

1) Kuru incirde Aflatoksin gözle görülür mü?

Kuru incirde aflatoksine neden olan funguslar kojik asit üretir. Kojik asit ultraviyole ışık altında karanlık bir ortamda yeşil-mavi renkte bir ışıma yapar. Bu özellikten faydalanarak aflatoksinli incirler ayrılır. Karanlık oda şartlarında ultraviyole ışık olmadan gözle ayırt etmek mümkün değildir.

2) Kuru incirde aflatoksini yıkayarak temizleyebilir miyiz?

Üründe meydana gelen aflatoksini yıkayarak, silerek, keserek, dondurarak vb. uzaklaştırmak, temizlemek mümkün değildir.

3) İncirde kurt bulunması doğal olduğunu mu gösterir?

İncirde kurt bulunması onun doğal olduğunu göstermez. Uygun olmayan şartlarda kurutulan, depolanan tüm incirlerde kurt oluşumu gözlenir.

4) Kuru inciri tuzlu suyla yıkamak (bandırmak) kurtları öldürür mü?

Bandırma işlemi incirin yumuşamasına, toz ve kirden arınmasına sebep olurken incir kurtları üzerinde bir etkisi yoktur.

5) Kuru incir üzerinde bulunan un benzeri madde nedir? Sağlığa zararlı mıdır?

İncirin sorunsuz depolanabilmesi için uygun olan meyve neminin %25 ve altı olmalıdır. Bu değerin üzerinde neme sahip olan incirlerin uygun olmayan şartlarda depolanmasıyla meyve şekerinin yüzeyde birikmesi sonucunda meyve de beyaz unumsu oluşumlar gözlenir. Bunların sağlığa zararlı etkileri yoktur.

6) Her türlü incir kurur mu?

Aydın bölgesindeki kurutmalık incir çeşidi Sarılop tur. Kabuğunun ince ve şeker oranının yüksek olması ve bölgenin iklim şartlarının uygun olması bunun kurutulmasına imkan vermektedir. Kabuğu kalın incirler kurutmalık olarak uygun değildir.

7) Satın aldığım kuru inciri evde hangi şartlarda saklamalıyım?

Satın aldığınız inciri yıkamadan derin dondurucuda 1 hafta bekletirseniz incir kurdunu önlemiş olursunuz. Daha sonra +2-4 C° de buzdolabında yeme zamanına kadar saklanmalıdır. Yemeden önce mutlaka yıkanmalıdır.

8) İncir reçeli yaparken içerisinden sinek çıktı, sebebi nedir?

Bu reçel incir değil ilek (erkek incir) reçelidir. İlek reçeli yapılacaksa sinek girişi olmadan ilek meyveleri toplanmalıdır.

9) Taze incir derin dondurucuda saklanır mı?

Saklanabilir. Fakat evlerimizde bulunan -18C° şartlarındaki derin dondurucularda saklanan meyveler çözündüklerinde taze meyve özelliklerini kaybetmiş olurlar. Bu problemin önüne geçmenin yolu -40C°'de hücre özsuynun dışarı çıkmasını engelleyen şoklama uygulamasından sonra -18C° saklanmasıdır.