

MANDA ETİNDEN ÜRETİLEN PASTIRMANIN MARKA TESCİLİ ALINDI

Ondokuz Mayıs Üniversitesi (OMÜ) Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Ana Bilim Dalınca yürütülen "Toska Pastırması Projesi" kapsamında üretilen pastırmaya Türk Patent ve Marka Kurumunca marka tescili verildi.



lerini söyledi. Türkiye'deki yaklaşık 75 milyon hayvan varlığının 17 milyonunun büyükbaş hayvan olduğunu belirten Gücükoğlu, manda varlığının önemli bölümünün ise Samsun'daki Kızılırmak Deltası'nda

yer aldığını hatırlattı. Ülke genelinde manda sayısının 175 bin civarında olduğuna dikkati çeken Gücükoğlu, "Samsun'da üretici ve tüketicilerde bir hafızasının da olması itibarıyla manda üzerinde çalışma yürütüyoruz. Türkiye'deki manda varlığının yüzde 15'i Samsun'da yaşıyor. Kızılırmak Deltası ve Yeşilirmak Deltası'nda bu hayvanların varlığı,

çalışmalarımızın yönlendirilmesine vesile oldu." dedi. Proje kapsamında manda pastırmasıyla ilgili çalışma yaptıklarını anlatan Gücükoğlu, şöyle devam etti: "Özellikle Kızılırmak Deltası'ndaki dişi ve erkek mandalardan elde edilen et preparatlarından pastırma üretimi gerçekleştirdik. Ürettiğimiz bu pastırmanın da kalite niteliklerini kıyasladık. Yaklaşık 75 parametre üzerinden değerlendirme yaptık. Manda sütü ve yoğurduna özel ilgi olduğunu gözlemliyoruz ancak manda etiyle ilgili istek ve iştah düzeyi, maalesef çok mümkün değil. Toplumda manda etine karşı farkındalık seviyesinin az, bunun yanında sığır etine kıyasla protein oranının yüzde 20 fazla, kolesterol oranının çok düşük olması, özellikle salam, sosis, sucuk ve pastırma üretiminde randımanın çok yüksek seviyede bulunması bizi bu çalışmaya yönlendirdi. Üniversitemizin desteğiyle yaptığımız projenin çıktısı olarak Veteriner Fakültesi olarak, 'Sam Manda Toska Pastırması' isimli ürünümüzün isim ve logosunu tescil ettirdik. YÖK tarafından 'Alanlarda Uzmanlaşan Üniversiteler Projesi' kapsamında gıda biyoteknolojisi

alanında teşvik sistemine alınan Ondokuz Mayıs Üniversitesinde bu ve benzeri öncü çalışmalarla ülkemize, hayvancılık sektörüne ve bilim dünyasına katkılar sunmak için çalışmaktayız."

Coğrafi işaret almak için de çalışmaları sürüyor

Gücükoğlu, bundan sonra ürünlerine coğrafi işaret almayı hedeflediklerini, bununla ilgili başvurularını yaptıklarını belirterek, "Üniversitemizin öncülüğünde bölgedeki üretimi yönlendirmek, kaliteli ve nitelikli manda pastırmasıyla ilgili sektöre öncü olma konusunda çalışmalar yürütüyoruz. Manda etini sığır etiyle kıyasladık. Hayvan ırkı olarak

manda, sığira göre dış etkenlere ve hastalıklara karşı daha dayanıklı." diye konuştu. Değerlendirmelere göre 2030'a kadar ülke genelinde manda sayısında yüzde 7'lik

artış öngörüldüğünü anlatan Gücükoğlu, projelerinin hayvan sayısının

artırılması ile süt ve süt ürünleriyle et ve et ürünlerinin topluma sevdirmesine katkısı olacağını düşündüklerini söyledi. Manda

pastırmasının üretimini diğer et türlerine göre daha randımanlı gördüklerini dile getiren Gücükoğlu,

Kızılırmak Deltası'nda serbest dolaşan mandaların etinden üretilen pastırmanın da daha lezzetli olduğu sonucuna vardıklarını kaydetti.

