

تخليل الزيتون الاخضر (الرصيع):

الرصع: تتم العملية بتعريض الثمار لقوة ميكانيكية تؤدي إلى جرح اللحمية بشكل غير منتظم ويتم ذلك اما يدويا، باستعمال حجر أو مطرقة خشبية أو معدنية، أو آليا بتمرير الثمار بين اسطوانتين.

الهدف من الرصع:

تسهيل انتقال محلول التخليل إلى داخل الثمار وخروج المركبات المرة منها عن طريق الذوبان والانتشار، مما يسرع في تحلية الزيتون.

تسهيل فصل اللحمية عن النواة. وللحصول على جودة عالية، ينبغي أن لا يكون الرصع جائرا ولا خفيفا بل وسطا بين ذلك، وهذا يعني جرح الثمار دون أن تتهشم. وينبغي الإسراع بعد الرصع بوضع الزيتون في الماء أو في المحلول الملحي لتفادي اسوداد الثمار.



طريقة التصنيع:

اختيار الزيتون الملائم لعملية الرصع يجب أن تكون الحبات متماثلة من حيث الحجم.

ترصع حبات الزيتون اما بالطريقة اليدوية او الميكانيكية.

إعداد المحلول الملحي(التخليل):

ثبت بالتجارب العلمية أنه من المناسب استخدام محلول ملحي بتركيز 10 % أي بإذابة (1 كغم ملح في 9 لتر ماء أي نصف تنكة ماء) ولتركيز الملح أهمية اساسية في نجاح التخليل وحفظه.

إضافة حمض الليمون (ملح الليمون) أو عصير الليمون بنسبة 5 غرام حمض الليمون لكل 10 لتر محلول، أو إضافة كوب صغير من عصير الليمون

نقع الثمار المرصوعة: إذا حفظ الزيتون بعد الرصع مباشرة في المحلول الملحي فإنه يحتاج إلى وقت طويل من التخزين لتخف مرارته، ولالإسراع في التحلية تنقع الثمار المرصوعة في الماء أو في محلول ملحي مخفف لمدة ما يقارب الاسبوع ويغير ماء النقع كل 24 ساعة .

التعبئة:

يفضل تعبئة الزيتون المرصوع في عبوات زجاجية قاتمة اللون أو براميل بلاستيكية مناسبة من حيث قابليتها للإغلاق المحكم، وذلك بدلا من استخدام الصفيح المطلي(التنك) حيث انه سريع التآكل والتلف. بعد تعبئة الكمية المناسبة يضاف إليها محلول التخليل بحيث يكون وزن الزيتون مساويا لوزن المحلول (نسبة 1 كغم زيتون الى 1 لتر محلول تقريبا) يستحسن إضافة شرائح من الليمون. يجب ان يكون الزيتون مغمورا في المحلول

تخليل الزيتون

2020



إضافة طبقة من الزيت أو طبقة من ورق العنب
تغلق العبوات بشكل غير محكم في بداية عملية
الحفظ للسماح بخروج الغازات المتكونة ثم تغلق
تماماً و تحفظ في درجة حرارة الغرفة (20 - 25
درجة مئوية) للإسراع في التخليل. يمكن تعبئة
الرصيع في عبوات زجاجية كمرطبات الضغط مع
مراعاة فتحها من وقت لآخر لإخراج الغازات. وفي
جميع الأحوال يحسن مراقبة الزيتون خلال فترة
التخليل والخزن وإضافة محلول ملحي إذا حصل أي
نقص في مستواه.



الإدارة العامة للإرشاد والتنمية الريفية
وزارة الزراعة الفلسطينية
2020

اعداد
دائرة التنمية الريفية
م. صفاء أبسيس

تصميم ومراجعة
دائرة الإعلام الزراعي
م. احمد الاسمر