



**Dr. Mücahit KIVRAK<sup>1</sup>**

**<sup>1</sup> BAÜN Edremit Myo**

## **Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı**



**[kivrak@gmail.com](mailto:kivrak@gmail.com)**

**0505 772 44 46**

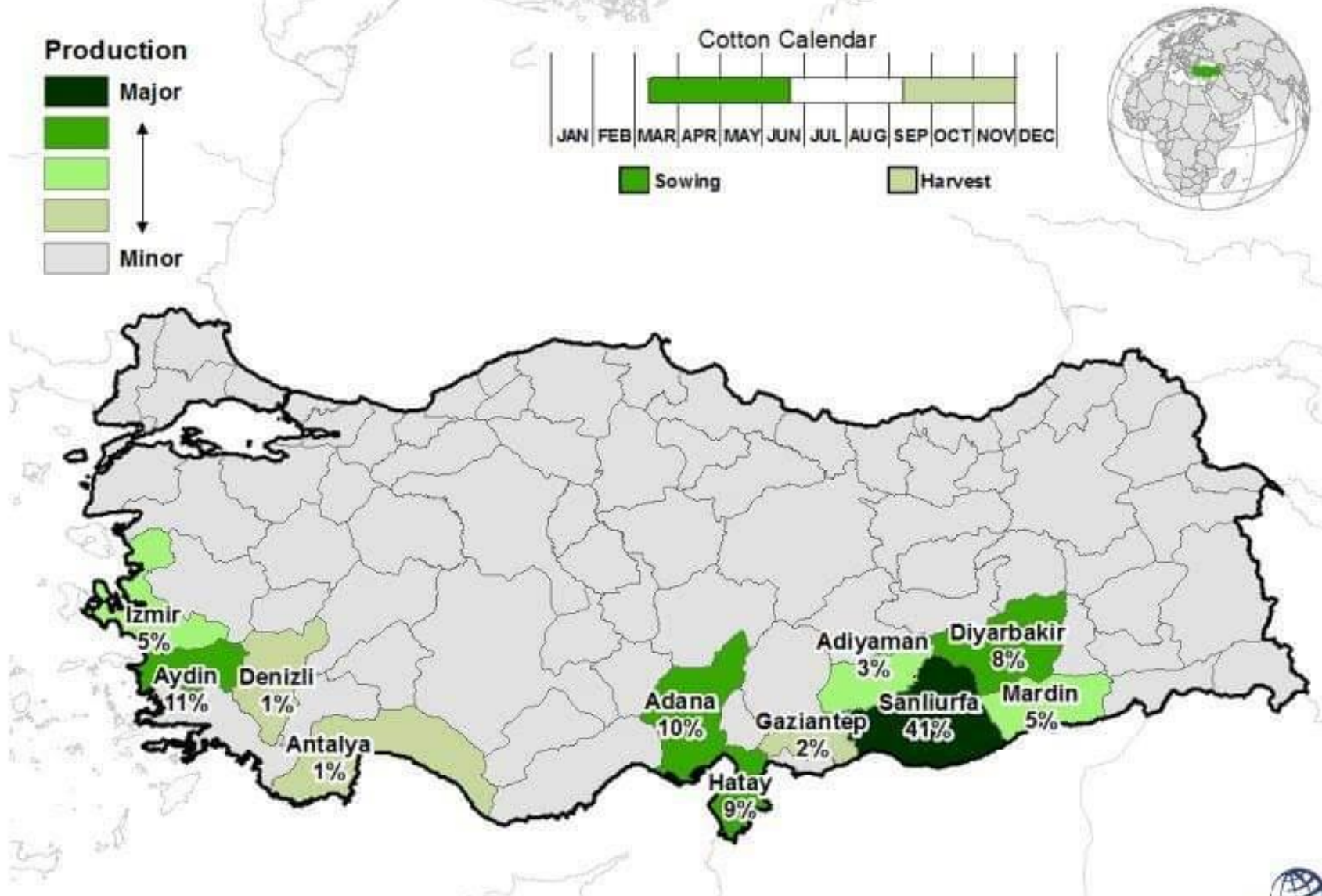


# ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)

Dr. Mücahit KIVRAK



# TURKEY: Cotton Production by Province



Source: USDA FAS OGA; Turkish Min. of Food, Agriculture and Livestock.  
Map by International Production Assessment Division.



# ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)

Pamuk bir lif bitkisi olmasına rağmen tohumlarında bulunan %17-21 oranındaki ham yağı ile de yan ürün olarak bitkisel yağ sanayimize katkı sağlamaktadır.

# ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)

Elde edilen kütlünün % 40'ı lif, % 60'ı çigit olarak çırçırılama sonunda ayrıldığı düşünöldüğünde, yaklaşık 2010 yılı değerlerine göre yaklaşık 48000 bin hektarlık alandan 1.27 milyon ton çigit üretimi sağlanmışır. Yağ fabrikalarında rafinasyon sonunda % 15 ham yağ elde edildiği düşünöldüğünde, 2010 yılında 190 bin ton pamuk yağı elde edilerek bitkisel yağ üretimimize büyük bir katkı sağlayacaktır.



# ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)



# ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)

Pamuk ekiliş alanlarında 700 bin ha' lardan 2008 yılından itibaren 500 bin ha' lara düşmesine rağmen çığit üretiminde 2010 yılı hariç devamlı bir artış göstermiştir. Bunun en büyük nedeni kütlü verimi yüksek pamuk çeşitlerinin tohumluk olarak çiftçiler tarafından değerlendirilmesinden kaynaklanmıştır.



# ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)



# ÇİĞİT (Pamuk Tohumu)

GAP Bölgesinde planlı bir ürün deseniyle kontrollü bir pamuk ekimi ve üreticiyi tatmin edici fiyat politikaları gerçekleştirildiğinde, pamuğun yağ sanayisine katkısı artan hızla devam edecektir.

## RAFİNE PAMUKYAĞI VE GERÇEKLER

Rafine pamukyağı 1970'lerde Halphen testiyle ülkemizde duyulmaya başladı. Halphen testi var/yok analizi ile rafine yağlara hile amaçlı katılan pamukyağını belirlemeye yarar. Bu durum utanç vericidir; çünkü pamukyağı tağşişe konu olamayacak denli değerli bir yağdır.

1. Türkiye'nin ulusal ürünü pamuğun çekirdeğinin yogidir. Milli stratejik ürünümüzdür.
2. GDO şüphesi bulunmayan yerli üretim rafine yağlardandır.
3. Yüksek palmitik asit içeriğiyle ısıl isleme dayanıklı; kızartma, endüstriyel margarin gibi yağlarda iyi bir çözümdür.
4. Kuru üzüm kaplama, catering, krema, konserve dolgu karışım yağında dayanıklı fraksiyon olma gibi birçok kullanım amacı bulunmaktadır.

5. Tarımsal stratejide pamuğun önemini artırıp gereğini yapar ve bu alandaki kooperatifçiliği doğru konumlandırırsak çok önemli bir rafine yağ kazanmış oluruz.

6. Toksik olarak ifade edilen gosipol rafine pamukyağında bulunmamaktadır. Doğru teknolojiyle güvenle tüketilebilecek bir yağdır.

7. Bitkisel yağlar arasında doymuş doymamış fraksiyonları itibariyle bilimsel makalelerde ve araştırma projelerinde palm yağından sonra kısmi fraksiyonlama ile iki bileşene ayrılabilen tek yağdır.

Bu denli stratejik bir ürün neden projelere tanıtımlara konu olmuyor? Neden düşük kalite yağ algısı var? Bu yağ camiasının ve bizlerin eksikliğidir.

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](mailto:kivrak@gmail.com)

[www.zeytin.org.tr](http://www.zeytin.org.tr)

[www.mucahitkivrak.com.tr](http://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>