

NANE(*Mentha piperita*)

BOTANİK SINIFLANDIRMA

- Alem:Plantae
- Şube:Magnoliophyta
- Sınıf:Magnoliopsida
- Takım:Lamiales
- Familya:Lamiaceae
- Cins:***Mentha***
- Tür:***Mentha piperita***

KÖKENİ VE YAYILIŞI

- Anavatanı Akdeniz sahilleri
- Anadolu'da yabanilerine rastlanıyor.
- M.Ö. 1200-600 yıllarında Mısır mezarlarında nane bitkisinin kalıntılarında rastlanılmış

EKONOMİK ÖNEMİ

- Eterik yağlardan Menthol,Tanen bakımından zengin olduğu için tıbbi bitki kabul ediliyor.
- Taze ve kurutulmuş olarak yemeklerde, salatalarda, turşularda ve çay olarak tüketiliyor.
- Parfüm, içki, sakız ve ilaç sanayiinde kullanılıyor.
- Ege, Marmara ve Akdeniz bölgelerinde ticari olarak üretilmektedir.
- Toplam nane üretim miktarımız 3.000 ton civarındadır.

Bugün üretimi yapılan nanenin üç önemli türü mevcuttur.

- *Mentha piperita* var. *crispa*
- *Mentha piperita* var. *viridis*
- *Mentha piperita* var. *pulegium*'dur

KÖK

- Ana kökleri rizom şeklinded, Saçak kökler gelişmiştir.
- Köklerin büyük bir bölümü toprağın ilk 20-30 cm'lik kısmında yer alır. Kökler 80-100 cm derine inebilir.

GÖVDE

- Bakım şartları ve çeşide göre gövde 30-80 cm boy yapabilir.
- Yarı odunsu olan gövde yeşil ve morumsu renklidir.
- Gövde boğumları üzerinde yapraklar karşılıklı dizilirler.
- Maksimum uzunluğa ulaşan gövde sürgün ucunda çiçek oluşturarak gelişimini durdurur.

YAPRAK

- Yapraklar boğumlarda karşılıklı dizilmiştir.
- Genelde uçları sivri ve kenarları hafif dişlidir.
- Çeşitlere göre düz veya kıvrık olabilir.
- Bitkinin değerlendirilen kısmı yüksek miktarda eterik yağ içeren yapraklardır.
- Bazı tiplerde yapraklar hem alt hemde üst yüzeylerinde hafif tüy taşırlar.

ÇİÇEK

- Çiçekler gövdenin ve yan koltukların ucunda oluşur.
- Bir çiçek 4 adet yeşil renkli çanak yaprak taşır.
- Taç yapraklar mor erguvan renkte ve boru şeklinde olup uç tarafta 4 parçalı hale gelmişlerdir.
- Erkek organlar 4 adet olup oldukça uzun saplıdırlar.
- Çiçeğin ortasında yer alan dişi organ erkek organlardan daha uzun bir dişicik borusu taşır ve dişicik tepesi iki parçalıdır.
- Çiçekler yüksek oranda yabancı dölllenme gösterirler.
- Tozlanma ve döllenede arılar büyük rol oynar.

TOHUM VE ÇİMLENME ÖZELLİKLERİ

- Nane tohumları esmer-kahverengi renkte, yuvarlak ve çok küçük yapılıdır.
- Tohumların bin tane ağırlığı 0.05-1.15 g dır.
- Canlılıklarını 2-3 yıl muhafaza edebilen tohumlar aydınlıkta ve 20-30 °C'de 15-20 günde çimlenirler.

İKLİM VE TOPRAK İSTEKLERİ

- Nane bitkisi iklim istekleri bakımından seçici bir bitki olmayıp iklim şartlarına toleransı yüksektir.
- Ilık ve rutubetli iklimlerden hoşlanır.
- Sıcak ve kurak koşullarda içerdiği eterik yağların miktarı artar.
- Optimum gelişme sıcaklığı 12-15 °C arasında olmalıdır. Düşük sıcaklıklara dayanabilme özelliğine sahiptir.
- Nane yarı gölgeli ve serin bölgelerde iyi gelişir. Şiddetli ışıktan hoşlanmaz.
- Nane üretimi için ideal toprak tipi kumlu-killi ve tınlı topraklardır. 5.0-7.5 pH değerleri arası uygun değerlerdir.

YETİŞTİRİLME ŞEKLİ

Üretim yerlerinin hazırlığından önce ilkbaharda nane üretimi yapılacak toprak 15-20 cm derinlikte sürülür. Dekara 5-6 ton ahır gübresi verilir.

Nane üretimi genellikle üç şekilde yapılır.

- Çelik ile üretim
- Köklü sürgünleri ile üretim
- Tohum ile üretim

ÇELİK İLE ÜRETİM

Genel Özellikler:

- ticari boyutludur
- geniş alanlarda yapılan üretimlerde kullanılır

Ekim:

- tava veya tahtalar hazırlanır
- hazırlanan yerlere serpmeye veya sıravari olarak metrekaresine 0.5 gr tohum ekimi yapılır

KÖKLÜ SÜRGÜNLER İLE ÜRETİM

Dikim:

- önceki yıllarda üretilmiş yaşlı ve kaliteli naneler yerlerinden sökülerek kökleri parçalanır
- parçalanan kökler ve saçaklı kök piçleri kullanılır
- ana köklerden ayrılan saçaklı kök piçleri tava ve tahtalara dikilirler

TOHUM İLE ÜRETİM

Genel Özellikler:

- ticari boyutludur
- geniş alanlarda yapılan üretimlerde kullanılır

Ekim:

- tava veya tahtalar hazırlanır
- hazırlanan yerlere serpmeye veya sıravari olarak metrekaresine 0.5 gr tohum ekimi yapılır

BAKIM İŞLERİ

SULAMA

- Gerekli olduğu dönemlerde sulama salma veya yağmurlama şeklinde yapılır.
- Rutubetli iklimi seven nane üretiminde yağmurlama sulamanın yapılması verim ve kaliteyi artırıcı etki yapar.

YABANCI OT TEMİZLİĞİ

- Genelde mekanik olarak yapılır.
- Kimyasal yabancı ot mücadelesi uygulanmaz.
- İkinci yıldan sonra toprak yüzeyini kaplayan nane bitkileri aralarında hiçbir yabancı otun gelişimine izin vermez.

GÜBRELEME

- Yeşil aksamı tüketilen sebzelerde olduğu gibi nane azotlu gübreyi çok sever.
- Bol miktarda organik gübre ister.
- Nane üretimi için dikime başlamadan önce 5-6 ton/da çiftlik gübresi verilmelidir.
- Üretim sezonunda ise toprak yapısına göre dekara ortalama 10-15 kg N, 8-10 kg P₂O₅ ve 10-12 kg K₂O verilmelidir.
- Azotlu gübrenin yarısı, fosfor ve potasyumlu gübrelerin tamamı ilk tesis sırasında, azotlu gübrenin kalan ikinci yarısı ise ilk biçimden sonra verilir.

HASTALIK VE ZARARLILAR

- Verim ve kaliteye etkili olan hastalıkların en tehlikelisi nane pasıdır.
 - Bitkide yayılışı alt yapraklardan üst yapraklara doğru olmaktadır.
 - Yağışlı nemli havalar teşvik etmektedir.
- Yaprak eke mantarı ve nane küllemesi de köklerde önemli zararlara sebep olmaktadır.

OLGUNLUK,HASAT,DEPOLAMA

- Çelik veya köklü sürgünleri ile yapılan üretimde dikimden 1-1.5 ay sonra
- Tohum ile yapılan üretimde ise 2-2.5 ay sonra (yaklaşık 30-40 cm boya ulaşan bitkilerde) ilk hasat yapılır.
- Hasat, gövdelerin toprak üzerinden biçilmesi şeklinde yapılır.
- Soğuk depo koşullarında 2-4 °C'de %80-85 nemde ancak 8-10 gün depolanabilirler.
- Taze tüketimde yapılan biçim sayısından daha az sayıda biçim yapılarak yaprak miktarının artması sağlanır.
- Kuru nane olarak tüketilecek ise hasat daha geç yapılır.
- Biçimden sonra sürgünler gölgede 20-25 °C'de 1-2 hafta süreyle kurutulurlar.
- Kış mevsimi ılık geçen bölgelerde yılda 4-5 kez biçim yapılabilir. Nane bitkileri çok yıllık olduğu için yerinde 5-6 yıl kalabilir.

VERİM

- Optimum bakım koşullarında her bir biçimde bir dekar alandan 6000-8000 demet nane hasat edilebilir.

NANENİN BESİN DEĞERİ(100g'da)

- Kalori: 65 kcal
- Protein: 4,0 g
- Yağ: 1,3g
- Karbonhidrat: 7,9 g
- Kalsiyum: 200 mg
- Demir: 8,0 mg
- A: 14000 I.U.
- Bi: 0,13 mg
- B2: 0,26 mg
- B6: 1,0 mg
- C: 35 mg
- Uçucu yağ
- Tanen
- Menthol