Manisa
manşet
Etkili Gazete
YIL:7 50 Kuruş SAYI 2467 09 Ağustos 2018 Perşembe

Üzümde zararlı salkım uyarısı

Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Akay Ünal, üzümlerin kurutma işlemine başlandığı bu günlerde yaptığı açıklama ile üreticiye, hastalıktan dolayı zarar görmüş üzüm salkımlarının ayrı bir yere serilmesi uyarısında bulundu.

MUZAFFER KİRT

Manisa da önemli bir ihracat ürünü olan Kurutmalık Sultaniye üzümün hasadı geçtiğimiz yıllara göre 10-15 gün erken başlarken, üzümler kurumak üzere sergilerdeki yerini aldı. Hasat edilen üzümler daha kurutması 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 kurumaya bekleniyor. Kuruyan üzümler ise hem iç piyasada satılacak da hem de başta Avrupa ülkeleri olmak üzere çeşitli ülkelere ihraç edilecek.

ÜZÜMDE ERKENCİ HASAT

Kurutmalık ürünlerin hasat edilmesiyle ilgili bilgi veren Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Akay Ünal, "Bu yıl önceki yıllara göre biraz daha erkenci bir hasat yapıyoruz. Öncelikle yaş üzüm ihracatında hem erkenci üzüm çeşitlerinde hem de Sultani üzüm çeşitlerinde yaş üzüm ihracatına, kurumumuzun da içinde bulunduğu heyet tarafından ihracat izinni vermiştik. Kuru üzümde kuruma randımanını etkileyen en önemli faktör içerisindeki suda çözülebilir kuru madde'nin derecesi. Normalde 21-22 kuru madde'ye gelmeden önce üzümlerimizi hasat edersek bu da yaklaşık 11-12 derecesine denk geliyor. Erken hasat edersek kurutma randımanımız daha düşük oluyor. Normalde 4 kilogramdan 1 kilogram kuru üzüm elde ederken, bu oran 4,5 -5 kilograma kadar çıkabiliyor" dedi. Üzüm kuruması için gerekli karşılığın yüzde 5'lik bir derecede olması gerektiğini söyleyen Ünal, "Normalde yüzde 5'lik bir handırma çözeltisi hazırlamamız gerekiyor. 100 litre suya 5 litre potasyumkarbonat ve 1 litre de zeytin yağı eklememiz gerekiyor. Zeytin yağını eklerken de öncelikle pokeyumkarbonat ve su karışımını zeytin yağı ile önce ayrı bir kapta iyice çırpıp yumurta akı kıvamına gelinceye kadar çırptıktan sonra karışımımızın içine ilave etmemiz gerekiyor. Bunu ara ara kontrol etmemiz gerekiyor. Bunun derecesi yaklaşık 5 birime derecesinde olması gerekiyor. Belli bir handırma süresinden sonra handırma çözeltisinin bu oranı değerini kaybediyor. Bu değeri ya tamamlayarak ya da suyu değiştirerek yüzde 5'lik dereceye getirerek şekilde ayarlamamız gerekiyor" diye konuştu.

ZARAR GÖRMÜŞ SALKIM UYARISI

Hastalıktan dolayı zarar görmüş salkımları farklı bir yerde serilmesi gerektiğini söyleyen Ünal, "İster tel sergi olsun isterse yer sergi olsun, hangi sergi tipini kullanırsak kullanalım mutlaka ayırlanmış, tasnif yapılmış ve sonuç grup salkımları ayrı bir yere sermemiz gerekiyor. Bu daha sonra kaldırdığımız ürünün kalitesi açısından çok önemli. Çünkü belli bir süre depolanması gerekiyor. Direk ihracatçımıza gitse bile belli bir kaldığı sürede bozuk olan taneler sağlıklı taneleri ve toplam o ürün partisini de bozabiliyor" ifadelerini kullandı. Üzümün kalitesinin için gerekli şartları açıklayan Ünal, "Normalde üzüm yüzde 11 civarında bir nem değerindeyken kuru üzümü kazanmamız gerekiyor. Bu da direk dereceyi ölçemesek bile avuç içine aldığımız zaman ne bir topaklanma ne de çok fazla kurumuş olması gerekiyor" dedi.

Bakan üzüm rekoltesini yarın açıklayacak

AK Parti İl Başkanı Berk Mersinli'nin Ardıcın ziyaretinde Manisa'ya davet ettiği Tarım ve Orman Bakanı Bekir Pakdemirli, yarın Çeşitlendirilmiş Üzüm Sektörü'nün açılışına katılacak, ardından üzüm rekoltesini açıklayacak.(1)