www.gidateknolojisi.com.tr

Gıda Teknolojisi

FOOD TECHNOLOGY IN TURKEY

Aralık 2020 Yıl: 24 Sayı: 6

KANATLI ETİ İHRACATINI ÇİN UÇURACAK

GÜNDEM

COVİD-19 PANDEMİSİNİN DÜŞÜNDÜRDÜKLERİ

Prof. Dr. Mehmet Pala

Korona paketli ET TÜKETİMİNE ivme kazandırdı

SETBİR'den et sektörüne çözüm reçetesi

Baharattan ekonomiye 5 MİLYAR TL KATMA DEĞER

Bakliyatta 30 yıllık KAN KAYBININ sebepleri

ANT Teknik

LCMSMS ile balıklarda Avermektin grubu ilaç kalıntılarının analizi

Kersia Türkiye Genel Müdürü Veli YAYLA ile röportajımız sayfa 20-22

Türkiye için...

KOKU DAN TADA

duyusal bir yolculuk...

seluz.

Türkiye ve Orta Doğu'nun ilk tam entegre robotik tesisini %100 Türk sermayesiyle kurarak çıktığımız bu yolda; insan kaynağı, bilim, teknoloji yatırımlarımız ve kusursuz hizmet anlayışımızla esans alanında bu yıl da Türkiye'nin ihracat lideriyiz!

Aynı azim ve mükemmellik arayışı ile geçtiğimiz yıllarda tohumlarını attığımız 'Aroma Ar-Ge ve Üretim Üssü'nü tamamlamanın ve gıda aroması alanında ithalat ikamesi yaratacak katma değer üretmenin gururunu yaşıyoruz.

fragrances & flavors
BEYOND THE SENSES

İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL YAYIN KURULU BAŞKANI
(EDITOR IN CHIEF OF THE SCIENTIFIC BOARD)

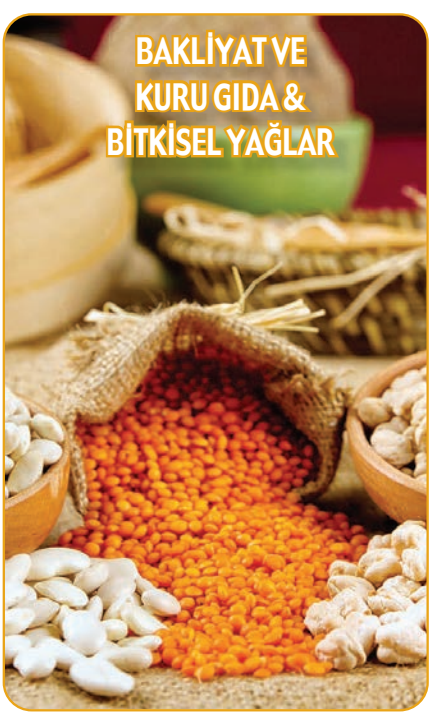
Prof. Dr. Mehmet PALA
Yıldız Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü

BİLİMSEL YAYIN KURULU
(SCIENTIFIC EDITORIAL BOARD)

Prof. Dr. Jale ACAR Hacettepe Üniversitesi
Prof. Dr. Filiz Açkurt Haliç Üniversitesi
Prof. Dr. Necla ARAN İTÜ
Prof. Dr. Nevzat ARTIK Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Murat BALABAN University of Florida, USA
Prof. Dr. Fikri BAŞOĞLU Uludağ Üniversitesi
Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU İTÜ
Prof. Dr. Faruk BOZOĞLU ODTÜ
Prof. Dr. Bekir CEMEROĞLU Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Aziz EKŞİ Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Özgül EVRANUZ İTÜ
Prof. Dr. Hasan FENERCİOĞLU Çukurova Üniversitesi
Prof. Dr. Artemis KARAALİ Yeditepe Üniversitesi
Prof. Dr. Şükrü KARATAŞ İstanbul Aydın Üniversitesi
Prof. Dr. J.L. KOKINI Illinois Üniversitesi, USA
Prof. Dr. Hazım ÖZKAYA Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Emel SEZGİN Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Muammer UĞUR İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Sezgin ÜNAL Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Prof. Dr. Ünal YURDAGEL Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Sevinç YÜCECAN Kıbrıs Yakın Doğu Üniversitesi

Bu Sayıda İlanı Olan Firmalar

ANTALYA ANFAŞ: www.anfasfoodproduct.com
ANT TEKNİK: www.antteknik.com
ANUGA: www.anugafoodtec.com
AROMSA: www.aromsa.com.tr
AZELİS TÜRKİYE: www.azelis.com
CHEMSHOW EURASIA: www.chemshoweurasia.com
DÖHLER: www.dohler.com.tr
FELDA IFFCO: www.feldaiffco.com.tr
FOTEG İSTANBUL: www.fotegistanbul.com
FRİGO MEKANİK: www.frigomekanik.com
GAMMA-PAK: www.gammapak.com
IBAKTECH: www.ibaktech.com
KERSIA TÜRKİYE: www.kersia-group.com
MAYSA GIDA: www.maysagida.com.tr
MERIEUX NUTRISCIENCES:
www.merieuxnutrisciences.com/tr
MESSAN: www.messan.com.tr
PRINOVA: www.prinovaeurope.com
PROSWEETS COLOGNE: www.prosweets.com
SELUZ: www.seluz.com
TOMRA: www.tomra.com.tr



MAKALE

60 Necdet Buzbaş: Büyük Bekleyiş

62 Tınaz Titiz: Gözetimsiz -ya da özgözetimli Çalışma Yaşamı'na merhaba

KIRMIZI VE BEYAZ ET ÜRÜNLERİ & BAHARAT

30 Covid-19 paketli et tüketimini artırdı

33 **Çin'e kanatlı eti ve ürünleri ihracatı başladı**

34 Pınar Uzun / Aromsa: Küresel Covid-19 salgını ile mücadelede et ürünleri ve et analog ürünlerinin önemi

36 **Baharattan ekonomiye 5 milyar TL katma değer**

38 MERIEUX yeni gıda laboratuvarı ile et analizlerindeki uzmanlığını artıracak

40 **Erhan Çakan / Ant Teknik: Sıvı kromatografi kütle spektrometre LCMSMS ile balıklarda Avermektin grubu ilaç kalıntılarının analizi**

43 Messan'dan et sektörüne anahtar teslim çözümler

44 **Prof. Dr. Birol Saygı: Baharatlar Dünyası**

BAKLİYAT VE KURU GIDA & BİTKİSEL YAĞLAR

46 Bakliyat ve kuru gıdada son durum

50 **Arda Serpen ve Beril Değerli Yaman / Döhler Gıda: Bakliyatların sağlık faydalı özellikleri, tüketimleri ve Döhler'in bakliyat ürünleri**

52 Bitkisel yağda dışa bağımlılık kritik eşiği aştı

54 **Güçlü endüstri 4.0 platformu TOMRA Insight gıda işleyicilerinin hizmetinde**

HABERLER

24 Pandeminin yıldızı Anadolu propolisi

26 **SELUZ 2023'te aromadan 50 milyon dolar ciro hedefliyor**

28 TOMRA Görüntülü Asistan ile hızlı ve etkin servis desteği sağlıyor

RÖPORTAJ

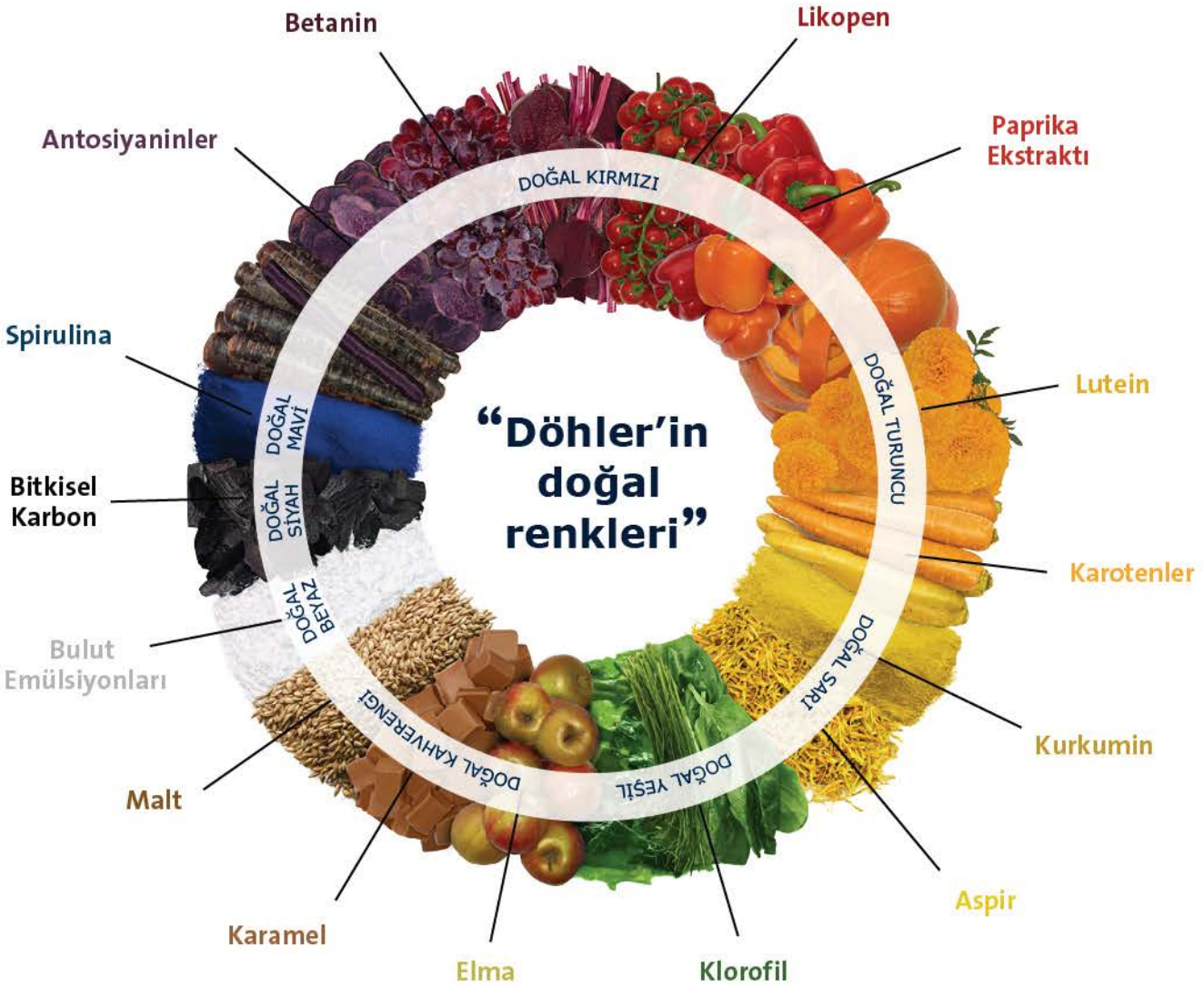
20 Kersia Türkiye Genel Müdürü Veli Yayla: Kersia çiftlikten çatala gıda güvenliği zincirine değer katıyor

ADVERTORIAL

56 Milli-Q® IQ 7003/5/10/15 – En Zorlu Beklentilerinizi Karşılamak için Tasarlanmış Entegre Tip I & Tip II Su Sisteminiz

Döhler doğal renklendirici çözümleri ile ürünlerinizi dikkat çekici hale getirin

İçecek, süt, dondurma, sakız, şekerleme ve fırıncılık ürünleri için geliştirdiğimiz doğal renklendirici portföyümüz ile ürünlerinize benzersiz bir çekicilik kazandırıyoruz. Firmaya özel çözümler üreterek raflarda fark yaratmanıza yardımcı oluyoruz.



DÖHLER GIDA SANAYİ A.Ş.
Cevizli Mahalles | Zuhal Caddesi | Ritim İstanbul Avm
A3 Ticari Blok No:46/C | Maltepe/İstanbul | Türkiye
Tel.: +90 216 545 68 68 (PBX) | Fax: +90 216 340 82 08
www.dohler.com.tr | www.we-bring-ideas-to-life.com | mailbox.tr@doehler.com

WE BRING IDEAS TO LIFE. | NATURAL INGREDIENTS INGREDIENT SYSTEMS INTEGRATED SOLUTIONS

GIDA SİSTEMİNİ DEĞİŞTİRECEK YOL HARİTASI BM'YE SUNULDU

Barilla Gıda ve Beslenme Vakfı (BCFN), gıda sistemini iyileştirme amacıyla çalışan bir sivil toplum kuruluşu olan Food Tank iş birliğiyle önemli bir konferansa imza attı. Pandemi nedeniyle online olarak gerçekleştirilen "Gıda Sisteminin Tarladan Çatala Yeniden Yapılandırılması: 2021 Birleşmiş Milletler (BM) Gıda Sistemleri Zirvesi'ne Doğru" adlı konferansta gıda sektörü liderleri, akademisyenler, karar vericiler, aşçılar ve üreticiler bir araya geldi. Konferansa konuşmacı olarak katılan uzmanlar, gıda sistemini dönüştürme ve pandeminin üstesinden gelmenin yanı sıra iklim değişikliği ve sürdürülebilir iş modellerinin uygulanabilmesi için küresel taahhüt çağrısında bulundu.

10 BİNİ AŞKIN KİŞİ KATILDI

Gıda sektöründeki güncel sorunların farklı perspektiflerden değerlendirildiği etkinliğe dünyanın dört bir yanından 10 bini aşkın kişi katıldı. Konferansta katılımcıları arasında İtalya Başbakanı Guissepe Conte de yer aldı. Kamu refahının gelişiminde gıdanın önemli rol oynadığını vurgulayan Conte, "Sürdürülebilir tedarik zinciri, kaliteli üretim ve Akdeniz diyeti, gıda sektöründe iyileşmenin anahtarıdır. Yeterli beslenme bir ayrıcalık değil, herkes için bir haktır" ifadelerini kullandı.

38 konuşmacının katılımıyla gerçekleşen üç saatlik konferansın sonunda gıda sisteminin tarladan çatala yeniden yapılandırılması adına beş temel hedef belirlendi:

» Üreticiler, küresel gıda sisteminde değişimi teşvik etmede önemli bir rol oynamalıdır.

» Teknolojilerdeki yenilik, finansal teşvikler ve kamu politikaları, tarım-gıda sistemlerinin eşitlik, esneklik, sağlık ve sürdürülebilirliğe geçişini hızlandırmalıdır.

» Sürdürülebilir ve besin değeri yüksek gıdalar, herkes için erişilebilir olmalı ve uygun fiyatlarla satılmalıdır.

» Dünyanın dört bir yanındaki gıda firmaları, stratejilerini ve operasyonlarını acilen yeniden düşünmeli; Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ve Paris İklim Değişikliği Anlaşması ile uyumlu hale getirmelidir.

» Şefler, hizmet sektörü, üreticiler ve tüketiciler arasında ittifaklar kurularak, sorumlu tüketici alışkanlıklarını yaygınlaştırmak, bölgesel gıda sistemlerini geliştirmek ve gerçek gıda maliyetlerini ortaya çıkarmak hayati önem taşımaktadır.

Etkinliğin sonunda, belirlenen bu temel hedefleri yaşama geçirebilmek adına, BM tarafından 2021 yılında gerçekleştirilecek Gıda Sistemleri Zirvesi'nin BM Genel Sekreteri tarafından atanmış Özel Elçisi'ne gıda sisteminin iyileştirilmesine yönelik üç öneri doğrudan aktarıldı:

» Tüm paydaşların sağlıklı, kapsayıcı, sürdürülebilir ve esnek bir gıda sistemi için ortak bir amaç duygusu etrafında bir araya getirilmesi;

» Gıda sektörü aktörlerinin kolektif olarak harekete geçmeye davet edilmesi;

» Bilimsel temelli, eylem odaklı bir kamuoyu tartışmasını körükleyerek farkındalığın artırılması ve vatandaşların bir tüketici olarak sürdürülebilir tercihler yapmaya teşvik edilmesi.

2020 NOBEL BARIŞ ÖDÜLÜ DÜNYA GIDA PROGRAMI'NA VERİLDİ

2020 Nobel Barış Ödülü'ne BM Dünya Gıda Programı (WFP) layık görüldü. Norveç Nobel Komitesi Başkanı Berit Reiss-Andersen, Komitenin merkezinin bulunduğu Oslo'dan video konferans yöntemiyle bağlanarak, salgın nedeniyle bu yılki ödül törenini farklı şekilde icra ettiklerini belirterek, ödülün WFP'nin Roma'daki genel merkezine gönderildiğini söyledi. Reiss-Andersen, WFP'nin açlıkla ve açlığın, savaş ile çatışma alanlarında bir silah gibi kullanılmasına yönelik mücadelesinden dolayı Nobel Barış Ödülü'ne layık görüldüğünü ifade etti. Komite Başkanı Reiss-Andersen, WFP Direktörü Beasley'i gelecekyılki törende ağırlamak istediklerini de dile getirdi.

Nobel Barış Ödülü madalyası ve sertifikasını genel merkezlerinde alan WFP İcra Direktörü David Beasley, "BM Genel Sekreteri Antonio Guterres, Yönetim Kurulumuz, kardeş kuruluşlarımız, ortaklarımız, bağışçılarımız ve en önemlisi WFP'nin 19 bin barış yapıcı çalışanı ile bizden önce görev yapanlar, görev sırasında hayatını kaybedenler ve hizmet verdiğimiz 100 milyon aç insan adına bu büyük onur için Norveç Nobel Komitesi'ne teşekkür ederim" dedi.

Özgür ÇİLEK

Gıda Teknolojisi

ESM Yayıncılık Eğitim ve Tanıtım Ltd. Şti. Adına İmtiyaz Sahibi (Publisher) ve Genel Yayın Yönetmeni (Editor-in-Chief)
Cem KAÇMAZ

Kurucu (Founder)
Hüsamettin ÜNSAL

Yazı İşleri Müdürü (Sorumlu)
Burcu GÜRSES KAÇMAZ

Haber Müdürü
Özgür ÇİLEK

Haber Merkezi (Reporter)
Gülbahar SALIK

Reklam Rezervasyon
0212 283 55 65

Ankara Temsilcisi
Aydın ARICIOĞLU

Adana Büro
Burhan AVŞAR (Temsilci)
(0532 441 40 92)

Abone (Subscription)
0212 283 55 65

Yönetim Yeri
ESM Ltd. Şti.
İnönü Cad. Yıldırım İşhanı 11/1
4. Levent- İSTANBUL
Tel: (0212) 283 55 65 (pbx)
Fax: (0212) 282 36 18
e-mail: gida@esmyayincilik.com.tr

Baskı (Printing)
ŞAN OFSET
Matbaacılık San. ve Tic. Ltd. Şti.
Hamidiye Mah. Anadolu Cad. No: 50
34406 Kağıthane / İSTANBUL
Tel: (0212) 289 24 24

Gıda Teknolojisi yılda 6 sayı yayımlanır.
Dergide yer alan yazılar kaynak gösterilmeden kısmen veya tamamen başka bir yere aktarılamaz.
İmzalı yazılarda belirtilen görüşler yazarına aittir.

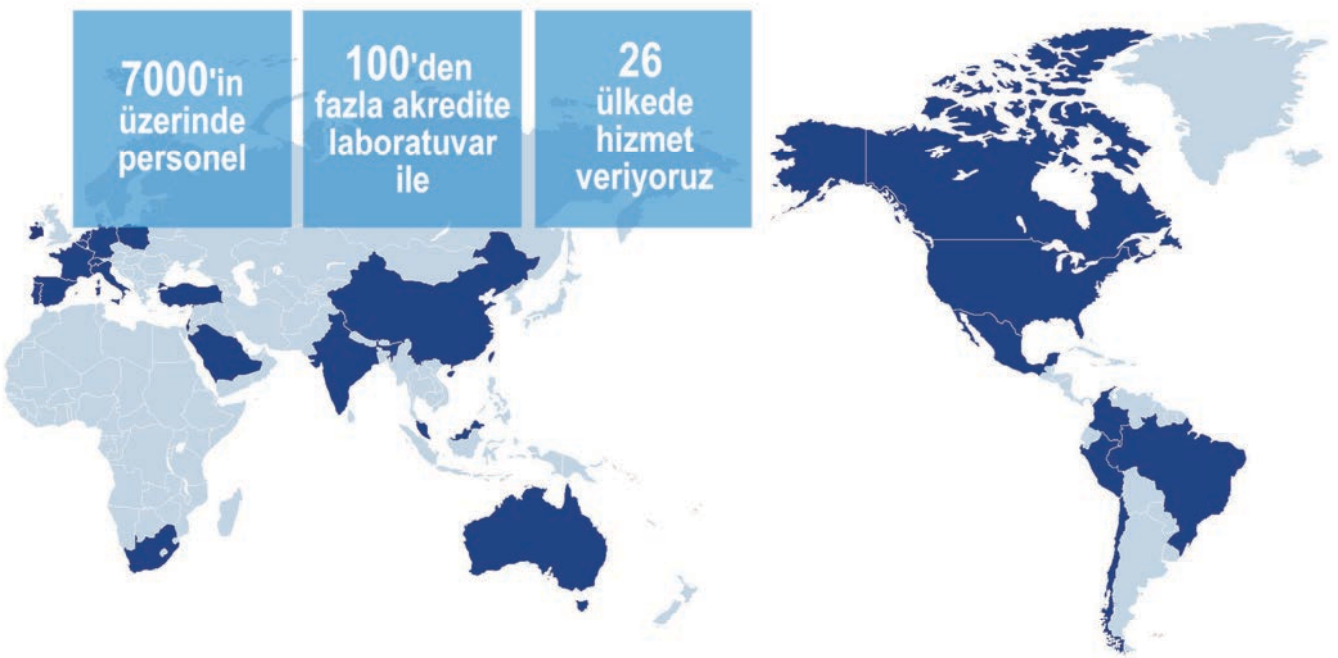
YEREL SÜRELİ
ISSN 1301 - 1782

- Çiftlik Denetimi & Belgelendirme
- Tedarikçi Denetimi & Ürün Analizi
- Ürün Analizi, Danışmanlık, Belgelendirme & Eğitim
- Lojistik Merkez Denetimi
- Mağaza Denetimi & Çevresel İzleme Analizleri
- Tüketici Testi

Mérieux NutriSciences Türkiye, ISO 17025 ve ISO 17020 akreditasyonları ile gıda sanayinin ihtiyacı olan, çiftlikten çatala tüm gıda güvenliği ve kalitesi ile ilgili hizmetleri sunmaktadır.

Gıda sanayinde hammadde tedarikçisi, üretici, dağıtıcı, catering ve parekende satış noktalarında tüketicilerin kaliteli ve güvenli gıdaya ulaşması, müşteri memnuniyetinin en üst seviyede yakalanabilmesi için çözüm ortağı olarak hizmet vermektedir.

Analiz, **Denetim**, **Eğitim**, **Danışmanlık** ve **Belgelendirme** hizmetleriyle tedarik zinciri boyunca uçta uca çözümlerimiz için bize ulaşabilirsiniz.



MERIEUX NutriSciences

Because you care about CONSUMERS' HEALTH

Mérieux NutriSciences Türkiye
Tel: +90 216 445 27 27
info.tr@mxns.com
www.merieuxnutrisciences.com/tr

COVİD – 19 PANDEMİSİNİN DÜŞÜNDÜRDÜKLERİ

Prof. Dr. Mehmet Pala
mpala@superonline.com

Corona pandemisinin ülkemizde başlamasının onuncu ayını tamamlıyoruz. Salgının dünyada ve ülkemizde nasıl hızla yayıldığını görüyor ve ülkelerin büyük ölçüde çaresiz kaldıklarını anlıyoruz. Pandeminin nasıl gelişeceği, yaşamımızı daha nasıl etkileyeceği ve şekillendireceği henüz öngörülemiyor. Şurası kesin, yaşamımızda her şey farklı olacaktır. Olağanüstü bir dönemden geçtiğimizi bilmeliyiz. Ancak şu anda yaşadığımız salgının henüz kontrol altına alınamadığını söylemek mümkündür. Bu nedenle kendimiz ve toplum için kuralara uymamız ve bilimsel önerilere göre hareket etmemiz çok büyük önem taşıyor.

İlk önemli çözüm olarak aşının ortaya çıkması ve uygulanabilir bir aşamaya gelmiş olması büyük bir umut olmuştur. Yıllardır aşıya karşı çıkanların yanlış yolda oldukları anlaşıldı. Aşıya karşı çıkanlar, aşının bir an önce gelmesini, üretilmesini bekler oldular. İlaç ve aşı üretiminde yerelleşmenin gerekliliği görüldü. Aynı şekilde işlenmiş ve ambalajlanmış gıdaya karşı haksız propaganda yapanlar da kaybetmiş oldular. Toplumsal yaşamda sadece ben/biz değil, hepimizin olduğu unutulmamalıdır. Bireyin davranışlarını herkesi etkilediği artık anlaşılmalıdır. Pandemide ancak hep birlikte hareket ettiğimiz zaman başarılı olunacağının bilincinde olmalıyız.

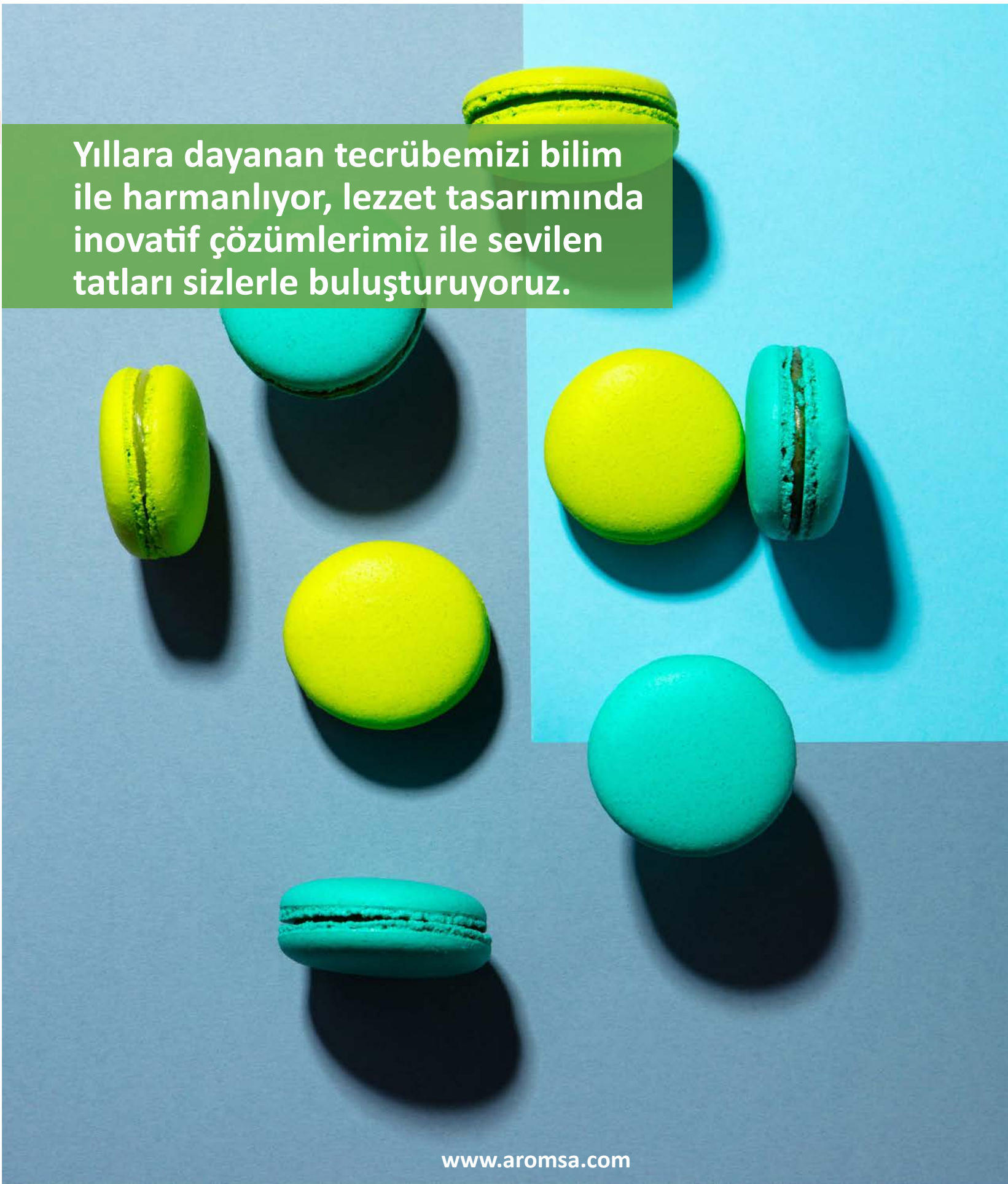
Yaşamımızda pandeminin getirdiği farkındalıkları aşağıda kendime göre şu şekilde derledim:

1. Korunmak tedaviden iyidir.
2. Bilimin ülkeler için kritik bir alan olduğu ve yol göstericiliğinin önemi anlaşıldı. Bilim ve bilim adamının saygınlığı arttı.
3. Ülkeler arasındaki işbirliğinin önemi bir kez daha ortaya çıktı.
4. Dünyanın böyle bir pandemiye hazırlıksız olduğu görüldü. Zamanında alınmayan veya algılanmayan sorunlar daima pahalı ve acı çözümler gerektirir.
5. Doğanın talan edilmesinin nelere mal olabileceği geniş toplum kesimleri tarafından kısmen de olsa anlaşıldı.
6. Tarım ve gıda temininin kritik sektörler olduğu artık iyice anlaşıldı.
7. Pandemi din, ırk, zengin ve fakir ayırt etmedi. Herkese eşit davrandı.
8. Bilen ve bilmeyen konuştu. Bu nedenle toplumda kafa karışıklığı yaratıldı.
9. İnsanlara evlerde nasıl yaşanacağını öğretti.
10. İnsanlar yaşam muhasebesi yapma fırsatı buldu.
11. Dostluğun ve dost olmanın önemi hatırlandı.
12. Yaşamla ölümün birbirine ne kadar yakın olduğunun farkına varıldı. Her şeyin yarın bitebileceği hissi uyandı. Ölüm daha çok akla geldi.
13. İnsanlar neden sorusunu sorarak felsefeye adım attılar.
14. Pandemi yönetiminde şeffaf ve açık davranılması gerektiği anlaşıldı.
15. Sosyal devletin fonksiyonu hem sorgulandı, hem de anlaşıldı.
16. Bireysel değil, toplumsal yaşamın ve dayanışmanın önemi kavrandı.
17. Sağlığımıza daha çok dikkat etmemiz ve kendimize daha çok zaman ayırmamız gerektiği öğrenildi.
18. Başkalarına yardımın önemi ve mutluluğunun farkına varıldı.
19. Pandemi sürecinde umut ve umutsuzluk bir arada yaşandı.
20. Toplumda güven duygusunun yeniden yerleştirilmesinin gerektiği anlaşıldı.
21. Yeni bir öğretim/eğitim/ yönetim şekli ile tanışıldı.
22. Sağlık uzmanlarının ve personelinin değeri anlaşıldı.
23. Toplum korku ile yaşamanın bilincine erişti.
24. Hukuk, adalet ve özgürlük daha çok konuşuldu. Bunların toplum için vazgeçilmez ve sorunların çözümünde temel dayanak olduğunun farkına varıldı.
25. Küçük şeylere sevinmeyi, umutlanmayı ve yaşamın önemini fark edildi.
26. Artık tüketim toplumundan az ve bilinçli tüketen topluma dönüşüm için umut belirdi.
27. Corona salgını ile e-ticaretin önemi arttı ve tüketici e-ticareti çok daha fazla kullanır oldu. Bu bağlamda lojistik sektöründe de önemli bir gelişme sağlandı.

Her şey farklı olacak derken daha az tüketen, daha az israf eden, daha çok sahip olduğu değerleri koruyan, doğa ve insana daha çok saygı gösteren, hayvanlara sempatiyle bakan, daha yerel, kendi isteklerine sınır koyan ve her şeyin bir bedeli olduğunu artık anlayan bireyler ve toplum olmamız gerektiğini düşünüyorum. Bu bağlamda toplumun sorunlarını çözmek ve bir refah toplumu yaratmak istiyorsak, halkın yaşam alanında bilimi ve eleştirel düşünce kültürünü yaygınlaştırmak zorundayız.

aromsa

YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ



Yıllara dayanan tecrübemizi bilim ile harmanlıyor, lezzet tasarımında inovatif çözümlerimiz ile sevilen tatları sizlerle buluşturuyoruz.

www.aromsa.com

METRO Türkiye'den restoranlara destek

Metro Türkiye, düzenlediği yeni kampanya ile pandemiye karşı alınan yeni önlemler sebebiyle paket servise geçen restoran müşterilerine destek oluyor. 19 Kasım 2020 - 6 Ocak 2021 tarihleri arasında Metro Türkiye'nin 37 mağazasında geçerli olacak kampanya kapsamında tüm Metro Türkiye müşterileri kampanyaya kayıt olduktan sonra yapacakları ikinci KDV hariç 300 TL'lik alışverişlerinde, tek sefer olacak şekilde 50 TL'lik çek kazanıyor. Müşteriler bu çeklerini 15 Şubat 2021 tarihine kadar www.metroisinmutfaginda.com sitesinde yayınlanan listede yer alan 23 farklı ildeki 400'e yakın restoranda paket servis ve gel-al hizmeti de dâhil olacak şekilde kullanabiliyor. Ayrıca müşteriler kampanya ile kazandığı 50 TL'lik çeki web sitesinde yer alan restoranlarda harcadıklarında restoran sahipleri de aynı değerde hediye çeki kazanmış sayılıyor ve çekleri Metro Türkiye mağazalarında yapacakları alışverişlerde kullanabiliyor. Web sitesinde yer almayan profesyonel müşteriler de yine listedeki restoranlarda ya da Metro mağazalarında bu çekleri kullanarak alışveriş yapabiliyor.

WORLDFOOD İSTANBUL 6 bin ziyaretçiyi ağırladı

Yeni nesil girişimcilerin geleceğe ümitle bakılmasını sağladığı yenilikçi ve sürdürülebilir çözümlerinin ses getirdiği Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri Fuarı, TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde 25-28 Kasım tarihleri arasında yapıldı. Yerli katılımcılarla alıcılar yeni iş birliklerine imza attığı organizasyona, 145 ülkeden toplamda 6 bine yakın ziyaretçi katıldı. WorldFood İstanbul Fuar Direktörü Semi Benbanaste, "Uluslararası Fuarlar Birliği'nin (UFI) 10 bin katılımcısı ile yaptığı ve sonuçlarını eylül ayında paylaştığı, 9 bin firmanın yanıt verdiği anketinde katılımcıların 3'te 2'si, iptal edilen fuarların ticari ilişkilerine önemli ölçüde zarar verdiğini, hedefledikleri pazarlardaki bilinirliklerinin de azaldığını paylaşmıştı. Katılımcıların yüzde 50'si, canlı etkinliklerin gerçekleştirilememesinin yeni iş fırsatları yaratmalarını olumsuz etkilediğini söyledi. WorldFood Istanbul'a bu pencereden baktığımızda, aldığımız geri bildirimlere dayanarak, katılımcıların fuarın gerçekleştirilmesinden oldukça memnun olduklarını söyleyebiliriz. Böylece bu dönemde ekonomide durağanlığı aşmanın yolunun fuarlardan geçebildiğinin bir örneğini hep birlikte yaşadık. Bu dönemde de WorldFood Istanbul'u hayata geçirirken verimliliği esas alan bir fuar gerçekleştirdik" diye konuştu.

ANADOLU ETAP sürdürülebilirlik raporunu yayınladı

Türkiye'nin önde gelen taze meyve yetiştiricisi ve meyve suyu üreticisi Anadolu Etap ekonomik, çevresel ve sosyal sürdürülebilirlik ilkeleriyle hayata geçirdiği uygulamalarını sürdürülebilirlik raporuyla kamuoyuyla paylaştı. Yüzde 65'e ulaşan taze meyve ve meyve suyu ihracat hacmiyle, kurduğu ekosistemi Covid-19 sürecinde de kesintisiz şekilde devam ettiren şirket, raporunda Covid-19 sürecinde hayata geçirdiği uygulamalara da yer verdi. Raporlarında pandemi sürecinde aldıkları önlemlere de yer verdiklerini belirten Anadolu Etap Genel Müdürü Bahadır Açık, "Sürdürülebilirlik', kurulduğumuz günden bu yana iş modelimizin temelinde yer alıyor. Sürdürülebilirliğe olan bağlılığımızın önemini ve değerini Covid-19 pandemi sürecinde bir kez daha gördük. Pandeminin başlangıcından itibaren toplumun sağlıklı beslenme ve gıda ihtiyacını kesintisiz bir şekilde karşılamaya devam ettik; ediyoruz. Sürdürülebilirlik odağımızla akıllı tarım teknolojilerine yaptığımız yatırımların, istihdamda ve tedarik zincirinde devamlılığı sağlamanın ve tüm süreçlerimizi dijitalleştirmenin bu başarımızda payı büyük" diye konuştu.

KERVAN GIDA'nın halka arzına yabancı yatırımcı ilgisi

Yumuşak şeker pazarının en önemli oyuncularından Kervan Gıda'nın talep toplama süreci 268 bin 847 kişinin katılımıyla tamamlandı. Bireysel ve kurumsal yatırımcılardan toplam 7,8 milyar TL'lik talep geldi. Sürece yurt dışı yatırımcıların da ilgisi büyük oldu. Norveç Varlık Fonu, 4 milyon TL nominal değerinde yatırım yaparak toplam halka arzın yüzde 7,7'lik kısmını aldı. Kervan Gıda'nın, pay başına nihai halka arz fiyatı; 9,00 TL olarak belirlendi. Kervan Gıda'nın talep toplama sürecinde gördüğü ilgiden dolayı çok mutlu olduklarını dile getiren Kervan Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Şükrü Başar, elde edecekleri geliri büyüme odaklı kullanacaklarını belirtti.

Kahve sohbetlerinin gündemi pandemi ve sağlık

Kahve Dünyası, 5 Aralık Dünya Türk Kahvesi Günü vesilesiyle geleneksel olarak yaptırdığı araştırmalara bu yıl bir yenisini daha ekledi. Değişen yaşam alışkanlıkları doğrultusunda Türk kahvesinin kültürümüzdeki yerini analiz ve takip etmek hedefiyle 1.200 kişinin katılımıyla bu yıl gerçekleştirilen araştırma, pandemiyle birlikte daha çok Türk kahvesi içildiğini ortaya koyuyor. Araştırmaya göre katılımcıların yüzde 92'si Türk kahvesi tüketiyor. Türk kahvesi ortalama 7 dakikada içilirken bu süre zarfında en çok Türkçe müzikler dinleniyor. Kahve içerken yapılan sohbetlerin ana konusunu bu yıl sağlık ve pandemi oluşturuyor.

maysa

HAYVANSAL PEYNİR MAYALARI

MİKROBİYEL PEYNİR MAYALARI

FERMENTE KİMOZİN

STARTER KÜLTÜRLER

KÜLTÜR GELİŞTİRME ORTAMLARI

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

STABİLİZER & EMÜLSİFİER KARIŞIMLARI

ERİTME PEYNİR BAZLARI

ENZİM MODİFİYE PEYNİR VE TEREYAĞI

ERİTME PEYNİR TUZLARI

CHARM TEST KİT VE CİHAZLARI

GERBER INSTRUMENTS LABORATUVAR ÜRÜNLERİ

www.maysagida.com.tr

YILDIZ HOLDİNG'in stratejik dönüşümüne Melih Yalçın liderlik edecek

Yıldız Holding Kurumsal Strateji ve İş Geliştirme Başkanlığı'na Melih Yalçın getirildi. Melih Yalçın önümüzdeki dönemde Yıldız Holding ve bağlı iştiraklerinin yerel ve global stratejilerinin oluşturulmasına liderlik edecek. Melih Yalçın, Boston Mount Ida College'da başladığı İşletme eğitimini, 2001 yılında Yeditepe Üniversitesi'nde birincilikle tamamlamasının ardından, London School of Economics'te Kalkınma Yönetimi ve Politik Ekonomi alanında yüksek lisans yaptı. Kariyerine Londra'da Dünya Bankası'nın denetçi kuruluşu olan Bretton Woods'da analist olarak başlayan Yalçın, sonrasında Doğan Holding'de Stratejik Planlama ve Şirket Satınalmaları Yöneticisi, Garanti Bankası'nda Kurumsal Strateji ve İş Geliştirme Yöneticisi, Cantor Fitzgerald BGC Yatırım Bankası'nda Strateji & Birleşme ve Satınalmalar Müdürü, Kale Grubu'nda Stratejik Planlama ve İş Geliştirme Direktörü ve İcra Kurulu Üyesi, Strategy Loop'ta Kurumsal Strateji, M&A ve Uluslararası İş Geliştirmeden Sorumlu Ortak olarak kariyerine devam etti. Melih Yalçın, Yıldız Holding'e katılmadan önce Türkiye Sınai Kalkınma Bankası'nda Danışmanlık Hizmetleri Yönetici Direktörü, İcra Kurulu Üyesi ve Escarus Sürdürülebilirlik Danışmanlığı şirketinin Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı olarak görev yapıyordu.

Rusya'ya domates ihracatında kotanın kaldırılması talebi

Taze meyve sebze ihracatının önemli ürünlerinden domates, lider ihraç pazarı Rusya Federasyonu'nda kota engeliyle karşı karşıya. Rusya'ya domates ihracatında 200 bin tonluk kota doldu. Türk domates ihracatçıları için Rusya kapısı kapanmış durumda. Yaş Meyve Sebze İhracatçı Birlikleri Başkanları, Rusya'ya domates ihracatında kotanın kaldırılmasını ve 2015 Kasım ayı öncesindeki sürece dönülmesini talep ettiler. Rusya, Türkiye ile 2015 yılı Kasım ayında yaşadığı siyasi kriz sonrasında Türk domatesine ambargo kararı almıştı. 2017 yılı Kasım ayında Türk domatesi tekrar Rusya'ya ihracat vizesi alırken bu kez kotayla karşı karşıya kaldı. İlk önce 1 Kasım 2017 tarihinde 100 bin ton olarak belirlenen kota Türk ihracatçılarının kısa sürede kotayı doldurması üzerine, Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan, Dış İşleri Bakanı Mevlüt Çavuşoğlu, Ticaret Bakanı Ruhsar Pekcan ve Tarım ve Orman Bakanı Dr. Bekir Pakdemirli'nin girişimleriyle önce 150 bin ton'a, 7 Mart 2020 tarihinde ise; 200 bin tona çıkarılmıştı. Türk ihracatçıları 200 bin kotayıda, Kasım ayı sonunda doldurdu.

Karantina süreçlerinde atıştırmalıklar rahatlama sağlıyor

Dünya çapında 150'den fazla ülkede insanları doğru şekilde ve zamanda doğru atıştırmalığa teşvik eden Mondelez International, atıştırmalık tüketiminin kaydettiği büyümeyi açıklayan bir atıştırmalık raporu yayınladı. Tüketici anketi uzmanı The Harris Poll ile ortaklaşa geliştirilen atıştırmalık raporu, atıştırmalığın insanların hayatlarında oynadığı rolü daha iyi anlamak adına Mondelez International'ın atıştırmalıklara ilişkin sunduğu tescilli, küresel içgörülerini, 12 ülkedeki binlerce tüketicinin katılımıyla gerçekleştirilen özel araştırmalarla doğruluyor ve tamamlıyor. Rapor, atıştırmalıkların geleceğine öncülük eden şirketin doğru atıştırmalıkları doğru zamanda, doğru şekilde sunarak toplam değeri 1,2 trilyon doları bulan atıştırmalık sektöründeki payını artırma stratejisini bilgi temelinde güçlendiriyor. Rapora göre, COVID-19 salgınıyla birlikte gelen karantina süreçlerinde atıştırmalıklar birer rahatlama, bağ kurma ve topluluk oluşturma olanağı olarak değerlendiriliyor. Yapılan araştırma tüketicilerin aynı zamanda sağlık, beslenme ve duygusal sağlık duyarlılığı çerçevesinde bilinçli tüketime odaklandığını doğruluyor.

KIZILAY'a yılın içecek markası ödülü

Kızılay Maden Suyu, bu yıl dördüncüsü gerçekleşen Türkiye Altın Marka Ödülleri'nde "Yılın İçecek Markası" seçildi. Pandemi koşullarına göre organize edilen Altın Marka Ödülleri'nde Kızılay Maden Suyu, internet üzerinden gerçekleştirilen halk oylaması sonucunda yılın içeceği oldu. Kızılay Yatırım Pazarlama Başkanı Özge Öndül Sidal "Sade maden suyunun yanı sıra, farklı damak zevklerine hitap eden çok sayıda ürün çeşidi ve senede 1 milyon şişe üretim kapasitesine sahip tesislerimizle sadece Türkiye değil dünyanın birçok yerinde; Avrupa ve Asya'nın 15 ülkesindeki içecek severlerle buluşuyoruz" dedi.

Domino's'tan 1000 kişilik istihdam atağı

Türkiye'nin önde gelen evlere servis markası Domino's, yüzlerce şubesi ve binlerce çalışanıyla istihdama büyük bir katkı sağlıyor. Önümüzdeki dönemde de açılacak yeni şubelerle birlikte 1.000 kişilik istihdam fırsatı sunacak olan marka büyümeye devam ediyor. Pandemi döneminde franchise'ları tüm hızıyla çalışmaya devam eden Domino's, herkesin evde kaldığı bu süreçte eve servis tarafında yüzde 15 ila 20 arasındaki satış artışı yakaladı. Türkiye dışında Azerbaycan, Gürcistan ve Rusya'nın da içinde bulunduğu DP Eurasia'da 10 aylık dönemde Türkiye yüzde 23,3 oranında büyüme yakalarken toplam satışlar 853,1 milyon liraya yükseldi.

TOMRA 3C – **BAKLİYAT, TAHIL, ÇEKİRDEK VE KABUKLU YEMİŞ ENDÜSTRİSİ İÇİN ÜSTÜN VERİMLİLİK SAĞLAYAN YENİ AYIKLAMA ÇÖZÜMÜ**

Optik ayıklamada dünya lideri olan TOMRA Food, bakliyat, tahıl, çekirdek ve kabuklu yemiş işleyicileri için en yüksek üretim kapasitesi, nihai ürün kalitesi ve rakipsiz yabancı madde ayıklaması sağlayan yeni TOMRA 3C makinesini sunuyor. Uygun ilk yatırım maliyeti ile de avantaj sunan TOMRA 3C, bu zamana kadar kanal tipi makinalarda ayıklanması mümkün olmayan zorlu yabancı maddeleri en yüksek başarı ve minimum kayıpla ayıklıyor. Ayrıca renk ve şekil kusurları olan ikinci kalite ürünleri de beklentileri en üst noktada karşılayacak şekilde algılıyor.

TOMRA | FOOD

food@tomra.com
www.tomra.com/tr-tr/sorting/food

ŞİŞECAM'dan 35. Cam Sempozyumu

Şişecam, 35'inci Cam Sempozyumu'nu hayata geçirdi. Pandemi nedeniyle dijital ortamda düzenlenen uluslararası sempozyumun ana teması ise "Sürdürülebilir Gelecekte Cam: Pandemi ve Yeni Ekosistem" oldu. Toplam 39 ülkeden yaklaşık 800 araştırmacı, bilim adamı ve sektör profesyonelini bir araya getiren sempozyumda camın geleceği, küresel salgınla oluşan yeni koşul ve trendler,sürdürülebilirlik ve yeni teknolojiler konuşuldu. Oturumların "Yeni Ekosistem", "İleri Teknolojik Materyaller", "Sürdürülebilir Cam Üretimi", "Operasyonel Mükemmellik" gibi başlıklar altında gerçekleştirildiği sempozyumda 17 sunum gerçekleştirildi. Şişecam Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve Genel Müdürü Prof. Dr. Ahmet Kırman, "Pandemi doğa ile olan etkileşimimiz hakkında düşünmemizi sağladı. Sadece ekonomi ve işin sürdürülebilirliği değil, eğitim sistemi, turizm, sosyal etkileşim gibi birçok alanda yeni kural ve anlamlarla karşılaştık. Bu yeni kural ve kavramlarla uyum sağlayacak bir değişim içine girdik. Bu nedenle bu yıl sempozyum temamızın camın bu yeni ekosistemdeki rolü ve sürdürülebilirliği olabileceğini düşündük" diye konuştu.

YAYLA, Legurme markası ile Çin pazarında

Yayla Agro, ihracatta büyümeyi hedeflediği Asya pazarının kalesi konumundaki Çin'de önemli bir işbirliğine imza attı ve dünya perakende devlerinden Walmart'ın Çin mağazalarında yerini aldı. Legurme markalı Yemek Hazır ürünleri; kalitesi, özel ambalajı, yenilikçi tarzı ve ulaşılabilir fiyatı ile Walmart Çin'in sınavından tam not alarak raflara girmeyi başardı. Yayla'nın dünya pazarlarındaki kültür ve lezzet elçisi markası Legurme'nin Napoliten ve Arabiata Soslu makarnaları ilk etapta 70 Walmart mağazasında satışa sunulurken önümüzdeki günlerde Çin genelindeki 438 mağazanın tümünde ulaşılabilecek. Yayla Agro'nun hedefinde şimdi Çinli tüketicileri Türk mutfağından lezzetli yemekler ile tanıştırmak var. İlerleyen dönemde Legurme Yemek Hazır serisinde yer alan bulgur pilavları, çorbalar, pilakiler ve hoşafların da Walmart'larda satılması için görüşmeler devam ediyor. Asya pazarını radarına alan Yayla ayrıca Legurme markalı Yemek Hazır ürünlerini Çin'in yanı sıra Tayvan'a da ihraç etmeye başladı.

MİGROS, blockchain teknolojisini erişime açtı

Dijital dönüşüm konusundaki çalışmalarıyla önemli adımlar atan Migros, gıda güvenliğini ve şeffaflığı odağına alarak perakende sektöründe öncü bir uygulama başlattı, blockchain teknolojisini erişime açtı. Müşteriler, Migros mağazalarında satışa sunulan MB (MigrosBlockchain) logolu 750 çeşidin üzerindeki meyve ve sebzenin tarladan rafa uzanan yolculuğuna, Migros Mobil Uygulaması'nda yer alan "Migros Blockchain" menüsünden kolaylıkla ulaşabiliyor. Migros Ticaret A.Ş. İcra Başkanı Özgür Tort, "Tüketim alışkanlıklarının ve beklentilerin değiştiği günümüzde, teknoloji ve dijitalleşme perakende sektörünün önemli bir parçası haline geldi. Bu kapsamda perakende sektöründe bir ilk olarak, blockchain uygulaması Migros'ta devreye girdi. Sektöre yön verecek bu öncü uygulamamız, meyve ve sebze ürünlerine dair bilgiler değiştirilemez bir şekilde kayıt altına alıyor. Böylece tedarik süreçlerine şeffaf bir şekilde erişim imkanı sunuyor" dedi.

ANADOLU GRUBU yenilikçi fikirleri ödüllendirdi

Anadolu Grubu, inovasyon programı Bi-Fikir kapsamında çalışanlarının yenilikçi fikirlerini ödüllendirmeye devam ediyor. Altıncı kez düzenlenen programda yılın en iyi projelerinin yarıştığı final, bu yıl dijital ortama taşındı. Dijital Bi-Fikir Festivali'nde konuşan Anadolu Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Tuncay Özilhan, pandeminin yol açtığı ekonomik ve sosyal krizin, küresel anlamda birçok değişimi tetiklediğini belirterek "Geleceğin liderleri, kendini zor koşullar altında kanıtlayan ve değişim rüzgârında hızlı koşan bireyler arasından çıkacak" dedi. Bi-Fikir kapsamında 2015 yılından bu yana 5.440 hızlı uygulama ve 1.832 proje hayata geçirilirken, altı yılda yaratılan toplam değer 680 milyon TL'yi aştı.

Evden çalışanlar yemek kartıyla alışverişe yüklendi

Perakende analitiği alanında faaliyet gösteren REM People'ın küçük esnafın nabzını tutan 'Türkiye Geleneksel Kanalın Nabzı: REM Esnaf Barometresi'nin Ekim 2020 dönemi sonuçları açıklandı. Rapora göre orta büyüklükteki marketlerde yemek kartı ve hediye çeki kullanımı toplam tahsilatın içinde yüzde 8'e yükseldi. Uzaktan çalışmaya geçenler yemek kartlarını markette alışverişte kullandı. REM People'ın CEO'su Bülent Peker raporla ilgili olarak, "Salgında ikinci dalga dönemi sayılabilecek Ekim'de tüm endekslerde düşüş yaşanıyor. Esnafın endişesi artmaya devam ediyor. Buna rağmen uzaktan çalışanların yemek kartlarını evde değerlendirmesi esnaf için yeni bir açılım yarattı" dedi.

GAMMA-PAK
STERİLİZASYON SAN. ve TİC. A.Ş.

21 yıl

Geleneksel koruma yöntemlerine bir alternatif
GIDA IŞINLAMA Yöntemi

Baharat, kurutulmuş meyve sebze, bitkisel çay, kuruyemiş, kırmızı et, tavuk ve su ürünlerinde gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi ve raf ömürlerinin uzatılmasında gıda güvenliğine katkı sağlayan etkili bir yöntem...

Gıda Işınlaması alanında Gamm-Pak, Çerkezköy'deki tesisinde sizlere hizmet sunmaya devam etmektedir.

Gıda güvenliği ve sterilizasyon için etkin çözüm

Işınlama Tesisi :
Org. San. Bölg. Gazi Osmanpaşa Mah. 2. Cadde No:6
59500 Çerkezköy - Tekirdağ / Türkiye
Telefon : +90 (282) 726 57 90 Faks : +90 (282) 726 51 78

Merkez: Üretmen İş Merkezi
Topçular Kışla Caddesi No:89 A Blok Kat:1 No:232
34055 Rami - İstanbul / Türkiye
Telefon: +90 (212)567 63 55 Faks: +90 (212) 577 65 98

www.gammapak.com info@gammapak.com

BAROMETRE

ÇAY

Pandemi çay tüketimini İKİ KAT ARTIRDI

ÇAYKUR Genel Müdür Vekili Yusuf Ziya Alim, Covid-19 pandemisi sürecinde insanların evde daha fazla zaman geçirmesinin çay satışlarına yansıdığını ve bunun, kuruma ve üreticiye katkı sağladığını söyledi. Geçtiğimiz yılların ilk üç ayında yaklaşık 15-20 bin ton çay satışı gerçekleştirirken, bu yılın ilk üç ayında 40 bin ton satış yaptıklarını açıklayan Alim, "Bakkala giden hemen her kişi makarna, pirincin yanına bir paket çay aldı. Çay temel gıda anlamında farklı bir yere oturdu. İnsanların evlerinde oturması çay satışlarımıza yansıdı. Bize ve üreticiye katkı sağladı" dedi. Geçmişte çay hasadı döneminde yabancı işçiler nedeniyle 500 milyon liranın yurt dışına gittiğine değinen Alim, bu sezon üreticilerin çayını kendileri topladığı için kalite ve verimin de arttığını, gelecek yıllarda da benzer artışları sürdüreceklerini düşündüğünü söyledi. Rize dışında Artvin ve Giresun'da satış mağazalarının bulunduğunu kaydeden Alim, 81 ilde satış mağazası hedefiyle kısa bir süre içinde Erzurum ve İstanbul'da da mağazalar açacaklarını belirtti.

SÜT ÜRÜNLERİ

Süt ürünleri ihracatından ÇİN'E HIZLI BAŞLANGIÇ

Türk süt ürünleri sektörü 2020 yılı Mayıs ayında ihracat vizesi aldığı Çin'e bugüne kadar 7 milyon doların üzerinde süt ürünleri ihraç etme başarısı gösterdi. Türkiye'de süt üreticilerinin süt fiyatlarının seviyesinden dolayı ciddi bir darboğazdan geçtiğinin altını çizen Türkiye Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçı Birlikleri Sektör Kurulu Başkanı Sinan Kızıltan, bu süreçte Çin'e ihracat vizesinin çıkmasının ve ihracatın başlamasının ilerleyen dönemde sektöre nefes aldıracağını kaydetti. Türk süt ürünleri sektöründe dünya standartlarında üretim yapan 54 firmanın Çin'e ihracat izni aldığı bilgisini paylaşan Kızıltan, "Çin'e ihracat izni alan firmalarımız pandemi döneminde dijital ortamda Çinli ithalatçılarla bağlantıya geçtiler. 17 firmamız geçen 5 aylık dönemde 6 bin 590 ton süt ürünleri ihraç etme başarısı gösterdi. Önümüzdeki süreçte ihracat izni olan diğer firmalarımızın da, Çin'e ihracata başlayacağına inanıyoruz. 2020 yılı sonunda Çin'e süt ürünleri ihracatımızın 25-30 milyon dolar bandına gelmesini, sonraki yıllarda 100 milyon dolara ulaşmasını bekliyoruz" dedi.

YAŞ SEBZE ve MEYVE

Yaş sebze – meyve ihracatında ASLAN PAYI NARENCİYENİN

Türkiye'nin yaş meyve ve sebze ihracatının kasım ayında geçen yılın aynı ayına göre yüzde 12 artarak 371,5 milyon dolara ulaştığını belirten Akdeniz Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Nejdat Sin, bu dönemde dış satımın yarısından fazlasını narenciye ürünlerinin oluşturduğuna dikkat çekti. Kasım'da 207 milyon dolarlık mandarin, limon, portakal ve greyfurt ihraç ettiklerini belirten Nejdat Sin, Narenciye ürünlerinin Türkiye'nin yaş meyve sebze ihracatındaki payının da yüzde 56'ya ulaştığını bildirdi. Türkiye'nin narenciyedeki ağaç sayısının 47 milyonu aştığını son 30 yılda narenciye üretimini üçe katladığını dile getiren Başkan Sin, "Narenciye rekoltemiz 4,3 milyon tona dayandı. Bu kapsite ve ihracat rakamları ile Türk narenciye sektörünün küresel oyuncusu haline gelmiştir. Eylül ayının ilk haftasından itibaren başlayan yeni narenciye sezonunda hasadın en hızlı dönemine girdik. Bu bereket, doğal olarak kasım ayı ihracatımıza da yansıdı. Kasım ayında ülkemizin 371 milyon 582 bin dolarlık yaş meyve sebze ihracatının 207 milyon dolarlık kısmını narenciye ürünleri oluşturdu" dedi.

IFFCO
ENDÜSTRİYEL YAĞLAR

LİDERLİĞİMİZ PROFESYONELLİĞİMİZDEN GELİYOR

**Ulusal ve Uluslararası Gıda Üreticilerinin Her Zaman,
En Çok Tercih Ettiği Bitkisel Yağ Tedarikçisi Olmaktan Gurur Duyuyoruz.**

Sektörde Ar-Ge projelerindeki öncülüğümüz, modern teknoloji kullanılan üretim sistemimiz, müşteri taleplerine hızlı çözüm üreten iş anlayışımız, çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına önem veren sürdürülebilirlik vizyonumuz ve yenilikçi yapımız ile sektör lideri müşterilerimizle iş ortaklığımız tam gaz devam ediyor.

FELDA IFFCO | feldaiffco.com.tr | fiinstitute.com.tr | feldaiffcoturkiye

AROMA SA-DE'den fonksiyonel vitaminli sular

"Su"dan fazlasını arayan tüketiciler, Aroma Sa-de Vitaminli Doğal Kaynak Suyu'nun beş farklı çeşidiyle yaşam tarzlarına katkı sağlıyor. Taşıma ve tüketim kolaylığı sağlayan 330 ml'lik çevreci karton ambalajlarda sunulması ise ekstra pratiklik katıyor. Aroma Sa-de vitaminli içeceklerin en önemli özelliklerinden biri, Uludağ'ın zirvesindeki kaynağından çıkan 8,15 pH değerinde zengin mineral içeren doğal kaynak suyu ile üretilmesi.

Bonfilet'ten köfteseverler için KÖFTEHOOR

Bonfilet, hazırlanması oldukça kolay olan misket köfte ürünü Köftehoor ile sofralara tat katmayı hedefliyor. Dana eti ve kuzu etinin lezzetli birleşiminden oluşan tadıyla tüketicisinin damak zevkine hitap etmeye aday Köftehoor; soğan, sarımsak, taze maydanoz, baharat karışımı ve tuz ile de tatlandırılıyor. 7-8 dakikada hazır olan Köftehoor için 150-160°C'de ısıtılmış ve yağlanmış ızgara ya da tava yeterli oluyor.

EKER'in tatlı çeşitlerinin ambalajları yenilendi

Geleneksel Türk sütlü tatlılarını lezzet severlerle buluşturan ilk firmalardan olan Eker, sevilen bu kategorisinde yenilik yaptı. Markanın supangle, sütlaç, kazandibi, keşkül gibi tüm tatlı çeşitleri aralık ayında yeni tasarımlarıyla tüketicilerin beğenisine sunuldu. Glukoz, fruktoz şurubu içermeyen ve sadece sütten üretilen Eker'in tatlı çeşitleri sağlıklı bir atıştırmalık isteyen herkesin beklentilerini karşılamaya aday.

DURU PRATİK'in yeni ürünü bezelye raflarda

Duru Bulgur'un inovatif ürün grubu Duru Pratik, yeni ürünü bezelye ile portföyünü zenginleştirdi. Haşlanmış fasulye, haşlanmış kırmızı fasulye, haşlanmış nohut, haşlanmış börülce, haşlanmış aşurelik buğday ve haşlanmış mısırdan oluşan ürün ailesine yeni katılan haşlanmış bezelye sağlıklı bir ambalaj içerisinde tüketicilere sunulurken, pek çok tarifi pratik bir şekilde hazırlama imkanı sağlıyor.

MİGROS evde pizza yapmayı keyfe dönüştürdü

Migros, yeni ürünü Migros Hazır Pizza Hamuru ile evde hem ekonomik hem de pratik pizza yapımına yardımcı oluyor. Her biri özenle hazırlanan Migros pizza hamurlarının üstüne istenilen malzemeler eklenerek ev konforunda ve hijyenik bir ortamda pizzalar kolayca hazırlanabiliyor. Migros Pizza Hamuru, pişirmeye hazır yuvarlak ince hamuruyla 320 gramlık paketlerde özel ambalajında ve pişirme kağıdıyla birlikte satışa sunuldu.

D vitamini deposu peynir MURATBEY MİSTO

Muratbey, çocuk ve toplum sağlığı adına pandemi döneminde önemli bir fonksiyon üstleniyor. Tuzu azaltılmış ve D vitamini ile zenginleştirilmiş Muratbey Misto, çocukların bağışıklık sistemlerini güçlendiriyor. Muratbey Yönetim Kurulu Başkanı Necmi Erol, iyi beslenmenin her çocuğun hakkı olduğunu belirterek, Misto'nun 100 gramında 5 mcg D vitamini bulunduğunu söyledi.

Prinova
NAGASE Group

prinovaeurope.com

Product expertise and leading marketing positions in a diverse range of product categories

Nutritional Premixes Additives
Proteins (Dairy, Vegetable and Meat)
Sweeteners Aroma Chemicals
Vitamins & Derivatives **Amino Acids**
Botanical Extracts Essential Oils
Preservatives

0212 573 13 95

Prinova Gıda ve Kimya Tic. Ltd. Sti.

LİPTON ICE TEA'den şekersiz lezzetler

Dünyanın önde gelen yiyecek ve içecek şirketlerinden PepsiCo'nun içecek grubu markalarından Lipton Ice Tea, şeftali ve limon tatlarını sevenler için şekersiz seçenekleriyle de lezzetli bir ferahlık sunuyor; Lipton Ice Tea Şeftali Şekersiz ve Lipton Ice Tea Limon Şekersiz. Lipton Ice Tea'nin şeftali şekersiz ve limon şekersiz çeşitleri açılıp kapanabilir yeni Pet 330 ml şişesinde perakende satış noktalarında satışa sunuldu.

DR. OETKER'den yeni seri: Doğanın Lezzeti

Dr. Oetker doğanın lezzetini üç farklı aromalı şeker ürününde buluşturdu. Seride, doğal limon aroması içeren Dr. Oetker Limonlu Şeker, doğal portakal aroması içeren Dr. Oetker Portakallı Şeker ile tarçın, zencefil ve kakule içeren Dr. Oetker Baharatlı Esmer Şeker yer alıyor. Doğanın Lezzeti Serisi, kek, pasta, kurabiye, tart, sütlü tatlı, krema, parfe ve içeceklerin lezzetlendirilmesinde kullanılabiliyor.

KAHVE DÜNYASI ile yeni yıla tatlı bir 'merhaba'

Kahve Dünyası'nın her ay farklı bir konseptte hazırladığı "Ayın Dondurması" aralık ayında tarçın, zencefil ve gingerbread kurabiyenin armonisi ile birleşti. Markanın özel reçeteli dondurmalarından biri olan Yılbaşı Dondurması, aralık ayı boyunca Kahve Dünyası mağazalarında müdavimleriyle buluşacak. Yılbaşı Dondurması, hiçbir yapay katkı maddesi ve boya da içermiyor.

Pınar'dan D vitamini ilaveli süt

Pınar, Denge Ailesi'ne bağışıklık sistemini destekleyen D vitamini içeriği ile D Vitaminli Süt'ü ekledi. 1 bardak (250 ml) Pınar Denge D Vitaminli Süt, günlük D vitamini ihtiyacının %38'ini karşılıyor. Ürünün içeriğindeki D vitamini, bağışıklık sistemine destek olduğu gibi, kemiklerin, kasların, dişlerin korunmasında etkili olan kalsiyum ve fosforunun emilimine katkı sağlama özelliğiyle de dikkat çekiyor.

SEYİDOĞLU helvayı fırına soktu

Seyidoğlu Gıda balıktan sonra helva yeme geleneğinden yola çıkarak fırında sıcak helvayı üretti. Klasik tahin helvasından farklı olarak fırında ısıtılmaya ve sıcak tüketilmeye uygun olarak üretilen helva, ev ortamında 10 dakikada kızarmış helva hazırlama imkanı sağlıyor. Seyidoğlu Genel Müdürü Mehmet Göksu, "Yeni ürünümüz piyasaya çıkar çıkmaz balık restoranları ve son tüketiciden olumlu dönüş aldı" dedi.

KFC'den aşırı malzemeli Aşırı Burger

KFC, "aşırı" malzemeli "aşırı" lezzetli yeni burgerini "Lezzette Aşırıya Kaçtık" sloganıyla sevenlerinin beğenisine sundu. Erimiş peynir ve zinger filetosuna patates pane ve üç farklı sosun eşlik ettiği Aşırı Burger, tavuk severlerle buluştu. Sınırlı bir süre için KFC'nin lezzetleri arasına katılan Aşırı Burger, hem menü hem de kutu alternatifleriyle markanın tüm restoranlarında yer alıyor.

LIFE SCIENCES

Food & Health

Birlikte daha doğal ve sağlıklı çözümler üretelim!

Günümüzde doğal ve güvenilir girdilerle üretilen daha sağlıklı, daha güvenli ve daha lezzetli yiyecekler tüketici taleplerini şekillendiriyor. Müşterilerinizin yarın talep edeceği her şey, Azelis'in üstesinden gelmenize yardımcı olacağı bir fırsattır. Son derece rekabetçi olan pazarda sizi bir adım önde tutan güvenilir ve bilgili bir ortağa ihtiyacınız olduğunu bildiğimiz için, Azelis'te işinizi sizin gibi yaşıyor ve çözümler üretiyoruz.

3.000'den fazla formülasyonumuz, geniş laboratuvar ağımız ve iş geliştirme mutfaklarımız ile, en zorlu müşterilerinize bile hitap edecek çözümler geliştirip, onlarla sağlıklı ve sağlam bir iş ilişkisi kurmanıza yardımcı oluyoruz.

azelis

Azelis Türkiye
T: +90 216 504 44 44
E: info@azelis.com.tr
visit **azelis.com**

Innovation through formulation

kersia®
INVENTING A FOOD SAFE WORLD

ÇİFTLİKTEN ÇATALA gıda güvenliği zincirine DEĞER KATIYOR

Gıda, tarım ve hayvancılık işletmelerine sunduğu temizlik ve dezenfeksiyon ürün ve uygulamalarıyla çiftlikten çatala gıda güvenliği zincirinde değer yaratan Kersia Türkiye'nin faaliyetlerini, Covid-19 sürecinde yaptıkları çalışmaları ve geleceğe yönelik hedeflerini Genel Müdür Veli Yayla ile konuştuk.

Veli Yayla

Veli Bey, lütfen okurlarımızı tanıyabilir miyiz?

Öncelikle Gıda Teknolojisi Dergisi'ne bu kıymetli röportaj için teşekkür ederek başlamak istiyorum. Uludağ Üniversitesi Mühendislik Fakültesi'ni tamamladıktan sonra yabancı dil ve yüksek lisans eğitimi için İngiltere'ye taşındım. Londra'da özel bir dil okulunda aldığım İngilizce eğitiminin ardından UEL Business College'de MBA eğitimine başladım. Eğitim süresi boyunca çeşitli işlerde çalıştım ve 2005 yılında Türkiye'ye dönüş yaptım. Askerlik görevimi tamamladıktan sonra Rotem A.Ş.'de hijyen departmanı satış sorumlusu olarak işe başladım. Aynı zamanda BK Giulini Su Şartlandırma Kimyasalları departmanı sorumlusu olduğum bu şirketten, hijyen grubunun Alman yatırım firmasına satılmasıyla ayrıldım. Anti-Germ ve Hypred Hijyen Kimyasalları şirketlerini de içinde barındıran Kersia bünyesinde halen Türkiye Genel Müdürü ve yakın ülkeler sorumlusu olarak görevime devam ediyorum.

KERSIA 120 ÜLKEDE FAALİYET GÖSTERİYOR

Gıda ve tarım biyogüvenliği alanında katma değerli çözümler sunan Kersia Group'u tanıtarak Kersia Kimyevi Ürünler A.Ş.'nin faaliyetleri hakkında bilgi verebilir misiniz?

Kersia Group 120'den fazla ülkede faaliyet gösteren, yaklaşık 1.800 çalışanı olan, toplamda 50 yılı aşkın tecrübesiyle dünya genelinde ürün ve hizmetler sunan, **Hypred®, Antigerm®, LCB Food Safety®, Medentech®, G3®, Holchem®, Sopura®** ve **Choisy®** gibi gıda güvenliği alanında faaliyet gösteren deneyimli kuruluşların resmi olarak bir araya gelmesiyle 2018'de kurulmuştur. Kersia Kimyevi Ürünler A.Ş. daha önceden Türkiye'de faaliyetlerini gıda hijyeni alanında son 20 yıldır sürdüren **Hypred®, Antigerm®, LCB Food Safety®, Kilco®** firmalarının birleşmesi sonucunda kurulmuştur. Bünyesinde sektörel deneyime sahip firmalar, tecrübeli teknik personeliyle gıda sektöründe faaliyetlerini sürdürmektedir.

"GIDA GÜVENLİĞİ KONUSUNDA ÇOK YÖNLÜ HİZMETLER SUNUYORUZ"

Gıda ve tarım işletmelerine yönelik portföyünüzde bulunan ürünleriniz ve çözümleriniz nelerdir? Kersia özetle hangi alanlarda faaliyet göstermektedir?

Gıda ve içecek işletmelerinde en önemli ürünler, temizlik, dezenfeksiyon ürün ve uygulamaları ile bu ürünlerin kullanımı için sağlanan teknik ekipmanlardır. Her bir ürün ve uygulama alanı için sunulan çözüm odaklı yaklaşımla üreticilere gıda güvenliği süreçlerinde tam destek sunulmaktadır. Firmamız tüm alanlarda çiftlikten çatala uzanan zincirin her bir halkası için tüm uygulamaları kapsayacak portföyler sunmaktadır. Büyükbaş ve küçükbaş hayvan çiftlikleri, süt toplama merkezleri, kümes hayvancılığı, yumurta üretim tesisleri, kesimhaneler, tarımsal ürün üreticisi sera ve yetiştiriciler, süt ve süt ürünleri işleyen fabrikalar, et ve et ürünleri işleyen fabrikalar, içecek üretimi ve içme suyu üreticileri, unlu mamül üreticileri, hazır yemek sektörü, restoran ve kafeterya işletmeleri, otel ve diğer işletmeler temelde ürünlerimizin kullanım alanlarıdır. Her işletme için uygun olan temizlik ve sanitasyon programlarının oluşturulması, izlenmesi ve uygulamasında teknik uzmanlarımızın yönlendirme ve takipleri doğrultusunda

gıda güvenliği sürecinde yaşanabilecek sorunlarda işletmelere ve gerçekleşen üretime, her bir özel uygulamaya özgü çözümler sunmaktayız.

ÜRÜNLERİN ÖZELLİKLERİ VE KULLANIM ALANLARI

Ürünlerin özelliklerinden bahsederek gıda sektöründe hangi işlevlerde kullanıldığı hakkında bilgi verebilir misiniz?

Temizlik Ürün ve Uygulamaları: Alkali, asidik ve nötral bileşimlerde her bir özel uygulama için özelleşmiş içerikte yüzeylerde bulunan kirliliklerin temizlenmesi amacıyla kullanılmaktadır. Örneğin temizlik ürünleriyle bir gıda tankının CIP sistemi ile yıkanması, bir içecek dolum makinesinin temizlenmesi, bir cam şişenin ya da geri dönüşümle alınan boş damacana kirliliklerinin giderilmesi sağlanmaktadır

Dezenfeksiyon Ürün ve Uygulamaları: Klorlu, alkol içeren, asidik bileşimler içeren ya da farklı fonksiyonları gerçekleştirecek bileşimler ile birlikte, gıda güvenliğinin sağlanması için mikrobiyolojik yönüyle işletmelere güvence sağlayan ürünlerdir. Örneğin dezenfeksiyon ürünleri ile bir gıda paketleme makinesinin dezenfeksiyonu ya da bir gıda üretim alanının üretim bittikten sonra, ortam havası ile birlikte dezenfeksiyonu sağlanmaktadır.

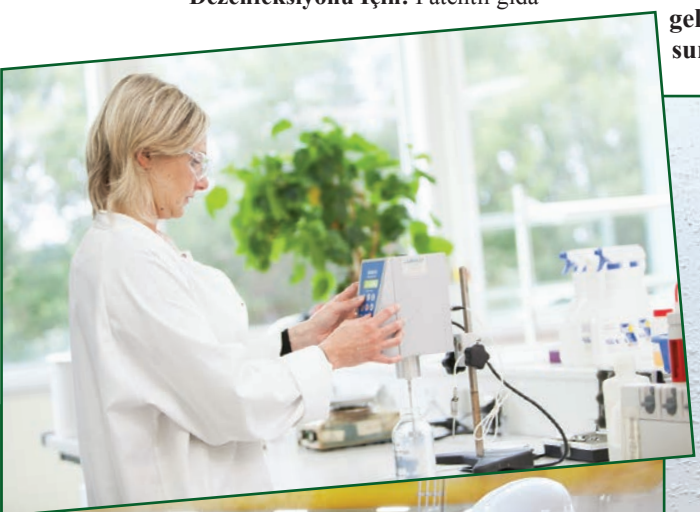
AQUASEPT® Doğrudan Su Dezenfeksiyonu İçin: Patentli gıda güvenliği çözümü **AQUASEPT®** dünyada FDA, Türkiye'de Sağlık Bakanlığı onayları olan, doğrudan içilebilir su dezenfeksiyon ürünüdür. Bu sayede kuyu ve artezyen sularının içilebilir bir nitelik kazanması ile sektör için güvenli bir kullanımı sağlanmaktadır. Ayrıca su ile yıkanarak tüketilen meyve ve sebzelerin dezefeksiyonunda güvenle kullanılmakta olup tarımsal alandan gelebilecek koliform bulaşı tehlikeleri engellenmektedir.

Diğer Özel Uygulama Ürünleri: Her bir sektörde temizlik dışında üretim prosesi ya da genel süreçler için kolaylaştırıcı, gıda güvenliğine uygun olan fonksiyonel ürünlerdir. Örneğin içecek sektöründe şişelerin taşıyıcı bant üzerinde düşmeden kaymasını sağlayan ürünler, hayvan sağlığı alanında hastalıkları ve sütün kalitesinin korunması için sağım öncesi-sonrası meme dezenfektanları gibi. Daha fazla detay ve bilgi için firmamızın web sitesine erişime davet ediyoruz. **www.kersia-group.com**

"PANDEMİ SÜRECİNDE TAM KAPASİTEYLE ÇALIŞTIK"

Dünyayı ve Türkiye'yi olumsuz etkileyen Covid-19 süreci hijyen konusundaki ürünlerde farkındalıkları artırdı. Kersia olarak hijyen alanında geliştirdiğiniz ve pazara sunduğunuz ürünlerden bahsedebilir misiniz?

Covid-19 süreci gıda üretim zinciri için dünyada ve ülkemizde ciddi ve zorlu bir süreç meydana getirdi. Hijyen uygulamalarında, kişisel hijyenin önemi ve personel hijyeni pandemi öncesi sürece göre daha sıkı uygulanmaya başladı. Firmamız ürün tedariğinin güç olduğu özellikle Şubat-Mart-Nisan 2020 döneminde kişisel hijyen ürünleri başta olmak üzere el sabunu **DEPTIL MAINS**, el dezenfektanı **ORLIN GERMICIDAL** ürünlerimizin taleplerine tam kapasite üretimle yanıt verme başarısı göstermiştir. Yine toplu alanlarda ve özellikle fabrikalarda personel alanlarında ortam dezenfeksiyonu önem kazanmış olup bu alanda durulanma gerektirmeyen ve %100 biyo-çözünürlüğe sahip olan, çevre kirliliğine yol açmaksızın virüsidal etki sağlayan Sağlık Bakanlığı onaylı dezenfeksiyon ürünümüz **NANO 50** ülke genelinde yaygın bir şekilde kullanılmıştır. Özellikle sokağa çıkma yasaklarının



olduğu dönemde dahi tam kapasiteyle üretim yapan gıda üreticisi müşterilerimiz için dezenfeksiyon taleplerinin ve ihtiyacının tamamına yakını karşılanmıştır. Yüzeylerin doğrudan dezenfeksiyonu için **AQUASEPT®** ile, Coronavirus üzerinde etkinliği akredite olarak laboratuvar testleriyle kanıtlanmış olan uygulamalarımız sonucu tüm yüzeyler için güvenli olarak dezenfeksiyon amacıyla kullanılmaktadır.

"DOĞAYI KORUYAN YENİ İNOVASYONLAR ÜZERİNDE ÇALIŞIYORUZ"

AR-GE ve inovasyon şirket olarak çok önem verdiğiniz kavramlar. Bu noktalarda izlediğiniz politikanın detaylarını bizimle paylaşabilir misiniz?

Firmamız "inovasyon doğamızda" çizgisi ile çalışmalarını özellikle Avrupa ve dünyanın farklı ülkelerinde bulunan AR-GE merkezleriyle sürdürmektedir. Bu bağlamda inovatif, doğayı koruyan ve sürdürülebilir çevreye dönük çalışmaların hız kazandığını söyleyebiliriz. Ayrıca etkinliği güçlü temizlik ürünleri ve dezenfektanlar yine inovasyon çizgisinde önem kazanmaktadır. Örneğin bir fabrikanın kullandığı dezenfeksiyon ürünlerinde %10 daha az kullanım sağlandığında çevreye bu oranda daha az yük ve arıtma suyu yükü elde edilebilmektedir. Avrupa Birliği (AB) regülasyonunda olan ve henüz ülkemizde karşılığı tanımlanmamış temizlik ürünlerinde %99-100 biyoregradble ürünlerin entegrasyonuna önem verilmektedir. Bu sayede kullanılan kimyasal bileşimin tamamen parçalanabilir özellikte olmasını ve çevre için yük oluşturmamasını hedeflemekteyiz. Örneğin ortam dezenfeksiyonu yenilikçi olarak %100

parçalanabilir dezenfeksiyon ürünümüz **NANO 50** ülkemizde pandemi boyunca en çok tüketimi gerçekleştirilen antiviral dezenfektan olmuştur. Temizlik ve temizlik kimyasalı tüketimi artarken, çevresel yüklerin azaltılarak ilerlenmesi sadece firmamız için değil, tüm çevre ve dünya su örgütlerince sabit olarak iyileştirilmesi için çabalanan bir alandır.

Gıda sektörlerine ve hijyen alanına yönelik üzerinde çalıştığınız ve yakın dönemde piyasaya sunacağınız yeniliklerden bahsedebilir misiniz?

Özellikle su kaynaklarının kazanımı yönünde yenilikçi ürünler önem kazandığı gibi firmamızın yine bu doğrultuda ürünleri devreye alacağını söyleyebiliriz. Ayrıca tek yönlü olarak kullanıp atılan dezenfektanların yerine, döngüde geri kazanılan ve %95 oranında tekrar kullanabilen kapalı sistem dezenfektanlar yakın dönemde kullanıma başlamıştır. Bunun gibi bir süreçte kullanılan dezenfektan madde miktarında ciddi azalma olurken aynı zamanda su kazanımı ile çevreci, işletmelerin operasyon maliyetlerinin azalmasına yardımcı olan çözümleri sunacağız. Ayrıca yakın zamanda kişisel hijyen, el hijyeni konusunda yenilikçi, çevreye duyarlı ve cilt dostu ürünler piyasaya sunulacaktır.

"20'DEN FAZLA ÜLKEYE İHRACAT HEDEFLİYORUZ"

Şirket olarak kısa ve uzun vadede Türkiye pazarındaki hedeflerinizi anlatarak, ajandanızda bulunan yatırım ve projeleri açıklayabilir misiniz?

Türkiye'de Kersia son dönemde süregelen çalışmalarıyla önemli bir pazar yaygınlığı ve bilinirliği sağlanmış olup, güvene dayalı bu istikrarlı büyüme sürecimizi; inovasyon, yenilikçi ürünler, çevreci çözüm, işletmeler için iktisadi yönüyle ve performans yönüyle bütünleyici ürünler, teknik servis ve mühendislik hizmetlerimiz ile destekleyerek çalışmalarımızı sürdürmek hedefindeyiz. Yurt içi ve yurt dışında bulunan fabrikamızda gerçekleştirdiğimiz üretimle sağlanan temizlik ve dezenfeksiyon ürünlerimiz ile yakın pazarlarımız olan Türk Cumhuriyetleri, Orta Doğu ve Afrika'da bulunan birçok farklı ülkeye ihracat gerçekleştirmekteyiz. Bu yönüyle çalışmalarımızı farklı uygulamalarla, ülkemiz ile paralel olarak yakın çevremizde bulunan 20'den fazla ülkeye genişletme hedefimiz bulunmaktadır.

Bugünün ve yarının gıda güvenliği sorunlarını, üreticilerin yaşayabileceği tüm sorunları kendi sorunumuz olarak görüyor ve sorunların giderilmesi için var gücümüzle çalışıyoruz. Kersia, dört temel değer üzerine kurulmuştur; **şeffaf** süreçler yöneterek, gerekli teknik çözümlerin üreticilerle **paylaşımı**nı sağlamaktayız, teknik **yeterlilik** sunan ekiplerimiz, gıda güvenliği sorunlarını **öngörü** ile henüz yaşanmadan önlemek için çaba gösterir. Tüm ekibimiz ile enerjimizi iş ortaklarımızın temizlik ve dezenfeksiyon süreçlerine desteğe ve katkı sağlamaya adamış durumdayız. Bu anlamda tüm ekibim adına ilginizden dolayı teşekkür ederim.

"COVID-19 HİJYENİN ÖNEMİNİ NET OLARAK GÖSTERDİ"

Salgın döneminde gıda güvenliği ve hijyen konusunda dünyada ve Türkiye'de tespit ettiğiniz eğilimler, değişen uygulamalar ve alışkanlıklardan söz eder misiniz?

Tüketicilerin pandeminin ilk aşamasında evde bulunması, evsel tüketime dönük ürünlerin üretimini ve işleme hacmini artırdı. Bu durum, evsel tüketime yönelik üretim yapan gıda üreticilerine ilk etapta üretim artışı olarak yansıdı. Tam tersi olarak toplu tüketime yönelik çalışan üreticiler ve restoran grubu işletmelerde ise ciddi bir tüketim düşüşü yaşandı. Gıda üreticilerine sunduğumuz teknik hizmetler çoğunlukla uzaktan destek, gerektiğinde sahada uygulamalar yapılması şeklinde süregeldi. İş ortaklarımız ve işletmelerinde hijyen süreçlerini geliştirmek için değişen alışkanlıkları da dikkate alarak; güvenli gıda üretiminin süregelmesi için mücadele etmeyi sürdürüyoruz. Pandemi süreci gözle görülmeyen mikroskobik canlılarla, yani gıda güvenliği riskleri ile mücadelemizin, takiplerin daha sıkı olması gerektiğini, gıda üretiminde hijyenin kaçınılmaz gerekliliğini net şekilde gösterdi; yaşanan süreç et, süt, içecek, unlu mamul üretimi, meyve/sebze işleme sektörlerinin tamamını daha disiplinli hale aldı.

FRIGO® MEKANİK

ENDÜSTRİYEL SOĞUTMA UZMANI

30 Yılı Aşkın Tecrübe ile İşinize En Uygun Endüstriyel Soğutma Tesisleri, Anahtar Teslim Uygulamaları ve Mühendislik Çözümleri

Soğuk Ürün Depoları

Dondurma Tünelleri

Parçalama-Paketleme ve Sevkiyat Holleri Soğutulması (Hava Torbalı)

Ön Soğutma Odaları

Donmuş Muhafaza Odaları

İleri İşleme İçin Spiral Freezer Soğutma Sistemleri

SOĞUTMA SİSTEMLERİ UYGULAMALARI

- » Hızlı soğutma ve minimum fire için özel hava çiller uygulamaları
- » Su çillerleri için buzlu su sistemleri
- » Karkas etler ve kanatlı et ürünleri ön soğutma sistemleri
- » Ürün şoklama tünelleri
- » Soğuk ve donmuş muhafaza odaları
- » Parçalama-paketleme ve sevkiyat holleri soğutulması (hava torbalı)
- » İleri işleme için spiral freezer soğutma sistemleri
- » HACCP standartlarına uygun hijyenik soğutucu uygulamaları
- » PLC sistemi ile hassas kontrol ve uzaktan kumanda

FRİGO MEKANİK İNŞAAT TESİSAT VE TAAHHÜT SAN. VE TİC. A.Ş.
Orhan Gazi Mah. 15.Yol Sokak No.37 34538 Esenyurt / İSTANBUL
Tel: (0212) 623 20 34 Faks: (0212) 623 21 70
www.frigomekanik.com info@frigomekanik.com

facebook.com/frigomekanik twitter.com/frigomekanik

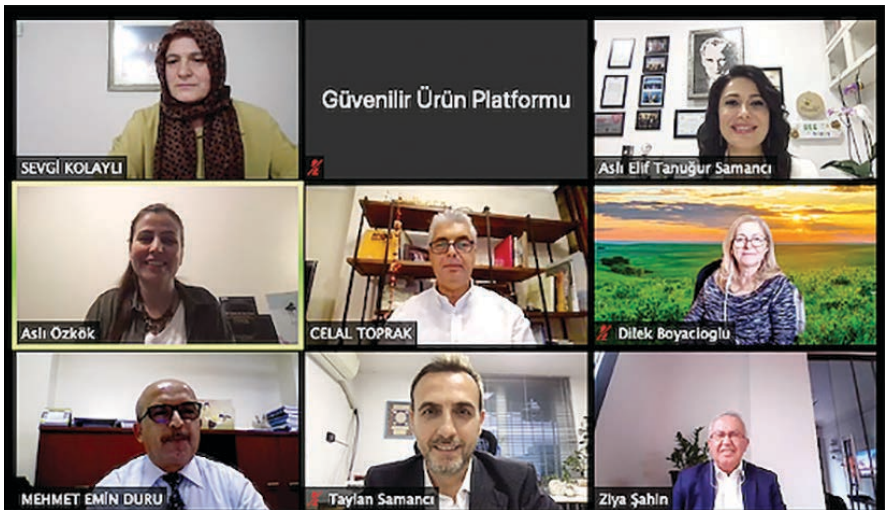
PANDEMİNİN YILDIZI ANADOLU PROPOLİSİ

Bugüne kadar yapılan en geniş katılımlı arı ve arı ürünleri toplantısında konuşan bütün uzmanlar Anadolu Propolisi'nin bağışıklık sistemine katkısına dikkat çekti ve pandemi sürecindeki pozitif etkisini dile getirdi.

Kovandan sofraya Arıcılık ve Arı Ürünleri Sempozyumu yüksek katılım ile gerçekleştirildi. Akademisyenlerden arıcılara, gazetecilerden sivil toplum örgütlerine her kesimin yoğun ilgi gösterdiği webinara yurtiçi ve yurtdışından 2000'in üzerinde kişi katıldı. Alanında bir rekora imza atan etkinliğin Ocak ayında daha geniş katılımlı olarak tekrarlanması planlanıyor. Türkiye Arıcılar Birliği ve Güvenilir Ürün Platformu iş birliğinde, BEE'O desteği ile düzenlenen Kovandan Sofraya Arıcılık ve Arı Ürünleri Sempozyumu'na Anadolu Propolisi'nin pandemideki önemi damgasını vurdu. Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak, Türkiye Arıcılar Birliği Başkanı Ziya Şahin, BEE'O Kurucularından Aslı Elif Tanuğur Samancı, ve Uluslararası Apiterapi Federasyonu Başkanı Ali Timuçin Atayoğlu'nun açılış konuşmaları ile başlayan sempozyumda Türkiye'de arıcılığın durumu ve mevzuatlar, dünyadaki gelişmeler ayrıca Anadolu arı ürünlerinin farkı ana başlıkları ele alındı.

ARICILAR PANDEMİYİ KOLAY GEÇİRİYOR

Sempozyumun ilk oturumu 'Dünya'da ve ülkemizde arı ürünlerindeki gelişmeler ve yasal düzenlemeler' başlığı ile yapıldı. Bu oturumda konuşan Ankara Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof.Dr. Nevzat Artık "Dünyada katma değerli arı ürünleri üretiminin artması gerekmekte. Bu amaçla sadece bal üretimi değil arı sütü, arı ekmeği, polen, arı zehri, balmumu ve propolis konusunda Ar-Ge çalışmaları yapılmalı. Arıcılar pandemi sürecini daha kolay geçiriyor. Bu kadar kıymetli ürünlerimiz için ve ülkemiz arı ürünlerinin uluslararası bilinirliği için tüm kesimlerin katkısı ile çalışmalarımıza hız vermeliyiz" dedi.



"DEVLETİMİZ SICAK KUCAĞINA ARICILARIMIZI DA ALMALI"

Pandemi sürecinde arıcıların daha çok desteklenmesi gerektiğinin altını çizen Türkiye Arıcılar Birliği Başkanı Ziya Şahin: "Her şeyden önce pandemi vesilesiyle arı ürünlerinin önemini ülke olarak daha iyi anladık. Güvenilir ürünümüzün insanlarla paylaşımı konusunda, devamı konusunda, sürdürülebilirliği konusunda, insanlarımızın sağlıklı beslenmesi konusunda, pek çok şey yapıyoruz ama bir türlü Türkiye arıcılığını hayvancılık sektörünün içine koyamadık. Endemik bitkilerde dünyanın önde gelen ülkelerinden biriysek arıcılık varlığı yönünden en öndeysek artık bizim arıcılığı masaya koyup nerde eksikliğimiz var nerde fazlalığımız var bunu iyi tartışmamız gerekir. Arıcılarımız 2020 yılında mağduriyetler yaşadı. Çam balı gibi ülkemize özgü çok değerli bir balımızın azalışını yaşadık. Devletimiz sıcak kucağına arıcılarımızı almalıdır. Doğal ürünlerimizi insanlarımızla buluşturmamız lazım. Gelecekte bütün dünyada eğitimle birlikte beslenme de belirleyici bir unsur olarak kabul edilecek. Mesela

kristallenmiş balımızı bir kenara koymayalım. Dolayısıyla arı ürünlerinde Ar-Ge çalışmalarına ve katma değerli arı ürünlerine önem verilmesi gerekli" diye konuştu.

"DESTEK ARTARSA ANADOLU'NUN GÜCÜ ARTAR"

Akademik çevrelere yaptığı desteklerler ile bilinen BEE'O Kurucusu ve Genel Müdürü Aslı Elif Tanuğur Samancı, bu sempozyumun arıcılık ve arı ürünleri sektörü için çok önemli olduğunu ve tekrarlanacağını belirterek şunları söyledi; "Arı ürünleri özellikle propolis önümüzdeki yıllarda hem talebi hem de tüketimi artacak doğal ürünler olacak. Bugün, arı ürünleri globalde 3 trilyon dolarlık bir pazardan pay alıyor. Sekiz milyon arı kovanımız ve 70 bin arıcımızla Dünya'da arıcılık ve arı ürünleri anlamında çok önemli bir potansiyele sahibiz. Bu potansiyeli iyi değerlendirebilmek için de ülkemizde kaliteli arı ürünlerinin üretimini arttırarak katma değerli ve yerel markalı ürünler üreterek ihracat yapmalıyız. Yerli üretim ve ihracat yapan firmalara teşvikler var, bunlar daha da arttırılmalı. Dünya'nın ikinci arıcılık ülkesi olarak arı sütü, propolis, polen gibi katma değerli arı ürünlerinin standardı ülkemiz tarafından hazırlanmalı ve dünyaya örnek teşkil edecek şekilde sunulmalı. Bu konuda, ülkemizde yeterli kalitede ürün, donanımlı akademisyenler, yeterli alt yapıya sahip kamu kurumları, firmalar ve eğitimli arıcılarımız mevcut. Hep birlikte el birliği ile Anadolu ürünlerini Dünya markası yapmak için çalışmalıyız. Bu konuyu bir devlet politikası ve stratejisi olarak ele almalıyız."

HİLELİ ÜRÜNE GEÇİT YOK

İlk oturuma katılan Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Selman Ayaz bal dışındaki arı ürünlerinde kodeks çalışmalarının çok hızlı ilerlediğinin altını çizerek özellikle bakanlık olarak sahte bal başta olmak üzere hileli ürünlere savaş açtıkları belirtti. 2012-2020 yılları arasında 26 kamuoyu duyurusu yaptıklarını belirten Selman Ayaz toplam 1609 firmanın 3605 farklı parti hileli ürününün kamuoyuna ifşa edildiğini söyledi. Bu konudaki çalışmalarımıza hız kesmeden devam edeceğiz." dedi.

www.prosweets.com

pro sweets COLOGNE

Uluslararası Tatlı Gıdalar ve Çerezler Yan Sanayi Fuarı

31.01.-03.02.2021

ÜRETİM VE AMBALAJ TEKNOLOJİSİ

AMBALAJ VE AMBALAJ MALZEMELERİ

HAMMADDELER VE KATKI MADDELERİ

İŞLEM DONANIMI VE YARDIMCI CİHAZLAR

NETWORK NOW
ALSO DIGITALLY
WITH MATCHMAKING 365+

Ayrıntılı bilgi için:
Köln Fuarları Türkiye Temsilciliği
tezulaş fuar danışmanlık hizmetleri ltd. şti.
Bağdat Cad. 181/6
34730 Çiftehavuzlar-Kadıköy / İSTANBUL
Tel. 0216-385 66 33
Fax 0216-385 74 00
info@tezulas-fuar.com
www.tezulas-fuar.com

koelnmesse

seluz. 2023'de aromadan 50 MİLYON DOLAR CİRO HEDEFLİYOR

Seluz, 20 milyon dolarlık yeni yatırımıyla aroma üretimi için teknoloji üssü kurdu.

Koku kimyasalları sektöründe bu yıl yine ihracat liderliği ödülünü alan Seluz, esanstaki başarısını gıda aromasına taşıdı. Türkiye'de yılda 200 milyon doların üzerinde ithalat girdisi ve toplamda 320 milyon doların üzerinde pazar hacmi bulunan gıda aroması sektörüne giriş yapan Seluz, İstanbul'da ki esans tesisinin yanında 15.000 m2 üzerine 20 milyon dolarlık ilave bir yatırımla kurulan yeni aroma üssünde birçok gıda ürünü için katma değerli ürünler üretmeye başladı.

"TÜRK GIDA ÜRETİCİLERİ DÜNYA MARKALARIYLA YARIŞACAK"

Türkiye'de gıda aroması sektöründe milli üretimi ve tedariğini destekleme misyonuyla aroma sektörüne giriş yapan Seluz, Türk firmalarının yabancı markalarla rekabetini artırmak için esans sektöründe uyguladığı başarılı stratejiyi aromaya da taşıyor. Seluz kurucusu ve CEO'su Murat Öztürk bu konuyu şöyle özetledi: "Aroma sektörü için dünya genelinde 14 -15 milyar dolarlık bir pazar hacmi bulunmaktadır. Türkiye'de ise 320 milyon dolarlık bir pazar öngörüyoruz. Bu rakamın yaklaşık 200 milyon dolarlık önemli bir kısmı ne yazık ki ithalatla karşılanıyor. Aromaya yatırım yaptık çünkü Türkiye'de çok az aroma üreticisi bulunuyor, üretim yapan firmaların en büyüklerinde dahi otomasyonun çok fazla yerleşmediğini biliyoruz. Diğer taraftan da biz katma değerli bir iş yapıyoruz. Esans tarafında da bunu başarmış durumdayız. Dolayısıyla yeni bir katma değer arayışı bizi Ar-Ge gücümüzü taşıyabileceğimiz aroma sektöründe de yatırım yapmaya itti. Ar-Ge, üretim, teknoloji ve insan kaynaklarına yapılacak olan yatırımlarla beraber Türkiye'deki aroma sektörünün hızla gelişeceğine, katma değerli ürünlerin üretiminin hızla artacağına ve ihracat rakamlarının yükseleceğine olan inancımız tam. Ayrıca biz Türkiye'deki gıda üreticilerinin dünya çapında daha rekabetçi olmalarını istiyoruz. Bunun için Avrupa standartlarında hatta onlardan daha hassas proseslerle aroma üreterek, gıda üreticilerimize daha uygun ve kaliteli ürünleri çok daha hızlı sunacağız. Bu da Türk gıda üreticilerinin dünya çapında daha rekabetçi olmalarını sağlayacaktır."

YILDA 30 BİN TON AROMAYI EL DEĞMEDEN ÜRETECEK

Unlu mamuller, içecek, şekerleme ve süt ürün grupları başta olmak üzere birçok gıda kategorisinde yaratıcı tatlar geliştirmek için aroma sektörüne giren Seluz, tüm aromalarının tasarımlarını dünyanın en iyileri arasında gösterilen alanında uzman 6 kıdemli aromatisyenin liderliğindeki ekiple sürdürüyor. En son teknolojileri barındıran üretim hatlarında likit ve toz aromaları el değmeden kısa sürede üretebilen Seluz, yüksek hacimli full otomasyon robotik hatlarıyla rakiplerinden teknoloji bakımından da ayrışıyor. Sıvıyı toz haline çeviren dev Sprey Kurutma Kulesinin de yer aldığı ileri teknolojileri barındıran aroma üssünün yılda 30 bin ton sıvı ve toz aroma üretim kapasitesi bulunuyor. Seluz, Türkiye'de 0.05 gramdan 5 tona kadar otomatik dozajlamayı tam otomasyonlu robotik hatlarda yapabilen ilk ve tek firma olarak gösteriliyor.

"AROMADA 50 MİLYON DOLAR CİRO HEDEFLİYORUZ"

2023 yılında aroma sektöründe 50 milyon dolar ciro hedefleyen Seluz, bunun 30 milyon dolarını ihracattan, 20 milyon dolarını ise iç pazardan elde edecek. Murat Öztürk 2023 hedeflerini özetlerken: "2023 yılında Cumhuriyetimizin 100. yılına girerken bizim öncelikli hedefimiz esans ve aroma sektörlerinde toplamda 130 milyon doların üzerine çıkarak dünyadaki ilk 10 marka arasında yer almak" dedi.

Murat Öztürk
Seluz kurucusu ve CEO'su

MESSAN® Cooling Industry ANAHTAR TESLİM SOĞUTMA TESİSLERİ

MQF® Spiral Freezer & Cooler

MQF SPİRAL ŞOKLAMA VE SOĞUTMA SİSTEMLERİYLE ÜRÜNLERİNİZİ EN SAĞLIKLI ŞEKİLDE ŞOKLAYIN

- Yüksek Verimlilik
- Paslanmaz Konstrüksiyon
- Mevcut Sisteme Kolay Entegrasyon
- Otomasyonlu Sistem
- İhtiyaca Özel Tasarım Çözümleri
- Kolay Montaj Ve Temizlik

SOĞUK DEPO CİHAZLARI

SOĞUK DEPO PANELLERİ

SÜRGÜLÜ VE ÇARPMA SOĞUK DEPO KAPILARI

HIZLI SOĞUTMA TÜNELİ

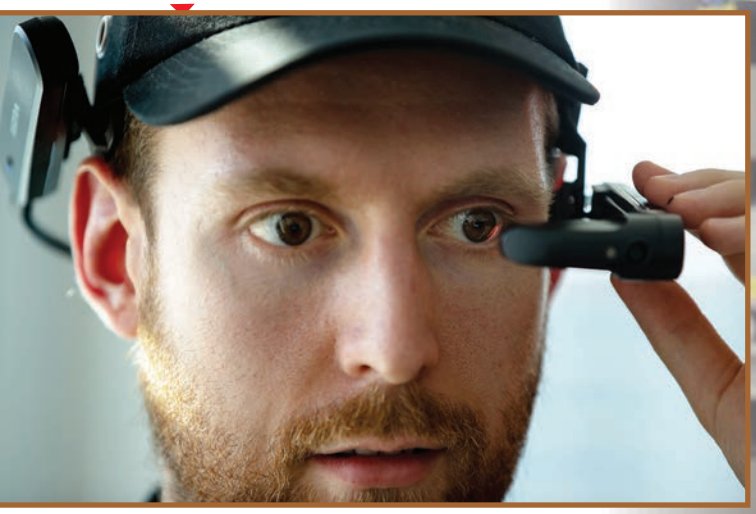
SWİNG VE OFİS KAPILARI

ŞOKLAMA SİSTEMLERİ

www.messan.com.tr

info@messan.com.tr

CE



TOMRA GÖRÜNTÜLÜ ASİSTAN ile hızlı ve etkin servis desteği sağlıyor

TOMRA Food'un yeni Artırılmış Gerçeklik Aracı olan TOMRA Görüntülü Asistan, uzaktaki uzmanların müşteriye veya tesis içindeki TOMRA Saha Bakım Mühendisine makinenin önünde duruyormuş gibi destek verebilmesini sağlıyor. Bu uygulama ile TOMRA'nın değişiklik gösteren farklı durumları uzaktan çözebilmesi mümkün oluyor. Sonuçta müşteriler için daha fazla çalışma süresi ve daha iyi makine performansı sunuluyor. Aynı zamanda fiziksel ziyaret gerçekleştirilmesi ihtiyacı da azaltılıyor. Bu avantaj, COVID-19 pandemisine bağlı seyahat kısıtlamaları ve böylesi bir durumda gıda güvenliğinin sağlanması gerekliliği dikkate alındığında çok değerli bir çözüm haline geliyor.

TOMRA Gıda Satış Sonrası Ürün ve Hizmetler Genel Müdür Yardımcısı ve Global Hizmetler Başkanı Andreas Reddemann, konuyla ilgili olarak; "Hızlı destek sağlanması, çoğunlukla çabuk bozulan, raf ömrü kısa malların üretimini yapan müşterilerimiz için hayati önem taşıyor. Aksi takdirde makinelerin çalışmama süresi, ürünlerinin kalitesinde bozulmaya neden olabiliyor. Müşterilerimizin hasat döneminde, sabit malzeme akışı ile yüksek hacimlerde ürün işlemeleri gerektiğinden kesintisiz çalışma süreleri büyük öneme sahip. Bu nedenle TOMRA Food olarak müşterilerimize en hızlı ve pratik şekilde destek vermeye odaklanıyoruz. Müşterileriniz coğrafi olarak dağılım gösterdiğinden, Saha Bakım Mühendisinin anında tesiste bulunmasını sağlamak her zaman mümkün olamıyor. Bu nedenle TOMRA Görüntülü Asistan, bir konuyla ilgili bilgilendirilme ve fiziksel olarak destek olmak amacıyla tesiste bulunabilme arasındaki boşluğu kapatıyor" şeklinde açıklıyor.

> TOMRA Görüntülü Asistan, TOMRA uzmanlarını sanal olarak müşterinin makinesi yanında konumlandırarak COVID-19 pandemisi sürecindeki seyahat kısıtlamaları ve güvenlik kurallarına rağmen müşterilere en hızlı şekilde destek verilebilmesini sağlıyor.

KULLANIMI KOLAY, EK DONANIM VEYA EĞİTİM GEREKTİRMEYEN YERİNDE ÇÖZÜM

Kullanımı kolay olan TOMRA Görüntülü Asistan, kameralı bir cep telefonu haricinde hiçbir donanım gerektirmiyor. Müşteri, mesaj, e-posta veya telefon yoluyla destek talep ettiğinde TOMRA Saha Bakım Mühendisi oturumu başlatmak için davet gönderiyor. Uygulama açıldığında, müşterinin karşılaştığı problem konusunda yardımcı olacak TOMRA uzmanı ile kusursuz bir bağlantı sağlanıyor. Bağlantı kurulduğunda sesli ve görsel iletişim mümkün oluyor. Saha Bakım Mühendisi, görmeleri gereken detaylarla ilgili telefon kamerası için müşteriyi yönlendirebiliyor. TOMRA Görüntülü Asistan sayesinde müşteri ile dokümanlar paylaşılabiliyor, yönlendirmeleri açıklamak ve netleştirmek amacıyla resimler eklenebiliyor. TOMRA'nın teknoloji seçimi, aynı zamanda Artırılmış Gerçeklik ile uzaktan müdahale sağlayan Akıllı Gözlük

gibi gelişmiş araçların kullanımını mümkün kılıyor. Böylece maksimum güvenlik ile çalışmak üzere müşteri teknisyeni veya tesis içindeki Saha Bakım Mühendisi elleri serbest şekilde müdahalede bulunabiliyor. Andreas Reddeman; "TOMRA Görüntülü Asistan, tesis içindeki kişi ve uzaktan yardım sağlayan uzman arasındaki iletişim ve bilgi alışverişinde daha fazla netlik sağlıyor. Uzaktaki TOMRA uzmanının tesis içindeki gözleriymiş gibi hareket ediyor. Bu araçla müşterinin teknisyeni, konuyu anında çözümlemek için ihtiyacı olan desteği alarak makineyi yeniden çalışır hale getirebiliyor. Eğer onarım, parça değişimini gerektiriyorsa TOMRA uzmanı, ilgili parçayı kolayca tanımlayarak doğru yedek parçanın teminini sağlayabiliyor. Böylece ilk seferde onarım oranı artırıyor" diye belirtti.

TOMRA'NIN GLOBAL UZMANLIĞI MOBİL HALE GELİYOR

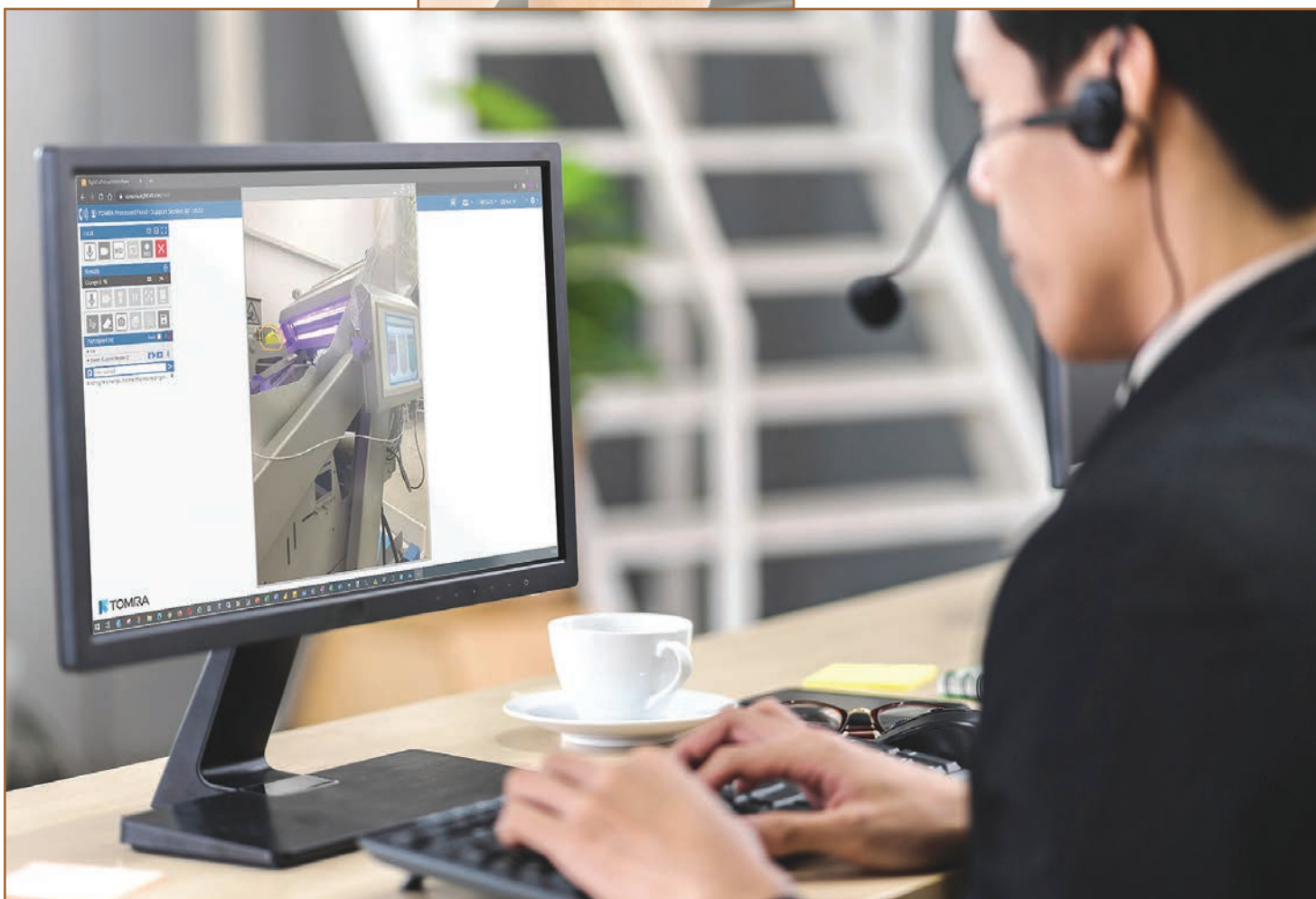
TOMRA Görüntülü Asistan, belirli uygulamalar veya teknik konular için TOMRA'nın uzmanlarını tesis içindeki Saha Bakım Mühendisi ile iletişime geçiriyor. Böylece Saha Bakım Mühendislerinin birçok konunun uzman desteği ile hızla çözümlemesi sağlanıyor. Andreas Reddemann, açıklamasında; "TOMRA Görüntülü Asistan ile donanımlı ve deneyimli kadromuz, bilgilerini ziyarete kıyasla daha geniş şekilde paylaşabiliyor. Örneğin Saha Bakım Mühendisi, makinenin bakımını tamamlandığında müşterinin üretimine ve ürünlerine hakim teknik uzmanımız ile temasa geçebiliyor. Bu, tesis içindeki Saha Bakım Mühendisine en uygun ürün ayarlarının seçilmesinde yardımcı oluyor" diyor. TOMRA Görüntülü Asistan, eğitim sağlanması ve donanımlı ürün uzmanlarının bilgisini paylaşması konusunda da değerli bir araç olarak ön plana çıkıyor.

TOMRA'NIN GENİŞLEYEN DİJİTAL OLANAKLARI

TOMRA Destek, TOMRA Food'un tam müşteri deneyimini kapsayan dijital hizmet olanaklarının bir parçası: TOMRA Care ile hizmet desteği, TOMRA Akademi ile eğitim, TOMRA Asistan ile uzaktan yardım, TOMRA Deneyim ile test ve demonstrasyonlar, TOMRA Talk ile öğretim ve TOMRA Insight ile birbirine bağlı hizmetler.

HIZLI VE ETKİN DESTEK SAĞLAMAK ÜZERE TASARLANMIŞ HİZMETLER

Müşterilere kesintisiz, hızlı ve etkin destek sağlamak amacıyla TOMRA Food tarafından sunulan en yeni çözüm olan TOMRA Görüntülü Asistan, TOMRA Destek hizmetler dizisinin bir parçasıdır. TOMRA Destek, ayrıca üç ayrı hizmeti daha içeriyor: TOMRA Destek 7/24 (telefon ve e-posta desteği), yeni lanse edilen TOMRA Insight bulut tabanlı hizmetin gerçek zamanlı izleme özellikleri yoluyla proaktif destek ve TOMRA bakım mühendislerinin müşterinin makinesine uzaktan erişimini sağlayan TOMRA Uzaktan Destek.



Covid-19 PAKETLİ ET TÜKETİMİNİ artırdı

Türkiye'de Covid-19 pandemisi nedeniyle evlerde tüketim arttığından paketli ürünlere olan talep yükseldi. Bu nedenle 2020 yılı işlenmiş et ürünleri miktarının yükseleceği tahmin ediliyor.

Türkiye'de 2020 yılı haziran ayı itibariyle hayvan varlığı 18,6 milyon baş büyükbaş (18,4 milyon baş sığır, 189 bin baş manda) ve 55 milyon baş küçükbaş (42,7 milyon baş koyun, 12,3 milyon baş keçi) olarak açıklandı. Et ve et ürünleri sektörü, küresel tarım ve gıda içinde en hızlı gelişen alt sektörlerden biri olarak kabul edilmektedir. Kırmızı et sektörü ülkemizde gıda sanayi içinde %13 oranında bir paya sahiptir. Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre ülkemizde 2019 yılında 1,2 milyon ton kırmızı et üretimi gerçekleştirildi. Bu rakam 2018 yılına göre %7,4 daha yüksek. TÜİK'in yapmış olduğu açıklamaya göre, ülkemizdeki kırmızı et üretim istatistikleri artık üç ayda bir değil yıllık açıklanacağı için 2020 yılının üretim verileri 2021 yılı içerisinde açıklanacak. Ancak ülke nüfusu ve tüketim göz önünde bulundurulduğunda üretimin 1 milyon tonun üzerinde olacağı öngörülüyor.

DÜNYADAKİ KIRMIZI ETİN %1,4'İNİ TÜRKİYE ÜRETİYOR

FAO verilerine göre 2019 yılında dünyadaki toplam kırmızı et üretimi 85,5 milyon tona ulaştı. Toplam kırmızı et üretimi yine aynı yıl Avrupa Birliği'nde 8,8 milyon ton olurken Türkiye'de ise 1,2 milyon ton olarak gerçekleşti. Bu veriler değerlendirildiğinde, dünyadaki toplam -domuz hariç- kırmızı et üretiminin %1,4'ü Türkiye'de gerçekleşiyor. AB'deki üretim ile kıyaslandığında ise Türkiye'deki üretimin onların %13,6'sı seviyesinde olduğu görülüyor. 2019 yılında ithal edilen canlı hayvan miktarı 772 bin 230 baş olup, bunun 671 bin 482 başı damızlık olmayan sığır, 82 bin 213 başı koyun, 17 bin 594 başı damızlık sığır ve 941 başı keçidir. 2020 yılının 9 ayında ise, 287 bin 716 baş canlı hayvan ithal edilmiş olup, bunun 224 bin 452 başı damızlık olmayan sığır, 52 bin 598 başı koyun, 10 bin 344 başı damızlık sığır ve 322 başı keçidir. Kırmızı et ithalatı ise 2019 yılında 5049 ton iken, 2020 yılının 9 ayında 2344 ton olarak gerçekleşti.

Et ürünlerine ayrı ayrı bakacak olursak, TÜİK sanayi veri tabanında 2019 yılı için sosis üretim miktarı 22 bin 945 ton, salam üretim miktarı 37 bin 361 ton, sucuk üretim miktarı 51 bin 398 ton ve pastırma üretimi 3 bin 695 ton olarak veriliyor. 2018 yılıyla kıyaslandığında toplam işlenmiş et üretim miktarı %8,7 artış kaydetti. Pandemi

Türkiye Kişi Başına Türlerine Göre Et Tüketimi (Kg)

YILLAR	Kanatlı Eti	Büyükbaş Hayvan Eti	Küçükbaş Hayvan Eti	Toplam
2015	20,9	13,1	1,7	35,7
2016	20,5	13,3	1,4	35,3
2017	22,3	12,5	1,7	36,5
2018	21,6	12,9	1,4	35,9
2019	21,0	13,6	1,5	36,1

Kaynak: TÜİK

nedeniyle evde tüketim arttığından paketli ürünlere olan talep yükseldi. Bu nedenle 2020 yılı işlenmiş et ürünleri miktarının yükseleceği tahmin ediliyor. Türkiye'de kişi başı yıllık et tüketiminin 7-8 kilosunu balık, 14-15 kilosunu kırmızı et, 21-22 kilosunu ise beyaz et oluşturuyor. Ülkemizde kırmızı et tüketimi gelişmiş ülkelerin ortalamasından daha düşük. Dünya rakamlarına bakıldığında, sığır eti tüketiminin 2019 yılında Fransa'da 22,9 kg/kişi-yıl, İngiltere'de 17,5 kg/kişi-yıl olduğu, Avrupa Birliği ortalamasının 15,4 kg/kişi-yıl olduğu görülmektedir. ABD'de 37,2 kg, Kanada'da 25,9 kg, Avustralya'da 30,2 kg, Çin'de 6,6 kg olan sığır eti tüketimi, Brezilya ve Arjantin'de ise sırasıyla 44 ve 47,5 kg'lara çıkıyor. Orta Doğu ve Kuzey Afrika ülkelerinde ise kişi başı sığır eti tüketimi ortalama 7,6 kg'dır. Ancak bu ülkelerde domuz eti tüketiminin de varlığını ve hatta sığır eti tüketiminden daha yüksek olduğu da gözden kaçırmamız gereken bir gerçek. Kuzu eti tüketimi AB ortalaması 2,0 kg/kişi, Orta Doğu ve Kuzey Afrika ortalaması 3,8, Çin 3,7, Avustralya 6,3, Yeni Zelanda 7,0 kg/kişi'dir. Domuz eti tüketimi ise AB ortalaması 39,8 kg/kişi, Rusya 27, ABD 30,2, Brezilya 16,5, Çin 26,4, Avustralya ise 21,6 kg/kişi'dir. Gelişmiş ülkelerdeki et fiyatlarının yanı sıra aslında alım gücü ve tüketim alışkanlığı verileri etkiliyor.

ORHAN SARIBAL: "HAYVAN SAYISI İTHALATLA ARTIYOR"

Hayvancılık sektöründe üreticilerin soya ithalatına başladığını söyleyen CHP Bursa Milletvekili Orhan Sarıbal, "Ürün fiyatları bir yıldır sabit ama yem fiyatları ilk 8 ayda yüzde 32 zamlandı" dedi. Sözcü Gazetesi'ne konuşan Sarıbal, bu şartlarda sektörün ayakta kalmasının çok zor olduğunu vurguladı. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın hayvan sayısını artırmakla övündüğünü belirten Sarıbal, bu artışın ithalat ile sağlandığını ifade etti. 2003-2019 döneminde 5 milyon büyükbaş hayvan ithalatına 6.8 milyar dolar, 3 milyon 700 bin küçükbaş hayvan ithalatına ise 354 milyon dolar ödeme yapıldığını hatırlatan Sarıbal, şunları söyledi: "Aynı dönemde ithal edilen 297 bin ton et ithalatına ödenen 1.4 milyar dolar ile AKP döneminde canlı hayvan ve et ithalatına ödenen para 9.8 milyar doları buluyor. Oysa bunun 10'da 1'i ülke üreticisine verilse, et sorunumuz da süt sorununuz da kalmayacak" ifadelerini kullandı.

TARIK TEZEL: PANDEMİDE TÜKETİCİYİ ETSİZ BIRAKMADIK"

Koronavirüs salgını tüm dünyayı ve Türkiye'yi derinden etkilediği gibi, süt ve kırmızı et sektörlerinin de doğal olarak salgının etkilerine maruz kaldığını belirten Türkiye Süt Et Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Tarık Tezel, "Sürece kronolojik olarak bakacak olursak, öncelikle salgının ilk dönemlerinden itibaren yurt dışı kaynaklı girdilerde yaşanan ithalat sıkıntısı sorun olarak karşımıza çıktı. Sonrasında uluslararası ticarette her ülkede farklı uygulanan karantina kaynaklı ihracat lojistiği sorunları baş gösterdi. Ancak en önemlisi, özellikle gıda sektöründe ev dışı kanalın neredeyse kapanması oldu. Sektörün ticaret hacminin %30'una denk gelen bu tıkanıklık, beraberinde ciddi bir finans yükü de getirdi. Salgın koşullarının tüm dünyada yarattığı ortak sıkıntı, küresel bir ekonomik darboğazı da ortaya çıkarınca, başta döviz kurları olmak üzere tüm girdi maliyetleri de bu etki ile yükseldi. Ancak tüm bu koşullara rağmen üreticimizin sütünü etini çiftliğinde bırakmadık, aldık ve işledik. Paralarını aksatmadan zamanında ödedik. Bu arada tüketicimizin ihtiyacını da eksiksiz karşıladık" dedi.

"YEM TEDARİĞİNDE ÜRETİCİMİZ ZORLANIYOR"

Kırmızı et sektörünün temel girdilerinin başında yemde dışa bağımlılık önemli bir sorun. Özellikle döviz kurlarında yaşanan artış yem tedariğinde üreticiyi zorluyor. Bu konu hakkında değerlendirmelerde bulunan Tezel, "Uluslararası para piyasalarındaki dalgalanma tüm dünyada ekonomik dengeleri sarstı. Dolayısıyla bizim de bu etkinin dışında kalmamız söz konusu olamazdı. Tabii ki tüm yurt dışı kaynaklı temel girdiler dövize endeksli birim fiyatlara sahipler ve bunun sonuçları tüm sanayi ve ticaret kesimlerini belli oranlarda etkiliyor. Yem hammadde ithalatında küresel pandemi nedeniyle yaşanan sorunlar ve ham madde satın alımlarında ön ödeme sistemine geçilmesi nedeniyle, son ürün fiyatları artmıştır. Üreticinin daha az yem kullanması nedeniyle ileride olası randıman düşüklükleri sektör açısından risk teşkil etmektedir. Yem fiyatlarının daha stabil olarak yetiştiricilere ulaştırılması için destek mekanizması oluşturulmalıdır. İthal yem ham maddeleri ticaretinde kur riskleri kontrol altına alınarak yem sektörünün desteklenmesi gerekmektedir" diye konuştu.

SEKTÖRÜN SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Artan nüfus, beraberinde beslenme ihtiyacı ve global pazardaki rekabet göz önüne alındığında, Türkiye'de hayvansal üretim miktarının ve kalitesinin artması, maliyetinin de iyileşmesi gerektiğine vurgu yapan Tarık Tezel, kırmızı et sektöründe tarımsal faaliyetten başlayarak tüketiciye kadar olan zincirde üretim maliyetlerini arttıran, kayıt dışını destekleyen, haksız rekabete yol açan ve halk sağlığını tehdit eden

sorunların bulunduğunu dile getirdi. Tezel öne çıkan sorunları şöyle sıraladı:

» Sürülerde gebelik oranı ve döl veriminin düşüklüğü
» Doğum sonrası buzağı ölümleri
» Etçi ve kombine ırk hayvan sayısının azlığı
» Hayvan hastalıkları ve yaşanan kayıplar, mücadeledeki yetersizlik
» Kayıt ve kontrol dışı üretim ve ticaret
» Yem üretimi, temini, maliyeti ve yemleme teknolojisi
» Arz/ talep dengesinin ve fiyat istikrarının sürdürülebilir bir şekilde sağlanması ihtiyacı
» Verimlilik ve kalitede artış ihtiyacı

SETBİR Başkanı Tarık Tezel, tüketicinin en kaliteli ve en hesaplı hayvansal protein kaynağı ile beslenmesinin sağlanması ve sürdürülmesi için öncelikli eylem planını 4 maddede şöyle özetledi:

» Fiyat istikrarının sağlanması,
» Arz-talep dengesinin sürdürülebilir bir yapıya kavuşturulması,
» Süt ve et ürünlerine yönelik bilgi kirliliğinin giderilmesi,
» Kayıt dışı besiciliğin ortadan kaldırılması.

KANATLI ETİNDE DURUM NE?

2015 yılından beri diğer et türleri arasında dünyada en fazla üretilen kanatlı etidir. Türkiye, piliç eti üretiminde dünyada 10. sırada yer alıyor. TÜİK verlerine göre, 2019 yılında 2 milyon 138 bin 451 ton piliç eti, 59 bin 640 ton hindi eti olmak üzere toplam 2 milyon 198 bin 90 ton kanatlı eti üretimi gerçekleştirildi. Ülkemizde, 15 bin adedin üzerinde broyler (etlik) piliç yetiştirme kümesi mevcuttur. Kümes sahipleri, sektörde uygulanan başarılı "sözleşmeli yetiştiricilik" modeliyle sürekli üretim yapabilmekte ve sürekli gelir elde edebilmektedir.

Türkiye, kanatlı eti sektöründe sahip olduğu potansiyel ile dünya oyuncusu olmaya aday bir ülke konumunda. Kanatlı et sektörü, yoğun istihdam gerçekleştiren ve tarımı destekleyen yapısıyla ülke ekonomisine önemli ölçüde katma değer sağlıyor. Ham madde üreticisi çiftçi, sektörle ilgili esnaf, yem, ilaç-aşı, yan sanayi, nakliye, pazarlama dalları dahil 3 milyon civarında kişi sektörden geçimini sağlarken. sektörün yıllık cirosu yaklaşık 5,5 milyar dolara erişiyor. Dünya ticaretinde 5. sırada yerini alan Türkiye 81 ülkeye ihracat gerçekleştiriyor. 2019 yılındaTürkiye 500 bin tonu geçen kanatlı eti ihracatı gerçekleştirerek, 636 milyon dolar gelir elde etti. Bu rakamlar dışında 100 milyon dolar civarında kuluçkalık broiler yumurta ve günlük broiler civciv ihracatı bulunuyor. Beyaz et ihracatının yarısından fazlası Irak'a yapılıyor. Ülkemizde kişi başı kanatlı eti tüketimi ise 21 kg/yıl değerine ulaşmış durumda.

Dünya tavuk eti üretimi 2019 yılında 98,3 milyon tona ulaştı. Bu üretimin %40,8'ini Amerika kıtası sağlıyor, Asya kıtası %35,4 ile ikinci, Avrupa kıtası ise %17,8 ile üçüncü sırada yer alıyor. Türkiye tavuk eti üretiminde, AB devlet olarak düşünülürse dünyada 10. sırada yer alıyor.

Türkiye Kanatlı Eti Üretimi (Ton)

YILLAR	Piliç Eti	Hindi Eti	Toplam
2000	643.457	19.274	662.731
2005	936.697	42.709	979.406
2010	1.444.059	31.965	1.476.024
2011	1.613.309	36.331	1.649.641
2012	1.723.919	41.931	1.765.850
2013	1.758.363	39.627	1.797.990
2014	1.894.669	48.662	1.943.331
2015	1.909.276	52.722	1.961.999
2016	1.879.018	46.501	1.925.518
2017	2.136.734	52.363	2.189.097
2018	2.156.671	69.536	2.226.207
2019	2.138.451	59.640	2.198.090

Kaynak: TÜİK

ÇİN'E KANATLI ETİ VE ÜRÜNLERİ ihracatı başladı

Yılda 2,2 milyon ton üretim yapan ve bunun 500 bin ton tutarındaki üretimini 81 ülkeye ihraç eden Türkiye kanatlı eti sektörü Çin Halk Cumhuriyeti'ne ilk ihracatını gerçekleştirdi.

Son 10 yıldır Tarım ve Ticaret Bakanlıklarının girişimleri beraberinde Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği (BESD-BİR) desteği ile Çin Hükümeti kapılarını Türkiye'ye açtı. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan yapılan yazılı açıklamaya göre, Türkiye ile Çin Halk Cumhuriyeti arasında uzun süredir devam eden resmi temas ve görüşmelerin ardından "Türkiye'den Çin'e İhraç Edilebilecek Kanatlıların Denetimi, Karantina ve Veteriner Sağlık Şartları Hakkında Protokol Taslağında" anlaşma sağlandı. Hazırlanan veteriner sağlık sertifikası modeli ve ülkeden ihracat talebi bulunan 38 işletme bilgisi Çin Halk Cumhuriyeti yetkililerine iletildi. Anlaşmaların ardından 15 Ekim itibarıyla kanatlı et ve ürünleri ihracatının önü açıldı.

BAKAN PAKDEMİRLİ: "KANATLI ET ÜRETİMİNDE SAYILI ÜLKELERDEN BİRİYİZ"

Açıklamada görüşlerine yer verilen Bakan Pakdemirli, Türkiye'den Çin Halk Cumhuriyeti'ne kanatlı et ve ürünleri ihracatının yapılması amacıyla yürütülen çalışmaların meyvelerini verdiğine dikkati çekerek, şöyle devam etti: "Ülkemizden Çin'e ilk kez kanatlı et ve ürün ihracatı gerçekleştirildi. 6 Kasım itibarıyla ilk kez kanatlı et ve ürün ihracatı somut olarak başladı. Bakanlığımız tarafından uzun süren çalışmalar sonucunda, kanatlı eti ve ürünleri ihracatında dünyanın önemli ithalatçılarından biri olan Çin Halk Cumhuriyeti'nin kapılarını Türk kanatlı sektörüne açması, sektörümüz açısından çok önemlidir. Önümüzdeki süreçte daha fazla kanatlı işletmesinin ihracat yapması için Bakanlık olarak onaylı işletme sayısının arttırılmasına yönelik çalışmalarımız devam edecek."

Pakdemirli, Türkiye'nin kanatlı et üretiminde dünyada sayılı ülkelerden biri olduğuna işaret ederek, "Üretimden tüketime tüm aşamalarda gıda güvenilirliğini uyguluyoruz. Bu güvenilirliği sağladığımız için söz konusu ürünlerimizi Irak, Gürcistan, Japonya, Rusya Federasyonu ve Gümrük Birliği ülkelerinin de dahil olduğu birçok ülkeye ihraç etmekteyiz. 2019 yılında 613 milyon dolar, kanatlı et ve ürünleri ihracatı gerçekleştirdik. Önümüzdeki dönemde bu ihracatımızı daha artırmayı hedefliyoruz" dedi. Pakdemirli, bu yıl içerisinde Çin'e süt ürünleri ihracatının da başladığını ve 56 işletmenin onaylandığını anımsatarak, hali hazırda süt ürünleri ihracatının sorunsuz şekilde devam ettiği vurguladı.

KAPLAN: "SEKTÖRÜMÜZ İÇİN GURUR VERİCİ"

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği (BESD-BİR), iki devlet arasında süren uzun yıllar süren görüşmeler sırasında sektörü temsilen ilgili Bakanlıklarımıza her türlü çalışma ve faaliyet içerisindebulunarak titizlikle destek oldu. BESD-BİR Başkanı Naci Kaplan, Çin Halk Cumhuriyeti'ne yapılan ihracatın öncelikle ülke ardından kanatlı eti sektörü için gurur verici olduğunu belirtti. Kaplan konuyla ilgili olarak, "Sektörümüz ihracatının yarısından fazlasını Irak'a yapıyor. Bundan dolayı her zaman yeni pazar arayışlarımız hız kesmeden devam ediyor. Japonya'dan sonra Çin Halk Cumhuriyeti'ne açılan ihracat kapısı bizim için çok memnuniyet verici. Burada öncelikle Tarım ve Ticaret Bakanlıklarına, ardından 9 yıl boyunca Derneğimiz Başkanlık görevinde bulunan ve Çin pazarının açılması konusunda büyük özveri ile çalışan Dr. Sait Koca'ya sektör adına şükranlarımızı sunmak isterim" açıklamasını yaptı.

İLK İHRACAT GEDİK PİLİÇ'TEN

BESD-BİR Başkanı Naci Kaplan, dünya standartlarında üretim yapan ve gıda güvenliği kurallarına büyük titizlikle uyan sektörün bir kere daha kendini ispatladığına dikkat çekerek, "Çin'e ilk ihracatı; 6 Kasım tarihinde tavuk ayağı ürünü ile Derneğimiz üyelerinden Gedik Piliç gerçekleştirdi. Kısa sürede sektörün kalitesiyle Çin'e yaptığımız ihracat kapasitesi artacak, diğer tavuk eti ürünleri de talep görecek ve tüm üyelerimiz inşallah pazarda yerini alacaktır" diye konuştu.

Küresel COVID-19 salgını ile mücadelede ET ÜRÜNLERİ ve ET ANALOG ÜRÜNLERİNİN ÖNEMİ

Pınar UZUN, Ph.D
Aromsa AR-GE Uzmanı

Büyük bir küresel sağlık krizi olan COVID-19 salgını beslenme alışkanlıkları ve tüketici taleplerini değiştirmektedir. Salgına karşı virüs ile mücadelede hijyen kuralları, maske ve mesafe gibi önlemler ile birlikte bağışıklık sisteminin güçlü olması çok büyük önem taşımakta, bunun için de bağışıklığı destekleyen beslenme alışkanlıkları ve sağlıklı yaşam tarzı öne çıkmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) COVID-19 ile mücadelede enfeksiyondan kaçınmak ya da minimuma indirmek için güçlü bir bağışıklık sistemine sahip olmanın

aromsa
YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ

önemine dikkat çekmiş ve bunun için dengeli beslenmenin gerekliliğinin önemini vurgulayarak bir beslenme rehberi yayınlamıştır. Bu süreçte makro ve mikro besin öğesi gereksinimlerini karşılayacak şekilde bir beslenme planına uyulması, diğer zorunlu tedbirler ile birlikte hastalıktan korunmada etkili olacaktır.

WHO, COVID-19 döneminde normalden daha yüksek porsiyonlarda tüketim önerilerinde bulunarak, günde 9 porsiyon sebze ve meyve alınmasına ihtiyaç duyulduğunu ve bunun mutalaka çeşitli tahıl gevrekleri, kırmızı ve beyaz et gibi hayvasal kaynaklı protein kaynakları ve fasulye benzeri bitkisel kaynaklı proteinler ile de optimize edilmesi gerektiğini vurgulamıştır. Bağışıklık sisteminin aktif olması ve devamlı olarak görevini yerine getirmesinde proteinler oldukça etken rol oynamaktadırlar. Proteinlerin vücudun bağışıklık sistemini optimize ederek, hasarlı vücut dokularının yerini aldığı ve kasları güçlendirdiği bilinmektedir. Yüksek oranda protein içeriğiyle kırmızı ve beyaz et ürünleri önemli ve kolay ulaşılabilir protein kaynaklarıdır. Et ürünleri biyolojik değerliliği yüksek, vücudun üretemediği ve dışarıdan mutlaka alınması gereken esansiyel amino asitlerce zengindir. Aynı zamanda başta B grubu vitaminler ve demir olmak üzere, önemli vitamin ve mineral kaynakları olmaları sebebiyle öğün prosiyonlarında mutlaka bulundurulması gereken gıdalardır.

PANDEMİ DÖNEMİNDE ET ENDÜSTRİSİNDEKİ EĞİLİMLER

Bu kritik dönemde kırmızı ve beyaz et ürünlerinin market raflarındaki önemi de artmıştır. Et endüstrisindeki yönelimlere baktığımız zaman sağlıklı ürünlerin öne çıktığını görüyoruz.

Temiz etiket (clean label) kavramı önem kazanırken, tüketiciler için bu kavramın, içinde daha az katkı maddesi bulunan ve etiketi okudukları zaman ürün içeriğinde kendi mutfakalarında kullandıkları ve tanıdıkları baharatları ifade ettiği anlaşılmaktadır. Diğer taraftan tüketicilerin, tükettikleri etin hikayesini bilmek istemeleri göze çarpan diğer bir yönelimdir. Özel ambalaj tasarımları ile tüketiciye dokunabilmeyi amaçlayan üreticiler, ürünlerin elde edildiği kaynağı hikayeleştirerek tüketicilerin bu konudaki etik kaygılarını gidermeye çalışmaktadır.

Ayrıca özel yetiştirme teknikleri kullanılarak, özellikle doğal beslenme yöntemiyle yetiştirilen farklı sığır ırklarından elde edilerek üretilen ve baharat karışımları ile lezzetlendirilen premium et ürünlerine yönelimin arttığı görülmektedir. Dijital yaşam ve değişen demografiler ile birlikte kolay kullanım et ürünlerinin market raflarındaki payı da artmaktadır. Pişirmeye hazır öğün karışımları, ambalajında pişirilebilen ürünler yoğun yaşam temposunda tüketicilere önemli bir kolaylık sunmaktadır. Market raflarında çoğunlukla geleneksel tatlar ile varlığını devam ettiren et ürünlerinde bazı bölgesel tatlara olan ilginin arttığı da görülmektedir. Dünyadaki farklı lezzetlerden esinlenilerek farklı baharatlar ile önceden marine edilmiş ürünler ya da baharatlarla lezzetlendirilmiş son ürünler, tüketicilere farklı mutfakların keşfi için fırsat tanımaktadır. Bölgesel mutfak tatlarının global uygulamaları yaygınlaşacak gibi görülmektedir.

ET İKAMESİ PAZARI BÜYÜYOR

Diğer taraftan hayvansal kaynaklı gıda tüketimini tercih etmeyen tüketici grupları ise bitkisel kaynaklı protein tüketimine yönelmektedirler. Global sistemdeki gelişmeler ve tüketici alışkanlıklarında meydana gelen değişmeler sonucunda, hem tabaktaki etin işlevinin yerini alan hem de benzer yüksek protein içeriğiyle besin değerine katkıda bulunan sağlıklı ve lezzetli bitkisel kaynaklı et analog ürünler öne çıkmaktadır. Market raflarında alternatif protein bazlı ürünlere ayrılan pay gittikçe önem kazanmaya başlamıştır. Küresel et ikamesi pazarının 2019 yılında 1,6 milyar ABD doları olduğu tahmin edilmektedir ve 2026 yılına kadar bu rakamın 3,5 milyar ABD dolarına ulaşması beklenmektedir.

Bitkisel bazlı protein alternatiflerine yönelen tüketiciler, hayvasal kaynaklı gıda tüketmeyi doğru bulmadığı için tercih etmemekle birlikte tabaktaki yemeğinde tat, yapı ve görünüm olarak alışkın olduğu ve sevdiği tipik et tatlarını bulmayı istemektedir. Bu nedenle market raflarında bulunan vejeteryan/vegan burger, köfte, sosis benzeri ürünler tipik et ürünlerinin tat ve görünümündedirler. Ancak diğer taraftan sebze bazlı ya da halihazırda zaten bitkisel olan bazı geleneksel vegan/vejeteryan ürünlerinde market raflarında daha çok yer kapladığı ve ürün çeşitliliğinin giderek arttığı görülmektedir. Gelişen bu yeni kategoride et analoglarında çoğunlukla taşıyıcı baz olarak soya proteini, bezelye proteini, buğday gluteni gibi kullanılan bitkisel bazlı kaynakların kendilerine has yoğun tat ve kokuları vardır ve bu taşıyıcı baz tatlarının birçoğu istenmeyen niteliktedir. Bu ürünlerin yapı ve görünümleri ile birlikte lezzet olarak da tüketicileri tatmin etmesi gerekmektedir.

"Yaratıcı Lezzet Ortağınız" olarak, tüm kategorilerde olduğu gibi et ve et ürünleri ile bitkisel kaynaklı et analog ürünlerde yurt içi ve yurt dışı trendleri yakından takip ediyor, iş ortaklarımıza pazarda fark yaratacak seçenekler sunarak öncü konuma geçmelerinde destek oluyoruz. AR-GE tesislerimizde bulunan uygulama laboratuvarlarımızda bitmiş ürün çalışmaları gerçekleştiriyor, zengin aroma portföyümüz ile farklı lezzetlerin son tüketiciye ulaşmasında önemli bir rol oynuyoruz. Yenilikçi ve proaktif yaklaşımımızla yüksek enerjimizi birleştiriyor ve tüm ürünlere lezzet katmak için çalışıyoruz. Hem geleneksel tatlara ulaşmanızda hem de inovatif tatlar ile tüketiciyi buluşturmanızda en büyük destekçiniz olmaya hazırız.

Baharattan ekonomiye 5 MİLYAR TL KATMA DEĞER

Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği (ABUDER) Yönetim Kurulu Başkanı Aydın Acun, baharat sektörünün ülke ekonomisine 5 milyar liralık katma değer sağladığını belirtiyor.

Öncelikle sizi ve başkanlığını yaptığınız Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği'ni kısaca tanıtabilir misiniz?

Türk mutfağı tüm dünyada binbir çeşit lezzet ve baharat içeren yemekleriyle tanınıyor. Baharat, yiyecek ve içeceklere lezzet vermenin yanında insan sağlığı için sayısız faydayı da beraberinde getiriyor. Kekik, defne yaprağı, anason, rezene, kimyon, biber gibi birçok baharat ülkemizde bol miktarda üretiliyor ve dünyanın 140'tan fazla ülkesine ihraç ediliyor. Bu bağlamda Türk baharat sektörü, yıllık 200 milyon dolara yaklaşan ihracatıyla ülke ekonomisine de katkı sağlıyor. Ülkemiz dünya baharat üretiminde çeşitlilik açısından önemli bir yer tutuyor. Ülkemizde yetişen 650 baharat tüm coğrafi bölgelerimize yayılsa da ihracat hacmi ve değeri açısından en büyük üretim Ege Bölgesi'nde yapılıyor, toplam üretimde ise Gaziantep, Kahramanmaraş ve Hatay üçgeni en önemli havza. Dünyada ticarete konu olan 350 civarı baharatın 100 kadarı ülkemizden yapılıyor. İhracatımız çeşit olarak fazla olsa da, miktar olarak dünyanın önde gelen baharat ihracatçısı ülkelerin oldukça gerisinde kalıyor.

Ülkemizin baharat sektörünün sözcüsü olmak ve baharat sektörünün paydaşlarını tek çatı altında toplamak, "Türk Baharatı" markasının geliştirmek amacıyla Ambalajlı Baharat Üreticileri Derneği (ABÜDER) 19 Temmuz 2019 tarihinde 7 kurucu üye ile kuruldu. 2020 Aralık itibariyle 41 üyemiz bulunmaktadır. Sektörün en büyük ve ulusal platformudur. Ben de Noor Asia Şirketlerinin yönetici ortağı olarak Türkiye ve Körfez ülkelerinde faaliyet gösteren şirketlerimizle gıda sektöründe ve özel olarak baharat konusunda 25 yılı aşkın süredir hizmet veriyorum.

Aydın Acun

TÜRKİYE'DE YETİŞEN BAHARATLAR

Türkiye'de baharat sektörünün günümüzdeki durumuna ilişkin verileri bizimle paylaşabilir misiniz?

Coğrafyasıyla ülkemiz müthiş bir genetik çeşitliliğe sahip. Topraklarımızda yetişen yaklaşık 12 bin bitki türünün 650'si baharat (ıtri ve tıbbi bitkiler dahil) ailesinde yer alıyor. Ülkemizde yetişen baharat bitkileri subtropik ve ılıman iklim baharatları olarak anılıyor. Üretilen ürünlerin başlıcaları; kırmızı biber, kimyon, kekik, anason, çörekotu, rezene, kişniş, defne yaprağı, nanedir. Üretimde kırmızı biber açık ara en büyük payı alıyor. Kırmızı biberde yıllara göre 200 –250 bin ton bandında bir üretimimiz var. Kimyon 20 bin tona yaklaşıyor. Kekik ve adaçayı 16 biner ton seviyesinde. Anason 9 bin ton, çörekotu ve rezene ise 3 bin tona ulaşıyor. Ülkemizin sahip olduğu coğrafyanın sunduğu çeşitlilik içerisinde birçok baharat ve aromatik ot yetişiyor. Ancak, iç piyasa ve dış piyasaların en önemli beklentisi belli bir kalite ve standart dahilinde süreklilik içerisinde yapılan üretim ve neticesinde arzıdır. Maalesef sürdürülebilirlikte sorunumuz var.

Türkiye'de tüketimin ne kadarını ambalajlı ürünler oluşturuyor? En çok tüketilen baharatlar nelerdir?

Baharat sektörünün ekonomimize sağladığı katma değerin 5 milyar liraya yaklaştığı tahmin ediliyor. Tarımsal üreticilerde işleyicilere, üreticilerden ihracatçılara oluşan değer zincirinde tüketimin üçte birinin ambalajlı, geri kalanının ise açık olarak arz edildiği değerlendiriliyor. Hacim olarak en çok tüketilen ürünler sırasıyla pul biber, karabiber, Hindistan cevizi, kimyon, toz biber, nane, tarçın, çörekotu, kekik ve sumaktır. Pul biber %25'i aşan payıyla açık ara en çok tüketilen baharat. Karabiber de %8'i aşıyor.

Covid-19 pandemisi sağlıklı ve güvenilir gıda tüketiminde farkındalığı artırdı. Baharatların beslenme açısından önemini açıklayabilir misiniz?

Gıda güvenliği ve güvencesi konuları Covid-19 zamanında çok daha fazla gündeme geldi. Özellikle ambalajlı ve sağlıklı gıdanın önemi ortaya çıktı. Ambalajlı üründe tüketici talepleri de şekil değiştirmeye başladı. İçerisine konulan ürünü koruyarak temiz ve güvenilir koşullarda tüketicilere ulaşmasını sağlayan, aynı zamanda ürünlerin taşınmasını ve depolanmasını kolaylaştıran ambalaj,

pandemi döneminde özellikle tedarik zinciri içinde önemini bir kez daha kanıtladı. Gıda sektöründe faydalı ve sağlıklı ürün kavramını bünyesinde baharat kadar barındıran belki de başka bir kategori bulunmamakta. Doğadan sofraya minimum işlem ile doğala en yakın haliyle tüketicimizin kullanımına sunuluyor. Genel olarak vücudumuzda dolaşım, sindirim ve bağışıklık sistemimize fayda sağlıyor. Biz baharat üreticileri olarak uzman hekimlerin tavsiyesine göre tüketim sağlanmasını arzu ediyoruz.

2019'DA 175 MİLYON DOLAR BAHARAT İHRACATI

Türkiye'nin baharat ihracatı günümüzde hangi seviyelerde seyrediyor? Sektör kaç ülkeye ne kadarlık ihracat yapıyor?

Dünyada ticarete konu olan 350 baharat bitkisinden bir kısmı küçük miktarlarda da olsa 100'ünün ihracatı zaman zaman ülkemizden gerçekleştirilmektedir. Dünya baharat ticareti 15 milyar dolara yaklaşmaktadır. Türkiye 2019 yılında 175 milyon dolar ihracat gerçekleştirmiştir. Ülkemiz yıllık 140 – 180 milyon dolar bandında bir ihracat gerçekleştiriyor. Sektörümüzde ihracat değeri en yüksek ürünler sırasıyla kekik, defne paprağı ve kimyondur. Kekik işlenmiş ve ham olarak 15 bin ton ihracat hacmiyle 53 milyon dolara ulaşmakta ve dünya kekik ticaretinde yaklaşık %40 pay almaktadır. Almanya, ABD, Hindistan ve Fransa olmak üzere birçok ülkeye ihracat yapılmaktadır. Kekik üretimi ve ihracatı gelişime çok müsaittir. Dünya defne yaprağı üretiminin yarısından fazlasını karşılayan Türkiye, bu üründe 12 bin ton hacimle 35 – 40 milyon dolar bantında ihracat gerçekleştirmektedir. İhracatta 20 milyon dolar seviyesini daha önce aşan kimyon 2019'da 12 milyon dolar olarak ihraç edilmiştir. Dünyada ve yakın coğrafyamızda talebi hızla artan kimyon önemli bir ihraç ürünü konumundadır.

Ülkemizin baharat ihracatında ilk sırada 11,5 milyon dolar ile ABD yer alırken, bu ülkeyi 9 milyon dolar ile Almanya ve 6,5 milyon dolar ile Çin izlemektedir. İlk etapta gelişim sağlanabilecek potansiyeli yüksek ülkeler olarak da Körfez Ülkeleri, Batı ve Orta Avrupa ve Kuzey Amerika ülkeleri karşımıza çıkmaktadır. Burada kritik konulardan biri de ihracatın dökme olarak yapılmasından ziyade markalı ve ambalajlı olarak yapılabilmesidir. Ancak bu şekilde katma değeri arttırabiliriz.

"SEKTÖRÜN POTANSİYELİNİN FARKINDAYIZ"

Sektör olarak yaşadığınız başlıca sorunlar ve bunların çözümüne ilişkin önerilerinizi açıklayabilir misiniz?

Anadolu coğrafyası baharat sektörünün hem üretim tarafında, hem de ticaretinde yüzyıllardır rol alıyor. Bugün geldiğimiz nokta, bulunmamız gereken yerin oldukça gerisinde. Bu bizi olumsuz değil olumlu etkiliyor ve potansiyelimizin farkındalığıyla kamçılıyor. Öncelikle sektörün yarattığı değer zinciri içerisinde tarımsal üretimden son tüketiciye tüm aşamalarda alt yapının güçlendirilmesi lazım. Maalesef kategorimiz gıda sektöründe en az organize kategorilerden biri. Derneğimiz bu konuda çözüm merkezi olmak ve sektörün imajını yükseltmek için faaliyetlerde bulunmak üzere yola çıktı. Dünyada sağlıklı ve faydalı gıda ürünlerinin tüketilmesi trendi yükseliyor. Sağlıklı ve faydalı gıda beklentilerini karşılayan ve üstelik haz veren baharatın ülkemizde gelişmesi için devlet desteği şart. Sektörün bugüne kadar devletle ilişkileri arzulanan seviyede olmamış. Kendi içimizde organize olamamak bunun önemli nedenlerinden.

Sorunlarımızı çözmek ve sektörümüzü daha ileriye taşımak için ana bakanlığımız olan Tarım ve Orman Bakanlığı ile ilişkileri geliştirerek, karar alıcı devlet organlarına kendimizi daha iyi anlatmayı arzuluyoruz. Bu çerçevede yasal çerçeveyi belirleyen Baharat Tebliği ile ilgili Ulusal Gıda kodeksi ve alt komitelerde tebliğ kapsamındaki ürünlerle ilgili tüm çalışmalara sektör temsilcisi olarak katkı sağlıyoruz. Sağlık dışı oluşumların engellenmesi için Sağlık Bakanlığı ayağında ilişkimizi geliştirmeliyiz. Bizi oldukça zorlayan ithalat uygulamaları, kaçak ve standart dışı ürünlerin yasa dışı yollarla ülkeye girişiyle oluşan haksız rekabetin düzeltilmesi için Ticaret Bakanlığı'yla diyalog çok önemli. İhracatımızı geliştirmek için destek ve yönlendirme arayacağız. Ürün tedariğinde süreklilik birçok tarımsal kategoride olduğu gibi baharatta da büyük sorun. Yapılacaklar içinde kültür üretiminin arttırılması ve diğerlerinin de planlı üretimi çok önemli. Çiftçiyi doğru yönlendirmemiz lazım.

"TÜRK BAHARATI MARKALAŞMALI"

Orta ve uzun vadede Türkiye baharat sektörünün geleceğine ilişkin hedeflerinizi aktarabilir misiniz?

Baharat büyük potansiyel arz eden bir kategori. Dünyadaki faydalı ve doğal ürünlere kayan talep bu potansiyeli destekliyor. İçeride sürdürülebilir ve kaliteli üretim yeni geliştirilecek ekim alanları ile hacimsel olarak da baharatı yüksek bir seviyeye getirebilir. Doymuş kategoriler yerine baharat gibi daha ilerleyecek çok mesafesi olan kategorilerin desteklenmesi gerekir. Sektör – devlet – akademik çevrelerin daha fazla iş birliği yaptığı ve ortak akıl ürettiği bir oluşum hedefliyoruz. Baharatın önemini anlatabilmek için; teknolojik gelişmelerin takip edilebilmesi, sektörle ilgili yetişmiş elemanların temin edilebilmesi, Türk baharatının daha iyi anlatılıp tanıtılabilmesi için koordinatör ve ivme kazandırıcı olacağız.

Dünya ticaretinde var olmanız için önce içeride iyi işleyen bir aygıtınız olmalı, diğer çok önemli husus ise markanızın olmasıdır. İhracatı artıracaksak "Türk baharatı" ürün imajını geliştirmemiz lazım. Türk biberi, Türk kekiği, Türk kimyonu, Türk defne yaprağı algısı oluşturmamız gerekmektedir. Ülke markası ve altında kuvvetli özel markalar olmadan katma değerli ürünleri geliştirmemiz de mümkün olamayacaktır. ABÜDER olarak bu çerçevede önemli bir misyonumuz olduğunu düşünüyoruz.

"TÜKETİCİNİN BAHARATA BAKIŞI POZİTİF"

Covid-19 pandemisinin tüketicilerin baharatlara bakışını pozitif yönde etkilediğini söyleyen Aydın Acun, "Baharatın hem faydalı, hem sağlıklı, hem de lezzetli sıfatlarını bünyesinde aynı zamanda içeren nadir gıda kategorilerinden biri olduğunu düşünüyoruz. Ev dışı tüketim kanalı pandemi döneminden oldukça etkilense de toplam baharat tüketimi hacminin %10'u aşan bir büyüme gösterdi. Her biri değişik faydaları olan baharatın geniş ürün gamında kimyon, kekik ve sumak bir miktar fazla talep gördü" diyor.

MERIEUX NutriSciences yeni gıda laboratuvarı ile ET ANALİZLERİNDEKİ UZMANLIĞINI ARTIRACAK

Sabahnur Demirci

Kırmızı ve beyaz et ürünleri analizlerinin uzmanlık alanları arasında bulunduğunu belirten Merieux NutriSciences Türkiye Genel Müdürü Sabahnur Demirci, "Mevzuat çerçevesinde sektörün ihtiyaç duyduğu analiz hizmetlerini verebilmekteyiz. Aralık itibariyle 4 bin metrekare kapalı alanda İstanbul'da Türkiye'nin en büyük gıda kontrol laboratuvarını kurduk. Bu tesis Avrupa'da da sayılı laboratuvarlardan birisi olacak. Organizasyonumuz sadece Türkiye değil, bölgede önemli bir HUB olacak" diyor.

Sabahnur Hanım, dünyayı ve Türkiye'yi her yönüyle olumsuz etkileyen Covid-19 pandemisisürecinde Merieux NutriSciences Türkiye olarak sizi nasıl etkiledi, bu dönemde yaptığınız çalışmaları anlatabilir misiniz?

Bu dönemde herkes gibi biz de öncelikle çalışanlarımızın sağlığı ve güvenliği konularına odaklandık. Önceliğimiz çalışanlarımız ve sonra iş sürekliliği planlarımız oldu. Binamızda ve laboratuvarlarımızda ilave güvenlik ve hijyen önlemleri aldık. Çalışanlarımızı dönüşümlü çalıştırıp, fiziksel mesafeyi korumaya yönelik aksiyonlar aldık. Uzaktan çalıaşabilecek arkadaşlarımız evlerinden çalıştılar, halen de öyle devam ediyoruz.Toplu taşıma kullanımını önleyecek şekilde yeni imkanlar sunduk çalışanlarımıza ve genel olarak yemek yenilen alanlar, çalışma alanları ve diğer maruz kaldıkları ortamları yönetmeye çalıştık. Müşterilerimiz ağırlıkla gıda sanayi olduğu için onların çalışmaları yoğun bir şekilde devam etti. Fakat kontroller ve planlar anlamında öncelikle hepimiz bir durduk, anlamaya çalıştık. Bu süreçte seyahat kısıtlamaları işleri bir miktar duraksattı ama sonra gıda güvenliği çalışmaları hız kesmeden devam etti. Biz de kesintisiz hizmet vermeye özen gösteriyoruz. Bu koşullar altında çok kolay olmamakla birlikte, tüm dünyanın virüsü yeneceği güne kadar özenli çalışmalara ve sabretmeye devam edeceğiz.

ET ÜRÜNLERİNDE YAPILAN ANALİZLER

Kırmızı ve beyaz et ürünleri gibi geniş bir tüketici kesiminin tükettiği ürün gruplarına yönelik sunduğunuz çözümler, test ve analiz hizmetleri hakkında bilgi verebilir misiniz?

Mevzuat çerçevesinde sektörün ihtiyaç duyduğu analiz hizmetlerini verebilmekteyiz. Protein ve tür tayini, histoloji konuları, patojenlerle ilgili analizler gıda güvenliği ve sektörün maliyetleri bakımından en kritik olanları. Bunun dışında test dışı hizmetlerimiz de bulunmakta. Örneğin BRC, IFS, FSSC22000, ISO22000 gibi gıda güvenliği yönetim sistemlerinin belgelendirilmesi, çevre yönetim sistemi ve iş güvenliği yönetim sistemlerinin belgelendirmelerini yapabilmekteyiz.

Kırmızı ve beyaz et sektöründe birlikte çalıştığınız ve iş birliği yaptığınız firmalardan bahsedebilir misiniz?

Firma adı belirtmemiz müşteri gizliliği anlamında bizim için önemli bir konu. Genel olarak sektörün önde gelen tüm firmaları ile farklı çalışmalar yapıyoruz. Kırmızı ve beyaz et sektörleri bizim uzmanlık alanlarımızdan.

"MARKASINA DEĞER VEREN FİRMALAR TAĞŞİŞ KONUSUNDA DUYARLI"

Tarım ve Orman Bakanlığı taklit ve tağşiş yapılan ürünleri ve firmaları kamuoyuna her açıkladığında, kırmızı et ve beyaz et ürünlerinde hileler yapıldığına tanık oluyoruz. Bu ürünlerde taklit ve tağşiş nasıl ve ne amaçla yapılıyor, en çok hangi ürün çeşitlerinde hangi hilelere rastlıyorsunuuz?

Bu noktada öncelikle şunu belirtmeliyim ki markasına değer veren firmalar bu tür konulara tevessül etmiyorlar. Olursa da bu kazara bazen üretim hatlarında bulaşma olduğu için olabiliyor. Tabii taklit ve tağşiş tanımı itibariyle ekonomik kazanç elde etmek için yapılıyor tüm dünyada. Amaç her zaman maliyetleri düşürmek veya ürünü olduğundan daha çekici göstermek. Dolayısıyla bu sebepler tüm sektörler için geçerli. Taklit - tağşiş işlenmiş ürünlerde, karışımlar söz konusu olduğunda daha çok görülebiliyor. Et türü gibi ürünün üzerinde tüketiciye vaat edilen içeriğin gerçekte bulunmaması sık görülen bir sorun örneğin. Bakanlığın listesinde her

"Analiz dışındaki hizmetlerimizde de Türkiye'de artık iyi bir marka olduk. Tedarikçi denetimi, restoran ve otel denetimi, mağaza-depo denetimi, belgelendirme, eğitim ve danışmanlık hizmetlerimizle, gıda sanayimizin tek noktada tüm hizmetleri bulabileceği çözüm ortağı olmayı hedefliyoruz."

zaman restoranlarda satılan etli – kıymalı ürünlerde de bu tür sorunlara rastlanıyor.

Restoranlar ve catering firmaları hizmet verdiğiniz mekanlar arasında yer alıyor. Özellikle pandemi döneminde bu tür yerlerde hangi gıda güvenliği sorunları yaşanıyor?

Restorantlar için pandemi döneminde Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Güvenli Turizm Sertifikası Programı dizayn edildi. Program hala devam ediyor. Bu program kapsamında her ay denetlenen restoranlara Güvenli Turizm Sertfikası veriliyor ve bu bir QR kod ile detaylarına ulaşılabilecek şekilde restoran müşterileriyle de iletişimi yapılan bir uygulama. Pandemi nedeniyle restoranlarda ilave bir gıda güvenliği sorunu yaşanmıyor çünkü virüs gıda yoluyla bulaşmıyor. Restoranların daha çok maskesiz yemek zorunluluğu sebebiyle; fiziksel mesafe, ileri hijyen uygulamaları , çalışanların güvenli davranışlar sergilemesi gibi doğru uygulamaları yapmamaları nedeniyle, hastalığın yayılmasına sebep olması söz konusu. Burada sertfikası olan ve olmayan restoranların ayrılması gerektiğini düşünüyoruz.

"YENİ TESİSİMİZ AVRUPA'DA SAYILI LABORATUVARLARDAN BİRİ OLACAK"

Şirket olarak kısa ve uzun vadede Türkiye pazarındaki hedeflerinizi anlatarak, ajandanızda bulunan yatırım ve projeleri açıklayabilir misiniz?

MerieuxNutrisciences olarak Türkiye ve bölgeye çok önem veriyoruz. Merkezimiz bu yıl tam pandeminin başlarında Türkiye'ye yatırım kararı almıştı. Bu noktada hiç geri adım atmadık ve çok yakında Aralık ayının başında taşınmayı planladığımız yeni laboratuvarımızın yatırımını tamamladık. 4 bin metrekare kapalı alanda, İstanbul'da Türkiye'nin en büyük gıda kontrol laboratuvarını kurduk. Bu tesis Avrupa'da da sayılı laboratuvarlardan birisi olacak. MerieuxNutrisciences Türkiye organizasyonu sadece Türkiye değil, bölgede önemli bir HUB olacak. Türkiye'de yaklaşık 2 bin kadar gıda üreticisi ve perakende sektörüne hizmet veriyoruz. Hedefimiz, sofralarımıza gelen tüm ürünlerin gıda güvenliği ve kalite kontrolünde, satış noktalarındaki kontroller de dahil, bizim de emeğimizin olması, elimizin değmesi. Bunun dışında ilaç, kozmetik, tüketici ürünleri gibi gruplara da analiz ve test hizmeti vermek. Yeni binamızda gıda ve gıda dışı alanlarda analiz hizmetleri veriyor olacağız. Analiz dışındaki hizmetlerimizde de Türkiye'de artık iyi bir marka olduk. Tedarikçi denetimi, restoran ve otel denetimi, mağaza-depo denetimi, belgelendirme, eğitim ve danışmanlık hizmetlerimizle, gıda sanayimizin tek noktada tüm hizmetleri bulabileceği çözüm ortağı olmayı hedefliyoruz. Bizlere yer verdiğiniz için biz de teşekkür ederiz.

AVRUPA'DA ET ÜRÜNLERİ TAKLİT VE TAĞŞİŞTE 6. SIRADA

Geçtiğimiz aylarda yayınlanan Blue Paper 2020'ye göre Avrupa gıda güvenliği trendleri ve perspektifleri konusunda öne çıkan konu başlıkları nelerdir?

Yine gıda zehirlenmelerine yol açan patojenler, pestisit kalıntıları, katkı ve koruyucular, alerjenler, taklit-tağşiş, nano materyaller, mikroplastik kontaminasyonu öne çıkan konular. Bu sayıda görüyoruz ki Avrupa'da et ve et ürünleri taklit tağşiş bildirimlerinde 6. sırada. Kimyasal tehlikeler anlamında gelecekte fitotoksinler, deniz canlılarındaki biyotoksinler, gıda ile temas eden ambalaj malzemelerinden geçmesi muhtemel tehlikeler (MOSH, MOAH, NIAS, IAS), mikotoksinler, yabani bitkilerin ürünlere bulaşması ile zehirlenmelere yol açan bitkisel alkoloidler gibi tehlikeleri görüyoruz. Mikrobiyal anlamda patokenler yine en önemli konular. Bunlar hastalık yapan kampilobakter, salmonella, listeria, yersinia, shig toksin üreten Ecoli gibi bakteriler ve norovirüs gibi gıda kaynaklı virüsler.

Sıvı Kromatografi Kütle Spektrometre

LCMSMS ile Balıklarda Avermektin Grubu ilaç Kalıntılarının Analizi

Hazırlayan
Kim. Erhan ÇAKAN
Ant Teknik Cihazlar

ÇALIŞMANIN AMACI

Avermektinler, Strep.avermitilis kültürlerinden elde edilmiş, büyük-halkalı lakton yapılı (16- üyeli halkalı yapı) bir grup bileşiğin genel adıdır [1].

Avermektinler, hayvanlarda iç ve dış parazitlere karşı antiparazitik amaçlı yaygın olarak kullanılmaktadır.

Bu ilaçların yaygın kullanımı, süt, yumurta, et ve balık gibi çeşitli hayvansal kaynaklı ürünlerde ilaç kalıntılarının varlığına yol açarak insan sağlığı için bir tehdit olmaktadır.

Bu nedenle Avrupa Birliği (AB) (37/2010 / EC) yönetmeliğine göre Avermektin grubu ilaçlar için Maksimum Kalıntı Limitleri (MRL'ler) belirlenmiştir [2].

Ülkemizde de 04/05/2012 tarihli ve 28282 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği yayınlanmıştır. Daha sonra 15.02.2016 tarih ve 29625 sayılı Resmî Gazete ile ilgili yönetmelikte değişiklik yapılmıştır [3].

Literatürlere bakıldığında, hayvansal kaynaklı gıda maddelerinde avermektin tayini için çeşitli analitik yöntemler bildirilmiştir. En yaygın kullanılan teknik Floresans dedektörlü sıvı kromatografi (LC-FLD) tekniğidir [4-6].

Floresans dedektör (FLD) kullanıldığında, bu bileşiklerin saptanması için bir türevlendirme işlemi gereklidir [7].

Genellikle kararsız türevler oluşturan karmaşık türevlendirme işleminin neden olduğu analitik sorunlarla karşılaşılmaktadır. Bu yüzden türevlendirme gerektirmeden daha basit numune hazırlama yöntemleri kullanılarak LCMSMS tekniği kullanılmaya başlanmıştır.

Bu çalışmada ülkemizde gıda değeri olan balıklarda paraziter olarak kullanılan ve avermektin türevi olan Epiromectin (EPR), Emamectin (EMR) aktif maddelerin LCMSMS ile basit numune hazırlama tekniği kullanılarak kantitatif ve kalitatif analizi gerçekleştirilmiştir.

METOD VE MATERYALLER

Çalışmamız, Shimadzu LCMS-8040 model LCMSMS ile yapılmıştır.

KULLANILAN EKİPMAN VE KİMYASALLAR

1. LCMSMS
2. ESI iyon kaynağı
3. UHPLC
4. UHPLC kolonu
5. Otomatik pipet
6. Ultra saf su sistemi
7. Analitik terazi (0.0001 g hassasiyette)
8. Karıştırıcı
9. Santrifüj
10. Restek 25847 Q-Sep Quechers Ekstraksiyon Tuzu
11. Restek 26242 Q-Sep Quechers dSPE for Extract Cleanup
12. Asetonitril
13. Amonyum format
14. Derin Dondurucu
15. Şırınga ucu filltre
16. Standartlar

NUMUNE VE ÇÖZELTİLERİN HAZIRLANMASI

Stok Çözelti Hazırlama

1000 ppm'lik ana stok standartları asetonitril ile hazırlanır. Ara stok olarak 100ppm ve 10ppm'e asetonitril ile seyreltilir. 5 noktalı kalibrasyon eğrisi balık matriksi kullanılarak hazırlandı. Stok çözeltileri -20°C'de saklanır.

Emamektin için kalibrasyon noktaları; (25-50-100-150-200) ng/mL

Eprinomectin için kalibrasyon noktaları; (12,5-25-50-75-100) ng/mL

Numune Hazırlama

» 5 g balık numunesi derisiyle beraber tartılır. Restek 25847 Q-Sep Quechers Ekstraksiyon Tuzu içeren tüpe aktarılır.

» Üzerine 10 mL Asetonitril ve 10 ppm stok internal standart (IS) Moxidectin çözeltisinden 50 µL eklenir.

» 1 dk karıştırılır ve santrifüj edilir.

» 2 mL supernatant , Restek Q-Sep 26242 Quechers dSPE for Extract Cleanup santrifüj tüpüne eklenir.

» 1 dk vortekslenir, 2 dk santrifüj edilir.

» Supernatant filtreden süzülür

» Viallenir ve LCMSMS'e enjekte edilir.

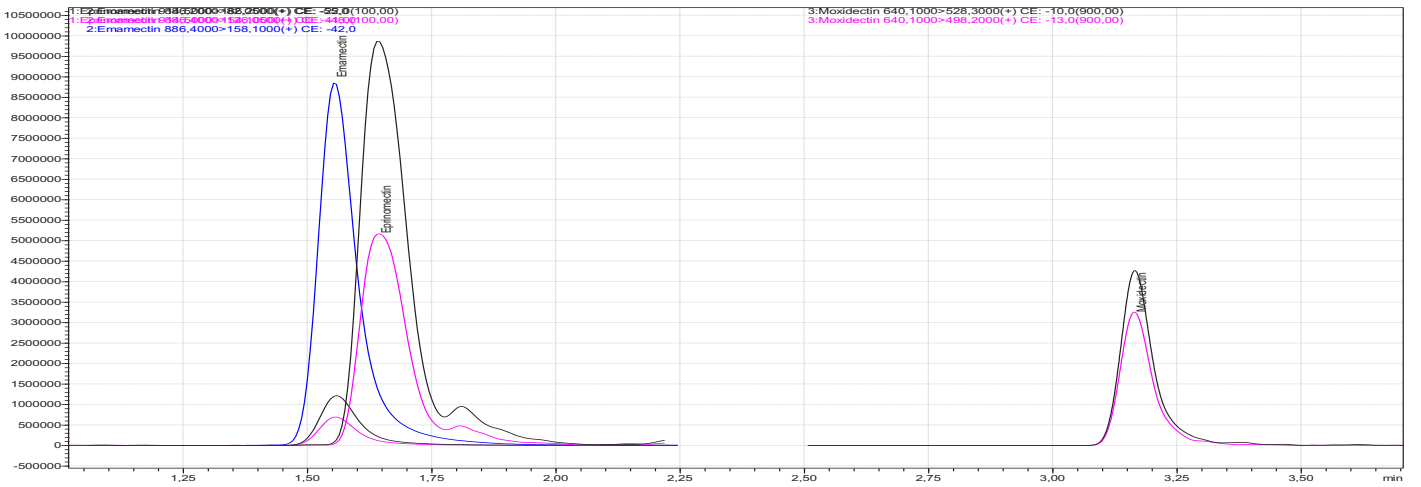
LCMS-8040
Sıvı Kromatografi Triple Quadrupole Kütle Spektrometre

Analitik Koşullar

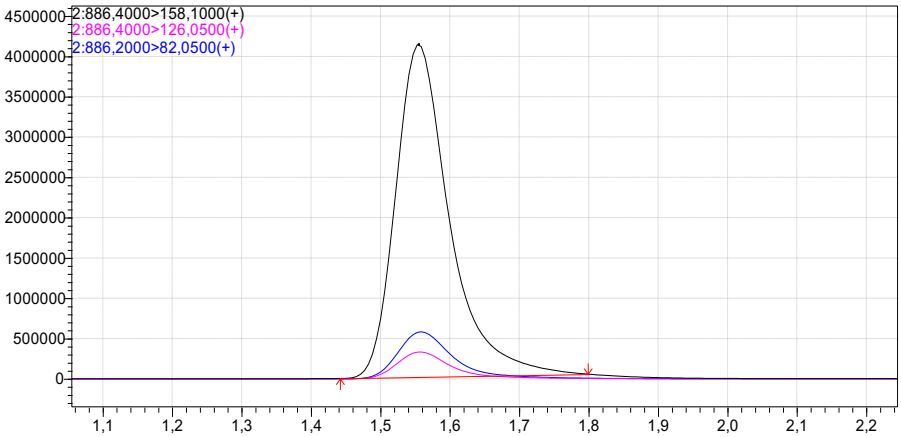
Cihaz	: Shimadzu
Model	: LCMS-8040
İyon Kaynağı	: ESI, MRM Pozitif Modu
Nebulizing Gas Flow	: 2 L/dk
Heating Gas Flow	: 10 L/dk
DL Temparature	: 250 °C
Heating Block Temparature	: 400 °C
Drying Gas Flow	: 15 L/dk
UHPLC Sistemi	: Nexera (LC-30)
UHPLC Kolonu	: Raptor C18 (100mmx2.1mm, 2.7µm)
Mobil Faz A	: Su (5mM Amonyum Format)
Mobil Faz B	: Asetonitril
Akış Hızı	: 0.4 mL/dk (Gradient program)
Kolon Fırını Sıcaklığı	: 50 °C
Enjeksiyon Hacmi	: 5 µL

MRM Geçişleri

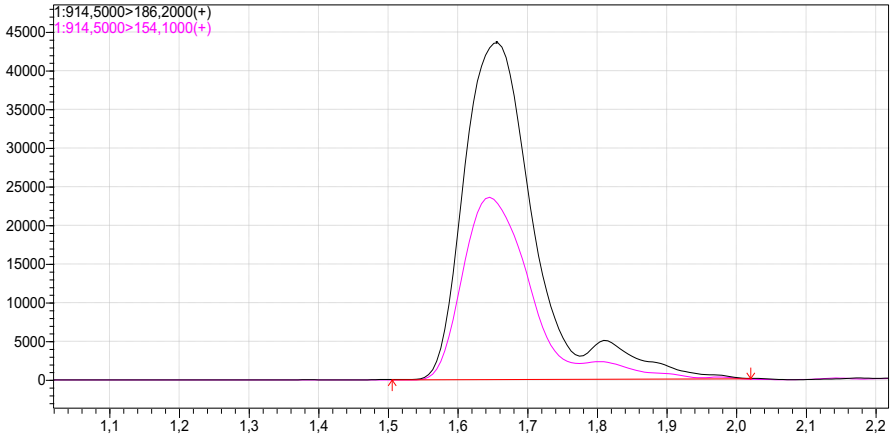
Compound	Transition
Eprinomectin	914,5>186,2 914,5>154,1
Emamectin B1a1	886,4>158,1 886,4>126,05
Moxidectin (IS)	640,1>528,3 640,1>498,2



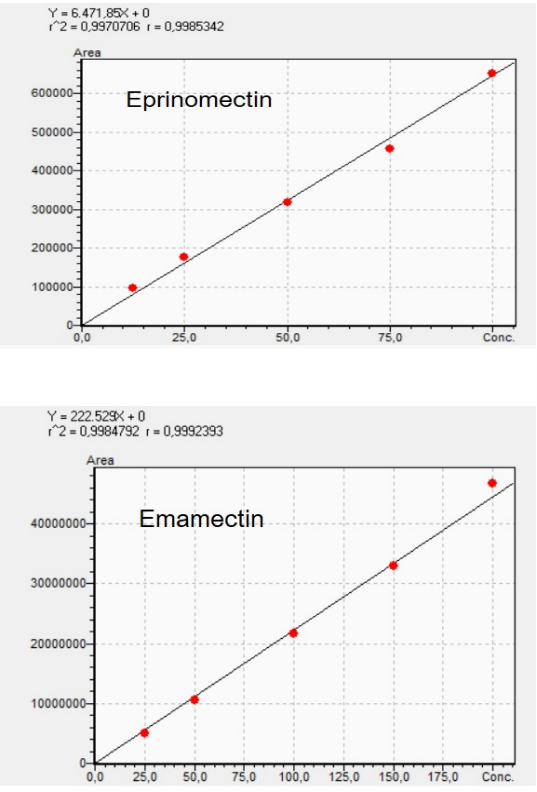
Şekil 1. Toplam İyon Kromatogramı (TIC)



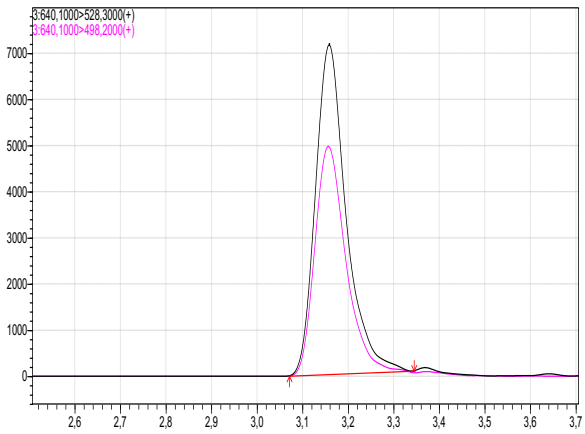
Şekil 2. Balık numunesinde Emamectin 100 ng/mL spike çalışması (geri kazanım % 95.5)



Şekil 3. Balık numunesinde Eprinomectin 50 ng/mL spike çalışması (geri kazanım % 99.8)



Şekil 4. Balık Matriksinde Emamectin ve Eprinomectin için Kalibrasyon Eğrileri



Şekil 5. Internal Standart 50 ng/ml

REFERANSLAR:

[1] W.L. Shoop, H. Mrozik, M.H. Fisher, Structure and activity of avermectins and milcemycins in animal health, Vet. Parasitol. 59 (1995) 139–156.

[2] Commission Regulation (EU) 37/2010, on pharmacologically active substances and their classification regarding maximum residue limits in foodstuffs of animal origin, Off. J. Eur. Communities L 15 (2010) 1–72.

[3] https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2016/02/20160215-2.htm

[4] L. Giannetti, A. Giorgi, F. Necci, G. Ferretti, F. Buiarelli, B. Neri, Validation study on avermectine residues in foodstuffs, Anal. Chim. Acta 700 (2011) 11–15.

[5] X. Xia, Z. Xiao, Q. Huang, L. Xia, K. Zhu, X. Wang, J. Shen, S. Ding, Simultaneous determination of avermectin and milbemycin residues in bovine tissue by pressurized solvent extraction and LC with fluorescence detection, Chromatographia 72 (2010) 1089–1095.

[6] D.I.S. Kolberg, M.A. Presta, C. Wickert, M.B. Adaime, R. Zanella, Rapid and accurate simultaneous determination of abamectin and ivermectin in bovine milk by high performance liquid chromatography with fluorescence detection, J. Braz. Chem. Soc. 20-7 (2009) 1220–1226.

[7] Ioulia Ch. Moschou, Marilena E. Dasenaki, Nikolaos S. Thomaidis, Ionization study and simultaneous determination of avermectins and milbemycines in fish tissue by LC-ESI-MS/MS, Journal of Chromatography B 1104 (2019) 134–140.

Bu Aplikasyon Notu uygulamanın gerçekleştirildiği tarihe ait bilgiler ışığında oluşturulmuştur.

Bu yayında yer alan bilgilerin referans gösterilerek başka bir yerde kullanılması Ant Teknik'in iznine tabidir.

Aplikasyon Notu Ant Teknik tarafından önceden bildirilmeksizin değiştirilebilir.

MESSAN® Cooling Industry'dan et sektörüne ANAHTAR TESLİM ÇÖZÜMLER

Türkiye'de endüstriyel soğutma denince akla gelen ilk firmalardan olan Messan, geliştirdiği yüksek teknolojili ürünlerle kırmızı ve beyaz et sanayicilerine anahtar teslim çözümler sunuyor.

Erdinç Yapan

Messan Soğutma Sanayi kuruluşumuzdan beri edindiği bilgi birikimini ürünlerin muhafazası ve işleme süreçleri açısından yapılacak bütün projelerde kullanarak verimli çözümler üretiyor. Müşterileri için en uygun olan kapasiteler ve şartları sunarken doğru yatırımları sağlamaları açısından da önemli seçenekler yaratan firma, soğuk depo panelleri, soğuk depo kapıları, taze ve donuk tip muhafaza cihazları, şok odaları, MQF Spiral bantlı şoklama ve soğutma sistemleri ile gıda sektörüne anahtar teslim ve çözüm odaklı projeler sunuyor.

"ET ÜRÜNLERİNDE GIDA GÜVENLİĞİNİN EN ÖNEMLİ PARÇASI SOĞUTMA"

Gıda sanayinde et-tavuk, deniz ürünleri, unlu mamuller ve tarım gibi başlıca birçok sektöre hizmet ettiklerini açıklayan Messan Soğutma Genel Müdürü Erdinç Yapan, ürün kalitesinin en üst seviyelerde tüketiciye taşınmasında ürettikleri teknolojilerin önemli rol oynadığına dikkat çekti. Özellikle kırmızı ve beyaz et sektöründe gıda üretimleri ve gıda güvenliğinin en önemli parçası olan soğuk muhafaza, donuk muhafaza ve şoklama sistemleri için geliştirdikleri cihaz ve teknolojilerin AR-GE çalışmalarıyla en kaliteli ürünü, en düşük maliyetle ve enerji verimliliği yüksek bir şekilde ham maddelerinin tesise girişinden işlenmesine, şoklanmasına, muhafazasına kadar bütün süreçte ihtiyaç olacak anahtar teslim çözümler sunduklarını kaydeden Yapan, "Messan Soğutma olarak, kırmızı ve beyaz et sektöründeki bilgi birikimimizi, bu ürünlerin muhafazası ve işleme süreçleri açısından yapılacak bütün projelerde müşterilerimizi onlar için en uygun olan kapasiteler ve şartları sunmak, onların doğru yatırımlar yapmalarını sağlamaları açısından çok önem teşkil etmektedir. Ürünlerin doğru koşullarda işlenmesi, şoklanması ve muhafaza edilmesi, gıda üretici firmalarının ürün kalitesini ve buna bağlı pazardaki paylarını dolaylı olarak etkilemektedir. Müşterilerimizin üretim sahalarına ve akışlarına uygun olarak tasarlanan MQF Spiral Şoklama ve Soğutma Sistemleri kırmızı ve beyaz et sektöründe yurt içi ve yurt dışında müşterilerimize sunduğumuz küçük alanlarda büyük kapasiteli üretim yapma fırsatı veriyor. HACCP gibi üretim standartlarını göz önünde bulunduran üretimlerimiz her ihtiyaca göre değişik bant ve soğutma kapasiteleri seçenekleriyle müşterilerimize sunulur. Ayrıca Messan Soğutma EHEDG (Avrupa Hijyenik Dizayn Grubu) üyesidir. Tasarımlarını gıda üretimine uygun hijyenik standartlar doğrultusunda yapmaktadır" dedi.

YURT İÇİ VE YURT DIŞINDA ÖNEMLİ PROJELER

MQF Messan Spiral Şoklama ve Soğutma Sistemleri ile yurt içi ve yurt dışında birçok firmayla çalıştıklarını belirten Erdinç Yapan, "En son yaptığımız uygulamalardan bahsedecek olursak; yurt içinde ERPİLİÇ'in Bolu'daki tesisine 3 ton/saat'lik tavuk şoklama sisteminin üretimini ve montajını yaptık. Ankara'da yapmış olduğumuz 1000 kg/h kapasiteli mantı şoklama hattı ise yine yurt içinde gerçekleştirdiğimiz güncel projelerimiz arasında yer almaktadır. Yurt dışında ise İsveç'teki bir müşterimiz için 300 kg/saat kapasiteli döner soğutma, Yunanistan'da bulunan bir müşterimiz için 2000 kg/h kapasiteli burger ve 850 kg/h kapasiteli döner şoklama sistemlerinin montajını tamamladık ve devreye aldık. Yunanistan'daki bir diğer projemizde ise midye ve su ürünleri için 600 kg/h şoklama kapasiteli MQF Spiral şoklama sisteminin aynı zamanda tüm tesisin soğutma ve havalandırma projesini yürütüyoruz" diye konuştu.

"KURUMSALLAŞMA ADINA ÖNEMLİ ADIMLAR ATTIK"

Messan Soğutma olarak yurt içi ve yurt dışında oluşturdukları üretim ve hizmet ağınını daha da genişletmek için bu yıl kurumsallaşma adında ciddi adımlar attıklarını ifade eden Erdinç Yapan, "Bu doğrultuda büyüyerek gelişmeye devam ediyoruz. Bu gelişim ve yenilikler beraberinde İzmir Pancar Organize Bölgesinde'ki İnşaatını tamamladığımız yeni fabrikamızda üretimlerimize devam ediyoruz" dedi.

Gizemli Dünya BAHARATLAR

Prof. Dr. Y. Birol SAYGI
Beykoz Üniversitesi

Baharatların tarihi keşif, macera, dini görevler, ticaret ve fetihle iç içe geçmiştir. Altın ve değerli taşlar kadar değer verilen baharatlar, antik ve orta çağda muazzam ticari değere sahipti. Baharatların ve aromaların çoğunun kökenleri tropik veya subtropiktir. Söz konusu baharatların arayışı tarihin akışını büyük ölçüde değiştirmiştir. Baharat, değişik oranlarda koku ve keskinliğe sahip, özel lezzetiyle yemeklerin çeşnilendirilmesinde kullanılan bitkisel aromatik maddelerin genel adıdır. Kelime olarak ise baharat, Arapçada koku anlamına gelen bahar kelimesinin çoğuluna denktir.

Baharatların yemeklere lezzet katma özelliği ilginç kimyalarından ileri gelmektedir. Hayvanlar aleminden farklı olarak bitkiler tüm yaşamsal faaliyetlerini oldukları yerde gerçekleştirmek durumundadırlar. Hayvanlar beslenme, üreme, savaşma ve kaçma gibi yaşamsal aktiviteleri hareket etmeyi kapsamaktayken; bitkiler hareket etme yetisi olmayan canlılar olarak bu faaliyetlerini durağan halde yerine getirebilirler. Bu kapsamda, kendilerine zarar verebilecek mikroorganizma, böcek ve diğer hayvanlara karşı savunmada kullandıkları bir araç olarak kokulu madde içeren kimyasal maddeleri bünyelerinde taşımaktadırlar. Aynı zamanda toksik olan bu kimyasal maddeler kendilerini tehdit eden canlılara karşı bitkilerin savunmasını oluşturur. Diğer taraftan, bu kokulu kimyasallar bitkilere ve özellikle baharatlara kendilerine özgü kokuları da sağlamış olur. Baharatlar bu kimyasalları en yoğun içeren bitkilerdir. İşte, baharatlar bu yoğun aromatik kimyasal içerikleri ile mutfaklarda yemeklerimize lezzet katmaktadırlar. Baharatların savunma amaçlı kullandığı aromatik kimyasalları tarihin çok eski döneminden bu yana ilaç yapımında da kullanılmaktadır. Günümüzde bile aktarlar sattıkları baharatları birçok hastalığa iyi geldiği şeklinde pazarlamaktadırlar. Doğal beslenme ve alternatif tıbba artan ilgiden dolayı, baharatların ilaç ve beslenme takviyesi olarak kullanılmasının yaygınlaştığını görüyoruz. Bununla birlikte baharat kimyasallarının antimikrobiyolojik özellikleri bunların gıdaların bozulmasını geciktirmede kullanılmasına da olanak vermektedir. Tarçın, kekik, karanfil, kırmızı biber bu amaçla kullanılabilen baharatlardır.

NEREDE HANGİ BAHARATLAR YETİŞİYOR?

Doğu, en popüler baharat ve tatların doğum yeridir. Hindistan, Güneydoğu Asya ve Çin bize anason, fesleğen, kakule, tarçın, karanfil, sarımsak, zencefil, hardal, hindistan cevizi, karabiber, yıldız anason, demirhindi ve zerdeçal verdi. Defne yaprağı, kişniş, kimyon, dereotu, rezene, çemen otu, biberiye, adaçayı, susam ve kekik gibi diğer baharatlar Orta Doğu, Kuzey Afrika ve Akdeniz'in diğer bölgelerinden geldi. Avrupa'nın daha soğuk bölgeleri bize ardıç ve yaban turpu sağlarken, Amerika bize yenibahar, annatto, kırmızı biber, çikolata sağladı. Kızılderililer, Orta Doğulular, Çinliler, Aztekler ve İnkalar gibi eski uygarlıklar çok eski zamanlardan beri baharat kullanmışlardır. Modern medeniyetlerde olduğu gibi bu kültürler de lezzetlerini artırmak ve farklı lezzet profilleri oluşturmak için yiyecekleri baharatladılar. Ayrıca, etleri veya balıkları korumak, bozuk yiyecekleri gizlemek ve hoş olmayan kokuları gidermek, hatta kozmetik ve parfümler yaratmak için baharatlar kullanıldı. İlk uygarlıklar baharatların tıbbi değeri olduğunu anladılar ve onları zehirlerin panzehiri olarak, hastalıkları iyileştirmeye yardımcı olmak ve hastalıkları önlemek için kullandılar. Orta çağda tarçın, sarımsak ve kekik gibi baharatlar vebanın yayılmasıyla savaşmak için mikrop öldürücü olarak kullanıldı. Birçok kültür de baharatların büyülü özelliklere sahip olduğu inancıyla dini işlevlerde ve törenlerde kullanmıştır.

Görüldüğü üzere baharatlar, eski çağlardan beri mutfak sanatlarında gıdaları tatlandırmak için vazgeçilmez kabul edilen tarımsal ürünlerinin önemli bir grubunu oluşturur. Bunun yanında bazı baharatlar farmasötik, parfümeri, kozmetik ve diğer

bazı endüstrilerde kullanılırlar. Renklendirici, koruyucu, antioksidan, antiseptik ve antibiyotik özelliklere sahiptirler. Dünyanın en önemli üreticisi olan Hindistan'ın ulusal ekonomisinde ve ayrıca dünyanın çeşitli diğer baharat üreten, ihraç eden ve ithal eden ülkelerinde de oldukça önemli bir rol oynarlar. Uluslararası Standardizasyon Örgütü (ISO) raporuna göre, dünyanın farklı yerlerinde yetiştirilen yaklaşık 109 farklı baharat vardır. "Baharatlar ve Çeşniler", esas olarak gıdalara tat, aroma ve keskinlik katmak için gıda katkı maddesi olarak bütün veya öğütülmüş biçimde kullanılan doğal bitki ürünleri veya karışımlarıdır. Çok eski zamanlardan beri Hindistan, "Baharatlar Ülkesi" olarak bilinmektedir. Dünyadaki başka hiçbir ülkede Hindistan kadar çeşitli baharat yoktur. Hindistan'da 60'tan fazla baharat yetiştirilmektedir. Hint baharatları, başka hiçbir ülke tarafından kolayca eşleştirilemeyen mükemmel aroması, tadı ve keskinliğiyle ünlüdür. Baharatlar küçük miktarlarda bile duyular için gerçek bir zevktir. Yiyecekleri daha lezzetli ve kolay sindirilebilir hale getirirler. Her evde şu ya da bu şekilde kullanımları yaygın olsa da gıda işleme endüstrisindeki talepleri dünya çapında hızlı bir şekilde artmaktadır. Bu nedenle son yıllarda baharatlara olan talep sürekli olarak yükselmektedir.

KRALİYET ENVANTERİNDE SIRALANIRDI

İnsan uygarlığının başlangıcından beri baharatların kullanımı bilinmektedir. Orta Çağ'da "Hindistan" kelimesi, yabancıların kafasında bir mihrace, elmas, ipek, fildişi ve tabii ki baharat ülkesi olarak bir vizyon yaratmıştır. Dünya hala Hindistan'ı gerçek "Baharat Evi" olarak görmektedir. Antik çağda baharatlar, kraliyet eşyalarının envanterinde değerli taşlarla birlikte sıralanırdı. Baharatlar, ulusların zenginliklerini ve politikalarını belirlediler ve eski tıpta önemli bir rol oynadılar. Ayrıca yeni su yollarının ve yeni kıtaların keşfi için bir teşvik sağladılar.

Yunanistan ve Roma'nın doğumundan yüzyıllar önce yelkenli gemiler Hint parfümlerini, baharatlarını ve tekstil ürünlerini Mezopotamya, Arabistan ve Mısır'a taşıdılar. Pek çok denizciyi Hindistan kıyılarına getiren şey, bu ürünlerin cazibesiydi. Hıristiyanlık döneminden çok önce, Yunan tüccarlar diğer değerli şeylerin yanı sıra baharat satın alarak Güney Hindistan pazarlarını dolaşırlardı. Roma, Hint baharatları ve ipeklerine bir servet harcıyordu. Part savaşlarının büyük ölçüde Roma tarafından Hindistan'a giden ticaret yolunu açık tutmak için yapıldığına inanılmaktadır.

BAHARATLARIN BÜYÜLEYİCİ TARİHİ

1492'de Christopher Columbus Yeni Dünya'yı keşfetti. Beş yıl sonra dört küçük gemi Kaptan Vasco da Gama'nın rehberliğinde Portekiz'in Lizbon limanından güneye doğru yola çıktı. Columbus gibi, Vasco da Gama da Asya'nın baharat topraklarına doğru yeni bir rota arıyordu. Columbus bu hedefe ulaşmada başarısız olurken Gama başarılı oldu ve Hindistan'ın Malabar kıyısındaki Calicut'a ulaştı. İki yıllık 38.623 km'lik bir yolculukta gemilerini Afrika kıtası çevresinden Hindistan'a ve Lizbon'a geri götürdü. Dört gemiden sadece ikisi anavatanlarına ulaşarak söz konusu yolculuğun 60 katı değerinde baharat ve diğer ürünleri geri getirebildi. Doğu'nun baharatları da Gama'nın zamanında, yüzyıllardır olduğu gibi değerliydi, çünkü bunlar Avrupa'nın yetersiz gıda arzını zorlamak için kullanılabilirdi. Orta Çağ boyunca, yarım kilo zencefil koyun değerindeydi ve yarım kilo Hindistan cevizi üç koyun ya da yarım inek değerindeydi. Tüm baharatların en değerlisi olan karabiber tek tek sayıldı ve bir çuval karabiberin bir insanın hayatına değer olduğu söylendi. Vasco da Gama'nın başarılı yolculuğu, baharat ticareti üzerindeki kontrol için uluslararası güç mücadelesi üzerinde yoğunlaşmıştı. Batı Avrupa ülkeleri, yani Portekiz, İspanya, Fransa, Hollanda ve Büyük Britanya, üç yüzyıl boyunca baharat üreten koloniler üzerinde kanlı denizlerde savaştılar. Özetle, baharatların büyüleyici tarihi, macera, keşif, fetih ve kıyasıya deniz rekabetinin hikayesidir.

Eski zamanların insanları bugün yaptığımız gibi, yiyeceklerinin lezzetlerini vurgulamak veya değiştirmek için baharat kullanıyorlardı. Baharatlar aynı zamanda lezzet gizleyicileriydi. Besleyici olan ancak baharatsız olsaydı atılacak ürünleri tüketilebilir hale getirdiler. Bazı baharatlar örneğin eti bir yıl veya daha uzun süre buzdolabı olmadan saklamak için kullanıldı. On altıncı yüzyılda örneğin karanfil, yiyecekleri soğutmadan saklamak için kullanılan baharatlar arasındaydı. Karanfil, bakteri üremesini engelleyen öjenol adlı bir kimyasal içerir. Hala jambon gibi bazı modern yiyecekleri korumak için kullanılmaktadır. Benzer şekilde, daha sonra hardalın da koruyucu özelliklere sahip olduğu bulundu. Baharatların ekonomik önemi eski uygarlıklar tarafından bilinmiş ve tarihin en önemli yerlerinin keşfine neden olmuşlardır. Dünyada "Baharat Ülkesi" olarak kabul edilen Hindistan, dünyanın en büyük baharat üreten ve ihraç eden ülkelerinden biridir. Küresel olarak maksimum uçucu yağ, oleoresin ve aktif maddeler içeriğine sahip yüksek kalite baharatlar talep görmektedir. Günümüz senaryosunda, insanların yemek tarzı veya alışkanlıkları büyük ölçüde değişmekte ve tüketici eğilimlerinde "baharatlı yiyecekler" öne çıkmaktadır.

Baharatlar ve çeşniler, özellikle unlu mamuller ve şekerlemelerde, fast food dünyasında kendine özgü bir yer bulmaktadır. Baharatlar ve çeşniler yüksek değerli ve düşük hacimli ürünlerdir. Örneğin, karabiber, kakule, safran, vanilya gibi birim alan başına yüksek gelir elde edilir. Tek mahsul, ara mahsul, karışık mahsul ve çok katlı mahsul sistemleri olarak yetiştirilebilirler. Bu mahsuller doğada hem yıllık hem de çok yıllıktır. Bu mahsullerin ürünleri, yan sanayiler için iyi bir hammadde kaynağıdır. Böylelikle sektör daha fazla istihdam olanağı sağlamaktadır. Yüksek verimli çeşitlerin ve gelişmiş bilimsel tarımsal uygulamaların mevcudiyeti, yetiştiricilerin baharat yetiştirerek daha yüksek gelir elde etmelerine yardımcı olmaktadır.

Baharatlar ve ürünleri bütün ve toz halinde kullanılmaktadır. Esansiyel yağlar ve oleoresinler, gıdaların baharatlanmasında ve gıda ürünlerine aroma ve tat vermede yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu ürünler aynı zamanda kozmetik ve ilaç endüstrisinde de benzersiz bir yer bulmaktadır. Baharatların yanı sıra pamuklu kumaşlarda, tütün endüstrisinde, fırıncılık ürünlerinde, çeşnilerde, et ve balık ürünlerinde renklendirici olarak da kullanılmaktadır.

Şifalı otlar baharatlar, sağlıklı bitki kimyasalları olan fitokimyasallar açısından zengin olması nedeniyle beslenme açısından önemlidir. Diyete şifalı otlar ve baharatlar eklemenin başka bir faydası da lezzetli oldukları için tuz, şeker ve ilave yağ gibi malzemeleri azaltmayı kolaylaştırır. "Yemek bir ordudur". Tüm gıdalar, sağlık yararları sağlamak için birlikte çalışırlar. Baharatlar ise ordunun ihtişamıdır.

BAKLİYAT VE KURU GIDADA SON DURUM

Son yıllarda Türkiye'de bakliyat üretimindeki gerileme herkesin malumu. 30 yıl önce 2,1 milyon ton bakliyat üreten Türkiye artık 1 milyon tonlar seviyesinde sabitlendi. Pandemi koşullarının etkisiyle ülkelerin kendi içlerine kapanmaya başladığı bu dönemde bakliyat ve hububat sektöründe yaşananları Ulusal Baklagil Konseyi Başkanı Abdullah Özdemir ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Baki Remzi Suiçmez Gıda Teknolojisi Dergisi'ne değerlendirdi.

Türkiye'de bakliyat sektörünün büyüklüğüne dair resmi bir istatistik yayınlanmamakla birlikte piyasa verilerine göre sektörün 1 milyar doların üzerinde bir katma değer yarattığı tahmin ediliyor. Türkiye'de bakliyat sektörü dendiğinde, kent olarak Mersin ön plana çıkıyor. Ülkemizde kurulu olan bakliyat işleme tesis kapasitesinin yaklaşık yüzde 70'i Mersin'de. Bu şehirdeki firmaların kırmızı mercimek işleme kapasitesi yıllık 1 milyon tonun üzerindedir. Kuru fasulye, nohut ve yeşil mercimek eleme kapasitesi ise yıllık 1,5 milyon dolayında. Yerli üretim ve ithal edilen ürünler birlikte değerlendirildiğinde, kurulu kapasitenin bir bölümünün kullanılamadığı görülüyor. Diğer yandan, bakliyat dış ticaretinin yaklaşık yüzde 85'i Mersin üzerinden gerçekleştiriliyor. Bu şehirdeki irili ufaklı 300'e yakın firma bakliyatın ticaret ve sanayisi ile iştigal ediyor. Bu işletmelerde istihdam edilenlerin sayısı binlerle ifade ediliyor. Bir bütün olarak değerlendirdiğimizde tarladan sofraya kadar geçen süreçte, bakliyat sektörü on binlerce kişiye doğrudan veya dolaylı olarak istihdam sağlamaktadır.

30 yıl önce Türkiye'nin 20 milyon dekar büyüklüğüne kuru baklagil ekili alanı ve bu alandan elde edilen 2.1 milyon ton düzeyinde üretim hacmi bulunuyordu. Ancak 1994 yılında sona eren Nadas Alanlarının Daraltılması Projesi ve aynı yıldan itibaren TMO'nun yemeklik tane baklagilleri alım kapsamından çıkarması nedeniyle, başta mercimek ve nohut olmak üzere, kuru baklagiller çiftçiler açısından cazip olmaktan çıktı. Sonuç olarak ülkede bakliyat ekili alanlar 2014 yılında 7.4 milyon dekara ve üretim hacmi ise 1 milyon tona kadar geriledi. Buna karşın devletin 2014 yılından itibaren bakliyata verdiği önemi artırması ve bu yönde uyguladığı politikalar neticesinde son altı yılda ekili alanlarda yüzde 21'lik ve üretimde ise yüzde 19'luk bir artış elde edildi. 2019 yılı itibariye Türkiye'nin bakliyat üretimi 1.2 milyon ton seviyesinde. Bunun yüzde 51'lik bölümünü nohut, yüzde 25'lik kısmını kırmızı mercimek, yüzde 18'ini kuru fasulye ve kalan yüzde 6'sını diğer ürünler (yeşil mercimek, bakla, bezelye vb.) oluşturuyor.Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından yayınlanan Bitkisel Üretim 2. Tahmini verilerine göre ise, 2020 yılında Türkiye'nin bakliyat üretiminin 1.3 milyon ton olması öngörülüyor.

ABDULLAH ÖZDEMİR: "14,5 KİLO BAKLİYAT TÜKETİYORUZ"

2020 yılı Covid-19 salgınından dolayı dünya genelinde gıda talebinin ve fiyatlarının yükseldiği bir yıl oldu. Bu durumun bakliyat ürünlerini de aynı yönde etkilediğini belirten Ulusal Baklagil Konseyi Başkanı Abdullah Özdemir, "Bu eğilime ek olarak, ülkemizde döviz kurlarında yaşanan artış da bakliyat fiyatlarına yansıdı. Bir başka ifadesiyle bakliyat ürünlerine yönelik tüketici talebinin dünya genelinde artması, dünya fiyatlarının yükselmesi ve ülkemizde döviz kurlarındaki artış, kaçınılmaz olarak bakliyat fiyatları üzerinde yukarı yönlü bir etki yaratmıştır" dedi. Türkiye'de kişi başına düşen bakliyat tüketiminin uzun

yıllardır ortalama 14 kg seviyelerinde seyrettiğini, TÜİK tarafından son açıklanan 2018-2019 dönemi için tüketim miktarının ise kişi başı 14.4 kilogram olduğunu açıklayan Özdemir, "Kullanım alanının genişliği de dikkate alındığında Türkiye'de tüketime en fazla konu olan bakliyat nohuttur. Ülkemizde kişi başına düşen nohut tüketimi 5.7 kg düzeyindedir. Nohutu 4.4 kg ile kırmızı mercimek ve 3.5 kg ile kuru fasulye takip etmektedir" ifadelerini kullandı.

"BAKLAGİLLERİN SAĞLIK AÇISINDAN ÖNEMİ FARK EDİLDİ"

Dünya genelinde yaşanan Covid-19 salgınıyla birlikte anavatanı Anadolu olan bakliyat ürünlerinin öneminin kendisini daha da fazla gösterdiğine dikkat çeken Özdemir, "Bakliyat ürünleri virüs salgınının başlangıcından bu yana temizlik ve kişisel hijyen malzemeleriyle birlikte en fazla talep gören ürünler arasında yer almaktadır. Bunun başlıca sebebi ise tüketicilerin böylesi riskli dönemlerde satın alma kararlarını verirken sağlıklı, ekonomik ve bozulmadan

Abdullah Özdemir

uzun süre muhafaza edilebilen ürünleri tercih etmeleridir. Salgının başladığı ilk zamanlar bakliyat ürünlerinin tercih edilme nedeni daha çok ekonomik olma ve bozulmadan uzun süre muhafaza edilebilme özelliklerine dayanıyordu. Ancak sonraki aşamada bakliyat ürünlerinin sağlık açısından olan faydalarına ilişkin de önemli bir farkındalık oluştu. Bu yoğun talebin karşılanmasında ise ülkemizin önemli bir misyon üstlendiği kanısındayım. Yaşanan salgının henüz bilinen bir tedavisinin olmadığı dikkate alındığında, protein, mineral ve lif yönüyle oldukça zengin olan bakliyat ürünleri virüslerin çoğalmasını engelleyen (antiviral) ve aynı zamanda bağışıklık sistemini güçlendiren (prebiyotik) besin değeri yüksek gıdalar olarak öne çıkmaktadır" diye konuştu.

İHRACATTAN 280 MİLYON DOLAR GELİR

TÜİK istatistiklerine göre 2020 yılının ilk 9 aylık bölümünde Türkiye 129 farklı ülkeye bakliyat ihracatı gerçekleştirdi. 397 bin ton düzeyinde gerçekleşen bu ihracattan elde edilen gelir ise 280 milyon dolar. İhracat miktar olarak yüzde 36, değer olarak ise yüzde 51 artış gösterdi. Ülkemizin bakliyat ihracatının yüzde 92'sini kırmızı mercimek (yüzde 66) ve nohut (yüzde 26) oluşturuyor. Yüzde 14'erlik pay ile Irak ve Sudan ülkemizin bakliyat ihracatında en önemli pazarlar olarak ön olana çıkarken, yüzde 7'lik pay ile Pakistan ve yüzde 5'lik pay ile Almanya diğer önemli bakliyat pazarları arasında yer alıyor. Bu dört ülke Türkiye'nin bakliyat ihracatının yüzde 40'ını gerçekleştiriyor. Türkiye şu anda dünya kırmızı mercimek ihracatında 3'ncü ve nohut ihracatında ise 5'nci sırada bulunuyor. Dolayısıyla önümüzdeki dönemde mevcut pazarlardaki konumun güçlendirilirken,

diğer pazarlarda daha fazla yer almanın öncelikli hedef olduğu söylenebilir.

TÜİK verilerine göre Türkiye 2020 yılının Ocak-Eylül döneminde 481 bin ton hacminde ve 230 milyon dolar değerinde bakliyat ithalatı gerçekleştirdi. Bu miktarın yüzde 82'lik bölümünü kırmızı mercimek oluşturuyor. Türkiye, kırmızı mercimeği başta Kanada olmak üzere (yüzde 78'i) Kazakistan ve Rusya gibi ülkelerden tedarik ediyor. Ülkemizin gerçekleştirdiği bakliyat ithalatının yüzde 10'luk bölümünü ise bezelye teşkil ediyor. Türkiye, bezelyeyi ağırlık olarak (yüzde 54'ünü) Rusya'dan getirirken, Litvanya ve Ukrayna da bezelye ithalatı gerçekleştirilen diğer önemli ülkeler olarak karşımıza çıkıyor. Miktar olarak daha düşük hacimde kuru fasulye (19 bin ton) Arjantin, Kanada, ABD ve Kırgızistan'dan, nohut (16 bin ton) ise Meksika, Rusya ve Hindistan'dan alınıyor.

Son yıllarda bakliyat üretim ve ticaretinde öne çıkan Kanada, Avustralya, Amerika ve Rusya gibi ülkelerde bu ürünlerin tüketim seviyesi son derece düşük olmasına karşın, bakliyat üretiminin değerini anladıkları için special crops (özel ürünler) kapsamında üretimine ayrıcalık sağladıklarına işaret eden Abdullah Özdemir, "Bakliyat ürünlerinin ülkemizde de benzer şekilde değerlendirilmesine yönelik talebimiz ise Bakanlığımız tarafından kabul gördü. Bakanlığımız 2019 yılının Aralık ayında yayınladığı 'Baklagil Sektör Politika Belgesi' ile bakliyatı bundan böyle özel ürün statüsünde değerlendireceğini belirtti. Bu doğrultuda belirlenen, kuru tarım alanlarında bakliyatın ekim nöbetine girmesi, bakliyat üretiminde havza modelinin adına uygun olarak oluşturulması, ihracat pazarlarının kaybedilmemesi için uygun kalite ve miktarda bakliyat üretilmesi, üreticilerin bilinçlendirilerek talebe uygun üretimin teşvik edilmesi ve AR-GE hizmetlerinin artırılması gibi hedeflerin önümüzdeki dönemde üretim hacmimize ivme kazandıracağı kanısındayım" şeklinde konuştu.

Abdullah Özdemir, bakliyat sektöründe yaşanan sorunlara yönelik çözüm önerilerini ise şöyle sıraladı:

» Havza Bazlı Destekleme Modeli yeniden ele alınmalı

» Sertifikalı tohum üretimi ve kullanımı yaygınlaştırılmalı

» Nadas alanlarının üretime kazandırılması projesi genişletilmeli

» Baklagiller münavebeli ekim şartına göre zorunlu hale getirilmeli

Baki Remzi Suiçmez

» Bakliyat sektöründe AR-GE çalışmaları ve sanayi işbirliği güçlendirilmeli

» Bakliyat sektöründe yüksek katma değerli ürünlerin geliştirilmesine yönelik politikalar oluşturulmalı

» Bitkisel Üretimin Geliştirilmesi Programı genişletilmeli

BAKİ REMZİ SUİÇMEZ: "EKİLEBİLİR ALANLARIN %5,7'SİNDE BAKLAGİL ÜRETİYORUZ"

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Baki Remzi Suiçmez, Türkiye'de tarla bitkileri ekilen alanın yaklaşık %70'inde (10 milyon 772 bin 160 hektar) hububat ekildiğini söyledi. Hububat ekim alanı içerisinde %63.5 payla ilk sırada buğday, %26.6 payla ikinci sırada arpa, %5,9 payla üçüncü sırada mısır, %1.17 payla dördüncü sırada çeltik, %1.04 payla beşinci sırada çavdarın yer aldığını kaydeden Suiçmez, "Bu ürünleri sırasıyla yulaf, tritikale, kuş yemi ve darı izlemektedir. Tarla bitkileri ekilen alanın yaklaşık %5.77'sinde (903 bin 189 hektar) bakliyat (kuru baklagil) ekilmektedir. Kuru baklagil ekim alanı içerisinde %57.6 payla ilk sırada nohut, %26.9 payla ikinci sırada kırmızı mercimek, %9.8 payla üçüncü sırada kuru fasulye, %3.4 payla dördüncü sırada yeşil mercimek, %0.5 payla bakla yer almaktadır. Bu ürünleri sırasıyla burçak, mürdümük, börülce ve bezelye izlemektedir" dedi.

Türkiye'nin yaklaşık son 20 yılda izlediği neoliberal tarım politikalarının sonucunda 2002 ile 2019 yılları arasında kaybedilen 3 milyon 379 bin hektar tarım arazisinin yaklaşık 2,5 milyon hektarının (%73) tarla bitkilerine ait olduğunu ifade eden Suiçmez, kaybedilen tarla bitkileri arazilerinin yaklaşık 2 milyon 454 bin hektarının (%96) gıda güvencesi açısından çok önemli olan buğday arazilerine ait olduğunu belirterek, "2002 ile 2019 yılları arasında Türkiye nüfusu %28 artmasına karşılık, buğday ekim alanları %26 ve buğday üretimi %3 azalmıştır. Buğday üretim artış oranının nüfus artış oranının önemli bir şekilde gerisinde kaldığı açıktır. Toplam tahıl üretimi 2005 yılında 36.47 milyon ton, 2010 yılında 32.77 milyon ton, 2015 yılında 38.63 milyon ton, 2019 yılında 34.4 milyon tondur. Buğday üretimi 2005 yılında 21.5 milyon ton, 2010 yılında 19.6 milyon ton, 2015 yılında 22.6 milyon ton, 2019 yılında 19 milyon tondur. Arpa üretimi 2005 yılında 9.5 milyon ton, 2010 yılında 7.2 milyon ton, 2015 yılında 8 milyon ton, 2019 yılında 7.6 milyon tondur. Mısır üretimi 2005 yılında 2.3 milyon ton, 2010 yılında 4.3 milyon ton, 2015 yılında 6.4 milyon ton, 2019 yılında 6 milyon tondur. Çeltik üretimi 2005 yılında 490 bin ton, 2010 yılında 750 bin ton, 2015 yılında 830 bin

"PARAMIZ OLSA BİLE İTHALAT YAPAMAYABİLİRİZ"

Türkiye'de önceki yıllarda olduğu gibi pandemi sürecinde de söylem dışında yerli üretimi ve üreticiyi korumaya yönelik somut ekonomik desteklere dayalı üretim seferberliğine yönelik tarım politikalarının uygulamaya konulmadığını ifade eden Baki Remzi Suiçmez, "Enflasyondaki artışa, dövize bağlı girdilerdeki kur artışına karşın Tarım ve Orman Bakanlığı 2021 yılı destekleme bütçesinin artırılmadan 22 milyar TL olarak sabitlenmesi, geç açıklanan ve sonraki yıl ödenecek 2020 yılı tarımsal desteklerde artış yapılmaması, çiftçi borçlarının yapılandırılmaması, dövize bağlı girdi fiyatlarındaki vergi oranlarının düşürülmemesi önümüzdeki yıllarda tarımsal üretimimizin azalmasına, çiftçimizin daha da yoksullaşarak üretimden çekilmesine yol açacaktır. Artık paramız olsa da dışardan tarım ürünü alamayacağımız ya da çok daha yüksek fiyatlarla alacağımız gerçeği ortada iken, bu durum arz açığı olan ve bu açığı dış alımla karşıladığımız tüm ürünler gibi, hububat ve bakliyat için de ciddi bir sorun oluşturacaktır" diye konuştu.

ton, 2019 yılında 940 bin tondur" diye konuştu.

Toplam kuru baklagil üretiminin 2005 yılında 1.43 milyon ton, 2010 yılında 1.23 milyon ton, 2015 yılında 1.07 milyon ton olurken 2019'da 1.23 milyon ton olarak gerçekleştiğini anlatan Suiçmez, "Nohut üretimi 2005 yılında 600 bin ton, 2010 yılında 530 bin ton, 2015 yılında 460 bin ton, 2019 yılında 630 bin tondur. Kuru fasulye üretimi 2005 yılında 210 bin ton, 2010 yılında 212 bin ton, 2015 yılında 235 bin ton, 2019 yılında 225 bin tondur. Kırmızı mercimek üretimi 2005 yılında 520 bin ton iken, 2010 yılında 422 bin ton, 2015 yılında 340 bin ton, 2019 yılında 310 bin tona düşmüştür. Yeşil mercimek üretimi ise, 2005 yılında 50 bin ton, 2010 yılında 25 bin ton, 2015 yılında 20 bin ton iken artarak 2019 yılında 43 bin ton olmuştur" ifadelerini kullandı.

"BAKLAGİLLERDE BÜYÜK BİR POTANSİYELE SAHİBİZ AMA..."

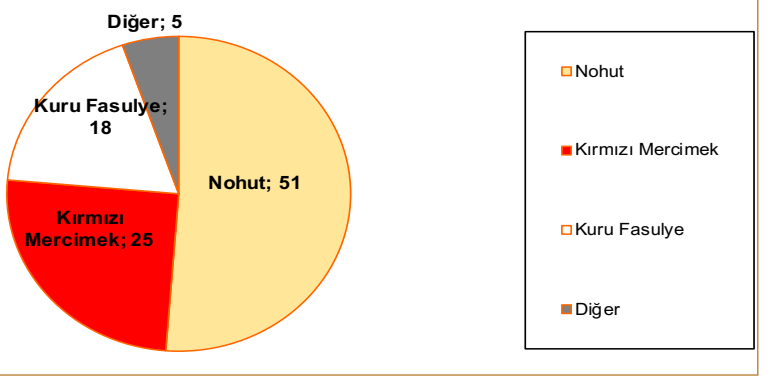
Yemeklik tane baklagillerin iklim ve toprak istekleri dikkate alındığında, Türkiye`nin büyük bir baklagil yetiştirme potansiyeline sahip olduğunu kaydeden Baki Remzi Şuiçmez, "Baklagillerin üretiminde işçilik maliyetinin diğer alternatif ürünlere göre daha yüksek olması üreticiyi zorlamaktadır. Hasat çoğunlukla işçiler tarafından elle toplanarak yapıldığı için alternatif ürünlerde bu maliyet kısmen daha düşüktür. Üretim maliyetinin artması ve verim düşüklüğü nedeniyle ülkemizdeki üreticilerin dünya fiyatları ile yarışması neredeyse mümkün değildir. Oysa uygun planlama ve desteklemelerle ülkemizin kuru tarım alanlarında nadasın daraltılmasında nohut ve mercimeğin, sulu tarım arazilerinde fasulye, bakla, bezelye ve börülcenin ekim nöbeti içerisinde bugünkünden daha fazla yetiştirilmesi mümkündür.

Uygulanan tarım politikalarının olumsuz etkileri yanında, 2021 sezonu ekilişleri için yağış miktarında ülke genelinde normale göre %58, sonbahar aylarında ise bölgelere göre %20-90 arasında azalmanın meydana gelmesi, önümüzdeki sezonda özellikle kuru tarım alanlarındaki üretimde ve verimde ciddi bir azalmaya yol açabilecektir" şeklinde değerlendirmelerde bulundu.

NEREDEN HANGİ ÜRÜNÜ ALIYORUZ?

Türkiye'nin buğday dış alımı yaptığı ülkelerin başında yıllara göre Rusya (%58-84), Ukrayna (%4-10) ve Kanada (%3-7)

Ürün Bazında Türkiye Bakliyat Üretimi (Yüzde %)



Kaynak: Ulusal Baklagil Konseyi

geldiğini anımsatan Baki Remzi Suiçmez, "2020 yılında buğday dış alımımızın %64,86'sı Rusya'dan yapılmıştır. Savaşta olan Suriye'den 2020 yılında 85.500 ton (%1.25) dışalım gerçekleşmesi ise manidardır. Türkiye 2020 yılında da ithal buğday bolluğu olan ülke olarak anılmaya devam etmiştir. Dış alıma dayalı bu yanlış politika seçeneğinden derhal vazgeçilmelidir" dedi. Mısır dış ticaretinde; 2016 yılında 535 bin ton olan mısır ithalatının, 2018 yılında 2.12 milyon tona, 2019 yılında 3.59 milyon tona çıktığını aktaran Suiçmez, "2019 yılı ilk dokuz ayında 2,9 milyon ton olan mısır ithalatı 2020 yılı aynı döneminde 1,88 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Kırmızı mercimekte; 2019 yılı ilk dokuz aylık ithalatı 205 bin ton, ihracatı ise 174 bin ton iken; 2020 yılı aynı dönemdeki ithalat 375 bin ton, ihracat ise 257 bin ton olarak gerçekleşmiştir. İthalatta Kanada (%58) ve Kazakistan (%32) önemli yer tutarken, ihracatta Irak (%26), Sudan (%15) ve Mısır (%10) önemli bir paya sahiptir" diye konuştu.

Yıllar bazında kuru fasulye dış ticaret rakamları incelendiğinde, 40 bin tonu bulan ithalat miktarının 2019 yılı ilk dokuz aylık döneminde 20,5 bin ton, ihracat miktarının ise 4 bin ton olarak gerçekleştiğini aktaran Suiçmez şöyle devam etti: "2020 yılı aynı döneminde ithalat miktarı 17 bin tona gerilemiş, ihracat miktarı ise 4,5 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Nohutta; 2019 yılı ithalat miktarı 13.236 ton ile 12,7 milyon dolar iken ihracat miktarı ise 127 bin ton ile 76,2 milyon dolara ulaşmıştır. 2019 yılının ilk dokuz aylık nohut ithalatı 9,5 bin ton, ihracatı 90 bin ton iken 2020 yılının ilk dokuz aylık döneminde ithalat 16 bin ton, ihracat 104 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Toplam kuru baklagillerde 2018/19 piyasa döneminde kendine yeterlilik oranı %91 olarak gerçekleşmiştir. Kırmızı mercimekte bu oran %74.9, yeşil mercimekte %86.8'dir. Kuru fasulyede %72.1 olan yeterlilik oranının, sulu alanlarda ekilişi yapılan kuru fasulyenin getirisi yüksek olan şeker pancarı ve mısır ile rekabet edememesi nedeniyle yükselmesi beklenmemektedir. Nohutta yeterlilik oranı yıllara göre değişken olup, 2016/17 sezonunda %92.1, 2017/18 sezonunda %87.5, desteklerin de etkisiyle 2018/19 sezonunda %114 olarak gerçekleşmiştir."

"BELİRLİ ÜRÜNLERDE KENDİ KENDİMİZE YETERLİ DEĞİLİZ"

Yaşanan küresel Covid-19 salgınının dünya genelinde kamunun rolünün, özel sektöre bağlı serbest piyasa ekonomisinin, küresel ticaret kurallarının ve uluslararası ilişkilerin yeniden sorgulanmasına yol açtığına vurgu yapan Baki Remzi Suiçmez, "Pandemi yasakları nedeniyle mevsimlik işçi temininde ve gıdaya erişimde yaşanan ciddi aksaklıkların salgından daha tehlikeli sonuçlar doğurabilecek olması tüm ülkelerin tarım politikalarını yeniden gözden geçirmelerini zorunlu kılmıştır. Salgın sürecinde gıda ihracatındaki kısıtlamalardan dolayı tedarik zincirinin bozulması nedeniyle, başta en yoksul ve kırılgan ülkeler olmak üzere, tarımda dışa bağımlı hale gelmiş ülkeler gıda krizi tehdidiyle karşı karşıyadır. Hububat ve baklagiller kapsamında mısırda, arpada, çeltikte, kuru fasulyede, kırmızı ve yeşil mercimekte kendi kendimize yeterli bir ülke değiliz. Buğday ithal eden bir ülke olmaya devam etmekteyiz. 2020 yılı ve sonrası için kendimize yeterli olmadığımız ürünlerin stoklarının da yeterli olmayacağı gözükmektedir" dedi.

Bakliyatların sağlık faydalı özellikleri, tüketimleri ve

DÖHLER'İN BAKLİYAT ÜRÜNLERİ

Arda SERPEN
Döhler Gıda
AR-GE Müdürü

Beril Değerli YAMAN
Doğal İçerikler - İş Birimi Müdürü
Döhler Gıda

Türk mutfağının vazgeçilmezi, geleneksel besin kaynağı olan baklagiller ailesi binlerce yıldır yemek kültürümüzün büyük bir kısmını oluşturuyor.

Günümüzde de tüketicilerin bilinçlenmesiyle birlikte bitkli bazlı, kaliteli ve sağlıklı gıda tüketim alışkanlığı da oldukça önemli hale geldi. Bunu takiben, günümüzde, önemli bir bitki bazlı protein kaynağı olan baklagillerin tüketimi yaygınlaşmakta ve tüketim alanları genişlemekte.

BİTKİ BAZLI BESLENMEDE BAKLAGİLLERİN YERİ

Bakliyatların önemli protein kaynaklarından biri olmasının yanında yüksek lif içerikli yapıya sahip olmaları, demir, çinko, magnezyum mineralleri, B12 ile E vitamini, tiamin, riboflavin, niasin, folik asit içerikleri sayesinde vücudumuzun hastalıklara karşı etkin bir savunma sistemine destek olabilmeleri nedeniyle içinde bulunulan pandemi sürecinde ayrı bir önem kazanıyor.

Kolesterol ile doymuş yağ içermemeleri ve çözünebilir diyet lifi içerikleri sayesinde kalp hastalıklarının en önemli risk faktörlerinden olan kötü kolesterolün (LDL) düşürülmesine yardımcı oluyor. Baklagiller ayrıca glisemik indeksi (kan şekerini yükseltme değeri) düşük besinler oldukları için sindirim sistemi tarafından daha yavaş yıkılıyor.

Posadan zengin olan kuru baklagillerin tüketilmeleri kalın bağırsak florasını olumlu yönde etkiliyor; böylece bağırsaklar içinde zararlı bakteriler çoğalmazlar. Fazla kalori de içermemeleri sayesinde kilo kontrolünde ideal bir besin grubu olarak nitelendirilir ve diyetlerde yerini alır.

Kurubaklagillerden ülkemizde de yüksek miktarlarda tarımı yapılan nohut, özellikle bütün halde yemeklerde, bununla birlikte püre kıvamında kullanımı ile humus ve diğer mezelerde yaygın olarak tüketilmektedir. Aynı zamanda nohut ununun da son dönemlerde tüketiciler nezdinde kullanım alanı genişlemiş olup glütensiz alternatif olarak raflarda ve sofralarımızda yerini almaktadır.

Ancak, baklagiller tüketimindeki en önemli unsurlardan biri baklagiller ve unlarının çiğ olarak tüketildiğinde vücutta çeşitli sindirim zorlukları yaşatmasıdır. Bu sindirim zorluklarının ve negatif etkilerinin önlenmesi amacıyla kuru baklagillerin tüketilmeden önce iyi pişirilmeleri gerekmektedir. İyi pişirmeyi sağlamak için ise pişirmeden önce dokuların yumuşatılması ve ısının baklagil

içerisine uygun nüfus edip iyi bir pişme sağlanabilmesi için de ıslatılması gerekmektedir.

DÖHLER ÇÖZÜM ÖNERİSİ: ÖN PİŞİRİLMİŞ BAKLAGİLLER

Döhler Türkiye ARGE çalışmaları sonucunda, sindirim sistemine olumsuz etkisi bulunan ve çiğ tadı sebebi ile direk tüketime uygun olmayan kuru baklagillerin, üretim proseslerini geliştirerek tüm bu olumsuz etkileri tüketiciler nezdinde olumluya çevirilmiş ve tüketime hazır hale getirilmiştir. Endüstriyel anlamda ön pişirme işlemi uygulanarak sindirimi kolaylaştırılmış ve pişmiş tadı oluşturulmuş nohut başta olmak üzere kuru baklagiller, Döhler Gıda Türkiye fabrikalarında üretilmekte ve Türkiye ile birlikte tüm dünyaya ihracatı yapılmaktadır. Döhler Gıda'nın portföyündeki, bitki bazlı beslenmeye uygun kuru baklagiller alanındaki ürünler; nohut püre, ön pişirilmiş nohut tozu, ön pişirilmiş bütün nohut ve aquafaba tozu'dur.

Bilindiği üzere humus yapımında sıkça kullanılan nohut püre de endüstriyel boyutta ve hijyenik şartlar altında kullanıcılara tüketime hazır ve kalite dengesini her üründe koruyan bir ürün sağlanabilmektedir. Bununla birlikte ön pişirme işlemi uygulanmış bütün nohutlar kurutularak bütün halde formunu koruyarak çeşitli hazır yemeklerin içinde kullanımı mümkün hale getirilmiştir. Yine ön pişirme işlemi uygulanmış nohutlar tekrar kurutularak nohut unu haline getirilmekte ve bir çok glutensiz sağlıklı fırıncılık ürün formülasyonlarında kullanılabilmektedir.

BİTKİ BAZLI PROTEİN: AQUAFABA TOZU

Tüm bu ürünlerin yanı sıra, inovatif bir ürün olan Aquafaba tozu da önemli bir değere sahiptir. Geliştirilen üretim prosesleri sayesinde yine nohuttan elde edilebilen ve kurutulmuş formu ile yüksek stabilite kazandırılmış Aquafaba tozu, özellikle bitkisel ürünlerin sağlık üzerine olumlu etkilerin farkında olan bireyler ile vegan beslenmeyi yaşam biçimi haline getirmiş kesimler, hayvansal gıdalara alerjisi olan ve alternatif gıda arayışı içerisinde olan tüketici grupları içerisinde yenilikçi ürün olarak kullanılmaktadır. Latincede 'aqua' su , 'faba' ise baklagil anlamına gelmektedir. Bu durumda aquafabanın baklagillerden elde edilen su olduğunu anlamak kaçınılmazdır. Aquafaba suda çoğunlukla nohut olmak üzere baklagillerin pişirilmesi sonucu oluşan viskoz sıvı bir üründür. Bilindiği üzere birçok fırıncılık ürünlerinde, sütlü tatlılarda ve makarna gibi ürünlerde, mayonez ve sosların yapımında renk ve dokuyu sağlamak için yumurta kullanılır. Fakat bu tip ürünlerde bireylerin yumurta alerjisi, vegan diyet ile beslenmesi ve kişisel tercihlerinden dolayı her zaman yumurta kullanımı uygun olmamaktadır. Bu gibi durumlarda ise son zamanlarda köpürme, emülsifiye edici ve koyulaştırma özellikleri tespit edilmiş olan Aquafaba tozu yumurta akı ikamesi olarak daha çok kullanılmaya başlanmıştır. Döhler Gıda ARGE'nin geliştirmiş olduğu yöntemlerle Aquafaba tozu da Türkiye'deki tesislerde üretilmektedir.

Yiyecek ve içecek endüstrisi için doğal içerikler, içerik sistemleri ve entegre çözümler sağlamada dünyanın önde gelen üretici ve tedarikçileri arasında olan Döhler Gıda da, portföyünde bulunan ön pişirilmiş bakliyatları ile bitki bazlı beslenme kategorisindeki ürünlerin katma değerini artıran yönde bir portföy sunmaktadır.

Türkiye'nin yağlı tohumlarda ham maddede yüzde 75 oranında dışa bağımlı olduğunu belirten Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği (BYSD) Yönetim Kurulu Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil, "Ülkemiz bitkisel yağdaki yurt dışı bağımlılığında kritik eşiği aşmış durumda. Bu sorunun tek çözümü ise üretim. Sadece ayçiçeğinde yapacağımız doğru bir üretim planlaması ile ekonomimize çok büyük katkı sağlayabiliriz" diyor.

Bitkisel yağda DIŞA BAĞIMLILIK KRİTİK EŞİĞİ AŞTI

Sayın Büyükhelvacıgil, Türkiye bitkisel yağ sektörünün yapısı hakkında bilgi verebilir misiniz?

Bitkisel yağ sektörümüz yıllık yaklaşık 9 milyar dolarlık bir ticaret hacmine sahip. Sanayicimiz de, modern tesisleri ve tüm dünyaya yayılmış lojistik alt yapısı ile ülkemizin ihracattaki yüz akı konumunda. Sektörümüz pandemide yaşanan tüm zorluklara rağmen 2020 yılının ilk 10 ayında 517,5 milyon dolar rafine ayçiçek yağı ihracatı gerçekleştirmeyi başardı. Çiftçimiz yaklaşık 700 bin hektarlık ekim alanında, yıllık 1.5 milyon ton civarında ayçiçek üretimi yapıyor. Yağlı tohum ve türevlerinin ithalatı ise yıllık yaklaşık 3.5 milyar dolar civarında gerçekleşiyor. Türkiye'de yılda 1,5 milyon ton yağ tüketiyoruz. Bunun 1 milyon tonunu sıvı yağlar oluşturuyor. Tüketilen sıvı yağın yüzde 85'i ise ayçiçek yağı. Sanayicimizin 8 milyon ton kırma kapasitesi, 4 milyon ton ise rafine kapasitesi bulunuyor.

Tahir Büyükhelvacıgil

Ne yazık ki dünya ayçiçek tohumu ithalatının yüzde 55'ini Avrupa Birliği ile Türkiye gerçekleştiriyor. Ülke olarak dünya ayçiçeği ithalatında yüzde 39 ile şu anda dünyada ilk sırada yer alıyoruz. Avrupa Birliği yüzde 24.4 ile ikinci, Çin ise yüzde 10.2 ile üçüncü sırada. Bu ithalat rakamları her geçen yıl biraz daha artıyor. 2017'de 639 bin ton, 2018'de 712 bin ton, 2019 yılında ise 1 milyon 136 bin ton ayçiçeği ithal ettik. Üretimimiz ise 2017'de 1 milyon 300 bin, 2018'te 1 milyon 400 bin, 2019 yılında ise 1 milyon 520 bin ton oldu. Ayçiçeği ham yağı ithalatımız ise, 2018 yılında 468 bin ton iken 2019 yılında 499 bin ton olarak gerçekleşti. Bu rakamlar sadece yurt içi ihtiyacını karşılayan rakamlar. Dâhilde işleme rejimi kapsamında yapılan ithalat bu rakamların içinde yer almıyor.

Ülke olarak tarımda çok büyük bir zenginliğe sahibiz. Ancak bunu yeterince değerlendiremediğimiz de açık. Tarım destekleriyle daha sağlıklı işleyen, planlı üretimi teşvik eden ve uzun vadeli bir şekilde gıda arz güvenliğini sağlamayı amaçlayan politikaları hayata geçirmek için çalışmalıyız. Temel gıda maddeleri arasında en büyük ithalat kalemlerinden birini yağlı tohumlar ve türevleri oluşturuyor. Yağlı tohumlarda ham maddede yüzde 75 oranında dışa bağımlıyız. Ülkemiz bitkisel yağdaki yurt dışı bağımlılığında kritik eşiği aşmış durumda. Bu sorunun tek çözümü ise üretim. Sadece ayçiçeğinde yapacağımız doğru bir üretim planlaması ile ekonomimize çok büyük katkı sağlayabiliriz.

"İTHALATÇI ÜLKELER AYÇİÇEK YERİNE HAM YAĞ SATMAK İSTEDİ"

2020 yılının ilk aylarında etkili olan Covid-19 salgını dünyada ve Türkiye'de bitkisel yağ sektörünü nasıl etkiledi?

2020 yılında bitkisel yağ sektörü olarak zorlu bir süreç yaşadık, yaşamaya da devam ediyoruz. Bu durumdan sadece biz değil, tüm dünya derinden etkilendi. Sürecin en başında dünyada yaşanan

lojistik sıkıntılarla mücadele ettik. Bu sıkıntıları devlet-özel sektör işbirliği ile hızlıca aştık. Ancak 2020 yılında hasat sezonunun ardından sadece ülkemizde değil, Karadeniz havzasında da büyük rekolte düşüşleri yaşandı. Tüm dünya gibi ülkemiz de yükselen gıda enflasyonu ile beraber bitkisel yağlarda rekolte eksikliği, kur baskısı gibi sorunlarla mücadele etmeye başladı. Sektör olarak ülkemizin yağ ihtiyacını karşılamak için Karadeniz havzasından ve Rusya'dan ayçiçek ithal ediyoruz. Ancak bu yıl rekolte düşüşüyle Rusya ve Romanya başta olmak üzere üretici ülkeler de ayçiçek yerine ham yağ satma yoluna gitti. Bu da sektörümüz ve paydaşlarımız açısından önemli sıkıntılar doğurdu. Devletimiz ayçiçekte yaşanan bu sıkıntıları biraz olsun rahatlatmak için ayçiçek tohumu gümrük vergilerini hatırı sayılır düzeyde düşürmüştü. Ancak fiyat avantajı bakımından öne çıkan Rusya gibi ülkeler, ülkemizi yakından takip ediyor ve ihracatlarına yüzde 30 gibi ek vergiler getirmeye hazırlanıyor.

"AYÇİÇEK TOHUMU ÜRETİMİNİ 2 KATINA ÇIKARMALIYIZ"

Dünyanın önemli ayçiçeği üreticilerinin ciddi rekolte kaybı yaşadığını, Türkiye'nin 3 milyon tonluk kullanıma karşılık 1.5 milyon tonluk üretimi bulunduğunu ve bu noktada ihtiyacın tamamının Türkiye'den karşılanabilmesi yönünde üretimin artırılması gerektiğini söylüyorsunuz. Bu konuyu biraz detaylandırabilir misiniz, üretimin artırılması için hangi adımların atılması gerekiyor?

Ülkemizin petrol ve petrol ürünlerinden sonra en büyük ikinci ithalat kalemini bitkisel yağlar ile yağlı tohum ve türevleri oluşturuyor. Ayçiçeği ithalatının yüzde 33'ü Moldova'dan, yüzde 24'ü Romanya'dan, yüzde 20'si Rusya'dan, yüzde 7'si Çin'den ve yüzde 7'sini ise Bulgaristan'dan yapıyoruz. Aynı iklim kuşağında bulunduğumuz Moldova, Romanya, Ukrayna, Bulgaristan gibi ülkeler ayçiçekte ihracatçı durumunda olmasına rağmen ülkemiz ne yazık ki hala ithalatçı durumunda. Bizim önceliğimiz ayçiçeği tohumu üretimimizi iki katına çıkarmak olmalı. Bitkisel yağ açığımızın kapatılması için ekim alanımızın 650-700 bin hektardan en az 1 milyon hektarın üzerine, ortalama verimin ise kültürel tedbirlerle 250 kg'dan 300 kg'ın üzerine çıkarılması gerekiyor. Böylece yıllık üretimimiz 2,5-3 milyon tonun üzerine çıkabilecektir. Ayçiçeği, hem Türkiye florasına uyumu açısından, hem de çiftçimizin en iyi tanıdığı ürün olması açısından çok önemli bir ürün.
Bu kapsamda ekilebilir arazi sayımızı artırmalı, çiftçimizin üretim yapmasını sağlayacak politikalarla üretim seferberliği başlatmalıyız. Özellikle kıraç arazilerde aspir yetiştirenlere yüksek destekler verilebilirse, üretim yapmaktan vazgeçmiş üreticiyi toprağına yönlendirebilir ve bu alanları tekrar tarıma kazandırılabiliriz. Buğday ve arpa tarımında kullanılan bütün alet ve ekipmanlar aspir bitkisinin tarımında da kullanılabildiği için bu bize ek bir maliyet de getirmeyecektir. Yemeklik yağ olarak kullanılan aspir, salata sosunda ve margarin üretiminde de kullanılıyor. Hatta biyodizel üretiminden hayvan yemi olarak kullanıma, gıda ve boya sektörüne kadar birçok alanda aspirden yararlanabiliriz.

Ayçiçek gibi, yüzde 75 oranında dışa bağımlı olduğumuz temel gıda maddelerimizin en başında gelen yağlı tohumlar için devlet ve özel sektör olarak 'birlikte' strateji belirlemeliyiz. Ayçiçeği tohumu tedarikinde önümüzdeki dönem bir sıkıntı yaşamak istemiyorsak şimdiden üretim planlamasına başlamalı ve üretimimizi 2 milyon tona çıkarmalıyız. Tek çaremiz, bir an önce bu konularda kendi kendine yetebilen bir ülke haline gelebilmek.

YAĞLIK AYÇİÇEĞİ TOHUMUNDA GÜMRÜK VERGİLERİ SIFIRLANDI

İthalat Rejimi Kararına Ek Cumhurbaşkanı Kararı, Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Karar uyarınca, dünyada ve Türkiye'de etkili olan yeni tip koronavirüs (Kovid-19) salgınının devam etmesi ve dünya piyasalarında yaşanan gelişmeler kapsamında temel gıdalarda arz güvenliği ve fiyat istikrarının sağlanması amacıyla mercimek ve yağlık ayçiçeği tohumunda uygulanan gümrük vergileri yeniden düzenlendi. Buna göre, mercimekteki yüzde 19,3 gümrük vergisinin 1 Ocak 2021'e kadar yüzde 9 olarak uygulanmasına karar verildi. Yağlık ayçiçeği tohumunda ise yüzde 3+10 avro/100 kilogram net olan gümrük vergisi ve toplu konut fonu da 1 Temmuz 2021'e kadar sıfırlandı.

"PANDEMİ GIDADA STRATEJİK ÜRÜNLERİ ÜRETMEMİZ GEREKTİĞİNİ GÖSTERDİ"

Son olarak da kısa ve uzun vadede sektörün geleceği hakkında değerlendirmelerinizi alabilir miyiz?

2020 yılında tüm bu olumsuzluklara rağmen sanayicimizin güçlü yapısı, devletimizin ilgili kurumları ve çiftçimizin gayretiyle rafları boş bırakmadan, üretime ara vermeden, sürdürülebilirliği sağladık. Pandemi döneminde Cumhurbaşkanımız Sn. Recep Tayyip Erdoğan önderliğinde, Tarım ve Orman Bakanlığımız ile birlikte tarımda önemli atılımlar gerçekleştirdik. Hazineye bağlı atıl tarım arazilerinin tarıma açılması ve çiftçimize desteğin artması çok önemli adımlardı. Ülkeler ihtiyacı olan tüm gıdayı kendileri üretemiyor olsa bile, pandemi süreci bize temel gıdada stratejik olan ürünleri üretmemiz gerektiği gerçeğini bir kez daha gösterdi. Özellikle çiftçinin de fiyat konusunda memnun olacağı ayçiçeği üretimimizi 1 milyon 300 bin tondan ivedilikle 2 milyon tona, ardından da 2.5-3 milyon tona çıkarmamız gerekiyor. Çiftçimizin tecrübesi ve gayreti, devletimizin desteği ve atıl tarım arazilerimizin tümünü tarıma kazandırmamız ile ayçiçekteki dışa bağımlılığı çözebiliriz. Ülke olarak, mevcut sorunlarımıza çözüm bulmak için gerekli vizyona ve birlikteliğe sahibiz.

Avrupa'nın gıda üretim merkezi olma fırsatımız var. Bu konuda potansiyelimiz yüksek. Sadece uzun vadeli ve sürdürülebilir politikalara ihtiyacımız var. Tarımsal üretim seferberliği başlatmalı, ürün planlaması yapmalı, ekilmedik bir karış toprak bırakmamalıyız. Hem çiftçilerimizin sayısını hem de ekilebilir tarım arazisini artırmalıyız. En önemlisi tarımsal üretimdeki nüfusumuzu gençleştirmeliyiz. Ekonomide daha güçlü bir Türkiye için sanayicimizin desteklenmesi gerekiyor. Öncelikle fiyat istikrarı sağlanmasını, sonra ise GEKAP düzenlenmesinin acilen yapılmasını ve yasanın AB kriterlerinde olduğu gibi 'üreten değil kirleten öder' mantığı ile uygulanmasını arzu ediyoruz.

Güçlü endüstri 4.0 platformu

TOMRA INSIGHT

gıda işleyicilerinin HİZMETİNDE

Bulut tabanlı TOMRA Insight, büyük verinin gıda ayıklama süreçlerini izleme ve en iyi hale getirme gücünü açığa çıkarıyor.

TOMRA Insight ile ayıklama ve sınıflandırma makineleri, buluta bağlı cihazlar haline gelerek değerli üretim verileri oluşturuyor. Bu veriler, bulutta güvenli şekilde saklanıyor, işlenebilir bilgilere dönüştürülüyor, her yerde masaüstü ve mobil aygıtlardan uygun bir web tabanı aracılığıyla ulaşılabiliyor. TOMRA Insight'ın veri toplama özelliği, gıda işleyicilerine gerçek zamanlı ve geriye dönük işlemlerde yardımcı oluyor. Ürün kalitesi, sürekli olarak izlendiğinden makine operatörleri hattaki ürün kalitesi değiştiği anda makine ayarlarını hızlıca ve en uygun şekilde düzenleyebiliyor. Ayrıca TOMRA Insight daha önce erişilebilir olmayan derin veriler de sunduğundan müşteriler, artık operasyonlar ve işle ilgili kararları daha eksiksiz bilgilere dayanarak verebiliyor.

TOMRA'nın mühendisleri, TOMRA Insight'ın abonelik hizmeti kapsamında her ay önemli verilerin analizinde müşterilere yardımcı oluyor. Birden çok saha, vardiya, parti ve sezon arasında hatasız ve zamanında karşılaştırmalar yapmak artık mümkün hale geliyor. TOMRA Sorting Başkan Yardımcısı ve Dijital Bölümü Başkanı Felix Flemming, "Değerli verileri yakalayan ve kullanan TOMRA Insight sayesinde ayıklama işlemi bir operasyon süreci olmaktan çıkıp stratejik bir yönetim aracı haline geldi. Müşterilerin ihtiyaçları ve öncelikleri doğrultusunda yaptığımız kesintisiz geliştirmelerle bu araç da gittikçe güç kazanıyor. Her üç haftada bir yeni işlevler ve özellikler piyasaya çıkıyor. Bu durum, TOMRA'nın müşterilerle ortak hedefler peşinde yakın ilişki kurduğu çalışmalarının alışılmış sonuçları oluyor" dedi.

GIDA İŞLEYİCİLERİ İÇİN BİRÇOK AVANTAJ

TOMRA Insight'ın topladığı performans ölçümleri, gıda işleyicilerine birçok açıdan fayda sağlıyor. Makine sağlığı ve performansı izlenerek öngörülü ve koşullu bakım desteği sağlandığı için arıza süreleri de azaltılıyor. Hattan geçen ürün kalitesi değerlendirilirken ayıklama ekipmanı da buna göre entegre edilerek üretim, en üst düzeye çıkarılıyor. Üretimdeki boşluklar tespit edilip olası ana nedenler analiz edilerek verimlilik iyileştiriliyor. Verilen kararlar, ürün yapısıyla ilgili doğru verilere dayandırılabildiğinden ayıklamada hedeflenen kaliteye daha rahat ulaşılabiliyor. Yedek parça siparişi daha kolay hale geldiği, verilere ve belgelere erişim esnekleştiği için de operasyonlar basitleşiyor.

TOMRA Food Dijital Ürün Müdürü Jeffry Steemans, konuyla ilgili olarak; "Pilot çalışmalara katılan gıda işleyicileri, TOMRA Insight'a yapılan yatırımın haftalar içinde karşılığını bulacağını belirtiyor. Bu tesislerde ürün kalitesi iyileşti, üretilen iş hacmi arttı, atık azaldı ve verimlilik yükseldi. Ayrıca müşteriler, makine operatörlerinin bilgilere ulaşarak daha sağlıklı kararlar verebilme şeffaflığından çok memnun kaldıklarını söylüyorlar" diye konuştu. TOMRA Insight'ı erken deneyimleyen ve şimdi abonelik hizmetinden yararlanan gıda işleyicilerinden biri de The Jersey Royal Company. Britanya Krallığı'na bağlı Jersey'de bulunan bu firma, Channel Adaları'nda uluslararası ün kazanmış olan Jersey Royal taze patatesini üretiyor. Bu işletme her yıl yaklaşık 20 bin ton patates yetiştiriyor, yıkıyor, sınıflandırıyor, ambalajlıyor ve tedarik zincirine ulaştırıyor. Bu firmanın ayıklama makinelerinden dört tanesi (bir adet Halo ve üç adet TOMRA 5A) altı aydan uzun zamandır TOMRA Insight ile bağlantılı ve bu veri platformunun etkinliği de inandırıcı biçimde kanıtlandı.

Felix Flemming

The Jersey Royal Company Operasyon Müdürü Andrzej Kopacz ise şunları söyledi: "TOMRA ayıklama makinalarının 'Rolls-Royce'unu üretiyor ve TOMRA Insight da bu makinelere güçlü bir destek sağlıyor. Insight'tan aldığımız bilgileri kullanarak artık ürün kalitesini daha hassas bir biçimde yönetip müşterilerin beklentilerini karşılayabiliyor, ürün kontrolü ve sınıflandırma işlemlerini iyileştirebiliyor, ayıklayıcıların hedefi tutturması için nerede yardıma ihtiyaç olduğunu görebiliyor, atığı azaltabiliyor ve ekipmanı daha düşük hizmet dışı kalma süresi ile daha iyi kullanabiliyoruz. Ayrıca üreticilerimize de daha iyi geribildirim verebiliyoruz. Örneğin, işlenmek için bize ulaşan çok fazla yeşil patates tespit edilirse bunu hemen izlemeye alıyoruz. Bize göre, TOMRA Insight'ın sahip olmaya değer olduğu çok açık."

TOMRA Insight ile ilgilenen gıda işleyicileri, yerel satış müdürleriyle veya TOMRA ekibiyle doğrudan http://insight.tomra.com adresinden iletişime geçerek demo çalışması talep edebiliyor.

Messe Stuttgart
Ares Fuarcılık

IBAKTECH

İSTANBUL FUAR MERKEZİ CNR EXPO

13. ULUSLARARASI EKMEK, PASTA MAKİNELERİ, DONDURMA, ÇİKOLATA VE TEKNOLOJİLERİ FUARI

10-13
MART
2021

www.ibaktech.com

Destekleyen Kuruluşlar

T.C. TİCARET BAKANLIĞI
KOSGEB
İSTANBUL FIRINCILAR FEDERASYONU 1992
TAŞPAKON
GIDABİL Gıda Bileşenleri ve Geliştiricileri Sanayicileri Derneği
EKMADER

"BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİ TOBB (TÜRKİYE ODALAR BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR."

Milli-Q®
Lab Water Solutions

Milli-Q® IQ 7003/5/10/15 – En Zorlu Beklentilerinizi Karşılamak için Tasarlanmış Entegre Tip I & Tip II Su Sisteminiz

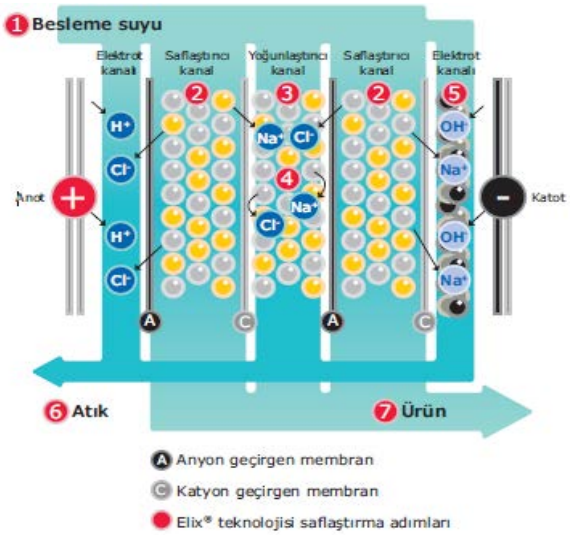
Su, uygulamalarımızdan bağımsız olarak laboratuvarlarımızda en çok kullanılan solventtir. Maalesef diğer taraftan da çalışmalarımızda sudan kaynaklı oluşabilecek sapmalar öncelikli olarak hep göz ardı edilmektedir. Merck laboratuvar su sistemleri yıllara dayanan tecrübesi, bilgi birikimi ve sürekli yürüttüğü Ar&Ge çalışmaları ile araştırmacılara uygulamalarında oluşabilecek su kaynaklı hataları minimize etmek için en önemli çözüm ortağı olmaya devam etmektedir.

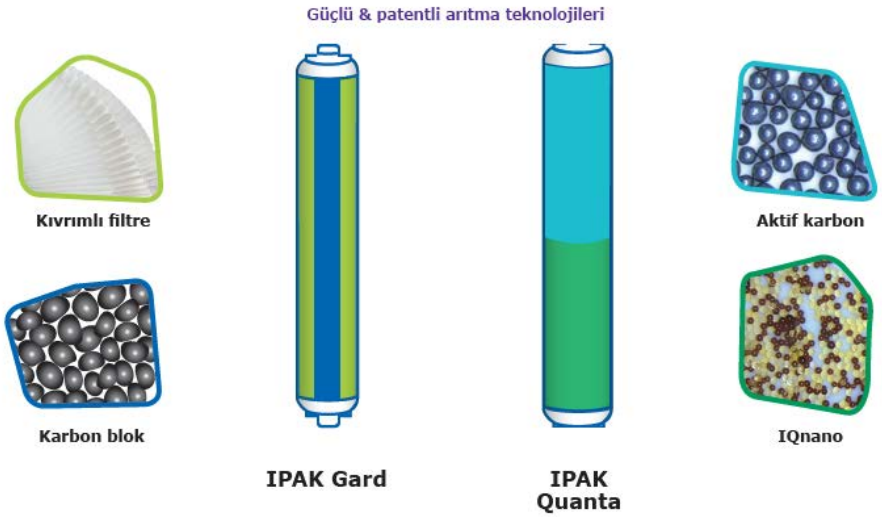
Ultra saf suyun mucidi Merck, literatürde de ultra saf suyun karşılığı olan Milli-Q® markasının 53. yılında devrim niteliğinde olan Milli-Q® IQ 70xx serisi sistemlerini tüm dünyadaki araştırmacılara tanıtmış olmanın mutluluğunu yaşamaktadır.

ÜSTÜN SU KALİTESİ

Milli-Q® IQ 70xx serisi sistemleri direkt olarak bir şebeke suyundan üstün kaliteli Tip I ve Tip II su sağlamanın ötesinde, depolanan saf suyunuzun kalitesini her zamankinden daha iyi koruyan yeni entegre akıllı saf su depolama tankı ile saf su kalitenizin güvenliğini bir üst seviyeye taşır.

Su saflaştırma sistemlerinde besleme sularından gelen iyon içeriğinin uzaklaştırılması kadar, organik maddelerin uzaklaştırılması da büyük önem taşımaktadır. Milli-Q® IQ 70xx organiklerin foto-oksidasyonu için yeni nesil 172 nm dalga boyunda ışıma yapabilen, civa içeriği olmayan ech2o oksidasyon lambası bulundurur. Ayrıca cihazda dahili olarak "Toplam Oksitlenebilir Karbon (TOC)" içeriğinin ölçülmesi için TOC monitörü bulunmaktadır. Bu monitör 0,5-999,9 ppb aralığında TOC ölçümü yapabilmektedir.





Ultra saf suda iyonik ve organik kontaminantların minimum değerlerde tutulması ve gözlenmesi çok önemlidir. Bu nedenle yeni Milli-Q® IQ 70xx, üretilen ultra saf su kalitesini güvence altında tutmak için çok daha hassas, sıcaklığa duyarlı hat içi direnç hücreleri ile donatılmıştır.

BURSA TEKNİK KİMYA
Ticaret ve Pazarlama Ltd. Şti.

Global Ar&Ge bölümümüzden gelen geliştirme ve validasyon çalışmalarında Milli-Q IQ 70xx' nin sahip olduğu iyon ayrıştırma kapasitesi direnç tespit limitinin çok altındadır. Ayrıca buna ek olarak sistem içindeki entegre TOC monitörü USP (543) ve (645) gibi en çok talep gören normlara göre dizayn edilmiştir.

Patentli Elix® EDI modülümüz, sürekli yüksek kalitede Tip II saf su üretmek için kalan iyonları uzaklaştırır.

Modül, iyon değiştirici reçinelerini küçük bir elektrik akımı ile sürekli olarak kendi kendine yeniler. Böylece;

» Tehlikeli kimyasal rejenerasyon prosedürleri

» Pahalı reçinelerin değiştirilmesi

» DI kartuşlarının değiştirilmesi

» Sistem önüne yumuşatıcı ekleme

gibi ekstra ihtiyaçları ortadan kaldırır, bakım ihtiyacını azaltır, düşük ve öngörülebilir işletim maliyetleri sağlar.

HER UYGULAMANIZA UYGUN SU KALİTESİ

Milli-Q® IQ 70xx, Q-POD ünitesi ile ultra saf suyun son alım noktasında farklı uygulama ihtiyaçlarına göre, değiştirilebilecek son filtre üniteleri ile farklı kalitede ultra saf su üretim çeşitliliği sağlayabilir. Uygun POD Pak uygulama Filtresi seçildiğinde, Milli-Q® IQ 7003/05/10/15 sisteminiz laboratuvarda kullanılan analitik tekniklerin çoğu için uygun su sağlayacaktır.

HPLC, LC-MS, UHPLC, MALDI-ToF-MS, AAS, ICP-MS, CE, IC, Parçacık analizi, Yüzey gerilimi, Spektrofotometri,Hücre kültürü, PCR, Western blotlama, Dizileme, Çözünme testi, Proteomik, Spektroskopi, Genomik, İmmünolojik test, Mikrobiyoloji analizleri.

Millipak®: Bakteri ve partikülsüz su için 0.22 µm gözenek çaplı filtre

Biopak®: Projensiz, proteazsız ve nükleazsız(DNA&RNA) su için son filtre

VOC-Pak®: Uçucu organik bileşenlerin analiz suyu için son filtre

LC-Pak®: Ultra eser organik madde analiz suyu için son filtre

EDS-Pak®: Endokrin bozucular için yapılan analiz suyu için son filtre

Bir Milli-Q® IQ 70xx sistemine 4 adete kadar Q-POD ve 1 Adet E-POD dağıtım ünitesi bağlanabilir. Böylelikle aynı sistemden farklı uygulama alanlarında çalışan araştırmacılar, ultra saf su ihtiyaçlarını, uygulamalarının gerektirdiği kalitede elde edebilirler.

Q-POD ile üretilen su, kurulu ana cihazdan 5 metre uzaklığa kadar alınabilir. Bu mesafeyi göz önünde bulundurarak laboratuvar dizaynında daha esnek çalışma alanlarının yanısıra, yer sıkıntısı olan yerlerde farklı alternatiflerde (tezgah üstü, tezgah altı, duvar montaj gibi) sistem kurulumlarına olanak sağlar.5 metre uzaklığa kurulabilen Q-POD ile kontrol ve sistem izlenebilirliği, hala parmaklarınızın ucunda olacaktır. Q-POD üzerinde yer alan 5" ' lik dokunmatik ekran yardımı ile sistem dahilindeki tüm süreçleri kontrol edebilirken, istediğiniz komutları da buradan oluşturabileceksiniz.

Tip II saf suya, yüksek akış hızında kolay ve hızlı erişim için popüler Q-POD® ultra saf su dağıtıcımız gibi benzer tasarım özelliklerine sahip yeniden tasarlanmış E-POD® dağıtıcımızın keyfini çıkarın.

KONFORLU VE HIZLI SU KULLANIMI

Milli-Q® IQ 70xx ile 20ml' den 100 L'ye kadar olan su ihtiyaçlarınızı programlanabilir volumetrik dolum ile dispenser başında beklemeden otomatik olarak hazırlayabilirsiniz.

Bu otomatik volumetrik dolum özelliğine ilave olarak, yardımcı dağıtım modu özelliği de Milli-Q® IQ 70xx' i eşsizleştirmektedir. Burada, istenilen miktar için başlatılan otomatik dolum modu, istenilen miktara ulaşmadan damla damla moduna geçer ve steril pipet kullanımına ihtiyacı ortadan kaldırarak zaman ve paradan tasarruf sağlar.

Milli-Q® IQ 70xx' den her ultra saf su alımında, sistem hafızasına bu alım ile ilgili bilgileri arşivlenir. Bu arşivlemede sadece su kalitesi ve miktarı gibi bilgiler yoktur. Bunlara ilave olarak sistem uyarıları, modifikasyon ayarları, sarf değişim bilgileri ve diğer servis aktiviteleri de yer alır. Bu bilgiler herhangi bir LIMS (Laboratuvar Bilgi Yönetim Sistemi) sistemine uyumludur. Bu bilgileri elektronik ortamda hafıza kartınıza alabilir ve kağıt ihtiyacı olmadan, dijital ortamda bilgilerinizi saklayabilirsiniz.

Milli-Q®

Lab Water Solutions

ZAHMETSİZ BAKIM

Milli-Q® IQ 70xx Q-POD ve E-POD üzerindeki 5” ’ lik ekranı ile kullanıcılara tüm sarflarla ilgili değişim adımlarını açıklayıcı bir şekilde göstermektedir. Burada sarfların değişim sürelerine bağlı uyarılar, değişmemesi durumunda su kalitesinde oluşabilecek riskler ekranda bilgi olarak görüntülenmektedir.

Yeni nesil IPAK Gard ve IPAK Quanta kartuşlarda kullanılan karma reçine teknolojisi ile daha önceki kartuşlara kıyasla çok daha küçük boyutta kartuşlara sahibiz. Bu küçük kartuşlarla beraber gelen yeni kolay kilit mekanizmalı kartuş yuvaları ile bu sarfların değişimleri çok kolay bir şekilde laboratuvarda çalışan herhangi biri tarafından rahatlıkla yapılabilir.

Milli-Q® IQ 7003/05/10/15 sistemi, dahili ech2o® ve Xenon UV lambaları ile pazardaki ilk ve tek tamamen cıva içermeyen musluk suyundan ultra saf su üretim sistemidir. Bu lambalar cıva içermemesinin yanısıra önceki UV lambalarından daha kompaktır ve daha küçük bir sistemin ortaya çıkmasını sağlar. UV lamba değişiminden sonra eski lambanın atık prosedürü kullanıcılar için bir sorun teşkil etmeyecektir.

Tüm bunları bir arada toplayan Milli-Q® IQ 70xx laboratuvarınızdaki Saf&Ultrasaf su ihtiyacınızı entegre olarak hiç olmadığı kadar efektif, teknolojik ve kolay bir şekilde sağlamanız için tasarlanmış ve kullanımınıza sunulmuştur.

Hg Mercury free

Cıva içermez.

BURSA TEKNİK KİMYA TİC ve PAZ.LTD.ŞTİ

MerckMillipore.com/LabWater

www.bursateknikkimya.com.tr
Telefon: +90 224 224 68 60 - 61
Faks : +90 224 221 58 95
E-Posta: info@bursateknikkimya.com.tr
Adres: Alaaddinbey Mh. 635 Sk. Ayaz Plaza No:2G-2H Nilüfer/BURSA

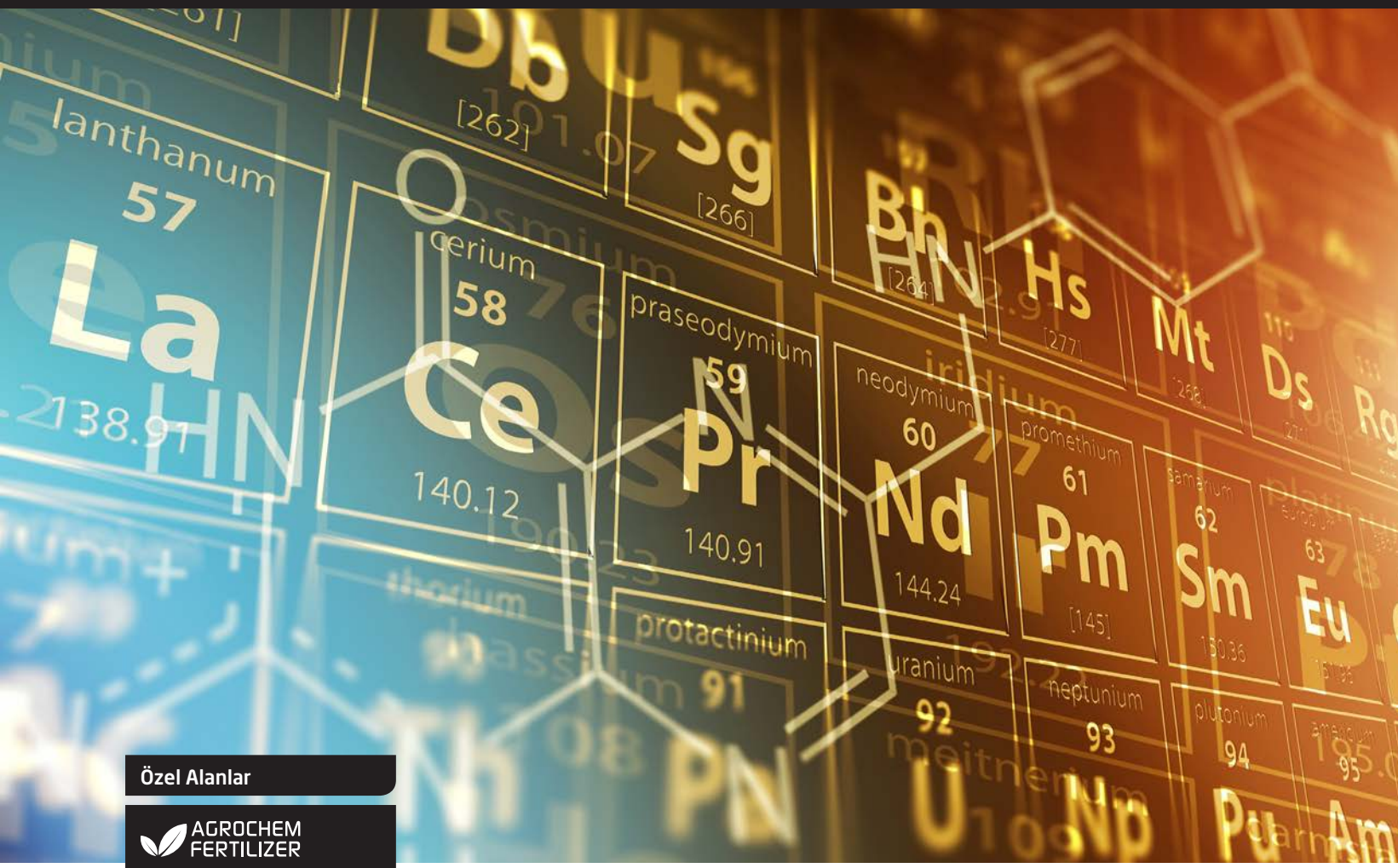
Bursa-Balıkesir-Bilecik-Çanakkale-Yalova bölgesi yetkili bayiidir.

Turkchem
ChemShow Eurasia

9. Uluslararası

Özel, Spesifik Kimyasallar, Genel Kimyasallar,
Petrokimya ve Kimyasal Ara Ürünler Fuarı

11 - 13 Mart 2021 İstanbul Fuar Merkezi



Özel Alanlar

AGROCHEM FERTILIZER

WaterEx

eXCLUSIVE meeting room

Eş Zamanlı:

Turkchem ChemLab Eurasia

Turkchem ChemTech Eurasia

chemshoweurasia.com

Organizatör: Artkim

Destekleyen: KOSGEB

Medya Partneri: TURKCHEM Magazine

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.

BÜYÜK BEKLEYİŞ

Necdet Buzbaş
TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı

1980'li yıllarda dünya çok yönlü bir dönüşüm yaşadı. Ulus devletler dünyasından küresel bilgi toplumuna, fordist üretimden esnek üretime, modern düşünce çerçevesinden post modern düşünce çerçevesine geçiş yaşanmaya başladı. Bu dönüşümün başladığı noktada; sanayinin üretim ve kaynak kullanma biçimleriyle bunun paralelinde gelişen tüketici davranışları ve tüketim kalıpları, insanın doğa üzerindeki etkilerinin giderek artarak alarm verici hale gelmesine neden olmuştu.

Bu dönemin ana sloganı "kalkınmada sürdürülebilirlik" olarak Birleşmiş Milletler Çevre ve Kalkınma Komisyonu'nun 1987 yılında yayınladığı "Ortak Geleceğimiz" adlı kitabıyla dünya kamuoyuna sunuluyordu. Bu ilkenin dünya siyasetini etkileyen bir yaygınlık kazanması 1992 yılında Rio de Janerio'da toplanan 'Çevre ve Kalkınma Konferansı' sonrasına rastlar. Rio Deklarasyonundan günümüze kadar geçen 28 yıllık süre içinde yaygınlık içeriğinin kabulde pek etkili olmadığı ortaya çıkmıştır. Dünya iklim değişikliğinin kriz boyutlarına varan olumsuz sonuçlarını yaşarken, güçlü ulus devletler ölçüsüz bir umursamazlık gösterebilmekteler. Tüm bu olumsuzluklara karşın, çevre konularına duyarlı oldukça büyük kitleler oluşmuş ve toplu hareketler ile başarabilme ivmesi yakalanmıştır.

Yaşadığımız bu pandemi günlerinin en önemli derslerinden birisi de; dünya ve üzerinde insan da dahil olmak üzere yaşayanlara bir ekolojik sistem kapsayıcılığı ile bakılması gerekliliğini anlamış olmamızdır. Hastalıkların nedenini araştırırken, artık sadece hasatlık ve hastalık ajanı arasındaki neden sonuç ilişkisiyle yetinemeyiz. Dünyaya canlı ve cansız varlıkların ilişkilerinden oluşan bir ekolojik sistem olarak baktığımızda, sistemin performansına dayanan karmaşık açıklamalara başvurmak zorundayız. Sağlık sorunu çözümlenebilirse, Covid-19 ekonomi tarafından birçok sistemin yetersizliği veya yanlışlığının gözden geçirilmesine neden olacaktır.

Dünya Bankasının yeni baş ekonomisti Carmen Reinhart'ın "Covid-19, küreselleşmenin tabutuna çakılan son çivi" cümlesinde yer bulan küreselleşme bunlardan biri. Ekonomik küreselleşme; dünya ekonomileri, kültürleri ve nüfusları arasında giderek artan mal, hizmet, teknoloji, yatırım, insan ve fikir akımlarını ifade etmektedir. Küreselleşmenin tarihi aslında bir teknolojik değişim ve siyasi tercih hikayesidir. Hikayeyi üç ayrışıma dönemiyle tanımlayabiliriz. İlk ayrışma 19'ncu yüzyılda başlar, tüketim ve üretim mekânsal olarak birbirinden kopar. Fakat sevkiyat kısıtının varlığı dünyayı düzleştirmeye yetmez. Üretim sanayi bölgelerinde kümelenir, zenginlik bu ülkelerde kalır. İkinci ayrışma 1990 yıllarında belirginleşir. Bilgi iletişim teknolojilerindeki devrimsel değişimlerin sonucu üretimin sınır ötesi parçalanması söz konusudur. Bu süreçte gelişmiş ülkeler, ilk olarak üretimlerinin emek-yoğun kısımlarını emeğin ucuz olduğu gelişmekte olan ülkelere transfer ederler. Bunun sonucu gelişmekte olan ülkelerin bir kısmında ciddi ölçüde sanayileşme görülür, çevre ülkelerini de kapsayan bir emtia süper döngüsü yaşanır.

Günümüzde tanıklık ettiğimiz döneme ayrışma adını veremiyoruz, nerede sonlanacağı veya radikal ölçüde farklılaşacağının adınız koyamıyoruz. Bu dönemi hiper küreselleşme olarak adlandırmak en doğru olanı olacaktır. Bu dönemin en önemli teknolojik gelişmesi yüz yüze mevcudiyet kısıtının ortadan kalkmış olmasıdır. Uzaktan

eğitim, sanal toplantılar, telerobotik teknolojiler yaşadığımız günlerin gerçekleridir. Uluslararası ticaret ve yatırımların büyük bölümünün bir katma değer zinciri (KDZ) içinde gerçekleşmesi norm haline gelmiştir. Dünya malı olarak nitelenebilecek ürünler, parça parça başka ülkelerde üretilip bu değer zincirleri üzerinde hareketle monte edile edile son tüketiciye ulaşmaktadır.

2008 küresel krizi sonrası artan belirsizlik ve toparlanamayan ülke ekonomileri KDZ'lerin genişlemesinde duraksamayı getirdi. Dijitalizasyon, hizmetleşen imalat sanayi faaliyetleri ve sürdürülebilirliği önemseyen tüketici tercihleri gibi yapısal değişimlerle son yıllarda öne çıkan ticari gerilim ve korumacılığın yükselmesi firmaları yurt dışında üretim yerine, yurt içinde hem tüketiciye daha yakın olmak hem daha verimli bir şekilde daha iyi ürünler üretmeye yönlendirdi.

Mal, hizmet, sermaye, insan, veri ve fikirlerin dünya üzerinde hareketliliğinin insanlığa sağladığı faydalar tartışılmaz bir gerçek. Ancak birbirine bu denli bağımlılığın riskleri hiç akla getirilmedi, Covid-19 salgını buna fırsat sağladı. "Herkes kendi başının çaresine baksın" yaklaşımına tanık olduğumuz yaşadığımız bu günlerde uluslararası bağımlılık fikrinin erdemleri tartışmaya açıldı. Bu tartışmanın merkezinde yer alan iddia; kısa dönemde yüksek etkinlik realizasyonu ve maliyet düşüşlerini garanti eden küresel tedarik zincirlerinde faaliyet göstermenin kırılganlığı. Pek çok ülke vatandaşı, tıbbi malzeme ve ilaç sektöründe ülkelerinin dışa bağımlılık derecesini belki de ilk kez fark etti.

Küresel değer zincirlerinin çevre ve iklim krizi üzerindeki etkilerine de kısaca değinmekte yarar var. Hemen söylemeliyiz ki, aşırı uzmanlaşma ve üretimin coğrafi dağılımının yapısı olumsuz sonuçları beraberinde getiriyor. Bu olumsuzlukları şöyle sıralayabiliriz:

» KDZ'lerin ölçek etkisi; KDZ'ler uzadıkça ve yaygınlaştıkça taşımacılık artar, buna bağlı sera gazı salınımları yükselir. ABD'de 1 cal'lik gıda maddesine ulaşmak için 7.2 cal'lik harcama yapılıyor…

» KDZ'ler malların üretim ve nakliye sırasında ortaya çıkan atık çeşidi ve miktarını etkiliyor. Örneğin plastik atık miktarı KDZ'ler vasıtasıyla ciddi oranda artış göstermiştir.

» Etkin üretim yöntemleri, düşük

fiyatlar ve KDZ'lerdeki firmaların küresel tarım ürünleri talebini artırmaları. Daha fazla ormanın yok edilmesi, biyoçeşitlilik kaybı ve diğer çevre sorunları. Soya, palmiye yağı ve ahşap ürünleri yılda ortalama 3.8 milyon hektarlık bir miktarla ormansızlaşmanın yüzde 40' ından tek başına sorumlu.

Akademisyenler tarafından da tartışma zemini bulan, tedarikçi tabanlarının genişletilmesi veya üretimin bir kısmı veya bazı kısımlarının tekrar yurt içine çekilmesi, KDZ'lerin yeniden tasarlanması Covid-19'un getirdikleriyle kristalize olmaya başladı, hız kazandı. Covid-19 salgını süresince izlediğimiz, KDZ'leri etkileyen tespitleri şöyle sıralamak olası:

» Alınan sağlık önlemleri (çalışanların hastalanması, sosyal mesafe kuralları vb.) nedeniyle KDZ üzerinden faaliyet gösteren firmaların üretimi durdurmaları,

» Tedarik zincirleri üzerinden bulaşma riski,

» Mal taşımacılığı ulaşım ağında oluşan olumsuzluklar (karantina tedbirleri, gümrükleme işlerinde ilave tedbirler, mürettebat, pilot, kaptan, TIR sürücüleri tam kadro çalışamamaları)

» Talep şoklarına uyumda çaresizlik (acil ihtiyaçlarda patlama, mal ve hizmet talebinde derin düşüşler)

» İhracat kısıtlamaları ve güvenlik gerekçesiyle üretimin ulusallaştırılması yönünde yükselen kamuoyu baskıları.

Sonuç olarak; küreselleşmenin temel unsurlarının ortadan kalkmayacağı, fakat Covid-19 salgını sırasında değişen zaman ruhu ve belirsizlikler iş yapış biçimlerine paralel olarak küreselleşmeyi de etkileyecek, değiştirebilecektir. İlk olarak dünya ekonomileri Çin'e daha az bağımlı olmaya gayret edeceklerdir. Burada sorun kırılgan tedarik zincirlerinden çok, tek nokta tedarik kaynaklarına bağımlı olmaktır. Şirketlerin hem kendi inisiyatifleriyle hem de hükümetlerin yeni politikaları zoruyla, önemli stratejik girdileri (sağlık ve gıda kaynaklı) tedarikinde çeşitlenmeye gitmeleri veya yurt içi ya da bulundukları kıtada yeniden üretime geçmeleri muhtemeldir.

İkincisi, ekonomik entegrasyon küreselden bölgesele veya ikili düzeyde ilişkilere kayacaktır (serbest ticaret anlaşmaları vb.) Covid-19 salgını gösterdi ki uluslararası işbirliğinin zayıflığı had safhada. Ancak çok taraflılığın zorunlu olduğu, kamu sağlığı, çevre ve iklim krizi gibi küresel müştereklerin çözümünde nasıl pozisyon alınacağı henüz keşfedilmiş değil. Salgın süresince yetkili ağızlardan sıkça duyduğumuz, "salgın sonrası eskisi gibi olmayacak" sözleri yeni kuralları yazmak ve uygulamak için umulur ki hayal olmaz.

KAYNAK:

» Ayça Tekin KORU Salgın Ekonomisi, Ağustos 2020

Gözetimsiz -ya da özgözetimli- Çalışma Yaşamı"na MERHABA

COVID19 (Corona Virus Infected Disease 2019) salgını, yaşamın her alanında olduğu gibi iş yaşamında da derin değişimlere yol açacak gibi görünüyor. "Derin" nitelemesi, meselenin sadece "ofis yerine evden çalışma" olmadığını vurgulama amacı taşıyor. İş süreçlerinin hemen hepsinde ortak olan özelliklerin başında, öngörülen ile olan arasındaki farkın sürekli gözlenip, minimize edilmeye çalışılması geliyor. Bu o denli yaşamsaldır ki, kısmen ya da tamamen aksadığında tüm müşteri ilişkileri bozulacağı gibi dönerek iş süreçlerinin de bozulmasına yol açabilir. Bu nedenle, gözetim süreçlerinin mümkün hallerde otomatik hale getirilmesi, uzman sistem veya şimdilerde yapay zekaya teslim edilerek hatasızlaştırılması yoluna gidiliyor.

İş süreçlerinin post-CoVID dönemdeki yapısını tanımlayabilecek terim tam-dağıtık (fully–distributed) olabilir. Üretim ve dağıtım öğelerinin zaten kısmen dağıtık olduğu pre-CoVID dönemdekinden farklı olarak, ilave üretim öğelerinin de yerden (lokasyon anlamında) bağımsız olması gerekiyor. Bu, evinden bilgisayar ve internet üzerinden online çalışma yapmak yanında, kimi üretim araçlarının da ev ortamına taşınarak fiziki üretimin de "uzaktan" olması anlamına geliyor. Nitekim bir çeşit OEM üretim şekli birçok kuruluş tarafından halen de kullanılmaktadır. Bu usulü kullanmayanların iki nedeninden birisi, kişinin bulunduğu yere (ev) taşınamayacak büyüklük ve/ya karmaşıklıktaki donanımın merkezi bir yerde bulundurulmasının pratikliği ise, diğer neden merkezi gözetim ihtiyacıdır.

Post-CoVID dönemde bütün bu tercih ve alışkanlıkların değişmesi gerekiyor. Bunun altındaki zorlayıcı neden (compelling reason), Corona ailesinin (veya komşularının) dünyaya geleceği beklenen bebekleridir

Bu bir paradigma değişikliğidir ve iş dünyasında irili ufaklı değişimlere yol açacaktır. Bunların en önemlileri şunlar olarak görünüyor:

» Şeyler arasındaki bağlantıların (IoT) yönetimi,

» Giderek artan karmaşıklıkta[1],[2] doğacak daha güç sorunların çözümü için daha yetkin (birleşik) akıl üretimi,

» "Dış gözler" yerine "gözetimsiz" ya da öz-gözetim'e dayalı gözetim sistemleri tasarımı.

Bunlardan ilki Endüstri 4.0 ile hayata geçmeye adım attı. Sadece nihai üretimin yapıldığı karanlık-fabrikalar içindeki donanım değil, dış üreticilerden gelen tüm girdiler de hem kendi içlerinde hem de nihai üretimle iletişim halinde. YZ'nın giderek gelişmesiyle bu entegrasyona -içiçe halkalar gibi- yeni aktörlerin (müşteriler, bankalar vd.) katılması beklenir.

"Daha yetkin (birleşik) akıl" üretimi alanında da çeşitli ölçekte çalışmalar olduğunu biliyoruz[3]. YZ yanında, biyoloji alanından yapılan transferler (biomimicry[4]), hayvan dostlarımızın yeni yeni öğrenmeye başladığımız yeteneklerini insanlara da kazandırmak yolunda çalışılıyor. Öz-gözetim ise bir zorunluk (korona) nedeniyle gündeme gelmiş görünse de aslında gecikilmiş bir olmazsa-olmaz'dır. Toplum ve onun bir alt-kümesi olan iş yaşamının her aşamasının, dış-gözetim yoluyla denetlenmesinin açık anlamı "güvensizlik"tir denilebilir. Bu durumda güvenmeyen ve güvenilmeyen arasında sessiz bir çatışma başlamış olmaktadır ki bunun her iki taraf açısından ne gibi sonuçlar verdiği herkesçe malumdur.

Şimdiden binlerce insanın ölümüne yol açan virüs salgınının -dolaylı da olsa- sağladığı yararlardan biri, bugüne kadar görmezden gelinmiş bu "güvensizlik kaynaklı etik sorunu"na yakından bakılmaya zorlamış olmasıdır.

Nadir birkaç toplum (Japonya, İsviçre, kısmen Almanya gibi) haricindeki ülkelerde cılız sivil girişimler[5] olarak uygulanan, fakat toplum bütünlerine bir türlü yaygınlaşamayan öz-gözetim[6] (ÖzGz diye kısaltalım) yöntemi nihayet kapımıza göz ardı edilemez biçimde dayanmıştır.

TINAZ TİTİZ
Eski Devlet ve Turizm Bakanı
tinaz@tinaztitiz.com

ANFAŞ FOOD PRODUCT

28. ULUSLARARASI GIDA VE İÇECEK İHTİSAS FUARI
28th INTERNATIONAL EXHIBITION OF FOOD AND BEVERAGE

16 - 19 MART / MARCH 2021
Anfaş Fuar Merkezi / Antalya

- **40.000+ m²**
- **50.000+ Ziyaretçi** / Visitors
- **3700+ Marka** / Brands
- **670+ Katılımcı** / Exhibitors

TÜRKİYE'NİN EN BÜYÜK HORECA FUARI
THE LARGEST HORECA FAIR IN TURKEY

anfasfoodproduct
www.anfasfoodproduct.com

anfaş
ANTALYA FUARCILIK İŞLETME VE YATIRIM A.Ş.

Tel: +90 242 462 2000
Email: info@anfas.com.tr

Fuarımıza giriş yapacak olan tüm katılımcı ve ziyaretçilerimizin **HES KODU** alması zorunludur.

GÜVENLİ HİZMET

*Fuarımıza 18 yaşından küçüklerin girmesi yasaktır.

"BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR"

ÖZGZ İÇİN BİRKAÇ SORU!

» Tanımı nedir?

Kısmen veya tamamen uzaktan çalışma koşulları altında çalışacak bir kişinin, çalıştıran ile arasındaki uzlaşı ile belirlenecek iş tanımı, miktar ve kalite standartlarına göre performansının, çalışanın öz-gözetimine dayalı beyanına göre belirlenmesi usulüdür.

» Teorik temeli nedir?

Çalışan motivasyonunun dış-gözetim veya ÖzGz halleri 60'lı yıllarda Douglas McGregor tarafından incelenmiş ve X ve Y Teorileri olarak ortaya konulmuştur. Her iki gözetim yönteminin incelendiği çalışma sonunda, her iki yaklaşımın da artı ve eksileri dikkate alındığında, "birlikte kullanım"ın daha iyi olabileceği önerilmiştir.

Kanımca, bu birliktelikteki X (dış-gözetim) ve Y (öz-gözetim) türlerinin oranları, başlangıçta büyük ölçüde Y olmak üzere uygulanıp, gerek görülen minimal ölçüde X'e yer verilmelidir; yani aslolan ÖzGz'dir.

» Uygulama nasıl yapılabilir?

» Çalışan'ın, çalıştıran'a beyan edeceği çalışma süre ve yoğunluklarını değerlendireceği "Log esaslı model" iki bileşenden oluşur: (1) Çalışma süresi (yazma, düşünme, iletişim dahil), (2) Çalışma periyotları arasındaki zorunlu aralıklar[7], işin gerektireceği dikkat, konsantrasyon, yaratıcılık faktörlerini temsilen, her defasında ayrı dikkate alınabilecek 1.0'den büyük bir katsayı.

Başlangıçta bir miktar bürokrasi yaratabilecek bu yöntemin bir süre uygulandıktan sonra karşılıklı güvenle pekişip oturması ve rutinleşmesi beklenir.

Söz konusu model üzerinde çalıştıran ile uzlaşı kurulur; bir test süresi içindeki gözlemlere göre anılan katsayı düzeltilir.

» ÖzGz'nin bir diğer bileşeni çeşitli nedenlerle yapılabilecek "tek taraflı taahhütler"in yine kendisince, ama bir destek sistemi eşliğinde uygulanmasıdır.

Çalışan kendini -iş ile doğrudan ya da dolaylı- bir konuda değiştirmek amacıyla kendi kendine söz verir (taahhüt, yükümlenme). Örneğin bir olumsuz alışkanlığını terk etmek ve/ya olumlu bir alışkanlık kazanmak gibi konular hemen herkesin kendine defalarca söz verip yine de yerine getiremediği konulardır.

Bu gibi konularda kişinin kendine yardımcı olması için Taahhüt Noterliği adı verilen bir sistemi uygulaması mümkündür[8].

» İş ahlakında değişim ihtiyacı:

Buraya kadar açıklananlar, sadece çalışan ve çalıştıran arasındaki bir ilişkiden ibaret değildir. İş ortamı, genel toplumsal ortamın bir parçasıdır ve o nedenle de genel ortamla sıkı bir değer alış-verişi içindedir. Buna göre, mesele sadece işyeri ölçeğinde ele alınırsa eksik kalacak, muhtemelen işyerini çevreleyen sosyal çöl, ÖzGz değerini enfekte edip, dış-denetime zorlayacaktır (örneğin bir süre sonra, X'in baskısıyla Y giderek marjinalize olacak, sadece adı kalabilecektir.)

ÇARE NEDİR?

Çare caydırıcı görünse de meseleyi bütüncül ölçekte (çevresiyle birlikte) ele almak gibi görünüyor. Bunun için mümkün bir araç ise Sosyal Tohumlama[9] yaklaşımı olabilir. İşyeri içi ve yakın çevresinden başlanarak, Yüksek İş Ahlakı[10] öğelerinin yaygınlaştırılmasında Sosyal Tohumlama etkili olabilir. Bir paradigma değişimine -hiç niyetimiz de yokken- girmiş bulunuyoruz. Çıkabilecek uyum sorunlarının her birinin birer sosyal inovasyona yol açacağından kuşku duyulmamalıdır.

KAYNAKÇA

1] Karışıklık ve karmaşıklık bazen eş anlamlı kullanılsa da, karışıklık (düzensizlik, disorder) ve karmaşıklık (giriftlik, complexity) tamamen farklıdır. Bu bağlamda örneğin "karışıklık içinde karmaşıklık ya da tersi" pekâlâ mümkündür.

[2] Karmaşıklık yönetimi konusunda bkz. "Tainter, A.J., Karmaşıklık, Sorun Çözme ve Sürdürülebilir Toplumlar (Complexity, problem solving and sustainable societies), 1996" https://bit.ly/2VhFTBg

[3] Bkz. https://www.cultivatelabs.com/, https://goodjudgment.com/, https://unanimous.ai/, www.BirlesiikAkilAgi.com

[4] Bkz. Biomimicry Institute (https://biomimicry.org/)

[5] Bu konudaki birkaç sivil girişim için bkz. Örnek Tavır Ağları, Beyaz Nokta Gelişim Vakfı (https://www.beyaznokta.org.tr/projelerimiz_sta_ornekleri)

[6] Öz-gözetim self-supervision terimi karşılığında kullanıla bilinir.

[7] Zorunlu aralıklardan kasıt, üzerinde çalışılan işin gerektirdiği zorunlu kısa boşluklar (aranan bir telefonun meşgulde oluşu, bir başkasından gelecek bilginin beklenmesi) gibi, başka bir amaçla kullanımı pratikman mümkün olamayan boşluklardır.

[8] Taahhüt Noterliği adı verilen sistem bu tür amaçlar için hazırlanmış ve çok sayıda kişi tarafından denenmiştir. Bkz. https://bit.ly/2wAbvbT, http://www.beyaznokta.org.tr/cms/images/201010141828_TNS-sunum.pps

[9] Bkz. Sosyal Tohumlama kılavuzu, http://bit.ly/2FumYIw ve Bkz. çeşitli tohum fikirleri http://sosyaltohumlama.com/tohumfikirleri/

[10] Yüksek İş Ahlakı sözleşmesi için Bkz. https://www.beyaznokta.org.tr/projelerimiz_yuksek_is_ahlaki_icin_etik_guvence

GIDA TEKNOLOJİLERİ GRUBU
FOOD TECHNOLOGIES GROUP
FOTEG İSTANBUL

Member Event

ufi Approved Event

10-12 HAZİRAN 2021

İSTANBUL FUAR MERKEZİ HALL 5-6

15.GIDA İŞLEME TEKNOLOJİLERİ ULUSLARARASI İHTİSAS FUARI

STAND SATIŞLARIMIZ DEVAM EDİYOR

www.fotegistanbul.com

- KATKI MADDELERİ
- İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
- BASKI ETİKETLEME
- PAKETLEME
- TEDARİK ZİNCİRİ
- OTOMASYON
- DEPOLAMA
- GÜVENLİK HİJYEN

ORGANİZATÖR

ufi Member Host of the 75th UFI Congress in 2008

hkf Fuarcılık AŞ Trade Fairs www.hkftradefairs.com

DIAMOND SPONSOR:

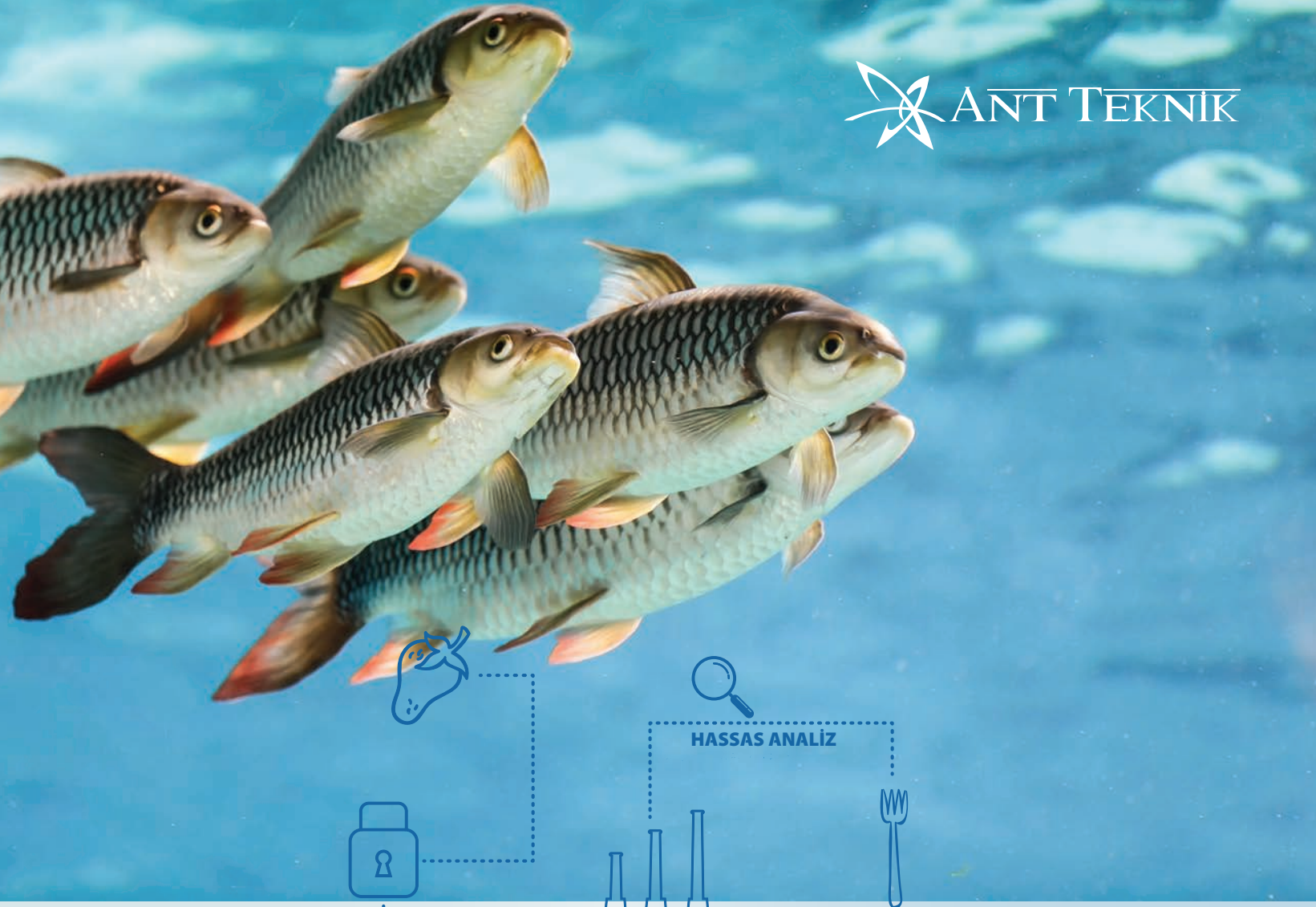
meypo www.meypo.com

Destekleyen Makamlar, Dernekler ve Kuruluşlar:

SOSİAD Soğutma Sanayi İş İnsanları Derneği

turklab Kalibrasyon ve Deney Laboratuvarları Derneği

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.



Farklı ihtiyaçlara yenilikçi çözümler

Deneyimli kadromuz, teknolojik olanaklarımız, üstün hizmet anlayışımız ve geniş kapsamlı analitik ve laboratuvar çözümlerimizle gıda laboratuvarlarınıza doğru analiz ve güvenilir üretim olanakları sunuyoruz.

Shimadzu ve diğer iş ortaklarımızın uzmanlığı ve teknolojisi ile gıdalarda vitamin ve aminoasit analizleri, gıda katkılarının, mikotoksinlerin, biyotoksinlerin, veteriner ilaç ve pestisit kalıntılarının miktar tayinleri, migrasyon testleri ve daha birçok uygulama alanında ihtiyaç ve beklentileri karşılıyoruz.

- Analitik Cihazlar
- Endüstriyel Cihazlar
- Sarf Malzeme ve Aksesuarlar | Spektroskopi | • | Kromatografi |

THINK BIG, SEE BEYOND
| antteknik.com |

©ANT Teknik, 2020 All rights reserved.

SHIMADZU Excellence in Science · AccuStandard · applikon biotechnology Part of Getinge · BioTek A part of Agilent · Centurion Scientific Ltd · ECOLAB · ERWEKA · EST analytical · J.G. Finneran Associates Inc. · GETINGE · GL Sciences Inc. · Hellma Analytics · hp-lab.com · himac EPPENDORF GROUP · JEIO TECH · LC Tech · MERCK · nova biomedical · PEAK SCIENTIFIC · PHCbi · PSS · RESTEK · RUDOLPH RESEARCH ANALYTICAL · Shodex · ThermoFisher SCIENTIFIC · Teknokroma