



25 – 29 AĞUSTOS 2015

BİLDİRİ ÖZETLERİ

KİTABI

MH016

Carrizo Sitranjı ve Turunç Anaçları Üzerinde Yetiştirilen Fremont Mandarinlerinin Soğukta Muhafazası

Ahmet Erhan Özdemir[1], Celil Toplu[1], Elif Çandır[1], Mustafa Kaplankıran[1], Ercan Yıldız[2], Müge Kamiloğlu[1], Ferhat Yücel[1], Merve Kıvrak[1], Özge Demirkeser[1], Mustafa Ünlü[3]

[1]Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü, Hatay
[2]Uşak Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü, Uşak
[3]Alata Bahçe Kültürleri Araştırma İstasyonu, Mersin
erhan@mku.edu.tr

Özet

Araştırmada iki yıl süreyle Dörtyol (Hatay) ekolojik koşullarında turunç ve Carrizo sitranjı anaçları üzerine aşılı olan Fremont mandarin çeşidi meyvelerinin soğukta muhafazası sırasında farklı anaçların ve muhafaza sıcaklıklarının kalite kayıplarına etkileri ortaya konmuştur. Optimum derim olum zamanında derilen her iki anaca ait meyveler derimden hemen sonra Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümüne ait soğuk hava depolarında depolanmıştır. Meyveler her 15 günde bir analizleri yapılmak üzere 2 farklı sıcaklık (4 ve 6ºC) ve %85-90 oransal nemde 120 gün muhafaza edilmiştir. Çalışma süresince meyvelerde ağırlık kaybı, suda çözünebilir toplam kuru madde miktarı (SÇKM), titre edilebilir asit miktarı, SÇKM/Asit oranı, usare miktarı, usare pH'sı, mantarsal ve fizyolojik bozulmalar, meyve kabuk rengi (L*, C* ve hº) ile C vitamini analizleri yapılmıştır. Elde edilen bulgulara göre; turunç anacı üzerinde yetiştirilip depolanan meyvelerde ağırlık kayıpları %11,32-13,52 arasında olurken, Carrizo sitranjı üzerindekilerde %8,66-13,78 arasında olmuştur. 4ºC'de depolanan mandarinlerinde ağırlık kayıpları %10,78 olurken, 6ºC'dekilerde %15,73 olmuştur. pH, mantarsal ve fizyolojik bozulmaların oranı, meyve kabuk rengi L* ve hº değerleri artarken, titre edilebilir asit miktarı, meyve kabuk rengi C* değeri, C vitamini ve yeşil kapsüllü meyve oranı azalmıştır. Fremont mandarinleri için 4ºC'de kalitelerinden fazla bir şey kaybetmeden 60 gün ve 6ºC'de ise 30 gün depolanabilecekleri saptanmıştır.

Anahtar kelimeler : Mandarin, fremont, anaç, carrizo sitranjı, turunç.

MH017

" Aman Kaki " ve " Vainiglia " Trabzon Hurması Çeşitlerinde Etanol Uygulamalarının Burukluğu Önlemeye Etkisi

Celil Toplu[1], Ahmet Erhan Özdemır[1], Ercan Yıldız[2], Gülçin Coşkun[1], Umral Güzel[1], Canan Duman[1], Mustafa Ünlü[3]

[1]Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü, Hatay
[2]Uşak Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü, Uşak
[3]Alata Bahçe Kültürleri Araştırma İstasyon Müdürlüğü, Mersin
erhan@mku.edu.tr

Özet

"Aman Kaki" ve "Vainiglia" Trabzon hurması çeşitlerinde etanol uygulamalarının burukluğu önlemeye etkisinin araştırıldığı bu çalışmada meyveler tanık (bahçeden geldiği gibi), 20°C'de normal suda 1 saat bekletme, 20°C'de normal suda 5 saat bekletme, %5 etanolde 1 saat bekletme ve %5 etanolde 5 saat bekletme uygulamaları yapıldıktan sonra 20°C'de %70-75 oransal nemde 10 gün süreyle raf ömrü koşullarında bekletilerek buruklukta ve bazı kalite parametrelerindeki değişimler saptanmıştır. Raf ömrü sırasında ağırlık kayıpları, meyve eti sertliğindeki (MES), görünüş (1-5), tat (1-9), suda çözünebilir toplam kuru madde (SÇKM), mantarsal ve fizyolojik bozulmalar, meyve kabuk ve et rengi (L*, C* ve h°) ve tanen miktarındaki değişimler saptanmıştır. Muhafaza sürecinde MES, görünüş, suda çözünebilir tanen, meyve kabuk ve et rengi L* ve h° değerleri, ve asit içeriklerinde azalmalar, ağırlık kaybı, tat, suda çözünmez tanen, meyve kabuk ve et rengi C* değeri ve SÇKM içeriklerinde artışlar olmuştur. Aman Kaki Trabzon hurmalarında raf ömrünün 7. gününde ve Vaniglia Trabzon hurmalarında raf ömrünün 10. gününde mantarsal bozulma görülmüştür. Her iki çeşitte de %5'lik etanol uygulaması burukluğu azaltmada başarılı olmuş ve raf ömrünün 5. gününde burukluk giderilmiştir.

Anahtar kelimeler : Trabzon hurması, aman kaki, vainiglia, burukluk, etanol.