

TÜTÜN EKSPERLERİ DERNEĞİ

**NARGİLE TÜTÜNÜ VE
AROMALARIN
ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

**O.HAYDAR POLAT
TÜTÜN TEKNOLOJİSİ MÜHENDİSİ
TÜTÜN EKSPERİ**

SUNUM PLANI

1. Tütün Hakkında Genel Bilgiler
2. Nargile Aparatı
3. Nargilelik Tütün İmalatında Kullanılan Malzemeler
 - 3.1. Tütün
 - 3.1.1. Tömbeki Tütünü
 - 3.1.2. Hasankeyf Tütünü
 - 3.1.3. Diğer Tütünler (Virginia, Burley, Adıyaman, Yayladağ)
 - 3.2. Katkı Maddeleri
 - 3.2.1. Aromalar
 - 3.2.2. Gliserin
 - 3.2.3. Glikoz
 - 3.2.4. Koruyucu Maddeler
4. Nargilelik tütün mamulü üretimi

TARİHÇE

- Mayalar kutsal ateşlerinde tütün yakarlardı
- Tütün: İbadet → Şifa → Keyif maddesi
- Amerika'nın keşfinden 100 yıl sonra Avrupa'nın tamamı ,Uzakdoğu,İç Asya,Sibirya, Hindistan ve Afrika'ya kadar yayıldı.
- Girdiği her ülkede önce yasaklandı
- Sonra üretimi serbest bırakıldı, hatta teşvik edildi

ÜLKEMİZDE TÜTÜN

- Ülkemize 1600-1605 yılları arasında ithalat yoluyla giriyor
- 1612- Tüketim yasaklanıyor
- IV. Murat dönemi, ağır cezalar uygulanmaya başlıyor
- Yasaklarla beraber enfiye ve nargile tüketimi artıyor

NARGİLE APARATI

- Farsça: Narçil (hindistan cevizi)
- Hindistan cevizinin içini boşaltıp kabuğuna kamış sokarak hintkeneviri içmek!
- Araplar ” Şisa” diyor.
- Mısırda “narçil” kelimesi “nargil” olmuş!
- Bugün İran’da “kalyan” deniliyor.



Nargile

NARGİLENİN TARİHÇESİ

- Anavatanı: Hindistan
- Esrar içmek için kullanılmış
- İmparator Akbar zamanında (1556-1605)
-Hakim Abul Fath:

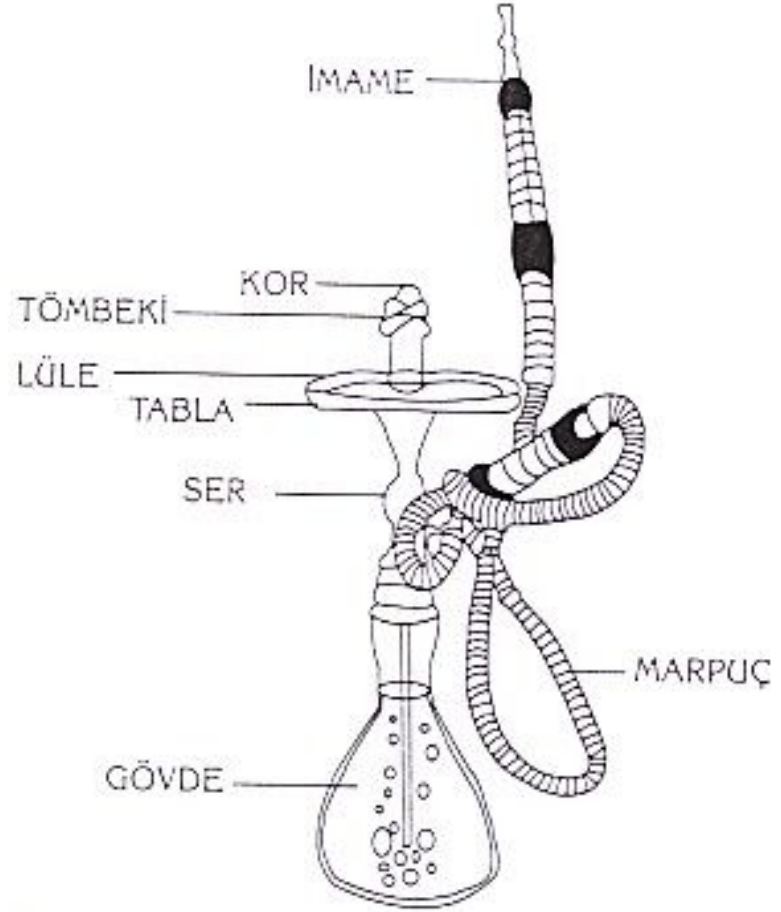
“Duman önce zararsız hale gelmesi için bir su kabından geçmelidir”



NARGİLENİN BÖLÜMÜ VE AKSESUARLARI

Lüle
Ser
Gövde (şişe)
Marpuç

İmame (sipsi, ağızlık)
Tabla
Rüzgarlık
Maşa

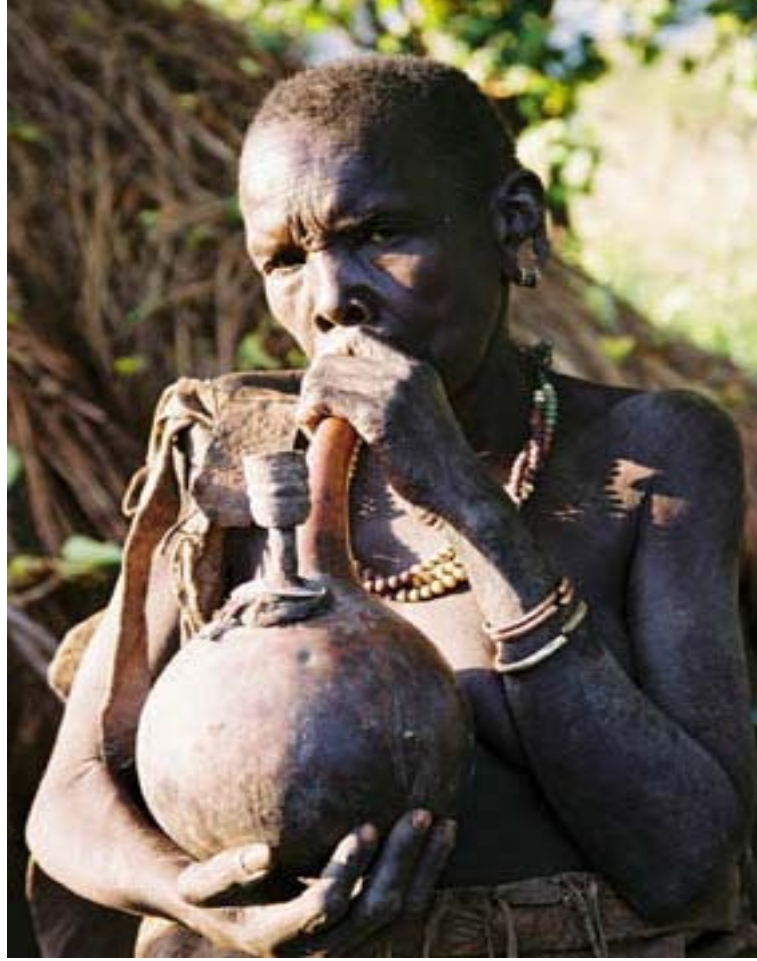


Nargilenin
Bölgümleri

İLGİNÇ BİR NARGİLE



BU DA BİR BAŞKASI



NARGİLELİK TÜTÜN MAMULÜ İMALATINDA KULLANILAN MALZEMELER

- TÜTÜN
 - Tömbeki Tütünü
 - Hasankeyf Tütünü
 - Diğer Tütünlər
- KATKI MADDELERİ
 - Aromalar
 - Gliserin
 - Glikoz
 - Koruyucu Maddeler



TÖMBEKİ VE NARGİLEYLE TANIŞMA

- İnan ve Hindistan'dan giriyor
- 1687 yılında yurda girişte “Gümrük Resmi” alınıyor
- İlk üretim 1864 yılında Bağdat ve Şam'da yapılıyor
- Ülkemizde ilk kullanım İstanbul ve Ege dolaylarında...



Ülkemize
Giriş

TÖMBEKİ TARLAYA DİKİLİYOR



TÖMBEKİ BÜYÜYOR



TÖMBEKİLER ASKIDA



TÖMBEKİ EKSPERTİZİ



İYİ BİR TÖMBEKİNİN KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

- Nikotin : % 3-4
- Şeker : % 9-10
- Protein : % 8-10
- Kül : % 15

Tömbeki
Üretimi





Postu Pelenk (Kaplan Postu) Tütün

TÜRKİYEDE TÖMBEKİ ÜRETİMİ

- Sadece Hatay'da üretiliyor
- Hadim'de 1994'den bu yana üretim yok
- Üretim her geçen gün azalıyor

Yıl: 1978

Üretim noktası: 6

Üretici sayısı: 773

Üretim miktarı: 402 ton

Yıl: 2005

Üretim noktası: 2

Üretici sayısı: 274

Üretim miktarı: 44 ton

HASANKEYF TÜTÜNÜ VE NARGİLE

- *Nicotiana rustica*
- Gaziantep'te Karadeli, Deli Tütün adıyla biliniyor
- Mısır'a ihraç ediliyor
- Çiğneme tütünü- enfiye-nargile tütünü
- Nikotin oranı en yüksek (%4-6)



HASANKEYF TÜTÜNÜ VE NARGİLE

- “Muassıl” rasyonuna %15-70 oranında katılıyor
- Tütünler tavlaniyor
- 2-3 mm eninde kıyılıyor
- 1 kg şeker kamışı melası+20 gr gliserin=100kg tütünlere dökülüyor
- Gliserin kurumayı önleyip, yanmayı arttırıyor.
- 3 gün tekne, 3 gün süzme kabında bekletiliyor



KATKI MADDELERİ

- Aromalar
- Gliserin
- Glikoz
- Koruyucu Maddeler



AROMALAR

Nargile Tütünü, değişik aromalarla lezzetlendirilmiştir.

- Kavun, Şeftali, Vişne,
- Tatlı Elma, Çilek ,Limon, Portakal
- Muz, Nane, Üzüm
- Bal, Kola,Çikolata
- Sakız,Cappucino,
- Hindistan Cevizi, Gül,
- Bunların haricinde de nargile tütünleri mevcuttur“



GLİSERİN

- Farmostatik Gliserin
- Teknik Gliserin
- Yağlı tohumlu bitkilerden ve yanık yağlardan elde edilir.



GLİKOZ ve ŐEKERLİ MADDELER

- Niřasta bazlı
- Deęiřik pekmezler



KORUYUCU MADDELER

- Sodyum Benzoat



NARGİLELİK TÜTÜN MAMULÜ ÜRETİMİ

- Aromasız
 - Tömbeki
 - Harmanlanmış
- Aromalı



AROMASIZ NARGİLELİK TÜTÜN MAMULÜ ÜRETİMİ

- Atölye tarzı üretim
 - Tömbeki
 - Harmanlanmış
 - %18-20 tavllanır
 - %0,9 gliserin ve propan glikol
 - 18-20 mm kalınlığında kıyılır
 - %12 rutubetle 0,5 kg ambalajlanır

AROMALI NARGİLELİK TÜTÜN MAMULÜ ÜRETİMİ

- ✓ Bahri, Arap Tömbekisi, Maassel.Muassıl,Molasses
- Şeker kamışı melası+ meyve özleri+tütün
- %25-30 tütün
- %70-75 katkı maddesi
- Katkı maddeleri (tatlandırıcı, gliserin, çeşitli aromalar)
- 2-6 mm eninde kıyılır

Aromalı nargilelik tütün mamulü imalatı



Hazırlama tankları



Ambalajlama



Nargilelik Tütün Mamulü İmalatında Kullanılan Aroma Çeşitleri

- Amber, Anason, Elma, Kayısı, Muz, Bergamut, Üzüm
- Böğürtlen, Yaban Mersini, Kremalı Kahve, Kapuçino, Vişne, Çikolota, Rom, Nane, Ahududu Kreması, Balkabağı Turtası, Armut Şeftali, Kavun
- Gül, Portakal, Meyan Kökü,
- Sakız, Misket Limonu, Sabah Tekilası, Tropikal Ananas, Karpuz
- Fındık, Dut, Konyak, Bal, Rezene

Dünyada nargile tüketimi

- Yüz milyon insan nargile kullanıyor
- İnternet reklamları, tanınmasını ve tüketimini arttırdı!
- Fransa'da kültürel kafe, neo-oryantalist kafe
- Yasaklar ülkesi İran'da nargileye tolerans!

İranlı kadınların nargile keyfi



Türkiye'de nargile tüketimi

- 7.000 nargile kafe (2005)
- Aromalı nargile tercih ediliyor (%82)
- Resmi rakamlar 75 tonu gösteriyor!
- Gençler arasında çok popüler

Nargilenin içime hazırlanması

Aromasız ve Aromalıların hazırlanışı farklı!

- Aromasız nargilelik tütün mamulünün içime hazırlanması
- Dolguluk
- Sargılık
- Sarı su
- Tav oranı çok önemli!

Baş

Nargile
İçimi



Aromalı nargilelik tütün mamulünün içime hazırlanması



Aromalı nargilelik tütünün lüleye doldurulması



Lülenin alüminyum folyo ile sarılması



Folyo üzerinde delikler açılması



Marpucun nargileye takılması



Lüenin nargileye yerleştirilmesi



Nargile ateşinin lüle üzerine yerleştirilmesi



Aromalı nargilelik tütünün servisi ve içilmesi



Nargile ile ilgili ilginç sözler

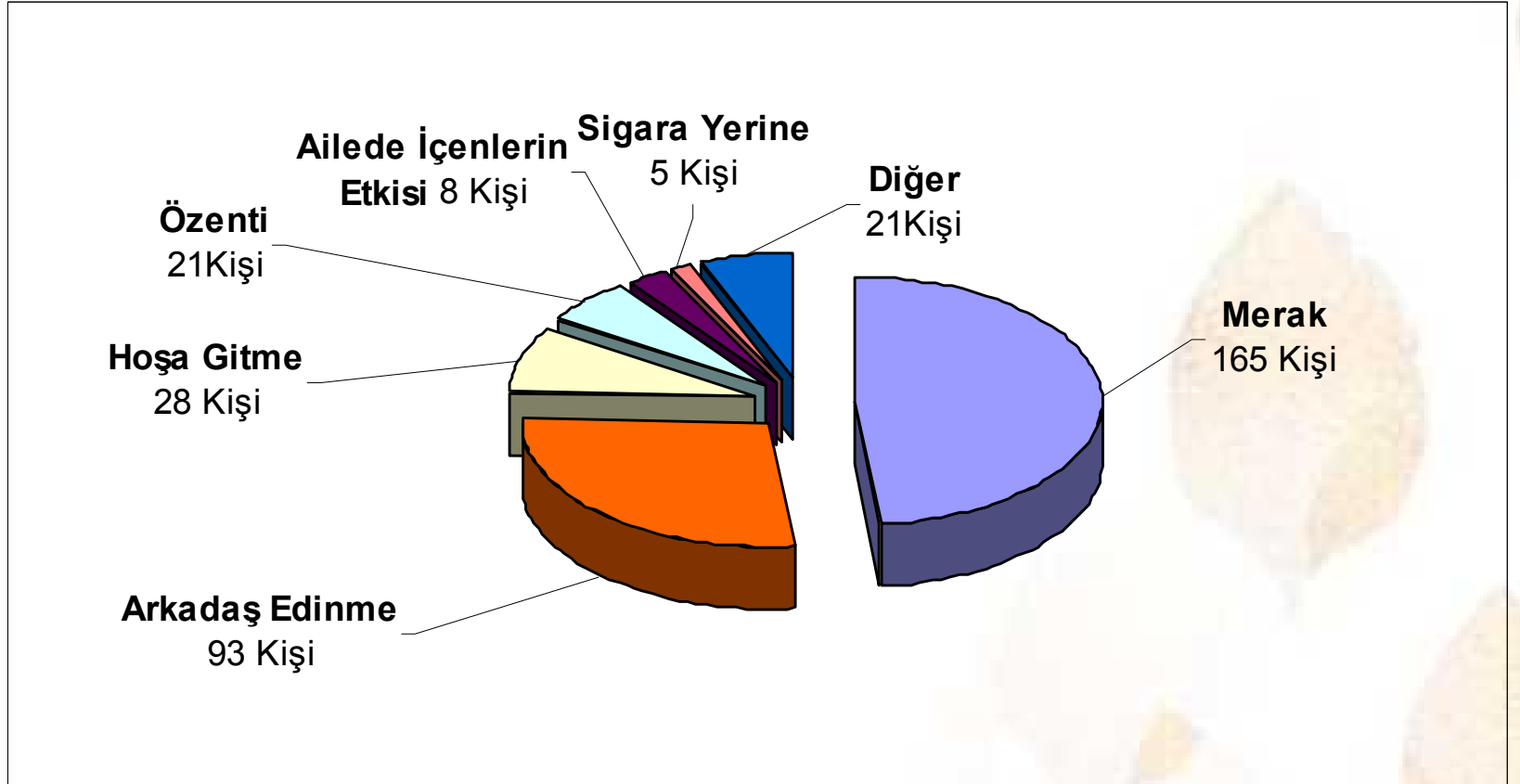
- “Sigarayı puro, puroyu pipo, pipoyu nargile, nargileyi teneşir paklarmış.”
- “Yaşam için gerekli olan su, hava, ateş ve toprağın dördü de nargilede bulunmaktadır.”
- Ölüm içinde gerekli her şey nargilede bulunur tütün ve aromalar.

Nargile kullanıcılarının özellikleri

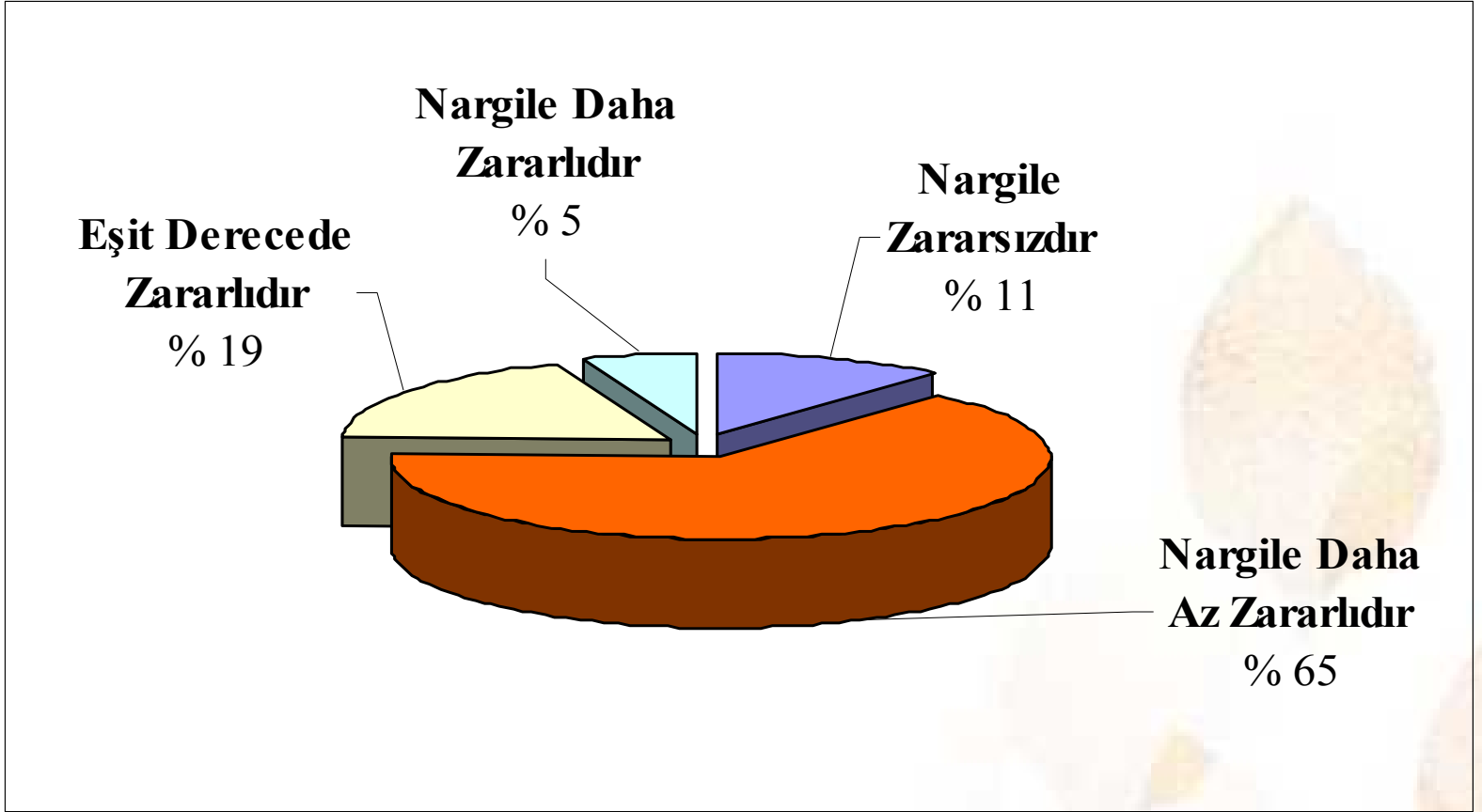
- En çok gençler ve üniversiteliler içiyor!
- İçim mekanı olarak kafeler tercih ediliyor
- Kadınlar da içiyor
- En çok meraktan içiliyor
- Aromalılar tercih ediliyor
- Sağlığa zararı konusunda bilinç yok!!!



Nargileye başlama nedenleri



Sigara kadar zararlı!



Tömbeki ve nargilede kaçak

- Tömbekilerin %50-60'ı kaçağa gidiyor!
 - Nargile kahvehane ve kafeleri
 - Kendi tüketimleri
 - Hediyelik olarak



Nargile kaçağı

- Ortadoęu ve İnan'dan "dökme" olarak geliyor
- 600-1.000 ton kaçak veya sahte girişı var
- 400.000 civarında kiraathane ve kafede tam denetim yok!
- Büyük kentlerde ve tatil yörelerinde pazarlanıyor
- Kamu sağlığı ve vergi boyutuyla kayıp!!!



Kaçak

Kaçak aromalı nargilelik tütün mamulü



Saęlık

- Akcięer hastalıkları, kalp ve damar hastalıkları ile kansere yol açıyor!
- Nefes darlığı ve hırıltıya neden oluyor!
- Hamilelikte buyuk risk!
- Kemik erimesi!
- İnfeksiyoz hastalıklara yol açıyor!
- Dişlerde deformasyon!

En az sigara kadar zararlı!

Saęlık

Değerlendirme, sonuç ve öneriler

Her ne kadar nargile bir kültür olarak değerlendirilse de;

1. “Tütün mamullerinin hepsi öldürücüdür, kılığına aldanmayın!”
2. Mevzuat eksiklikleri giderilmeli ve uygulanmalı
3. Kaçak ve sahte ürün ile vergilendirme
4. Sosyo-demografik yapıya dikkat!
5. Kamuoyu bilinçlendirilmeli

Sağladığı katma değer ile sebep olduğu ölümlerin hassas dengesi mutlaka kurulmalı...

SONSÖZ

- Mesleğimden dolayı şahsıma çok sorulan bir soru var:
- En iyi tütün hangisidir?
- Yanıt belli:İÇİLMEYEN TÜTÜNDÜR
- TÜM İNSANLIĞA DUMANSIZ GÜNLER DİLERİM

TÜTÜN EKSPERLERİ DERNEĞİ



Teşekkür ederim...

