

## “Merdiven altı üretimlerden uzak durun”

**Olivtech – 9.Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknoloji Fuarı kapsamında düzenlenen Zeytinyağı Tadım Eğitimi’nde “sağlıklı” zeytinyağının incelikleri anlatıldı.**

**Aydın Ticaret Borsası Laboratuvar Hizmetleri’nden tadım uzmanı Yusuf Küçük, “Düzgün bir zeytinyağı almak istenirse markalar tercih edilmeli. Merdiven altı üretimlerden ya da yol kenarında olanlardan alınmamalı. Bir zeytinyağı taze kokmak zorunda. Kokladığınızda sizde hoş bir his bırakmalı” dedi.**

Zeytin, zeytinyağı başta olmak üzere süt ürünleri ve şarap sektörünü İzmir’de buluşturan Olivtech – 9. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı son hızıyla devam ediyor. İzmir Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde İZFAŞ tarafından 9 Mart Cumartesi gününe kadar sektörü fuarizmir’de buluşturacak Olivtech’te etkinlikler de dikkat çekiyor. Sofralık Zeytin Tadım Eğitimi’nin ardından Olivtech, Zeytinyağı Tadım Eğitimi’ne de ev sahipliği yaptı. Sektör profesyonelleri başta olmak üzere zeytinyağları ile fuarda yer alan katılımcıların da takip ettiği eğitimi; Zeytincilik Araştırma Enstitüsü’nden tadım uzmanı ve Gıda Mühendisi Dr. Oya Köseoğlu, Aydın Ticaret Borsası Laboratuvar Hizmetleri’nden Tadım Uzmanı Yusuf Küçük ve Ayvalık Ticaret Odası Laboratuvar Hizmetleri’nden Kimya Mühendisi Yeşim Bayraktar verdi.

### **Markalar tercih edilmeli**

Son tüketiciler için ‘İyi bir zeytinyağı nasıl olmalıdır’ sorusunu yanıtlayan Aydın Ticaret Borsası Laboratuvar Hizmetleri’nden Tadım Uzmanı Yusuf Küçük, “Düzgün bir zeytinyağı almak istenirse markalar tercih edilmeli. Bizim kesinlikle çok karşı olduğumuz bir durum var. Merdiven altı üretimlerden ya da yol kenarında olanlardan alınmamalı. Zeytinyağının üretiminde yapılan hataları yok saydığımızda; paketlenme ve satışa sunumunda her şey mahvoluyor. Plastiklerin içine dolduruyorlar, bütün gün güneşin altında yol kenarında duruyor. Zeytinyağının düşmanı; ısı, ışık ve oksijendir. Bunun üçünü de yapıyorlar. Bu şekilde iyi bir yağ yemeleri mümkün değil. Kendi sağlıklarıyla oynuyorlar. Zeytinyağı koyu renkli şişede, serin yerde muhafaza edilmeli ve şişenin ağzı açık kalmamalıdır” dedi.



9<sup>th</sup> ZEYTİN, ZEYTİNYAĞI, SÜT ÜRÜNLERİ,  
ŞARAP VE TEKNOLOJİLERİ FUARI  
Olive, olive oil, dairy products,  
wine & technologies fair

### **Burunlarını ve ağızlarını kullanmalı**

Zeytinyağının tadıldığında ağızda hoş bir tat bırakması gerektiğini ifade eden Küçük, “Bir zeytinyağı taze kokmak zorunda. Kokladığınızda sizde hoş bir his bırakmalı. Ağızımızda dolaştırdığınızda acılığı ve yakıcılığı hissetmek zorundasınız. Bunlar zeytinyağında pozitif özellikler. Koklayarak algılanabilir. İnsanlar burunlarını, ağızlarını kullanacak. En önemli noktalar bunlar” dedi.

### **Önemli olan düzgün yağ olması**

Türkiye’yi gezerek zeytinyağı tüketimini artırmayı hedeflediklerini kaydeden Küçük, “Aydın Ticaret Borsası olarak Türkiye’nin 30 ilini dolaştık. Zeytinyağı tüketiminin pazar payını artırmak için çalışıyoruz. Buna benzer projeler olması lazım. Doğru yağ nasıl olmalı bunları anlatıyoruz. Bizim marka sorunumuz yok. Önemli olan düzgün yağ olması. Bölge ayırmadan biz yağları inceliyoruz, profesyonel tadımcıyız. Hoş bir tat bırakıyorsa iyi bir zeytinyağıdır” diye konuştu.



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