

zeytindostu  
Derneği

# MUĞLA ZEYTİNYAĞI

ECZACI ATILLA TOTOŞ

TADIM UZMANI

ZEYTİNDOSTU DERNEĞİ GENEL SEKRETERİ

# RAFİNASYONLUK YAĞIN MERKEZİ

- Bir CEO
- İlk hamle GTHB İl Müdürlüğünde tadım eğitimi
- Ali Osman Mentеше





# KUSURLU ZEYTİNYAĞI KADER Mİ?

- Muğla zeytinyağının geleceğine Őekil vermek
- Doğ. Dr. M¼cahit Taha ¼zkaya
- Serdar ¼çten ¼nsal
- Prof. Dr. Mansur Harmandar
- B¼lent KarakuŐ
- Dr. Osman G¼r¼n
- Hasan G¼kmen



zeytindostu  
Derneği

# MUĞLA TİCARET VE SANAYİ ODASI

## > Zeytinyağı Tadım Eğitimleri Başladı



*MUTSO ve Zeytin Dostu Derneği işbirliği 13-20 Ekim tarihlerinde verilecek olan 'Zeytinyağı Duyusal Tadım Eğitimi' bugün itibariyle MUTSO Hizmet Binasında başladı.*

Muğla Ticaret ve Sanayi Odası (MUTSO) organizatörlüğünde, GEKA Teknik Destek Programı kapsamında ve Zeytin Dostu Derneği Eğitimliğinde gerçekleştirilecek olan 'Zeytinyağı Duyusal Tadım Eğitimi' bugün 13 Ekim Pazartesi (bugün) itibariyle MUTSO Hizmet

Binası Konferans Salonunda başladı. Zeytin Dostu Derneği Genel Sekreteri Atilla Totoş'un önerisi ve MUTSO'nun projelendirmesiyle hazırlanan 'Zeytinyağı Duyusal Tadım Eğitimi' 13-20 Ekim tarihlerinde 8 gün sürecek şekilde programlandı.

Projenin amacı: Muğla'nın en önemli tarım ürünlerinden olan zeytin ve zeytin yağı hususunda farkındalık yaratmak olup zeytinyağın üretimi ve tüketimindeki püf noktalara dikkatleri çekmek.



MUĞLA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ



# ZEYTİNYAĞI TADIM EĞİTİMİ

Muğla Zeytinyağını Tadıyor..!



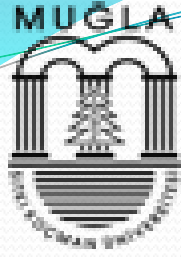
Sağlık  
İçin  
Zeytinyağı  
İçin!

zeytinöstu  
Derneği

6000 Yılın  
Yadigarı  
6000 Yıllık  
Yağ Diyarı

## TADIM EĞİTİMİNE KATILACAKLARIN DİKKATİNE!

- \* Akşam dahil olmak üzere güçlü baharatlı yiyecek tüketilmemelidir.
- \* Ağız içerisindeki tat ve koku alma duyularını yok ettiği için akşamdan itibaren sigara içilmemelidir.
- \* Parfüm, kolonya, kokulu sabun, deodorant gibi dış ortama koku veren ürünler kullanılmamalıdır.
- \* Diş fırçalarından diş macunu kullanılmamalıdır.



zeytin دوستu  
Derneği

# MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ

- Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi laboratuvarları zeytinyağı analizleri yapacak





zeytin dōstu  
Derneği

# MUĞLA TİCARET BORSASI

- Muğla ticaret borsası duyusal analiz laboratuvarı



# MEMECİK ZEYTİNİ ÖZELLİKLERİ

- İri tane yapısı
- Lezzetli aromatik özellikler
- Güçlü sterol yapısı (%74 oleik asit)
- 0-800 m rakım arasındaki rayihalar
- Polifenol yapısı





# 208 POLİFENOL



**AYTB Laboratuvar Hizmetleri A.Ş.**  
Aydın Ticaret Borsası Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı  
Ata Mahallesi, Denizli Bulvarı No:18 A Blok Kat:3  
AYDIN / TÜRKİYE  
T: 0256 211 50 00 | F: 0256 211 01 88 | @: info@aytblab.com  
www.aytblab.com

## MUAYENE VE ANALİZ RAPORU

**Rapor No** : 1228 **03.09.2015**  
**Analizin Amacı** : ARGE  
**Numuneyi Gönderen Adres** : TURGUT ANADOLU YAT.LTD.ŞTİ.  
: YENİKÖY KÖYÜ YATAĞAN MUĞLA  
**Analiz Başlama / Bitiş Tarihi** : 07.01.2015 / 22.01.2015  
**Numune Alma Tutanağı Tarih ve Sayısı** : /  
**Numune Alma Yazı Tarih ve Sayısı** : /  
**Mühür Numarası** :  
**Numunenin:**  
Matrisi : Zeytinyağı  
Adı/Cinsi : ZEYTİNYAĞI  
Ambalajı : Cam Şişe **Miktarı (Net) : 250 ml**  
Üretim / Son Kullanma Tarihi : /  
Seri-Parti No :  
Üretici Firma Adı : TURGUT ANADOLU YAT.LTD.ŞTİ.  
**Numunenin Alındığı Yer, Adres ve Tarihi** : TURGUT ANADOLU YAT.LTD.ŞTİ.  
: YENİKÖY KÖYÜ YATAĞAN MUĞLA

Analiz	Sonuç	Ölçüm Limiti	Limit Değer	Analiz Metodu	Cihaz
I- Fenolik Bileşikler (ppm)	208	-		IOOC	HPLC-UV

- Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.  
Not 1. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.  
2. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.  
3. \* işaretli analizler akreditasyon kapsamındadır.  
4. İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.  
5. Bu rapor laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.

### Bölüm Sorumluları:

Mustafa SÖNMEZ  
Gıda Mühendisi  
Kimy. Ana. Lab. Böl. Sor.



Dilara AKTAŞ  
Biyokimyager  
Raporlama Bölüm Sorumlusu

# 232 POLİFENOL



**AYTB Laboratuvar Hizmetleri A.Ş.**  
Aydın Ticaret Borsası Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı  
Ata Mahallesi, Denizli Bulvarı No:18 A Blok Kat:3  
AYDIN / TÜRKİYE  
T: 0256 211 50 00 | F: 0256 211 01 88 | @: info@aytblab.com  
www.aytblab.com

## MUAYENE VE ANALİZ RAPORU

**Rapor No** : 1309 **16.03.2015**

**Analizin Amacı** : ARGE

**Numuneyi Gönderen** : TURGUT ANADOLU YAT.LTD.ŞTİ.

**Adres** : YENİKÖY KÖYÜ YATAĞAN MUĞLA

**Analiz Başlama / Bitiş Tarihi** : 13.03.2015 / 16.03.2015

**Numune Alma Tutanağı Tarih ve Sayısı** : /

**Numune Alma Yazı Tarih ve Sayısı** : /

**Mühür Numarası** :

**Numunenin:**

**Matrisi** : Zeytinyağı

**Adı/Cinsi** : ZEYTİNYAĞI

**Ambalajı** : Orijinal Ambalaj **Miktarı (Net) : 500 ml**

**Üretim / Son Kullanma Tarihi** : /

**Seri-Parti No** : TUAY - ECZACI ATILLA

**Üretici Firma Adı** : TURGUT ANADOLU YAT.LTD.ŞTİ.

**Numunenin Alındığı Yer, Adres ve Tarihi** : TURGUT ANADOLU YAT.LTD.ŞTİ.  
YENİKÖY KÖYÜ YATAĞAN MUĞLA

Analiz	Sonuç	Ölçüm Limiti	Limit Değer	Analiz Metodu	Cihaz
I- Fenolik Bileşikler (ppm)	232	-		COI/Doc. No:29	HPLC-UV

- Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.
- Not 1. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
  2. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
  3. \* İşaretili analizler akreditasyon kapsamındadır.
  4. İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
  5. Bu rapor laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.

### Bölüm Sorumluları:

Mustafa ŞÖNMEZ  
Gıda Mühendisi  
Kimyager Böl. Sor.



Diğara USLU  
Biyokimyager  
Raporlama Bölüm Sorumlusu

# 321 POLİFENOL



**AYTB Laboratuvar Hizmetleri A.Ş.**  
Aydın Ticaret Borsası Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı  
Ata Mahallesi, Denizli Bulvarı No:18 A Blok Kat:3  
AYDIN / TÜRKİYE  
T: 0256 211 50 00 | F: 0256 211 01 88 | @: info@aytblab.com  
www.aytblab.com

## MUAYENE VE ANALİZ RAPORU

**Rapor No** : 2836 **06.01.2016**

**Analizin Amacı** : ARGE

**Numuneyi Gönderen Adres** : TURGUT ANADOLU YAT.LTD.ŞTİ.  
YENİKÖY KÖYÜ YATAĞAN MUĞLA

**Analiz Başlama / Bitiş Tarihi** : 05.01.2016 /

**Numune Alma Tutanağı Tarih ve Sayısı** : /

**Numune Alma Yazı Tarih ve Sayısı** : /

**Mühür Numarası** :

**Numunenin:**

**Matrisi** : Zeytinyağı

**Adı/Cinsi** : ZEYTİNYAĞI

**Ambalajı** : Cam Şişe **Miktarı (Net) : 250 ml**

**Üretim / Son Kullanma Tarihi** : /

**Seri-Parti No** : TUAY 1

**Üretici Firma Adı** : TURGUT ANADOLU YAT.LTD.ŞTİ.

**Numunenin Alındığı Yer, Adres ve Tarihi** : TURGUT ANADOLU YAT.LTD.ŞTİ.  
YENİKÖY KÖYÜ YATAĞAN MUĞLA

Analiz	Sonuç	Ölçüm Limiti	Limit Değer	Analiz Metodu	Cihaz
1- Fenolik Bileşikler (ppm)	321	-		COI/Doc. No:29	HPLC-UV

- Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.
- Not 1. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
  2. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
  3. \* İşaretili analizler akreditasyon kapsamındadır.
  4. İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
  5. Bu rapor laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.

### Bölüm Sorumluları:

Mustafa SÖNMEZ  
Gıda Mühendisi  
Kimya Lab. Böl. Sor.



Dilara AKTAŞ  
Biyokimyager  
Raporlama Bölüm Sorumlusu

# 525 POLİFENOL



**AYTB Laboratuvar Hizmetleri A.Ş.**  
Aydın Ticaret Borsası Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı  
Ata Mahallesi, Denizli Bulvarı No:18 A Blok Kat:3  
AYDIN / TÜRKİYE

T: 0256 211 50 00 | F: 0256 211 01 88 | @: info@aythlab.com  
www.aythlab.com

## MUAYENE VE ANALİZ RAPORU

Rapor No : **3027** **07.04.2016**

Analizin Amacı : **ARGE**

Numuneyi Gönderen Adres : **TURGUT ANADOLU YAT.LTD.ŞTİ.  
YENİKÖY KÖYÜ YATAĞAN MUĞLA**

Analiz Başlama / Bitiş Tarihi : **06.04.2016 / 07.04.2016**

Numune Alma Tutanağı Tarih ve Sayısı : /

Numune Alma Yazı Tarih ve Sayısı : /

Mühür Numarası : /

Numunenin:

Matrisi : **Zeytinyağı**

Adı/Cinsi : **ZEYTİNYAĞI**

Ambalajı : **Cam Şişe** Miktarı (Net) : 250 ml

Üretim / Son Kullanma Tarihi : /

Seri-Parti No : **MEMECİK**

Üretici Firma Adı : **TURGUT ANADOLU YAT.LTD.ŞTİ.**

Numunenin Alındığı Yer, Adres ve Tarihi : **TURGUT ANADOLU YAT.LTD.ŞTİ.  
YENİKÖY KÖYÜ YATAĞAN MUĞLA**

Analiz	Sonuç	Ölçüm Limiti	Limit Değer	Analiz Metodu	Cihaz
Polifenolik Diömpkler (µg/g)	525	-		COI/Doc. No:29	HPLC-UV

- Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.
1. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
  2. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
  3. \* İğrenfil analizler akreditasyon kapsamındadır.
  4. İmzasız ve mühürlü raporlar geçersizdir.
  5. Bu rapor laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.

### Bölüm Sorumluları:

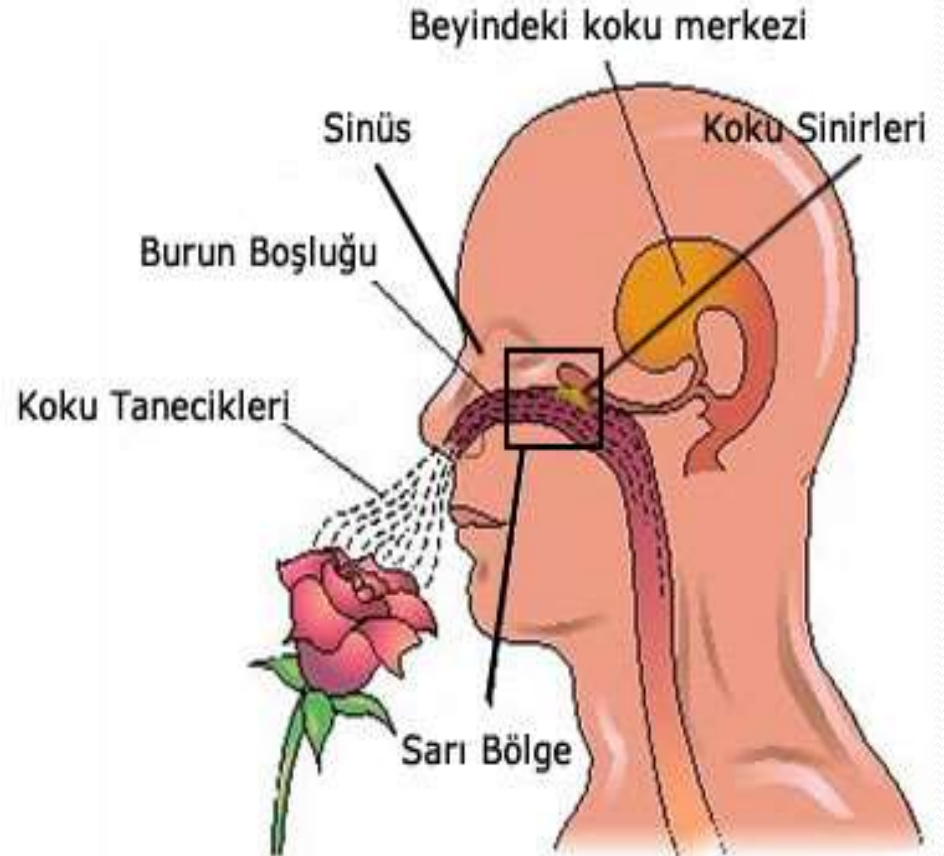
Mustafa SÖNMEZ  
Gıda Mühendisi  
Kimya Analiz Böl.Sor.



Dilara AKTAŞ  
Biyokimyager  
Raporlama Bölüm Sorumlusu

## ZEYTİNYAĞININ TADI NASIL OLMALI?

- 1-Hoş kokan başka bitkilerdeki aromaları taşımalı
- 2-Dilde acımsı tat bırakmalı
- 3-Genizde yemek ve nefes borularının olduğu bölgeyi yakmalı
- 4-İyi bir üretici mutlaka tadım eğitimi almalı



zeytin دوستu  
Derneği

## MEMECİK BÖLGESİNDE GELECEK



- Muğla Ticaret Odası yaygın tadım eğitimi
- Muğla Büyükşehir Belediyesi yaygın tadım eğitimi
- Muğla Ticaret Odası coğrafi işaret  alıŐmaları
- Muğla Ticaret Borsası duysal analiz laboratuvarı
- Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Laboratuvarları

# DİNLEDİĞİNİZ İÇİN TEŞEKKÜRLER

