www.gidateknolojisi.com.tr

Gıda Teknolojisi

FOOD TECHNOLOGY IN TURKEY

Aralık 2023 Yıl: 27 Sayı: 6

Et sektörü üretimdeki düşüşe
ÇARE ARIYOR

GÜNDEM

TOPLUMDA GÜVEN SORUNU

Prof. Dr. Mehmet Pala

Kırmızı ette KRİZİN SEBEPLERİ

- ✓ **ETBİR:** Süreç iyi yönetilmedi, üretim baltalandı
- ✓ **CHP'li Vekil Gürer:** İthalat çözüm değil

Beyaz et tüketimi SOS veriyor

Necdet Buzbaş
Gıda sanayimiz CUMHURİYET'e çok şey borçlu

Geleceğin gıdası BAKLİYATLAR

EZZİB: Zeytinyağı ihracatında yasaklar kaldırılmalı

DÖHLER

NATURAL INGREDIENTS
INGREDIENT SYSTEMS
INTEGRATED SOLUTIONS

Hayata yeni fikirler katıyoruz!

Bir sonraki ürününüz için eşsiz ürün portföyümüzü keşfedin!

Bize Ulaşın:
www.doehler.com | sales@doehler.com

WE BRING IDEAS TO LIFE.

Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.

Türk gıda sektörünün rekabet gücünü artırmak için uygulamaya alınan
IPA-INNOFOOD projesi kapsamında,
TÜBİTAK MAM Yaşam Bilimleri'nin liderliğinde

TÜGİP

TÜRKİYE GIDA İNOVASYON PLATFORMU

GIDA SEKTÖRÜNDE İNOVASYON ORTAĞINIZ

- 9 Pilot Gıda İşletme Hattı
- Konu uzmanlarına ve teknik rehberliğe ulaşım olanağı
- İleri Gıda Güvenlik Laboratuvarına erişim olanağı
- Topluluk Oluşumu ve Ekosisteme Ulaşım

Ayrıcalıklarla Dolu
Benzersiz Üyelik Sistemine Dahil Olmak İçin

TÜGİP ile tanışın!

www.tugip.org.tr

tugip.food tugipfood tugip

Bu ilan, Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti'nin maddi desteği ile oluşturulmuştur. İçerik tamamıyla, Eurecna SpA tarafından yönetilen konsorsiyumun sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliği ve/veya Türkiye Cumhuriyeti'nin görüşlerini yansıtmamaktadır.

T.C. SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

REKABETÇİ SEKTÖRLER PROGRAMI

TÜBİTAK MAM

Calvatis Türkiye

Calvatis; üreticisi olduğu '**Calgonit**' markası ile dünyanın önde gelen bağımsız temizlik ve dezenfeksiyon kimyasalları üreticisidir. Müşterilerine benzersiz kalitede ürünler ve yenilikçi hijyen konsepti sunmaktadır.

Markamız dünya pazarında uzun yılların tecrübesiyle ileri seviyede gelişerek, kaliteyi ve müşteri memnuniyetini temsil eden küresel ve kalıcı bir rol üstlenmiştir. Bu bilinçle etkin, en üst seviyede bilgi birikimi ve tecrübe ile ürün ve hizmetlerini sunmaya devam etmektedir.

Başlıca uygulama alanlarımız;

- ✓ İçecek Endüstrisi
- ✓ Gıda Endüstrisi
- ✓ Süt Endüstrisi
- ✓ Çiftlik/Tarım Endüstrisi
- ✓ Endüstriyel Mutfak ve Çamaşırhane
- ✓ Kule - Kazan - Su şartlandırma
- ✓ Hijyen Ekipmanları ve Sistem Mühendisliği
- ✓ Hijyen Yönetimi ve Danışmanlığı

Uzmanlarımız eşliğinde, ürün ve hizmetlerimizi sizlerle buluşturmaktan mutluluk duyarız.

Hygienemanagement and Consulting
Calvatis GmbH : Dr.-Albert-Reimann-Str. 16a D-68526 Ladenburg Tel.: +49 6203 105 – 0
Calvatis Hijyen San. ve Dış Tic. Ltd. Şti. : Doğanpınar Mah. Doğanpınar Sok. No: 244 - 10250 Bandırma-Balıkesir Tel.: +90 266 714 71 00
SIMPLYGOODCHEMISTRY
www.calvatis.com / info@calvatisturkiye.com

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

ANT TEKNİK: www.antteknik.com
AZELİS: www.azelis.com
CALVATIS TÜRKİYE: www.calvatis.com
DÖHLER: www.dohler.com.tr
ERKAYA MAKİNE: www.www.erkaya.com
GAMMA - PAK: www.gammapak.com
GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ:
www.gidaguvenligikongresi.org
IBAKTECH: www.ibaktech.com
JOKEY TÜRKİYE: www.jokey.com
MAYSA GIDA: www.maysagida.com.tr
METTLER TOLEDO TÜRKİYE: www.mt.com
PALSGAARD: www.palsgaard.com
PRINOVA: www.prinovaeurope.com
SCHNEIDER ELECTRIC: www.se.com
SİNAN-SON: www.sinanson.com
TÜGİP: www.tugip.org.tr

ADVERTORIAL

30 Düşük yoğunluktaki tespiti zor yabancı maddelerde emsalsiz algılama teknolojisi: Mettler Toledo DXD+ XRay

44 **Dilara Sert ve Özge Ermiş Döhler Türkiye: Fırıncılık Ürünleri: Döhler'in fark yaratan özel çözümlerini keşfedin!**

59 Jokey ve WWF den iş birliği: Döngüsel ekonominin plastik ambalaj üretiminde geliştirilmesi

KIRMIZI VE BEYAZ ET ÜRÜNLERİ & BAHARAT

32 Et sektörü üretimdeki düşüşe çare arıyor

35 **Başyazıcı Gıda 70. yaşını kutladı**

36 Önder Güzel / Aromsa: Baharatların zengin dünyası

39 **Danet'ten güçlü büyüme performansı**

BAKLİYAT VE KURU GIDA & BİTKİSEL YAĞLAR

46 **Ulusal Baklagil Konseyi Başkanı Abdullah Özdemir: Yakın geleceğin gıdası bakliyat**

48 Eray Güder ve Sercan Kasaplar / Ant Teknik Cihazlar: Zeytinyağı & bitkisel yağ analizleri ve HPLC ile bir uygulama örneği: Tokoferol Analizi

51 **EZZİB: Zeytinyağı ihracatında yasaklar kaldırılmalı**

52 Prof. Dr. Mücahit Taha Özkaya / Ankara Üniversitesi & INNOFOOD Projesi - TÜGİP Ekibi: Doğanın mucizesi zeytin ağacı

56 **Orta Sakarya Vadisi zeytinyağıyla parlayacak**

58 Abalıoğlu Yağ'dan İzmir'e 2 yeni yatırım

HABER

23 **Ak Gıda'dan Gastromasa'da lezzet gösterisi**

28 Prof. Dr. Mehmet Pala: "Gıda sanayinde rekabetçi ve verimli çalışan kuruluşlar oluşturmalıyız"

60 **Tüketici rafta tercihini 4 saniyede belirliyor**

62 Cibus Tec, yeme-içme sektörünün teknoloji başkenti Parma'da yapıldı

RÖPORTAJ

20 **Kerem Barlak: "Schneider Electric, yenilikçi teknolojilerle gıda sektörünün geleceğine yön verecek"**

24 Deniz Güler: "Calvatis gıda sektörüne yenilikçi hijyen konsepti sunuyor"

40 **Cumhuriyet'in Yüzüncü Yılında Gıda Sanayisinin 99 Yılı kitabını yazan Necdet Buzbaş: "Türk gıda sanayisi Cumhuriyet'e çok şey borçlu"**

PALSGAARD ÇIKOLATA EMÜLGATÖRLERİ
Parlak, zengin, ağızda eriyen, dayanılmaz
Hem kakao yağı tasarrufu yaparak hem de kalıp çikolatada hava baloncuklarının oluşumunu, kaplama çikolatada ise çapak oluşumunu önleyerek lezzetli ürünler üretebilir misiniz? Yanıt yüksek sesle evet olmalı. Palsgaard'ın emülgatörlerini kullanarak kalıplanmış veya kaplanmış çikolatalarınız ile tüketici beklentilerini tam olarak karşılarken üretim maliyetlerinizi de ciddi ölçüde azaltabileceksiniz. Palsgaard partiden partiye değişmediğini garanti ettiği PGPR ve AMP çözümlerini sunar.
Danimarka, Türkiye, Meksika, Singapur ve Çin olmak üzere dünyanın birçok yerinde uygulama merkezlerimiz bulunmaktadır. İstanbul'da yer alan çikolata uygulama merkezimizde endüstri uzmanlarından oluşan ekibimiz her zaman reçeteler için yardımlarını sunmaya hazırdır.
Çikolata emülgatörlerimizle ilgili daha fazla bilgi için
www.palsgaard.com/tr
İYİ ŞEYLERİ BİR ARAYA GETİRİR
Palsgaard®

EDİTÖRDEN

2023'ün beslenme trendleri

Geride bırakmaya hazırlandığımız 2023 yılında beslenme alanında en fazla dikkat geçen konu bireylerin hem kendilerine hem de çevreye katkısı olan beslenme modellerine daha yoğun yönlenmeye başlaması oldu. Bitki bazlı ve vegan beslenmeye yönelenlerin sayısı arttı. Diğer yandan bağışıklığı güçlendirme konusu yine birçoğumuzun gündemindeydi. Sofra/Compass Group Türkiye Ülke Diyetisyeni Emel Terzioğlu Arslan 2023 yılında beslenme alışkanlıklarında en fazla konuşulan konuları ve modelleri özetledi.

BİTKİ BAZLI BESLENME

Science Dergisi'nde yayınlanan ve son dönemlerin en kapsamlı beslenme ve çevre araştırmasında; bitki bazlı beslenmenin insan sağlığının iyileştirilmesinde, hastalıkların önlenmesinde ve sera gazı salınımının azaltılması, küresel ısınmanın önlenmesi, su ve toprak kullanımının azaltılması gibi çevre üzerinde olumsuz etkilere sahip olan durumların ortadan kaldırılmasında önemli bir rol oynadığı gösteriliyor. Bitki bazlı bir diyet, minimum düzeyde işlenmiş tüm meyveler, sebzeler, tam tahıllar, baklagiller, kabuklu yemişler ve tohumlar, otlar ve baharatlardan oluşur ve kırmızı et, kümes hayvanları, balık, yumurta ve süt ürünleri dahil tüm hayvansal ürünleri hariç tutar. Ancak kişi isterse az miktarda yumurta, balık, hindi gibi hayvansal gıdaları tüketebilir. Ayrıca bu beslenme modelinde sağlıksız gıda olarak nitelendirdiğimiz 'junk food' gıdalara da yer yok. Yani odak noktası "gerçek" gıda tüketmektir.

VEGAN BESLENENLERİN SAYISI GİDEREK ARTIYOR

Son dönemlerde bilinirliği giderek artan vegan beslenme, 2023'te de en çok konuşulan beslenme modellerinden biri oldu. Veganlığın temelinde sağlıklı beslenme, dini ve etik inanışlar, çevreyi koruma gibi birçok neden var. Bu nedenlere sahip olan veganlar arasına bir de sürdürülebilir yaşamı benimseyen ve çevreyi korumak isteyen bireyler de katıldı. Çünkü vegan beslenmede sera gazı salınımını artıran en önemli nedenlerden biri olan hayvansal kaynaklı gıdalar (özellikle kırmızı et) tüketilmiyor. Vegan beslenme tarzında bitki temelli beslenme mevcut. Ve vejeteryan beslenmeden farklı olarak da bal dahil hiçbir hayvansal gıdaya yer yok. Yani diyet sadece bitkisel kaynaklı gıdalardan oluşuyor. Protein ihtiyaçlarını bezelye, fasulye, nohut, mercimek ve soya gibi kuru baklagiller ile tofu, fıstık ezmesi, kaju ve diğer yağlı tohumlardan karşılıyorlar. Veganlar için hem protein hem de lif açısından zengin sağlıklı karbonhidrat kaynakları ise esmer pirinç, kinoa, yulaf ezmesi, bulgur ve chia tohumu gibi gıdalar. Sebze ve meyvelerin ise her türlüsünü tüketebilirler.

BAĞIŞIKLIĞI GÜÇLÜ TUTMAK GİDEREK ÖNEM KAZANIYOR

Son dönemlerin en çok konuşulan beslenme modellerinden biri de "temiz beslenme". Özellikle pandemi sürecinden sonra enfeksiyon hastalıklarının artmasıyla birlikte bağışıklık sistemini güçlü tutmak büyük önem kazandı. Temiz beslenme; vücudun kolay hazmedebileceği, yakarken toksin oluşumuna sebep olmayan, taze, organik, besin değeri yüksek, mevsimine uygun, yerel, kimyasal işlemlerden geçmemiş yiyeceklerden oluşan ve iyi yağlar kullanılarak, çoğunlukla ev yapımı beslenmeyi ön plana çıkaran bir beslenme modelidir. Tam tahıllar, mevsim sebze ve meyveleri ağırlıklı ve daha az et odaklı beslenmek, paketli gıdalar ve şekerden uzak durmak. Temiz beslenmenin temelini, uzun ve sağlıklı yaşamın sırrı olarak kabul edilen Akdeniz mutfağı oluşturuyor. Balık, otlar, sebze ve meyveler ile zeytinyağından oluşan Akdeniz mutfağı, yüksek besin değeri içeren bir yapıya sahip. Peki temiz beslenmek için neler yapmalıyız:

- Günde en az 2 öğününüze koyu yeşil yapraklı sebzeleri dahil edin.
- Farklı sebze ve meyvelerle tabağınızı renklendirin.
- Mevsiminde ve yerel ürünleri tercih edin.
- Etiket okumayı alışkanlık haline getirin.
- İşlenmiş ve paketli gıdalardan uzak durun.
- Şeker ve tuz tüketimini minimuma indirin.
- Kızartmalardan uzak durun.

2024'ün sağlıklı, mutlu ve barış dolu bir yıl olması dileğiyle. İyi seneler.

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 ve Cilt: ŞAN MATBAA
Anadolu Caddesi No: 50/3
Kağıthane / İSTANBUL

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

FAM stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

Lider Peynir Kesim Teknolojileri

Erkaya®
Food Technology

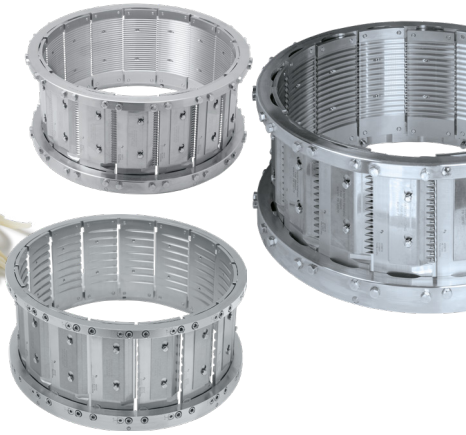
FAM Centris 400C Optitec

Bir çok farklı şekillerde peynir rendeleyebilen yüksek kapasiteli rende makinesi

PARMESAN FLAKE

RENDE PARMESAN
TOZ HALİNDE

V KESİM RENDE
MOZZARELLA



FAM Makinelerini YENİ SHOWROOM/ TEST merkezimizde deneyebilirsiniz.

FAM Flexifam 55

Esnek ve sorunsuz operasyonlar için dizayn

ŞERİT CHEDDAR
3X3X25 mm JÜLYEN

KÜP MOZZARELLA
4X4X4 mm KÜPLER

ŞERİT MOZZARELLA
4X4X20 mm JÜLYEN

KÜP CHEDDAR
10X10X10 mm KÜPLER

www.erkaya.com
info@erkaya.com

Prof. Dr. Mehmet Pala
mpala@superonline.com

TOPLUMDA GÜVEN SORUNU

Genel olarak güven, insanların diğer insanların davranışları ve niyetleri hakkındaki beklentilerini tanımlayan bir kavramdır. Güven duygusunun özel yaşamda ve iş ilişkilerinde çok önemli bir yeri vardır. Güven duygusunun eksikliği insan ilişkilerinde ve iş yaşamında bağları zayıflatır, verimliliği azaltır. Güven dürüstlüğü, yardımseverliği ve risk almayı gerektirir. Güven duygusu olmaksızın ne sürdürülebilir bir dostluk ne de sağlam bir ticari ilişki kurulabilir.

Güven temeli olmayan toplumlarda her şey yasalarla yapılmaya çalışılır. Bu da her zaman ve özellikle kültür düzeyi düşük toplumlarda ciddi sorunlara neden oluyor.

Güven eksikliği, toplumlarda sosyal çatışma ve huzursuzluk potansiyeli oluşturuyor. Toplumda güvene dayalı bir kültürün oluşturulması çok önemlidir. Bu nedenle güven, bir toplumun tutkalı gibidir. Güven ortamları toplumların gelişmesi ve refaha erişmeleri açısından vazgeçilmez zeminlerdir. Ancak güven duygusunun yerleştiği toplumlarda değer üretilir ve toplumsal barış sağlanır. Güvenli ortamlarda yaratıcılık, karşılıklı yardımlaşma gelişir ve yarınlara olan umutlar yeşerir. Toplumsal güvenin başka bir önemli işlevi de demokrasiye olan bağlılığı artırarak, demokratik sistemin kalıcılığını sağlamlaştırmasıdır.

Türkiye'de toplumdaki güven duygusu maalesef zayıftır. Nitekim global araştırma şirketi IPSOS'un 2022 yılında 30 ülkede 22 bin 534 kişiyi kapsayan araştırmasında, Türklerin %86 oranında çevresindeki insanlara güvenmediği ortaya konmuştur. Türkiye bu oranla 30 ülke arasında Brezilya ve Malezya ile son 3'ü paylaşmıştır. Bunun ülkemiz için vahim bir sonuç olduğunu söylemek durumundayız.

Örneğin Türkiye'de 7 bin 800 civarında tarımsal kalkınma kooperatifi bulunuyor. Başka ülkelerde kooperatifçilik çok iyi işlemesine karşın ülkemizde istenilen verimliliği gösteremiyor. Bizim konuyla ilgili olarak Beyaz Nokta Vakfı Birleşik Akıl Ağı Çalışma Grubu'nda yaptığımız çeşitli toplantılarda, kooperatiflerin iyi çalışmamalarının temel sorununun "Güvensizlik ve Denetimsizlik" olduğunu gördük. Hollanda'da kooperatifler çok iyi çalışıyor, ama Türkiye'de verimli değiller. İşte kooperatifler konusunda olduğu gibi Türkiye'de kök sorunların birisi de "Güvensizlik" olarak karşımıza çıkıyor.

Güven kültürünün oluşmadığı durumlarda toplumlarda uygulanan politika, kazananı pek olmayan daha çok kaybedeni olan bir çatışmaya dönüşüyor. Peki ne yapmalıyız? Toplumsal güven doğuştan gelen değil, öğrenilen bir değerdir. Buradan hareketle, farklı toplumsal grupların birbirleriyle olan ilişkileri ve etkileşimleri artırılmalı ve bu yolla grupların birbirleri hakkındaki yanlış kabullerinin giderilmesi için çalışmalara ağırlık verilmelidir. Bu nedenle, toplumun güven duygusunu artırmak için ciddi bir çaba gösterilmeli ve uygun zemin sağlanmalıdır.

Konuyla ilgili olarak kendi yaptığım bir uygulamadan da burada söz etmek istiyorum. Bildiğiniz gibi okullarda ve üniversitelerde sınavlar daima gözetim altında yapılır. Sınav sırasında öğrencilerin tepesinde dolaşılarak onları potansiyel kopya çekenler olarak görmenin doğru olmadığını düşündüm. Öğrencilere verilecek güven duygusuyla sorumluluk yükleneceklerini ve bunun sonucu olarak da sınav sorularını bir gözetim olmadan da sadece kendi bildikleriyle cevaplayabileceklerini öngördüm.

Geçen ay Haliç Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi'nde lisans öğrencilerine verdiğim "Besin Teknolojisi" dersinin ara sınavı vardı. Sınava toplam 78 öğrenci üç ayrı sınıfta girecekti ve her bir sınıfta da iki gözetmen bulunacaktı. Soru kağıtları dağıtılmadan önce, öğrencilere bu sınavın gözetimsiz yapılacağını, onlara güvendiğimi, önemli olanın insanın kendisine saygısını koruması gerektiğini söyledim. Ben ve asistanlar sınav kağıtlarını dağıttıktan sonra öğrencilere sınıftan ayrılacağımızı ve sınav süresi bittiğinde cevap kağıtlarını masaya bırakmalarını söyledim. Doğal olarak öğrenciler ve gözetmenler böyle bir şeyi beklemiyorlardı. Hepsi şaşkınlıklarını gizleyemediler.

Öğrencilere cevap kağıtlarına "Bu sınav sorularını sadece kendi bildiklerimle cevapladım" diye yazıp imzalamalarını söyledim. Öğrencilerden hiçbir itiraz gelmedi. Kendilerine başarılar dileyerek asistan arkadaşlarla birlikte sınıftan ayrıldık. Öğrenciler kendileriyle baş başa kaldılar. Sınav süresi bittiğinde öğrenciler cevap kağıtlarını masaya bıraktılar. Sınavdan sonra birçok öğrenci kendilerine güvendiğim için gelip teşekkür ettiler. Daha sonra birçok öğrencinin mail ortamında bu uygulamanın kendilerini mutlu ettiğini ve özellikle güven duygusu yaşamalarına fırsat verdiğini ilettiler. Bana göre bu sınavda kopya çekilmemişti. Bunu öğrenciler de teyit ettiler. Ben de sorulara verilen cevaplardan kopya çekilmediğini anladım.

Peki, gözetimsiz sınavı ben neden yapıyorum? Amacım nedir? Gözetimsiz sınavın birinci amacı, öğrencilerin kendilerine olan saygıyı tetiklemek ve kendilerinin de güvenilir insanlar olduklarını hissetmelerini sağlamaktı. Bu durum öğrencileri gerçekten çok mutlu etti. Bizim eğitim ve öğretim sistemimiz bu çocuklara ne ailede ne okulda ve ne de toplumda güven duygusu aşılayacak şekilde değil. Gözetimsiz sınavların ikinci önemli amacı, öğrencilerde dürüstlük ve etik değerler konusunda farkındalık yaratabilmek, sınavları sadece bir değerlendirme aracı olmadığını, geçer not alma ve sınıf geçme sürecinin ötesinde bilgiyi anlama ve uygulama fırsatı olarak görmelerini sağlamaktı.

Bu yaklaşım öğrencilere güvendiğimi ve onları ciddiye aldığımı da gösterdi. Bu uygulamanın onların yaşamlarında en azından bir bölümünün önemli bir değişime neden olacağını düşünüyorum. Kendine güvenen ve saygı duyan insanlar, yanlış olduğuna inandığı şeyleri "başkaları yapıyor" diye yapmazlar. Acaba bu tür uygulamalar üniversitelerde ve iş yerlerinde bir şekilde uygulansa diye umuyorum. Böylece toplumda güven duygusunun yaygınlaşmasına bir ölçüde katkıda bulunacağına ve bir yerden de başlamamız gerektiğine inanıyorum.

Sonuç olarak; insanlar, kendilerini güven içinde ve güven duyulduklarını hissederlerse, bu onların yaşamlarını renkli, huzurlu ve verimli yapması için önemli bir zemin sağlayacaktır.

Geleceğin Endüstrileri için sürdürülebilirlik yolculuğunuzu başlatmaya hazır mısınız?
Açık otomasyonla üretimi ekolojik olarak verimli, çevik ve esnek hale getirelim.

se.com/tr

Okut ve Keşfet

Life Is On | Schneider Electric

IFFCO Grup, Felda Iffco Gıda'yı satın aldı

IFFCO Grup, yüzde 50 ortağı olduğu grup şirketi Felda Iffco Gıda'nın hisselerinin tamamını satın alarak dünya üzerinde 49 ülkedeki 95 operasyonuna bir yenisini ekledi. Felda Iffco Gıda, yoluna IFFCO Turkey Gıda San. ve Tic. A.Ş. olarak devam edecek. IFFCO Türkiye CEO'su Güven Geriş yaptığı açıklamada, uzun süredir beklenen sürecin sonunda tamamlandığını ve bundan sonra işleyişlerine IFFCO Turkey Gıda ismiyle devam edeceklerini belirtti. IFFCO, merkezi Birleşik Arap Emirlikleri'nde bulunan, hızlı tüketim ve endüstriyel yiyecek sektöründe faaliyet gösteren bir şirket olarak biliniyor. Yağ pazarı dinamikleri hakkında derin çalışmaları olan IFFCO, gıda başta olmak üzere gıda dışı endüstrilere de geniş portföyde ürünler ve hizmetler üretip pazarlıyor. 1975'te kurulan bir şirket olarak bugün dinamizm ve yenilikten beslenen birçok başarılı markaya sahip. 12 binden fazla çalışanıyla ürünlerini 5 kıtaya ulaştıran IFFCO Grup, 80'den fazla markayla globalde yer edinmiş çok uluslu bir şirket olarak faaliyet gösteriyor.

İş insanı Hasip Gencer hayatını kaybetti

Komşu Fırın ve Uno ekmeklerinin kurucusu Hasip Gencer akciğer kanseri tedavisi sürecinde hayatını kaybetti. Gencer'in ölümünün ardından birçok firma başsağlığı mesajı yayınladı. Tekirdağlı olan Hasip Gencer'in tedavi gördüğü Amerika Birleşik Devletleri'nde öldüğü öğrenildi. Aynı zamanda profesyonel yelken sporcusu olan Gencer'in cenazesinin İstanbul'da toprağa verileceği öğrenildi. Türkiye'nin ilk un ihracatçısı olan Tarık Gencer'in oğlu Hasip Gencer önce UNO markasıyla paketlenmiş ekmeği Türkiye'yle tanıştırmıştı. UNO'dan sonra Komşu Fırın markasını yaratan ve Türkiye genelinde 75'ten fazla şube açan Doruk Grup Holding'in patronu Hasip Gencer aynı zamanda tutkulu bir yelkenciydi. Hasip Gencer, "Ekmeğin insan sağlığını tehdit edecek boyuttaki hijyen eksikliği ve tek tipte beyaz ekmeğin insan beslenmesi için son derece yetersiz olduğu gerçeği altında, nitelikli ekmek yapmak için nitelikli buğday, nitelikli un gibi bütün süreçlerin yeniden düzenlenmesi, geliştirilmesi vizyonuyla kurulmuş bir grubun kurucusuyum" demişti. 3 çocuk babası olan Gencer, 3 yıl önce teşhisi konulan akciğer kanseri nedeniyle ABD'de tedavi görüyordu.

Ülker'den takviye edici gıda ürünlerine yatırım

Takviye edici gıdaya ilk kez "Pastil" ile adım atan Ülker, bu kategorideki iddiasını "Everwell" markasıyla daha da güçlendiriyor. Ülker'in TÜBİTAK iş birliğiyle geliştirdiği, Everwell markası altında çıkardığı gıda takviyesi ürünleri yaygın bir dağıtım stratejisiyle satılacak. Dünyada kişinin fiziksel, zihinsel ve ruhsal olarak iyiliğini ön planda tutan bütünsel iyilik trendinin giderek yaygınlaştığına dikkat çeken Ülker CEO'su Mete Buyurgan, "Araştırma şirketi IQVIA'nın her ay yayınladığı rapora göre 2022 yılında Türkiye'de 6 milyar TL cirosu bulunan takviye edici gıda pazarı 2021 yılına göre %99; 2023 yılının ilk yarısında bir önceki yıla göre ise %85 büyüdü. Takviye edici gıda pazarında bu büyümeyi öngördüğümüz için 2,5 yıl önce piyasaya çıkarttığımız Ülker Pastil markamızla büyük bir başarı elde ettik. Şimdi de Ülker adının verdiği güven ve TÜBİTAK iş birliğiyle Everwell'le güçlü bir kategori markası olmaya hazırlanıyoruz. Zengin ürün ailesiyle Everwell, hayatın her anında tüketicilere vitamin ve mineral desteği sunuyor dedi..

Hafız Mustafa'dan Eskişehir'e okul ve kongre merkezi projesi

Hafız Mustafa, Eskişehir'de temelini attığı Hacı Hatice Ongurlar Ortaokulu ve Hacı Bahri Ongurlar Kongre Merkezi ve Kültür Sarayı projeleriyle gelecek nesillere önemli miraslar bırakmaya hazırlanıyor. Önümüzdeki yıl tamamlanması planlanan yapılar, deprem gerçeği göz önünde bulundurularak tasarlanacak. Kongre merkezi 600 kişilik etkinliklere ev sahibi yapma potansiyeli taşırken, 32 derslikten oluşacak inovatif okul ise ihtiyaç duyduğu enerjiyi kendi kendine üretecek. Hafız Mustafa Onursal BaşkanıAvni Ongurlar, "Rahmetli annemizin adını taşıyacak Hacı Hatice Ongurlar Ortaokulu; bizler için bir okul olmaktan öte, eğitimli, kültürlü, yardımlaşmayı seven bireyler yetiştirmenin bir taahhüdüdür" dedi.

İş Gıda'nın yeni CEO'su Feliks Boynuinceoğlu oldu

Türkiye'de 600'e yakın restoran ve mağazasında, 10 binden fazla çalışanı bulunan İş Gıda'nın Grup CEO'luğuna Feliks Boynuinceoğlu getirildi. Boynuinceoğlu yeni görevinde, sorumluluğundaki KFC, Pizza Hut ve Krispy Kreme markalarına liderlik edecek. KFC'nin, İş Gıda'ya geçiş sürecini yöneten Feliks Boynuinceoğlu; markanın Türkiye'deki 33 yıllık tarihinde bir yılda gerçekleşen en yüksek sayıdaki restoran açılışına imza atarak satış ve misafir sayısında global ölçekte en fazla büyüme elde eden ülkelerden biri olmasını sağladı. Kariyerine PepsiCo'da başlayan Boynuinceoğlu, Japan Tobacco International, Starbucks, CVG Mars Sinema Grubu ve McDonalds gibi markalarda üst düzey görevlerde bulundu.

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

Balıkesir'in 'Kirli Hanım Peyniri' dünya üçüncüsü oldu

Norveç'te yapılan Dünya Peynir Yarışması'nda Balıkesir'in "Kirli Hanım Peyniri" dünya üçüncüsü olarak bronz madalya aldı. Balıkesir Büyükşehir Belediyesi'nin desteğiyle yarışmaya katılan peynirlerin gördüğü yakın ilgi ve elde edilen ödülle Türkiye peynirciliği adına büyük bir başarıya imza atıldı. Yarışmada bronz madalya alınmasında peynir konusundaki çalışmalarıyla tanınan Neşe Aksoy Biber ve Berrin Bal Onur'un büyük katkısı var. 2019 yılında Balıkesir'in köklü peynir geçmişinin kayıt altına alındığı "50 Peynirli Şehir Balıkesir" kitabının yazarları Neşe Aksoy Biber ve Berrin Bal Onur'un bu çalışması "Gourmand Awards" dünya birincilik ödülünü kazanarak en iyi kitap seçilmişti. Bu başarının ardından peynirde dünya üçüncülüğünün kazanılması Balıkesir ve Türkiye'nin dünya çapında tanıtımına büyük katkı sağlıyor. Dünya Peynir Yarışması'nda Norveç'in Nidelman Blu peyniri dünyanın en iyi peyniri seçildi. Yarışmaya 43 ülkeden 4 bin 502 peynir çeşidi katıldı.

Pınar Su ve İçecek'e yeni pazarlama direktörü

Pınar Su ve İçecek'in pazarlama direktörlüğü görevine Nazlı Soylu atandı. Soylu, Yaşar Holding bünyesindeki Pınar Su ve İçecek'in, içecek pazarında kuvvetli bir oyuncu olma vizyonuyla uyumlu marka, inovasyon ve ticari pazarlama faaliyetlerine yön verecek.1996 yılında Boğaziçi Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü'nden mezun olan Nazlı Soylu, aynı yıl kariyerine Shell Türkiye'de Taşıt Tanıma Sistemi Satış Koordinatörü olarak başladı. Daha sonra sırasıyla Henkel, SC Johnson Wax ve Evyap'ta FMCG sektörünün farklı kategorilerinde ulusal ve yerel markaları farklı pozisyonlarda yönetme fırsatı buldu. 2007-2015 senelerinde Yıldız Holding'te Hero Gıda A.Ş. ve Kerevitaş A.Ş'de sırasıyla Pazarlama Müdürlüğü, Ticaret Direktörlüğü ve Pazarlama Direktörlüğü görevlerini yaptıktan sonra Defacto'da hem yerel hem de ihracat pazarlarının Pazarlama Direktörlüğü'nü yaparak perakende sektöründe de deneyim kazandı. 2017 senesinden itibaren Adel Kalemcilik A.Ş'de, Pazarlama ve Kurumsal iletişim Direktörlüğü'nü yürüten Soylu, Adel, Faber-Castell, Graf von Faber-Castell markalarının; pazarlama, ticari pazarlama ve kurumsal iletişim faaliyetlerini yürüttü.

Paketli un pazarının yeni markası: PanPan Un

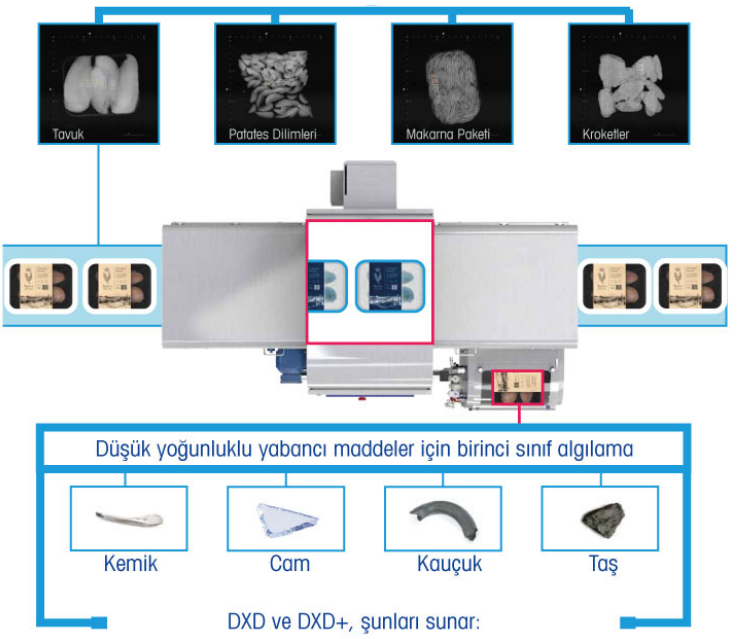
Türkiye'nin önemli un üreticilerinden ve ihracatçılarından Doruk Un, 'PanPan' markasıyla perakende sektörüne güçlü bir giriş yaptı. PanPan Un online kanallar, marketler, otel, restoran, kafe ve pastaneler dahil olmak üzere güçlü bir penetrasyon oluşturarak, perakende ve ev dışı tüketim pazarında Türkiye'nin lider markalarından olmayı hedefliyor. Doruk Un Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Gürsel Erbap, "Perakende un pazarında tüketici davranışlarını değiştirmeye odaklandığımız kullanım amacına özel paketli un çeşitlerimizle ciddi bir büyüme hedefliyoruz. Eskiden un fırınlardan daha sonraki yıllarda paketli beyaz un olarak marketlerden alınır ve her beyaz un, her lezzet için kullanılırdı. Şimdi artık paketli un pazarında 'Her Lezzetin PanPan Un'u ayrı' diyerek kullanım amacına ve lezzete uygun yeni bir dönem başlatıyoruz. PanPan paketli un kategorisi için yapacağımız pazarlama yatırımları ve yenilikçi ürün lansmanları ile 5 yıl içinde yıllık 50 bin tondan fazla tonaja ulaşarak Türkiye'nin en büyük 3 paketli un markasından biri haline gelmeyi hedefliyoruz" dedi.

Kastamonu mutfağı akademiyle buluştu

Kastamonu'nun doğal, kültürel ve tarihsel mirasına sahip çıkarak bölgenin gelişimine katkı sunmayı amaçlayan Dünya Mirası Kastamonu İnisiyatifi, Kastamonu mutfağını ve coğrafi işaretli ürünlerini üniversitelerin gastronomi bölümleriyle buluşturma yolundaki yeni projesinin ilk ayağını İstanbul Kent Üniversitesi iş birliğinde gerçekleştirdi. İstanbul Kent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile başlatılan çalışma kapsamında, Kastamonulu ustalar ve üreticiler, 10 Kasım günü bölgeye ait yemekleri, teknikleri ve ürünleri anlatmak üzere öğrencilerle bir araya gelerek, yöresel ürünler, teknikler ve yemekler üzerine üç farklı atölye çalışması gerçekleştirdiler.

Feast, BRCGS Sertifikasyonu'nda 4. kez AA derecesi aldı

E. Özgörkey Grup'un dondurulmuş gıda markası Feast, BRCGS Küresel Gıda Güvenliği Standardı sertifikasyon programında 4. kez üst üste AA derecesini almaya hak kazandı. AA derecesini tekrar almaları sebebiyle mutlu ve gururlu olduklarını açıklayan Feast Gıda Fabrika Operasyonlar Direktörü Mehmet Kurter, gıda güvenliğini her şeyden önde tuttuklarını ve bu alandaki yeni teknolojileri yakından takip ettiklerini söyledi. BRCGS Küresel Gıda Güvenliği Standardı yaklaşık 25 yıldır gıdada standardı belirlenirken, 130'dan fazla ülkede 22 binden fazla otorite tarafından benimsenen standart, dünyada ilk 10 global perakendecinin %70'i, ilk 10 hızlı servis restoranının %60'ı ve ilk 25 üreticinin %50'si tarafından kabul ediliyor.



Düşük Yoğunluklu Yabancı Madde Tespiti

X36 X-ray Sistemi'nde bulunan modern teknoloji, en son yenilikleri sunar.

Lider Çift Enerji Teknolojisi

Yabancı Maddeleri Ayırt Etmeye yönelik tescilli ileri seviye yazılım algoritmaları ile desteklenen DXD ve DXD+; ürünlerin üst üste gelebileceği paketlenmiş, karmaşık gıda uygulamalarında önemli ölçüde geliştirilmiş kontrol özelliği sunar.

Daha fazla bilgi için bize ulaşın;
marketing.mttr@mt.com
Mettler-Toledo TR
Altunizade Mah. Üniversite Sokak No: 6 Z-1
34662 Üsküdar/İstanbul
Tel: +90 216 400 20 20

www.mt.com

METTLER TOLEDO

Süt ve süt ürünlerinde 2022'nin ihracat şampiyonu Sütaş

2022'de 62 milyon dolarlık ihracatı ile süt ve süt ürünleri sektöründe bugüne kadar gerçekleşen en yüksek rakama ulaşan Sütaş, İstanbul İhracatçı Birlikleri'nin ihracatları ile ülke ekonomisine katkıda bulunan üyelerini ödüllendirdiği törende "Süt ve Süt Ürünleri" kategorisinde birincilik ödülünü aldı. 29 Kasım Çarşamba günü gerçekleşen ödül töreninde İstanbul İhracatçı Birlikleri üyeleri arasında en fazla ihracata ulaşan firmalara ödülleri takdim edildi. Sütaş Uluslararası Pazarlar ve İhracat Direktörü Arman Anık, "Avrupa Birliği, İngiltere ve Balkan ülkelerinde tüketici ürünlerinde olduğu kadar endüstriyel ürünler pazarında kurduğumuz yeni bağlantılar ve ürettiğimiz inovatif ürünler ile güçlü bir büyüme sergiledik. MENA (Ortadoğu-Kuzey Afrika) Bölgesi'nde de Irak, Ürdün, Libya, BAE ve Umman pazarlarında büyümeye devam ederek bölgeye yönelik ihracatımızı artırdık. Yeni bağlantılar ve pazarlar, 2022 yılında süt ve süt ürünleri ihracatında bize sektörümüzün rekorunu getirdi" diye konuştu.

Tetra Pak'tan global araştırma: Beslenme alışkanlıkları dünyayı değiştirebilir

Dünyanın önemli gıda işleme ve paketleme çözümleri şirketlerinden Tetra Pak, gıda alanındaki son yenilikler hakkında yeni bir araştırma yayınladı. Dünya çapında 5 bin kişinin katıldığı Tetra Pak 2023 Endeksi'ne göre, tüketicilerin yüzde 54'ü beslenme alışkanlıklarını değiştirerek daha iyi bir dünyaya katkıda bulunabileceklerini söylüyor. Tüketicilerin yüzde 65'i ise teknolojinin sağlık için giderek daha önemli olacağına ve daha sürdürülebilir bir geleceğin sağlanmasında rol oynayacağına inanıyor. Tetra Pak Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Adolfo Orive, araştırmayla ilgili şunları söyledi: "Bu yılki endeksin bulguları, gıda endüstrisini karbonsuzlaştırmak ve gıda sistemlerini daha dayanıklı ve sürdürülebilir hale getirmek için son birkaç yılda izlediğimiz rotayı yansıtıyor. Dünyanın pek çok yerinde insanlar günlük beslenmeleri için süt ve meyve suyu gibi ürünlere güveniyor, bu nedenle kaynak bulma, paketleme, işleme ve dağıtım alanlarındaki yeniliklerle değer zincirini optimize etmek kritik önem taşıyor" diye konuştu.

Türk kahvesini sade seviyoruz

Sosyal medyada büyük ilgi gören anket serileriyle tüketici alışkanlıkları, beğeni ve tercihlerini ölçümlemeyi hedefleyen Kahve Dünyası, 5 Aralık Dünya Türk Kahve Günü öncesinde 8 bin kişinin katılımıyla bir anket gerçekleştirdi. Ankete katılanların yüzde 47'si günde 1-3 fincan Türk kahvesi içtiğini söyledi. Günde 1 fincan Türk kahvesi tüketenlerin oranı yüzde 43, 3 fincandan fazla tüketenlerin oranı ise yüzde 3 oldu. Katılımcıların yüzde 70'i Türk kahvesini sade içmeyi tercih ettiğini söylerken, orta şekerli diyenlerin oranı yüzde 24, şekerli diyenlerin oranı ise yüzde 5'te kaldı. Ankete katılanlara "Türk kahvesi sizin için ne anlama geliyor?" sorusu da yöneltildi. Katılımcıların yüzde 55'i soruya keyif yanıtını verdi. Keyif yanıtını yüzde 28 ile dinlenmek, yüzde 17 ile karşılıklı sohbet yanıtı izledi. Anket sonuçları Türk kahvesinin yanında tatlı atıştırmalıkları tüketmeyi sevdiğimizi de ortaya koydu. Katılımcıların yüzde 97'si Türk kahvesinin yanında tatlı atıştırmalıkları tercih ettiğini belirtti.

Mondelēz International Türkiye'de atama

Dünyanın önde gelen atıştırmalık şirketlerinden Mondelez International Türkiye'nin satış müdürlüğüne Salih Karlı atandı. Lisans eğitimini İstanbul Üniversitesi Ekonomi Bölümü'nde tamamlayan Salih Karlı, iş hayatına 2005 yılında Danone Tikveşli'de Satış Kontrolörü olarak başladı. Aynı kurumda satış süpervizörü ve bölge yöneticisi olarak devam eden Karlı, ardından Kraft Gıda'da müşteri yöneticisi olarak görev yaptı. Coca-Cola, Yörsan ve Ferrero'da satış, iş geliştirme, kanal yöneticiliği gibi çeşitli yöneticilik görevlerinden sonra 2023 Ekim ayında Mondelez International Türkiye'de Satış Müdürü olarak atandı

Ayaş domatesine AB tescili

Avrupa Birliği (AB) Komisyonu, Türkiye'nin Ayaş domatesinin coğrafi işaret olarak tescil edilmesine ilişkin başvurusunda sürecin tamamlandığını açıkladı. Açıklamada, AB Komisyonu'nun Ayaş domatesinin menşe korumalı isim siciline eklenmesini onayladığı bildirildi. Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır, Ayaş domatesinin AB tescili almasıyla ilgili olarak, "Kültürel mirasımızın ve zengin tarım çeşitliliğimizin önemli bir parçası olan Ayaş domatesi gibi tescillerimiz, Türk tarımının ve yerel değerlerimizin korunması ve tanıtılması konusundaki kararlılığımızın bir göstergesidir" ifadelerini kullandı.

Türkiye'deki
25. Yılımız

ECO
CONCEPT

% 100 Göz alıcı.
% 30 Daha hafif ve çevre dostu.

Döngüsel ambalaj için önemli bir adım.
Siz de harekete geçin!

"Jokey Eko Konsepti"
hakkında daha fazla bilgi için

jokey

Packaging Done Wisely.

BAROMETRE

HIZLI TÜKETİM ÜRÜNLERİ

FMCG perakendesi YÜZDE 86 BÜYÜDÜ

Türkiye'de sigara ve alkollü içecekler hariç FMCG (hızlı tüketim ürünleri) perakendesinin 2023 yılının ilk 8 ayında %86 büyüme kaydettiğini paylaşan global bilgi hizmetleri şirketlerinden NielsenIQ, FMCG'de büyümenin devamlılığı için sürdürülebilirliğin önemine dikkat çekiyor. NielsenIQ Türkiye Genel Müdürü, Orta Doğu ve Afrika Analitik Lideri Didem Şekerel Erdoğan, "Türkiye'de FMCG büyümesine baktığımızda kişisel bakım, ev temizlik ve gıda kategorisi altında özellikle atıştırmalık ve içecek gruplarının güçlü hacim ve ciro performansıyla büyümeyi öne taşıdıklarını görmekteyiz. Yılın ilk 8 ayında yüksek büyüme performansıyla ciro payını en çok arttıran ilk 3 kategorinin gazlı içecekler, çerez ve kuruyemiş oldu" dedi. Hacimsel daralma yaşayan dünya ve Avrupa FMCG pazarında, Türkiye'nin pozitif hacim performansıyla diğer ülkelerden güçlü biçimde ayrıştığını vurgulayan Erdoğan, Türkiye'de bu büyümeyi öne çeken kategorileri anlamanın kritik olduğunu belirtti.

LİMON

Limon üreticilerinin gözü DIŞ PAZARLARDA

Türkiye genelinde 554 bin dekar alanda yaklaşık 2 milyon ton limon üretimi beklendiğini söyleyen Ulusal Turunçgil Konseyi Başkan Vekili Kemal Kaçmaz, Mersin'de geçen yıl 235 bin 443 dekar alanda, 615 bin 401 ton limon üretiminin, bu yıl yüzde 74 artışla yaklaşık 1 milyon 69 bin ton limon üretiminin beklendiğini, limondaki rekolte fazlalığı için de pazar arayışlarını sürdürdüklerini belirtti. Başta Rusya ve Ukrayna olmak üzere yakın coğrafyadaki ülkelere limon ihracatı gerçekleştirdiklerini söyleyen Kaçmaz, bu ülkelerde yaşanan savaş ortamının, diğer taraftan Hatay ve çevre illerde yaşanan deprem felaketinin ihracatçıları maddi ve manevi zarara uğratmasıyla piyasada daralma yaşandığını kaydetti. Sorunun çözümü için üretici, ziraat odaları, üretici birlikleri, ihracatçı birlikleri ve diğer paydaşlarla görüşmeler yaptıklarını kaydeden Kemal Kaçmaz, "Yeni hedef pazarlarımız içerisinde uzun vadede Çin, Hindistan, Malezya gibi ülkelerle bir dizi çalışmalar yürütüyoruz. Umarım bu çalışmalardan netice alırız" dedi.

ŞEKERLİ MAMULLER

Türk şekerlemeleri DÜNYANIN AĞZINI TATLANDIRIYOR

Türkiye'nin şekerleme ve çikolatalı şekerleme ürünleri ihracatı 11 aylık dönemde 2 milyar dolara yaklaştı. 2022 yılının ocak-kasım döneminde 1 milyar 735 milyon dolar olan şekerleme ve çikolatalı şekerleme ürünleri ihracatı 2023 yılında yüzde 12 artış gösterdi ve 1 milyar 939 milyon dolara yükseldi. Türkiye'nin şekercilik mamulleri ihracatının 2022 yılının ocak – ekim döneminde 920 milyon dolar iken, 2023 yılının aynı döneminde yüzde 15,5'luk artışla 1 milyar 43 milyon dolara yükseldiğini belirten Ege Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Muhammet Öztürk, çikolatalı şekerleme ürünleri ihracatında ise; ihracat rakamının 815 milyon dolardan 896 milyon dolara çıktığını dile getirdi. Türkiye'nin çikolatalı şekerleme ürünleri ihracatında ilk sırada 136 milyon dolarlık taleple Irak yer aldı. Şekercilik mamulleri ihracatında Amerika Birleşik Devletleri 195 milyon dolarlık performansla birinci ülke olurken, İngiltere'ye 96 milyon dolarlık, Irak'a ise 71 milyon dolarlık ihracat yapıldı.

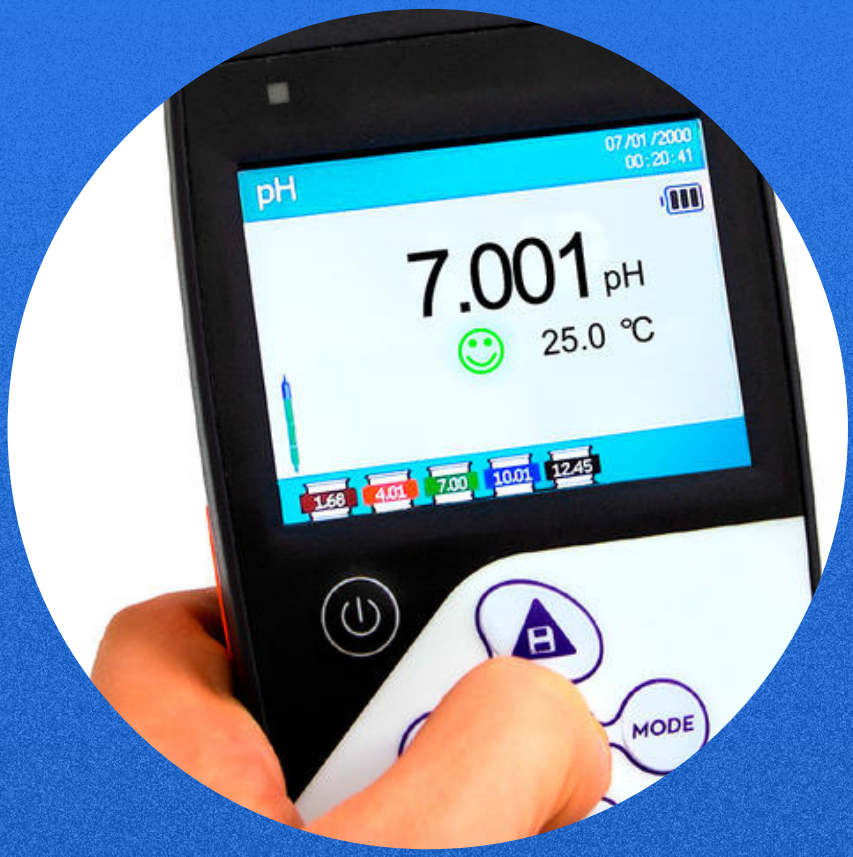
SİNANSON

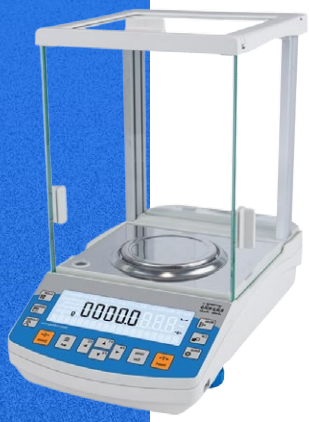
LAB. ve SAĞ. MALZ. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Gıda Laboratuvar Analiz Cihazları ve Sarfları

Gıda Mikrobiyoloji Ürünleri

Komple Laboratuvar Kurulumu





www.sinanson.com

Kocatepe Mh. Megacenter C-35 Blok
No:354 Bayrampaş/İstanbul
Tel: +90 (212) 640 20 08 - Faks: +90 (212) 640 56 55
info@sinanson.com

Teksüt'ün yeni inovasyonu Laktozsuz Süt

Teksüt, süt keyfinden vazgeçemeyenler için yeni ürünü Laktozsuz Süt'ü satışa sundu. Besin değeri olarak normal sütle aynı değerlere sahip olan ve 1 litrelik ambalajında raflarda yerini alan laktozsuz süt; hafif, keyifli ve sindirimi kolay bir ürün olarak ön plana çıkıyor. Firma, yeni ürününü önümüzdeki dönemde ev dışı tüketim ve HORECA sektöründen gelecek talebe yönelik olarak da farklı ambalajlarda üretmeyi hedefliyor.

Bebeto Cloud Mallow ile 3 farklı lezzet bir arada

Kervan Gıda'nın dünya çapında talep gören markası Bebeto'nun yeni ürünü Cloud Mallow raflarda yerini aldı. Cloud Mallow; beyaz renginde vanilya, sarı renginde sakız, pembe renginde ise pamuk şeker tadıyla her ısırıkta farklı bir lezzetle buluşturuyor. Her yaştan tüketiciye hitap eden marshmallowlar, barbekü ve doğum günü gibi tüm keyifli partilerin lezzetli eşlikçisi olmaya aday.

Aroma'dan öğrencilere yüzde 100 meyve suları

Aroma, yeni tatlarla büyüttüğü yüzde 100 kategorisindeki meyve sularını, özellikle okul dönemindeki çocukların beslenmesine fayda sağlamak için beğeniye sundu. Bu kategoride şeftali-elma, kayısı-elma, vişne-elma, mango-elma, nar-elma, portakal, elma, üzüm, karışık meyve, domates ve siyah havuç-pancar meyve suları yer alıyor. Ürünler; koruyucu, katkı maddesi ve ilave şeker içermemesi gibi özellikleriyle de öne çıkıyor.

OBSESSO'dan badem sütlü yenilikler

Soğuk kahve pazarının yenilikçi ve başarılı markalarından OBSESSO'nun badem sütü içeren ürünleri Almond Latte ve Almond Caramel Macchiato tüketicilere merhaba dedi. Bitki bazlı sütler, kahveyle sağladıkları lezzet uyumuyla son dönemde sadece vegan beslenmeyi tercih edenlerin değil, farklı lezzetleri keşfetmekten hoşlanan kahveseverlerin de büyük ilgisini çekmeyi hedefliyor.

Ege peyniri tost ekmeğiyle buluştu

Ak Gıda-İçim Süt'ün 400 gramlık ambalajlarda tüketicilerle buluşturduğu yeni ürünü kekikli tost peyniri Ege kekiğinin geleneksel lezzetini, sandviç, tost ve atıştırmalıklarda sıkça tercih edilen tost peyniriyle birleştirdi. Yeni ürün, büfelerde kekikli tost tercih eden tüketicilerin talepleri göz önünde bulundurularak, bu lezzetin evlerde de kolaylıkla deneyimlenmesi amacıyla geliştirildi.

BEE'O Propolis'ten yeni yıla tatlı bir giriş

BEE'O Propolis'in yılbaşı paketindeki yenilikçi ürünlerinden propolisli çikolatalar, günlük tatlı ihtiyacını doğal yollarla karşılama fırsatı sunuyor. Propolisli, ham ballı yer fıstıklı ve arı ekmeği dolgulu çeşitleriyle yeni çikolata çeşitleri; ilave yağ, şeker ve katkı maddesi içermiyor. Kaplamasında sadece kakao yağı, kakao kitlesi, toz kakao ve patentli saf Anadolu propolisi bulunan çikolatalar tamamiyle el yapımı.

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

26 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 Gamma-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 **Fax:** +90 (282) 726 51 78

Gamma-Pak Merkez :
Maslak Mah. Taş Yoncası Sok. Maslak 1453 T Blok
No: 1 İç Kapı No: B 172 - 34398 Sarıyer / İstanbul
Telefon: +90 (212) 276 52 64 **Fax:** +90 282 726 51 78

www.gammapak.com info@gammapak.com

Pınar'dan bağışıklığı güçlendiren alternatif

Pınar Su ve İçecek, C vitamini ihtiyacının yüzde 100'ünü, çinko ihtiyacının ise yüzde 37,5'ini karşılayan Bağışıklık Pınarım ile soğuklarla birlikte gelen hastalıklardan korunmak adına, enerji oluşum metabolizmasına ve bağışıklık sisteminin normal fonksiyonuna katkıda bulunuyor. Ekstra vitamin ve minerallerle zenginleştirilen fonksiyonel su, ilave şeker içermediği gibi vegan sertifikasına da sahip.

Kahve Dünyası'ndan iki yeni lezzet

Kahve Dünyası, sevilen çikolata çeşitlerine Çıtır Ceviz ve Rochetta ile yenilerini ekledi. Özel dış kaplamasıyla karamelize edilen cevizleri çikolatayla buluşturan Çıtır Ceviz, en lezzetli atıştırmalıklar arasında üst sıralarda yerini almaya aday. Ege ve Akdeniz'in taze bademlerini ince ince kıyılıp kavrulduktan sonra çikolatayla bir araya getiren Rochetta ise badem ve çikolata sevenlerin yeni favorisi olmayı hedefliyor.

Eker Dip & Cips serisi raflarda

Lezzet dünyasında yeniliklere öncülük yapan markalardan Eker'in yoğurt bazlı taze sos kategorisinde yer alan Dip & Cips ürün serisi, farklı damak zevklerine hitap eden 4 çeşit olarak 125gr'lık ambalajlarla raflarda yerini aldı. Eker Dip & Cips serisinde; domates soslu yoğurt, acı soslu yoğurt, cheddar soslu yoğurt, barbekü soslu yoğurt seçenekleri perakende satış noktalarında tüketicilerle buluştu.

Kızılay'dan sağlık deposu 3 maden suyu

Kızılay Doğal Maden Suyu'nun sağlık ve zindelik veren yeni ürün grubu Plus ürünleri tüketicilerle buluştu. Yeşil Çaylı Maden Suyu gingseng desteğiyle enerjiyi yükseltmeye katkı sağlarken, çinko zengini Kara Mürverli Maden Suyu ise bağışıklık sistemini destekliyor. Kızılay Doğal Maden Suyu'nun son olarak piyasaya çıkardığı Açai Çilekli Maden Suyu ise prebiyotik özelliğiyle sindirim sistemini düzenlemeye yardımcı oluyor.

Ülker'den Atalık Kavılca Buğdayı'na destek

Ülker, Ardahan merkez köyleri ve Çıldır çevresinde üretim yapan çiftçilerden aldığı, 13 bin yıllık geçmişi olan Atalık Kavılca Buğdayı'yla ilgili farkındalığa destek vermek için ürettiği yeni ürününü tüketicileriyle buluşturdu. Sınırlı sayıda üretilen Saklıköy Kavılca Buğdaylı, çikolatalı kremalı ürün raflardaki yerini aldı. Kavılca Buğdayı vitamin, mineral, lif açısından zengin içeriğiyle öne çıkıyor.

Mr. NO'dan yeni lezzet: Dolgulu Sandviç

Dardanel, Mr. NO ile Türkiye'yi yeni bir sandviçle tanıştırdı. Türkiye'nin ilk kapalı ve içi dolgulu sandvici olan Mr. NO Dolgulu Sandviç, özel ekmeğinin içerisinde akışkan iç malzemesiyle dört çeşitten oluşuyor. Çikolata frambuaz böğürtlen, limonlu cheesecake ve sütlü karamelli tatlı çeşitleri üç farklı lezzet olarak dikkat çekerken, çavdar ekmeği ve labne dolgusuyla hazırlanan tuzlu çeşidi ise açlığı bastırmaya aday.

Lezzeti ve rengi yerinde, etiket dostu ürünler

Her gıda ve içecek ürününün mutluluk, sağlık ve güvenle tüketilmesinin müşterilerimiz için ne kadar önemli olduğunu biliyoruz. Bizim önceliğimiz de müşterilerimizin her üründe bir başarı hikayesi yazması.

Azelis Türkiye Gıda ve Beslenme Birimi olarak teknik uzmanlığımız, ürün bilgimiz, pazar deneyimimiz ve çözüm odaklı ekiplerimizle bir sonraki başarılı ürününüze ilham verecek yenilikler ve çözümler peşindeyiz. Dünyanın en iyi üreticilerinin temsilcisi olarak kıvam vericilerden emülgatörlere, stabilizatör, doğal tatlandırıcı ve aromalardan fonksiyonel gıda içeriklerine kadar sürdürülebilir, yenilikçi, rekabetçi ürünler sunuyoruz.

İstanbul'daki Azelis Türkiye Gıda ve Beslenme Uygulama Laboratuvarı'mızda ürün deneme, formülasyon geliştirme ve benzer ihtiyaçlarınız için dilediğiniz zaman hizmetinizdeyiz.

Bize ulaşın. Size destek olmaktan mutluluk duyacağız.

Azelis Türkiye +90 216 504 44 44 info@azelis.com.tr

Innovation
through
formulation

azelis

Schneider Electric, yenilikçi teknolojilerle gıda sektörünün geleceğine yön verecek

Kerem Barlak

Schneider Electric Türkiye, Orta Asya ve Pakistan Endüstriyel Otomasyon İş Birimi Genel Müdür Yardımcısı Kerem Barlak, sağladıkları güçlü teknolojik çözümler ve danışmanlıkla, Türkiye gıda ve içecek sektöründe farklı büyüklük ve hedeflere sahip pek çok kurumun yanında yer aldıklarını belirterek, "Ayrıca veri yönetimi ve yenilikçi teknolojilerle sektörün geleceğini şekillendirmek temel amaçlarımız arasında" diyor.

Kerem Bey merhaba. Öncelikle sizi kısaca tanıyabilir miyiz?

Yıldız Teknik Üniversitesi Elektrik Mühendisliği Bölümü mezunuyum ve İstanbul Teknik Üniversitesi Executive MBA yüksek lisans derecesine sahibim. Kariyerime 2007 yılında Omron Industrial Automation Europe'ta başladım, ardından 2010 yılında Schneider Electric bünyesine katıldım. Şirket bünyesinde, satış, stratejik pazarlama, son kullanıcı kanal yöneticiliği gibi farklı görevlerde bulundum. Ayrıca "sanayide dijital dönüşüm" konusunda yapmış olduğum seminer ve farklı platformlardaki iş birlikleriyle sürdürülebilirlik konusunda çok sayıda öncü platformda yer aldık. Makine imalatçıları kanalını yönetirken dünyada en hızlı 'hareket kontrolü' büyümesi, son kullanıcı kanalını yönetirken de dünyada en çok "DCS" projesi yapan ülke ödüllerini aldım.

2020 yılında Doğu Asya ve Japonya Bölgesinde 16 ülkeden sorumlu Strateji ve İş Geliştirme Birimi Kıdemli Yöneticisi olarak bölgenin orta ve uzun dönemli stratejisini planlarken; iş zekası, strateji ve iş geliştirme alanlarında çalışma fırsatı buldum. Aynı zamanda

Schneider Electric bünyesine katılan enerji yönetimi ve endüstriyel otomasyon yazılım şirketleriyle bölgedeki ülkelerin iş geliştirme süreçlerini yönettim. Nisan 2022'den bu yana görevime Schneider Electric Türkiye, Orta Asya ve Pakistan Endüstriyel Otomasyon İş Birimi Genel Müdür Yardımcısı olarak devam ediyorum.

Schneider Electric'i tanıtarak kuruluşundan günümüze gerçekleştirdiği faaliyetler hakkında bilgi verebilir misiniz?

Schneider Electric olarak, 187 yıllık köklü tecrübemiz ve yaklaşık 130 bin çalışanımızla 100'ü aşkın ülkede enerjinin güvenli, güvenilir, verimli ve çevreci bir şekilde yönetilmesinde aktif rol oynuyoruz. Endüstrileşme, şehirleşme ve dijitalleşme trendlerine paralel olarak artan enerji ihtiyacına cevap verebilmek amacıyla yazılım tabanlı akıllı çözümler geliştiriyoruz.

"35 YILDIR TÜRKİYE'YE HİZMET VERİYORUZ"

Firma olarak kaç yıldır Türkiye pazarındasınız, hangi sektörlere hizmet veriyorsunuz? Ürünleriniz ve çözümlerinizden söz eder misiniz?

Türkiye'de 2 üretim tesisimiz, 1500'ün üzerinde çalışanımız ve 200'e yakın yerel iş ortağımızla faaliyet gösteriyoruz. EcoStruxure mimarisi adını verdiğimiz bina, veri merkezi, endüstri ve alt yapı sektörlerine sunduğumuz enerji verimliliği çözümlerimiz sayesinde ülkemiz enerji kaynaklarının etkin ve verimli kullanımına 35 yıldır katkıda bulunuyoruz. Müşterilerimizin zorlu hedeflerini gerçekleştirmelerinde, yeni iş modelleri geliştirmelerinde ve yatırım stratejilerini şekillendirmelerinde global uzmanlığımız, EcoStruxure çözüm mimarimiz ve AVEVA yazılım ürünlerimizle destek oluyoruz.

IoT özellikli, açık mimarimiz ve platformumuz EcoStruxure altında bina, veri merkezi, endüstri ve alt yapı sektörlerine sunduğumuz dijital ve inovatif çözümlerimiz mevcut. Bu sayede müşterilerimizin verimliliği, kârlılığı ve güvenilirliğini garanti altına alıyoruz. Yine aynı mimari sayesinde enerji ve kaynak kullanımı verilerini kullanarak verimlilik ve karbondan arındırmaya odaklı bir strateji geliştirmelerine olanak sunuyoruz. EcoStruxure'ın yanı sıra güçlü agnostik yazılım portföyümüz ve bu alanda uzman şirketimiz AVEVA ile birlikte uçtan uca çözümler sunuyoruz. Dünyanın önde gelen bağımsız yazılım şirketleriyle iş ortaklıklarımız aracılığıyla müşterilerimizin endüstriyel otomasyon çözümlerinden yararlanmasına yardımcı oluyoruz. Ayrıca enerji verimliliği ve çözümleri alanında danışmanlık hizmetleri sunuyoruz. Tüm bu çalışmalarımızla müşterilerimizin ve iş ortaklarımızın sürdürülebilirlik ve dijitalleşme alanında çözüm ortağıyız.

> "Takip edilebilirlik teknolojileriyle şirketlerin uçtan uca, güvenilir sistemlerle süreç ve operasyonlarının sürekli olarak iyileştirilmesine katkıda bulunuyoruz. Arıza teşhisi, bakım, takip edilebilirlik ve kalite izleme unsurlarını içeren kapsayıcı çözümler sunuyoruz."

"GIDA İŞLETMELERİNE FARKLI KATMANLARI ELE ALAN BİR STRATEJİ ÖNERİYORUZ"

Gıda ve içecek endüstrisine hangi hizmetleri ve dijital çözümleri sunuyorsunuz? Sektörde çalıştığınız ve iş birliği yaptığınız bazı firmalardan bahsedebilir misiniz?

Bugün gıda ve içecek sektörü sürdürülebilir bir toplum ve ekonomi yaratılmasında kritik bir rol üstleniyor. Bununla birlikte iklim değişimine bağlı riskler, tedarik zincirindeki aksaklıklar ve dijitalleşen iş modellerine uyum sağlayamamak, şirketlerin performansına olumsuz etki ediyor. Bu zorlu koşullara yanıt vermek ve ürün yaşam döngüsü boyunca uyumluluk ve güveni sağlamak için Schneider Electric olarak biz, farklı katmanları ele alan bir strateji öneriyoruz. Öncelikle üretim operasyonlarının dijitalleştirilmesi, tedarikçi ağında görünürlük elde etmek ve riskleri belirlemek için tedarikçileri uçtan uca dijital bir ağ ile yönetmek gerekiyor. Aynı zamanda yiyecek ve içecek tesislerini yetkisiz fiziksel veya siber erişimden korumak için gıda savunmasının güçlendirilmesine ihtiyaç var. Ürün güvenliğini garanti altına almak ve kurum itibarını korumak için ise ürünleri ve kritik kontrol noktalarını takip etmek ve izlemek için üretim sonrası lojistiğinin izlenmesi gerekli. Son olarak ise tüketiciler için şeffaflığı geliştirmek için ham maddelerden bitmiş ürünlere kadar tüm değer zincirinin görünürlüğünü artırmak için uçtan uca izlenebilirliği öneriyoruz.

Bu kapsamda biz, takip edilebilirlik teknolojileriyle şirketlerin uçtan uca, güvenilir sistemlerle süreç ve operasyonlarının sürekli olarak iyileştirilmesine katkıda bulunuyoruz. Arıza teşhisi, bakım, takip edilebilirlik ve kalite izleme unsurlarını içeren kapsayıcı çözümler sunuyoruz. Bu teknolojiler arıza teşhisinden ürün döngüsü boyunca kalitenin takibine dek pek çok farklı faydayı tek bir platform üzerinden sağlıyor. Entegre sistemlerle veriye gerçek zamanlı erişim ve böylece anlık eylemler gerçekleştirmek mümkün oluyor. Bu sayede üründe kontaminasyon veya ambalajlama hatası gibi bir vaka durumunda, bilgiler anlık olarak saptanıyor ve alınması gereken aksiyon hızla gerçekleştiriliyor.

Sağladığımız güçlü teknolojik çözümler ve danışmanlıkla, Türkiye gıda ve içecek sektöründe farklı büyüklük ve hedeflere sahip pek çok kurumun yanında yer alıyoruz.

SCHNEİDER ELECTRİC'İN GIDA ENDÜSTRİSİNE SUNDUĞU AVANTAJLAR

Gıda ve içecek sanayicileri için geliştirdiğiniz dijital teknolojilerle kullanıcılara hangi avantajları sağlıyorsunuz? Bunları maddeler halinde paylaşabilir misiniz?

» Ham madde takibi ve optimizasyon: Dijital teknolojiler sayesinde, gıda ve içecek üreticileri ham madde tedariğini gerçek zamanlı olarak izleyebilir ve optimize edebilirler. Bu da malzeme maliyetlerini düşürmeye ve atık miktarını azaltmaya katkıda bulunmamızı sağlıyor.

» Üretim verimliliği artışı: Otomasyon ve kontrol sistemlerimizle üretim süreçlerini optimize ederek işletmelerin üretkenliğini artırıyoruz. Verimli üretim, daha fazla ürünün yanı sıra daha az enerji tüketimi anlamına da geliyor. Aynı zamanda, artan SKU (Stock Keeping Unit) sayısını yönetmek

de önemli bir konu. Schneider Electric'in otomasyon ve veri analitiği çözümleri, gıda endüstrisindeki farklı ürün çeşitliliğine uyum sağlamak için ideal. Böylece üretim süreçlerinin esnekliği ve verimliliği artırılarak, yeni ürünlerin hızla piyasaya sürülmesi mümkün oluyor.

» Akıllı güç yönetimi: Dijital enerji izleme ve yönetim sistemleriyle birlikte enerji maliyetlerinin azaltılmasına ve verimlilik elde edilmesine katkı sağlıyoruz. Bununla birlikte, enerji kesintilerini öngörüp önlenmesine yardımcı olarak da tesislerin kesintisiz olarak üretimlerine devam edebilmelerini sağlıyoruz.

» Ürün kalitesi ve güvenliği: Gıda güvenliği standartlarına uyum sağlamak için üretim süreçlerinin izlenmesi ve kayıt altına alınmasında yardımcı oluyoruz. Ayrıca izlenebilirlik ve raporlama gerekliliklerini karşılamak için veri analitiği çözümleri sunarak işletmelere gıda güvenliği ve uyumluluk konularında destek sunuyoruz.

» Tedarik zincirinde optimizasyon: Tedarik zincirinin optimizasyonu, gıda ve içecek sektöründe başarı için oldukça kritik bir faktördür. Bu kapsamda ürünlerin dağıtım ve depolama süreçlerinde kayıpların azaltılması için izleme ve kontrol sistemleri sunuyoruz. IoT tabanlı çözümlerle gıda endüstrisinde tedarik zincirinin etkin bir şekilde yönetilmesine olanak tanıyoruz. Böylelikle; ürünlerin taşınması, depolanması ve dağıtımı süreçlerinde verimlilik artıyor, stok yönetimi optimize ediliyor ve zamanında teslimat avantajı sağlanıyor.

"GIDA SANAYİ DİJİTAL DÖNÜŞÜMÜN MERKEZİNDE OLACAK"

Bir konuşmanızda gelecek 20 yıl içinde tüm endüstriyel üretim süreçlerinin Endüstri 4.0'a göre gerçekleşeceğini söylemiştiniz. Endüstri 4.0 ile hayatımızda neler değişecek, özellikle gıda tedarik ve üretim süreçleri bundan nasıl etkilenecek?

Endüstri 4.0 ile birlikte, gıda üretimi ve tedarik zincirleri dijital dönüşümün merkezinde yer alacak. Bu dönüşüm, öncelikle üretim süreçlerindeki otomasyon ve robotik teknolojilerin yaygınlaşmasıyla kendini gösterecek. Bu, fabrikalarda manuel operasyonlara olan bağımlılığı azaltacak ve üretim hızını artıracak. Örneğin, robotik kol sistemleri, paketleme ve sınıflandırma işlemlerinde insan hatasını azaltarak verimliliği artıracak. Bir diğer önemli etki, veri analizi ve yapay zekanın kullanımında görülecek. Gıda tedarik zincirinin her aşamasında toplanan veriler, yapay zeka algoritmaları tarafından analiz edilecek. Bu, ürün kalitesini izleme, hastalık risklerini öngörme ve hasat zamanlarını optimize etme gibi konularda önemli gelişmelere yol açacak. Ayrıca, tüketici taleplerini ve pazar trendlerini daha iyi anlamak için de kullanılacak, bu da üreticilerin daha hedef odaklı ve kişiselleştirilmiş ürünler geliştirmesine olanak tanıyacak. Son olarak, Endüstri 4.0, tedarik zinciri yönetiminde şeffaflık ve izlenebilirlik sağlayacak. Blockchain gibi teknolojiler, ürünlerin kaynağından sofraya ulaşana kadar olan yolculuğunu takip etmeyi kolaylaştıracak. Bu, gıda güvenliği ve tüketicilerin bilinçli seçim yapabilmesi açısından büyük bir adım olacak.

Bununla birlikte Schnieder Electric olarak biz Endüstri 4.0'ın Elektrik 4.0 yani enerji verimliliği, güvenirliliği ve temiz enerji olmadan mümkün olmadığına inanıyoruz. Endüstri 4.0'ın gerçek değeri enerji boyutunun ele alınması ve elektrifikasyon, dijitalleşme ve karbondan arınma çözümleriyle entegre olmasıyla mümkün. Böylece enerji ve kaynak tasarrufu sağlayan teknolojiler, atık yönetimi ve geri dönüşüm süreçlerindeki yenilikler, gıda üretiminin çevresel etkisini azaltacak. Bu, özellikle iklim değişikliği ve doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımı konusunda giderek daha fazla önem kazanıyor. Schneider Electric olarak biz de bu dönüşüme öncülük edecek çözümler üzerinde çalışıyoruz. Bu dönüşüm sürecinde Türkiye'de birçok gıda firmasıyla yakın bir iş birliği içindeyiz ve gözlemlediğimiz ilerlemeler ve çıktılar gerçekten heyecan verici.

Schneider Electric olarak Türkiye gıda pazarına yönelik kısa ve uzun vadeli hedeflerinizi aktarabilir misiniz?

Schneider Electric'in Türkiye'deki gıda sektörüne yaklaşımı hem kısa hem de uzun vadede sürdürülebilirlik, verimlilik ve teknolojik yenilik üzerine kurulu. Kısa vadeli planlarımız, sektöre yönelik teknolojik çözümlerimizin entegrasyonu, eğitim ve danışmanlık programlarıyla sektörün gelişimine güç katmak yönünde. Bu doğrultuda da Elektrik 4.0 ve sürdürülebilir üretim teknikleri hakkında bilinç yaratmak için düzenlediğimiz eğitim ve seminerlerle de sektöre katkı sunuyoruz. Uzun vadede ise Türkiye gıda sektörünün sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmasına yardımcı olmak, yenilenebilir enerji ve çevre dostu çözümleri teşvik etmek için çalışıyoruz. Ayrıca, veri yönetimi ve yenilikçi teknolojilerle sektörün geleceğini şekillendirmek temel amaçlarımız arasında. Böylece uzun vadeli ortaklıklar ve iş birlikleri kurarak başarı hikayelerimizi artırmayı, AR-GE ve inovasyon yatırımlarımızla pazardaki özel taleplere cevap verecek çözümler geliştirmeye devam etmeyi hedefliyoruz.

UÇTAN UCA İZLENEBİLİRLİK SAĞLAYAN ÇÖZÜMLER

Schneider Electric olarak uçtan uca izlenebilirlik sunan çözümlerle ham madde temininden başlayarak, üretim depolama, lojistik ve perakende noktalarına kadar her alanda takip ve yönetimi mümkün kıldıklarını anlatan Kerem Barlak, "Bu süreçte IoT ve bulut tabanlı platformlarla, tedarik zinciri boyunca sürekli bir veri akışı ve süreç izleme imkanı sunuyoruz. Böylece, ürün ve malzemelerin nerede olduğu, hangi aşamada bulunduğu ve durumları hakkında anlık bilgilere ulaşılabiliyor. Bu, hem üretim verimliliğini artırmak hem de müşteri memnuniyetini sağlamak için kritik öneme sahip" diye konuştu.

AK GIDA'DAN GASTROMASA'DA LEZZET GÖSTERİSİ

Ak Gıda; İçim, Président ve Masterini markalarıyla VIII. Uluslararası Gastromasa Gastronomi etkinliğinde yer aldı. Ak Gıda- İçim Süt Demo Şefi Cemil Çengel'in, İçim, Masterini ve Président ürünleriyle hazırladığı ikramlar ve gerçekleştirdiği yemek pişirme atölyeleri ziyaretçilerden büyük ilgi gördü.

Türkiye'nin en fazla süt ve süt ürünleri üretimini gerçekleştiren ve 6 fabrikasıyla sektörün en büyük üreticilerinden olan Ak Gıda, dünyayla Türkiye gastronomisini buluşturan VIII. Uluslararası Gastromasa gastronomi etkinliğinde bu yıl da yer alarak, yeme- içme kanalı sektörü profesyonelleri ve gastronomi meraklılarını standında ağırladı. Yaklaşık 18 bin katılımcının ziyaret ettiği etkinlikte Ak Gıda- İçim Süt Demo Şefi Cemil Çengel'in İçim, Président ve Masterini ürünleriyle hazırladığı poğaça, tartolet, pizza, cheesecake, makarna ve dondurma çeşitleri ziyaretçiler tarafından büyük ilgi gördü.

ŞEF CEMİL ÇENGEL'İN HAZIRLADIĞI İKRAMLARA BÜYÜK İLGİ

Ak Gıda- İçim Süt Demo Şefi Cemil Çengel ve ekibi, kremadan yoğurda, labneden kaşar peyniri çeşitlerine kadar İçim, Président ve Masterini markalı birçok ürünle hazırladığı ikramlarla lezzet gösterisi yaparken, stantta gerçekleştirilen yemek pişirme atölyeleriyle ziyaretçiler keyifli anlar yaşadı.

İÇİM 25 YILDIR SOFRALARA LEZZET VE KALİTE SUNUYOR

Süt ve süt ürünleri pazarına 1998 yılında giren İçim markası, kurulduğu günden bu yana sütten yoğurda, ayrandan kefire, taze peynirden hazır pudinge kadar lezzetli, kaliteli, besleyici pek çok ürünü tüketicileriyle buluşturuyor. Süt, yoğurt, peynir, ayran, tereyağı, kefir, kaymak, krema, büyüme küpü ve puding olmak üzere toplam 10 ana kategoride geliştirdiği ürünleri tüketicilerine sunan İçim, süt ve süt ürünleri pazarının önde gelen markaları arasında yer alıyor. Ürünleri Türkiye'nin dört bir yanında sevilerek tüketilen İçim, yolculuğuna "Hayata Dolu Tarafından Bak" marka söylemi ile devam ediyor. **www.icim.com.tr**

GÜNDE 5 BİN TON SÜT İŞLEME KAPASİTESİNE SAHİP

1996 yılında kurulan ve 2015'ten bu yana dünya süt endüstrisinin en büyük şirketi Grup Lactalis bünyesinde faaliyetlerini sürdüren Ak Gıda; 6 üretim tesisi ve günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle, süt ve süt ürünleri sektörünün en büyük işletmesi konumunda. Ak Gıda'nın UHT süt, yoğurt, beyaz ve kaşar peyniri üretimleri ile başlayan yolculuğu, bugün süzme peynirden kaymaklı tava yoğurtlara, sütlü tatlılardan kefire kadar uzanan 300'ü aşkın ürün çeşidiyle devam ediyor. www.akgida.com.tr

Calvatis; ham maddeden sofraya ulaşıncaya kadarki tüm süreç yönetiminde, üretim tesislerini sürdürülebilir bir sistemle tanıştırıyor ve gıda güvenliğini destekleyen ürün ve hizmetler sunuyor. Calvatis Türkiye'nin faaliyetleri ve gıda sektörüne sunduğu çözümlerle ilgili olarak Genel Müdürü Sn. Deniz GÜLER ile konuştuk.

gıda sektörüne yenilikçi hijyen konsepti sunuyor

Deniz Bey ilk olarak sizi tanıyabilir miyiz?

Öncelikle bu imkanı sağladığınız için size ve şahsınızda tüm Gıda Teknolojisi Dergisi ekibine, Calvatis Türkiye ekibi ve şahsım adına teşekkür ediyorum. Türkiye'de gıda mühendisliği fakültesinden mezun olduktan sonra İngiltere'de dil eğitimi ve yüksek lisans eğitimi aldım. Türkiye'ye döndüğümde yine benzer faaliyeti olan ve halen devam eden bir firmada satış ve teknik destek müdürü olarak görev aldım. Calvatis Türkiye kurulduğunda genel müdür olarak göreve başladım.

"DÜNYA ÇAPINDA LİSANSLI ÜRETİM TESİSLERİNE SAHİBİZ"

Calvatis'in pazardaki yeri ve şirket yapısı hakkında bilgi verir misiniz?

Calvatis; üreticisi olduğu 'Calgonit' markasıyla dünyanın önde gelen bağımsız temizlik ve dezenfeksiyon kimyasalları üreticisidir. Müşterilerine benzersiz kalitede ürünler ve yenilikçi hijyen konsepti sunmaktadır. Markamız, dünya pazarında uzun yılların tecrübesiyle ileri seviyede gelişerek, kaliteyi ve müşteri memnuniyetini temsil eden küresel ve kalıcı bir rol üstlenmiştir. Bu bilinçle etkin, en üst seviyede bilgi birikimi ve tecrübeyle ürün ve hizmetlerini sunmaya devam etmektedir. Calvatis; tüm dünya ülkelerindeki seçkin iş ortaklarıyla birlikte sürdürülebilir konseptler ve çözümler için, alanında uzman profesyonel çalışanları bünyesinde istihdam etmektedir. Şirketimiz dünya genelinde özel ve benzersiz ürünlerle hijyen konseptleri sağlamaktadır.

Calvatis'in şirket yapısı, piyasa koşullarına hızlı ve esnek bir şekilde uyum sağlamasına izin verdiği için sürekli olarak gelişmeye devam etmektedir. Şirketin merkezi Ladenburg'da olup, burada AR-GE merkezi ve ana tesisleri bulunmaktadır. Almanya merkezli olmak; hem müşterilerimize hem de çalışanlarımıza olan güvenilirliği ve istikrar felsefemizi ifade eder. Mümkün olduğunca esnek olabilmek için, dünya çapında lisanslı üretim tesislerine sahibiz (Avrupa, Asya, Latin America ve Afrika). Sonuç olarak; Calvatis, müşterilerine birinci sınıf Alman kalitesiyle ürün ve hizmet sunmaya devam ediyor.

"VİZYONUMUZ SADECE İYİ KİMYA"

Calvatis olarak hedefinizi, faaliyet alanlarınızı, amacınızı ve vizyonunuzu nasıl özetlersiniz?

» Yenilikçi Gelişim
» Tasarımcı Mühendislik
» Performans ve Sürdürülebilirlik

Müşterilerimizin tamamını memnun etmeye ve başarılarını sürekli optimize kılmaya çalışıyoruz. Bunun için de müşterilerimizin, ürünlerimiz ve hizmetlerimizle ilgili beklenti ve

ihtiyaçlarını memnuniyetle karşılıyoruz. Ürün ve hizmetlerimizle, müşterilerimize en yüksek odak noktasında özel olarak tasarlanmış bir konseptle yenilikçi hijyen yönetimi ve hijyen danışmanlığı sunuyoruz. Amacımız; Calvatis Global ve Calvatis Türkiye olarak, dünya çapında en iyi temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri sağlayıcısı olmayı sürdürmek. Vizyonumuz; SIMPLY GOOD CHEMISTRY – SADECE İYİ KİMYA

1000'DEN FAZLA ÖĞEYLE GELİŞMİŞ ÜRÜN ÇEŞİTLİLİĞİ

Hijyen yönetimi ve danışmanlığıyla, yenilikçi hijyen yönetimi kapsamındaki faaliyetleriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

Bu faaliyetlerimizi şöyle sıralamak mümkün:

» Dünyaca bilinen 'Calgonit' marka portföyü ve 1000'den fazla öğeyle gelişmiş olan ürün çeşitliliği, Calvatis'in herhangi bir alanda en iyi entegre hijyen konseptleri sunmasını sağlar.

» AR-GE konusundaki faliyetler Calvatis'in uluslararası ortaklarıyla yakın iş birliğine olanak sağlayan Ladenburg'daki merkezinde yoğunlaşmıştır.

» Calvatis, gelişmiş ürün grupları ve kapsamlı hizmet portföyüyle sürekli olarak yüksek kalite seviyesi ve en iyi maliyet değer oranını sunmaktadır.

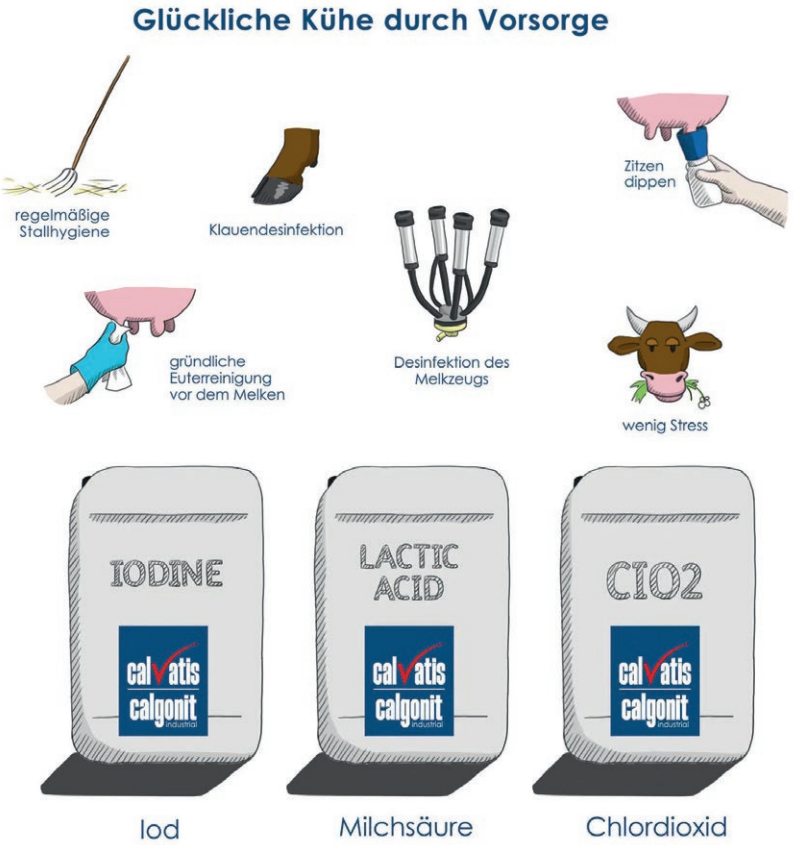
> "Calvatis Global'in merkezi Ladenburg'da olup, burada AR-GE merkezi ve ana tesisleri bulunmaktadır. Almanya merkezli olmak; hem müşterilerimize hem de çalışanlarımıza olan güvenilirliği ve istikrar felsefemizi ifade eder."

» Kesintisiz bir izleme sistemine tabi olan sürekli iyileştirme süreçleri, sinerjik etkilere sahip uluslararası iş birliklerinin olanaklarını her yönden heycan verici kılmak için güçlü bir irade ortaya koymaktadır.

» Calvatis; çeşitli ekipman üreticilerinin sözleşmeli ortağı olarak, tedarik zincirinin en başından itibaren, pazarlanan tüm cihazların ve tesisatların teknik sistemlerinin tasarım, uygulanabilirlik, kalite ve maliyet verimliliği açısından en yüksek standartlara uymasını sağlar.

Calvatis'in hizmet verdiği uygulama alanları

» İçecek Endüstrisi
» Gıda Endüstrisi
» Süt Endüstrisi
» Çiftlik/Tarım Endüstrisi
» Endüstriyel Mutfak ve Çamaşırhane
» Kule - Kazan - Su şartlandırma
» Hijyen Ekipmanları ve Sistem Mühendisliği
» Hijyen Yönetimi ve Danışmanlığı



» Bu misyonla sektöre odaklanmamız, diğer rakip pazar aktörleriyle karşılaştırıldığında ayırt edici özellik olarak ortaya çıkmaktadır.

» Calvatis; yüksek kalite ve çevre bilinciyle bir pazardaki sürekli değişen gerekliliklerin en iyi ve en hızlı şekilde yerine getirilmesine izin veren açık iş hedeflerini yansıtmaktadır.

» Açık alan köpüklü temizlik ve dezenfeksiyon uygulamalarının optimizasyonuyla otomasyonlu köpüklü yıkama sistemlerinin kurulması ve işletilmesi.

» Kapalı alan CIP analizi ve optimizasyon uygulamaları.

» Zayıf nokta analizi :

» Kalıntılar

» Mikrobiyolojik kontaminasyon

» Arıza kaydı

» Akış analizi

» Optimizasyon potansiyelinin gösterimi:

» Tasarruf

» Su

» Enerji

» Deterjanlar

» Zaman

» Mikrobiyolojik koşulların iyileştirilmesi

» Akışkanlar mekaniğinin geliştirilmesi

» Ultra Filtrasyon (UF), Mikro Filtrasyon (MF), Nano Filtrasyon (NF), Ters Osmoz (RO) membran filtrasyon ünitelerinin yıkama prosedürlerinin oluşturulması, membran ünitelerinin yıkama prosedürünün performans takibi yapılarak, optimizasyonu ve sürekli iyileştirme sağlanması.

» Yıkama makinelerinin optimizasyonu; ürün prosesi yapan yıkama makineleri, proses yardımcı malzelerinin yıkandığı makinelerin (kasalar, kalıplar, ürün veya ara ürün taşıma arabaları, sökülebilir makine ekipman ve yedek parçaları, vb.), yıkama prosedürlerinin optimizasyonu.

» Açık alan temizlik ve dezenfeksiyon uygulamalarında; long cling teknoloji ürünleriyle daha etkili temizlik ve dezenfeksiyon sonuçlarının elde edilmesi.

» İşletmelerin konveyör taşıma bantları için yenilikçi hijyen konsepti kapsamında, özel olarak tasarlanmış bant kaydırıcı ürünler ile üstün performanslı çözümler sağlanmaktadır.

» Bio Konform logosu ile organik tarımı destekleyen, hayvansal tarım için süt çiftliklerine yönelik meme bakım ve koruma ürünleri ile temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri, bitkisel tarıma yönelik olarak seracılık başta olmak üzere işletmelerin süreç yönetiminde kullanabilecekleri temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri ile çözümler sağlanmaktadır.

» Hijyen yönetimi ve danışmanlığı hizmeti, Calvatis Almanya ve Calvatis Türkiye bünyesindeki kurumsal müşteri temsilcilerimiz tarafından kesintisiz olarak periyodik sıklıkta, ekipman mühendisliği teknik servisiyle birlikte verilmektedir. Temizlik ve dezenfeksiyon uygulamalarında kullanılan proses ünitelerinde mekanik-fiziksel ve kimyasal koşulların uygunluk takipleri, temizlik ve dezenfeksiyon etkinliğinin takibi ve raporlanması.

» Ekipman Mühendisliği Departmanımızda; proje yönetimi, yeni nesil ekipmanlar ve yedek parça temininde aşağıdaki iş ortaklarımızla uzun zaman öncesinde başlayan iş birliğimiz globalde büyüyerek gelişmektedir. Bu da, daha etkin çözümleri daha ekonomik sunmamızı sağlamaktadır.

Bazı iş ortaklarımız; Siemens AG, ProMinent, System Cleaners, Radex, Grundfoss, Nilfisk, vb.

Uydu sistem ekipmanları ve yedek parçaları, dozaj otomasyonu ekipmanları ve yedek parçaları, klordioksit ekipmanları ve yedek parçaları, sert zemin temizleme otomatları ve yedek parçaları vb. konulardaki tüm talepler ekipman mühendisliği departmanımız üzerinden eksiksiz ve kesintisiz karşılanabilmektedir.

» Eğitim: Kimyasal kullanımına başlanmasıyla birlikte personele aşağıdaki konularda eğitimler verilmektedir:

» Güvenli Kimyasal Kullanımı Eğitimi,

» Personel ve İşletme Hijyeni Eğitimi,

» Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulamaları Eğitimi,

» Hijyen planları ve kullanma talimatları: Temizlik ve dezenfeksiyon uygulamalarının standart hale getirilmesi için, gerekli hijyen planları ve revizyonları, uyarı etiketleri, dozajlama talimatları vb. ilgili talimatlar hazırlanmaktadır.

Geniş Hammadde Portföyümüz ile Piyasada Öncü Olun

Lider ve zengin içerikli üreticiler ile işbirliği

- Aminoasitler
- Proteinler
- Tatlandırıcılar
- Vitaminler & Türevleri
- Asitler & Asitlik Düzenleyiciler
- Potasyum Sorbat & Sorbik Asit
- Hidrokolloidler ve Kıvam Arttırıcılar
- Fosfatlar
- Aroma Kimyasalları
- Patentli İçerikler
- Zenginleştirme & Premiks Karışımları

Prinova Gıda ve Kimya Tic. Ltd. Şti | +90 212 573 13 95 | info@prinova.com.tr

Prinova
NAGASE Group

©2022 Prinova Europe Ltd.
All rights reserved. prinovaglobal.com

PROF. DR. MEHMET PALA:

"Gıda sanayinde REKABETÇİ ve VERİMLİ ÇALIŞAN kuruluşlar oluşturmalıyız"

İkincisi düzenlenen Tarım, Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi'nde, "Cumhuriyetimizin 100. Yılında Gıda Sanayine Bakış: Bugün ve Gelecek Perspektifi" konulu bir konuşma yapan Prof. Dr. Mehmet Pala, "Tarımda yaşadığımız sorunları çözmek için bölge ve ürün bazlı yeni modellere ihtiyacımız var. Bununla birlikte gıda sanayinde rekabetçi ve verimli çalışan kuruluşlar oluşturmalıyız" dedi.

Tarladan çatala inovasyon ve markalaşmanın masaya yatırıldığı 2. Tarım, Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi ve Gıda Plus & Agri Plus Ödülleri 2-3 Kasım 2023 tarihlerinde İstanbul'da, Mustafa Kemal Kültür Merkezi'nde gerçekleştirildi. Etkinlik; tarım, gıda ve gastronomi alanında faaliyet gösteren kamu, sektör, akademi, sağlık çalışanları, finans uzmanları ve gastronomi sektörünün önemli isimlerini bir araya getirdi. Alanında uzman 73 konuşmacının yer aldığı; 16 panel ve dual panel ve 17 sunumun yapıldığı zirveye yoğun ilgi gösterildi. Gıda İçecek ve Tarım Politikları Araştırmaları Merkezi (GIFT) Yönetim Kurulu Başkanı Samet Serttaş, zirveye ilişkin, "GIFT olarak 2. Tarım, Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi ile iki gün boyunca inovasyon, markalaşma ve fikrî mülkiyet hakkında tarım ve gıda alanındaki önemli paydaşları dinleyebileceğimiz kongre düzenliyoruz" dedi.

2. Tarım, Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi'nin birinci gününde, dergimizin Bilimsel Yayın Kurulu Başkanı ve Haliç Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mehmet Pala, "Cumhuriyetimizin 100. Yılında Gıda Sanayine Bakış: Bugün ve Gelecek Perspektifi" başlıklı bir konuşma yaptı. Sözlerine Cumhuriyetimizin 100. yılını kutlayarak başlayan Mehmet Pala, başta büyük önder Mustafa Kemal Atatürk olmak üzere tüm milli mücadele kahramanlarını şükranla andı. Tarihi olayları o günün koşullarını bilerek değerlendirmek gerektiğini belirten Pala, "Bu genç Cumhuriyetimiz çok zor şartlar altında kurulmuştur, ancak ayakta kalmayı ve uluslararası saygınlık kazanmayı başarmıştır. Bu yeni devletin kurulmasında Atatürk'ün kararlı, akılcı, cesaretli, stratejik ve aksiyon odaklı kişiliği büyük rol oynamıştır" diye konuştu.

"CUMHURİYET TARIMA ÖNCELİK VERDİ"

Prof. Dr. Mehmet Pala, Cumhuriyet'in ilk yıllarında Türkiye'nin genel durumuna ilişkin bazı değerlendirmelerde bulundu. Ülkede uzun savaş yılları nedeniyle yorulmuş ve çok önemli insanlarını yitirmiş bir halk olduğuna dikkat çeken Pala, "1923 yılında Türkiye'nin nüfusu 13,6 milyon, okuma yazma oranı yüzde 10 ve halkın yüzde 80'i köylerde yaşıyordu. Özgürlük kazanılmış, vatan kurtarılmıştı; şimdi de ekonomik zafer kazanılmalıydı. Atatürk daha Cumhuriyet ilan edilmeden önce 17 Şubat 1923'te İzmir İktisat Kongresi'ni düzenledi. Burada yaptığı konuşmada, askeri zaferin ekonomik gelişmelerle desteklenmesi gerektiğini vurguladı. İzmir İktisat Kongresi'nde tarım ülkenin öncelikli konusu olarak belirlendi. 1924 yılında Tarım Bakanlığı ve 1925 yılında İş Bankası kuruldu. Fakat ülkede birikmiş sermaye yoktu. Devlet eliyle

MEHMET PALA'YA "GIDA SEKTÖRÜ ÜSTÜN HİZMET ÖDÜLÜ"

2. Tarım, Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi'nde Prof. Dr. Mehmet Pala'ya GİFT tarafından, Türk gıda sektörüne verdiği katkı ve vizyon için "Gıda Sektörü Üstün Hizmet Ödülü" verildi. Organizasyonda ayrıca eski TÜGİS Başkanı Necdet Buzbaş'a ve Tezcanlar Yatırım A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Tezcan'a da Gıda Sektörü Üstün Hizmet Ödülü takdim edildi.

kalkınma ve özel sektörü destekleme kararı alındı. İlk tarım sayımı 1927 yılında yapıldı. O dönemde esas olarak buğday, arpa, yulaf, pamuk, zeytin, üzüm üretimi yapılıyordu. 1933 yılında ise Yüksek Ziraat Enstitüsü kuruldu. Cumhuriyet döneminin ilk gıda sanayi kuruluşu olarak Alpullu ve Uşak Şeker Fabrikaları üretime başladı. Daha sonraki yıllarda şeker fabrikalarının sayısı 40'a yaklaştı. Şeker fabrikalarının Türk tarımının mekanizasyonuna ve modernleşmesine çok önemli katkıları olmuştur" şeklinde konuştu.

"TÜRK TARIMI SON 10 YILDIR İRTİFA KAYBEDİYOR"

Covid-19 pandemisi, Rusya-Ukrayna ve bölgesel savaşlar, iklim krizi sebebiyle tarımın Türkiye için kritik bir sektör olduğunu anlatan Mehmet Pala, "Tarım ülkemiz için varlıklı olmak için değil, varlığımızın korunması ve sürdürülmesi için önemli bir sektördür. Bunu akılda tutarak tarıma bakmamız gerekmektedir. Ülkemizin hem temel gıda ürünlerinde kendi kendine yeterli olması hem de ihracatta ekonomimize döviz kazandırması bakımından da tarım çok kıymetlidir" dedi. Son yıllarda Türkiye'nin tarımda irtifa kaybettiğine vurgu yapan Pala, "Nitekim son 10 yılda tarımsal gelirimiz 62 milyar dolardan 44 milyar dolara gerilemiştir." ifadelerini kullandı.

"BÖLGE VE ÜRÜN BAZLI MODELLERE İHTİYAÇ VAR"

Tarımın sorunlarını çözmeden gıda sanayinin gelişmesini sağlamanın mümkün olmadığını açıklayan Prof. Dr. Mehmet Pala, söz konusu bu sorunları şöyle sıraladı:

» Tarım sayımının yapılarak neyi ne kadar ürettiğimizi, hayvan varlığımızı, sulanan arazilerimizin büyüklüğünü ortaya çıkarmamız gerekmektedir

» Tarımsal üretimde verimliliğimiz düşük

» Ölçeklendirme sorunu var; tarımsal işletme büyüklüğü çok küçüktür

» Tarımda üretici sayısı azalıyor

» Tarım işçisi bulma sorunu büyüyor

» Teknoloji yeterli ölçekte kullanılmıyor

» Sermaye yetersiz

» Küçük üreticinin pazara erişim sorunları var

» Girdi maliyetleri yüksek.

Mehmet Pala, yaşanan sorunlara rağmen Türkiye'nin tarımda bazı avantalara sahip olduğuna dikkat çekerek,

"Bunlar; zengin biyoçeşitlilik, coğrafi konum, iklim koşulları, birçok üründe dünya liderliği, Türkiye'de gıda sanayinin gelişmişliği, güçlü bankacılık sistemi, dış pazarlara yakınlık, iş insanımızın uluslararası ticari deneyimi, krizlerle baş etme yeteneğimiz ve tarımımızın kendi kendine yetme potansiyelidir. Tarımda yaşadığımız sorunları çözmek için bölge ve ürün bazlı yeni modellere ihtiyaç vardır" dedi.

"GIDA SANAYİNDE KAYIT DIŞILIK YÜZDE 30'LAR SEVİYESİNDE"

Türkiye'de gıda sanayinin içinde bulunduğu duruma ilişkin değerlendirmeler yapan Mehmet Pala şöyle devam etti: "Gıda sanayimiz gerek kullandığı teknoloji gerekse de ürettiği ürün açısından ciddi bir gelişmişlik gösteriyor, Avrupa ülkelerinden geride değildir. Nitekim bunu Avrupa'daki ve ülkemizdeki süpermarketleri incelediğimizde görebiliyoruz. Gıda sanayimiz ikili bir yapı göstermektedir. Bir yanda ileri teknoloji kullanabilen, rekabetçi gıda işletmeleri, öte yandan da merdiven altı dediğimiz kayıt dışı üretim yerleri var. Kayıt dışılık gıda sanayinde yüzde 30-40'lara kadar çıkmaktadır. Kayıt dışı üretim halk sağlığı için ciddi riskler ve aynı zamanda vergi kaybı demektir. Ekonomik koşulların zorlaştığı dönemlerde taklit ve tağşiş artmaktadır. Bu bakımdan denetimlerin büyük önemi bulunmaktadır" diye konuştu.

Türkiye'de gıda sanayinde faaliyet gösteren işletmelerin yüzde 90'dan fazlasının KOBİ durumunda olduğunu belirten Prof. Dr. Mehmet Pala, KOBİ'lerin kalite, verimlilik ve kârlılık gibi 3 temel sorununun olduğunu söyledi. KOBİ'lerde "ne üretirsem onu satarım" mantığının hakim olduğuna işaret eden Pala, "Bu nedenle kalite ve verimlilik değerlendirmesi yok. KOBİ tarzı işletmelerin ancak yüzde 10'u verimli çalışabiliyor, yüzde 5'i uluslararası rekabete sahip. Durum böyle olunca KOBİ'leri de mercek altına almak ve yalnız bırakmamak gerekiyor. Verimliliği, kaliteyi ve sonuçta da kârlılığı artırmak için KOBİ'lere teknik ve teknolojik destek vermek önem teşkil ediyor. Ayrıntıya girmeyeceğim ama iyileştirmek mümkün. Ülkemizin bunu yapacak gücü var" şeklinde konuştu.

"HAM MADDE TEDARİĞİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK OLMALI"

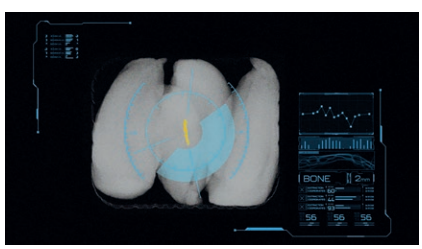
Türk gıda sanayinde yaklaşık 65 firmada AR-GE merkezi bulunduğunu kaydeden Prof . Dr. Mehmet Pala, bunların ancak yüzde 25'inin AR-GE ihtiyacına cevap verebilecek durumda olduğunu dile getirdi. Gıda endüstrisinde ham madde temininde sürdürülebilirliğin sağlanmasının çok önemli olduğuna vurgu yapan Pala, "Bunun için tarımsal üretimde yeni bir vizyona ihtiyacımız var. Bölge ve ürün bazlı akıllı modeller geliştirmeliyiz. Ayrıca gıda sanayinde rekabetçi ve verimli çalışan sanayi kuruluşları oluşturmalıyız. AR-GE konusuna yatırım yapmamız gerekiyor, akıllı politikalara ve desteklere ihtiyaç vardır. Ben gıda sanayinin hem halkımızın sağlıklı beslenmesini hem de ihracatta ülke ekonomisine önemli katkılar yapacağına içtenlikle inanıyorum. Bu güç ve alt yapımız mevcut. Önemli olan bu gücü harekete geçirmek ve sahip olduğumuz imkanları iyi kullanabilmektedir" diyerek sözlerini tamamladı.

Düşük Yoğunluktaki Tespiti Zor Yabancı Maddelerde Emsalsiz Algılama Teknolojisi:

METTLER TOLEDO DXD+ XRAY

METTLER TOLEDO Ürün Kontrol Sistemleri, bugüne kadarki en ileri seviye X-ray kontrol teknolojisini piyasaya sürerek, paketlenmiş gıda ürünlerindeki düşük yoğunluklu yabancı maddeleri tespitinde devrim niteliğinde bir adım attı. Yeni teknoloji, gıda üreticilerinin ürün geri çağırma durumlarından kurtulmasına, gereksiz ürün atık maliyetlerini azaltmasına, ürün bütünlüğünü iyileştirmesine ve marka itibarını korumasına yardımcı olacak.

İleri seviye METTLER TOLEDO DXD ve DXD+ çift enerjili dedektör teknolojisi; kireçlenmiş kemik, düşük mineralli cam, kauçuk ve bazı plastikler gibi yabancı cisimleri tanımlayacak şekilde optimize edildi. Makarna paketleri, tavuk göğsü, sosisler ve dondurulmuş patates bazlı ürünler gibi üst üste binen ve çok dokulu içeriklerin oluşturduğu "dağınık" veya "net olmayan" X-ray görüntülerinde bu tür yabancı maddelerin geleneksel metotlarla saptanması zordur.



Görsel 1: Tavuk.
METTLER TOLEDO DXD teknolojisi ile tavuk göğsünde 2 mm kemik tespiti

Görsel 2: Makarna Paketi.
METTLER TOLEDO DXD teknolojisi ile makarna paketi içinde 6 adet 2 mm düşük mineralli cam kontominasyon tespiti

Görsel 3: Patates.
METTLER TOLEDO DXD teknolojisi ile patates dilimleri paketinde 6 adet 2 mm kauçuk kontaminasyon tespiti

Yabancı madde türü (2 mm veya daha küçük boyutta gömülü kemik)	Tek enerjili X-ray ışını kullanılarak %100 Algılama Olasılığı (POD) ile tespit edilen en küçük boyut	DXD veya DXD+ kullanılarak %100 Algılama Olasılığı (POD) ile tespit edilen en küçük boyut
Alüminyum	3 mm	2 mm
Düşük Mineralli Cam	3 mm	2 mm
Kauçuk	6 mm	5 mm
Lades kemiği	Algılanmaz	%100 algılama
Kaburga kemiği	Algılanmaz	%95 algılama
Yassı kemik	Algılanmaz	%30 algılama

Düşük yoğunluklu yabancı maddelerin tespiti, 500 g'lık bir makarna paketi ile yapılan testlerde daha fazla grafik veri kullanılarak gösterildi:

Yabancı Madde	Tek enerjili X-ray ile boyut tespiti	DXD veya DXD+ ile boyut tespiti
Alüminyum	5 mm	2 mm
Düşük Mineralli Cam	5 mm	3 mm
Kauçuk	Algılanmaz	6 mm

Pratik yeni METTLER TOLEDO İleri Seviye Yabancı Madde Tespiti, yazılım araçlarıyla birlikte kullanılabilir. Bu yazılım araçları, ileri seviye DXD ve DXD+ dedektör teknolojisiyle mükemmel uyum sağlar. Yazılım, X-ray görüntüsündeki gıda ürününde tespit edilen yüksek yoğunluklu yabancı maddeyi ayırıp çıkarmaya yardımcı olmanın yanı sıra, daha düşük yoğunluklu yabancı maddelerin varlığını da tespit eder. DXD ve DXD+ teknolojisinin doğruluğunun ve güvenilirliğinin bir sonucu olarak, gıda üreticileri, ürünlerinin tüketiciler için güvenli olduğuna ve Hatalı Ayırma Oranlarını ve ürün israfını azaltacaklarına daha fazla emin olabilirler. Bu da hızlı bir yatırım getirisi sağlamaya yardımcı olur.

METTLER TOLEDO tarafından gerçekleştirilen testlerde, bu son teknolojinin olağanüstü performansı sayesinde, 650 g'lık tavuk göğsü paketlerinde bir dizi farklı yabancı maddenin gizlendiği ortaya çıkarılmıştır. Bu sonuçlar, yukarıdaki tabloda gösterilmiştir:

Test sonuçlarının uygulamadan uygulamaya farklılık gösterebileceği unutulmamalıdır. Yukarıdaki test sonuçları, yalnızca örnek olarak verilmiştir.

İleri seviye dedektör teknolojisinin iki versiyonu mevcut olup bu, müşterilere iki seviyeli çift enerjili X-ray performansı sağlar:

» DXD: Rekabetçi bir fiyata gelişmiş X-ray performansı sunar, tekli enerjili çözümler ile aynı ortamlarda çalışabilir ve normalde dakikada 100 metreye kadar hat hızlarında kullanılabilir.

» DXD+: En zorlu uygulamalar için birinci sınıf dedektör teknolojisi sunar; kontrol edilen ürün hakkında daha fazla veri toplar ve ileri seviye görüntü analizi yazılımı çok daha yüksek çözünürlükte ve daha net görüntüler sağlar; DXD+, normalde dakikada 45 metreye kadar hat hızlarında kullanılabilir.

METTLER TOLEDO Ürün Kontrol Sistemleri Mühendislik Bölümü Başkanı Gareth Jones, "DXD ve DXD+, çeşitli paketlenmiş gıda ürünlerinde düşük yoğunluklu yabancı maddeleri tespit edebilen X-ray kontrolü için pazardaki gerçek talebi karşılayan en son teknolojidir. DXD ve DXD+, müşterilerimizin karşılaştığı en zorlu uygulamalarda bile emsalsiz bir algılama seviyesi sağlıyor. Avantajları hem ekonomik hem de marka itibarına katkı sağlıyor: Müşteriler, ürünlerinin ve markalarının bütünlüğünü daha iyi korurken; daha az Hatalı Ayırma Oranları ve daha az ürün israfı yoluyla maliyetleri ve israfı da azaltabiliyor" dedi.

DXD ve DXD+ çift enerjili dedektörler artık METTLER TOLEDO X36 X-ray sistemlerinin yeni opsiyonları arasında yerini aldı. Otomatik görev ayarı ve İleri Seviye Yabancı Madde Tespiti yazılımı ile mevcut METTLER TOLEDO X-ray kullanıcılarının aşina olduğu ContamPlus™ yazılımı arasındaki benzerlikler nedeniyle operatörler için çok daha az eğitime ihtiyaç duyulur. Kullanıcı dostudur.

METTLER TOLEDO, bu en son teknolojinin müstakbel kullanıcılarına Royston tesisinde yüz yüze veya sanal olarak özel danışmanlık sunuyor. Danışma hizmeti, müşterilerin gerçek ürünleriyle gerçekleştirilecek canlı testlerin yanı sıra X-ray kontrolü alanında önde gelen uzmanlarla bağlantı kurma fırsatını da içeriyor.

Daha fazla bilgi için şu sayfalardan birini ziyaret edin: www.mt.com/xray-de-wp-pr veya http://www.mt.com/global/en/home/library/white-papers/product-inspection/dual-energy-xray.html?cmp=em-tp_GLO_PIPR20_XRDXDWP_AF_20220902

METTLER TOLEDO hakkında

Hassas ekipmanlar alanında lider olan METTLER TOLEDO, dünyanın dört bir yanında faaliyet gösteren bir üretici ve servis hizmeti sağlayıcısıdır. Şirket, birçok pazar segmentinde üst sıralarda yer almaktadır ve birçok alanda dünya çapında pazar lideridir. METTLER TOLEDO, zorlu endüstriyel ve gıda üretim proseslerinde, laboratuvarlarda kullanıma ve hat içi ölçüme yönelik tartım sistemleri ve analiz ekipmanları alanındaki en büyük tedarikçilerden biridir.

METTLER TOLEDO'nun Ürün Kontrol Sistemleri bölümü, otomatik kontrol teknolojisi alanında lider tedarikçilerden biridir. Bölümün içerdiği markalar şunlardır: Safeline metal dedektörü ve X-ray kontrol cihazı, Garvens ve Hi-Speed otomatik ağırlık kontrol terazileri, CI-Vision ve PCE Track&Trace. Ürün kontrol çözümleri, üreticilerin proses verimliliğini artırmanın yanı sıra endüstri standartlarına ve regülasyonlarına uymalarına da yardımcı olur. METTLER TOLEDO sistemleri, sürekli olarak daha yüksek ürün kalitesi sağlayarak hem tüketicileri hem de üreticilerin ve onların ürün ve markalarının itibarını korumaya yardımcı olur.

Daha fazla bilgi için **www.mt.com/pi-pr** adresini ziyaret edebilirsiniz.

Et sektörü üretimdeki düşüşe ÇARE ARIYOR

Türkiye'de et üretiminin son yıllarda düzenli azaldığını belirten uzmanlar, bu durumun fiyatları artırdığını, üretici para kazanamazken vatandaşın pahalıya ürün almak zorunda kaldığını belirtiyor.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından 5 Mayıs 2023 tarihinde açıklanan 2022 yılı kırmızı et üretim istatistiklerine göre, Türkiye'de toplam kırmızı et üretimi bir önceki yıla göre %12,3 artarak 2 milyon 191 bin 625 ton olarak tahmininde bulunuldu. Yine aynı istatistiklere göre üretilen bu kırmızı etin %72'sini sığır eti ve %22'sini koyun eti oluşturuyor.

Türkiye'de kırmızı et fiyatları ise adeta el yakıyor. Ulusal Kırmızı Et Konseyi'nin (UKON) verilerine göre; karkas etin kg fiyatı (son güncelleme 30 Kasım'da yapıldı) 235.15 TL'yi buldu. Karkas etin yüzde 60'ından kemiksiz et elde ediliyor. Buna göre et fiyatının kilogramı 392 TL seviyesinde görünüyor. Ocak ayında 126,87 TL olan karkas etin kg fiyatı böylece 10 ayda yüzde 85'in üzerinde arttı. BM Gıda ve Tarım Örgütü'nün yayınladığı et fiyatları endeksine göre; sığır etinde yılbaşından beri yaşanan yükseliş yüzde 8,1 olarak ortaya çıktı.

10 AYDA 884 MİLYON DOLARLIK CANLI HAYVAN İTHALATI YAPILDI

Kırmızı et fiyatlarında yaşanan artışın dengelenmesi gerekçesiyle bu yılın başında devreye sokulan ithalat formülünün 10 aylık bilançosu ortaya çıktı. Habertürk Gazetesi'nde yer alan habere göre, ocak-ekim ayları arasında canlı hayvan ithalatı 884 milyon dolara yükseldi, yıl sonunda bu rakamın 1 milyar doları geçmesi bekleniyor. Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu'nun verilerine göre; 859,6 milyon dolar tutarında sığır ithalatı yapıldı. Ekim ayında geçen yılın aynı ayına göre; yüzde 961'lik artışla 154,1 milyon dolarlık sığır ithalatı gerçekleştirildi. Ekim ayındaki sığır ithalatında en büyük pay 67,3 milyon dolarla Brezilya'ya ait olurken, bu ülkeyi 34,7 milyon dolarla Uruguay ve 11,5 milyon dolarla Çekya izledi. Sığır eti, buğdayın ardından en çok ithalatı yapılan 2. ürün olarak kayıtlara geçti.

REKABET KURUMU'NDAN KIRMIZI ET SEKTÖRÜNE İNCELEME

Öte yandan Rekabet Kurumu, geçtiğimiz günlerde kırmızı et sektörüne yönelik inceleme başlattı. Son dönemde kırmızı et sektöründeki fiyat artışlarına yönelik çok sayıda şikayet aldıklarını aktaran Rekabet Kurumu Başkanı Birol Küle, "Ülkemizde kırmızı et fiyatlarında son dönemde meydana gelen fiyat artışlarının rekabet karşıtı eylemlerden ziyade, besicilik sektöründe ve sektörün gelişiminde karşılaşılan yapısal sorunlardan ve maliyet artışlarından kaynakladığını tespit ettik" dedi. Kırmızı et piyasasının besicilikte kullanılan ham madde fiyatlarından doğrudan etkilendiğine işaret eden Küle, Covid-19 salgınıyla başlayan ve sonrasında Ukrayna-Rusya Savaşı ile devam eden süreçte ham madde ve enerji fiyatlarında ciddi artışlar ve arz sorunlarıyla karşılaşıldığını hatırlattı. Küle, söz konusu sorunların pek çok alanda olduğu gibi kırmızı et sektöründe de fiyat artışlarını beraberinde getirdiğini ifade ederek, halihazırda yem sanayisinin yüzde 45 ithal yem ham maddelerini kullandığını dile getirdi.

Ömer Fethi Gürer

ÖMER FETHİ GÜRER: "ET FİYATLARI 1000 LİRAYA KADAR YÜKSELEBİLİR"

CHP Niğde Milletvekili ve TBMM Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyon Üyesi Ömer Fethi Gürer ise hayvancılıkta sorunların arttığını belirterek, "Hayvan varlığımızda 2 milyona yakın hayvanın azaldığını görüyoruz. 2023 yılında hayvan ithalatının sona ereceğini geçmiş dönem Tarım ve Orman Bakanları açıklamışken, bu yılın ilk 10 ayında, Ticaret Bakanı'nın soruma verdiği yanıta göre 682 bin 331 baş hayvan ithal edildi. Bu hayvanlar için 864 milyon dolar yurt dışına para ödendi. 26 bin 854 ton et ithal edildi ve bunun karşılığı da 181 milyon dolar yurt dışına para ödedik. İthal hayvancılık bitecek derken milyon dolarlar yurt dışından ithal hayvan ve ete gitti. Ülkemizde hayvancılık desteklense bu açıklar olmayacaktı" dedi.

2022 yılında 2 milyon 192 bin 652 ton olan kırmızı et üretim miktarının, 2023 yılı için 1 milyon 945 bin ton olarak planlanmasına rağmen 1 milyon 827 bin ton olarak gerçekleşeceğini belirten Gürer, "2024 yılı için hedef 1 milyon 727 bin ton, 2025 yılı içinde tahmin 1 milyon 764 bin ve 2026 yılı içinde tahmin edilen üretim miktarı 1 milyon 788 bin ton olarak belirlendi. Bu veriler ışığında gelecek yıllarda et konusunda artan nüfusa orantılı olarak sorunun derinleşeceği öngörülüyor" değerlendirmesinde bulundu. Et fiyatlarındaki artışın doğrudan üreticiye bir etkisinin olmadığına değinen Gürer, "Böyle giderse yılbaşından sonra etin kilosu büyükşehirlerde 1000 liraya kadar yükselir. Çünkü girdi maliyetleri düşmüyor. Fiyatlar artıyor. Bu artıştan besiciye, üreticiye para kalmıyor. Üretici de bu durumda hayvanını kesime gönderiyor ve bu kez ithal hayvan getiriliyor. O da çözüm olmuyor. Besici kazanmıyor. Vatandaş et ve süt fiyatı arttıkça yanına varamıyor. Birileri bu işten de aracılık, ithalat yoluyla vurgun vuruyor" diye konuştu.

"ET VE SÜTTE TEHLİKE ÇANLARI ÇALIYOR"

Yem fiyatlarının mutlaka düşürülmesi ve aracılık sistemin yeniden gözden geçirilmesi gerektiğine vurgu yapan Ömer Fethi Gürer, "İthalat çözüm değil. Yerli üretici, besici, süt inekçiliği korunmalı, Cumhurbaşkanlığı 2024 yılı program gerekçesinde et üretimi artan nüfusa göre düşeceği görülüyor. Bu da sorunun giderek derinleşeceğinin işareti. Bir hayvan iki yıldan önce verimli olamaz. Süreç doğru yönetilmezse et ve sütte işler daha da ağırlaşacak. Et ve sütte tehlike çanları çalıyor" şeklinde konuştu.

AHMET YÜCESAN: "KENDİ ÜRETİMİMİZ BALTALANDI"

Birgün Gazetesi'nin haberine göre, Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (ETBİR) Başkanı Ahmet Yücesan, et krizinin pandemiyle başladığına ve o dönem arz-talep dengesinin bozulduğuna dikkat çekiyor. Süt ve süt ürünlerinin gıda enflasyonuna etkisinin yüksek olduğunu söyleyen Yücesan, "Enflasyonu düşük göstermek için süt fiyatları baskılandı. Sütten gelir elde edemeyen insanlar genç hayvanlarını kesime gönderdi. Süt fiyatlarının baskılanmasının yarattığı krizin geri dönülmez olduğu düşünülemedi. Kendi üretimimiz baltalandı" şeklinde konuştu.

"SÜREÇ İYİ YÖNETİLEBİLİRDİ"

"Pandemi ve sonrasında süreç iyi yönetilebilirdi" diyen Ahmet Yücesan, "2019'da başlayan aşırı hayvan kesiminin etkileri devam ediyor. Sonuç itibariyle üretimde azalma devam ediyor. Bir hayvanın yetişmesi en az 3 yıl sürüyor. Önümüzdeki yıl da azalma devam edecek" ifadelerini kullandı. Yücesan, yurt içinde toplam tüketimin yüzde10-15'inin ithalatla karşılandığını belirterek, "Şu an Avrupa Birliği ülkelerinde et, Güney Amerika ülkelerinden de canlı hayvan ithalatı yapılıyor. Aynı zamanda besi hayvanı ithalatı da yapılıyor. Onların yetişmesi de zaman alacak" açıklamalarında bulundu.

Ahmet Yücesan

İsa Coşkun

İSA COŞKUN: "KİŞİ BAŞI KIRMIZI ET TÜKETİMİMİZ 25 KİLO"

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı İsa Coşkun, son açıklanan verilere göre, Türkiye'de yıllık kişi başı yaklaşık 25 kg kırmızı et tüketimi olduğunun tahmin edildiğini kaydederek, "Bunun yanı sıra ülkemizdeki diğer et türlerinin tüketimine ilişkin 5-6 kg/yıl balık ve 22-23 kg/yıl kanatlı eti tüketimi olduğu değerlendirildiğinde toplam yıllık 52-54 kg/kişi et tüketimi olduğu söylenebilir. Dünyada kırmızı et tüketiminin yaklaşık %55'i domuz etinden karşılanmaktadır. Ancak ülkemizde kırmızı et tarafında yalnızca dana ve kuzu eti üretimi yapılabilmektedir. Bununla beraber, hayvansal protein tüketimi insan sağlığı ve gelişimi için çok önemli olup, ülkemizdeki hayvan varlığını artırmak için çalışmaların hızlandırılması gerekmektedir" dedi.

"BESİ DANASI YETİŞTİRİCİLİĞİ İÇİN TEDARİK ZİNCİRİ SİSTEMİ KURULMALI"

Türkiye'de besi danası yetiştiriciliği yapmak için tedarik zinciri sisteminin kurulması gerektiğini kaydeden İsa Coşkun, "Besiciler ihtiyaç duydukları besi hayvanını istediği zamanda ve istediği kalitede temin edemediği için ithalata yönelmektedir. Bu kapsamda karkas et ve kasaplık hayvan ithalatı yerine besilik ithalatı yapılmaya devam edilmelidir. Besilik dana ithalatının yıl içerisinde kısa dönemlerde ve yüksek miktarlarda yapılması piyasadaki yem bulunabilirliğini azaltmaktadır. Bu durumda süt işletmelerinin hem buzağı satışını olumsuz etkilemekte hem de üretim maliyetlerini artırmaktadır. Bu sebeple, besilik dana ithalatının yıl içerisinde belli bir düzen ve program dahilinde yapılması gerekmektedir. Ancak SETBİR olarak tercihimiz iç piyasadan yeterli buzağı temin edilebilmesidir" şeklinde konuştu.

TÜRKİYE KANATLI ETİ ÜRETİMİNDE DÜNYADA SEKİZİNCİ

Ekonomik İşbirliği ve Kalkınma Örgütü (OECD) ve Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) yayını olan 2023-2032 Tarımsal Durum Raporu'na göre, 2020-2022 yıllarında dünya toplam et üretimi ortalaması 341 milyon ton olarak gerçekleşti. Bunun %40'ına tekabül eden 137 milyon tonu kanatlı eti olup, gelecek 10 yılda diğer et türleri arasında en fazla üretilen protein kaynaklı gıda olmaya devam edeceği vurgulanıyor. Dünya beyaz et üretiminin yarısı, ilk 3 büyük üretici olan ABD, Brezilya ve Çin'de yapılıyor. Aynı raporda Türkiye verilerine bakıldığında ülkemiz 2,4 milyon tonla dünya toplam kanatlı eti üretiminin %1,8'ini üretmekte ve sekizinci sırada yer almaktadır.

NACİ KAPLAN: "SON 20 YILDA İHRACATIMIZ 20 KAT ARTTI"

Türkiye'de son 20 yılda beyaz et üretiminin 3,5 kat artış kaydettiğini açıklayan Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği Başkanı Naci Kaplan, "Türkiye, dünya beyaz et ticaretinin 1/3'ünün yapıldığı coğrafyada bulunuyor. Dolayısıyla jeopolitik öneme sahip konumdayız. Her sene geliştirdiği kalitesi, ileri teknolojik yatırımlar ve uluslararası standartlar üzerinde üretimiyle, Türk beyaz et ürünleri dünyada beğenilen lezzet haline gelmiş

Naci Kaplan

ve ihracat son 20 yılda 20 kat artırmıştır. 2000'li yılların başında 30 bin ton olan ihracatımız 2022'de 650 bin tona ulaştı. Bugün 90'dan fazla ülkeye kanatlı eti ihraç ediyoruz. Dünyanın en büyük 5 ihracatçısından biri haline geldik" dedi.

Beyaz et sektörünün, yıllık cirosu yaklaşık 5,5 milyar dolar olan, doğrudan ve dolaylı olarak 450 bin kişinin çalıştığı üretim dalında aileleriyle birlikte 3 milyon kişinin geçimine katkı sağlayan bir yapıya ulaştığını anlatan Kaplan, "Sektörümüz gelecek 10 yıl piliç etinin tüketimindeki artma beklentisine bağlı olarak gelişmeye ve yatırımlarına devam etme eğilimindedir. Türkiye beyaz et üretimindeki en büyük pay, %97-98 ile piliç etindedir. Tüketimin tamamına yakını taze niteliktedir. Uzun yıllar piliç etinin neredeyse ¾'ü bütün piliç olarak tüketilirken son yıllarda parça ürünler tercih edilmeye başlanmış ve bu paya ulaşmıştır. Hindi etinde tüketim alışkanları hala değişkenliğini sürdürmekteyken, parça tüketimde artış olduğu söylenebilir. İşlenmiş ve tüketime hazır olarak ifade edilen ürünlerin pazardaki payı %5 ile 7 arasında değişmektedir" şeklinde açıklamalarda bulundu.

"BEYAZ ET TÜKETİMİMİZ AZALIYOR"

Beyaz et tüketimine ilişkin bilgileri de paylaşan Naci Kaplan şöyle devam etti: "Ülkemizde kişi başına piliç eti tüketimi 21 kg ile dünyada ortalamasının üstünde ise de gelişmiş ülkelerdeki gibi 30-40 kg tüketim seviyesine ulaşmak için daha çok tüketmeye ihtiyacımız var. 2017 yılına kadar artış gözlenen beyaz et tüketimi, son beş yıldır beklenen ivmeyi göstermemiştir. Endüstriyel gıdalara ilişkin medyada yapılan yanlış bilgilendirmeler, pandemi döneminin dolaylı ve gelir seviyesinde azalmadan dolayı hayvansal protein tercihinde daralmalar, tüketimde azalmaya neden olabilmektedir. Ülkemizde yaşayan mülteci sayısı dikkate alındığında, yukarıdaki tüketim miktarı daha da azalacaktır."

Başyazıcı Gıda 70. YAŞINI KUTLADI

İnsan odaklı hizmet anlayışından ilham alan, et ihtiyacını kendi tesislerinde yetiştirdiği besilerden karşılayan ve sürdürülebilir kalkınmayı destekleyen Başyazıcı Gıda, kuruluşunun 70. yılını Cumhuriyet'in 100. yılında özel lansmanla kutladı.

Dr. Öğretim Üyesi İsmail Arslan - Sağlık Bilimleri Üniversitesi Hamidiye Eczacılık Fakültesi, Mikrobiyolog Leyla Tarhan Çelebi, Fonksiyonel Tıp Diyetisyeni Yeşim Temel Özcan, Başyazıcı Gıda Yönetim Kurulu, Başyazıcı bayileri ve basın mensuplarının yoğun katılımıyla gerçekleşen gecede, yeni üretilen ürünler de tanıtıldı. Türkiye'de ilk kez üretilen, alanında uzman akademisyen ve mikrobiyologlarla yapılan ortak çalışmalar sonucu ortaya çıkan "gurme ve probiyotik" serisi büyük dikkat çekti.

"GELENEK İLE İNOVASYONU BULUŞTURUYORUZ"

Gecenin açılış konuşmasını yapan Başyazıcı Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Murat Başyazıcıoğlu, Cumhuriyetimizin 100. yılında, 70. kuruluş yıl dönümünü kutlamanın kendileri için çok büyük bir mutluluk olduğunu belirtti. Kendisinin markalarının 3. kuşak temsilcisi olduğunı açıklayan Başyazıcıoğlu, "Geldiğimiz noktada 70 yıllık bir markayı temsil etmek benim için de çok büyük bir gurur. Atalarımızdan bizlere miras kalan ve gastronomi açıdan önemli bir değerdir pastırma. Orta Asya'dan bu yana bugünlere gelen pastırma Kayseri ile özdeşleşmiştir. Aslında tahmini 300-400 yıllık bir geçmişi vardır. Coğrafi işaretli ürünleri yaşatmak nasıl Fransa ve İtalya'da önemliyse, Kayseri'de de Kayseri pastırması, sucuğu, mantısı oldukça önemlidir. Bir taraftan geleneksel lezzeti koruyarak, diğer taraftan inovatif ürünler de geliştirmeye çalışıyoruz" şeklinde konuştu.

"FAYDALI PROBİYOTİKLERİN ANAHTARI BAŞYAZICI'DA"

Gecede konuşan Sağlık Bilimleri Üniversitesi'nden Dr. İsmail Aslan, Başyazıcı Gıda'yla yaklaşık bir yıldır ortak çalışmalar gerçekleştirdiklerini belirterek, "Bugün lansmanı yapılan bu projede yerli probiyotik vurgusu yapıldı. Dünyanın birçok ülkesinde probiyotik ürünler olmasına rağmen, Türkiye'deki bir sucuk markası kendi coğrafyamıza ait etleri kullanarak yine kendi coğrafyamızdan izole edilmiş probiyotiklerle sucuklarını yapmaya çalıştılar. Şu anda Türkiye'de sucukların içerisindeki bağırsak mikrobiyotamıza faydalı olacak probiyotiklerin anahtarı Başyazıcı'da" dedi.

Lansman gecesinin bir diğer konuşmacısı olan Fonksiyonel Tıp Diyetisyeni Yeşim Temel Özcan ise, bağırsakların sindirim sisteminden bağışıklık sistemine, cilde, beyne, hormonlara ve böbrek üstü bezlerine kadar vücudun her bölümünü etkilediğine dikkat çekti. "Kalp hastalığı, kanser veya duyusal sağlık sorunları gibi kronik bir hastalıkla uğraşıyorsanız, bağırsak sağlığınızı ele almak çok önemlidir" diyen Özcan sözlerine şöyle devam etti: "Probiyotikler, vitaminlerin sentezini sağlar, duygu durumumuzu, sindirimimizi destekler, Bağırsak sendromu (IBS) belirtilerini azaltır, bağışıklık sistemini güçlendirir. Pastırma ve sucuk faydaları arasında fermente işleminden kaynaklanan durumlar söz konusudur. Sindirim sistemine yararı olan fermente gıdaların bağışıklık sistemine de faydası vardır. Fermente gıdalar sindirim sistemindeki yararlı bakterileri çoğalttıkları için önemlidir. Aynı zamanda pastırmada kullanılan çemen ve sucuk yapımında kullanılan baharatlar sayesinde faydaları artmaktadır."

BAĞIRSAK DOSTU PROBİYOTİKLİ SUCUK

Başyazıcı Gıda tarafından üretilen probiyotikli dana sucuğun bir kangalında 1 milyon probiyotik bulunuyor. Ürün bu özelliğinden dolayı sindirimi kolaylaştırıcı özelliğe sahip. Yüksek kolesterollü bireylerin diyetlerinde, çocuk ve yetişkinlerin güvenle tüketebileceği probiyotikli dana sucuğun faydaları arasında; bağırsak sisteminin çalışmasına normal seviyede destek vermek ve bağırsak sistemini kötü etkileyen gıdaların tüketimini azaltmak yer alıyor. Ayrıca raf ömrü boyunca içerdiği bakterilerle bozulmadan sucuğun içinde kalan probiyotik, sürekli tüketim imkanı da sunuyor.

BAHARATLARIN ZENGİN DÜNYASI

Önder GÜZEL
Aromsa 6 Üretim Müdürü

Baharat kelimesinin İngilizcesi olan "spice" sözcüğü Latince "species" kelimesinden türemiş ve bir maddenin diğer ticareti yapılan maddelere göre olan değerini belirtmek için kullanılmıştır. Baharatlar bir dönem o kadar değerli kabul ediliyordu ki, kaynaklar 13. yüzyılın sonlarında altınla eşit tutulduğu ve bir para birimi gibi görüldüğünü belirtmektedir.

2019 yılında dünya çapında 14,6 milyon ton baharat üretilmiştir. Dünya baharat üretiminde ilk 5 sırada sırasıyla; Hindistan, Çin, Etiyopya, Nijerya ve Endonezya bulunmaktadır. Ülkemiz ise toplamda 322,3 bin ton baharat üretimiyle 10'uncu sırada yer almaktadır. Dünyada 2019 yılında en çok üretilen baharatın ise kırmızı biber olduğu görülmüştür. 2020 yılında da Türkiye'de en çok biber üretilmiştir.

aromsa
YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ

2019 Yılında Dünyada En Çok Üretilen Baharatlar

Baharat	Miktar (ton)
Kırmızı Biber	4.255.050
Zencefil	4.081.374
Kekik, Safran, Zerdeçal, Defne Yaprağı	2.770.523
Anason, Kimyon, Rezene, Kişniş	1.971.482
Karabiber	1.103.024
Tarçın	141.700
Hindistan Cevizi	242.635

2020 Yılında Türkiye'de En Çok Üretilen Baharatlar

Baharat	Miktar (ton)
Biber	256.735
Defne Yaprağı	44.350
Kekik (Dağ Kekiği dahil)	26.061
Kimyon	13.926
Anason	10.716
Rezene	4.365
Çörek Otu	3.412
Süpürge otu	1.788
Kişniş	188
Kapari	3

Baharatlar; bitkilerin tanelerinden (örneğin kişniş), yapraklarından (örneğin nane), meyvelerinden (örneğin karabiber), kabuklarından (örneğin tarçın), çekirdeklerinden (örneğin küçük hindistan cevizi), saplarından (örneğin limon otu), rizomlarından (zencefil), çiçeklerinden (örneğin safran), tomurcuğundan (örneğin karanfil) elde edilebilir. Baharatlar gıdalarda taze ve kurutulmuş haliyle kullanılabilir. Bunun yanında bütün halinde, öğütülmüş, macun, ekstrakt veya infüzyon haliyle de kullanılabilmektedir. Son kullanılacağı ürüne göre seçilecek bu formlarda uygulanan prosesler ve elde edilen baharatların raf ömürleri de farklı olmaktadır.

Peki farklı yapıdaki baharatların kullanımlarında avantajlar ve dezavantajlar neler?

Baharatın Yapısı	Avantajlar	Dezavantajlar
Taze bütün	Taze aroma	Aroma ve renkteki değişkenlikler
	Yüksek sıcaklıklarda aromanın yavaşça salınımı	Kısa raf ömrü
		Sezonsal bulunabilmesi
Kurutulmuş öğütülmüş	Proses kolaylığı	Daha az aromatik
	Daha uzun raf ömrü	Üretimde daha çok tozuma yapması
	Kolay tartım	
Sıvı hali (ekstraktlar, oleroresinler,infüzyonlar)	Daha standardize aroma ve renk	Tartımı daha zor
	Düşük mikrobiyolojik yük	Aroması doğal baharata göre farklı
	Daha az saklama alanı ihtiyacı	Yüksek sıcaklıklarda uçucular daha kolay kaybolur

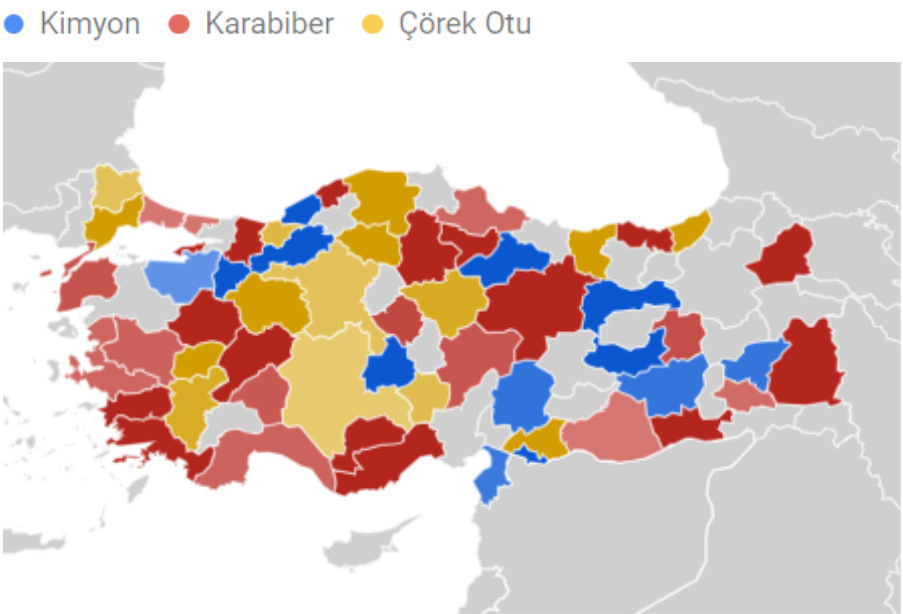
BAHARATLARIN SAKLAMA KOŞULLARI AROMA VE TAT PROFİLLERİNE ETKİ EDİYOR

Baharatların doğru saklanması da raf ömrü boyunca aroma ve tatları üzerinde etkilidir. Baharatların genellikle oda sıcaklığı ve %60 bağıl nem altında saklanması önerilir. Bununla birlikte özellikle sıvı ve macun haldeki baharatların daha düşük sıcaklıklarda saklanması önerilebilir. Bu bakımdan üreticinin saklama koşulları önerileri dikkate alınmalıdır. Ambalajların nem ve ışık geçirmeyen yapıda olması raf ömrü boyunca faydalı olacaktır. Baharatların çok çeşitli fonksiyonel özellikleri vardır. Tat, koku, renk, antimikrobiyel, antioksidan etkileri baharatların farklı fonksiyonel özelliklerindendir. Bu fonksiyonel özellikler sayesinde baharatlar; gıda, parfüm ve ilaç endüstrilerinde geniş kullanım alanı bulurlar.

Baharatlara yöresel olarak ilgi hem dünya çapında hem de ülke genelinde farklılıklar göstermektedir. Birçok dünya mutfağı baharatların kullanımına göre farklılık gösterir. Örneğin Meksika mutfağı acı biber kullanımıyla ünlüyken, Fas mutfağında tarçın ve zencefil gibi tatlara rastlayabiliriz.

Baharatlar ağızda farklı tat etkilerine sahip

Tat Etkisi	Baharatlar
Bitter	Kereviz, karanfil, kekik
Soğutma etkisi	Anason
Toprağımsı	Siyah kimyon
Çiçeğimsi aromatik	Karabiber, zencefil
Meyvemsi	Kişniş kökü
Otsu	Adaçayı
Acı	Acı biber, hardal, karabiber
Kuruyemiş tadı	Hardal tohumları
Çamsı	Kekik
Keskin	Sarımsak, soğan, zencefil
Kükürtümsü	Sarımsak, soğan
Tatlı	Kakule, tarçın, anason
Ağacımsı	Kakule, karanfil



TÜRKİYE GENELİNDE FARKLI BAHARATLARIN İLLERE GÖRE ARAMA DAĞILIMI

Google trendlerde yapılan bir araştırmada alışveriş kategorisinde son 12 ayda kimyon, karabiber ve çörek otu aramalarının verdiği sonuçlarda kendi ülkemizde illere göre farklı baharatlara, farklı ilgilerin olduğu gözlenmektedir. Karabiber araması diğer baharat aramalarına göre daha yaygın yapılmıştır.

BAHARATLAR ÜRÜNLERİ FARKLILAŞTIRIYOR

Et ve tavuk ürünlerinde baharatlar yaygın olarak kullanılmaktadır. Baharatlar hazırlık aşamasında, marinasyonda, pişirme veya pişirme sonrası eklenebilmektedir. Et ve tavuk ürünlerinde baharat kullanımı ürünün farklılaştırılmasında çok önemli yere sahiptir. Bugün köfte, sucuk, salam vb. birçok et ürününün birbirinden ayırt eden en önemli özelliği hazırlama yöntemi kadar kullanılan baharat karışımıdır. Coğrafi işaretli ürünleri incelediğimizde, baharatların ürünleri nasıl farklılaştırdığı daha net görülmektedir. Türk Patent ve Marka Kurumu'nun Coğrafi İşaretler web sitesindeki bilgilere göre; Kastamonu Pastırması çemen bileşimi, Kayseri Pastırması çemen bileşimine göre daha çok sarımsak içerirken kimyon ve kırmızı biber içeriği daha düşüktür.

Baharatlar et ürünlerinde sadece tat amaçlı değil doğal antioksidan ve antimikrobiyel olarak da kullanılmaktadır. Çeşitli çalışmalarda biberiye ve sarımsak doğal antioksidan olarak etkili olurken; yine biberiye, karanfil, kimyon ve kekiğin çeşitli mikroorganizmalara karşı etkin olduğu bildirilmiştir.

Kayseri ve Kastamonu Pastırmalarının Çemen Bileşimi Karşılaştırması

Çemen Bileşimi	Kayseri Pastırması	Kastamonu Pastırması
Buy otu karışımı	45%	30%
Sarımsak	5%	8%
Kimyon	2%	0,5%
Kırmızı Biber	3%	1%
Su	45%	60%
Tuz	-	0,5%
	100%	100%

KAYNAKLAR

» Chi, S., & Wu, Y. C. (2014). Spices and Seasonings. Handbook of Fermented Meat and Poultry. içinde Wiley Online.

» Did You Know? The Exchange of Spices along the Silk Roads. (2023, 11 19). Unesco: https://en.unesco.org/silkroad/content/did-you-know-exchange-spices-along-silk-roads#:~:text=The%20word%20%E2%80%9Cspice%E2%80%9D%20derives%20from,ritual%2C%20religious%20or%20medical%20uses adresinden alındı

» Ekici, L., Öztürk, İ., Sağdıç, O., & Yetim, H. (2014). Et ve et ürünlerinde baharatların doğal antioksidan ve antimikrobiyel olarak kullanımı. Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Fen Bilimleri Dergisi, 66-72.

» Gaziantep Ticaret Borsası. (2021). Baharat Sektör Raporu. Gaziantep Ticaret Borsası: https://www.gtb.org.tr/dokuman/2021-baharat-sektor-raporu adresinden alındı

» Google Trends. (2023, 11 19). https://trends.google.com/trends/ adresinden alındı

» Nip, W., Rogers, R., & Hui, Y. H. (2001). Meat Science and Applications. New York: Marcel Dekker.

» Raghavan, S. (2006). Forms, Functions, and Applications of Spices. Handbook of Spices, Seasonings, and Flavorings au. içinde Routledge Handbooks Online.

» Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri. (2023, 11 19). https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa adresinden alındı

Çözümlerimiz için bizimle iletişime geçebilirsiniz: www.aromsa.com

Danet'ten güçlü büyüme performansı

2023 yılında yurt içi ve yurt dışı pazarlarda başarılı bir performans göstererek büyüyen Danet, yeni yılda fonksiyonel ürünleri, sporcular ve aktif yaşam tarzını benimseyenler için yağ oranı düşük, protein oranı yüksek ürünleri, çocuk kategorisi için özel ürünleri tüketicilerle buluşturmayı hedefliyor.

1975 yılında Afyonkarahisar'da faaliyetlerine başlayan Danet, kuruluşundan bu yana sofraları sağlıklı, lezzetli, kaliteli et ve et ürünleriyle buluşturuyor. 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol çerçevesinde coğrafi işaretli olarak tescillenen Afyon sucuğu ve Afyon pastırması üreten firma, bunun yanı sıra taze et ürünleri, sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam ve füme ürünleri, hindi ve piliç ürün seçenekleri gibi 80'i aşkın ürünü tüketicilerine sunuyor.

"20 CİVARINDA ÜLKEYE İHRACAT YAPIYORUZ"

Türkiye pazarındaki güçlü konumlarının yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat gerçekleştirdiklerini belirten Danet Kurumsal Gelişim, İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ, "Ayrı bir önem verdiğimiz ve 28 farklı lezzet seçeneği sunduğumuz KKTC pazarında, 2023 yılının ilk 6 aylık döneminde, özellikle modern kanallarda yakaladığımız güçlü büyüme ivmesiyle ilk bir yıllık dönemin iki katına yaklaşan ticaret hacmi elde ettik. Akdeniz'in en güzel tatil destinasyonlarından biri olan Yavru Vatan'a ihracatımız, yaklaşık bir buçuk yıl önce HORECA kanalına yönelik ürünlerimizle başladı. Halihazırda modern satış kanalında güçlü bir ivmeyle büyüyoruz. Dilimli ürünlerimiz özellikle ilgi görüyor. Tüketicilerimizin bize olan ilgisi giderek artarken, bir yandan süpermarket kanalında dilimli ürün portföyümüzü genişletirken, bir yandan da ev dışı tüketimde büyüme ivmemizi artırmayı hedefliyoruz" dedi.

"KAVURMADA PAZARIN LİDERİYİZ"

Geçtiğimiz Şubat ayında yaşanan deprem felaketinin ve ekonomik koşulların etkisiyle et ürünleri pazarının 2023 yılında yatay bir seyir izlediğini ve bazı kategorilerde küçülme yaşandığını açıklayan Gülnur Uluğ, "Öte yandan Danet, bu koşullarda başarılı bir performans ortaya koyuyor. Örneğin Nielsen verilerine göre, geleneksel şarküteri ürünlerinden kavurma pazarında yılın ilk altı aylık döneminde, bir önceki yılın ilk altı aylık dönemine oranla yüzde 9,2 oranında bir daralma olurken, aynı dönemde kavurma satışlarını artıran Danet ise, daralan pazarda büyüme başarısına imza attı. Lideri olduğumuz kavurma pazarında satışlarımız 2023'ün ilk altı aylık döneminde, bir önceki yılın ilk altı aylık dönemine oranla yüzde 33 artış gösterdi" ifadelerini kullandı.

Gülnur Uluğ

2023 yılında yurt içi ve yurt dışı pazarlarda başarılı bir performansın yanı sıra, büyüme ivmelerinin artan bir şekilde sürmesi için önemli adımlar attıklarını anlatan Gülnur Uluğ, "Yurt içinde ve dışında önemli etkinliklere katıldık, 2024 yılında da başta Gulfood Dubai olmak üzere birçok uluslararası ve ulusal sektör buluşmasında yerimizi alacağız. 2023 yılında ürün ambalajlarımız üzerinde başlattığımız iyileştirme çalışmalarımızı yeni yılda da sürdüreceğiz. Önümüzdeki dönemde ayrıca, fonksiyonel ürünleri, sporcular ve aktif yaşam tarzını benimseyenler için yağ oranı düşük, protein oranı yüksek ürünleri, çocuk kategorisi için özel ürünleri tüketicilerimizle buluşturmayı hedefliyoruz" şeklinde konuştu.

ŞARKÜTERİ ET PAZARI YÜZDE 8,4 DARALDI

Türkiye'de kişi başına günlük kırmızı et tüketiminin 35 gramla gelişmiş ülkelerin çok gerisinde olduğuna dikkat çeken Gülnur Uluğ, "Örneğin ABD ve Avrupa ülkelerinde kişi başı günlük et tüketimi, bizim tüketimimizin 3-4 katı oranındadır. Buna karşın ülkemizde gıda liflerinin en önemli kaynağı olarak değerlendirilen sebze ve meyve tüketimi, ABD ve Avrupa ülkelerine nazaran daha yüksek seviyelerdedir. Kişi başı et tüketimi ortalamasında işlenmiş et tüketiminin payı da yaklaşık 10 gram düzeyindedir ve bu durum ülkemiz şarküteri pazarı üzerinde de belirleyici oluyor. Bu durumun bir yansıması, şarküteri pazarının 2023 yılı seyrinde de kendisini gösteriyor. Nielsen verilerine göre Türkiye şarküteri pazarı, 2023 yılının ilk altı aylık döneminde, bir önceki yılın ilk altı aylık dönemine göre yüzde 8,4 düzeyinde daralırken, hindi ürünleri bir nebze büyümeyle öne çıktı" diye konuştu.

Cumhuriyet'in Yüzüncü Yılında Gıda Sanayisinin 99 Yılı kitabını yazan Necdet Buzbaş:

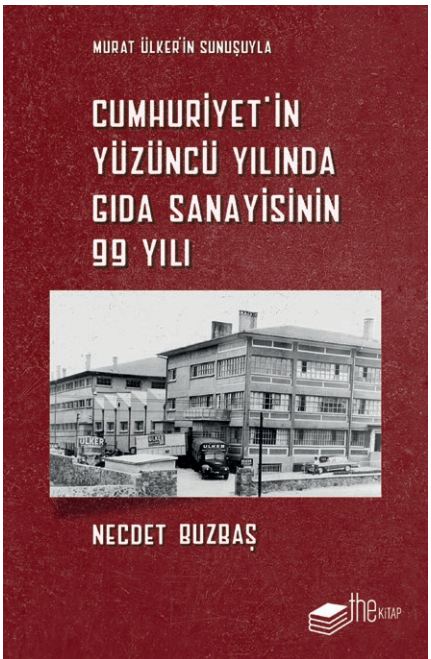
"TÜRK GIDA SANAYİSİ CUMHURİYET'E ÇOK ŞEY BORÇLU"

Türk gıda sektörünün duayen isimlerinden, uzun yıllar Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Yönetim Kurulu Başkanlığı yapan Necdet Buzbaş'ın yazdığı "Cumhuriyet'in Yüzüncü Yılında Gıda Sanayisinin 99 Yılı" isimli yeni kitabı çıktı. Kasım ayı itibariyle kitabevlerinde satışa sunulan kitabıyla ilgili olarak, "Cumhuriyet'e çok şey borçlu olan Türk gıda sanayisinin görkemli hikâyesi" diyen Necdet Buzbaş ile kitabın öyküsünü, yazılması sürecini, karşılaştığı zorlukları ve gıda sanayi ile Cumhuriyet arasındaki ilişkiyi konuştuk.

Necdet Bey, Cumhuriyet'in Yüzüncü Yılında Gıda Sanayisinin 99 Yılı isimli kitabınız için sizi kutlamak istiyorum. Kitabı yazma öyküsü, sizi bu kitabı yazmaya motive eden hususlar neler oldu?

Gıda sanayinden meslektaşlarımızın buluştuğu toplantılarda sektöre ait hikayeler paylaşılırken gıda sanayinin tarihinin yazılması konusunda temenniler sıkça yer alır. Yaş aldıkça yaşanmışlıkların birikimleri yanında, ilk ağızdan dinlediklerimiz de ayrı bir değer taşır. 100 yıllık Cumhuriyet'in 75 yılını yaşamış bir vatandaşı olarak Cumhuriyet'e şükran borcumu ödemek amacıyla 100. yılında bir şeyler yapmayı ödev edinmiştim. Salgın yıllarının ikinci sokağa çıkma kısıtlaması döneminde bu görevimi nasıl şekillendireceğimi uzun süre düşünme fırsatım oldu. Gıda sanayinin, Cumhuriyet'in 100 yılı içindeki gelişmesini ana tema olarak belirleyerek yola çıktım. Aslında bu konuya özel ilgisi olan akademiyadan bir öğretim üyesi dostumuz fikrime sahip çıktı, destek verdi. Birlikte yola çıkarak hız kazanacaktık.

İlkin kitabın formatını konuyla ilgili farklı yazarların makalelerinden oluşacak bir derleme olarak planladım. Öğretim üyesi dostumuz akademiyadan makale yazacak gönüllü beş kişiyle bu işe başlama sözünü verdi. Ben hemen bir zaman planlaması yapıp ekiple paylaştım. Ön çalışmaları için üç aylık bir süre tanıdım. Başlangıçta çok hevesli görünen akademiya ekibi süre sonunda projeye katkı veremeyeceklerini, affedilmelerini rica ettiler. Bu ekibin dışındaki iki kişi katkı vermekten kaçınmadılar, onlara müteşekkirim.



İş başa düştü derler, üstlenmeyi düşündüğüm görevden vazgeçmem asla söz konusu olamazdı. Projenin gerçekleşmesini kendim yüklendim. Ancak kitabın formatını yeniden kurgulayarak çalışmam gerekecekti. Kurgu bu kez bir yandan Cumhuriyet'in yüzyılı içinde gıda sanayinin gelişimini kahramanlarının hikayeleriyle anlatacak, diğer yandan ABD'li ünlü yazar Mark Twain'in "Geçmişle gelecek aynı değildir ama birbirine kafiyelidir" sözlerinden hareketle "Cumhuriyet'in İkinci Yüzyılı" için veri hazırlanmasına olanak sağlayacak şekilde kurgulanacaktı.

"GIDA SANAYİMİZİN VAROLUŞ HİKAYESİNİ ANLATMAYI AMAÇLADIM"

"Gıda Sanayinin 99 yılı" ibaresini neden tercih ettiniz?

Aslında bu özel bir tercihten çok matematiksel bir zorunluluktan doğdu. Kitap, Cumhuriyet'in yüzyılı içindeki gıda sanayinin gelişimini kapsayacaktı. Eğer 100. yılın verilerini de koymaya kalkarsak 2023 yıl sonunu bekleyecek, kitap 2024'te çıkabilecekti. Özetle burada asıl olan gıda sanayinin 100 yılı değil, Cumhuriyet'in 100. yılı olduğuna dikkatinizi çekerim. Bu incelikle ilgili çok yakın bir hatıram var, paylaşmak isterim. Oğlum ABD'de öğretim üyesidir. Kitabın görselini göndermiştim. Üniversitesindeki öğretim üyesi arkadaşları tam benim kabul ettiğim şekliyle değerlendirmiş olmalılar ki hassasiyetim nedeniyle teşekkür ettiler.

Okuyuculardan ricam, kitabı okurken tarih konusuna takılıp kalmasınlar. Bu konuya daha sonra da değinmek isterim. Bilinmesi gereken kitabın tarih kitabı olarak kurgulanmadığı, tarihi süreç içinde gıda sanayinin varoluş hikayesinin anlatımı hedef alınarak kurgulandığıdır.

"KİTABI 16 AYLIK BİR SÜRE İÇİNDE YAZDIM"

Kitabınızı ne kadarlık bir süreçte yazdınız? Nasıl bir yöntem izlediniz ve hangi kaynaklardan yararlandınız?

Aslında ben kitabı 2023 Nisan ayında bitirdim. 2023'e sarkması bir önceki yılın makroekonomik göstergelerinin TÜİK tarafından birkaç aylık gecikmeyle kamuoyuyla paylaşılmasından kaynaklanıyor. Kitabın yazılmasıyla ilgili bir süre vermek çok sağlıklı olmayacak. Bu biraz tarz, biraz deneyim meselesi. Beni çokça meşgul eden, zaman alan yazmaktan çok yazacağım metnin kurgulanması ve içeriğinin sınırlarının belirlenmesi oluyordu. İçeriği oluşturmak için kaynak araştırması yapıyordum. Ancak kaynak araştırmasında sadece konuya yoğunlaşmayıp genişçe araştırdığım için oldukça vaktimi alıyordu. Ancak çok yararlı olduğunun altını çizmeliyim.

Kaynak olarak, "Gıda Sanayimiz" adı altında uzunca süredir tuttuğum günlük kısa ve öz bilgileri içerdiğinden bu konuda süre kısaltıcı ve içerik sınırlayıcı olarak epey işime yaradı diyebilirim. Özetle bir zaman ölçüsü vermem gerekirse, bir gün düşünüp iki saatte yazabiliyordum. Bu ölçü esas alındığında kitabın bir yıl dört aylık bir sürede yazıldığını söylemek doğru olacaktır. Kitabın yazılmasında bir makale yazıyormuşçasına giriş-gelişme-sonuç formatını benimsedim. Giriş olarak Osmanlı Devleti'nin Balkan Savaşı'ndan sonrasını başlangıç kabul edip erken Cumhuriyet yıllarıyla tamamladım. Bu yolla geçmişle Cumhuriyet ilk yılları arasında bir köprü kurmaya çalıştım. Giriş kısmını takiben, Cumhuriyet'in 100. yılına kadar yaşanan süreçte kronolojik akışla gıda sanayinin gelişmesinde rol alan aktörler, firmaları ve hikayelerine yer vermeye çalıştım. Firma belirlenmesinde bende saklı kriterlere göre seçim yaparak adil olmaya özen gösterdim. Sonuç kısmında ise, günümüz gıda sanayinin mevcut durumunun fotoğrafını ortaya koymaya çalıştım. Bunu yaparken somut verilerle destekledim. Kitabın genelinde sayısal göstergelerden kaçınarak hikaye akışına engel olunmasını önleme çabası içindeydim. Ancak gıda sanayinin günümüz fotoğrafını çekerken bu olgudan kaçamadım.

> "Gıda sanayimizin elde ettiği başarılar, Cumhuriyet'in sağladığı eğitim, özel teşebbüs girişimcisinin desteklenmesi ve demokratik yaşamın kazandırdığı öz güvenle sağlanmıştır. Sağ olasın Cumhuriyet..."

Fotoğrafı belirginleştiren üç tespiti şöyle özetleyebiliriz:

a) TOBB'un son üç yılda kapasite raporu yenileyen (genelde yapılan yeni yatırım veya tevsi işlerini gösteren kriter) şirketlerin içinde gıda sanayi şirketleri sayısı.

b) Son üç yıldaki İSO 500 Büyük Sanayi Kuruluşu ve İSO 500 İkinci Büyük Sanayi Kuruluşu içindeki gıda sanayi şirketlerinin yeri.

c) AR-GE ve inovasyon kapasitesinin belirlenmesi kriteri olarak AR-GE merkezi sayıları ve sahip olan gıda sanayi şirketleri.

"GIDA SANAYİMİZ BAŞARILARINI CUMHURİYET'İN SAĞLADIĞI OLANAKLARA BORÇLU"

Geçmişten bugüne gelişiminde Türk gıda sanayi Cumhuriyet'e neler borçlu?

Balkan Savaşı, I. Dünya Savaşı ve takiben üç yıl süren Kurtuluş Savaşı ülkemizde on binlerce gencin şehit olmasına neden olmuş, tarlada üretim kadınlara ve yaşlı nüfusa kalmıştı. Eğitimli iş gücü fevkalade azdı. Tüm ülkede 9 yüksek okul, 78 ortaokul ve 23 lise vardı. Okuryazarlık oranı %7 civarındaydı. Osmanlı döneminden kalan mirasın önemli olan birinci ayağını dış borçlar oluştururken, ikinci ayağını alt yapı tesislerinin büyük bölümüyle bazı madencilik ve sanayi işletmelerinin yabancı sermayenin mülkiyetinde olması oluşturuyordu. Lozan Barış Antlaşması (24 Temmuz 1923) sonrasında Yunanistan'da yaşayan 380 bin Türk nüfus, sayıları 1,5 milyona yaklaşan Anadolu'da yaşayan Rum ile mübadele edildi. Mübadele ekonomik faaliyeti ve üretimi olumsuz etkiledi.

Erken Cumhuriyet'in karamsar gerçekliği yazık ki şu tablodan ibaretti; 1923 yılında iş gücünün %89'u tarımda çalışıyor, sanayinin iş gücündeki payı %5'lerde kalıyordu. Tarım ürünlerimiz ihracatta ağırlık oluşturuyor, genellikle işlenmeden ihraç ediliyordu. Cumhuriyet'in ilk yıllarında tarım ve sanayideki en büyük sorunlardan biri de karayollarındaki

ulaşımdı. Karayolları yetersiz, ulaşım çok yavaş ve pahalıydı. Gazi Mustafa Kemal ekonomiyi kalkındırmak için Cumhuriyet ilan edilmeden bir iktisat kongresi toplanmasına karar vermişti. İzmir İktisat Kongresi 17 Şubat - 4 Mart 1923 tarihleri arasında gerçekleştirildi. Kongreye işçi, ticaret erbabı, çiftçi, sanayici grupları katıldı. Kongrede alınan kararlardan ikisi bugün Cumhuriyet'e neler borçlu olduğumuzu özetler öneme sahip olup "Özel sektöre öncelik tanınarak desteklenecektir.", Yabancı sermaye politikası "Bizim memleketimiz geniştir. Çok emek ve sermayeye ihtiyacımız var. Kanunlarımıza riayet şartıyla ecnebi sermayelerine lazım gelen teminatı vermeye her zaman hazırız." Gazi Mustafa Kemal'in sözleriyle anlam kazanıyordu.

1923 Cumhuriyet'in kuruluş yıllarından hemen sonra tüm dünyayı sarsan 1929 dünya krizi ve takiben 1939-1945 yılları arasında yaşanan İkinci Dünya Savaşı dünya ekonomisini felç etmişti. Türkiye savaşa girmemiş olsa da küresel daralmadan fazlasıyla etkilendi, zarar gördü. Türk gıda sanayinin gelişimini

> "Öncelikle kitabın bir tarih kitabı olarak planlanmadığını vurgulamak isterim. Türkiye'deki gıda sanayinin tarihinin yazılmasını çok isterim ama tarih yazmak özel bir disiplindir, onu uzmanlarına bırakmak gerekir. Kitap, gıda sanayimizin erken Cumhuriyet yıllarından başlayarak, Cumhuriyet'in 100. yılında nereye geldiğinin değerlendirilme hikayesidir."

kitapta detaylıca bulacağınızdan burada açıklamaya girmek doğru olmaz diye düşünüyorum. Ancak geldiğimiz nokta itibariyle sonuçların somut olarak değerlendirilmesi bakımından bir iki örnek vereceğim. Örnekleri analiz ederken, "dünün güneşiyle bugünün çamaşırları kurutulmaz" sözlerini dikkate alın. Gereksiz karşılaştırmalardan kaçının, illa ki böyle bir analiz yapacak iseniz günümüz benzer ülkelerin verileriyle karşılaştırarak hüküm verin.

1923 yılında Türkiye bir tarım ülkesiydi. Sanayi devrimini kaçırdığımız için tarım henüz makineleşmemişti. Karasaban ve öküz eşliğinde tarım! yapılan hesaplamalara göre bu yıl Türkiye'nin yaklaşık nüfusu 12 milyon, gayri safi milli hasılası 8.5 milyar dolar, kişi başı gelir ise 712 dolar. 50 milyon dolarlık ihracat (işlenmemiş maden ve tarım ürünleri), 87 milyon dolarlık ithalat yapılmıştı. 2021 yılına geldiğimizde Türkiye'nin nüfusu 85 milyon olmuş, 5 milyon mülteci ilave yaşama katılmış. gayri safi milli hasıla 819 milyar dolar, kişi başına gelir ise 9 bin 661 dolar olarak hesaplanmış. 2021 yılında 225.3 milyar dolar ihracat (%90'ı sanayi ürünü) gerçekleşirken 271.4 milyar dolar ithalat yapılarak 46.1 milyar dolar dış ticaret açığı verilmiş.

Yaşanan askeri müdahaleler, siyasi çalkantılar ve iktidar kavgaları ülke ekonomisindeki gelgitler, belirsizlikler sanayideki gelişmeleri de yakından etkilemiştir. Ancak yaşanan bu 100 yılda seçilenlerce M. Kemal Atatürk'ün İzmir İktisat Kongresinde ilan

ettiği, özel teşebbüsün desteklenmesi ve yabancı sermaye konusundaki kararlarına saygı duyulmuş, devamlılığı konusunda gayret gösterilmiştir. 1923 yılında İzmir İktisat Kongresi'nde kabul edilen iki ilke ve bu ilkeye sahip çıkan Cumhuriyet hükümetlerinin gösterdikleri performansla gıda sanayimizin geldiği noktayı bir iki somut örnekle ortaya koymakta yarar görüyorum.

2023 YILI BİTKİSEL ÜRETİM 2. TAHMİNİ

a) Tahıl ve diğer bitkisel ürünler: 75.9 milyon ton

b) Sebzeler: 31.7 milyon ton

c) Meyveler: 27.4 milyon ton

2023 Yılı 9 Aylık Gıda ve İçecek Dış Ticareti

a) Gıda: 15 milyar dolar ihracat, 7.9 milyar dolar ithalat, 7 milyar dolar dış ticaret fazlası

b) Alkolsüz içecek: 348.1 milyon dolar ihracat, 895.5 milyon dolar ithalat, 547 milyon dolar dış ticaret açığı

Bazı alt sektörlerimiz dünyada ilk üç sıralamasında yer alıyor; Un ihracatında ilk sırada, 2022 yılında 3 milyon ton ihracata karşılık 1 milyar 158 milyon dolar hasıla. Makarna; Avrupa'da ikinci, dünyada dördüncü. 2023'ün 9 ayında 1 milyon ton ihracata karşılık 678 milyon dolar hasıla. Bazı kuruluşlarımız da uluslararası pazarlarda söz sahibi olarak ülkemizi başarıyla temsil ediyorlar. Kervan Gıda Türkiye, Polonya ve Mısır'daki yatırımlarıyla dünya yumuşak şeker liginde üst sıralarda yer alırken, Ülker Bisküvi ve Çikolata, Uluslararası Pladis adlı kuruluşu ile bisküvide dünya üçüncüsü, çikolatada dünya altıncısı olarak yer alıyor.

Tüm bu başarılar Cumhuriyet'in sağladığı eğitim, özel teşebbüs girişimcisinin desteklenmesi ve demokratik yaşamın kazandırdığı öz güvenle sağlanmıştır. Sağ olasın Cumhuriyet…

"KİTABA KATKI VEREN DE OLDU, ÇEKİMSER DAVRANAN DA"

Hazırlık ve yazım aşamasında kitapla ilgili gıda sektörünün paydaşlarından geri bildirimler aldınız mı? Kitabı yazarken sizi şaşırtan bir belge ya da bilgiyle karşılaştınız mı?

Öncelikle kitabın bir tarih kitabı olarak planlanmadığını vurgulamak isterim. Türkiye'deki gıda sanayinin tarihinin yazılmasını çok isterim ama tarih yazmak özel bir disiplindir, onu uzmanlarına bırakmak gerekir. Kitap, gıda sanayimizin erken Cumhuriyet yıllarından başlayarak Cumhuriyet'in 100. yılında nereye geldiğinin değerlendirilme hikayesidir. Hikayenin kahramanları yola çıkıp misyonları, kurdukları şirketleri ve özgün hikayeleriyle gıda sanayi girişimcileri olmuşlardır. Kitabın satışa sunulmasıyla, çok değer verdiğim meslektaşım bir ağabeyim 352 sayfalık kitabı bir solukta okuyup geri dönüşünü şöyle paylaştı: "Gıda sanayi uğraşanları için iyi bir kaynak, Gıda sektörü dışındaki tarih sevenler için okunacak bir tarih kitabı."

Kitabın içeriğinin oluşturulmasında tarihler konusunda sorunlar yaşadım. Şirketlerin kuruluş tarihi olarak kimi yasal tescil tarihini, kimi fabrika inşa tarihini kimi de üretime başladığı tarihi esas almış. İstisna olsa da, şirketin kuruluşu ile üretime başladığı tarih arasında altı yıl gibi bir gecikmenin olduğu örneğe bile rastladım. Okuyucuların hoşgörüsüne sığınarak tarih konusunda ufak tefek farklılıklara takılıp kalmamalarını öneriyorum. Asıl olan gıda sanayinin aktörleriyle Cumhuriyet'in 100 yılında yazdıkları hikayenin seyrini izlemektir. Kitabın yazımında şirketleriyle ilgili hikayeleri severek paylaşan paydaşlar yanında çekimser davrananlar da oldu. Çekimser olanlardan ısrarcı olmadım, birkaç tanesini de şansını zorladığı için kitapta yer vermedim. Ancak daha önce de belirttiğim gibi, kitapta yer alan şirketler belirli kriterlere göre tespit edilip yer aldılar. Adil ve tutarlı olmaya itina gösterdim.

KİTABA İLİŞKİN BİLGİLER

Kitap Adı: Cumhuriyet'in Yüzüncü Yılında Gıda Sanayisinin 99 Yılı
Yazar: Necdet Buzbaş
Yayınevi: The Kitap
Hamur Tipi: 2. Hamur
Sayfa Sayısı: 356
Ebat: 13,5 x 21
İlk Baskı Yılı: 2023
Baskı Sayısı: 1. Basım
Dil: Türkçe

"CUMHURİYET'İN İKİNCİ YÜZYILINDA GIDA BAKANLIĞINA İHTİYACIMIZ VAR"

Son olarak neler söylemek istersiniz?

Söyleşiyi iki konuyla sonlandırmak isterim. Birincisi kaçırılan bir fırsat karşısında yaşamım boyunca çok az kullandığım keşke; diğeri ise Cumhuriyet'in ikinci yüzyılında Cumhuriyet hükümetlerinden bir istek.

a) 2011 yılı bütçe görüşmeleri teşekkür konuşmasında günün Başbakanı tarafından kamuoyuna "2023 Yılı Vizyonu" sunuldu, Cumhuriyet'in 100. yılı için hazırlanacak vizyon ülkede büyük heyecan yarattı. Tüm meslek kuruluşları, STK'lar Cumhuriyet'in 100. yılı için hedefler belirlediler, 2023 vizyonuna katkı sundular. Türkiye İhracatçılar Birliği yabancı uzman getirerek kapsamlı bir çalışmaya imza attı. 2023 vizyonu olarak gıda sanayi için 36,3 milyar dolarlık bir hedef belirlenmişti. Bu yıl hedeften epey uzak kalmanın burukluğunu yaşıyorum. Keşke hedefi tuttursaydık, Mustafa Kemal Atatürk'ün kurduğu Cumhuriyet'in gıda sanayi emekçilerine gönülden teşekkür edebilseydik.

b) Modern devletin asli görevlerinden birinin de vatandaşın gıda güvenliğini sağlamak olduğu dikkate alındığında, gıda güvenliği ve bu kapsamda gıda güvenirliğinin bir halk sağlığı konusu olarak stratejik öneme sahip olduğu açıktır. Gıda sanayindeki sorunların tamamına yakını tarımsal alt yapı, bitkisel ve hayvansal üretim sorunlarından kaynaklandığı dikkate alındığında, mevcut yapısıyla hem sorgulayan hem de yargılayan konumda olan Tarım ve Orman Bakanlığı'nın sorunların üstesinden gelmesi beklenemez. Cumhuriyet'in ikinci yüzyılında, Cumhuriyet hükümetlerinden beklentim "Gıda Bakanlığı" ihdas etmeleridir. Böylelikle ülkemizde tüketici düzeyinde iyi not alamayan "gıda güvenirliği" algısı yeni bakanlık tarafından iyi yönetilir ve geliştirilir.

GEÇMİŞTEN GELECEĞE; BİR GİRİŞİMCİ GÖZÜYLE

"Biz Cumhuriyet'in nimetleriyle büyüdük, tahsil yaptık, çalıştık, ekmek paramızı kazandık, işimizi kurduk. Bunları izleyen yıllarda yatırımlar yaptık, fabrikalarımızı çoğalttık ve istihdam sağladık. Başarımızın temel taşları; çok çalışmak, mütevazi olmak, tüketiciye saygı duymak ve zamana ayak uydurmaktır. Bundan sonraki nesillerin de bu geleneği devam ettireceğine inancım sonsuzdur." (Sabri Ülker)

Fırıncılık Ürünleri : Döhler'in Fark Yaratan Özel Çözümlerini Keşfedin!

Dilara Sert
Market Segment Manager

Özge Ermiş
Product Manager

Fırıncılık ürünleri, geniş bir tüketici kitlesi tarafından tercih edilen ve oldukça sevilen temel gıdalardan biridir. Ekmek, hamur işleri, kek ve diğer fırıncılık ürünleri, birçok kültürde temel besin maddelerinden biri olarak önemli bir yer tutuyor. Ülkemizde istikrarlı bir talep gören bu sektörün 2023'te perakende satış değerinin %122'lik bir büyüme ile 381 milyar TL'ye ve 2028'e kadar 934 milyar TL'ye ulaşması bekleniyor.

Türkiye'de tüketiciler fırıncılık ürünlerinde, genellikle taze ve yerel ürünleri tercih ediyorlar. Bu sebeple geleneksel fırınlarımız bu kategoride ilk tercih durakları arasında yer alıyor. Sağlık farkındalığının artmasıyla, gluten içermeyen, lif açısından zengin, yağ ve şekeri azaltılmış ürünler pazarda daha fazla yer almaya devam ederken, tüketiciler tercihlerinde lezzetten ödün vermiyorlar.

Döhler'in fırıncılık ürünleri için sunduğu özel çözümler, geniş bir portföye sahip. Infüze meyveler, eriyen parçacıklar, kurutulmuş meyve tozları ve özel reçeteli çıtır granüller gibi ürünler, kek ve kurabiyeler gibi en popüler fırıncılık ürünlerine renk ve lezzet katmak için ideal çözümler sunuyor.

Fırıncılık Ürünleri İçin Parçacıklar

Döhler Parçacıkları , fırıncılık ürünleri için mükemmel yapıdaki meyve ve karamel parçacıklarıyla öne çıkıyor. Bu parçacıklar, yüksek sıcaklıklarda pişirilebiliyor ve pişirildiklerinde reçel benzeri muhteşem bir kıvama sahip oluyorlar. Pişirme esnasında eriyen bu parçacıklar, ürünlerde taze meyve lezzeti sunarak aynı zamanda kolay kullanım avantajı sağlıyorlar.

Yumuşak Meyve Parçalarının Taze Dokusu ve Çeşitliliği

Döhler'in yumuşak meyve parçaları, jelleşerek tabaka haline gelen, istenen boyutlarda üretilebilen ve bunun sayesinde kullanım kolaylığı sağlayan ürünler. Bu ürünler dokusuyla, lezzetiyle ve yumuşak yapısıyla da tercih sebebi oluyorlar. Meyve ve sebzelere yeni tat profilleri, renkler ve fonksiyonel bileşenler kazandırmak için de kullanılıyorlar.

İnfüze Meyvelerin Doğal Yapısı

Döhler'in İnfüze meyve ürünleri ise çok çeşitli uygulamalar ve doğrudan tüketim için uygun çok yönlü bileşenler. Bu teknoloji, doğal meyve yapısının ve tadının mükemmel bir şekilde korunmasının yanı sıra, meyve ve sebzelere yeni tat profilleri, renkler ve fonksiyonel bileşenler kazandırmak için de tercih ediliyor.

Spray Kurutma Teknolojisi ile Üretilen Meyve Tozları

Spray kurutma teknolojisi ile üretebildiğimiz meyve tozlarımız kurutulmuş formda ürünler. Püreler veya meyve suyu konsantreleri gibi farklı hammaddeleri ve taşıyıcıları bir araya getirerek iş ortaklarımızın tat, renk ve teknik parametreler açısından taleplerini tam olarak karşılıyorlar. Aynı zamanda iyi çözünürlükleri sayesinde çeşitli uygulamalar için de stabilite sağlıyorlar.

Florentine Karışımları ile Yeni Lezzetler ve Kolay Uygulanabilirlik

Fırıncılık kategorisinde yeni bir lezzet olan Döhler Florentine karışım çeşitlerimiz, lezzetli Florentine bisküvileri, kekler ve kurabiyeler için çıtır üst kaplamaların yanı sıra krakerler ve hamur işleri için glaze üretiminde maksimum derecede kolaylık sağlayan farklı tatlar ve formülasyonlar sunuyor.

Fırıncılık sektöründeki dinamik değişim ve gelişmeler, tüketicilerin taleplerine cevap verme konusunda önemli bir dönemi işaret ediyor. **Döhler'in sunduğu özel çözümler**, geleneksel lezzetleri korurken aynı zamanda sağlık odaklı tercihleri de göz önünde bulunduruyor. Bu çözümler, sektördeki büyüme potansiyelini ve çeşitliliği artırarak, gelecekteki gıda endüstrisi için yenilikçi bir perspektif sunuyor.

Döhler'de müşterilerimize sunduğumuz özel çözümler, fırıncılık sektöründe daha geniş bir perspektif ve tatlar sunarak, gelecekteki gıda trendlerine de yön veriyorlar.

Yakın geleceğin gıdası BAKLİYAT

Abdullah Özdemir
Ulusal Baklagil Konseyi Başkanı

Birleşmiş Milletler tarafından 2016 yılının Uluslararası Bakliyat Yılı ilan edilmesiyle birlikte bakliyata yönelik önemli bir farkındalık oluşmaya başlamıştı. Ardından her yılın 10 Şubat gününün Dünya Bakliyat Günü olarak açıklanmasıyla bu farkındalık daha da güçlendi. Nitekim bu süreçte iklim değişikliği, kuraklık, su kısıtı gibi olumsuz koşullara karşın dünya bakliyat üretimi yüzde 10 arttı. Ancak bakliyatın çok çeşitli faydalarının daha iyi anlatılması, üretiminin ve başta genç nesiller olmak üzere tüketiminin daha da özendirilmesi gerektiğini düşünüyorum.

Bilinçli beslenme ancak sağlıklı besinlerle olur. Şu anda dünyada 875 milyon insan yetersiz besleniyor. Yaklaşık 2 milyar insan aşırı kilolu ve bunun 850 milyonu obez. Dünya genelinde 540 milyon diyabet hastası var. Ayrıca her yıl gerçekleşen ölümlerin yüzde 40'ı kalp-damar hastalıklarıyla kanserden kaynaklanıyor. Bu noktada bakliyatın sağlık yönüyle faydaları ön plana çıkmaktadır. Bakliyat, et ve et ürünleriyle eşdeğer protein seviyesine sahiptir. Demir, potasyum ve lif açısından oldukça zengindir. Kolestrol ve gluten içermez. Yağ oranı düşüktür ve anti alerjik gıdalardır. Dengeli beslenme ve sağlıklı yaşam açısından oynadığı bu önemli rolle obezite, kalp rahatsızlıkları, diyabet, böbrek yetmezliği ve kanser gibi çağımızın yaygın hastalıklarıyla mücadelede uzmanlar tarafından sıkça önerilmektedir. Ayrıca virüslerin çoğalmasını önleyen antiviral ve bağışıklık sistemini güçlendiren prebiyotik özellikleri sayesinde oldukça etkin gıdalardır.

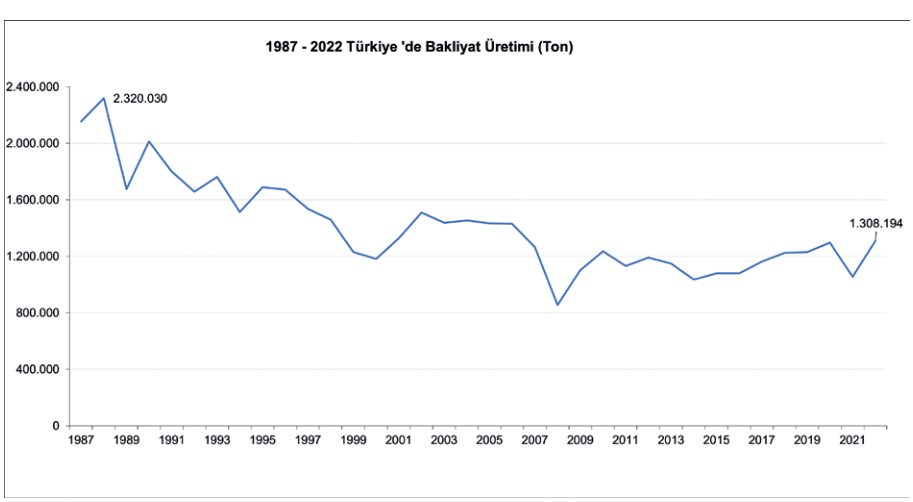
Ayrıca, bakliyat benzer besin değerine sahip ürünlere kıyasla daha ekonomik ve bereketlidir. Örneğin, birçok gıdanın bir kilogramıyla yalnızca tek ya da birkaç pişirimlik yemek yapılabilmektedir. Oysa kuru fasulye, barbunya, nohut, kırmızı ve yeşil mercimek gibi ürünlerin herhangi birini kullanarak, 16 ila 20 porsiyonluk yemek pişirilmesi mümkündür. Yani, porsiyon başına maliyeti çok daha düşüktür. Üstelik baklagiller kuru gıdalar oldukları için bakteri ve küf bu gıdaların üzerinde yaşamamaktadır. Hava geçirmeyecek şekilde saklanırsa yıllarca kolay bir şekilde muhafaza edilebilirler. Kuru baklagiller aynı zamanda çevre dostudur. Havanın serbest azotunu toprağa bağlayarak, toprak verimliliğini artırmaları ve gübre ihtiyacını azaltmalarıyla tarımsal üretimin sürdürülebilirliği açısından önemlidir. Diğer yandan, 1 kg bakliyat için su ihtiyacı 50 litre iken bu miktar benzer protein seviyesine sahip 1 kg tavuk için 4.325 litre, 1 kg koyun eti için 5.520 litre ve 1 kg sığır eti için 13 bin litredir.

TÜRKİYE BAKLİYAT ÜRETİMİ, TÜKETİMİ VE YETERLİLİK ORANLARI

Son 35 yılda dünyada bakliyat ekili alanlar yüzde 38 artarken, bakliyat üretimi yüzde 70 yükseldi. Buna karşın aynı süreçte ülkemizde bakliyat ekili alanlar yüzde 55 azalarak 9 milyon hektara, üretim ise neredeyse yarı yarıya düşerek 1,3 milyon tona geriledi. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre, ülkemiz 2022 yılında 1 milyon 308 bin ton bakliyat üretimi gerçekleştirdi. Bunun yüzde 44'ünü nohut, yüzde 31'ini kırmızı mercimek, yüzde 21'ini kuru fasulye ve kalan yüzde 4'lük bölümünü yeşil mercimek ve bakla gibi diğer bakliyat ürünleri oluşturdu. TÜİK tahminlerine göre Türkiye bakliyat üretiminin 2023 yılında aynı seviyede kalması beklenmektedir.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü istatistiklerine göre ülkemiz hem nohut hem de kırmızı mercimek üretiminde dünya genelinde 4'üncü sıradadır.

Türkiye baklagillerin gen merkezidir ve ülkemizin ekolojik şartları baklagil üretimine oldukça uygundur. Türkiye'de üretim açısından geleneksel tarım ürünlerinden biri olan baklagiller, tüketim yönüyle de mutfak kültürümüzün ayrılmaz bir parçası sofralarımızın vazgeçilmezidir. Dünya genelinde kişi başına düşen bakliyat tüketimi yıllık ortalama 7,4 kg iken ülkemizde 12,9 kg düzeyindedir. Ürün bazında bakıldığında nohut 4,8 kg, kırmızı mercimek 4,1 kg, kuru fasulye 3,1 ve yeşil mercimek 0,7 kg seviyesindedir. Yeterlilik açısından incelendiğinde bakliyatta yüzde 83'lük oranla kendi kendimize yetemiyoruz. Ürün bazında bakıldığında ülkemiz şu an sadece kuru fasulyede yüzde 107 ile kendi kendine yeterli durumda. Bu oran nohut için yüzde 96, kırmızı mercimekte yüzde 57 ve yeşil mercimekte yüzde 51. Üretimin geçen yılla aynı seviyede kalması öngörüldüğünden bu tablonun devam etmesi bekleniyor.



NET İTHALATÇI POZİSYONDAYIZ

TÜİK istatistiklerine göre 2023 yılının ilk 9 aylık bölümünde ülkemiz 863 bin ton düzeyinde ihracat gerçekleştirirken, bu ihracattan elde edilen gelir ise 779 milyon dolardır. Ülkemizin bakliyat ihracatının yüzde 59'unu kırmızı mercimek, yüzde 31'ini kuru bezelye ve yüzde 9'unu nohut oluşturmaktadır. Irak, Sudan, Cezayir, Mısır ve Almanya bu dönemde en önemli ihraç pazarlarımız oldular. Diğer yandan 2023 yılının aynı döneminde ülkemiz 1 milyon 295 bin ton düzeyinde de ithalat ihracat yapmış, bu ithalat karşılığında 910 milyon dolar ödemiştir. Ülkemizin bakliyat ithalatının yüzde 59'unu kırmızı mercimek, yüzde 24'ünü kuru bezelye, yüzde 9'unu nohut ve yüzde 5'ini kuru fasulye oluşturmaktadır. Başta Kanada ve Rusya olmak üzere Avustralya, Kazakistan ve Ukrayna en önemli tedarikçilerimiz konumundalar. Sonuç olarak bakliyatta 2023 yılının ilk 9 ayı itibariyle hem miktar hem de değer olarak net ithalatçı pozisyondayız. Üstelik ihracatımızın yüzde 90'ını oluşturan kırmızı mercimek ve kuru bezelyeyi kendi yerli ürünlerimizle değil, dahilde işleme rejimi (DİR) kapsamında yurt dışından getirdiğimiz ürünlerle gerçekleştiriyoruz.

ÇÖZÜM ÜRETİMİ ARTIRMAKTAN GEÇİYOR

1- Ülkemizde 202 milyon dekarlık işlenen tarım alanı var. Bu alanların 30 milyon dekarı nadas alanı. Bakanlığımızın açıklamasına göre ülkemizde 20 milyon dekar atıl alan var. Kuru baklagiller toprağı besleyici ve verimi artırıcı özellikleri ile bu alanlar için idealdir. Nadas alanları ve atıl arazilerin beşte biri dahi bakliyat üretimine yönlendirilirse bakliyatta arz açığı kalmayacaktır.

2- Uygulamada olan Havza Bazlı Destekleme Modelinde ülkemizdeki ilçelerin neredeyse tamamı ayrı birer havza ilan edilmiş durumda. Nohut 566, kuru fasulye 381 ve mercimek 266 havzada destekleniyor. Yani her bir ürün "çok farklı bölgelerde" ve "fazla sayıda havzada" destekleniyor. Ana amaç her bir ürünün en verimli üretileceği bölgeleri belirlemek olmalı ve kümelenme sağlayacak şekilde her havzada sınırlı sayıda ürünü desteklemek olmalı.

3- Son 20 yılda tohumluk üretimimiz 9 kat, tohum ihracatımız 13 kat arttı. Özellikle hububatta oldukça başarılı olduk. Bu tabloyu bakliyata da yansıtmamız gerekmektedir. Çünkü bakliyat üretiminde arzu ettiğimiz artışı engelleyen nedenlerden biri verim sorunu. Bakanlığımızdan talebimiz sertifikalı tohum üretimi ve kullanımını özendirecek mekanizmanın daha da güçlendirilmesidir.

4- Kuru baklagiller münavebeli (dönüşümlü) ekim için en ideal ürünler. 12. Kalkınma Planında kuru baklagiller ekiminin münavebeli ekim sistemi kapsamında öncelikli olacağı açıklandı. Bu kararın hayata geçirilmesini temenni ediyoruz.

5- Bakanlığımızın Çölleşme Hassasiyet Haritasında ülkemizin büyük bölümü orta ve yüksek hassasiyet bölgesinde. Bu bağlamda; su kısıtlı, kurak, kıraç bölgelerde su ihtiyacı birçok ürüne kıyasla çok daha az olan nohut ve mercimek ekimini mutlaka teşvik etmeliyiz.

BAKLİYAT DAHA FAZLA KIYMETLENECEK

Şu anda dünya genelinde birçok üründe olduğu gibi bakliyatta da tüketim alışkanlıkları çeşitleniyor. Vegan beslenmenin yaygınlaşması, bitkisel protein akımının başlamasıyla bu konuda AR-GE çalışmaları sürekli olarak artıyor. Özellikle büyük firmalar bu alanda yüksek bütçeli çok önemli yatırımlar yapıyorlar. Bu bağlamda, et ile eş değer, ete alternatif, yüksek protein seviyesine sahip ve ete kıyasla daha ekonomik olan mercimek, nohut, kuru fasulye ve bezelye gibi bakliyat ürünleri bu trendin gelecekte en değerli parçalarından biri olacaktır. Ekonomik Kalkınma ve İşbirliği Örgütü (OECD) ve Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) tarım ve gıda sektörüne ilişkin önümüzdeki 10 yıllık öngörülerini içeren raporu da bu trendin önemine vurgu yapmaktadır. İlgili rapora göre, önümüzdeki 10 yıllık süreçte hızlı kentleşme, değişen yaşam koşulları ve yoğun çalışma şartlarıyla ilişkili olarak sağlıklı, hazır ve atıştırmalık gıdalara olan talebin önemli ölçüde artması tahmin edilmektedir.

Örneğin Türkiye'den farklı olarak Amerika, Kanada, Avustralya gibi gelişmiş ülkelerde ve son dönemde Avrupa'da bakliyatın kendisinin tüketilme oranı düşüktür. Bu ülkeler bakliyatı daha çok konserve, çeşitli baharatlarla zenginleştirilmiş hazır humus şeklinde, ayrı soslar kullanılarak hazırlanan cips olarak, bakliyat unundan yapılan ekmek, kek, pasta, kraker, kurabiye gibi fırıncılık ürünleri şeklinde ve yine bakliyat kullanılarak hazırlanan burger, köfte, nugget, snacks, sosis vb. inovatif ve katma değer yaratan türev ürünler olarak tüketmektedirler. Gelişmiş ülkeler bakliyatta değişen tüketim alışkanlıklarını ve beslenme modellerini temel alan, baklagiller tarımında protein oranları yüksek çeşitlerin geliştirilmesi ve üretiminin artırılmasına yönelik yeni politikalar oluşturmaktadırlar. Bu politikalar kapsamında şimdiden tohum ıslah çalışmaları yapmaktadırlar. Nitekim dünya genelinde türev ürünler pazarı hızla büyümektedir.

Ancak neredeyse bir milyon tona gerileyen üretim hacmiyle arzu ettiğimiz bu dönüşümü gerçekleştirmemiz, büyüyen bu pastadan pay almamız mümkün değildir. Devletimizden beklentimiz, ülkemizin bu gerçekten hareketle şimdiden uzun vadeli bir planlama dahilinde bu yönde politikalar oluşturması ve bu politikaların uygulanmasını sağlayacak etkin bir destek ve teşvik mekanizması oluşturmasıdır. Ayrıca, Tarım ve Orman Bakanlığımız 12. Kalkınma Planı, Orta Vadeli Program, Tarımsal Üretimin Planlanması gibi son dönemde oluşturduğu tüm plan ve programlarda üretim ve AR-GE çalışmalarının önemine vurgu yapıyor. Sektör olarak temennimiz bu yönde alınan kararların istikrarlı bir şekilde ve dirayetle uygulanmasıdır.

YENİ ÜRETİM PLANLAMASINDA BAKLİYATA POZİTİF AYRIM BEKLİYORUZ

Özetlemek gerekirse; ülkemizde 1980'li yıllara kıyasla bakliyatta üretim hacmimiz yarıya indi, net ihracatçı konumdan net ithalatçı pozisyona geriledik ve kendi kendine yetemeyen bir konumda bulunuyoruz. Oysa Türkiye'nin 1980'li yıllarda olduğu gibi 2 milyon tonu aşkın üretim seviyesine ulaşma ve bu üretim hacmini işleme potansiyeli bulunmaktadır. Bakanlığımız tarafından hazırlanan ve yürürlüğe giren tarımsal üretimin planlanması hakkındaki yönetmeliğin dile getirdiğimiz bu önerilerin tamamını kapsaması bakliyat üretiminin ivme kazanması ve sorunlarımızın çözümü hususunda umutlarımızı artırdı. En büyük arzumuz bakliyatta üretimin öngörülebilir ve yönetilebilir olmasıdır. İlgili yönetmeliğin taviz verilmeden uygulanarak ve sektörümüzün uyum içerisinde çalışmasıyla geçmişte olduğu gibi yeniden kendi kendine yeten ve dış ticarette kendi ürettiğimiz yerli ürünlerle net ihracatçı konumda olmayı temenni ediyoruz.

Zeytinyağı & bitkisel yağ analizleri ve HPLC ile bir uygulama örneği: Tokoferol Analizi

Eray GÜDER
Satış Müdür Yardımcısı/
Analitik Cihazlar - Ant Teknik Cihazlar

Sercan KASAPLAR
Servis Müdür Yardımcısı
Ant Teknik Cihazlar

Zeytinyağı ve bitkisel yağlarla ilgili yasal düzenlemeler Türk Gıda Kodeksi'nde yer alan "Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği", "Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği" ve "Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği" gibi mevzuatlar kapsamında ele alınmakta ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından izlenmektedir. Mevzuatlarla söz konusu yağların tekniğine uygun üretiminin, hazırlanmasının, işlenmesinin ve pazarlamasının sağlanması için özelliklerinin belirlenmesi hedeflenmektedir.

Bu kapsamda farklı yağ türlerine göre belirlenmiş olan kalite ve saflık kriterleri tüketici hak ve beklentilerinin karşılanması ve insan sağlığının yüksek seviyede korunması açısından izlenmektedir.

Zeytinyağı ve ayçiçeği, prina, pamuk, palm ve fındık yağı gibi bitkisel yağların analizlerinde en sıklıkla kullanılan analitik teknik gaz kromatografisidir (GC). GC ile yağ asiti kompozisyonu (FAME), sterol, mumsu madde (WAX), stigma stedien, ve hekzan tayini gibi analizler gerçekleştirilmektedir. 3-MCPD, 2-MCPD, glisidiol, aroma vb. analizler ise GCMS tekniği kullanılarak gerçekleştirilmektedir. Bununla birlikte ECN 42, Tokoferol, toplam polifenol, benzopiren vb. analizler için yüksek performanslı sıvı kromatografi (HPLC), özgül absorbans ölçümleri ve toplam fosfor gibi analizler için UV-VIS spektroskopi gibi analitik teknikler de kullanılmaktadır.

Bu yazıda, zeytinyağı ve bitkisel yağlarda yaygın olarak kullanılan analitik tekniklere ve "HPLC ile Tokoferol Analizi" başlıklı uygulama özetine yer verilecektir.

1. GAZ KROMATOGRAFİ (GC)

Gaz Kromatografi sisteminin amacı; gaz fazına geçirilebilen bir karışımdaki bileşiklerin ayrıştırılması, tespiti ve miktarlarının ölçülmesidir.

Bu teknik yağ endüstrisinde aşağıdaki analizler için kullanılmaktadır:

- Yağ asidi kompozisyonu (FAME) analizleri
- Sterol bileşimi ve miktarı tayini
- Yağ Asitleri Etil Esterleri (FAEE) ve mumsu maddelerin (Wax) tayini
- Stigma Stedien analizi
- Alifatik alkol miktarının tayini
- Mineral yağ analizleri (MOSH/MOAH)
- Headspace ile hekzan analizi

2. GAZ KROMATOGRAFİ KÜTLE SPEKTROMETRE (GCMS)

Gaz Kromatografisi Kütle Spektrometresi, çok bileşenli numuneleri ve karmaşık matrisleri ayırır ve miktar tayinlerini yapar, ayrıca bilinmeyen bileşikleri tanımlama yeteneğine sahiptir.

Bu teknik yağ endüstrisinde aşağıdaki analizler için kullanılmaktadır:

- 3-MCPD, 2-MCPD, glisidiol
- SPME tekniği ile aroma bileşikleri analizi
- SPME tekniği ile DEHP analizi

3. UV-VIS SPEKTROFOTOMETRE (UV-VIS)

Spektroskopi; bir örnekteki atom, molekül veya iyonların bir enerji düzeyinden diğerine geçişleri sırasında absorplanan veya yayılan elektromagnetik ışımanın ölçülmesi ve yorumlanmasıdır. UV-VIS spektrometri, UV-Vis spektral bölgedeki absorpsiyon veya reflektans spektroskopisi anlamına gelmektedir.

Bu teknik yağ endüstrisinde aşağıdaki analizler için kullanılmaktadır:

- Özgül absorbans ölçümü (ΔK, K270, K266, K274, K232)
- Toplam fosfor analizi

4. SIVI KROMATOGRAFİ (HPLC)

Sıvı Kromatografi sisteminin amacı; bir sıvı içerisinde çözülebilen tüm türlerin Kalitatif ve Kantitatif analizinin gerçekleştirilmesidir.

Bu teknik yağ endüstrisinde aşağıdaki analizler için kullanılmaktadır:

- Trigliseridlerin gerçek ve teorik farkının belirlenmesi (ECN42)
- Toplam polifenol analizi
- Tokoferol analizi
- PAH (benzopiren) analizi

Analitik Koşullar

Cihaz	: Shimadzu HPLC
Model	: Prominence LC-20A
Kolon	: Inertsil NH2 (5.0 µm, 250x4.6 mm I.D.)
Mobil Faz	: n-hekzan-izopropil alkol (98:2 V/V)
Akış Hızı	: 1.0 ml/dk
Dedektör	: PDA
Dedektör Dalgaboyu	: 290 nm
Süre	: 20 dk
Kolon Fırın Sıcaklığı	: 30°C
Enjeksiyon Hacmi	: 20 µL

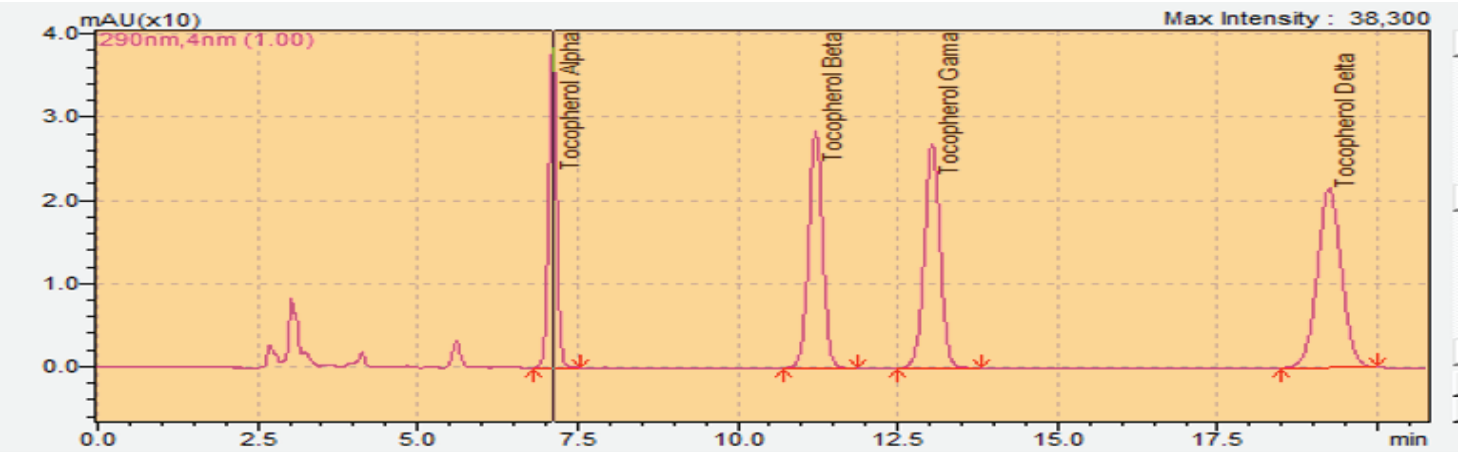
LC-20A Prominence
Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografi

HPLC UYGULAMA ÖRNEĞİ: BİTKİSEL YAĞLARDA TOKOFEROL ANALİZİ

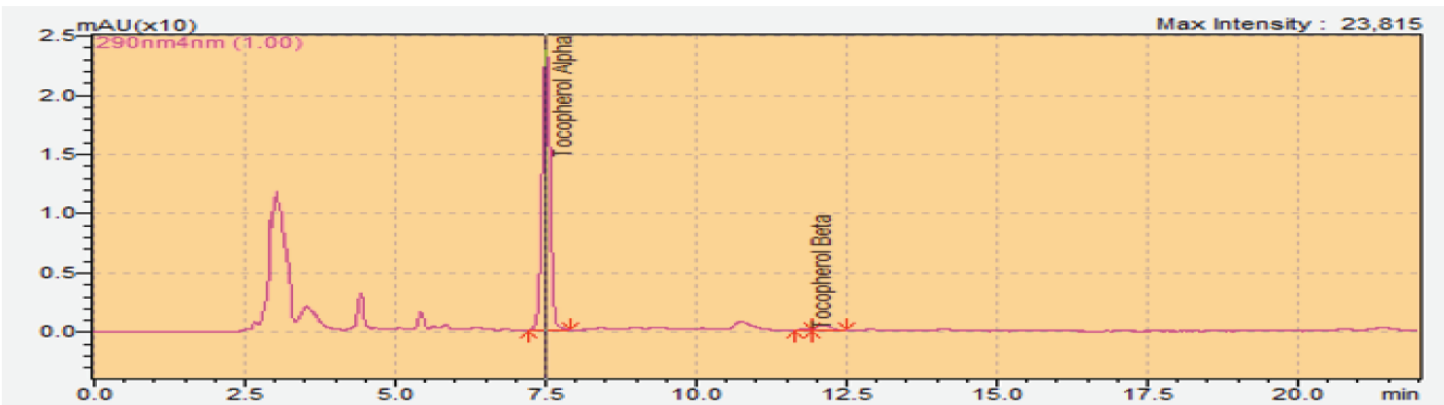
Tokoferol, yani E vitamini, yağda çözünen bir vitamindir ve UV ışınlarına karşı hassastır. İnsanlarda damar ve hücre sağlığı için önemlidir. Bitki tohumları, yağları, lahana, yeşil sebzeler, soya yağı, fındık, ceviz, ton balığı, yumurta sarısı, domates ve patates E vitamini içerir. Tokoferol, metil tokollerin bir grubudur ve birçok türü vardır. Alfa, beta, gama ve delta tokoferoller arasında, alfa biyolojik olarak en aktiftir ve delta en etkili antioksidandır. Tokoferoller genellikle bitkisel yağlarda bulunur ve nadiren eksiklik görülür. Ayrıca, kimyasal yöntemlerle sentetik olarak da üretilebilir.

Çalışmamızda, bitkisel yağlarda tokoferolün HPLC ile kantitatif olarak analizi gerçekleştirilmiştir.

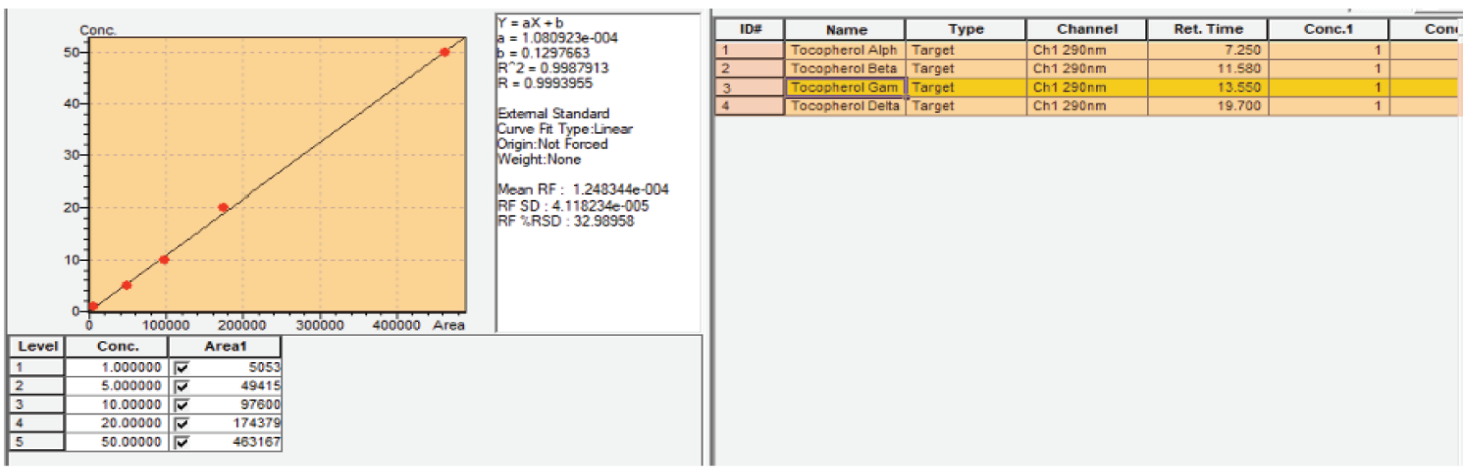
Örnek Kromatogram ve Kalibrasyon Eğrisi



Şekil 1. 50 ppm mix Tokoferol standart karışımı



Şekil 2. Numune kromatogramı (zeytinyağı)



Level	Conc.	Area1
1	1.000000	5053
2	5.000000	49415
3	10.00000	97600
4	20.00000	174379
5	50.00000	463167

ID#	Name	Type	Channel	Ret. Time	Conc.1	Conc
1	Tocopherol Alph	Target	Ch1 290nm	7.250	1	
2	Tocopherol Beta	Target	Ch1 290nm	11.580	1	
3	Tocopherol Gam	Target	Ch1 290nm	13.550	1	
4	Tocopherol Delta	Target	Ch1 290nm	19.700	1	

Şekil 3. Gama Tokoferol

REFERANS

Ant Teknik Aplikasyon Notu, GDA046, HPLC ile Bitkisel Yağlarda Tokoferol Analizi

EZZİB: Zeytinyağı ihracatında yasaklar kaldırılmalı

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er, dökme ve varilli zeytinyağı ihracatına getirilen kısıtlamaların iç piyasada fiyatların düşmesini sağlamadığı gibi zeytinyağı fiyatlarının yüzde 30 artışına yol açtığını söyledi.

Zeytin ve Zeytinyağı Sektör Buluşması ve Zeytin ve Zeytinyağı İhracatının Yıldızları Ödül Töreni'nde konuşan EZZİB Başkanı Davut Er, Türkiye'nin 2022/23 sezonuna 50 bin ton zeytinyağı stoğuyla girdiğini, rekoltenin 380 bin ton olarak hesaplandığını, Afrin'den gelen 50 bin ton zeytinyağı dikkate alındığında 480 bin ton düzeyinde zeytinyağına ulaşıldığını, 160 bin ton iç tüketim ve 150 bin ton ihracat olduğunu, yeni sezona 170 bin ton stok fazlasıyla girildiğini, 2023/24 sezonunda 179 bin ton rekolte beklendiğini, zeytinyağı arzında bir sorun olmadığının altını çizdi.

DAVUT ER: "ZEYTİNYAĞI ARZINDA SORUNUMUZ YOK"

"Türkiye'nin zeytinyağı arzında panik olmasını gerektirecek bir durum söz konusu olmadığını bir kez daha vurgulamak istiyorum" diyen Er, "Fiyatlar kısıtlama uygulamasından bu yana yaklaşık yüzde 30 civarında artış gösterdi. İhraç edilemediği için depolarda bekletilen zeytinyağları ise, sıcak hava ve olumsuz depolama koşulları nedeniyle bozulmaya maruz kaldı, asidite ve diğer kıymetli spektler zarar gördü, yüksek kaliteli sızma yağlar rafinajlık yağlara dönüştü ve bu da yüzde 30'luk bir değer kaybına neden oldu. Söz konusu kısıtlama uygulaması hem iç piyasada hem de ihracatta hiçbir olumlu sonuç doğurmadı" diye konuştu.

"ANA HEDEFİMİZ AMBALAJLI İHRACATI ARTIRMAK"

Katma değeri yüksek ambalajlı ihracatı artırmanın ana hedefleri olduğunu vurgulayan Er, "Firmalarımız ithalatçılardan gelebilecek farklı talepleri karşılamak durumunda. Dünyada catering ve konserve sektöründe faaliyet gösteren firmalar önemli miktarda zeytinyağını kendi üretimlerinde kullanılmak üzere ülkemizden dökme olarak temin etmekte. Diğer yandan hem kutulu hem de dökme mal talep eden alıcılar bulunmakta olup, bu firmalara sadece kutulu zeytinyağı satıp dökme taleplerini başka ülkelerden karşılamalarını beklemek bu alıcıların tamamıyla kaybı anlamına gelmektedir. Dökme zeytinyağı ihracatıyla ilgili olarak en sık öne sürülen iddialardan bir tanesi malumunuz, özellikle İspanya ve İtalya gibi diğer üretici ülkelere, üretimlerinin düşük olduğu dönemlerde ürün satarak avantaj sağladığımız. Bu nedenle, ihracat yasağını destekleyen bir kesim de bulunmakta. Ancak, biz bu yaklaşımın doğru olmadığını düşünüyoruz. Dökme zeytinyağı ihracatımızda, sadece İspanya değil, aynı zamanda ABD, Kanada ve Suudi Arabistan gibi tüketici ülkelerin de en önemli pazarlarımızdan olduğunu gözlemliyoruz. Dökme zeytinyağı ihracatını yasakladığımızda, bu ülkelere olan ihracatımızın kısıtlanmasıyla, rakiplerimize mal vermeyelim derken doğrudan bu önemli pazarları söz konusu rakip ülkelere teslim etmiş oluyoruz."

"1 MİLYAR DOLAR İHRACAT HEDEFİMİZE RAMAK KALDI"

Türkiye'nin sofralık zeytin ihracatının 2022/23 sezonunda bir önceki sezona göre yüzde 7'lik artışla 172 milyon dolardan 184 milyon dolara yükseldiğini ifade eden Davut Er, "31 Ekim'de sona eren 2022/23 zeytinyağı ihracat sezonunda ise, 118 ülkeye ihracat gerçekleştirdik ve toplam zeytinyağı ihracatımız miktar bazında 8 artarak 58 bin tondan 150 bin tona, tutar bazında ise %259 artarak 201 milyon dolardan 723 milyon dolara yükseldi. Toplam sektör ihracatımız 947 milyon dolara ulaştı ve sektörümüz dünya pazarlarında çok önemli bir yer edindi. 2023 yılında 1 milyar dolara yaklaşan ihracatımızı önümüzdeki 5 yıllık süreçte 2 milyar dolara çıkarmayı hedefliyoruz. Bu hedefe ulaşmak için sadece mevcut geleneksel yöntemleri değil, aynı zamanda çevreye duyarlı, enerji verimli, sosyal sorumluluk prensiplerine uygun sürdürülebilir modern üretim tekniklerini de benimsememiz gerekiyor" şeklinde konuştu.

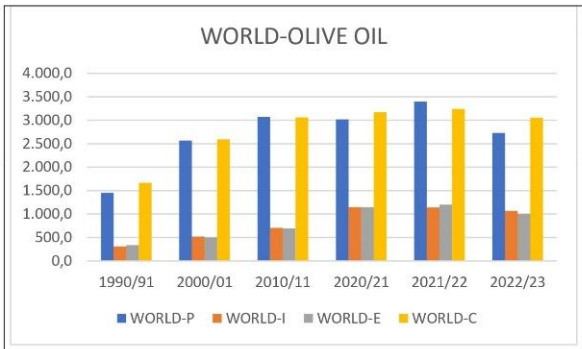
11 AYLIK ZEYTİNYAĞI İHRACATI 833 MİLYON DOLARA ULAŞTI

Zeytin ve Zeytinyağı Sektör Buluşması ve Ödül Töreni'nde konuşan Türkiye İhracatçılar Meclisi Başkanı Mustafa Gültepe, zeytin ve zeytinyağının 2023'te yıldızı parlayan sektörlerinin başında geldiğini belirterek, "Geçen yıl 500 milyon dolarlık bir zeytinyağı ihracatımız vardı. Bu yıl çok daha başarılı bir performans sergiliyoruz. 11 aylık zeytinyağı ihracatımız yüzde 112'nin üstünde artışla 833 milyon dolara ulaştı. Kasım ayında zeytinyağı birim ihracatını en fazla artıran beşinci sektörümüz oldu. Geçen yıl 2,8 dolarlık birim ihracat değeri 2023'te yüzde 36,4 artarak 3,8 dolara ulaştı. Evet geçen yıla göre önemli bir artış var. Ama zeytinyağı gibi bir üründe çok daha yüksek birim değerlere ulaşabiliriz. Bunu da ancak markalaşarak ve tanıtım çalışmalarına ağırlık vererek başarabiliriz" dedi.

DOĞANIN MUCİZESİ ZEYTİN AĞACI

Prof. Dr. Mücahit Taha Özkaya
Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi,
Bahçe Bitkileri Bölümü
INNOFOOD Projesi / TÜGİP Ekibi

Oleacea familyasının 3 bin yıl ömre sahip bir üyesi olan zeytinin (Olea europaea L.) anavatanı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ni de içine alan Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya'dır. Dünyada üretilen yaklaşık 230 milyon ton bitkisel yağın sadece yaklaşık 3 milyon tonu zeytinyağıdır. Dünyada 8 Akdeniz ülkesi sırasıyla İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus, Türkiye, Suriye, Fas ve Portekiz yaklaşık 3 milyon ton zeytinyağının yaklaşık %95'ini ürettiği halde %75'ini tüketmektedir.



DÜNYA	2020
Bitkisel yağ	**Ton (x 1.000)**
Palmiye Yağı	73.725
Soya Fasulyesi Yağı	58.615
Kolza ve Hardal Yağı	25.194
Ayçiçek Yağı	20.612
Yağ Bitkileri Yağı	19.698
Yağlı Bitkiler	12.321
Hurma Çekirdeği Yağı	7.852
Yerfıstığı Yağı	4.633
Pamuk Tohumu Yağı	4.475
Zeytinyağı	**3.626**
Mısır Tohumu Yağı	2.724
Hindistan Cevizi Yağı	2.590
Ricebran Yağı	1.215
Susam Tohumu Yağı	1.041
TOPLAM	**238.321**

Kaynak: FAO (2023)

DÜNYA

Nüfus (x milyon)	
Dünya	8.000

A) Dünyanın zeytinyağı Üretim, İthalat, İhracat ve Tüketim değerleri

x1.000 ton	1990/91	2000/01	2010/11	2020/21	2021/22	2022/23
DÜNYA-P	1.453,0	2.565,5	3.075,0	3.019,5	3.398,0	2.729,5
DÜNYA-I	310,0	517,0	704,5	1.146,5	1.139,5	1.066,5
DÜNYA-E	337,0	502,0	695,5	1.146,5	1.200,0	1.001,5
DÜNYA-C	1.666,5	2.590,5	3.061,0	3.174,0	3.239,5	3.055,0

B) Dünyanın Bitkisel Yağ üretim değerleri (ton)

	1990/91	2000/01	2010/11	2020/21	2021/22	2022/23
DÜNYA-P	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
DÜNYA-I	21	20	23	38	34	39
DÜNYA-E	23	20	23	38	35	37
DÜNYA-C	115	101	100	105	95	112

C) Dünyanın Nüfusu (x milyon kişi)

D) Dünyanın zeytinyağı üretim, İthalat, İhracat ve Tüketim (1990/91-2022/23) istatistikleri (x1.000 ton)

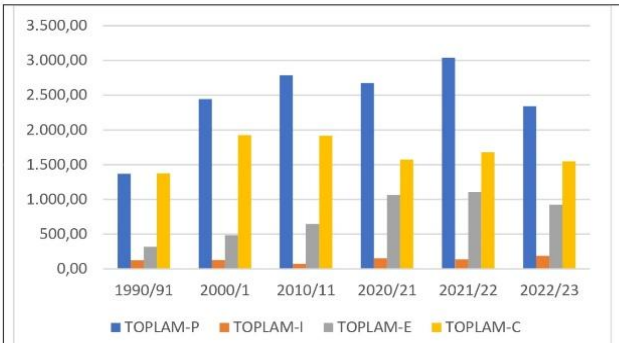
E) Dünyanın zeytinyağı üretimini 100 kabul edersek; İthalat, İhracat ve Tüketim değerlerinin üretime oranı (%)

P: Üretim
I: İthalat
E: İhracat
C: Tüketim

Toplam: 9 üretici ülkenin toplamı
% Dünya. 9 üretici ülkenin dünyadaki payı
% : I, E ve C'nin P'ye oranı
Nüfus: x 1.000.000

F) Dünyanın zeytinyağı, Üretim, İthalat, İhracat ve Tüketim (1990/91-2022/23) değerlerinin dünyaya oranı (%)

- Dünyada üretilen bitkisel yağ miktarı yaklaşık 238 milyon (2020) tondur (B).
- Bunun yaklaşık 3,6 milyon (2020) tonu zeytinyağıdır (B).
- Dünyada üretilen zeytinyağı miktarı 1990 yılına göre 2 katına çıkmıştır (A, D).
- Dış ticarete konu olan zeytinyağı miktarı yaklaşık 300 bin tondan bir milyona çıkmıştır (D).
- Dış ticarete konu olan zeytinyağı miktarı yaklaşık %20'den (1990) %40'a (2020) çıkmıştır (E).



TOPLAM	2020
Bitkisel yağ	Ton
Zeytinyağı	**3.018.307**
Ayçiçeği tohumu yağı	1.950.801
Soya fasulyesi yağı	1.734.400
Pamuk tohumu yağı	239.445
Kolza veya kanola yağı	227.700
Mısır yağı	166.781
Yer fıstığı yağı	24.297
Keten tohumu yağı	19.388
Aspir tohumu yağı	795
Hindistan cevizi yağı	280
Palmiye çekirdeği yağı	189
Kaynak: FAO (2023)	

TOPLAM

(İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus, Türkiye, Suriye, Fas ve Portekiz)

Nüfus (x milyon)	
Dünya	8.000
Toplam	284
Oranı:	4

A) Toplamının zeytinyağı Üretim, İthalat, İhracat ve Tüketim değerleri

x1.000 ton	1990/91	2000/01	2010/11	2020/21	2021/22	2022/23
DÜNYA-P	1.453,0	2.565,5	3.075,0	3.019,5	3.398,0	2.729,5
DÜNYA-I	310,0	517,0	704,5	1.146,5	1.139,5	1.066,5
DÜNYA-E	337,0	502,0	695,5	1.146,5	1.200,0	1.001,5
DÜNYA-C	1.666,5	2.590,5	3.061,0	3.174,0	3.239,5	3.055,0
TOPLAM-P	1.366,7	2.442,3	2.785,8	2.674,0	3.039,2	2.340,5
TOPLAM-I	122,4	126,6	72,7	151,9	137,1	187,2
TOPLAM-E	317,7	485,6	648,9	1.063,3	1.104,6	923,5
TOPLAM-C	1.373,6	1.925,8	1.915,2	1.574,4	1.678,8	1.547,0

B) Toplam Bitkisel Yağ üretim değerleri (ton)

	1990/91	2000/01	2010/11	2020/21	2021/22	2022/23
DÜNYA-P	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
DÜNYA-I	21	20	23	38	34	39
DÜNYA-E	23	20	23	38	35	37
DÜNYA-C	115	101	100	105	95	112
TOPLAM-P	100	100	100	100	100	100
TOPLAM-I	9	5	3	6	5	8
TOPLAM-E	23	20	23	40	36	39
TOPLAM-C	101	79	69	59	55	66

C) Dünya ve Toplamının Nüfusu

D) Dünya ve Toplamının zeytinyağı üretim, İthalat, İhracat ve Tüketim (1990/91-2022/23) istatistikleri (x1.000 ton)

P: Üretim	Toplam: 9 üretici ülkenin toplamı
I: İthalat	% Dünya. 9 üretici ülkenin dünyadaki payı
E: İhracat	% : I, E ve C'nin P'ye oranı
C: Tüketim	Nüfus: x 1.000.000

E) Toplamının zeytinyağı üretimini 100 kabul edersek; İthalat, İhracat ve Tüketim değerlerinin üretime oranı (%)

	1990/91	2000/01	2010/11	2020/21	2021/22	2022/23
TOPLAM-P	94	95	91	89	89	86
TOPLAM-I	39	24	10	13	12	18
TOPLAM-E	94	97	93	93	92	92
TOPLAM-C	82	74	63	50	52	51

F) Toplamın zeytinyağı, Üretim, İthalat, İhracat ve Tüketim (1990/91-2022/23) değerlerinin dünyaya oranı (%)

- 8 ülke dünya nüfusunun %4'ünü oluşturmaktadır (C).
- 8 ülke1990 yılında dünya üretiminin %94'ünü yaparken bu oran %89'a inmiştir (F).
- 8 ülke dünya zeytinyağı ihracatının %93'ünü yapmaktadır (F).
- 8 ülke dünya zeytinyağının %82'sini tüketirken bu oran %50'ye düşmüştür.
- 8 ülkenin zeytinyağı tüketimine baktığımızda yaklaşık 1,4 milyon tondan 1,6 milyon tona yükselmiştir (D).
- 8 ülkenin zeytinyağı tüketiminin değişmemesinin nedeni 1990 yılında nüfusun yaklaşık 214 milyondan 284 milyona artmasıdır (B).
- 8 ülkenin 1990 yılından 2020 yılına yaklaşık 50 milyon kişi artarken zeytinyağı tüketimi yaklaşık 200 bin ton artmıştır.
- 8 ülkenin toplam kişi başı tüketimi 1990 yılında yaklaşık 7 kg iken 2020 yılında bu değer yaklaşık 6 kg olmuştur.

Zeytin ve zeytinyağının insan beslenmesindeki değeri ve ekonomik önemi ile mutfak kültüründeki geçmişi çok eski tarihlere dayanmaktadır. Zeytinyağı kendine özgü aroması ve eşsiz lezzeti ile mutfakta ayrı bir yere sahiptir.

Zeytinyağının sağlık değerine ilişkin yapılan çalışmalar ve yayınlanan bilimsel makaleler ile kitaplar sonucunda zeytinyağının sadece bir yağ bitkisi olmadığı, tıbbi bitki özelliği taşıyan bir meyve yağı olduğu anlaşılmıştır. Zeytin meyvesinin içindeki vitaminler, fenolik bileşikler, aroma maddeleri ve daha bir birçok minör bileşiklerin bahçeden başlayan ve fabrikada devam süreç sonunda en üst düzeyde şişe içine girmesinin ve tüketiciye kadar korunmasının yolları araştırılmıştır. Buna göre başta yöresel çeşitler olmak üzere minör bileşenleri yüksek çeşitleri tercih etmek, kültürel tedbirleri yerinde ve yeterince uygulamak, hasadı en titiz şekilde yapıp 24 saatten az sürede işlenmesi için fabrikaya götürmenin önemli olduğu sonucuna varılmıştır. Fabrikada hijyen yanında zeytinyağını etkileyen çevresel faktörlerden (sıcaklık, oksijen, koku, ışık, plastik, metal gibi kusur yaratacak unsurlar) koruyacak sistemlerin oluşturulması gerekmektedir.

Zeytinyağı; serbest yağ asidi içeriği, peroksit değeri ve UV soğurma aralık değerleri temel alınarak, Uluslararası Zeytin Konseyi (UZK) ve Türk Gıda Kodeksi'ne göre Naturel, Rafine, Riviera ve Çeşnili olmak üzere 4 ana tipte sınıflandırılır. Naturel zeytinyağlarında kusur artınca Rafine edilir ve elde edilen Rafine zeytinyağı yine Naturel Zeytinyağı (Naturel Birinci) ile belli oranda karıştırılırsa Riviera Zeytinyağı elde edilir. Naturel Zeytinyağı içine karıştırılan bazı bitki parçaları veya ekstraktları ile Çeşnili Zeytinyağları elde edilir. Zeytinyağı üretimi sırasında açığa çıkan ve pirina olarak adlandırılan, meyve ve çekirdeğin katı kısmının içinde kalan ve ancak rafinasyon ile elde edilebilen yağa da Pirina yağı adı verilir. Naturel zeytinyağı kendi içinde asitlik derecesine göre; naturel sızma (en fazla %0,8 serbest yağ asidi) ve naturel birinci (en fazla %2 serbest yağ asidi) olmak üzere ikiye ayrılır. Ancak naturel sızma zeytinyağı sadece serbest yağ asidi içeriği ile değil duyusal özellikleri yönünden de kusursuz olmalıdır. Naturel sızma zeytinyağı, sağlıklı meyvelerden mekanik proses sonucu elde edilir. Bu nedenle doğrudan tüketilebilen bir meyve suyudur ve zeytinyağı sınıflandırmasında en iyi kalite özelliklerine sahip olması nedeniyle tercih edilmektedir.

Zeytinyağının kalitesine etki eden major bileşen yağ asidi bileşimi olup, minör bileşenler; vitaminler (alfa ve gama-tokoferol, beta-karoten), fitosteroller, pigmentler, terpenik

asit, flavonoidler, skualen ve fenolik bileşenlerdir. Özellikle fenolik bileşenler, antioksidan özelliği ile hem insan sağlığı açısından önemli bileşikler arasındadır hem de zeytinyağının oksidasyonunu yavaşlatması nedeniyle kalite ile doğrudan ilişkilendirilir. Fenolikler ve uçucu maddeler, naturel sızma zeytinyağının uygun tat ve kokuların asıl sorumlusu bileşiklerdir. Böyle önemli bir ürünün tüketicide geniş bir beğeni yelpazesi oluşturmasının nedeni de bunlardır.

Zeytin meyvesinin kimyasal ve biyokimyasal kompozisyonunu etkileyen faktörler; bahçede, zeytin çeşidinden başlar ve olgunluk derecesi, yetiştirildiği bölgenin toprak ve iklim özellikleri, sulama, gübreleme, hastalık ve zararlılarla mücadele gibi kültürel işlemler ve hasat ile devam eder. Fabrikaya gelen ürünün proses koşulları, depolama ve ambalaj olmak üzere birçok etken de kaliteyi etkileyen diğer faktörlerdir. Fabrikaya giren zeytin meyvesinin kalitesi ve karakteristiği, zeytinyağının kalitesini belirleyen belki de en önemli değişkendir. Zeytin meyvesinin hasat zamanı ve hasat yöntemi, meyve ve zeytinyağı kalitesini etkiler. Sağlıklı meyve kaliteli zeytinyağı için çok önemli bir faktördür. Hasat yöntemleri meyve zedelenmesi ile yakından ilişkilidir. En uygun hasat yöntemi elle zedelemeden yapılan hasattır ancak maliyet faktörleri dikkate alınarak değerlendirme yapılmalıdır. Kalite öncelik ise hasat elle veya buna yakın bir yöntemle yapılmalıdır. Hasat edilen sağlıklı meyve, güneş altında bekletilmeden hemen fabrikaya ulaştırılmalı ve 24 saat içinde işlenmelidir. Fabrikaya gelen zeytinler güneşe ve yağmura maruz kalmayacak şekilde üstü kapalı bir ortamda kasalar içinde saklanması gerekmektedir.

Zeytinyağı işleme teknolojisinde ana işlem basamakları; yaprak uzaklaştırma-yıkama, kırma-ezme, yoğurma (malaksör), yağ fazının ayrılması ve filtrasyondur. Kırma ve ezme işlemi sızma zeytinyağının organoleptik ve besinsel kalitesi açısından önemlidir. Yoğurma işleminden sonra zeytin hamurundaki fazların ayrılması gerekir. Bu amaçla basınç, perkolasyon ve santrifüj-dekantör sistemleri gibi çeşitli yöntemler kullanılır. Basınç (presleme) geleneksel sistemlerde kullanılan bir faz ayırma yöntemidir. İki fazlı ve üç fazlı dekantör sistemleri ise modern sürekli

sistemlerde kullanılırlar.

Depolama sırasındaki koşulların kaliteye etkisinde; depolama sıcaklığının artması, ürünün oksijene veya ışığa maruz kalması en önemli olumsuz faktörlerdir. Bu üç faktörün değerlendirildiği bir çalışmada, zeytinyağının gerek duyusal, gerekse renk, asitlik ve toplam polifenol içeriği gibi kimyasal özelliklerinde bozulmalar ve buna bağlı olarak oksidatif stabilitenin azalması ile yağın kalitesinde düşüş gözlemlenmiştir. Naturel sızma zeytinyağının depolanmasında 16-18oC ortam sıcaklığı kullanılması zeytinyağında kusur oluşumu en aza indirecektir.

Sonuç olarak, "Naturel Sızma Zeytinyağı" sağlıklı meyvelerden mekanik proses sonucu elde edilir ve bu nedenle doğrudan tüketilebilen bir meyve suyu gibidir. Naturel zeytinyağının sağlık bileşenleri olarak da anılan minör bileşenleri bu yağı diğer bitkisel yağlardan ayıran en önemli özelliklerdir. İnsan sağlığı açısından çok önemli yere sahip olan bu maddeler, bahçeden sofraya kadar olan bütün safhalarda yapılan hatalar nedeniyle kayba uğrayabilmektedir. Zeytinyağının üretimi, depolanması ve kullanımı sırasında kusur oluşturmaması ve minör bileşenlerinin korunması için ışık, sıcaklık, hava, plastik, tortu, yabancı madde gibi etkenlerden uzak tutması gerekmektedir.

Zeytinyağında tat ve lezzetin oluşmasına katkıda bulunan bileşiklerin 70'den fazla olduğu tahmin edilmektedir. Bunlar arasında doymamış yağ asitlerinin oksidatif bozulmalarından oluşan aldehitler gibi ürünler, örneğin hekzanal, nonanal, 1-hekzonal ya da 2,4 dekadienal bulunmaktadır. Ayrıca alifatik ve aromatik hidrokarbonlar, alkoller, ketonlar, eterler, furan ve thioterpen türevlerinin de zeytinyağına farklı bir koku ve lezzet kattığı da bilinmektedir. Bu lezzet bileşenlerinin çeşitliliği ve miktarı zeytinin çeşidi, iklim, zeytinin işlenmesi gibi çeşitli faktörlere bağlı olarak farklılık gösterir.

Zeytinyağı içerdiği lezzet bileşenlerine bağlı olarak çimen, yeşil elma, domates, roka, olgunlaşmamış muz, orman meyveleri, çağla, acı badem, turunçgiller gibi kokulara sahiptir. Bununla birlikte farklı düzeylerde de acılık ve yakıcılığa sahiptir. Zeytinyağındaki acılık ve yakıcılığın kaynağı olan polifenollerin miktarı ve içerikleri zeytin çeşidinden ekolojiye, işlemeden ambalaja kadar bir faktöre bağlı olarak değişebilmektedir. Fenolik içeriklerine göre de sağlık etkileri farklılaşabilmektedir. Genel olarak zeytinyağındaki polifenollerin antiinflamatuvar, antiproliferatif, antioksidan, antimikrobiyal özellik gösterdiği ve kanser, diyabet, deri hastalıkları, nörolojik ve kardiyovasküler hastalıklara karşı olumlu etkileri olduğuna dair veriler bulunmaktadır.

Zeytin ağacından sadece zeytin meyvesi elde edilirken ve bundan da sofralık zeytin ve zeytinyağ elde edilebilmiştir. Zeytin ve zeytinyağının içinde bulunan minör bileşenler tek tek keşfedildiğinde özellikle zeytinyağına işleme sürecindeki artıklarının da çok güçlü antioksidan içerdiği bulunmuştur.

Güçlü oksijen ihtiyacı nedeniyle konsantresinin çevreye zarar vermesi alternatif kullanma yöntemleri geliştirilmiştir. Zeytinyağına katma değer katmak oldukça zordur ama bunu pazarlamak daha zordur.

Bu sebeplerle "Katma Değerli ve Kaliteli Zeytinyağı ile Pazarda Yer Almak" ve "Zeytinyağından Yenilikçi Yan Ürünler Geliştirmek" konularını içeren bir çalıştaya ihtiyaç duyulmuş ve bunu TÜGİP sağlamıştır.

TÜRKİYE GIDA İNOVASYON PLATFORMU - TÜGİP BURSA ZEYTİN ÇALIŞTAYI

İki farklı panel ve bir zeytinyağı tadım etkinliği olmak üzere, çok faydalı bir faaliyet olmuştur.

İki farklı oturumda öne çıkan konular:

PANEL I: Katma Değerli ve Kaliteli Zeytinyağı ile Pazarda Yer Almak

Zeytinyağının sağlık açısından değeri: Faydaları ve son trendler

Katma değeri yüksek zeytinyağının ihracatında yaşanan sorunlar ve çözümleri

Katma değeri yüksek zeytinyağı üretimi, pazarlanması

Uluslararası pazarlarda tanıtım yöntemleri ve deneyim paylaşımları

PANEL II: Zeytinyağından Yenilikçi Yan Ürünler Geliştirmek

Zeytinyağının majör ve minör bileşenlerinin sağlık açısından önemi

İşleme tesislerinin artıkları: Pirina, karasu ve karasulu pirina ile hangi katma değerli ürünler elde edilebilir

Bitkisel atıklardan Kemik ve Karaciğer Sağlığına Destek Gıda Takviyeleri Araştırmaları

Bitkisel ekstre elde edilmesinde standardizasyonun önemi

Dünyada ve Türkiye'de zeytinyağından yenilikçi ürünler ve yan ürün geliştirmek için yapılan en son çalışmalar

"Ulusal Kromotografik Dolgu Maddesi ile Zeytinyağı Üretim Atıklarından Yüksek Saflıkta Katma Değerli Temel Biyoaktif Bileşiklerin Elde Edilmesi" projesi

Zeytin artıklarından elde edilen değerli bileşiklerin yeni nesil yöntemleri ve ticari potansiyeli

ZEYTİNYAĞI TADIM EĞİTİMİ

Panellerin ardından Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya ve Dr. Kader Çetin moderatörlüğünde, Dr. Banu Bahar'ın katılımıyla yaklaşık 50 kişilik gruba 'Naturel Sızma Zeytinyağı Tadım Uygulaması' eğitimi verildi ve farklı numuneler tattırıldı.

INNOFOOD PROJESİ NEDİR?

Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmekte olan, T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Rekabetçi Sektörler Programı kapsamında gerçekleştirilen INNOFOOD Projesi, gıda sektörünün bölgesel rekabet gücünün artırılmasına yönelik araştırma ve inovasyon tesislerinin geliştirilmesini kapsıyor. Türkiye'nin kalkınmada öncelikli bölgesi olarak tanımlanan ve Sinop-Hatay boylamının doğusunda yer alan 12 Düzey II bölgesinde başta olmak üzere, tüm Türkiye'de güçlü ve rekabetçi bir gıda ve içecek sektörünün oluşması hedeflenmekte.

INNOFOOD Projesi, gıda ve içecek sektöründe faaliyet gösteren KOBİ ve girişimleri desteklemek için; Ar-Ge, inovasyon, pilot işleme hatları ve test/analiz laboratuvarları kuran kapsamlı bir alt yapı yatırımı ve kapasite geliştirme projesidir. Projeyle gıda ve içecek sektöründeki KOBİ'lerin ürün kalitesini ve güvenliğini iyileştirmesi, Ar-Ge temelli ürün ve üretim teknolojisini geliştirmesi ve katma değerli ürünlerle ulusal/uluslararası rekabet gücünü artırması hedefleniyor.

Orta Sakarya Vadisi ZEYTİNYAĞIYLA PARLAYACAK

İç Anadolu'nun Akdeniz'i Orta Sakarya Vadisi, Eskişehir'in 200-220 metre rakım ile mikro klima özelliği gösteren ilçeleri Mihalgazi ve Sarıcakaya'yı kapsamaktadır. Etrafı dağlarla çevrili, deniz seviyesine çok yakın olması sebebiyle bölgenin iklimi İç Anadolu kentlerine göre oldukça ılımandır. Kar ve don olaylarından uzak bir şekilde tarım yapma olanağına sahip bu topraklarda iklim, mikro klima özellikleri gösterdiğinden, yörede sebze üretimi yaygındır. Vatandaşların diğer bir geçim kaynağı da meyveciliktir. İç Anadolu bölgesine yabancı olan nar, incir, cennet hurması ve zeytin olmak üzere birçok meyvenin üretimi bölgede yapılmakta ve yılın 12 ayı ürün alınmaktadır. Bölgedeki birçok çiftçi sofralık ve yağlık olarak zeytin yetiştiriciliği ile uğraşmakta hatta bölgede 500 yaşında olduğu düşünülen zeytin ağaçlarının olduğu görülmektedir.

Hayata geçirdiği projelerle kırsal kalkınmayı destekleyen ve Türkiye'de bu alanda örnek yerel yönetimlerden biri olan Eskişehir Büyükşehir Belediyesi de Orta Sakarya Vadisi bölgesinde bulunan bu farklılıkları öne çıkarmak, bölgede zeytin yetiştiriciliğini artırmak ve bölgenin zeytine kattığı değerleri belirleyerek zeytinyağı elde edilmesini sağlamak amacıyla önemli bir projeyi hayata geçirmiştir. Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanlığı tarafından Sarıcakaya ve Mihalgazi bölgesindeki çalışmaların yoğun şekilde devam etmektedir. Büyükşehir Belediye Başkanımız Prof. Dr. Yılmaz Büyükerşen'in büyük önem verdiği bu projede, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mücahit Taha Özkaya hocamız ile birlikte çalışmaktayız. Kendisinin bilgi ve birikimi bizlere yol gösterirken, projeye inanan çiftçimiz de bize umut vermektedir. Projenin en önemli amaçlarından biri yetiştirilen zeytinlerden erken hasat soğuk sıkım ile natürel zeytinyağı elde etmek ve bu zeytinyağının minör bileşenlerinin yetkili laboratuvarlarda analizlerini yaptırarak bölgenin zeytine ve zeytinyağına kattığı değeri ortaya çıkarmaktır.

PROJE NASIL İLERLEDİ?

Bu kapsamda 2023 üretim yılında erken hasat ile zeytinyağı elde edilecek zeytinleri belirlemek için yola çıktık. Aslında biraz zorlu bir yoldu. Bölgedeki zeytin üreticisi kasım ayında hasadını yapar, zeytinin olgunlaşmasını bekler. Geç hasat yapar ki daha fazla yağ elde edebilsin. Çalışmaya önce Sarıcakaya İlçesi Mayıslar Mahallesi'nde üreticiler erken hasat soğuk sıkımla elde edecekleri zeytinyağının önemini anlatmakla başladık. Bu çalışmada Mayıslar Mahallesi Muhtarımız Taner Kurt'un büyük desteğini aldık. Ekonomik olarak zor günlerden geçen üreticiler ürünlerinin, emeklerinin neye dönüşeceğini bilmedikleri ve zarara uğramayı göze alamayacakları için başta çok tereddüt ettiler. 200 kilogram, 400 kilogram gibi küçük miktarlarda zeytin meyvesi satmayı kabul ettiler. İyi bir şey olacaksa bizim de payımız olsun dediler. Bahçeler tek tek gezildi. Yeşil zeytin meyvelerinin tadına bakıldı. Yakın zamanda sulama, ilaçlama gibi işlemler yapılmamış

21 üreticiye ait bahçeden 10 ton zeytin meyvesi toplandı. Sarıcakaya İlçesi Laçin mahallesinde bulunan arazimize, Antalya'dan Türkiye'nin ilk yerli üretim soğuk sıkım mobil zeytinyağı fabrikasını getirdik. Sistemi babasıyla beraber tasarlayan ve üreten Argun Sarıkaya ile birlikte bu süreci yönettik. Zeytin meyvesini toplamak için Mayıslar Mahallemizden çoğunluğunu kadınların oluşturduğu 20 kişilik bir toplama ekibi kurduk. Böylece bir iş istihdamı daha oluşturmuş olduk.

Büyük emeklerle ve özenle topladığımız zeytinleri aynı özenle mobil fabrikamıza taşıdık. Bahçelerimizden gün içinde 2 sefer yaparak hiçbir hasadı 5 saatten fazla bekletmedik. Topladığımız zeytinleri sıcaktan etkilenmemeleri için çadır altında gölgede beklettiğimizi de atlamamak gerekir. Zeytinlerimizi mobil fabrikamıza getirdikten sonra sıkım aşamasında da aynı özeni sürdürüp yıkadığımız sudan üretim sıcaklığına kadar her veriyi titizlikle takip ettik. Süreç sonrası elde ettiğimiz zeytinyağlarımızı dinlendirmek ve sonrasında şişelemek üzere Antalya'ya gönderdik.

ZEYTİN DENİLDİĞİNDE ESKİŞEHİR DE AKLA GELECEK

Bu sırada eş zamanlı olarak zeytinyağı örneğimizi Düzen Norwest Laboratuvarı'na yolladık ve heyecanla sonuçları beklemeye başladık. Yaptığımız işe ve gösterilen emeğe güvenimiz tam olmakla birlikte gelen sonuçlar beklediğimizden de iyiydi. Önemli bazı parametreler şu şekilde;

» Serbest Asitlik: % 0,2

» Toplam biyofenol miktarı 836 mg/kg. Gemlik çeşidi zeytinlerde ölçülmüş en yüksek değer!

» Oleacein (OLEASİN) değeri 129 mg/kg. Oleasin değeri Türkiye'de ölçülmüş en yüksek ikinci değer!

» Oleocanthal (OLEOKANTAL) 215 mg/kg Oleokantaldeğeri Türkiye'de ölçülmüş en yüksek değer!

Ayrıca ürettiğimiz natürel sızma zeytinyağının 20 gramı EFSA (European Food Safety Authority) yani Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nin kullanılmasını tavsiye ettiği 5 mg günlük alım değerinin yaklaşık 3 katı; 14,68 mg hidroksitirosol, tirozol ve türevlerini içermektedir. Bu sonuçlarla birlikte en başından itibaren büyük heyecanla ve özenle yürüttüğümüz projemize olan inancımız bir kat daha arttı. Bundan sonra zeytin denildiğinde Eskişehir'in de akıllara gelecek olmasının ilk adımı bu proje sayesinde atılmış oldu.

Projemizin bundan sonraki sürecinde zeytinyağı üretimi yanında ayrıca tespit edilen ve bazı ölçümleri yapılan anıt ağaç olmaya aday konumdaki ağaçların ek ölçümleri yapılacak, yaşları tespit edilecek ve tescil edilmesi için başvurulacaktır. Bu süreçte bir taraftan anıt ağaçların meyveleri toplanıp natürel zeytinyağı çıkarılacak ve bu yağın analizleri yapılmak üzere yetkili bir laboratuvara yollanacaktır. Elde edeceğimiz analiz sonuçlarına göre hangi ağaçların genotip seçileceği belirlenecek ve bu ağaçlardan aşı kalemleri alınıp damızlık fidan bahçesi oluşturulacak, damızlık bahçeden de fidan üretimi yapılacaktır.

Daha sonra bu fidanların Eskişehir Orta Sakarya Vadisine ait ve yeni bir zeytin çeşidi olarak tescil edilmesi için başvurulacaktır. Uzun vadede hedefimiz ise, Eskişehir Orta Sakarya Vadisine özgü, tescillenmiş genotiplerden kuracağımız bahçelerden "Eskişehir Naturel Sızma Zeytinyağı" üretmektir.

Aliağa'da Türkiye'nin en yüksek kapasiteli ve en ileri teknolojisine sahip bitkisel yağ tesislerinden birini kuran Abalıoğlu Yağ, İzmir'de iki yeni yatırım gerçekleştiriyor. İzmir Çiğli'deki tesisine ek yatırımla günlük 1.000 ton soya fasülyesi işleme kapasitesi ile toplam 1.400 ton üretim gerçekleştirecek. Aliağa'daki tesisinde ise soya fasülyesi işleme kapasitesini 2025 sonu itibarıyla günlük 2 bin 500 tona çıkarmayı hedefliyor.

Abalıoğlu Yağ'dan İzmir'e 2 yeni yatırım

Zeynep Abalıoğlu

Türkiye'nin en büyük sanayi kuruluşları arasına adını yazdıran Abalıoğlu Yağ; teknoloji ve insan kaynağına yaptığı yatırımların yanı sıra üretim ve ihracat atılımlarıyla istihdam yaratmaya ve büyüyerek Türkiye ekonomisine değer katmaya devam ediyor. Abalıoğlu Yağ yaptığı yatırımlar ile İzmir Çiğli, Aliağa ve Mersin fabrikalarında toplamda 4 bin 900 ton soya fasülyesi işleme kapasitesine sahip olacak.

TÜRKİYE'NİN İLK SOYA PROTEİN KONSANTRESİ ÜRETİMİNE BAŞLAYACAK

Aliağa'da 100 dönüm arazi üzerinde kurulacak yeni tesiste günlük 2 bin 500 ton soya fasülyesi işleme kapasitesine ulaşacak olan şirket, bu yatırımıyla Türkiye'nin SPC olarak adlandırılan ilk soya protein konsantresi üretimini de devreye sokarak, hayvan beslemede ham madde olarak kullanılan yüksek proteinli soya küspesi üretimiyle ürün gamını çeşitlendirecek. Bu yatırımlarla Aliağa'daki mevcut tesislerinde ayçiçek çekirdeği kırma kapasitesini de artırmış olacak. Her iki yatırımın da projelendirmeleri için dünyanın alanında önde gelen mühendislik firmaları seçildi. Aliağa'daki yatırımın projesini; proses teknolojilerinde mühendislik hizmeti veren dünyanın alanındaki en yaratıcı lider şirketlerinden biri olarak tanımlanan Crown gerçekleştirirken, Çiğli'deki yatırımı ise İtalya'nın önde gelen mühendislik firmalarından Andreotti Impianti ile yüksek kalite makine ve teknoloji üretimi yapan İsviçre merkezli Bühler AG gerçekleştiriyor.

40'TAN FAZLA ÜLKEYE İHRACAT

Yatırım hakkında açıklama yapan Abalıoğlu Yönetim Kurulu Üyesi Zeynep Abalıoğlu; "Bu iki yeni yatırımımızla İzmir'deki tesislerimizi toplam 200 bin metrekareye çıkarmış oluyoruz. İzmir Çiğli'deki ek tesisimizin 2024 yılında faaliyete geçmesiyle tesisimiz, günlük 1.400 ton soya fasulyesi işleme kapasitesine sahip olacak. 2025 yılı içinde ise Aliağa'daki yatırımımızı sonuçlandırarak faaliyete almayı hedefliyoruz. Köklü geçmişimiz, işimize gösterdiğimiz özen, teknoloji ve insan kaynağına yaptığımız yatırımlar ve bilgi birikimimiz sayesinde sadece ülkemizde değil, global pazarlarda da büyüyoruz. Bugün 40'tan fazla ülkeye ayçiçek yağı ve soya yağı ihracatı yapıyoruz. Avustralya, Birleşik Arap Emirlikleri, Cezayir, Gana, Hindistan, İngiltere, Mısır, Ruanda ve Senegal gibi dünyanın dört bir yanındaki pazarlara ulaşıyoruz" dedi.

ABALIOĞLU YAĞ VE ABALIOĞLU YEM İSO 500 LİSTESİNDE

1968 yılından bu yana İstanbul Sanayi Odası tarafından yürütülen "Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu" listesinin 2022 yılı sonuçları duyuruldu. Türkiye'de sanayi sektörüne yönelik en uzun soluklu ve kapsamlı çalışma olarak görülen İSO 500'ün amacı, sıralama üretimden satışlar kriterine göre Türkiye'ye en çok değer katan sanayi firmalarını ortaya çıkarmak. İSO 500 listesinde bu sene; Abalıoğlu Yağ 66. sırada yer alarak ilk 100'deki yerini korurken Abalıoğlu Yem de geçen seneye kıyasla 7 sıra yükselerek 167. sıradaki yerini aldı. Türkiye'nin en büyük sanayi kuruluşları arasına adını yazdıran Abalıoğlu Yağ ve Abalıoğlu Yem; teknoloji ve insan kaynağına yaptığı yatırımların yanı sıra üretim ve ihracat atılımlarıyla istihdam yaratmaya ve büyüyerek Türkiye ekonomisine değer katmaya devam ediyor.

Jokey ve WWF den iş birliği: Döngüsel ekonominin plastik ambalaj üretiminde geliştirilmesi

"Atmak yerine yeniden kullanın, yakmak yerine geri dönüştürün" mottosuyla hareket eden Jokey Grubu ve WWF Almanya, plastik ambalajlar için işleyen bir döngüsel ekonomiyi birlikte teşvik etmek istiyor.

Yeniden kullanıma ve yüksek kaliteli geri dönüşüm üretimine olanak tanıyan kapalı döngü plastik akışını sağlamak amacıyla bu iş birliğine başlayan Jokey Grubu, dünyanın önde gelen plastik ambalaj üreticileri arasında yer alıyor. Şirket bu ortaklıkla, çevresel ayak izini en aza indirmeye, sürdürülebilirliği işin tüm alanlarına entegre etmeye ve değer zinciri boyunca etkili yaklaşımlar geliştirmeye devam etmeyi hedefliyor.

Jokey Grubu CEO'su Jens Stadter, "Jokey'de düşüncelerimiz ve eylemlerimiz on yıllardır sürdürülebilirliğe odaklanmıştır. Ancak sürekli gelişmek zorundayız. İklim değişikliğinin dramatik sonuçlarının ışığında, imkanlarımız dahilindeki taahhüdümüzü Paris İklim Anlaşması'nın hedeflerine odaklanan bir dönüşüme yönlendireceğiz. Bu bağlamda, hammadde kaynaklarımızın kullanımı da eylem planımızın odak noktasıdır. 2025 yılına kadar ham maddelerimizin yüzde 30'unu sıfır olmayan döngüsel kaynaklardan edinmeyi ve de sürekli olarak tam döngüsel bir ekonomi hedefini ilerletmek istiyoruz. Plastiği yüksek kaliteli bir şekilde dolaşımda tutarak sektörümüzde öncü olmayı istiyoruz" dedi.

Jokey'in Eko Konsepti, sürdürülebilirliğe bütünsel bir yaklaşımı temsil etmekte ve de tüm Jokey Grubu'nda uygulanmaktadır" ifadeleriyle açıklıyor. WWF Almanya Pazarlar ve Şirketler Genel Müdürü Dr. Martin Bethke ise şunları söyledi: "Plastik ambalajdaki döngüsellikten hâlâ çok uzağız. Almanya'daki tüm plastik ambalajların yaklaşık yarısı geri dönüştürülmek yerine yakılıyor. Jokey'in güçlü bir ortak olarak bizimle birlikte doğrusal bir ambalaj üretiminden, işleyen bir döngüsel ambalaj ekonomisine geçişi sağlamak istemesinden çok memnunuz. Şu çok açıktır ki mutlaka ekonominin ekolojik dönüşümü için harekete geçmeliyiz. Bunun sürdürülebilir yönetimi eylemlerinin merkezinde tutan firmalarla mümkün olabileceğini düşünüyoruz. Paris iklim hedeflerine ulaşmak için ambalajda dönüşüm de gerekli. Bu, en son ambalaj araştırmamız sonucunda da net şekilde belirtilmişti."

SERA GAZI EMİSYONLARINI İDDİALI BİR ŞEKİLDE AZALTMAYI HEDEFLİYOR

WWF, vizyon ve misyonu boyunca sürdürülebilirliği şirketin tüm alanlarına entegre etmede Jokey Grubu'nu destekliyor. Şirket ayrıca Paris iklim hedeflerine uygun olarak Bilime Dayalı Hedef Girişimi (SBTi) tarafından belirtildiği gibi 1,5 derecelik bir iklim hedefi belirlemek için WWF ile birlikte çalışacak ve sera gazı emisyonlarını iddialı bir şekilde azaltmak için bilime dayalı bir yol belirleyecek. Buna, şirket genelinde maksimum enerji ve kaynak verimliliğine sürekli aktif odaklanılması eşlik edecek. Tedarik zincirlerine ve değer yaratma süreçlerine daha fazla önem verilerek, hammadde içeriklerinin ve sosyal-ekolojik etkileri açısından mümkün olan en yüksek düzeyde şeffaflık sağlanacak.

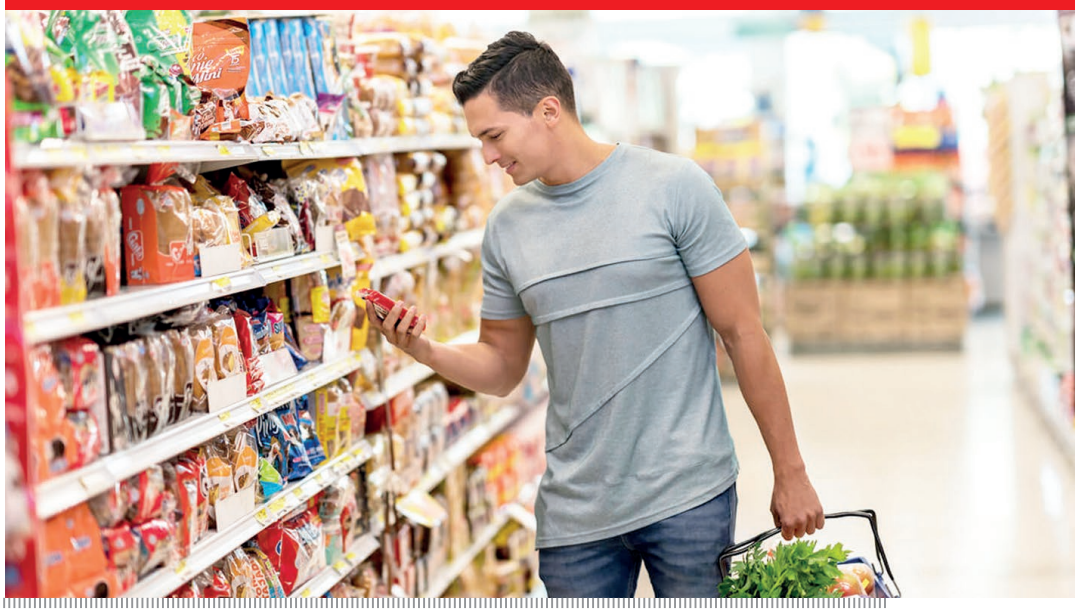
WWF ile ortaklıklarının ilk olarak 2025 yılına kadar devam edeceğini söyleyen Jokey Grubu Türkiye Ortadoğu ve Afrika Satış Direktörü Emre Altınel, "Jokey Grubu bu doğrultuda, istikrarlı bir şekilde yoluna devam edecektir" diye konuştu. Altınel sözlerine şöyle devam etti: "Firmamız, bir sürdürülebilirlik stratejisi olarak kapsamlı "Eko Konsepti" üzerine inşa edilmiş ve geri dönüşüm hammaddelerini piyasaya daha sağlam bir şekilde yerleştirmek için yıllardır "Gri Yeni Yeşildir" kampanyasını sürdürmektedir. Plastikler için daha fazla döngüsel ekonomi elde etmek için WWF ile "yüksek kaliteli, gıda sınıfı geri dönüşümlü veya yenilikçi yeniden kullanılabilir modeller için kapalı döngü" gibi, yol gösterici projeleri tasarlamak ve uygulamak istemekteyiz."

WWF NE YAPIYOR?

Dünya Çapında Doğa Fonu (WWF), dünyanın en büyük ve en saygın bağımsız çevre kuruluşlarından biri. WWF, 100'den fazla ülkede ve 6 kıtada küresel çevresel bozulmayı durdurmak ve biyolojik çeşitliliği korumak için çalışıyor. 6 binden fazla çalışan şu anda doğal kaynaklarımızı korumak için 1.300 proje üzerinde çaba sarf ediyor. WWF'nin amacı, küresel çevre tahribatını durdurmak ve insanların ve doğanın uyum içinde yaşadığı bir geleceğişekillendirmek. WWF, birkaç yıldır plastik ve ambalaj üzerinde daha yoğun bir şekilde çalışıyor ve daha az ve daha iyi ambalajlamaya doğru bir dönüşün nasıl sağlanabileceği üzerinde çalışıyor.

TÜKETİCİ RAFTA TERCİHİNİ 4 saniyede belirliyor

Karma Grup tarafından 23-24 Kasım tarihlerinde İstinye Üniversitesi'nde düzenlenen "Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri" gıda endüstrisinde çalışan AR-GE, kalite ve pazarlama yöneticilerini sektöre yön veren akademisyenler, kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarından konuşmacılarla bir araya getirdi. Seminerde konuşan Süleyman Demirel Üniversitesi'nden Prof. Dr. Atıf Can Seydim, Danimarka'da yapılan bir araştırmanın, tüketicinin markete girdikten sonra hangi ürünü alacağına 4 saniye içinde karar verdiğini ortaya koyduğunu kaydetti.



Ürün ve tüketici arasında duygusal bağ kurabilecek ortak bir dil geliştirmesi hedefle raftaki kaliteyi, tüketici eğilimleri ve sürdürülebilirlik açısından elen alan Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri'nde iki gün boyunca tüketici davranışlarını ve iletişimini merkezde tutan; rafta kalite, sürdürülebilirlik ve gıda kaybına yönelik çözümler, tedarik zincirinde olması gerekenler, fonksiyonel gıdalardaki yenilikler ve sağlık etkileri gibi konularla ambalaj tasarımının tüketici algısına etkisi ve raf ömrünün nasıl belirleneceğini anlatan bir eğitim programı gerçekleştirdiklerini söyleyen Karma Grup Satış ve Pazarlama Koordinatörü Sinem Bahçekapılı "Araştırmalara göre her 100 yeni üründen 80'inin tutunamadığı bir pazar ortamında, markaların hızla değişen tüketici taleplerini ve pazarlama trendlerini doğru özümseyerek değişen dinamiklere uyum sağlaması gerekiyor. Aldığımız olumlu geri bildirimler doğrultusunda 2024 yılında da gıda endüstrisine yönelik, tüketiciyi odağına alan interaktif eğitimlerimize devam etmeyi planlıyoruz" dedi.

Sinem Bahçekapılı

TÜKETİCİ KARARINI NEYE GÖRE VERİYOR?

Seminerde gerçekleştirdiği konuşmasında, Danimarka'da yapılan bir araştırmaya göre tüketicinin markete girdikten sonra hangi ürünü alacağına 4 saniye içinde karar verdiğini söyleyen Süleyman Demirel Üniversitesi'nden Prof. Dr. Atıf Can Seydim, "Üstelik bu kısa sürede ürünün duyusal kalitesine, besin değerine ve kalite açısından tüm ihtiyaçlarını karşıladığına da karar veriyor. Kalite burada aynı zamanda gıda güvenliğini ifade ediyor. Yani tüketici seçtiği ürünün yönetmelik ve standartlara uygun olduğuna, raf ömrünün uzun olduğuna ve diğer ürünlere göre farklı olduğuna o 4 saniye içinde karar vermiş oluyor" diye konuştu.

Tüketicilerin marka tercih etme süreçlerini davranış bilimleri açısından ele alan Boğaziçi Üniversitesi'nden Prof. Dr. Uğur Batı konuşmasında, siyasal iletişimden K-Pop'a, küresel markaların iletişim dilinden satışı artıran ambalaj dinamiklerine kadar farklı konulara değindi. Marka yöneticilerine tüketici yönetiminin eskiye oranla çok daha karmaşık olduğunu anlatan Batı "Eskiden pazarlamada 4P kavramından bahsederdik. Günümüzde ise tüketiciyi yakalamak için kullanılan 100'den fazla farklı pazarlama yöntemi endekslemek mümkün" ifadelerini kullandı. Sunumunda tüketicinin "fark ettiği" ürünü aldığını söyleyen PLAT Özel Markalı Ürünler Sanayicileri ve Tedarikçileri Derneği Yönetim Kurulu Başkanı İmer Özer ise, müşterilerin ürüne gelmesini sağlayacak pazarlama stratejileri izlenmesi gerektiğinin altını çizerek "Bu noktada tüketici rafa geldiğinde öncelikle aradığı ürünü bulabilmeli. Ürünün bütçesi cebini yormamalı. Ürün rakiplerine göre ayırt edilebilen özellikler taşımalı, yaratıcı olmalı ve ilginçlik uyandırmalı" dedi.

Marmara Üniversitesi'nden Prof. Dr. Ardan Ergüven, tasarımının tüketici davranışlarına etkisi üzerine gerçekleştirdiği konuşmasında bir ürünün satın alırken aynı zamanda tüketicinin bir imaj satın aldığına dikkat çekerek "Bu imajı yaratmak için tüm yükü sadece ambalajın omuzlarının üstüne yükleyemeyiz. Ama 360 derece pazarlama yaklaşımıyla çalışarak, ambalajın görünenin ötesindeki imajı yansıtmasını sağlayabilirsiniz" diye konuştu. Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri'nin ikinci gününde konuşan T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü Reklam 1. Dairesi Başkanı Erdem Biçer de tüketicinin güvenini ve satın alma kararını etkileyen önemli unsurlardan biri olan ambalajın tasarımında mevzuatlarına uyulması gerektiğini belirterek "Ambalajın tüketicinin algısını yanıltıcı özellikler taşımaması gerekiyor. Örneğin içerisinde 10 binde 1 muz ekstraktı olan bir ürünün ambalajında muz salkımı kullanılması, yanlış bir algı yaratıyor. Reklam Kurulu olarak bu konularda tüketiciyi korumak adına markalara uyarı ve yaptırımlarımız oluyor" dedi.

İNSANLA İLETİŞİM SAHNEYE GERİ DÖNÜYOR

Müşteri ilişkileri ve marka iletişiminin dijitalleşmesiyle insan faktörünün "premium kalite" göstergesi olduğunu belirten Euromonitor Pazar Analisti Burcu Yiğiter, sorunla karşılaştığında canlı biriyle görüşmek isteyenler ile "tek tuşla çözümcüleri" birleştiren bir anlayışa geçilmesi gerektiğini söyleyerek "Z kuşağı tarafından ürün bilgisinin teknoloji ile aktarılması doğal karşılanırken, müşteri ilişkilerini arayan tüketici artık sadece makine ile konuşmak istemiyor, otomatikleşmiş cevapları sevmiyor, insanla iletişime ihtiyaç duyuyor. İnsanla iletişimine tamamen dönmek elbette mümkün değil. Ancak gerektiği yerde ve akıllıca kullanmanın markalara büyük fayda sağlayacağına inanıyorum" dedi.

YİYECEK-İÇECEK SEKTÖRÜ SİBER SALDIRILARA AÇIK

21. yüzyılda özellikle 11 Eylül sonrasında gıda tedarik yönetiminde farklı yaklaşımlara gerek duyulduğunu ve proaktif bir yaklaşım olarak "gıda savunması" kavramının geliştiğini söyleyen Orta Doğu Teknik Üniversitesi'nden Prof. Dr. Hami Alpas, gıdanın yasadışı, kriminal ve hatta terörist eylemlerde kullanılabildiğine dikkat çekerek "Bizim alışık olmadığımız, aklımıza gelmeyen herhangi bir riske karşı hazırlıklı olmaktan bahsediyoruz burada. Gıda risklerine karşı yoğun bir sosyal medya ilgisi de var. Araştırmalar, yiyecek ve içecek sektörünün ile siber saldırılara en çok açık olan ikinci sektör olduğunu ortaya koyuyor. Kurumların özellikle kasıtlı tehditleri bertaraf edebilmesi için etkin bir gıda savunma planına ihtiyacı var" dedi.

KÜRESEL FONKSİYONEL GIDA PAZARI 500 MİLYAR DOLARI AŞACAK

Seminerde, Tarım ve Orman Bakanlığı Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Volkan Güngören "Gıdanı Koru Sofrana Sahip Çık" projesinin hedeflerinden bahsederken, Ankara Üniversitesi'nden Prof. Dr. Barbaros Özer ise tedarik zincirinde atık geri kazanım stratejilerini dinleyicilerle paylaştı. METRO Market Kalite Güvence ve Sürdürülebilirlik Grup Müdürü Meltem Pekperdahçı ise perakende sektöründe tedarikçi seçimiyle başlayan kalite yolculuğunun, gıda güvenliği için geçtiği tüm adımları aktararak, "Bir ürün mağazaya gelene kadar tedarikçi denetimlerinden ürün ve risk analizlerine kadar pek çok aşamadan geçiyor. Lojistik uygulamalarımızın yanı sıra stok ve mağaza uygulamalarımızla da bu süreci destekliyor, dijital kalite sistemimizle de analiz, denetim ve tedarikçilerin risk durumları gibi birçok konuda kolaylıkla raporlama yapılabiliyoruz" dedi.

2030 yılında 500 milyar doları aşması beklenen küresel fonksiyonel gıda pazarının sağlık açısından önemine dikkat çeken Süleyman Demirel Üniversitesi'nden Prof. Dr. Zeynep Güzel-Seydim'in konuşmanın ardından dünya ve Avrupa Şampiyonu milli atlet Ramil Guliyev de şampiyon bir sporcu olarak, kamplarda geçen hazırlık süreçleriyle yarışma öncesi yükleme zamanlarındaki farklı beslenme metotlarını konuklarla paylaştı.

Cibus Tec, yeme-içme sektörünün teknoloji başkenti Parma'da yapıldı

İtalya'nın Parma şehrinde bu yıl 53.'sü düzenlenen Cibus Tec - Uluslararası İtalya Gıda ve İçecek Teknolojileri & Ambalaj Endüstrisi Fuarı, 120 ülkeden 40 binden fazla ziyaretçiye ve 1200'ün üstünde katılımcı firmaya ev sahipliği yaptı.

Cibus Tec - Uluslararası Gıda Teknolojileri ve Ambalajlama Fuarı, İtalya'nın gıda vadisinin kalbi olarak bilinen Parma kentinde 24 – 27 Ekim 2023 tarihleri arasında yapıldı. 1939 yılından beri organize edilen, dünyanın en önemli fuarlarından; İtalya'nın ise sektöre yönelik tek teknoloji fuarı olan CIBUSTEC, gıda ve içecek sanayinde gıda katkı maddelerinden gıda işleme teknolojilerine, ambalajlamadan lojistiğe kadar her alanda ihtiyaç duyulan her türlü ürün ve yenilikçi yaklaşımın sergilendiği en önemli platformdan biri konumunda. 120 bin metrekare büyüklüğünde Fiere di Parma Fuar Merkezi'nde gerçekleştirilen fuar, 120 ülkeden 40 binden fazla ziyaretçiyi, İtalyan şirketlerinin de aralarında bulunduğu 1200'den fazla katılımcı firmayı ve 30 ülkeden 400'den fazla yabancı markayı ağırladı.

Cibus Tec 2023'ün açılışında konuşan Fiere Parma Başkanı Franco Mosconi, katılımcılara ve ziyaretçilere teşekkür ederek, "Fiere di Parma dünyada özel bir yer. Bu ülkenin otantik güzelliklerinin periyodik olarak sergilendiği; sanat, antika, turizm, iyi yemeğin adresi. Ancak Cibus Tec ile ziyaretçiyi tüm süreçleri ilk elden deneyimleyebileceği geleceğin ideal bir fabrikasına götürüyor - çok yüksek teknik derinliğe sahip - günlük olarak tükettiğimiz yiyecek ve içecekleri sofralarımıza getiriyor. Bütün bunlar, bölgemizin ve bir bütün olarak İtalya'nın gıda teknolojisi tedarik zincirlerine ve üretim mükemmelliğine muazzam bir önem veriyor ve İtalya'dan yüksek nitelikli katılımcı ve ziyaretçilerin ilgisini çekiyor. Dünyanın her yerinde, gıda endüstrisi için en iyi ve en gelişmiş çözüm teknolojilerini ve yenilikleri tek bir yerde bulacağınızdan eminiz" dedi.

"CİBUS TEC SIRA DIŞI BİR VİTRİN"

Fuarın açılışında konuşan İtalya Ekonomik Gelişme Bakanı Adolfo Urso, Cibus Tec'in, tarımsal sanayi sektörü için önemli bir etkinlik ve Made in Italy markalı ürünlerin temel direkleri olan mekanik ve tarımsal sanayinin bir birleşimi olduğunu kaydetti. Cibus Tec'in sadece bir fuar olmadığını, gıda makineleri sektörünün yeniliklerinin hem ulusal hem de uluslararası düzeyde sergilendiği sıra dışı bir vitrin olarak değerlendirilmesi gerektiğine dikkat çeken Urso, "Yiyecek içecek sektörüne yönelik her zaman en iyi çözümleri sunmayı

Messe Stuttgart
Ares Fuarcılık

IBAKTECH

İSTANBUL FUAR MERKEZİ

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

24-27 NİSAN 2024

www.ibaktech.com

Destekleyenler

TÜRKİYE CUMHURİYETİ TİCARET BAKANLIĞI

KOSGEB

GIDABİL
Gıda Bileşenleri ve Geliştiricileri Sanayicileri Derneği

EKMADER

Fuar Alanı

ifm İstanbul Fuar Merkezi

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

başarmaktadır. Bu nedenle ülkemizin, toplam dünya ihracatında önemli bir pazar payına sahip olan gıda ve içecek sanayine yönelik makine ve teknolojilerde dünyanın ikinci ihracatçısı olduğunu bilmek gurur verici. Bu başarı, sektörün faaliyetlerini karakterize eden yenilikçi, güvenli ve sürdürülebilir çözümlere yönelik kararlılığın ve sürekli arayışın sonucudur"ifadelerini kullandı.

Hükümet olarak tarım-gıda sektörüne koşulsuz destek sağladıklarını açıklayan Adolfo Urso konuşmasına şöyle devam etti: "Tarım Bakanımız Francesco Lollobrigida ile birlikte, ekolojik ve dijital geçişin bu tarihi anında ortak çözümler ve destek stratejileri belirlemeyi amaçlayan sürekli ve kalıcı bir diyalog başlattık. Çifte politikanın getirdiği zorluklara yanıt vermeye çağrıldığımız bir dönemde, sektördeki şirketler için önemli ve önemli bir fırsat olan Tarım Ürünlerinin Dönüşümü ve Pazarlanması Geliştirme Sözleşmeleri Masası'nın yeniden açılmasına da dikkat çekmek isterim. Sonuç olarak, İtalya gıda üretiminin %60'ını 200 km'lik bir alanda yoğunlaştırmayı başaran, aynı zamanda en büyük gıda vadisinin başkentini de temsil eden şehir olan Parma'daki bu fuarı düzenleyenlere özellikle şükranlarımı sunmak isterim. Cibus Tec aynı zamanda kaliteli yemek tutkusu ve sofra geleneğimizde her zaman bulunan ve bugün ürünlerinizde de sunulan paha biçilmez bilgi birikimi hakkında konuşmak için eşsiz bir fırsat haline geliyor."

"FUARIN İTİBARI ÇOK YÜKSEK"

Bakan Urso ve Başkan Mosconi'ye teşekkür ederek konuşmasına başlayan Koeln Parma Exhbitions Başkanı Thomas Rosolia, etkinliğin uluslararası itibarının son yıllarda önemli seviyede arttığına dikkat çekerek şunları söyledi: "İş birliğimizin başlangıcından bu yana kendimize bir hedef belirledik. Özel hedef: Cibus Tec markasına daha fazla görünürlük kazandırmak. Koelnmesse'nin hâlihazırda oluşturulmuş 20 Food&Foodtec etkinliğinden oluşan portföyünün oluşturduğu ağdan yararlanarak, uluslararası pazarlardan yabancı katılımcı ve ziyaretçi sayısını artırmayı başardık. Cibus Tec, 2016 fuarından bu yana uluslararası alanda belirgin bir artış kaydetti; ziyaretçi sayısında %24 ve katılımcı sayısında %59 artış söz konusu. Böylece Cibus ile Cibus Tec, Anuga ve Anuga FoodTec arasında benzersiz bir topluluk oluşturduk."

Yerel kurumları temsil eden, Ekonomik Kalkınma ve Yeşil Ekonomi, Çalışma, Eğitim ve Uluslararası İlişkiler - Emilia Romagna Bölgesi Meclis Üyesi Vincenzo Colla yaptığı konuşmasında, "Cibus Tec ile Parma ve Emilia-Romagna, bir bölgenin mükemmelliğini teyit ediyor. Her üretim adımında sürdürülebilirliğe ve kaliteye giderek daha fazla önem veren bir pazarın ihtiyaçlarını karşılamak için hassas mekaniklerden yüksek teknolojiden ve sürekli inovasyondan bahsediyoruz. İtalya ve özellikle Emilia-Romagna dünyayla nasıl rekabet edeceğini bilen, önemli katma değer, çok sayıda istihdam ve kaliteli beceri yaratan bir bölge. İşte bu nedenle bölge olarak Parma'da gastronomi bilimleri alanında ilk yüksek lisans derecesini desteklemek için yatırım yaptık" ifadelerini kullandı.

Açılış töreni, tedarik zincirinin boyutunu, performansını, pazarlarını ve rekabet gücünü uluslararası ölçekte ölçmeyi ve izlemeyi amaçlayan ilk Cibus Tec yiyecek ve içecek makine gözlemevinden elde edilen verilerin sunulmasıyla sona erdi. Projenin uygulanmasını denetleyen Nomisma Sanayi, Perakende ve Hizmetler Başkanı Emanuele Di Faustino şunları söyledi: "Belirsiz uluslararası makroekonomik ve jeopolitik senaryoya rağmen, daha ileri düzeyde bir gelişme için fırsatlar var. Gelecek yıllarda İtalya'nın yiyecek ve içecek teknolojileri ve makine ihracatının artması makul görünüyor. İtalyan şirketlerinin en çok ilgisini çeken pazar kesinlikle dünyanın ana ithalatçısı (2022'de 7 milyar Euro) ve Made in Italy ihracatının ilk varış noktası (1,2 milyar Euro) olan Amerika Birleşik Devletleri'dir. Bu rekorun gelecekte de böyle kalması bekleniyor. Bunda genişleyen gıda endüstrisi ve İtalyan makinelerine olan talepteki önemli büyüme oranlarının etkisi çok büyük. Tam da bu stratejik yapının ışığında, Nomisma'nın Cibus Tec için oluşturduğu yeni Yiyecek ve İçecek Makine Gözlemevi kapsamında derinlemesine incelenen ilk pazar ABD oldu."

CIBUS TEC'TE SERGİLENEN ÜRÜN GRUPLARI

Cibus Tec - Uluslararası Gıda Teknolojileri ve Ambalajlama Fuarı'nda bu yıl şu ürün gruplarıo lanse edildi: Gıda işleme makineleri ve teknolojileri, ambalaj ürünleri ve teknolojileri, kodlama, markalama, etiketleme teknolojileri, et endüstrisi, süt endüstrisi, hijyen ekipmanları, içecek teknolojileri, yardımcı makine ve ekipmanları, taşıma – depolama ve lojistik çözümleri, gıda güvenliği çözümleri, çevre teknolojileri ve katkı maddeleri.

International Association for Food Protection®

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ
TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi

9-10 Mayıs 2024 İstanbul-TÜRKİYE

Grand Cevahir Otel Ve Kongre Merkezi

www.gidaguvenligikongresi.org

Gıda Güvenliği Derneği
muhteber.ersin@ggd.org.tr
www.ggd.org.tr

Papyon Event Agency
papyon@papyon.com.tr
www.papyon.com.tr

SHIMADZU
Excellence in Science

ANT TEKNİK

Zeytinyağı ve bitkisel yağlar (ayçiçek, prina, pamuk, palm, fındık)

Yağ Analizlerinde DEĞİŞİM BAŞLIYOR

Gaz Kromatografi Sistemi (GC)

- Yağ asidi kompozisyonu (FAME) analizleri
- Sterol bileşimi ve miktarı tayini
- Yağ Asitleri Etil Esterleri (FAEE) ve mumsu maddelerin (Wax) tayini
- Stigma stedien analizi
- 2-gliseril monopalmitat analizi
- Alifatik alkol miktarının tayini
- Mineral yağ analizleri (MOSH/MOAH)
- Headspace ile hekzan tayini

Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografi Sistemi (HPLC)

- Trigliseridlerin gerçek ve teorik farkının belirlenmesi analizi (ECN 42)
- Toplam polifenol tayini
- Tokoferol tayini
- PAH (benzopiren vb.) analizleri

UV-Vis Spektrofotometre (UV-VIS)

- Özgül absorbans (soğurma) ölçümü (ΔK, K270, K266, K274, K232)
- Toplam fosfor analizi

Gaz Kromatografi Kütle Spektrometresi (GCMS)

- 3-MCPD, 2-MCPD, Glisidol analizi
- SPME tekniği ile aroma bileşikleri analizi
- SPME tekniği ile DEHP analizi

SHIMADZU
Excellence in Science

GC-2030
Gaz Kromatografi

©ANT Teknik, 2023 All rights reserved.