

Proje No	TAGEM/HSGYAD/15/A05/P03/91
Proje Başlığı	İncirde Farklı Kurutma Tekniklerinin Araştırılması
Projeyi Yürüten Kuruluş	İncir Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
Projeyi Destekleyen Kuruluş	NSP Gıda
Proje Yürütücüsü	Nilgün TAN
Yardımcı Araştırmacılar	Ramazan Konak, Dr. İlknur Kösoğlu, Berrin Şahin
Başlama ve Bitiş Tarihleri	01.01.2015/31.12.2017
<p>Proje Özeti: Günümüzde tüketicilerin bilinçlenmesine bağlı olarak, ülkeler de gıda yasalarını daha sağlıklı ve güvenli gıda üretme doğrultusunda geliştirmiş, “Gıda Güvenliği” son yılların önemli toplumsal konularından biri haline gelmiştir. Tüketicilerin eğitim, bilinç ve gelir düzeylerindeki artışa paralel olarak sağlıklı-kaliteli gıda ile sağlıklı yaşam arasındaki ilişki daha net anlaşılmakta, tüketicilerin sağlıklı gıdalara olan talebi gün geçtikçe artmaktadır. Bu bağlamda diyet liflerce çok zengin olan incir meyvesi, yüksek antioksidan kapasitesi ve dengeli makro-mikro mineral içeriğinden dolayı doğal fonksiyonel gıdalardan sayılmaktadır.</p> <p>Kuru incir; ağaç üzerinde buruklaşıp yere düşen meyvelerin toplanıp açıkta güneş altında kurutulmasıyla elde edilmektedir. Geleneksel olan bu kurutma metodunda, yere düşerek toprakla temas eden incirlerin mikrobiyal yükü artmaktadır. Ayrıca güneşten yararlanarak kurutmak ekonomik olmasına karşın zararlılara, toz, toprak gibi istenmeyen yabancı maddelere açık oluşu, yağmur ve aşırı rüzgâr gibi durumlarda kurutmaya ara verilmesi ve kuruma süresinin uzaması, yüksek şeker içeriğinden dolayı mantari enfeksiyonlara açık oluşu gibi olumsuz etkilere sahiptir. Bu projede; daha sağlıklı kuru incir elde edebilmek için, incir meyvesinin yere düşmeden taze olarak toplanıp kurutulma imkânlarının araştırılması amaçlanmaktadır. Bu amaçla yeme olgunluğunda ağaç üzerinden hasat edilen taze meyvelerin kurutma süresini kısaltmak için farklı ön işlemlerin uygulanması, hem güneş altında hem de kabin tipi kurutucuda kurutulması planlanmaktadır. İncir meyvelerinin buruklaşmasını beklemeden kurutulmasıyla, geleneksel kurutmaya göre farklı- yeni bir ürün elde edilecektir. Kurutma öncesi ve sonrasında yapılacak analizlerle (toplam fenolik madde, antioksidan aktivite, fenolik bileşenlerin tayini) ürünün bazı fonksiyonel özellikleri ve aflatoksin varlığı incelenerek; güvenilir gıda elde edilmesi hedeflenmektedir.</p>	
Anahtar Kelimeler	Taze incir, kurutma sistemleri, fitokimyasal içerik, aflatoksin