

ÖZET

NİĞDE İLİNDE YETİŞTİRİLEN BAZI SOFRALIK ÜZÜM ÇEŞİTLERİNİN POMOLOJİK VE FİTOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ

DEVECİ, Yasin

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi

Fen Bilimleri Enstitüsü

Bitkisel Üretim ve Teknolojileri Anabilim Dalı

Danışman : Doç. Dr. Mustafa ÖZDEN

Eylül 2019, 55 sayfa

Bu çalışmada Niğde ilinde yetiştiriciliği yapılan bazı yerel üzüm genotipleri hasat edilmiştir. Araştırmada örneklerin salkım ve tane ağırlıkları (g), tane en/boy oranı, meyve kabuk rengi (kroma), suda çözülebilir kuru madde miktarı (SÇKM %), pH, titre edilebilir asit oranı (TA %), meyve kabuğu direnci (N), toplam fenolik madde miktarı (mg GAE/kg), toplam antosiyanin madde miktarı (mg/kg), toplam flavonoid madde miktarı (mg KE/kg) ve toplam antioksidan kapasitesi özellikleri bakımından ölçülmüştür. Araştırma sonucunda üzüm genotiplerin toplam fenolik madde miktarları Sergi Karası (3036,88 mg GAE/kg) ile Mor Şahabi (870,22 mg GAE/kg) değerleri arasında değişiklik göstermiştir. Toplam antosiyanin madde miktarı 102,22 (mg/kg) ile 623,34 (mg/kg) değerleri arasında ölçülmüştür. Toplam flavonoid madde miktarının en fazla olduğu genotip 1296,93 mg KE/kg ile Sergi Karası'nda ölçülmüştür. Bu çalışmada toplam fenolik ve flavonoid kapsamları meyvelerin antioksidatif özelliklerini belirleyen önemli belirteçler olabileceği gibi incelenen diğer özellikler bakımından Nuniyar, Sergi Karası ve Tilki Kuyruğu'nun sofralık özellikler taşıdığı, hasat sonrası muhafaza uygun adaylar olabileceği sonucuna varılmıştır.

Anahtar Sözcükler: Üzüm genotipleri, pomoloji, fenolik madde, antioksidan kapasitesi

SUMMARY

DETERMINATION OF POMOLOGICAL AND PHYTOCHEMICAL PROPERTIES OF SOME LOCAL TABLE GRAPE CULTIVARS GROWN IN NIGDE PROVINCE

DEVECİ, Yasin

Nigde Ömer Halisdemir University

Graduate School of Natural and Applied Sciences

Department of Plant Production and Technologies

Supervisor : Assoc. Prof. Dr. Mustafa ÖZDEN

September 2019, 55 pages

In this study, Some local grape genotypes cultivated in Niğde province have been harvested. Cluster and Berry weight (g), berry width/lenght ratio, berry skin color (croma), total soluble solids (TSS %), pH, titratable acid rate (%), firmness (N), total phenolic content (mg GAE/kg), total anthociyanin content (mg/kg), total flavonoid content (mg CE/kg), and total antioxidant capacities of samples were determined. Based on the results of the study, the highest phenolic content of the samples was obtained from Sergi Karası (3036.88 mg GAE/kg) genotype, and the lowest one was Mor Şahabi (870,22 mg GAE/kg). Total anthocyanin content was measured between 102.22 (mg/kg) and 623.34 (mg/kg). The genotype with the highest amount of total flavonoid substances was measured with 1296.93 mg KE /kg in Sergi Karası. In this study, it was concluded that total phenolic and flavonoid contents may be important determinants of antioxidative properties of fruits as well as that Nuniyar, Sergi Karası and Tilki Kuyruğu have the properties of table grapes and are suitable candidates for post-harvest preservation.

Keywords: Grape genotypes, pomology, phenolics, antioxidant capacity