

Çifçi EA, Kınabaş S, Yelbey S, Yağdı K (2010) Bazı tritikale hatlarının kalite özellikleri ve ekme yapımında kullanılma olanaklarının araştırılması. U.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi 24(2):93-102.

Özet

Bu çalışma Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nde yetiştirilen, CIMMYT kökenli tritikale hatlarının melezlenmesiyle elde edilen ileri kademe ıslah hatlarının kalite özelliklerini ve ekme yapımında kullanılma olanaklarını incelemek üzere yapılmıştır. Çalışmada 6 farklı anaç ve bu anaçların melezlenmesiyle elde edilen 28 melez hat arasından üstün verim ve verim özellikleri gösterdiği tespit edilen 5 melez hat ile Nörtingen ve Eronga-83 çeşitleri deneme materyali olarak kullanılmıştır. Araştırmanın tarla denemeleri 2005–2006 ve 2006–2007 yılları arasında Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarımsal Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde, kalite analizleri ise Beyab Gıda Mühendislik Ürünleri San. ve Tic. Ltd, Bursa şirketine ait laboratuarda yapılmıştır. Kalite kriterleri olarak 1000 tane ağırlığı, hektolitre ağırlığı, gluten içeriği, normal (N.S) ve uzatmalı (U.S) sedimentasyon, düşme sayısı (FN), kül, alveograf özelliklerinden enerji (W), direnç (P), elastikiyet (L) ve direnç/elastikiyet (P/L) özellikleri incelenmiştir. İki yıllık birleştirilmiş varyans analizi sonuçlarına göre incelenen tüm özellikler bakımından genotipler arasında % 1 olasılık düzeyinde istatistiksel önemlilik saptanmıştır. Birleştirilmiş verilere göre; hektolitre ağırlığı için 66.11-72.57 kg/hl, 1000 tane ağırlığı için 43.4-52.2 g., normal ve uzatmalı sedimentasyon için sırasıyla 16.84-20.17 ml ve 15.84-23.34 ml, düşme sayısı (FN) için 83.00-214.2 sn, kül için % 0.75-1.23, enerji (W) için 30.67 10⁻⁴ - 74.17 10⁻⁴ J, direnç (P) için 36.17 - 77.34 mm, elastikiyet (L) için 25.51-50.01 mm ve direnç/elastikiyet (P/L) 0.91-3.01 arasında ortalama değerler belirlenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, incelenen tritikale hatlarından ve çeşitlerinden elde edilen unların kalite özelliklerinin çok zayıf özellikler gösterdiği saptanmıştır. Bu niteliklerine göre, tritikale ununun kabarma istenmeyen un mamulleri olan bisküvi, kuru pasta, kahvaltılık ürünler, kadayıflık vb. yapımında değerlendirilebileceği ya da buğday unu ile belirli oranlarda paçal yapılarak değerlendirilmesinin uygun olacağı kanısına varılmıştır.