



**ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΩΝ ΔΗΜΩΝ
ΚΡΗΤΗΣ
ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**



**Ο Ρόλος του Ελαιολάδου
στην Μαζική Εστίαση και στον Τουρισμό**

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου

Ελευθερία Γερμανάκη

Προϊσταμένη Οργανοληπτικού Εργαστηρίου Α.Σ Ρεθύμνου «ΕΝΩΣΗ»
Διεθνής κριτής ελαιολάδου.

Εισαγωγή

Το άρωμα και η γεύση του ελαιολάδου μας διηγούνται την ιστορία του. Μας δίνουν πληροφορίες για την ποικιλία της ελιάς, τις καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόστηκαν στον ελαιώνα, τις συνθήκες επεξεργασίας της ελιάς στο ελαιοτριβείο και τη διαχείριση του ελαιολάδου τόσο κατά την παραγωγή όσο και κατά την αποθήκευσή του.

Το ελαιόλαδο είναι το μόνο τρόφιμο με νομοθεσία γεύσης (σύμφωνα με τον κανονισμό 2568/91 και των τροποποιήσεών του), δηλαδή η οργανοληπτική του αξιολόγηση είναι μεταξύ των υποχρεωτικών κριτηρίων για την εκτίμηση της ποιότητας του και για την κατάταξή του σε μια από τις τρεις βασικές κατηγορίες Εξαιρετικό Παρθένο, Παρθένο ή Μειονεκτικό/Λαμπάντε.

Η κατηγορία αναγράφεται στην ετικέτα του τυποποιημένου ελαιολάδου (για τα εξαιρετικά παρθένα και τα παρθένα μόνο), και βέβαια σχετίζεται με την αξία του στην αγορά.

Οργανοληπτική Αξιολόγηση πραγματοποιείται μόνο σε παρθένα ελαιόλαδα.

Διαδικασία Οργανοληπτικής Αξιολόγησης

Σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας (IOC) Οργανοληπτική αξιολόγηση είναι η μέθοδος που καθορίζει τη διαδικασία για αναγνώριση και μέτρηση των εντάσεων, των διαφορετικών θετικών και αρνητικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων στο παρθένο ελαιόλαδο, χρησιμοποιώντας τις ανθρώπινες αισθήσεις, από άτομα εκπαιδευμένα και ειδικές ικανότητες. Η μέθοδος έχει παγκόσμια αποδοχή. Η οργανοληπτική αξιολόγηση μας δίνει τη δυνατότητα να κατατάξουμε ένα ελαιόλαδο ως «Εξαιρετικό παρθένο», «Παρθένο» ή «Μειονεκτικό». Σημειώνετε εδώ ότι η κατηγορία «μειονεκτικό» αφορά μη-βρώσιμα ελαιόλαδα (δεν μπορούν να καταναλωθούν ως έχουν, αλλά μόνο μετά από επεξεργασία).

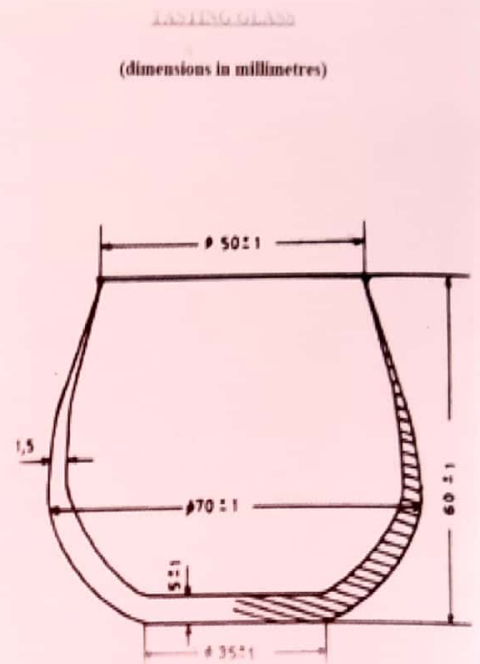
Στάδια της μεθόδου

Η μέθοδος περιλαμβάνει τα εξής στάδια :

- ✓ Πεδίο εφαρμογής
- ✓ Προσδιορισμός των θετικών και αρνητικών ιδιοτήτων
- ✓ Γενικό βασικό λεξιλόγιο για την ανάλυση των αισθήσεων και πως λειτουργούν
- ✓ Ειδικό λεξιλόγιο του ελαιολάδου
- ✓ Ειδικό ποτήρι γευστικής δοκιμής
- ✓ Ειδική αίθουσα δοκιμής και ο κατάλληλος εξοπλισμός
- ✓ Υπεύθυνος της ομάδας εκπαίδευσης και δοκιμαστές
- ✓ Συνθήκες γευστικής δοκιμής
- ✓ Διαδικασία για την οργανοληπτική αξιολόγηση – ταξινόμηση
- ✓ Βοηθήματα

Πως εφαρμόζεται η μέθοδος

- Η μέθοδος χρησιμοποιεί μια ομάδα 8-12 επιλεγμένων δοκιμαστών, οι οποίοι έχουν εκπαιδευτεί στην αναγνώριση των ιδιοτήτων του ελαιολάδου και είναι σε συνεχή επανα-αξιολόγηση ανάλογη με αυτή ενός οργάνου.
- Η μέθοδος προσδιορίζει αναλυτικά τη λειτουργία των αισθήσεων, τη γενική ορολογία, τους όρους της φυσιολογίας και των αισθήσεων, και όλη την ορολογία που σχετίζεται με τις οργανοληπτικές ιδιότητες
- Η μέθοδος κάνει αναφορά στις προδιαγραφές και τις συνθήκες που πρέπει να διατηρεί η αίθουσα δοκιμών και κάνει αναφορά στα βοηθήματα που πρέπει να έχουν στη διάθεση τους οι δοκιμαστές
- Θεσπίζει αυστηρούς κανόνες που πρέπει να τηρούνται για τη σωστή εκπαίδευση των δοκιμαστών και περιγράφει τις υποχρεώσεις των δοκιμαστών πριν τη γευστική δοκιμή
- Αναλύει τις ευθύνες που έχει ο υπεύθυνος της ομάδας
- Ορίζει με σαφήνεια τη σημασία στο κατώφλι έντασης
- Περιγράφει με ακρίβεια και σαφήνεια όλες τις προδιαγραφές του ειδικού ποτηριού γευστικής δοκιμής όπως παρακάτω:

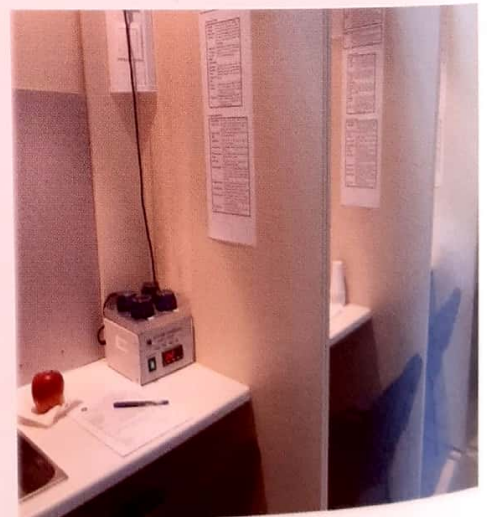


- ✓ Μέγιστη σταθερότητα
- ✓ Προσαρμόσιμο σε θερμαινόμενη βάση
- ✓ Στενό στόμιο για να βοηθά την συγκέντρωση των πτητικών ουσιών, με ομαλό χείλος
- ✓ Ύαλο ωρολογίου (καπάκι)
- ✓ Σκουρόχρωμο γυαλί

Αίθουσα δοκιμαστών

Η αίθουσα πρέπει να είναι κατάλληλα εξοπλισμένη και να διευκολύνει την εργασία των δοκιμαστών. Κύρια χαρακτηριστικά της είναι ο άνετος και ευχάριστος χώρος, η απουσία οσμών & θορύβων, ο κατάλληλος ομοιόμορφος φωτισμός, ο καθαρός αέρας και η θερμοκρασία μεταξύ 20-25°C

Διαθέτει ειδικές καμπίνες δοκιμαστών ώστε να εξασφαλίζεται η πλήρης συγκέντρωση- απομόνωση στο αντικείμενο της οργανοληπτικής δοκιμής.



Θερμοκρασία δείγματος

Η θερμοκρασία γευστικής δοκιμής ορίζεται αυστηρά από τη μέθοδο στους 28°C (26-30 °C). Σχετικά με τη θερμοκρασία πρέπει να γνωρίζουμε ότι :

- ✓ Η υψηλή θερμοκρασία βοηθά να αναδειχτούν οι αρνητικές ιδιότητες
- ✓ Αντίθετα η χαμηλή θερμοκρασία εμποδίζει την ανίχνευση των αρωματικών και πτητικών ενώσεων.

Ο κανονισμός του ΔΣΕ καθορίζει ρητά ότι για την οριστική κατάταξη ενός ελαιολάδου στην κατηγορία του εξαιρετικού παρθένου, πέρα από την χημική ανάλυση για τον προσδιορισμό των κρυφών ιδιοτήτων (και νοθεία) (πχ οξύτητα, υπεροξειδία, K232, K270), είναι **απαραίτητη και η οργανοληπτική του αξιολόγηση η οποία ανιχνεύει τις αισθητήριες ιδιότητες του ελαιολάδου, με αποτέλεσμα να θωρακίζεται η ποιότητα και να προστατεύεται ο καταναλωτής.**

Διαδικασία Οργανοληπτικής Αξιολόγησης

Ο δοκιμαστής περιστρέφει ελαφρά το ποτήρι προς όλες τις κατευθύνσεις, ώστε να διαβρεχτεί η εσωτερική του επιφάνεια

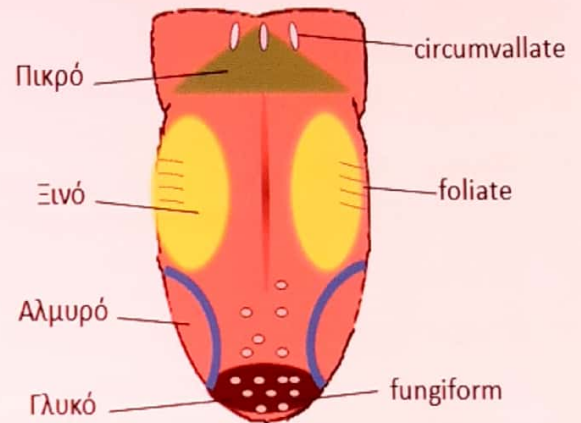
✓ Παίρνοντας κοφτές βαθιές εισπνοές, οσφραίνεται το δείγμα για να αξιολογήσει το φρουτώδες και τα αρώματα του

✓ Βάζει στο στόμα του μικρή ποσότητα ελαιολάδου, περίπου 3 ml

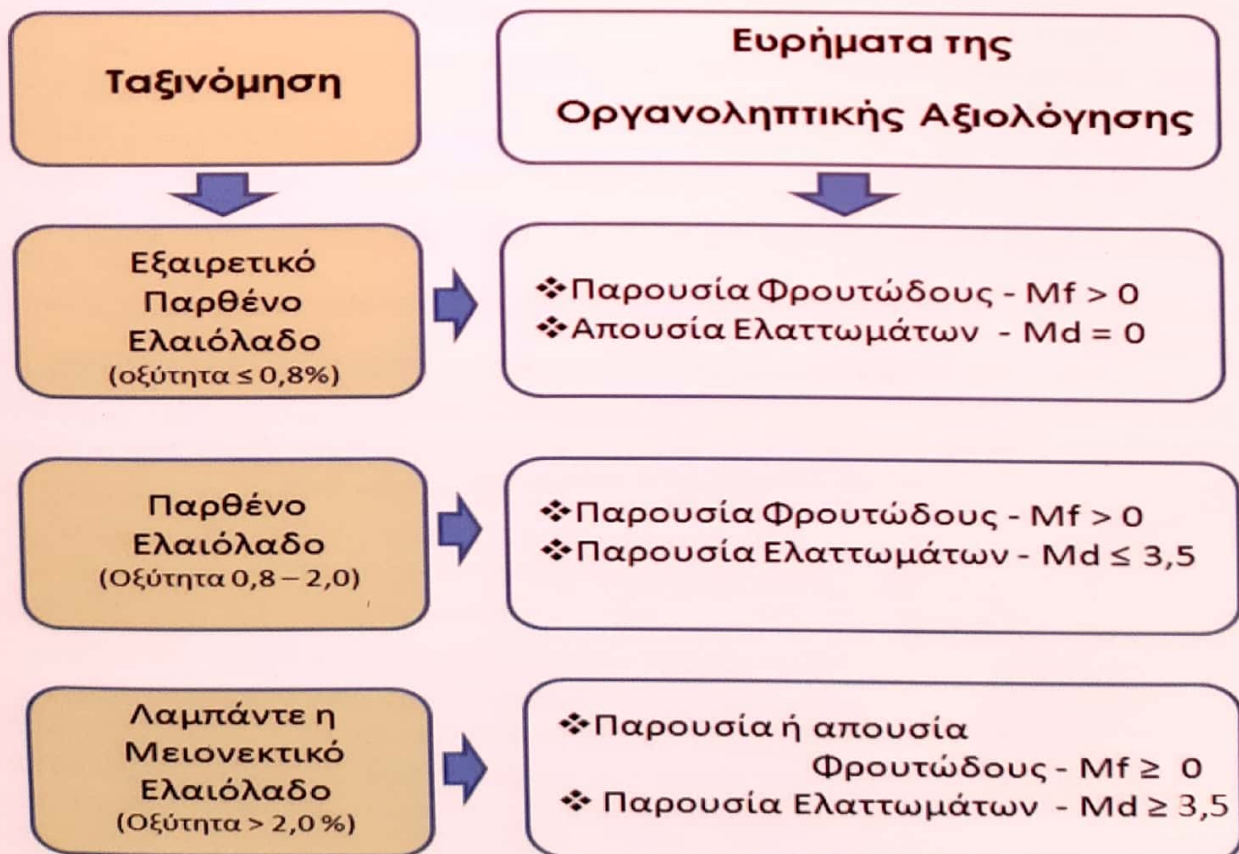
Με μικρές και διαδοχικές εισπνοές από το στόμα, προσπαθεί να διασκορπίσει το δείγμα σε όλη τη στοματική κοιλότητα για να ανιχνεύσει τα αρώματά του, αλλά και την ιδιότητα του πικρού.

✓ Καταπίνει μικρή ποσότητα δείγματος για να ανιχνεύσει την ιδιότητα του πικάντικου

✓ Καθαρίζει τη στοματική κοιλότητα αποκλειστικά με νερό ή μήλο .



Πως αντιλαμβανόμαστε τις γεύσεις



Λεξιλόγιο οργανοληπτικής αξιολόγησης ελαιολάδου

Θετικές ιδιότητες.

Στις θετικές ιδιότητες ανήκουν :το Φρουτώδες, το Πικρό και το Πικάντικο

Το φρουτώδες περιγράφεται ως: Πράσινο φρουτώδες, Ώριμο φρουτώδες

Επίσης ένα ελαιόλαδο μπορεί να χαρακτηριστεί ως καλά ισορροπημένο (σταθερό) ή γλυκό

Αρνητικές Ιδιότητες.

Στις αρνητικές ανήκουν τα παρακάτω ελαττώματα :

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| ✓ Ταγγό (rancid) | ✓ Ατροχάδο (fusty) |
| ✓ Μούργα (muddy) | ✓ Αγγούρι (Cucumber) |
| ✓ Μούχλα (musty) | ✓ Λιπαντικά (Greasy) |
| ✓ Κρασώδες-ξυδάτο (winey-vinegary) | ✓ Απόνερα (Vegetable water) |
| ✓ Μεταλλικό (metallic) | ✓ Αλμη (Brine) |
| ✓ Ψημένο ή καμμένο (heated or burnt) | ✓ Σπάρτο (Esparto) |
| ✓ Άχυρο-ξύλο (Hay-wood) | ✓ Χωματίλα (Earthy) |
| ✓ Χονδροειδή (Rough) | ✓ Σκουλήκι (Grubby) |

Συμπερασματικά μπορούμε να πούμε ότι

- ✓ Η οργανοληπτική αξιολόγηση είναι **ΑΝΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΤΗ** !
- ✓ Είναι υποχρεωτικό ποιοτικό κριτήριο για το παρθένο ελαιόλαδο
- ✓ Είναι μια αντικειμενική, αναλυτική και αξιόπιστη παράμετρος που κατέχει την ίδια θέση με τις άλλες χημικές παραμέτρους ποιότητας.
- ✓ Δεν μπορεί να αντικατασταθεί από χημικές παραμέτρους
- ✓ Τα χημικά κριτήρια δεν είναι επαρκή για την αξιολόγηση του παρθένου ελαιολάδου
- ✓ Έχει μεγάλη σημασία για τον καταναλωτή, γιατί μόνο τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά μπορεί να αντιληφθεί
- ✓ Το ελαιόλαδο που παράγεται στο ελαιοτριβείο θεωρείται Παρθένο, έως ότου γίνει η οργανοληπτική του αξιολόγηση αλλά και η χημική του ανάλυση, που θα το κατατάξουν σε μια από τις ποιοτικές κατηγορίες, «Εξαιρετικό Παρθένο», «Παρθένο» ή «Μειονεκτικό / Λαμπάντε».