

Guloya



Zeytinyağı; sadece zeytin ağacı meyvelerinden elde edilen yağlardır, ki Zeytinyağı meyve suyu olarak da tanımlanabilir.

Dolayısıyla, solvent kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile natürel trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer cins yağlarla karıştırılmamalı ve çiğ tüketilecek /yemeklik zeytinyağına mineral yağ veya başka bir yağ karıştırılmış olmamalı ve natürel yağlara herhangi bir katkı maddesi katılmamalıdır.

*“Alabanda antik çağda, Karia bölgesinin en önemli kentlerindedir. Aydın ili, Çine ilçesi, Doğanyurt mahallesinde bulunur. Antik yazarlar Alabanda adının **Karia dilinde “zafer atı”** anlamına geldiğini belirtirler.*

Bir darphanesi olan ve paralarının üzerinde kanatlı at figürlerine rastlanan kent, Türkiye'nin en verimli ovalarından olan Çine Ovası kıyısında, Karcıdağ'ın eteklerine yaslanmıştır. Alabanda Antik kenti; tiyatrosu, meclis binası, tapınakları, su kemerleri ve hamamı ile günümüzde hala varlığını sürdürmektedir.

Kent çevresinde rastlanan zeytin ağaçları ve zeytinyağı işlikleri, zeytinyağının Alabanda'nın ihtişamlı dönemlerinde kent ekonomisinin en önemli unsurlarından olduğunu kanıtlamaktadır. “

2020 yılında bu tarihi kentte yer alan zeytinliklerden, erken dönemde meyveler tamamıyla yeşil evredeyken, ilaçlanmamış, yağmurla sulanan ağaçlardan özenle sadece el ile hasat edilip, toprağa değmeden, plastik kasalarda toplanan zeytinler, sadece birkaç saat içerisinde mekanik yöntem olan santrifüj Dekantör ile sıkılarak elde edilen yağlarımız paslanmaz çelik tanklarda dinlenmeye alınmıştır.



Dinlendirilerek alınan ilk tortunun ardından, plaka filtreden geçilerek 18-20 C kontrollü sıcaklık altında paslanmaz çelik tanklarda muhafaza edilmektedir.

Memecik çeşidi zeytinlerden elde edilen erken hasat zeytinyağımızdan alınan numune analiz edilmiş ve aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir.

Serbest Yağ Asitliği: %0,26 (Oleik asit cinsinden). Meyveler hasat sonrası uzun süre uygun olmayan koşullarda bekletilmesi, yanlış şekilde işlenmesi vb faktörlerden dolayı serbest yağ asitlerinin oluşmasına sebep olur. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden hesaplanır ve kaliteli zeytinyağlarında düşük olması istenir. Bu değer natürel sızma zeytinyağlarında %0,8'in altında olması gerekir.

Peroksit Değeri: 6,83 meq aktifoksijen/kg yağ. Zeytinler sıkıldıktan sonra elde edilen zeytinyağı okside olmaya açıktır. Işık, ısı, oksijen gibi faktörler bu oksidasyonu hızlandırıcı etki yapmaktadır. Dolayısıyla, zeytinyağı elde edildikten sonra bu düşmanlarından uzak tutulmalıdır. Peroksit değeri natürel sızma zeytinyağlarında 20'nin altında olması gerekmektedir. Zeytinyağlarında peroksit sayısının yüksekliği yağda oksidasyondan kaynaklanan acılaştırmanın başladığının göstergesidir. Peroksit sayısı düştükçe natürel zeytinyağının kalitesi artar. Güloya memecik yağı sahip olduğu peroksit değeri ile bu faktörlerden olabildiğince uzak tutularak özenle üretildiği görülmektedir.

UV'de Özgül Absorbans Değeri: Özgül absorbans, zeytinyağında yağın oksidasyon seviyesini gösteren bir parametre olup, spektrofotometre cihazı kullanılarak UV ışığında değişik dalga boylarında yağın ışığı absorbe etmesi (soğurması) prensibi ile çalışılan yöntemdir. Oksidasyonun birincil ürünleri dien konjugasyonu 232 nm dalga boyunda, ikincil ürünleri trien konjugasyonu 270 nm dalga boyunda maksimum absorbans verirler. Absorbans değerleri zeytinyağının saflığını ve kalitesini belirlemede güvenilir bir yöntemdir. 270 nm dalga boyundaki absorbans değerinin ölçümü kendi başına kötü kaliteli bir yağ ile natürel-rafine yağ karışımı arasındaki farkı ayırt etmeye yeterli gelmez. DK değeri bu bakımdan önemlidir.

E (232 nm): 1,8 (Limit değer <= 2,5)

E (270 nm): 0,15 (Limit değer <=0,22)

Delta E: 0,003 (Limit değer <=0,01)

Bu değerler; Güloya Memecik zeytinyağının hem saflık hem de kalite açısından kriterleri sağladığını göstermektedir.

Sterol Tayini: Steroller, her bir katı veya sıvı yağ türünü karakterize eden parametrelerdir. Sızma Zeytinyağı için toplam sterol miktarı en az 1000 mg / Kg



olmalıdır. Çözücü ile ekstrakte edilmiş yağlar daha yüksek bir miktara sahiptir ve bu, rafine etme sırasında azaltılabilir. Güloya Memecik zeytinyağı sahip olduğu sterol değerleri ile taşış olmadığını göstermekte ve kriterleri karşılamaktadır.

Sabun miktarı tayini: Bu parametrenin tespit edilememesi, Rafine yağ karışımının olmadığını göstermektedir.

Pestisit İçeriği: Pestisit tespit edilememesi, zeytinyağı içerisinde herhangi bir zirai ilaç kalıntısı olmadığını kanıtlamaktadır.

Fenol Miktarı: 370 mg/kg. (tyrosol cinsinden). Avrupa Birliği EC 432/2012 numaralı düzenlemesine göre her gün 20 gr olacak şekilde 200 mg/kg üzeri polifenol içeren zeytinyağı tüketimi antioksidan etki gösterdiği, kötü kolesterol LDL'ye karşı korurken, iyi kolesterol HDL'nin seviyesini yükselttiği, anti inflamatuvar (iltihaplanma karşıtı etki) etki gösterdiği belirtilmiştir.

Özetle, Alabanda'nın görkemli zamanlarına tanıklık etmiş, zeytin ağaçlarının meyvelerinin özenle işlenmesinden elde edilen Güloya Memecik çeşidi zeytinyağını sofralarınıza getirdik!

Yapılan analiz sonuçlarına göre; Alabanda serisi Güloya Memecik zeytinyağı, saf, herhangi bir taşış yağ içermeyen, zirai ilaç kalıntısı olmayan, yüksek kaliteye sahip, sağlık açısından antioksidan etki gösteren fenoller bakımından toplam 370 mg/kg toplam fenol değerine sahip, erken hasat natürel sızma zeytinyağıdır!

