

## “Yiyeceğiniz zeytin güzel kokmalı”

**Olivtech – 9.Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknoloji Fuarı’nda ilk kez gerçekleştirilen Sofralık Zeytin Tadım Eğitimi ziyaretçilerden büyük ilgi gördü.**

**Yerli ve yabancı katılımcılarla gerçekleşen eğitimde sofralık zeytinin inceliklerini anlatan Zeytincilik Araştırma Enstitüsü’nden Ziraat Mühendisi Dr. Şahnur Irmak, “Zeytin; taze, temiz ve güzel kokacak. Bu şekilde zeytinler tüketilebilir” ifadelerini kullandı.**

İzmir Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde İZFAŞ tarafından düzenlenen Olivtech – Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı sektöre kapılarını dokuzuncu kez açtı. 9 Mart Cumartesi gününe kadar devam edecek Olivtech’de sektör profesyonelleri zeytin ile zeytinyağı başta olmak üzere; süt ürünleri, fermente ürünler ve çeşitli şarapları inceliyor. Sektörü yakından ilgilendiren makinelerin de sergilendiği fuarda etkinlikler de hız kesmiyor. Hemen hemen herkesin kahvaltı ve yemek sofralarına misafir olan zeytin çeşitlerinin gündeme geldiği, bu yıl ilk kez düzenlenen Sofralık Zeytin Tadım Eğitimi sektör profesyonelleri tarafından büyük ilgi gördü.

### **İlk kez gerçekleşti**

Sofralık Zeytin Tadım Eğitimi’nde sektör profesyonelleri, sofralarda bulundurulmuş yeşil ve siyah zeytin çeşitlerini tatma imkanı buldu. Tadımların yanında kokular, asit oranı, sertlik veya yumuşaklık gibi unsurların da incelendiği tadım eğitimini Zeytincilik Araştırma Enstitüsü’nden Ziraat Mühendisi Dr. Şahnur Irmak ve Zeytincilik Araştırma Enstitüsü’nden Gıda Yüksek Mühendisi Ferište Güngör Öztürk gerçekleştirdi. Eğitimi Çin’den gelen heyetler başta olmak üzere katılımcılar ve sektör profesyonelleri de takip etti.

### **Alacağınız zeytin güzel kokmalı**

Zeytincilik Araştırma Enstitüsü’nden Ziraat Mühendisi Dr. Şahnur Irmak, sağlıklı bir sofralık zeytinin nasıl olması gerektiğini anlattı. Irmak, “Zeytini yemek için alacağımızda sadece zeytin kokmalı. Başka yabancı koku hissetmemelisiniz. Mesela acımsız tereyağı, acımsız peynir ya da organik çürümüş maddelerin kokusu gibi olmamalı. Ayakkabı kokusuna ya da lağım kokusuna benzememeli. Bunlara dikkat ederek zeytin aldığınızda temiz olduğunu belirtir. Temiz kokan zeytinleri istediğiniz gibi yiyebilirsiniz. ‘Çekirdeği çok siyahmış ya da az

# OLIV TECH 9.

th ZEYTİN, ZEYTİNYAĞI, SÜT ÜRÜNLERİ,  
ŞARAP VE TEKNOLOJİLERİ FUARI  
Olive, olive oil, dairy products,  
wine & technologies fair

siyahmış' konusu da önemli değil. Önemli olan zeytinde taze kokular olmalı. Zeytin; taze, temiz ve güzel kokacak. Bu şekilde zeytinler tüketilebilir" ifadelerini kullandı.



fuarizmir, Zafer Mahallesi, Sakarya Caddesi 35410 / Gaziemir - İzmir / Turkey  
T: +90(232) 497 10 00 F: 90(232) 497 10 22 / [www.fuarizmir.com.tr](http://www.fuarizmir.com.tr) / [bilgi@izmirfair.com.tr](mailto:bilgi@izmirfair.com.tr)