

PERLA VITA ETKİN MİKROORGANİZMALARININ KURU ÜZÜMDEKİ PESTİSİT DEĞERLERİ ÜZERİNE ETKİSİ



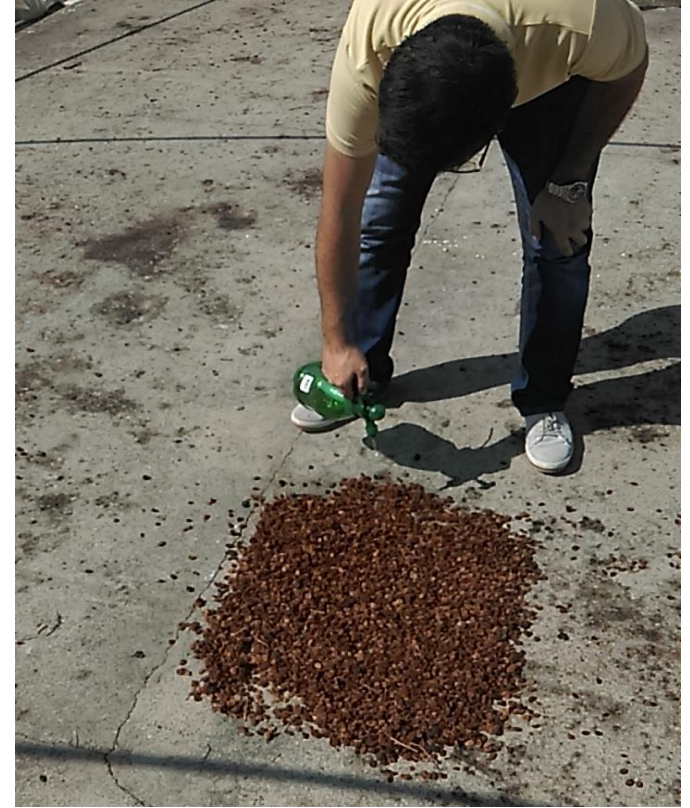
Potasayla kurutulan çekirdeksiz kuru üzüm, kuruma işleminden sonra iki eşit parçaya ayrılmıştır.

Perla Vita Etkin Mikroorganizmaları içerisinde:

Laktik Asit Bakterileri (*Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*)

Fotosentez Bakterileri (*Rhodospseudomonas palustris*)

Maya Kültürü (*Saccharomyces cerevisiae*) bulunmaktadır.



Eşit parçalardan bir tanesine %3 Perla Vita içeren solüsyon homojen olarak püskürtülmüştür.

Kuru üzümlere Perla Vita püskürtülmesinden sonra kuru üzümler 20-30 dakika kurumaya bırakılmıştır. Bu süre sonrasında hem kontrol kuru üzümler hem de uygulama yapılan kuru üzümler ayrı ayrı poşetlenerek analiz için Ag-Pure Analiz Laboratuvarına gönderilmiştir.

Numune Adı	Tespit Edilen Pestisitler ve Değerleri
Kontrol Kuru Üzüm	Quinoxifen = 0,011 ppm Boscalid = 0,052 ppm İndoxacarb = 0,014 ppm Ametoctradin = 0,109 ppm Dimethamorph = 0,035 ppm
%3 Perla Vita Püskürtülen Kuru Üzüm	Ametoctradin = 0,015 ppm Boscalid = 0,011 ppm

Gerçekleştirilen bu denemede Perla Vita Etkin Mikroorganizmalarının kurutulmuş üzümdeki pestisit değerlerini minimize ettiği ve istenilen sınır değerlerin altına indirdiği tespit edilmiştir.



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