

BROŞÜR



ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI HAKKINDA HERŞEY

Zeytin ve zeytin çeşitleri, iklim, toprak, dikim, gübreleme, sulama, budama, zeytin zararlıları, ilaçlama, hasat, zeytinyağı ve çeşitleri, zeytinyağı kalitesi, zeytinyağında oksidasyon, zeytinyağını saklama koşulları, zeytinyağının sağlığa etkisi

DR. EŞREF ATABEY

Tıbbi Jeoloji Uzmanı
e-posta: esrefatabey@gmail.com

Temel besin maddesi olan zeytin ve zeytinyağı hakkında hemen hemen hepimiz biraz bilgiye sahibizdir. Ancak bu bilgiler bir yanıla ilgili olmaktan öteye geçmemektedir. Gıda uzmanı, hekim, kimyacı, ziraatçı ve biyolog değilim. Toprağın oluştuğu kayalık türü, mineraller ve elementler yönüyle de bakarak zeytin ve zeytinyağı hakkında bilgiler derledim. Zeytin ve zeytinyağı hakkında sayısız bilimsel araştırmalar yapılmış. Kitaplar, raporlar, makaleler yayımlanmış. Ancak zeytin ve zeytinyağı hakkında basit bilgilere bir arada rastlayamadım. Hem üreticilere hem de tüketicilere faydalı olacağı düşüncesiyle zeytin ve zeytinyağına ait bilgileri dışarıdan bakan birisi olarak aşağıda başlıklar altında kısa kısa açıklamaya çalıştım.

ZEYTİN

Zeytin, zeytingiller (Oleaceae) familyasından Akdeniz iklimine özgü *Olea europaea* olarak bilinen zeytin ağacının meyvesidir. Boyu 2 ile 10 metre arasında değişen ancak, 15-20 metreye kadar da çıkabilen, sık dallı, yayvan tepeli, her mevsim yeşil yapraklı bir ağaçtır. Akdeniz uygarlığının sembolü olan zeytin ağacı, tarih boyunca bu bölgede kurulan tüm uygarlıkların temelini oluşturmuştur. Zeytinin anavatanının ve gen merkezinin Güneydoğu Anadolu olduğu bilinmektedir. Güneydoğu Anadolu'da ilk yerleşimini tamamlayan zeytin, Batı Anadolu'ya ve oradan da Ege adaları yolu ile Yunanistan, İtalya, Fransa ve İspanya'ya kadar uzanmıştır.

Zeytin yetiştiriciliğinin ilk insanlarla birlikte başladığı kabul edilmekte ve "Zeytin bütün ağaçların ilkidir" denilmektedir. Zeytinin insanlık tarihindeki önemine tüm kutsal kitaplarda, yaratılış ve kuruluş efsanelerinde yer verilmektedir. Arkeolojik ve jeolojik buluntular da zeytinin MÖ. 6000 yılından beri kullanıldığını göstermektedir. Medeniyetlere tanıklık etmiş, hep kutsal sayılmış, zeytin ağacının adı mitoloji ve botanikte "ölümsüz ağaç"tır. Dünyada tescilli yaklaşık 1257 adet zeytin çeşidi mevcut olup, Türkiye'de ise tescilli 90 adet zeytin çeşidi bilinmektedir.

Delice: Aşılınmamış yabani zeytin ağacıdır. Çekirdeklerin saçılmasıyla dağda kendi kendine yetişir. Dağdaki yabani zeytinin sıkılarak çıkarılan ve ilaç gibi kullanılan yağ türüne de "çoral" adı verilir.



A

B

C

A, B- Zeytin ağacı, C- Zeytin çiçeği.

İklim: Zeytin, 40 °C ile -7 °C arasındaki sıcaklıklara dayanabilir. Büyüme ve meyve oluşumu için sıcaklığın 15-25 °C olması istenir. Zeytinin yıllık yağış isteği 650-800 mm'dir. Yaz aylarından, mevsim yağışlarına kadar yapılan sulamalar zeytin irileşmesini ve yağ oluşumunun artmasını sağlamaktadır. Ayrıca bu oluşmalar ertesi yıl meyve verecek sürgünlerin gelişimini ve meyve gözlerinin oluşumunu hızlandırmaktadır. Nemli havalarda, ağaç yapraklarından gerçekleşen terleme azalır. Bu sayede sıcaklığın, bitkiye etkisi de azalmış olur. Ancak aşırı nem bazı hastalıklara uygun ortamı hazırlamaktadır. Çiçek zamanı yüksek nem ise döllenmeyi kısıtlamaktadır. Mayıs ayı ve Haziran başında esen rüzgarlar döllenmeye yardımcı olurken, kış sonlarında esen rüzgarlar toprak neminin azalmasına yol açar. Zeytin ağacı ışığı çok sevdiğinden özellikle geçit bölgelerde güney yönleri tercih edilmelidir. Sisli dağ etekleri ve vadiler zeytin için uygun değildir. 800 m' den yüksek yerlerde zeytin yetiştirilmemektedir.

Toprak: Zeytin, asitliği 6-8 seviyesinde olan, kireçtaşı temel kayası üstünde oluşan topraklar ile kumlu topraklarda daha iyi yetişmektedir. Taban suyu 1 m'den yakın olmamalıdır. Bu seviyeye yakın topraklarla mutlaka drenaj uygulanmalıdır.

Yaşam süresi: Bir zeytin ağacının ortalama ömrü 300-400 yıldır, ancak 3000 yaşında zeytin ağaçlarına da rastlanmıştır.

Zeytin yetiştirilen yerler: Ülkemizde daha çok Ege (Muğla, Aydın, İzmir, Manisa, Balıkesir), Marmara (Bursa, Çanakkale), Akdeniz (Hatay, Kahramanmaraş, Adana, Mersin, Antalya) ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde (Gaziantep, Kilis, Şanlıurfa, Mardin) yetişir.

Zeytin çeşitleri: Gemlik, Edremit-Ayvalık, Memecik, Çakır, Çelebi, Çekişte, Çilli, Domat, Edincik Su, Eğriburun, Halhalı, İzmir Sofralık, Kalembezi, Kan Çelebi, Karamürsel Su, Kilis Yağlık, Kiraz, Manzanilla, Memeli, Nizip Yağlık, Sarı Haşebi, Sarı Ulak, Savrani, Tavşan Yüreği, Uslu, Yağ Çelebi, Artvin Butko, Büyük Topak Ulak, Erkence, Samanlı, Dilmit (fenoller bakımından en yüksek türü).

Gemlik: Gemlik, Bursa, Tekirdağ, Kocaeli, Bilecik, Kastamonu, Zonguldak, Sinop, Samsun, Trabzon, Balıkesir, İzmir, Manisa, Aydın, İçel, Adana, Antalya, Adıyaman ilerini içine alan çok geniş bir coğrafyada yetiştirilir. Sayı bakımından Memecik ve Ayvalık çeşitlerinden sonra 3. sırada yer alır. Meyve orta iriliktir. Verimlidir. Soğuğa karşı kısmen dayanıklıdır. Çelikle çoğaltılır.

Edremit-Ayvalık: Çanakkale, İzmir, Mersin, Antalya, Adana, Kahramanmaraş ve Mardin'e kadar uzanmaktadır. Yağı kimyasal ve duyuşal özellikleri yönünden birinci sırada yer alır. Bölgesinde yağlık olarak değerlendirilir. Kuvvetli gelişir. Meyve orta büyüklükte, orta derecede periyodisite (bir yıl meyve verip diğer yıl vermemesi) gösterir. Mekanik hasada uygun yapıya sahip, verimi iyi, kendine verimli, soğuğa kısmen dayanıklıdır. Çelikle çoğaltılır.

Memecik: Muğla, İzmir, Aydın, Manisa, Denizli, Antalya, Sinop, Kahramanmaraş, Kastamonu'ya kadar geniş bir coğrafyada yetişir. Yağlık ve yeşil sofralık olarak değerlendirilir. Kalite yönünden Ayvalık çeşidinden sonra gelir. İspanyol usulü yeşil zeytine işlenir. Çekirdeklerin çimlenme oranı yüksektir. Meyveleri iridir. Verimli, soğuğa ve kurağa karşı aşırı duyarlı değildir. Aşırı ve çelikle çoğaltılır.

Çakır: İzmir ve civarı yağlık bir çeşittir. Yağı kimyasal ve duyusal özellikleri yönünden Ayvalık, Memecik, Memeli ve Erkence'den sonra 5. sıradadır. Yeşil sofralık olarak da değerlendirilebilir. Çok kuvvetli gelişir. Meyve orta büyüklükte, şiddetli periyodisite gösterir. Meyvenin tutunması kuvvetli olduğundan hasadı zordur. Erken meyveye yatar, verimlidir. Aşı ve çelikle çoğaltılır.



A

B

C

D

A-Gemlik, B- Edremit-Ayvalık, C-Memecik, D- Çakır.

Çelebi: İznik, Bursa'nın Gemlik, İznik, Orhangazi, Kocaeli'nin Merkez, Gölcük ve Bilecik'in Merkez, Osmaneli, Gölöpanarı ilçelerinde yetişir. Yeşil sofralık olarak değerlendirilir. Orta kuvvette gelişir. Meyve çok iri, kısmen periyodisite gösterir. Orta düzeyde verimlidir. Soğuğa karşı aşırı duyarlı değildir. Aşı ile çoğaltılır.

Çekişte: Ödemiş, İzmir'in Kiraz, Torbalı ve Ödemiş ilçeleri, Aydın'ın Nazilli, Sultanhisar ve Yenipazar ilçeleri. Genelde yetiştirildiği yerlerde yeşil kırma zeytin olarak değerlendirilir. Çok kuvvetli gelişir. Meyve iri, iyi bakım şartlarında düzenli ürün verebilir. Verimli, soğuğa karşı duyarlı değildir. Aşı ve çelikle çoğaltılır.

Çilli: Kemalpaşa, İzmir'in Bornova, Kemalpaşa, Manisa'nın Turgutlu ilçelerinde yetişir. Çoğaltma sorunu var. Küçük çekirdekli ve etli olan meyveleri yeşil sofralık olarak değerlendirmeye uygundur. Çok kuvvetli gelişir. Meyve iri, periyodisite gösterir. Verimi iyi hasatta meyve kolay berelenebilir. Kısmen kendine verimlidir. Soğuğa karşı aşırı duyarlı değildir. Aşı ile çoğaltılır.

Domat: Manisa'nın Akhisar, Turgutlu, Saruhanlı, İzmir'in Merkez, Kemalpaşa, Selçuk, Aydın'ın Merkez, Söke, Karacasu, Kuyucuk ilçelerinde yetişir. Yeşil sofralık özellikle dolgu zeytini olarak değerlendirilir. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişir. Meyve iri, iyi bakım koşullarında düzenli ürün verir. Verimli, erken meyveye yatar. Geç sulamalarda soğuğa karşı duyarlıdır. Aşı ile çoğaltılır.



A

B

C

D

A-Çelebi, B- Çekişte, C-Çilli, D- Domat.

Edincik Su: Edincik, Balıkesir'in Bandırma, Edincik ve Erdek ilçeleri. Siyah sofralık olarak değerlendirilir. Su oranı yüksek yağ oranı düşüktür. Orta kuvvette gelişir. Meyve iri, periyodisite gösterir. Verimi orta düzeydedir. Hasatta meyve kolay berelenebilir. Aşı ve çelikle çoğaltılır.

Eğriburun: Gaziantep'in Nizip, Hatay'ın İskenderun, Şanlıurfa'nın Halfeti ilçelerinde yetişir. Siyah ve yeşil sofralık olarak değerlendirilir. Orta kuvvette gelişir. Meyve küçük, periyodisite gösterir. Oldukça verimlidir. -7 derecede dallar zarar görür. Aşı ve çelikle çoğaltılır.

Halhalı: Mardin, Hatay, Gaziantep, Kahramanmaraş civarında yetişir. Yeşil kırma zeytin olarak bölgede tüketilmekte, geri kalanı komşu Arap ülkelerine ihraç edilmektedir. Siyah sofralık veya yağlık olarak da değerlendirilmektedir. Orta kuvvette gelişir, meyveleri orta iriliktir. Verimi orta düzeydedir. Kuvvetli periyodisite gösterir. Soğuğa karşı aşırı duyarlı değildir. Aşı ve çelikle çoğaltılır.

İzmir Sofralık: İzmir civarında yetişir. Yeşil sofralık olarak değerlendirilir. Orta kuvvette gelişir, Meyveleri çok iridir. Çok şiddetli periyodisite gösterir. Verimi düşüktür, kendine kısırdır. Hasatta meyve kolay berelenebilir. Çelikle çoğaltılır.



A

B

C

D

A-Edincik Su, B- Eğriburun, C-Halhalı, D- İzmir Sofralık.

Kalembezi: Gaziantep'in Nizip ilçesi ve Kilis'te yetişir. İrili ufaklı ve yağ bakımından zengin meyveleri ile yağlık olarak değerlendirilir. İklima bağlı olarak hurma oluşturabilir. İri meyveleri siyah sofralık olarak değerlendirilir. Orta kuvvette gelişir. Meyveleri çok küçüktür. Periyodisite gösterir. Verimli, soğuğa hassas, aşırı kuraklıkta meyve kalitesi düşer. Aşı ve çelikle çoğaltılır.

Kan Çelebi: Gaziantep civarında yetişir. Olgun meyve ve meyve özsuyu pembe-kırmızı renktedir. Pembe olum döneminde çizme pembe zeytin olarak işlenebilir. Yeşil sofralık olarak değerlendirilir. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişir. Meyveleri çok iridir. Periyodisite gösterir. Verimi iyi, soğuğa duyarlıdır. Çelikle çoğaltılır.

Karamürsel Su: Karamürsel, Kocaeli'nin Karamürsel, Gebze, Gölcük ilçeleri ve Bursa civarında yetişir. Çok az oleaeuropein içerdiğinden işleme sırasında kolayca tatlanır. Yağ oranı düşüktür. Kalamata zeytini adı altında siyah sofralık olarak işlenir. Orta kuvvette gelişir. Meyveleri çok iridir. Periyodisite gösterir. Verimi iyi, soğuğa duyarlıdır. Aşı ve çelikle çoğaltılır.

Kilis Yağlık: Kilis, Gaziantep'in Merkez ve Oğuzeli, Şanlıurfa'nın Merkez, Kahramanmaraş'ın Türkoğlu, Mardin'in Cizre ilçelerinde yetişir. Meyveleri yüksek oranda yağ içerir. Yağ kalitesi yüksektir. Salkım şeklinde ve mercimek iriliğinde meyve oluşur. Hasadı zordur. Orta düzeyde gelişir. Meyveleri çok küçüktür. Verimi iyidir. Mutlak periyodisite gösterir. Soğuğa karşı duyarlı değildir. Çelikle ve yumru ile çoğaltılır.



A

B

C

D

A-Kalembezi, B- Kan Çelebi, C-Karamürsel Su, D- Kilis Yağlık.

Kiraz: Akhisar'ın Yayaköy kasabası, Manisa civarında yetişir. Meyve sapı uzun olduğundan hasadı zordur. Olgun meyveleri kiraza benzer. Siyah sofralık olarak değerlendirilir. Kuvvetli gelişir. Meyveleri iridir. Şiddetli periyodisite gösterir. Soğuğa karşı aşırı duyarlı değildir. Çelikle ve aşıyla çoğaltılır.

Manzanilla: İspanya'nın Cordoba şehri, İspanya'nın Endülüs Bölgesi, Amerika, İsrail ve Avustralya'da yetişir. Sofralık olarak değerlendirilir. İspanyol usulü yeşil sofralığa uygundur. Orta kuvvette gelişir ve meyveleri orta iriliktir. İyi bakım koşullarında düzenli ürün verir. Verimi iyi, kendi kendine yeterli tozlanır. Soğuğa duyarlıdır. Çelikle çoğaltılır.

Memeli: Menemen, İzmir'in Menemen, Kemalpaşa, Manisa'nın Turgutlu ilçelerinde yetişir. 80.000 civarında ağaç sayısı bulunmaktadır. Sofralık ve yağlık olarak değerlendirilir. Kalite yönünden Memecik çeşidinden sonra gelir. Kıрма zeytin veya İspanyol usulü işlemeye uygundur. İyi gelişir. Meyveleri iridir. Periyodisite gösterir, verimi iyidir. Kısmen kendine verimlidir. Sulanan koşullarda soğuğa karşı duyarlıdır. Aşı ve çelikle çoğaltılır.

Nizip Yağlık: Gaziantep'in Nizip, Kahramanmaraş'ın Merkez, Mardin'in Cizre ilçelerinde yetişir. Yağ bakımından oldukça zengindir. Kalite yönünden Kilis yağlık ve Halhalı'dan sonra gelir. Siyah sofralık olarak da değerlendirilir. Hurma oluşumu görülebilir. Orta kuvvette gelişir, meyveleri irili ufaklıdır ve genelde küçüktür. Periyodisite gösterir. Verimi iyidir. Sıcağa ve kurağa karşı aşırı duyarlı değildir. Aşı ve çelikle çoğaltılır.



A

B

C

D

A-Kiraz, B- Manzanilla, C-Memeli, D- Nizip Yağlık.

Sarı Haşabi: Altınözü, Hatay civarında yetişir. 600.000 civarında ağaç sayısı bulunur. Yağlık ve siyah sofralık olarak değerlendirilir. Hurma oluşumu görülür. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişir, meyveleri küçüktür, verimi düşüktür. Şiddetli periyodisite gösterir. Soğuğa duyarlıdır. Aşı ve çelikle çoğaltılır.

Sarı Ulak: İçel'in Merkez, Erdemli, Gülnar, Adana'nın Seyhan, Kozan, Yumurtalık ilçelerinde yetişir. Siyah ve yeşil sofralık olarak değerlendirilir. Kuvvetli gelişir, meyveleri orta iriliktir. Periyodisite gösterir. Verimi orta düzeydedir. Soğuğa duyarlıdır. Aşı ve çelikle çoğaltılır.

Savrani: Altınözü, Hatay civarında yetişir. Yağ bakımından zengindir ve yağlık olarak değerlendirilir. Siyah ve yeşil sofralık olarak da değerlendirilir. Orta kuvvette gelişir. Meyveleri küçüktür, periyodisite gösterir. Verimlidir. Soğuğa duyarlıdır. Aşı ile çoğaltılır.

Tavşan Yüreği: Fethiye, Muğla'nın Fethiye, Antalya'nın Akseki ilçeleri, Karaman civarında yetişir. Özellikle Antalya'da yeşil sofralık, Muğla'da siyah sofralık olarak değerlendirilir. Yağ içeriği düşüktür. Kuvvetli gelişir. Meyveleri çok iridir. Genellikle düzenli ürün verir. Verimi orta düzeydedir. Hasatta meyve kolay berelenebilir. Aşı ile çoğaltılır.



A

B

C

D

A-Sarı Haşabi, B- Sarı Ulak, C-Savrani, D- Tavşan Yüreği.

Uslu: Manisa'nın Akhisar, Turgutlu, İzmir'in Kemalpaşa, Selçuk, Muğla'nın Merkez, Yatağan ilçelerinde yetişir. Meyvelerin tam olgunluktaki parlak koyu siyah rengi ve tadı nedeniyle siyah sofralık olarak tercih edilmektedir. Sulanan koşullarda çok kuvvetli gelişir. Meyveleri orta iriliktir. İyi bakım şartlarında düzenli ürün verir. Verimi orta düzeydedir. Soğuğa hassastır. Hasatta meyve kolay berelenebilir. Aşı ve çelikle çoğaltılır.

Yağ Çelebi: Gaziantep'in Nizip ilçesi, Kilis civarında yetişir. Yağlık olarak değerlendirilir. Hasat önü meyve dökümü görülür. Orta kuvvette gelişir. Meyveleri iridir. Periyodisite gösterir. Verimi iyidir. Soğuğa duyarlıdır. Aşı ve çelikle çoğaltılır.

Artvin Butko: Karadeniz Bölgesinde mikroiklim ortamında yetişir. Akdeniz iklimi dışında nadir yetişen bir meyve olduğu için Butko yöresel olarak ilgi görür. Çamış, sele ve salamura zeytin olarak adlandırılan çeşitlerin yanında kavrulmuş olarak da tüketilir. Orta kuvvette yetişir. Meyve iri ve periyodisite gösterir



A



B



C

A-Uslu, B- Yağ çebebi, C-Artvin Butko.

Dikim: Yeni bir tesis kurulmadan önce, tesviye, drenaj gibi toprak hazırlıkları tamamlanmalıdır. Taban suyunun yüksek olduğu yerlerde ancak drenaj yapıldıktan sonra tesis kurulabilir. Meyilin az olduğu yerlerde toprak muhafaza tedbirleri alınarak, meyilin % 5'den fazla olduğu yerlerde özel teraslamalarla tesis kurulur.

Zeytin yetiştiriciliğinde farklı şartlarda değişik dikim şekilleri uygulanabilir. Genellikle, düzgün ve köşeleri dik açılı yerlerde kare, ara ziraatı yapılan yerlerde dikdörtgen, geniş sahalarda birim alanda daha fazla ağaç dikmek için üçgen dikim şekilleri tercih edilir. Buna mukabil meyilli alanlarda toprak-su muhafaza tedbirleri alındıktan sonra kontur dikim uygulanır. Dikim öncesi iyi bir toprak işleme, gerekli ise drenaj ve tesviye işleri mutlaka yapılmalıdır.

Zeytinlik tesisinde aşı veya çelik yöntemiyle yetiştirilmiş 2-3 yaşlı fidanlar kullanılmaktadır. Bu fidanlar verimli klonlardan üretilmiş ve sağlıklı olmalıdırlar. Dikimde fidanlara uygulanacak aralık ve mesafelerin tespitinde çeşit özelliği dikkate alınmalıdır. Küçük taç oluşturan Gemlik çeşidi 5 x 5 m aralık ve mesafe ile dikilebilir. Domat gibi büyük ve yaygın ağaç yapısına sahip çeşitlerde ise ileride bir sıkışıklığa sebep olmamak için aralık ve mesafeler daha geniş tutulmalıdır.

Fidan dikiminde 80 x 80 cm'lik derinlikte açılan çukurlara dikim tahtası kullanılarak dikim yapılmalıdır. Dikim esnasında çukurlara temel gübreleme uygulanmalıdır. Dikim tüplü fidanlarda toprak seviyesinde olmalı, fidanlar aşılı ise aşı noktasının toprak altında kalmamasına dikkat edilmeli ve dikimden hemen sonra fidanlara can suyu verilmelidir. Dikim sonrası hastalık ve zararlılardan korunmak için kesim yerleri macunlanmalı, birkaç yıl bolca sulanmalı, yabancı ot mücadelesi yapılmalı, çanakta oluşan kaymak çapalanmalı, hastalık ve zararlılarla yoğun mücadele edilip ikinci veya üçüncü yıl hafif kesimle şekil verilmeye başlanmalıdır.



Zeytin fidanı dikimi

Toprak işleme: Toprak işleme zamanında ve uygun şekilde yapılırsa toprağın havalanması, yağış sularının muhafazası ve biyolojik faaliyetlerin artması sağlanmış olur. Zeytinliklerde yılda 2-3 kez toprak işleme yeterli olmaktadır. İlk toprak işleme hasattan sonra toprak tavında iken pullukla 15 cm derinliğinde; ikincisi ilkbaharda 10-12 cm'yi geçmeyecek şekilde pulluk veya tırmıkla, üçüncü işleme ise dökülen zeytinlerin kaybını önlemek amacı ile toprağın düzeltilmesi ve otların temizliği için yapılmaktadır.

Gübreleme: Unutulmalıdır ki; gübrenin azı da, fazlası da mahsulün verim ve kalitesine, ayrıca bitkiye ve ekonomiye zarar verir. Toprak ve yaprak analizleri sonucu yapılan gübrelemenin en doğru gübreleme olacağı bilinmelidir. Verime yatmış olan zeytinliklerde çiçeklenme ve meyve bağlama döneminde azota ihtiyaç artar. Bunun için sulanan koşullarda azotlu gübrenin ilk dozu çiçeklenmeden 3-4 hafta önce, ikinci dozu meyve tutumunda (Mayıs) ve son dozu ve çekirdek sertleşme döneminde (Temmuz, Ağustos) verilmelidir. Eğer sulama olanağı yok ise tek seferde Şubat sonu Mart başında

azotlu gübre uygulanmalıdır. Azotlu gübreler gövdeden 50-70 cm uzağa, taç izdüşümüne serpilerek çapa vb. aletlerle gömülür. Fosforlu ve potaslı gübreler izdüşümünde 15-30 cm derinlikte açılan hendeklere sonbaharda gömülür.

Sulama: Zeytine yıllık su ihtiyacı 650-700 mm'dir. Daha az yağış alan yerlerde sulamaya ihtiyaç vardır. Ağacın en çok suya ihtiyaç duyduğu yaz ayları ve Eylül ayında yapılacak 4-5 sulamanın ürün miktarını arttırdığı bilinmektedir. Damlama sulama daha iyi verim sağlar.

Budama: Budama zamanını çok iyi belirlemek gerekmektedir. Yağış az olan bölgelerde mümkün olduğunca geç budama yapmada fayda vardır. Dal kanseri bulunan bölgelerde yazın budama yapılmalıdır.

Şekil budaması: Zeytinlerde genellikle en uygun şekil 'serbest goble' sistemidir. Fidan dikiminden itibaren ilk 2 yıl zeytinde budama işlemi yapılamaz. Ancak dikimden sonra boyu 1 m'yi aşan fidanların tepesi 90 cm'den kesilir. 2 yıl sonunda 40-90 cm yükseklikten, tek gövde üzerinde değişik noktalardan çıkan 3 ana dal bırakılır. Öteki dalların ya uçları alınır ya da gelişmelerini yavaşlatmak için aşağıya doğru eğilerek bağlanır. Ayrıca dip sürgünleri ve öbür dallar çıkartılır. Fidana şekil verilmek için acele edilmemeli, şekil 3-4 budamada elde edilmelidir.

Ürün budaması: Verime yatmış ağaçlarda ağacın şeklini korumak, periyodisiteyi azaltmak, gereksiz ve zarar görmüş dalları uzaklaştırmak amacı ile hafif bir ürün budaması yapılmalıdır. Kural olarak ürün yılının başlarında (Mart-Nisan) yapılmaktadır.

Gençleştirme budaması: Yaşlılık nedeni ile mantarlaşmış ve gövdeden çok uzaklaşmış ana dallarla birlikte hastalık, zararlı ve şiddetli donlardan etkilenmiş dalların kesilerek yenilerin oluşturulması amacı ile uygulanmaktadır. Budamadan sonra gövde ve ana dalların güneşten zarar görmemesi için kireçleme yapılmalı ve kesim yerlerine %5'lik bordo bulamacı sürülmelidir.



Zeytin budaması

Zeytin hastalıkları: Zeytin dal kanseri, halkalı leke hastalığı, zeytin solgunluğu, armillaria kök çürüklüğü antroknöz önemli zeytin hastalıklarıdır.

Zeytin zararlıları: Çiçek sap sokanı, fidan tırtılı, filizkırın, zeytin güvesi, kabuklu bit, kara koşnili, zeytin kurdu, pamuklu bit, pamuklu koşnili, zeytin sineği, yara koşnili, kırlangıç böceği, zeytin kızılkurdu, zeytin güvesi ve sineği.



A-Zeytin dal kanseri, B-Halkalı leke hastalığı, C-Çiçek sap sokanı, D-Fidan tırtılı.

Sorhocan.com
Zeytin Filiz Kiran



A



B

Sorhocan.com
Zeytin Kabuklu Biti



C



D

A- Filiz kiran, B- Zeytin güvesi, C- Kabuklu bit, D- Kara koşnili.



A

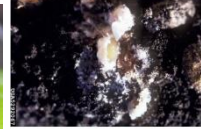


B



C

Sorhocan.com
Zeytin Yara Koşnili



D



E

A-Zeytin kurdu, B-Pamuklu koşnili, C- Zeytin sineği, D- Yara koşnili, E-Kırlangıç böceği.

Zeytinde dal kanseri: Zeytin dal kanseri genellikle zeytin ağacının gövde, dal ve sürgünlerinde değişik büyüklükte ur ve şişiller şeklinde görülür. Bunların büyüklüğü, etmenin bulaştığı yara büyüklüğü ile orantılıdır. Senelik sürgünlerdeki şişiller küçük ve yuvarlaktır. Hastalık etmeni bir yara parazitidir. Bitkiye, budama, hasat, don ve dolu sebebiyle oluşan çatlaklardan ve böceklerin açtığı yaralardan giren bakteri bulaştığı yerlerde önceleri küçük şişil şeklinde urlar oluşturur. Birkaç ay içerisinde bu urlar irileşerek fındık büyüklüğünü alırlar. Önceleri yeşil renkte olan urlar zamanla grileşir ve üzerlerinde çatlaklar oluşarak pürüzlü bir görünüm kazanırlar. Hastalık sonucunda ağaçlarda kurumaya varan zararlar görülür.

Önlem: Sık sık don olayının olduğu yerlerde zeytin üretimi yapılmamalı. Kanserli fidanlar kullanılmamalı. Aşı kalemleri kansersiz zeytinlerden alınmalı. Kanser bulaşık zeytinlerde budama yağışlı ve rutubetli günlerde yapılmamalı. Budamaya kanserli ağaçlardan başlanmalı, budama aletleri her ağaç değiştirilte %10'luk sodyum hipoklorit eriyiğine batırılarak dezenfekte edilmeli. Sırıkla hasat yapılmamalı. Kompoze gübre verilmeli.

Etkili maddenin adı ve yüzdesi

Bakır sülfat (%98) +Sönmemiş kireç
Bakır sülfat (%98) +Sönmemiş kireç

Formülasyonu

%2'luk Bordo bulamacı
%1'lik Bordo bulamacı

Dozu (100 litre suya preparat)

1.3.4.ilaçlamada 2000 gram 1000 gram
2.ilaçlamada 1000 gram500 gram

Zeytinlerde halkalı leke hastalığı: Hastalık etmeni kışı yere dökülen veya ağaç üzerinde kalan canlı ve kurumuş hastalıklı yapraklarda geçirir. Etmenin optimum gelişme sıcaklığı 18-20 °C'dır. Hastalık 9 °C'ın altında ve 30 °C'ın üzerinde gelişemez. İlbahar ve sonbaharı yağışlı ve nemli geçen bölgelerde hastalık daha yaygın olarak görülmektedir. Ayrıca kuytu ve su tutan yerler, hava ve güneş almayan sık dikilmiş budanmamış zeytinlikler hastalık için uygun ortamlardır. Fazla azotlu gübre ve çiftlik gübresi kullanılması hastalığın artmasına neden olur. İlk belirtileri ilbaharda yaprakların üst yüzeylerinde siyahımsı gri renkte yuvarlak noktalar şeklindeki lekelerdir. Bu noktaların bulunduğu yerde renk açılır, daha sonra bunun çevresinde normal yaprak renginde bir halka oluşur ve bu halkalar gelişir. Bu görünüm nedeniyle hastalığa halkalı leke hastalığı denilmektedir. Yaprakların fonksiyonlarını tam yapamamaları meyve tutumunun azalmasına ve erken meyve dökümüne neden olur. Epidemiy yıllarında yaprakların tamamının dökülmesiyle ağaçlar çıplak kalabilirler. Bu durumda kuvvetten düşen ağaçlarda sürgün ve ince dallar kuruyabilir.

Önlem: Taban arazide, ağır ve su tutan topraklarda, havasız ve nemli yerlerde zeytinlik yapmamalı. Su tutan arazilerde drenaj kanalları açılarak su akıtılmalı. Gübreleme ve sulama tekniğine uygun yapılmalı. Kireç bakımından zayıf topraklar kireçlenmeli ya da kireçli gübre kullanılmalı. Ağaçlar havalanacak ve yeterli ışık alacak şekilde budanmalıdır. Yere dökülen lekeli yapraklar toplanıp yakılmalı ya da derince sürülerek toprağa gömülmeli. Hastalığa dayanıklı çeşitlerin yetiştirilmesine çalışılmalı. İlaçlama yapılmalı.

Bölgelere göre farklı ilaçlama yapılır.

Marmara bölgesinde; 1. İlaçlama: Sonbahar sürgünleri görülmeden hemen önce,

2. İlaçlama: Çiçek somakları belirginleştikten sonra, çiçekler açmadan önce, **Akdeniz bölgesinde**; 1. İlaçlama: Hasattan sonra,
2. İlaçlama: İlkbahar sürgünleri görülmeden hemen önce,
3. İlaçlama: Çiçek somakları belirginleştikten sonra, çiçekler açmadan önce, **Ege Bölgesinde**; 1. İlaçlama: Sürgünleri görülmeden önce,
2. İlaçlama: Çiçek somakları belirginleştikten sonra, çiçekler açmadan önce.

Etkili maddenin adı ve yüzdesi	Formülasyonu	Dozu (100 litre suya preparat)
Bakır sülfat (%98) +Sönmemiş kireç	%1.5'lik Bordo bulamacı	1.ilaçlamada) 1500 gram 750 gram
Bakır sülfat (%98) +Sönmemiş kireç	%1'lik Bordo bulamacı	2.ilaçlamada 1000 gram500 gram
Hazırlı bakırlı ilaçlar	Islanabilir toz	(WP) 400 gram

Zeytin sineği: Larvası meyve etinde galeriler açarak beslenir ve özellikle salamuralık çeşitlerin salamuralık özelliklerini azaltarak ve yağlık çeşitlerde asitliğin yükselmesine sebep olarak ekonomik kayıplara yol açar.

Önlem: Pupalarının yok edilmesi amacıyla kışın derin sürüm önerilir. Ayrıca 3-4 günde bir yere dökülen kurtlu meyvelerin toplanarak uzaklaştırılması önemlidir. Zeytin meyvelerinin irileştiği yaz aylarında zeytin meyvesinde zeytin sineğinin vuruksayımları yapılarak ilaçlamaya karar verilir. Vuruks oranı, salamuralık çeşitlerde %1'e, yağlık çeşitlerde %10'a ulaştığı zaman ilaçlamaya başlanır. İlaçlama uçakla havadan veya yer aletleriyle yapılır.

Zeytin güvesi: Zararlıının larvası yaprak, çiçek ve meyvede zarar yapar, meyve tutumunu engeller. Çiçeklerin %4-5 oranında açtığı dönemde çiçek dölüne, meyveler mercimek iriliğine geldiğinde meyve dölüne karşı ilaçlama yapılmalıdır.

Zeytin kara koşnili: Larva ve ergin dönemlerinde ağacın öz suyunu emerek beslenir. Aynı zamanda salgıladığı tatlımsı madde karaballık da denilen fumajin oluşturur. Böyle ağaçlar siyah isle bulaşmış gibi görünürler. Beslenmenin engellenmesi sonucunda zeytin ağaçları zayıflar ve ürün miktarı azalır. Koşnil genelde kuvvetli ağaçlarda daha az zararlı olduğundan zayıf düşmüş ağaçların kuvvetlendirilmesi zorunludur. Doğada mevcut faydalı türler koşnili %50'nin üzerinde kontrol edebiliyorsa ilaçlama yapılmamalıdır. Yazlık mineral yağ veya bir insektisit ile yaz ilaçlaması yapılmalıdır.

Zeytin koşnili: Zararını zeytin ağaçlarının gövde, dal, sürgün, yaprak ve meyvelerinde yapan ekonomik yönden önemli bir zararlıdır. Bitki öz suyunu emerek ağaçları zayıflatıp verim azalmasına neden olur. En önemli zararı zeytin daneleri üzerinde yaptığı emgi sonrası siyah lekeler ve şekil bozukluklarına yol açarak ürün kalitesini düşürmesidir. Kuruyan dallar kesilmeli, ağaçların iyi havalanmasını sağlayacak şekilde budama yapılmalıdır. Zararlıının mücadelesi daha çok ikinci döl karşı yapılır. Ağaçlar genellikle Ağustos ayında organik fosforlu bir insektisit ile ilaçlanmalıdır.

Hasat: Hasat üretim masrafları içerisinde % 50-60'lık bir pay ile en önemli maliyet unsuru durumundadır. Zeytin sofralık veya yağlık olarak değerlendirildiği için hasadı da farklı periyotlarda yapılmaktadır. Yeşil zeytin hasadı meyvelerin rengi sarımsı-yeşile döndüğünde yapılır. Dokusu sertliğini biraz yitirmiş ve meyve normal iriliğini almıştır. Hasat zamanı; iklim, çevre ve çeşide göre Eylül-Ekim aylarıdır. Zeytinler siyah olarak hasat edilecekse çeşide hasat olgunluk rengini alması beklenir. Fazla gecikme danede yumuşamaya neden olur. Hasat genellikle Kasım-Aralık aylarında yapılır.

Yağlık zeytinler ağaçta yeşil meyve kalmadığında, yağ oranının en yüksek seviyeye çıktığı zaman toplanır. Kabuğun etten kolay ayrılması, parmak arasında sıkıldığında meyvenin çekirdeğinin kolayca ayrılması ve sap çukurundan meyve suyunun çıkması hasat zamanının pratikteki göstergeleridir. Mevsim durumuna göre yağış, fırtına, soğuk ve don zararı söz konusu ise ve ayrıca zeytin sineği zararı varsa erken hasat yapılabilir. Meyvemsi bir tat isteniyor ise yine erken hasat söz konusudur.

Hasat yöntemleri: Ağaçtan düşürme-yerden toplama ve doğrudan ağaç üzerinden elle veya bazı yardımcı aletlerle toplama şeklindedir. Ürün kalitesi yönünden en iyi hasat şekli ürünün sıyırılmasıdır. Deneyimli personel de olursa randıman yükselir. Zeytinler sepete, torbaya veya sergi üzerine yere sıyırılabilir.

El ile sıyırma: El ile toplama özellikle sofralık zeytinlerde uygulanması gereken pahalı ve özel işçilik gerektiren bir yöntemdir. Uygun değildir.

Sırıkla hasat: Sırıkla yapılan hasatta dalların ve filizlerin kırılması, kanserli bölgelerde bulaşma ve müteakip yılın ürünün zarar görmesi gibi olumsuzluklar söz konusudur. Önerilmez. Eğer zorunlu olarak sırık kullanılacaksa sırık üzerine bez veya benzeri malzeme sarılmalıdır. Vuruş şekli içten dışa doğru olmalıdır.

Mekanik hasat: Hasat süresini kısaltıp, işçilik masraflarını azaltmak için çok gerekli bir yöntem, büyümeyi düzenleyici maddelerle birlikte uygulanabilir. Elle kullanılan basit taraklarla randıman % 20 artmıştır. Küçük bahçelere ve büyük makinelerin giremeyeceği plantasyonlara düşük maliyetli basınçlı hava ile çalışan taraklar, sarsıcılar ve çirpıcılar sokarak hasat yapılabilir.

Sarsıcı makinelerle hasat: Sarsıcı makinelerin iş randımanını artırmak için danelerin kopmasını kolaylaştırıcı kimyasal maddelerle çalışma yapılmaktadır. Çeşitli yöntemlerle hasat edilen zeytinlerle birlikte, yaprak ve filizler de dökülür. Bunların daneden elle ayrılması zaman kaybına neden olur. Bu ayırma işleminde elek ve temizleyiciler kullanılmaktadır.



Zeytin hasadı

Zeytin tanesinin kimyasal bileşimi: Su %35-50, yağ %20-35, karbonhidratlar (glikoz ve diğerleri) %2,8-6,2, protein %1,6-2,5, kül (mineral madde) %1-5, aromatik maddeler %<1, renk maddeleri %<1, polifenoller %<1, pektinler %<1.

ZEYTİNYAĞI

Zeytinyağı: Zeytinyağını diğer bitkisel yağlardan ayıran en önemli iki özelliği; meyveden elde edilmesi ve hiçbir kimyasal işleme tabi tutulmaksızın tamamen fiziksel işlemlerle mekanik olarak elde edilip, doğal haliyle tüketilebilir niteliklere sahip olmasıdır. Zeytin ağacının, doğrudan meyvesinden sıkılarak; hiçbir kimyasal işlem görmeden, katkı maddesi içermeden, doğal hali ile elde edilen, oda sıcaklığında sıvı olarak tüketilebilen, yeşilimsi, sarımtırak renkte, sıvı bir yağdır. Ayçiçeği, soya, pamuk çekirdeği, mısırözü gibi bitkisel yağlardan farkı da, doğal yollardan üretilmesidir. Zeytinyağı, zeytinin etli meyvesinin, çekirdeğiyle birlikte sıkılmasıyla elde edildiği için, tohumlardan elde edilen diğer yemeklik yağların aksine; bir "meyve suyu" dur. Zeytinin, ezilen ve parçalanmış tane hücreleri; patlayarak, yağın dışarı verir. Taze sıkılmış portakal ya da vişne suyu gibi, çiğ ve saftır.



Zeytin ve zeytinyağı

Zeytinyağının yağ asitleri: Uluslararası standartlara göre (sızma ve rafine) zeytinyağı için önerilen yağ asidi içerikleri; %56-83 oleik, %7.5-20 palmitik, %3.5-20 linoleik, %0.5-3.5, stearik, %0.3-

0.5 palmitoleik, %0-1.5 linolenik, %0-0.5 miristik asitten ve çok daha az miktarlarda diğer yağ asitlerinden oluşmalıdır. Zeytinyağında en yüksek oranda bulunan yağ asidi oleik asittir.

100 gr zeytinyağı (yaklaşık 109 mililitre) için besin değerleri: Toplam enerji 885 kcal, karbonhidrat ve protein 0 g, yağ 100 g, doymuş yağ 14 g, tekli doymamış yağ 73 g, çoklu doymamış yağ 11 g, omega 3-omega 6 yağ < 1.5 g – 3.5-21 g, E vitamini 14 mg, K vitamini 62 mikrogram.

Düşük asitli, erken hasat zeytinyağı: Erken hasat, tam olgunlaşmadan toplanan zeytinlerin soğuk sıkılmasıyla elde edilenidir. Erken hasat edilen zeytinin, asidi düşüktür, nefis bir rengi ve aroması vardır. Ancak, elde edilen yağın miktarı düşüktür. Örneğin, erken hasat zeytinyağı elde edilmek istendiğinde; 6-7 kilo zeytinden, 1 kilo zeytinyağı çıkarılır. Olgun zeytinden ise, 4-5 kilo zeytine, 1 kilo yağ çıkar. Ancak asit oranı daha yüksektir. Erken hasatta zeytinin sapı, dalından zor ayrıldığından toplaması güçtür.

Zeytinyağı çeşitleri: Rafine, Natural ve Riviera türü vardır.

Rafine zeytinyağı: Rafinasyon, koku giderme, reçine giderme ve ağartma işlemlerine tabi tutulmasıyla işlem görmüş yağlardır. Yüksek asitli, kötü tat ve kokulu yağlar yüksek ısıda rafine edilerek yenebilir hale getirilmiş yağdır. 220 °C yüksek sıcaklıkta sıcak su buharı ile damıtılarak nötralizasyon işlemi artırılabilir. Sonra vakumlarda soğutulur. Koyu olan renk açılır. Daha sonra da deodorizasyon işlemi ile kendine özgü tat ve koku giderilir.

Serbest asitlik derecesi (oleik asit cinsinden) en çok % 0,3'tür. Bu yağ piyasada, kızartma yağı olarak da pazarlanmaktadır. Asit oranı %1 civarındadır. Yağı çıkarmak için kimyasal çözücüler kullanılmamıştır. Ancak odun kömürü ve diğer bazı kimyasallar ve filtreler kullanılarak rafine edilmiştir. Rafine, bir tür temizlik işlemidir. Yağın sadece istenmeyen özellikleri giderilir, yabancı hiçbir madde eklenmez. Asitsiz, kokusuz ve renksiz bu yağ, daha sonra iyi kalite zeytinyağı ile karıştırılarak, yitirdiği biyolojik özellikleri yeniden kazandırılır. Rafine yağlar; ağıza, yağlı his vererek dağılır. Bu yağların pazarlanabilmesi için bir miktar Naturel yağ ile karıştırılması gerekir. Rafine zeytinyağı, hafifliği ile sebzelerin marine edilmesinde, fırında ve ocakta kızartma yapmak için seçilir.

Naturel zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden, doğal özelliklerini değiştirmeyecek bir sıcaklıkta sadece mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; berrak, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü tat ve kokuda, doğal halinde gıda olarak tüketilebilen yağlardır. Naturel zeytinyağları, piyasada, 3 grup halinde bulunur.

Ekstra naturel sızma zeytinyağı: Kokusu ve tadında kusur olmayan, serbest asitlik(oleik asit) derecesi, 100 gramda en çok %1 ve altında olan naturel zeytinyağıdır. Erken hasat, soğuk sıkılmayla elde edilenidir. Zeytin meyvesinin doğal özelliklerine, dışarıdan hiçbir kimyasal işlem uygulanmaz. Tat, koku ve vitaminler aynen korunmuştur. Asit derecesi, sifıra en yakın sızma yağdır.

Naturel birinci zeytinyağı: İlk sıkımın ardından ve genellikle sıcak su kullanılarak elde edilen bu zeytinyağının, kokusu veya tadında, çok hafif kusur bulunabilir. Serbest asitlik derecesi (oleik asit cinsinden) en çok %2 olan naturel zeytinyağıdır. Sızmaya oranla daha yoğun bir tat içerir.

Naturel ikinci zeytinyağı: Kokusu veya tadında, tolere edilebilen kusurları bulunan, serbest asitlik derecesi (oleik asit cinsinden) %2 asidin üstünde ve azami %3.3 olan yağlardır.

Riviera zeytinyağı: Rivyera tipi zeytinyağı, rafine zeytinyağına belirli oranlarda (% 5-20) naturel zeytinyağlarının karıştırılması ile elde edilir. Kızartma ve yemeklerde kullanılır. En fazla %1,5 asit içerir. Rengi ve aroması, sızma zeytinyağına göre daha açık ve hafif olan Riviera zeytinyağı, özellikle her türlü soğuk ve sıcak yemeklerin hazırlanmasında ve kızartmalarda kullanılır. Zeytinyağının canlı ve kuvvetli kokusuna pek alışık olmayanlar, bu tip zeytinyağını tercih edebilirler. Rafine zeytinyağı ile naturel zeytinyağının harmanlanması ile üretilen zeytinyağlarına "Yemeklik tip zeytinyağı" denir.



Zeytinyağı

Zeytinyağı kalitesi: Zeytinyağında kalite yasal mevzuatlarla izlenebilen; fiziksel (taş, toprak, toz vb.), biyolojik (mikrobiyal vb.), kimyasal analizlerle ölçülebilen (asit oranı) ve sonunda da duyusal analiz (koku ve tat oranı tespiti) ile belirlenebilmektedir. İtalyan'ların çok sevdiği bir deyişi var: "Olio nuovo, vino vecchio" yani zeytinyağının yenisi, şarabın eskisi. Sadece bu sözden bile yıllanmış bir zeytinyağının pek de makbul olmadığını anlayabiliyoruz. Zeytin, yere düşer ve günlerce kalırsa, tane eti bozulur; ondan çıkarılacak yağın kalitesini de olumsuz yönde etkiler. Bu nedenle sık aralıklarla toplanmalıdır. Zeytin taneleri, işlemden önce yıkanarak, üzerindeki tarımsal ilaç bulaşıkları giderilmelidir. Küçük sepetlerde toplanan taneler, sonra ahşap veya plastik kasalarla taşınır. Toplanan zeytinler, fazla bekletilmemeli, 10-15 saatte işlenmelidir. Aksi halde açıkta bekletilen zeytinler, fermante olur. İmkan yoksa, zeytinler, serin ve havadar depolarda, altları ızgaralı, ahşaptan yapılmış yüksek yerlerde 2-3 gün bekletilebilir. Kaliteli zeytinyağı, tek bahçenin, en sağlam ve en sağlıklı zeytinlerinden, doğal yöntemlerle elde edilmiş saf yağdır.

Farklı bahçelerin ürünleri karıştırılmaz. Tek bahçenin zeytinleri tek tek elle toplanır. Hasat makineleri hem ağacı zedeler, hem bir sonraki yılın verimini düşürür, hem de bir miktar asiditeyi arttırabilir. En sağlam ve sağlıklı zeytinler en doğru hasat zamanında toplanmaya başlanmalıdır. En lezzetli yağ da zeytin yeşilden pembeye dönerken tam alaca dediğimiz zamanda toplanan zeytinden olur. Kesinlikle toprakla temas ettirilmez. Aksi takdirde çok hızla asitlenmeye uğrar. Yere düşen zeytinler dip zeytin tabir edilir ve bunlar ayrı değerlendirilmelidir. Ne yazık ki çoğu kez bunların sızma yağa karışımı yapılmaktadır. Bu zeytinler %100 zeytinyağı sabunu üretiminde değerlendirilir. Hasat edilen zeytinler delikli kasalarda en fazla 25-30 kilo olacak şekilde birbirlerini ezmeyecek şekilde kasalara konmalıdır. Genelde sentetik çuvallarda istiflendiği görülür. Bazı üreticiler de keten çuvallarda saklar. Keten çuvalın her ne kadar hava alma özelliği olsa da zeytinyağında kusura neden olabiliyor.

Zeytinler toplandıktan sonra en kısa sürede sıkıma gitmelidir. Bu süre zeytinyağı kalitesinde çok önemlidir. Kontinu sistemle çalışan bir fabrikaya gelen zeytinler önce huni denen havuzlarda bekletilir. Yürüme bantları ile yıkama havuzlarına alınır. Bu aşamada her türlü toz, toprak, yapraklardan arındırılır. Daha sonra ezilerek bir zeytin hamuru haline getirilir. Buna kırma denir. Daha sonra bir süre malaksörde karıştırılır. Bu aşama önemlidir çünkü bu aşamada sağlık için yararlı olan biyofenollerin ve polifenollerin açığa çıktığı aşamadır. Burada çok önemli bir nokta var. Kırma işleminde ısıyı arttırmadan nazikçe yapmak gerekir ve karıştırma kapalı bir ortamda havayla temas etmeden, ısı maksimum 27-30 °C'de iken 40-45 dakikada bitirilmelidir. Bunun sonucunda zeytinyağı süzülerek zeytin acı karasuyundan ayrıştırılır. Geriye en son filtreleme kalır. Sıkılan yağ biz hemen tüketmeyip, filtreleme yapmadığımız için içindeki tortunun dibe oturması beklenir. Bütün bu hususlara dikkat ediliyorsa zeytinyağı kaliteli elde edilir.

Doğal yöntem: Herhangi bir enzim, karışım eklenmeden, ısı işleminden geçmeden soğuk sıkım elde etmektir. Soğuk sıkım maksimum 30 °C'dir

İyi bir zeytinyağı nasıl anlaşılır? İyi zeytinyağının dil ve burnunuzla algılayabileceğiniz 3 özelliği vardır. Aroma, yakıcılık, burukluk.

Aroma: Kokladığınız zaman tekrar tekrar koklamak isteyeceğiniz yağdır. Mis gibi zeytin ve eğer gerçekten soğuk sıkım yağ ise çimen kokusu verir.

Yakıcılık: Yutulurken boğazda yakıcılık hissetmeniz iyidir. Bu yakıcılık zeytinyağını değerli kılan fenollerin hala canlı ve var olduğunun göstergesidir.

Burukluk: Zeytine özgü burukluğu hissetmeniz gerekir.



Zeytinyağı

Hangi yörenin zeytinyağı daha iyidir? Zeytin ve zeytinyağı en gurme zevklerin başında gelir. Kişisel damak tadı, doğum yeri, alışkanlıklar, yemek kültürü, gelenekler gibi nedenlerle her kaliteli yağ beğenilmeyebilir. Buna rağmen kaliteli bir zeytinyağı kendini fark ettirecektir.

Zeytinyağı pahalı mıdır? Zeytinyağı neye göre pahalı olduğunu sorgulamamız lazım. 1 litre erken hasat yağ elde etmek için yaklaşık 10 kg yeşil zeytin kullanılmakta. Diğer bitkisel yağlara nazaran zeytinyağı görece olarak pahalı olsa da en ekonomik yağdır. Çünkü ısındığında genişleme özelliği nedeniyle 1-2 yemek kaşığı yağ yemeklerde yeterli olur.

Yol kenarlarında satılan daha ucuz zeytinyağları: Düşük fiyata satılan yağların karışım olması, stoklarda çok uzun süreler bekleyip tüm nefasetini kaybetmiş olması büyük olasılıktır. Ayrıca kaliteli bir yağ olarak üretilen bir yağ dahi, petlerde ve güneşin altında yüksek sıcaklıklarda bekleyerek çok kısa sürede bozulabilir. Bazılarından “zeytinyağı kokuyor, yemeklerde kullanamıyorum” sözünü hepimiz duyarız.

Kaliteli saf zeytinyağı bozulur mu? Saf zeytinyağı son derece hassastır. Uygun koşullarda saklanmazsa çok kısa sürede nefasetini kaybetmeye başlar. Uygun koşullar nelerdir? Zeytinyağının 3 düşmanı vardır. Isı, ışık, oksijen.

Zeytinyağı doğrudan güneş ışığı görmeyen serin yerde saklanmalıdır. Yağa rengini veren betakaroten önemli bir antioksidandır. Ve güneş ışığının etkisiyle miktarı azalabilir. Her türlü kokuyu içine çekme ve kokuyu alma özelliğinden dolayı başka kokularda karışmayacak şekilde mutlaka ağzı kapalı muhafaza edilmelidir.

Zeytinyağında oksidasyon: Güneş ışığı, hava, sıcaklık, nem ve metal oksitlenmesi nedeniyle zeytinyağında oksidasyona dayalı acılaşıma meydana gelebilir. Oksidasyon, yağ asidindeki çift bağlardan başlar; ilk aşamasında ısı, ışık, bazı metallerin gibi faktörlerin etkisiyle serbest radikaller oluşmaya başlar. İlerleme aşamasında zincir reaksiyonlar hızlanır ve oksidasyonun hızı artar. Son aşamada ise serbest radikaller kendi aralarında birleşerek son ürünleri meydana getirirler, oksidasyon hızı düşer. Sonuçta yağ asitlerinin molekül yapısı bozulur ve acılaşıma meydana gelerek yağın tadı ağırlaşır. Yağlarda oksidasyonu artıran birçok faktör vardır. Bunlar depolama sırasındaki ısı, ışık, nem düzeyleri ile madeni kaplar ve antioksidan varlığıdır. Yağların oksidasyonu çoğu zaman kendiliğinden başlasa da katalizör varlığında bu reaksiyonun hızı oldukça artmaktadır. Metallerin etkisiyle gerçekleşen oksidasyon reaksiyonları redoks tepkimeleridir.

Zeytinyağına pamuk yağı karıştırılabilir: Zeytinyağına pamuk yağı karıştırılarak kar edilmeye çalışılabilir. Araştırma aşamasında olan bazı sonuçlara göre pamuk yağının pamuk için kullanılan pestisit kalıntılarını içerebileceği, içeriğindeki doymuş ve doymamış yağ asitlerinden dolayı LDL kolesterol seviyelerini arttırabileceği belirlendi. Zeytinyağının kaliteli olup olmadığı renginden anlaşılır. Bu yüzden kaynağı belli olan zeytinyağları tüketilmelidir.

Zeytinyağında ağır metaller: Zeytinyağında özellikle bakır, mangan, demir gibi elementler oksidasyon sorununu arttırabilirler. Bu metaller; yağlarda radikal oluşumuna neden olan, oldukça etkili katalizörlerdir. Yağlar, bu metal iyonlarını çeşitli ekstraksiyon, rafinasyon ve hidrojenasyon işlemleri esnasında veya depolandıkları metal kaplardan alabilirler. Bu nedenle, çeşitli aşamalarda, yağların metallerle teması önlenmelidir.

Tadımcıların zeytinyağını tarif ederken kullandıkları olumlu özellikler nelerdir? Olumlu: Meyvemsi, badem, elma, tatlı, taze, çiçeksi, hafif acı, kekremsi.

Olumsuz özellikler nelerdir? Küf, (sıkılmadan önce eğer zeytinler havasız bir yerde kalmışsa bu şekilde tarif ediliyor) şarapsı, sirkemsi, metalik, ransid, yanık, saman ve ahşap tadı, sabunsu, kara su, topraksı, salatalık tadı, cevizimsi, esparto (zeytinhamuru preslenirken kirliliği sıkma torbası kullanılmış), kurtlu (zeytin sineğinin tahribatına uğramış yağın kokusu).

Teneke kutularda yağ almak sağlıklı mıdır? Zeytinyağının koyu renkli, dar boyunlu cam şişelerde saklanması idealdir. Evinde sürekli sızma zeytinyağı kullananlar laklı tenekelerde saklayabilirler. Bu kaplar yağınizi sağlıklı bir yağ yapmaz. Lezzetini de değiştirmezler. Ancak tabii ki havayla temas ettirip oksidasyonu hızlandırmazsanız. En büyük riski budur. Oksitlenme sonucu oluşan kusura ransit kusuru denir ki bu tür yağlar hemen kokularıyla fark edilirler.

Zeytinyağım soğukta donuyor. Ne düşünmeliyim? Saf zeytinyağının buzdolabına girdiğinde donması gerekir. Bu durum yağınizi faydasını azaltmaz. Ancak yağınizi güneş almayan serin bir yerde saklamanız yeterlidir. Dolaba koymanıza gerek yok.

Zeytinyağınizi yemeklerde pişirmek besin değerini azaltır mı? Bilindiği üzere sebze meyveleri çiğ tüketmek içerdikleri canlı enzimler nedeniyle çok kıymetlidir. Zeytinyağı da öyledir. İdeali mümkün olduğunca sonradan eklemektir. Alışageldiğimiz lezzeti de yakalamak için yemek pişerken küçük bir miktar koyup, yemeğe sonradan çiğ eklemektir.

Kızartmalarda zeytinyağı kullanılabilir mi? Kızartmalarda da kullanılacak en ideal yağlardan biridir zeytinyağı. İçerdiği antioksidanlar ve oleik asit sayesinde zeytinyağınizi yanma derecesi 210 °C'dır. İdeal kızartma seviyesi 180 °C'dır. Mısırözü ve tereyağı gibi bitkisel ve hayvansal yağların yanma derecesi 180 °C'ın altındadır. Bu nedenle kızartma esnasında zehirli yan ürünlere dönüşebilir. Evet sızma yağ kızartmalarda da en uygun yağdır derken, yağınizi saflık derecesini de hesaba katmalıyız. İyi kalite bir sızma ise bu geçerlidir. Karışım gibi nedenlerle daha düşük kalitedeki bir yağın yanma derecesi elbette ki daha düşük olacaktır.

Zeytinyağı pompaları zararlı mıdır? Uzun süreli saklanan kaplardan günlük kullanım şişelerine aktarırken pompa kesinlikle kullanılmamalıdır. Pompalar yağınizi içine hava basar ve yağın peroksit değerini yükselterek bozulmasına neden olabilirler.

Uzun süreli saklamalar nasıl olmalıdır? Paslanmaz çelik tanklar, laklı tenekeler, cam kaplar, nakliye amaçlı yağ için üretilmiş damacanalara idealdir. Toprak kaplar ve küpler de saklamaya uygundur. Ancak hijyenik sebeplerle kullanımı sınırlıdır. Bu kapları yıkasanız da dokularda kalıntı kalır. Küplerin iç yüzeyinde oluşan gizli çatlaklara yerleşen mikroorganizmalar nedeniyle bir sonraki sezonun yağınizi koymadan önce tam olarak temizlenmeleri zordur.

Zeytinyağınizi her yıl en faydalı haliyle tüketmek için ne yapmalı? Daimi güvenebileceğimiz bir üreticiden almalı. Tahmini yıllık tüketim saptanmalı. Her hasat döneminin başında toplu alım yapılmalı. Böylelikle hem daha uygun fiyatla daha taze yağ kullanmış oluruz. Zeytinyağınizi raf ömrü 18 ay gibidir. Sonra yavaş yavaş kalitesini yitirmeye başlar.

Erken hasat yağınizi özelliği nedir? Zeytinler henüz siyahlaşmamışken yeşil haldeyken toplanıp sıkılan yağlardır. Nefis lezzette, yakıcılığı daha hissedilir, daha koyu yeşil renkte, ve daha fazla zeytin aromalı bir yağdır ki kahvaltılarda, salatalarda, mezelerde fark yaratırsınız. Siyah zeytinden elde edilen yağa nazaran daha fazla miktarda zeytinin sıkılmasıyla elde edilir yani üretim miktarı düşüktür. Bundan dolayı da fiyatı farklıdır.

Zeytin sütü nedir? Taş değirmene koyulan zeytinler hamur haline getirilir. Elde edilen hamur, liften yapılmış torbalara dolduruluyor ve baskı tepeğinde üst üste dizilerek sızmaya bırakılıyor. Damla damla akan yağa zeytin sütü deniyor. 100 kilogram zeytinden en fazla 1,5 litre zeytin sütü elde ediliyor.

Anneler zeytinyağınizi bebeklerinin yemeklerden başka hangi alanlarda kullanabilir? Banyolarda saf % 100 zeytinyağı sabunu olarak, banyo sonrası masajlarda, boğaz ağrısı, faranjit,

mide rahatsızlıkları gibi problemlerde içerek, sabah uyandıığımızda ağızımızı ve boğazımızı temizlemek için gargara, bebeklerin konaklarında, saç ve cilt nemlendirmede, kabızlıkta, çamaşırları toz haldeki zeytinyağı sabununu ile makinede de yıkayabilirler.

Zeytinyağını saklama koşulları: Zeytinyağının ambalajlama ve şişelenmesinde kullanılan kapların: İkincil koku ve tatları yağa geçirmemeli, kimyasal olarak, olabildiğince inert olmalıdır, oksijen ve nem geçirmez, pürüzsüz yüzeyli, kolay yıkanır olmalıdır. Yağı sıcaklık değişimleri, oksijen, metal ve ışığın etkilerinden korumalıdır. Darbe ve basınca dayanıklı olmalı fakat kolay açılır ve kullanılabilir olmalıdır. Dolum sırasında tepe boşluğu hacmi minimumda tutulmalıdır

Zeytinyağı, yaşlandıkça tatlanmaz. Tazelik, zeytinyağında en önemli kalite kıstaslarından biridir. Yüksek kaliteli zeytinyağı, morötesi ışınlarla karşı işlem görmüş, yağın ışıktan korunmasını sağlayan, boyalı şişelerde satılır. Zeytinyağını 2 yıl saklayabilirsiniz. Zeytinyağını serin bir ortamda tutarak ve ışık almayacak şekilde muhafaza edebilirsiniz. Karanlık bir yerde zeytinyağı bu koşullarda saklanırsa ömrü 2 yıldır.

Sıcak ve ışık alan bir ortamda olan zeytinyağı okside olur. Zeytinyağı hava akımına, güneş ışığına maruz kalınca tadı acılaştır ve tadı bozulur. Zeytinyağı kokuyu çok çabuk çeker. Zeytinyağı şişesinin ya da tenekedeysen tenekenin ağzının açık olup olmadığına çok dikkat etmek gerekir. Zeytinyağının saklama koşullarına uyulup yani ısı, ışık, hava yani mahzen bir ortam olması gerekir.

Zeytinyağının saklama koşulları bu koşullara uyularak sağlanması gerekir. 2 yıl süresi geçerse bozulmaz çünkü zeytinyağının kendine özgü tadı, kokusu, rengi ve aromasını yavaş yavaş yitirir. Zeytinyağının vitamin değeri kendine özgü yararlarını yavaş yavaş yitirir vücudumuza zararı olmaz vitamin değeri zeytinyağının kaybolur yavaş yavaş olur 2 yıl süreden sonra olur. Bu evreden sonra zeytinyağının vücudumuza yararı olmaz, zararı da olmaz zeytinyağının ihtiyacımızdan fazla almamak gerekir çabuk tüketeceğimiz miktarlarda vitamini kaçmadan önemli olan tüketmek gerekir. Zeytinyağını 5 litre değil de 1 litre ya da 2 litre alırsanız daha kısa zamanda tüketebilirsiniz. Eğer 5 litre zeytinyağı satın almak isterseniz kalabalık bir aile iseniz 1 litre cam şişelerin içine zeytinyağını koyup ağzını iyice sıkıp kullanabilirsiniz. En azından ağzı açık beklemez ve zeytinyağınız hava almaz. Zeytinyağı buzdolabına konulmaz bunu unutmamak gerekir.

Zeytinyağını plastik şişelerde saklamayın: Pet şişelerin tekrar tekrar kullanıldığında insan sağlığına zararlı toksit bileşen Bisphenol-a (BPA) denilen bir maddenin salınımını gerçekleştirdiğini, bunun vücuda fazla alımıyla prostat, beyin gelişimi, karaciğerde enzim bozuklukları ve diyabet, kalp hastalıklarına dek farklı etkileri olabileceği kaydediliyor. Zeytinyağının plastik ve şeffaf cam şişelerde, güneş altında saklanmaması gerekir. Genellikle yol kenarında plastik şişelerde ve güneşin altında zeytinyağının satıldığını sıkça görürüz. Yağın hangi yılın mahsulü olduğu, asidite, saklama koşulları ve saf olup olmadığı gibi bilgilere de ulaşamadığından tüketimleri güvenli değildir. Sadece yol kenarından değil ambalajsız olduğu takdirde pazar, çarşı, bakkal gibi yerlerden de temin edilmemelidir.

Zeytinyağı renkli cam şişede saklanmalı: Zeytinyağı ambalajı üzerinde marka, işletme kayıt numarası, üretim ve son kullanma tarihi gibi bir gıda için mutlaka bilinmesi gereken bilgilerin bulunması gerekir. Işık, oksijen, sıcaklık, su veya nem zeytinyağının kalitesini bozan etmenlerdir. Bunları göz önünde bulundurarak evde ışık ve nem almayan kapaklı dolaplarda saklanmalıdır. Tercihen renkli cam şişede ve bulunduğu ortam sıcaklığı 15 °C civarında olacak şekilde korunmalı. Zeytinyağı içerisinde bulunan klorofil şeffaf cam şişede güneş ışığına maruz kaldığında okside olarak istenmeyen lezzetler oluşturuyor. Bu nedenle, renkli cam şişelerde, renkli cam damacanalarda, porselen ya da çelik kaplarda muhafaza edilmelidir.



A



B



C

A- Plastik şişeler, B- Teneke, C-Renkli cam şişeler.

Zeytinyağı kokulara karşı çok hassastır: Hoşa gitmeyen koku verici maddeleri, uçucu bileşikleri ve yağda çözünen maddeleri kolayca absorbe edebildiği/emdiği için zeytinyağı depolanırken her türlü kokulardan uzak tutulması gerekmektedir.

Zeytin karasuyu: Karasu, zeytinyağı işlemi sırasında oluşan; tamamı organik, koyu kırmızı renkli ve mineral maddeler bakımından zengin, asidik nitelikte sıvı alt bir üründür. Zeytin çeşitleri içerisinde % 11-25 arasında zeytinyağı bulundurur. Geriye kalan kısmı karasu ve posasıdır.

Karasuyun bileşimi: Su, % 83-96 organik maddeler, % 3,5-15 mineral tuzlar, % 0,2-2,0 zeytin bitki özsuğu, değerli iz elementleri ve potasyum, fosfor vb. ile organik bileşenleri içerir. Ayrıca, pektinler, şeker, fenol bileşikleri ve bitkisel yağları da, yüksek miktarda içermektedir. Bu tür atık sular, içerdiği aromatik bileşimler, basit ve kompleks şekerlerden dolayı, yüksek enerji potansiyeline sahiptir.

Zeytin karasuyun kullanım alanları: Çekirdeği ayrılmış ve yağı alınmış pirina ile karıştırılarak, yakacak ve briket yapımında kullanma. Tek hücreli protein elde etmek sureti ile yem sanayisinde ham madde sağlanması Biyogaz elde edilmesi. Karasu, kültür mantarı üretiminde de kullanılır. Belli miktardaki karasu, zeytin üretim alanlarında sulama amaçlı ve gübre olarak kullanılmaktadır. Atık sudaki bazı bileşenler, değerli antioksidandır. Son zamanlarda zeytin özsuğu, ilaç ve kozmetik sanayide kullanılmaktadır.

Zeytinyağı karasuyu çevre kirliliği: Yaklaşık 1 ton zeytinden çıkan, yaklaşık 600 litre karasu çıkar. Bu karasu, derelere akıtıldığında, ciddi anlamda toprak ve çevre kirliliğine yol açıyor. Atılan karasu, toprak ve su üzerinde, adeta sera etkisi gibi, güneş enerjisinin, toprağa ve suya geçmesini engelleyerek zararlı olmaktadır. Ancak içeriğinde, organik ve yararlı unsurlar bulunmaktadır.

Karasuyun arıtılması: Zeytin karasuyu, kimyasal çökertme ve oksidasyondan geçirilerek arıtılabilmektedir.

Prina yağı: Prina, zeytinlerin, mekanik olarak yağa dönüştürülmesinden sonra arta kalan katı alt üründür. 100 kg zeytinden ortalama 10-27 kg zeytinyağı, 35-45 kg prina; 100 kg pirinadan, ortalama 6-7.5 kg Pirina yağı, 60-70 kg kuru pirina elde edilmektedir. Elde edilen prina yağı, daha çok sabun yapımında kullanılmaktadır.

Prina posası: Yağı kalmayan prina, artık tam bir posadır. Bu posa, ya doğrudan işyerinin ocağında yakıt olur. Ya da silindir biçiminde preslenerek kurutulur (pelet) ve dışarı satılır. 2 kilo prina posasının, 1 kilo fueloile eş değerde kalorisi vardır. Ayrıca, pelet küllerinden de, yüksek oranda potasyum oksit taşıdıkları için, gübre olarak yararlanılabilir.

Lampant: Aydınlatmaya yarar ya da lambalık diye çevirebileceğimiz bu kategori natürel yağ, kusurlu olarak nitelendirilir. Asit oranı, % 3.3'ün üzerinde olan küflü ve bozuk yağları simgeler.

Sabunluk zeytinyağı: Prinalar, geleneksel bir yağhanede önce yeniden öğütülür ve yeniden preslenir. Her iki aşamada da sıcak su kullanılır. Asit derecesi, çok yüksek ve kötü kokulu olan bu yağlar, sabunluk olarak değerlendirilir. Bir de modern endüstriyel yöntem vardır. Çeşitli kimyasal çözücüler eklenerek, saklanılan yağın hemen hemen tümü, prinaya alınır. Bu ham prina yağı, daha sonra kimyasal rafinajdan geçirilir ve böylece insanların tüketebileceği bir niteliğe sahip olur. Rafinaj artıkları da sabun sanayisine hammadde olarak satılır.



A



B



C



D

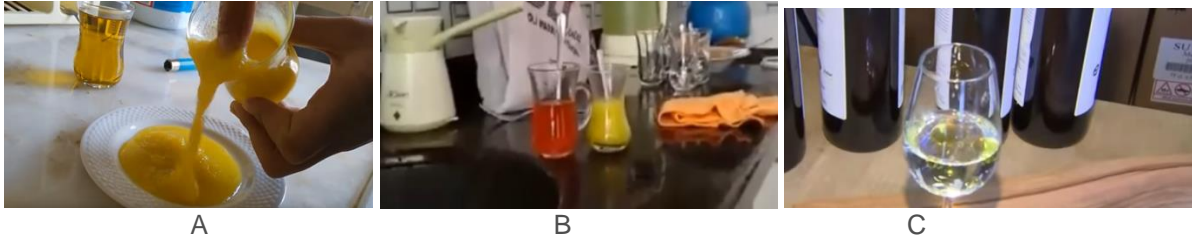
A- Zeytinyağı sabunu, B-Zeytin karasuyu, C- Prina posası, D-Prina peleti.

Zeytinyağının kalitesi nasıl anlaşılır? Çeşitli yağ örneklerinden küçük bir ölçekle alınan yağlar, bir tabağa konur. Pamuktan fitil yapılır ve bütün örnekleri eş zamanlı olarak, yağ kandili gibi yakılır. Isı yapmadan, en uzun süre yanan yağ, asidi en düşük olan yağ demektir. Bu asidi düşük ince yağa karşın, asidi yüksek kalın yağlı kandil, doğal olarak daha çabuk yanıp biter. Eğer bir zeytinyağının kokusu kötüyse, rengine, tadına bakmaya gerek kalmaz.

Test 1: Hakiki zeytinyağı donar. Zeytinyağını buzdolabın buzluk kısmına bir çay bardağına doldurarak koyup, ortalama 30 dakika kadar bekletildikten sonra, bardağı çıkardığımızda, hakiki zeytinyağı soğukta kristalleşir ve donar. Fakat günümüzde hileli birçok zeytin yağıda aynı şekilde donmaktadır. Dikkat etmemiz gereken nokta hakiki ve kaliteli zeytinyağı donduğunda alt tarafında siyah noktacıklar görmeniz gerekir. Aslında bunlar ufak zeytin parçacıklarıdır. Sahte zeytinyağlarında kesinlikle bu siyah parçacıklar görünmez ve sahte zeytinyağı çok çabuk sıvı hale gelmektedir.

Test 2: Zeytinyağını bir çay bardağının yarısına gelecek şekilde doldurunuz. Sonrasında bir miktar bardağı doldurmayacak şekilde tuz ruhu bardağa ekleyiniz. Bir dakika kadar kaşık ile karıştırınız. Hakiki zeytinyağı ise tuz ruhu ile birleşmez ve açık sarı halde kalır. Fakat bardaktaki yağda renk değişimi olmuşsa ve hafif koyu renge dönmüş ise o yağın için katkı maddesi ya da farklı yağ çeşitleri vardır.

Test 3: Ilık su ile yapılan testtir. Hakiki olduğunu düşündüğünüz zeytinyağını bir bardak ılık suyun üstüne çok az dökünüz. Şayet döktüğünüz zeytinyağı suyun üstünde baloncuklar haline gelip kısa bir süre içinde suyun üstünde kalıyorsa aldığınız zeytinyağı son derece katkısız ve hakiki bir zeytinyağıdır. Gerçek olmayan zeytinyağlarında ılık suyun üstüne döktüğünüz yağ hemen suyun üstüne çıkar ve baloncuklar oluşmadan hızlıca suyun üstünde kalır.



A-Hakiki zeytinyağı donar ve kristalleşir, B-Sahte zeytinyağı tuz ruhu ile karıştırıldığında turuncuya yakın bir renk alır. Fakat hakiki zeytinyağı yine sarı rengini korur, C-Zeytinyağı ılık suda baloncuklar haline gelmeli ve tekrar birleşmelidir.

Zeytinyağı, tadını ve kokusunu, hidrokarburlü 77 aromatik bileşikten alır: Bir çay bardağına yağ konulur ve bardak kendi eksenini etrafında hafifçe sallanır. Zeytinyağı dalgalanır. Yağ, bardağın kenarından aşağı doğru yavaş inerse ağırdır; saf yağdır. Rafine yağ, fındık ya da çiçek yağıyla karışık yağ, bardağın kenarından aşağıya çabuk iner. Yağın, berraklığına, saydamlığına ya da bulanıklığına ve rengine bakılır. Bir parça taze köy ekmeği, iyi bir zeytinyağına batırıldığında, genizde hafif bir meyve tadı hissedilir. Sızma zeytinyağlı bir tabak suya tutulduğunda, deterjan kullanmadan zeytinyağının akıp gittiği görülür. Zeytinyağı alırken özellikle cam şişede satılanları tercih edilmelidir. Şişe ters çevirip bakıldığında, dibinde tortu birikiyorsa, bu kalitesiz bir yağdır. Zeytinyağından bir yudum ağızda dolaştırıldığında; boğazı yakmıyor ve meyve tadı veriyorsa bu iyi bir yağdır.

Zeytinyağının sağlığa etkisi: Zeytinyağı yüksek tekli doymamış yağ asidine (oleik asit) sahip olması ve antioksidanlarca (E-vitami ve fenolik bileşenler) zengin olması sebebiyle diğer yağlara nazaran her zaman özel bir öneme sahiptir. Mineraller arasında ilk ikisi yüksek olmak üzere kalsiyum, magnezyum, demir ve bakır içeriği önemlidir. Diğer taraftan yeterli miktarlarda provitamin A, vitamin C ve tiamin de mevcuttur. Natürel zeytinyağı sıcak ve soğuk tüketildiğinde mide asitliğini azaltarak gastrit veya ülserle karşı koruyucu bir rol oynamaktadır. Kemik ve dişlerin gelişmesini hücre ve dokuların yenilenmesini sağlar, yaşlanmayı geciktirir.

Anti-kanserojen etkisi: Konjuge linoleik asitin kanser gelişiminin birçok evresinde antikanserojenik etki gösterdiği bilinmektedir.

Bağışıklık sistemine etkisi: Konjuge linoleik asitin bağışıklık sistemi üzerinde olumlu etkileri bulunmaktadır. Konjuge linoleik asit çeşitli hayvan cinslerinde kataboliklerin ve sitokinlerin olumsuz etkilerine karşı bağışıklık sistemini koruduğu ve hücreler arası uyarı iletimini sağladığı belirlenmiştir.

Kalp ve damar hastalıkları üzerindeki etkisi: Tüketilen besinlerde doymuş yağ miktarının fazla olması kalp ve damar hastalıklarına yakalanma riskini arttırmaktadır.

Anti-diyabetik etkisi: Yapılan çalışmalar kilo fazlalığı sorununun çözümünde Konjuge linoleik asitin etkili olabileceğini göstermiştir.

Vücut kompozisyonuna etkisi: Konjuge linoleik asit vücuttaki yağ depolarını azaltan ve yağsız kas kütlesini arttıran bir maddedir. Konjuge linoleik asitin yağ hücrelerinden yağın çıkmasını ve kas hücrelerine yağ, glikoz ve diğer besinlerin girişini arttırdığı belirlenmiştir. Sağlık dilekelerimle.

21.09.2018

Kaynaklar

- Armütçu, F., Namuslu, M., Yüksel, R., Kaya, M. 2013. Zeytinyağı ve Sağlık: Biyoaktif bileşenleri, antioksidan özellikleri ve klinik etkileri
Firestone, D., 2005. Olive Oil, in Bailey's Industrial oil and fat products.
Gergin, G., Seven, Ü., Güçer, Ş. 2008. Zeytinyağı kompozisyonunda yağ asitlerinin önemi ve yağın bozunmasında metallerin etkisi.
<http://zeytinyagibutigi.blogspot.com/2013/03/zeytinyagi-bozultur-mu.html>
<http://dogalanneyim.blogspot.com/2014/02/20-soruda-zeytinyag-hakknda-bilmeniz.html1> -
<http://www.haberekspres.com.tr/saglik/zeytinyagini-plastik-siselerde-saklamayin-h107201.html>
<http://www.unilever.com.tr/ourbrands/healthyliving/morearticles/zeytinyagisagliklisecim.asp>
<http://www.agroturk.com.tr/nra/yayin/bulten/bulten28.htm>
<https://www.sorhocam.com/etiket.asp?sid=3434&zeytin-sulama/>
<http://korkmazhaber.com/gercek-hakiki-zeytinyagi-nasil-anlasilir-evde-kolay-test-yontemi-10067.htm>
<http://organikzeytinyagi.org/>
<https://www.tarimbilgisi.com/haber/meyve/turkiyede-zeytin-cesitleri-nelerdir/>
Karabulut, C. 2013 Yılı Zeytin ve Zeytinyağı Raporu.
Kaplan, M. ve Karagöz Arıhan, S. 2011. Antik çağdan günümüze bir şifa kaynağı: Zeytin ve zeytinyağının halk tıbbında kullanımı.
Kayahan, M. Tekin, A. 2006. Zeytinyağı Üretim Teknolojisi.
Keçeli, T. 2008. Zeytinyağının depolanması ve ambalajlanmasının yağ kalitesine etkileri.
KUTO. Türkiye'de zeytin ve zeytincilik.
Nas, S., Gökalp H. Y. ve Ünsal, M., 2001. Bitkisel yağ teknolojisi.
Olivae, sayı. 123.
Özdoğan, D., Tunalıoğlu, R. 2017. Zeytinyağında kalite.
Özata, E., Cömert, M. 2016. Zeytinyağı ve sağlıklı yaşam .
Şeleci, D.: Zeytinyağından konjuge linoleik asit ile yapılandırılmış yağ üretimi ve optimizasyonu.
Uğur, Z. Zeytinyağı ve özellikleri (yaklaşansaat.com).
Zeytin ve Zeytinyağı Raporu. 2015.