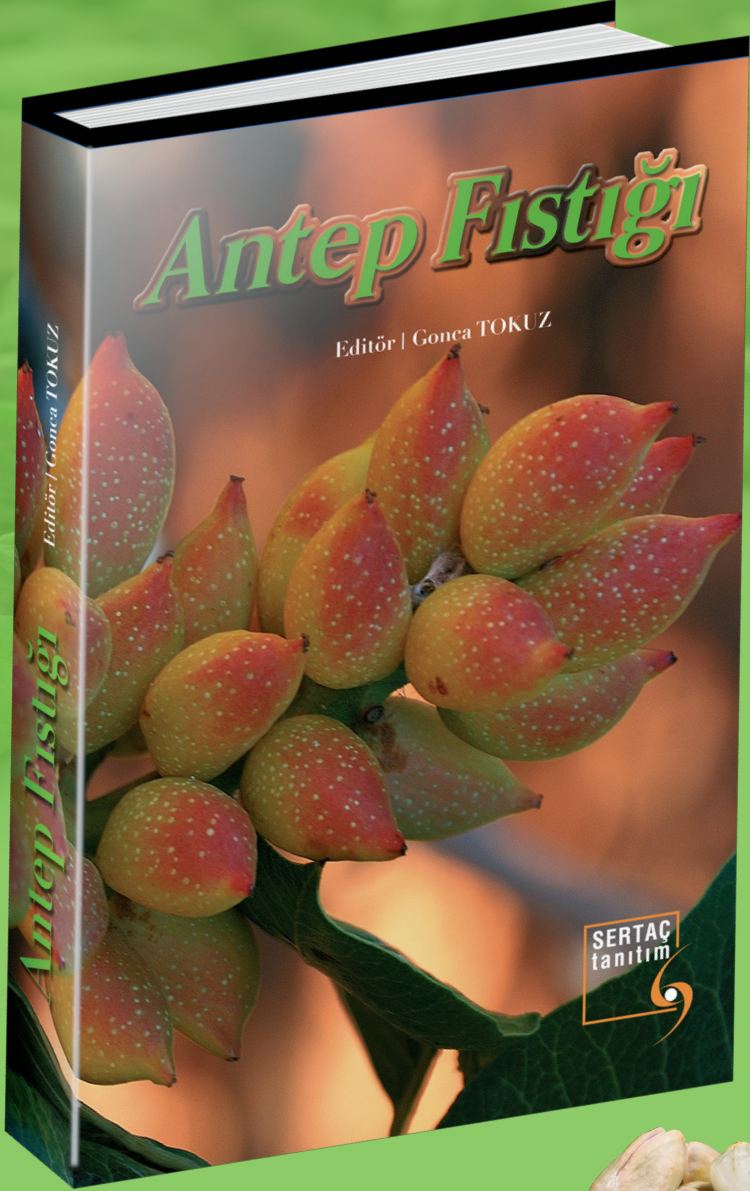


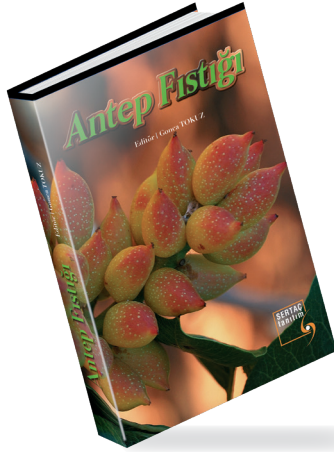


Güney Anadolu
Bozkırlarının kraliçesi



Antep Fıstığı

*hakkında hazırlanan
en kapsamlı eser...*



400 sayfa

22 x 32 cm ebadında

Tamamı Renkli

Kuşe Kağıt

EDİTÖR

Gonca TOKUZ

DANIŞMANLAR

Prof. Dr. Bekir Erol AK

Prof. Dr. Saliha KIRICI

Prof. Dr. M. Durdu ÖNER

Prof. Dr. L.Canan DÜLGER

SERTAÇ
tanıtım



KİTAP İSTEME ADRESİ

Sertaç Bil. Eğt. İlet. Org. San. ve Tic. Ltd. Şti.

T : 0 342 215 07 10 • F: 0 342 215 31 69

www.sertac.com.tr • sertac@sertac.com.tr

Copyright © 2013 Fotoğrafların tüm hakkı saklıdır.

Antep fıstığının (*Pistachio vera*, L) anavatanı Küçük-Asya, Kafkasya, İran ve Türkmenistan'ın yüksek kısımlarını içine alan Yakın-Doğu bölgesidir. İlk olarak Etilerin yerleştikleri Güney Anadolu'da kültüre alınan meyve, Afganistan, Kuzey Batı Hindistan, İran, Türkiye, Suriye ve öteki Yakın Doğu ve Kuzey Afrika ülkelerinde yüzyıllardan beridir yabancı veya yarı yabancı formda yetişmektedir. *Pistacia* türleri ise Kuzey ve Güney yarımkürede, esas olarak 30-45 enlem dereceleri arasındaki kuşakta ve ayrıca buralardaki iklim koşullarına uygun mikro klimalarda yetişebilmektedir. Eski çağlarda kral sofralarına girmiş olması çok eskilerden beri kültür çeşitlerinin bulunduğu ve meyve değerinin bilindiğini göstermektedir. "Altın Ağacı", "Kralların Meyvesi", "Yeşil Altın" gibi adlarla anılan Antep fıstığının başlıca üretici ülkeleri; İran, ABD, Türkiye ve Suriye'dir.

Ülkemiz için bu kadar önemli olan bu ürün hakkında kısaca bilgi vermek ve fıstığın kültürel yaşama yansımalarını özetlemek amacıyla hazırlanan Antep Fıstığı kitabı üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde teknik konulara yer verilmiş, fıstık ailesi, tarihçesi, yetiştiriciliği, ekolojik istekleri, üretim teknikleri, dölleme biyolojisi, toprak isteği, çeşitleri, zararlıları, hasatı, entegre işlenmesi ve ekonomik önemi ele alınmıştır. İkinci bölümde kültürel açıdan fıstık irdelenmiş, bitkisel ilaç olarak kullanımı, besin içeriği, sağlımızdaki yeri, Arap, Bizans ve Osmanlı Mutfağındaki önemi, halk şiiirinde ve halk kültürüne yansımaları, unutulmuş fıstıklı tatlar, meyvenin yöresel bir simgeye dönüşmesi, Avrupa'daki diğer ülkelerdeki fıstıklı tatlar ve Gaziantep kenti için önemi anlatılmıştır. Üçüncü bölümde yurt dışından ve yurt içinden şeflerimizin Antep fıstıklı tatlarından birer örnek sunulmuştur. Ekler bölümünde ise meyve ile ilgili gençlerimizin ürettikleri iki projeye yer verilmiştir. Kitabın adında Türk Dil Kurumu'nun yazım kılavuzu esas alınarak "Antep Fıstığı" yazımı benimsenmiş, ancak akademisyenlerin, yazarların, şeflerin tercihleri korunmuştur.

Bu kitapçık basım aşamasında olan, "Antep Fıstığı" kitabının tanıtımı amacıyla hazırlanmıştır. Türkiye'nin önemli bir ürünü olan Antep fıstığı ile ilgili elbette söylenecek çok söz, yazılacak çok makale, yorumlamak çok tarif ve yapılacak çok iş vardır.

Antep Fıstığı'nın üretiminden tüketime tüm sorunlarının çözümü dileğiyle..



Elinde fıstık cumbası tutan çocuk.

*Zeugma'da bulunan bir mezar steli olup
Adana Arkeoloji Müzesindedir.*



Antep Fıstığı



1

BÖLÜM

Kültür Tarihi Açısından Antepfıstığı

Antepfıstığının anavatanının Önsya Ülkeleri ve özellikle de Güneydoğu Anadolu Bölgesi olduğu ve bunun arkeolojik kazılarda bulunan verilerle desteklendiği, hatta kutsal kitaplarda da benzer atıfların bulunduğundan bahsedilmektedir. Ayrıca, etimolojik olarak eski kelimeler ile günümüzde kullanılan kelime ve kavramların karşılaştırılması sonucunda benzerliklerin tesbit edilmesinden yola çıkarak “fıstık” kelimesinin bu coğrafyadaki serüveninin ortaya konulması amaçlanmıştır. Bununla beraber, Roma Dönemi’ne ait, Zeugma’da bulunan bir mezar stelindeki Antepfıstığı kabartmasının da çok somut bir belge teşkil ettiği vurgulanmaktadır.

Yrd. Doç. Dr. Rifat Ergeç/Gaziantep Üniversitesi Öğretim Üyesi

Fıstıkgiller ve Antep Fıstığı

Bu çalışmada antepfıstığının kültür tarihi içindeki yeri bitkinin bağlı olduğu aileden başlayarak incelenecektir. Bu ailenin adı oldukça karışık gibi gözükmemekte. Zira hem fıstık, hem de sakız ve sumak bu aileye adını veren bitkiler olmuş. Yani sumakgiller ya da sakızağacıgiller olarak da adlandırılabilir. Latince adı *Anacardiaceae* olan bu aile için Türkçede fıstıkgilleri kullanmak yerinde olur. Bu ailenin en çok tanınan diğer üyeleri ise mango ve menengiçtir. Dünyanın bilinen en eski sert kabuklu meyvelerinden biri olan antepfıstığının ilk yayılım alanı bugünkü Suriye’den Afganistan’a kadar olan bölgedir ve bu çalışma içinde kültür tarihi açısından fıstık ve fıstıkgillerin coğrafi yayılımları da dikkate alınmıştır.

Dr. Ahmet Uhri/Dokuz Eylül Üniversitesi Öğretim Üyesi

Türkiye ve Dünyadaki Antepfıstığı Yetiştiriciliğinin Karşılaştırılması

Antepfıstığı (*Pistacia vera*, L.) özel iklim istekleri nedeniyle her yerde yetişmemektedir. Bu durum Dünyadaki yetiştirici ülkeleri kısıtlarken Türkiye’de de ancak belirli yörelerde yetişebilmektedir. Antepfıstığı, periyodisite gösteren bir meyve türü olduğundan üretim yıllara ve ülkelere göre değişimler göstermektedir. Dünyadaki başlıca üretici ülkeler İran, ABD, Türkiye ve Suriye’dir. 2007-2010 yılları FAO verilerinin ortalamalarına göre Dünya antepfıstığı üretimi 807.023 ton olup bu üretimde İran 413.860 tonla (% 51.28) birinci sırada yer almaktadır. İran genel olarak üretiminin % 50’sini ihraç etmektedir. Dünya toplam antepfıstığı üretiminin ortalama % 83.38’ini İran, ABD ve Türkiye tarafından üretilmektedir. Ülkemizde üretilen antepfıstığı TÜİK kayıtları dikkate alındığında son dört yıllık (2009-2012) ortalamanın 117.000 ton/yıl olduğu bildirilmektedir. Ağaç sayısının ise 49.578.000 olduğu bunun da % 74’ünün verimde olduğu tespit edilmiştir.

Ülkemizde antepfıstığı sulanmayan koşullarda yetiştirilmektedir. Oysa antepfıstığı üretiminde ileri olan ülkelere gerek İran gerekse ABD (Kaliforniya)’de yetiştiricilik sulanan koşullarda yapılmaktadır. Ülkemizde halk arasında antepfıstığının sulanmadan yetiştirileceği şeklinde yanlış bir kanı yaygındır. Bu nedenle antepfıstığı üretimimiz düşüktür. Antepfıstığı sulamadan değil taban suyu seviyesinin yüksek olmasından hoşlanmaz. Dünya’da üretim bakımından ilk sırada yer alan İran’da yetiştiricilik sulanan koşullarda, sık dikim ya da yoğun dikim şartlarında yetiştirilmektedir. Öteki bakım işlemleri ve hasat yine diğer ülkelerdeki gibidir. ABD’de ise yine sulanan koşullarda yetiştiricilik yapılırken hasat ve hasat sonrası tüm işlemler mekanize edilmektedir. Ülkemizde ise hasat elle yapılmakta ve hasat sonrası işlemler de yaygın olarak geleneksel yöntemlere göre yapılmaktadır. Ülkemizde fıstık yetiştiriciliğinin gelişmesi için sulamanın üreticilerin eğitimi çok önemlidir. Diğer ülkelerle rekabet edebilmek için sulamanın ve diğer, budama, gübreleme, hastalık ve zararlılarla mücadele vb. teknik işlemlerin bilinçli bir şekilde yapılması gerekmektedir. Hasat ve hasat sonrası işlemlerin de modern bir şekilde yapılmasıyla ihracaatta da söz sahibi olmalıdır.

Prof. Dr. Bekir Erol AK/Harran Üniversitesi Öğretim Üyesi

Antepfıstığının Ekolojik İstekleri

Antepfıstığının ekolojik istekleri diğer meyve ağaçlarında olduğu kadar seçici değildir. Genelde aşırı kuraklık, sıcaklık ve soğuklar hariç gelişmeleri için fazla bir sorun yoktur. Antepfıstıklarının iklimsel isteklerinden en önemlileri nisan ayındaki döllenme mevsiminde havada asılı bulunan erkek çiçek tozlarının yılanmaması için yağışların ve çiçeklenme döneminde soğukların olmamasıdır. Antepfıstıkları toprak istekleri bakımından müşkülpesent değildirler. Diğer meyve çeşitlerinin yetişmesi için yeterli olmayan toprakların da değerlendirilmesi için bir alternatif teşkil edebilir. Ancak antepfıstıklarının bu özelliğinden dolayı kötü şartları havi topraklara da itilmesi anlamına gelmemektedir. Derin ve süzek toprakların yanında kalkerli toprakları da tercihen bahçe olarak seçmek faydalı olacaktır.

Dr. Ahmet Münir BİLGEN/Antep Fıstığı Araştırma Enstitüsü Eski Müdürü

Antepfıstığı Anaçları ve Fidan Üretim Teknikleri

Dünyada Yakındoğu, Akdeniz Bölgesi ve Asya'nın batı bölgelerinde yetişen antepfıstığı (*Pistacia vera* L.), adından da anlaşılacağı üzere, ülkemizde ağırlıklı olarak Gaziantep yöresinde yetişmektedir. Ülkemiz ve dünya ekonomisi için çok önemli bir meyve türü olan antepfıstığı yetiştiriciliğinin desteklenmesi, kaliteli ve rekabet gücü yüksek üretim yapılabilmesinin temel şartı; sertifikalı, ismine doğru ve kaliteli fidan üretimidir. Ülkemizde birim alandan elde edilen verim düşük olduğundan dolayı uluslararası pazarlarda İran ve ABD ile rekabet şansımız azalmaktadır. Aslında 2000'li yılların başında Ülkemizde yapılan bazı çalışmalarda *P. vera* ve *P. khinjuk* türleri arasında karşılıklı melezleme yapılarak bazı sonuçlar elde edilmiştir. Ancak yapılan bu çalışmaların daha da genişletilerek ve bilinen diğer *Pistacia* türlerinin de içerisinde bulunduğu çeşitli kombinasyonlarda melezme çalışmaları yapılmalı ve doku kültürü teknikleriyle desteklenerek hızlı ve ticari anaç ve fidan üretimi bir an evvel arttırılarak geliştirilmelidir. Ayrıca tüplü antepfıstığı fidanı üretiminde karşılaşılan sorunlar büyük oranda çözülmesine rağmen, ticari boyutta yüksek miktarlarda fidan üretimine halen temkinli yaklaşılmaktadır. Üretimdeki bu önyargının ortadan kaldırılmasına ve tüplü antepfıstığı fidanı üretiminin teşvik edilmesine yönelik uygulamalar üzerinde durulmalıdır. Modern meyveciliğin vazgeçilmez öğelerinden biri olan nitelikli fidan kullanımı ve ekolojiye uygun, verimli ve kaliteli antepfıstığı çeşitleri ile, birim alandan elde edilecek verimin arttırılması ve ürün kalitesinin iyileştirilmesi mümkün olabilecektir.

Yrd. Doç. Dr. Hakan YILDIRIM/Dicle Üniversitesi Öğretim Üyesi

Antepfıstığının Döllenme Biyolojisi

Dioik bir meyve türü olan antepfıstığında, erkek ve dişi çiçekler ayrı ağaçlarda bulunur. Ürün olarak tohumları tüketilen bir meyve türü olan antepfıstığında, içli meyve tutumunun sağlanabilmesi için tozlanma ve döllenme mutlaka gerçekleşmelidir. Tozlanma rüzgar aracılığı ile olmaktadır. Çiçeklenme yıllara ve bölgelere göre değişmekle birlikte genel olarak Nisan ayının ilk yarısında başlamaktadır. Çiçeklenme zamanı ve süresi üzerine sıcaklık başta olmak üzere iklim faktörleri, toprak yapısı, ağacın yaşı, beslenme durumu, kültürel uygulamalar, bir sene önceki ürün durumu ve anaçlar gibi faktörler az veya çok, fakat hissedilir etkilerde bulunmaktadır. Erkek ve dişi antepfıstığı ağaçlarının çiçeklenme zamanları ve süreleri farklıdır. Erkek çiçekler dişi çiçeklere oranla daha erken olgunlaşırlar (protandri) ve çiçeklenme daha kısa sürer. Çiçeklenme süresi ortalama olarak dişi ağaçlarda 10-12 gün, erkek ağaçlarda 3-7 gündür. Bu durum, antepfıstığı bahçelerinde tozlanma yetersizliğinin en önemli nedenlerindendir. Bahçelerde yeterli sayıda erkek ağaç bulunmaması, tozlayıcıların bahçede uygun şekilde yerleştirilmemesi, tozlanma zamanında meydana gelen yoğun sis ve nem, yüksek ve düşük sıcaklıklar gibi olumsuz iklim koşulları, çiçek tozu çimlenme oranlarının düşüklüğü, periyodisite, çevrede arıcılık yapılması, anaç-kalem ilişkileri, diğer meyve türleriyle karışık bahçe tesisinin yapılması, hastalık ve zararlılar gibi faktörler de tozlanmanın yetersizliğine neden olmaktadır. Yetersiz tozlanma antepfıstıklarında içi boş (fıs) meyve oluşumuna, dolayısıyla önemli düzeyde verim düşüklüğüne neden olmaktadır. Tozlanmadaki olumsuzlukların ortadan kaldırılması ve içli meyve tutumunun sağlanması için gerektiği durumlarda antepfıstığı bahçelerinde yapay tozlama yapılabilir. Tozlanmadan 4 saat sonra çiçek tozlarının önemli bir kısmı çimlenmekte ve çim boruları gelişerek, şalaza yoluyla mikropiler uçtan embriyo kesesine ulaşmaktadırlar (şalazogamy). Antepfıstıklarında tozlanma ile döllenme arasındaki süre ortalama 20-28 saattir. Döllenmeden sonra perikarpın (dış kabuk) hızla geliştiği ancak embriyonun dinlenmede kaldığı devreye meyvenin I. büyüme periyodu, perikarp büyümesinin yavaşladığı ancak embriyo gelişmesinin hızlandığı devreye ise meyvenin II. büyüme periyodu denilmektedir. Antepfıstığında salkım silkleme ve salkım seyrelmesi olarak görülen çiçek ve küçük meyve dökümleri meyve tutumunu belirlerler. Bu dönemdeki döküm oranı % 71.2 dolaylarındadır. Daha çok döllenme eksikliği nedeniyledir. Haziran dökümlerinde su ve besin maddelerinin eksikliği önemli rol tutar, yaklaşık % 6.3 oranındadır. Antepfıstığında iyi bir meyve tutumu için çiçeklerin % 30'unun meyve bağlaması yeterlidir.

Prof. Dr. Yeşim OKAY/Ankara Üniversitesi Öğretim Üyesi

Antepfıstığının Toprak İsteği ve Gübreleme

Antepfıstığı, derin, tınlı bünyeye sahip, kısmen kireç içeren topraklarda iyi gelişmektedir. Antepfıstığı, kuvvetli kök yapısına sahiptir. Bu nedenle, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin kayalık ve kıraç arazilerinde ekonomik olarak yetişebilmektedir. Toprak ana materyalinin kireç kayası olduğu derin topraklarda da diğer kültür bitkilerine göre daha ekonomik yetiştiriciliğe sahiptir. Antepfıstığı, topraktaki durgun ve yüksek taban suyundan hoşlanmaz. Antepfıstığı kuvvetli bir besin kaynağıdır. Yenilen 100 g iç antepfıstığında % 21 protein, % 51.6 yağ, % 16.4 karbonhidrat ve 600 cal bulunmaktadır. 100 g sığır etinde ise % 14 protein, % 40 yağ ve 428 cal bulunmaktadır. Antepfıstığı özellikle fosfor (P), potasyum (K), kalsiyum (Ca) gibi mineraller yanında vitamin A, E ve B1 yönünden de çok zengindir. Bu kaynağın oluşabilmesi için toprağın bitki besin elementlerince yeterli olması, başka bir deyişle bitkinin gelişmesi ve beslenebilmesi için yetiştirme ortamının zengin olması bunun için de gübrelenmenin zorunluluğunun gerekli olduğu söylenebilir. Ağaç başına 800 g N, 600 g P₂O₅, 400 g K₂O, 60 kg çiftlik gübresi dozlarının uygulanmasıyla, meyve gözü dökümünün % 38 azaldığı, verimin % 50 arttığı görülmüştür. Antepfıstığının en fazla ihtiyaç duyduğu besin maddesi azottur. Meyvesiz yılda azot tüketimi az olmakla beraber, ağaç gelecek yıla hazırlık olarak depo edebilmektedir. Her yıl düzenli gübreleme yapılması durumunda, ürünün yıllar geneline yayıldığı, mutlak periyodisite yerine kısmi periyodisitenin başladığı görülmüştür. Azotlu gübrelemede asit karakterli (amonyum sülfat gibi) kullanılması, yöredeki yağış zamanı göz önüne alınarak uygulamanın ocak-şubat aylarında yapılması önerilmektedir.

Dr. Hüseyin TEKİN/Ziraat Y. Mühendisi, Emekli Öğretim Üyesi





Antepfıstığı Çeşitleri

Antepfıstığı çeşitlerinin hangi tarihte ve kimler tarafından seçildiği bilinmemektedir. Ancak çok eski zamanlardan beri yetiştirilen bu çeşitlerin aşı yoluyla çoğaltıldığı ve günümüze kadar değişikliğe uğramadan geldiği bilinmektedir. Ülkemizde Uzun, Kırmızı, Siirt, Halebi, Ohadi, Tekin ve Barak Yıldızı olmak üzere yedi standart çeşit ile üretim yapılmaktadır. Üretimin çok büyük bölümünü (yaklaşık % 90) uzun şekilli ve çıtlama oranı düşük olan Uzun ve Kırmızı çeşitleri oluşturmaktadır. Bunların dışında ekonomik değeri bulunmayan ancak üretici bahçelerinde karışık halde rastlanabilen Beyaz Ben, Değirmi, Ketan Gömleği ve Sultani çeşitleri de bulunmaktadır. Yeni bahçe tesislerinde oval şekli ve yüksek çıtlama özelliği sayesinde ihracat potansiyeli bulunan Siirt çeşidi ile benzer özellikler gösteren Tekin çeşidinin kullanılması, Atlı, Kaşka, Öztürk ve Uygur gibi bol miktarda çiçek ve kaliteli çiçek tozu veren erkek çeşitlerin tozlayıcı olarak yaygınlaştırılması önemlidir.

Prof. Dr. Veli ERDOĞAN/Ankara Üniversitesi Öğretim Üyesi

Antepfıstığında Zararlı Böcekler

Antepfıstığı tarım alanlarının artması ve bilinçsizce tarımsal mücadele ilaçlarının kullanılması, antepfıstığı bahçelerinde yer ve zamana bağlı olarak zaman zaman önemli bitki koruma sorunlarının ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Bu etkilenme antepfıstığı alanlarında mevcut olmayan değişik zararlı türlerin ortaya çıkması, mevcut olup ancak ekonomik zararlı olmayan türlerin ekonomik zarar düzeyine ulaşmaları veya mevcut zararlıların zarar düzeylerinin daha da artması şeklinde olabilmektedir. Antepfıstığı ağaçlarında zarar yapan etmenlerin yaşam döngülerinin, zarar şekillerinin, doğal düşmanlarının ve mücadele yöntemlerinin iyi bilinmesi antepfıstığı yetiştiriciliğinde zararlılarla mücadelede önemli bir konudur. Bu zararlı etmenler ile mücadelede kimyasal mücadelenin son çare olarak kullanıldığı, biyolojik, biyoteknik, mekanik ve kültürel mücadele dediğimiz diğer mücadele yöntemlerinin birlikte uygulandığı entegre mücadele sisteminin üreticilerimiz tarafından titizlikle uygulanması, kısa ve uzun vadede sorunların çözümü için önemlidir.

Doç. Dr. Ertan YANIK/Harran Üniversitesi Öğretim Üyesi



Antepfıstığında Hasat ve Harman

Antepfıstığında hasat, Güneydoğu Anadolu'da, Gaziantep ve yöresinde Ağustos ve Eylül aylarında yapılır. Fırat vadisi gibi daha sıcak yörelerde olgunlaşma Ağustos ayı ortalarında gerçekleşmektedir. Antepfıstığında hasat meyve tam fizyolojik olgunluğa eriştiğinde yapılmalıdır. Geç hasat yapılması ürünün kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir. Antepfıstığının hasat ve harmanı genelde geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır. Yörede önemli bir ekonomik değer olan Antepfıstığının hasat ve harmanında geleneksel yöntemlerin yerine bir an önce çağdaş yöntemlerin kullanılması ve teknolojinin nimetlerinden yararlanılması gerekmektedir.

Dr. Ahmet Münir BİLGEN/Antep Fıstığı Araştırma Enstitüsü Eski Müdürü

Antepfıstığı Entegre İşlenmesi

Antep fıstığı, Gaziantep ve civarında diğer ülkelerden (İran, ABD, Suriye, İtalya, Türkmen Cumhuriyetleri) daha farklı bir şekilde işlenmektedir. İşleme teknolojisindeki bu temel fark genel olarak bu bölgedeki fıstık ticaretinin ve çiftçilerin alışkanlıkları ile yakından ilgilidir. Antepfıstığı fiziksel özelliklerindeki (boyut, şekil, çıtlak oranı vb. gb.) farklılıklar, farklı işleme teknolojisi kullanılmasını zorunlu kılan diğer önemli bir etmendir. Bu farklılıklar nedeni ile dışarıdan çok sınırlı bir bilgi ve teknoloji transferi olduğundan, antepfıstığının işleme teknolojisi, makineleri ve sistemleri yine bu bölgede geliştirilmekte ve üretilmektedir. Antepfıstığı gerek ticari, ekonomik, teknolojik, tat ve gerekse kullanım alanları bazında da diğer ülke fıstıklarından farklılıklar ve özellikler içermektedir.

Prof. Dr. Mustafa BAYRAM/Gaziantep Üniversitesi Öğretim Üyesi
Prof. Dr. M. Durdu ÖNER/Gaziantep Üniversitesi Öğretim Üyesi

Antepfıstığı Entegre İşleme Sistemi

Ülkemizde, antepfıstığında aflatoksin oluşumuna neden olan *Aspergillus flavus* mantarının üremesi, uygun olmayan ambarlama koşullarından (ambarın nemli olması) ve yine uygun olmayan işleme koşullarından kaynaklanmaktadır. Özellikle, hijyenik olmayan koşullarda işleme, antepfıstığının uzun süreli 6 – 8 saat suda ıslatılması, bu mantarın üreyip, çoğalmasına ve sonuçta: aflatoksin oluşumuna sebep olmaktadır. Bu şekilde yapılan işleme sonrası, ihracata giden tonlarca ürünümüz iade olmuş ve yakılmıştır.

Aflatoksinden korunmak için; antepfıstığının kırmızı kabuğunda bulunan ve üreme için uygun ortamı bekleyen mantarlardan (*Aspergillus flavus*) bir an önce kurtulmanın yolu; antepfıstığını kuru kırmızı kabuklu olarak işlemektir. Bu noktada, antepfıstığını ıslatmadan kuru kırmızı olarak kavlatmak, aflatoksin oluşumunu önlemenin en önemli safhasını oluşturmaktadır.

Hijyenik koşullar altında işlemede, diğer mantar ve bakteri oluşumlarını önlemek için işlemin diğer safhalarının da el değmeden yapılması gerekmektedir. Bunlar içerisinde doğal çıtlakların seçimi, kapalı meyvelerin çıtlatılması ya da iç yapılması gibi işlemlerin tamamının makine ile işlenmesi gerekmektedir. Tarafımızdan geliştirilen çıtlatma makinesi ve iç yapımı (kırim) makinelerinin çalışma şekil ve kapasiteleri, bunların yan üniteleri, bu makalede yer almaktadır.

Dr. Hüseyin TEKİN/Ziraat Y. Mühendisi, Emekli Öğretim Üyesi

Antepfıstığının Ekonomik Önemi

Güneydoğu Anadolu ve özellikle Gaziantep'in sembol ürünü olan antepfıstığı üretiminde Türkiye, 128.000 tonla 2010'da dünya üçüncüsüdür. Verimindeki dönemsellik, üründe dalgalanma ve istikrarsızlığa neden olmaktadır. Antepfıstığı fiyatları genel bir artış eğilimindeyse de, 2012'deki üretim bolluğu yüzünden kuru kabuklu antepfıstığının fiyatı, 2011 yılındakinden % 30 düşerek 7,75 TL/kg olmuştur. Güneydoğu Birliğin geçmişte uyguladığı destekleme fiyatları ve alımları, son zamanlarda yerini üretim girdileri desteklerine bırakmıştır. Türkiye'den Antepfıstığı ithal eden ilk 10 ülke içinde İtalya, 2011'de ki 549 ton Antepfıstığı ithalatı ile başı çekmiştir. On farklı formda ihraç edilen Antepfıstığı içinde en fazla getiriye soyulmuş yeşil iç sağlamıştır; 2012'de 12,8 milyon dolar olan bu meblağ, toplam antepfıstığı ihracat gelirinin % 31,4'üdür. Çerezlik bir ürün olarak iç pazarda fazlaca tüketilen Antepfıstığı, dış pazarlarda yeşil iç olarak daha fazla getiri sağlamaktadır; üretim ve pazarlama stratejileri bu alanda geliştirilmelidir.

Prof. Dr. İsmail H. ÖZSABUNCUOĞLU/Yeminli Mali Müşavir, Öğretim Üyesi



Antep Fıstığı



2

BÖLÜM

Geçmişten Günümüze Antepfıstığının Bitkisel İlaç Olarak Kullanımı

İnsanlığın yerleşik düzene geçmesiyle birlikte birçok uygarlığa ev sahipliği yapan Anadolu'da, zengin bitki varlığı ile beslenen kültürel zenginliği günümüze kadar ulaşmıştır. Pistacia (*Anacardiaceae* familyası) cinsine dahil bitkilerden altı tür ülkemizde doğal olarak bulunmaktadır. Bunlar; *P. lentiscus* (Sakız), *P. atlantica* (Beyaz sakız), *P. eurycarpa*, *P. khinjuk* (Buttum ağacı), *P. terebinthus* (Menengiç) ve *P. vera* (Antepfıstığı)'dır. Antik dönemlerde çeşitli amaçlarla kullanılmaya başlanan Pistacia türleri geleneksel tıpta diş ağrısı, diş eti hastalıkları, kan durdurucu, mide ağrısı, mide ülseri, astım, sarılık, ishal, boğaz enfeksiyonları, böbrek taşları hastalıklarında kanamayı durdurucu, enfeksiyon giderici, ateş düşürücü, antibakterial ve antiviral ilaç olarak kullanılmaktadır. Bitkilerin biyokimyasal içeriği yetiştirme yerlerine göre önemli düzeyde değişmektedir. *Pistacia* cinsine ait bitkilerin uçucu yağları ana bileşenleri türlere göre farklıdır, *P. terebinthus* limonen, *P. atlantica* bornil asetat, *P. lentiscus* mircen ve limonen, *P. vera* ise α -pinen ve terpinolen ile karakterize edilmiştir. Bu nedenle yapılan çalışmalarda etki düzeylerinde farklılıklar meydana gelmektedir. Son yapılan çalışmalar ile bitkilerin çeşitli organlarından elde edilen uçucu yağ, sakız, sulu ve yağlı çözeltilerin içerikleri ortaya konarak antimikrobial, antibakterial, antifungal ve antiviral özellikleri saptanmıştır. Özellikle Antepfıstığı (*P. vera*) üzerine yapılan kapsamlı araştırmalar sonucunda; fenolik bileşiklerin yüksek olması nedeniyle doğal antioksidan olarak kabul edilebileceği belirlenmiştir.

Prof. Dr. Saliha KIRICI/Çukurova Üniversitesi Öğretim Üyesi



Besin İçeriği Yönüyle Antepfıstığı

İnsan sağlığı ve beslenmesi açısından önem taşıyan biyokimyasal özellikler, aynı zamanda duysal birçok karakteri etkileyen, bu nedenle kalite kavramını oluşturan faktörler olarak da dikkate alınmaktadır. Antepfıstığı meyvelerinin besin değerini ve içsel kalite kriterlerini belirleyen biyokimyasal özelliklerin başında; yağ ve yağ asitleri (miristik, palmitik, palmitoleik, margarik, margoleik, stearik, oleik, linoleik, linolenik, araşidik, gadoleik, behenik ve lignoserik asit), mineral maddeler, vitaminler (A, B1-tiamin, B2-riboflavin, B3-niasin, B5-pantotenik asit, B6-piridoksin, B7-biotin C, E), antioksidanlar [C vitamini, E vitamini (α -tokoferol) ve tokoferoller (α , δ , β , γ), karotenoidler (β -karoten, lutein, klorofiller), fenolik bileşikler (flavonoidler, stilbenler, antosiyaninler)] gelmektedir.

Arş. Gör. Başak ÇINAR/Ankara niversitesi Ğretim Elemanı
Prof. Dr. Yeşim OKAY/Ankara niversitesi Ğretim yesi

Tatlıların Vazgeçilmezi Fıstık ve Sağlık

Kabuklu yemişler grubunun değerli üyelerinden olan antepfıstığı lezzetinin ötesinde özelliklere sahiptir. Besin içeriğine ve faydalarına bakıldığında adında barındırdığı “fıstık” kelimesinin mecazi anlamda sadece dış güzelliği tanımlamak için kullanılması ona haksızlık olduğu kolaylıkla anlaşılabilir. Antepfıstığı zellikle Gaziantep yöresinin başta baklavasında, ardından pek çok tatlısında, bazı yemeklerinde, atıştırmalıklarında kullanılarak fıstık gibi lezzetler vermesinden öte, düzenli ve uygun miktarlarda tüketenlerin sağlıklarının da “fıstık” gibi olmasını destekleyen, bazı hastalıkların iyileşmesinde katkısı olan fonksiyonel gıdalar grubundadır. Çünkü Antepfıstığının besin değeri yüksektir. Bol miktarda protein ve mineral barındırır. Özellikle B1 vitamini, B2 vitamini, E vitamini ve C vitamini ile potasyum, magnezyum, kalsiyum, fosfor ve demir minerali açısından zengindir. Antep fıstığı ile ilgili yapılan araştırmalarda, kronik kalp rahatsızlıkları ve kanser riskini azaltan ‘resveratrol’ adlı antioksidan maddenin bulunduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, doymamış yağ oranı yüksek bir besin olan antepfıstığı kolesterolü yükseltmez. Fakat kalorisini yüksek olmasından dolayı çok fazla tketicildiğinde en önemli sorun alınacak fazla enerjinin harcanmadığında, şişmanlamaya neden olmasdır.

Yrd. Doç. Dr. İlkey GÖK/Gaziantep niversitesi Ğretim yesi

Ortaçağda Beslenme Çerçevesinde

Arap ve Bizans Mutfağında Antepfıstığı

Ortaçağda beslenme anlayışı dört unsur kuramına dayanan anâsır-ı erbaa çerçevesinde şekillenmiştir. Bu anlayışa göre, kişinin sağlığı hem kendi bedeninin ağır basan unsuruna ve ona bağlı olan hılta, hem hıltların dengesi-ne hem de içinde bulunulan mevsime bağlı olduğundan dengeyi korumak, sağlıklı olmak için kişinin yiyip içtiği her şeyi bunlara bağlı olarak seçmesi gerekmektedir. Ortaçağın önemli mutfakları olan Arap ve Bizans mutfağında antepfıstığı farklı şekillerde tüketilen bir yiyecekti. Abbasi mutfağında coğrafiyanın sunduğu önemli bir malzeme olan antepfıstığının ne şekilde kullanıldığına dair bilgileri 13. yüzyılda yazılmış Arapça yemek kitaplarından edinmek mümkündür. Abbasiler antepfıstığını hem koyun etli veya tavuk etli yemeklerde hem de çeşitli tatlılarda kullanılıyorlardı. Bizans mutfağında ise daha ziyade tek başına kuruyemiş olarak tüketiliyor ve beslenme sağlık ilişkisindeki yerine göre değerlendirilerek ne zaman yeneceği belirtiliyor, nelere iyi geleceği konusunda tavsiyelerde bulunuluyordu.

H. Nazlı PİŞKİN/Yemek Yazarı

Fıstık, İkimize Bir Yastık

Osmanlı Mutfağında Fıstık

Batı Asya mutfaklarında kullanımı eski dönemlere uzanan fıstık, Osmanlı döneminde önemini korumuştur. Kökenleri Sasanî ve Abbasî mutfaklarına giden senbuse, yassı kadayıf, koz helvası gibi tatlı ve şekerlemelerden başka, baklava, tel kadayıf, lokum gibi Osmanlı döneminde geliştirilenlerde de fıstık kullanılmıştır. Şekerleme olarak fıstık şekeri ve fıstıklı koz helvası, ayrıca hoşafı da sevilirdi. Saray ve ileri gelenlerin sofralarında kuzu dolması gibi yemeklerde fıstık yer almıştır. Özellikle Gaziantep ve Halep civarında fıstık üretimi yüksekti ve iç piyasada tüketilmekten başka ihraç ediliyordu.

Priscilla Mary İŞİN/Yazar



Türk Şiirinde Fıstık

Fıstık (piste, pistacia), besin değeri yüksek bir yiyecek olarak ekonomik ve günlük hayatta yerini alırken, fıstık sözcüğü de çeşitli anlamlarıyla ve çağrışımlarıyla halk arasında deyimlerde, atasözlerinde, efsanelerde manilerde, türkülerde de kullanılmıştır. Sadece halk kültürü ürünlerinde değil, klasik, çağdaş ve günümüz şiirinde de fıstık sözcüğüyle oluşturulan imgelere şiirde yer verilmiştir. Bu imgeler, fıstığın biçimi, rengi, kullanım alanı, değeri üzerinden oluşturulmuş; fıstık, kimi zaman dudakla, sevgilinin hafif aralık ağzıyla, kimi zaman bir insanla, kimi zaman güzel bir iş ya da eşyayla ilişkilendirilmiştir. Kıskançlık, aşk, imrenme, beğenme gibi duygularda yine fıstık/piste sözcüğünün çağrışımlarından yararlanılarak şiirde işlenmiştir. Bu anlamda fıstık sadece bir yiyecek olarak değil sanatta, edebiyatta dolayısıyla da şiirdeki kullanımları açısından da dikkate değerdir.

Yrd. Dr. Ümral DEVECİ/Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Öğretim Üyesi

Halk Kültürümüzde Fıstık

Baklavası fıstıklı Gelinin arkası yastıklı

Halk bilimi bir topluluğun geleneksel dünya görüşünü, söze, harekete ve nesnelere dair bunların oluşumlarını, gelişmesini konu eden bilim dalıdır. Gündelik bilgi veya halk bilimsel bilgi; duyum ve algıya dayanan, deneme yanılma yoluyla elde edilen, bilen (suje) - bilinen (obje) ilişkisinin sezgisel ve deneyimsel bir bilgidir. Çalışmada halk bilimsel olarak fıstığın yer aldığı çeşitli ürünlerden; anlatmalar (fıkralar, halk hikâyeleri, efsaneler), anonim şiirler (destanlar, türküler, maniler, tekerlemeler), kalıplaşmış söz ve ifadeler (atasözleri deyimler, ölçülü sözler, bilmeceler), bayramlar, törenler ve kutlamalar, inanışlar, geleneksel halk tiyatrosu, oyun-eğlence-spor ve halk mutfakından örnekler verilmiştir.

Gonca TOKUZ/Yazar



Antep fıstığı: Göçebe Bir Ürün, Yöresel Bir Simge ve Yeni Kimlik Şöhreti

Gaziantep ve fıstık üretimi arasındaki ilişki artık coğrafi yadsınamaz bir gerçeklik haline gelmiştir. Gaziantep, Türkiye'nin fıstık başkenti, kim inanırdı? Hiçbir şey bu küçük yeşil meyvenin o standart basit tarımsal üretim statüsünü geçeceğini, gerçekten anlam taşıyan, bölgesel bir sembole dönüşmek için ekonomik bir standart ve kimliği olacağını öngöremezdi. Onun çok hareketli olan geçmişi, her türlü bir yerleşik hayat için bir engel olabilirdi, fıstık her zaman mevcut, ancak benimsenmemiş ve ikinci sınıf ürün olarak kalmaya mahkum olurdu. Ancak üçlü bir hareketle tersi oluyor: politikacılar giderek dinamik ve büyüyen bir şehrin sembolü haline getiriyorlar, şefler, aşçılar, fırıncılar onu ülkenin dört bir yanındaki sofraları fethetmesi için yaratıcılık ve yeteneklerini katıyorlar, göçmenler de bagajlarını bu meyveyi taşıyarak bölgesel kimliğinin sembolünü koruyarak göç ettiriyorlar.

Aynı zamanda göçebe, bölgesel sembol ve yeni gıda markası olan bu ürün, -Türkiye'nin Gaziantep fıstığının coğrafyası- yeni alanlar keşfetmek için ve ulusal gıda manzarasının içinde kendine tercih edilen bir yer yapmak için, geleneksel sınırları aşmayı başarmış olan bir ürünün başarısıdır.

Dr. Pierre RAFFARD/Sorbonne Üniversitesi

Avrupa'da Antep fıstığı Lezzetleri ! Antep fıstığımız Fransa'da Pistache oluyor!

Sevmeyen var mı? Kavrulmuş kabuklu Antep fıstığı

Ayıklanmış sadece iç olarak da satın alabiliyorsunuz.

Ama ben onu doğal şekliyle beğeniyorum.

Hafifçe açılmış iki sert kabuğun arasından kahve rengi başını gösterir önce, Kabukları iki tırnakla açarsınız, iki tırnağınızla açtığınız kabuklardan çıkan fıstığın üzerindeki koyu renkli zarın altında zümrüt yeşili fıstık ağzınızı sulandıracaktır.

Belki de bu eğlenceli yöntem antep fıstığını daha hoş lezzete ulaştırıyor.

Dünyanın tanıdığı, sevdiği tadı, kokusu, rengi ile mükemmel bir kuru yemiştir...

Ülkemizdeki adı başka güzel : Antep Fıstığı

Sevim GÖKYILDIZ/ Yazar





Fıstıklı Anılar

Kuruyemişler arasında en çok antepfıstığını severim. Bu öyle bir sevgi ki, sadece yiyecek seçimine değil, seyahatlerime de damga vurabiliyor, yazıda anlattığım gibi..

Tijen İNALTONG/Yazar

Unutulan Fıstıklı Tatlar ve Antakya Mutfağı

Antep fıstığı diğer adıyla Şam fıstığı çok eski tariflerden beri bilinen bir meyve olup, geçmişi antik çağlara kadar uzanmaktadır. Fıstık günlük hayatımızda her yerde, yemeklerde, tatlılarda, şekerlemelerde, şuruplarda ve helvalarda her zaman kullanılmaktadır. Bir dönem için zenginlik statüsü olmuş, tıpkı her çağda lezzet vericiler gibi aranan ve pahalı ürünler arasında yer almıştır. Fıstığın antik çağlarda serüveni günümüze kadar devam etmiştir. Antep fıstığı yabancı mutfaklarda, Osmanlı ve Türk Mutfağında önemi ni her zaman korumuş ancak bu arada bazı fıstıklı tatlar da unutulmuştur. Antakya Mutfağında unutilan/unutulmak üzere olan fıstıklı tatlardan örnekler sunulmuştur.

Süheyl BUDAK/Yazar

Gaziantep'in Yeşil Altını

Türkiye'nin 44 ilinde Gaziantep fıstığı yetiştiriciliğine rastlanmakla beraber ağırlıklı üretim Güney Doğu Anadolu'da yapılmaktadır. Nitekim ülkemizin Gaziantep fıstığı ağaçlarının %90'ı Gaziantep, Şanlıurfa, Adıyaman, Kilis, Kahramanmaraş ve Siirt'te bulunmaktadır. Fıstık, Gaziantep'in bir sembolü bir markası gibidir. Tatlıdan tuzluya pek çok yiyecek tadını Gaziantep'in bu yeşil altınından alır. Fıstığın geleneksel yöntemler ile işlenmesi, gereken düzeyde üretim yapılmasına engel olmasına karşın, geleneksel yöntemin kullanılması ile meyve lezzet özünü kaybetmemektedir. Sağlık açısından pek çok faydası bilinen Antepfıstığının Ülkemizde ve bölgemizde en çok kullanıldığı alan baklava ve türevi tatlılar, ondan sonra çerezlik olarak tüketimi ve pastacılık sektöründeki tüketimi gelmektedir.

Fıstığın pastacılıkta kullanımı çok yaygın ve tercih edilen bir şeydir. Her tür pastaya uyum sağladığı için pasta ustalarının en büyük destekçisidir. Çikolata çeşitlerinden, vişne, çilek, frambuaz, muz, kuru meyve bunların hepsinin lezzetine lezzet katarak ürünlerin aromasını ortaya çıkarır. Dünya mutfağında bir çok pasta şefi fıstıktan esinlenerek yeni lezzetler ortaya çıkarmış ve dolayısıyla Türk pastacılık sektörüne büyük katkıları olmuştur.

Murat ÖZGÜLER/İşletmeci

Acılı Güzel

Kimi kentlerin ekonomisinden folklörüne damgasını vuran ürünler, öneminden dolayı yörenin simgesine - belki de logosuna- dönüşebilir. Hatta kentin adını alabilir. Antepfıstığı bu tür ürünlerdendir. Çünkü Gaziantep’in masallarında, söylencelerine; çocuk oyunlarından müziğine; mutfağından eğlence yaşamına pekçok alana damgasını vurmuştur. Öyle ki zaman içinde çağdaş sanat ürünlerine dönüştüğü bile görülür. Benim kimi öykülerimde olduğu gibi. Cumhuriyet döneminde bestelenen “Kurtuluş Marşı”nda fıstığın yer almış olması bunun tipik örneklerindendir.

Lütfiye AYDIN/Yazar

Antepfıstığı Kültür ve Sanat Festivali

Irkı, dili, inancı ne olursa olsun varoluşundan bu yana insanlığın tek ortak dili müzik ve oyundur. Bu ortak dilin kullanıldığı en önemli alan ise festivallerdir. Günümüz dünyasında kentler; kültürel ve ekonomik değerleriyle birer cazibe merkezi ve marka olma çabası içerisinde. Özellikle somut ve somut olmayan kültürel değerler ve üretimler ön plana çıkarılarak, bu değerler ekseninde tanınırlığın artırılması, kalkınma ve refahın yükseltilmesi hedeflenir. Bu sürece katkı sağlayan festivaller, birçok bileşeni yapısında barındıran, kaynaştırıcı, birleştirici ve geliştirici sosyal etkinlikler olarak, dünyanın hemen her coğrafyasında bölgesel, ulusal ve uluslararası boyutta organize edilmektedir. Antepfıstığı Kültür ve Sanat Festivali bu kapsamda Gaziantep için çok özel anlam ve değer taşımaktadır. Tarihsel birikimi, kültürel zenginliği ile kent genelindeki sanatsal çalışmaların kentin binlerce yıllık misafirperverliği ile harmanlandığı Antepfıstığı Kültür ve Sanat Festivali, antepfıstığını ve Gaziantep’i dünyaya tanıtmaya açısından atılmış önemli bir adımdır.

M. Elif ÖZMEN/Editor

Bir Kent Bir Simge; Antep Fıstığı

Kentin adıyla anılan Antep fıstığı kentin yaşamında her zaman önemli bir yere sahip olmuştur. Ekonomik bir değer olarak önemli olan ürün tarihsel süreç içerisinde yazılı kültürümüzde de izler bırakmıştır. 16. yüzyıldaki yazılı kaynaklarda Gaziantep ilinin bağ ve bahçelerle kaplı olduğu, çeşitli meyve bahçelerinin bulunduğu bahsedilmekte, bölgede pamuk ve zeytin üretildiği ve fıstığın ihraç edildiği belirtilmektedir. Kentin ekonomik ve kültürel yaşamında önemli bir yere sahip olan bu ürün son yüzyıl içerisinde kentli sanatçıların; yazarların, şairlerin eserlerine de yansımıştır. Kentin simgesi haline Antep fıstığı, yazılı kültürdeki örneklerden de görüleceği üzere kentle, kentin insanıyla bütünleşmiş ve simge /sembol haline gelmiştir.

Gonca TOKUZ/Yazar



Faik ÇİFTÇİOĞLU

Antep Fıstığı

3 ŞEFLERİMİZDEN BÖLÜM

Antepfıstığı, Fındık ve Badem - Ktır Kabuklu
Tatlı Su Levreği ve Hardal Dondurması



Davide BROVELLİ



Antep Fıstığı III



Ali RONAY

Antep Fıstığı Paneli Kroketli Kuzu Sırtı, Fırınlanmış Mini Patlıcanlı ve Kızarmış Patates



Faik ÇİFTÇİOĞLU

Antep Fıstığı ve Türk Kahveli Beze



Civan ER

Antep Fıstıklı Avokado Salatası



Mahmut DEMİR

Antep Fıstıklı Kayısı Yatağında Tatlı-Acılı Fener Balığı



Gençay ÜÇÖK

Antep Fıstıklı ve Cevizli İncir Tatlısı



Hüseyin ESENGİL

Antep Fıstıklı Profiterol



Ahmet BUDAK

Armut Köfte



Mercan Ceyda BAZA



Cennet Çamuru

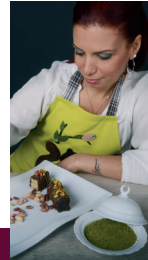


Yunus Emre AKKOR

Cheese Bar



Şefika GÜNYEL



Fıstıklı Fransız Tartı



M. Murat ÖZGÜLER

Fıstıklı Çilekli Pasta



Ayça İLKEL

Fıstıklı Çiğ Köfte



Uğur ACIOĞLU

Fıstıklı Makarna



Fehmi SAMANCI

Fıstıklı Tahin Helvalı Pide



M. Ömür AKKOR



Antep Fıstığı

EKLER - PROJELER

Gaziantep'teki Fıstık İşletme Tesislerinde Oluşan Fıstığın Yumuşak Kabuklarının (Perikarp) Kombucha Mantarı İle Fermantasyonu

Gaziantep'te fıstık işleme tesislerinde fazla miktarda oluşan atık, işletmelere ve çevreye sorun oluşturmaktadır. Eğer kombucha mantarı fıstık kabuklarını fermente edebilirse bu atıkları endüstriyel bir ürüne dönüştürebilir. Gaziantep'te yıllık yaklaşık 100 bin ton fıstık üretilmekte olup bunların yaklaşık %3'lük kısmı dış yumuşak kabuktan (perikarp) oluşmaktadır. Fıstık işletme tesislerinde yaklaşık 3 bin ton atık oluşturmaktadır. Oluşan bu atıklar işletmeler ve çevre için önemli bir sorun oluşturmaktadır. Kombucha mantarının fıstık atıklarını fermente etmede kullanılabilirliğinin araştırılması, oluşan ürünün değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Boz ve Ben fıstık kabuklarının kombucha mantarıyla fermentasyon ürünleri elde edilmiştir. DPPH serbest radikal yakalama ve Rel Assay Total Antioksidan Kit Yöntemi ile Antioksidan kapasiteleri belirlenmiştir. Elde edilen fermentif ürünlerin antioksidan aktiviteleri literatürdeki yöntem izlenerek yapılmıştır. Anti bakteriyel aktivite çalışmaları CLSI'ya göre mikrodilüsyon yöntemi ile çalışılmıştır. Ben ve boz fıstık kabuklarının fermentasyonu sonucu elde edilen ürünlerin her iki yöntemle Antioksidan kapasiteleri %75–98 arasında oldukça yüksek olarak saptanmıştır. Tüm fermentif ürünlerin anti bakteriyel aktivite gösterdikleri görülmüştür. Atıkların fermentasyonu sonucu elde edilen fermentif ürünlerin ticari olarak satılan antioksidanlarınkine yakın ve yüksek olması potansiyel bir ürüne dönüştürülme kapasitesinin olduğunun göstergesidir.

Gizem ZER/GKV Mezun Öğrencisi
Ayşe Gökçe KUTSAL/GKV Mezun Öğrencisi
Hale ERSAN/GKV Öğretmeni

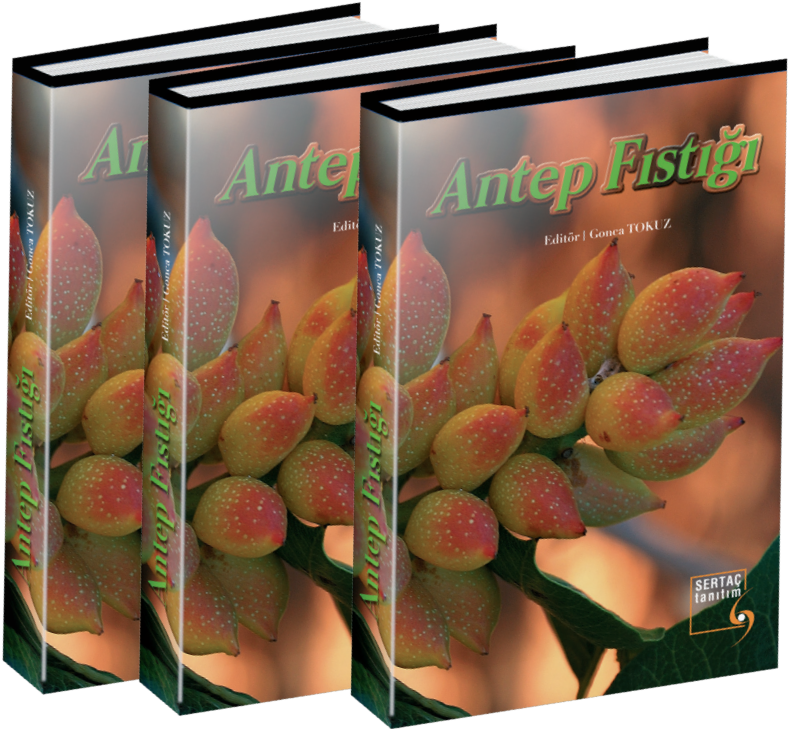


Kozmetik ve Güneş Kremlerinde Kullanılan Organik Fotoprotektif Maddelere Alternatif Olarak Pistacio Meyvelerinin Araştırılması

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde ve özellikle Gaziantep ilinde tarımsal olarak yetiştiriciliği yapılan Antepfıstığının aroması dondurma yapımında, meyvesi kuruyemiş, şekerleme, çikolata, tatlı, lokum ve pastacılık gibi gıda sektörlerinde yaygın kullanım alanı vardır. Kozmetik ve Güneş kremlerinde oxybenzon, retinil palmitat gibi organik kökenli Titanyum oksid (TiO_2), Çinko oksid (ZnO) gibi inorganik maddeler UV filtresi olarak yaygın olarak kullanılmaktadır. Özellikle organik kökenli olan oxybenzon ve retinil palmitat ile ilgili çok ciddi yan etkilerin olduğunu gösteren çalışmalar bulunmaktadır. Buradan hareketle *Pistacia* türlerinin meyve kabuk bileşimlerinin incelenerek kozmetik ve güneş kremlerinde kullanılabilirliğinin araştırılmıştır. *Pistacia vera* L., *Pistacia terebinthus* L. ve *Pistacia khinjuk* L. türlerinin olgun ve ham meyve kabuklarının özütleri elde edilmiş ve bunların antioksidan kapasitele-ri ve DNA koruyucu aktiviteleri çalışılmıştır. Sonuç olarak, tüm örneklerin antioksidan kapasitelerini yüksek olduğu ve UV ve H_2O_2 'nin DNA üzerine hasar verici etkilerine karşı koruyucu olduğu saptanmıştır. *Pistacia terebinthus* L. (menengiç) ve ham *Pistacia khinjuk* L. (bittim) olgunlaşmamış meyve kabuklarının 0,005mg/ μ l'lik konsantrasyonlarının bile DNA koruyucu aktive olduğu tespit edilmiştir. Bundan dolayı bu maddelerin yan etkilerinin araştırılarak güneş kremlerinde ve kozmetikte kullanımı düşünülebilir.

Ersin BACAŞIZ/GKV Mezun Öğrencisi
Burcu AKÇAY/GKV Öğretmeni

*Meyveleri alımlı
Yetişmesi nazlı
Antep Fıstığının
Binlerce yıllık serüveni...*



Avrupa'da Antep fıstığı Lezzetleri! Antep fıstığımız Fransa'da Pistache oluyor!

Sevmeyen var mı? Kavrulmuş kabuklu Antep fıstığı

Ayrılanmış sadece iç olarak da satın alabiliyorsunuz.

Ama ben onu doğal şekliyle beğeniyorum.

Hafifçe açılmış iki sert kabuğun arasından kahve rengi başını gösterir önce,

Kabukları iki tırnakla açarsınız, iki tırnağınızla açtığınız kabuklardan çıkan fıstığın üzerindeki koyu renkli zarın altında zümrüt yeşili fıstık ağzınızı sulandıracaktır.

Belki de bu eğlenceli yöntem Antep fıstığını daha hoş lezzete ulaştırıyor.

Dünyanın tanıdığı, sevdiği tadı, kokusu, rengi ile mükemmel bir kuru yemiş...

Ülkemizdeki adı başka güzel: Antep Fıstığı

Sevim GÖKYILDIZ

Mutfak Dostları Derneği Başkan Yardımcısı



Sertaç Bil. Eğt. İlet. Org. San. ve Tic. Ltd. Şti.

İncilipınar Mah. Muammer Aksoy Bul.

Dünya İş Mrk. Kat. 1 D. No: 8-9

Şehitkamil / GAZİANTEP

T : 0 342 215 07 10

F : 0 342 215 31 69

sertac@sertac.com.tr