

Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü



Enstitümüzde Zeytinyağı Duyusal Test Laboratuvarı kurulması için proje hazırlanmış ve Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA)'na sunulmuştur. Destek almaya hak kazanan proje kapsamında BEBKA ve Kurumumuzun ortak katkılarıyla, 10 degüstatörün aynı anda tadım yapacağı şekilde Zeytinyağı Duyusal Test Laboratuvarı hizmete başlamıştır.



Kaliteli Zeytinyağı Üretmek İstiyorum

Visyonumuz: Faaliyet alanında ki araştırma konuları ile laboratuvar analizlerinde vazgeçilmez olmak

Misyonumuz: Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme, yem, su ve su ürünleri konularında sektörün ihtiyacı olan kontrol ve araştırma hizmetleri ile bu konulardaki eğitimleri kaliteli, güvenilir ve hızlı gerçekleştirerek, müşteri memnuniyeti ve gıda güvenliğini sağlayıp toplum sağlığını korumak.



Zeytinyağı Tadım Grubumuz

Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü

Hürriyet Caddesi, No: 126 P.K.3
Hürriyet - Osmangazi / BURSA

Telefon : 0 224 246 47 20 (pbx)
Faks : 0 224 246 26 29
Web : <http://arastirma.tarim.gov.tr/bursagida>



Gıda ve Yem Kontrol
Merkez Araştırma
Enstitüsü



Zeytinyağı Duyusal
Test Laboratuvarımız
ile hizmetinizdeyiz



Uluslararası
Standartlarda
Akredite Kuruluş



Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü - BURSA

Zeytinyağının Duyusal Özellikleri, Analizi ve Tadım Grubu



Zeytinyağında Duyusal Analiz; Avrupa Birliği'nde uzun yıllardır uygulanmaktadır. Ülkemizde Türk Gıda Kodeksi ile *Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği*'nde yer almıştır. Ancak bu şekilde Natürel Sızma Zeytinyağının özellikleri belirlenmekte, korunmakta ve tercih edilmektedir.

Kaliteli Zeytinyağının Özelliklerini Biliyor muyuz?

Günümüzde Zeytinyağının kalitesinin iyileştirilmesine yönelik çalışmalar umut vericidir. Ancak üretirken ve tüketirken bazı hatalar yapılmaktadır.

İyi bir Natürel Sızma Zeytinyağı tamamen meyveden gelen fenolik maddeleri içermeli ve zeytin meyvesi gibi kokmalıdır. Hiçbir yabancı tat ve koku içermemelidir.

Üretim ve depolama sırasında yapılan hatalar, örneğin, dip zeytinle, ağaçtan toplanan zeytinin ardarda veya birlikte sıkılması, zeytinin hatalı taşınması ve uzun süre bekletilmesi, elde edilen yağın depolama sırasında hava ile temas ettirilmesi veya oluşan tortunun zamanında alınmaması ve benzeri uygulamalar'' zeytinyağının kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir.

Kaliteli Zeytinyağı Tüketmek İstiyorum

Duyusal Analiz Neden Gereklidir?



Zeytinyağı duyu analiz laboratuvarı, mevzuatta var olan fiziksel, kimyasal ve enstrümantal analizlerle tespit edilemeyen özelliklerin belirlenmesi için gereklidir. Duyusal analiz sonuçları yapılan hataların kaynağı hakkında da bilgi vermektedir ve Kaliteli ürün elde edilmesi için fayda sağlamaktadır. Yapılan çalışmalarla, kaliteli zeytinyağı üretilen, değer artışı sağlanacak, ihracata yönelik ürün elde edilebilecek, tüketicilerde tercihlerini daha bilinçli yapabileceklerdir.

Duyusal Analiz Yapılması ile Neler Tespit Edilir?



Duyusal Analiz Laboratuvarında Zeytinyağı tebliğinde bulunan kızılsıma, çamurlu tortu, küflü-rutubetli, şarabımsı-sirkemsi-asidik-ekşimsi, metalik, ransid ve diğer kusurların yanında meyvemsi, acılık, yakıcılık gibi pozitif özellikler duyu olarak belirlenebilmektedir. Ayrıca zeytinyağı üretiminde kullanılan zeytinin sıkım halinde yeşil veya olgun olma durumu da tespit edilebilmektedir.

Zeytinyağı Tadım Grubu Nedir?

Zeytinyağı Duyusal Analizi bir tadım grubu tarafından yapılmaktadır. Grup en az 8, en çok 12 kişiden oluşmaktadır. Enstitümüzde Zeytinyağı Duyusal Test Laboratuvarında görev alacak personelin oluşturulması amacıyla, uluslararası standartlara uygun seçim yapılarak bir tadımcı grubu oluşturulmuştur. Grubun yurtdışındaki uygulamaları görmesi amacıyla, İtalya İmpria'da bulunan ONAÖO (The National Organization of Olive Oil Tasters)'ya teknik gezi gerçekleştirmiş ve sonrasında uluslararası standartlara uygun bir laboratuvar kurulmuştur. Yurtdışından konu uzmanları getirilerek yerinde 2 haftalık uygulamalı duyu analiz eğitimi yapılmıştır.

Enstitümüzde Zeytinyağı Duyusal Analiz Laboratuvarı Kuruldu



Oluşturulan Laboratuvar; numune için gerekli aydınlatma ve ısıtma ortamının sağlandığı panelistler için oluşturulmuş 10 ayrı bölme, numune hazırlık bölümü, her panelist için değerlendirme yapılacak bilgisayar donanımı, online değerlendirme yapılabildiği bilgisayar programı ve açık panelin yapılabileceği bir bölümden ve bürodan oluşmaktadır. Laboratuvar uluslararası standartlara göre oluşturulmuş olup toplam 50 m²'lik alan üzerine kurulmuştur.