



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SOĞUK SIKIM ZEYTİNYAĞININ ÜRETİM SÜRECİ

Soğuk sıkım zeytinyağı nasıl yapılır, kaliteli bir zeytinyağı elde edebilmek için üretim sürecinde nelere dikkat edilmelidir ya da zeytinyağı asit oranı nasıl düşürülür? Üretim süreci şu şekildedir;

1- Doğru olgunluğa ulaşan zeytinler hasat edilir. Olgunlaşmış ve hasat zamanında toplanmış zeytinler, düşük asit oranına sahip zeytinyağı elde etmek için önemli bir kriterdir.

2- Hasat edilen zeytinler yıkama işleminden geçirilir. Yaprakları ve dalları zeytinlerden ayıklanarak zeytinler temizlenir.

3- Bu aşamada artık zeytinler öğütölmek üzere işleme tabi tutulur. Mekanik bir öğütme yöntemiyle zeytinlerin etli kısımları ezilerek çıkarılır. Sonrasında geleneksel bir yöntem olan taş değirmenlerle öğütme işlemine geçilir. Eğer öğütme için modern yöntemler tercih ediliyorsa, öğütücü makine kullanılır.

4- Öğütme işleminden geçirilen zeytin hamuru, karıştırılarak homojen bir hâle getirilir. Böylece yağ zeytinden kolayca ayrıştırılabilir.

5- Homojen hâle getirilen zeytin hamuru sıkılır ve yağın zeytinden ayrılması sağlanır. Büyük presler ya da modern hidrolik preslerle yapılan bu işlem sonrası yağ ayrıştırılır.

6- Sıkma yönteminin ardından ortaya çıkan sıvı içerisinde zeytinyağını ve su içeren bir karışımdır. Suyun zeytinyağından ayrılması için sedimentasyon veya santrifüj yöntemi kullanılmaktadır. Bu işlem sonrası zeytinyağı sudan ayrılır.

7- Elde edilen yağın içerisinde partiküller kalır ve bu aşamada yağın kalitesini artırmak için zeytinyağı bu partiküllerden temizlenerek filtrelendir.

8- Zeytinyağımız artık hazır. Temiz ve hava geçirmez kaplarda saklanarak, ışıktan uzak bir ortamda besin değerlerini koruyarak uzun süre tazeliğini koruyabilir.