

'Patates – insanlar için önemli bir gıda'

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив

Дата: 05.04.2020 Брой: 4/2020



Üretimlerindeki sorunlar

Patates, en yaygın tarımsal ürünlerden biridir. Üretim hacmi açısından dünyada dördüncü sırada yer alır (pirinç, buğday ve mısırdan sonra). Bu kısmen yumruların önemli su içeriğinden kaynaklanmaktadır. Yüksek biyolojik değerleri ile ayırt edilirler. Birim alandan elde edilen besin maddesi miktarı açısından, kültür bitkileri arasında önde gelen konumlardan birini işgal ederler. Yumrularında nişasta, proteinler, vitaminler ve mineral tuzlar bulunur. Patates karbonhidratları, insanlar için kas enerjisinin ana kaynakları arasındadır ve mineral tuzlarında kalsiyum, demir, iyot, kükürt ve diğerleri bulunur. Patates proteinleri, et proteinlerine kıyasla insan vücudu tarafından daha kolay ve daha tam olarak emilen amino asitler içerir. Kökenleri Güney Amerika Andları'na

dayanır. Günümüzde patates, dünya çapında 160 ülkede yetiştirilmektedir. Renk, boyut ve besin içeriği bakımından farklılık gösteren 1.500–2.000 farklı çeşit bulunmaktadır.

Patatesin gıda, yem ve endüstri için hammadde olarak yaygın kullanımı, önemli ekonomik önemini belirlemektedir. 100 gram kabuklu fırında patatesten 97 kalori, 0 yağ, 21 gr karbonhidrat, neredeyse 3 gr protein, C vitamini – referans günlük alımın %37'si, B₆ vitamini – aynı referansın %31'i ve ayrıca sodyum, potasyum ve manganez bulunur. Patatesin besin profili türüne göre değişebilir. Flavonoidler, karotenoidler ve fenolik asitler gibi spesifik türler de dahil olmak üzere kronik hastalık riskini azaltan antioksidanların iyi bir kaynağıdır. Patates, dirençli nişastanın iyi bir kaynağıdır ve haşlandıktan sonra soğutulanlar en yüksek miktarları içerir. Bu, özellikle kan şekeri kontrolü ve insülin duyarlılığı açısından sağlık için faydalıdır. Dirençli nişasta, azalan gıda alımı, artan besin emilimi ve gelişmiş sindirim sağlığı dahil olmak üzere birkaç başka avantajla da ilişkilidir.

Patates, yüksek miktarlarda tüketildiğinde toksik olabilen glikoalkaloidler içerir. Yumruları daha düşük sıcaklıklarda ve güneş ışığından uzakta depolamak glikoalkaloid seviyesini düşük tutabilir. Ölçülü tüketildiğinde ve sağlıklı bir şekilde hazırlandığında, patates insan beslenmesine besleyici bir katkı olabilir.

Patates, dünyanın birçok bölgesinde temel bir gıdadır. Günümüzde en yaygın yetiştirilen ürünlerden biri olup alkol üretimi, hayvan yemi, dehidre gıda ürünleri (patates püresi), dondurulmuş gıda ürünleri (dondurulmuş patates kızartması) dahil olmak üzere birçok alanda kullanılmaktadır. Patates üretiminde liderler Çin ve Hindistan'dır.

FAO verilerine göre, son kayıtlı yıl olan 2017'de toplam küresel patates üretimi 388.190.674 t'dir ve küresel arzın %25,6'sı Çin'den gelmekte olup, ilk 5 üretici ülke bu üretimin %56,6'sını birlikte oluşturmaktadır.

Çin'de patatese olan talep sürekli artmaktadır, çünkü bu üretim dekar başına tahıllar, baklagiller ve pamuk gibi diğer ana ürünlerden daha karlıdır. Toplam üretimin sadece %10–15'i cips ve dondurulmuş patates kızartması gibi işlenmiş patates ürünleri için kullanılmaktadır. Oradaki çiftçiler, üreticiler arasında koordinasyon eksikliği ve yüksek kaliteli, virüssüz tohumluk kıtlığı da dahil olmak üzere ciddi sorunlarla karşı karşıyadır. Hindistan'da kişi başına patates tüketimi, 1990'daki 12 kilograma kıyasla yılda 25,53 kilograma yükselmiştir. Hindistan, patates yetiştirmek için ağırlıklı olarak ülkenin batı bölgesindeki küçük, aile çiftliklerine güvenmektedir.

Patates, 20. yüzyılın başından beri Ukrayna diyetinin temel bir unsurudur. Bugün kişi başına tüketim yılda 131,26 kilogramdır ve dünyadaki en yüksekler arasındadır.

En yüksek patates verimleri Hollanda'ya aittir. Aynı zamanda dünyanın bir numaralı yüksek kaliteli tohumluk patates üreticisidir. Yakın zamana kadar bu ülke aynı zamanda Avrupa'nın en büyük patates ihracatçısıydı.

Ülkemizde patates üretimi son 10 yılda 4 kat, bu ürünün kapladığı alanlar ise 3 kat azalmıştır. Agroistatistiklere göre, 2018 yılında 140.960 dekar alanda patates yetiştirilmiştir. Dekara ortalama 1.856 kg verimle 261.594 ton üretim elde edilmiştir. Bu, 2017 yılına kıyasla %15 daha fazladır. Aynı yıl ithal edilen patates, 2017 yılına göre %16 daha azdır, ihraç edilen miktar ise 3,3 bin ton daha fazladır. İthalat ağırlıklı olarak Alman menşelidir. Bunun nedeni, oradaki üretim maliyetinin daha düşük olmasıdır. Maliyet fiyatındaki fark, birçok faktör tarafından belirlenir – iklim özellikleri, sulama, çiftlik yapısı, dikim materyali kalitesi ve çeşit yapısı, düşük verimler ve diğerleri.

Bunun birkaç nedeni vardır – ürünün biyolojik gereksinimleri ile alanların büyük bölümündeki toprak ve iklim koşulları arasında uyumsuzluk, yetiştirme teknolojisinin temel unsurlarına uyulmaması, düşük kaliteli dikim materyali kullanımı ve en az değil, ülkedeki yüksek viral enfeksiyon arka planı. Parçalılık ve ulaşılması zor araziler nedeniyle, toprak işleme, dikim ve hasat için modern makineler ancak sınırlı ölçüde kullanılabilir. Sonuç olarak, bu üretimdeki mekanizasyon derecesi daha düşüktür. Ortalama yıllık verimler yaklaşık 1–1,8 t/dekar civarındadır ve ülkemizi verimlilik açısından dünyada 107. sıraya yerleştirmektedir.

Yaygın görüş, Bulgaristan patatesinin maliyet fiyatı ile Almanya'da üretilenler arasındaki farkın, üreticilerin aldığı farklı sübvansiyonlardan kaynaklandığı yönündedir. İki ülkede sübvansiyonların belirlenmesinde gerçekten temel farklılıklar vardır, ancak bu pek olası değildir ana neden. Örneğin, Bulgaristan'da dikim materyalinin sadece %7–10'u ithal edilmektedir. Çeşit yapısı çok heterojendir, bu da işleme, iç pazar ve dolayısıyla ihracat için daha büyük homojen partilerin hazırlanmasına izin vermemektedir. Patates üreticileri için özel kredi hatlarının açılmasına rağmen, bunlar üzerindeki faiz oranları hala yüksektir. Bu da yerli üretimin rekabet edememesine katkıda bulunmaktadır.