

YETERİNCE YARARLANAMADIĞIMIZ BİR YAĞ BİTKİSİ: **ASPIR**

Doç. Dr. Enver ESENDAL *

Gerek insan yiyeceği olarak ve gerekse sabun, deterjan gibi birçok ürününün üretiminde kullanılan yağ gereksinimi karşılamak amacıyla başvurulan en önemli kaynak, tohumları önemli oranda yağ içeren yağ bitkileridir. Özellikle Türkiye'de hayvanlar ve diğer kaynaklardan elde edilenlerden yaklaşık 3-4 katını oluşturan bitkisel yağlar yaklaşık bir düzine kadar bitkiden elde edilmektedir. Bunlardan en fazla üretimi yapılanlar ise çığıt, ayçiçeği, soya fasulyesi kolza ve keten bitkileridir. Üretim miktarı bakımından sıralamada çığıttan sonra gelmekte olan yertiftiği ise yağ üretmekten daha çok, çerezlik olarak kullanılmaktadır. Zeytin, palm, hindistan cevizi ve jojoba bitkileri ise ağaç halindeki çok yıllık yağ bitkileridir.

Fazla miktarda üretilmediği için daha az bilinmekte olan yağlı tohumlardan birisi de aspir (*Carthamus tinctorius L.*) bitkisidir.

Aspir Uzakdoğudan başlayarak Akdeniz'in okyanusa açıldığı Cebelitank Boğazı'na kadar, Türkiye'nin de içinde bulunduğu Akdeniz ülkelerinde doğal olarak bulunan, yani bu toprakların öz bitkilerinden biridir. Yaklaşık arpa tanesi iriliğinde olan ayçiçeği şeklindeki beyaz renkli tohumları (botanik olarak meyve) % 50 dolaylarında yağ ve % 20 kadar da protein içermektedir. İyi bir ürün verebilmek için çok fazla istekleri olmayan, hububatın yetiştiği her türlü iklim ve toprak şartlarında iyi bir gelişme gösterebilen yağlı tohum bitkilerinden biridir. Gerçekten, çığıt, soya ve susam gibi yağlı tohumları yetiştirebilmek için daha sıcak ve uzun bir yetişme mevsimi ile belirli bir nem veya sulama suyuna gereksinim görüldüğü halde, aspir, bu bitkilere oranla çok daha kanaatkardır. Hatta üreticilerin bir kısmı, genellikle başka bitkilere uygun görmediği, verimsiz tarlalarını boş bırakmamak için aspir yetiştirmektedirler. Bu sebeple, aspir bitkisinin ülkemizdeki ekim alanı ve üretim değerleri hakkında düzenli ve güvenilir veriler elde etmek oldukça güçtür. Devlet İstatistik Enstitüsü verilerine göre, son otuz yıl içerisinde gerçekleştirilen en yüksek ekiliş ve üretim değerleri 1976 yılında, sırasıyla 2200 hektar ve 1600 ton olarak tahmin edilmiştir. Son yıllardaki üretimi ise oldukça azalmış bulunmaktadır. Anadolu'nun en fazla batı ve geçit bölgelerinde (Balıkesir, Eskişehir, Isparta, Kütahya, Afyon, Bolu ve Bursa illeri dahilinde) üretildiği ve bulunduğu yerde tüketildiği bilinen aspir, sağlıklı bir pazar olanğından da yoksun bulunmaktadır.

Muhtelif yağlı tohumlardan elde edilen yağlar içerisinde yemeklik kalitesi ve insan sağlığına elverişliliği açısından aspir



yağı, oldukça üstün bir değere sahiptir. Yapılarındaki yağ asitlerinin büyük çoğunluğu doymamış olan bitkisel yağlar, bu özelliklerinden dolayı normal şartlarda sıvı halde bulunmaktadır. Yağlardaki doymamışlığın derecesi yağ asitlerinin cinsine ve asit kompozisyonu içerisinde doymamış asitlerin (en çok rastlanılan oleik, linoleik ve linolenik yağ asitleri) oranları toplamına bağlı olarak değişmektedir. Özellikle linolein asit (18:2)'ten ileri gelen doymamışlık derecesi yükseldikçe, yağların durumlarını sağlıklı bir şekilde uzun bir süre koruyabilmeleri ve yüksek sıcaklık derecelerinde parçalanmadan kalabilmeleri güçleşmektedir. Zira bu asitin oksidasyon aktivitesi, oleik asitinkine oranla üç kat daha fazladır. Buna karşılık beslenmeinde, bu yağlara ağırlık verenlerde arterioskleroz ve koroner arter hastalıklarının ortaya çıkmasında önemli etkenlerden biri olan kan serumundaki kolesterol seviyesinin düşük olduğu bilinmektedir. Bu sebeple haşhaş, çığıt ve soya fasulyesinden elde edilen bu tür yağları uzun süre bekletmeden ve kızartılmak olarak değil, yemeklik olarak kullanmak, sağlıklı bir beslenme şekli olmaktadır. Doymamışlığı, daha çok bir değerlikli doymamış yağ asiti olan oleik (18:1) asitten kaynaklanan bitkisel yağlar ise, bu özelliklerinden dolayı zamana karşı daha dayanıklı ve kızartılmak yağ olarak kullanılmaya daha uygundur. Bu nedenle kızartmalarda kullanılacak yağların zeytin, mısırözü ve benzerleri gibi oleik asit bakımından zengin olması gerekmektedir.

Bu iki farklı yapıya sahip yağların her birisi için elverişli, iki farklı genetik yapıda olan aspir türleri mevcuttur. Bunlardan normal genotip (0101)'te olan çoğunluğu, linoleik tipi yağ vermektedir. Mutant olan oleik tip (0101) aspir bitkileri ile, ilk defa 1957 yılında Avustralya'da farkedilmiştir. Bu gelişmeden kısa bir süre sonra Amerika'nın Kaliforniya Üniversitesi'nde yapılan ıslah çalışmaları ile ilk oleik tip aspir varyeteleri olan UC-1 ve Oleik Leed varyeteleri üretime alınmışlardır. Günümüzde bu çeşitlere çok sayıda olan yenilerinin eklenmiş olması doğaldır.

Her yıl ortalama olarak 100.000 tonun üzerinde aspir üretimine sahip Hindistan, Meksika ve Amerika Birleşik Devletleri gibi ülkelerde aspiden elde edilen çeşitli yemeklik yağlar, üstün özelliklerinden dolayı benzer durumdaki diğer bitkisel yağlara oranla biraz daha pahalı bir fiyatla satılmaktadır.

Orta ve Doğu Anadolu Bölgeleri başta olmak üzere, yurdumuzda oldukça geniş yer tutan nadas alanlarının daraltılması için bu bitkinin, münavebeye alınması, üreticilere tanıtılması ve düzenli bir pazar olanağının sağlanması da dahil, çeşitli yollardan desteklenerek yaygınlaştırılması, yemeklik yağ gereksiniminin yaklaşık 1/4'ini her yıl diğer ülkelerden ithal ederek karşılamak durumunda olan ülkemiz için hiç şüphesiz, büyük kazanç olacaktır. □

* Ondokuzmayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi