

چگونه روغن زیتون اصل را از تقلبی تشخیص دهیم؟



احتمالا این سوال هم برای شما پیش آمده است که هنگام خرید روغن زیتون باید به چه نکاتی توجه کنیم و چگونه روغن زیتون اصل را از تقلبی تشخیص دهیم؟

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از ایسنا، اگرچه تشخیص روغن زیتون اصل و تقلبی کار ساده‌ای نیست اما در ادامه به برخی نکات در مورد این روغن گیاهی چند منظوره اشاره شده که می‌تواند به خرید بهتر این محصول کمک کند.

- روغن زیتون خوب باید بوی چمن تازه زده شده یا بوی میوه بدهد.
- بایستی هنگام چشیدن آن در انتهای زبان، تلخی و تندی احساس شود؛ یعنی در ابتدای زبان، مزه شیرین و در انتهای زبان، کمی احساس سوزش ایجاد کند.
- رنگ روغن زیتون ربطی به کیفیت روغن این محصول ندارد و بسته به ارقام و زمان برداشت زیتون، رنگ روغن زیتون هم متفاوت است. اگرچه گفته می‌شود معمولا رنگ آن زرد مایل به سبز است.
- روغن زیتون را از شرکت‌ها یا افراد معتبر خریداری کنید.
- از خرید روغن زیتون با طعم و بوی ماندگی، کپک زده و ترشیده

خودداری کنید.

- روغن زیتون فرابکر، روغنی است که وقتی در آن باز میشود بوی علف تازه و خرد شده میدهد و هرگز بوی بدی ندارد. علاوه بر این، اگر یک قاشق غذاخوری روغن زیتون فرابکر را روی زبان ریخته و با هوا بلعیده شود تا چند ثانیه سوزش موضعی را در گلوی خود احساس خواهید کرد.

سرویس خبری: تغذیه و سلامت

منبع: ایسنا