



Τεχνολογικό
Πανεπιστήμιο
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών
Επιστημών και
Διαχείρισης
Περιβάλλοντος

Πτυχιακή εργασία

ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ

Θάλεια Πισσίδου

Λεμεσός, Μάιος 2017

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ, ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ
ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πτυχιακή εργασία
ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ
της
Θάλειας Πισσίδου

Επιβλέπουσα Καθηγήτρια
Δρ. Χρυσούλα Δρούζα

Λεμεσός, Μάιος, 2017

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright © Θάλεια Πισσίδου, 2017

Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. All rights reserved.

Η έγκριση της πτυχιακής εργασίας από το Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου δεν υποδηλώνει απαραίτητως και αποδοχή των απόψεων του συγγραφέα εκ μέρους του Τμήματος.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η ελιά είναι γνωστή από τους αρχαίους χρόνους. Η εμφάνιση και καλλιέργειά της φθάνουν μέχρι και την προϊστορική εποχή. Είναι δένδρο με τεράστια ιστορική, οικονομική και περιβαλλοντική σημασία, γι' αυτό και είναι βαθιά ριζωμένο στις παραδοσιακές συνήθειες κάθε παραγωγού. Είναι άριστα συνδεδεμένο με την περιβαλλοντική πολιτική για αειφόρο ανάπτυξη της γεωργίας. Ενισχύει τον πολυδιάστατο ρόλο της γεωργίας, προσφέροντας προϊόντα των οποίων η αξία της παραγωγής δεν υπολογίζεται μόνο σε χρήμα. Όσοι εμπλέκονται στην αλυσίδα παραγωγής και εμπορίας των ελαιοκομικών προϊόντων προσδίδουν όλο και περισσότερη σημασία στην πιο πάνω εικόνα του ελαιόδεντρου. Πιστεύουν ακράδαντα στην καλύτερη ποιότητα των ελαιοπροϊόντων με ιδιαίτερη έμφαση στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου, στο χρώμα του, στην οξύτητα του αλλά και στην οξειδωτική του σταθερότητα. Για τους παραπάνω λόγους διερευνάται η επέκταση της χρήσης του ελαιόλαδου στη βιομηχανία τροφίμων για την ανάπτυξη νέων/καινοτομικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας με βάση το ελαιόλαδο, όπως είναι τα αρωματικά ελαιόλαδα, για ικανοποίηση τόσο των αναγκών του καταναλωτή αλλά και για απόκτηση συγκριτικού πλεονεκτήματος ενός προϊόντος σε ένα περιβάλλον υψηλού ανταγωνισμού.

Στην παρούσα πτυχιακή μελέτη, αναλύεται η έννοια αρωματικό ελαιόλαδο και δίνεται έμφαση κυρίως στις αντιοξειδωτικές ουσίες που φέρει τόσο το ελαιόλαδο όσο και τα αρωματικά φυτά που ενσωματώθηκαν για την παρασκευή του. Επίσης διερευνάται η επίδραση των αρωματικών φυτών στους δείκτες ποιότητας, στην οξειδωτική σταθερότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου.

Λέξεις κλειδιά: ελαιόδενδρο, ελαιόλαδο, αρωματικά φυτά, αρωματικό ελαιόλαδο, αντιοξειδωτικά

ABSTRACT

The olive tree has been known since the ancient times. The appearance and cultivation of the olive tree exist from prehistoric times. It is a tree with huge historical, economic and environmental significance, which is why it is deeply rooted in the traditional customs of each producer. It is strongly tied to environmental policy for the sustainable development of agriculture. It strengthens the multidimensional role of agriculture by offering products whose value production is measured not only in cash. Those involved in the production and marketing chain of olive products give more and more importance to the above image of the olive tree. They firmly believe that the quality of olive products may be better, with particular emphasis on the organoleptic characteristics of olive oil, colour, acidity and the oxidative stability of its fats. For the above reasons, it is explored to extend the use of olive oil to the food industry for the development of new / innovative high value-added products based on olive oil, such as aromatic olive oils, to satisfy both the consumer's needs and to obtain a comparative advantage of a product in a highly competitive environment.

In the present study, the concept of aromatic olive oil is analysed and emphasis is placed mainly on the antioxidants that bear both the olive oil and the aromatic plants that have been incorporated into olive oil. Also, the effect of the addition of the aromatic plants to the quality indexes, the oxidative stability and the organoleptic properties of the olive oil are investigated.

Keywords: Olive oil, olive oil, aromatic herbs, aromatic olive oil, antioxidants