

# KENEVİR KÜSPESİ YEMİNİN ETKİSİ

Ondokuz Mayıs Üniversitesi (OMÜ) Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü Yem Teknoloji Hayvan Besleme Ana Bilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ergin Öztürk, kenevir küspesinin hayvan yeminde kullanımına yönelik deneme çalışmaları yürüttüklerini belirterek, "Bunlardan biri, yumurta tavuklarında kenevir küspesini kullanabilme imkanları. Yumurta tavuğu



Öztürk, Samsun'da geliştirilen Narlısaray ve Vezir kenevir çeşitleri ile ilgili, "Etlik Piliçlerde Kenevir Küspesinin Fitaz Enzimi İlavesi ve Isıl İşlemle Uygulaması Projesi" üzerinde çalıştıklarını söyledi.

OMÜ'nün kenevir konusunda en çok çalışma yapan üniversitelerin başında geldiğine işaret eden Öztürk, "İnşaat mühendisliğinden tıp fakültesine, sağlık bilimlerinden uzay mühendisliğine

denememiz sonuçlandı ve çok güzel sonuçlar elde ettik." dedi.

kadar birçok alanda araştırma yapılıyor. Kenevir alanında 40'a yakın araştırma yürütülüyor." diye konuştu.

**"Çok güzel sonuçlar elde ettik"**

Kenevir yağının çok kıymetli olduğunu, birçok alanda değerlendirildiğini anlatan Öztürk, şöyle devam etti: "Farmakolojide, tıpta, sağlık alanında çok değerli bir ürün. Elbiseden araba yapımına kadar birçok alanda değerlendiriliyor.

Aslında değerlendirilmeyen kısmını kullanıyoruz. Bu da kenevirin yağı alındıktan sonra kalan, küspe dediğimiz kısım. Kenevirin kendisi de küspesi de çok kıymetli. Proteinin yüzdesi

oldukça iyi. Yağ asidi kompozisyonu çok ideal. Özellikle omega 3 yağ asitlerince çok zengin olması aranan bir özellik. Mineral ve vitamin değerleri de aynı şekilde güzel. Bunların hepsini bir araya getirdiğimizde çok güzel bir hayvan yemi. Bunları dikkate alarak hayvan yeminde birkaç deneme birden yürütmeye başladık. Bunlardan biri, yumurta tavuklarında kenevir küspesini kullanabilme imkanları. Yumurta tavuğu denememiz sonuçlandı ve çok güzel sonuçlar elde ettik."

**"Dünyanın en kaliteli küspesi"**

Kenevir küspesinden elde edilen yemle beslenen tavukların yumurtalarının kalitesinin arttığını vurgulayan Öztürk, şunları söyledi: "Özellikle yumurtanın sarı rengini koyulaştırdı. Bu, aynı zamanda

vitamin A değerinin yükselmesi anlamına geliyor. Bir diğer özelliği, yumurta kabuk kalitesini iyileştirdi. Bu da kırık çatlak oranını azaltıyor. Dolayısıyla kuluçkaya konulduğunda randımanına olumlu etkisi olacaktır. Mikrobiyel bulaşma da aynı şekilde azalıyor. Özetle yumurtanın kabuk kalitesinde, iç kalitesinde iyileşme meydana getiriyor. Aslında soya küspesi yerine kullanılabilecek bir ürün, ikame olabileceği bir ürün anlamına geliyor. Çünkü soya küspesi, dünyanın en kaliteli küspesi olarak biliniyor." Kenevir küspesinin soğuk sıkım yöntemiyle elde edilmesi halinde anti besin maddeleri nedeniyle olumsuz etki oluşup oluşmadığını anlatan Öztürk, ısıtma işleminin daha iyi

sonuç alınabileceğini belirtti.

**Etkileri**

**araştırılıyor**

Öztürk, ikinci çalışmalarını etlik tavuklar üzerinde yaptıklarını dile getirerek, şunları kaydetti: "Yumurta tavuklarında elde ettiğimiz sonuçları baz alarak, soğuk sıkım yönteminde elemine edilemeyen anti besin faktörlerin giderilmesine yönelik proje geliştirdik. Bu projede etlik piliçlerde belli sıcaklıklarda fırınlama işlemi yaptık. Denemelerimiz sürüyor. Elde ettiğimiz sonuçlar olumlu gidiyor. Hayvanların sağlıkları da performansları da iyi. Hayvanların canlı ağırlıklarına, performanslarına bakacağız, sonra sindirim sistemlerindeki parametrelerine bakacağız. Arkasından mikroorganizma sayılarına bakacağız. Sindirim sisteminde

bulunan bakterilerin ne kadar yararlı, ne kadar zararlı, bunları tespit edeceğiz. Hastalıklara karşı direnç ne düzeyde geliyor. Denemelerin sonucunda patente gidecek ürün olabilir mi, bunlara da bakacağız. Şu anki haliyle bunu hayvan beslemede kullanılabileceğiz. Ürünlerin kalitesini, lezzetini artırma özelliği var. Bugüne kadar elde ettiğimiz sonuçlar, ürünümüzün kaliteli olduğunu gösteriyor." Narlısaray ve Vezir kenevir çeşitlerinin hayvan denemelerini ilk defa yaptıklarının altını çizen Öztürk, "Kenevirin elbette çeşitleri dünyada var. Onların deneyleri yapılmış. Bizim araştırmamızın orijinalliyi burada, yeni geliştirilen çeşitleri deniyoruz. Amacımız çeşitlerimizin kalitesini, hayvan beslemede kullanılabilirliğini ortaya koymak." dedi.

