

Autor: Franko Raguž, dipl.ing.agr.

Deset pravila kako proizvesti i očuvati ekstra djevičansko maslinovo ulje visoke kakvoće do njegove potrošnje

Svaki maslinar mora imati za cilj proizvodnju ekstra djevičanskog maslinovog ulja visoke kakvoće, „tekućeg zlata“.

Nakon jednogodišnjeg ciklusa proizvodnje maslina gdje su uloženi veliki trud i značajna ekonomska sredstva u dobivanju zdravog ploda, bila bi velika šteta iz takvih plodova maslina ne iscijediti takav voćni sok.

Temeljem iskustva vrhunskih maslinara i preporuke struke, navodim deset pravila kojih se maslinar mora pridržavati kako bi proizveo spomenuto maslinovo ulje, a potrošač prepoznao i sačuvao njegovu kvalitetu do potrošnje.



Rana berba Buže vodnjanske ženske



Rana berba Istarske bjelice



Prerada maslina



Maslinovo ulje u bocama

1. Moramo odrediti pravi rok berbe maslina. To ovisi o sorti i klimatskim prilikama tokom godine. U pravilu pristupamo ranijoj berbi plodova sa stabla kad je pokožica do jedne trećine promijenila zelenu boju u nijanse karakteristične za pojedinu sortu. Kod prerade takvih plodova ne možemo očekivati visoki randman kao kod prerade potpuno zrelih, ali je zato maslinovo ulje puno kvalitetnije. Naime, zreli se plodovi pri berbi i transportu puno lakše oštećuju čime dolazi do kvarenja ulja.
2. Transport plodova do uljare ili skladišta obavljamo u plastičnim perforiranim kašetama, nikako u jutenim ili plastičnim vrećama. Time sprječavamo oštećenje plodova prilikom transporta.
3. Vrijeme od berbe do prerade mora biti što kraće, ne duže od 48 do 72 sata, po mogućnosti istoga dana.

4. Ukoliko to nije moguće, plodove maslina možemo čuvati u hladnom, sjenovitom i prozračnom prostoru u sloju do 10 cm po mogućnosti na drvenom podu, nikako na golom betonu, keramičkim pločicama ili plastičnoj foliji, jer tada dolazi do kondenzacije vlage iz plodova uslijed čega dolazi do njihovog kvarenja.
 5. Prilikom dolaska u uljaru provjeriti da li je stroj za preradu maslina čist. Ukoliko su prethodno bile prerađene pljesnive i oksidirane masline, komoru treba isprati.
 6. Prerada mora biti obavljena na hladno, odnosno na temperaturu na 27 do 28 C. Iznad te temperature, randman može biti veći ali progresivnim porastom temperature gubimo na kakvoći maslinovog ulja.
 7. Maslinovo ulje moramo skladištiti u tamnom, suhom, prozračnom i klimatiziranom prostoru na temperaturi od 14 do 18 C. Posuđe u kojem se čuva mora biti od materijala koji je otporan na promjene uvjetovane okolinom i na promjene uvjetovane kemijskim sastavom maslinovog ulja. Preporučuju se materijali od inoksa i stakla.
 8. Maslinovo ulje se stavlja u promet isključivo u tamnim, neprozirnim staklenim bocama. Ambalaža mora sadržavati etiketu i deklaraciju proizvođača u skladu sa Zakonom.
 9. Jednom otvorena boca maslinovog ulja treba biti potrošena u što kraćem vremenskom razdoblju kako bi izbjegli oksidaciju i ostale nepoželjne promjene koje utječu na njegovu kvalitetu.
- 10. Savjet potrošačima!**
- Ekstra djevičansko maslinovo ulje kupujte isključivo u bocama primjerenog sadržaja kojeg možete konzumirati u razdoblju od tjedan do dva dana. Maslinovo ulje moramo držati u prostoru bez stranih mirisa jer ih ono lako poprima.

