

GASTRONOMİDE ZEYTİNYAĞININ DUYUSAL YOLCULUĞU *OLIVE OIL OF SENSORY JOURNEY IN GASTRONOMY*

Öğr. Gör. BURCU KESER

Adnan Menderes Üniversitesi

bkeser@adu.edu.tr

ORCID: 0000-0002-7791-9862

Doç. Dr. RENAN TUNALIOĞLU

Adnan Menderes Üniversitesi

renan.tunalioglu@gmail.com

ORCID: 0000-0003-4668-5482

ÇİHAN DEVRİM AVUNDUK

Ankara Üniversitesi

avundukzade@gmail.com

ORCID: 0000-0003-1777-3715



ABSTRACT

The rapid growth of the world's population leads to create a basis of discussion on hunger and poverty on one hand and a balanced and correct nutrition on the other. Enjoying the 'pleasure of food' is a substantive issue since the days humankind existed. This conscious joy is always defined as 'distinctive' in variant cultures. In the history journey of mankind; this distinctiveness created 'distinctive cuisines', because people believe that it is a privilege to express their 'cultures' with their 'cuisines' (country, region, province, culture, religion etc.). And the 'gastronomy' is an important tool for clarifying these privileges. 'High-Quality Olive Oil's gastronomic journey begins at this point, since the high-quality olive oil is one of the most important elements among the components of taste. In this study; the definition of 'high quality olive oil', the importance of 'sensory panels' in the application of standards and standards in quality determination have been examined in the conceptual framework by using prospective cohort methods with some examples.

Keywords: Olive Oil, Gastronomy, Quality, Sensory Analysis Panel

ÖZ

Dünya nüfusunun hızla artması, bir yandan açlık ve yoksulluğun diğer yandan ise dengeli ve doğru beslenmenin tartışılmasına neden olmaktadır. İnsanoğlu var olduğu günden bu yana yemek önemli bir haz duygusudur. Bu duygu, her zaman farklı kültürlerde 'özel' olarak tanımlanmaktadır. İnsanlığın tarih yolculuğunda bu 'özel' durum "özel mutfaklar" ile adlandırılmaktadır. Çünkü insanlar kültürlerini' mutfakları (ülke, bölge, yöre, kültür, din vb.) ile ifade etmenin ayrıcalık olduğuna inanmaktadırlar. İşte gastronomi bilimi bu ayrıcalıkların belirginleştirilmesi için önemli bir araçtır. Kaliteli zeytinyağının gastronomideki yolculuğu ise iste bu noktada başlamaktadır. Zira kaliteli zeytinyağı lezzetin bileşenleri içerisinde yer alan en önemli unsurlardan biridir. Bu çalışmada, kaliteli zeytinyağının tanımı, kalite tespitinde standartlar ve standartların uygulanmasında duyuşsal panellerin önemi mevcut ve uygulamada yer alan örneklerle ileriye dönük izleme yönteminden yararlanılarak kavramsal çerçevede incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Zeytinyağı, Gastronomi, Kalite, Duyuşsal Analiz Paneli.

GİRİŞ

Gastronomi, sanat ve bilimini yiyecek ve içeceklerin tarihsel bir gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve günümüz şartlarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (This, 2011.s.145). Zeytin ve zeytinyağı antik çağda, Yunan ve Roma uygarlıklarının yemek kültüründe çok önemli bir yer teşkil eden, meyvesinin tüketimi için tuzlama/salamura yapılan antik mutfaklar için önemli bir besin, Galenos'a göre de sirke içinde saklandığında mideyi güçlendiren, iştah açan sağlıklı bir yiyecektir (Kaplan ve Arıhan, 2012, s.8). Antik çağda zeytinyağının gastronomi ve mistisizmde bir arada kullanıldığı, özellikle Makedonya' da kurutulmuş balık, soğan, pirinç ve zeytinyağından yapılan bir karışım ile hazırlanan ekmeğin geline ikram edildiği ve gelinin kutsandığına inanılmaktadır (Lodge, 1935, s.322)

Burcu Keser, Renan
Tunalıoğlu, Cihan
Devrim Avunduk
2 (Ek.1) 2018

• 470

Zeytin ve zeytinyağı, Akdeniz'e kıyısı olan dünya ülkelerinde olduğu gibi, Türk mutfağı açısından da son derece önemlidir. Çünkü Türk mutfağında zeytin ve zeytinyağı, geçmişten başlayıp günümüze kadar yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Zeytinyağı, Türk mutfağında pilavlarda, mezelerde, salatalarda, kızartmalarda ve her çeşit yemekte çok geniş bir kullanım alanına sahiptir (Güdek ve diğerleri, 2016, s.94-97).

Zeytinyağı zeytinin çekirdeğiyle birlikte sıkılarak, hiçbir kimyasal işlem görmeden doğal olarak tüketilebilen, besin değeri açısından da yüksek öneme sahip yağdır. Akdeniz ülkelerinin mutfak ve kültürel mirasının ayrılmaz bir parçasıdır. Zeytinyağı organoleptik niteliklerinin yanı sıra besleyici ve tedavi edici özelliğe sahiptir. Zeytinyağı içerdiği monounsature (tekli doymamış) yağ asitleri ve antioksidan maddeler nedeniyle başta kalp damar, hipertansiyon, kanser, sindirim sistemi hastalıklarından korunmada etkili bir gıdadır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2011,s. 2).

Bu çalışmada, Türk mutfağında sağlık ve lezzet unsuru olan zeytinyağının gastronomideki önemi, kalite standartları, kalite tespitinde kimyasal ve duyusal analiz laboratuvarların desteği irdelenmiştir. Bu yolculukta, duyusal analizin rolü ve Türkiye'nin dünyaya uyumunda tadım panellerin rolü, örnek paneller, eğitimler, projeler vb. çalışmaların önemine değinilmiştir.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi

Gıdalar ve yemek pişirmeye dair son dönemde yaşanan ilgi ve alaka insanların yediklerinin doğasını ve etkileşimlerini belirleyen kimyasal ve fiziksel ilkeleri anlama isteğini artmıştır (Özel ve Durlu Özkaya, 2016, s. 49-

59). Böylece farklı tanımlar ve bu tanımların değerlendirilmesine gerek duyulmuştur. Nitekim, gastronomi kelimesi, Yunanca 'gastros' (mide) ve 'nomos' (yasa, kural) sözcüklerinden oluşmakta iken (Tez, 2012, s. 9). gastronomi, Brillat- Savarin'e göre 'insan beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesi' Harold McGee'ye göre "yiyecek ve içeceklerin insana zevk ve keyif veren özelliklerinin incelenmesi" bir başka deyişle, "lezzetli olmanın bilimidir (This, 2011, s.145). Türk Dil Kurumu ise gastronomiyi "yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi olarak tanımlamaktadır (TDK, 2017). Diğer bir değişle, yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günün şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan, bilimsel ve sanatsal unsurlarla katkı sağlayan bir bilim dalıdır (Deveci ve diğerleri, 2013, s,29-34) ve ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran özellikleri, bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade etmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014, s. 63). Bu nedenle milletlerin, tüketim alışkanlıklarına göre oluşan kendine özgü bir damak tadı ve bunun oluşturduğu bir mutfağı vardır. Mutfak kültürü denildiğinde söz konusu olan ise destinasyonda yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecek ve içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışları ifade etmektedir (Kesici, 2012, s.34).

Mutfakta, gastronominin kelime anlamından yola çıkarak "mide sağlığı" için yağların özellikle de zeytinyağının kullanımı Akdeniz kültürünün önemli bir unsuru ve gastronomi dünyasında da en fazla önem verilen gıdalardan biridir Bu kültürün, dünya'da "Akdeniz Beslenme Piramidi"nin ve biçiminin Akdeniz'e kıyası olan ülkelere özgü kullanımında en önemli kriterin ise kesinlikle tüketilen zeytinyağının kalitesi olduğu bilinmektedir. Bu bağlamda kaliteli zeytinyağının üretimi, gastronomi turizmi kapsamında tüketimi ve turizme katkı sağlaması da önemlidir.

Zeytinyağı ve Zeytinyağında Kalite

Zeytinyağı, zeytin meyvesinden, kimyasal hiçbir işleme tabi olmadan sadece zeytin danelerinin preslenmesiyle elde edilen bitkisel bir yağdır. Bu farklı elde edililişin insan sağlığındaki ödülü ise zeytinyağının diğer bitkisel yağlara göre içerdiği bileşenler ve onların oranlarıdır. Bu maddeler içerisinde, Squalene gibi hidrokarbonlar, *Omega-3* ve *Omega-6* gibi insan vücudunun kendisinin üretmediği dışarıdan alınması şart olan esansiyel yağ asitleri ayrıca fenolik maddeler ki bunlar: Oleacanthal gibi oleuropein

parçalandıktan sonra açığa çıkan maddeler veya birden fazla fenol içeren: Oleuropein ve Luteolin ya da tek fenol içeren: Hydroxytyrosol, Paracoumaric acid gibi polifenoller yer almaktadır. Bu polifenoller bir anlamda zeytinyağının kalitesini de belirleyen maddelerdir (IOC; 2009, s.5). Zeytinyağının doğal olarak bünyesinde bulunan bu bileşenlerin zeytinin hasadından zeytinyağı tüketimine dek geçen süreçte hem miktar hem de oran olarak yeterli düzeyde stabil tutulabilirse kalite o zaman korunmaktadır. Bir başka ifade ile zeytinyağının kalitesini, zeytin ağacının çeşidi, yetiştirildiği yöre, iklim, toprak ve yetiştiricilikte uygulanan kültürel işlemler, hasattan sonra işletmeye taşınma şekli ve süresi, sonrasında elde edilen zeytinyağının depolanması ve ambalajlanması gibi birçok unsur etkilemektedir (Özdoğan ve Tunalıoğlu, 2017.s.1)

Burcu Keser, Renan
Tunalıoğlu, Cihan
Devrim Avunduk
2 (Ek.1) 2018

• 472

Diğer yandan en önemli husus, zeytinyağında kalite tespitinin, Türk Gıda Kodeksinde yer alan ve resmi gazetede yayınlanan “zeytinyağı standartları” tebliğleri çerçevesinde kimyasal ve duyusal analizler aracılığıyla yapılmakta olmasıdır. Bu analizler kimyasal ve fiziksel olarak ikiye ayrılmaktadır. Ülkemizde bu her iki analizi birlikte yapan ulusal ve uluslararası geçerliliği kabul gören birçok laboratuvar bulunmaktadır. Bu konuda, Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne üyelik sürecinde başlayan müzakerelerde yer alan Fasil 12'nin yol gösterici olduğu ifade edilebilir.

Zeytinyağında Standartlar

Zeytinyağı, sadece zeytin ağacı, *Olea europaea* L. meyvelerinden elde edilen yağlardır. Çözücü kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile doğal trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı bu tanımın dışındadır.

(a) Natürel zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısıl ortamda, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; kendi kategorisindeki ürünlerin fiziksel, kimyasal ve duyusal özelliklerini taşıyan yağlardır. Çözücü veya kimyasal ya da biyokimyasal etkisi olan yardımcıları kullanılarak veya reesterifikasyonla elde edilen yağlar bu tanımın dışındadır. Natürel zeytinyağları;

1) Natürel sızma zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar, (*Natürel sızma /Extra virgin/Extra vergine zeytinyağı, 1936 yılından bu yana dünya literatüründe kullanılan,*

1960 yılında İtalya mevzuatına girmiş, Türkçede "el değmemiş/rafine edilmemiş anlamındadır)

2) Natürel birinci zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağlar,

3) Ham zeytinyağı/Rafinajlık: Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olan ve/veya duyuşal ve karakteristik özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağlar olarak sınıflandırılır.

(b) Rafine zeytinyağı: Ham zeytinyağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,3 gramdan fazla olmayan yağdır.

(c) Riviera zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağdır.

(ç) Çeşnili zeytinyağı: Zeytinyağlarına değişik baharat, bitki, meyve ve sebzelerin ilave edilmesi ile elde edilen ve diğer özellikleri açısından bu Tebliğ kapsamında kendi kategorisindeki ürünlerin özelliklerini taşıyan yağdır (TGK, 2017. s 1-2).

Analizler

Kimyasal Analiz

Kimyasal analiz, kimyasal reaksiyonlarla yapılır. Örnekteki iyonların yada ilgilenilen maddelerin cinsinin belirtilmesi için yapılan analize kalitatif (nitel)analiz, bunların yüzdelerini (miktarlarını) tespit için yapılan analizlere kantitatif (nicel)analiz denir. Zeytinyağında yapılan analizleri kalite kriterleri ve saflık kriterleri olmak üzere iki şekilde değerlendirmek mümkündür (TGK, 2017. s 26).

Zeytinyağının akredite laboratuvarlar tarafından tespit edilen ve kimyasal analizle tespit edilen kalite ölçütleri:

(a) Kalite Kriterleri

1-Serbest Asitlik FFA (% oleik asit cinsinden)

2-Peroksit Değeri (meq aktif oksijen/kg yağ)

3-Ultraviyole Işığında Özgöl Soğurma(E) : E(232 nm), E(270 nm) ve Delta E

4-Yağ asitleri Etil Esterleri(FAEE): mg/kg.

5-Duyuşal Özellikler

(b) **Saflık Kriterleri**

- 1-Yağ asitleri kompozisyonu(% m/m metil esterleri) ve trigliseritlerdeki 2- yerleşimli doymuş yağ asitlerinin (2-gliserilmono palmitat) %'si yani palmitik ve stearikasit (%) 'si
- 3-Sterol Kompozisyonu (%) ;
- 3-Triterpenik dialkollerin (Eritrodiol ve Uvaol) Yüzdesi (toplam steroller içinde %)
- 4-Trans Yağ Asitleri (%)
- 5-Tohum Yağlarının tespiti (gerçek ve teorik ECN42 trigliserit içeriği arasındaki maksimum fark)
- 6-Rafine Bitkisel Yağların Tespiti (Stigmastadienler) (mg/kg)
- 7- Mumsu Maddeler (mg/kg) (C40, C42, C44,C46) (Bıyıklı, 2009. s.20).

Burcu Keser, Renan
Tunalıoğlu, Cihan
Devrim Avunduk
2 (Ek.1) 2018

• 474

Duyusal Analiz

“Duyusal Analiz, gıdaların işitme, dokunma, koklama ve görme duyuları ile algılanan karakteristiklerini hissetmek, ölçmek, analiz ile izlemek ve yorumlamak için kullanılan bilimsel bir yöntemdir (Özkaya ve ark. 2010. s.6). Natürel zeytinyağı, duyusal özellikleri yönüyle, zeytin çeşidine, ekolojik şartlara, yöreye, ağacın beslenme durumuna, mevsimin nasıl geçtiğine, zeytinin işlenme şekline, olgunluk derecesine, hasat zamanına ve depolama şartlarına bağlı olarak bünyesinde bulunan 100’ün üzerinde tat ve koku maddeleriyle değişik bir özellik göstermektedir.

Bu özellikler ikiye ayrılmaktadır.

(a) **Negatif Özellikler**

Kızışma, Çamurlu Tortu, Posa, Küflü, Rutubetli, Sirkemsi, Şarabımsı, Ekşi, Ransit, Bayat Okside – (TGK, 2016).

(b) **Pozitif Özellikler**

Meyvemsilik, Acılık, Yakıcılık (TGK, 2016).

Zeytinyağında Duyusal Analiz Panelleri

Zeytinyağında duyusal test, natürel zeytinyağının (yukarıda standartları belirlenen) koku ve tat duyuları ile analiz edilmesidir. Dünyada zeytinyağı kalitesinin belirlenmesi, 1990’lı yıllardan beri başlayan ülkemizde ise ancak 2012 yılı sonrasında daha önemsenen (Türkiye’nin IOC üyeliğinden ayrılması, teknik anlamda yaşanan duraklama dönemi nedeniyle sadece kimyasal analizin ön planda yer alması) Türk Gıda Kodeksinde (TGK) kimyasal içeriğin belirlenmesi kadar duyusal analize yer verilmesiyle önem kazanmaya başlamıştır. Zeytinyağında kalitenin belirlenmesinde kimyasal içeriğin kompleks cihazlar ve kimyasal maddelerle tespiti gerekir iken duyusal değerlendirmede ‘organoleptik özelliklerin’ belirlenmesi ki bunun için insan organlarının (burun: koku ve ağız: tad her ikisi: aroma)

kullanılması gerekmektedir. Nasıl kimyasal analizde kimyasal içeriklerin belirlenmesi için bazı koşulların sağlanması ve standart metotlara uyum şart ise aynı şekilde duyuşsal analizde de belli şartları sağlanması ve standart bir metodoloji çerçevesinde yapılması gerekmektedir.

Duyusal analizde bilimsel bir yöntem olması nedeniyle zeytinyağında duyuşsal analiz metodolojisi, Uluslararası Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Anlaşması'nın idaresinden sorumlu ve Birleşmiş Milletler çatısı altında yer alan, Türkiye'nin de üye olduğu International Olive Council (IOC) tarafından hazırlanmıştır. Bu kuruluşun amacı zeytin sektöründe uluslararası işbirliğinin teşvik edilmesi, zeytin üretimi ve zeytinyağı işleminde modernizasyonun sağlanması, zeytinyağı tüketiminin küresel ölçekte artırılması ve üretim, işleme ve ticaretinde standardizasyonun sağlanmasıdır. İşte uluslararası arenada zeytinyağı tadımı bu kuruluş tarafından hazırlanan metot ile gerçekleştirilmektedir. Bu metotta, duyuşsal analizde gerçekleştirilmesi için kurulacak panel, panelde görev alan panelistlerin tanımı ve eğitimleri, kullanılan ekipmanlar ve ilgili terminolojiler yer almaktadır.

Gastronomide
Zeytinyağının
Duyusal Yolculuğu

Daha önce belirtildiği gibi zeytinyağı kalitesini ve dolayısıyla tadım kriterlerini zeytinin üretiminden başlayan zeytinin yağa işlenmesi ve depolanma aşamasındaki şartlar belirlemektedir. Bu nedenle zeytinyağının duyuşsal kriterlerini kimyasal kriterlerinden ayırmak ya da bağımsız düşünmek mümkün değildir. Duyusal testler, hem AB, hem IOC hem de "Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı Numune Alma ve Analiz Talimatları" tebliğinde yer aldığı üzere kimyasal testlerle (asitlik ve peroksit değerleri) birlikte yapılmaktadır. Bir başka ifadeyle, zeytinyağı numunesi gerek özel gerekse denetim amacıyla analize alındığında hem kimyasal hem de duyuşsal olarak bütün halinde kontrol edilmektedir.

Avrupa Birliği zeytinyağı pazarlama standartları tüzüğüne göre AET: 2568 (1991 ve AB: 29/ (2012) COR (2012), natürel zeytinyağlarının organoleptik niteliklerine ilişkin bilgileri içeren ve tanımlanan etiketlerde, bunların ancak bir tadım paneli tarafından değerlendirilmesi ve onaylanması durumunda yer verilebilmektedir. Nitekim dünyadaki uygulamaları IOC üyeliği kapsamında takip eden ülkemizde ilk duyuşsal analiz paneli Zeytincilik Araştırma Enstitüsü tarafından 1990'lı yılların başında kurulmuştur. Bu panelde, eğitim çalışmalarına, Türkiye'nin IOC 1990'lı yılların sonunda üyelikten bir süreliğine ayrılması nedeniyle ara verilmiş, IOC üyeliğine tekrar başlamasıyla tekrar başlanılmıştır. Türkiye'de, 2007 yılından itibaren zeytinyağı ihracatçıların karşısına çıkabilecek teknik ve ticari engellerin

bertaraf edilmesi adına tekrar “zeytinyağı tadım paneli” kurulma çalışmaları başlatılmıştır.

Türkiye’de Tadım Panelleri

Duyusal bir tadım paneli kurulabilmek için bir panel yöneticisi ile 8-12 kişilik özel eğitilmiş panelist, özel ve şartlara uygun bir laboratuvar olması ve özel tadım bardakları şarttır (COI/T.20/DOC. 4/REV.1: 2007) (COI/T.20/DOC. 5/REV.1:2007) COI/T.20/DOC. 6/REV.1- (2007) COI/T.20/DOC.14/ (2013).

Türkiye’de halen, International Olive Council’in Türkiye’de yetkilendirdiği 9 adet kimyasal analiz laboratuvarı, 5 adet duyusal analiz paneli mevcuttur (COI/T.21/DOC. No 13/.20.12.2017) (Çizelge 1). Duyusal analiz panel listeleri IOC’nin düzenlemiş olduğu yeterlilik testleri vasıtasıyla kimyasal ve duyusal analiz yapan aday laboratuvarların kontrol edilmesi ve başarılı olma durumlarına göre hazırlanmaktadır. Bu listeler, her yıl düzenlenen yeterlilik testlerinde başarılı olan laboratuvarlar için yenilenmektedir. Bu panellerden biri de Aydın Ticaret Borsası Laboratuvarıdır. Bu panel geçerliliği IOC tarafından kabul edildiği tarihten bu yana her yıl sürekli olarak yenilene listelerde yerini korumaktadır.

Burcu Keser, Renan
Tunalıoğlu, Cihan
Devrim Avunduk
2 (Ek.1) 2018

• 476

Çizelge 1: Türkiye’de Duyusal Tadım Panelleri

TADIM PANELLERİ	İlçe/il	Kuruluş Yılı	Uluslararası (IOC)** Geçerlilik	Ulusal Geçerlilik
1. Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi	İzmir	2008	2009	-
2. Aydın Ticaret Borsası Laboratuvarı (AYTB)	Aydın	2008	2010	GTB****
3. Gıda ve Yem Kontrol Araştırma Enstitüsü	Bursa	2011	2017	GTHB-TÜRKAK
4. Zeytincilik Araştırma Enstitüsü	İzmir	2011	2015	GTHB-TÜRKAK
5. Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü	İzmir	2011	-	GTHB
6. Ayvalık Ticaret Odası	Ayvalık Balıkesir	2012	2014	TÜRKAK
7. *Zeytin Dostu Derneği	İzmir	2012	-	-
8. *Muğla Ticaret Borsası	Muğla	2017	-	-
9. *Zeytin Dostu Derneği	Ankara	2017	-	-

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

*Geçerlilik belgeleri için gerekli çalışmalara devam edilmektedir.

**IOC (International Olive Council)

***GTHB (Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı)

****GTB (Gümrük ve Ticaret Bakanlığı)

Örnek Panel İrdemesi: Aydın Ticaret Borsası Tadım Paneli (AYTB)

Aydın Ticaret Borsası Tadım Paneli, bu çalışma konusu için “önemli” bir örnek teşkil etmektedir. Zira, Aydın Ticaret Borsası Tadım Paneli ile Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı Aydın Ticaret Borsası bünyesinde bulunan zeytinyağının duysal ve kimyasal analiz kapasitelerinde ulusal ve uluslararası bazda geçerliliğe sahiptir. Bir başka ifadeyle, AYT B Laboratuvarları, IOC'nin hem kimyasal hem de duysal analizler listesinde yer almaya hak kazanan ve IOC logosunu kullanarak IOC adına her iki analizi de yapabilen Türkiye'deki tek laboratuvar oluşumdur.

Aydın Ticaret Borsası Tadım Paneli (AYTB Tadım Paneli), 2007 yılından başlayan temel tadım eğitimi ve uzmanlık eğitimlerini, 2008 yılında başarıyla tamamlayan 34 panelistle Aydın'da kurulmuş, bu panelistlerin başka paneller kurmak vb. sebeple ayrılmalarından halen bilfiil çalışan 13 panelistle çalışmalarına devam etmektedir. Paneldeki tüm panelistlerin duysal analiz yapmaya yetkin olduklarına dair sertifikaları mevcuttur. Bu sertifikalar, dünyaca ünlü İtalyan ONNAO firması tarafından yapılan eğitim seminerlerinde ciddi sınavlar sonrasında başarılı olan panelistlere takdim edilmiştir.

Panelin geçerliliği, 2010 yılında hem ulusal bazda Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, hem de uluslararası bazda IOC (International Olive Council) tarafından kabul edilmiştir. Ulusal ve uluslararası bahis olunan kurumlar tarafından yetkilendirilen panel ayrıca her sene IOC (International Olive Council) tarafından düzenlenen IOC'ye kabul testlerine katılım sağlayarak uluslararası listede yerini almaktadır (COI/T.21/DOC. No 13/.20.12.2017).

AYTB Aydın Ticaret Borsası Tadım Paneli ile Özel Gıda kontrol Laboratuvarı Aydın Ticaret Borsası bünyesinde bulunmaktadır. AYT B Tadım Paneli gibi bu Özel Laboratuvarı da zeytinyağının kimyasal analizleri konusunda ulusal bazda Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Ekonomi Bakanlığı, uluslararası bazda ise TÜRKAK ve IOC (International Olive Council) tarafından geçerlilik kabulü almıştır. Bir başka ifadeyle, AYT B Laboratuvarları, IOC'nin hem kimyasal hem de duysal analizler listesinde yer almaya hak kazanan ve IOC Logosunu kullanarak IOC adına her iki analizi de yapabilen tek laboratuvardır.

Tadım paneli kurulduğu yıldan bu yana panelistler, 15-30 günde bir araya gelerek tadım yapmakta ve uluslararası uzmanlardan eğitim almaya devam ederek kendilerini geliştirmektedirler. Bu süreçte, uluslararası arenada

tanınan panel zeytinyağı kalitesi hakkında firmalara, farklı kurumlara eğitim olanakları sunmaya ve yağlarının kalitesinin duyusal yönden değerlendirilmesini isteyen firmalara hizmet vermeye devam etmektedir. Panelin eğitim verdiği ya da duyusal analizlerinin değerlendirildiği zeytinyağlarının büyük bir çoğunluğu uluslararası yarışmalardan ödül almaktadır.

Panelin Çalışmaları:

Ülkemizde kaliteli zeytinyağının tanıtılması ve tüketicinin bilinçlendirilmesi için:

- Farklı illerde yapılan Ortak Akıl Toplantılarında,
- ZZTK (Türkiye Zeytin, Zeytinyağı Tanıtım Komitesi)'nin katkılarıyla alışveriş merkezlerinde halkı bilinçlendirme ve zeytinyağının tanıtım eğitimlerinde,
- Turizm rehberleri, Kalkınma Ajansları ve STK'ların eğitimlerinde,
- Ulusal yarışmalarda jüri üyelikleri (Zeytindostu ve Mario Solinas Türkiye yarışmalarında),
- Coğrafi İşaret başvurusu için kalite tespitlerinde,
- Ulusal proje (KOSGEB tematik proje) ve Uluslararası projelerde (AB-Erasmus),
- Festival-Şenlik-Fuarlarda eğitim ve konuşmacı olarak katılımlarda,
- Milli Eğitim Bakanlığı eğitimlerinde (İlk-Orta öğretim),
- Adnan Menderes Üniversitesi ve Aydın Ticaret Borsası laboratuvar protokolü "ADÜSEM Katılım Belgesi" kurs programlarında, destek vermektedir.

Burcu Keser, Renan
Tunalıoğlu, Cihan
Devrim Avunduk
2 (Ek.1) 2018

• 478

SONUÇ

Zeytinyağının kalitesinin belirlenmesinde, kimyasal analizler ve duyusal analizler araç olarak kullanılmaktadır. Bu araçlar formülize edilirse; Bir fonksiyonda, y (bağımlı değişken) ve x (bağımsız değişken) kabul edildiğinde, gastronomide lezzetin kaliteli (zeytinyağı) kullanımına bağımlı olduğu,

$$Y \text{ (GASTRONOMİDE LEZZET)} = f(x_1 \text{ (Kaliteli Zeytinyağı)}, x_n \dots)$$

kaliteli zeytinyağı üretiminin ise zeytinin çeşidi, yöre, iklim, kültürel işlemler, hasat, sıkım, depolama, ambalajlamaya bağlı olduğu,

$$Y \text{ (KALİTELİ ZEYTİNYAĞI)} = f(x_1 \text{ (Çesit)}, x_2 \text{ (Yöre)}, x_3 \text{ (İklim)}, x_4 \text{ (Kültürel İşlemler)}, x_5 \text{ (Hasat)}, x_6 \text{ (Sıkım)}, x_7 \text{ (Depolama, Ambalajlama)}, x_n \dots)$$

kalitenin tespitinin ise kimyasal ve duysal analizlerle gerçekleştirildiği ifade edilebilir.

Zeytinyağında kalitenin tespitinde kullanılan her iki analizin, ulusal (GTHB, GTB, TÜRKAK vb.) ya da uluslararası (AB, IOC vb.) kuruluşlar tarafından yetkilendirilen laboratuvarlarda yapılması hem analizlerin güvenilirliği hem de zeytinyağı gibi gastronomide önemlidir. Bu konuda kimyasal olduğu kadar duysal analizler ve dolayısıyla tadım panellerinin varlığı önem arz etmektedir.

Gastronomide, gıda ürünlerinde sağlık ve lezzetin öncelikli olduğu bilindiğine göre, duysal ve kimyasal analizleri tespit edilmiş kaliteli zeytinyağının kullanılması, elde edilen ürünün amacına göre farklılık oluşturacaktır. Özellikle zeytinyağının pozitif duysal özellikleri olan meyvemsilik, acılık ve yakıcılık şiddetlerinin bilinmesi son ürünlerdeki lezzet değişikliklerinin değerlendirilmesi açısından önemli olmaktadır. Diğer yandan özellikle ürün geliştirmede pozitif özelliklere sahip olan zeytinyağlarının, kimyasal içeriklerinde nelerin değiştiği araştırılabilecektir.

Anadolu topraklarının arkeolojik zenginliği göz önünde bulundurulduğunda, ağlar boyu bu topraklarda yapılan zeytin ve zeytinyağı üretiminin arkeolojik buluntularla desteklenerek gastro-turizm kapsamında değerlendirilmesi mümkündür. Binlerce yıldan bu yana zeytin yetiştiriciliğinin yapıldığı antik kentlerdeki gerekli düzenlemelerin etkin bir şekilde ele alınması ülke ekonomisine faydalı olacaktır.

Gastronomi turizmi kapsamında, zeytin bahçeleri, işletme ziyaretlerinin ardından zeytinyağının duysal değerlendirilmesi, ulusal ve uluslararası panellerin ortak eğitim çalışmaları ve eř düzeyde yüksek güvenilirlik sağlanması şartıyla desteklenmeleri de başka bir önem taşımaktadır.

Ayrıca zeytinyağının gastronomide değerlendirilmesinde, ülkemizde ulusal ve uluslararası geçerliliği olan duysal panellerin, gastronomi alanında çalışan uzmanlar tarafından ortak projeler yapılması, insan sağlığı ve beslenmesi açısından kaliteli zeytinyağı tüketilmesinin teşvik edilmesinde bir basamak olacaktır.

KAYNAKÇA

AET, COMMISSION REGULATION (EEC) No 2568/91 of 11 July 1991 on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and on the relevant methods of analysis (OJ L 248, 5.9.1991, p. 1)

- Bıyıklı, K. (2009). Türk Zeytinyağlarının Sağlık Derecelerinin Belirlenmesi. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- COI/T.20/DOC. 4/REV.1 – (2007) SENSORY ANALYSIS: GENERAL BASIC VOCABULARY (<http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/224-testing-methods>)
- COI/T.20/DOC. 6/REV.1 – (2007) GUIDE FOR THE INSTALLATION OF A TEST ROOM(<http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/224-testing-methods>)
- COI/T.20/DOC.14/ (2013). GUIDE FOR THE SELECTION, TRAINING AND MONITORING OF SKILLED VIRGIN OLIVE OIL TASTERS(<http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/224-testing-methods>)
- COI/T.20/DOC.5/REV.1- (2007) GLASS FOR OIL TASTING (<http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/224-testing-methods>)
- COI/T.21/DOC. No 13/.20.12. (2017). ISSUE OF IOC RECOGNITION TO SENSORY TESTING LABORATORIES, LIST OF SENSORY TESTING LABORATORIES, LIST OF SENSORY TESTING LABORATORIES (<http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/226-laboratories-panels>)
- COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) No 29/ (2012) of 13 January 2012, on marketing standards for olive oil, Madrid
- Cömert, M., ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 2(2), 62-66.
- Deveci, B, Türkmen, S, ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 3(2): 29-34.
- Durlu Özkaya, F., Cömert, M. (2011). Türk Mutfağında yer alan yemek grupları ve zeytinyağının önemi, International Symposium on Kazdağları (Mount Ida) and Edremit, S: 434-448, Edremit
- Eskiyörük, D.(2016). Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/Special issue1 228-243
- Güdek, M., K. Çetin, F. Durlu Özkaya. (2016). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Zeytinyağına İlişkin Bilgi Düzeyleri, Zeytin Bilimi 6 (2) 2016, 93-97, İzmir
- IOC.(2009) . Determination of Biophenols in Olive Oils By HPLC COI/T.20/Doc No 29 November 2009, Madrid
- Kargılioğlu, Ş, M, Kabacık. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Urla Enginar Festivaline Gelen Turistlerin Festival Hakkındaki Görüşleri (The

Standpoints of Tourist Visiting Urla Artichoke Festival Within The Scope of
Gastronomy Tourism) Journal of Tourism and Gastronomy Studies, DOI:
10. 21325/jotags.2017.102

- Kaplan, M, S, Karagöz Arıhan (2012). Antikçağdan Günümüze Bir şıfa Kaynağı:
Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı. Ankara Üniversitesi Dil
Tarih ve Coğrafya Fakültesi Dergisi, 52 (2):8, Ankara
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek
Kültürünün Rolü. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14 (23):
33 – 37.
- Lodge, O. (1935). “Dzamuraar.the Bridegroom; Soome Marriage Customs in the
Villages around Tetevo in Serbian Macedonia or Southern Serbia”,
Folklore, 46(4), 306-330.
- Özdoğan, D ve Tunalioğlu, R. (2017). Zeytinyağında Kalite. Zeytin Bilimi Dergisi.
Zeytin Bilimi 7 (1) 2017, 25-31, İzmir
- Özel K. Özkaya D. F. (2016). Moleküler Gastronomide Zeytinyağı Zeytin Bilimi 6 (2),
49-59
- Özkaya. M.T, R. Tunalioğlu, ř. Eken, M. Ulaş, M. Tan, A. Danacı, N. İnan, Ü. Tibet.
(2010). Türkiye Zeytinciliğinin Sorunları ve Çözüm Önerileri, Ziraat
Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, , 11-15 Ocak 2010, Ankara, Türkiye,
Bildiriler Kitabı 1, s: 515 - 537.
http://www.zmo.org.tr/resimler/ekler/1e2ad6bf99300cd_ek.pdf
- TDK,Türk Dil Kurumu, www.tdk.gov.tr (08.01.2018)
- Tez, Z, (2006). Lezzetin Tarihi, Geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler,
Hay kitap: İstanbul, s.9. Wolf, Erik. Culinary tourism the hidden harvest.
Abd- Lova: Kendall/Hunt Publishing Company.
- TGK, (2017). Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve
Pirina Yağı Tebliği, Tebliğ No: 2017/26, 17 Eylül 2017, Ankara
- This, H (2011). Molecular Gastronomy in France, Journal of Culinary Science &
Technology, 9:3, 140-149.