

Ekolojik istekleri-İklim

Muz 30. Kuzey ve 31. Güney enlemleri arasında yetişmektedir.

İsrail'de 34., Türkiye'de ise 36-37. enlemlerde bazı mikro klimalarda yetişmektedir.

Ancak ülkemiz koşullarında soğuk riski önemlidir.

iklim

	15.6d. altı gün.	Yıllık Yağış- mm	Kurak aylar	Ort. sıcaklık
Singapur	–	2413	–	27.2
Alanya	10-5	1034	4-9	18.7

Sıcaklık

Sıcaklık +2-3 dereceye düşünce kritik sıcaklık başlar.

0 derecede muz zarar görmeye başlar.

-1 derecede toprak üstü organları donar.

Donmuş meyveler siyah bir renk alarak olgunlaşmaz.

Sıcaklık

Aylık ortalama sıcaklık 26-27 derece,

Aylık yağış 100mm (aylık yağış 50mm'nin altına düşerse sulama gerekir),

Gece-gündüz ve yaz-kış sıcaklık farklarının az olması,

Kış minimum sıcaklığının 12 dereceden aşağı düşmemesi muz için ideal koşullardır.

Rüzgar

Yaprakların parçalanması ve sapından kırılması,

Yalancı gövdenin kırılması,

Bitkinin kökten sökülmesi,

Köklerde zararlanma nedeniyle hastalık zararları gibi sorunlar oluşur.

Toprak

Besin maddelerince zengin, alüvyal, derin, geçirgen, gevşek olmalıdır.

Muz kökleri toprakta engelleri iyi aşamadığı için muz toprağı taşsız ve iyi işlenmiş olmalıdır.

%7 humus, %55 kum, %35 kil, %3 kireç ideal toprak yapısıdır.

Toprak

Kireç ve pH muz için önemli değildir.

pH5-7 yada 6-7 olmalı.

Taban suyunun yüksek olmasından hoşlanmaz.

Toprak iyi drene edilmelidir.

Tuz %0.5 ten fazla olmamalıdır.

Yorgun topraklarda muz iyi gelişmez.

İklim

Uygun iklim koşullarında muz her mevsim meyve vermektedir.

Bir ocaktan her 3 ayda bir salkım alınır.

Gövdeden salkım çıkınca yani muz doğunca sıcaklık 12 derecenin altına düşmemelidir.

İklim

Ülkemiz koşullarında muzun doğuş zamanını sıcak aylara getirilmesi gerekmektedir.

Ocaklarda 2-3 adet yalancı gövde bırakılarak , her ocaktan 2-3 adet salkım kesilir.

Gebelik dönemi de sıcak olmalıdır,serin döneme rastlarsa meyveler küçük olur.

Çoğaltma

Tohumla

Partenokarp muzlarda ,yumrudan çıkan yavru bitkilerle (kılıç yapraklılar tercih edilmektedir),

Yumru ile (yumru göz sayısına göre parçalanır).

Bahçe tesisi

Kuzeyi kapalı,soğuktan korunmuş yerler tercih edilir,

Taşlar iyice temizlenir,

80-100 cm derinlikte krizma tercih edilir,

2.5x2.5, 3.5x3.5 veya 4x4 aralık mesafede bahçe tesis edilir.

Bahçe tesisi

Muz düşük sıcaklıklara duyarlı bir meyve türüdür.

Örtü altına alındığında hem soğuktan korunmakta hem de gebelik ve doğum zamanı sıcak ortamda gerçekleşmektedir.

Meyveler dışarıya göre daha kaliteli olmaktadır.

Bahçe tesisi

Muz çok yıllık bir bitkidir(40-50 yıl yaşamaktadır),

Topraktan çok fazla besin maddesi kaldırması nedeniyle 15-20 yılda bir sklp,birkaç yıl dinlendirmeli ve sonra yeniden tesis yapılmalıdır.

Kültürel uygulamalar

Toprak işleme

Sulama

Gübreleme

Bir muz bitkisi topraktan 0.5-4 kg N, 1-1.2 kg P, 7-8 kg K, 0.8 kg Ca kaldırmaktadır.

Kültürel uygulamalar

Mücadele

Budama (meyvesi kesilen yalancı gövde toprak yüzeyinden kesilir),

Meyve salkımlarının soğuklardan korunmak amacıyla keten bezi yada plastikle örtülmesi,

Bahçelerde soğuktan koruyucu önlemlerin alınması.

Hasat

Muz meyvesinin gelişme devresi uygun ekolojilerde 110-130 gün (bazı yıllarda 75-150gün),

Türkiye koşullarında 4-5 ay (120-150gün) dır.

Muz meyvesi yeşil renkte iken hasat edilir.

Hasat

Meyve bitki üzerinde olgunlaşmaya bırakılırsa,

Hasat edilip olgunlaştırılanlara göre daha fazla nişasta ve daha az şeker oluşturur,

Meyvelerde kabuk çatlak ve çeşitli hastalık ve zararlılar meyvenin değerini düşürür.

Hasat

Muz meyvesi çok erken gelişme devresinde bile (meyve 5-7 cm boyunda) normale yakın aroma oluşturur ve geçte olsa olgunlaşmasını tamamlar.

Yetiştirici yeşil kaldığı en geç tarihte hasat eder.

Hasat zamanı

Hevenk ekseninin sarkıklığı,

Meyvenin köşelilik durumu (meyve gelişme devresinin sonuna doğru meyve etinin gelişmeye devam etmesi ile gelişmesi yavaşlayan kabuğa doğru basınç yaparak köşelilik kaybolur ve kesit yuvarlak olur),

Hasat zamanı

Meyve ucundaki çiçek kalıntısının dokununca düşmesi,

Erkek organın kuruması gibi gözlemlere göre hasat zamanı belirlenir.

Yakın pazarlar için köşeliliğin kaybolması tercih edilirken uzak pazarlar için meyveler köşeli kesitte olmalıdır.

Hasat

Hevenk meyve ekseninin 30-40 cm üzerinden kesilir

Hevenk ya bütün olarak yada taraklara ayrılarak pazarlanabilir.

Lateksin hava ile okside olmasından kaynaklanan kararmayı önlemek için hipoklorid banyosunda 10 dak.yıkanır.

Hasat

Genellikle bir fungusle muamele edilir.

Bu suya kararmaları önlemek için anti oksidantlar (sitrik asit, askorbik asit) ilave edilir.

Kurutulduktan sonra polietilen (ülkemizde kağıtlarla) örtülere sarılır ve karton kutularda ambalajlanır.

Olgunlaştırma

Hasat edilen muz meyvesi koyu yeşil kabukludur.

Uygun dönemde hasat edilen muzlar 18-24 derece sıcaklıkta bir yada iki hafta içinde kendiliğinden olgunlaşırlar.

Bunun altındaki ve üzerindeki sıcaklıklar olgunlaşma için uygun değillerdir.

Olgunluk

Sıcaklık 13 dereceye düşünce olgunlaşma durur.

24-32 derecelerde (olgunlaşma metabolizması bozulduğu için)
olgunlaşan muzlar yeşil kalırlar, çekici bir renk kazanamazlar.

Olgunluk

Meyve bitki üzerinde bırakılırsa olgunlaşma süresi 40-50 gün uzayabilir.

Fizyolojik gelişme süresi ileri olan meyvelerde olgunlaşma, gelişmesi geri olanlardan daha erken olur.

Belirli bir hasat olgunluğuna ulaşmadan hasat edilen muzlar dıştan etilen uygulaması yapılmadan olgunlaşamazlar.

Muhafaza

Muzun muhafazasında ısıtma söz
konusudur.

Havalandırma iyi olmalıdır.

Muz meyvesi 14 derecede 3000Kcal/gün /ton ısı enerjisi açığa çıkartır.

Muzda hasat geciktirildikçe meyvelerin olgunlaşma süreleri kısalır.

MUHAFAZA

Muz meyvesi 23 derecede 1-2 hafta süre ile depolanabilmektedir.

Depoda bağıl nem %90-95 olmalıdır.

Kontrollü atmosferde %4-5 oksijen, %5 karbondioksitli ortamda 3-4 hafta dayanabilmektedir.

Olgunlaştırma

Muz kendi çıkardığı etilen ile (doğal)

Karpit uygulaması (karpitin çıkardığı asetilen gazı) ile

Ethrel ile

Etilen gazı ile olgunlaştırılabilir.

Olgunlaştırma

Hızlı olgunlaştırma:Ortam sıcaklığı 20-21 derece,

Oransal nem % 90-95

Havalandırma yapılmıyor

1000ppm etilen uygulanıyor

Bu koşullarda 24 saat bekletiliyor.

Daha uzun sürede iç karaması

Yarı hızlı olgunlaştırma

Ortam sıcaklığı 18 derece

Oransal nem %85

Havalandırma yapılmıyor

1000ppm etilen uygulanıyor

Meyveler 2-3 günde olgunlaşıyor

Yavaş olgunlaştırma

Ortam sıcaklığı 14-15 derece

Oransal nem % 80-85

Havalandırma yapılıyor

Etilen uygulaması yok

Kabukta renk dönüşümüne kadar bekleniyor

Olgunlaştırma

Olgunlaştırma odalarında bağıl nemin iyi aroma oluşumu için % 93-95 olması ve sararma başladıktan sonra kabuk atlamaşının önlenmesi için nemin %85 'e düşürülmesi gerekmektedir.

Bağıl nemin %85'in altına düşmesi cavendish muzlarda olgunlaşmada anormalliklere ve su kaybına neden olmaktadır.

Bu muzlar uşme zararı gibi klimakterik göstermezler.

Depolama ve olgunlaşma ile ilgili sorunlar

Hasat zamanının geçirilmesi

Depolamanın geciktirilmesi

Depo koşullarının bozuk olması

Meyvelerde patojen zararları

Üşüme zararları