

YA MEYVE VE SEBZELERDE DERİM (HASAT) SONRASI OLU AN KAYIPLAR

Yıllık ya meyve ve sebze üretimimiz 39.960.431 tondur. Ya meyve ve sebze üretimimizin tür ve çeşitlere göre de i mekle birlikte tahmini olarak %10-30'u üreticiden tüketiciye ula ncaya kadar bozulup atılmaktadır. Derim, muhafaza ve pazarlama olmak üzere üç ana kademedede olu an bu kayıplar ürüne ba lı olarak %50-60'lara kadar çıkmaktadır.

Meyve ve sebzelerimizin %50-60'lara kadar varan oranlarda derim sonrası bozulma nedenleri arasında, uygun derim zamanının saptanamaması, su kaybı ve dolayısıyla ürünün kalite de erinin dü mesi, kontrollü depolama ko ullarının yoklu u sayılabilir.

Ülkemizde hiç tarım ilacı kullanılmadı ı takdirde ortalama ürün kaybı oranının %65 olaca ı belirtilmektedir. Bugün tarım ilacı kullanılmasına ra men ürün kaybının %35 dolayında oldu u tahmin edilmektedir.

Ya meyve ve sebzelerin derimden tüketiciye ula ncaya kadar ki a amalarda ki kayıpların, derim sırasında %4-12, ürünlerin pazara veya hale ta nması sırasında %2-8, pazara hazırlık a amasında %5-15, depolama sürecinde %3-10 ve

tüketici a amasında %1-5 olmak üzere %15-50'ye kadar çıkabildi i bildirilmektedir.

Birim alandan elde edilen verim arttırılmasa bile derimden itibaren tüketiciye ula ncaya kadar olu acak kayıpların azaltılmasıyla birim alandan elde edilen gelir artımı olacaktır.

Ülkemizde meyve ve sebze üretimindeki kayıpların sebepleri unlardır:

Üretim sırasında yapılan yanlı uygulamalar, hastalık ve zararlılarla mücadele konusundaki eksiklikler/hatalar,

Derim sırasında uygun tekniklerin kullanılmaması ve gerekli uygulamaların bilinmemesi,

Derimden sonra yapılması gereken ön so utma ve paketlenme konusundaki eksiklikler, muhafaza ve pazarlama konusundaki eksiklikler ve hatalardır.

I. Taze meyve ve sebzelerdeki derim sonrasındaki en yaygın kayıp sebepleri

Derim Esnasındaki Kayıpların Nedenleri

1-Ürünün olgunla madan önce veya a ırılı olgun olması,

2-Bahçede yetersiz ve uygunsuz meyve toplama kapları,

3-Derim metotlarının eksikli inden dolayı mekanik zararlanmalar,

4-Güne ten ürünü korumada ba arısızlık,

5- Paketleme evlerine teslimde veya pazara ta ımada gecikmeler.

II. Ta ıma sırasında olu an kayıpların nedenleri

1. Sert, kaba i leme mekanik zararlanmaları arttırmaktadır,

2. Ta ıma sırasında havalandırma, nem, sıcaklık uygun olarak yapılmasının eksikli i,

3. Kamyon ve tırla ta ımada uygun olmayan ürünlerin karı ık olarak ta ınması (Etilen üreten elma ile etilen üretmeyen muz gibi meyveler, sıcaklık istekleri farklı birlikte yüklenmemesi gereken ürünler farklı konteynerlere yüklenmelidir),

4. Ta ıma sırasında çürümeler.

III. Bahçede veya Paketleme evlerinde tüketici için ürünün hazırlanmasında ki kayıpların nedenleri

1. Seçme, boylamada ba arısızlık (önemli eksiklikler ve çürüme, temizli e dikkat edilmemesi), 2. Yetersiz havalandırma ve so utma

ile çürümelerin artması ve mekanik zararlar sonucunda uygun olmayan paketlenme,

3. Bahçedeki meyve sıcaklığını düürmede ba arısızlık (Yüklemeden önce so utma yapılmaması),

4. Steril temiz bir ortamda çalı ma eksikli i.

IV. Gönderildi i yerde ürünün i lenmesi sırasında olu an kayıpların nedenleri

1. Yükleme, bo altma sırasında kötü çalı ma,

2. Ürünün uygun olmayan çevre ko ullarında tutulması,

3. Ürünün tüketiciye ula masını geciktirmek,

4. Uygunsuz, yanlış olgunla tırma, depolama,

5. Steril temiz bir ortamda çalı ma eksikli i.

V. Tüketici tarafından ürünün evde tüketilmesi sırasında olu an kayıpların nedenleri

1. Tüketimde gecikme,

2. Yanlış depolama (Evde buzdolabı eksikli i veya muhafaza bilgi eksikli i).

Kayıpların Azaltılması için Çözüm Önerileri

1- Derim zamanında yapılmalı,

2- Derim yapacak ki ilerin ehil olması ve uygun meyve toplama kapları seçilmelidir.

3- Ürünü güne ten korumak için tül çekilmesi,

4- Ürün derim edilir edilemez en kısa sürede pazara yada paketlenme evine ula tırılmalıdır.

5- Ürün ta ımaya uygun araçlarla yapılmalıdır.

6- Ta ımda birbirini olumsuz etkileyen ürünler ayrı ayrı ta ınmalıdır.

7- Paketleme evinde seçme ve boylama iyi yapılmalıdır.

8- Havalandırma ve so utma yeterli olmalıdır.

9- Ürüne, bahçede hasattan sonra yüklemeden önce muhakkak ön so utma yapılmalıdır.

10- Ta ıma sırasında uygun ambalaj kullanılmalı ürün sarsılmayacak ekilde paketlenme yapılmalıdır.

11- Uygun depo ko ullarında ürün depolanmalı,

12- Çalı ma ortamları steril ve temiz olmalı

13- Tüketiciye zamanında ula tırılmalı ve tüketici zamanında tüketim yapılmalıdır.

Adres : P.K. 27 Erdemli-Mersin
Web : <http://arastirma.tarim.gov.tr/alata>
E-Posta : alata@gthb.gov.tr
Santral : 0 324 518 00 52
Belgegeçer : 0 324 518 00 80

T.C.

GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLI I
Tarımsal Ara tırmalar ve Politikalar Genel Müdürlü ü
Alata Bahçe Kültürleri Ara tırma Enstitüsü
Erdemli-Mersin



YA MEYVE VE SEBZELERDE
DER M (HASAT) SONRASI
OLU AN KAYIPLAR VE ÇÖZÜM
ÖNER LER

Mustafa ÜNLÜ
Ziraat Yüksek Mühendisi



Erdemli-2015