

## UYGULAMA NOTLARI

### FINDIK ÇEŞİTLERİNDE POMOLOJİK ANALİZLER

**Materyal:** Tombul ve/veya Palaz, Foşa, Sivri, Mincane, Uzunmusa, Çakıldak, İncekara, Kalıncara fındık çeşitlerinin meyveleri

**Örnek alımı:** Pomolojik analizler için çeşide özgü özellikleri taşıyan meyveler (boş, çürük, kurtlu, aşırı büyük, aşırı küçük meyveler hariç) içerisinde 30 adet meyve tesadüfen seçilerek örnek alınır. Beyazlatma oranı belirlenirken 50 adet meyve tesadüfen seçilerek örnek alınır.

#### **Kabuklu meyve analizleri:**

**Meyve uzunluğu (mm):** Meyvenin tablası ile uç kısmı arasındaki mesafe kumpas ile ölçülerek belirlenir.

**Meyve genişliği (mm):** Meyvenin iki kotiledon birleşme çizgisi (sütür) arasındaki en geniş mesafe kumpas ile ölçülerek belirlenir.

**Meyve kalınlığı (mm):** Meyvede kotiledon birleşme çizgisine (sütür) dik olan iki yanak arasındaki en geniş mesafe kumpas ile ölçülerek belirlenir.

**Meyve şekil indeksi:** Meyvenin uzunluğunun, genişlik ve kalınlık ortalamasına oranlanması ile belirlenir.

$$\text{Meyve şekil indeksi} = \frac{\text{Uzunluk (mm)}}{[(\text{Genişlik (mm)} + \text{Kalınlık (mm)}) / 2]}$$

**Meyve basıklık indeksi:** Meyve genişliğinin kalınlığına oranlanması ile belirlenir.

**Çıtlak meyve oranı (%):** Kabuklu meyvede sütür çizgisinin meyvenin uç kısmında birleştiği noktada açıklık varsa bu meyveler 'çıtlak meyve' olarak kabul edilir. Bunların toplam meyve sayısına oranı belirlenir.

**Meyve ağırlığı (g):** Kabuklu meyve hassas terazide tek tek tartılarak belirlenir.

**Kabuk kalınlığı (mm):** Kabuğu kırılan meyvelerde, tabla ile uç kısmının tam ortasındaki kabuk kalınlığı kumpas yardımıyla ölçülerek belirlenir

**İç meyve analizleri:**

**İç ağırlığı (g):** Kabuğu kırılan meyvenin çıkarılan içinin hassas terazide tartılması ile belirlenir.

**İç oranı (Randıman, %):** İç ağırlığının kabuklu meyve ağırlığına oranlanması ile belirlenir.

$$\text{İç Oranı (\%)} = [ \text{İç Ağırlığı (g)} / \text{Kabuklu meyve Ağırlığı (g)} ] \times 100$$

**İç uzunluğu (mm):** İç meyvede tabla ve uç kısmı arasındaki mesafe kumpas ile ölçülerek belirlenir.

**İç genişliği (mm):** İç meyvede iki kotiledon birleşme çizgisi (sütur) arasındaki en geniş mesafe kumpas ile ölçülerek belirlenir.

**İç kalınlığı (mm):** Kotiledon birleşme çizgisine (sütur) dik olan iki yanak arasındaki en geniş mesafe kumpasla ölçülerek belirlenir.

**İç Basıklık İndeksi:** İç genişliğinin iç kalınlığına oranlanması ile belirlenir.

**Sağlam iç oranı (%):** Sert kabuk içini tamamen doldurmuş, kusursuz ve sağlam iç adedinin toplam meyve adedine oranlanması ile belirlenir.

**Beyazlama oranı (Zar atma, %):** Meyve içinin petri kaplarında etüvde 175°C'de 15-20dk sıcaklık uygulaması sonrasında elde ovalanarak tam beyazlayan iç oranı hesaplanır.

**Testa Lifliliği:** Sert kabuğun iç yüzeyindeki kahverengi lifli dokunun, meyve içinin dış yüzeyine yapışık kalma durumu (testa lifliliği) lifsiz, az lifli, lifli ve çok lifli olmak üzere sınıflandırılır.

**Göbek Boşluğu (mm):** İç meyve, kotiledon birleşme çizgisine dik olacak şekilde bir bistüri ile ortadan ikiye bölünecek ve açığa çıkan göbek boşluğunun en geniş kısmı kumpasla ölçülerek belirlenir.