



TEKİRDAĞ NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
ZİRAAT FAKÜLTESİ
BİTKİ KORUMA BÖLÜMÜ



ÜZÜM YETİŞTİRİCİLİĞİ VE SORUNLARI

Özgür SAĞLAM

Tekirdağ

2022

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	2
TABLolar DİZİNİ	3
ŞEKİLLER DİZİNİ	4
1. GİRİŞ	5
1.1. Tanımı	5
1.2. Tarihi	5
1.3. Dağılımı ve üretimi	5
1.4. Türkiye'de yetiştirilen bazı üzüm çeşitlerinin özellikleri	5
1.5. Üzümün değerlendirilme şekilleri	5
1.5.1. Sofralık	6
1.5.2. Kurutmalık	6
1.5.3. Şaraplık	6
1.5.4. Çekirdeksiz üzüm	6
1.5.5. Kuru üzüm, kuş üzümü ve çekirdeksiz kuru üzüm	6
1.5.6. Üzüm suyu	6
2.1. Salkım Güvesi	6
2.2. Bağ Maymuncuğu	6
3.1. Külleme	6
3.2. Mildiyö	6
KAYNAKLAR	9

TABLÖLAR DİZİNİ

ŞEKİLLER DİZİNİ

1. GİRİŞ

1.1. Tanımı

Üzüm 15 ila 300'lük gruplar halinde büyüyen ve kıpkırmızı, siyah, lacivert, sarı, yeşil, turuncu ve pembe renkli olabilen bir meyve türüdür. "Beyaz" üzümler aslında yeşil renklidir ve evrimsel olarak mor üzümden gelir. Beyaz üzümün iki düzenleyici genindeki mutasyon mor üzümlere rengini veren antosiyanin üretimini durdurur (Walker ve ark.,2007). Mor üzümlerin büyük polifenoller familyasının antosiyaninleri ve diğer pigment kimyasalları, kırmızı şaraptaki morun değişik renk tonlarından sorumludur (Waterhouse,2002), (Brouillard ve ark.,2003). Üzüm genellikle prolate sferoide benzeyen elipsoid şekillidir.

1.2. Tarihi

1.3. Dağılımı ve üretimi

1.4. Türkiye'de yetiştirilen bazı üzüm çeşitlerinin özellikleri

1.5. Üzümün değerlendirilme şekilleri

1.5.1. Sofralık

1.5.1.1. Sofralık üzümler

1.5.2. Kurutmalık

1.5.3. Şaraplık

1.5.3.1. Şaraplık üzümler

1.5.4. Çekirdeksiz üzüm

1.5.5. Kuru üzüm, kuş üzümü ve çekirdeksiz kuru üzüm

1.5.6. Üzüm suyu

2. BAĞ ZARARLILARI

2.1. Salkım Güvesi

2.2. Bağ Maymuncuğu

3. BAĞ HASTALIKLARI

3.1. Külleme

3.2. Mildiyö

KAYNAKLAR

Walker, A. R.; Lee, E.; Bogs, J.; McDavid, D. A. J.; Thomas, M. R.; Robinson, S. P. (2007). "White grapes arose through the mutation of two similar and adjacent regulatory genes". *The Plant Journal*. 49 (5): 772-785. doi:10.1111/j.1365-313X.2006.02997.x. PMID 17316172.

Waterhouse, A. L. (2002). "Wine phenolics". *Annals of the New York Academy of Sciences*. 957 (1): 21-36. Bibcode:2002NYASA.957...21W. doi:10.1111/j.1749-6632.2002.tb02903.x. PMID 12074959.

Brouillard, R.; Chassaing, S.; Fougèrouse, A. (2003). "Why are grape/fresh wine anthocyanins so simple and why is it that red wine color lasts so long?". *Phytochemistry*. 64 (7): 1179-1186. doi:10.1016/S0031-9422(03)00518-1. PMID 14599515.