

Zeytin Mektebi: Butik Zeytinyağı Üretiminde Hasatta Dikkat Edilmesi Gerekenler

Özellikle butik yani kalite hedefli zeytinyağı üretiminde etkili faktörler bahçeden ambalaja kadar uzun zinciri içermektedir. Bu zincirin her bir halkası kalitede büyük önem kazanır.









Bahçede;

1. Zeytin meyvesinin bünyesindeki minör bileşenlerin durumuna göre hasat etmek zeytinyağında özellikle polifenol açısından kalite kriterlerinden biridir.
2. Hasat zamanını belirlerken daha önce yapılan bilimsel çalışmalarla belirlenen "Olgunluk İndeksi" dikkate alınır. Bu olgunluk indeksine göre "2." veya "3." safha uygundur.
3. Hasat başlamadan önce bütün hasat alet ve ekipmanları yıkanmış ve temizlenmiş olmalıdır. Özellikle kasalar hasat süresince her gün akşam yıkanıp sabaha hazırlanmalıdır.
4. Eğer kalite hedefleniyorsa hasat sırasında toprağa değmiş zeytin meyveleri toplanmamalıdır.
5. Hasadın yüksek kaliteli olanı elle hasattır. Bu hem meyveye en az zarar verirken hem de ağaca en az zarar verir. Buna en yakın hasat tekniği mümkün olduğunca elektrikli tarak kullanılarak yaygının üzerine dökme yolu ile hasattır.
6. Hasat mutlaka 20-25 kg kapasiteli delikli plastik kasalara yapılmalıdır.
7. Hasat sırasında mutlaka yaprak ve sürgün yanında yabancı maddelerden arındırılarak kasalara doldurulmalıdır.



8. Hasat sırasında dolu kasalar ya ağacın altında gölgede veya bir gölgeleme materyali altında gölgede bekletilmelidir. Güneşin, yağmurun veya karın altında kalmamalıdır.
9. Hasat süresince sabahtan öğlene kadar olan süreçte toplanan meyvelerin mümkün olduğunca bekletilmeden işletmeye iletilmesi kalite açısından büyük önem taşır. Aynı şekilde akşama kadar toplanan zeytin meyvelerinin bir an evvel işlenebilmesi için fabrikaya ulaştırılması gerekir.
10. Hasat ile işleme arasındaki sürenin 24 saati geçmemesi gerekir. Daldan koparılan zeytin meyvesi, havanın nem ve sıcaklığına bağlı olarak solunumla su kaybetmeye başlar. Aynı zamanda hasat sırasında darbe görmesine bağlı olarak hücre arasına çıkan hücre özsuğu hava ile temas ederek okside olurken havadaki mikroorganizmalar nedeniyle de başta mantari enfeksiyon olmak üzere birçok enfeksiyon ve buna bağlı kaliteyi etkileyen hasat sonrası bozunumlar başlar.
11. Hasada "1" düzeyinde hasat olgunluğuna başlamak yüksek polifenolle başlamak anlamına gelir.
12. Hasat ilerledikçe yağlanma artacak ama polifenol azalacağı için kalite de azalmaya başlayacaktır.

13. Polifenolün yüksek olması zeytinyağının ömrünü uzatır.
14. Hasat çeşit bazında yapılması işleme sırasında belli bir sıranın takibini gerektirir. Çeşitler ayrı ayrı kasalara toplanmalı ve ayrı ayrı işlenmelidir. Çünkü her bir zeytin çeşidinin kendine özgü meyvemsilik, acılık ve yakıcılık özelliği vardır.
15. Delice hasat edilirken mutlaka meyvenin yeşil renkte olması gerekir. Siyahlaşmışsa hasat etmek için acele etmeye gerek yoktur.
16. Hasatta öncelik vuruk yemiş (dolu, zeytin sineği gibi) meyveler olmalıdır. Meyveler bu vuruk nedeniyle zaten fizyolojik olarak çok hızlı bir şekilde ölüme gitmektedir. Bunun için ölmeden yağ işlemek en doğrusudur.

ZEYTİN MEYVESİ OLGUNLUK DERECELERİ				
Meyve kabuğu				
	0	1	2	3
	Koyu yeşil	Sarı, sarımsı yeşil	Renk değişimi (kızarma-morarma) yarıdan az	Renk değişimi (kızarma-morarma) yarıdan fazla
Meyve eti				
	4	5	6	7
	Kabuk siyah-mor, et beyaz	Kabuk siyah-mor, et morluğu yarıdan az	Kabuk siyah-mor, et morluğu yarıdan fazla	Kabuk siyah-mor, et çekirdeğe kadar siyah-mor

Zeytin meyvesini "Elmas"a benzetirsek, doğru işlenmiş katma değeri yüksek butik zeytinyağı "Pırlanta"dır. Pırlanta, elmasın ustalıklı elmasın içinde var olan sonsuz ışıltı ile içindeki ateşi açığa çıkaran ve büyük bir ustalık gerektiren elmasın özel bir kesim biçimidir.

Kaynak: <http://apelasyon.com/Yazi/903-zeytin-mektebi-butik-zeytinyagi-uretiminde-hasatta-dikkat-edilmesi-gerekenler>