



تأثير التكلّيس في ثمار أصناف الزيتون الأخضر على جودة المخلل الناتج





مركز البحوث العلمية الزراعية بطرطوس



محطة بحوث الجماسة



(تأثير التكلّيس في ثمار أصناف الزيتون الأخضر على جودة المخلل الناتج)

مكان التنفيذ: مركز بحوث طرطوس – محطة بحوث الجماسة

تاريخ التنفيذ: 2015/2/17

منفذوا النشاط:

م. عبير محمد – م. عفاف ديوب - م. نوفل الرضوان - د سميير الأحمد - م. عجيب زهرة – م. جمال نحة

عناصر دائرة نقل التقانة (م. طاهر الخليل - م. محمد شلهوم – م. حسين ديب)

ملخص عن النشاط واهم النتائج:

يوجد في سوريا العديد من أصناف الزيتون منها ما يستخدم لاستخلاص الزيت ومنها ما يستخدم للتخليل أو لتحضير زيتون المائدة وبعضها الآخر ثنائي الغرض .

ويعتبر زيتون المائدة المخلل أحد المقبلات الرئيسية في كثير من دول العالم حيث تلعب السكريات فيه دوراً هاماً في تغذية الجسم فضلاً عن احتوائه لكميات لا بأس بها من الفيتامينات.

تعرف المخللات :

بأنها أجزاء نباتية (ثمار أو أوراق أو نورات) تمت معالمتها بالمحاليل الملحية أو بالملح الجاف بإضافة أو بدون إضافة الأحماض العضوية و التي يتكون فيها حمض اللبن نتيجة لعملية التخمير اللبني و المعدة للتسويق في أوساط التعبئة المختلفة، و عامل الحفظ فيها الملح أو الحموضة أو البسترة، و أهم المنتجات النباتية المستخدمة في هذا المجال (الخيار و الملفوف و الجزر و البصل و اللفت و الفليفلة و الزيتون ... الخ) تهدف عملية التحلية إلى إزالة الطعم المر المتميزة بالطعم القابض وغير المقبول والذي يعزى إلى وجود جليكوسيد يسمى Oleoropien الذي يمتاز بسرعة تحلله في الوسط القلوي إلى مركبات ثانوية كحمض الكافيك وهو عديم المرارة ومركبات أخرى ذوابة في الماء، وتشير دراسات أخرى أجريت على هذه المادة أنها يمكن أن تتحلل مائياً في الوسط الحامضي معطية غلوكوز.

الطريقة هي : معاملة الثمار الكاملة - أي غير معاملة بأية عملية ميكانيكية كالتجريح أو التكسير أو الوخز-، ثم غمرها في تركيزين من رائق الكلس المطفئ 1% و 3% لمدة 4 أيام، أما الشاهد من كل صنف لن يغمر برائق الكلس و إنما بالماء، ومن ثم سيتم تحليتها بمحاليل ملحية بتركيز 4% لمدة 3 أيام ثم بتركيز 6% لمدة 4 أيام ثم بتركيز 8% لمدة 6 أيام و سيتم حفظها بمحلول ملحي دائم بتركيز 10% .

التوصيات:

بينت النتائج تفوق (الصنف أبو سطل- المعاملة بالنقع برائق الكلس 3%)، على كل من المعاملات الأخرى (النقع بالماء

المقطر – والنقع برائق الكلس 1%) وعلى الصنف كوراتينا بجميع معاملاته من حيث الصلابة والتقييم الحسي (جودة

المخلل الناتج)

ينصح بالاهتمام بطريقة التكليس في حفظ ثمار الزيتون للحصول على مخلل بجودة ممتازة وخاصة من حيث الصلاية
بالأخص للأصناف المروية حيث يمكن الحفاظ على المخلل الناتج لمدة طويلة وبحالة جيدة