



# ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ – ΤΥΠΟΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

# ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

- **Ελαιόλαδο** (ή απλώς **λάδι**) ονομάζεται στα Ελληνικά το λάδι που προέρχεται από τους καρπούς της ελιάς. Εξάγεται με έκθλιψη των ελιών, οι οποίες πρέπει να συλλέγονται πριν από την τελική τους ωρίμανση, όταν δηλαδή έχουν χρώμα πράσινο-μελιτζανί, καθώς η ποιότητα του λαδιού τους είναι πολύ καλύτερη από αυτήν του λαδιού που εξάγεται από τους τελείως ώριμους καρπούς.

# ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

- ✓ **Η οξύτητα** που προσδιορίζεται σε ελεύθερα λιπαρά οξέα η οποία όσο μικρότερη είναι τόσο καλύτερα και όταν είναι μικρότερη από 0,8% λέγεται εξαιρετικό παρθένο, εάν είναι από 0,9 μέχρι 2 % λέγεται παρθένο.
- ✓ **Το χρώμα** έχει σχέση με τις λιποδιαλυτές χρωστικές ουσίες (χλωροφίλη, ξανθοφύλες, καροτίνες κλπ.) για τον Οργανισμό Παρασκευής Υγιεινής Διατροφής της Πολιτείας του Ιλλινόι για την σαλάτα το καλύτερο ελαιόλαδο είναι το κίτρινο.
- ✓ Με βάση τον **προσδιορισμό των οξειδίων** τα υπεροξειδία πρέπει να είναι μικρότερα ή ίσα του 20.



# ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΝΟΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

- ✓ **Το άρωμα φρούτου ελιάς** που σημαίνει ότι δεν έγινε καμία επεξεργασία για την απομάκρυνση δυσάρεστων οσμών και ότι η ελαιοσυλλογή έγινε την κατάλληλη εποχή η δε επεξεργασία του καρπού έγινε με σωστές συνθήκες όπως περιγράφονται στην συνέχεια.
- ✓ **Η πίκρα** η οποία προέρχεται από την ελαιοπικρίνη και δείχνει ότι ο ελαιόκαρπος δεν ήταν υπερώριμος όταν τον μάζεψαν για ελαιοποίηση.
- ✓ **Και το πικάντικο (κάψιμο)** που προέρχεται από τα εθαιρία έλαια και άλλες πτητικές ουσίες που βρίσκονται στον ελαιόκαρπο και δείχνει τις ορθές συνθήκες συντήρησης του ελαιολάδου.

# ΤΥΠΟΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

## ✓ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ:

- Η πιο φυσική κατηγορία ελαιόλαδου με τέλειο άρωμα και γεύση. Η οξύτητά του δεν ξεπερνά το 0,8°. Έχει έντονη φρουτώδη γεύση και άρωμα φρεσκοκομμένου καρπού ελιάς.

## ✓ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ:

- Φυσικό ελαιόλαδο με ευχάριστη γεύση και οσμή του οποίου η οξύτητα κυμαίνεται έως 2°.

## ΚΟΙΝΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ:

Υποβαθμισμένο ελαιόλαδο με οξύτητα κυμαίνεται έως 3,3°.

## ΜΕΙΟΝΕΚΤΙΚΟ Ή ΛΑΜΠΙΑΝΤΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ:

Ακατάλληλο ελαιόλαδο με οξύτητα πάνω από 3,3°.

## ✓ ΑΠΟΤΕΛΟΥΜΕΝΟ ΑΠΟ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΑ & ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ

- Μίγμα παρθένου και εξευγενισμένου (ραφινέ) ελαιόλαδου. Έχει ευχάριστη γεύση και οσμή, μοναδικό διακριτικό άρωμα ώριμων φρούτων και φρέσκιας ελιάς, χρώμα ανοικτό κιτρινοπράσινο και οξύτητα που δεν ξεπερνά τον 1°.



# ΣΥΝΕΧΙΖΟΝΤΑΣ...

- **ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ:**

- Λάδι που προέρχεται από την ανάμιξη ραφινρισμένου πυρηνέλαιου και παρθένου ελαιόλαδου , του οποίου η οξύτητα δεν ξεπερνά το 1° και τα άλλα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με αυτά που προβλέπονται για την εν λόγω κατηγορία. Το Πυρηνέλαιο, έχει απαλή, ήπια γεύση. Θεωρείται ιδανικό για τηγάνισμα γιατί αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

- **ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ:**

- Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο του πρώτου άγουρου καρπού της ελιάς, έχει πλούσια, φρουτώδη, πικάντικη οσμή αλλά και χαρακτηριστική πικρή γεύση. Διάρκεια ζωής έως 9 μήνες.

- **ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ:**

- Τα αρωματικά ελαιόλαδα χρησιμοποιούνται σχεδόν σε όλες τις κουζίνες του κόσμου. Αρωματίζουν ευχάριστα σαλάτες, ψητά λαχανικά, τυριά, ενώ αποτελούν το «απόλυτο» ντιπ για αρτοσκευάσματα.

# Τι σημαίνουν οι ονομασίες «ραφινρισμένο» και «κουπέ»;

- Υπάρχει πράγματι το «ραφινρισμένο» λάδι που προέρχεται από λάδια «πρώην ακατάλληλα» (από ελιές χαλασμένες, κακή θερμοκρασία φύλαξης κ.λπ.) και η Χημεία ανέλαβε το λίφτινγκ τους. Προστίθεται καυστικό νάτριο (που μετά αφαιρείται) για εξουδετέρωση των ελεύθερων λιπαρών οξέων, άλλες ουσίες για να φύγει το κακό χρώμα και ακόμη το ζεσταίνουν πολύ γρήγορα στους 180 βαθμούς με απουσία οξυγόνου για να εξατμιστούν οι ανεπιθύμητες οσμές. Όταν το ελαιόλαδο «εξευγενιστεί» θεωρείται ότι μπορεί να καταναλωθεί. Συχνά απαιτείται μετάγγιση, πλύσιμο, διύλιση και αφαίρεση με διαλύτες και διαδοχικές διηθήσεις της ελαιώδους διάλυσης με επανάκτηση του διαλύτη. Έπειτα από όλα αυτά το αναμειγνύουν με παρθένο ελαιόλαδο και προκύπτει το λάδι κουπέ, με οξύτητα κάτω από 1,5.

# EIKONES





# ΓΕΛΛΟΣ

- ΟΙ ΠΗΓΕΣ ΜΑΣ:

- ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΒΙΚΙΠΑΙΔΕΙΑ
- ΤΥΠΟΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
- ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

- ΟΙ ΜΑΘΗΤΕΣ:

- ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΛΙΟΥΜΗΣ
- ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΑΓΓΕΛΗΣ
- ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΥ
- ΓΙΩΡΓΟΣ ΠΑΤΣΙΟΥΡΑΣ