Κορονεικι

Περιγραφή

Κορονεικι

Φυτό με υψηλή και σταθερή παραγωγικότητα, με αντοχή στην ξερασία αλλά όχι στο κρίο.
Ελαιοκαρπός με υψηλή απόδοση σε ελαιόλαδο που παρέχει ένα υψηλό ποσοστό σε ελαϊκό οξύ και με υψηλή σταθερότητα.
Εθαίσθητος στην φυματίωση.

Περιοχή καλλιέργιας

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΎ

Κρισιμοι παραμετροι	Αιτιεσ κινδυνου	Ενεργειεσ
Οξυτητα, αριθμοσ υπεροξειδιων	Μπορούν να αυξηθούν σε ελαιόλαδα που προέρχονται από ελαιόκαρπο προσβεβλημένο από το δάκο, το λεκάνιο, γλοιόσπορο, καπνιά.	
K_{232}	Μπορεί να αυξηθεί σε ελαιόλαδα που προέρχονται από ελαιόκαρπο που έχει προσβληθεί από δάκο, λεκάνιο, γλοιόσπορο, καπνιά. Επίσης η υψηλή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της ελαιογέννησης, διευκολύνει την αύξηση του K_{232} με το σχηματισμό προϊόντων οξείδωσης με διπλούς συζυγείς δεσμούς .	Να παρακολουθούνται οι προσβολές των ελαιώνων με παγίδες κατάλληλα κατανεμημένες και να ελέγχονται. Να προγραμματίζονται οι αντιπαρασιτικές επεμβάσεις σύμφωνα με τα αποτελέσματα των ελέγχων, των κλιματικών παραμέτρων θερμοκρασίας, υγρασίας και της προσβολής του ελαιοκάρπου.
Κηροι	Η αύξηση των κηρών στα ελαιόλαδα σχετίζεται με τις μικρόκαρπες ποικιλίες σε συνδυασμό με το ζεστό κλίμα, αλλά μπορεί να αυξηθούν και σε ελαιόλαδα που προέρχονται από ελαιόκαρπο που έχει προσβληθεί από δάκο, λεκάνιο, γλοιόσπορο, καπνιά.	
Ποσοστο % χοληστερολησ	Μαζικές δακοπροσβολές (μη έλεγχος του Δάκου)μπορούν να προκαλέσουν μια αύξηση της χοληστερόλης στο ελαιόλαδο.	
Ολικεσ φαινολεσ	Στο ίδιο περιβάλλον και στάδιο ωρίμανσης παρατηρούμε διαφορές στο περιεχόμενο των ολικών φαινολών σε διαφορετικές ποικιλίες ελαιοδέντρων. Με την αύξηση του ποτίσματος μειώνονται οι φαινόλες σε συνάρτηση και με γενετικούς παραμέτρους και το στάδιο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου.	Να ρυθμιστεί το πότισμα ιδιαίτερα στην φάση ανάπτυξης του καρπού. Να τιρούνται οι προδιαγραφές της Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτησης.
Οργανοληπτικα χαρακτηριστικα	Όσο μεγαλύτερη είναι η ποσότητα των φαινολών, τόσο το ελαιόλαδο είναι πικρό και πικάντικο. Εξάλλου ελαιόκαρπος προσβεβλημένος από δάκο μπορεί να δώσει στο ελαιόλαδο ελαττώματα όπως σκουλήκι- ζεσταμένο –μούχλα.	Να ρυθμιστεί το πότισμα ιδιαίτερα στην φάση ελαιογένεσης και ανάπτυξης του καρπού. Ελαιόκαρπος δακο προσβεβλημένος πρέπει να αλέθεται ξεχωριστά εντός 6 ωρών.
Παυ βενζο(α)πυρενιο	Η παρουσία αυτών των ουσιών έχει σχέση με τα φαινόμενα που σχετίζονται με την καύση οργανικού υλικού (κλαδιά κλαδέματος, αυτοφυής βλάστηση)ή καύσιμα (ρύποι αυτοκινήτων -τρακτέρ και θέρμανση) κοντά στον ελαιώνα και το ελαιοτριβείο.	Να αποφεύγεται η καύση οργανικών υλικών μέσα στον ελαιώνα ή κοντά. Να διευκολύνενται η λιπασματοποίηση, το κομμάτιασμα και η αποχωμάτοση των απορριμάτων του κλαδέματος.
Εντομοκτονα οργανοφωσφορικα	Τα οργανοφωσφορικά εντομοκτόνα για την άμυνα των ελαιοκάρπων αποτελούν πηγή μόλυνσης για το ελαιοκάρπο.	Να τηρούμε τους χρόνους ασφάλειας για την άμυνα του φρούτου από τη δράση των παρασίτων και για μείωση στο ελάχιστο το περιεχόμενο των εντομοκτόνων στο φρούτο. Να τιρούνται οι προδιαγραφές της Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτησης.

ΕΛΑΙΟΣΥΛΛΟΓΗ

Οξυτητα	Η οξύτητα αυξάνει με την πρόοδο της ωρίμανσης και ειδικά όταν έχουμε υψηλές θερμοκρασίες. Ο ελαιόκαρπος πληγωμένος και φθαρμένος στην επιφάνεια έχει σαν αποτέλεσμα μια αύξηση αυτής της παραμέτρου.	
Αριθμοσ υπεροξειδιων, K_{232}	Το ελαιόλαδο που προέρχεται από ώριμο ή φθαρμένο ελαιόκαρπο είναι πιο εκτεθειμένο στην οξείδωση και κατά συνέπεια έχουμε αύξηση αυτών των παραμέτρων.	Να μαζεύεται ο ελαιόκαρπος στο σωστό βαθμό ωρίμανσης όταν το μεγαλύτερο μέρος του είναι μαυρισμένο (δείκτης ωρίμανσης από 2,5 έως 4) σε σχέση όμως με την ποικιλία και το περιβάλλον, οπωσδήποτε εντός της 31 γεναρίου. Να εξασφαλίζεται η ακεραιότητα του ελαιοκάρπου μαζεύοντας με το χέρι, χτενάκια, ελαιοραβδιστικά. Να μη μαζεύεται ο ελαιόκαρπος από το έδαφος, κατά τη διάρκεια δε του μαζέματος να απλώνονται δίχτυα κάτω από τα ελαιόδεντρα.
Ποσοστο % β-σιτοστερολησ	Η αλλοίωση του ελαιοκάρπου προκαλεί μείωση της β - σιτοστερόλης που μπορεί να φθάσει σε τιμές χαμηλότερες του 92 %.	
Ποσοστο % στιγμαστερολη	Αλλοιωμένος ελαιόκαρπος προκαλεί αύξηση του ποσοστού της στιγματοστερόλης και μείωση του ποσοστού του καμπεστερόλης.	
Ολικεσ φαινολεσ	Με την πρόοδο της ωρίμανσης το περιεχόμενο των φαινολών τείνει να μειώσει.	
Οργανοληπτικα χαρακτηριστικα	Με την πρόοδο της ωρίμανσης του ελαιοκάρπου σημειώνεται μια μείωση των αρωμάτων, το ελαιόλαδο προκύπτει οργανοληπτικά με λίγο φρουτώδες και με τάση γλυκού. Δεν πρέπει να ανακατεύεται ελαιόκαρπος μαζεμένος από τα ελαιόδεντρα με ελαιόκαρπο μαζεμένο από τη γη γιατί δίνει στο ελαιόλαδο το ελάττωμα της χωματίλας και του ψημένου.	

ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Οξυτητα, αριθμοσ υπεροξειδιων	Η μεταφορά του ελαιοκάρπου μέσα σε κλειστά δοχεία και σε στρώματα με μεγάλο πάχος, αυξάνει την θερμοκρασία και επιταχύνει την δράση των λιπολυτικών ενζύμων, με αποτέλεσμα την αύξηση αυτών των παραμέτρων.	Να προφυλάσσουμε την ακεραιότητα του ελαιοκάρπου, μεταφέροντας τον ελαιόκαρπο στο ελαιουργείο αμέσως μετά το μάζεμα, μέσα σε δοχεία πολύ καλά αεριζόμενα με τις ανάλογες διαστάσεις και που να καθαρίζονται εύκολα (τελάρα). Να μήν χρησιμοποιούνται σακιά, προπαντώς πλαστικά, και να μήν κακομεταχειρίζονται ώστε να μήν σχηματιστούν μούχλες και ζύμωση.
Οργανοληπτικα χαρακτηριστικα	Τα φαινόμενα της ζύμωσης που οφείλεται στον μη αερισμό, και σε στρώματα μεγάλου πάχους, μπορούν να προκαλέσουν ελαττώματα όπως ψημένου, μούχλα, οινώδες, ξινό, ταγγό. Ελαιόκαρπος προσβεβλημένος από δάκο μπορεί να δώσει στο ελαιόλαδο ελαττώματα όπως σκουλήκι, ψημένου, οινώδες.	

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Οξυτητα, αριθμοσ υπεροξειδιων, K_{232}	Η αποθήκευση του ελαιοκάρπου για μεγάλα χρονικά διαστήματα, σε μέρη όχι δροσερά και σκιερά συντελεί στην αύξηση των παραμέτρων αυτών.	Προγραμματισμός της μεταφοράς του ελαιοκάρπου στο ελαιουργείο. Ο ελαιόκαρπος να τοποθετείται σε τελάρα μικρού ύψους διάτρητα, σε μέρος δροσερό, σκιερό και αεριζόμενο, σε θερμοκρασία από 5 ºC έως 14 ºC για χρονικό διάστημα όχι μεγαλύτερο των 12 ωρών από τη συλλογή. Μείωση της παραμονής του ελαιοκάρπου στη περίπτωση που ο ελαιόκαρπος είναι μέσης ή μεγάλης διάστασης ή βρεγμένος ή δακο προσβλημένος. Επίσης ο χόρως αποθύκευσης πρέπει να είναι προστατευμένος από τις παγονιές και μακριά από πυγές κακοσμιών (πετρέλαιο, καπνός...).
Οργανοληπτικα χαρακτηριστικα	Η αποθήκευση του ελαιοκάρπου για μεγάλα χρονικά διαστήματα σε μέρη όχι δροσερά συντελεί στην ανάδειξη ελαττωμάτων στο ελαιόλαδο όπως ψημένου, μούχλα ,οινώδες, ξινό, ταγγό.	

Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia

Με την συνεργασία των Ενόσεων των Συνετερισμών Ηρακλίου, Μεσσαρά, Πέζα και Σητία
Μετάφραση Αριστίδης Πατεράκης και Massimo Vitti

ΑΠΟΦΥΛΛΩΣΗ ΚΑΙ ΠΛΥΣΙΜΟ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Κρισιμοι παραμετροι	Αιτιεσ κινδυνου	Ενεργειεσ
Οργανοληπτικα χαρακτηριστικα	Μία μή αποτελεσματική αποφύλλωση μπορεί να δώσει στο ελαιόλαδο μια γεύση στυφή –πικρή (φύλλα) ή στυφή - ξυλώδη (κλαδιά). Το πλύσιμο αφαιρεί ίχνη χώματος που προπαντός αν είναι αργιλούχα προσδίδουν στο ελαιόλαδο βρωμιά και χωματίλα. Με το πλύσιμο απομακρύνονται και κομμάτια αλλοιωμένου ελαιοκάρπου με συνέπεια την μείωση πιθανών ελαττωμάτων.	Να επιμελείται η αφαίρεση των φύλλων εφοδιάζοντας το ελαιοτριβείο και με συστήματα αφαίρεσης τυχών ξένων σωμάτων. Να πλαίνεται ο ελαιοκάρπος με πόσιμο νερό χρησιμοποιώντας συστήματα ραντισμού στο τέλος του κύκλου πλυσίματος και να ελέγχεται τακτικά η λειτουργία του πλυντηρίου.
Οργανοφωσφορικα εντομοκτονα	Τα φυτοφάρμακα και τα άλατα του χαλκού που χρησιμοποιούνται για την προστασία του ελαιοκάρπου καταλήγουν στα φύλλα και στον ελαιόκαρπο, με πολλές πιθανότητες να περάσουν στο ελαιόλαδο.	Να ακολουθήσει την αποφύλλωση το πλύσιμο του ελαιοκάρπου για να μειωθεί ο κίνδυνος μόλυνσης του ελαιολάδου από τα φυτοφάρμακα.

ΑΛΕΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ

Ολικεσ φαινολεσ, Οργανοληπτικα χαρακτηριστικα	Η χρησιμοποίηση ελαιομύλων σε σχέση με μεταλλικούς σπαστήρες (σφυρόμηλοι ή δίσκους) δίνει ελαιόλαδα λιγότερο πλούσια σε ολικές φαινόλες. Το ελαιόλαδο που παράγεται με ελαιόμυλους είναι πιο αρμονικό και ισορροπημένο, αλλά περισσότερο εκτεθειμένο στην οξείδωση. Η χρησιμοποίηση ακάθαρτων ελαιομύλων μεταφέρει στο ελαιόλαδο ελαττώματα του οινώδους και του ψημένου.	Να χρησιμοποιούνται σπαστήρες ή ελαιόμυλοι με ριθμιζόμενο αριθμό διαμέτρου και στροφών για να περιοριστεί το γαλάκτωμα και η μάλαξη. Σχολαστική καθαριότητα των ελαιομύλων και των σπαστήρων.

ΜΑΛΑΞΗ

Οξυτητα, αριθμοσ υπεροξειδιων, K_{232}	Η παράταση της μάλαξης πέρα της μιας ώρας σε θερμοκρασίες πάνω από 30-32 ºC, ευνοεί την δράση των ενζύμων λιπάσης με αποτέλεσμα την αύξηση αυτών των παραμέτρων.	Η μάλαξη πρέπει να διαρκεί από 30 έως 50 λεπτά ανάλογα την ωρίμανση του ελαιοκάρπου και σε θερμοκρασία των 27-33 °C. Για να αναγραφεί στην ετικέτα η φράση "εξαγωγή εν ψηχρώ" η θερμοκρασία στη φάση της μάλαξης δεν πρέπει να υπερβεί τους 27 °C.
Κηροι	Θερμοκρασίες στην μάλαξη μεγαλύτερες των 40 ºC διαλύουν τους κηρούς στο ελαιόλαδο.	
Ποσοστο % ερυθροδιολη + ουβαολη	Το ποσοστό αυτό μεγαλώνει σε θερμοκρασίες κατά την μάλαξη μεγαλύτερες των 40 ºC.	
Ολικεσ φαινολεσ	Το περιεχόμενο των φαινολών ελαττώνονται με τη αύξηση του χρόνου μάλαξης και με την μείωση της θερμοκρασίας στη μάλαξη.	
Οργανοληπτικα χαρακτηριστικα	Υψηλές θερμοκρασίες στην μάλαξη μπορεί να δώσει στο ελαιόλαδο ελαττώματα όπως ψημένο, ταγγό, μεταλλικό.	

ΕΞΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ποσοστο % ερυθδροδιολη + ουβαολη	Υψηλή θερμοκρασία στην φάση της εξαγωγής αυξάνει τις τιμές αυτών των παραμέτρων.	Να χρισημοποιήται ένα διαχωριστήρα με τρείς φάσις με προσθήκη 10-25 λίτρα νερού άνα 100 κιλά πολτού. Να ρυθμίζεται η φυγοκέντρωση ώστε να ρυθμιστεί το προφίλ των φαινολών.
Ολικεσ φαινολεσ	Όσο μεγαλύτερη ποσότητα νερού προστίθεται στην ελαιοζύμη, τόσο μικρότερη είναι η ποσότητα σε ολικές φαινόλες στο ελαιόλαδο.	
Οργανοληπτικα χαρακτηριστικα	Η προσθήκη νερού σε ψηλή θερμοκρασία μπορεί να προσδώσει στο ελαιόλαδο την αίσθηση του ψημένου και ευνοεί την οξείδωση του.	

ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ (ΕΛΑΙΟΔΙΑΧΩΡΙΣΤΗΡΑΣ)

Ολικεσ φαινολεσ	Το ποσοστό των συνολικών φαινολών μειώνεται με την αύξηση της ποσότητας του νερού που προστίθεται στον διαχωριστήρα γιατί οι φαινόλες είναι υδατοδιαλυτές.	Προσθήκη ελάχιστων ποσοτήτων πόσιμου νερού συναινούν να έχουμε ελαιόλαδα με διαφορετικά ποσοστά φαινολών. Να αποφύγουμε το γυάλισμα του ελαιολάδου προσθέτοντας ζεστό νερό στον διαχωριστήρα.
Οργανοληπτικα χαρακτηριστικα	Η επαφή για πολύ χρονικό διάστημα του ελαιολάδου με τα βλαστικά υγρά, μπορεί να προσδώσει στο ελαιόλαδο το ελάττωμα του νερού βλάστησης.	Να διαχωρίζεται το ελαιόλαδο από τα βλαστικά υγρά το συντομότερο δυνατό.

ΜΕΤΑΓΓΙΣΗ

Οξυτητα	Οι μούργες περιέχουν νερό, ζάχαρα, ένζυμα που με την υδρόλυση αυξάνουν την οξύτητα.	Να περιορίζεται η επαφή του ελαιολάδου με Τα κατακάθια, μεταγγίζοντας το ελαιόλαδο εντός τρείς μήνες από την παραγωγή του. Οι επόμενες μεταγγίσεις να γίνονται εντός μηνός πρίν το ελαιόλαδο να παγώσει. Να χρησιμοποιούνται ανοξείδωτες δεξαμενές με σύστημα απολάσπωσης, αποφεύγοντας την χρήση αντλιών που δουλεύουν με υψηλές στροφές.
Αριθμοσ υπεροξειδιων	Μια παρατεταμένη έκθεση στον αέρα του ελαιολάδου κατά την μετάγγιση θα μπορούσε να ευνοήσει την πρωτογενή οξείδωση, με συνέπεια την αύξηση αυτής της παραμέτρου.	
Οργανοληπτικα χαρακτηριστικα	Μπορούν να παρουσιαστούν ελαττώματα όπως της μούργας ζυμωμένου σάπιο που οφείλονται στη βουτυρική ζύμωση στο κατακάθισμα στο πυθμένα των δεξαμενών.	

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Οξυτητα	ΑΣτα θολά ελαιόλαδα η παρουσία νερού και λυπάσης μπορεί να προκαλέσει την υδρόλυση των τριγλυκεριδίων με συνέπεια την αύξηση της οξύτητας. Με την αύξηση της θερμοκρασίας αποθήκευσης έχουμε και αύξηση αυτής της παραμέτρο.	Να προτιμούνται σίλος από ανοξύδωτο ατσάλι που προστατεύουν το ελαιόλαδο από το φως με θερμοκρασίες χώρου από 10 έως 18 ºC. Συνιστάται η χρήση δεξαμενών διαφορετικών χωρικοτήτων ώστε να είναι πάντα γεμάτες, περιορίζοντας την παρουσία αέρος. Χρησιμοποίηση αδρανές αερίου για παρατεταμένη.
Αριθμοσ υπεροξειδιων, K_{232}	Αυτοοξείδωση και ενζυματική οξείδωση παράγουν υδρουπεροξείδια και δημιουργία διπλών δεσμών, με αποτέλεσμα την αύξηση της παραμέτρου.	
K_{270}, ΔK	Ο σχηματισμός των τριπλών συζυγών δεσμών, και η διάσπαση των υπεροξειδίων (δευτερογενή οξείδωση), επιφέρει την αύξηση αυτών των παραμέτρων.	
1,2-διγλυκεριδια	Η παλαίωση του ελαιολάδου επιφέρει μια μείωση τους με ισομερισμό, σχηματίζονται 1,3-διγλυκερίδια.	
Οργανοληπτικα χαρακτηριστικα	Με την πρόοδο της οξείδωσης εμφανίζεται το ελάττωμα του ταγγού. Η αναερόβια ζύμωση της ξένης ύλης και της υγρασίας στο ελαιόλαδο ή που έχει κατακαθίσει, μπορεί να προκαλέσει τα ελαττώματα της μούργας, σαπίλας, ζυμωμένου.	

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ

Οξυτητα	Αυξάνει με την παρουσία νερού, ζαχάρων, ενζύμων, λυπάση.	Να φιλτράρεται και να ελέγχεται ώστε η υγρασία του ελαιόλαδο να μην ξεπερνά το 0,05 %.
Αριθμοσ υπεροξειδιων	Μια υπερβολική έκθεση στο αέρα ευνοεί την πρωτογενή οξείδωση.	Να αποφεύγουμε την χρήση αντλιών που δημιουργούν στροβιλισμούς στις σωληνώσεις. Χρήση φιλτραριστικών φυσιγγίων, μέσα σε ανοξείδωτο κύλινδρο.
Ολικεσ φαινολεσ	Δραστικά συστήματα φιλτραρίσματος (φίλτρα γης διατομών), προκαλούν μείωση των φαινολών.	Να προτιμούνται ήπια συστήματα φιλτραρίσματος (βαμβάκι ή σελουλόζη) αντί φίλτρων γης διατομών.
Οργανοληπτικα χαρακτηριστικα	Φαινόμενα ζύμωσης που μπορούν να προκαλέσουν οργανοληπτικά ελαττώματα όπως οινώδες, ξινό, ταγγό.	Να φιλτράρεται επιτρέποντας στο ελαιόλαδο να διατηρήσει το οργανοληπτικό του προφίλ και γιά να αποφεύγονται τα κατακάθια.