

Kamkat, “turunçgiller ailesinin küçük mücevheri” olarak adlandırılmaktadır. Kamkat adını verdi imiz bu meyve, Latince “*Citrus fortunella*” olarak adlandırılır. Fortunella adını, 1812-1880 yılları arasında ya amı skoçyalı bahçecilik uzmanı Robert Fortune’un soyadından almaktadır. Robert Fortune, Çin’de ya adı ı yıllarda sürekli ilginç bitkileri toplamı ve ngiltere’ye dönü ünde de bu koleksiyonunu beraberinde getirmi tir. Batı dünyası, bu birikimin içinde yer alan kamkatla, Fortune sayesinde tanı mı ve onu onurlandırmak amacıyla, bu bitkilerin cins adına Fortunella denmi tir. Farklı ülkelerde “kumquat ya da komquat” adlarıyla anılan meyveye “altın portakal” da denilmektedir.

19. yüzyılda Avrupa ve Kuzey Amerika’ya giren kamkat, seralarda ve saksıda yeti tirilmektedir. Hatta günümüzde süs bitkisi olarak balkonlarda, bahçelerde çevre düzenlemesinde de kullanılmaktadır. Dünyada Çin, Japonya, Amerika’da yaygın olarak; daha küçük ölçekte Porto Riko, Guatemala, Kolombiya, Brezilya; Güney Hindistan’da da yalnızca deniz seviyesinden yüksek yerlerde yeti tirilmektedir. Avustralya ve Güney Afrika’da sınırlı olarak yeti tirilmektedir.

Do u Asya ve Çin’de do al olarak yayılı gösteren çalı biçimindeki kamkat; portakal, mandalina, bergamot, limon gibi turunçgiller ailesinin bir meyvesidir. Biçimi limona, rengiyse portakala benzer. Ama limon ve portakal kabu u soyularak yenirken; kamkatın kabu unu soymanıza gerek yoktur. Kokusu bergamotu andırır ve elinizde tuttu unuz kamkatın kokusu uzun kalıcıdır. Tadı tatlıdır.

Genel olarak günlük toplam enerjinin %10-%15’nin de proteinden gelmesi önerilir. Bu durumda, 50 kilogram gelen bir ki inin günlük protein gereksinimi yakla ık 50 gramdır. Kamkatın bile imindeki protein miktarıysa, günlük protein gereksiniminin kar ılanmasında önemli bir yer tutmaktadır.

100 g Kamkat’ın Gıda De eri	
Askorbik Asit	151 mg
Demir	1,7 mg
Fosfor	97 mg
Kalori	274
Kalsiyum	266 mg
Karbonhidratlar	72,1 g
Potasyum	995 mg
Protein	3,8 g
Riboflavin	0,40 mg
Sodyum	30 mg
Thiamine	0,35 mg
Vitamin A	2.530 I.U
Ya	0,4 g
Bu de erler United States Department of Agriculture’den alınmı tir.	

Yeti tirme Tekni i

Kamkat, u ana kadar yapılan çalı malar do rultusunda en iyi performansı gösterdi i Carrizo sitranjı üzerine, “T” göz a ısı yapılarak üretilir. Erkek ve di i organları aynı çiçek üzerinde ve kendine verimli oldu undan tek bir kamkat bitkisi her yerde çiçe e ve meyveye yatabilmektedir. Akdeniz bölgesinde Temmuz-A ustos ayı sonlarına do ru çiçek açmakta, meyve olu ması A ustos sonu ile Eylül ayı içersinde olmaktadır. Meyveleri iri zeytin büyüklü ünde olup ubat-Mart aylarında yeme olgunlu una eri mektedir. Meyve koparılmazsa bir yıl bitki üzerinde kalabilmekte, aynı lezzetle yenebilmektedir. -4 derece sıcaklı ın altına dü meyen yerlerde yeti tirilebilir. Havadar, aydınlık, uzun süre direkt güne ı ı ı alabilen alanlardan ho lanır. Güne ı ı ının yetersiz oldu u durumlarda çiçek açmaz, meyve vermez ve yaprak döker. Bitki bodur yapıda oldu u için sadece genç bitkilerin saksısı 2 yıl sonra de i tirilmelidir.

Toprak ste i

deal toprak pH de eri 6,5-7 civarında olmalıdır. Organik maddece fakir olmayan toprakları sever. Hazırlanacak harcın nispeten gev ek yapılı, havalanmaya imkân veren nitelikte olması arzu edilir. Topraktaki nemin a ırı kaybına yol açmayacak ekilde, a ırıya kaçmaksızın dengeli bir sulama rejimi uygulanmalıdır. Yazın haftada 1, kı ın 10-15 günde, tercihen kireçsiz su ile sulanmalıdır.

Gübreleme

Mart-Nisan aylarında bir miktar azotlu gübre uygulanmasında fayda vardır. Çiçeklenmeden sonra küçük meyveler olu tu unda çok az bir miktar daha azotlu gübre uygulanması yerinde bir uygulamadır. Kı aylarından çıkarken de fosfor ve potasyumlu gübre uygulanmasında fayda vardır.

İkbahar ve yaz aylarında, 15 günde bir 2 g/l iz elementli kompoze gübre verilmelidir.

Türleri

Yeti tiricili i yapılan kamkatın tanınmı türleri unlardır:

Hong Kong

Chin chü, shan chin kan, ve chin tou olarak adlandırılırlar. Hong Kong ve Çin’in bazı da lık bölgelerinde yeti tir. Çevre geni li i 1.6-2 cm civarındadır. Olgunla tı ında zayıf ve fazla etli olmayan kabu u soyulur. 3-4 küçük çekirde i bulunur.



Marumi

Japonya kökenli olup, Meyve hafif basık küre ekinde yuvarlaktır. Uzunluğu 3,2 cm kadardır. Altın sarısı renktedir. Meyve aromatik ve baharatlıdır. 4-7 çekirdeği bulunur. Acı 2,75 m'ye kadar ulaşır. Küçük yapraklıdır. Aynı sezon için de olabilecek sorunlara karşı daha dayanıklıdır.



Meiwa

Japonya kökenlidir. Kısa yuvarlak bir yapıda olup 4 cm'lik bir genişliğe sahiptir. Kabuk portakal sarısı renkte olup, çok kalındır. Meyvesi tatlı olup 7 çekirdeğe sahiptir. Sık sık çekirdeksiz veya daha az çekirdekli olanlarına da rastlamak mümkündür. Çin'de de yaygın olarak bu çeşit yetiştirilir. Taze olarak yenilmek için en ideal kamkattır.



Nagami

Çin'den dünyaya yayılmıştır. 4-5 dilimlik meyvesi olup 2-5 çekirdeği vardır. Meyvesi yuvarlak olup 4-5 cm büyüklüğe erişir. Mevsimi Ekim - Ocak ayı arasındadır. Acı 4,5 m'ye kadar ulaşır. Dünyada, Çin, Japonya, Amerika, Porto Riko, Guatemala, Kolombiya, Brezilya ve Güney Hindistan'da yetiştirilir.



Adres : P.K. 27 Erdemli-Mersin
Web : <http://arastirma.tarim.gov.tr/alata>
E-Posta : alata@gthb.gov.tr
Santral : 0 324 518 00 52
Belgegeçer : 0 324 518 00 80

T.C.

GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü
Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü
Erdemli-Mersin



KAMKAT YETİŞTİRİCİLER

M. Murat HOCAGİL
Ziraat Yüksek Mühendisi



Erdemli-2015