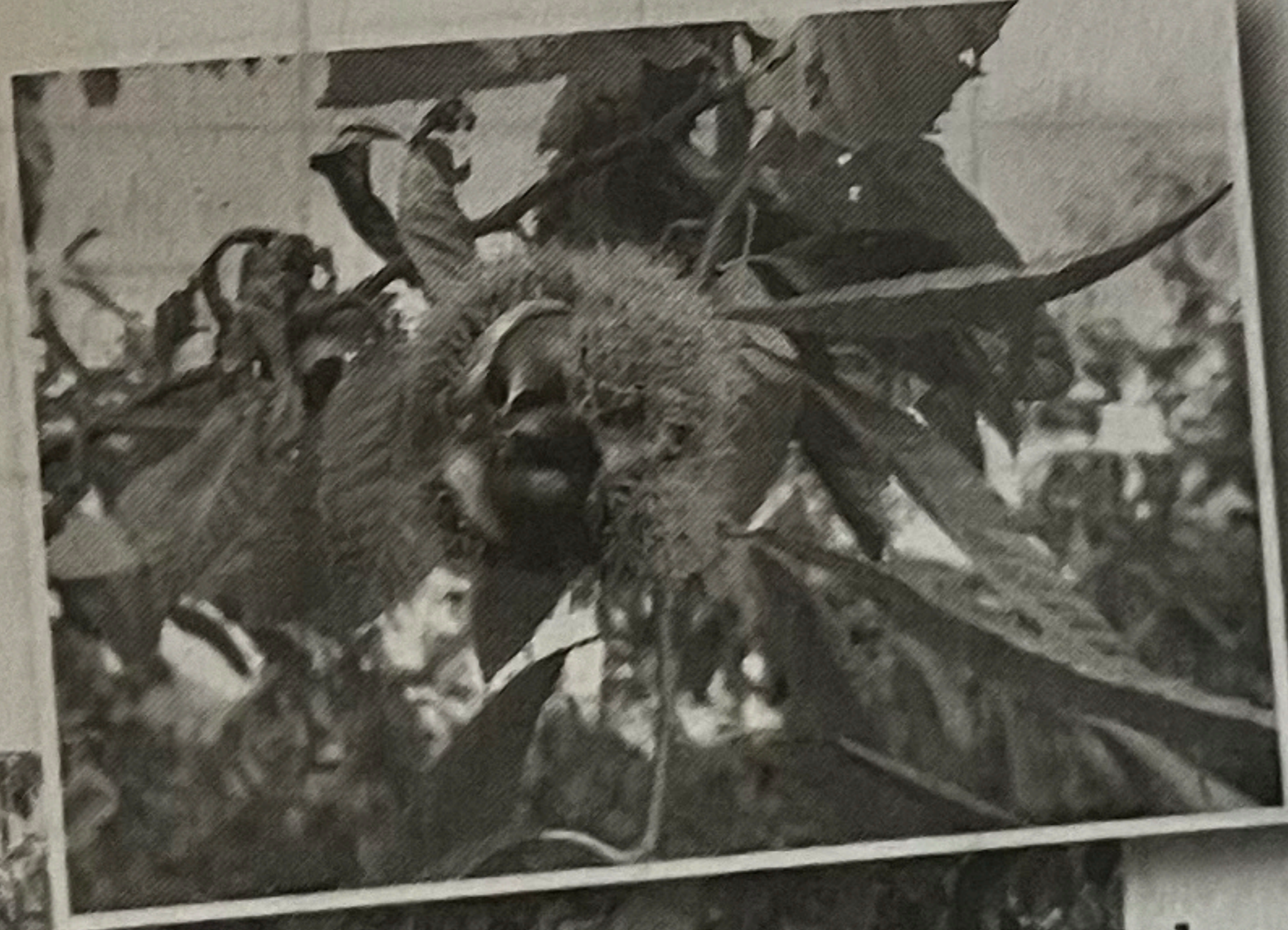


Gal Arısı'na dayanıklı kestane hasadı başladı

Ondokuz Mayıs Üniversitesi (OMÜ) Ziraat Fakültesi tarafından geliştirilen gal arısına dayanıklı kestane çeşitlerinin hasadına başlandı

ATAKUM ilçesi Kaya Güney Mahallesi'nde bulunan Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ali Nihat Gökyiğit Araştırma Merkezi'nde yetiştirilen kestaneler olgunlaştı. Ziraat Fakültesi tarafından geliştirilen Akyüz, Ali Nihat, Betizak ve Macit 55 kestane çeşitlerinin hasatları yapıldı. 'Kestane düşmanı' olarak bilinen 'gal arısı'na karşı dayanıklı olan Akyüz, Ali Nihat, Betizak çeşitleri özellikle iri taneli olması ve lezzetiyle dikkat çekiyor.

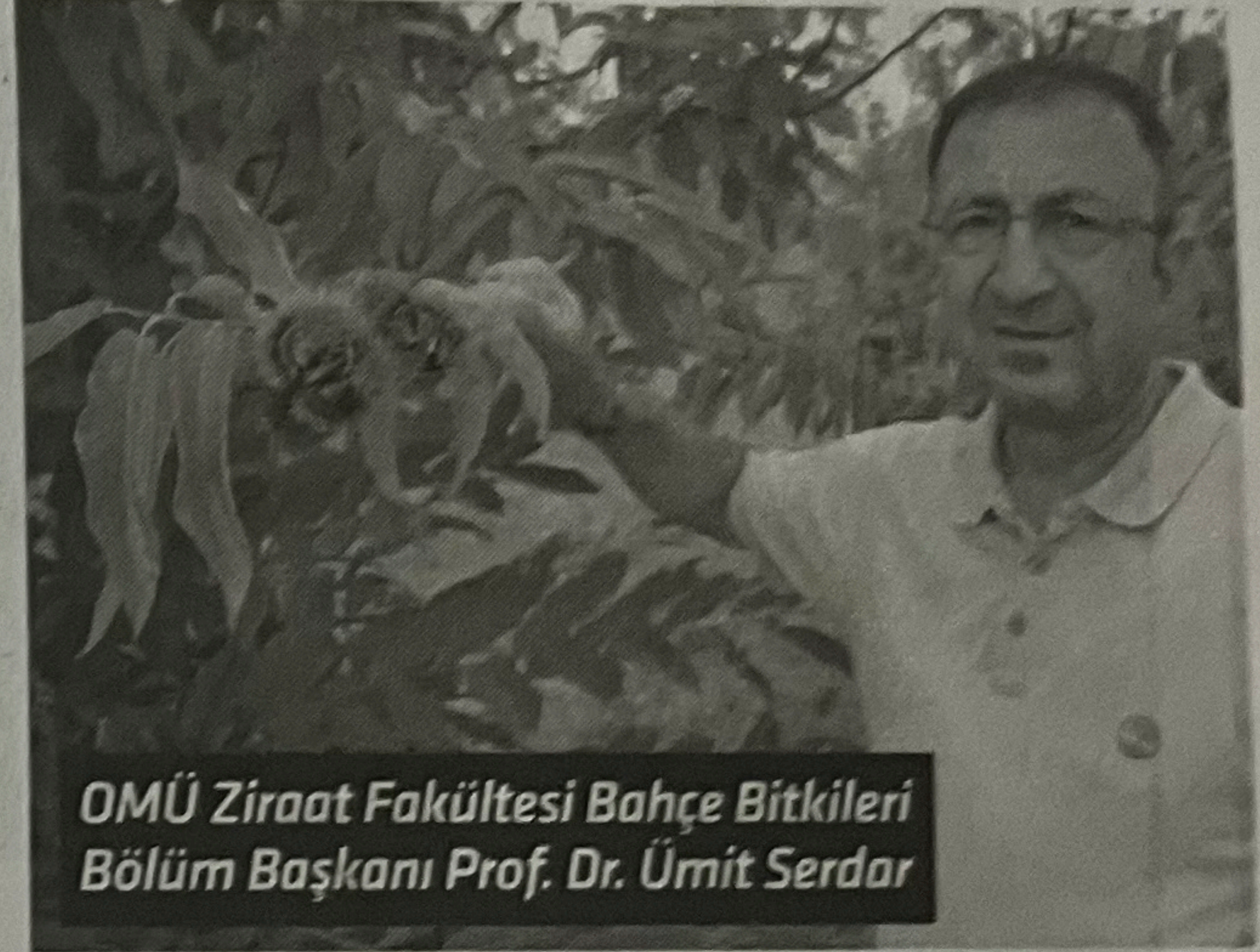


MELEZLEME ÇALIŞMALARI

OMÜ Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ümit Serdar, kestane hasadına başladıklarını belirterek, "Önce A grubu kestaneler dediğimiz kar-

maşık melezler olan 'Akyüz, Macit 55 ve Ali Nihat' çeşitlerini hasat ettik. Bu çeşitlerden Ali Nihat ve Akyüz olanları gal arısına dayanıklıdır. Macit 55 ise bir miktar hassastır. Daha sonrasında Betizak çeşidi hasat olgunluğuna geldi. Birkaç gündür Betizak çeşidini

hasat ediyoruz. Betizak çeşidi bizim için çok önemlidir. Hem kestane kanserine hem de gal arısına tam dayanıklıdır. Bahçemizde daha sonra hasat edeceğimiz çeşit 'Marigoule' çeşididir. Marigoule çeşidi, verimi çok güzel ama gal arısına hassastır. Bahçemizde çok sayıda Marigoule ağacı vardır. Biz bu Marigoule çeşidinin hassas olması nedeniyle çeşit değiştirmeye gittik. Gal arısına dayanıklı 5-6 tane çeşit deni-



OMÜ Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ümit Serdar

yoruz. Marigoule üzerine aşı uyumu hangisi daha uyumlu diye deneme yapıyoruz. Bunun araştırması devam ediyor. Melezleme çalışmalarımız var. Betizak çeşidi ile biraz daha geç olgunlaşan çeşitlerle melezlemeler yapıyoruz. Böylece hem geç olgunlaşan hem de Betizak gibi gal arısına dayanıklı, kestane kanserine tolerant yeni çeşitler elde etmeyi amaçlıyoruz. Bizim burada yetiştirdiğimiz kestaneler iri olduğu halde lezzetli kestanelerdir. Lezzetini bulabilmek için bu kestanelerin soğuk hava deposunda ya da buzdolabında muhafaza edilmesi, daha sonra tüketilmesi gerekiyor" dedi.

OMÜ Ziraat Fakültesi 2010 yılından bu yana 20 dönümlük alanda araştırma çalışmalarını yürütüyor. Yaklaşık 300 kestane ağacının bulunduğu alanda yeni türler geliştiriliyor. Yetiştirilen yeni kestane fidanları Ziraat Fakültesi'nden temin edilebiliyor. İHA

