

# Sebze ve Meyvelerin Kurutulması



Ülkemizde kış mevsimi hazırlıkları→ beslenme alışkanlıklarımıza yön verir.

Kış hazırlığı→ Bazı gıdaların kış aylarında elde edilmesinin riske girdiği durumlarda tüketilmek üzere gıdalar bol üretildiği dönemlerde bazı işlemlerden geçerek uzun süre saklanırlar.

Bu amaçla; çeşitli gıda maddelerindeki su, mikrobiyolojik bozulmaları önlemek amacıyla uzaklaştırılır. Yani KURUTULUR.



# Sebze ve Meyvelerin Kurutulması



Sebze ve meyvelerin kurutulması → en eski gıda muhafaza yöntemi

Ülkemizde → genellikle açık havada güneşte kurutma (sebze ve meyvelerin türüne göre farklı aşamalarla).

Sebze ve meyve çok önemli tarım ürünlerimizden.

Gıdaların kurutulularak uzun süre dayanıklılığını korumak bu önemli kaynağın verimli kullanılmasını sağlar.



# Sebze ve Meyvelerin Kurutulması



Yaz dönemlerinde çok olan taze sebze ve meyveler;

**Bozulmaması, daha kolay saklanması, ekonomik kazanım** için kışın tüketilmek üzere kurutulur

Meyve-sebze pazarına etkili bir alternatif.

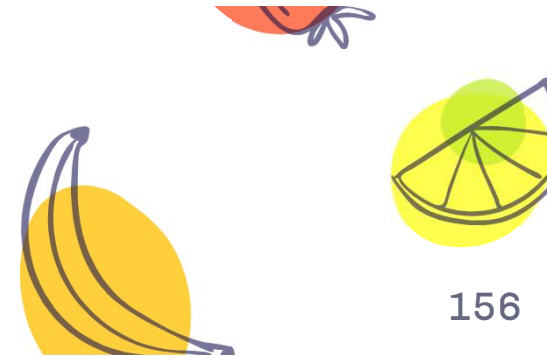
Kurutmanın önemi → **Düşük Su Aktivitesi** → kesin bir muhafaza imkanı.



# Sebze ve Meyvelerin Kurutulması-Amaç ve Avantajlar

Sebze ve meyvelerin kurutulmasının amaçları;

★ Ürünün muhafazası sırasında **bozulmasını önlemek** → Kurutma ile ürün nemi belli düzeye düşürülerek mikroorganizmaların gelişimi engellenir.



# Sebze ve Meyvelerin Kurutulması-Amaç ve Avantajlar

☆ Ürünün neminin düşürülmesi → **hacmin ve ağırlıkta azalma** → **paketleme depolama ve taşıma maliyetlerinin azaltılması**

Diğer Amaçlar;

Uzun süre dayanıklılık ile → dört mevsim tüketim → karlılığın arttırılması

# Sebze ve Meyvelerin Kurutulması-Amaç ve Avantajlar

Sebze ve meyvelerin kurutulması işleminin diğer muhafaza yöntemlerine kıyasla avantajları;

- 1. Kullanım alanları çok daha geniştir.**
- 2. Daha az işçilik, daha az ekipman** → en ucuz maliyetli dayandırma yöntemi
- 3. Konserve sebze ve meyvelerden daha ucuz maliyetli**

# Sebze ve Meyvelerin Kurutulması-Amaç ve Avantajlar

Sebze ve meyvelerin kurutulması işleminin diğer muhafaza yöntemlerine kıyasla avantajları;

4. Düşük hacim ve ağırlık→taşıma ve depolamada kolaylık
5. Yüksek besin ve kalori değerleri
6. Depolama direnci

# Kurutma Yöntemleri



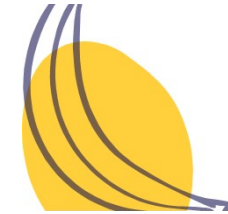
Ülkemizde genellikle açık alanda güneşte kurutma.

Sebze ve meyveler kurutma işleminden önce → **ayıklama, yıkama, soyma, çekirdek çıkarma ve dilimleme**

**Ayıklama** → çürük ve kurtlu olanlar ayrılır

Kalan sağlam ürünler → **yıkandıktan, soyma, çekirdek çıkarma, dilimleme**

Kullanım şekillerine göre sebze ve meyveler doğrandıktan (küp veya dilim) sonra → **kurutma**



## Kurutma Yöntemleri



Ek olarak gerekirse; **haşlama**, **alkali çözeltilere bandırma** ve **kükürtleme** gibi ön işlemler uygulanır.

Bu işlemler → Renk ve vitamin kaybını önlemek

**Kükürtleme** → daha hızlı kuruma, böcekleri uzaklaştırma

Açık havada güneşte kurutma bilinen en eski yöntem;

İplere dizilerek ya da yerlere sevilerek kurutma.



# Kurutma Yöntemleri



1. Güneşte kurutma → masrafsız olduğundan bir yöntemdir ancak günümüzde ürüne havadan topraktan bazı zararlı mikroorganizmaların bulaşması ve uzun sürmesi nedeniyle farklı kurutma yöntemleri geliştirilmiştir
2. Hava üfleli kurutma sistemleri
3. Dondurarak kurutma
4. Vakum kurutma
5. Ozmotik kurutma
6. Kombine kurutmadır



**Marmara:** Biber, bezelye, dut, şeftali, kiraz, çilek, üzüm, domates, patlıcan, havuç

**Karadeniz:** kivi, erik, elma, turunçgil, kavun, havuç, sarımsak

**Ege:** İncir, Üzüm, Turunçgil, Elma, Zeytin, Kiraz, Domates, Biber, Patlıcan, Patates, Salatalık, Kereviz, Pırasa, Bamyacı, Havuç

**İç Anadolu:** Armut, Ayva, Elma, Patates, Kayısı, Kavun, Üzüm, Çilek, Vişne, Şeftali, Havuç, Kiraz

**Doğu Anadolu:** Dut, Kayısı, Üzüm, Patates, Lahana, Kavun, Karpuz, Elma

**Akdeniz:** Muz, Turunçgil, Üzüm, Karpuz, İncir, Domates, Balkabağı, Bamyacı, Havuç, Bezelye

**Güneydoğu Anadolu:** Patlıcan, Bamyacı, Üzüm, Biber, Karpuz, Havuç, Zeytin, Domates