



Zeytinyağı, zeytinin meyvelerinden bir takım fiziksel işlemlerle veya kimyasal yöntemlerle rafine edilerek elde edilen yağa verilen addır.

Zeytinyağı elde ediliş yöntemlerine göre öncelikle üç (3) sınıfa ayrılır.

1- Naturel (doğal) yağlar (Virgin Olive Oil):

Bu tür zeytinyağlar tamamen doğal yollardan eski sistem presle veya modern yöntemlerle (kontini gibi) zeytinin işlenmesi sonucunda elde edilen yağlardır. Yapılan işlem sadece zeytinlerin ezilmesi ve sıkılması sonucunda elde edilen karışımın yağ, prina (posa) ve karasu (kızılsu) olarak ayrıştırılmasından ibarettir. Buradan elde edilen yağ başkaca hiçbir işleme tutulmadan da yenebilir.

2- Rafine yağlar (Olive oil veya Pure Olive Oil):

Bu tür zeytinyağlar lampant adı verilen çok yüksek asitli, yenmesi mümkün olmayan yağlardan elde edilir. Burada sözü edilen yağ yüksek asitli doğal zeytinyağıdır. Yüksek asitli ve doğrudan yenmesi mümkün olmayan yağlar bir takım kimyasal işlemlerden geçirilerek rafine edilir. Rafine sonucunda elde edilen yağın asiti sıfırdır. Bu yağların herhangi bir tadı ve kokusu yoktur.

3- Pirina yağı (Olive-Pomace Oil):

Zeytinyağının elde edilmesi sırasında çıkan posa diğer adıyla pirina bünyesinde % 2-5 oranlarında yağ kalır. Bu yağın fiziksel yöntemlerle elde edilmesi mümkün değildir. Bir takım kimyasal solventler (ayırıcılar) kullanılarak çıkarılan bu tür yağlara zeytinyağı olarak adlandırmak mümkün değildir. Pirinadan elde edilen yağlar kozmetik sanayinde hammadde olarak kullanılır.

Zeytinyağı ister doğal ister rafine olsun doğrudan veya yemeklerde kullanılarak yenebilir.

Doğal zeytinyağların çiğ olarak yenmesi, yemeklerde rafine veya doğal yağlarla harmanlanmış rafine yağların kullanılması tavsiye edilir. Bunun için katı bir kural yoktur, sadece bir tavsiyedir. Bilindiği gibi doğal zeytinyağlar daha pahalı, rafine yağlar daha ucuz ve daha ekonomiktir. Doğal veya diğer adıyla naturel yağların yemeklerde kullanılmasında hiçbir sakınca yoktur. Bu tercih, tamamen kullananın bütçesine ve damak zevkine bağlıdır.

Bu açıklamalardan sonra, Dünya Zeytin ve Zeytinyağı konseyinin sınıflandırmasına göre adlandırılmış zeytinyağlarının çeşitlerine göz atalım. Bunların ne anlama geldiğini anlatmaya çalışalım.

1- Sızma Zeytinyağı (Extra Virgin Olive Oil):

Bu zeytinyağın içinde en fazla %1 asit (oleik asit) vardır. Naturel diğer adıyla doğal yağların içinde en değerli olanı budur. Diğerlerine göre daha hafiftir. Meyvemsi tadı daha belirgin olup diğer özellikleride bünyesinde barındırır. Daha çok çiğ olarak salatalarda tüketilir. Sabah kahvaltılarında diğer yağlara tercih edilerek yenilmesi akdeniz çanağı ülkelerde çok yaygındır. Kısacası, çiğ tüketim için harika bir üründür.

2- Naturel Birinci Zeytinyağı (Virgin Olive Oil):

Bu yağın içinde %1 ile 2 arasında oleik asit vardır. Diğer özellikleri hemen hemen sızma zeytinyağı ile aynıdır.

3- Naturel İkinci Zeytinyağı (Ordinary Virgin Olive Oil):

Bu yağın içindeki oleik asit miktarı % 2-3,3 arasında değişir. Özellik olarak yukarıdaki iki yağın benzeridir. Sadece asit düzeyi daha yüksektir.

4- Rafine Zeytinyağı (Pure veya Refined Olive Oil):

Oleik asit yüzdesi 3,3 den daha yukarı olan yağların hemen hemen yenmesi mümkün değildir ve bu tür yağlara yukarıda belirtildiği gibi lampant yağlar denir. Kuşkusuz bu yağlarda naturel zeytinyağıdır. Eskiden bu tür yağlar lambalarda ve kandillerde aydınlatma maddesi olarak kullanılmıştır. Daha sonra yerini petrol türevlerine terketmiştir. Lampant sözcüğünde buradan gelmektedir. Bu yüksek oranlı asite sahip olan yağlar içinde bir takım kötü kokularıda barındırırlar. Doğrudan tüketimleri mümkün olmadığından rafine edilerek asitleri sıfıra indirilir ve içindeki her tür koku yok edilir. Ortaya tatsız, kokusuz bir zeytinyağı çıkar. Bu tür saf rafine yağları marketlerde bulabilirsiniz. Bu yağlar daha çok kızartmalarda kullanılır. Yemeklerde de kullanılması mümkündür fakat salatalarda kullanımı ve çiğ olarak yenmesi tavsiye edilmez.

5- Riviera türü Zeytinyağı (Olive Oil):

Bu tür yağlar naturel zeytinyağlarla rafine yağların belli oranlarda karışımından elde edilir. Oranlar genellikle %60-85 rafine yağ, %15-40 naturel yağ şeklindedir. Bu tür yağlarda naturel yağlara has tad ve kokuyu hissederken, rafine yağların hafifliğini de kolaylıkla farkedersiniz. Naturel zeytinyağını tüketemeyenler yemeklerinde bu yağı kolaylıkla tüketebilirler. Asit oranı karıştırılan naturel yağ oranıyla değişkenlik gösterir. Genellikle asit oranı %1-1,5 arasında değişir. Yemeklerde kullanıma uygundur. Tadı ve kokusu naturel yağlara benzese de besin değeri olarak naturel yağlara yaklaşması mümkün değildir. Naturel yağlara geçiş için uygundur.

Saygılarımızla

Gülümser & Haldun Keskin

keskinlergenpa.com

TURKIYE'NİN EVE TESLİM SAĞLIKLI DOĞAL ALISVERIS SITESİ

[SİTEMİZE](#) ÜYE OLUN DÜNYANIN EN GÜZEL SIZMA ZEYTİNYAĞINI KULLANIN

"... Zeytinyağı doğallıktır, sağlıklıdır, lezzettir... Binlerce yıllık bir költürdür... Hayattır... Sıkılan ilk danedir, süzülen ilk damladır, bandırılan ilk ekmektir... Alınteridir... Sevinçtir... Mutluluktur... Zeytinyağı yaşama biçimidir... Sadakattır... Tutkudur... Bereketidir... Ciddiyettir... Zeytinyağı bizim için bir gelenektir..."