

DÜNYADA TÜRKİYEDE VE SAMSUN İLİNDE MANDA ÜRETİMİ VE SAMSUNDA MANDA SÜTÜ ÜRÜNLERİ POTANSİYELİ

Mühendis Burhan HEKİMOĞLU

Strateji Geliştirme Birimi/Tarım İl Müdürlüğü

Manda: Et, Süt ve çeki hayvanı olarak dünyada önemli bir ekonomik etkinliğe sahip bir çiftlik hayvanı olan manda, bugün dünya üzerinde 38 ülkede yaygın şekilde yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Evcil ve yabani formlardan köken alan mandaların 74 ayrı ırkı bulunmaktadır. Bu ırklar kabaca, **Bataklık mandaları** ve **Nehir (ırmak) mandaları** diye ikiye ayrılır. Bataklık mandaları yük hayvanları olarak kullanılırken, **ırmak mandalarında et ve süt verimleri** ön plandadır.

DÜNYA'DA MANDA YETİŞTİRİCİLİĞİNİN GENEL YAPISI

İstatistiklere göre **1961-2001 yılları** arasında **%91** düzeyinde önemli düzeyde artış gözlenen dünya manda popülasyonu, **1982'de 128 milyon** iken, **1992'de 148 milyona**, **2005 yılında ise 173 milyona** çıkmıştır.

ÇEŞİTLİ ÜLKELERDEKİ MANDA POPULASYONU (baş)

Ülke	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Bulgaristan	9277	7790	6528	7489	7875	7973
Çin	22595017	22764781	22689620	22729162	22287212	22745250
Mısır	3379410	3532244	3550000	3777000	3845000	3920000
Hindistan	93266000	94382000	95498000	96616000	97700000	98000000
Yunanistan	877	975	1024	1110	788	788
İran	490600	506800	523500	540000	560000	550000
Irak	115000	120000	120000	120000	120000	120000
İtalya	182000	194000	185438	222268	210195	237000
Suriye	2824	2477	2794	2800	2800	2800
Tayland	1711573	1523627	1612534	1689762	1737698	1800000
Vietnam	2897200	2807900	2814452	2834886	2869802	2950000
Türkiye	146000	138000	121000	113000	103900	104965
Dünya	163484105	165441008	167567507	170256379	171954765	173921455

TÜRKİYE'DE MANDA ÜRETİMİ

Türkiye'de **1982 yılında yaklaşık 1 milyon, 1990 itibarıyla 370 bin dolayında manda** bulunurken, **2002 yılında 138bin'e, 2006 yılında bu sayının 100 bin'lere kadar düştüğü** tahmin edilmektedir.

TÜRKİYE MANDALARI

Ülkemiz mandalarının genel rengi siyah olup, yay şeklinde geriye kavisli boynuzla sahiptirler. **Sığıra göre daha az ter bezi içerdiklerinden, yaşadığı yerde mutlak surette su birikintisi ya da göle gereksinim** duyarlar.

Ülkemiz mandaları, **nehir mandalarının** bir alt grubu olan Akdeniz mandalarından köken almakta ve **Anadolu mandası** olarak adlandırılmaktadırlar.

BÖLGELERE GÖRE YIĞINLAŞMALAR

Genel olarak Kuzey Anadolu sahilinde **Samsun ve Sinop**; Orta Anadolu'da **Çorum, Amasya**; İç Batı Anadolu'da **Afyon, Balıkesir**; Doğu Anadolu'da **Sivas, Muş**; Güney Doğu Anadolu'da ise **Diyarbakır**'da daha yoğun şekilde bulunmaktadır.

BAKANLIĞIN MANDA KONUSUNDAKİ ÇALIŞMALARI VE DESTEKLER

Türkiye’de manda yetiştiriciliğini geliştirmek ve **yok olmak üzere olan ırkları korumak için Tarım Bakanlığı’na bağlı TAGEM koordinatörlüğünde bazı çalışmalar** yürütülmektedir.

Ülkemizde Anadolu mandaları üzerinde Samsun, Yozgat, Hatay ve Afyon illeri başta olmak üzere bölgesel bazda bazı araştırmalar yürütülmüş olup özellikle Afyon Kocatepe Tarımsal Araştırma Enstitüsü’nde gerçekleştirilen araştırmalarda mandaların süt ve döl verimleri ile gelişim özelliklerine ait önemli sonuçlar elde edilmiştir. Bu çalışmanın sonucunda **Afyonda Islah amaçlı Manda yetiştiricileri Birliği** yaklaşık 1000 kadar hayvan kayıt edilerek 2007 yılında kurulmuştur.

Tarım Bakanlığı 2008 yılında destekler kapsamında **Manda Birliğine ve Türk-Vet’e kayıt olanlara Anaç manda başına 300 YTL ödeme** yapacaktır.

MANDANIN ÖNEMLİ VERİM ÖZELLİKLERİ

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

MANDA SÜTÜNÜN İÇERİĞİ

Manda Sütü Bileşiminin Diğer Hayvan Sütleriyle Kıyaslanması %						
Tür	Su	Kuru madde	Protein	Yağ	Laktoz	Mineral madde
Manda	82.0	17.7	4.15	7.85	4.8	0.77
İnek	87.5	12.4	3.4	3.65	4.65	0.75
Koyun	82.9	17.2	5.4	6.25	4.55	0.88
Keçi	87.1	13.0	3.7	4.1	4.45	0.8

MANDA SÜTÜ VE SÜT ÜRÜNLERİNİN KULLANIM ALANLARI

Dünya süt üretiminin %5’i manda kaynaklıdır. **Bazı ülkelerde tüketiciler, sığır sütüne göre daha fazla para ödeyerek manda sütünü tercih** etmektedir. Bu durum üzerinde, tarımda entansifleşme ile birlikte hayvansal üretimde yaygın kullanılan **sentetik, kimyasal ve hormon benzeri maddeleri kullanılmaksızın elde edilen risksiz ve güvenli süt ve süt ürünleri tüketimine olan isteğin etkili olduğu** düşünülmektedir.

Türkiye’de önceki yıllarda genellikle süt verimi için yetiştirilmekte olan mandalar, verim çağını tamamladıktan sonra et üretimi için kesime sevk edilmektedirler.

Yapısal olarak **manda sütü, inek sütüne göre daha az su, daha çok kuru madde, mineral, yağ ve protein** içermektedir. **Manda sütündeki yüksek kuru madde yanında yüksek yağ ve kalori** içermesi, manda sütünün üstün ve ayırıcı özellikleri olarak değerlendirilmektedir.

Manda sütü, inek sütü gibi tereyağı, kaymak, sert ve yumuşak peynir, dondurma, yoğurt gibi pek çok ürüne işlenmektedir. Son yıllarda özellikle **manda sütünden elde edilen tereyağı miktarında bir artış** söz konusudur. **Manda sütü peynirine olan talep, dünyanın pek çok ülkesinde organik ürün olması nedeniyle**

artış göstermektedir. Örneğin **İtalya'nın dünyaca ünlü Mozzarella peynirinin** en önemli özelliği, manda sütünden üretilmiş olmasından kaynaklanmaktadır

Ülkemizde bölgelere göre, **bazı bölgelerde kaymak**, bazı **bölgelerde ise peynir üretimi** ön plandadır. Ancak tüketici bilinçsizliği nedeniyle henüz istenilen düzeyde tüketim düzeyine ulaşamamaktadır. Özellikle **Afyon yöresinde elde edilen kaymak, rulo halinde** sarılarak pazarlanırken, **ülkemizin dünyaca ünlü tatlılarının da (ekmek tatlısı gibi) vazgeçilmez bir unsurunu** oluşturmaktadır. Ayrıca **manda sütünden yapılan peynirin suyundan lor elde** edilmektedir.

Manda sütünden krema ve lüle kaymağı üretildiği için bu konuda manda sütü inek sütünden daha ekonomik olup tercih sebebidir. **Sütün rengi beyaz ve kuru madde oranı yüksek olduğundan, sütlü mamullerde sıkça** kullanılmaya başlanmıştır.

MANDA SÜTÜNDEN ELDE EDİLEN ÜRÜNLER

Dünyada Manda Sütünden Elde Edilen Ürünler (Ton)						
Ürün	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Peynir	264273	265104	265161	265477	264079	264079
Tereyağ	404256	574250	603964	633553	663282	663531

SAĞMAL MANDA

Yazın sağmal mandalar besin ihtiyacını meradan karşılar. **Mera yeterli değilse, sağım sırasında süt yemi** verilerek desteklenir.

Manda sütü çok yağlı olur. Bu sütün yapılabilmesi için mandanın yeterli besini alması gerekir. **Manda sütünde yağ oranı yüzde 6-13** arasındadır. **Ortalama yüzde 8 yağ** vardır. **1 kilo süt için 700 gram süt yemi** vermelidir. Yani **4 kilo süt veren bir mandaya 2 kilo 800 gram süt yemi** verilir.

Karma yem hazırlanırken **yüzde 1-1,5 kadar mermer tozu ile yüzde 1 oranında tuz** ilave edilir.

Ülkemizde mandalar için Sağım genellikle elle yapılmakta olup **Laktasyon süreleri 180-280 gün** sağılır. Bir **süt verimi döneminde (Laktasyon) ortalama 800-1100 kg** süt verir. Düşük süt verimli hayvanlara döl verme şansı tanımamalı, yani elemeliyiz. Bu sayede yeni doğan yavruardan daha yüksek süt verimi alabiliriz.

Mandanın **süt verimi 3. laktasyona kadar artar ve 6-7nci laktasyona kadar aynı seviyede kalır.** Daha sonra giderek azalır.

Mandalar **sürekli olarak günde iki kere sağılamaz.** Çünkü **sütü azdır, günde bir kere sağmak yeterli olur.**

Sağım daima aynı yerde yapılmalıdır. Manda çevreden etkilenen hassas bir hayvandır, sağım esnasında rahatsız edilmemesi gerekir. **Mandaların makine ile sağımı mümkün görünse bile** yaradılışları ve psikolojik yapıları gereği **çok zor ve uzun bir iştir.** İlk doğumuna **malaklayan mandalar yoğun sabır gösterildiğinde az bir ihtimalde olsa makineli sağıma** alıştıırılabilir. Ancak ülkemizde bunu başarabilen ve

devam ettirebilen kayıt altında bir üretici yoktur. Mümkün olmamakla birlikte eğer **makineli** sağıma alıştırılabilirse;

Makine ile sağımın faydaları:

- 1- Makine ile yapılan sağımdan daha fazla süt elde edilir.
- 2- Meme başları aynı şekilde gelişir.
- 3- Süt verim kayıtları daha sağlıklı tutulur.
- 4- Sağım süresi daha kısa olur.
- 5- İş gücünden tasarruf edilir.
- 6- Daha temiz süt elde edilir.

DÜNYADA YILLARA GÖRE KESİLEN MANDA SAYISI

Dünyada yıllara bağlı olarak kesilen manda sayısının fazla bir dalgalanma göstermediği, buna karşın ülkemizde yıldan yıla azalan manda sayısı ile ilişkili olarak manda kesim oranında azalma meydana geldiği anlaşılmaktadır.

Dünyada Ve Türkiyede Kesilen Manda Sayısı (Baş)						
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Afrika	1640000	1073468	1156965	1305100	1530000	1537590
Asya	20051152	20583609	20917129	20341537	20947893	21355280
Avrupa	13346	7400	8881	6965	13580	13920
Türkiye	23518	12514	10110	9521	9858	8920
Dünya	21704503	21664482	22082980	21653607	22491478	22906795

ET HAYVANI OLARAK MANDA

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, **fermantasyon süresini kısaltması ve kaliteyi artırması bakımından sucuk etinde Gıda kodeksinin ve TSE'nin izin verdiği oranda (%10) manda eti** kullanılmaktadır.

MANDA ETİ BİLEŞİM DEĞERLERİ

Manda Ve Sığır Etinin Bileşenleri (100 Gr)		
Bileşen	Manda	Sığır
Kalori (kcal)	131.0	289.0
Protein (gr)	26.8	24.0
Yağ (gr)	1.8	21.0
Kolesterol (gr)	61.0	90.0
Mineral (mg)	641.8.21	584.0
Vitamin (mg)	21.0	18.5

Manda eti Sığır etine göre %40 daha az kolestrol, %55 daha az kalori, %11 daha fazla protein ve %10 daha fazla mineral içerdiği bildirilmektedir.

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.

MANDA ETİ KABUL DEĞERİ

Aslında genç ve iyi beslenmiş manda eti sığır etinden daha kalitelidir. **Manda eti, sığır etinden daha az yağ ve kolesterol** içermesine karşın; **daha fazla protein ve mineral madde** içerir.

Ülkemizde etin hafif sert-kuru olması ve damak tadı farklılığı nedeniyle manda eti taze olarak çok az tüketilir. **Daha çok et mamullerinde** (Sucuk, salam, Döner, Pastırma) kullanılır.

DÜNYADA MANDA ETİ VE ET ÜRÜNLERİ

Örneğin **Filipinlerde tüketilen toplam etin 2/3'ü mandalardan** elde edilirken, Azerbaycan'ın geleneksel yemeği olan dolma, manda etinden yapılmaktadır. **Mısır'da ise sucuk ve salam yapımında 3-4 aylık malak eti** kullanılmaktadır.

MANDA BESİSİ

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 sığıra göre daha fazla olması nedeniyle daha düşük maliyetle gelişim ve büyüme gerçekleştirmektedirler.**

Kışın da hem kolay hem ucuza beslenir. İyi kalite olmasa bile **kuru otları, korunga, mısır sapı, arpa-buğday sapı ve saman** gibi ucuz ve basit yemleri kolayca yer.

Selüloz dediğimiz sert maddesi fazla olan, **katı yemleri sever. Yumuşak yemlerden hoşlanmaz.** Karnının **doyabilmesi** için ille de sert yiyecekler ister.

Sağmal mandalara kesif yem ilavesi yapılırken, mera bulunan yerlerde ortak çoban aracılığıyla köy ortak sürüsü olarak veya **bağımsız manda sürüsü halinde otlatılırlar.**

Mandanın başı çok büyük, derisi kalın, ayakları ağırdır. Bu nedenle **kesilmiş hayvanın et randımanı yüzde 40-54** arasında kalır. **Ergin manda canlı ağırlığı ise yaklaşık 500** kilodur. Tabii genç ve besili mandalarda randıman yüksek olur. Et üretimi için manda besisi yapılabilir. Bu amaçla,

-Malak besisi

-Genç manda besisi

-Ergin manda besisi olarak üç dönemde besi uygulanır.

Malaklar 30-40 günlük iken, ortalama 60 kilo canlı ağırlığa ulaştınca kesilirler. Yeterli bir besleme ile **günde yarım kiloluk canlı ağırlık artışı** sağlanabilir.

Selüloz oranı yüksek kaba yemlerle (Sap, Saman, Anız v.b) beslenen mandalar bu yemden kolayca yararlanır. **Bu bakımdan besi ucuza** gelir.

Manda besisinde genç mandaları kullanmak gerekir. **Genç mandalar daha fazla et** tutar. Ayrıca, **etleri kaliteli ve lezzetli** olur. **İleri yaşlarda et yağlanır, lifleri kalınlaşır ve sertleşir.** Kesilen mandalarda et randımanı sığırlardan daha düşüktür.

HASTALIKLARA KARŞI DAYANIKLI

Hastalıklara kesinlikle dayanıklıdır. Manda, tüberküloza karşı, şap hastalığına karşı ve diğer hastalıklara sığırdan daha dayanıklıdır. Doğal yaşama uyumlu ve çok az hastalanan hayvandır.

MANDALARIN ÜREMESİ

Mandalar **30 hayvandan oluşan sürüler** oluştururlar ve bu **sürünün başında tecrübeli bir dişi** bulunur. **Genç dişiler sürüde kalırlar ama genç erkek hayvanlar 2 yaşına** vardıklarında sürüden kovulurlar.

Dişiler **her 2 yılda bir gebe** olurlar. **320 gün süren bir gebelikten sonra 40 kilo** ağırlığında bir yavru dünyaya getirirler. **Yavrular yarım sene** boyunca sütle beslendikten sonra kendileri otlamaya başlarlar. **2-3 yıl sonra kendileri üreyebilecek yaşa** varırlar.

DİŞİ MANDALARDA ISLAH VE SUNİ TOHURLAMA

Yaklaşık **25-30 dişi mandaya 1 erkek manda damızlık** olarak yeterlidir. Başarılabilirse dişi manda sürüleri diğer erkek mandalardan ayrılıp sadece **damızlık mandanın sürü içine katılıp tohumlama yapması ıslah ve kalite için çok önemlidir. Dişi mandalar kızgınlığa geldiğinde erkek manda bulabilmek için yaklaşık 20 km** mesafe dolaşabilirler. Bu konuda en önemli avantaj yöre üreticileriyle yapılan görüşmelerde sağmal mandaların süt miktarını ve kalitesini artırmak için erkek mandaların kısırlaştırılmasına (enenmesine) rahatlıkla izin vereceklerini söylemeleridir. Erkek mandalar kısırlaştırıldıktan sonra 25-30 sağmal mandaya 1 damızlık erkek manda salınarak bu ıslah çalışması kolaylıkla yapılabilecektir.

Örsek olduklarında **(kızgınlığa geldiğinde) fizyolojileri ve psikolojileri çok değişmekte, çok saldırgan, ve gergin bir yapıdadırlar.**

Bu nedenle **dişi mandalara suni tohumlama yapmak çok zordur.** Suni tohumlama yapabilmek için **dişi mandayı zorla bir padok'a kısırtıp bağlayarak yapmak** gerekir. Bu çok ama çok zor bir iştir. Bu **zorla başarılsa bile dişi manda bu suni tohumlamayı yapanları doğası gereği hiç unutmuyor.** Çok **kinci bir hayvan olduğu için bu kişileri ilk gördüğü yerde onlara saldırıyor ve zarar vermek için bütün gücünü** kullanıyor.

MANDALARIN DOĞAL YAŞAM ALANLARI

Manda su ile yaşar. Derisi siyah ve kalın olduğu için yazın vücut ısısı çok yükselir, hemen serinlemek ister. Onun için **mutlaka göl, gölet, dere, bataklık** gibi bir ortam arar. Yazın gölet kenarları, dere kenarları **sazlık, kamışlık ve sulak** alanlar onların doğal yaşam alanlarıdır. Orada dinlenir, serinler ve rahatlarlar. **Su olmayan yerlerde manda yetiştiriciliği yapılamaz.**

Su olmayan yerlerde yapay gölet v.b. yapılar oluşturularak manda yetiştiriciliği zorlanarak yapılabilir.

MANDANIN BİYOLOJİSİ VE KIZILIRMAK DELTASI (DOĞAL YAŞAM ALANI) ARASINDAKİ İLİŞKİ

Ülkemizde ve İlimizde mandaların doğal yaşam alanı olan sulak alanlar, meralar, göller ve bataklıklar vardır. Bunların içerisinde en uygun olan alanlardan birisi de **Kızılırmak deltasıdır.** Mandalar **Kızılırmak deltasındaki** doğal yaşam içerisinde; **sulak alanlarda, meralarda, göllerde ve bataklık alanlarda yaşarlar.**

Mandalar sulak ve bataklık alanların ve doğal yaşamın bir parçası olmuştur. Buralarda açık alanda serbestçe gezinebilirler, sıcakta batağa ve suya girip serinlerler. **Bu alanlarda gezen mandalar açtıkları galerilerle balıkların rahatça yüzebilmelerine, yem bulabilmelerine ve uygun yerlere yumurta bırakabilmelerine katkı sağlamaktadır. Ayrıca buradaki bitkilerin çiçeklerinin döllenmesine, tohumlarının dağılmasına ve çoğalmalarına katkı sağlarlar.**

SAMSUN İLİ MANDA VARLIĞI (10 YILLIK TREND)

YIL	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
SAYI	24.070	22.410	19.670	18.290	17.045	18.185	14.903	13.467	12.262	8.951

İLİMİZDEKİ MANDA VARLIĞI VE DAĞILIMI İLÇELERE GÖRE İL MANDA SAYILARI

MERKEZ	80
ALAÇAM	1.900
ASARCIK	150
AYVACIK	15
BAFRA	2.500
ÇARŞAMBA	391
HAVZA	670
KAVAK	415
LADİK	335
ONDOKUZMAYIS	500
SALIPAZARI	100
TEKKEKÖY	20
TERME	961
VEZİRKÖPRÜ	750
YAKAKENT	164
TOPLAM	8.951

SAMSUN İLİNDE MANDA BİRLİĞİ KURMA ÇALIŞMALARI

İlimizde 4631 Sayılı Hayvan Islahı Kanunu ve 19 Aralık 2001 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan "Islah Amaçlı Yetiştirici Birliklerinin Kurulması ve Hizmetleri Hakkında Yönetmelik" esaslarına göre 14.04.2008 tarihinde Samsun ili ve ilçelerinde bulunan 90 civarında Manda yetiştiricileri ile birlikte İl Tarım Müdürlüğünde ilk değerlendirme toplantısı yapılmıştır. Yapılan bu toplantı sonucunda "**Samsun İli Manda Yetiştiricileri Birliği**" ön kuruluş işlemlerine başlanmış ve Kuruluş işlemlerini tamamlamak ve İlk Genel Kurulu yapmak üzere geçici yönetim kurulu oluşturulmuştur.

SAMSUN İLİ ÜRETİCİLERİNİN MANDAYA BAKIŞ AÇISI

(Not: Aşağıdaki bu bilgiler Samsun Manda üreticiler birliği kurulurken 90 üretici ile, Doğanca beldesinde manda sütü işleme ve değerlendirme yaklaşımları toplantısında 70 üretici ile, 40 in üzerinde mandaya sahip üreticiler ile ve Bafra, Alaçam ve 19 Mayıs ilçesinde sahada yapılan toplantılardan ve birebir görüşmelerden derlenmiştir)

İlimizde **en fazla manda 2.500 adetle Bafra** ilçemizde bulunmaktadır. İlimizde **40 mandası olan üretici sayısı yaklaşık 25 kişidir**. İlimizde 60 sağmal mandası olan üreticilerimizde vardır. **İlimiz üreticileri sütü değerlendirmede yaşadıkları sorunlar nedeniyle mandayı genelde et hayvanı olarak** mecburen beslemektedir. Üreticiler kesime verdikleri mandaların ortalama **karkas ağırlıklarının 200-250 kg** olduğunu belirtiyorlar. Üreticiler bölgemizde manda etini değerlendirecek işletme kurulmasını talep etmektedirler.

Bunun yanında doğal olarak manda sütünü de değerlendirme yoluna gitmektedir. İlimiz üreticileri **bir mandadan günlük ortalama 3-5 kg süt** almaktadır. Çok **az da olsa bazı üreticiler** mandayı iyi besleyip sabah akşam sağabilmekte ve **yaklaşık olarak 6-8kg süt** alabildiğini ifade etmişlerdir. Manda ülkemizde olduğu gibi bölgemizde de elle sağılır.

Üreticiler genel olarak **malakların ve kendi ihtiyacı** dışında kalan **manda sütlerini; kaymak, krema, yağ, yoğurt** yaparak veya **süt olarak satarak** değerlendirmektedirler. Manda üreticileri genel olarak **haftalık yöresel pazarlara** gitmekte ve **diğer ürünleriyle birlikte manda sütü ürünlerini** de pazarda satmaktadırlar.

Bazı üreticiler İlimizin dondurma ve yaş pasta sektörüne zaman zaman manda sütü, kaymağı, yağı, kreması ve yoğurdu vermektedirler.

SAMSUN İLİ MANDALARININ SÜT VERİMİ VE SAĞIM ZAMANLARI

İlimizde genel olarak mandalar işaretlenip **7-8 ay merada sulak alanlarda doğal yaşama** bırakılıyor. **Nisan sonuna** doğru meraya salınan hayvan **Kasım başı** toplanıp ahırlara konuyor. Yani mandalar ilimizde yaklaşık olarak **4-5 ay ahırda** tutulurlar.

Bu nedenle mandalarda genel olarak ticari amaçlı **sağım sadece 4-5 ay** yapılabilir. Bu dönemde süt verim oranı düşük olur. Sağılabilen süt varsa yavruların ihtiyacından kalan süttür. **Eğer manda ahırda tutulursa 7-8 ay** sağılabilir. **Üreticilerin ifadesine göre iyi beslenirse sabah akşam sağılarak 6-8 kg süt** alınabilir. Ancak **bir çok üretici bu miktar sütün alınamayacağını ve de ahırda kalarak beslenmesi gereken mandanın tüketeyeceği yem masrafını elde edilen sütün karşılayamayacağını** belirtiyor. Malaklar ahırda tutularak anne mandanın

akşam ahıra dönüşü sağlanarak ticari amaçlı süt sağım yapılabilir. Bu da mera alanları yakın olan yerlerde yapılabilir.

MANDA SÜTÜ ÜRETİMİNİN EN ÖNEMLİ KRİTERİ

2008 yılı Nisan ayında Samsun Manda üreticileri birliği kuruluş çalışmalarında birebir görüşülen Bafra, Alaçam, 19 Mayıs, Havza ilçelerinden yaklaşık 90 Manda üreticimizin Süt Konusundaki istekleri **Manda Sütü Fiyatının 1.5 YTL nin üzerinde** olmasıdır. Yani manda sütü fiyatının **inek sütü fiyatının en az 2 katı** olmasını istemektedirler. Eğer toplu manda sütü alıcıları **süte 1.5 YTL verebilirlerse Bafra Sarıköy ve Doğanca köyünde** bulunan büyük üreticiler **sadece 3-4 haneden günlük 300 kg manda sütü** toplayabileceklerdir. Fiyat istikrarına göre bu miktar artabilecektir.

İSTATİSTİKİ VERİLER ÜZERİNDEN SAMSUNDA ELDE DİLEBİLECEK MANDA SÜTÜ MİKTARI

İlimizde 2007 yılında kayıt sistemine girmiş **8.951 manda** vardır. Bu sayının **yarısı erkek** kabul edilir. Kalan 4.500 mandanın **1/3 ünün sütünü yavruları** emer, **1/3 ü kısır, yaşlı ve yavru** kabul edilir. **Geriyeye net sağılabilir 1.500 manda** kalır. Sağılabilir **1.500 manda günlük ortalama 5 kg süt** verse **yaklaşık 7.500 kg günlük süt** elde edilebilir.

Sahada birebir yapılan araştırmalarda **Bafra Doğanca beldesinde üreticilerin 500 sağmal mandası** olduğu ve **Sarıköy köyünde ise 250 sağmal mandanın** bulunduğu kayıt altına alınmıştır. **Doğanca beldesinin ve Sarıköy** manda üreticilerinin ayrıca **önemli bir avantajı da** mandaların gezinip otladığı sulak alanların **yerleşim birimlerine çok yakın** olması ve mandaların **akşam sağılmak üzere ahırlarına dönmesidir. Özellikle sağmak istedikleri mandaların malaklarını ahırda besleyerek** bu işlem tamamen sağlıklı şekilde yapılmaktadır. Bunun dışında yapılabilecek tüm sağım şekillerinin (merada yemleme alanı oluşturarak sağmak gibi) pratikte uygulanabilir olmadığını görüşmelerde anlaşılmıştır.

Bu konuda bölgedeki **üreticilerin tek sorunlarının** yazın çeltik sularının salınması sonucunda mandaların otlayıp gezindiği yerlerin aşırı su altında kalması nedeniyle mandaların akşam evlerine dönebilmelerinin zorlaşmasıdır. Bu **sorunun giderilmesi için açılmaya çalışılan kuşatma kanalının** bir an evvel bitirilmesini istemektedirler.

Bafra ilçesinde **yaklaşık 70 üreticiyle** yapılan görüşmeler sonucunda günlük **2.000 kg manda sütünün** Bafra Doğanca beldesi ve civar köylerinden rahatlıkla toplanabileceği anlaşılmıştır.

Ancak **süt fiyatı 1.5 YTL nin altında olduğu için** manda üreticileri mahalli pazara mecburen yöneldiklerinden, **sütlerine 1.5-2 YTL arasında pazarda özel müşteri bulabilmektedirler.** Ayrıca **haftalık manda sütlerinden kaymak, krema, yağ, yoğurt yaparak ürün gamını genişletmekte ve bununda müşteri yelpazesini artırmaktadırlar.**

Yapılan görüşmeler sonucunda anlaşılmıştır ki; **Üreticiler 15 kg manda sütünden 2 kg manda kaymağı** çıkartıp ve **kalan süttten 15 kg manda yoğurdu** üretmektedirler. **Manda kaymağının kilosunu 15 YTL den, manda yoğurdunun kilosunu 2 YTL den satıp 15 kg süttten**

toplam 60 YTL kazanabilmektedirler. Sonuç olarak süt her zaman bu şekilde değerlendirilip pazarlanabilirse **manda sütünün kilosunun katma değeri 4 YTL olmaktadır.** Ancak çoğu zaman yapılamamaktadır.

Ürettikleri bu ürünleri **pazarda kolayca sattıklarını, bu tür yöresel ürünlerin devamlı özel müşterisi olduğu, ürünlerin pazarda satım işini genelde kadınların yaptığı, kadınlar ürün bedelleri karşılığında ev ihtiyaçlarını karşıladıkları, bunun sosyal hayata katılım bir sosyalleşme olduğu ve Pazarcılıktan özellikle kadınların çok memnun olduğu anlaşılmıştır.**

Üreticiler yapılan görüşmelerde her şeye rağmen kadınların pazara giderken **verdikleri emek, harcadıkları enerji, yaptıkları masraf** ve de ilerde **Pazar sütçülüğünün karşılaştacağı yasal zorluklar** onları bugünden farklı yaklaşımlar üretmeye sevk etmektedir. Üreticiler sütün toplama ve taşıma maliyetinin yüksek olacağı düşüncesiyle sütlerin dışardan bir şirket (OTAT, SAMYO vb) tarafından toplanmasından daha çok **beldelerinde kurulacak süt işleme tesislerinde işlenip değerlendirilmesini daha doğru** bulmaktadırlar.

Bunun için Bafra Doğanca beldesinde daha önceki yıllarda kurulmuş Yöresel **tarımsal ürünlerin ithalat, ihracat ve pazarlanmasına yönelik bir birliğin olmasını** ve çalışır vaziyette **1 adet 5 tonluk soğutma tankı, 2 adet süt toplama tankının bulunmasını** avantaja dönüştürmek istemektedirler.

Bu yönde çalışma başlatıp sonbahar döneminde süt toplama ve işleme faaliyetine girmeyi ve üretecekleri manda süt ürünlerinden yöresel marka oluşturmayı düşünmektedirler. Bu sürecin takibi ve yönlendirilmesi için Doğanca beldesindeki sözleşmeli ziraat mühendisi ve büyük üreticilerden birkaç kişi sorumlu tayin edilmiştir.

SAMSUNDA MANDA SÜTÜ ALICILARI VE POTANSİYEL ALICILAR

İlimizin **dondurma üreticileri, süt-yoğurt üreticileri, süt tatlıları üreticileri ve yaş pasta üreticileri** sektörünün manda sütü ihtiyacı olduğu ve zaman zaman üreticilerden toplu alımlar yaptığı bilinmektedir. Ancak bugüne kadar manda sütü ve süt ürünlerinin asıl tüketicileri yöresel pazarlarda bulunan bireysel tüketiciler olmuştur. Bu manda sütü ürünlerini daha karlı, daha sürekli ve daha sağlıklı hale getirmek için süt potansiyelimizin mutlaka bir işletmede işlenip ambalajlanarak tüketime sunulmasını sağlamak gerekir.

Bu amaçla İlimizde manda sütü alıcıları olarak öne çıkan firmalar **OTAT (süt, yoğurt, dondurma), SAMYO (süt, yoğurt, peynir), SAMDO (dondurma) ve ELİT (yaş pasta, ekmek tatlısı, dondurma)** ile görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmelerde OTAT firması ilimizin toplu (ekonomik olarak toplanabilir) üretim potansiyeli olan **2 ton manda sütünü hem yoğurt hem dondurmaya rahatlıkla işleyebileceğini** ifade etmiştir. Ancak **ilk aşamada ürün gamını geliştirirken müşteri yelpazesi, damak tadı, fiyatlandırma ve tüketim seyri konularında bazı sıkıntılar yaşayabileceklerini** söylemişlerdir.

Manda üreticileriyle sahada yapılan görüşmelerde toplanabilen sütün değerlendirilmesi için dışardan bir şirkete satılmasından daha çok **ilk**

aşamada kendilerinin veya Doğanca Beldesi ve civar köyler Pazarlama Birliğinin; İl Özel İdaresi kaynakları, Tarım Bakanlığı Kırsal kalkınmaya yönelik hibe destekleri ve AB hibe desteklerinden faydalandırılarak Doğanca beldesinde işlenerek marka ürün oluşturulmasını her açıdan daha fazla istemektedirler.

SONUÇ VE ÖNERİLER

- İlimiz manda üreticileri haftalık mahalli pazarda manda sütlerinden kaymak, krema, yağ, yoğurt yaparak ürün gamını genişlettiklerini ve bununda müşteri yelpazesini artırdığını ifade ediyorlar.

- Manda sütü ürünlerini pazarda kolayca sattıklarını, bu tür yöresel ürünlerin devamlı özel müşterileri olduğunu, ürünlerin pazarda satım işini genelde kadınların yaptığını, kadınlar ürün bedelleri karşılığında ev ihtiyaçlarını karşıladıklarını, bunun sosyal hayata katılım bir sosyalleşme olduğunu, Pazarcılıktan özellikle kadınların çok memnun olduğunu ifade ediyorlar.

- Yapılan görüşmelerde Üreticiler her şeye rağmen kadınların pazara giderken verdikleri emek, harcadıkları enerji, yaptıkları masraf ve de ilerde Pazar sütçülüğünün karşılaşacağı yasal zorluklar nedeniyle yeni yaklaşımlara açık olduklarını söylediler.

-Manda sütü alıcıları süte 1.5 YTL (inek sütü fiyatının iki katı) verebilirlerse bugün hemen Bafra Sarıköy ve Doğanca köyünde bulunan büyük üreticiler sadece 3-4 haneden günlük 300 kg manda sütü toplayabileceklerini ifade ettiler. Diğer ilçe ve köylerle irtibatı pazarlama güçleri artınca sağlayabileceklerini anlattılar.

-Samsun ilinde en fazla sağmal mandaların bulunduğu Doğanca ve Sarıköy üreticileri sütün toplama ve taşıma maliyetinin yüksek oluşu nedeniyle dışardan gelen bir firmanın bazı sorunlar yaşayacağını, bu nedenle sütün kendilerince toplanıp beldelerinde kurulacak süt işleme tesislerinde işlenip değerlendirilmesini daha doğru bulmaktadırlar.

-Özellikle süt, yoğurt ve kaymak gibi ürünlerin yöresel marka halinde etiketlenerek gıda güvenliğine uygun şekilde değer fiyatına pazar bulabilmesine çalışılması gereklidir.

- Bafra Doğanca üreticileri beldelerinde Yöresel tarımsal ürünlerin ithalat, ihracat ve pazarlanmasına yönelik bir birliğin olmasını ve çalışır vaziyette 1 adet 5 tonluk soğutma tankı, 2 adet süt toplama tankının bulunmasını avantaja dönüştürmek istemektedirler.

-Özellikle süt ve kaymak gibi ürünlerin organik marka halinde etiketlenerek gıda güvenliğine uygun şekilde Organik ürün

grubuna giren manda ürünlerini üretimi teşvik edilmeli ve bu potansiyel değerlendirilmelidir.

- Manda iri yapısı ve yemi iyi değerlendirmesi nedeniyle et üretimine elverişli bir hayvandır. Manda yetiştiriciliği İlimizde et verimi yönünden daha çok değer taşımaktadır.

- Manda üreticilerimiz mandanın kaba yemi iyi değerlendirmesi nedeniyle et üretimine elverişli, kolay-zahmetsiz bakılabilen, uzun süre kendi başına merada kalabilen bir hayvan olduğunu, ülkemizde et verimi yönünden daha çok değer taşıdığını bilmekteler. Bu nedenle Manda eti sucuk, pastırma, döner ve salam gibi ürünlerin vazgeçilmez bir unsuru olduğunun farkındalar. Bölgede manda etinin işleme ve değerlendirilmesine yönelik yatırımlar desteklenebilir.

- İstatistiklere göre son yıllarda manda et üretiminde artış gözlenmektedir.

-Ayrıca Tarım Bakanlığının 2008 yılında Anaç manda başına verdiği 300 YTI destek teşvik edicidir.

KAYNAKLAR:

1-TR83 AltBölge Tarım Master Plan 2006 Burhan HEKİMOĞLU, Mustafa ALTINDEĞER, Neşe KORKMAZ Samsun Tarım İl Müdürlüğü

2-Anadolu Mandalarında Süt Kompozisyonunu Etkileyen Faktörler Ve Süt Kompozisyonunun Laktasyon Dönemlerine Göre Değişimi, Özel SEKERDEN, Hüseyin ERDEM, Bülent KANKURDAN, Bülent ÖZLÜ

3-Manda Yetiştiriciliği Ve Türkiye'deki Geleceği Savaş ATASEVER, Hüseyin ERDEM

4- KTO, Etüd-Araştırma Servisi-Sektör Raporu-II, Zeynep AYDIN

5-Manda Yetiştiriciliği, Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı

6-Samsun Manda Üreticileri Birliği Kuruluş Toplantıları ve Manda sütü işleme ve değerlendirme toplantı notları. Nisan 2008

Not: Bu bilgiler Samsun Tarım İl Müdürlüğü istatistikleri ve 2008 Nisan ayı içerisinde Samsun Manda üreticiler birliği kurulurken 90 üretici ile, Doğanca beldesinde manda sütü işleme ve değerlendirme yaklaşımları toplantısında 70 üretici ile, 40 ın üzerinde mandaya sahip üreticiler ile ve Bafra ,Alaçam ve 19Mayıs ilçesinde sahada yapılan toplantılardan ve birebir görüşmelerden derlenmiştir