

OMÜ'den 'KUTSAL' zeytin!

Ondokuz Mayıs Üniversitesi (OMÜ) Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünde likopen zengini, güz yemişinin üretim sahaları genişletiliyor

OMÜ Ziraat Fakültesi Dekan Yardımcısı Prof. Dr. Hüseyin Çelik, 7 yıl önce fakültenin 2 dönümlük araştırma ve uygulama sahasında güz yemişi yetiştirmeye başladıklarını, zamanla üretim alanlarını genişletmek için Samsun dışında Giresun, Ordu ve Rize'de de çalışmalar yaptıklarını söyledi.

Bugüne kadar 4 ilde 15 dönüme yakın güz yemişi bahçesi kurdukları



larını belirten Çelik, güz yemişinin domatese göre 18 kat likopen içerdiğini, eski çağlarda güz yemişinin "kutsal zeytin" olarak adlandırıldığını vurguladı.

Prof. Dr. Çelik, hedeflerinin 5 yıl içinde güz yemişi ekim alanını 25 dönüme çıkarmak olduğunu aktardı.

KANSERE KARŞI GÜÇLÜ BİR ANTIOKSİDAN

Kanser vakalarının sayısının her geçen yıl arttığını, sağlıklı beslen-

menin kansere yakalanma riskini azalttığını hatırlatan Çelik, likopenin güçlü kansere karşı güçlü bir antioksidan olduğunu belirtti. Likopenin, birçok kanser hastalığının önlenmesinde etkin bir madde olduğunun altını çizen Çelik, bu açıdan güz yemişi ekim alanlarının genişletilmesini ve tüketiminin artırılmasını önemsediklerinin altını çizdi.

"SIKÇA TÜKETİLMESİNİ İSTİYORUZ"

"Yapılan araştırmalara göre, likopen maddesi özellikle prostat ve meme kanseri görülme riskini azaltıyor." diyen Çelik, şöyle devam etti:

"Bu nedenle Karadeniz Bölgesi'nde yaygınlaştırmaya çalıştığımız güz yemişi meyvesi ile prostat ve meme kanserine yakalanma riskini azaltmayı amaçlıyoruz. İnsanların bu meyveyi sıkça tüketmesini istiyoruz. Güz yemişi Çin, Pakistan, Hindistan, Japonya ve Kore'de oldukça yaygın tüketiliyor.

Meyve Asya'dan dünyaya yayıldı, 1800'lü yıllarda Amerika ve İngiltere'ye taşındı."

Çelik, güz yemişinin taze meyve, meyve suyu, pekmez, pestil, reçel, jöle, sos, kuru meyve olarak tüketilebildiğini, yaprak,

kök ve çiçeklerinden ise ilaç sanayisinde yararlanıldığını sözlerine ekledi.

AA

