

Bir Zeytin Ürünü Zeytinyağı



Zeytinyağı Akdeniz mutfağının vazgeçilmez besini. Peki, zeytinyağının üretim sürecinde neler yapılıyor? Bu yağın ne gibi yararları var? Çeşitleri neler? Zeytinyağı yemeklerden başka nerelerde kullanılıyor? Gelin, bu ve buna benzer soruların yanıtlarını beraber öğrenelim.

Akdeniz ikliminin yaşandığı bölgelerde sıklıkla görülen zeytin ağacı, ülkemizde de yaygın olarak yetişir. Akdeniz, Ege ve Marmara bölgeleri zeytin üretiminin yapıldığı başlıca bölgelerdir. Bu ağacın önceleri yeşil olan meyvelerinin rengi zamanla koyu bir mora döner. Zeytinin çekirdeği ve etli kısmı yağlıdır.

Marmara Bölgesi'nden bir zeytin bahçesi



Donmuş zeytinyağı

Zeytinyağı, oda sıcaklığında sıvı hâdedir. Buzdolabına koyulduğunda donar, ancak dışarı çıkarılınca hiçbir özelliğini kaybetmeden yeniden sıvılaşır. Rengi sarı ve yeşilin tonlarında değişebilir. Kendine özgü, keskin bir kokusu vardır.

Genellikle ekim ayında başlayan zeytin hasadı bir sonraki yılın mart ayına kadar devam eder. Zeytinyağı üretmek amacıyla toplanan zeytinler, zeytinyağı fabrikasına gönderilir.

Fabrikada zeytinler öncelikle dal ve yapraklarından temizlenir. Daha sonra üzerlerinde toz ve kir kalmaması için yıkanır.



Zeytin hasadı

Dal ve yapraklar ayıklanmazsa yapılan zeytinyağı acı olur.

Yıkandıktan sonra zeytinler taş değirmenlerde ya da kırıcı denen makinelerde parçalanır. Zeytinler burada ezilir ve hamur hâline gelir.



Taşıma bandındaki zeytinler

Taş değirmen





Hamur hâline gelen zeytin, disklerin üzerine yerleştirilir.



Üst üste koyulan bu disklerle bir makine yardımıyla basınç uygulanır.

Hamur hâline gelen zeytin, liften yapılmış disklerin üzerine yerleştirilir. Üst üste konulan bu disklerle bir makine yardımıyla basınç uygulanır ve disklerin arasındaki hamurdan yağın çıkması sağlanır.

Elde edilen zeytinyağı çeşitli kontrollerden geçirildikten sonra şişelenir ve yenmeye hazır hâle gelir.

Zeytinyağı, zeytinlerin fiziksel işlemlerden geçirilmesiyle elde edilir, bu aşamaların hiçbirinde kimyasal işlem uygulanmaz.



Filtreden geçirilen zeytinyağı

Zeytinyağı şişelere dolduruluyor.



Zeytinyağının yapısında serbest hâlde bulunan yağ asitleri vardır. Bu yağ asitlerinin oranı, zeytinyağının türünü ve kalitesini belirleyen en önemli etkenlerden biridir.

Zeytinyağı çeşitleri



Üretim yöntemine göre zeytinyağının natürel, rafine, riviera ve çeşnili olmak üzere başlıca dört türü bulunur. Natürel zeytinyağının bazı çeşitleri doğrudan tüketime uygundur. Bazı çeşitlerinin yenebilmesi içinse rafine edilmesi yani istenmeyen maddelerden arındırılması gerekir.

Riviera zeytinyağı, rafine zeytinyağının doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağlarıyla belirli bir oranda karıştırılmasıyla oluşur. Çeşnili zeytinyağları da çeşitli baharatların zeytinyağına eklenmesiyle elde edilir. Bu yağları sadece görüntülerine bakarak birbirinden ayırt etmek zordur.

Zeytinyağı sağlığımız için oldukça yararlı bir besindir. Örneğin kalp hastalıkları riskini azaltır, cildi besler ve nemlendirir. Ancak içerdiği antioksidan ve çeşitli minerallerin özelliklerini koruyabilmesi için zeytinyağının ısıtılmadan yenmesi önerilir.

Eski dönemlerde kas ağrıların ve çeşitli cilt hastalıklarının tedavisinde yararlanılan zeytinyağı, günümüzde ilaç sektöründe de etkin bir biçimde kullanılır.



Sabun başta olmak üzere kişisel bakım ve kozmetik ürünlerinde zeytinyağı en önemli etken maddelerden biri olarak yer alır.

Tuğçe Inroga

Çizim: Irma Zmiric Çetinkaya