

BAHÇE ÜRÜNLERİNİN MUHAFAZASI VE PAZARA HAZIRLANMASI

Soğuk Muhafaza Nedir???

- ▶ Üründeki metabolik olayların hızını azaltarak ürünün pazarlama aşamasına kadar kalite ve kantitesinin korunacağı koşullarda bekletilmesi işlemidir.

Soğukta muhafaza bize hangi faydaları sağlar????

- ▶ Üründeki nitelik ve nicelik kayıpları azaltılır.
- ▶ Ürünün pazarlama süreci uzatılır.
- ▶ Pazarlama süresi uzayan ürünün üretim ve endüstrisi gelişir.
- ▶ Hasat sonrası işlemler ile ilgili endüstri gelişir ve istihdam olanağı sağlanır.
- ▶ Etkin işgücü kullanımı sağlanır.
- ▶ İhracatta süreklilik sağlanacağından ihracat gelişir.
- ▶ Piyasada üretici ve tüketici arasında bir fiyat dengesi oluşur.

Yaş meyve ve Sebzelerimizde Hasattan Sonra Oluşan Kayıplar Nelerdir?

- ▶ Doğrudan Üründeki Değişimlerden Kaynaklanan Nitelik ve Nicelik Kayıpları:
 - Ürün kaybı
 - Besin değerindeki kayıplar
 - Duyusal kalite kaybı (Renk değişimi, Su kaybı, Pektin ve diğer hücre duvarı bileşenlerinin parçalanması sonucu dokuda yumuşamanın başlamasıyla patojen saldırılarına duyarlı olma, Organik asit, protein, aminoasit ve lipid miktarındaki değişimler tadı etkiler. Uçucu bileşiklerdeki değişimler vb.)

- ▶ **Nitelik (Kalitatif) kayıp:**
- ▶ Ürünün kabul edilmiş olan standartlara uygunluğundaki kayıplardır.
- ▶ **Nicelik (Kantitatif) kayıp:**
- ▶ Su kaybı sonucu ağırlıkta ve solunum sonucu kuru madde miktarındaki kayıplardır.

▶ Ekonomik Kayıplar

- ▶ Materyal kaybı
- ▶ Enerji ve işgücü kaybı
- ▶ Kardan kayıp
- ▶ İyileştirme masrafı
- ▶ Atık materyalin imha masrafı

Hasat ve hasadın yapılışı

- ▶ Hasat Nedir???
- ▶ Bitki veya toprak üzerinde belirli bir olgunluk aşamasına erişen veya gelişmesini tamamlayan ürünlerin ana besin kaynağından ayrılması ya da topraktan sökülmesi işlemidir.

- ▶ **Ađaç olumu:** Ürünün hasat edilmeye hazır ve uygun olma durumudur.
- ▶ **Yeme olumu:** Ürünün tüketime veya teknolojik değeriendirmeye uygun olma durumudur.



Bahçe bitkileri ürünleri 3 farklı olgunlukta hasat edilebilir:

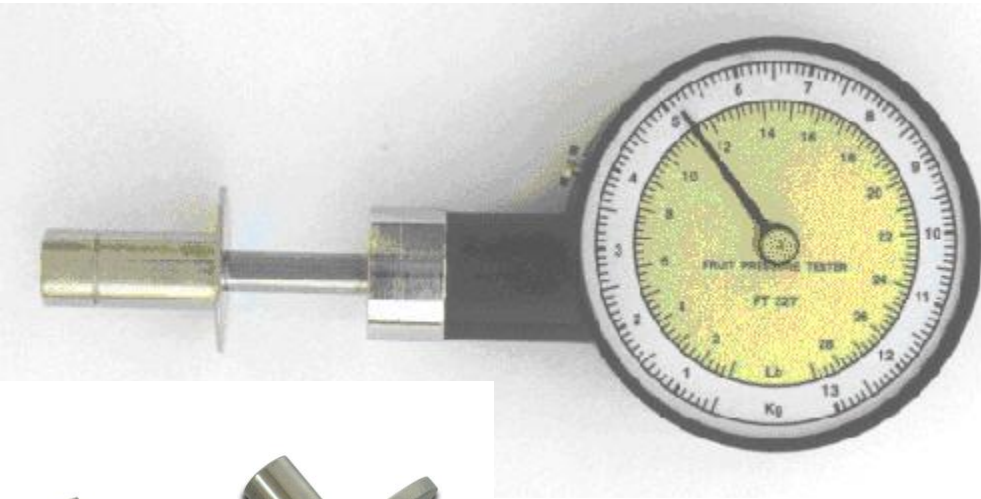
- ▶ Olgun olmayan dönemde
- ▶ Ađaç olumunda
- ▶ Tam olgun dönemde

Olgunluk Kriterleri

- ▶ Kabuk zemin (alt) rengi
- ▶ Kabuk üst rengi



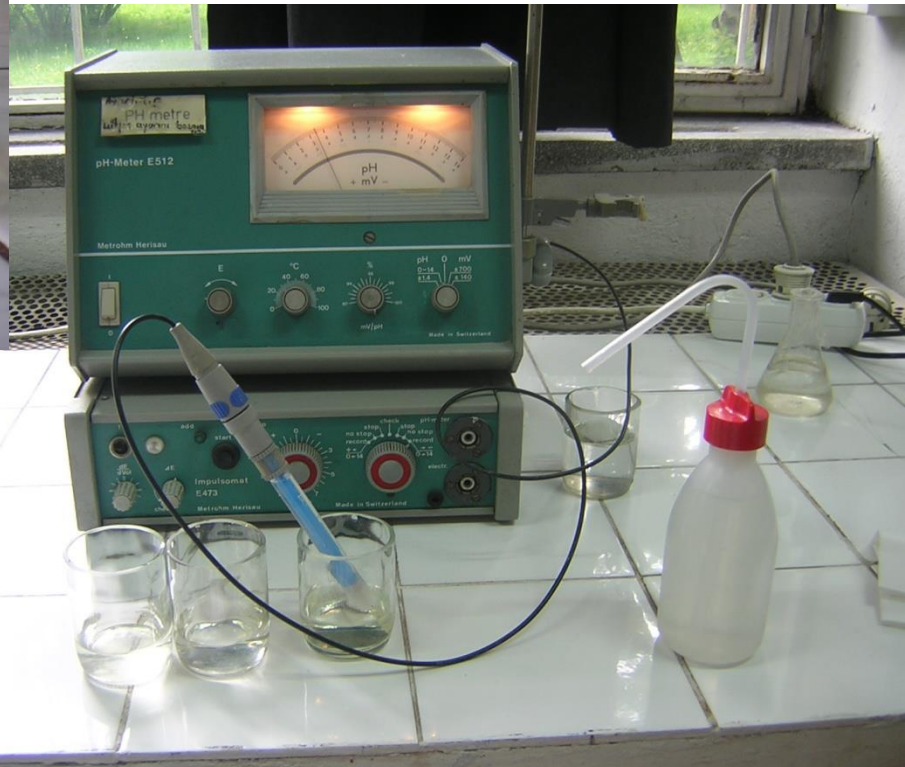
► Meyve eti sertliđi



SETKM



TA (G/100 ML)



- ▶ **Olgunluk oranı ($SETKM/Asit=Tat$)**
- ▶ **Meyve suyu miktarı**

► Nişasta kapsamı



- ▶ **İrilik ve Őekil**
- ▶ **Meyvenin bitkiden ayrılma durumu**
- ▶ **Tam çiçeklenmeden itibaren geçen gün sayısı**
- ▶ **Solunum ve içsel etilen üretim hızı**

SOĞUTMA YÖNTEMLERİ

- ▶ Temel fonksiyon; düşük sıcaklık yüksek nemdir. Düşük sıcaklık metabolik etkiyi yavaşlatır. Yüksek nem ise su kaybını önler.
- ▶ 1. Doğal soğutmalı depolarda muhafaza
 - ▶ 1.1. Doğal havalandırmalı depolarda muhafaza
 - ▶ 1.2. Yapay havalandırmalı depolarda muhafaza
- ▶ 2. Yapay soğutmalı depolarda muhafaza
 - ▶ 2.1. Direkt soğutmalı depolarda muhafaza
 - ▶ 2.2. İndirekt soğutmalı depolarda muhafaza
- ▶ 3. Kontrollü atmosferde muhafaza

BAHÇE ÜRÜNLERİNDE STANDARDİZASYON

► Yararları:

- Üretici ve tüketiciyi hilelerden korur
- Üretici ve tüketici için ortak bir oluşumu sağlayarak pazarlama akışını kolaylaştırır
- Pazarlamada haberleşme ve anlaşmayı kolaylaştırır
- Ürün reklamında kolaylık sağlar
- Ürün ile ilgili endüstri ve ticaretin gelişmesini sağlar
- Değişik tüketici grupları ve pazar koşullarına uygun ürün sunma kolaylığı sağlar.