

نشریه فنی "روش‌های نوین فرآوری کنسرو زیتون" نگارش دکتر فروغ شواخی (عضو هیئت علمی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی) منتشر شد.

کنسرو زیتون یکی از فرآورده‌های میوه زیتون است که از ارقام مناسب مانند مانزانیلا، زرد و کنسروالیا تهیه شده و معمولاً پس از تلخی‌گیری به روش‌های مختلف، بسته‌بندی می‌شود. کنسرو زیتون دارای ارزش غذایی قابل توجه به ویژه از نظر کمیت و کیفیت روغن، همراه با مواد مغذی ضروری و تقویت‌کننده سلامتی است و بخش مهمی از رژیم غذایی مدیترانه‌ای است. تفاوت روش‌های تولید سنتی و مدرن کنسرو زیتون از جنبه‌های مختلف مانند روش و درجه حرارت فرآوری، هوادهی، درصد نمک مصرفی و درجه رسیدگی میوه زیتون (از سبز تا سیاه) قابل بررسی است. روش‌های نوین فرآوری عمدتاً بر پایه روش‌های غیرحرارتی و روش‌های سنتی بر پایه فرایند حرارتی است. افزون بر این، کنسرو زیتون یک منبع نهفته از پروبیوتیک‌های لاکتوباسیل است که اثرات مفیدی بر سلامت روده دارد و در روش‌های جدید فرآوری کنسرو زیتون نیز بر تقویت فلور پروبیوتیک تاکید می‌شود. در سال‌های اخیر، مصرف‌کنندگان، فراورده‌های زیتون، مانند زیتون کم‌نمک یا زیتون بدون فرآوری با مواد شیمیایی را ترجیح می‌دهند. بهبود ویژگی‌های عملکردی کنسرو زیتون به رویکردهای جدید برای کنترل فرآوری، نگهداری و تحقیقات نوآورانه نیاز دارد. در این نشریه، روش‌های نوین فرآوری کنسرو زیتون با هدف بهبود کیفیت و ارتقاء ویژگی‌های حسی و تغذیه‌ای زیتون کنسروی مورد بررسی قرار گرفته است. این نشریه از طریق تالار ترویج دانش و فنون کشاورزی قابل دسترس است.