www.gidateknolojisi.com.tr

Gıda Teknolojisi

FOOD TECHNOLOGY IN TURKEY

Aralık 2024 Yıl: 28 Sayı: 6

ET İTHALATI FİYATLARI DÜŞÜRÜR SORUNLARI ÇÖZER Mİ?

GÜNDEM

GIDA DEĞER ZİNCİRİ: KISA BİR ANALİZ

Prof. Dr. Mehmet Pala

Kanatlı etine
AB VİZESİ

Abdullah Özdemir
Bakliyat üretimine İVME kazandırmalıyız

5 SORUDA
bitkisel yağlarda tağşiş

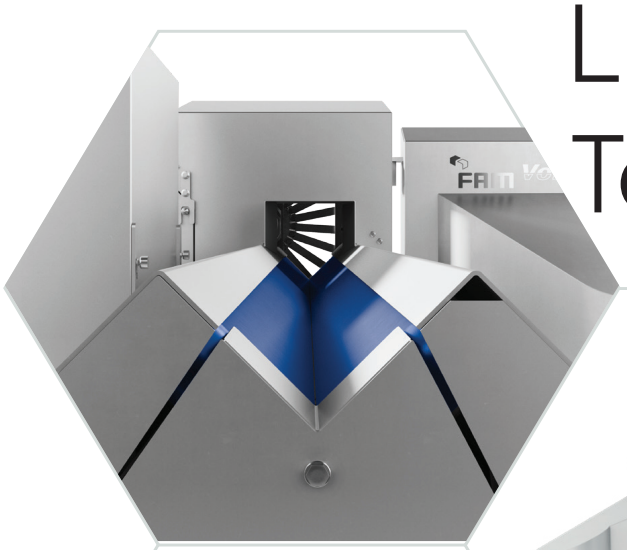
Kahvaltı Sohbetleri
Robotlar insanoğluna HÜKMEDER Mİ?

HORECA'da gıda israfı endişesi

Erkaya®
Food Technology

www.erkaya.com
info@erkaya.com

Lider **Sebze Kesim** Teknolojileri



Jalapeno
Fasulye
Pırasa
Havuç
Salatalık

Düz ve crinkle dilim kesimlerde uzman çözüm ortağınız

YouTube

fam stumabo
INDUSTRIAL FOOD CUTTING SOLUTIONS

IMCD

Gıdada sağlıklı ve sürdürülebilir çözümlerin bir parçası **olmak ister misiniz?**

IMCD Türkiye, yenilikçi ve sürdürülebilir çözümleriyle her türlü tüketicinin çözüm ortağı olmaya devam ediyor. Yeni trendlere uygun ürünlerle portföyünü genişleten IMCD, büyüme adımlarını sürdürülebilirlik için atıyor. Teknik satış ekiplerimiz ile sektördeki yenilikleri sizlerle buluşturuyoruz.

Detaylar için bize ulaşın!

IMCD Türkiye
T +90 216-425 48 00
E info@imcd.com.tr

www.imcdgroup.com

Creating a world of opportunity

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

AROMSA: www.aromsa.com

AZELİS: www.azelis.com

DÖHLER: www.dohler.com.tr

ERKAYA MAKİNE: www.www.erkaya.com

FOTEG İSTANBUL: www.fotegistanbul.com

GAMMA – PAK: www.gammapak.com

IMCD TÜRKİYE: www.imcdgroup.com

KARMA GRUP: www.karmalt.com

MAYSA GIDA: www.maysagida.com.tr

METTLER TOLEDO TÜRKİYE: www.mt.com

PALSGAARD: www.palsgaard.com

PRINOVA: www.prinovaeurope.com

SİNAN-SON: www.sinanson.com

TETRA PAK: www.tetrapak.com/tr

ADVERTORIAL

60 **Mettler Toledo: Gıda üretiminde güvenlik ve verimlilik: Artan maliyetlere karşı stratejiler**

MAKALE

22 Hakan Dönmez / Aromsa: Beşinci tat umami ve aroma dünyasındaki konumu... Umami'nin keşfi: Glutamat ve Japon mutfağının buluşması

26 **Didem Altuntaş / Karma Grup: Gıda sahteciliği, mevzuata aykırı durumlar ve cezalar**

28 Ali Murat Köprübaşı, Mehmet İnan ve Fatma Özen Özdemir / Döhler Türkiye: Kakaonun geleceği ve yeni nesil kakao tozu alternatifi

56 **Yasin Gül / Ak Gıda – İçim Süt: Gıda üretim ve ambalajlama teknolojileri**

62 İbrahim Oğuz / Frankfurt School Kıdemli Tarım Uzmanı: İddia ediyorum: Tarımın sorunu yoktur!

KIRMIZI VE BEYAZ ET ÜRÜNLERİ

30 Et ithalatı fiyatları düşürür, sorunları çözer mi?

32 **Berna Belli Akça ve Cemre Öztabak Dündar / IMCD Türkiye: BK guılini portföyü ile etin işlevi ve dokusu: TARI® / PLASMAL® / BRIFISOL®**

34 Bakan Yumaklı'dan müjde: Kanatlı etine AB vizesi

35 **Keskinoğlu 2025'te Japonya'da büyümeyi hedefliyor**

36 SETBİR Başkanı Dr. İsa Coşkun: "Tağşişle müdacelede devlete ve et sektörüne büyük görev düşüyor"

40 **Yumurtada 2030 hedefi 1,5 milyon ton üretim**

42 Aytaç elektrik tüketimini yenilenebilir enerjiden sağlayacak

BAKLİYAT VE KURU GIDA & BİTKİSEL YAĞLAR

43 **Berna Belli Akça ve Görkem Göktaş / IMCD Türkiye: Bitkisel yağlara genel bakış**

44 Ulusal Baklagil Konseyi Başkanı Abdullah Özdemir. "Bakliyat üretimine ivme kazandırmalıyız"

47 **2 bin yıllık Ahmet Buğdayı yeni nesillere aktarılıyor**

48 Gıda Yüksek Mühendisi Batuhan İnanlar / BİTKİDEN: Bitkisel yağlarda yapılan taklit ve tağşişler

51 **Türkiye'den 506 milyon dolarlık 'sıvı altın' ihracatı**

52 52. AB tesciliyle Ayvalık zeytinyağının katma değeri artacak

HABER

18 **Tetra Pak yeni ambalajlarıyla karton içecek paketlemede fark yaratıyor**

20 İnsanlığı bekleyen büyük tehlike! Bizi robotlar mı yönetecek?

24 **Erkaya Makine, Yuran Capcitec ile dondurulmuş sebze üreticilerinin hayatını kolaylaştırıyor**

54 Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nin odak noktası gıdada arz güvenliği oldu

58 **HORECA'da gıda israfı endişe yaratıyor... Her dahilde tabağın üçte ikisi çöpe gidiyor**

PALSGAARD® AMP 4455 & PALSGAARD® AMP 4458

Uygun maliyet ile kaliteli çikolata

Palsgaard® AMP 4455 ve AMP 4458, çikolata üretiminde verimliliği ve kaliteyi önemli ölçüde artıran özel emülgatörlerdir. Ayçiçeği veya kanola yağı bazlı olarak üretilen bu emülgatörler; yüksek kaliteli çikolata ürünleri için gerekli olan stabil ve nötr tat profili sunar.

Maliyet Etkin Üretim

Yükselen kakao fiyatları karşısında, Palsgaard® AMP 4455 ve 4458, çikolata üreticileri için öne çıkan bir tercihtir.
Bu emülgatörler; kakao yağına olan bağımlılığı %3 - %5 oranında etkili bir şekilde azaltarak, üreticilerin önemli ölçüde tasarruf elde etmelerine olanak tanır.

Kolayca entegre edilebilen dönüştürücü yaklaşım

Mevcut üretim hatlarına kolayca entegre edilecek şekilde tasarlanan bu emülgatörler; kapsamlı proses ayarlarına ihtiyaç duymadan gelişmiş performans sunar. Bu, sadece bir alternatif değil, aynı zamanda daha düşük maliyetler ile daha yüksek miktarda çikolata üretmek için dönüştürücü bir yaklaşımdır.

İYİ ŞEYLERİ BİR ARAYA GETİRİYORUZ

Palsgaard®

Kasımda Ayvalık bir başkadır

Ayvalık Ticaret Odası tarafından ilki 1970 yılında kutlanan "Ayvalık Uluslararası Zeytin, Hasat ve Turizm Festivali", 1-3 Kasım tarihleri arasında 19. kez "Turizmin Değeri, Zeytinyağının Başkenti" sloganıyla düzenlendi. Bu özel etkinliği Oda'nın davetlisi olarak yerinde izleme şansım oldu. Bu nazik davetleri vesilesiyle Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Ali Uçar'a, organizasyonu yapan Marka Sanat Ajansı'nın Başkan Yardımcısı Deniz Vargeloğlu'na, aynı ajanstan Nesrin Özcan Karadeniz'e ve Ayvalık turunda bize rehberlik yapan Ayvalık Tıicaret Odası'ndan Berrin Giray'a bir kere daha teşekkürlerimi sunuyorum.

Festival kapsamında 2 Kasım Cumartesi günü hasat etkinliği gerçekleşti. 1000 yıllık zeytin ağaçlarından toplanan zeytinler sıkılırken, Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Ali Uçar yaptığı konuşmada, Ayvalık zeytinyağının, Avrupa Birliği tescil süreci devam eden sınıfında 3 üründen biri olduğunu belirtti. Bir etkinlik dahilinde de olsa böyle tarihi ve turistik yerlere gidildiğinde bir gezi programı olmazsa olmazdı. 2 Kasım Cumartesi sabahı basın ve medya kuruluşlarından arkadaşlarla birlikte Ayvalık sokaklarını dolaşma fırsatımız oldu. Bahardan kalma bir hava vardı bu da turumuzu daha da keyiflendirdi. Ayvalık taş konakları, dar sokakları ve özgün mimarisiyle birçok kişi gibi bana da Ege kasabası hissi verdi.

AYVALIK'IN TARİHÇESİ

Bugünkü Ayvalık'ın kurulması 1430-1440 yıllarına rastlar. Ayvalık o zamanlar limana hakim bir tepe üzerinde kurulu idi. Doğu Roma İmparatorluğu'nu sıkıştıran Osmanlı İmparatorluğu, Alibey Adası' nda bir deniz üssü kurmuştur. Daha sonraları şehre Rumlar yerleşmeye başlamış ve kısa sürede Türk nüfusunu aşmışlar. Osmanlı kaynaklarında Ayvalık adına ilk kez 1772 yılında yayınlanan bir fermanda rastlanır. Bu fermanın, 1770' de Çeşme önünde Rus donanmasıyla yapılan bir savaştan dönerken Ayvalık'a uğrayan, daha sonra sadrazam olan Cezayirli Hasan Paşa tarafından çıkartıldığı düşünülmektedir. Bölge, 1789'dan itibaren gayrimüslimlerin yaşadığı bir özerk yer olmuş. Bu özerklik 1821'deki Yunan ayaklanmasına dek sürmüş, bu ayaklanma sonucunda Ayvalık boşaltılarak 1840'da Karesi Sancağı'na bağlı bir ilçe yapılmış. Ayvalık, Cumhuriyet ile birlikte ilçe olurken, belediyesi 1923 yılında kurulmuş. Adının yabani ayva anlamına gelen "ayvada" veya bir midye türü olan beyaz midyeye verilen ad olan "ayvada" dan ya da Midilli Adası'nda olup, Ayvalık anlamına gelen "Kydonie" köyünden esinlenerek konulduğu kayıtlarda belirtilmektedir.

MAKARON DEĞİL MACARON

Ayvalık'a gelenlere Macaron Mahallesi'ni görmemek olmaz derlermiş. İlçenin en turistik yerlerinden olan bu mahalle, taş konakları, kafeleri, restoranları ve dükkanlarıyla hemen sizi içine çekiyor. Mahallenin adını Fransız kurabiyesi olan "Makaron" gibi k harfiyle telaffuz ettik. Çok geçmeden esnafın ve yerlilerin "Makaron değil Macaron" şeklinde uyarısıyla karşılaştık. Meğerse Macaron Mahallesi'nin adı yazıldığı gibi c harfiyle okunuyormuş. Peki mahalleye adını veren Macaron ne demek? Latincede marjoram, Rumca'da macaron ve Türkçe'de mercankösk olarak bilinen bitki bu mahalleye adını vermiş. Eskiden mahallenin sakini olan Rumlar, evlerinin cumbalarındaki pencereleri bu bitkiyle süslerlermiş ve bu yüzden mahalle bu isimle tanınır hale gelmiş.

Ayvalık gezimizde bize rehberlik eden Berrin Giray ilçede hiçbir Rumun yaşamadığını söyledi. 1923 yılındaki mübadelede bölgeden ayrılmak durumunda kalmışlar. Buradan göç eden Rumların çocukları ve aile bireyleri sık sık ilçeye gelerek eski yaşadıkları evleri ve mahalleleri ziyaret ediyormuş. Tabii böyle anlarda eski anılar canlanıyor, hüzün ve özlem de eksik olmuyor. Ayvalık Uluslararası Zeytin, Hasat ve Turizm Festivali kapsamında 3 Kasım Pazar günü tekne gezisi ve kırmızı mercanlara dalış etkinliği yapıldı. Dünya dalış rekortmeni milli sporcu Şahika Ercümen, olumsuz hava koşullarına rağmen Kerbela mevkisinde Ayvalık açıklarında bulunan kırmızı mercanlar ve gorgonya ormanına tüpsüz daldı. Tarihe tanıklık ettik. Benim gibi sonbahar müdavimi biri için kasımın ilk günlerinde Ayvalık'ta bulunmak güzel bir deneyim oldu. İlçeye henüz gitmeyenlere mutlaka ziyaret etmelerini öneririm.

Bir yılın daha sonuna gelmiş bulunuyoruz. Yeni yılın ülkemize ve dünyamıza sağlık, barış ve mutluluklar getirmesini diliyorum. Yeni yılda görüşmek dileğiyle....

Özgür ÇİLEK

Gıda Teknolojisi

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

Kurucu (Founder)
Hüsamettin ÜNSAL

Yazı İşleri Müdürü (Sorumlu)
Burcu GÜRSES KAÇMAZ

Haber Müdürü
Özgür ÇİLEK

Haber Merkezi (Reporter)
Gülbahar SALIK

Reklam Rezervasyon
0212 283 55 65

Ankara Temsilcisi
Aydın ARICIOĞLU

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

Abone (Subscription)
0212 283 55 65

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

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

Gıda Teknolojisi yılda 6 sayı yayımlanır.
Dergide yer alan yazılar kaynak gösterilmeden kısmen veya tamamen başka bir yere aktarılamaz. İmzalı yazılarda belirtilen görüşler yazarına aittir.
YEREL SÜRELİ
ISSN 1301 - 1782

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

27 yıl

Geleneksel koruma yöntemlerine bir alternatif
GIDA IŞINLAMA Yöntemi

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

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

Gıda güvenliği ve sterilizasyon için etkin çözüm

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

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

www.gammapak.com info@gammapak.com

TARIM-GIDA DEĞER ZİNCİRİ: KISA BİR ANALİZ

Prof. Dr. Mehmet Pala
mpala@superonline.com

Bilindiği gibi, son yıllarda artan girdi maliyetlerine rağmen buna paralel artmayan üretici ürün fiyatları tarımsal üretimde sıkıntı yaşanmasına neden olmaktadır. Dolayısıyla, üretici para kazanamadığı için ileriye dönük tarımsal üretimde yaşanacak sorunların derinleşeceği öngörülmektedir. Bunun yanı sıra gıda ürünlerindeki aşırı fiyat artışları da tüketicilerin şikayetlerini tetiklemektedir.

Tarladaki ürün fiyatı ile pazardaki ürün fiyatı arasındaki bu uçurum hem üretici, hem de tüketiciyi rahatsız etmektedir. Bu durum ülkemizdeki gıda değer zinciri uygulamalarının sorgulanmasını gerektirmektedir. Tarım-gıda değer zinciri, tarımdan başlayıp tüketiciye ulaşana kadar gıdanın üretim, işleme, dağıtım ve tüketimi aşamalarını kapsayan çok boyutlu bir sistemdir. Bu zincir, üreticiden tüketiciye yani tarladan sofraya kadar uzanan bir ağ oluşturur ve her aşaması ekonomik, sosyal ve çevresel açıdan önem taşır.

Tarım-gıda değer zincirinin ideal bir şekilde işlemesi; çiftçilerin sürdürülebilir üretim yapabilmesini, gıda sanayinin yüksek kalite standartlarını karşılayarak ürünleri verimli biçimde pazara sunmasını, lojistik kanalların etkin çalışmasını, perakendecilerin güvenilir ve şeffaf ürün tedarikini sürdürmesini ve nihayetinde tüketicilerin güven duyacağı, kaliteli ve uygun fiyatlı gıdalara erişebilmesini sağlar. Bunu başarabilmek için zincirin her halkasını güçlendirecek bütüncül bir strateji geliştirilmesi gerekir.

Tarımsal üretimdeki dengesizlikler (aşırı üretim veya eksik üretim) fiyat dalgalanmalarına ve gıda israfına neden olmaktadır. Dijital teknolojiler ve veri analitiğiyle bölgelerin tarımsal üretim kapasitesi, iklim ve toprak koşulları, piyasa talepleri gibi parametreler dikkate alınarak üretim planlaması yapmak daha kolay hale gelebilir. Kamusal veri tabanları, akıllı sözleşmeler ve blok zinciri temelli kayıt sistemlerle hangi ürünün ne kadar üretileceği daha öngörülebilir hale gelir. Böylelikle, kaynaklar daha verimli kullanılır ve fiyat istikrarı sağlanır.

Lojistik, tarım-gıda değer zincirinde maliyet ve hız açısından kritik bir aşamadır. Ürünlerin tarladan işleme tesisine, oradan depolara, perakendecilere ve nihayetinde tüketicilere ulaşana dek geçen süreçte etkin stok yönetimi, rota optimizasyonu, soğuk zincir takibi ve gerçek zamanlı nakliye izleme sistemleri gibi teknolojik çözümler lojistik maliyetlerini düşürür ve ürünlerin tazeliğini korur. Bu sayede gıdalar daha hızlı, az kayıpla ve daha uygun fiyata tüketiciye ulaşır.

Sosyal medyadan da takip edileceği üzere, tüketiciler artık satın aldıkları ürünün menşesini, üretim koşullarını, sürdürülebilirlik sertifikasyonlarını ve besin değerlerini bilmek istemektedir. Blok zinciri teknolojisiyle entegre edilmiş izlenebilirlik sistemleri, ürünün çiftlikten rafa kadar olan yolculuğunu adım adım kaydederek bu bilgilerin şeffaf şekilde sunulmasını sağlar ve tüketici güvenini pekiştirir. Bu yaklaşım, markaların güvenilirlik algısını artırmakla kalmaz, aynı zamanda sahteciliği önler ve kalitesiz ürünün tedarik zincirinden elenmesini sağlar.

Tarım-gıda değer zincirinin verimli bir şekilde işlemesi için üreticiler, işletmeciler, perakendeciler, kamu kurumları, sivil toplum kuruluşları, araştırma kurumları ve tüketici temsilcilerinin yer alacağı çok paydaşlı iş birlikleri gereklidir. Bilinçli kamu politikalarıyla sürdürülebilir üretimi ve inovasyonu destekleyecek teşvikler sağlanabilmeli; Ar-Ge yatırımları, eğitim programları ve teknolojik dönüşümü hızlandıracak düzenlemeler yapılmalıdır. Özetle, bu zincirin iyi yönetilebilmesi için öncelikle mevcut durumun iyi analiz edilmesi ve zincirin her halkasını güçlendirecek kapsamlı bir çalışmanın yapılması gereklidir.

Tarım-gıda değer zinciri, sadece ekonomik bir sistem değil, aynı zamanda toplumsal refahı artırmak için bir fırsattır. Çiftçilerin desteklenmesi, küçük ölçekli üreticilere fırsat eşitliği sağlanması ve gıda israfının azaltılması ekonomik faydaların yanı sıra sosyal adalet açısından da önemlidir. Ayrıca iklim değişikliği, gıda güvenliği ve enerji verimliliği gibi küresel sorunlarla mücadelede bu zincirin sürdürülebilirliği desteklenmelidir.

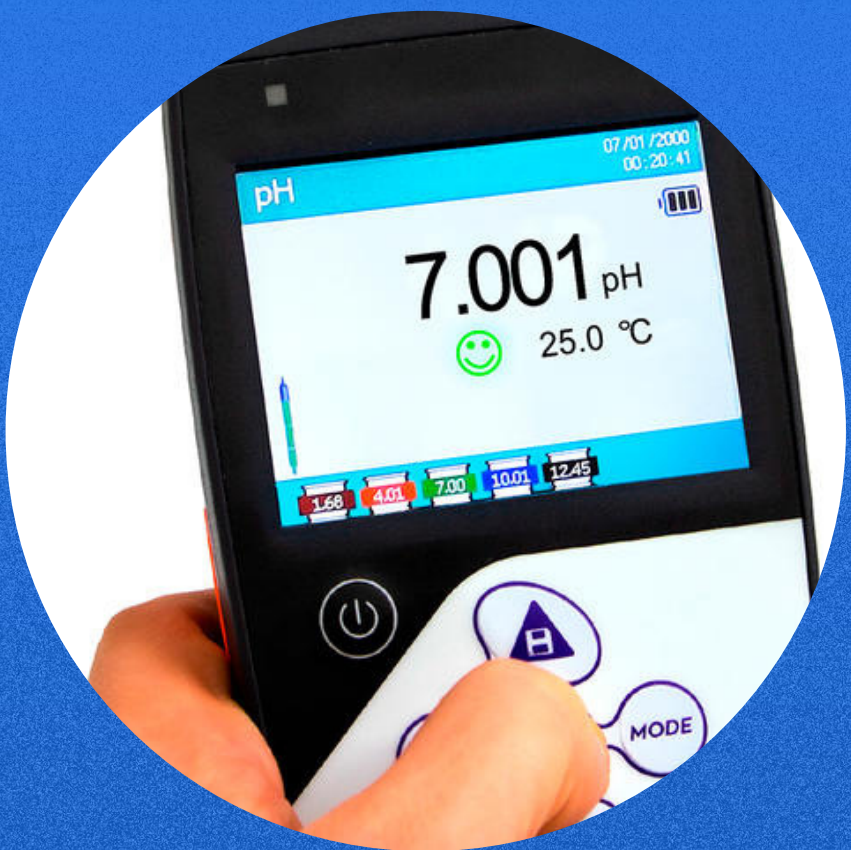
Tarım teknolojilerinden lojistiğe, işleme süreçlerinden tüketici bilincine kadar gıda değer zincirindeki her halka birbirine bağlıdır. Bu entegrasyonun tam verimle işlemesi için sürdürülebilirlik, şeffaflık, dijitalleşme ve iş birliği esas alınarak tasarlanmış bütüncül bir strateji gereklidir. Tarım aşamasındaki verimliliği artıran, lojistik süreçlerini optimize eden, gıda güvenliğine yönelik standartları güçlendiren, izlenebilirliği mümkün kılan ve tüketicinin taleplerini merkeze alan bir yaklaşım tarım-gıda değer zincirini uzun vadede verimli ve adil hale getirecektir.

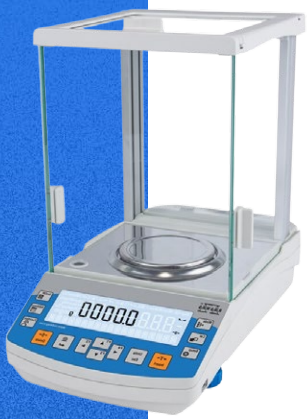
SİNANSON
LAB. ve SAĞ. MALZ. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Gıda Laboratuvar Analiz Cihazları ve Sarfları

Gıda Mikrobiyoloji Ürünleri

Komple Laboratuvar Kurulumu





www.sinanson.com

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

Tunay Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Tuncer Kırtıloğlu hayatını kaybetti

Türkiye iş dünyasının duayen isimlerinden, Tunay Gıda Yönetim Kurulu Başkanı ve Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED) Yönetim Kurulu Üyesi Tuncer Kırtıloğlu, İstanbul'da tedavi gördüğü hastanede yaşamını yitirdi. 80 yaşında vefat eden Kırtıloğlu, Erzincan'da düzenlenen cenaze töreninin ardından son yolculuğuna uğurlandı. 1944 yılında Erzincan'da doğan Tuncer Kırtıloğlu, İstanbul İktisadi ve Ticari Bilimler Akademisi Gazetecilik Bölümü'nden mezun oldu. 1974 yılında tavukçuluk alanında faaliyet gösteren Tunay Entegre Tavukçuluk Sanayi ve Ticaret A.Ş.'yi kurarak iş dünyasına adım atan Kırtıloğlu, 2004 yılında 7 okul arkadaşıyla birlikte Tunay Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.'yi kurdu. Bugün, Tunay Gıda yılda 100 bin ton meyve işleyerek 40'tan fazla ülkeye meyve suyu konsantresi, NFC, püre ve doğal meyve aromaları ihraç ediyor.

Kırtıloğlu, iş dünyasındaki başarılarının yanı sıra, MEYED yönetim kurulu üyeliği, TOBB İçecek Sanayi Meclisi üyeliği, İstanbul Yaş Meyve Sebze İhracatçılar Birliği üyeliği ve Türkiye Dağcılık Federasyonu yönetim kurulu üyeliği gibi birçok sivil toplum kuruluşunda aktif rol aldı. Gıda Teknolojisi Dergisi olarak Tuncer Kırtıloğlu'na Tanrı'dan rahmet, yakınlarına ve Tunay Gıda Ailesi'ne baş sağlığı diliyoruz.

Ulusoy Un'dan makarna sektörüne iddialı giriş

Türkiye'nin önemli un üreticilerinden ve ihracatçılarından Ulusoy Un, katma değeri yüksek alanlarda genişleme stratejisi doğrultusunda, İtalya'nın Silvano d'Orba bölgesinde 100 yılı aşkın süredir yüksek kaliteli İtalyan makarnası üretimi gerçekleştiren Pastificio Mediterranea S.r.l.'nin ("Şirket veya Pastificio Mediterranea") hisselerinin %85'ini İspanyol Cerealto Grubu'ndan satın aldı. Kurucu Moccagatta ailesi şirkette görev almaya ve bilgi birikimini aktarmaya devam edecek. Ulusoy Un Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Eren Günhan satın alma işlemiyle ilgili olarak, "Yüksek kaliteli ve katma değerli makarna üretimi alanındaki yeni stratejik yatırımımızın şirketimizin büyüme adımlarını güçlendireceğine, yeni yatırımlarımıza ve gelecekteki başarılarımıza ivme kazandıracağına inanıyoruz. Grubumuzun ham madde tedarik imkanları ve farklı coğrafyalardaki geniş müşteri ağıyla Pastificio'nun büyümesine katkıda bulunarak coğrafi erişimini daha da genişleteceğiz" dedi.

Bulgaristan aflatoksin tespit edilen Antep fıstığını geri gönderdi

Son günlerdebirçok meyve ve sebzeyle ilgili gündeme gelen pestisit haberleri üzerine Tarım ve Orman Bakanlığı açıklama yapmıştı. Bakanlık, Avrupa sınırından 'zehirli madde' denerek geri gönderilen gıdaların %100 kontrol edildiğini, mevzuata uygun olmayan ürünlerin imha edildiğini savunmuştu. Bakanlığın açıklamasından sonra bildirimler devam ediyor. Avrupa Komisyonu'nun gıdayla ilgili bildirimlerin yapıldığı veri tabanı RASFF'nin duyurduğuna göre Bulgaristan, sınır kontrolünde Türkiye'den gelen antep fıstıklarında aflatoksin B1 tespit etti. İzin verilen limit 8 mg/kg – ppm. Analiz sonuçlarında tespit edilen miktarsa 25.6+/-7.7 mg/kg – ppm. Yani 3,2 katı. Toplam aflaktosin için izin verilen limit 10.0 mg/kg – ppm. Analiz sonuçlarındaysa çıkan sonuç 28.7+/-7.8 mg/kg – ppm. Yaklaşık üç katı. Bulgaristan 'tehlikeli' koduyla Antep fıstıklarını geri gönderdi. Bakanlığın sitesinde aflatoksinlerle ilgili olarak "Aflatoksinler, kuvvetli zehir ve kanserojen maddelerdir. En zehir etkili olanı hem kanser hem de gen yapısını değiştirebilen Aflatoksin B1'dir" tanımı yer alıyor.

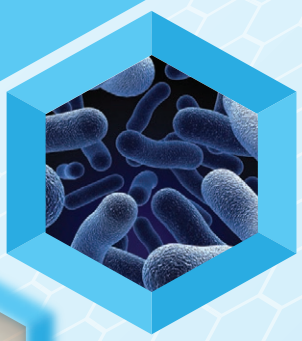
E-ticaretin yeni yıldızı Dubai çikolatası

Sosyal medyada hızla yayılan ve viral hale gelen Dubai çikolatası, Türkiye'de büyük bir ilgiyle karşılanarak pastaneler önünde uzun kuyruklara yol açarken e-ticaret platformlarında da hızla kendine yer buldu. Eylül ayında Hepsiburada'da satışa sunulmasının ardından platformda güçlü bir satış ivmesi yakalayan Dubai çikolatası, ev kategorisinin ardından en çok aranan ilk 3 kelime arasına girdi. Hepsiburada'da çikolata kategorisindeki satışlar genel olarak 1,5 kat artarken, Dubai çikolatası özelinde 5 kat gibi çarpıcı bir büyüme görüldü. En yoğun talebin gösterildiği ilk 3 şehirde ise İstanbul, Ankara ve İzmir yer alıyor.

ABD'de koli basili salgını sona erdi

ABD Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezi (CDC), ünlü bir fast food markasının restoranlarında üretilen hamburgerlerde tespit edilen koli basili (E.Coli) bakterisi salgınının sona erdiğini duyurdu. Hamburgerlerde kullanılan dilimlenmiş soğanlarda tespit edilen koli basilinin, 14 eyalette 104 kişiye bulaştığı açıkladı. CDC'ye göre, 1 ila 88 yaş arasındaki insanlar salgından etkilendi. En fazla vakanın görüldüğü eyalet, en az 30 kişinin hastalandığı Colorado oldu. Yapılan açıklamada, "Fast food markası artık geri çağrılan soğanları servis etmiyor ve bu salgınla ilgili devam eden bir gıda güvenliği endişesi görünmüyor" denildi.

maysa



HAYVANSAL PEYNİR MAYALARI

maySECOREN

MİKROBİYEL PEYNİR MAYALARI

MUCOREN

YAYLA

FERMENTE KİMOZİN

maySFERMENTE

STARTER KÜLTÜRLER

mayStarter Culture

KÜLTÜR GELİŞTİRME ORTAMLARI

MİLKECOL

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

mayMICIN

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

mayNISIN

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

mayLYSOZYME
FOOD PRESERVATIVE

STABİLİZER & EMÜLSİFİER KARIŞIMLARI

TextuRole
Stabilizer & Emulsifier Systems

ERİTME PEYNİR BAZLARI

MAPROMIX

ENZİM MODİFİYE PEYNİR VE TEREYAĞI

FlavoRole
Enzyme Modified Cheese & Butter

ERİTME PEYNİR TUZLARI

kasomel

CHARM TEST KİT VE CİHAZLARI

CHARM SCIENCES INC

GERBER INSTRUMENTS LABORATUVAR ÜRÜNLERİ

GERBER INSTRUMENTS
Since 1892

ndi Natural Dairy Ingredients

www.maysagida.com.tr

MICHELIN Guide 2025 seçkisi açıklandı

Michelin, MICHELIN Guide İstanbul, İzmir ve Muğla'nın 2025 restoran seçkisini duyurdu. İstanbul'da Four Seasons Hotel Bosphorus'ta 5 Aralık Perşembe akşamı düzenlenen, Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Nuri Ersoy'un da katıldığı törenle tanıtılan 2025 seçkisi, 32 yeni adresle zenginleşirken, Türkiye'deki tavsiye edilen mekan sayısı İstanbul'da 77, İzmir'de 24 ve Muğla'da 31 olmak üzere toplam 132'ye ulaştı. MICHELIN Rehberi Müfettişleri tarafından yeni keşfedilen bu restoranlar arasında 2'sine MICHELIN Yıldızı, 8'ine Bib Gourmand ve 6'sına MICHELIN Yeşil Yıldız verildi. Geçtiğimiz yıl tavsiye edilenler listesinde yer alan bir başka restoran ise bu yıl Bib Gourmand derecesi ile ödüllendirildi. MICHELIN Rehberi Uluslararası Direktörü Gwendal Poullennec yaptığı açıklamada, "Bu yıl da müfettişlerimiz Türk mutfak sahnesinin zenginliği ve benzersizliği karşısında büyülendi. Yerel zanaatkarlar, giderek daha sorumlu bir gastronomiyi ana hatlarıyla belirten dikkat çekici girişimler ve yerel mutfak geleneklerinin yeniden yorumlanmasına adanmış yaratıcılık arasında İstanbul, İzmir ve Muğla gerçek bir gastronomi mozaiği olduğunu kanıtlıyor" dedi.

Magnum'un yeni global marka direktörü Tuğçe Aksoy

Magnum'un küresel marka etkileşimi ve dijital lideri olarak görev yaptığı geçtiğimiz 7 yıl boyunca markanın vizyonunu ve planlarını şekillendirmede önemli rol oynayan ve "Dondurma Kadın" unvanıyla bilinen Tuğçe Aksoy, Magnum'da global marka direktörlüğüne atanan ilk Türk oldu. Eğitim hayatını Robert Kolej ardından Koç Üniversitesi Endüstri Mühendisliği ve İşletme bölümlerinde tamamlayan Tuğçe Aksoy, kariyerine 13 yıl önce Unilever Türkiye'de başladı. Başarılı kariyer yolculuğunu dondurma pazarının önde gelen markalarından Algida'nın 50'den fazla ülkedeki görünürlük ve iletişim planlarından sorumlu lideri olarak sürdürdü. Son 10 yıldır Unilever globalde Londra ve Rotterdam ofislerinde çalışan Tuğçe, pek çok uluslararası platforma konuşmacı olarak davet edildi ve Türk kadının yurt dışında başarılı yükselişini temsil etti. Aynı zamanda güçlü bir kadın hakları aktivisti olan Tuğçe Aksoy, cinsiyet eşitliği ve kadınların güçlenmesi için kendini adamış bir eşitlik savunucusu.

BİM Fas'taki yatırımlarına devam ediyor

2009 yılında Fas'ta ilk mağazasını açarak hizmete başlayan BİM, bölgede yatırımlarına devam ediyor. Fas'ta 770 mağazası ve lojistik merkezleriyle yaklaşık 5 bin kişiye istihdam sağlayan şirket, ülkedeki dördüncü lojistik merkezini Marakeş'te açtı. Şirket, yatırım planının parçası olarak devreye aldığı merkez ile birlikte 2027 yılına kadar ülkede 3 yeni lojistik merkezi daha açarak, toplam lojistik merkezi sayısını 7'ye çıkarmayı ve daha fazla kişiye istihdam sağlamayı hedefliyor. Lojistik merkezi açılış töreninde konuşan BİM CEO'su Haluk Dortluoğlu, "Avrupa'ya yakın konumu, kültürü, çeşitlendirilmiş ekonomisi, gelişen alt yapısı ve dinamik nüfusuyla Fas, bize buraya yatırım yapmaya devam etme konusunda güven veriyor. Yeni lojistik merkezini devreye almamız; bölgenin ekonomik dinamiklerini desteklemenin yanında tüketicilerimizin artan ihtiyaçlarını da verimli bir şekilde karşılama taahhüdümüzü yansıtıyor. Marakeş lojistik merkezimiz ile bölgede istihdama ve yerel ekonominin büyümesine katkı sağlayacağız" diye konuştu.

Ayvalık sepet/kelle peynirine coğrafi işaret

Ayvalık mutfağında yer alan, zeytinyağı, lor tatlısı, sakızlı kurabiye ve karadikenin ardından sepet/kelle peyniri de artık coğrafi işaretli. Ayvalık Belediyesi'nin yaptığı coğrafi işaret başvurusu onaylanarak, Ayvalık sepet/kelle peyniri coğrafi işaret aldı. Geçtiğimiz aylarda Ayvalık tostuna da geleneksel ürün adıyla tescil yapılmıştı. Ayvalıklıların yüzyıllardır severek tükettiği ürünlerin coğrafi işaret, patent ve yöresel ürün gibi tescillerinin yapılmasıyla Ayvalık'a has bu ürünlere sahip çıkmaya çalıştıklarını aktaran Ayvalık Belediye Başkanı Mesut Ergin, "Böylelikle bu ürünlerimizle ilçemizin ticari hacmi daha da gelişecektir. Bu ürünlerimizle ilgili üretim alanları çoğalacaktır" ifadelerini kullandı.

Gastronomi sektörü istanbul'da buluştu

IX. Gastromasa İstanbul Uluslararası Gastronomi Konferansı, 13-14 Kasım 2024 tarihlerinde İstanbul Haliç Kongre Merkezi'nde gastronomi profesyonellerini bir araya getirdi. Bu yıl "Legacy & Menu - Miras & Menü" temasıyla düzenlenen etkinlik, sektördeki gelişen konseptleri ve yeni trendleri belirledi. 2 gün devam eden konferansı 15 bin katılımcı takip etti. Gastromasa'nın kurucusu ve Sözen Group CEO'su Gökmen Sözen, dünya gastronomisinin yıldız şeflerini ve sektör profesyonellerini bir araya getirdiklerini belirterek, "İstanbul'dan Londra'ya uzanan uluslararası etkinliklerimizle global gastronomi trendlerini şekillendirmeye ve Türkiye'yi bu alanda lider konuma taşımaya devam ediyoruz" dedi.

Çözüm odaklı Yenilikçi Proaktif

Her üründe yeni bir başarı hikayesi yazmak için uzmanlarımız, laboratuvarlarımız, portföyümüz, yenilikçi fikirlerimiz ile müşterilerimizin yanındayız.

Dünyanın en iyi hammadde üreticilerinin temsilcisi olarak, ülkemizdeki gıda ve içecek üreticilerine, kıvam vericiler, nişastalar, maya ekstraktları, emülgatörler, stabilizatörler, doğal tatlandırıcılar, aromalar ile fonksiyonel ve güçlendirilmiş ürünlerin yer aldığı geniş bir portföy sunuyoruz.

70'ten fazla uygulama merkezinden oluşan dünya çapındaki laboratuvar ağımız, müşterilerimizin, pazarın ve tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılayan yenilikçi ve sürdürülebilir çözümler geliştiriyor. İstanbul'da hizmet veren gıda laboratuvarımız ve ödüllü teknik ekibimiz, ürün denemeleri, karşılaştırmaları, formülasyon iyileştirme, sıfırdan formülasyon geliştirme ve teknik eğitimler ile müşterilerimizin maliyet, performans, üretim, rekabet alanında karşılaştıkları sorunları aşmalarına destek oluyor. Ayrıca **proaktif olarak geliştirdiği pazar trendlerine uygun yeni formülasyonlar** ile yeni ürün geliştirme çalışmalarına önemli katkı sağlıyor.

İhtiyaç duyduğunuz yenilikçi, sürdürülebilir, rekabetçi formülasyonları birlikte geliştirmek için hazırız. Bizimle iletişime geçin. Size destek olmaktan mutluluk duyacağız.

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

Innovation through formulation

azelis

visit azelis.com

Sabri Ülker Vakfı, beslenme ve gıda okuryazarlığına dikkat çekiyor

Sabri Ülker Vakfı tarafından bu yıl dördüncüsü düzenlenen Uluslararası Beslenme, Sağlık Okuryazarlığı ve Eğitim Konferansı, ulusal ve uluslararası akademisyenlerle eğitim, sağlık ve gıda alanında uzman isimlerin katılımıyla Hacettepe Üniversitesi Sıhhiye Kültür Merkezi'nde gerçekleşti. "Beslenme ve Gıda Okuryazarlığı" temasıyla toplanan konferansın açılış konuşmasını Sabri Ülker Vakfı Başkanı Dr.Talat İçöz yaptı. Konferansta gıda güvenliği, gıdada bilgi kirliliği, sosyal medyada gıda okuryazarlığı ve çocukluk çağı obezitesi konuları ele alındı. Ayrıca Sabri Ülker Vakfı'nın Yemekte Denge Eğitim Projesi'nin ayrıntıları katılımcılarla paylaşıldı. Sempozyumun Düzenleme Kurulu Başkanı, Sabri Ülker Vakfı Bilim Kurulu Üyesi, Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Bölümü Eğitim Programları ve Öğretim Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Hünkar Korkmaz, beslenme okuryazarlığının, sağlık okuryazarlığının bileşenlerinden biri olduğunu söyledi.

Danone Türkiye'de üst düzey atama

Dünyada 100 yılı aşkın, Türkiye'de ise 40 yıla yakın süredir faaliyetlerini sürdüren Danone; teknoloji yönetimi, veri stratejileri ve dijital dönüşüm alanında 25 yıldan fazla deneyimi bulunan Şirin Aktaş'ı, Danone Türkiye, Orta Asya, Kafkasya ve İran IT & Data Direktörü görevine getirdi. Kariyerine 2000 yılında Garanti Teknoloji'de network mühendisi olarak başlayan Aktaş, daha sonra Koç.Net'te satış öncesi destek uzmanı ve proje ve teknik birim müdürü olarak görev aldı. 2008 - 2013 yılları arasında Turkcell'de IT servis yönetim çözümleri müdürlüğü de dahil olmak üzere çeşitli görevler yürüttü. 2013 yılında IT müdürü olarak katıldığı Unilever bünyesinde farklı rollerde bulunduktan sonra Türkiye, Orta Asya ve İran'dan sorumlu Coğrafya IT Direktörü olarak atandı. 2019 - 2021 yılları arasında mevcut görevine ek olarak dijital konsey liderliği sorumluluğunu da üstlendi. Ağustos 2021'den bu yana ise Edenred'te CIO & Yönetim Kurulu Üyesi olarak görevini sürdürüyordu.

Berna Portakal: "Türkiye tağşiş yüzünden sirke ihracatında ilk 30'da değil"

Kemal Kükrer'in, Ajinomoto İstanbul Tedarik Zincirinden Sorumlu İcra Kurulu Üyesi, Gıda Mühendisi Berna Portakal ile Kalite ve Ar-Ge Müdürü Gıda Mühendisi Engin Akçelenk'in sözcülüğünde düzenlediği basın toplantısında, sirkeye dair merak edilen birçok soruya yanıt arandı. Kemal Kükrer sirkelerinin doğal üretim süreçlerine değinilen buluşmada, sirkeyi tağşiş ürünlerden ayırma yolları konuşulurken, sirkenin ham madde seçiminden fermantasyon sürecine, gerçek ve kaliteli sirkeyi anlamanın yollarına, sirkenin sağlık yararlarını ve gıda koruma konusundaki katkılarına değinildi.Taklit ve tağşiş konusunun gündemde yer etmesinin önemli olduğunu, bu konuda farkındalığın artırılması gerektiğini ifade eden Berna Portakal, "Taklit ve tağşiş konusunun boyutunu anlatmak için bazı verileri paylaşmak istiyorum. Dünya sirke ihracatı pazarı yaklaşık 1,5 milyar dolar değerinde. Türkiye ise 30 milyon dolar ihracatla maalesef ilk 30'da bile yer alamıyor. Oysa ki sirke konusunda büyük potansiyeli bulunuyor. Bunun en büyük sebebi, ülkemizde tağşiş yapan şirketlerin Türkiye'nin sirke ihracatı potansiyelini aşağı çekmesidir" diye konuştu.

Türk kahvesini sade, ikramını zengin seviyoruz

Türk kahvesi kültürünü yaşatmayı ve tüm dünyaya tanıtmayı kendine misyon edinen Kahve Dünyası, her yıl 5 Aralık Dünya Türk Kahvesi Günü kapsamında gerçekleştirdiği tüketici alışkanlıkları anketinin sonuçlarını açıkladı. Anket sonuçlarına göre, katılımcıların %69'u sade Türk kahvesini tercih ettiğini belirtirken, %32'si kahve yanında sunulan ikramların keyfi artırdığını vurguluyor. Ayrıca, %64'ü Türk kahvesinin mükemmel lezzeti için en önemli faktörün tazelik olduğunu ifade ediyor. Ankete katılanların %52'si, Türk kahvesine çikolata notaları eklemeyi tercih ediyor. Katılımcıların yaklaşık üçte biri (%38) ise hafif vanilya aromasını tercih ettiğini belirtiyor. Öte yandan, %10'luk bir kesim, Türk kahvesine baharat karışımı eklemeyi tercih ediyor.

Hüseyin Arslan'a 'yaşam boyu başarı' ödülü

AGT Food and Ingredients'ın kurucusu ve Dünya Bakliyat Konfederasyonu onuncu başkanı ve yönetim kurulu üyesi Hüseyin Arslan, Dünya Bakliyat Konfederasyonu tarafından sektöre katkılarından dolayı "Ömür Boyu Başarı" ödülüne layık görüldü. Bu ödül, dünya çapında bakliyat tüketimini ve üretimini artırmaya kendini adamış endüstri üyelerine veriliyor. GPC Başkanı Vijay Iyengar, "Hüseyin Arslan'ı onurlandırmaktan gurur duyuyoruz. Kendisi bakliyat endüstrisine büyük katkılarda bulundu ve hala aynı kararlılık ve motivasyonla çalışmaya devam ediyor. Sektörümüz onun yıllarca süren özverisi ve sıkı çalışması olmadan bu durumda olmazdı" dedi.

Geniş Hammadde Portföyümüz ile Piyasada Öncü Olun

Lider ve zengin içerikli üreticiler ile işbirliği

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

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

Prinova
NAGASE Group

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

BAROMETRE

GIDA FİYATLARI

Gıda fiyatları son 18 ayın EN YÜKSEK SEVİYESİNDE

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), gıda ürünlerinin uluslararası fiyatlarındaki aylık değişimin izlendiği Küresel Gıda Fiyat Endeksi'nin kasım ayı sonuçlarını açıkladı. Buna göre endeks, kasımda önceki aya göre %0,5 artarak 127,5 puana yükseldi. Böylece, endeks Nisan 2023'ten beri kaydedilen en yüksek seviyesini gördü. FAO verileri, endeksin bir yıl öncesine göre %5,7 arttığını gösterdi. Endekste kasımda görülen yükselişte, bitkisel yağ fiyatlarında devam eden artış etkili oldu. Bitkisel yağ fiyat endeksi, kasımda aylık bazda %7,5 ve yıllık bazda %32 yükseldi. Güneydoğu Asya'daki şiddetli yağışlar sonrası üretimde aksaklık yaşanacağına ilişkin endişelerin küresel palm yağı fiyatlarındaki yukarı yönlü baskısı, bu yükselişe yol açtı. Tahıl fiyat endeksi ise kasımda %2,7 düştü. Düşüş ağırlıklı olarak küresel buğday fiyatlarındaki gerilemeden kaynaklandı. FAO süt ürünleri fiyat endeksi kasımda önceki aya göre yüzde 0,6 artarken, et fiyat endeksinde ise aylık bazda %0,8 düşüş kaydedildi.

ŞİRKETLER

Eksun Gıda'nın cirosu 7 MİLYAR TL'YE YAKLAŞTI

2024 yılı 9 aylık finansal sonuçlarını Kamuyu Aydınlatma Platformu'nda yayınlayan Eksun Gıda'nın cirosu 7 milyar TL'ye yaklaştı. Şirketin yurt içi net satışları yaklaşık 5,4 milyar TL olurken, yurt dışı satışları 1,5 milyar TL seviyesinde gerçekleşti. Hem perakende hem de endüstriyel alanda geniş dağıtım ağıyla faaliyetlerine devam eden Eksun Gıda, toplam aktif büyüklüğünü 4,6 milyar TL seviyesine çıkardı. Konuyla ilgili açıklamalarda bulunan Eksun Gıda Genel Müdürü Ahmet Demir, "Şirketimizin TMS 29 etkisi hariç brüt kar marjı yüzde 15,5 seviyesinde, FAVÖK marjı ise yüzde 5,6 seviyesinde gerçekleşti. Aktif büyüklüğümüzdeki bu artışla yerel ve global pazarlardaki gücümüzü pekiştiriyoruz" şeklinde konuştu. Latin Amerika, Afrika ve Orta Doğu ülkeleri başta olmak üzere 30'dan fazla ülkeye ihracat yaparak bu alanda da sektörün önde gelen firmalarından olan Eksun Gıda, 2024 yılının ilk dokuz ayında ihracat tutarını ise 1,5 milyar TL seviyesine çıkardı.

UNLU MAMULLER

Makarna ihracatından 720 MİLYON DOLAR GELİR

TİM Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri Sektör Kurulu Başkanı Ahmet Tiryakioğlu, Türkiye'nin yılın ilk 9 ayında 720 milyon dolar tutarında makarna ihracatı yaptığını belirterek, ihracatta değer bazında %6,4'lik artış yaşandığını açıkladı. Tiryakioğlu, şunları kaydetti: "2014'te dünyadaki payımız tonaj olarak %17,9 seviyesindeydi, 2022'de bu veri %24,9'a geldi. Hububattan üretilen ürünler konusunda dünyanın en köklü mutfağına sahip Türkiye'de makarnacılık alanında dünya çapında markalar var. Yurt geneline yayılan yatırımlarıyla, direkt ve dolaylı olarak yaklaşık 50 bin kişiye istihdam sağlayan makarna sektörümüz, iç ve dış ticaret hacmiyle her yıl 2 milyar dolarlık ekonomik değer yaratıyor. Yılın 9 ayında 720 milyon dolar tutarında makarna ihracatı yaptık, ortalama birim fiyatlarındaki düşüşe rağmen ihracatımızı değer bazında %6,4 daha artırdık. Sektörümüzün 1970'te 13 tonla başladığı makarna ihracatı yolculuğu, bu yıl sonunda 1,5 milyon tona ulaşacak."

FOTEG İSTANBUL 2025

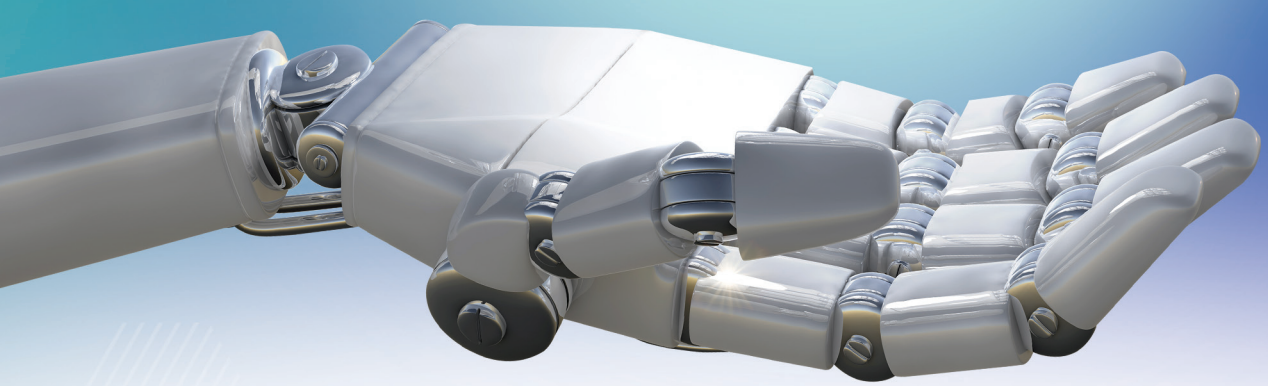
17. Gıda İşleme Teknolojileri Uluslararası İhtisas Fuarı

17th International Trade Fair For Food Processing Technologies

24-26 NİSAN / APRIL 2025

İSTANBUL FUAR MERKEZİ / ISTANBUL EXPO CENTER HALL 5-6

- GIDA İŞLEME / FOOD PROCESSING
- GIDA KATKI MADDELERİ / FOOD INGREDIENTS
- GIDA AMBALAJ / FOOD PACKAGING
- DEPOLAMA / WAREHOUSING
- SOĞUK ZİNCİR / SUPPLY CHAIN
- GIDA OTOMASYON / FOOD AUTOMATION
- GIDA GÜVENLİĞİ / FOOD SAFETY
- İÇECEK TEKNOLOJİLERİ / BEVERAGE TECHNOLOGIES
- BASKI VE ETİKETLEME / PRINT & LABELING
- DANIŞMANLIK HİZMETLERİ / CONSULTANCY



www.fotegistanbul.com

ufi Member Host of the 75th UFI Congress in 2008

hkf Fuarcılık AŞ Trade Fairs www.hkftradefairs.com

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.
THIS FAIR ORGANIZED BY THE APPROVAL OF UNION CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY ACCORDING THE LAW NUMBER 5174.

Dr. Oetker'den çocuklara Eğlenceli Bilim Serisi

Dr. Oetker'in yeni ürün serisi Eğlenceli Bilim ile çocuklar, cupcake hazırlarken aynı zamanda bilimin eğlenceli dünyasına adım atıyor. Seride yer alan Renk Değiştiren Glazürlü Cupcake Karışımı ile pH değeri, asit ve bazlar hakkında bilgi edinirken; Slime Cupcake Karışımı ile nişastanın jelleşme sürecini öğreniyorlar. Bilim ürün kutularının içinde ayrıca bilimsel süreçler hakkında bilgi sunan eğitici içerikler ve etkinlikler bulunuyor.

Alternatif vitamin deposu Supradyn Energy Boost

Bayer uzmanlığıyla üretilen yeni Supradyn Energy Boost, yoğun tempolu günlerde ya da gün içerisinde enerji ihtiyacını desteklemede yeni bir alternatif olmaya aday..Barbados kirazı aromalı Supradyn Energy Boost'un formülünde Brezilya'nın Amazon bölgesinde yetiştirilen ve kafein açısından zengin meyveleri olan Guarana tohum ekstresine ek olarak 75 mg kafein yer alıyor.

Tchibo'dan karamelize bisküvili kahve keyfi

Tchibo, mevsime özel tatlara göre dönemsel olarak yenilediği menüsünün Aralık ayı içeceği Speculoos Latte ile yeni yıla yaklaşırken kahve severlere lezzet deneyimi sunmayı hedefliyor. Zencefilli kurabiye şurubunun koyu kavrulmuş espresso çekirdekleri ve sütle birleşmesinden doğan yeni kahve, Tchibo'nun özel yapım kreması üzerinde karamelize bisküvi parçacıklarıyla servis ediliyor.

Doğadan'ın 2 yeni ürünü çay severlerle buluştu

Doğadan 50 yıla yakın uzmanlığıyla tropikal lezzetlerle buluşturduğu iki yeni ürünüyle yeşil çayı tüketicilerin beğenisine sundu. Doğadan Mango & Lime yeşil çay, günlük yeşil çay keyfine ferahlık katacak tropikal bir lezzet deneyimi sunuyor. Doğadan'ın diğer yeni ürünü Papaya ve Hindistan Cevizli Yeşil Çay ise yeşil çayın zengin ve hafifletici dünyasıyla egzotik meyvelerin uyumunu bir raya getiriyor.

Dubai çikolatasına Özsüt yorumu

Özsüt, sosyal medyada viral olmasının ardından ülkemizde de oldukça popüler hale gelen Dubai çikolatasını kendi yorumuyla üretti. Antep fıstıklı, karamelli & yer fıstıklı ve tiramisulu çeşitleriyle çikolata tutkunlarının yeni gözdesi olmaya aday Özsüt'ün Dubai çikolataları, özenle seçilen malzemelerle yüksek kalite standartlarıyla üretilirken şık ambalajlarıyla da dikkat çekiyor.

Olizzi'den yüksek besin değerine sahip zeytinyağları

Olizzi, tamamı elle toplanan, soğuk sıkım yöntemiyle işlenen erken ve alaca hasat zeytinlerden üretilen, yüksek besin ve polifenol değerlerine sahip zeytinyağlarıyla yeni yıl sofralarını renklendirmeyi amaçlıyor. Olizzi'nin ürünleri, tek kullanımlık 10 ml paketlerden 100 ml, 250 ml ve 500 ml cam şişelere, 2 lt ve 5 lt tenekelere kadar tüketiciyle buluşuyor. Markanın ürün portföyünde 5 çeşit zeytinyağı ve bir nar ekşisi bulunuyor.

Şekerci Cafer Erol'dan Fındıkkıran çikolatalar

Dünyaca ünlü bir başyapıtın küçük karakteri Clara'nın yeni yıl hediyesi olarak aldığı oyuncağın hikâyesiyle hayatımıza giren Fındıkkıran, Şekerci Cafer Erol'un klasikleşen Fındıkkıran çikolatalarında hayat buluyor ve lezzetiyle yeni yıla renk katmaya hazırlanıyor. Tamamen el yapımı olarak hazırlanan sütlü çikolatalar, değişmeyen lezzeti ve kutusundaki Fındıkkıran figürüyle de hoş bir yılbaşı anısı olmaya aday.

Mr. NO sandviç ailesine iki yeni lezzet

Mr. NO'nun özenle seçilen malzemelerle hazırlanan yılbaşı temalı iki farklı sandviçi raflardaki yerini aldı. Norveç Karides Kokteyl Soslu sandviçte, Norveç karidesi, kokteyl sos ve jalapeno turşusu bir araya gelirken; Hindi Hardal Soslu sandviçte ise marinasyonlu hindi göğsü, ıspanak, hardal sos ve kapya biberin uyumu öne çıkıyor. Yeni sandviçler Migros, Opet, Carrefour ve Bonveno gibi noktalarda satışa sunuldu.

Beta Tea'den yeni yıla özel çay serisi

Türkiye'nin yenilikçi çay markalarından Beta Tea, yeni yıl öncesinde yeni tatlar, farklı aromalar keşfetmek isteyen çay tutkularına özel konsept bir seçki sundu. Birbirinden farklı lezzetlerin harmanlandığı Harmony, Detox, Discovery ve Serenity çeşitlerinden oluşan Tea Bag Selection serisiyle çıkaran marka, tüm Tea Bags çeşitlerini bir arada topladığı silindir karma kutularla çay severlere 28 farklı çay deneyimi yaşatmayı hedefliyor.

Metro'dan ayrana bitki bazlı alternatif

Metro Türkiye yeni bir bitki bazlı ürünü raflarına getirdi. Fine Life markasıyla sunulan fermente kajulu içecek, ayrana bitki bazlı bir alternatif olarak öne çıkıyor. Yeni ürün %27 oranında kaju fıstığı, tuz ve çeşitli probiyotikler içeriyor. Katkı maddesi, koruyucu ve gluten içermemesiyle dikkat çeken Fine Life Fermente Kajulu İçecek hem bitki bazlı ürünleri tercih edenlerin hem de laktoz tüketmemeye önem verenlerin favorisi olmaya aday.

Unun en doğal hali Söke Tam Buğday Unu

Buğdayın saf haliyle öğütülüp çuvallanmasıyla elde edilen tamamen doğal tam buğday unu, Söke ile raflarda yer aldı. Kepek ve rüşeym gibi buğdayın vitamin ve minarelce zengin olan kısımlarının buğdaydan ayrıştırılmadan dış kabuğuyla birlikte öğütülmesiyle elde edilen Söke Tam Buğday Unu, kek, pasta, kurabiye, poğaça ve ekmek çeşitleri yapımında kullanılabiliyor.

Milka'nın kakaolu fındık ezmesi satışta

Mondelez International'ın lezzetini Alpler'in sütünden alan markası Milka'nın yıllara dayanan tecrübesiyle ürettiği yeni ürünü kakaolu fındık zmesi, yumuşak lezzetiyle fındık ve çikolatanın dengeli kombinasyonunu sevenlerin favorisi olmaya aday. Akışkan yapısıyla benzerlerinden ayrışan, içeriğindeki yağların sadece ayçiçek ve kanola olduğu yeni ürün, ulusal ve yerel zincir market raflarında ve e-ticaret kanallarında satışa sunuldu.

TETRA PAK YENİ AMBALAJLARIYLA KARTON İÇECEK PAKETLEMEDE FARK YARATIYOR

Tetra Pak, yeni ambalajları Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge ile karton içecek paketlemede ultra akıllı ve sürdürülebilir bir dönemi başlatıyor. İşlevsellik ve tüketici deneyimi konusunda dünyada başarısını kanıtlamış yenilikçi, akıllı ve çevre dostu yeni ambalajlar, şıklığı ve verimliliği bir arada sunmasıyla Türkiye'deki üreticilere de birçok fırsat sunuyor.

Gaye ATAKAN

"İyi olanı korur" vaadiyle öncelikle insanı ve gezegeni korumaya yönelik bir yaklaşımla gıdayı her yerde güvenli ve erişilebilir hale getirmeyi taahhüt eden Tetra Pak, kurulduğu 1952 yılından bugüne 160'ın üzerinde ülkede 25 bine yakın çalışana ulaşarak güvenli, yenilikçi ve çevre dostu gıda işleme ve paketleme çözümleri sunuyor. Her gıdayı özenle paketlemek, dünyanın her köşesine güvenle ulaştırmak, son tüketim tarihine kadar güvenli ve lezzetli bir şekilde korumak için yenilikçi Ar-Ge laboratuvarlarında ergonomik tasarımı ve işlevselliğiyle dikkat çeken çevre dostu yeni nesil paketler geliştirmeye devam eden şirket, ultra akıllı ve sürdürülebilir çözümleri olan Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge'yi pazara sundu.

Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge'in bu alanda ulaştıkları en yeni noktayı simgelediğini belirten Tetra Pak Türkiye, İran, Kafkaslar ve Orta Asya Pazarlama Direktörü Gaye Atakan, "Yeni ambalajlarımız birçok cazip özellikleriyle karton içecek paketlemesinde aslında yeni bir standart belirliyor. Lojistik açısından elverişli, tutuş ve dökme yönünden kullanışlı, rafta duruşlarıyla şık ve sürdürülebilirlik özellikleriyle ön planı çıkan yeni ambalajlarımız; süt, meyve suyu ve bitki bazlı içecek paketlerinin ortam sıcaklığında dağıtımı için müşterilerimize en ideal çözümü sunuyor.

İşlevsellik ve tüketici deneyimi konusunda dünyada birçok alanda başarısını kanıtlayan Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge ambalajlarımız Türkiye'deki müşterilerimiz için de en iyi karton ambalaj paketleme çözümünü sunuyor" dedi.

"UZUN VE İNCE ŞEKLİYLE RAFTA MÜKEMMEL ETKİ, LOJİSTİKTE TASARRUF SAĞLIYOR"

Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge ambalajların sahip oldukları uzun ve ince şekillerinin rafta dikkat çekici bir etki yaratarak markayı farklılaştırırken, tüketicilerin alışveriş tercihlerini de olumlu yönde etkilediğini açıklayan Gaye Atakan, yeni ambalajların bu özelliklerinin marka tasarımları için de farklılaşma yaratacak mükemmel fırsatlar sunduğuna vurgu yaptı. Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge ambalajların müşterilerin lojistik kaynaklarını en iyi şekilde değerlendirmesine, lojistik ve depolama maliyetlerini azaltmasına da imkân sağladığını ifade eden Atakan şöyle devam etti: "Bu ambalajlarımız, nakliye araçlarında standart palet yükseklik sınırlarını aşmadan 5 kat üst üste istiflenmeyi mümkün kılan şekli sayesinde, her palete daha fazla paket yüklenebiliyor, bu da tek bir kamyonda daha fazla paket taşınması anlamına geliyor. Karşılaştırma yapmak gerekirse raflarda uzun yıllardır görmeye alışık olduğumuz Tetra Brik® Aseptic 1000 Slim ambalajımız bir palete 720 paket sığabiliyorken yeni ambalajımız Tetra Brik Aseptic 1000 Ultra Edge'de ise bu rakam 900 pakete çıkıyor. Bu aynı zamanda depo operasyonlarında, paket başına taşıma süresini de önemli ölçüde azaltılıyor. Ayrıca, Edge ve Ultra Edge'in kompakt yapısı, depo alanının da daha verimli kullanılmasını sağlıyor ve raf kullanımını da optimize ediyor. Tüm bu avantajlarının yanı sıra Edge ile Ultra Edge'in şekli, aynı zamanda market raf alanını da daha verimli şekilde kullanılmasına yardımcı oluyor. Aynı raf alanına standart paketlere kıyasla daha fazla adette ambalaj yerleştirilebiliyor. Gün içinde ikmal operasyonuna ihtiyacı azaltması, perakendeciler için daha düşük maliyet anlamına geliyor."

"TÜKETİCİLERİN GÜNLÜK YAŞAMLARINI KOLAYLAŞTIRAN PRATİK TASARIM"

Kullanıcı dostu akıllı bir tasarıma sahip olan Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge'in tüketicilerin günlük yaşamlarını kolaylaştıran birçok pratik özellikle tasarlandığını belirten Gaye Atakan, "Yapılan değerlendirmelerde

kullanıcı ve tüketici tercihleri açısından oldukça olumlu geri bildirimler alan her iki ambalajımız, sunduğu güvenlik ve kullanım kolaylığıyla da beğeni topluyor. Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge ambalajlarımız kare şekilleri ve kolay kavranan dar çaplarıyla küçük ellerin bile paketi rahatlıkla tutabilmesini sağlıyor. İdeal bir dökme açısı sunan eğimli üst kısmı ve 30 mm açıklıktaki geniş ağzı sayesinde, içindeki gıdanın damlama ve sıçrama olmadan yani israfsız ve temiz bir şekilde güçlü bir akışla dökülmesine olanak tanıyor. Kolay açma ve kapatma mekanizmalarına sahip 3 farklı türde kapak kullanılabilen paketlerde bulunan güvenlik şeridi veya halkası, tüketicilere ambalajın açılmamış olduğunu garanti ediyor. Bu özellik, gıda güvenliği konusunda önemli bir avantaj sağlarken tüketicilerin de markaya olan güvenini artırıyor" ifadelerini kullandı.

"GIDALARIN RAF ÖMRÜNÜ UZATIYOR VE TAZELİĞİNİ KORUYOR"

Her Tetra Pak ambalajında olduğu gibi gıdaların raf ömrünü uzatmak ve tazeliğini korumak için tasarlanan Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge'in; oksijen, ışık ve nem gibi dış etkenlere karşı güçlü bir bariyer oluşturarak yüksek standartta bir paketleme çözümü sunduğunu kaydeden Tetra Pak Türkiye, İran, Kafkaslar ve Orta Asya Pazarlama Direktörü Gaye Atakan, "Paketlenen gıdaların lezzeti ve besin değeri uzun süre korunabildiği için tüketicilere her zaman taze ve kaliteli gıdalar sunmak mümkün oluyor. Gıdanın raf ömrünü uzatmayı ve tazeliğini korumayı

"Gıdayı her yerde güvenli ve erişilebilir hale getirme kararlılığımızla iyi olanı koruma misyonumuzu sürdürüyoruz. Bu anlayıştan hareketle geliştirdiğimiz Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge, Tetra Pak ailesinin tüm üstün özelliklerini bünyesinde barındırırken; işlevsellik, tüketici deneyimi, lojistik ve sürdürülebilirlik açısından da yüksek performans sunuyor. Yenilikçi ambalajlarımız, tutuş ve dökme kolaylığından raflardaki estetik duruşuna kadar birçok alanda fark yaratıyor. Ambalajlarımızın dünya genelinde birçok alanda kanıtlanmış başarısını Türkiye'deki müşterilerimizin de hizmetine sunuyoruz."

sağlayan Tetra Brik® Aseptic Ultra Edge güçlü özellikleriyle hem üreticiler hem de tüketiciler için avantajlar sağlıyor" diye konuştu.

"FSC™ GÖZETİM ZİNCİRİ SERTİFİKASI İLE GARANTİLENİYOR"

Çevresel sürdürülebilirlik açısından önemli bir rol oynayan Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge'de kullanılan kartonun, FSC™ sertifikalı ormanlardan veya diğer denetlenen kaynaklardan geldiğine ve bu özelliğin FSC™ Gözetim Zinciri sertifikasıyla garantilendiğine vurgu yapan Atakan, "Ambalajlarla sunulan seçenekler arasında, atığın önlenmesine yardımcı olabilecek kapaklar da yer alıyor" dedi..

Bir bakışta Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge

- Karton içecek paketlemede en yeni teknoloji
- Yenilikçi, akıllı ve çevre dostu
- Şık ve farklı tasarımı ile raflarda bir adım önde
- Lojistik ve depolamada üstün verimlilik ve tasarruf
- Üst düzey sürdürülebilirlik
- FSC™ Gözetim Zinciri Sertifikası
- Tüketiciler için işlevsel ve kullanışlı özellikler
- Tüketici tercihlerinde gözlemlenmiş olumlu etki
- Mevcut Tetra Pak hattınızda hızlı dönüşüm imkânı
- Kolay açma ve kapatma mekanizmalarına sahip 3 farklı türde kapak seçeneği

"YENİ BİR HAT SATIN ALMADAN EDGE VE ULTRA EDGE DENEYİMİNE BAŞLAYABİLİRSİNİZ"

Şirket olarak Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge'e geçmek isteyen müşterilere kolaylıklar sunduklarını ifade eden Gaye Atakan şunları söyledi: "Halihazırda farklı bir Tetra Pak paketi için zaten bir Tetra Pak® A3/Flex dolum makinemizi kullanan müşterilerimiz yeni bir hat satın almadan Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge'in üretimine başlayabiliyor. Hacim dönüştürme kitimiz ile müşterilerimizin mevcut üretim hattını Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge'e dönüştürmek yalnızca birkaç saat sürüyor. Bu açıdan tüm müşterilerimizi Tetra Brik® Aseptic Edge ve Ultra Edge'e geçerek karton içecek paketlemede ultra akıllı ve sürdürülebilir bir döneme başlamaya davet ediyoruz."

İnsanlığı bekleyen büyük tehlike!

BİZİ ROBOTLAR MI YÖNETECEK?

Kahvaltı Sohbetleri'nin Aralık ayı toplantısında konuşan Altınbaş Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Buket Aksu, yapay zeka ve teknolojinin hızla geliştiği günümüz dünyasında kuşaklar arası iletişim üzerinde dururken, milenyum kuşağının özelliklerini anlattı.

TÜBİTAK MAM AR-GE Direktörü ve dergimizin Bilimsel Yayın Kurulu Başkanı Prof. Dr. Mehmet Pala tarafından düzenlenen ve 2012 yılından bu yana birçok farklı sektörden değerli ismin konuşma yaptığı Kahvaltı Sohbetleri toplantısı, 5 Aralık Perşembe günü İstanbul Ataşehir'de bulunan Mardinliler Eğitim ve Dayanışma Vakfı (MAREV) Sosyal Tesisleri'nde gerçekleştirildi. Aynı zamanda 2024 yılının son Kahvaltı Sohbetleri olan etkinlikte, Altınbaş Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Buket Aksu, "Yapay zekanın geliştiği günümüzde kuşaklar arasında iletişim" konusunda ilgi çekici bir konuşma yaptı.

Prof. Dr. Buket AKSU

Prof. Dr. Mehmet PALA

PROF. DR. MEHMET PALA: "TEKNOLOJİNİN TOPLUMSAL İLİŞKİLERİMİZE YANSIMALARI ÜZERİNE KAFA YORMALIYIZ"

Toplantının açılışında konuşan Prof. Dr. Mehmet Pala, günümüzde teknolojinin hızla ilerlediğini ve yapay zekanın kullanım alanının arttığını belirterek, "Bu süreç insan emeğini nasıl dönüştürecek, toplumsal ilişkilerimizi ve etik değerlerimizi nasıl etkileyecek? Bu sorular, üzerinde kafa yormamız gereken kritik konu başlıkları olarak karşımızda duruyor. Davetimizi kabul ederek bu sabah bizimle olan Sayın Prof. Dr. Buket Aksu bu dönüşüm sürecini ve yansımalarını kuşaklar arası iletişim perspektifinden anlatacak. Bu vesileyle kendisine bir kez daha teşekkür ediyorum" dedi.

ROBOTLAR İNSANLARA HÜKMEDEBİLİR Mİ?

Günümüzde dünya genelinde ChatGBT olarak bilinen yapay zekaya dayalı sohbet robotunun kullanımının yaygınlaştığını açıklayan Prof. Dr. Buket Aksu, aynı şekilde iş hayatında birçok sektörde insanın kullanılmadığı, insansız teknoloji çağı anlamına gelen Endüstri 5.0'ın etkisini yaygınlaştırdığını kaydetti. Burada büyük bir tehlikenin bulunduğuna dikkat çeken Aksu, bu tehlikenin belli bir aşamadan sonra robotların insanları yönetmesi riski olduğunu dile getirdi. Aksu, buna en iyi örneğin savaşlarda kullanılan robotlar olabileceğini söyledi.

"NE KADAR 'SÜPER AKILLI' İNSANLARIZ?"

Endüstri 5.0'a gelinen süreçte insanlık tarihinin çeşitli aşamalardan geçtiğine işaret eden Profesör Buket Aksu, "Bilindiği üzere ilk insanlar avcı topluluklardı. Usta – çırak ilişkisi şeklinde özetleyebileceğimiz, tek boyutlu 'yakaladığını tut' biçiminde bir eğitim vardı. Bireysel çalışma

burada dikkat çeken bir unsurdu. Buhar makineleri ve değirmenlerin keşfedildiği Endüstri 2.0'da ise tarımın geliştiğini ve takım çalışmasının arttığını görüyoruz. Makineleşmenin yaygınlaştığı Endüstri 3.0'da sanayi toplumu öne çıkarken, bilgisayarların hayatımıza girmesiyle insanoğlu bilgi toplumu haline geldi. Endüstri 5.0'da ise bilgi toplumundan süper akıllı topluma geçiş yapmış bulunuyoruz. Peki ne kadar süper akıllı toplumuz? Maalesef yaşadığımız bu hızlı değişim insanlar arasında güven ilişkilerini zedelediği gibi; aşk, sevgi ve arkadaşlık gibi çok önemli insani değerleri de bireyselleştirmiş durumda. Bu sebeple şu an burada gerçekleştirdiğimiz toplantımızı çok kıymetli buluyorum ve sizlere çok teşekkür ediyorum " ifadelerini kullandı.

"4-5 KUŞAK BİR ARADA YAŞIYORUZ"

Şu anda yüryüzünde birkaç kuşağın bir arada yaşadığını kaydeden Prof. Dr. Buket Aksu, "1920-45 yılları arasında doğanlar televizyonunun icadını, ikinci dünya savaşını, savaş sonrası yokluğu ve soğuk savaş dönemini gördüler. Biz bunlara 'sessiz kuşak' diyoruz. Bu insanlar az da olsa hala iş hayatındalar. Bir sonraki kuşak benim de içinde bulunduğum 'bebek patlaması' kuşağı. Neden bu ismi vermişler bu kuşağa? Çünkü ikinci dünya savaşından sonra dünyanın dört bir tarafında hızlı nüfus artışı oluyor. Bu kuşağın en önemli özelliği işkolik olmaları, çalışmazlarsa duramazlar. Ancak bu insanlar yeni şeyler öğrenmeyi de seviyorlar. 1965-80 yılları arasında doğanlar ise X kuşağı olarak adlandırılıyor. Bu insanlar, hipilerin ortaya çıkması, petrol krizi,

sinemanın yükselişi gibi dünyadaki çok önemli olayları ve süreçleri gördüler" dedi.

MİLENYUM KUŞAĞININ ÖZELLİKLERİ

Bugünkü genç nüfusa milenyum kuşağı denildiğini anımsatan Buket Aksu sözlerini şöyle sürdürdü: "Bu gençlerin kendilerine ait bir dillleri var. 'Bugünü yaşayalım anlar yaşanmalıdır' şeklinde özetleyebileceğimiz bir yaşam anlayışları hakim. Ancak sanılanın aksine çok akıllılar ve sistemli çalışıyorlar. Özgürlüklerine çok düşkünler. Günün yaklaşık 15 saatini teknolojik araçlarla geçiriyorlar. Spor yapıyorlar, sağlığı önemsiyorlar ve sağlıklı gıda tüketme eğilimindeler. Özgüvenliler hatta zaman zaman bunda aşırıya kaçtıkları durumlar olabiliyor. Eğitim seviyeleri tartışılabilir ancak farklılığı seven ve farklılığa değer veren bir kuşaktan söz ediyoruz."

Kuşaklar arası iletişim konusunu örneklerle açıklayan Prof. Dr. Buket Aksu, "Az önce bahsettiğim sessiz kuşak yüz yüze konuşmaktan hoşlanır. Çünkü bu insanlar iletişimini mektuplaşarak yapmıştır. Bebek patlaması kuşağı ise telefonla konuşmayı severler. Dolayısıyla onları telefondan her zaman arayabilirsiniz. Saat kavramları yoktur. Ancak X kuşağı kendilerinin sadece iş saatları içinde aranmasını istiyor. Milenyum kuşağı ise işe gitmek yerine işi internetten yapıp gönderme eğilimindeler" diye konuştu.

Milenyum kuşağının çalışma hayatına dair değerlendirmelerde bulunan Buket Aksu, bu insanların çok sık iş değiştirdiğini ve iş – yaşam dengesini önemsediklerini söyledi. Genç bireylerin geri bildirime de çok büyük önem verdiğini anlatan Aksu, "Bizim kuşak çalışmak için yaşarken milenyum kuşağı yaşamak için çalışıyor. Bu çocuklar neden çok sık iş değiştiriyorlar? Çünkü 'başarısız olmazsan yeniden denemeyi ve hırs yapmayı öğrenemezsin' anlayışına sahipler" dedi.

GENÇ BİREYLERİN TEKNOLOJİNİN ESİRİ OLMAMASI AMAÇLANIYOR

Bugün başta Fasel gibi birçok yapay zeka tabanlı öğretim ve uygulama programlarının gençlere öz farkındalık, öz yönetim, sorumlu karar alma, iletişim ve sosyal farkındalık gibi başlıklarda önemli mesajlar verdiğini açıklayan Altınbaş Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Buket Aksu, "Bunun yanı sıra Dünya Sağlık Örgütü, OECD ve pek çok kuruluş, ülkemizde de TÜSİAD'ın genç kuşakların eğitimi ve iş yaşamına adaptasyonu konularında raporları var. Burada takım oyuncusu olan, ayakta durabilen, empati duygusu gelişmiş, güvenilecek genç bireylerin keşfedilmesi üzerinde duruluyor. Asıl amaç, bu çocukların potansiyellerini ortaya çıkarırken, robotların ve teknolojinin esiri olmalarını önlemek" şeklinde konuştu.

PROF. DR. BUKET AKSU'YU TANIYALIM

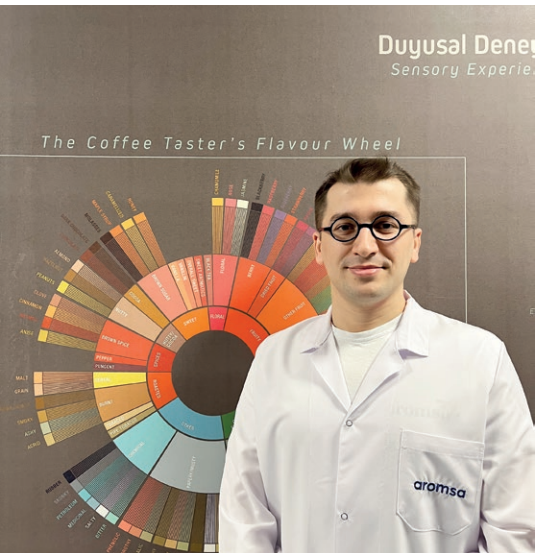
Buket Aksu, İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi'nden mezun olmuştur. İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Analitik Kimya üzerine Lisans Üstü yapmış olup, Ege Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Farmasötik Teknoloji Ana Bilim Dalı ve Bradford Üniversitesi – İngiltere'de tez konusu kalite tasarımı olan (Quality by Design/QbD) Doktora eğitimini tamamlamıştır. Sosyal Bilimlerde de Yönetim ve Organizasyon Bilim Dalında Yüksek Lisans yapmıştır.

1982 yılında başladığı İlaç Sanayii'nde İlaç Ruhsatlandırma, İhracat, Pazarlama Bölümlerinde görev yapmış olup halen Santa Farma İlaç Sanayii'nde danışman olarak görevine devam etmektedir. Asıl kadrosu, Altınbaş Üniversitesi Eczacılık Fakültesi'nde öğretim görevlisi olarak sürmektedir. Türk Eczacılar Birliği Eğitmeni de olan Dr.Aksu aynı zamanda kıdemli uzman olarak Blanchard International Group Türkiye Temsilciliğinde eğitmenlik görevini sürdürmekte, eğitimcinin eğitimi, liderlik, sunum teknikleri, takım performansı, iletişim, koçluk eğitimlerini vermektedir. Uluslararası ve Ulusal düzeyde, Kalite Yönetimi ve Tasarımı, Proses Analitik Teknolojisi, İlaç Ruhsatlandırma konularında 150'nin üzerinde seminere katılmış, davetli konuşmacı olarak 150'den fazla konferans vermiş, çeşitli toplantılarda ve üniversitelerde panelist olarak yer almıştır. Ayrıca uzman olduğu Kalite Tasarımı konusunda Uluslararası kitap bölümü ve makaleleri mevcuttur.

BEŞİNCİ TAT UMAMİ VE AROMA DÜNYASINDAKİ KONUMU

Umami'nin Keşfi

Glutamat ve Japon Mutfağının Buluşması



Hakan DÖNMEZ
Aromsa Tuzlu Ar-Ge Şefi

Tatlı, tuzlu, acı ve ekşi tatlar, uzun yıllardır damağımızın aşina olduğu temel tatlar arasında yer alıyor. Ancak günümüzde "beşinci tat" olarak tanımlanan umaminin bu konumu kazanması hiç de kolay olmadı. Ana tat olarak değerlendirilebilmesi, bilim dünyasında onlarca yıl süren tartışmalar sonucunda mümkün hale gelebildi.

İlk kez 1908 yılında Tokyo Üniversitesi'nden Profesör Kikunae İkeda, kombu yosunundan yapılan çorbalarda farklı bir tat olduğunu düşündü ve bu yosundan aldığı lezzeti oluşturan kimyasal bileşenleri belirlemek üzere çıktığı yolda glutamata ulaştı. Ana bileşiği olan glutamat bakımından zengin bu yeni tada Japonca umai (lezzetli) ve mi (tat) kelimelerinden türetilmiş umami adını verdi. Bu süreçten sonra, aslında Roma İmparatorluğu'ndan beri tarihsel anlamda birçok farklı coğrafya mutfaklarında kullanılagelmiş olsa da, ismiyle müsemma bu tat, kendine daha geniş kullanım alanları bulmuş olacaktı.

İkeda, umamiyi "tatlı ve tuzlu arası, eti çağrıştıran" bir tat olarak tanımlasa da, umami deneyiminin tanımlanması oldukça güçtür. Dil üzerinde hafif tüy dokunuşu gibi bir tat bırakan ve oldukça kalıcı olan umami, yanında bulunan tamamlayıcı bileşenler ve yiyeceklerle lezzette büyük değişiklikler yaratma özelliğine sahiptir. Bu özelliğiyle umami, sadece mutfakta değil, aroma dünyasında da eşsiz bir konuma sahiptir.

Dr. İkeda , 1912'deki Chicago Beslenme Kongresi'nde şu sözlerle keşfini duyurmuş ve tat ailesinin en yeni üyesine kimlik kazandırmaya çalışmıştır: *"Damağına hakim biri kuşkonmaz, domates, peynir ve et lezzetleri arasında bir benzerlik bulacaktır, bu da son derece net tanımlanmış olan dört tat, tatlı, ekşi, tuzlu ve acı kelimeleriyle betimlenemeyecek oldukça olağandışı bir durumdur."*

Bu açıklamasıyla umaminin farklılığını vurgulayan İkeda, lezzet dünyasında devrim yaratmıştır. Bilim insanları umaminin gerçekten temel bir tat olup olmadığı konusunda uzun süredir tartışmış, bu tartışmalar nihayetinde 1985 yılında Hawaii'de ilk kez düzenlenen Umami Uluslararası Sempozyumu'nda önemli bir dönüm noktasına ulaşmıştır.

Umami terimi ilk kez resmi olarak glutamatlar ve nükleotidlerin tadını açıklamak için kullanılmıştır. Günümüzde de umami, beşinci temel tat olarak kabul edilmektedir. Umami, L-glutamat amino asidinin ve guanosin monofosfat (GMP) ve inosin monofosfat (IMP) gibi 5'-ribonükleotidlerin tadını temsil eder.

Umaminin Gücü: Glutamat ve Ribonükleotidlerin Sinerjisi

IMP ve GMP'nin de umami tat verdiğinin keşfinden sonra Prof. Dr. Akira Kuninaka en önemli buluşlarından biri olan ribonükleotid ve glutamat arasındaki sinerjistik etkiyi keşfeder. Glutamat içeriği açısından zengin olan gıdalar, ribonükleotidlerle birleştirildiğinde ortaya çıkan tat yoğunluğunun her iki içeriğin toplamından daha fazla olduğunu saptar. Umaminin bu sinerjisi, çeşitli klasik gıda eşleştirmeleri için bir açıklama niteliği taşıdığı gibi aroma çalışmalarında da kritik öneme sahip olur.

Tuzlu Aromalarda Umami: Denge ve Tat Modülasyonu

Beşinci temel tat olarak umami, hem aroma ve çeşni tasarımında hem de belirli ürün gruplarının duyusal analizinde en temel değerlendirme parametrelerinden biri olarak öne çıkar. Dolayısıyla aroma ve çeşni geliştirme süreçlerinde, dengeli bir umami karakter yaratmak odaklanılması gereken en temel noktalardan biridir. Bu bağlamda, aroma dünyasında tuzlu (savoury) aroma ve çeşnilerde, umami tat karakterinin nasıl sağlandığına değinelim. Tat modülasyonunda umami için kullanılan alternatifleri dört ana grupta değerlendirebiliriz.

Bunlardan ilki, endüstriyel alanda geniş kullanımı olan monosodyum glutamat (MSG) olarak değerlendirilebilir.

Umaminin temel bileşeni glutamattır. Glutamik asit ve sodyumun birleşimiyle oluşan, glutamik asidin sodyum tuzu olarak adlandırılan ve glutamatın daha kolay dağılmasını sağlayan MSG, yiyeceklere tat/lezzet katmak, var olan tadı yükseltmek ve kalıcılığı artırmak gibi amaçlar için yaygın olarak kullanılır.

MSG'nin bilinen yaygın kullanımının yanı sıra, sağlık üzerine etkilerine dair süregelen tartışmalar ve artan "temiz etiket" talebi gereğince, umami tat için genel bir ifadeyle sebze ekstraktları olarak tanımlayabileceğimiz ikinci bir grup da geniş bir kullanım yerine sahiptir. Umami açısından zengin domates, mantar, soğan ve peynir gibi besinlerin tozları ve ekstraktları, doğal glutamat kaynakları olarak temiz içerik anlamında mükemmel alternatiflerdir. Bununla birlikte, 2024 yılı global atıştırmalık trendlerinde son 3 yılda piyasaya sürülen ürünlerde deniz yosununun bileşen olarak kullanımının %22 arttığı görülüyor. (Kaynak: Innova Market Insights, Global Snacks Trends Top 2024) Bunun bir sebebinin de, deniz yosununun içerdiği glutamat sebebiyle sağladığı umami tat olarak değerlendirmemiz yanlış olmayacaktır.

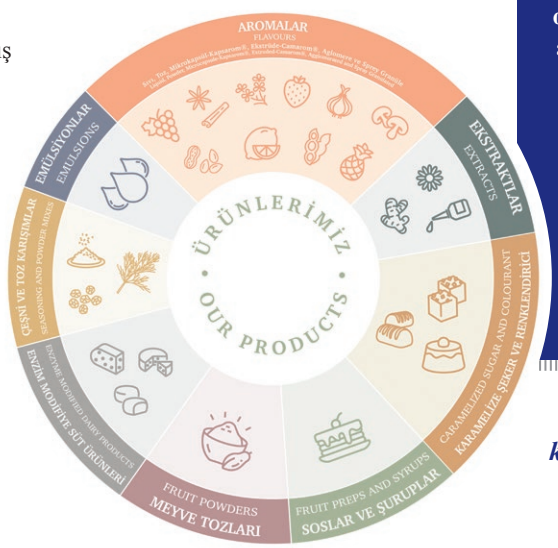
Bir diğer grupta ise, tuzlu aroma tasarımında olmazsa olmaz iki bileşen öne çıkmaktadır: Maya ekstraktları ve hidrolize bitkisel proteinler. Bu bileşenler, içerdikleri serbest glutamat, inosinat ve guanilat gibi bileşenlerle umami tadını sağlar ve bu özellikleri nedeniyle aromalarda geniş bir kullanım alanına sahiptir.

Bununla beraber, olgunlaşma ve fermantasyon gibi işlemler sonucunda gıdanın umami bileşeninin arttığı da bilinen bir gerçektir. Dolayısıyla soya sosu, balık sosları ve diğer fermente soslar ile özellikle umami tat anlamında zengin parmesan ve diğer olgunlaştırılmış peynirler ile elde edilen enzim modifiye peynir ürünleri de zengin umami kaynakları olarak çok önemli bir kullanıma sahiptirler.

Umami tadın ilk olarak glutamat ve nükleotidlerin tadını tanımlamak için kullanıldığını söylemiştik. Bu kapsamda Disodyum 5-Ribonükleotidler olarak bilinen disodyum inosinat ve disodyum guanilat da umami kaynağı olarak kullanılan bir diğer alternatif olarak değerlendirilmektedir.

AROMSA HAKKINDA

1982 yılında İstanbul'da kurulan, %100 Türk sermayeli bir aile şirketi olarak, faaliyetlerimizi 1990 yılı itibarıyla Gebze Organize Sanayi Bölgesi'nde sürdürüyoruz. Gıda sektörüne "yaratıcı lezzet ortağı" olma amacıyla çıktığımız bu yolculukta; başta çok geniş bir aroma portföyü olmak üzere; ekstraktlar, sos ve şuruplar, karamelize şeker, karamel renklendirici, meyve tozları, emülsiyonlar, enzim modifiye süt ürünleri, baharat karışımları tasarlıyor, üretiyor ve sunuyoruz. Yaratıcı lezzet ortağınız olarak şu anda Türkiye'de 7 fabrika ve Ar-Ge Merkezi, Almanya'da 2 fabrika ile 70'den fazla ülkeye ihracat yapıyoruz. Ayrıca birçok ülkedeki lokal bayilerimiz sayesinde hizmet verdiğimiz ülkelerin doğal lezzetlerini iyi tanıyıp analiz edebilme şansına sahip oluyoruz. Yıllık ciromuzun yaklaşık %6'sını Ar-Ge'ye ayırarak küresel ölçekte kişiye özel çözümler sunuyoruz. Önde gelen aroma üreticilerinden biri olarak dünyaya sürdürülebilir lezzetler katmak amacıyla 3 temel noktaya odaklanıyoruz: Yaratıcılık, İnsan ve Sürdürülebilirlik. Dünyanın en sevilen markaları için tasarlayıp ürettiğimiz yepyeni lezzetler milyonlarca tüketiciye ulaşıyor. Aromsa her zaman yaratıcı lezzet ortağınızdır.



Nihai olarak söyleyebiliriz ki, bütüncül bir umami tat için işin püf noktası ise, glutamat kaynakları ile inosinat ve guanilat kaynaklarını bir arada kullanarak aralarındaki sinerjistik etkiyi yakalamaktır. Tıpkı İtalyanların mantarlı domates sosuna parmesan peyniri eklemeleri gibi. Aromsa olarak, dengeyi en üst düzeye çıkarma amacıyla bu bileşenlerin potansiyelini en verimli şekilde kullanarak, lezzet dünyasında benzersiz tat profilleri yaratmaya odaklanıyoruz. Yüksek kaliteli, doğal ve sürdürülebilir bileşenlerle tasarladığımız aromalar, iş ortaklarımızın ürünlerinde zengin tat deneyimleri sunmasını sağlarken, sektörün inovasyon ihtiyaçlarına da cevap veriyoruz.

Aromsa hakkında daha fazlasını keşfetmek için: www.aromsa.com

Yuran Capcitec ile
dondurulmuş sebze üreticilerinin
HAYATINI KOLAYLAŞTIRIYOR

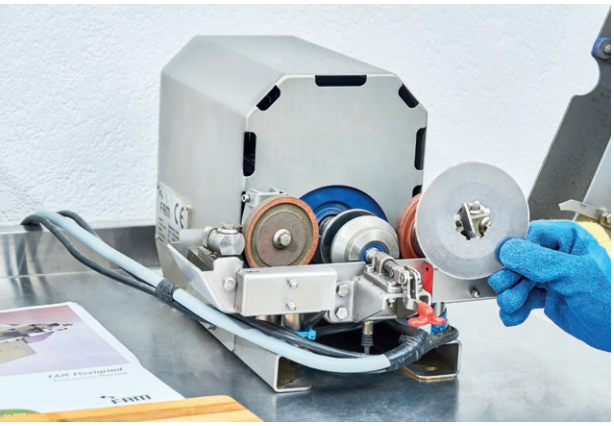
Erkaya Makine'nin Türkiye distribütörlüğünü yaptığı FAM-STUMABO'nun farklı türdeki biber ve yapraklı sebzelerin doğranması ve şerit halinde kesilmesi için geliştirdiği dayanıklı, yüksek kapasiteli bantlı kesim makinesi Yuran Capcitec dondurulmuş sebze sektörü başta olmak üzere gıda üreticilerinin hayatını kolaylaştıracak.

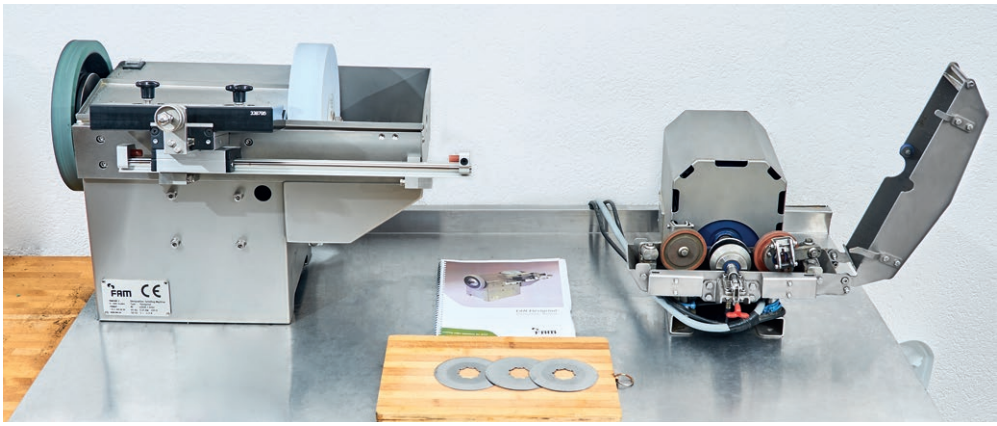
Kesme – doğrama makineleri ve bıçakları konusunda dünyanın önde gelen kuruluşlarından FAM- STUMABO'nun Türkiye temsilciliğini yapan Erkaya Makine endüstriyel gıda proses sistemleriyle ilgili makine ve tesislerin pazarlanması, satış ve satış sonrası servis hizmetleri ve bu konularda yatırımcılara danışmanlık hizmetleri sunuyor. Firma ayrıca konularında her biri kendi alanında dünya çapında bilinen makine üreticilerinin temsilciliğini yapıyor.

Erkaya Makine'nin çalışma alanlarını; kesim makineleri, proses makine ve ekipmanları, sarf malzemeleri, ürün geliştirme, mühendislik ve danışmanlık hizmetleriyle satış sonrası servis hizmetleri oluşturuyor. Firmanın portföyünde bulunan makine sistemleri başta donmuş gıda sanayi, sebze ve meyve işleme tesisleri, mozzarella ve benzeri peynir ve süt ürünlerinin kesim makineleri ve hatları, teneke kutu ve cam kavanozlarda konserveler, hazır gıdalar, patates, cips ve çerez işleme tesislerinde kullanılabiliyor. Erkaya Makine'nin Türkiye temsilciliğini yaptığı firmalar arasında; FAM küp ve şerit kesme, doğrama ve dilimleme makineleri, STUMABO kesim takımları ve bıçakları, AIT sebze ve meyve işleme hatları ve makineleri, CTI meyve işleme, çekirdek çıkartma makineleri, IQF ve Spiral şoklama tünelleri, Marcelissen sebze ve meyve işleme hatları ve makineleri, Ashworth ve WardBelt muhtelif tel bantlar, düz ve viraj konveyörleri yer alıyor.

"FAM'IN 40 YILI AŞKIN TECRÜBESİNİ GIDA ÜRETİCİLERİYLE BULUŞTURUYORUZ"

Firma olarak 26 yıldır Türkiye distribütörlüğünü yaptıkları FAM kesme makinelerinin uzun yıllardır dondurulmuş gıda, peynir, et ürünleri ve konserve sanayine kadar pek çok alanda başarıyla kullanıldığını belirten Erkaya Makine Satış & Pazarlama Müdürü Erk Erkaya, bu zaman zarfında farklı gıda sektörlerinde edindikleri tecrübeleri meşterileriyle paylaşmaktan mutluluk duyduklarını belirtti. FAM'ın 40 yılı aşkın deneyimiyle gıda kesim alanına ekipmanlar tasarlayıp





üretimini yaptığını anlatan Erkaya, "Sektöre yenilikçi ve açık fikirli yaklaşımıyla FAM, peynir kesim ekipmanlarını, endüstrinin ihtiyaç ve gereksinimlerine göre geliştirir. Hedefimiz, iş ortaklarımızın operasyonlarının en verimli şekilde, kalite ve güvenlikten ödün vermeden gerçekleştirilmesidir" diye konuştu.

"YURAN CAPCITEC DONDURULMUŞ SEBZE ENDÜSTRİSİNE ÇÖZÜMLER SUNUYOR"

FAM STUMABO, farklı türdeki biber ve yapraklı sebzeleri doğramak ve şerit halinde kesmek için yüksek kapasiteli bir bantlı doğrayıcı olan Yuran Capcitec'i geliştirdi. Bu yeni kesim makinesinin ilk tanıtımı 7-9 Şubat 2024 tarihleri arasında Almanya'nın başkenti Berlin'de düzenlenen "Fruit Logistica Uluslararası Meyve ve Sebze Ticaret Fuarı'nda yapıldı. Yüksek teknolojiye sahip Yuran Capcitec'in, dondurulmuş sebze endüstrisinin titizlik gerektiren ihtiyaçlarını karşılamak üzere tasarlandığını açıklayan Erk Erkaya, "Dondurulmuş sebze işleyicileri mevsimsel ürünlere göre hareket ettiklerinden, sadece sınırlı bir işleme süresine sahiptirler. Bu durum, herhangi bir arıza süresi riskini en aza indirmek için kesme ekipmanının güvenilirliğini ve dayanıklılığını daha da önemli hale getirmektedir. Yeni Yuran Capcitec, en kaliteli ürünlerle ve en yüksek kapasitede en üst düzeyde verimlilikle en yüksek üretimi garanti altına alıyor" dedi.

YURAN CAPCITEC'İN ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLERİ

Erk Erkaya Yuran Capcitec'in özellikleri ve kullanım alanları hakkında şu bilgileri verdi:

» Daha geniş besleme bandı ve optimize edilmiş besleme yöntemi kapasiteyi önemli ölçüde artırıyor. 300 mm genişliğinde ve 2 metre uzunluğundaki yüksek kavrama oluklu besleme bandı, önceki modellere kıyasla en az %30 daha fazla besleme kapasitesi sunar.

» Yeni tasarlanan tahrikli üst bant, kırmızı biber ve yapraklı yeşillikler gibi ürünlerin kesici aletlere doğru en uygun şekilde yönlendirilmesini ve dolayısıyla ürünün kırılma oranının önemli ölçüde azaltılması da dahil olmak üzere kesim kalitesinin büyük ölçüde iyileştirilmesini garanti eder.

» Dayanıklı bileşenler içeren makine tasarımı, işçilik ve arıza sürelerini azaltarak makine sahip olma maliyetlerini en aza indirir. Ayrıca yivli şaft sistemi, kesim takımlarının hızlı ve kolay bir şekilde değiştirilmesini sağlayarak kolay muayene ve temizliğe olanak tanır.

BAŞARILI UYGULAMALAR

Yuran Capcitec, dolmalık biber veya kırmızı biber, kapya, jalapeno ve acı kırmızı biber gibi biber çeşitleri ve yapraklı yeşil sebzelerin yanı sıra ıspanak, turp, lahana, karalahana ve hardal otu gibi çiğ veya hızlı haşlanmış (blanched) yeşillikler için de uygundur. Diğer popüler ürünler arasında çiğ veya salamura narenciye kabuğu ve maydanoz gibi çeşitli otlar yer almaktadır.

ERKAYA, MÜŞTERİLERİNE TEST OLANAĞI SUNUYOR

FAM – Erkaya ortaklığıyla Bodrum'da bir demo / test merkezi açtıklarını hatırlatan Erkaya Makine Satış & Pazarlama Müdürü Erk Erkaya, "Amacımız hem ilgilenenlerin makineleri görebilmelerini ve kendi ürünleriyle test yapabilmelerini sağlamak hem de ihtiyaç halinde makineyi 3 gün içerisinde üretim tesislerine ulaştırıp çalışabilir duruma getirmek. Burada aynı zamanda yedek parça ve bıçak da bulunduruyoruz, ihtiyaç halinde 1 ile 2 gün içerisinde tesislere hemen gönderebiliyoruz. Paranızı yatırmadan önce, test merkezimizde demo makinelerimizi kullanarak ve uzman tavsiyelerimizden yararlanarak üretmek istediğiniz ürün için en uygun kesme makinelerini tespit edebilirsiniz. Yapılan testler neticesinde detaylı bir rapor ilgili resim ve videolarla birlikte ürün örnekleri ve tavsiyelemiz müşterilerimize sunulmaktadır" diye konuştu.

KESİM MAKİNELERİNİN BIÇAKLARI İÇİN BİLEME HİZMETİ

FAM ve muhtelif kesim makinelerinin bıçakları için bileme hizmeti de sunduklarını kaydeden Erk Erkaya, "Özel olarak tasarlanmış, daire ve lama (crosscut) bıçaklarının bilenmesi için ekipman yatırımı yapan Erkaya Makine, müşterilerine operasyonel maliyeti düşürmek ve yedek parça temin sürelerini uzatmak adına, bıçak bileme hizmeti sunuyor ve bıçakların kullanım ömrünü uzatıyor" dedi.

Gıda sahteciliği, mevzuata aykırı durumlar ve cezalar

Didem ALTUNTAŞ
Karma Grup Regülasyon
Bölüm Direktörü

Son yıllarda gıda güvenliği ve halk sağlığını koruma amacıyla yapılan denetimler yoğunlaştı. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın sıkı kontrolleri sayesinde, gıda sahteciliği ve mevzuata aykırı uygulamalar daha net şekilde ortaya çıktı. Bu denetimlerle, halk sağlığını tehdit eden durumların önüne geçilirken, sektörde caydırıcı bir etki yaratılıyor. Kanunlar ise bu tür durumlara karşı ağır cezalar öngörüyor.

Bu kapsamda, Karma Grup Regülasyon Bölüm Direktörü Didem Altuntaş, gıda sektörünü ilgilendiren cezaları ve mevzuatı sizler için derledi. Karma Grup, ulusal ve uluslararası doküman takibindeki uzmanlığı sayesinde, projelerin mevzuata uygun şekilde ilerlemesini destekliyor. Süt ve süt ürünlerinden çikolataya, bitkisel çaylardan gıda takviyelerine kadar geniş bir yelpazede, ürünlerin etiketleme ve mevzuat uyumluluğunu titizlikle sağlıyor. Ayrıca, mevzuat güncellemeleri ve etiket hazırlık süreçlerinde sunduğu danışmanlıkla zaman tasarrufu ve risk yönetimi konularında sektöre değer katıyor.

5996 Sayılı Kanun: Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

Bu kanun, gıda sahteciliği ve insan sağlığını tehdit eden durumlarla mücadelede temel kuralları belirliyor:

» **Kişi sağlığını tehlikeye atan gıdalar:** Yasaklı madde içeren ya da insan sağlığını tehdit eden ürünler toplatılıp imha ediliyor. Bu ürünlerden sorumlu olanlara 1 ila 5 yıl hapis ve 1.000 ila 5.000 gün adli para cezası veriliyor. Eğer aynı fiil 3 yıl içinde tekrar edilirse, sektörden 5 ila 10 yıl men cezası da uygulanıyor.

Örnek: Sahte içki, domuz eti, yasaklı boyalar veya ilaç etken maddesi içeren ürünler.

» **Belgelerde tahrifat ve sahtecilik:** Bakanlık belgelerinde sahtecilik yapanların işlemleri durduruluyor ve haklarında savcılığa suç duyurusu yapılıyor.

5977 Sayılı Biyogüvenlik Kanunu: GDO ve Ürünleri

Genetiği değiştirilmiş organizmaların (GDO) ithalatı, üretimi ve kullanımı bu kanunla düzenleniyor:

» **Kanuna aykırı ithalat ve üretim:** GDO'ların izinsiz ithalatı, üretimi veya çevreye salımı 5 ila 12 yıl hapis ve 10.000 gün adli para cezasına neden oluyor.

» **Amaç dışı kullanım:** İzinli GDO ürünlerinin belirtilen alan dışında kullanılması, taşınması ya da satılması durumunda 3 ila 9 yıl hapis ve 5.000 ila 7.000 gün adli para cezası uygulanıyor.

Bugüne kadar gıda amaçlı olarak onay verilmiş bir gen bulunmadığından GDO ve ürünlerinin gıda amaçlı olarak kullanılması yasak olup gıda amaçlı GDO'lu ürün ithaline de izin verilmemektedir.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu: Coğrafi İşaret ve Ürün Adları

Coğrafi işaretler ve geleneksel ürün adları, bu kanunla koruma altına alınıyor:

» Coğrafi işaretlerin ya da geleneksel ürün adlarının izinsiz kullanılması durumunda, hak sahibi hukuki

yollara başvurarak gerekli cezaların uygulanmasını sağlayabiliyor.

1262 Sayılı Kanun: İspençiyari ve Tıbbi Müstahzarlar

Yanıltıcı beyanlarla halk sağlığını tehdit eden uygulamalar, bu kanun kapsamında cezalandırılıyor:

» **Tedavi iddiasıyla satış:** Tıbbi ürün niteliği taşımayan ürünlerin hastalık teşhis ya da tedavi ettiği iddiasıyla satılması 1 ila 5 yıl hapis cezası gerektiriyor.

5237 Sayılı Türk Ceza Kanunu: Kamunun Sağlığına Karşı Suçlar

Türk Ceza Kanunu, halk sağlığını tehdit eden durumları ağır cezalarla düzenliyor:

» **Zehirli madde katma:** Gıda ya da içeceklere zehirli maddelerin katılması veya bu ürünlerin insan sağlığını tehlikeye sokacak şekilde bozarak satılması durumunda 2 ila 15 yıl hapis cezası uygulanıyor.

» **Bozulmuş veya değiştirilmiş ürün ticareti:** Kişi sağlığını tehdit eden bozulmuş ürünlerin satışı, 1 ila 5 yıl hapis ve 1.500 gün adli para cezasına neden oluyor. Eğer bu suç bir meslek ya da sanat icrası sırasında işlenirse, ceza daha da artırılıyor.

Sonuç

Gıda güvenliği, toplum sağlığı açısından büyük önem taşıyor. Kanunlar, mevzuata aykırı durumlar için hem cezai

hem de idari yaptırımlar içeriyor. Bakanlık, halkı bilinçlendirmek için bu tür ihlalleri düzenli olarak ifşa ediyor. Bakanlık aldığı kararla uzun süren süreçler nedeniyle geç yayınlanan bu listeleri daha hızlı yayınlayabileceği önlemleri aldı. Yani tespit yada ürüne ait analiz sonucuna göre hemen listelerin yayınlanması sayesinde tüketicinin daha hızlı bir şekilde sağlığı tehdit eden ve taklit/tağşiş yapılmış ürünlerle ilgili bilgiye ulaşması amaçlanmıştır. Güncel denetimlere bağlı ifşa listelerine Tarım ve Orman Bakanlığı Güvenilir Gıda Bilgi Sistemi https://guvenilirgida.tarimorman.gov.tr/gkd üzerinden ulaşabilirsiniz. Mevzuata uyumlu olmak firmalar açısından, cezalardan kaçınmanın yanısıra itibar kaybının önüne geçmek içinde önemlidir.

Kakaonun Geleceği ve Yeni Nesil Kakao Tozu Alternatifi

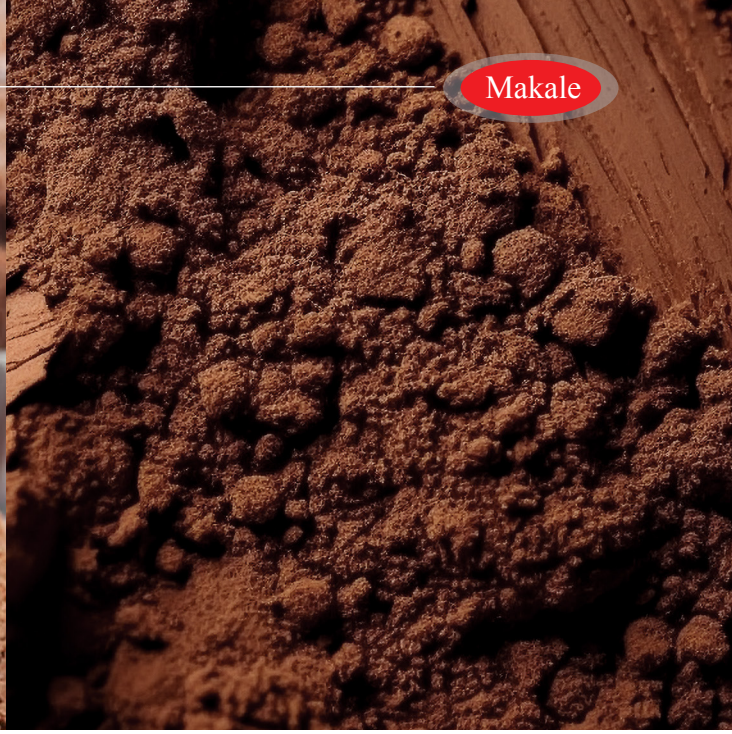
Ali Murat Köprübaşı
Head of BU

Mehmet İnan
Teamlead R&D

Fatma Özen Özdemir
Developer R&D

Kakao, küresel pazarda stratejik bir tarım ürünü ve gıda endüstrisi için olmazsa olmaz bir hammadde konumunda. Özellikle çikolata üretiminin temel bileşeni olmakla birlikte gıda endüstrisi için yalnızca çikolata üretiminde değil, tatlılar, içecekler, kekler ve birçok gıda ürününde temel bir bileşen olarak kullanılıyor. Kakao, sağladığı karmaşık lezzet profili ile tatlı, acı ve bazen meyveli veya fındıklı notaların zengin ve benzersiz aroma kombinasyonunu oluşturuyor hem de sağlık faydalarıyla, kattığı besin değerleriyle endüstrideki önemli yerini koruyor. Bu nedenle, kakao, gıda endüstrisinin temel yapı taşlarından biri olarak kabul ediliyor. Yerel ve küresel ölçekte kakao tüketimi sürekli olarak artıyor. Son beş yıldaki rakamlar bize gösteriyor ki; tüm dünyadaki tatlı ve dondurmaların %42'si, fırın ürünlerinin %32'si ve kahvaltılık gevrek ürünlerinin %25'i kakao içeriğine sahip. Bunun sonucu olarak da dünya kakao tozu tüketimi yaklaşık 22 – 23 milyon ton olarak göze çarpıyor.

Kakao tüketiminin artmasıyla arz talep dengesinin sarsılması küresel ölçekli kakao krizini de doğal olarak beraberinde getiriyor. Dünya çapındaki bu kriz, fiyat dalgalanmaları, sürdürülebilir olmayan tarım uygulamaları, çevresel tehditler ve sosyal sorunların birleşiminden kaynaklanıyor. Küresel talebin hızla arttığı ortamda, üreticiler düşük gelirler ve kötü çalışma koşulları ile mücadele ederken, iklim değişikliği, ormansızlaşma ve ürüne zarar veren canlılar gibi çevresel faktörler de üretimi tehdit ediyor. Çocuk işçiliği, yetersiz eğitim ve teknolojik altyapı eksiklikleri gibi sosyal sorunlar, özellikle Batı Afrika gibi büyük üretici bölgelerde üretimi daha da zorlaştırıyor. Kakao üretiminin çevresel etkilerine bakarsak, özellikle ormansızlaşma, toprak erozyonu ve kimyasal kullanım gibi sorunlarla ilişkili olduğunu görüyoruz. Bu üretim yöntemleri hem ekosistemlere zarar veriyor hem de iklim değişikliğine sebep oluyor. Doğal olarak da tüm bu faktörler bir araya geldiğinde, kakao tedarik zincirindeki sürdürülebilirliği ve üreticilerin ekonomik gücünü tehdit ederek, küresel ölçekte bir kriz yaratıyor.



Tüm bu olumsuzluklar kakaoda fiyat istikrarsızlığı oluşturuyor. Kakao krizi, maliyete doğrudan etki edecek ürün çözümlerini ve kakao alternatifine duyulan ihtiyacı artırarak, yenilikçi ve sürdürülebilir yaklaşımları zorunlu kılıyor.

Pazarın bu ihtiyacını karşılamak üzere, Döhler olarak kakaonun tüm karakteristik özelliklerine sahip fiyat avantajlı ve doğayla dost olan kakao tozu alternatifimizi geliştirmiş bulunuyoruz. Farklı öğütme ve kurutma teknolojileri kullanılarak ürettiğimiz kakao tozu alternatifi, düşük karbon ayak izi ve su ayak izine sahip çevreci bir ürün olması sayesinde, sürdürülebilir ve daha yeşil bir dünya için umut veriyor. Yeni nesil kakao tozu alternatifi üretiminde kullanılan hammaddelerin çevreye duyarlı tarım uygulamaları ile üretilmesi ve yerli üretim olması sayesinde, sürdürülebilirliğe birçok açıdan katkı sağlıyor. Çevreci, eşitlikçi, adaletli yetiştirme ve üretim koşulları sağlaması açısından sosyolojik açıdan, fiyat istikrarı vadetmesinin yanında düşük maliyetli çözümler sunmasıyla da ekonomik açıdan sürdürülebilirdir.

Kakao alternatifimiz, yoğun kakao ve çikolata notaları sağlayan dengeli ve uyumlu tat profili sağlarken, görsel çekicilik için uygun kahverengi tonlarına sahiptir. Pürüzsüz ve kremsi bir duyusal deneyim için ise kakao benzeri erime ve doku özellikleri taşımaktadır. Kakao ile benzer besin öğesi değerlerine sahip, üstelik daha az kafein içermektedir. Kolay kullanım ve depolama sağlarken ısı ve pişirmeye dayanıklı formdadır. Öğütme teknolojileri sayesinde çözünebilirlik oranı yüksek, likit ve toz ürünlerde kullanıma uygundur.

Fikirleri hayata geçirerek doğal içerikleri bir araya getirme ve endüstri zorluklarının üstesinden gelme konularında ön saflarda yer alıyoruz. Tedarik zincirinizdeki riskleri azaltmak için çözümler sunmaya odaklanarak, çoklu duyusal deneyimler yaratma konusunda güçlü bir yaklaşım benimsiyoruz. Bu doğrultuda, pişmiş ürün formüllerinizde kakao tozunu, nihai ürünün tadından, dokusundan ve renginden ödün vermeden değiştirebilmenize olanak tanıyan, hepsi bir arada bir toz karışımı geliştirerek, imza ürünlerinizin cazibesini korumanıza destek oluyoruz.

Et ithalatı FİYATLARI DÜŞÜRÜR, SORUNLARI ÇÖZER Mİ?

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın et fiyatlarının yüksek olması sebebiyle Brezilya ve Uruguay'dan büyükbaş hayvan ithal edilebileceğini açıklaması, et sektörünün gündemine oturdu. Sektör temsilcilerinin ve uzmanların konuyla ilgili görüşlerini toparladık.

Kırmızı ette yaşanan fiyat artışları üzerine Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan açıklamalarda bulundu. G20 Brezilya zirvesi sonrası yurda dönüşte uçakta basın mensuplarının sorularını yanıtlayan Erdoğan, kırmızı et konusunda atılacak adımların mesajını verdi. Erdoğan konuya ilişkin şunları söyledi: "Burada şunu da söylemek isterim. Yeni bir adım daha atmayı planlıyoruz. Bu da büyükbaş hayvan ithalini yaparak kırmızı ete çok daha iyi imkanlarla erişimini sağlamaktır. Bunu Tarım ve Orman Bakanımız İbrahim Yumaklı ile de değerlendirdik. Vatandaş kırmızı ete beklediği fiyatlarla ulaşabilsin diye gerekirse süratle Uruguay'dan Brezilya'dan bu büyükbaş hayvan ithalini yapalım talimatını verdim. Bunu değerlendireceğiz ve bu adımları da atacağız."

Bakan İbrahim YUMAKLI

BAKAN İBRAHİM YUMAKLI: "KIRMIZI ET ÜRETİMİNDE YETERLİLİĞİMİZ %95'LER, ARADAKİ %5 İÇİN İTHALAT YAPILIYOR"

Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı 29 Kasım Cuma günü Turkuvaz Medya tarafından düzenlenen "4. Türkiye Tarım Zirvesi"ndeki konuşmasında et ithalatına ilişkin soruyu yanıtladı. Kırmızı et üretiminde Türkiye'nin yeterliliğinin %95'ler seviyesinde olduğunu ve aradaki %5 için ithalat yapıldığını açıklayan Yumaklı, "Sadece bu %5 için değil, aynı zamanda piyasada herhangi bir şekilde arz ya da taleple bağlantılı olmaksızın fiyat hareketlerini oluşturmak isteyenler olabiliyor. Hatta genel olarak fahiş düzenlemeyle ilgili bir yasal düzenleme çıktı. İthalatta konuyu ikiye ayıralım; birincisi ihtiyaçla alakalı, ikincisi piyasa regülasyonu ile alakalı. İhtiyaç neredeyse devlet orada gereken regülasyonu sağlayarak bu ithalatı yapacak ancak bu sürdürülebilir değil. Eğer biz içeride potansiyelimiz olan üretimi artırmak ile ilgili Şubat 2024'ten itibaren hakkıyla uygulamazsak burada süre vermemin bir anlamı yok." değerlendirmesinde bulundu.

"ET İTHALATINI ÜLKE GÜNDEMİNDEN ÇIKARACAĞIZ"

Bakan Yumaklı TBMM Plan ve Bütçe Komisyonu'nda bakanlığıyla bağlı kuruluşlarının 2025 yılı bütçelerine ilişkin sunumunda, hayvansal üretimde planlama sayesinde hayvancılık sektörünü güçlü, dirençli ve sürdürülebilir hale getireceklerini söyledi. 3 yıllık planlama dönemi sonunda, büyükbaş hayvan varlığını 16,6 milyondan 17,7 milyon başa,

Sencer SOLAKOĞLU

Dr. Ahmet YÜCESAN

Ömer Fethi GÜRER

küçükbaş hayvan varlığını 52,4 milyondan 61,1 milyon başa, kanatlı eti üretimini ise 2,5 milyon tondan 2,6 milyon tona çıkarmayı hedeflediklerini kaydeden Yumaklı, "Planlama dönemi sonunda et ithalatını ülke gündeminden çıkaracağız" dedi.

Et sektörünün önde gelen temsilcileri ve uzmanlar yeniden gündeme gelen ithalatla ilgili şunları söyledi:

SENCER SOLAKOĞLU: "ET FİYATLARINI DÜŞÜRMEK İÇİN SÜTÜN FİYATI ARTMALI"

Tüm Süt, Et ve Damızlık Sığır Yetiştiricileri Derneği (TÜSEDAD) Başkanı Sencer Solakoğlu, et fiyatlarının düşmesi için yapılması gerekenin süt fiyatlarını artırmak olduğunu açıkladı. Ekonomim.com'da yer alan haberde, et fiyatlarının ithalat nedeniyle yatay seviyelerde tutulduğunu açıklayan Solakoğlu, ithalatın durması halinde et fiyatlarının bir gecede iki katına çıkacağını belirtti. Süt fiyatlarının maliyetlerin altında belirlenmeye devam etmesiyle et fiyatlarında düşüş olmayacağını da kaydetti.

"HAYAL EDEMEYECEKLERİ PARAYI FAİZDEN KAZANIYORLAR"

Et fiyatlarının uygun seviyelerde oluşmasının, hayvancılıkla uğraşan çiftçilerin süt fiyatlarındaki kazancı üzerinden oluştuğunu belirten Solakoğlu, süt fiyatlarının enflasyon nedeniyle baskılanmasının ise yaş ortalamasının giderek arttığı sektörde, üreticiyi hayvanlarını kesmeye yönelttiğini açıkladı.

Et fiyatlarının Et ve Süt Kurumu yani Tarım Bakanlığı'nın kontrolünde, Maliye Bakanlığı'nın da hedefleri doğrultusunda ithalat yapmak suretiyle sabit tutulduğunu belirten Solakoğlu, kırsalda hayvancılık yapanların yaşının artık 60'lara dayandığını söyleyerek, zarar etmek yerine hayvanlarını kesen çiftçilerin inekten hiçbir zaman hayal edemeyecekleri kadar çok parayı faizden kazandıklarını belirtti.

"İTHALAT YAPILMAZSA ET FİYATLARI İKİ KATINA ÇIKAR"

Kesilen hayvanlar nedeniyle yeni üretim olmadığını, hayvan sayısının azaldığını belirten Solakoğlu, bunun da et fiyatlarını yukarı çektiğini belirtti. Piyasanın kaldırmayacağı belirtilerek yükseltilmeyen çiğ süt fiyatlarının süt sanayicilerinin yüksek kâr marjına ise destek sağladığını söyleyen Solakoğlu, "Ben bugün dayanabiliyorum ama yan köyümdeki dayanamıyor" dedi. Solkoğlu, "Süt tarafında kırmızı alarm çalıyor" diyerek bir gece içerisinde et fiyatlarının ithalat yapılmaması halinde iki katına çıkacağını söyledi.

AHMET YÜCESAN: "SÜT HAYVANCILIĞININ GELİŞİMİNE BAĞLI"

Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (ETBİR) Başkanı Dr. Ahmet Yücesan, Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı'ya destek vererek, 3 yıl içerisinde büyükbaş hayvancılığa yapılacak doğru yatırımlarla et ithalatının ülke gündeminden çıkabileceğini ifade etti. Dünya Gezetesi'nin aktardığına göre, mevcut hayvan varlığı envanterinin doğru bir şekilde ortaya konulması gerektiğini aktaran Yücesan, "Sayıların sahada karşılığı yok. Alt yapısının doldurulması lazım. Ayrıca Türkiye'de süt hayvancılığı gelişmeli. Diğer türlü ithalat sürekli yapmak zorunda kalınır. Eğer süt hayvancılığı gelişirse anaç hayvan elde edilir. Anaç hayvanlardan sürekli üretim yapılır. Dolayısıyla burada süt hayvancılığı ayakta kalabilmesi için de süt fiyatları için yeterince destek verilmesi lazım" dedi.

Esas sıkıntının sıkıntın hayvan sayısı ve bu yolda verilmesi gereken tavizler olduğunu anlatan Ahmet Yücesan, bunun sadece Tarım ve Orman Bakanlığı ile Hazine ve Maliye Bakanlığı'nın direktifleriyle yürütülemeyeceğini ifade etti. Yücesan ayrıca çiğ süt için verilen 14,5 liranın çiftçiyi kurtarmadığını söyledi.

ÖMER FETHİ GÜRER: "İTHALATLA SORUN ÇÖZÜLMÜYOR"

Cumhurbaşkanı Erdoğan'ın hayvan ithal edilerek et fiyatlarının düşürüleceğine yönelik açıklamalarını değerlendiren CHP Niğde Milletvekili ve Tarım Orman ve Köyişleri Komisyonu Üyesi Ömer Fethi Gürer, bu politikanın sürdürülebilir olmadığını belirtti. 14 yıldır AKP iktidarlarının et fiyatlarını düşürmek için ithalat yoluna başvurduğuna dikkat çeken Gürer, "Ancak ithalatla bu sorun ortadan kalkmıyor, aksine sürekliliği devam ediyor. Çünkü teşhisi yanlış koyuyorlar. Sorunun çözümü, besicilik yapanları desteklemekten geçiyor. Ahır giderlerini azaltmadan ve yem fiyatlarını sübvanse etmeden ne et fiyatlarını düşürebilirsiniz ne de ithalatı bitirebilirsiniz" diye konuştu.

ET TÜKETİMİNDE KIRMIZI ALARM

Türkiye'de kişi başı et tüketimi alarm veriyor. Ülkemizde yıllık kırmızı et tüketimi 10 kilogramın altına düşerken, bu oran, ABD, İspanya, İngiltere gibi ülkelerde 30 kilogramın üzerinde seyrediyor. Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (ETBİR) verilerine göre 2019'da ortalama 12 kilogram olan et tüketimi 2020'den itibaren 10 kilogramın altına geriledi. Haber Global'de yer alan habere göre, 4 kişilik bir aile 2019'da 48 kilogram et yerken, bu rakam 2020'den sonra 28 kilograma düştü. Mevcut et tüketimi rakamları, Ekonomik Kalkınma ve İşbirliği Örgütü (OECD) ülkelerinde yaşayanların oldukça altında yer alırken, et üreticileri ise artan kuraklık, yem maliyeti gibi kalemlerden dolayı fiyatların yükseldiğini ve vatandaşın alım gücünün düştüğünü söylüyor.

BK GUILINI PORTFÖYÜ İLE ETİN İŞLEVİ VE DOKUSU

TARI ® / PLASMAL ® / BRIFISOL ®

Berna Belli AKÇA
Bölüm Müdürü
Gıda ve Beslenme Bölümü
IMCD Türkiye

Cemre Öztabak DÜNDAR
Teknik Satış Müdürü
Gıda ve Beslenme Bölümü
IMCD Türkiye

Ankete katılan tüketicilerin %76'sı market alışverişlerinde et veya kümes hayvanı ürünleri satın alıyor; bu satın alımlarda lezzet ve gereklilik ön planda.

- Innova Market Insights, 2023

Dünya nüfusu artmaya devam ettikçe hem tüketiciler hem de tedarikçiler daha uygun maliyetli, sağlıklı, sürdürülebilir ve kullanışlı gıda çözümleri aramaktadırlar. En son gıda trendleri arasında alternatif protein ürünleri (et, peynir ve diğerleri), atıksız gıdalar ve düşük çevresel etkiyle sürdürülebilir şekilde üretilen malzemeler yer almaktadır. Bu trendler arasında et ve et ürünleri, söz konusu olduğunda "az, daha fazladır" yaklaşımı ön plana çıkmaktadır. Bu nedenle et ürünlerinde tüketici trendleri göz önüne alındığında; çeşitli işleme parametreleri ve kullanılan ürünler büyük önem taşımaktadır. Et ürünleri endüstrisinde, fosfatlar gibi geniş kullanıma sahip katkı maddeleri kullanılmaktadır ve işleme parametreleri açısından oldukça önemli bir yere sahiptir. Bunun yanısıra; fosfatlar, et proteinlerinin performansını en üst düzeye çıkararak optimal verim, doku ve işlevsellik sağlar.

Fosfatın işlevselliği, gıdada optimal stabiliteye ulaşmak için esastır. Fosfatların proteinlerle etkileşime girme ve metal iyonlarını bağlama yeteneğiyle proteinleri koruyup aktive ederek stabil bir ürün sunmaya yardımcı olmaktadır. Stabilizasyon, yalnızca işleme engelleri önlendiğinde ve bileşen performansı uyum içinde çalıştığında elde edilir

ve bu ürünler, tüketicilerin talep ettiği beklenen dokuyu sağlamaktadır. Ayrıca, fosfatlar, et proteinleriyle etkileşime girerek su tutma kapasitesini artıran ve protein ekstraksiyonunu geliştiren fonksiyonel bileşenlerdir. Bu, daha iyi bağlanma ve gelişmiş doku özellikleri sergileyen et ürünleri elde edilmesini sağlamaktadır. Su tutma kapasitesini ve protein ekstraksiyonunu artırmanın ötesinde, fosfatlar tamponlama kapasitelerine ve şelat oluşturma yeteneklerine sahiptir. Ek olarak, fosfatlar işlenmiş etlerin sululuğunu ve lezzetini korurken; pişirme verimini ve raf ömrünü artırmaktadır. Deniz ürünlerinde de ıslatma, dondurma, çözme ve pişirme gibi çeşitli işlemler boyunca nemin korunmasında önemli bir rol oynar.

Tekstür, sululuk, lezzet ve besinsel faydalar sunarken verimi en üst düzeye çıkarmak için etkili işleme gereklidir. Fosfat gibi özelleştirilmiş bileşen karışımları, protein modifikasyonunu, lezzet ve dokuların gelişimini desteklemektedir. Ürünlerin beklenen kalitesini çeşitli özelleştirilebilir bileşenler ve özel karışımlar, belirli işleme ve depolama koşullarına uyarlanabilmektedir.

Temel Uygulama Kategorileri

- Bütün kas eti
- Et emülsiyonları
- Kuru kürlenmiş et ürünleri
- Deniz ürünleri

Teknik Zorluklar

- Lezzet
- Raf Ömrünün uzatılması
- Renk kararlılığı
- Sinerez önleme
- Hızlı çözünme oranı

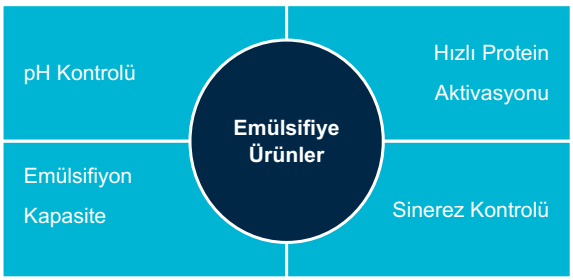
Özel Çözümler

- Optimum doku ve işlevsellik
- Nem tutma
- Sodyum azaltma
- Temiz etiket
- Lezzet ve Baharat kombinasyonları

Ette Fosfat Uygulamaları

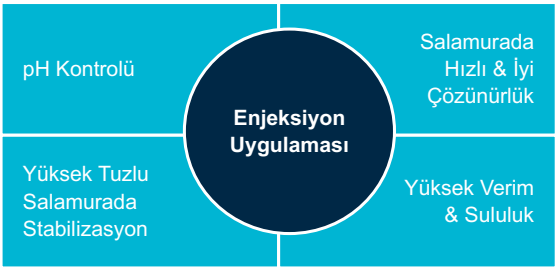
Proses ve nihai ürün özellikleri

PLASMAL N, PLASMAL S6a, TARI K7



- Hızlı kürlenme reaksiyonu ve proteinlerin ekstraksiyonu için pH 7,0 - 7,5.
- Difosfat ve polifosfat kombinasyonları en iyisidir.
- Düşük sodyumlu fosfatlar: potasyum.

PLASMAL P5 neu, TARI P22



•Yüksek su tutma kapasitesi için pH 7,0 - 9,0.
•Trifosfat ve polifosfat kombinasyonları en iyisidir.
•Salamuradaki katı madde konsantrasyonu (<%30)
•İşlem süresi fosfat seçimi için belirleyicidir.

BAKAN YUMAKLI'DAN MÜJDE...

Avrupa Birliği'ne kanatlı eti ihracatı başlıyor

Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, yaptıkları yoğun görüşmeler sonucu kanatlı eti işleme tesislerinden sekizinin Avrupa Birliği'ne (AB) ısıl işlem görmüş kanatlı eti ihracatı yapabileceğini, bunun AB tarafından onaylandığını açıkladı.

Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Tüm Süt, Et ve Damızlık Sığır Yetiştiricileri Derneği (TÜSEDAD) tarafından Bursa'nın Orhangazi ilçesindeki Hektaş Çiftliği'nde düzenlenen "3. Global Farm Summit (Çiftlik Zirvesi)" etkinliğinin açılışında yaptığı konuşmada, tüm çiftçilerin 5 Aralık Dünya Toprak Günü'nü kutladı. Hayvancılıkta genel olarak değerlendirildiğinde bu yıl en çok konuşulan konuların başında et ve süt sektörünün geldiğini belirten Yumaklı, ülkenin nüfus büyüklüğü, kentleşme oranı, turist sayısı ve ihracatın, gıda sektörünün büyümesini teşvik ettiğini vurguladı.

"SADECE BUGÜNÜ DEĞİL ÜLKENİN GELECEK 50 YILINI PLANLIYORUZ"

Bakan Yumaklı, Türkiye'nin büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığında Avrupa'da birinci, süt üretiminde Avrupa'da ikinci, dünyada da 8'inci sırada yer aldığını anlattı. AA'nın aktardığına göre, sadece bugünü değil ülkenin gelecek 50 yıllarını planladıklarını vurgulayan Yumaklı, "Bu aşamada güncel bugünün şartlarını yeterli görmek bizi büyük bir yanılgıya götürür. Dolayısıyla sadece dünyadaki konjonktürü yakalamaktan bahsetmiyorum. Onların da önüne geçecek bir zihinsel devrimi oluşturmaya çalışıyoruz" dedi. Yumaklı, tüm üreticilerin yanında olduklarını kaydederek, hayvansal üretimde en önemli önceliklerinin tüm üretimi yerli imkanlarla karşılamak olduğunu belirtti.

"3 YIL BOYUNCA ÜRETİCİLERİMİZİN ÖNÜNÜ GÖREBİLMESİNİ AMAÇLADIK"

Son dönemde anaç hayvan sayısını artırmakla ilgili yoğun çaba içinde olduklarını anlatan Yumaklı, sözlerini şöyle sürdürdü: "Kendi besi danasını üreten besi işletmelerinin kurulumunu özendirmek için Et ve Süt Kurumu ile Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü (TİGEM) arasında bir proje başlatıldı ve şu anda hayata geçti. Bunu bir örnek, model olarak ortaya koymak istiyoruz. Çok yakında artık özellikle sayıların 50 binlere yakın dönemde bunun etkisini bütün Türkiye'de hissetmiş olacağız. Bakım ve beslemesi elbette süt sığırcılığına nazaran nispeten daha kolay olan etçi damızlık işletmelerin sayısını artırmayı hedefliyoruz. Bütün amacımız üreticilerimize uygun maliyetli hayvan temin etmek, tüketicilerimizin de uygun fiyatta hayvansal ürünleri tüketmeleri ve erişmelerini sağlamak. Bütün bunları yaparken önümüzdeki 3 yıl hem bitkisel üretimde hem hayvansal üretimde üreticilerimizin önünü görebilmesini sağlamak amacındaydık ve bunu açıkladık. Bundan sonraki dönemde şöyle bir şey düşünülmeyecek. Ya acaba önümüzdeki sene bu politika değişir mi? Hayır değişmeyecek. Bunun da buradan garantisini vermek istiyorum."

İbrahim YUMAKLI

Kanatlı eti ihracatındaki önemli gelişmeyi duyuran Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, şunları kaydetti: "Özellikle Avrupa Birliği ile geçen yıldan bu yana kanatlı eti ihracatıyla ilgili çok yoğun görüşmelerimiz vardı. Bu yoğun çalışmalarımız hamdolsun sonuç verdi. Özellikle kanatlı eti işleme tesislerinden 8'i Avrupa Birliği'ne ısıl işlem görmüş kanatlı eti ihracatı yapabilecek, Avrupa Birliği tarafından onaylandı. Ayrıca, tamamen ithal edilen yüksek kaliteli spesifik süt ürünlerini de yerli firmalarımız üretmeye başladı. Ben her iki üretim başlığını yürüten, bu konuda kendisini de hiçbir zaman için o mücadeleden geri koymayan işletmelerimize teşekkür etmek istiyorum. Ürünlerimizin ihraç edilmesiyle ilgili ülkeler nezdindeki çalışmalarımızın çok yoğun bir şekilde devam ettiğini söylemek istiyorum."

VETERİNER YOL KONTROLLERİ BAŞLADI

Üretim planlamasının önemine değinen Bakan İbrahim Yumaklı, hayvancılık işletmelerinin maliyetlerini düşürmeyi hedeflediklerini açıkladı. Yumaklı, hayvan hastalıklarıyla mücadele konusunda veteriner yol kontrol noktaları oluşturmaya başladıklarını, Erzurum, Elazığ ve Ankara'da kontrollerin başladığını, 5 ilde daha kontrol noktaları oluşturulacağı bilgisini verdi.

KESKİNOĞLU 2025'TE JAPONYA'DA BÜYÜMEYİ HEDEFLİYOR

Yılın ilk 9 ayında 26 ülkeye ihracat gerçekleştiren Keskinoğlu, 2025'te başta Japonya olmak üzere Uzak Doğu Asya pazarında büyümeyi amaçlıyor.

2023 yılında Türkiye'nin en büyük ilk 100 sanayi kuruluşu içinde yer alan Matlı Holding bünyesine katılan Keskinoğlu, Sial Paris Fuarı'nda Mexico shots, fileturca, chicken rings, döner, jambon ile sofralık ve pastörize sıvı yumurta gibi hem geleneksel hem de yenilikçi ürünlerini tanıttı. 130 ülkeden 7 bin 500 firmanın katıldığı fuarda, Keskinoğlu standı yoğun ziyaretçi akınına uğradı.

1,2 MİLYON TL CİROYA ULAŞTI

Dünyanın lider üreticileriyle perakendeci ve alıcılarını buluşturan Sial Paris Fuarı'nı değerlendiren Keskinoğlu Genel Müdürü Önder Matlı, "Sial Paris'te ülkemizi temsil etmekten dolayı mutlu ve gururluyuz. Standımıza ilgi büyük oldu. Çok önemli alıcılarla görüşmeler gerçekleştirdik. 2024 yılının ilk 9 ayında ürünlerimizin yüzde 20'sini, 26 ülkeye ihraç ederek yaklaşık 1.2 milyon TL ciroya ulaştık. 2025 yılında ihracat oranımızı daha da artırmayı ve Japonya gibi uzak doğu pazarlarını genişletmeyi hedefliyoruz" dedi.

Keskinoğlu, Avrupa Birliği standartlarındaki modern üretim teknolojileriyle donatılmış 2 milyon 75 bin 375 metrekare kapalı alana sahip tesislerinde en güncel teknolojileri kullanıyor ve en yüksek hijyen standartlarını uygulayarak üretim gerçekleştiriyor. Firma, Akhisar'daki BRC ve KASCERT Helal belgesine sahip 4 farklı tam entegre yumurta işleme tesisinde günlük 5 milyon adedin üzerinde yumurta ve 400 bin adet piliç eti işleme kapasitesine sahip konumda. Keskinoğlu, ileri işlem tesisinde yılda 30 bin ton üretim yaparken, yılda 95 milyon adet etlik piliç üretiyor, 2.5 milyon adet de yarka yetiştiriyor.

Önder MATLI

Organikasap online premium et satışına başladı

Türkiye'nin köklü gıda firmalarından Sait Gıda'nın yeni girişimi Organikasap, premium et ve şarküteri ürünlerini modern e-ticaret yaklaşımıyla tüketicilere ulaştırıyor. Platform, doğal beslenmeyi önemseyen tüketiciler için geniş ürün yelpazesi ve kesintisiz soğuk zincir lojistiğiyle dikkat çekiyor. Markanın öne çıkan ürünleri arasında, Sait Döner'in yarım asırlık geleneksel tarifiyle hazırlanan pişmiş döneri öne çıkıyor. Sous vide teknolojisiyle tüketilen bu premium döner ürünü, restoran kalitesindeki döner deneyimini evlere taşıyor. Ayrıca, geleneksel Türk mutfağının vazgeçilmezleri işkembe, kelle paça ve ayak paça çorbaları, otoklav kapama teknolojisiyle koruyucu madde kullanılmadan kavanozlanarak tüketime hazır halde sunuluyor.

ORGANİK VE KATKISIZ ET ÜRÜNLERİNE TALEP ARTIŞTA

Organikasap'ın lojistik hizmetleri, ürünlerin soğuk zinciri bozulmadan tazeliğini koruyarak tüketicilere ulaşmasını sağlıyor. Premium et ürünleri ve şarküteri ürünleri, özel izolasyonlu strafor kutular ve kuru buz ile paketlenerek ertesi gün teslimat hizmetiyle müşterilere sunuluyor. Bu sayede tüm ürünler en taze ve lezzetli şekilde teslim ediliyor. Organikasap'ın kurucusu Eren Karabağlı, markanın vizyonunu ve hedeflerini vurgularken, "Dijital dönüşümün hız kazandığı günümüzde e-ticaret platformumuzla kırmızı et ürünleri, premium et çeşitleri, şarküteri ürünleri ve organik ürün yelpazemizi en yüksek kalite standartlarında tüketicilerimizle buluşturuyoruz. Organik ve katkısız ürünlere artan talebi karşılarken, sektörde öncü bir oyuncu olmayı hedefliyoruz" ifadelerini kullandı.

Dr. İsa COŞKUN

Tağşişle mücadelede devlete ve et sektörüne büyük görev düşüyor

Et ürünlerinde yapılan taklit ve tağşişin gıda güvenliği ve halk sağlığını tehdit ettiğini belirten Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Dr. İsa Coşkun, "Hileli üretim yapan firmalar hem kaliteyi düşürmekte hem de işini düzgün yapan firmalar için olumsuz rekabet koşulları yaratmaktadır. Bunun engellenmesi hem kamu otoriteleri hem de sektörümüzün sorumluluğudur" diyor.

İsa Bey merhaba. Güncel verilere göre, Türkiye'de kırmızı et sektörünün bugünkü durumunu bizimle paylaşabilir misiniz?

TÜİK, Hayvancılık İstatistiklerini haziran ayı ve yıl sonu olmak üzere iki kez açıklamaktadır. Aşağıdaki tablonun (ülkemizde hayvan varlığı başlıklı tablo) en sağ sütununda 2023 yılı haziran ayı sonundaki hayvan sayılarıyla 2024 yılının haziran ayı sonundaki ait hayvan sayılarının değişimi karşılaştırılmıştır. Bu hesaplara göre büyükbaş hayvancılık sektöründe hafif bir düşüş yaşanırken küçükbaş hayvancılık sektöründe hafif bir atış görülmektedir. 2023 yılı kırmızı et üretim istatistikleri, bu yılın mayıs ayında açıklanmış olup, ülkemizde toplam kırmızı et üretimi bir önceki yıla göre %8,8 artarak 2 milyon 384 bin 47 ton olarak tahmin edilmiştir. Üretilen bu kırmızı etin %70'ini sığır eti, %24'ünü ise koyun eti oluşturmaktadır.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre, 2023 yılında dünyadaki toplam kırmızı et üretiminin (kanatlı eti ve domuz eti hariç) 97,6 milyon ton karkas ağırlık eş değeri olduğu tahmin edilmektedir. Toplam kırmızı et üretimi yine aynı yıl Avrupa Birliği'nde (AB) 11,2 milyon ton, ülkemizde ise 2,4 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Bu veriler değerlendirildiğinde, dünyadaki toplam -domuz hariç- kırmızı et üretiminin %2'si Türkiye'de gerçekleşmektedir. AB'deki üretimle kıyaslandığında ise üretimimiz, AB'nin %21,4'ü seviyesindedir.

"SON 1 YILDAKİ FİYAT ARTIŞLARI %50 İLA %85 ARASINDA DEĞİŞİYOR"

Şu anda piyasada et ürünlerinin fiyatları ne durumda, geçtiğimiz yıldan bu yana fiyatlarda değişkenlikler ne şekilde oldu? Farklı et ürünlerinin fiyatlarından örnekler verebilirseniz çok sevinirim.

Dünyada pandemiyle başlayan, ardından Rusya-Ukrayna savaşıyla

devam eden küresel ekonomik sorunların yaşandığı ve ülke olarak 11 ilimizi etkileyen deprem felaketiyle karşılaştığımız zor bir beş yıllık dönemden geçtik. Sadece ülkemizde değil dünyada da artan nüfus, mevcut doğal kaynakların etkin kullanılamaması, değişen yaşam standartlarının yarattığı olumsuzluklar etkisini dünya üzerinde çeşitli krizlerle göstermektedir. Ekonomik kriz, petrol krizi, küresel kriz, gıda krizi ve benzeri krizler aslında yaşanan sorunların yansımasıdır.

Dünya çapında gıda fiyatlarındaki yüksek artışlar bir küresel krize dönüşmüş, siyasal ve ekonomik istikrarsızlıklar ve sosyal huzursuzluklar ortaya çıkmıştır. Dünya gıda krizinin temel nedeni arz ve talep dengesinin değişmesiyle ilgilidir.

Yem, besi materyali canlı hayvan, akaryakıt, elektrik ve işçilik gibi girdilerde yaşanan fiyat artışları 2023 yılı içerisinde de devam ettiği için üretim maliyetleri artmıştır. 2024 yılında enflasyonla mücadele için para ve maliye politikasının etkin şekilde uygulanmasının yanı sıra yapısal tedbirler de önem taşımaktadır.

Ülkemizde süt hayvancılığı yapan işletmelerden alınan erkek hayvanlar besilik olarak yetiştirilmektedir. Süt hayvancılığında meydana gelen durum doğrudan et sektörünü de etkilemekte ve yeterli besilik canlı hayvan arzı bulunamamaktadır. Bu arz açığı hem damızlık hem de besilik büyükbaş ithalatı yapılarak giderilmeye çalışılmaktadır.

Ulusal Kırmızı Et Konseyi haftalık olarak dana karkas kesim fiyatlarını açıklamaktadır. Bu kapsamda geçtiğimiz yıl kasım ayıyla bu yılın kasım fiyatlarını karşılaştırdığımızda %49 artış olduğu hesaplanmaktadır. TÜİK'in yayımlamış olduğu tüketici fiyat endeksi verilerine göre, bu yılın eylül ayıyla geçtiğimiz yılın eylül ayı karşılaştırıldığında, dana etinde %56,85, kuzu etinde %85,58, sucuk, sosis,

ÜLKEMİZDE HAYVAN VARLIĞI (BAŞ)

	2020	2022	2020 – 2022 %Değ.	2023 (Haziran)	2024 (Haziran)	2023 – 2024 Haziran %Değ.
Büyükbaş	**18.157.971**	**17.023.791**	-6,25	**16.687.768**	**16.554.682**	-0,80
Sığır	**17.965.482**	**16.851.956**	-6,18	**16.520.965**	**16.396.168**	-0,76
Kültür	8.838.498	8.295.825	-6,14	8.147.005	8.022.937	-1,52
Kültür Melezi	7.594.127	7.324.866	-3,55	7.267.667	7.407.762	1,93
Yerli	1.532.857	1.231.265	-19,54	1.106.293	965.469	-12,73
Manda	**192.489**	**171.835**	-11,92	166.803	**158.514**	-4,97
Küçükbaş	**54.112.626**	**56.265.750**	3,98	**53.274.118**	**53.965.006**	1,30
Koyun	**42.126.781**	**44.687.888**	6,08	**42.565.444**	**43.393.709**	1,95
Merinos	3.547.033	3.958.934	11,61	3.918.678	3.978.749	1,53
Yerli	38.579.748	40.728.954	5,57	38.646.766	39.414.960	1,99
Keçi	**11.985.845**	**11.577.862**	-3,40	**10.708.674**	**10.571.297**	-1,28
Kıl	11.698.825	11.320.208	-3,24	10.496.158	10.370.962	-1,19
Tiftik	287.020	257.654	-10,23	212.516	200.335	-5,73

Baş	2010	2020	% Değişim	2020 Haziran	2024 Haziran	% Değişim
Sığır	11.369.800	17.965.482	**58,01**	18.426.219	16.396.168	**-11,02**
Koyun	23.089.691	42.126.781	**82,45**	42.712.580	43.393.709	**1,59**
Keçi	6.293.233	11.985.845	**90,46**	12.350.811	10.571.297	**-14,41**
Manda	84.726	192.489	**127,19**	188.771	158.514	**-16,03**

Kaynak: TÜİK

"2023 yılı kırmızı et üretim istatistikleri, bu yılın mayıs ayında açıklanmış olup, ülkemizde toplam kırmızı et üretimi bir önceki yıla göre %8,8 artarak 2 milyon 384 bin 47 ton olarak tahmin edilmiştir. Üretilen bu kırmızı etin %70'ini sığır eti, %24'ünü ise koyun eti oluşturmaktadır."

salam vb. şarküteri ürünlerinde ise %60,22 artış olduğu görülmektedir.

Türkiye'de kişi başı kırmızı et tüketimi nedir, gelişmiş ülkelerde tüketim rakamları ne durumda? Ülkemizde kırmızı et tüketimini etkileyen faktörleri anlatabilir misiniz?

Kırmızı et tüketim verilerine ilişkin TÜİK ya da Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından bir istatistik yayımlanmamaktadır. Bu kapsamda, ülkemizde üretilen kırmızı et ve ithal edilen karkas et miktarı toplanarak, üretilen et tüketilmiştir varsayımı altında toplam üretimin toplam nüfusa bölünmesiyle kişi başı tüketim yaklaşık olarak hesaplaması tarafımızca yapılmıştır. Son açıklanan kırmızı et üretim verilerine göre ülkemizde yıllık kişi başı yaklaşık 28 kg kırmızı et tüketimi olduğu hesaplanmaktadır. Bunun yanı sıra ülkemizdeki diğer et türlerinin tüketimine ilişkin 5-6 kg/yıl balık ve 22-23 kg/yıl kanatlı eti tüketimi olduğu değerlendirildiğinde toplam yıllık 55-57 kg/kişi et tüketimi olduğu söylenebilir.

ET ÜRÜNLERİNDE EN ÇOK YAPILAN HİLELER

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Ekim ayı başından itibaren açıkladığı taklit ve tağşiş listelerinde et ürünleri en fazla hile yapılan ürün gruplarının başında geliyor. Et ürünlerinde en fazla görülen aykırılıklardan söz edebilir misiniz?

Tarım ve Orman Bakanlığı bu listeleri tüketicinin doğru bilgilendirilmesi ve gıda güvenliğinin sağlanması açısından ilgili mevzuata göre yayımlamaktadır. Türkiye'de üretilen et ve süt ürünlerinde zaman zaman tespit edilen gıda güvenliği ihlalleri ve taklit/tağşiş uygulamaları, halk sağlığını riske atmaktadır. Tağşiş, gıda maddesinin yasal düzenlemelere veya izin verilen standartlara aykırı şekilde üretilmesi anlamına gelir ve bu alanda çeşitli örneklerle karşılaşılmaktadır. Et ürünlerinde, büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinden üretilen ürünlere, kanatlı eti ve sakatatın katılması en yaygın görülen hilelerdir. Tek tırnaklı hayvan eti de maalesef bazı ürünlere katılmaktadır. Bu uygunsuzlukların nedenleri arasında maliyet düşürme

"Et ürünlerinde, büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinden üretilen ürünlere, kanatlı eti ve sakatatın katılması en yaygın görülen hilelerdir. Tek tırnaklı hayvan eti de maalesef bazı ürünlere katılmaktadır. Bu uygunsuzlukların nedenleri arasında maliyet düşürme çabaları, haksız rekabet avantajı elde etme isteği yer almaktadır."

çabaları, haksız rekabet avantajı elde etme isteği yer almaktadır.

Et ürünlerinde taklit ve tağşiş yapan firmaların profilleri hakkında neler söylemek istersiniz? SETBİR üyeleri içinde hileli üretim yapan bir kuruluşa rastlandı mı?

Ülkemizde süt ve kırmızı et sektöründe uluslararası normlara uygun üretim yapan çok sayıda işletmemiz mevcuttur. Bu bağlamda tüketicinin de güvenli ve kaliteli gıdayı talep etmesinin sağlanması için bilinçlendirme çalışmalarının yapılması önemlidir. Taklit ve tağşiş yapan firmalar genellikle düşük maliyetle üretim yaparak piyasada haksız avantaj elde etmeyi amaçlarlar. Ancak bu durum sektörün genel güvenilirliğini ve tüketicinin güvenini zedeler. Hileli üretim yapan firmalar hem kaliteyi düşürmekte hem de işini düzgün yapan firmalar için olumsuz rekabet koşulları yaratmaktadır. SETBİR üyeleri olarak, kaliteli üretim yapmak ve sektördeki güveni pekiştirmek adına çalışmalar yapmaktayız.

TAĞŞİŞLE ETKİN MÜCADELE İÇİN....

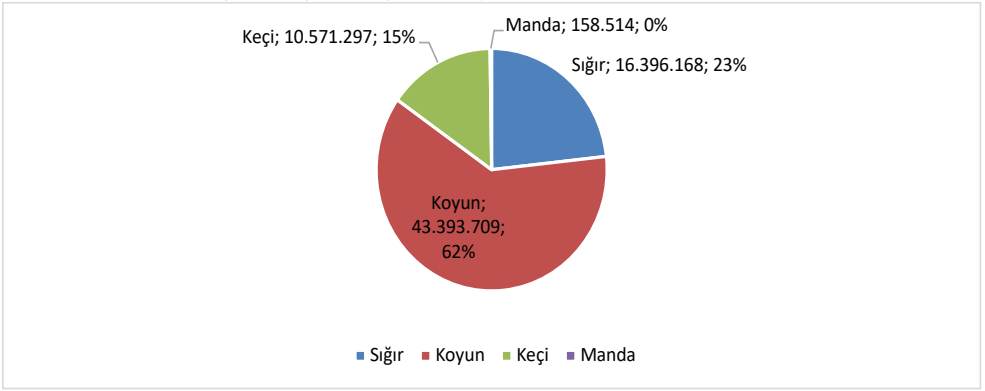
Size göre et ürünlerinde taklit ve tağşişin engellenmesi için kamu otoritelerine ve de sektöre düşen sorumluluklar nelerdir, neler yapılması gerekmektedir? Bu bağlamda tüketicilere mesajlarınız nelerdir?

Et ürünlerinde taklit ve tağşişin engellenmesi hem kamu otoriteleri hem de sektörün sorumluluğudur. Bu sorumlulukların yerine getirilmesi, gıda güvenliğini artırmak ve tüketiciyi korumak adına önemlidir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın denetimleriyle taklit ve tağşiş yapılan ürünleri içeren listeleri yayımlaması, sektördeki usulsüzlüklerin önüne geçilmesinde büyük bir rol oynamaktadır. Bu tür önlemler sadece gıda güvenliğini sağlamayı değil, aynı zamanda sektörde dürüst üreticilerin korunmasını ve haksız rekabetin engellenmesini de amaçlamaktadır.

Sektörde faaliyet gösteren firmalar,

ürünlerin izlenebilirliğini sağlayarak doğru etiketleme ve sürekli kalite kontrolü yapma süreçlerini güçlendirerek, tüketicilerin güvenini artırmalı ve gıda güvenliği standartlarına uygun hareket edilmesini temin etmelidir. Tüketiciler, etiket okuma alışkanlığı geliştirerek, satın aldıkları et ürünlerinin içeriklerini dikkatlice incelemelidir. Şüpheli bir ürünle karşılaştıklarında, ürünü almamak ve bu durumu Alo 174 Gıda Hattı'na bildirerek, hileli ürünlerin piyasada dolaşmasını engellemeye yardımcı olmalıdırlar. Ayrıca, hileli et ürünlerinin sağlık üzerinde olumsuz etkileri olabileceği için güvenli gıda seçeneklerini tercih etmeye özen göstererek, sağlıklı beslenmeye katkı sağlamalıdırlar.

Ülkemizde türlerine göre hayvan sayıları (Baş)



Kaynak: TÜİK, Haziran 2024

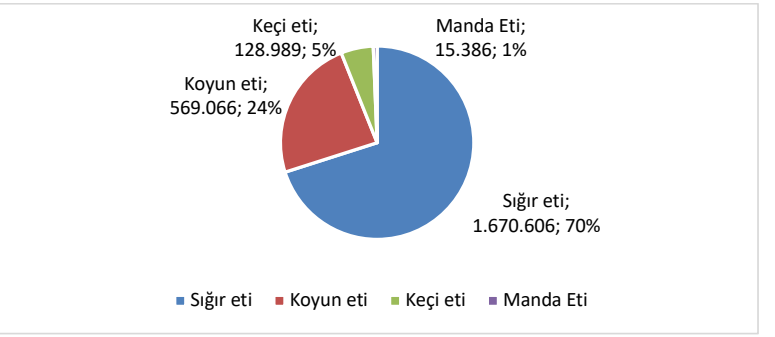
Ülkemizde Kırmızı Et Üretimi (Ton)

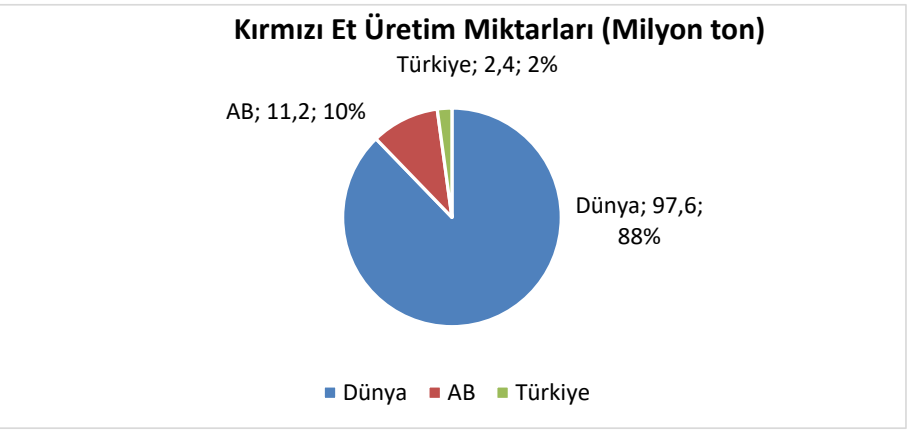
	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Toplam	**1.661.767**	**1.740.616**	**1.785.952**	**1.952.038**	**2.191.625**	**2.384.047**
Sığır	1.281.234	1.330.169	1.341.446	1.460.719	1.572.747	1.670.606
Manda	6.515	7.150	8.424	10.831	13.586	15.386
Koyun	291.179	316.170	345.639	385.933	489.354	569.066
Keçi	82.839	87.126	90.443	94.555	115.938	128.989

Kaynak: TÜİK

Ülkemizde Kişi Başına Kırmızı Et Tüketimi

	Nüfus	Toplam üretim (ithalat dâhil, ton)	Kişi başı tüketim (kg)
2017	80.810.525	1.459.206	18,06
2018	82.003.882	1.717.520	20,94
2019	83.154.997	1.745.665	20,99
2020	83.614.362	1.790.532	21,41
2021	84.680.273	1.953.243	23,07
2022	85.279.553	2.192.033	25,70
2023	85.372.377	2.418.466	28,33





Kaynak: FAO Gıda Öngörüleri Raporu, Kasım 2024, TÜİK

"SETBİR olarak ithalata bakış açımız, yerli üretimin artırılması ve dışa bağımlılığın azaltılması yönündedir. Ayrıca en önem verdiğimiz konulardan biri, ithalatın besilik canlı hayvan olarak yapılması ve içerdeki üreticilerin/besicilerin zarar görmemesidir."

DAMIZLIK SIĞIR İTHALATINDA ARTIŞ SÖZ KONUSU

Et fiyatlarının yüksek olması yıllardır tartışılan ithalat konusunu akıllara getiriyor. Şu anda Türkiye yılda hangi ülkelerden, ne kadarlık et ve besi hayvanı ithalatı yapıyor? SETBİR olarak ithalata bakışınız nedir?

TÜİK verilerine göre 2024 yılının 10 aylık diliminde ithal edilen damızlık olmayan sığır sayısı 183 bin 101 baş iken, damızlık sığır sayısı 117 bin 989 baş olup; 2023 yılının aynı döneminde ise ithal edilen damızlık olmayan sığır sayısı 507 bin 677 baş, damızlık sığır sayısı da 76 bin 403 baş olmuştur. Bu verilere bakıldığında, damızlık olmayan sığır ithalatı azalmış, damızlık sığır ithalatı ise artış göstermiştir. 2023 yılı içerisinde damızlık sığırlar AB ülkeleri ve ABD'den; besilik sığırlar ise AB ülkeleri, Brezilya, Şili ve Uruguay'dan ithal edilmiştir. 2024 yılı içerisinde gerçekleştirilen damızlık sığır ithalatı ise AB ülkeleri, ABD ve Uruguay'dan; besilik ithalatı AB ülkeleri, Brezilya ve Uruguay'dan yapılmıştır. Karkas et ise, Et ve Süt Kurumu tarafından Fransa, İtalya, Polonya, Romanya, Avusturya ile Bosna Hersek'ten ithal edilmiştir. Et ve et ürünleri ihracatı en çok Orta Doğu ülkeleri, Türk Cumhuriyetleri, Arap ülkeleri ve bazı Uzak Doğu ülkelerine gerçekleştirilmiştir.

SETBİR olarak ithalata bakış açımız, yerli üretimin artırılması ve dışa bağımlılığın azaltılması yönündedir. Ayrıca en önem verdiğimiz konulardan biri, ithalatın besilik canlı hayvan olarak yapılması ve içerdeki üreticilerin/besicilerin zarar görmemesidir.

SETBİR'İN ÇÖZÜM REÇETESİ: ÇİFTÇİ NÜFUS GENÇLEŞTİRİLMELİ

SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Dr. İsa Coşkun, et sektöründe yaşanan sorunların çözümüne yönelik önerilerini şöyle sıraladı:

» Tarımda verimlilik, rekabetin ve kalitenin ana unsurlarından birisidir. Verimli üretim yapabilmek için her türlü eğitim, teknoloji ve yenilenme alt yapılarının oluşturulması, teşvik edici önlemler alınması gerekmektedir.

» Kırsal alanda yaşayan, tarımsal faaliyetlerde bulunan nüfusun sağlık, eğitim, sosyal güvenlik, emeklilik, mevsimlik işçi, çoban-bakıcı temini, sendikal hak konularındaki eksiklikleri giderilmeli, sosyal imkanları geliştirilmeli; kırsal yaşam özendirilerek göç önlenmeli, bu uygulamalarla çiftçi nüfusun gençleşmesi sağlanmalıdır.

» AB ülkelerinde meralar hem kaba yem kaynağı hem de çevre korumada doğal kaynaklar olarak algılanmaktadır. Ayrıca en ucuz kaba yem kaynağı olmaları da meralara önem kazandırmaktadır. Bu nedenle meraların azalmasının önlenmesini, mera ve otlaklardan daha etkin bir şekilde yararlanılmasını sağlayacak mera ıslahı, otlatma planlaması ve kapasite belirlemesi uygulamalarının yürütülmesi ve yaygınlaştırılması gibi konularda gerekli düzenlemeler yapılmalıdır. Meralar ve tarım arazilerinin amaç dışı kullanımına izin verilmemeli, bu alanlar yapılaşmaya açılmamalıdır.

» Her platformda dile getirdiğimiz bir konu olan hayvansal ürün ihracatını artırmak için serbest ticaret anlaşmalarının yaygınlaştırılması ve stratejik önemde olan hayvansal ürün ve tarım ürünlerinin de kapsama alınması gerekmektedir.

» Başta AB olmak üzere ülkemizden et ithalatını sınırlandırmış olan ülkelere, ihracatın açılması için gerekli girişimler yapılmalıdır. Ülkemizde faaliyet gösteren firmaların kesimhane ve ileri işleme tesislerinin AB tarafından onaylanmasıyla ihracat imkânlarının oluşturulması, katma değerli ürünlerin yurt dışı tüketicilere ulaştırılması açısından gereklidir.

Küzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde (KKTC) 21-24 Kasım tarihleri arasında gerçekleştirilen VI.. Yumurta Zirvesi, yumurta sektörünü bir araya getirdi. Zirvede yumurta üretiminde karşılaşılan en büyük sorun olarak yüksek seyreden üretim maliyetlerine dikkat çekildi. Öte yandan 2030 yılında Türkiye'nin yumurta üretiminin 1.5 milyon ton seviyesine ulaşması öngörülüyor.

YUMURTADA 2030 HEDEFİ

1,5 milyon ton üretim

Türkiye'nin önde gelen yumurta üreticileri, dünyada stratejik bir ürün olarak değeri her geçen gün artan yumurta sektörüne dair en son yenilikleri, sektörün potansiyelini ve geleceğini konuşmak üzere, Yumurta Üreticileri Merkez Birliği'nin (YUM-BİR) 21-24 Kasım tarihleri arasında KKTC'de Limak Deluxe Otel'de "Yumurtanın Dünyası" temasıyla düzenlediği VI. Yumurta Zirvesi'nde bir araya geldi. Etkinliğe Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Prof. Dr. Ahmet Gümen, YUM-BİR Başkanı İbrahim Afyon, TOBB Tarım Meclisi Başkanı M. Ülkü Karakuş, TMO Genel Müdürü Ahmet Gürdal ve sektör temsilcileri katıldı.

PROF. DR. AHMET GÜMEN: YUMURTAMIZI KÜRESEL ÖLÇEKTE HAK ETTİĞİ ZİRVEYE TAŞIYACAĞIZ

Yumurtacılık sektörünün önde gelenlerinin buluştuğu zirvede bu yıl kuş gribi (Avian Influenza) ana konu başlığı olurken, ayrıca Türkiye'nin yumurta tüketim alışkanlığı ve ihracat başlıklarıyla ilgili birçok konu masaya getirildi. Zirvede konuşan Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Prof. Dr. Ahmet Gümen, "İhracattaki başarılarımızla ülkemize değer katan yumurtamızı, küresel ölçekte hak ettiği zirveye taşıyacağız. Türkiye'nin geleceği için birlikte çalışmaya devam edeceğiz" dedi.

Zirve kapsamında "Önemli güncel kanatlı hastalıkları; epidemiyoloji ve kontrol" konusunda Prof. Dr Mehmet Akan; "Kanatlı üst solunum yolları hastalıkları" konusunda Dr. Marteen De Gussem; "Kanatlı sağlığı ve performansı" üzerine Dr. Akın Ünal ve "Yumurta teknolojileri, ileri işlem yumurta ürünleri sistemleri" üzerine Doç. Dr. Muhammed Yüceer birer sunum gerçekleştirdi. Tarım gazetecisi İrfan Donat'ın moderatörlüğünü üstlendiği "Yumurtanın ekonomi politiği" konulu oturuma Ege İhracatçıları Birliği adına Bedri Girit ve Keskinoğlu Tavukçuluk / Matlı Şirketler Grubu adına Önder Matlı katılım sağladı.

Zirvenin bir diğer etkinliği ise tarım program yapımcısı Taner Öztürk'ün moderatörlüğünde yürütülen "Türkiye Yüzyılında Yumurta Sektörünün Yol Haritası – Planlama: Üretim, Tüketim, İşleme, İç-Dış Ticaret, Mevzuat ve Kuş Gribi" konulu tartışma oturumu oldu. Oturuma Prof. Dr. Mustafa Tayar, Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdür Yardımcısı Tayfun Kılıç, Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürlüğü Kanatlı ve Arıcılık Daire Başkanı İslam Köse, YUM-BİR Başkanı İbrahim Afyon, İzmir YUM-BİR Başkanı İsmail Kor ve Tüketici Konfederasyonu Başkan Yardımcısı Av. İbrahim Güllü konuk olarak katıldı.

2030'DA 1,5 MİLYON TON YUMURTA ÜRETİMİ HEDEFLENİYOR

Zirvede yapılan sunumlardan derlenen bilgilere göre, dünya genelinde 8 milyar insanın ortak tükettiği nadir gıda maddelerinden biri olan yumurta, en kolay ulaşılabilen, vücudumuzun ihtiyaç duyduğu yüksek kalitede protein içeren, çok değerli bir besin kaynağı. Son dönem gerçekleştirilen trend analizlerine göre; dünyada toplam yumurta üretiminin 2030 yılında 102.5 milyar tonu aşması; aynı dönemde Türkiye'nin üretiminin ise 1.5 milyon tona yaklaşması bekleniyor. Türkiye, şu an dünyanın en büyük yumurta ihracatçılarından biri konumda ve yılda yaklaşık 20 milyar yumurta üretimi yapan sayılı ülkeler arasında yer alıyor. Türk yumurta üreticileri, başta Arap körfez ülkeleri olmak üzere, Uzak Doğu, Avrupa, Amerika, Afrika ve bazı Asya ülkelerine, düzenli olarak ihracat gerçekleştiriyor.

YUMURTA SEKTÖRÜNÜN SORUNLARI

VI. Yumurta Zirvesi'nin sonuç bildirgesinde sektörde yaşanan sorunlar 7 başlık altında şöyle sıralandı:

1. **Tüketim:** Ülkemizde yumurta tüketimi Avrupa ülkelerinden çok düşüktür. Tüketimi etkileyen faktörler; nüfus artışı, şehirleşme hızı, milli gelirdeki artış, ambalaj ve üründeki çeşit azlığı, talep elastikiyeti, maliyet ve üretim miktarındaki değişmeler, bayram ve tatil gibi dönemlerde nüfus hareketleri vs. etkenlerdir. Sağlıklı beslenme ve yumurta tüketimi konusunda yeterli bilincin oluşmaması, üretimdeki plansızlıklar, arz fazlalığı bu ürünlerin fiyatlarında büyük dalgalanmalara neden olmakta, hem üreticiyi hem de tüketiciyi olumsuz etkilemektedir.
2. **Üretim maliyetleri:** Yumurta üretiminde karşılaşılan en büyük sorun üretim maliyetlerinin yüksekliğidir. Üretim maliyetlerinin %80'ini yem bedeli oluşturmaktadır. Özellikle kanatlı yemlerinin ana ham maddeleri olan mısır, soya küspesi, balık unu ve vitamin premiksleri büyük oranda ithalat yoluyla elde edilmektedir. Bu ham maddelerin yemlerdeki oranı yumurta yemlerinde %90'lara ulaşmaktadır. Ülkemizde üretilen yem ham maddelerinin de destekleme taban fiyatları nedeniyle yüksek tespit edildiği ve ithal fiyat üzerinden değerlendirildiğinde, ürün fiyatları doğal olarak artmaktadır.
3. **Yumurta işleme sannayi teknoloji yatırımları:** Yumurtanın sıvı veya toz olarak pasta ve yemek sanayiinin talebine uygun hale getirilmesi, yumurta tüketimini artıracak önemli bir unsurdur.
4. **Pazar ve pazarlama sistemler**i: Yumurta üreticileri, kooperatifleşme ve şirketleşmeler şeklinde bir araya gelmektelerse de fiyat istikrarı sağlanamamaktadır.
5. **Damızlık:** Tavukçuluk sektöründeki tüm gelişmelere karşılık damızlık konusundaki dışa bağımlılık halen devam etmektedir. Sektörün dışa bağımlılıktan kurtarılması, yerli-milli ırk kanatlı kaynaklarımızın daha da geliştirilmesi gerekmektedir.
6. **Üretim tesisi yatırım ve işletmelerinin kontrollü olması:** Ülkemizdeki tavukçuluk tesisleri, iç pazar talebinin ihtiyacının üzerinde üretim yapabilecek, ihraç edebilecek kapasiteye sahiptir. İhraç imkanları kısıtlandığı durumlarda iç Pazar, üretilen ürünü tüketememekte ve krize yol açmaktadır.
7. **Kriz yönetimi:** Sürekli krizler yöneten bir sektör olmaktan öte riskleri yönetebilen bir yapıya kavuşması adına "Yumurta Sektörünün Bugün ve Yarınları" için eylem planlarının tüm taraflarca ortaklaşa belirlenmeli ve kendi yarasını kendisinin sarması gerekmektedir.

YUMURTADA FİYAT ARTIŞI ÜRETİCİ KAYNAKLI DEĞİL

Yumurta Üreticileri Merkez Birliği (YUM-BİR) Başkanı İbrahim Afyon, yumurta fiyatları konusunda yaşanan tartışmalara ilişkin olarak Anadolu Ajansı'na değerlendirmelerde bulundu. Kasım ayının ilk günlerinde Konya'da kuş gribi görüldüğünü anımsatan Afyon, "Bu, kuş gribinden kaynaklanan bir sorun olmadı. Üretim devam etti, piyasaya yumurta sevki hiçbir şekilde aksamadı. Bazı tüccarlar bu durumda yeni tedarikçi aradı. Yeni tedarikçi arayışında piyasada bir algı oluştu. Bu durum sadece o bölgenin alıcısına özeldi. Fırsatçılar bunu genele yaymaya çalıştı. Yumurta bulunamıyor diye arayışa giriyormuş gibi yaptılar. Şu an herhangi bir sıkıntı yok. Bütün taleplere cevap verebiliriz" ifadelerini kullandı. Tüccarlardan kaynaklı olarak piyasada kötü bir hava oluşturulmaya çalışıldığına dikkati çeken Afyon, "Yumurta üretiminde bir sıkıntımız yok. Fiyatların arttığı söyleniyor. Bu bahsedilen artış, üreticiden kaynaklı değil. Yumurta üretiminde bir düşüş yok. Marketlerde makas açıldı. Fiyat artışları yumurta üretimiyle alakalı değil, oluşturulan algıdan ve marketlerdeki fiyat makaslarından kaynaklı" diye konuştu. Şu an özel üretim olmayan yumurtanın fiyatının ocak ayıyla aynı seviyede olduğunun altını çizen İbrahim Afyon, bir koli yumurtanın 140 lira düzeyinde olduğunu söyledi.

Aytaç, elektrik tüketimini yenilenebilir enerjiden sağlayacak

Erhan ÇETİN

Yıldız Holding şirketlerinden Aytaç Gıda'nın Çankırı Çerkeş'teki 6 MWp kurulu gücünde arazi tipi güneş enerjisi santrali (GES) devreye alındı. Aytaç Gıda ve Chint Green Energy tarafından yap-işlet iş modeliyle inşa edilen santralde, Aytaç Gıda elektrik tüketiminin tamamını yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlayacak.

Yıldız Holding, "Bu Dünya Bizim" yaklaşımı ve "İsrafsız Şirket" iş modeliyle yürüttüğü sürdürülebilirlik çalışmaları kapsamında tüm şirketlerinde yeşil dönüşüm yatırımlarına devam ediyor. Holdingin şirketlerinden Aytaç Gıda'nın Çankırı Çerkeş'teki fabrika arazisinin yaklaşık 75 bin metrekarelik bölümünde devreye aldığı güneş enerjisi santraliyle (GES), üretim tesisinin yıllık elektrik enerjisi ihtiyacının tamamı yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlanacak. Chint Green Energy iş birliğinde yap-işlet iş modeliyle devreye alınan 6 MWp arazi tipi güneş enerjisi santrali projesinde yıllık yaklaşık 5 bin 500 ton karbon emisyonunun önüne geçilmesi hedefleniyor.

ERHAN ÇETİN: "YEŞİL DÖNÜŞÜM YOLCULUĞUMUZA DEVAM EDİYORUZ"

Aytaç Gıda CEO'su Erhan Çetin konuya ilişkin yaptığı açıklamada, "Aytaç olarak, kuruluşumuzdan bu yana sektöre öncülük eden marka olma hedefiyle tüm süreçlerimizi sürdürülebilirlik bakış açısıyla yeniden tasarlıyoruz. Karbonsuzlaşma yolculuğumuz kapsamında yenilenebilir enerji yatırımlarımızı sürdürüyor, sorumlu üretim anlayışımızla çevresel etkimizi azaltacak yenilikçi uygulamaları hayata geçiriyoruz. Çankırı Çerkeş'teki fabrika sahamızda kurulan Güneş Enerjisi Santrali'mizle de yıllık yaklaşık 5 bin 500 ton karbon emisyonunu engelleyerek, gelecek nesiller için sürdürülebilir bir

geleceğin inşasına katkıda bulunuyoruz. Enerji verimliliğine yönelik etkili uygulamalarımızla iştiraki olduğumuz Yıldız Holding'in 2050 Net Sıfır karbon emisyonu hedefine katkı sağlamaya devam edeceğiz" dedi.

Türkiye'de dondurulmuş ürün pazarı 5 milyar TL'ye ulaştı

Türkiye'de donuk unlu ürünler, et ürünleri ve deniz ürünlerinin toplam büyüklüğünün 5 milyar TL ye ulaştığını belirten Pınar Et Genel Müdürü Hüseyin Demir, dondurulmuş gıda sektörünün son yıllarda hızla büyüyen ve dikkat çeken bir hale geldiğini açıkladı. Bu büyümenin arkasında ev hanımlarının iş hayatına katılımının artması ve tek başına yaşayan bireylerin sayısındaki artış gibi sosyo-ekonomik faktörlerin bulunduğuna dikkat çeken Demr, "Tüketicilerin zamanlarının kısıtlı olduğu durumlarda hızlı hazırlanabilen ürünlere yönelirken aynı zamanda çeşitlilik ve yenilik arayışında olduklarını görüyoruz. Dondurulmuş ürün pazarında en büyük payı hamur ürünleri alıyor. Cirolara bakıldığında pazarın %65'i hamur, %29'u et ve %6'sı deniz ürünlerinden oluşuyor. Özellikle pandeminin ardından 100 evin 72'sinde dondurulmuş hamur, et ve balık ürünleri görülmeye başladı" dedi.

Hüseyin DEMİR

"ÜRÜNLERİMİZ GLOBAL PAZARDA BÜYÜK İLGİ GÖRÜYOR"

Tüketicilerin sağlıklı yaşam trendleri doğrultusunda dondurulmuş gıdaların sağlıklı ve doğal seçeneklerle çeşitlenmesi için çalışmaya devam ettiklerini belirten Hüseyin Demir, "Özellikle bitki bazlı beslenme trendine yönelik geliştirdiğimiz Power Burger, köfte ve nuggettan oluşan Planty Ailesi ve glutensiz beslenme trendine yönelik geliştirdiğimiz Glutensiz Pizza Tabanı gibi ürünlerimiz, global düzeyde büyük ilgi gördü ve benimsendi. Özel beslenme tercihlerine hitap eden bu ürünler, Türkiye'de de raflarda yerini almaya başladı. Dondurulmuş gıda sektörü, hem tüketicilerin beklentilerine hem de sürdürülebilirlik ilkelerine uyum sağlayarak önemli bir büyüme gösteriyor" diye konuştu.

BİTKİSEL YAĞLARA GENEL BAKIŞ

Berna Belli AKÇA
Bölüm Müdürü
Gıda ve Beslenme Bölümü
IMCD Türkiye

Görkem GÖKTAŞ
Teknik Satış Müdürü
Gıda ve Beslenme Bölümü
IMCD Türkiye

Sağlıklı bir yaşam için gerekli temel besin maddelerinden biri olan yağlar; insanların yaşamsal faaliyetlerini devam ettirmesi için ihtiyaç duyduğu enerjinin en önemli kaynaklarından birisidir. Özellikle hücre yapısı için gerekli olan serbest yağ asitlerini içermesi, doymuş yağ oranlarının düşük olması ve insan vücudunda A, D, E, K gibi yağda eriyen vitaminleri çözmesi gibi özellikleriyle bitkisel yağlar; insan sağlığına katkıları ve yüksek besin değerine sahip olmaları yönünden diyetlerde ayrı bir öneme sahiptir.

BESLENMEDE BİTKİSEL YAĞLAR:

WHO (Dünya Sağlık Örgütü), sağlıksız kilo alma riskini azaltmak için yetişkinlerin günlük toplam yağ alımını toplam enerji alımının %30'u veya daha azı ile sınırlamalarını ve tüketilen yağın öncelikle doymamış yağ asitleri olmasını önermektedir. Bu da bitkisel yağların günlük diyetlerdeki önemini vurgulamaktadır. (World Health Organization)

Bitkisel yağlar; büyük oranda yağda çözünen vitaminler, steroller, klorofil ve karotenoid pigmentleri, lignan gibi fenolik bileşenler, serbest yağ asitleri, mono ve digliserid üzerinde çözücü olarak görev yapan trigliseridlerden oluşur. Esansiyel yağ asitleri, tokoferoller ve fitosterollerin varlığı bitkisel yağların besin değerini artırmaktadır. Bitkisel yağlar ve türevlerinin; A, D, E, vitaminleri gibi mikro besinler eklenerek besin değerlerinin artırılması da teknolojik olarak mümkündür.

MİKRO BESİN EKSİKLİKLERİ VE BİTKİSEL YAĞLARDA VİTAMİN ZENGİNLEŞTİRİLMESİ:

Dünyada yaygın olarak görülen yetersiz beslenme sorunlarından bir tanesi de mikro besin eksiklikleridir. WHO ve FAO gibi birçok ulusal kuruluş, geçmiş yıllardaki çalışmalarında dünya çapında 2 milyardan fazla insanın çeşitli mikro besin eksiklikleri yaşadığını kabul etmiştir (World Health Organization) (UnitedNations)

Mikrobesin ihtiyacının gıdalardan karşılanamadığı durumlarda gıda takviyesi ve gıda zenginleştirilmesinden faydalanılır. Gıda zenginleştirilmesi; bir ya da daha fazla mikrobesin öğesinin, bir gıda içinde bulunup bulunmadığından bağımsız olarak o gıdaya eklenmesi işlemidir.

Bitkisel yağlarda ve margarinlerde zenginleştirme işlemi; genellikle A, D, E vitaminleri gibi mikro besinlerin, üretim esnasında kullanılan yöntemlerden dolayı yağların yapısındaki vitaminlerin gördüğü zararı telafi etmek ve yağların beslenme açısından faydalarını artırmak amacıyla gıdalara eklenmesiyle gerçekleştirilir.

IMCD Türkiye olarak; temsilcisi olduğumuz DSM-Firmenich'in yağlarda tamamen çözünebilen yüksek kalitedeki A, D, E Vitaminleri ve Beta Karoten ürünleri ile Türkiye yağ endüstrisindeki tüm üreticilerimize teknik ve ticari servis sağlamaktayız.

ANTİOKSİDANLAR VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK:

Yağlar; hidroliz, polimerizasyon ve otooksidasyon yoluyla bozulmaktadır ve yağların bozulmasının önemli bir kaynağının oksijen olduğu bilinmektedir. Antioksidanlar, oksidatif ve otooksidatif işlemlerin başlangıcında etki göstererek oksidasyonu ve buna bağlı olarak kötü koku ve lezzet oluşumunu engelleyebilmektedirler.

IMCD Türkiye olarak; iklim değişikliği, kaynak kıtlığı ve küresel gıda güvenliğiyle mücadelede gıda zincirinin sürdürülebilirliğini iyileştirme hedefiyle temsilcisi olduğumuz DSM-Firmenich'in ürettiği, yağın acılaşması ve renk değişimleri gibi oksidatif bozulmaları önleyerek raf ömrünü uzatan yüksek kaliteli tokoferollerle antioksidan çözümleri sunmaktayız.

Üretici perspektifinden bakıldığında antioksidanlar kullanarak gıda israfını azaltmak; enerji, su, ham madde ve insan emeği maliyetlerini azaltır ve bu nihayetinde gıda üretim sisteminin verimliliğine olumlu katkıda bulunacaktır.

KAYNAKLAR

UnitedNations, Food and Agriculture Organization of the. Brian, Thompson ve Amoroso Leslie. Combating Micronutrient Deficiencies: Food-based Approaches. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2011. XI.
World Health Organization. Preventing and controlling micronutrient deficiencies in populations affected by an emergency. 7 April 2006.
—. WHO updates guidelines on fats and carbonhydrates. 17 July 2023.

Dünyada bakliyat pazarının büyüdüğünü belirten Abdullah Özdemir:

Bakliyat üretimine ivme kazandırmalıyız

Türkiye'de 2023 yılında 1,3 milyon ton bakliyat üretildiğini açıklayan Ulusal Baklagil Konseyi Başkanı ve Mersin Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Abdullah Özdemir, "Dünyada bakliyat üretiminin %25 artışla 2033 yılında 119 milyon tona ulaşması beklenirken, aynı dönemde ülkemizde %15 düzeyinde artış öngörülüyor. Bu oran dünyadaki artışın altında kalmaktadır. Türkiye'nin 2,5 - 3 milyon ton bakliyat üretme potansiyeli var. Bunun yolu da bakliyat üretimine ivme kazandırmaktan geçiyor" diyor.

Sayın Özdemir merhaba. Türkiye'de bakliyat sektörünün bugünkü durumuna ilişkin güncel verileri bizimle paylaşabilir misiniz?

Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre 2023 yılında ülkemizde 8 milyon 787 bin dekar bakliyat ekili alan bulunmaktadır. %52'lik payla (4 milyon 588 bin dekar) nohut en fazla ekilen üründür. Nohudu sırasıyla %32'lik payla (2 milyon 782 bin dekar) kırmızı mercimek, %10'luk payla kuru fasulye (885 bin dekar) ve %5'lik payla yeşil mercimek (448 bin dekar) izlemektedir. Ülkemizde 2023 yılı bakliyat üretim hacmi 1 milyon 311 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Ekili alanlarla orantılı olarak %44'lük payla (580 bin ton) nohut en yüksek üretim hacmine sahiptir. %32'lik payla kırmızı mercimek (420 bin ton), %18'lik oranıyla kuru fasulye (240 bin ton) ve %4'lük payla (50 bin ton) yeşil mercimek üretimi gerçekleşmiştir.

"SON 30 YILDA BAKLİYAT ÜRETİMİMİZ %28 GERİLEDİ"

Bakliyat ürünlerini ayrı ayrı değerlendirdiğinizde Türkiye'nin kendi kendine yeterlilik oranlarını bizimle paylaşabilir misiniz? Hangi bakliyatlarda ithalata bağımlıyız? Önceki yıllarda bu ürünlerde dışa bağımlılık ne düzeydeydi? Bunun sebeplerini de açıklayabilirseniz çok sevinirim.

Son açıklanan ve TÜİK 2022/2023 dönemini kapsayan istatistiklere göre, bakliyat ürünlerinde yeterlilik seviyesi %97'ye ulaşmıştır. Yeterlilik oranları ürün bazında analiz edildiğinde, ülkemizde en fazla üretilen bakliyat ürünü olan nohutta %117'yle kendi kendine yeterli durumdayız. Kuru fasulyede %91, kırmızı mercimekte %86 ve yeşil mercimekte %60'la ithalata bağımlılığımız devam etmektedir. Bakliyatta son olarak 2012/2013 döneminde %100'lük oranla kendi kendine yeterli durumdaydık. Son 10 dönemde yeterlilik seviyemiz %83 ile %97 arasında dalgalanmaktadır. 2022/2023 döneminde ulaştığımız %97'lik seviye ise son 10 dönemin en yüksek düzeyidir.

1994 yılında sona eren Nadas Alanlarının Daraltılması Projesi ve aynı yıldan itibaren TMO'nun yemeklik tane baklagilleri alım kapsamından çıkarması nedeniyle, başta mercimek ve nohut olmak üzere, kuru baklagiller çiftçilerimiz açısından cazip olmaktan çıktı. Son 30 yılda üretim hacminin 1,8 milyon tondan 1,3 milyon tona gerilemesi (%28) ve aynı dönemde ülke nüfusunun %33 artması sonucu yeterlilik açısından bu olumsuz tablo ortaya çıkmıştır.

"KİŞİ BAŞI 14 KİLO BAKLİYAT TÜKETİYORUZ"

Bakliyatın beslenmedeki öneminden söz eder misiniz? Türkiye'de günümüz itibariyle kişi başı bakliyat tüketimi hakkında bilgi verebilir misiniz, gelişmiş ülkelerde tüketim rakamları ne durumda? Ülkemizde bakliyat tüketimini artırmak için hangi adımlar atılması gerekmektedir?

Bakliyat beslenme açısından bulunmaz bir nimettir. Et ve et ürünleriyle eş değer protein seviyesine sahiptir. Vitaminler, demir ve potasyum gibi mineraller ve lif açısından oldukça zengindir. Kolesterol ve gluten içermez. Yağ oranı düşüktür ve anti alerjik gıdalardır. Dengeli beslenme ve sağlıklı yaşam açısından oynadığı bu önemli rolle obezite, kalp ve damar rahatsızlıkları, diyabet, böbrek yetmezliği ve kanser gibi çağımızın yaygın hastalıklarıyla mücadelede uzmanlar tarafından sıkça önerilmektedir. Ayrıca virüslerin çoğalmasını önleyen antiviral ve bağışıklık sistemini güçlendiren prebiyotik özellikleri sayesinde oldukça etkin gıdalardır.

Ülkemizde kişi başı bakliyat tüketim miktarı 14 kg seviyesindedir. Gelişmiş ülkeler açısından incelendiğinde bu miktar Kanada için 10 kg, Avustralya için 8 kg, Amerika için 5 ve Avrupa Birliği için 3 kg'dır. Dolayısıyla ülkemizde yerleşmiş bir üretim, ticaret ve tüketim kültürü vardır. Başta genç nesiller olmak üzere bakliyat tüketimini teşvik etmeli ve özendirmeliyiz. Örneğin Sağlık Bakanlığı ve Milli Eğitim Bakanlığı himayelerinde "okul sütü programı" benzeri bir program uygulanabilir. Kamu spotu, poster ve afişler gibi iletişim kanallarıyla bakliyatın faydalarına ilişkin bilgilendirmeler yapılabilir. 10 Şubat Dünya Bakliyat Günü çerçevesinde okullarımızda tanıtıcı bilgiler

verilebilir. Dünyada beslenme alışkanlıkları değişiyor. Tüketime hazır bakliyatların ve atıştırmalıkların kullanımı artıyor. Artan bu pazar kanalıyla da bakliyat tüketimi ivme kazanabilir. Sektör olarak en büyük arzumuz bakliyat üretiminin ve tüketiminin artmasıdır.

"10 AYLIK BAKLİYAT İHRACATIMIZ 762 MİLYON DOLAR"

Türkiye 2023 yılında ve bu yılın ilk 10 ayında kaç ülkeye ne kadarlık bakliyat ihracatı gerçekleştirdi. İhracatta öne çıkan, hedeflenen pazarlardan bahsederek yıl sonu ihracat hedefinizi aktarabilir misiniz?

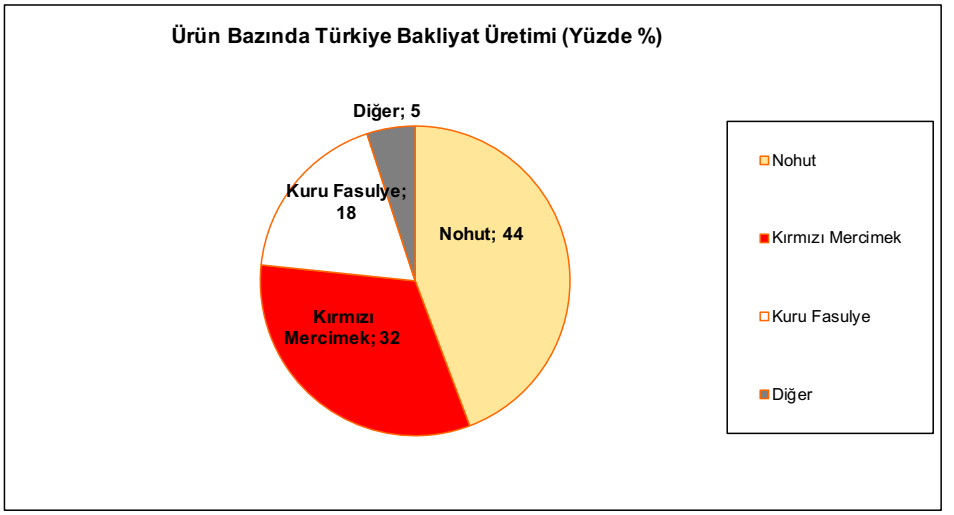
TÜİK Genel Ticaret Sistemi (serbest bölge ve gümrüklü antrepolar dahil) verilerine göre 2023 yılında Türkiye 138 ülkeye, 1,3 milyon ton hacminde ve 1,1 milyar dolar değerinde bakliyat ihracatı gerçekleştirdi. 2024'ün ilk 10 aylık döneminde ise Türkiye'nin 128 ülkeye gerçekleştirdiği ihracat hacmi 1 milyon ton olurken, bu ihracat karşılığında 762 milyon dolar gelir elde edilmiştir. %42'lik pazar payına sahip Irak en önemli ihracat pazarımızdır. Irak'ı %7'lik payla Sudan, %6'yla Cezayir, %4'le Mısır ve %3'le Almanya takip etmektedir. Bu beş ülke bakliyat ihracatımızın %62'sini oluşturmaktadır. Bakliyatta bir önceki yıl 1,3 milyon tona karşılık 1,6 milyon ton ithalatımız bulunuyordu. Öncelikli hedefimiz bakliyat dış ticaretinde hem miktar olarak hem de değer olarak net ihracatçı olmaktır. Daha uzun vadede ise kendi yerli ürünlerimizle hem iç tüketimi hem de ihracatı karşılamaktır.

"KÜRESEL BAKLİYAT PAZARI BÜYÜYOR"

Geçtiğimiz aylarda yaptığınız bir açıklamanızda, küresel bak¬liyat pazarının önümüzdeki 10 yıl içinde büyüme göstereceği¬ni vurgularken, üretimin %25, ticaretin ise %16 artacağını belirtmiştiniz. Küresel bakliyat pazarı hakkında bilgi vererek bu öngörünüzü biraz açmanızı rica edebilir miyim?

Ekonomik Kalkınma ve İşbirliği Örgütü (OECD) ile Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından yayımlanan "Tarımsal Görünüm 2024-2033" raporu, bakliyat sektörünün önümüzdeki 10 yılını kapsamlı bir şekilde analiz etmektedir. Küresel bakliyat pazarının önümüzdeki 10 yıl içinde büyüme göstereceği öngörülmektedir. Dünya nüfusunun %9 artması beklenirken, 95 milyon ton olan dünya bakliyat üretiminin %25 artarak 2033 yılında 119 milyon tona ulaşması tahmin edilmektedir. Kişi başı bakliyat tüketiminin %21 artarak 8,6 kg'a çıkması öngörülmektedir. Bakliyat ticaretinde ise 2023 yılı itibariyle 19 milyon ton olan dünya ticaret hacminin %16 artarak 22 milyon tona ulaşacağı beklenmektedir.

> "1994 yılında sona eren Nadas Alanlarının Daraltılması Projesi ve aynı yıldan itibaren TMO'nun yemeklik tane baklagilleri alım kapsamından çıkarması nedeniyle, başta mercimek ve nohut olmak üzere, kuru baklagiller çiftçilerimiz açısından cazip olmaktan çıktı. Son 30 yılda üretim hacminin 1,8 milyon tondan 1,3 milyon tona gerilemesi (%28) ve aynı dönemde ülke nüfusunun %33 artması sonucu yeterlilik açısından bu olumsuz tablo ortaya çıkmıştır."

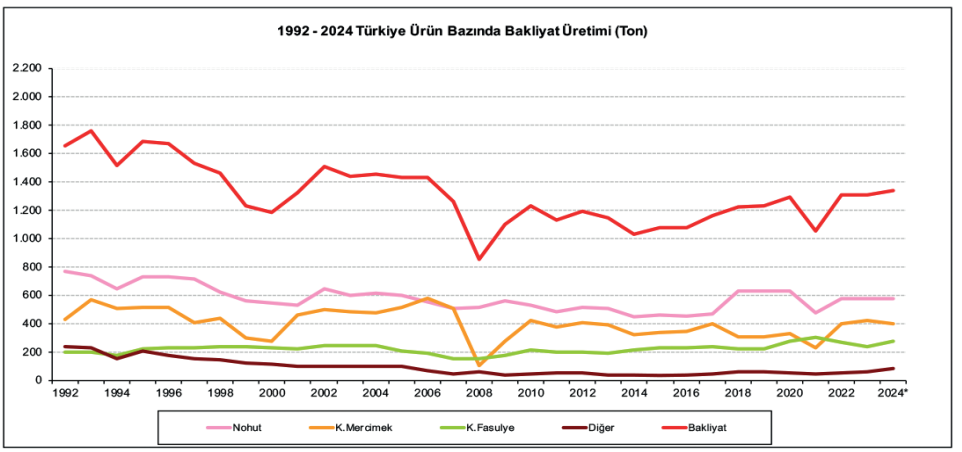


TÜRKİYE BAKLİYAT ÜRETİMİ (BİN TON)

No	Ülke	Üretim	Pay (%)
1	Nohut	580	44
2	Kırmızı Mercimek	424	32
3	Kuru Fasulye	240	18
4	Diğer	66	5
---	TOPLAM	1.310	100

Yıl	Nohut	K. Mercimek	K. Fasulye	Diğer	Bakliyat
1992	770	430	200	239	1.657
1993	740	570	200	231	1.761
1994	650	510	180	154	1.514
1995	730	515	225	205	1.689
1996	732	520	230	178	1.672
1997	720	410	235	158	1.535
1998	625	440	236	148	1.459
1999	560	300	237	125	1.230
2000	548	280	230	117	1.182
2001	535	460	225	102	1.328
2002	650	500	250	104	1.510
2003	600	485	250	97	1.437
2004	620	480	250	99	1.454
2005	600	520	210	99	1.433
2006	552	580	196	73	1.431
2007	505	508	154	49	1.265
2008	518	106	155	64	855
2009	563	275	181	42	1.101
2010	531	422	213	46	1.235
2011	487	380	201	53	1.132
2012	518	410	200	53	1.191
2013	506	395	195	42	1.148
2014	450	325	215	37	1.036
2015	460	340	235	37	1.079
2016	455	345	235	37	1.080
2017	470	400	239	48	1.164
2018	630	310	220	58	1.225
2019	630	310	225	59	1.230
2020	630	328	280	55	1.297
2021	475	228	305	46	1.057
2022	580	400	270	56	1.311
2023	580	424	240	63	1.311
2024*	580	400	275	85	1.340

* TÜİK Bitkisel Üretim 2. Tahmini



Kanada, Avustralya ve Rusya'nın en önemli ihracatçı ülkeler olacağı tahmin edilmektedir.

Raporda aynı dönemde Türkiye bakliyat üretiminin %15 artması öngörülmektedir. Ancak, bu oran dünyada öngörülen artış oranının altında kalmaktadır. Yine aynı dönemde Türkiye'nin ithalatının %2,4 azalması ve ihracatının aynı oranda artması beklenmektedir. Ancak, miktar olarak net ithalatçı pozisyonunun devam edeceği tahmil edilmektedir. Kişi başı tüketimin ise aynı seviyede kalması öngörülmektedir.

"BAKLİYAT ÜRETİMİNE İVME KAZANDIRMAK İÇİN...."

Aynı açıklamanızda Türkiye'nin 2,5 - 3 milyon ton bakliyat üretme potansiyeline sahip olduğundan söz ediyorsunuz. Ülkemizin bu potansiyele ulaşması için size neler neler yapılması gerekiyor?

Ülkemizin 2,5 - 3 milyon ton bakliyat üretme potansiyeline ulaşmasını ancak bunu kendi ürettiğimiz ürünlerle gerçekleştirmeyi arzu ediyoruz. Bunun da yolu bakliyat üretimine ivme kazandırmaktan geçmektedir. Bu kapsamda:

A) Nadas alanları ve atıl araziler üretime kazandırılmalı: Ülkemizde 202 milyon dekarlık işlenen tarım alanı var. Bu alanların 28 milyon dekarı nadas alanı. Bakanlığımızın açıklamasına göre ülkemizde 20-25 milyon dekar da âtıl alan var. Kuru baklagiller toprağı besleyici ve verimi artırıcı özellikleriyle bu alanlar için idealdir. Temennimiz nadas alanlarında baklagil ekiminin daha fazla özendirilmesidir.

B) Havza bazlı destekleme modeli havza sayısı azalacak ve kümelenme sağlayacak şekilde yeniden ele alınmalı: Şu an 945 havza var. Nohut 566, kuru fasulye 381 ve mercimek 266 havzada destekleniyor. Her bir ürün "çok farklı bölgelerde" ve "fazla sayıda havzada" destekleniyor. Ana amaç her bir ürünün en verimli üretileceği bölgeleri belirlemek olmalı. Ve havza sayısını azaltarak kümelenme sağlayacak şekilde ürünleri desteklemek olmalı.

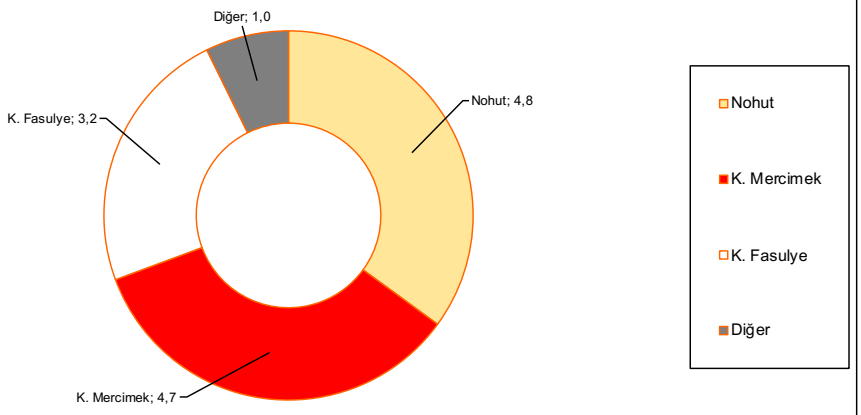
C) Sertifikalı tohum kullanımının yaygınlaştırılması: Bakanlığımız tohumculuk konusuna son yıllarda büyük önem verdi. Bu tabloyu bakliyata da yansıtmamız gerektiğini düşünüyorum. Çünkü bakliyat üretiminde arzu ettiğimiz artışı engelleyen nedenlerden biri verim sorunu. Son yıllarda verim konusunda her ne kadar artış olsa da sertifikalı tohum kullanımının yaygınlaşması bu çıtayı çok daha yukarı taşıyacaktır.

D) Baklagillerin münavebeli ekim şartına göre zorunlu hale getirilmesi: Baklagiller münavebeli ekim için en ideal ürünler. Beklentimiz şu an arz açığı olan kuru baklagiller ekiminin münavebeli ekim sistemi kapsamında zorunlu olacak şekilde uygulanmasıdır. Üstelik böyle bir uygulama nadas alanlarının üretime kazandırılması projesinde de etkinlik sağlayacaktır.

E) Su kısıtlı bölgelerde nohut ve mercimek ekiminin mutlaka teşvik edilmesili: Ulusal ve uluslararası düzeyde yayınlanan çeşitli yayınlarda kuraklık açısından ülkemizin büyük bölümü orta ve yüksek hassasiyet bölgesinde bulunuyor. Nohut ve mercimeğin su ihtiyacı birçok ürüne kıyasla daha az. Bizim önerimiz su kısıtlı, kurak, kıraç bölgelerde bu ürünlerin ekiminin mutlaka daha fazla teşvik edilmesidir.

Tarım ve Orman Bakanlığımız, Tarımsal Üretimin Planlanması Hakkında Yönetmelik ile bu başlıklarda önemli iyileştirmeler gerçekleştirdi. Sektörümüzün beklentisi, atılan bu adımların başarıya ulaşması ve bu doğrultuda belirlenen politikaların istikrarlı bir şekilde uygulanmasıdır. Genel olarak tarımda ve özelinde ise bakliyatta arzu ettiğimiz dönüşüm gerçekleşmesini temenni ediyoruz.

ÜRÜN BAZINDA KİŞİ BAŞI BAKLİYAT TÜKETİMİ (KG)



No	Ülke	Tüketim (kg)
1	Nohut	4,8
2	K. Mercimek	4,7
3	K. Fasulye	3,2
4	Diğer	1,0
---	**TOPLAM**	**13,7**

Kişi Başı Bakliyat Tüketimi

Dönem	Tüketim (kg)
2022/'23	13,7
2021/'22	12,9
2020/'21	14,5
2019/'20	13,6
2018/'19	14,4
2017/'18	15,0
2016/'17	14,7
2015/'16	14,2
2014/'15	14,2
2013/'14	15,0
2012/'13	13,9
2011/'12	13,9
Ortalama	**14,2**

Röportajda kullanılan tablolar TÜİK verilerine aittir.

BAKLİYATTA İNOVASYON

Bakliyat ürünlerinin tüketiminin özellikle gelişmiş ülkelerde çeşitlendiğini anlatan Abdullah Özdemir, "Vegan ve vejetaryen tüketim yaygınlaşıyor. Bitkisel bazlı protein tüketimine artan bir yönelim var. Amerika, Kanada ve Avustralya gibi ülkelerde bakliyat, salam, sosis, burger, makarna ve humus gibi hazır ürünlerde kullanılmaktadır. Ayrıca pasta, kek, kurabiye, kraker gibi fırıncılık ürünlerinin yanı sıra cips ve çerez üretiminde de yer almaktadır. Her yıl büyüyen bu pazardan ülkemizin de pay alması en büyük arzumuzdur. Bu amaçla 2023 yılında kurduğumuz Bakliyat Araştırma Merkezi faaliyetlerine devam etmektedir. Araştırma merkezimiz, bakliyat ürünlerini yüksek katma değerli türev ürünlere dönüştürmek ve sektöre global Ar-Ge bilgi birikimini sunmak hedefiyle çalışmaktadır. Mersin Ticaret Borsamız çatısı altındaki Bakliyat Araştırma Merkezi, 2024 yılı Ekim ayında Güvenilir Ürün Platformu'nun düzenlediği Feed the Future Yarışması'nda'laboratuvar kategorisinde' birincilik ödülü kazanmıştır" diye konuştu.

2 bin yıllık Ahmet Buğdayı yeni nesillere aktarılıyor

Duru Bulgur'un Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi iş birliğiyle Türk tarımına yeniden kazandırdığı ata tohumu Ahmet Buğdayı, Karaman'da çiftçilere dağıtımının ardından, geniş alanlarda üretilmesi için tekrar toprakla buluşturuldu.

Türkiye'de bulguru yeniden sofralara kazandırmayı ve dünya mutfaklarında yer edinmesini hedefleyen Duru Bulgur, 2018'de önemli bir iş birliğine imza attı. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi'yle yürütülen ortak projeyle, Karaman merkeze bağlı Taşkale Köyü'ndeki tarihi tahıl ambarlarında saklanan "Ahmet Buğdayı" gün yüzüne çıkarıldı. Nesilden nesile aktarılan 2 bin yıllık "Ahmet Buğdayı"nın tohumu, onu özenle saklayan çiftçiden alınarak 2 yıllık çalışmayla ıslah edildi.

İLK EKİMDEN 800 KG'LİK VERİM ELDE EDİLDİ

"Ahmet Buğdayı"nın yeniden üretilerek tarım sanayisine kazandırılması amacıyla Türkiye'de ilk kez uygulanan "hızlı ıslah" yöntemiyle elde edilen tohumlar, 3 yıllık arazi çalışmalarının ardından geçen yıl Karaman'da çiftçilerle paylaşılarak toprakla buluşturuldu. "Ahmet Buğdayı"nın yaklaşık 200 dekar alanda geçen seneki ilk ekiminden yaklaşık 800 kilogramlık verim elde edildi. Tohumlar, bu yılki ekim zamanında Karaman'daki çiftçilere ikinci kez dağıtılarak toprakla buluşturuldu.

EMİN DURU: "VERİMDE ASIL ARTIŞ 3-4 YILDA SAĞLANACAK"

Duru Bulgur Yönetim Kurulu Başkanı Emin Duru, 1935'ten bu yana sektörde faaliyet gösterdiklerini ve "Ahmet Buğdayı"nın üstün özelliklerini bildiklerini söyledi. Makarnalık dışında verimli bir bulgurluk buğdayı tarıma kazandırma hedefine ulaştıklarını belirten Duru, kıraç arazilere uygun ve susuzluğa dayanıklı özelliğiyle "Ahmet Buğdayı"nın büyük avantajlar sağladığını kaydetti.

Küresel ısınmayla hava sıcaklıkları arttığını ancak Ahmet Buğdayı'nın kuraklığa dayanıklı bir tohum olması itibariyle üreticilere avantaj sağladığına dikkat çeken Duru şöyle devam etti: "Sıcaklıkların artması sebebiyle bu tohumun ekimini Kasım ayına kaydırdık. Bu şekilde kısa sürede yetişen buğdayımızda daha yüksek verim alacağımızı düşünüyoruz. Geçen yıl 200 dekarda yaklaşık 800 kilogram ürün elde ettik. Tohumun toprağa adaptasyon süresini göz önünde bulundurmak gerekiyor. Bu noktadan hareketle 3-4 yıl sonra buğdayın yapısına göre üretim miktarında önemli bir artış bekliyoruz. Daha fazla ürün verdiği için sertifikalı buğdaylara yönelen çiftçilerimizin, verim artışını gördükçe Ahmet Buğdayı'na daha fazla ilgi göstereceğine inanıyoruz. Lezzeti ve kalitesiyle üreticinin ilk tercihi olacağına inandığımız bu özel buğdayın Türk tarımında kalıcı olmasını sağlayarak geleceğe miras bırakmaya kararlıyız."

PROF. DR. NEVZAT AYDIN: "ÜNİVERSİTE-SANAYİ İŞ BİRLİĞİNİ ÇOK ÖNEMSİYORUZ"

Duru Bulgur'un "Ahmet Buğdayı"nı geliştirmek için iş birliği yaptığı Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi'nin Rektör Yardımcısı Prof.Dr. Nevzat Aydın ise genetik kaliteyi korumak üzere başlattıkları projeyle kaybolmaya yüz tutan son derece değerli bir ürünü Türk ekonomisine kazandırmaktan büyük mutluluk duyduklarını söyledi. Aydın, "Atalık Ahmet Buğdayı"ndan üretilen bulgurun kalitesine ilişkin şunları anlattı: "Buğdayımızın tarla testleri, çiftçilerimiz tarafından gerçekleştirdi. Bu süreçte Duru Bulgur, fabrikada ürünün testlerini yaptı. Yaklaşık 100 tonluk üründen bulgur ürettik. Bizi çok sevindiren tespitlerden biri tohumlarımızın bulgur aşamasında eşsiz bir koku yayıyor olması. Test ettirdiğimiz kullanıcılardan da çok olumlu geri dönüşler aldık. Kullanıcılarımız, bulgurun lezzetini, eşsiz kokusunu, pakette duruşunu, kalitesini çok beğendi. YÖK tarafından Bölgesel Kalkınma İhtisas Üniversitesi olarak görevlendirilen Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi olarak sanayiyle yaptığımız bu tür iş birliklerini çok önemsiyoruz.

5 SORUDA BİTKİSEL YAĞLARDA YAPILAN TAKLİT ve TAĞŞİŞLER

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın 2 Ekim tarihinden itibaren gıda ürünlerinde taklit ve tağşiş yapan firmaları online olarak kamuoyuyla paylaşmaya başlaması Türkiye gündemine oturmuştu. Yurttaşın ne yediğine ve içtiğine dair kafası karışırken, yapılan açıklamalar da soru işaretlerini artırdı. Ülkemizde en fazla hile yapılan gıda ürünlerinin başında bitkisel yağlar, et ve süt ürünleri geliyor. Bitki Bazlı Gıdalar Derneği'nden (BİTKİDEN) Gıda Yüksek Mühendisi Batuhan İnanlar 5 soruda bitkisel yağlarda en çok yapılan hileleri, tağşişin tüketiciler tarafından anlaşılıp anlaşılamayacağını, tağşişin anlaşılmasında kullanılan ve gelecekte kullanılacak gıda güvenliği sistemlerini ve tüketicilerin sorumluluklarını anlattı.

BATUHAN İNANLAR KİMDİR?

Batuhan İnanlar, lise eğitimini dereceyle tamamladıktan sonra 2019 yılında İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ) Gıda Mühendisliği lisans programını, 2022'de ise İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nde yüksek lisansını bitirip aynı yıl Anadolu Üniversitesi İşletme Bölümü'nden mezun olmuştur. 2017 yılında İTÜ Psikoloji Kulübü'nü kurarak iki yıl başkanlık yapmış ve İTÜ'de psikoloji bölümü açılması konusunda YÖK'e başvuruda bulunmuştur. 2019'da İstanbul Büyükşehir Belediyesi'ne sunduğu "Çatıdan Sofraya Topraksız Tarım Projesi"nin patentini almıştır. 2020 yılında "Cihankirli İşler" adlı polisiye romanı yayımlanmıştır. Aynı yıl gıda sektöründeki bilgi kirliliğiyle mücadele etmek amacıyla "Bay Gıda Mühendisi"ni kurarak gıda mühendisliği öğrencilerinin bilimsel doğru bilgileri halkla paylaşmasını hedeflemiş, Gıda Bilim Akademisi ve gidabilim.com'u kurmuştur. 2020-2023 yılları arasında Milliyet Gazetesi'nde yazarlık yapmış, birçok dergi, gazete, televizyon haberi ve sosyal medyada yer almıştır. Ayrıca, gıda alanında doğru bilgi ve bilinçli etiket okuma konusunda 4 yıl boyunca 100'e yakın üniversite, lise ve çeşitli kuruluşta seminer ve webinarlar düzenlemiştir. Şu anda kariyerine BİTKİDEN Derneği'nde devam eden İnanlar, İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nde yapay zekâ ile gıdaların bozulmasının tespiti üzerine doktora yapmaktadır.

1 Bitkisel yağlarda neden hile yapılıyor? En sık yapılan hileler nelerdir?

Bitkisel yağlarda taklit ve tağşişin ana nedenleri pazar talebi ve maliyet avantajıdır. Yüksek kaliteli bitkisel yağlara olan talep fazla olmasına rağmen üretimin kısıtlı olması ve fiyatların yüksekliği nedeniyle bazı üreticiler maalesef hileye başvurmayı tercih etmektedir. Bu durum haksız rekabete yol açmakta, dürüst üreticiler üzerinde baskı oluşturmaktadır. Ayrıca kontrol ve denetimlerin yetersiz olması, tüketici farkındalığının düşük olması, birçok yanlış bilgiyle yağların içeriğini mantık dışı analizler yorumlamaya çalışması, piyasadaki fiyat değişimleri de taklit ve tağşişin zeminini hazırlamaktadır [1].

Tarım ve Orman Bakanlığı, 2 Ekim 2024'ten bu yana başlattığı uygulama kapsamında taklit ve tağşiş yapan firmaları "guvenilirgida.tarim.gov.tr" sitesinden ifşa etmektedir [2]. Maalesef listede en çok taklit ve tağşiş ile karşılaştığımız kategorilerden biri ise bitkisel yağlar. Özellikle zeytinyağında daha ucuz ve düşük kaliteli tohum yağlarının karıştırılması, rafine edilmiş yağların "natürel" olarak piyasaya sürülmesi gibi tağşişler yapılmaktadır. Bunlar dışında, düşük kaliteli yağları daha cazip kılmak amacıyla gıdada kullanımına izin verilmeyen boyaların ve maddelerin ilavesi de tüketicinin sağlığını riske atabilmektedir. Merdiven altı diyebileceğimiz üretimlerde ise bulaşan limitlerine uygun olmayan ağır metal gibi kalıntıların bulunması da yine sağlık riski oluşturabilecek bir durum. Tüm bu hileler tüketicileri yanıltarak hem sağlığı tehdit etmekte hem de sektörün güvenilirliğini sarsmaktadır.

2 Taklit ve tağşiş yapılmış bir yağı tüketici olarak fark etmek mümkün müdür?

Özellikle sosyal medyada, bitkisel yağların gerçekliğini, saflığını ayırt etmek amacıyla üzerine ılık su döküp baloncuk çıkartmasını izleme, tuz ruhuyla bütünleşerek renginin değişmemesi için bekleme, duvara sürdüğünüzde yağlı boya gibi dağılması gibi tüketicinin merak etme isteğini karşılamaktan doğan ancak bilimsel olmayan birçok yöntem bulunuyor. Bu yöntemlerin hiçbiri maalesef bitkisel yağlara başka bir yağ katıldığı, rafinasyon yapılıp yapılmadığı, gıdada kullanımına izin verilmeyen bir boyanın ilave edilip edilmediği konusunda bilgi vermemektedir. Tüketicinin, taklit ve tağşiş yapılmış bir yağı kesin olarak fark etmesi mümkün değildir. Ancak aynı ürünün farklı yerlerdeki fiyatları arasında büyük farklılıklar varsa, yağların bilinen renginden, kokusundan veya tadından farklılıklar varsa, etiketi yoksa şüphe edebilir. Bu şüpheyi de minimuma indirmek amacıyla bilinen ve güvenilir markaların üzerinde son tüketim tarihi, içerik bilgileri gibi detayların yer aldığı etiketlere sahip, saklama koşullarına uygun ürünlerini tercih etmek tüketicinin faydasına olacaktır.

3 Laboratuvar analizlerinde bitkisel yağlardaki taklit ve tağşişi tespit etmek için kullanılan yöntemler nelerdir?

Bitkisel yağlarda taklit ve tağşişi tespit etmek birçok yöntem kullanılmaktadır ve bu yağların gerçekliğini ve saflığını garanti altına almaktadır. Fiziksel, kimyasal, kromatografik ve spektroskopik metotlar baz alınarak yağların karakterizasyonu sağlanmaktadır. Fiziksel metotlar, belirli kabul edilebilir sınırlar ve aralıklar içerisinde ölçülen değerler olup tek başına yeterli olmamaktadır. Bunlar kırılma indisi, erime noktası, renk ve yoğunluktur. Rengin objektif olarak tanımlanabilmesi için genellikle standart kırmızı-sarı-mavi filtreler kullanılarak yapılan Lovibond renk skalası veya fotometrik renk indeksi (PCI) tayini kullanılmaktadır [3]. Kırılma indisi, serbest yağ asidi miktarı ölçümünü sağlarken aynı zamanda hidrojenasyonu kontrol etmek için de kullanılmaktadır. Çünkü kırılma indisi, doymamışlık azaldıkça doğrusal olarak azalmaktadır [4]. Erime noktası, dumanlanma, yanma noktaları da yağ asidi kompozisyonuna göre değişkenlik göstermektedir.

Kimyasal metot olarak, sabunlaşma sayısı, yağ asidi zincirinin uzunluğu, ortalama yağ asidi ağırlığı hakkında bilgi vermektedir [5]. İyot sayısıyla da doymuşluk derecesi görülmektedir. Örneğin 100 gram zeytinyağında yaklaşık olarak 14 gram doymuş yağ asidi bulunmaktadır. Bu metotlar yağ asidi kompozisyonu hakkında fikir vermektedir. Yağ asidi kompozisyonu hakkında bilgi ise yağ asidi metil esterleri (FAME) aracılığıyla sağlanmaktadır. FAME analizleri içerisinde en çok kullanılan yöntem gaz kromatografisidir (GC). FAME, taşıyıcı gaz tarafından GC kolonuna girip çıkar ve her biri, yağ asidinin zincir uzunluğuna ve doygunluk derecesine bağlı olan belirli bir tutma süresinden sonra kolondan ayrılmaktadır. FAME, GC (gaz kromatografisi) tarafından belirlenen yağ asidi bileşimi gerçek bir "Parmak İzi"dir. Ayrıca besin etiketinde yer alan doymuş, tekli doymamışlar, çoklu doymamışlar, trans yağ asidi bilgilerini sağlamaktadır [6].

Yağa özgü tağşiş yöntemleri de bulunmaktadır. Zeytinyağında skualen (zeytinyağının sabunlaştırılamayan kısmının çok spesifik bir bileşenidir.) yaklaşık olarak 7000 mg/kg bulunurken, diğerlerinde ise 30-400ppm arasında değişmektedir. Pamuk tohumu yağı için ise kırmızı renk oluşturan siklopropenoik asitlerin varlığını tespit etmek için Halfen testi; susam yağı için sabunlaştırılamayan maddelerinin furfural ile pembe renk oluşturacağı Villavechia testi yapılmaktadır [7]. Ancak bu yöntemler oldukça zaman alabilmektedir.

Son yıllarda gıdada kullanımı yaygın hale gelen ve numune almanın hızlı gerçekleştiği spektroskopik yöntemler ise bitkisel yağlardaki sahteciliği tespit etmek için de kullanılmaktadır. Örneğin yapılan bir çalışmada Fourier Kızılötesi Dönüşümü (FTIR) spektroskopisinin soğuk preslenmiş susam yağının farklı konsantrasyonlarda fındık, kanola ve ayçiçeği yağlarıyla sahteciliğinin tespitine olanak sağlamıştır (1 ila 50% arasında). Spektrometrik yöntemler basit ve hızlı bir tespit yöntemi olsa da bir numunenin kalitesinin tam karakterizasyonunu elde etmek zordur ve ekipman maliyeti yüksektir [1].

4 Gelecekte bitkisel yağlarda taklit ve tağşişle mücadelede hangi teknolojiler geliştirilebilir?

Elektronik dil ve burun tabanlı teknoloji, uygulama kolaylığı ve hızlı analiz edebilmesi nedeniyle geliştirilebilir yöntemler olup yağların tadını ve kokusunu simüle ederek tatmin edici sonuçlar elde edebilir. Bu tür cihazlar, bitkisel yağların özelliklerini tanımlayarak farklı yağ türlerinin karışımını tespit edebilir. Bu teknolojiler daha taşınabilir ve daha hassas hale getirilirse, sahtecilik tespitinde çok kullanışlı olabilir [8]. Nanomalzeme tabanlı sensörler, yağlardaki sahtelikleri algılayabilen ileri teknolojiler arasında yer alabilir. Yapılan çalışmalarda laboratuvar ortamında, yenilebilir yağdaki yabancı madde kalıntılarının tespiti ve miktarının belirlenmesi için fiber optik sensörler geliştirilmiştir. Tespitin

altında yatan prensip, çok modlu fiber kaplamayı çevreleyen ortamın kırılma indislerindeki değişikliklerin neden olduğu dalga boyu kaymasına hassas bir şekilde güvenilmesidir. Bu sensörler, yağın yapısındaki küçük değişiklikleri tespit edebilecek, daha hassas ve hızlı analizler sunabilecektir [9]. Nanoteknolojinin gıda güvenliği alanında daha fazla kullanılması, yağlardaki hilelerin tespit edilmesinde devrim yaratabilir.

Blockchain tabanlı izleme sistemleri, bitkisel yağların üretiminden tüketime kadar olan yolculuğunu şeffaf bir şekilde izlemek için kullanılabilir. Bu sistem, tedarik zincirinde her aşamanın kaydını tutarak, yağın saflığı ve kaynağı hakkında güvenilir bilgi sağlayabilir. Yapay zekâ, büyük veri setlerini analiz ederek yağlardaki hileli katkıların ve karışımların tanınmasında kullanılabilir. Yapay zekâ algoritmaları, sensör verileri ve kimyasal analizleri kullanarak, sahtecilik belirtilerini otomatik olarak tespit edebilir. Bu, denetim süreçlerini hızlandırıp daha doğru sonuçlar elde edilmesine yardımcı olabilir.

Ayrıca, dielektrik özellikler kullanılarak gelecekte sensör teknolojileri geliştirilebilir ve bitkisel yağlardaki taklit ve tağşişi tespit etmek için önemli bir rol oynayabilir.

Dielektrik özellikler, bir malzemenin elektriksel alan altında nasıl davrandığını tanımlar ve genellikle malzemelerin elektriksel iletkenlik, permittivite (elektriksel geçirgenlik) ve direnç gibi özellikleriyle ilişkilidir. Örneğin yapılan bir çalışmada zeytinyağına katılan kanola yağının dielektrik özellikleri kullanılarak tespit edilebildiği bulunmuştur [10].

Kısacası bitkisel yağlarda yapılan taklit ve tağşişler yapay zekanın da desteğiyle daha kolay ve hızlı bir şekilde tespit edilebilecek ve kontrol altına alınabilecek.

5 Tüketiciler şüphelendikleri veya karşılaştıkları bu tarz ürünleri nereye şikâyet etmeli?

Tüketiciler, gıda ile ilgili her türlü şikâyet ve taleplerini Türkiye genelinde Alo174 Gıda Hattı çağrı merkezi veya 0501 174 01 74 numaralı Whatsapp hattına 08.00-00.00 saatleri arasında iletebilirler. Şüphelendikleri veya karşılaştıkları uygunsuzluğun veya fişin fotoğrafını, ürünün satıldığı adresi T.C. kimlik numarası ile Gıda Hattı'na göndermeleri halinde sistemden bir başvurusu numarası verilerek işleme alınmaktadır. Bunun dışında CİMER (Cumhurbaşkanlığı İletişim Merkezi) yoluyla da şikayetler alınmaktadır. CİMER'e şikâyet halinde Tarım ve Orman Bakanlığı'na dilekçe aktarılıp CİMER aracılığıyla cevap yazılmaktadır. Bu süreç daha uzun sürmektedir. Ayrıca, adresi olmayan, yol kenarında bulunan ve seyyar nitelikteki satıcıları belediyelerin zabıta birimlerine şikâyet edebilirsiniz.

KAYNAKÇA

» 1. Tan, C. H., Kong, I., Irfan, U., Solihin, M. I., & Pui, L. P. (2021). Edible oils adulteration: A review on regulatory compliance and its detection technologies. Journal of Oleo Science, 70(10), 1343–1356. https://doi.org/10.5650/jos.ess21109

» 2. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2024). Gıda güvenliği ve denetim raporu. Güvenilir Gıda. https://guvenilirgida.tarimorman.gov.tr/

» 3. International Organization for Standardization. (2021). ISO 27608:2021 - Electronic products - Safety requirements for soldering. https://www.iso.org/obp/ui/en/#iso:std:iso:27608:ed-1:v1:en

» 4. Goulas, V., & Manganaris, G. A. (2013). The effect of processing on the antioxidant properties of tomato. Food Research International, 51(1), 70-76. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2013.04.017

» 5. Ivanova, M., Hanganu, A., Dumitriu, R., Tociu, M., Ivanov, G., Stavarache, C., Popescu, L., Ghendov-Mosanu, A., Sturza, R., Deleanu, C., & Chira, N. -A. (2022). Saponification Value of Fats and Oils as Determined from 1H-NMR Data: The Case of Dairy Fats. Foods, 11(10), 1466. https://doi.org/10.3390/foods11101466

» 6. Dodds, E. D., McCoy, M. R., Rea, L. D., & Kennish, J. M. (2005). Gas chromatographic quantification of fatty acid methyl esters: flame ionization detection vs. electron impact mass spectrometry. Lipids, 40(4), 419–428. https://doi.org/10.1007/s11745-006-1399-8

» 7. Pardeshi, S (2019). Identification of cottonseed oil available in markets of India using Bellier Turbidity Temperature Test (BTTT). International Journal of Innovative Science, Engineering & Technology, 6(8), 47-53. Retrieved from https://ijiset.com/vol6/v6s8/IJISET_V6_I8_07.pdf

» 8. Aghili, N. S., Rasekh, M., Karami, H., Edriss, O., Wilson, A. D., & Ramos, J. (2023). Aromatic Fingerprints: VOC Analysis with E-Nose and GC-MS for Rapid Detection of Adulteration in Sesame Oil. Sensors, 23(14), 6294. https://doi.org/10.3390/s23146294

» 9. Almoselhy, R. I. M. (2023). Nanotechnology in food systems with applications in oils and fats. EGSC Journal, 10.52649/egscj230053101. https://doi.org/10.52649/egscj230053101

» 10. Rashvand, M., Omid, M., Mobli, H., & Soltani Firouz, M. (2016). Adulteration detection in olive oil using dielectric technique and data mining. Sensing and Bio-Sensing Research, 11(1), 33-36. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2214180416300976

Türkiye'den 506 milyon dolarlık 'sıvı altın' ihracatı

Emre UYGUN

Zeytinyağı sektörü kısıtlama ve kotalarla geçirdiği zorlu 2023/24 sezonunda 70 bin 750 ton zeytinyağı ihraç ederek 506 milyon 374 bin dolar dövizi Türkiye'ye kazandırdı. 2023/24 sezonunda prina yağı ihracatı da 11 bin 38 ton karşılığı 48 milyon 59 bin dolar olarak kayıtlara geçti. Eylül ayı sonunda biten sofralık zeytin ihracat sezonunu 210 milyon dolarla geride bırakan Türk zeytincilik sektörü, 2023/24 sezonunu 765 milyon dolarlık döviz getirisiyle geride bırakmış oldu.

Türk zeytincilik sektörü olarak 2022/23 sezonunda 932 milyon dolarlık ihracat yaptıklarını belirten Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği (EZZİB) Başkanı Emre Uygun, 2023/24 sezonunda, 2022/23 sezonuna göre ihracatta zeytinyağı kaynaklı yüzde 18 kayıp yaşadıklarını belirtti. Türk zeytinyağı sektörünün, çetin geçen 2023/24 sezonunda 70 bin 750 tonluk ihracatının 54 bin 405 tonluk dilimini ambalajlı ihraç ettiğini paylaşan Uygun, "Aslında ambalajlı zeytinyağı ihracatının çok büyük kısmı büyük ambalaj olarak yapıldı ve dökme zeytinyağı ihracatının yerini aldı. Son dönemde kota verilmesi ve kısıtlamaların kalkmasıyla birlikte dökme ve varilli zeytinyağı ihracatımız 100 milyon dolar oldu" şeklinde konuştu.

ZEYTİNYAĞI DOLAR BAZINDA YÜZDE 54 DEĞER KAZANDI

Altın sıvı olarak tabir edilen zeytinyağı 2023/24 sezonunda altın gibi ihraç edildi. EZZİB Başkanı Emre Uygun, zeytinyağının 2022/23 sezonunda ortalama ihraç fiyatının 4,64 dolar olduğunu, 2023/24 sezonunda dolar bazında yüzde 54'lük artışla 7,16 dolara ilerlediğini vurgulayarak, "Zeytinyağı ihracatında miktar bazında düşüş yüzde 52'ye ulaşırken, ortalama ihraç fiyatındaki artış sayesinde döviz getirisindeki gerileme yüzde 29'la sınırlı kaldı" ifadelerini kullandı. Türkiye'nin 2024/25 sezonunda 475 bin tonluk zeytinyağı rekoltesiyle İspanya'nın ardından dünya ikincisi olacağı bilgisini veren EZZİB Başkanı Emre Uygun, "Rekolteyi katma değere dönüştürebilmek, üreticilerimizin emeklerinin karşılığını alması sağlamak için 2024/25 sezonunda 200 bin ton zeytinyağı ihracatı hedefliyoruz" diyerek sözlerini tamamladı.

ABD ZEYTİNYAĞI İHRACATINDA LİDER

2023/24 sezonunda Türkiye, 120 ülkeye zeytinyağı ihraç ederken zirvede 135 milyon dolarlık tutarla Amerika Birleşik Devletleri yer aldı. İspanya 110 milyon dolarla ikinci olurken, İtalya'ya 42,8 milyon dolarlık altın sıva ihraç

edildi. Türk zeytinyağı sektörünün son yıllarda güç kazandığı ihraç pazarlarından Japonya'ya 2023/24 sezonunda ihracatı yüzde 19'luk artışla 28 milyon dolardan 33,5 milyon dolara yükseldi. Türkiye'nin zeytinyağı sektöründe geleneksel ihraç pazarlarından Suudi Arabistan'a 15,7 milyon dolarlık zeytinyağı ihraç edildi. Rusya 14 milyon dolarlık Türk zeytinyağı talep ederken, Almanya'ya 7,7 milyon dolar, Portekiz'e 7,4 milyon dolar, Brezilya ve Avustralya'ya 6'şar milyon dolarlık altın sıvı ihraç edildi.

İNGİLTERE'YE GÜMRÜK VERGİSİZ İHRACAT TALEBİ

İngiltere'nin Avrupa Birliği'nden ayrılması sonrasında Türkiye ile İngiltere arasında devam eden Serbest Ticaret Anlaşması görüşmelerini hatırlatan EZZİB Başkanı Emre Uygun, İngiltere'nin yıllık 80 bin ton zeytinyağı tükettiğini ve zeytinyağı ihtiyacını AB ülkelerinden karşıladığını belirterek, İngiltere'ye zeytinyağı ihracatında gümrük vergisinin kaldırılması halinde Türkiye'nin burada güçlü bir pazar kazanacağını ve önümüzdeki süreçte Türkiye'nin bu konuya odaklanması gerektiğine vurgu yaptı. Uygun, Türkiye'den Avrupa Birliği'ne zeytinyağı ihracatında tanınan 100 tonluk kotayı da trajikomik olarak tanımladı ve bu kotanın 30 bin tona çıkarılması çağrısını yineledi.

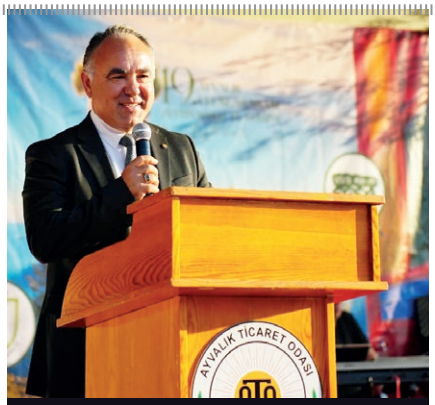
AB tesciliyle Ayvalık zeytinyağının katma değeri artacak

"Turizmin Değeri, Zeytinyağının Başkenti" sloganıyla Ayvalık Ticaret Odası tarafından düzenlenen "19. Ayvalık Uluslararası Zeytin, Hasat ve Turizm Festivali" 1-3 Kasım tarihlerinde gerçekleşti. Festival kapsamında gerçekleşen "Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü" panelinin açılışında konuşan Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu, "Avrupa Birliği (AB) tesciliyle dünyada Ayvalık zeytinyağının katma değeri artacaktır" dedi.

Türkiye'de zeytin ve zeytinyağı üretiminin önemli merkezlerinden biri olan Ayvalık'ta, Ayvalık Ticaret Odası tarafından 1-3 Kasım tarihleri arasında düzenlenen "19. Ayvalık Uluslararası Zeytin, Hasat ve Turizm Festivali" son buldu. 2 Kasım Cumartesi günü gerçekleşen hasatta, 1000 yıllık ağaçlardan toplanan zeytinler sıkıldı. Dünya zeytinyağı literatürüne girmiş 3 zeytinyağından biri olan Ayvalık'taki hasat, sezonun bereketli geçeceğinin sinyallerini de verdi.

ALİ UÇAR: "AB TESCİLİ İLE İLGİLİ CİDDİ ÇALIŞMA İÇİNE GİRDİK"

Konuyla ilgili açıklama yapan Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Ali Uçar, "Yönetim olarak göreve geldiğimizde önceliklerimiz arasında yer alan "Ayvalık Zeytinyağı"nın AB tescili ile ilgili ciddi çalışma içine girdik ve Ulusal Zeytinyağı Coğrafi işaret tescillerden sınıfında ilk olan "Ayvalık Zeytinyağı" coğrafi işaretinin zorunlu olan tescil revizyonu üzerinde Türk Marka ve Patent Kurumu'yla yaklaşık 1.5 yıl çalıştık, ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri doğrultusunda tescilimizin revizyonu tamamladık. Ayvalık



Ali UÇAR

Zeytinyağı, Avrupa Birliği tescil süreci devam eden sınıfında 3 üründen biridir. UZZK verilerine göre bu sene 475 bin ton rekor bir zeytinyağı üretimi bekleniyor. Yurt içi ambalajlı yağ satışlarında da yüzde 15-20 fiyatlarda gerileme mevcut. Zeytinyağı sektöründe kaliteyi bozan saklama koşullarının iyileştirilmesi, üreticinin, fabrikacının, tüccarın ve ihracatçının yıl boyunca ihtiyacını karşılayacak ve borsasını oluşturacak 'Zeytinyağında Lisanslı Depoculuk' sisteminin bir an önce kurulması, gerekirse sektördeki kooperatifler ile de iş birliklerine gidilmesi önem arz etmektedir. Ambalajlı ürünlerin, katma değer yaratması açısından teşvik edilmesi gerekmektedir. Ambalajlı ürünlerin AB piyasasına girebilmesinin önünde engel olan gümrük birliği anlaşmasının revize edilmesi önemlidir. Türk zeytinyağının ambalajlı ihracatının artırılması için tanıtım faaliyetlerinin desteklenmesi, marka adlarının duyurulabilmesi için yarışmalara katılımlar ile reklam çalışmalarının da arttırılması gerekmektedir" dedi.

"MADE İN AYVALIK MARKASI İÇİN ÇALIŞIYORUZ"

Sosyal medya ve e-ticaret sitelerinden yapılan satışlar konusunda tüm tüketicilerin dikkatli olmasını belirten Ali Uçar, "Zeytinyağı olmayan bir şeye esans katarak, renklendiriciler katarak zeytinyağı haline getirmek büyük kötülüktür. Dökme ve varilli yağ ihracatına önce konan fon, sonra 10 aylık ihracat yasağı ve daha sonra da kotalı açılan ihracat dış piyasaya yüksek fiyatlı satışların kısıtlı kalmasına sebep oldu. Sektör ihracatta hedef koymuş olduğu 2022 ve 2023 yılları için 1 milyar doları yakalayamadı. Kota ihracat planlarımızı geri plana attı. İç piyasada kişi başına olan tüketim 1,8-2,0 kg civarında sabit bulunmakta ve arttırılması gerekiyor.

Ayvalık, dünyanın ünlü 3 zeytinyağı üreticisinden biridir ve 6 bin ton gibi butik bir üretimimiz var ve bu niş zeytinyağının markalaşarak masa üstünde 'Made in Türkiye, Made in Ayvalık' olarak yer alması gerekiyor" ifadelerini kullandı.

Avrupa'da küresel iklim krizi sebebiyle kayba uğrayan zeytin rekoltesinin, başta İspanya ve İtalya'da normal seviyesine dönmesi beklendiğini aktaran Uçar, "Ülkemizde de zeytin üretiminde 'var yılı' mevcut. Toptan satışlarda ve ihracatta fiyatlar bu sebeplerden dolayı hızla geri gelmiş durumda" açıklamasında bulundu.

HER MEVSİM AYVALIK

Bu sene festivalin konsepti "Turizmin Değeri, Zeytinyağının Başkenti" oldu ve "Her mevsim Ayvalık" diyerek Ayvalık'ın turizmdeki değerlerine de dikkat çekildi. Ayvalık, irili ufaklı şirin koyları, doğal tarihsel ve kültürel değerleriyle yalnız Ege'nin değil, Türkiye'nin en güzel tatil merkezlerinden birisi olduğunu belirten Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Ali Uçar, "İklimi, yeterli turistik alt yapısı, sayısız ve eşsiz güzellikteki koyları, berrak ve tertemiz sularıyla su altı turizmi merkezi olabilecek ideal bir konumdadır. 14 bin 500 yatağa sahip konaklama kapasitesi, dalış turizmine elverişli 23 adası, dünyanın sadece iki yerinde var olan kırmızı mercanları, turizmde markalaşmış Cunda Adası ve mübadeleyle gelmiş olan özellikli bir mutfak kültürüyle gastronominin yıldızı, tarihi kent dokusu, tabiat parkları, eşsiz gün batımı ve birçok özelliğiyle Türkiye'nin nadide kentlerinden Ayvalık, her mevsim ziyaretçilerini ağırlamaktadır. Bu doğal zenginlik bize zeytinyağı dışında diğer bir gelir kaynağı turizmden faydalanmamamızı da sağlıyor" dedi.

Her sene Ayvalık'ta 400 bine yakın misafiri ağırladıklarına dikkat çeken Uçar şöyle devam etti. "Bayramlarda bu sayı 1 milyonun üzerine çıkıyor. 14 bin 500 yatağa sahip beş yıldızlı otelden butik otellere kadar herkesin istediğine sahip konaklama seçeneklerimiz mevcut. Misafirlerimizin yüzde 30'unu yerli turist, yüzde 70'ini ise yabancı turist oluşturuyor. Turizmi bu kadar hareketlendiren konulardan bir tanesi hem Osmangazi hem de Çanakkale köprüleriyle birlikte yeni İstanbul-İzmir otoyolu oldu. Böylece Bursa, İzmir, İstanbul gibi şehirlerle mesafelerimiz daha da azaldı. Bu sayede artık sürdürülebilir turizm konusunda daha iddialıyız. Öyle ki hafta sonları yüzde 100 doluluk rakamlarına ulaşabiliyoruz. Biz sadece deniz, kum, güneş lokasyonu değiliz. Aynı zamanda bir kültür-sanat gastronomi tatili sunuyoruz. Son rakamlar da bize gösteriyor ki, gastronomi nedeniyle konaklama yapanların oranı yüzde 70 ve gelen misafirler yedikleri tatları bir dahaki gelişlerinde başkalarına da tattırmak istiyorlar. Gastronomi nedeniyle tatile çıkanların oranı deniz kum güneş olarak tatile çıkanlara göre yüzde 30 artmıştır."

RİFAT HİSARCIKLIOĞLU: "AYVALIK DÜNYA MARKASIDIR"

19. Ayvalık Uluslararası Zeytin, Hasat ve Turizm Festivali'nin ikinci günü (2 Kasım Cumartesi) Kırlangıç Yaşam Merkezi'nde "Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü" paneli gerçekleştirildi. Panelin açılışına TOBB Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu katıldı. Panele Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Akın, Ayvalık Belediye Başkanı Mesut Ergin, Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Ali Uçar ve STK Başkanları katıldı. Panelin açış

konuşmasını yapan Rifat Hisarcıklıoğlu, "Zeytinyağının konuşulmasının nedeni Ayvalık ve Ayvalıklılardır. Geçmişten bugüne büyük emekleri olan belediye başkanlarımıza, kaymakamlarımıza, oda ve esnaf odası başkanlarımıza teşekkür ediyorum. Doğru bir işe imza atıyorsunuz. Elinizdeki bu büyük nimetin hakkını nasıl daha iyi yaparız onun araştırmasını yapıyorsunuz. Zeytin ağacı 1000 yıl yaşıyor. Başka hiçbir ağaç bu kadar yaşamıyor. Zeytinin ana yurdu, bu coğrafyadır. Türkiye, dünya zeytin üretiminde ilk sırada yer almalıyız. 100'den fazla ülkeye zeytinyağı ihraç ediyoruz. Sofralık zeytin tüketiminde de dünyada ilk sıradayız. Zeytinyağı tüketimine gelince diğer ülkelere göre çok gerilerdeyiz. Bunu çok ileriye taşımalıyız" diye konuştu.

Zeytinyağı tüketiminin pazarlama sorununun olmaması gerektiğine vurgu yapan Hisarcıklıoğlu, "Bir hedefimiz dünyaya açılmak olmalı. Bunun önü markalaşmaktan geçiyor. Coğrafi işaret aslında bunun ilk adımıydı. Bunun ilk adımını siz attınız. AB tescilli 3 zeytinyağımız, 3 zeytinimiz bulunuyor. AB'de tescil ettikten sonra başka ad altında kullanamazsınız. Ayvalık Ticaret Odası'nın AB tescili olarak her türlü desteği veriyoruz. Ayvalık da böylece marka olarak fiyatı da artacak. Doğru düzgün hareket eden hem Ayvalık Ticaret Odamızı hem de Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Ali Uçar'ı tebrik ediyorum" dedi.

"TÜRK TİCARET MERKEZİ'YLE 50 EYALETE ULAŞMAK MÜMKÜN"

TOBB Başkanı Hisarcıklıoğlu, aynı zamanda konuşmasında Chicago'daki Türk Ticaret Merkezi hakkında da bilgi verdi. Rifat Hisarcıklıoğlu, "Kendi topraklarımızın değerini bilirsek bunu dünyaya anlatabiliriz. Markalaşamazsanız para kazanamazsınız. E-ticaret büyük bir şans, bunu değerlendirmeliyiz. Dünyanın en büyük ticaret pazarı ABD. TOBB olarak Chicago merkezleri 50 eyalete ulaşabilecek bir Türk Ticaret Merkezi açtık. Ayvalık'ta oturduğunuz yerden orada şirket kurabiliyorsunuz. Pazarı da size kurabiliyoruz. Sizler için yaptık bunu. Burası dünyanın en yaşanabilir yeri. Her gün burada yaşamaya şükretmelisiniz. Zeytin ağaçlarını koruyun ve bu çalışma düzenine devam edin" dedi. Açış konuşmasından sonra Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Akın ve Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Ali Uçar, TOBB Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu'na panele katılımından dolayı plaket verdi.

Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nin odak noktası

GIDADA ARZ GÜVENLİĞİ OLDU

Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) ile Sürdürülebilirlik Akademisi'nin düzenlediği ve gıda sektörünün tüm paydaşlarını buluşturan 10. Sürdürülebilir Gıda Zirvesi seçkin konukları ve gündemiyle dikkat çekti. Zirvede gıda ekonomisinden inovasyona, yapay zekadan rejenaratif tarıma kadar birçok önemli konu masaya yatırıldı.

"Gıdanın geleceği için dönüşüm" temasıyla onuncusu yapılan Sürdürülebilir Gıda Zirvesi, 21-22 Kasım'da İstanbul'da gerçekleştirildi. Gıda sektörünün tüm paydaşlarını bir araya getiren ve gıda zincirinin yeniden tasarlanmasına yönelik ortak vizyon ve strateji geliştirilmesinin hedeflendiği zirvenin birinci günü İstanbul Swissotel'de, ikinci günü ise online ortamda tüm katılımcılara açık ve ücretsiz olarak gerçekleşen zirvede gıda ve tarımın dönüşümünden sektörde yapay zeka kullanımına, ev dışı tüketimden gıda israfına kadar birçok konu ele alındı.

KAAN SİDAR: "GIDADA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK İÇİN TÜM PAYDAŞLAR DAYANIŞMA İÇİNDE ÇALIŞMALI"

Zirvenin açılış konuşmasını gerçekleştiren Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Yönetim Kurulu Başkanı Kaan Sidar sürdürülebilirliğin günümüzün en sık kullanılan kavramlarından biri olduğunu belirterek, "Dünyanın var olan kaynaklarının verimli kullanılması ve giderek artan dünya nüfusunun ihtiyaçlarının adil bir biçimde karşılanması gerekiyor. Bu durum, gıda söz konusu olduğunda daha büyük bir önem kazanıyor. Gıdada sürdürülebilirlik için sektörün tüm paydaşlarının eşgüdüm ve dayanışma içinde çalışması gerekiyor. Sürdürülebilir Gıda Zirvesi, bu misyonu gerçekleştirmek üzere 10 yıl önce TÜGİS ve Sürdürülebilirlik Akademisi'nin iş birliğiyle yola koyuldu ve yıllar içerisinde akademi, finans, sanayi, iş dünyası, medya, KOBİ'ler ve STK'lar da dahil olmak üzere sektörün tüm paydaşlarını buluşturan geniş bir organizasyon hâline geldi. Bu yıl da zirvemizde, gıda sektörü temsilcileri kısıtlı kaynaklar ve iklim krizinin etkilerine rağmen dünya nüfusunu beslemeye yetecek miktarda gıda üretimini sağlayabilecek gıda sistemlerinin nasıl tasarlanabileceğini, gıdada dönüşümün nasıl sağlanabileceğini tartışacaklar" dedi.

Sidar, zirveye katılan Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır başta olmak üzere tüm katılımcılara teşekkür ederek sözlerini tamamladı.

MURAT SUNGUR BURSA: "SAĞLIKLI GIDA ARZI DÜNYAYA SUNULABİLECEK EN BÜYÜK HİZMETTİR"

Zirvenin açılış konuşmaları kapsamında söz alan Sürdürülebilirlik Akademisi Başkanı Murat Sungur Bursa ise, "Bu yıl onuncusunu düzenlediğimiz Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'yle, özel sektörün iş yapış biçimine sürdürülebilirlikle uyumlu bir şekilde katkı sağlamayı hedefliyoruz. Günümüzde gıda sektörü tarımdan sanayiye uzanan bir yapı olmanın ötesinde, çok sayıda işletmeyi ve çalışanı kapsıyor. Bununla birlikte toplumun sağlığı, geleceği ve bağımsızlığı için gıdanın güvenli ve sürdürülebilir olmasının çok önemli olduğunu vurgulamamız gerekiyor. Dünyaya en büyük hizmeti sağlıklı gıdaya verilen hizmet olarak değerlendiriyoruz. Gıda tarımsal faaliyet olmanın ötesinde gezegenimizin ve insanlığın geleceği için büyük önem arz ediyor" dedi. Bursa konuşmasını gıda sektörüyle ilgili önemli hususlara en üst düzeyde katılım gösteren tüm paydaşlara teşekkür ederek tamamladı.

BAKAN KACIR: "DESTEKLERİMİZLE GIDA SANAYİMİZİN BAŞAT SEKTÖRLER ARASINDA YER ALMASINI SAĞLIYORUZ"

Zirvenin açılış konuşmacıları arasında yer alan Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır ise yaptığı konuşmada, 63 yıldır sektör temsilcilerini buluşturan TÜGİS'e teşekkür ederek başladığı konuşmasında "Gıda arzı ve güvenliği konusunun, geçmişte olduğu gibi bugün de ülkelerin gündeminde önemli bir yer tuttuğuna şahit oluyoruz. Sağladığımız çok yönlü desteklerle gıda sanayimizin başat sektörler arasında yer almasını sağlıyoruz" şeklinde konuştu.

Mehmet Fatih KACIR

MURAT ÜLKER'DEN "İSRAFSIZ ŞİRKET" ÖRNEĞİ

Yıldız Holding Yönetim Kurulu Üyesi, Pladis ve Godiva Yönetim Kurulu Başkanı Murat Ülker ise yaptığı konuşmada sürdürülebilir kalkınmanın hayata ve iş vizyonuna dahil edilmesinin önemini gıda sektörüyle örnekledi. Özellikle gıda israfının gıda verimliliğini önemli oranda etkilediğini vurgulayan Ülker, "Gıda verimi dünya genelinde yaklaşık %21 oranında azaldı. Gıdaların yüzde 13'ü hemen hasat sonrası, yüzde 17'si ise satış noktalarına vardığında veya evde israf oluyor" dedi.

Verimliliğin artması için hem ekonomik hem de ekolojik dayanıklılığın güçlenmesi gerektiğinin altını çizen ve israfsız şirket vurgusunu tekrarlayan Ülker; "Gıda sistemleri tarladan sofraya gelene kadar tüm paydaşların sorumluluğuyla çözülebilir. Bu dönüşüm, sadece çevresel sürdürülebilirlik değil ekonomik ve sosyal sürdürülebilirliği de kapsıyor. Üretim sistemlerimizi sürdürülebilir hale getirebilmek için eski yöntemleri bırakmalıyız. Hedefimiz kapsayıcı gıda sistemlerine geçişi hızlandırmak olmalı. Biz buna israfsız şirket diyoruz ve israfsız şirket verimli şirket demektir." dedi. İsrafsız şirket kapsamında Ülker örneğini de veren Murat Ülker, "Hasattan tüketime kadar tüm aşamalarda israfı azaltmaya yönelik uygulamalar geliştirilmeli. Biz senede 20 bin km daha az yol yapıyor, karbon azaltımı ve enerji tasarrufuna yönelik projeler geliştiriyoruz. Holdingten başlayarak bütün paydaşlarımızla ortak bir anlayışla bunu gerçekleştiriyoruz" dedi.

Murat ÜLKER

ÖZHAN NURİ ÖZESENLİ: "KADIN ÇİFTÇİLERE ALIM GARANTİSİ, AVANS VE TOHUM DESTEKLERİ SUNUYORUZ"

Akademi, finans, sanayi, iş dünyası, medya, KOBİ'ler ve STK'lar da dahil olmak üzere sektörün tüm paydaşlarının bir araya geldiği zirvede ilgi çekici konularda paneller organize edildi. Bunlardan biri olan "Yenilikçi Yaklaşımlarla Tarım ve Gıda Dönüşümünü Hızlandırmak" başlıklı panelde konuşan Kerevitaş Tedarik Zinciri ve Satınalma Genel Müdürü Özhan Nuri Özesenli, "Dondurulmuş gıdada lider marka olarak, Yıldız Holding'in 'Bu Dünya Bizim' ve 'İsrafsız Şirket' anlayışı, iş modelimizin merkezinde yer alıyor. Odak alanlarımızın başında doğanın geleceği için çalışmak geliyor. Tüm operasyonlarımızda israfı minimize etme hedefiyle hareket ediyoruz. Sıfır gıda kaybı için; sertifikalı tohumlar seçiyor, modern ziraat makinalarıyla en doğru hasadı yapıyor, israfa izin vermeksizin modern üretim ve dağıtım alt yapımızla ürünlerimizi tüketicilerimize ulaştırıyoruz" dedi.

Kerevitaş'ın belirlediği diğer odak noktalarının ise paydaşlarla güçlenmek ve geleceğe ilham vermek olduğunun altını çizen Özesenli, "Kerevitaş olarak tarımdaki kadın potansiyelinin farkındayız. Tarımın Kadın Yıldızları Projesi ile alım garantisinin yanında çiftçilerimize avans ve tohum destekleri de sunuyoruz. Birleşmiş Milletler'de sunumunu yapma fırsatını da bulduğumuz bu projeye daha fazla yatırım yapmayı hedefliyoruz. Böylelikle hem paydaşlarımızla güçleniyoruz hem de geleceğe ilham oluyoruz" ifadelerini kullandı.

PROF. DR. YEŞİM EKİNCİ: "DAHA ONARICI BİR ÜRETİM SİSTEMİNE GEÇMEMİZ GEREKİYOR"

Panelde söz alan Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Yeşim Ekinci de, "Dünyamız artık farklı bir yöne doğru gidiyor. Günümüze kadar sanayi, bilim ve teknolojiyi çok iyi kullandık ancak bunu yaparken bir takım kaynakları geride bırakmış olduk. Özellikle hayvansal üretim iklim değişikliğini çok fazla etkiliyor. Önümüzdeki süreçte yapay zekanın da gücüyle daha onarıcı bir tarımsal ve hayvansal bir üretim sistemine geçmemiz gerekiyor" şeklinde konuştu.

TARIMSAL DESTEKLEME BÜTÇESİ 2025 YILI İÇİN 135 MİLYAR TL

Zirvenin ikinci gününde "Tarımda Yeni Dönem - Tarımsal Üretim Planlaması" başlıklı oturumda konuşan Tarım Reformu Genel Müdür Yardımcısı Mehmet Kilci; ekonomik, sosyal ve çevresel gelişmeler, küresel iklim değişikliği, su kısıtı, artan nüfus ve kentleşme gibi faktörlerin gıda arz güvenliğinin önemini artırdığına dikkat çekti. Tarımda verilecek desteklere de değinen Kilci, "Tarımsal Üretim Planlaması" uygulamasının teşvik edilmesi ve üreticiler tarafından benimsenmesi için tarımsal destekler başta olmak üzere, faiz indirimli krediler ve kırsal kalkınma hibe programlarını uyumlu hale getirdik. 2024 yılında 91,5 milyar TL olan tarımsal destekleme bütçesi 2025 yılı için 135 milyar TL olarak öngörülmektedir. Yine aynı şekilde faiz indirimli krediler de tarımın finansmanı için önemli bir araç olarak değerlendirmekteyiz. Bu amaçla üretim planlamasına uygun üretim yapan üreticilerimiz %20 faiz indiriminden yararlanmaktadırlar. Hem destekler hem de krediler çiftçilerimizin finans ihtiyacını karşılamak için önemli bir argüman olduğu kadar üretim planlamasının teşvik edilmesi için de önemli bir araçtır" dedi.

Yasin GÜL - Ak Gıda – İçim Süt AR-GE Direktörü

GIDA ÜRETİM VE AMBALAJLAMA TEKNOLOJİLERİ

Ak Gıda-İçim Süt olarak Sakarya Pamukova'daki Ar-Ge Merkezi'mizde önemli pek çok inovasyon çalışması gerçekleştiriyoruz. Bu çalışmalarımızın odaklarından biri de ambalaj geliştirmedir. Konuyu işlevsellik ve sürdürülebilirlik olarak iki alanda ele alıyoruz. Değişen ve gelişen teknolojiden de faydalanarak tüketicilerimize kullanım kolaylığı sağlayacak ambalajlarda ürünler sunmak üzere tasarım geliştirmeleri yapıyoruz. Bir yandan da konuyu sürdürülebilirlik stratejimiz doğrultusunda atık yönetimi kapsamında ele alıyor ve çevresel atıkların azaltılmasına katkı sağlayacak ambalajlara yöneliyoruz.

Yaptığımız geliştirmelerde ambalajda dayanıklılığı esas alırken, evsel atıkların azaltılmasına yönelik olarak daha düşük gramajın hedeflendiği geliştirmeler yapıyoruz. Ayrıca paket tasarımlarında yapılan değişimlerle nakliye sırasında daha hafif, fakat dayanıklı ambalajlar elde etmeye çalışıyoruz. Ambalaj tedarikçilerimizle birlikte yaptığımız ortak çalışmalar sayesinde ambalaja yönelik Ar-Ge çalışmalarımızda geri dönüşüme uygun materyaller geliştirmek de önceliklerimiz arasında yer alıyor.

Ambalaj geliştirme ve uygulama aşamalarının her basamağında ve tedarik zincirimizin imkân verdiği her noktada daha iyi bir döngüselliğe ulaşmak bizim için çok temel bir itici güç. Döngüyü tamamlamak amacıyla yaptığımız çalışmalarda müşterilerimiz ve paydaşlarımızla gerçekleştirdiğimiz iş birlikleri ve eğitimlerle etki alanımızı genişletmeye gayret ediyoruz. Bu yaklaşımla gelecekteki düzenlemeleri daha iyi öngörebileceğimizi ve bunlara rahatça uyum sağlayabileceğimizi düşünüyoruz.

AMBALAJ POLİTİKAMIZ

Ambalaj politikamızı üç başlıkta ele alıyoruz. İlki 'Doğru Ambalaj'. Eko-dizayn adındaki bir iç uygulama aracıyla doğru ambalajı seçmek ve geliştirmek üzere ambalaj seçeneklerini tarıyoruz. Bu sayede kullanım kolaylığı sağlamayacak ya da lojistik açısından elverişli olmayan tüm gereksiz ambalaj bileşenlerini azaltarak ortadan kaldırıyoruz. Ayrıca ürün başına ambalaj ağırlığını dayanıklılığı esas alarak en aza indiriyor ve ambalaj yoğunluğunu minimize ediyoruz. Örneğin 10 yıl önce 30 gram olan bir yoğurt ürünümüzün kâse ağırlığı, gramaj düşürme çalışmaları ile 25 grama indirildi.

İkinci başlığı ise 'Daha İyi Bir Döngüsellik' olarak tanımlıyoruz. Burada da ürün ambalajlarımızın kullanımının güvenli ve sürdürülebilir malzemelerden üretilmesini amaçlıyoruz. Ambalaj malzemelerimizi dikkatle seçiyor; üretilme şekillerini ve sertifikasyon süreçlerini izliyoruz. Yerel sınıflandırma ve geri dönüşüm planlarını bozacak ambalaj malzemeleri kullanmaktan kaçınıyoruz. Ürün ambalajlarımızda geri dönüştürülmüş malzeme kullanımını

geliştiriyoruz. Örnek verecek olursak; İçim Krem Peynir ürünümüzün ambalaj hacmini 350 ml'den 335 ml'ye indirdik ve materyalde polistirenden (PS) polipropilene (PP) geçtik. Ayrıca İçim Labne ürün çeşitlerimizde kullanılan şeffaf PVC kapak %50 geri dönüştürülmüş PET (Polietilen tereftalat) kapaklarla değiştirildi. Aynı şekilde İçimino Kakaolu Süt ürünlerimizin ambalajlarında çok katmanlı PET ambalajdan tek katmanlı PET ambalaja geçiş yapılarak, ambalaj gramajı 23 gr'dan 22 gr'a düşürüldü. Bazı peynir ürünlerimizin ambalajlarında kullanılan PVC alt film yerine PET malzeme yapısına geçiş yapıldıktan sonra PET içerisinde geri dönüştürülmüş malzeme kullanılmaya başlandı. Bu tarz geliştirmeler ile döngüsellik anlamında ciddi katkı sağlıyoruz.

Üçüncü ve son başlık ise "Tüketicilerle İletişim"dir. Ak Gıda-İçim Süt olarak kolektif döngüselleşme çabalarımızı iç ve dış paydaşlarımıza aktarmayı sorumluluklarımızdan biri olarak görüyoruz. Tüketicilerimizin bilinçlendirilmesi ve çeşitli iş birlikleri ile döngünün tamamlanması bizim için önemli. Bu doğrultuda örneğin; ambalajlarımıza eklediğimiz ayrıştırma talimatları aracılığıyla tüketicimizle iletişim kuruyor ve bu döngüsellik yolculuğuna adım atmalarını sağlıyoruz.

AMBALAJ DENEMELERİ, NAKLİYE TESTLERİ VE VALİDASYON:

Ambalaj geliştirme çalışmalarımızın en önemli aşamalarından biri de test aşamasıdır. Ambalaj denemelerimizi ürünlerimizin en iyi şekilde korunmasını ve kalitesini sürdürmesini sağlamak amacıyla

titizlikle gerçekleştiriyoruz. Bu süreçte, ambalajların dayanıklılığı ve performansı üç kez yapılan kapsamlı nakliye testleriyle doğrulanıyor. Nakliye testlerinden başarıyla geçen ambalajlar, gıda güvenliği ve uygunluk açısından validasyon (doğrulama) sürecine tabi tutuluyor ve bu validasyon süreçleri de üç kez tekrar edilerek her bir ambalajın yüksek standartlarımızı karşıladığından emin olunuyor. Son aşamada, başarılı sonuçlanan test ve validasyonların ardından, ambalajlar seri denemelerle üretim hattında test ediliyor ve nihayetinde ürünlerimiz, en iyi ambalaj çözümleri ile tüketicilerimize sunuluyor.

12 YILDA ÖNEMLİ BAŞARILAR ELDE ETTİK

Ak Gıda-İçim Süt olarak, ambalaj politikamız ve Ar-Ge çalışmalarımız sayesinde son 12 yılda önemli başarılar elde ettik. Çevresel sürdürülebilirlik hedeflerimiz doğrultusunda ambalaj tüketimini yaklaşık 4000 ton azaltmayı başardık. Bu sayede yaklaşık 27.000 ton karbon emisyonunu ortadan kaldırdık ki bu yaklaşık 937 hektar veya 1339 futbol sahası büyüklüğünde bir ormanın karbon emisyon tüketimine eşdeğerdir. Sadece atık azaltmak değil aynı zamanda kaynak tüketimini azaltmak konusunda da başarılı adımlar attık. Ambalajlarımızın yaklaşık %30'unun geri dönüştürülmüş hammaddeden üretilmesini sağladık.

Gerçekleştirdiğimiz projeler, döngüsellik ilkelerine uygun olarak kaynak kullanımını optimize ederken çevresel etkilerimizi de azaltıyor. Ar-Ge ve inovasyon faaliyetlerimiz ile bu konudaki çalışmalarımızı gelecekte de sürdürmeye kararlıyız.

AK GIDA VE İÇİM HAKKINDA

Süt ve süt ürünleri pazarına 1998 yılında giren İçim markası, kurulduğu günden bu yana sütten yoğurda, ayrandan kefire, taze peynirden hazır pudinge kadar lezzetli, kaliteli, besleyici pek çok ürünü tüketicileriyle buluşturuyor. Süt, yoğurt, peynir, ayran, tereyağı, kefir, kaymak, krema, büyüme küpü ve puding olmak üzere toplam 10 ana kategoride geliştirdiği ürünleri tüketicilerine sunan İçim, süt ve süt ürünleri pazarının önde gelen markaları arasında yer alıyor. Ürünleri Türkiye'nin dört bir yanında sevilerek tüketilen İçim, yolculuğuna "Hayata Dolu Tarafından Bak" marka söylemiyle devam ediyor.
1996 yılında kurulan ve 2015'ten bu yana dünya süt endüstrisinin önde gelen şirketlerinden Grup Lactalis bünyesinde faaliyetlerini sürdüren Ak Gıda; 6 üretim tesisi ve günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle, süt ve süt ürünleri sektörünün en büyük işletmelerinden biri konumunda. Ak Gıda'nın UHT süt, yoğurt, beyaz ve kaşar peyniri üretimleriyle başlayan yolculuğu, bugün süzme peynirden kaymaklı tava yoğurtlara, sütlü tatlılardan kefire kadar uzanan 300'ü aşkın ürün çeşidiyle devam ediyor.

HORECA'da gıda israfı endişe yaratıyor

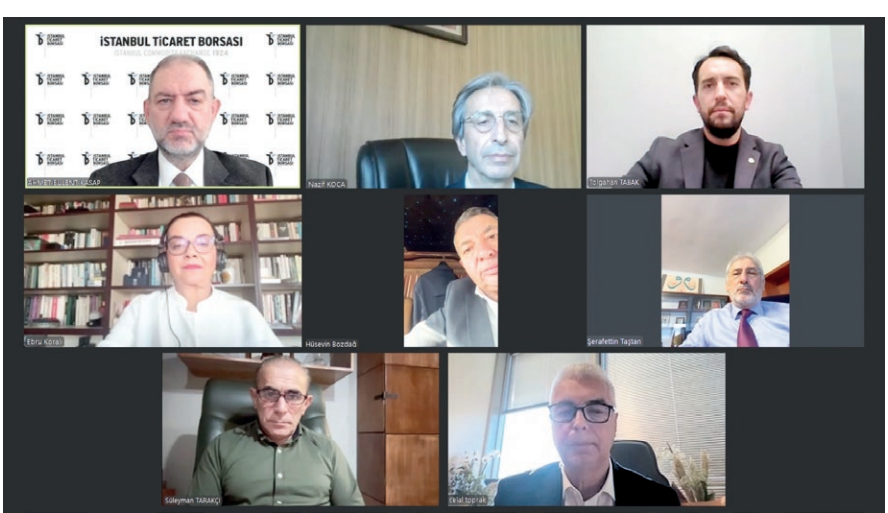
HER ŞEY DAHİLDE TABAĞIN ÜÇTE İKİSİ ÇÖPE GİDİYOR

İstanbul Ticaret Borsası'nın, Güvenilir Ürün Platformu desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarının Kasım ayı etkinliğinde "HORECA Sektöründe Gıda İsrafı" masaya yatırıldı. Toplantıda konuşan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, hotel, restoran ve kafelerde büyük miktarlarda gıda israfı gerçekleştiğine dikkat çekerek, "Özellikle serpme kahvaltı ve her şey dahil tatildeki israf inanılmaz boyutlarda. Her şey dahil sistemde tabağın üçte ikisinin dolu döndüğünü ve çöpe gittiğini gösteren araştırmalar var" dedi.

HORECA sektöründe gıda israfının konuşulduğu etkinlik 29 Kasım Cuma günü webinar ortamında gerçekleştirildi. Toplantıya, İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Müdür Yardımcısı Nazif Koca, Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD) Genel Sekreteri ve İstanbul Ticaret Odası Restoranlar Komitesi Başkanı Ebru Koralı, Karabük Üniversitesi, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Öğretim Görevlisi Tolgahan Tabak, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyeleri Şerafettin Taştan ve Süleyman Tarakçı konuşmacı olarak katıldı. Açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'ın gerçekleştirdiği toplantının moderatörlüğünü ise Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Gazeteci Celal Toprak yaptı.

AHMET BÜLENT KASAP: "GIDA İSRAFI EN ÇOK EVLERDE, RESTORAN VE OTELLERDE"

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap açılış konuşmasında, üretilen gıdanın üçte birinin, taze meyve ve sebzenin ise yarısının fire veya israfa konu olduğunu belirterek, "Burada gıda kaybıyla gıda israfı arasında bir ayrım yapmak istiyorum. Gıda kayıp ve firesi, genellikle tarladan sofraya kadar olan süreçte ve sıklıkla teknolojik yetersizlikler dolayısıyla gerçekleşiyor. Gıda israfı ise ağırlıklı olarak, evlerde, restoran ve otellerde yapılıyor. Örneğin misafirlerin her şey dahil konsepte daha fazla çeşit denemek



istemesiyle, tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri dönüyor. Yiyeceklerin yaklaşık üçte ikisinin tabaktan döndüğünü gösteren araştırmalar var" dedi.

NAZİF KOCA: "GIDA İSRAFINI %5 AZALTIRSAK 25 MİLYAR LİRA TASARRUF EDEBİLİRİZ"

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Müdür Yardımcısı Nazif Koca, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın gıda israfını engellemeye yönelik projeleri ve çalışmaları hakkında bilgi vererek, gıda israfının ekonomik boyutlarına dikkat çekti. Koca, "Dünyada üretilen gıdanın 1,3 milyar tonu israf ediliyor. Türkiye'de ise bu rakam 18,1 milyon ton civarında. Bu, oldukça ciddi boyutlarda bir israf anlamına geliyor. Yaklaşık 4,9 milyon ton somun ekmekle üretilen sebze ve meyvenin %50'si çöpe gidiyor. HORECA sektöründe oluşan israf da ülke genelindeki toplam israfın önemli bir kısmını oluşturuyor. Eğer gıda israfını %2 azaltırsak 10 milyar lira tasarruf edebiliriz. Bu oran %5'e çıktığında tasarruf miktarı 25 milyar liraya ulaşır. Bu da yaklaşık 900 bin ailenin asgari geçim ücretine denk geliyor" diye konuştu.

HÜSEYİN BOZDAĞ: "GERİ DÖNÜŞÜM PROJELERİ YÜRÜTÜYORUZ"

Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ ise yaptığı konuşmada, yemek sanayicilerinin HORECA sektöründeki payının %35'ini oluşturduğunu belirterek, gıda israfını önlemeye yönelik çalışmalara dikkat çekti. Türkiye'nin en büyük metropolü olarak İstanbul'un her gün binlerce ton atık ürettiğine değinen Bozdağ, "İSTAÇ verilerine göre İstanbul'da 18 bin ton evsel atık çıkıyor. Kişi başı günlük ortalama 1,2 kg atık söz konusu. HORECA sektöründe 1 tonun üzerinde oluşan atıklar için geri dönüşüm odaklı projeler yürütülüyor. YESİDEF olarak da konteyner sistemleriyle yemek atıklarının gübreye, ardından elektriğe dönüştürülmesine yönelik bir sistem denedik. Ayrıca çiğ atıkların ekonomiye kazandırılması için yeni bir sistem üzerinde çalışıyoruz" şeklinde açıklamalar yaptı.

EBRU KORALI: "ÇÖP AYRIŞTIRMA SÜREÇLERİNİ GELİŞTİRMELİYİZ"

Toplantının bir diğer konuşmacısı olan Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD) Genel Sekreteri ve İTO Restoranlar

Komitesi Başkanı Ebru Koralı gıda israfının boyutuyla ilgili son yapılan araştırmaların tahmin edilenden fazla kayıp yaşandığını gösterdiğine dikkat çekti. Koralı, "WWF ve Tesco'nun yeni raporunda her yıl dünya çapında yaklaşık 2,5 milyar ton gıdanın kaybedildiğini ortaya kondu. Bu yeni tahminler, üretilen tüm gıdanın yaklaşık yüzde 40'ının yenmediğini gösteriyor. Bu şimdiye kadar tahmin edilen yüzde 33'lük orandan çok daha yüksek" dedi. Sektörde israfın azaltılmasının bile olağanüstü sonuçları olacağına dikkat çeken Koralı, "250 kişilik bir restoranda sadece garnitür otomatik olarak servis edilmez de müşterinin talebine göre yapılırsa yıllık 4 ton gıda atığı engellenebiliyor" ifadelerini kullandı.

İSRAFI ENGELLEMENİN YOLU TÜKETİCİDEN GEÇİYOR

Webinarda konuşan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Şerafettin Taştan da, gıda israfının engellenmesinin yolunun nihai tüketiciden geçtiğini ifade ederek, "Gıda israfının %60'ı ev halkı tarafından gerçekleştiriliyor. Bu nedenle israfın önlenmesinde nihai tüketicinin bilinçlendirilmesi kritik öneme sahip. Özel sektör, hem ekonomik hem de verimlilik açısından israfı önlemek için elinden geleni yapıyor. Ancak fazla yemeğin sağlıklı bir beslenme anlayışı olmadığını, nihai tüketiciye benimsetmezsek sadece iş dünyasının çabalarıyla gıda israfını önlemenin mümkün olamayacağını düşünmüyorum" şeklinde konuştu.

TOLGAHAN TABAK: "YANLIŞ UYGULAMALAR VE TEKNİKLER İSRAFI ARTIRIYOR"

Otel ve restoranlardaki özellikle et üretim ve hazırlık alanında yapılan yanlış uygulamalara dikkat çeken Karabük Üniversitesi, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Öğr. Gör. Tolgahan Tabak, "İsrafın temel nedenlerinden biri de mutfakta gereğinden fazla ürün kullanımı ve beğenilmeyen yemeklerin atılmasıdır. Üniversite bünyesindeki mutfak uygulama süreçlerinde et ürünlerinin hazırlanışı ve doğru tüketimi üzerine çalışmalar gerçekleştiriyoruz. İyi bir menü planlamasıyla israfın önüne geçmek mümkün. Bu alanda yürütülen araştırmalar, mutfak süreçlerinde daha verimli ve bilinçli uygulamalar geliştirilmesine katkı sağlayacaktır" dedi.

SÜLEYMAN TARAKÇI: "TOPYEKÛN MÜCADELE ŞART"

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı da gıda israfıyla mücadele için topyekûn hareket edilmesi gerektiğini belirterek, "Gıda israfının ekonomik boyutlarının yanında sosyolojik ve psikolojik boyutları da var. Gıda israfının engellenmesinde algı yönetimi çok önemli. Bu sebeple sadece Tarım ve Orman Bakanlığı nezdinde çalışmalar yürütmek yerine, Milli Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı ile topyekûn mücadele edilmesi gerekiyor. Konunun konsorsiyum ile kamu spotlarıyla desteklenerek farkındalık oluşturulması gerekiyor" şeklinde konuştu.

Gıda üretiminde güvenlik ve verimlilik: Artan maliyetlere karşı stratejiler

Dünya genelinde çeşitli sektörlere yönelik hassas ölçüm cihazları ve güvenilir çözümler sağlayan METTLER TOLEDO, geliştirdiği çözümlerle gıda üretiminde maliyet azaltımı için yenilikler ve teknolojiler sunuyor.

Ürün Üreticileri Gıda Güvenliği ve Tasarrufu Nasıl Birleştirir?

Güvenli yol her zaman en iyi yoldur. Ancak üreticiler, bir yandan maliyete dikkat ederken, güvenli bir seviyede çalıştıklarını nasıl bilebilirler? Gıda ve içecek endüstrisinde bu, büyük bir zorluk olarak karşımıza çıkıyor. Sürekli artan enflasyon ve yaşam maliyeti artışı, Avrupa'daki gıda üreticileri üzerinde korkutucu bir gölge oluşturuyor. Ancak her şey karamsarlık değil. Bu yazıda, gıda güvenliğini artıran ve maliyet tasarrufu sağlayan çözümleri keşfediyoruz.

Küresel Zorlukların Gıda ve İçecek Tedarik Zincirine Etkisi

Enflasyon oranları öngörülemeyen bir şekilde artarken, tedarik zinciri belirsizliklerle karşı karşıyadır. Bir zamanlar kolay olan hammadde temini şimdi zorlu bir göreve dönüştü. Ülkeler arasındaki çatışmalar, malzeme fiyatlarını, maaşları ve ulaşım maliyetlerini etkileyerek gıda üreticileri üzerinde dalga etkisi yaratıyor. Artan giderler, yükselen üretim maliyetleri ve çözümler arayan bir endüstri. Bu koşullar altında, gıda üreticilerinin verimliliklerini artırma ve atıkları azaltma yollarını aramaları her zamankinden daha önemli hale geliyor. Üretim süreçlerinde yenilikçi teknolojilerin entegrasyonu, maliyet kontrolü sağlamanın yanı sıra, gıda güvenliğini de artırmak için kritik bir rol oynuyor.

Cesur ve Duyarlı Üreticilere Tavsiyeler

Artan girdi maliyetleriyle mücadele etmek için, gıda üreticilerinin üretim süreçlerinde verimliliği, üretkenliği ve atık azaltımını artırmaya odaklanmaları gerekiyor. Bunu başarmanın değerli bir aracı ürün muayene teknolojisidir. Birçok üretici, ürün muayene sistemlerini uyum ve güvenlik taleplerini karşılama ile ilişkilendirse de, bu teknolojiler verimliliği artırmada ve maliyetleri kontrol etmede de önemli bir rol oynayabilir.

Hassas kontrol tartımı, daha sıkı üretim toleranslarına ulaşmaya ve atığı azaltmaya yardımcı olan bir teknolojidir. Bu, üreticilerin pahalı malzemelerden ve hammadde kaynaklarından maksimum verim almasını sağlar. Metal tespit sistemleri gibi en son ürün muayene makinelerine yatırım yapmak, aynı zamanda duruş sürelerini azaltabilir, x-ray sistemleri de önemli enerji tasarrufları sağlayabilir.

Maliyet Azaltımı için Yenilikler ve Teknolojiler

Modern ürün muayene teknolojileri, üretim maliyetlerini azaltmaya yardımcı olan birçok özellik sunar. Örneğin, METTLER TOLEDO'nun X2 Serisi gibi x-ray muayene sistemleri, hem dökme hacimlerde hem de paketlenmiş ürünlerde, yabancı cisim kontaminasyonlarını tespit eder, atığı azaltır ve enerji tasarrufu sağlar.

Yüksek çözünürlüklü görüntüleme ve sofistike algoritmalar kullanarak X2 Serisi, hem yabancı kontaminantları hem de ürün kusurlarını tespit eder, böylece tüketicilerin güvenliğini sağlarken marka itibarını korur. Olağanüstü hassasiyet ve kesinlik entegre edilerek X2 Serisi, yanlış reddetmeleri en aza indirir, üretim verimliliğini optimize eder ve ürün geri çağırma potansiyelini azaltarak değerli maliyet tasarrufları sağlar ve gıda güvenliğini destekler.

Gıda Güvenliği ve Kalitesini Artırırken Maliyetleri Minimize Etme

Ürün muayene teknolojileri, hem maliyet tasarrufu sağlamakta hem de gıda güvenliği ve kalitesini artırmaktadır. Tedarik zinciri boyunca fiziksel kontaminantları tespit edip reddederek, gıda geri çağırma riskini azaltır, atığı kontrol altına alır ve tutarlı ürün kalitesini destekler. Son teknoloji muayene sistemlerini benimsemek, sadece üreticilerin güvenilirliğini ve tüketici güvenini artırmakla kalmaz, aynı zamanda geri çağırmaların ve reddedilen ürünlerin azalmasından kaynaklanan önemli maliyet düşüşlerine dönüşür. Ayrıca, bu teknolojilerin üretim sürecinin erken aşamalarında stratejik olarak uygulanması, yeniden işleme süreçlerinin kolaylaştırılması, zaman ve malzeme yatırımlarının azaltılması ve ambalaj bütünlüğünün korunması gibi büyük avantajlar sunar.

Gıda Güvenliğinde Verimlilik ve Kaliteyi Artıran İlerlemeler

Ürün muayene teknolojisindeki son gelişmeler, doğruluk, hız ve uyarlanabilirliği artırmaya odaklanmaktadır. Elektromanyetik Kuvvet Yenileme (EMFR) yük hücreleri ve geri bildirim kontrol yazılımı ile donatılmış gelişmiş kontrol tartımları, yüksek hızda hassas tartım sunarak üreticilerin paketler için kesin dolum seviyeleri belirlemesine olanak tanır. Bu da, ürün atığını azaltarak maliyetleri aşağıda tutmaya yardımcı olur ve ek maliyetlerden kaçınmayı sağlar. Ayrıca, ürün muayene sistemleri kullanarak otomatik veri toplama ve depolama, uyum süreçlerini kolaylaştırır, iyileştirme için değerli içgörüler sunar ve manuel kağıt tabanlı sistemlere göre hata riskini azaltır.

Otomasyon, Yazılım Entegrasyonu, Makine Öğrenimi ve AI'nin Rolü

Otomasyon, yazılım entegrasyonu, makine öğrenimi ve yapay zeka (AI), üreticilerin tasarruf etmesine ve gıda güvenliğini artırmasına yardımcı olma potansiyeline sahiptir. Otomasyon, süreçleri kolaylaştırır, insan hatasını azaltır ve tedarik zinciri boyunca verimliliği artırır. Yazılım entegrasyonu, farklı sistemler arasında kesintisiz iletişim sağlar, veri toplama, analiz ve karar verme süreçlerini geliştirir.

Makine öğrenimi ve AI, üretim süreçlerini optimize edebilir, bakım ihtiyaçlarını tahmin edebilir ve potansiyel güvenlik sorunlarını erken aşamalarda tespit edebilir, böylece maliyetli aksaklıkları önler. Bu teknolojilerin birleşimi, önemli maliyet tasarrufları sağlarken gıda güvenliği ve kalitesini de artırabilir.

Gelişmiş Teknolojilerin Başarılı Uygulanması

Gelişmiş ürün muayene teknolojilerinin başarılı bir şekilde uygulanması, personelin kapsamlı eğitimini, teknoloji sağlayıcılarıyla yakın iş birliğini ve entegrasyon için net bir yol haritasını içeren iyi planlanmış bir strateji gerektirir. Üreticiler, personelin bu gelişmiş sistemleri etkin bir şekilde kullanabilmesi ve bakımını yapabilmesi için eğitimine yatırım yapmalıdır. Güvenilir teknoloji sağlayıcılarıyla güçlü ortaklıklar kurmak, sürekli destek ve en son güncellemelere erişim sağlamak için önemlidir ve bu da eğitim, destek ve yedek parçalar gibi alanlarda maliyet tasarrufuna yol açar.

Gıda ve İçecek Endüstrisinde Sırada Ne Var?

Endüstrinin geleceği, otomasyon, dijitalleşme ve akıllı teknolojilerin daha büyük bir benimsenmesini görecektir. Şirketler, verimliliği ve birbirine bağlı üretim süreçlerini yaratmak için otomasyon, veri değişimi, IoT ve AI'yi birleştiren Endüstri 4.0 ilkelerini benimseyeceklerdir. Bu dijital olgunluk, gıda güvenliğini, kalitesini ve maliyet tasarruflarını artıracaktır.

Sonuç: Tasarruf ve Güvenliğin Çakıştığı Nokta

Gıda üreticileri, ürün muayene teknolojilerini kullanarak gıda ve üretim hatlarının güvenliğini artırırken, artan maliyetlerle de mücadele edebilirler. Bu yenilikler, sadece giderleri azaltmakla kalmaz, aynı zamanda genel verimlilik, üretkenlik ve gıda kalitesini artırır, böylece üreticilerin sürekli değişen bir endüstride başarılı ve sürdürülebilir bir gelecek sağlamalarına yardımcı olur.

METTLER TOLEDO ÜRÜN KONTROL SİSTEMLERİ HAKKINDA

METTLER TOLEDO, dünya genelinde çeşitli sektörlere yönelik hassas ölçüm cihazları ve güvenilir çözümler sağlayan lider şirketler arasında yer alıyor. Verimliliği ve yenilikçiliği artırmaya yönelik çözümler sunan METTLER TOLEDO üretkenliği artırmayı, yükselen maliyetlerle mücadele etmeyi ve dijitalleşmeyi desteklemeyi amaçlamaktadır. Ürün Kontrol Sistemleri bölümü, gıda, ilaç ve kimya sektörlerine odaklanarak, ürün güvenliği, marka koruması ve kalite güvencesine öncelik vermektedir. Bu bölüm, hem standart hem de özelleştirilmiş kontrol çözümleri tasarlayıp üretirken, yönetmeliklerle uyumluluğu sağlamakta ve işletmelere maliyetleri azaltmayla dijital dönüşümü benimseme konusunda yardımcı olmaktadır.

METTLER TOLEDO, yabancı madde algılama çözümleriyle kritik prosesleri otomatikleştirir ve ürün geri çağırma risklerini azaltmaya yönelik teknolojiler sunar. Metal dedektörleri ve X-ray kontrol teknolojileri, ürün kalitesini artırarak marka korumasını destekler. Ayrıca, otomatik ağırlık kontrol sistemleri, maliyetli hataları önlemeye yardımcı olurken, etiket kusurlarını tespit eden kameralı çözümler işlem tekrarını azaltmaktadır. ProdX™ tescilli veri yönetimi yazılımı, gerçek zamanlı izleme ve gıda güvenliği uyumluluğunu dijitalleştirmeyi sağlar. Sonuç olarak, METTLER TOLEDO, müşterilerine verimliliği artırma, maliyetleri düşürme ve sürdürülebilirlik hedeflerini destekleme konularında stratejik çözümler sunarak, iş başarısını destekleyen güvenilir bir iş ortağıdır.

İDDİA EDİYORUM:

TARIMIN SORUNU YOKTUR!

Bugün tarım sektörüyle ilgili kime sorsanız sorun onlarca sorundan, politika yanlışlarından ya da eksikliğinden bahsedip kendilerince çözüm önerileri sunacaktır. Birçoğunun aslında bahsettiği tarım ve gıda ekosisteminde geldiğimiz sonuçların yorumlanmasının ötesine geçmemektedir. Özellikle son yıllarda kısır tartışmaların, sonuç odaklı futbol yorumculuğuna benzer yaklaşımların bizi bir adım ötesine geçirmemekte ve sanki sorunlar çok kaotikmiş ve çözümü de çok zormuş gibi algılanmasına neden olmaktadır. Yorumların birçoğuna da "Devlet desteklemeleri artırsın" gibi içeriği ve etkisi tartışmalı kısır önerilerin ötesine geçmemektedir.

Gerçek anlamda tarımsal üretimin (iklim değişikliğinin getirmiş olduğu risk ve belirsizliklerin hariç) hiçbir sorunu olmadığını düşünüyorum. Biraz iddialı bir cümle biliyorum. O zaman şu soruyu sorun kendinize; Türkiye'de üretilmek istenip de üretemediğimiz hangi ürün ya da ürünler vardır? Bana tropikal bitkiler dahil dünyada yetişen, ülkemizde yetiştirilemeyen beş ürün sayamazsınız. Bu anlamda Türkiye muhteşem bir coğrafyadır. O zaman sorunun tarımın kendisinde olmadığını iddia etmem kadar doğal ne olabilir. Madem tarımın sorunu yok, sorun nerede? Neden bu kadar memnuniyetsizlik var?

İbrahim OĞUZ
Frankfurt School Kıdemli Tarım Uzmanı

Sürdürülebilirlikten neden endişe ediyoruz? Neden çok hızlı bir şekilde dışa bağımlılığa sürükleniyoruz? Üreticiniz mutsuz, tüketiciniz şikayetçi ise ve uzun zamandır benzer durum yaşanıyorsa bakış açılarımızı sorgulamamız gerekmiyor mu?

TARIM YAŞANANLAR SORUN DEĞİL BİRER SONUÇ

Bu soruların cevabını bulmak için yaşandığı iddia edilen sorunlardan (bana göre sonuçlardan) yola çıkıp neden sonuç ilişkilerini çok boyutlu ortaya koyarken, geldiğimiz noktanın köklerine inmeniz gerekiyor. Bir örnekle izah edelim müsaade ederseniz. Sorun veya sonuç: Tarım nüfusu yaşlanıyor, gençler tarım sektörüne ilgi duymuyor. Yaşlanmak doğal bir olay; sorun gençlerin sektöre ilgi duymaması. Peki neden ilgi duymuyorlar? diye sorulduğunda; geleceğini öngöremedikleri, para kazanamadıkları, sermayelerinin yetersiz oldukları ve desteklenmesi gerekliliği öne çıkıyor. Aslında neden olarak ortaya konan seçeneklerin de başka bir sonuçlardan kaynaklı olduğu görülmektedir. Para kazamamanın nedeni nedir? Geleceğini neden öngörememektedir? Yaşadığı yerden neden göç etmek istemektedir? Yaşadığı yerde ne var? Gideceği yerde ne buluyor? İşte tüm bu soruların cevaplarını bulmak için var olan sorunun köklerine inilmeden sonuç alınması mümkün gibi gözükmüyor. Genç çiftçiye 5-10 hayvan hibe etmek gibi basit yaklaşımlarla çözümler aranıyor. Bir yıl sonra ne hayvan kalıyor ne de genç çiftçi!

DÜNYADA TARIM SEKTÖRÜNDE HOŞNUTSUZLUK YARATAN KÖK NEDENLER

Türkiye'de tarım ve gıda ekosisteminde yaşanan ve sorun diye aksettirilen sonuçları düzeltmek istiyorsak neden sonuç ilişkilerinin doğru bir şekilde sınıflandırılarak sorun ağaçlarının oluşturulmasına acil ihtiyaç vardır. Buradan bulunacak verilerden çözüm ağaçlarını oluşturabiliriz. Tabii gerçekten gerçeklerden yüzleşmek istiyor muyuz? Uzun zamandır yaptığımız araştırma ve bulgular dünyanın her ülkesinde tarım ve gıda ekosistemini aşındıran, gıda güvenliğini ve güvencesini tehdit eden ve toplumsal hoşnutsuzluk yaratan kök nedenler şu şekildedir. Bunlar:

1- **Eğitim politikaları:** Dünya genelinde tarım ve gıda ekosistemini aşındıran, mesleki kopuşu hızlandıran ve sürdürülebilirliği tehdit eden etmenlerin başında eğitim politikaları olduğunu görüyoruz. İlköğretimden zirai yüksek eğitime kadar bilimden ve çağdaş eğitimden uzak olan devletlerde gıda güvenliği endişesi ve kaotiklik hakimdir. Eğitimlerin içeriği ve kalitesini bireyi ve toplumları yaşadıkları coğrafyada nasıl müreffeh yaşanabileceğini; etik ve ahlaki değerleri, gıdanın ve üretmenin, israf etmemenin önemini öğretmesi gerekiyor. Merkezi eğitim şeklinin kırsal alanlara verebileceği tahribat ölçülmeden eğitim şekli tasarlanamaz. Ülkenin insan kaynaklarını, varlığını doğru kanalize edebilen ülkelerin gelişmişlik düzeyine bakılmaksızın kırsalda insan konumlandırabildiği, tarımsal üretimi sürdürülebilir tutabildiğini görüyoruz. Ülkeniz yukarıda bahsedilen eğitimle ilgili hangi özelliklere sahip? Eğitim içeriği ve şekli çağın gerektirdiği özellikte mi? İnsan kaynaklarını nasıl konumlandırıyor?

2- **Hukuk ve adalet:** Kanun devleti ile hukuk devleti arasındaki fark kimin sofrasının nasıl olacağını belirleyen en güçlü belirleyendir. İnsanların toplumsal yaşamında hukuk ve adalet ekmek ve su kadar yaşamsaldır. Tarım dünyada büyük çoğunluğu güçsüzlerin yaptığı ekonomik faaliyettir. Güçlünün kanunlarıyla zayıf korunamaz. Toplumun zayıf kesimleri de korunduğuna inanmaz. Adaletin olmadığı yerde devletle halkı arasında bağlar zayıflar. Bu tür devletler halkla bağını güçlü tutmak için ya düşman yaratır ya da mevcut düşmanlıklar körüklenerek sürdürülür. Korkutulan toplumlardan dönüşüm ve gelişim beklenilmez. Bu arada sürdürülebilirliği sağlayacak hukuksal manzumeler aşındırılır. Toprak, mülkiyet gibi kavramlar güçlünün lehine çözülür. Sizce ülkenizde hukuk adil mi? Hukuki manzumeler güçlüyü de zayıfı da ne kadar eşit görüyor? Kırsalda toplumunuz hızlı dönüştürülebiliyor mu? Hangi sonuçlar hukuktan ve adaletten kaynaklanıyor?

3- **Uluslararası ilişkiler:** Uluslararası antlaşmalar ülkeleri ya pazar yapar ya da ülkelere pazar yaratır. Bugün ülkelerin üretim ve sürdürülebilirlik noktasında geldiği sorunların bir nedeni Dünya Ticaret Örgütü ile yapmış olduğu tarım antlaşmaları ve bizim gibi ülkelerin AB gümrük birliği antlaşmalarının bağlayıcı hükümleridir. Türkiye birçok girdi ve üründe pazar mı oldu, pazar mı buldu? Hangi hükümler ülkenizi pazar yaptı? sorusunun cevabını bulmadan sorunların gerçek nedeni bulunamaz.

4- **Yönetsel yapı:** Diğer bir deyişle kamunun örgütlenme bütünlüğü. Tarım ve gıda politikalarında kaç farklı kurum belirleyici rol oluyor? Karar vericiler ne kadar koordineli hareket edebiliyor? Kaynaklar bütünleşik mi kullanılıyor, dağınık mı? Bu soruları ülkeniz için sorun, sonuçlarını listeleyin kaç kurum ülkenizde tarım, gıda ve kırsal konusunda söz sahibi ve ne kadar birbirleriyle koordine halinde? Hangi sorunlar hangi kurumun içinde kayboluyor ya da arada kalıyor? Ve nedenleri?

5- **Ekonomik durum:** Bir ülkenin tarım ve gıda ekosistemindeki sorunları tasnif ederken ekonomik sorunlar öne çıkıyor. Mesela ülkenizde hakça bölüşüm var mı? Gelir adaletsizliği nasıl? Destekleme ve yatırım politikaları ölçülerek mi yapılıyor? Destekleme miktarı yeterli mi? Gerektiği kadar kaynak aktarılıyor mu? Desteklerin etkileri ölçülüyor mu? Sektöre ayrılan kaynak yeterli mi? Toplumların alım gücü üretim maliyetinizle bir paralellik arz ediyor mu, yoksa maliyetler artarken alım gücü azalıyor mu? Girdi de dışa bağımlık oranı nedir? Neden bağımlılık söz konusu? Rekabet koşulları var mı? ve benzerleri gibi onlarca soruları sorarak, neyin ne kadar yapılabildiği, eksikliği veya fazlalığı ortaya konarak sınıflandırılmalıdır. Ülkenizin tüm özelliklerini ekonomik olarak inceleyerek neden sonuç ilişkileri bulabilirsiniz.

6- **Yapısal sorunlar:** Yapısal sorunlar geçmişten günümüze çözümü ertelenmiş ya da gözden ırak tutulmuş kangren haline gelmiş, kimsenin dokunmak istemediği sorunlardır. Mesela ülkelerin değer zinciri nasıl işliyor? Değer zincirinin zayıf ve güçlü halkaları var mı? Değer zincirindeki paydaşların örgütlülük durumu nedir? Parçalı arazi varlığı nasıl artıyor mu, azalıyor mu? Tarımda ölçek ekonomisi büyüyor mu, küçülüyor mu? Tarım nüfusu yaşlanıyor mu, gençleşiyor mu? Miras hukukunuz temiz ve düzenli işliyor mu? Su ve toprak kaynaklarınızı nasıl kullanıyorsunuz? gibi onlarca soruyu sorun. Bu sorunlara neden el atılmıyor ya da gerektiği kadar el atılmıyor?

7- **Kayıt dışılık:** Bir ülkede sürdürülebilir üretim, gıda güvenliği, ihracat, ithalat politikaları ve planlamadan bahsedilecekse ne kadar ürettiğiniz ile ne kadar tükettiğinizi,

canlı, cansız varlıklarınızı bilmek zorundasınız. İstatistiki verileriniz makyajlanmış olmamalı ve güven oluşturmalıdır. Yanlış verilerden doğru politikalar beklenmemelidir. Veriler açık ve şeffaf olmalıdır. Ülkenizde bu konuda hangi sorunlar yaşanıyor? Hangi noktaları tıkıyor? Üreticiler neden kayıt altına girmek istemiyor? Kamu neden kayıt dışılığı engellemek istemiyor?

8- **Ülkelerin yönetim sistemi:** Yapılan araştırmalar çoğulcu ve katılımcı kamu yönetim sistemleriyle yönetilen ülkelerin tarım ve gıda güvenliği sorunlarının daha az olduğunu; merkezi veya otoriter sistemlerle yönetilen ülkelerde ise yapısal sorunların biriktiği ve çok karmaşık hale dönüştüğünü göstermektedir. Otoriter ya da merkezi yönetim sistemlerinde sorunlara tek merkezden çözüm beklenirken, çözümlerin kırsal bölgelerde etkileri ya geç oluyor ya da olamıyor. Liyakatli insanlar işin başına geçemiyor. Liyakatsizlik normalleşince bana necilik alıp başını gidiyor. Merkezden talimat veya kaynak gelmez ise kimse inisiyatif alamıyor. En ücra köşelerin sorunları çözülemiyor. Sorunlar bütünleşik olduğundan kapsamlı yaklaşımlar ortaya konamıyor. Sizce ülkenizde bu durumdan kaynaklı sorunlar var mı? Varsa hangi konular bu mevcut duruma takılıyor?

9- **Coğrafik farklılıklar:** Bir ülke alansal anlamda büyük, farklı coğrafik (iklim, toprak, yüzey) özellikler barındırması ve poli-kültür özellikler barındırıyor ise sorunlar ve çözümler söz konusu farklılıklar üzerinden değerlendirilmelidir. Ülkeniz bu özellikleri barındırıyor mu? Hangi uygulamalar söz konusu farklılıklardan olumsuz etkileniyor?

10- **Kültürel bağlılık/erozyon ve etik değerlerde bilinç ya da erozyon:** Bu konuyu bir sonraki bölümde detaylı anlatacağımdan sadece başlık olarak vermek istiyorum.

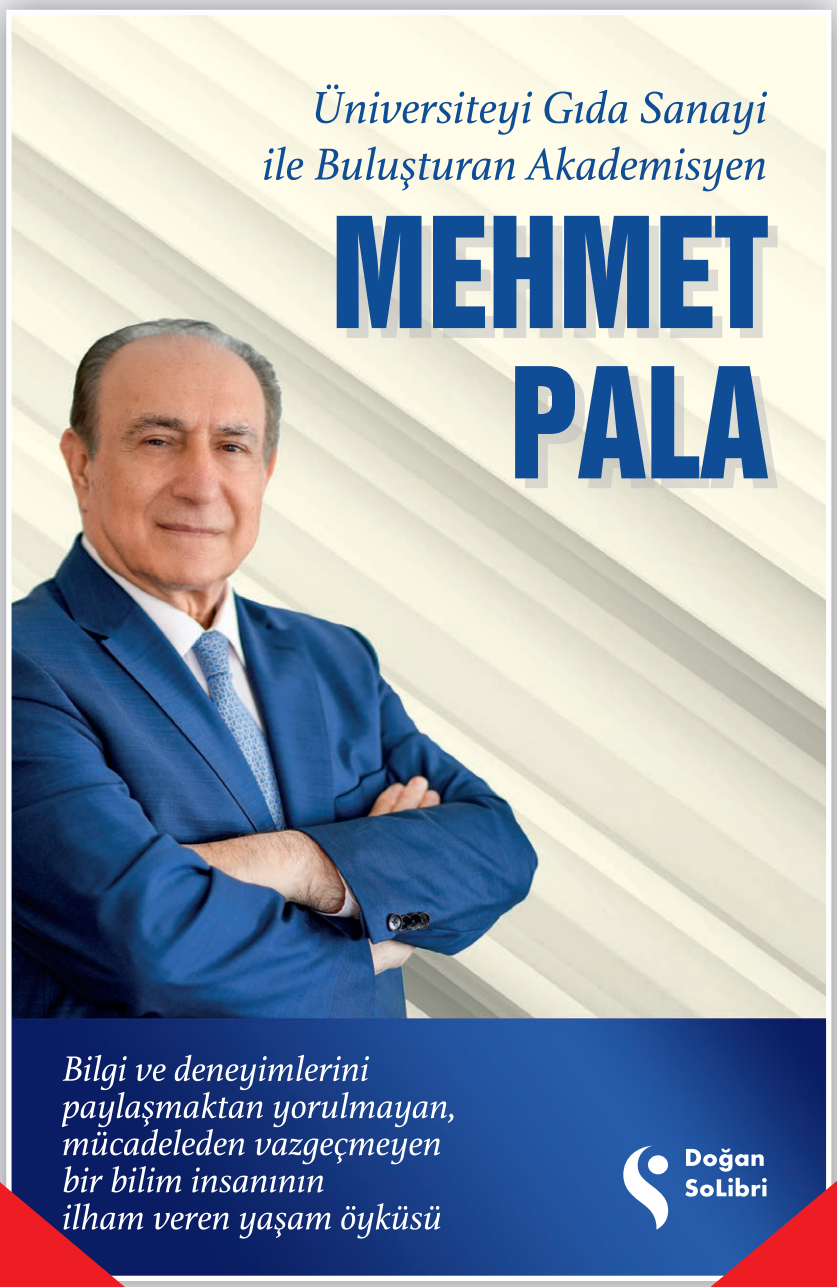
Söz konusu 10 maddenin dokuzunda tarım ve gıda ekosisteminde sorun diye sınıfladığımız özelliklerin kökünde aslında tarımdan değil; o ülkenin örgütlenmesi ve insan faktörü olduğu ortaya çıkıyor. İster hukuktan, isterseniz yönetim sistemlerinden bahsedin sorunun kaynağı insan veya o ülkede yaşayan insanların örgütlenme şekli ve sorunlara olan bakış açılarımızdan olduğunu görüyorsunuz. Eğer bir çözüm arıyorsanız, tespit ettiğiniz sorunu söz konusu 10 maddenin altına yazarak sorun ağacı oluşturabilir; sonrasında da çözüm önerilerini yine aynı 10 maddenin içinde çözümleri bulabilirsiniz. Ben on madde dediğime bakmayın siz daha fazla olduğunu belirleyebilirsiniz. Daha da ileri giderek hangi çözümü kim/kimler, ne zaman (kısa, orta ve uzun vade), nasıl ve ne kadar kaynak yaratarak çözülebileceğini bulabilirsiniz.

Bu yazı futbol yorumculuğuna benzer sonuçtan çıkarımlar yapıp tarımın sorunlarını konuşmak isteyenler için çok anlamsız biliyorum. Gerçekten sorunları görmek ve çözmek isteyenler için de ne kadar zor olduğunu da umarım anlatabilmişimdir. Ve yine umarım sorunun tarımdan kaynaklı olmadığını da..

Bir sonraki yazımda "tarım ve gıda ekosisteminin bozulmasında kültürel erozyon ve etik değerlerde aşınmanın" neden ve sonuçlarını ülkemiz özelinde anlatacağım. O zamana kadar hepinize sağlık ve esenlikler diliyorum.

İBRAHİM OĞUZ KİMDİR?

1991 Yılında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü'nden mezun oldu. Uzun yıllar tarımsal yatırımlar ve sulama sistemleri üzerinde kurucusu olduğu firmada mühendis ve yönetici olarak çalıştı. 2011 yılından bugüne Frankfurt School of Finance Management adlı Alman üniversitesinin TURCASİA Bölge Ofisi bünyesinde tarımsal saha araştırmaları bölüm müdürü olarak çalışıyor. Türkiye, Gürcistan, Azerbaycan, Özbekistan ve Çin Halk Cumhuriyeti'nde tarımsal konularda araştırmalar ve eğitimler verdi. Gündem Tarım Dergisi'nde 2016 yılından beri düzenli köşe yazarlığı; Agrotv'de her perşembe günü Agroekonomi programında tarımla ilgili analizler yapıyor. Azerbaycan Devlet Agrar Üniversitesi'nde konuk eğitici olarak eğitimler verdi. 2011 yılından günümüze kadar Dünya Bankası, Avrupa İmar ve Kalkınma Bankası (IBRD), Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP), Dünya Gıda Örgütü (FAO), Fransız Kalkınma Ajansı (AFD) ve İslam Kalkınma Bankası gibi kuruluşların tarım, finans, sürdürülebilirlik, dijitalleşme ve iklim değişikliği projelerinde yönetici, kilit uzman ve eğitici olarak katkılar sundu. Tarım ekonomisi ve finansmanı konusunda kredi kayıt bürosuna ve bankalara tarım finansmanı konusunda teknik destek ve eğitim veriyor. Sektörün analizi için değişik konularda saha araştırmaları yapıp raporlar hazırlıyor. Üretici odaklı tarımın dijitalleşmesi, ürünlerin ülkemize özgü karbon ve su ayakizi hesapları ve İklim & toprak akıllı finansman ve sürdürülebilirlik konularında Ar- Ge projeleri yönetiyor. Tarım ve Gıda Etiği, Tarım Gazetecileri ve Yazarları ve Coğrafi İşaretler derneklerine üyedir. Gebze Teknik Üniversitesi Biyoteknoloji Enstitüsü Bilim Kurulu Üyeliği yapmaktadır.



Kitap, Doğan Yayın Evi tarafından yayınlanmıştır. 536 s.

"Dünya Gazetesinin deneyimli özgün Yazarı Rüştü Bozkurt 21 Ekim 2021 tarihli Dünya Gazetesi'nde Mehmet Pala'nın kitabı hakkında şunları yazmış:

"Mehmet Pala kitabını okuyacak olan kamu ve üniversitelerde görev alanların, iş insanlarının, gelecekte iş dünyasında yerini almak isteyen gençlerin kendilerine rehberlik edecek çok sayıda izleme, gözleme, deney ve deneyime ulaşmaları mümkün… Bir insan meraklarının peşinde koşmuyorsa, zamana kıyarak kendi alanında derinlik ve yoğunluk kazanmıyorsa, üretmeyi bir yaşam biçimi haline getirmiyorsa, bildiklerini erişebildiği her araçla başka insanlarla paylaşmıyorsa "yaşama değer kattım" diyemez…
Yaşama bir değer katarak, deneyim ve birikimi ile başka insanların yaşamını zenginleştirmeye hedefleyenler Mehmet Pala kitabını okumalı."

Kitabın geliri yazarı tarafından TEMA Vakfı'na bağışlanmıştır.

Gıda Teknolojisi

Gıda ve içecek endüstrisinde

29
YILLIK DENEYİM!

www.gidateknolojisi.com.tr

- Gıda Laboratuarları ve Hijyen
- Gıda İşleme Teknolojileri
- Gıda Katkı Maddeleri
- Süt ve Süt Ürünleri
- Gıda Taşımacılığı/Depolama
- Bakliyat/Un ve Unlu Mamuller/Makarna
- Meyve suyu ve Meşrubat
- Maden suyu ve İçme suyu
- Bitkisel Yağlar/Zeytin ve Zeytinyağı
- Kırmızı ve Beyaz Et/ Yumurtacılık
- Ambalaj ve Paketleme/Etiketleme
- Çikolata ve Şekerli Mamuller
- Gıda Makineleri
- Baharat
- Kuruyemiş
- Bal
- Gıda Güvenliği ve Otomasyon
- Yazılım ve Belgelendirme