

7 ARALIK 2022
ÇARŞAMBA
20.00

LIVE

BİR KONU, BİR KONUK

HAFTANIN KONUĞU

Prof Dr. Gülcan ÖZKAN

Z



KONU ;

"ZEYTİNYAĞI HAMURUNDA
YOĞURMA, SICAKLIK VE SÜRENİN OPTİMİZASYONU"



www.zeytinyagiakademisi.com.tr

Bahçeden sofraya
zeytinyağının kalitesi
ile organoleptik
özellği ve biyoaktif
içeriğı; meyvenin
çeşidine, yetiřme
ortamı koşullarına
(iklim, toprak, zirai
uygulamalar, hastalık
ve zararlılar),

”

hasat dönemine,
hasat şekline, taşıma
şekline, depolanma
süresi ile yağların
nasıl işlendiğine
(kırma-ezme yöntemi,

”



yoğurma sıcaklığı
ve süresi,
hamurdan yağ ve
karasuyun
ayrılması
yöntemine,
dekantörde su
ilavesine) ve

”



elde edilen
yağların nasıl –
hangi koşullarda
depolandığına
bağlıdır.

”

Zeytin meyvesi
biyoaktif
bileşenlerce
zengin bir
meyve olmasına
karşın, bu
bileşenler çok
iyi proses
koşullarında
maksimum
seviyede
zeytinyağına
aktarılabilir.



”

Zeytinyağı üretim prosesinde, yoğurma ile zeytin hamuru homojenleştirilir ve yağ damlacıklarının devamlı bir faz oluşturacak şekilde irileşerek büyük damlalar oluşturması ve yağ-su emülsiyonu kırılarak yağın serbest hale gelmesi sağlanır.

”

Prosesin bu aşamasında yağ verimi yanında meyveden yağa biyoaktif bileşenlerin ve aroma bileşenlerinin geçişi, yoğurma sıcaklığı ve süresine bağlı olarak değişir.

BİR KONU, BİR KONUK

HAFTANIN KONUĞU

Prof Dr. Gülcan ÖZKAN

'Bu haftaki 'Bir Konu & Bir Konuk' programında bilimsel veriler üzerinden yoğurma işlem koşullarının optimizasyonu, farklı yoğurma sıcaklık ve sürelerinin meyveden yağa istenen-istenmeyen aroma bileşenlerinin, fenoliklerin (özellikle hidroksitirozol ve tirozol), steroller ile triterpen diollerin geçişleri üzerine olumlu veya olumsuz etkileri tartışılacaktır.

