

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΦΥΣΙΚΩΣ ΑΠΟΠΙΚΡΑΜΕΝΩΝ ΕΛΙΩΝ (ΘΡΟΥΜΠΕΛΙΑ ΚΡΗΤΗΣ) ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥΣ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ ΚΑΙ ΣΤΑΔΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΣΤΟ ΔΕΝΤΡΟ: ΕΝΔΟΦΥΤΙΚΗ ΜΙΚΡΟΧΛΩΡΙΔΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ

Σ. Χανιώτη^{1*}, Π. Στεργίου¹, Ζ.Μ. Ξανθού¹, Γ. Κατσαρός¹

¹Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός-ΔΗΜΗΤΡΑ, Αθήνα, Ελλάδα

(*schanioti@gmail.com)

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η ελιά ποικιλίας Θρούμπα Κρήτης, αποτελεί καρπό που ενώ βρίσκεται στο δέντρο, χάνει μέρος της υγρασίας της και προσβάλλεται από το μύκητα *Phoma oleae*. Ο μύκητας αυτός διασπά την πικρή ουσία ελευρωπαΐνη και έτσι η ελιά χάνει την πικρή της γεύση, σταδιακά ωριμάζοντας και μαυρίζοντας επάνω στο δέντρο. Παρόλα αυτά, όμως, ανάλογα και με τις καιρικές συνθήκες, όταν η ελιά παραμένει πάνω στο δέντρο αλλοιώνεται, εξαιτίας άλλων παραγόντων και μικροοργανισμών. Σκοπός της παρούσας μελέτης ήταν μια πρώτη προσέγγιση για τον χαρακτηρισμό της ενδοφυτικής μικροχλωρίδας και της διατροφικής αξίας της ποικιλίας Θρουμβελιά Κρήτης, που υφίσταται φυσική αποπίκραση στο δέντρο κατά την ανάπτυξη του καρπού^[1].

Οι καρποί ελιάς από την ποικιλία Θρουμβελιά (*Olea europaea* var. *media oblonga*) Κρήτης συλλέχθηκαν σε τρία διαφορετικά στάδια ανάπτυξης με βάση το χρώμα του φλοιού τους (πράσινο, μωβ και μαύρο) για δύο διαφορετικές περιόδους συγκομιδής. Οι ελιές αναλύθηκαν ως προς τα μικροβιολογικά τους χαρακτηριστικά με απομόνωση της ενδοφυτικής μικροχλωρίδας κυρίως των μυκήτων. Αξιολογήθηκαν επίσης τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά τους, συμπεριλαμβανομένων του χρώματος, της υφής, των συνολικών φαινολικών ενώσεων, της συνολικής περιεκτικότητας σε ανθοκυανίνες, της αντιοξειδωτικής δράσης, των επιμέρους φαινολικών ενώσεων όπως ελευρωπαΐνη και υδροξυτυροισόλη, της δραστηριότητας ενζύμων όπως πολυφαινολική οξειδάση και β-γλυκοζιδάση, των σακχάρων και των λιπαρών οξέων.

Τα αποτελέσματα αυτής της εργασίας αποτελούν μια προσπάθεια παρακολούθησης των κινητήριων δυνάμεων της διαδικασίας της φυσικής αποπίκρασης της ποικιλίας Θρουμβελιά Κρήτης στο δέντρο. Οι μύκητες ήταν η κυρίαρχη μικροχλωρίδα για όλες τις συλλεγόμενες ελιές που κυμαίνονταν μεταξύ 3,30-5,88 log CFU/g για διαφορετικά επίπεδα ωριμότητας και για τις δύο περιόδους συγκομιδής, και οι οποίοι μπορεί να συμβάλλουν στη φυσική τους αποπίκραση στο δέντρο. Οι θρουμβελιές περιείχαν σημαντική ποσότητα φαινολικών ενώσεων (21,33-28,54 mg CA/g d.w.) και ανθοκυανινών (35.80-57.38 mg/L) στο τέλος της περιόδου ωρίμανσης στο δέντρο και για τις δύο περιόδους συγκομιδής. Παρά τη σημαντική μείωση (85%) της αντιοξειδωτικής δράσης των ελιών στο τέλος της περιόδου ωρίμανσης, ήταν ακόμη υψηλότερη σε σύγκριση με άλλες επιτραπέζιες ελιές του εμπορίου.

Τα αποτελέσματα, δύναται να χρησιμοποιηθούν ως στρατηγική των αγροτών της περιοχής της Κρήτης για την αποπίκραση των ελιών σε μεγάλη κλίμακα υπό ελεγχόμενες συνθήκες, προκειμένου να συλλέγονται όλες οι ελιές στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης.

ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ: Θρουμβελιά Κρήτης, απομόνωση, ενδοφυτική μικροχλωρίδα, στάδια ωρίμανσης, ποιοτικά χαρακτηριστικά

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- [1] Panagou EZ. 2006. *LWT-Food Sci. Technol.* 39, 323–330.