

1
2

3

Ardahan Kavılca

4

Buğdayı , (Triticum Dicoccum)

5
6

KALİTE Belgesi

7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

Ardahan Kavılca (Triticum dicoccum) Buğday üretimi yalnız Ardahan İl Merkezi başta olmak u zere Çıldır, Damal, Göle, Hanak ve Posof ilçelerinde yapılmaktadır. Geçmişten günümüze gelen buğday türleri içerisinde 10-12 bin yıl önce kulture alınan ilk türlerin Einkorn ($2n=14$, AA genom) ve Emmer ($2n=28$, AABB genom) olduğu bilinmektedir.

18
19
20

	1. Örnek	3. Analiz Örnek	2. Örnek
Sonuçları			

21	Kavuzlu	50,9	52,7	-
22	Hektolitre			

Ağırlığı (kg/hl)			
Kavuzsuz	76,9	77,2	77,0
Hektolitre			
Ağırlığı (kg/hl)			
1000 Tane			
Ağırlığı (g)			
(Kuru			41,1
Madde)	46,3	46,4	
Sertlik SKCS	80,0	70,1	67,1
(%)			
Çap SKCS (mm)	2,8	2,8	2,7
Un Verimi (%)	69,9	70,3	62,3
Elek Analizi			
(%)			
2,8mm	10,81	24,21	22,13
2,5 mm	43,43	48,04	40,02

2,2 mm	39,51	25,43	31,98

Elek altı	6,25	2,32	5,87
Tane Rutubet Oranı (%)	11,5	12,1	13,5
Tane Protein Oranı (%) (Kuru Madde)			16,1
	16,1	15,0	
Tane Kül Oranı (%) (Kuru Madde)	1,87	2,02	2,00
Un Rutubet Oranı (%)	13,2	13,0	16,0
Un Protein Oranı (%)			
		11,54	13,01

(Kuru Madde) 14,02			
Un Rengi			
L	96,68	97,20	98,85
a	1,75	1,71	1,32
b	13,34	13,69	10,65

Düşme Sayısı (s)	363	337	334
Zeleny Sedimentasyon (ml)	18,8	16,8	30,6
Beklemeli Zeleny Sedimentasyon			
	14,9	14,5	27,3

(ml)			
SDS	18,3	14,8	46,4
Sedimentasyon			
(ml)			
Beklemeli SDS	11,4	10,9	33,0
Sedimentasyon			
(ml)			
Yaş Gluten (%)	33,1	26,1	31,6
Kuru Gluten	11,2	8,9	10,8
(%)			
Gluten İndeksi	5,4	4,4	57,5
(%)			

Glutograf Strech (BU)	828	823	805
Glutograf Strech (s)	3,0	4,0	24
Glutograf Relaxation (BU)	567	573	586

*Protein oranr kuru madde [üzerinden verilmistir.

1 Sedimentasyon ve yağ, kuru gluten
2 analiz sonucu /o14 nem esasrna göre
3 Verilmiştir.

6 Kavılca Buğdayı Emmer Buğday
7 türüdür. Bölge coğrafyasına ve sert iklim
8 koşullarına adaptasyon sağlamış,
9 kendine has özelliklere sahiptir. Diğer
10 buğday türlerinden farklı olarak tek değ
11 il, iki ve daha fazla dane yapısına
12 sahiptir. Dış kısmı Kavuz denilen sert bir

13 kabuk ile kaplıdır. Katmanlı ve kalın
14 kabuğu Endosperm' inden zor ayrılması
15 ile dikkat çekmektedir. Bu sebeple
16 Kavılca Buğdayının Ardahan İ li sınırları
17 içerisindeki Kavılca Buğdayına Özel
18 üretilmiş Değirmenlerde öğütulup un
19 haline getirilmesi o nemle
20 belirtilmelidir. Böylece farklı dizayn ve
21 otomasyon sistemlerine sahip
22 değirmenlerde ürün kayıplarını %27
23 iken Ardahan İ li Tesislerinde u ru n
24 kaybı %3'e çekilmektedir. Emmer
25 gurubu buğdaylar gluten oranı düşük
26 buğday gurubunda olmasından dolayı
27 genelde makarna ve bulgur amaçlı
28 kullanılırken Kavılca Buğdayından elde
29 edilen un Ekmek ve Pastacılıkta
30 rahatlıkla kullanılabilir.
31 Geçmişten günümüze Kavlıca, Kablıca,
32 Kabaca, Yaban Buğdayı gibi farklı
33 isimlerle anılmaktadır. Ardahan Kavılca

34 Buğday Unu %100 Kavılca içeriğine
35 sahip, klasik öğütme işlemlerinin

55 dışında herhangi bir fiziksel ve 56 kimyasal işleme tabi tutulmaz.

57

58 Wretrytuyuiopopğü

59

Element Adı	Tespit Edilen Aralığı	Miktar
Çinko (mg/kg)	39.99-31.81	
Demir (mg/kg)	27.45-30.905	
Kalsiyum (mg/kg)	309-341	
Mağnezyum (mg/kg)	1147-1053	
Potasyum (mg/kg)	4318-3920	
Selenyum (mg/kg)	0.077- 0.021	

60
61
62
63
64
65
66
67
68
70
73
74
75
76
77
78
79

*Yukarıdaki analiz verileri Tarım
Örman Bakanlığı ı Tarımsal
Araştırmalar Ve Politikalar Genel
Mu du rlu ğ u Ankara Tarla
Bitkileri
Merkez Araştırma Enstitu su 69
Mu du rlu ğ u Laboratuvarında
Ardahan Ticaret Ve Sanayi 71
Ödasi’nın talebi u zerine 72
hazırlanmıştır.

HAZİRLAYAN

ÖNAYLAYAN

Ebru Kaptan

U retici Firma

