

## ZEYTİNYAĞI ÇEŞİTLERİ

Zeytin yağları üretim yöntemlerine göre başlıca üç kategoriye ayrılır.

- Natürel yağlar
- Rafine yağlar
- Natürel ve rafine yağ karışımı "tip" yağlar.

### Natürel yağlar (Virgin oil)

Zeytinyağının hası, meyvenin yeşilden sarıya değişen doğal renk, koku, tat özelliklerine dışarıdan hiçbir kimyasal işlem uygulanmadan önümüze gelen yağdır. Zeytinlerin yıkanmasından, öğütülmesinden, hamurun sıkılmasından, yağın karasudan ayrıştırılıp süzülmesine dek, ister mengeneli ister sürekli sistemde, sadece mekanik ve fiziksel yollarla, ısının da yağı bozmayacak şekilde ayarlanmasına dikkat edilerek üretilen, "yağlı" olsa da gerçek bir "meyve suyu"dur. Asitlik derecesi yüzde 3.3'den az olan "natürel" yağlar, biyolojik açıdan en değerli yağlardır. "Asitlik derecesi de ne?" diye soracak olursanız: 100 gr zeytinyağında bulunan "oleik asit" miktarının yüzde olarak belirlenmesidir. Daha basit bir anlatımla, zeytinyağı gliserin ile oleik asit gibi iki organik maddenin birleşmesinden oluşur. Ancak, oleik asit gliserinin içinde tümüyle erimez, bir bölümü "serbest kalır". Serbest kalan miktar az olursa yağ güzel, lezzetlidir, çoksa yağ acılık yapar. İşte size yağın asitlik derecesi! Natürel zeytinyağları, asitlik derecesine göre Uluslararası Zeytinyağı Konseyi (UZZK) ve Türk Standartları Enstitüsü'nün saptadığı dört ayrı türde değerlendirilir: Sızma, natürel, natürel birinci ve lampant. En hasından en kusurlusuna kadar aşağıda açıklanmıştır.

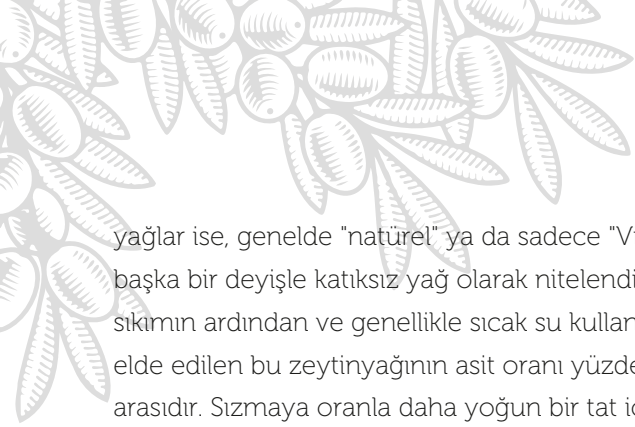


### Natürel sızma zeytinyağı (Extra virgin olive oil)

Genelde "erken hasat", tam olgunlaşmadan toplanan zeytinlerin "soğuk", başka bir anlatımla, herhangi bir biçimde ısı işleminden geçirilmeksizin, sıkılmasıyla elde edilir. Zeytin meyvesindeki tat, koku ve vitaminler aynen korunmuştur. Tadı, tam olgunlaşmadan sıkılan tanesinden dolayı, hem "meyvemsi" hem de "acımtırak", rengi de doğal olarak yeşile çalan bu nefis yağ genelde çiğ olarak tüketilir. Salatalara ve daha önceden haşlanmış olan makarna, sebze, balık gibi yemeklerin tadını ya doğrudan ya da sos içinde daha da güzelleştirmekte kullanılır. Asit derecesi sıfıra en yakın sızma yağ İngilizce'de "extra virgin" olarak nitelendirilir. Türkçesi, bakire yağın ekstrası; zeytin ezmesinin ilk sızması veya hafif sıkımından elde edilen halis yağ... Türkiye zeytinyağı üretiminin sadece yaklaşık yüzde 3'lük bölümü bu kategoriye giriyor. Fiyatı ise elbette ötekilerine oranla daha pahalı.

### Natürel birinci zeytinyağı (Virgin olive Oil)

Çeşitli nedenlerle asit oranı biraz daha yüksek çıkan



yağlar ise, genelde "natürel" ya da sadece "Virgin", başka bir deyişle katıksız yağ olarak nitelendirilir. İlk sıkımın ardından ve genellikle sıcak su kullanılarak elde edilen bu zeytinyağının asit oranı yüzde 1 -2 arasındadır. Sızmaya oranla daha yoğun bir tat içeren natürel yağlar da Türkiye zeytinyağı üretiminin kabaca yüzde 12'sini oluşturuyor.

### **Natürel ikinci zeytinyağı (Ordinary virgin olive Oil)**

Natürel yağ üretiminde yaklaşık yüzde 15 'lik bir payı olan bu yağ kategorisi de, 2 asidin üstünde ve azami 3.3 asit içerdiği için, "hafif kusurlu" sayılır.



### **Lampant**

"Aydınlatmaya yarar" ya da "lambalık" diye çevirebileceğimiz bu kategori natürel yağ "kusurlu" olarak nitelendirilir. Asit oranı 3.3 'ün üzerinde, küflü ve bozuk yağları simgeler. Doğrudan tüketim için uygun değildir. Sağlıklı bir biçimde tüketilmeleri için fiziksel "rafantasyon" işleminden geçirelmeleri ve yüksek asit ve kötü tat ya da kokularından arındırılmalı gerekir. Zeytinyağının sadece düşük asitli olması yetmiyor; kokusu ve tadı da iyi olmalı. Bu yüzden asitlik oranı yüzde 3.3'ün altındaki sızma, natürel ve natürel birinci yağlar arasında kötü tadı ve kokusu olanlar çıkarsa, onlar da lampant yağlar gibi rafine edilirler. Sonra da

ay nasıl kırılıp yıldızlar yapıyorsa, natürel yağlarla rafine edilmiş yağların harmanlanmasıyla elde edilen "Tip yağlar"ın üretiminde kullanılırlar... Ülkemizde üretilen yağların yüzde 70'i maalesef böyle düşük kaliteli yağlardır. Bunun içinde yaklaşık yüzde 6'sı ise sadece "sabunluk" yağdır. Ama unutmayalım, 1970'lerde sabunluk yağ oranı yüzde 12'lerdeydi. Bu nedenle, genelde zeytinyağı kalitesinde bir düzelme yaşandığı da gerçek.

Türkiye'de "kontinü" sistem kullanan büyük işletmeler de sızma yağ üretirler. Ancak en hası, yeri köyü belli olan ve geleneksel usulle üretilen yerel yağlardır. Ne var ki, bu yağların üretim miktarı sınırlı, pazarlama kapasiteleri çok önemli değildir, genelde yöresel tüketime gider.

### **Rafine zeytinyağı (Refined olive oil)**

Yüksek asitli ya da kötü tat ve kokuda zeytinyağlarının doğal yapısında değişikliklere yol açmayan yöntemlerle "tasfiye", yani rafine edilerek yenilebilir hale getirilmesine "rafine zeytinyağı" denir. Düşük nitelikteki natürel yağların yemeklerde ve kızartmalarda da kullanılabilmesi için özel bir işlemden geçirilmesi zorunludur. Unutmayalım, rafine edilen yağ da aslında halis, ancak kusurlu yağdır. Sözelimi, koyu renkli, yüksek asitli, kötü kokulu ve kötü tatlıdır, çünkü içinde istenmeyen bazı mikroorganizmalar oluşmuştur.



Fabrikada fiziksel rafineasyondan geçirilen yüksek asitli yağ, kalitesini bozan maddelerden arındırılır. Çeşitli yöntemlerle (yüksek ısıda damıtma ve baskı) serbest yağ asitleri, vakumda yüksek sıcaklıkta su buharıyla damıtılarak uzaklaştırılır (nötralizasyon), gene vakumda soğutulur ve koyu rengi açılır (ağartma), sonra da yağın kendine özgü tat ve kokusu da giderilir (deodorizasyon). Rafinaj bir tür temizlik işlemidir kısacası. Yağın sadece istenmeyen özellikleri giderilir; yabancı hiçbir madde eklenmez. Kusurlu, kaba yağ "düzeltir", o kadar. Asitsiz, kokusuz ve renksiz bu yağ, daha sonra iyi kalite yağla karıştırılarak yitirdiği biyolojik özellikleri yeniden kazandırılır. Uluslararası normlara uygun bu ince, hafif (light) yemeklik yağlar, Türkiye'de zeytinyağı tutkunlarıncı pek tutulmamasına karşın, Rusya, ABD gibi yeni yeni zeytinyağına alışan ülkelerde çok tüketilir.



### **Tip zeytinyağı**

Rafine zeytinyağı ile natürel zeytinyağının harmanlanmasıyla üretilen zeytinyağlarına "Yemeklik Tip Zeytinyağı" denir. "Paçal" ya da "kupe" olarak adlandırılan Tip zeytinyağları iki türdür:

### **Riviera (Olive oil)**

"Natürel" ve "rafine" yağlar belli oranlarda, örneğin yüzde 80-90 rafine edilmiş yağa yüzde 10-15 natürel yağ karıştırılarak elde edilir. Karışım oranları kadar, kullanılan natürel yağın asitlik oranının tercihen yüzde 3'ü geçmemesi, tadının keskinliği ve rengi de nitelikli

ve hoş aromalı bir Riviera üretilmesinde elbette önemli bir rol oynar. Ülkemizde özellikle kızartma ve yemeklerde kullanılır. Azami 1.5 asit içerir.

### **A Tipi (Olive oil type A)**

Aynı biçimde harmanlama işlemi uygulanır. Ancak azami asit oranı 2'dir. Toplam zeytinyağı üretimi içinde yaklaşık yüzde 15'lik bir paya sahip olan bu tür yağın kalitesi ve lezzeti, içine karıştırılan natürel yağınki kadar, üretim tesisindeki rafinasyon teknolojisinin üstünlüğüne de bağlıdır.