

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Bilim ve Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi
Zeytinyağı Analiz Sonuç Raporu

Barkod No:	ZTY25/0034
Numune	Zeytinyağı
Analiz İstemi	Tam Analiz Paketi
Marka / Üretici İsmi (Üretim yeri)	THELEIS GIDA SAN. A.Ş
Numune Geliş/Analiz Bitiş Tarihi	30.01.2025 / 12.02.2025
Zeytin Çeşidi ve Üretim Yılı	Edremit çeşidi Erken Hasat 2024 (Ezine/Çanakkale)

Yapılan Analizler	Sonuç	2023/20'ye göre Zeytinyağı Ticari Standart Limitleri *
¹ İyot Sayısı (Iodine Value)	84.45	75-94*
² Kırılma İndisi (nD 20°C) (Refractive Index)	1.4702	1.4677–1.4705*
³ Özgül Ağırlık (20°C/20°C su) (Specific Gravity)	0.911	0.910–0.916*
⁴ Nem ve Uçucu Madde (% en çok) (Moisture and Volatile Matter Content)	0.08	≤ 0.20*
⁵ Toplam Fenol Değeri (mg/kg GAE) (Total Biophenol)	350.16	---
⁶ Asit Sayısı / Serbest Yağ Asitliği (Free Fatty Acid Content) (% Oleik Asit Cinsinden) (Oleic acid % m/m)	0.45	≤ 0.80 % Oleik Asit cinsinden**
⁶ Peroksit Tayini (meq O ₂ /kg yağ) (Peroxide Value)	2.95	≤ 20 meq O ₂ /kg yağ**
⁶ K232 (Absorbency in UV K232)	1.9049	< 2.50**
⁶ K268 (Absorbency in UV K268)	0.1053	< 0.22**
⁶ Delta K (Absorbency in UV DK)	-0.0045	< 0.01**
⁶ Palmitik Asit (C16:0) %	12.24	%7.50 – %20.00*
⁶ Palmitoleik Asit (C16:1) %	0.72	%0.30 – %3.50*
⁶ Margarik Asit (C17:0) %	0.19	≤ %0.40*
⁶ Margoleik Asit (C17:1) %	0.22	≤ %0.60*
⁶ Stearik Asit (C18:0) %	3.34	%0.50 – %5.00*
⁶ Oleik Asit (C18:1) %	72.17	%55.00 – %83.00*
⁶ Linoleik Asit (C18:2) %	9.38	%2.50 – %21.00*
⁶ Linolenik Asit (C18:3) %	0.67	≤ %1.00*
⁶ Araşidik Asit (C20:0) %	0.54	≤ %0.60*
⁶ Gadoleik Asit (C20:1) %	0.30	≤ %0.50*
⁶ Behenik Asit (C22:0) %	0.13	≤ %0.20*
⁶ Lignoserik Asit (C24:0) %	0.10	≤ %0.20*

¹ Gündoğdu M.A., Şeker M., 2020. Determination of Some Chemical Characteristics and Volatile Components of Olive Oil in Geyikli Region. COMU LJAR 1(1): 69-79

² TS EN ISO 6320

³ TS 342

⁴ TS EN ISO 662

⁵ Şeker M., Gündoğdu M.A., Gül M.K., Kaleci N., 2013. Doğu Karadeniz Bölgesi Yerli Zeytin Çeşitlerinden Elde Edilen Zeytinyağlarının Yağ Asitleri ve Genel Kimyasal Bileşiminin Belirlenmesi. Zeytin Bilimi 4(1): 9-20.

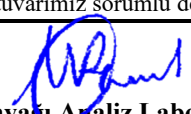
⁶ Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği (Tebliğ No: 2023/20)

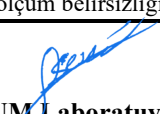
* Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı Ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği (Tebliğ No: 2023/20) ile uyumludur. Numune tebliğdeki kriterlere göre zeytinyağı standartlarına uymaktadır.

** Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı Ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği (Tebliğ No: 2023/20)'ne göre Natürel Sızma Zeytinyağı Ticari Standart Limitlerine Uygundur.

** Complies with Extra Virgin Olive Oil Limits (TGK 2023/20 and IOC Trade Standards 2022).

NOT: Yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir. Numune alma işlemi müşteri tarafından gerçekleştirilmiştir. Numune geldiği haliyle çalışılmıştır. Numune almadan kaynaklı, numunede oluşacak sapmalardan laboratuvarımız sorumlu değildir. Numune sonucuna numune almadan gelen ölçüm belirsizliği yansıtılmamıştır.


Zeytinyağı Analiz Laboratuvarı
Akademik Danışmanı
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Ali GÜNDOĞDU


ÇOBİLTUM Laboratuvarları
Müdür Yardımcısı
Dr. Öğr. Üyesi Fatih SEZER

Çanakkale Onsekiz Mart University
Science and Technology Application and Research Centre
Olive Oil Analysis Result Report

Barcode No:	ZTY25/0034
Sample	Olive Oil
Analysis	Full Analysis Package
Trademark / Company Name	THELEIS GIDA SAN. A.Ş (THELEIS FOOD INDUSTRY. CO)
Sample Arrival / Analysis End Date	30.01.2025 / 12.02.2025
Production Place and Year	Edremit cultivar Early Harvest 2024 (Ezine/Çanakkale)

Analysis	Results	Limits ⁶
¹ Iodine Value	84.45	75-94*
² Refractive Index (nD 20°C)	1.4702	1.4677–1.4705*
³ Specific Gravity (20°C/20°C water)	0.911	0.910–0.916*
⁴ Moisture and Volatile Matter Content (% max.)	0.08	≤ 0.20*
⁵ Total Biophenol (mg kg ⁻¹ GAE)	350.16	---
⁶ Free Fatty Acid Content (Oleic acid % m/m)	0.45	≤ 0.80 % Oleic acid**
⁶ Peroxide Value (meq O ₂ kg ⁻¹ oil)	2.95	≤ 20 meq O ₂ kg ⁻¹ oil**
⁶ Absorbency in UV K232	1.9049	< 2.50**
⁶ Absorbency in UV K268	0.1053	< 0.22**
⁶ Absorbency in UV DK	-0.0045	< 0.01**
⁶ Palmitic Acid (C16:0) %	12.24	%7.50 – %20.00*
⁶ Palmitoleic Acid (C16:1) %	0.72	%0.30 – %3.50*
⁶ Heptadecanoic Acid (C17:0) %	0.19	≤ %0.40*
⁶ Heptadecenoic Acid (C17:1) %	0.22	≤ %0.60*
⁶ Stearic Acid (C18:0) %	3.34	%0.50 – %5.00*
⁶ Oleic Acid (C18:1) %	72.17	%55.00 – %83.00*
⁶ Linoleic Acid (C18:2) %	9.38	%2.50 – %21.00*
⁶ Linolenic Acid (C18:3) %	0.67	≤ %1.00*
⁶ Arachidic Acid (C20:0) %	0.54	≤ %0.60*
⁶ Gadoleic Acid (C20:1) %	0.30	≤ %0.50*
⁶ Behenic Acid (C22:0) %	0.13	≤ %0.20*
⁶ Lignoceric Acid (C24:0) %	0.10	≤ %0.20*

¹ Gündoğdu M.A., Şeker M., 2020. Determination of Some Chemical Characteristics and Volatile Components of Olive Oil in Geyikli Region. COMU LJAR 1(1): 69-79

² TS EN ISO 6320

³ TS 342

⁴ TS EN ISO 662

⁵ Seker M., Gundogdu M.A., Gul M.K., Kaleci N., 2013. Determination of Fatty Acid Composition and Main Chemical Characteristics of Olive Oils Obtained from Local Olive Varieties of East Blacksea Region. Zeytin Bilimi 4(1): 9-20.

⁶ TFC 2023/20 (IOC-COI/T.20/Doc. No 33)

* It complies with the Turkish Food Codex Communiqué on Olive Oil and Olive Pomace Oil Analysis Methods (Communiqué No: 2023/20). The sample complies with olive oil standards according to the criteria in the communiqué.

** Complies with Extra Virgin Olive Oil Limits (TGK 2023/20 and IOC Trade Standards 2022).

As a result of the inspection and analysis, the above-mentioned values were determined. Sampling was carried out by the customer. The sample was analyzed as received. Our laboratory is not responsible for any deviations in the sample due to sampling. Measurement uncertainty due to sampling is not reflected in the sample result.


Approved By
Mehmet Ali GÜNDOĞDU, Ph.D.


Daputy Director of Laboratory
Asst. Prof. Fatih SEZER