

PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR DENEME RAPORU	
DENEME YERİ	RAN TARIMSAL ENTEGRE TESİSLERİ A.Ş. ÇAVUŞKÖY/MENEMEN
DENENEN ÜRÜN	YAŞ DOMATESİN KURUTULMASI
DENEME BAŞLANGIÇ TARİHİ	22 TEMMUZ 2013
DENEME BİTİŞ TARİHİ	28 TEMMUZ 2013
UYGULAMA TARİHİ	22 TEMMUZ 2013
PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR NEDİR?	İçerisinde Laktik Asit bakterileri (Lactobacillus plantarum, Lactobacillus casei), fotosentez bakterileri (Rhodospseudomonas palustris) ve Maya Bakterileri (Saccharomyces cerevisiae) bulunan ve insan,hayvan,bitki sağlığı için hiçbir risk teşkil etmeyen organik bir karışımdır.
DENEMENİN UYGULANMASI	ÖNCELİKLİ OLARAK RAN TARIMSAL ENTEGRE TESİSLERİ A.Ş. BİZLERE DENEMEMİZİ GERÇEKLEŞTİRMEMİZ İÇİN MENEMEN'DE SERİ KURUTMA YAPTIKLARI SERGİDE YER TAHSİS ETMİŞLERDİR. DENEME İÇİN AYRILAN BÖLGEDE FARKLI DOZLARDAKİ PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALARUN DENENMESİ İÇİN FARKLI PARSELLER OLUŞTURULMUŞTUR. DENEMESİNİ GERÇEKLEŞTİRDİĞİMİZ PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR DOZLARI %1-%2-%3-%100'DÜR. BUNUN YANI SIRA TUZUN VE PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALARUN BERABER ETKİLEŞİMİNİ GÖRMEK ÜZERE %2 PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR & %50 TUZ, %3 PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR & %50 TUZ, %3 PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR & %100 TUZ ŞEKLİNDE FARKLI PARSELLERDE DENEMELER GERÇEKLEŞTİRDİK. YARIM KESİLMİŞ TAZE DOMATESLERİN ÜZERİNE BELİRTİLEN DOZLARDA PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR PÜSKÜRTÜLÜP KURUMAYA BIRAKILMIŞTIR.

DENEMEYE AIT GÖRSELLER



%2 PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR UYGULANMIŞ DENEME PARSELİ



%3 PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR UYGULANMIŞ DENEME PARSELİ



KURUTULAN DOMATESLERİN TOPLANMASI İŞLEMİ



TOPLANIP ÇUVALLANMIŞ KURULMUŞ DOMATESLER



SOĞUK HAVADA +4 DERECEDE BEKLETİLEN %2 PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR UYGULANMIŞ KURUTULMUŞ DOMATES



SOĞUK HAVADA +4 DERECEDE BEKLETİLEN %3 PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR & %50 TUZ UYGULANMIŞ KURUTULMUŞ DOMATES



HAŞLAMA İŞLEMİNDEN GEÇİRİLMİŞ KURU DOMATESLERİN GENEL GÖRÜNÜMÜ

SOĞUK HAVA DEPOSUNDA BEKLETİLEN KURU DOMATESLERDEN ALINAN NUMUNELERİN KÜF VE MAYA MİKTARLAR AGREDİTE OLMUŞ ÖZEL BİR LABORATUVARDA, NEM VE TUZ MİKTARLARI İŞE RAN TARIMSAL ENTEGRE TESİSLERİ BÜNYESİNDEKİ LABORATUVARDA; SORUMLU GIDA MÜHENDİSİ SAYIN TUĞÇE TUNA TARAFINDAN ANALİZ EDİLMİŞTİR.

DEĞERLER	%2 PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR	%3 PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR + %50 TUZ	%100 PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALAR
NEM	16%	18%	12%
TUZ	2,90%	7,60%	1,50%
KÜF	14000 (kob/g)	TESPİT EDİLEMEYECEK KADAR AZ	300 (kob/g)
MAYA	11000 (kob/g)	29000 (kob/g)	2800 (kob/g)



GIDA TARIM VE HAYVANLIK BAKANLIĞI
AĞ PUR ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
MÜAYENE VE ANALİZ RAPORU

MINISTRY OF FOOD AGRICULTURE AND LIVESTOCK
AĞ PUR PRIVATE CONTROL LABORATORY
INSPECTION AND ANALYSIS REPORT

Rapor Numarası (Report Number) : 2013 - 10564
Rapor Tarihi (Date of Report) : 28.08.2013

Analiz Amacı (Purpose of analysis) : ÖZEL İSTEK
Numuneyi Gönderen Kuruluş (Sample Sent By) : BIOSOLUTION TARIM DAN. İTH.İHR.LTD.ŞTİ.
Numunenin Adı ve Tarihi (Name and identity of test item) : Kuru Domates
Numune Tutanak No (Number of record of the sample) : /
Numunenin Parti No/Parti Büyüklüğü (Code of Sample) : %2 Nemli / 500 Tulu / /
Üretim ve Son Kullanma Tarihi (Production and Expiry Date) : / /
Üretici Firma Adı (Name of Manufacturer) : /
Numunenin ambalajı (Package of Sample) : Naylon Poşet
Numunenin alındığı tarih (Date of Sampling) : / /
Numunenin Kabul Tarihi (Date of receipt of test item) : 23.08.2013
Deneyin Yapıldığı Tarih (Date of Test) : 23.08.2013
Raporun Sayfa Numarası (Number of Pages of the report) : 1

Yapılan Analizler (Analysis)	Birim (Unit)	Sonuçlar (Result)	Ölçüm Limiti (Detection Limit)	Geni Kazanım (Recovery) %	Ölçüm Belirsizliği (Uncertainty of Measurement) %	Analiz Metodu (Analysis Method)
MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER						FDA,BAH
*Küf sayım	kob/g	14000				FDA,BAH
*Maya sayım	kob/g	11000				FDA,BAH

Analizler klasik yöntemle çalışılmıştır.

(*) Analiz Akreditasyon kapsamındadır. (*) Analysis is in scope of accreditation.

Yapılan numune ve analiz sonuçları yukarıda belirtilen ölçümlerle tespit edilmiştir. (The values above have been obtained as the results of analyses and experiments)
Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir. (The results of the analysis are valid for the samples which are mentioned above.)
Ağırlık ve diğer ölçümler için referans kullanılmamıştır. (It cannot be used for advertisement with promotional and administrative acts.)
Bu analiz raporunun hiçbir bölümü, tek başına veya ayrı ayrı kullanılmamıştır. (None part of this test report can be used alone or separately.)
Bu rapor laboratuvarımız için imzalanmış kısımlarıyla kullanılmalıdır. (None part of this test report can be used alone or separately without authorized permission.)
İmzalanmış ve kullanılmamış raporlar geçerlidir. (Signed and unsinged report are not valid.)

Birim Sorumlusu Controlled by: Responsible of ... Laboratory

Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Birim Sorumlusu
Responsible of the Department of Sample Admission and Report Preparation

Çağış SENYAPAR
Mikrobiyolojik Analiz Lab.Sor.
Biyolog

Hakan YILMAZ
Gıda Mühendisi

AĞ PUR ANALİZ LABORATUVAR
HİZMETLERİ TİC. A.Ş.
Nispetiye Cad. No:10 Kat:1/1 Beşiktaş/İstanbul

Tasdik Önerisi (Approval)
23.08.2013 (Beyaz)
İmza/Signature (Sgn./Sgn.)
Müdür/Managing Director
Ömer TAYLİ
Zincir Yüksek Mühendisi



GIDA TARIM VE HAYVANLIK BAKANLIĞI
AĞ PUR ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
MÜAYENE VE ANALİZ RAPORU

MINISTRY OF FOOD AGRICULTURE AND LIVESTOCK
AĞ PUR PRIVATE CONTROL LABORATORY
INSPECTION AND ANALYSIS REPORT

Rapor Numarası (Report Number) : 2013 - 10565
Rapor Tarihi (Date of Report) : 28.08.2013

Analiz Amacı (Purpose of analysis) : ÖZEL İSTEK
Numuneyi Gönderen Kuruluş (Sample Sent By) : BIOSOLUTION TARIM DAN. İTH.İHR.LTD.ŞTİ.
Numunenin Adı ve Tarihi (Name and identity of test item) : Kuru Domates
Numune Tutanak No (Number of record of the sample) : /
Numunenin Parti No/Parti Büyüklüğü (Code of Sample) : %100 Nemli / /
Üretim ve Son Kullanma Tarihi (Production and Expiry Date) : / /
Üretici Firma Adı (Name of Manufacturer) : /
Numunenin ambalajı (Package of Sample) : Naylon Poşet
Numunenin alındığı tarih (Date of Sampling) : / /
Numunenin Kabul Tarihi (Date of receipt of test item) : 23.08.2013
Deneyin Yapıldığı Tarih (Date of Test) : 23.08.2013
Raporun Sayfa Numarası (Number of Pages of the report) : 1

Yapılan Analizler (Analysis)	Birim (Unit)	Sonuçlar (Result)	Ölçüm Limiti (Detection Limit)	Geni Kazanım (Recovery) %	Ölçüm Belirsizliği (Uncertainty of Measurement) %	Analiz Metodu (Analysis Method)
MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER						FDA,BAH
*Küf sayım	kob/g	300				FDA,BAH
*Maya sayım	kob/g	2800				FDA,BAH

Analizler klasik yöntemle çalışılmıştır.

(*) Analiz Akreditasyon kapsamındadır. (*) Analysis is in scope of accreditation.

Yapılan numune ve analiz sonuçları yukarıda belirtilen ölçümlerle tespit edilmiştir. (The values above have been obtained as the results of analyses and experiments)
Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir. (The results of the analysis are valid for the samples which are mentioned above.)
Ağırlık ve diğer ölçümler için referans kullanılmamıştır. (It cannot be used for advertisement with promotional and administrative acts.)
Bu analiz raporunun hiçbir bölümü, tek başına veya ayrı ayrı kullanılmamıştır. (None part of this test report can be used alone or separately.)
Bu rapor laboratuvarımız için imzalanmış kısımlarıyla kullanılmalıdır. (None part of this test report can be used alone or separately without authorized permission.)
İmzalanmış ve kullanılmamış raporlar geçerlidir. (Signed and unsinged report are not valid.)

Birim Sorumlusu Controlled by: Responsible of ... Laboratory

Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Birim Sorumlusu
Responsible of the Department of Sample Admission and Report Preparation

Çağış SENYAPAR
Mikrobiyolojik Analiz Lab.Sor.
Biyolog

Hakan YILMAZ
Gıda Mühendisi

AĞ PUR ANALİZ LABORATUVAR
HİZMETLERİ TİC. A.Ş.
Nispetiye Cad. No:10 Kat:1/1 Beşiktaş/İstanbul

Tasdik Önerisi (Approval)
23.08.2013 (Beyaz)
İmza/Signature (Sgn./Sgn.)
Müdür/Managing Director
Ömer TAYLİ
Zincir Yüksek Mühendisi



GIDA TARIM VE HAYVANLIK BAKANLIĞI
AĞ PUR ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
MÜAYENE VE ANALİZ RAPORU

MINISTRY OF FOOD AGRICULTURE AND LIVESTOCK
AĞ PUR PRIVATE CONTROL LABORATORY
INSPECTION AND ANALYSIS REPORT

Rapor Numarası (Report Number) : 2013 - 10566
Rapor Tarihi (Date of Report) : 28.08.2013

Analiz Amacı (Purpose of analysis) : ÖZEL İSTEK
Numuneyi Gönderen Kuruluş (Sample Sent By) : BIOSOLUTION TARIM DAN. İTH.İHR.LTD.ŞTİ.
Numunenin Adı ve Tarihi (Name and identity of test item) : Kuru Domates
Numune Tutanak No (Number of record of the sample) : /
Numunenin Parti No/Parti Büyüklüğü (Code of Sample) : %2 Nemli / 500 Tulu / /
Üretim ve Son Kullanma Tarihi (Production and Expiry Date) : / /
Üretici Firma Adı (Name of Manufacturer) : /
Numunenin ambalajı (Package of Sample) : Naylon Poşet
Numunenin alındığı tarih (Date of Sampling) : / /
Numunenin Kabul Tarihi (Date of receipt of test item) : 23.08.2013
Deneyin Yapıldığı Tarih (Date of Test) : 23.08.2013
Raporun Sayfa Numarası (Number of Pages of the report) : 1

Yapılan Analizler (Analysis)	Birim (Unit)	Sonuçlar (Result)	Ölçüm Limiti (Detection Limit)	Geni Kazanım (Recovery) %	Ölçüm Belirsizliği (Uncertainty of Measurement) %	Analiz Metodu (Analysis Method)
MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER						FDA,BAH
*Küf sayım	kob/g	14000				FDA,BAH
*Maya sayım	kob/g	11000				FDA,BAH

Analizler klasik yöntemle çalışılmıştır.

(*) Analiz Akreditasyon kapsamındadır. (*) Analysis is in scope of accreditation.

Yapılan numune ve analiz sonuçları yukarıda belirtilen ölçümlerle tespit edilmiştir. (The values above have been obtained as the results of analyses and experiments)
Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir. (The results of the analysis are valid for the samples which are mentioned above.)
Ağırlık ve diğer ölçümler için referans kullanılmamıştır. (It cannot be used for advertisement with promotional and administrative acts.)
Bu analiz raporunun hiçbir bölümü, tek başına veya ayrı ayrı kullanılmamıştır. (None part of this test report can be used alone or separately.)
Bu rapor laboratuvarımız için imzalanmış kısımlarıyla kullanılmalıdır. (None part of this test report can be used alone or separately without authorized permission.)
İmzalanmış ve kullanılmamış raporlar geçerlidir. (Signed and unsinged report are not valid.)

Birim Sorumlusu Controlled by: Responsible of ... Laboratory

Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Birim Sorumlusu
Responsible of the Department of Sample Admission and Report Preparation

Çağış SENYAPAR
Mikrobiyolojik Analiz Lab.Sor.
Biyolog

Hakan YILMAZ
Gıda Mühendisi

AĞ PUR ANALİZ LABORATUVAR
HİZMETLERİ TİC. A.Ş.
Nispetiye Cad. No:10 Kat:1/1 Beşiktaş/İstanbul

Tasdik Önerisi (Approval)
23.08.2013 (Beyaz)
İmza/Signature (Sgn./Sgn.)
Müdür/Managing Director
Ömer TAYLİ
Zincir Yüksek Mühendisi



GIDA TARIM VE HAYVANLIK BAKANLIĞI
AĞ PUR ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
MÜAYENE VE ANALİZ RAPORU

MINISTRY OF FOOD AGRICULTURE AND LIVESTOCK
AĞ PUR PRIVATE CONTROL LABORATORY
INSPECTION AND ANALYSIS REPORT

Rapor Numarası (Report Number) : 2013 - 10566
Rapor Tarihi (Date of Report) : 28.08.2013

Analiz Amacı (Purpose of analysis) : ÖZEL İSTEK
Numuneyi Gönderen Kuruluş (Sample Sent By) : BIOSOLUTION TARIM DAN. İTH.İHR.LTD.ŞTİ.
Numunenin Adı ve Tarihi (Name and identity of test item) : Kuru Domates
Numune Tutanak No (Number of record of the sample) : /
Numunenin Parti No/Parti Büyüklüğü (Code of Sample) : %100 Nemli / /
Üretim ve Son Kullanma Tarihi (Production and Expiry Date) : / /
Üretici Firma Adı (Name of Manufacturer) : /
Numunenin ambalajı (Package of Sample) : Naylon Poşet
Numunenin alındığı tarih (Date of Sampling) : / /
Numunenin Kabul Tarihi (Date of receipt of test item) : 23.08.2013
Deneyin Yapıldığı Tarih (Date of Test) : 23.08.2013
Raporun Sayfa Numarası (Number of Pages of the report) : 1

Yapılan Analizler (Analysis)	Birim (Unit)	Sonuçlar (Result)	Ölçüm Limiti (Detection Limit)	Geni Kazanım (Recovery) %	Ölçüm Belirsizliği (Uncertainty of Measurement) %	Analiz Metodu (Analysis Method)
MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER						FDA,BAH
*Küf sayım	kob/g	300				FDA,BAH
*Maya sayım	kob/g	2800				FDA,BAH

Analizler klasik yöntemle çalışılmıştır.

(*) Analiz Akreditasyon kapsamındadır. (*) Analysis is in scope of accreditation.

Yapılan numune ve analiz sonuçları yukarıda belirtilen ölçümlerle tespit edilmiştir. (The values above have been obtained as the results of analyses and experiments)
Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir. (The results of the analysis are valid for the samples which are mentioned above.)
Ağırlık ve diğer ölçümler için referans kullanılmamıştır. (It cannot be used for advertisement with promotional and administrative acts.)
Bu analiz raporunun hiçbir bölümü, tek başına veya ayrı ayrı kullanılmamıştır. (None part of this test report can be used alone or separately.)
Bu rapor laboratuvarımız için imzalanmış kısımlarıyla kullanılmalıdır. (None part of this test report can be used alone or separately without authorized permission.)
İmzalanmış ve kullanılmamış raporlar geçerlidir. (Signed and unsinged report are not valid.)

Birim Sorumlusu Controlled by: Responsible of ... Laboratory

Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Birim Sorumlusu
Responsible of the Department of Sample Admission and Report Preparation

Çağış SENYAPAR
Mikrobiyolojik Analiz Lab.Sor.
Biyolog

Hakan YILMAZ
Gıda Mühendisi

AĞ PUR ANALİZ LABORATUVAR
HİZMETLERİ TİC. A.Ş.
Nispetiye Cad. No:10 Kat:1/1 Beşiktaş/İstanbul

Tasdik Önerisi (Approval)
23.08.2013 (Beyaz)
İmza/Signature (Sgn./Sgn.)
Müdür/Managing Director
Ömer TAYLİ
Zincir Yüksek Mühendisi



GIDA TARIM VE HAYVANLIK BAKANLIĞI
AĞ PUR ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
MÜAYENE VE ANALİZ RAPORU

MINISTRY OF FOOD AGRICULTURE AND LIVESTOCK
AĞ PUR PRIVATE CONTROL LABORATORY
INSPECTION AND ANALYSIS REPORT

Rapor Numarası (Report Number) : 2013 - 10566
Rapor Tarihi (Date of Report) : 28.08.2013

Analiz Amacı (Purpose of analysis) : ÖZEL İSTEK
Numuneyi Gönderen Kuruluş (Sample Sent By) : BIOSOLUTION TARIM DAN. İTH.İHR.LTD.ŞTİ.
Numunenin Adı ve Tarihi (Name and identity of test item) : Kuru Domates
Numune Tutanak No (Number of record of the sample) : /
Numunenin Parti No/Parti Büyüklüğü (Code of Sample) : %2 Nemli / 500 Tulu / /
Üretim ve Son Kullanma Tarihi (Production and Expiry Date) : / /
Üretici Firma Adı (Name of Manufacturer) : /
Numunenin ambalajı (Package of Sample) : Naylon Poşet
Numunenin alındığı tarih (Date of Sampling) : / /
Numunenin Kabul Tarihi (Date of receipt of test item) : 23.08.2013
Deneyin Yapıldığı Tarih (Date of Test) : 23.08.2013
Raporun Sayfa Numarası (Number of Pages of the report) : 1

Yapılan Analizler (Analysis)	Birim (Unit)	Sonuçlar (Result)	Ölçüm Limiti (Detection Limit)	Geni Kazanım (Recovery) %	Ölçüm Belirsizliği (Uncertainty of Measurement) %	Analiz Metodu (Analysis Method)
MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER						FDA,BAH
*Küf sayım	kob/g	14000				FDA,BAH
*Maya sayım	kob/g	11000				FDA,BAH

Analizler klasik yöntemle çalışılmıştır.

(*) Analiz Akreditasyon kapsamındadır. (*) Analysis is in scope of accreditation.

Yapılan numune ve analiz sonuçları yukarıda belirtilen ölçümlerle tespit edilmiştir. (The values above have been obtained as the results of analyses and experiments)
Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir. (The results of the analysis are valid for the samples which are mentioned above.)
Ağırlık ve diğer ölçümler için referans kullanılmamıştır. (It cannot be used for advertisement with promotional and administrative acts.)
Bu analiz raporunun hiçbir bölümü, tek başına veya ayrı ayrı kullanılmamıştır. (None part of this test report can be used alone or separately.)
Bu rapor laboratuvarımız için imzalanmış kısımlarıyla kullanılmalıdır. (None part of this test report can be used alone or separately without authorized permission.)
İmzalanmış ve kullanılmamış raporlar geçerlidir. (Signed and unsinged report are not valid.)

Birim Sorumlusu Controlled by: Responsible of ... Laboratory

Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Birim Sorumlusu
Responsible of the Department of Sample Admission and Report Preparation

Çağış SENYAPAR
Mikrobiyolojik Analiz Lab.Sor.
Biyolog

Hakan YILMAZ
Gıda Mühendisi

AĞ PUR ANALİZ LABORATUVAR
HİZMETLERİ TİC. A.Ş.
Nispetiye Cad. No:10 Kat:1/1 Beşiktaş/İstanbul

Tasdik Önerisi (Approval)
23.08.2013 (Beyaz)
İmza/Signature (Sgn./Sgn.)
Müdür/Managing Director
Ömer TAYLİ
Zincir Yüksek Mühendisi



GIDA TARIM VE HAYVANLIK BAKANLIĞI
AĞ PUR ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
MÜAYENE VE ANALİZ RAPORU

MINISTRY OF FOOD AGRICULTURE AND LIVESTOCK
AĞ PUR PRIVATE CONTROL LABORATORY
INSPECTION AND ANALYSIS REPORT

Rapor Numarası (Report Number) : 2013 - 10566
Rapor Tarihi (Date of Report) : 28.08.2013

Analiz Amacı (Purpose of analysis) : ÖZEL İSTEK
Numuneyi Gönderen Kuruluş (Sample Sent By) : BIOSOLUTION TARIM DAN. İTH.İHR.LTD.ŞTİ.
Numunenin Adı ve Tarihi (Name and identity of test item) : Kuru Domates
Numune Tutanak No (Number of record of the sample) : /
Numunenin Parti No/Parti Büyüklüğü (Code of Sample) : %100 Nemli / /
Üretim ve Son Kullanma Tarihi (Production and Expiry Date) : / /
Üretici Firma Adı (Name of Manufacturer) : /
Numunenin ambalajı (Package of Sample) : Naylon Poşet
Numunenin alındığı tarih (Date of Sampling) : / /
Numunenin Kabul Tarihi (Date of receipt of test item) : 23.08.2013
Deneyin Yapıldığı Tarih (Date of Test) : 23.08.2013
Raporun Sayfa Numarası (Number of Pages of the report) : 1

Yapılan Analizler (Analysis)	Birim (Unit)	Sonuçlar (Result)	Ölçüm Limiti (Detection Limit)	Geni Kazanım (Recovery) %	Ölçüm Belirsizliği (Uncertainty of Measurement) %	Analiz Metodu (Analysis Method)
MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER						FDA,BAH
*Küf sayım	kob/g	300				FDA,BAH
*Maya sayım	kob/g	2800				FDA,BAH

Analizler klasik yöntemle çalışılmıştır.

(*) Analiz Akreditasyon kapsamındadır. (*) Analysis is in scope of accreditation.

Yapılan numune ve analiz sonuçları yukarıda belirtilen ölçümlerle tespit edilmiştir. (The values above have been obtained as the results of analyses and experiments)
Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir. (The results of the analysis are valid for the samples which are mentioned above.)
Ağırlık ve diğer ölçümler için referans kullanılmamıştır. (It cannot be used for advertisement with promotional and administrative acts.)
Bu analiz raporunun hiçbir bölümü, tek başına veya ayrı ayrı kullanılmamıştır. (None part of this test report can be used alone or separately.)
Bu rapor laboratuvarımız için imzalanmış kısımlarıyla kullanılmalıdır. (None part of this test report can be used alone or separately without authorized permission.)
İmzalanmış ve kullanılmamış raporlar geçerlidir. (Signed and unsinged report are not valid.)

Birim Sorumlusu Controlled by: Responsible of ... Laboratory

Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Birim Sorumlusu
Responsible of the Department of Sample Admission and Report Preparation

Çağış SENYAPAR
Mikrobiyolojik Analiz Lab.Sor.
Biyolog

Hakan YILMAZ
Gıda Mühendisi

AĞ PUR ANALİZ LABORATUVAR
HİZMETLERİ TİC. A.Ş.
Nispetiye Cad. No:10 Kat:1/1 Beşiktaş/İstanbul

Tasdik Önerisi (Approval)
23.08.2013 (Beyaz)
İmza/Signature (Sgn./Sgn.)
Müdür/Managing Director
Ömer TAYLİ
Zincir Yüksek Mühendisi

BULGULAR	<p>* Domateslerin güneş ışığı ile kuruması işlemi 5-6 günde tamamlanmıştır</p> <p>* Perla Vita Etkin Mikroorganizmalar yardımı ile kurutulan domateslerin sadece tuz kullanarak kurutulan domateslere göre renklerinin daha açık kırmızı ve albenisinin yüksek olduğu saptanmıştır.</p> <p>* Toplanan kuru domateslerde fiziksel anlamda kötü bir görünüme (kötü kokma,kararma,mayalanma,küflenme vb.) rastlanmamıştır.</p> <p>*Kuru domatesi işleyen işletmeler için önemli bir kriter olan haşlama sonrası domatestey meydana gelebilecek kararmaların saptanması için Perla Vita Etkin Mikroorganizmalar yardımı ile kurutulan domatesler haşlama işlemine alınmış ve haşlama sonrasında dahi ilk toplandıkları andaki renklerini korudukları tespit edilmiştir.</p> <p>*Aynı zamanda çuvallanan kuru domatesler ve haşlanan domatesler soğuk hava depolarında +4 °C'de beklemeye alınmıştır.Haşlama işleminden sonra haftalar geçmesine rağmen soğuk hava deposunda bulunan kuru domateslerde renk değişimi, koku vb. gibi kötü bir duruma rastlanmamıştır.</p> <p>*Tuz yardımı ile kurutulan domateslerin tadına göre Perla Vita Etkin Mikroorganizmalar yardımı ile kurutulan domateslerin daha lezzetli olduğu tespit edilmiştir.</p>
SONUÇ	<p>Farklı dozlarda yapılan denemelerde en ideal dozların % 2-3 Perla Vita Etkin Mikroorganizmalar olduğu tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra %3 Perla Vita Etkin Mikroorganizmalar uygulamasının yanında normal dozajın yarısı kadar tuz uygulaması da oldukça başarılı sonuçlar vermiştir. Kuru domates üretimi yapan tesislerin tuz yardımı ile kurutulmuş domateslerde başlıca sıkıntıları ürünlerdeki tuz ve maya miktarıdır. Bunun yanı sıra domatesin kurutulması esnasında uygulanacak olan fazla tuzda ürünün rengini de koyulaştırmakta üretici dilinde ürünü karartmaktadır. Kararmış ürünün pazar değeri albenisi olan açık renkli ürüne nazaran yok denecek kadar azdır.</p> <p>Yoğun tuz içeriği bulunan ürünü uygun tuz değerlerine getirmek için yapılan fiziksel işlemlerin de ürünün kalitesi üzerine olumsuz etkileri olduğu bilinmektedir(suda bekletme,yoğun yıkama vb.).</p> <p>İşletmeye gelen ürünün tuz içeriğinin az olması ya da hiç olmaması demek o işletme için işlenecek tuzlu ürünün daha az işgücü ile işlenmesi anlamına gelmektedir. Yani üretim sezonunda tuz oranları belli olan taleplerin karşılanması için Perla Vita Etkin Mikroorganizmalar yardımı ile kurutulmuş domateslerin kullanılması üretim girdilerini azaltacağı gibi üründe meydana gelecek kalite bozukluklarını da minimum seviyeye indirmiş olacaktır.</p> <p>Herşeyden önemlisi Perla Vita Etkin Mikroorganizmalar sayesinde insan sağlığı için zarar doğurabilecek etmenler ortan kaldırılmış ve daha doğal ürünler üretilmiş olacaktır.</p>

GIDA MÜHENDİSİ TUĞÇE TUNA



RAN TARİMSAL ENTEGRE TESİSLERİ A.Ş.
Çavuş Mah. Menemenli/İZMİR
Tel: +90 232 845 84 26 Faks: +90 232 845 84 29
GSM: 0544 890714 86

ZİRAAT MÜHENDİSİ FATİH DEMİRBAŞ



BİOSOLUTION TARIM DANIŞMANLIK İTHALAT VE İHRACAT TİC. LTD. ŞTİ.
1479 Sok. Kristal İş Merkezi, No: 15, Kat: 5, Daire 22
Alsancak / İzmir
Tel: +90 232 464 71 21 / Faks: +90 232 464 71 21
GSM : 0549 775 25 97 GSM: 0555 480 20 27