

Kontrollu Atmosferde Depolamanın Tahıl Tanelerinin Kalitesine Etkisi

Dr. Yusuf SÜMBÜL

TÜBİTAK - MAM Beslenme ve Gıda Teknolojisi Böl. — Gebze-KOCAELİ

ÖZET

Kontrollu atmosferde depolama teknigi, (Azot veya Karbondioksit atmosferi) kimyasal koruyuculara alternatif olarak böcek kontrolunda yaygın şekilde kullanılmaya başlanmıştır. Ancak, tane nem miktarının % 12'den az olduğu koşullarda sadece böcek kontrolü amacıyla kullanılmasının gereksiz olduğu, kük gelişimi engellenmek ve çimleme kabiliyetide korunmak isteniyorsa, faydalı olabileceği ifade edilmektedir. Bu derlemede, düşük O₂ veya yüksek CO₂ atmosferlerinin depolanan tanelerin kalitelerine etkileri hakkında literatür bilgiler sunulmuştur. Bu çerçevede, yüksek bağıl nem ve sıraçılık koşullarında depolanan tanelerde özellikle kük gelişimi engellenmek ve çimleme kabiliyetide muhafaza edilmek isteniyorsa, kontrollu atmosfer koşullarında O₂ miktarının % 1'den az veya CO₂ miktarının % 60'dan büyük olması gerekmektedir.

ABSTRACT

Effects on Controlled Atmosphere Storage on Cereal Grains Quality

Controlled atmospheres (CA), both nitrogen and carbon dioxide (CO₂) -based atmospheres, techniques of insect control in stored grain are receiving widespread interest as alternatives to chemical protectants. Though technically feasible, it is unnecessary to maintain a controlled atmosphere indefinitely in dry grain (moisture \leq % 12) if insect control only is required. However, CA also can control moulds and influence retention of germination, and it may be that a continuously maintained CA is beneficial if these are important considerations. This paper presents the data available in the literature on the effect on grain quality of lowered oxygen and raised CO₂ levels in storage environments. There appears to be a case for used of either atmospheres of less than 1 % O₂ in nitrogen or more than 60 % CO₂ in air for quality preservation of cereal grains, particularly where it is neces-

sary to retain a high level of germination, or where, because of high temperatures or moisture contents, storage conditions in air are marginal.

GİRİŞ

Belli sıcaklık, bağıl nem ve gaz karışımında depolanan tahıl tanelerinde bulunan böcek ve benzeri zararlıların popülasyonu atmosferin kompozisyonu ve depolama süresine bağlı olarak değişmektedir. Eğer depolanan tanelerin bulunduğu ortamda oksijen (O₂) tüketilir veya karbondioksit (CO₂) miktarı artırılırsa bu tür ortamlarda böceklerin yaşamadığı bilinmektedir. Bu amaçla kullanılacak insektisit özellikli atmosferlere, azot gazı içinde % 1 O₂ ile, % 60 CO₂ ve % 40 hava karışımı tipik örnekler olarak verilebilir (BAILEY ve BANKS, 1975; 1980). Bu tür atmosferlerin insektisit özelliklerini uzun yıllar bilinmesine rağmen modern anlamda tahılların depolanmasında kullanılmıştır.

Tahılların depolama sırasında ambar zararlarından ve enfeksiyonlardan korunması, kompozisyon bilinmeyen bir atmosfer ile veya normal atmosfer koşullarında başaramamaktadır. Bu nedenle depolanan tanelerin zararlılardan korunmasını sağlayabilmek için bazı kimyasal kullanılmaktadır. Bu tür kimyasalların insanlara olabilecek zararlı etkileri, maliyetleri ve sadece böcek ve benzeri zararlıları etkilemelerinden dolayı, aynı zamanda çeşitli enfeksiyonlardan da korunmak amacıyla kontrollu atmosferde depolama tekniği kullanılmaktadır. Kontrollu atmosferde başarılı olabilmek için ise, sağlanan atmosfer koşullarının iyi muhafaza edilmesi ve depo atmosferi bağıl nem düzeyinin anaerobik fermentasyona neden olacak seviyelerde olmasının sağlanması gerekmektedir. Kileri, kalitenin korunumu veya geliştirilmesi yukarıda verilen bilgiler ışığında, kontrollu atmosferde depolamanın tanelerin kalitelerine etkileri, literatür bilgiler sunulmuştur.

ÇİMLENME KABİLİYETİNÉ ETKİSİ

Çimlenme kabiliyeti, depolamanın seyrinin belirlenmesinde kullanılan serbest yağ asitliği, ekmekçilik kalitesi gibi diğer kalite parametrelerinden daha önce değişmektedir. Bundan dolayı depolama esnasında meydana gelen bozulmaların septanmasında kullanılan duyarlı metotlar arasında yer almaktadır (POMERANZ, 1974; BANKS, 1981; WALLACE, ve ark., 1983; FAO, 1984). Ayrıca birçok durumda örneğin maltlık arpalar ve tohumluk tanelerde çimlenme kabiliyetlerinin yüksek olması önemli özelliklerendir. Bu nedenle çimlenme kabiliyeti kontrollü atmosferin etkilerinin belirlenmesinde de duyarlı bir metot olarak kullanılmaktadır.

a. Düşük Nem Düzeyli Tanelerin Çimlenme Kabiliyetine Etkisi :

Denge bağılı neminin % 60 civarında olduğu kuru şartlarda (buğday için % 12,5 tane nem miktarı ile dengede) tahlil tanelerinin normal atmosfer koşullarında bile çimlenme kabiliyetlerinde herhangi bir azalma olmadan 1-2 yıl depolanabildikleri bilinmektedir. Bu yönden kontrollü atmosferde ve normal koşullarda depolamanın faydalarının belirlenebilmesi için bazı çalışmalar yapılmıştır. GLASS ve ark., (1959) % 3 tane nemli buğdayları 30°C'de hem % 0,4 O₂'li koşullarda hem de normal atmosferde 42 hafta süreyle depolamışlar ve çimlenme kabiliyetinin değişmesinde depolama koşullara arasında farklılık bulamamışlardır. SHEJBAL ve Ark., (1973)'nın % 11,8 tane nemli yumuşak buğdaylar ile yaptıkları 22 haftalık depolama denemesinde de, % 0,5 O₂'li ve normal atmosferde depolamada çimlenme kabiliyetinde farklılık oluşmamıştır. Benzer şekilde % 10,3 tane nemli sert buğday ve % 12,9 tane nemli yumuşak buğdaylar ile 20°C'de 9 ay süreli yapılan çalışmada çimlenme kabiliyeti % 95'in üstünde belirlenmiştir. Marmara Bölgesinde 4 değişik depo tipinde 2 yıl üst üste sert ve yumuşak buğdaylar ile yapılan depolama çalışmasında da (tane nem miktarı yumuşak buğdaylarda % 10,7 - 13,1 sert buğdaylarda % 9,72 - 13,15) birer yıllık periyotlarda olağan depolama koşullarında çimlenme kabiliyetinde herhangi bir değişme olmadığı saptanmıştır (SÜMBÜL, 1988). Tane nem miktarı % 10 olan sorgum ile

yapılan diğer bir çalışmada da 30°C'de normal atmosferde ve azot, helyum veya argonla modifiye edilmiş atmosferlerde çimlenme kabiliyetinde yine farklılık belirlenmemiştir (BANKS, 1981).

Beş yıldan daha uzun süreli depolamalar için kontrollü ve normal atmosfer koşullarındaki depolamaların karşılaştırılmasına ait bazı örnekler ise aşağıda sıralanmıştır. TIXTON ve ark., (1975)'nın yaptıkları 16 yıllık depolama çalışmasında, (% 11,9 tane nemli Manitoba buğdayı/2-20°C yıllık sıcaklık değişimi/% 2'den az O₂/ve normal atmosfer) tanelerin çimlenme kabiliyetlerinde büyük farklılıklar belirlenmemiştir. Kontrollü atmosferde 16 yıl sonunda buğdayın çimlenme kabiliyeti % 87 olarak saptanmışken normal koşullarda % 39'a düşmüştür. Aynı koşullarda Capella buğdayında ise (% 12,9 tane nemli) çimlenme kabiliyeti % 60 ve % 14 olarak bulunmuştur. SHEJBAL (1979b)'nın bir çalışmasında da (% 12 tane nemli/18-32°C/azot atmosferi içinde % 0,3 O₂ ve normal atm.) ilk 3 yıl içinde buğdayın çimlenme kabiliyetinde bir farklılık saptanamamıştır. Ancak 4 yıldan itibaren normal koşullarda depolananörnekte çimlenme kabiliyeti hızla düşmeye başlamıştır. 5. yıl sonunda kontrollü atmosferde depolanan örneğin çimlenme kabiliyeti % 63, normal atmosferde depolanan örneğin ise % 1 olarak saptanmıştır (SHEJBAL, 1979a). Yine aynı araştırıcının % 12 tane nemli maltlık arpalar ile yaptıkları başka bir denemede (30°C) normal atmosferde 30 hafta, azot atmosferinde 50 hafta sonra çimlenme kaybının meydana geldiğini belirlenmiştir.

Kuru tanelerin uzun süre depolanmasında CO₂ ve normal atmosfer koşullarının karşılaşabileceği bir çalışmaya rastlanmamıştır. Ancak çimlenme kabiliyetinin korunmasında diğer gazlar gibi CO₂ gazının da önemli bir etkisi bulunmamaktadır. Tahillar dışında diğer tohumlar ile yapılan çalışmalarında, azot atmosferi ile benzerlik gösterdiği, sınırlayıcı faktörün atmosferdeki O₂ miktarı olduğu ifade edilmiştir (BANKS, 1981; SHEJBAL, 1979a-b).

b. Yüksek Nem Düzeyli Tanelerin Çimlenme Kabiliyetine Etkisi :

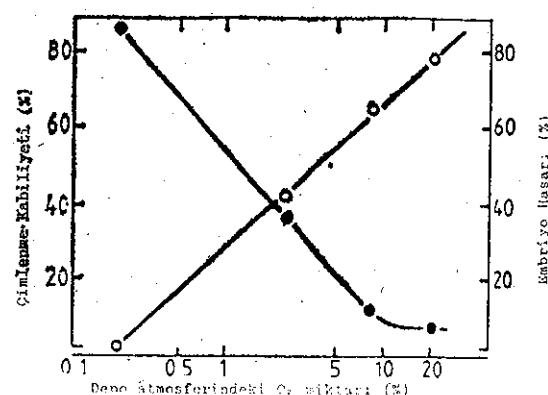
% 13 - 18 tane nemli (% 60 - 80 bağılı nem ile dengede) tahlillarda depolama sırasında

kayıplara neden olabilecek en önemli risk faktörü küflerdir (CHRISTENSEN ve KUAFMANN, 1974; FAO, 1984). Küf gelişimi ise çimlenme kabiliyetini olumsuz yönde etkilemektedir. Bu nedenle, kontrollu atmosferde küflerin gelişmesinin engellenmesi ile çimlenme kabiliyeti de korunmuş olmaktadır.

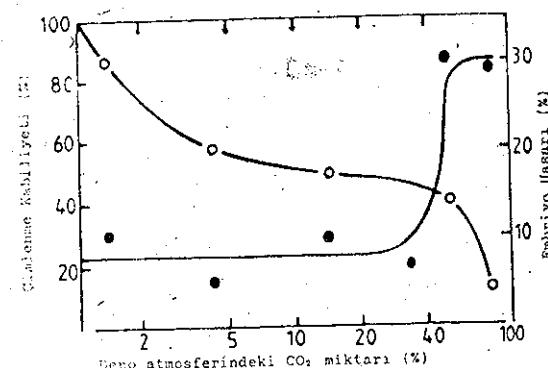
Oksijen konsantrasyonuna bağlı olarak tane canlılığında meydana gelen değişimlerin incelenmesi amacıyla yapılan bir çalışmada (Şekil 1.) çimlenme kabiliyeti % 88 olan % 18 tane nemli buğdayların ($30^{\circ}\text{C}/\% 0,2 \text{ O}_2$ ve normal atmosfer) kontrollu atmosferde çimlenme kabiliyetlerinin 16 gün sonra % 86'ya düşüğü ve oksijen miktarındaki çok az artışların, canlılığın hızla azalmasına neden olduğu belirlenmiştir. Böylece aynı koşullarda O_2 miktarı % 2,4 iken çimlenme kabiliyeti % 38 ve normal atmosferde % 7 olarak saptanmıştır. Ayrıca % 21 O_2 içeren, CO_2 'ce zengin değişik depolama koşullarında ($30^{\circ}\text{C}/\% 18$ tane nem) CO_2 miktarı % 50 düzeyine ulaştırsa bile herhangi bir koruyucu etkinin oluşmadığı (Şekil 2) ve sadece küf riskinin olmadığı durumlarda % 50 CO_2 'in yeterli olduğu belirlenmiştir. Bu nedenle yüksek tane nemli tahılların depolanmasında CO_2 miktarının % 50 düzeyinin üstünde olması gerekmektedir (BANKS, 1981; PETERSON ve ark., 1956).

Hermetik koşulda yapılan bir çalışmada, depolamaya % 20 CO_2 ve normal atmosfer ile başlanmış ve depolama sonunda ($15^{\circ}\text{C}/\% 16$ tane nem) buğdaylarda çimlenme kaybında farklılık belirlenmemiştir. Tane nemi % 19 olduğunda ise depolamaya % 20 CO_2 ile başlamanın daha avantajlı olduğu saptanmıştır (STOYANOVA ve SHIKRENOW, 1976). Yüksek tane nemli tahılların depolanmasında % 18 tane nemli buğdaylar ile yapılan başka bir denemede de ($30^{\circ}\text{C}/\% 0,4 \text{ O}_2$) buğdaylar kontrollu atmosferde 8 hafta süreyle (% 97) çimlenme kabiliyetlerini muhafaza etmişlerdir. Normal koşullarda canlılığın % 18 olarak belirlenmesi, kontrollu atmosferin faydasını gösteren en çarpıcı örnekler arasındadır (TRANCHINO ve Ark., 1980). Aynı araştırmacıların orta İtalya sıcaklık koşullarında yaptıkları diğer çalışmalarda da benzer sonuçlar elde edilmiştir. Tane nemi % 14,5 olduğunda (% 0,3 $\text{O}_2/18 - 26^{\circ}\text{C}$) 1 yıl sü-

resince kontrollu atmosfer ve normal atmosferde belirgin bir farklılık meydana gelmezken, tane neminin % 18 olduğu koşullarda kontrollu atmosferde 15 hafta süreyle çimlenme kabiliyeti % 80'in üstünde belirlenmiş, normal atmosferde ise 8 haftada % 40'a düşmüştür. Bir başka çalışmada, ($18 - 20^{\circ}\text{C}/\% 17,4$ tane nemi % 0,2 O_2 ve normal atm.) % 97 olan çimlenme kabiliyeti, kontrollu atmosferde 10 hafta sonra % 70 ve normal koşullarda % 55 olarak belirlenmiş, 32 hafta sonra ise her iki koşulda da taneler canlılıklarını yitirmiştir.



Şekil 1. Tane nem miktarı % 18 olan buğdayların, depo atmosferindeki O_2 konsantrasyonuna bağlı olarak çimlenme kabiliyeti ve embriyoda meydana gelen hasar miktarı. ($30^{\circ}\text{C}/ 16$ gün) PETERSON ve Ark., 1956).



Şekil 2. Tane nem miktarı % 18 olan buğdayların, depo atmosferindeki CO_2 konsantrasyonuna bağlı olarak çimlenme kabiliyeti ve embriyoda meydana gelen hasar miktarı. ($0^{\circ}\text{C}/20$ gün/ % 21 O_2) PETERSON ve Ark., 1956).

Oksijensiz ortamların canlılığa olumsuz etkilerine teknik düzeyde (Azot gazı içinde % 0,3 O_2) rastlanmamıştır. Fakat, gerçek oksijen-

sız ortamlarda ($O_2 \leq 0,01\%$) taneının bünyesinde bulunan enzimlerin etkisi ile canlılıkta azalma olabileceği düşünülmektedir. Bu nedenle tanelerin canlı kalmalarını sağlayacak düzeyde O_2 'nın olması gerekiği fikri yaygındır (HOUGH ve ark., 1971; TRANCHINO ve Ark., 1980). Bazı durumlarda kontrollu atmosferde depolamalarda da tane canlılığının azalmış olduğu belirlenmiştir. Örneğin ($25^\circ\text{C}/18,4$ tane nemi) azot atmosferinde maltlık arpalar ile yapılan bir çalışmada 6-8 hafta sonra canlılığın yarıya indiği saptanmıştır (BANKS, 1981). Benzer bir çalışmada ($22-25^\circ\text{C}/\% 16,8$ tane nemi % 0,5 O_2 ve normal atm.) 4 ay sonra her iki koşulda da taneler canlılıklarını yitirmiştir (SHEJBAL ve Ark., 1973). Ancak verilen örneklerdeki kontrollu atmosferlerde görülen canlılık azalmasının kontrollu atmosferin olumsuz etkisinden değil nemin yer değiştirmesinden dolayı meydana gelen ıslak noktalarda oluştuğu saptanmıştır.

KÜF GELİŞİMİ VE TOKSİN OLUŞUMUNA ETKİSİ

a. Küf gelişimi :

Özellikle nemli tanelerde büyür risk faktörü olan küflerin metabolik faaliyetlerini sürdürmeleri için oksijen gereklilikleri vardır. Ancak bunlar mikro-aerofilik yapıya sahip olduklarıdan çok düşük seviyelerdeki O_2 'den bile faydalananılmaktadır. Bu nedenle küf gelişimi kontrollu atmosfer koşullarında da tamamen durdurulmamakta, fakat miktarları güvenli düzeyde tutulabilemektedir. TRANCHINKO ve ark., (1980), % 18 tane nemli buğdaylar ile (azot atmosferi) yaptıkları çalışmalarda küf üremesinin engellendiğini, sporlarının zaman içinde canlılıklarının azaldığını belirlemiştir. 30 hafta sonunda *Aspergillus candidus* üremesi görülmüş, ancak 54 hafta sonra bile miktarın depolama için güvenli düzeyde olduğu (6×10^4 adet/g.) saptanmıştır. Aynı araştırmacıların başka bir çalışmada da ($18-26^\circ\text{C}/\% 17,4$ tane nemi / % 0,2 O_2 'lı azot atmosferi/normal atmosfer) yine *A. candidus* üremesi belirlenmiş, 6×10^5 adet/g. düzeyinde normal koşullarda 3 haftada, kontrollu atmosferde 20 haftada ulaşılmıştır. Benzer şekilde (% $30^\circ\text{C}/\% 0,2$ O_2 ve havalı atmosfer/% 18 tane nemi) verilen depolama ko-

şullarında 16 günde *A. glaucus* üremesi belirlenmiş, *A. flavus* ve *Penicillium ssp.* ye rastlanmamıştır. Fakat küf sayısı normal atmosferde daha yüksek olarak saptanmıştır.

Karbondioksit atmosferi ile yapılan çalışmalar da benzer sonuçlar almıştır. % 21 O_2 içeren % 12 CO_2 'li bir ortamda ($30^\circ\text{C}/\% 18$ tane nemi) küf gelişimi oldukça azalmıştır. CO_2 düzeyi % 50'ye yükseltildiğinde ise *Aspergillus glaucus* dışında üreme tamamen durdurulmuştur. % 16-19 tane nemli buğdaylar ile yapılan başka bir çalışmada, % 20 CO_2 ile depolamaya başlanarak oluşturulan hermetik koşullarda normal atmosfere göre daha az küf ürediği belirlenmiştir. Bunların yanında % 12 gibi düşük tane nemli buğdaylarda hem kontrollu atmosferde hemde normal atmosferde ($2-20^\circ\text{C}/\% 2$ O_2) 10 yıl süresince küf üremesinde farklılık belirlenmemiş, her iki koşulda da küf üremesi azalmıştır (STOYANOVA ve SHIKRENOW, 1976).

b. Toksin Oluşumu :

Yüksek CO_2 ve düşük O_2 konsantrasyonlu atmosferlerin *Aspergillus flavus* üremesini engelleyemediği şüphesi bulunmasına rağmen, kontrollu atmosferde aflatoksin oluşumunun azalduğu saptanmıştır (DIENER ve DAVIS, 1969; GOUGH, 1974; 1985; SANDERS ve Ark., 1968). Fakat başka bir çalışmada tropik koşullarda hermetik depolarda depolanan buğdaylarda mikrotoksin üредiğini belirtmektedir. Çünkü iyi olmayan hermetik koşullarda oksijenin lokal olarak bulunabileceği ifade edilmektedir (HYDE, 1974). Bu konuda daha iyi bir karşılaştırma yapabilmek için yerel farklılıklar ile yapılan bir çalışma örnek almıştır. ($30^\circ\text{C}/\% 1$ $O_2/\% 70-85$ bağılı nem/normal atmosfer/2 hafta) verilen koşullarda kontrollu atmosferde depolamada aflatoksin normal koşullara göre 100 kat daha fazla olarak belirlenmiştir (510 ve $5,9 \mu\text{g/g}$). % 80 CO_2 ve % 2 O_2 koşullarında normal atmosfere göre mikrotoksin miktarındaki azalma ise 300 ve $0,1 \mu\text{g/g}$ olarak daha da belirginidir. Buradan da anlaşılabileceği gibi CO_2 'nin olmadığı koşullarda mikrotoksin oluşumunun engellenmesi O_2 miktarının % 1 düzeyinden de az tutulabilmesi ile mümkün olmaktadır. Sonuç olarak nemli tanelerde cimlenme kaybının engellenmesi

icin oluşturulan koşullar kuf oluşumunu da gerektirmesinden dolayı, miltoksin üretimini de geriletmeye yeterli olacağι fikri yaygındır. (BANKS, 1981; PITT ve HOCKING, 1985).

BUĞDAYLARIN DEĞİRMENCİLİK VE EKMEKÇİLİK KALİTELERİNE ETKİLERİ

Kuru tanelerin depolanmasında 1-2 yıllık depolama süresinde hem kontrollü atmosferde hem de normal koşullarda depolanan tanelerin değiirmencilik ve ekmekçilik kalitelerinde farklılık oluşmamaktadır. Ancak 4 yıldan daha uzun süreli depolamalarda bazı farklılıklar belirlenmiştir. Bir ekmeklik buğday çeşiti (% 0,3 O₂/% 12 tane nem/18-32°C yıllık sıcaklık değişimi) kontrollü atmosfer ve normal atmosfer koşullarında 4,5 yıl depolamıştır. Buğdayın gluten kalitesi düşük oksijenli depoda «çok iyi» den «iyi» hale gelirken, normal atmosfer koşullarında gluten miktarı % 11,3 başlangıç değerinden kontrollü atmosferde % 9,4 normal koşulda % 9,3'e düşmüştür. Ekmekçilik kalite ise kontrollü atmosferde «iyi» olarak kalırken normal atmosferde ancak yeterli bulunmuştur (BANKS, 1981).

Depolama süresine bağlı olarak buğdayların ekmekçilik kalitesi olgunlaşmadan dolayı artmaktadır. Fakat nem miktarının % 16-17 olduğu durumlarda ekmekçilik kalitede meydana gelen düzemenin, havalı depolama koşullarında diğer kimyasal değişimlerde oluşan artışa bağlı olarak biraz azaldığı ifade edilmektedir (FAO, 1984). Bu çerçevede, normal atmosfer ve kontrollü atmosferde (% 0,3 O₂/18-20°C % 17,4 tane nem) 8 aylık bir deneme süresinde buğdayların ekmekçilik kalitesi incelenmiştir. Her iki koşulda da buğdayların gluten kaliteleri bozulmuş, farinografda belirlenen reolojik özellikler olumsuz yönde etkilendi. Ekstensograf sonuçlarına göre kontrollü atmosferde depolamada değişme olmazken, normal koşullarda buğdayların hamurları hem elastikiyetlerini hem de dirençlerini yitirmiştir. Fakat her iki depolama şeklinde de ekmek hacmi ve ekmek içi renginde bir farklılık oluşmamıştır (BANKS, 1981).

Yine hem ekmekçilik hemde değiirmencilik kalitenin belirlenmesi amacıyla yapılan bir çalışmada (% 0,4 O₂ ve normal atmosfer/30°C'de

% 13-18 tane nem) % 13 tane nemde 36 hafta süreyle buğdayların değiirmencilik özelliklerinde kayıp belirlenmemiştir. Ancak nem miktarının artması ile % 16 tane nemde normal koşullarda depolanan örneklerin 36 hafta sonra, % 17-18 tane nemde 12 hafta sonra ekmek hacimlerinin azalmış olduğu belirlenmiştir. % 15 tane nemde ise, normal koşullarda 24 hafta sonra ekmek içi renginin esmerleştiği saptanmıştır.

Depolamanın değiirmencilik özelliklerine etkisinin belirlenmesi amacıyla yapılan başka bir çalışmada Manitoba ve Capella buğdaylarının 16 yıllık depolama sünesince hem kontrollü atmosferde, hem de normal koşullarda un verimlerinin artmış olduğu saptanmıştır (PIXTON, 1980). Sonuç olarak, nemli tanelerin depolanmasında çimlenme kabiliyetini etkileyen kötü koşulların hem ekmekçilik hem de değiirmencilik kaliteyi de olumsuz yönde etkileyeceği anlaşılmaktadır (BANKS, 1981; STOYANOVA ve SHIKRENOW, 1976).

TAT VE KOKU

Tane neminin % 16'nın üstünde olduğu koşullarda, anaerobik fermentasyondan dolayı ekşi tat ve koku oluşmaktadır. Tane denge nemin yüksek olduğu her koşulda meydana gelebilen bu tür ekş tat ve kokular depolanan ürün eğer pirinç ise pilavda, buğday ise ekmek, bisküvi veya makarna gibi gıdalarla da hissedilebilmekte, yanı pişirme ile kaybolmamaktadır. Bu nedenle yüksek nemli tanelerin depolanmasında organoleptik özelliklerde meydana gelen değişimler de dikkatle incelenmelidir (BANKS, 1984; HYDE, 1974).

KİMYASAL BİLEŞİMİNE ETKİSİ

Yine tane nem miktarının az olduğu durumlarında kontrollü atmosfer ve normal koşullarda depolanan buğdayların kimyasal yapılarında meydana gelen değişimlerde farklılık belirlenmemiştir (BANKS, 1981; FAO, 1984). Örneğin depolamanın güvenliğinin belirlenmesinde kullanılan serbest yağ asitliği (% 2 O₂/2-20°C/16 yıl) 9 mg KOH/100 g. başlangıç değerinden kontrollü atmosferde 43 mg, normal atmosferde 49 mg KOH/100 g. değerine ulaşmıştır. Arpalarda ise 87 hafta sonra (30°C/

% 12 tane nem) kontrollü atmosferde 50 mg KOH/100 g. olarak belirlenmiştir. % 15 tane neminde bile ($30^{\circ}\text{C}/\% 0,4 \text{ O}_2$) 27 mg olan başlangıç değeri, 16 hafta sonra kontrollü atmosferde 35 mg, normal koşulda 36 mg KOH/100 g. olarak saptanmıştır.

Tane neminin yüksek olduğu durumlarda ise serbest yağ asitliği kük aktivitesi sonucu artmaktadır. Kük gelişiminin engellenmesi ile, serbest yağ asitliği artışı da azaltılabilmektedir. (FOX ve MULVIHILL, 1982; BOLLING ve Ark., 1986).

İndirgen ve indirgen olmayan şekerlerin düşük tane nemli depolamalarda birbirlerine oranları değişmemektedir. Uzun süreli depolamalarda (8 - 16 yıl) miktarları azalmıştır (PIXTON, 1980). Ancak yüksek tane nemli buğdaylarda, kontrollü atmosferde indirgen şekerin miktarı artmaktadır (SHEJBAL, 1979a, b).

SONUÇ

Düşük O_2 veya yüksek CO_2 koşullarının tanelerin depolanmalarında zararlı etkileri bulunmamaktadır. Tane nem miktarı % 12'den az olan buğdayların depolarmasında, 30°C 'den az sıcaklık koşullarında kontrollü atmosfer, çok uzun süreli depolamalarda yararlı olmaktadır. Ancak, maliyet arpalarda çimlenme kabiliyeti çok önemli olduğu için, 6 ay veya 1 yıllık de-

polama süresinde bile kontrollü atmosferde depolama ticari olarak önemli derecede faydalı olabilmektedir.

Uzun süreli depolamalarda düşük O_2 'lu (azot gazı içinde) koşulların faydalı olduğu, yüksek CO_2 li koşullar içinde hâlâ çok fazla miktarında O_2 bulunduğu için koruyuculuk özelliğinde bazı olumsuzluklarının olabileceği ifade edilmektedir.

Tane nem düzeyinin yüksek olduğu durumlarda (% 12 - 16) kontrollü atmosferin kısa süreli depolamalarda bile faydalı ve gerekli olduğu ve çimlenme kabiliyetinin korunduğu, kük gelişiminin engellendiği ve toksin oluşumunun ise minimum düzeylerde tutulabildiği bir çok araştırıcı tarafından saptanmıştır. Ancak bu koşullarda, Azot atmosferinde bulunan O_2 miktarının mümkün olabileceğince düşük seviyelerde veya CO_2 miktarının % 60'dan fazla olması gerekmektedir.

Yukarıda verilen bilgiler doğrultusunda, kontrollü atmosferin tane nem düzeyinin düşük olduğu durumlarda uzun süreli depolama periodlarında faydalı olduğu, maliyet arpa veya tohumluk tanelerde kısa süreli depolamalarda da yararlı olabileceği anlaşılmaktadır. Yüksek nem düzeyli tanelerin depolanmasında ise, kontrollü atmosferde depolamanın her koşulda faydalı olduğu sonucuna varılmıştır.

K A Y N A K L A R

BAILEY, S. W. and BANKS, H. J. 1975. The use of controlled atmospheres for the storage of grain. Proceedings of the first international working conference on stored product entomology. 362 - 374.

BAILEY, S. W. and BANKS, H. J. 1980. A review of recent studies of the effects of controlled atmospheres on stored product pests. (ed.) Shejbal, J. «Controlled atmospheres storage of grains». Amsterdam : Elsevier pub. 101 - 118.

BANKS, H. J. 1981. Effects of controlled atmosphere storage on grain quality : a review. Food Technology in Australia 33 (7): 335 - 340.

BANKS, H.J. 1984. Current methods and potential systems for production of controlled atmospheres for grain storage. (ed.) Ripp, B.E. Controlled atmospheres and fumigation in grain storages. Amsterdam: Elsveir. 523 541.

BOLLING, H., MUNZING, K. und GERSTEN. KORN, P. 1986. Über den Gesundheitszustand von Weizen bei unterschiedlicher Lagerung. Veröffentlichungs-Nr. 5298 der Bundesforschungsanstalt für Getreide- und Kartoffelverarbeitung in Detmold.

CHRISTENSEN, C.M. and KAUFMANN, H.H. 1974. Microflora. «Storage of Cereal Grains and Their Products» (ed.) Christensen, C.M. AACC Inc. St. Paul, MN, USA.

- DIENER, U.L. and DAVIS, N.D. 1969. Production of aflatoxin on peanuts under controlled environments. *J. Stored Prod. Res.* 5: 251 - 258.
- FAO, 1984. Post-harvest losses in quality of food grains «FAO Food and Nutrition Paper 29» Rome. 103 p.
- FOX, P.F. and MULVIHILL, D.M. 1982. Enzymes in wheat, flour, and bread. Advances in Cereal Sci. and Tech. Vol. 5. 107 - 143.
- GLASS, R.L., PONTE, J.F., CHRISTENSEN, C.M. and GEDDES, W.F. 1959. Grain storage studies. XXVII. The influence of temperature and moisture level on the behaviour of wheat stored in air and nitrogen. *Cereal Chemistry* 36: 341 - 356.
- GOUGH, M.C. 1974. The measurement of relative humidity, with particular reference to remote long term measurement in grain silos. Tropical stored products. Inf. 27: 27 - 29. Trop. Prod. Institute. Slough.
- GOUGH, M.C. 1985. Physical changes large scale hermetic grain storage. *J. Agric. Eng. Res.* 31.
- HOUGH, J.S., BRIGGS, D.E. and STEVENS, R. 1971. Malting and brewing science. Chapman and Hall, London.
- HYDE, M.D. 1974. Airtight storage. «Storage of Cereal Grains and Their Products» (ed.) Christensen, C.M. AACC Inc. St. Paul, MN USA.
- PETERSON, A., SCHLEGEL, V., HUMMEL, B., CUENDET, L.S., GEDDES, W.F. ve CHRISTENSEN, C.M. 1956. Grain storage studies XII. Influence of carbon dioxide concentrations on mould growth and grain deterioration. *Cereal Chemistry*. 33: 53 - 66.
- PITT, J.I. and HOCKING, A.D. 1985. Fungi and Food Spoilage. Academic Press. Australia.
- PEXTON, S.W., WARBURTON, S. and HILL, S.T. 1975. Long term storage of wheat- III: some changes quality of wheat observed during 16 years of storage. *J. Stored Prod. Res.* 11: 177 - 185.
- PEXTON, S.W. 1980. Changes in quality of wheat during 18 years storage. (ed.) Shejbal, J. «Controlled atmospheres storage of grains». Amsterdam: Elsevier pub. 301 - 310.
- POMERANZ, Y. 1974. Biochemical, functional, and nutritive changes during storage. «Storage of Cereal Grains and Their Products» (ed.) Christensen, C.M. AACC Inc. St. Paul, MN. USA.
- SANDERS, T.H., DAVIS, N.D. and DIENER, U.L. 1968. Effect of carbon dioxide, temperature, and relative humidity on production of aflatoxin in peanuts. *J. American Oil Chem. Soc.* 45: 493 - 504.
- SHEJBAL, J., TONOLO, A. ve CARERI, G. 1973. Conservation of wheat in silos under nitrogen. *Ann. Technology. Agric.* 22: 773 - 785.
- SHEJBAL, J. 1979 a. Preservation of cereal grains in nitrogen atmospheres. *Resource Recovery Conservation*, 4: 13 - 29.
- SHEJBAL, J. 1979 b. Storage of cereal grains in nitrogen atmospheres. *Cereal Foods World*, 24: 192 - 194.
- STOYANOVA, S. and SHIKRENOV, D. 1976. Storage of cereal grains in an atmosphere with a high carbon dioxide concentration. II. Effect of long - term storage on grain quality. in Banks, H.J. 1981. «Effects of controlled atmosphere storage on grain quality: a review. *Food Technology in Australia* 33 (7): 335 - 340.»
- SÜMBÜL, Y. 1988. Marmara Bölgesinde Farklı Tipte Buğday Depolarında, Depolama Koşullarının Buğdayların Ekmeklik Kalitesine Etkisi. (Doktora Tezi) E.U. Fen Bilimleri Enstitüsü. Bornova - İZMİR.
- TRANCHINO, L., AGOSTINELLI, P., CONSTANTINI, A. and SHEJBAL, J. 1980. The first Italian large scale facilities for the storage of cereal grains in nitrogen. (ed.) Shejbal, J. «Controlled atmospheres storage of grains». Amsterdam: Elsevier pub. 444 - 459.
- WALLACE, H.A.H., SHOLBERG, P.L., SINHA, R.N. and MUIR, W.E. 1983. Biological, physical and chemical changes in stored wheat. *Mycopathologia*, 82, 65 - 76.