

5. KURUTMA TEKNOLOJİSİ

Mikroorganizmaların çalışabilmesi için gıda içerisinde belli oranda bulunması gereklidir. Kurutmanın amacı, gıdalardaki su düzeyini mikroorganizmaların faaliyetlerini kısıtlayacak bir düzeye indirmektir.

Kurutma, eskiden olduğu gibi bir gıdayı bir süre güneşte bırakmakta veya denilen yapay kurutucularda da gıdaların kurutma işlemi yapılabilmektedir. Kurutma işleminde suyun uçurulması ve etkisiyle olur.

67

5. KURUTMA TEKNOLOJİSİ

Türkiye' de bazı bölgelerde yetişen ürünler ticari amaç için yetiştirildiğinden, kurutma işlemi daha da önem kazanmaktadır.

Ege Bölgesinde üzüm, incir, Karadeniz' de fındık, Trakya ve İç Anadolu' da ayçiçeği, Kahramanmaraş' ta kırmızıbiber ve Malatya' da kayısı yalnız buldukları bölgenin değil Türkiye' nin ihraç ürünleridir.

68