

## KURU ÜZÜMDE KLORAT MİKTARLARININ PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALARİ İLE DÜŞÜRÜLMESİ

Yapılan bu denemede yüksek değerlerde klorat içeren kuru üzüm numuneleri sırasıyla %1 , %3, %5 Perla Vita içeren solüsyona daldırılıp yaklaşık olarak 30-40 saniye solüsyon içerisinde bekletilmiştir. Daha sonra süzülmesi ve kuruması için dinlenmeye bırakılmıştır. Dinlenme sonrasında her numune ayrı ayrı paketlenip analize gönderilmiştir. Başlangıçtaki klorat değerleri daha önceden analiz edilmiş ve bu değer 0,059 ppm olarak tespit edilmiştir. Uygulama sonrasında yapılan ikinci analizlerde ise bu değerlerin tüm Perla Vita uygulamalarında düştüğü, en fazla düşüşün %5 Perla Vita solüsyonuna bandırılan numunede gözlemlendiği belirlenmiştir. Deneme sonucunda Perla Vita Etkin Mikroorganizmalarının kuru üzümdeki klorat miktarını azalttığı saptanmıştır.



### ANALİZ SONUÇLARI

NUMUNE NO	BAŞLANGIÇDAKİ KLORAT MİKTARI (ppm)	YAPILAN UYGULAMA	UYGULAMA SONRASI KLORAT MİKTARI(ppm)
2	0,059 ppm	%1 Perla Vita Bandırılan	0,030 ppm
3	0,059 ppm	%3 Perla Vita Bandırılan	0,043 ppm
4	0,059 ppm	%5 Perla Vita Bandırılan	0,019 ppm