

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : 12/09/2022

ΘΕΜΑ: ΟΡΙΣΜΟΣ ΒΕΛΤΙΣΤΟΥ ΧΡΟΥΝΟΥ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ	
ΣΤΟΧΟΣ: ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕ ΤΑ ΒΕΛΤΙΣΤΑ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
ΧΡΟΝΟΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ: Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής της ελαιοποιήσιμης ελιάς επηρεάζει την ποσότητα και την ποιότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου. Σημαντική ποιοτική υποβάθμιση του ελαιολάδου προκύπτει από καθυστερημένη συγκομιδή και υπερωρίμανση των καρπών. Για την Κορωνέικη, παρατηρούνται συνήθως τρεις κατηγορίες : οι μικροί (0,4-0,8 g), μέσου μεγέθους (0,8-1,2 g) και μεγάλοι (>1,2 g). Κατά κανόνα οι μικρότεροι καρποί έχουν μικρότερη σχέση σάρκα/πυρήνα, ωριμάζουν αργότερα από τους μεγαλύτερους και τα αντίστοιχα δέντρα πρέπει να συγκομίζονται αργότερα. Εκτός από την χρονική διακύμανση μεταξύ των τριών κατηγοριών μέσω βάρους καρπού στις ορεινές περιοχές, που για το ίδιο φορτίο καρποφορίας υπάρχει μια καθυστέρηση μεταξύ 15-25 ημερών. Εκτός από το μέσο μέγεθος του καρπού , το άριστο στάδιο ωρίμανσης καθορίζεται και από το χρώμα του. Ελαιόκαρπος με κίτρινο -ιώδες χρώμα έχουν τη μέγιστη περιεκτικότητα σε έλαιο υψηλής δια θρεπτικής αξίας,	
ΜΕΘΟΔΟΣ : ΣΥΛΛΟΓΗ ΜΕ ΡΑΒΔΙΣΜΟ Ο τρόπος αυτός συλλογής μπορεί να έχει επιπτώσεις στην ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου ανάλογα με το βαθμό του τραυματισμού που προκαλεί στον ελαιόκαρπο. Με τη συγκεκριμένη μέθοδο προκαλείται έντονη φυλλόπτωση. Είναι δυνατόν επίσης να σπάσουν πολλοί καρποφόροι βλαστοί και να οδηγηθούν τα δέντρα σε παρενυαυτοφορία. Η απόσπαση του καρπού με ραβδιστικά μηχανήματα είναι σήμερα η επικρατέστερη μέθοδος και γίνεται με περιστροφική κίνηση, με παλμική κίνηση ή με συνδυασμό παλμικής και περιστροφικής κίνησης. Τα ελαιοσυλλεκτικά μηχανήματα χρησιμοποιούνται σε ελαιοποιήσιμες ποικιλίες ελιάς, χαμηλών σχημάτων ανάπτυξης και περιορίζουν τις ζημιές στο δέντρο και τον καρπό. Η ποιότητα του καρπού και του παραγόμενου λαδιού, με σωστή χρήση των μηχανημάτων αυτών, είναι πολύ υψηλή καθώς ο καρπός τραυματίζεται λιγότερο από το συνήθη τρόπο ραβδισμού.	
ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ: Ο ελαιόκαρπος μεταφέρεται συνήθως με σακιά σε συνθήκες συμπίεσης και μειωμένου αερισμού. Τα καλύτερα είναι εκείνα που έχουν κατασκευαστεί από γιούτα , ενώ τα πλαστικά σακιά, που ο καρπός δεν αερίζεται, δεν συνιστώνται. Πιο σωστός αερισμός εξασφαλίζεται με τα τελάρα, που είναι το καλύτερο μέσο μεταφοράς και διατήρησης του ελαιοκάρπου. Το ιδανικό είναι ο ελαιόκαρπος να επεξεργάζεται την ίδια μέρα. Συνήθως όμως κάτι τέτοιο δεν είναι εφικτό με αποτέλεσμα να αποθηκεύεται με συνέπεια την υποβάθμιση της ποιότητας, ιδιαίτερα όταν αυτό γίνεται σε ακατάλληλες συνθήκες. Μέγιστος χρόνος αναμονής μέχρι την έκθλιψη ορίζονται οι 48 ώρες.	
Παρατηρήσεις - <u>Εφαρμογή ορθών πρακτικών επεξεργασίας για την παραγωγή ποιοτικών ελαιολάδων.</u>	Κατά την επεξεργασία του ελαιόκαρπου θα πρέπει να λαμβάνονται τα παρακάτω μέτρα : - Να ελαχιστοποιείται ο χρόνος μεταφοράς και αποθήκευσης του ελαιοκάρπου μέχρι την εξαγωγή του ελαιολάδου - Τα ελαιοουργεία πρέπει να εφαρμόζονται πρακτικές που θα εντοπίζουν τα κρίσιμα σημεία στην ασφάλεια και την διαχείριση της ποιότητας του ελαιολάδου . - Να τηρούνται οι απαιτήσεις της νομοθεσίας όσον αφορά , το σχεδιασμό, την κατασκευή και τη συντήρηση του κτιρίου και των όρων υγιεινής και καθαριότητας. - Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου και η παραλαβή του ελαιολάδου να γίνονται με αυστηρά ελεγχόμενες συνθήκες. Η διατήρηση χαμηλής θερμοκρασίας κατά τη μάλαξη της ελαιοζύμης και τον διαχωρισμό του ελαιολάδου παίζει καθοριστικό ρόλο στην παραγωγή ποιοτικού ελαιολάδου. Η αυξημένη θερμοκρασία επηρεάζει αρνητικά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου. Επιπλέον, ο χρόνος μάλαξης της ελαιοζύμης να μην ξεπερνά τον ορθό χρόνο. - Να αποφεύγεται η επαφή της ελαιοζύμης με τον ατμοσφαιρικό αέρα. Έτσι διατηρούνται τα φυσικά αντιοξειδωτικά του ελαιολάδου και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. - Οι μεταλλικές επιφάνειες των μηχανημάτων του ελαιοουργείου πρέπει να είναι κατασκευασμένες από ανοξείδωτα υλικά. - Το νερό που χρησιμοποιείται στο ελαιοουργείο να έχει τα χαρακτηριστικά του πόσιμου νερού.