

Çekirdeksiz Meyve!..

Muz

Hiç muz bitkisini gördünüz mü? Türkiye'nin güneyine, örneğin Antalya, Alanya, Anamur ya da Adana'ya gidenleriniz varsa görmüşlerdir. İlk bakışta muz bitkisi ağaç sanılabilir. Oysa gerçekte muz, dev bir otsu bitkidir. Hem de dünyadaki odunsu gövdesi olmayan bitkilerin en büyüğü. Boyu 6 metreye ulaşabilen muz bitkisinin gövdesi, birbirine sıkıca kenetlenmiş yaprak saplarından oluşur. Gövdenin tepesindeyse, yapraklar bulunur. Yaprakların boyu yaklaşık 3 metre ve eni 60 santimetre kadardır. Kısacası muz bitkisi, biraz palmyeye benzer görüntü olarak.

Peki muz bitkinin neresinde? Muz bu bitkilerin tepelerinde "hevenk" denen salkımlar halinde bulunur. Hevenk, bir sapla yan yana dizilmiş muzlardan oluşur.

Muz bitkisinin 45 türü vardır. Bitkilerin çiçekleri bu farkı gözlemek için iyi birer göstergedir.



Portakal, elma gibi meyvelerin içinde çekirdekleri vardır. Çekirdekleri ekerek yeni portakal ya da elma ağaçları

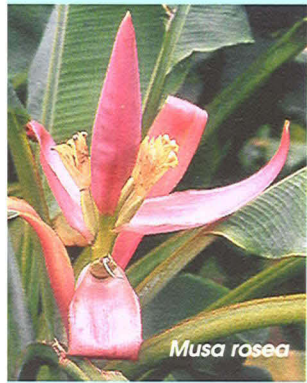
yetiştirebiliriz. Peki muz nasıl yetiştiriliyor dersiniz? İçinde çekirdeği de yok. Hemen söyleyelim: Kökleriyle! Normalde hevenkler bitkiden kesilip alındıktan sonra tüm bitki kesiliyor. Daha sonra bu kesiklerin altından yeni muz bitkileri çıkıyor. Yani yeni bir muz bitkisi üretmek için gerekli olan şey bitkinin köklerinde bulunuyor. Şimdi bunu biraz daha açıklayalım.

Muz çoğalma biçimi açısından aslında patatese benziyor. Patatesin üzerinde zamanla "göz" denen çıkıntılar oluştuğunu farketmişsinizdir belki siz de. Eğer patates üretmek istiyorsanız, bu gözlerden birini bile kesip toprağa gömmeniz yeterli oluyor. Aynı biçimde, muz bitkisinin köklerinde de bu gözlerden var. Yeni muz bitkileri üretmek için bunları kesip kökten ayırarak istediğiniz yere ekebilirsiniz.

Muz ülkemizde doğal olarak yetişmiyor. Ülkemize getirilip yetiştirilen muzun Latince adını merak ediyor musunuz? *Musa paradisiaca*. Muz bitkisinin 45 farklı türü vardır. *Musa paradisiaca*, *Musa troglodytarum* ve *Musa velutina* bunlardan yalnızca üçü.

Muzu batı yarımküreye 1516'da Tomas de Berlanga Kanarya Adaları'ndan getirmiş. Bu bitkinin ilk olarak Malezya'da ortaya çıktığı, daha sonra da Asya, Hindistan ve Afrika'ya yayıldığı düşünülüyor.

Muzun besin değerine gelince... Elmayla bir karşılaştırma yaparsak muzda % 50 daha fazla enerji, 2 kat karbonhidrat, 3 kat fosfor, 4



Musa rosea



Musa paradisiaca



Musa paradisiaca normalis



Musa velutina



Muz bitkisinin meyveleri de türlere göre çeşitlilik gösterir. İşte bunlardan birkaçı. Muz türlerinden bazılarının meyveleri toplanıp sararsınlar diye bekletilir. Bazılarıysa enfes yemekler yapmak için kullanılır.

kat protein, 5 kat vitamin A ve demir, bol miktarda da potasyum var. Bunun yanında içerdiği su ve yağ miktarı daha az.

Muz ilginç bir meyve. Nereden geliyor ilginçliği? Bir kez bu meyve daha olgunlaşmadan, yani yeşilken toplanıyor. Çünkü olgunlaşması için dalında beklerse, sıcak nedeniyle kabuğu kolayca yarıyor ve içi kısa sürede bozuluyor. İşte bu nedenle muz hevenkleri erkenden toplanıp, olgunlaşmaları için soğuk hava depolarında bekletiliyor.

Muz nasıl yenir? Sanırım çoğunuz "kabuğu soyulur ve çiğ çiğ yenir" diyeceksiniz. Doğru,



Yalnızca Meyvesi mi?

Muz bitkisinin yalnızca meyvesinden yararlanılmıyor. Bir bakıyorsunuz Etiyopya'da pazar yerindeki bir kadın sattığı tereyağını muz yaprağıyla sarmış. Bir de bakıyorsunuz ki fotoğraftaki Papua Yeni Gine'li'ler gibi yemeklerini muz yaprağına sarıp toprağın altına gömerek pişiriyorlar. Dünyanın daha pek çok yerinde insanlar yemeklerini muz yaprağından yararlanarak pişiriyorlar.

bizim ülkemizde muz genellikle bu biçimde tüketiliyor. Ancak dünyadaki kullanımına bakacak olursak, muzla, kızartmadan çorbaya değin pek çok yemek yapılabilir. Hatta muzun çokça üretildiği ve tüketildiği bazı ülkelerde insanlar, muzla yapılabilecek 365 farklı yemek tarifi toplamaya çalışıyorlar. Neden mi? Tabii ki muz her gün farklı bir biçimde tüketmek için.

Peki, olgunlaşmış muz buzdolabında saklandığında neden kararır? İşte yanıtı: Tıpkı başka canlılar gibi, muzlar da hücrelerden oluşmuştur. Bu hücrelerin içindeki bileşenlerin hücre içinde kalabilmeleri için bir zarla çevrenmeleri gerekir. Muzlarda da bu zarın yapısı, muz için ideal sıcaklık olan 13°C'ye göre ayarlanmış. Yani bu sıcaklıkta muz hücrelerinin zarları, hücre içinden hiçbir şeyi dışarı çıkartmıyor. Ancak muz 10°C'nin altında sıcaklığı olan bir yere ya da buzdolabına, yani yaklaşık 4°C'ye koyduğumuzda, ortamın sıcaklığı muzun "alıştığından" farklı olduğu için muzun yapısını oluşturan hücreleri kaplayan zarda kimi değişiklikler olur. Bunun sonucunda da hücrelerin zarı eski sıkı halini kaybeder.

Böylece, hücre içinde durması gereken moleküller dışarı kaçmaya başlar. Bu maddelerden biri de enzimler. Bunlardan biri oksijeni çok seven polifeniloksidaz enzimidir. Ona kısaca PPO diyelim. PPO, dışarı çıktığında, yine hücrelerin içinden kaçıp muzun yüzeyine gelen bazı maddelerle etkileşerek, bunların kahverengi-siyah renkte polimerler oluşturmalarına yol açıyor. Böylece muzumuz kararıyor.

Armağan Koçer Sağıroğlu