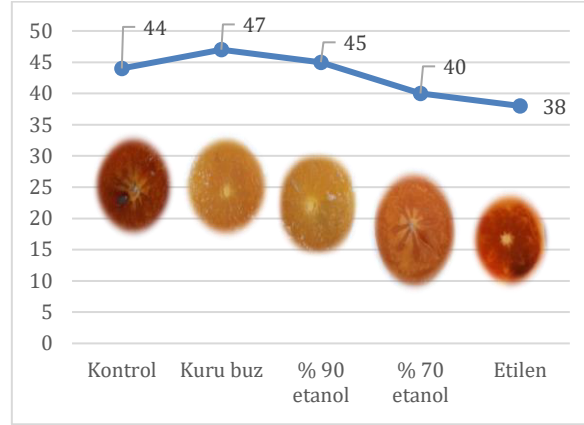


Ancak her iki çeşit için de nerdeyse muhafaza dönemi sonuna denk gelen yeme olumu diğer kalite parametrelerindeki kayıplardan dolayı meyvenin ticari değerinin düşmesine sebep olmaktadır.

Tüm kalite parametreleri birlikte değerlendirildiğinde; $0\pm 1^{\circ}\text{C}$ sıcaklık ve %85–90 oransal nem koşullarında; “Rojo Brillante” ve “Hachiya” Trabzon hurması çeşidi meyvelerinin muhafaza dönemlerinde yapılan olgunlaştırma uygulamalarından kuru buz ve %90 ethanol uygulamaları; meyvelerde burukluğun giderilmesini sağlayarak tadın oluşmasını, sertlik ve meyve et rengi gibi önemli parametrelerinde korunmasını sağlayarak öne çıkan uygulamalar olarak saptanmıştır.



Kuru buz üretim cihazı ve olgunlaştırma uygulamaları



Rojo Brillante çeşidinde uygulamaların muhafaza periyodu boyunca meyve et rengindeki değişim (H°) üzerine etkisi

T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar
Genel Müdürlüğü
Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez
Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü



TRABZON HURMASINDA
BURUKLUĞUN GİDERİLMESİ
İÇİN YAPILAN
UYGULAMALARIN PAZARLAMA
SÜRECİNE ADAPTASYONU

ATATÜRK BAHÇE KÜLTÜRLERİ
MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

YALOVA

Tel: 0.226.8142520

Faks: 0.226.8141146

<http://arastirma.tarimorman.gov.tr/yalovabahce>

Dr. Arzu ŞEN
Dr. Nesrin AKTEPE TANGU
Ertürk İNCE
Atakan GÜNEYLİ

YALOVA

Trabzon Hurmasında Burukluğun Giderilmesi İçin Yapılan Uygulamaların Pazarlama Sürecine Adaptasyonu

Dünyada çoğunlukla subtropik iklim koşullarında yetiştiriciliği yapılan bir meyve türü olan Trabzon Hurmasının yetiştiriciliğinde, Türkiye diğer üretici ülkeler arasında ilk 7'ye girmektedir. Trabzon hurmalarının muhafaza ömrü; hasat olgunluğu ve yetiştirme koşullarına bağlı olarak çeşitler arasında büyük ölçüde değişmektedir. Buruk çeşitlerde meyvenin yeme olumuna gelmesi için; bekleme sürecinde ya da muhafaza esnasında meyvenin yumuşamasından dolayı ticari değeri düştüğü için hasattan sonra mutlaka uygulama gerekmektedir.

Literatür taramasında karşılaşılan çalışmaların üretici veya pazarlama ortamlarına adaptasyonları hakkında bilgi yoktur. Bölgemizde yaygın olarak yetiştirilmeye başlanılan Rojo Brillante ve Hachiya çeşitlerinde yeme olumunu sağlamak için hasattan sonra mutlaka uygulama gerektirmektedir. Hasat olumunda toplanan meyvelerin muhafaza sürecinde yeme olumuna gelmesi için yapılacak uygulamaların ürünlerde etkisi önemlidir.

Buruk çeşitlerde normal şartlarda tanenin kırılıp meyvenin tüketilebilmesi aşamasında meyve tamamen yumuşayarak pazarlama kalitesini önemli ölçüde kaybetmektedir. Yapılan uygulamaların sonucunda ürünün sertliğinin ve dolayısıyla kalitesinin korunarak pazara sunulması son derece önemlidir.

Bu çalışmanın amacı; buruk çeşitler olan “Rojo Brillante” ve “Hachiya” çeşitlerinde yapılan uygulamalar ile ideal tat ve aromanın elde edilmesi, uygulamaların muhafaza sürecindeki kalite parametreleri üzerine olan etkilerinin tespit edilmesi, raf koşullarının tüketici isteklerine göre belirlenmesidir. Ayrıca yapılan uygulamaların pratiğe nasıl aktarılacağı çalışmanın en temel amacını oluşturmakta olup bu meyve türünün yetiştiriciliğinin ve muhafazasının geliştirilmesine katkıda bulunacaktır.

“Rojo Brillante” ve “Hachiya” Trabzon hurması çeşitlerinde yapılan olgunlaştırma uygulamaları ile yanlış uygulamalardan kaynaklanan ürün kayıplarının engellenmesi hedeflenmiştir. Muhafazaya alınan meyvelerde olgunlaştırma amacıyla; Etilen, Etanol (%70 ve %90) ve Kuru

buz (%90) uygulamaları yapılmıştır. Olgunlaştırma uygulamaları muhafazanın aylık periyotlarında gerçekleştirilmiştir. Her olgunlaştırma uygulaması sonrasında ve raf ömrü periyodunda (+7 gün 20°C sıcaklık ve %60–65 oransal nem) kalite analizleri yapılmıştır. Çalışma Tesadüf Parselleri Deneme desenine göre 3 tekerrürlü kurulmuştur. Kalite skalasına göre 5 değerine gelindiğinde (asgari pazarlanabilir sınır, kalite kaybı belirgin) muhafaza çalışmaları sonlandırılmıştır.

Rojo Brillante ve Hachiya çeşidi Trabzon hurması meyvelerinde; başlangıçta kabul edilebilir seviyenin altında olan tat değeri; muhafaza döneminde Hachiya çeşidinde muhafazanın 3. ayında, raf ömrü için de 2 ay + 7 günde yeme olumuna ulaşmıştır. Muhafaza periyodunun zaten 3 ay olması göz önüne alındığında tüketici tarafından kabul edilebilir sınırın uygulamalar ile sağlanmasının önemi açıktır.