

Proje Başlığı	Ultra Viole (UV) Işık Kullanılarak Aflatoksinli Kuru İncirlerin Ayrılması Sreçlerindeki Etkinliğin Araştırılması
Proje Numarası	TAGEM/HSGYAD/15/A05/P01/77
Projeyi Yürüten Kuruluş	İncir Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
Projeyi Destekleyen Kuruluş	TAGEM
Proje Lideri	Ramazan KONAK
Proje Yürütücüleri	Dr. İlknur KÖSOğLU, Nilgün TAN, Berrin şAHİN, Oğuz ALTUNKAYA
Raporun İlgili Olduğu Dönem	01/01/2015 ile 31/12/2015 arası

Proje Özeti: İncir meyvesi, hasat olgunluğundan kuruma aşamasına kadar yüksek su aktivitesi ve şeker içeriğinden dolayı aflatoksin oluşturma kapasitesi olan bir meyvedir. Aflatoksin oluşum esnasında mikotoksijenik küfler metabolik artık olarak kojik asit üretmektedir. Kojik asidin varlığı durumunda da aflatoksin içeren ürünler uzun dalga boylu (365nm) UV (Ultra Viole) ışık altında incelendiğinde yeşil sarımsı ve mavi renkte ışıma yapmaktadır. UV ışık altında tarama işlemi kuru incir partilerindeki aflatoksin içeren meyvelerin fiziksel olarak ayrıştırılmasında sıklıkla kullanılan bir metottur. Teorik olarak UV taramadan geçen incirlerin aflatoksin içermemesi beklenmektedir. Oysaki tarama yapılmış olmasına rağmen ihracat partilerinde zaman zaman limitlerin üzerinde toksin miktarı tespit edilmektedir. Bölgede faaliyet gösteren işletmeler UV ışık altında farklı tarama sreçleri uygulamaktadırlar. Çalışmamızda bu sreçlerin aflatoksinli incirleri ayıklamadaki etkinliği araştırılmaktadır. Bu amaca yönelik, 5 farklı işletmede aflatoksin ayıklama sreçleri ve sreçleri oluşturan işlem basamaklarının partideki aflatoksin varlığına etkisi belirlenmeye çalışılmaktadır. Farklı işletmelerde UV ışık altında ışıma yapan ve yapmayan 35 noktadan 5'er tekerrürlü olarak örnekleme yapılmış ve örneklerde aflatoksin, nem, su aktivitesi, renk, meyve ağırlığı, pH ve SÇKM analizleri yapılmaktadır. Bulguların ışığında, aflatoksinli incirlerin ayıklanmasında en etkin ve ekonomik olan sreç gerekirse optimize edilerek sektörde faaliyet gösteren işletmelere önerilebilecektir.