

Μια νέα τεχνολογία για την εξαγωγή των σταθερών (μη-πτητικών) ελαίων του σχίνου (*Pistacia lentiscus*) προς ενίσχυση των γυναικών της υπαίθρου



Φωτογραφία: Faten Mezni

Λέξεις κλειδιά:

Άγρια συλλεγμένα φυτά

Μη-αιθέρια έλαια

Μέθοδοι επεξεργασίας

ΜΕΔΠ:

Άγριοι καρποί και φρούτα του δάσους

Κλίμακα:

Τοπική



Περιεχόμενο

Στην Τυνησία, το σταθερό έλαιο σχίνου (*Pistacia lentiscus*) παίζει σημαντικό ρόλο ως φαρμακευτικό προϊόν με υψηλή δυναμική οικονομική αξία στις δασικές περιοχές από όπου εξάγεται. Οι παραδοσιακές μέθοδοι εκχύλισης που ακολουθούνται από γυναίκες, βασίζονται σε μη εργονομικές τεχνικές που δίνουν χαμηλή απόδοση. Οι ώριμοι καρποί του σχίνου είναι σε αφθονία μόνο 2-3 μήνες το χρόνο. Το έλαιο που εξάγεται χαρακτηρίζεται επιπλέον από χαμηλή ποιότητα, καθότι επηρεάζεται από την άμεση και επαναλαμβανόμενη έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία. Όλες αυτές οι συνθήκες, σε συνδυασμό με τον οικονομική δυνατότητα αυτού του ελαίου οδήγησαν στην αναζήτηση μιας καταλληλότερης και πρακτικότερης μεθόδου εξαγωγής. Σε αυτό το πλαίσιο, πραγματοποιήθηκαν έρευνες για τη βελτίωση της παραδοσιακής μεθόδου με μια νέα και πιο αξιόπιστη μέθοδο εξαγωγής.



Στόχος

Το παρόν έργο στοχεύει στη βελτίωση της εκχύλισης ελαίου από σχίνο, με σκοπό βοηθήσει τις γυναίκες στην ύπαιθρο να βελτιώσουν τις συνθήκες εργασίας και το εισόδημά τους μέσω της πώλησής του. Από την άλλη, το έργο αυτό επιπλέον αποσκοπεί στην ευαισθητοποίηση των γυναικών για την αξία διατήρησης της φυσικής κληρονομιάς της περιοχής τους και στην ενθάρρυνσή τους να μια θετική αξιοποίηση των φυσικών πόρων του τόπου τους.

✓ Αποτελέσματα

Η νέα τεχνολογία εκχύλισης επέτρεψε τη βελτίωση τόσο της απόδοσης του ελαίου όσο και της ποιότητάς του. Η απόδοση από 5% (του βάρους των καρπών) χρησιμοποιώντας την παραδοσιακή μέθοδο, ανέβηκε σε 12% χρησιμοποιώντας τη νέα μέθοδο. Η νέα αυτή μέθοδος είναι πιο εργονομική και επιτρέπει εξοικονόμηση χρόνου. Η άλεση των καρπών αντί να γίνεται με τον παραδοσιακό πέτρινο χειρόμυλο, πραγματοποιείται από ένα πολυκόφτη που υπάρχει σε όλα σχεδόν τα νοικοκυριά. Η απλοποίηση της εργασίας με τη χρήση του εργαλείου αυτού δημιούργησε έναν καλύτερα αλεσμένο πολτό. Η ανάμιξη σε διπλό λέβητα επέτρεψε την προστασία των φαινολικών ενώσεων του ελαίου από τη θερμική αποδόμηση. Συνεπώς, η ποιότητα του ελαίου βελτιώνεται. Στη συνέχεια ο πολτός χωρίς να χρειάζεται να «ξεκουραστεί» τουλάχιστον για μια ολόκληρη νύχτα, εισάγεται απευθείας στον πιεστήρα, πράγμα που οδηγεί στην εκχύλιση της μέγιστης ποσότητας ελαίου που περιέχεται στον πολτό.



Προτάσεις

Οι καρποί του σχίνου (*Pistacia lentiscus*) πρέπει να συλλέγονται όταν έχουν ωριμάσει (Νοέμβριος-Δεκέμβριος), έτσι ώστε η απόδοση σε έλαιο να είναι η βέλτιστη. Η απόδοση σε έλαιο είναι σημαντικά χαμηλότερη αν οι καρποί συλλεχθούν πριν από την κατάλληλη περίοδο (π.χ. Σεπτέμβριος). Η μέθοδος συλλογής είναι επίσης σημαντική για τη διατήρηση: οι καρποί πρέπει να συλλέγονται απευθείας από τον σχίνο χωρίς να κόβονται τα κλαδιά του. Εάν κοπούν τα κλαδιά, η παραγωγή καρπών του φυτού θα μειωθεί την επόμενη χρονιά. Για τη διατήρηση της ποιότητας, το έλαιο δεν πρέπει να εκτίθεται απευθείας σε φωτιά, κατά τη διαδικασία εκχύλισης. Μετά την εκχύλιση, χρειάζεται να τοποθετηθεί σε αδιαφανείς γυάλινες φιάλες, ώστε να μειωθεί η οξειδωση που προκαλείται από το φως, ενώ επιπλέον, οι φιάλες πρέπει να τοποθετηθούν σε δροσερό μέρος για να ελαχιστοποιηθεί η επίδραση της θερμότητας.



Αντίκτυπο και αδυναμίες

Οι νέες τεχνολογίες συμβάλουν στη βελτίωση τόσο των κοινωνικών όσο και των οικονομικών συνθηκών. Νέες εργονομικές συνθήκες εργασίας εξασφαλίζονται, ενώ παράλληλα βελτιώνεται και η απόδοση της ποιότητας του παραγόμενου ελαίου, καθώς και η τιμή του στην αγορά. Το βασικό ζήτημα για τις γυναίκες είναι η εμπορία του προϊόντος τους, το οποίο παραμένει σε τοπικό και εθνικό επίπεδο. Η παρούσα έρευνα συνέβαλε σε ένα καλύτερο εισόδημα για τις γυναίκες της υπαίθρου, καθώς η τιμή του ελαίου από σχίνο έχει αυξηθεί. Πλέον είναι ακριβότερο από άλλα βρώσιμα έλαια (100 TD / λίτρο), ενώ υπάρχει κίνδυνος νοθείας (ανάμιξη με ελαιόλαδο), η οποία δύσκολα ανιχνεύεται λόγω της έντονης μυρωδιάς του σχινέλαιου. Αυτός ο κίνδυνος θα μπορούσε να μειώσει τη μελλοντική αξία της αλυσίδας αυτού του ΜΞΔΠ.



Μελλοντική εξέλιξη

Για να εξασφαλιστεί υψηλή ποιότητα ελαίου και να ελαχιστοποιηθούν οι περιπτώσεις νοθείας, μια μέθοδος ανίχνευσης νοθευμένου ελαίου είναι απαραίτητη. Για να παραταθεί η περίοδος εκχύλισης ελαίου, είναι επίσης σημαντικό να ληφθεί υπ' όψη η όλη διαδικασία συντήρησης των καρπών, ενώ χρειάζεται να προσδιοριστεί μια τέτοια μέθοδος συντήρησης που να μπορεί να διατηρεί την ποιότητα του εκχυλισμένου ελαίου. Επιπλέον πρέπει να μελετηθεί η ποιότητα του ελαίου κατά τη συντήρησή του. Τέλος, είναι εξίσου σημαντικό να ελέγχονται όλοι οι παράγοντες που ευθύνονται για την υποβάθμιση του ελαίου κατά τη διάρκεια της περιόδου συντήρησης.



Φωτογραφία: Faten Mezni

Περισσότερες πληροφορίες

Mezghani S (1992). L'exploitation traditionnelle du maquis au nord de la Tunisie : possibilité d'une meilleure utilisation. Office de l'élevage et des pâturages. Tunis. pp. 99-158.

Faten Mezni, Abderrazek Maaroufi, Mongi Msallem, Mohamed Boussaid, Mohamed Larbi Khouja and Abdelhamid Khaldi (2012) Fatty acid composition, antioxidant and antibacterial activities of Pistacia lentiscus L. fruit oils. Journal of Medicinal Plants Research Vol. 6(39), pp. 5266-5271

Συγγραφείς

Faten Mezni, fatenmez@hotmail.com,

<http://www.inrgref.agrinet.tn/>

Sondes Fkiri, sondesfkiri@gmail.com,

<http://www.inrgref.agrinet.tn/>

Boutheina Stiti, sttibou@gmail.com,

<http://www.inrgref.agrinet.tn/>

Abdelhamid Khaldi,

khalditn@yahoo.fr,

<http://www.inrgref.agrinet.tn/>

Οργανισμός

INRGREF

Χώρα και περιοχή

Τυνησία, Nefza (Oued el maaden)

Δημοσιεύτηκε στις:

27 Νοεμβρίου 2019



About INCREDIBLE

INCREDIBLE project aims to show how Non-Wood Forest Products can play an important role in supporting sustainable forest management and rural development, by creating networks to share and exchange knowledge and expertise. 'Innovation Networks of Cork, Resins and Edibles in the Mediterranean basin' (INCREDIBLE) promotes cross-sectoral collaboration and innovation to highlight the value and potential of NWFPs in the region.

This project has received funding from the European Union's H2020 research and innovation programme under grant agreement No. 774632.



icons by [Icons8](#)