



**Nazilli
Ticaret
Odası**

Nazilli Chamber of
Commerce

Bilginin Parlayan Yıldızı

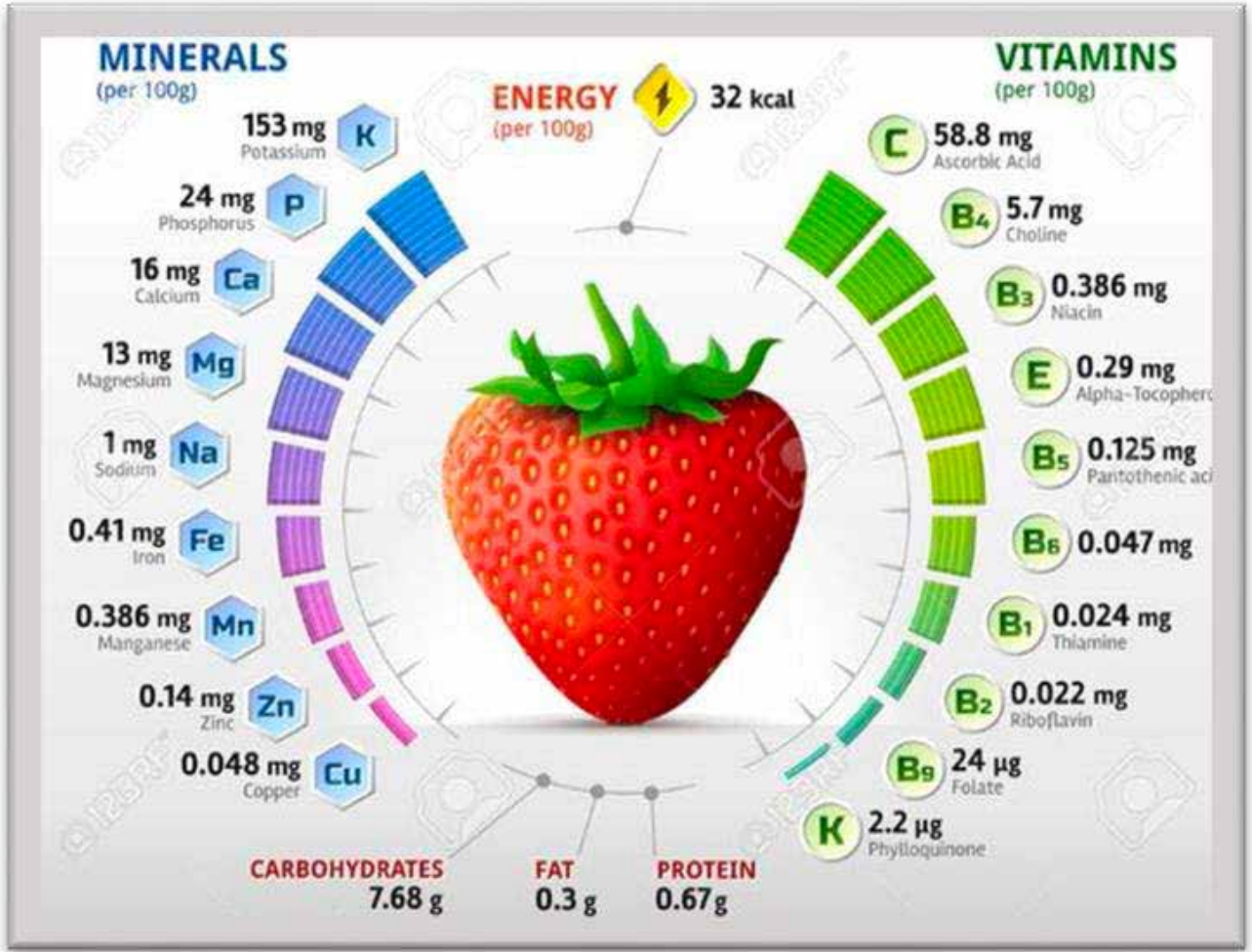
2022 - 2023 ÇİLEK RAPORU





Çilek, taze ve nefis bir meyve olarak bilinir. Hoş kokusu ve benzersiz aromasıyla dikkat çeker. Çoğunlukla taze olarak tüketilir, ancak dondurularak uzun süre saklanabilir. Ayrıca sanayide de kullanım potansiyeline sahiptir. Besin değeri olarak düşük kalorili bir meyve olup, enerji, protein, yağ ve karbonhidrat bakımından sınırlı içeriğe sahiptir.

100 GRAM ÇİLEK, AŞAĞIDAKİ BESİN DEĞERLERİNE SAHİPTİR



Karbonhidrat

7,68 gram

Lif

2 gram

K vitamini

11,4 mikrogram

Kalori

32

Protein

0,67 gram

C vitamini

85 miligram

Folat

21 mikrogram

Yağ

0,3 gram

Manganez

0,6 miligram

Potasyum

145 miligram

- » **C vitamini**, bir antioksidandır ve bağışıklık sistemini güçlendirmeye, yara iyileşmesini hızlandırmaya ve cilt sağlığını korumaya yardımcı olur.
- » **K vitamini**, kanın pıhtılaşmasına yardımcı olur ve kemik sağlığını destekler.
- » **Folat**, hamilelik sırasında önemlidir ve beyin ve sinir sistemi gelişimine yardımcı olur.
- » **Potasyum**, kan basıncının düzenlenmesine yardımcı olur ve kalp sağlığını destekler.
- » **Manganez**, antioksidan aktiviteye sahiptir ve kemik ve sinir sağlığını destekler.
- » **Magnezyum**, kas ve sinir fonksiyonuna yardımcı olur. Fosfor, kemik ve diş sağlığı için gereklidir.
- » **Demir**, hemoglobinin üretimi için gereklidir ve anemiyi önlemeye yardımcı olur.



ÇİLEK, MİNERALLER, VİTAMİNLER, FENOLİK BİLEŞİKLER VE ORGANİK ASİTLER AÇISINDAN OLDUKÇA ZENGİNDİR.

Özellikle C vitamini içeriği limondan daha yüksektir. Ayrıca anti kanserojen, DNA'nın mutasyonunu engelleyici, antioksidan, antibakteriyel ve antiviral özelliklere sahiptir. Ancak aşırı tüketimde çileğin bazı olumsuz etkilere neden olabileceği bilinmelidir. Özellikle çocuklarda alerjik reaksiyonlara yol açabilir, bu nedenle dikkatli tüketilmelidir.

Ayrıca aşırı tüketimi böbrek ve safra kesesi taşlarına, ilaç kalıntısı birikimine ve guatr gibi sorunlara yol açabilir. Sonuç olarak, çilek hem lezzetli bir meyve olarak hem de sağlık açısından faydalı bir besin kaynağı olarak öne çıkar. Türkiye'nin bu meyvenin üretimindeki önemi ve çileğin besin değerleri göz önüne alındığında, çilek tarımının ve tüketimi önemlidir.

Çilek ve yan ürünleri, gıda, kozmetik, sağlık ve daha birçok sektörde talep gören çok yönlü bir meyve olarak kabul edilir. Çilek sektörü, ürün çeşitliliği ve sağlık faydaları sebebiyle büyümeye devam etmektedir. Çilek, çeşitli şekillerde tüketilebilir, smoothielere, meyve salatalarına veya keklere eklenebilir. Çilek, dondurularak veya reçel veya marmelat olarak saklanabilir.

ÇİLEK YAN ÜRÜNLERİ

Çilek Reçeli ve Marmelatı

Çilekler, reçel ve marmelat yapımında kullanılır, kahvaltılarda ve tatlılar üzerinde tercih edilir.

Çilek Sosları

Çilek sosları, dondurma, waffle, pancake gibi tatlılara lezzet katar.

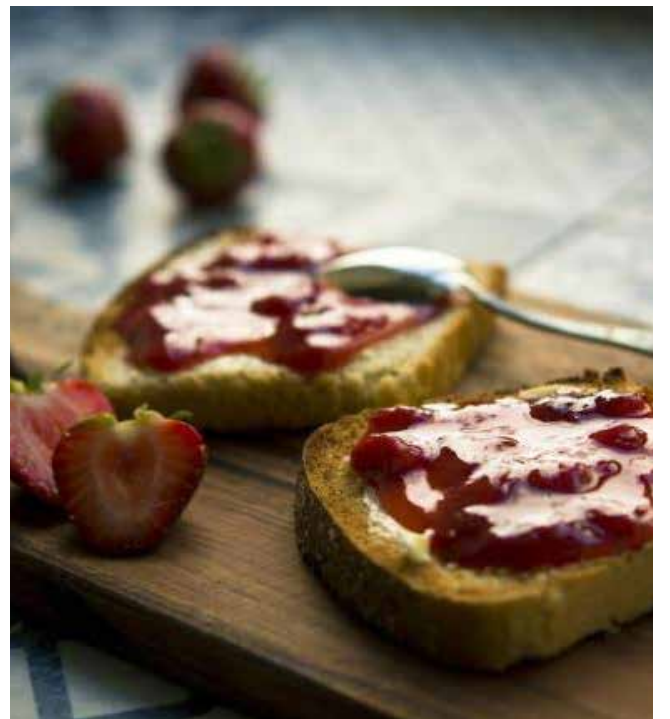
Çilek Püresi: Dondurma, yoğurt, kek ve içeceklerin yapımında kullanılır. Kozmetik ürünlerinde de doğal tatlandırıcı olarak bulunabilir.

Çilek Çayı

Çilek aromasının sıcak suyla karıştırılmasıyla elde edilir, hem sıcak hem de soğuk olarak içilebilir.

Kozmetik Ürünler

Çilek, cilt bakım ürünlerinde kullanılır, nemlendirici, temizleyici ve yaşlanma karşıtı ürünlerde bulunabilir.



Çilek Kuruğu

Atıştırmalık olarak tüketilir ve çikolata, granola karışımlarında veya tatlılarda kullanılır.

Parfümler ve Kokulu Ürünler

Çilek kokusu, tatlı ve çekici bir koku olarak bilinir, bu nedenle parfümler, mumlar ve kokulu ürünlerde sıkça kullanılır.

Tıbbi Kullanımlar

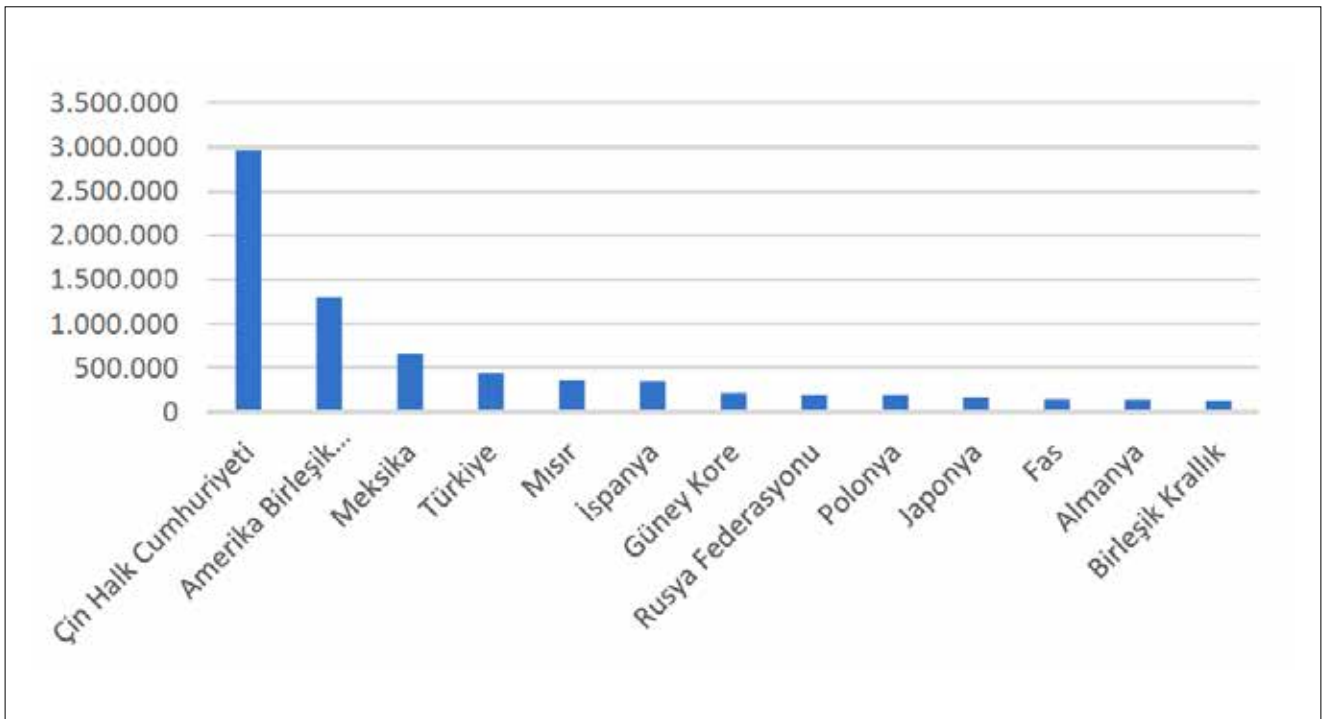
Çilekler, anti-inflamatuar özellikleri nedeniyle bazı geleneksel tıp uygulamalarında kullanılır ve vitamin ve mineral içeriği nedeniyle genel sağlık için faydalıdır.

Çilekler pastacılık ve fırıncılıkta kek, pasta, kurabiye, muffin gibi tatlıların içerisinde veya süslemelerinde, dondurma üretiminde, kahvaltıda reçel, marmelat ve püre olarak ekmek, krep, waffle ve tost gibi yiyeceklerle tüketilir.

Restoranlar ve kafelerde çilek suları tatlıların yanı sıra salataların üzerine dökülerek kullanılır, ayrıca içeceklerde smoothieler, kokteyller, meyve suları ve alkolü içeceklerde tatlandırıcı olarak kullanılırlar.



DÜNYA ÇİLEK ÜRETİMİ (TON)

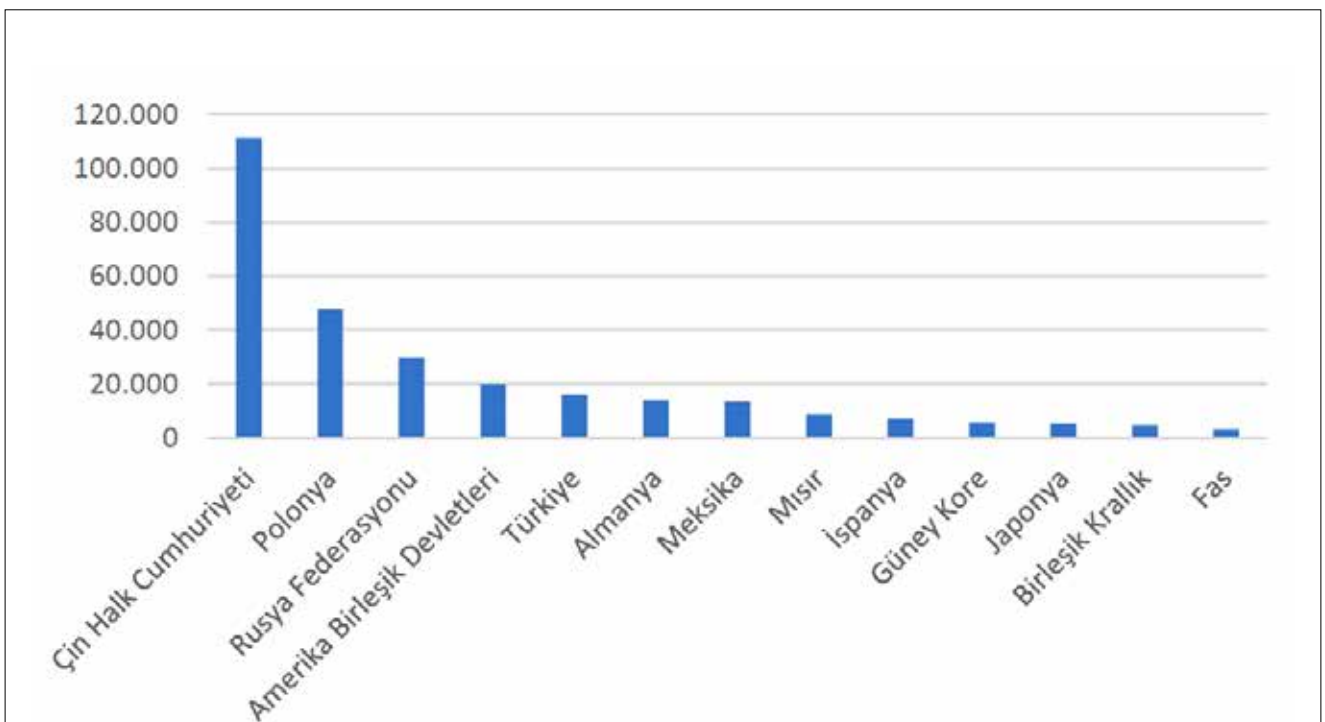


DÜNYA ÇİLEK ÜRETİMİNİN, 2024 YILINDA %2,5'LİK BİR ARTIŞLA 13,2 MİLYON TONA ULAŞMASI BEKLENİYOR.

- » **Çin Halk Cumhuriyeti**, yılda **2.964.263 ton** üretim ile dünyanın en büyük çilek üreticisidir.
- » **Amerika Birleşik Devletleri** **1.296.272 ton** yıllık üretimiyle ikinci sırada geliyor.
- » **Meksika**, yıllık **653.639 ton** üretimle üçüncü büyük çilek üreticisidir.
- » **440.968 ton** üretimiyle **Türkiye** 4. olarak sıralanmıştır.



ÜLKELERE GÖRE DÜNYA'DA ÇİLEK EKİLİ ALANLAR (HEKTAR)



BAŞLANGIÇTAN GÜNÜMÜZE TÜRKİYE'DE ÇİLEK ÜRETİMİ

Başlangıçtan Günümüze Türkiye, çilek üretimine 1970'lerde ilk adımını atmış ve o günden bu yana bu alanda büyük bir başarıya imza atmıştır. Özellikle bilimsel çalışmaların sonuçlarına dayanarak bölgelere uygun yeni çilek çeşitlerinin seçimi ve modern yetiştirme tekniklerinin kullanılması sayesinde üretim düzenli bir artış göstermiştir. 2020 yılı itibariyle Türkiye'nin çilek üretimi muazzam bir seviyeye ulaşmış, 546 bin tonluk bir üretim rakamına erişmiştir. Bu etkileyici artış, ülkenin çilek üretimindeki ciddi potansiyelini göstermektedir. Türkiye, dünya çilek üretim sıralamasında Çin, ABD ve Meksika'dan sonra dördüncü sırada yer almaktadır.

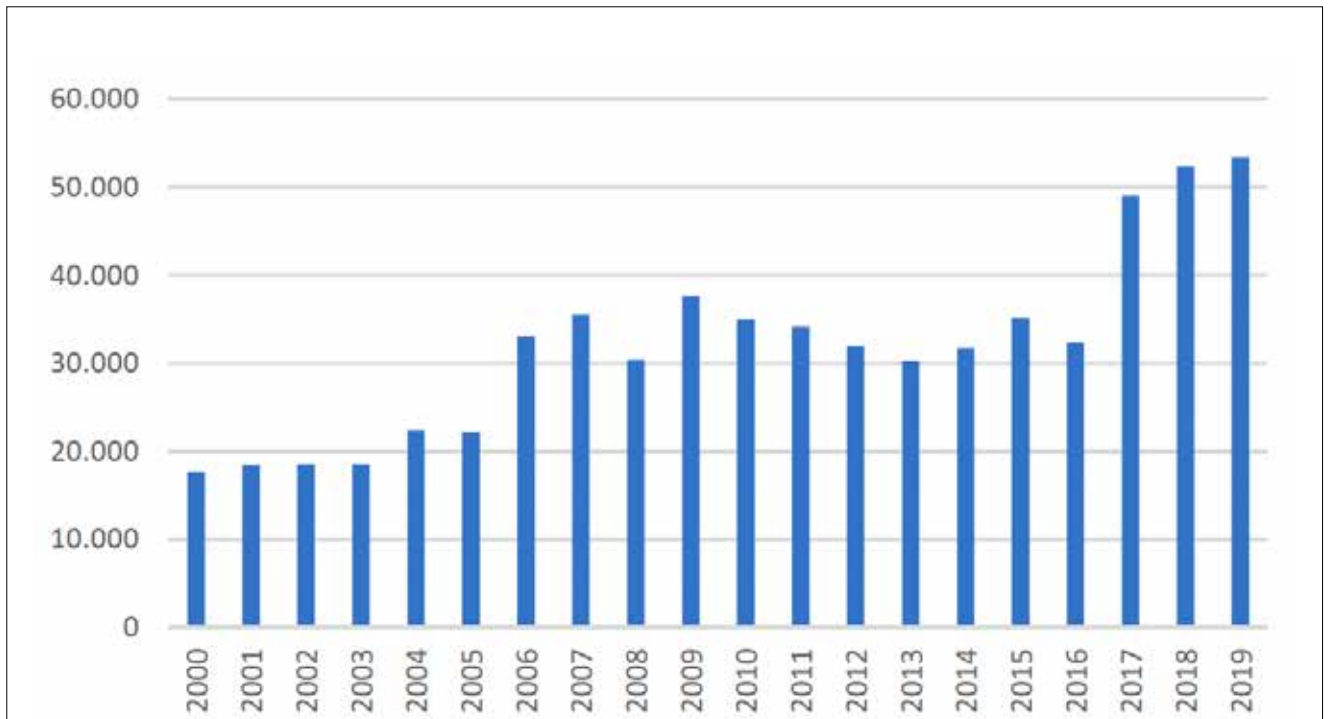
BÖLGESEL ODAK: AKDENİZ, EGE VE MARMARA

Türkiye'nin çilek üretimi hemen hemen her bölgesinde yapılmaktadır. Ancak kitlesel olarak üretim, Akdeniz, Ege ve Marmara bölgelerinde yoğunlaşmıştır. Bu bölgelerin iklim koşulları ve toprak yapısı, çilek yetiştiriciliği için son derece elverişli olduğundan, üretim bu bölgelerde özellikle yoğunur.

TİCARET VE İHRACAT

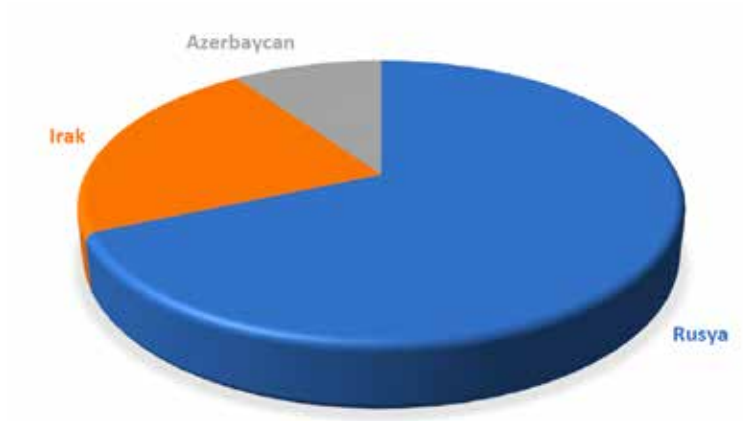
Türkiye'de üretilen çileğin büyük bir kısmı iç pazarda tüketilmektedir. 2020 yılında Türkiye'nin toplam çilek üretiminin sadece %8,8'i ihraç edilmiştir. Ancak çilek ihracatı önemli bir artış göstermiş, bir önceki yıla göre %14,7 oranında artarak 47.912 ton olarak gerçekleşmiştir. Bu, Türkiye'nin çilek ihracatındaki büyümenin önemli bir göstergesidir. Türkiye'de 2022 yılında toplam 669 bin ton çilek üretildi. Bu üretimin %93,5'i yani 631 bin tonu iç pazarda tüketildi. Kalan %6,5'i yani 38 bin tonu ise ihraç edildi. İhracat miktarı 2021 yılına göre %66 arttı. Bu artışta, erkenci çilek üretiminin artması ve Rusya'ya ihracatın artması etkili oldu. Çilek ithalatı ise genellikle düşük bir hacme sahiptir ve yıldan yıla değişkenlik göstermektedir. Türkiye, çilek üretimindeki artışıyla uluslararası çilek pazarında daha fazla rekabetçi bir oyuncu haline gelmeye devam etmektedir. Türkiye'nin çilek üretimi ve ticareti son yıllarda önemli bir gelişme göstermiş ve ülkeyi dünya çilek üretimi sıralamasında önemli bir konuma getirmiştir. Bu trendin devam etmesi, Türkiye'nin çilek sektöründe uluslararası arenada daha fazla başarı elde etmesine katkı sağlayacaktır.

İHRACAT (TON)

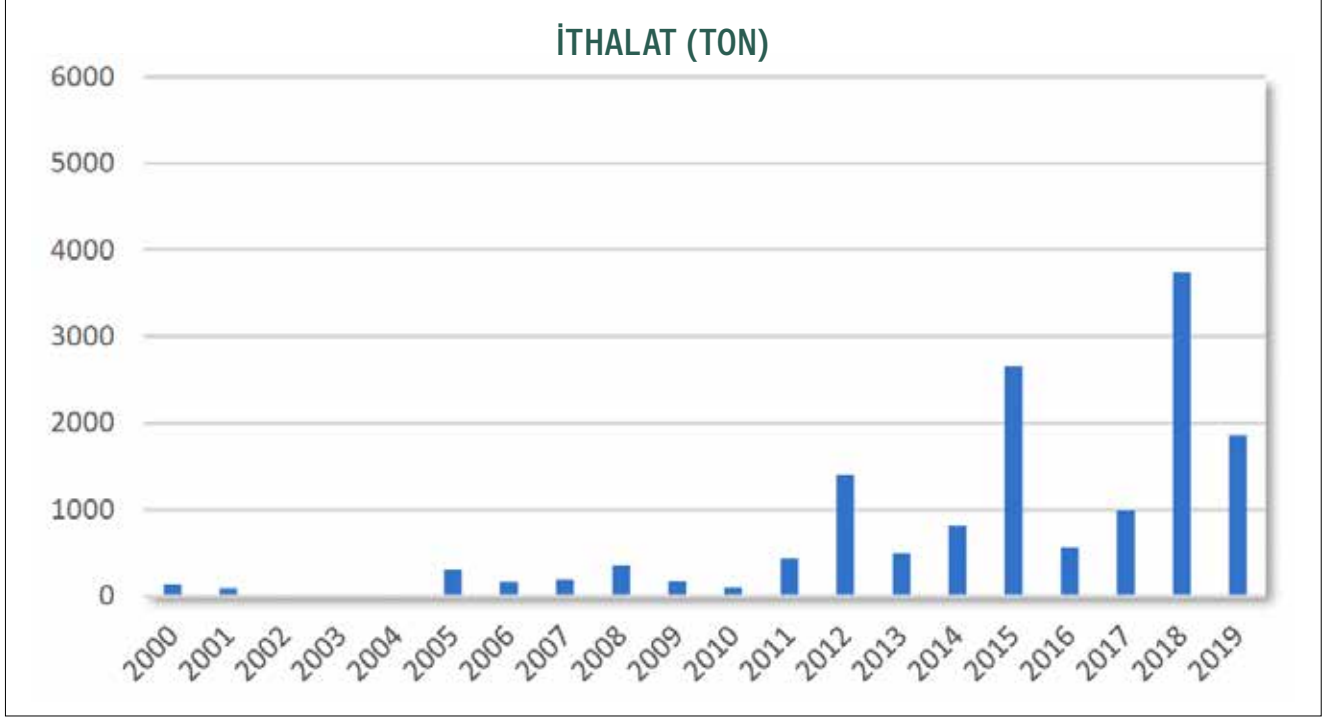


İHRACATTA SON 3 YIL

Tablodan da görülebileceği gibi, Türkiye'nin çilek ihracatı, **2020 yılında 25.600 ton ve 25.000 bin dolar iken, 2021 yılında %66 artışla 42.500 ton ve 46.118 bin dolara, 2022 yılında ise %25 artışla 57.000 ton ve 64.118 bin dolara** yükselmiştir.

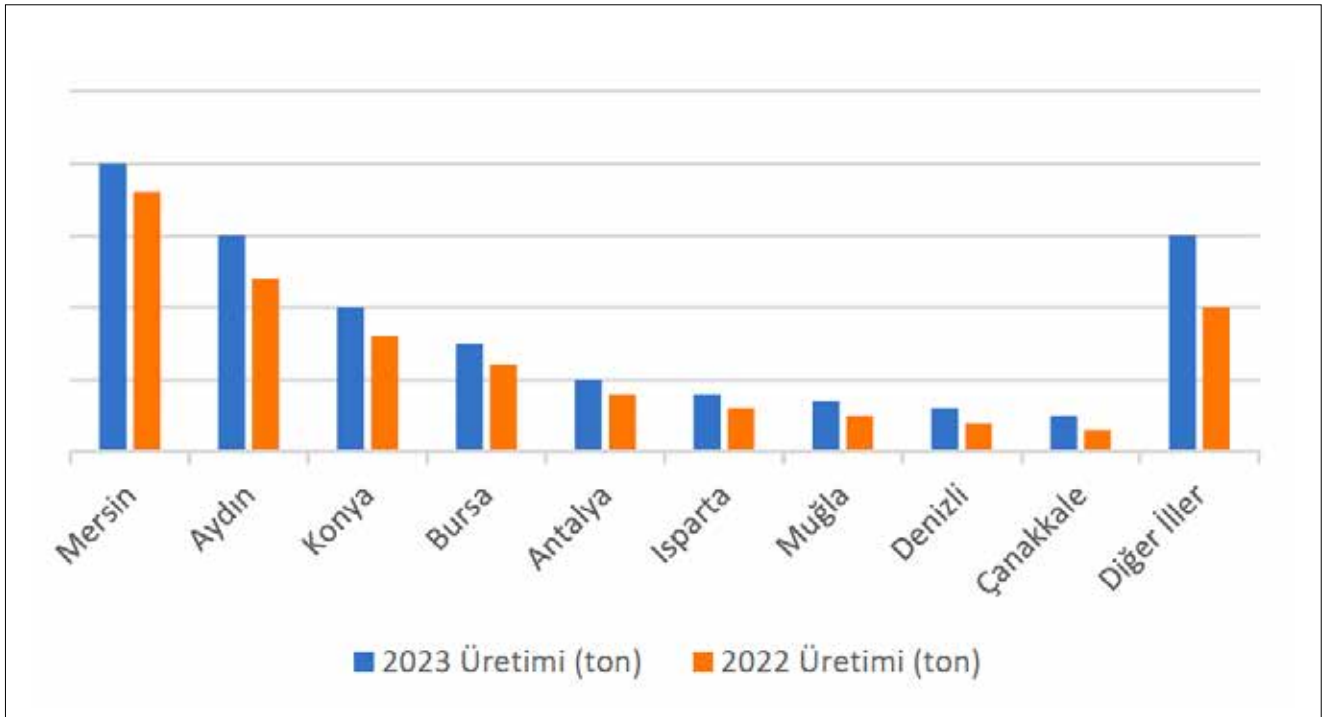


Türkiye'nin çilek ihracatının en önemli pazarları **Rusya, Irak ve Azerbaycan'dır**. Rusya, Türkiye'nin çilek ihracatının %44,9'unu, Irak %14,4'ünü ve Azerbaycan %6,3'ünü oluşturmaktadır.



TÜRKİYE İLLERE GÖRE ÇİLEK YETİŞTİRİCİLİĞİ DAĞILIMI

2023 ve 2022 yıllarına göre Türkiye’de illere göre çilek yetiştiriciliği dağılımı ve istatistikleri şu şekildedir.



Tablodan da görülebileceği gibi, 2023 yılında Türkiye’de çilek üretimi, bir önceki yıla göre %40 artış göstermiştir. Bu artışta, iklim koşullarının uygun olması ve üreticilerin yeni üretim tekniklerini benimsemesi etkili olmuştur. 2023 yılında çilek üretiminde Mersin, Aydın ve Konya illeri ilk üç sırada yer almıştır. Bu illeri, Bursa, Antalya, Isparta, Muğla, Denizli ve Çanakkale illeri takip etmiştir.



Çilek üretimi, 2020 yılındaki verilere göre. Mersin 188 bin ton çilek üretimi ile birinci sırada yer alırken, Aydın 68 bin ton ile ikinci, Konya ise 51 bin ton ile üçüncü sırada yer almaktadır. 2020 yılında bir önceki yıla oranla üretim miktarı Mersin’de %11,6 oranında, Aydın’da %0,4 oranında, Konya’da ise %17,2 oranında artmıştır.

KAYNAK

- » Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü Müdürlüğü (TEPGE)
- » Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK). (2023). Bitkisel Üretim İstatistikleri. Ankara: TÜİK.
- » Tarım ve Orman Bakanlığı. (2023). Çilek Yetiştiriciliği. Ankara: Tarım ve Orman Bakanlığı.
- » Çilek Üreticileri Birliği. (2023). Çilek Yetiştiriciliği Rehberi. İstanbul: Çilek Üreticileri Birliği.
- » Çilek Derneği. (2023). Çilek Sektör Raporu. İstanbul: Çilek Derneği.
- » FAO Organizational www.fao.org/faostat/en
- » Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)

