

'Çin hünnaı, iklim değışikliğine dayanıklı yeni bir meyve türüdür'

Автор(и): агроном Роман Рачков, Българска асоциация по биологична растителна защита

Дата: 22.09.2023 *Брой:* 9/2023



Tahıllar ve sebzeler kalori ve besin maddeleri açısından zengin bir kaynaktır, ancak günümüzde birçok insan sadece tahıl bazlı bir beslenme düzeniyle yetinmekte, bu da yeterli miktarda kalori alsalar bile onları değerli mikro besinlerden mahrum bırakmaktadır. Küresel ve yerel pazarlardaki ürün çeşitliliğini artırmak, tarımın karşı karşıya olduğu başlıca zorluklardan biridir, özellikle de iklim değışikliği koşullarında. Sözde "yetim ürünler", yerel öneme sahip, özellikle küçük ölçekli çiftçiler için, yeterince değerdendirilmeyen ve ihmal edilen türlerdir. Yükselen pazarlar için umut verici olan değerli

özelliklerine rağmen, araştırmacılar tarafından genellikle göz ardı edilirler. Bazıları aynı zamanda fonksiyonel gıda olarak potansiyele sahiptir ve yeni pazarları fethedilebilir.

Neden dönüştürücü uyum stratejilerine ihtiyacımız var?

İklim değişikliği, sıcaklıkların yükselmeye devam etmesi ve sıcak hava dalgaları, kuraklıklar ve seller gibi çok sayıda aşırı hava olayını tetiklemesiyle insanlığın bugün karşı karşıya olduğu küresel zorluklardan biridir. Bu iklim zorlukları hızla gelişmekte ve özellikle marjinal topluluklarda sosyo-ekonomik güvensizliğe ve sağlık sorunlarına neden olmaktadır. Dahası, değişen iklim, zaten stres altındaki bir kaynak tabanına ek baskı uygulayarak, kırsal topluluklarda gıda ve beslenme güvenliğini kısmen sağlayan tarım ekosistemlerinin dayanıklılığını azaltmaktadır. Bu zorlukların üstesinden gelmek, insan sağlığı ve beslenmesi ile çevresel sürdürülebilirliğe eşit önem veren dönüştürücü alternatiflere yönelik mevcut kademeli uyum stratejilerinden bir paradigma değişikliği gerektirir.

Marjinal tarım toplulukları bağlamında, dönüştürücü bir uyum stratejisi, sistemin sosyo-ekolojik durumunda yıkıcı ancak arzu edilen ve sürdürülebilir bir değişikliğe neden olan strateji olarak tanımlanır.

İklim değişikliğinin yoğunluğunun, kısa vadede uzun vadede olduğundan daha büyük bir gıda güvenliği etkisi vardır. Bu eğilimlerin hızına ve yönüne bağlı olarak, bu değişime uyum, periyodik ve kademeli bir süreçten ziyade sürekli ve dönüştürücü bir süreç olarak yeniden düşünülmelidir. Sürekli değişen koşullar altında, dayanıklılık oluşturmak ve sürdürülebilir gıda sistemleri sağlamak için dönüştürücü uyum gereklidir.

"Yetim ürünler" nedir?

"Yetim ürünler" terimi, genellikle başka yerlerde ortaya çıkmış olabilecek ancak yerel düzeyde kapsamlı bir evcilleştirme sürecinden geçerek yerel varyasyonlara, yani "doğallaşmış/yerel ürünlere" yol açan ürünleri belirtmek için kullanılır. Yeterince değerlendirilmeyen yerel ve geleneksel ürünler,

genellikle potansiyellerine kıyasla sınırlı kullanım ile karakterize edilir. Sonuç olarak, gıda zincirlerinde coğrafi ve sosyo-ekonomik ortamlara göre değişen, yetersiz gelişmiş ve yeterince anlaşılmamış bir değere sahiptirler.

İklim değişikliği bağlamında bir dizi yeni fırsat sunuyorlar.

"Yetim ürünlerin" sunabileceği bazı avantajlar şunları içerir:

- sert yerel koşullara uygundur;
- beslenme çeşitliliği sağlarlar ve çiftçi tarlaları ile ev bahçelerindeki tarımsal biyoçeşitliliği iyileştirirler;
- yerel ekonomilerde pazar nişleri yaratırlar;
- aynı zamanda yerel bilginin kullanımı ve korunması için hizmet ederler.

Yetim ürünler ayrıca tarımın çevre kirliliğine katkısını azaltabilir. Hastalık ve zararlılara karşı daha dayanıklıdır, daha düşük kaliteli topraklarda büyüyebilirler ve daha düşük seviyelerde gübre ve pestisit girdisi gerektirirler.

Hünnap, Bulgaristan'daki koşullar altında uygun olacak bir "yetim ürün" örneğidir

Hünnap (*Ziziphus jujuba*), 80'den fazla bitki türünü içeren cehrigiller (*Rhamnaceae*) familyasına aittir. Kültüre alınmış en iyi bilinen temsilcisi hünnap'tır.

Kökeni, 4.000 yıldan fazla bir süredir yetiştirildiği kuzeybatı Çin ve Afganistan'dır. Hindistan ve Orta Asya ülkelerinde yaygındır. Romalılar tarafından Akdeniz ve Balkanlar'a getirilmiş olup, bugün bile Bulgaristan'da Karadeniz kıyısı boyunca ve eski Roma kaleleri yakınında vahşi doğada bazı ilkel formlarına rastlanabilir. Gaius Plinius Secundus (Yaşlı Plinius), "Doğa Tarihi" adlı eserinde, Octavian Augustus'un emriyle hünnapın Suriye'den İtalya'ya ve oradan da Akdeniz'in diğer bölgelerine getirildiğinden bahseder.

Hünnap, antik çağda tahıllar henüz her yerde yetiştirilmediğinde,

birçok halkın beslenmesinde büyük bir rol oynamıştır. Ekmek ve çeşitli yemekler yapmak için kullanılırdı. 20. yüzyılın başında, iri meyveli Çin çeşitleri

Amerika ve Cezayir'e getirildi ve oradan diğer Akdeniz ülkelerine yayıldı.

Çin'de binlerce yıllık bir meyve ürünü olarak hünnap, karmaşık besinsel özellikleri nedeniyle Çin diyetinde büyük öneme sahiptir. Çin'de, düşük girdili üretim sistemlerinde, 2 milyon hektardan fazla alanda yaklaşık 1.000 çeşit ve yerel genotip yetiştirilmektedir.



Meyve veren hünnap bitkisi

Hünnap meyvelerinin faydaları nelerdir?

Bitki, 4-5 metre yüksekliğe ulaşan subtropikal bir meyve ağacıdır. Meyveleri, diğer türlerinkinden yüksek kuru madde içeriği (%48'e kadar) ile farklılık gösterir, bu da onların bir incelik olarak değil, yüksek vitamin, iz element, pektin ve antibiyotik içeriğine sahip yüksek kalorili bir gıda ürünü olarak kullanılmasına olanak tanır.

Hünnap, kuru madde ve şeker içeriği açısından yaygın meyve türlerimizden 2-4 kat daha üstündür.



Hünnap meyveleri

Tomurcuk oluşumu döneminde ve ağaçların çiçeklenme başlangıcında, hünnap yaprakları taze misket limonu meyvelerinde bulunandan daha fazla C vitamini içerir. Kafkasya ve Hindistan'da yapraklar aynı zamanda ipekböceklerini beslemek için kullanılır ve bu böcekler aynı zamanda yüksek kaliteli lifler üretir. İlginç bir şekilde, hünnap yaprakları tat alma reseptörlerinin hassasiyetini bastırma yeteneğine sahiptir. Bir yaprak çiğnedikten sonra, bir kişi yarım saate kadar tatlılık ve acılığı algılama yeteneğini kaybeder.

Hünnap meyveleri son derece besleyici oldukları için önemli bir beslenme etkisine sahiptir.

Bu faydalı etki, şekerler, vitaminler, amino asitler ve diğer maddelerin karmaşık bileşiminden kaynaklanmaktadır. Kurutulmuş hünnap meyveleri ayrıca diğer ürünler için bir hammadde kaynağı olarak kullanılabilir.

Ayrıca, hünnap odunu çok sert, ağır, sağlam, güzel parlak sarı rengi ve koyu kırmızı öz odunu ile karakterizedir. Mükemmel cilalanır ve müzik aletleri ile oyma ürünler yapımında kullanılır.

Bazı çeşitlerin çekici süs görünümü, hünnabı kentsel alanların peyzajında kullanıma uygun hale getirir.

Hünnap yetiştiriciliğinin özel yönleri nelerdir?

Hünnap, yavaş büyüyen, 4-5 m boyunda bir ağaçtır, ancak çalı formunda da büyüyebilir. 200-250 yıla kadar ulaşabilir. Bitki sıcaklığı seven ve ışık seven bir türdür. Sıcak bir yaz, ılık bir sonbahar ve ılıman bir kış gerektirir, ancak bazı çeşitler -30°C'ye kadar sıcaklıklara dayanabilir. Hünnap kökü, bitkinin toprak üstü kısmından daha hızlı gelişir. Bu sayede şiddetli kuraklığa dayanabilir ve düşük yağış koşullarında meyve verebilir.

Çiçeklenme bol, güçlü ve narin bir aromaya sahiptir. Böcek tozlaşması gerektirir. Çok sayıda kök sürgünü üretir ve bu özellik, hünnabın yarıntı ve heyelanları stabilize etmek ve kuru, verimsiz yamaçları ağaçlandırmak için kullanımında de