



Dr. Mücahit KIVRAK¹

¹ BAÜN Edremit Myo

Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programı



kivrak@gmail.com

0505 772 44 46





Kolza – Kanola

Ders Notu : 103

Dr. Mücahit KIVRAK

Ülkemizde 1960'lı yıllardan itibaren özellikle Trakya yöresinde yaygın olarak yetiştirilmeye başlanmış olan kolzanın 6 bin hektar ekiliş, 6 bin ton olan üretimi 1979 yılına kadar sürekli bir artış göstererek 1979 yılında 27.500 hektar ekiliş, 43.000 ton üretime ulaşmıştır.

KOLZA



Fakat aynı yılda kolza yağında bulunan yağ asitlerinden “Erusik asit”in insan sağlığına, küspesindeki “Glikosinolat” adı verilen toksik etkili kükürtlü bileşiklerin yüksek oranlarda olmasıyla yem olarak kullanımında da hayvan sağlığına zarar vermesi nedeniyle ıslah edilmiş, erusik asitsiz ve glikosinolatsız (00 tipi) yeni kolza çeşitlerinin üretilmesine kadar 2 yıl süre ile ekimi yasaklanmıştır.



Sarı renkli
çiçekleri
vardır. Daha
sonra bunlar
yağ içeren
tohumlara
dönüşecektir.

Kanola yağı en ideal yağ oranlarına sahip bitkisel bir yağlardan biridir. Sarı çiçekli kanola bitkisinden elde edilen kanola yağı, benzerleri arasında en düşük doymuş yağ oranına sahiptir. Kanola yağının %90'ı 18 karbonlu oleik asit (omega 9 yağ asiti), linoleik asit (omega 6 yağ asiti) ve Alfa-linolenik asittir (Omega 3 yağ asiti). Yani ciddi miktarda Omega-3 yağ asiti içerir. Ayrıca antioksidant olan E ve K vitaminlerinden de zengin bir bitkisel yağdır.

Başta ana vatanı Kanada olmak üzere gelişmiş ülkelerin yüzde 85'inde kanola yağı kullanıldığı bildirilmektedir. Kanada'daki pek çok gıda işletmecisi sağlıklı müşteri için ürünlerinde kanola yağı kullanmaktadır.

Daha sonra ilgili bakanlıkça ithal edilmiş olan kolza çeşitlerinin Trakya çiftçisine dağıtılarak ekim teşvik edilmiş ise de yaygınlaştırılamamıştır. Bunun da nedeni kışlık ekim zamanı geçtikten sonra çiftçiye tohumluk dağıtımını sonunda, üreticilerin çok düşük verimlerle karşılaşmasından kaynaklanmıştır.

Tohumlarında %40-45 oranındaki yağı ile daha çok sıvı halde ve katı olarak da margarin sanayinde üretici ülkelerde tüketimi hızla artmaktadır.

Yağındaki erusik asidin tamamen elemine edilmesinden sonra “Kanola” ticari ismiyle yağ bitkileri arasında soyadan sonra dünyada üretim bakımından 2. sırayı alan kolza bitkisi yağındaki yağ asitlerinden oleik asitçe zengin olması, omega-3 ve omega-6 yağ asitleri grubuyla en sağlıklı yağlar içerisinde yer alarak kaliteli yağ özelliğini taşımaktadır. Kolza ülkemizde son yıllarda ilgili bakanlıkça yeterli desteğin (Kg başına 40 krş) verilmiş olması yanında biyodizel olarak da kullanım olanaklarının ortaya çıkmasıyla son yıllarda hızla ekiliş ve üretim değerlerinde bir artış gözlenmektedir. Bu anlamda 2007 verilerine göre 11 bin ha ekiliş, 25 bin ton üretim sağlanmış iken 2010 yılında 31 bin hektar ekiliş karşılığında 106450 ton üretime ulaşılmıştır. Bu değerler bizleri umutlandırmaktadır.

Tahıl üretimi yapılan her yerde yetiştirilebileceği göz önüne alındığında ve GAP bölgesinde sulamaya açılan tarım alanları da dikkate alındığında; 9.3 milyon ha alanda tarımı yapılan buğday alanlarının 1/5' inde kolza üretimi gerçekleştirildiğinde, yaklaşık olarak 2 milyon ha alanda kolza üretimi yapılacağı ve ortalama 250 kg/da % 40 yağ içeren tohum verimi karşılığında yaklaşık 2 milyon ton ham yağ üretim potansiyelinin ortaya çıkabileceği öngörülmektedir.

Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde sulanabilen alanlarda kolzadan sonra pamuk ve soya ekimi, ayrıca Orta Anadolu ve Geçit bölgelerinde şekerpancarı ekilişine konulan kotalar sonucunda ortaya çıkan yaklaşık 300 bin ha alanda da ekim nöbetinde kolzaya yer verilmesi halinde ülkemizde ham yağ gereksinimi karşılandığı gibi biyodizel üreticileri için de yeterli hammadde sağlanabilecektir.

Kolzanın kışlık ve yazlık olarak ekilebilmesi, kışlık ekildiğinde haziran ayında yağ ve yem fabrikalarının hammadde sıkıntısı çektiği, hammadde fiyatlarının arz noksanlığından spekülatif olarak çok yükseldiği bir devrede hammadde sağlayarak atıl kapasitede çalışan yağ ve yem fabrikalarının tam kapasite ile çalışmalarına olanak vermesi,

Yağ fabrikalarındaki işlenme aşamasında ayçiçeği ve pamuk tohumu gibi yağlı tohumların önce kabuk ayırma işlemine tabi tutulmaları gerektiği halde kolza tohumlarının doğrudan doğruya öğütülmesi, ekiminden hasadına kadar tamamıyla mekanizasyona uygun olması,

Bir çok yağ bitkisine göre tohum ve yağ veriminin yüksek olması gibi avantajlarıyla diğer yağ bitkilerine göre bitkisel yağ açılımımızın kapatılmasında daha fazla öne çıkmaktadır.

Son yıllarda başta AB ülkeleri olmak üzere birçok ülkelerde fosil yakıt motorine alternatif olarak kolza yağından basit bir kimyasal reaksiyonla “Biyodizel” adı altında bir yakıt üretilmektedir. Biyodizel üretiminde en önemli kaynak kolza olup, hayvansal yağlar ve atık yağlar da bu amaçla değerlendirilmektedir.

Dünya biyodizel üretiminin % 84 gibi önemli bir kısmı bilindiği üzere kolzadan karşılanmaktadır. Bu açıdan da bakıldığında; son yıllarda ülkemizde gözlenen kolza ekiliş ve üretimindeki artışta biyodizel üreticilerinin de katkıları açıkça görülmektedir.

Kolza; GAP, Trakya-Marmara, Orta Anadolu ve Geçit bölgelerimizde kışlık yağ bitkisi olarak eylül ayında çıkış yapacak şekilde ekimi gerçekleştirildiğinde bu bölgelerde ekim nöbetine girebilecek en önemli alternatif bir yağ bitkisidir. Ancak yağının yağ kalitesinin bozulmaması için her yıl üreticilere tohumluk dağıtımının gerçekleştirilmesi sağlanmalıdır.

Üretici tohumluk değerlerinin pahalı olması nedeniyle kendi tohumluğunu kullanması durumunda, erusik asitçe zengin olan yakın akraba bitkisi yabani hardaldan tozlanarak yağın yemeklik kalitesini bozan erusik asit artışına neden olmaktadır.

Kolzanın yaygınlaştırılması için mutlaka tohumlukla ilgili düzenlemelerin önceden yapılması ve belli bir süre sözleşmeli üretim yaptırılarak çiftçiye alım garantisinin verilmesi gibi özendirici tedbirlerin uygulamaya konulması gerekmektedir.



Hasat zamanı
kritiktir.

Gecikmeler ürün
kaybına neden olur.

Erken hasat edip
tohumları korumak
gerekir.

Son yıllarda ayçiçeği yağı fiyatının artmasıyla Avrupa ülkelerinin yıllardır kullandığı kanola yağı, market raflarında daha fazla yer almaya başladı. Fiyat farkının azalması ve Türkiye'de kullanım miktarının azlığı sebebiyle aralıklı olarak üretilen kanola yağı, daha çok karışım yağlarda kullanılıyordu. 2007 yılı iç piyasa hasat dönemindeki ayçiçeği yağı yetersizliği, fiyatların yükselmesine sebep oldu. Üreticiler, ayçiçeği yağından yüzde 25 daha ucuz olan kanola yağına yöneldi.

Kanola Yağının ekonomik getirileri

Kanola yağı sadece sağlık değil, ekonomi açısından da önemli bir seçenek sunuyor. Öncelikle fiyatıyla diğer tüm yemeklik sıvı yağlara alternatif oluşturan Kanola Yağı, özellikle tat benzerliği nedeniyle zeytinyağının yerini almaya hazırlanıyor. Bu arada gıda sanayinde de kanola yağı kullanımına doğru bir eğilim gözleniyor.

Kanola yağı yemekler ve gıda sanayinin yanı sıra kimyasal yağ olarak da değerlendiriliyor. Sarı çiçekleri ile arıların ve arıcıların göz bebeği olan kanola bitkisi, küspesinde bulunan % 33-44 ham protein miktarıyla da yem fabrikalarının önemli bir hammaddesi haline geliyor, besicilerin vazgeçilmezleri arasına giriyor.

Kanola yağının bir diğerk ekonomik getirisi ise yağ ithaliyle harcanan döviz miktarını düşürmesi ve bitkisel sıvı yağı, Türkiye'de pahalı bir ürün olmaktan çıkarması. Yağ fiyatlarının ithalat nedeniyle iki yılda %300 zamlanmışına dikkat çeken yetkililer de kanola yağını önemli ve ekonomik bir alternatif olarak gündeme getiriyor.

Bakanlık; dünya bitkisel yağ sanayinde yaşanan krize dikkat çekerek çiftçi, tüketici ve sanayiciyi derinden etkileyen, yaşam şartlarını zorlaştıran krizin aşılabilmesi için alternatif çözüm yollarından biri olarak, kanola yağının üretiminin artırılması önerdi.

Uzmanlar, 1979'da erüsik asit miktarı yüksekliği nedeni ile, ekimi yasaklanan kanolanın Türkiye'deki sıvı yağ krizine çözüm olacağını söylüyor. Kanola yağının, zengin besin değerleri nedeniyle zeytinyağına alternatif olduğu belirtiliyor

Zeytinyağına eş değerde

Dünyanın ikinci yağ kaynağı olarak görülen kanoladan Türkiye'de her yıl değişik miktarlarda hasat yapılır. Kanolanın omega 3 ve omega 6 zengin bir ürün olduğuna dikkat çekiliyor.

Kanola yağının fiyatının, ayçiçek yağına göre yüzde 15 daha ucuz olduğu kanola yağının satışlarının yüzde 60'ına kadar yükseldiğini ve 15 bin tona çıktığı söylendi.

Anavatanı Türkiye olan kanola bitkisiyle birlikte arıcılığın gelişeceğini, küspesinin hayvan yemi olarak kullanılacağını ifade ederek devletin kanola üreticisini teşvik etmesini istedi.

Türkiye'de en çok ayçiçek, mısır, soya, kanola ve pamuk yağlarının tüketildiği, "Ülkemizde çoğunlukla tercih edilen ayçiçek yağı tüketimi, her sene daha da artmıştır. 2006'dan günümüze 1 kg. rafine ayçiçek yağı fiyatları; 1 Ocak 2006'da 0,97 YTL, 1 Ocak 2007'de 1,43 YTL, 1 Ocak 2008'de ise 2,15 YTL olarak belirlenmiştir. Yani, 2007'ye göre yüzde 150 artış göstermiştir. 2008 başından, 18 Haziran'a kadar olan fiyat artışı yüzde 145 olarak gerçekleşmiş ve bugün itibariyle 3,12 YTL olmuştur.

Bu da demektir ki 1 Ocak 2006'dan günümüze 2,5 senedeki fiyat artışı yüzde 323'tür. Önümüzdeki senelerde durumun daha da kötüye gitmesini bekliyoruz. Çünkü küresel ısınma ve petrol fiyatlarının anormal artışı, bugün dünyada alternatif enerji kaynakları arayışını oldukça hızlandırdı. Bu arayışlar sonucunda gelinen en önemli nokta, biyoyakıtlardır.

Yurtdışında belli ölçüde kullanımına izin verilen biyoyakıtlar, ülkemizde de her geçen gün daha da yaygınlaşarak bir trend haline gelmiştir. Ancak fark edilmeyen gerçek, bu trendin içinde bulunduğumuz yağ krizini daha da kötüye götürmesidir. Küresel ısınmanın etkisi ile dünyada ve ülkemizde yağ ve yağlı tohum arzı azalmış, alternatif enerji arayışı sonucunda, yağa olan talep artmıştır. Kısaca arz azalmış, talep ise artmıştır. Dolayısıyla, bu trend bir zaman sonra büyük bir açığa neden olacaktır.

Kanola yağının elde edildiği kanola bitkisi, ülkemizin her bölgesinde rahatlıkla yetişebilen bir bitkidir. Bu sayede, ayçiçek bitkisinin yetişemediği veya çorak kalmış arazilerde rahatlıkla kanola bitkisini yetiştirebilir ve senede 2 kez hasat alarak, ülke ekonomisine kazandırabiliriz. Bunun yanında kanola yağı, dünyada zeytinyağından sonra en sağlıklı olarak bilinen ve doğruluğu araştırmalarla kanıtlanmış bir yağdır.

Alışkanlıklarımızı, ayçiçek ve mısırdan kanolaya ve ülkemizde yetişen diğer yağlara kaydırarak, yurtdışına ödediğimiz yaklaşık 257 milyon 408 bin dolar'dan kurtulabilir, yabancı çiftçilerin ve aracı firmaların yerine de KANOLA eken Türk çiftçisi ve üreticilerini kazanan konumuna geçirebiliriz.

Ülkemiz için pek yeni bir bitki olmayan kanola ekim alanlarının artırılması ve üretiminin ciddi bir seviyeye getirilmesi, bitkisel yağlar ile beraber, biyodizel üretiminde de kalıcı bir ürün olması açısından önemli rol oynamaktadır. Türkiye tüm ümitlerini ayçiçeği tarımına bağlamış ve bitkisel yağ açığının ayçiçeği ile çözmeye çalışmıştır. Ülkemizin, daha da gecikmeden kanola bitkisine gereken önemi vermesi, çözüm için kaçınılmazdır.

**Figure 40. Canola Field with Severe Infection
of Fusarium Wilt**



Photo by Phil Thomas

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>