

24/12/2012

לעדי שלום רב,

רצ"ב תוצאות הבדיקות האורגנולפטיות שבצענו בדגימות השמן שהגיעו מחברת אגריאור ביום חמישי, 20.12.12, במיפגש שהתקיים בפקולטה לחקלאות ברחובות.

כל השמנים שהובאו ע"י חברת אגריאור ונבדקו ע"י הצוותים הכילו פגמים ברמה זאת או אחרת. פגמים אלו גרמו לכך כי לא היה ניתן לסווג את השמנים בדרגת "כתית מעולה" אלא בדרגות נמוכות יותר, אולם לא הביאו לפסילת השמנים למאכל, למעט דוגמת שמן אחת (509) שהגיעה לדרגת "שמן מאור", שעל פי ההגדרה אינו ראוי למאכל אדם.

השמנים נבדקו ע"י צוות שהיה מורכב מטועמים שהוכשרו בקורסים של ארגון הזית העולמי ועברו את המיבדקים הנדרשים.

הבדיקה נעשתה במתודת העבודה של ארגון הזית העולמי, אולם לא עמדה בו במלואה בהינתן אי עמידה בעבודה בשולחן עגול ולא בעמדות נפרדות, דבר שאינו אפשרי עדיין בישראל ואינו פוגע מהותית בתהליך הבדיקה העיוור.

את אותם השמנים טעמו שבעה טועמים בכל פאנל כך שהשמנים נבדקו ע"י צוות שמנה מעל שמונה טועמים כנדרש.

ברצוננו לציין כי לדעתנו, התוצאות שהתקבלו משקפות נאמנה את האיכות האורגנולפטית של השמנים שנבדקו.

בכבוד רב

ד"ר פתחי עבד אל האדי

יצחק צפורי

מס' דוגמא	תכונות עיקריות	הגדרת השמן
141	Musty/Winey	Virgin
501	Rancid	Ordinary
692	Fusty	Ordinary
812	Musty	Virgin
1010	Fruity	Extra Virgin
509	Other	Lampante
737	Fusty/Rancid	Virgin
282	Musty	Ordinary
074	Musty	Virgin
427	Musty/Rancid	Ordinary
178	Musty	Ordinary
578	Musty/Winey	Ordinary
478	Musty/Winey	Ordinary
373	Winey	Ordinary
480	Fusty/Musty/Winey	Ordinary
348	Musty	Virgin
642	Not Olive Oil	
813	Fruity	Extra Virgin
248	Winey/Rancid	Ordinary
091	Fusty/Rancid	Ordinary