

دستنامه " راهنمای جامع ارزیابی حسی روغن زیتون بکر" نگارش دکتر فروغ شواخی و مهندس محمد عرب، عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی و عضو گروه ارزیابی حسی روغن زیتون استان گلستان منتشر شد. این دستنامه بر اساس تجربه نگارندگان و مطالب دوره تخصصی ارزیابی حسی روغن زیتون در کشور اسپانیا در سال ۱۴۰۲ نوشته شده است و هدف آن ارائه راهنمای قابل استفاده برای محققان، صاحبان صنایع روغن کشی زیتون، دانشجویان رشته تولید و فرآوری زیتون، مروجان، کارشناسان فعال در زمینه فرآوری زیتون و مصرف کنندگان روغن زیتون است. مواردی که در این دستنامه به آنها پرداخته شده است شامل روش استاندارد و کاربردهای ارزیابی حسی روغن زیتون بکر، عوامل موثر بر ویژگی های حسی روغن زیتون، واژه های تخصصی ارزیابی حسی روغن زیتون و مفاهیم آنها، آخرین تغییرات استانداردهای ملی و بین المللی آزمون حسی روغن زیتون و الزام های ورود به بازارهای جهانی و شرکت در مسابقات بین المللی هستند.