

# KURUTULMUŞ TUZLU VE KÜKÜRTLÜ DOMATESLERDE PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMA ÇÖZELTİSİ KULLANILARAK KÜF VE MAYA DEĞERLERİNİN AZALTILMASI



Öncelikle deneme yapılacak tuzlu ve kükürtlü kuru domateslerden kontrol numuneleri alınmış ve ayrı ayrı paketlenmiştir.



Daha sonra deneme için %3'lük Perla Vita Etkin Mikroorganizma çözeltisi hazırlanmıştır.



Deneme yapılacak tuzlu ve kükürtlü kuru domates numuneleri ayrı ayrı Perla Vita solüsyonuna bandırılıp ortalama 50-60 saniye bu solüsyon içerisinde bekletilmiştir.



Perla Vita çözültisi içerisinde bekletilen deneme numuneleri, standart nem değerlerine gelmesi için kurumaya bırakılmıştır. Kuruma işlemi tamamlandıktan sonra numuneler ayrı ayrı poşetlenerek küf-maya sayımı yapılmak üzere Ag-Pure Analiz laboratuvarına gönderilmiştir.

## Tuzlu ve Kükürtlü Kuru Domateslerin Analiz Sonuçları

Numune Adı	Küf (kob/g)	Maya (kob/g)
Tuzlu Kuru Domates Kontrol	150	14.000
Tuzlu Kuru Domates & Perla Vita	Tespit Edilemedi	6.900
Kükürtlü Kuru Domates Kontrol	Tespit Edilemedi	150.000
Kükürtlü Kuru Domates & Perla Vita	Tespit Edilemedi	65.000

Gerçekleşen bu denemede Perla Vita Etkin Mikroorganizmalarının hem kükürt yardımıyla hem de tuz yardımıyla kurutulmuş domateslerde toplam maya miktarlarını yarı yarıya azalttığı tespit edilmiştir.

Yaş domatesin kurutulması işleminde Perla Vita Etkin Mikroorganizmalarının kullanılması işletmeye gelen hammaddedeki küf-maya değerlerini azaltacaktır, işletme içerisinde de Perla Vita Etkin Mikroorganizmalarının kullanılması sonucu bu değerlerin minimize edileceği aşikardır.

bio**solution**

**BIOSOLUTION 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

perla  
vita  
for a healthy life