

چگونه می‌توان روغن زیتون با کیفیت را تشخیص داد؟



مجری طرح زیتون وزارت جهاد کشاورزی گفت: روغن زیتون خوب باید بوی چمن تازه زده شده و یا بوی میوه بدهد. همچنین بایستی هنگام چشیدن آن در انتهای زبان احساس تلخی و تندى داشته باشید.

رحمت الله پریچهر در گفت‌وگو با ایسنا، با بیان اینکه برداشت زیتون از شهریور ماه آغاز می‌شود و بسته به اینکه زیتون زودرس، میان رس و دیر رس باشد این برداشت تا دی ماه ادامه می‌یابد، گفت: در حال حاضر زیتون در ۲۶ استان کشور کشت می‌شود اما استان‌های پیشرو در کشت زیتون زنجان، گلستان، گیلان، قزوین، فارس و سمنان هستند.

وی ادامه داد: زیتون به دلیل ماده تلخی که دارد به طور مستقیم مانند میوه‌های دیگر قابل مصرف نیست و بایستی

تلخ زدایی
شود و سپس بر روی آن فرآوری صورت بگیرد و تبدیل به کنسرو یا روغن
زیتون
شود.

مجری طرح زیتون وزارت جهاد کشاورزی با بیان
اینکه سال ۹۸، ۱۵۰ هزارتن محصول برداشت و حدود ۱۱ هزار و ۵۰۰ تن
روغن از آن
تولید و مابقی به کنسرو تبدیل شده است، گفت: پیش بینی می شود
امسال حدود
۱۶۰ هزارتن زیتون تولید شود و در تلاش هستیم که حدود ۱۳ هزارتن
روغن زیتون
نیز تولید شود.

پریچهر با اشاره به اینکه زیتون به آب و هوای
نیمه گرمسیری و مدیترانه ای نیاز دارد، گفت: بارش برف امسال
محصولات
زیتون را دچار سرمازدگی نکرد. البته مقداری از محصولات در زنجان
دچار
سرمازدگی شد ولی به حدی نیست که تولیدات زیتون سال ۹۹ را دچار
مشکل کند.

این مقام مسئول در وزارت جهاد کشاورزی در
ادامه صحبت هایش گفت: میانگین سرانه مصرف روغن زیتون در دنیا ۵۰۰
گرم است
که در ایران به حدود ۲۰۰ گرم رسیده است. در بخش روغن زیتون
صادراتی صورت
نمی گیرد، زیرا مقدار تولید شده نیاز کشور است. اما کنسرو زیتون
چون بیش از
نیاز کشور تولید می شود، قابلیت صادرات دارد.

به گفته وی قیمت زیتون براساس عرضه و تقاضا و
به صورت توافقی بسته به کیفیت آن خرید و فروش می شود و سال گذشته
قیمت این
محصول هرکیلو بین ۶ تا ۹ هزارتومان بود.

وی در پاسخ به این سوال که چگونه می توان
روغن زیتون با کیفیت را تشخیص داد، گفت: روغن زیتون خوب باید بوی

چمن تازه
زده شده و یا بوی میوه بدهد. همچنین بایستی هنگام چشیدن آن
درانتهای زبان
احساس تلخی و تندی داشته باشید.