

Aspir

Aspir (*Carthamus tinctorius*), papatyagiller (Asteraceae) familyasından 50–100 cm boyunda, yaz sonuna doğru (Haziran sonuna doğru-Temmuz Başı) sarı, krem, beyaz, kırmızı veya turuncu çiçekler açan bir bitki türü. Ayrıca *kır safranı*, *papağan yemi*, *boyacı aspiri*, *haspir* gibi isimlerle de anılır.

Anavatanı Arabistan Yarımadası olup, İran, Hindistan, Pakistan gibi ülkelere yayılmıştır. Türkiye'de Anadolu'da yabani olarak rastlanmakta ve ekimi de yapılmaktadır. Benzerliği sebebiyle ticarete safran bitkisiyle sık sık karıştırıldığından "yalancı safran" denilmektedir.

İçindekiler

- 1 Çeşitleri ve özellikleri
- 2 Kullanım alanları
- 3 Üretimi
- 4 Kaynakça
- 5 Dış bağlantılar

Çeşitleri ve özellikleri

Aspir, kuraklığa dayanıklı, yazlık karakterde ve ortalama 110-140 gün arasında yetişebilen tek yıllık bir uzun gün yağ bitkisidir. Aspir, genellikle 80–100 cm arasında boylanabilir, dikenli ve dikensiz formları vardır. Dikenli formları dikensizlere göre daha fazla yağ içerir. Aspirin 4 çeşidi bilinmektedir;

- Bunlardan Yenice (kırmızı) ve Dinçer (turuncu) dikensiz,
- Remzibey (sarı) ve Balcı (sarı) çeşitleri dikenlidir.

Dikensizlerde yağ oranı % 25-28, Dikenlilerde ise %30-40 arasındadır. Yağ tipi Oleik ve linoleik tir.

Aspir



Bilimsel sınıflandırma

Âlem:	Plantae (Bitkiler)
Bölüm:	Magnoliophyta (Kapalı tohumlular)
Sınıf:	Magnoliopsida (İki çenekliler)
Takım:	Asterales
Familya:	Asteraceae (Papatyagiller)
Alt familya:	Carduoideae
Oymak:	Cynareae
Cins:	<i>Carthamus</i>
Tür:	<i>C. tinctorius</i>

İkili adı

Carthamus tinctorius

Mohler, Roth, Schmidt & Boudreaux, 1967

Diğer adları

Yalancı safran

Dış bağlantılar

Sarı, beyaz, krem, kırmızı ve turuncu gibi değişik renklerde çiçeklere sahiptir. Yaklaşık 2.5–3.0 m derinlere gidebilen bir kazık kök sistemine sahiptir. Tohumları, beyaz, kahverengi ve üzerinde koyu çizgiler bulunan beyaz taneler şeklindedir. Dallanan ve her dalın ucunda içerisinde tohumları bulunan küçük tablalar oluşturur.

Kullanım alanları

Renkli çiçekleri (petaller) gıda ve kumaş boyasında kullanılır. Tohumlarında % 30-45 arasında yağ bulunur ve yemeklik yağ olarak kullanılır. Yağı, sabun, boya, vernik, cila olarak kullanıldığı gibi, Linoleik asit içerdiğinden yemeklik yağ kalitesi yüksektir. Ayrıca yağı biyoyakıt olarak kullanılabilir,^[1] küspesi ise hayvan yemi olarak kullanılır (küspesinde ortalama % 25 protein vardır). Güneydoğu anadolu bölgesinde ise pilavlara tat vermek için kullanılır.

Aspir güvercin yemi olarak da çok değerlidir.

Üretimi

Aspir, Türkiye'de Eskişehir, Burdur, Isparta, Konya gibi belli yörelerde üretilmektedir. 2008 yılı yazından itibaren Trakya bölgesinde bölgenin yağ ihtiyacını karşılamakta ayçiçeğine olan bağımlılığı azaltmak için aspir ekimi özendirilmektedir ve ciddi yol katedilmiştir.

