

## ARPA

Arpa (*Hordeum vulgare L.*) genelde malt ve yem olarak kullanılan önemli bir tahıl bitkisidir. Dünyada, tahıllar arasında üretimde mısır, buğday ve pirinçten sonra 4. sırada yer alan arpa, Türkiye’de ise buğdaydan sonra ikinci sıradadır.

Bugün dünyada ekimi yapılan arpanın% 65’i hayvan yemi olarak,% 33’ü maltlık olarak bira ve viski yapımı, % 2’si de insan besini olarak gıda endüstrisinde kullanılmaktadır.

Ülkemizde ise tüketimin% 90’ı hayvan yemi olarak, kalan kısmı maltlık olarak bira sanayinde ve gıda endüstrisinde kullanılmaktadır.

05

## ÇAVDAR

Çavdar (*Secale cereale*), soğuğa en dayanıklı tahıldır ve diğer tahılların yetiştirilmesine elverişli olmayan topraklarda dahi ürün verebilir. Daha çok ekmeçlik un ve hayvan yemi olarak değlerlendirilen çavdarın bileşiminde karbonhidrat, protein, potasyum ve B vitamini miktarsal açıdan önemlidir. Buğday ekmeği gibi çok kabarabilen ve iyi iç yapıya sahip olmasa da sadece çavdardan da ekmeç yapılabilir.

Genellikle %30 oranıyla, buğday unu ile karıştırıldığında daha iyi sonuçlar alınabilir. Diğer tahıllardan yalnız başına ekmeç yapılamaz. Mutlaka buğday yada çavdar unu ile karıştırılması gerekir.

Çavdar, dünyada genel anlamda; ekmeç yapımında, çeşitli içkilerin ( cin, votka, rus birası ) yapımında ve geri kalanı da hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Dünya çavdar üretiminin üçte birinden fazlasını Rusya sağlamaktadır. Bu ülkeyi, Polonya, Almanya gibi kuzey ülkeleri takip etmektedir.

06

## YULAF

Yulaf (Avena), bol nişastalı taneleri için yetiştirilen bir tarım bitkisidir. Daha çok hayvan yemi olarak kullanılan bu tahıldan insanların beslenmesinde de yararlanır.

Bol miktarda nişasta ile protein, vitamin ve mineralleri de içerir.

Yulaf unundan hazırlanan hamur buğday unu gibi kabarmadığından ekmek yapımında kullanılmaz.

Yulaf, sağlıklı beslenme açısından da önem arz eder. Zararlı (LDL) kolesterolü azaltır. Ama faydalı (HDL) kolesterolde bir ..... Yulaf kepeğinin sadece LDL kolesterolü değil kan şekerini, kan basıncını da dengelediğini ve kilo kontrolünü kolaylaştırdığı da bilinmektedir.

07

## MISIR

Mısır, dünyada buğday ve pirinçten sonra en çok üretilen tahıldır. Sıcak iklim bitkisidir. Kabuğu serttir. Meksika ve Orta Amerika kökenlidir.

Tanesindeki ham yağ oranı ile, yulaftan sonra en yüksek değere sahip tahıldır.

Sınıflandırma koçan şekli, tane şekli iriliği, sıralar arası açıklık, koçan ucundaki boşluk, somak rengine bakılarak yapılır.

Ülkemizde en çok yetiştirilebileceği yer .....' dir. Türkiye' de buğday ve arpadan sonra en çok ekilen tahıldır. Mısır, dünyada en çok hayvan yemi olarak kullanılır. Bunun yanında ekmek, mısır gevreği, patlamış mısır, mısır şurubu yapımında kullanılır. Nişastası ve yağı çok önemli olan bir tahıl türüdür.

08

# TRİTİCALE

Triticale : Buğday ( triticum) ve çavdarın (secale) melezleştirilmesiyle oluşan bir tahıldır.

Buğdayın, ekmeklik karakteristiğinin, çavdarın da zor iklim ve verimsiz topraklarda yetişebilme yetilerinin tek bir tahılda eldesi amaçlanmıştır.

Taneleri, yüksek un ekstrakte etmek için uygun değildir.

Yapışkan bir hamur oluştuğu için yalnız ekmek yapımı için uygun değildir. %70 buğday + % 30 triticale ..... önerilir.

09