



Osmaniye

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

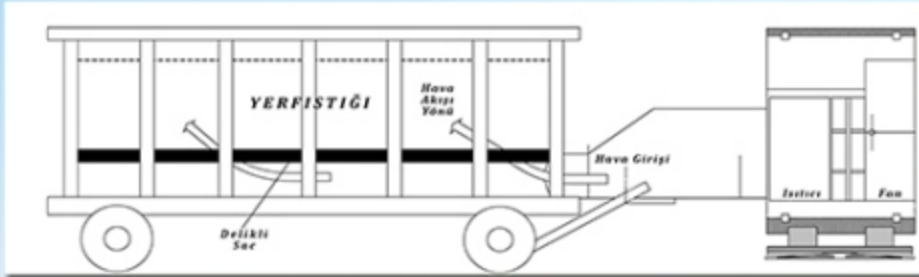
**YERFISTIĞINDA AFLATOKSİN PROBLEMİNİN ÇÖZÜMÜNDE RÖMORKLU
KURUTMA SİSTEMİNİN UYGULANABİLİRLİĞİNİN ARAŞTIRILMASI PROJESİ**



İlkel koşullarda yol kenarlarında ve toprak sergenlerde yapılan kurutma işlemi aflatoksin oluşumunu hızlandırır.



Aflatoksin oluşumunun engellenmesi için yapılması gereken en önemli işlem yarfıstığının harmandan sonra hızlı bir şekilde kurutulmasıdır.



Yarfıstığı tarımın yoğun olarak yapıldığı ülkelerde römorklu kurutma sisteminde, 4 - 6 ton kapasiteli römorklara yüklenen yarfıstığına 35°C'ye kadar ısıtılan havanın üflenmesiyle ürünün yaklaşık 12- 16 saatte kurutulması sağlanır.

**Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı
Doğrudan Faaliyet Desteği Programı
TR63/13/DFD/0016**

Ayrıntılı Bilgi İçin :

Osmaniye İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü - 0328 814 11 75 - 76



Değerli Üreticilerimiz;

Yurt içi piyasada tüketime sunulan yer fıstığında halk sağlığının korunması amacıyla yıllık denetim programları kapsamında, yerfıstığının yoğun olarak üretildiği iller başta olmak üzere satış noktalarından ve üretim yerle rinden de Tarım İl ve İlçe Müdürlüklerinde görev yapan gıda kontrolörlerince numune alınmaktadır. Alınan numunelerde 2008/26 sayılı Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ hükümlerine uygunluk aranır. İl Müdürlükleri tarafından alınan numuneler Resmi Laboratuvarlarda analize alınır. Analiz sonuçları uygun olmayan ürünler ile ilgili ise 5728 sayılı Kanunla değişik 5179 sayılı Gıda Maddelerinin Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun kapsamında gerekli yasal işlem uygulanır.



Yayın No: 2014/13



Osmaniye

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

🏠 Kadirli Yolu Otoban Girişi OSMANİYE

☎ 0 328 814 11 75 - 76

☎ 0 328 814 11 57

🌐 osmaniye.tarim.gov.tr



Osmaniye

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

YERFISTIĞINDA AFLATOKSİN PROBLEMİNİN ÇÖZÜMÜNDE RÖMORKLU KURUTMA SİSTEMİNİN UYGULANABİLİRLİĞİNİN ARAŞTIRILMASI PROJESİ



Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı

Doğrudan Faaliyet Desteği

Programı

TR63/13/DFD/0016

OSMANİYE
2014





Aflatoksinler, toprak kökenli olan *Aspergillus flavus* ve *Aspergillus parasiticus* mantarlarının yerfıstığı üzerinde çoğalması sonucu oluşan, insan ve hayvan sağlığına ciddi zararlar veren toksin maddelerdir. Bu küfler 10 °C sıcaklık ve % 13 nem değerinin üzerinde hemen üremeye başlarlar.



Bölgemizde üretilen yerfıstıklarında Aflatoksin oluşumu önemli bir sorun teşkil etmektedir. Özellikle 2. Ürün ekimlerde hasadın yağışlı döneme kalması ve ürünün iyi kurutulamaması nedeniyle aflatoksin oluşumu hızlanmaktadır.

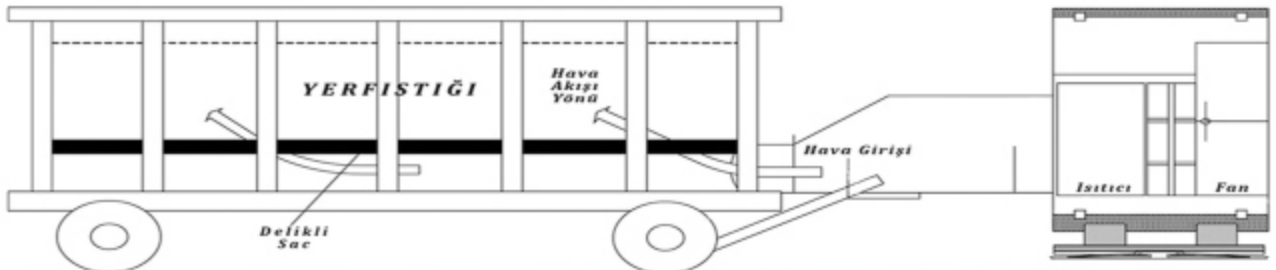
Aflatoksin oluşumunu engellemek için yapılacak en önemli işlem yerfıstığının harmandan sonra hızlı bir şekilde kurutulmasıdır.



Bölgemizde ilkel koşullarda yol kenarlarında ve toprak sergenlerde günler süren kurutma işlemi aflatoksin oluşumunu desteklemesi açısından sakıncalıdır. Hasadı takiben modern kurutma makineleri ile yerfıstığı % 9 nem içeriğine gelinceye kadar kurutulmalıdır.



Yerfıstığı üretiminin yoğun olarak yapıldığı Amerika da römorklu kurutma makineleri hasattan sonra yerfıstığının kurutulmasında kullanılmaktadır.



Yerfıstığı harman sonrasında ön elemeden geçirildikten sonra, hava akışını sağlayacak şekilde tabanı delikli sac ile kaplanan ve genellikle 4-6 ton kapasitesi olan römorklara yüklenir. Bu şekilde kurutma tesisine getirilen römorklar, hava ısıtma sistemi bulunan fanlara bağlanır. Isıtma için en sık kullanılan yöntem doğalgaz veya lpgli brülörlerin kullanılmasıdır.



35°C'ye kadar ısıtılan hava fanlar sayesinde römorkların altındaki hava girişinden geçer ve yukarı doğru hareket eder. Sıcak hava römork içerisindeki kabuklu yerfıstığı taneleri arasından geçerken de yerfıstığının kurummasını sağlar. Yerfıstığının ilk ve son rutubet oranına göre, kurutma işlemi yaklaşık 12-16 saat sürebilmektedir.