DİYARBAKIR İLİ MANDA YETİŞTİRİCİLİĞİNE GENEL BİR BAKIŞ

Arş. Gör. Murat Turan
Yüzüncü Yıl Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Ali Murat Tatar
Dicle Üniversitesi

ÖZET

Bu çalışma Diyarbakır ilinde yetiştiriciliği yapılan mandacılık işletmelerinin genel yapısını ortaya koymak amacıyla yapılmıştır. Bu amaçla yaygın manda yetiştiriciliği yapılan Diyarbakır ilçelerinden Bismil ve Silvan'da çalışma yürütülmüştür. Seçilen ilçelerin Diyarbakır ilindeki manda yetiştiriciliğinin genel durumunu ortaya koyacağı, bunun için de yeterli materyale sahip olduğu ve ilin diğer ilçelerinin yerlerine örnek teşkil ettiği düşünülmüştür. Öncelikle ilçelerde Manda Birliğine üye olmayan manda yetiştiricileri tespit edilmiş ve bu yetiştiricilerle yüz yüze görüşme yapılarak kendileriyle anket çalışması yapılmıştır.

Elde edilen verilerin değerlendirilmesi sonucu yetiştiricilerin bu işi aile mesleği, desteklemelerden faydalanmak ve süt kalitesi nedeniyle yaptıkları bildirilmiştir. Yetiştiricilerin bazı alışkanlıklarını değişen yaşam koşulları ve teknolojik gelişmelere rağmen maddi imkansızlıkları nedeniyle halen sürdürdükleri tespit ediliştir. Diyarbakır genelinde manda sütü genelde yoğurt, peynir ve yağ olarak değerlendirilmektedir. Yetiştiricilerin oldukça az bir kısmı saf manda sütünden yoğurt yaparken, manda sütünü, inek, koyun ve keçi sütünün işletmedeki varlığına göre karıştırılarak yapıldığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Diyarbakır, Manda, yoğurt, yetiştirici