

Proje No	
Proje Başlığı	Eşme Ayva Çeşidinde Derim Sonrası Oksalik Asit ve Nitrik Oksit Uygulamalarının Depolama Süresi Üzerine Etkileri
Projeyi Yürüten Kuruluş	SDÜ-MAREM, Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
Projeyi Destekleyen Kuruluş	Tübitak-1002
Proje Yürütücüsü	Prof Dr. Mehmet Ali Koyuncu
Yardımcı Araştırmacılar	Cemile Ebru Onursal Tuba Seçmen, Atakan Güneylü (MAREM), Seda Sevinç Üzümcü (MAREM)
Başlama- Bitiş Tarihleri	2018-2019
Projenin Toplam Bütçesi:	Toplam: 30000TLbatem bütçe: 16500 TL
<p>Projede, Türkiye'de ticari olarak yetiştiriciliği yapılan Eşme ayva çeşidinde derim sonrası oksalik asit ve nitrik oksit uygulamalarıyla; muhafaza ve raf ömrü süresince kalitenin daha uzun süre korunması amaçlanmıştır.</p> <p>Türkiye dünya ayva üretiminde ilk sırada yer almaktadır. İhracatın ve iç piyasada tüketimin artırılabilmesi için derimden sonra meyvelerde muhafaza ve pazarlama süresince kalitenin daha uzun süre korunması önem taşımaktadır. Ayvada soğuk muhafaza süresince ortaya çıkan fizyolojik bozukluklar ve patojen gelişimi ayva depolamasını sınırlandıran en önemli problemlerin başında gelmektedir. Özellikle depolama sürecinde karşılaşılan meyve eti kahverengileşmesi ve bunu takiben patojen gelişiminin artması kayıp oranlarını önemli ölçüde arttırmaktadır. Ayvalardaki meyve eti kahverengileşmesinin üşüme zararı belirtisi olduğuna yönelik bilgiler mevcuttur. Oksalik asit ve nitrik oksit uygulamalarının diğer meyve türlerinde meyve eti kararmaları ve üşüme zararı üzerine olumlu sonuçlar verdiği bilinmektedir. Bu projeye oksalik asit ve nitrik oksitin ayvada bu konularda olası etkileri incelenecektir. Son yıllarda bazı meyve ve sebze türlerinde derim sonrası ömrün uzatılması ve kalite kaybının azaltılması amacı ile oksalik asit ve nitrik oksit uygulamaları üzerine çalışmalar yapılmaktadır. Ancak ayvada oksalik asit ve nitrik oksit uygulamalarını içeren bir derim sonrası çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu durum projeyi özgün kılmaktadır.</p> <p>Proje kapsamında, optimum derim tarihinde derilecek Eşme ayva çeşidi meyvelerine farklı dozlarda oksalik asit (0, 1, 3 ve 5 mM) ve nitrik oksit (0, 0.5, 1 ve 2 mM) uygulamaları yapılacaktır. Uygulamalardan sonra meyveler 0°C ve % 85-90 oransal nem koşullarında 6 ay süreyle depolanacaktır. 45 gün aralıklarla soğuk odalardan çıkartılacak meyvelerde ağırlık kaybı, meyve eti sertliği, suda çözünür kuru madde miktarı, titre edilebilir asitlik miktarı, meyve kabuk rengi, solunum hızı, etilen üretim miktarı ölçümleri, duyu değerlendirmeler ile fizyolojik ve patojen kaynaklı kayıplar incelenecektir. Raf ömrünü belirlemek amacıyla her dönem soğuk odalardan çıkartılan meyveler 7 gün süreyle 20°C ve % 60±5 oransal nem koşullarında bekletilecek ve soğuk odada depolama boyunca yapılan tüm analizler tekrarlanacaktır. Ayrıca depolamanın başlangıcında, 90. ve 180. günlerinde bazı biyokimyasal analizler (toplam fenolik madde, antioksidan kapasite, toplam karotenoid) yapılacaktır.</p>	
Anahtar Kelimeler: Ayva, Eşme, Depolama, Oksalik Asit, Nitrik Oksit	