

Proje No	BBOT-11-04
Proje Başlığı	Organik Kuru İncirin Depolanmasında Defne Ve Kekik Uçucu Yağlarının Kullanım Olanaklarının Araştırılması
Projeyi Yürüten Kuruluş	İncir Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
Projeyi Destekleyen Kuruluş	Türer Tarım A.Ş.
Proje Yürütücüsü	Dr. Birgül ERTAN
Yardımcı Araştırmacılar	Dr. Özlem DOĞAN, Berrin ŞAHİN, Mesut ÖZEN Eşref TUTMUŞ, Dr.Banu BAHAR, Prof.Dr.Hüsnü Can BAŞER
Başlama ve Bitiş Tarihleri	Ocak 2011- - Aralık 2013

ÖZET

Organik Kuru İncirin Depolanmasında Defne Ve Kekik Uçucu Yağlarının Kullanım Olanaklarının Araştırılması

Ülkemiz açısından stratejik öneme sahip olan kuru incirin, hasadından sonra kurutma ve özellikle depolama aşamasında birçok sorun ile karşılaşmaktadır. Kuru incirin depolanması süresince, aflatoxin, incir depo kurtları, ekşilik böcekleri ve sirke sinekleri gibi biyotik faktörler sorun oluşturabildiği için meyve kalite özellikleri de değişmektedir. Üreticiden işletmeciye ulaşıncaya kadar olan dönemde, incirin meyve kalitesindeki olumsuz değişimlere bağlı ekonomik kayıpları azaltabilecek uygulamaların yapılması gerekmektedir. Bu nedenle, organik kuru incir yetiştiriciliğinde depolama sürecinin uzatılması, meyve kalitesinin korunması ve meyve kalite özellikleri üzerinde meydana gelen değişimlerin belirlenmesi amacıyla çalışma yürütülmüştür.

Sarılop çeşidi kuru incir meyveleri, 10 ml ethanol içerisinde çözdürülmüş 100, 200 ve 400 mikrolitre/l dozlarında defne(*Laurus nobilis L.*) ve kekik (*Origanum onites L*) uçucu yağları ile suya bandırma yöntemi ile muamele edilmişlerdir. Kontrol uygulamasında ise, incir meyveleri sadece su ve su + ethanol karışımı ile yıkanmıştır. Oda şartlarında kasalarda bekletilen meyveler üç ay boyunca depolanmıştır. 2012 ve 2013 incir üretim sezonunda yürütülen denemelerde; uçucu yağ uygulamalarının yapılmasından 2 gün, 30, 60 ve 90 gün sonra olmak üzere meyve örnekleri alınarak; kalite analizleri yapılmıştır. Bu amaçla, farklı dozlarda defne ve kekik uçucu yağları uygulanmış incir meyvelerinde, her depolama dönemi sonrası meydana gelen ağırlık kaybı(%), suda çözünebilir kuru madde (%), asitlik (%), nem (%), pH, su aktivitesi (%) ve meyve kabuğu renk değerleri (L, a, b) analizleri yapılmıştır. Bunun yanı sıra, uygulamaların mikrobiyal yük (kob/g), aflatoxin bulaşıklılığı, depo zararlıları sayımı ile görünüş, koku ve lezzet üzerine etkisini belirlemek amacıyla duyu analizleri yapılmıştır.

Defne ile kekik uçucu yağ uygulamalarının ayrı ayrı olarak analizlerinin yapıldığı çalışmada; denemelerden elde edilen verilerin değerlendirilmesi sonucu genel olarak, uygulama dozu ile doz x depolama süresi interaksyonunun önemsiz olduğu, depolama süresi uygulamasının ise önemli olduğu ifade edilebilir. Meyve örneklerinde meydana gelen ağırlık kayıplarının, istatistiki olarak önemli olmamakla birlikte, defne ve kekik uygulamaları yapılan meyvelerde kontrole göre daha az gerçekleştiği; bunun yanı sıra depolama süresi arttıkça, defne ve kekik uygulamalarının kontrole göre, bazı meyve kalite özellikleri üzerine olumlu etkileri görüldüğü belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Defne, kekik, uçucu yağ, incir, duyu analiz.