

Društvo maslinara Bar
Elektronska škola maslinarstva – Tema broj 3

„Od maslinjaka do uljare i od uljare do kuće“

Pripremio: Ćazim Alković – predsjednik Društva maslinara Bar

Proizvodnja vrhunskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja je veoma kompleksna i važno je da svaka pojedina aktivnost u procesu proizvodnje bude odrađena na pravi način i sa posebnom pažnjom. Svaka karika u lancu proizvodnje maslinovog ulja je veoma bitna i „pucanje“ bilo koje od njih može dovesti do nepopravljive štete.

U predavanju broj jedan je obrađena berba maslina sa stabla što predstavlja samo jedan od mnogobrojnih koraka ka proizvodnji vrhunskog maslinovog ulja. Primjećeno je da maslinari tokom transporta plodova do uljare, tokom njihove prerade i transporta ulja od uljare do kuće prave ozbiljne greške koje dovode do degradacije kvaliteta maslinovog ulja. Pravilno rukovanje plodovima maslina i maslinovim uljem ne iziskuje posebne mjere i troškove ali se mora biti obazriv i moraju se primjenjivati savremene mjere u transportu i proizvodnji i važno je odustati od pogrešne tradicije.

Transport plodova od maslinjaka do uljare

Preporuka je da se masline beru sa stabla tokom oktobra, novembra i dijelom decembra. Ubrani plodovi se u maslinjaku trebaju čuvati u hladovini pod već ubranim maslinama kako se ne bi grijali i kako ne bi bili pokrenuti procesi degradacije. Plodovi se nikako ne smiju smještati u jutane, plastične ili pletene vreće. Takav način čuvanja plodova dovodi do „grijanja“ što će značajno uticati na kvalitet ulja. Na slici broj 1 je prikazan pogrešan način transportovanja plodova do uljare.



Slika broj 1

Preporučuje se da se plodovi skladište i do uljare transportuju u plastičnim prozračnim gajbama namjenjenim za masline. Na slici broj 2 su prikazane plastične gajbe odgovarajuće za čuvanje i transport plodova do uljare.



Slika broj 2

Važno je da plodovi što prije budu transportovani u uljaru i prerađeni. Maksimalan rok čuvanja plodova je 24 časa. Preporučuje se da plodovi budu prerađeni istog dana kada su i ubrani. Poželjno je da se maslinar dogovori sa uljarom o terminu prerade pa da prema tome organizuje berbu maslina. Maslinarima se preporučuje da plodove prerađuju poslije svojih kolega koji su na preradu donjeli zdrave plodove. Poznato je da u dekanteru ostaje određena količina ulja koja se zadrži od predhodne prerade (ako uljar ne opere kompletno postrojenje). Ukoliko je ta količina ulja koja se zadržala od predhodnog maslinara bila lošeg kvaliteta može da pokvari ulje maslinaru koji ima odlične masline. Temperatura prerade ne smije da bude veća od 27° C. Ukoliko ta temperatura pređe 28° C prerađeno ulje se ne može smatrati hladno cijedenim uljem. Povećanjem temperature iznad 28° C može se dobiti neznatno veća količina ulja ali će ulje biti slabijeg kvaliteta te stoga to nikako ne bi trebalo raditi. Na slici broj 3 je prikazana odgovarajuća temperatura za preradu.



Slika broj 3

Transport maslinovog ulja od ulajre do kuće maslinara

Dobijeno maslinovo ulje se od uljare do kuće ne smije transportovati u platičnim bidonima posebno ne u bidonima koji su već korišćeni za transport a nakon toga nisu dobro oprani. Malo zaostalog ulja u bidonu koje je oksidiralo može da pokvari puno kvalitetnog ulja koje se transportuje. Ovo je veoma važna preporuka jer u koliko se ne poštuje može trajno umanjiti kvalitet ulja, Na slici broj 4 su prikazani bidoni u kojima se ne bi trebalo transportovati a posebno ne skladištiti maslinovo ulje.



Slika broj 4

Ulje je od uljare do kuće najbolje transportovati u inox ili staklenim posudama koje su predhodno dobro oprane i posušene. Navedene posude čuvaju kvalitet ulja i ne dovode do njegove degradacije. Na slici broj 5 su prikazane posude u kojima je preporučljivo transportovanje ulja.



Slika broj 5

Iz predstavljenog se može zaključiti da poštovanje preporuka za očuvanje kvaliteta maslinovog ulja nije posebno komplikovano i skupo ali da je važno strogo voditi računa i sa ozbiljnošću pristupati svakom koraku u procesu počevši od same berbe, preko skladištenja i transporta plodova, prerade plodova i sve do transporta ulja do kuće i njegovog skladištenja. Kao što je već navedeno, greška u bilo kojem od pomenutih koraka može dovesti to trajne i nepovratne degradacije maslinovog ulja.