



«Meyve ve Sebze Teknolojisi»

MEYVE-SEBZE NEDİR?

MEYVE

Bitkilerde çiçeğin dişi organının, dölleme sonucunda farklılaşıp, yumurtalığın gelişmesiyle meydana gelen ve tohumları taşıyan organ olarak tanımlanmaktadır.

SEBZE

Kök, gövde, sürgün, yaprak, çiçek meyve ve tohum gibi çeşitli yerlerinden gıda olarak faydalanılan, vitamin ve mineral kaynağı olarak kullanılan taze veya pişirilerek tüketilen tek veya çok yıllık otsu bitkilere sebze denilmektedir.

MEYVE-SEBZE NEDİR?

Bir başka deyişle;

MEYVE

..... oluşan ve yapısında tohum bulunduran bitkisel unsurlara “meyve” denir.

SEBZE

Çeşitli vejetatif aksamlarından (kök, gövde, sürgün, sap, dal, yaprak, çiçek, meyve ve tohum vb) gıda olarak yararlanılan bitkisel dokulara “sebze” denir.

02

MEYVE-SEBZE ARASINDAKİ FARK

MEYVE

- Bitkisel yapılar ve generatif kısımları
- Isıl işlem uygulanmaksızın tüketilirler
- Tatlıdırlar (ŞÇKM'nin önemli kısmı şekerlerdir)
- Asitli özelliğe sahiptirler (Sitrik, malik, tartarik, okzalik vb.)
- pH: 2.5 -4.5
- Pastörizasyonla dayandırılırlar
- Genellikle çok yıllık odunsu bitkilerin ürünleri

SEBZE

- Bitkisel yapılar ve vejetatif kısımları
- Isıl işlem uygulandıktan sonra tüketilirler
- Nişasta içeren yapıdadırlar
- Asitliği hissedilebilecek düzeyde değildir
- pH > 4.5 (pH: 5.5 -6.5)
- Sterilizasyonla dayandırılırlar
- Genellikle tek ya da iki yıllık otsu bitkilerin ürünleri

03

MEYVE-SEBZE ARASINDAKİ FARK

MEYVE

- Geç hasat edilirse gittikçe yumuşar (Ham-Protopektin, Olgun-Pektin, aşırı olgun-Pektik asit)
- Üretim düzeni yıl içerisinde değişmez (uzun yıllar aynı mevsim)
- Meyvelerin %80-85'i su, %0.2-1 azotlu maddeler, %0.1-0.3 yağ, %3-18 karbonhidrat, %0.3-0.8 mineral madde
- Değişik renklerdedirler

SEBZE

- Geç hasat edilirse doku sertleşir ve kartlaşma olur (Körpe, Taze, Kart - Ligninleşme)
- Üretim düzeni yıl içerisinde değiştirilebilir (Sera, Turfanda, vb.)
- Sebzelerin %90-95'i su, %1-3 azotlu maddeler, %1'den az yağ, %3-7 karbonhidrat, %1-2 mineral madde
- Genellikle baskın renkdir

04

MEYVE-SEBZE İŞLEME TEKNİĞİ

Meyve sebze işleme tekniği kısaca meyve ve sebzeleri dayanıklı ürünlere dönüştürmektir. Bunun için;

- Ürün özelliklerini tamamen koruyarak (Soğutma, dondurma)

- Ürün özelliklerini kısmen değiştirerek (Meyve ya da sebze suları, konsantre, konserve, reçel, marmelat vb.)

- Ürün özelliklerini tamamen değiştirerek (Fermentasyon ürünleri, vb.)

dayanıklı ve çeşitli ürünler üretmektir.

05

MEYVE-SEBZE DEĞERLENDİRMENİN YARARLARI

- Mevsimlik ürünlerin mevsim dışında da tüketilebilmesini, yararlanılabilmesini sağlamak
- Meyve ve sebzelerin üretildiği bölgelerin dışında da (bölge dışı) tüketimi olanaklı kılmak
- Ürün kayıplarını azaltmak, faydalılığını arttırmak
- Ürün yetiştiriciliğini sürekli kılmak, zamana yaymak
- Yeni ve farklı iş alanları oluşturmak, iş istihdamı sağlamak
- Ürünlerin saklanabilirliğinin sağlanması ile karşı tüketiciyi korumak
- Ürünleri çeşitlendirmek ve tüketim sürekliliği sağlamak
- Ürünleri taşınabilir ve depolanabilir hale getirmek