

## ANTIOKSIDAN ZENGİNİ SİYAH MERSİN'İN TOPLANMASI VE KARAKTERİZASYONU ÇALIŞMALARI BASLATILDI

Enstitümüzde “Antalya Doğal Florasında Yayılış Gösteren Mersin (*Myrtus communis* L.)’in Toplanması ve Karakterizasyonu” isimli proje ile doğal floradan toplanacak olan mersin meyve ve yapraklarının fiziksel özelliklerinin, fenolik madde miktarının, uçucu yağ oranlarının ve antioksidan aktivitelerinin belirlenmesine yönelik bir çalışma başlatıldı.

Myrtaceae familyasına dahil olan ve üzümü bir meyve olan mersin (*Myrtus communis* L.), Akdeniz maki topluluğunun en önemli bitkilerindedir. Mersinin, siyah ve beyaz meyveli iki formu vardır. Beyaz meyveliler özellikle Akdeniz bölgesinde ticari bir ürün olarak ve taze tüketim için kullanılmaktadır. Siyah formları ise içerdiği antioksidan bileşikler nedeniyle son yıllarda popüler hale gelmeye başlamıştır. *Myrtus communis* ülkemizde genellikle “mersin” adıyla bilinmesine karşın özellikle Güney sahillerinde “murt”, “hambes”, “sazak” ve “adi mersin” adlarıyla da bilinmektedir.

Akdeniz Bölgesi’nin doğal bitkisi olan mersin ile yaban mersini olarak bilinen tür çoğu zaman karıştırılmaktadır. Ancak bunlar birbirinden tamamen farklı türlerdir. Gerçek yaban mersini, daha çok ülkemizde Doğu Karadeniz bölgesinde asit topraklarda yabani olarak yetişen, yerel olarak yer likapası, çoban üzümü, gara girlik, yer liforu gibi isimler de verilen bir türdür. *Myrtus communis* türünün doğada kendiliğinden yetişen yabani formlarına ise “yabani mersin” denilmektedir.

Üzümsü meyvelerin çoğu içerdikleri bileşikler nedeniyle doğal antioksidan kaynağı olarak bilinmektedir. Dünya toplumlarında sağlıklı yaşam açısından sentetik ürünlerden doğal ürünlere geçiş yaşanmaktadır. Bu sebeple en önemli doğal antioksidan kaynağı olarak bilinen bu meyve türlerinin kullanımı ve değerlendirilmesi önem kazanmaktadır.



Proje çalışmaları sonucunda;

- Ülkemiz florasında mevcut, gerçek ve ismine doğru mersin bitkisinin karakteristik özellikleri ortaya konarak tanıtılması sağlanacaktır.
- Sofralık tüketime uygun, üstün meyve özelliklerine sahip genotipler belirlenerek muhafaza altına alınacak ve daha sonra yapılacak çalışmalarda materyal olarak kullanılabilir.
- Siyah mersinin antioksidan kapasitesi nedeniyle gıda sanayinde doğal katkı maddesi olarak kullanılma potansiyeli doğacaktır.

Araştırmanın ilk yılında Antalya sahil şeridinden, meyve ve yaprak örnekleri toplanmış olup, toplanan örneklerin fiziksel ve bazı biyokimyasal özellikleri tespit edilmiştir. İçerik analizlerine devam edilmektedir.

Bu proje Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel M¼d¼rl¼ę¼ (TAGEM) tarafından desteklenmiş olup, enstit¼m¼z teknik elemanlarından Dr. Arzu BAYIR YEğİN (Proje lideri), Dr. Saadet TUęRUL AY, Dr. Ahu ÇINAR, Haluk TOKG¼Z, Dr. Muharrem G¼L¼K¼ ve Ramazan TOKER tarafından y¼r¼t¼lmektedir.