Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture

Banque Européenne
pour la Reconstruction et le Développement

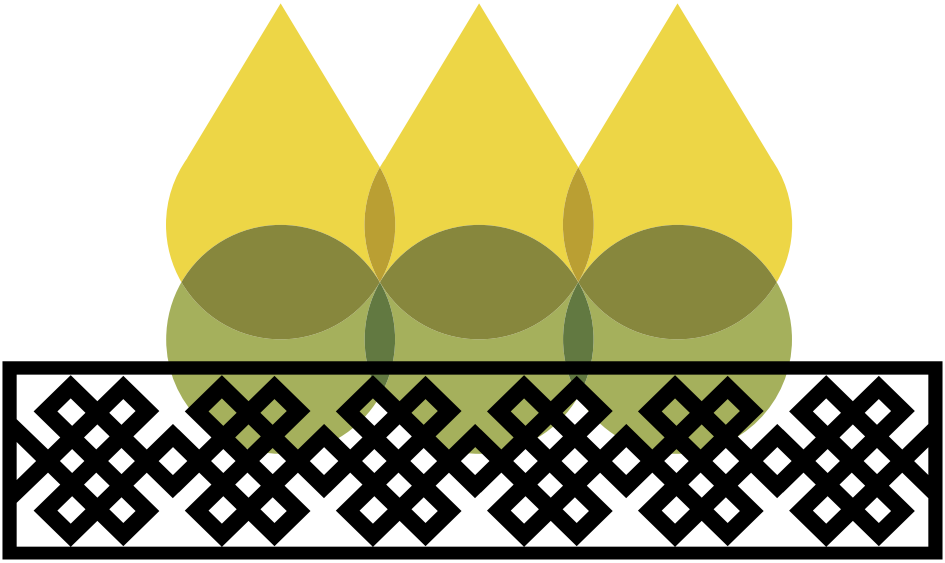
Dégustation d'huile d'olive

Introduction aux attributs positifs et négatifs
de l'huile d'olive

—

دليل تذوق زيت الزيتون

مقدمة في الصفات الإيجابية والسلبية لزيت الزيتون



INTERPROLIVE

المملكة المغربية
Royaume du Maroc

وزارة الفلاحة والصيد البحري
والتنمية القروية والمياه والغابات
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime,
du Développement Rural et des Eaux et Forêts

Ce cahier est un complément pédagogique des sessions d'introduction à la dégustation d'huile d'olive réalisées dans le cadre du projet FAO/BERD en collaboration avec le MAPM-DREF et Interprolive.

Pour des informations plus complètes, voir la méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge extra du Conseil oléicole international.

—

هذا الكتيب بمثابة تكمِلة تربوية لجلسات تذوق زيت الزيتون التمهيدية التي نفذت في إطار مشروع بتعاون وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات و الفدرالية البيمهنية للزيتون.

المعلومات الواردة في هذا الكتيب تتعلق فقط بالعينات المستخدمة اثناء حصص التدريب. للحصول على المزيد من المعلومات المرجو مطالعة "طريقة التقييم الحسية لزيت الزين البكر الممتاز" للمجلس الدولي لزيت الزيتون.

Attributs négatifs de l'huile d'olive vierge

Cette session introduit les attributs négatifs de l'huile d'olive les plus communément présents dans les huiles d'olive produites au Maroc.

Les autres attributs négatifs décrits dans la méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge extra du Conseil oléicole international tels que le cuit, foin, grossier, lubrifiants, margines, métallique, saumure, sparte, ver et concombre ne sont pas inclus.

Lies

Sensation
Odeur typique des huileries qui ne sont pas propres ou qui ont des mauvaises conditions de stockage.

Cause
Huile restée en contact avec les « boues » de décantation, ayant elles aussi subi un processus de fermentation anaérobie, dans les piles et les cuves.

Chômé

Sensation
Odeur de la pâte à pain avant d'être cuite (levure).

Cause
Huile tirée d'olives entassées ou stockées dans des conditions telles qu'elles se trouvent dans un état avancé de fermentation anaérobie.

الصفات السلبية لزيت الزيتون

خلال هذه الحصة سيتم تقديم عيوب لزيت الزيتون الأكثر انتشارا في زيت الزيتون المتواجدة بالمغرب.

بالنسبة للصفات السلبية الاخرى الموصوفة في "طريقة التقييم الحسي لزيت الزيتون البكر الممتاز للمجلس الدولي الزيتون" كصفات المحروق، التبن، الخشن، مواد التشحيم، المياه النباتية و المعدني، والمحلول الملحي و الحمض و الدودة و الخيار فإنها غير مذكورة هنا.

رواسب

الإحساس

رائحة المعصرة التي لايتم تنظيفها او التي بها ظروف تخزين سيئة.

السبب

بقي زيت الزيتون على اتصال مع الطين/الوحل الترسب، بعد ان خضع لعملية التخمر اللاهوائي في الاكوام و الاحواض/البراميل.

خامر/الهري

الإحساس

رائحة عجينة الخبز قبل الطبخ (الخميرة).

السبب

زيت مستخرج من الزيتون المكدس أو المخزن في ظروفٍ مثل حالةٍ متقدمةٍ للتخمر اللاهوائي.

Rance

Sensation
Odeur du vieux beurre, bouche collante/pâteuse.

Cause
Huiles ayant subi un processus d'oxydation intense. L'oxydation de l'huile peut être due à un contact avec l'air (citerne/bouteille ouverte ou à moitié pleine), aggravé par le contact avec la lumière (bouteille/bidon en verre ou plastique transparent) et la température élevée dans le lieu de stockage.

Autres attributs négatifs communs au Maroc

Moisi - Humide - Terre
Flaveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives attaquées par des moisissures et des levures suite à un stockage des fruits pendant plusieurs jours dans l'humidité ou de l'huile obtenue d'olives ramassées avec de la terre ou boueuses et non lavées.

Vineux – Vinaigré – Acide – Aigre
Flaveur caractéristique de certaines huiles rappelant le vin ou le vinaigre. Elle est due fondamentalement à un processus de fermentation aérobie des olives ou des restes de pâte d'olive dans des scourtins qui n'auraient pas été correctement lavés, ce qui donne lieu à la formation d'acide acétique, d'acétate d'éthyle et d'éthanol.

Olive gelée
Flaveur caractéristique d'huiles extraites d'olives ayant fait l'objet d'un processus de congélation sur l'arbre.

مؤكسد/زنخ

الإحساس

رائحة الزبدة القديمة، إحساس التصاق بالفم/اللُزوجة.

السبب

زيوت تعرضت لأكسدة مكثفة

اسباب الاكسدة: تماس مع الهواء (الخزان/ قنينة مفتوحة او نصف مليئة)، الاتصال مع الضوء (وعاء من زجاج او بلاستيك شفاف)، و درجة حرارة عالية في منطقة التخزين.

الصفات السلبية الاخرى الشائعة بالمغرب

غامل/عفن رطب الترابي

نكهة مميزة للزيت تم استخراجها من زيتون تعرض للعفن الفطري و الخمائربعد تخزين الفاكهة لعدة ايام في الرطوبة او لزيت تم استخراجها من الزيتون التي تم التقاطه من الارض ذات تربة موحلة و غير مغسولة.

المخمر - المخلل حِمضي حامض

نكهة مميزة لبعض الزيوت التي تشبه النبيذ او الخل. ويرجع ذلك أساسا إلى عملية التخمر الهوائية للزيتون أو بقايا عجينة الزيتون في الشوامي التي لم يتم غسلها جيدا، مما يؤدي إلى تشكيل حمض الخليك، أسيتات الإيثيل و أسيتات الإيثانول.

الزيتون المجمد/الجاف

نكهة مميزة للزيت المستخرجة من الزيتون المجمد بالشجرة.

NOTES

ملاحظات

Attributs positifs de l'huile d'olive vierge

Les sensations de fruité, d'amertume et de piquant sont dues à la présence de molécules bénéfiques pour l'organisme (polyphénols, etc.).

Fruité

Sensation
Ensemble des sensations olfactives caractéristiques de l'huile, dépendant de la variété des olives, provenant de fruits sains et frais, verts ou mûrs.

Principal récepteur de la sensation
Perçues par voie directe et/ou rétro nasale.

Amer

Sensation
Goût élémentaire caractéristique de l'huile obtenue d'olives vertes ou au stade de la véraison

Principal récepteur de la sensation
Perçu par les papilles caliciformes formant le V lingual.

الصفات الإيجابية لزيت الزيتون البكر

تواجد الاحاسيس الفاكهية و المرورة و اللاذعة (الحار) يرجع لتواجد جزيئات و مواد مفيدة للجسم (البوليفينول، وغير ذلك).

رواسب

الإحساس

مجموعة من الاحاسيس الشمية مميزة للزيت، حسباً لصنف الزيتون، من الفواكه الصحية و الطرية، الخضراء او الناضجة.

المستقبلات الرئيسية للاحساس

مباشرة من الانف او من الخواشم.

المرورة

الإحساس

طعم مميز للزيت المستخرجة من الزيتون الاخضر او الزيتون في حالة الاخضرار.

السبب

المستقبلات الرئيسية للاحساس: عن طريق الحليمات الصغيرة المتواجدة باللسان و التي تشكل الحرف V.

Piquant

Sensation
Sensation tactile de picotement, caractéristique des huiles produites au début de la campagne, principalement à partir d'olives encore vertes.

Principal récepteur de la sensation
Perçu dans toute la cavité buccale, en particulier dans la gorge.

Une huile vierge extra de haute qualité a un équilibre entre le fuité, l'amer et le piquant qui la rend agréable. Contrairement aux huiles avec des attributs négatifs, l'huile vierge extra ne laisse pas une sensation de bouche collante / pâteuse.

الحار

الإحساس

احساس بِوَخْز، صفة مميزة للزيوت المنتجة في بداية الموسم، خصوصا من الزيتون الذي لايزال اخضراً.

السبب

المستقبلات الرئيسية للاحساس: احساس على مستوى تجويف الفم و بالخصوص في الحلق.

تتسم زيت الزيتون البكر الممتاز ذات جودة عالية بتوازن بين صفات الفاكهة و المرورة و الحار، ما يجعلها مستساغة الطعم. على عكس الزيوت ذات الصفات السلبية، الزيت البكر الممتاز لا تترك إحساس اللزوجة / الالتصاق بالفم.

NOTES

ملاحظات

Ce projet est soutenu
par l'Union Européenne

CB3848B/1/11.21
©FAO, 2021

Certains droits réservés. Cette oeuvre est mise à disposition selon les termes de la licence CC BY-NC-SA 3.0 IGO

بعض الحقوق محفوظة. ويتاح هذا العمل بموجب الترخيص، نَسب المُصنَّف - غير تجاري - الترخيص بالمثل 3.0 منظمة حكومية دولية CC BY-NC- SA 3.0 IGO