



Vaj i cilësisë së keqe.....!!!!

Paraqet erë të pakëndshme (difekte). Një nga difektet më të shpeshta që ka vaji.

Është “i prishur”,

Ndodh nga oksidimi nën efektin e ajrit.

Vaji “i prishur” ka ndjesinë e dhjamt të ngrirë ose të proshutës deri në erën e bojës plastike, dhe është karakteristik tek vajrat e vjetër dhe të ruajtur në kushte të papërshtatëshme.

Ndërmjet difekteve me origjinë fermentimin, të shpeshtë janë “të uthulluar” (erë që të kujton uthullën), “myku” (është era e mykut që zhvillohet tek ullinj të dëmtuar) dhe “i nxehur” (është era që të kujton baltën), “uji i vegetacionit” “metalik” etj.,

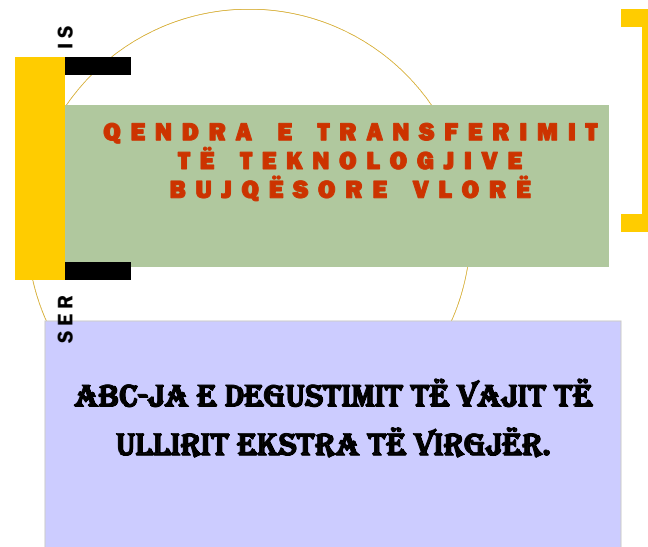
Këto janë difekte që mund të memorizohen lehtësisht të orientuar nga ekspert degustator.

Mungesa e hidhësisë dhe djegësisë lidhet me difektin “i prishur”, është një tregues që vaji ka pësuar proces zbrëthimi të pakthyeshëm, ka humbur vetitë dhe cilësinë.



Sa e keqe!!!!!!

Shijo vajin Ekstra të Vergjër

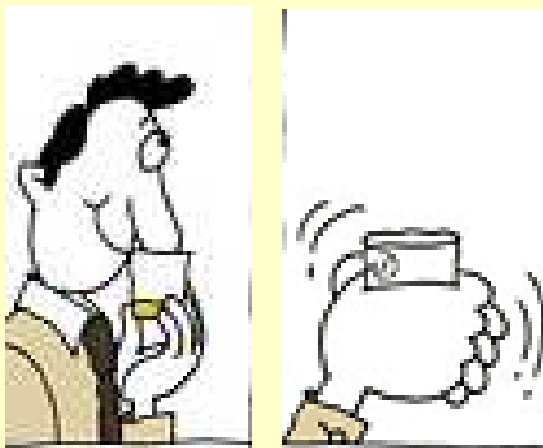


Kjo fletë palosje do t'u vij në ndihmë të gjithë konsumatorëve të vajit të Ullirit.

Hapi i parë për të realizuar degustimin konsiston në përzierjen e një luge vaj ulliri në një gotë, të mbuluar dhe të ngrohur me pulpën e dorës për të lehtësuar perceptimin e aromave. Ngjyra nuk është tregues i cilësisë së vajit kështu që nuk duhet të kihet në considerate.



Vlerësimi fillestar i vajit vjen duke i afruar hundën gotës dhe kryerjes së frymëmarrjes së ngadaltë dhe të thellë. Mund të përsëritet 2 deri në 3 herë duke u përqëndruar në perceptimin e ndjesisë së nuhatjes



Në këtë moment të pijmë pak vaj dhe tashpërdajmë në gjithë gojën, marrim ajër me frymëmarrje të shkurtër dhe të njëpasnjëshme. Në këtë mënyrë përcaktohen perceptimet e nuhatjes dhe vlerësohen shijet (i hidhur e djegës, i thatë- i ashpër)



Tashmë duhet të shprehim një vlerësim bazuar në ndjësitë nuhatëse dhe shijuese, pozitive dhe negative, memorizojini gjatë fazave të degustimit.

Vaj i cilësisë së mirë.....!!!!!!!



Karakterizohet nga aroma e “fruitit të ullirit”, aromë e freskët e këndshme që të kujton ullirin, gjeten e ullirit kur e fërkon në dorë, bari i sapo kositur (dhe aroma të tjera të gjetheve të domates, karçiofit, të tjera produkteve vegjetale; për nga frutat: molla jeshile, ose frutat e pyllit), duke kaluar më pas në ndjesinë e djegësisë dhe hidhësisë.

Këto ndjesi janë rezultat i prezencës së fenoleve, antioksidantëve që mbrojnë vajin gjatë procesit të ruajtjes.

Disa antioksidantë zhvillojnë një aktivitet të rëndësishëm duke mbrojtur qelizat nga plakja dhe nga stresi oksidativ (duke bllokuar radikalet e lira).

Hidhësi-djegësi e vajit (vaji që ju djeg në gojë), kur nuk është i egzagjeruar është cilësi shumë e mirë e tij.

Për fat të keq shumë kosumator e konsiderojnë këtë në një të metë duke dhënë opinionin se vaji është acid.

Kjo është plotësisht e gabuar ndërkohë që aciditeti nuk ka as shije dhe as aromë.