

'Patlıcan – önemi, uygun çeşitler ve yetiştirme yönergeleri'

Автор(и): проф. д-р Хриска Ботева, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 09.03.2023 Брой: 3/2023



Köken ve Dağılım

Sebze bitkisi olarak patlıcan (*Solanum melongena* L.) çok eski zamanlardan beri bilinmektedir. 1935 yılındaki çalışmalarında Vavilov I., kültür bitkilerinin köken merkezlerini tanımlarken, patlıcan için Hindistan'ı, Burma ve Assam'ı da içerecek şekilde, bu bitkinin hala yabani formda bulunabildiği yer olarak göstermiştir. Küçük meyveli çeşitler ise Orta ve Güney Çin kökenlidir.

Patlıcan çoğunlukla Asya ülkelerinde yetiştirilir. Tarih öncesi çağlardan beri Güney ve Doğu Asya'da kültüre alınmıştır. Hz. Muhammed'in (s.a.v.) "Patlıcan yardımcıdır çünkü yenir" buyurduğu rivayet edilir. Batı Avrupa'ya

ancak 1500 yılı civarında ulaşmıştır. Birçok Arap ve Kuzey Afrika adına sahip olması ve Antik Yunanca veya Latince bir adının bulunmaması, Akdeniz bölgesine Araplar tarafından Erken Orta Çağ'da getirildiğini göstermektedir.

Bilimsel adı "melongena", 16. yüzyıldan kalma bir patlıcan türü için kullanılan Arapça addan gelir. *Solanaceae* familyasına ait olması nedeniyle geçmişte zehirli olduğu düşünülmüştür. Doğu halkları patlıcana her zaman saygıyla yaklaşmış ve hatta ona "sebzelerin kralı" demişken, Avrupalılar bu meyveleri yemekten korkmuştur. Bu önyargıyı ilk ortaya atan, patlıcanın aklı bulandırdığına inanan Antik Yunanlılar olmuştur. Parlak koyu mor rengiyle güzel, aynı zamanda mistik olan patlıcan, pek çok isim ve çeşitle bilinir, bunlardan bazıları oldukça olumsuzdur. Yüzyıllar boyunca kötü bir üne sahip olmuş ve bir gıda kaynağından ziyade süs bitkisi olarak yetiştirilmiştir. Patlıcanın yabani formları, kültür çeşitlerinden çok daha acıydı. Avrupalılar ilk karşılaştıklarında ona "deli elma" adını verdiler – İtalyancada patlıcan adı *Melanzane* (Latince Mela insana'dan, yani "delilik elması") olarak korunmuştur.

Avrupa'ya 16. yüzyılda – önce İspanya, Portekiz ve İtalya'ya – getirilmiştir. İber, Apenin ve Balkan Yarımadalarının güney bölgelerinde yaygındır. En büyük üreticiler Çin, Hindistan, Mısır, Japonya, Endonezya, İran ve Türkiye'dir. Avrupa'da en yaygın olarak İspanya ve Fransa'da yetiştirilir. Patlıcanın Bulgaristan'a muhtemelen Anadolu'dan geldiği düşünülmektedir. Ulusal mutfakta günümüze kadar korunan isimler, Türkler tarafından getirildiğini göstermektedir. Halihazırda, patlıcan ekili daha geniş alanlar Meriç, Tunca, Tuna nehirleri vadileri ve Karadeniz kıyısında bulunmaktadır.



fotoğraf: Prof. Dr. Khriska Boteva

Patlıcan ülkemiz için geleneksel bir sebze bitkisidir. Son yıllarda Bulgaristan'da patlıcan ekili alanlar yaklaşık 20.000 dekara ulaşmaktadır. Üretimin yaklaşık %65-70'i konserve endüstrisi tarafından kullanılmaktadır.

Tarımsal üretim yapısını optimize etmek amacıyla ülkemizin agro-ekolojik potansiyeli değerlendirildiğinde, sebze bitkileri ekili alanların %44,6'sı ağırlıklı olarak Güney Merkez Bölge topraklarında yer almaktadır. Bu bölgede patlıcan yetiştiriciliği için uygun koşullar Geçişli-karasal iklim alanında bulunmakta olup, en geniş alanı Doğu Orta Bulgaristan iklim alt bölgesi kaplamaktadır. Meriç ve Tunca nehirlerinin ovalarının çoğunu kapsar. Güney Bulgaristan iklim alt bölgesi ve Doğu Rodop nehir vadileri iklim bölgesi ile Karasal Akdeniz iklim alanı da patlıcan üretimi için uygun toprak ve iklim koşullarına sahiptir.



Meyvelerin Kimyasal Bileşimi, Besin ve Kalori Değeri

Mutfaklarımızda patlıcandan, ya tek başına ya da diğer gıda ürünleriyle kombinasyon halinde çok çeşitli yemekler hazırlanır. Patlıcanın besinsel önemi, kimyasal bileşimi ve meyvelerindeki bireysel maddelerin formu ile belirlenir. %7,6-10,8 kuru madde, %2,7-3,4 şeker, %0,6-1,2 ham protein, %1,1-1,7 selüloz ve fosfor, potasyum, magnezyum, demir, manganez ve diğerlerinin mineral tuzlarını içerirler. Vitamin içeriği (C, PP, B grubu vitaminleri, provitamin A) yüksek değildir. Patlıcanların acı tadı, meyve olgunlaşması sırasında miktarı artan glikoalkaloid solanin M'den kaynaklanır.

Patlıcanlar şeker, mineral tuz ve vitamin kaynağı olmalarının yanı sıra kanıtlanmış bir tıbbi etkiye de sahiptir. Bazı sporlara karşı fitonsidal etki gösterirler, iltihabi süreçleri durdururlar, sindirimi uyarırlar ve kandaki yağ ve kolesterol miktarının azaltılmasına yardımcı olurlar. Aterosklerozun önlenmesi ve tedavisi için önerilirler. Potasyum içeriği, vücuttan sıvı atılımını teşvik ettiği ve kalp fonksiyonunu güçlendirdiği için patlıcanın diyetetik özelliklerini belirler. Bu nedenle patlıcan, kardiyovasküler hastalıkları olan kişiler için uygun bir besindir. Ayrıca ürik asit tuzlarının atılımını uyardıkları için gut vakalarında da önerilirler. Böbrek hastalığı olan kişilere önerilmezler.

Çeşit Yapısı

Tarım uygulamasında farklı *patlıcan tipleri yetiştirilir* – *Amerikan, İtalyan, Sicilya, Doğu ve beyaz*.

Amerikan patlıcanı – şekil olarak uzun, koyu mor renkli, en popüler olan; **Doğu patlıcanı** – hafif uzun, ince kabuklu ve önemli ölçüde daha az çekirdekli; **İtalyan patlıcanı** – nispeten daha küçük, diğer tiplerin minyatür bir versiyonu gibi görünür, yumuşak kabuk ve ete sahiptir, ayrıca önemli ölçüde daha iyi tat niteliklerine sahiptir; **Sicilya patlıcanı** – büyük, yuvarlak ve düzensiz şekilli, son derece ince kabuklu ve hafif tatlı tada sahip; **Beyaz patlıcan** – kalın kabuklu ve sert etli.

Avrupa ve Kuzey Amerika'da en yaygın yetiştirilen çeşitler uzun-oval, 12-25 cm uzunluğunda ve 6-9 cm genişliğinde, koyu mor kabukludur. Şekil, boyut ve renk açısından çok daha büyük bir çeşitlilik Hindistan ve Asya'nın başka yerlerinde yetiştirilir, burada oval şekilli çeşitler yaygın olarak dağılmıştır. Bazı çeşitler sap yakınında beyazdan açık pembeye veya koyu mora hatta siyaha kadar bir renk gradyanına sahiptir. Ayrıca beyaz çizgili yeşil veya mor tipler de vardır. Çin patlıcanları genellikle daha ince ve daha uzundur, hafif şişkin bir "salatalık"a benzer.

Kullanılan çeşitler yüksek kriterleri karşılamalıdır: güçlü, adapte olabilen, sıcaklık dalgalanmalarına toleranslı, hastalık ve zararlılara karşı yüksek direnç sahip olmalıdırlar. Normal çekirdek içeriğine sahip veya çekirdeksiz, kesildikten sonra daha yavaş kararan çeşitler tercih edilir. Özellikle *Verticillium solgunluğuna* dayanıklı çeşitlerin tanıtılması güncel bir konudur. Son zamanlarda, ıslah merkezleri TMV & CMV'ye dayanıklı ve olumsuz koşullara – düşük ve yüksek sıcaklıklara – dayanıklı formlara sahip çeşitler sunmaktadır.

Piyasa ekonomisi koşullarında, farklı kullanım yönleri için ürün kalitesine yönelik gereksinimler sürekli artmaktadır:

- *Taze tüketim için tasarlanan çeşitler* yüksek kaliteli meyvelere sahip olmalıdır – büyük, düzgün renkli, güçlü parlaklıkta, yumuşak dokuda ve acı tatsız.

- *Konserve endüstrisi* patlıcan çeşitleri için belirli gereksinimler belirler – et rengi ve dokusu, kesildikten sonra kararma hızı vb. Meyvenin içi beyaz olmalı, acılık içermemeli ve teknolojik süreçte çok yavaş kararmalıdır. Armut şeklinde veya yuvarlak meyveli çeşitler dolma için, uzun veya silindirik meyveli olanlar ise kızartılmış konserveler için uygundur.

Ülkemizdeki çeşitlilik sınırlıdır ve çoğunlukla yabancı çeşitler yetiştirilmektedir. Bir çeşit seçerken, spesifik üretim koşulları ve ürünün amaçlanan kullanımı dikkate alınmalıdır. Meyveleri uluslararası ve yerel pazarların

gereksinimlerini karşılayan çeşitler seçilir. Amaçlanan kullanımlarına göre sınıfl