

İklim ve Toprak İsteği

Diğer tüm Akdeniz bitkileri gibi güneşi ve sıcağı sever. Yüksek sıcaklıklara ve kuraklığa dayanımı **lavanta** kadar iyi olsa da soğuk havalara onun kadar dayanıklı değildir. Kış mevsimlerinde yaşanan aşırı soğuk havalara ise duyarlıdır. Bu yüzden, rakımı fazla yüksek olan yerlerde yetişmez. Deniz kıyısından uzaklaştıkça ve rakım yükseldikçe, bünyesinde bulunan uçucu yağ miktarı düşer.

Akdeniz ikliminin verimsiz, alkalik, kireçli ve eğimli topraklarında doğal halde yetişmektedir. Bu yerlerin ana kayaları çoğunlukla kireçtaşı veya kumtaşıdır.

Vejetatif ve generatif yöntemlerle üretimi yapılabilir. 1000 dane ağırlığı 0.9 g olan küçük, çimlenme gücü düşük ve sert tohumları vardır. Bu yüzden tohum ile üretim fazla tercih edilmez. En sık yapılan üretim şekli, köklendirilmiş sürgün çelikleri ile yapılan üretimdir. Bunun için yaşlı bitkilerden 10 – 15 cm uzunluğunda genç sürgün çelikleri alınarak köklendirilir. Köklenmiş çelikler 45 x 45 cm mesafeyle tarlaya dikilirler. Erken ilkbaharda yaşlı bitkilerin kök taçlarından çıkarılan köklü sürgünler de üretimde kullanılırlar.

Çalı formunda, çok yıllık bir bitki olan biberiye, 10 – 12 yılda bir, toprak seviyesinin 5 cm kadar yukarisından kesilerek gençleştirme budaması yapılmalıdır. Dikimden sonraki 2. yıldan itibaren, her yıl ortalama 2 – 4 kez biçim yapmak mümkündür. Uçucu yağlarının güçlü **repellent** ve antimikrobiyal etkileri sebebiyle hastalık ve zararlılara karşı son derece dayanıklıdır.

Biberiye Hasadı ve Drog Verimi

Biçim zamanı, % 50 çiçeklenme dönemidir. Çiçekli dallar ve yapraklar beraber biçilir. Kültür

yetiştiriciliğinde, yapraklar ve çiçekli dallar % 0.3 – 0.9 Oleum Rosmarini (uçucu yağ) içerir. Doğal ortamda yetişen bitkilerde bu oran % 1 – 2.5 arasında değişir. Bitkinin boyu, yetiştiricilik şartlarında 50 cm'nin üzerindedir. Ortalama taze herba verimi 2 ton, kuru herba verimi ise 1 tondur. Kuru yaprak verimi de 500 kg. iken yaprak oranı % 20 civarındadır.

Kurutma

Yaş olarak biçimi yapılan çiçek ve yapraklı dallarının kurutulması gerekir. Yapraklar için kurutma sıcaklığının maksimum 40 °C olması gerekir. Kurutma sıcaklığının artması, uçucu yağın oranını ve bitkinin kompozisyonunu olumsuz etkiler.



SAMSUN
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

BİBERİYE YETİŞTİRİCİLİĞİ



Samsun Büyükşehir Belediyesi

Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanlığı

Çiftçi Eğitimi ve Yayım Serisi

Tıbbi Bitkiler Yetiştiriciliği / 6

www.samsun.bel.tr

Samsun'a değer

BİBERİYE YETİŞTİRİCİLİĞİ

Biberiye, **Lamiaceae** familyasına mensup kıymetli bir *tıbbi ve aromatik bitki*dir. Bu uçucu yağ ve baharat bitkisi, Akdeniz ikliminin karakteristik çalı formundaki, çok yıllık bitkilerinden biridir. Akdeniz ülkelerinin sahil şeridinde ve denizde bakan yamaçlarda doğal olarak yetişmektedir. “Kuşdili” olarak da bilinir.

En Çok Görülen Biberiye Türlerinin Bilimsel İsimleri

- *Rosmarinus officinalis*
- *Rosmarinus erriocaly*
- *Rosmarinus laxiflorus*
- *Rosmarinus lavendulaceus*

Akdeniz ülkelerinde sadece *R. officinalis* türü doğada yetişmekte ve bu türün kültürü yapılmaktadır. *Rosmarinus* kelimesinin Latince karşılığı ” denizin çiği” dir. Deniz kenarlarında çokça bulunduğu ve deniz iklimini sevdiği için bu isim verilmiştir.

Ülkemizde, Akdeniz ve Ege sahil şeridinde, 1000 m rakıma kadar doğal olarak yetişir. Ekonomik anlamda en çok Adana ve Mersin’de toplanır. 100 – 250 m rakım aralığında, sahillerde ve sahillere bakan dağların yamaçlarından yabani halde toplanmaktadır.

Etken Maddeleri

Biberiye bitkisinin ekonomik anlamda değerlendirilen kısmı, çiçekleri (Flores Rosmarini) ve yaprakları (Folia Rosmarini) ‘dir. Yapraklarında % 0.3 – 2.5 arasında uçucu yağ vardır.

Uçucu yağın meydana getiren bileşenlerin en önemlileri **sineol (1,8-sineol), kafur ve borneol** ‘dür. Oransal olarak sineol uçucu yağların % 15 – 30’unu, kafur % 5 – 25 ‘ini ve borneol % 10 – 20’sini oluşturur. Uçucu yağların kalan kısımlarını, kamfen, mirsen, verbonon ve pinen oluşturmaktadır.

Kullanım Alanları

Bitkinin uçucu yağı, özellikle parfüm sektöründe, kozmetikte ve aromaterapide çok kıymetlidir. Taze veya kurutulmuş yaprakları çorba ve yemeklerde, tat ve aroma verici olarak kullanılır.

Diüretik etkiye sahip çayı, bağışıklık sistemini de güçlendirir. Karnosik asit başta olmak üzere içerdiği fenolik bileşenlerin, çok güçlü antioksidan etkileri vardır. Ayrıca Karnosik asidin, serbest radikallere karşı beyni koruduğundan Alzheimer tedavisinde kullanılabilir. Biberiye’nin içerdiği antioksidanlar,

zengin omega içeren bitkisel yağlar başta olmak üzere raf ömürleri kısa gıdaların bozulmalarını önlemek için de kullanılmaktadır.

Bitkisel Özellikleri

Biberiye, her zaman yeşil olan bir bitkidir. Oldukça gelişmiş bir kökü ve gövdesi vardır. Fazla dallanan bir bitkidir. Dallarının üstünde, 1.5– 3.5 cm uzunlukta, çok kısa sapları olan, parlak yeşil yapraklar sık bir şekilde dizilmiştir. Yaprak altlarında bulunan salgı tüyleri, bol miktarda uçucu yağ taşır. Çiçekleri mavi renklidir. Meyveleri yuvarlakça olup koyu renkli olur.

