

13. Hafta Bahçe ürünlerinin hasat, muhafaza ve pazara hazırlanmaları

## BAHÇE ÜRÜNLERİNİN MUHAFAZASI VE PAZARA HAZIRLANMASI

*Muhafaza:* Üründeki metabolik olayların hızını azaltarak ürünün pazarlama aşamasına kadar kalite ve kantitesinin korunacağı koşullarda bekletilmesi

- Soğukta muhafazanın sağladığı yararlar
- Üründeki nicelik ve nitelik kayıpları azalır
- Ürünün pazarlama süreci uzatılır
- Pazarlama süresi uzayan ürünün üretim ve endüstrisi gelişir
- Hasat sonrası ile ilgili endüstri gelişir ve istihdam olanağı sağlanır
- Etkin işgücü kullanımı sağlanır
- İhracat gelişir
- Piyasada fiyat dengesi oluşur

### Hasat

Bitki veya toprak üzerinde belirli bir olgunluk aşamasına erişen veya gelişmesini tamamlayan ürünlerin ana besin kaynağından ayrılması yada topraktan sökülmesi işlemine hasat denir.

Ağaç olumu:ürünün hasat edilmeye hazır ve uygun olma durumudur. Bu aşamada üründe fiziksel gelişme durmuş ancak biyokimyasal olaylar hızlanmıştır

Yeme olumu: ürünün tüketime veya teknolojik değerlendirmeye uygun olma durumudur

### Bahçe ürünlerinde hasat kriterleri

- Kabuk zemin (alt) rengi: Meyve altında rengin yeşilden sarıya dönmesi. Bazı yumuşak çekirdekli meyveler, şeftali, kayısı ve bazı erik çeşitleri
- Kabuk üst rengi: Kırmızı renk. Bazı üzüm erik kiraz çeşitleri, vişne çilek.
- Meyve eti sertliği: Yumuşak çekirdeklielerde, şeftali, kayısı ve bazı eriklerde
- Nişasta miktarı
- Meyve suyu miktarı: turunçgiller
- Suda erir toplam kuru madde miktarı (SETKM):Şeker miktarı, üzüm, turunçgiller sert çekirdekli meyveler
- Titre edilebilir asit miktarı: asit miktarındaki azalış. Tek başına kullanılmaz
- Olgunluk oranı (SETKM/Asit): Bu oran tadı belirler. Üzüm başta pek çok meyve türünde uygulanır

- İrilik ve şekil
- Meyvenin bitkiden ayrılma durumu: Kantolop kavunu, şeftali, domates, kayısı
- Tam çiçeklenmeden itibaren geçen gün sayısı: Elma armut
- Solunum ve içsel etilen üretim hızı