



هرچه از گروه یک به سمت گروه هشت پیش رویم بافت میوه‌ها نرمتر و نفوذپذیری شان بیشتر می شود و محلول به درون میوه بیشتر نفوذ می کند؛ بنابراین درصد محلول تهیه شده سودسوزآور و مدت زمان استفاده از آن کم و کمتر می شود.

راه های 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 ،
- ❖ میوه ها را درون بشکه یا ظرف مناسبی ریخته و آب معمولی به آن اضافه کرده؛ طوری که پس از فرو نشستن زیتون ها، حدود ۱۵ سانتیمتر بالای زیتون ها 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 می توان 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 بزنیید 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 گروه های زیر تقسیم می شوند :

۱) زیتون های سبزرنگ و تیره

۲) زیتون های زردرنگ یا سبز مایل به زرد



۳) زیتون های زردرنگ با نقاط مایل به قرمز

۴) زیتون های قرمزرنگ یا بنفش کمرنگ

۵) زیتون هایی که رنگ پوستشان سیاه و رنگ گوشت

میوه هنوز کاملاً سبز است

۶) زیتون هایی که رنگ پوستشان سیاه و رنگ گوشت

میوه تا نیمه بنفش است

۷) زیتون هایی که رنگ پوستشان سیاه و رنگ گوشت

میوه تا حد هسته بنفش است

۸) زیتون هایی که رنگ پوستشان سیاه و رنگ گوشت

میوه کاملاً تیره است

کاشت و پرورش زیتون از گذشته در کشور ایران رایج بوده است. در سال های 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؛ به‌گونه‌ای 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 سال ها 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 به‌صرفه نیست؛ صاحبان این درختان راغب هستند تا روش ساده‌ای را برای فرآوری محصول به کار گیرند. در مناطق مرکزی و جنوبی کشور روش های فرآوری زیتون در منزل مرسوم نیست، امید است این دستور کار که مبنای علمی و تجربی دارد مفید واقع گردد .





وزارت جهاد کشاورزی
سازمان جهاد کشاورزی خوزستان
مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی

فرآوری زیتون



تهیه کنندگان: ایلا بهبهانی - محقق مرکز تحقیقات و منابع طبیعی خوزستان

فرمانده خضر زاده - معصومه محب الحجه - کارشناس ترویج

• 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. (ظروف شیشه‌ای 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 نسبتاً 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 و قابل 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 ۳۰۱ در کمیته رسانه های ترویجی مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی به ثبت رسیده است.

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 ببندید.

• پس از گذشت ۱۰ تا ۱۲ ساعت برای زیتون های گروه ۱ و ۸ تا ۱۰ ساعت برای زیتون های گروه ۲ در ظرف را باز کنید (در این مدت بهتر است چند مرتبه محتویات ظرف را هم بزنید) رنگ محلول کاملاً قهوه‌ای تیره می شود .

• پیش از ریختن محلول تیره رنگ، چند دانه زیتون را با احتیاط با وسیله‌ای بیرون آورده و خوب شستشو داده و چند دقیقه در آب سرد قرار دهید. پس از اطمینان از تغییر رنگ ندادن آب، دانه‌های زیتون را با زبان امتحان کنید. اگر مزه تلخ احساس نشد محلول تیره رنگ را بریزید. اگر هنوز تلخ بود باید زیتون درون محلول باقی بماند .

• پس از تلخ زدائی زیتون ها محلول تیره رنگ را با احتیاط دور بریزید (توجه داشته باشید که این محلول قلیائی است و پای گیاهان یا درون باغچه ریخته نشود)

• زیتون های موجود داخل ظرف را با آب معمولی ۱ تا ۲ روز با تعویض آب بارها بشوئید تا رنگ آب دیگر تغییر نکند .

• برای خنثی شدن باقیمانده احتمالی سود به ازاء هر ۱۰ لیتر آب ۱ لیتر سرکه اضافه کنید و پس از یک شبانه روز ۳ تا مرتبه آب ظرف را عوض کنید.

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