

Proje No	
Proje Başlığı	İncir Genetik Kaynaklarının Toplam Fenolik Madde İçeriği ve Toplam Antioksidan Aktivite Açısından Taranması ve Bazı Kurutmalık İncir Çeşitlerinde Fenolik Bileşenlerin Belirlenmesi
Projeyi Yürüten Kuruluş	İncir Araştırma Enstitüsü
Projeyi Destekleyen Kuruluş	TAGEM
Proje Yürütücüsü	İlknur Kösoğlu
Yardımcı Araştırmacılar	Ramazan Konak, Nilgün Tan, Hilmi Kocataş, Yrd. Doç. Çiğdem Yamaner, Prof. Dr. Ahmet Yemenicioğlu
Başlama ve Bitiş Tarihleri	01.01.2011-31.12.2013

Bu projenin amacı ülkemizin sahip olduğu incir genetik kaynaklarının toplam fenolik madde, antosyanin, flavanoid, antioksidan kapasite ve demir bağlama kapasitesi ile ilgili verileri ortaya koymak, bu özellikler açısından zengin olan çeşitlerin değerlendirme olanaklarının araştırılarak değişen tüketici talepleri doğrultusunda yeni pazar olanaklarını arttırmak, incirin biyo-kimyasal özellikleri ile ilgili daha sonra yapılması planlanan projelere temel verileri elde etmektir. Projenin diğer bir amacı Sarılop ve Sarızeybek çeşidinin fenolik bileşen kompozisyonunu ortaya koyarken toplam antioksidant kapasitesi ile ilgili veriler elde etmek ve bu özelliklerin farklı olgunluk dönemlerinde nasıl değiştiği konusunda bilgilere ulaşmaktır. Toplam 233 çeşidi kapsayan proje sonuçları incelenen parametreler açısından incir mirasının çok büyük bir varyasyonun varlığını ve renkli özellikle mor ve siyah kabuk ve iç rengine sahip incirlerin fonksiyonel gıda olarak değerlendirilebilecek antioksidan kapasiteye ve antosyanin içeriğine sahip olduğunu göstermiştir. Kurutmalık incir olarak değerlendirilen çeşitlerde yapılan analizler fenolik bileşenlerin miktarının meyvenin olgunluk dönemine göre farklılıkların olduğunu göstermiştir.