

## **ZEYTİN ANADOLU'DAN DÜNYAYA YAYILDI**

Zeytin ve zeytinyağı, binlerce yıldır Akdeniz kıyılarının en değerli ürünlerinden biridir. Yabani zeytin ağaçlarının (oleaster), 20 milyon yıl önce Akdeniz kıyılarında var olduğunu gösteren bazı fosiller bulundu. Dalları dikenli olan yabani zeytin ağacı; makilik alanlarda yetişir, zeytinleri ise normal zeytinlerden çok daha küçük ve daha acıdır. Yabani zeytin ağacının ıslah edilerek zeytin tarımının başlatılmasının ne kadar eskiye uzandığı tam olarak bilinmiyor. Son yıllarda yapılan çalışmalar, 9.500 yıl önce Neolitik Dönem'de Anadolu'da yaşayan insanların yabani zeytin toplayıp yediğini gösterdi. Zeytin tarımının, ilk kez 7.500 yıl önce Anadolu'da başlayıp ardından da Suriye, Girit ve Mısır üzerinden tüm Akdeniz kıyılarına yayıldığına inanılıyor. Mısır'da bazı Firavun mezarlarında zeytin kalıntıları bulundu. Firavunların mumyalama işlemlerinde zeytinyağı kullanıldığı da belirlendi. Mısır'da bulunan 5.500 yıllık yazılı belgeler, zeytinyağının o dönemde Mısır'da üretilmediği için Suriye'den ithal edildiğini gösterdi. Zeytinyağı; firavunlar döneminde kutsal sayılırdı. Mısır'ın 4.000 yıllık Karnak Tapınağı'nın duvarındaki yazıda "firavunun askerleri zeytinyağıyla yağlanarak kutsanırdı" denilmektedir. Yahudilerin yedi kollu kutsal şamdanı olan Menorah'ta, sadece zeytinyağı yakılabilirdi. Altından yapılmış olan bu şamdanda, özel olarak hazırlanan sızma zeytinyağı kullanılırdı. Hristiyanlık'ta; vaftizden sonra saf zeytinyağı ve kokulu maddelerden oluşan bir karışımın vücuda sürüldüğü "kutsal yağ sürme" işlemi, günümüzde de devam etmektedir.



**Geleneksel teknikle zeytin ezme işlemi**

### **Zeytinyağı üretimi**

Zeytinler ezilerek hamur haline getirilir ve farklı tekniklerle sıkılıp yağ ve karasu posadan ayrılır. Yağ, suyun üstünde birikince sudan ayrılıp süzülür. Türk Gıda Kodeksi'nde zeytinyağı üç gruba ayrılır. **Naturel zeytinyağı:** Zeytinin doğal özelliklerini değiştirmeyecek sıcaklıkta, mekanik veya fiziksel işlemler

uygulanarak elde edilen yağıdır. Zeytinler tam olgunlaşmadan toplanıp askıyla sıkılmışsa bu ilk hasat yağına “ekstra natürel sızma yağı” veya “virgin oil” denilir. Zeytin posasına (prina) kaynar su dökülüp bir veya iki kez daha sıkılarak elde edilen yağlar da natürel yağlardır. **Rafine zeytinyağı:** Sıcak suyla birkaç kez presle sıkılarak elde edilen yağlardaki kötü kokuyu giderme ve renk ağartma işlemleriyle iyileştirilmiş yağlardır. **Riviera zeytinyağı:** Rafine zeytinyağına %5-20 oranında natürel yağ katılmış yağıdır. Ülkemiz 2015-2016 döneminde zeytinyağı üretiminde; İspanya, İtalya ve Yunanistan’ın gerisinde kaldı. İspanya 1,4 milyon ton, İtalya 474 bin ton, Yunanistan 320 bin ton zeytinyağı üretirken ülkemiz 143 bin ton (İspanya’nın onda biri) üretebildi. Yaklaşık olarak 180 milyon zeytin ağacına sahip olan ülkemiz, bu yıl zeytinyağı üretiminde artış yapması beklenen tek ülke olsa da Yunanistan’ı geçmemiz zor görünüyor. İspanya’da 300 milyondan fazla zeytin vardır, Yunanistan’ın tarım arazilerinin yüzde 60’ı zeytinliktir. Dünyada 800 milyon zeytin ağacından zeytin üretilmektedir. Günümüzde zeytin üretiminin yüzde 95’i Akdeniz Havzası’nda, geri kalan kısmı da Güney Amerika ülkeleri ve Avustralya’da yapılmaktadır. Ülkemizin, zeytinyağı üretiminde dünya ikincisi olma hedefine ulaşması için İspanya’nın yaptığı gibi zeytin ağacı sayısını önemli ölçüde artırmamız gerekiyor.

**Prof. Dr. Ural Akbulut**  
**ODTÜ Kimya Bölümü**