

# Depolanmış Ürün Hastalıkları

Prof. Dr. Aziz Karakaya

- 
- Bakteri ve funguslar hasat sonrası çürümelerde rol oynarlar
  - Sağlıklı, iyi yetişmiş bir bitki hasatlıklara karşı dirençli olur
  - Bitkilerde fungus ve bakterilere karşı dayanıklılık mekanizmaları vardır
  - Böcekler, diğer canlılar
  - Fizyolojik etkenler bozulmalarda etkili olabilir
  - Hücreler hasattan sonra da fonksiyonlarına devam ederler
  - Bütün taze sebze ve meyveler yaşayan ürünlerdir ve solunumlarına devam ederler
  - Solunum karmaşık bir olaydır. Ama oksijen alımı, şeker, nişasta gibi karbonhidratların yıkımı, parçalanması ve CO<sub>2</sub>, su buharı ve ısı şeklinde önemli bir enerji çıkışı ile karakterize edilir.
  - Sıcaklık arttıkça solunum da artar
  - Solunum hızı yüksek ise bitkide bozulma oranı artar
  - Solunum hızı yüksek bitkilerin raf ömrü daha kısadır
-

- 
- Olgunlaşma süreci ile birlikte hücre duvarlarında bir zayıflama ve antimikrobiyal maddelerin sentezinde azalma görülür
  - Çürümenin ilerlemesi ile bitki dokusunun solunumunda artış olur, ısı üretimi olur ve etilen üretimi fazlalaşır
  - Bazı küfler kendileri etilen üretebilir ve bu sağlam dokuları hassas hale getirebilir
-

---

# Climacteric ve Non-climacteric terimleri

---

# Hasat sonrası bozulmaları etkileyen faktörler

## HASAT ÖNCESİ FAKTÖRLER

1-Çeşit : dayanıklılık durumu farklı olabilir

Islah ile yeni çeşitler oluşturulabilir

2-Bitki materyali: temiz, sertifikalı olmalıdır, karantina önlemleri önemlidir

3-Atmosfer (hava): Düşük veya yüksek sıcaklıklar

4-Kültürel önlemler: ekim sıklığı, toprak işleme, sulama, gübreleme, yabancı ot mücadelesi, gölge durumu, sıraların dizilişi, bitki artıklarının yok edilmesi, ekim nöbeti, solarizasyon, biyolojik mücadele vs.

- 
- HASAT SIRASINDAKİ FAKTÖRLER
  - Hasat tarihinin seçimi
  - Uygulamalar
  - Soğutma
  - Paketleme
-

- 
- DEPOLAMA SIRASINDAKİ FAKTÖRLER
  - Ürüne göre uygun uygun depolama
  - Normal depolama
  - Soğutulmuş depolama
-

---

- TAŞIMA ESNASINDAKİ KOŞULLAR