

Proje No	
Proje Başlığı	“Washington Navel” Portakal Çeşidinde Hasat Sonrasında Depo Çürüklüklerini Kontrol Edebilecek ve Meyve Kalitesini Koruyabilecek Alternatif Yöntemlerin Araştırılması
Projeyi Yürüten Kuruluş	Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
Projeyi Destekleyen Kuruluş	TAGEM
Proje Yürütücüsü	Dr. Işıl YILDIRIM
Yardımcı Araştırmacılar	Zir. Yük. Müh. Cemile Ebru ONURSAL, Dr. Arzu BAYIR YEĞİN Zir. Yük. Müh. İlker KURBETLİ, Prof. Dr. Mustafa ERKAN
Başlama- Bitiş Tarihleri	2019-2020
Projenin Toplam Bütçesi:	35000TL
<p>Proje Özeti: Sentetik kimyasallara alternatif çevre dostu hasat sonrası uygulamaları arasından, bu çalışma ile turunçgillerde hasat sonrasında ortaya çıkan fizyolojik ve patolojik kaynaklı kayıpları azaltabilecek ümit var özgün bir yöntem geliştirilmesi amaçlanmaktadır. Bu hedeflerle bu projede, sıcaklık uygulaması (sıcak suya daldırma) (SSD), inorganik tuzlardan potasyum bikarbonat (PB), Arap zamkı (AZ) uygulamasının tek başına, ikişerli veya tümünün kombinasyonlarının hasat sonrasında portakalların turunçgil yeşil ve mavi çürüklük (<i>Penicillium digitatum</i> (Pers.:Fr.) Sacc. ve <i>Penicillium italicum</i> Wehmer) kontrolü, depo ömrü ve meyve kalitesi üzerine etkileri araştırılacaktır. Hasat edilen ‘Washington Navel’ çeşidi portakallara depolama öncesi: 53°C sıcaklıktaki sıcak suya 3 dakika (dk.) süreyle daldırma (SSD), 3 dakika (dk.) süreyle 20°C sıcaklıktaki %1 ve %3 (w/v) potasyum bikarbonat çözeltisine daldırma, 3 dakika (dk.) süreyle %10 ve %15 (w/v) Arap zamkı çözeltisine daldırma, sıcak su ile potasyum bikarbonat çözeltisinin kombinasyonu, sıcak su ile Arap zamkının kombinasyonu, potasyum bikarbonat ile Arap zamkının kombinasyonu ve her 3 uygulamanın kombinasyon uygulamaları yapılacaktır. Bir grup meyve 30 saniye süreyle ticari fungusit Imazalil’e (1000 ppm) batırılacaktır. Kontrol grubu meyveler 20°C sıcaklıktaki çeşme suyuna 3 dk süreyle daldırılacaktır. Uygulamaların ardından portakallar 5°C sıcaklıkta %85-90 oransal nemde 5 ay süreyle muhafazaya alınacaktır. Depolanan portakallardan belirli aralıklarla alınan meyve örneklerinde muhafaza sırasında meydana gelen çeşitli fiziksel, kimyasal değişimler (ağırlık kaybı, renk, SÇKM, asitlik, toplam fenol, antioksidanlık vs.) ve fungal çürümeler incelenecektir.</p>	
Anahtar Kelimeler: Portakal, Alternatif, Fungusit, Tuzlar, Kaplama	