Abidin **Tatlı**
Araştırmacı Yazar
Tadımcı, Tadımcı Eğitmeni

Delice

Delice Zeytinyağı



Doğanın binlerce yıllık, doğası bozulmamış armağanı; **delice zeytin**. Zeytinyağı şişesini elinize aldığınızda sağlığınız için bir armağanı aldığınızı anlarsınız. **Delice zeytinyağını** aldığınızda gerçekten bir ilaç satın almış olursunuz ki lezzeti, aroması ve hiçbir yan etkisi olmayan bir ilaç, doğanın bize sunduğu, binlerce yıl koruduğu bir mucizedir belki de.

İnsanoğlunun doğayla savaşına yenik düşmemiş bir meyvedir delice **zeytin.** Diğer kültürü yapılan çeşitlere göre çok küçük taneli ve büyük çekirdeklidir. İnsanoğlu zaman içinde daha büyük taneli, daha yağlı ve daha etli çeşitler için bir seri uğraş vererek bugün tarımı yapılan zeytin çeşitlerine ulaşmıştır.

Zeytini sağlık iksiri yapan sır ise yapısında bulunan acılık ve yakıcılık veren maddelerdir. Fenoller; zeytinden zeytinyağına geçen mucize bileşenler. İşte delice zeytinin farkı burada karşınıza çıkacak küçücük tanelerde, az miktarda olan meyve etinde, çok yoğun miktarda bulunur bu şahane bileşenler. Delice zeytini tattığınızda inanılmaz buruk acı bir tat alırsınız. Ardından genziniz uzunca bir süre yanar. Bu müthiş etki fenollerin etkisidir ve biz bu etkinin mümkün olduğunca yağa geçmesini ve içinde kalmasını amaçlıyoruz. Yağında acı ve yakıcı olması için üretimi soğuk sıkım ve su ilavesi olmadan yapıyoruz.

Delice zeytinyağı, zeytinyağının bilinen etkilerini daha etkin hale getirir.

Cildinize bakım kremi olarak direk uygulayabilirsiniz. Antioksidan kapasitesi sayesinde cildinize anti-aging etki gösterecektir.

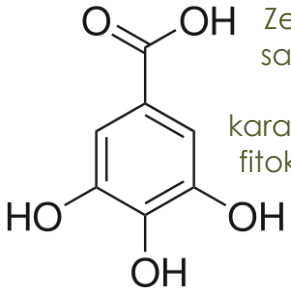
Zeytinyağının kanser türleri üzerindeki etkili maddelerini maksimum seviyede taşımaktadır.

Özellikle sindirim sistemi kanserlerinde daha belirgin etkisi olduğu birçok çalışma ile ortaya konmuştur.

Yeni doğanlarda cilt bakım yağı, pişik tedavisi ve göbek bağı bakımı için kullanılırken,6 ay sonrasında ek besinlerine ilave edildiğinde kemik ve beyin gelişimi için faydalıdır.

Az bir miktarının tüketimi ile tokluk hissini artıracağı için ihtiyacınız olan enerjiyi sağlayacağı için günlük diyetinizde yardımcı olacaktır.

Polifenoller



Zeytinyağı besinsel değerinin yanında içerdi yüksek içerikli polifenollerin sağlık üzerine etkileri ile insan beslenmesinde önemli bir yer tutmaktadır.

Zeytinyağı içerdiği yüksek oranda tekli doymamış yağ asitleri ile karakterize edilmekte ve fenolik bileşikler, skualen, E vitamini gibi fitokimyasallar açısından güzel bir kaynak oluşturmaktadır. Zeytinyağı "doğal fonksiyonel gıda" olarak da bilinmektedir.

Oksidatif strese bağlı olarak oluşan kanser, kalp damar hastalıkları, ülser, diyabet gibi hastalıklar, alzheimer ve bunama gibi yaşlanmaya bağlı bozukluklar üzerine koruyucu etkileri bulunmaktadır. Bu etki zeytinyağı içinde bulunan biyoaktif bileşenlerin sinerjistik etkileşimi ile sağlanmakta ve zeytinyağı tüketiminin fazla olduğu ülkelerde kanser, kalp damar hastalıklarının daha düşük gözlenmesi bu etkiye bağlanmaktadır.

Binlerce yıldan beri Akdeniz ülkelerinde başlıca gıda olarak tüketilen zeytinyağının kullanımı günümüzde diğer dünya ülkelerinde de giderek artmaktadır. Bunun nedeni zeytinyağının kendine has lezzeti, aroması yanında sağlık üzerine etkili biyoaktif bileşenleridir. Pek çok epidemiyolojik, biyokimyasal, farmakolojik çalışma zeytinyağı bileşenlerinin oksidatif stresin neden olduğu hastalıklarda etkili olduğunu göstermiştir. Zeytinyağının özellikle kalp sağlığı üzerine etkileri bilinmektedir ve bu yüksek oranda içerdiği tekli doymamış yağ asitlerine bağlanmaktadır. FDA (Food and Drug Administration), 72 klinik çalışma sonucunda 2004 yılında zeytinyağı etiketlerinin üzerine iki yemek kaşığı (23g) günlük zeytinyağı tüketilmesinin içerdiği tekli doymamış yağ asitlerinden dolayı koroner kalp hastalıkları riskini azaltacağı şeklinde bir ifade konulmasına izin vermiştir (Anon, 2004). Ancak zeytinyağı antioksidan aktivite, iltihaplanmayı önleme, kolesterol ve kan basıncını düşürme gibi farklı etki mekanizmaları ile çeşitli hastalıkların oluşumunda rol alan patolojik proseslerde etkili olan farklı bileşenlerden oluşmaktadır. Zeytinyağının %98'lik kısmını serbest yağ asitleri ve gliserit bileşenler oluştururken %2' lik kısmı fenolik bileşikler, steroller, skualen, triterpenler, pigmentler (karotenoid, klorofil) gibi minor bileşenlerden oluşmaktadır. Bu bileşenler ürünün kendine has özelliklerinin oluşumunda rol almakta, miktarları zeytin tipi, yetiştirme koşulları ve bölgesi, tarımsal faaliyetler, proses ve depolama aşamalarına göre değişim göstermektedir.

ABİDİN TATLI YÜKSEK POLİFENOLLÜ DELİCE NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞI

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

2012 yılında, Avrupa Birliği, Zeytinyağı Polifenolleri ile ilgili sağlık talebini onaylayarak bu kategorideki Zeytinyağlarına "**Hayat Damlası**" ismini verdi.

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

Ülkemizin yaban bahçelerindeki Delicelerden üretilen, kimyasal ve duyusal analizleri yapılarak tüketiciyle buluşturulan nadide ürünlerimizdendir.

Özellikle etiketlerine baktığınızda her çeşide özel baskı ve koyu renkli şişelerde ışığı engelleyen, tüketiciye bozulmadan ulaştırılması hedeflenen ürün gamını görüyorsunuz.

Her çeşidin ayrı özelliklerini barındıran Abidin Tatlı **Delice** Natürel Sızma Zeytinyağları; soğuk sıkım tekniği ile elde edildiği için, zeytin meyvesinde bulunan antioksidan ve fenollerini kaybetmez. Buna bağlı olarak da acılık ve yakıcılığı yüksek seviyededir. Zeytinyağında dilinizde hissedilen acılık ile boğazınızda hissedilen yakıcılık olumlu özellik olup yağın kalite kriterini gösteren unsurlardandır. Ürünlerde çeşide göre meyvemsi aromalar (Çimen, yeşil elma, enginar, badem, yeşil muz, çiçek) yüksek yoğunlukta olup dengeli bir natürel sızma zeytinyağıdır.

Abidin Tatlı Yüksek Polifenollü Delice Natürel Sızma Zeytinyağları; dağlarımızın eşsiz çiçek aromaları mevcuttur. Tattığınız da badem, çağla tadı alırken kokusunda bergamot çiçeği aroması hakimdir.

Abidin Tatlı Yüksek Polifenollü Delice Natürel Sızma Zeytinyağları; 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 duyusal özellik seviyelerini uygun koşullarda saklanması koşulu ile raf ömrü boyunca koruyacağına emin olabiliriz.

Abidin Tatlı Yüksek Polifenollü Delice Natürel Sızma Zeytinyağlarını salata, meze, soğuk zeytinyağlı yemekler, et yemekleri, balık ve beyaz etlerde kullandığınızda ayrı bir lezzet dünyasına geçeceksiniz.

Özellikle bu üst sınıf yağların çiğ tüketilmesi tavsiye edilmektedir.

Abidin Tatlı Yüksek Polifenollü DELİCE Natürel Sızma Zeytinyağlarımızın analiz sonuçları.

SINIFI	**EVOO**
Kimyasal Analiz Sonuçları	
Serbest Yağ Asitliği	0,6
Peroksit	9
Delta 7 stigmastenol (top.)	94,32
Eritrodiol+ uvaol (top. S. %)	2,2
ECN 42 farkı	0,006
Polifenol	155
Duyusal Analiz Sonuçları	
Meyvemsilik	3
Acılık	3
Yakıcılık	4
Ürün Ayrıntıları	
Ambalaj Tipi	Renkli Cam Ambalajlı
Hasat Şekli	Erken Hasat
Üretim Şekli	Soğuk Sıkım
Ödül Durumu	Ödüllü Üründür



Abidin Tatlı Yüksek Polifenollü Delice Natürel Sızma Zeytinyağı 2013 yılında çıktığı yolda;

2014 yılında düzenlenen 7. Ulusal Zeytindostu Derneği Kalite Ödülü yarışmasında **ALTIN Madalya** alarak başarısını kanıtlamıştır.

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

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

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

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

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

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

Sonuç

Sonuç olarak, **Abidin Tatlı Yüksek Polifenollü DELİCE** natürel sızma zeytinyağı lezzetli birer besin kaynağı olmalarının yanı sıra insan sağlığı üzerine çok fazla olumlu etkileri de olan mucize besinler olarak tanımlanabilir.



zeytindostu
Derneği

13. ZEYTİNYAĞI KALİTE YARIŞMASI
2020 - TÜRKİYE

olive oil quality
TURKEY 2020
altın madalya

'hayatın damlası...'



Olivasa
WWW.OLIVASA.COM.TR
OLIVE & OLIVE OIL & COSMETIC