



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

Tablo 1. Üzüm besin değeri

7

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Bilimsel sınıflandırma	6
Şekil 2. 2012’de en çok üzüm üreten 20 ülke	8
Şekil 3. Kıtalaraya göre üzüm üretim payları	8
Şekil 4. Dünyada ilk 10 üretici ülke	8
Şekil 5. Türkiye üretim alanı ve üretim miktarı	9

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 üzümünden 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.

Bilimsel sınıflandırma	
Âlem:	Plantae
Klad	Angiosperms (Kapalı tohumlular)
Klad	Eudicots (İki çenekliler)
Klad	Core eudicots
Klad	Asterids
Takım:	Vitales
Familya:	Vitaceae (Asmagiller)
Cins:	<i>Vitis</i> L.

Şekil 1. Bilimsel sınıflandırma

1.2. Tarihi

Tarihçesi MÖ 5000 yılına kadar dayanır. Anavatanı Anadolu'yu da içine alan Küçük Asya, Kafkasya'yı da kapsayan bölgedir. Diğer meyvelerle kıyaslandığında en fazla çeşide sahip olan türlerden biri olan üzümün 15,000'nin üzerinde çeşidi bulunduğu tahmin edilmektedir. Anavatanı Anadolu olan üzüm çeşitlerinin sayısı 1,200'den fazladır. Bu çeşitlerden oluşturulmuş Millî Koleksiyon Bağı, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsünde bulunmaktadır. Bunların 50-60 kadarının ekonomik üretimi yapılmaktadır.

1.3. Beslenme Değerleri

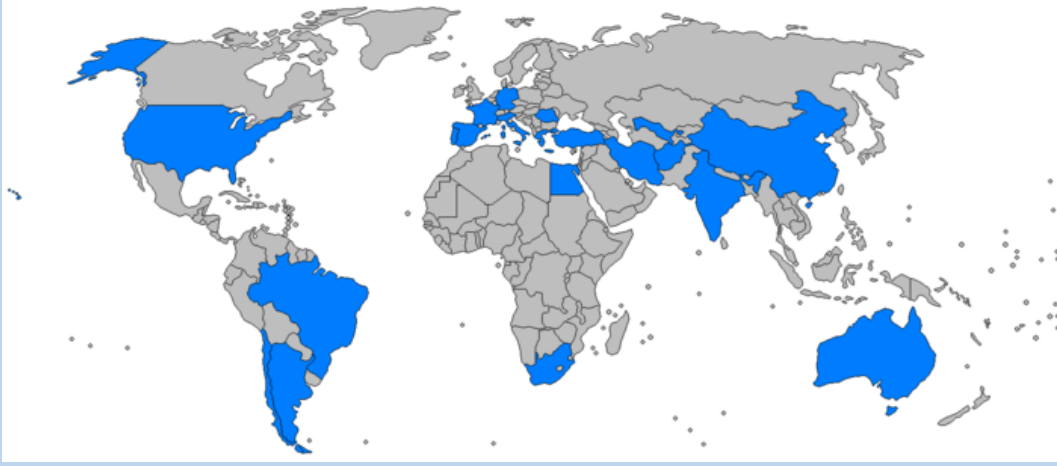
Üzümün %81 su, %18'i karbonhidrat, %1'i protein ve ihmal edilebilir miktarı da yağdır. 100-gram (3 1/2-ounce) üzüm, başka mikro besin içermeyen 288 kilojoule (69 kilokalori) gıda enerjisi ve orta miktarda da K vitamini (Günlük Değerin %14'ü kadar) kaynağıdır.

Besin değeri	
Enerji 290 kJ (70 kcal)	
Yağ	0.16 g
Protein	0.72 g
Su	81 g
Riboflavin (Vit. B2)	0.07 mg (%5)
B6 vitamini	0.086 mg (%7)
C vitamini	3.2 mg (%5)
E vitamini	0.19 mg (%1)
K vitamini	14.6 µg (%14)
Kalsiyum	10 mg (%1)
Fosfor	20 mg (%3)

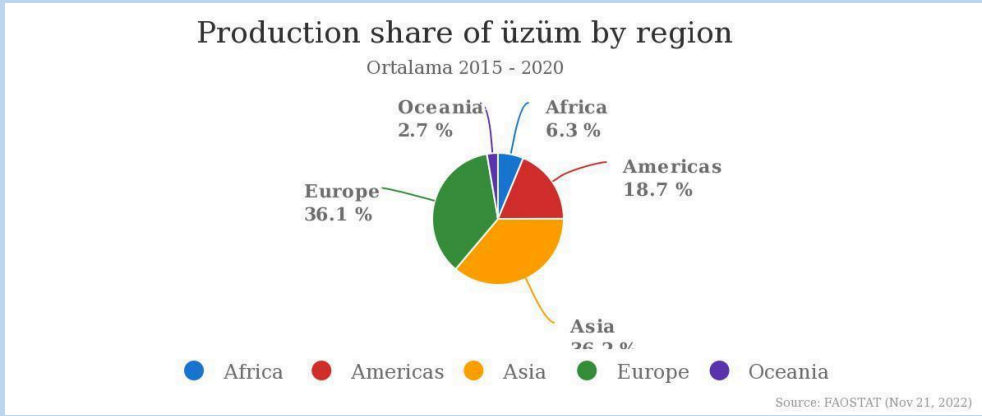
Tablo 1. Üzüm besin değerleri

1.4. Dağılımı ve üretimi

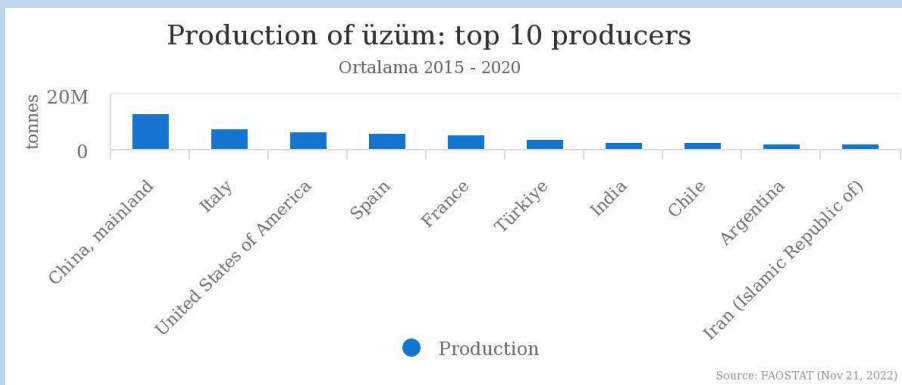
Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) 'ya göre, dünyanın 75,866 kilometrekaresi üzümlere ayrılmıştır. Dünya üzüm üretiminin yaklaşık %71'i şarap, %27'si sofralık ve %2'si kurutulmuş meyve olarak kullanılır. Üzüm üretiminin bir kısmı, "ilave şeker içermeyen ve "%100 doğal" konserve meyveler için yeniden yapılandırılacak üzüm suyu üretimine gider. Üzüm bağlarına ayrılan alan yılda yaklaşık %2 artmaktadır. Üzüm üretimini çeşitlere göre ayıran güvenilir istatistikler yoktur. En çok ekilen çeşidin kendisine ayrılmış en az 3,600 km² (880,000 dönüm) ile Çekirdeksiz Thompson olarak da bilinen Sultaniye üzümü olduğuna inanılır. En yaygın ikinci tür Airén 'dir. Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc, Cabernet Franc, Merlot, Grenache, Tempranillo, Riesling ve Chardonnay diğer popüler çeşitler arasındadır.[6]



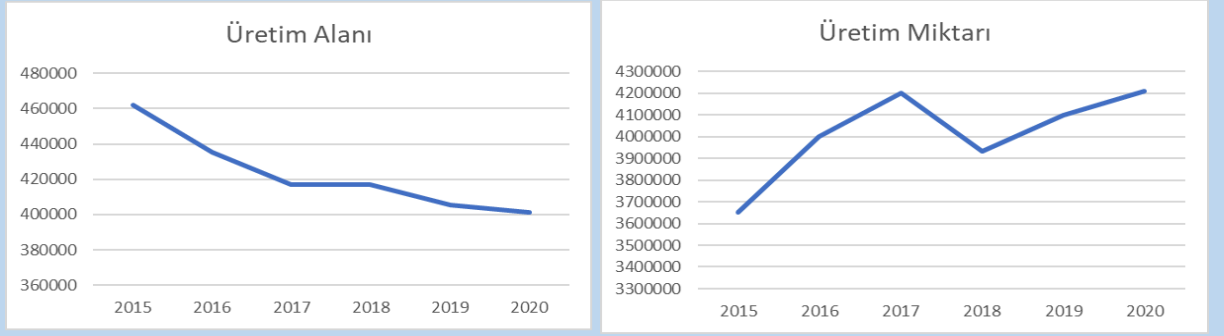
Şekil 2. 2012’de en çok üzüm üreten 20 ülke



Şekil 3. Kıtalara göre üzüm üretim payları



Şekil 4. Dünyada ilk 10 üretici ülke



Şekil 5. Türkiye üretim alanı ve üretim miktarı

1.5. Türkiye'de yetiştirilen bazı üzüm çeşitlerinin özellikleri

1.6. 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.