

Proje No	
Proje Başlığı	Yarı Kurutulmuş İncirlerde Farklı Muhafaza ve Depolama Tekniklerinin Araştırılması
Projeyi Yürüten Kuruluş	İncir Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
Projeyi Destekleyen Kuruluş	Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü
Proje Yürütücüsü	Dr.Erdem ÇİÇEK
Yardımcı Araştırmacılar	Ramazan KONAK Dr.İlknur KÖSOĞLU Nilgün TAN Gül Kuruoğlu AŞCI
Başlama ve Bitiş Tarihleri	
Özet	
<p>Kuru incirde hasat, ağaç üzerinde buruklaşarak kendiliğinden toprak yüzeyine düşen meyvelerin yerden toplanması ile gerçekleştirilir. %40-50 nem içeriğine sahip buruk incirler, %20-26 nem içeriğine ulaşmaya kadar güneş altında 3-7 gün süre ile kurumaya tabi tutulurlar. Güneşte kurutma ekonomik bir yöntemdir ancak zararlı, toz, toprak gibi istenmeyen yabancı maddelere açık oluşu ve kuruma süresinin günümüzde değişen iklim şartlarından dolayı uzama riski, alternatif kurutma tekniklerini de ön plana çıkarmaktadır. Ayrıca geleneksel kuru incir üretme metodunda buruk meyvelerin yerden hasat edilmesi hijyenik koşulları sağlamada ve mikrobiyal yükte olumsuz etkilere neden olmaktadır. Özellikle son yıllarda taze ürün ile arasında tat ve dokuda az fark olan ‘yarı-kurutulmuş’ veya ‘orta nemli’ ürünler, tüketici ve endüstri tercihleri açısından önem kazanmaktadır. Bu proje ile ağaç üzerinde buruklaşarak orta nemli ürün sınıfında yer alan incirlerin, yere düşmeden toplanması ve uygun koşullarda muhafaza ederek tüketime hazır hale getirilmesi hedeflenmektedir.</p> <p>Bu amaçla dalından toplanan yüksek nemli incirler kurutma seralarında yaklaşık %30 neme ulaşmaya kadar kurutulacak ve muhafaza yöntemlerinin belirlenmesi araştırılacaktır. Vakum paket ve modifiye atmosfer paket ile ambalajlanmış; elektro aktive su veya ısıtma işlemi ile dezenfekte edilmiş ürünler + 4°C’de 12 ay boyunca depolanarak fiziksel ve kimyasal değişimleri gözlenecektir. Ayrıca kontrol uygulaması olarak %30 nem içeriğine sahip ürün, -40 °C’de şoklanarak -18 °C’de depolanacaktır.</p> <p>Proje kapsamında kuru incir işlem basamaklarının azaltılarak daha doğal bir ürün elde edilmesi, yeni bir iş akış şeması oluşturularak ürünün pazarlanabilme ve pazarlanabilir ürün imkânının artırılması ve ayrıca ticari ürün elde edilebilmesi için gerekli bilimsel altyapının oluşturulması hedeflenmektedir. Bu ve benzeri çalışmalarla gelecekte ihraç edilebilecek incir ürünlerinin çeşitliliğinin artırılmasının önü açılacaktır.</p>	
Anahtar Kelimeler	Yarı Kuru incir, Modifiye atmosfer paketleme, Mikrobiyal yük