

ÜZÜMSÜ MEYVELERİN KAHRAMANMARAŞ'TA DONDURMA SANAYİSİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Muhammet Ali GÜNDEŞLİ¹ Serkan ARAS¹ Nesibe Ebru KAFKAS²

ÖZET

Türkiye gerek coğrafik konumu gerekse sahip olduğu farklı iklim özellikleri nedeniyle büyük bir bitki çeşit zenginliğine sahip ülkelerdendir. Türkiye üzümsü meyvelerin anavatanı, kültür çeşitlerinin oluşum ve gelişim merkezi, önemli gen kaynaklarına sahip olan ülkelerden biridir. Üzümsü meyvelerin (çilek, ahududu, böğürtlen, dut kivi vb.) yetiştiriciliği son yıllarda ülkemizde üretimi artarak ülke ekonomisine katkı sağlamaktadır. Özellikle insan sağlığı açısından önemli rolleri olan bu üzümsü meyveler; aroması, içerdikleri organik asitler, mineraller ve vitaminler bakımından çok zengin olması ve değişik tüketim şekillerinin (meyve suyu, reçel, pasta, dondurma gibi) bulunması, üretime bağlı olarak tüketimi de artırmaktadır. Son yıllarda dondurma sanayisinde aroma ve çeşni maddeleri olarak önemli bir hammadde olması nedeniyle de ülke ekonomisine önemli katkı sağlamaktadır. Avrupa ülkelerinde ve Ülkemizde dondurma üretiminde özellikle meyveli dondurma üretimi önceki yıllara göre artış sağlayarak daha fazla talep görmüştür. Ülkemizde ise son yıllarda farklı meyve aromalı dondurma üretilmeye başlanmış olup bu ürünlerin tüketimi giderek artış göstererek yeni Pazar haline gelmiş hem ithalatta hem de ihracatta talep gören ve yüksek fiyatta satılan ürünler arasında yer almaya başlamıştır. Bu makalede üzümsü meyvelerin dondurma sanayisi açısından önemi değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Üzümsü meyveler, dondurma, Kahramanmaraş, endüstri

ABSTRACT

IMPORTANCE FOR THE PURPOSE OF ICE CREAM INDUSTRY OF BERRIES TO KAHRAMANMARAŞ

Turkey has one of the countries with a large plant variety because of have different climatic characteristics as well as its geographical location. Turkey is one of the place of berries origin and having an important gene sources and the center of the generation and evolution of berries varieties. Turkey's economy has contributed to the of berries (strawberries, raspberries, blackberries, mulberries kiwi etc.) gradually increase production in our country in recent years. these berries are particularly important roles in human health; aroma they contain being very rich in terms of organic acids, minerals and vitamins in terms and have consumption of different shapes (cakes, marmalade, jam, fruit juice, ice cream) also an increase in consumption due to production. Because it is an important raw material in the aroma and flavor substances in the ice cream industry which is making a significant contribution to the national economy in recent years. European countries and our country, especially in the production of ice cream was more

¹ Zir. Yük. Müh., Doğu Akdeniz Geçit Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, KAHRAMANMARAŞ

² Prof. Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü, ADANA

fruit ice cream production is demand than by an increase compared to previous years. In our country, different fruit flavored ice cream has begun to be produced in recent years increased consumption of which has gradually become a new market that both exports and imports saw demand has begun to take place between the products sold at high prices. This article discussed in the importance of berries ice cream industry.

Keywords: Berries, ice cream, Kahramanmaraş, industry

GİRİŞ

Ülkemizin hemen hemen her bölgesinde üzümü meyvelerin yetiştiriciliğinin yapılabilmesi, her yıl düzenli ürün vermeleri ve birim alandan daha fazla ürün alınmaları nedeniyle üreticiler için daha fazla ekonomik getirileri olması bu meyvelerin üretiminde artış olmuştur. Ülkemiz meyveciliğinde önemi giderek artan meyve gruplarından birisi olan üzümü meyveler özellikle insan sağlığı açısından olumlu etkisi ve tüketiciler için farklı damak tatlarını hitap etmesi üzümü meyvelerin önemini giderek artırmaktadır. Dünyada çok sayıda tür ve çeşitleri öneme sahipken, ülkemizde yaygın olarak üretildikleri ve ticari öneme sahip olan üzümü meyve türleri; çilek, dut, kivi, ahududu ve Trabzon hurmasıdır [9, 10, 14].

Ülkemizde en fazla üzümü meyve üretiminin Akdeniz, Ege ve Marmara Bölgeleri'nde yapılmakta olup son Çizelge 1'de görüldüğü gibi son 5 yıllık üzümü meyve üretimi incelendiğinde en fazla üretimi çilek almaktadır. 2015 yılı rakamlarına göre yaklaşık olarak 215 bin dekar alanda, 452 bin ton üzümü meyve üretimi yapılmaktadır. Son yıllarda özellikle çilek, dut, ahududu ve Trabzon hurması üretimde önemli artışlar olmuştur. Ancak ülkemiz gerek iklim ve toprak yapısı açısından üzümü meyvelerin yetiştiriciliğine uygun olmasına rağmen yeterince geliştiğini ve yaygınlaştığını söylemek oldukça zordur.

Doğu Akdeniz Bölgesi'nde yer alan Kahramanmaraş, çilek, dut, Trabzon hurması, böğürtlen ve ahududu gibi birçok üzümü meyvenin geniş çapta yetiştirilmesine imkan sağlayacak ekolojik özelliklere sahip olmasına rağmen üretimde istenilen düzeyde değildir. 2015 TÜİK verilerine göre, Kahramanmaraş'ta en fazla üretim 4180 ton ile 1. sırada çilek almaktadır. Bunları sırasıyla 2055 ton ile dut, 1363 ton ile Trabzon hurması, 50 ton ile ahududu ve 111 ton ile Böğürtlen izlemektedir (Çizelge 2).

Kahramanmaraş'ta çilek yetiştiriciliğinde birim alandan elde edilen kazancın diğer ürünlere göre daha yüksek olması ve tüketiciler açısından daha fazla bilinir olması üretimin artmasına sebep olmuştur. Diğer üzümü meyve türlerinde ise üretimde istenilen düzeyde olmamasının sebebi bu türlerin yoğun sermaye ve emek gerektirmesidir. Ancak üreticilere bu türlerde yapılan yetiştiriciliklerde üreticiye önemli gelir sağlaması farkındalıklarının oluşturulması gerekmektedir. Kahramanmaraş ilimizde doğal olarak yetişen birçok üzümü meyve türlerinin meyveleri yöre halkı tarafından toplanmakta ve ilde bulunan fabrikada; dondurma, reçel, çay ve meyve suyu olarak değerlendirilmektedir.

Son yıllarda tarımda dayalı sanayi ve özellikle gıda sanayisindeki büyük gelişmeler göz önüne alındığında, Kahramanmaraş'ta büyük bir Pazar olan dondurma sanayisi bulunması ve bu pazara yönelik hammadde ihtiyacının karşılanması için Kahramanmaraş ilimizde, üzümü meyvelerin istenilen kalite ve miktarda olması için yeni modern üretim tekniklerinin uygulanması ve üretim alanlarının artması gerekmektedir.

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre de dondurma, içerisinde tat ve çeşidine göre, süt ve/veya süt ürünlerini, içme suyu, şeker ve izin verilen katkı maddelerini bulunduran, istenildiğinde salep, yumurta ve/veya yumurta ürünleri, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren karışımının pastörizasyon sonrası, tekniğine uygun olarak işlenmesi ve dondurulması ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra tüketime sunulan üründür [1].

Bugün insanların beslenme alışkanlıkları ve tüketim alışkanlıkları değişkenlik göstererek özellikle görsel açıdan daha hoş giden ve aroması daha güzel olan ürünleri tercih etmeye başlamışlardır. Özellikle dondurma bugün bir kısmı ülkemizde de üretilen, bileşimine katılan maddelerin cinsi, miktarı ve dondurulma şeklindeki farklılıklarla yüzlerce tip ve çeşit

dondurma bilinmektedir. Böylece ortaya çıkan 240 çeşit dondurma, kalite açısından çok üstün niteliklerde ve bilinçli herkesin yaz kış demeden tüketebileceği sevilen, önemli bir gıda maddesi haline gelmiştir [6, 10, 14]. Dünyanın en sevilen tatlarından olan dondurma, süt gibi bütün vitaminleri (A, D, E, K, B₂, B₆, B₁₂ ve C) içeren, süte nazaran 3–4 kat daha fazla süt yağı ve %12–16 daha fazla protein içerebilmektedir. İlave edilen meyve, fındık, yumurta ve şeker gibi ürünler ile besin değerini arttıran, süte oranla 4 kat daha fazla karbonhidrat içeren önemli bir ürün haline gelmiştir [12].

Dünyada dondurma tüketimi sıralamasında Amerika ve Asya ülkeleri ilk sıralarda yer almaktadır. ABD’de yıllık kişi başı dondurma tüketimi 30 kilogramı bulmaktadır. Avrupa’da ise dondurma tüketimi ortalama 7 kilogram civarında seyrettiği, Türkiye’de kişi başı dondurma tüketimi de yaklaşık 4,5 kilogram olduğu belirtilmektedir [10, 13].

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği (ASÜD) verilerinden derlediği bilgiye göre, Türkiye’nin dondurma üretimi yıllar itibarıyla arttığı bildirilmiştir. Buna göre, 2010’da 243 bin 286 ton olan dondurma üretimi, 2011’de 291 bin 425 tona çıktı. 2012 yılında 302 bin 510 tona yükselen üretim miktarı, 2013’te 314 bin 338 tonu buldu. Dondurma üretimi 2014 yılında ise zirve yaparak 326 bin 500 tona yükseldiği belirtilmiştir [13, 5].

Ülkemizde 2011’de 12 bin ton olan dondurma ihracatı, 2012’de 15 bin tona, 2013’te ise 16 bin tona çıkmıştır. 2014 yılında ise 14 bin ton dondurma ihracatı gerçekleşmiştir. Dondurma ithalatı ise 2011 yılında 1.554 ton, 2012 yılında 752 ton, 2013 yılında ise 779 ton olarak kayıtlara geçti. 2014’te yabancı ülkelere 1068 ton dondurma ithal edilmiştir. Türkiye dondurma üretiminin %5’i ihraç edilirken, yüzde 95’i iç piyasada tüketildiği, Dondurma ihracatından Türkiye 35 milyon 725 bin dolar gelir elde etti. Dondurma ihracatında Orta Doğu, Kafkasya ve Türk Cumhuriyetleri ile Kuzey Afrika devletleri öne çıktığı görülmektedir [5, 9, 13].

Ülkemizde giderek artan tarıma dayalı sanayi ve özellikle dondurma sanayi ekonomisindeki büyük gelişmeler, özellikle üretilen her türlü meyve ve sebzelerin değerlendirilmesine ve ham madde olarak kullanılmasına imkân sağlamaktadır. Dondurmayı çeşitlendirmek ve

insanlar tarafından daha beğenilir hale getirmek için içerisine çeşitli renk ve aroma maddeleri ilave ederek toplumun isteklerine cevap verebilecek dondurmaya piyasaya sürüle bilinmesi gerekmektedir. Uzun yıllar sade olarak tüketilen bu gıda ürünü son yıllarda özellikle farklı yöntemlerle meyve ilave ederek meyveli dondurma üretimi yaygınlaş ve toplum tarafından fazla talep görmeye başlamıştır. Son yıllarda Avrupa Ülkeleri başta olmak üzere meyveli dondurmalar üretilmeye başlanmış ve giderek artış göstermiştir. Ülkemizde ‘de son yıllarda değişik meyveli dondurma üretilmeye başlanmış olup tüketimi hızla artmaktadır. Bu nedenle özellikle raf ömürlerin kısa oluşu, değişik aromaya sahip ve hasattan sonra saklanmaları güç olan üzümü meyvelerin değerlendirilmesinde önemli katkı sağlaması kaçınılmazdır. Özellikle meyveli dondurma üretiminde çilek, ahududu, böğürtlen, muz, ananas vb. birçok meyve türünden yararlanılmaktadır [12, 7, 8].

Kendine özgü eşsiz damak tadıyla tarih içinden gelen bir lezzet geleneğidir. Bu tadın yolculuğu birkaç asır öncesinden başlayarak günümüze kadar gelmiştir. Maraş Dondurmasının doğuşu; Kahramanmaraş’ta Karsambaç adı verilen karışımın keşfiyle başlamaktadır. Karsambaç; Ahir dağının güneş görmeyen vadi aralıklarından kıştan saklanan kar tabakalarının, sıcak yaz günlerinde çeşitli meyve özleri ve özellikle üzüm pekmezinin karıştırılması ile elde edilen soğuk yaz tatlısıdır. Bu tatlı, zamanla süt ve sahlep karışımı ile denenerek bu günkü Maraş Dondurmasına dönmüştür. İçerisinde A, B, C, D ve E grubu vitaminleri ile kalsiyum, fosfor, magnezyum, sodyum, potasyum, demir ve çinko gibi mineraller de bulunan Kahramanmaraş dövme dondurmasının 100 gr sade dondurmada 135 mg kalsiyum, 115 mg fosfor, 100 mg sodyum, 160 mg potasyum, 0,1 mg demir, 130 mg A vitamini, 0,21 mg E vitamini 0,25 mg. B vitamini ve 0,13 mg diğer vitaminlerden olduğu tespit edilmiştir. Bugün Kahramanmaraş dövme dondurması 50 farklı çeşit ve tat da üretilip yurt içi ve yurt dışına dağıtımı yapılmaktadır. Kahramanmaraş’ın tanıtımına büyük katkı sağlayan Maraş Dondurması, ülkemiz sınırlarını aşarak tüm dünya ülkelerine yayılmış, Kahramanmaraş’ın simgesi haline gelmiştir [3].

Üzüm sü meyveler hem yeti Őme ortamının uygunlu ğu hem de ekonomik nedenlerle Kahramanmara Ő ilimizde yaygın olarak üretilmesi gerekmektedir. Bu meyvelerin üretiminin ilimizde artması, son yıllarda kırsal kalkınma yatırımları ile kurulan ve daha önce var olup düşük kapasite ile çalışan tarıma dayalı sanayi kuruluşlarını da olumlu etkileyecektir. Böylece üzüm sü meyve yeti Őtiricili ğinin ilimizin tarımsal üretiminin gelişmesinde, refah düzeyinin

artmasında ve üreticilerinin ekonomik gelirlerinin artmasına etkili olabilece ği düşünölmektedir. Bu üretimlerin dondurma sanayisinde ham madde olarak kullanılması tarıma dayalı sanayisinin gelişmesinde büyük katkı sağlayacaktır. Kahramanmara Ő ilimizde büyük bir üretimi gerçekleştirilen dondurma sanayisi pazarında özellikle üzüm sü meyvelerin bu sektörde ham madde sağlaması hem ölke ekonomisi hem de ilimiz ekonomisine büyük katkı verecektir.

Çizelge 1. Türkiye’deki Üzüm sü meyvelerin üretim alanları ve üretim miktarları (TÜİK, 2016)
Table 1. Production areas and production quantities of Berries in Turkey

Üzüm sü Meyveler	Yıllar									
	2011		2012		2013		2014		2015	
	Üretim alanı (da)	Üretim miktarı (ton)	Üretim alanı (da)	Üretim miktarı (ton)	Üretim alanı (da)	Üretim miktarı (ton)	Üretim alanı (da)	Üretim miktarı (ton)	Üretim alanı (da)	Üretim miktarı (ton)
Çilek	119670	302416	127928	351834	135494	372498	134234	376070	141893	375800
Dut	18864	76643	20500	74170	21143	74600	20773	62879	20806	69334
Kivi	17957	29231	20400	37247	21328	41635	22189	31795	24108	41640
Trabzon Hurması	20900	28295	21317	32292	22642	33232	20619	33470	20789	33725
Ahududu	2211	2059	4675	4080	4674	3942	4883	4587	4885	4320
Bö ğürtlen	–	–	2426	2363	2470	2403	2550	2402	2464	2425
Yaban Mersini	–	–	–	–	485	170	525	180	533	180
Toplam	160757	381118	197246	432447	208236	528480	205773	511383	215478	452059

Çizelge 2. Kahramanmara Ő Üzüm sü meyvelerin üretim alanları ve üretim miktarları (TÜİK, 2016)
Table 2. Production areas and production quantities of Kahramanmara Ő Berries

Üzüm sü Meyveler	2012		2013		2014		2015	
	Üretim alanı (da)	Üretim miktarı (ton)	Üretim alanı (da)	Üretim miktarı (ton)	Üretim alanı (da)	Üretim miktarı (ton)	Üretim alanı (da)	Üretim miktarı (ton)
Çilek	1860	3109	2220	4059	2265	3698	2270	4180
Dut	406	2309	403	2364	300	2,205	300	2055
Trabzon Hurması	1144	1843	1144	1873	940	1514	945	1363
Ahududu	46	63	46	38	46	50	46	50
Bö ğürtlen	83	68	89	101	91	111	91	111
Toplam	3539	7392	3902	8435	3642	7578	3652	7759

SONUÇ VE ÖNERİLER

Birçok üzüm sü meyve türünün geniş çapta yeti Őtirilmesine imkan sağlayacak ekolojik özelliklere sahip olmasına rağmen Kahramanmara Ő ilimizde üretiminde istenilen seviyede değildir. Özellikle Kahramanmara Ő ilimizde üzüm sü meyvelerle kurulu kapama bahçe sayısı oldukça az olup bö ğürtlen, ahududu, dut ve kuşburnu gibi türleri daha çok ev bahçelerinde üretici ihtiyaçlarına yönelik yeti Őtirilmekte veya doğadan toplanarak değerlendirilmektedir. Özellikle Kahramanmara Ő ilimizde yoğun yeti Őtiricilikleri yapılan ceviz, badem ve zeytin gibi meyve çe Őitleri

yeti Őtiricili ği oldukça yeni olan üzüm sü meyvelerin üretimi, pazarlanması ve ürünün işlenmesi konularında bilgi eksikli ği bulunmakta olup tekni ğine uygun olarak yapılan yeti Őtiricilik ile Kahramanmara Ő ilimizde ev bahçeleri yerine daha büyük kapama bahçeleri kurularak bu türlerin önemi daha iyi anlaşılacaktır. Üzüm sü meyvelerin üretimi yanında, özellikle hasat ve hasat sonrası işlemleri ile ürün değerlendirilmesi hususlarında, sofralık üretimin yanında di ğer kullanım alanlarına yönelik özellikle dondurma sanayisinde kullanımı ve sürdürülebilirli ğin sağlanması ilimizde üzüm sü meyvelerdeki öncelikleri arasında yer almalıdır.

Dünya'nın en sevilen tatlarından olan dondurma, geçmişten bu zamana kadar buza eklenen şarap, ezilmiş meyveler, bal, şerbet gibi katkı maddeleri ile mevsimlik keyif veren bir gıda olarak kullanılırken günümüzde pek çok farklı aromalı meyve grupları ve katkı maddesine sahip çeşitli gıda maddeleri ile birleştirilerek besleyici ve albenisi yüksek endüstriyel bir gıda haline gelmiştir. Amaç her insanın damak tatlarına cevap verebilecek dondurmaya piyasaya sürebilmektir. Son yıllarda dondurma tüketimini arttırmak ve özellikle çocukların bu cazip besin kaynağından yararlanmalarını arttırmak için farklı meyveli çeşitleri kullanılarak meyveli dondurma üretimini arttırmaktadır. Üzümsü meyveler grubunda yer alan çilek, ahududu, dut, böğürtlenler kendilerine özgü cazip renk, tat ve aroması, yapı ve kokusu, taze tüketim yanında insan sağlığı açısından zengin besin içeriği ile dondurma endüstrisinde çok çeşitli kullanım olanaklarına sahiptirler. Bu nedenle diğer meyveler arasında çok özel bir yer almaktadır. Bu ürünlerin üretimlerinin artırılması sayesinde küçük ve orta derecedeki tarımsal işletmelerinin gelirlerini önemli derecede arttıracaktır. Bu sayede özellikle dondurma sanayisinden hammadde taleplerini karşılamalarını katkı sağlayacaktır. Dondurma üretim aşamasında insanlar tarafından sevilen ve sağlık üzerine zararlı olmayacak alternatif ürün olarak üzümsü meyveler kullanılmalı ve böylece meyveli dondurma çeşitleri insanların isteklerine göre çeşitlenecektir. Sonuç olarak, son yıllarda büyük bir pazar haline gelen meyveli dondurma üretiminde üzümsü meyvelerin kullanımı artırılmalıdır. Bu sayede Maraş dondurma üreticileri ve tarımsal üreticiler işbirliğine girerek bugünkü Maraş dondurmasının kalite düzeyi ve ünü daha da beğeniyle tüketilmesine yol açacaktır.

KAYNAKLAR

1. Anonim, 2016a. Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliği. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Tebliğ No: 2004/45, Ankara, 2004.
2. TUİK, 2016. Türkiye'de Üzümsü Meyveler Üretim İstatistikleri. (<https://biruni.tuik.gov.tr/bitkiselapp/bitkisel.zul>) (Erişim: 18.03.2016)
3. Anonim, 2016c. Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Resmi Sitesi (<http://kahramanmaras.bel.tr/maras-dondurmasi>) (Erişim tarihi: 25.03.2016)
4. Anonim, 2016d. Dondurmacılık Bayrağını Gururla Taşıyanlar. *Madalyalı Tek Şehir Kahramanmaraş* (17):61–64.
5. Anonim, 2015e. Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayiciler Derneği. (<http://www.asuder.org.tr>) (Erişim: 01.04.2016)
6. Ağaoğlu, Y. S., 2006. Türkiye'de Üzümsü Meyvelerin Bugünkü Durumu Ve Geleceği. *II. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu, 14–16 Eylül, Tokat*.
7. Demirci, M. ve O. Şimşek, 1997. Süt İşleme Teknolojisi. *Hasat Yayıncılık, İstanbul*, 246 s.
8. Erenoğlu, B., M. E. Ergun, E. Özdemir ve L. Pırlak, 2000. Çilek ve Diğer Üzümsü Meyveler (Ahududu, Böğürtlen, Frenküzümü, Yaban Mersini) Raporu. *Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı, Bitkisel Üretim Özel İhtisas Komisyonu Meyvecilik Alt Komisyon Raporu, DPT: 2649 –ÖİK: 657, 2001*.
9. Kafkas, N. E., A. Bozdoğan, A. Burğut, N. Türemiş, S. Paydaş ve T. Cabaroğlu, 2006. Bazı Üzümsü Meyvelerde Toplam Fenol ve Antosiyanin İçerikleri. *II. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu 14–16 Eylül, Tokat. 3009–3011*.
10. Tekinşen, K. K., 2004. Sütten Gelen Bir Lezzetin, Dondurmanın, Tarihsel Öyküsü İpekyolu. *Konya Ticaret Odası Dergisi* 17(196):58–60.
11. Tekinşen, K. K., 2005. Dondurma Üretim Tekniğinin Gelişimi ve Kahramanmaraş Dondurması. *Dört Mevsim Maraş, Sayı 5–6, 100–102*.
12. Türemiş, N., A. Burğut, D. Iğdırlı, Y. Doğan ve M. Çalışkan, 2006. Bazı Ahududu Çeşitlerinin Adana Koşullarına Adaptasyonu. *II. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu. 14–16 Eylül, 2006. s. 212–218*.
13. Yayar, R., H. S. Gülse ve Y. Erol, 2006. Türkiye'nin Üzümsü Meyveler Dış Ticareti Analizi. *II. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu, 14–16 Eylül 2006 Tokat, 15–22*.
14. Yetgin, M. A., 2009. Üzümsü Meyveler. *Samsun İl Tarım Müdürlüğü Çiftçi Eğitim ve Yayın Şubesi Yayını, Samsun*.