



مصلحة الصناعات الزراعية - وزارة الزراعة



# زيت الزيتون التحليل الحسي



## ما هو التحليل الحسي لزيت الزيتون!



التحليل الحسي هو تمرين علمي يستخدم لاستخلاص، قياس، تحليل وترجمة ردة الفعل تجاه الموصفات التي نلتقها بواسطة الحواس: النظر، الشم، الذوق، اللمس والسمع.

- امتنع عن التدخين 30 دقيقة على الأقل قبل التذوق، والافضل أن لا تكون من المدخنين.

- لا تستخدم العطر، مواد التجميل او الصابون المعطر لمدة طويلة قبل التذوق.  
- لا تأكل او تشرب العصائر قبل ساعة على الأقل من التذوق.

## كيف تقوم بالتحليل الحسي؟

- تأخذ الكأس، أحنه ودوره بلطف لترطيب الكأس كلياً بالكامل

- ارفع الغطاء الزجاجي للكأس وتنشق الرائحة بنفس لطيف عميق

- قيم الطعم بأخذ رشفة صغيرة

- وزّع رشفة الزيت في الفم لتحسس كل الطعمات (حلو، مالح، حامض ومر)

- ركّز لتحسس ظهور المرورة أو الحديّة

- تنفس تكراراً لتلقي الخصائص المتطايرة بواسطة آخر الحلق

- نظّف الفم بقطعة تفاح

- وفوحه بالماء

- حافظ على فترة لا تقل

عن 15 دقيقة بين تذوقين متتاليين



## الخصائص المذاقية في زيت الزيتون

### \* خصائص سلبية

#### - التزنخ: (rancid)

نكهة خاصة بالزيت المؤكسدة التي بقيت لفترة طويلة على احتكاك مع الهواء او معرضة للنور او الحرارة المرتفعة

#### - الزيت العكر: (Muddy)

نكهة خاصة بالزيوت التي بقيت لوقت طويل على احتكاك مع العكر.

#### - عتيق: (fusty)

نكهة خاصة بالزيوت التي بقيت مخزنة لوقت طويل.

### \* خصائص ايجابية

- طعم الفاكهة: زيت ناتج من زيتون طازج ناضج او غير ناضج.

- مرورة: زيت ناتج من زيتون اخضر او ملوح.

- حادة: زيت نتج في بداية المحصول من زيتون غير ناضج.

## لماذا يعتبر التحليل الحسي ضرورياً لزيت الزيتون؟

- لأن الزيت يملك خاصيات حسية بوصفه عصير الزيتون.

- لحماية وضمان نوعية

زيت الزيتون

- لحماية المستهلك

- لحماية المنتجين الجيدين



يتوقف غنى تركيب منتج طبيعي ومذاقه و لونه على خصائص الطبيعة الوراثية وتفاعلها مع البيئة.

ويضاف الى هذين العاملين بعدد تأثير الممارسات الزراعية واساليب الاستخلاص.

ومن ذلك كله، تتولد المميزات المتعددة الكيماوية والعنصرية المذاقية لزيوت الزيتون البكر، مما يجعلها متفاوتة في السوق.



بصفة عامة يفهم بالجودة التوافق بين الموصفات المصرح بها، وخصائص المنتج.

في حالة زيت الزيتون يمكن ان تتكون الجودة من توفيق العوامل الخمسة التالية:

- انعدام العيوب؛

- النقاوة (انعدام الشوائب والرواسب)

- الحموضة؛

- التوازن الكيماوي (تركيبية الزيت)؛

- "النمطية" (هي نتاج تفاعل الخصائص الوراثية والفنية والبيئية وهو ما يعبر عنه بتسميات المنشأ

والمؤشرات الجغرافية)



## ما هو التحليل الحسي لزيت الزيتون!



التحليل الحسي هو تمرين علمي يستخدم لاستخلاص، قياس، تحليل وترجمة ردة الفعل تجاه المواصفات التي نتلقاها بواسطة الحواس: النظر، الشم، الذوق، اللمس والسمع.

- امتنع عن التدخين 30 دقيقة على الأقل قبل التدوق، والافضل أن لا تكون من المدخنين.

- لا تستخدم العطر، مواد التجميل او الصابون المعطر لمدة طويلة قبل التدوق.  
- لا تأكل او تشرب العصائر قبل ساعة على الأقل من التدوق.

### كيف تقوم بالتحليل الحسي؟

- تأخذ الكأس، أحنه ودوره بلطف لترطيب الكأس كلياً بالكامل

- إرفع الغطاء الزجاجي للكأس وتنشق الرائحة بنفس لطيف عميق



- قيم الطعم بأخذ رشفة صغيرة

- وزّع رشفة الزيت في الفم لتحسس كل الطعمات (حلو، مالح، حامض ومر)

- ركّز لتحس ظهور المرورة أو الحديّة

- تنفس تكراراً لتلقي الخصائص المتطايرة بواسطة آخر الحلق



- نظّف الفم بقطعة تفاح وفوحه بالماء

- حافظ على فترة لا تقل

عن 15 دقيقة بين تذوقين متتاليين

# زيت الزيتون التحليل الحسي

