

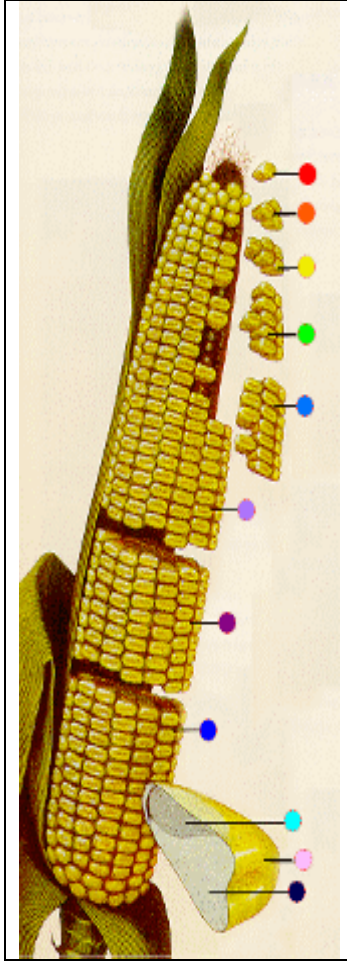
## 7. MISIR YETİŞTİRİCİLİĞİ

### 3.1. EKONOMİK ÖNEMİ

Dünyada üretilen mısırın % 22'si insan beslenmesinde, % 23'ü ise hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Gelişmekte olan ülkelerde mısırın kullanımı hayvan beslenmesinde % 46, insan beslenmesinde ve sanayi hammaddesi olarak % 54'dir. Gelişmiş ülkelerde ise bu oran hayvan beslenmesinde % 90, insan beslenmesinde ve sanayi hammaddesi olarak % 10'dur. Dünyada insan beslenmesinde tüketilen günlük kaloringin % 11'i mısır bitkisinden sağlanmaktadır. Bu oran gelişmiş ülkelerde %4'e düşerken, Meksika ve Orta Amerika gibi ülkelerde % 22'e kadar yükselmektedir. Mısırın endüstride kullanımı diğer tahıllara göre artmış, gün geçtikçe de artmaktadır. Bunun sebebi; birim alandan yüksek verim alınması, yetiştirme tekniği, hasat, nakliye ve depolama gibi işlemlerinin kolay oluşu ve sürekli geliştirilme özelliğine sahip olmasıdır.

Mısır, hayvan yemi ve insan yiyeceği olarak çok değişik alanlarda kullanılan ve ülkemizde buğday ve arpadan sonra en fazla üretilen bir hububat bitkisidir. Ülkemizde mısırın geleneksel üretim alanları Karadeniz ve Güney Marmara bölgesi olarak bilinir. Ülkemizin hemen her yerinde yetiştirilen mısır, yakın zamana kadar yaygın bir şekilde sadece Karadeniz Bölgesinde yetiştirilmekte iken 1980' li yıllardan itibaren özellikle Tarım Bakanlığı tarafından yürütülen II. ürün projesi ile güney bölgelerimizde yaygınlık kazanmıştır.

### MISIRIN KULLANIM ALANLARI (%)



### ● 1.2 Gıda olarak tüketim

● 2.6 Nişasta - Nişasta ekstraktları gıdalarda kıvam artırıcı olarak kullanılırken nişasta türevi birçok yeni ürünlerde kullanılır.

● 5.0 Sanayi Alkolü - Kolonya, ecza vb. birçok üründe mısırdan üretilen ve saflaştırılan etanol kullanılmaktadır.

● 8.0 Tatlandırıcılar - Mısır şurubu gün geçtikçe şeker pancarından elde edilen kristal şekerin yerini almakta, pastacılık, içecek reçel ve konservelede kullanımı artmaktadır.

● 50.1 Hayvan Yemi - Büyük ve küçükbaş hayvanların, tavuk ve kanatlıların besi ihtiyacını karşılayan yem sektörü mısırın en çok kullanıldığı sektördür.

● 22.6 Yağ Sektörü - Tohum yağları içinde mısırın önemli bir yeri vardır.

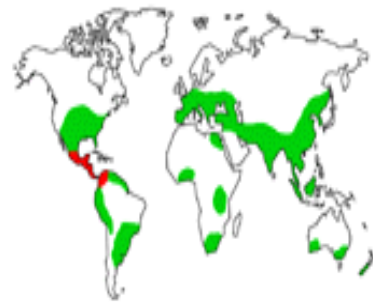
● 10.3 Yedek Stoklar - Ürünün yetersiz olduğu yıllar için ayrılan ve depolanan kısımdır.

### 3.2. KÖKENİ, SINIFLANDIRILMASI ve BOTANİK ÖZELLİKLERİ

ABD, Meksika ve Orta Amerika'da yapılan arkeolojik kazılarda mısırın evrimi hakkında önemli deliller bulunmuştur. Bu bulgulardan yararlanarak mısır tarımının, Meksika ve Orta Amerika kıtasında yaklaşık 6000 yıl öncesine dayandığı sonucuna varılmıştır. Ayrıca bu bulgulardan bugün kültürü yapılan mısır bitkisinin, kavuzlu yabancı formlardan köken aldığı belirlenmiştir. Ancak mevcut çeşitlerin çeşitli özellikleri zamanla geliştirilmiştir. Nitekim bugünkü mısır çeşitlerinde, tohumun dökülmesini önleyen koçan yapraklarının bulunması bu tür iyileştirmeye bir örnek olarak verilebilir.

Dünyadaki Kökeni: ■


Tarımı Yapılan Bölgeler: ■



Botanik Sınıflandırılması

Kültürü Yapılan Türleri

Mısır Varyeteleri

<b>Alem:</b>	<u>Plantae</u>	<i>Zea mays indentata</i> Sturt. At dişi mısır	
<b>Bölüm:</b>	<u>Magnoliophyta</u>	<i>Zea mays indurata</i> Sturt. Sert mısır	
<b>Sınıf:</b>	<u>Liliopsida</u>	<i>Zea mays amyloacea</i> Sturt. Unlu mısır	
<b>Takım:</b>	<u>Poales</u>	<i>Zea mays sacharata</i> Sturt. Şeker mısır	
<b>Familya:</b>	<u>Poaceae</u>	<i>Zea mays everta</i> Sturt. Patlak (cin) mısır	
<b>Cins</b>	<u>Zea</u>	<i>Zea mays ceratina</i> Kulesch Mumlu mısır	
<b>Tür:</b>	<i>Z. mays</i>	<i>Zea mays tunicata</i> Sturt Kavuzlu mısır	

#### MISIR Botanik Özellikleri






Mısır (*Zea mays*) yabancı döllen, eksik çiçekli, bir kısa gün bitkisidir. Erkek ve dişi çiçekler aynı bitki üzerinde farklı yerlerde bulunur. Bu özelliğinden dolayı mısır bitkisi, bir evcikli bir bitki olarak adlandırılır. İslah çalışmaları sonucu yüksek verim potansiyeline sahip hibrit çeşitler geliştirilmiştir. Nitekim gelişmiş birçok ülkede (örneğin ABD.'de yetiştirilen mısırın tamamına yakını) hibrit çeşitler kullanılmaktadır. Hibrit çeşitler daha homojen ve daha yüksek verimlidirler.

#### Mısır Grupları

Tanenin şekli ve yapısı dikkate alınarak 2 ayrı mısır grubu oluşturulmuştur. Bu gruplar ve kısaca özellikleri aşağıda özetlenmiştir.

1)**Atdiři Mısır** : Tanenin üst kısımdaki nişastanın çekilmesi sonucu, tanenin üst kısımda dişi biçiminde bir girinti oluşmuştur. Yetiştirilen mısırların çoğu bu grupta yer almaktadır. Tane rengi genel olarak sarı ve beyazdır.



<p>2)<b>Sert Mısır:</b> Tanenin endosperminin iç kısmındaki nişastanın yumuşak olmasına karşılık, onu çevreleyen üst tabaka serttir. Tane renkleri farklılık arz eder.</p>	
<p>3)<b>Unsu Mısır:</b> Tane tamamen yumuşak nişastadan oluşur. Tane renkleri farklılık arz eder. Daha çok Orta ve Güney Amerika'da yetiştirilir.</p>	
<p>4)<b>Patlak Mısır:</b> Bu gruptaki mısırlar cin mısırı olarak da adlandırılır. Çok sert endosperm yapısına sahip olup, taneler oldukça küçüktür. Bu gruptaki mısır taneleri sıcaklığa tabi tutulduğunda şişer ve patlarlar. Daha çok çerezlik tüketime yönelik olarak üretilmektedir.</p>	
<p>5)<b>Tatlı Mısır:</b> Bu gruptaki mısır çeşitlerinin endospermelerinde yüksek oranda şeker bulunur. Bu özelliklerinden dolayı şeker mısır olarak da adlandırılırlar. Tanede protein ve yağ oranı bakımından da zengindirler. Bu gruptaki mısır çeşitleri özellikle taze ve konservelik tüketime yönelik olarak üretilmektedir.</p>	
<p>6)<b>Mumsu Mısır:</b> Bu gruptaki mısır çeşitleri, kolay ezilebilen yumuşak endosperme sahiptirler. Endospermelerinde yüksek oranda amilopektin ihtiva ederler.</p>	
<p>2)<b>Kavuzlu Mısır:</b> Taneler kavuz veya yaprak ile sarılmıştır. Bu grupta yer alan mısırlar, mevcut mısır çeşitlerinin atası olduğu kabul edilmektedir.</p>	