

Oliventræet

er en utrolig plante. Det står året rundt med sine smukke grønne og sølvfarvede blade, knudrede, svungne stamme og pynter så fantastisk i landskabet. Det vokser først og fremmest i store områder af Sydeuropa, men også i Nordafrika, Australien, Sydamerika og den sydlige del af Nordamerika. På verdensplan findes der i alt cirka 1300 sorter – og i Italien alene findes over 500 af disse! Når førstoliventræet har vokset sig til, kan det klare sig på de mest udsatte steder næsten uden vand, og det kan blive meget gammelt – helt op til over tusind år. Det er resistent overfor de fleste parasitter og sygdomme, og det kan klare sig helt uden sprøjtemidler. Den eneste ting det ikke kan tåle er frost, så derfor har vi desværre ikke fornøjelsen af oliventræet på disse breddegrader.



Oliventræet blomstrer i maj, i små hvide klaser, som næsten ligner sne, og herefter sætter det olivenfrugten. Nogle olivensorter bærer små, kuglerunde frugter, andre mellemstore aflange og andre igen sætter nærmest blommestore oliven. Nogle frugtsorter egner sig til at blive både til spiseoliven og olivenolie, mens andre udelukkende presses til olie, fordi de fx har en stor sten. Presser man olie af en typisk spiseoliven-sort, vil man ofte få en meget aromatisk og spændende olie. Frugterne vokser til deres fulde størrelse over sommeren og begynder i september (i Europa) at skifte farve efterhånden som frugterne modnes. Nogle olivensorter forbliver i modningsfasen stort set helt grønne, andre halvt grønne/halvt viola, mens andre igen bliver næsten kulsorte. Når frugterne er i fasen hvor de har skiftet farve, men endnu ikke har nået deres mørkeste stadie, så er de klar til at blive høstet og presset til olivenolie.



Selvom oliventræet altså er meget hårdført, så er fremstillingen af olivenolie derimod en utrolig delikat og følsom affære. Årsagen er, at olivenfrugten er meget sart og at alle trin i fremstillingsprocessen er afgørende for kvaliteten af den færdige olie. Det gælder altså helt fra

frugternes liv på oliventræet, det tidspunkt og den metode de er høstet og presset på samt hvordan og i hvilken emballage olien bagefter påfyldes og opbevares.

Olivenfrugten på træet:

I denne fase skal man først og fremmest bekymre sig om plantens ve og vel. Dvs. man skal sørge for at beskære efter den rigtige metode, om nødvendigt gøde (naturligvis med naturlig gødning), og holde skarpt øje med at den frygtede olivenflue ikke sætter larver i frugterne.

Høsttidspunkt & metode:

Når frugterne først er begyndt at skifte farve, så skal man forberede sig på at høste. Hvis man lader oliverne hænge for længe på træet og overmodnes, så vil frugten miste nogle af sine bedste smagsmæssige kvaliteter, og indholdet af de sunde naturlige polifenoler falder. Selve høsten kan foregå på flere måder. Det vigtigste er at oliverne lider så lidt overlast som muligt under plukningen, men samtidig er et vigtigt parameter også, at det går stærkt. Fra det øjeblik olivenfrugten forlader træet, begynder den at ilte, hvilket i praksis betyder at frugten nedbrydes og at syreindholdet stiger. Slår frugten sig, forstærkes nedbrydningsprocessen, derfor er det vigtigt at plukke hurtigt, men skånsomt. Høsten kan foregå i hånden, med særlige olivenriver. Under træerne lægger man store net, som frugterne falder ned på, når de rives af grenene, præcis som hvis man reder et filtret hår. På italiensk er den korrekte term da også "pettinare" (at rede). Der findes også elektriske river af forskellig art, som "slår" frugterne af træerne, og store maskiner, som ryster hele træet, så frugterne falder af. Fordelen ved de automatiserede metoder, særligt de store høstmaskiner, er at det går lynhurtigt, og at man derfor hurtigt har høstet nok frugt til at køre til møllen. Fordelen ved håndplukning er derimod at frugten ikke så let beskadiges under selve høsten.

De plukkede frugter skal samles i store ventilerede kasser af 250 kg (kaldet bins), så der kan komme luft omkring frugten. Puttes de fx i lukkede sække, kan de begynde at mugne og det vil afgive lugt og smag til den færdige olie. Lægges de i store bunker vil presset øge varmen nederst i bunkeren og frugten kan begynde fermentere. Fermenteringen vil ligesom muggen, kunne smages og lugtes grimt i olivenolien.

Pressemetode:

De høstede frugter skal nu køres til presning, og her er tiden igen en afgørende faktor. Jo hurtigere frugterne presses, des bedre bliver olien. Som tommelfingerregel må der ikke gå over 48 timer fra de er plukket til de presses, og endnu bedre er det, hvis presningen iværksættes straks. Her har vi et af de største problemer i olivenolie-industrien, fordi mange oliven får lov at ligge alt for længe inden de presses. Enten fordi man høster for langsomt, ikke får afhentet sine oliven tids nok, eller fordi mølleren har for travlt og ikke når at presse i tide. I Spanien, hvor størstedelen af olivenolie stammer fra den samme sort (Picual) er dette et udpræget fænomen, fordi sorten jo modnes på samme tidspunkt over hele landet. Så selvom Spanien har verdens største møllere, så kan de ikke følge med de enorme mængder af oliven, som kommer ind fra de kæmpe olivenplantager.

Olivenfrugterne ligger derfor i store bunker, hvor de fermenterer og bliver defekte, mens de venter på presning.

Et andet vigtigt punkt er møllens teknologi. Moderne "møllesystemer" har faktisk meget lidt med en traditionel mølle at gøre, de minder mere om toptunede maskinparker. Der findes adskillige former for moderne udvindingssystemer, og forklaringen her dækker over en af de mest almindelige procedurer. Først vaskes olivenfrugterne grundigt, og bladene sorteres fra. Rester af jord på utilstrækkeligt vaskede frugter vil kunne smages i olien, og pressede blade vil give en uharmonisk bitterhed (ikke at forveksle med frugtens naturlige bitterhed, som er et kvalitetstegn). Frugten transporteres herefter ind i et lukket system, hvor de bogstavelig talt hamres til mos med en voldsom kraft. Det lukkede system har den klare fordel at mosen ikke udsættes for ilt, fordi iltningen har en negativ effekt på mosens indhold af naturlige polifenoler (antioxidanter). Selve olien skal nu trækkes ud af mosen, og det foregår i et moderne system som oftest ved hjælp af centrifugalkraft i en såkaldt *decanter*. Når først olien er "slynget" fra mosen, mangler kun at separere det bitre, uspiselige olivenvand fra den gode olie. Dette foregår også i en centrifuge, som slynger de to væsker fra hinanden, ud fra det simple princip at olie vejer mindre end vand. Det er afgørende at hele processen foregår ved lave temperaturer, max 27 grader, for ikke at forringe oliens naturlige sundhedsmæssige egenskaber.



Hos denne moderne mølle følges temperaturen nøje og rengøringen er helt i top. Begge er vigtige faktorer for en kvalitetsolivenolie.

En traditionel mølle, med store granitsten, drejer i et åbent rum. Iltningen sænker som tidligere nævnt indholdet af sunde polifenoler, men dog ikke på en så dramatisk vis at det spiller en afgørende rolle for olien. Derimod er det afgørende hvilken fremgangsmåde møllen bruger *efter* frugten er most under granitstenene. En del oliemøller med traditionelt pressesystem, fordeler olivenmosen på runde "skiver" af net, som herefter presses sammen i en hydraulisk presse, så olien løber ud (se billedet herunder).



Dette system giver næsten altid en defekt olie, fordi olivenmosrester sætter sig i nettene og fermenterer. Da nettene genbruges hele tiden, vil de konstant indeholde fermenteret mos, og denne afgiver lugt og smag til alle de olier, som presses i systemet. Et lukket moderne system er altså det bedste for din olivenolie, men en møller med en traditionel granit-mølle er også ok, så længe der altså bagefter ikke bruges en presse til selve ekstraktionen.

Fra oliven presset på frugtens korrekte modningstidspunkt kan man forvente en presseprocent på cirka 10-14. Det vil altså sige, at hvis du har plukket 1 ton oliven, så kan du regne med at få cirka 100-140 liter olie ud af det. Det er ikke meget udbytte og af samme årsag venter mange olivenolie-producenter med at høste og presse til frugterne er overmodne, fordi presseprocenten så stiger til omkring 17-19%. Problemet er bare at der kommer en dårligere olivenolie ud af det. Det korrekte pressetidspunkt er altså afgørende for kvaliteten, selvom det giver producenten et lavere udbytte.

Emballage og opbevaring:

Den færdige olie hældes nu på flasker, dåser eller andet. Små mørke glasflasker (500 ml) er et godt valg, fordi der ikke er risiko for, at olien tager smag af emballagen, som fx ved opbevaring i metaldåser (stål undtaget). Fordelen ved de små, mørke flaske er også, at der ikke så let kommer lys til olien og at den hurtigere forbruges når den åbnes, uden at udsættes for alt for meget ilt. Både ilt og lys er elementer som fremmer nedbrydningsprocessen af de sunde polifenoler i olien, og derved også afkorter dens holdbarhed væsentligt. Den ideelle opbevaring er i en såkaldt bag-in-box. Her ligger olien i en lukket pose, som sikrer, at olien aldrig udsættes for ilt. Selve posen er af folie, så olien heller aldrig møder lys af nogen art.

Hvis disse kvalitetskrav ikke efterleves, så vil det kunne lugtes og smages i den færdige olie. Og det er ikke småting en defekt olivenolie kan smage af – både eddike, mug og harskhed er på denne liste. Du kan i øvrigt læse meget mere om hvordan du smager på olivenolie og identificerer fejl her.



Hvis olien er korrekt fremstillet, så gør den sig fortjent til at bære den fornemme titel “ekstra jomfru”. Du skal dog være opmærksom på at “ekstra jomfru” betegnelsen desværre ikke er kontrolleret og beskyttet, så der findes meget ekstra jomfru olivenolie i handelen, som ikke burde sælges som sådan. Men lad os i første omgang tage udgangspunkt i den gode ekstra jomfru olivenolie, og se nærmere på hvad betegnelsen betyder.

Ekstra jomfru olivenolie & øvrige olivenolie kategorier

Betegnelsen “*ekstra jomfru olivenolie*” betyder først og fremmest at olien tilhører den fineste kategori af olivenolie. Retten til at bære den fornemme titel er afgjort af tre kriterier:

1) Fremstillingsmetoden, 2) Oliens kemiske egenskaber 3) Duft- og smagsmæssige egenskaber

Fremstillingsmetoden: Ekstra jomfru olivenolie skal, som det vil fremgå af etiketten, være “presset/udvundet direkte af oliven og udelukkende gennem mekaniske processer”. Det betyder, at der kun er brugt ren fysisk kraft til presse eller centrifugere olien ud af olivenfrugtens kød og sten, i modsætning til mange andre vegetabiliske olier (f.eks. solsikke- og vindrukerneolie), hvor en række kemiske processer er nødvendige. Selve presningsprocessen foregår ved lave temperaturer (max 27 grader). Der er med andre ord tale om en ren proces, som sikrer at olivenfrugtens naturlige indhold af sunde polifenoler bevares.

Kemiske egenskaber: Hvis olivenfrugten har slået sig eller ligget for længe efter høsten, før den blev presset, så vil dette kunne ses som et højt syreindhold og/eller et højt indhold af peroxid (frie radikaler). For at være “ekstra jomfru”, må olivenoliens syreindhold ikke overstige 0,8 % (pr 100 g.) og peroxidtallet skal være under 20 promille. Derudover måler man også oliens UV-absorbtion, udelukkende med det formål at afsløre, om olivenolien skulle være blandet op med andre olietyper, som ikke stammer fra oliven.

Man behøver ikke være særlig nervøs for, at den ekstra jomfru oliveolie man har købt, ikke respekterer de kemiske kriterier, for det gør langt de fleste. Grænseværdierne, fx syreprocenten på 0,8 er nemlig temmelig høj, så olivenolier som er produceret ordentligt kommer sjældent over 0,3%. Kvalitetsbevidste olivenolieproducenter kæmper stadig for at sænke disse værdier yderligere, så de kemiske krav til ekstra jomfru olivenolie bliver skrappe.

Duft- og smagsmæssige egenskaber: (også kaldet olivenoliens *organoleptiske* egenskaber). Ekstra jomfru olivenolie skal være duft- og smagsmæssigt perfekt. Den må altså ikke indeholde fejl (lugte eller smage af fx mug/eddike), og man skal kunne mærke duften og smagen af frisk olivenfrugt.

For at afgøre om en olies duft- og smagsmæssige egenskaber lever op til kravene, smagstestes olien af et uddannet testpanel, en såkaldt *Panel Test*. Det sker fx når myndighederne udtager ekstra jomfru olivenolier til kontrol. Men der er intet lovkrav om, at olieproducenter skal sende deres olie til test, før de sender den på markedet, og det er dyrt og svært for myndighederne at kontrolteste. Som konsekvens er der masser af defekt "ekstra jomfru" olivenolie på butikshylderne, som smags- og duftmæssigt ligger meget langt fra den kvalitet, som betegnelsen burde sikre forbrugeren.

Øvrige kategorier af olivenolie. Der findes en lang række underkategorier af olivenolie, hvor kravene til de kemiske og duft-/smagsmæssige egenskaber er væsentligt lavere. Står det helt galt til med kemien/smagen, må olien igennem en kemisk renselsesproces (raffinering) og blandes op med olie med lavere syreindhold, før den kan sælges. I Danmark findes disse olietyper sjældent i handelen, da der først og fremmest sælges ekstra jomfru olivenolie i butikkerne herhjemme. Nederst på skalaen findes raffineret olie uegnet til menneskeføde, som bruges industrielt.



Hentet fra: <http://oliomania.com/da/fremstilling>