



MANTAR

Alkan DEMİR, TEAE

1.Giriş

Mantarın kültür bitkisi olarak üretimi ilk defa XVI. yüzyılda Fransa'da gerçekleştirilmiş ve daha sonra diğer ülkelere yayılmıştır. Mantar çok eskiden beri besin olarak kullanılmaktadır. % 88-92 oranında su içeren kültür mantarı diğer sebzelerden besin değeri yönünden hazmetmesi kolay olabilen proteinlere sahip olması ile ayrılır. Ayrıca B kompleksi vitaminler ve mineral maddelerce zengin olması nedeniyle yüksek besin değerine sahiptir. Nisasta ve selülözün yok denecek kadar az olması, mantarın hastanelerde diyetetik yemeklerin arasına girmesine neden olmuştur. Çünkü 100 gr taze mantar yenildiğinde 20-30 kalori enerji sağlar. Bu yönü ile şişmanlıktan şikayet eden kişiler için mükemmel bir gıdadır (Anonim 2003b).



Yandaki grafikte görüldüğü gibi kültür mantarının bileşiminde %90,7 oranında su, %3,5 oranında protein, %0,3 oranında yağ, %4,5 oranında karbonhidrat ve %1 oranında mineral madde bulunmaktadır.



Mantar, folik asitce zengin olduğundan anemi olgularının iyileştirilmesinde de kullanılmaktadır. Mantar kalsiyum, fosfor, potasyum, demir ve bakır yönünden azımsanmayacak ölçülerde mineral maddelerde içermektedir. Mantar düşük karbonhidrat ve yağ oranı nedeniyle kalp ve damar hastalıklarında, kandaki şeker düzeyini düşürme özelliği nedeniyle de şeker hastalığında diyet özelliği vardır (Anonim 2003c).



Yenile bilinir mantarlar proteinler, vitaminler, enzimler ve mineral maddeler bakımından değerli besinlerdir. Buna karşın zehirli mantarlardan kaynaklanan zehirlenme ve ölüm sayısı göz önüne alındığında mantarlar önemli toksik tehlike kabul edilmektedir. Orta Avrupa da ki yaklaşık 3000 mantar türünden aşağı yukarı 500'ü yenilebilir mantardır. Bunlardan 60-70 kadarı çok tanınan ve lezzetli mantarlardır (Anonim 2003d).

Mantarın besin değerini kaybetmeden taze olarak uzun süre saklamak ve depolamak güçtür. Taze olarak pazarlanmayan mantarlar konserve, salamura veya ipe dizilmek suretiyle kurutulularak da pazarlanabilir.

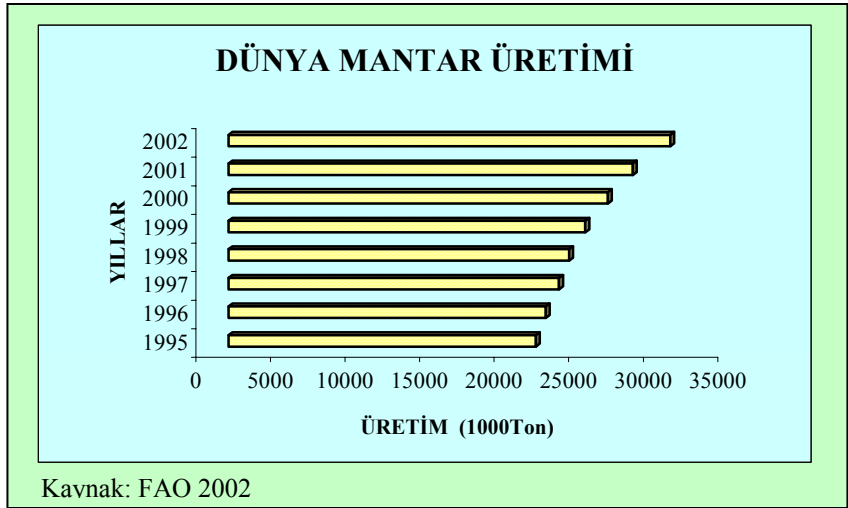
2. Dünyada Durum

Dünyada üretimi yapılabilen bir çok mantar türleri vardır. Bunlar arasında Agaricus bisporus, Agaricus campestris, Agaricus bitorquis, Pleurotus ostreatus, Pleurotus florida, Lentinus edodes gibi türler yer almaktadır (Anonim 2003a).

1995-2002 yılları arasında dünya mantar üretimine baktığımızda sürekli bir artış olduğu görülmektedir. Pazarların genişlemesi, tüketici davranışlarındaki değişiklik, imalat sanayi, depolama, taşıma ve perakendecilikteki gelişmeler ve nüfus artışı mantar talebinin artmasına neden olan sosyo-ekonomik faktörlerdir.

Çin, dünya mantar üretiminin yaklaşık %42'sini tek başına üretmektedir. Bu ülkeyi sırayla A.B.D., Hollanda ve Fransa izlemektedir. 2002 verilerine göre Çin 12.450 milyon ton, A.B.D. 3.900 milyon ton, Hollanda 2.800 milyon ton ve Fransa 1.500 milyon ton mantar üretimi yapmıştır (Anonim 2002a).

Günümüzde özellikle gelişmiş ülkelerde mantar yetiştiriciliği tam anlamıyla bir sanayi kolunu almıştır. Mantar üretimiyle ilgili pek çok işlemin mekanize edildiği büyük ve modern işletmelerde bilgisayarlı otomatik kontrol sistemiyle modern üretimler yapılmaktadır (Anonim 2003a).



Tablo 1 : Yıllar İtibariyle Ülkeler Bazında Mantar Üretimi

Ülkeler/Yıllar	Üretim (1000 Ton)			
	1999	2000	2001	2002
Dünya	23.920	25.433	27.108	29.615
Çin	6.830	8.082	9.650	12.450
A.B.D.	3.880	3.900	3.900	3.900
Hollanda	2.500	2.630	2.800	2.700
Fransa	1.520	1.500	1.500	1.500
Diğerleri	9.190	9.321	9.258	9.065

Kaynak: FAO 2002

Dünya dış ticaretinde mantar ithalat ve ihracat miktarlarına baktığımızda yıllar itibariyle sürekli bir artış olduğu görülmektedir. 1991 yılında 1.158.000 ton olan dünya mantar ithalatı, 2001 yılında 3.364.000 tona yükselmiştir. Dünya mantar ihracatı ise 1991 yılında 1.018.000 ton iken, 2001 yılında 3.494.000 ton olmuştur (Çizelge 1).

Çizelge 1. Dünya'da Mantar İthalat Ve İhracat Değerleri (1000 Ton)

Yıllar	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
İthalat	1.158	1.305	1.436	1.692	1.770	1.909	2.151	2.490	2.598	2.949	3.364
İhracat	1.018	1.321	1.610	1.847	1.775	2.037	2.031	2.308	2.686	3.024	3.494

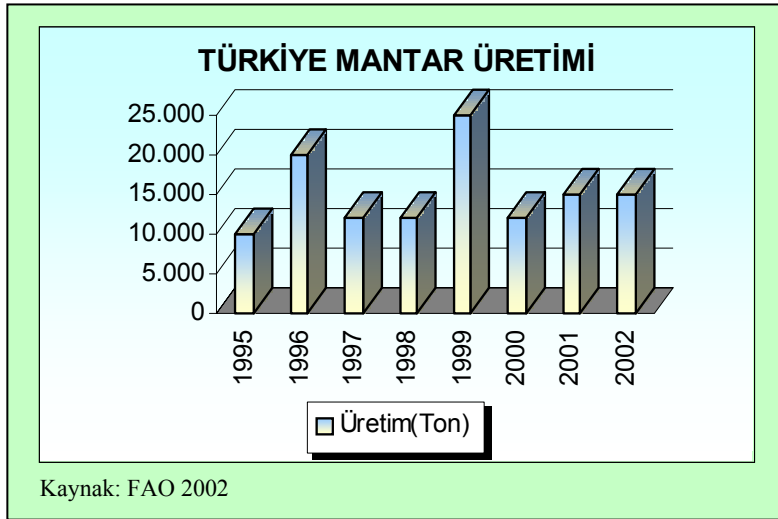
Kaynak: FAO 2002

3. Türkiye’de Durum

Ülkemizde kültür mantarı yetiştiriciliğinin geçmişi çok kısadır. İlk olarak 1960 yılında Ankara Ziraat Fakültesi’nde üretim yapılmıştır. 1970 yılında mantarcılığa önem verilmiş ve Tarım Bakanlığı’na bağlı Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü’nde Mantarcılık Bölümü açılmıştır.



Türkiye mantar üretimine bakıldığında 1995 yılında üretim 10 bin ton, 1996 yılında 20 bin ton, 1997 yılında 12 bin ton, 1998 yılında yine 12 bin ton, 1999 yılında 25 bin ton, 2000 yılında 12 bin ton, 2001 yılında 15 bin ton ve 2002 yılında yine 15 bin ton olarak görülmektedir (Anonim 2002a).



Bazı yıllarda mantar üretimindeki inişli-çıkışlı durumları, tüketici davranışındaki değişiklikler ve 17 Ağustos Marmara Depremi gibi doğal afetler büyük oranda etkilemiştir.

Ülkemizde 2002 yılı kişi başı yıllık mantar tüketimi yaklaşık 220 gr civarında olduğu bildirilmektedir. Avrupa’da kişi başına ortalama mantar tüketimi ise 2 kg civarındadır (Anonim 2003a).

Ülkemizde kültür mantarcılığı Marmara, Ege, Akdeniz, İç Anadolu ve Karadeniz bölgelerinde yoğunlaşmıştır. Doğu ve

Güneydoğu bölgelerinde ise mantarcılık faaliyetleri yeni yeni başlamaktadır. Mantarcılık faaliyetinde Antalya, Denizli, İçel, Ankara, Adıyaman, Trabzon, Konya, Bursa, Osmaniye ve Kocaeli ilk on ili oluşturmaktadır. Günümüzde diğer önemli mantar üretici ülkelerde uygulanan bilgisayarlı otomatik kontrol sistemi ile yapılan modern üretimler, ülkemizde bazı özel mantar işletmelerimiz tarafından başarılı bir şekilde yapılmaktadır (Anonim 2003a).

Çizelge 2. Türkiye’de Mantar İthalat Ve İhracat Değerleri (Ton)

Yıllar	1996	1997	1998	1999	2000	2001
İthalat	350	1.020	10	10	0	60
İhracat	5.450	6.290	5.580	17.920	3.370	3.730

Kaynak: FAO 2002

Türkiye mantar dış ticaretine baktığımızda 1996 yılında 350 ton olan mantar ithalatı, 2001 yılında 60 tona kadar gerilemiştir. Hatta 2000 yılında hiç ithalat yapılmamıştır. 1996 yılında

5450 ton olan mantar ihracatı, 2001 yılında 3730 tona düşmüştür. En çok ihracatımız 1999 yılında 17920 tonla gerçekleşmiştir (Çizelge 2).

Mantar yetiştiriciliğinde, ülkemizde önemli bir sorun pazarlamadır. Küçük ölçekli üretim yapan bir çok üretici, ürünlerini kendi çabalarıyla pazarlamaktadırlar. Büyük işletmeler belirli büyük marketlere planlı ve düzenli bir biçimde ürünlerini gönderirken, küçük işletmeler ise ürünlerini semt pazarlarında ya da küçük marketlerde pazarlamaktadırlar. Bu durum fiyat istikrarsızlığını ortaya çıkarmaktadır. Türkiye’de üretilen kültür mantarları genellikle iç piyasada tüketilmekte, bir kısmı da ihraç edilmektedir. Dışarıya konu olan mantarların çoğunu genellikle doğa mantarları oluşturmaktadır. Bu mantarlar, ekolojik şartların mantarların yetişmesine uygun olduğu mevsimlerde doğadan toplanmaktadır (Anonim 2003a).

4. Genel değerlendirme

Doğada kendiliğinden ve mevsimlere bağlı olarak yetişen yabani mantarlar kırsal alanda yaşayan kesimin en önemli gıda maddelerinden birisi durumundadır. Bu gün bile dünyanın birçok ülkesinde ve ülkemizde tüketilmekte olan mantarların büyük bir kısmı doğadan sağlanmaktadır. Ancak doğadan toplanan mantarlardan bazılarının zehirli olması ve bunların kolay bir şekilde ayırt edilememesi önemli tehlikelere yol açmakta hatta ölümlere bile neden olmaktadır. Bu durum mantar tüketimi üzerinde olumsuz etki yapmaktadır. Bununla birlikte mantarların günümüzde bir kültür bitkisi gibi yetiştiriciliğinin yaygınlaşması, tüketici üzerindeki bu olumsuz etkinin ortadan kalkmasına ve buna bağlı olarak değişik tür mantarların üretim ve tüketiminin hızla artmasına yardım etmektedir (Anonim 2003d).



Mantar üretimi ile ilgili bir çok sorunlar ortaya çıkmaktadır. Bu sorunları en çok arttıran faktör, küçük aile işletmelerinin fazla oluşudur. Bu sorunların başlıcaları uygun fiyatta ve kaliteli materyal temininde karşılaşılan güçlükler, üretim ile ilgili teknik bilgi noksanlığı, yıl boyu üretimin yapılamaması olarak sıralanabilir.



Pazarlama ile ilgili sorunlar ise genellikle, sektörde bir üretici birliğinin olmamasından kaynaklanan sorunlardır. Büyük işletmeler pazarlama ile ilgili planlamayı önceden yapmakta ve bu nedenle pazarlamadan kaynaklanabilecek sorunları asgari düzeye indirmektedirler. Küçük işletmeler ve mevsime bağlı üretim yapan aile tipi işletmeler ise istikrarsız bir üretim yaptıkları için zaman zaman pazarlama problemleri yaşamaktadırlar.

Bu ve buna benzer sorunların çözümlenebilmesi için bazı önlemlerin alınması gerekmektedir:

- Verimli ve kaliteli mantar tür ve çeşitlerinin tohumlarının (misellerinin) üretimleri sağlanması,
- Mantar yetiştiriciliği yapmak isteyenlere destek verilmesi (girdi, teşvik ve eğitim), kolaylıklar sağlanması,
- Taze mantar üretiminin yanında, pazar isteklerine uygun olarak konserve, kurutma vb. şekillerde ürünlerinin pazarlanabilmesi için ihtiyaç duyulan tesislerin kurulması,
- Teknik eleman ihtiyaçlarının giderilmesi,
- Mantar üretiminin modernizasyonu ve geliştirilmesi için gerek duyulan alet ve makinaların yurt dışından ithalatı ile ilgili işlemlere kolaylıklar sağlanmasıdır (Anonim 2003a).



Sonuç olarak, mantarcılık sektöründe Türkiye gerek üretim miktarı gerekse tüketim miktarı yönünden dünyadaki bir çok ülkeden geride bulunmaktadır. Yurt içi üretimimiz tüketimi karşılayamadığı durumlarda bazı yıllar dışarıdan ithalat yapılarak bu açığı kapatılmaktadır.

KAYNAKLAR

- Anonim 2002a.** <http://www.fao.org/>
Anonim 2003a. Çiftçi ve Köy Dünyası Dergisi, Cilt 18, Sayı 217, Ocak 2003
Anonim 2003b. <http://www.mantarcilik.selcuk.edu.tr/kulturmantar.htm>
Anonim 2003c. <http://akcakocamantar.sitemynet.com/>
Anonim 2003d <http://www.geocities.com/agromantarcilik/mantarlar.html>

TARIMSAL EKONOMİ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

PK.34 06100 Bakanlıklar/Ankara
 Tel:0.312.326 0006
 Faks:0.312.322 8531
 Web: <http://www.aeri.org.tr>
 e-mail: aeri@aeri.org.tr