

'hayatın damlası...'



Abidin Tatli®

**Araştırmacı Yazar
Tadımcı, Tadım Eğitmeni
YÜKSEK POLİFENOLLÜ BEBEK YAĞI**

**ÜRÜN GRUBU
MARKALAR
AMBLAJLAR**

**YÜKSEK POLİFENOLLÜ ÜRÜNLER
ABİDİN TATLI
250 - 500 ML**

YÜKSEK POLİFENOLLÜ NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI

Zeytinyağı markamızın yaşam damlası "Sağlıklı Natürel Sızma Zeytinyağı" adını verdiğimiz kategoriye düşmektedir. Yüksek seviyede Polifenoller içerdiği ve son dönemde yeni onaylanmış düzenleme olan "**AB Sağlık Beyanı**"na uygundur.

2012 yılında, Avrupa Birliği, Zeytinyağı Polifenoller ile ilgili aşağıdaki sağlık talebini onaylayarak bu kategorideki Zeytinyağlarına "**Hayatın Damlası**" ismini bilimsel bir kanıt olarak verdi.

Zeytinyağı **Polifenollerinin** tüketimi; kandaki lipitlerin, oksidatif strese karşı korunmasına katkıda bulunmaktadır.

Anne ve Bebeklere Özel Yüksek Polifenollü Natürel Sızma Zeytinyağı, kalitesi ve toplam polifenol içeriği korunarak özenle üretilmiştir. Anne ve Bebeklere Özel Yüksek Polifenollü Natürel Sızma Zeytinyağının olumlu etkileridir.

Anne Bebek Sağlığı Bebeğinizi zeytinyağı ile besleyin!

Miniğinizin sağlıklı bir şekilde büyümesi için elinizden gelen her şeyi yapabilirsiniz. Beslenmesi onun büyüme ve gelişiminde önemli bir yer tutar. Bebek beslenmesi ve sonrası dönemdeki çocuk beslenmesi, yaşam boyu sağlığı etkileyen ilk adımlardır.



Büyüme ve gelişmenin en hızlı sürdüğü yaşamın ilk yıllarındaki doğru beslenme çocuğun gelecek yıllardaki sağlık durumu ile doğrudan ilintilidir. Bebeklerde ilk 6 ay anne sütünün mucizevi bileşimi ve geliştirici etkisinden sonra yavaş yavaş tamamlayıcı besinlere geçilmelidir. 6'ncı aydan sonra anne sütü veya devam sütüyle beraber tamamlayıcı besinlere geçerken, yeni başlanan farklı her besin sindirim sistemine tek tek tanıtılmalıdır.

Meyveler, yoğurt, sebze derken zeytinyağı anneler tarafından genelde 'enerji verici' etkisi düşünülerek bebek beslenmesine ekleniyor. Ancak zeytinyağının bebek beslenmesindeki yeri sadece enerji verip büyümeyi sağlamasıyla sınırlı değildir. Bebek beslenmesinde zeytinyağının önemi...

Bir tatlı kaşığı enerji veriyor

Zeytinyağının dumanlanma noktası düşüktür. Bu da yüksek derecelerde yağın yanacağı anlamına geliyor. Bebek beslenmesinde zararlı olmaması için zeytinyağını; yemek piştikten sonra ekleyin. Bebeğiniz için ek gıdaya başladığınızda ve sıra sebzelere geldiğinde vitaminlerin emilimi için mutlaka zeytinyağı kullanın. Sebze yemeklerine veya pürelere eklenen zeytinyağı hem bebeğe enerji verir hem de lezzet açısından da tüketimi kolaylaştırıyor. Enerji sağlayarak büyüme ve gelişmesine de destek olacaktır. Sebze yemeklerine, çorbalara 1 tatlı kaşığı kadar eklenebilir.

Lütfen Dikkat; Isı ve ışıktan koruyun.



Bebek beslenmesinde kullanılacak zeytinyağı çeşidi ise asit oranı 0,3-0,5 arasında olan sızma zeytinyağı olmalıdır. Zeytinyağının herhangi bir oksidasyona uğramaması için saklama koşullarına çok dikkat edilmelidir. Işık ve yüksek ısıdan uzak tutulmalıdır. Işık geçiren cam veya plastik şişelerdekiler değil, mutlaka ışık geçirmeyen ambalajda olan zeytinyağını aldığınızdan emin olun. Serin bir yerde, koyu renk camlı bir şişe ya da kavanozda saklamak zeytinyağının en sağlıklı saklama yöntemidir.



Ayvalık, Gemlik ve Delice çeşitlerinin eşsiz çiçek aromaları mevcuttur.

Tattığınız da badem, çağla tadı alırken kokusunda bergamot çiçeği aroması hakimdir.

Acılık ve yakıcılık ülkemiz yağlarının ortalamasının üzerinde olması zeytinyağının fenol maddelerini kaybetmeden korunduğunun belirtisi olmakla birlikte zeytinyağının işlenmesinde soğuk sıkım tekniğinin uygulandığını göstermektedir. Böylece bu üründe zeytinyağına işlenen memecik çeşidinin kendine özgü acılık, yakıcılık ve meyvemsilik gibi olumlu duyuşal özellik seviyelerini uygun koşullarda saklanması koşulu ile raf ömrü boyunca koruyacağına emin olabiliriz.

Natürel Sızma Zeytinyağı 2013 yılında çıktığı yolda 2014 yılında düzenlenen 7. Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında erinde **ALTIN Madalya** olarak başarısını kanıtlamıştır.

2016 yılında düzenlenen 9. Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında **ALTIN Madalya** olarak başarısını kanıtlamıştır.

2017 yılında düzenlenen 10. Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında **ALTIN Madalya** olarak başarısını kanıtlamıştır.

2017 yılında düzenlenen 10. Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında **JÜRİ ZEL ÖDÜLÜ** olarak başarısını kanıtlamıştır.

Ayrıca; 2018 yılında düzenlenen 11. Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında **ALTIN Madalya** olarak başarısını kanıtlamıştır.

2018 yılında düzenlenen 11. Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında **GÜMÜŞ Madalya** olarak başarısını kanıtlamıştır.

2020 yılında düzenlenen 13. Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında **ALTIN Madalya** olarak başarısını kanıtlamıştır.

Zeytinyağı Besin Öğeleri Tablosu (100 gr için)

Kalori	:884 kcal
Lif(g)	:0
Protein (g)	:0
Calcium (g)	:0
Doymuş Yağ asiti (%)	:15
Doymamış yağ (%)	:85

Kimyasal Analiz Sonuçları

Sınıf	: Natürel Sızma Zeytinyağı
Serbest Yağ Asitliği(oleik asit cinsinden %)	: 0,3

Peroksit deęeri (Peroksit deęeri(meq gr O2/kg) : 5

Yağ Asitleri Kompozisyonu (%)

Miristik asit	: 0,02
Palmitik asit	: 13,67
Palmitoleik asit	: 0,94
Heptadekanoik asit	: 0,15
Heptadeseonoik asit	: 0,24
Stearik asit	: 2,64
Oleik asit	: 70,50
Linoleik asit	: 10,21
Linolenik asit	: 0,62
Arařidik asit	: 0,43
Gadoleik asit	: 0,30
Behenikasit	: 0,13

Sterol kompozisyonu (%)

Cholesterol	:
Brassicasterol	:
Campesterol	:
Stigmasterol	:
Delta 7 stigmastenol	:
Toplam Beta sitosterol+sitostenol+delta 5 avenosterol	:
Delta5-24 stigmastadienol(toplam)	: 94,32
Eritrodiol+ uvaol (toplam steroller içinde %)	: 2,2
ECN 42 farkı:	: 0,006

Duyusal Analiz Sonuęları

Meyvemsiilik	:4
Acılık	:4
Yakıcılık	:5
Polifenol	:355

Ürün Ayrıntıları

250 - 500 ml Renkli Cam Ambalajlı Üründür.

Erken Hasat Üründür.

Soğuk Sıkım Üründür.

Kimyasal ve Duyusal Analiz Yapılmış Üründür.

Ödüllü Üründür.



BEBEKLERE ÖZEL NATURAL SIZMA ZEYTİNYAĞI



hayatın
damlası

2020 İstanbul, Türkiye
www.abidintatli.com.tr

ZEYTİNE DAIİR “HAYATIN DAMLASI”



Olivasa

OLIVASA GIDA KOZ. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

+90 850 303 68 60

+90 533 456 63 60

asolivasa@gmail.com

www.olivasa.com.tr - www.olivasa.net

 zeytinyağı
Akademi

ZEYTİNYAĞI AKADEMİSİ

+90 212 909 09 46

+90 533 456 63 60

zeytinyagiakademisi@gmail.com

www.zeytinyagiakademisi.org