

Yerli ve Yabancı Kiraz Çeşitlerinin Bazı Kalite Özellikleri

Uz. Hüseyin ÇETİN

Atatürk Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü,

Teknolojisi Bölümü — YALOVA

1. GİRİŞ

Kiraz, kışın yaprağını döken meyve türleri içinde meyvelerini en erken olgunlaştıran bir türdür. Ülkemizde kiraz hemen her bölgede yetişmekte olup, 1961 de 48 bin ton olan kiraz üretimi, % 52 lik bir artışla 1979 da 92 bin tona yükselmiştir. Türkiye Dünyadaki kiraz üreticisi ülkeler arasında % 5 lik bir payla 6. sırada yer almaktadır (2).

Türkiye'de üretilen kirazın, çok az bir kısmı reçel yapımında kullanılmakta, kalanı ise taze olarak tüketilmektedir. Son yıllarda az da olsa bir miktar taze kiraz dışsatımı yapılmaktadır. Dış ülkelerde kirazın taze tüketimi yanında konserve ve dondurularak değerlendirilmesi de yaygındır.

Ülkemizde son yıllarda iri, koyu renkli ve sert etli kirazların pazarda yüksek fiyat bulması yetiştiricilerin kaliteli kiraz çeşitlerine olan ilgisini arttırmaktadır.

Yalova'da yerli ve yabancı kökenli 51 kiraz çeşidi üzerinde üç yıl süreyle ÖZ'ün yaptığı çalışmada; hasat süresi, verim, irilik, renk, sertlik, meyve eti/çekirdek ÷ sap ağırlığı ve çatlama yüzdesi gibi ölçütler gözönüne alınarak 3 yerli ve 15 yabancı olmak üzere toplam 18 kiraz çeşidi Marmara bölgesi için ümitvar bulunmuştur (3).

Bu çalışmada, ÖZ'ün Marmara bölgesi için belirlemiş olduğu kiraz çeşitlerinin bazı kimyasal kalite özellikleri saptanmıştır.

2. ÖZDEK VE YÖNTEM :

Çalışmada, Yalova Atatürk Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü koleksiyon bahçesinde bulunan 18 kiraz çeşidi kullanılmış olup, ÖZ'ün Yalova koşullarında bu çeşitler için saptanmış olduğu yaklaşık hasat tarihleri de aşağıda verilmiştir (3).

Çeşidin adı

Hasat tarihi

| | |
|----------------------|------|
| 1. Edirne | 19/5 |
| 2. Turfanda | 21/5 |
| 3. S. Hardy Giant | 27/5 |
| 4. Durono di Cesena | 28/5 |
| 5. Vista | 31/5 |
| 6. Merton Premier | 2/6 |
| 7. Merton Bigarreau | 6/6 |
| 8. Berryessa | 7/6 |
| 9. Noir de Guben | 9/6 |
| 10. Selffertil | 10/6 |
| 11. Van | 12/6 |
| 12. B. Napoleon | 13/6 |
| 13. B. Gaucher | 13/6 |
| 14. Noble | 14/6 |
| 15. Bella di Pistoia | 14/6 |
| 16. Karabodur | 16/6 |
| 17. Merton Marvel | 16/6 |
| 18. Merton Late | 24/6 |

Çalışma 1976 ve 1977 yıllarında yapılmış olup, örnekler her kiraz çeşidi için saptanmış hasat zamanında rastlantısal örnekleme yöntemine göre alınmıştır.

Laboratuvara getirilen kiraz örneklerinde pH, toplam asitlik, suda çözünür kuru madde, indirgen şeker ve vitamin C değerleri ölçülmüştür. Suda çözünür kuru madde Abbe refraktometresiyle, pH ve toplam asitlik, Beckman Zeromatic SS-3 model pH metrede Lees'e (1), indirgen şeker Ross'a (6) ve vitamin C Regnell'e (5) göre saptanmıştır.

3. SONUÇLAR :

Kiraz çeşitlerinde saptanan kalite özellikleri 1976 ve 1977 yıllarının ortalaması olarak çizelge 1'de verilmiştir.

Çizelge incelendiğinde görüldüğü üzere, çeşitlerde pH 3.45 - 3.90, suda çözünür kuru madde % 12.2 - 17.5, toplam asitlik % 0.45 - 0.90 (Malik asit cinsinden), indirgen şeker % 9.7 - 13.7, vitamin C 7 - 11 mg/100 g arasında değişmektedir.

PANGELOVA (7), 10 kiraz çeşidinde suda çözünür kuru maddeyi % 14.46 - 23.33, toplam asitliği % 0.49 - 0.81, şekeri % 10.43 - 14.81 ve vitamin C'yi 8.49 - 17.88 mg/100 g sırasında bulunmuştur.

STANBOLIEV ve IVANOV (7), değişik bölgelerde yetiştirilen 3 kiraz çeşidinde suda çö-

zünür kuru maddeyi % 13.7 - 19.3, toplam asitliği % 0.45 - 0.79, toplam şekeri % 9.02 - 11.78, vitamin C'yi 11.1 - 21.0 mg/100 g arasında saptamışlardır.

Kiraz çeşitlerinde saptanan özellikler, kaynak verileri ile uygunluk göstermektedir.

Çizelge 1. Kiraz Çeşitlerinin Bazı Kalite Özellikleri (1976 - 1977 Ort.)

| Çeşitler | Suda çözü- | | Toplam | | Vitamin C (mg/100 g) | Şeker Asit oranı |
|------------------------|------------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| | pH | lür kuru madde (%) | Asitlik (Malik A.C. %) | İndirgen Şeker (%) | | |
| 1. Edirne | 3.85 | 13.0 | 0.59 | 12.2 | 9.0 | 20.6 |
| 2. Turfanda | 3.90 | 15.4 | 0.45 | 12.5 | 7.0 | 27.7 |
| 3. Starking H. Giant | 3.65 | 14.9 | 0.67 | 13.7 | 9.0 | 20.4 |
| 4. Durono Di Cesena | 3.55 | 14.0 | 0.69 | 11.0 | 11.0 | 15.9 |
| 5. Vista | 3.65 | 12.3 | 0.70 | 11.2 | 7.0 | 16.0 |
| 6. Merton Premier | 3.50 | 13.3 | 0.73 | 11.5 | 8.0 | 15.7 |
| 7. Merton Bigarreau | 3.55 | 15.0 | 0.79 | 12.4 | 10.0 | 15.7 |
| 8. Berryessa | 3.70 | 12.2 | 0.60 | 11.1 | 11.0 | 18.5 |
| 9. Noir Le Guben | 3.80 | 14.2 | 0.62 | 11.9 | 7.0 | 19.2 |
| 10. Selfertil | 3.55 | 13.8 | 0.73 | 9.7 | 7.0 | 13.3 |
| 11. Van | 3.55 | 14.5 | 0.88 | 11.3 | 8.0 | 12.8 |
| 12. Bigarreau Napoleon | 3.50 | 17.0 | 0.88 | 12.3 | 10.0 | 13.9 |
| 13. Bigarreau Gaucher | 3.45 | 16.5 | 0.86 | 13.5 | 9.0 | 15.7 |
| 14. Noble | 3.50 | 14.5 | 0.80 | 11.4 | 7.0 | 14.2 |
| 15. Bella Di Pistoia | 3.60 | 15.8 | 0.79 | 11.6 | 10.0 | 14.7 |
| 16. Karabodur | 3.60 | 14.3 | 0.82 | 11.2 | 7.0 | 13.6 |
| 17. Merton Marvel | 3.60 | 14.5 | 0.85 | 10.5 | 7.0 | 12.3 |
| 18. Merton Late | 3.65 | 17.5 | 0.90 | 11.5 | 8.0 | 12.7 |

S U M M A R Y

Some Quality Characteristics Of Swerry Cultivars

In this study, some chemical characteristics of the varieties selected for Marmara Region were evaluated. The results can be summarized as follows: pH 3.45 - 3.90, soluble

solids 12.2 - 17.5 % titratable acidity as malic acid 0.45 - 0.90 %, reducing sugars 9.7 - 13.7 % and vitamin C content 7.0 - 11.0 mg/100 g.

K A Y N A K L A R

1. LEES, R., 1968. Laboratory Handbook of Methods of Food Analysis. Leonard Hill Books, LONDON.
2. ÖZ, F., 1982 Kiraz ve Vişne Yetiştiriciliği. Araştırma, Yayın No. 53, Yalova.

3. ———, 1977. Marmara Bölgesi İçin Ümitvar Kiraz ve Vişne Çeşitleri. Yalova Atatürk Bahçe Kül. Araş. Enst. Dergisi 8 (1): 1 - 23.

4. PANGELOVA, J., 1971. Chemical Contents of Some Cherry and Sour Cherry Cultivars. Abstracts of Bulgarian Scientific Literature. 1/1971, 41/148.
5. REGNELL, J.C., 1973. Analytical Methods in Vegetables. Tech. Rep. No. 11, from the Olive Culture Research Institute, Bornova.
6. ROSS, F.A., 1959. Dinitrophenol Method For Reducing Sugars. Potato Processing. AVI Pub. Co, CONNECTICUT.
7. STAMBOLIV, M. ve AL. IVANOV., 1971. Picking Maturity, Size and Chemical Composition of Fruits of Certain Sweet and Sour Cherry Varieties Grown in Northwest Bulgaria. Horticultural and Viticultural Sciences, VIII (6):



KALİTENİN OLUŞTURDUĞU GÜVEN



GIVAUDAN

BESİN ESANSLARI