

MANDA VE MANDA ETİNİN ÖNEMİ, GIDA SEKTÖRÜNDE KULLANIMI ÇALIŞTAYI

HAKKINDA BASIN BÜLTENİ

Ülkemizde 2020 TÜİK verilerine göre 192.500 manda bulunmakta olup, bu 192.500 mandanın yaklaşık %11'lik kısmı olan 21.500 Manda ilimizde yetiştirilmektedir. Ülke Manda varlığının yaklaşık %5'i yine ilimiz Manda varlığının yaklaşık %45'i olan 9.500 Manda ilçemizde yetiştirilmektedir.

Manda, günümüzde et, süt, deri, boynuz, süt ve et mamulleri, çeki gücü için olarak yetiştirilmektedir.

Manda iri yapısı ve yemi iyi değerlendirmesi nedeniyle et üretimine elverişli bir hayvandır. Manda yetiştiriciliği ülkemizde et verimi yönünden daha çok değer taşımaktadır. Manda eti taze veya sucuk, pastırma, döner ve salam gibi ürünlere işlenerek kullanılırken, son yıllarda yalnızca et verimi için üretimde bir artış gözlenmektedir. Ayrıca ülkemizde, fermentasyon süresini kısaltması ve kaliteyi artırması bakımından sucuk etinde Gıda kodeksinin ve TSE'nin izin verdiği oranda (%10) manda eti kullanılmaktadır.

Manda eti Sığır etine göre %40 daha az kolesterol, %55 daha az kalori, %11 daha fazla protein ve %10 daha fazla mineral içeriği ile sağlıklı besin maddesidir.

PH değeri 5.4 olan manda etinin soğuk ortamda büzüşme düzeyi %2, nem oranı %7.6, protein oranı %19 ve kül oranı %1'dir. Daha az doymuş yağ içermesi ve organik ürünlere eğilimin giderek artması, manda etine talebi de yükseltmektedir.

Kolay yetişen, kolay beslenen ve kârlı üretim sağlayan bu hayvan kaba ve kalitesiz yemleri çok iyi değerlendirir. Genelde düşük kalitedeki kaba yemleri tüketmelerine karşın, sindirim yeteneklerinin sığra göre daha fazla olması nedeniyle daha düşük maliyetle gelişim ve büyüme gerçekleştirmektedirler.

Tüketicilerimizin sağlıklı beslenmesi açısından büyük öneme sahip manda etinin ve etinden elde edilen pastırma, sucuk, kavurma gibi ürünlerin kullanımını artırmak, Manda üretimini teşvik ederek ülke ekonomisine katkı sağlamak amacı ile 24 Haziran Perşembe günü saat 11: 00 da Bafra Kaymakamlığı koordinasyonunda “ Manda ve Manda Etinin Önemi, Gıda Sektöründe Kullanımı” Konulu Çalıştay Ondokuzmayıs Üniversitesi Bafra Turizm Fakültesi Konferans Salonunda konuşmacı olarak Doç. Dr. Habip MURUZ, Doç. Dr. Hüseyin ERDEM ve Doç. Dr. Ali GÜCÜKOĞLU'nun katılımları ile tertip edilecektir.