

Proje No	
Proje Başlığı	Taze ve Kuru İncirde Hasat Sonrası Kalitenin Korunmasında Selüloz Bazlı Yenilebilir Kaplamanın Uygulanabilirliğinin Araştırılması
Projeyi Yürüten Kuruluş	İncir Araştırma Enstitüsü
Projeyi Destekleyen Kuruluş	TAGEM
Proje Yürütücüsü	İlknur Kösoğlu
Yardımcı Araştırmacılar	Ramazan KONAK, Nilgün TAN, Hilmi KOCATAŞ, Betül MEYVACI, Fatih ŞEN
Başlama ve Bitiş Tarihleri	Ocak 2006-Aralık 2008

Bu projenin amacı selüloz bazlı kaplamanın Sarılop ve Bursa Siyahı incir çeşidinde raf ve depo ömrü üzerine etkisinin araştırılarak pazarlanabilme süresini uzatmaktır. Metil selüloz bazlı filmin farklı konsantrasyonlarda yağ asidi içeren formülasyonları meyveye uygulanarak incire en uygun gaz ve nem geçirgenliği kazandıran formülasyon bulunmuş ve depolama ($1\pm 0.5^{\circ}\text{C}$, %90-95 oransal nem) ve raf ömrü ($20\pm 1^{\circ}\text{C}$, %70 \pm 5 oransal nem) üzerine olan etkisi araştırılmıştır. 20°C 'de Sarılop ve Bursa Siyahı taze incir meyvelerinde su kaybını önleyerek meyve eti sertliğini koruyarak, çürümüş ve küflenmiş meyve sayısını önemli derecede azaltarak raf ömrünün uzatılması ve kalitesinin korunmasında önemli etkiye sahip olmuştur. Sarılop çeşidinde 2-3 gün ile sınırlı olan raf ömrü 4-5 güne, Bursa Siyahı'nda 7 güne çıkarılabilmektedir. Kaplamaların taze incirde (Sarılop ve Bursa Siyahı) hasat sırasında meydana gelen yara yerlerini ve sap kısmını kapatarak meyve etine dayanıklılık sağladığı, mikrobiyal gelişmeyi engellediği bulunmuştur. Selüloz bazlı kaplamanın her iki çeşitte de depolama ömrü üzerine bir etkisi gözlenmemiştir. Kaplama materyalinin Kuru incirde yapılan kullanılan kaplama materyalinin kuru incir için uygun olmadığı gözlenmiştir.