



تحسين نوعية زيت الزيتون من الحقل إلى المعصرة



IICU

Istituto per la Cooperazione Universitaria



3 العوامل الأساسية المؤثرة على نوعية الزيت

أهم العوامل التي تؤثر على إنتاج زيت الزيتون البكر الممتاز:

* في الحقل

- إصابة الزيتون بالآفات
- موعد القطف
- طريقة القطف
- عوامل حفظ الزيتون بين موعد القطف والعصر

* في المعصرة

- فصل الورق عن الزيتون وغسله قبل العصر
- نوعية الآلات المستخدمة في العصر
- نظافة المعصرة

* عند تخزين الزيت

4 إصابة الزيتون بالآفات والأمراض في الحقل

تصاب شجرة الزيتون بآفات وأمراض عدة. منها ما يؤثر على كمية الإنتاج ومنها ما يؤثر على نوعيته. ومنها ما يؤثر على كل من الكمية والنوعية للزيتون والزيت.

أهم الآفات التي تؤثر سلباً على إنتاج الزيتون هي: مرض عين الطاووس (مرض فطري على الأوراق)، ذبول أو شلل الزيتون (شلل الفرتيسيليوم- فطري)، سل الزيتون (عقد على الأغصان- مرض بكتيري)، عثة الزيتون (حشرة تصيب الأوراق والأزهار والثمار وتؤدي إلى تساقطها)، نمشة الزيتون (حشرة تفرز مادة سكرية ينمو عليها التفحم الأسود)، حفار ساق (حشرة تحفر أنفاق في الأغصان والأفرع).

أما أهم الآفات التي تؤثر سلباً على نوعية الزيتون والزيت فهي:

1 المقدمة

تشهد الأسواق العالمية والمحلية في السنوات الأخيرة اهتماماً خاصاً بالمأكولات الصحية كزيت الزيتون مثلاً. وخاصة زيت الزيتون البكر. والنوعية الممتازة منه. وفي لبنان زيت زيتون ذو نوعية ونكهة مميزة يمكنها أن تنافس أجود أنواع الزيت العالمية. غير أن الإمكانيات التنافسية للزيت اللبناني منخفضة نسبة إلى ارتفاع كلفة الإنتاج. بالإضافة إلى قلة الكميات المنتجة من النوعية الممتازة. ويعود سبب ذلك إلى عوامل عدة كعامله الزيتون في الحقل. وخلال القطف والنقل إلى المعصرة والعصر والتخزين. وسيتمكن الزيت اللبناني من المنافسة عالمياً إذا تطورت سبل ووسائل العناية بالشجرة وأساليب العصر والتخزين.

2 ما هو زيت الزيتون البكر الممتاز؟

- زيت زيتون ذو رائحة وطعم ممتاز
- خالٍ من العيوب والشوائب
- مستخرج على حرارة لا تتعدى 25 درجة مئوية.
- مستخرج عبر عمليات ميكانيكية أو فيزيائية فقط. دون التعرض إلى أي علاج كيميائي
- غير مخلوط بزيوت أخرى
- درجة الحموضة يجب أن لا تتخطى 1% ورقم البيروكسيدات لا يتجاوز الـ 20mEq/kg.

عندما ترتفع حموضة الزيت، هذا يعني أن الزيت بدأ يفسد، وإذا تخطت الـ 3,3% فهذا يعني أن الزيت أصبح غير صالح لغذاء الإنسان،

* ذبابة الزيتون:

● حشرة تتواجد في كل مناطق لبنان حيث تزرع شجرة الزيتون. وغالبا ما تكون الإصابة أكثر ارتفاعا في المناطق الرطبة والساحلية.

● تؤدي إلى سقوط الثمار المصابة على الأرض قبل نضجها.
● تؤثر على كمية ونوعية الزيت وعلى صلاحية الثمار للتخليل.

● أفضل طرق مكافحة ذبابة الزيتون هي الوقائية منها أو مكافحة الذبابة البالغة. وتتم المكافحة على الشكل التالي:

● وضع مصائد فيرومونية على الأشجار

● عند أول التقاط للذبابة على المصيدة أو مشاهدة

اللسعات الأولى للذبابة على الثمار. يتم رش فقط

الجهة الجنوبية من الأشجار. بحيث يتم رش خط من

الأشجار ويترك الآخر دون معالجة. يتم رش الأشجار

بخليط يحتوي على المبيد ديمتوات (dimethoate)

وهيدروليزات البروتين (protein hydrolyzate). وهو مادة جاذبة.

● يقوم هذا الخليط بجذب الذباب إلى جزء من الشجرة

ويقضي عليها. يتم تكرار هذه العملية عدة مرات كلما

لوحظ زيادة في عدد الحشرات الملتقطة.

● يجب الأخذ بعين الاعتبار أن عملية قطف الزيتون المبكر

في حالات الإصابة المتأخرة (في أيلول) قد يغني عن المكافحة الكيميائية.

إن الوقت الأفضل لقطف الزيتون هو عندما يبدأ لون الثمار بالتحول من اللون الأخضر إلى اللون الأسود أي البنفسجي، وهذا ما يسمح بالحصول على إنتاجية جيدة ونوعية عالية.

● الزيت المستخرج من الزيتون غير الناضج بالكامل (الأخضر):

لونه خضري، طعمه ورائحته عطرية مميزة. درجة الحموضة منخفضة. مقاوم للفساد أثناء التخزين لما يحتويه من مواد حافظة طبيعية تكسبه الطعم الحر والتي لها فوائد كبيرة على صحة الإنسان.

● الزيت المستخرج من الزيتون الناضج (الأسود):

لونه أصفر ذهبي، طعمه ورائحته خفيفة. درجة الحموضة مرتفعة نسبياً. رغم أن كمية الزيت المستخرجة في هذه الحال أكثر بقليل من الزيت المستخرج من الزيتون غير الناضج، تنخفض قابلية هذا الزيت لمقاومة الفساد. كما وتتدنى في هذه الحال ومن خلال التخزين خصائصه المذاقية ومنافعه على صحة الإنسان.



للإطلاع على طرق مكافحة الأمراض والآفات، راجع النشرات الإرشادية حول المكافحة المتكاملة لآفات الزيتون والتي يمكن الحصول عليها من مكاتب الإرشاد الزراعي التابعة لمشروع دعم و تأهيل القطاع الزراعي في جنوب لبنان (وزارة الزراعة / معهد تعاون الجامعات روما / الاتحاد الأوروبي)

هناك عدة طرق لقطف الزيتون، منها التقليدي، ومنها الآلي.

- القطف اليدوي هو الأفضل للحصول على زيت زيتون ذو نوعية عالية. ولكن كلفة القطف في هذه الحال تكون مرتفعة. بالإضافة إلى أن عملية القطف تحتاج إلى فترة أطول.
- القطف الآلي يحافظ على الثمرة، وتخفض كلفة اليد العاملة وكذلك فترة القطف.
- كما يجب الالتزام بالقواعد التالية خلال القطف:

- تجنب استعمال العصا لما تسبب من ضرر كبير على الشجرة والثمار
- تجنب مزج الثمار المتساقطة قبل القطف أو المصابة بدودة ذبابة الزيتون مع الثمار المقطوفة باليد (الثمار المتساقطة تعطي زيت سيء جداً).
- استعمال شباك أو أغطية تحت الشجرة لمنع تضرر وتلوث الثمار بالتراب.
- تجنب استخدام أكياس لتعبئة الزيتون بل يجب استعمال صناديق بلاستيكية فقط ذات فتحات تسمح بالتهوية وتمنع التسخين (صناديق الخضار) لحماية ثمار الزيتون من التعفن والتخمر.

7 حفظ الزيتون قبل الوصول إلى المعصرة

- من المفضل أن يتم عصر الزيتون في فترة لا تتعدى الـ 48 ساعة من قطافه.
- يتم حفظ الزيتون في مكان نظيف، جاف، يدخله الهواء.
- يحفظ الزيتون إما في الصناديق البلاستيكية أو في مكان جَمِيعه على أن لا يتخطى ارتفاع الزيتون المجمع أو "كومة" الزيتون الـ 10 سنتم.
- ينقل الزيتون إلى المعصرة بنفس الصناديق مع تجنب استعمال الأكياس.

● من المفضل أن يتم عصر الزيتون بناءً على موعد مسبق يحدده موعد القطف وذلك لتفادي أي تأخير قد يتسبب بفساد الزيتون.

إن فساد ثمار الزيتون خلال الوقت الفاصل بين القطف والعصر هو من الأسباب الرئيسية في تدهور نوعية الزيت والكمية المنتجة.

8 في المعصرة عملية العصر

تعتمد معاصر الزيتون طريقتين لاستخراج الزيت:

- المعصرة التقليدية (المكبس)
- المعصرة الحديثة / أوتوماتيك (decanter)

يمكن الحصول على زيت زيتون بكر ذو نوعية مميزة من خلال أي من هاتين الطريقتين لاستخراج الزيت بشرط أن يتم احترام قواعد النظافة العامة والتشغيل الصحيح للماكينات،

- أثناء العصر واستخراج الزيت يجب احترام القواعد التالية:
- إعادة التأكد من فصل الثمار المصابة عن السليمة
 - فصل الورق عن الثمار قبل العصر
 - غسل الزيتون ضروري جداً حتى لو بدت الثمار نظيفة.
 - الحد قدر الإمكان من استعمال المياه
 - عدم رفع حرارة عجينة الزيتون إلى أكثر من 20-25 درجة مئوية.
 - تجنب استعمال ماكينات من معادن قابلة للتأكسد (الحديد يساعد على تأكسد عجينة الزيتون وبالتالي تزنج الزيت أثناء التخزين).
 - غسل يومي لكل الماكينات وتنظيف كامل للمعصرة.
 - غسل يومي للقفف: إذا كانت ملوثة ببقايا عجينة الزيتون المتخمرة ورائحتها سيئة، تنتقل هذه العيوب إلى الزيت المنتج فتؤدي إلى تدهور نوعيته.

● عدم تخزين التفل داخل المعصرة لما يسبب من روائح كريهة قد تنتقل إلى الزيت، بالإضافة إلى تجمع حشرات داخل المعصرة.

● تأهيل مبنى المعصرة (تبليط الأرض والجدران، مغاسل، إقامة فتحات تهوية وإنارة مع شباك على النوافذ لمنع دخول الحشرات والقطط والقوارض...) وتجنب وضع مواد تنتج روائح غريبة.

● عدم التدخين داخل المعصرة.

زيت الزيتون كإسفننج يمتص الروائح والطعم وهذا ما يعتبر من العيوب والشوائب في النوعية وبالتالي لا يصنف كزيت زيتون بكر ممتاز

تخزين الزيت

يتم تخزين الزيت:

● في غرفة خاصة نظيفة:

مظلمة

مع تهوية جيدة

الحرارة فيها لا تتعدى 10-15 درجة مئوية

خالية من الرطوبة

لا تحتوي على أي مواد يمكن أن تنتج روائح.

● يجب فصل الرواسب التي تتجمع في قعر الوعاء (العكر)

كلما تكونت لأنها تتسبب في فساد الزيت واكتسابه رائحة وطعم العكر.

أما المواد المستعملة عادة لتخزين زيت الزيتون:

● خزانات ستانلس ستيل أو (INOX): وهي أفضل المواد لأنها

معدن غير قابل للتأكسد وسهل التنظيف.

● الزجاج: بشرط أن يمنع مرور الضوء الذي يفسد الزيت.

يجب كتابة على كل خزان أو عبوة: نوع الزيت، وزن العبوة، مكان وتاريخ الإنتاج واسم المزارع.