



## Manisa'da kuru üzüm için hasat erken başladı

Manisa'da önemli bir ihracat ürünü olan kurutmalık Sultaniye üzümünün hasadı geçtiğimiz yıllara göre 10-15 gün erken başlarken, üzümler kurumak üzere sergilerdeki yerini aldı. Üzümler serildikten sonra mevsimsel

sıcaklıklara göre yaklaşık bir hafta içerisinde kuruması bekleniyor. Kuruyan üzümler ise hem iç piyasada satılacak da hem de başta Avrupa ülkeleri olmak üzere çeşitli ülkelere ihraç edilecek. Sayfa 6'da

**ULUSAL**  
Uçağınız rötör yaparsa tazminat hakkeniz var **SAVFA 10'da**

**ULUSAL**  
Cumhurbaşkanı Erdoğan'ın Almanya ziyareti tarihi belli oldu **SAVFA 10'da**

**ULUSAL**  
3. havalimanının yüzde 94'ü tamamlandı **SAVFA 10'da**

# MANİSA'NIN SESİ

GAZETESİ

9 Ağustos 2018 Perşembe [www.manisaninseesi.com](http://www.manisaninseesi.com) Günlük-Siyasi-Aktüel 50 Kurus

# Manisa'da kuru üzüm için hasat erken başladı

Manisa'da önemli bir ihracat ürünü olan kurutmalık Sultaniye üzümünün hasadı geçtiğimiz yıllara göre 10-15 gün erken başlarken, üzümler kurumak üzere sergilerdeki yerini aldı.

Önemli bir ihracat ürünü olan çeşitlendiren Sultani kurutmalık üzümünün hasadı bu yıl erken başladı. Geçtiğimiz yıllara göre 10-15 gün erken başlayan hasat sonrası üzümler de kurutulmak üzere serilmeye başlandı. Hasat edilen üzümler daha sonra kuruması için önce su potasyumkarbonat ve zeytin yağından oluşan karışımla yıkanıldıktan sonra sergilere alınıyor. Bazı çiftçiler bağlarında tel sergileri tercih ederken, bazı çiftçiler ise yerde sermeyi tercih etti. Üzümler serildikten sonra mevsimsel sıcaklıklara göre yaklaşık bir hafta içerisinde kuruması bekleniyor. Kuruyan üzümler ise hem iç piyasada satılacak da hem de başta Avrupa ülkeleri olmak üzere çeşitli ülkelere ihraç edilecek.

Kurutmalık üzümlerin hasat edilmesiyle ilgili bilgi veren Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Akay



Ünal, "Bu yıl önceki yıllara göre biraz daha erkenci bir hasat yapıyoruz. Özellikle yaz üzümlerimizde hem de Sultani üzümlerimizde yaz üzümlerimizde, kurumumuzun da içinde bulunduğu heyet tarafından ihraçat izni vermiştik. Kuru üzümlerimizde kuruma randımanı

etkileyen en önemli faktör içerisindeki suda çözülabilir kuru madde miktarıdır. Normalde 21-22 kuru maddeye gelmeden önce üzümlerimizi hasat edersek bu da yaklaşık 11-12 derecesine denk geliyor. Erken hasat edersek kuruma randımanımız daha düşük oluyor. Normalde 4 kilogramdan 1 kilogram kuru üzümler elde ederken, bu oran 4,5-5 kilograma kadar sarılabiliyor" dedi.

Üzümler kuruması için gerekli karışımın yüzde 5'lik bir derecede olması gerektiğini söyleyen Ünal, "Normalde yüzde 5'lik bir karışımın hazırlanması gerekiyor. 100 litre suya 5 litre potasyumkarbonat ve 1 litre zeytin yağı eklenmesi gerekiyor. Zeytin yağı eklenmeden önce öncelikle potasyumkarbonat ve su karışımını zeytin yağı ile önce ayrı bir kapta iyice çırpıp yumurtla almalı ve karışımı gıcık gıcık karıştırdıktan sonra karışımın üzerine ilave etme-

mi gerekiyor. Buna ara kontrol etmemiz gerekiyor. Bunun dışında yaklaşık 5 buene derecesinde olması gerekiyor. Belli bir bandırma stresinden sonra bandırma çözeltisinin bu oranı değerini kaybediyor. Bu değeri ya tamamlayarak ya da suyu değiştirerek yüzde 5'lik derecesine gelecek şekilde ayarlamamız gerekiyor" diye konuştu.

### "ZARARLA MUHATAP OLMUŞ GRUP SALKIMLARI AYRI BİR YERE SERMEMİZ GEREKİYOR"

Hastalaktan dolayı zarar görmüş salkımları farklı bir yerde serilmesi gerektiğini vurgulayan Ünal, "İster tel sergi olsun isterse yer sergi olsun, hangi sergi tipini kullanırsanız kullanırsanız mutlaka zararlanmaz, zararlı muhatap olmuş grup salkımları ayrı bir yere sermemiz gerekiyor. Bu daha sonra kalırlılaşmış üzümlerin kalitesi açısından çok önemli. Çünkü belli bir süre depolanması gerekiyor. Diğer ihracatımıza gitse bile belli bir kalırlı şürede boruk olan taneler sağlığı taneleri ve toplan o bir partisini de boşaltıyor" ifadelerini kullandı. Üzümlerin kalırlılaşması için gerekli şartları açıklayan Ünal, "Normalde üzümler yüzde 11 civarında bir nem değeriyle kuru üzümleri kaldırmamız gerekiyor. Bu da direkt derecesini ölçmemek bile avucuna aldığımız zaman ne bir topaklanma ne de çok fazla kuruması olması gerekiyor" dedi. -Ersan ERDOĞAN-

