

Πρόγραμμα εργασίας 2021-2022

AGROFARM

CRETA GREEN

2ο Έτος Υλοποίησης

**[Συγκομιδή και διαχείριση
ελαιόκαρπου]**



Πρόγραμμα συγχρηματοδοτούμενο από την Ε.Ε. και την Ελλάδα - καν. (ΕΕ) 611/2014 και 615/2014, της Επιτροπής όπως ισχύουν - Δραστηριότητα Γ.ΙΙΙ.1 του εγκεκριμένου προγράμματος με την υπ' αριθμό. απόφασης 820/86875/04-08-2021

Η Ποιότητα στο Ελαιόλαδο

Είναι η καλύτερη λιπαρή ουσία που χρησιμοποιείται στην διατροφή του ανθρώπου.

Η υπεροχή του βασίζεται

- Στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά (γεύση και άρωμα)
- Στη βιολογική του αξία
- Στη σταθερότητα του κατά την αποθήκευση και την χρήση του.

Η ποιότητα αξιολογείται με βάση

- Την οξύτητα
- Την τάγγιση (υπεροξειδία και Κ)
- Την οργανοληπτική αξιολόγηση

Με βάση την ποιότητα το παρθένο ελαιόλαδο διακρίνεται σε

- Εξαιρετικό παρθένο (οξύτητα μέχρι 0,8)
- Παρθένο (οξύτητα μέχρι 2)
- Μειονεκτικό ή λαμπάντε (οξύτητα πάνω από 2 ή κακή γεύση / οσμή)



Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα

- Η ποικιλία
 - Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες
 - Η καλλιεργητική τεχνική
 - Η υγεία του καρπού
 - Το στάδιο ωρίμανσης
 - Ο τρόπος συγκομιδής
-
- ▶ Οι συνθήκες αποθήκευσης του ελαιόκαρπου
 - ▶ Η επεξεργασία στο ελαιοτριβείο
 - ▶ Η αποθήκευση του ελαιολάδου



Χρήσιμες Οδηγίες για τη συγκομιδή ελαιόκαρπου

- ▶ **Τήρηση κανόνων ορθής χρήσης φυτοπροστατευτικών σκευασμάτων** (ημερομηνία συλλογής ελαιόκαρπου σύμφωνα με την τελευταία εφαρμογή φυτοπροστατευτικού σκευάσματος).
- ▶ **Η συγκομιδή του ελαιόκαρπου σε όλες τις περιοχές θα πρέπει να ξεκινήσει έπειτα από την ανακοίνωση της Δ/νσης Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής για την επιτρεπόμενη ημερομηνία έναρξης συγκομιδής ελαιόκαρπου για τη φετινή περίοδο.**
- ▶ **Να γίνεται προγραμματισμός της ελαιοσυλλογής.**
 - στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας του καρπού (μαύρο - ιώδες χρώμα), έτσι ώστε να υπάρχουν οι βέλτιστες συνθήκες ποιότητας και απόδοσης ελαιολάδου και
 - σε συνεννόηση με το ελαιοτριβείο για γρήγορη έκθλιψη του ελαιοκάρπου (την ίδια μέρα).
- ▶ **Τα μέσα συλλογής και μεταφοράς** (δίχτυα, σακιά, τελάρα) **θα πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.**
- ▶ Συγκομιδή χωρίς τραυματισμούς στους καρπούς της ελιάς.
- ▶ Αποφεύγουμε να πατάμε πάνω στον ελαιόκαρπο.
- ▶ Αποφεύγουμε τη συμπίεση των ελιών εντός των σάκων.
- ▶ Η μεταφορά των ελιών στο ελαιοτριβείο να γίνεται μέσα σε γιούτινους σάκους ή σε παλετοκιβώτια.
- ▶ Δεν συγκομίζουμε ποτέ με βροχερό.



Σε ότι αφορά το μηχανολογικό εξοπλισμό

- ▶ Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα λιπαντικά (φυτικής προέλευσης) για τη λίπανση του μηχανολογικού εξοπλισμού
- ▶ Θα πρέπει να γίνεται προσεκτική χρήση του εξοπλισμού κατά τη συγκομιδή για την αποφυγή διαρροών λιπαντικών (π.χ. λίπανση της αλυσίδας) και την επαφή τους με τον ελαιόκαρπο ή τα δίκτυα συλλογής και τους σάκους.



Προσοχή! Δεν ξεχνάμε τη χρήση των Μέσων Ατομικής Προστασίας



Τα μέσα μεταφοράς και αποθήκευσης του ελαιόκαρπου

A. Σακιά γιούτινα

Επιτρέπουν τον αερισμό.

Δεν ευνοούν την ανάπτυξη μυκήτων.

Δεν προστατεύουν από τη συμπίεση και τον τραυματισμό.

B. Πλαστικά τελάρα (παλετοκιβώτια)

Επιτρέπουν τον αερισμό.

Δεν ευνοούν την ανάπτυξη μυκήτων.

Προστατεύουν από την συμπίεση και τον τραυματισμό.



Οι συνθήκες αποθήκευσης του ελαιοκάρπου

Ο ελαιοκάρπος πρέπει να διατηρείται

- ▶ Σε χώρο στεγασμένο, με καλό αερισμό, με δροσερή θερμοκρασία
- ▶ Με τα σακιά το ένα δίπλα στο άλλο, πάνω σε παλέτες

Ο χρόνος αποθήκευσης πρέπει να είναι

- ▶ Ο λιγότερο δυνατός (ιδιαίτερα για ελαιοκάρπο με δάκο, βρεγμένο)
- ▶ Όχι πάνω από τρεις ημέρες (αν είναι εφικτό άλεση την ίδια μέρα)

Κακές συνθήκες αποθήκευσης μπορεί

- ▶ Να διπλασιάσουν την οξύτητα.
- ▶ Να ξεκινήσουν την τάγγιση.
- ▶ Να ζημιώσουν την οργανοληπτική ποιότητα (λάδι ατροχάδο, με οσμή μούχλας).

Η Κοινή άλεση μπορεί να περιορίσει τα παραπάνω προβλήματα.

Παραλαβή ελαιοκάρπου και οχήματα μεταφοράς

A. Η παραλαβή του ελαιοκάρπου θα πρέπει

Να γίνεται **ΕΚΤΟΣ** του χώρου του ελαιουργείου.

B. Τα οχήματα μεταφοράς ελαιοκάρπου

ΔΕΝ θα πρέπει

Να προσεγγίζουν το χώρο παραγωγής ελαιολάδου διότι τα καυσαέρια περιέχουν επικίνδυνες ουσίες (πολυκυκλικούς αρωματικούς υδρογονάνθρακες), που απορροφώνται πολύ εύκολα από το ελαιόλαδο και το επιμολύνουν.



Το ελαιόλαδο μπορεί να επιμολυνθεί με επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία ουσίες και ξένα σώματα, κατά τα διάφορα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.



