

## ZEYTİNYAĞI ASİT DERECE ÖLÇÜMÜ

Zeytinin yetiştiği bölgenin iklimi, arazinin özelliği, toprağın verimi, zeytin türü ve ağaçların bakımı, zeytin zararlıları ile yeterince mücadele edilip edilmediği, kullanılan gübre çeşidi, zeytinin toplanma ve işletmeye taşıma biçimleri, yağının çıkarılmasına kadar geçen süre, zeytinin yıkanıp yıkanmaması, zeytin ezme tekniklerinin özellikleri; elde edilen zeytinyağının asit oranını, kısaca kalitesini, tadını, kokusunu ve rengini etkiler.

Önünüze gelen bir güğüm ya da teneke zeytinyağının asitlik oranını ölçmek için donanımlı bir laboratuvara sahip olmanıza gerek yok. İşte bir çantaya sığabilecek, olmazsa olmaz gereçleriniz şunlar: Bir cam pipet, bir cam ölçme tüpü, bir cam balon. Kimyasal madde olarak da bir eczaneden alabileceğiniz biraz alkol eter ve asit tayin solüsyonu.

Önce "hırsız" tabir edilen sacdan yapılmış bir maşrapa ile gelen yağdan "numune" alınız. Cam ölçme tüpüne 10 gr. yağ dökünüz. Cam balonun içine 30 gr alkol eter koyduktan sonra, yağın üzerine boşaltınız ve iyice çalkalayınız. Öte yandan pipetin içine zeytinyağı asit tayin solüsyonu koyunuz ve dizyem göstergesini "sıfır"a getiriniz. Balonu pipetin altına koyunuz. Pipet mandalını açınız, aşağı biraz solüsyon damlatınız, sonra mandalı kapatınız. Balonun içi kızarmış gibi olur, tekrar sarılaşır. Biraz daha solüsyon veriniz, balonun kızarıklığı kalıcı hale gelinceye dek.

Unutmayalım, "yağın iyisi pipette çabuk kızarır". Geç kızaran yağın asitlik oranı yüksektir; sözgelimi, beş asitli "İmpant" ya da "sabunluk" yağda olduğu gibi...

Bu arada, sakın unutmayın, saf yağın rengi biraz sıcak görsün, 10°C; hemen bulanmaya başlar. +5° - +4°C'de pıhtılaşır. 0° ile -6°C'de ise katılaşır, donar. Donmuş yağ oda sıcaklığında biraz bekletilirse çözülür, normal haline döner. Peki eskiler ne yaparmış? Örneğin Edremit'e yağ almaya gelen bazı deneyimli tüccarların yöntemi gerçekten ilginç: Çeşitli yağ küplerinden küçük bir ölçekle aldıkları yağları minik bir tabağa koyarak küpün üstüne bırakırlar, pamuktan fitil yaparlar ve bütün örnekleri eş zamanlı olarak, yağ kandili gibi yakarlar. İş yapmadan en uzun yanan yağ, asidi en düşük olan yağ demek. Bu asidi düşük "ince yağ"a karşın, asidi yüksek "kalın yağ"lı kandil doğal olarak daha çabuk yanıp bitiyor.

Asit oranı sıfıra yakın tüm sızma yağlar elbette kalitelidir. Ancak bu yağlar bölgeden bölgeye, coğrafyaya, iklime, zeytinin erken mi geç mi hasat edildiğine, hatta yıldan yıla göre renk, koku ve tat açılarından farklılıklar gösterir.



## Zeytinyağını tatmak

Natürel zeytinyağlarının kalitesini saptamak önemlidir. Başta gerekli olan bu yağların asit testinden geçirilmesidir. Bu da kimyasal analizlerle ölçülür. Ama düşük asit, kaliteli zeytinyağı için elbette tek gösterge değildir; söz konusu yağın rengi, kokusu ve tadı da önemlidir. Çünkü saf zeytinyağı her şeyden önce duyularımıza seslenir. Duyusal algılamaya yönelik renk, koku ve lezzet değerlendirmesi ise tadım uzmanlarının işidir. Tadımcılar, asit oranı ölçülen yağların sızma yağ standartlarına uygunluğunu saptarlar. Ama hemen belirtelim, eğer bir zeytinyağının kokusu kötüyse, rengine, tadına bakmaya gerek kalmaz.



### Duyusal Algılama Yöntemi ile Ölçeme

Tadım ya da "duyusal algılama", keyfi bir iş değildir. Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'nin (UZK) kurallarına göre, bir kere görevlilerin tadım işleminden en azından 30 dakika öncesinden itibaren sigara içmemeleri gerekir. Sigara kullanmayanlar için sorun yok, ama "tiryaki" her profesyonelin uyması zorunlu bir şey bu. Bir de, tadımdan en az bir saat öncesinden başlayarak, hiçbir şey yiyemiyorlar. Başka bir deyişle, bu süre



içinde ağız ve midelerini "boş" tutmakla yükümlüler. Dahası, zeytinyağlarının kokusunu değerlendirme sırasında tadımcılar, üzerlerinde kalabilecek kokularından etkilenmemek için, herhangi bir sabun, parfüm ya da kozmetik kullanmamalı. Aynı şekilde, eğer nezle veya başka bir rahatsızlık gibi koku hassalarını azaltan ya da yaptıkları işe yoğunlaşmalarını önleyici psikolojik bir gerilim sorunları varsa, tadım görevinden aflarını istemekle yükümlüler.

Uzman tadımcı bir zeytinyağının koku, tat ve renk özelliklerini, bilimsel dille "organoleptik" niteliklerini belirlerken, duyularını özel sözcüklerle belirtir ve 5 ya da 10 üzerinden kalite notu verir. Sırada bir başka "numune" varsa, bir dilim elma çiğneyerek önce tatmış olduğu yağın etkisini ortadan kaldırmayı da tabii ihmal etmeyecektir.

Natürel yemeklik zeytinyağlarının tadımında önceden hazırlanmış "tat profil formları" kullanılır. "Algılama" olumsuz (negatif) ve olumlu (pozitif) parametreler çerçevesinde, örneğin 0'la 10 arasında eşit aralıklara bölünmüş bir skalada, artan "algılama yoğunluğu"na (intensity) göre düzenlenir. Sağlıklı zeytinden elde edilen ve kendine özgü renk, koku ve tat taşıyan natürel yağları değerlendirmede kullanılan olumsuz ve olumlu parametreler, uzman dilinde şu sözcüklerle "tat profil formu"nda yer alır ve sadece bir kodla adlandırılan "numunelere" uygulanır.

Olumsuz parametreler: Küflü; rutubetli - küf; sirkemsi

- şarabımsı - asidik - ekşi; çamurlu; metalik; ransit. "Diğer" başlığı altında gerekirse ayrı ayrı belirtilebilecek olumsuz özellikler de şöyledir: Yanık - tahta kalın / yoğun - madeni yağ - karasu - tuzlu (salamura zeytinden sıkılmış tadı) - minder (kirli sıkma torbasının verdiği ekşi tat) - toprak - kurtlu salatalık. Olumsuz parametrelere göre değerlendirilen bir numunede "algılama yoğunluğu", 1 ila 10 arasındaki skalada 2.5'i geçmemeli. Eğer geçiyorsa, kötü; bu yağı unutmalyız.

Olumlu parametreler: Olumsuz parametrelerin tersine, olumlu parametrelerde "algılama yoğunluğu" yükseldikçe tadılan yağ örneğinin kaliteli olduğu anlaşılır. Başka deyişle olumsuz parametreler yağ "eler"; buna karşılık, meyvemsi (tazelik), acı, yakar (yağın gırtlaktan geçişi), gibi olumlu parametreler ise "över".



### Duyusal algılama paneli

Natürel yağ arasında en kaliteliyelerinin saptanması için de 8 - 12 kişilik bir uzman tadımcı grubunun katıldığı "değüstasyon" ya da "duyusal algılama paneli" oluşturulur. Değerlendirmeye alınan yağlardan 15 ml'lik numuneler, özel "tadım bardakları" içinde ve hafif yağdan daha yoğununa doğru, birbirlerinden uzakta ya da ayrı kabinlerde oturan tadımcıların önüne dizilir. Numara ya da harfle "kodlanmış" örneklerin "kimlikleri" yani kalite ve türleri sadece "baş tadımcı" tarafından bilinmektedir. Yağlar koku ve lezzetlerinin en iyi algılandığı 28°C ısıda olmalıdır.

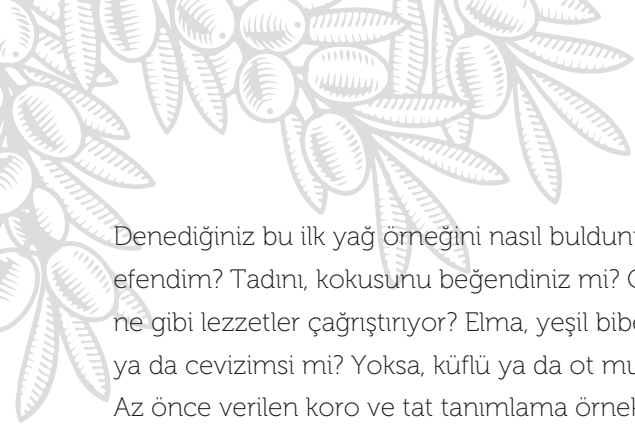
Tadımcıların her birinin kişisel değerlendirmelerinin ortalamaları alınarak bulunan toplam puanlara göre "en güzel" yağ(lar) belirlenir. Özetlersek: Olumsuz parametreleri boş, buna karşılık olumlu parametrelerinin yoğunluğu yüksek natürel yağlar en iyilerdir. Olumsuz parametrelere takılan, üstelik algılama yoğunluğu yüksek, olumlu parametrelerde algılama yoğunluğu belli belirsiz ya da az çıkan natürel yağlar ise, elbette, daha düşük kalitelidir.

### Uzmanı Olmayan Kişiler Algılaması Nasıl Olur?

Tabii siz, dilinize, damağınıza ve burnunuza güvenenler, siz de bu işi evinizde "amatörce" yapabilirsiniz. Nasıl mı? Kısaca özetleyelim:

Bir kere şunu unutmayın, damağınız birkaç yağ çeşidinden fazlasını aklında tutmakta güçlük çeker. Bu nedenle, dört-beş örneği aşmayın. Bir başka ipucu da, deneyeceğiniz sızma yağların koku ve tatlarının "meyvemsi", yani "zeytinimsi" olmasıdır. Çeşitli bölgelerin ürünü, ancak bir kap içindeki "kimlikleri" şimdilik "gizli tutulan" örnek sızma yağların her birini tezgah üzerinde numara ya da harfle yeri sabitlenmiş küçük ve temiz bir bardağa "eşantiyon" miktarda koyun. Sonra bunlardan birini elinize alın, öteki elinizle de üstünü kapatın. Sonra bardağı ekseni çevresinde döndürerek hafif çalkalayın. Elinizi bardağın üzerinden çekerek yağın aramasını koklayın. Ardından küçük bir yudum alın.

Tadım işinde dil ve ağzınızın birçok yeri işe karışır desek mi? Yağın dokusunu belirleyebilmek için zeytinyağını ağzınızın içinde iyice gezdirmelisiniz: Yudumlarsınız; dilinizin ucu, dilinizin ortası, damağınız ve dilinizin arka kısmında gezdirdikten sonra yavaşça yutarsınız. Burada dikkat edeceğimiz hususlar, yağın "viskozitesi", yani kıvamı ve bunun damağınızda nasıl bir etki yaptığıdır. Bu arada dişlerinizin arasından ağzınıza hava çekerek, yağın lezzetinin ağzınızın her köşesine yayılmasını sağlayın.



Denediğiniz bu ilk yağ örneğini nasıl buldunuz efendim? Tadını, kokusunu beğendiniz mi? Örneğin ne gibi lezzetler çağrıştırıyor? Elma, yeşil biber, badem ya da cevizimsi mi? Yoksa, küflü ya da ot mu koruyor? Az önce verilen koro ve tat tanımlama örneklerini de anımsayabilirsiniz. Ve sonunda değerlendirmelerinizi kağıda dökün.



Ama özel bir değerlendirme çizelgesi kullanırsanız daha iyi olur. Örneğin, Uluslararası Zeytinyağı Konseyi (UZK) standartlarına uyan bir çizelgede her tattığınız yağın ardından ona ayrılan sütunda değerlendirmelerinizi koro, tat ve renk özelliklerine göre yapabilir, 5 üzerinden not verebilirsiniz (5: mükemmel; 4: çok iyi; 3: orta; 2: idare eder ya da ortalamanın altında ve 1: zayıf).

Bir sonraki yağ örneğine geçmeden önce, siz de gerçek bir uzman gibi ağızınızı temizlemeli ve az önce tattığınız yağın etkisini silmelisiniz. Nasıl mı? Bir dilim elma yeterlidir. Kimileri bir lokma ekmeğin daha iyi temizleyeceğini düşünseler de, bu yanlıştır. Çünkü ekmeğin mayası yağın gerçek tadını hafif değiştirdiği gibi, dişlerinizin arasında kalacak ekmeğin kırıntıları ağızınızdaki yağın kıvamını belirsizleştirir.

Sonra her bir örnek için ayrı ayrı verdiğiniz notları toplayın, en güzel yağın hangisi olduğunu görebilirsiniz. Örneğin, yukarıdaki temsili değerlendirmede 4 no'lu örnek en kaliteli yağ olarak gözüküyor toplam skorda. Ama unutmayın "kaliteli" yağlar arasında en

güzeli hangisi sorusu sorulamaz. Eğer kalite standartlarına uyuyorsa, her yağ iyidir. Başka bir deyişle en güzel yağ yok, iyi yağ - kötü yağ vardır. Gerisi, damak tadınıza, kısacası zevkinize kalmıştır.

Kaliteli peynir gibi kaliteli yağ da zevkinize kalmıştır. Üstelik işiniz kalite uzmanlığı değildir. Ama evinizde uygulayacağınız bir başka sınav yönteminin pratik bir yaran da olabilir: Nasıl eskiden büyüklerimiz pazardan çuvala pirinç almadan önce, denemek için bir pilav ya da dolma pişiriyorlardı, siz de önerilen bir natürel yağı evinizde deneyebilirsiniz: Yeşil salataya, patlıcan ya da patates salatasına nasıl gidiyor? Sofralık zeytini ne kadar lezzetlendiriyor, balık üzerine döküldüğünde nasıl bir lezzet veriyor? Kokusu hafif mi, çok mu keskin? Tadı hafif mi yoksa ağır mı kaçıyor? Haşlanmış kabak, patlıcan ya da yeşil fasulye üzerinde, makarna yağı veya sosu olarak kullanıldığında nasıl sonuç veriyor? Sonuç: Damağınıza hangi yağ güzel geliyor- sa, en iyi yağı seçmiş olursunuz.