

Proje No	
Proje Başığı	Hasat Sonrası Putresin ve Salisilik Asit Uygulamalarının 'Fuerte' ve 'Hass' Avokado eřitlerinde Derim Sonrası Fizyolojisi zerine Etkileri
Projeyi Yürüten Kuruluř	Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüđü
Projeyi Destekleyen Kuruluř	TAGEM
Proje Yürütücüsü	Cemile Ebru ONURSAL
Yardımcı Araştırmacılar	Dr. Iřılay YILDIRIM, Kimya Müh. Tuba SEÇMEN, Zir.Yük.Müh. Mahmut Alper ARSLAN, Prof.Dr. Mehmet Ali KOYUNCU, Arař.Gör. Derya ERBAŐ
Bařlama- Bitiř Tarihleri	01.01.2019-.31.12.2021
Projenin Toplam Bütçesi:	50 000 TL
Proje zeti: Bu projede, avokado meyvelerinde depolama ve raf ömrü sırasında kalitenin daha uzun süre korunması amacıyla hasat sonrası putresin ve salisilik asit uygulamalarının Fuerte ve Hass avokado çeşitlerinde derim sonrası fizyolojisi üzerine etkileri araştırılacaktır. Hass eřidi meyveleri Őubat ayı ortasından başlayarak 45 gün aralıklarla, Fuerte eřidi meyveleri ise Kasım ayı sonundan başlayarak yine 45 gün aralıklarla  dönemde hasat edilecektir. Hasatlardan sonra meyvelere 0.5, 1, 2 ve 4 mM dozlarında putresin ve 0.5, 1, 2 ve 4 mM dozlarında salisilik asit uygulamaları yüzey yapıştırıcı kullanarak (Tween- 20) 10 dakika süreyle daldırma şeklinde uygulanacaktır. Sulu kontrol uygulaması için örnekler saf suya daldırılacaktır. Kontrol uygulaması meyvelerine ise hiçbir uygulama yapılmayacaktır. Uygulamalardan sonra meyveler 6°C sıcaklık ve % 90±5 nisbi nem koşullarında 60 gün süreyle depolanacaktır. Depolama başlangıcında ve 15 gün aralıklarla çıkarılan meyve örneklerinde fiziksel ve kimyasal analizler yapılacaktır. Raf mr çalışmaları için her analiz döneminde soğuk muhafazadan çıkartılan meyveler 20°C'de olgunlaştırma için bekletilecek, 7 ve 14. günlerde duyuşal, fiziksel ve biyokimyasal kalite analizleri yapılacaktır. Bu ölümlerin yanında depolama süresince patojenik ve fizyolojik kaynaklı kayıplarda incelenecektir.	
Anahtar Kelimeler: Avokado, depolama, putresin, salisilik asit	