



دانشگاه علوم کشاورزی
و منابع طبیعی ساری

روغن زیتون از تولید تا مصرف

دکتر حسین صادقی

دانشیار گروه علوم باغبانی
دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

۱۳۹۶

سرشناسه	: صادقی، حسین، ۱۳۴۴ -
عنوان و نام پدیدآور	: روغن زیتون: از تولید تا مصرف / حسین صادقی؛ [برای] دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری.
مشخصات نشر	: گرگان: انتشارات نوروزی، ۱۳۹۶.
مشخصات ظاهری	: ۱۸۱ ص؛ ۱۴/۵×۲۱/۵ س.م.
شابک	: 978-600-449-464-9
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
شناسه افزوده	: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری
زده بندی کنگره	: ۶۸۳/TP ر ۱۳۹۶ ص ۲
زده بندی یوبی	: ۳۶۲/۶۶۴
شناسه کتابشناسی ملی	: ۴۸۰۵۲۷۸

روغن زیتون: تولید تا مصرف

مؤلف: دکتر حسین صادقی

ویرایشگران ادبی: سحر صادق و سپیده تقی زاده

طراح جلد: سپیده تقی زاده

نوبت چاپ: اول - ۱۳۹۶

مشخصات ظاهری: ۱۸۱ ص

قطع: رقعی

شمارگان: ۲۰۰۰

شماره شابک: ۹-۴۶۴-۴۴۹-۶۰۰-۹۷۸

چاپ و نشر: نوروزی، ۰۹۱۱۲۷۰۷۷۱۶

لیتوگرافی: امید شمال ۰۱۷ ۳۲۲۳۰۰۸۰

قیمت: ۲۰۰۰۰ تومان



نشانی: گلستان، گرگان، خیابان شهید بهشتی، بازار رضا (ع)، ۰۱۷-۳۲۲۳۲۲۵۸
 دورنگار: ۰۱۷-۳۲۲۲۰۰۴۷ آدرس الکترونیکی: Entesharate.noruzi@gmail.com
 سایت انتشارات: www.Entesharate-noruzi.com

فهرست مطالب

فصل اول - کلیات

۲	مقدمه
۵	اهمیت روغن زیتون در اقتصاد جهان
۶	تولید روغن زیتون در کشورهای مختلف

فصل دوم - ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی روغن زیتون

۱۲	مقدمه
۱۲	خاصات فیزیکی روغن زیتون
۱۵	ترکیبات روغن زیتون
۱۶	بخش‌های غیر قابل حل در روغن زیتون
۱۹	اسیدهای چرب اشباع و ترانس
۲۰	اسیدهای چرب غیر اشباع
۲۱	اسیدهای چرب آزاد
۲۲	پراکسیدها
۲۲	ترکیبات غیر گلیسریدی
۲۳	هیدروکربن‌ها
۲۳	توکوفرول‌ها
۲۴	فیتواسترول‌ها
۲۴	پلی‌فنول‌ها
۲۷	رنگیزه‌های روغن
۲۸	ترکیبات فرار
۲۹	هیدروکربن‌های پلی‌سیکلیک
۳۰	دی‌الکل‌های ترپنیک
۳۰	استرهای واکس
۳۰	ویتامین‌ها

فصل سوم - گروه‌بندی روغن زیتون بر اساس سنجش کیفیت و خلوص

۳۴	مقدمه
۳۵	تعاریف و دسته‌بندی روغن زیتون
۳۵	گروه اول: روغن زیتون بکر

۳۷	گروه دوم: روغن زیتون تصفیه شده
۳۷	گروه سوم: روغن زیتون ترکیبی
۳۸	گروه چهارم: روغن تفاله
۳۹	معیارهای دسته‌بندی روغن زیتون
۳۹	آزمون‌های سنجش کیفیت
۴۰	الف) آزمون ارگانولپتیک
۴۰	فهرست واژگان تخصصی روغن زیتون بکر
۴۱	۱- صفات مطلوب (مثبت)
۴۲	۲- صفات نامطلوب (منفی)
۴۶	ب) اسیدها، چرب آزاد
۴۸	ج) شاخص پراکسید
۴۹	د) مقدار سبب در
۵۰	آزمون‌های سنجش - لوص
۵۰	الف) ترکیب اسیدها، چرب
۵۱	ب) اسیدهای چرب در موقت
۵۱	ج) اسیدهای چرب ترانس
۵۲	د) استرول‌ها و ترکیبات آنها
۵۲	ه) روغن‌های نباتی تصفیه شده
۵۲	و) روغن تفاله زیتون
۵۳	تعیین میزان آلفا-توکوفرول
۵۳	تعیین میزان مواد فنولی

فصل چهارم - روغن‌کشی زیتون و فن‌آوری موجود

۶۴	مقدمه
۶۴	شستشوی میوه‌ها
۶۴	تمیزکردن میوه‌ها
۶۵	آسیاب کردن میوه‌ها
۶۸	مالش خمیر زیتون
۶۸	جداسازی روغن
۶۹	استخراج روغن با پرس

۷۲.....	استخراج روغن با دکانتر (سانتریفیوژ افقی)
۷۶.....	استخراج روغن با روش پرکولاسیون
۷۸.....	فیلتراسیون
۷۸.....	استخراج روغن تفاله زیتون
۸۰.....	ویژگی‌های تفاله زیتون
۸۰.....	تصفیه روغن زیتون لامپا و بومیس خام
۸۲.....	ذف موم‌ها
۸۲.....	اسیدزایی با استفاده از قلیا
۸۴.....	تصفیه فیزیکی
۸۵.....	رنگ‌بری
۸۵.....	بوگیری
۸۶.....	واکس زدایی
۸۶.....	فرآورده‌های فرعی

فصل پنجم - بسته‌بندی و نگهداری روغن زیتون

۹۰.....	مقدمه
۹۱.....	عوامل مخرب روغن زیتون (اکسیرن، رطوبت و دما)
۹۴.....	انبارش روغن زیتون
۹۵.....	فیلتراسیون
۹۶.....	بسته‌بندی روغن زیتون
۹۷.....	روش‌های بسته‌بندی روغن زیتون
۹۸.....	مواد مورد استفاده در بسته‌بندی روغن زیتون
۹۸.....	شیشه
۹۹.....	فولاد و حلب
۱۰۰.....	مواد پلاستیکی
۱۰۱.....	مواد پلی‌کاپل
۱۰۲.....	اندازه و شکل ظروف بسته‌بندی روغن زیتون
۱۰۳.....	برچسب‌زنی ظروف
۱۰۴.....	آلوده‌کننده‌های روغن زیتون
۱۰۵.....	مایکوتوکسین‌ها
۱۰۶.....	میکروارگانیزم‌ها

۱۰۶	بقایای آفت‌کش‌ها، قارچ‌کش‌ها و علف‌کش‌ها
۱۰۸	آلوده‌کننده‌های محیطی
۱۰۹	دود
۱۰۹	فتالیت‌ها
۱۰۹	آلودگی‌های فیزیکی

فصل ششم - تأثیر باغ و باغداری زیتون بر کیفیت روغن

۱۱۲	مقدمه
۱۱۲	تأثیر ژنتیک یا رقم
۱۱۵	ویژگی روغن مهم‌ترین ارقام زیتون
۱۱۶	روغن‌های زیتون اسپانیایی
۱۱۷	روغن‌های زیتون ایتالیایی
۱۱۸	روغن‌های زیتون یونانی
۱۱۹	روغن‌های ایرانی
۱۱۹	تأثیر اقلیم
۱۲۱	تأثیر عوامل مدیریت باغ‌ها بر زیتون
۱۲۱	تأثیر پایه و درختان پیوندی
۱۲۲	تربیت و هرس درخت
۱۲۳	خاک و تغذیه
۱۲۴	آبیاری و دیم‌کاری
۱۲۶	میزان محصول درخت
۱۲۶	اثرات آفات و بیماری‌ها
۱۲۷	بخ‌زدگی میوه‌ها
۱۲۸	رسیدن محصول
۱۲۹	برداشت زیتون
۱۳۰	زمان برداشت
۱۳۱	روش برداشت محصول
۱۳۱	برداشت دستی
۱۳۲	برداشت ماشینی
۱۳۳	برداشت با شانه‌های ماشینی
۱۳۴	شیکرها (ماشین‌های ارتعاشی)

۱۳۴ کمباین‌های پایلند

۱۳۵ حمل و نقل

۱۳۶ نگهداری میوه‌ها قبل از روغن‌کشی

فصل هفتم - روغن زیتون غذایی فراسودمند

۱۳۸ مقدمه

۱۳۸ مزیت روغن زیتون

۱۳۹ اجزاء فعال روغن زیتون

۱۴۱ صلاحیت نسبت کلسترول خوب و بد خون

۱۴۳ کاهش بیماری‌های قلب و عروق

۱۴۴ جلوگیری از پیشرفت دیابت

۱۴۶ پرفشاری خونی

۱۴۷ چاقی

۱۴۸ روغن زیتون و طول عمر

۱۵۱ روغن زیتون و سرطان

۱۵۲ روغن زیتون و پوکی استخوان

فصل هشتم - روغن زیتون در غذاهای مدل مختلف

۱۵۴ مقدمه

۱۵۴ روغن زیتون یا روغن آشپزی

۱۵۵ سرخ کردن غذا با روغن زیتون

۱۵۷ روغن زیتون در پیش غذاها

۱۵۸ روغن زیتون در سالادها

۱۵۹ غذاهای سرخ شده با روغن زیتون

۱۵۹ سبزی‌ها با روغن زیتون

۱۶۰ تهیه انواع ماکارونی و پای با روغن زیتون

۱۶۱ روغن زیتون در سوپ‌ها

۱۶۱ پلوپزی با روغن زیتون

۱۶۲ تخم‌مرغ‌ها در روغن زیتون

۱۶۳ پخت و پز ماهی و میگو با روغن زیتون

۱۶۴ پخت و پز مرغ و سایر پرندگان با روغن زیتون

۱۶۴	پخت و پز گوشت‌ها با روغن زیتون
۱۶۴	تهیه سس‌ها از روغن زیتون
۱۶۵	تهیه دسرها با روغن زیتون
۱۶۶	روغن زیتون در غذاهای ملل مختلف
۱۷۴	منابع