



**Tarım ve Orman Bakanlığı**  
**Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü**

# **FINDIK DEPOLARININ TAŞIMASI GEREKEN ÖZELLİKLER VE FINDIĞIN DEPOLANMASI**



**[www.tarimorman.gov.tr](http://www.tarimorman.gov.tr)**

**ANKARA- 2002**



Fındığın raf ömrünü kısaltan en önemli etken **küflenmedir**. Fındıkta küf gelişimi ve dolayısıyla aflatoksin oluşumunun en önemli nedeni üründeki yüksek su oranı ve sıcaklıktır.

Fındıkta aflatoksin oluşumunun önlenmesi için küfün ürüne girme ve toksin (zehir) oluşturma şartlarının yok edilmesi gerekmektedir. Eğer fındıkta aflatoksin oluşmuşsa bunu % 100 uzaklaştırmak veya yok etmek mümkün değildir. Önemli olan **aflatoksinin oluşmasını hasat, harman, kurutma ve depolama aşamasında engellemektir**.

Depolamada amaç; küflenme, renk bozukluğu, acılaşma, tat, lezzet ve aroma kaybının önlenerek, ürünün kalite özelliklerinin korunması ve raf ömrünün uzatılmasıdır. **Depolarda hava nemi ve sıcaklığın düşük olması küflerin üremesini durdurur. Bu nedenle, fındığın ve deponun nemi ile deponun sıcaklığı kontrol altına alınmalıdır.**

**Depo olarak kullanılacak yerlerin özellikleri şunlardır;**

- ◆ Serin ve kuru olmalıdır.





◆ Doğrudan güneş ışığı almamalı ve rutubet yapmamalıdır.

◆ Depo tabanı su baskınlarına karşı yerden yüksek olmalıdır.

◆ Depo tavanı ve çatılarda akıntı ve sızıntı olmamalıdır. Depo sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyecek şekilde yalıtımlı olmalıdır.





◆ Kanalizasyon boruları geçen ve lavabo olan yerler depo olarak kullanılmamalıdır.

◆ Depo sıcaklığı 5-10 °C olmalı, depo neminin %70'in üzerine çıkmaması sağlanmalıdır.

◆ Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları hastalık bulaşmalarını ve zararlı girişini önleyecek şekilde yapılmalıdır.



Yanlış depolama şekli, bu şekilde yapılmamalı

◆ Yığın halinde ve çok sayıda çuvalı üst üste koyarak depolama yapılmamalıdır. Özellikle yığın halinde depolamada fındıklar havasız kalabileceğinden küf gelişimi için uygun bir ortam oluşur. Bu şekilde depolanan fındıklarda acılaşma hızlanır.



**Depo tabanında ızgara bulunmalı, ızgaralar üzerine üst üste 10 çuvaldan fazla konulmamalı, istifler arasında boşluk bırakılmalıdır. İstiflenen çuvalar depo duvarından 10 cm uzakta olmalıdır.**

Fındıklar cinslerine ve hasat yıllarına göre ayrılarak mutlaka **jüt çuvallara doldurularak depolanmalıdır.**

Depolamadan önce fındıkta rutubet, gizli çürük, toplam küf ve aflatoksin analizleri yapılmalıdır. Ayrıca ürünler en az ayda bir kontrol edilmelidir.

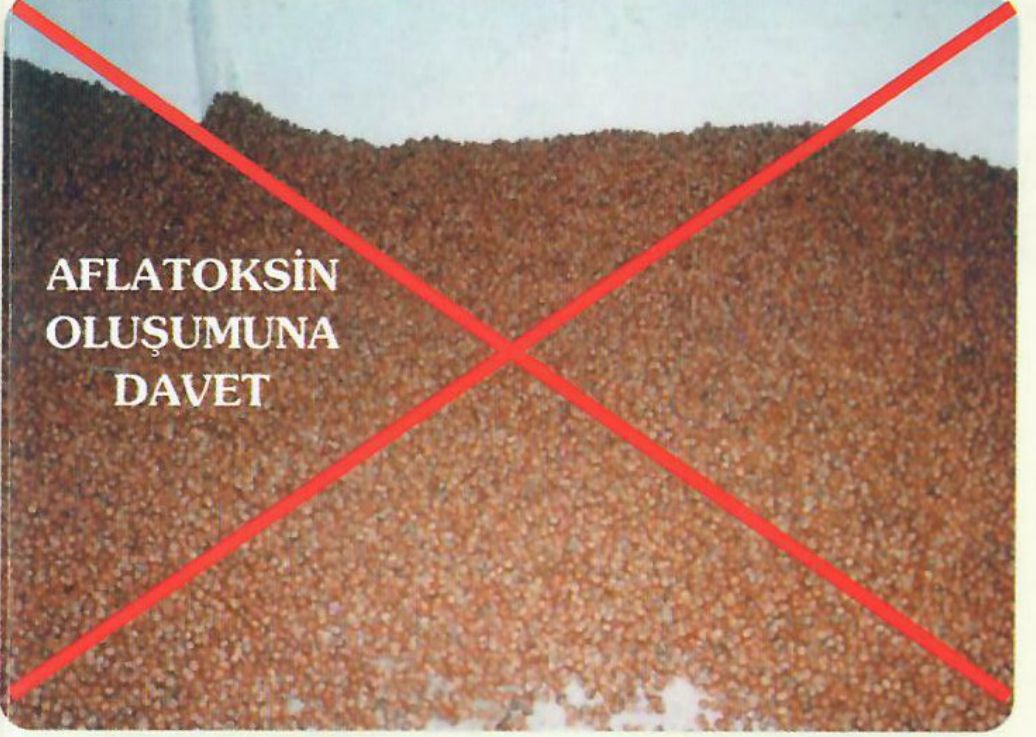
**UNUTMAYINIZ!**





Depolama öncesi fındığı çok iyi ayıklayınız.

Fındığı yığın halinde depolamayınız.



Yanlış depolama şekli, bu şekilde yapılmamalı

*BOL VE KALİTELİ  
ÜRÜNLER ELDE  
ETMENİZ DİLEĞİYLE...*

**Tarım ve Orman Bakanlığı**  
**Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü**

[www.tarimorman.gov.tr/GKGM](http://www.tarimorman.gov.tr/GKGM)