OliveCulture

Holistic and Multi-professional Mechanism for a Pakistani Olive Oil Value Chain

زیتون کی
مصنوعات سازی

ITALIAN AGENCY FOR DEVELOPMENT COOPERATION

CIHEAM BARI

01

زیتون برائے مصنوعات سازی کی تعریف

مصنوعات سازی کے لیے استعمال ہونے والے زیتون کو مناسب مرحلے پر برداشت کیا جاتا ہے اور یہ قلمی زیتون کی سفارش کردہ اقسام ہوتی ہیں جن کا حجم، شکل، گودے اور گٹھلی کا تناسب، عمدہ گودہ، ذائقہ، پختگی اور گٹھلی سے با آسانی علیحدہ ہونے کی صلاحیت اسے خاص طور پر مصنوعات سازی کے لیے موزوں بناتی ہے۔

زیتون کے پھل سے کڑواہٹ نکالنے کے بعد اُسے زیادہ درجہ حرارت پر لمبے عرصے کے لیے ذخیرہ کرنے کے لیے استعمال ہونے والے کیمیائی محلول ڈال کر یا اُن کے بغیر ہی قدرتی طور پر محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

پھر اس کو آبی محلول کے ساتھ یا اُس کے بغیر ہی بوتلوں میں بند کر دیا جاتا ہے۔

02

زیتون کی اقسام

بین الاقوامی کونسل برائے زیتون نے پھل کو پکنے کے لحاظ سے تین اقسام میں تقسیم کیا ہے

سبز زیتون؛ پھل پکنے کے مرحلے کے دوران ، رنگت تبدیل ہونے سے پہلے ہی مناسب جسامت پر اسے برداشت کر لیا جاتا ہے۔

زیتون کے رنگ کی تبدیلی؛ پھل کو مکمل پکنے سے پہلے اس کی رنگت کی تبدیلی کے وقت برداشت کر لیا جاتا ہے۔

کالے زیتون (مکمل پکے ہوئے زیتون)؛ ان زیتون کو مکمل پکنے کے بعد یا اس سے تھوڑا پہلے برداشت کر لیا جاتا ہے۔

03

مصنوعات سازی والے زیتون کی تجارتی بنیادوں پر تقسیم

(بین الاقوامی کونسل برائے زیتون)

زیتون کو مندرجہ ذیل کسی بھی طریقے سے پیش کیا جا سکتا ہے:

مکمل زیتون؛ ایسے زیتون جن میں سے گٹھلی نہ نکالی گئی ہو اور وہ اپنی قدرتی شکل میں پائے جائیں۔ ایسے زیتون مکمل (قدرتی شکل اور پھل کی ڈنڈی کے بغیر یا اس کے ساتھ) ، کٹا ہوا اور آدھا پھل (مکمل پھل لیکن گودے کی لمبائی کے لحاظ سے کٹا ہوا)۔

گٹھلی کے بغیر زیتون؛ ایسے زیتون کے پھل میں سے گٹھلی کو نکال لیا جاتا ہے اور بنیادی طور پر یہ اپنی اصل شکل کو برقرار رکھتے ہیں۔ زیتون کی اس قسم میں آدھے، ایک چوتھائی، کٹے ہوئے، چھلے کی شکل (تقریباً یکساں موٹائی)، چھوٹے اور غیر متوازی شکل والے اور ٹوٹے ہوئے زیتون (گٹھلی نکالتے یا گٹھلی کی جگہ کوئی اور چیز بھرتے ہوئے)۔

مصنوعی طریقے سے بھرے ہوئے زیتون؛ زیتون کی گٹھلی نکال کر اسے ایک یا ایک سے زیادہ اجزاء کے ساتھ بھر دیتے ہیں (پیاز، لہسن، بادام، گاجر وغیرہ)۔

زیتون کا گودا؛ زیتون کے گودے کو اچھی طرح سے آمیزہ بنا نا۔

زیتون کا سلاد؛ گٹھلی کے بغیر مکمل زیتون یا چھوٹے حصوں میں کٹا ہوا، کیپر کے ساتھ یا اس کے بغیر اور گٹھلی کی جگہ کوئی اور اجزاء کی بھرائی۔

زیتون اور کیپر؛ مکمل یا گٹھلی کے بغیر زیتون، عام طور پر جسامت میں چھوٹے، کیپر کے ساتھ، گٹھلی کی جگہ دوسرے اجزا ء کی بھرائی یا اُن کے بغیر۔

04

مصنوعات سازی کے لیے استعمال ہونے والے زیتون کی معیاری درجہ بندی

(بین الاقوامی کونسل برائے زیتون)

مصنوعات سازی کے لیے استعمال ہونے والے زیتون کو منڈیوں میں بھیجنے سے پہلے ان کی یکساں جسامت اور رنگت، جھریوں کے بغیر، صاف اور خوش ذائقہ اور کسی بھی قسم کے غیر معیاری طریقہ کے بغیر تیاری کو یقینی بنایا جائے۔ مزید یہ کہ زیتون کی مصنوعات کسی بھی قسم کے مضر صحت کیمیائی مواد اور جرثوموں سے پاک ہو۔ معیار کے لحاظ سے زیتون کی مصنوعات کو تجارتی بنیادوں پر مندرجہ ذیل تین درجوں میں تقسیم کیا گیا ہے؛

ایکسٹرا؛ زیتون کی عمدہ اقسام کے مکمل، کٹے ہوئے، گٹھلی کے بغیر اور بھر ے ہوئے زیتون اس درجہ بندی میں شامل ہیں۔

اول درجہ؛ اس درجہ بندی میں زیتون کی مصنوعات سازی کے تمام طریقوں سے تیار کردہ اقسام، ان کی تیاری کے طریقے اور انداز شامل ہیں ما سوائے زیتون کی چٹنی اور ٹوٹے ہوئے یا کٹے ہوئے زیتون کے۔

دوئم درجہ یا معیاری زیتون؛ اس درجہ بندی میں اچھے معیار کے وہ زیتون شامل ہیں جن کو پچھلے درجوں میں شامل نہ کیا جا سکے۔

05

زیتون کی مصنوعات سازی کے طریقے

زیتون کی مصنوعات سازی کو حفظان صحت کے اصولوں اور صنعتی مصنوعات سازی کے قوانین کو مد نظر رکھتے ہوئے تیار کرنا چاہیے۔

چھانٹی

- مصنوعات سازی میں استعمال ہونے والے زیتون کی ہاتھوں سے چھانٹی کی جاتی ہے تاکہ اس میں سے بیماری سے متاثرہ، خراب، غیر متوازی شکل کے پھلوں کو علیحدہ کر لیا جائے۔چھانٹی والی مشین زیتون کو اس کی جسامت کے لحاظ سے تقسیم کر دیتی ہے۔

- اس مرحلہ میں پتوں کو بھی پھل سے علیحدہ کر دیا جاتا ہے۔ یہ مرحلہ مصنوعات سازی کی درجہ بندی میں سب سے زیادہ اہمیت کا حامل ہے۔

زیتون کے اچار کی تیاری

میڈیٹرینین علاقے میں، زیتون کا اچار بنانے کے لیے اسے عموماً 8 سے 10 فیصد نمک کے محلول میں رکھتے ہیں، جہاں قدرتی اور بے ساختہ فرمنٹیشن رونما ہوتی ہے۔ اس مرحلہ کے دوران بیکٹیریا سے بننے والے خامرے اور نمک زیتون کے پھل میں داخل ہو کر اس کی کڑواہٹ کو ختم کر دیتے ہیں۔

اچار بنانے کے لیے سبز زیتون کو نمک کے محلول میں ڈالنے سے پہلے اسے ایک کیمیائی طریقے سے گذارا جا تا ہے: سیویلین طریقہ کے مطابق زیتون کے پھل کی کڑواہٹ نکالنے کے لیے اسے ڈیڑھ سے 2،4 فیصد کاسٹک سوڈا کے محلول میں 8 سے 12 گھنٹوں کے لیے رکھا جاتا ہے، پھر اس کے بعد زیتون کے گودے سے کاسٹک سوڈا نکالنے کے لیے اسے دھویا جاتا ہے اور اس کے بعد فرمنٹیشن کے 8، 10، 30 دن کے بعد زیتون کو نمک کے 8 سے 10 فیصد محلول میں رکھا جا تا ہے۔

قدرتی فرمنٹیشن مندرجہ ذیل مراحل سے گزرنے کے بعد مکمل ہوتی ہے :

پھل کو دھونا: زیتون کے پھل سے مٹی اور گرد ختم کرنے کے لیے اسے دھویا جاتا ہے۔

پھل کو کاٹنا: زیتون کے پھل کو چھوٹے چاقو سے گہرائی میں کاٹا جاتا ہے۔ اس مرحلہ میں نمک کا محلول پھل کے اندر داخل ہو جا تا ہے اور اس کی کڑواہٹ پھل سے باہر نکل جاتی ہے۔

نمک کے محلول میں بغیر آکسیجن کی فرمنٹیشن: زیتون کو نمک کے 10 فیصد محلول میں کمرے کے درجہ حرارت 20 - 25 ڈگری سینٹی گریڈ پر مکمل طور پر بھگو دیا جاتا ہے۔ فرمنٹیشن والے برتنوں کو پہلے زیتون سے بھر دیا جاتا ہے پھر اس کے بعد ان میں نمک کا محلول ڈالا جاتا ہے۔ نمک کے محلول میں زیتون کو اچھی طرح سے ڈوبا ہوا ہونا چاہیے۔ اس تمام مرحلہ کے دوران نمک کے محلول کی مقدار 8 سے 10 فیصد کے درمیان برقرار رہنی چاہیے۔

چھانٹی، گٹھلی نکالنا اور زیتون کی بھرائی: زیتون کے پھل کی دوسری مرتبہ چھانٹی کی جاتی ہے تاکہ اس سے غیر معیاری پھل کو علیحدہ کیا جا سکے۔ اگر زیتون کے پھل کی گٹھلی نکال کر کسی اور چیز کی بھرائی کرنی مطلوب ہو تو اسے اچار کے بوتلوں میں ذخیرہ کرنے سے پہلے کر لینا چاہیے۔

اچار کو بوتلوں میں ڈالنا: اچار کو ذخیرہ کرنے کے لیے پلاسٹک کے ڈبے، شیشے کی بوتلیں اور ٹین کے برتن استعمال ہوتے ہیں۔ یہ برتن منڈیوں کی مطلوبہ ضروریات کو مدنظر رکھتے ہوئے مختلف جسامتوں یعنی 250 گرام سے لے کر 5 کلو گرام تک کے ہوتے ہیں۔ زیتون کے اچار میں تازہ نمک کا محلول ڈالا جاتا ہے (0.3 سے 0.5 فیصد لیکٹک ایسڈ اور 3 سے 6 فیصد خوردنی نمک)۔

بنیادی صفائی کے اصول

- کام کرنے کی جگہ کو روزانہ کی بنیاد پر اچھی طرح صاف رکھیں
- دیواروں پر ٹائلز لگی ہوئی ہوں اور اچھی طر ح سے صفائی کے لیے مناسب روشنی کا بندوبست یقینی بنائیں
- نمک کے محلول کی تیاری کے لیے فلٹر شدہ پانی کا استعمال کریں
- آلات کو روزانہ کی بنیادوں پر پانی اور سرف سے دھوئیں
- کام کرنے والے افراد کی صفائی ستھرائی کا خیال رکھیں؛ کا م کے دوران وہ ہاتھ دھوئیں، دستانے اور ٹوپی پہنیں؛ انگوٹھی اور ہار نہ پہنیں
- آلات کو روزانہ کی بنیادوں پر پانی اور سرف سے دھوئیں
- سگریٹ نوشی ممنوع ہو

06
لیبل

تیار کردہ اچار کے جار اچھے طریقے سے لیبل ہوں اور اس پر مندرجہ ذیل معلومات درج ہوں:

- اجزاء ترکیبی
- صافی اور کل وزن
- اچار تیار کرنے کی تاریخ اور مدت استعمال
- بار کوڈ جب مہیا ہو
- تیار کنندہ کا نام، پتہ، پیک کرنے کی جگہ، فراہم کنندہ اور بنانے والا ملک
- غذائی اجزاء کے بارے معلومات بھی علیحدہ لیبل پر درج ہوں

01

زیتون کے اچار میں ہونے والی کچھ تبدیلیاں

ایک غیر معیاری و خراب فرمنٹیشن زیتون کے اچار کی مدت استعمال کو کم کرکے اس کے خراب ہونے کا سبب بنتی ہے۔ تمام مرحلہ کے دوران نمک کے محلول کے کیمیائی تعامل، نمک کی مقدار اور خوردبینی جرثوموں کی مقدار خاص طور پر فرمنٹیشن کے شروع میں برقرار رکھنا نہایت ضروری ہے۔ جب اچار بننے کا عمل مطلوبہ طریقہ کے مطابق نہ ہو تو زیتون کا معیار کم ہو جا تا ہے اور اس کی رنگت تبدیل اور گودا بہت نرم اور گیس کی طرح ہو جا تا ہے۔

زیتون کے پھل پر چھالے بن جانا (مچھلی کی آنکھ جیسے نشان):

چند خوردبینی جرثومہ چھالے بناتے ہیں اور زیتون کے گودے میں کاربن ڈائی آکسائیڈ گیس بھر جاتی ہے زیتون کے اچار میں یہ تبدیلی فرمنٹیشن کے مرحلہ کے آغاز ہی میں، نمک کی کم مقدار (7 فیصد سے کم)، زیادہ درجہ حرارت (30 ڈگری سینٹی گریڈ سے زیادہ) اور حفظان صحت کے اصولوں میں کوتاہی کی صورت میں نمودار ہوتی ہیں۔

تدارک: زیتون کے اس نقص کا تدارک حفظان صحت کے اصولوں کو بہتر بنا کر، محلول کا کیمیائی تعامل لیکٹک ایسڈ ڈال کر 4 سے کم کر کے اور نمک کے محلول کی مقدار 9 فیصد تک برقرار رکھنے سے کیا جا سکتا ہے۔

پُٹریڈ اور بیوٹیرک فرمنٹیشن

- نمک کے محلول میں خراب مکھن کے جیسی اور زیتون میں پُٹریڈ بدبو پیدا ہو جا تی ہے۔

- بیوٹیرک نقائص فرمنٹیشن کے ابتدائی مراحل میں نقصان دہ بیکٹیریا (کلاسٹریڈیم) کی نشوونما کی وجہ سے رونما ہوتے ہیں خاص طور پر جب کیمیائی تعامل 7 کے قریب ہو۔

- پُٹریڈ فرمنٹیشن گندے پانی کے استعمال اور خراب جگہ رکھے ہوئے برتنوں کی وجہ سے واقع ہوتی ہے۔

تدراک: ان دونوں نقائص کو کیمیائی تعامل کو مطلوبہ حد میں برقرار رکھنے سے قابو پایا جا سکتا ہے۔

زپٹیریا

- اس تبدیلی میں فرمنٹیشن کے اختتام پر زیتون کے پھل میں غیر خوشگوار بدبو اور ذائقہ پیدا ہو جا تا ہے۔

- یہ تبدیلی ایک خاص قسم کے بیکٹیریا پروپیونی بیکٹیریم اور کلوزٹریڈیم کے سبب رونما ہوتی ہے اور یہ بیکٹیریا اس وقت نشونما پاتے ہیں جب کیمیائی تعامل 4.2 سے زیادہ ہو۔

تدارک؛ زیتون کے اچار کی اس تبدیلی کو لیکٹک فرمنٹیشن کے آخر میں نمک کے محلول کی مقدار کو 9 فیصد تک بڑھا کر دور کیا جا سکتا ہے۔

OliveCulture
Holistic and Multi-professional Mechanism for a Pakistani Olive Oil Value Chain

زیتون کی
مصنوعات سازی

ITALIAN AGENCY FOR DEVELOPMENT COOPERATION

CIHEAM BARI