

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة الفلاحة و للتنمية الريفية
المعهد التقني لأشجار الفواكه و الكروم



التقييم الحسي لزيت الزيتون البكر



المعهد التقني لأشجار الفواكه و الكروم

الهاتف 023.58.38.60/6/66

الفاكس 023.58.38.64/65

ما هو التحليل الحسي ؟

التحليل الحسي

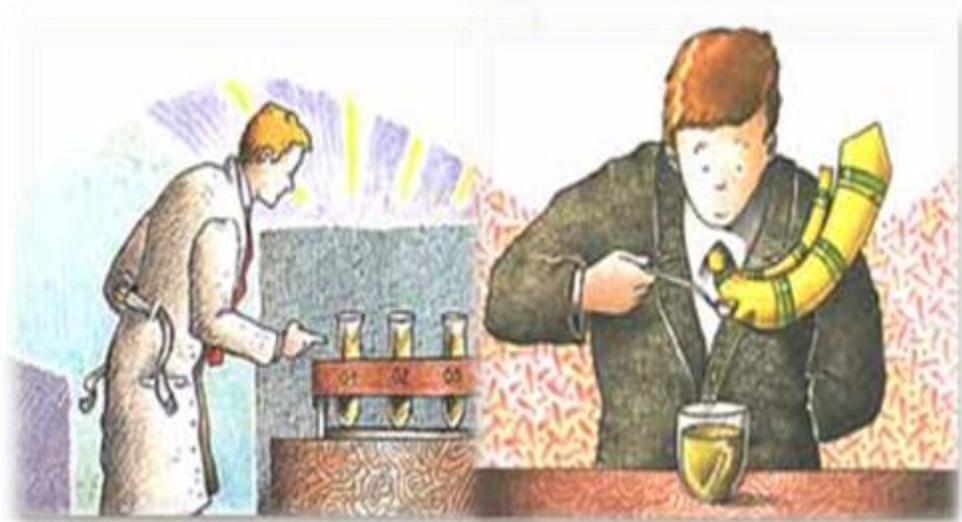
هو تحليل الخواص الحسية للمنتج بواسطة الأعضاء الحسية. إنها مجموعة من الأساليب والأدوات التي تمكن من تقييم الصفات الحسية للمنتج ، بما في ذلك أعضاء حواس الكائن البشري : الذوق ، الرائحة ، البصر ، اللمس والسمع

ما هو زيت الزيتون البكر؟

هو الزيت المستخلص من ثمار شجرة الزيتون بالطرق الميكانيكية فقط أو وسائل فيزيائية أخرى تحت ظروف غالباً ما تكون حرارية بحيث لا تؤدي إلى تغيير في صفات الزيت وبدون أن يخضع إلى معالجة أخرى عدا الغسل والتصفية والطرْد المركزي والترشيح

معايير الجودة

هي الاختبارات الحسية والكيميائية المعتمدة لفحص زيت الزيتون للحكم على جودته



المعايير الحسية اوالتذوق

البكروفقاً لشدة الزيتون يعتمد التقييم الحسي على شدة الخصائص الحسية لزيت الثمري و العيوب ،الهدف تصنيف زيوت الزيتون البكر

الصفات الحسية الإيجابية

الصفات الحسية الإيجابية لزيت الزيتون وهي التي يفترض تواجدها في الزيت اذا ما تم قطف ثمار الزيتون ومعاملتها ومعاملة الزيت الناتج منها بطريقة سليمة

نكهة الفاكهة

مجموعة من الأحاسيس الشمية و الذوقية المميزة لزيت الزيتون ، ناتجة عن استخلاص الزيت من ثمار زيتون سليمة ، خضراء او ناضجة ، يتم تمييز هذه الرائحة بحاسة الشم و/أو عن طريق الجزء الخلفي من الانف. تعتمد شدة النكهة على صنف الزيتون و درجة نضج الثمار و من المحتمل أن تذكر بنكهات لثمار أخرى مثل التفاح ، الموز ، اللوز أو غيرها



الذاعة

الاحساس بالوخز في الحلق واللسان عند تذوق عينة لزيت الزيتون المستخرج من ثمار الزيتون في بداية الموسم أو ثمار الزيتون التي لم تنضج بالكامل بعد أو ثمار في المراحل الاولى من النضج .

التكهة المرة

طعم مر مميز لزيت الزيتون المستخلص من ثمار الزيتون الخضراء أو الخضراء منخبرة اللون في مرحلة التلوين (تحول اللون). يتم الشعور به في مؤخرة اللسان عند تذوق عينة الزيت.

التقييم الحسي لزيت الزيتون البكر تحددته لجنة مكونة من تمثلية الى اثني عشر ذواقا مدربا ومنتخبا لهذا الغرض بقيادة مشرف عام وتحدد الطريقة المتبعة في الاختبارات الحسية لزيت الزيتون البكر والصادرة عن المجلس الدول للزيتون الشروط الفيزيائية للتذوق مثل مواصفات قاعة الاختبار الأواني الزجاجية ودرجة حرارة الزيت الخاضع للاختبار والقواعد التي يجب إتباعها من قبل اللجنة والمشرف والنموذج الخاص بالتقييم الحسي. ويتم الحصول على الدرجة النهائية بإدخال النتائج التي توصل اليها اعضاء اللجنة والتي تقد على شكل ارقام يتم ادخالها الى برنامج إحصائي خاص بالحاسوب لبيت حساب قيمة الوسيط للصفات الايجابية وقيمة الوسيط للصفات السلبية ومن تم تصنيف الزيت حسب هذه القيم

الصفات الحسية السلبية

الصفات الحسية السلبية هي العيوب الناتجة عن ممارسات زراعية خاطئة خلال التعامل مع ثمار الزيتون منها القطف، تخزين الثمار بشكل سيئ و تعرض الثمار للصفح والجفاف و العيوب الناتجة عن سوء في طرق استخراج الزيت تؤثر على مواصفات زيت الزيتون البكر والعيوب الناتجة عن سوء تخزين الزيت

تصنيف زيت الزيتون البكر

يتم تصنيف زيت الزيتون بناء على التقييم الحسي الى
الأصناف التالية :

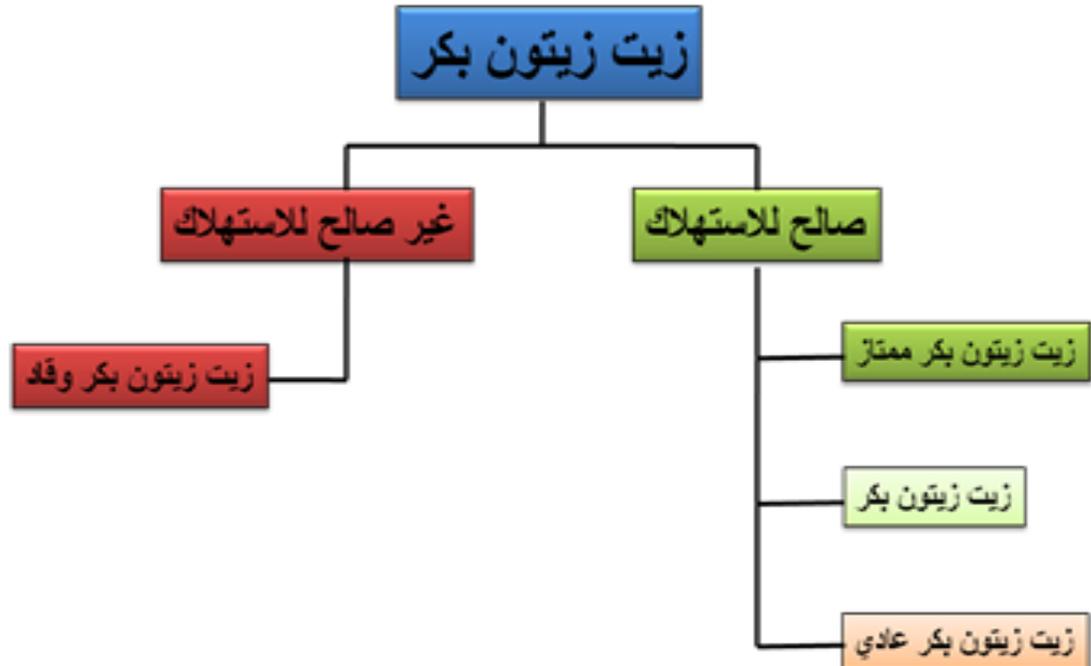
زيت الزيتون البكر الصالح للاستهلاك ينقسم الى ثلاثة أنواع :
- زيت زيتون بكر ممتاز: متوسط الحبوب يساوي الصفرة متوسط
الفاكهة أكبر من الصفرة

- زيت زيتون بكر: متوسط الحبوب أكبر من 0 واصغراو
يساوي 3,5 و متوسط الفاكهة أكبر من الصفرة

- زيت زيتون بكر عادي: متوسط الحبوب أكبر من 3,5 واصغراو
يساوي 6 او متوسط الحبوب اصغراو يساوي 3,5 و متوسط
الفاكهة يساوي الصفرة

زيت زيتون بكر غير صالح للاستهلاك :

- زيت زيتون بكر وقاد: متوسط الحبوب أكبر من 6





نكهة العفن

نكهة غير مستحبة نتيجة لتخزين ثمار الزيتون في أكياس تؤدي إلى حدوث تخمرات فوق بعضها البعض أو في شكاثر قبل العصر

نكهة العفن/الرطب

رائحة ناتجة عن عصر ثمار زيتون وضعت في أكياس وتم تكديسها فوق بعضها البعض قبل عصرها، نتيجة حدوث عدة أنواع من التخمرات، الزيت المعصور من زيتون خزن لمدة طويلة في أماكن سيئة مرتفعة الرطوبة وتعرض لنمو الفطريات والبكتيريا.

نكهة التبيد/الخل

رائحة ناتجة عن زيت زيتون تخمر، تحدث نتيجة لتكوين حمض الخليك مع الإيثانول بكميات كبيرة بالزيت وهذا ناتج عن تخمر الثمار

الزيتون المجمد

رائحة ناتجة عن زيت زيتون مجمد تسبب الصفح في أواخر الخريف تعبرات في الزيوت التي تم الحصول عليها

طعم العكر

رائحة ناتجة لتلامس الزيت لمدة طويلة مع الرواسب التخزين

النكهة المتزنخة

تحدث رائحة التزنخ بالزيت نتيجة لحدوث الأكسدة الذاتية للزيت مما يسبب طعما ونكهة كريهة ولا يمكن إصلاح هذا الزيت

République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de l'Agriculture et de Développement Rural
Direction de la Formation, de la Recherche et de la Vulgarisation

Institut Technique de l'Arboriculture Fruitière et de la Vigne

ITAFV



Analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge



Institut Technique de l'Arboriculture Fruitière et de la Vigne

Tessala El Merdja Birboute (W. Alger)

Tél : 023 58 38 60/61/66

Fax : 023 58 38 64/65

Qu'est ce que l'huile d'olive vierge ?

L'huile d'olive vierge est un produit naturel obtenue par des procédés mécaniques ou physiques (Pression, centrifugation...), dont il est strictement interdit l'utilisation des produits chimiques ou biochimiques.

Les critères de qualité

Se sont les analyses physico-chimiques et sensorielles ou la dégustation approuvées pour analyser l'huile d'olive et juger sa qualité.

ANALYSE SENSORIELLE

L'objectif est d'évaluer et classer les huiles d'olive vierges selon leurs caractéristiques organoleptiques, selon l'intensité des défauts et du fruité.



ATTRIBUTS POSITIFS

Fruité : Ensemble des sensations olfactives caractéristiques de l'huile, dépendant de la variété des olives, provenant de fruits sains et frais, verts ou mûrs, perçues par voie directe et/ou rétronasale.



Amer : Gout élémentaire caractéristique de l'huile obtenue d'olives vertes ou au stade de la véraison.

Piquant : Sensation tactile de picotement, caractéristique des huiles produites au début de la campagne, principalement à partir d'olives encore vertes.

ATTRIBUTS NÉGATIFS

Chômé : Flaveur caractéristique de l'huile tirée d'olives entassées ou stockées dans des conditions provoquant un état avancé de fermentation.



Moisi : Flaveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives attaquées par des moisissures et des levures.



Vineux : Flaveur caractéristique de l'huile rappelant le vin ou le vinaigre, due à une fermentation des olives ou le reste de la pâte dans les scourtins provoquant la formation d'acide acétique, acétate d'éthyle et éthanol.

Lies : Flaveur caractéristique de l'huile restée en contact avec les boues de décantation dans les cuves.



Olives gelées : Les gelées de fin d'automne provoquent des altérations des huiles obtenues (olives gelées).



Rance : Flaveur des huiles ayant subi un processus d'oxydation.

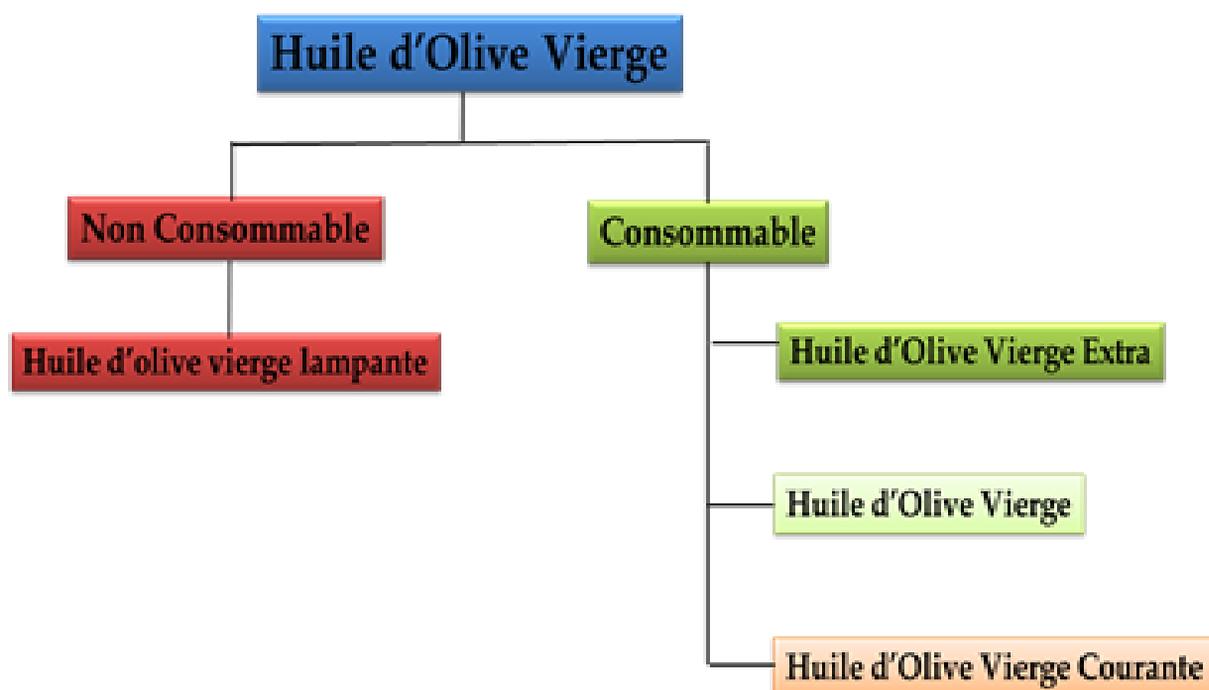
CATEGORIES D'HUILES D'OLIVE VIERGES

Huile d'olive vierge extra : Médiane du défaut = 0 et médiane du fruité > 0.

Huile d'olive vierge : Médiane du défaut $\leq 3,5$ et médiane du fruité > 0.

Huile d'olive vierge courante : Médiane du défaut > 3,5 et ≤ 6 ou médiane du défaut $\leq 3,5$ et médiane du fruité = 0.

Huile d'olive vierge lampante : Médiane du défaut > 6.



L'analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge est déterminée par un jury composé de huit à douze dégustateurs formés et entraînés présidé par un chef de jury. La méthode utilisée dans l'analyse sensoriel de l'huile d'olive vierge est délivrés par le Conseil Oléicole International et définit dans des conditions spécifications telles que la salle de dégustation, les verres de dégustation, la température de l'huile soumise au test, les conditions des tests. Le résultat final est obtenu en saisissant les résultats des membres du jury qui sont présentés sous forme de chiffres et qui sont entrés dans un programme statistique spécifique à l'ordinateur afin que la valeur médiane des attributs positifs et la valeur médiane des attributs soient calculées et le classement des huiles dégustées .

