

Fıstık Kabuğu

Antep fıstığının sert dış kabuğu: yüksek kalori, yoğun doku. Yer fıstığı kabuğuyla karıştırılmasın.

Fıstık kabuğu denince bu sayfada kastedilen, Antep fıstığının (*Pistacia vera*) sert ve odunsu dış kabuğudur. Fıstık işleme tesislerinde iç fıstık ayrıldıktan sonra geriye kalan bu kabuk, Güneydoğu Anadolu'nun — özellikle Gaziantep ve Şanlıurfa hattının — karakteristik tarımsal yan ürünüdür.



Referans Künyesi

Alan	Bilgi
Menşe bölge	Güneydoğu Anadolu — Gaziantep-Şanlıurfa (GAP) hattı fıstık işleme tesisleri
Hasat / sezon	Antep fıstığı hasadı Eylül civarı; kabuk çıkışı işleme sezonu sonbahar boyunca sürer
Form	Doğal kabuk (işleme tesisi çıkışı) · Tane boyutu partiye göre doğal olarak değişir
Ambalaj	Çuval / Big-bag / Dökme (tır) — ambalaj tercihi ve sevkiyat şekli teklifte netleşir.

Tipik Teknik Değerler

Özellik	Değer (tipik referans aralığı)
Üst ısı değeri (HHV)	~4.550 – 4.800 kcal/kg (19 – 20 MJ/kg)
Alt ısı değeri (LHV)	~4.300 – 4.550 kcal/kg (18 – 19 MJ/kg)
Nem oranı	Düşük (kuru tedarik)
Kül oranı	~%1,5 – 3
Yapı	Sert, yoğun — yüksek lignin

Öne Çıkan Özellikler

- › Sert, yoğun, odunsu kabuk — Antep fıstığının dış kabuğu
- › Yüksek ısı değeri (19 – 20 MJ/kg HHV)
- › Düşük nem; kuru ve dayanıklı depolama
- › Kül oranı %1,5 – 3
- › Aktif karbon üretiminde aranan yoğun karbon iskeleti
- › Yer fıstığı kabuğundan farklı: o hafif ve liflidir, bu sert ve yoğundur

Kullanım Alanları

- › Soba ve katı yakıt kazanı
- › Sera ve fırın ısıtma
- › Biyokütle enerjisi
- › Aktif karbon hammaddesi

Tablodaki değerler tipik referans aralıklarıdır; ürünün menşesine, hasat dönemine ve nem durumuna göre değişir. Kesin değeri öğrenmek isterseniz, talebiniz üzerine bağımsız laboratuvar analizi için koordinasyon sağlayabiliriz. Numune, perakende birim fiyatı üzerinden ücretlendirilir; kargo/nakliye bedeli alıcıya aittir.