



Kuru Domates Hakkında

SARDES, dünya genelindeki talepler doğrultusunda "Güneşte Kurutulmuş Domates" üretim kapasitesinde önemli bir büyüme göstermiştir ve kurulduğu günden bugüne kadar her yıl bir miktar büyüme gerçekleştirmiştir.

Sera

Sardes homojen kalitede taze ürünlerin tedarikinde oldukça objektiftir. Seralarda tohumdan fide olana kadar, tarlalarda fide ekiminden son ürüne kadar tüm adımlar takip ve organize edilir.

Ocak ayında yeni sezon hazırlıkdan başlar: Sardes seralarında taze fideler yetiştirmek için kaliteli tohumlar kullanılır.

Nisan ayında tarlalara ekim: Anlaşmalı çiftçilere dağıtılan fideler, Sardes eksperlerinin denetiminde tarlalara dikilir.

Haziran'a kadar domatesler büyür: Sardes çiftçilere dikim, sulama, dezenfeksiyon ve gübreleme teknikleri ile birlikte etkili bir kalıntı, kontrol ve zirai kimyasal kullanımı sağlar.

Hasat Zamanı

Haziran-Temmuz hasat başlar: Taze domatesler Haziran ayının sonunda olgunlaşır ve hasada hazır hale gelir. Kurutmaya uygun domatesler toplanır ve plastik kasalarla kurutma istasyonuna getirilir.

Güneşte kurutma için seçim: Sardes kalite ölçülerine uygun domatesler seçilir. Hasarlı, istenilen renkte olmayan domatesler ayrılır ve kurutma işlemine hazır hale getirilir.

Sardes kurutma istasyonlarını ve tarlaları aynı bölgede organize eder. Böylelikle taze domatesler birkaç saat içerisinde kurutma işlemine tabi tutulur.

Güneşte Kurutma

Domatesler kurutma alanına getirilir. Aroma içeren kısmın kaybolmaması için elle kesildikten sonra, seril brandalar üzerine yerleştirilir ve Ege güneşi ışığı altında 5-6 gün süreyle kurutmaya bırakılır.

Son kontrollerle kusurlu ürünlerin ayrılması sağlanır. Tüm bu süreçte mikrobiyal riski azaltmak adına tüm personel dezenfektan kullanır.

Kükürtlü ve Tuzlu Domates Kurutması

Tuz uygulaması operatörler tarafından elle serpme yöntemiyle, kakart uygulaması duşlama yöntemiyle yapılır.

Son üründeki tuz ve kakart konsantrasyonu müşteri spesifikasyonlarında belirtilen hedef değerlere göre hesaplanır.





Tam bir kurutma sağlamak için özellikle serilen domates yarımaları arasında yürüyüş yolları bırakılır, bu da kuruma sırasında düzenli denetim ve izleme imkânı sağlar.

Diğ etkilere karşı koruyucu önlemler: Kurutma istasyonları dış etkenleri azaltılmak için kara yollarından uzak yerlerde kurulur. Ayrıca kurutma istasyonlarının yan tarafları yabancı madde bulaşmasını önlemek adına 1 metrelik setlerle çevrilir.

Depolama

Nem kontrolü: Domatesler optimum nem miktarını sağlamak için kontrol edilir.

Kurutulan domatesler kalite algütleri için yeterliyse, küçük obekler halinde toplanır.

Tambur: Kurutulmuş domatesler kurutma sırasında bulaşma ihtimali olan yabancı maddeleri ayırmak için tamburdan geçmeye hazırdır.

Soğuk Hava: Kurutulmuş domatesler tartıldıktan sonra doğal özelliklerini korumaları için zaman geçirmeden işletmede bulunan soğuk hava deposuna nakledilir.

Yıl boyu üretim: Kurutulmuş domatesler dünya genelindeki müşterilerin taleplerini doğrultusunda yıl boyunca işlenmeye hazırdır

Üretim Prosesi

Güneşte kurutulmuş domatesler talepler doğrultusunda kuru ya da RTE domates olarak, yarım, serit ya da küp olarak işlenir ve paketlenir. Ürünler metal dedektöründen geçirilir. Kuru domatesler vakumlu/vakumsuz paketlenir ya da cam kavanozlara, tenekelere pastörize edilir. Nihayet doğal, sağlıklı ve lezzetli kurutulmuş domatesler dünya çapında müşterilere teslim edilmeye hazır durumdadır.

Laboratuvar Analizleri

Sardes kendi laboratuvarında tüm üretim aşamalarını titizlikle kontrol eder. Hammadde, yardımcı malzeme, ambalaj malzemelerinde girdi kontrolü; su, proses ve son ürünlerin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapılmaktadır.

Güneşte Kurutulmuş Domatesin

Faydaları

Güneşte kurutulmuş domates doğal C vitamini, kalsiyum ve demir kaynağıdır. Kuru domates bir insanın günlük antioksidan olarak bilinen

C vitamini ihtiyacının % 40'ını karşılar.

Antioksidanca zengin besinler, hücreleri korumaya yardımcı olur. Böylece kanser, diyabet, kalp ve akciğer hastalıklarının riskini azaltır. Kuru domatesler lifliktir.

Yani besin değeri, yağ (zeytinyağı) ile pişirilince artar.

Bir küse kuru domates 8 g karbonhidrat içerir, aynı zamanda lifçe zengindir.

15 kg taze domatesten 1 kg kuru domates elde edilir.

