



Analiz fiyatlarını görüntülemek için
QR kodu okutunuz.

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Bilim ve Teknoloji Uygulama Merkezi
(ÇOBİLTUM)'da zeytinyağı analizleri
yapılmaya başlandığı duyurmaktan
kıvanç duyar.

Zeytinyağı Analiz Laboratuvarı
Sorumlusu
Arş.Gör.Dr.
MEHMET ALİ GÜNDOĞDU



Çanakkale Onsekiz Mart
Üniversitesi

Bilim ve Teknoloji Uygulama ve
Araştırma Merkezi

Terzioğlu Yerleşkesi
ÇANAKKALE-TÜRKİYE

+90 (286) 218 00 18 / 24006
merkezlab@comu.edu.tr



ÇOBİLTUM
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
BİLİM VE TEKNOLOJİ
UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ



Zeytinyağı Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğine göre; “sadece zeytin ağacı, Olea europaea L. meyvelerinden elde edilen yağlardır.” şeklinde tanımlanır.

Zeytinyağının kimyasal ve fiziksel özellikleri, zeytinin yetiştiği iklim ve toprak koşullarına, türüne ve zeytinyağı üretiminde kullanılan yöntemlere bağlı olarak değişmektedir.

Zeytinyağının kalitesi, hasat döneminden sıkım ve şişelemeye kadar geçen tüm süreçten etkilenmektedir. Bu nedenle zeytinyağının kalitesini belirleyen bazı parametreler önem kazanmaktadır. Kalitenin tanımlanmasını sağlamak amacıyla Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Uygulama Merkezi olarak Zeytinyağı Analizleri ile ilgili çalışma tamamlanmıştır.

Bu kapsamda artık üreticilerin elde ettiği zeytinyağları uzak mesafelere taşınarak analiz edilmek zorunda olmadan Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi bünyesinde gerçekleştirilebilecektir.



Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Araştırma ve Uygulama Merkezi bünyesinde zeytinyağlarında kalite ve saflık belirlenmesi açısından aşağıda belirtilen analizler yapılmaktadır.

- ✓ Serbest Yağ Asitliği
- ✓ Peroksit Sayısı
- ✓ UV Özgül Absorbans
- ✓ Toplam Fenolik Bileşenler
- ✓ Yağ Asidi Kompozisyonları
- ✓ Nem ve Uçucu Madde Tayini
- ✓ Kırılma İndisi
- ✓ Özgül Ağırlığı
- ✓ İyot Sayısı



Analiz fiyatlarını görüntülemek için QR kodu okutunuz.

