

'Hasat dönemi sırasında ve sonrasında bitkisel üretimde fizyolojik değişiklikler ve bozukluklar'

Автор(и): доц. д-р Невена Стоева

Дата: 29.11.2015 Брой: 11/2015



Bitkisel ürünlerin hasat sonrası dönemde başarılı ve uzun süreli depolanması, bir dizi iç ve dış faktöre bağlıdır. Başlıca iç faktörler; su içeriği, hasat anındaki hücrelerin fizyolojik aktivitesi, bitki organının gelişim derecesi ve onu örten dokunun yapısı, solunum substratının (karbonhidratlar, proteinler, yağlar) konsantrasyonu ve türü vb.dir.

Dış faktörler arasında hasat sonrası dönemde en önemlileri sıcaklık, ortam nemi ve gaz bileşimidir. Ürünün kalitesi ve saklanabilirliği aynı zamanda yetiştirme sezonu boyunca uygulanan şartlara ve tarımsal uygulamalara – budama, gübreleme, sulama rejimi vb. – de bağlıdır. Önemli sıcaklık dalgalanmaları, acı beneğe, su yanıklığına veya meyve etinde kahverengileşme eğilimine yol açabilir. İyi güneş alan meyveler, gölgede kalanlara kıyasla daha iyi depolanır ve daha fazla karbonhidrat, asit ve fenol biriktirir. Hasat anına kadar düzensiz su temini, meyve kütlesini azaltır

ve yapısını bozar. Optimal bir sulama rejimi altında, karbonhidrat ve asit içeriği daha yüksektir ve bunların parçalanması daha yavaş gerçekleşir. Yüksek gübreleme oranları, özellikle tek yönlü gübreleme, meyvelerin kalitesini ve saklanabilirliğini kötüleştirir. Çok genç ve yaşlı ağaçlardan elde edilen meyveler daha düşük kalitelidir ve depolanmaları daha zordur.

Hasat sonrası dönemde, bitkisel üründe bir dizi biyokimyasal değişiklik meydana gelir; bunlardan daha önemli olanları şunlardır: Organik asit miktarında azalma; nişastanın hidrolizi nedeniyle şeker içeriğinde artış; uçucu aromatik maddelerin sentezinin yoğunlaşması.

Yazının tamamı "Bitki Koruma" dergisinin 10/2015 sayısında okunabilir.