



هر چه از گروه یک به سمت گروه هشت پیش رویم بافت میوه‌ها نرمتر و نفوذی‌تری شان بیشتر می‌شود و محلول به درون میوه بیشتر نفوذ می‌کند؛ بنابراین در صد محلول تهیه شده سودسوز آور و مدت زمان استفاده از آن کم و کمتر می‌شود.

راه‌های شیرین کردن زیتون (تهیه کنسرو زیتون شور)

۱- شیرین کردن با استفاده از سود سوزآور

- میوه‌های زیتون تازه چیده شده را تمیز کرده و شاخ و برگ و میوه‌های زخمی و بیمار یا آفت‌زده حذف شود.

- میوه‌ها را درون بشکه یا ظرف مناسبی ریخته و آب معمولی به آن اضافه کرده؛ طوری که پس از فرونشستن زیتون‌ها، حدود ۱۵ سانتی‌متر بالای زیتون‌ها آب قرار گیرد.

- این حجم آب را (حجم آب، موجود در ظرف) باید اندازه‌گیری کرد تا مشخص شود چند لیتر است (از بطری های ۱/۵ لیتری نوشابه می‌توان استفاده کرد).

- برای هر لیتر آب ۲۰ گرم سود (NaOH) را داخل حجم آب موردنظر در ظرفی ریخته و ضمن رعایت احتیاط برای چند دقیقه با یک قطعه چوب تمیز هم بزنید تا سود کاملاً

میوه‌های زیتون از نظر وضعیت رسیدن بدون در نظر گرفتن مکان، زمان و واریته زیتون، برای شیرین کردن و تهیه کنسرو زیتون شور یا ترش به گروه‌های زیر تقسیم می‌شوند:

۱) زیتون‌های سبزرنگ و تیره

۲) زیتون‌های زردرنگ یا سبز مایل به زرد



۳) زیتون‌های زردرنگ با نقاط مایل به قرمز

۴) زیتون‌های قرمزرنگ یا بنفش کمرنگ

۵) زیتون‌هایی که رنگ پوستشان سیاه و رنگ گوشت

میوه هنوز کاملاً سبز است

۶) زیتون‌هایی که رنگ پوستشان سیاه و رنگ گوشت

میوه تا نیمه بنفش است

۷) زیتون‌هایی که رنگ پوستشان سیاه و رنگ گوشت

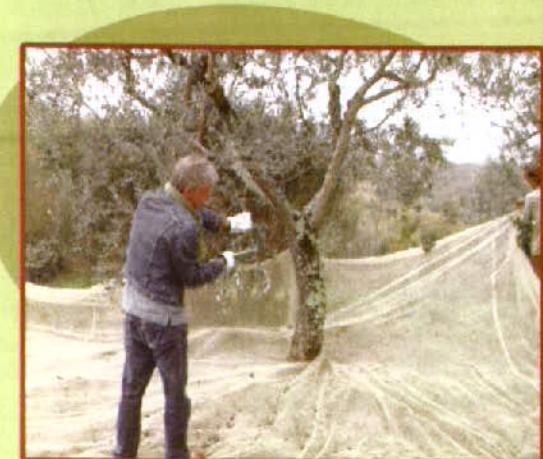
میوه تا حد هسته بنفش است

۸) زیتون‌هایی که رنگ پوستشان سیاه و رنگ گوشت

میوه کاملاً تیره است

کاشت و پرورش زیتون از گذشته در کشور ایران رایج بوده است. در سال‌های اخیر با پیشرفت‌هایی که در اصلاح ژنتیکی درختان زیتون ارقام کنسروی صورت گرفته و به سبب آگاهی مردم از خواص بسیار میوه زیتون، علاقه‌مندی به کاشت این درخت با ارزش زیاد شده است: به گونه‌ای که مردم راغب شده‌اند هر جای مناسبی برای پرورش؛ اعم از باغ، باغچه منزل، حاشیه اراضی کشاورزی و... اقدام به کاشت نهال زیتون کنند.

در ایران از سال‌ها پیش تاکنون درختان زیتون زیادی به صورت متفرقه کاشته شده که اکنون به مرحله میوه‌دهی رسیده‌اند و چون گردآوری و فروش محصول در سطح کوچک به صرفه نیست؛ صاحبان این درختان راغب هستند تا روش ساده‌ای را برای فرآوری محصول به کار گیرند. در مناطق مرکزی و جنوبی کشور روش‌های فرآوری زیتون در منزل مرسوم نیست، امید است این دستور کار که مبنای علمی و تجربی دارد مفید واقع گردد.



حل شود .

- با احتیاط و بدون آنکه محلول با دست و پوست بدن تماس حاصل کند و یا قطرات آن به چشم آسیب برساند: محصول را روی زیتون ریخته و در ظرف را بیندید.
- پس از گذشت ۱۰ تا ۱۲ ساعت برای زیتون های گروه ۱ و ۱۰ تا ۱۵ ساعت برای زیتون های گروه ۲ در ظرف را باز کنید (در این مدت بهتر است چند مرتبه محتويات ظرف را هم بزنید) رنگ محلول کاملاً قهوه ای تیره می شود .

- پیش از ریختن محلول تیره رنگ، چند دانه زیتون را با احتیاط با وسیله ای ببرون آورده و خوب شستشو داده و چند دقیقه در آب سرد فرار دهید. پس از اطمینان از تغییر رنگ ندادن آب، دانه های زیتون را با زبان امتحان کنید. اگر مزه تلخ احساس نشد محلول تیره رنگ را برویزید. اگر هنوز تلخ بود باید زیتون درون محلول باقی بماند .

- پس از تلخ زدایی زیتون ها محلول تیره رنگ را با احتیاط دور بریزید (توجه داشته باشید که این محلول قلیاتی است و پای گیاهان یا درون باعچه ریخته نشود)

- زیتون های موجود داخل ظرف را با آب معمولی ۱۰ روز با تعویض آب بارها بشوئید تا رنگ آب دیگر تغییر نکند .

- برای ختنی شدن با قیمانده احتمالی سود به ازاء هر ۱۰ لیتر آب ۱ لیتر سرکه اضافه کنید و پس از یک شبانه روز ۲ تا ۳ مرتبه آب ظرف را عوض کنید.

- سپس آب زیتون ها را ریخته و آن ها را به مدت ۳۰-۲۰ ساعت داخل آب نمک ۷ درصد (۷۰ گرم نمک در هر لیتر آب) نگهداری کنید .

● - در نهایت زیتون ها را از آب نمک ۷ درصد درآورده و آب نمک ۴ درصد را جوشانده و پس از خنک شدن روی زیتون ها بریزید و سپس زیتون ها را به ظروف مناسب و کوچک برای مصرف یا فروش انتقال دهید. (ظرف شیشه ای به علت بهداشتی بودن برای نگهداری زیتون بهترند)

۲- شیرین کردن با آب خالص:

با کارد زیتون ها را شیار داده و درون ظرف شیر دار ریخته و ظرف را پر از آب کنید. پس از این که رنگ آب قهوه ای چرک شد شیر ظرف را باز کرده تا آب درون آن خالی شود و ظرف را دوباره با آب تازه پر کنید. تا زمانی که رنگ آب قهوه ای می شود این عمل تکرار می گردد تا زیتون ها نسبتا شیرین شوند. پس از آن زیتون ها را درون آب نمک ۸٪ تا ۱۰٪ قرار دهید. پس از ۱۵ تا ۲۰ روز زیتون ها شور شده وقابل مصرف هستند.

در طی عملیات تهیه کنسرو زیتون نباید درجه حرارت محیط از ۳۰ درجه سانتی گراد بیشتر شود.

پیگیری امور چاپ:

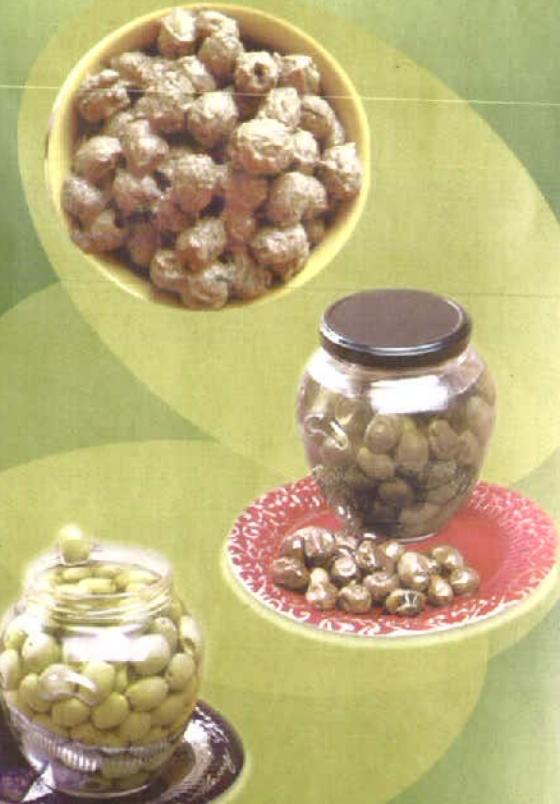
شرکت خدمات مشاوره ای، فنی، مهندسی کشاورزی
کیان سبز اهواز

این نشریه با شماره ۱۵۰۳ در کمیته رسانه های ترویجی مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی به ثبت رسیده است.

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان جهاد کشاورزی خوزستان
مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی



فرآوری زیتون



به نگهداری: لیلا بهبهانی - محقق مرکز تحقیقات و منابع طبیعی خوزستان
درجه خضریزاده - مخصوصه محب الحجه - کارشناس ترویج