www.gidateknolojisi.com.tr

Gıda Teknolojisi

FOOD TECHNOLOGY IN TURKEY
Ağustos 2021
Yıl: 25 Sayı: 4

Zeki Sarıbekir

E-ticaret AMBALAJA TALEBİ artıracak

Doğru ambalajlama GIDANIN KALİTE KAYBINI ÖNLÜYOR

Osmanlı'dan günümüze ÇİKOLATANIN SERÜVENİ

GÜNDEM

ANLAMA ODAKLI ÖĞRENMEK

Prof. Dr. Mehmet Pala

Depozito İade Sistemi (DİS) NEDEN ÖNEMLİ?

Makale

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA İÇİN KENT TARIMI ve DÖNGÜSEL EKONOMİ

Pandeminin yükselen yıldızı ÇİKOLATA ve ŞEKERLİ MAMULLER

PALSGAARD ŞEKERLEME EMÜLGATÖRLERİ

Pürüzsüz, kremsi, kaşık dolusu lezzet

Müşterilerinizin fıstık ezmesi, sürülebilir çikolata, tahin ve diğer sürülebilir kremalardan beklediği pürüzsüz, sürülebilir lezzeti yaratmak için, tam doğru bir bileşen karışımına ihtiyacınız var.

Sağlam yapılı, pürüzsüz sürülebilir kremalar lezzetli ve tüketiciler arasında son derece popülerdir, ama üretmek ciddi olarak zordur. Çoğu zaman, yağın ayrışması üreticilerde ciddi baş ağrılarına yol açar. Palsgaard yağ bağlayıcıları yelpazesiyle bu soruna mükemmel bir çözüm sunar. Yağ bağlayıcıları sürülebilir kremada yağ ayrışmasını önler ve tüketicinin mutfak tezgâhına kadar dayanaklı yapıyı garanti altına alır.

Doğal olarak, her şey 100% bitkisel esaslıdır ve trans yağlar veya GDO içermez.

Sürülebilir kremalar için bileşenlerimiz hakkında daha fazla bilgi için
www.palsgaard.com/oilbinders

İYİ ŞEYLERİ BİR ARAYA GETİRİR

Palsgaard®
Teknaroma

PALSGAARD ÇİKOLATA EMÜLGATÖRLERİ

Parlak, zengin, ağızda eriyen, dayanılmaz

Tüketicilerin çikolatalarıyla ilgili yüksek beklentileri vardır ve onlara bırakırsanız üretim maliyetleri uçabilir. Palsgaard'ın emülgatörleri çikolata tadından ödün vermeden maliyetleri düşük tutar.

Çikolatadaki kakao yağı miktarını ve kaloriyi azaltıp yine de hava baloncukları, çapak bulunmayan, kötü kokulardan arındırılmış, muazzam lezzetli ürünler üretebilir misiniz? Yanıt yüksek sesle evet olmalı. Palsgaard'ın emülgatörleriyle, 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 ve özel çikolata uzmanları ekibimiz her zaman reçeteler için yardımlarını sunmaya hazırdır.

Çikolata emülgatörlerimizle ilgili daha fazla bilgi için **www.palsgaard.com/confectionery**

İYİ ŞEYLERİ BİR ARAYA GETİRİR

Palsgaard®
Teknaroma

İÇİNDEKİLER

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

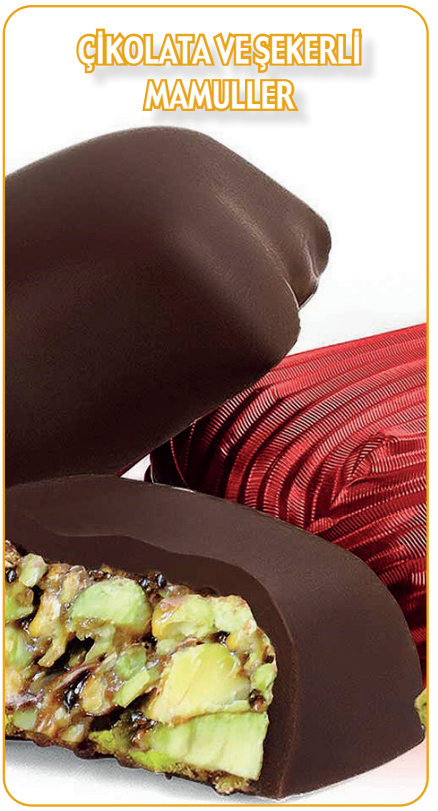
Prof. Dr. Mehmet PALA
Yıldız Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü

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
AROMSA: www.aromsa.com.tr
ATOMİKA: www.atomika.com.tr
AZELİS: www.azelis.com
DÖHLER: www.dohler.com.tr
EKİN ENDÜSTRİYEL: www.ekinendustriyel.com
FARMAKİM: www.farmakim.com.tr
FOOD & NUTRITIONAL ING: www.fingredients.com
GAMMA-PAK: www.gammapak.com
GMT ENDÜSTRİYEL: www.gmtcontrol.com
GÜL BİYOLOJİ LABORATUVARI: www.gbl.com.tr
İTEP: www.iteptestleri.com
KOSKA – MAHİR GIDA: www.koskahelvacisi.com.tr
MAYSA GIDA: www.maysagida.com.tr
MESSAN: www.messan.com.tr
PALSGAARD: www.palsgaard.com
PRINOVA: www.prinovaeurope.com
SGZ: www.surdurulebilirgidazirvesi.com
ŞİŞECAM: www.sisecam.com.tr
TOMRA: www.tomra.com.tr
WORLDFOOD İSTANBUL: www.worldfood-istanbul.com



MAKALE

40 İskender Arcan ve Özge Gözel / Döhler Gıda: White Diamond: Yeni titanyum dioksit alternatifimizi keşfedin!

42 Hüseyin Yavuz Aksoy / Gül Biyoloji Laboratuvarı: Basiyeri tedarikçileri nasıl seçilmelidir?

62 Dr. Atiye Tümenbatur: Şehirlerde sürdürülebilir gıda için kent tarımı ve döngüsel ekonomi

ÇİKOLATA VE ŞEKERLİ MAMULLER

24 Pandeminin yükselen yıldızı çikolata ve şekerli ürünler

30 **Palsgaard, Türkiye'de devrim niteliğinde değişimlerin öncüsü olacak**

34 Ekin Endüstriyel'den hijyenik uygulamalar için MIT Lobe pompalar

36 **Türkiye'de tatlı pazarının büyüklüğü 25 milyar TL**

38 Eymen Baltaşı / Palsgaard Türkiye: Osmanlı'dan Türkiye Cumhuriyeti'ne çikolatanın hikayesi

GIDA ÜRETİM VE AMBALAJLAMA TEKNOLOJİLERİ

44 **ASD Başkanı Zeki Sarıbekir: E-ticaret ambalaja talebi artıracak**

46 Dilek Özgen Kılıçarslan / Aromsa: Gıda ürünlerinde ambalajlamanın önemi ve Aromsa uygulamaları

48 **Osman Yaman / Atomika: Optik ayıklamada yükselen müşteri beklentileri ve gelişen teknolojiler**

50 GMTCNT PLC'ler veri toplama işlerinde fark yaratıyor

52 **İçecek ambalajları DİS ile ekonomiye kazandırılacak**

54 Doğru ambalajlama gıdanın kalite kaybını azaltıyor

56 **Prof. Dr. Birol Saygı: Soğuk zincir yönetiminde potansiyel riskler**

HABER

20 Prof. Dr. Mehmet Pala'nın otobiyografi kitabına büyük ilgi

22 Yeni TOMRA 5C, Gürsoy ile Türkiye'de ilk defa fındık işlemek üzere iş başında

RÖPORTAJ

60 Sürdürülebilirlik Akademisi Başkanı Murat Sungur Bursa: Yeşil Mutabakat Türk gıda ihracatçılarına yeni fırsatlar sunacak

KOSKA Demek Helva Demek,
Helva Demek KOSKA Demek...

KOSKA®
1907

Tarihi Lezzetler..

www.koskahelvacisi.com.tr

EDİTÖRDEN

SEL FELAKETLERİ VE ORMAN YANGINLARININ DÜŞÜNDÜRDÜKLERİ

Türkiye yaşanan sel ve orman yangınlarıyla zor ve acılı günlerden geçiyor. Batı Karadeniz'den meydana gelen sel, Ege ve Akdeniz Bölgeleri'nde yaşanan orman yangınlarıyla sarsıldık. Bu felaketlerde onlarca yurttaşımız yaşamını yitirirken, hesaplanamayacak kadar fazla sayıda hayvan öldü, yüzbinlerce (belki de milyonlarca) ağaç ve bitki örtüsü kül oldu. Çok sayıda insan evlerini, mallarını ve belki de en önemlisi geleceklerini yitirdi. Bu vesileyle hayatını kaybeden yurttaşlarımıza rahmet, yakınlarına başsağlığı ve sabırlar diliyorum. Yangınlardan ve sellerden etkilenen bölgelerde acıların bir an önce sona ermesi ve yaraların sarılması için devletin gerekli önlemleri hızlı bir biçimde almasının çok önemli olduğunu belirtmek istiyorum. Ayrıca pek çok uzmanın belirttiği gibi, yaşanan bu felaketlerden gerekli derslerin çıkarılarak tedbirlerin en kısa sürede hayata geçirilmesi gerektiğini düşünüyorum.

TÜRKİYE İKLİM KRİZİNDEN EN ÇOK ETKİLENECEK ÜLKELER ARASINDA

Yüreğimizi yakan orman yangınları ve selk felaketleri gözlerin bir kez daha iklim krizine çevrilmesine yol açtı. Bu konuda en önemli sivil toplum kuruluşlarının başında gelen TEMA Vakfı Başkanı Deniz Ataç'ın dergimizde yayımlanan görüşlerine göz atmakta fayda görüyorum.Deniz Ataç, Türkiye'nin iklim krizinden en çok etkilenen ülkeler arasında olduğunu belirtiyor. Dünya kentlerinin %77'sinin 2050 yılına kadar iklim krizinden çok şiddetli bir şekilde etkileneceğinin öngörüldüğünü açıklayan Ataç, "Yaşanan iklim krizi ve küresel ısınmadan; Türkiye'nin Akdeniz Çanağında yer alması sebebiyle en çok etkilenen ülkelerden biri olacağı birçok bilimsel kaynakta dile getirilmektedir. Kuraklık denildiğinde, bazı yıllarda kurak dönemlerin yaşanmasının değil; gelecekte yaşanacak kurak yıl sıklıklarının daha fazla ya da yağışların daha düşük olacağının anlaşılması gerekmektedir. Doğu Karadeniz Bölgesi başta olmak üzere ani yağışların olduğu dönemlerde ülkemizin bazı bölgelerinde sel, taşkın gibi felaketlerin tekrar yaşanması çok mümkün görünmektedir. Diğer havzalarımızın çoğunda ise artan sıcaklıkların, yağış azalmalarının yanında nüfus ve sektörel su taleplerinin de artacağı düşünüldüğünde, özellikle çok kurak yıllarda suyun sektörel tahsisinde sıkıntılar yaşanacağını söylemek mümkündürGeleceğe yönelik iklim projeksiyonları kapsamında yapılan çalışmalara bakıldığında (İklim Değişikliğinin Su Kaynaklarına Etkisi Projesi) iki farklı iklim modeli ile yapılan senaryoda, Türkiye'de 2100 yılına kadar toplam su potansiyelinde iyi senaryoda %15-20, kötü senaryoda %40-45 oranında azalma olabileceği öngörülmektedir" diyor.

Deniz Ataç, iklim değişikliği ve buna bağlı kuraklıkla mücadele edilmesi noktasında yapılması gerekenleri ise şöyle sıralıyor:

» Orman alanları, meralar ve sulak alanların korunmalı, bunların tahribatını engelleyen yasal düzenlemeler yapılmalı.

» Su yasası birçok kurumun içeriğine katkı verdiği şekilde en kısa zamanda yasalaşmalı.

» İklim krizi ile mücadele ve iklim krizine uyum politikaları acilen hayata geçirilmeli.

» Tüm havzalar için Kuraklık Yönetim Planları ve bu planları dikkate alarak hazırlanan diğer sektörel su tahsis planları acilen tamamlanmalı ve planların nasıl uygulanması gerektiği ile ilgili daha somut adımlar atılmalı.

» Havza bazında su yönetimi amaçlı tüm planlar katılımcı bir yaklaşımla hazırlanmalı ve uygulanmalı.

» Suyun evsel tüketim, sanayi ve çiftçi bazında tüm kullanıcılar için tasarruflu ve etkin kullanımı için tedbirler belirlenmeli ve bu tedbirler mevzuat altyapısı da oluşturularak hayata geçirilmeli.

» Şehirlerin kayıp kaçak diye tarif ettiğimiz arıtılmış içme suyu kalitesinde, kullanıcıya hiç ulaşmayan, şebekelerdeki arızalardan ve kaçaklardan kaynaklanan %35 seviyelerinde bir suyumuz var. Şebekelerdeki bu kayıp kaçak oranları acilen azaltılmalı. Mevzuat gereğince belediyelerin içme suyu şebekelerdeki bu kayıp kaçak oranlarını en geç 2023 yılına kadar %25 seviyeleri ve altına düşürülmeli.

» Kuraklık koşullarına uygun tarımsal ürün deseni ve modelleri acilen hayata geçirilmeli.

» Ekosistemlerin korunması için doğanın ihtiyaç duyduğu çevresel su ihtiyacı kuraklık ve buharlaşma koşulları da dikkate alınarak mutlaka karşılanmalı.

» Kullanılmış suların ya da atık su arıtma tesislerinden çıkan belli oranda arıtılmış suyun, özellikle sanayi gibi alanlarda yeninden kullanımına ilişkin uygulamalar artırılmalı.

» Arazi kullanımı, yapılaşma ve nüfus; gelecekte su kullanımında miktar ve suyun kalitesi açısından büyük bir baskı oluşturacak. Bu nedenle kentsel büyüme ve gelişme plan ve politikaları, havzaların su potansiyelleri de göz önünde bulundurularak havza planları ile uyumlu şekilde oluşturulmalı. Aksi halde gelecekte havzalar arası su transferi gibi konular daha çok gündeme gelecek ve bu da gelecekte daha önemli ekolojik ve sosyal sorunlara yol açabilecektir.

Özgür ÇİLEK

Gıda Teknolojisi

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

Kurucu (Founder)
Hüsamettin ÜNSAL

Yazı İşleri Müdürü (Sorumlu)
Burcu GÜRSES KAÇMAZ

Haber Müdürü
Özgür ÇİLEK

Haber Merkezi (Reporter)
Gülbahar SALIK

Reklam Rezervasyon
0212 283 55 65

Ankara Temsilcisi
Aydın ARICIOĞLU

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

Abone (Subscription)
0212 283 55 65

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

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

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

YEREL SÜRELİ
ISSN 1301 - 1782

GMTCNT

PLC’de
Kendi bayrağımızı taşıyoruz

%100 yerli sermaye ile kurulmuş olan GMT Endüstriyel Elektronik sizler için bu topraklarda ülkemizin ilk yerli ve milli PLC’ lerini üretmektedir.

Bizi Sosyal Medyadan Takip Edin!

/GMTCNT

GMT Endüstriyel Elektronik San. ve Tic. Ltd. Şti.

T : +90 (216) 668 0006 F : +90 (216) 668 0003

gmt@gmtcontrol.com www.gmtcontrol.com

Prof. Dr. Mehmet Pala
mpala@superonline.com

ANLAMA ODAKLI ÖĞRENMEK

Son zamanlarda anlamak ve öğrenmek konusunda düşünmeye başladım. İnsanlara bir şeyleri anlatmanın ve anlaşılmanın güçleştiğini bilmiyorum farkında mısınız? Başka bir ifadeyle ne söylenirse söylensin, insanlar sizin kastettiğinizi tam olarak anlamıyorlar. Aynı şekilde okullarda ve üniversitelerde de derslerin iyi anlatıldığı veya anlaşıldığı hususunda da kuşkum var. Ülkemizde anlamak sözcüğü, yüklenen önemi taşımıyor ve hafife alınıyor Peki, bu neden böyle oluyor? İnsanlar hep bir ileriki anı yaşamak istiyorlar, aceleleri var ve bir tıkla öne geçmek istiyorlar. Bir diğer neden de, insanların algı ve öğrenme mekanizmalarındaki değişim. Algı, duyu organlarına gelen uyarıları anlamlı hale getirmektir. Öğrenmek ise, duyu organlarıyla alınan sinyalleri kalıcı bir şekilde akılda tutmaktır. Ayrıca anlamak konusunda yeterli çaba gösterilmediği ve zaman ayrılmadığını da belirtmekte yarar var.

Bugün yeni üniversite mezunlarına "meslek kültürü" adı altında bilmesi beklenen temel kavramlar sorulduğunda doğru cevaplar alınamamaktadır. Bu durumun tüm meslek grupları için geçerli olduğu söylenebilir. İlkokul dörtte, orta ikide, lise ikide ve üniversitenin birinci sınıfında hemen hemen aynı konuların işlenmesine karşın, hâlâ yeterli ölçüde öğrenilmediğini biliyoruz. Aynı şekilde lisans, yüksek lisans ve doktora sınavlarında da benzer sorulara çoğunlukla istenen cevaplar alınamamaktadır. Durum böyle olunca, sorun nerede? Sorun, bizim ilkokuldan üniversiteye kadar tüm öğretim sistemimizde yatmaktadır. Biz öğretmekten ziyade ders veriyoruz. Öğrenciler derslerde verilen birbirinden kopuk bilgileri beyinlerine kalıcı olarak alamıyorlar yani ezberliyorlar. Aslında okullarımızda ve üniversitelerimizde işe yarayıp yaramayacağına bakılmadan çeşitli bilgiler verilmektedir. Bu bilgilerin arasında yeterli ilişki kurulamadığı ve esas olarak da öğrencinin mevcut bilgileriyle bağlantı oluşturulamadığı için bu öğretilmeye çalışılan bilgiler havada kalmaktadır. Bu nedenle de öğrenilememekte ve kullanılamamaktadır.

Öğrenmek ve öğretmek emek ister, çaba ister. Bu nedenle nasıl öğrenilir ve özellikle de nasıl öğretilir konularında bilinçlenme gerekmektedir. Her bilen öğretemez ve bilmeyen hiç öğretemez. Öğrenme, insan beynindeki nöron ağlarıyla gerçekleşir. Bu ağlar içerisinde her bir yeni bilgi için ayrı bir devre oluşturulur ve bu devre, bir nöronun "dendrit" adı verilen sinir dallarının ucundaki sayısız uzantının biriyle "sinapsis", yani iletişim bağlantısı kurularak sağlanır. Bu devreler beyinde protein, yağ ve şeker gibi çok sayıda organik molekülün bir araya gelmesiyle nöron denilen sinir hücrelerini oluşturur.

Beyin dış çevreden gelen uyarıları duyu organları (göz, kulak, dil, burun ve deri) reseptörleri yardımıyla algılar ve gerektiğinde de muhafaza eder. Öğrenmede göz ve kulak reseptörleri büyük önem taşır. Ancak beyin, duyu reseptörleri tarafından gönderilen bilgilerin önemli bir bölümünü işlemez ve kayda almaz. Bu nedenle beyin tembel bir organdır. Beyin ancak istemli olarak istediğiniz şekilde çalışır. Öğrenme süreçlerinde de durum aynıdır. Beyninizi zorlamazsanız öğrenemezsiniz.

Herhangi bir önemli duyusal bilgi alan beyin, uyarıldığında istenen yanıtı vermek veya öğrenmeyi sağlamak üzere harekete geçer. Tüm bu karmaşık öğrenme süreçlerinde, yeni bir bilginin kalıcı olarak muhafaza edilebilmesi için bunun bilinen bir bilgiye dayandırılması gerekmektedir. Başka bir tanımlamayla bir kişiye yeni bir bilgi öğretmek istiyorsanız, bu yeni bilgiyi bu kişinin mevcut bilgisine bir şekilde mutlaka dayandırmanız zorunludur. Bunun tersi durumlarda öğrenme işlemi hiçbir şekilde gerçekleşmeyerek soyut kalmaktadır. Beyin bu soyut bilgiyi şifrelemez ve depolamaz. Demek ki öğrenmede ve öğretmede bilinenden başlayarak yeni bilgilere doğru sıralı bir anlatım vardır.

Günümüzde artık bilmek, onu hatırlamak veya tekrar etmekten ziyade bilginin nerede olduğunu bulma ve kullanma yeteneğini kazanmaya dönüşmüştür. Ne işe yaradığı ve nasıl kullanılacağı bilinmeyen bilginin bir anlamı yoktur. Bunun için öğrenilen konuların kullanılabilir bilgiler olması önem taşımaktadır.

Aslında öğrenmenin de bir zorunluluktan değil bir ihtiyaçtan doğması gerekmektedir. Nasıl insan açken yemek yeme isteği oluşuyor, öğrenmenin de bir ihtiyaç olarak ortaya konması zorunlu olmaktadır. Başka bir tanımlama ile insanlara/öğrencilere bir şeyi neden öğrenmeleri gerektiği sorusu net olarak yanıtlanmalıdır. Anlatılanlar veya öğretilmeye çalışılan konular gerçekten de öğrenmeye değer mi? Bu öğretilen konular ne ölçüde yararlı olacaktır? Bunları öğretici konumunda olanlar kendilerine sormalıdır. Öğretilecek konu amacı belli bir konsept olarak ortaya konulmalıdır. Böylece merak uyandırılacak ve öğrenme süreci kolaylaşacaktır. Kimseye isteği dışında bir şeyi öğretmenin mümkün olmadığının farkında olunmalıdır.

Harvard Üniversitesi'nden Prof. David Perkins öğrettiklerimizin %90'ı zaman kaybı olduğu iddiasında bulunuyor. Bir ölçüde sözü, öğrencilere pek bir şey öğretilemiyor demeye getiriyor. Ben tam bu kadar keskin olmasa da bu kanıya büyük ölçüde katıldığımı söylemeliyim. Nitekim derslerde öğretilenleri öğrenciler sınavı geçmiş olsalar da konuları anlamadıklarını gözlemliyorum. Burada anlama odaklı öğrenme önem kazanıyor. Konuları anlamak için önce öğrencinin mevcut bilgileri esas alınmalı ve buradan hareketle yeni bilgilerin neden ve ne amaçla öğrenilmesi gerektiği açıklanmalıdır.

Sonuç olarak, hızlı değişim gösteren bir dünyada özellikle okullarda ve üniversitelerde öğrenmede anlama odaklı öğrenme ve öğretmek önemsenmelidir. Sadece eğitim ve öğretimde değil, tüm yaşam alanlarında öğrenmenin/öğretmenin yöntemini ve biyolojisini bilerek hareket etmenin gerektiğini anlıyoruz.

AVRASYA AMBALAJ İSTANBUL 2021 HYBRID+

DOĞANIN YÜKÜNÜ HAFİFLETİYORUZ

Avrasya
Ambalaj Fuarı'ndayız!
20-23 Ekim 2021
Salon 3, Stant No 315A

#Hafifletiyoruz

Cam ambalajdaki hafifletme çalışmamız her yıl artarak devam ediyor. Üretim ve AR-GE deneyimimiz ile cam ambalajda önemli oranda hafifleme sağladık. Sadece son 1 yılda hafifletme çalışmamız ile 20 bin ton karbon salınımı azalttık. Cam ambalaj hafifledikçe doğanın yükü hafifliyor.

sisecam.com.tr

ŞİŞECAM
CAM AMBALAJ

Çam balında orman yangını tehlikesi

Akdeniz ve Ege kıyılarında 28 Temmuz itibariyle başlayan orman yangınlarında bu zamana kadar 8 kişi hayatını kaybederken, binlerce hayvan öldü, orman ve tarım arazileri küle döndü. Yangından en çok etkilenen sektörlerden biri ise dünyadaki çam balı üretiminin yüzde 90'ını gerçekleştiren Akdeniz ve Ege Bölgesi'nde ve yüzde 68'i ormanlarla kaplı Muğla ve çevresinde faaliyet gösteren arıcılar oldu. Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Şahin, orman yangınlarının Türkiye arıcılığının 35-40 yıllık çam balı üretimini tehlikeye düşürdüğünü söyledi. Orman yangınlarının özellikle çam balının üretim alanlarının olduğu yerlerde meydana geldiğini belirten Şahin, "Arıcılarımız Anadolu'dan buraya henüz dönüş yapmadı. Ağustos'un 15-20'sinden sonra gideceklerdi. Şu anda arıcılarımız Anadolu'da. Yani 4-5 bin kovan yangınlarda yanmış olabilir. Daha tespitler yapılmadı. Tarım ve Orman Bakanlığımızın İl Müdürlükleri tespit çalışmaları yaptıktan sonra bu ortaya çıkacaktır. Burada arıcılarımızın evleri yandı. Afaki konuşuyorum ama burada 20-40 bin hektarlık bal ormanları yandı. Yani 30-40 bin hektarlık bal ormanında biz 20 bin ton bal üretiyorduk. Bu bal üretilemeyecek. Bununla ilgili iyi bir eylem planı yapılmalı" dedi.

Kervan Gıda, Polonya'da şirket satın aldı

Kervan Gıda, halka arz sonrası ilk yurt dışı satın alım hamlesini tamamladı. Firma, KAP'a yaptığı açıklamada, Polonya'nın önde gelen yumuşak şeker üreticilerinden ZPC Otmuchów ve iştiraki PWC Odra'nın hisselerini satın aldığını duyurdu. Kervan Gıda, KAP'a yaptığı açıklamada; yapılan detaylı görüşmeler kapsamında ZPC Otmuchów'un yüzde 64,93'lük hissesinin devredildiği Tornellon Investments isimli şirketin yüzde 100 hissesini ve ZPC Otmuchów'un iştiraki PWC Odra'nın yüzde 26,95'lik hissesini aldığını açıkladı. Çikolatalı marshmallow, bar, helva ve tuzlu atıştırmalıklar gibi ürünlerin üretimini ve satışını gerçekleştiren ZPC Otmuchów ve PWC Odra; 600'den fazla çalışanı ve 4 tane üretim tesisi ile yıllık 37 bin 707 ton üretim kapasitesine sahip. Satın alınan şirketlerin yüzde 48 seviyesinde olan kapasite kullanım oranını artırarak operasyonel verim sağlamayı ve bu sayede karlılığı yükseltmeyi hedefleyen Kervan Gıda ayrıca, gerçekleşen bu satın alım ile 72 bin 300 ton olan yıllık üretim kapasitesini de yaklaşık yüzde 52 oranında artırdı.

WorldFood İstanbul Fuarı 9-12 Eylül tarihlerinde yapılacak

Türk gıda sektörünün uluslararası buluşma noktalarından biri olan ve bu yıl 29'uncusu düzenlenecek Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı - WorldFood İstanbul, 9-12 Eylül 2021 tarihleri arasında TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde, gıda dünyasını birçok yeni ürünle tanıştırmaya hazırlanıyor. Perakende zincirleri, içecek, süt ve süt ürünleri, et ve tavuk ürünleri, yaş sebze, meyve, deniz ürünleri, dondurulmuş ürünler, temel gıdalar ve yağlar, şekerli mamuller, unlu mamuller, hububat ve kuruyemiş gibi başlıklarda uzmanlaşmış pek çok marka ve üretici WorldFood İstanbul Fuarı'nda yer alacak. Dünyada hızla çeşitlenmeye ve gelişmeye devam eden gıda ürünleri ile teknolojilerini aynı çatı altında bir araya getiren WorldFood İstanbul Fuarı, yeni iş fırsatları ve iş birlikleri için platform oluşturup, gerçekleştirilecek konferanslarla da gıda sektörüne taze bilgi akışını sağlamayı amaçlıyor. Bu çerçevede oluşturulan "Gıda 360 Deneyimi" ile gıda sektörünün üretim, işletme ve tüketime dair tüm yolculuğu WorldFood İstanbul'da mercek altına alınacak.

Yudum Egemden'e 3 ödül birden

40 yılı aşkın süredir Kuzey Ege'nin bereketli toprakları ve zeytinin memleketi Ayvalık'ta faaliyetini sürdüren Yudum, Egemden Zeytinyağları ile uluslararası alanda en prestijli zeytinyağı yarışmalarından Olive Japan Yarışması, London IOOC Yarışması ve Master of Olive Oil Yarışması'nda ödülleri topladı. Yudum Egemden zeytinyağı, Olive Japan Yarışması ve London IOOC Yarışması'nda Silver, Master of Olive Oil Yarışması'nda ise Yüksek Kalite Standardı Ödülü'ne layık görülerek bu sene ödüllerini üçledi. Başarısını uluslararası arenalarda kazandığı ödüllerle kanıtlayan Yudum Egemden'in Gurme Lezzetler Serisi 2020 yılında London IOOC Yarışması'nda kalite ödülü, Japan Olive Oil Yarışması'nda ise Silver ödül kazanmıştı.

KEREVİTAŞ

Kerevitaş'ın ilk yarıdaki konsolide cirosu 2 milyar TL

Türkiye'de taze dondurulmuş gıda, konserve ve margarin pazarının lider kuruluşlarından Kerevitaş'ın 2021 yılı yarı yıl konsolide cirosu bir önceki yılın aynı dönemine göre yüzde 45,4 artışla 2,010 milyar TL oldu. Piyasa değerine göre Yıldız Holding'in halka açık ikinci büyük gıda şirketi olan Kerevitaş'ın Dondurulmuş Gıda ve Konserve İş Birimi'nde ciro yüzde 27,5 artışla 551 milyon TL olarak gerçekleşirken; Yağ İş Birimi'nde ise ciro yüzde 54,2 artışla 1,489 milyar TL oldu. Ar-Ge ve inovasyona yaptığı yatırımlarla pazar payını sürekli artıran Kerevitaş, yurt içinde olduğu kadar ihracat pazarlarında da büyümesini geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 80,6 oranında artışla sürdürdü.

fretta

from experts
for happy chefs

Maysa Gıda olarak yıllarca edindiğimiz tecrübelerden yola çıkarak, doğal lezzetleri bir araya getirdiğimiz **Fretta** markamız ile sizlerleyiz.

Fretta Serimizde **dondurma, gelato, sorbe üretimleri** için çeşitli baz ve paste'lerin yanı sıra **soft dondurma, frozen yoğurt, sıcak ve soğuk içecek tozları** ile sizlere lezzetli ve kaliteli ürünler sunulmaktadır.

www.**fretta**.com.tr

maysa

KOSB Melek Aras Bulvarı No:54 Tuzla / İstanbul +90 (216) 581 98 00 www.maysagida.com.tr

PepsiCo ikinci çeyrekte net gelirini yüzde 20,5 artırdı

Dünyanın önde gelen yiyecek ve içecek şirketlerinden PepsiCo, 2021 yılının ikinci çeyrek sonuçlarını açıkladı. Şirket ikinci çeyrekte net gelirini önceki yılın aynı dönemine göre yüzde 20,5 oranında artırırken, ilk yarıda da yüzde 14,1 gelir artışı sağladı. PepsiCo'nun aynı çeyrekteki organik geliri yüzde 12,8 artarken yine yılı ilk yarısında da yüzde 8 organik büyüme sağlama başarısını gösterdi. Aynı çeyrekte hisse başına kazanç bir önceki yılın aynı çeyreğine göre yüzde 44 artışla 1,7 dolara yükselirken yılın ilk yarısındaki hisse başına kazanç da yüzde 37 artışla 2,94 dolar oldu. Bu senenin ikinci çeyreği için açıklanan finansal sonuçlar hakkında açıklamada bulunan PepsiCo Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Ramon Laguarta, "Çok güçlü çift haneli net gelir ve hisse başı kazanç artışı sağladığımız için ikinci çeyrek verilerimizden memnuniyet duyuyoruz. Verilerimizin gücü göz önüne alındığında, 2021 yılı sonunda, yıllık organik gelirimizin yüzde 6 ve temel sabit para birimi cinsinden hisse başına kazancımızın yüzde 11 artmasını bekliyoruz" dedi.

GCA, ÇEVKO Vakfı yönetim kuruluna katıldı

Gürok Grubu bünyesinde çevreye saygılı ve sürdürülebilir üretim anlayışı ile faaliyet gösteren GCA, 30'uncu kuruluş yılını kutlayan ÇEVKO Vakfı'nın Yönetim Kurulu'na katıldı. Şirketin çevreye saygılı ve sürdürülebilir üretim anlayışı ile her geçen gün başarılarına bir yenisini daha eklediğini ifade eden GCA Genel Müdürü Dr. Abdullah Gayret, "GCA, tüm üretim süreçlerini global kalite ve güvenlik standartları çerçevesinde yöneten, inovatif düşünce, yenilikçi tasarım ve sürdürülebilir kalite yaklaşımlarıyla sektöründe öncü olma tutkusunu, çevreye ve insana olan saygısıyla birleştirmektedir. Küresel rekabet arenasında başarılarıyla adından söz ettiren markamızın, ÇEVKO Vakfı Yönetim Kurulu'nda temsil edilecek olmasından gurur duyuyoruz. GCA ailesi adına, sürdürülebilir büyümeye, hayata değer katarak üretmeye, çalışan ve müşteri memnuniyetine verdiğimiz önemin altını bir kez daha çizmek isterim" dedi.

Assan Foods'tan tarıma büyük destek

Türkiye'nin önde gelen ketçap, mayonez ve sos üreticilerinden Assan Foods, Tam Destek Programı kapsamında yürütülen "Temiz Domates Kazandırıyor" kampanyasında, domates işleme sezonunda 30 gün boyunca en iyi değerlere sahip domatesleri yetiştiren çiftçilere ödül dağıtıyor. 9 Ağustos 2021'de başlayan kampanya süresince en iyi değerlere sahip domatesleri yetiştirip işlenmek üzere Assan Foods tesisine getiren çiftçilere çeşitli ödüller veriliyor. Değerlendirme 3 aşamada gerçekleştiriliyor.

Birinci değerlendirme aşamasını en düşük fire, ikinci değerlendirme aşamasını en yüksek brix değer, üçüncü değerlendirme aşamasını da en yüksek miktar oluşturuyor. Domatesin içerisinde bulunan katı madde miktarını gösteren bir değer olan brix (kuru madde) değeri, bir kg salçanın yaklaşık kaç kg domates kullanılarak yapıldığının, yani verimliliğin ifadesini oluşturuyor. 30 gün boyunca sürecek kampanyada, değerlendirme sonucunda birinciye tablet bilgisayar, ikinciye kahve makinesi, üçüncüye de tost makinesi armağan ediliyor.

PİŞİR, yemek alışkanlıklarını değiştirmeyi hedefliyor

Türkiye'nin alışveriş ve yemek alışkanlıklarını değiştirmeye aday yeni bir mobil uygulama hayata geçiyor. Yeni nesil evde yemek pişirme ve gıda alışverişi uygulaması "pişir" kullanıcılarına özenle seçilmiş malzemeleri yıkanmış, doğranmış ve pişirmeye hazır halde evde deneyimleme imkânı sunuyor. "Aç, birleştir, pişir" sloganı ile yola çıkan marka, şehir insanın mutfakta geçireceği zamanı kısaltarak, gurme lezzetleri herkesin evinde pratik bir şekilde pişirebilmesini hedefliyor. İçerisinde ünlü şefler ile beraber üye restoranlara ait lezzetlerin de yer alacağı platform, bu hizmeti sunan ilk mobil uygulama olma özelliğine de sahip.

Lezita'nın yeni Pazarlama Müdürü Besime Bakiler oldu

Lezita'da Pazarlama Yöneticisi olarak görev yapan Besime Bakiler, Lezita Pazarlama Müdürü olarak atandı. Dokuz Eylül Üniversitesi Kamu Yönetimi ve Anadolu Üniversitesi Maliye Bölümü'nden lisans derecelerine sahip olan Bakiler, Katip Çelebi Üniversitesi'nde Pazarlama İletişimi ve Marka Yönetimi alanında yüksek lisans yaptı. Kariyerine 2002 yılında Citibank'ta başlayan Bakiler, ardından Düzey Dağıtım A.Ş. ve Özsüt Gıda'da çalıştı. 2005 yılında Abalıoğlu Lezita Gıda A.Ş. ailesine katılan Bakiler, Lezita'da sırasıyla "Planlama Uzmanı", "Ürün Yöneticisi", "Ticari Pazarlama Yöneticisi", "Kurumsal İletişim Yöneticisi ve son olarak "Pazarlama Yöneticisi" olarak görev yaptı.

TAZE VE İŞLENMİŞ GIDA ENDÜSTRİSİ İÇİN OPTİK AYIKLAMA VE BUHARLI SOYMA ÇÖZÜMLERİ

40 yılı aşkın süredir TOMRA Food, dünyanın en gelişmiş sınıflandırma, ayıklama, soyma ve analitik teknolojisini kullanarak gıda endüstrisi için hasat sonrası entegre çözümler ve sensör tabanlı ayıklama makineleri tasarlayıp üretiyor. TOMRA Food'un ileri teknolojiye sahip makineleri, operasyonel verimliliğin artması, ürün israfının en aza indirilmesi ve karlılığın en üst düzeye çıkarılmasını desteklerken ürün kalitesi ve gıda güvenliğini de yükseltiyor.

TOMRA | FOOD

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

Ekici, ABD'ye ilk ihracatını gerçekleştirdi

Ekici, ihracat yaptığı ülkelere ABD'yi de ekledi. ABD ile birlikte ihracat yaptığı kıta sayısını 4'e çıkaran Ekici'nin yeni ihracat rotası ise Çin ve Avrupa Birliği ülkeleri olacak. Gerçekleştirdikleri ihracatla ülke ekonomisine katkı yapmaya devam ettiklerini belirten Ekici Peynir Genel Müdürü Burçin Ekici, "60 yıldan uzun süredir sadece peynir üretiminden gelen uzmanlığımızı, bugün hem Türkiye'de hem de yurt dışında peynir severlerle buluşturuyoruz. Bu yılın ilk beş ayında ihracatımızı %30 oranında arttırdık. Haziran ayı itibarıyla ABD ve yakın zamanda da Çin, AB gibi büyük pazarlara açılarak ülke ağımızı ciddi anlamda genişletiyoruz. Hijyenik ve sağlıklı koşullarda son teknolojiyle üretilen kaliteli peynirlerimizi Kıbrıs başta olmak üzere ABD, Azerbaycan, Afganistan, Kuveyt, Makedonya, Malezya, Türkmenistan, Sudan, Kırgızistan ve Irak olmak üzere birçok ülkeye ihraç etmeye devam ediyoruz. Ortadoğu ve Körfez pazarlarında ise Suudi Arabistan, Bahreyn, Katar, Umman, Ürdün yer almayı arzu ettiğimiz öncelikli pazarlar arasında yer alıyor" diye konuştu.

2 bin yıllık Ahmet Buğdayı dünya sofralarıyla buluşacak

Duru Bulgur ve Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi'nin ortaklaşa yürüttüğü projeyle en geç 2023 yılında çiftçilere dağıtılacak olan Ahmet Buğdayı, ülkemizin tarım ihracatına önemli katkılar sağlayacak. Ahmet Buğdayı'nı Türk çiftçisine yeniden kazandırmayı hedeflediklerini söyleyen Duru Bulgur Onursal Başkanı İhsan Duru, "2 bin yıllık tarihiyle Ahmet Buğdayı bugüne kadar çiftçilerimiz tarafından Karaman Taşkale'deki tarihi tahıl ambarlarında ve küplerde saklandı. Birkaç yıl önce Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi ile ortak bir projede bir araya gelerek, ekim alanlarında Ahmet Buğdayını yeniden üretmek üzere çalışmaya başladık. Şu ana kadar elde edilen sonuçlar son derece olumlu bir seyirde ilerledi. Ahmet Buğdayında deneme aşamaları sona erdiğinde elde ettiğimiz tohumları çiftçimizle paylaşacağız. Son derece değerli olan Ahmet Buğdayının özellikle ihracat pazarlarında büyük bir ilgi göreceğine inanıyoruz. Öyle inanıyorum ki Ahmet Buğdayı tüm dünya sofralarında hak ettiği değeri fazlasıyla görecektir" dedi.

Taşköprü sarımsağına satış yasağı kaldırıldı

Kastamonu'nun meşhur Taşköprü sarımsağına Temmuz ayına kadar getirilen satış yasağı kaldırıldı. Avrupa Birliği'nin coğrafi işaret alarak tescillediği 'Taşköprü sarımsağı'na Mayıs ve Haziran aylarında yol kenarlarında ve pazarlarda satış yasağı getirilmişti. Meşhur Taşköprü Sarımsağı yeniden pazarda satılmaya başladı. İlçenin cuma pazarı alanında düzenlenen törenle, 2021 yılı Taşköprü sarımsağı sezon açılışı ve Taşköprü Sarımsak Takip Sistemi'nin (TSTS) tanıtımı yapıldı. Kastamonu Belediye Başkanı Galip Vidinlioğlu burada diğer sarımsakların da pazarlarda Taşköprü sarımsağı adıyla satıldığını belirterek, "Üreticiler olarak ürünümüzün kıymetini bilip, tohumunu koruyacağız. Sertifikalı ürün yetiştirmek çok önemli. Böylece pazarlama gibi bir derdiniz olmuyor. Böyle garanti bir durum söz konusu." diye konuştu. Taşköprü Sarımsağı Takip Sistemi'ne üye olan çiftçilere üyelik belgeleri verildi ardından "Sarımsak Pazarı"nın 2021 yılı sezon açılışının kurdelesi kesildi.

Starbucks ve CarrefourSA'dan işbirliği

Dünyanın önde gelen kahve zincirlerinden Starbucks ile Sabancı Holding ve Carrefour Grup iştiraki CarrefourSA, Türkiye'de bir ilke imza attı. Starbucks, CarrefourSA'nın İstinye Hiper ve Anadoluhisarı Gurme marketlerinde açılan kiosk noktalarıyla kahve tutkunlarına hizmet vermeye başladı. Starbucks ile Türkiye'de bir ilke imza attıklarını belirten CarrefourSA CEO'su Kutay Kartallıoğlu; "CarrefourSA olarak müşterilerimize alışveriş yaparken bir kahve molası, hatta kahvelerini içerken alışveriş yapma imkânı sunuyoruz. Böylelikle tüm ihtiyaçlara aynı adreste cevap verebiliyoruz" dedi. Kutay Kartallıoğlu, iki büyük markanın yan yana geldiği iş birliğinden memnuniyet duyduklarını ve birlikteliğin kapsamının büyüyeceğine inandıklarını söyledi.

Kekikten 69 milyon dolar ihracat geliri

Orman Genel Müdürlüğü'nün (OGM) gelir getirici türlerden biri olarak üretimini desteklediği kekikte hasat zamanı başladı. Her yıl Temmuz ayında toplanan şifalı bitki kekik, ihracatı ile ekonomiye de katkı sunuyor. Dünya kekik ihracatının yaklaşık yüzde 70'ini elinde bulunduran Türkiye'de, 2020 yılında 69 milyon dolarlık kekik ihraç edildi. Ülke ekonomisine yaklaşık 1 milyar TL katkı sunan kekik için OGM, 2021 yılında 420 bin adet kekik fidanı üretecek. Kekik, yurt içinde büyük ölçüde baharat olarak, az miktarda da kekik yağı veya kekik suyu şeklinde tüketiliyor. En önemli uçucu yağ içeriği Thymol ve Karvakrol olup kozmetik sanayinde, gıda sanayinde, losyon, sabun ve diş macununa katkı maddesi olarak kullanılıyor.

aromsa
Kalite asla bir tesadüf değil,
daima akıllıca bir çabanın bir sonucudur.
John Ruskin
İleri teknolojimiz, uzman ekiplerimiz
ve inovatif bakış açımızla her zaman
üstün kalitede lezzetler üretiyoruz.
www.aromsa.com

BAROMETRE

KANATLI SEKTÖRÜ

Kanatlı sektörü ihracatta REKORA KANAT ÇIRPTI

2020 yılının Ocak – Mayıs döneminde 347 milyon dolar dövizi ülkemize kazandıran Kanatlı sektörü, 2021 yılının ilk beş aylık döneminde ihracatını yüzde 27'lik artışla 440 milyon 778 bin dolara taşıdı. Yumurta sektörü 5 aylık dönemde damızlık yumurtaya özellikle Rusya, Irak ve Türki Cumhuriyetlerden gelen taleple ihracatını yüzde 63'lük artışla 93 milyon dolardan, 151,4 milyon dolara çıkardı. Türkiye'nin Rusya'ya yumurta ihracatı 14 kat artış gösterdi. Kanatlı sektörü, 2021 yılı sonunda ihracatta 1 milyar dolar barajını geçmeyi hedefliyor. Türkiye, 2020 yılı Mayıs ayında kanatlı sektöründen 50 milyon dolar döviz geliri elde etmişken, 2021 yılı Mayıs ayında yüzde 101'lik yükselişle 100 milyon 305 bin dolarlık ihracat rakamına ulaştı. Pandemi sürecinde sağlıklı gıda tüketiminin daha da yükselen değer konumuna geldiğine işaret eden Ege Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Bedri Girit, kanatlı etine dünyanın her tarafından talep artışı olduğunu dile getirdi.

NARENCİYE

Vitamin deposu narenciyede REKOLTE DÜŞTÜ

İklim değişikliği nedeniyle narenciye ürünlerinin Ege Bölgesi'ndeki rekoltesi 2021/22 sezonunda geçen sezona göre 72 bin ton gerileyerek 361 bin 478 ton olarak tahmin edildi. Ege Bölgesi'ndeki narenciye rekoltesi 2020/21 sezonunda 434 bin 116 ton olarak tahmin edilirken, 2019/20 sezonundaki narenciye rekolte tahminiyse 442 bin 349 tondu. Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Başkanı Hayrettin Uçak, 2019'da Türkiye geneli narenciye ihracatının 755 milyon dolarken, 2020'de pandemi döneminde talebin artarak ihracatın yüzde 23 ilerlediğini ve 933 milyon dolara ulaştığını söyledi. Geçen yılki 2 milyar 730 milyon dolarlık ihracatta narenciyenin payının yüzde 34 olduğunu açıklayan Uçak, "2019'da 1 milyon 612 bin ton, 2020'de 1 milyon 802 bin ton narenciye ihraç ettik. 2020'de narenciye ihracatında 437 milyon dolarla mandarin ilk sıradaydı. 273 milyon dolarla limon, 128 milyon dolarla portakal, 95 milyon dolarla greyfurt ihraç edilen diğer ürünlerimiz. 2019/20 sezonunda rekolte düşüşü yüzde 2'iken, 2020/21 sezonunda yüzde 16 rekolte kaybımız var" dedi.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Toplanan inek sütü miktarında YÜZDE 1,8'LİK ARTIŞ

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2021 yılı Haziran ayına ilişkin süt ve süt ürünleri üretimi verilerini açıkladı.

Buna göre, toplanan inek sütü miktarı haziranda yıllık bazda yüzde 1,8 artarak 880 bin 367 tona yükseldi. Toplanan inek sütü miktarı, Ocak-Haziran döneminde ise geçen yılın aynı dönemine kıyasla yüzde 2,5 arttı. Haziranda ticari süt işletmeleri tarafından toplanan inek sütü yağ oranı ortalama yüzde 3,3, protein oranı ise ortalama yüzde 3,2 olarak tespit edildi. Ticari süt işletmelerince yapılan içme sütü üretimi, söz konusu ayda geçen yılın aynı ayına göre yüzde 0,8 artarak 123 bin 480 ton oldu. Ocak-haziran döneminde geçen yılın aynı dönemine göre içme sütü üretimi yüzde 5,6 azalarak 794 bin 928 tona geriledi. Haziranda geçen yılın aynı ayına göre ticari süt işletmeleri tarafından yapılan yoğurt üretimi yüzde 6,4 artarak 97 bin 151 ton olarak hesaplandı. Üretim, Ocak-Haziran döneminde ise geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 0,8 artışla 538 bin 739 ton olarak gerçekleşti.

Doğal renk çözümlerimizle

Hayata Yeni Fikirler Katıyoruz

Bize Ulaşın:

www.doehler.com | sales@dohler.com.tr

DÖHLER
NATURAL FOOD & BEVERAGE INGREDIENTS

WE BRING IDEAS TO LIFE.

NATURAL INGREDIENTS
INGREDIENT SYSTEMS
INTEGRATED SOLUTIONS

Kahve Dünyası'ndan Soğuk Salep

Kahve Dünyası, kış aylarının en sevilen lezzetlerinden biri olan salebi ve kaymaklı dondurma lezzetini aynı bardakta buluşturdu. Soğuk salepte kullanılan kaymaklı dondurma besin değeri yüksek, tam yağlı, lezzetli Jersey inek sütü ve keçi sütü, orkide bitkisinin köklerinden elde edilen gerçek salep ile endüstriyel yöntemler kullanılmadan üretiliyor. Soğuk salep hiçbir yapay katkı maddesi ve boya da içermiyor.

BigChefs'in sevilen lezzetleri BigBox kutularında

Türk mutfağının köklü mirasını modern dokunuşlarla yeniden yorumlayan BigChefs, yeni menüler ve yeni lezzetler sunmaya devam ediyor. BigBox Joy ve BigBox Fun adı ile iki yeni kutu menü hazırlayan BigChefs, evde ve dışarda yapılan tüm etkinliklerde eğlenceyi lezzetle buluşturmayı hedefliyor. Zengin içerikleriyle hem doyurucu özelliğe sahip BigBox menüleri, Gel – Al ve Yemek Sepeti şubeleri üzerinden satın alınabiliyor.

Pepsi'nin ödüllü cam şişesi tüketicilerle buluştu

Pepsi, ödüllü 300 ml depozitosuz cam şişlerini tüketicilerle buluşturdu. Tasarım dünyasının en prestijli ödüllerinden Red Dot Award'un 2015 yılı tasarım ödülünün sahibi Pepsi'nin yeni cam şişeleri, dikkat çeken şık cam tasarımı ile İstanbul'da Primitif, Kaşıbeyaz, RocknRolla, Dobby's, Timboo; Ankara'da El Paso ve Kocatepe Kahvecisi ve İzmir'de Serkan Hamza Midye ve Burger Republic sunumlarına farklılık katmaya başladı.

Ekici'den sofralara Mavi Küflü Peynir

Türkiye'nin sevilen peynir markalarından Ekici, "Speciality" serisinden Mavi Küflü Peynir'i satışa sundu. Türkiye'de ilk olarak Ekici tarafından üretilen, aromatik lezzeti ile peynir severlerin damaklarında lezzet bırakan ürün, aynı zamanda içerdiği kalsiyum, vitamin ve minerallerle insan vücuduna önemli faydalar sağlıyor. Ekici Mavi Küflü Peynir, 100 gramlık özel paketiyle raflarda yerini aldı.

Nestlé Professional'dan yeni lezzet reçetesi

Nestlé Professional'ın lanse ettiği yeni lezzet reçetesi MAGGI Professional Demi Glace Sos, şeflerin beğenisini kazandı. Yapılan araştırmaya göre şeflerden %81 oranında beğeni kazanan yeni ürün, dakikalar içerisinde lezzetli et tadı sunuyor. Bunun yanı sıra enerji ve zaman tasarrufu da sağlayan MAGGI Professional Demi Glace Sos'u tercih edenler, tencere ve fırın yemekleri için birçok farklı et sosu hazırlayabilme imkanı yakalıyor.

Sağlığına özen gösterenler için Zade Vital Aspir Yağı

Sağlıklı yaşam tutkunları, doğal destek Zade Vital Aspir Yağı'nı tercih edebilir. Çoklu doymamış yağ asidi Konjuge Linoleik Asit (CLA) içeren aspir yağı yağların vücutta depolanmasını sağlayan enzim üzerinde etki göstererek vücut yağlarının azalmasına yardımcı oluyor. Egzersizden önce kullanımı önerilen Zade Vital Aspir Yağı hem beslenme hem egzersiz rutininize eşlik ederek vücudu hafifletmek için tüketicileri harekete davet ediyor.

Sortex B
MultiVision Serisi
OPTİK AYIKLAMA MAKİNASI

BÜHLER TAS SERİSİ POSTA ELEĞİ
YÜKSEK KAPASİTE VE VERİMLİLİK

BÜHLER SUPERSİFT PİRİNÇ ELEĞİ
MÜKEMMEL BOYLAMA PERFORMANSI

BÜHLER LAGA GRAİNPLUS
TEMİZLEME ELEĞİ
TEMİZLEME VE BOYLAMA

Yaşam Cad. Akplaza No: 7/17 Söğütözü 06520 / ANKARA
Tel: +90 312 219 06 00 **Fax:** 090 312 219 01 00
info@atomika.com.tr

www.atomika.com.tr

Atomika
ATOMİKA MAKİNA TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

Burger King'den yeni lezzet: BK Crispy Chicken

Hızlı servis restoran zinciri Burger King, lezzet ailesini her geçen gün zenginleştirerek müdavimlerine farklı tariflerle hazırlanan özel ürünler sunmaya devam ediyor. Burger King, menüsünün en yeni üyesi BK Crispy Chicken'ı geçtiğimiz günlerde tavukseverlerle buluşturdu. Mısır gevreği kaplı çıtır tavuğu ve acısıyla dikkat çeken BK Crispy Chicken, tüm Burger King restoranlarında satışa sunuldu.

Doğadan'dan kadınlara özel Çay Serisi

Doğadan, Prof. Dr. Erdem Yeşilada ile geliştirdiği %100 bitki içeren Emziren Annelere ve Regl Dönemine Özel Çaylar ile kadınların en önemli iki döngüsünü rahat bir şekilde geçirmelerine destek oluyor. Doğadan Emziren Annelere Özel Çay, rezene, ısırgan, tarçın ve papatya ile harmanlanırken; Doğadan Regl Dönemine Özel Çay'ın içeriğinde ise kırmızı yonca, papatya, limon otu, civanperçemi ve ısırgan bulunuyor.

Yayla'dan lezzeti katlayan Tane Tane Pirinç

Yayla Agro, ülkemizde de çok sevilen ve tüketilen pirincin; Baldo, Osmancık, Basmati, Jasmine, Siyah Pirinç, Risotto Pirinç gibi birçok farklı çeşidine geniş ürün yelpazesinde yer veriyor. Yayla, son olarak Türkiye'de bir ilk olan Tane Tane Pirinci, tüketicilerin beğenisine sundu. Raflarda yerini alan Yayla Tane Tane Pirinç, lezzetli pilavlar yapmayı sağlayan pratikliği ve ekonomikliği ile mutfaklara yeni bir alternatif getiriyor.

Lesaffre Türkiye'den Ayçekirdekli Ekmek Miksi

Lesaffre Türkiye, yeni bir lezzet olan Inventis Ayçekirdekli Ekmek Miksi'yle fırıncıların müşterilerine sağlıklı, doyurucu ve zengin görünümlü ekmekler yapmasına yardımcı oluyor. Inventis Ayçekirdekli Ekmek Miksi, buğday ve çavdar ununun yanı sıra yoğun ayçekirdeği tanelerinden oluşuyor. Mikse sadece maya, tuz ve su ilave ederek besin değeri yüksek ve lezzetli koyu renkte ekmekler elde ediliyor.

İçim'den yüksek D vitaminli süt

İçim, yüksek D vitamini içeriğine sahip İçim D Vitaminli Süt'ü tüketicilerinin beğenisine sundu. Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nin ekindeki referans alım değerlerine göre bir yetişkinin günlük D vitamini ihtiyacı 5 mikrogram. Bir bardak İçim D Vitaminli Süt, günlük ihtiyacın yüzde 75'ini karşılıyor. İçim D Vitaminli Süt, bağışıklık sisteminin normal fonksiyonuna katkıda bulunuyor.

Lezita restoran lezzetlerini evlere taşıyor

Restoranlarda rastlanan lezzetleri ekonomik ve pratik bir şekilde evlere taşıma hedefiyle yenilikçi ürünler geliştirmeye devam eden Lezita, soslu "Dünya Lezzetleri" ailesini müşterileri ile buluşturdu. Lezita, İtalyan Usulü Kekikli Piliç Sote "Kekikl'm", Tibet Usulü Körili Piliç Sote "Köril'm", Gürcistan Usulü Fesleğenli Piliç Sote "Fesleğenl'm" ürünlerini sostaki uzmanlığıyla tüketicilerine sundu.

Artık Büyük Bir Aileyiz: Azelis Türkiye ve Ekin Kimya birleşti

Ekin Kimya'nın Azelis bünyesine katılmasıyla daha da büyük ve güçlü bir aile olduk. Genişleyen ekibimiz, zenginleşen tedarikçi ağımız, birbirini mükemmel tamamlayan ürün portföylerimiz ile müşterilerimize daha da geniş bir kapsamla çözüm sunmaya devam ediyoruz. Yeni gıda uygulama merkezimizde, derin sektör bilgisine sahip ekibimizle müşterilerimizin büyüme hedeflerine uygun rekabetçi iş fikirleri ve yenilikçi formüller geliştiriyoruz.

Yeni Azelis Türkiye ailesi olarak, gezegenimize, insanlara ve tüm canlılara saygılı bir yaklaşım içerisinde yaşamı iyileştirmek için çalışmaktan çok mutluyuz.

Innovation through formulation

azelis

azelis.com
info@azelis.com.tr

Prof. Dr. Mehmet Pala'nın OTOBİYOGRAFİ kitabına büyük ilgi

Doğan SoLibri tarafından yayımlanan kitap raflardaki yerini aldı. İnternetten de satışı yapılan kitaba ilginin yoğun olduğu belirtiliyor. Kitabın satışından elde edilecek gelir Prof. Dr. Mehmet Pala tarafından TEMA Vakfı'na bağışlandı.

Haliç Üniversitesi Öğretim Üyesi ve dergimizin Bilimsel Yayın Kurulu Başkanı Prof. Dr. Mehmet Pala'nın hayatını anlattığı "Üniversiteyi Gıda Sanayi ile Buluşturan Akademisyen Mehmet Pala" isimli otobiyografisi, Doğan SoLibri tarafından Haziran ayının ilk günlerinde yayımlanarak raflardaki yerini aldı. İnternetten de satışı yapılan kitaba ilginin yoğun olduğu belirtiliyor.

Gerek akademide gerekse gıda sanayinde çok uzun yıllar çalışan Pala otobiyografisinde acı-tatlı deneyimlerini, başarılarını, sevinçlerini/üzüntülerini ve gözlemlerini ayrıntılarıyla anlatıyor. 500 sayfa uzunluğunda ve 20 bölümden oluşan kitap, yaşamda anlam arayan, değer üretmek için durmadan çalışan ve amacından asla vazgeçmeyen bir üniversite hocasının yaşam öyküsünü farklı boyutlarıyla ortaya koyuyor. Prof. Dr. Mehmet Pala kendi hayatının anlatan bir kitap yazma kararıyla ilgili olarak; "Nihayetinde gerçek şu ki, dünyada insanın kendi yaşamını yeniden düzenlemesi mümkün değil. İnsanın yaşamı hep seçimler ve bunun karşılığında yaşanan olaylar, güçlükler, sevinçler ve üzüntülerle doludur. Dolayısıyla yaşam öyküsü de bir anlamda yaşamın anatomisidir. Dönüp geriye baktığımda, tüm yaşamımda hep yoğun çalışmakla geçen yıllar var. Ben bu kitapta sadece yaşanan olayları, harcanan emekleri, artı ve eksisiyle bir ömrü detaylı anlatmak istedim. Birçok değerli insanın da benim gibi yaşamlarını ve deneyimlerini toplumla paylaşmalarını öneriyorum" dedi.

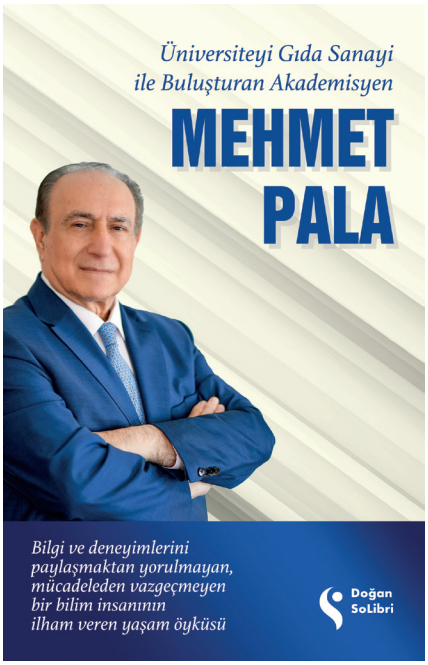
TINAZ TİTİZ: "KİTAPTA ANLATILANLARA ŞAHİT OLARAK VE ONUR DUYARAK İMZA ATIYORUM"

Eski Devlet ve Turizm Bakanlarından, düşünce insanı M. Tınaz Titiz ise kitapla ilgili değerlendirmesini şöyle yaptı:

"Bir toplumun–kumaşa benzetilerek–dokusu denilebilecek niteliği içinde yer alan insanları, o toplumun en önemli varlıkları (assets) sayılmalıdır. Toplumumuzun da, benim yaşam ve gözlem alanımla sınırlı olmak kaydıyla tanıma onuruna erebildiğim öyle insanları var. Onlardan biri de Prof. Dr. Mehmet Pala'dır. Bu kitap bana birçok şey anlattı. Bunların birisi de her otobiyografinin (zihinsel mal bildiriminin) sadece kişilerin kendilerince yazılmasının yetmeyebileceği; aynı zamanda bir şahidin de, imzasıyla, yazılanları doğrulaması gerektiğidir. Ben de imzamı şahit olarak gönül rahatlığıyla ve onur duyarak atıyorum."

ÜNİVERSİTE VE SANAYİYE ADANMIŞ BİR HAYAT

Gerek üniversite ve gerekse özel sektörde çalışanların bir ölçüde kendilerini de bulabilecekleri kitapta karşılaşılan sorunlarla nasıl mücadele edileceği yaşanmış örneklerle açıklanıyor. Akıcı ve samimi bir dille kaleme alınmış olan kitapta Profesör Pala, bir yaşamda edinilebilecek deneyimlere ışık tutuyor ve bir dönemin olaylarına şahitlik yapıyor.



Ankara Hasanoğlan'da doğan Mehmet Pala, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi'ni bitirdikten sonra Tarım Bakanlığı'nın yurt dışı doktora sınavını kazandı. Sekiz yıl süren zorlu bir mücadele sonucunda Berlin Teknik Üniversitesi'nde önce ''gıda mühendisliği'' öğrenimi gördü, ardından da doktora çalışmasını tamamladı. Yurda döndükten sonra Ege Üniversitesi başta olmak üzere çeşitli üniversitelerde akademik çalışmalarını sürdürdü.

TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi'nde 10 yıl süren Beslenme ve Gıda Teknolojisi Bölüm Başkanlığı döneminde çok sayıda ulusal ve uluslararası projeyi başarıyla yürüttü; eğitim programları düzenledi. 20 yılı aşkın bir süre, üniversiteyle eş zamanlı olarak gıda sanayi şirketlerinde üst düzey yöneticilik yaptı. Üniversite ile iş dünyasının bütünleşmesi için büyük çaba harcadı. Bakan danışmanlığı yaptı. Toplumun bilinçlenmesi için TEMA Vakfı gibi birçok sivil toplum kuruluşunda ve TV programlarında aktif görev aldı.

BIPEA

Yeterlilik Testi Programları

KAKAO & KAHVE

- Kahve - Mikotoksinler
- Kahve - Pestisitler
- Çikolatalı bisküvi - Kimyasal
- Çikolatalı tatlı - Kimyasal
- Kakao çekirdeği - Kirlilik

BIPEA, 1970 yilinda oluşturulmuş bir Avrupa Yeterlilik Testi Programları sağlayıcısıdır. ISO 9001 sertikikalı ve ISO 17043'den akreditedir (kapsam 1-1495, www.cofrac.fr'de mevcuttur). BIPEA, 120 ülkeden 2500'den fazla laboratuvarı bir araya getirmektedir.

BIPEA Fransa | www.bipea.org | contact@bipea.org | +33 1 40 05 26 30 |

FARMAKİM | www.farmakim.com | farmakim@farmakim.com | +90 212 221 57 40 |
(Türkiye temsilcisi)

YENİ TOMRA 5C, GÜRSOY İLE TÜRKİYE'DE İLK DEFA FINDIK İŞLEMEK ÜZERE İŞ BAŞINDA

Türkiye'nin köklü fındık üreticilerinden Gürsoy, TOMRA'nın yeni makinesi TOMRA 5C'yi ilk defa fındık işleme operasyonlarında kullanmak üzere yatırım yapıyor.

1933 yılından bu yana fındık üretimi ve ticareti alanında faaliyetlerini sürdüren Gürsoy, Türkiye fındık ihracat listesine göre ilk 10 firma arasında yer alıyor. Firma, Ordu'da bulunan üç fabrikası ile bölgesindeki en köklü fındık ve yan ürünleri üreticilerinden biri olarak dış pazarda da büyük talep görüyor. Dünyada 32 ülkeye ihracat yapan ve genelde dünyanın üst seğmende çalışan büyük sanayicilerine natürel ve işlenmiş fındık mamulleri ihraç eden Gürsoy, bu doğrultuda tesis yatırımlarına da kesintisiz devam ediyor. Gürsoy, TOMRA optik ayıklama makineleri ile otomasyon yatırımı yaparken yeni alımlarında bir ilke imza atıyor. En gelişmiş teknolojiler ile donatılan yeni TOMRA 5C'yi tercih eden Gürsoy, bu optik ayıklama makinesini ilk defa fındık işlemesinde kullanan firma olarak ürün kalitesini daha da arttırmayı hedefliyor.

GÜRSOY'UN ORDU FABRİKALARINDA 6 ADET TOMRA MAKİNESİ VAR

Gürsoy, sanayi kullanımı için natürel fındık ve her çeşit işlenmiş fındık çeşitlerini üretirken yurt dışı ve yurt içi perakende sektörü için kakaolu, sütlü krema çeşitleri, fındık ezmesi, draje, çeşitli paketli fındıklar ile soslar ve çikolata ürünleri üretiyor. 2000'li yılların başından bu yana Gürsoy tesislerinde TOMRA makineleri kullanılıyor. Firmanın Ordu'da bulunan üç fabrikasında toplam 6 adet TOMRA makinesi işletme hattında bulunuyor. Yeni TOMRA 5C optik ayıklama makinesi alımları ile ilgili bilgi veren Gürsoy Tarımsal Ürünler Gıda San. ve Tic. A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Dursun Oğuz Gürsoy; "Üretimimiz, yıllara göre gerek rekolte gerekse ihracat şartlarına göre çok değişmekle birlikte imalattan satışlarımız, 10.000 ton ila 14.000 ton/ iç fındık arasında oluyor. Bu kapasitelere ulaşırken TOMRA makinelerinin sağladığı avantajlardan yararlanıyoruz. TOMRA makinelerini, genelde natürel fındık hattında kullanıyoruz zira işleyeceğiniz fındıkların hammaddelerini iyi seçtiğiniz takdirde işlendikten sonra tekrar seçmenize ihtiyaç kalmıyor. Bu bakımdan TOMRA makineleri genelde natürel fındık hattına yerleştirilmiş durumda ancak işlenmiş fındık hattında çalışan TOMRA optik ayıklama makinemiz de mevcut. 20 yılı aşkın süredir devam eden çözüm ortaklığımızdan memnuniyetimiz doğrultusunda bu sefer ise en yeni makinelerine yatırım yaparak TOMRA 5C'yi ilk defa fındık uygulaması için kullanmaya karar verdik" diye belirtti.

Dursun Gürsoy, Türkiye'nin en çok Almanya ve İtalya başta olmak üzere ağırlıklı olarak Fransa, Polonya ve Avusturya sırasıyla AB ülkelerine fındık ihracatı yaptığını belirterek; "Avrupa ülkelerinin yüksek kalite beklentilerini karşılayabilmek üzere çok hassas bir üretim süreci yönetiyoruz. Bu nedenle hem bizlerin hem de müşterilerimizin güvendiği otomasyon yatırımları önem kazanıyor. Her şeyden önce TOMRA'nın kurumsal yapısına ve devamlılığına güveniyoruz. Yüksek verimliliği ve kaliteli ürün elde etmemizdeki başarısı, işleme operasyonlarımıza değer katıyor. Öte yandan TOMRA optik ayıklama makinelerinin, işletme maliyetini azaltıcı fonksiyonu herkes tarafından biliniyor. Öncelikle işçilikten tasarruf sağlaması, ayıklama kapasitelerinin yüksek olmasının avantajları ve görsel olarak işçilerin seçemeyecekleri kusurları rahatlıkla ayıklamaları, işletme maliyetlerini azaltıyor" dedi.

Türkiye'nin dünyada en çok fındık üreten ülke durumunda olduğunu belirten Dursun Gürsoy; "Türkiye, dünya fındık arzının yıllara göre %65-70'ni karşılıyor. Fındık üreten ülkeler sıralamasında İtalya, USA, Azerbaycan, Gürcistan, Şili ve İspanya gelmekte olup ülkemiz gerek miktar gerekse kalite anlamında dünya liderliğini devam ettiriyor. 2020 yılında Türkiye, 280.924 ton iç fındık ihracatı karşılığında 1.945.299.937 USD döviz girdisi temin etti. Pandemi nedeniyle ihracat pazarlarında yaşanan daralma neticesinde bir evvelki yıla göre fındık ihracatı, miktar bazında %12, döviz bazında ise %4 civarında düşüş kaydetti. İç pazarda ise pandemi etkileri, daha çok hissedildi ve tahminen iç talepte %15 civarında bir daralma yaşandı. Ancak 2021 yılı içinde özellikle yılın ilk dört ayında Avrupa ülkelerinde uygulanan sıkı tedbirler ve aşılamada kaydedilen olumlu gelişmeler, özellikle Haziran-Aralık döneminde piyasalara olumlu yansıyacak ve tüketimde artış trendi, hız kazanacak görünüyor. Bu nedenle fındık üreticilerinin tesis yatırımların sürdürülmesi gerektiğini düşünüyoruz" dedi.

"FINDIK ÜRETİMİNDE LİDER OLAN TÜRKİYE'DE OTOMASYON YATIRIMLARI ARTMALI"

Pandemi sürecinde diğer gıda ürünlerinde olduğu gibi fındık işleme sanayinde de otomasyonun ve optik ayıklama çözümlerinin bir kez daha önemi ortaya çıktı. Pandemi süreci içinde işçilik maliyetlerinin süratle artması, işçileri hastalıktan koruma amacı ile tesis içinde ve dışında alınan ilave tedbirlerin ve süreç içinde yaşanan iş kaybının ek maliyetleri otomasyonun ve makineleşmenin avantajlarını bir kez daha gösterdi. Bu konuyla ilgili bilgi veren Dursun Gürsoy; "Türkiye'de fındık sektöründe optik ayıklama çözümleri kullanımı, 10-15 sene evvel başlamasına rağmen hala istendiği noktada değil. Finansman maliyetinin süratle artması, özellikle orta ve küçük ölçekli firmaların yatırım yapmasını imkânsızlaştırıyor. Büyük firmalar ise imkânları çerçevesinde yavaşta olsa optik ayıklama sistemlerini fabrikalarına monte etmeye çalışıyor ancak kredi maliyetlerinin yüksek olması fındıkta son yıllarda kar marjlarının rekabetten dolayı süratle düşmesi optik ayıklama makinelerine yapılan yatırımları yavaşlatıyor. Optik ayıklama kullanımı, küçük ve orta ölçekli firmalarda %5'i geçmemekte büyük firmalarda ise kullanım yaygın olmakla birlikte işleme kapasitelerine göre hala %50'lerin altında kalıyor. Ancak pandemi sürecinin negatif etkilerinin, bu firmaların yatırım kararlarını hızlandıracağı kanaatindeyim" diye açıkladı.

TOMRA Food Türkiye Satış Müdürü Ahmet Koçyiğit, konu ise ilgili olarak; "TOMRA 5C optik ayıklama makinesi, mümkün olan en iyi yabancı madde ve kalite kusurları ayıklama performansı için sektörde lider sensör teknolojilerini, makine öğrenimi ve büyük veri analiziyle birleştiriyor. Yüksek çözünürlüklü lazerler ve en yeni nesil sensörler, TOMRA 5C'nin diğer makinelerle görüntülenmesi mümkün olmayan en küçük kusurları algılamasını ve analiz etmesini sağlıyor. Bu makinemiz ile kuru meyve ve kabuklu yemiş sektörünün işçilik, gıda güvenliği, kapasitesi ve ürün kalitesi gibi en büyük zorluklarını ele aldık. Gürsoy, her zamanki gibi gelişimlere açık yaklaşımları ile bu özel makinayı kullanan Türkiye'deki ilk fındık işleyicisi olacak" ifadelerini kullandı.

Dursun Oğuz Gürsoy

"YABANCI MADDE ŞİKÂYETLERİNDE BÜYÜK DÜŞÜŞ YAŞADIK"

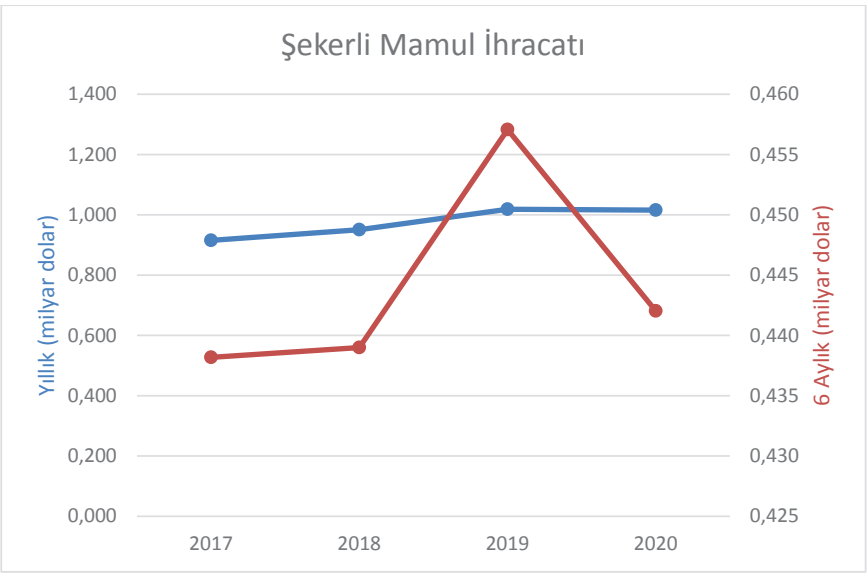
TOMRA makinelerinin tesislerinde kullanımıyla öncelikle yabancı madde şikâyetlerinde büyük düşüş yaşadıklarını belirten Dursun Gürsoy, "İşçilik maliyetlerimiz düşerken imalat kapasitemizde artış yaşadık. Bunun dışında en önemli artılardan biri, süratli bakım ve yedek parça hizmeti sağlaması ile makine performanslarının çok iyi olması. Kısaca tüm getirilerini topladığımızda optik makinelere yatırımın geri dönüşü son derece kısalıyor" şeklinde belirtti. TOMRA'nın yeni makinesi TOMRA 5C'nin alımından önce ise detaylı bir araştırma yapan Gürsoy; "Farklı optik ayıklama çözümlerini inceledik. TOMRA 5C'nin ayıklama performansı, kapasitesi ve özellikle diğer optik cihazların seçemeyeceği bazı kusurları ayıklama özelliği ve geçmiş yıllarda TOMRA cihazlarında yaşadığımız olumlu tecrübeler bizim tercihimizi TOMRA 5C'den yana kullanmamıza sebep oldu" diye ekledi.

Pandeminin yükselen yıldızı

ÇİKOLATA VE ŞEKERLİ ÜRÜNLER

Kovid-19 pandemisi dünyada ve Türkiye'de pek çok sektörü olumsuz yönde etkilerken, başta gıda olmak üzere pek çok üründe tüketim ve alışveriş alışkanlıklarını değiştiriyor. Bu değişimden olumlu biçimde nasibini alan kategorilerin başında da çikolata ve şekerli mamullerin oluşturduğu atıştırmalık ürünler geliyor. Kapanmada evde geçirilen zamanlarda tüketicilerin sakız, şeker, çikolata ve bisküvi gibi ürünlere olan ilgisi artarken, tanınan ve güvenilir markaları tercih ettikleri belirtiliyor.

Çikolata ve şekerli mamul üretimiyle ilgili kesinleşen ve geçtiğimiz günlerde devlet tarafından açıklanan son verilere göre; 2019 yılında sektörün cirosu 19,9 milyar TL, üretilen katma değer 3,8 milyar TL'ye ulaştı. Bu haliyle sektörün cirosu bir önceki yıla göre %22,3 oranında artış gösterdi. Sektörün son resmi verilere göre 2019 yılında 1543 işletmede 26 bin 972 kişiye ücretli istihdam sağladığı görülüyor. Türkiye, %11,5'lik bir payla Doğu Avrupa şekerleme pazarının önemli bir kısmını elinde tutuyor. Türkiye'de şekerleme pazarı, üretim ve ithalat dahil olmak üzere 3,5 milyar dolar civarında olup, tahminler bu değerin artmaya devam edeceği yönünde. Euromonitor'e göre 2021 itibariyle sektörde yüzde 14,3'lük bir değer artışı yaşanması bekleniyor. Şekerli ürünler pazarının hem üretimde hem de ihracatta büyümeye devam edeceği tahmin ediliyor. Ülkemizde sakız, şeker, çikolata ve bisküvi kategorilerinin toplam pazar büyüklüğünün yaklaşık 12 milyar TL olduğu belirtiliyor. 900 milyon TL olan sakız ve 800 milyon TL olan şeker kategorilerinin yanı sıra 300 milyon TL'lik de hediyelik ve ikramlık bayram şekeri pazarı mevcut. Bununla birlikte 5 milyar TL'lik çikolata pazarı ve 5.4 milyar TL'lik bisküvi pazarı söz konusu.



Kaynak: ŞEMAD

BİR BAKIŞTA ÇİKOLATA VE ŞEKERLİ MAMULLER SEKTÖRÜ

Sektörün toplam cirosu: 19,9 milyar TL
Çikolata pazarının büyüklüğü: 5 milyar TL
Bisküvi pazarının büyüklüğü: 5,4 milyaar TL
İlk 6 aylık ihracat: 580 milyon dolar
Kişi başı tüketim: 4,4 kg
Sektördeki işletme sayısı: 1543
İstihdamı: 26 bin 972 kişi

İHRACAT 2021'DE YÜKSELİŞE GEÇTİ

Türkiye 2021'in ilk yarısında çikolata, sakız ve şekerleme bazında 232 bin ton karşılığında 580 milyon dolarlık ihracat gerçekleştirdi. Bu ürünler bazında 1 milyon doların üzerinde ihracat değeri olan ülke sayısı 78'e ulaştı. Sakız ve şekerleme ihracatında en büyük pazarımız 60,7 milyon dolar ile ABD olurken, çikolata ürünü ihraç edilen pazarların en başında 33,8 milyon dolar ile Irak geldi. Kakao içeren ve içermeyen ürün gruplarının ihracat değerleri yaklaşık aynı düzeyde oldu. İhracat miktar ve değeri olarak en başta gelen ürün grubu kakao içermeyen, meyve ezmelerini de içeren sakızlı ve jöleli şekercilik mamulleri oldu (93 bin ton, 189 milyon dolar). Toplamda

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

22 yıl

Geleneksel koruma yöntemlerine bir alternatif
GIDA IŞINLAMA Yöntemi

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

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

Gıda güvenliği ve sterilizasyon için etkin çözüm

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

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

www.gammapak.com info@gammapak.com

ihracatın değer olarak %14,5'i ABD'ye, %9,3'ü Irak'a yapıldı. Bunları sırasıyla Libya, Birleşik Krallık, İsrail takip etti. Sektörün olarak ağırlıklı pazarları Orta Doğu, Kuzey Afrika, Rusya ve Avrupa olsa da, dünyanın dört bir yanına ciddi düzeyde ihracat yapabiliyor.

Pandemi öncesinde sektörün gerçekleştirdiği ihracatta 2018 yılında %3,9'luk, 2019'da ise %7,1'lik artış sağlandığını belirten Şekerli Mamül Sanayicileri Derneği (ŞEMAD) Yönetim Kurulu Başkanı Şemsi Kopuz, "Aldığımız önlemler sayesinde, salgının yaygınlaştığı 2020 yılında ihracatımız sadece %0,3 oranında düştü. Bu düşüşün önemli bir bölümü yılın ilk altı ayında, önceki yılın ilk altı ayına kıyasla %3,3 ile yaşandı. Bu yıl ise ilk 6 aylık ihracatımızda 2020'nin aynı dönemine göre %31,2'lik bir artış gördük. Her şey olması gerektiği gibi giderse bu yıl ihracatımızın 1 milyar 250 milyon doların üzerine çıkmasını bekliyoruz. Diğer taraftan son dönemde ülkemiz çikolata ve şekerleme ithalatı, ihracatımızın %9'una karşılık gelecek kadar gerilemişti. Düşüş pandeminin başladığı 2020'de yavaşladı. Bu yılın son 6 ayında ise ithalat, geçen yılın aynı dönemine kıyasla %15,6'lık bir artışla 55,7 milyon dolar oldu. Bu düzey yine de ihracatımızın %10'undan düşük. Artışın pandemiden sonra dünya ticaretinin yeniden canlanmasıyla ilgili olduğunu değerlendiriyoruz" diyor.

KADINLAR DAHA FAZLA ŞEKERLEME TÜKETİYOR

Türkiye'deki kişi başı çikolata ve şekerli ürün tüketimi ortalaması 4,4 kg civarında seyrediyor. Bununla birlikte Türkiye'de hane başı yıllık bayram

"Geçtiğimiz günlerde, Sağlık Bakanlığı ile Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu'nun iş birliği içerisinde ortaya koyulan Türkiye Şeker Azaltma Rehberi'nin tanıtımını yaptık. Zaten ürünlerimizde kalori yoğunluğunu azaltma yönünde uzun zamandır çalışmalar sürdürmekteydik. Bunlara ek olarak, firmalarımız ürünlerindeki şeker miktarını %10 oranında azaltma konusunda gönüllü çalışmalar yürüteceklerinin taahhüdünü verdi. Çatışma yerine izlenmesi gereken yol budur."

Şemsi Kopuz

şekeri tüketimi 1,5 kg ve toplam bayram şekeri tüketimi ise 18-20 bin ton olması civarında olmaduğu öngörülüyor. Bu dönemde satın alınan hediyelik ve ikramlık ürünlerin yüzde 81'ini bayramlık şeker ürünleri oluşturuyor. Avrupa ortalamasına bakıldığında kişi başı ortalama şekerli gıda tüketiminin 5,7 kg olduğu gözlemlenirken Danimarka, Finlandiya, İzlanda gibi kuzey ülkelerinde tüketim 11-12 kg'lara kadar çıkıyor. Her yıl Türkiye'de 42 milyon kişinin düzenli olarak şekerleme ürünleri tükettiği tahmin ediliyor. Ülkemizde kadınlar, erkeklerden daha fazla şeker tüketiyor. Konu şekerleme olduğunda kadınlar ve erkekler arasında %6'lık bir fark bulunuyor. Bunun yanında yılın belirli zamanlarının da göz önünde bulundurulması gerekiyor. Örneğin Ramazan'da şeker tüketimi %50 oranında artış gösterebiliyor. Yerli üretim de oldukça güçlü bir durumda. Popüler ürünlerin yıllık üretimi neredeyse yarım milyon ton seviyesinde. Üretim açısından bakıldığında en büyük ürünün çikolata olduğu görülüyor.

ŞEMSİ KOPUZ: "HAMMADDE SORUNU SEKTÖRÜN BÜYÜMESİNİ YAVAŞLATTI"

Kovid-19 pandemisinin hem yerel etkileri, hem küresel ticaret üzerindeki etkileri, kakao ve Türkiye'deki arz daralması nedeniyle ihraç kaydıyla getirilen şeker gibi hammaddelerin tedariğinde sıkıntı yarattı. Bu durumun sektörün küçülmesine neden olmasa da büyümesini yavaşlattığına dikkat çeken ŞEMAD Başkanı Şemsi Kopuz, "Firmalarımızın bireysel olarak aldığı önlem, tedarik kaynaklarını çeşitlendirmek oldu. İthalat ve ihracat verilerindeki artıştan görebileceğiniz üzere pandemiye bağlı sorun ortadan kalkıyor. Ancak önümüzde bir türlü önleyemediğimiz, sadece etkilerini azaltmak için çaba gösterebildiğimiz bir iklim değişikliği gerçeği var. Bu durum önünde sonunda hammadde arzının daralmasına, kaynakların yer değiştirmesine neden olacak küresel bir olaydır. Devletimizin hammadde tedariki konusundaki sıkıntıları ortadan kaldırmak için paydaşlarla bir araya gelip planlama yapması önümüzü görmemizi kolaylaştıracaktır" diye konuşuyor.

Küresel anlamda dengeli beslenme ve kilo kontrolü konusunda farkındalığın günden güne yükseldiğini ve şimdiye kadar beslenme alışkanlıklarındaki hataların hep tek bir gıda bileşeni üzerine gidilerek düzeltilmeye çalışıldığını söyleyen Kopuz şöyle devam ediyor: "Yağ bu dönemde yapılan saldırılardan nasibini aldı. Sonrasında oklar rafine şekere döndü. Günümüzde biliniyor ki sağlıklı yaşamın sırrı tek başına hedef tahtasına koyulan ya da mucize olarak taçlandırılan gıdalarda değil. Dengeli beslenme ve hareketli hayat kavramı genel bir kavram. Mümkün olduğunca çok yönlü ve yeterince besleneceksiniz. Durağan bir hayatınız varsa hareket etmeye daha fazla zaman ayıracaksınız. Küresel toplum 'sağlıksız gıda' diye bir şeyin olmadığını, 'aşırı gıda tüketiminin' olduğunu artık anlıyor. Bizim ürünlerimiz beynin enerji kaynağı olan şekeri içeriyor. Çikolatalarımız antioksidan maddeler barındırıyor. En önemlisi, ürünlerimiz rengiyle, tadıyla, kokusuyla mutluluk içeriyor. Mutsuzluk insan ömrünü kısaltan en önemli

GBL®
GÜL BİYOLOJİ LABORATUVARI

31. YIL 1990 2021

Mikrobiyoloji Sevdamız 31 Yaşında.

❖ Uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiş kaliteli ürünler,

❖ Klinik ve endüstrinin farklı sektörlerinin (farmasötik, kozmetik ve gıda) taleplerine göre uyarlanabilen esnek ve güvenilir çözümler,

❖ Değişik ambalajlarda, hacimlerde ve boyutlarda üretim ve dolum,

❖ Uygun hava ve ortam şartlarında otomatik makinelerde üretim,

❖ Stabilite testleri ile son kullanım tarihine kadar performanslarını koruyan besiyerleri,

❖ Her parti ürüne uygulanan performans testleri ve kolaylıkla ulaşabileceğiniz analiz sertifikaları,

❖ Kullanıma yardımcı detaylı bilgilendirme içeren etiket, kullanım kılavuzu, güvenlik bilgi formu ve uygunluk belgeleri,

❖ Vakumlu poşetlerde ve taşıma ve saklamaya uygun ambalajlarda güvenli teslimat.

Web sitemizin gıda mikrobiyolojisi bölümü yenilenmiştir.

TS EN **ISO 9001:2015**
TS EN **ISO 13485:2016**
kiwa

GBL Gül Biyoloji Laboratuvarı Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi
Merkez: Şerifali Mah. Hattat Sokak No:10 34775 Ümraniye İstanbul TÜRKİYE
Fabrika: Dudullu OSB Mah. İMES C Blok 305 Sokak No:16 34775 Ümraniye İstanbul TÜRKİYE **Tel:** 0216 364 15 00 - **Faks:** 0216 314 15 69
www.gbl.com.tr - info@gbl.com.t

TS EN ISO **22716:2007**
(GMP)
Inspecco

İhsan Karagöz

etkenlerden. Ürünlerimiz temel gıda kapsamında olmasa da, stresle çevrili modern insan yaşamında çok kritik bir noktada. Bu yüzden çekinmeden ama kararında tüketilmeli."

İHSAN KARAGÖZ: "PANDEMİDE ÇİKOLATA VE BİSKÜVİYE TALEP ARTTI"

Mondelēz International Türkiye Genel Müdürü İhsan Karagöz ise, dünya genelinde 1 yılı aşkın süredir devam eden Kovid-19 pandemisinin tüketim ve alışveriş alışkanlıklarını değiştiğini, buna karşın atıştırmalık sektörünün bu süreçte büyüyen sektörler arasında yer aldığını belirtiyor. Özellikle pandemi döneminde tüketicilerin market alışverişlerinde eskiden sadece 1 adet alıyorsa artık 2 veya 3 adet aldıklarını anlatan Karagöz, "Bunun sebebi de daha az frekansta market alışverişi yapma ve ürün stoklama ihtiyacıydı. Yine evde kalma süreçlerinde de tüketicilerin atıştırmalık olarak adlandırdığımız; sakız, şeker, çikolata, bisküvi gibi ürünlere olan ilgisinin arttığını gördük. Bu artış hiç şüphesiz ki yine ilk dönem daha hızlı sonrasında ise daha ortalama bir seyir gösterdi. Ancak evlere kapanmanın yaşandığı günlerde özellikle çikolata/bisküvi kategorisinde artış gözlemledik. Bu dönemde tüketicinin daha çok üst segment ve yüksek kaliteli ürünlerle birlikte güvendiği markalara yöneldiğini, az bilinen markaları ise genelde tercih etmediğini söyleyebiliriz. Bununla birlikte tüketicilerin bağışıklık sistemlerini güçlendirmeye ekstra dikkat ettiği bu süreçte kendilerini destekleyecek ürünlere de yöneldiklerini de yine dikkat çeken noktalardan biriydi. Bizim de bu süreçte pazara sunduğumuz C ve B6 Vitaminli Olips bu nedenle tüketiciler tarafında oldukça büyük bir ilgiyle karşılandı" ifadelerini kullanıyor.

Pandemi perakende sektörü için bazı zorluklar doğursa da elektronik ticaretin bu dönemde altın çağını yaşamaya başladığına vurgu yapan İhsan Karagöz, "E-ticarette ziyaretçi trafiği fazlaca arttı. Elektronik alışveriş tüketiciler için büyük kolaylık haline geldi. Covid-19'dan önce internetten alışveriş yapmaya pek de alışık olmayan tüketiciler, pandemi sürecinde yaşanan sosyal izolasyon nedeniyle ihtiyaçlarının çoğunluğunu e-ticaret siteleri üzerinden karşılamaya başladılar. E- ticaretteki bu artış ise ambalajlı ürün tüketiminin daha da artmasına sebep oldu. Biz de Mondelez International Türkiye olarak, geçtiğimiz yıl satış kanallarımıza, e-ticaret sitelerini ekledik" diyor.

Türkiye'nin, dünyanın en gelişmiş şekerleme pazarlarından biri olarak büyük bir potansiyele sahip olduğunu ifade eden Mondelēz International Türkiye Genel Müdürü İhsan Karagöz şunları söylüyor: "Ülkemizdeki şekerleme pazarı, üretim ve ithalat dahil olmak üzere 3,5 milyar dolar civarında ve tahminler bu değerin artmaya devam edeceği yönünde. Euromonitor'e göre 2021 itibariyle yüzde 14,3'lük bir değer artışı yaşanması bekleniyor. Oldukça güçlü bir yerli üretime sahibiz ve mevcut ortamı değerlendirdiğimizde, gerçekleştirilen yatırımlarla beraber, şekerli mamuller pazarının hem üretimde hem de ihracatta büyümeye devam edeceğini rahatlıkla söylemek mümkün."

ÇİKOLATA VE ŞEKERLİ MAMULLER SEKTÖRÜNDE YAŞANAN BAŞLICA SORUNLAR

- Çikolata ve şekerli ürünler hakkında yapılan spekülatif haberler ve yaşanan bilgi kirliliği
- Pandeminin hem yerel hem küresel ticaret üzerindeki etkileri
- Pandemide global tedarik zincirinde yaşanan aksama sebebiyle artan gıda fiyatları
- Hammadde tedariğinde yaşanan sorunlar
- İklim değişikliğine bağlı yaşanabilecek sıkıntılar

Prinova
NAGASE Group

PrinovaEurope.com

New Nutrient Solutions for Dairy Replacements

Meet our new nutrient-rich premixes for dairy replacement products and new recipes for milk, yoghurt and cream cheese formulations

Download the White Paper here

0212 573 13 95 | info@prinova.com.tr | Prinova Gıda ve Kimya Tic. Ltd. Sti.

Palsgaard® Türkiye'de devrim niteliğinde değişimlerin öncüsü olacak

Avrupa'nın en önemli gıda bileşenleri şirketlerinden biri olan ve Türkiye'de uzun zamandır ürünleri satılan Danimarkalı Palsgaard, Güney Avrupa'da büyüme hedefi doğrultusunda bölgede kendi yapılandırmasını kurma kararı almıştı. Palsgaard, bu hedef doğrultusunda Şubat 2020'de Türk iş ortağı Teknaroma'nın yüzde 90'lık hissesini satın aldı. Bu yeni süreci, Palsgaard'ın Türkiye pazarındaki hedeflerini ve çalışmalarını Palsgaard Türkiye Genel Müdürü Cengiz Altop ile konuşmak için bir araya geldik. Altop, kendisiyle yapmak istediğimiz röportajı her biri konusunda çok bilgili ve yetkin satış ekibi yönetici kadrosuyla birlikte gerçekleştirmek istedi. Ortaya da ilgiyle okuyacağınızı düşündüğümüz güzel bir söyleşi çıktı.

Cengiz Bey gıda sektörü sizi yakından tanıyor ama tanımayan okuyucularımız için kısaca kendinizi tanıtabilir misiniz?

Cengiz Altop – Genel Müdür: İstanbul Erkek Lisesi'nden sonra ODTÜ Kimya Mühendisliği Bölümü'nden lisans ve yüksek lisans derecelerini alıp doktora yaparken, akademik hayattan ayrılıp Ülker Grubu'nda üretim mühendisi olarak gıda sanayiine giriş yaptım. Ülker Grubu'nda 6.5 yıl süreyle üretim, kalite ve AR-GE departmanlarında önce mühendis, sonra müdür ve genel müdür yardımcısı olarak çalıştıktan sonra Amerika'da Yale Üniversitesi'nde MBA yaptım ve Türkiye'ye dönüp Tekfen Grubu'nda Mis Süt Genel Müdür Yardımcılığı ve 5 yıl süreyle Macro Süpercenter'lerin Kurucu Genel Müdürlüğünü yaptım. Ardından Teknaroma'da Yönetici Ortak'lık ve

Nihan Ünlü Hoşgör, Ebru Önügören, Cengiz Altop, Eymen Baltaşı Çırağıloğlu, Şeyma Özonuk (soldan sağa)

çoğunluk hisselerin Palsgaard'a devrinden sonra Palsgaard Türkiye Genel Müdürü olarak çalışma hayatımı sürdürüyorum.

"PALSGAARD YOLA TEKNAROMA EKİBİYLE DEVAM ETMEK İSTEDİ"

Danimarkalı emülgatör üreticisi Palsgaard, 2020 yılının başında Teknaroma'nın hisselerinin %90'ını satın aldı. Siz uzun yıllar Teknaroma adıyla gıda sektöründe başarılı çalışmalara imza attınız. Kısaca Teknaroma ve Palsgaard'ı anlatarak, Palsgaard'ın Teknaroma'yı satın alma süreci hakkında bilgi verebilir misiniz?

Cengiz Altop – Genel Müdür: Teknaroma olarak kuruluşumuzdan itibaren "farklılaşma" stratejisini benimsedik ve değerli müşterilerimizin ürünlerine değer katan ve onları farklılaştırarak pazarda tercih edilmelerini sağlayacak yenilikçi ürünlere yoğunlaşarak büyük başarılar elde ettik. Bizim bu farklılaşma stratejimiz Palsgaard'ın yenilikçi ürünleriyle çok güzel uyuştu ve Palsgaard'ın devrim yaratan yenilikçi ürünlerini Türkiye'de dünya ortalamasının çok üstünde bir hızla büyüttük. Bu başarı Palsgaard üst yönetiminin dikkatini çekti ve stratejik hedef olarak belirledikleri Türkiye'de çok başarılı olmuş Teknaroma'yı alıp, başarılı Teknaroma ekibiyle birlikte hızlı büyümeye karar verdiler. Genelde yabancı firmalar bir ülkede çok büyüyünce onları büyüten temsilcileriyle yollarını ayırıp tek başlarına maceraya girerken, Palsgaard bu başarıyı ve büyümeyi sağlayan şirket ve ekiple devam kararı alıp bir süreliğine Teknaroma adını Türkiye'de logosuna ekledi. Bu farklı yaklaşım satın almadan sonra başarının artarak sürdürülmesinin temeli olmuştur diyebiliriz.

"PANDEMİDE HİÇBİR MÜŞTERİMİZİ ÜRÜNSÜZ BIRAKMADIK"

Palsgaard'ın Teknaroma'yı satın almasının üzerinden yaklaşık 1,5 yıl geçti ancak bu süreç Covid-19 pandemisiyle çakıştı. Bu zorlu dönemi nasıl geçirdiniz, ne tür adımlar attınız? Genel hatlarıyla bu 1,5 yıllık dönemi aktarabilir misiniz?

Cengiz Altop – Genel Müdür: Evet Palsgaard'ın Teknaroma çoğunluk hisselerini satın almasından tam 36 gün sonra pandemi resmen ilan edildi. Bu zor dönemde Palsgaard olarak hem dünyada hem de ülkemizde gıda üretiminin devamını sağlama konusunda büyük bir gayretle çalışıp hiçbir müşterimizi ürünsüz bırakmadık. Bu dönemde Palsgaard'ın yenilikçi ürünlerine ilgi katlanarak arttı ve biz ülkemizde pandemiden habersiz yaptığımız satış bütçemizin çok üstüne çıktık. Son 6 yıldır ülkemizin bir ucundan diğerine en büyüğünden en küçüğüne çikolata üreticilerine sunduğumuz reoloji seminerlerini, bu dönemde aksatmadan çevrimiçi toplantı platformlarında devam ettirdik ve Danimarka'daki uygulama merkezimize bağlanarak özel kamera sistemleriyle değerli müşterilerimiz sanki oradaymış gibi denemeler yaptık. Sadece, hızla yapmayı planladığımız uygulama merkezini bir yıl erteledik. Bugün 800 metrekarelik kendi yerimizde üç uygulama tesisi, toplantı ve seminer odaları ile ofislerimizden oluşacak yeni alanın hazırlık çalışmalarına başladık. Diğer sorularda arkadaşlarım bahsedecektir, burada gerçekleştireceğimizden emin olduğumuz bir hayalimiz var. Dünyada ilk ve tek komple Endüstriyel Çikolata Akademisi. Endüstriyel çikolata üretiminin A'dan Z'ye her aşamasını detaylı olarak hem sözle hem uygulamayla katılımcılara aktarabileceğimiz bir Endüstriyel Akademi.

> "Genelde yabancı firmalar bir ülkede çok büyüyünce onları büyüten temsilcileriyle yollarını ayırıp tek başlarına maceraya girerken, Palsgaard bu başarıyı ve büyümeyi sağlayan şirket ve ekiple devam kararı alıp bir süreliğine Teknaroma adını Türkiye'de logosuna ekledi. Bu farklı yaklaşım satın almadan sonra başarının artarak sürdürülmesinin temeli olmuştur diyebiliriz."

"ÇİKOLATA ÜRETİMİNE YÖNELİK EMÜLGATÖRLERDE OLDUKÇA İDDİALIYIZ"

Palsgaard olarak gıda ve içecek endüstrilerine sunduğunuz ürünler nelerdir? Özellikle çikolata ve şekerli mamul üreten firmalara yönelik portföyünüzde yer alan ürünleriniz ve çözümlerinizi detaylı bir şekilde anlatabilir misiniz?

Eymen Baltaşı Çırağıloğlu - Teknik Satış Direktörü: Palsgaard, 100 yılı aşkın süredir gıda sanayinde kullanılan bitkisel emülgatörün mucidi olan firmadır. Bu nedenle portföyümüzde farklı gıda uygulamalarına yönelik hem pazarın alışagelmiş olduğu hem de farklı üretim teknolojileriyle üretilen ve sektöre yön veren çok sayıda inovatif emülgatör yer alıyor. Emülgatörlerin yanı sıra

Palsgaard olarak özellikle unlu mamuller, süt ürünleri ve dondurma sanayi için; hem "özellikli stabilizer karışımlar" hem de emülgatörlerin yine farklı bir teknolojiyle stabilizer ürünlere entegre edildiği, "entegre stabilizer sistemleri" üretmekteyiz. Tüm emülgatör ve stabilizer sistemlerimizi, Palsgaard'ın 4 kıtada yer alan 6 farklı üretim tesislerinin tamamında karbon-nötr olarak üretmekte ve gıda sanayinin kullanımına sunmaktayız.

Özellikle sorduğunuz için belirtmek isteriz ki, çikolata üretimine yönelik emülgatörler konusunda oldukça iddialıyız. 2015 yılında Palsgaard tarafından geliştirilen ve pazara sunulan, çikolata sanayi için devrim niteliğindeki Ayçiçek Amonyum Fosfatidi ve farklı çikolata emülgatörleri ile Palsgaard olarak; "çikolata reolojisini" anlama ve doğru ürün kullanımı ile istenilen şekilde yönetme konusunda çikolata üreticileriyle çok yakın çalışmaktayız.

ZENGİN ÜRÜN GAMI

Çikolata ve şekerli ürünler başta olmak üzere gıda ve içecek sektörüne yönelik yakın zamanda pazara sunduğunuz ya da sunacağınız yeni ürünleriniz var mı/varsa bunlar hakkında bilgi verebilir misiniz?

Şeyma Özonuk - Teknik Satış Müdürü (Çikolata ve Endüstriyel Unlu Mamuller): Palsgaard hem çevreye saygılı hem de insan sağlığına duyarlı vizyonuyla gıda emülgatör/stabilizör sistemleri üretmektedir. Üreticilerin

sistemleri ile uyumlu çalışan, daha az atık ve daha çok performans prensibiyle geliştirilen bu emülgatör/stabilizör sistemlerini, gıda ve içecek sektörünün diğer alanlarında olduğu gibi çikolata ve şekerleme endüstrisine de sunmaktadır. Palsgaard olarak çikolata sektöründe nötr tadı ve kokusu ile son ürünün tat kalitesini yüksek ölçüde iyileştiren, sağladığı kakao yağı tasarrufuyla üreticiye çok büyük maliyet avantajları sunan, tamamen bitkisel kaynaklı ve standardize edilmiş, kullanımı kolay emülgatörleri ile üretimde avantaj sağlayarak müşterilerimizin iş ortağı olmaktayız.

Örneğin lesitinden en az iki kat daha fazla etkili ayçiçek yağı bazlı Palsgaard AMP 4455 ürünümüz, çikolata pazarında her geçen gün artan bir talebe sahiptir. Palsgaard AMP 4455, "Amonyum Fosfatid" olarak adlandırılan tek çeşit bir fosfatid olup, standardize edilerek üreticiye her partide aynı performans ve aynı kaliteyi sağlayan üstün nitelikli bir inovasyon ürünüdür. Dünya genelinde çok ciddi artış gösteren yağ fiyatları (kakao yağı ve diğer bitkisel yağlar) ile baş etmeye çalışan üreticiler, Palsgaard AMP 4455'i kullanarak elde ettikleri yağ tasarrufuyla daha az maliyetli ve daha lezzetli çikolatalar üretebileceklerini gördükçe, ürüne olan talepleri her geçen gün artmaktadır.

Geçtiğimiz aylarda lansmanı yapılan ve piyasada bulunan çikolata emülgatörlerinden biri olan 'PGPR' lardan performans ve dozaj ilişkisi bakımından üstün ve bu üstünlükle en az %10-%15 daha az maliyetli bir reçete sunan Palsgaard PGPR 4190 ürünümüz, bu yıl itibariyle pazara sunulan en yeni ve inovatif çikolata emülgatörümüzdür.

Diğer bir yenilikçi ürün grubumuz ise, sürülebilir kremalarda, tahinlerde, dolgu kremalarında ve yüksek oranda sıvı yağ içeren ürünlerde doğal yollarla oluşan yağ ayrışmasını engelleyen, bitkisel yağın iki kez fraksiyone edilmesine dayanan özel bir üretim teknolojisiyle üretilen Palsgaard Oilbinder serimizdir.

Bu serimizdeki ürünler, bitkisel yağ oldukları için E kodu içermezler ve kullanıldıkları son üründe sıvı yağın etrafını özel bir ağ gibi sararak, yağı yapıda hapsederler. Bunu yaparken yağ yine sıvı halde kaldığı için sabunumsu, mumsu tat oluşmaz ve böylelikle raf ömrü boyunca üründe yağ ayrışması gözlemlenmediği gibi, yağın sıvı halde kalması sayesinde 'fat bloom' dediğimiz 'yağ çiçeklenmesi' probleminin de önüne geçilmiş olur.

Etkin performanslı emülgatör ve stabilizör ürünlerimizin yanı sıra, güçlü teknik donanıma sahip ekibimiz ile çikolata ve şekerleme alanında müşterilerimizin çözüm ortağı ve destekçisi olmaya devam ediyoruz.

Nihan Ünlü Hoşgör - Kıdemli Teknik Satış Müdürü (Süt &Dondurma): Ülkemizde süt sektörü büyümekte olan ve sürekli gelişen bir sektör. Diğer taraftan henüz Avrupa'ya kıyasla süt sanayimiz çok genç. Rakamlarla örnek vermek gerekirse son güncel verilere göre ülkemizde 23 milyon ton seviyesinde bir süt üretimi varken, bunun ancak %45'i fabrikalarda işleniyor. Avrupa'da ise bu oran ortalama %94 seviyesinde. Yani halihazırda ülkemizde ciddi oranda denetimsiz bir sokak sütü kullanımı mevcut. Şüphesiz ki süt ve süt ürünleri beslenmemizin olmazsa olmazları arasında. Yıllar içinde artan sağlıklı beslenme bilinciyle süt ürünlerine olan çeşitlilik talebi artıyor. Diğer taraftan maalesef sürekli artan çiğ süt fiyatları üreticinin hareket alanını daraltırken, tüketicinin alım gücünü düşürüyor. Palsgaard bu noktada hem üretici hem tüketici beklentisini karşılayacak emülgatör ve stabilizer çözümleri sunuyor. Örneğin; pişirme kremaları, kahvaltılık kremalar gibi hem daha düşük yağlı, hem daha ekonomik süt ürünleri için geliştirdiğimiz "Palsgaard Creamer" serimiz oldukça ilgi gören ve yeni lansmanı yapılan bir ürün grubumuz.

Dondurma tarafında ise üreticilerin belki de en temel sorunu; dondurmanın fabrikadan ayrıldıktan sonra yaşadığı soğuk zincirin kırıldığı anlar. Dondurmanın eriyip tekrar donması dondurmanın yeme kalitesini olumsuz anlamda etkiler. Bu noktada "Palsgaard ExtruIce" serimiz ile ısı dalgalanmalarına karşı dondurmanın stabilitesini artırıyor, müşterilerimizin çözüm ortağı oluyoruz.

UYGULAMA MERKEZİMİZ YIL SONUNDA FAALİYETE GEÇECEK

Palsgaard Türkiye Teknik Satış Direktörü Eymen Baltaşı Çırağıloğlu, Palsgaard'ın global hedefleri arasında stratejik pazarlarda büyüme ve sürdürülebilirliğin öne çıkan 2 konu olduğunu ve Türkiye'nin bu anlamda stratejik olma özelliğini koruduğunu belirtti. Türkiye'de hem ekip olarak büyüdüklerini hem de Palsgaard'ın 6 farklı ülkede faaliyet gösteren uygulama merkezlerinin 7.'si yıl sonunda Türkiye'de faaliyete geçirmeyi hedeflediklerini açıklayan Çırağıloğlu, "Bu anlamda yeni ofis ve Uygulama Merkezimiz için uygun lokasyonun belirlenmesinin ardından, merkezimizde endüstriyel denemeler için ihtiyaç duyulan ekipmanların bir kısmını Türkiye'den temin etmeye başladık. Palsgaard'ın pilot tesislerinde deneme üretimlerinde kullanılmak üzere ürettirdiği bazı özel ekipmanları ise Danimarka'dan Türkiye'ye getiriyoruz" diye konuştu.

Ebru Önügören - Teknik Satış Müdürü (Unlu Mamüller & Margarin): 40 yıla yakın bir süredir dünyanın dört bir yanındaki fırın premiks üreticileri Palsgaard'ın Emulpals® kek emülgatörlerini tercih etmektedirler. Emulpals ® ürün yelpazemiz kanıtlanmış bir sicile sahiptir ve Palsgaard'ı toz haline getirilmiş, çırpma aktif kek emülgatörlerinde küresel bir pazar lideri haline getirmiştir. Doğal taşıyıcı olan pirinç nişastası üzerine sadece iki emülgatör içeren serimiz sayesinde yalın içerikli ürünler geliştirmenize yardımcı oluyoruz. Ürünlerimiz gluten-siz, alerjen-siz, GDO-suz olup, her batch için özel testler sonrasında fonksiyonel garanti verilmektedir. Kullanım ve dozajlama kolaylıklarına ek olarak, her türlü fırın ve kek misklerinde homojen iç yapı, yüksek havalandırma, yumuşaklık, pürüzsüz kek yüzeyi sağlamaktadır. Değişen içeriklere, üretim sıcaklıklarına ve değişken çırpma sürelerine karşı mükemmel tolerans göstermektedir.

Havalandırma, kristalizasyon, yağ azaltma ve plastifikasyon şeklinde sıralayabileceğimiz dört temel özelliği kontrol edebiliyorsanız, margarininizi ve shortening ürünlerinizi hemen hemen her gereksinimi karşılayacak şekilde hazırlayabilirsiniz. Ticari emülgatörün mucidi olan Palsgaard, üreticilerin bir yüzyıl boyunca Margarinin temel özelliklerini kontrol etmelerine yardımcı olmuştur. Günümüzde ise, yağ sektörü için 100 den fazla farklı emülgatör üretmeye ve geliştirmeye devam etmektedir. Özel ve kuvvetli emülgatörlerimiz ile margarin ve yağ ürünlerinizde emülgatör stabilizasyonu, üretim süreç optimizasyonu, ürün performansı, raf ömrü stabilitesi, ürün maliyet çalışmaları ve içerik değişim çalışmaları gibi tüm projelerinizde destek vermekteyiz.

"Palsgaard, 100 yılı aşkın süredir gıda sanayinde kullanılan bitkisel emülgatörün mucidi olan firmadır. Bu nedenle portföyümüzde farklı gıda uygulamalarına yönelik hem pazarın alışagelmiş olduğu hem de farklı üretim teknolojileriyle üretilen ve sektöre yön veren çok sayıda inovatif emülgatör yer alıyor. Emülgatörlerin yanı sıra Palsgaard olarak özellikle unlu mamuller, süt ürünleri ve dondurma sanayi için; hem "özellikli stabilizer karışımlar" hem de emülgatörlerin yine farklı bir teknolojiyle stabilizer ürünlere entegre edildiği, "entegre stabilizer sistemleri" üretmekteyiz."

Palsgaard olarak faaliyet alanlarınızı sadece Türkiye ile sınırlamıyor, yakın coğrafyalara da hizmet vermeyi hedefliyorsunuz. İhracata yönelik kısa ve uzun vadeli hedefleriniz nelerdir?

Eymen Baltaşı Çırağıloğlu - Teknik Satış Direktörü: Daha önce de belirttiğimiz gibi Türkiye, Palsgaard için stratejik büyüme beklenen ülkelerden biri ve bu nedenle yeni ofis ve Uygulama Merkezinin ilk etapta Türkiye'ye, orta-uzun vadede ise bölgeye hizmet vermesi planlanıyor. Çevre ülkelerde Palsgaard uzun süredir kendi ofisleriyle faaliyet gösterse de bu bölgelere verilen teknik ve lojistik desteğin opsiyonel olarak Türkiye'den de sağlanabileceği yeni bir yapılanmaya ilişkin çalışmalarımız hızla devam ediyor.

"GIDA SANAYİNE "ENDÜSTRİYEL AKADEMİ" OLARAK HİZMET VERECEĞİZ"

Palsgaard olarak kısa ve uzun vadede ajandanızda bulunan projelerinizi, yatırım planlarınızı ve hedeflerinizi bizimle paylaşabilir misiniz?

Eymen Baltaşı Çırağıloğlu - Teknik Satış Direktörü: 2019 sonu itibariyle hayatımıza giren Covid-19 sayesinde kendimiz, çevremiz ve içinde yaşadığımız dünyayla ilgili farkındalıklarımız artarken, ezberlerimiz neredeyse tamamen değişti. Sürdürülebilirlik, doğal kaynakların korunması, hibrid çalışma modelleri gibi birçok konu gıda sanayinde neredeyse tüm üreticiler için öne çıkan başlıklar oldu. Gururla bahsetmek isteriz ki Palsgaard, 2020 yılı için kendine hedef koyduğu "tüm fabrikalarında CO2 nötr üretime geçiş" hayalini 2018 yılında gerçekleştirerek; sektöründe tüm tesislerinde karbon-nötr üretim yapabilen ilk firma oldu. Bu anlamda Türkiye'de açılacak yeni ofis ve Uygulama Merkezimiz ile ilerleyen süreçte açılması planlanan ve bölgeye hizmet verecek depolarımız için yaptığımız her türlü seçimde; enerji tüketimi, atık yönetimi, geri dönüşüm gibi konularda oldukça hassas çalışmaktayız.

Uygulama Merkezimizin ilk etapta çikolata ve unlu mamuller, ilerleyen süreçte ise süt ürünleri ve dondurma kategorilerinde hizmet vermesini planlıyoruz. Müşterilerimiz ile yapacağımız endüstriyel ürün denemelerinin yanı sıra; Danimarka başta olmak üzere diğer merkezlerimiz ve Türkiye'deki ekibimizden kategori uzmanlarımızın vereceği detaylı eğitimlerle merkezimiz gıda sanayine bir "Endüstriyel Akademi" olarak hizmet veriyor olacak. Hayalimiz, belirlediğimiz bazı stratejik konularda Türk gıda sanayiinde devrim niteliğinde bazı değişimlerin öncüsü olabilmek. Uygulama merkezi ve lojistik konusundaki yatırımlarımız sürpriz başka yatırımlarla devam edebilir. Henüz Türkiye'de odaklanmadığımız ancak Palsgaard'ın globalde gıda sektöründe hizmet verdiği diğer kategoriler ile yine globalde inovatif ürün önerileriyle çok hızlı büyüme kat ettiği gıda dışı uygulamalar da, orta-uzun vadede büyüme hedeflediğimiz alanlar arasında.

Palsgaard, çalışan memnuniyetinin en üst düzeyde olduğu ve yine bu anlamda sektöründe çokça ödüle layık görülen bir firma. Bizim de hedefimiz, Palsgaard Türkiye'yi çalışanlarımız ve iş ortaklarımız nezdinde; çalışan ve müşteri memnuniyetinin en üst düzeyde olduğu, sektöründe örnek ve öncü bir üretici olarak konumlamaktır.

Plakalı ısı eşanjörü alanında Türkiye'nin ilk yerli üreticilerinden Ekin Endüstriyel tarafından üretilen MIT Lobe Pompalar, aralarında çikolata ve fındık ezmesi olmak üzere gibi birçok gıda ürününün yapısına zarar vermeden akışkanlıklarını aktarabilirken; gıda ve ilaç sektöründe hatların ve pompanın temizliği için gerçekleştirilen CIP (Yerinde Temizlik) ve SIP (Yerinde Sterilizasyon) uygulamalarında sorunsuzca kullanılabiliyor.

Ekin Endüstriyel'den HİJYENİK UYGULAMALAR İÇİN MIT LOBE POMPALAR

Gıda, kimya, kozmetik ve ilaç gibi hijyenik ortamlarda kullanılan paslanmaz pompaların başında MIT Lobe Pompalar geliyor. Lobe Pompalar, pozitif deplasmanlı kategorisinde yer alıyor ve düşük, orta ve yüksek viskoziteli ürünlerin transferinde kullanılıyor. Lobe pompalar, süt, ayran, yoğurt, peynir, krem, sıvı sabun, şampuan, konsantre meyve suyu, bal, çikolata, glikoz, fruktoz, fındık ezmesi, jöle, boya ve tutkal gibi birbirinden farklı ürünlerdeki akışkanları aktarabiliyor. En önemli özelliklerinden birisi de ürün yapısına zarar vermeden, içindeki boşluklar sayesinde ürünü iterek transferini sağlaması. Transfer edilecek ürüne göre farklı tip loblar kullanılabiliyor.

İNSAN SAĞLIĞINA AYKIRI HER UNSURU ORTADAN KALDIRIYOR

Lobe malzemelerin standart SS316L 1.4404 olarak üretildiğini belirten Ekin Endüstriyel Proses Pompaları Segment Koordinatörü Melih Akıncı, yeni yapılan AR-GE çalışmaları sonucunda EPDM ve Viton (FKM) malzeme olarak seri üretime geçileceğini ve yeni elastomer malzemelerin özel yapısı sayesinde pompaya emme yapabilme özelliği sağlanacağını açıkladı. Akışkan ile temas eden yüzeylerin hepsi SSI316L 1.4404 kalite paslanmaz çelikten üretilen bu pompalar tamamen hijyenik olup, insan sağlığını tehdit edecek unsurları ortadan kaldırdığını belirten Akıncı. "Bu kapsamda MIT Lobe Pompaları FDA (Food and Drug Administration) uyumludur. FDA Türkçe olarak Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi şeklinde ifade edilebilir. Mekanik salmastralı (standart SiC/SiC/EPDM alternatif olarak TC/TC/EPMD) olan MIT Lobe Pompalar, 150 °C'ye kadar olan yüksek sıcaklıklarda sorunsuz şekilde çalışmaktadır. Pompa üzerinde ve mekanik salmastrada yer alan elastomer malzemelerde FDA 177.2600 uyumludur" dedi.

MIT Lobe Pompalarının yüzey pürüzlülük değerinin RA ≤ 0,6 µm olup, yapılan polisaj işlemleri sonucunda pompa yüzeylerinde bakteri birikimine tam anlamıyla engel olunduğuna dikkat çeken

Melih Akıncı, "Bu doğrultuda tam hijyen sağlanmaktadır. Loblar arası toleranslar 0,25+0,05 mm'dir. Bu toleranslar sayesinde çalışma esnasında pompa geri kaçırma yapmadan en verimli şekilde akışkanları transfer etmektedir. Ayrıca bu toleranslar sayesinde gövde ve Lobe malzemeleri birbirine çok hassas mesafede döndüğü için herhangi bir aşınmaya sebebiyet vermez. Bu özelliği sayesinde Lobe Pompalar daha sessiz bir şekilde çalışmaktadır" diye konuştu.

LOBE POMPALARIN ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLERİ

Ekin Endüstriyel Proses Pompaları Segment Koordinatörü Melih Akıncı, MIT Lobe Pompalar ile ilgili şu bilgileri paylaştı:

» Kuruda çalışma konusunda Lobe Pompalar çok elverişli değildir. Kuruda çalışan Lobe Pompada birçok hasar meydana gelebilir. Sistem girişine pozitif bir basınç sağlanarak ilk çalışmada pompa beslenmeli ve kuruda çalışması engellenmelidir. Eğer pompa girişinde pozitif bir basınç yoksa, pompa giriş hattına bir çek valf ya da pompa girişine bir doldurma hattı eklenebilir. Öncelikle hattın içindeki hava tahliye vanası vasıtasıyla boşaltılır. Hat manuel olarak doldurulur. Pompa çalışmaya başladığında bir vakum etkisi yaparak, ürünün pompa içine çekilmesi sağlanır ve transfer süreci başlar. Bu yapılan işlemler, pompanın ilk çalışmada uzun süre kuruda kalmasını engeller ve pompanın başına gelebilecek zararların önüne geçilmiş olur.

» Transfer edilecek ürün donma eğilimi gösteriyorsa ve ayrıca pompa çalışması sürekli değilse, yani zaman zaman çalışıp duran bir çalışması varsa, bu seçilen Lobe Pompada ısıtma ceketi opsiyonu kullanılmalıdır. Bu opsiyon 3 farklı şekilde belirtilebilir. Ön kapaktan ısıtma, pompa gövdesinden ısıtma son seçenek olarak da hem ön kapak hem de gövdeden ısıtma olarak alternatif olarak kullanılabilir.

» Transfer edilecek akışkanlar yoğun yapışkan ve bekleme ile kristalleşmeye sebebiyet veriyorsa, ısıtma ceketinin yanı sıra salmastra yapısının da değişmesi gerekmektedir. Çiftli yıkamalı salmastra ile hem salmastra yüzeyinde kristalleşme hem de temizlemeyi engellemektedir.

» MIT Lobe Pompalar, özellikli gıda ve ilaç sektöründe hatların ve pompanın temizliği için gerçekleştirilen CIP (Yerinde Temizlik) ve SIP (Yerinde Sterilizasyon) uygulamalarında sorunsuzca kullanılabilir.

» MIT Lobe Pompa seçimindeki en önemli faktörlerden birisi de viskozitedir. Akışkanın sıcaklığı viskoziteyi etkileyen önemli faktörlerden birisidir. Bunun sebebi ise viskozite değerini göre pompanın hızının belirleniyor oluşudur. Ticari olarak kullanılan sıvıların çoğunun viskozitesi sıcaklıkla düşer ve azalan sıcaklıkta ise artış göstermektedir. Pompa uygulamasında sıcaklık değişkenlik gösteriyorsa maksimum olarak belirlenen viskozite değerine göre pompa hız seçimi yapılmalıdır.

» Lobe Pompaların kullanım aşamasında başına gelebilecek en büyük sorunlardan birisi de kavitasyondur. Kavitasyon, pompa içindeki sıvının bulunduğu şartlardaki mutlak basıncının, aynı koşullardaki buharlaşma basıncı altına düşmesi durumudur. Bu şartlarda sıvının içerisinde küçük gaz kabarcıkları oluşur. İçinde sıvı buharı ve suda erimiş hava bulunan kabarcıklar basıncın buharlaşma basıncından daha yüksek bölgeye gelince şiddetle patlar. Oluşan bu kuvvetler, metalin gerilme mukavemetini alabilir. Bunun sonucunda kavitasyon, lobların birbirine sürtmesine ve iç çeperlere hasar vermesine neden olur. Rulmanlar, salmastralar zarar görür. Hatta mil kırılmasına kadar varabilecek büyük hasarlara sebebiyet verebilir. Pompa ne kadar büyükse gürültü ve titreşim o kadar büyük olur. Dolayısıyla kavitasyon, pompa ömrünü kısaltır. Bu, pompa için istenmeyen bir durumdur. Giriş hattındaki mesafe, dirsekler ve pompanın beslenmesini azaltacak durumlar düzeltilerek ya da emiş hattı büyütülerek giriş basıncı artırılır ve kavitasyonun önüne seçilmiş olunur.

» Lobe Pompalar yatay (giriş çıkış pompanın sağından ya da solundan) ve dikey (üstten giriş alttan giriş) konum olmak üzere 2 farklı şekilde montajlanabilir. Bu şekilde sunulan opsiyonun avantajı, akışkanlık özelliği az olan ürünlerde dik konumda pompanın montajlanarak ürünün pompaya daha kolay beslenilmesine olanak sağlar. Ayrıca dikey montajda transfer süreci sona erdiğinde pompa içerisinde ürün kalmasının da önüne geçilmiş olunur. Pompa içerisinin boş kalması, bakteri oluşumunu ya da ürünlerin kristalleşmesinin önüne geçerek, pompanın sonraki kullanımlarında daha rahat çalışmasını sağlar.

» Pompa giriş hattı, daha rahat beklemeye uygun olması açısından kare flanşlı olarak da özel üretilebilir. Kare flanşa bağlanılan bekleme hunisi aracılığı ile, pompa giriş hattı daha geniş ve daha rahat beklemeye olanak sağlar.

» Son olarak Lobe Pompalar doğrusal akışların ve farklı viskozitedeki akışkanların transferlerinde sorunsuz olarak kullanılan, uzun ömürlü ve sağlığa uygun ürünlerdir.

Türkiye'de tatlı pazarının büyüklüğü

25 MİLYAR TL

Hafız Mustafa 1864 Yönetim Kurulu Üyesi Eren Ongurlar, hem firma olarak gerçekleştirdikleri çalışmaları ve geleceğe dönük hedeflerini hem de Türkiye'de tatlı pazarının son durumunu Gıda Teknolojisi'ne değerlendirdi.

Eren Ongurlar

157 yıllık tarihiyle geleneksel Türk - Osmanlı tatlılarının önemli temsilcilerinden Hafız Mustafa 1864, başını baklava, lokum ve pastanın çektiği 7 ürün grubunda 200'e yakın ürün çeşidini sadece Türkiye'de değil dünyanın çeşitli coğrafyalarına götürüyor. 12'si İstanbul'da, Dubai ve Antalya'da birer adet olmak üzere toplamda 14 şube ile müşterilerine hizmet veren firma, 2020 yılında ortalama 170 tona yakın baklava, 130 tona yakın kadayıf, 160 tona yakın lokum, 40 tona yakın börek üretimi gerçekleştirdi. Firma, sütlü tatlıda 660 bin adet, pastada 40 bin adet, poğaçada ise 700 bin adet üretim yaptı.

UZAK DOĞU VE AMERİKA PAZARINI HEDEFLİYOR

Hafız Mustafa 1864 Yönetim Kurulu Üyesi Eren Ongurlar, firma olarak kısa vadede alt yapılarını daha fazla sağlamlaştırarak uzun yıllar faaliyetlerini sağlıklı bir biçimde sürdürmeyi hedeflediklerini belirtti. Ongurlar, "Yurt dışına açılmak istiyoruz. Londra'da bir şube açmayı, orta ve uzun vadede Avrupa, Uzak Doğu ve Amerika pazarına girmek istiyoruz" dedi. Pandemi sürecinin birçok iş dalında olduğu gibi gıda sektörünü de fazlasıyla olumsuz etkilediğine dikkat çeken Ongurlar, "Tabii ki üretim olarak bir küçülmeye gittik. Mağazalarımızı kapattık ve müşterilerimizden biraz uzaklaşmak zorunda kaldık. Fakat pandemi sürecinin bize katkıları da oldu. Pandemi sürecinde e-ticaret fazlasıyla gelişti ve biz de bu konuda çalışmalar yaparak online bölümümüze büyük yatırımlar yaptık. Çok şükür ki bu yatırımlarımızın karşılığını da alıyoruz" diye konuştu.

"NORMALLEŞME SEKTÖRÜMÜZÜ OLUMLU ETKİLEDİ"

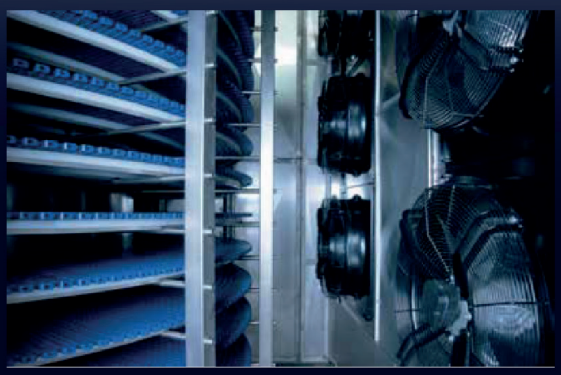
Türkiye'de çikolata ve şekerleme sektörünün aşılama çalışmalarının yaygınlaşmasıyla olumlu yönde ilerlediğini ifade eden Eren Ongurlar, "Bakıldığı zaman şu anda normalleşme sürecindeyiz. İnsanlar evde bunaldı bu yüzden dışarıda vakit geçiriyor ve bu da bizim sektörümüzü olumlu yönde etkiliyor. Normalleşmeyle beraber turist gelmeye başladı ülkemize. Bizim şubelerimizin konumları da İstanbul'un en önemli lokasyonlarında olduğu için haliyle bir turist akını oldu. Kısacası genel tabloya baktığımda, eğer tekrardan bir kapanma söz konusu olmazsa sektörümüz kısa zamanda kendini toparlar diye düşünüyorum" dedi. Türkiye'de ortalama tatlı pazarının 25 milyar TL'ye ulaştığını belirten Eren Ongurlar, "Bunun içinde şekerlerden tutun çikolataya kadar her şey var. Baklava ise bu miktarın 5'te biri kadar yani 4.5 - 5 milyar TL'ye tekabül ediyor. Bu da bence çok önemli bir rakam. En çok üretilen baklava çeşidi ise klasik fıstıklı baklavadır" ifadelerini kullandı.

"PAHALI BAKLAVA YOKTUR, UCUZ BAKLAVA VARDIR"

Tüketicilerin geleneksel tatlılara olan ilgisi hakkında değerlendirmelerde bulunan Hafız Mustafa 1864 Yönetim Kurulu Üyesi Eren Ongurlar şunları söyledi: "Aslında tüketiciler bilinçli ve bilinçsiz olarak ikiye ayrılır benim gözümde. Örnek olarak, bazen duyuyorum baklavalarımızı pahalı bulan müşterilerimiz oluyor. Her zaman söylüyorum pahalı baklava yoktur, ucuz baklava vardır. Eğer baklavayı standardına göre üretirsen baklavanın fiyatı bellidir. Bilinçli tüketicilerimiz bundan şikayetçi olmuyor çünkü yediği zaman kaliteyi anlıyor. Tüketicilerimizin bilinçlenmesi lazım. Ne yediğini bilsin, nasıl olduğunu bilsin. Bunun üzerinde de çalışmalar yapıyoruz. Yani tabi ki ülkemizde geleneksel tatlılara yoğun bir ilgi var. Çünkü eskiden gelen bir kültür bu. Bizde bu kültürü en iyi şekilde müşterilerimize yaşatmaya çalışıyoruz."

MESSAN® Cooling Industry ANAHTAR TESLİM SOĞUTMA TESİSLERİ

MQF® Spiral Freezer & Cooler



MQF SPİRAL ŞOKLAMA VE SOĞUTMA SİSTEMLERİYLE ÜRÜNLERİNİZİ EN SAĞLIKLI ŞEKİLDE ŞOKLAYIN

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

SOĞUK DEPO CİHAZLARI

SOĞUK DEPO PANELLERİ

SÜRGÜLÜ VE ÇARPMA SOĞUK DEPO KAPILARI

HIZLI SOĞUTMA TÜNELİ

SWİNG VE OFİS KAPILARI

ŞOKLAMA SİSTEMLERİ

www.messan.com.tr

info@messan.com.tr

CE

Osmanlı'dan Türkiye Cumhuriyeti'ne ÇİKOLATANIN HİKAYESİ

Eymen Baltaşı Çırağıloğlu
Teknik Satış Direktörü
Palsgaard Türkiye

Avrupa'yı toplu taşıma araçları ile gezen ilk insan olan İtalyan Seyyah Gemelli Careri, 1693 yılında İzmir'e de uğrar. Türk insanının büyük misafirperverliği karşısında çok etkilenen İtalyan gezgin yeni dostlarına bir hediye vermek ister. Yanında getirdiği kakao ile hazırladığı sıcak çikolataları dostlarına ikram eder. Careri'nin sunduğu, o yıllarda sadece içecek olarak tüketilen ve birçok kaynağa göre ilk aşamada çok da sevilen bir tat olmayan sıcak çikolataların bizim için önemi ise Anadolu topraklarının gördüğü ilk çikolatalar olmasıdır. Kakao şeker, bal gibi bir tatlandırıcı ile tatlandırılmadığından oldukça acı bir lezzete sahip halde hazırlanan, temel olarak sıcak suda çözdürülerek bir içecek olarak tüketilen çikolata, uzun yıllar daha çok "faydalı" bir malzeme olarak kullanılır.

Başlarda dönemin eczanelerinde ilaç olarak sunulan çikolata, 18. yüzyıla gelindiğinde ise tabletler halinde kullanıcılara sunulmaya başlanır. Şimdiki çikolata tabletlerinden farklı olarak yine oldukça yoğun ve acı bir lezzete sahip olan çikolata tabletleri, yine sıcak suda çözdürülerek sıvı halde tüketilir ve tüketimindeki temel amaç "şifa" olmaya devam eder. Hatta Kırım Savaşı zamanı bu çikolataların enerji verip vücut direncini artırması amacıyla savaşanlara sunulduğu, kimilerinin içine et suyu karıştırarak ya da yumurta kırarak çikolatayı daha faydalı bir hale getirmeyi amaçladığı da söylenir. Zaman içinde sıcak su yerine sütte eriterek tüketilmeye başlanan çikolata tabletlerinin acımsı tadını daha tatlı bir hale getirmek isteyenler ise, çikolata içeceklerinin içine bal, pekmez gibi tatlar ilave ederler.

19. yüzyılda çikolatanın hem bilinirliği artar, hem de kendisine saray mutfağında önemli bir yer edinir. Hatta dünyaca ünlü bir çikolata markası 2. Abdülhamid döneminde sarayın "resmi çikolata tedarikçisi" olur. Osmanlı Devleti dağılana kadar çikolata padişahların yabancı konuklarına sunduğu özel bir içecek olarak kalır. Osmanlı mutfağının ve geleneksel tatlı kültürünün çok baskın olması nedeniyle çikolatanın o yıllardaki tüketimi de daha çok elit bir tabaka ile sınırlı kalmıştır. Uzun süre, tıpkı Avrupa'da olduğu gibi sadece sarayın ve saraya yakın seçkin kişilerin tadını bildikleri Amerika kökenli bu lezzet, Pera'da lüks oteller ve kafelerde sıcak çikolatanın sunulmasıyla tanınmaya başlanır.

1923'te yapılan 1. İktisat Kongresi ile yerli üretim hedefi konulunca, çikolata da bundan nasibini alır ve ithal etmek yerine gerekli maddeleri dışarıdan alan ve Türkiye'de üretim yapan bir modele geçilir. Bu vesile ile 1927 yılında topraklarımızda ilk kez, yine aynı çikolata markası tarafından günlük 500 kg üretim kapasitesiyle Feriköy'de Türkiye'nin ilk çikolata fabrikası kurulur. Buna rağmen, Türkiye'de endüstriyel çikolata üretiminin başlaması 1970'li yılları bulur.

PEKİ ÇİKOLATA NEDİR?

Çikolata; kakao yağı, şeker (TS861) ve çikolata tipine göre kakao kütlesi ve/veya toz kakao, süt ve/veya süttozu ve çeşni maddeleri, ayrıca katkı maddeleri yönetmeliğinde izin verilen katkı maddelerinin de ilavesi ile tekniğe uygun şekilde hazırlanıp kalıplanarak elde edilen bir üründür (TS7800/Ocak 1990). Çikolatalar; bitter çikolata, sütlü çikolata, beyaz çikolata olmak üzere üç türlüdür. Sade, çeşnili ve dolgulu olmak üzere de üç çeşitte gruplandırılabilmektedir.

Çikolata içindeki bileşenleri sayesinde; antioksidan özelliğe sahiptir. Hücrelerin direncini artırma, kanseri engelleme, kalp krizi ve felç gibi riskleri azaltmada etkisi olduğuna inanılmakta, cildi güzelleştirmekte ve mutluluk vermektedir.

TÜRKİYE'DE ÇİKOLATA SEKTÖRÜ

Cumhuriyetin ilk yıllarından bugünlere geldiğimizde, Türkiye'nin çikolata ve şekerleme sektöründe dünyanın en gelişmiş pazarlarından biri olduğunu söylemek mümkün. Türkiye şekerleme pazarının üretim ve ithalat dahil olmak üzere 3,5 milyar dolar değerinde olduğu ve artmaya devam edeceği öngörülüyor. Pazarın 1,3 milyar dolarını (yaklaşık 1/3'ünü) Çikolata ürünleri oluşturuyor. Türkiye'nin Doğu Avrupa şekerleme pazarındaki payı ise

%11,5 seviyesinde.

Covid-19 süresince sektör; özellikle kakao, kakao yağı gibi hammaddelerde dışa bağımlılığın getirdiği tedarik sıkıntıları ve maliyet artışları nedeniyle zor zamanlar geçirse de, Euromonitor'a göre Türkiye şekerleme pazarının, 2021 itibariyle %14,3'lük bir değer artışı yaşaması bekleniyor. Yerli ve yabancı 1.200'ün üzerinde çikolata ve şekerleme üreticisi ile sektör, Türkiye'de 30 binden fazla kişiye istihdam sağlıyor. Türkiye'de yıllık çikolata üretiminin 237; şekerleme üretiminin ise 240 bin ton olduğu tahmin ediliyor. TÜİK'e göre sektör ithalatı 2017'de 207,6 milyon dolara ulaştı. Öte yandan, Massachusetts Teknoloji Enstitüsü'nün online ticaret veritabanı olan Ekonomik Karmaşıklık Atlasının (OEC) verilerine göre bu değer 220,2 milyon dolar seviyelerinde.

İhracata bakıldığında ise; 2020 yılında en fazla ihraç edilen 3 ürün grubu; çikolatalı gıdalar (216,3 milyon dolar), kakaolu diger gıdalar (174,8 milyon dolar) ve çikolata (162,6 milyon dolar) şeklinde sıralanıyor. Ancak 2020 yılında, 2019 yılına göre çikolatalı gıdalar ihracatı %1,3; kakaolu diger gıdalar ihracatı %15 artarken, çikolata ihracatının %18,6 gerilemiş olduğu görülüyor. Türkiye'ye çikolata konusunda en fazla talep Arap ülkelerinden gelirken geçtiğimiz yıl başta Irak olmak üzere Suudi Arabistan, Birleşik Arap Emirlikleri ve Katar gibi ülkelere de çikolata ihracatı gerçekleştiriliyor.

TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI

Türkiye'de her yıl 42 milyon kişinin düzenli olarak şekerleme ürünleri tükettiği tahmin ediliyor. Şeker, çikolata ve unlu mamuller dahil olmak üzere tüm ürün gruplarındaki kişi başı toplam tüketim yıllık yaklaşık 4,6 kg değerinde.

Türkiye'de kişi başına düşen ortalama çikolata tüketimi yılda 3,1 kg iken (en çok çikolata tüketen ülke olan İsviçre'de bu miktar yılda 8,7 kg); şekerleme tüketimi ise yılda 1,5 kg seviyesinde (yine en çok şekerleme tüketen ülke konumundaki Finlandiya'da bu miktar yılda 5,0 kg). Yılın belirli zamanlarında, örneğin bayramlarda şeker ve çikolata tüketiminde ciddi artışlar görülüyor; ikramlık şekerlemenin yüzde 50'si Ramazan Bayramı döneminde tüketiliyor. Bu artışta Türkiye'deki yüksek genç nüfus oranı ve bu nüfusun yeniliklere açık bir tüketici kitlesi oluşturması, yüzyıllardır gelen damak alışkanlığı, ikram severlik, özellikle özel günler ve bayramlarda tatlı, çikolata ve şeker ikram ve hediye etme alışkanlıkları da önemli rol oynuyor. Türk halkı, paketli çikolatayı bayram ziyaretlerine götürmeyi, dökme çikolatayı evinde misafirlerine ikram etmeyi tercih ediyor. Dökme çikolata en çok İç Anadolu'da, paketli ikramlık çikolata ise Marmara'da tercih ediliyor. Şekerlemenin yüzde 46'sı Doğu ve Güneydoğu Anadolu tüketilirken bu bölgeleri; sırasıyla İç Anadolu, Marmara, Akdeniz, Ege ve Karadeniz takip ediyor.

SEKTÖRÜN GELECEĞİ

Dünyada yakın zamanda etkilerini fazlaca hissetmeye başladığımız mevsimsel değişiklikler, kuraklık, yanlış tarım uygulamaları vb. etkiler nedeni ile, kakao arzının talebi karşılamada zorlanacağı söylense de; çikolataya olan talep gün geçtikçe artıyor. Birçok ülke gibi coğrafi koşullarının uygun olmaması nedeni ile kakao ithal etmek durumunda olan Türkiye de, bu süreçte yaşanacak küresel tedarik sıkıntıları ile yüzleşecek gibi görünüyor. Yanı sıra artan çevre duyarlılığı ve sürdürülebilirlik bilinci ile farklılaşan tüketici beklentileri, alanında uzman personel yetersizliği ve markalaşma sıkıntıları, işletmelerin titizlikle çalışması gereken konular arasında yer alıyor. Endüstri 4.0 gibi uygulamaların, özellikle tüketicilere farklı deneyimler sunmak amacıyla çikolata sanayinde de sıkça kullanıldığı görülüyor.

Çikolata her ne kadar "beslenme" amacından ziyade "zevk alma" güdüsüyle tüketilen ürünlerin başında gelse de; Covid-19 etkisi ile alışkanlıkların çokça değiştiği günümüzde daha "az şekerli" ve ambalaj seçiminden üretimine kadar "çevreye saygılı" ürünleri tercih eden tüketicilerin sayısı her geçen gün artıyor. TUIK verilerine göre, Türkiye'de çikolata ve şekerli mamullere ait yüksek ithalat rakamları yerli ve yabancı sektör oyuncuları için oldukça cazip bir tablo çiziyor. Özel yapısı ve sınırlı içeriği, çikolata üretiminde ihtiyaç duyulan katkı maddelerini de çok çok azaltıyor.

Bu nedenle artisan yaklaşımların değil ama endüstriyel reçete inovasyonunun oldukça zor olduğu çikolata üretiminde kullanılan hammadde ve katkı maddeleri, neredeyse yıllardır hiç değişmiyor. Ancak 2015 yılında piyasaya sürülen ve tamamen bitkisel hammaddelerden elde edilen ayçiçek bazlı Amonyumfosfatid, çikolata sanayii için devrim niteliğinde gelişmelere yol açıyor.

Başta tat, koku ve renk konusunda ve aynı zamanda teknolojik alanda geleneksel emülgatörlere sağladığı üstünlüğü ile Ayçiçek Amonyumfosfatidi, bir yandan çikolatanın tat kalitesini arttırırken, diğer yandan üretimde ciddi ekonomik avantaj yaratıyor. Türkiye çikolata endüstrisinin son beş yılda hızla kullanmaya başladığı bu yenilik, ülkemiz üreticilerine dünya pazarlarında rakiplerine karşı hem kalite hem de ekonomik avantaj olarak önemli rekabet üstünlüğü sağlıyor.

Her yıl onlarca yeni tadın piyasaya sunulduğu yüksek ürün çeşitliliği ve keyifli Ar-Ge çalışmaları (Ruby (yakut) çikolatasının keşfi, Madagaskar'ın sunduğu eşsiz vanilya lezzetleri ile tatlanan tabletler, tuzlu çikolatalar yahut içerisinde freeze drying yöntemiyle kurutulan meyvelerin gizlendiği drajeler gibi) ile çikolata, her daim baş tacımız olmaya devam edecek gibi görünüyor.

WHITE DIAMOND®
Yeni titanyum dioksit alternatifimizi keşfedin!

İskender ARCAN
Döhler Gıda
Renk İş Birimi Müdürü

Özge GÖZEL
Döhler Gıda
Ürün Yöneticisi

Gıda ve içecek endüstrisinde kullanımı uzun zamandır tartışma konusu olan titanyum dioksite alternatif olarak geliştirdiğimiz **White Diamond®** çözümümüzle hayata yeni fikirler katıyoruz. **White Diamond®** ile sektöre doğal, uygulaması kolay ve beyazlatma performansı yüksek eşsiz bir çözüm sunarken, siz iş ortaklarımızı titanyum dioksitin reçetelerden çıkartılacağı yeni geleceğe hazırlıyoruz.

Bildiğiniz gibi **titanyum dioksit** gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılan bir katkı maddesi. Endüstride E171 kodu ile de tanıdığımız titanyum dioksit, gıdalarda beyaz renk ya da opak görüntü elde etmek için kullanılıyor. **Draje, sakız, yumuşak ve sert şekerler, çikolata, dolgu sos, işlenmiş kuruyemiş ve toz içecek** ürünlerinde sıklıkla karşımıza çıkan titanyum dioksit, doğada saf halde bulunmuyor ve ilmenit' ten ($FeTiO_3$) kimyasal metotlar ile işlenerek elde ediliyor.

Titanyum dioksit boyutu 100 nanometre altında nanopartikülleri içeren bir karışım olduğu için *nanomalzeme* sınıfında. Son yıllarda, özellikle nanopartüküllerin gıdalarda kullanımı ile ilgili soru işaretleri giderek artıyor. Bunun en önemli sebebi, nanopartiküllerin besin olarak vücuda alındığı takdirde vücudun savunma mekanizmalarından kolayca geçerek hücre içine kadar ulaşma ihtimalleri. Hatta bazı nanopartiküllerin DNA'ya hasar vererek kansere neden olabilecek mutasyonlara yol açabilme özelliğine, yani **genotoksisite**ye dikkat çekiliyor. Yürütülen farklı bilimsel çalışmalar titanyum dioksitin güvenirliliğini ispatlayacak yeterli verinin olmadığını gösteriyor. Bu nedenle tüm dünyada gıda katkı maddesi olarak uzun zamandır güvenliği sorgulanan bu ürün için hızla kısıtlamalar getiriliyor.

The European Food Safety Authority (EFSA), titanyum dioksitin gıda katkı maddesi olarak kullanılmasını **Gıda Katkı Maddeleri ve Tatlandırıcılar Paneli (FAF)** ile tekrar değerlendirerek sonucu **6 Mayıs 2021** tarihinde yayınladı ve titanyum dioksitin gıda katkı maddesi olarak kullanıldığında güvenli olarak kabul edilmeyeceğini duyurdu.

Aslında EFSA'nın kararı, uzun süredir devam eden titanyum dioksit tartışmaları nedeniyle şaşırtıcı değil. EFSA, 20 Ocak 2009'dan önce izin verilen gıda katkı maddelerini yeniden değerlendirme programının bir parçası olarak 2016 yılında titanyum dioksiti **Gıda Katkı Maddeleri ve Gıdaya Eklenen Besin Kaynakları Paneli (ANS)** ile yeniden değerlendirmişti. ANS Paneli, Günlük Kabul Edilebilir Alım Miktarı'nın (ADI) belirlenebilmesi adına titanyum dioksitin **üreme sistemi üzerindeki olası etkileri** hakkında yeni çalışmaların yapılmasını tavsiye etti. 2019'da **Fransa Ulusal Sağlık, Gıda, Çevre ve İş Güvenliği Ajansı (ANSES)**, bilimsel çalışmaları dikkate alarak titanyum dioksite maruz kalmayla ilgili riskler hakkında görüşlerini yayınladı. Aynı yıl, **Hollanda Gıda ve Tüketici Ürünleri Güvenliği Otoritesi (NVWA),** titanyum dioksitin olası sağlık etkileri hakkında görüş bildirerek potansiyel etkilere ek olarak bağışıklık sistemi

üzerine etkilerinin de incelenmesini talep etti. 2016'dan bugüne uzanan resmi tartışmalar EFSA'nın titanyum dioksiti gıda katkı maddesi olarak kullanımının güvenli olmadığını açıklamasıyla sonuçlanmış bulunuyor.

Bu gelişmeler sonucunda titanyum dioksitin öncelikle Avrupa Birliği ülkelerinde sonrasında ise Türkiye'de çok kısa süre içerisinde gıda katkı maddesi olarak kullanılmasının yasaklanması bekleniyor. Güncel durum ile ilgili haberlerin yaygınlaşması ile oluşacak tüketici taleplerinin süreçleri hızlandıracağı ortada, bu nedenle alternatif çalışmalarının kısa sürede tamamlanması büyük önem taşıyor.

Türkiye Gıda ve İçecek Endüstrisinin titanyum dioksitsiz bir geleceğe kendisini hazırlaması şart. Özellikle Avrupa Birliği ülkelerine ihracat yapan firmalar başta olmak üzere tüm üreticilerin, titanyum dioksit içermeyen reçete çalışmalarını tamamlamaları ve kendilerini yasak süreçlerine hazırlamaları sorunsuz bir geçiş için elzem. Elbette iyi performans gösteren etkili ve doğal bir titanyum dioksit alternatifi yaratmak; dozaj, maliyet, uygulama çeşitliliği gibi konularda avantajları olan bu katkı maddesi karşısında endüstri için oldukça zorlu bir süreç. Fakat gelinen noktada bu katkı maddesinin yasaklaması artık kaçınılmaz.

Döhler Gıda olarak EFSA'nın ve diğer otoritelerin açıklamaları ile bilimsel çalışmaları uzun zamandır yakından takip ettiğimiz için bu konuda alternatif geliştirmeye bir süre önce başladık. Tüketici taleplerini karşılamak ve iş ortaklarımıza onları yarı yolda bırakmayacak bir alternatif sunmak için doğal ve sağlıklı bir beyaz renk çözümü geliştirdik: **White Diamond®**

White Diamond®

White Diamond® titanyum dioksit içeren mevcut reçetelerde kolayca geçiş yapabilme imkânı sağlarken, çözünme performansı ve yüksek stabilitesi üreticilere uygulama kolaylığı sunuyor. **White Diamond® beyazlatma gücü,** ürünün içeriğinde bulunan kalsiyum sülfatın parçacık boyutunda yapılan optimizasyon çalışması sayesinde, uygulamaya bağlı olarak değişkenlik gösterse de, pazardaki diğer alternatiflere göre **1,5-4,5 kat** kadar daha yüksek. Diğer gıda bileşenleri ile etkileşime girmiyor ve tat açısından hiçbir olumsuz etkisi bulunmuyor. **White Diamond®** renklendirici özelliğinin yanı sıra **Ca^{+2} takviyesi** olarak da kullanılabiliyor. Kullanım maliyeti ise pazardaki diğer alternatiflere kıyasla oldukça düşük.

White Diamond® Uygulama Alanları

Titanyum dioksitin en fazla kullanıldığı **sakız ve draje** uygulamalarında **White Diamond®** ürünü oldukça başarılı sonuçlar gösteriyor. Uygulama laboratuvarlarımızda yaptığımız çalışmalarda **hem çikolata kaplı drajelerde hem de sakızlarda** yüksek beyazlatıcı etkiyi gözlemlemek mümkün. White Diamond® için uygulama alanları elbette bununla sınırlı değil, fırıncılık uygulamaları, dolgu sosları gibi farklı kategorilerde **White Diamond®** ile geliştirdiğimiz uygulama reçetelerimizin sayısını gün geçtikçe arttırıyoruz.

Titanyum dioksitten **White Diamond®**'a geçiş sürecinde tüm iş ortaklarımıza doğrudan destek olarak sektör için hızlı ve sorunsuz bir geçişe öncü olmayı hedefliyoruz.

+ 1% TiO_2 Çözelti
14 Katman
Çikolata Kaplanmış Fındık

+ 5% White Diamond 1 µm
20 Katman
Çikolata Kaplanmış Fındık

+ 5% White Diamond 4 µm
20 Katman
Çikolata Kaplanmış Fındık

DÖHLER | WE BRING IDEAS TO LIFE.

BESİYERİ TEDARİKÇİLERİ NASIL SEÇİLMELİDİR?

Hüseyin Yavuz AKSOY
Biyolog - Şerifali Tesis Müdürü
GBL Gül Biyoloji Laboratuvarı

Mikrobiyoloji laboratuvarlarında güvenilir ve tutarlı sonuçlar almak isteyen kullanıcılar tüm besiyerlerinin yüksek kalitede olmasını yani aynı besiyerinin farklı partileri arasında doğru, aynı veya yakın sonuçları veriyor olmasını isterler. Bunu sağlamanın en doğru yolu besiyeri partilerinin ne sıklıkta ve nasıl kontrol edileceğinin belirlenmesi ve bu kontrollerin sıkı bir şekilde yapılmasıdır. Besiyerlerinin kalitesi, yapılacak mikrobiyolojik analizlerin sonuçlarını doğrudan etkiler. Bu sebeple besiyerlerinin güvenilirliği mikrobiyoloji laboratuvarlarının güvenilir sonuçlar vermesinin en önemli unsurlarından birisidir.

Mikrobiyoloji laboratuvarları mevcut ve potansiyel tedarikçilerini ciddi bir şekilde araştırmalıdır. Tedarikçiler araştırılırken nereden başlanmalıdır? Peki iyi bir tedarikçi nasıl anlaşılır? Gerek katı gerekse sıvı besiyerlerini tedarik edeceğiniz kuruluş ile sınırları belirlemek oldukça önemlidir. Besiyerlerinin üretim ve kontrol süreçlerinden farklı besiyeri grupları için saklama koşullarına ve nakliyeye kadar dikkat edilmesi gereken pek çok önemli faktör vardır. Kötü sürprizlerle karşılaşmamanız ve laboratuvarınıza en uygun tedarikçiyi bulmanız için yapmanız gerekenlere beraber göz atalım.

Öncelikle uygun olmayan tedarikçileri ortadan kaldırmak için arama alanınızı hızlı bir şekilde daraltmayı hedefleyin ve en uyumlu çalışacağınız potansiyel tedarikçilere odaklanın. Tedarikçinize taleplerinizi ve şartnamenizi yazılı olarak bildirin. Ayrıca tedarikçinizde görmek istediğiniz özellikleri bildirin. İyi bir müşteri hizmeti istiyor olabilirsiniz ya da ihtiyacınız olduğunda taleplerinize hızlıca cevap verecek, hizmetlerinde belli esneklikler sunabilecek bir tedarikçi ile çalışmak istiyorsunuzdur. Açık uçlu sorular sormak yerine, süreci en aza indirecek spesifik sorular sormalısınız. Kendi iş ihtiyaçlarınız, ne sıklıkta teslimat istediğiniz, ürünler için standartlar haricinde yapılmasını istediğiniz testler veya tercih ettiğiniz ambalajlar gibi konularda net olun. İhtiyaçlarınızla ilgili olarak taleplerinizi net olarak belirtin ve bununla ilgili tedarikçiden öneriler talep edin. Size her kritik noktada farklı seçenekler sunabilecek, sisteminize uygun olabilecek en iyi kombinasyonlar ile cevap verebilecek tedarikçiler her zaman bir adım öndedir.

Kendi kriterlerinizi belirledikten sonra, listenizdeki potansiyel tedarikçileriniz için soru listenizi bir araya getirmenin zamanı geldi. Listenizde aşağıdaki soruları sormalısınız.

Garantili besiyeri güvenilirliği için kalite kontrol sistemleri;

Araştırdığınız tedarikçinin hem ürünleri hem de süreçleri için size güvenilir kalite kontrol sertifikaları sağlayıp sağlayamayacağını öğrenmelisiniz. İyi bir tedarikçi, ürün içinde tutarlılık yaratan temeli sağlamak için TS EN ISO 9001:2015 (Kalite yönetim sistemleri – Şartlar) Standardı'na göre değerlendirilmiş bir kalite yönetim sistemine sahip olmalıdır. Ayrıca tedarikçinin TS EN ISO 13485:2016 (Tıbbi cihazlar – Kalite yönetim sistemleri – Düzenleyici amaçlar için gereklilikler) Standardı'na uygunluğunu gösteren sertifikası olması ve besiyerlerinin TS EN ISO 11133:2014 (Gıda, yem ve su mikrobiyolojisi-Kültür ortamının hazırlama, üretim, muhafaza ve performans deneyi) Standardı yönergelerine göre üretilmiş olması önemlidir. Üretim yapılan tesisin GMP belgesinin olması da önemli bir kriterdir.

Besiyerleri doğrudan kullanıcı tarafından üretiliyor olsa bile besiyerlerinin performans kontrollerinin her üretimden sonra yapılması gerekmektedir. TS EN ISO 11133:2014 (Gıda, hayvan yemi ve su mikrobiyolojisi

- Besi yerlerinin hazırlanması, üretimi, muhafazası ve performans deneyi) Standardı her ne kadar bazen kalitatif analizlerinin yapılmasını yeterli görse de özellikle bakteri sayımı gibi kantitatif sonuç bildirilen analizlerde besiyerlerinin kantitatif performansı yeterli kesinliğe ulaşmak açısından büyük bir önem arz etmektedir. Besiyerleri dış tedarikçilerden sağlanıyor ise üretici tarafından besiyerlerinin istenilen özelliklerde olup doğru şekilde hazırlandığının garanti edilmesi gerekir. Tedarikçilere olan güven ise uygulanan standart prosedürlere, onaylanmış sertifikalara ve doğrulanmış süreçlere dayandırılmalıdır. Yukarıda da belirtildiği üzere kantitatif sonuçların bildirildiği testlerde kullanılan besiyerlerinin kalitesinin kantitatif olarak belirlenmesi oldukça önemlidir. Sayım sonuçları besiyerlerinin kalitesinden doğrudan etkilenmektedir. Ayrıca analiz sertifikalarında beyan edilen değerleri her partide kontrol etmelisiniz.

Üreticiler talep ettiğiniz besiyerleri için stabilite raporu sunabiliyorlar mı?

Besiyerlerinin stabilite testleri, besiyerlerinin performansının son kullanım süresi boyunca yeterli olup olmadığının belirlenmesi için yapılır. Kullanılan hammadde veya ambalajda değişiklik söz konusu olduğunda ise yeniden yapılmalıdır. Yüzlerce farklı besiyeri ve onlarca hammadde ve ambalaj çeşidinin olduğu düşünüldüğünde elbette üreticiler her ürün için stabilite testleri yapmamış olabilir. Ancak önemli olan "sizin için bu testleri yapıp dürüstçe sonuçlarını sizinle paylaşabilecekler mi?".

Besiyerlerini üretirken hangi deney metotlarına uygun üretim yapmaktadırlar?

Her gıda laboratuvarı uygulayacağı deney metoduna göre farklı özelliklere sahip besiyerlerini isteyebilir. Uygulamakta olduğunuz standartta belirtilen formülasyon ile talep ettiğiniz besiyerinin formülasyonunun aynı olup olmadığını sorgulamak ve bununla ilgili doküman talep etmek oldukça önemlidir.

İhtiyaçlarınızı karşılamak için size yardımcı olmaya istekli ve uzman bir kadrosu var mı?

Müşteri olarak, ihtiyaçlarınız her şeyden önemlidir ve bu ihtiyaçları tam olarak karşılayamayan bir tedarikçi seçmek sizi sadece hayal kırıklığına uğratır. En kötüsü tedarik zincirinizde bir kesinti olursa potansiyel olarak en iyi ihtimalle prestij, en kötüsü de müşterinizi kaybedebilirsiniz. Gerektiğinde besiyerleri konusunda size doğru ve güncel bilgiler sunabilecek uzman personel ile iş birliği içerisinde olmak işinizi oldukça kolaylaştırabilir. Unutmayın, besiyerleri her ne kadar mikrobiyoloji deneylerinin ve uzmanlığınızın bir parçası ise de zaman ayrılması ve odaklanılması gereken başlı başına bir iştir.

Yukarıdaki yönergelerini izlediyseniz, belirli iş ihtiyaçlarınızı zaten tanımlamış ve listenizdeki tedarikçilerinize karşı tamamen şeffaf olmanıza imkân tanımış olacaksınız. Daha sonra herhangi bir zorlukla karşılaşmamak için kartlarınızı masaya yatırmanız çok önemlidir. Örneğin, bazen ısmarlama çözümlere ihtiyacınız olacak mı? Bunu yaptığınızda, acil

olarak ne kadar besiyerine ne sıklıkla ihtiyaç duyarsınız? Bu tedarikçinin esnek olması ve ortaya çıkabilecek bu çok özel gereksinimleri karşılaması mümkün olacak mı?

Kanıtlanmış bir sicil gösterebilirler mi?

Düşündüğünüz tedarikçinin müşteri hizmetleri, uzmanlık, tecrübe ve yetenekler konusunda iyi bir geçmişe sahip olup olmadığını öğrenin. Laboratuvarınız deneme tahtası değildir ve deneyleriniz acemiliği kaldıramayacak kadar hassastır. İşinde uzman bir tedarikçi beklemediğiniz çözümlerle sizi şaşırtabilir. 30 yıllık tecrübe 5-10 yılda kazanılmaz ve tecrübe yetenekler kadar önemlidir.

Tesislerine bir ziyaret yapın ve ekiple tanışın

Bir tedarikçi hakkında gerçekten fikir sahibi olmak için yüz yüze bir toplantı gibisi yoktur. Tedarikçinizi ziyaret ederek, üretim ve kontrol süreçlerini izleyerek, sertifikalarını duvarda görerek, sertifikaların doğruluğunu, güvenilirliğini sorgulayarak ve işin her seviyesinden personelle konuşarak çok şey öğreneceksiniz. Söylemeye gerek yok, bir tedarikçi size üretim tesislerini göstermek konusunda isteksizse, alarm zilleri hemen çalmalıdır.

GBL Gül Biyoloji Laboratuvarı besiyeri üretiminde 30 yılı aşkın tecrübesi ve bilgi birikimi, kaliteli ve esnek çözümleri ile önümüzdeki yıllarda da gıda sektörünün hizmetinde olmaya devam edecek. Uzman ve deneyimli personeli tarafından üretilen besiyerleri ile testlerinizin sonuçlarını garanti altına alabilirsiniz.

E-ticaret ambalaja TALEBİ ARTIRACAK

Dijitalleşmeyle başlayan ama pandemiyle hızlanan e-ticaret arttıkça ambalaja daha fazla ihtiyaç duyulacağını belirten Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) Başkanı Zeki Sarıbekir, "Çünkü e-ticarette ürün iyi bir şekilde ambalajlanmalı ve güvenli bir şekilde tüketiciye gitmeli. Bu nedenle önümüzdeki yıllarda perakende sektörleri için ambalajın öneminin daha da artacağına inanıyoruz" diyor.

Zeki Bey, elinizdeki son veriler ışığında Türkiye ambalaj sektörünün genel durumu hakkında bilgi verebilir misiniz?

Türkiye'nin dış ticaret açığı vermeyen ender sektörlerinden ambalaj sanayi, katma değerli ve sürdürülebilir üretim modeliyle başarı öyküsüne hız kesmeden devam ediyor. Dünyada ortalama yüzde 3 büyüyen ambalaj endüstrisi, Türkiye'de 2015 - 2019 arası hacmen yılda ortalama yüzde 5 büyüdü. 2019 verilerine göre; Türkiye ambalaj sanayinin üretim hacmi 2019'da artarak 9,4 milyon ton olarak gerçekleşti. Sektörün 2019 cirosu ise yaklaşık 23 milyar dolar oldu. Türkiye, 23 milyar dolar büyüklükle Avrupa ve Avrasya'da 6. sırada; dünyada ise 16. sırada yer aldı. 2019 yılı üretim verileri incelendiğinde; plastik ambalaj yüzde 38 ile ilk sırada yer alırken, onu yüzde 24 ile oluklu mukavva, yüzde 18 ile cam ambalaj, yüzde 8 ile karton ambalaj, yüzde 6 ile ahşap ambalaj, yüzde 5 ile metal ambalaj ve yüzde 1 ile kağıt ambalaj takip etti.

Dünyayı etkisi altına alan Covid-19 pandemisi ile ambalajın ne kadar önemli ve gerekli olduğu bir kez daha anlaşılmış oldu. Ambalaj ürünlerin hijyenik kalmasını sağladığı gibi ambalaj olmadan ürünler satılamaz ve sevk edilemez. Pandemi başlangıcında Avrupa'da üretim çarkları durdu. Türkiye sanayisi ise bu dönemde virüse karşı tüm önlemlerini alarak üretmeye devam etti. Sektör olarak bizler de bunun bilinciyle hareket ettik. Herhangi bir aksama olmaması için gerekli tüm önlemleri alarak üretime devam ettik ve tedarik zincirlerinin devamlılığı için hiç durmadan çalıştık. Pandeminin ilk zamanlarında gıda, içecek, sağlık ve temizlik sektörleri için üretim yapan ambalaj üreticileri durmadan çalışırken; inşaat, turizm/otelcilik ve restoranlara tedarikte bulunan üreticilerimiz bir süre çalışamadılar. Ama genele baktığımızda sektörümüzün yüzde 10 büyüdüğünü söyleyebiliriz.

"KORONA GÜNLERİNDE AMBALAJLI GIDALARIN ÖNEMİ ARTTI"

Korona günlerinde dünyada ve ülkemizde ambalajlı gıda tüketiminde ne yönde eğilimler gözlemlediniz?

Her zaman söylediğimiz gibi, satın aldığımız ürünün ambalajı onun güvencesidir ve her ürün ambalaja girmeli. Ambalajın üzerindeki etikette içerdiği ürünün besin değeri, ürünün miktarı, son tüketim tarihi, üretici adres bilgileri; yani ürünün muhteviyatı ve nerede ve kim tarafından üretildiğini içeren tüm bilgiler bulunur. İnsan sağlığını çevresel risklerden uzak tutan ve koruyan ambalajlı gıdaların önemi bu dönemde bir kez daha ortaya çıktı ve pandemi sürecinde ambalajsız ürünlerden ambalajlı ürünlere doğru büyük bir geçiş oldu. Eskiden açıkta satılan bir ürünü bile halkımız artık ambalajlı olarak almaya yöneldi. Pandemi birçok konuya bakış açımızı ve iş yapış şekillerimizi derinden etkiledi. Dijitalleşmeyle başlayan ama pandemiyle hızlanan e-ticaret arttıkça daha çok ambalaja ihtiyaç duyulacak. Çünkü e-ticarette ürün iyi bir şekilde ambalajlanmalı ve güvenli bir şekilde tüketiciye gitmeli. Bu nedenle önümüzdeki yıllarda perakende sektörleri için ambalajın öneminin daha da artacağına inanıyoruz.

"2021 SONU İHRACAT HEDEFİMİZ 6 MİLYAR DOLAR"

Türkiye kaç ülkeye ne kadarlık ambalaj ihracatı gerçekleştiriyor? Covid-19 pandemisi ihracatı ne yönde etkiledi? Yıl sonunda ihracatta hedefler neler?

Türkiye ambalaj sektörü 2020 yılında da ihracattaki büyümesini devam ettirdi ve 5 milyar 147 milyon dolarlık ihracat gerçekleştirip bir önceki yıla göre miktar olarak yüzde 12, değer olarak ise yüzde 9 artış yakaladı. 2020'de en fazla ihracat yapılan ülkeler; Birleşik Krallık, Almanya, Irak, ABD ve İsrail olarak sıralandı. 2020 yılı ihracatında plastik ambalaj yüzde 66'lık payla ilk sırada, kağıt/karton ambalaj yüzde 22 ile ikinci sırada yer aldı. Çok geniş coğrafyaya ihracat yapan bir sektör olarak fiyat/kalite dengesine sahip olmamızın ve ülkemizin jeopolitik konumundan ötürü de lojistik yönünden avantajımızın pandemiyle birlikte öne çıktığını gördük. 2021 yılında da yakalanan bu fırsatların pandemi sonrasında da devam ettirilmesi için çalışmalarımıza aralıksız devam ediyoruz. Dünyadan Türkiye'ye doğru bir talep oluştu. Bunu sürdürülebilir kılmalı,

pazar sayımızı artırarak daha çok ülkeye ambalaj satmalıyız. Bunun için sektör olarak ürettiğimizin en az yarısını ihraç etmeyi hedefliyoruz. Ticaret Bakanlığımızın küresel ekonomideki ve siyasi konjonktürdeki gelişmeler çerçevesinde belirlediği ve desteklediği ülkeleri sektör olarak biz de önceliklendiriyoruz. Bu doğrultuda bu sene 5,5 - 6 milyar dolar ihracatı yakalayacağımızı öngörüyoruz.

Diğer taraftan ambalaj sektörü ithalatı 2020 yılında bir önceki yıla göre miktar olarak yüzde 15, değer olarak yüzde 9 arttı. 2019 yılında 1 milyon 500 bin 229 ton olan ambalaj ithalatı 2020 yılında 1 milyon 724 bin 427 ton olarak gerçekleşti. Değer bazında ise 2 milyar 86 milyon dolarlık ithalat, 3 milyar 11 milyon dolar oldu. Türkiye ambalaj sektörü pandemi sürecine rağmen cari açığa pozitif katkı sunmaya devam etti ve yaklaşık 2 milyar 28 milyon dolar dış ticaret fazlası verdi.

Zeki Sarıbekir

"SEKTÖRÜMÜZ KARBON AYAK İZİ ÖLÇÜMLERİNİ YAPTIRMALI"

Yeşil Mutabakat Eylem Planı Genelgesi geçtiğimiz günlerde Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Yeşil Mutabakat Eylem Planı sadece bir iklim politikası olarak görülmüyor, aynı zamanda ekonomik ve toplumsal dönüşüm programı olarak da algılanıyor. ASD olarak bu konuda neler düşünüyorsunuz?

Ambalaj sektörü olarak sürdürülebilir bir çevre için Avrupa Yeşil Mutabakatı, Döngüsel Ekonomi ve Geri Dönüşüm vizyonunu gündemimizde tutuyoruz. Avrupa Birliği'nin 2050'de iklim nötr hedefi çerçevesinde Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) olarak bizler de karbonsuz ekonomiye geçiş sürecini yakından takip ediyor ve üzerimize düşenleri yerine getirerek elimizden gelen desteği sektörümüze sunmayı sürdürüyoruz. Sektör mensuplarımız karbon ayak izi ölçümlerini yaptırmalıdır. Avrupa Yeşil Mutabakatında hedeflenen üretim ve ticaret süreçlerini ve değişimini takip etmeliyiz. Üretim süreçlerimizi kaynak verimliliğini en üst seviyede tutan, sürdürülebilir bir üretim modeli olan döngüsel ekonomi temeli üzerine kurmalıyız. Çünkü, karbon ayak izi, döngüsel ekonomi ve yeşil mutabakat yeni dünya düzeninde belirleyici unsurlar olacak. Birleşmiş Milletler üyesi ülkeler tarafından 2030 sonuna kadar ulaşılması hedeflenen, evrensel bir eylem çağrısı olan Sürdürebilir Kalkınma Hedefleri kapsamında 17 amaç var. Biz sanayiciler için öncelikli olan amaçlardan birisi 'Sorumlu Tüketim ve Üretim'.

Türkiye'de atık yönetimi ve geri dönüşüm sektörü büyük bir pazar haline gelmiş durumda. Ancak geri dönüşümde maalesef olmamız gereken seviyelerde değiliz. Ambalaj atıkları kaynağında ayrı biriktirilerek ve yerel yönetimler tarafından ayrı ayrı toplanarak kaliteli geri dönüşüm sağlanmalıdır. Tıpkı Çin'in yaptığı gibi atıkların ithalatını kademeli olarak azaltıp, 3-4 yıl içinde sıfıra indirmek için geri dönüşüm sektörünün geliştirilmesi ve bunun için de bu konuda herkesin bilinçlenmesi gerekiyor.

2021'in sonu ve sonraki yıllara ilişkin olarak Türkiye ambalaj sektörünün hedeflerini bizimle paylaşabilir misiniz?

Dünya artık eskisi gibi olmayacak. Bu sebeple ambalaj sektörü olarak geri dönüşüm ve sürdürülebilirliğe, teknolojiye, kaliteye ve ürün çeşitliliğine önem vererek çalışmaya devam edeceğiz. Türkiye ambalaj sektörü güçlü bir altyapıya ve dünyadaki şirketlerle yarışacak yetkinliğe sahip. Ancak global pazarlarda da yoğun bir rekabet var. AR-GE ve inovasyona sürekli yatırım yaparak, hızlı, ekonomik ve sürdürülebilir şekilde üretim yapmamız, rekabetin yoğun olduğu dünya pazarlarından aldığımız payı artırmamız gerekiyor. Hem üretim hacminin yükseltilmesi hem de katma değerli ürün imalatının mümkün olan en ekonomik biçimde gerçekleştirilebilmesi için üretimde otomasyon sağlanmalı. Ambalaj sektörü olarak geleceğe ve yeniliklere hızlı bir şekilde adapte olarak kendimizi sürekli geliştiriyoruz. Ambalaj sanayicileri olarak, ihracat ve modernleşme bizler için her zaman ilk sırada yer aldı. Sektörümüz bugünlere teknolojik gelişmeleri takip ederek geldi. Şimdi de otomasyon ve Endüstri 4.0'ın sektörümüzde daha çok önem kazanacağına inanıyoruz.

2021 yılında da ambalaj sektörü olarak ihracat odaklı düşünmeye ve alternatif pazarları keşfetmeye ara vermeden devam ediyoruz. Türkiye Cumhuriyeti'nin 100'üncü yılını kutlayacağımız 2023'te 30 milyar dolarlık pazar büyüklüğü, en az 8 milyar dolarlık ihracat ve kişi başı yıllık 380 dolar ambalaj tüketimi hedefimize ulaşacağımıza inanıyoruz.

"HAMMADDE ÜRETİMİNE AĞIRLIK VERİLMELİ"

Hammadde fiyatlarının dünya genelinde arttığını ve bu durumun ambalaj sektörüne olumsuz olarak yansıdığına vurgu yapan ASD Başkanı Zeki Sarıbekir, "Plastik, kağıt, karton, ahşap ve metal ambalaj malzemelerinin hammaddeleri ağırlıklı olarak yurt dışından temin ediliyor. Hatta camın hammaddesi olan kumu bile yurt dışından satın alıyoruz. Bu sebeple öncelikli yapılması gereken hammadde üretimi için ülkemizde büyük yatırımlara destek verilmesi. Hammadde üretimine ağırlık verecek bu tür yatırımların üreticilerin maliyetlerini de uzun vadede indireceğini ve ihracat hızını artıracağını düşünüyoruz. Bunun için Türkiye Petrokimya Girişim Grubu kurulmalı. Bu sayede yüksek katma değerli ürünler üretip uluslararası arenada daha rekabetçi bir yapıya sahip olabiliriz" diye konuştu.

Özellikle 2020 yılı sonuna doğru tırmanmaya başlayan ve yankıları halen devam eden lojistik ve konteyner temini sorunlarının da lojistik merkezlerinin oluşturulmasıyla üstesinden gelinebileceğini açıklayan Sarıbekir, "Ancak bu noktada da önerimiz lojistik merkezlerinin sektör sektör ayrıştırılması yönünde. Ayrıca, STA'ların devreye girmesini önemsiyoruz. Bizim müşterilerimiz ne kadar çok ülkeye serbest bir şekilde ticaretlerini yaparsa biz de onlara daha fazla ambalaj üretiriz. Bu da sektör olarak bizim ve genel olarak ülkemizin ihracatını artıracaktır" dedi.

Gıda Ürünlerinde Ambalajlamanın Önemi ve Aromsa Uygulamaları

Dilek Özgen Kılıçarslan
Aromsa Kalite Direktörü

Gıda sektöründe, gıda maddelerinin ambalajlanması; ürünün korunması, taşınması, depolanması, dağıtımı ve izlenebilirliği için önem taşımakla birlikte, aynı zamanda gıdanın tüketiciye güvenilir bir şekilde ulaşmasını sağlayan, gıda üretim aşamalarının bir parçasıdır. Buna ilave olarak gıda ambalajları, gıda hakkında tüketiciye bilgi sağlama, özellikle parekende rafındaki ürünlerin tüketiciye tanıtımı, reklam ve pazarlanma aracı olarak da önem arz etmektedir.

Gıda maddelerinin üretildikleri yerde ve kısa süre içerisinde tüketimi genelde mümkün olmamaktadır. Üretildikleri yerlerden farklı bölgelerde ve farklı zamanlarda tüketilmeleri nedeniyle gıda maddeleri uygun bir şekilde muhafaza edilmelidir. Doğru gıda ambalajlama uygulamaları sayesinde, farklı gıda ürünleri için uygun ambalaj materyali ve teknolojisinin seçimi mümkün olmakta, gıdanın raf ömrü artırılabilmekte ve bu süre içerisinde gıda kalitesi ve tazeliği korunabilmektedir. Aroma vericiler, özelliklerine göre nem, sıcaklık, oksijen, ışık, koku gibi etmenlerin bir ya da birkaçına karşı duyarlılık göstermektedir ki Aromsa ürünlerinin ambalajlama teknolojilerinde bu parametreler esas alınır. Ayrıca, ambalaj içerisindeki ürünün işlevi, içeriği, etkilendiği olumsuz faktörler, kullanım ve taşıma kolaylığı, birim maliyetiyle kullanılan ambalajın çevreye etkileri de göz önüne alınır.

ÜRÜNE ÖZGÜ AMBALAJLAMA TEKNOLOJİLERİ

Aromsa bir gıda ara üreticisi olarak ürün çeşidi ve sipariş miktarına göre 1 kg'dan 1 tona kadar ambalajlama yapabilmekte, buna özel teknolojiler ve ambalajlar (karton, plastik (HMW-HDPE) bidon, metal ambalaj, PE poşet, torba, OPA/AL/PE poşet, aseptik poşet, IBC Konteyner, paslanmaz çelik vb) kullanabilmektedir. Her ambalaj, spesifik bir malzeme koduna ve stoğa her girişte malzeme izlenebilirliği için ayrı bir Aromsa parti numarasına sahiptir. İlgili prosedürler çerçevesinde numunelendirme ve kontroller yapılarak kullanıma alınırlar. Aromsa, ürüne özgü ve en uygun ambalaj malzemesi kullanılmakta ve tüm parametreler uzun süredir takip edilmektedir.

Aromsa'nın ambalaj seçiminde dikkate aldığı diğer bir konu ise migrasyondur. Migrasyon, spesifik koşullar altında, kullanım ve depolama sırasında gıda ambalajından gıdaya kimyasalların kütle transferi olarak tanımlanabilir. Gelişen teknoloji ile birlikte, gıda ambalajları çeşitliliği artmakta ve gıdalardaki migrasyonun en önemli nedeninin gıda ambalajları olduğu bilinmektedir. Aromsa, ürünlerinin üretim, depolama, dağıtım, satış ve tüketim aşamalarının her birinde kimyasal migrasyon olasılığı riskini değerlendirmekte ve en aza indirilmeyi hedeflemektedir.

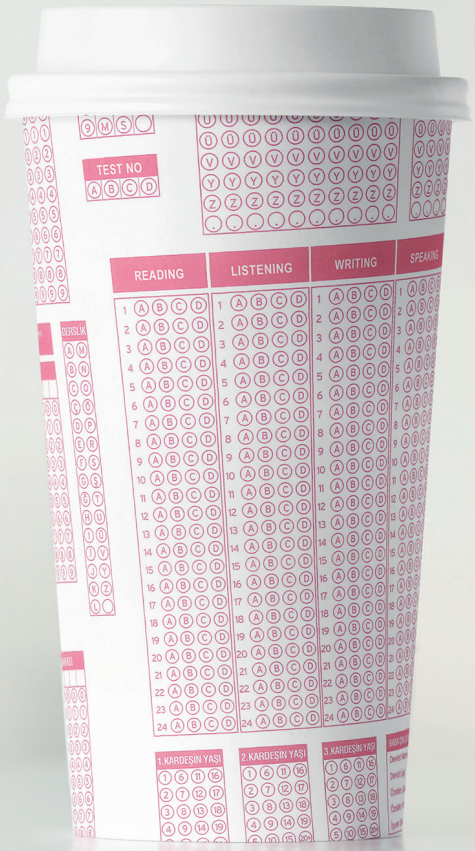
Ambalaj seçimi veya değişimi birincil ya da ikincil ambalaj olsun Aromsa'da yeni bir girdi ham madde gibi ele alınır. İlgili prosedür çerçevesinde değişiklik formu açılarak ilk aşamada döküman kontrolü yapılır ki bunun için tedarikçi tarafından temin edilecek ambalaj malzemesi spesifikasyonuna ve mevzuatın öngördüğü dokümanlara ihtiyaç duyulur. Sonraki aşamada tüm olumsuz etmenler belirlenerek kontroller gerçekleştirilir. Eğer tüm şartlar uygun ise yeni ambalaj malzemesi, Kalite Güvence Bölümü değerlendirmesi sonrası kullanıma alınır. Aromsa'da ürünlerin stabilite takibi için ayrılan numuneler, ticari ambalajlarını temsil edecek şekilde ambalajlanarak saklanır ve belirli periyotlarda kontrol edilir, böylece ambalajlama raf ömrü ilişkisi de izlenerek sürekli kontrol altında tutulur.

Yeni bir ambalajlama teknolojisi söz konusu olacak ise, yatırım prosedürü devreye girer ve kullanıcı ihtiyaçları kalite, gıda güvenliği, çevre, iş sağlığı ve güvenliği, operasyonel mükemmeliyet açılarından belirlenerek sistemin buna göre kurulumu ve validasyonu yapılarak yine Kalite Güvence onayı ile devreye alınır. Belli periyotlarda gerçekleştirilen verifikasyon ve izlemelerle teknolojinin sağlıklı ve verimli şekilde çalışması garanti altına alınır.

Farklı birimlerden oluşan Aromsa Teknoloji Takip Komitesi, gıda ambalaj ve teknolojileri ile migrasyon konusundaki tüm yenilikleri ve çalışmaları yakından takip ederek, konu hakkındaki ilgili otoriteleri, akademik çalışmaları, özel sektörü izlemekte ve belirlemiş olduğu stratejiler çerçevesinde bünyesine dahil etmeyi hedeflemektedir.

aromsa
YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ

ESKİ TESTLER BARDAK OLDU!



İK sektörünün 1 numaralı tercihi iTEP ile tanışın, işe alım ve terfi kararlarınızı bir üst seviyeye taşıyın. Hem doğru insanı işe alın, hem de bütçenizi koruyun.

Uluslararası akreditasyona sahip, online İngilizce ölçme-değerlendirme ve yeterlilik testi iTEP Business; okuma, dinleme, dilbilgisi, yazma ve konuşma gibi farklı dil becerilerinin her biri için kolay, hızlı ve detaylı raporlar hazırlarken, siz kahvenizin tadını çıkarın.

Ücretsiz pilot çalışma için uzmanlarımızla görüşebilirsiniz
> (0216) 414 78 18
> info@iteptestleri.com

iTEP®
International Test of English Proficiency

www.iteptestleri.com

OPTİK AYIKLAMADA YÜKSELEN MÜŞTERİ BEKLENTİLERİ VE GELİŞEN TEKNOLOJİLER

Osman YAMAN
Atomika Makina Satış Mühendisi

İnsanoğlu artan ihtiyaçlarını karşılamak ve azalan kaynakları daha etkin kullanabilmek amacıyla yeni teknolojiler üretme gayretini var olduğu günden bu güne sürdürmüştür. Bu bazen yüklerini daha kolay taşımak için bir tekerlek veya daha güzel fotoğraf çekmek için bir dijital kamera olmuştur. Bundan sonra da bu arayış hiç şüphesiz devam edecek ve şu an için hayal dahi edilemeyen birçok teknoloji hayatımıza girmeye devam edecektir.

Elbette konu en önemli ve öncelikli ihtiyacımız beslenme olduğunda, teknolojik yeniliklerin en önemli etkilerinden bazıları gıdaların tarladan bize ulaşıncaya kadar geçirdiği süreç içinde niteliklerini yitirmemesi, daha sağlıklı, uygun fiyatlı olması ve tedarik süreci içinde en düşük kayıp ile oluşabilecek israfın önlenmesidir. Bu makaledeki ana konumuz optik ayıklamada artan müşteri beklentilerini karşılamak için meydana gelen gelişmeler ve ilerleyen teknolojilerin müşterilerin beklentisini arttırmasıdır.

"TÜKETİCİLER GIDALARDA YABANCI MADDE İSTEMİYOR"

Özellikle hububat, bakliyat, kuruyemiş, tohum ve baharat gibi doğrudan soframıza gelen gıda ürünlerinde artan müşteri beklentisinin ilk koşullarından biri neredeyse sıfır düzeyinde yabancı madde içeriğidir. Ürünlerin içindeki yabancı madde oranını, tarladan başlayarak, hasat kaynaklı, taşıma ve depolama işlemlerinin ardından fabrikada oluşabilecek etkenler belirlemektedir. Tüm bu süreçler içinde ürüne karışan taş, metal, plastik, tahta, cam, diğer yabancı tohumlar, farklı hububat ve bakliyatlar ürün hazırlama aşamasında mekanik makineler ile ayıklanmaya çalışılmaktadır. Son aşamaya gelindiğinde pakete girmeden önce ideal olan ürün içinde üründen başka hiçbir şey olmamasıdır. Ancak gerçek koşullarda bunu sağlamak son derece zordur.

Mekanik makinelerde ürünler boyut, yoğunluk, uzunluk, havada süzülme özelliği gibi değişkenlere göre birbirinden ayrılmaktadır. Ancak mekanik makinelerde, ayıklamanın doğası gereği ürünü istenmeyen yabancı maddelerden tamamen ayıklamak mümkün değildir. Sonuçta son aşamada istenilen temizlik kriterlerini sağlamak için ileri teknoloji ile donatılmış optik ayıklama makineleri gerekmektedir. Başlangıçta sadece renk ayıklaması yapan bu makineler, günümüzde ilerleyen görüntüleme teknolojisi, gelişmiş yazılım ve donanımlar ile elde edilen görüntüler ve verilerin pnömatik sistemler kullanılarak ürün içinden yabancı maddelerin daha verimli ayıklanması ile optik ayıklama makinesi adını almıştır.

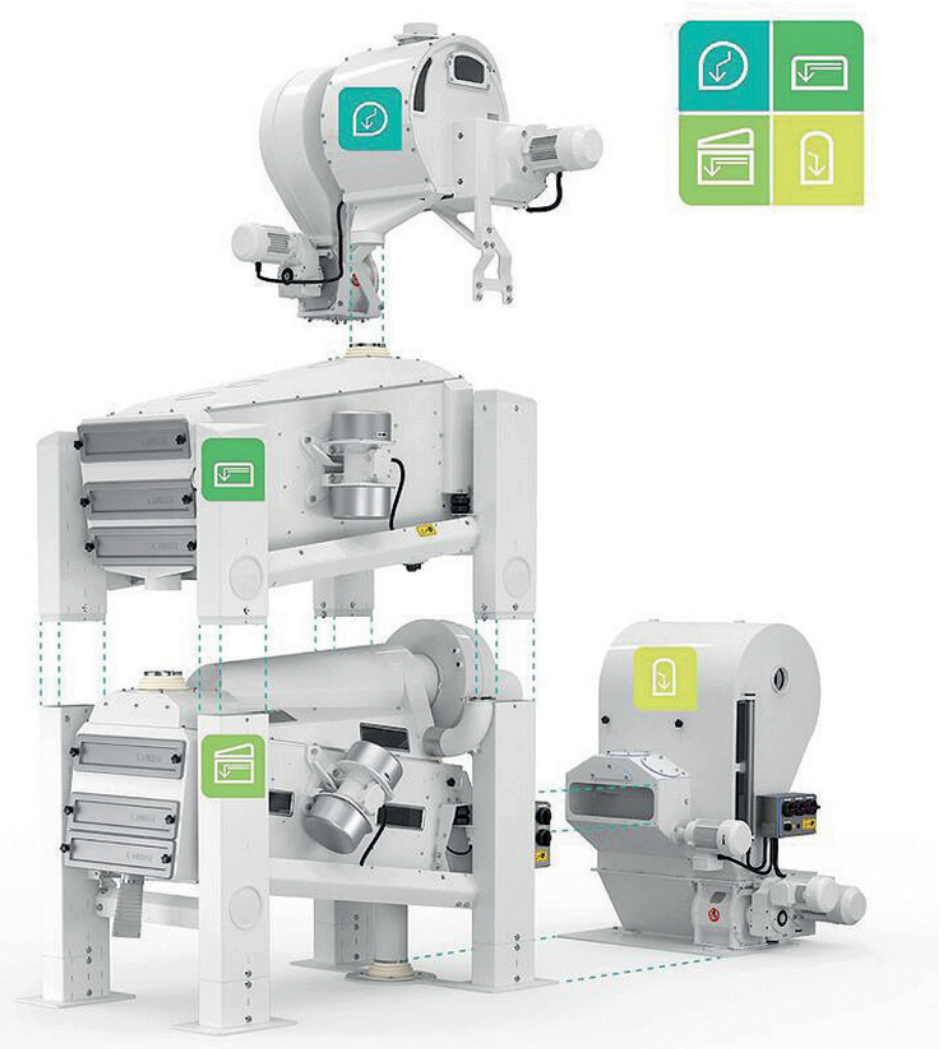
RENK AYIKLAMASINDAN OPTİK AYIKLAMAYA GEÇİŞİN NEDENLERİ

Peki, neden renk ayıklaması adını optik ayıklama olarak güncelleme gereği duyulmuştur. Kimi zaman ürünün içindeki yabancı madde ürünle

Atomika
ATOMİKA MAKİNA TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

aynı renk olabilmektedir. Bu durumda o ana kadar çok memnun olduğunuz ve insan gözünün gördüğü dalga boyunda çalışan kameralarınız işinizi tam anlamıyla görmeyecektir. Genelde kuruyemişlerde ürünle aynı renkteki kabuklar, bakliyatta ürünle aynı renkteki taşlar ve kesekler, pirinçteki beyaz taşlar veya saydam olmayan camlar sizi renge dayalı ayıklamadan başka seçenekler aramanıza neden olur. Çok uzağa gitmenize gerek olmaz, çünkü aynı optik ayıklayıcı makinenizda yukarıda sözü edilen ürünle aynı renkte bile olsa cam, taş, plastik, metal gibi yabancı maddeleri ayıklayabileceğiniz kızıl ötesi kameralar bulunabilir.

Bu teknolojiyi kullanmak doğal olarak maliyetlerinizi biraz daha artırmaktadır. Antepfıstığı, badem gibi ürünlerde yabancı madde ve özellikle kabuk ayırımında bu teknoloji yaygın olarak zaten kullanılıyordu. Ancak hububat ve bakliyat için uygulamaya girmesi için biraz daha çaba sarf edilmesi gerekti. Hububat ve bakliyattaki yabancı maddeler daha çok taş, metal, plastik ve cam olduğundan, kuruyemişte kabuk ayıklamak için kullandığınız yüksel maliyetli kızıl ötesi kameralar yerine, sadece söz konusu yabancı maddeleri algılayabilen ve nispeten daha uygun maliyetli kameralarla bu işlemin kolaylıkla yapılmasını sağladı. Kızıl ötesinden gelen uygun dalga boyunu görerek yapılan ayıklamada hububat ve bakliyatta çok başarılı sonuçlar alınmaya başladı ve standart makinelere oranla makul fiyat farklarıyla optik ayıklama makinelerimiz kullanıcılarımızla buluşmaya başladı. Sonuçlardan son derece memnunuz ve yabancı madde ayıklamada tüketici sağlığını korumak adına çok ciddi bir işi başardığımıza inanıyoruz.



Buradaki farkı tekrar hatırlatmakta fayda olduğuna inanıyoruz, kızıl ötesi kamera teknolojisi yıllardır mevcut ancak kullanım alanı yüksek maliyetler nedeniyle kuruyemiş gibi çok dar bir alan sıkışmış gibi görünüyordu. Yeni kamera uygulamasıyla maliyetler düştüğü için artık hububat ve bakliyatta da kullanılmaya başlandı. Renk kamerası ve kızıl ötesi kamera ile algılanamayan ürünler içinde elimizde bulunan diğer bir seçenek ise şekil ayıklama özelliğidir. Bu özelliği boyut ayıklama ile karıştırmamak gerekir. Çünkü boyut ayıklama şekil ayıklamanın bir parçasıdır. Şekil ayıklamada ise ürünün geometrik şekli, ürün yüzeyindeki kırık açıları, içe ve dışa dönük açılar gibi daha birçok şekilsel özellik ürünlerin birbirinden ayrılmasını sağlamaktadır.

Bu uygulamaların yapıldığı Bühler Sortex A model makinede bulunan renk kameraları aynı zamanda şekil ayıklama özelliğine de sahip olduğundan, bu makineyi satın aldığınızda zaten renk ve şekil ayıklamaya birlikte sahip olabiliyorsunuz. İsteğe bağlı olarak yabancı madde ayıklama içi daha hassas ve gittikçe yükselen müşteri isteklerini karşılamak için çok da fazla olmayan bir maliyetle makinenize kızıl ötesi bölgeyi görebilen kameralar yerleştirebilirsiniz. Böylece çok yönlü ve yabancı madde ayıklamada size çok ciddi avantaj sağlayan bir makineye sahip olabilirsiniz.

GMTCNT PLC'ler veri toplama işlerinde fark yaratıyor

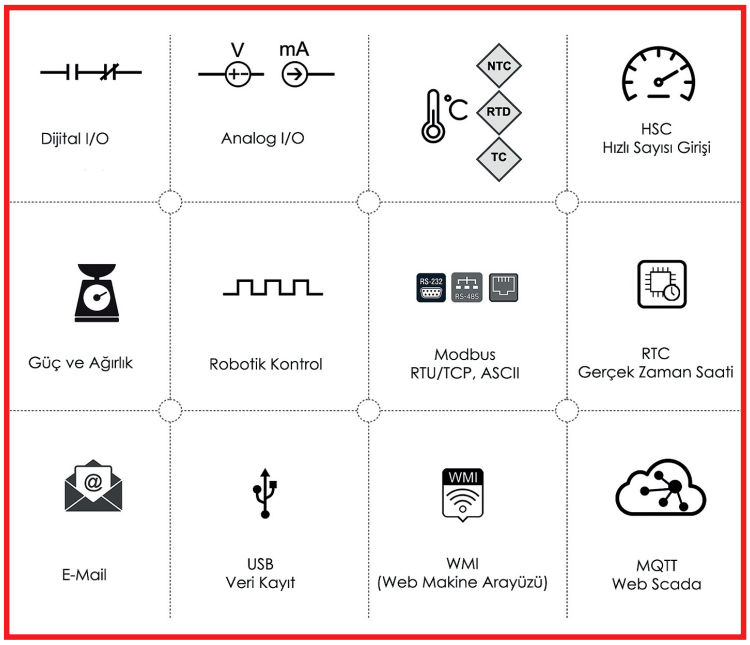
Endüstriyel otomasyon pazarının ihtiyaçlarına hızlı çözümler geliştiren GMT'nin sunduğu PLC'ler, makine imalat sektörü başta olmak üzere fabrika otomasyonu ve Endüstri 4.0 kapsamında özellikle veri toplama konusunda çözümler sunuyor. Özellikle Endüstri 4.0 kapsamında sağladığı veri toplama özelliğiyle sektöre ışık tutan GMT, ürünleriyle bu alanda ilk sırada tercih edilen markalardan biri olmayı başardı.

GMT'nin yerli olarak üretimini yaptığı, GLC-396 ve GLC-496 serisi CPU'larındaki WMI (Web Machine Interface) adı verilen özelliği ile internet üzerinden dünyanın herhangi bir yerindeki GMTCNT PLC'ye port yönlendirmeden uzaktan erişim sağlanabiliyor. GLC-396 ve GLC-496 serisi CPU'lar, MODBUS TCP Master / Slave özelliği sayesinde özellikle veri toplama işlerinde çözümler sağlıyor.GMTScada ve GMTPort özellikleri, GMT'yi kendi sınıfındaki rakiplerinden bir adım öne çıkarıyor.

Tekstil, gıda, metal işleme, plastik, kimya, tarım ve hayvancılık gibi sektörlerde kullanılan paketleme makineleri, ambalaj makineleri, dolum makineleri, halı yıkama makineleri, iplik aktarma makineleri, buhar jeneratörleri, değirmen makineleri, fırın makineleri, et işleme makineleri, kuruyemiş makineleri, hamur işleme makineleri, süt makineleri, boru bükme makineleri, takım tezgahları, ekstruder makineleri, PVC işleme makineleri, CNC tezgahları, enjeksiyon makineleri, matbaa makineleri, karton form makineleri, pres makineleri, boya makineleri, mermer makineleri, ağaç işleme makineleri, vakum makineleri, arıtma sistemleri veri toplama gibi birçok sektörde kullanılan GMTCNT PLC'ler çok sayıdaki makinenin üretiminde tercih ediliyor.

GLC-396 ve GLC-496 serisi CPU'lardaki WMI (Web Machine Interface) özelliği ile hiçbir port yönlendirme yapmaya ihtiyaç duymadan internet üzerinden dünyanın herhangi bir yerindeki GMTCNT PLC'ye uzaktan erişmek mümkün. Bu özellik sayesinde GLC-396 ve GLC-496 serisini kullanan makine imalatçıları, satış sonrası hizmet kapsamında müşterilerine sattıkları makinelerine ihtiyaç duyulduğu takdirde hiçbir ilave ücret ödemeden ve kolaylıkla ulaşabililirler. Makinenin yanında olmadan uzaktan program çekebilir ve program yükleyebilirler.

Ürün gamını her geçen gün artıran GMT, yerli üretici olmanın verdiği avantaj ile müşterilerinin acil ihtiyacına anında cevap veriyor. PLC, Ekranlı mini PLC, Operatör Panelleri, Hız Kontrol Cihazları, Servo Motorlar ve Sürücüler, Step Motor ve Sürücüler, İzoleli Repeater, Güç Kaynakları ve endüstriyel haberleşme cihazları gibi birçok ürün çeşidini stoklarında bulunduruyor.



GMT'den GAIN Serisi hız kontrol cihazları

GMT, GAIN Serisi hız kontrol cihazlarını pazara sundu. Söz konusu ürün ailesinin yeni üyesi GAIN Serisi, kompakt yapısı ile dikkat çekiyor. GMT'nin GAIN Serisi hız kontrol cihazları autotune özelliği ile motor parametrelerini otomatik ayarlayabilme imkanı sunuyor. Ortak DC Bus ile otomatik enerji dengelenmesi özelliğine sahip olan GAIN serisinin çıkış frekansı 3000 Hz'e kadar ayarlanabiliyor.

GAIN Serisi Hız Kontrol Cihazlarının başlıca özellikleri:

» 1 x 220VAC (+/- %15) 50/60Hz besleme gerilimi

» V/F kontrol

» Yüksek başlangıç torku (1Hz' de %150)

» 4 Adet PNP/NPN dijital giriş

» 1 Adet röle çıkışı

» 1 Adet 0-10VDC analog giriş

» 1 Adet 0-10VDC analog çıkış

» PID kontrol

» Ortak DC Bus ile otomatik enerji dengelenmesi

» Modbus RTU' yu destekleyen RS-485 haberleşme portu

» Kolay kullanım arayüzü

» Autotune özelliği ile motor parametrelerini otomatik ayarlayabilme

» 3000 Hz'e kadar ayarlanabilen çıkış frekansı

GMTCNT'den EtherCAT'li yeni nesil Servo Sistemleri

30 yıllık endüstriyel otomasyon birikimi üzerine, mikroişlemci tabanlı birbiri ile haberleşebilen endüstriyel cihazlar tasarlamak ve üretmek amacıyla kurulmuş olan GMT, makine imalatçılarının toplam çözüme yönelik ihtiyaçlarına yenilikçi çözümler geliştirmeye devam ediyor. Firma, endüstriyel otomasyon pazarına yeni sunduğu ve pazarda yaygın olarak kullanılan EtherCAT'li Servo Sürücülerle, test cihazları, pres, kesim, dolum, paketleme, plastik, gıda vb. makine imalatçılarına çözümler sunuyor. "GMTCNT" servo sürücüler başlıca şu

EtherCAT®

özelliklere sahiptir.

» 20 Bit Nikon marka encoder ile geri besleme

» Pozisyon / Hız / Tork Kontrol Modları

» 32 adımlı pozisyon tablosu oluşturabilme

» Yüksek hızlı pulse girişleri, Open-Collector (500 kHz), diferansiyel mode (4 MHz)

» Pulse + Yön, CCW + CW, Faz A + Faz B (5V ile 24V) pulse komut tipleri

» Hız ve tork set değerlerini analog girişler ve dahili parametrelerle ayarlayabilme

» Kazanç parametrelerini kolaylıkla ayarlayabilme

» 5V Dahili besleme çıkışı

» PC yazılımı veya dahili tuş takımı ve gösterge ile kolay devreye alma

» PC yazılımı için ilave RS-232 haberleşme portu

» 2MHz enkoder çıkış sinyali

» Pozisyon, hız, tork modları ve modlar arasında geçiş yapabilme

» Online ayarlanabilen elektronik gearbox

» Tork/Hız limitleri

» Dahili pozisyon ve homing fonksiyonu

» 7 adet PNP/NPN seçilebilir dijital giriş

» 5 adet dijital çıkış

» 2 adet -10V...+10V analog giriş

» Aşırı gerilim, düşük gerilim, kısa devre, motor aşırı ısınma, servo sürücü aşırı ısınma koruma fonksiyonları

GMT, Türk sanayisinin verdiği destekle yoluna devam ederken, yılların birikimini ve tecrübesini her gün daha ileriye taşımayı ve Türkiye'den bir dünya markası çıkarmayı hedefliyor. GMT'nin geniş ürün yelpazesine www.gmtcontrol.com adresinden ulaşılabilir.

İçecek ambalajları DİS ile ekonomiye kazandırılacak

PAGEV Başkanı Yavuz Eroğlu, Depozito İade Sistemi (DİS) ile içecek ambalajlarının ekonomiye kazandırılarak, atıkların doğadan uzaklaştırılacağını söyledi. Sistem ileTürkiye'de 3-4 yıl içerisinde içecek ambalaj atıklarının yüzde 90'ının geri dönüşüme ulaştırılması hedefleniyor.

Yavuz Eroğlu

Türkiye'de cam, metal ve pet olmak üzere yıllık ortalama 20 milyar içecek ambalajı ortaya çıkıyor. Tüketim bu şekilde devam ettiğinde 2041 yılında 52 milyar adet içecek ambalajının atık olarak yönetilmek zorunda kalınacağı ön görülüyor. Tüketim alışkanlıklarında yaşanan değişikliklerle de gıda alanında tek kullanımlık ambalaj tüketiminin arttığı görülüyor. Bu nedenle tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de kaynakların ülke ekonomisine temiz bir şekilde kazandırılmasını sağlayan Depozito İade Sistemi'nin (DİS) yürürlüğe girmesi planlanıyor. Türkiye'de 2022 tarihinde başlaması planlanan Depozito İade Sistemi kapsamında içeceğin fiyatına küçük ve anlamlı bir depozito bedeli ekleniyor. Boş ve sağlam içecek ambalajlarını geri dönüşüm için iade eden tüketicilere, bu bedelin tamamı geri veriliyor.

İÇECEK AMBALAJ ATIKLARININ YÜZDE 90'I GERİ DÖNÜŞECEK

Depozito İade Sistemi, dünyada 60'a yakın pazarda uygulanıyor. T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nın paylaştığı bilgilere göre, Türkiye'de de Depozito İade Sistemi ile 3-4 yıl içerisinde içecek ambalaj atıklarının yüzde 90'ının geri dönüşüme ulaştırılması hedefleniyor. Böylece her yıl en az 1 milyon ton ilave atığın oluşmasının önleneceği öngörülüyor. Konu ile ilgili danıştığımız Türk Plastik Sanayicileri Araştırma Geliştirme ve Eğitim Vakfı - PAGEV Başkanı Yavuz Eroğlu, konuyla ilgili olarak, "Dünyanın lineer ekonomiden döngüsel ekonomiye doğru hızla dönüştüğü süreçte plastik mamullerin, kapalı ve temiz döngü geri dönüşüm sistemleriyle geri dönüştürülüp tekrar ürüne dönmesi oldukça önemli. Bu çerçevede şişeden şişeye diyeceğimiz geri dönüşüm sağlanması hem Avrupa Birliği'nin ortaya koyduğu çevresel normlara uyum hem de dönüşen ekonomide yeni iş fırsatları açısından kritik bir önem arz ediyor. Bu açıdan bakıldığında Depozito İade Sistemi, esas itibariyle ekonomik değer taşıyan içecek ambalajının kullanıldıktan sonra tüketici tarafından geri dönüşüm sistemine iade edilmesi ve temiz halde toplanan kullanılmış ambalajların geri dönüştürülerek ekonomik değeri koruyacak şekildeyeni ürünlere dönüştürülmesi (yukarı geri dönüşüm,"upcycle"), yeniden tüketime sunulması yani ekonomiye kazandırılması anlamına geliyor" dedi.

Türkiye gibi Avrupa'da Almanya'dan sonra 2., dünyada 6. en büyük plastik mamul üreticisi konumundaki bir ülke için döngüsel ekonomiye uyum kritik önem taşıdığına dikkat çeken Eroğlu, "Ülkemiz sadece yurt içi plastik mamul üretimi için değil aynı zamanda Avrupa başta olmak üzere tüm dünyaya yaptığı ihracat için de yüksek kalitede geri dönüştürülmüş hammaddeye ihtiyaç duyuyor. Çünkü döngüsel ekonomi modeli ve yeni AB direktiflerine göre tüketiciye sunulan ürünlerde daha fazla geri dönüştürülmüş hammadde kullanılması şart koşuluyor. Türkiye'nin plastik üretiminde girdi hammaddesi olarak kullanılması, ihraç edilecek ürünlerde kullanılma zorunluluğunun yanında DİS, çevresel etkiler açısından da çok faydalı bir model oluşturuyor. Uzun vadeli döngüsel ekonomi vizyon çerçevesinde de DİS'in ülkemiz için olmazsa olmaz bir sistem olduğu oluşturuyor" diye konuştu.

HAMMADDE İHTİYACI GERİ DÖNÜŞÜMDEN KARŞILANACAK

Plastik mamul üreticilerinin yüksek fiyatlardan orijinal hammadde almasının zorluklarının yaşandığı bu dönemde geri dönüştürülmüş hammaddenin öneminin yeniden anlaşıldığını ifade eden Yavuz Eroğlu, "Plastik atıklar, plastik sanayinin kullandığı bir hammadde olup toplanmış, ayrıştırılmış olan her türlü plastik malzemeler, geri dönüşüm endüstrisinde işlenerek, ana sanayimiz için hammadde haline getiriliyor. Türkiye'nin petrole sahip olmaması nedeniyle plastik hammaddenin yaklaşık yüzde 90'ına yakınını ithalat yoluyla sağladığı biliniyor. Bu açıdan da bakacak olursak, döngüsel model çerçevesinde Depozito İade Sistemi ile ekonomik değerini kaybetmeden yüksek kalitedeki atıkların geri dönüştürülüp hammadde olarak plastik sanayine sunulması, hammadde fiyatlarını da dengeliyor ve tedarik güvenliği sağlıyor. Depozito İade Sistemi, bu nedenlerden dolayı enflasyonun artmasını engelleyecek ve plastik atık ithalatından kaynaklanan cari açığı da önemli ölçüde kapatacaktır. Özellikle, plastik geri dönüşüm sektörü 2030 itibarıyla plastik hammadde cari açığımızı %35,1 oranında azaltacağını ifade etmek isteriz. Zira plastik geri dönüşüm sektöründeki gelişme her geçen gün orijinal hammadde ithalatıyla meydana gelen yüksek döviz kaybını da önlemektedir" şeklinde konuştu.

"Ödüllendirici Geri Dönüşüm" de denilen depozito iade sistemi ile atığın atık olmaktan çıkarak hammadde olması algısının yerleşmesini sağlayıp, atık özelinde yeni alışkanlıkları da beraberinde getireceğini belirten PAGEV Başkanı Yavuz Eroğlu, "Ülkemizin doğal güzelliklerin korunması, cari açığının kapatılması ve dünyada değişen ve gelişen teknolojilere de uyum sağlaması için Plastik sektörü olarak Depozito İade Sisteminin hayata geçirilmesini destekliyoruz" dedi.

WorldFood Istanbul

a Hyve event

Gıda Dünyasının Türkiye Buluşması

WorldFood

29. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı

9 - 12 Eylül 2021

TÜYAP FUAR ve KONGRE MERKEZİ

İSTANBUL

www.worldfood-istanbul.com

Destekleyenler

T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI · T.C. TİCARET BAKANLIĞI · KOSGEB · MARSAP · GTD GASTRONOMİ TURİZMİ DERNEĞİ

İşbirliğiyle

ETÜDER Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği · İHBİR

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

Doğru ambalajlama gıdanın KALİTE KAYBINI AZALTIYOR

Sanayinin gelişmesiyle beraber artan tüketim, gıda ambalajlamanın önemini de artırdı. Uzmanlar, doğru seçilen bir ambalajın, gıdayı dış etkenlerden koruyarak kalite kayıplarını azaltacağını ve ürünün raf ömrünü uzattığını belirtiyor. Pandemi sürecinde gıda ambalajlamasının arttığını kaydeden uzmanlar, gıda güvenliği için çiğ yiyeceklere dokunulduğunda ve yemek hazırlama sırasında ellerin sıklıkla yıkanmasını, yiyeceklerle temas eden yüzey ve ekipmanların temizliğine dikkat edilmesini ve çiğ et ürünlerinin diğer gıda ürünlerinden ayrı tutulması gerektiğini vurguluyor.

Dr. Öğr. Üyesi Salih Tuncay

Üsküdar Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekoklu Gıda Teknolojisi Program Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Salih Tuncay ve Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı Öğr. Gör. Dr. İsra Toptancı, gıda ambalajlama konusunda değerlendirmelerde bulundu. Dr. Öğr. Üyesi Salih Tuncay, sanayinin gelişmesiyle dünyada insanlığın büyük bir kesiminin tarımsal alanlardan uzaklaştığını, beslenme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla çoğunlukla işlenmiş ve paketlenmiş gıdalara yöneldiğini belirterek, "Bu açıdan gıda kalitesini korumak, güvenliği artırmak ve hasat sonrası kayıpları azaltmak, sürdürülebilir bir gıda sisteminin temel hedefleridir. Gıdanın üretiminde çıkış kalitesi ne kadar yüksek seviyede olursa olsun iyi bir koruma teknolojisi uygulanmazsa tüketicinin o ürün için algıladığı kalite niteliklerinde önemli kayıplar meydana gelecektir. Bu da enerji ve maliyet kayıpları demektir" dedi.

DOĞRU AMBALAJ ÜRÜNÜN RAF ÖMRÜNÜ UZATIR

Bu kayıpları önlemek için ambalajların devreye girdiğini ve gıda endüstrisinde çok önemli bir yeri olduğunu kaydeden Dr. Öğr. Üyesi Salih Tuncay, "Gıda endüstrisinde ambalaj materyalleri, gıdayı depolama ve taşıma aşamalarında, mikrobiyal, fiziksel ve kimyasal kontaminasyondan korumak amacıyla kullanılmaktadır ve bu nedenle gıda üretiminde zorunlu bir unsur olarak rol almaktadır. Taze ve işlenmiş gıda endüstrisinde çiftlikten tüketiciye taze ve işlenmiş gıda ürünlerini işlemek, saklamak ve dağıtmak için çok çeşitli ambalaj malzemeleri ve ambalaj formatları kullanılmaktadır. En temel şekli ile ambalajlama, içerisinde bütünlüğünü koruduğu ürünü muhafaza eden, ürün özelliğinin devamlılığını sağlayan ve alıcıya ürün hakkında bilgi veren sistemlerdir. Doğru seçilen bir ambalaj, gıdayı dış etkenlerden koruyarak kalite kayıplarını azaltır ve ürünün raf ömrünü uzatır" diye konuştu.

GIDANIN DOĞRU AMBALAJLANMASI ÇOK ÖNEMLİ

Gıda alanında en önemli konulardan birinin gıdaların ambalajlanması olduğunu kaydeden Dr. Öğr. Üyesi Salih Tuncay, "Ambalajın temel görevi, gıdanın dalından koparıldıktan sonra ve kesim anından sonra ham ürünlerin veya işlenmemiş taze ürünlerin işlem sonrası özelliklerini koruyarak istenilen kalitede tüketiciye ulaştırmaktır" dedi.

GIDA VE AMBALAJ ETKİLEŞİMİNE DİKKAT!

Gıda ambalajının, ambalaj materyali ve gıdanın kimyasal özellikleri gereği, ambalajlama ve depolama sıcaklığı, UV ışığına maruz kalma ve ürünün depolama süresi gibi koşullara bağlı olarak ambalaj materyali gıdanın etkileşebildiğini kaydeden Dr. Öğr. Üyesi Salih Tuncay, gıda ile ambalaj etkileşimi sonucu istenmeyen durumların ortaya çıktığını söyledi.

Dr. Öğr. Üyesi Salih Tuncay, bunları korozyon, sülfür kararması ve migrasyon olarak sıraladı.

Korozyon: Teneke ambalajlarda gıdada kalite kaybına yol açan ve raf ömrünü kısıtlayan başlıca değişimlerdir. Burada gıdanın renk, koku ve tadında bozulmalar ortaya çıkmaktadır. Özellikle doymamış yağ asitleri içeren yağ oranı yüksek gıdaların oksijenle hızlı bir şekilde oksidasyona uğradığı süreçlerdir.

Sülfür kararması: Özellikle yüksek oranda protein içeren ürünler, laksız veya gözenek içeren laklı kutularda konserve yapılınca, kutu iç yüzeyinde esmer, siyah ve koyu mavi lekeler oluşmaktadır. Her iki durumda da kutu dış yüzeyi laklanmalıdır, kalay kaplama miktarına dikkat edilmeli ve tenekenin çizilip kalay katmanının zarar görmesi önlenmelidir.

Migrasyon: Bu etkileşim, gıda ile temas halinde bulunan ambalaj

Öğr. Gör. Dr. İsra Toptancı

materyalinden gıdalara ayrıca gıdadan ambalaja doğru gerçekleşen bulaşmalara neden olmaktadır. Bu noktada önemli olan hangi gıda ile hangi ambalaj materyalinin hangi sıcaklıkta ve ne kadar sürede temas edeceği konusudur.

Dr. Öğr. Üyesi Salih Tuncay, tavsiyelerini şöyle sıraladı:

» Gıda ambalajı gıda ile etkileşime girmeyecek maddeden yapılmış olmalıdır.

» Gıda ışığa karşı hassas ise ambalaj maddesinin ışık geçirgenliği düşük olmalıdır.

» Gıda maddesi gaza karşı hassas ise gıda maddesi modifiye atmosferde paketlenmişse, ambalaj maddesinin gaz geçirmezlik özelliği yüksek olmalıdır.

» Yine gıda maddesi neme karşı duyarlıysa veya gıdanın nem içeriği korunmak isteniyorsa nem ve buhar geçirgenliğine karşı bariyer oluşturmalıdır.

PANDEMİ SÜRECİNDE GIDALARDA AMBALAJLAMA ARTTI

Öğr. Gör. Dr. İsra Toptancı ise pandemi süresince hazır gıdalara ve ambalajlı gıdalara talep arttığını belirterek "İnsanlar artık daha hijyenik ve güvenilir olduğunu düşündükleri için ambalajlı ürünleri daha fazla tercih etmeye başlamıştır. Gıdalarda ambalajlama artmıştır. Bunun da önemli örneği temel gıda maddesi olan ekmektir. Özellikle kilitli kapak sistemi bulunan ambalajlar tüketiciler tarafından daha çok ilgi görmüştür. Gıdalara elle temasın engellenmesi konusunda toplumda hassasiyet giderek artmış ve gıda endüstrisi tarafından buna yönelik ambalajlama tekniklerini devreye alınmıştır. Pandemi döneminde bunun en belirgin göstergesi pazarlarda kilo ile satılan meyve ve sebzelerin poşetlenerek kiloluk paketler halinde satılmış, tüketicinin elle seçerek alışverişine kısıt getirilmiştir" diye konuştu.

GIDA İLE YAYILIM DÜŞÜKTÜR

Dr. İsra Toptancı, Covid hastalığının yayılma yolları arasında gıda ile yayılımın çok düşük olduğu görüşü yaygın bir görüş olduğunu belirterek "Hastalık yapıcı etkisi çok düşüktür. Hastalığın en yaygın ve en hızlı yayılımı yoğun virüs yükünün olduğu yerlerde solonum yoluyladır. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) ise yapılan çalışmaların izlendiğini ve gıdanın virüsün olası bir kaynağı veya bulaşma yolu olduğuna dair hiçbir kanıt olmadığını bildirmiştir" ifadelerini kullandı.

GIDA TÜRÜNE GÖRE AMBALAJLAMA YAPILMALIDIR

Öğr. Gör. Dr. İsra Toptancı, özellikle yemek ambalajlarında yapılan hataları da şu şekilde açıkladı: "Yemek ambalajlarında en önemli problem gıda türüne göre gıda ambalajlamanın/paketlemenin yapılmamasıdır. Bunun en temel nedeni ise kullanılan ambalajın beyanına veya etiketinde bulunan kullanım alanına dikkat edilmeden her ambalajın her türlü gıdada kullanılmasıdır. Örneğin PVC filmlerin yağlı gıdalarla teması uygun değil iken yağlı gıdaların üst kısımları PVC filmlerle ambalajlanmaktadır. Yine alüminyum folyoların asitli gıdalarla temasında alüminyum migrasyonu çok yüksek miktarlarda tespit edilmektedir. Bu nedenle ambalajlar kullanılırken, uygunluk beyanlarında/etiketlerinde belirtilen hangi gıda ile ne kadar süre ve sıcaklıkta temas edeceği kriterleri dikkate alınmalıdır."

GIDA GÜVENLİĞİ İÇİN BU ÖNERİLERE DİKKAT!

Dr. İsra Toptancı, FDA'nin ve WHO'nun yaptığı açıklamalara göre pandemiden korunmada gıda güvenliğinin sağlanması için uyulması gereken temel hijyen kurallarını şöyle sıraladı:

» Çiğ yiyeceklere dokunulduğunda ve yemek hazırlama sırasında eller sıklıkla yıkanmalıdır.

» Yiyeceklerle temas eden yüzey ve ekipmanların temizliğine dikkat edilmelidir.

» Çiğ et ürünleri diğer gıda ürünlerinden ayrı tutulmalıdır, yiyecekler uygun sıcaklıkta (en az 72 °C) pişirilmeli ve oda sıcaklığında uzun süre bekletilmeden derhal soğutulmalı, çiğ ya da az pişmiş ürünlerin tüketiminden kaçınılmalıdır.

Soğuk Zincir Yönetiminde POTANSİYEL RİSKLER

Prof. Dr. Y. Birol SAYGI
Beykoz Üniversitesi

Soğuk Zincirde çoğu tedarik zincirini aşan tüm olağan şeylerle uğraşılması ve ardından kendine özgü sorunlar ile soğukkanlılığı kaybetmeden başa çıkılması gereken bir süreçtir. Sosyo-politik huzursuzluklar, finans ve eleman eksikliği, bilgisizlik, pandemik kaygıların yanı sıra nakliye modellerinde ve/veya lojistik stratejilerindeki değişiklikleri etkileyebilecek birçok faktör mevcuttur. Dünyanın diğer ucundaki görünüşte alakasız olaylar, teslimat için gönderilen bir gönderiyi etkileyebilir. Üretim veya lojistik ekiplerinin bu konuda yapabileceği hiçbir şey olmayabilir. Bu, tedarik zincirinin doğasında bulunan oynaklıktır. Sıcaklık kontrollü lojistik için durum daha da kötüdür. Bu nedenle, yapabilecek en iyi şey riskin azaltılmasıdır.

Göndericilerden en kötüsünü beklemek ve gönderilerle uğraşırken ellerinden gelenin en iyisini yapmaları, böylece beklenmedik riskleri azaltmak için yeterli özen ve beklenmedik durumların var olduğundan emin olmaları istenir. Sorun şu ki, tedarik zinciri risk yönetimi maliyetli bir iş olup bu özellikle soğuk zincir için geçerlidir. Yine de özellikle hayat kurtarmak, hatta iyileştirmek için soğuk zincirlerin stratejik önemini tarttığımızda, gereksiz kayıplardan kaçınmak gerekli bir maliyettir. Öyleyse, tedarik zinciri harcamalarını yönetmeye devam ederken soğuk zincir yönetimi riski nasıl azaltılabilir? Öncelikle soğuk zincir doğru anlamakla başlar. Soğuk zincir risk yönetimine rağmen yanlış gidebilecek noktalar bulunmaktadır. Gönderinin nihai fiyatını ödemeden önce bu riskleri belirlemek ve azaltmak için neler yapılabilir?

SOĞUK ZİNCİRİ KESİNTİYE UĞRATABİLECEK VEYA BOZABİLECEK FAKTÖRLER

Gönderiler, öngörülen sıcaklık aralıkları dahilinde uzun mesafeler boyunca göndermek, ortak bir çabadır. Arızalı donanım veya insan hatası gibi olağan şüphelilerin yanı sıra beklenmedik olaylar, soğuk zincirin sarsılmasına hatta kırılmasına neden olabilir. Aşağıdaki nedenlerle soğuk zincirler de bozulabilir.

Soğuk Zincir Yönetiminde Maliyet Verimliliğini Karşılama Baskısı: Soğuk zincir teknolojisindeki teknolojik gelişmelere rağmen, piyasadaki en güvenilir çözümler pahalı oldukları için kolayca bulunamamaktadır. Çoğu zaman, siz veya ulaşım sağlayıcınız "sadece yeterli" olanı yapıyorsunuz. Bu, bir teknoloji veya ekipmanın arızalanma riskinin veya soğuk zincirinizde gereken insan çabası miktarının yüksek olduğu anlamına gelmektedir.

Soğuk Zincirleri Küresel Olarak Etkileyen Tek Tip Altyapı Eksikliği: Bilimsel gelişmeler daha güvenilir soğuk zincir teknolojilerine yol açarken, en son teknolojinin bile küçük şeylerin eksikliğinden dolayı tökezleyebileceğini belirtmek önemlidir. En gelişmiş ve enerji açısından verimli aktif soğutma teknolojisi bile, başlangıç için doğru adaptöre ve voltaja sahip olduğunuzu varsayarak, fişe takılacak bir güç bağlantı noktası olmadan çalışmaz.

Artan Düzenlemelerin Soğuk Zincir Yönetimine Etkisi:

Ekolojik: Aktif soğutma sistemlerine güç sağlamak için gerekli olan yüksek güç tüketimi veya fosil yakıtlar ile ilgili sorunlara ek olarak, soğuk zincirlerde kullanılan Hidroflorokarbonlar (HFC'ler) gibi soğutucu gazlar, yüksek Sera Gazı (GHG) emisyonlarından sorumludur. Bu sadece çevreye zarar verirse, coğrafyalar

arasında nakliye yaparken uyum engelleri yaratır. Farklı ülkeler, kargo ve bileşenlerinin hareketini düzenleyen çeşitli yönergelere veya yetkilere sahiptir.

Gümrük, Hukuk ve Uyum Sorunları: Sorunlar, tek bir küresel İyi Dağıtım Uygulamaları (GDP) olmadığı için ortaya çıkmaktadır. Hatta mevcut çerçeveler bile değişmeye devam ederek uyumun karmaşıklığını artırmaktadır. Her bölgenin/ülkenin kendi düzenlemeleri, uygunluk kuralları ve yaptırım düzeyleri bulunmaktadır. Siyaset bilimi, çevre bilimi, ekoloji ve meteoroloji alanlarından bir uzman, Lojistik ve Tedarik Zinciri uzmanlarına yardımcı olabilir. Küreselleşme, tedarik zinciri yöneticilerinin ülkelerdeki düzenlemeler, tedarik zincirlerini etkileyebilecek siyasi veya sosyo-ekonomik gelişmelerin yanı sıra lojistik operasyonlarını kesintiye uğratabilecek iklim ve hava durumu modelleriyle güncel kalmasını hayati hale getirmiştir. Gümrük işlemlerinin karmaşıklığını hafife almamak önemlidir. Belgelerde durum tespiti eksikliği, gümrükleme gecikmelerine veya daha kötüsü denetimlere neden olabilir. Gümrük denetimleri için seçilen paketler genellikle kontrollü depolama alanlarından çıkarılır. Bu, olağan denetim rejimleriyle birleştiğinde, gönderinizin ambalajını ve nihayetinde soğuk zincirin bütünlüğünü tehlikeye atabilir.

Soğuk Zincir Üzerinde Çevresel Etki: Tabiat Ana, bir tedarik zinciri veya lojistik profesyoneli için düşmanca bir çalışma ortamı olsa da genellikle uğraşılması gereken daha somut riskler vardır. Makroekonomik faktörler ve dalgalanmalar, çevre politikası, yasal düzenlemeler ve diğer bazı değişkenler (küresel, yerel, hatta bazen jeolojik) tedarik zincirinin işini veya işletim ortamını etkileyebilir. Lojistik oyuncuları stratejik hedeflerini dikkate alarak teknolojilerini, uygulamalarını veya beklenmedik durumları yeniden değerlendirmeye veya güncellemeye zorlayabilir.

Soğuk Zincirinizdeki Tedarikçi Riski: "İyi başlamak işin yarısını bitirmek demektir" atasözüne aşina mısınız? Bu lojistik personeli için acı bir gerçektir. Soğutulmuş gönderi, yolculuğuna başlamadan önce pek çok şey ters gidebilir. Bunlar başlangıçtaki kötü kalite veya bozulmuş ham maddeler olabilir. Tedarikçilerle tehlikeli ilişkiler ürünlerin ideal olmayan şekilde taşınmasına yol açabilir. Başlangıçtan itibaren doğru paketleme ve sevkiyat koşullandırması ile sıcaklık dalgalanmalarını önlemek daha kolaydır.

Soğuk Zincirde Dağıtım / Teslimat Riski: Dağıtım süreci nakliye ve depolama olmak üzere iki farklı faaliyetten oluşur. Soğuk zincir yönetiminin depolama yönü genellikle oldukça sıkı bir şekilde sabitlenirken, lojistik ve taşımacılıkta sıcaklık yönetimi kusursuz değildir. Bu gerçekten ironiktir. Sonuçta, soğuk zincir lojistik endüstrisinde nakliye, elbette ilgilenilmesi gereken daha birçok değişkenle birlikte sadece mobil bir depolama şeklidir. Aşağıdakilerden başlayarak yanlış gidebilecek pek çok şey vardır:

Paketleme Hataları: Özellikle paketleme doğru yapılmadığında, nakliye veya taşıma sırasında hasar görebilir.

Donanım Arızaları: Soğutma çözümlerindeki (yetersiz bakım veya sadece güç kaybı nedeniyle arızalanan soğutma ekipmanları) arızaları içerebilir.

Araç Arızaları: Soğuk zincirlerdeki bir araç arızası, gecikmiş bir sevkiyattan daha fazlası anlamına gelir. Bir araçta, uçakta veya gemide olsun, imha edilmiş bir sevkiyat anlamına gelebilir.

Ekipman Eksikliği: Bu, özellikle uğraşılması zor bir konudur. Soğuk zincirinizin bütünlüğünü sağlamak için en son teknolojiye yoğun bir şekilde yatırım yapılsa da alandaki herhangi bir arıza, onu düzeltmek için elinizde uzmanlığa veya yedek parçaya sahip değilseniz, neredeyse kesinlikle felaket anlamına gelecektir.

Maliyet ve çevresel kaygılar da tedarik zincirlerini taşımacılık yöntemlerini yeniden değerlendirmeye itmektedir. Ne yazık ki risklere ve söz konusu olanlara rağmen, soğuk zincirler bu endişelere kayıtsız kalmayı göze alamamaktadır. Dünyadaki pek çok liman veya havalimanında güvenilir sıcaklık kontrollü depolama alanları yoktur. Mevcut olsalar bile, sevkiyat için ideal olmayabilecek sıcaklıklarda çalışabilirler. Tabii ki bakımlı ve çalışır durumda olduklarını varsayarsak. Soğutmalı kamyonlar ve konteynerler ile sıcaklık kontrollü limanlar ve havaalanları gibi uzun mesafeli nakliye modları için soğutmalı taşımacılığın artan kalitesi ve kullanılabilirliği bile, paketleme, süreçler, donanım veya moddaki başarısızlık gibi bir dizi farklı faktör ile daha uzun tedarik yolları boyunca sıcaklıkları koruma söz konusu olduğunda, taşımacılığın kendisi soğuk zinciri çok zorlamaktadır.

Soğuk Zincir Risk Yönetiminde İnsan Unsuru: Yeni soğuk zincir teknolojileri, ister sıcaklık kontrollü gönderinin paketlenmesi, elleçlenmesi veya taşınmasıyla ilgili olsun, soğuk zincir verimliliğini ve güvenliğini artırma yolunda uzun bir yol kat etse de ürünleri elleçleyen personel olmazsa bunların tümü başarısız olabilir. Soğuk zincir için insan kaynaklarının eğitimi ve yönetimi, etkili dağıtımın sağlanması için kritik öneme sahiptir. Yetersiz iletişim ve motivasyon eksikliği çalışanların performansını etkileyebilir. Ek olarak, dikkatsiz personel, eğitim eksikliği veya uygun prosedürlere uyulmaması, ekipmanın etkisiz kullanımı, çoğu soğuk zinciri aşağıya çeken şeydir. En yaygın "insan hatası" korku hikayelerinden bazıları şunlardır;

Kötü veya Yüksek Temaslı İşleme: Gıdalar, gerçekten tüketilmeden önce, soğuk zincir boyunca sürekli olarak sıcaklık kontrollü bölgelere girer ve çıkar. Depo ile kamyon arasında, kamyon ile

gemi / uçak arasında ve arka tarafta, kamyon ile buzdolabı arasında bu aktarma noktaları, insanlar tarafından ele alındıklarından ve insan hatasına açık oldukları için soğuk zincirin en zayıf halkaları arasındadır. Kısa bir süre için küçük bir sıcaklık değişimi veya sapması bile gıda veya aşı gibi soğuk zincir ürünlerinin raf ömrüne ve kalitesine önemli ölçüde zarar verebilir veya azaltabilir.

Sıcaklık Kontrollü Gönderiler için Kötü Kullanım Ortamı: Bu, özellikle toplama ve teslimat sırasında olur. Sıcaklık kontrollü ürünlerde hasar veya bozulma vakaları genellikle soğutulmuş ambalajlara yüklendiklerinde veya teslimat noktalarında boşaldıklarında meydana gelir. Paketleme sisteminin uygun şekilde ön koşullandırılmasına, sıcaklık kontrollü bir bölgede sıcaklığa duyarlı ürünlerin işlenmesine, uygun / profesyonel ekipmanın kullanımına veya işleme personelinin uygun şekilde eğitilmesine vurgu yapılmadığında da olaylar meydana gelir.

Uygun Eğitim Eksikliği: Soğuk bir alandan geçtiği için soğutmalı bir taşımada klimayı (AC) kapatmak gibi olaylara yol açar. Güç veya yakıttan tasarruf etmek iyi bir fikir gibi görünebilir, ancak bu konteyner taze ürün taşıyorsa, donma nedeniyle tüm sevkiyat kaybolabilir. Eğitimle ilgili sorunlar büyük ölçüde sözleşmeli personel işe alındığında veya üçüncü şahıslar soğuk zincirde kullanıldığında ortaya çıkar.

Soğuk zincir, işleri soğuk tutmakla ilgili değildir, sıcaklık kontrolü ile ilgilidir. Taze sebze ve meyveler sıfırın altındaki sıcaklıklarda uzun süre pek iyi sonuç vermez. Daha uzun ömürlü olmaları için kışın ısıtılmış ortamlarda taşınmaları gerekir.

SOP / SLA Uyumu ve Yaptırımının Eksikliği: En iyi eğitim programlarına ve SLA'lara sahip olabilirsiniz, ancak yokluğunuzda talimatlarınıza uyulup uyulmadığını izlemek için güvenilir yollar gereklidir. Soğuk zincir görünürlük çözümleri, ürünlerin iyi işlenip taşınmadığını size söyleyebilir, ancak bunu kim gözetecektir?

Hazırlıksızlık: Risk altındaki gönderiler için arızalı ambalajı yenilemek için yol üzerindeki seçenekleri veya soğutma suyu kaynaklarını yeniden yönlendirme gibi şeyler önceden hazırlanmadığında ve soğuk zincirinizi bir kez daha riske attığında, ürünleriniz kirlenebilir.

Soğuk Zincirinizdeki Güvenlik Riski: Etkili güvenlik önlemlerinin eksikliği, tedarik zincirinizin bütünlüğünü ve denetlenebilirliğini etkileyerek hasar olasılığını artırabilir. Bu asla bilemeyeceğiniz bir hasardır. Bu tür tehlikeye atılmış gıdanın veya bozuk ilaçların tedarik zincirine yeniden girmesinin nihai maliyeti ve insan yaşamı için tehlikesi ölçülemez.

Soğuk Zincirinizde Perakendeci Riski: Teslimattan sonra soğuk zincir bozulursa bu kimin sorunu? Teslimat sürecinde insan müdahalesinin yanı sıra, perakendecilerin gıda veya aşı gibi soğuk zincir ürünlerini işleme ve depolama şekli, personelinin ürünlerin korunması ve güvenliğine nasıl yaklaştığı ve bozulmayı azaltmak için aldıkları önlemler, sonuçta kaliteyi etkiler. Soğuk zincir en iyi uygulamalarının anlaşılmaması, soğuk zincir ürünlerinin kalitesi için riskler oluşturabilir ve mağaza düzeyinde görünürlük eksikliği, üretimden noktaya kadar soğuk zincir bütünlüğü açısından üreticiler için bir kör nokta oluşturur.

Soğuk Zincir Lojistiği için Müşteri/Talep Riskleri: İstikrarlı ancak yavaş hareket eden bir tedarik zinciri, tüketici talebindeki ani değişiklikler nedeniyle oluşan oynaklıkla baş etmekte zorlanacaktır. Bu, ürünlerin soğuk zincir bütünlüğü izlenebilir olmadığı ve hangi öğenin maruz kaldığını bilmediğiniz sürece israfa ve finansal etkiye yol açabilir. Finansal etkinin yanı sıra, soğuk zincirdeki zayıf bağlantılardan kaynaklanan tedarik zinciri riskleri, ürün kalitesi endişelerine neden olabilir. Bu da nakliye sırasında ürün bozulmasına bağlı olarak önemli kayıplara neden olabilir ve bu da pazar payı kaybı veya daha kötüsü (can kaybı) gibi daha vahim sonuçlara yol açabilir. Bu nedenle soğuk zincir lojistiğinde bu riskleri azaltmak, hatta tamamen ortadan kaldırmak için operasyonların değerlendirilmesi önemlidir.

Soğuk Zincir Yönetiminde Riskler Nasıl Azaltılır: Soğuk zincir güvencesinin size maliyeti olacağı bir sır değildir. Ancak yine de riskleri azaltırken zayıf bir soğuk zinciri nasıl çalıştırabilirsiniz? Öngörülemeyen zorluklarla başa çıkmanın anahtarı, hazırlık yapmak, önceden planlamak ve yeterli olasılıklara ve ayrıca katı süreçler ve teknolojilerle desteklenen sağlam bir risk yönetimi stratejisine sahip olmaktır. Harekete geçme ve kayıpları önleme penceresi saatler veya yetersiz dakikalar meselesi olduğunda bunu nasıl başarabilirsiniz?

Hem depodaki hem de nakliye sırasında sıcaklık kontrollü gönderileri izleyebilen gerçek zamanlı bir soğuk zincir izleme sistemine ihtiyacınız vardır. Sıcaklık dataloggerları size yalnızca sevkiyat sonrası denetim izleri sağlar. Ancak soğuk zincirdeki zayıf bağlantıların sayısı ile daha fazla eyleme geçirilebilir gerçek zamanlı veriye ihtiyaç olacaktır. Bu tür gerçek zamanlı konum ve durum izleme çözümleri aracılığıyla gönderinin konumunu ve durumu takip edilmelidir. Bu ne olduğunu, nerede ve ne zaman olduğunu bilmenin anahtarıdır. Sıcaklığın yanı sıra çabuk bozulan ürünler için kritik olan nem gibi ayrıntılar izlenmelidir. Kalıplar analiz edilmeli ve gelecekte bir şeylerin ters gidip gitmeyeceği tahmin edilmelidir. Bir kontrol kulesi kullanarak derhal önleyici tedbirler alınmalı ve sevkiyat imha edilmeden önce düzeltici eylem başlatılmalıdır. Özellikle, güvenlik (güvenliği ihlal edilmiş ürünleri müşterilere çarpmadan önce geri çağırmak gibi) ve finansal (örneğin tüm parti yerine tehlikeye giren ürünleri geri çağırma) gibi riskleri içermektedir

Gerçek zamanlı konum ve durum izleme çözümleriyle, bir soğuk zincir sorununu gidermek için personel görevlendirmek, gönderileri yeniden yönlendirmek veya müşterin etkilenmemesi için yenisini yeniden göndermek gibi doğru kararları verebilirsiniz. Hangisi daha iyi? Soğuk zincir riskini daha iyi yönetmek için ambalaj düzeyinde konum ve sıcaklık görünürlüğü elde ederek soğuk zincir sevkiyat partisini sıcak bölgeleri veya sıcak noktaları anında tanımlayabilirsiniz. Gerçek zamanlı sıcaklık izleme riski azaltmaya yardımcı olabilir mi? Yalnızca görünürlük ambalaj düzeyinde ise ve hem depoda hem de nakliye sırasında çalışıyorsa sistemler yardımcı olabilir.

SGZ

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA ZİRVESİ

SUSTAINABLE FOOD SUMMIT

19-20 EKİM 2021

7. SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA ZİRVESİ

SUSTAINABLE FOOD SUMMIT

GIDANIN GELECEĞİ

SAĞLIKLI BİREYLER,
YENİ NESİL İŞLETMELER,
YAŞANABİLİR DÜNYA

surdurulebilirgidazirvesi.com

12 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK AKADEMİSİ SUSTAINABILITY ACADEMY

TÜGİS Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası 1961

YEŞİL MUTABAKAT

Türk gıda ihracatçılarına yeni fırsatlar sunacak

Avrupa Birliği, 2050 yılında karbon salınımını sıfırlama hedefiyle, 11 Aralık 2019 yılında Avrupa Birliği Yeşil Mutabakatı'nı açıklamıştı. Türkiye de en büyük ticaret ve yatırım ortağı AB'nin attığı adımlara uyum sağlamak için "Yeşil Mutabakat Eylem Planı"nı hayata geçirdi. Peki başlayan bu yeni süreç Türk gıda sektörüne nasıl yansıyacak, bu çerçevede üreticilerin neler yapmaları gerekecek? Bu önemli konuyu Sürdürülebilirlik Akademisi Yönetim Kurulu Başkanı Murat Sungur Bursa ile konuştuk.

Sayın Bursa, Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan, Ticaret Bakanlığı tarafından hazırlanan "Yeşil Mutabakat Eylem Planı"na ilişkin genelgeyi geçtiğimiz ay yayımlayarak, eylem planının uygulanmasını takip etmek üzere "Yeşil Mutabakat Çalışma Grubu" oluşturulduğunu duyurdu. Öncelikle bu gelişme hakkında değerlendirmelerinizi ve Avrupa Yeşil Mutabakatı'nın önemini bizimle paylaşır mısınız?

Ülkemizin uluslararası ilişkiler açısından en önemli muhatapları içinde yer alan ve ayrıca ihracatımızın kabaca yarısını, ithalatımızın da üçte birini yaptığımız Avrupa Birliği'ndeki her önemli gelişme bizi elbette çok yakından etkilemektedir. Kaldı ki Avrupa Yeşil Mutabakatı, 2050'ye kadarki 30 yıllık dönemde Avrupa Birliği'nin ekonomik kalkınmasını doğal kaynak kullanımından ayrıştırmayı ve o tarihe kadar net "0" sera gazı emisyonu hedefleyerek hem Birlik üyeleri için hem de Birlik ile ticari, ekonomik, finansal, diplomatik ilişkileri olan ülkeler için pek çok kısıt ve değişikliği zorunlu kılacaktır. Cumhurbaşkanlığı tarafından 'Yeşil Mutabakat Çalışma Grubu' kurulmasını ve bu grubun çalışmalarına dayalı olarak Ticaret Bakanlığı tarafından 'Yeşil Mutabakat Eylem Planı' hazırlanmasını çok yerinde ve olumlu bir adım olarak görüyorum.

Murat Sungur Bursa

"YEŞİL MUTABAKAT ÇALIŞMA GRUBU ÖNEMLİ BİR ROL ÜSTLENECEK"

Yeşil Mutabakat Türk ihracatçılarına hangi yükümlülükleri ve avantajları getirecek? Biraz yol haritası hakkında bilgi verebilir misiniz?

AB ülkelerine ihracat yapan firmalarımız için öncelikli koşul, her şartta rekebetçiliğimizin korunması, geliştirilmesi ve ülkemizin başta 2023 hedefleri olmak üzere orta ve uzun vadeli stratejilerine uygun olarak mevcut pazarların korunması ve büyütülmesidir. Ancak bu amaçlara ulaşma çabalarının hedef ülkelerin strateji ve hedeflerine uyum olmadan başarı kazanması mümkün değildir. İhracatçılarımızın teker teker hammadde alım, tedarik, kaynak kullanımı, malzeme, üretim süreci ve teknolojileri, ambalajlama, etiketleme, nakliye , atık azaltma, geri kazanım ve döngüsel ekonomi kural ve standartlarını izlemelerini ve uyumlarını beklemek gerçekçi ve olası değildir. Devletimizin bu çabaları koordine etmesi, kolaylaştırması, desteklemesi ve denetlemesi asli görevleri arasındadır. Bu görüşler ışığında kurulmuş olan Yeşil Mutabakat Çalışma Grubu'nu çok değerli buluyorum.

"YENİ VE BÜYÜYEN PAZARLAR KAZANABİLİRİZ"

Avrupa Birliği ülkeleri Yeşil Mutabakatın devreye girmesiyle birlikte şirketlerden üretim sırasında yaptığı karbon salımını belgelemesini isteyecek. Şayet şirketler

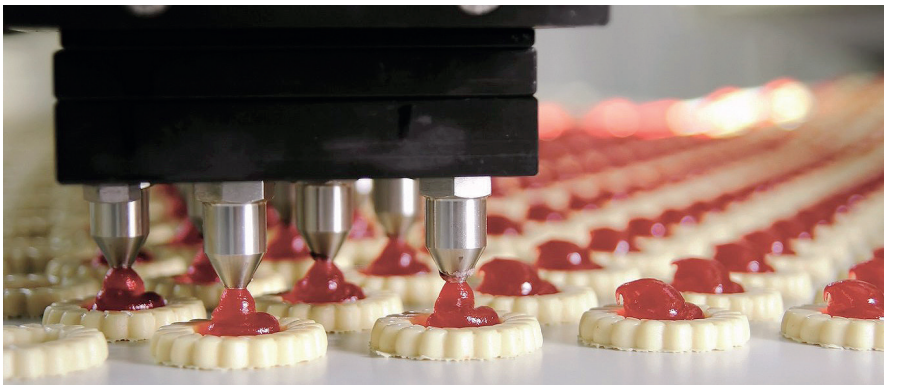
karbon salımı yüksek ürünler getiriyorsa sınırda ek vergi ile yükümlendirecek. Söz konusu bu karbon vergisinin oranı tam olarak nedir, Türk şirketlerinden ne zaman alınmaya başlanacak? Karbon vergisi Türkiye'den AB'ye ihracat yapan firmaları olumsuz etkiler mi?

Karbon salınımı bundan sonra her üreticinin göz önüne aldığı, ayak izini hesapladığı bir konu olacak. Muhtemelen bu ayak izi hesaplamaları daha da genişletilerek 'su ayak izi' ve diğer doğal kaynak kullanımlarına ilişkin ayak izleri ayrı ayrı hesaplanıp şeffaf olarak paylaşılacak. 'sınırda karbon düzenlemesi' esasında AB iç pazarındaki üreticilerin yurt dışından ithalata karşı dezavantajlı konumlarını dengelemek için düşünülen bir mekanizma. Öncelikli olarak demir-çelik, çimento, aluminyum, elektrik ve gübre sektörlerinde uygulanacak. Doğal olarak bu geleneksel sektörlerde Türk sanayinin önemli yapısal reformlar yapması gerekecektir. Gıda sektöründe getirilecek olan benzer kısıtlamalar ve raporlama mükellefiyetlerinin doğru tedbirleri hızla alarak uygulamamız halinde, Türk gıda ihracatçısı için yeni fırsatlar doğuracağına inanmaktayım. Bırakınız olumsuzlukları, hızlı ve etkin olursak yeni ve büyüyen pazarlar kazanabiliriz.

"DOĞRU AKSİYON ALMAK ÇOK ÖNEMLİ"

Türk gıda sanayi Avrupa Birliği ülkelerine yılda ne kadar ihracat gerçekleştiriyor? Yeşil Mutabakat'ın devreye girmesinin gıda ihracatına etkilerinin ne yönde olmasını bekliyorsunuz?

Ülkemizin gıda ve içecek sektörü 20 milyar dolar üstünde ihracatı ve 16 milyar dolar civarında ithalatı ile kendi kendine yeterli ve %20 üzerinde cari fazla veren gözde bir sektördür. Zengin ve bakir toprak ve su kaynakları, doğal üretim imkanları ve zengin biyoçeşitliliği göz önüne alındığında, seçici dış pazarlar için çok cazip imkanlara sahiptir. AB ithalatına hangi kısıtlama gelirse gelsin Türk imalat sanayi ve ihracatçısı bu engelleri fırsata dönüştürebilecek imkan ve kabiliyetlere sahiptir. Bu konuda yegane kısıtımız hızlı ve doğru aksiyon almadır ancak bunun da kurulan 'Yeşil Mutabakat Çalışma Grubu' sayesinde aşılacağını düşünüyorum.



GIDA VE TARIM SEKTÖRÜNÜN EV ÖDEVLERİ NELER?

Bu aşamada gıda sektörünün AB ülkelerine yaptığı ihracatın devamı ve kârlılıklarının korunması dolayısıyla da yeni döneme adapte olabilmeleri için neler yapmaları gerekiyor?

Bu noktada yapılması gerekenleri maddeler halinde sıralamak istiyorum:

1- Kamunun AB'yi yakın izlemesi
2- Kamusal düzenlemelerin hızla yapılması (yasa,yönetmelik, tebliğ, sınırlama, izin)
3- Değişen şartlara uyum için gerekli yatırımların teşvik edilmesi
4- Toprak ve su kaynaklarının doğru kullanım şartlarının oluşturulması,
5- Tohum, gübre, zirai mücadele ilaçlarının kullanılmasının sıkı denetlenmesi , bilinçli ve kısıtlı kullanımı,
6- Hasat kayıplarının azaltılması,
7- Sertifikalandırma
8- Örtülü üretim, biyolojik mücadele, topraksız üretim teknolojilerinin yaygınlaşması,
9- Tarım parsellerinin ekonomik ölçeklerde tutulması,
10-Kooperatifçiliğin ve ortak üretim- ihracat örgütlenmelerinin teşviki,
11-Pazara duyarlı ve uygun ürün desenlerinin oluşturulması
12-Yeşil, organik ve katma değeri yüksek üretimin tercih edilmesi,
13- Ambalaj ve etiketlemenin uyumlaştırılması
14-Uygun nakliye koşullarının oluşturulması,,
15-Gümrükleme ve ihracat işlemlerinin hızlandırılması ve etkinleştirilmesi
16-Her seviyede ve alanda eğitim ve yönlendirme yapılması
17-Karbon ayakizinin, su ayakizinin,enerji kullanımının izlenmesi,
18-Her adımda bütünsel sürdürülebilirliğin esas alınması,
19- Atık, artık ve kayıpların azaltılması,
20-Döngüsel ekonominin esas alınması

Gıda sanayicilerinin Yeşil Mutabakat'a uyum sağlamalarında yaşanabilecek zorluklar neler olacak?

Büyük ölçekli sanayicilerimiz için önemli bir sorun yaşanacağını düşünmüyorum. Ancak küçük ölçekli sanayicilerimiz ve üreticilerimiz, ithalatçıların talepleriyle ilgili zamanında bilgi alma ve kendilerini uyumlaştırma sorunları yaşayacaktır.

"GIDA SANAYİMİZ İHRACATINI ARTIRABİLİR"

Yeşil Mutabakat'ın tam olarak uygulanması durumunda Türk gıda endüstrisinin üretim ve ihracat bakımından hangi seviyelere yükseleceğini öngörüyorsunuz?

Avrupa Yeşil Mutabakarı tam olarak uygulanırken eğer ülkemizde kurulan Yeşil Mutabakat Eylem Planı da tam olarak uygulamaya geçer ve etkin sonuçlar elde edilirse, Türk gıda endüstrisi için bugünkünden çok daha yüksek ihracat değerlerine ulaşmamız mümkün olacaktır.Avrupa Birliği çıtayı yükseltip yeni şartlar ve standartlar belirledikçe, ülkemizin coğrafi konumuyla birlikte toprak ve su kaynakları akılcı kullanıldıkça ülkemiz gıda sanayicisinin, çiftçisinin ve girişimcisinin önündeki fırsatlar artacaktır.

KARBON AYAK İZİNİN EN FAZLA BULUNDUĞU GIDALAR NELER?

Gıda sanayinde üretilen ve ihracata konu olan ürünlerin karbon salınım oranları hakkında bilgi veren Murat Sungur Bursa, "Gıda ürünleri içinde en fazla karbon ayak izi kuzu eti, dana eti, peynir, çiftlik somonu gibi gıdalarda bulunuyor. Ayrıca rafine ürünler de aynı nedenle sorunlu. Ancak üretimi sırasındaki ayak izi düşük olan bazı bitkisel ürünlerin de dünyanın bir başka ucuna nakliyesinin yapılması durumunda karbon ayak izinin önemli ölçüde arttığını bilmemiz lazım.Öte yandan, akıllı üretim teknolojileriyle ve yenilenebilir enerji kaynakları kullanılarak aynı ürün için çok daha düşük karbon ve su ayak izlerine ulaşmak mümkün" dedi.

Şehirlerde sürdürülebilir gıda için Kent Tarımı ve Döngüsel Ekonomi

Dr. Atiye TÜMENBATUR
Maltepe Üniversitesi Uluslararası Ticaret ve Lojistik Yönetimi Bölümü

Sınırlı kaynaklara sahip bir dünyada herkesin güvenli bir yaşam sürmesini taahhüt etmek, insanlığın yaşam kalitesi için gerekli olan verimli toprak, temiz su ve temiz hava dahil olmak üzere yeryüzündeki biyolojik kaynaklara bağlıdır. 2050 yılına kadar dünya nüfusunun yaklaşık %70 ile %80'inin şehirlerde yaşaması beklenmektedir. Bu kapsamda akıllı şehir planlaması ve kentsel gelişim stratejileri ile şehirlerdeki aşırı talepten kaynaklanan olumsuz çevresel etkileri azaltmak küresel sürdürülebilirlik için önemlidir. Sürdürülebilirliği sağlamanın en güçlü yollarından biri de en temel ihtiyaçlarımızdan biri olan gıdayı yerel olarak tedarik etmek ve yüksek oranda işlenmiş gıdalardan kaçınarak ekolojik ayak izimizi azaltmaktır.

Yeryüzündeki kaynakların yarısı gıda üretiminde kullanılmaktadır. Dünyadaki doğal kaynaklarının aşırı derece kullanımı göz önüne aldığımızda beslenme alışkanlıklarında gelirle bağlantılı olarak karşımıza çıkan yüksek orandaki gıda israfları ve gıda-tedarik zinciri boyunca kaynakların verimsiz kullanılması küresel ayak izimizi artırmaktadır. Aslında doğa her yıl kendini yenilemektedir. Ancak gezegenimizin 12 ayda ürettiği doğal kaynağı bu süreden çok önce tüketiyoruz. 1970'li yıllarda ölçülmeye başlayan Dünya Limit Aşım Günü, nüfus artışı ve çevreye verilen zararlardan dolayı her geçen yıl biraz daha öne geliyor. Covid-19 salgınının da etkisiyle dünyanın yıllık kaynağı 3 hafta ileriye giderek 22 Ağustos 2020'de tükendi ve bir sonraki yılın kaynaklarından kullanılmaya başlanıldı. Türkiye'de ise ekolojik açık 26 Haziran 2020 itibariyle başlamıştı. Dünyanın üretebildiği kaynaklar sınırlı ve gerek tüketimdeki alışkanlıklarımızı değiştirmedikçe gerekse üretimde ekolojik dengeye gereken önemi vermediğimiz sürece ekosistemde çöküşün önüne geçilemeyecektir.

MEVCUT TARIM POLİTİKALARI GÖZDEN GEÇİRİLMELİ

Biyolojik kapasitesinin yarısının insanlığın tüketimine sunulduğu gezegenimizde mevcut tarım-gıda sistemimizle beslenme açısından sürdürülebilir bir yaşam döngüsü sağlamamız mümkün görünmemektedir. Mevcut tarım politikalarımızın sürdürülebilir kalkınma temelinde değiştirilmesi toprak verimliliğini, yer altı su seviyelerini ve genetik çeşitliliği koruyan tarım politikalarının hayata geçirilmesi önem arz etmektedir. Bununla birlikte gıda kaybının yanı sıra gıda israfının da önüne geçilmeli ve ekonomimiz karbondan ayrılarak yenilenebilir doğal kaynaklar ile ekolojik ayak izimiz arasındaki denge iyileştirilmelidir. Gıdaların üretim, hasat ve işleme sürecindeki tedarik zinciri boyunca meydana gelen gıda kayıpları hasat teknikleri, depolama, soğuk zincir, paketleme gibi alanlarda mali yetersizlikler, yönetim ve teknik yetersizliklerden kaynaklanmakta olup FAO verilerine göre gelişmekte olan ülkelerde bu kayıp yaklaşık %40 oranındadır. Gıda israfı ise; gerek

Food & Nutritional Ingredients

4. Uluslararası Gıda, Beslenme
Bileşenleri, İçerikleri ve Teknolojileri Fuarı

25 - 27 Mayıs 2022
İstanbul Fuar Merkezi

fningredients.com

Diamond Sponsor: seluz.

Destekleyen: KOSGEB

Organizatör: Artkim artkim.com.tr

Medya Partneri: LIFESCIENCES Ingredients

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

gelirdeki artışa bağlı olarak tüketicilerin tercihlerindeki değişim gerekse tarım-gıda zincirinin perakende kısmındaki eksik koordinasyonundan kaynaklanmaktadır. Gıda zincirinin tüketiciye ulaşmadan önceki son aşamasını oluşturan gıda perakendeciliği geleneksel bakkaliyeyi ve yemek hizmeti endüstrilerini kapsamakta olup her gıda işletmesi gıda güvenliği için bazı yasal gerekliliklere uymak zorundadır. Buna ek olarak modern organize gıda perakendeciliği, temel gıda elde etme ve işleme, depolama ve son olarak müşteri etkileşiminin yüksek olduğu ön ucun ele alınmasını kapsayan çok sayıda faaliyeti içermektedir. Farklı gıda perakende türlerinin risk yönetimi olarak kendi gıda güvenliği sorunları olsa da hijyen uygulamalarını içeren iyi uygulamalar tüm gıda sektöründeki paydaşlar açısından önemlidir.

GIDADA DIŞA BAĞIMLILIK SORUNU

Günümüzde daha fazla ülkenin gıdada yurt dışından gelen gıdaya bağımlı olduğunu görmekteyiz. Gıda üretiminde uzmanlaşma elbette verimliliği sağlamakta ancak aynı zamanda gıdada ithalata bağlı ve düşük gelirli ülkelerin gıda sistemlerindeki esnekliğini azaltarak ani şoklara karşı savunmasız kalmalarına neden olmaktadır. Gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerdeki sürdürülebilir şehir tasarımlarında kentler ve kent çeperlerinde tarım, kentsel gıda sistemleri ve şehir bölgesi gıda sistemleri geniş ilgi uyandırmaktadır. Şehir Bölgesi (Urban Region), insanlar, gıda, mal, kaynak ve ekosistem hizmetlerinin aktığı bir veya daha fazla kentsel merkez ile bunların çevresindeki kentsel çevre ve kırsal hinterlandı içeren belirli bir coğrafi bölgedir. Gıda sistemi ise; girdi dağıtımından üretime kadar pazarlama ve işlemeye kadar değişen, hem kentsel hem de kırsal kesimdeki tüketicilere gıda üretimi ve dağıtımında yer alan tüm faaliyetler dizisi olarak tanımlanmaktadır.

Bu bağlamda bir kentsel alanın gıda sistemi ise, gıdaların üretiminden işleme, nakliye, perakende satış, tüketimde mutfak ve sofra atıklarının (gıda atıkları dahil) bertarafına kadar geçen tüm süreçleri ve bu süreçleri etkileyen tüm aktörleri ve kurumları içermektedir. Kentsel alanda gıda sistemi yaklaşımı ile kırsal-kentsel bağlantılar güçlendirilerek kentsel ve kırsal kesimde yaşayanlar için gıda güvenliği ve beslenme, gıda zincirinin tüm aktörleri için geçim kaynakları sağlama ve ekonomik kalkınma, minimum çevresel etki sağlanabilmektedir. Bu açıdan yerel üretim gıdayı daha uygun fiyatlı ve daha yaygın olarak elde edilebilir hale getirebilmekle birlikte kırsal-kentsel sınırlardaki savunmasız nüfus için bir gelir kaynağı oluşturarak şehrin sosyal ve ekonomik dinamikleriyle yeniden bütünleşmesine katkı sağlayabilmektedir. Ayrıca yerel kaynak kullanımı, gıdanın tadı, raf ömrü ve mikro besin içeriğini iyileştirmekle birlikte dağıtım tedarik zincirlerini kısaltarak kullanılan ambalaj miktarını azaltmaktadır. Bu durum tarım-gıda değer zinciri sürecindeki atıkların azaltmasında da etkili olmaktadır.

ŞEHİRLERDE YAPILAN GIDA UYGULAMALARI

Son yıllarda şehirlerde gıda için döngüsel bir ekonomi vizyonunun çeşitli yönlerini gerçekleştirmeye yönelik yerel çalışmalar yapılmaktadır. Şehir düzeyinde artan sayıda gıda politikası programları dahil olmak üzere çalışmalar yürütülmektedir. Sentetik gübrelerden kaçınan, tarlalara gübre uygulamak için en iyi uygulama yönetimini kullanan ve daha iyi toprak sağlığını ön planda tutarak üretim yapan çiftlikler, arazi bozulmasını tersine çevirebilmektedir. Sürdürülebilirlik Sarmalı (Helix of Sustainability) yaklaşımıyla, imalat endüstrisinde ham maddenin kullanımını doğayla eşleyerek sürdürülebilir üretim modeli oluşmasına yardımcı olunabilmektedir. Bu yaklaşım ile aynı zamanda iklim değişiklikleriyle mücadeleyle birlikte toprağın bozulması önlenebilmekte, yerel su kaynaklarının üzerindeki baskı azaltılabilmekte, geleneksel tarım uygulamalarından kaynaklı toprak bozulmalarının önüne geçilebilmekte, biyoçeşitlilik artırılarak ve hava kirliliği azaltılarak kent sakinlerinin daha sağlıklı bir yaşam sürmeleri sağlanabilmektedir. Bununla birlikte gastronomi menülerine daha geniş ürün yelpazesi sunularak çiftçilerin de gelirlerine olumlu katkı sağlanmaktadır. Ancak her şehrin dinamikleri farklıdır. Bu yüzden en iyi uygulama örnekleri bir şehre veya bölgeye uygulanırken o şehrin dinamiklerine göre yeniden gözden geçirilmesi gerekmektedir. Burada tabii ki kentsel gıda sistemindeki gıda üreticileri, restoranlar, yerel yönetimler, eğitim kurumları ve finansman sağlayıcıları gibi paydaşların ortak bir vizyon çerçevesinde iş birliği içerisinde hareket etmesi önemlidir.

Sonuç olarak gerek iklim değişikliklerine bağlı çevre sorunları gerekse tarım-gıda değer zincirindeki gıda güvencesinin sürdürülebilirliğine yönelik sorunlar ve artan nüfusun tarım-gıda sistemi üzerindeki olumsuz etkisinden kaynaklı sorunlar üzerinde uzun süredir çalışmalar yapılmaktadır. Ancak iklim değişiklikleri ve buna bağlı olarak artan doğal afetlerin yol açtığı insan hareketliliği şehirler üzerindeki baskıyı artırmaktadır. Yaşadıkları bölgeden başka bir bölgeye veya başka ülkeye göç etmek durumunda kalan bu toplulukların diğer adıyla ekolojik mültecilerin bilgilerinden ve becerilerinden yararlanacak kaynaklar yaratmak şehirler üzerindeki baskıyı azaltacaktır.

EKIN ENDUSTRIYEL

MIT

Hijyenik Uygulamalarda,
Etkili Çözüm!

LOBE POMPA

www.ekinendustriyel.com
info@ekinendustriyel.com

ANT TEKNİK

LCMS/LCMSMS | GCMS/GCMSMS | GC/GC-HS | HPLC | UV-VIS | FTIR | AAS/ICP/EDX

Gıda analizlerinize yenilikçi çözümler

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

LCMS/LCMSMS
- Pestisit Analizleri
- Veteriner İlaç ve Hormon Analizleri
- Multivitamin Analizi
- Multitoksin Analizi
- Gıda Boyaları Analizi

GCMS/GCMSMS
- Pestisit Analizleri
- Yağ Asitleri Analizi
- Aroma ve Alkol Analizleri
- Koruyucu Analizleri
- Dioksin Analizleri
- Etilen Oksit Analizleri
- Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Analizleri

GC/GC-HS
- Yağ Asiti Metil Ester (FAME) Analizleri
- Hekzan Analizi
- Sterol Bileşimi, Wax Esterleri
- Alifatik Alkol
- Mineral Yağ

HPLC
- Aflatoksin Analizleri
- Katkı ve Renklendirici Analizleri
- Fenolik Bileşikler, Antioksidan, Vitamin Analizleri
- ECN 42 Trigliserit Analizi
- PAH (Benzopiren vb.) Analizi
- HMF (Hidroksimetilfurfural) ve Patulin Analizi

UV-VIS Spektrofotometre
- HMF (Hidroksimetilfurfural) Analizi
- Krom +6 Analizi
- Özgül Absorbans Analizi

FTIR Spektrofotometre
- Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Analizleri

AAS / ICP-OES/MS / EDX
- Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Analizleri
- Ağır Metal Analizleri
- Yabancı Madde Analizleri

BioUV
- GDO Analizi

LCMS-8045
Sıvı Kromatografi Triple Kuadrupol Kütle Spektrometre

GCMS-QP2020 NX
Gaz Kromatografi Kütle Spektrometre

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

SHIMADZU
Excellence in Science

THINK BIG, SEE BEYOND
| antteknik.com |