

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Ο.Ε.Φ. 2018 – 2021

Υλοποίηση μέτρου Γ.iii.1 με τίτλο:

Κατάρτιση των παραγωγών σε νέες
τεχνικές καλλιέργειας

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Θεματική Ενότητα:

Διαχείριση ποιότητας και
ασφάλειας ελαιοκάρπου



Πρόγραμμα συγχρηματοδοτούμενο από την ΕΕ και την Ελλάδα Καν
(ΕΕ) 611/2014 και 615/2014 δράση Γ.iii.1 του εγκεκριμένου
προγράμματος με απόφαση του Υπουργείου
Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διαχείριση ποιότητας και ασφάλεια ελαιοκάρπου

Ο τρόπος και ο χρόνος συγκομιδής επηρεάζουν την ποιότητα του τελικού προϊόντος, το κόστος , τις παραγωγικές δυνατότητες της επόμενης καλλιεργητικής περιόδου καθώς και τη διατήρηση ή όχι της φυτοϋγείας της καλλιέργειας για τα επόμενα έτη.



Χρόνος ελαιοσυλλογής

Στις ελαιοποιήσιμες ελιές, η συλλογή με την αλλαγή του χρώματος από πράσινο-κίτρινο σε πράσινο – ιώδες και κλιμακώνεται, ανάλογα με τις συνθήκες, μέχρι την πλήρη ωρίμανση των καρπών. Η συλλογής νωρίτερα ή αργότερα δίνει λάδι υποβαθμισμένης ποιότητας. Επιπλέον, η καθυστερημένη συγκομιδή πιθανόν να προκαλέσει μείωση της καρποφορίας του επόμενου έτους. Επομένως φροντίζουμε το χρονικό διάστημα έναρξης – ολοκλήρωσης της συγκομιδής, αν θέλουμε να διασφαλίσουμε υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά.



Κανόνες σωστών πρακτικών

Η ποιότητα του ελαιόλαδου κατά τη συγκομιδή διασφαλίζεται από μια σειρά παραγόντων , μερικοί απ' αυτούς είναι ο τρόπος μεταφοράς του καρπού,, η άμεση μεταφορά στο ελαιουργείο (ελαιοτριβείο) οι συνθήκες παραμονής του ελαιοκάρπου στον ελαιώνα ή στο ελαιουργείο, η καθαριότητα του καρπού και βέβαια οι συνθήκες τελικής αποθήκευσης του ελαιολάδου.



Κατά τη συγκομιδή

Οι πληγές που δημιουργούνται κατά το κλάδεμα ή το ράβδισμα για τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου εφόσον συνοδεύονται από βροχή είναι πολύ επικίνδυνες για μολύνσεις των δέντρων από καρκίνωση , συνεπώς πρέπει να αποφεύγεται το κλάδεμα και ο ραβδισμός των δέντρων με βροχερό καιρό. Επιπλέον ο τραυματισμός του ελαιοκάρπου κατά τη συλλογή υποβαθμίζει την ποιότητα του λαδιού, ιδιαίτερα αν καθυστερήσει η ελαιοποίηση.



Κατά τη συγκομιδή

Κατά τη συγκομιδή θα πρέπει να γίνεται επιλογή των κατάλληλων υλικών ελαιοσυλλογής (Δίκτυα , Σακιά πλαστικά εξαρτήματα των ελαιοραβδιστικών) τα οποία να εξασφαλίζουν την ακεραιότητα των καρπών ενώ παράλληλα να πληρούν τα προβλεπόμενα όρια της νομοθεσίας για τους φθαλικούς εστέρες.



Κατά τη συγκομιδή

Σε μια πολυετή καλλιέργεια όπως είναι η ελιά , οι παραγωγοί θα πρέπει να δώσουν έμφαση στην επιλογή κατάλληλων διχτύων τα οποία να μπορέσουν να ανταποκριθούν άψογα κατά την πάροδο των ετών, ελαχιστοποιώντας με αυτό τον τρόπο τα κόστη αγοράς εξοπλισμού. Η επιλογή ελαιοδιχτύων από παρθένο πολυαιθυλένιο είναι μια ασφαλής επιλογή καθώς η πυκνή τους πλέξη εξασφαλίζει εξαιρετική αντοχή στο χρόνο.



Συσκευασία – μεταφορά

Η μεταφορά του ελαιόκαρπου για μεγάλο χρονικό διάστημα μέχρι την ελαιοποίηση σε συνθήκες υψηλής θερμοκρασίας και μη επαρκές αερισμού υποβαθμίζει πάρα πολύ την ποιότητα του ελαιολάδου. Συνιστάται η χρήση διάτρητων σάκων πολυαιθυλενίου , γιατί επιτρέπουν τον αερισμό και παρεμποδίζουν ανάπτυξη μυκήτων μούχλας. Η χρήση πλαστικών σάκων « τσουβαλιών» είναι απαγορευτική καθώς εμποδίζουν τον αερισμό , μεταφέρουν οσμές και τοξικά υπολείμματα και συντελούν στην υποβάθμιση της ποιότητας ελαιολάδου.



Στο ελαιουργείο

Συνιστάται να γίνεται προγραμματισμός της παράδοσης καρπού σε συνεννόηση με το ελαιουργείο, ώστε να γίνεται έκθλιψη του ελαιοκάρπου το συντομότερο δυνατό. Προτείνεται η επιλογή ελαιουργείου να γίνεται με βάση συγκεκριμένων συνθηκών:

- συνθήκες υψηλής καθαριότητας
- μηχανήματα από ανοξείδωτα υλικά
- Αποφυγή παρατεταμένης μάλαξης της ελαιοζύμης και επαφή με τον αέρα
- τήρηση χαμηλών θερμοκρασιών
- τήρηση μέτρων κατά την έκθλιψη βιολογικού ελαιοκάρπου



Αποθήκευση – Συντήρηση του ελαιολάδου

Η συντήρηση του ελαιολάδου θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα μέσα, προτιμώνται ανοξείδωτα , λευκοσίδηρα ή γυάλινα δοχεία και σε αποθήκες με χαμηλές θερμοκρασίες (επιθυμητή θερμοκρασία μικρότερη των 18οC. Το φώς και το οξύγονο μπορούν να προκαλέσουν σοβαρές αλλοιώσεις στο λάδι, συνεπώς τα δοχεία συσκευασίας θα πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό, αδιαφανή και αεροστεγή.

Θα πρέπει να αποφεύγεται η πλαστική συσκευασία η οποία είναι δυνατόν να προκαλέσει κατακράτηση των πτητικών συστατικών του λαδιού και υποβάθμιση των γευστικών κα αρωματικών ιδιοτήτων του.



Αποθήκευση – Συντήρηση του ελαιολάδου

Επιπλέον πρέπει να γίνεται προστασία στην αποθήκη και από δυσάρεστες οσμές (μούχλα, καπνός , φάρμακα) που μπορούν να απορροφηθούν από το ελαιόλαδο. Ο χρόνος συντήρησης του ελαιολάδου, μειώνεται όταν η αρχική του ποιότητα είναι χαμηλή.



Διαχείριση φυτικών υπολειμμάτων

Είναι δυνατόν να γίνει χρήση των υγιών φυτικών υπολλειμάτων του κλαδέματος σαν εδαφοβελτιωτικό αφού αλεστούν με την χρήση ειδικών μηχανικών εργαλείων – θρυμματιστών και αποκτήσουν την κατάλληλη κοκκομετρία (κοπή, κάλυψη εδάφους, ενσωμάτωση) καθώς και για παραγωγή ενέργειας (οικιακή θέρμανση).

Επομένως, θα λέγαμε ότι καλές καλλιεργητικές πρακτικές σημαίνουν, μεταξύ άλλων:

- Καρπός απαλλαγμένος από ξένες ύλες, από εντομολογικές ή μυκητολογικές προσβολές



Διαχείριση φυτικών υπολειμμάτων

- Συγκέντρωση και μεταφορά του καρπού σε διχτυωτά σακιά τα οποία εξασφαλίζουν καλό αερισμό και αποφεύγεται η συμπίεση του καρπού , αποφυγή με κάθε τρόπο των πλαστικών σακιών που τραυματίζουν τον καρπό,
- Μάλαξη άμεσα μετά τη συγκομιδή
- Αποθήκευση τελικού προϊόντος σε ανοξείδωτα σκεύη



Ευχαριστούμε για την προσοχή σας

Εκπόνηση - Υλοποίηση:



Αξιοποιούμε το μέλλον, σήμερα

www.axionagro.eu

Τηλ: 216 2002440



Πρόγραμμα συγχρηματοδοτούμενο από την ΕΕ και την Ελλάδα Καν (ΕΕ) 611/2014 και 615/2014 δράση Γ.iii.1 του εγκεκριμένου προγράμματος με απόφαση του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

