



# İpekböceği Yetiştirme

Prof. Dr. H. Vasfi Gençer

A. Ü. Ziraat Fakültesi  
Zootekni Bölümü  
Ankara

# Koza Hasadı

- Koza hasadı
- Kozanın yapısı
- Koza sınıflandırma
- Kozanın fiziksel ve ticari özellikleri
- Koza boğma

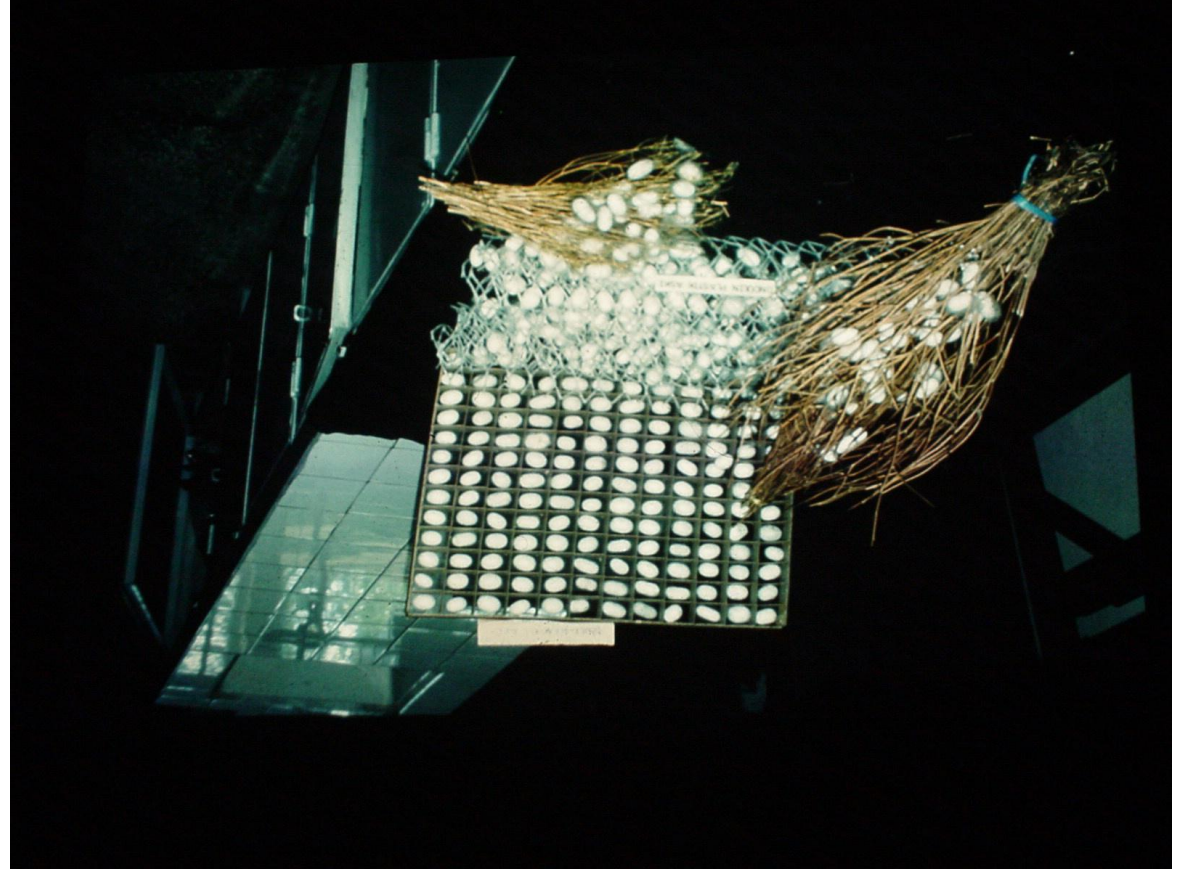


- Koza örme süreci





# Koza Hasadı



- Çeşitli tipte askılarda örülmüş kozalar



# Koza Hasadı





# Koza Hasadı



- ✓ Koza hasadı ilkbahar beslemesinde koza örme başlangıcından itibaren 10. günde yapılmalıdır. Erken hasat lekeli ve ezik koza oranını artırmakta, geç hasat ise ağırlık kaybı ile birlikte kozaların koza zararlıları tarafından delinmesi riskini artırmaktadır.
- ✓ Askılardan el ile hasat edilen kozalar hemen satışa sunulabildiği gibi, içindeki pupa öldürülüp kurutulduktan sonra da satılabilir. Bunlardan birincisi yaş koza, ikincisi ise kuru koza olarak adlandırılır.

# Kozanın Yapısı



- Koza dıştan içe doğru;
- koza pamuđu,
  - koza gömleği ve
  - tava dibinden oluşur.



# Kozanın Yapısı



Koza Gömlek Oranı (KGO) = (koza gömlek ağırlığı / toplam koza ağırlığı) X100

KGO : %20-25

İpek zenginliği, kozanın ipek veriminin ölçüsüdür. İpek lifinin kopuksuz çekilebildiği koza gömleğinin tüm koza içindeki payıdır. İpek zenginliği %80-85 arasında olması beklenir.

# Koza Sınıflandırma

Koza;

- Damızlık koza
  - Ticari koza
    - Yaş koza
    - Kuru koza
- olarak sınıflandırılır.



# Koza Sınıflandırma

Ticari koza;

- Ala koza
- Çifte koza
- Çipez (hatalı) koza
  - Olgunlaşmamış koza
  - Siyah lekeli koza
  - Paslı koza
  - Sağır koza
  - Benekli koza
  - Zayıf noktalı koza
  - Çok küçük koza
  - Şekilsiz koza
  - Kireçli koza
  - Gevşek dokulu (satenli) koza
  - Tütsülü koza
  - Küflü koza
  - Delik koza

# Kozanın Fiziksel ve Ticari Özellikleri

- Koza rengi
- Koza şekli
- Koza büyüklüğü (hacmi)
- Koza sıklığı/sertliği
- Koza yüzeyinin pütürlülüğü (örgü)
- Koza ağırlığı
- Koza gömleği ağırlığı
- Koza gömlek oranı (ipek zenginliği)
- İpek ipliğinin uzunluğu
- Çekilebilen ipek ipliği ağırlığı
- İpek ipliği denyesi
- Çekilebilirlik
- Ham ipek oranı



# Koza Boğma



- Koza boğma (mihnak): 70-75 °C'de 10-15 dakika

# Koza Kurutma

- Tam (doğrudan) kurutma
- Dolaylı kurutma
  
- $\text{Reza} = (\text{kuru koza ağırlığı} / \text{yaş koza ağırlığı}) \times 100$
  
- Reza %38-42 arasında değişir.