Farklı Hasat Sonrası Bazı Uygulamaların Organik Yetiştirilen Nar Meyvelerinin Depolanabilirliğine Etkilerinin Araştırılması

Cemre Aktürk

Özet

Nar meyvelerinin hem ihracatta hem de iç piyasada tüketiminin arttırılmasının en etkili yolu, dayanıklılığı arttırmaktır. Bu durum, uzun süreli depolama yöntemini açığa çıkarmaktadır. Litaratürde, nar depolama ile ilgili yeterince araştırma olmaması sebebi ile bu proje bir ilk konumundadır.

Bu projede; Güney çiftliklerinde, yetiştirilen organik nar meyvelerinin Siega Citrus ve Siega Fresh uygulamaları ile daha uzun raf ömrü dayanıklılığı amaçlamış bulunmaktayız.

Organik olarak üretilen nar meyveleri modifiye atmosfer (MA)ambalajlarına yerleştirildikten sonra ağzıları açık şekilde soğuk hava odasına yerleştirilmiştir. Bu çalışmada, Siega Fresh Finish (SFF) uygulamaları ULV cihazıyla, içerisi sis olacak şekilde firma yetkilileri tarafından uygulanmıştır. Uygulama sonrası soğuk hava odası 6 °C sıcaklıkta ve %90 oransal nemde çalıştırılarak ön soğutma işlemi yapılmıştır. Uygulama yapılmayan nar meyveleri(kontrol) uygulama süresince aynı ortam koşullarına sahip başka bir soğuk odada tutulmuştur.

Projenin bizlere getirdiği sonuçlarda ise; uygulamalar sonucunda depolama süresince Şubat ayının ilk haftası kontrole göre toplam çürüklük %42 oranında azalmıştır.

Anahtar Kelimeler

Nar, depolama, MA, Siega Fresh

Abstract

The most effective way to increase the consumption of pomegranate fruits both in export and in the domestic market is to increase durability. This reveals the long-term storage method. Since there is not enough research on pomegranate storage in the literature, this project is in the first place.

In this project; We aim for longer shelf life durability with Siega Citrus and Siega Fresh applications of organic pomegranate fruits grown in southern farms.

Organically produced pomegranate fruits were placed in modified atmosphere (MA) packages and then placed in the cold air chamber with their mouths open. In this study, Siega Fresh Finish (SFF) applications were applied by the company officials with the ULV device, with fog inside. After the application, the cold air chamber was operated at 6 °C and 90% relative humidity, and pre-cooling was performed. Untreated pomegranate fruits (control) were kept in another cold room with the same ambient conditions during the application.

In the results that the project brought to us; As a result of the applications, the total rot decreased by 42% compared to the control in the first week of February during the storage period.

Key Words

Pomegranate, storage, MA, Siega Fresh