

**ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

**ΣΧΟΛΕΙΟ**

**ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

**ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ**

**[www.kaloos.com](http://www.kaloos.com)**

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

# ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

## ΘΕΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ
- ΠΙΚΡΟ
- ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ

## ΑΡΝΗΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ΤΑΓΓΙΣΜΕΝΟ
- ΑΤΡΟΧΑΔΟ-ΜΟΥΡΓΑ
- ΜΟΥΧΛΑ
- ΚΡΑΣΣΩΔΕΣ
- ΜΕΤΑΛΙΚΟ

# ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ (FRUITY)

Σύνολο γευστικών και οσφραντικών αισθήσεων (flavours), οι οποίες εξαρτώνται από την ποικιλία των ελιών και είναι χαρακτηριστικές του ελαιολάδου που προέρχεται από υγιείς και φρέσκιες ελιές, άγουρες ή ώριμες. Γίνεται αντιληπτό απευθείας από τη μύτη ή από την οπισθορινική οδό.

- **ΑΓΟΥΡΟ**

- Χαρακτηρίζεται όταν οι οσφραντικές αισθήσεις θυμίζουν ανώριμους καρπούς και προέρχεται από πράσινες ελιές

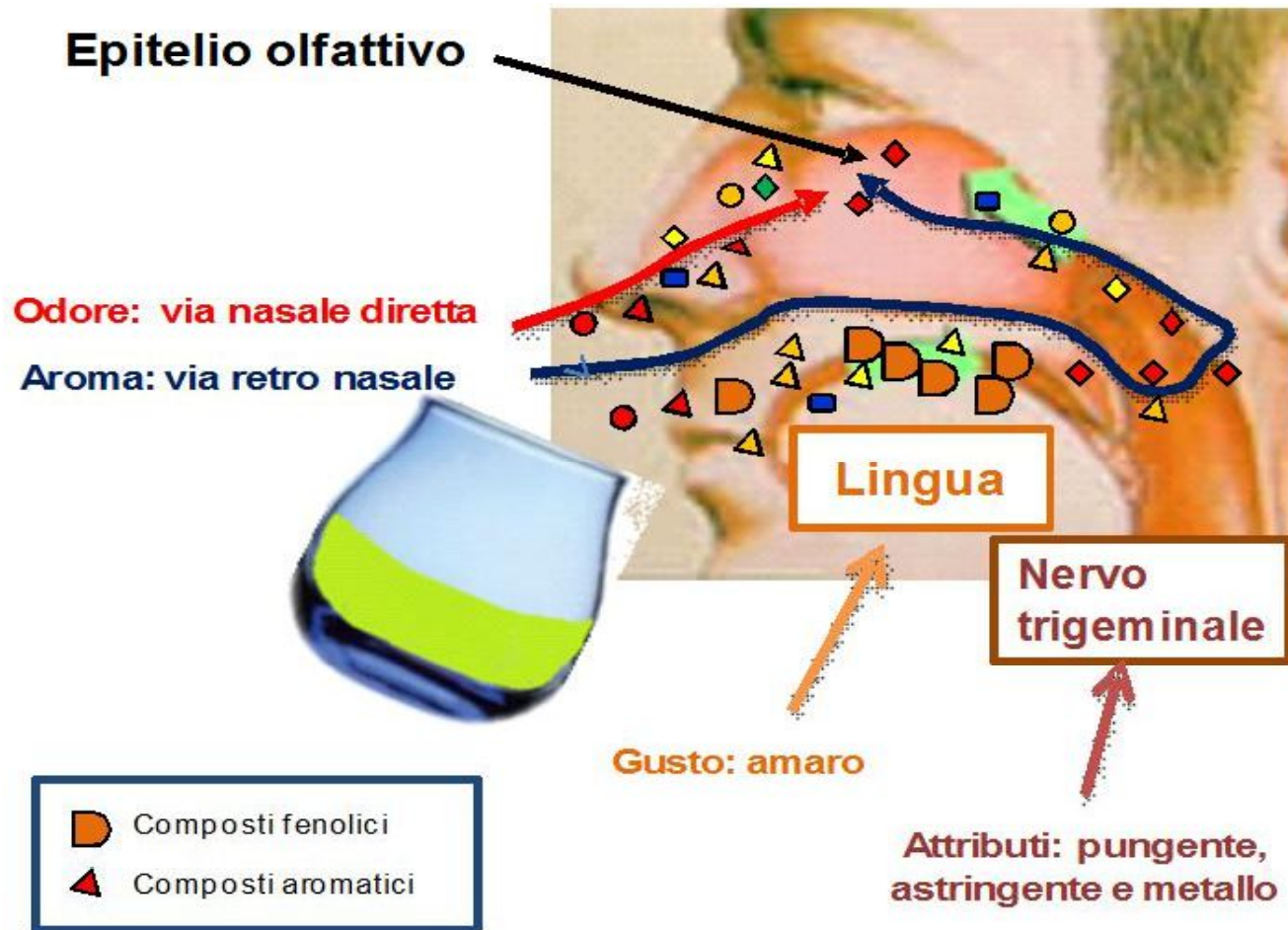
- **ΩΡΙΜΟ**

- Όταν οι αισθήσεις θυμίζουν ώριμους καρπούς και χαρακτηρίζουν ελαιόλαδα που προέρχονται από πράσινες και ώριμες ελιές.

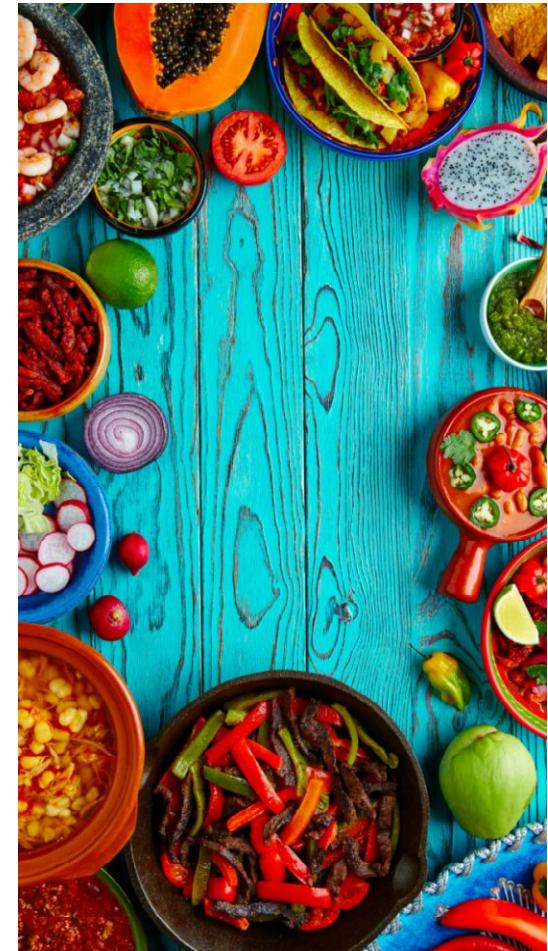
## ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Η ιδιότητα αυτή είναι η πλέον σημαντική στην οργανοληπτική ανάλυση, γιατί αν δε γίνει αντιληπτή το υπό δοκιμή ελαιόλαδο δε θα ταξινομηθεί στην κατηγορία **έξτρα παρθένο**.

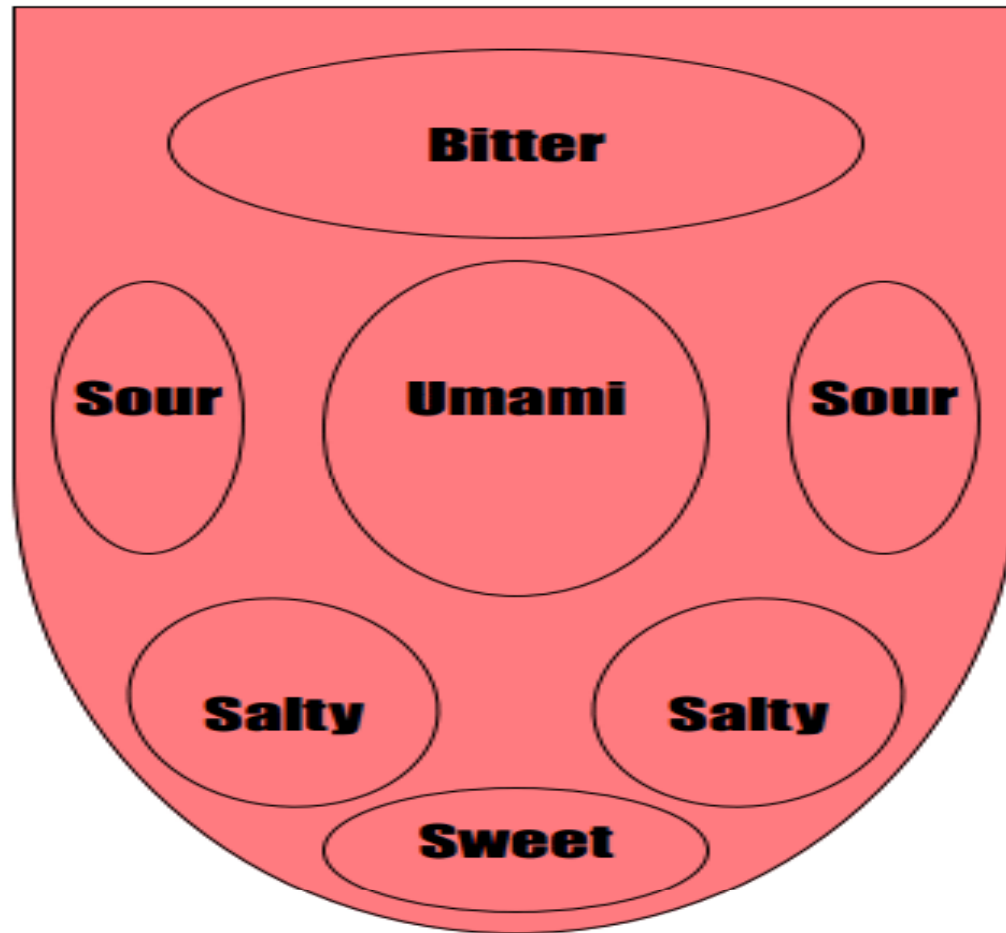
# Η ΟΣΜΗ ΚΑΙ ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΗΣ



# ΑΡΩΜΑΤΑ ΦΡΟΥΤΩΔΟΥΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



# ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΓΛΩΣΣΙΚΕΣ ΖΩΝΕΣ



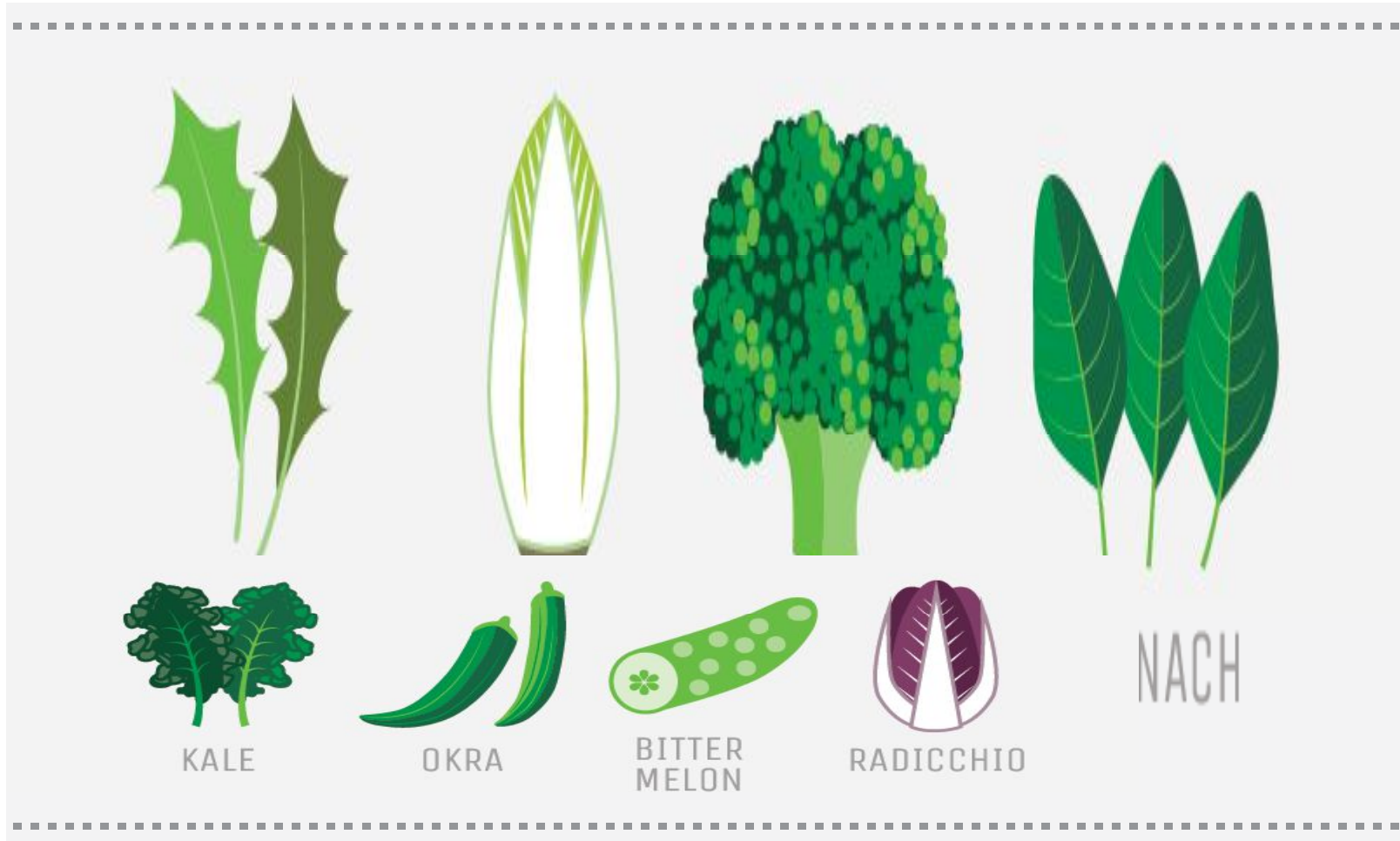
Updated Taste Bud Map

# ΓΕΥΣΗ: ΠΙΚΡΟ ΕΡΕΘΙΣΜΑ (BITTER)

- Χαρακτηριστική γεύση ελαιολάδου που προέρχεται από πράσινες ελιές ή από ελιές που έχει αρχίσει να αλλάζει το χρώμα τους.
- Μπορεί να είναι ευχάριστη ή όχι εξαρτώμενη από την ένταση και το είδος.



# ΠΙΚΡΟ ΕΡΕΘΙΣΜΑ



# ΓΕΥΣΗ: ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΕΡΕΘΙΣΜΑ (PUNGENT)

- Η παρουσία του δηλώνει παραγωγή λαδιού από υγιείς ελιές που βρίσκονται στο πρώτο στάδιο ωρίμανσης.
- Προκαλείται από την δράση φαινολικών ουσιών στα άκρα του τριδυμιαίου νεύρου απλώνεται σε όλη την στοματική κοιλότητα και καταλήγει στην αρχή του λαιμού.



# ΑΡΝΗΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΤΑΓΓΙΣΜΕΝΟ



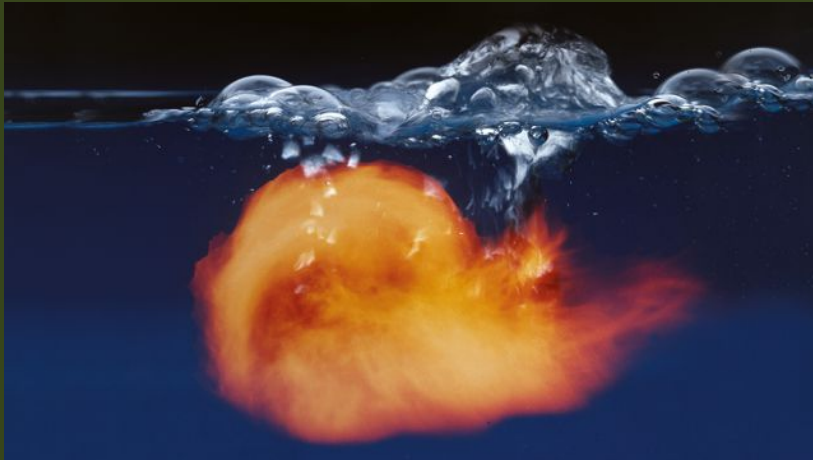
ΜΟΥΡΓΑ



# ΑΛΛΕΣ ΑΡΝΗΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

12

**ΨΗΜΕΝΟ-ΚΑΜΜΕΝΟ**



**ΑΠΟΝΕΡΑ**



# ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ ΤΑ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΟΥΤΣΟΥΚΟΣ ΝΙΚΟΣ  
ΧΗΜΙΚΟΣ MSc



# ΜΕΤΑΛΙΚΟΣ ΣΠΑΣΤΗΡΑΣ

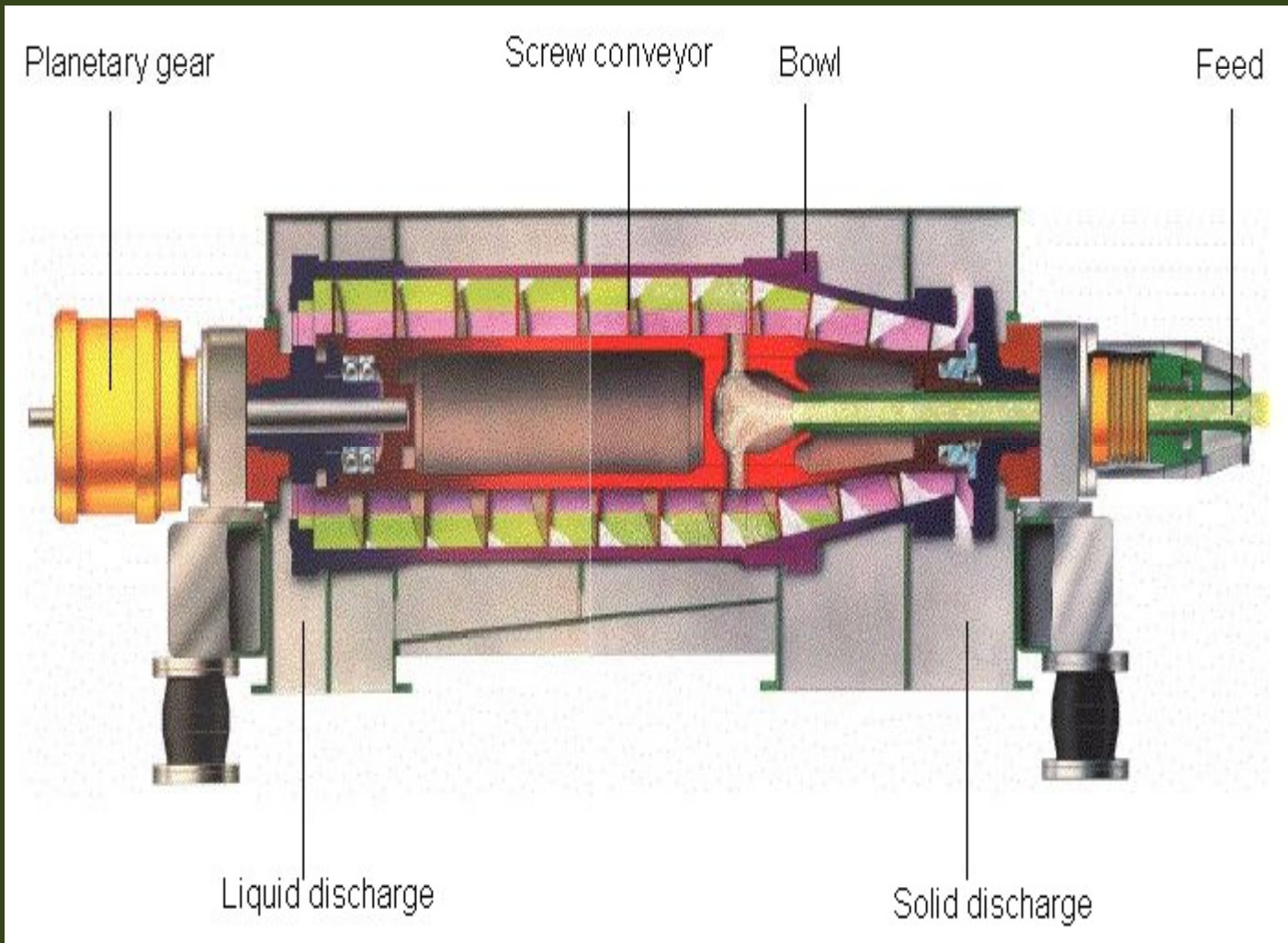
- Ο ΜΕΤΑΛΙΚΟΣ ΣΠΑΣΤΗΡΑΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΟΥ ΧΤΥΠΗΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΕΠΙΦΕΡΕΙ ΣΤΟΝ ΚΑΡΠΟ ΠΡΟΚΑΛΕΙ
  - ΜΙΚΡΟΤΕΡΗ Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΧΛΩΡΟΦΥΛΛΗΣ
  - ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΝΖΥΜΩΝ ΤΟΣΟ ΜΕ ΘΕΤΙΚΗ ΟΣΟ ΚΑΙ ΜΕ ΑΡΝΗΤΙΚΗ ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ ( Π.Χ ΒΙΑΙΗ ΣΥΝΘΛΙΨΗ ΤΟΥ ΚΑΡΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΕΙ ΣΠΑΣΙΜΟ ΤΟΥ ΠΥΡΗΝΑ ΜΕ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΤΗΝ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΝΖΥΜΩΝ ΠΟΥ ΔΙΑΣΠΟΥΝ ΤΙΣ ΦΑΙΝΟΛΕΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΥΝ ΣΕ ΜΕΙΩΣΗ ΤΟΥ ΠΟΣΟΣΤΟΥ ΤΟΥ -ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΟΞΕΙΔΑΣΗ)

# ΜΑΛΑΞΗ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ ΜΕ ΥΨΗΛΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΕΣ

- ΜΑΛΑΚΤΗΡΕΣ ΚΛΕΙΣΤΟΥ Η ΑΝΟΙΚΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙΑ
- ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΛΑΞΗΣ 45-50 MIN
- ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΜΑΛΑΞΗΣ 27 οC



# ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΔΙΦΑΣΙΚΟΥ ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΗΤΗ



**ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΠΟΛΥ  
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ**

**ΚΟΥΤΣΟΥΚΟΣ ΝΙΚΟΣ**

**ΧΗΜΙΚΟΣ MSc**

**ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΗΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**

**[WWW.GREEN-RIPE.COM](http://WWW.GREEN-RIPE.COM)**