

ČUVANJE MASLINOVOG ULJA

1. Ekstra djevičanska maslinova ulja treba držati u zatvorenim posudama i flašama. Ukoliko se u domaćinstvu troše manje količine ulja onda je preporučljivo kupovati ga u malim bocama ili velike boce treba podijeliti na više manjih od 2,5dcl i dobro ih zatvoriti, kako bi se izbjegao duži kontakt sa kiseonikom i onemogućili procesi oksidacije.
2. Temperatura veća od 28°C ili niža od 7°C izaziva oštećenja (degradaciju) kvaliteta. Ulja skladištena na temperaturama većim od 28°C se ne mogu smatrati «hladno cijeđenim», a ne treba ih čuvati u frižideru jer na temperaturi nižoj od 7°C dolazi do kristalizacije, koja nepovratno dovodi do smanjenja kvaliteta.
3. Prženje na ekstra djevičanskom maslinovom ulju nije štetno, već poželjno, ali obzirom da temperatura prženja značajno prelazi 28°C dolazi do gubitka pozitivnih svojstava. Važi mišljenje da se za razliku od suncokretovog, na maslinovom ulju može pržiti tri puta u istom ulju i da takva upotreba neće biti štetna.
4. Duži kontakt sa svjetlošću, a posebno izlaganje Suncu dovodi do oštećenja, pa se preporučuje čuvanje na tamnim mjestima. Kod izbora boje boce u kojoj se kupuje, treba se odlučiti za tamno braon/zelenu bocu, jer tamno staklo najbolje štiti ulje od negativnog uticaja svjetlosti.



NAJČEŠĆE ZABLUDE

Zabluda: Udio (%) kiseline u maslinovom ulju je moguće osjetiti probanjem (degustacijom) ulja.

Istina: Procenat kiseline se može izmjeriti samo laboratorijskom (fizičko-hemijskom) analizom.

Zabluda: Boja maslinovog ulja je pokazatelj kvaliteta.

Istina: Boja, koja se uglavnom kreće u nijansama zelene i žute, pretežno zavisi od vrste (sorte) maslina i vremena berbe. Boja nije (primarni) pokazatelj kvaliteta ulja, pa se zbog toga profesionalna degustacija ulja radi u plavim čašama, koje „kriju“ boju i „čuvaju“ ocjenjivača od preranog donošenja odluke o kvalitetu ulja.

Zabluda: Maslinovo ulje ne treba da bude gorko, niti da ima note „zelenog“ i voćnog ukusa.

Istina: Voćnost, pikantnost i odgovarajuća goričina su tipični za svježje, mlado i kvalitetno maslinovo ulje, jer su posljedica prisustva polifenola odnosno antioksidanata.

Zabluda: Za određivanje kvaliteta/kategorije ulja je dovoljna hemijska analiza (npr. masne kiseline).

Istina: Maslinovo ulje je jedno od rijetkih prehrambenih proizvoda za čije je prisustvo na tržištu, pored analize fizičko-hemijskih pokazatelja, neophodna i analiza ukusa i mirisa.

Zabluda: Masline se isključivo sakupljaju sa zemlje i ulje dobijeno od takvih maslina je dobro.

Istina: Dobro ulje (npr. ekstra djevičansko) se može dobiti isključivo od zdravih, optimalno zrelih, plodova ubranih sa stabla, prerađenih u narednih 48h, hladnim cijeđenjem mehaničkim putem, tj. u mlinu koji je čist i gdje temperatura ne prelazi 27°C. Od sakupljenih i oštećenih maslina se uglavnom može dobiti ulje sa visokim udjelom SMK, često neprikladno za ljudsku ishranu.



UPOZNAJMO MASLINOVO ULJE



KAKO OCIJENITI MASLINOVO ULJE?

1 Prije ocjenjivanja maslinovog ulja treba izbjegavati pušenje, konzumiranje kafe, žestokih pića, vina ili jako začinjene hrane.

2 Maslinovo ulje se degustira iz malih staklenih čaša, obično plave boje. Npr. potrošači koji kod kuće žele utvrditi kvalitet ulja, mogu koristiti male plastične čaše, bijele ili prozirne.



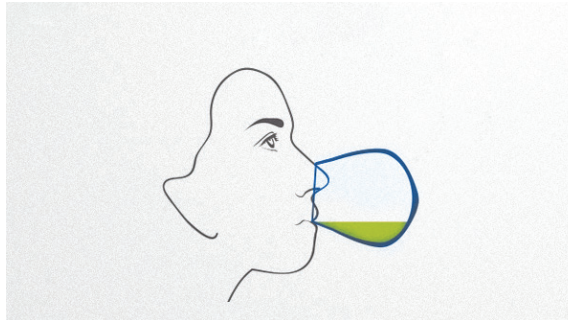
3 U čašicu uspite malo maslinovog ulja. Jednom je rukom poklopite, a drugom držite nekoliko trenutaka, kako bi se ulje zagrijalo i bolje zadržalo aromu.

4 Otvorite čašicu, prinesite je nosu i pomirišite ulje. Zadržite u nosnicama njegov miris i razmislite na šta vas podsjeća.



5 Dobro maslinovo ulje miriše na lišće masline, travu, bademe, pomidora, jabuku, artičoku i td. Loše maslinovo ulje miriše na salamuru, sijeno, vlažno drvo, zemlju, metal itd.

6 Uzmite u usta gutljaj maslinovog ulja, ali ga nemojte odmah progutati. Nekoliko puta udahnite vazduh kroz usta i pustite da se ulje razlije po cijeloj površini jezika. Nakon gutanja (ili ispljuvavanja) ulja, izdahnite vazduh kroz nos.



7 Dobro maslinovo ulje je gorko, pikantno, malo (ili nimalo) slatko i ima ukus po voću. Loše ulje je užeglo, kiselo i veoma slatko.

KLJUČNA POŽELJNA SVOJSTVA TJ. MIRISI I UKUSI MASLINOVOG ULJA SU:

agrumi – (npr. miris maslinovog ulja koji podsjeća na limun, pomorandžu), aromatično bilje, artičoka, badem (menduo), bobičasto voće (kupina, malina, borovnica, ribizla), cvijeće, egzotično voće (ananas, banana, mango, papaja), eukaliptus, jabuka, kamilica, kruška, list masline, list smokve, nedozrelo voće, orah (jezgro oraha), paprika (crvena ili zelena), piniya (sjeme), zeleni plod masline, zreli plod masline, pomidora, trava (zelenu svježe pokošenu), vanila, zeleni biber, gorkost (ukus od zelenih ili djelimično tamnih maslina), slatkost (ukus ulja od potpuno zrelih maslina), trajnost povratnog mirisa (tzv. after-taste – odnosi se na osjećaj mirisa i ukusa nakon gutanja ulja), fluidnost, pikantnost (osjećaj peckanja u grlu).

NA DRUGOJ STRANI, NEPOŽELJNA SVOJSTVA MASLINOVOG ULJA SU:

upaljenost, pljesnivost (vlaga), uljni talog, vinsko (ostikavo), metalno, užeglo, pregrijano, sijeno-drvo, grubo (tjestasto), mazivo, biljna voda, salamura, platine/koši, zemlja, crvljivo, krastavac.



Ova publikacija nastala u sklopu projekta koji kofinansira Međunarodni savjet za masline (IOC) a sprovodi Montenegro Biznis Alijansa (MBA).

VIŠE INFORMACIJA NA: WWW.MASLINOVOULJE.ME