

Samsun OMÜ'den tüm Türkiye'ye

# Light ayçiçek yağı!

**Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi (OMÜ) Ziraat Fakültesi'nde yağ oranı düşük ayçiçeği üretilmesi için 15 yıl önce başlatılan çalışmada sona gelindi**



tesisi  
Bölümü  
Dr. Selim Aytaç tarafından yürütülen proje kapsamında çerezlik ayçiçeği çeşit islahı çalışması başlatıldı. Yaklaşık 15 yıldır süren çalışmada sona gelindi.

Samsun OMÜ  
Ziraat Fakültesi  
Tarla Bitkileri  
Öğretim Üyesi Doç.

## **VÜCUDA FAZLA YAĞ VERMEYECEK**

Doç.Dr. Aytaç, projede amaçlarının tüketici tarafından kabul edilebilir özellikte ürün elde etmek ve yağ oranı, meyve büyüklüğü, kabuk kalınlığı, iç oranı, tane rengi gibi özelliklerde islah çalışması yapmak olduğunu söyledi. Doç.Dr. Aytaç, "Bu çalışmanın bir ayrı özelliği yağ oranı düşük bir çeşit çıkarabilmek. Çalışmaya 2002 yılında başladık. 15 yıldan bu yana sürüyor. Türkiye'nin her tarafında üretilmekte olan çerezlik ayçiçeği çeşitlerini topladık. Bunları bir karışım haline getirdik. Sürekli tek bitki seleksiyonu yaptık. 3 yıl öncesine kadar bu çalışma devam etti. Gözlemlerimiz sonucunda verimlilik, tabla çapı ve büyüklüğü, tane dolgunluğu ve oranı, bitkinin gelişim durumu, hastalıklara dayanıklılık oranı gibi oranlara baktık, bundan dolayı seçimler yaptık. Nihai tüketici yani müşteri tarafından kabul edilebilir özellikte ve yağ oranı düşük, tüketildiği zaman vücuda fazla yağ vermeyecek olan çerezlik ay-

çiçeği çeşitleri islah etmeye çalışıyoruz. Çalışmada artık sona gelindi. 3 veya 4 yıl sonra bir aksilik çıkmazsa çeşidimiz ortaya çıkmış olacak" dedi.

## **LIGHT YA DA ZERO YAĞ!**

Ayçiçeğindeki yağ oranını yarı yarıya düşüreceklerini kaydeden Doç. Dr. Aytaç, "Bu çekirdek için light özellik diyebiliriz. Normalde ayçiçeği yağ bitkisidir, yağ oranı yüksektir. Ama çerezlik tiplerde biz yağ oranının düşük olmasını istiyoruz. Bu hem sivilce çıkmasını diye olabilir, kilo alınmasını diye olabilir, birçok nedenleri var. Yağ oranı-

nı düşük olmasını istememizin sebebi bu. Normalde yağlık ayçiçeklerin yağ oranı yüzde 50 civarındadır, biz yüzde 25'in altına düşürmeyi planlıyoruz. Yarı yarıya yağ oranını aşağı çekeceğiz. Hedefimiz yüzde 21-22 oranı. Mutlaka ilgi görecektir. En azından bir farklılık oluşturacağız. Türkiye'de çerezlik ayçiçeği çeşitlerimiz var. Bir farklı bir şey oluşturmalıyız ki ön plana çıksın. Light çekirdek diyebiliriz. Biz pazarlamasını yapmayacağız. Sadece islah çalışmasını yapıyoruz. Alan firma 'light' der, 'zero yağ' der; bunları kullanabilirler" diye konuştu.

