

altın tohumlar

katma değerli tarım



TRABZON HURMASI

ŞUBAT 2025

TRABZON HURMASI

Açılış Konuşması



Ahmet Bülent KASAP
İSTİB Meclis Başkanı

Moderatör



İsmail ŞEN
İSTİB Genel Sekreter
Yardımcısı

Konuşmacılar



Prof. Dr. Muharrem ÖZCAN
Ondokuz Mayıs Üniversitesi



Dr. Nilüfer Aksu USLU
Karadeniz Tarımsal
Araştırma Enstitüsü

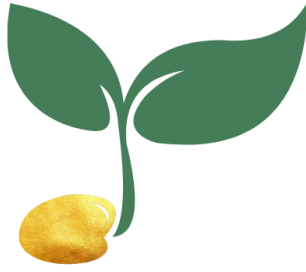


Hasan GÖDEK
Trabzon Hurması
Üreticisi

ONLINE



14 Şubat 2025 Cuma - 14:30



altın tohumlar

katma değerli tarım

TRABZON HURMASI

ŞUBAT 2025

İstanbul Ticaret Borsası Yayınları

ALTIN TOHUMLAR PROJESİ
“TRABZON HURMASI”

ISBN: 978-625-97402-7-0

Genel Koordinatör
İbrahim Erođlu

Yayın Yönetmeni
İsmail Şen

Yayın Kurulu:
**Aleyna Satu Yurtseven, Erkan Çelik, Hakan Kopuz,
Sebahattin Özkurt, Şeyda Soykan,
Yunus Emre Çilliođlu**

Tasarım
Gökhan Yıldırım

E-Kitap

Şubat 2025



İÇİNDEKİLER

BAŞKAN SUNUŞ 7

ALTIN TOHUMLAR PROJESİ 8

Ahmet Bülent Kasap
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı 10

Prof. Dr. Muharrem Özcan
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Öğretim Üyesi 14

Dr. Nilüfer Aksu Uslu
Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü 19

Hasan Gödek
Trabzon Hurması Üreticisi 22

SORU - CEVAP 24

BASIN YANSIMALARI 38



TOPLANTILARIMIZI **QR KODLARI** OKUTARAK İZLEYEBİLİRSİNİZ.



NASIL **BADEM**
YETİŐTİRİCİSİ
OLUNUR?



NASIL **ANTEP**
FİŐTİęİ YETİŐTİRİCİSİ
OLUNUR?



NASIL **CEVİZ**
YETİŐTİRİCİSİ
OLUNUR?



NASIL
YABAN MERSİNİ
YETİŐTİRİCİSİ OLUNUR?



NASIL
AHUDUDU
YETİŐTİRİCİSİ OLUNUR?



NASIL
SAFRAN
YETİŐTİRİCİSİ OLUNUR?



NASIL
KEKİK
YETİŐTİRİCİSİ OLUNUR?



TRABZON
HURMASI

BAŞKAN SUNUŞ



Tarımsal üretim, yerleşik hayata geçilmesi dâhil, tarih boyunca toplumların ekonomik ve sosyal kurum ve kurallarını belirleyen faktörlerden biri olmuştur. Bugün yaşadığımız dünyanın temelleri, daha doğrusu tohumları tarımla atılmıştır. Yani tarım sadece insanların gıda ihtiyacını karşılamaz, aynı zamanda uygarlığımızın yükseldiği zemini de oluşturur.

Tarım aynı zamanda, savunmayla birlikte, binlerce yıl boyunca teknolojik gelişmenin de en önemli motivasyon kaynağı olagelmıştır. Daha kaliteli ve daha çok ürün almak için geliştirilen teknolojiler kartopu misali büyümüş, tarım dışındaki alanları da etkilemiş, değiştirmiş geliştirmiştir. Tarımsal teknolojiler, özellikle tohum ıslahları, yeni ve daha değerli ürünlerin ortaya çıkmasını da sağlamıştır. Bu değerli ürünler üreticilerine daha çok kazandırmış, refahlarını artırmıştır.

Günümüzde de tarım açısından büyük bir değişiklik yok... Binlerce yıldır olduğu gibi tarım ve gıda yine en stratejik konular... Kaliteli, yüksek katma değerli ve çok tarımsal hâsıla elde eden toplumlar sürdürülebilir refaha diğerlerinden daha yakındır...

Bu düşüncelerle, İstanbul Ticaret Borsası olarak “Altın Tohumlar Projesi” başlattık. Bu projeyi hayata geçirirken, Türk tarımının gelişimine katkı sağlamayı, verimli ve etkin tarımsal üretimi yaygınlaştırmayı hedefliyoruz.

Bu kitap, Altın Tohumlar 2025 serisinin ikinci toplantısının sonuçlarını içeriyor ve Trabzon hurması üretimi konusunda temel bilgileri edinmek isteyenlere yardımcı olmayı hedefliyor.

Sektörlerimize, iş dünyamıza, ülkemize ve milletimize hayırlı olması dileklerimizle “Trabzon Hurması” başlıklı toplantımızın sonuçlarını ilginize sunuyoruz.

ALİ KOPUZ

İSTİB YÖNETİM KURULU BAŞKANI

TOPLANTI ADI
ALTIN TOUMLAR PROJESİ
TRABZON HURMASI

TOPLANTI TARİHİ 14 ŞUBAT 2025 / 14.30



AÇILIŞ KONUŞMASI

Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR

İsmail Şen, İstanbul Ticaret Borsası Genel Sekreter Yardımcısı

KATILIMCILAR

- **Prof. Dr. Muharrem Özcan**
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Öğretim Üyesi
- **Dr. Nilüfer Aksu Uslu**
Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü
- **Hasan Gödek**
Trabzon Hurması Üreticisi

Moderatör İsmail Şen: Hepiniz hoş geldiniz. Müsaadenizle açılış konuşmalarını yapmak üzere sözü İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'a vermek istiyorum, buyurun Sayın Başkanım.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası
Meclis Başkanı

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Saygıdeğer katılımcılarımız, değerli izleyiciler ve basın mensupları, sizleri saygı ve muhabbetle selamlıyorum. İstanbul Ticaret Borsası olarak, Türkiye'nin tarım ve gıda sektörüne katkı sağlama misyonuyla hayata geçirdiğimiz "Altın Tohumlar" toplantımıza, hepimiz hoş geldiniz.

Tarım, sadece ekonomik kalkınmanın değil, aynı zamanda kültürel mirasımızın ve sürdürülebilir bir geleceğin temel taşlarından biri. İnsanın yerleşik hayata geçtikten sonra toprakla kurduğu güçlü bağ, medeniyetlerin ortaya çıkmasındaki en önemli faktörlerden olmuştur. Bugün ise tarımsal faaliyetler, karın doyurmanın yanı sıra ülkelerin değer üretiminde de çok kıymetli bir konumdadır. Bu bilinçle hayata geçirdiğimiz Altın Tohumlar Projesi kapsamındaki toplantılar ile katma değeri yüksek ürünleri ele alıyoruz. Bugünkü toplantımızın konusu da, son yıllarda üretimi hızla artan, dünya pazarlarında giderek daha fazla talep gören Trabzon hurması. Besin değeri, sağlığa faydaları ve ekonomik potansiyeliyle bilinen bu değerli meyveyi, üretimden sürecinden, uluslararası pazardaki konumuna kadar uzanan geniş bir perspektiften değerlendireceğiz. Aramızda konuşmacı olarak, bu konunun uzmanı değerli isimler bulunuyor.

- Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Görevlisi Prof. Dr. Muharrem Özcan'a
- Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsünden Dr. Nilüfer Aksu Uslu'ya
- Trabzon Hurması Üreticisi Hasan Göde'ye hoşgeldiniz diyor, katılımlarından dolayı teşekkür ediyorum.

Anavatanı Uzak Doğu olan Trabzon hurması, bugün Türkiye'de geniş bir coğrafyada yetiştirilebiliyor. Cennet hurması, cennet elması, Japon hurması, Akdeniz hurması gibi isimlerle de anılan bu meyvenin "Trabzon Hurması" olarak bilinmesinin sebebi, İpek Yolu aracılığıyla Anadolu'ya ilk olarak Trabzon üzerinden yayılmış olmasıdır.

Tarihsel olarak baktığımızda, Trabzon hurmasının Türkiye'ye ilk kez 1920'li yıllarda Fransızlar tarafından getirildiğini ve öncelikle Hatay bölgesinde yetiştirildiğini görüyoruz. Bu nedenle, halk arasında "Frenk elması" olarak da anılmıştır. Trabzon hurmasının farklı türleri bulunmakla birlikte, gerek taze tüketimi gerekse işlenerek değerlendirilmesi bakımından büyük bir potansiyele sahiptir. Bu nedenle yalnızca sofralık olarak değil, aynı zamanda farklı sanayi kollarında da talep gören bir üründür.

- Tatlı ve pastacılık,
- Sağlık,
- Kozmetik,
- Ve İçecek Sanayisi, bu meyvenin yoğun kullanıldığı alanlardan sadece birkaçı. Ancak burada asıl önemli soru şu: Bu kadar geniş kullanım alanına sahip bir ürünü, yeterince etkin şekilde değerlendirebiliyor muyuz?

Türkiye'de Trabzon hurması genellikle taze meyve olarak tüketiliyor veya kurutulmuş olarak pazarlanıyor. Az miktarda reçelinin yapıldığını da biliyoruz ama endüstriyel imalat şimdilik yok. Oysa dünya genelinde bu meyvenin çok daha geniş bir kullanım alanına sahip olduğu görülmektedir: Japonya'da hurmadan şeker üretiliyor. Ayrıca ülkenin ünlü tatlılarından biri Trabzon hurmasıyla hazırlanıyor. Hatta Japonya'da hurmaya adanmış köyler bile bulunuyor.

Birçok ülkede Trabzon hurmasının reçeli, marmelatı ve pekmezi endüstriyel olarak üretiliyor.

Özellikle fermente gıda trendinin yükselişiyle Trabzon hurması bazlı sirke, dünya genelinde popüler hale geliyor. Kozmetik sektöründe sabun, el kremi ve vücut jeli gibi bakım ürünlerinde kullanım alanı bulunuyor. Yine bazı ülkelerde hurmanın hayvan yemi olarak kullanıldığını görmekteyiz. Ayrıca dünya mutfağında fırın ürünleri, salatalar ve tatlılar gibi birçok tarife dahil ediliyor. Bu kullanım yelpazesinin genişliği, Trabzon hurmasına yönelik küresel talebin artmasına da sağlıyor. Biz bu meyveyi ne kadar iyi değerlendirebilirsek mahsule de, o kadar katma değer katmış oluruz diye düşünüyorum. Az önce bahsettiğim tüm bu örnekler, bu meyvenin gelecekte çok daha fazla talep göreceğinin bir göstergesi. Öyle ki, 2024 yılında 1,59 milyar dolar seviyesinde olan Trabzon hurmasının küresel büyüklüğünün 2035 yılına kadar 2,5 milyar dolara çıkacağı tahmin ediliyor. Bölgesel projeksiyona baktığımızda 2035 yılında küresel hurma pazarının; Kuzey Amerika'da 650 milyon dolara, Asya'da 900 milyon dolara, Avrupa pazarında 500 milyon dolara, Güney Amerika'da 250 milyon dolara, Dünyanın kalanında da yine 250 milyon dolara çıkacağı belirtiliyor.

Biliyorsunuz ki tarımsal faaliyetlerde asıl önemli olan, mevcut tarım alanlarından en verimli şekilde nasıl faydalandığı, hangi miktarda ve kalitede mahsul elde edildiğidir. Biz Altın Tohumlar projemizle bu nedenle katma değeri yüksek tarımsal ürünleri yaygınlaştırmaya çalışıyoruz. Ancak iş burada bitmiyor. Projemizin bir amacı da katma değeri yüksek tarımsal ürünlere de değer katarak, endüstriyel ürünler

üretmesini sağlamaktır. Bu nedenle toplantımızda hem Trabzon hurmasının tarımını yaygınlaştırmak için yapılması gerekenleri hem de Trabzon hurmasının nasıl değerlendirilmesi gerektiğini konuşacağız. Böylece, sürdürülebilir bir tarım ekosistemi oluştururken, uluslararası pazarda güçlü bir oyuncu olarak yer alabiliriz. Bu düşüncelerle, sözü kıymetli konuşmacılarımıza bırakmadan önce, hepsine bir kez daha teşekkür ediyorum.

İsmail Şen: Sayın Muharrem Hocam, sizlere dönmek istiyorum. Bize Trabzon Hurmasını biraz tanıtır mısınız? Özellikle de, programımızın adı olan Altın Tohum bağlamında. Trabzon Hurması bir Altın Tohum mudur sizce?



Prof. Dr. Muharrem Özcan
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Öğretim
Üyesi

Ondokuz Mayıs Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Muharrem Özcan

Öncelikle, bu programa davet edildiğimiz için teşekkür etmek istiyorum. Az önce Meclis Başkanım da birçok önemli konuya değindi. Şimdi, bunların altyapısını oluşturmak adına birkaç noktaya ben de değinmek istiyorum.

Trabzon hurması, Türkiye'nin son yıllarda keşfettiği yeni ve genç bir ürün değil. Ancak, geçmişten beri üretilmesine rağmen yeterince tanıtılmaması ve yapılan bazı hatalar, ürünün tanınırlığını ve pazara giriş sürecini geciktirdi. Öte yandan, geleneksel meyvecilik kültürümüzde öncelikli olarak sofralık tüketim ön plandaydı. Ancak, son yıllarda bu anlayış değişmeye başladı. Artık, işlenmiş ve katma değeri artırılmış ürünler daha fazla önem kazanıyor. Bu sayede hem raf ömürleri uzuyor hem de farklı sektörlerle hitap eden bir yapıya kavuşuyorlar. Özellikle pandemi süreci, bu dönüşümü hızlandırdı. Artık, bir ürünün sadece lezzeti değil, sağlığa olan faydaları da daha çok sorgulanıyor. İçerdiği besin değerleri, renklerinin ifade ettiği faydalar gibi konular gündeme geliyor. İşte bu noktada Trabzon hurması, gerçekten mükemmel bir ürün olarak öne çıkıyor.

Trabzon hurması, turuncu rengi ve zengin içeriğiyle dikkat çeken bir meyvedir. A, C ve B vitaminleri açısından oldukça zengin olmasının yanı sıra, “tanen” içeriğiyle de öne çıkmaktadır. Günümüzde tanenler, gıda sektöründe katkı maddesi olarak kullanılmakta olup, Trabzon hurmasının bazı türleri de tanen kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Bu yönüyle farklı kullanım alanları bulunmaktadır. Ayrıca, yüksek antioksidan kapasitesi sayesinde sağlıklı yaşam için oldukça değerli bir besin olarak kabul edilmektedir. Elbette birçok meyve bu kategoride değerlendirilebilir. Ancak Trabzon hurması da bu listede kendine sağlam bir yer edinmiştir.

Trabzon hurmasının anavatanı Uzak Doğu olup, özellikle Çin, Tayvan ve Japonya gibi ülkelerde yaygın olarak yetiştirilmektedir. Dünya genelinde yıllık üretim 5 milyon tonu aşmakta olup, bunun yaklaşık yüzde 88,5'i Çin, Tayvan ve Japonya gibi Uzak Doğu ülkeleri tarafından gerçekleştirilmektedir. Türkiye'de Trabzon hurmasının daha yakından tanınması ve üretiminin artması son 20-25 yıllık bir sürece dayanmaktadır. 2000'li yıllardan itibaren üretimde belirgin bir artış gözlemlenmiştir. Öncesinde 15-20 bin ton seviyelerinde olan üretim, 1990'lı yılların sonlarından itibaren 30 bin tona ulaşmış, ardından 50 ila 70 bin ton seviyelerine çıkmıştır. Son olarak, 2023 verilerine göre Türkiye'de Trabzon hurması üretimi 127 bin tona ulaşmıştır.

Bugün Trabzon hurması üretimimiz açısından önemli bir avantajımız var: Mevcut 3 milyondan fazla ağaç varlığımızın yaklaşık 1 milyonu henüz verim çağına girmedir. Dolayısıyla, yeni plantasyonlar kurmasak bile mevcut ağaçlarımızla birlikte üretimimizi 120 -130 bin ton seviyesinin üzerine çıkarabiliriz. Mevcut plantasyonlarımızla rahatlıkla 40 ila 60 bin tonluk ek bir üretim sağlama potansiyeline sahibiz. Türkiye'nin bazı konularda adımlarını yavaş atması, bazen avantajına olabiliyor. Trabzon hurması atılımı geç gerçekleşti, ancak bu süreçte modern ve pazar taleplerine uygun yeni çeşitlerle üretime başlanması, ekonomik açıdan büyük bir değer kattı. Bu sayede, ekonomik değeri yüksek ve “altın tohum” niteliğinde bir ürün kazandık.

Başlangıçta Karadeniz Bölgesi'ne giriş yapması nedeniyle Trabzon hurması adını buradan aldı, ancak en fazla üretim yapan iller Adana, Hatay ve Mersin oldu. Son yıllarda ise üretim yelpazesi genişledi. Adana hâlâ ön sıralardaki yerini korurken, Hatay'ın ardından Denizli, Mersin Adıyaman, Çanakkale ve Yalova gibi iller eklendi. Bugün Türkiye'de yaklaşık 40 ilde Trabzon hurması üretimi yapılmaktadır. Ancak, üretimin yüzde 50'si Doğu Akdeniz bölgesinde gerçekleştirilmektedir.

Trabzon hurmasının potansiyeline geç ulaşmamızın en büyük nedenlerinden biri, tanınırlığının yetersiz olmasıydı. Karadeniz Bölgesi'nde uzun yıllar boyunca Trabzon hurması, bir besin kaynağı olarak değil, süs ağacı olarak değerlendirildi. İnsanlar bu meyveyi çocukların oyun oynadığı bir nesne ya da sadece bahçede yetişen bir ağaç olarak gördü.

Trabzon hurması iki temel gruba ayrılır:

1. Hasat edildiğinde buruk olmayan ve elma gibi ısıarak yenilebilen çeşitler.
2. Hasat edildiğinde buruk olan ve olgunlaştırıldıktan sonra tüketilebilen çeşitler.

İlk dönemde yaygın olan genotiplerin çoğu yüksek tanen içeriğine sahipti. Bu nedenle, olgunlaştırma işlemi yapılmadan tüketildiğinde damakta buruk bir tat bırakıyordu ve bu durum tüketiciler arasında memnuniyetsizlik yaratıyordu. Bir diğer sorun ise taşıma yöntemleriydi. Trabzon hurması narin yapısıyla bilinir, ancak geçmişte uygun ambalaj malzemeleri ve taşıma yöntemleri kullanılmadığı için büyük oranda ürün kaybı yaşanıyordu. Son yıllarda, pazar taleplerine uygun hem buruk hem de buruk olmayan çeşitlerin üretilmesi, büyük ölçekli plantasyonların kurulması ve viyol sistemine geçiş ile meyve koruma yöntemleri geliştirildi. Meyveler artık kasa içinde viyollerle korunarak saklanıyor ve muhafaza ediliyor. Eskiden hasat edildikten sonra yalnızca iki ay boyunca pazarda bulunabilirken, bugün 4-5 ay boyunca sofralarda yerini alabiliyor. Bu durum, hem tüketicinin ürüne ulaşmasını kolaylaştırdı hem de sağlıklı yaşam için önemli bir meyve olarak tercih edilmesini sağladı.

Trabzon hurmasının avantajlarından biri de yetiştirme alanlarının geniş olmasıdır.

Aslında subtropikal bir meyve olmasına rağmen kışın yapraklarını dökmesi ve -12, hatta -18 derecelere kadar dayanabilmesi, farklı ekolojik bölgelerde yetişmesine olanak sağlıyor. Ayrıca, birçok meyvede karşılaşılan hasat öncesi dökülme problemi Trabzon hurmasında görülmez. Dala sıkı tutunma özelliği sayesinde yapraklarını dökse bile ağaçta uzun süre kalabilir. Hatta üzerine kar yağsa bile meyveler dalda kalmaya devam eder. Bu da kuşlar ve böcekler için kış aylarında besin kaynağı oluşturur. Ağaçlarının dekoratif yapısı da dikkat çekicidir. Yapraklarının sonbaharda kızarması ve meyveleriyle kış boyunca ağaçta kalabilmesi, Trabzon hurmasını peyzaj açısından da değerli bir bitki haline getirmektedir.

Son yıllarda meyve ve sebzeler birer “şifa kaynağı” olarak görülmeye başlandı. Elbette her meyve ve sebzenin faydaları vardır, ancak hiçbiri tek başına tüm ihtiyaçları karşılamaz. Bu nedenle, sağlıklı beslenme açısından tüketicilerin alternatif seçeneklere ulaşması önemlidir. Trabzon hurması da bu noktada öne çıkan ürünlerden biri oldu.

Tüketici tercihleri doğrultusunda sert olarak yenebilen çeşitler geliştirildi. Son dönemin yükselen trendlerinden biri de kurutulmuş meyve tüketimi. Türkiye’de taze meyveye ulaşım kolay olduğu için kurutulmuş meyve tüketimi yaygın olmasa da Trabzon hurması bu alanda giderek daha fazla yer edinmeye başladı.

Günümüzde üreticiler, ev ortamında, basit örtü altı sistemleriyle veya özel kurutma teknikleri kullanarak kurutulmuş Trabzon hurması üretmeye başladı. Meyve cipsleri de giderek popüler hale geliyor. Şu anda Türkiye’de kuru Trabzon hurması için çok büyük bir pazar bulunmakla birlikte, gelecekte “Fresh Cut” (taze dilimlenmiş meyve) kategorisinde de Trabzon hurmasını soğuk zincir marketlerinde ve satış noktalarında görmemiz mümkün olacaktır.

Trabzon hurması, geniş bir ekolojik adaptasyon yeteneğine sahiptir. Türkiye'nin ekolojik çeşitliliği sayesinde, farklı bölgelerde yetiştirilebilmektedir. Ancak burada dikkat edilmesi gereken nokta, her bölgede üretim yapmak yerine, en uygun ekolojiyi değerlendirmek ve ekonomik verim sağlayacak bölgelerde üretime yoğunlaşmaktır. İşleme sanayi ve dış pazar için belirli kalite standartlarına ulaşmak gerekmektedir. Bu nedenle, en uygun bölgelerde en iyi çeşitler ile üretim yapılması kritik öneme sahiptir. Son yıllarda kurulan ticari bahçeler, büyük ölçekli ve profesyonel üretime yönelmiştir. İlk yıllarda, Çukurova haricinde Trabzon hurması genellikle tek tük ağaçlar şeklinde yetiştirilirken, bugün 10 dekardan 100 dekara kadar genişleyen ticari bahçeler görmek mümkündür. Akdeniz, Ege, Karadeniz ve Marmara Bölgeleri hâlâ Trabzon hurması üretiminde öne çıkan ve bu özelliğini koruyabilecek alanlar olarak öne çıkmaktadır.

İsmail Şen: Teşekkür ediyorum, şimdi Sayın Nilüfer Aksu'ya dönmek istiyorum. Nilüfer Hanım, enstitünün Trabzon hurması üreticilerine yönelik çalışmalarıyla ilgili bilgi verebilir misiniz?

Dr. Nilüfer Aksu UsluKaradeniz Tarımsal Araştırma
Enstitüsü**Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dr. Nilüfer Aksu Uslu**

Öncelikle bu programı düzenlediği için İstanbul Ticaret Borsasına teşekkür ediyorum. Enstitümüz bünyesinde “Trabzon Hurması Genetik Kaynakları Muhafazası ve Tarımsal Karakterizasyonu” adlı bir proje yürütülmektedir. Bu projede yerli ve yabancı olmak üzere toplam 39 çeşit Trabzon hurması bulunmaktadır. Ayrıca morfolojik olarak karakterizasyonu sağlanan 44 genotip mevcuttur. 2009-2010 yıllarında enstitümüz tarafından tescil ettirilmiş 8 yerel çeşit bulunmaktadır: Ayder, Akbulut, İrem, Kaplan, Onur, Yeşilirmak, Çoruh 1 ve Türkay.

Bu çeşitlerden 7’si kararsız meyve özelliği içerecektir. Kararsız meyveler, tozlanma ve döllemenin gerçekleşmesinde sert halde tüketilebilir ve “çikolatalı meyve” olarak adlandırılır. Ancak tozlanma ve dölleme gerçekleşmediği takdirde, yenilebilir hale gelmesi için işlemlerin yapılması ve yumuşaması beklenmelidir. Türkay çeşidi her zaman buruk olup, yalnızca meyve eti yumuşadıktan sonra tüketilebilmektedir.

2015 yılında gübrenme biyolojisi üzerine bir proje yürütüldü. Bu çalışma kapsamındaki tescilli çeşitlerimiz için en uygun iki genotip tozlayıcı olarak belirlenmiştir. Aynı zamanda meyve dökümüne iliş-

kin önemli sonuçlar elde ettik. İzolasyon ve melezleme karşılaştırarak, çekirdek yani tozlanmış meyvelerin, döllenen meyvelere kıyasla daha hassas olduğunu ve dökülmeye daha yatkın olduğunu tespit ettik.

Bunun yanı sıra, Trabzon hurması yetiştiriciliğinde farklı terbiye sistemlerinin denenmesine yönelik bir proje yürütmekteyiz. Yalova Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü liderliğinde sürdürülen bu çalışmada, farklı budama sistemleri test edilerek en uygun yöntem belirlenecektir. Proje kapsamında deneme bahçesi kurulmuş olup çalışmalar devam etmektedir.

Son olarak, benim liderliğimde yürütülen mutasyon ıslahı projesi bulunmaktadır. Bu proje kapsamında, her zaman buruk olan Hacıye, Türkey ve Onur gibi kararsız çeşitlerimiz üzerinde mutasyon ıslahı yöntemi uygulanarak yeni ticari çeşitler geliştirmeye çalışıyoruz. Bu çeşitler, doğadan seçilip tescil edilmiş çeşitlerdir. Ancak, kararsız meyve özellikleri nedeniyle ticari olarak değerlendirilmeleri zor olmaktadır. Bu nedenle, ticarete daha uygun, mevcut çeşitlere benzeyen ancak daha avantajlı özellikler taşıyan çeşitler elde etmeyi hedeflemekteyiz.

Ayrıca, üretim birimimizde talebe bağlı olarak yabancı hurma türlerinden çöğür anacı, tescilli 8 çeşidimizin sertifikalı fidanları ve bu çeşitlerden aşı gözü üretimi yapılmaktadır. Tohum ve fidan üretimi, gelen taleplere göre planlanmaktadır. Bölgemizde giderek daha fazla ilgi gören kurutulmuş meyve üretimi konusunda da ön çalışmalar yürütmekteyiz. Bu alanda birkaç kez TÜBİTAK'a proje sunduk ancak destek alamadık. Buna rağmen kendi araştırmalarımıza devam ediyoruz. Kurutulmuş meyve üretimiyle ilgili başarılı çalışmalar yapan üreticimiz Hasan Gödek'in de bu süreçteki ihtiyaçlarını belirteceğini düşünüyoruz. Kendisi, bu alanda başarılı bir sistem kurmuş ve farklı yöntemlerle üretim yapmaktadır. Ben şu anda mutasyon ıslahı projemi sürdürmekteyim ve aynı zamanda kurutulmuş meyve konusunda tarıma çalışmaları yaparak yeni bir proje hazırlamaktayım. Bu alandaki çalışmalarımı da sürdüreceğim.

İsmail Şen: Merhaba Hasan Bey, siz Trabzon hurmasını üretiyorsunuz. Trabzon hurması yetiştiriciliğinin ilk başlangıç maliyeti nedir? Sonrasında yıllık giderleri nasıl oluyor? Buna karşılık kazancı nasıl? Bizlere bilgi verebilir misiniz?



Hasan Gödek

Trabzon Hurması Üreticisi

Trabzon Hurması Üreticisi Hasan Gödek

Öncelikle hepimizi saygıyla selamlıyorum. Beni davet ettiğiniz için teşekkür ediyorum. Biz 12 dönümlük arazide 350 ağaç ile bu işe başladık. “rojo brilante” “Fuyu” ve “hachiya”

cinsleri diktik. Fide ve gübreleme maliyetimiz oldu.

İsmail Şen: Siz belirli bir alanda bu işin hem çiftçiliğini yapıyorsunuz ürün elde ediyorsunuz hem de kurutarak ya da endüstriyel olarak işleyerek Trabzon hurmasına değer katıyorsunuz.

Hasan Gödek: Bildiğiniz üzere bölgemizde fındık üretimi daha ön planda olduğu için üreticiler hurma yetiştiriciliğine pek yanaşmıyor. Özellikle ürünlerinin elinde kalacaklarını düşünüyorlar. Benim düşünceme göre Trabzon hurmasınının fındıktan daha iyi getirisi olan ve daha katma değerli bir ürün.

İsmail Şen: Karadeniz'deki fındığın özel bir durumu var. Orada yaşamayan artık şehre göç etmiş insanların fındık bahçelerinden bahsediyoruz. Onlar senede bir kere bakım yapıp hasat ediyorlar ve düşük bir verime razı oluyorlar. Yani büyük bir emek sarf etmedikleri için de bunu kabulleniyor. Trabzon hurmasında da durum nedir?

Hasan Gödek: Ayrı ayrı zamanlarda fazla sulamada tolerans göstermeyen, yanlış gübrelemede sıkıntı yaratabilecek bir meyve. Ancak fıncığa göre daha fazla katma değere sahip.

İsmail Şen: Siz bu meyveyi ne şekilde değerlendiriyorsunuz?

Hasan Gödek: Hachiya cinsini kurutmada, pekmez ve pestil üretiminde kullanıyoruz. Roji brillant cinsi türümüzü manavlara taze olarak veriyoruz. Fuya cinsi tatlı olan türü de cips yapımında kullanıyoruz.

SORU - CEVAP

İsmail Şen: Şimdi tekrar Muharrem Hocama dönmek istiyorum müsaadenizle. Sayın Hocam öncelikle Trabzon hurması ile ilgili söylemek istediğiniz az önce söylemediğiniz herhangi bir şey var mı? Eğer yoksa bu ürünün yaygın olarak tarımının gerçekleşmesi için sizce neler yapılmalı?

Prof. Dr. Muharrem Özcan: Sevgili üreticimiz Hasan Bey az önce biraz heyecanlandı ve takıldığını söyledi. Bölgede bulunduğumuz için konuyu tamamlayarak ona destek olmak istedim.

Bölgemizin kendine has bazı özellikleri var. Diğer bölgelere kıyasla burada ana geçim kaynakları belirli ürünlere dayanıyor. Örneğin, Doğu Karadeniz’de çay ve fındık gibi ürünler öne çıkıyor. Bu nedenle bölgedeki üreticiler genellikle devlet tarafından taban fiyat belirlenen ve satın alınan ürünlere yöneliyor. Ayrıca, az önce Meclis Başkanımızın da belirttiği gibi, üreticiler genellikle bu işi bir yan gelir kaynağı ya da ata toprağına sahip çıkma anlayışıyla yapıyor. Bu durum, çiftçilik ile köylülüğün iç içe geçmesine ve bazı karışıklıklara yol açıyor.

Bölgemizin en büyük handikaplarından biri de yüksek nem oranına sahip olmasıdır. Fındıkta bile kurutma üniteleri bulunmasına rağmen hâlâ açık havada kurutma yöntemine başvuruluyor. Ancak Trabzon hurması için açık alanda kurutma büyük bir risk taşır. Çünkü gün içinde %2 su kaybettiğiniz bir meyve, gece yüzde 5 oranında su alabilir. Böyle bir durumda, meyve elastikiyetini kaybedecek ve küflenme, aflatoksin oluşumu gibi bozulmalar meydana gelecektir.

Trabzon hurması yetiştiriciliğinde en önemli konulardan biri biyolojik özellikleridir. Az önce Nilüfer Hanım da kısmen değindi. Bazı ürün-

lerde tozlanma ve dölllenme, meyve rengini ve meyve tutum şeklini değiştirebilir. Tohum oluşup oluşmamasına bağlı olarak meyvenin karakteri farklılık gösterebilir. Ticari üretimde bu durum artık bir avantaj olmaktan çıkmıştır. Sertken buruk olup döllendiğinde kahverengiye dönerek burukluğunu kaybeden çeşitler, belki küçük pazarlar için uygun olabilir. Ancak büyük pazarlar için çeşitlerin standart özelliklere sahip olması gerekmektedir. Bu nedenle, mahalli tüketim anlayışı ile uluslararası ticaret arasındaki farkları gözetmemiz gerekiyor.

Son yıllarda üreticilerimizin sıkça karşılaştığı sorunlardan biri de hasat öncesi dökümler veya Temmuz aylarında yaşanan dökümlerdir. Hasan Bey'in de bu sorunla karşılaşması muhtemeldir. İklim koşullarına bağlı olarak Trabzon hurması suya ihtiyaç duyar. Eğer yeterli sulama sağlanmazsa, meyve dökümleri artar. Bu dökümlerin iki temel sebebi vardır:

1. Tozlanma ve dölllenme ile ilgili sorunlar; Çoğu üretici bunu göz ardı eder, çünkü dökülme Temmuz ayında gerçekleşir. Oysa Trabzon hurmasının çiçeklenme dönemi Akdeniz bölgesinde Nisan ayında, Karadeniz bölgesinde ise Mayıs ortalarından Haziran ayına kadar sürer. Çiçeklenmeden sonraki bir ay içinde doğal seyrelme meydana gelir. Eğer dölllenme sürecinde bir sorun yaşanırsa, bu dökümlere yol açabilir.
2. Su ve besin eksikliği; Trabzon hurması yoğun miktarda potasyum ve kalsiyum tüketir. Eğer bu besin takviyeleri yapılmazsa, meyve kalitesi düşer, kabuk ince olur ve meyve yüzeyinde çizgiler oluşur. Zamanla kabuk yırtılmaları meydana gelir ve meyvede sıvı akışı başlar. Bu da patojenlerin yayılması için uygun bir ortam oluşturur ve ürün kayıplarına neden olur.

Bahçe bakımının doğru yapılması, hava sirkülasyonu, güneşlenme ve su dengesi açısından büyük önem taşır. Eğer bu faktörler dengeli bir şekilde sağlanırsa, kalite artar. Kalite yükseldiğinde ise marka değeri oluşur ve ürüne olan talep artar.

Pazar isteklerine uygun tür ve çeşit seçimi büyük önem taşımaktadır. Örneğin, Trabzon hurmasını cips yapmak istiyorsak, meyvenin sert olması gerekir. Hasat dönemini ona göre belirlemeli ve meyveyi zamanında toplamalıyız. Aksi takdirde, yumuşamış bir meyveyi kurutmak mümkün olmayacak ve elde edilen ürün raf ömrü kısa, görsel olarak kötü ve dolayısıyla düşük piyasa değerine sahip olacaktır.

Muhafaza koşulları da çok önemli bir konudur. Hasan Bey, muhafaza tesislerinin olduğunu ancak üreticilerin bunları kullanmadığını belirtti. Bunun en büyük nedeni, muhafazaya girecek ürünün belirli bir dönemde toplanması gerektiğidir. Trabzon hurması, hasattan sonra olgunlaşmaya devam eden bir meyve olduğu için, depolama yapılacaksa erken olgunluk döneminde toplanmalıdır. Eğer işleme yapılacaksa, örneğin meyve suyu, reçel veya marmelat üretilecekse, meyvenin ileri olgunluk döneminde toplanması gerekir. Böylece hem randıman yüksek olur hem de elde edilen mamul ürün tüketici beklentilerini karşılar.

Ambalajlama konusuna da değinmek gerekir. Artık viyol sistemine geçilmiş olsa da hâlâ çok katlı dizilim yapıldığı görülmektedir. Oysa Trabzon hurması için tek katlı ambalajlama daha uygundur. Ayrıca, akıllı ambalajlar devreye girmeye başladı. İçerisine yerleştirilen basit algılama sistemleri sayesinde, ambalajdaki ürünün olgunluk seviyesi ve son kullanma tarihi tüketiciye bildirilebiliyor. Ancak bu sistemlerin uygulanabilmesi için öncelikle çeşit bazında standart üretim yapılması ve hasat tekniklerinde hata yapılmaması gerekmektedir.

Bugün hâlâ birçok meyvede hasat sırasında yapılan hatalardan kaynaklanan kayıplar %10 civarındadır. Türkiye'de 55 milyon tonun üzerinde meyve üretildiği düşünüldüğünde, bu kayıpların %1-2 bile olmaması gereken büyük rakamlar olduğu açıktır. Hasat, bir yıllık emeğin son noktasıdır. Bu nedenle hata yapmayacak şekilde kendimizi organize edersek, Trabzon hurmasını daha geniş kitlelere ulaştırabiliriz. Aynı zamanda, ürünü daha sağlıklı bir şekilde pazarlayarak hem üreticilerin sürdürülebilir bir şekilde sektörde kalmasını sağlayabilir hem de ekonomimize yüksek katma değer kazandırabiliriz.

İsmail Şen: Nilüfer Hanım, bölgenizdeki üreticilerin üretimi ve verimliliği düşüren ama kolaylıkla çözülebilecek hataları var mı?

Dr. Nilüfer Aksu Uslu: Trabzon hurması yetiştiriciliğinde en büyük dezavantajlardan biri, sertifikalı fidanlarla kurulmamış bahçelerin yaygın olmasıdır. Ancak son dönemlerde özellikle Terme, Çarşamba ve Samsun'un çeşitli ilçelerinde daha bilinçli ve kontrollü bahçe kurulumuna yönelik bir eğilim gözlemlenmektedir. Bu kapsamda, Roji Brillant çeşidi öne çıkmış olup, taze tüketim için tercih edilmekte ve kurutulmuş meyve üretimi de giderek daha fazla rağbet görmektedir. Eskiden balkonlarda bireysel olarak kurutulan ve küçük ölçekli satışa sunulan ürünler, günümüzde daha sistemli bir üretim anlayışıyla bir sektör haline getirilmeye çalışılmaktadır.

Trabzon hurması bahçelerinin çoğu genellikle Fuyu ve Hacı çeşitleriyle kurulduğu düşünülse de, yapılan gözlemler bu durumun tam olarak böyle olmadığını göstermektedir. Bahçeler çoğunlukla karışık fidanlarla veya çevreden temin edilen fidanlarla kurulmaktadır. Bu nedenle, doğru fidan seçiminin yapılması büyük önem taşımaktadır. Özellikle tozlayıcı çeşitlerin bahçeye dengeli bir şekilde dikilmesi, verimliliği artıracaktır.

Trabzon hurması yetiştiriciliğinde sulama konusunda avantajlı bir türdür. Meyve bahçelerinde taç altı sulama sistemine gerek duyulmaz, normal sulama yeterli olmaktadır. Ancak, özellikle tozlama ve sulama konularına dikkat edilmediğinde meyve dökümleri sıkça görülmektedir. Bu nedenle, üreticilerin sulama ve tozlama konularında bilinçlenmesi gerekmektedir.

Hastalık açısından Trabzon hurması, elma ve şeftali gibi türlere kıyasla daha dayanıklı olsa da, kültürel bakımın düzenli yapılmasıyla yüksek verim elde edilebilir. Özellikle, üreticilerin birlikte hareket etmeleri ve kooperatifleşmeleri büyük bir önem arz etmektedir. Kooperatifleşme sayesinde soğuk hava depoları kurulabilir ve pazarlama süreçleri daha organize bir şekilde yürütülebilir. Taze meyve olması sebebiyle muhafaza koşullarına dikkat edilmesi gerekmektedir. Soğuk hava deposu, hem ürünün raf ömrünü uzatacak hem de fiyat dalgalanmalarına karşı üreticiyi koruyacaktır.

Bölgede Trabzon hurması üretimi henüz sınırlıdır ve üretici sayısı azdır. Ancak, devlet teşvikleriyle üretimin artırılması durumunda kooperatifleşme süreci hızlanabilir. Trabzon hurmasının yaygınlaşması için tarım müdürlüklerinin üreticileri bilgilendirmesi büyük önem taşımaktadır. Üreticiler, ürünlerini pazarlamakta zorluk çektikleri ve ellerinde kalacağından endişe ettikleri için bu işe tam olarak atılamamaktadırlar. Bu noktada, garanti alım sistemleri ve taban fiyat uygulamalarının devreye alınması üreticilerin güvenle üretim yapmasını sağlayacaktır.

Ürünün raf ömrü kısa olduğu için muhafazası da zor olmaktadır. Soğuk hava deposu imkânları sınırlı olduğu için üreticiler, ürünlerini hızla elden çıkarmak zorunda kalmakta ve düşük fiyatlarla satış yapmaktadırlar. Ancak, planlı bir üretim ve pazarlama süreci ile bu durumun önüne geçmek mümkündür.

İsmail Şen: Hasan Bey, neden bir araya gelip kooperatif kurulamıyor?

Hasan Gödek: Bölgede üretici sayısı az. Üretici sayısı arttığında devletimizin de teşvikiyle rahatlıkla kurulabilir.

İsmail Şen: Trabzon hurması üretiminin yaygınlaşması için yapılması gerekenler nelerdir?

Hasan Gödek: Öncelikle Tarım müdürlüklerinin üreticileri bilgilendirmesi gerekiyor. Çünkü üreticiler ürünlerinin elde kalmasından çekindiği için bu işi girmek istemiyor. Bu nedenle üreticilere alım garantisi verilmeli. Bir de bu ürün çok çabuk bozulduğu için muhafazası için soğuk hava gerekli. Bu da önemli bir maliyet. Üretici de bu maliyetten kaçınmak için ürününü daha ucuza elden çıkarmaya çalışıyor. Biz talebe yönelik olarak ürün yetiştiriyor, aynı zamanda dışardan da alıyoruz.

İsmail Şen: Değerli konuşmacılarımız eklemek istediğiniz başka bir konu var mıdır?

Hasan Gödek: Son zamanlarda bölgemizde türeyen kahverengi kokarca böceği Trabzon hurması üretimine de etki etmiştir. Bu konuda çalışmaların yapılarak sorunun çözülmesi sektör adına olumlu olacaktır.

İsmail Şen: Neler yapılabilir?

Dr. Nilüfer Aksu Uslu: Enstitümüz Bitki Sağlığı Bölümü bu konuda çeşitli çalışmalar yürütmektedir. Laboratuvarımızda, kokarca böceğine karşı biyolojik mücadele kapsamında Samuray arısı üretimi gerçekleştirilmektedir. İl Tarım Müdürlükleri ile koordineli bir şekilde bu çalışmalar devam etmektedir. Şu anda da yoğun bir şekilde doğaya Samuray arısı salınımı yapılmaktadır. Bu süreçte, arılar kokarca böceğinin yumurtalarıyla beslenerek biyolojik savaşta etkili hale getirilmektedir. Böylece doğaya zararsız bir yöntemle zararlı böceklere karşı mücadele sürdürülmektedir.

İsmail Şen: Fındık üreticileri de bu konuda çok dertli. Bizim meclis üyemiz Çetin Topaloğlu da bu konuyu sıklıkla gündeme getiriyor: Muharrem Bey, sizin söylemek istediğiniz bir konu var mı?

Prof. Dr. Muharrem Özcan: Kahverengi Kokarcanın en büyük handikapı, tek bir türe zarar vermemesi, aksine her türlü bitkiye zarar verebilmesidir. Yani belirli bir bitkiyle sınırlı değildir. Örneğin, fındık hasadı bittiğinde Trabzon hurmasına zarar verebilir. Bu nedenle, bölge genelinde topyekûn mücadele etme kararı alınmıştır.

Bu kapsamda, tüm valilikler, üniversiteler, araştırma enstitüleri ve tarımsal faaliyet gösteren kurumlar koordineli bir şekilde çalışmalar yürütmektedir. Tarım İlçe Müdürlükleri, çiftçi eğitiminden uygulama alanlarına kadar her aşamada bu sürece dâhil olmaktadır. Mücadele yöntemleri arasında kimyasal mücadele de yer almakta, ancak biyolojik yapısı göz önüne alındığında, Hasan Bey'in endişelenmesini gerektirecek bir durum söz konusu değildir. Önemli olan, biyolojik döngü döneminde bu mücadeleyi etkili bir şekilde yürütmektir. Eğer bu mücadele zamanında ve koordineli şekilde gerçekleştirilirse, üretim sürecinde kullanılacak kimyasalların oranı son derece düşük seviyelerde kalacaktır.

Aynı durum Akdeniz bölgesi için de geçerlidir. Trabzon hurmasının bu bölgedeki en büyük iki handikapı, turuncgillerin de başlıca sorunları olan unlu bit ve Akdeniz meyve sineğidir. Karadeniz ve Marmara bölgelerinde bu zararlılar yaygın değildir, ancak Akdeniz bölgesinde ciddi bir tehdit oluşturmaktadır. Özellikle unlu bitler, çanak yapraklarının altına girerek beslendiği için kimyasal mücadelede başarı oranı düşmektedir. Bu nedenle, biyolojik mücadele yöntemlerinin tercih edilmesi gerekmektedir. Akdeniz meyve sineği ise meyvelerde vuruklara neden olarak ihracat açısından kabul edilemez hale getirmekte ve ciddi dökülmelere yol açmaktadır.

Bölgemizde polikültür tarım yapıldığı için, üretim desenine bağlı olarak ortaya çıkan zararlılarla mücadelede Trabzon hurmasını da dikkate almak gerekmektedir. Ancak burada biyolojik gelişim süreci, iklim şartları ve ekolojik faktörler göz önüne alınarak zirai mücadele stratejileri belirlenmelidir. Özellikle pestisit kullanımında son derece dikkatli olunmalıdır. Gereksiz kimyasal kullanımı, biyolojik dengenin bozul-

masına ve kalıntı sorununun ortaya çıkmasına neden olabileceğinden, bu konuda titizlikle hareket edilmelidir.

Şunu da belirtmek isterim ki, tarım sektörü olarak büyük bir avantaj sahibiz: Çiftçilerimiz, herhangi bir konuda sorun yaşadığında ilgili uzmanlardan ücretsiz danışmanlık alabilmektedir. Bu destek, telefon, e-posta veya WhatsApp üzerinden kolayca sağlanabilmektedir. Yani, iletişimde herhangi bir engel yoktur. Yeter ki üreticilerimiz sorunlarını samimiyetle dile getirsinsin; bizler de aynı samimiyetle çözüm üretmeye hazırız. Unutulmaması gereken en önemli şey şudur: Tarım, tüm ülkenin ortak meselesidir.

Nasıl ki insan kalbi durduğunda yaşam sona eriyorsa, tarım durduğunda da dünya durur. Bu yüzden hepimiz, tüm paydaşlar olarak üzerimize düşen görevi yerine getirmek zorundayız. Kimsenin kimseye üstünlüğü yoktur; ancak herkes, kendi sorumluluk alanında en iyisini yapmalı ve diğer alanlarla koordinasyon içinde çalışmalıdır.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: Trabzon hurması Türkiye şartlarında topraklarında ve ikliminde; kaç kaç dikilmesi uygun? Türkiye şartlarında ortalama verim nedir? Hasan Bey daha iyi cevaplayabilir, yıllık bakım maliyeti nedir?

Prof. Dr. Muharrem Özcan: Türkiye genelinde yaklaşık 2 milyon Trabzon hurması ağacı bulunurken ve toplam üretim miktarı 127.000 ton civarındadır. Ağaç başına düşen ortalama verim yaklaşık 70 kilogramdır. Ancak bu değer, genel ortalamayı yansıtmaktadır.

Eğer ticari üretim yapılan bahçelerde örneğin 10, 20 veya 50 dekarlık alanlarda gerekli yetiştirme teknikleri ve bakım prosedürleri eksiksiz uygulanırsa, ağaç başına verim rahatlıkla 120-150 kilografa ulaşabilmektedir. Hatta bu miktarın iki katına çıkması bile mümkündür. Trabzon hurması yetiştiriciliğinde karşılaşılan temel sorunlar bellidir. Ancak standart çeşitlerin tercih edilmesi ve doğru bakım işlemlerinin uygulanması durumunda, üretim rakamları bölgelere göre değişiklik gösterebilir. Yine de, birbirine yakın ve ekonomik açıdan verimli seviyelere ulaşmak mümkündür.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: Kaça kaç dikiliyor?

Prof. Dr. Muharrem Özcan: Bahçe planına göre genellikle bir fidan için 25 ila 35 metrekarelik bir alan ayrılmaktadır. Burada önemli bir nokta da anaç kullanım kavramıdır.

Bodur anaç kullanımını henüz yaygın değildir. Biz genellikle Diospyros lotus (Artvin hurması, yabani hurma) üzerine aşı yapmaktayız. Bu durumda ağaçların taç büyüklüğü, kendi tohumlarından elde edilen çöğürlere göre daha küçük olmaktadır. Islah çalışmaları sonucunda farklı genotipler elde edildiğindeki bu çalışmalar enstitülerde ve fakültelerde yürütülmektedir hem anaç hem de kalem olarak daha uygun türler geliştirilerek, dikim aralıkları 25 metrekarenin altına düşebilir. Ancak mevcut plantasyonlarda taç sıklığını önlemek için en az 25 metrekarelik alan ayrılması gerekmektedir.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: Kaçınıcı yıl ürün alınıyor?

Prof. Dr. Muharrem Özcan: Aşılı fidanlar, eğer 2 yaşındaysa 3. veya 4. yılda meyve vermeye başlar. Ancak ekonomik anlamda verimli hâle gelmesi için en az 6 yıl, ideal olarak ise 7 yıl beklenmesi gerekmektedir.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: Teşekkür ederim. Hasan Bey yıllık bakım maliyeti nedir? Bu meyveyi yaş olarak almak istediğiniz zaman kaç liraya alıyorsunuz?

Hasan Gödek: Biz küçük bir işletme olduğumuz için genel gübre, bakım ve budama gibi giderlerimiz oluyor. Yıllık 50 bin TL gibi bir giderimiz var. Trabzon hurmasını yaş olarak almak istediğimizde kendi toplayıcılarımızı götürüyoruz ve kilosu 15 liradan alıyoruz.

İsmail Şen: Bir dinleyicimiz, “Bu kadar ürün arasından neden Trabzon hurması yetiştirelim? Onu cazip kılan nedir?” diye bir soru sormuş. Bu soruyu birkaç cümleyle özetleyebilir misiniz?

Prof. Dr. Muharrem Özcan: Trabzon hurmasını bir kurtarıcı ürün olarak görmüyoruz. Ancak mevsim itibarıyla sonbahar ve kış döneminde piyasada bulunması ve son yıllarda farklı değerlendirme yöntemlerinin geliştirilmesi, bu ürünü daha cazip hale getiriyor. Her ne kadar limon gibi 7-8 ay ya da elma gibi uzun süre muhafaza edilemese de, çeşitli işleme yöntemleriyle pazarda daha uzun süre yer alabilmesi mümkündür.

Bağışıklık sistemi açısından değerlendirildiğinde, Trabzon hurması vitaminler bakımından oldukça zengindir. En büyük avantajlarından biri de lif içeriğidir. Günümüzde, bağırsak ve sindirim sistemi rahatsızlıkları ile bunlara bağlı kanserlerden korunmak için sağlık uzmanları günlük en az 30 gram diyet lifi alınmasını önermektedir. Trabzon hurması ise kabuğu ve meyve dokusundaki lifleriyle bu ihtiyacın karşılanmasına önemli katkı sağlar. Böylece hem lezzetli bir meyve tüketimi sağlanırken hem de sağlık açısından faydalı bir seçenek sunulmuş olur. Son dönemde meyve cipsleri popüler hale gelmiştir. Patates cipslerinin yerine daha sağlıklı bir alternatif olarak Trabzon hurması cipsleri de değerlendirilebilir. Kivi, elma gibi farklı meyvelerle karıştırılarak hazırlanacak paketler, hem çocuklar hem de yetişkinler için sağlıklı bir atıştırma olarak pazarda yer bulabilir. Ayrıca, yüksek antioksidan kapasitesi, C vitamini ve B vitamini içeriği sayesinde bağışıklık sistemini güçlendiren bir besin olarak öne çıkmaktadır.

Trabzon hurması çevre koşullarına uyum sağlayabilen bir üründür ancak belirli hassasiyetleri vardır. Örneğin, suyun az olması meyve doküsünü artırırken, aşırı su verilmesi meyvenin dokusunu gevşek hale getirebilir ve bu da kurutma sürecinde sıkıntılara yol açabilir. Ancak her tarımsal üretimde bazı zorluklar bulunur.

Trabzon hurması, iklim ve toprak koşullarına uygun alanlarda rahatlıkla yetiştirilebilir. Türkiye'nin hemen her bölgesinde tanınan bir ürün haline geldiği için, sadece dış pazar değil, iç pazar açısından da büyük bir potansiyele sahiptir. Ancak, en doğru üretim desenini belirleyebilmek için Trabzon hurmasının yanı sıra alternatif ürünler de değerlendirilmelidir.

dirilmelidir. Çiftçilerimiz, en ekonomik ve sürdürülebilir üretim modelini belirlemek adına Tarım İlçe Müdürlükleri, araştırma enstitüleri ve ziraat fakültelerinden bilgi alarak doğru adımlar atabilirler.

İsmail Şen: Çok teşekkür ediyorum. Kapanış konuşması için sözü İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'a bırakıyorum.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap: Programımıza değerli katkılarından dolayı; Sayın Prof. Dr. Muharrem Özcan'a, Sayın Dr. Nilüfer Aksu Uslu Hanımefendiye ve Sayın Hasan Gödek Bey'e teşekkür ediyoruz. Bizleri izleyenler yine çok önemli bilgiler verdiler.

İstanbul Ticaret Borsası olarak yaptığımız programları film olarak YouTube kanalımıza yüklüyoruz. Ayrıca, Basın bülteni olarak servis ediyoruz. Web sitemizde ve dergimizde toplantının ayrıntılarına yer veriyoruz. E-kitap ve basılı kitap olarak da yayınlıyoruz. Ayrıca burada dile getirilen sorun ve çözüm önerilerini de TOBB vasıtasıyla ilgili bakanlıklara ulaştırıyor, takipçisi oluyoruz. Bu programımızın Trabzon hurması yetiştiriciliğine katkıda bulunacağı inancıyla, değerli panelistlerimiz ve siz izleyenlere teşekkür ediyor, saygılar sunuyorum.

BASIN YANSIMALARI

Trabzon hurmasının değeri bilinmiyor

Türkiye'de üretim miktarı 1990'larda 20 ile 25 bin ton arasında olan Trabzon hurması, en son verilere göre 127 bin tona ulaştı. Birçok ülkede Trabzon hurmasının reçeli, marmelatı, pekmezi ve sirkesi endüstriyel olarak üretiliyor. Oysa Türkiye'de böyle bir üretim yok

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatıldığı 'Altın Tohumlar' projesinde bu ay Trabzon hurması ele alındı. Toplantıda konuşan İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, Trabzon hurmasının geniş kullanım alanına sahip bir meyve olmasına rağmen yeterince değerlendirilmediğine dikkati çekerek, Türkiye'de genellikle taze meyve olarak tüketildiğini, kurutulmuş olarak pazarlandığını ve reçelinin yapıldığını fakat meyvede endüstriyel imalata henüz geçemediğini anlattı. Dünyada meyvenin kullanım alanının daha geniş olduğunu belirten Kasap, "Birçok ülkede Trabzon hurmasının reçeli, marmelatı, pekmezi ve sirkesi endüstriyel olarak üretiliyor.

Biz bu meyveyi ne kadar iyi değerlendirebilirsek o kadar katma değer katmış oluruz" ifadesini kullandı.

En iyi verimi alacak yerde üretilmeli

Ondokuz Mayıs Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Muharrem Özcan da meyvenin kiş aylarında eksi 18 dereceye kadar dayanabilmesinden dolayı 40 ilde üretilmediğini dolay 40 ilde üretilmediğini getirerek, "Bölge ekolojisini iyi değerlendirmek gerekiyor. Bir ürünü çok üretmek değil, en iyi verim alınacak bölgede üretmek gerekiyor" değerlendirmesinde bulundu. Özcan, Türkiye'de Trabzon hurması üretiminin ve verimliliğin artmasıyla ürünün katma



değerinin yükseldiğine işaret ederek şunları kaydetti: "Üretim miktarı 1990'larda 20 ile 25 bin ton arasındayken, en son verilere göre 127 bin tona ulaştı. Ağaç başına ortalama verim 70 kilogram, bu rakam ticari bahçelerde 140 ila 150 kilogram civarında. Şu an 3 milyon Trabzon hurması ağacımız mevcut. 1 milyon ağaç ise henüz verim çağına girmedi. Bunlarla beraber üretim 40 ila 50 bin

ton artış gösterecek."

Pazarlama endişesi var!

Trabzon hurması üreticileri Hasan Gödek ise sınırlı sayıdaki üretici olarak kooperatifleşemediklerini ve pazarlamada ortak hareket edemediklerini belirterek, "Kardeleniz Bölgesindeki üreticiler, bakımı zahmetsiz olan fındık ve çaya yöneliyor. Biz de bu yüzden falez üzerine üretim yapıyoruz. Üreticiler, ürünlerinin ellerinde kalması korkusuyla Trabzon hurmasına yönelmiyor. Devletimiz, yeni üreticilere teşvik vermedi ve üretilen taban fiyat belirlenmedi" görüşlerini paylaştı. Türkiye'de Trabzon hurması üretiminde Hatay, Adana, Denizli, Bilecik ve Amasya öne çıkıyor.

EKONOMİ SERVİSİ/AA

YENİ MESAJ

Trabzon hurmasının değeri bilinmiyor

Türkiye'de üretim miktarı 1990'larda 20 ile 25 bin ton arasında olan Trabzon hurması, en son verilere göre 127 bin tona ulaştı. Birçok ülkede Trabzon hurmasının reçeli, marmelatı,

pekmezi ve sirkesi endüstriyel olarak üretiliyor. Oysa Türkiye'de böyle bir üretim yok. Türkiye'de Trabzon hurması üretiminde Hatay, Adana, Denizli, Bilecik ve Amasya öne çıkıyor. ● 5'TE



Trabzon Hurması Üretimi Beş Kat Arttı



İstanbul Ticaret Borsası'nın katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlattığı "Altın Tohumlar" projesinde bu ay "Trabzon Hurması" konusu ele alındı. Toplantıda konuşan Ondokuz Mayıs Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümü hocası Prof. Dr. Muharrem Özcan, Türkiye'de Trabzon hurması üretiminin son 25 yıldır beş kat arttığını belirterek, "Üretim miktar 20-25 bin tondan 127 bin tona ulaştı. Bu önemli ürünün bir taraftan ekimini yaygınlaştırırken, diğer taraftan katma değeri yüksek ürünlere de yönelmeliyiz" dedi. Toplantıda Trabzon Hurması Üretimini yaygınlaştırması için, endüstriyel imalata geçilmesi, bölgenin doğru seçilmesi, yerel çeşitlerin kullanılması, taban fiyatı uygulaması ve kooperatifleşme gibi öneriler gündeme geldi. Online gerçekleştirilen ve herkese açık olan toplantının açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, moderatörlüğünü İSTİB Genel Sekreter Yardımcısı İsmail Şen yapıp, Toplantıya, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. Muharrem Özcan, Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü araştırmacılarından Dr. Nilüfer Aksu Uslu ve Trabzon Hurması üreticisi Hasan Gödek konuşmacı olarak katıldı. "Katma Değeri Üretim için Endüstriyel İmalata Geçilmesi" Trabzon hurmasında geniş kullanım alanına sahip bir meyve olmasına rağmen yeterince değerlendirilmediğini altını çizen İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, "Türkiye'de Trabzon hurması genellikle taze meyve olarak tüketiliyor veya kurutulmuş olarak pazarlanıyor. Az miktarda regalinin yapıldığı da biliyoruz ama endüstriyel imalat sınırlı yok. Oysa dünya genelinde bu meyvenin çok daha geniş bir kullanım alanına sahip olduğu görülmektedir. Japonya'da hurmadan şeker üretiliyor. Ayrıca ülkenin ünlü tatlılarından biri Trabzon hurmasıyla hazırlanıyor. Biz bu meyveyi ne kadar iyi değerlendirebiliriz? Bölge Seçimi, Tüm Ürünlerin Kaderini Belirliyor" Ozd Prof. Dr. Muharrem Özcan, Trabzon Hurmasının kiş a dolay 40 ilde ürettiğini belirterek, "Trabzon Hurması ilde üretimine sebebiyet veriyor. Bölge ekolojisini değil, en iyi verim alınacak bölgede üretmek gerekiyor



"ALTIN TOHUMLAR" PROJESİNDE BU AY "TRABZON HURMASI" KONUSULDU

İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, Trabzon hurması üretimini yaygınlaştırması için endüstriyel imalata geçilmesi, bölgenin doğru seçilmesi, yerel çeşitlerin kullanılması, taban fiyatı uygulaması ve kooperatifleşme gibi öneriler gündeme geldi. Toplantıda açılış konuşması yapan İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, Trabzon hurmasının geniş kullanım alanına sahip bir meyve olmasına rağmen yeterince değerlendirilmediğini dikkati çekerek, Türkiye'de genellikle taze meyve olarak tüketildiğini, kurutulmuş olarak pazarlandığını ve regalinin yapıldığını, fakat meyvede endüstriyel imalata henüz geçilmediğini anlattı. Dünyada meyvenin kullanım alanının daha geniş olduğunu belirten Kasap, "Birçok ülkede Trabzon hurmasında reçel, marmelat, pekmez ve sirkeli endüstriyel olarak üretiliyor. Biz bu meyveyi ne kadar iyi değerlendirebiliriz, o kadar katma değer kazanır oluruz." ifadesini kullandı. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Muharrem Özcan da meyvenin ke aylarında elki 12 dereceye kadar dayanabildiğini dolay 40 ilde ürettiğini dile getirerek, "Bölge ekolojisini iyi değerlendirmek gerekiyor. Bir ürünü çok üretmek değil, en iyi verim alınacak bölgede üretmek gerekiyor." değerlendirmesinde bulundu. Özcan, Türkiye'de Trabzon hurması üretiminin ve verimliliğinin artmasıyla ürünün katma değerinin yükseldiğine işaret ederek şunları kaydetti: "Üretim miktarı 1990'larda 20 ile 25 bin ton arasındayken, en son verilere göre 127 bin tona ulaştı. Ağaç başına ortalama verim 70 kilogram, bu rakam ticari bahçelerde 140 ile 150 kilogram civarında. Şu an 3 milyon Trabzon hurması ağacımız mevcut. 1 milyon ağaç ise henüz verim çağına girmemiş. Bunlarla beraber üretim 40 ila 50 bin ton artış gösterecek." Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü araştırmacılarından Dr. Nilüfer Aksu Uslu ise enstitünün güncel çalışmaları ve üreticilerin sorunlarına yönelik çözüm önerilerinden bahsetti. Enstitü olarak 8 yerel çeşit ürettiklerini ve bu konuda yeni üretim girişimlerine devam ettiklerini anlatan Uslu, "Üreticiler verimliliği yüksek sertifikalı tohumlarla bahçelerini yenileyerek üretimi artırmalı. Ayrıca son dönemde kalvergeni kokarcanın 300'den fazla bitkili estiklesmesinden dolayı böceğin doğal düşmanı olan samuray arısının üretimi ve doğaya salımı çalışmalarını sürdürüyoruz." ifadelerini kullandı. Trabzon hurması üreticisi Hasan Gödek ise sınırlı sayıda üretici olarak kooperatifleşmediklerini ve pazarlamada ortak hareket edemediklerini belirterek, "Bölgeimizdeki üreticiler, bakımı zahmetli olan fındık ve çaya yöneliyor. Biz de bu yüzden talep üzerine üretim yapıyoruz. Üreticiler, ürünlerinin ellerinde kalmaması korkusuyla Trabzon hurmasını yememiyor. Devletimiz, yeni üreticilere teşvik vermesi ve üründe taban fiyat belirlenmesi." görüşlerini paylaştı.



Trabzon Hurması Üretimi Beş Kat Arttı



İstanbul Ticaret Borsası'nın katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatılan "Altın Tohumlar" projesinde bu ay "Trabzon Hurması" konusu ele alındı. Toplantıda konuşan Ondokuz Mayıs Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümü hocası Prof. Dr. Muharrem Özcan, Türkiye'de Trabzon hurması üretiminin son 25 yılda beş kat arttığını belirtti. "Üretim miktarı 20-25 bin tonlaardan 127 bin tona ulaştı. Bu önemli ürünü bir tarıftan etkinliği yaygınlaştırarak, diğer taraftan katma değeri yüksek ürünlere de dönüştürdü" dedi. Toplantıda Trabzon Hurması üretiminin yaygınlaşması için; endüstriyel imalata geçilmesi, bölgenin doğru seçilmesi, yerel çeşitlerin kullanılması, taban fiyat uygulaması ve koöpe güdüme geldi. Online gerçekleştirilen ve herkeste açık olan toplantının açılı konuş. Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, moderatörlüğünü İSTİB Genel Sekreteri yaptı. Toplantıya, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümü öğretim üyü Özcan, Karadeniz Tıbbi Araştırma Enstitüsü araştırmacılarından Dr. Nilüfer Aksu i üreticisi Hasan Gödek konuşmacı olarak katıldı. "Katma Değeri Üretim için Endüs Trabzon hurması geniş kullanım alanına sahip bir meyve olmasına rağmen yeteince değerdendirilmediğine ilişkin gözlemlerinden biri Trabzon hurmasıyla hazırlanıyor. Hatta Japonya'da lı bile bulunuyor. Birçok ülkede Trabzon hurması reçel, marmelat, pekeme ve s üretiliyor. Biz bu meyveyi ne kadar iyi değerdendirilirse o kadar katma değer ka Bölge Seçimi, Tom Ürünlerin Kaderini Belirliyor" BTSD Bir Haftada 5 Ülkeden Bı Ağırladı Ondokuz Mayıs Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümü hocası Prof. Dr. Mu Hurması'nın fiyatında -18 dereceye kadar düşme riskine öngörülen dolay 40 il. "Trabzon Hurması'nın adaptasyon yeteneğinin yüksek olması, ürünün 40 ilde



Trabzon Hurması İçin Yeni Projeler

İSTİB, 'Altın Tohumlar' projesi ile Trabzon hurması üretimini artırmak için önlemler geliştiriyor.

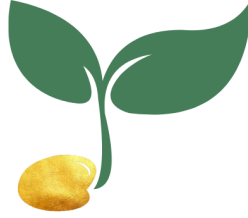
İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatılan "Altın Tohumlar" projesinde bu ay Trabzon hurması ele alındı. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, Trabzon hurması üretiminin yaygınlaşması için endüstriyel imalata geçilmesi, bölgenin doğru seçilmesi, yerel çeşitlerin kullanılması, taban fiyat uygulaması ve kooperatifleşme gibi önlemler gündeme geldi. Toplantıda açılı konuşmasını yapan İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, Trabzon hurması'nın geniş kullanım alanına sahip bir meyve olmasına rağmen yeterince değerdendirilmediğine dikkat çekerek, Türkiye'de genellikle taze meyve olarak tüketildiğini, kurutulmuş olarak pazarlandığını ve reçelinin yapıldığını, fakat meyvede endüstriyel imalata henüz geçilmediğini anlattı. Dünyada meyvenin kullanım alanının daha geniş olduğunu belirten Kasap, "Birçok ülkede Trabzon hurması'nın reçel, marmelat, pekeme ve sirkesi endüstriyel olarak üretiliyor. Biz bu meyveyi ne kadar iyi değerdendirilirse o kadar katma değer katmış oluruz." ifadesini kullandı. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Muharrem Özcan da meyvenin kıy aylarında eksi 18 dereceye kadar dayanabildiğinden dolayı 40 ilde üretildiğini dile getiren, "Bölge ekolojisi'ni değerdendirilmemesi gerekiyor. Bir ürünün çok üretmek değil, en iyi verim alınacak bölgede üretmek gerekiyor." değerdendirilmediğini bulundu. Özcan, Türkiye'de Trabzon hurması üretiminin ve verimliliğinin artmasıyla ürünün katma değerinin yükseldiğine işaret ederek şunları kaydetti: "Üretim miktarı 1990'larda 20 ille 25 bin ton arasındayken, en son verilere göre 127 bin tona ulaştı. Ağaç hasatına ortalaması verim 70 kilogram, bu rakam ticari bahçelerde 140 ila 150 kilogram civarında. Şu an 3



Trabzon Hurması Üretiminde Endüstriyel İmalat Önerileri

İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatılan "Altın Tohumlar" projesinde bu ay Trabzon hurması ele alındı.

İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTİB) katma değeri yüksek tarımsal ürünlerin yaygınlaştırılması amacıyla başlatılan "Altın Tohumlar" projesinde bu ay Trabzon hurması ele alındı. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, Trabzon hurması üretiminin yaygınlaşması için endüstriyel imalata geçilmesi, bölgenin doğru seçilmesi, yerel çeşitlerin kullanılmasını, taban fiyat uygulaması ve kooperatifleşme gibi öneriler gündeme geldi. Toplantıda açılı konuşmasını yapan İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, Trabzon hurması'nın geniş kullanım alanına sahip bir meyve olmasına rağmen yeterince değerdendirilmediğine dikkat çekerek, Türkiye'de genellikle taze meyve olarak tüketildiğini, kurutulmuş olarak pazarlandığını ve reçelinin yapıldığını, fakat meyvede endüstriyel imalata henüz geçilmediğini anlattı. Dünyada meyvenin kullanım alanının daha geniş olduğunu belirten Kasap, "Birçok ülkede Trabzon hurması'nın reçel, marmelat, pekeme ve sirkesi endüstriyel olarak üretiliyor. Biz bu meyveyi ne kadar iyi değerdendirilirse o kadar katma değer katmış oluruz." ifadesini kullandı. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Muharrem Özcan da meyvenin kıy aylarında eksi 18 dereceye kadar dayanabildiğinden dolayı 40 ilde üretildiğini dile getiren, "Bölge ekolojisi'ni değerdendirilmemesi gerekiyor. Bir ürünün çok üretmek değil, en iyi verim alınacak bölgede üretmek gerekiyor." değerdendirilmediğini bulundu. Özcan, Türkiye'de Trabzon hurması üretiminin ve verimliliğinin artmasıyla ürünün katma değerinin yükseldiğine işaret ederek şunları kaydetti: "Üretim miktarı 1990'larda 20 ille 25 bin ton arasındayken, en son verilere göre 127 bin tona ulaştı. Ağaç hasatına ortalaması verim 70 kilogram, bu rakam ticari bahçelerde 140 ila 150 kilogram civarında. Şu an 3 milyon Trabzon hurması ağacına mesul, 1 milyon ağaç ise henüz verim çağına girmemiş. Bunlarla beraber üretim 40 ila 50 bin ton arası gösterecek." Karadeniz Tıbbi Araştırma Enstitüsü araştırmacılarından Dr. Nilüfer Aksu, bu meyvenin güncel çalışmaları ve üreticilerin sorunlarına yönelik çözüm önerilerinden bahsetti. Enstitü olarak 8 yerel çeşit ürettiklerini ve bu konuda yeni üretim girişimlerinde devam ettiklerini anlattı. "Üreticiler verimliliği yüksek sertifikalı tohumlarla bahçelerini yenileyerek üretimi artırmak. Ancak son dönemde bahçelerimizde bulunan 300'den fazla bitkiyi etkilemesinden dolayı bölgemizi doğal dengeyi olan sınırları aşmamak için üretimi ve doğaya salınan çalınmalarını sınırlandırmak." ifadesini kullandı. Trabzon Hurması Üreticisi Hasan Gödek ise sirke saydıkları üreticiler olarak kooperatifleşmelerini ve pazarlamada ortak hareket edemediklerini belirtti. "Bölgemizdeki üreticiler, bakımı zahmetli olan ürün ve çaya yönlüyor. Biz de bu yüzden talep üzerine üretim yapıyoruz. Üreticiler, ürünlerinin eldivane kalması korkusuyla Trabzon hurması sevdiğini düşünürken, dedikleri, yeni ürünlerle de yetmek ve ürünüce taban fiyat belirlemek" görüşlerini paylaştı. Kaynak: AA / Bahar Yazıcı - İkonoz



altın tohumlar

katma değerli tarım

TOPLANTININ TAMAMINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ





altın tohumlar

katma değerli tarım



istanbulticaretborsasi

istib1924

İSTANBUL TİCARET BORSASI
ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

www.istib.org.tr