

Proje No	
Proje Başlığı	ENTEĞRE PROJE: Organik Tarımda Hasat Sonrası Teknolojilerinin Kullanılması ALT PROJE: Organik Taze İncirin Dondurularak Muhafazasının Optimize Edilmesi.
Projeyi Yürüten Kuruluş	İncir Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
Projeyi Destekleyen Kuruluş	Ege Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümü Saneks Kuru İncir İşleme ve Tic.A.Ş.
Proje Yürütücüsü	Dr. Birgül ERTAN
Yardımcı Araştırmacılar	Pınar GÖRÜCÜOĞLU, Arzu GÖÇMEZ, Dr.Sunay DAĞ, Hilmi KOCATAŞ, Mehmet GÜLCE, Prof Dr. Uygun AKSOY
Başlama ve Bitiş Tarihleri	01.01.2015 ile 31.12.2017 arası

Özet

Ülkemizin mevcut incir üretim potansiyeli ile kurutmalık incir kalitesi, üretimi ve ihracatında dünya üzerindeki yeri dikkate alındığında, bu potansiyelimizin organik taze incir üretiminde ve ticaretinde de, geliştirilmesi gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Organik taze incir üretim ve ihracatında sürekliliğinin sağlanması, taze incir pazarının çeşitlendirilmesi ve böylece taze incir ticaretine farklılık getirilmesi ülkemizin gelecekte taze incirin iç ve dış pazardaki konumunu güçlendirecektir. Aynı zamanda, organik incir üretimi her geçen gün artış gösteren bir durum sergilemektedir.

İncirin dondurma teknolojisinde çok farklı düşük sıcaklıklarda ve farklı yöntemler kullanılarak dondurma işleminin yapılması, dolayısı ile incirlerde kaliteli donma olayının gerçekleşmemesi, nihai üründe standardizasyonun sağlanamamasına neden olmaktadır. Bu çalışmada, organik taze Sarılop, Bursa Siyahı, incir meyvelerinde son yıllarda en gelişmiş dondurma yöntemi olarak bilinen IQF yöntemi; Sarılop, Bursa Siyahı, Yeşilgüz, ve Siyah Orak çeşitlerinde -40 °C de hızlı ve -20 °C de yavaş dondurulma işlemlerinin uygulanması, soğuk depolanması ve ardından çözünme aşamalarında meydana gelen yapısal değişimlerin, kalite durumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Farklı incir çeşitlerinde dondurulmuş ürün kalitesinin standartlara uygunluğunun araştırılması ve organik incirin dondurularak pazara sunulmasının optimize edilmesi için planlanmıştır.

Çalışma, 2016 ve 2017 yılları üretim sezonunda, incir çeşitlerinden hasat edilecek meyveler ile yürütülecektir. Meyveler 3 farklı olgunluk aşamasında, yeme olumu, ağaç olumu ve ağaç olumundan önceki dönem olarak hasat edilecektir. Farklı sıcaklık ve farklı yöntemlerle dondurulmuş örnekler 300 gün süre ile -18 °C sıcaklıkta depolanacaklardır. Dondurulmuş incir meyvelerinden 60 günlük periyotlarda depodan örnek meyveler çıkartılıp, belirlenmiş sıcaklıklarda çözdürülme işlemi uygulanacak, kalite ve duyu analizler yapılacaktır.

Anahtar kelimeler: İncir, IQF, depolama, sarılop, kalite

