



PATATES

Kullanım Yerleri

- ▶ Yemeklerde kullanılır.
- ▶ Gıda sanayinde çeşitli şekillerde (patates unu, püresi, cips, hazır çorba vb.) işlenerek yine yemeklik olarak kullanılır.
- ▶ Nişasta elde edilir. Patates nişastası, gıda, şekerlik, dokuma, kağıt ve tutkal sanayinde kullanılır.
- ▶ Alkol üretiminde kullanılır.
- ▶ Yumruları doğrudan doğruya ve ayrıca fabrika artıkları hayvan yemi olarak kullanılır.

Patates önemli bir karbonhidrat kaynağıdır. Karbonhidratın büyük kısmı nişasta olarak depolanmıştır. Az miktarda protein bulunmakla beraber proteininin değeri yüksektir.

Bitki



Patates, tek yıllık ve yazlık bir bitkidir. Bitkinin vejetasyon süresi çeşitlere göre değişir. Patates yumrusu toprağa dikildikten sonra üzerinde bulunan gözlerdeki tomurcuklar uyanır ve çimlenerek filiz verirler. Yurmudaki gelişmeler ilerledikçe toprak altında kök, stolon (göbek bağı) ve yeni yumrular, toprak üzerinde ise sap (gövde), dallar, yaprak, çiçek, meyve ve tohumlar oluşur.

Çiçek

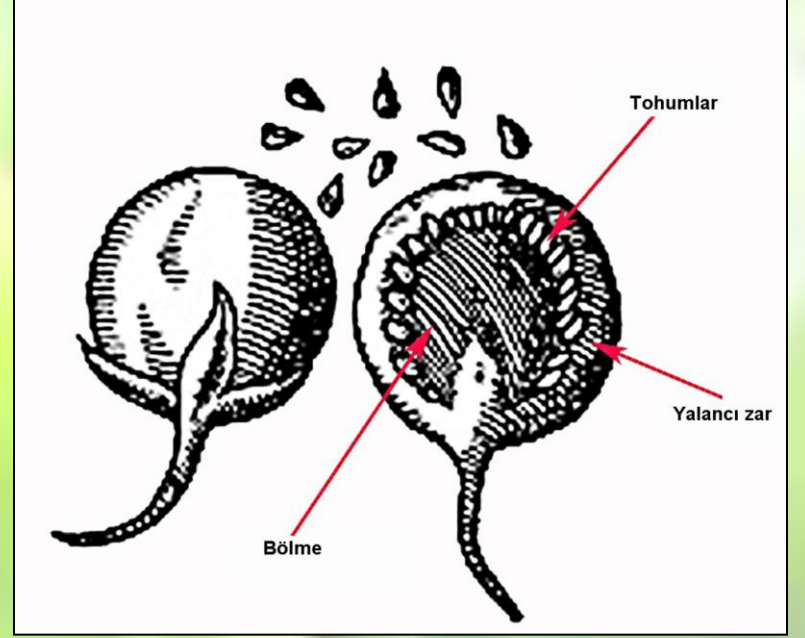


Çiçekler dalların uç kısımlarından ya da üst yaprakların koltuklarından çıkar ve toplu salkım şeklinde bulunur. Çiçekte; 5 adet çanak yaprak, 5 adet taç yaprak, 5 adet erkek organ ve 1 adet dişi organ bulunur. Taç yaprakları beyaz, pembe veya viyole renktedir. Hem kendine, hem yabancı döllenir.

Çanak yapraklar, taç yaprakların altında birbirine bitişik çan şeklinde bir yapı oluşturur. Çanak yaprak yeşil ya da renklidir. Taç yapraklar tabanda birleşerek tüp şeklini oluşturur.



Meyve ve Tohum

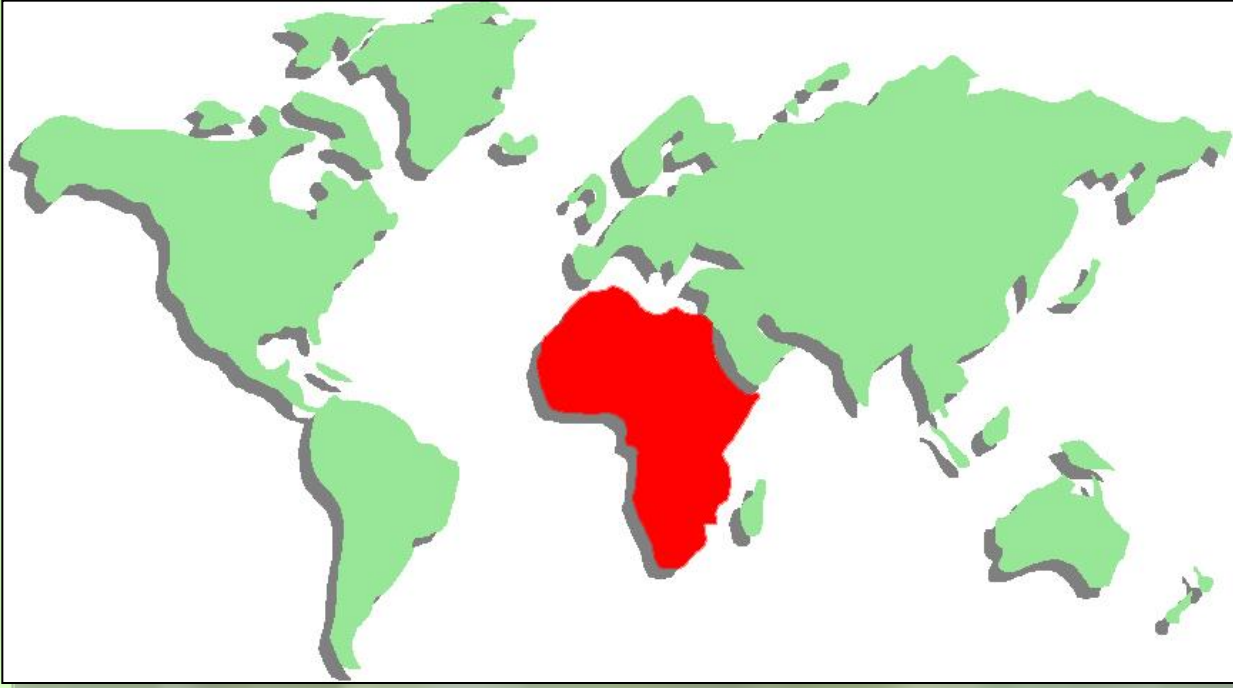


Meyveler fındık büyüklüğünde olup, yeşil, olgunlaştıkça kanverengi renktedir. Meyvede 100-150 tohum bulunur. Meyve küremsidir.

Tohumlar düz, oval ve küçüktür. Tohumlar ıslah çalışmalarında kullanılır. Bin tohum ağırlığı 1000 g'dır.

(SUSAM) Orijini

Susamın kökeni Afrika'dır. Amerika kıtasına 17. yy'da zenci esirlerle götürülmüştür. Ülkemizde susam yetiştiriciliğine ait ilk veriler 1850'li yıllarda kaydedilmiştir.



Kullanım Alanları - Beslenme

- ▶ Katı ve sıvı yağ elde edilir.
- ▶ Pastacılıkta kullanılır.
- ▶ Tahin elde edilir.



Kullanım Alanları - Diğer

- ▶ İkinci pres yağı sabun yapımında ve kozmetik sanayinde kullanılır.
- ▶ Yağda bulunan "sesamin" maddesi insektisit olarak değerlendirilir.
- ▶ Küspesi iyi bir hayvan yemidir (%40 civarında protein içerir).
- ▶ Kuru sap ve dalları yakacak olarak kullanılır.
- ▶ Sap ve dal artıkları hayvanlara barınak yapmak için değerlendirilir.



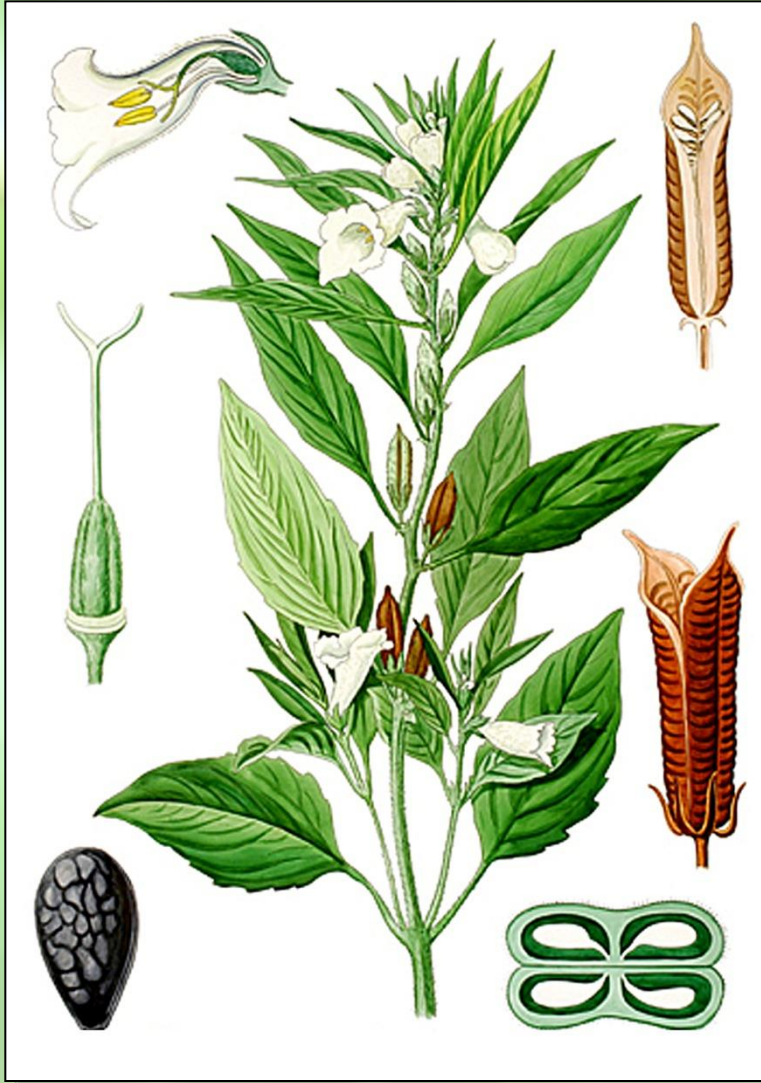
Çiçek



Susam çiçekleri yaprak koltuklarında karşılıklı, almaşıklı veya 2-3 tanesi birarada bulunur. Çiçekler, bitkinin alt kısımlarından yukarıya doğru açar. İlk olarak ana dalın en altında bulunan tomucuğu çiçek açar. En son üstteki dalın en uç kısmında bulunan tomurcuk çiçek açar.



Meyve



Susam meyvesine **Kapsül** adı verilir. Kapsül, iki ya da dört karpellidir. Karpeller bir zarla ikiye ayrılarak iki karpelliler 4, dört karpelliler ise 8 gözlü olur. Her bölmede tohumlar yatay olarak yan yana dizilmiştir.

Kapsüller açık veya kapalı olabilir. Açık kapsüllülerde olgunlaşma sırasında uç kısımlar çatlar ve tohumlar dökülür. Kapsülün eni 1-1.5 cm, boyu 3-6 cm arasında değişir.

Tohum



Tohum rengi beyaz, krem, sarı, açık kahve veya siyah olup, mattır. 1000 tohum ağırlığı 2-6 g arasında değişir.

Tohum, %55-60 yağ, %30 ham protein, %8-10 karbonhidrat içerir. Yağın bileşiminde bulunan yüksek orandaki oleik asit ve linoleik asit nedeniyle yemeklik kalitesi yüksektir.

