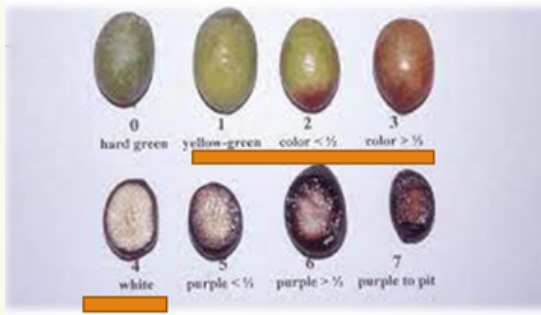


Από τον ελαιώνα έως το τελικό προϊόν

Εδώ θα εξετάσουμε τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του ελαιολάδου σε όλα τα στάδια παραγωγής, από την συγκομιδή έως το ελαιουργείο, την αποθήκευση και την διακίνηση του καθώς και τις σωστές πρακτικές που πρέπει να ακολουθούνται.

Στάδια ωρίμανσης και συγκομιδή



Ποιότητα και παραδόση

Αν και οι παραδοσιακές πρακτικές έχουν μεγάλη ιστορική και πολιτισμική αξία, οι περισσότερες από αυτές δεν καλύπτουν τις σημερινές απαιτήσεις της αγοράς για παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου. Είναι απαραίτητη η υιοθέτηση σύγχρονων πρακτικών και τεχνογνωσίας, έτσι ώστε να διασφαλιστεί η ποιότητα σε κάθε στάδιο παραγωγής.

1. Παράγοντες που υποβαθμίζουν την ποιότητα

Η ποιότητα του ελαιόλαδου ξεκινά από τον ελαιόκαρπο, αναδεικνύεται κατά την ελαιοποίηση και προστατεύεται κατά την αποθήκευση. Η ποιοτική υποβάθμιση μετά την συγκομιδή είναι αναπόφευκτη, όμως μπορεί να ελεγχθεί σε μεγάλο βαθμό με σωστές πρακτικές σε κάθε στάδιο διαχείρισης του ελαιόκαρπου και του ελαιόλαδου. Σημαντικό είναι να γνωρίζουμε τους παράγοντες που υποβαθμίζουν την ποιότητα για να μπορέσουμε να προστατεύσουμε τον ελαιόκαρπο και το ελαιόλαδο από αυτούς:

- Υδρόλυση – Οξειδωση
 - Ελαιόκαρπος: Επαφή με το οξυγόνο όταν έχει υποστεί ζημιά (προσβολή από δάκο, πάτημα κατά την συγκομιδή, συμπίεση στα μέσα μεταφοράς κ. α)
 - Ελαιόλαδο: Επαφή με το οξυγόνο σε όλα τα στάδια διαχείρισης, αυτό-οξειδωση κατά την αποθήκευση και έκθεση σε φως (φώτο-οξειδωση)
- Ζυμώσεις, Αερόβιες – αναερόβιες, στον ελαιόκαρπο ή στο ελαιόλαδο
- Ρυπαντές, φυτοφάρμακα, βαρέα μέταλλα, πλαστικοποιητές, mosh-moah, στον ελαιόκαρπο και το ελαιόλαδο



2. Σωστές πρακτικές παραγωγής

Οι κυριότερες πρακτικές για τη διατήρηση της ποιότητας περιλαμβάνουν

- ο τη συγκομιδή του ελαιόκαρπου στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης,
- ο τη γρήγορη μεταφορά του στο ελαιουργείο με μέσα και συνθήκες που δεν υποβαθμίζουν την ποιότητά του (ειδικά τελάρα κατά προτίμηση)
- ο την έκθλιψη σε πιστοποιημένο ελαιουργείο με πολύ καθαρά μηχανήματα, θερμοκρασίες έκθλιψης έως 30 βαθμούς, μέγιστο χρόνο μάλαξης τα 50 λεπτά ανάλογα με την κατάσταση του καρπού, και χωρίς προσθήκη νερού σε κανένα στάδιο, εκτός και αν αυτό είναι απαραίτητο.
- ο τον κατάλληλο διαχωρισμό στις παραγόμενες παρτίδες ελαιόλαδου και την αποθήκευσή τους σε ανοξειδωτες δεξαμενές με θερμοκρασίες έως 25°C. Δεν αναμιγνύουμε ποτέ παρτίδες διαφορετικού ποιοτικού προφίλ ή χρονιάς.

3. Οργανοληπτική και χημική αξιολόγηση

Η ποιοτική κατάταξη και η εμπορική αξία του ελαιόλαδου εξαρτώνται τόσο από την οργανοληπτική του αξιολόγηση (αξιολόγηση γεύσης και αρωμάτων) όσο και από χημικές του αναλύσεις (οξύτητα, υπεροξειδία, δείκτες K κλπ.).

Οι απαιτήσεις της σύγχρονης αγοράς, των δικτύων διανομής και οι προτιμήσεις των καταναλωτών ελαιόλαδου σήμερα, εστιάζουν στην ποιότητα, την αυθεντικότητα, την ασφάλεια, την ποιοτική σταθερότητα και την περιεκτικότητα σε ωφέλιμα συστατικά.

4. Κρίσιμα σημεία παραγωγής στο ελαιουργείο

Το ελαιουργείο αποτελεί σημαντικό κρίκο στην παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου και εκτός από την καθαριότητα και τις καλές πρακτικές που πρέπει να εφαρμόζει το ίδιο, θα πρέπει να συνεργάζεται και να παροτρύνει τους παραγωγούς προς την ίδια κατεύθυνση, δηλ. την διασφάλιση της ποιότητας του ελαιόκαρπου που παραλαμβάνει. Τα κρίσιμα στάδια ποιοτικής παραγωγής είναι :

- Ασφαλής, λειτουργικές και καλαισθητές υποδομές (κτιριακές και μηχανολογικές) που διαθέτουν τις αναγκαίες πιστοποιήσεις και σύγχρονα συστήματα καθαριότητας και εξαερισμού σε μηχανήματα και χώρους
- Κατάλληλο και εκπαιδευμένο προσωπικό
- Διαχωρισμό σταδίου παραλαβής από τα υπόλοιπα τμήματα του ελαιουργείου για αποφυγή επιμολύνσεων από καυσαέρια κυρίως.
- Πολύ καλή γνώση και έλεγχο των παραμέτρων που επηρεάζουν την τελική ποιότητα του ελαιόλαδου (οργανοληπτική και χημική)
- Κατάλληλους αποθηκευτικούς χώρους και διαδικασίες για τον ποιοτικό διαχωρισμό του παραγόμενου ελαιόλαδου
- Πολύ καλή συνεργασία με τους παραγωγούς-προμηθευτές του αλλά και με την αγορά-πελάτες του
- Σωστή διαχείριση υποπροϊόντων

5. Οφέλη από την παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου

Το ποιοτικό ελαιόλαδο μπορεί να προσφέρει πολλαπλά οφέλη για όλους τους εμπλεκόμενους, όπως:

- Συμβάλει στην προβολή του τόπου παραγωγής του ιδιαίτερα για ελαιόλαδα ΠΟΠ/ΠΓΕ.
- Αναδεικνύει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας και περιοχής
- Έχει μεγαλύτερη σταθερότητα στον χρόνο, αντοχή στην θέρμανση και μεγαλύτερη ευελιξία στην χρήση (οικιακή κατανάλωση & εστίαση)
- Έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε ωφέλιμα συστατικά (βιταμίνες, βιοφαινόλες κ.α) επομένως είναι περισσότερο ωφέλιμο για τον οργανισμό μας μέσα από την καθημερινή μας διατροφή μας
- Έχει καλύτερη εμπορική διαχείριση και προστιθέμενη αξία
- Διαθέτει πλούσιο, φυσικό και ευχάριστο γευστικό προφίλ
- Μπορεί να προβληθεί και μέσα από την εστίαση ή τις δράσεις ελαιοτουρισμού

Η παραγωγή υψηλής ποιότητας εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου απαιτεί σύγχρονη γνώση, μεράκι, προσοχή σε κάθε λεπτομέρεια και σωστές συνεργασίες σε όλα τα στάδια, από τον ελαιώνα έως το τελικό προϊόν.