

Türk tarımı için alternatif:
Tropik Meyveler

Tropik meyve yetiştiriciliği, tropik iklim kuşağı ile subtropik iklim kuşağında yer alan mikroklima özelliklere sahip bazı ülkelerde yapılmaktadır. Tropikal iklim meyvelerini bu kuşağın dışında yetiştirmek çok güçtür. Bunun için seralar gibi özel koruma tesislerine ihtiyaç vardır. Anadolu genel anlamıyla orta iklim kuşağında bulunmaktadır. Fakat yeryüzünün topografik yapısının farklı oluşu çok çeşitli iklim bölgelerinin oluşumuna yol açmıştır. Ülkemizde sadece uygun ekolojiye sahip olan Akdeniz Bölgesinde ancak Antalya, Mersin ve Hatay'ın bazı mikroklima özelliği gösteren bölgelerinde yetiştirilme şansı bulunmaktadır.

Tropik meyve yetiştiriciliği günümüzde Antalya ve Mersin illerimizin sadece belirli alanlarında yapılabilmektedir. Tropik meyvelerden ülkemizde ekonomik anlamda yetiştiriciliği yapılan meyve türlerinin başında muz gelmektedir. Son yıllarda üreticilerimizin alternatif meyve üretimine olan ilgisinin artmasıyla, farklı tropik meyve türlerinin yetiştiriciliği yapılmaya başlanmıştır. Bu ilginin artmasında insanların beslenme ve sağlık açısından daha fazla bilinçlenmeleri etkili olmuştur.

Tropik meyvelerin büyük çoğunluğu özellikle C vitamini bakımından zengin olmalarının yanında, birçoğunun antioksidan içeriğinin yüksek olması, bu meyve türlerine olan talebin gün geçtikçe artmasını sağlamaktadır. Antalya ve çevresi turizm açısından önemli bir potansiyele sahip olmakla birlikte tarımın da başkenti olarak sayılmaktadır.

Tropik meyvelerin üretimi ve tüketimi açısından Antalya ilinde son yıllarda önemli ilerlemeler kaydedilmiş ve özellikle süpermarketlerde ve hatta bazı semt pazarlarında da bu meyveler yerini almıştır. Ülkemiz koşullarında tropik meyvelerden muz dışında uygun bölge koşullarında yetiştirilebilen ve bilimsel olarak da çalışılan meyve türlerinden biri papayadır. Bunun dışında mango, pasiflora, longan, guava, litchi, pitaya gibi meyve türlerinin de yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Papaya

Papaya da muz yetiştiriciliğinde olduğu gibi gerek tropik ve gerekse subtropik iklim kuşağında yer alan birçok ülkede ekonomik olarak yetiştirilme şansına sahip bir türdür. Papaya yetiştiriciliği dünyada Brezilya, Nijerya, Hindistan, Meksika ve Endonezya gibi ülkelerde yoğunlaşmıştır. Dikimden hemen sonra meyveye yatması, tohumla çoğaltılması, tohumlarının uygun koşullarda uzun süre muhafaza edilebilmesi, değişik iklim ve toprak koşullarına kolaylıkla adapte olabilmesi, papayanın yetiştiricilik talebini arttıran en önemli faktörlerdir. Meyveler başlangıçta yeşil, olgunlaşma başladığında ise meyve sarıya, portakal rengine veya bazı çeşitlerde ise kırmızıya dönebilmektedir. Meyvesi sulu, tatlı ve kavunu anımsatan bir aromaya sahiptir. Papaya yetiştiriciliği için optimal sıcaklık 21°C ile 33°C arasında değişmektedir. Sıcaklığın, 12-14°C'nin altına düşmesi meyvelerin büyüme ve gelişmesini geciktirmektedir.

Sıcaklığın -0.5°C 'nin altına düşmesi ise papaya bitkilerinde soğuk zararına neden olmaktadır. Ayrıca sıcaklığın uzun süre -0.5°C 'nin altında kalması ise bitkilerin tamamen ölmesine neden olmaktadır.

Longan

Yarı tropikal her dem yeşil bir ağaçtır. Güneydoğu Asya'da denizden 500 metre yüksekliğindeki yerlere kadar yetişir. Tropik meyveler içerisinde subtropik iklim koşullarına adaptasyonu en yüksek meyvelerden biridir. Ağaçlar 10 metre boy yapabilirler. Kurak iklime toleranslı bir ağaçtır. Küçük ağaçların C'den sonra zarar görmektedir. $^{\circ}\text{C}$, büyük ağaçlar -3° dalları -1 Kumlu killi topraklar ile hafif asitli, organik maddece zengin topraklarda iyi gelişir.

Pitaya

Pitaya Güney Amerika'nın doğal bir bitkisidir. Tropik iklim koşullarında açıkta, subtropik iklim koşullarında ise örtü altında yetiştirilmektedir. Sarılıcı bir kaktüs formundadır. Pitaya özellikle C vitamini ile fosfor ve kalsiyum mineralleri bakımından zengin bir meyve türüdür. Bu özelliklerinden dolayı taze meyve olarak tüketilmesinin yanında tatlı, meyve suyu olarak ayrıca meyve salatalarında da değerlendirilmektedir. Sindirime faydalıdır ve düzgün tüketildiğinde astım ve öksürüğe iyi gelmesinin yanında kolesterol seviyesini ve kan basıncını düşürücü etkisi bulunmaktadır. Uzun süreli dondurucu sıcaklıklarda pitaya bitkilerinde soğuk zararı olmaktadır. Pitaya genellikle çelikle çoğaltılmaktadır. Antalya Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (BATEM) ve Akdeniz Üniversitesi işbirliğinde, İl Özel İdaresi desteği ile yürütülmüş olan "Değişik Tropik Meyve Türlerinin Antalya Koşullarına Adaptasyonu Üzerinde Araştırmalar" konulu proje proje çalışması sonucunda elde edilen verilere göre; denenen türlerin bölgeye adaptasyon açısından uygunluğu sırasıyla pasiflora, pitaya, guava, longan, litchi ve mango olarak belirlenmiş- tir. Ayrıca verim, kalite, tüketici talebi, raf ömrü, tanınırlık ve ekonomik getiri göz önüne alındığında ise pitaya, mango, pasiflora ve litchi türlerinin de ön plana çıktığı görülmüştür.

Mango

Dünyada hem tropik ve hem de subtropik iklim kuşağında yetiştirilen önemli meyve türlerinden birisidir. Mango yaprağını dökmez (her dem yeşil), orta büyükte ağaçlar meydana getirir. Uzun ömürlü bir bitkidir. Gençlik kısırlığı periyodu tohumdan yetiştirilen ağaçlarda daha uzundur. Meyve iriliği 50 g'dan 2 kg'a kadar değişiklik göstermektedir. Meyve rengi ağaç üzerindeki koyu yeşil renkli olup, olgunlaştığı zaman renk açık yeşil ve sarıya dönmektedir. Bazı çeşitlerde meyve zemin rengi kırmızı renkte olup, olgunlaşmaya kadar kırmızı renk korunmaktadır. Meyve tutumundan olgunlaşmaya kadar geçen süre sıcaklığa bağlı olarak 3-6 ay arasında

değişir. Sıcak koşullarda meyve büyümesi daha iyi olur. Bu sebeple Mango türü ile bahçe tesisinde soğuk ve rüzgâra açık olmayan alanların tercih edilmesi uygun olacaktır. Meyve karbonhidrat, protein, yağ, mineraller, vitamin (özellikle A (beta karaten), B1 ve B2 vitaminleri ve C vitamini (askorbik asit) bakımından zengindir.

Pasiflora

Tropik iklim meyvesi olmasına rağmen subtropik iklim koşullarında da başarılı bir şekilde yetiştirilmektedir. Pasiflora meyvesinin sarı ve mor olmak üzere iki farklı tipi vardır. Özellikle mor tipler subtropik iklim koşullarına iyi adapte olmuştur. Pasiflora meyvesi özellikle Fe minerali bakımından çok zengin bir meyve türüdür. Bunun yanında P, K ve Ca mineralleri ile A, C vitaminleri açısından zengin bir meyvedir. İçerdiği 'Passiflorine' glikosidi yatıştırıcı ve sakinleştirici olarak kullanılmaktadır. Avrupa'da özellikle eczacılık alanında kullanılmaktadır. Ekonomik anlamda her iki tip pasiflora (sarı ve mor) bitkisi tropiklerde yetiştirilmektedir. Bunun yanında mor tipler subtropik iklim koşullarına da iyi uyum sağlamışlardır. Üretim genellikle tohumla yapılmaktadır. Bunun yanında pasiflora bitkisinin asma formunda bir yapıya sahip olması sebebiyle çelik ile üretim de yapılmaktadır. Tropik iklime sahip ekolojilerde yıl boyu çiçeklenme olmakta ve iki belirgin meyve üretim sezonu gerçekleşmektedir.

Guava

Anavatanı Amerika'nın tropik iklime sahip bölgeleri olup, hem tropik ve hem de subtropik iklim koşullarına iyi adapte olmuş bir meyve türüdür. Guava meyvesinin C vitamini içeriği diğer tropik meyvelere kıyasla çok yüksektir. 228 mg askorbik asit/100 ml ile mükemmel bir C vitamini kaynağıdır. Ayrıca guava A vitamini, K, P, Mg bakımından da oldukça zengin bir meyve türüdür. Bu özelliklerinde dolayı daha çok taze olarak tüketilmektedir. Guava yetiştiriciliği için optimal sı- C arasında değişmektedir. Sıcaklığın -2 ve -3°C'nin altına düşmesi halinde genç guava bitkilerinde soğuk zararı olurken, olgun guava bitkileri ise -3 ve -4°C'de kısa periyodlar da zarar görmezler. Guava tohumla çoğaltılabilmekte, fakat tohumla üretilen bitkilerde meyveye yatma süresi uzamaktadır. Ticari çeşitler daha çok vegetatif yollarla (hava daldırması, çelikle ve aşı) üretilirler. Bölgemizde Guavanın sürekli çiçeklenme eğiliminde olduğu ve ağırlıklı olarak meyvelerin hasadının bahar ve yaz dönemlerinde yapıldığı gözlenmiştir

Litchi

Subtropik koşullara adaptasyonu yüksek olan tropik iklim meyve türüdür. Ağacın yatay dalları 6-8 metre yüksekliğe kadar büyüyebilir. Her dem yeşil bir türdür. Yağışlı ve homojen bir hava nemine sahip tropik ülkelerde iyi yetişir, hafif donlara dayanır. Tohumdan elde edilen fidanın aşılınması ile üretilir. Çiçeklenme Kasım ayında başlar. Meyve ise Mart ayı başında olgunlaşmaya başlar.

Pomelo

Yeni tanıştığımız tropikal meyvelerden biri olan Pomelo'nun diğer İsimleri; Çin Greyfurdu, Shaddock, Ağaç Kavunu, Şadokdur. Armuta benzeyen bir görünümü olan pomelo meyvesi turunçgiller familyasındandır. Pomelo meyvesi yenen bir bitki türüdür. Kalın ve sert kabuğu ile bilinir. Genelde bir süre saklandıktan sonra ya da hamur işlerinin içine katılarak tüketilir. Bazı kültürlerde meyve çayı yapımında kullanılır. Ağaç kavunlarının en çok yetiştiği yerler Akdeniz çevresi, Hindistan'ın bazı bölgeleri ve Güney ile Orta Amerika'dır. Ağaç kavunu yavaş büyüyen bir ağaçtır. 3 yaşına geldiğinde meyve vermeye başlar. Meyvesinin boyu eninden büyük genelde 12-15 cm arasındadır. Kabuğu kalın, sert ve kokuludur. Dış kabuğu üzerinde pürüz ve çıkıntılar bulunur.

Pomelonun Faydalarını şöyle sıralamak mümkündür:

Pomelo meyvesi kılcal damarları kuvvetlendirir, ağaç kavunu safrayı yok eder, safradan kaynaklanan kusmayı önler, kabızlığı giderir, mide ve ciğerlerin hararetini keser, mide ve kalbi kuvvetlendirir, kalp çarpıntısını giderir, sıtmaya iyi gelir, ağaç kavununu veya yaprağını koklamak baş ağrısını geçirir, ferahlatır, yaprakları hazmı kolaylaştırır, nefesi rahatlatır, yaprağı ezilerek suyu balla karıştırılıp günde üç kez birer çorba kaşığı yenirse mesane iltihabına iyi gelir, çekirdekleri ezilip aç karnına su ile içilirse bağırsak kurtlarını düşürür çekirdeğinin kabuğu dövülüp akrep sokan yere konursa şifalı gelir çekirdeklerinin külü diş diplerine ve ödemlere sürülürse faydalı gelir, kabuğu çiğnenirse ağız kokusunu giderir, kabuğunun suyu ile yaralar pansuman yapılırsa şifalı gelir, yılan sokmada suyunu içmek iyi gelir.

Ananas

Pürüzsüz bir cilt için, demir, güçlü saç tırnak için kalsiyum, sağlıklı cilt ve göz için, vitamin A, hücrelerin çoğalmasını sağladığı için, vitamin B ve ciltteki kollagen oluşumu için vitamin C içerir. İdrar söküçüdür. Selülit azaltır.

Protein sindiren ve zayıflamayı sağlayan enzim olan bromelain sayesinde sadece sindirme yardımcı olmakla kalmaz, vücutta meydana gelebilecek olan iltihapları ve şişkinlikleri de etkili bir biçimde azaltır. Mide ve bağırsakları temizler. Oldukça doyurucudur.

Etin sindirilmesinde yardımcı olur. İçerdiği protein mayası, yemekleri proteinleri etkili bir şekilde çözümler. Mide ve bağırsakları hareketlendirir. Stresin giderilmesi ve bağırsaklık sisteminin güçlendirilmesine yardımcı olur.

Kan dolaşımını hızlandırarak hem tansiyonu, hem de kandaki yağ oranını düşürür. Vücutta yağ birikimi önler. Nezleye karşı birebirdir. Boğaz ağrısı ve öksürüğü giderir.

Beyne giden kan yollarını temizler ve beynin kan dolaşımını artırır. Yapısında bulunan bromelain enziminin CCS molekülünü içerdığı ve bunun da kansere karşı insan vücudunun bağışıklık sistemini harekete geçirdiğı kanıtlanmıştır. Ayrıca vücuttaki proteinleri ayrıştıran ve sindiren bir enzim olduğundan hazmı kolaylaştırır, mide asidini düzenler. Kemik ve eklemlerdeki kireçlenmeyi önler. Alerjilere karşı korunma sağlar.

Altın portakal

Turunçgiller içinde küçük mücevher olarak adlandırılır. Kumkuat Çince'de Altın Portakal manasına gelir. "Gold Orange".

Dünyada kabuğı ile beraber yeniden tek narenciye çeşididir. A, B1, B2, B3 ve Kalsiyum da ihtiva eder. C vitamini bakımından zengin olan Kamkat kabuğı ile beraber yenildiğinde Domuz grimii, Kuş gribii ve diğer gribal enfeksiyonlardan korur ve iyileştirir. Kamkat sinir sisteminin düzenli çalışmasını sağlar. Reçel ve marmeladı yapılır. Çok değışik bir aroması vardır. Dünya restoranlarında tatlı ve salatalarda en gözde yeri alır.

Zencefil

Yüzeydeki kan damarlarının genişlemesine sebep olur, bu nedenle ilk önce terletir ve ateşii düşürüp rahatlatır. Zencefil suyu özellikle soğuk algınlığına yakalanılacağı hissedilirse sık sık içilmeli.

Sinüs iltihabı ve balgam atılmasına yardım eder. Astımı önler. Nefes darlığı ve astımda bir miktar balın içine toz biber ve zencefil konur, yıkanmamış Amerikan bezine sürülüp göğse sarılır. İştah açıcıdır, ishali keser, kusmayı önler. Hazımsızlığı, barsak gazlarını, karın ağrısını, karaciğer tıkanıklılığını, karaciğer rahatsızlıklarını, mide üşütmelerini, ağrıyı, sızıyı ve unutkanlığı giderir.

Bronşite iyi gelir. Soğuk algınlığını, bedeni ve zihni zafiyeti giderir. Yatıştırıcıdır. Mide için ve kuvvet verici olarak, 10 gr toz zencefil 500 gr süzme bal ile karıştırıp yenilir. Zencefil yağının da hazmı kolaylaştırıcı ve gaz söktürücü etkisi vardır. Diş ağrısını geçirir. Zencefil sirkede kaynatıp bir yudum ağızda tutulur.

Zencefil, havlıcan, Şam fıstığı, bal yeteri kadar alınarak macun yapılır ve birer ceviz büyüklüğünde günde üç defa yutulursa bel, bacak ağrıları ve romatizmaya iyi gelir. Fıstıkla beraber yenilirse benzer etkiyi gösterir. İyi bir afrodisyaktır.

Kivi

A ve C vitaminleri ile potasyum açısından çok zengin bir meyve olan kivi, ayrıca kalsiyum, demir ve magnezyum gibi mineraller açısından da zengindir. Besleyici değeri yüksek bir besindir.

Lif açısından da zengin bir besin olan kivi bağırsakları çalıştırarak sindirimi kolaylaştırır ve kabızlığı önler. Vücudu ve bağışıklık sistemini güçlendirir. Nezle ve grip gibi soğuk algınlıklarına iyi gelir. Nefes açıcı etkisi ile astımlara faydalıdır.

Başta göğüs kanseri olmak üzere, kanser oluşumuna ve ilerlemesine karşı koruyucudur. Kan basıncısını dengeler. Tansiyonu ve kandaki kolesterol oranını düşürür. Karaciğeri çalıştırır ve kanı temizler. Kansızlığa ve mide rahatsızlıklarına iyi gelir. Yaşanmanın ciltteki belirtilerini azaltır.

Hindistan Cevizi

Hindistan cevizi çok besleyici, güçlendirici ve şişmanlatıcı bir besindir. Yüksek oranda fakat kolayca sindirilebilen yağ içerir. Vücut bu yağdan diğer yağlara nazaran daha kolay yararlanır.

Bu yağ hem fiziksel hem de kimyasal özelliği bakımından tereyağı çok benzer. Hindistan cevizi bütün amino asitleri içeren yüksek kalitede protein içeriğine sahiptir. Potasyum, sodyum, magnezyum ve sülfür açısından da zengin bir besindir. Kurutulmuş Hindistan cevizin enerji değeri oldukça yüksektir. Kuru hindistan cevizi midedeki fazla asit problemlerinin tedavisinde de etkilidir ve hastada rahatlama sağlar.

Hindistan cevizi özü sindirim sistemi rahatsızlıklarının tedavisinde oldukça etkilidir. Hazımsızlık, kolit mide ülseri, ishal, kusma gaz, dizanteri gibi rahatsızlıklara karşı da oldukça değerli bir besindir. Kusmaya yatıştırmak için diğer metotlar başarısız kaldığında Hindistan cevizi kullanılabilir.