

# ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

---

Λύκειο Βάμου



Είναι δεντρά πολλά στη γης,  
σαν την ελιά δεν είναι...





# ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

## 1. Παρθένο ελαιόλαδο

Λαμβάνεται από τον καρπό της ελιάς αποκλειστικά με μηχανικές και φυσικές μεθόδους.

Η μέγιστη θερμοκρασία επεξεργασίας του είναι οι 33° C, έτσι δεν υποβαθμίζεται η ποιότητά του.

Χωρίζεται σε εξαιρετικά παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο.





- **Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο:** Η πιο φυσική κατηγορία ελαιόλαδου με τέλειο άρωμα και γεύση. Η οξύτητά του δεν ξεπερνά το 0,8° .



- **Παρθένο ελαιόλαδο:** Φυσικό ελαιόλαδο με ευχάριστη γεύση και οσμή του οποίου η οξύτητα είναι έως 2° . Θεωρείται επίσης πολύ καλής ποιότητας ελαιόλαδο.



## 2. Ραφινέ (ή εξευγενισμένο) ελαιόλαδο

Προκύπτει από επεξεργασία (εξουδετέρωση, απόσμηση, αποχρωματισμό) κακής ποιότητας παρθένου ελαιολάδου.

Είναι ανοιχτόχρωμο, άοσμο, άγευστο και λόγω της επεξεργασίας του, έχει χάσει τα πολύτιμα θρεπτικά συστατικά του.





### 3. Ελαιόλαδο

Είναι μίγμα επεξεργασμένου (ραφιναρισμένου) ελαιόλαδου και παρθένου προκειμένου να βελτιωθούν τα χαρακτηριστικά του.



## 4. Πυρηνέλαιο

Λαμβάνεται από τον πυρήνα του καρπού της ελιάς με χημικές μεθόδους και έχει οξύτητα μικρότερη από 1,5%.





# 5. Βιολογικό λάδι

Προέρχεται από ελαιώνες όπου εφαρμόζονται οι αυστηροί κανόνες βιολογικής καλλιέργειας, χωρίς λιπάσματα και ψεκασμούς.





# ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

## Χημικά

- Ελεύθερη οξύτητα
- Αριθμός υπεροξειδίων
- Αλκυλεστέρες
- Απορρόφηση στο υπεριώδες

## Αισθητήρια

- Οργανοληπτική αξιολόγηση







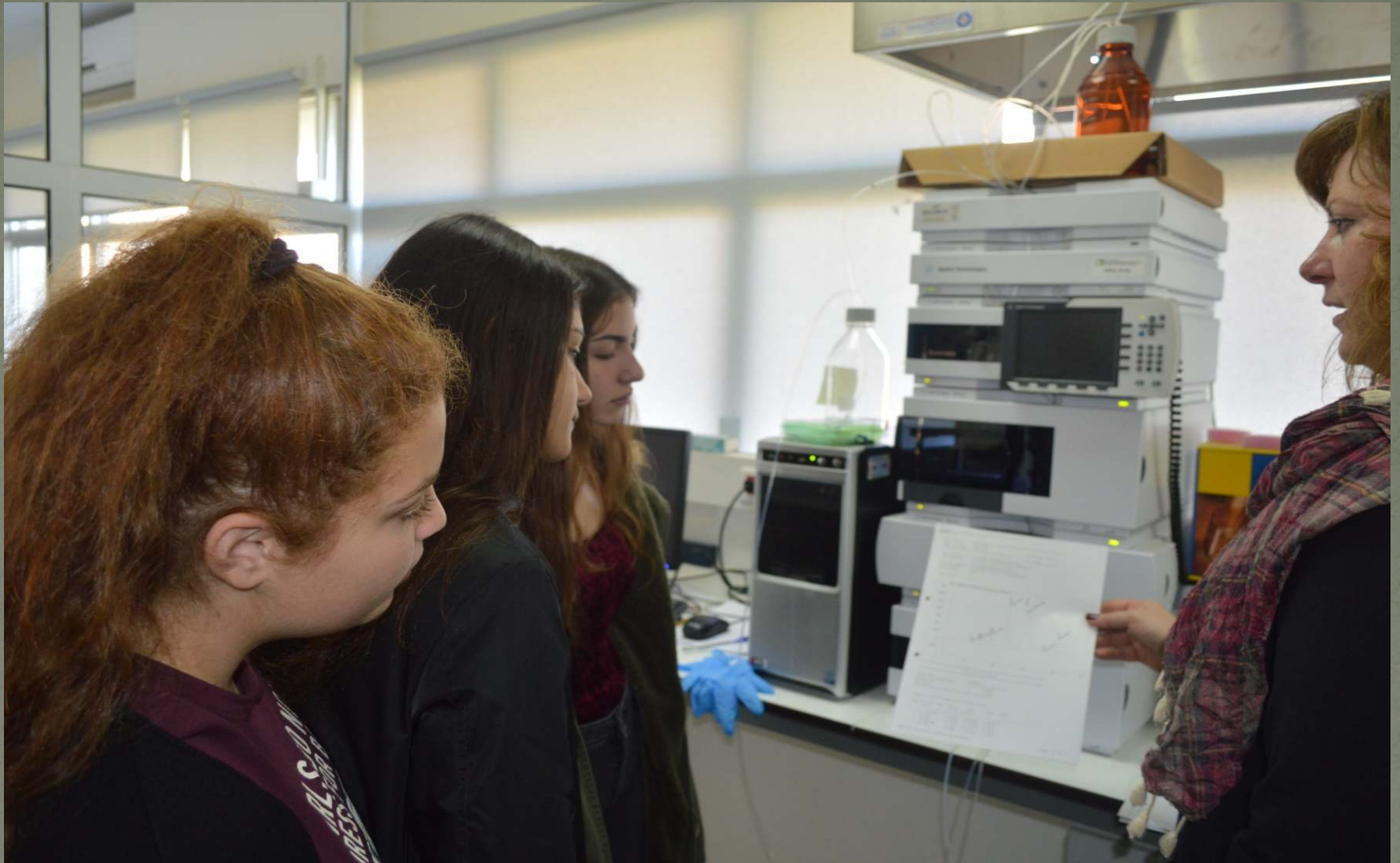
Μέτρηση της οξύτητας του λαδιού με  
ογκομέτρηση.





Περιστροφικός εξατμιστήρας όπου το δείγμα λαδιού προετοιμάζεται για τη χρωματογραφία.





Υγρός χρωματογράφος για τον προσδιορισμό τριγλυκεριδίων .





Αέριος χρωματογράφος για τον προσδιορισμό των λιπαρών οξέων.





Γεννήτρια παραγωγής υδρογόνου για τη λειτουργία του αέριου χρωματογράφου.





Επεξεργασία των μετρήσεων της χρωματογραφίας με τη βοήθεια ηλεκτρονικών υπολογιστών.



# Οργανοληπτική αξιολόγηση

Ανιχνεύονται και περιγράφονται χαρακτηριστικά του παρθένου ελαιολάδου χρησιμοποιώντας τις αισθήσεις οσμή και γεύση.

## Θετικές ιδιότητες λαδιού

- Φρουτώδες
- Πικρό
- Πικάντικο

## Αρνητικές ιδιότητες λαδιού

- Ταγγό
- Μούργα
- Κρασώδες
- Μούχλα



ΚΕΣ ΙΔΙΟ

ΤΑΓΓΟ  
RANCID

ΜΟΥΡΓΑ  
RUDDY

ΤΑΓΓΟ

ΜΟΥΡΓΑ

ΜΟΥΧΛΑ  
MUSTY

ΚΡΑΣΩΔΕΣ  
WINEY

ΥΓΡΟΣΥΝ  
WET WOOD

ΜΟΥΧΛΑ

ΚΡΑΣΩΔΕΣ

ΠΑΓΩΜΕΝΗ  
ΕΛΙΑ

*Μυρίστε τα ποτηράκια και τοποθετήστε τα στην αντίστοιχη ιδιότητα*



Αίθουσα δοκιμών οργανοληπτικής αξιολόγησης





Ευσεκιμαστες μοριζουν και γεουνα το και  
ωστε να βαθμολογησουν τα χαρακτηριστικα  
του.



Μπορείς να αναγνωρίσεις  
την ποιότητα του λαδιού;



Φτιάχνουμε το δικό μας ελαιόλαδο!





Διαλέγουμε καλές ελιές και βγάζουμε τα κουκούτσια.





Πολτοποιούμε την ψίχα από τις ελιές στο μπλέντερ.





Ανακατεύουμε τον πολτό σε χαμηλή θερμοκρασία.





Βάζουμε σε τουλπάνι το μίγμα μας.





Στύβουμε καλά και ξεχωρίζουμε την υγρή φάση .





Το λάδι διαχωρίζεται και επιπλέει στο υγρό μίγμα.



# Χρήσιμες οδηγίες για τον καταναλωτή ελαιολάδου

- Αποθηκεύουμε το λάδι σε κατάλληλα δοχεία.  
(Λευκοσιδηρικά, πλαστικά PET, γυάλινα, χάρτινα με επένδυση αλουμινίου).
- Τοποθετούμε τα δοχεία λαδιού σε χώρο σκοτεινό και δροσερό ( $10-18^{\circ}\text{C}$ ), χωρίς υγρασία και οσμές.
- Κλείνουμε το καπάκι του δοχείου μετά από κάθε χρήση ώστε το ελαιόλαδο να μην έρχεται σε επαφή με τον ατμοσφαιρικό αέρα.



- Χρησιμοποιούμε το ελαιόλαδο όσο το δυνατό ωμό. Το προσθέτουμε στο τέλος του μαγειρέματος.
- Προτιμάμε το ελαιόλαδο για τηγάνισμα, καθώς οξειδώνεται λιγότερο από τα σπορέλαια.
- Αντικαθιστούμε τα βούτυρα και τα άλλα λίπη της μαγειρικής από ελαιόλαδο.
- Καταναλώνουμε το λάδι όσο το δυνατό πιο φρέσκο. Ένα ποιοτικό ελαιόλαδο έχει χρόνο ζωής 12-18 μήνες κάτω από άριστες συνθήκες αποθήκευσης,.

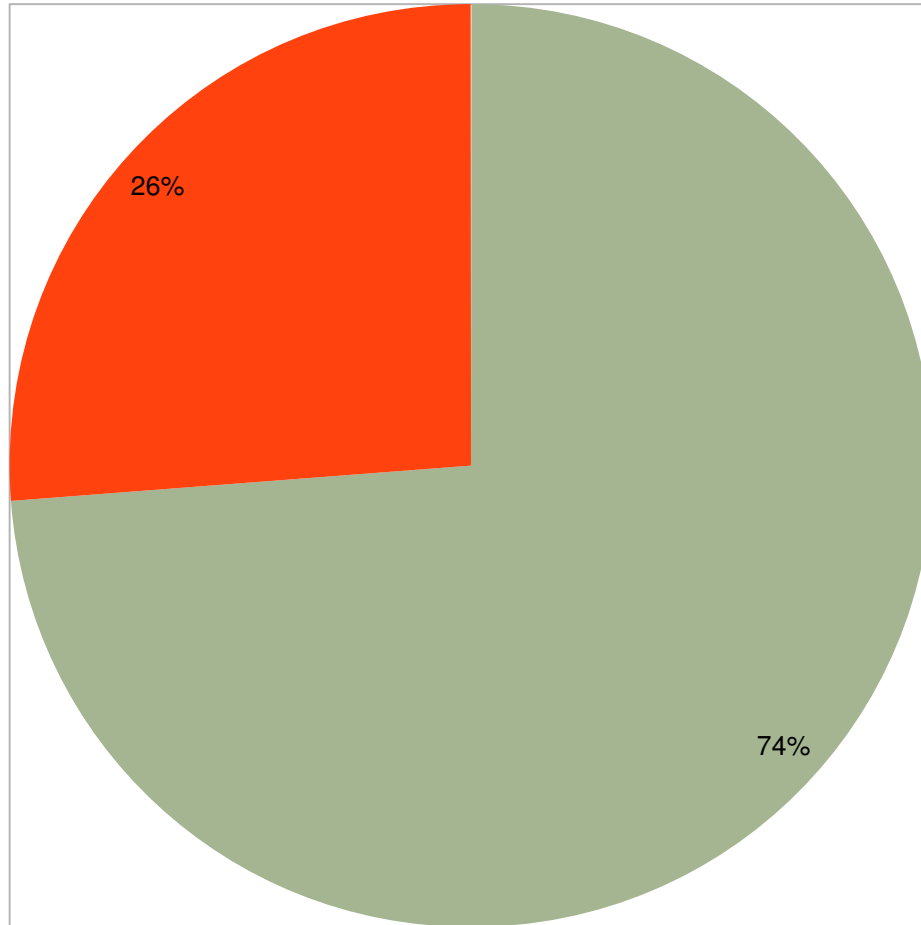
# ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

σχετικά με το ελαιόλαδο



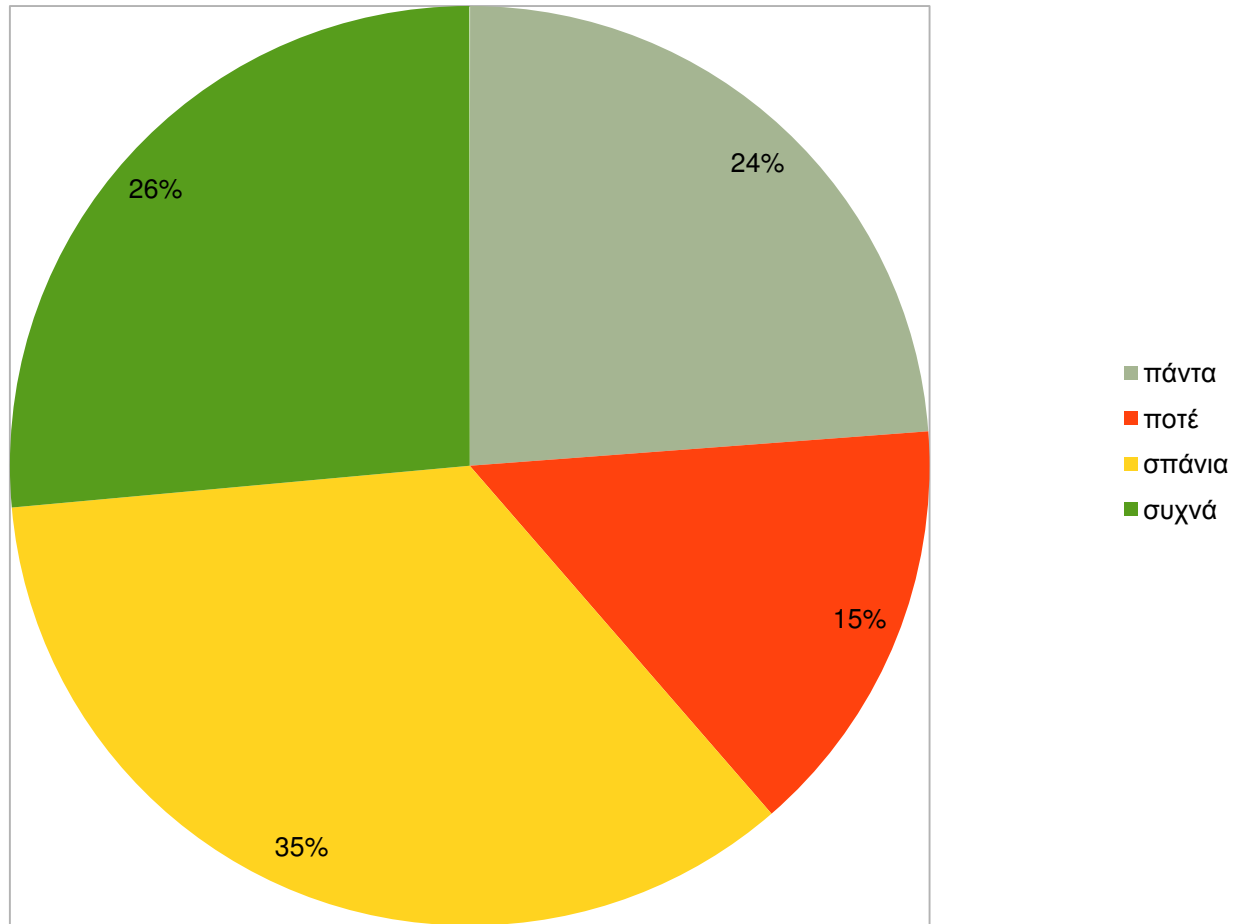


# Η οικογένειά σου καλλιεργεί ελαιόδεντρα;



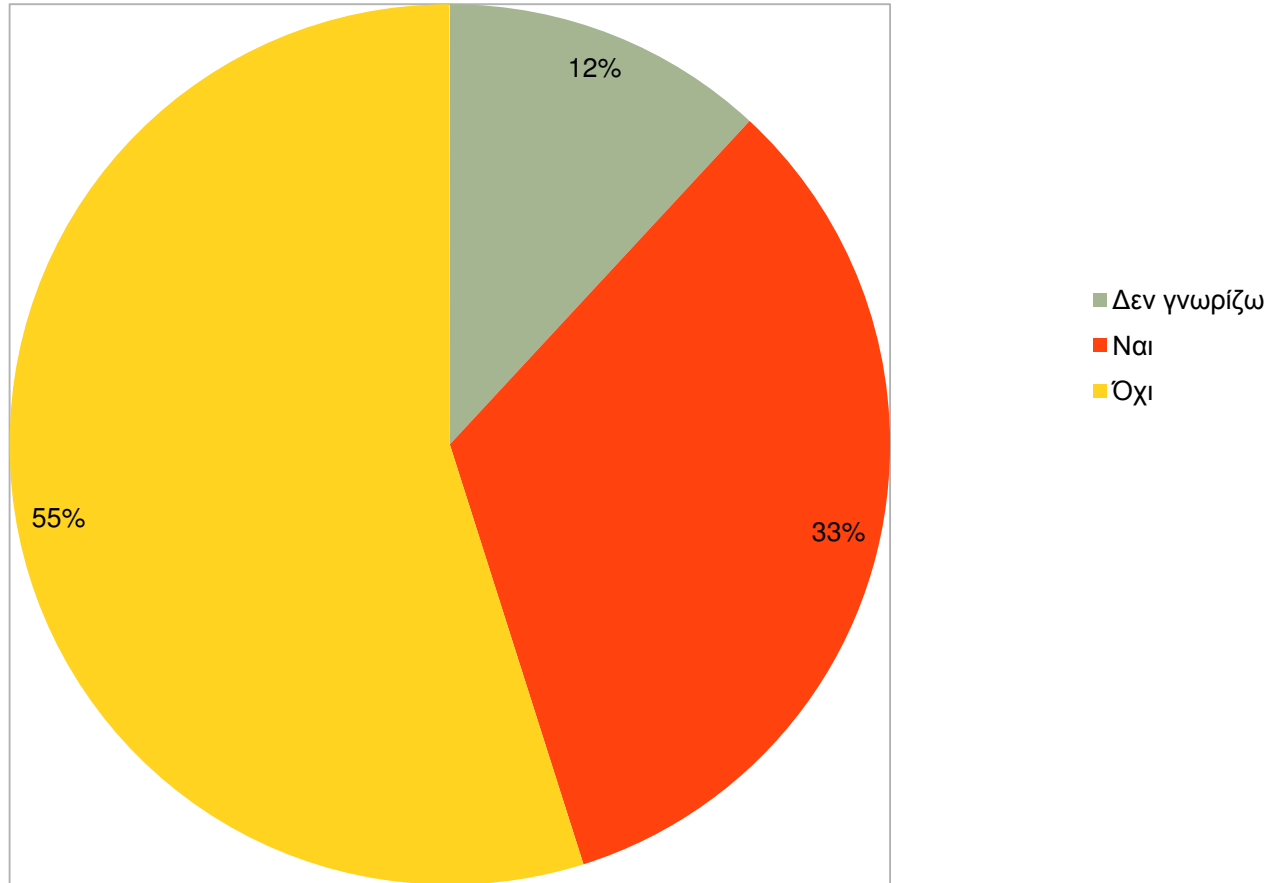
■ ναι  
■ όχι

# Εσύ παίρνεις μέρος στο μάζεμα του ελαιοκάρπου;

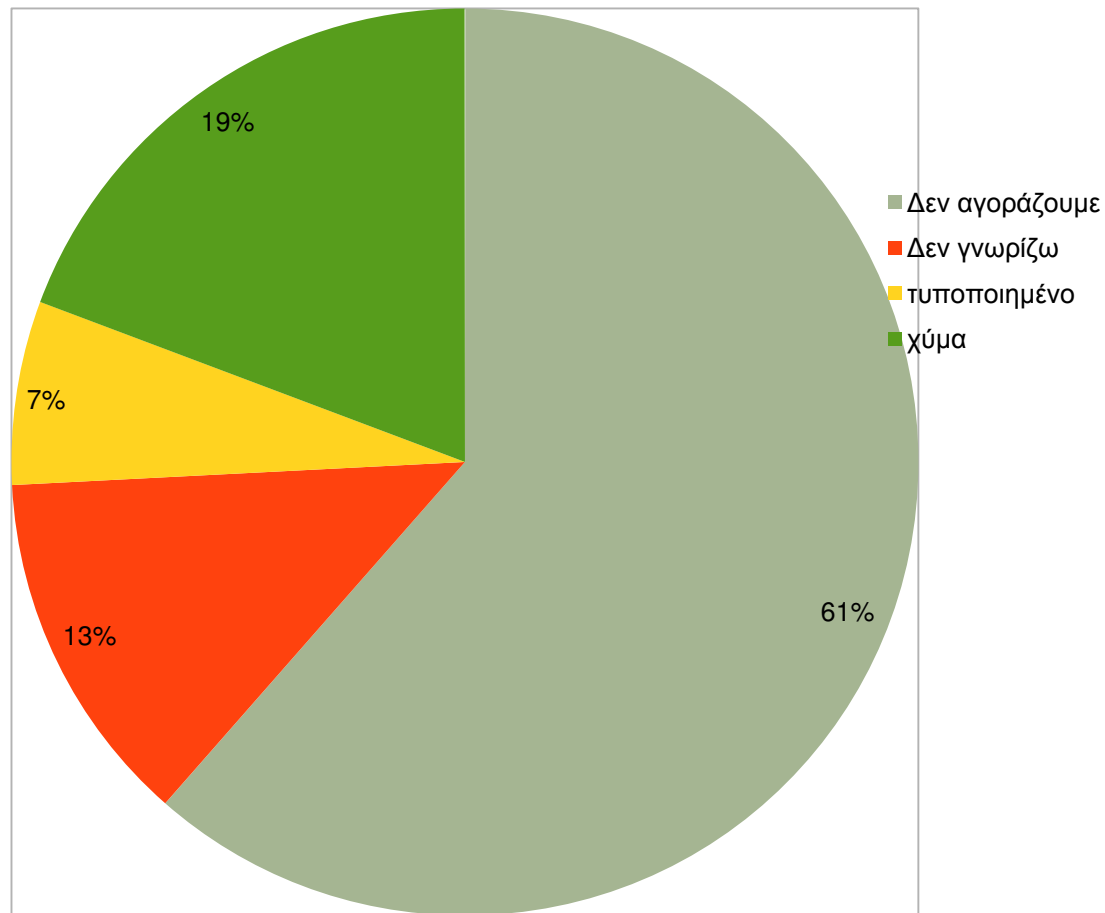




Χρησιμοποιείτε στο σπίτι σας άλλο είδος λαδιού εκτός από ελαιόλαδο;

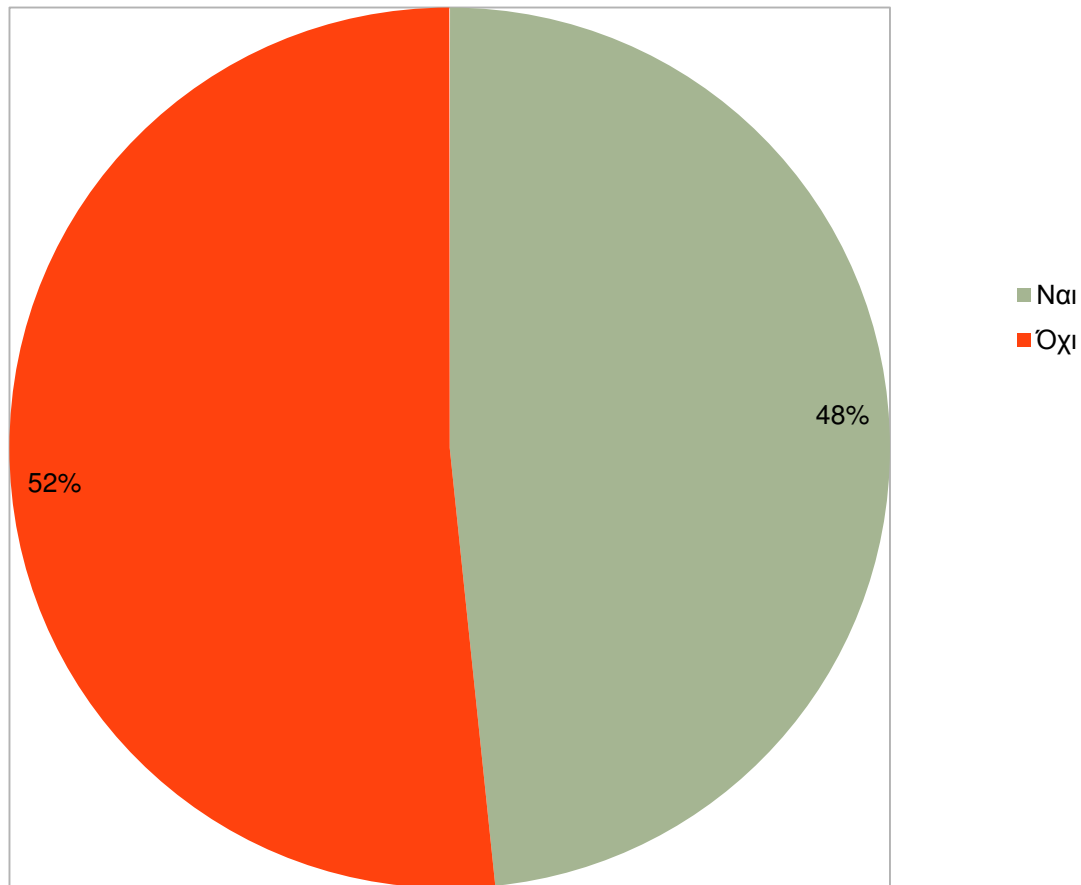


# Τι λάδι αγοράζετε στο σπίτι σας;

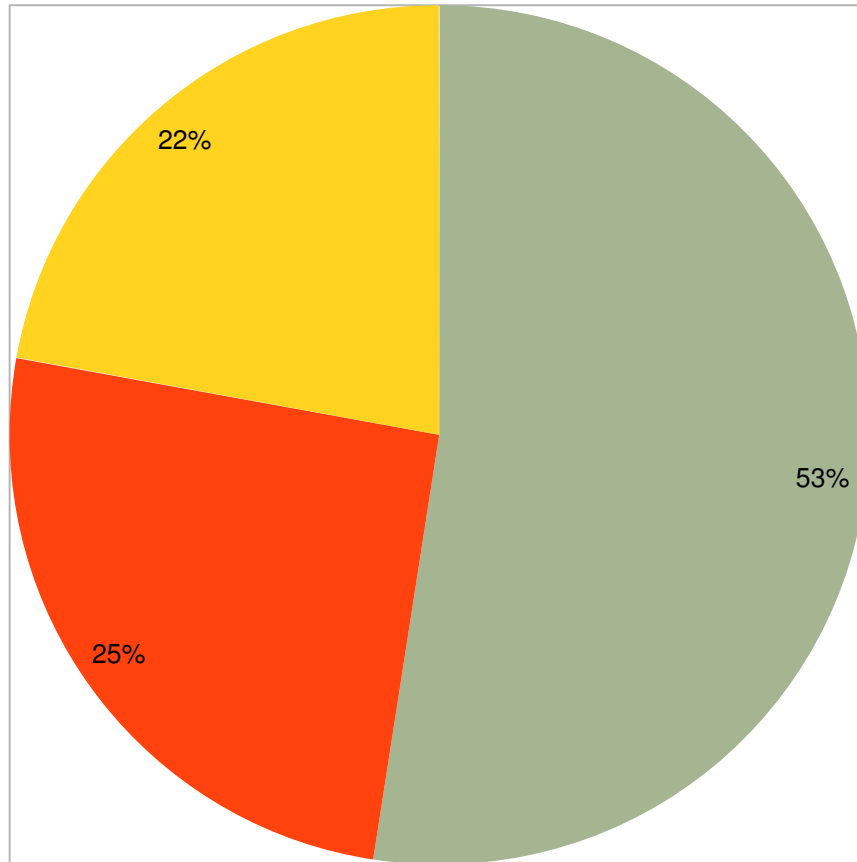




# Γνωρίζεις τη διαφορά ανάμεσα στο ελαιόλαδο και το παρθένο ελαιόλαδο;



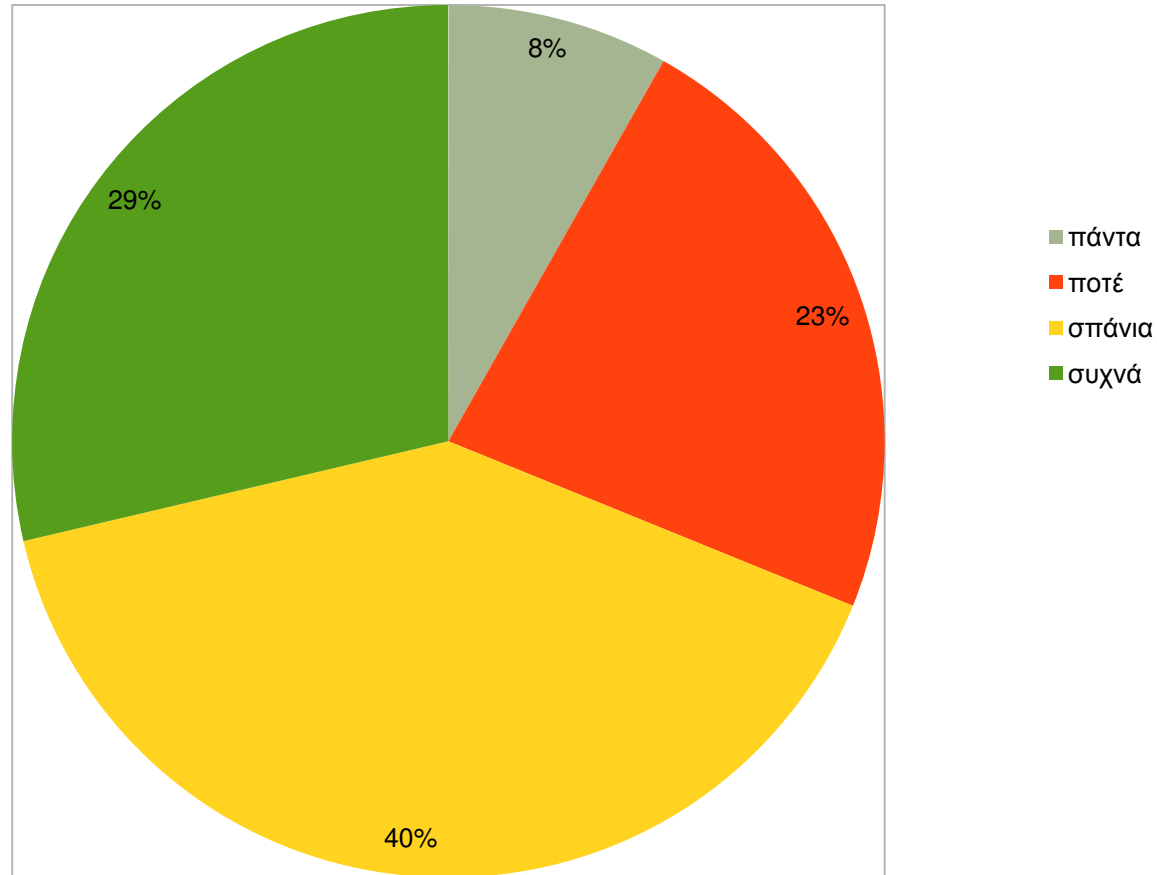
# Θα αναγνώριζες την ποιότητα του ελαιολάδου από τη γεύση του;



- Ναι
- Όχι
- όχι σίγουρος/η



# Χρησιμοποιείτε στο σπίτι σας σαπούνι από λάδι ελιάς;



# ΟΙ ΜΑΝΤΙΝΑΔΕΣ ΜΑΣ

σχετικά με το ελαιόλαδο





# Γυμνάσιο Βρυσσών

- Ελιά τσ' ειρήνης σύμβολο, δέντρο ευλογημένο που ' ναι το δάκρυ του Χριστού, στη ρίζα σου χυμένο.
- Και δέκα ευρώ να πα η τιμή, για το κιλό το λάδι, χωρίς την Κατερίνα μου είν' σαν να ζω στον Άδη.
- Δεν γίνεται χωριάτικη χωρίς ελιάς το λάδι, και η καρδιά μου δε μπορεί χωρίς δικό σου χάδι.

# Λύκειο Βουκολιών

- Όσα μουρέλα κι αν διαβώ, όσα κι' ανέ κλαδέψω  
το λάδι που θα βγάζω 'γώ σε σένα θα το μπέψω.
- Λάδι θα βάζω στο φαΐ να γίνει πιο ωραίο  
για να το τρως να χαίρεσαι και να' χω να το λέω.
- Τη δύναμη στον άνθρωπο τη δίνουνε οι φίλοι  
όπως το λάδι που βαστά τη φλόγα στο καντήλι.



# Λύκειο Βάμου

- Όπως το λάδι τη φωτιά φουντώνει ο έρωτάς μου κάθε φορά που σε κοιτώ, μα είσαι μακριά μου.
- Στον Άι Γιώργη προσκυνώ μ' ευχέλαιο και τάμα γιατί την τάξη δεν περνώ εκτός κι αν γίνει θάμα
- Ανάθεμα σας για ελιές και δε σας κουλαντρίζω και χω στο σπίτι τα σακιά τόνους και τα στολίζω..

Ευχαριστώ τσι φίλους μας με όλη την  
καρδιά μας  
απού παρευρεθήκατε στα ελαϊδικά μας.



ΓΕΛ Βάμου