



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46



Zeytin budama artıklarının değerlendirilmesi



Ders Notu: 57

Budama sonucu budama atıkları olarak dal ve yapraklar oluşur. Dal ve yapraklar yem, gübre, ilaç, bitki koruma gibi farklı alanlarda ve de farklı sanayi alanlarında kullanılması açısından ekonomik değere sahiptir.

Kompost yapımında kullandığında ve fermente sonrası oluşan gübreyi bahçede kullandığında içeriğindeki yüksek miktardaki mineraller, elementler, bitki absorbansı ile bitki sağlığını olumlu yönde etkileyip kaliteli ürünler elde eder.



TÜRKİYE ZEYTİN YETİŞTİRİCİLERİ GRUBU

Veli Sarigöl · 1g ·

En zor kısmı kolay gelsin cefakar zeytin üreticisi ne



Kurallar

18.09.2023

← Yanıtlar



Veli Sarigöl'ün gönderisine yaptığın yoruma verilen yanıtlar



Mucahit Kivrak

yakmayın abi parçalayın. toprağa geri kazandırın

4s Beğen Yanıtla

4



Veli Sarigöl

Gönderi Sahibi

Mucahit Kivrak benim makine ufak hayırlı Ramazan lar

3s Beğen Yanıtla

1



Mucahit Kivrak

Veli Sarigöl olsun abi ufak ufak parçala hepsini bir günde yapmasın bir deneyin. ziraat odasından ilçe tarımdan isteyin.

7d Beğen Yanıtla

1



Veli Sarigöl

Mucahit Kivrak hocam ortalık malum arkadaşlar yapıyor du nasıl söylersin bandırma 🙌 da ilçe tarım ziraat odası çok zayıf bugüne kadar hiç bir şey yapma dı niyet leri bile yok 🙌

1d Beğen Yanıtla

1



Mucahit Kivrak

Veli Sarigöl anladım abi.

Şimdi Beğen Yanıtla

1

Odun Olarak Değerlendirilmesi

Zeytin budanmasından sonra çıkan dal parçaları yakacak olarak değerlendirilebilmektedir.

Zeytin bitkisinin budama artıklarının kül miktarının düşük, kalori miktarının yüksek ve evre kirliliğine sebebiyet vermemesinden dolayı üreticiler tarafından yakacak olarak kullanılmaktadır.

El Sanatlarında Değerlendirilmesi

El sanatları ile uğraşanlar zeytin bahçelerinden dalları atölyelerine getirip kuruttuktan sonra torna aletleri ile tahta kaşık, oklava, merdane, süs eşyaları gibi değişik görsellikte araç ve gereçler yapmışlardır. Son yıllarda zeytin dalı ile yapılan süs eşyalarına büyük ilginin olması el sanatları ile uğraşan kişilerin hayal gücünü zorlamaktadır.



Edremit
Hacıarslanlar
köyünden
Göçebe El
Sanatları
Mehmet Ali
Tuzlu bu işi
yapmaktadır.



18.09.2023

© zeytinist

Ustamız el sanatlarında mahirdir. Kahve bardağı veya tiryakisine çay bardağı olarak tasarlamıştır. Doğal ağaçtan elde edilen bardağın üzerine zeytinyağı sürüyorsunuz. Sağlıkla kullanıyorsunuz.



kivrak@gmail.com

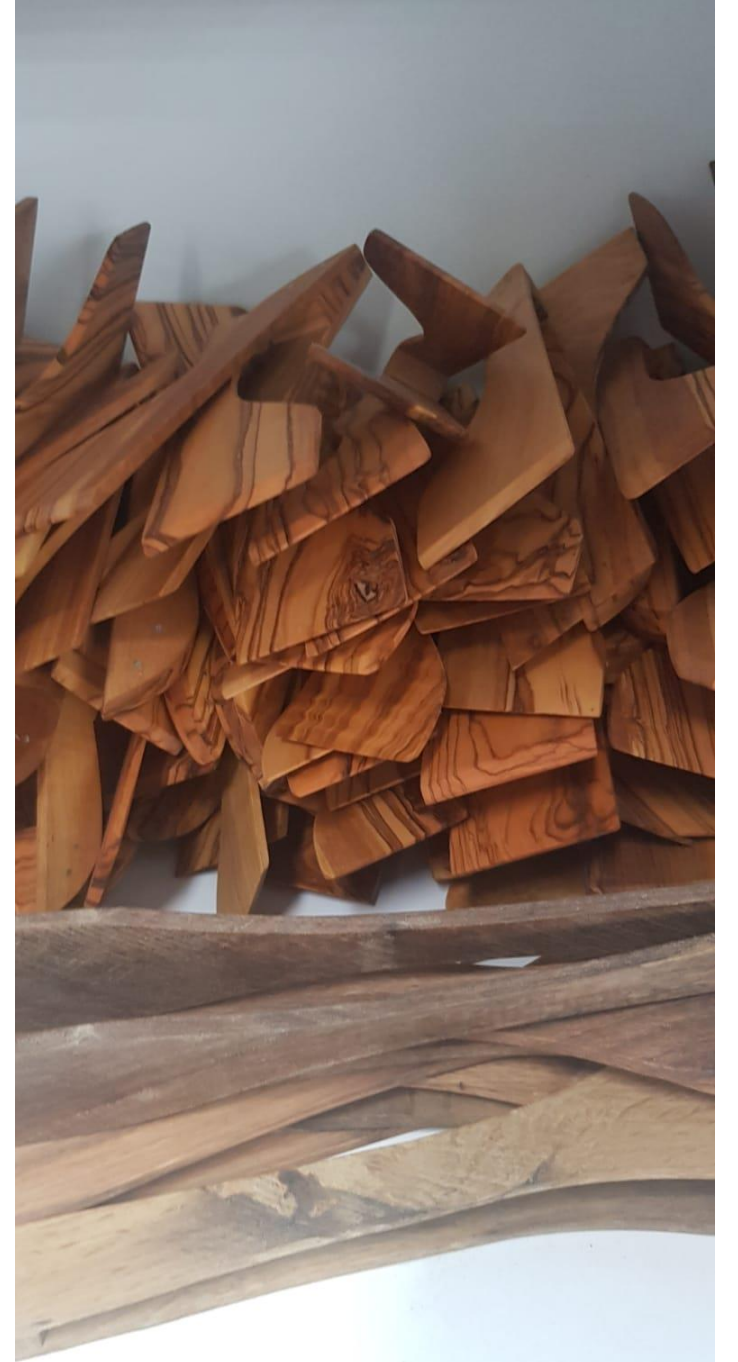


Ustamız kendi bahçesinden veya köyünden elde ettiği budama artıklarından masa yapmış ve bu masa o zaman çok ilgi görmüştür. Değişik ağaçların usulünce kesilmiş küçük parçaları masaya dekor olmuştur.



Yeşil zeytin kırma aleti ise zeytin ağacından yapılmaktadır. İlk hali bu olan aletin sonra geliştirilmiş versiyonları üretilmiştir.

SOSLUK-ÇEREZLİK
DÖRTLÜ
230103







LİMON SIKACAĞI
250151





Helene Tahta
38x17
7

Helene Tahta
38x18







3 lü Saksi
45 Ad.

2 lü Saksi
46 Ad.



Kompost Yapımında Değerlendirilmesi

Kompost zeytin bitkisinin vegetatif gelişmesi ve ürün verme devresinde ihtiyaç duyduğu besinleri bulundurur.

Kompost veya diğer deyişle komposto, bitkisel mutfak atıklarınının, otların, dal, yaprak parçalarının kısacası tüm bitkisel artıkların ve hayvan gübrelerinin bir yere yığılarak fermentasyonundan sonra meydana gelen, doğal bir komposto gübredir.

Zeytin dalları ve yaprakları dal parçalayıcısından geçirildikten sonra diğer bitkisel atıklar ile karıştırılarak kompost elde edilmesinde kullanılır.

Hayvan Besiciliğinde Yem Olarak Değerlendirmesi

Zeytin yapraklarının besin değerinin yüksek olması hayvan beslenmesinde yem olarak değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır. Zeytin yan ürünlerinin koruyuculuğu, sindirilebilirlik, bünyeye alımı, besin değeri potansiyel zehirlilik vb. olduğundan dolayı hayvan beslenmesinde, hayvanların performansında ve ürünlerin kalitesine önemli etkileri bulunmaktadır.

Zeytin yan ürünleri sütteki tekli doymamış yağ asitleri miktarını arttırıyor ve aynı zamanda doymuş yağ asitleri oranını da azatlığı için süt kalitesini geliştirmektedir.

Zeytin yaprakları koyun ve keçilerin enerji ve amino asit ihtiyaçlarının yarısını sağlamaktadır. Bu ve bunun gibi faydalarından dolayı zeytin yapraklarının hayvan beslenmesinde rasyonlarına karıştırılabildiği gibi direkt olarak yedirilmesi de kalite açısından önemli bir faktördür.

Bitkisel Boyacılıkta Değerlendirilmesi

Boyamacılık açısından zeytinin yaprakları ve taze sürgünlerinden yararlanılır. Çeşitli mordanlar ile farklı renkler elde etmek mümkündür. Őap mordanlı yönler sarı renk alır. Krom mordanlı yönler kahverengi rengi alır. Saıkıbrıs mordanlı yönler ise yeşit rengi alır.

Zeytin Yapradı ayı

Yapımında

Değerlendirmesi

Zeytin yaprağı ayı yaprakların gütölüp kurutulması ile elde edilir.

Zeytin yaprağı, doğal bitkisel antibiyotik ve antioksidan özelliklerinin olması nedeniyle hastalıklardan korunma ve hastalıkların tedavisinde etkin rol oynamaktadır.

Zeytin yaprağında bulunan "oleuropein" ve "eleonik" asit aktif bileşiklerinin antimikrobiyal ajan olarak görev yaptığı bilimsel araştırmalarca kaydedilmiştir. Bu bileşikler vücuda giren mikropları, vücudun doğal bağışıklık sistemi tepki gösterinceye dek yavaşlatır.

Zeytin yaprağı, etkileri sarımsak ve soğana da benzeyen doğal bir antibiyotik ve antioksidandır. Bundan dolayı zeytin yapraklarından çay yapımı kaçınılmaz olmuştur.

Zeytin Yaprağının Sağlık Alanında Kullanılması

Yaprakta 60-90mg/gr oranında oleuropein bileşigi bulunmaktadır.

Oleuropein yaprağın en etken fenolik bileşigidir. Bu bileşik aynı zamanda terapötik etkiye sahip sekoiridoit bir glikozittir. Zeytin yaprağı çay ya da ekstrakt formunda alındığında oleuropein insan vücudunda bulunan iki enzim tarafından (esteraz ve beta glukozidaz) elenoik aside dönüştürülür. Bu bileşik güçlü bir antibakteriyal etkiye sahiptir, özellikle patojen bakteriler üzerinde öldürücü bir etki yapar.

Zeytin yaprağı kısaca antibakteriyel, antimantar, antioksidan, antiparazit, antiviral, anti-septik, cildi sıkılaştırıcı, bağışıklık sistemini güçlendirici ve sakinleştirici özelliklere sahip olan bir bitki olarak tanımlanabilir. Zeytin yaprağı doğal bir antibiyotik ve antioksidan olduğu için hastalıkların tedavisinde veya hastalıklardan korunmak amacıyla rahatlıkla kullanılabilir.

Kozmetik Alanında Kullanımı

Zeytin yaprağı ekstraktı (özü), kozmetik sektörünün kremden şampuana kadar çeşitli uygulamalarında ara katkı maddesi olarak kullanılmaktadır. Zeytin yaprağı özünün cilt ve güneş yanıkları üzerine de olumlu etkileri bulunmaktadır. Kozmetikte zeytin yaprağı ekstresi içeren ürünler antioksidan etkileriyle cilt bakımında da rahatlıkla kullanılabilmekte ve yaşlılığı geciktirici kürlerin hemen hepsinde yer almaktadır.

Bitki Besini ve Toprak İyileştirici Olarak Değerlendirilmesi

Zeytin bitkisinin dal ve yapraklarından oluşan budama artıkları, bir bitkide bulunması gereken tüm mineral maddeleri içerdiğinden toprağa karıştırmak adına yapılacak kültürel işlemlerde toprağın yapısını korumasının yanında toprağın kaybettiği mineral maddeleri kazandırması açısından çok önemlidir. Bitki yetiştiriciliğinde gübreleme olmazsa olmazlardan biridir. Zeytin için üretim maliyetleri göz önüne alındığında hasat ve ilaçlamadan sonra gübreleme üçüncü sırada yer almaktadır.

Zeytin budama artıklarının toprağa karıştırılmasıyla bu materyallerden elde edilen mineral maddelerle toprağın kaybettiği mineral maddeler tekrar kazandırılmış olacaktır. Normalde gübrelerin mineral madde içeriklerine bakıldığında 4-5 madde bulunurken zeytin budama artıklarında zeytin bitkisinin gelişmesi için gerekli tüm maddeler bulunmaktadır. Bu nedenle zeytin budama artıklarının toprağa geri kazandırılması gübrelere ödenecek ücretin bir kısmını karşıladığından yapılacak uygulamanın maddi anlamda getirisi çok önemlidir

Diğer Alanlarda Kullanımı

Zeytin yaprağı günümüzde bebe süt ve biskvilerinde gıda ara katkısı olarak ve antibakteriyel özelliği ile de ilaç sanayinde sıklıkla kullanılmaktadır. Artık zeytin yaprağı ilaçları yalnız insan sağlığı için değil, hayvan sağlığında da kullanılmaya başlanmıştır. Evcil hayvanların hazır mamalarında ve bitkisel ilaçlarında hem doğal antibiyotik, hem de anti-parazitik etkisi sebebiyle yurt dışında sıklıkla kullanılmaktadır. Ayrıca, sağlık ve gıda sektörü dışında malzeme alanında yapılan çalışmalarda, zeytin yaprağından elde edilen ekstraktların, malzemelerin asit korozyonunu önleyici etkisi olduğu kanıtlanmıştır. Karbon elik bir malzeme üzerinde yapılan araştırmada, ekstrakt konsantrasyonunun arttırılmasıyla asit korozyonunu inhibe etme özelliğinde gelişme sağlanmıştır.

Ağaç parçalama videosunu youtubedan
izleyebilirsiniz.

Burada artıkları değerlendirip bahçeye bırakmak
gerekıyor.

Sorularınız varsa cevaplayayım.

Daha sonra aklınıza soru gelirse lütfen yüz yüze, e posta veya telefon yoluyla ulaşınız.





Bu ders notları zeytincilik programı öğrencileri, Kursiyerler, sektör temsilcileri, diğer üniversitelerde okuyan önlisans, lisans, yüksek lisans ve doktora öğrencileri ile araştırmacılara yönelik hazırlanmıştır. Daha detay bilgiye ulaşmak isterseniz lütfen iletişime geçiniz.

DERS NOTLARI SÜREKLİ YENİLENMEKTEDİR.
LÜTFEN DAHA ÖNCE İNDİRDİĞİNİZ DERS NOTU VARSA
YENİ TARİHLİ OLAN DERS NOTUNU TERCİH EDİNİZ.
NOTLARDA HATALI ve
EKSİK BİR YER GÖRDÜĞÜNÜZDE LÜTFEN BİLDİRİNİZ.

Dr. Mücahit KIVRAK

0 505 772 44 46

kivrak@gmail.com

www.zeytin.org.tr

www.mucahitkivrak.com.tr

Sosyal medya iletişim

<https://www.facebook.com/mucahit.kivrak>

<https://twitter.com/zeytinist>

<https://instagram.com/zeytinist/>

<https://www.youtube.com/channel/UCNDXadH7jpB0FVRLbEvtqHA>