

A

وزارت کشاورزی
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
معاونت ترویج

مجموعه آموزشی
ترویجی

زیتون

۱۶

برداشت و نگهداری فرآورده‌ها



دفتر تولید برنامه‌های ترویجی و انتشارات فنی

۱۳۷۷

۲- برداشت با دست:

در این روش میوه ها به وسیله دست و با کمک نردهان از درخت
چیده شده و در زنبیلهای سبدی پلاستیکی قابل حمل (حداکثر ۲۰
کیلو)، جمع آوری می شوند. در این حالت خواص طبیعی میوه حفظ شده
وروغن بدست آمده، دارای کیفیت بسیار خوبی خواهد بود.



برداشت با دست

۳- برداشت به وسیله چوب:

در این روش شخص برداشت کننده، از چوبی به درازای ۳ تا ۴ متر استفاده کرده و با وارد کردن ضربه به شاخه‌ها، میوه‌های رامی چیند. در اثر ضربه‌هایی که به شاخه‌های درخت وارد می‌شود، شاخه‌های جوان که باردهی سال آینده به عهده آنان خواهد بود، شکسته و از بین می‌روند و به این ترتیب باردهی و سال آوری درختان تشدید می‌شود. در این روش بر اثر بروخورد میوه‌ها به نایلونی که زیر درخت گسترده شده، میوه‌ها آسیب دیده و از کیفیت روغنی آنها کاسته می‌شود. در عین حال به دلیل وجود شاخ و برگ اضافی که در اثر ضربه از درخت جدا شده و به پائین افتاده اند و لزوم جدا کردن میوه‌ها از این شاخ و برگ‌ها، هزینه برداشت نیز تا حد زیادی، افزایش پیدا خواهد کرد.



برداشت با چوب زدن

۴- برداشت با ماشین

برای جلوگیری از صدماتی که در زمان برداشت به میوه زیتون وارد می‌شود،
امروزه در گشورهای پیشرفته، برای برداشت زیتون از وسایل دیگری
مانند شانه های چوبی، فلزی و ماشین های مکنده و تکان دهنده های
کوچک و بزرگ، استفاده می شود تا ضمن رعایت بهداشت و صرفه جویی
در وقت و هزینه، از وارد آمدن صدمه به میوه که نتیجه آن پائین آمدن
کیفیت روغن زیتون می باشد، جلوگیری بعمل آید.



برداشت با ماشین

فرآورده‌های زیتون:

از میوه زیتون به دو صورت کنسرو و یا استحصال روغن آن، استفاده می شود.

کنسرو زیتون سبز:

مدت مدیدی است که در مناطق زیتون خیز کشور و در کنار باغهای آن، کنسرو سازی از زیتون و پروردن آن به روش سنتی و صنعتی معمول شده است. در مورد کنسرو سبز، بعد از خارج کردن ماده تلخ آن (گلوکزیدی به نام Oleopichrin) که عمل پروسینگ نام دارد، زیتون را برای کنسرو کردن آماده می کنند.

کنسرو زیتون سبز شکسته:

این نوع کنسرو بیشتر از ارقام ماری و شنگه و در مرحله نیمه نارسی، تهییه می شود. در این روش زیتون به وسیله ضربه ای شکاف برداشته و به مدت ۱۰ تا ۱۵ روز در محلول آب نمک ۱۰٪ قرار گرفته و سپس کنسرو می شود.

کنسرو زیتون سبز سالم:

در این روش زیتون های سالم را انتخاب و پس از شستشو در محلول ۲ تا ۳٪ سود سوز آور به مدت حداقل ۱۲ ساعت قرار داده و بعد آنها در آب خالص قرار می دهند. پس از ۴۸ تا ۴۸ ساعت غوطه وری در آب و چندین بار تعویض آب، تغییر رنگ آن که در اثر خارج شدن ماده تلخ زیتون می باشد متوقف شده و طی مراحلی در محلول ۱۰٪ نمک طعام قرار داده

شده و سپس برای عرضه به بازار بسته بندی می شود.

کنروزیتون سیاه خشک:

در این روش زیتون سیاه رسیده را با نمک طعام بصورت لایه، لایه قرار می دهند. پس از مدتی نمک طعام، رطوبت زیتون را به همراه ماده تلخ آن (به علت رسیده بودن مقدار آن خیلی کم شده است)، خارج نموده و آن را قابل استفاده می نماید.

کنروزیتون سیاه آب دار:

این نوع کنسرورامی توان هم با استفاده از مواد بازی و هم بدون استفاده از آنها تهیه کرد. در روش بدون استفاده از مواد بازی، زیتون ها را به مدت ۳ تا ۶ ماه در محلول نمک ۸ تا ۱۲ درصد قرار داده و سپس استفاده می نمایند. در روش استفاده از مواد بازی، زیتونها را پس از شستشو، به مدت حدود ۲۰ ساعت در محلول ۱٪ سود قرار داده و با خارج نمودن آنها از محلول و هوادادن متناوب، رنگ سیاه را در آنها تثبیت می نمایند. بعد از تثبیت رنگ سیاه، آنها را به مدت ۳ روز شستشو داده و سپس در آب نمک ۱۰ تا ۱۲٪ قرار داده و بسته بندی می کنند.

زیتون پروردگار:

برای تهیه زیتون پروردگار، هسته کنسررو سبز شکسته را جدا کرده، گوشت میوه را خرد می نمایند و سپس با مغز گرد و سائیده و با آب انار ترش و کمی سیر یا پیاز و نمک مخلوط نموده و آماده مصرف می نمایند.

متوسط تولید روغن زیتون در ایران حدود ۱۵۰۰ تن می باشد.

برای بدست آوردن روغن زیتون، ابتدا میوه ها را شسته، سپس هسته آن را خارج کرده و آن را ابتدا تحت فشار ملایم و درازمدت قرار داده و بتدریج فشار را زیاد می کنند تا روغن آن را بدست آورند.

برای استحصال روغن زیتون، دو روش وجود دارد یکی روش ساتریفوژ یا گریز از مرکز و دیگری روش پرس یا فشار.

روغن زیتون بر حسب خالص بودن و کیفیت، دارای انواع زیر است:

روغن فشار اول:

این نوع روغن به «روغن سرد»، «روغن بکر» و یا «قطره‌ی مادر» موسوم است و از نظر کیفیت بهترین نوع روغن زیتون می باشد. رنگ



فراردادن خمیر حاصله از آسیاب زیتون روی صفحات مخصوص

این نوع روغن زرد مایل به سبز تا زرد طلائی است.

روغن فشار دوم:

بعد از آن که در اثر پرس سرد، مقداری از روغن زیتون گرفته شد،
میوه هارا با آب مخلوط کرده و آنها را زیر فشار قرار می دهند تا روغن آن
را بدست آورند. این روغن که از نظر کیفیت پانیش تراز روغن فشار
اول می باشد، پس از تصفیه به مصرف خوراکی می رسد.

روغن تخمیر شده:

این روش بیشتر در کشورهای مانند فرانسه و ایتالیا مرسوم است.
ابتدا میوه های رسیده زیتون را به مدت ۵-۶ هفته روی هم انباشته کرده
تا تخمیر شده و هسته آنها به راحتی جدا شود و سپس اقدام به گرفتن
روغن می نمایند. ارزش این نوع روغن به علت بوی روغن مانده بی که
می دهد، کمتر از دونوع دیگر می باشد.

از زیتون، انواع روغن های دیگری نیز بدست می آید که عبارتند از،
روغن لامپانت، روغن تونان و روغن های بدست آمده به وسیله حلال.

سانتریفوژ

کارهایی که برای بدست آوردن روغن زیتون به روش سانتریفوژ
انجام می شود به ترتیب زیر است:

۱- شستشوی زیتون و خارج کردن برگ و زوائد

۲- آسیاب کردن و به صورت خمیر در آوردن

۳- هم زدن

۴- اضافه کردن آب گرم

۵- جدا کردن آب روغن و تفاله (عمل سانتریفیوژ)

۶- جدا کردن آب و روغن و بدست آوردن روغن زیتون

پرس

در روش پرس یا فشار، کارهای زیر به ترتیب انجام می شود:

۱- شستشو و جدا کردن زوالد

۲- آسیاب کردن

۳- هم زدن

۴- اضافه نمودن آب گرم

۵- زیر فشار قرار دادن (پرس) برای جدا سازی آب و روغن از یک سو

و تفاله - منبع سوخت مواد شیمیایی - نیوریان و کود از سوی دیگر

۶- جدا کردن آب از روغن و بقایای سلولی از طریق زیر فشار

قرار دادن (پرس)

۷- بدست آوردن روغن زیتون

منابع:

آشنایی با زیتون:

آقای مهندس احمد میر منصوری

زیتون و روغن آن:

آقای دکتر محمد طباطبائی

گتابخانه واحد توسعه

مدیریت کشاورزی شهرستان اصفهان

نمایار - ۹ -

۱۰- **برونج**: آعاده گردن زمین، مصرف

کودهای شیمیایی، آبیاری

۱۱- **برونج**: گاشت

۱۲- **برونج**: برداشت، عملیات بعد از

برداشت، انبار گردن، خندقونی انبار و

مبازه با آفات انباری، بذرگیری

۱۳- **برونج**: علفهای هرز

۱۴- **برونج**: آفات و بیماریها

۱۵- **زیتون**: گاشت و داشت

۱۶- **زیتون**: آبیاری

۱۷- **زیتون**: آفات و بیماریها و علفهای هرز

۱۸- **زیتون**: برداشت و نگهداری فرآوردها

۱۹- **انبار**: گاشت، داشت و برداشت

۲۰- **انبار**: آبیاری

۲۱- **انبار**: گرم گلوگاه

۲۲- **انبار**: هرس، هرس درخت انبار در سه

سال اول گشت

مجموعه دستیمهه های (بروشورهای)

دفتر تولید بروغهه های ترویجی و انتشارات

نقی معاونت توسعه سازمان ناس

۱- **گندم**: آماده سازی زمین، تناب،

کوددهی و انتخاب بذر

۲- **گندم**: گاشت و داشت

۳- **گندم**: آفات، بیماریها و علفهای هرز

۴- **گندم**: برداشت و ضایعات آن

۵- **گندم**: انبار گردن و مبارزه با آفات انباری

۶- **سبزه‌یمنی**: گاشت

۷- **سبزه‌یمنی**: آبیاری

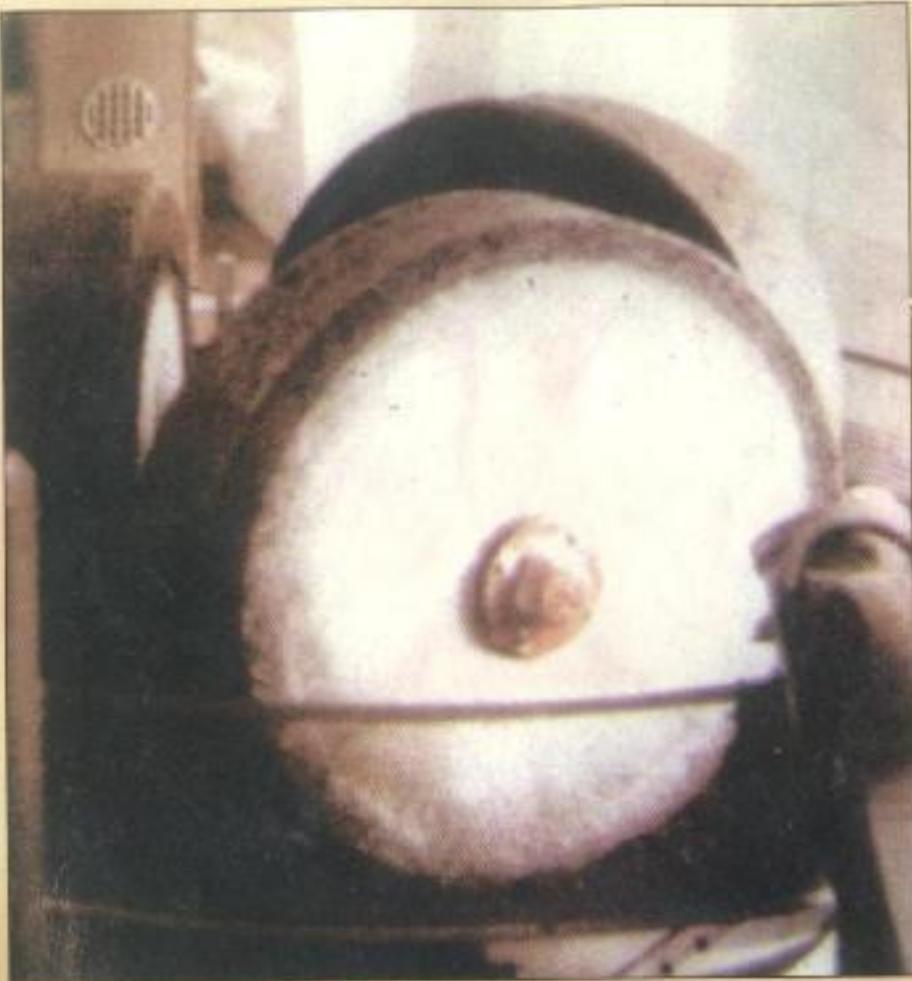
۸- **سبزه‌یمنی**: خاک دادن پای بوته ها،

سلسله شکنی، سرزنی بوته ها، برداشت،

درجه بندی، انبار گردن

۹- **سبزه‌یمنی**: علفهای هرز و آفات و

بیماریها



دستگاه آسیاب کردن زیتون در کارخانه روغنکشی

روغن زیتون:

مهمنترین فرآورده درخت زیتون، روغن آن است که از میوه زیتون بدست می آید. در تهیه روغن زیتون برخلاف سایر گیاهان روغنی، هیچ گونه عملیات ویژه‌ای، اعم از استفاده از داروهای شیمیائی و حرارت زیاد، انجام نمی گیرد و فقط در اثر فشار و له کردن میوه زیتون است که روغن آن را بدست می آورند.

متوسط تولید روغن زیتون در جهان ۱/۷ میلیون تن می باشد که از حدود ۱۰ میلیون تن میوه بدست می آید.

به نام خدا

برداشت:

اردیبهشت ماه، شروع گل دهی و خردادماه، زمان ظاهرشدن میوه‌ها
در درخت زیتون است.

برداشت نیز با توجه به نوع استفاده آن از شهریورماه و اوایل پائیز
برای تولید کنسروزیتون و اوخر پائیز و اوایل زمستان زمانی که میوه‌ها
سیاه و براق شده‌اند، برای بدست آوردن روغن زیتون شروع می‌شود. در
این موقع میوه‌داری حداکثر روغن و حداقل ماده خشک می‌باشد.

روشهای مختلف برداشت:

طرز برداشت میوه با توجه به نیروی کارگر، وضعیت اقتصادی،
اجتماعی، صفات واریته، بزرگی درخت و کیفیت روغن، متفاوت است.

۱- جمع آوری محصول از روی زمین:

در باغهای قدیمی و غیراقتصادی که معمولاً در زمینهای پست و
نامرغوب و با شیب زیاد احداث شده و هیچ گونه عملیات زراعی و به
زراعی در آنها انجام نمی‌شود، میوه به این طریق برداشت می‌شود که
شاید یکی از نامناسبترین روش‌های برداشت است. زیرا که میوه‌ها در اثر
اصابت بازمین، ضمن آلوده شدن، صدمه دیده و بتدریج فاسد می‌شوند.
از این نوع میوه‌هاروغنی با کیفیت پائین و اسیدیته زیاد، بدست می‌آید.