

Meyvelerin rengi nereden geliyor?

Atlas (6 yaş) ve Dünya (3 yaş) Eser - Aydın

Sebzelerin ve meyvelerin rengi nasıl oluşur?

Eylül İlgin Yıldırım - 5,5 yaş - Antalya

Sebze ve meyvelerde pigment denilen renk verici doğal maddeler bulunur. Bir meyve ya da sebze genellikle yapısında yoğun olarak bulunan pigmentin rengini alır. Marul ve ıspanakta yeşil pigmentler; havuç, portakal ve domateste sarı, turuncu, kırmızı pigmentler; çilek, kiraz ve vişnede kırmızı, mor pigmentler yoğundur. Sebze ve meyveler olgunlaştıkça pigmentler de değişir. Örneğin olgunlaşmamış limonda yeşil pigmentler yoğundur, bu yüzden rengi yeşildir. Olgunlaştıkça sarı pigmentler belirginleşir ve limon sararır. Yani pigmentler bize sebze ve meyvelerin olgunlaşması hakkında da bilgi verir.

Sorularınızı bekliyoruz!

Çiçeklerle ilgili merak ettiklerinizi 25 Şubat'a kadar bize gönderin. Sorularınızdan birini ya da birkaçını Nisan 2026 sayımızda yanıtlayalım. Adınızı, soyadınızı, yaşıınızı ve yaşadığınız ili yazmayı unutmayın.

e-posta

merakli.minik@tubitak.gov.tr

İnternet

merakliminik.tubitak.gov.tr/form/cok-merak-ediyorum

Karekodu akıllı telefon
ya da tabletinizden
okutarak Kişisel
Verilerin Korunması
Kanunu (KVKK)
Aydınlatma Metni'ni
görmüştüyseniz.



"Çok Merak Ediyorum"
köşemizde yayımlanması
için soru gönderen
okuyucularımız, KVKK
Aydınlatma Metni'ni
okuyup kabul etmiş
sayılırlar.