

## ALTERNATIF BİR ÜRÜN: KURUTULMUS NAR DANESİ

Enstitümüzde sonuçlandırılan "Kurutulmuş Nar (Punica granatum) Danesi Üretimi ve Ürün Kalitesi Üzerine Kurutma Metodu Ambalajlama Tekniği ve Depolama Süresinin Etkisi" isimli proje ile ülkemizde üretimi sürekli artmakta olan, taze tüketimi ile nar suyu ve ekşisi dışında çok yaygın bir değerlendirme şekli olmayan nar meyvesinin kurutulması değerlendirilmesinin iyi bir alternatif olduğu sonucuna varılmıştır.

Nar ve ürünlerinin tüketimi dünyada olduğu gibi ülkemizde de sürekli artma eğilimindedir. Nar ürünlerinin üretim ve tüketimdeki artış bu tip ürünlerin sağlıklı beslenme açısından önemlerinin anlaşılmasına paralel olarak devam etmektedir. Ülkemizde üretimi sürekli artmakta olan ve aynı zamanda sağlıklı ve dengeli beslenme açısından fonksiyonel bileşenlere sahip narın işlendiği ürünlerin çeşitlendirilmesi oldukça önemlidir.

Bu proje ile ülkemizde üretimi en fazla yapılan Hicaznar çeşidinin alternatif ürün olarak değerlendirilmesi kapsamında kurutulmuş nar danesine işlenebilirliği araştırılmıştır. Çalışmada farklı kurutma teknikleri ve ambalajlama metodu ve depolama süresinin ürün kalitesi üzerine etkileri belirlenmiştir. Hicaznar çeşidinin alternatif bir ürün olarak nar danesi kurusu olarak değerlendirilebileceği saptanmıştır.

Üretim metotları arasında analiz edilen kalite özellikleri bakımından liyofilizatörde kurutulan örnekler daha başarılı bulunmuştur. Ancak liyofilizatörde kurutulan örneklerin danelerde meydana gelen patlama sonucu fiziksel özelliğinde önemli oranda bozulmalar meydana gelmiştir. Güneşte kurutma uygulamasının hava şartlarının uygun olmaması nedeniyle Antalya'da gerçekleştirilmesinin uygun olmadığı düşünülmektedir. Vakum altında kurutulan örneklerde de kurutma işleminin uygulamada zorlukları olduğu görülmüştür. Ancak genel gözlemler, hava sirkülasyonlu fırında kurutulmuş örneklerin daha pratik elde edildiğini ve genel kalite özellikleri itibarıyla tavsiye edilebileceğini göstermiştir. Elde edilen ürünlerin kalite özelliklerinde depolama süresince kayıplar meydana gelmiştir. Ambalajlanmış ürünlerde de azot gazı altında paketlenmiş ürünlerin atmosfer ortamında paketlenenlere oranla daha başarılı olduğu görülmüştür. Elde edilen ürünün raf stabilitesinin yüksek olması farklı bölgelerde pazarlanabilmesine imkan sağlayacaktır.



Bu proje Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM) tarafından desteklenmiş olup, enstitümüz teknik elemanlarından Dr. Muharrem GÖLÜKCÜ (Proje lideri), Haluk TOKGÖZ, Ramazan TOKER, Demet YILDIZ TURGUT, Dr. Işıl YILDIRIM tarafından yürütülmüştür.