Растителна защита
електронно списание за растителна защита
семена, торове и земеделие
ISSN 2815-522X

Nikolay Georgiev: Bir domates salatası, sağlık için faydalı olması için mümkün olduğunca çok renkten oluşmalıdır

Автор(и): Нора Иванова, Редактор Растителна Защита /РЗ/
Дата: 18.02.2026 *Брой:* 2/2026



Geosemselect, melez domates tohumu ıslahı ve üretimi alanında kurulan ilk Bulgar özel şirketidir. Şirketin mirası, en ünlü melez domates ıslahçılarından biri olan Prof. Hristo Georgiev'in uzun vadeli deneyimine dayanmaktadır ve şirket bugün Prof. Georgiev'in torunu – Nikolai tarafından yönetilmektedir. Geçen yıl Geosemselect, 35. faaliyet yılını ve Maritsa Sebze Bitkileri Araştırma Enstitüsü ile birlikte, ıslah alanındaki en ünlü etkinliklerden biri olan XXI Eucarpia Domates Çalışma Grubu Toplantısı'na katılımını kutladı.

ISSN 2815-522X

Nikolai Georgiev ile yaptığımız bir sohbette, toprağımız ve iklimimiz için yaratılmış Bulgar domatesinin kalitesi ve tadını, domates ıslahını ve ülkemizdeki yemek alışkanlıklarındaki gelenekleri hatırlıyoruz.

Sayın Nikolai Georgiev, domates ıslahındaki en zor görev nedir ve modern domates ıslahının karşı karşıya olduğu zorluklar nelerdir?

N.G. Gerçekten de domates, ıslah için çok özel bir üründür. Islah süreci buğday, mısır ve ayçiçeği gibi diğer ürünlerle aynı süreyi alsa da, domatesler farklı koşullara bağlı olarak potansiyellerini gösterirler. Bu nedenle zor görev, iklim bölgeleri, ülkeler, topraklar ve yetiştirme teknolojileri gibi farklı koşullar altında aynı veya en azından küçük sapmalarla performans göstergeleri sunan bir çeşit yaratmaktır. Bu zor görevlerden biridir; aksi takdirde domates ıslahının karşı karşıya olduğu birçok zorluk var – giderek artan virüsler, zararlılar, iklim değişiklikleri, ki bunlar bizi yüksek sıcaklıklara ve kuraklıklara karşı direnç ve diğer abiyotik ve biyotik stresler yönünde düşünmeye itiyor.



Maritsa Sebze Bitkileri Araştırma Enstitüsü'nde deneysel sera

Geosemselect Ltd. tarafından sunulan melezler ve açık tozlanan çeşitler arasındaki fark nedir?

ISSN 2815-522X

N.G. Melez çeşitler, birinci nesil melezlerdir; iki ebeveyn hat, yani esasen bir ana bitki ve bir baba bitki ile iki çeşit arasında çaprazlama yapılarak oluşturulurlar. Baba bitkiden polen alınır ve ana bitki ile çaprazlanır ve elde edilen tohumlar birinci nesil veya F1 melezidir. Her iki ebeveynin niteliklerini birleştirirler. Melez çeşitlerden sunduğumuz tohumlar, her iki ebeveyn hattın olumlu niteliklerini birleştirmiş olma avantajına sahiptir; Bulgaristan iklimi için yaratılmış ve adapte edilmiştir.

Açık tozlanan çeşitlerde ise doğal prensip izlenir, yani domates kendi kendine tozlaşır ve oluşturduğu bir sonraki nesil bir öncekinin aynısıdır. Ayrıca, Prof. Hristo Georgiev tarafından Bulgaristan Bilimler Akademisi – Sofya Genetik Enstitüsü'nden Prof. Bistra Atanasova ile ortak yazarlıkta yaratılan açık tozlanan domates çeşitleri de üretiyoruz.

Bulgar domates çeşitleri Avrupa pazarında rekabetçi mi?

N.G. Evet, özellikle hobi pazarında ve yarı profesyonel pazarda; burada yüksek teknolojili seraları ve daha zengin ülkelerde uygulanan geleneksel üretimi dahil etmiyorum. Ancak bazı çeşitlerimiz, özellikle tat nitelikleri nedeniyle, yurt dışı pazarlara sorunsuz bir şekilde girmeyi başarıyor ve aslında yurt dışındaki müşteriler tarafından oldukça aranıyor ve beğeniliyor. Son 5-6 yıldır, erkenci domates çeşitleri Romanya'da imrenilecek bir başarıya sahip.

Domates, Bulgarlar için tat açısından gelenekseldir. Ancak Bulgar neyi sever, çünkü domatesin menünün temel bir parçası olduğu İspanya veya İtalya gibi farklı ülkelerde aynı ürün olsa da, tat tercihleri oldukça farklı.

N.G. Son yıllarda gözlemlediğim şey, Bulgar tüketicisinin oldukça muhafazakar olduğu; örneğin Fransa'daki bir tüketicinin aksine yeni şeyler denemeye pek meyilli değiller. Orada sürekli yeni tatlar, renkler ve kombinasyonlar denediklerini fark ettim. Bulgaristan'da son yıllarda her şeyden önce, muhtemelen büyükannenin domatesleri ile ilişkilendirilen büyük, pembe domatesler aranıyor, ancak bunlar geçmişteki geleneklerimize uymuyor.

İnanıyorum ki çocukluğumuzun kırmızı domatesi Bulgar sofrası için çok daha tipiktir.

Kırmızı ve pembe domates arasındaki fark, derinin renklendirilmesinden sorumlu bir Y geninde ve sarı olan bir flavonoiddedir. Pembe domates özellikle bu flavonoidi – naringeninchalcone'u –

ISSN 2815-522X

içermez, ki bu sarıdır. Aksi takdirde, likopen maddesinin içeriği her iki domates çeşidinde de aynıdır.

Aslında literatür verilerine göre en sağlıklı domatesler kahverengi olanlardır, çünkü büyük bir flavonoid kombinasyonu içerirler.

Renk kırmızı ve pembeden farklı olduğunda, örneğin İspanya'daki kahverengi domatesler gibi, Bulgarlar bu domatesin genetiği değiştirilmiş olduğunu ve buna göre dikkatlerini hak etmediğini düşünüyor. Aslında, bir domates salatası sağlık için faydalı olması için mümkün olduğunca çok renkten oluşmalıdır.

Geosemselect'i AGRA 2026'da (17-21 Şubat), 13. salon, B5 standında da bulabilirsiniz