

14. HASAT, AMBALAJ ve MUHAFAZA

Hasat

Yüksek solunum hızına sahip oldukları için çürümeye yol açan organizmalar olmadan da kısa sürede bozulabilirler.

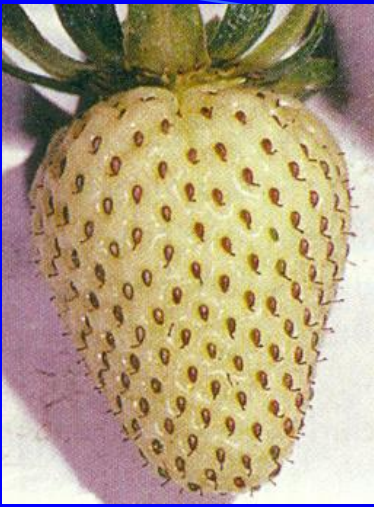
İnce ve yumuşak dokusu nedeniyle çabuk bozulmaya yatkın bir meyvedir.

Bu nedenle hasat ve tasnif aynı anda yapılmalıdır.

Hasarlı çileklerin sağlam olanlarla beraber ambalajlanması önlenmelidir.

Çilekler sofralık olarak kullanılacak ise iki günde bir toplanmalıdır.

En uygun toplama zamanı sabahın erken saatleridir. Toplanan çilekler hemen gölge bir yere taşınmalıdır.



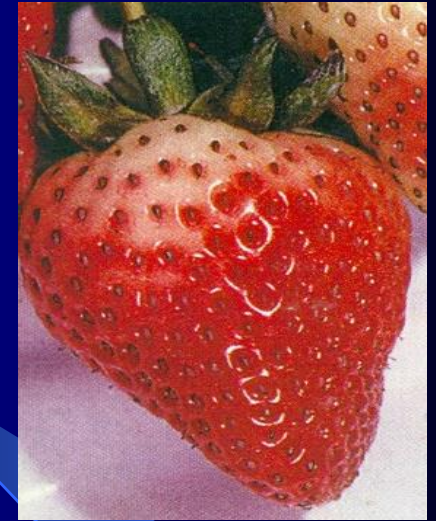
Beyaz Olum



%30-50 Renkli



%50-75 Renkli



Tam Olum (%100 Renkli)



- Hasat sonrası olgunluk yoktur.
- Tam olgunlukta toplanmalıdır

- Tamamen kırmızı renk alan çilek olgunlaşmış demektir.
- Yakın pazarlar için tam olgunlukta, uzak pazarlar için meyvenin $\frac{3}{4}$ 'ü olgunlaştığında hasat edilmelidir.

Taze olarak tüketilecek çilekler sap ve çanak yaprakları ile birlikte koparılmalıdır. Koparırken başparmak ve işaret parmağı ile meyve sapı tutulur ve meyve çanak yapraklarının **1 cm** kadar üstünden koparılır.



Doğru



Yanlış



Yanlış





- Meyvenin toplanırken elle temas etmemesi, sapından koparılması
- Hasat ve sınıflamanın arazide yapılması, kutulara tek ya da en fazla iki sıra meyve konulması
- Meyvelerin toplandıktan sonra hemen ön soğutmaya alınması

Derin dondurma ve gıda sanayi için meyvelerin sapsız olarak toplanması tercih edilir. Çanak yaprakların da meyvede bulunması istenmez. Bunun için meyve, baş, işaret ve orta parmakla tutularak aşağı, yukarı burkulup çekilmelidir.



Ambalaj

Meyveler taze tüketim için 250-500-1000 g'lık plastik, karton kutularda pazara sunulur.

250-500-1000 g'lık kutular tahta veya karton kasalara yerleştirilerek pazara ulaştırılır. Çilek kapları delikli olmalıdır.









Muhafaza

Hasattan sonra sıcaklık yönetimi çok hızlı yapılmalıdır.

Soğutmadaki 1 saatlik gecikme çileklerin pazarlama yüzdesini azaltır.

Çileğin hasadı ile soğuk zincirine katılması arasındaki zaman maksimum 2 saat olarak belirlenmiştir.

Ürünün ömrünü uzatmak için hasattan hemen sonra 0 °C'ye soğutulmalı ve 0 °C'de muhafaza edilmelidir.

Paletlenmiş halde zorlanmış hava akımı ile ön soğutulması tavsiye edilmektedir.

Bu metotla çileğin sıcaklığı 1 saatte 1 °C'ye düşürülebilmektedir, Normal hava akımı ile yapılacak soğutmada 1 °C'ye 9 saatte ulaşılmaktadır.

Ön soğutma hızla yapılmalı, depolama, nakliye ve pazarlama sırasında bu sıcaklık (0-1°C) korunmalıdır.

Depolama süresi 0 °C'de %90-95 bağıl nemde 5-7 gün