

Sofralık Zeytin:

Zeytinin, ya tekniğine uygun olarak fermantasyona tâbi tutularak; ya da laktik asit veya katkı maddeleri ilave edilerek; yahutta, su içerisinde bekletilerek, acılığı giderilir.

Sofralık zeytin, yüksek oranda yağ içerdiğinden, kalori ve biyolojik değeri oldukça yüksek bir gıda maddesidir. Sindirimde önem taşıyan ham selüloz miktarı dengelidir. Kalsiyum, magnezyum, potasyum, sodyum, demir, bakır gibi mineralleri yeterince içermektedir. Zeytinin rengi, kahvemsî eflatundan, siyaha kadar değişir. Zeytin, kendisini Güneş'ten korumak için, daha çok yağ üretir. Dolayısıyla Güneş ışığının fazla olduğu bölgelerdeki zeytinler, daha yağlı olur.

Zeytin İşleme Şekilleri

Alkali İle İşlem: Tam olgunlaşmamış, olgunluğa ermek üzere iken veya olgunlaşmış zeytinlerin acılığı; alkali çözeltisi ile kısmen veya tamamen giderilir.

Fermente Zeytin: Acılığı, alkali kullanılmaksızın; su, asitli su, tuzlu su ile fermantasyona tabi tutularak, giderilir. Yahut tuzlu suya hava vererek, fermantasyonla, yahut da doğrudan tuz ile temas ettirilerek, sofralık zeytin elde edilir.

Oksidasyon İşlemi: Yeşil, rengi dönük zeytin (pembe) veya siyah olgunluk döneminden önceki zeytin, önce alkali işleminden geçirilir; daha sonra oksidasyon ile karartılarak, elde edilir.

Piyasaya sunuş şekillerine göre zeytin; Sele, Fason Grek, Hurma, Kalamata usulü, Kıрма, Çizik, Karışık, Salata zeytin olarak isimlendirilir.

Kaliteli Zeytin Tanesi Nasıl Olmalı?

Ebat: Boyu 2 - 2,5 cm, çapı ise 1.5-2 cm yani tombul olmalıdır.

Çekirdek: Küçük olmalı ve çapı 1 cm den büyük olmamalıdır. Zeytinin çekirdeği, ne kadar küçük olursa, cinside o kadar kaliteli ve üstündür.

Hijyen: Zeytin taneleri, kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.

Dayanıklılık: Zeytinler, dayanıklı olmalı, hemen erimemelidir. Tanenin şeker oranı yüksek, yağ oranı düşük olmalı.

Renk: Toplanma rengi, yeşil ile hafif kahverengimsî olmalı, hafif kızarmış alacalı olmalıdır.

Eti: Zeytin taneleri, etli olmalı, etli kısmı çekirdekten kolay ayrılmalıdır.

Dirilik: Zeytin taneleri, diri olmalı, pörsümüş bir halde olmamalıdır.

Kabuk Kalınlığı: İnce kabuklu, esnek olmalı ki darbelere, salamuraya ve alkalilere dayansın ve ağızda erisin.

Tatlandırılmada Kullanılan Malzeme: Tabii malzeme olmalı, asla herhangi bir kimyasal kullanılmamalıdır.

Zeytin Ne zaman Toplanır?

Hasat zamanına göre zeytin çeşitleri

Sofralık zeytinler, tam olgunluk zamanında hasat edilmelidir. Hasat, yeşil zeytinlerde, zeytin rengi yeşilden açık yeşil renge döndüğü zaman yapılır. Önce iri zeytinler toplanır, daha sonra irileşenler zaman içerisinde toplanır. Siyah sofralık zeytinlerin hasadı, tanenin iyice siyahlaştığı; et kısmında menekşemor renk almağa başladığı zaman ve tane buruşmadan yapılır. Zeytin tanesinin, bir ucundan basıldığında, diğer ucundan çekirdeğin çıkması, hasat zamanının geldiğini gösterir.

Kahverengi, bordo veya çok koyu olmayan siyah renk, zeytinin doğal olarak fermente edilip, tatlandırılmış zeytin olduğunu gösterir. Çok koyu siyah renkteki çekirdek ise, renk kararması için boya kullanıldığını göstermektedir.

"Eşek Zeytini" Ya Da "Teke Zeytini"

Eşek zeytini, Balıkesir, Aydın, Muğla'da yetişir. Büyük çekirdekli bir zeytindir. Yağı az olur. Bu nedenle, sofralık siyah salamura ve çizik yeşil zeytin olarak tüketilir. Ekonomik bakımdan, önemli bir zeytin çeşidi değildir. Bu zeytin çeşidinin polenleri, bir ağaçtan öbürüne konan arılar aracılığıyla, "damızlık" gibi de kullanılarak; diğer verimli zeytinler döllenir.

Hurma Zeytini

Hurma, hasat edildiğinde, hiçbir işlemde geçmeksizin hemen yenilebilen tek zeytin çeşididir. Zeytin taneleri, ağaçta iken, yörenin ekolojik koşullarının yardımıyla, kendiliğinden yenecek duruma gelir. Zeytinler, ağaç üzerindeyken, taneler üzerinde üreyen özel bir mantar türü (phomo oka) gelişir. Böyle ağaçlara halk dilinde "sünnetli" denilir. Bu küf, tanelere acılık veren "oleuropein maddesi"ni parçalar ve zeytinin acılığını alır. Salamurasız olduğu için, yüksek tansiyon, kalp ve böbrek hastalığı çekenlere iyi gelen hurma zeytini, günümüzde, çok çıkmadığı için piyasada pek bulunmaz. Türkiye'de gerçek hurma zeytini, Karaburun Yarımadası çevresinde, özellikle Urla'da yetişir. Zeytinin, cinselliği olumlu yönde etkilediği söylenir.

SONUÇ

Zeytin ağacı, yaprağından çekirdeğine kadar tümüyle değerlidir ve değerlendirilmektedir. Zeytin ağacından, tabak, kaşık, çatal, masa, yakacak odun; meyvesinden, sofralık zeytini çeşitleri; zeytin çekirdeğinden, tesbih, bilezik, kolye; zeytinyağından, besin, besin koruyucu, sabun; küspesinden, gübre ya da yakacak elde edilir.

Hiçbir unsuru zayıf edilemeyecek derecede kıymetli olan zeytin ağacı; yerine göre süs, yerine göre yiyecek, yerine göre yakacak olurken; zamanımızda giderek artan bir şekilde, hastalıklara karşı ilaç ve kozmetikte, temel madde olarak kullanılmaktadır.

Sonuç olarak; zeytin, zeytinyağı ve zeytin yaprağının, kanser başta olmak üzere,

hastalıklara karşı sağlığımızın koruyucusu; yaşamımızın vazgeçilmez "üç altın sarısı"ndan birisi olduğunu; bilimsel araştırmalarla biliyoruz. Ve yine biliyoruz ki, yapılmakta olan yeni bilimsel çalışmalar, bu iddiamızı güçlendirecektir. Zira zeytinyağı, bal gibi, Alemlerin Rabbi'nin bize hediyesi, Nuru'nun yakın bir türevidir.

Kaynaklar:

- 1- Altun Ünsal, Ölmez Ağacın Peşinde, Yapı Kredi Yy, 1872.
- 2- Carol Firenze, Zeytinyağı Tutkusu, Çev.Rabia Kaya, Iedo Yy, 2007
- 3- Michel Montignac, Kalbin Hazinesi Zeytinyağı, Çev.Aslı Küçük, Alfa Yy, 2002
- 4-Esat Bülbül, Her Yönüyle Zeytincilik, İnkılap yy, 2007
- 5- Prf Dr. Atilla Eriş, Doç. Dr. Erdoğan BARUT, Ilıman İklim Meyveleri, (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Kitabı:6,) Bursa 200.
- 6- Doç.Dr. Mihriban Korukluoğlu, Sofralık Zeytin Sorunları Ve Çözüm Yolları, Zeytin ve Zeytinyağı Paneli, Edremit-2004
- 7- Doç. Dr. Oğuz Kılıç, Sofralık Siyah ve Yeşil Zeytin Üretimi, (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü,) Bursa.1986
- 8- Prof. Dr. Oğuz Kılıç, Zeytin Tarımı ve Sofralık Zeytin Üretimi, (U.Ü. Ziraat Fakültesi,) Marmara Birlik Yayınları, 2/1994
- 9- Mehmet Kantar, Çağdaş Marmara Zeytinciliği, (Marmarabirlik Müşavir Zir. Yük. Müh. Zeytincilik Uzm.) Marmarabirlik Yayınları-1
- 10- H. Derya Tetik, Sofralık Zeytin ve Teknolojisi, (Zir. Yük. Müh.) Ege Meslek Yüksek Okulu Yayınları No:12
- 11-Prof. Dr. Turhan Baytop, Türkiye'de Bitkiler İle Tedavi, Nobel Tıp Kitabevi, 2.bas. 1999
- 12- Dr. Adil Asımgil, Şifalı Bitkiler,Timaş yy. İstanbul, 1997
- 13- "Şifa Kaynağı Bir Bitki: Zeytin", Mercek Dergisi, S.31/Ocak 2004
- 14- Büyük Larousse, 24. Cilt
- 15- dazb.org.tr - T.C. Doğu Akdeniz Zeytin Birliği
- 16- undp-pff.org
- 18- Wikipedi.com
- 20- zae.gov
- 21- cbs2004.fatih.edu.tr
- 22- zeytinweb.com
- 24- tuam.uludag.edu.tr
- 25- aeri.org.tr
- 26- cmedikal.com
- 27- olivecenter.net
- 28- internationaloliveoil.org
- 29- yaklasansaat.com
- 30- Zeynep Uygur