

Abidin Tatli®

**Researcher Writer
Degustation, Instructor And
Degustator**

Extra Virgin Olive Oil **EVOO**
Natürel Sızma Zeytinyağı



ÜRÜN GRUBU
MARKALAR
MABLAJLAR

EVOO
İLK VE SON
500 ML

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL EVOO 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.

ROP OF LIFE	HEALTHY	EVOO	

SAĞLIKLI SIZMA ZEYTİNYAĞI NEDİR?

Bu özel zeytinyağı kategorisi oluşturuldu çünkü Zeytin Yağı'nın sağladığı Sağlık Faydaları ve bu konuda giderek artan araştırma ve kanıtların tüketiciye doğrudan aktarılması gerektiğine inanıyoruz. Günümüzdeki uygulamalar, bu şekilde yüksek bir Polifenol sayımı yaparak EVOO'lar ile Zeytinyağları arasında ayırım yapılmasına izin vermemektedir.

Zeytin Çeşitleri, Zeytinyağı'ndaki Polifenollerin seviyesinde en önemli rolü oynamaktadır. Araştırmalar göstermiştir ki, hemen hemen tüm zeytin çeşitleri; Extra Virgin Olive Oil üretebilmektedir. Ancak bu zeytin çeşitleri içinde, çok yüksek seviyelerde Polifenoller (yaklaşık 300 mg / kg) olduğu kanıtlanmış sadece birkaç tane zeytin çeşidi vardır; Koroneiki (Yunanistan), Coratina (İtalya) ve Cornicabra (İspanya) bunlardan bazılarıdır. Geleneksel olarak düşük Polifenol sayımı olan çeşitler ise; Arbequina (İspanya) ve Sevillano (ABD) dur.

SAĞLIKLI EVOO İÇİN POLİFENOLLER ARALIĞI

Mevcut kabul edilen standartlar, ele almaya çalıştığımız istisnai Zeytinyağı kategorilerini tanımlamada yetersizdir. Zeytin Çeşitliliği, Arazi, Hava, Hasat ve Öğütme uygulamalarının Polifenol seviyelerini etkilediği göz önüne alındığında, Zeytinyağlılarından sağlık bakımından fayda sağlayabilmek ve AB Sağlık Beyanı'na uygun kalitede olması için tüm Ekstra Sızma Zeytin Yağ (EVOO) 'ları yüksek seviyede Polifenollere sahip olması gerekmektedir. Araştırmalar, Sızma Zeytin Yağı'nın 50 - 800 mg/ kg arasında değişebilen bir Doğal Polifenol seviyesine sahip olduğunu göstermiştir. Ortalamada, EVOO'lar (en yüksek kaliteli zeytinyağı) 100-250 mg / kg polifenol içeriğine sahiptir.

Olive Oil Category	Polyphenols
Dro of Life (2012)	554 mg/kg
Healthy EVOO	≥250 mg/kg
EVOO	100 – 250 mg/kg
Virgin Olive Oil	50 – 100 mg/kg
Olive Oil	0 – 50 mg/kg

Zeytinyağındaki Polifenol seviyesi Avrupa Birliği Sağlık Beyanına uygun (300 mg/kg civarında) Sızma Zeytinyağı, **Sağlıklı Extra Virgin Olive Oil** diye adlandırılır.

POLİFENOLLER VE ACILIK

Polifenoller Zeytinyağındaki acı ve keskin lezzetleri beraberinde getirir, zeytinin ağaçtan alınamaması ve yenilmesinin temel nedenlerinden biri de acı olmasıdır. Polifenoller, meyve henüz yeşil iken, zeytin meyvesinde en yüksek seviyededirler ve eğer bu zeytini ağaçtan tatmayı denerseniz, en yüksek seviyedeki acılığı fark edebilirsiniz. Zeytin tamamen olgunlaştıkça ve ağaçtan düştüğünde daha acı olur. Bu nedenle, yüksek seviyede polifenollere sahip zeytinyağlarının tadının daha fazla acı olması bu durumun nedenini daha net açıklamaktadır.

Taste	Polyphenols
Very Bitter	≥410 mg/kg
Bitter	340-410 mg/kg
Lightly Bitter	220 – 340 mg/kg
Non Bitter	≤ 220 mg/kg

DÜNYADAN SAĞLIK İDDİALARI

Amerika Birleşik Devletleri'nde, Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) 2004 yılında Zeytinyağı ile ilgili aşağıdaki sağlık talebini onaylamıştır:

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 (23 g) 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. Bu olası faydayı elde etmek için zeytinyağı, benzer miktarda doymuş yağın yerini almakta ve bunu günlük tükettiğimiz toplam kalori miktarını arttırmadan sağlamaktadır."



<http://www.thegreekoliveestate.com/healthy-evoo/>

İLK VE SON EVOO

Her derde deva bu altın sıvı doğru üretilip, doğru depolanıp ve doğru ambalajla elinize ulaştığında adeta kıymetli bir hazinedir. Bu ürünümüz güney ege'nin en yoğun aromalı zeytin çeşitlerinden çok özenli bir şekilde toplanıp, birkaç saat içerisinde işlenmek üzere serin bir ortamda sıkım ünitesine ulaştırılmış, yine özenli bir şekilde temizlenmiş, sıcaklık ve nemden arındırılmış sistemde kısa süreli bir sıkım işlemine tabi tutulan sağlıklı zeytin tanelerinden elde edilmiştir.

Şişenin kapağını açtığınızda eşsiz çiçek kokuları meyve aromaları alacaksınız. Ayvalık, Memecik, Domat çeşitlerinin yoğun aromasını ve hafifliğini anında hissedeceksiniz.

Bu ürün; özel olarak bütün duyuşal ve kimyasal analizlerden geçirilerek üstün aroma ve kalitesi uzmanlar tarafından onaylanır. Zeytinyağının diğer yağlara üstünlüğünü sağlayan temel bileşenlerden biri tekli ve çoklu doymamış yağ asiti miktarıdır. Doymamış yağ asiti miktarı vücuttaki kan kolesterolünün dengeleyicisidir. Bir diğer fark sağlayan grup fenollerdir. Fenoller yağa aromasını vermesi yanında zeytinyağına sağlık iksiri özelliğini katan gruptur. Zeytinyağınız ne kadar fazla fresh ve aromatik ise bilin ki o kadar iyi bir sağlık iksiri satın almış olursunuz. Biz üretimimiz esnasında fenollerin zeytinyağımızın bünyesinde kalabilmesi için düşük ısı ve düşük devir uyguluyoruz. Mümkün olan en kısa sürede enzimlerin yağı bozma etkisi başlamadan yağı elde ediyoruz.

İLK VE SON NATÜREL SIZMA ZEYTİNYAĞLARI

Ülkemizin çeşitlerinden Ayvalık, Gemlik ve Delice'den üretilen, kimyasal ve duyuşal 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 **İlk Ve Son** 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.

İlk Ve Son 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 tüketilmesini tavsiye edilmektedir.

İlk Ve Son 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.

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 değeri (Peroksit değeri(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
Araşidik asit	: 0,43
Gadoleik asit	: 0,30
Behenik asit	: 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 Sonuçları

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

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.

ÜRÜN AYRINTILARI

500 ml Renkli Cam Ambalajlı Üründür.

Erken Hasat Üründür.

Soğuk Sıkım Üründür.

Kimyasal Ve Duyusal Analiz Yapılmış Üründür.

Ödüllü Üründür.