

Czy wiesz, że...

Owoc oliwki w 15-25% składa się z oliwy. Zawartość wody waha się od 30-60%, cukry to ok. 19%, włókna ok. 6%, białek ok. 2% i woski ok. 1,5%. Do produkcji oliwy wykorzystuje się cały owoc: miąższ i pestkę. Największą zawartość oliwy ma miąższ.

**Jak powstaje esencja Hiszpanii?**

Wszystko o procesie uzyskiwania najlepszej oliwy z oliwek

Produkcja oliwy z oliwek jest procesem wieloetapowym, jednak dla zachowania cennych właściwości pozyskanego tłuszczu istotne jest, aby przebiegała w jak najkrótszym czasie.

ZBIORY OWOCÓW

Drzewa oliwne kwitną wiosną, wtedy zaczynają formować się owoce, które latem dojrzewają. Dojrzewające oliwki zmieniają kolor od zielonego stopniowo przechodząc do czarnego, który uzyskują pod koniec jesieni lub z początkiem zimy. Hiszpania jest krajem, gdzie zbiory oliwek trwają najdłużej w Europie. Zaczynają się na przełomie listopada i grudnia, kiedy oliwki są już dojrzałe, ale jeszcze zielone, a kończą w marcu, kiedy oliwki osiągną kolor ciemnobrązowy i są bardzo dojrzałe.

Zbiory oliwek to bardzo ważny i delikatny moment – od nich zależy jakość produktu końcowego – poziom kwasowości, ilość nadtlenków oraz późniejszy smak i zapach oliwy. Stopień dojrzałości oliwek ma bezpośredni wpływ na smak otrzymanej z nich oliwy. Z oliwek nie do końca dojrzałych otrzymuje się oliwę o intensywnym smaku, natomiast z oliwek bardziej dojrzałych uzyskuje się oliwę o łagodnym, delikatnym smaku.

Aby możliwe było uzyskanie oliwy dobrej jakościowo, oliwki muszą być zdrowe i nieuszkodzone. Zbiór ręczny gwarantuje zdrową postać owocu oraz minimalizuje jego uszkodzenia. Podczas zbiorów ręcznych oliwki zrywa się bezpośrednio do toreb lub wykorzystuje się specjalne grzebienie, grabie lub czesaki, którymi owoce strącane są na płachty lub syntetyczne siatki rozłożone pod drzewami. Do mechanicznych zbiorów często wykorzystywane są specjalne wstrząsacze gałęzi oraz pnia drzewka. Oliwki spadają do połączonych z urządzeniem płacht lub siatek, które zazwyczaj mają formę odwróconego parasola, aby zapobiec możliwym przez upadek i uderzenie o ziemię uszkodzeniom owoców.

TRANSPORT

Zbrane oliwki umieszcza się w specjalnych pojemnikach, zabezpieczającym im dopływ powietrza oraz gwarantującym brak uszkodzeń miąższu. Po zbiorze oliwki niezwłocznie przewozi się do miejsca tłoczenia, gdyż owoce nie powinny być przechowywane dłużej niż 24 godziny.

MYCIE

Zaraz po dostarczeniu do miejsca tłoczenia oliwki przechodzą przez strefę wentylacji, gdzie prąd powietrza oddziela liście, które zwykle towarzyszą owocom po zbiorach. Następnie następuje mycie oliwek, aby wyeliminować wszelkie zabrudzenia i nieczystości.

TŁOCZENIE I EKSTRAKCYJA, CZYLI ODDZIELNIE CZĘŚCI STAŁEJ OD PŁYNNEJ

Proces wyodrębniania oleju przeprowadza się w dwóch etapach: tłoczenia i ekstrakcji. Pierwszym etapem jest rozgniatanie owoców za pomocą specjalnych pras i zgniataczy, które powodują rozpadanie się oliwek na części. Celem tego etapu jest otrzymanie masy składającej się z cząstek miąższu i pestek, co pomoże później oddzielić części stałe od części płynnych owoców.



Uzyskaną jednorodną masę poddaje się procesowi ekstrakcji. Istnieją różne jej metody, nie mniej jednak ich cechą wspólną jest temperatura, w której powinna być wykonywana. Nie powinna ona przekraczać 35°C, aby nie doprowadzić do nieodwracalnych zmian w oliwie.

Tradycyjna metoda polega na tłoczeniu. Masę rozkłada się cienkimi warstwami na tarczach filtracyjnych (syntetycznych lub roślinnych), które układane są jedna na drugiej. Całość układana jest pod prasą i poddawana stale rosnącemu naciskowi. W miarę wzrostu nacisku wydziela się część płynnooleista, tzw. moszcz – mieszanina wody i oliwy.

Ekstrakcja nowoczesna polega na dodaniu 1 litra wody na każdy kilogram masy oliwkowej i oparta jest na różnicy ciężaru właściwego elementów składowych. Rozdzielane są one za pomocą odwirowywania poziomego. Najszybciej dochodzi wtedy do oddzielania części stałej – wytlóków oraz części płynnej – woda + oliwa.

Końcowy etap ekstrakcji polega na oddzieleniu wody i oliwy. Zwykle stosuje się w tym celu wirówki. Przy zastosowaniu wirowania pionowego następuje odseparowanie części oliwnej (oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia) od płynów roślinnych.

Uzyskana z pierwszego tłoczenia oliwa najczęściej jest filtrowana, a o tym, do jakiej klasy należy, decydują badania laboratoryjne, czyli tzw. panel kwasowości. W zależności od poziomu kwasowości klasyfikowana jest jako extra virgin, virgin lub lampante. Najlepszy dla zdrowia skład chemiczny ma oliwa z pierwszego tłoczenia extra virgin i ta właśnie najbardziej polecana jest do konsumpcji.

Cześć stała, która pozostaje po pierwszym tłoczeniu to wytlóki (sansa, pomace), z nich wytwarza się najgorszej jakości olej. W Polsce bardzo często mylony z oliwą dobrą jakościowo.

PAKOWANIE ORAZ MAGAZYNOWANIE

Świeżą wytlóconą oliwę przelewa się do specjalnych naczyń: kadzi lub ceramicznych amfor oraz odstawia do czasu sprzedaży. Najlepsze opakowanie dla oliwy z oliwek to ceramika i szkło, a także poliester. Istotną jest również temperatura przechowywania oliwy. Idealne warunki to temperatura między 15-18°C i brak nasłonecznienia.

Czy wiesz, że...

Aby uzyskać jeden litr oliwy z oliwek potrzeba zmiażdżyć ok. 5-6 kilogramów oliwek.



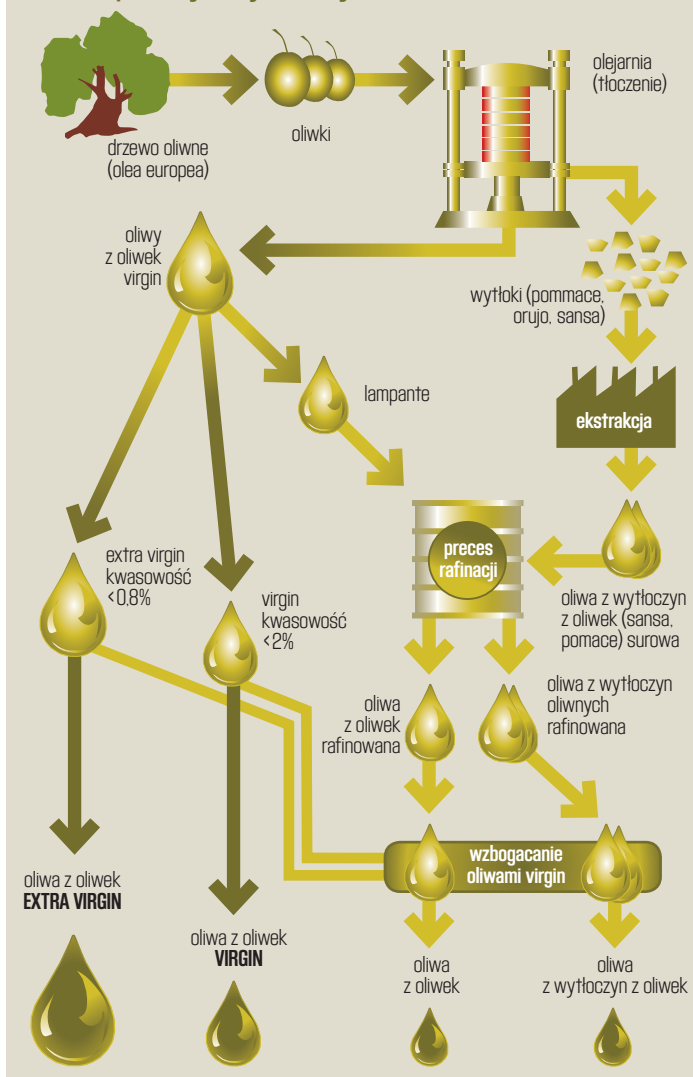
CO TRZEBA WIEDZIEĆ O OLIWIE Z OLIVEK?



ILE OLIWY Z OLIVEK SPOŻYWAĆ KAŻDEGO DNIA?

Zdrowa i wyważona dieta przewiduje spożycie codziennie co najmniej 2-3 łyżek oliwy z oliwek extra virgin z pierwszego tłoczenia. W Polsce roczne spożycie oliwy z oliwek na jednego mieszkańca wynosi mniej niż 1 litr. Przeciętny Hiszpan spożywa około litra oliwy miesięcznie, zatem sporo jeszcze dzieli nas od zdrowych przyzwyczajzeń kulinarnych mieszkańców krajów południowej Europy.

Schemat produkcji różnych rodzajów oliw



Oliwa z oliwek, naturalnie z Hiszpanii

Klimat śródziemnomorski niewątpliwie sprzyja uprawie drzew oliwnych — ok. 95% oliwy produkowanej na świecie pochodzi właśnie z tego rejonu, choć uprawia się również drzewa oliwne w Australii, Argentynie czy Republice Południowej Afryki.