

# **DEPOLANMIŞ ÜRÜN HASTALIKLARI**

**Prof. Dr. İsmet YILDIRIM**  
**2020 Bahar Dönemi**

# 1. GİRİŞ

- Ülkemiz kendi tarımsal ürünlerini yetiştirebilen ve taze olarak tüketebilen nadir ülkelerden biridir.
- Oysa, dünyada birçok ülke tarım ürünlerini ya dış ülkelere almakta ya da iklimin uygun olduğu zamanlarda yetiştirdikleri ürünleri depolamaktadırlar.
- Tarımsal uğraşlar sonunda elde edilen ürünler, pazara sunuluncaya kadar değişik işlemlerden geçer.
- Bu işlemler:
  - 1) Ürünün hasat edilmesi,
  - 2) Ürünün sınıflandırılması,
  - 3) Paketleme,
  - 4) Depolama,
  - 5) Pazara taşınması ve satılmasıdır.

- Hasat edilen bir ürünün değerinde satılabilmesinin önemli koşullarından biri; pazara sunulduğunda hasat edildiği zamanki **renk, aroma ve şekil gibi özelliklerini koruyor** olmasıdır.
- Ürünün yetiştirilmesinden pazara kadar olan süreçte **kalitenin korunabilmesi için** depolama en önemli etkidir.
- Depolama esnasında ise **funguslar, bakteriler ve mayalar** ürün kalitesine etkileyen önemli etmenleri oluşturmaktadırlar.

## 2. TARIMSAL ÜRÜNLERİN DEPOLANMASI

- Depolama, bir ürünün hasat sonrası kalitesini koruyacak koşullarda bekletilmesidir.
- Tarımsal ürünler değişik şekillerde depolanırlar:
  - 1) Taze olarak depolama
  - 2) Kurutarak depolama
  - 3) Dondurarak depolama
  - 4) Konserve ederek saklama

### **3. DEPOLANAN ÜRÜNLERİ ETKİLEYEN ETKENLER**

#### **3.1. Hasat Öncesi Etkili Olan Etkenler**

- a) Çeşit ve anaç**
- b) İklim ve toprak**
- c) Kültürel işlemler**

#### **3.2. Hasat Zamanı ve Sonrası Etkili Olan Etkenler**

- a) Hasat zamanı**
- b) Ayıklama ve gruplama**
- c) Erken depolama**

### **3.3. Depolama Esnasında ve Sonrasında Etkili Olan Etkenler**

- a) Depo sıcaklığı**
- b) Nem oranı (%)**
- c) Hava sirkülasyonu ve istifleme**
- d) Depoda kontrol**

## **4. DEPOLANMIŞ ÜRÜNLERDE GÖRÜLEN HASTALIKLAR**

**• Depolanmış ürünlerde görülen hastalıklar iki grupta toplanabilir.**

### **4.1. Doğadan Taşınan Hastalık Etmenleri**

Mikroorganizmalar doğadan ürünle birlikte depoya taşınırlar. Depoya taşınma yolları;

- Ürünün yüzeyinde bulunan doğal mikroorganizmalar,
- Çevreden bulaşan mikroorganizmalar,
- İçinde mikroorganizma bulunan havadan bulaşanlar,
- İçinde mikroorganizma bulunan sudan bulaşanlar,
- İçinde mikroorganizma bulunan topraktan bulaşanlar,
- Diğer yollarla bulaşan mikroorganizmalar.

## 4.2. Depoda Bulaşan Hastalık Etmenleri

- Taşıma sırasında aletlerden ve personelden bulaşmalar,
- Depoda kullanılan malzemelerden bulaşmalar,
- Depoda önceden var olan veya sonradan değişik yollarla depoya taşınan mikroorganizmalardan bulaşma.