

Zeytinyağı Kalitesini Nasıl İyileştirebiliriz ?

Dr. Harun DIRAMAN

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsü

Zeytinyağı Teknolojisi Bölüm Şefi

Bornova İZMİR

e-mail:harundraman@hotmail.com

e-mail:hdiraman@zae.gov.tr

GİRİŞ

Zeytinyağı, zeytin ağacı (*Olea europea* L) 'nın olgun meyvelerinden presleme, santrifüjleme ve süzme gibi fiziksel işlemler ile elde edilen oda sıcaklığında (20-25°C) sıvı olan ve yemeklik olarak kullanılan yağdır. Zeytin meyvesinin fiziksel işlemlere müsait olmasından dolayı bu özellikler ona tüm bitkisel yağlar arasında ham halinde yani rafinasyona tabi tutulmaksızın doğal halde tüketilebilen hemen hemen tek yağ olma özelliğini vermektedir. Kalori değeri yüksek, esansiyel yağ asitlerinin kaynağı ve yağda çözünen A,D,E vitaminlerinin ve bir çok antioksidan özellikteki maddelerin (fenolik bileşenler) deposu olan zeytinyağı, kendine has güzel tad ve kokusu ile diğer bitkisel yağlara tercih edilen hazmolma derecesi yüksek önemli bir kaynaktır. Yapılan bir çok tıbbi araştırma sonuçlarına göre, zeytinyağının bünyesindeki oleik asitin kalp damar hastalıklarını önleyici etkisinin yanında, yağın yapısındaki antioksidan nitelikli Vitamin E ve bazı fenolik bileşenlerin de yaşlanma ve bazı hastalıkların faktörü olan serbest radikallerin oluşumunu azalttığı son yıllarda tıp otoritelerince ifade edilmektedir.

Kaliteli bir zeytinyağı üretebilmenin ilk şartı kaliteli zeytinin sağlanmasına ve ardından yağa işleme öncesi ve işleme sırasında zeytine gösterilen özen ve uygulanan teknolojiye bağlıdır. Şurası hiçbir zaman akıldan çıkarılmamalıdır ki, kötü kalitede bir zeytinden hiçbir şekilde iyi bir zeytinyağı elde edilemez. Ancak iyi kalitede bir zeytinyağı gerekli teknolojik ve hijyenik şartlara uyulmazsa kötü kalitede bir zeytinyağına dönüşebilir. Zeytinyağı kalitesinin iyileştirilmesi için bu yaklaşım her zaman göz önünde bulundurulmalıdır. Yapılan çalışmalar zeytin yağı kalitesine etki eden faktörlerin etki derecelerine bakıldığında zeytinin olgunluk derecesinin % 50, zeytin hasat tekniğinin % 30, yağ çıkarma sisteminin % 15 ve muhafaza şeklinin de % 5 kaliteye etki etmekte olduğunu işaret etmektedir.

Bu makalede yaklaşan zeytin hasat mevsiminden dolayı zeytin yağı üreticilerinin daha kaliteli bir zeytinyağı üretebilmek için uymaları gereken önemli hususlar aşağıda anlatılmıştır.

Zeytinyağı üretiminde amaç; kaliteli, doğrudan tüketime uygun, naturel nitelikte zeytinyağı elde etmektir. Kaliteli zeytinyağı yani Uluslararası Zeytinyağı Konseyi (UZK) normlarına uygun nitelikte mamul elde etmek kaliteli zeytinden mümkündür. Unutulmamalıdır ki, zeytinyağı

bir meyve yağıdır ve bu gerçekten hareket ile meyve nitelikleri üzerine etki eden her faktör yağ üzerinde de aynı etkiyi yapacaktır. Meyve üzerine ekolojik faktörler, çeşit, bakım, gübreleme, sulama, zararlılar hastalıklar ile mücadele ve hasat teknikleri gibi hususlar etki yapmaktadır. İyi kalitede bir zeytinyağı üretimi için, kültürel tedbirler, yani toprak işleme, gübreleme, budama, zararlı ve hastalıklarla mücadele konusuna dikkatle uyulmalıdır.

Ülkemizde yetiştirilen mevcut yağlık çeşitlerin her birisinin yağları pazarda değişik değer bulmaktadır. Sadece "tek" çeşidin yağı yemeklik olur şeklindeki bir anlayış bilimsel olarak doğru değildir. Bütün çeşitlerin yağları yemeklik olabilir. Genetik açıdan kötü yağ veren bir zeytin çeşidi yoktur. Ancak her zeytin çeşidinin özellikle duyuşal yağ nitelikleri; hasat zamanı, çeşit, yöre, toprak özellikleri ve yağ işlemede kullanılan teknoloji gibi değişik faktörlerin etkisi ile değişik olabilir. Zeytincilik Araştırma Enstitüsü'nde yapılan bir araştırmada ülkemizdeki mevcut yağlık zeytin çeşitleri üstünlüklerine göre şöyle sıralanmıştır: Ayvalık, Memecik, Memeli, Erkence, Çakır, Gemlik, Kilis Yağlık, Halhalı, Yağ Ulağı, Karamani. Örneğin, Körfez Bölgesinin altın sarısı renkteki, hoş meyve kokulu, nefis aromalı Ayvalık zeytinyağlarına karşın, Memecik çeşidi yağları daha koyu yeşilimsi sarı olup, oldukça kuvvetli meyve kokuludur, Çakır çeşidi ise açık sarı renginin yanında çok hafif zeytin aromalıdır. Bütün bu değişik duyuşal özelliklerden paçal yapmak sureti ile farklı tad ve lezzette zeytinyağı üretilmesinde yararlanılabilir.

Hasat öncesinde yapılması gereken en önemli faaliyet zeytin ve zeytinyağının kalite ve kantitesine etkili olan zararlılardan özellikle en önemlisi olan zeytin sineği (*Bactrocera olea* Gml.) ve diğer zararlılara karşı etkili bir şekilde mücadele edilmelidir. Zeytin sineği zararlısına maruz kalan meyvelerden elde edilen zeytinyağlarında mikrobiyal bulaşmalara bağlı olarak çeşitli kalite bozulmaları (anormal derecede asitlik yükselmesi ve sterol kompozisyonundaki değişimler ve bazen çok düşük bir ihtimal de olsa mikotoksin oluşumu riski gibi), verim azalmaları ve kötü tad, kokular ortaya çıkmakta, bu da yağın ekonomik değerinin düşmesine (lampant yağ olarak değerlendirilmesine) sebep olmaktadır. Zeytin sineği zararlısından meydana gelen olumsuz durumlar, örneğin 2002-2003 kampanya döneminde Muğla-Aydın yöresinde yaşandığı gibi, maalesef ülkemizin değişik bölgelerinde de zaman zaman yaşanmaktadır.

1 Zeytin hasadında mutlaka mekanizasyona geçilmesi gerekli ise de, ülkemizde mali, coğrafi bakımdan imkanlar elvermediği için hasat mümkünse el ile yapılmalıdır. Elle toplamada sağlam ürün elde edebilme avantajı vardır. Çünkü mekanik olarak zarar görmüş zeytin mikrobiyal faaliyetlere açık olabileceğinden daha çabuk bozulur, bu da yağ kalitesine doğrudan etki eder. Ağaçtan elle toplanmış zeytinler (dal zeytini), yerden toplanmış ve zarar görmüş zeytinler (dip zeytini) ayrı ayrı şekilde işletmeye taşınmalı ve ayrı ayrı işlenmelidir. Bu konu ülkemizde birçok üretici tarafından bilinmekte, fakat değişik nedenlerle dikkate alınmamaktadır. Hasat esnasında ve olgunlaşmış da kendiliğinden yere düşen zeytinlerin toprak ile kontaminasyonunu önlemek için ağaçların altına mutlaka brandalar konulmalıdır. Bu zeytinler de sağlam zeytinlerden ayrı olarak işlenmelidir.

Zeytinyağı üretimindeki sistemler, klasik (geleneksel) ve modern (kontinü) sistemler olarak iki ana grupta toplanırlar. Klasik sistemler kendi aralarında halk arasında sulu torbalı pres diye anılan hidrolik presler ve kuru pres olarak bilinen süper presler olarak iki alt gruba ayrılırlar. Modern sistemler de iki fazlı, üç fazlı ve sinolea olarak adlandırılan üç farklı tipe sahiptirler.

Hasat edilen zeytinler hangi sistem kullanılırsa kullanılsın mümkün olan en kısa yoldan ve en kısa zamanda, taneye zarar vermeyen, bozulmalarına neden olan kızışmaları önleyen kafesli ve delikli plastik kasalar kullanılarak fabrikaya/yağhanelere ulaştırılmalı ve bekletilmeden yağa işlenmelidir. Özellikle küfe, jüt veya naylon çuvallar zeytin tanesini hırpalamakta, ezmede ve mikrobiyal faaliyeti hızlandırmaktadır. Yapılan araştırmalar açıkça göstermiştir ki, yağa işlemeden önce bekletilen zeytinlerin sağlam olsalar dahi kalite düşmesinin ana sebebi olan asitlik ve peroksit sayıları yükselmekte ve bu yağlar maalesef lampant yağlar olarak kabul edilmekte ve sonuçta üretici için büyük ekonomik kayıplar olmaktadır.

Sistem ne olursa olsun mutlaka yağa işlenecek zeytinler mutlaka yıkanmalı ve fabrikaların temizliği periyodik olarak yapılmalıdır. Yağ kir tutmaz gibi bir anlayış hiçbir zaman doğru değildir. Klasik sistemlerde kıl çuvallar veya diskler, modern kontinü sistemlerde

malaksör tankları, separatörler ve borular sık sık temizlenmelidir. Eğer temizlik yapılmaz veya yetersiz yapılırsa kirlenen yüzeylerden kötü tat ve kokular yağa bulaşmakta yağın duyuşsal ve bazı kimyasal niteliklerini bozmaktadır. Şurası unutulmamalıdır ki, zeytinyağı dışarıdaki kokuları bünyesine en kolay bir şekilde alma özelliğine sahiptir. Bu husus hem zeytinyağı işlemede hem de zeytinyağının muhafazasında daima akılda tutulmalıdır.

Daha düşük asitli, daha aromalı yani kısaca daha kaliteli zeytinyağı elde edilmesi bakımından zeytinlerin erken yani pembe olum zamanında hasat edilmesi yaygınlaştırılmalıdır. Bu durum bugün için ülkemizde henüz yeteri kadar benimsenmeyen, fakat Akdeniz'in önemli zeytinci ülkelerinde giderek yaygınlaşan bir uygulamadır.

Zeytinyağı üretiminde, kalite özellikleri (duyuşsal ve kimyasal nitelikler) bakımından en iyi ve en dayanıklı olan yağ modern kontinü sistem yağlarından sırasıyla sinolea ve iki fazlı, üç fazlı sistemlerin yağları olup, bunları klasik sistemlerden de kuru sistem yağları izlemektedir. Sulu (torbalı pres) sistemlerin yağları bunlara göre daha az dayanıklıdır. Kalitenin yükseltilmesi, çevre korunması ve ekonomik açıdan modern kontinü sistemlerin yaygınlaştırılması gereklidir.

Bütün bu bilgilerden çıkan sonuçlara göre, hasat sırasında her bakımdan sağlam bir zeytin meyvesi elde edilmesi, ülkemizde kaliteli zeytinyağı üretmek için ilk ve en önemli şart olarak ortaya çıkmaktadır. Bu açıdan zeytin sineği ile yeterli ölçüde ve zamanında mücadele edilmeli ve zeytin hasadı mutlaka el ile veya imkanlar elverdiği takdirde makine ile yapılmalıdır. İşleme sırasında zeytinlerin bekletilmemesi ve eğer bekletilecek ise 2-3 gün gibi çok kısa süreli olması, bundan dolayı yağ işletmelerinin iş takvimi ile çalışmalarının gereği ortaya çıkmaktadır. Daha hızlı ve yüksek verimi sebebiyle kontinü sistemlerin yaygınlaştırılması da kaliteli zeytinyağı elde edilmesinde gerekli şartlardandır. Ayrıca kaliteli zeytinyağı üretiminin sağlanması ve ihracata yapacağı olumlu etkisi bakımından, erken hasat konusunun da ülkemiz zeytinciliğinde uygulanması ve yaygınlaştırılması oldukça faydalı olacaktır.

Değerli Bilim Adamları

“Kitaplarınızı Biz Yayınlayalım”

Sidas Yayıncılık Ltd. Şti.

Fevzipaşa Blv. Çelik İş Merkezi No: 162/302 Çankaya - İZMİR

0 232 441 60 01 - Fax : 0 232 441 61 06

akademikgida@mynet.com