

Ultraviyole ışık uygulamasının taze ahududu (*Rubus idaeus L.*) meyvesinin kalitesi üzerine etkisi

Gamze Çelik, Gürbüz Güneş

İstanbul Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, İstanbul

Ultraviyole (UV-C) ışık uygulaması hasat sonrası meyve ve sebzelerin yüzeyinde bulunan mikroorganizmaların inaktive edilmesinde kullanılan ısı olmayan bir prosesdir. Taze ahududu (*Rubus idaeus L.*) meyvesi içerdiği besinsel öğeleri ve sağlığa faydası açısından gıda endüstrisinde oldukça kullanılan bir meyve olmasının yanında, oldukça hassastır ve hasat sonrası raf ömrü çok azdır. Bu çalışmada, Ultraviyole-C ışık uygulamasının ahududu meyvesinin pH ve renk (L, a, b değerleri) özellikleriyle, meyve yüzeyindeki toplam bakteri sayısı ve toplam maya-küf sayısına etkisi incelenmiştir. UV-C uygulaması meyvelere 33, 66 ve 100 kJ/m² olmak üzere 3 farklı dozda uygulanmış, her doza düşük ve yüksek olmak üzere 2 farklı doz hızında ulaşılmıştır. Meyvelerin kalite parametreleri UV-C uygulamasının hemen sonrasında ve +4°C'de 2 günlük depolama sonrasında belirlenmiştir. Düşük doz hızında 100 kJ/m² doz uygulanan meyvelerin pH değerleri diğerlerine göre daha fazla bulunmuştur. Hızlı doz hızında UV-C uygulanan meyvelerin L, a ve b değerleri yavaş doz hızında uygulama yapılanlara göre daha yüksek bulunmuştur. Yüksek doz hızındaki tüm UV-C uygulamalarında kontrol meyvelerle kıyaslandığında toplam bakteri sayısında 2 log, toplam maya-küf sayısında 0,4-0,6 logluk azalma sağlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: ahududu, kalite, ultraviyole ışık