



NATÜREL ZEYTİNYAĞI DUYUSAL ANALİZ EĞİTİMİ

Eğitimin Amacı

Zeytin yetiştiriciliğine karar verilmesinden mutfağa kadar geçen süreçte, zeytinyağı kalitesini etkileyen birçok faktör vardır. Zeytinyağında üretim hatalarından dolayı oluşan duysal kusurlar, zeytinyağının sınıflandırılmasında, ticaretinde ve tüketiminde önemli değişikliklere neden olmaktadır. Sağlıklı yaşam isteyen, gastronomiyi ve diyeti önemseyen, eğitimden mutfak işçiliğine kadar toplumun tüm yelpazesinde yer alan ve zeytinyağı sektöründeki kişilere; kısacası herkese natürel zeytinyağı duysal analiz eğitimi vermek ve edinilen bilgilerle bilinçlendirme çalışmaları yapmak hedeflenmektedir.



Duyusal analizler

- Ürünün kalitesini kontrol etmek,
- Üretim hatalarını tespit etmek,
- Ürün kalitesini geliştirmek,
- Zeytinyağını ticari olarak sınıflandırmak için yapılır.

İyi bir zeytinyağı öncelikle taze zeytin meyvesinin tat ve aromasını taşımalıdır. Tattığınızda adeta taze sıkılmış meyve suyu hissini vermelidir.

“bir damla bir dünya”

Duyusal Analist

- Test zamanına en az 30 dakika kala sigara veya kahve kullanmamalı,
- Koku ve etkisi test zamanına kadar kaybolmayan parfüm, kozmetik ürünü ve sabun kullanmamalı,
- Ellerini yıkamak için parfümsüz sabun kullanmalı, kokuyu yok etmek için hemen durulmalı ve kurulamalı,
- Test öncesinde 1 saat bir şey yememeli,
- Hem fiziksel hem psikolojik olarak hazır olmalıdır.



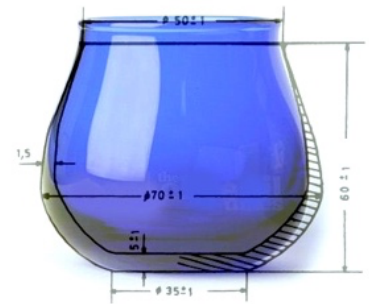
Duyusal Analizde



- **Duyusal analiz odası:** Duyusal analistlere konsantrasyon, tarafsızlık sağlayan ve duysal analizleri kolaylaştıran standartlaştırılmış bir ortam sağlamalıdır. Garip kokulardan izole edilmiş, ses geçirmez ve 20- 25 °C arasında sabit bir sıcaklıkta olmalıdır. Aydınlatmasının iyi olması ve her tadımcı için ayrı kabin bulunmalıdır.

- **Cam bardak:** Özel ölçüleri vardır ve yağın renginin anlaşılmasını engelleyen koyu bir renktedir. Saat camı adı verilen bir cam ile ağzının kapatılması gerekir.

- **Duyusal analist:** Bir deneme ve seçim sürecinden geçerek seçilen duysal analist, her bir özelliğin algılandığı yoğunluğu gösteren profil sayfasında değerlendirme yapması gerekir.



Duyusal Analiz

Panel lideri tarafından seçilen 8 ile 12 uzman duysal analist tarafından gerçekleştirilir. Zeytinyağı duysal analizde yağ özelliklerinin çoğu, koku duyusuyla algılanır. Genellikle insanlar diğer yiyeceklerde olduğu gibi zeytinyağının tadına ağızda hissettiği lezzete göre karar verseler de analistlerin lezzete odaklanmadan önce, kokuya yönelik algılara öncelik vermeleri gerekmektedir. Zeytinyağı duysal analizleri burunda, dilde, geniz boşluğunda (retro nazal) ve gırtlakta yapılır.





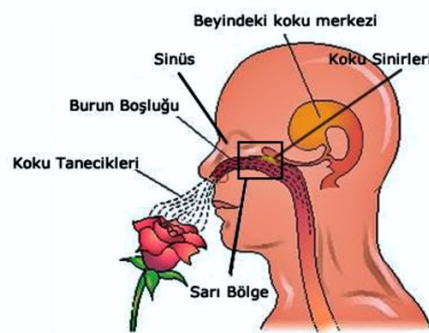
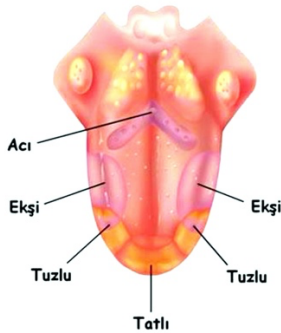
Birinci aşama

- ⇒ Duyusal analiz yapılacak yağ örnekleri, standarda uygun tadım bardağında sunulur.
- ⇒ Tadım bardağına 15 ml yağ konulur ve ağzı saat camı ile kapatılır.
- ⇒ Bardak avuç içinde tutularak biraz ısıtılır.
- ⇒ Duyusal analist, bardağı saat camıyla kapalı tutarak eline alır ve nazikçe eğer; sonra bardağın cidarını zeytinyağı ile mümkün olduğu kadar çok ıslatmak için bardağı bu pozisyonda hafifçe çalkalar. Bu işlem yağın uçucu aromatik bileşenlerinin artmasını sağlamak amacıyla gerçekleştirilir.
- ⇒ Bardağın ağzı açılır, bardaktan burunla derin bir nefes alınır. Zeytinyağının meyvemsilik özelliği, varsa kusurları değerlendirilir.



İkinci aşama

- ⇒ Bardağın kapağı açılarak yağdan 3 ml (bir çay kaşığı) kadar küçük bir yudum alınır.
- ⇒ Yağ; ağız ve dilin önünden yanlara, arkaya ve damağa kadar tüm ağız boşluğuna dağıtılır.
- ⇒ Kısa, sık nefes alınır.
- ⇒ Dili ön dişlerin arkasına dayayarak sesli şekilde hava ağızdan içe çekilir ve yağ yutulur. (Havayı ağızdan içeri çekmek, analiste uçucu aromatik bileşenleri burun ardı yoluyla algılama kabiliyeti sağlar.)
- ⇒ Yağın dil üzerinde bıraktığı acılık ve boğazdan geçerken bıraktığı yakıcılık hissi değerlendirilir.



Üçüncü aşama

- ⇒ İlk iki aşamada algılanan meyvemsilik, acılık ve yakıcılık özellikleri ile varsa negatif özellikler, değerlendirilir ve bu özelliklerin yoğunluklarına yani; hafif, orta ya da güçlü olduğuna karar verilir.

Meyvemsilik, acılık, yakıcılık

Görsel analizler insanı zeytinyağı konusunda yanıltabilir. Zeytinyağının rengi çok sayıda değişken etkiye bağlıdır. Genel inanın aksine koyu yeşil veya altın sarısı renk, daha iyi bir zeytinyağı demek değildir. Açık sarı bir zeytinyağı, altın sarısı bir zeytinyağından daha iyi üretilmiş ve kalitesi de yüksek olabilir. Bu nedenle yağın rengi ile kalitesi arasında bir ilişki yoktur denebilir. Zeytinyağı duysal analiz kurullarında yer alan analistler, zeytinyağının renginden etkilenip analizde önyargılı davranılmasını diye analizlerini yağın renginin anlaşılmadığı koyu renk cam bardaklarla tadım yaparlar.



Natürel zeytinyağının hazırlanma süreci ve duysal analizi hakkında daha fazla bilgi edinmek istiyorsanız, Zeytinyağı Akademisi'ne katılın ve siz de **Duysal Analiz Uzmanı** olun.