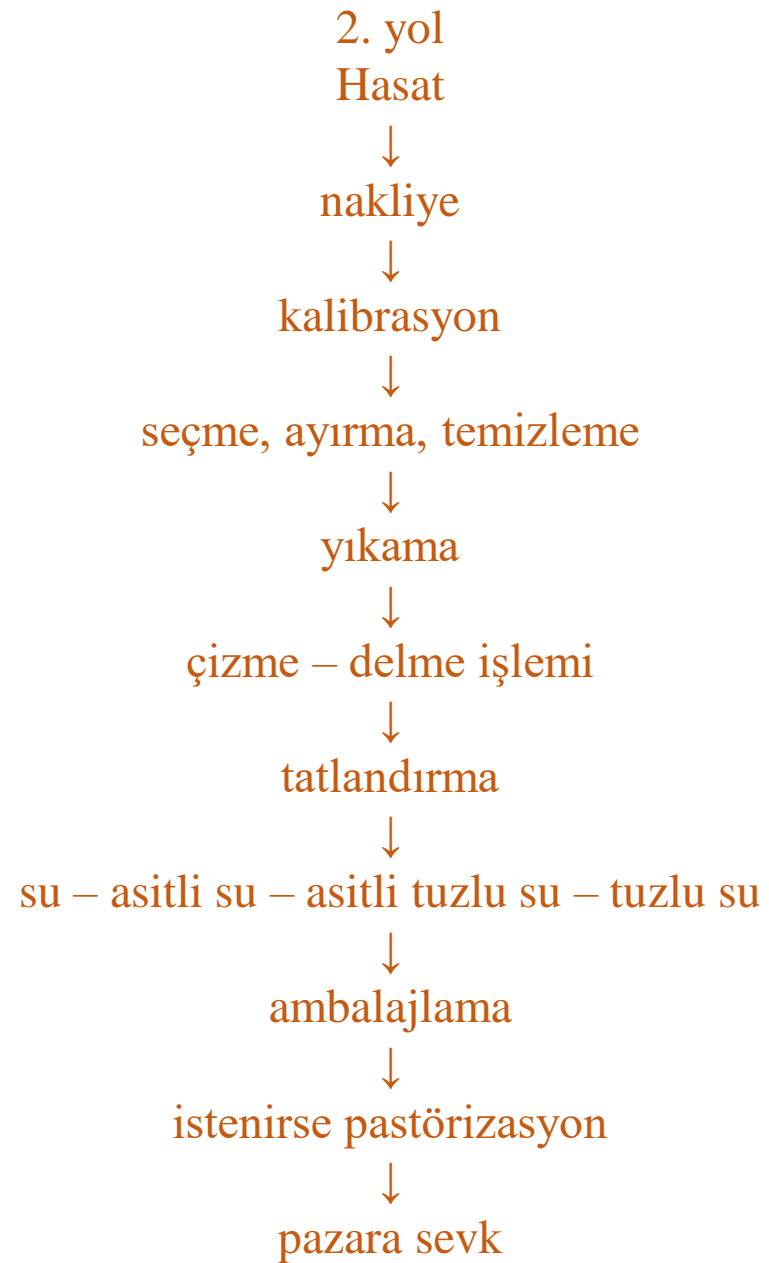
Sirkeden çıkarılan zeytin laklı teneke kutulara yerleştirilir, üzerine % 8 'lik salamura dökülür,

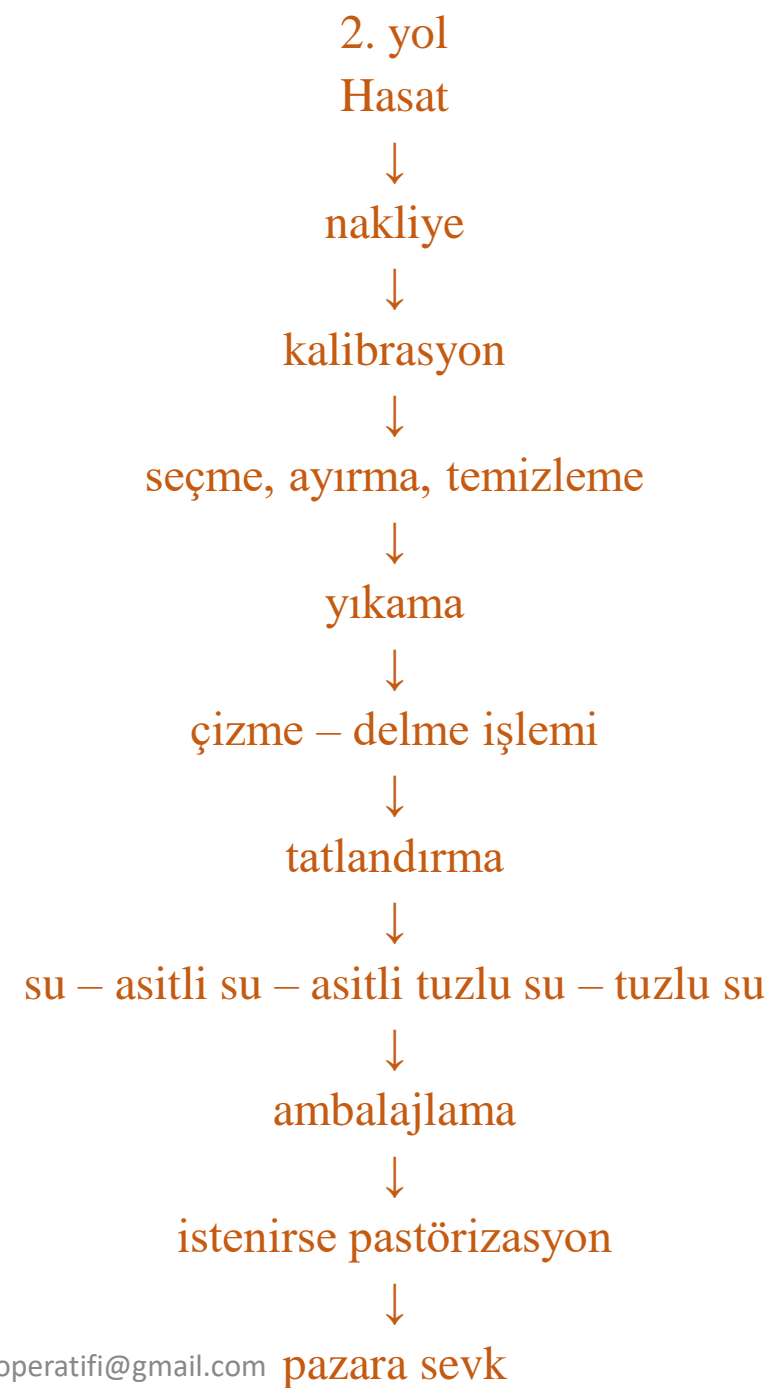
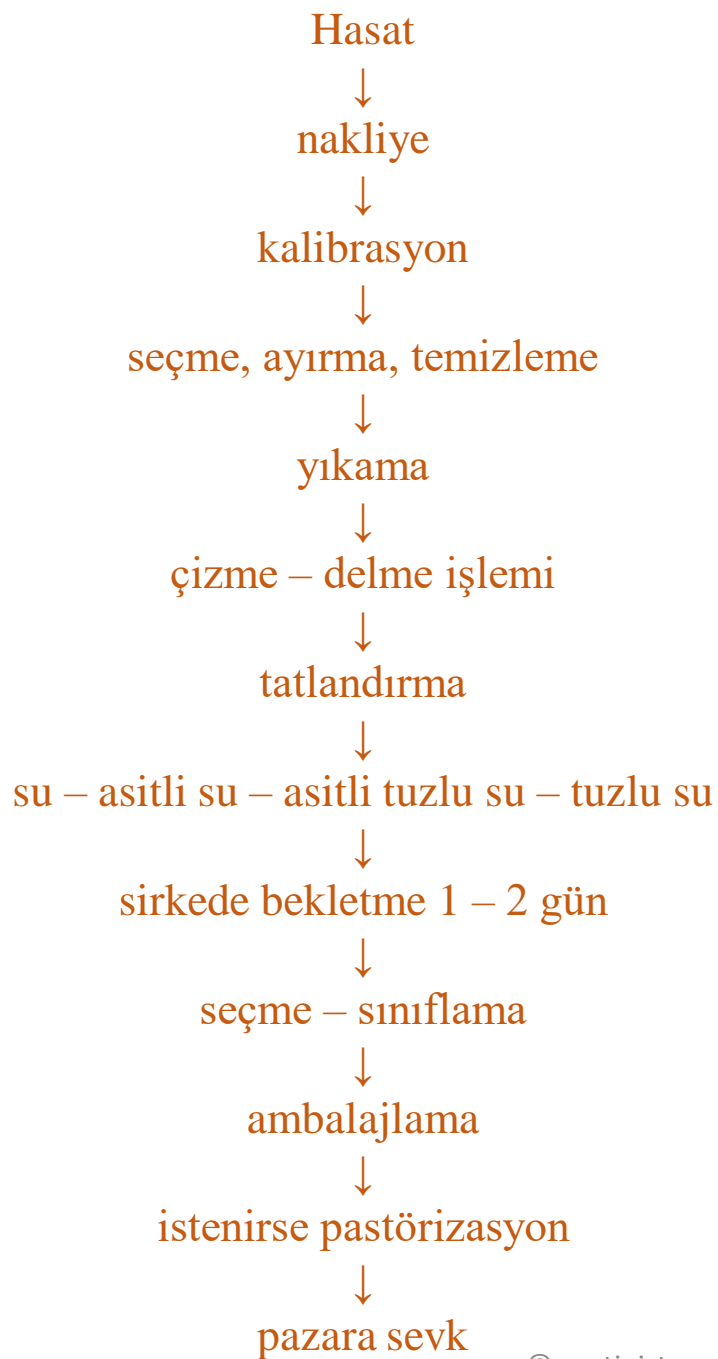
zeytinin sirkeden dolayı sahip olduğu asetik asidin etkisi ile ortamda asetik asitli (sirke aromalı) bir salamura oluşur.

Böylece asit ve tuzun müşterek koruyucu etkisi ile zeytin muhafaza edilmiş olur.

Salamurada asitlik sirke asidi (asetik asit) cinsinden % 0.5 – 0.75 civarında olmalıdır.

İstenirse ambalaj içerisine
birkaç dilim limon,
bir miktar zeytinyağı,
bir iki diř sarımsak
ve defne yaprađı
konarak zeytine özel bir tat verilebilir.





Birinci hazırlama yönteminde
önemli derecede sirke sarfiyatı olduğu için,
zeytinler tatlandırıldıktan sonra doğrudan
% 8 tuz ve % 1.2 – 1.5 sirkeli
salamurayla ambalajlanır.

3. yol

Uygulaması kolay bir yöntemdir.

İşletmeye getirilen zeytinler çizilmeden tanklarda tatlı su içerisinde suyu haftada bir değiştirilmek suretiyle tatlandırılır.

Zeytinin dokusu yumuşak ise % 2 – 4 'lük tuzlusu ve % 0.1 – 0.3 CaCl₂ kullanılır.

Acılığı giderilmiş zeytinler 8 – 10 bomelik salamurada bekletilir.

Dokusu sert olan zeytinler doğrudan 8 – 10 bomeli tuzlu suda fermantasyona bırakılarak yeme durumuna getirilebilir.

Pazar isteğine göre zeytinler salamuradan çıkarılır, boylarına ayrılarak çizilir veya delinir.

Laklı teneke kutulara konur, üzerine % 1.0 – 1.5 sirke içeren % 8 ‘lik salamura ve bir miktar ambalaj büyüklüğüne bağlı olarak (25 – 250 gr) iyi cins zeytinyağı konarak kapatılır, piyasaya verilir.

Dünyada yaygın adıyla 'Kalamata' olarak bilinen bu değişik tat ve aromadaki zeytinin özelliği işleme sırasında sirkenin kullanılmasıdır.

Kalamata kelimesi Yunanistan da yetişen bir zeytin çeşidinin adıdır. Bu işleme ile en iyi sonucu vermesi ve metodun çıkış yerini Yunanistan olması sebebiyle pazarlarda bu isimle tanınmaktadır.

Sirkeli zeytin yapımına uygun çeşitler bazı özelliklere sahip olmalıdır.

- Büyük daneli, meyve eti kalın, çekirdeği küçük
- Erken kararan
- Şekil olarak düzgün
- Kabuğu etten kalaylıkla ayrılmayan
- Çekirdeği etten kolaylıkla ayrılmayan
- Dokusu sert
- Acılığı az olmalıdır.
- Ülkemizde Karamürsel su, Gemlik, Çelebi, Kiraz, Manzanilla gibi çeşitler bu tip işlemeye uygundur.

SİRKELİ ZEYTİN İŞLEME

1.METOT



1.METOT

Hasat:

- Daneler tam olgunluklarını kazanıp kendine özgü siyah rengi aldıkları zaman elle toplanmalıdır. Bu dönem Kasım-Aralık aylarıdır.
- Erken hasatta daneler tam olgunlaşmadıklarından yağ oranı düşük ve çeşidin kendine has rengi ve tadı istenilen düzeyde olmayabilir.
- Geç hasatta haşere zararı artar kabukta kırışma ve donların etkisiyle kalitede düşmeler görülür. Meyve eti yumuşar. Tatlandırma sırasında meyve etinin yumuşak olması nedeniyle erimeler ve kabuk kalkması görülebilir.

Taşıma:

- Toplanan zeytinler 20-25 kg.lık plastik kasalarda taşınarak işletmeye getirilirler.

Sınıflandırma ve Seçme:

- Zeytinler boylarına göre ayrıldıktan sonra seçme bantlarında zarar görmüş, ezik, çürük, böcek zararına uğramış, uygun renkte olmayan daneler ve yabancı maddeler (sap, yaprak, toprak, taş) elle ayıklanır.

Çizme ve Delme:

- Ham zeytin yapısında bulunan acılık maddesini daha kolay alabilmek için bir mantara batırılmış üç iğne yardımıyla dane döndürülerek üç defa delinir veya boylamasına çizme makineleriyle çizilir.

Tatlandırma:

- Zeytinler beton havuz, fiber tank veya polyester kaplara konulup üzeri su ile doldurulur. Haftada bir suyu değiştirilerek tatlandırma yapılır.

Ambalajlama:

- 1-1,5 ayın sonunda tatlanan zeytinler % 8 tuz, % 1,5 asetik asit cinsinden sirke ile istenirse aralarına soyulmuş sarımsak konularak cam kavanoz veya laklı tenekelere üzerine iyi kalitede %1-2 oranında (1 kg zeytin için 10-20 g) zeytinyağı ilave edilerek konulurlar. Ambalajlamadan 1,5-2 ay bu zeytinler için en iyi yeme olum zamanıdır.

SİRKELİ ZEYTİN (2. METOT)



2. METOT

Bu metotla sirkeli zeytin hazırlanırken tatlanıncaya kadar aynı işlemler yapılır. Bundan sonra kaptaki su boşaltılır ve iyi kalitede %2 lik sirke ile doldurulur. Zeytinler burada sirkenin karakteristik tadını alıncaya kadar (2 gün) bekletilir. Bu sirke ancak bir kez daha ayrı bir parti için kullanılabileceğinden sirke kaybı fazla olup ekonomik değildir. Sirke çözeltilisinden alınan zeytinler %8 tuzlu suda ambalajlanır.

3.METOT

Hasat



Taşıma



Boylama



Seçme



Salamuraya Koyma



Çizme veya Delme



Ambalajlama

3. METOT:

Bu yöntemde zeytinler klasik yöntemde olduğu gibi ve çizilmeden fermantasyona tabi tutulur. Acılığı giden zeytinler salamuradan çıkarılır, boylama makinesinden geçirildikten sonra çizilir veya delinir.

Teneke kutularda % 8 lik salamura, % 1,5 sirke ve % 1-2 zeytinyağı kullanılarak ambalajlanır.

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>