

## ÇEŞİT BİLİMİ

### SİSTEMATİK SINIFLANDIRMA

**Çift isimlendirme metodu :** Her tür için cins adı ve tanım adından oluşan çift isim verilir. İlk yazılan ve büyük harfle başlayan canlının “**cins adı**” ikinci yazılan ve küçük harfle başlayan canlının “**tanım adı**”dır.

Cins adı	tanım adı	Tür adı
<i>Pistacia</i>	<i>vera</i>	(Antepfıstığı)
<i>Lycopersicon</i>	<i>esculentum</i>	(Domates)
<i>Fragaria</i>	<i>vesca</i>	(Çilek)
<i>Citrus</i>	<i>limoni</i>	(Limon)
<i>Citrus</i>	<i>sinensis</i>	(Portakal)
<i>Malus</i>	<i>communis</i>	(Elma)
<i>Pirus</i>	<i>communis</i>	(Armut)
<i>Prunus</i>	<i>avium</i>	(Kiraz)
<i>Prunus</i>	<i>domestica</i>	(Erik)
<i>Prunus</i>	<i>cerasus</i>	(Vişne)
<i>Prunus</i>	<i>armeniaca</i>	(Kayısı)
<i>Prunus</i>	<i>persica</i>	(Şeftali)
<i>Pinus</i>	<i>pinea</i>	
<i>Pinus</i>	<i>nigra</i>	

### SINIFLANDIRMA BİRİMLERİ

Sınıflandırmanın en küçük birimi “**Tür**”dür.

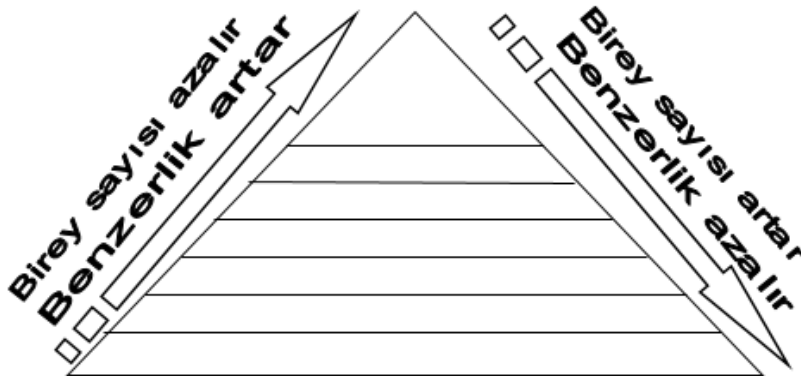
**Bitkilerin sınıflandırılmasında kullanılan en yaygın sistem, sistematik bilimcisi Linne tarafından geliştirilmiş olan botanik sınıflandırmadır.**

Türler daha çok çiçek yapıları (çiçek tipi, çiçek organlarının yapısı, rengi, şekli) dikkate alınarak sınıflandırılmaktadır.

- Böylece bitkiler alemi
- sınıfa ve alt sınıflara
- sınıflar takımlara,
- takımlar familyalara,
- familyalar cinslere,
- cinsler de türlere ve alt türlere ayrılmaktadır.

Alem, Sınıf, Alt sınıf, Takım, Familya, Cins, Tür, Alt tür, Çeşit

Botanik sınıflandırmada tür isimleri Latince olarak verilmektedir. Bu sınıflandırma şekli uluslararası bir sınıflandırma şeklidir. Bu nedenle botanik olarak sınıflandırılmış bir tür dünyanın neresine gidilirse gidilsin, aynı isimle bilinir.



### ÇEŞİT BİLİMİ (POMOLOJİ)

Meyve çeşitlerinin belirli özelliklerini dikkate alarak birbirinden ayırt etmeye çalışır.

Meyve çeşitlerini belirlemek ve birbirinden ayırmak için üzerinde en çok durulan kriter, meyve özellikleridir.

#### Çeşitlerin niteliklerinin belirlenmesinde dikkate alınan meyve özellikleri

1. İrilik
2. Şekil
3. Kabuk
4. Sap
5. Meyve eti
6. Çekirdek özellikleri bakımından ölçme, renk ıskalaları kullanılması, fiziksel ve kimyasal analizler yapılması, tat testleri gibi metotlar kullanılmaktadır.

#### **Meyve yetiştiriciliği ve ticaretini ilgilendiren bilgilerin de verilmesi zorunludur.**

1. **Meyvelerin ticari değerleri bakımından:** Meyvelerin ambalaja, taşımaya karşı dayanımları, depolamaya uygunluk durumları, türlü şekillerde değerlendirmeye (sofralık, kurutmalık, şıralık, konservelik, derin dondurmalık) uygunlukları
2. **Verimlilik bakımından:** Kurağa, dona, hastalık ve zararlılara dayanma durumları, verimleri
3. **Yetiştiricilik ve bakım açısından:** Ağaçların büyüme şekilleri (çalı, bodur, yüksek boylu, dik, yayvan veya sarkık dallı), sürgün kuvveti
4. **Çeşitlerin kesin ayrımları açısından:** Çiçeğin morfolojik yapısı
5. **Verimlilik açısından :** Döllenme biyolojisi

#### **MEYVE TÜRLERİNİN POMOLOJİK GRUPLARI**

1. Meyve özelliklerine göre pomolojik gruplar
2. Meyve türlerinin ağaç şekillerine göre grupları

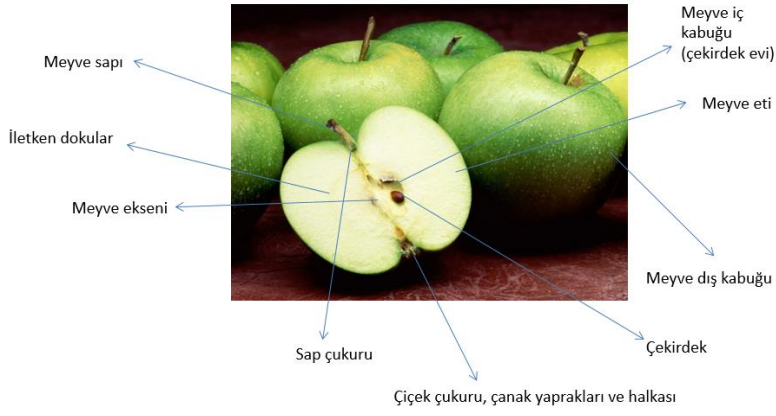
Meyve türleri meyvelerin özellikleri (meyve ve çekirdek yapısı) yönünden gruplara ayrılmaktadır.

- a) Yumuşak çekirdekli meyveler (elma, armut, ayva, alıç, muşmula, yeni dünya, üvez, kuşburnu)
- b) Sert çekirdekli meyveler (kiraz, vişne, kayısı, şeftali, erik, kızılıçık, iğde, badem, zeytin)
- c) Sert kabuklu meyveler (ceviz, kestane, fındık, Antep fıstığı)
- d) Üzümsü meyveler (üzüm, çilek, ahududu, böğürtlen, dut, incir, Trabzon hurması)
- e) Turunçgiller (limon, portakal, altıntop, mandarin, turunç)

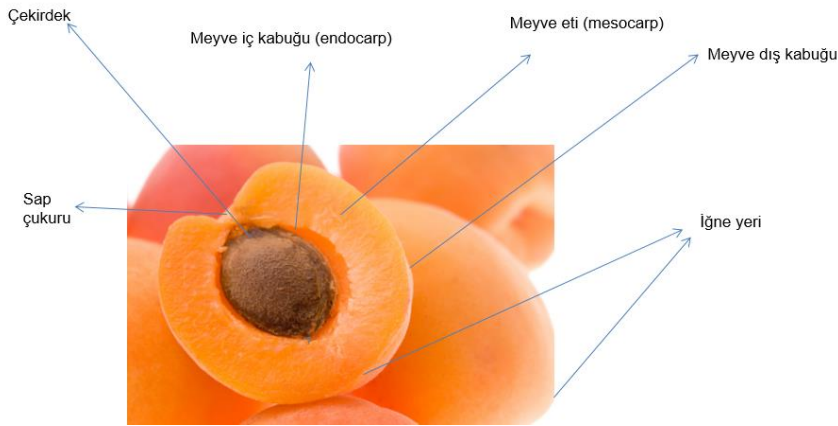
#### **a) Yumuşak çekirdekli meyve türleri ve çeşitlerin tanıtılması**

Meyveler yalancı meyvedir. Meyve, yumurtalığı oluşturan karpellerden değil, hypanthium'un (çiçek tablası+erkek ve dişi organların dip kısımları) büyüyüp etlenmesiyle meydana gelir.

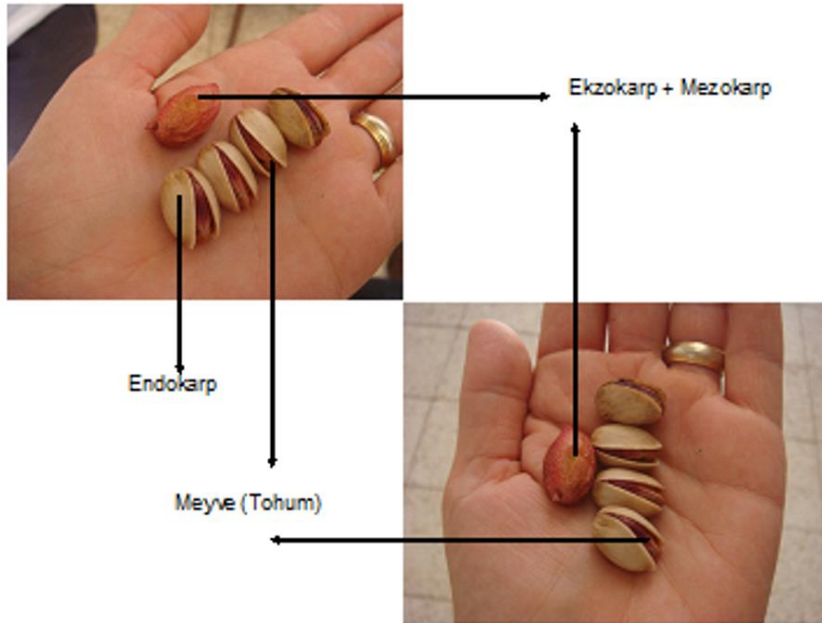
Asıl gerçek meyveyi oluşturacak karpeller ise meyvenin içindeki kıkırdağımsı çekirdek evini oluştururlar.



### b) Sert çekirdekli meyve türleri ve çeşitlerin tanıtılması



### b) Sert kabuklu meyve türleri ve çeşitlerin tanıtılması



### d) Üzümsü meyveler meyve türleri ve çeşitlerin tanıtılması

**Gerçek meyve (gerçek üzüm):** Meyve eti sulu ve yumuşaktır. Meyve içinde tohum (çekirdek) vardır. (Üzüm, Frenk üzümü)

**Toplu meyve (toplu üzüm):** Bir çiçeğe ait çok sayıdaki ovaryumlardan oluşan meyvedir. Ufak bir çok üzümün bir meyve eksenini üzerinde toplanmasıyla meydana gelir. (Ahududu, böğürtlen)

**Yalancı meyve (yalancı üzüm):** Çiçek sapı, çiçek tablası ve çiçek örtüsü gibi çiçeğin diğer organları da yumurtalıkta birleşerek meyveyi oluşturmaktadırlar. Çiçek tabanı etlenerek meyveyi oluşturur ve meyve üzerinde gerçek meyveler bulunur. (Çilek)

## e) Turunçgiller meyve türleri ve çeşitlerin tanıtılması

### MEYVE TÜRLERİNİN AĞAÇ ŞEKİLLERİNE GÖRE POMOLOJİK GRUPLANDIRILMASI

#### a) Ağaçlar

Kuvvetli gövdeleri vardır. Dallar gövdeden çıkarak ağacın tacını oluşturur.

Ağaçlar büyüme kuvvetlerine ve yüksekliklerine göre;

- Bodur (60 cm)
- Yarı bodur (Orta boylu) (1-1.5 m)
- Yüksek boylu (1.80 m ve daha yukarısı) ağaçlar olarak gruplandırılır.

#### b) Çalılar

Kök boğazı veya gövdenin toprağa çok yakın yerinden birbirine denk kuvvette bir çok dal fışkırır. Böylece ağaç çalı şeklini alır. (Ocak şeklinde) (Frenk üzümü, Bektaşi üzümü, Fındık gibi)

#### c) Yarı çalılar

Kök boğazından fışkıran dallar, çalılardaki kadar uzun ömürlü değildir. Meyve verdikten sonra ikinci yılda boğaz noktasına kadar kurur. (Ahududu, böğürtlen)

#### d) Kökenler

Daimi organlar toprak yüzeyinden pek az yükselir. (Çilek)

### Pazar Şartlarına Göre Meyve Çeşit Grupları:

Standart çeşitler

Yerli çeşitler

Amatör çeşitler

### Olgunlaştıkları Döneme Göre Meyve Çeşit Grupları:

Erkenci çeşitler (çok erkenci, erkenci)

Geççi çeşitler (orta geççi, çok geççi)

Mevsimlik çeşitler (erkenci ve geççi çeşitler arasındaki uzun bir süre boyunca olgunlaşanlar)

### Değerlendirme Şekillerine Göre Meyve Çeşit Grupları:

Sofralık çeşitler : İrilik, renk, koku, tat bakımından en yüksek kalitede çeşitler.

Kurutmalık çeşitler : Az sulu, fazla şekerli ve posalı, bu nedenle kuru randımanı yüksek olan çeşitler

Şıralık çeşitler : Çok sulu, asit/şeker oranı uygun (çok tatlı olmayıp, bir miktar ekşiliği olan çeşitler)

Konservelik çeşitler : Orta irilikte, düzgün şekilli, meyve eti güzel renkli ve aromalı, pişirilince eti dağılmayan, rengi değişmeyen, şurubu bulandırmayan çeşitler.

## KAYNAKLAR / KAYNAK KİTAPLAR

Avery Jr. G.S., Johnson E.B., Addoms R.M., Thomson B.F. (Çeviren Özbek S.). 1971. Hormonlar ve Bağ Bahçe Ziraatı – Özel Kimyasal Maddelerin Bitki Gelişmesini Kontrolde Kullanılmaları. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları : 418, Ders Kitabı:145. 316 s.

Ağaoğlu Y.S., Çelik H., Çelik M., Fidan Y., Gülşen Y., Günay A., Halloran N., Köksal A.İ., Yanmaz R. 2012. Genel Bahçe Bitkileri. Ankara Üniversitesi Yayınları No:253. Yayın No: 1579, Ders Kitabı: 531. Ankara Üniversitesi Basımevi. 369 s.

Bozcuk S., 2006. Genel Botanik. Hatipoğlu Yayınları:82, Yükseköğretim Dizisi:22, Yayıncı Sertifika No:13777, ISBN 975-7527-61-0. Ankara. 190 s.

Deveci M., 2007. Botanik Ders Notları. Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi. Yayın No:281, Ders Notu No: 86. 141 s.

Eriş A. 1985. Bahçe Bitkileri Fizyolojisi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları No:11. Bursa. 137 s.

Hartman H.T., Kester D.E. (Çevirenler: Kaşka N., Yılmaz M.). 1974. Ankara Üniversitesi Basımevi. Bahçe Bitkileri Yetiştirme Tekniği. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları:79, Ders Kitapları:2. Ankara Üniversitesi Basımevi.

Kobel F. (Çeviren Özbek S.). 1944. Meyvacılığın Fizyolojik ve Biyolojik Esasları. Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü Basımevi. Neşriyat Müdürlüğü Genel Sayı:607. 251 s.

Özbek S. 1977. Genel Meyvecilik. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları:111 Ders Kitabı:6. Ankara Üniversitesi Basımevi. Ankara. 386 s.

Tromp J., Webster A.D., Wertheim S.J. 2005. Fundamentals of Temperate Zone Tree Fruit Production. Backhuys Publishers, Leiden. ISBN 90-5782-152-4. 400 p.

Westwood M.N. 1978. Temperate-Zone Pomology. W.H. Freeman and Company. New York. 428 p.

Yılmaz M. 1992. Bahçe Bitkileri Yetiştirme Tekniği. Çukurova Üniversitesi Basımevi. Adana. 151 s.