

Gıda Günlüğü

Ziraat Yük. Müh. Gülgün AKBABA

Ayrıca ortalama olarak % 16'ya varan oranda nişasta içermesi, onu nişasta ve ispirto endüstrilerinde de söz sahibi yapmıştır.

Patatesin depolanmasına gelince, burada dört ayrı dönem söz konusudur. Yani depolanan patates tedavi, soğutma, dinlenme ve uyanma süreçlerinden geçer. Şimdi bu süreçleri inceleyelim.

TEDAVİ SÜRECİ : Patatesler tedavi sürecinde tıpkı insanlarda olduğu gibi tedavi edilirler. Hasat ve depoya alınma sırasında ortaya çıkan yara ve berelenmeleri bu süreçte iyileşir, kabukları kalınlaşır sertleşir.

Bu aşamada deponun koşulları onun istekleri doğrultusunda ayarlanır. Örneğin bu süreçte patates 15-18°C arasında % 90 bağıl nemde iki hafta depoda tutulur. Hava hızı yüksektir ve CO₂ oranının % 0,5'i aşmaması için önlemler alınır. CO₂ oranı bu miktarda aşarsa patatesin metabolizması hızlanır ve zamanında önce çimlenmeye başlar. Ayrıca patatesten buruşmanın olmaması için su kaybının % 8'i aşmaması istenir.

SOĞUTMA SÜRECİ : Bu süreç de 2-3 haftalık bir dönemi kapsar. Bu zaman içinde depo sıcaklığı 6-8°C'de ve nemi % 90-95 düzeyindedir. Dinlenme süreci patatesler için oldukça önemlidir. Çünkü bu süreçte koşullar uygun değilse, patateslerde tatlanma dediğimiz olay ortaya çıkar. Soğuk zararlanması olarak açıklanan tatlanma olayı ortaya çıkmış ise, patatesler depolama sonunda iki hafta 15°C'de bekletilmelidir. Eğer patatesteki şeker oranı % 1-2'ye kadar yükselmiş ise, tatlanma tam olarak giderilemez. Eğer satın aldığınız patateslerde normalin dışında olan bu tatlılığı sezerseniz anlayınız ki, yediğiniz patates kalitesizdir.

UYANMA SÜRECİ : İlkbaharın geldiğini müjdeleyen doğanın uyanışı gibi patateslerde de uyanma, canlanma söz konusudur. Bu dönemde CO₂, ısı ve nem iki misli olarak verilir. Bir müddet sonra çimlenme başlayacaktır. İşte bu olaya meydan verilmeden depo sıcaklığı 10°C üzerine çıkarılır ve depolama sona erer. Uyanma döneminde deponun hava hızı artırılır, hava oranı yükseltilir ayrıca çimlenmenin önlenmesi için kimyasal madde uygulaması da yapılır.

Patateslerin depolanması olayını açıkladıktan sonra sözlerimi patates çeşitleri ve sağlıklı kaliteli patates nasıl olmalıdır? sorularını açıklayarak bitirmek istiyorum. Patatesin çeşitleri çoktur. Bitkisel özelliklerine, kullanma yerlerine, yetiştirme sürelerine, pişirme sürelerine göre gruplandırılabilirler. Örneğin, patates kabuklarının rengine göre sarı, kırmızı ya da kahverengi; etinin rengine göre de beyaz ve sarı olmak üzere iki gruba ayrılır. Kaliteli patates ise, buruşuk olmayan parlak renkte, çimlenmemiş, berelenmemiş, yumrusuz, normalin dışında tatlı olmayan patatestir. Yemeklik patatesin yumruları şekil itibarıyla yuvarlak, yumurta şeklinde, yassı-yumurtamsı olmalıdır. Kabuğunda kolayca soyulması, bunun için de yüzlek ve az gözlü, ince kabuklu olması istenir. Ülkemizde yemeklik olarak tercih edilen patates et rengi sarı olanlardır.

PATATESİN DEPOLANMASI

Geçen sayımızda sizlere besinlerimizi muhafaza ederken dikkat etmemiz gereken bazı hususları açıklamış, birkaç öneride bulunmuştum. Bu yazımı inceleyen bir arkadaşım patatesin muhafazası konusunu oldukça ilgi çekici buldu ve benden ayrıntılı açıklamalarda bulunmamı istedi. Gerçekten çok ilginç bir konuyu soru olarak bana yöneltmişti. Sohbetimiz esnasında patatesin depolanmasına değindim. O kadar çok ilgisini çekti ki, benden bu konuyu kaleme almamı rica etti. Sizlerin de ilgileneceğini umduğum için, bu sayıda patatesin depolanmasına değineceğim.

Bildiğiniz üzere en çok depolanan ürünlerimizden biridir patates. Ancak gerek patates için gerekse diğer meyve ve sebze için geçerli olan depolarda uygun koşullarda muhafazanın gerçekleşirebilmesidir. Muhafaza sırasında ortaya çıkan uygunsuz koşullar, ürünün çürümmesine ve atılmasına ya da kalitesiz ürünlerin tüketime sunulmasına neden olur. Bu kayıplar nedeniyle de gerek tüketiciler, gerekse üretici tüccar ve depolayıcılar her yıl büyük rakamlarla ifade edilen maddi zarara uğramaktadırlar.

Depolamanın başarılı olması için şüphesiz depolama yöntemlerini tam olarak uygulamakla olasıdır. Örneğin iyi bir depoda olması değilse vasıflar şu şekilde sıralanabilir:

- Ürünün değilse depo içindeki sirkülasyonu, gerekse işletme içindeki sevki kolay ve süratli olmalı,
- Deponun kuruluş ve işletme masrafları ucuz ve kolay olmalı,
- Depoda sık sık sıcaklık ve havalandırma kontrolü yapılmalı,
- Depolar kolay yanabilir materyalden yapılmış olmamalı,
- Zaman periyodu içinde çeşitli hammaddeler ayrı ayrı depolanmalı,
- Deponun ekonomik olması için azami en yüksek hacimden yararlanmalıdır.

Şimdi patatesi ele alalım ve sofralarımızda seveerek tükettiğimiz kızartması ve sıcak yemekleri ile vazgeçemeyeceğimiz bu gıdamızın depo serüveni birlikte izleyelim. Ancak patatesin depolanmasına geçmeden önce özetle bu bitki hakkında bilgi vermek istiyorum. Patates çok yönlü olarak yararlandığımız ve beslenmemizde önemli bir yer olan bitkidir. Bileşiminde bulunan karbonhidrat, protein, nişasta ve vitaminler itibarıyla aranan bir yiyecektir.