

## Yemelik Asma Yaprağı Üretimi ve Pazarlamasında Kalite Parametreleri

Mehmet GÜLCÜ<sup>1</sup>, Ali İzzet TORÇUK<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, TEKİRDAĞ  
mehmet.gulcu@tarim.gov.tr (Sorumlu Yazar)

### Özet

Asma yapraklarının yemelik olarak kullanımı başta ülkemiz olmak üzere bazı Akdeniz ülkelerinde de mutfak kültürü içerisinde yer alan bir uygulamadır. Taze asma yaprakları, doğrudan pazara sunulabilirdiği gibi yaygın olarak salamuraya işlenerek veya konservesi yapılarak pazarlanmaktadır. Özellikle salamura asma yaprağı, son yıllarda hazır tüketim pazarında aranılan ve ihracat ürünü olarak da dış pazarda sıkça talep gören bir ürün haline gelmiştir.

Geleneksele dayanan kökleriyle, günümüzün hazır tüketim pazarının aranılan ürünleri arasında girme yolunda ilerleyen asma yapraklarının, üretimden tüketime geçen süreçlerde hammadde olarak başlayarak, yeni işleme teknikleri ve kontrol mekanizmalarının da yardımıyla standart kalite ve gıda güvenliğinin sağlanması önem arz etmektedir. Bu bağlamda yemelik asma yaprağı üretiminde, uygun çeşitlerin belirlenmesi, yaprağın toplanacağı dönem ve hasat/derim esnasında dikkat edilmesi gereken hususlar, ürün işleme ve değerlendirme teknik ve teknolojileri ile bağdan sofraya geçen tüm bu süreçlerde gıda güvenliğinin sağlanması için nelere dikkat edilmesi gerektiği gibi konuların iyi bilinmesi gerekir.

Bu çalışma, yemelik asma yaprağı ürününde sahip olunan üretim ve ticaret potansiyelinin en iyi şekilde değerlendirilmesi, mevcut durumun ortaya konması, ürünün iç ve dış pazardaki imajının korunması için bağdan-sofraya geçen süreçte yapılması gereken çalışmalar ile ilgili literatür derlemesidir.

**Anahtar Kelimeler:** Yaprak salamura, muhafaza yöntemleri, gıda güvenliği

### Edible Grapevine Leaves Production and Marketing Quality Parameters

### Abstract

Consumption of grapevine leaves as a food is a culinary technic primarily in Turkey and some Mediterranean countries. Grapevine leaves can be marketed directly as fresh, but they are usually processed to brined or canned. Especially brined grapevine leaves became more valuable product with the increased demand in local and international market.

It is important to provide product standardization and food safety by the new processing techniques and control mechanisms, starting with raw material, in the processes from production to consumption, the vine leaves which are going to be among the products of today's ready-made food market with roots based on tradition. In this context, evaluation of appropriate grapevine leaves for production, suitable harvest time, process and production technics and technologies, ensuring safe food from production to consumption are main principles for quality edible grapevine leaves production.

In this study, the edible grapevine leaves best way production and marketing possibilities evaluation and necessary practices for maintaining the image of product in market till consumption process were reviewed and presented to knowledge and attention of experts.

**Keywords:** Brined leaves, storage methods, food security

### 1. Giriş

Bağcılık, bugüne kadar ticari olarak meyvesi olan üzümlü öne çıkmış olmasına karşın, asma insanoğluna hem meyve olarak hem de yaprağıyla sebze olarak nimet sunan ender bitkilerdendir. Ülkemizin hemen her yöresinde düğün, bayram ve Hidrellez gibi özel günlerde hazırlanan yemeklerin başında yaprak sarması gelir. İlbaharda sürgünlerin henüz genç olduğu dönemde toplanan taze asma yaprakları, salamuraya işlenmek suretiyle dayanıklı hale getirilmektedir. Salamura asma yaprağı olarak adlandırılan bu geleneksel ürün, son yıllarda hazır tüketim pazarında aranılan ve ihracat ürünü olarak da dış pazarda sıkça talep gören bir ürün haline gelmiştir.

Asma yaprağının bileşiminde şekerler, organik asitler, amino asitler, fenolik bileşikler ve bazı vitaminler bulunmaktadır (Ribereau ve Reynold, 1971). Daha önce

asma yaprağı ile ilgili yapılan çalışmalarda salamura ve konserveye işleme sonucu yaprakların kalite özellikleri ile farklı tuz konsantrasyonları ve starter kültür kullanım olanakları (Dalgıç ve Akbulut, 1988; Başoğlu vd., 1996; İç ve Denli 1997; Göktürk vd., 1997; Sat vd. 2002; Ünver vd. 2007), farklı muhafaza yöntemlerinin ve farklı çeşitlerin karşılaştırılması (Göktürk vd., 1997; Sat vd. 2002; Başoğlu vd., 2004; Kırca vd., 2006; Gülcü ve Demirci 2011, Gülcü vd. 2011) gibi konular ön plana çıkarken, son yıllarda özellikle asma yaprağı üretiminde kalite problemleri ve pestisit kalıntı sorunları (Altındişli vd., 2002; Ertürk, 2009; Cangı vd., 2005, 2011, 2014; Özata, 2012) ve bağcılıkta yaprak üretimine yönelik yetiştiricilik uygulamaları (Kılıç, 2007; Elmalı, 2008; Cangı vd., 2012) konularındaki çalışmaların sayısındaki artış dikkati çekmektedir.

Ülkemizde yaklaşık 30'u Ege Bölgesinde, 15'i Tokat ilinde olmak üzere kayıtlı 45 adet salamura yaprak

işletmesi mevcuttur. Bu işletmelerde işlenen yaprağın mali değeri ise tahmini; 40.000.000 TL'dir (Anonim, 2014). Bağcılıkla uğraşan çiftçilerin gelir düzeyinin artırılması, mevcut veya kurulacak yeni işleme tesislerinin oluşturacağı istihdam ve katma değer düşünlüğünde, bu ürünün üzerinde daha fazla ve titizlikle çalışmayı gerektirmektedir. Yemeklik asma yaprağı üretiminde yaprağı sarma yapımına uygun olan çeşitlerin belirlenmesi, yaprağın toplanacağı uygun dönem ve hasad/derim esnasında dikkat edilmesi gereken hususlar, ürün işleme ve değerlendirme teknik ve teknolojileri ile bağdan sofraya geçen tüm bu süreçlerde gıda güvenliğinin sağlanması için nelere dikkat edilmesi gerektiği gibi konular, ürüne ve süreçlere özgü teknik bilgilere ihtiyaç duyulan kritik basamaklardır. Yemeklik asma yaprağı üretim ve pazarlama imkânlarının geliştirilmesi, ürünün potansiyel müşteri guruplarına tanıtımı ve gıda güvenilirliğinin sağlanarak tüketicie standart kalitede ürün sunulmasına bağlıdır.

Bu çalışmada, yemeklik asma yaprağı ürününde sahip olunan üretim ve ticaret potansiyelinin en iyi şekilde değerlendirilmesi, mevcut durumun ortaya konması, ürünün iç ve dış pazardaki imajının korunması için bağdan-sofraya geçen süreçte yapılması gereken çalışmalar ile alınacak tedbirlerin derlenerek, uzmanların bilgi ve dikkatlerine sunulması amaçlanmıştır.

## 2. Yemeklik Asma Yapraklarında Kalite Parametreleri

### 2.1. Hasat/Derim zamanı

Bağlarda henüz vejetasyon başlangıcında yapılan yaprak alma omcaların zayıflamasına, geç dönemde yapıldığında ise yemeklik kalitesinin düşük olmasına neden olmaktadır (Göktürk vd., 1997). Bazı araştırmacılar, yaptıkları çalışmalarda yaprak hasadının, yapraklar tam büyüklüklerinin 1/3'ü ile 2/3'ünü aldıkları dönemde yapılmasının uygun olacağını belirtmişlerdir (Göktürk vd., 1997; Sat vd., 2002). Bağlardan yemeklik asma yaprağı hasadı genellikle Mayıs ve Haziran aylarında gerçekleşmekle birlikte üzüm verimi ve kalitesinin olumsuz etkilememesi için ben düşme dönemi öncesinde yaprak alımının sonlandırılması gerekmektedir.

### 2.2. Çeşit Seçimi

Yemeklik olarak kullanılacak asma yapraklarında çeşit seçimi çok önemlidir. Şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik gibi özellikleri bakımından asma çeşitlerinin yaprakları farklı özellikler gösterir. Yemeklik özellikteki yaprakların ince, az tüylü ve mümkün olduğunca dilimsiz bütün şekilli olması istenirken, kalın, tüylü ve fazla dilimli yapraklar tüketiciler tarafından beğenilmemektedir (Göktürk vd., 1997).

Bugün ülkemizde salamura ve konserve asma yaprağı

üretiminde en fazla tercih edilen ve bu konuda ön plana çıkan çeşitler; Ege bölgesinde Sultani Çekirdeksiz, Tokat yöresinde Narince ve Trakya yöresinde Yarıncak çeşididir (Çelik vd., 2005). Daha önce yapılan bazı çalışmalarda; Tekirdağ Çekirdeksizi, Trakya İlkeren ve Hamburg Misketi gibi çeşitlerin yapraklarının da yemeklik olarak işlemeye uygun olduğu bildirilmiştir (Göktürk vd., 1997; Gülcü ve Demirci, 2011). Bağcılıkta anaç olarak kullanılan Kober 5 BB, 41 B, SO4 gibi bazı çeşitlerin yapraklarının da yemeklik olarak değerlendirilmeye uygun olduğu ve bazı yörelerde salamuraya işlendikleri bilinmektedir.

### 2.3. İşleme ve muhafaza yöntemleri

Taze asma yaprağı uzun süre dayanmadığından, diğer zamanlarda da sarma yaprağı ihtiyacının karşılanabilmesi için taze asma yaprağı değişik yöntemlerle işlenerek dayanıklı hale getirilmektedir.

*Salamura Asma Yaprağı:* Salamura yaprak üretimi, temelde fermentasyona uğratarak muhafaza metodudur. Taze asma yaprağında bulunan karbonhidrat, protein ve diğer organik maddelerin mikroorganizmalar ve özellikle laktik asit bakterileri tarafından biyokimyasal değişime uğratılması ile elde edilen fermente bir üründür. Tuz ve su gibi kolay ulaşılabilir maddelerle hazırlanışı ve minimum makine ekipman gereksinimi ile kolay ve düşük maliyetli bir işleme yöntemi olması sebebiyle Anadolu'da asma yaprağına uygulanan en eski ve en yaygın koruma ve saklama yöntemidir. Ticari üretim yapan firmalar tarafından vakum ambalajlama ile paketlenip satışa sunulması, salamura asma yaprağının neredeyse tüm marketlerin raflarında yer bulmasını ve tüketicinin bu ürüne daha rahat ulaşmasını sağlamıştır.

*Konserve Asma Yaprağı:* Taze asma yaprağının bir takım ön işlemlerden (yıkama, ayıklama, haşlama, soğutma) sonra teneke kutu, cam kavanoz veya uygun özellikteki kaplara doldurulması, kapların hava almayacak şekilde (hermetik) kapatılması ve ısı işlem uygulaması suretiyle dayanıklı hale getirilmesidir. Uygulanacak ısı işlemin sıcaklık ve süresi, ürünün asitlik düzeyi ve pH değeri ile doğrudan ilişkilidir. Yapraklar kaplara dolmuş yapıldıktan sonra üzerine dolgu sıvısı olarak ilave edilen, tuz ve sitrik asitle hazırlanmış salamuranın da etkisiyle ürünün asitlik düzeyi pH 4.5'in altında kaldığı için pastörizasyon işlemiyle istenilen steriliteye ulaşılmakta ve asma yaprakları dayanıklı hale getirilmektedir (Göktürk vd., 1997; Sat vd., 2002).

*Salamurasız Yaprak:* Son yıllarda giderek yaygınlaşan asma yaprağı muhafaza yöntemlerinden birisi de, taze yaprakların doğrudan kavanozlara veya PET şişelere sıkıca doldurulup hava almayacak şekilde kapatılması yöntemidir. Bu sayede asma yaprakları, basit ve pratik bir şekilde yıl boyunca muhafaza edilebilmektedir. Bu

yöntemle muhafazada, su buharı ve gaz geçirgenliği oldukça düşük olan ambalajın içerisindeki taze asma yapraklarında solunum devam ettiği için, ambalaj içerisindeki gaz kompozisyonu zamanla değişmektedir. Solunum olayına bağlı olarak ortamdaki oksijen miktarı azalırken karbondioksit miktarı artmakta, böylece ambalaj içerisinde pasif modifikasyon adı verilen ortam kendiliğinden oluşmaktadır. Bu sayede, asma yapraklarında mikrobiyal gelişme baskılanırken, istenen renk dönüşümü (parlak yeşilden, zeytin sarısı renge) gerçekleşmektedir (Kırca vd., 2006). Tuz içermemesi nedeniyle tansiyon hastalarının rahatlıkla tüketilebilmesi, çok fazla yatırıma gerek olmayışı ve atk salamura ile çevre kirliliğine yol açmaması, salamura yaprağa kıyasla bu yöntemin başlıca avantajlarıdır.

**Diğer Muhafaza Şekilleri:** Yukarıda bahsi geçen muhafaza yöntemleri dışında değişik yörelerde özellikle ev koşullarında; yaprağın kurutulması, tuzlu suda kaynatma, kuru tuzlama ve derin dondurucuda dondurularak saklanması gibi yöntemlerde asma yapraklarının muhafazasında kullanılmaktadır.

#### 2.4. Standart üretim ve gıda güvenliğinin sağlanması

Geleneksel gıdalarımızın başında gelen asma yaprağının üretim ve pazarlama imkanlarının geliştirilmesi, ürünün potansiyel müşteri guruplarına tanıtımı ve hepsinden öte ürünün gıda güvenliğinin sağlanarak tüketiciye standart kalitede ürün sunulmasına bağlıdır.

Ülkemizde son yıllarda yemeklik asma yaprağı üretimi ve ürünün ticaret potansiyeli hızla artmasına karşın, ürün işleme tekniği, pazarlanması ve ürüne ait yasal mevzuat konularında önemli eksiklikler söz konusudur. Yemeklik asma yaprağı ile ilgili herhangi bir standart mevcut değildir. Üreticiler asma yapraklarını salamura yaparken farklı oranda tuz ve haşlama süresi uygulamakta, salamura yapımında kaya tuzu ve çeşme suyu kullanılmakta, tuz oranı ise ortalama %14.5 gibi yüksek bir oranda uygulanmaktadır. Neticede, tat,

lezzet, sertlik ve renk bakımından farklı kalitede ürünler ortaya çıkmaktadır. Bu ürünlerin firmalar tarafından ambalajlanarak piyasaya sürülmesi, müşterinin her seferinde farklı özellikte ürünle karşılaşmasına bunun sonucu olarak da tüketicinin marka ve ürüne olan güveninin sarsılmasına neden olmaktadır (Cangi vd., 2005; Barazi ve Erkmen, 2008).

Bir diğer önemli ve karşılaşılan ortak sorunların başında gelen konu ise; son üründe pestisit kalıntısıdır. Bunun ana sebebi çiftçilerimizin bilinçsiz ilaç kullanımı, son ilaçlama ile hasat arasındaki sürelerle uyulmaması ve kalıntı süreleri farklı ilaçların karıştırılarak uygulanması başta olmak üzere kullanılan ilaçların maksimum kalıntı limitlerinin taze olarak tüketilen üzüm esas alınarak belirlenmesi gibi nedenlerden dolayı özellikle bakır, kükürt ve kimyasal ilaç kalıntıları yemeklik asma yapraklarının pazarlamasında sık sık sorun yaşanmasına sebep olmaktadır (Cangi vd., 2005).

Bağ hastalık ve zararlılarına karşı kullanılan ilaçların maksimum kalıntı seviyeleri (MRL) taze olarak tüketilen üzüm esas alınarak belirlenmiştir. Asma yaprağı üretimi Ülkemiz ve Yunanistan dışında ticari bir boyutta olmadığından, pestisit üreten firmaların asma yaprağına göre MRL belirleme konusunda bir çalışmaları olmamıştır. AB ülkelerinde asma yaprağında Kodeks değerlerinin belirlenmesiyle birlikte ülkemiz de asma yapraklarında bulunmasına izin verilen MRL değerleri açıklanmıştır. AB mevzuatında da olduğu gibi asma yaprağındaki MRL değerleri cihazların en düşük tespit değeri olarak kodekse alınmıştır. Yeni ruhsat alan veya AB’de yaprak MRL değerleri belirlenmiş 10 adet etkili madde dışındaki pestisitlerin tamamının MRL değeri en düşük tespit limitinde bulunmaktadır (Anonim, 2014). Üzüm ve asma yaprağında bazı ilaçların MRL değerleri Çizelge 1’ de görülmektedir.

Bugün için yemeklik asma yaprağı ticaretinde en önemli sorun yukarıda sebeplerini saymaya çalıştığımız son üründe pestisit kalıntı problemleri olup, ülkemizin yaprak üretim potansiyeline sahip yörelerinde,

Çizelge 1. Üzüm ve asma yaprağında bazı ilaçların MRL değerleri  
Table 1. MRL values of some pesticides in grapes and vine leaves

Etken Madde	Taze Üzüm	Asma Yaprağı
Azoxystrobin	2 ppm	0,01 ppm
Boscalid	5 ppm	0,01 ppm
Trifloxystrobin	3 ppm	0,01 ppm
Fenhexamid	15 ppm	0,01 ppm
Bakır	5 ppm	20 ppm
Kükürt	50 ppm	50 ppm

Kaynaklar: Pesticides EU MRLs, Regulation (EC) No 396/2005, TGK Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği

bağ alanlarında ve yaprak salamurası üreten gıda işletmelerinde sorunun çözümüne yönelik bazı çalışmaların yürütülmesi gerekmektedir.

Sadece gerekli olduğu durumda, en az kalıntı ile en fazla faydayı sağlayacak şekilde, doğru ilacın, uygun dozda ve doğru zamanda kullanılması, son ilaçlama tarihi ile hasat arasında geçmesi gerekli sürenin mutlaka beklenmesi gerekliliği konularında bağ sahibi çiftçiler eğitilmelidir. İnsan sağlığına ve çevreye zarar vermeyecek üretimin yapılabilmesi için, bağlarda zararlılarla entegre mücadele ve entegre ürün yetiştiriciliği tekniklerinin, birlikte uygulanması, aynı zamanda kimyasal içerikli ilaçlar yerine çevre dostu ilaçlar ve biyo-preparatların kullanılması ve üretimin kayıt altına alınarak belgelendirilmesi kısacası "İyi Tarım Uygulamaları (İTU)" konularında üreticiler eğitilmeli ve teşvik edilmelidir. Hali hazırda yemeklik asma yaprağı toplanan bağların çoğunda, hastalık ve zararlılarla mücadelenin tamamen üzüm üretimine göre planlanıyor olması salamuralık yaprakta kalıntı sorunu yaşanmasının başlıca nedenleri arasında yer almaktadır. Bağcılıkta nasıl ki, sofralık üzüm ve şaraplık-şıralık üzüm yetiştiriciliği uygulamaları, başta anaç ve çeşit seçimi, bağ tesis ve terbiye şekilleri olmak üzere birbirinden farklı önemli hususlar içeriyorsa, yemeklik asma yaprağı üretimine yönelik olarak bağlarda tesis ve yetiştiricilik faaliyetlerinin de, farklı bir model olarak uygulanması gerekir.

Son yıllarda yapılan bilimsel çalışmalarda, yemeklik asma yaprağı üreten üreticilerin, öncelikle üzüm veya yaprak üretimlerinden birisini tercih etmeleri gerektiği, asma yaprağını gıda ürünü olarak değerlendirecek üreticilerin, hastalık ve zararlılarla mücadele ederken özellikle asmalar uyandıktan yaprak hasadı sonuna kadar olan dönemde, sistemik etkili ilaçları kesinlikle kullanmamaları gerektiği, aynı bağlardan her iki ürünü de hasat etmek isteyen üreticilerin, kontakt etkili ilaçları tercih etmeleri ve ilaç uygulamalarını yaprak hasadı sonrasında yapmalarının uygun olacağı vurgulanmaktadır (Cangi vd., 2014).

Bunlara ilave olarak; yemeklik asma yaprağı toplayarak satan bağ sahipleri ile bu ürünü salamura ürüne işleyen firmalar arasındaki işbirliğinin geliştirilmesi, bu amaçla firmaların çiftçilerle ön anlaşmalar (sözleşmeli üretim) yaparak, bünyelerinde istihdam edecekleri teknik personeller aracılığı ile yetiştirme teknikleri ve zirai ilaç kullanımı konularında üreticilere teknik destek ve eğitim imkanı sunulması, bu sayede oluşacak risklerin bağ koşullarında kontrol altına alınması sağlanabilir.

### 3. Sonuç

Yemeklik asma yaprağı üretim ve pazarlama imkânlarının geliştirilmesinde ürünün standart kalitede ve

gıda güvenliğinin sağlanarak tüketiciye ulaştırılması en önemli husus olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bağlamda, yapraklar henüz bağda asma üzerinde iken başlayan ve yaprak sarması olarak sofralara gelene kadar geçen süreçte, gıda üretimi için gerekli asgari teknik ve hijyenik şartlara bağlı kalınarak, sağlık açısından zararlı olabilecek her türlü riskin önlenmesi yasal bir zorunluluk olmasının yanında, ürünün iç ve dış pazarda ticaretinin devamı ve tüketiciler nezdinde imajı açısından da gerekli bir husustur.

### Kaynaklar

Altındışlı A, İlter E, Ayan R, 2002. Bazı Asma Ürünlerinde Kurşunla Bulaşma Üzerine Bir Araştırma. V. Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu, 5-9 Ekim, 191-197, Nevşehir.

Anonim, 2014. Bağ Danışma Kurulu Raporu. Asma Yaprağında Kalıntı ve Kodeks Değerlerinin Belirlenmesine Dair Rapor, Rapor No: 2. Erişim Tarihi: 16.02.2014. [www.zmo.org.tr/.../cc934\\_605469e78f\\_ek.doc](http://www.zmo.org.tr/.../cc934_605469e78f_ek.doc)

Barazi AÖ, Erkmen O, 2008. Modifiye Atmosfer Yöntemlerinin Gıdaların Korunmasında Kullanımı. Gıda Bilimi ve Teknolojisi 43: 16-22.

Başoğlu F, Şahin İ, Korukluoğlu M, Uylaşer V, Akpınar A, Çopur ÖU, 2004. Salamurasız Asma Yaprağı Üretiminin Geliştirilmesi. Türkiye 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs, Bursa.

Başoğlu F, Şahin İ, Korukoğlu M, Uylaşer V, Akpınar A, 1996. Salamura Yaprak Üretiminde Fermentasyon Şekli ve Katkı Maddelerinin Kalite ve Dayanıklılığa Etkisinin Araştırılması ve Uygun Tekniğin Geliştirilmesi. Turkish J. Agric. Forest. 20: 535-545.

Cangi R, Adınır, M, Yağcı A, Topçu N, Sucu S, 2011. Salamuralık Yaprak Üretilen Bağlarda Farklı Üretim Modellerinin Ekonomik Analizi. Iğdır Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Cilt: 1, Sayı: 2, Sayfa: 77-84.

Cangi R, Kaya C, Kılıç D, Yıldız M, 2005. Tokat Yöresinde Salamuralık Asma Yaprak Üretimi, Hasad ve İşlemede Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri. Türkiye 6. Bağcılık Sempozyumu, 2. Cilt: 632-640.

Cangi R, Yağcı A, Kılıç D, 2012. Iğdır Yöresinde Salamuralık Asma Yaprağı Üretim İmkânları. 1. Uluslararası Iğdır Sempozyumu, 21-23 Nisan 2012, Iğdır.

Cangi R, Yanar Y, Yağcı A, Topçu N, Sucu S, Dülgeroğlu Y, 2014. Narince Üzüm Çeşidinin Yapraklarında Farklı Fungisit Uygulamaları ve Salamura Yöntemlerine Bağlı Olarak Fungisit Kalıntı Düzeylerinin Belirlenmesi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat

Fakültesi Dergisi, doi:10.13002/jafag724, 31 (2), 23-30.

Çelik H, Çelik S, Kunter BM, Söylemezoğlu G, Boz Y, Özer C, Atak A, 2005. Bağcılıkta Gelişme ve Üretim Hedefleri. VI. Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi, 3-7 Ocak, Ankara.

Dalgıç T, Akbulut N, 1988. Salamura Yapraklar Üzerine Bir Araştırma. Gıda, 3(3): 175-182.

Elmalı Ö, 2008. Tokat İli Merkez İlçede Bağcılıkla Uğraşan İşletmelerin Üretim ve Pazarlama Sorunları. GOÜ. Fen Bil. Ens. Yük. Lis. Tez, 152 s.

Ertürk A, 2009. Tekirdağ İlinde Yetiştirilen Yapıncak Üzüm Çeşidinin Yapraklarında Salamura Öncesi ve Sonrası Fungisit Kalıntı Miktarları. Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ, s.39.

Göktürk N, Artık N, Yavaş İ, Fidan Y, 1997. Bazı Üzüm Çeşitleri ve Asma Anacı Yapraklarının Yaprak Konservesi Olarak Değerlendirme Olanakları. Gıda, 22 (1): 15-23.

Gülcü M, Demirci AŞ, 2011. Salamuraya İşlenen Bazı Asma Yapraklarının Kalite Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. JOTAF/Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 8(3): 16-21.

Gülcü M, Aydın S, Demirci AŞ, Arıcı M, 2011. Farklı Muhafaza Yöntemlerinin, Asma Yapraklarının Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi. Proje Sonuç Raporu, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Genel Yayın No: 212, 55 s.

İç E, Denli Y, 1997. Sultani Asma Yapraklarından Salamura Yaprak Üretimi. Gıda. 22(2): 105-108.

Kılıç D, 2007. Narince Üzüm Çeşidinde Farklı Budama ve Azot Dozlarının Salamuralık Asma Yaprak Verim ve Kalitesi Üzerine Etkileri. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tokat, s. 90.

Kırca A, Yemiş O, Özkan M, 2006. Chlorophyll and Colour Changes in Grapevine Leaves Preserved by Passive Modification. European Food Research and Technology, 223(3): 387-393.

Özata K, 2012. Tokat Yöresinde Üretilen Salamuralık Asma Yapraklarında Pestisit Kalıntı Düzeylerinin Belirlenmesi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 48 s.

Ribereau GJ, Reynold E, 1971. Science et Techniques de la Vigne. Tome 1., Biologie de la Vigne. Sols de Vignobles. Ed. Dunod. Paris.

Sat IG, Şengül M, Keleş F, 2002. Use of Grape Leaves In Canned Food. Pakistan J. Nutrition 1(6): 257-262.

Ünver A, Özcan M, Arslan D, Akin A, 2007. The Lactic Acid Fermentation of Three Different Grape Leaves Grown in Turkey. Journal of Food Processing and Preservation, 31(1), 73-82.