



**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**



# YERFISTIĞI

Ders Notu: 86

Dr. M¼cahit KIVRAK



Yerfıstığı, baklagiller familyasından yazlık, tek yıllık ve toprağın azot yönünden zenginleşmesini sağlayan önemli bir bitkidir. Dünyada yetiştirilen başlıca yerfıstığı çeşitleri Virginia, Runner, Spanish ve Valencia'dır. Ülkemizde hemen tamamı Virginia kökenli olan yarı yatık formlu yerfıstıkları yetiştirilmektedir. Yerfıstığının bileşiminde; %45-55 yağ, %20-25 protein, %16-18 karbonhidrat, %6-8 nem, %4-6 mineral madde bulunur, ayrıca B (140-240 mg/kg) ve E vitaminleri (83-220 mg/kg) de mevcuttur. Yerfıstığı esas itibariyle; bir yağ bitkisi olup, dünyada yağ hammaddesi olarak kullanılır. Ülkemizde ise yerfıstığının büyük bölümü çerezlik olarak tüketilir, çok az bir kısmı ise yerfıstığı ezmesi üretiminde, yağ sanayinde, şekerleme ve pastacılık ürünlerinde kullanılır.

Yerfistığının sap ve yaprakları doğrudan hayvan yemi olarak, besin değeri bakımından zengin olan küspesi ise karma yem yapımında kullanılır. 2010 yılı verilerine göre yerfistığı; ülkemizde ve Osmaniye’de sırasıyla 274.500-105.848 dekar alanda ekilmiş, 97.310-39.000 ton üretilmiş, dekara 355-368 kg verim alınmıştır. Osmaniye, Türkiye yerfistığı üretiminin yaklaşık %41’ini, yerfistığı ekili alanının %39’unu, üretilen yerfistığının pazarlanmasının ise yaklaşık %90’ını gerçekleştirmektedir. Bu çalışmayla; Osmaniye’de çiftçi, işleme tesisleri, makine, pazarlama sektörü vb paydaşları için ekonomik değeri yüksek olan yerfistığının, hasattan son tüketiciye ulaşıncaya kadar her aşamasının irdelenerek sorunlarının tespit edilmesi ve bu sorunlara çözüm sunabilecek alternatiflerin önerilmesi, ayrıca mevcut potansiyeli kıymetlendirebilecek katma değerlerin –gıda kalitesi ve güvencesi yönüyle– ortaya konulması düşünülmektedir (Dizlek ve ark. 2012).

Yerfıstığı, tohumlarında %44-56 yağ içeren baklagil kökenli bir yağ bitkisidir. Ayrıca tohumları %22-30 oranında aminoasitçe zengin protein içerdiğinden besin değeri yüksektir.

Ülkemizde mekanizasyonun tamamıyla tarımına girememesi nedeniyle tarımsal faaliyetlerinin büyük bir kısmı el emeğine dayalı yürütölmektedir. Bu nedenle birim yağ maliyetinin diğer yağ bitkilerine göre yüksek olmasından dolayı bugün yağ sanayinde değeriendirilememekte, genellikle çerez olarak tüketilmektedir.



23.09.2023

© zeytinist      kivrak@gmail.com  
www.mucahitkivrak.com.tr





Zeytinyağına yakın kalitede olan yarfıstığı yağıının bileşiminde bulunan “Tocopherol” antioksidan etkisiyle yarfıstığı yağıının kolayca bozulmasını önlemektedir. Yarfıstığıında yağlık çeşitlerin üretime alınması yanında hasat ve harmanda mekanizasyonun gerçekleştirilmesiyle özellikle GAP bölgesinde erkenci çeşitlerin 2. ürün olarak, geççi çeşitlerin de ana ürün olarak ekim nöbetinde yer almasıyla yarfıstığı üretimi arttırılabilecektir.

Bugün yarfıstığı yağını azda olsa piyasada görmüş olmamız bizi mutlu etmekle birlikte birim yağ maliyetini düşüremediğimiz takdirde diğer yağlarla rekabet edemez. Yarfıstığıının yağ sanayine katkısı bu sorunlar çözülmekçe beklenilemez.

# YERFISTIĞİNİN (*Arachis hypogaea* L.) YAĞ İÇERİĞİ VE KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE MİKROBİYAL GÜBRELERİN ETKİSİ

**Arş. Gör. Dr. Cenk Burak ŞAHİN (Orcid ID: 0000-0001-6270-8184)**

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi **Email:** cbsahin@mku.edu.tr

**Dr. Mustafa YILMAZ (Orcid ID: 0000-0002-1816-0729)**

Yağlı Tohumlar Araştırma Enstitüsü **Email:** mustafayilmaz80@hotmail.com

## ÖZET

Mikrobiyal gübreler hayvan gübresi, saman gibi çeşitli tarımsal ve gıda atıklarından, kimyasal gübrelerden ve faydalı mikroorganizmalardan oluşmaktadır. Toprağa daha fazla besin elementi sağlamasının yanında toprağın yapısını da geliştirmektedir. Ayrıca, içerdiği gübre ve faydalı mikroorganizmalar sayesinde bitkinin güçlü ve sağlıklı bir şekilde büyümesine yardımcı olmaktadır. Bu çalışmada, farklı gelişim dönemlerinde uygulanan mikrobiyal gübre dozlarının yerfistiği bitkisinin (*Arachis hypogaea* L. cv Halisbey) yağ içeriği, yağ asitleri kompozisyonu ve yağ kalite özelliklerine etkisinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bölünmüş parseller deneme desenine göre 3 yinelemeli olarak 2019 ve 2020 yıllarında Osmaniye ilinde yürütülmüştür. Gelişim dönemleri (çiçeklenme başlangıcı, tam çiçeklenme ve çiçeklenme başlangıcı + tam çiçeklenme) ana parsellere ve mikrobiyal gübre dozları (0, 500, 1000, 1500 cc/da) alt parsellere yerleştirilmiştir. Çalışmada yağ içeriği, doymamış yağ asitleri (oleik ve linoleik asit) ve doymuş yağ asitleri (palmitik, stearik, araşhidik, behenik ve lignoserik asit) oranları ile oleic acid / linoleic acid (O/L oranı) ve iyot değeri (IV) özellikleri incelenmiştir. Çalışma sonucunda, her iki yılda da en yüksek yağ içeriği çiçeklenme başlangıcı + tam çiçeklenme (2019'da %53.94, 2020'de %53.97) dönemi ve 1500 cc/da (2019'da %53.03 ve 2020'de %53.10) uygulamasından elde edilmiştir. Toplam doymamış yağ asitleri açısından yapılan değerlendirme sonucunda en yüksek değerlerin her iki yılda da tam çiçeklenme (2019'da %79.40 ve 2020'de %79.60) ve 1000 cc/da (2019'da %79.89 ve 2020'de %80.08) uygulamasından alındığı görülmüştür. Yerfistiğinin raf ömrünü ve yağ stabilitesini belirlemede önemli kriterlerden olan O/L oranının yüksek ve iyot değerinin ise düşük olması istenmektedir. Mevcut çalışmada iki yıllık ortalamalar incelendiğinde, en yüksek O/L oranı 1.72 ile tam çiçeklenme döneminden ve 1.68 ile 1000 cc/da uygulamasından alınmıştır. Bu uygulamalar iyot değerinde de sırasıyla 93.83 ve 94.90 değerleri ile ön plana çıkmıştır. Sonuç olarak, yağ oranı, yağ asitleri kompozisyonu ve kalite özellikleri göz önüne alındığında tam çiçeklenme dönemi ve 1000 cc/da uygulamasının en uygun seçenek olduğu görülmüştür.

**Anahtar Kelimeler:** Yerfistiği, iyot değeri, oleik/linoleik asit oranı, kalite

## Kaynaklar

Dizlek ve ark. 2012. Yerfıstığı ve Osmaniye'nin Yerfıstığı Potansiyeli. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay. Bildiri Özetleri kitabı. 134. sayfa

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>