



Τεχνολογικό
Πανεπιστήμιο
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών
Επιστημών και Διαχείρισης
Περιβάλλοντος

Πτυχιακή εργασία

**Διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν την ποιότητα
του ελαιολάδου**

Χριστίνα Σελεύρη



Λεμεσός, Μάιος 2020

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ

ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ, ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ, ΚΑΙ
ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πτυχιακή εργασία

ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ
ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

της

Χριστίνα Σελεύρη

Επιβλέπουσα Καθηγήτρια

Δρ. Χρυσούλα Δρούζα

Λεμεσός, Μάιος 2020

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright © Χριστίνα Σελεύρη, 2020

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.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα την καθηγήτρια μου Δρ. Χρυσούλα Δρούζα, για την βοήθεια και την επίβλεψη της.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η αγορά του ελαιολάδου με το πέρασμα των χρόνων αυξάνεται διαρκώς. Το ελαιόλαδο είναι ένα προϊόν που είναι γνωστό παγκοσμίως. Η ελαιοκομία είναι μια δυναμική καλλιέργεια και το ελαιόλαδο είναι ευρέως γνωστό για τις λειτουργικές του ιδιότητες.

Η παρούσα πτυχιακή εργασία, αναφέρει αρχικά την ιστορία και τα βοτανικά χαρακτηριστικά του ελαιόδεντρου, τη χημική σύσταση του ελαιολάδου και τα στάδια παραγωγής του από τον ελαιόκαρπο ως τον καταναλωτή και πώς επηρεάζουν την ποιότητα του ελαιολάδου. Επιπλέον, αναφέρονται τα βήματα του συστήματος ασφαλείας που υπάρχουν στο ελαιουργείο όπως και ο κατάλληλος τρόπος αποθήκευσης του για παραλαβή ενός ασφαλούς προϊόντος για κατανάλωση από τον καταναλωτή.

Στην εργασία αυτή δόθηκε ιδιαίτερη βάση στο τομέα της οξείδωσης του ελαιολάδου. Μελετήθηκε ο μηχανισμός οξείδωσης του ελαιολάδου όπως και παράγοντες που συμβάλλουν στην οξείδωση του.

Λέξεις κλειδιά: οξείδωση, ελαιόλαδο, ελιά, μηχανισμός οξείδωσης

ABSTRACT

The olive oil market over the years is constantly growing. Olive oil is a world-renowned product. Olive growing is a dynamic crop and olive oil is widely known for its functional and pharmaceutical properties.

This dissertation first describes the history and botanical characteristics of the olive tree, the chemical composition of the olive oil and the stages of its production from the olive fruit to the consumer and how they affect the quality of the olive oil. In addition, the steps of the security system that exist in the oil sector are mentioned as well as the appropriate way of storage, for a safe product for consumption by the consumer.

In this work a special basis was given in the field of oxidation of olive oil. The oxidation mechanism of olive oil was studied as well as factors that contribute to its oxidation.

Keywords: oxidation, olive oil, oil, oxidation mechanism