

تخزين زيت الزيتون

اعداد
دائرة الزيتون
م. رامل عبيد
تصميم ومراجعة
دائرة الإعلام الزراعي
م. احمد الاسمر

(3) درجة الحرارة: إن درجة الحرارة المرتفعة في مستودعات تخزين زيت الزيتون تؤدي إلى سرعة التأكسد وتعتبر درجة الحرارة ما بين 10-15 درجة مئوية هي درجة الحرارة المناسبة للتخزين، حيث أن ارتفاع درجات الحرارة تؤدي إلى تغيرات في المركبات الطيارة وتركيب الزيت الكيميائي وبالتالي انخفاض جودته.

(4) الاضاءة: إن لاشعة الشمس المباشرة أو غير المباشرة أو الانارة الكهربائية تأثيراً منشطاً لعملية الاكسدة للزيت عن طريق تنشيط الكلوروفيل الموجود في الزيت كما أن الاشعة فوق البنفسجية تعتبر ضارة للزيت خلال عملية التخزين لذلك يفضل أن يكون المخزن معتم قدر الامكان.

(4) الرطوبة: يتعين وضع عبوات الزيت على صفائح من الخشب وذلك لتجنب وضع العبوات مباشرة على أرضية المخزن حتى لا تتأثر بالرطوبة وبرودة الأرض الزائدة.



<https://www.facebook.com/mediaershad>
mediaershad@gmail.com
ershad.moa.pna.ps
2020

نقوم بتصفية الزيت دون تعرضه للإضاءة.

تتميز بعض العبوات بالشفافية (أي تسمح إلى الإضاءة بالنفاذ) وخصوصاً الزجاجية حتى الملونة، والبلاستيكية وخصوصاً بعض الصفراء المستعملة لتخزين الزيت في فلسطين وتكون شفافة، وبالتالي فهي لا تصلح لتخزين الزيت لفترة طويلة، لذلك نوصي باستخدام عبوات كبيرة من الستانلس ستيل أو عبوات أخرى تتميز بأنها عديمة الشفافية ولا تسمح للإضاءة بالنفاذ للزيت.

يجب أن يتلائم حجم العبوة مع كمية الزيت، حيث أن وجود فراغ في العبوة يساعد على سرعته التأكسد لوجود الهواء في الفراغ.

(2) الهواء - الأكسجين: تعرض الزيت للأكسجين من خلال تلامس سطح الزيت مع الهواء أو أثناء التعبئة والتصفية للزيت يزيد من عملية الأكسدة وانخفاض جودة زيت الزيتون، لذلك يراعى عند تعبئة العبوات أن يتم تعبئتها بالكامل حتى يقل احتكاك الزيت بالهواء، وأن تكون مخازن زيت الزيتون معيَّمة بالكامل ومهواة، حيث تجد أن بعض المزارعين يرون بضرورة تشميس مخازن الزيت مما يعرضها للتلف.

مصنعة من مواد مرخصة لحفظ الأغذية ومواد لا تتفاعل مع الزيت وليس لها المقدرة على امتصاص الروائح أو إحداث أكسدة للزيت.

لها القدرة على حماية الزيت من الضوء أي غير قابلة لنفاذ الضوء والهواء.

تحافظ على ثبات درجات حرارة التخزين والتي يفضل أن تكون منخفضة (10 - 15م) أي يفضل المعزولة حرارياً.

مقاومة للصدمات والضغوط ويسهل فتحها ووقفها.

مزودة بأنبوبة خارجية لمعرفة مستوى الزيت بالداخل.

يوجد في أسفلها فتحة تيسر بالتخلص من الرواسب بين فترة وأخرى وبذلك



(2) تعتبر عملية تلف الزيت عملية مستمرة، أي تستمر عملية التلف وليس من السهل توقفها ويعتمد ذلك على الظروف المحيطة، لذلك يجب الاهتمام بعدم وصول الزيت للتلف.

أهم العوامل التي تؤثر على الزيت خلال عملية التخزين:

(1) عبوات التخزين: يتميز زيت الزيتون بامتصاصه للروائح الكريهة والغريبة، ولذلك يجب أخذ الاحتياطات اللازمة لحفظ زيت الزيتون سواء في الجو المحيط أو حتى باستخدام العبوات النظيفة والخالية من الروائح، حيث يلاحظ شراء المزارعين لعبوات مستعملة لأغراض أخرى غير تخزين زيت الزيتون.

- يجب أن تتوافر الشروط والمواصفات الآتية بعبوات تخزين زيت الزيتون: تصنع من مادة يسهل تنظيفها وغير قابلة للصدأ.



الحصول على زيت زيتون عالي الجودة من المعصرة لا يعتبر الخطوة الأخيرة في الإنتاج، فهناك العديد من العوامل التي تفسد الزيت بسبب أخطاء في التخزين أو بسبب الأوعية المستخدمة في التخزين أو الظروف المحيطة، ولذلك لا بد من مراعاة الأمور التالية عند تخزين زيت الزيتون:

(1) لا بد من ترسيب زيت الزيتون لاحتوائه على نسبة من الماء والشوائب والتي تحوي السكريات القابلة للتخمير والبروتينات القابلة للفساد، وتلعب دور في التأثير على الخواص الحسية للزيت، ويحتاج الزيت لمدة أسبوعين للترسيب الطبيعي، وهناك العديد من المصافي لتنقية الزيت من الشوائب.