



122. Pridelajmo ekstra deviško oljčno olje - 22.11.2004 13:30 - Poslano



Deviško oljčno olje je sok oljke pridobljen z mehanskimi postopki brez toplotne in kemične obdelave in brez dodatkov. Najboljše je **ekstra deviško oljčno olje**, ki mora izpolnjevati najstrožja merila kemičnih analiz in senzorične ocene. Olja so lahko po okusu različna - od blagega sladkega do pikantnega. Plod oljke je grenak in pikanten in tako je tudi njeno olje, zato to ni napaka, ampak značilnost oljčnega olja. Vedno bolj so cenjena sveža in pikantna olja, ker imajo za nas več koristnih antioksidantov. **Napake oljčnega olja** so: žarkost, plesnivost, okus in vonj po morklji, po zemlji, po kovini... Ekstra deviško oljčno olje ne sme imeti nobenih napak.

Najpomembnejša dela oljkarja za doseganje kakovosti oljčnega olja:

- dobra zaščita pred napadom oljčne muhe . **V plodovih napadenih od ličink se že začenejo oksidacijski procesi in s tem povečanje prostih maščobnih kislin v olju.**

- pravočasno obiranje . **Pri obarvanih sortah začnemo z obiranjem, ko je povrhnjica v celoti obarvana in ga po možnosti zaključimo, ko je meso ploda obarvano le do polovice. Bolj zrele oljke dajo olje z manjšo obstojnostjo.**

Istrsko belico obiramo rumeno zeleno, ko je meso plodov mehko in kašasto ob stiskanju in se koščica lepo loči. Ker nizke temperature negativno vplivajo na kvaliteto načrtujemo obiranje pred nastopom nizkih temperatur.

- plodove obiramo z dreves tako, da jih čim manj poškodujemo in ne pobiramo plodov s tal . **Plodovi, ki padejo na tla so običajno črvi, na tleh hitro plesnijo, navzamejo se tudi vonja po zemlji .Vonj po plesnobi, zemlji in črvičnosti se pozna tudi v olju. Taki plodovi zelo poslabšajo kvaliteto olja, tudi če so dodani le v manjši količini ostalim zdravim oljкам.**

- plodove čim prej peljemo v predelavo. Za krajši čas jih shranimo v zračne zaboje . **Vreče niso primerne za shranjevanje in transport, ker se plodovi poškodujejo.**

- za prevzem olja v oljarni pripravimo čisto posodo.

SAMO ZDRAVI (NEČRVIVI), NEPOŠKODOVANI PLODOVI, PRAVOČASNO OBRANI IN ČIMPREJ PREDELANI LAHKO DAJO OLJE VRHUNSKE KAKOVOSTI.

Najpomembnejša dela oljarja za doseganje kakovosti oljčnega olja:

-čistoča strojev in celotne torklje

-ločevanje plodov različne kvalitete od različnih oljkarjev

-spoštovanje dogovorjenega časa predelave in čim krajši čakalni čas

-shranjevanje oljk do predelave v zračnih in suhih prostorih

-skrbno pranje plodov pred predelavo v čisti vodi

-temperatura mase v času predelave naj bo največ 30 °C (za geografsko poreklo do 27 °C)

Shranjevanje in ohranjanje kakovosti oljčnega olja:

-temperatura prostora naj bo od 12 do 18 °C

-posoda za olje naj bo INOX ali steklena (**mora biti v temi**) in naj bo vedno polna (**shranjevanje kot pri vinu s čim manjšo prisotnostjo zraka**)

-pretok **opravimo, ko se na dnu pojavi morklja. Pri pretakanju s cevjo točimo od spodaj, da je stik z zrakom čim manjši**

Pripravila: Irena Vrhovnik

Datum objave obvestila: 22.11.2004 13:30

Obvestilo prognostičnega centra: Zahodna Slovenija/Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica

Objavil/a: ŽEŽLINA Ivan

Pripravil: **Ivan Žežlina**

[Seznam registriranih FFS](#)

