

Uffizi'deki bir tablo bize asit ve polifenolle ilgili ne anlatabilir?



Piero Pollaiuolo, 1459 – 1472 Prudence Tablosu

Yıl 2008, görkemli binanın koridorunda ilerlerken içimde büyük bir heyecan var. "Sırada o kadar beklediğime degecek mi gerçekten?" diye aklımdan geçiriyorum bir an ve son derece saçma bir yorum yaptığım için kendime gülüyorum.

Paha biçilmez başyapıtların sergilendiği Uffizi Müzesi'ndeyim.

Staj yaptığım fabrikadaki iş arkadaşımın yol tarifini hatırlamaya çalışıyorum:

"Kubbeli koridoru geç. Kaybolursan 9 numaralı odayı sor. Stanza nove. O büyüleyici panelleri görmemene imkan yok!"

Ve işte karşımda...

Rönesans dönemi sanatçılarından Piero Pollaiuolo'nun 'Prudence' isimli, yedi erdemden biri olarak tanımlanmış 'sağduyululuk' üzerine yaptığı büyüleyici tablosu bu. Resimde bankta oturan genç bir kadın, bir elinde ayna, diğerinde yılan tutar.

Yılan 'dikkatli davranmayı' ve ayna da 'bilgiyi' temsil eder.

Bu tabloda Pollaiuolo, doğru olanı seçme ve akıllı hareket etme anlamındaki sağduyuyu muazzam bir şekilde betimlemiştir.

2008'de Erasmus programıyla İtalya Bologna'da bir nebati yağ paketleme firmasında staja gidip 5 ay kaldığım süre zarfının bana kattığı en özel karşılaşmalardan biri de Floransa ve bu tablodur.

Ve bildiğiniz üzere İtalya sadece Rönesans, sanat eserleri ve turizmle değil, aynı zamanda zeytinyağıyla da çok ünlü bir şekilde betimlemiştir.

Şimdi gelelim başlıktaki konuya...

ÜZERİNDE DÜŞÜNÜLMÜYOR

Birkaç yıldır tartışılan ancak çok da üzerine düşülmeyen bir konu son aylarda iyice alevli tartışmaların odağında.

Zeytinyağının kalitesinin belirlenmesinde sadece asit üzerinden veya sadece polifenol üzerinden giden tartışmaların sektör açısından artıları ve eksileri üzerine düşüncelerimi sizlerle paylaşmak niyetim.

Zeytinyağı ticaretinde kalite ve saflık kriterlerine bakılır.

Biz saf zeytinyağından bahsettiğimiz için kalite kriterleri üzerinden konuyu değerlendirmek daha anlaşılır olacaktır.

Diyelim ki, bir üretici özenle baktığı zeytin ağaçlarından yine titizlikle topladığı zeytinlerini sıkım tesisine götürdü.

Genelde sıkım tesislerinde en hızlı ve pratik yapılabilen analiz olan serbest yağ asitliği tayinidir.

Biz bundan sonra kısaca 'asitlik' olarak ifade edeceğiz.



Dolayısıyla üretici zeytinyağını ilk kez aldığı anda öğrendiği ilk bilgi serbest yağ asitliğidir.

Bu nedenle ürününü hemen pazarlamak isterse elinde bu veri olduğu için ticari sınıflandırmada öncelikli kriteri asitlik olacaktır.

Diğer analizleri yaptırmak için para ve zaman harcamak durumundadır.

Eğer üreticinin acil paraya ihtiyacı varsa, alıcı sadece asitliğe bakarak zeytinyağına fiyat teklif eder.

Genelde de zeytinyağın asitliği ne kadar düşükse fiyatı o kadar yüksek olur.

Hatta, 'dizyem' olarak nitelendirilen zeytinyağları vardır ki, onlar en değerlidir.

Dizyem (dixième) Fransızca'da 'onda bir' anlamına gelir.

Örneğin, "5 dizyem" demek 0.5 asit demektir.

Rakamların şöyle bir önemi vardır.

Uluslararası Zeytin Konseyi ve Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'ne göre natürel sızma zeytinyağının asitliği 0.8'e eşit veya bu rakamın altında olmalıdır.

Üreticinin zeytinyağının asitliği 0.8 ise alacağı fiyat ile asitliği 0.9 ise alacağı fiyat arasında yaklaşık 10 fark olur.

Çünkü 0.8 asitliği olan bir zeytinyağı natürel sızma kategorisinde, 0.9 olan ise natürel birinci veya yemeklik kategorisinde değerlendirilir.

Sanırım az önce okuduklarınız, asitliğin neden önemli olduğunu anlamanıza yardımcı olmuştur.

'SÖZDE BİLİRKİŞİLERE' İTİBAR ETMEYİN

Peki, ticaretin hacmi büyür ve ürünün gideceği yer uzaklaşırsa ne olur?

İşte o zaman diğer kriterlere de bakmak gerekir.

Kalite kriterleri dendiğinde serbest yağ asitliği, peroksit sayısı, UV ışığında özgül soğurma (E 232nm, E 270nm, ΔE), yağ asidi etil esterleri, halojene çözücüler, duyuusal analiz gelir.

Anlaşılabileceği üzere zeytinyağının kalitesini anlamak için birden fazla parametreye bakmak gerekir.

İşin taklit ve taşış boyutuna gelindiğinde saflık kriterleri ile duyuusal analiz de devreye girer ve oradan zeytinyağının gerçek olup olmadığı anlaşılır.

Ancak bunlar pahalı analizlerdir ve her üretici her bir parti ürünü için yaptırmakta zorlanabilir.

Bu nedenle sadece asitlik üzerinden konuşmak daha hesaplı ve pratiktir.

Ancak asitlikle ilgili şöyle bir sıkıntı vardır.

Rafine edilmiş bitkisel yağların kimyasal işleme asitliği düşürüldüğü için 'natürel' diye alınan bir zeytinyağı aslında rafine bir bitkisel yağla karıştırılmış olabilir.

Yani tek başına asitlik üzerinden zeytinyağının kalitesi hakkında fikir sahibi olamayız.

Bir de yeri gelmişken şunu da eklemekten edemeyeceğim:

Bazı 'sözde' bilirkişiler zeytinyağını tadararak asitliğini söyleyebileceklerini iddia ederler ancak bu da bilime son derece aykırı bir yöntemdir!

Birçok eğitimde hem katılımcı, hem çevirmen, hem de eğitmen olarak yer aldım.

İstisnasız hepsinde bu konu gündeme geldi ve bütün hocalarım bunun güvenilir bir yöntem olmadığını, mutlaka laboratuvarla analiz yapılması gerektiğini söylediler.

O yüzden lütfen, "Bir tadayım da sana hemen asitliğini söyleyeyim" diyenlere itibar etmeyin.

O SLOGANI ÇOK DA ABARTMAMAK GEREKİYOR

Bir diğer önemli konu da polifenol sayısı...

Geçenlerde yazılarını ilgiyle takip ettiğim Elvan Uysal Bottoni de bu konuya değindi ve sakıncalarından bahsetti.

Benim de katıldığım toplantılarda görüştüğüm İtalyan eğitmenler ve zeytinyağı tadımcıları da 'sağlık için zeytinyağı' sloganının abartıldığı takdirde tüketime olumsuz etkileri olacağını vurgularlardı.



len ve sonuçları merakla beklenen başka zeytin çeşitlerimiz de var.

Ancak bu demek değil ki, 'Edremit (Ayvalık)', 'Gemlik' ya da başka çeşitlerimizin değeri düşük.

Aksine, iyi bakılan zeytin bahçelerinden ve kaliteli üretime özen gösterilerek yapılan zeytinyağlarının hepsi başlı başına birer değerdir ve ülkemiz adına bir kazançtır.

Duyusal analiz açısından bakıldığında durum daha da ilginç bir hal alır.

Çünkü özellikle yarışmalara gönderilen zeytinyağı numunelerinde jüri üyeleri temiz üretim, meyvemsilik ve farklı kokular yanında uyum veya dengeye de bakarlar.

Bir zeytinyağı numunesinin çok acı veya çok yakıcı olması tek başına yeterli değildir.

NE ASİTLİK, NE POLİFENOL, ESAS OLAN UYUM

2012 yılında Roma'da UMAO'nun (Akdeniz Zeytinyağı Tadımcılar Birliği) Zeytinyağı Tadımı ikinci seviye kursuna katılmıştım.

Orada dünyanın ve İtalya'nın önemli tadımcılarından Paola Fioravanti hocam tek Türk olarak öğrenme hevesimden çok etkilenmiş ve beni L'Orciolo d'Oro isimli prestijli bir yarışmaya tecrübe kazanmam adına götürmüştü.

İtalya'nın değerli tadımcıları ile 3 gün boyunca mesai yapmak ve toplamda 150 numune tatmak benim için paha biçilmez bir deneyimdi.

Yarışma tadımları bittikten sonra dönüş yolunda Paola'ya zeytinyağı puanlamasında en önemli kriterin ne olduğunu sorduğumda bana, "Uyum" diye yanıt vermişti.

O günden sonra ben de davet ediliğim yarışmalarda zeytinyağı değerlendirirken tek bir özelliğine değil, genel olarak uyumuna bakmaya özen gösterdim.

Özetle, natürel ve kaliteli zeytinyağları çok değerlidir.

Bu ürünleri değerlendirirken ve ticaretini yaparken tek bir özelliğe odaklanmak yerine bir bütün olarak irdelemek daha akılcı bir yaklaşım olur.

Dolayısıyla natürel zeytinyağlarında ne asitlik, ne polifenol değil, 'uyum' esastır.

Bir elimizde bir ayna, diğerinde bir yılan varmış gibi mesela...

Dikkat ve bilginin uyumu, sağduyu, sadece zeytinyağında değil, hayatın her noktasında işimize yarar.

Nedenlerini irdeleyelim mi?

Öncelikle dünyada binin üzerinde zeytin çeşidi olduğu düşünülüyor.

Bunun sebebi henüz zeytinin gen haritasının tam anlamıyla çıkarılamamasından ve hala yeni zeytin çeşitlerinin keşfedilmesinden kaynaklanıyor.

Sadece İtalya'da 538 zeytin çeşidi olduğu biliniyor.

Onun ardından İspanya'da 262 ve Türkiye'de 95 farklı çeşit tescillenmiş durumda.

Bu da aslında bir kültür mirası olarak çok değerli.

Çünkü her bir zeytin çeşidinin farklı özellikleri ve yetiştigi yerlere göre içerdiği farklı oranlarda bileşenleri var.

Bu farklılıklara yol açan unsurlardan biri de polifenoller.

Esasen polifenoller bitkilerde doğal olarak bulunan ve insan vücuduna faydalı oldukları, en azından in vitro (laboratuvarda yapılan) deneylerde test edilerek doğrulanmış ve antioksidan özellik gösteren bileşenler.

Ancak ne kadar dozda insan vücudunda yararlı olduğu henüz kanıtlanmamış olduğu için bilim insanlarının üzerinde araştırmaya ve tartışmaya devam ettiği bir bileşik kategorisi.

Öte yandan, zeytinyağında polifenol tayini için kullanılan iki parametre var.

Biri kafeik asit, diğeri ise gallik asit.

Birinin en yüksek değeri yüzlerle ifade edilirken, diğerinde sayılar binleri aşabiliyor.

Bu farklılık da hem üreticiler, hem de ülkeler arasında rekabeti kızıştırıyor.

ACI VEYA YAKICI OLMASI TEK KRİTER DEĞİL

Örneğin, 2017 yılında Almanya'nın Köln şehrinde yapılan ve dünyanın en büyük gıda fuarlarından biri olan Anuga'da Girit zeytinyağları için bin 500 polifenol sayısını duyunca hayretler içinde kalmış ve hayıflanmıştım.

Çünkü Türkiye'de hiç o kadar yüksek değerde bir zeytinyağına rastlamamıştım.

Sonradan öğrendim ki, parametre fark ederse rakam da değişebiliyor.

Sağlıklı zeytin meyvesinde de bol miktarda bulunan polifenoller eğer kaliteli üretim esaslarına dikkat edilirse zeytinyağında da bulunabiliyor.

Bunda erken hasat ve soğuk sıkım yapılmasının zeytinyağının polifenol içeriğine etkisi çok büyük.

Yalnız sadece üretim değil, zeytin çeşidi ve iklim şartları da polifenol içeriğinde önem arz ediyor.

Örneğin, İtalya'nın ünlü 'Coratina' zeytini polifenolü en yüksek çeşitlerden.

İyi üretilmiş bir 'Coratina' zeytinyağı, polifenol içeriği açısından zengin olma potansiyeline sahip.

Türk zeytin çeşitlerinde 'Yamalak Sarısı', 'Memecik' ve 'Domat' son yıllarda polifenol içeriği bakımından dikkat çekiyor.

Akdeniz ve Güney Ege'nin iklim özellikleri kuzeye göre daha sıcak olduğu için zeytinler daha çok polifenol içerebiliyor.

Bu da zeytinyağında daha çok polifenol görülme olasılığını artırabiliyor.

Elbette üzerinde çalışılması düşünül-