



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۱۷۳۹

چاپ اول

شهریور ۸۸

ISIRI

11739

1st.edition

Aug.2009

ماشین های کشاورزی - تجهیزات کشت زیتون و
تولید روغن زیتون - واژه نامه

**Agricultural machinery -Equipment for Olive
cultivation and olive oil production -Vocabulary**

ICS:01.040.65 ; 65.040.20 ; 65.060.70



مرجع آموزش و خرید و فروش زیتون رودبار و حومه

www.zeytoonchi.ir

بنام خدا

آشنایی با موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بندیک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استاندارد های ملی (رسمی) ایران را برعهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه های مختلف کمیسیون فنی مرکب از کارشناسان موسسه* صاحب نظران مراکز و موسسات علمی، پژوهشی، تولید و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولید کنندگان، مصرف کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان های دولتی و غیردولتی حاصل می شود. پیش نویس استاندارد های ملی برای نظر خواهی به مراجع ذی نفع و اعضاء کمیسیون های فنی مربوطه ارسال می شود. و پس از دریافت نظرها و پیشنهادهای در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می شود.

پیش نویس استانداردهایی که موسسات و سازمانهای علاقه مند ذی صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی (رسمی) چاپ و منتشر می شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می شود که براساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوطه که موسسه استاندارد تشکیل می دهد به تصویب رسیده باشد.

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد (ISO)^۱ کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می کند. در تدوین استاندارد های ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی های خاص کشور، از آخرین پیشرفت های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی بهره گیری می شود.

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون برای حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و / یا اقلام وارداتی با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری نماید. موسسه می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید. و همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمان ها و موسسات فعال، در زمینه آموزش، مشاوره، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم های کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاه ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) و سایل سنچس، موسسه استاندارد این گونه سازمان ها موسسات را براساس ضوابط نظام تایید صلاحیت ایران ارزیابی می کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهی تایید صلاحیت با آنها اعطاء و بر عملکرد آنها نظارت می کند. ترویج دستگاه بین المللی یکا های کالیبراسیون (واسنجی) و سایل سنچس، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقاء سطح استاندارد های ملی ایران از دیگر وظایف این موسسه است.

* موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

1- International Organization for standardization

2- International Electrotechnical commission

3 - International Organization for Legal Metrology (Organization International de Metrology Legal)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

" ماشین های کشاورزی - تجهیزات کشت زیتون و تولید روغن زیتون - واژه نامه "

رئیس:

برقعی، علی محمد

(دکترای مهندسی ماشین های کشاورزی)

سمت و/یا نمایندگی

دانشگاه تهران - دانشکده کشاورزی - عضو هیئت علمی

دبیران:

شاه محمودی، بهزاد

(لیسانس فیزیک)

ناصری لاریجانی، منصور

(لیسانس مهندسی ماشین های کشاورزی)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

کارشناس

اعضا:

اعتمادی، محمود

(لیسانس مهندسی مکانیک)

بنیاد آموزش های فنی و حرفه ای ایرانیان

امیدوار، طاهره

(لیسانس مهندسی ماشین های کشاورزی)

وزارت جهاد کشاورزی - مرکز توسعه مکانیزاسیون

امیر شاهی، سید مهدی

(فوق لیسانس مهندسی ماشین های کشاورزی)

شرکت تراکتور سازی ایران

بحری ، فرخنده السادات

(فوق لیسانس مهندسی مکانیک)

وزارت صنایع و معادن - دفتر صنایع ماشین سازی و نیرو

محركه

خلج، محسن

(فوق لیسانس مکانیزاسیون)

وزارت جهاد کشاورزی - مدیریت مهندسی و آزمون ماشینهای

کشاورزی

خوشحال، هادی

(لیسانس مهندسی شیمی)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شرافتی، کیهان

(فوق لیسانس مهندسی ماشین های کشاورزی)

وزارت جهاد کشاورزی - مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی

صرافیان ، محمدرضا

(لیسانس مکانیزاسیون کشاورزی)

وزارت جهاد کشاورزی - مرکز توسعه مکانیزاسیون

مریخ، فرشید

(فوق لیسانس مکانیک ماشینهای کشاورزی)

وزارت جهاد کشاورزی - مؤسسه تحقیقات جنگلها و مراتع

کشور

مهدی زاده، علی

(لیسانس مهندسی مکانیک)

پژوهشکده توسعه تکنولوژی جهاد دانشگاهی

فهرست مندرجات

<u>صفحه</u>	<u>موضوع</u>
ز	پیش گفتار
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ اصطلاحات و تعاریف
۱	۱-۲ اصطلاحات مربوط به زیتون
۱	۲-۲ اصطلاحات مربوط به کشت زیتون
۲	۳-۲ اصطلاحات مربوط به فرآوری زیتون
۷	۴-۲ محصولات اصلی و فرعی عصاره کشی
۱۰	۵-۲ اصطلاحات آنالیز حسی

پیش گفتار

استاندارد " ماشین های کشاورزی - تجهیزات کشت زیتون و تولید روغن زیتون - واژه نامه" که پیش نویس آن توسط بنیاد آموزش های فنی و حرفه ای ایرانیان، در کمیسیون های مربوط تهیه و تدوین شده و در سیصد و چهل و پنجمین جلسه کمیته ملی استاندارد خودرو و نیروی محرکه مورخ ۱۳۸۷/۷/۲۳ مورد تصویب قرار گرفته است، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ بعنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در موقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابر این، باید همواره از آخرین تجدید نظر استاندارد ملی استفاده کرد.

منبع و مأخذی که برای تهیه این استاندارد به کار رفته به شرح زیر است :

ISO 8088:1994, Agricultural machinery -Equipment for Olive cultivation and Olive oil production -Vocabulary

ماشین های کشاورزی - تجهیزات کشت زیتون و تولید روغن زیتون - واژه نامه

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، ارائه تعاریف واژه های مورد استفاده در کشت زیتون و تولید روغن زیتون می باشد.

۲ اصطلاحات و تعاریف

۱-۲ اصطلاحات مربوط به زیتون

pit, stone, endocarp	۱-۲ هسته	قسمت چوبی زیتون است.	
kernel	۲-۱-۲ مغز هسته	دانه داخل هسته است.	
mesocarp	۳-۱-۲ بافت میانی	قسمت گوشتی زیتون است.	
oil-bearing parenchyma	۴-۱-۲ بافت پارانشیم حاوی روغن	حفره های پرتوپلاسمی در قسمت گوشتی زیتون که دارای روغن بشکل قطرات خیلی ریز می باشد .	
skin; epicarp	۵-۱-۲ پوست	بیرونی ترین پوشش زیتون را گویند.	
ageing	۶-۱-۲ رسیدن	دوره رسیدن میوه زیتون که طی آن، میوه زیتون به رنگ های مختلف از سبز تا سیاه تغییر می کند.	
golden olives; olives turning colour	۷-۱-۲ زیتون طلایی، زیتون تغییر رنگ یافته	زیتون قبل از رسیدن کامل که تمام یا قسمتی از آن برنگ صورتی یا قهوه ای مایل به بنفش است.	
fresh olive	۸-۱-۲ زیتون تازه	زیتونی که بتازگی از درخت چیده شده و ظاهری آماس کرده و پوستی صاف دارد.	
fallen olive	۹-۱-۲ زیتون افتاده	زیتونی که بدلائل مختلف بطور طبیعی از درخت بزمین افتاده است.	
olive harvesting	۲-۲ اصطلاحات مربوط به کشت زیتون	۱-۲-۲ برداشت زیتون	مجموعه عملیاتی که برای برداشت محصول زیتون لازم هستند.
olive picker	۲-۲-۲ زیتون چین	فرد جمع آوری کننده زیتون را گویند.	
hand picking	۳-۲-۲ برداشت دستی	عمل چین زیتون از درخت با دست را گویند.	

beating	۴-۲-۲ ضربه زدن عمل تکاندن و ریختن زیتون از درخت با چوب را گویند.
beating pole	۵-۲-۲ چوب برداشت قطعه چوبی سبک برای تکاندن و ریختن زیتون از درخت آن است.
raking	۶-۲-۲ شانه زدن برداشت محصول زیتون با استفاده از شانه.
rake	۷-۲-۲ شانه شانه کوچک دستی برای برداشت محصول زیتون
(branch) shaker	۸-۲-۲ تکاننده (شاخه تکان) ابزاری که با ایجاد ارتعاش شاخه ها سبب ریزش زیتون می شود.
trunk shaker; vibrator	۹-۲-۲ مرتعش کننده تنه درخت دستگاهی که متصل به تنه و / یا شاخه های درخت بوده و با ارتعاش چند جهتی با دامنه و بسامد متغیر باعث ریزش زیتون از درخت می شود.
gripping clamp	۱۰-۲-۲ گیره وسیله ای مکانیکی متشکل از دو آرواره که یک یا هر دو تای آن متحرک بوده و برای اجتناب از زخمی شدن پوست درخت معمولاً با روشکی کائوچویی یا لاستیکی پوشانده شده اند. از این وسیله برای اعمال ارتعاش به تنه درخت یا شاخه های اصلی استفاده می شود .
umbrella harvester	۱۱-۲-۲ چتر برداشت (دریافت کننده) ظرفی شبیه به چتری وارونه برای دریافت زیتونی است، که در اثر ارتعاش از درخت می افتد.
tarpaulin	۱۲-۲-۲ چادر برداشت پارچه ای که برای جمع کردن زیتون زیر درخت پهن می کنند.
catching net; collecting mat	۱۳-۲-۲ تور جمع آوری زیتون پارچه ای درشت بافت که برای جمع آوری زیتون های در حال ریزش زیر درخت پهن می کند.
stand	۱۴-۲-۲ نردبان نردبان دوطرفه با قاعده پهن و دارای سرپایه برای چیدن زیتون.
oil mill; olive mill	۳-۲-۲ اصطلاحات مربوط به فرآوری زیتون ۱-۳-۲ کارخانه روغن کشی، آسیاب روغن کشی ساختمانی است، با تجهیزات لازم برای روغن کشی از زیتون.
classic system	۲-۳-۲ روش سنتی تاسیسات ناپیوسته برای فرآوری روغن زیتون با استفاده از پرس هیدرولیکی بمنظور جدا کردن قسمت های جامد و مایع زیتون.

continuous centrifugation	۳-۳-۲ سامانه جداسازی گریز از مرکز پیوسته
	تاسیساتی که برای روغن کشی با استفاده از جدا ساز گریز از مرکز افقی با سه دهانه خروجی برای جداسازی قسمت های مایع و جامد زیتون به کار می رود.
depletion, extraction	۴-۳-۲ عصاره گیری
	(۱) عمل استخراج روغن از قسمت گوشتی زیتون رسیده
	(۲) میزان چربی باقیمانده در تفاله یا محصول فرعی پس از عصاره گیری
miller; olive oil producer	۵-۳-۲ آسیابان
	فردی که مسئول عملیات مختلف در تولید روغن زیتون می باشد .
yard	۶-۳-۲ محوطه ورودی
	محوطه وسیعی در قسمت ورودی آسیاب که عملیات تحویل زیتون، توزین، نمونه برداری، درجه بندی ، شستن و انبار کردن زیتون در آن انجام می گیرد.
(fruit) storage area	۷-۳-۲ محوطه انبار کردن محصول
	جایگاه یا محلی است، که زیتون قبل از فرآوری در آن ذخیره می شود و معمولاً قسمتی از محوطه ورودی به آن اختصاص داده می شود.
olive loft	۸-۳-۲ اتاق زیر شیروانی
	اتاقی که معمولاً در بالای آسیاب قرار داشته و زیتون قبل از له کردن در آن انبار می شود.
oil storage area	۹-۳-۲ انبار روغن
	مکانی که خمره های روغن در آن نگهداری می شوند.
oil tank; oil vat	۱۰-۳-۲ خمره یا مخزن روغن
	ظرف انبار کردن روغن
trojal	۱۱-۳-۲ تر و جال ^۱
	مخزن سفالی لعابدار زیرزمینی برای انبار کردن روغن زیتون مرغوب.
sorting machine	۱۲-۳-۲ ماشین درجه بندی
	دستگاهی مکانیزه یا غیر مکانیزه برای جداکردن مواد خارجی (سنگ، برگ، شاخه، خاک) از زیتون جمع آوری شده از روی زمین.
	یادآوری - ماشین درجه بندی می تواند دارای یک دمنده باشد.
leaf separation	۱۳-۳-۲ جداکردن (برگ زدایی)
	عمل جداکردن برگ هایی که هنگام جمع آوری زیتون، با آن مخلوط شده است.
leaf-separator; deleafer	۱۴-۳-۲ جدا کننده (برگ زدا)
	ماشین یا وسیله ای است، برای جدا کردن برگ های مخلوط شده با زیتون.
stoning; pitting	۱۵-۳-۲ هسته گیری
	عمل جدا کردن هسته از زیتون.

۱- واژه اسپانیایی

pitter; stoner	۲-۳-۱۶ هسته گیر ماشین جداکننده هسته زیتون.
olive washer	۲-۳-۱۷ شستشو دهنده زیتون ماشین شستشوی زیتون قبل از له کردن.
grooved cylinder crusher	۲-۳-۱۸ له کن استوانه ای شیاردار متشکل از دو عدد غلطک یکسان است، که روی محورهای افقی و موازی باهم سوار شده و خلاف جهت هم دوران می کنند.
toothed disc crusher	۲-۳-۱۹ له کن بشقابی دندانه دار متشکل از دو عدد بشقاب دندانه دار است، که یکی ثابت و دیگری متحرک بوده و مقابل یکدیگر قرار دارند.
hammer crusher	۲-۳-۲۰ له کن چکشی متشکل از یک محوری دوار است، که در اثر دوران آن، تعدادی اهرم به حرکت در آمده و با ضربه زدن به زیتون ها باعث پارگی آن ها می شوند.
roller crusher	۲-۳-۲۱ له کن غلتکی متشکل از یک غلتک سنگی یا فلزی شامل صفحه تحتانی است، که یک الی چهار عدد غلتک از سنگ گرانیت روی آن می گردند.
olive pomace crusher	۲-۳-۲۲ له کن خمیر زیتون له کننده ای برای خرد کردن گوشت زیتونی است، که برای بار دوم باید عصاره گیری می شوند.
olive pre-crusher	۲-۳-۲۳ پیش له کن زیتون له کننده ما قبل له کننده غلتکی است، که گوشت و هسته زیتون را بصورت قطعات بزرگ خرد کرده و باین ترتیب زمان له شدن توسط غلتک ها را کاهش می دهند.
lacerator; shredder	۲-۳-۲۴ خرد کن ابزاری است برای خرد کردن کامل بافت هایی که توسط له کن فلزی بمقدار کافی خرد نشده اند.
mixing	۲-۳-۲۵ مخلوط کردن فرآیندی که طی آن قطرات روغن موجود در خمیر زیتون به یکدیگر پیوسته و عصاره کشی تسهیل می شود.
mixer	۲-۳-۲۶ مخلوط کن دستگاهی برای مخلوط کردن خمیر زیتون متشکل از تغاری چوبی استوانه ای یا نیمه استوانه ای که تیغه های چرخان با سرعت دورانی کم روی آن نصب شده اند.
thermo-mixer	۲-۳-۲۷ گرم مخلوط کن مخلوط کنی است همراه با سامانه گرمادهی سرخود.

partial extractor	۲-۳-۲۸ عصاره گیر اولیه
دستگاهی که با استفاده از خاصیت نفوذ پذیری، روغن جدا شده در حین مخلوط کردن را عصاره کشی می کند.	
mat loading	۲-۳-۲۹ بارگیری بوریا
عمل تقسیم و پخش کردن خمیر روی بوریا.	
mat applicator	۲-۳-۳۰ بارگیر بوریا
ابزاری که برای تقسیم و پخش کردن خمیر روی بوریا بکار می رود.	
automatic mat loader; automatic paste applicator	۲-۳-۳۱ بارگیر خودکار بوریا
سامانه خودکاری که مقدار مناسب خمیر زیتون را بطور یکنواخت روی بوریا پخش کرده و بار را روی هم انباشته می کند.	
load	۲-۳-۳۲ بار
ستونی عمودی زیتون پهن شده روی بوریا که آماده برای فشردن و عصاره گیری است.	
press platform; press table	۲-۳-۳۳ سکو یا میز فشردن
میزی است، که بار خمیر زیتون را نگه می دارد.	
central needle	۲-۳-۳۴ میله مرکزی
میله ای که در قسمت میانی سکوی فشردن نصب می شود و با تقویت ساختار بار موجب می شود که از قرار گرفتن آن در محل صحیح هنگام فشردن اطمینان حاصل نمود.	
olive mat; pulp mat	۲-۳-۳۵ بوریای زیتون / گوشت
بشقاب تصفیه گوشت زیتون که از الیاف طبیعی یا مصنوعی ساخته شده و خمیر زیتون برای فشردن روی آن پهن می شود.	
metal disc	۲-۳-۳۶ بشقاب های فلزی
بشقاب هایی که بطور متناوب هنگام انباشته کردن بار داخل بوریا قرار می دهند تا موجب سفت شدن و تعادل آن شده و فشار بهتر توزیع شود.	
trolley	۲-۳-۳۷ واگن
واگنی متحرک که بار روی آن انباشته، حمل و فشرده می شود.	
run-off	۲-۳-۳۸ تراوش روغن
چکیدن شیره روغن از بار بطور طبیعی قبل از اعمال فشار.	
mat unloading	۲-۳-۳۹ خالی کردن بوریا
عمل جدا کردن گوشت زیتون از بوریا پس از فشردن.	
mat unloader	۲-۳-۴۰ خالی کن بوریا
(۱) فردی است، که گوشت زیتون را تخلیه می کند.	
(۲) ابزاری است، که گوشت روغنی را پس از فشردن از بوریا جدا می کند.	

pressing	۲-۳-۴۱ فشردن
	جدا کردن ماده جامد از مایع موجود در گوشت زیتون با استفاده از فشار.
cold pressing	۲-۳-۴۲ فشردن سرد
	فرآیند استحصال روغن بکر ^۱ با اعمال فشار مکانیکی به خمیر زیتون در دمایی کمتر از ۲۵°C.
second pressing	۲-۳-۴۳ فشردن ثانویه
	فشردن با فشاری بیش از ۷/۵ mPa (۷۵۰ N/cm ²).
press	۲-۳-۴۴ پرس
	دستگاهی که به کمک فشار، شیره روغنی را از خمیر زیتون جدا می کند.
needle press	۲-۳-۴۵ پرس میله ای
	پرس با یک میله در مرکز میز پرس که بوریای زیتون روی آن انباشته شده است.
super-press	۲-۳-۴۶ سوپر پرس
	پرسی که معمولاً از پیستون های متعدد تشکیل می شود.
pressing handing [management]	۲-۳-۴۷ هدایت فشار
	فرآیندی است، که روغن کشی تحت فشار را کنترل می کند.
(vibration) screen	۲-۳-۴۸ الک مرتعش
	وسیله ای است، که برای جدا کردن ذرات جامد از شیره روغنی بکار می رود.
decanting tanks; settling tanks	۲-۳-۴۹ حوضچه صاف کننده (ته نشین کننده)
	مجموعه ای از حوضچه ها است، که با سیفون بهم متصل بوده و برای جدا کردن روغن از آب گیاهی، با استفاده از روش ته نشین کردن بکار می روند.
vegetable water vat	۲-۳-۵۰ حوض آب گیاهی
	مجموعه ای از حوض ها برای جمع کردن آب گیاهی که با سیفون بهم متصل می باشند.
centrifugation	۲-۳-۵۱ سانتریفیوژ کردن
	عملی است دورانی، که براساس نیروی گریز از مرکز، شیره روغن را از محتویات خمیری جدا می کند.
centrifuge; centrifugal separator	۲-۳-۵۲ سانتریفیوژ کننده (جدا کننده گریز از مرکزی)
	وسیله ای است، که عمل سانتریفیوژ را انجام می دهد.
recrushing	۲-۳-۵۳ شیره گیری ثانویه
	عملیاتی که روی گوشت زیتون برای بازیافت قسمتی از روغن بجا مانده در آن از طریق فشردن، اضافه نمودن آب گرم و سانتریفیوژ کردن، انجام می گیرد.
clarification	۲-۳-۵۴ تصفیه کردن
	عملیات آب زدایی از شیره روغن از طریق ته نشین کردن یا سانتریفیوژ کردن است.

^۱-Virgin

clarifying centrifuge	۲-۳-۵۵ سانتریفیوژ تصفیه کننده سانتریفیوژ عمودی است، برای تصفیه و خالص سازی روغن.
decantation	۲-۳-۵۶ ته نشین کردن جدا کردن طبیعی روغن از آب گیاهی است، با استفاده از تفاوت در چگالی.
decanter	۲-۳-۵۷ ته نشین کننده وسیله ای است، برای انجام عمل ته نشین کردن.
collecting dish	۲-۳-۵۸ جمع آوری ظرف فلزی مدور و معمولاً صاف که برای جدا کردن روغنی که در سطح آب گیاهی شناور می شود، بکار می رود.
emulsion	۲-۳-۵۹ تعلیق شناور شدن ذرات ریز روغن داخل خمیر زیتون و آب گیاهی، که مانع از بهم چسبیدگی ذرات ریز روغن شده و کل فرآیند تولید روغن را به تاخیر می اندازد.
filtration	۲-۳-۶۰ صاف کردن عمل جدا کردن ناخالصی هایی است، که بصورت معلق در روغن بجا مانده اند.
bag filter; press filter	۲-۳-۶۱ صافی کیسه ای پرسی وسیله ای متشکل از ظروف مختلفی که روی یک شاسی قرار گرفته و دارای کیسه هایی از صافی کاغذی یا پارچه ای است که روغن در اثر فشار از آنان عبور می نماید.
rotating filter; rotatory filter	۲-۳-۶۲ صافی دورانی وسیله ای است دوار، متشکل از استوانه ای مشبک از فولاد زنگ نزن برای جدا کردن ذرات جامد از شیر روغن.
olive paste	۲-۴-۱ خمیر زیتون خمیر حاصل از آسیاب کردن دانه های زیتون است.
stoned [pitted] olive paste	۲-۴-۲ خمیر زیتون هسته گیری شده خمیر زیتون حاصل از آسیاب کردن زیتونی است، که قبلاً هسته گیری شده است.
defatted stoned [pitted] olive paste	۲-۴-۳ خمیر زیتون روغن گیری و هسته گیری شده خمیر حاصل از عصاره کشی زیتون با روش تراوش از زیتونی است، که قبل از فرآوری، هسته گیری شده است.
difficult paste	۲-۴-۴ خمیر روان خمیر زیتون له شده دارای بافتی روان که در اثر وجود ذرات معلق ناشی از مشکلات فنی در فرآیند ضربه زدن و جدا نمودن قسمت های جامد و مایع، ایجاد می گردد.
sediment	۲-۴-۵ رسوب جزء آبکی شامل ناخالصی ها و روغن که در ته مخزن ایجاد می شود.

dregs; sludge	۲-۴-۶ لجن
جزء روغنی متشکل از مقدار زیادی ناخالصی و رطوبت است، که طی مدت انبار کردن ایجاد رسوب می نماید.	
olive pomace	۲-۴-۷ گوشت زیتون
خمیر باقیمانده که پس از فشردن یا سانتریفیوژ کردن هنوز دارای درصد متغیری از آب و روغن است.	
screened olive pomace	۲-۴-۸ گوشت الک شده زیتون
گوشتی است، که برای جدا کردن قطعات درشت هسته از غربال عبور داده شده است.	
dried olive pomace	۲-۴-۹ گوشت آبدگیری شده (خشک شده) زیتون
گوشتی که رطوبت آن برای جلوگیری از تخمیر و اطمینان از پایداری آن در شرایط انبار کردن صحیح کاهش داده شده است.	
depleted olive pomace; residue; extracted olive	۲-۴-۱۰ گوشت روغن کشی شده زیتون
تفاله بجا مانده پس از عصاره کشی با حلال.	
pit [stone] fragments	۲-۴-۱۱ خرده هسته (تفاله سفید)
قطعات خرد هسته شسته شده باقیمانده در ته خمره پس از کشیدن روغن از گوشت، زیتون از طریق فشردن دوباره یا شستن.	
vegetable water; residual water	۲-۴-۱۲ مایع گیاهی
مایع آبی باقیمانده حاصل از فرآوری روغن زیتون شامل آب محتوی زیتون، آب افزوده شده برای شستن و درصد متغیری از مواد جامد.	
oily juice [must]	۲-۴-۱۳ شیره روغن
مایعی است شامل مخلوط روغن زیتون و آب گیاهی باضافه درصد متغیری از ماده جامد بصورت معلق که توسط بوریا نگهداشته نشده اند.	
press juice	۲-۴-۱۴ شیره حاصل از فشردن
شیره ای روغنی که طی مرحله فشردن از خمیر زیتون خارج می شود.	
olive oil	۲-۴-۱۵ روغن زیتون
روغنی شامل مخلوطی از روغن زیتون تصفیه شده و روغن زیتون بکر که قابل مصرف بوده و با ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی استاندارد ها مطابقت دارد.	
refined olive oil	۲-۴-۱۶ روغن زیتون تصفیه شده
روغن بدست آمده از روغن زیتون بکر با روشهای تصفیه ای که موجب تغییرات در ساختار گلیسیریدی اولیه آن نشده و با ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی استاندارد ها مطابقت دارد.	
virgin olive oil	۲-۴-۱۷ روغن زیتون بکر
روغنی که از میوه درخت زیتون منحصرا با وسایل مکانیکی یا وسایل فیزیکی دیگری تحت شرایطی بویژه شرایط حرارتی که تغییری در روغن ایجاد نمی کنند بدست می آید. این روغن نباید تحت	

هیچگونه تیماری به غیر از شستشو، ته نشین کردن، سانتریفوژ کردن و صاف کردن قرار بگیرد، که روغن های حاصل از حلال یا استریفیکاسیون مجدد و هر نوع مخلوط با سایر انواع روغن ها را شامل نمی شود.

۲-۴-۱۸ روغن زیتون بکر شفاف "lampante" virgin olive oil
که به شکل موجود برای مصارف خوراکی مناسب نیست و به روغنی گفته می شود که درجه ارگانولپتیک آن کمتر از ۳/۵ بوده و / یا اسیددیده آزاد آن برحسب درصد اسید اولئیک از ۳/۳ درصد (m/m) بیشتر باشد. این روغن همچنین باید با ویژگی های فیزیکی و شیمیایی استانداردها مطابقت داشته باشد.

۲-۴-۱۹ روغن زیتون بکر معمولی (نیمه تصفیه شده) ordinary [semi-fine] virgin olive oil
که به شکل موجود برای مصارف خوراکی مناسب است. درجه ارگانولپتیک آن ۳/۵ یا بیشتر و اسیددیده آن برحسب درصد اسید اولئیک نباید از ۳/۳ درصد (m/m) بیشتر باشد. این روغن هم باید با ویژگی های فیزیکی و شیمیایی استانداردها مطابقت داشته باشد.

۲-۴-۲۰ روغن زیتون بکر کاملا تصفیه شده fine virgin olive oil
روغنی قابل مصرف بشکل موجود که درجه ارگانولپتیک آن ۵/۵ یا بیشتر و اسیددیده آن برحسب درصد اسید اولئیک از ۱/۵ درصد (m/m) بیشتر نبوده و با ویژگی های فیزیکی و شیمیایی استانداردها مطابقت داشته باشد.

یادآوری - طبق استاندارد (EC) حداکثر اسیددیده آزاد نباید از دو گرم اسید اولئیک در صد گرم بیشتر باشد.

۲-۴-۲۱ روغن زیتون کاملا بکر extra virgin olive oil
روغن زیتون بکر قابل مصرف بشکل موجود که درجه ارگانولپتیک آن ۶/۵ یا بیشتر بوده و اسیددیده آزاد آن برحسب درصد اسید اولئیک از ۱ درصد (m/m) بیشتر نباشد و با ویژگی های فیزیکی و شیمیایی مقرر شده در استانداردها مطابقت داشته باشد.

۲-۴-۲۲ روغن هسته زیتون olive dernel oil
روغن بدست آمده از هسته زیتون.

۲-۴-۲۳ روغن حوض های آب گیاهی oil from vegetable water vats
روغن جمع آوری شده از حوض های آب گیاهی.

۲-۴-۲۴ روغن گوشت زیتون olive pomace oil
مخلوط روغن تصفیه شده گوشت زیتون و روغن زیتون بکر قابل مصرف خوراکی به شکل موجود که با ویژگی های فیزیکی و شیمیایی استانداردها مطابقت دارد.
یادآوری- این مخلوط در هیچ حالتی نمی تواند روغن زیتون نامیده شود.

۲-۴-۲۵ روغن خالص گوشت زیتون crude olive pomace
روغنی که بوسیله حلال از کنجاله زیتون بدست آمده و با ویژگی های فیزیکی و شیمیایی استاندارد ها مطابقت دارد. باستثناء روغن هایی که از طریق استریفیکاسیون مجدد و هر نوع مخلوط با سایر انواع روغن ها بدست آمده باشد.

refined olive pomace oil	۲۶-۴-۲ روغن تصفیه شده گوشت زیتون
روغنی که با روش های تصفیه ای که در ساختار گلیسیریدی اولیه تغییری نمی دهند، بدست می آید. ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی این روغن باید با استانداردهای مربوطه مطابقت داشته باشد.	
یادآوری - این روغن هم به شکل موجود و هم بصورت مخلوط با روغن زیتون خام مصرف خوراکی دارد.	
re-extracted olive pomace oil	۲۷-۴-۲ روغن گوشت زیتون با روغن کشی مجدد
روغن بدست آمد طی فشردن دوباره گوشت زیتون.	
thick oil	۲۸-۴-۲ روغن ناخالص
روغنی که بدلیل وجود مقدار زیادی آب و ناخالصی ها در ته حوضچه جمع می شود.	
	۵-۲ اصطلاحات آنالیز حسی
sensory analysis	۱-۵-۲ آنالیز حسی
آزمایش خواص اورگانولپتیک یک محصول یا اندام های حسی.	
organoleptic	۲-۵-۲ اورگانولپتیک
مربوط به خواصی که با اعضا حسی، دریافت و درک می شوند.	
tasting	۳-۵-۲ ارزیابی (چشیدن)
عملی که مستلزم درک، تجزیه و تحلیل و قضاوت در مورد خواص اورگانولپتیک بویژه بویایی، چشایی، لامسه و خواص نوعی یک فرآورده غذایی است.	
taster	۴-۵-۲ ارزیاب
فردی انتخابی و آموزش دیده که برای آنالیز حسی محصول تحت شرایطی کنترل شده به کار گرفته می شود.	
expert taster	۵-۵-۲ ارزیاب خبره
ارزیابی که در تجزیه و تحلیل حسی یک محصول معین و شناسایی اصولی آن و ترجیحات بازار و بازار پسندی محصول تخصص دارد.	
tasting panel	۶-۵-۲ هیات ارزیابی
گروهی که بصورت ویژه انتخاب و آموزش دیده اند که برای تجزیه و تحلیل حسی محصول تحت شرایط کنترل شده قضاوت کنند.	
flavour	۷-۵-۲ طعم
ترکیبی از حس بویایی، چشایی، لامسه و نوعی، که ارزیاب را قادر می سازد محصول غذایی را شناسایی نموده و با معیاری درسطوح مختلف و مطلوب یا نامطلوب طبقه بندی نماید.	
fruity	۸-۵-۲ جاذب
جذابیت رایحه و مزه میوه تازه و سالمی که در بهترین زمان رسیدن چیده شده باشد.	
aftertaste	۹-۵-۲ ته مزه
ترکیبی از احساس ها بعد از ناپدید شدن محرک و تفاوت آنها با احساس های دریافتی پیشین.	