

**Farklı Zamanlarda Derilen “Hayward” Kivi Çeşidinin Solunum Hızı ile
KA ve NA Muhafazasının Kalite Değişimine Etkisinin Belirlenmesi**

Ayşe Tülin Öz^{1*}, Atilla Eriş²

¹Kahramanmaraş Tarımsal Araştırma Enstitüsü, K.Maraş

²Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü Görükle, Bursa

*aysetulinoz@yahoo.com

Özet

Dört farklı olgunluk aşamalarında hasat edilen “Hayward” kivi meyveleri NA ve KA (%2 O₂ ve %5 CO₂) koşullarında muhafazaları sırasındaki kalite değişimleri, özellikle meyve eti sertliği (N), SÇKM miktarı (%), titre edilebilir asitlik (% sitrik asit) miktarı ve muhafaza süresince meydana gelen tat ve görünüş değişimleri ile meyvenin derim sonrası solunum hızı incelenmiştir.

Buna göre “Hayward” kivi meyveleri SÇKM oranları “%4.5-5.5, %5.6-6.5, %6.6-7.5 ve 8.5-9.5” olacak şekilde meyveler hasat edilmiştir. Bulgularımıza göre, buradaki çalışma sonunda özellikle NA muhafazasında KA meyvelerin aksine, kivi meyvesinde muhafazanın ilk dönemlerindeki meyve eti yumuşaması, sonraki dönemlere göre daha belirgin olmuştur. KA’da 0°C’de muhafaza edilen meyvelerin meyve eti sertliğinin NA’da muhafaza edilenlere göre önemli ölçüde yüksek olduğu saptanmıştır. Muhafaza süresince ve meyve olgunluğu ilerledikçe derim zamanlarına bağlı olarak meyvelerdeki TSÇKM miktarı artış göstermiştir. Genel olarak NA ve KA muhafazasının ilk iki ayında TEA miktarındaki azalma muhafazanın ilerleyen aylarına oranla daha hızlı olduğu belirlenmiştir. Sonraki aylarda KA’da bu azalma daha sınırlı kalırken, NA ise muhafazanın sonraki aylarda hafif artış meydana gelmiştir. Meyve deriminden sonra 1 ay süresince yapılan ölçüm sonuçları “Hayward” kivi çeşidinin düşük solunum hızına sahip olduğu ve solunum hızının en yüksek 25mgCO₂/kg.saat’e yaklaştığını göstermiştir. Meyvelerin tat ve görünüşünde herhangi bir olumsuz değişim gözlenmemiştir. Hem tat, hem görünüş dikkate alındığında en ideal derimin II. derim zamanı, en iyi muhafaza koşulunun ise KA muhafazası olduğu saptanmıştır. Özellikle KA’da meyveler tat ve görünüşlerini muhafaza sonuna kadar kaybetmeden korumuşlardır.

Anahtar Kelimeler: KA, NA, Hayward, kivi, muhafaza, solunum,

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum