

MANDA PASTIRMASI, SIĞIR PASTIRMASININ YERİNİ ALIYOR

Manda pastırmasına talep artıyor

Türkiye’de en çok manda varlığına sahip il olan Samsun’da manda etinden üretilen pastırmaya vatandaşların talebi her geçen yıl artıyor. Manda etinin sığır etine göre daha yüksek protein, mineral ve vitamin içermesi vatandaşların manda pastırmasına olan ilgisini artırdı

TÜRKİYE’de manda sütünden yapılan peynir, kaymak, yağ, yoğurt gibi ürünlerin yanı sıra manda etinden üretilen pastırma ve sucuk gibi ürünler son yıllarda ön plana çıkmaya başladı. Manda etinin sığır etine göre daha düşük kaloriye, yağ, kolesterol içerdiğini daha yüksek protein, mineral ve vitamene sahip olması tüketiciyi manda etinden üretilen ürünlere yönlendirdi. Türkiye’de en çok manda varlığına sahip il olan Samsun’da bu durum üreticileri de olumlu yönde etkiledi. Manda etinden yapılan pastırma ve sucuk gibi ürünlere ilginin artması Samsun’da en fazla manda besiciliğinin yapıldığı Bafra ilçesindeki üreticileri de memnun etti.

Öte yandan, Türkiye İstatistik Kurumu

(TÜİK) verilerine göre, Türkiye’de 1990’lı yılların başında 366 bin baş olan manda sayısı yıllar içinde azalarak 2007 yılında 84 bine kadar geriledi. Ancak Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından üreticilere verilen destekler, yerel yönetimler tarafından uygulanan projelerle birlikte 2022 yılında bu rakam 190 bine yaklaştı.

MANDA ETİ PASTIRMA VE SUCUK ÜRETİMİNDE ÖN PLANA ÇIKIYOR

Manda eti ile ilgili Samsun’da çeşitli bilimsel çalışmalar da gerçekleştiriliyor. Manda etinin besin değeri ile ilgili bilgi veren Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Ali Gücükoğlu, “Samsun

manda popülasyonunu en fazla olduğu il. Ülkemizdeki mandaların yüzde 15’lik kısmı Samsun’da bulunuyor. Son zamanlarda manda süt ve et ürünlerine karşı tüketiciler tarafından yoğun bir talep var. Özellikle manda etinden yapılan et ürünlerinin de önemli olduğunu biz araştırmalarımızda gözlemliyoruz. Manda etinin yüzde 20 oranında daha fazla protein yüzde 50 oranında daha az kolesterol içeriyor olması bu hayvanın etini ön plana çıkarıyor. Manda teknolojik olarak fermente sucuk ve pastırma üretiminde arzu edilen bir hayvan olarak karşımıza çıkıyor. Çok kıymetli bir hayvandan bahsediyoruz. Süt ve süt ürünlerini olan talebin ve alının manda eti ve etinden yapılan ürünlere de olmasını bekliyor ve istiyoruz. Çalışmalarımızda buna vurgu yapıyor ve ön plana çıkarmaya çalışıyoruz” diye konuştu.

MANDA PASTIRMASI DAHA KALİTELİ

Manda pastırmasının daha kaliteli olduğunu dikkat çeken Gücükoğlu, “Samsun’un özellikle Bafra ilçe bölgesinde çok uzun zamandan bu yana manda pastırması ile ilgili bir üretimin olduğunu biliyoruz. Manda pastırmasının diğer hayvan ırklarından yapılan pastırmalara göre randımanının daha iyi olduğunu görüyoruz. Yağ asitleri kompozisyonu ve protein içeriği bakımından daha üst seviyede. Manda pastırmasının hem kimyasal hem mikro



biyolojik hem aromatik daha kaliteli olduğunu görüyoruz” şeklinde konuştu. **3’ÜNCÜ KUŞAK OLARAK MANDA PASTIRMASINI ÜRETİYORUZ**

İşletme sahibi olan ve kendi yaptığı manda pastırmasını satan Ahmet Nabi Güntekin, özellikle manda pastırmasının Bafra ilçesinde uzun yıllardır yapıp tüketildiğini ifade ederek, “Yıllardır manda pastırması üretilip satıyoruz. Bu bize dedelerimizden gelen bir lezzet. Dedelerimiz her gün bir manda keser, eti satılır ve pastırma yapılırdı. 3’üncü kuşak olarak biz manda pastırması yapımına devam ediyoruz. Özellikle eskiler bu lezzeti çok iyi bilir. Son dönemde manda pastırmasına olan talepte ciddi artış var. Çok özel bir ürün. İnsanlar son yıllarda daha çok tercih eder hale geldiler. En az 100-200 yıldır bölgemizde bu

pastırmanın yapıldığını düşünüyorum” dedi.

MANDA ÜRÜNLERİNE TALEP ARTIYOR

Samsun İli Damızlık Manda Yetiştiricileri Birliği Yönetim Kurulu Üyesi Kurtbey Türk, Samsun’da en çok mandanın Bafra ilçesinde bulunduğunu belirterek “Manda üretimi her geçen yıl artıyor. Devletimizin de desteğiyle birlikte manda sayısı artış seyrinde devam ediyor. Biz 100 yıldan fazla zamandır mandacılık yapıyoruz. Özellikle manda ürünlerine talep artıyor. Mandanın sütü, yoğurdu, peyniri, pastırmasına vatandaşlar çok ilgi gösteriyor. Manda eti aslında çok lezzetli ve kıymetli bir et” açıklamasında bulundu.

MANDA DEMEK PASTIRMA DEMEK

Manda üreticisi Kurtbey Şenkal ise manda etine talebin son 2-3 yılda ciddi artış gösterdiğini ancak yeterli olmadığını kaydederek, “Özellikle manda eti konusunda talep var ama hala insanlar tam bilinçlenmedi. Manda etini yiyen ‘bir daha yemem’ diyemez. Mandanın pastırması sucuğu yapılıp ve çokça tüketilir. Özellikle pastırması çok güzel olur. Bizim atalarımız, dedelerimiz sığır olmasına rağmen pastırmayı manda etinden yapardı. Özellikle manda pastırmasını yiyen vazgeçemez. Bana sorarsan manda demek pastırma demek” ifadelerini kullandı.

