

KAYISI

KURUTMALIK KAYISILARDA KÜKÜRTLEME VE KURUTMA İŞLEMİ

- Kükürdün yanmasıyla açığa çıkan kükürt dioksit (SO₂) gazının belirli bir süre kayıslara uygulanması işlemidir.
- Ülkemizde kayıslarda kükürtleme işlemine ilk olarak 1925 yılında Malatya'da başlanmıştır.
- Kayısının absorbe ettiği SO₂ miktarı aşağıdaki faktörlere göre değişir:
 - 1- Çeşit,
 - 2- Meyvenin olgunluk düzeyi,
 - 3- Kükürtleme süresi,
 - 4- Kükürdün miktarı,
 - 5- Meyvenin bütün, çekirdeği çıkarılmış ya da ikiye ayrılmış olması.
- Kükürtleme yapılırken sıcaklık genelde 27-37°C'dir.
- Kükürtleme kerevetler üzerine dizilmiş kayıslarda en iyi uygulanmaktadır.
- Kerevetler 90 x 90 cm ya da 90 x 180 cm boyutlarındadır.
- Kerevetlerin çerçeveleri 5 cm yükseklik ve 2.5 cm kalınlıktadır.
- Kerevetin uzunluğu kadar 3 cm kalınlık ve 2-3 cm genişlikteki hazırlanan çitalar (kavak kerestesi) 0.5 cm aralıklarla çerçeveye çakılarak kerevetler oluşturulur.
- Kükürtleme odalarında (2.5x2.5x2.2 m) her birisinde 20 kare kerevet bulunan 4 istif yapılabilir. Böyle bir odaya yaklaşık 1.2 ton bütün (çekirdeği çıkarılmamış) kayısı yerleştirilebilir.
- Kükürtleme odalarının genel olarak üstü toprak, duvarları kerpiçtir ve iç yüzey killi topraktan hazırlanmış çamur ile sıvanmıştır.
- Kükürtleme odasında bir ocak ya da sobaya gereksinim bulunmaktadır.
- 5-6 cm derinlik ve 25-30 cm çapındaki bir kap tabandan 40-50 cm'ye konur. Ocakta yanan ateşin etkisiyle kükürt tamamen eriyip kaynamaya ve buharlaşmaya başlayınca bir kibritle tutuşturulur ve odanın kapısı kapatılır.
- Kükürt miktarı 2 kg/ton,
- Kükürtleme süresi 8-12 saattir.
- Kükürtleme işlemine kükürt çekirdeğe işleyene ve meyve açıldığında beyaz damar kalmayana kadar devam edilir.
- Kükürtleme işlemi genel olarak iki kez tekrarlanmaktadır ve bir gün sürmektedir (4'er saatlik 3 uygulama, 6'şar saatlik 2 uygulama ya da 12 saatlik 1 uygulama şeklinde yapılabilmektedir)
- Meyvelerdeki SO₂ miktarı 2000 ppm'in üzerinde olmamalıdır.

Kurutma

- Kükürtleme işleminden sonra kayıslar kurutma yerlerine alınır.
- Kurutma yerleri (sergi yerleri) beton ya da toprak zeminli olabilmektedir.
- Kayıslar zemin üzerine serilen bez üzerine serilerek güneşte kurutulmaktadır.
- Kurutma kerevetlerde de yapılabilmektedir.
- Kurutmanın 3. gününde kayıslarda çekirdekler el ile çıkarılır, elle bastırıp yassılaştırarak şekil verilir. Bu işleme PATİKLEME denir.
- Bu işlemden sonra kayıslar tekrar sergi üzerine serilerek güneş altında kurutmaya devam edilir. Kurutma 5. günde tamamlanır.
- Bu tip kayıslar piyasada ŞEKERPARE adı altında satılır. Eğer bu kayısların içerisine tatlı olan çekirdek içi yerleştirilmişse buna BADEMLİ ŞEKERPARE denir.
- Çekirdeği çıkarılmadan kükürtlenip kurutulan kayıslara ÇİR denir.
- İkiye ayrılmış ve çekirdekleri çıkarılmış kayıslar kükürtlendikten sonra tamamen kuruyuncaya kadar sergide bırakılırsa bu tip kayıslara KABUK adı verilir.
- Yarılarak çekirdeği çıkarılan ancak kükürtlenmeden kurutulan kayıslara YARMA denir. Bu tip kayıslar yöre halkı tarafından tüketilmektedir.
- Hasattan sonra kükürtleme işlemine tabi tutulmadan güneş altında kurutulmuş (nem oranı %10-15), daha sonra çekirdekleri çıkarılarak şekil verilmiş kayıslar GÜN KURUSU ya da NATÜRAL kayıslar olarak isimlendirilmektedir.
- Kurutmadan sonra kayısların kuru madde oranı %70, nemi %30'dur.
- Kurutmadan sonra ürün çuvallara toplanır ve saklanır.
- Ön işlem yapılmadan kurutulan kayıslar ambar zararlılarından çok fazla zarar görmektedir.
- Kuru kayısı için 0-4°C sıcaklık ve %60-65 nem koşulları uygun depo koşullarıdır. Bu koşullarda ürün 9 ay muhafaza edilebilir.