

Yeni başlayanlar için

ZEYTİNYAĞI TADIM REHBERİ



Zeytinseli e-book serisi – 1

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM

01

Zeytinyağı Duyusal Analizi Nedir?

BÖLÜM

02

Zeytinyağı Tadım Bardağı

BÖLÜM

03

Tadıma Hazırlık

BÖLÜM

04

Zeytinyağı Tadımı Nasıl Yapılır?

BÖLÜM

05

Zeytinyağı Duyusal Analizi ile Ürün
Kategorileri Belirleme

BÖLÜM

06

Zeytinyağında Pozitif ve Negatif
Duyusal Özellikler

ZEYTİNYAĞI DUYUSAL ANALİZİ NEDİR?

Zeytinyağı duyuusal analizi, insan duyularının zeytinyağının karakteristik özelliklerini değerlendirmek için enstrüman olarak kullanıldığı bilimsel bir yöntemdir.

Koklama ve tatma duyularını kullanarak yapılan bu analiz, zeytinyağının kalite standartlarını belirler.

Bir zeytinyağının naturel sızma zeytinyağı sınıfında olabilmesi için hem kimyasal analizlerden hem de duyuusal analizden başarı ile geçmiş olması gerekmektedir.



ZEYTİNYAĞI TADIM BARDAĞI

Uluslararası zeytinyağı konseyinde tadım bardaklarının nasıl olması gerektiğini tanımlamıştır. (COI/T.20/Doc. no. 5, "Glass for Oil Tasting") Kap dengesi bozulmayacak şekilde stabil olmalı, kabın ağzı kokunun içeride yoğunlaşması ve özelliklerinin daha iyi alınabilmesi amacıyla dar olmalıdır, yağın renginin anlaşılabilmesi için renkli olmalıdır, sıcaklık değişimlerine dayanıklı olmalı ve 15 mm çizelgesi belirtilmelidir.

Önemli:

Tadım yapılacak bardak kokusuz bir deterjan ile yıkanmış olmalıdır.

Unutmayın!

Zeytinyağının rengi kalite kriteri değildir.

Hacim: 130 ml

Yükseklik: 60 mm

Ağız genişliği: 50 mm

Taban Genişliği: 70 mm



TADIMA HAZIRLIK

Zeytinyağı tadım panelistliği profesyonel bir iş olup, tadımdan evvel bazı şartların yerine getirilmiş olması gerekmektedir. Peki bu şartlar nelerdir birlikte inceleyelim.

- Tadımdan en az bir saat öncesinde yeme içmeyi bırakmalısınız.
- Tadım alanında dikkat dağıtıcı objeler, kokular ve sesler olmamalıdır.
- Tadıma psikolojik ve fizyolojik olarak hazır olmalısınız.
- Tadımdan önce sigara, parfüm, krem, sabun gibi kokulu ürünler kullanmamalısınız.
- Tadım öncesinde ellerimizde yabancı bir koku olmamalıdır. Deterjan, sabun, kolonya ve benzerleri.
- Tatmak istediğiniz zeytinyağlarını belirleyiniz.
- Not almak için defter kaleminizi ve ya tadım için özel olarak hazırlanan tadım puantaj tablosunu hazırlayınız. Tablo rehber sonuna eklenmiştir.
- Yağ tadımları arasında damağınızı temizlemek için gerekli olan yeşil elma dilimlerini ve içmek için su hazırlayınız.

ZEYTİNYAĞI TADIMI NASIL YAPILIR?

- Tatmak istediğiniz zeytinyağlarını belirleyin. Yağı tadım yapmak için satın alıyorsanız, farklı bölgelerden gelen ve farklı zeytinlerden yapılmış küçük şişeleri seçmenizi öneririz. Aralarındaki farkları görmenizi ve zeytinyağı damak zevkinizi genişletmenizi sağlayacaktır.
- Zeytinyağı tadımı için önceki bölümlerde anlatıldığı şekilde bir bardak seçin. Mümkünse avuç içine sığan bir bardak olsun.
- Tadım kabına bir ila iki yemek kaşığı (15-20 mililitre) zeytinyağı dökün. Bardağı sol el avuç içinizde tutun ve üstünü sağ elinizle kapatın. Zeytinyağındaki olumlu ve olumsuz kokuları rahat alabilmek için bardağı yarım dakika kadar avuç içinizde ısıtınız.
- Bardağın kenarlarını kaplamak ve aromaları daha fazla yaymak için bardağınızı yavaşça çalkalayın.
- Bardağı burnunuza kaldırın ve onu kapatan elinizi çekin. Zeytinyağının aromalarını tespit edebilmek için derin bir nefes alarak koklayın ve hangi kokular olduğunu not edin.

ZEYTİNYAĞI TADIMI NASIL YAPILIR?

- Yağdan küçük bir yudum alın ve dişlerinizin arasından nefes alın. Ağzınızı kapatın ve retronazal algınızı etkinleştirmek için burnunuzdan nefes verin. Ağız içi ve dilinizde nasıl bir hissiyat bıraktığına dikkat edin. Dilinizin sağ ve solunda acılık hissi olmuş olabilir. Acılık zeytinyağında olumlu bir özelliktir.
- Yağı genzinizde hissedin ve aşağı doğru inerken hangi tatlar ve hisler olduğuna dikkat edin. Acı biber yediğinizdeki gibi boğazda keskinlik hissedilebilir. Bu keskin his kaliteli zeytinyağlarında bulunan antioksidan açısından zengin polifenollerden kaynaklanır. Bu tada zeytinyağında yakıcılık diyoruz. Yakıcılık öksürük refleksini tetikleyecek kadar güçlü olabilir. Özellikle yeşil zeytinlerden sıkılan zeytinyağlarında yakıcılık ve acılık yüksek oranda hissedilir. Son olarak, sebze ve ot tatlarını da içeren meyveli tatları tespitmeye dikkat edin.
- İsterseniz bir sonraki zeytinyağına geçmeden önce tadım ve aroma notları alabilirsiniz.

ZEYTİNYAĞI TADIMI NASIL YAPILIR?

- Damağınızı bir miktar su veya soda/maden suyu ile çalkalayın. Profesyonel zeytinyağı tadımlarında geleneksel damak temizleyicisi olan birkaç dilim yeşil elma ile temizleyin.
- Kendinizi hazır hissettiğinizde bir sonraki zeytinyağına geçin.
- Her bir tadım seansında en fazla 4 adet yağ tatmanızı oneririz.

zeytinseli
Erken Hasat Tazeliđi



ZEYTİNYAĞI DUYUSAL ANALİZİ İLE ÜRÜN KATEGORİLERİ BELİRLEME

Zeytinyağı duyuusal analizi sayesinde yağlar sadece kalite açısından değil, kullanım amacına göre de sınıflandırılır.

- Asit oranı %0,8'in altında olan, acılık, yakıcılık ve meyvemsilik gibi pozitif duyuusal özellikler gösteren yağlar sızma zeytinyağı kategorisine girer. Kimyasal analizlerle düşük peroksit seviyesi tespit edilirse zeytinyağı "sızma" olarak sınıflandırılır. Bu tür yağlar, en kaliteli ve doğal ürünler arasında yer alır.
- Asit oranı %0,8 ile %2,0 arasında olan ve duyuusal analizlerde belirgin kusur göstermeyen yağlar, natürel birinci zeytinyağı olarak bilinir. Sızma zeytinyağına göre biraz daha düşük kaliteli olsa da hala doğal ve sağlıklı bir ürün olarak kabul edilir.

ZEYTİNYAĞI DUYUSAL ANALİZİ İLE ÜRÜN KATEGORİLERİ BELİRLEME

- Daha yüksek asit oranına sahip veya duysal analizlerde olumsuz özellikler taşıyan yağlar, rafinasyon işlemine tabi tutulur. Kimyasal yöntemlerle yağın asit oranı ve diğer kusurları giderilir. Bu işlemler sonucu elde edilen yağa rafine zeytinyağı adı verilir.
- Rafine zeytinyağı ile natürel birinci ya da sızma zeytinyağının karışımından riviera zeytinyağı elde edilir. Düşük asit oranına sahip olsa da duysal olarak daha hafif ve genellikle pişirme amaçlı kullanılır.
- Zeytinyağında donma ya da donmama durumu tek başına bir kalite göstergesi değildir. Zeytin meyvesinde mumsu maddeler olgunlaşmayla birlikte artmaktadır. Mumsu madde oluşmadan hasat edilen ürünlerde donma durumu daha zor gözlenebilmektedir. Bunun haricinde donma özelliği sadece zeytinyağına has bir özellik değildir. Sahte ya da karışım yapılmış zeytinyağlarda da donma durumu gözlenebilmektedir

ZEYTİNYAĞINDA POZİTİF VE NEGATİF DUYUSAL ÖZELLİKLER

Pozitif Duyusal Özellikler:

- Meyvemsilik: Taze meyve kokuları, yeşil çimen, badem, domates gibi taze kokular.
- Acılık: Dilin arka kısmında hissedilen hoş acımsı tat.
- Yakıcılık: Boğazda hissedilen yakıcı etki.

Negatif Duyusal Özellikler:

- Bayat, Okside ve Ransit (En yaygın kusurdur, halk arasında makina yağı kokusu olarak adlandırılır)
- Kızışma
- Salamura
- Kurtlu
- Odunsu
- Hasırımsı
- Çamurlu Tortu ve Posa
- Metalik
- Küflü
- Rutubetli
- Sirkemsi ve Şarabımsı
- Ekşi
- Salatalık

ZEYTİNYAĞINDA POZİTİF VE NEGATİF DUYUSAL ÖZELLİKLER

Negatif Duyusal Özelliklerin Sebepleri:

Kızışma:

Yığın olarak saklanan veya depolanan zeytinlerden üretilen yağların, anaerobik fermantasyonunun ileri safhalarındaki zeytinlerden üretilen yağların karakteristik tat ve kokusunu tanımlar.

Çamurumsu tortu:

Depolama tanklarının ya da fıçılının dibinde biriken tortuyla temasta bırakılan yağlarda anaerobik fermantasyon sonucu oluşan karakteristik tat ve kokuyu tanımlar.

Küflü-rutubetli-topraksı:

Nemli koşullarda uzun süreli depolama sonucunda çok sayıda küf ve mayanın gelişmiş olduğu meyvelerden üretilen ya da yerden (topraktan, çamurdan) toplanan meyvelerin yıkanmadan üretime katılması ile elde edilen yağların karakteristik tat ve kokusu.

ZEYTİNYAĞINDA POZİTİF VE NEGATİF DUYUSAL ÖZELLİKLER

Negatif Duyusal Özelliklerin Sebepleri:

Şarabımsı-sirkemsi:

Bazı yağların şarap veya sirkeyi hatırlatan karakteristik tat ve kokusu. Bu tat ve koku zeytinlerin veya zeytin hamurunun preslenmesinde iyi temizlenmemiş hasırlar kullanılması nedeni ile aerobik fermantasyonunun başlaması ve sonucunda asetik asit, etil asetat ve etanol oluşmasından kaynaklanır.

Ransid:

Şiddetli bir oksidasyon sürecine maruz kalan yağın karakteristik tat ve kokusudur.

Islak odun (don vuruğu):

Don zararına uğramış zeytinlerden elde edilmiş yağın tadı.

ZEYTİNYAĞINDA POZİTİF VE NEGATİF DUYUSAL ÖZELLİKLER

Negatif Duyusal Özelliklerin Sebepleri:

Isıtılmış veya yanmış:

Üretim sırasında ısıtma işleminin yüksek sıcaklıkta ve/veya uzun süreli uygulanması sonucu oluşan karakteristik tat ve kokudur. Bu durum, özellikle karıştırma sırasında hamur sıcaklığının yüksek olması sonucu oluşur.

Samansı-odunsu:

Kurumuş zeytinlerden üretilmiş yağların karakteristik tadı.

Kaba:

Bazı eski yağların ağızda yarattığı kalın, macunsu his.

Makine yağı:

Yağın; mazot, makine yağı veya mineral yağı anımsatan tadı.

ZEYTİNYAĞINDA POZİTİF VE NEGATİF DUYUSAL ÖZELLİKLER

Negatif Duyusal Özelliklerin Sebepleri:

Karasu:

Zeytin hamuru yoğrulduktan sonra karasuyu, pirina adı verilen püresi ve yağı ayrılır. Zeytinyağı karasu ile uzun süre temas ederse fermente olur ve karasu tadı oluşur.

Salamura:

Salamura zeytinlerden elde edilmiş yağın tadı.

Metalik:

Zeytinin ezme, karıştırma, presleme veya yağın depolanması esnasında metalik yüzeylerle uzun süreli temasta bulunmasından kaynaklanan tat.

Hasırımsı:

Yeni tasiriye torbalarıyla preslenmiş zeytinlerden elde edilen yağın karakteristik tadı. Bu tat, tasiriye torbalarının yeşil veya kurutulmuş ottan yapılmış olmasına bağlı olarak değişebilir.

ZEYTİNYAĞINDA POZİTİF VE NEGATİF DUYUSAL ÖZELLİKLER

Negatif Duyusal Özelliklerin Sebepleri:

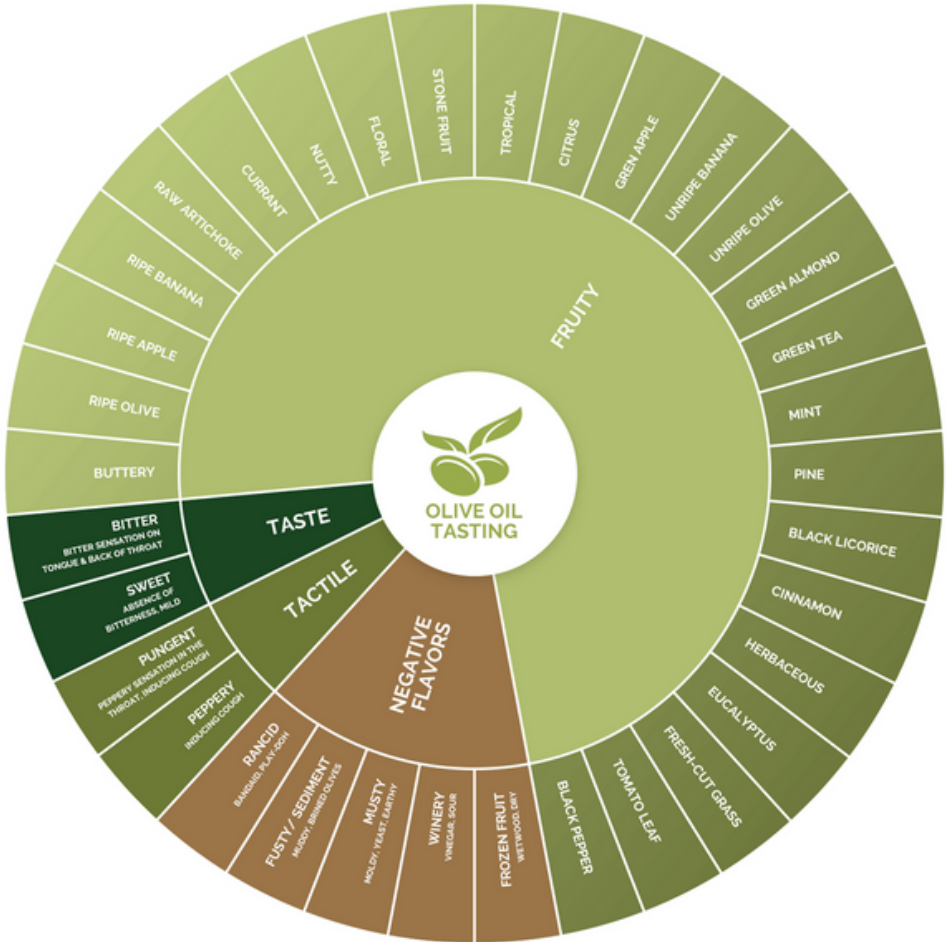
Kurtlu:

Zeytin sineği (*Bactrocera oleae*) kurtlarının yoğun zararına uğramış zeytinlerden elde edilen yağın tadı.

Salatalık:

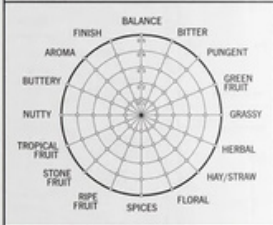
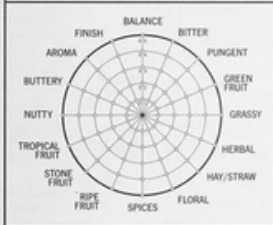
Yağın, özellikle hava geçirmez teneke kaplarda çok uzun süre depolanması sonucu oluşan 2,6 nonadienalden kaynaklanan tat.

ZEYTİNYAĞINDA POZİTİF VE NEGATİF DUYUSAL ÖZELLİKLER



Zeytinyağı, zeytinin yetiştiği bölgenin özelliklerine göre farklı aromalar barındırabilir. Yukarıda gördüğünüz çarkta zeytinyağında bulunabilecek bir çok aroma profilini görebilirsiniz.

ZEYTİNYAĞINDA POZİTİF VE NEGATİF DUYUSAL ÖZELLİKLER

OIL NAME/VARIETY PRODUCER PRICE ORIGIN HARVEST SAMPLED RATING ☆☆☆☆☆	OIL NAME/VARIETY PRODUCER PRICE ORIGIN HARVEST SAMPLED RATING ☆☆☆☆☆
NOTES	NOTES
APPEARANCE  FLAVOR WHEEL  INTENSITY SCALE 	APPEARANCE  FLAVOR WHEEL  INTENSITY SCALE 

Yukarıda gördüğünüz defter, zeytinyağı tadımı yaparken not almanız, özelliklerini, verdiğiniz puanı yazabilmeniz için tasarlanmış bir tadım defteridir.

ZEYTİNYAĞINDA POZİTİF VE NEGATİF DUYUSAL ÖZELLİKLER

Pozitif Duyusal Özellikler Terminolojisi:

- Yoğun (intence) medianı 6 dan büyükse
- Orta (medium) medianı 3- 6 arasındaysa
- Hafif (light) medianı 3 den küçükse
- Dengeli (well balanced oil) acılık ve yakarlık medianının 2 puan meyvemsilikten yüksek olması durumu.
- Yumuşak yağ (mild oil) acılık ve yakarlık medianının 2 ve altında olması

Yağın Değerlendirilmesi:

Negatif ve pozitif özelliklere göre değerlendirilen zeytinyağları puanlanır. Natürel sızma zeytinyağında negatif özellikler 0 (sıfır) , pozitif özellikler ise 0'dan büyük olmalıdır. Natürel birinci zeytinyağında ise negatif özellikler 0 ila 3.5 arasında olurken, meyvemsi özellikler 0'dan büyük olmalıdır. Negatif özellikleri ise 3.5'dan yüksek olan zeytinyağı ham zeytinyağı olarak kabul edilir.



**ZEYTİNSELİ ZEYTİNCİLİK HAY. GIDA TARIM İNŞ.
TURİZM İTHALAT VE İHRACAT LİMİTED ŞİRKETİ**

ADRES :

**AKKÖY MAH. MEZARLIK BOĞAZI MEVKİ NO:18
AKKÖY-BALAT YOLU ÜZERİ DİDİM/AYDIN**

TELEFON :

+90 505 284 02 88

+90 256 875 55 26

E MAIL :

zeytinseli@gmail.com



Bu e-book Zeytinseli Zeytincilik adına
Tarım Y. Ekonomisti Seray Ençetin tarafından derlenmiştir.

İzinsiz kopyalanamaz, çoğaltılamaz, dağıtılamaz, yeniden
yayınlanamaz, sunulamaz, gönderilemez ve aktarılamaz.