



שמן זית וקפיאה במקרר או בדיקות מעבדה וסיפורי סבתא

לאחרונה אנו נתקלים במספר סיפורים לגבי בדיקות איכות לשמן זית. כאחראי על ענף זיתי השמן בארץ, ברצוני להדגיש שבדיקת שמן זית ע"י הקפאתו במקרר אינה מהווה כל אינדיקציה להיותו שמן זית אמיתי או מזויף. **שמן זית אמיתי יכול לקפוא במקרר ויכול שלא לקפוא במקרר.** קפיאת שמן זית במקרר תלויה בפרופיל, הרכב והסידור המרחבי של חומצות השומן אשר משתנה בין זני הזית וממשקי הגידול השונים. הדרך היחידה לבדוק אם שמן זית אמיתי או לא היא בבדיקות מעבדה מקצועיות, קיימות כ- 30 בדיקות מעבדה. אנו משתמשים בארבע בדיקות המשמשות על פי התקן כבדיקות הראשונות להוכחת דרגת האיכות והאוטנטיות של שמן זית, המצביעות על מרבית זיופי השמן. בחודשים הקרובים נסיף בדיקה נוספת אשר משלימה את הבדיקות הללו ומאפשרת ברוב הזיופים המוכרים להצביע על סוג הזיוף: בדיקת סטרולים. בדיקה זו תוכנס לראשונה בארץ למעבדה מקצועית.

הבדיקות הן:

- מספר פראוקסיד
- חומצות שומן חופשיות (המכונה חמיצות)
- בליעת אור באורך הגל UV 270nm
- פרופיל חומצות שומן בכרומטוגרפיה גאזית (GC)
- בדיקת סטרולים

בימים אלו אנו משדרגים את תו האיכות לשמן זית ישראלי של ענף הזית: במסגרת בקרת האיכות של התו יבוצעו תהליכי עקיבות המוצר של שמן הזית מכרם הזיתים עד לבקבוק, יילקחו דגימות ויתבצעו בדיקות מעבדה מקצועיות ומהימנות ע"י מעבדה מוסמכת.

בברכה

ד"ר עדי נעלי

מנהל ענף הזית במועצת הצמחים.