

Derim Sonrası Kayıplar

Dünya nüfusu her geçen gün hızla artmaktadır, buna karşın tarımsal faaliyet yapılan üretim alanları aynı oranda artmamakta hatta azalmaktadır. Nüfus artışına paralel olarak tarım ürünlerine olan talep artmaktadır. Artan talebi karşılamak amacıyla birim alana verimi artırma veya farklı teknikler kullanılarak üretimi artırma üzerine birçok araştırmalar yapılmaktadır. Üretimi artırma çabasıyla birlikte ürünün tüketiciye ulaşınca kadar geçen süreçte meydana gelen derim sonrası kayıplar ülkelere göre değişmekle birlikte çok yüksek rakamlara ulaşabilmektedir. Yaş meyve ve sebzeler kolay bozulabilen ürünler olması nedeniyle derim sonrasında fizyolojik ve patolojik nedenlerle önemli kayıplar meydana gelmektedir.

Ülkemizin yıllık yaş meyve üretimi 2021 yılında bir önceki yıla göre %5.4 oranında artarak yaklaşık 24.9 milyon ton, sebze üretimi ise bir önceki yıla göre %1.8 artarak yaklaşık 31.8 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Üretmiş olduğumuz yaş meyve ve sebzelerde tür ve çeşitlere göre değişmekle birlikte tahmini olarak %10-30 arasında üreticiden tüketiciye ulaşınca kadar derim sonrası kayıplar meydana gelmektedir. Genel olarak hasat sonrası kayıp = hasat edilen ürün – tüketilen ürün miktarı olarak formüle edilebilir. Meydana gelen kayıplar; ürün tümüyle kaybı, besin değerinde kayıp, duyu kalitenin kaybı ve ekonomik kayıplar olarak ortaya çıkmakta, hem üretici hem de tüketici bu kayıplardan büyük zarar görmektedir.

Yaş meyve ve sebzelerin derimden tüketiciye ulaşınca kadar ki aşamalarda ki

kayıpların, derim sırasında %4-12, ürünlerin pazara veya hale taşınması sırasında %2-8, pazara hazırlık aşamasında %5-15, depolama sürecinde %3-10 ve tüketici aşamasında %1-5 olmak üzere %15-50'ye kadar çıkabildiği bildirilmektedir.

Hasat Sonrası Kayıplarda Etkili Faktörler

Hasat Öncesi Faktörler

- Çeşit
- Çevresel Faktörler
- Kültürel Uygulamalar

Hasat Sonrası Faktörler

- Metabolizma – solunum hızı,
- Sıcaklık,
- Su kaybı,
- Fiziksel zedelenmeler – özen gösterme,
- Fizyolojik bozulmalar,
- Patolojik hastalıklar,
- Etilen ve diğer gazlar.

I. Taze Meyve ve Sebzelerdeki Derim Sonrasındaki En Yaygın Kayıp Sebepleri

Derim Esnasındaki Kayıpların Nedenleri

- 1-Ürünün yeterince olgunlaşmaması veya aşırı olgun olması,
- 2-Derim sırasında yetersiz veya uygun olmayan toplama kapları kullanılması,
- 3-Derim yönteminin yetersizliğinden dolayı mekanik zararlanmaların meydana gelmesi,
- 4-Derim sonrasında bahçede bulunan ürünün güneşten korunamaması,

5-Ürünün paketlenme evlerine tesliminin geç yapılması.

6-Ürünün pazara taşınmasının geç yapılması

II. Taşıma sırasında oluşan kayıpların nedenleri

1-Sert ve kaba işleme mekanik zararlanmaları artırır,

2-Taşıma sırasında havalandırma, nem, sıcaklık gibi parametrelerin ürünün isteğine uygun olarak yapılmaması,

3-Kamyon ve tırla taşımada birbirine uygun olmayan ürünlerin karışık olarak taşınması (Örneğin, etilen üreten elma ile etilen üretmeyen muzun birarada taşınması veya sıcaklık istekleri farklı ürünlerin birlikte taşınması),

4-Taşıma sırasında meydana gelen çürümeler.

III. Bahçede veya Paketleme Evlerinde Tüketici İçin Ürünün Hazırlanmasındaki Kayıpların Nedenleri

1-Seçme ve boylamanın uygun yapılmaması (önemli eksiklikler ve çürüme, temizliğe dikkat edilmemesi),

2-Yetersiz havalandırma ve soğutma ile çürümelerin artması

3-Mekanik zararlar sonucunda uygun olmayan paketlenme,

4-Derimden sonra bahçedeki ürünün sıcaklığını düşürmede başarısızlık (Yüklemeden önce soğutma yapılmaması),

4-Steril temiz bir ortamda çalışma eksikliği.

IV. Gönderildiği Yerde Ürünün İşlenmesi Sırasında Oluşan Kayıpların Nedenleri

- 1-Yükleme ve boşaltmanın uygun yapılmaması,
- 2-Ürünün uzun süre uygun olmayan çevre koşullarında tutulması,
- 3-Ürünün tüketiciye ulaşmasının geciktirilmesi,
- 4-Uygun olmayan, yanlış olgunlaştırma, depolama,
- 5-Ürünün steril temiz bir ortamda işlenmemesi.

V. Tüketici Tarafından Ürünün Evde Tüketilmesi Sırasında Oluşan Kayıpların Nedenleri

- 1- Eve taşıma sırasında zararlanmalar
- 2-Yanlış depolama (Evde buzdolabı eksikliği veya muhafaza bilgi eksikliği).
- 3- Tüketimde gecikme.

Kayıpların Azaltılması İçin Çözüm Önerileri

- 1- Derim zamanında yapılmalı,
- 2- Derim yapacak kişilerin ehil olması ve uygun meyve toplama kapları seçilmelidir.
- 3-Ürünü güneşten korumak için tül çekilmeli,
- 4-Ürün derim edilir edilemez en kısa sürede pazara ya da paketlenme evine ulaştırılmalıdır,

5-Ürün taşımaya uygun araçlarla yapılmalıdır,

6-Taşımada birbirini olumsuz etkileyen ürünler ayrı ayrı taşınmalıdır,

7-Paketleme evinde seçme ve boylama iyi yapılmalıdır,

8-Havalandırma ve soğutma yeterli olmalıdır,

9-Ürüne, bahçede derimden sonra yüklemeye önce muhakkak ön soğutma yapılmalıdır,

10-Taşıma sırasında uygun ambalaj kullanılmalı ürün sarsılmayacak şekilde paketlenmelidir,

11-Ürün uygun depo koşullarında depolanmalı,

12-Çalışma ortamları steril ve temiz olmalı

13-Tüketiciye zamanında ulaştırılmalı ve tüketici zamanında tüketim yapılmalıdır.

🏠: Alparslan Türkeş Bulvarı, No: 492
33740, Erdemli / MERSİN
🌐: <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/alata>
@: alata@tarimorman.gov.tr
☎: 0 324 518 00 52
📠: 0 324 518 00 80

T.C.

TARIM ve ORMAN BAKANLIĞI
Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü
Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü



Derim Sonrası Kayıplar

Dr. Zafer KARASHAHİN



Mersin-2022