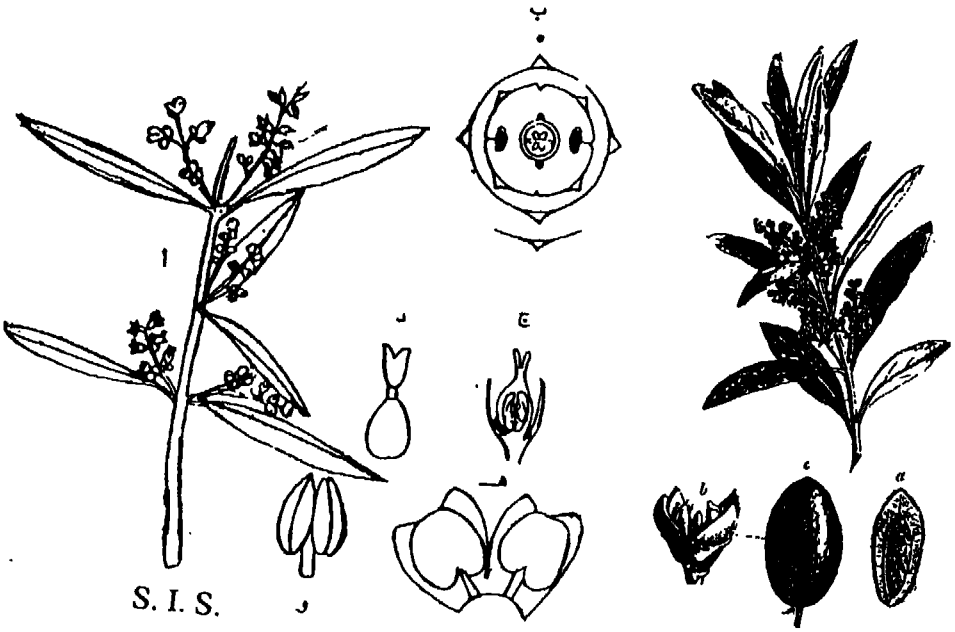
Converted by Tiff Combine - (no stamps are applied by registered version)

والعُـقل. وهناك صنفان شـائعـان من الزيتون: أحـدهمـا ذو ثمار كـبيـرة تصلح للتخليل، والآخر ثماره صغيرة بها نسبة كبيرة من الزيت.

ويُستخلص زيت الزيتـون بسحق الثمار الناضجة الكاملة والـتى تحتوى عادة على ٢٠ - ٣٠٪ من الزيت، بينما يتكون لب الثمرة من ٦٠ - ٨٠٪ من الزيت. ولزيت الزيتـون أنواع فمنهـا الحلو، ومنهـا الحريف. ويمـتاز زيت الزيتـون بلونه الأصفر المائل للخضرة، وأنه يتكون كله تقريبًا من دهن غير مشبع.

ويُستخدم زيـت الزيتون بكثرة فى الدول المطلة على البحر المتوسـط، وتعتبر إيطاليا هى المنتجة الرئيـسية لزيت الزيتون فى العالم، كما تصنع وتستـهلك أسبانيا واليونان كميات كبيرة منه، وفى الوطن العـربى تشتهر دول المغرب العربى بزراعته واستخدامه.




الفصيلية الزيتونية، (الزيتون)

(أ) نبات مـزهر ، (ب) مسقط زهرى، (جـ) قطاع طولى فى الزهرة)، (د) مـتاع، (هـ) بتلتان تحملان سداتين، (و) سداة.