

**OMÜ
HAREKETE
GEÇTİ**

Manda pastırması üretilecek



Samsun'da Ondokuz Mayıs Üniversitesi (OMÜ), geliştirdiği ekonomik ve sosyokültürel odaklı projeye manda etinden pastırma üretmeyi amaçlıyor



TÜRKİYE'deki manda varlığının önemli bir kısmına sahip Samsun'da OMÜ Veteriner Fakültesi akademisyenleri, ürettikleri 1908 kodlu araştırma geliştirme (AR-GE) projesi kapsamında Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden pastırmayı manda etinden üretmek için harekete geçti.

NUMUNELERİ REKTÖR ÜNAL'A SUNDU
Proje ekibinden Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı akademisyeni Doç. Dr. Ali Gücükoğlu, Veteriner Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Mehmet Tütüncü ile birlikte üretilen numune pastırmaları OMÜ Rektörü Prof. Dr. Yavuz Ünal'a sunarak projenin

detaylarını anlattı. Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı öncülüğünde ve Samsun Damızlık Manda Yetiştiricileri Birliği'nin desteğinde hayata geçecek projenin hedefinde ise patent almak ve Samsun'un coğrafi işaret tescili almış ürün sayısını artırmak var.

GİRİŞİMLERDE BULUNULACAK

Proje ekibini Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı akademisyenleri Doç. Dr. Ali Gücükoğlu, Doç. Dr. Özgür Çadırcı, Arş. Gör. Dr. Tolga Uyanık ve Arş. Gör. Sibel Kanat ile Uzman Veteriner Hekim Ayşegül Bölükbaş'ın oluşturduğu çalışmada; Bafra Kızılırmak Deltası'nda hem doğal ekolojik koşullarda beslenen, hem de çiftlikte yetiştirilen mandalardan pastırma üretilmesi planlanıyor. Samsun'un coğrafi işaret almış ürünlerinin arasında olması beklenen manda pastırması; Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı ile Samsun Damızlık Manda Yetiştiricileri Birliği'nin işbirliğinde üretilecek.