

Η ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Οι ελιές και το ελαιόλαδο αποτελούν βασικό στοιχείο της διατροφής των Ελλήνων από την αρχαιότητα ακόμη. Επίσης αποτελούν ουσιαστικό μέρος της Μεσογειακής δίαιτας για την οποία τόσο λόγος γίνεται τελευταία. Για να απολαύσουν οι καταναλωτές εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο αλλά και επιτραπέζιες ελιές, σημαντικό ρόλο παίζει η προσεκτική συγκομιδή των ελιών.

Η έναρξη της συγκομιδής εξαρτάται από τον τρόπο επεξεργασίας των ελιών, δηλαδή αν θα χρησιμοποιηθούν ως επιτραπέζιες ή για παραγωγή λαδιού. Καρποί που θα διατηρηθούν πράσινοι πρέπει να συγκομίζονται όταν το βαθύ πράσινο χρώμα ξεθωριάσει και έχει γίνει ωχροκίτρινο. Οι ελιές που θα καταναλωθούν ως μαύρες συγκομίζονται αργότερα όταν η σάρκα τους μαυρίσει σε βάθος μέχρι τα 2/3. Τέλος συγκομίζονται οι ελιές που προορίζονται για παραγωγή λαδιού, όταν είναι πλήρως ώριμες οπότε περιέχουν αυξημένη ποσότητα λαδιού.

Ο βαθμός ωρίμανσης του καρπού επηρεάζει την ποιότητα του ελαιολάδου.

Ο χρόνος συγκομιδής των ελιών παίζει σημαντικό ρόλο στην παραγωγή καλής ποιότητας ελαιολάδου. Συγκομιδή του καρπού πριν από τη φυσιολογική ωρίμανση θα μας δώσει όχι μόνο λιγότερη ποσότητα λαδιού αλλά και χαμηλής ποιότητας. Ελαιόλαδο που προέρχεται από ανώριμο καρπό ξεχωρίζει εύκολα από το βαθύ πράσινο χρώμα και το χαρακτηριστικό <<κάψιμο>> που προκαλεί στο λαιμό. Χαμηλής ποιότητας ελαιόλαδο παίρνουμε επίσης όταν συλλέξουμε υπερώριμο καρπό. Επιπλέον, όταν οι ώριμοι καρποί παραμείνουν για μεγάλη χρονική περίοδο πάνω στα δέντρα, η ανθοφορία των δέντρων την επόμενη χρονιά είναι περιορισμένη. Το πιο κατάλληλο στάδιο συγκομιδής είναι όταν οι καρποί έχουν μαυρίσει ολόκληροι εξωτερικά και εσωτερικά σε βάθος μέχρι τα 2/3 αλλά εξαρτάται και από την καλλιεργούμενη ποικιλία, την τοποθεσία που βρίσκεται η καλλιέργεια και τις κλιματολογικές συνθήκες που επικράτησαν κατά την ωρίμανση.

Τρόποι συγκομιδής

Παραδοσιακά η συγκομιδή των ελιών γίνεται :

- Με το χέρι ή με τη χρήση πλαστικών κτενιών. (εικόνα 1,2.)

Εικόνα 1.



Εικόνα 2.



Η συλλογή με το χέρι ή με τη χρήση πλαστικών κτενιών δίνει ανώτερη ποιότητα λαδιού αλλά και επιτραπέζιας ελιάς γιατί οι καρποί δεν τραυματίζονται, εξασφαλίζεται η καθαρότητα του ελαιοκάρπου από φύλλα, χώμα, χόρτα και προστατεύεται το δέντρο από τραυματισμούς.

- Με ραβδισμό

Η συλλογή με ράβδισμα είναι ο παραδοσιακός τρόπος που χρησιμοποιείται στη χώρα μας από αρχαιότατων χρόνων για τη συγκομιδή ελιών ιδιαίτερα στις μικρόκαρπες ποικιλίες για παραγωγή ελαιολάδου. Κάτω από τα δέντρα στρώνονται ελαιόπανα και με ευλύγιστα ραβδιά σε διάφορα μήκη κτυπούν τους κλάδους του δέντρου μέχρι που να πέσει ο καρπός (εικόνες 3, 4.).

Εικόνα 3.



Εικόνα 4.



Η τεχνική αυτή είναι πιο οικονομική από την προηγούμενη όμως προκαλεί σοβαρούς τραυματισμούς στα δέντρα και στον ελαιόκαρπο με συνέπεια οι κακώσεις αυτές να αυξάνουν τον κίνδυνο μολύνσεων από βακτήρια και μύκητες ενώ το ελαιόλαδο που παράγεται από τέτοιες ελιές είναι αυξημένης οξύτητας και χαμηλής ποιότητας.

- Μάζεμα από το έδαφος. (εικόνα 5.)

Με τον τρόπο αυτό μαζεύονται οι ελιές που πέφτουν στο έδαφος από υπερωρίμανση ή από προσβολή ασθενειών. Η πτώση των καρπών από υπερωρίμανση ακόμη και πάνω σε δίχτυα ή ελαιόπανα προκαλεί την αλλοίωσή τους παίρνοντας την μυρουδιά του εδάφους και το ελαιόλαδο που παράγεται είναι κακής ποιότητας.

Εικόνα 5.



Η αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων αλλά και του κόστους εργασίας, τα τελευταία χρόνια οδήγησε στη χρήση μηχανικών μέσων συγκομιδής . Αυτά που χρησιμοποιούνται συνήθως είναι οι μηχανικές χτένες (εικόνα 6,7.) και οι δονητές (εικόνα 8,9) ενώ πρόσφατα με την καλλιέργεια ποικιλιών και συστημάτων υπέρπυκνης φύτευσης και αυτοκινούμενοι ελαιοσυλλέκτες. (εικόνα 10.)

Εικόνα 6.



Συλλογή ελιών με μηχανικά χτένια.

Εικόνα 7.



Μηχανικό ελαιοραβδιστικό.

Εικόνα 8.



Αυτοκινούμενος δονητής κορμού και ελαιοσυλλέκτης

Εικόνα 9.



Συλλογή ελιών με μηχανοκίνητο δονητή κορμού.

Εικόνα 10.



Συγκομιδή ελιών με αυτοκινούμενο ελαιοσυλλέκτη.

Με τη χρήση των μηχανικών ελαιοσυλλεκτών επιτυγχάνεται η συγκομιδή περισσότερων δέντρων σε λιγότερο χρονικό διάστημα και με τη χρήση λιγότερων εργατικών χεριών . Επίσης μπορούν να συγκομιστούν ευκολότερα υψηλά δέντρα χωρίς να χρειάζονται σκάλες .

Οι παραγωγοί όμως που εφαρμόζουν μηχανική συγκομιδή πρέπει να είναι προσεκτικοί ώστε να μην προκαλούν τραυματισμούς στους καρπούς , υποβαθμίζοντας την ποιότητα τους και κατά συνέπεια την ποιότητα του ελαιολάδου. Επίσης, ορισμένοι τύποι μηχανημάτων έχουν το μειονέκτημα να αποκόπτουν μαζί με τους καρπούς και μέρος της βλάστησης και να δημιουργούν πληγές στα δέντρα που αποτελούν εισόδους για παθογόνα. Για να χρησιμοποιηθούν οι μηχανικοί ελαιοσυλλέκτες θα πρέπει οι καρποί να είναι στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης και η διαμόρφωση των δέντρων τέτοια που να επιτρέπει τη χρήση τους.

Μετασυλλεκτική διαχείριση ελαιοκάρπου

Γενικά οι παραγωγοί πρέπει να φροντίζουν ώστε ο ελαιοκάρπος να συγκομίζεται χωρίς προσμίξεις όπως φύλλα, χώμα κ.τ.λ. και με όσο το δυνατό λιγότερα χτυπήματα.

Μετά τη συγκομιδή ο ελαιοκάρπος πρέπει να τοποθετείται σε πλαστικά ή κιβώτια με τρύπες ώστε να εξασφαλίζεται καλός αερισμός και να μεταφέρεται όσο το δυνατό γρηγορότερα στο ελαιοτριβείο. Η μεταφορά του σε σάκους ή η μακρόχρονη αποθήκευσή του πρέπει να αποφεύγονται γιατί προκαλούν αύξηση της οξύτητας του λαδιού.

Αν υπάρξει καθυστέρηση στη μεταφορά του καρπού στο ελαιοτριβείο τότε θα πρέπει να απλώνεται σε λεπτό στρώμα 15- 20 εκατ. Πάνω σε καθαρό πάτωμα

όπου μπορεί να παραμείνει μέχρι μια εβδομάδα. Αποθήκες που περιέχουν φυτοφάρμακα ή άλλα έλαια (ορυκτέλαια)δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση του ελαιοκάρπου.

Επίσης οι καλές καλλιεργητικές φροντίδες όπως η καταστροφή των αγριόχορτων μέσα στους ελαιώνες, η ορθολογική λίπανση, η προστασία των ελιών από εχθρούς και ασθένειες, το κλάδεμα διαμόρφωσης ,το προσεκτικό κλάδεμα καρποφορίας, το χαμηλόκορμο και το συμμετρικό σχήμα των δέντρων, διευκολύνουν τη συγκομιδή αλλά και τη παραγωγή προϊόντων άριστης ποιότητας .