

# Η Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελαιολάδου σε 5 βήματα

Από το Εργαστήριο Οργανοληπτικής Αξιολόγησης Ελαιολάδου ΑΣΡ \*



1. Βάζουμε περίπου 15 ml ελαιολάδου στο ποτήρι δοκιμής και καλύπτουμε με τον ειδικό ύαλο \*\*.

2. Τοποθετούμε το ποτήρι δοκιμής σε θερμαντική συσκευή για να φτάσει το δείγμα μας σε κατάλληλη θερμοκρασία δοκιμής (28 °C, ±2).



3. Κρατάμε το ποτήρι δοκιμής στην παλάμη μας και συγκρατώντας τον ύαλο με το άλλο χέρι, περιστρέφουμε το ποτήρι σε γωνία για να διαβραχεί η εσωτερική του επιφάνεια.

4. Αφαιρούμε τον ύαλο και με κοφτές εισπνοές, αξιολογούμε την ιδιότητα του φρουτώδους (αρώματα και εντάσεις τους ) καθώς και τυχόν ελαττώματα (αρνητικές ιδιότητες).

Καταγράφουμε τα ευρήματά μας



5. Βάζουμε μικρή ποσότητα στην στοματική μας κοιλότητα (περίπου 3 ml) και την απλώνουμε σε όλη την επιφάνειά της με την γλώσσα μας, για να αξιολογήσουμε τις ιδιότητες «πικρό» και «πικάντικο», τυχόν ελαττώματα αλλά και το γενικότερο γευστικό προφίλ.

Καταγράφουμε τα ευρήματά μας στο φύλλο δοκιμής.



\* Τουλάχιστον μια ώρα πριν την δοκιμή, αποφεύγουμε το κάπνισμα, τον καφέ και την χρήση αρωμάτων. Οι οδηγίες βασίζονται στον καν ΕΕ 2568/91 και περιγράφουν τα βασικά βήματα αξιολόγησης ελαιολάδου σε συνθήκες διαπιστευμένου εργαστηρίου. Το βήμα Νο.1 παρουσιάζεται μόνο για λόγους κατανόησης της διαδικασίας. Στο Εργαστήριο ο δοκιμαστής δεν γνωρίζει τι δείγμα δοκιμάζει αλλά μόνο τον κωδικό του, για λόγους αξιοπιστίας.

\*\* εκτός εργαστηρίου μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε άλλο κατάλληλο ποτήρι για λόγους εκπαίδευσης ή προσομοίωσης

