

Ek:II

**MARIO SOLINAS TÜRKİYE KALİTE ÖDÜLÜ
NATUREL SIZMA ZEYTİNYAĞI YARIŞMASI
ANALİZ LİSTESİ**

KİMYASAL ANALİZLER

KALİTE KRİTERLERİ

- Serbest Yağ asitleri
- Peroksit
- UV Özgül Absorbans
- Yağ Asidi Etil Esteri

SAFLIK KRİTERLERİ

- Global Yöntem(ECN 42 Farkı)
- Yağ Asidi Kompozisyonu
- Sterol Kompozisyonu
- Wax

DUYUSAL ANALİZ

DUYUSAL DEĞERLENDİRME

- Zeytinyağının pozitif ve negatif özelliklerinin tespit edilmesi,
- Zeytinyağının kalite sınıfının belirtilmesi,
- Tespit edilen özelliklerin şiddetinin belirtilmesi,
- Pozitif Özelliklerin şiddetine bağlı olarak kategorisinin belirlenmesi,
- Zeytinin olgunluk durumunun belirtilmesi.

(Ref:COI Doc.No:15)

