

ÇEKİRDEKLİ ÜZÜMDEN ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜM ELDE EDİLMESİ

Yazan : G. H. KERRIDGE (1)

Çeviren : Arsan BİLİŞLİ (2)

Kuru üzüm dünyada birçok ülkelerde üretilmektedir. Her yıl bu ülkelerden ihraç edilen kuru üzüm miktarı 350.000 ton olup bunun 15.000 tonu çekirdekli üzümlerden elde edilmektedir.

Bu çekirdekli kuru üzümün hemen hemen tamamı İskenderiye Misketi (Syn. Muscat Gordo Blanco White Hannepoot) çeşidinden elde edilmektedir. İhraç için bir kısım kuru üzüm de, Razakı (Syn. Dattier Waltham Cross) çeşidinden elde edilmektedir. Fakat bunlar tad ve aromalarının zayıf oluşu, çekirdek içlerinin boş olması ve bunun sonucu çekirdek çıkarma işleminde kırılmaları nedeniyle daha düşük kalite göstermektedirler. Bu kuru üzümün sadece küçük bir miktarı, çekirdekli olarak satılmaktadır. Çoğunun çekirdekleri kurutma işleminden sonra mekanikî yolla çıkarılır.

KURUTMA İŞLEMİ :

(1) *Tabii Muscats (USA), Malagas (İspanya)*

Bu işlem gayet basittir. Üzümler 11 - 12 Baumé derecesinde olgunlaştıklarında hasat edilip, toprak üzerinde üzeri açık olarak güneşte kurutulurlar. Kurutma işlemi yaklaşık olarak 30 günde tamamlanır. Kuru üzüm son durumda mavi - siyah bir renkte ve üzerindeki mum tabakası bozulmamış durumdadır.

Amerikan tabii misket üzümleri, sapları alınıp, çekirdekli veya çekirdeksiz halde «Gevşek yapılı misketler» olarak bilinmektedir.

İspanya'nın Malaga kuru üzümleri ise salkım halinde dikkatle kurutulup paketlenmektedir.

(2) *Lexias (Avustralya), Valencias (İspanya)*

Bu kuru üzümler, İskenderiye Misketinden elde edilir. Fakat kurutulmadan önce bandırma işlemine tabi tutulurlar. Tatbik edilen bandırma işlemine göre de kuru üzümlerde kahverengi veya al'nın sarısı bir renk meydana gelmektedir. Kurutma işlemi de 10 - 20 günde tamamlanmaktadır.

(1) İzmir — Zeytincilik Araştırma Enstitüsü.

(2) Yalova — Pazarlama Laboratuvarı.

İspanya'da kuru üzümler direk güneş ışığı ile kurutulmaktadır. Avustralya'da ise Sultana üzümlerinde olduğu gibi üst üste konan kerevetler üzerinde kurutulurlar.

BANDIRMA İŞLEMİ :

(1) Sıcak bandırma

Avustralya'da alışlagelen metod, üzümlerin 95° C sıcaklıktaki % 0,5 lik sodyum hidroksit çözeltisine, 2 - 3 sn müddetle bandırılmalarıdır. Kurutmayı süratlendiren bu bandırma işlemi dane kabuğunda ince çatlaklar meydana getirmektedir.

Sodyum Hidroksit konsantrasyonunu artırmak suretiyle, kabuklarda arzu edilen çatlama meydana getirilir, fakat kuru üzümlerde aşırı yapışkanlık meydana getiren fazla çatlamalardan kaçınılmalıdır. Razakı üzümlerinin kabuklarındaki çatlamalar, İskenderiye Misketine nazaran daha kolay meydana gelmektedir.

Bu metod, kuru üzümlere koyu kahverengi bir renk ve paket içinde gösterişli bir parlaklık kazandırmaktadır.

(2) Soğuk Bandırma

Sultana üzümleri için kullanılan soğuk bandırma çözeltisi, çekirdekli üzümler için tercih edilmemektedir. Bunun sebebi bu metodla kuru üzüm elde edilmesinde, üzümlerin kabuğu yumuşak olmakta ve çekirdek çıkarma işleminde üzümün zarar göreceği düşünülmektedir. Fakat denemeler, normal çözeltiye potasyum hidroksit ilâve etmek suretiyle çekirdekli üzümlerin istenilen şekilde kurutulması ve çekirdek çıkarma işleminde sıcak usulle elde edilenlerden hiçbir farkın olmadığını göstermiştir.

Tavsiye edilen çözelti, % 2,5 luk potasyum karbonat, % 0,1 lik potasyum hidroksit ve % 2 lik bandırma işleminde kullanılan ticarî yağın sudaki çözeltisidir.

Bu metodla elde edilen kuru üzümler, sıcak bandırma metoduna nazaran çok daha açık renkli ve paken içerisinde daha az parlak olmaktadır. Kurutma müddeti aynıdır.

Çekirdekli üzümler için soğuk bandırma usulünün kullanılması, sıcak bandırma metodunda sıcaklık artışı ile kurumanın çabuklaştırılması bu metodla mümkün olmadığı halde, kütle halinde üzümlerin kurutulması daha kolay olduğundan bu metodun kullanılması artmaktadır.

ÇEKİRDEK ÇIKARMA İŞLEMİ :

Kuru üzümlerin kurutulma işlemi tamamlandıktan sonra çekirdekleri çıkartılır,

Kuru üzümler, paketleme kısmına teslimden sonra, normal şekilde sapları çıkarılır, temizlenir, yıkanır ve yağlanırlar. İşlenmiş kuru üzümlerin rutubeti % 15 oranındadır.

Bu zamanda kuru üzümler, sıcak havalı kurutucuda 80° C de rutubet oranı %10 nun altına düşecek şekilde kurutulurlar. Kuru üzümler sıcak ve yumuşak durumda, çekirdek çıkarma makinesinden geçirilirler.

Çekirdek çıkarma makinesi esas olarak dönen iki silindirden ibarettir. Bir silindir, üzeri metal uçlarla kaplı bir yüze sahip olup, üzüm çekirdeklerinin bu uçlar arasına girmemesi için kâfi derecede sık döşenmişlerdir. Diğer silindir sert lâstikten yapılmıştır ve üzeri çıkıntılı silindirin aksi istikametinde döner. Sıcak kuru üzümler bu iki silindir arasından geçerlerken, metal uçlar arasında sıkıştırılırlar. Çekirdekler bu metal çıkıntılar arasına giremeyecek kadar büyük olup, ka- buğun hemen altında uça kalırlar.

Silindirler dönerken, çekirdeklerle o kısımdaki kabuk parçası keskin bir bı- çakla kesilir. Ayrıca silindirler dönerken metal çıkıntılar arasındaki kuru üzüm- ler meyilli bir rampa vasıtasıyla alınırlar.

Kuru üzümlerin çekirdekleri çıkarıldıktan sonra çekirdek çıkarma esnasın- da kabukta meydana gelen küçük deliklerin kapanması için soğutulup tekrar yağ- lanırlar. Bundan sonra da normal şekilde paketlenirler.

AVUSTRALYA'NIN KURU ÜZÜM İSTİHSALI VE İHRACATI :

Avustralya'nın 1967 sezonunda çekirdekleri çıkarılmış kuru üzüm üretimi 7,894 tondur.

1967 sezonu mahsulünün, 1966 dan kalan 3,075 tonla birlikte dağılışı :

	Ton
Avustralya	3855
İngiltere	2923
Kanada	630
Avrupa ve İrlanda	85
Yeni Zelanda	697
Japonya	382
Merkez ve Güney Amerika	1
Asya ve Pasifik	43
Afrika ve Orta Doğu	12
Dünya Gıda Programı	449
Deniz Aşırı Gemi Ambarları	2
Geriye Kalan	1890
<i>Toplam</i>	<u>10 969</u>

TÜRKİYE'NİN İMKANLARI :

Türkiye'nin taze üzüm üretimini 1965 yılında 3.350.000 tondur.

Bunun % 37 si kuru üzüm elde edilmesinde kullanılmakta olup, 1.239.000 ton taze üzüme veya yaklaşık olarak 310.000 ton kuru üzüme eşdeğerdir.

Bu devrede çekirdeksiz kuru üzüm üretimi 80.000 tondur. Geriye kalan 230.000 ton da muhtelif şekillerde kurutulan çekirdekli üzümlerdir.

Önceden de açıklandığı şekilde, kuru üzüm üreten ülkelerden ancak 15.000 ton çekirdeği çıkarılmak suretiyle kuru üzüm ihraç edilmektedir. Türkiye'nin çekirdeklerini çıkarmak suretiyle kuru üzümlerini bilinen pazarlara ihracı sınırlı bir şekilde olabilir. Üretilen kuru üzümlerin beyaz, misket tipi tercihan İskenderiye misketinden elde olunması icabeder.

Türkiye'de yetiştirilen kozak beyazı, Müşküle ve İskenderiye misketi belki mevcut dünya pazarları için çekirdekleri çıkarılmak suretiyle kuru üzüm elde edilmesinde kullanılabilirler.

Mamafih; diğer bazı Türk çeşitlerinin de çekirdeklerinin çıkartılarak kurutulma şansları olabilir. Bu üzümlerin özel bir tadı, sert çekirdekleri ve en az İskenderiye Misketi çeşidi büyüklüğünde olmaları lâzımdır.

Türkiye'de çekirdekli kuru üzüm üretimi bilhassa Güneydoğu da çoktur. Mevcut çeşitlerin kurutma özelliklerini görmek için bir çalışma yapmak lâzımdır. Bu konuda 1970 kurutma sezonunda bazı çalışmalar yapılacaktır.

Çekirdek çıkarma işlemi bugün için basit bir işlem olup, ek ısıtıcı ve soğutucu ekipmanlarıyla bir çekirdek çıkarma makinesinin deneme gayesiyle ithal edilmesi iyi olur.

S U M M A R Y

Raisins are produced in many countries in the world. However of the 350.000 tons exported from the producing countries each year only about 15.000 tons are produced from seeded grapes.

These raisins are produced almost entirely from the one grape variety, Muscat of Alexandria (Syn. Muscat Gordo Blanco White Hanneport). Some raisins for export are also produced from the variety Razaki (Syn. Dattier, Waltham Cross) but they are considered inferior because of the lack of a distinctive flavor and a tendency to have hollow seeds, which crush in the seed removal process. Only a small amount of these raisins is sold with the seeds intact. Most have the seeds removed mechanically after drying.