

Η μούργα στο ελαιόλαδο

Πολλοί από εσάς με έχετε ρωτήσει τι είναι η «μούργα» στο ελαιόλαδο. Γι' αυτό σήμερα σας στέλλω ένα μικρό αλλά ενδιαφέρον σχετικό κείμενο για τη μούργα.

Τι είναι η μούργα στο ελαιόλαδο?

Μετά τη διαδικασία παραγωγής ελαιολάδου στο ελαιοτριβείο, στο ελαιόλαδο υπάρχει ακόμα ένα μικρό ποσοστό (περίπου 5%) συστατικών που προέρχονται από τον καρπό της ελιάς. Αυτά είναι κυρίως ζάχαρα και πρωτεΐνες και είναι πιο βαρετά από το ελαιόλαδο.

Η κοινή του ονομασία είναι μούργα, αλλά ονομάζεται και «αλουπός», «ποκαθούλιασμα», «ίζημα», ή «λάσπη».

Η μούργα είναι πιο βαρετή από το ελαιόλαδο

Λόγω του ότι η μούργα είναι πιο βαρετή από το ελαιόλαδο, μέσα σε λίγες εβδομάδες, αρχίζει να μαζεύεται στον πάτο του δοχείου που είναι φυλαγμένο το ελαιόλαδο.

Η μούργα βλάπτει το ελαιόλαδο μας, αλλά όχι τον καταναλωτή

Η μούργα δεν μας βλάπτει όταν είναι ανακατεμένη στο ελαιόλαδο που μόλις παράχθηκε, αλλά σίγουρα δεν είναι νόστιμη για να φαγωθεί από μόνη της! Βλάπτει όμως το ελαιόλαδο μας γιατί τα ζάχαρα που περιέχει μπορούν να ζυμωθούν και να απελευθερώσουν άσχημες μυρωδιές. Γι' αυτό είναι πάντα καλό να αφαιρείται η μούργα από το ελαιόλαδο όσο πιο νωρίς γίνεται.

Η μούργα σε λάδια «αμαρκέ»

Κατά κανόνα, τα λάδια που κυκλοφορούν από σπίτι σε σπίτι, έχουν μέσα και τη μούργα τους, εκτός και εάν ο παραγωγός που πωλεί ο ελαιόλαδο έχει προβεί σε κάποιες διαδικασίες αφαίρεσής τους. Δεν είναι τραγικό το να υπάρχει η μούργα, αλλά σημαίνει ότι πρέπει να αφαιρείται μεταγγίζοντας το ελαιόλαδο τουλάχιστο τρεις φορές σε άλλα δοχεία. Επίσης, καλό είναι να έχουμε υπόψη ότι η μούργα έχει ήδη αγοραστεί, και είναι εντελώς άχρηστη.

Η μούργα στα συσκευασμένα ελαιόλαδα

Οι σωστοί συσκευαστές ελαιολάδου, αφαιρούν τη μούργα από το ελαιόλαδο πολύ πριν την εμφιαλώσουν, έτσι ώστε αυτή να μην απειλεί την ποιότητα του ελαιολάδου, και επίσης να μην επιβαρύνει οικονομικά τον καταναλωτή.

Δυστυχώς όμως υπάρχουν και συσκευαστές που εσκεμμένα αφήνουν τη μούργα στο ελαιόλαδο ή προσθέτουν μούργα σε παλιά λάδια για να δώσουν την εντύπωση ότι αυτά είναι φρέσκα ή γνήσια, χωρίς αυτά να είναι...