

Geçmişten Günümüze **ANTEPFISTIĞI** ve Türkiye'deki Durumu

Doç. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER*
Arş. Gör. Bayram YURT*

Antepfıstığı, bileşiminde bulunan yağ, protein ve karbonhidrat içeriğiyle yüksek kalorili bir enerji kaynağıdır. Yüksek düzeyde A ve B vitaminlerini içermekte ve Mineral maddelerden kalsiyum, fosfor ve potasyumca zengindir. Ayrıca insan beslenmesi açısından önemli olan esansiyel doymamış yağ asidinden linoleik asitçe zengindir.

* Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,

Ağaçları "altınağacı" veya "yeşil altın", meyveleri ise "meyvelerin kralı, kralların meyvesi" olarak bilinen ve Etiler döneminde meyve değeri öğrenilen ve kültüre alınan Antepfıstığı daha sonra Akdeniz çevresindeki mikroklimalara yayılmıştır. Miladi 1. yüzyılda Roma'ya, oradan da İspanya ve Fransa'ya yayılmıştır.

Antepfıstığının birinci gen merkezi Hindistan'ın kuzeyi ile Afganistan ve Tacikistan'ı da içine alan Orta Asya gen merkezi, ikinci gen merkezi ve kültür çeşitlerinin oluşum ve gelişim merkezi ise Anadolu, Kafkasya, İran ve Türkmenistan'ın yüksek kesimlerinden oluşan Yakın Doğu gen merkezidir.

Antepfıstığı Anacardiaceae familyası içerisinde Pistacia cinsine giren bir türdür. Bu cins içerisinde 11 tür bulunmaktadır. Bunlar birbirleri üzerine aşılabilir. Bunlar içerisinde ekonomik olarak önem kazanan tek tür Antepfıstığıdır.

Antepfıstığının ekonomik anlamda yetiştiriciliğine gen merkezlerinden olan Türkiye, İran ve Afganistan gibi ülkelerde başlanmıştır. Bu meyvemiz önceleri memleketimizde Şam fıstığı adı ile tanınıyordu. Bunun nedeni ticareti-

nin bu memleket kanalı ile yapılmasıydı. Esasında Şam'da üretilen Antepfıstığı miktarı çok düşüktür. Ancak daha sonra bölgede kültürün eskilere dayanması ve çok üretilmesi göz önünde bulundurularak Antepfıstığı ismi verilmiştir.

ANTEPFISTIĞI MEYVESİNİN BİLEŞİMİ VE BESİN DEĞERİ

Antepfıstığı bileşimi ve besin değeri itibarıyla önemli bir meyvedir. Bileşiminde bulunan yağ, protein ve karbonhidrat içeriğiyle yüksek kalorili bir enerji kaynağıdır. Ayrıca insan beslenmesi açısından önemli olan esansiyel doymamış yağ asidinden linoleik asitçe zengindir. Birden çok bağ içeren yağ asitlerinin insan sağlığı bakımından, doğrudan kullanılabilir olmaları, vücudumuzda diğer gliserolipidler gibi hücre strüktürünü sağlama ve bunlardan derive olan diğer yağ asitlerinin yapılması gibi çok önemli işlevleri vardır. Bu yağ asitleri "F" vitamini olarak da isimlendirilirler ve günde en az 1 gr. alınmaları gereklidir. Bu bağlamda, bir iç fıstığının yaklaşık 1 gr. olduğunu ve bunun da yaklaşık %55-60 yağ içerdiği, %17 linoleik asit, %70 oleik asit bulunduğu göz önüne alınırsa, günde 10-12 adet iç fıstık yiyerek vücudun bir günde ih-

tiyaç duyduğu yağ asidi gereksinimi karşılanabilir.

Yüksek düzeyde A ve B1 (thiamin) vitaminlerini içerir. Mineral maddelerden kalsiyum, demir, fosfor ve potasyum gibi makro elementlerce zengindir. Türk ve İran Antepfıstığı çeşitlerinin besin içerikleri Çizelge 1'de verilmiştir.

Antepfıstığının Protein İçeriği:

Protein miktarı bakımından ortalama % 20-23.5 protein içeriğiyle sert kabuklu meyve türlerinin tamamından daha zengin, kuru baklagillerin değerlerine çok yakındır. Bu durum, proteinlerin hayvansal ve bitkisel tüm canlı hücrelerin protoplazmasının yapısını ve tüm hayvan dokularının temel maddesini, birçok hormon ve enzimlerin bileşenlerini oluşturması açısından oldukça önemlidir. Vücudun yeni dokularının yapımında ve eskimiş hücrelerin onarımında kullanıldıklarından ve vücutta azalan bu proteinin metabolik olaylar sonucu karbonhidrat ya da yağlardan karşılanması mümkün olmadığı için günlük olarak dışardan belirli miktarda proteinin yiyeclemlerle alınması gerekmektedir.

Antepfıstığının Yağ İçeriği:

Antepfıstığı meyvesi %53.8-56.4 gibi yüksek düzeyde yağ içermesine karşın badem dışındaki diğer sert kabuklu meyve türlerinden daha az yağlıdır. Yağın yüksek düzeyde enerji sağlayıcı özelliğinin yanında bileşiminde bulunan esansiyel yağ asitleri ile beslenmede önemli bir yeri vardır. İnsan beslenmesi açısından esansiyel yağ asitleri çoklu doymamış yağ asitleri olup antepfıstığı yağının bileşiminde bulunan linoleik doymamış yağ asiti miktarı %17'dir. Linoleik asit insanda üreme ve laktasyon fizyolojisini düzenleyici, arterioskleroziste kolesterol dağıtıcı katalizör olarak, hatta nitrat-nitrit zehirlenmesinde nitrozaminlerin oluşumunun önlenmesinde yine katalizör olarak rol oynamaktadır. Ayrıca antepfıstığında doymuş yağ asitlerinden palmitik ve stearik asitle doymamış yağ asitlerinden az miktarda palmitoleik, linolenik ve eikosenoik asit

Çizelge 1. Türk ve İran Antepfıstığı Çeşitlerinin Besin İçerikleri

	Türk Çeşitleri	İran Çeşitleri
Rutubet (%)	4.0	3.1
Yağ (%)	62.30	58.4
Protein (%)	20.83	17.8
Na (% x 0,001)	5.2	6.7
K (% x 0,001)	1087	1060
Ca (% x 0,001)	135	120
P (% x 0,001)	503.3	504.2
Fe (% x 0,001)	6.6	5.8
Cu (% x 0,001)	1.2	1.3

(Kaynak: Koroğlu 1997).

bulunmaktadır.

Antepfıstığının Karbonhidrat İçeriği:

Antepfıstığındaki karbonhidrat miktarı diğer sert kabuklu meyve türleriyle benzer oranlarda olup, yaklaşık miktarı %15.5-19 arasındadır. Karbonhidratlar insan ve hayvanların birinci derecede tüketim maddesi ve önemli enerji kaynağıdır. Proteinlerin enerji için fazla kullanımını kısıtlar.

Antepfıstığının Vitamin İçeriği:

Antepfıstığı vitaminler bakımından da oldukça zengindir. Sığırti ile karşılaştırıldığında vitamin A bakımından 3 kat, vitamin B1 bakımından da 11 kat daha zengin olduğunu yapılan araştırmalar göstermiştir. Antepfıstığında ortalama A vitamini 100 230 I.U.dır. Antepfıstığı ortalama 0.67-0.80 mg/100 g B1 vitamini içermektedir. A ve B1 vitaminleri

dışında antepfıstığında ortalama 0.24 mg/100g B2, 1.4-1.5 mg/100g B6 ve 5.2 mg/100g E vitamini ihtiva etmektedir.

Antepfıstığının Mineral Madde İçeriği:

Antepfıstığı meyvesi mineral maddeler açısından da oldukça zengin bir kaynak olup, ortalama %2.2-2.6 dolaylarında kül içermektedir. Antepfıstığının fosfor demir ve potasyum içeriğinin pikan, badem, ceviz ve fundaktan; kalsiyum içeriğinin pikan ve cevizden daha fazla olduğu görülmektedir. Antepfıstığı ortalama 972 mg/100g K, 500 mg/100 P, 131 mg/100g Ca, 7.3 mg/100g Fe, 5.2 mg/100g Na içeriğine sahiptir. Çinko ve bakır insan beslenmesi açısından önemli minör elementler arasında yer almaktadır. Antepfıstığı ortalama 2.51 g/100g Zn ve 1.75 g/100g Cu içermektedir.

Birden çok bağ içeren yağ asitlerinin doğrudan kullanılabilir olmaları vücudumuzda diğer gliscolipidler gibi hücre strüktürünü sağlama ve bunlardan deri ve olan diğer yağ asitlerinin yapılması gibi insan sağlığı bakımından çok önemli işlemleri vardır. Bu yağ asitleri "F" vitamini olarak da isimlendirilirler ve günde en AZ 1 gr alınmaları gereklidir.

DÜNYA ANTEPFISTIĞI ÜRETİMİ

Günümüzde Antepfıstığı yoğun olarak İran, A.B.D., Türkiye ikinci dereceden de Suriye, Yunanistan ve İtalya'da yetiştirilmektedir. Dünya Antepfıstığı üretimi son yıllarda önemli oranlarda artmıştır. Ülkelerin Antepfıstığı üretimleri karşılaştırıldığında en büyük üretici ülke olarak İran görülmekte ve bunu sırasıyla Türkiye ve A.B.D. izlemektedir. Ancak son yıllarda A.B.D.'nin ikinci sıraya yükselmiş olduğu ve üretim artışının daha da büyüyeceği beklenmektedir. FAO'nun 1997 Antepfıstığı üretimi veri istatistiklerinde önemli bazı ülkelerin Antepfıstığı üretim oranları Şekil 1'de verilmiştir.

Yakın bir zamana kadar en büyük ithalatçı durumda olan ABD, 1960'larda başladığı yetiştiriciliği ile ikinci en büyük üretici ve hatta önemli bir ihracatçı durumuna gelmiş ve bu gelişme hızla devam etmektedir. Bu çok hızlı gelişmenin temel nedenleri, sulanabilir koşullar, üstün nitelikli anaç, iri meyveli tek bir çeşit, iyi standardizasyon, etkin bir pazarlama organizasyonu ve güçlü bir üretici birliğidir. İran fıstıklarına önce ambargo daha sonra da %320'ye

varan gümrük vergisi uygulamaları ve böylece İran fıstıklarının ABD'ye girişlerinin engellenmesi de bu hızlı gelişme nedenlerinden biri olmuştur. Damla sulama, damla sulama ile gübreleme, entegre ilaçlı mücadele ve diğer yoğun bakım uygulamaları sonucu ABD'de olgun bir ağaçtan (25-30 yaşlarında), ortalama 16-18 kg kabuklu meyve alınırken, Türkiye, İran ve Suriye'de kuru koşullarda ağaç başına ortalama 2-3 kg dolayında kalmaktadır. Sulanabilir koşullarda verime başlama yaşı 5-6 iken kurak koşullarda aynı verime 14-16 yaşında ulaşılmaktadır. Ayrıca ABD'de meyvenin hasat ve işlenmesi de mekanize yöntemlerle yapıldığından, maliyette önemli avantajlar sağlamaktadır. ABD hemen hemen tek bir çeşit olan Kerman'ı yetiştirmektedir. Bu çeşit meyveleri orta irilikte, doğal çıtlama oranı yüksek, sarı krem renkte, tadı ve kokusu yetersiz olup Siirt çeşidimize çok benzemektedir.

Sulama yapılmadan taşlık, kayalık alanlarda ve fakir topraklarda bile ekonomik anlamda yetişebilen bu lezzetli ve besin değeri yüksek meyvenin Dünya ve Türkiye'deki yetiştiriciliğinin sadece

Bir iç Antepfıstığının yaklaşık 1 gr olduğunu ve bunun da yaklaşık %55-60 yağ içerdiği ve %17 linoleik asit %70 oleik asit bulunduğu göz önüne alınırsa, günde 10-12 adet iç fıstık yiyerek vücudun bir günde ihtiyaç duyduğu yağ asidi ihtiyacı karşılanabilmektedir.

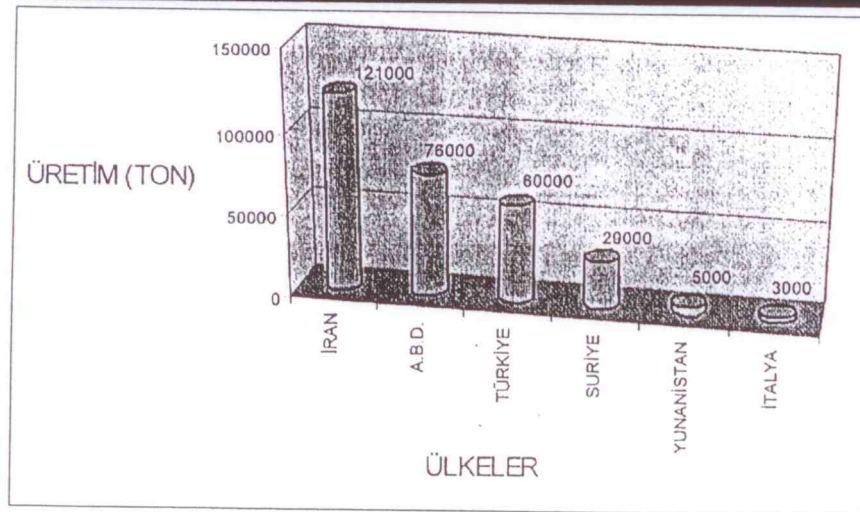
belli yörelerde ve çok sınırlı alanlarda olduğu görülür. Bunun başlıca nedeni, bu meyvenin çok özel bir iklim isteğinin olmasıdır. Antepfıstığı yaz ayları kurak ve sıcak (yaz ayları ortalama sıcaklığı 25°C) kış ayları da oldukça soğuk (kış ayları ortalama sıcaklığı 7.0-7.4°C) soğuklama süresi (+7°C altındaki sıcaklıklar) 800-1000 saat olan bölgelerde, ekonomik anlamda yeterli ve kaliteli ürün verebilmektedir.

TÜRKİYE'DE ANTEPFISTIĞININ DURUMU

Ülkemiz sert kabuklu meyve üretimi %6.2 gibi en düşük paya sahip olmasına rağmen tarımsal ihracatımızda yurda en fazla döviz girdisi kazandırmaktadır. Şekil 2'de ülkemiz meyve üretimi oranları verilmiştir.

Pistacia cinsi bitkileri, diğer kültür bitkilerinin normal gelişmeyeceği kadar kıraç, kayalık, kireçli ve meyilli arazilerde dahi kolayca yetiştirilebilmekte ve bu özellikteki ülkemiz toprakları için büyük bir ekonomik önem taşımaktadır. Antepfıstığı yetiştiriciliği ülkemizde hızla gelişmektedir. Bu gelişme yeni kurulan

Şekil 1: Antepfıstığı Üreten Ülkelerin Üretim Oranları (1997).



Kaynak: Anon. 1997

**Linoleik asit insanda
üreme ve laktasyon
fizolojisini düzenleyici,
arterioskleroziste
kolestrol dağıtıcı
katalizör olarak,
hatta nitrat-nitrit
zehirlenmesinde
nitrozaminlerin
oluşumunun
önlenmesinde
yine katalizör olarak
rol oynamaktadır.**

bahçelerin yanı sıra ülkemizde bol miktarda bulunan çeşitli Pistacia türlerinin yaygın olmasındandır. (Şekil 2)

Antepfıstığı yetiştiriciliğinde kullanılan anaçlar genel olarak 4 tane dir.

- 1. Pistacia vera L. (Antepfıstığı):** P. Vera çöğürü bugün Türkiye, İran ve Ortadoğu ülkelerinde en fazla kullanılan antepfıstığı anacıdır. Bu tür, ülkemizde genel olarak Güneydoğu Anadolu bölgesinin Adıyaman, Kahramanmaraş, Şanlıurfa ve özellikle Gaziantep illerinde yaygın olarak yetiştirilmektedir.
- 2. Pistacia khinjuk stock (Butum):** Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinin, özellikle Siirt, Hakkari ve Bitlis illerinde yaygın olarak bulunmaktadır. Bu türün killi topraklara en iyi uyabilen anaç olduğu belirtilmektedir.
- 3. Pistacia terebinthus (Melen-giç):** Anadolu'nun her tarafına yayılmış olan bu tür hem nemli ve bol yağışlı Akdeniz ikliminde (Antalya, Mersin, Antakya) hem de kurak ve az yağışlı kara ikliminde (Anka-

ra, Adıyaman, Şanlıurfa) yeti-şerek büyük bir adaptasyon özelliği gösterebilmektedir.

- 4. Pistacia atlantica Desf. (Atlantik sakızı):** Atlantik sakızı ağaçları Akdeniz bölgesinde, Ege ve Marmara'nın bazı yörelerinde yoğun olarak bulunur. P. Atlantica sulanan koşullarda antepfıstığı yetiştiriciliğinde anaç olarak kullanılabilir.

Ticarette ve standardizasyonda Antepfıstıkları pomolojik olarak iki gruba ayrılmaktadır.

1. Uzun taneli fıstıklar (Uzun, Kırmızı, Halebi gibi)
2. Yuvarlak taneli fıstıklar (Siirt, Ohadi, Kerman gibi)

Ülkemizde tescil edilmiş 5 standard çeşit bulunmaktadır. Bunlar Siirt, Uzun, Kırmızı, Halebi ve Ohadi çeşitleridir. Üretimimizin çoğunluğunu oluşturan Uzun, Kırmızı ve Halebi lezzetli fakat küçük taneli ve peryodisiteye yatkın çeşitlerdir. Siirt ve Ohadi çeşitleri ise daha iri ve gösterişlidirler. Ayrıca diğerlerine göre daha az peryodisite gösterirler.

Siirt ve Ohadi çeşitleri aşılama-dan 5 yıl sonra meyveye yatar-ken, Uzun ve Kırmızı çeşitleri 8. Yılda meyveye yatmaktadırlar. Meyve kalite özellikleri yönün-den, uluslararası standartlara göre çok iyi durumda olan Siirt çeşidinin tek olumsuz yönü kalın ve çok sert kabuklu olmasıdır.

Kırmızı Kabuklu Çeşidi: Standard yerli çeşitlerimizdendir. Daha çok Gaziantep ve ilçelerinde yetiştirilmektedir. Salkım yapısı bakımından sık, meyveler küçük ve uzun şekillidir. Meyvenin salkımdan kopma direnci çok zayıf, meyvenin enine kesiti ovaldir. Meyvenin dış kabuk rengi koyu kırmızı, sert kabuk rengi ise koyu kemik rengidir. Meyvenin üst tarafının şekli sevridir. Çıtlamış meyvede sert kabuğun ayrılma direnci ortadır, dış kabuğun sert kabuktan ayrılma direnci kuvvetlidir. İç küçük olup uzun şekillidir. Peryodisiteye eğilimi ise çok olan bir çeşittir. Dış kabuk rengi kırmızimsı mor sert kabuk rengi koyu kemik rengi ve iç meyvede renk ise yeşil-gülic'tir. Bu çeşidin

100 meyvesinin ağırlığı kuru kır-mızı kabuklu olarak 119 g, kav-lak olarak 105 g ve iç olarak 47.87 g civarındadır. Bu çeşitte Randıman %45.22, çıtlaklık ora-nı %67, yağ oranının %59.89 ve protein içeriği %21.77 olup bu çeşitin %16.89 oranında kırmızı kabuk, %40.55 oranında sert ka-buk ve %45.51 oranında ise iç meyveye sahiptir. Baklava, pasta sanayiinde ve çerezlik olarak ürün değerlendirilmektedir.

Uzun Çeşidi: Standard yerli çeşit-lerimizden olan Uzun çeşidi, ülke-mizde oldukça yaygın olarak ye-tiştirilmektedir. İlk bahçe tesisin-de geç meyveye yatmasına rağmen ileriki dönemlerde meyve tutumu çok iyidir. Siirt çeşidinden 15-20 gün daha erkenci olması nedeniyle yüksek rakımlı yerlere önerilebilecek çeşittir. Ortalama %22.26 protein ve %56.64 yağ içermektedir. Randıman oranı %42.48'dir. Tatlı, pasta sanayiinde ve azda olsa çerezlik olarak ürün değerlendirilmektedir.

Siirt Çeşidi: Standard yerli çeşit-lerimizdendir. Meyve iriliği yön-nünden dünya standartlarına uygun, çıtlama oranı yüksek, kemik kabuğunun açık renkli ve gösterişli olması nedeniyle iyi pa-zar bulabilmektedir. Yeni tesis edilecek bahçelere ve GAP için önerilen çeşitlerin başında gel-mektedir. Şekil yönünden yuvar-lak ve uzun çeşitler arasında yer alan bu çeşit, genel olarak çerez-lik olarak tüketilmektedir. Salkım yapısı bakımından seyrek, meyveleri iri ve oval şekillidir. Meyvelerin salkımdan kopma di-renci orta, meyvenin enine kesiti ortadır. Meyvenin dış kabuk ren-gi pembemsi krem, sert kabuk rengi ise kemik rengidir. Meyve-nin üst tarafının şekli ovaldir. Çıtlama oranı yüksek, çıtlama aralığı geniştir. Çıtlamış meyve sert kabuğunun ayrılma direnci kuvvetli, kopma yeri düzdür. Dış kabuğun sert kabuktan ayrılma direnci zayıftır. İç meyve iri olup şekli ovaldir. Randımanı yüksek olan bu çeşidin peryodisiteye eği-limi azdır. Bu çeşidin 100 meyve-

Şekil 2: Antepfıstığı Yetiştiriciliğinde Kullanılan Anaçlar Genel Olarak 4 Tanedir



Kaynak: Anon. 1997

Siirt çeşidi diğer çeşitlere göre peryodisiteye daha az yatkınlık gösterip daha çabuk meyve veren ve meyve kalite özellikleri yönünden uluslararası standartlara göre çok iyi durumda olan Siirt çeşidimiz ülkemizin geleceği açısından üzerinde durulması gereken bir çeşittir.

sinin ağırlığı kuru kırmızı kabuklu olarak 132 g, kavlak olarak 113 g ve iç olarak 56.32 g'dır. Randımanı %49.84, çıtlama oranı ise %92'dir. Yağ oranı %56.70, protein içeriği %20.87 olan bu standard çeşidimiz %15 oranında kırmızı kabuk, %41.11 oranında sert kabuk ve %44.47 oranında iç sahiptir. Dış kabuk rengi ateş rengi, sert kabuk rengi kemik rengi ve iç meyve rengi sarı-iç olan bu çeşidimiz çerezlik olarak değerlendirilmektedir.

Ohadi Çeşidi: Standard yuvarlak yabancı çeşitlerimizdendir. Peryodisiteye kısmen yatkın, meyvelerinin yuvarlak, çıtlama oranının yüksek olması son zamanlarda üretim alanını giderek artırmaktadır. Bu çeşidin geçici olması nedeniyle vejetasyon süresinin kısa olduğu yörelerde yetiştirilmesi uygun değildir. Salkım yapısı seyrek, meyveleri iri ve yuvarlak şekildedir. Meyvelerin salkımdan kopma direnci çok kuvvetli, meyvenin enine kesiti dairelidir. Meyvenin dış kabuk rengi koyu gül kurusu, sert kabuk rengi kemik rengi ve iç meyve rengi ise sarı-iç renktedir. İç iri olup yuvarlak şekillidir. Enine kesiti dairelidir. Meyve uç şekli yuvarlaktır. Bu çeşidin 100 meyvesinin ağırlığı kuru kırmızı kabuklu olarak 148 g, kavlak olarak 125 g, iç olarak ise 63.79 g'dır. Randımanı %51.03, çıtlama oranı %94.67,

Sulama yapılmadan taşlık, kayalık alanlarda ve fakir topraklarda bile ekonomik anlamda yetişebilen bu lezzetli ve besin değeri yüksek meyvenin Dünya ve Türkiye'deki yetiştiriciliğinin sadece belli yörelerde ve çok sınırlı alanlarda olduğu görülür. Bunun başlıca nedeni bu meyvenin çok özel bir iklim isteğinin olmasıdır.

yağ miktarı %58.97, protein miktarı %23.45'tir. Ohadi çeşidi %16.73 oranında kırmızı kabuk, %38.55 oranında sert kabuk ve %44.67 oranında iç sahiptir. Peryodisiteye eğilimi az olan bu standard yabancı çeşidimiz çerezlik olarak değerlendirilmektedir.

Halebi Çeşidi: Standard yerli çeşitlerimizden olan Halebi, standard çeşitlerimiz arasında en erkenci, soğuklama ihtiyacının az olması, erkenci olması sebebiyle özellikle düşük sıcaklığın az olduğu bölgelerde önerilmektedir. Bu çeşide özgün olarak kırmızı kabukla sert kabuk arasında kemik kabuktan oluşan sert yapıda iki adet beyaz renkli tırnak vardır. Dış kabuk rengi kiraz pembe-si, sert kabuk rengi koyu kemik rengi ve iç meyve rengi gülüç olan standard yerli çeşidimiz de sert kabuğun ayrılma direnci kuvvetli ve peryodisiteye eğilimi fazladır. Ortalama olarak çıtlama %78, protein oranı %23.47, yağ oranı %56.27, randımanı ise %42 civarında olan bu çeşidimiz baklava ve pasta sanayii başta olarak taze ve çerezlik olarak da değerlendirilmektedir.

Ülkemizde çoğunlukla yetiştirilmekte olan uzun taneli çeşitler lezzetli ve yeşil içli olmalarına rağmen gösterişsiz meyveleri, düşük çıtlama oranları ve peryodisiteye yatkınlıklarıyla olumsuzluk göstermektedir. Öte yandan, iri meyveli, çıtlama oranı yüksek yuvarlak taneli çeşitler ise yeşil iç rengi, güzel tat ve aroma yönün-

Çizelge 2. Antepfıstığı Üreten İllerimizin Üretimle İlgili Genel Durumu

İller	Ağaç sayısı			Üretim Ton	Fiyat TL/Kg	Değer Milyon TL	Pazarlanan Değeri Milyon TL
	Toplam	Meyve Veren	Meyve Vermeyen				
Şanlıurfa	14 946 374	8 436 389	6 509 985	38 940	409 058	15 928 719	14 734 065
Gaziantep	15 161 062	9 430 830	5 730 232	18 389	365 187	6 715 424	6 211 767
Adıyaman	1 589 000	935 000	654 000	2 951	308 000	908 998	840 740
Kahramanmaraş	5 440 530	3 299 530	2 141 000	2 487	338 240	841 203	778 113
Siirt	1 154 900	566 500	588 400	1 685	570 694	961 619	889 498
İzmir	340 450	186 540	153 910	704	360 763	253 977	234 929
Batman	174 370	56 300	118 070	663	361 500	239 675	221 699
Aydın	347 605	154 895	192 710	581	346 875	201 534	186 419
Mardin	531 511	155 780	375 731	577	339 505	311 294	287 947
Diyarbakır	257 750	93 900	163 850	566	501 944	284 100	262 793
Çanakkale	351 235	282 710	68 525	499	486 805	242 916	224 697
Manisa	849 317	435 317	414 000	442	333 000	98 566	91 174
İçel	868 652	157 098	711 554	282	444 666	125 396	115 911
Kilis	515 000	110 000	405 000	165	352 500	58 163	53 8000
Balıkesir	252 100	108 900	143 200	124	556 249	68 975	63 802
Muğla	754 945	353 575	401 370	109	562 000	61 258	56 664
Elazığ	10 880	9 230	1 650	88	450 000	39 600	36 630
Bitlis	39 900	22 300	17 600	84	400 000	33 600	31 080
Eskişehir	12 450	8 300	4 150	81	345 200	27 961	25 864
Uşak	45 040	20 400	24 640	77	402 272	30 975	28 652
Kütahya	117 440	58 600	58 840	58	250 000	14 500	13 413
Ankara	28 400	18 600	9 800	47	500 000	23 500	21 738
Şırnak	54 308	18 240	36 148	35	521 875	18 266	16 896
Malatya	82 365	33 160	49 205	32	641 666	20 533	18 993
Bingöl	3 400	3 200	200	30	736 363	22 091	20 434
Hakkari	10 540	6 850	3 690	8	323 077	2 585	2 391

Kaynak: Anon. 1997

den zayıftılar.

İran çeşitleri iri, doğal çıtlama oranı yüksek, gösterişli meyvelere sahiptir. Ancak bunlar fıstıki yeşil renk, güzel tat ve aromadan yoksundurlar.

Ülkemizin Pistacia gen merkezi içerisinde olması, birçok türlerin Anadolu'nun değişik bölgelerine dağılmasına neden olmuştur. Bu türlerin Antepfıstığına çevrilmesiyle ülke ekonomisine önemli katkılar sağlanacağı bilinmektedir.

Antepfıstığının ekonomik olarak yetiştiriciliğinin yapılabilmesi için ocak ayı, kış ayları ve yaz ayları ortalama sıcaklıkları ile en yüksek sıcaklığın 30 °C'den büyük olduğu gün sayılarının incelendiği bir çalışmada; Denizli, Kahramanmaraş, Gaziantep, Şanlıurfa, Mardin, Siirt, Adıyaman, Diyarbakır

ve Tunceli'de ekonomik anlamda Antepfıstığı yetiştiriciliğinin yapılabileceğini ve ayrıca Malatya, Elazığ ve Bingöl'de ise ekonomik anlamda Antepfıstığı yetiştiriciliği yapılması belirsizlik arz etmektedir. Yurdumuzda Antepfıstığı üretimi 1951 yılında 11 ilde gerçekleştirilirken, şu anda 55 ilde üretim yapılmaktadır. Türkiye'de iller bazında, Antepfıstığının üretim, ağaç varlığı ve fiyatıyla ilgili

Besin değeri ve bileşimi itibarıyla önemli bir meyve olan ve ülkemizin tarım ürünleri ihracatında fındıktan sonra en fazla döviz getiren Antepfıstığının gıda sanayinde kullanımı sınırlıdır. Antepfıstığı kullanılarak yeni ürün çeşitlerinin geliştirilmesi ve gıda sanayinde Antepfıstığı kullanımının artırılmasına yönelik araştırmalar ülkemiz açısından önemli olacaktır.

veriler Çizelge 2'de verilmiştir.

Antepfıstığı üretim ve ihracatında yıllar itibarıyla gözlenen dalgalanmalara rağmen son yıllarda gerek üretimde gerçekleşen artış, gerekse tarımı, işlenmesi, pazarlanması gibi iş kollarından geçimini sağlayan nüfus miktarı ve gerekse tarımsal ihracatımızda yurda kazandırılan döviz girdisi itibarıyla, fındıktan sonra 2. sıradaki konumuyla, ülkemiz ekonomisi açısından önemini korumaktadır. Ülkemizin yıllara göre Antepfıstığı ihracatı Çizelge 3'te gösterilmiştir.

ANTEPFISTIĞININ DEĞERLENDİRME ŞEKİLLERİ

Ekonomimizde önemli bir yeri olan Antepfıstığı tüketimi iç ve dış tüketim diye iki gruba ayrılır. İç tüketim genel olarak üç şekilde gerçekleşir.

- 1. Taze Tüketim:** Taze tüketim bir nevi turfanda tüketimdir. Meyveler ağaçtan koparıldığı gibi satışa arz edilir.
- 2. İç Antepfıstığı Tüketimi:** İç Antepfıstığı, kemik kabuğundan çıkarılmış meyve içidir. İç Antepfıstığı tüketimi evlerde çerez olarak gerçekleşen bir tüketim şekli değildir. Tuzlu kavrulmuş iç fıstık fiyatının yüksek olması nedeniyle yaygınlaşmamıştır. İç Antepfıstığı gıda sanayinde katkı maddesi olarak kullanılır. Gıda sanayinde, yeşil iç rengi önemlidir.

Çizelge 3. Türkiye'nin Kabuklu ve İç Antepfıstığı İhracat Miktarı ve Değeri

YILLAR	Kabuklu Antepfıstığı		İç antepfıstığı	
	Miktar (Ton)	Değer (1 000\$)	Miktar (Ton)	Değer (1 000\$)
1990	2 027	7 016	265	3 091
1991	580	2 249	655	4 013
1992	818	2 247	429	3 482
1993	900	3 100	298	1 745
1994	1 400	4 500	270	1 610
1995	2 100	6 200	1 186	4 779
1996	3 202	11 682	1 125	6 112

Kaynak: Anonymous 1999, Köroğlu 1997.

Yeşil iç, iç ve dış pazarlarda yüksek fiyatla aranmaktadır. Gıda sanayinde ezme, tatlı, pestil, sucuk, çikolata ve dondurma yapımında yeşil içli Antepfıstığı kullanılması kalite üstünlüğü sağlamaktadır.

3. Tuzlu Kavrulmuş Antepfıstığı Tüketimi: Çerez olarak tüketilen ve tercih edilen en yaygın tüketim şeklidir. Her yaştaki insanın zevkle yiyebileceği, besleyici değeri yüksek bir gıda maddesidir. Kavrurma ve tuzlama işlemi için bir standard maalesef yoktur. Kavrurma ve tuzlama işlemi alışılmış usullerle göz kararı ile yapılmaktadır. Bu nedenle kavrurma ve tuzluluk dereceleri, her parti işlenişte farklılık arz etmektedir.

Antepfıstığı yurt içinde olduğu gibi yurt dışında da arzulan bir gıda maddesidir. Dış tüketimde Antepfıstığı en fazla çitlak kavlak şeklinde ihraç edilmektedir.

SONUÇ

Besin değeri ve bileşimi itibarıyla önemli bir meyve olan ve ülkemizin tarım ürünleri ihracatında fındıktan sonra en fazla döviz getiren Antepfıstığı, bugün ülkemizde yeterince tanınmamaktadır. Tat ve lezzet açısından beğenilerek yenilen Antepfıstığı üretiminiz Dünyada 3. sıradadır. Çiftçilerimizin bilinçlenmesi ve Antepfıstığı tarımında modernizasyona gidilmesi ile bu sıranın 1. veya 2. ye yükselmemesi için hiçbir sebep yoktur. Özellikle

periyodite eğilimi az, cazibeli dış görünüşe sahip ve dış pazarlara satımı çok rahat olan Siirt çeşidi ülkemizin geleceği açısından üzerinde önemle durulması gereken bir çeşittir.

Gıda sanayiinde Antepfıstığının kullanımı sınırlıdır. Antepfıstığı kullanılarak yeni ürün çeşitlerinin geliştirilmesi ve gıda sanayiinde Antepfıstığı kullanımının artırılmasına yönelik araştırmalar hiç şüphesiz ülkemiz açısından önemli olacaktır.

Kaynaklar

- Ak, B.E, Kaşka, N., Nikpeyma, Y. 1990. Melengiç ve Atlantik Sakızlarının Antepfıstığına Çevrilmesi. Adana'da Tarım, Sayı: 14, s. 11-14, Adana.
- Ak, B.E, Direk, M. 1993. Türkiye'de Antepfıstığı Üretimi ve Bugünkü Durumu Üzerinde Bir Çalışma. Ç.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, Cilt:8, Sayı:3, s.11-24, Adana.
- Ak, B.E, Ünsal, A.S. 1993. Antepfıstığı Meyvesinin Bileşimi ve Besin Değeri. Harran Üniversitesi Ziraat Fak. Dergisi, Şanlıurfa.
- Anonoymus. 1993. Antepfıstığı Çeşit Kataloğu. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Yayınları, No:361, Ankara.
- Anonoymus. 1997. FAO Production Yearbook Statistics Series, No:142, Vol:51, Roma
- Anonoymus. 1999. Türkiye İstatistik Yılı. Devlet İstatistik Enstitüsü Matbaası, Ankara.

- Anonoymus. 1999. Tarımsal Yapı (üretim, fiyat, değer). Devlet İstatistik Enstitüsü Matbaası, Ankara.
- Ayfer, M. 1990. Antepfıstığının Dünü Bugünü Geleceği. Türkiye 1. Antepfıstığı Sempozyumu Bildiriler, s. 14-23, Gaziantep.
- Baş, F. 1990. Antepfıstığının Muhafazası ve Ambalajlanması. Türkiye 1. Antepfıstığı Sempozyumu Bildiriler, s. 187-196, Gaziantep.
- Karaca, R. 1986. Antepfıstıklarının Hasat Sonrası Fizyolojisi. Gaziantep Ziraat Araş. Enst. Yayınları, No: 2, Gaziantep.
- Kuru, C. 1986. Dünyada ve Türkiye'de Antepfıstığının Önemi ve Gelişimi. Gaziantep Ziraat Araş. Ens. Yayınları, No: 2, Gaziantep.
- Kuru, C. 1993. Dikimden Hasada Antepfıstığı. Ar Ajans Otset. Gaziantep.
- Köroğlu, M. 1997. Bazı Antepfıstığı Çeşitlerinde Farklı Ekolojisi, Anaç, Sulama ve Tozlayıcı Türlerin Yağ Miktarı ve Yağ Asitlerinin Değişimleri Üzerine Etkileri. A.Ü. Fen Bil. Enst. Doktora Tezi (Basılmamış), Ankara.
- Tekin, H., Kalelioğlu, M., Arpacı, S. 1995. Antepfıstığı Anaçlarının Özellikleri. Antepfıstığı Araş. Enst. Yayınları, No:4, Gaziantep.
- Ulusoy, A.S. 1990. Antepfıstığı İhracatımız ve Sorunları. Türkiye 1. Antepfıstığı Sempozyumu Bildiriler, s. 14-23, Gaziantep.