

## Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του ελαιόλαδου

Δήμητρα Τοφαρή  
Λειτουργός Γεωργίας Α΄  
στο Τμήμα Γεωργίας

**Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο.** Πολύτιμο συστατικό της διατροφής μας, σύμμαχος της υγείας μας, ένα προϊόν που παράγεται με απολύτως φυσικό τρόπο χωρίς οποιαδήποτε χημική επεξεργασία. Η Μεσογειακή Διατροφή, που θεωρείται ένας από τους πιο διαδεδομένους και αποδεκτούς τρόπους διατροφής σε όλον τον κόσμο, βασίζεται στην κατανάλωση ελαιολάδου ως κύρια πηγή λιπαρών. Στόχος, λοιπόν, αυτών που εμπλέκονται στη διαδικασία παραγωγής του, ελαιοπαραγωγών, ιδιοκτητών ελαιοτριβείων και εμπόρων, είναι να παράγουν και να προσφέρουν στους καταναλωτές εκλεκτής ποιότητας ελαιόλαδο.

Η παραγωγή καλής ποιότητας ελαιολάδου είναι μια μακρά διαδικασία που ξεκινά από τις **καλλιεργητικές φροντίδες**, όπως το σωστό κλάδεμα καρποφορίας, η ορθολογιστική άρδευση και λίπανση και η έγκαιρη φυτοπροστασία. Ο καρπός θα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από προσβολές εχθρών και ασθενειών και ιδιαίτερα από το Δάκο. Προσβολές από Δάκο προκαλούν όχι μόνο ποσοτική ζημιά, αλλά υποβαθμίζουν και την ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου αυξάνοντας την οξύτητά του. Η καταπολέμηση του Δάκου γίνεται, κυρίως, με δολωματικούς ψεκασμούς, οι οποίοι πρέπει να πραγματοποιούνται έγκαιρα, σύμφωνα με τις συλλήψεις στις παγίδες και ομαδικά για όλην την περιοχή.

Όσον αφορά τη **συγκομιδή του ελαιοκάρπου**, οι παραγωγοί θα πρέπει, κατ' αρχήν, να προσέξουν το χρόνο συγκομιδής. Οι καρποί να συγκομίζονται όταν βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης. Η ολική περιεκτικότητα των καρπών σε λάδι αυξάνει καθώς προχωρεί η ωρίμανση, φτάνοντας στο ανώτερο σημείο όταν δεν υπάρχει πράσινος καρπός στο δέντρο. Παρ' όλο που τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου (οξύτητα) μπορεί να παραμείνουν σταθερά για μεγάλη χρονική περίοδο, οι οργανοληπτικές ιδιότητες αυτού (γεύση, οσμή) υποβαθμίζονται όσο καθυστερεί η συγκομιδή. Το πιο αρωματικό λάδι παράγεται μόλις αρχίζουν να ωριμάζουν οι καρποί, όταν, δηλαδή, το χρώμα τους μεταβάλλεται από πράσινο σε ιώδες. Οι ελαιοκαλλιεργητές πρέπει να φροντίζουν, έτσι ώστε ο ελαιοκάρπος να συγκομίζεται χωρίς προσμίξεις, όπως φύλλα, ξύλα, χώμα και όσο το δυνατό με λιγότερα χτυπήματα. Συστήνεται, επίσης, η τοποθέτηση πλαστικών διχτύων κάτω από τα δέντρα, τα οποία υπερτερούν της κανναβίτσας γιατί είναι φθηνά, εύχρηστα, δεν απορροφούν τα υγρά των σπασμένων καρπών, ξεπλένονται εύκολα και μπορούν να χρησιμοποιηθούν και με βροχερό καιρό.

Παραδοσιακά, η συγκομιδή των ελιών γίνεται με το χέρι ή με τη χρήση πλαστικών κτενιών. Με την αύξηση, όμως, των καλλιεργούμενων εκτάσεων, αλλά και του κόστους εργασίας, τα τελευταία χρόνια, έχει επεκταθεί η χρήση των **μηχανικών μέσων συγκομιδής**. Αυτά που χρησιμοποιούνται, συνήθως, είναι οι μηχανικές κτενιές και οι δονητές, τα οποία κυκλοφορούν στο εμπόριο σε διάφορους τύπους. Με τη χρήση των μηχανικών ελαιοσυλλεκτών επιτυγχάνεται η συγκομιδή περισσότερων δέντρων σε λιγότερο χρονικό διάστημα και με τη χρήση λιγότερων εργατικών χεριών. Επίσης, μπορούν να συγκομιστούν ευκολότερα ψηλά δέντρα χωρίς να χρειάζονται σκάλες. Οι παραγωγοί, όμως, που εφαρμόζουν μηχανική συγκομιδή πρέπει να είναι προσεκτικοί, έτσι ώστε να μην προκαλούν τραυματισμούς στους καρπούς γιατί υποβαθμίζεται η ποιότητα του ελαιολάδου. Επίσης, ορισμένοι τύποι μηχανημάτων έχουν το μειονέκτημα να αποκόπτουν, μαζί με τους καρπούς, μέρος της βλάστησης που θα καρποφορούσε το επόμενο έτος και να δημιουργούν πληγές στα δέντρα, που αποτελούν εισόδους για παθογόνα. Για να χρησιμοποιηθούν οι μηχανικοί ελαιοσυλλέκτες, θα πρέπει οι καρποί να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και η διαμόρφωση των δέντρων τέτοια που να επιτρέπει τη χρήση τους.

**Μετά τη συγκομιδή**, ο ελαιοκάρπος πρέπει να τοποθετείται σε πλαστικά ή ξύλινα κιβώτια με τρύπες, τα οποία εξασφαλίζουν καλό αερισμό και να μεταφέρεται όσο το δυνατό γρηγορότερα στο ελαιοτριβείο. Μεταφορά του καρπού σε πλαστικές σακουλές, αλλά και μακρύς χρόνος αποθήκευσής του πρέπει να αποφεύγονται γιατί προκαλούν αύξηση της οξύτητας του λαδιού και υποβάθμιση των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών. Αν θα υπάρξει καθυστέρηση στη

μεταφορά του καρπού στο ελαιοτριβείο, τότε πρέπει να απλώνεται σε λεπτό στρώμα πάχους 15-20 εκατ. πάνω σε καθαρό πάτωμα, όπου μπορεί να παραμείνει μέχρι μία εβδομάδα. Αποθήκες που περιέχουν φυτοφάρμακα ή πετρέλαια, σε καμιά περίπτωση, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για το σκοπό αυτό. Φτάνοντας ο καρπός στο ελαιοτριβείο θα πρέπει να παραλαμβάνεται σε στεγασμένο χώρο και η επεξεργασία του να γίνεται μέσα σε μικρό χρονικό διάστημα. Οι ξένες ύλες και, ιδιαίτερα, τα φύλλα πρέπει να απομακρύνονται γιατί προσδίδουν άσχημη γεύση στο ελαιόλαδο, επιδρούν στην οξειδωσή του και υποβαθμίζουν την ποιότητά του. Επιπλέον, το πλύσιμο του καρπού αποτελεί το σημαντικότερο από τα προπαρασκευαστικά στάδια εξαγωγής του λαδιού. Η καθημερινή ανανέωση του νερού του ελαιοτριβείου καθαρίζει αποτελεσματικά τον καρπό και δεν επιτρέπει τη μόλυνσή του, ιδιαίτερα όταν έχει τραυματιστεί. Όσον αφορά τις κύριες φάσεις επεξεργασίας του ελαιοκάρπου, πρέπει να δίνεται προσοχή στην ταχύτητα θραύσης και στην πολτοποίηση καθώς μικρότερη ταχύτητα δίνει καλύτερης ποιότητας ελαιόλαδο, στη θερμοκρασία κατά τη μάλαξη που δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 30°C, καθώς και στη διάρκειά της που πρέπει να είναι περίπου 30'. Στα φυγοκεντρικά συστήματα διαχωρισμού, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 30°C και τα απόβλητα να μεταφέρονται αμέσως έξω από το χώρο του ελαιοτριβείου για να μη δίνουν άσχημη οσμή στο ελαιόλαδο. Γενικά, στο χώρο του ελαιοτριβείου θα πρέπει να τηρούνται αυστηροί κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.

Η σωστή **αποθήκευση του ελαιολάδου** είναι εξίσου σημαντική με την παραγωγή καθώς μπορεί εύκολα να υποβαθμιστεί η ποιότητά του κάτω από ακατάλληλες συνθήκες. Τα δοχεία αποθήκευσης του ελαιολάδου θα πρέπει να είναι καθαρά, κατασκευασμένα από αδρανές υλικό (stainless steel ή γυαλί). Επίσης, θα πρέπει να είναι αδιαφανή και να κλείνουν αεροστεγώς γιατί το φως και το οξυγόνο προκαλούν οξειδωση του λαδιού, με αποτέλεσμα αυτό να ταγγίζει και να γίνεται θολό. Τέλος, ο χώρος αποθήκευσης πρέπει να είναι καθαρός, σκοτεινός και δροσερός, με ιδεώδη θερμοκρασία τους 10°C-15°C.