

المملكة الأردنية الهاشمية
المركز الوطني للبحوث الزراعية ونقل التكنولوجيا



إنتاج

زيت زيتون ممتاز

اعداد
المهندس علي راضي ابو زريق
مستشار المدير العام

١. موعد القطف :

قطف الثمار هو الهدف الذي يسعى اليه المزارع وينتظره منذ بداية العام. وهو ينتظر فيه المحصول من ثمار وزيت. ويتمنى دائماً الحصول على محصول وافر وزيت غزير. وليس من الحكمة ان يضحي المزارع بشيء من محصوله من الزيت والزيتون لأي سبب كان. فالقطف قبل النضج يعني أن يخسر المزارع نسبة من الزيت، والتأخير عن موعد النضج مدة طويلة قد يؤدي الى انخفاض قليل في نوعية الزيت. والمقصود بالتأخير هنا الانتظار مدة تزيد على الشهر بعد اسوداد الثمار تماماً. وهذا ما لا تصله الاصناف الاردنية قبل نهاية شهر كانون الثاني. بل ان معظم ثمار الرصيبي (النبالي المحسن) بقيت خضراء في موسم عام ٢٠٠٠م حتى كانون الثاني من العام التالي. ومن الاصناف المتأخرة النضج بالاضافة الى الرصيبي كل من النبالي والجروسادي سبانيا والصوري والقنبيسي والاصناف التركية والكوراتينا والفرانتويو. فكل هذه الاصناف يمكن ان تقطف منذ منتصف تشرين الثاني حتى نهاية العام. ولكن لا يجوز البدء بقطف الشجرة حتى يتلون ٦٠-٧٠% من ثمارها. ففي هذه المرحلة تكون الثمار قد احتوت على نسبة عالية من الزيت. وتكون نوعية الزيت ممتازة من حيث احتوائها على المواد الحافظة. وفي الاردن اصناف مبكرة تتلون باللون الاسود في بداية تشرين الاول مثل الصنف ليتشينو. ويمكن قطف اشجار ليتشينو التي تلونت كل ثمارها باللون الاسود في بداية تشرين الثاني.

وفي دراسة للمركز الوطني على نوعية زيت الصنف نبالي محسن في منطقة الكفارات/ اربد موسم ٢٠٠٠م تبين ان خصائص الزيت الكيميائية احتفظت بمستواها الممتاز حتى عندما قطف في اواسط كانون الأول وكان اخر موعد للقطف حسب التجربة هو العاشر من كانون الثاني. وبالمقابل كانت نسبة الزيت في الجفت تتناقص مع تأخر الموعد. اي ان نسبة الزيت المتبقي في جفت الزيتون الاخضر

إنتاج زيت زيتون ممتاز

ان زيت الزيتون الاردني من مختلف الاصناف والمنتج في مختلف مناطق الاردن يمتلك خصائص ممتازة في تركيبه الكيميائي. كما أن مواصفاته من حيث نسب أحماضه الدهنية بعضها الى بعض ومن حيث احتوائه على المواد الحافظة الطبيعية يكاد يكون في الذروة مقارنة بزيت الزيتون المنتج في اقطار اخرى من حوض المتوسط. وللعلم فإن المواد الحافظة لتركيب الزيت، والموجودة بنسب عالية في زيت الزيتون الاردني لها فائدتان، الأولى : حفظ تركيب الزيت نفسه من التحلل والتدهور مدة طويلة، قد تصل الى سنوات اذا حفظ في ظروف مناسبة له. والثانية : إن هذه المواد نفسها مفيدة لصحة الانسان. وبالتالي فإن وظيفة المزارع ومنتج الزيت الاردني الحفاظ على الخصائص الطبيعية لهذا الزيت وعدم التسبب بافساد هذه الخصائص بتصرفات خاطئة. وللحفاظ على سلامة زيت الزيتون الاردني والحصول عليه في احسن نوعية ممكنة فاننا ننصح بما يلي :-





اعلى من نسبته في جفت الزيتون الاسود الناضج، اذا عوملا بنفس الطريقة وتحت نفس الظروف. والسبب في ذلك ان الزيت في الثمار الناضجة ينفصل بسهولة من المادة اللحمية للثمرة بعكس الثمار غيرالناضجة التي تمسك الزيت بقوة فتبقى منه كمية عالية نسبياً في الجفت.

٢. قطف الثمار وجمعها :

القطف اليدوي هو احسن انواع القطف. ولكن في المزارع الكبيرة يضطر المزارع الى القطف بواسطة الآلات الرجاجة. ولا مانع من ذلك شرط ان تسقط الثمار من الشجرة على فرش نظيف سواء اكان شباكاً معدة لهذه الغاية او اي شيء يفرش على الارض لتسقط عليه الثمار. وعند جمع الثمار تستبعد الاوراق وفروع الشجر فلا توضع مع الثمار. وكذلك تجمع الثمار المصابة بذبابة الثمار لتوضع وحدها في اوعية خاصة بها كي لا تعصر الثمار المصابة مع الثمار السليمة. وفي كل الاحوال يجب الحفاظ على نظافة الثمار المجموعة خصوصاً في حالة رطوبة الارض التي تتسبب عادة عن سقوط المطر.

٣. خزن الثمار ونقلها

للحفاظ على نوعية الزيت يستحسن ان تعصر الثمار بعد

قطفها مباشرة فاذا لم يتمكن المزارع من عصر ثماره يوم قطفها، واضطر الى خزنها بضعة ايام حتى يجمعها كلها فعليه ان يراعي الامور التالية للحفاظ على الثمار سليمة والحفاظ على زيتها من التدهور :

أ- عدم استعمال الاكياس البلاستيكية في حفظها او نقلها بل تستعمل اكياس الخيش او الصناديق ذات التهوية الجيدة.

ب- توضع الثمار في مكان بارد او مظلل وتكون بطبقات لا يزيد سمكها عن ١٠سم. لأن وضعها تحت اشعة الشمس او قريباً من مصدر حرارة او وضعها بطبقات سميكة يزيد درجة حرارة الثمار مما يؤدي الى تعفنها وتدهور نوعية الزيت المستخرج منها.

ج- يستحسن عدم نقلها بواسطة الدواب سواء في حال نقلها من المزرعة الى مكان حفظها او من مكان حفظها الى المعصرة.

٤- عصر الثمار :

الحال المثالي ان تعصر الثمار فور قطفها . فاذا كان ذلك صعباً فليكن عصرها بمجرد وصولها الى المعصرة لأن ابقاءها اياماً على باب المعصرة في اكياس او في مخزن المعصرة وساحاتها يخفض درجة نوعية الزيت. لذلك ننصح ان لا يُحضر المزارع الثمار الى المعصرة الا حسب برنامج المعصرة الذي يتيح له عصر الثمار بعد وصولها مباشرة. او ان لا يزيد انتظار الدور عن ساعات قليلة. ويستحسن ان يبيح المزارع عن معصرة حديثة تعمل على درجات حرارة منخفضة ما أمكن وأن يختار معصرة نظيفة من داخلها ومن خارجها لأن التلوث في داخل المعصرة او في ساحاتها قد ينتقل الى الزيت وقد يُكسبه رائحة كريهة. وبعد العصر والفرز يعبأ الزيت في صفايح التنك المدهونة من داخلها، الخالية من الصدأ تماماً. وتُلحم الصفايح. وفي حال وجود مُرَشِّح في المعصرة فان الترشيح يخلص الزيت من الشوائب

ويجعل لونه لامعاً وجميلاً. ثم تنقل الصفايح الى مخازن مناسبة لتخزين الزيت والحفاظ على خصائصه الجيدة. والمخزن الذي يحفظ الزيت من الفساد يجب ان لا تدخله اشعة الشمس. وتكون درجة الحرارة فيه ١٠-١٥م. ويستحسن ان توضع الصفايح على الواح خشبية ولا تلامس ارض المخزن لمدة طويلة. فالحرارة المرتفعة وضوء الشمس المباشر يفسدان تركيب الزيت. ولأغراض البيع محلياً وخارجياً يستحسن ان يفحص المزارع زيتته فيعرف درجة حموضته على الاقل. فان اراد المشتري معرفة الخصائص الاخرى فعليه فحصها في مختبر رسمي لمعرفة خصائص زيتته.

ومن الامور التي يجب الانتباه اليها عدم وضع الزيت في قوارير زجاجية شفافة اللون حتى لو كان للاستعمال الفوري. لأن ضوء الشمس المباشر يدمر خصائص الزيت بسرعة كبيرة. ففي كل ساعة يتعرض فيها الزيت لضوء الشمس المباشر يتحلل جزء من احماضه وترتفع حموضته. ويكفي اسبوع واحد من تعرض زيت في قارورة شفافة الى ضوء الشمس ليتحول الى مادة غير صالحة للاستهلاك البشري. فيصير شفافاً ويصير طعمه حاداً وغير مستساغ.



نشرة رقم ١٦٦/٢٠٠١

المركز الوطني للبحوث الزراعية

ونقل التكنولوجيا

مديرية نقل التكنولوجيا والتدريب

تلفون ٤٧٢٥٠٧١-٦-٠٠٩٦٢ فاكس ٤٧٢٦٠٩٩

www. NCARTT.gov.jo