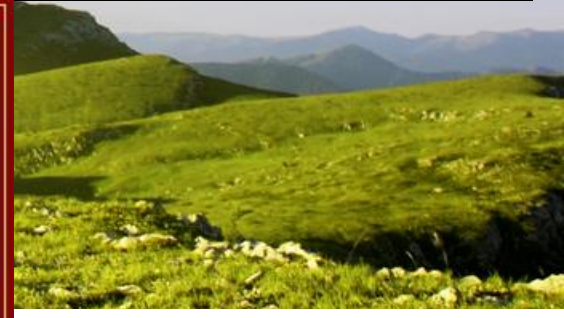


LİF BİTKİLERİ



ABAKA-
MANILA KENEVIRI

- Takım: Zingiberales (Zencefilgiller)
 - Familya: Musaceae (Muzgiller)
 - Cins: Musa
 - Tür: Musa textilis
-
- $2n = 20$ diploid kromozom sayısına sahiptir.

ABAKA LİFİNİN ÖZELLİKLERİ

- Abaka ağacı lifleri çok kuvvetlidir
- Abaka tuzlu suya dirençlidir
- Abaka ağacı liflerinin maliyeti düşüktür
- Şapka ve diğer ürünlerde dokulu görünüşü çok güzeldir
- Geri dönüşümde bakterilerle parçalanabilen, çevre dostu yapıları vardır

ABAKA LİFİNİN KULLANIM ALANLARI

- Abaka lifi dayanıklı ve maliyeti düşük olduğundan bir çok alanda tercih edilir. [Halat](#), kilim, kağıt, zarf ve sayısız ürünlerde yardımcı madde olarak kullanılmaktadır. Yoğun lifli yapısından dolayı ve tuzlu suya mukavemeti ile gemiciler tarafından uzun zamandan beri halat yapımında kullanılmaktadır.
- Abaka özü geleneksel Filipin tıbbında kan pıhtılaşması yaratarak yaraları tedavi etmek için kullanılır.

- **Abaka** (*Musa textilis*), [muzgiller](#) (Musaceae) familyasından [Filipinler](#)'de yetişen bir [muz türü](#).
- Filipinler'in Manila limanından ihraç edildiği için bu isim verilmiştir. Dünya üretiminin %94'ünü Filipinler karşılar. 148385 ha alanda 68053 ton lif üretilmiş ve 458,6 kg/ha verim elde edilmiştir(FAO,2014).
- Hurma ağacına benzeyen, 8-20 yıl ömre sahip, muzgiller familyasından, çok yıllık ve yapraklarından lif elde edilen tropikal bir bitkidir. Lifler yaprak kınları içinde demetler halinde bulunur. Hasat bitkinin çiçeklenmeye başladığı dönemde yapılır. Lif uzunluğu 1-3 m arasında değişir ve oldukça sağlamdır. Lifleri özellikle deniz suyuna dayanıklıdır. Lifleri gemi halatı ve yelken bezi yapımında kullanılır.
- Genel yapısı yenilebilir muz çeşitlerine benzer, ancak daha ince, yaprakları daha küçüktür. Filipinler'deki 400'den fazla abaka çeşidinin sadece 20'si ticari önem taşımaktadır. Türlerin daha fazla taksonomik incelenmesi gerekmektedir.



- **Ekoloji**

- **Abaka Bitkisi** gelişmesi için sıcak ve nemli koşullara ihtiyaç duyar. 5° G ve 15 ° K enlemlerinde 500 -1200 m yükseklikler arasında, yıllık 2.000-3.200 mm düzenli yağış alan ,20-27 ° C ortalama sıcaklık ve yaklaşık % 80 nispi nem olan yerlerde optimum büyür. . Kuraklık, su basması veya güçlü rüzgarları tolere edemez. Aşırı soğuk ve aşırı sıcaklık, bitkiye zarar verir. Abaka, derin, iyi drenajlı, tınlı topraklara ekilir.

Büyüme ve Gelişme

Vejetatif ve generatif olarak çoğaltılabilir.

Tohumdan abaka çıkışı ekildikten 2 veya 4 hafta sonra ortaya çıkar. Büyüme başlangıçta yavaş, ancak 2-4 ay sonra hızlanır. Ekimden 18-24 ay sonra ilk biçim yapılır.

Ekilen bir bitki, genellikle, değişik olgunluğa sahip 10-20 saptan oluşur ve çiçeklenmeden hemen önce hasat edilir, bu nedenle çiçekli ve meyveli tipik bir plantasyonda yer almazlar. Bitki 25 yıl kadar yaşar, ancak genellikle 15 yıldan sonra verimi düşer.

Önerilen ekim mesafeleri küçük çeşitler için 2m x 2m , büyük çeşitler için 2.5m x 3.0m dir. Baklagil ve tahıllarla birlikte ekilirse verimi artar. NPK gübreleme ve % 50 gölgeleme ile verim artışı sağlandığı tespit edilmiştir.

- **Hastalıkları**
- **Abaka Bitkisi** Genellikle vejetatif olarak çoğaltılır, virüs enfeksiyonları büyük bir endişe kaynağıdır. En önemli viral hastalıklar abaca bunchy top (muz çalılışma virüsü) virüsüdür. Muz yaprak biti tarafından iletilir . Enfekte olan bitkiler klorotik sarımsı beyaz çizgiler ve saydam damarlar geliştirir. Sonunda yaprak kınları kurur ve kahverengiye dönüşür.
- Abaka [bitkiler](#)inin en önemli fungal hastalığı, neden olduğu Fusarium solgunluğu veya Panama hastalığıdır . Aynı zamanda yenilebilir muzun önemli bir hastalığıdır. Tabanında çürüme ile başlar, çürüme yaprak kınlarına kadar yukarı doğru hareket eder. Bitkiler sararır ve sonunda solgunlaşır. Hastalığın ilk belirgin belirtileri, yaprak kınlarının alt tarafında uçtan kıvrılması ve bitkilerin yavaş büyümesidir. Hastalık öncelikle ekim malzemeleri ve aletleri ile yayılır ve enfekte olmuş tarlaların toprağında kalır.
- Bu nedenle kontrol tedbirleri, temiz dikim materyalinin kullanılması, enfekte olmuş bitkilerin uzaklaştırılması ve yakılması, ve enfekte alanların karantinaya alınması.

- **ISLAH**

- Abaka Bitkisi genetik iyileştirme çalışmasının çoğu Filipinler'de yürütülmektedir. Islah öncelikleri, özellikle virüs hastalıklarına ve haşerelere karşı direncidir. Diğer öncelikler arasında erken olgunluk, yüksek verim ve lif kalitesi, kuraklık ve asit toleransı sayılabilir. Yabani, çekirdeksiz akrabalarından *Musa textilis*'e farklı virüslere karşı direnç gösteren genleri ekleyerek kültür çeşitleri üretme çalışmaları yapılmaktadır.





GELENEKSEL DOKUMA TEZGAHLARINDA ÜRETİM

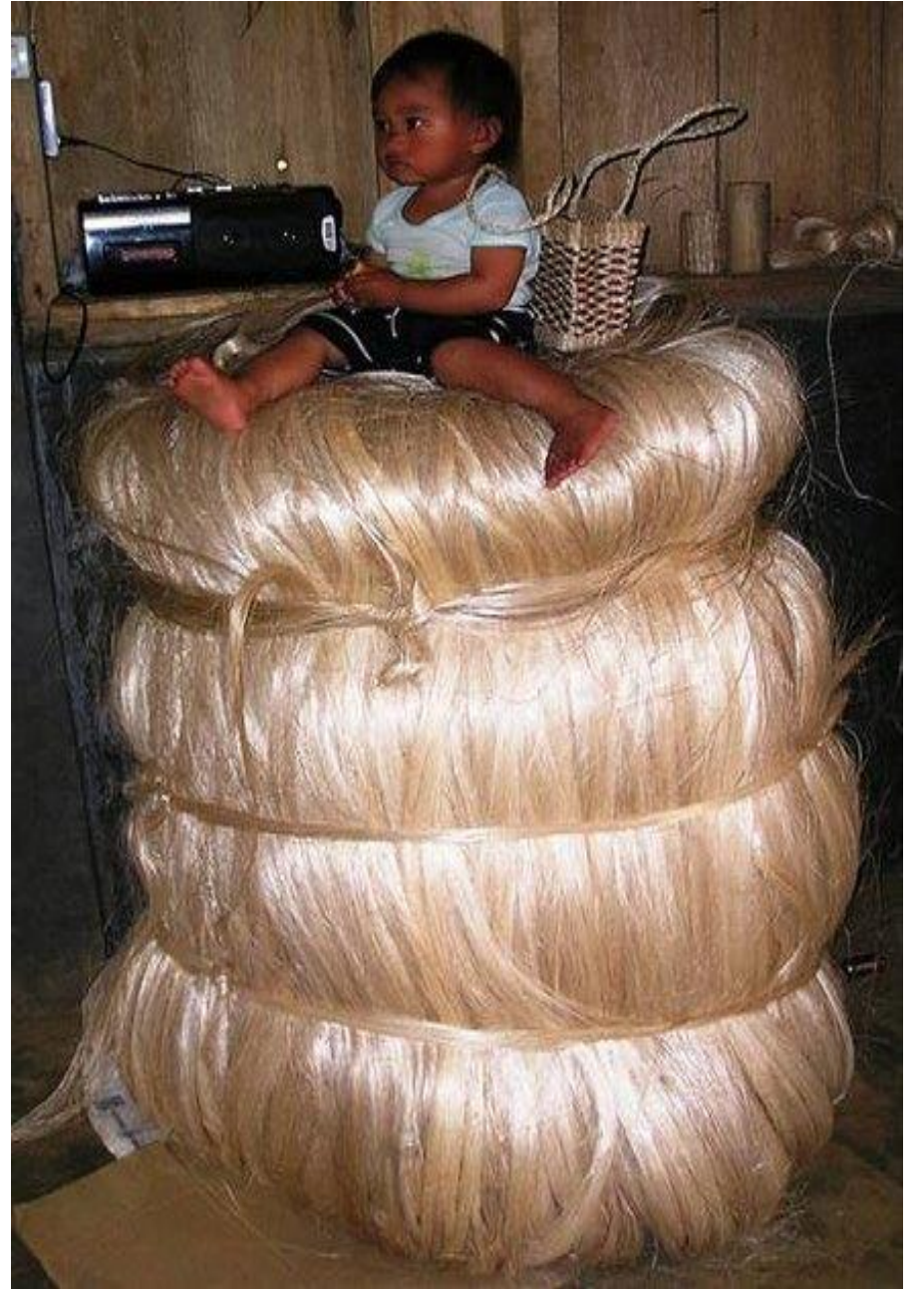


ELYAF FABRİKASINDA ÜRETİM



ARTIK LİFLERDEN KAĞIT ELDE EDİLMESİ





LİF KABAĞI (*Luffa cylindrica* L.)

- **Kabağın Bilimsel Sınıflandırması**

- Alem: Plantae

- Bölüm: Magnoliophyta

- Sınıf: Magnoliopsida

- Takım: Cucurbitales

- Familya: Cucurbitaceae

- Cins: Cucurbita L.

- Türler: Cucurbita pepo (Yazlık Kabaklar)

- Cucurbita moschata (Bal Kabakları)

- Cucurbita mixta (Kışlık Kabaklar)

- Cucurbita maxima (Kestane Kabağı)

- ***Luffa cylindrica* (Lif Kabakları)**

- Lagenaria sicareria (Su Kabakları)

- Momordica charantia

- Sechium edule

- Benincasa hispida

- Cucurbita turban formis

Morfolojik Özellikleri Kabak Türlerini Birbirinden Ayıran Özellikler

Morfolojik Özellikler /Cinsler	Cucurbita luffa (Lif kabağı)	Cucurbita pepo (Yazlık Kabaklar)	Cucurbita moschata (Bal K.), Cucurbita mixta (Kışlık k.)	Cucurbita maxima (Kestane Kabakları)
Yaprak şekli	Uçları parçalı-geniş	Üç parçalı-loplu	Üç parçalı- az loplu	Yuvarlağa yakın
Tüylülük	Az tüylü.	Dikensi-sert tüylü	Tüylü	Az tüylü
Meyve sapı kesiti	5 köşeli	5 Köşeli	5 Köşeli	Yuvarlak
Meyve sapı bağlantısı	Meyveye devamlı-genişleyen	Meyveye devamlı	Genişleyen	Daralan
Meyve dış yüzeyi	Parlak	Parlak	Mat	Parlak
TOPLAM	68.000	255.000	323.000	100

Türkiye Kabak Üretim Bölgelere Göre Dağılımı [Üretim (ton)]

Bölgeler	Kışlık	Yazlık	Toplam	Pay
1. Bölge (Orta Kuzey)	16.547	17.891	34.438	11
2. Bölge (Ege)	6.593	48.048	54.641	17
3. Bölge (Marmara)	20.392	33.415	53.807	16
4. Bölge (Akdeniz)	669	108.477	109.146	34
5. Bölge (Kuzey doğu)	676	1.927	2.603	1
6. Bölge (Güney doğu)	630	4.642	5.272	2
7. Bölge (Karadeniz)	8.806	11.851	20.657	6
8. Bölge (Orta doğu)	1.627	11.998	13.625	4
9. Bölge (Orta güney)	12.060	16.751	28.811	9

T.U.I.K 2016 YILI İLLERE GÖRE SAKIZ KABAGI YETİŞTİRİCİLİĞİ VERİLERİ

Düzyey3 kod	Düzyey3 adı	Ürün adı	Ekilen Alan(Dekar)	Üretim(Ton)
TR611	Antalya	Kabak (Sakız)	16.337	81.349
TR622	Mersin	Kabak (Sakız)	11.401	78.175
TR323	Muğla	Kabak (Sakız)	6.945	30.466
TR510	Ankara	Kabak (Sakız)	7.728	26.079
TR411	Bursa	Kabak (Sakız)	5.772	23.761
TR522	Karaman	Kabak (Sakız)	3.194	12.589
TR631	Hatay	Kabak (Sakız)	4.679	9.015
TR422	Sakarya	Kabak (Sakız)	2.261	8.794
TR310	İzmir	Kabak (Sakız)	3.130	8.273
TR621	Adana	Kabak (Sakız)	2.513	7.947
TR832	Tokat	Kabak (Sakız)	1.908	7.044
TR331	Manisa	Kabak (Sakız)	3.115	6.389
TR834	Amasya	Kabak (Sakız)	1.725	5.354
TR221	Balıkesir	Kabak (Sakız)	1.912	3.994
TR632	Kahramanmaraş	Kabak (Sakız)	2.150	3.191

T.Ü.İ.K 2016 YILI İLLERE GÖRE SAKIZ KABAĞI YETİŞTİRİCİLİĞİ VERİLERİ

TRC11	Gaziantep	Kabak (Sakız)	1.655	3.111
TR831	Samsun	Kabak (Sakız)	1.195	2.706
TR321	Aydın	Kabak (Sakız)	1.101	2.652
TR412	Eskişehir	Kabak (Sakız)	885	2.650
TR613	Burdur	Kabak (Sakız)	663	2.102
TRB12	Elazığ	Kabak (Sakız)	1.011	1.906
TRB11	Malatya	Kabak (Sakız)	546	1.496
TR521	Konya	Kabak (Sakız)	947	1.491
TR222	Çanakkale	Kabak (Sakız)	782	1.335
TRC13	Kilis	Kabak (Sakız)	564	1.213
TR421	Kocaeli	Kabak (Sakız)	554	1.124
TR334	Uşak	Kabak (Sakız)	570	1.096
TR333	Kütahya	Kabak (Sakız)	1.082	1.031
TR213	Kırklareli	Kabak (Sakız)	643	996

T.Ü.İ.K 2016 YILI İLLERE GÖRE SAKIZ KABAĞI YETİŞTİRİCİLİĞİ VERİLERİ

TR813	Bartın	Kabak (Sakız)	441	854
TRC32	Batman	Kabak (Sakız)	270	810
TRA12	Erzincan	Kabak (Sakız)	338	795
TR713	Niğde	Kabak (Sakız)	310	766
TR823	Sinop	Kabak (Sakız)	274	704
TR322	Denizli	Kabak (Sakız)	570	661
TR100	İstanbul	Kabak (Sakız)	248	644
TR633	Osmaniye	Kabak (Sakız)	358	615
TR712	Aksaray	Kabak (Sakız)	380	575
TR413	Bilecik	Kabak (Sakız)	375	539
TR811	Zonguldak	Kabak (Sakız)	698	535
TR723	Yozgat	Kabak (Sakız)	295	473
TR612	Isparta	Kabak (Sakız)	221	447
TR821	Kastamonu	Kabak (Sakız)	277	411
TR332	Afyon	Kabak (Sakız)	236	404
TRC22	Diyarbakır	Kabak (Sakız)	251	387
TR211	Tekirdağ	Kabak (Sakız)	184	368
TRA21	Ağrı	Kabak (Sakız)	180	316

T.Ü.İ.K 2016 YILI İLLERE GÖRE SAKIZ KABAĞI YETİŞTİRİCİLİĞİ VERİLERİ

TR822	Çankırı	Kabak (Sakız)	177	300
TR212	Edirne	Kabak (Sakız)	270	263
TR424	Bolu	Kabak (Sakız)	193	239
TRC31	Mardin	Kabak (Sakız)	125	229
TR812	Karabük	Kabak (Sakız)	91	226
TR425	Yalova	Kabak (Sakız)	51	223
TR833	Çorum	Kabak (Sakız)	232	223
TRB24	Hakkari	Kabak (Sakız)	177	221
TR901	Trabzon	Kabak (Sakız)	273	216
TR721	Kayseri	Kabak (Sakız)	173	214
TRB22	Muş	Kabak (Sakız)	149	212
TRC12	Adıyaman	Kabak (Sakız)	111	188
TRA11	Erzurum	Kabak (Sakız)	53	179
TR722	Sivas	Kabak (Sakız)	46	152
TR715	Kırşehir	Kabak (Sakız)	155	143
TRC21	Şanlıurfa	Kabak (Sakız)	60	120
TR903	Giresun	Kabak (Sakız)	127	103

T.Ü.İ.K 2016 YILI İLLERE GÖRE SAKIZ KABAĞI YETİŞTİRİCİLİĞİ VERİLERİ

TR423	Düzce	Kabak (Sakız)	73	98
TRB23	Bitlis	Kabak (Sakız)	60	90
TRB13	Bingöl	Kabak (Sakız)	35	70
TR902	Ordu	Kabak (Sakız)	56	69
TR905	Artvin	Kabak (Sakız)	34	69
TRA23	Iğdır	Kabak (Sakız)	20	30
TRB21	Van	Kabak (Sakız)	10	20
TR904	Rize	Kabak (Sakız)	20	20
TOPLAM			95.645	351.550

T.U.I.K 2016 YILI İLLERE GÖRE SAKIZ KABAGI YETİŞTİRİCİLİĞİ VERİLERİ

Düzyey3 kod	Düzyey3 adı	Ürün adı	Ekilen Alan(Dekar)	Üretim(Ton)
TR721	Kayseri	Kabak (Çerezlik)	313.101	15.053
TR714	Nevşehir	Kabak (Çerezlik)	172.969	13.513
TR712	Aksaray	Kabak (Çerezlik)	45.960	4.028
TR521	Konya	Kabak (Çerezlik)	30.620	3.928
TR412	Eskişehir	Kabak (Çerezlik)	18.926	1.842
TR522	Karaman	Kabak (Çerezlik)	5.450	669
TR212	Edirne	Kabak (Çerezlik)	6.220	534
TR713	Niğde	Kabak (Çerezlik)	8.540	499
TR510	Ankara	Kabak (Çerezlik)	9.575	434
TR722	Sivas	Kabak (Çerezlik)	4.060	385
TR332	Afyon	Kabak (Çerezlik)	2.610	320
TR422	Sakarya	Kabak (Çerezlik)	1.650	219

T.Ü.İ.K 2016 YILI İLLERE GÖRE SAKIZ KABAĞI YETİŞTİRİCİLİĞİ VERİLERİ

TR715	Kırşehir	Kabak (Çerezlik)	2.610	206
TR211	Tekirdağ	Kabak (Çerezlik)	1.125	137
TR833	Çorum	Kabak (Çerezlik)	2.000	120
TR723	Yozgat	Kabak (Çerezlik)	899	76
TR333	Kütahya	Kabak (Çerezlik)	459	48
TR822	Çankırı	Kabak (Çerezlik)	394	35
TR221	Balıkesir	Kabak (Çerezlik)	195	29
TR213	Kırklareli	Kabak (Çerezlik)	248	25
TR632	Kahramanmaraş	Kabak (Çerezlik)	220	22
TR711	Kırıkkale	Kabak (Çerezlik)	280	22
TRA12	Erzincan	Kabak (Çerezlik)	160	19
TR222	Çanakkale	Kabak (Çerezlik)	100	10
TR421	Kocaeli	Kabak (Çerezlik)	30	5

T.Ü.İ.K 2016 YILI İLLERE GÖRE SAKIZ KABAĞI YETİŞTİRİCİLİĞİ VERİLERİ

TR334	Uşak	Kabak (Çerezlik)	20	2
TRB12	Elazığ	Kabak (Çerezlik)	10	1
TOPLAM			628.431	42.181
TRC11	Gaziantep	Kabak (Çerezlik)	10	

100 GR. KABAK BİTKİSİNİN İÇERDİĞİ BESİN DEĞERİ;

100 GR. KABAK BİTKİSİNİN İÇERDİĞİ BESİN DEĞERLERİ	
Enerji	14 kalori
Protein	0,5 gr.
Karbonhidrat	3,1.gr.
Kolesterol	0
Yağ	0,1 gr
Lif	0,6 gr
Fosfor	25 mgr.
Kalsiyum	25 mgr
Demir	0,4 mgr
Sodyum	1 mgr
Potasyum	141 mgr
A vitamini	390 u
B1 vitamini	0,05 mgr.
B2 vitamini	0,08 mgr

KABAK LİFİ;

- **Kabak lifi**, çok hızlı bir şekilde büyüyen ve gelişen bir kabak türüdür. Kabukları içersinde etli meyve kısmı bulunur ve burada bir çok meyveyi beslemekte olan sayısız lif barındırır. Bu lifler kabaklar kuruyunca kabukları soyularak elde edilir. Bu lifler bulaşık yıkamak için ve banyo yapmak için kullanılır. Sert bir yapıya sahiptir fakat suya girince yumuşar. Kabak lifi meyvesi otuz ile altmış beş santim kadar uzayabilir. Tırmanıcı şekilde gelişim gösteren bir bitkidir. Tarlada ya da asma da yer müsait olduğu sürece verim alabilirsiniz. Fakat asma da verimi daha yüksek olur. Eğer meyvesi kullanılacak olursa yeşil iken kullanılmalıdır. Lif olarak kullanılacaksa iyice kuruması ve kabuğunun çatlaması gerekir. Bu kabak çeşidinin asıl ana yurdu Güney Afrika dır. Ama ülkemizde de sıklıkla yetiştirilir.

EKİMİ;

- **Kabak lifi ekimi**, kabak lifi için ilk olarak toprağın hazırlanması gerekir. Kabak lifi bol nemli gübrelili toprağı sever. Yetiştirme döneminden önce ve sonra toprağın gübrelenmesi gerekir. Hayvan gübresi ve organik gübreler kullanılmalıdır. Organik gübre ile yetişen kabak daha çok meyve verir. Tohumlar iç mekanlarda nisan ayının başlaması ile dikilebilir açık alan da ise donlar geçince dikilir yoksa dondan zarar görür.



LİF KABAGININ YETİŞTİRİLMESİ;

- Yetiştirilmesi, bakımı salatalıklarda ve karpuzlarda olduğu gibi kolay ve basittir ama ez az 150 gün pek soğuk olmayan günlerde ihtiyacı olduğundan dolayı her ilimizde yetiştirilemez. Belki henüz körpe meyvelerini salatalık gibi yiyebilirsiniz de liflenecek kadar olgunlaşabilmesi sonbahar soğuklarına hatta kışa kalır ve kısaca lif elde edemezsiniz. Mesela İstanbul da nisan ortasında lif kabağı tohumları ekmeniz, iklim eylül ortasına kadar kesin olarak elverişlidir ve bu ortalama 150 gün eder.

LİF KABAĞININ YETİŞTİRİLMESİ;



LİF KABAĞI TOHUMLARININ EKİLMESİ VE FİDELERİN BAKIMI;

- İlkbaharda don olayları tehlikesi kalktıktan sonra hesaplanır. Sonbahar serinlerinin ilk başlangıç Başlangıç gününe en az 150 gün kalacak şekilde, daha fazla geç kalmadan tohumları ekilmeli. lif kabağı tohumları önce 24 saat kadar suda bekletilmeli . Sonra 2-3cm derine gömülür.
- Aralarında en az 30cm mesafe olmalı. Tohumlar hava şartlarının ve toprağın özelliğine göre çabuk çimlenmeyebilir.
- Fideler büyürken yarım metreyi geçene kadar yan dal vermesine izin vermeyin. Eğer yanlardan filizlenirse onları koparın. 1,5 metreyi geçmeden önce vereceği tohumları koparırsanız çok güçlü gelişir meyvelerini çok iyi beleyebilir.
- Lif kabağı metrelerce uzar . 10 metreyi geçebilir. Yerde sürüklenmemesi için sıırıklara bağlamalısınız. Hatta çardak şeklinde düzenlenmesi daha iyi olur.

LİF KABAĞI TOHUMLARININ EKİLMESİ;



FİDELERİN BAKIMI;



LİF KABAĞININ TOPRAK SU VE GÜNEŞ İSTEĞİ;

- Organik maddelerce zengin topraktan daha verimli gelişir. Toprağı yaprak çürüntüleri ve bol bol sığır gübresi ile hazırlayın. Lif kabağı suyu çok sever. Toprak çok az kuruma gösterdikçe tekrar sulayın. Tohumları ekeceğiniz yer günde en az 5 saat direkt güneş alabilmeli. Lif kabağının gelişimi için güneş ve sıcaklık çok önemlidir. Gelişimi ,serpilmesi ürün vermesi için sıcak hava ve sulama gerekir ayrıca gelişimi için ve meyvelerinin tam olgunlaşması için günlerin en az 150 gün kadar sürmesi de gerekiyor yüksek rakım illerimiz bu bitkiye pek uygun değildir.

Luffa acutangula;

- Bu türün meyvesi köşeli olup dev bir bamyaya benzer . bazı memleketlerde çin bamyası denir ana vatanı orta Asya , doğu Asya ve güney –doğu Asya civarlarıdır. bazı Asya ülkelerin de yenebilir sebze olarak ticari amaçla üretilir. Yemeği yapılır, kızartılarak yenebilir , çiğ olarak ta yenebilir. Meyveleri körpe iken hasadı yapılır ve satılır meyveler tam olgunlaşınca lif lenir. Daha sonrada bildiğimiz lif kabağında olduğu gibi lif leri için değerlendirilebilir.
- Banyo lifi, bulaşık süngeri gibi temizlik araçlarını kendiniz bahçenizde yetiştirmeniz lif kabağı sayesinde mümkündür. Aslında bu bitki tam olgunlaşmamışken yenebilir de. Oldukça zengin mineraller ve vitaminler içerir. Sağlığa faydası çoktur.

Luffa acutangula;

- Türkiye de yenildiği pek bilinmese de uzak doğu-güney Asya ülkelerin de salatalık benzeri meyveleri henüz körpe iken toplanarak çeşitli yemekler yapılır. Kabak yemeği gibi pişirilerek yada kızartılarak yenebilir . meyveler fazla olgunlaşmadan, 12cm gibi boya geldiklerinde toplanmalıdır. Daha fazla olgunlaştıkların da liflenme oluşumu başlar ve yenebilmesi mümkün olmaz. lif/sünger amaçlı yetiştiriyorsanız meyveler iyice büyüyene kadar bekleyeceksiniz

LİF KABAĞININ TÜRLERİ;

- Lif kabağı kabakgiller (Cucurbitaceae) familyasının luffa cinsinin iki türüne denir . her ikisi de temizlik aracı ve yemeklik sebze amaçlı olarak aynı amaçla yetiştirilir aynı amaçla kullanılırlar.

Lif kabağı (*Luffa cylindrica*);

- Meyvelerinin iletim demetleri sık bir ađ teŖkil eder.
- eder. Bu Ŗebeke, meyve soyulup kurutulduktan sonra, sűnger gibi kullanılır.



Lif kabağı (Luffa cylindrica);



Lif kabagında Sulama;

- Meyvesi yenen diğer sebzelerde olduğu gibi bitkinin gelişmesi için ekolojik koşullar
- elverişli ise ilk döller görülünceye kadar su vermekten kaçınılır. Ekolojik koşullar kurak
- giderse aşırıya kaçmamak şartıyla bitkilerin ihtiyaı nispetinde sulama yapılır. İlk meyveler
- görüldükten sonra sulama işi büyük önem taşır. Kabak meyveleri çok hızlı büyüdüğü için
- sulamayı oldukça sık aralarla ve mümkünse 3-4 gün aralarla yapmak, bitkinin gelişmesi ve
- verimi bakımından çok faydalıdır.
- Kabaklarda susuzluk, sabah ve akşam saatlerinde yapraklarının anormal olarak
- prsyp aşağıya doğru sarkmaları ile kolayca anlaşılır. Bitkilerde bu belirtiler görülmeden
- zamanında sulama yapılmalıdır. Kabak bitkisi sulanırken yapraklara su sıratılmamalıdır.
- Damlama sulama uygun yöntemdir. Bu sistemin olmadığı durumlarda karık usul sulama
- Yapılmalıdır.

Lif kabağında İlaçlama;

- Kabaklarda görülen en önemli hastalıklar; külleme, mildiyö, kabak mozaik virüsü,
- fusarium, zararlılar ise nematod, kırmızı örümcek, trips ve afitlerdir.
- Kabak bitkilerinde görülen külleme hastalığına karşı ilk belirtiler görüldüğünde
- kükürtlü ilaçlarla mücadelesi yapılmalıdır.
- Kabak bitkisinde hastalık ve zararlılarla yapılan ilaçlı mücadele, dölleme arılar ve
- böcekler ile gerçekleştiği için ilaçlama zamanı, bu canlılara zarar vermeyecek şekilde
- genellikle öğleden sonra ve yağışsız bir günde yapılmalıdır.
-

Lif kabagında İlaçlama;

- Kabak tarlasında danaburnu ve diğer toprak altı zararlılarına karşı, ekim ile veya ekim sonrası ilaçlar ya da buğday kepeği ile hazırlanan zehirli yemlerle mücadele yapılmalıdır.
- Farelere karşı ise zehirli buğday ve fare zehirlerini uygun yerlere koyarak önlemler alınabilir.

Lif kabağında Gübreleme;

- Kabaklar toprakta organik besin maddelerinin fazla olmasından hoşlanır. Dekara 4-6
- ton arasında iyice yanmış çiftlik gübresi verilir. Bitkinin gelişmesi meyvelerin istenilen
- büyüklüğe ulaşabilmesi için toprakta yeterince organik besin maddeleri bulunmalıdır. Kabak
- yetiştiriciliğinde çeşitlere bağlı olarak dekara 8-12 kg azotlu gübre, 10-15 kg fosfor, 10-12
- kg potasyum, 4-8 kg kireç verilir. Çiftlik gübresi uygulaması yapılacaksa bu gübre
- sonbaharda ya da ekim ve dikimden bir ay önce toprağa verilmelidir.

Budama;

- Yazlık kabaklarda askıya alınanlar varsa fazla yapraklar alınarak bitkinin daha çok güneşten yararlanması sağlanır. Bu işlem budama olarak kabul edilir.



Meyve Tutumunu Artırıcı İşlemler;

- Kabaklarda erkek (tozlayıcı) ve dişi çiçekler (meyve veren) bitki üzerinde farklı yerlerde bulunur. Bu nedenle meyve tutumu için erkek çiçekteki çiçek tozlarının arılar yoluyla dişi çiçeklere ulaşması gerekir. Çiçeklenme zamanında yeterli arı yoksa kovan kullanılmalıdır.

Tozlayıcı işlemler;



Yabancı Otlarla Mücadele;

- Kabak bitkisinde yabancı otlarla mücadele en önemli konudur. Yapılan çapa işleri ile
- hem yabancı ot temizliği hem de toprağın havalandırılması ve bitkilerin boğaz doldurulması
- yapılır.
- Doğrudan tohum ekimi yöntemi ile yapılan kabak yetiştiriciliğinde, bitkiler toprak
- yüzeyine çıktıktan sonra 3- 4 yapraklı olduklarında yabancı otları ayıklamak ve toprağı
- havalandırmak maksadıyla ilk çapa yapılır. İlk çapa işlemi sırasında bazı yetiştiriciler
- seyreltme işlemi de yapar. Bunun için her ocakta en iyi gelişen bir veya duruma göre iki bitki
- bırakılır. Birinci çapadan 2 veya 3 hafta sonra yağış ve yabancı ot durumuna göre ikinci çapa
- yapılır. Ekolojik koşullara ve bitki gelişimine bağlı olarak 2- 3 hafta ara ile 3. hatta 4. çapa
- yapılabilir.

Hasat Zamanı;

- Yazlık kabaklarda meyve iriliği 15-20 cm uzunluğunda olmalıdır. Hasat günlük
- yapılmalıdır. Sabah veya akşam saatlerinde yapmaya dikkat edilmelidir. Hasat süresini
- uzatmak istiyorsak yaşlı yapraklar çıkartılarak normal bakım işlemlerine devam edilmelidir.
- Bitki başına 2-4 kg ,dekardan da 5-8 ton ürün alınabilir.

Hasat Zamanı;

- Hasat olgunluğuna gelmiş kışlık bal ve kestane kabakları bitki üzerinde yapraklar
- kuruyup sararıncaya kadar bekletilir. Meyveler normal iriliklerini almış olmalıdır.
- Bitkinin yaprak ve meyve sapının kuruması beklenir. Hasat yağışlar başlamadan yapılmalıdır.
- Yağışlara kadar meyveler tarlada bırakılabilir. Hatta bir miktar soğuk alması da istenir
-
- Kabak hasadı bıçakla yapılır. Yazlık kabaklarda meyve tarafında iki cm kalacak
- şekilde sap bıçakla kesilir. Kışlık kabaklarda sapın kuru olmasına rağmen koparılması uygun
- olmaz. Kışlık kabaklar da kesilerek hasat edilmelidir.
-
-

Hasat zamanı gelmiş kabagi



Hasat edilmiş lif kabağı;



- Yağlık kabaklar, hava durumuna bağlı olarak eylül ve ekim aylarında hasat edilir. Hasat edilecek kabaklar sarı alaca renk almış olmalıdır. Yapraklar ve meyve sapsarı sararıp kurumuş ve kahverengileşmiş olduğu dönemde meyveler kopartılırlar. Çekirdekler tarlada çıkarılmayacaksa sundurma altına taşınır.
- Taşınırken sapından tutulmamalı ve hastalıklı olanlar alınmamalıdır.
- Çekirdek kabaklarında genellikle yayılarak gelişen tiplerde bitki başına 2-3 meyve, dikine büyüme gösteren tiplerde ise 4-5 meyve hasat edilebilir. Çekirdek kabaklarında meyve hasadı, tohumların irileşip olgunlaşması için tam olgunluk döneminde yapılmaktadır. Bitkinin yapraklarının ve gövde kısmının tamamen sararıp kahverengine dönüştüğü, meyve sapının kuruyarak bitki gövdesinden kolayca ayrılacak duruma geldiği tam olgunluk döneminde, yani yaklaşık ekimden 110-120 gün sonra hasada başlanır. Hasat, meyveyi bitkiye bağlayan sapın kesilmesi veya kırılması şeklinde olur. Hasat edilen meyveler, yağış söz konusu değilse tarlada 4-5 gün süreyle bekletilebilir. Daha sonra tohum ayırma yerlerine getirilir. Hasat edilen meyveler, yağışlı havalarda ıslak toprak yüzeyinde bırakılmamalıdır. Hasat sonrası tohumlar, nispeten yüksek tohum nemine sahip olacakları için yüksek hava nemi, meyve içindeki tohumların neminin artmasına ve tohumların meyve içinde çimlenmesine neden olabilir.

Hasat Sonrası İşlemler;

- Yazlık kabaklar hasattan sonra uygun ve serin bir yere alınarak çiçekleri temizlenir.
- İçlerinde çürük varsa ayrılır. Düzgün olarak uygun kaplara dizilir. Kabaklar üst üste çok yığılmamalıdır.
- Kışlık kabaklar hasattan sonra uygun yerlere alınır. Üstlerindeki topraklar temizlenir.
- Hemen pazarlanmayacaksa depolanır. Kışlık kabak meyveleri uzun süre saklanabilir.
- Meyveler, serin ve kuru bir yerde depolanmalıdır. Meyveler, 10–12 derece sıcaklıkta ve % 50–60 oransal neme sahip odalarda 2–3 ay saklanabilir. Meyveler yüksek yığınlar halinde depolanmamalıdır. Hasat edilen meyveler, pazara kesilmeden sunulabilir. Dilimlenmiş veya
- kabukları soyulmuş, paketlenmiş olarak da satışa sunulabilir. Meyveler kesilerek pazara sunulacaksa, meyve kabukları hayvan beslenmesinde kullanılabilir. Kışlık kabaklarda bir bitkiden 1–3 adet meyve alınabilir. Meyve kabukları sert olduğu için dilimlerken balta veya
- testere kullanılmalıdır.

Hasat Sonrası İşlemler;

- Yağlık kabaklar fazla bekletilmeden çekirdeklerin çıkarılmasına başlanır. Meyve
- içindeki tohumların çıkarılması işlemi elle yapıldığı gibi yaygın olarak makinelerle de
- yapılabilir. Geniş alanlarda hasat makineyle yapılmaktadır. Hareket halindeki makine ile
- hasatta meyveden çekirdekler ayrılır arta kalan kısımlar parçalanarak tarlaya dağıtılır.
- Makineli hasatta %10'luk bir çekirdek kaybı söz konusudur. İşçilik masrafını artıran elle
- ayıklama yönteminde kayıp olmaz ve çekirdeği çıkarılan kabaklar kaba yem olarak
- kullanılır.

Hasat Sonrası İşlemler;

- Kabaklardan ayrılmış çekirdekler, hemen yıkanarak yapışkan kısım temizlenir. Çok
- uzun süre yıkanmadan bekletilirse acıma başlar, kalite düşer. Daha sonra tohumlar iyice
- kurutulmalıdır. Kurutma işlemi temiz bir yaygı üzerine serilerek gölge havadar bir yerde ya
- da otomatik ayarlanmış fırınlarda alttan 60- 65°C' lik sıcak hava verilerek yapılır. Kuruyan
- çekirdeğin nem oranı %8 civarındadır.

Hasat edilen lifler;

- Hasat edilen lifler kabaklarında meyvelerden tohumlar, yörelere özgü lif
- Çıkartma yöntemleriyle elle ayrılır. Ayrılan tohumlar, beton çekirdek kurutma
- yerlerine getirilir ve açık havada doğrudan güneş görmeyen beton kurutma yerlerinde 10-15
- gün bekletilerek kurutulur. Kurutulan lifler, çuvallara uygun yerde nemsiz ambarlarda
- saklanır.

Kurutulan lif kabağı;

