**HABER METNİ**

**Siirt Tarım ve Orman İl Müdürlüğü**

**Fıstıkçılık Biriminden Önemle Duyurulur!**

Değerli Üreticilerimiz! Eylül ayı Siirt’te fıstık hasadı sezonu olup, hasadın bütün üreticilerimize bereketli ve bol kazançlı olmasını diler, üreticilerimizin ürünlerini tekniğine uygun hasat edebilmeleri ve ürünlerine zarar gelmeden muhafaza edebilmeleri için aşağıdaki hususlara dikkat etmelerini önemle vurgularız.

**HASAT:** Siirt Fıstığı’nda hasat, meyvelerin hasat olgunluğuna geldikleri zaman yapılmalıdır. Bu dönemde meyve dış kabuğu saydamlıktan matlığa dönüşmekte, dış kabuk yumuşayarak sert kabuktan kolayca ayrılmakta, kemik kabuk çıtalamaktadır. Erken hasat yapıldığında, meyve içleri yeşil renkli olur. Geç hasat yapıldığında dış kabuk büzüşmekte ve kurumaktadır. Öte yandan iç meyve renginde açılmalar, kalitesinde bozulmaların yanı sıra hayvan ve haşere zararları artmaktadır. Siirt Fıstığı hasadı fıstık salkımlarının el ile koparılması ile yapılır. Salkımların salkım eğiminin ters yönünde ve salkım sapının dal ile birleştiği yerde koparılmasına özen gösterilmelidir. Salkımı daldan koparmadan meyveleri tek tek seçerek hasat yapmak doğru değildir. Hasat bu şekilde yapılırsa ağaç üzerinde salkım sapları ve boş meyveler kalmaktadır. Ağaçta kalan bu artıklar zararlılar için uygun bir barınak teşkil edeceğinden mutlaka koparılmalıdır. Hasat işlemini sırıklarla dallara vurularak yapılması da ağaç dallarını zedeleyip kırdığı ve bir sonraki yılın mahsul gözlerine (karagöz) zarar verdiği için verim kaybı olduğu tespit edilmiştir. Siirt Fıstığı’nda görülen bir yıl tam ürün alınması bir sonraki yılda ise az ürün alınmasının (periyodisite) sebeplerinden birisi de bu sayılmaktadır. Siirt Fıstığı muhafazası hasattan hemen sonra kavlatılarak sergi yerlerinde kurutulduktan sonra, işlenip pazarlanıncaya kadar jüt çuvallara veya 50-70 kg’lık kanaviçe çuvallarla ambarlarda muhafaza edilmektedirler.

**DEPOLAMA:** Ürünü depolama süresince**,** sıcaklık, nem ve ışık, meyve kalitesi üzerine etkili olmaktadır. Ürünün kendine özgü depolama koşullarına uyulmadığı takdirde bozulmalar hızlanmaktadır. Siirt Fıstığı’nın depolamasında da kullanılacak olan yerlerin serin, kuru ve havalanabilir, doğrudan güneş ışığı almayan, duvarları dıştan veya içten sıvanmış, depo tabanı su baskınlarına karşı yerden yüksek, rutubete karşı dayanıklı olması gerekir. Depo olarak kullanacak yerlerde Siirt Fıstığı’nın bileşimini etkileyecek, Siirt Fıstığı’na zarar verecek maddeler bulundurulmamalıdır. Depolamadan önce üründe nem miktarının kontrol edilmesi gerekmektedir. Ürün depoya girmeden önce depo mutlaka temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Dezenfeksiyon için formaldehit kullanılır genelde 100 m3’lük depo hacminde 2 L %40’lık formaldehit hesap edilmektedir. Formaldehit uygulaması sırasında depo 3-4 gün hava almayacak şekilde kapalı tutulmalıdır. Ayrıca depoda kullanılan ambalaj ve malzemeler %4’lük NaOH (sodyum hidroksit) çözeltisi ile yıkanmalıdır. Sandık ve kasalar borik asit ile yıkanmalıdır. Yığılma şeklinde depolama yerine, fıstığın jüt çuvallar içinde belirli aralıklı olacak şekilde depolanması sağlanmalıdır. Yığın halinde ve çok sayıda çuvalı üst üste koyarak depolanan fıstıklar havasız kalabildiğinden belirli bölgelerde küf gelişmesi için uygun sıcaklık ve nem oluşabilmektedir. Ayrıca çuvalların altına ızgara konulmalıdır. Zarar verici hayvan ve zararlılara karşı gerekli mücadeleler yapılmalıdır.

Gelecek senenin mahsulü olan karagözler şuan ağaçlarda mevcut olmaları sebebiyle üreticilerimiz hasattan sonra da bahçe kontrollerini ihmal etmemelidir. Hasattan sonra yapılacak bahçe kontrollerinde özellikle Psillidi zararlısı ekonomik zarar eşiğinin üzerinde tespit edilirse gereken mücadele mutlaka yapılmalıdır.

Soru ve görüşleriniz için; **(0484) 223 40 00 Fıstıkçılık Birimi.**