

AHUDUDU YETİŞTİRİCİLİĞİ

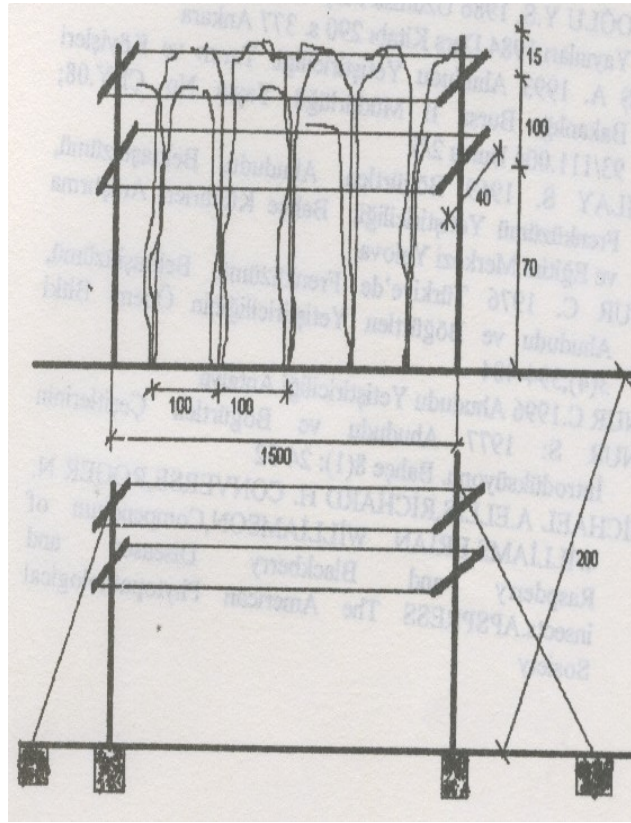
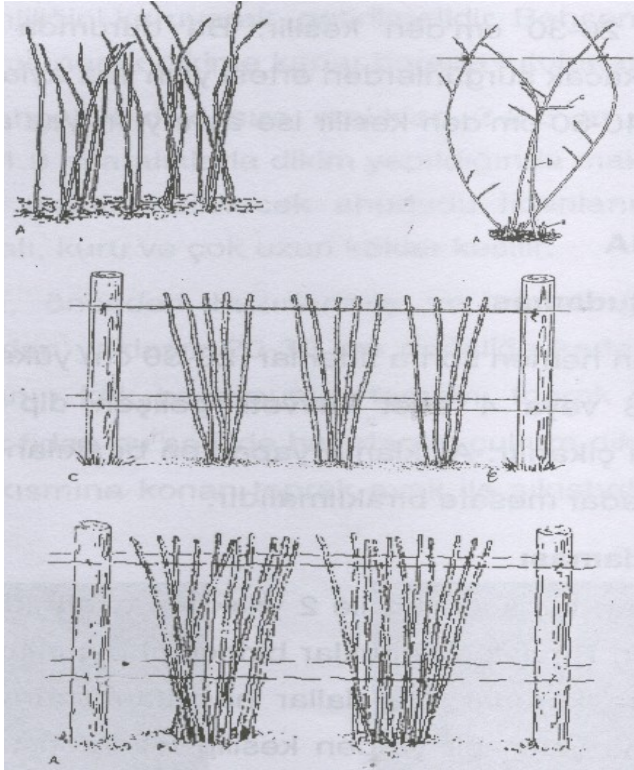
BUDAMA VE TERBİYE SİSTEMLERİ

Budama ; 1-Şekil Budaması
2-Ürün Budaması
3-Gençleştirme olmak üzere

yapılır.

Genel olarak ;

- 1- Destekli Ocak sistemi,
- 2- Desteksiz Ocak Sistemi,
- 3- Destekli Çit Sistemi
- 4- Desteksiz Çit Sistemi,



Ahududularda budama üç safhada yapılır.

1- Yazın Tepe Alma: Siyah ahududularda uygulanır. Fakat kırmızı ahududularda asla tepe vurma işlemi yapılmaz.

2- Meyve Veren Dalların Kesilmesi: Ahududularda dallar birinci yıl olgunlaşır, ikinci yıl meyve verdikten sonra kesilirler. Bu işlem hemen hasattan sonra yapılacağı gibi, dinlenme döneminde yapılabilir.

3- Kış Budaması : Budama meyve sayısını azaltır. Fakat kaliteli meyve miktarını artırır.

Dallar;

Birinci yıl 10-15 cm'den

İkinci yıl 20-30 cm'den

kesilir.

Her kümede verimli topraklarda 9-10, fakir topraklarda 4-5 dal bırakılır.

Kırmızı ahududularda budama piçlerin ayıklanması ve dalların kesilmesinden ibarettir. Her kümede 5-10 dal bırakılır.



HASAT VE MUHAFAZA

Üzümsü meyveler hasadı dikkatli zamanında yapılmalıdır. Ahududularda hasat meyve saptan kolayca ayrılmaya başladıktan sonra yapılır. Haftada 2-3 kez bazen havalar sıcak giderse daha sık yapılır.

Hasadın en uygun zamanı sabah erken saatlerinden başlanır, öğlene bitirilir.

Taze pazarlanacak meyveler 250 ve 500 gramlık kutulara toplanır ve kaplar kasalara dizilerek hemen pazara sunulur.

Ahududu meyveleri soğuk hava depolarında %85-90 nem ve - 0,5 -0°C sıcaklıkta 5-7 gün muhafaza edilir.



Ahududu meyveleri taze olarak tüketildiği gibi, meyve salatası, pasta endüstrisinde kurutularak meyve çayı, meyve suyu, konsantre ve likör yapımı, reçel, marmelat, jöle ve şekerleme endüstrisi, meyve tozu, meyve esansı, dondurma ve meyveli yoğurt yapımında geniş bir kullanım alanına sahiptir.



Adres	: Samsun Tarım İl Müdürlüğü 55060 Samsun
Santral	: 0 362 231 37 00
Fax	: 0 362 233 21 63
e-mail	: cey@samsuntarim.gov.tr
web	: www.samsuntarim.gov.tr

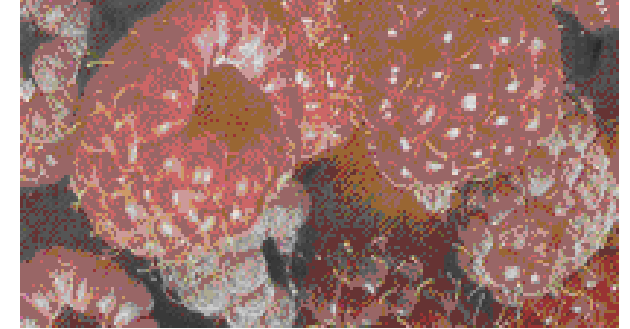
T.C. SAMSUN VALİLİĞİ

Tarım İl Müdürlüğü



Ahududu Yetiştiriciliği - 2

Mehmet Ali YETGİN
Ziraat Mühendisi



No: M/2

2005