

DOĞAL SİYAH ZEYTİN İŞLEME TEKNİKLERİ

Şahnur IRMAK

Gıda Yük.Müh.

Zeytincilik Araştırma İstasyonu

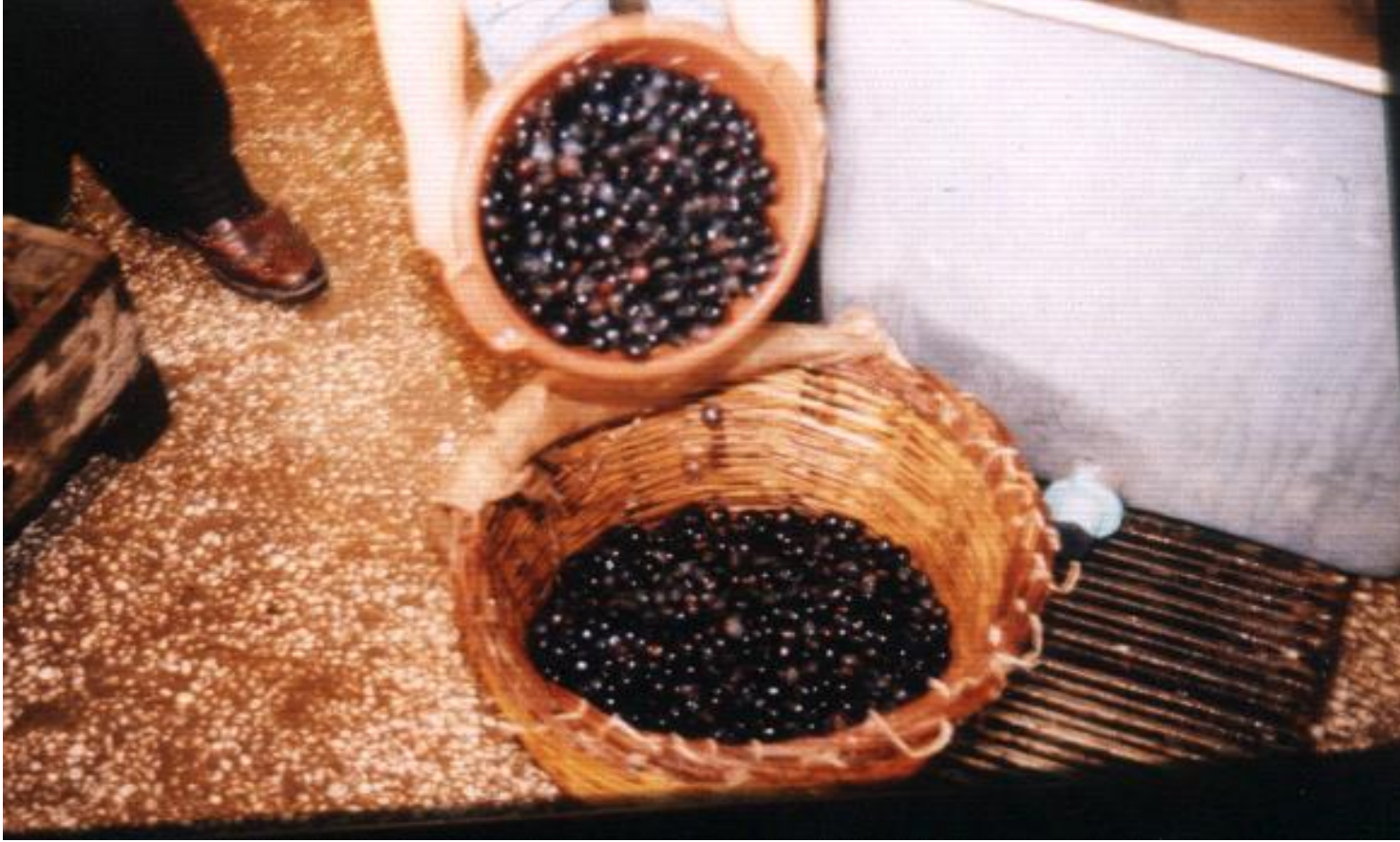
28 Mart 2015 - İZMİR

sahnurirmak@hotmail.com



T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK
BAKANLIĞI

Sele Zeytini İřlenmesi



Ő.İRMAK

Sele zeytini üretimi büyük çapta, ticari anlamda Marmara bölgesinde Gemlik zeytininden yapılmaktadır.

Doğal ve lezzetli bir zeytin elde edildiğinden hemen bütün zeytin yörelerine yayılmıştır.

Sele zeytinine uygun çeşitler kabukları ince, eti kalın ve çekirdekleri küçük olanlardır. Bu tanıma en uygun çeşit Gemlik zeytinidir.

Zeytin ağağta iyice olgunlaştıktan sonra hasat elle yapılır.

Boylama ve seğme yapılır.

Yaralı ve ezik olan zeytinler ve yabancı maddeler ayıklanır.

Zeytinler basınđlı su ile yıkanır.

Zeytinler selelere bir kat tuz bir kat zeytin olacak řekilde doldurulur.

Üst kısmında daha fazla tuz katmanı yapılır.

Üzeri kanaviçe bezi ile örtölüp kenarlarından sele veya sepete dikilerek tutturulur.

Zeytin ağırlığının % 15-20'si kadar iri kaya tuzu kullanılır.

SELE ZEYTİNİ



Ő.İRMAK

Seleler **2-3** gün kendi haline bırakılır. Sonra gün aşırı **sağa-sola** veya **alt-üst** çevrilerek danenin her tarafının tuzla teması sağlanır.

Çeşide ve olgunluğa bağlı olarak zeytinler **1** ay içinde tatlanırlar. Elenerek zeytinler tuzundan ayrılır. Yıkama yapılmaz, aksi halde zeytinin dayanıklılığı azalır.

Ş.İRMAK



Ő.İRMAK

Ambalajlama da iki yöntem kullanılır;

Ayçiçekyağı veya Mısır yağı - sirke karışımındaki sıvıya batırılıp çıkartılarak kuru olarak ambalajlanır.

Salamurasız olarak kavanozlarda pastörize edilerek hiçbir katkı olmadan tüketiciye sunulabilir.



Ş.IRMAK

TENEKE TİPİ SİYAH ZEYTİN (Salamurasız)

Özellikle Marmara bölgesinde tenekelerde salamurasız olarak kuru tuz ile yapılan bir üretim şeklidir.

En çok kullanılan zeytin çeşidi Gemlik'dir.

Bu zeytinlerin iri danelileri seçilir.

Zeytinler tenekelere doldurulur, % **6-7** kadar iri tuz konulur. %**1** kadar mısır yada ayçiçeği yağı ilave edilir.

Tenekelerin ağzı sıkıca kapatılır.

Haftada bir sağa sola çevrilir.

Zeytin çeşidine bağlı olarak tatlanma süresi **3-5** ay arasında değişir.

12-13 kg zeytine;

600-700 gr tuz

200-500 gr zeytinyağı

100 gr sirke



Ş.İRMAK

TENEKE TİPİ SİYAH ZEYTİN İŞLEME (Salamuralı)

Çok popüler bir zeytin işleme tekniğidir.

Hasat edilen zeytinler stok halinde fermantasyon kaplarında tuzlu su içinde bekletilir. İhtiyaca göre buradan alınır.

Teneke içine % 8' lik salamura ve hacminin % 25' i kadar iyi cins sirke konulur.

Ayrıca tenekeye bir miktar iyi cins zeytinyağı konulabilir.

Tuz ve asidin etkisi ile zeytinler uzun süre dayanabilir.

YUVARLAMA – ÇEVİRME ZEYTİN

Zeytinler bidonlara bir kat zeytin bir kat tuz şeklinde konur.

Tuz miktarı zeytin miktarının % 5-10 ‘u kadardır.

İstenirse içine sirke konulabilir.

Gün aşırı yuvarlanır.

Haftada bir kapak gevşetilerek havası boşaltılır.

Böylece 2-4 ay arasında yeme olumuna erişir.



Ş.İRMAK

EZME ZEYTİN

Sofralık zeytinlerin piyasaya verilmeden önce boylama ve ayıklanması sırasında çıkan küçük, sağlıklı, yumuşak olanların ezmesi yapılabilir.

Zeytinler **1-2** hafta 2 günde bir suyu değiştirilerek tatlı su içinde bekletilir ve tuzu düşürülür. (Kabukla et kolay ayrılır.)

Elek çapı **0,6-2** mm olan **palper**'den geçirilerek zeytin püresi elde edilir. Bu püre kaplarda bekletilir ve üzerinde biriken fazla yağı alınır.

Bu ezmeye % **0,1** limontuzu, kekik, nane, kimyon, kırmızı pul biber ilave edilebilir.

175-350 gr'lık kavanozlarda ambalajlanarak ve pastörize edilerek piyasaya verilir.



Ş.İRMAK

SOFRANIZDAN ZEYTİN EKŞİK OLMASIN !!!

Şahnur IRMAK

sahnurirmak@hotmail.com

TEŞEKKÜRLER.

www.tarim.gov.tr

