

ÜZÜMLER SERGİYE SERİLDİ



Sultani kurutmalık üzümün hasadı bu yıl erken başladı. Hasat edilen üzümler daha çabuk kuruması için önce su potasyum karbonat ve zeytinyağından oluşan karışımla yıkandıktan sonra sergilere alınıyor. Bazı çiftçiler bağlarında tel sergileri tercih ederken, bazı çiftçiler ise yerde sermeyi tercih etti. Üzümler serildikten sonra mevsimsel sıcaklıklara göre yaklaşık bir hafta içerisinde kuruması bekleniyor.

ÖNEMLİ bir ihracat ürünü olan çekirdeksiz Sultani kurutmalık üzümün hasadı bu yıl erken başladı. Geçtiğimiz yıllara göre 10-15 gün erken başlayan hasat sonrası üzümler de kurutulmak üzere serilmeye başlandı. Hasat edilen üzümler daha kuruması için önce su potasyum karbonat ve zeytinyağından oluşan karışımla yıkandıktan sonra sergilere alınıyor. Bazı çiftçiler bağlarında tel sergileri tercih ederken, bazı çiftçiler ise yerde sermeyi tercih etti. Üzümler serildikten sonra mevsimsel sıcaklıklara göre yaklaşık bir hafta içerisinde kuruması bekleniyor. Kuruyan üzümler ise hem iç piyasada satılacak da hem de başta Avrupa ülkeleri olmak üzere çeşitli ülkelere ihraç edilecek. **8'de**



MANİSA

Günlük-Siyasi-Aktüel Gazete

OlaY

09 Ağustos 2018 Perşembe www.manisaolaygazetesi.com 75 kuruş

Manisa'da önemli bir ihracat ürünü olan kurutmalık Sultaniye üzümünün hasadı geçtiğimiz yıllara göre 10-15 gün erken başlarken, üzümler kurumak üzere sergilerdeki yerini aldı

Üzümler sergiye serildi

BURHAN AKDEMİR
SULTANI kurutmalık üzümün hasadı bu yıl erken başladı. Hasat edilen üzümler daha kuruması için önce su potasyum karbonat ve zeytinyağından oluşan karışımla yıkandıktan sonra sergilere alınıyor. Bazı çiftçiler bağlarında tel sergileri tercih ederken, bazı çiftçiler ise yerde sermeyi tercih etti. Üzümler serildikten sonra mevsimsel sıcaklıklara göre yaklaşık bir hafta içerisinde kuruması bekleniyor.

Önemli bir ihracat ürünü olan çekirdeksiz Sultani kurutmalık üzümün hasadı bu yıl erken başladı. Geçtiğimiz yıllara göre 10-15 gün erken başlayan hasat sonrası üzümler de kurutulmak üzere serilmeye başlandı. Hasat edilen üzümler daha kuruması için önce su potasyum karbonat ve zeytinyağından oluşan karışımla

yıkandıktan sonra sergilere alınıyor. Bazı çiftçiler bağlarında tel sergileri tercih ederken, bazı çiftçiler ise yerde sermeyi tercih etti. Üzümler serildikten sonra mevsimsel sıcaklıklara göre yaklaşık bir hafta içerisinde kuruması bekleniyor. Kuruyan üzümler ise hem iç piyasada satılacak da hem de başta Avrupa ülkeleri

olmak üzere çeşitli ülkelere ihraç edilecek. Kurutmalık üzümün hasat edimesiyle ilgili bilgi veren Manisa Başoçuk Araştırma Enstitüsü Akay Ünal, "Bu yıl önceki yıllara göre biraz daha erkenci bir hasat yaşıyoruz. Öncelikle yaş üzüm ihracatında hem erkenci üzüm çeşitlerinde hem de Sultani üzüm çeşit-

lerinde yaş üzüm ihracatına, kurumumuzun da içinde bulunduğu heyet tarafından ihracat izni vermişlik. Kuru üzümde kuruma randımanını etkileyen en önemli faktör içerisindeki suda çözülebilir kuru maddenin derecesi. Normalde 21-22 kuru maddeye gelmeden önce üzümlerimizi hasat edersek



bu da yaklaşık 11-12 derecesine denk geliyor. Erken hasat edersek kuruma randımanımız daha düşük oluyor. Normalde 4 kilogramdan 1 kilogram kuru üzüm elde ederken, bu oran 4,5-5 kilograma kadar sarkabilir" dedi.

Üzüm kuruması için gerekli karışımı söyleyen Ünal, "Normalde yüzde 5'lik bir derecede olması gerektiğini söyleyen Ünal, "Normalde yüzde 5'lik bir bandırma çözeltisi hazırlanmaz gerekçesiyle 100 litre suya 5 litre potasyum karbonat ve 1 litre de zeytin yağı eklenmemiz gerekiyor. Zeytin yağını eklerken de öncelikle potasyum karbonat ve su karışımını zeytin yağı ile önce ayrı bir kapta iyice orpp yumurtla oke kıvamına gelinceye kadar çirptikten sonra karışımını zine ilave etmemiz gerekiyor. Bunu ara ara kontrol etmemiz gerekiyor.



Bunun derecesi yaklaşık 5 bome derecesinde olması gerekiyor. Belli bir bandırma süresinden sonra oranı değerini kaybediyor. Bu değeri ya tamamlayarak ya da suyu değiştirerek yüzde 5'lik derecesine gelecek şekilde ayarlamamız gerekiyor" diye konuştu.

Hastalıklardan dolayı zarar görmüş salkımları farkı bir yerde serilmesi gerektiğini söyleyen Ünal, "İster tel sergi olsun isterse yer sergi olsun, hangi sergi tipi kullanırsak kullanalım mutlaka zararlanmış, zararlı muhafaz edilmiş grup salkımları ayrı bir yere sermemiz gerekiyor. Bu daha sonra kal-

dırdığımız üzümün kalitesi açısından çok önemli. Çünkü belli bir süre depolanması gerekiyor. Direk ihracatımıza gitsen bile belli bir kaldığı sürede bozuk olan taneler sağlıklı taneleri ve toplam o ürün partisini de bozabiliyor" ifadesini kullandı.

Üzümün kaldırılması için gerekli şartları açıklayan Ünal, "Normalde üzüm yüzde 11 civarında bir nem değeriyle kuru üzümü kaldırmamız gerekiyor. Bu da direk deneyi ölçemsek bile avuç içine aldığımız zaman ne bir topaklanma ne de çok fazla kuruması olması gerekiyor" dedi.