

KARADENİZ'DE LEVREK VE ÇİPURA YETİŞTİRİCİLİĞİ

Dr. Bilal AKBULUT – SÜMAE, Üretim ve İşletme Bölüm Başkanı

Karadeniz'de doksanlı yılların başında, çok sayıda girişimci deniz kafeslerinde gökkuşağı alabalığı büyötmeye başlamış, ancak yaz aylarında deniz suyu sıcaklığının 20°C'yi geçmesi bu sektörde önemli sorunlar yaratmıştır. Sonuçta çoğu girişimci faaliyetlerini durdurmuş, diğerleri ise alternatif yaklaşım ve türler aramaya başlamıştır.

Ekonomik değerlerinin yüksek olması ve yapay yöntemlerle üretilibilmeleri ile akuakültür alanında önem kazanan levrek ve çipura balıklarının, Karadeniz gibi belirgin mevsimsel sıcaklık varyasyonu gösteren acı sularda yıl boyunca üretimi yapılabilecek alternatif türler olabileceği düşünülmektedir.



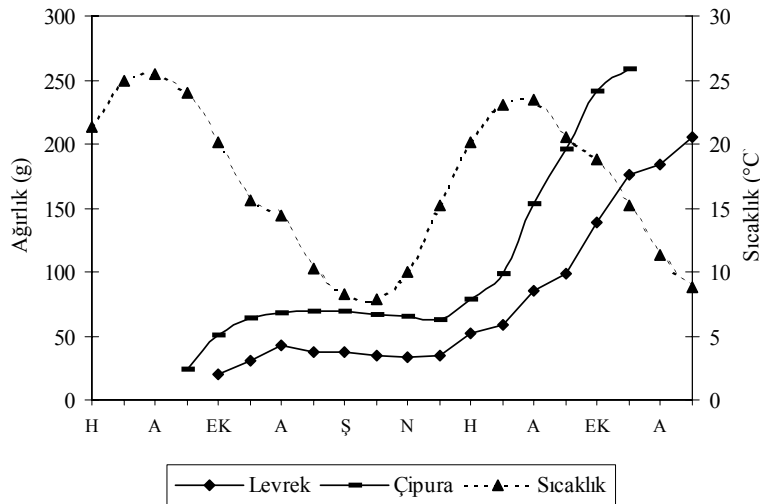
Ege ve Akdeniz'de yaygın olarak kültürü yapılan levrek ve çipura yavruları Bodrum, Yalova ve Adana'dan temin edilerek Trabzon Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsüne ait araştırma kafeslerine taşınmıştır. Bu türlerin Karadeniz şartlarında yetiştiriciliğine yönelik

çeşitli araştırma ve denemeler yapılmıştır.

Tuzluluğu ‰16–18 arasında değişen Karadeniz'deki deneme alanında minimum deniz suyu sıcaklığı şubat-mart (7°C), maksimum ağustos-eylül (29°C) aylarında ölçülmüştür. Karadeniz şartlarında yapılan denemeler sonucunda büyötmeye yönelik elde edilen bulguların Ege ve Akdeniz'de yapılan çalışmaların sonuçlarıyla uyum içinde olduğu görölmüştür.



Sonuç olarak, Karadeniz koşullarında su sıcaklığı bu türün yetiştiriciliğini sınırlayan önemli bir faktördür. Özellikle su sıcaklığının 16°C'nin altına düştüğü dönemde büyümenin hemen hemen durduğu, ancak bütün üretim sezonu dikkate alındığında, uygun ortam koşullarına bağlı olarak levrek ve çipuranın oldukça iyi bir büyüme performansı gösterdiği, iyi bakım ve besleme uygulanarak Karadeniz'de deniz kafeslerinde ticari boyutta yetiştiriciliğinin yapılabileceği söylenebilir.



Levrek ve çipura balıklarında su sıcaklığına bağlı olarak ağırlık değişimi

