

ZİRAAT VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ'NDE MANTAR ÜRETİMİ

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi Dekanı Prof. Dr. İlhan Doran, ülke genelinde yemeklik mantar üretiminin 1970'li yıllarda 80 ton iken, şimdilerde ise bu rakamın 50 bin tona kadar geldiğini belirtti.

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi Dekanı Prof. Dr. İlhan Doran, ülke genelinde yemeklik mantar üretiminin 1970'li yıllarda 80 ton iken, şimdilerde ise bu rakamın 50 bin tona kadar geldiğini belirtti.

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesine ait merkez Aşağıköy'de bulunan Araştırma ve Uygulama alanında mantar, mantar üretimi, tüketimi ve türleri hakkında bilgi veren Prof. Dr. İlhan Doran, günümüzde en fazla üretimi ve tüketimi yapılan kültür mantarının yani beyaz şapkalı mantar olduğunu ve kültür mantarı dışında birçok mantar türü bulunduğunu belirtti.

Doran, "Ancak son yıllarda yemeklik mantar türlerinde kültür mantarına rakip olarak istiridye mantarının da yetiştirilmesine yönelik büyük bir hamle gerçekleşti. İstiridye mantarı diğer kültür mantarlarına göre yetiştiriciliği daha basit ve ucuzdur. Ondandır yetiştiriciler bu mantarı üretmeyi tercih ediyor. Yemeklik mantar üretimi ülkemizde 1970'li yılların başında çok az sayıda kişi mantar üretimiyle uğraşırken yıllık mantar üretimi 80 ton civarındayken, günümüzde bu üretim 50 bin ton civarına yaklaştığı tahmin edilmektedir. Ayrıca sıcaklık isteği birbirinden farklı türlerin bulunmasıyla yıl boyu geniş sıcaklık aralığında üretiminin yapılmasına olanak sağlamaktadır. Fakültemizde mantarın üretimine geçtik burada istiridye mantarının üretimine geçtik. Mantar üretimi sayesinde Bilecik ilinde birçok insanın ilgisini çekmiş ve iş kurla yapılacak olan anlaşmalarla önümüzdeki dönemlerde bu mantar üretimini kırsal kesim insanların gelir kazancı olmasına yönelik faaliyetini başlatacağız" dedi.

TÜRKİYE'DE 40 YAKIN MANTAR TÜRÜNDEN 25'E YAKINI ULUSLARARASI TİCARETİ YAPILIYOR

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Ziraat Mühendisi Ali Uzun, Türkiye'de 40'a yakın mantar toplandığı ve bunların 25'e yakınının uluslararası ticarete söz konusu olduğunu söyledi. Mantarın böylesi büyük bir pazar oluşturduğunu belirten Uzun, mantar türleri ve zehirlilikleri hakkında bilgi verdi. Normalde 40'a yakın mantar türü olduğunu ve Bilecik ilinde köylerde ve pazarlarda gözlemlediği mantarın sadece 10-15 türden oluştuğunu anlatan Ali Uzun, "Köylülerin geçmiş yıllardan veya yaşlıların tecrübesine dayanan yerel isimleri olduğunu ve en çok bilinen mantar türünün Kanlıca mantarıdır ve oda zehirsizdir. Köylüler eskilerde hep bu mantarı yemişlerdir. Yaş ağaçta çıkan mantarlar genelde zehirlemez. Kökünden çıkmış veya kurumuş dalda çıkan mantarlar zehirleyebilir. Yaş ağaçta çıkan Kayın mantarı da ağaçta çıkan bir mantar türüdür. Toprakta orman içerisinde çıkan mantarların birçoğu zehirlidir.

Bir de ormanlık alanda olmayan çayır ve çimende çıkan mantarlarda zehirsizdir. Zaten kültür mantarı dediğimiz beyaz şapkalı mantar çimende çıkan bir mantardır. Halk arasında da İç Kızıl diye bilinir. Bu mantarda zehirsizdir. Bunu çiftçilerimiz ve orman köylülerimiz genelde bilinçli fakat nadiren de olsa benzer bir mantarı aynı mantar zannederek tüketiliyor. O mantarda zehirli olabiliyor. Bir de yenilen veya yenilmeyen fakat tıbbi yönden kullanılan

mantar türlerimiz var. En önemlisi Reishi diye bilinen kırmızı mantardır. Bu mantarda genellikle ormanda, ağaçlarda çıkar ve sert dokuludur. Biz de bu mantarı burada üniversite bünyemizde yetiştiriyoruz. 2-3 ay içerisinde çıkacak. Bu mantarı taze tüketim olarak değil, tıbbi olarak kullanacağız. Kurutulmuş çay olarak şeker ve tansiyon hastaları için son derece sağlıklı olan bir mantarı da yakında üretime alacağız.”

Haberin Linki:

<http://www.bilecikolay.com/haber/8000/1970li-yillarda-turkiyede-yemeklik-mantar-uretimi-80-ton-iken-simdileri-ise-50-bin-ton.html>