

Gıda Teknolojisi

FOOD TECHNOLOGY IN TURKEY

Ekim 2020

Yıl: 24 Sayı: 5

Gıda işlemede **HAM MADDE** ve **BİLEŞENLERİN** **ROLÜ ARTIYOR**

5. Ekonomi ve Lojistik
Zirvesi'nden
NOTLAR



TURKLAB

Gıda güvenliği için

**LABORATUVARLAR
DESTEKLENMELİ**



Birçok
faydası ile

ViTAMİNİ

Pandemi
**SOĞUK
ZİNCİRİ**
kıramadı

LCMSMS

ile gıdalarda

MULTİVİTAMİN ANALİZİ

Peynirde **VENEZUELA** 'dan **İTHALAT
TARTIŞMASI**



Patates, sebze, kuru ve yaş meyve, kabuklu yemiş, bakliyat, çekirdek ve daha fazlası için optik ayıklama ve buharlı soyma çözümleri.



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

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

YENİ 1 LİTRELİK ŞİŞESİNDE



TÜRKİYE'DE
TEK

KORUYUCU
İÇERMİYEN

MEYVE SULU
MADEN SUYU

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

Bu Sayıda İlanı Olan Firmalar

ANTALYA ANFAŞ: www.anfasfoodproduct.com
ANT TEKNİK: www.antteknik.com
AROMSA: www.aromsa.com.tr
AZELİS TÜRKİYE: www.azelis.com
BAYKON: www.baykon.com
BURSA TEKNİK KİMYA: www.bursateknikkimya.com.tr
CHEMSHOW EURASIA: www.chemshoweurasia.com
DÖHLER: www.dohler.com.tr
GÜRALLAR CAM AMBALAJ: www.gca.com
İBAKTECH: www.ibaktech.com
MAYSA GIDA: www.maysagida.com.tr
MESSAN: www.messan.com.tr
PRINOVA: www.prinovaurope.com
TOMRA: www.tomra.com.tr
UDDEHOLM: www.uddeholm.com/turkey/tr
ULUDAĞ: www.uludagiccek.com.tr
WORLDFOOD İSTANBUL: www.worldfood-istanbul.com



MAKALE

- 44 Tınaz Titiz: Korkmama özgürlüğü: Ekmekten bile önce!
- 58 Uddeholm Türkiye: Zeytinyağı üretimi ve paslanmaz takım çeliği
- 62 Ebru Akdağ: Gönüllü inisiyatiften yasal sürece... Trans yağ dönüşümü hikayesi

GIDA BİLEŞENLERİ, GELİŞTİRİCİLERİ & YARDIMCI MADDELER

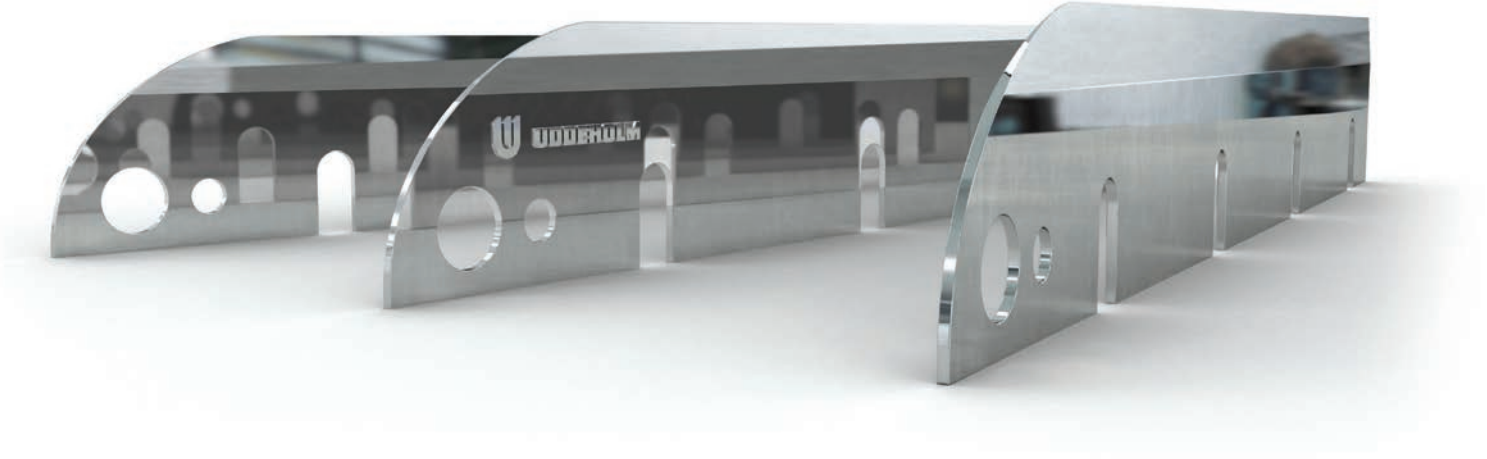
- 30 Döhler Gıda: Gıda katkı maddeleri ve önemi
- 33 Uludağ İçecek: Sağlık deposu bitkiler: Zencefil ve çarkıfelek meyvesi
- 36 Aromsa: Aroma dünyası
- 38 Prinova Gıda: Birçok faydası ile D vitamini büyük fırsatlar sunuyor
- 40 Birol Saygı makale: Gıda işlemede hammadde
- 42 Seluz 20 milyon dolarlık yeni yatırımla aroma üretimi için teknoloji üssü kurdu

GIDA LABORATUVARLARI & ANALİZ VE ÖLÇÜM TEKNOLOJİLERİ

- 46 TURKLAB Başkanı Halit Karaboğa: Sağlıklı işleyen gıda güvenliği sistemleri için laboratuvarlar desteklenmeli
- 48 Uludağ İçecek: Doğal maden Suyu ve doğal kaynak suyunda tatlandırıcı kalıntılarının Sıvı Kromatografi Tandem Kütle/ Kütle Spektrometre (LC MS/MS) Sistemi ile tespiti
- 50 Ant Teknik: LCMSMS ile gıdalarda multivitamin analizi
- 54 Dr. Fatih Bakırcı makale: Elif'e mektup: Ah şu çocuklar...
- 57 Baykon'dan yeni ürün: BX23 Ex2/22 ExproofTartım Terminali

HABERLER

- 22 Yeni normalin parametreleri 5. Ekonomi ve Lojistik Zirvesi'nde konuşuldu
- 24 Soğuk zincir lojistiği pandemide aksamadı
- 26 Venezuela'dan peynir ithalatını nasıl okumalıyız?
- 29 TOMRA organik ürünlerde gıda güvenliği ve karlılığı artırıyor
- 43 Messan'dan Yunanistan'da önemli projeler
- 45 TOMRA'dan dondurulmuş sebze ve meyve işleyicileri için Blizzard ayıklama makinesi
- 61 Compac'tan kiraz sektörüne büyük katkı
- 64 Dünyanın mutfağını kuruyorlar



Çelikleriniz gıdaya uygunluk sertifikasına sahip mi?

Avrupa Parlamentosu ve Avrupa Komisyonu'nun 1935/2004 no'lu kararları uyarınca gıda ile temas eden malzemeler 80/590/EEC ve 89/109/EEC nolu tüzüklere uygun olarak sertifikalı olmalıdır. Makinalarımızda kullanılan çeliklerin paslanmaz çelik olması yetmez, nasıl bir paslanmaz çelik olduğu ve çalışacağı koşullara istinaden sertifikalı olup olmadığı önemlidir. Uddeholm size sağlık riski taşımayan sertifikalı AB ve ABD mevzuatına uygun ürünler sunmaktadır.

Uddeholm Tyrax ESR

- Paslanmaz takım çeliği
- 60 HRc sertliğine ulaşabilen
- Çok yüksek tokluğa sahip (ESR)
- Sertifikalı: Gıda ile temas eden malzemeler



1668 yılından beri takım çeliğinde yenilikçi ve üstün çözümler üretiyoruz. Yüzyıllardır tüm dünyada çeliklerimizin ismi marka oluyor. Dünyada yüze yakın ülkede deneyimli, işinin ehli mühendislerimizle sizin için rekabetçi çözümler de üretiyoruz. Bu yüzden de en çok tercih edilen kalıp çeliği üreticisiyiz. 1 numaralı takım çeliğine, Uddeholm'e hoşgeldiniz.



EDİTÖRDEN

GIDA KANUNU'NDAKİ SANSÜR MADDELERİ GERİ ÇEKİLDİ

Gıda ve tarım alanında önemli düzenlemeler öngören “torba yasa”nın gıdada yanıltıcı yayın ile ilgili maddeleri geri çekildi. Türkiye Büyük Millet Meclisi’nde yasa tasarısının geneli üzerinde görüşmeler yapıldıktan sonra Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan’ın talimatıyla gıdada yanıltıcı yayınlara ilişkin 4 madde geri çekildi.

46 maddelik yeni torba yasa teklifinin gıdaya ilişkin ifade özgürlüğünü kısıtlayacağı ve sansüre neden olacağı nedeniyle tepkilere neden oluyordu. Düzenlemeye göre, bir gıda bilim kurulu oluşturulacak ve kurulun onaylamadığı açıklamaların yer aldığı yayınlar, gerçeğe aykırı kabul edilecekti. Gıda güvenliği ve güvenilirliğinde yanıltıcı yayın yapan kişilere 20 bin liradan 50 bin liraya kadar idari para cezası verilmesi öngörülmüştü. Ayrıca Radyo ve Televizyon Üst Kurulu (RTÜK) yasasına eklenen madde ile de idari yaptırım uygulanması planlanıyordu.

Torba Yasa ile getirilmek istenen düzenlemeye karşı, Aralarında Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği, Yeşil Düşünce Derneği, Kazdağı Doğal ve Kültürel Varlıkları Koruma Derneği ve Yeryüzü Kooperatifi gibi çok sayıda gıda ve çevre örgütünün de imzasıyla sosyal medya üzerinden change.org’ta “GıdadaSansüreHayır” imza kampanyası başlatıldı. Gıdaya Yönelik İfade Özgürlüğü Kısıtlanamaz başlığı ile başlatılan kampanya kısa sürede büyük destek gördü. Gıdada sansür endişesine neden olan kanun teklifindeki ilgili maddelerin geri çekilmesini sivil toplum örgütleri (STK) memnuniyetle karşıladı. Buğday Derneği, Twitter hesabından “Birlikte başardık! Gıdada sansür içeren kanun teklifi maddeleri geri çekildi” mesajını paylaştı. Uluslararası imza kampanyası platformu Change.org’un Türkiye temsilciliği de tartışmalı teklifin iptali için 21 bin imza toplandığını duyurdu.

FAO DAYANIŞMA VE İŞ BİRLİĞİNE DİKKAT ÇEKİYOR

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü’nün (FAO) kuruluş tarihi olan 16 Ekim Dünya Gıda Günü’nde, her yıl olduğu gibi bu yıl da açlık, obezite, gıda israfı ve sağlıklı gıdaya erişim sorunları gündemde. Ancak bu kez bir fark var: Söz konusu sorunların derinleşmesine neden olan Koronavirüs (Covid-19) salgını, çoğumuzun gıda güvenliği meselesini yeniden değerlendirmesini sağlıyor. Salgın koşullarında sağlıklı gıdaya erişme konusunda çaba gösterenler, yerel üretim ve tüketimin sunduğu imkânlar ile birlikte gerçek ihtiyaçlarını belirlemenin, üretici-tüketici ortaklıklarının ve küçük çiftçilerin gıdanın sürdürülebilirliği için öneminin farkına varıyor. Üreticilerle tüketicilerin bir araya geldiği dayanışma ağlarının giderek yaygınlaşması, sorunların derinleşmesine neden olan tarım-gıda yöntemlerini dönüştürme fırsatı veriyor.

Bu yıl Gıda Günü temasını “Büyütelim, Besleyelim; Hep Birlikte Sürdürelim” olarak belirleyen Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), dayanışma ve işbirliğinin önemine dikkat çekiyor. Bu birliktelik; kentli ve köylünün, tüketici ile üreticinin birbirinden uzaklaşmasına neden olarak gıda krizinin derinleşmesine yol açan endüstriyel gıda sistemlerinin yerine; yerel üretim-yerel tüketim ile üretici-tüketici dayanışmasını koyuyor. Sadece verimlilik odaklı, kirlenen ve yok eden, sürdürülemez sistemler yerine ise doğanın döngüsü ile uyumlu, herkes için sağlıklı ve erişilebilir gıda üretiminin sürdürülebilirliğini esas alan agroekolojik yöntemleri destekliyor.

Covid-19 salgını öncesinde açlıkla mücadele edenlerin sayısı 820 milyonu geçmişken, salgınla birlikte gıdaya erişimde yaşanan aksaklıklar bu sayıda yüzde 12-14 oranında artışa neden oldu. FAO’ya göre, salgın en çok tedarik zincirini etkiledi ve bu da mevcut endüstriyel gıda zincirini sorgulama gerekliliğine işaret ediyor. Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği Strateji Kurulu Üyesi Oya Ayman, “Endüstriyel gıda sistemi, 70 yılı aşkın süredir denenmesine rağmen açlığı önleyemedi” diyor ve ekliyor: “Oysa salgın, savaş ya da benzer kriz zamanlarında; tek tip üretimin ve halkaları kopabilecek gıda zincirlerinin yerini alacak çeşitlilik (polikültür) odaklı küçük ölçekli üretim, yerel üretim-yerel tüketimi destekleyen topluluklar, kolektif ve kooperatiflerin doğrudan pazarlamayı esas alan ağ sistemleri, gıdaya erişimi kolaylaştırıyor.”

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 GÜRSER KAÇMAZ

Haber Müdürü
Özgür ÇİLEK

Haber Merkezi (Reporter)
Gülbahar SALIK

Reklam Rezervasyon
0212 283 55 65

Ankara Temsilcisi
Aydin ARICIÖĞLU

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

Abone (Subscription)
0212 283 55 65

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

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

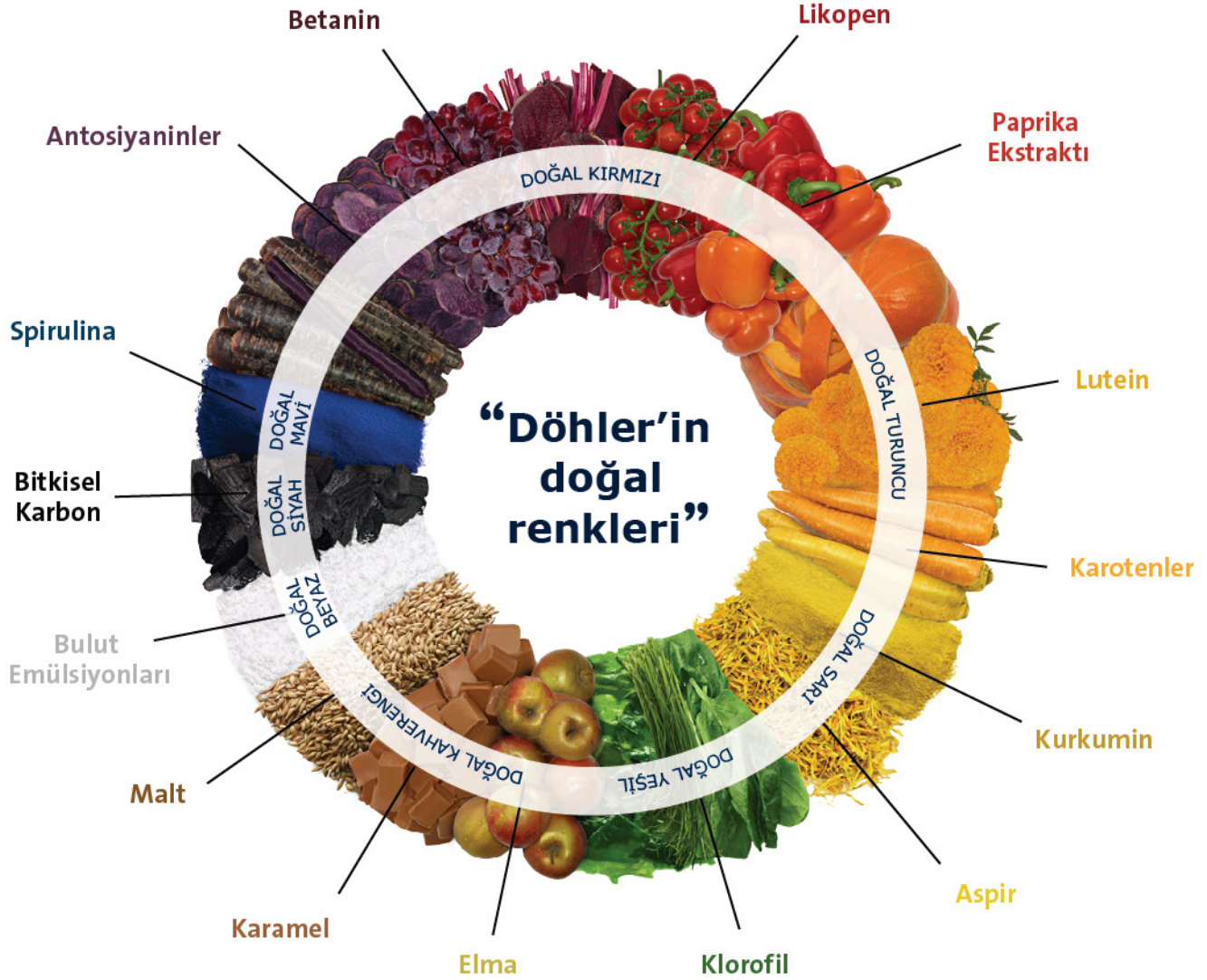
Gıda Teknolojisi yılda 6 sayı yayımlanır.
Dergide yer alan yazılar
kaynak gösterilmeden
kısmen veya tamamen
başka bir yere aktarılamaz.
İmzalı yazılarda belirtilen
görüşler yazara aittir.

YEREL SÜRELİ
ISSN 1301 - 1782

Döhler doğal renklendirici çözümleri ile ürünlerinizi dikkat çekici hale getirin



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





Prof. Dr. Mehmet Pala
mpala@superonline.com

GÜNÜMÜZÜN UNUTULAN KAVRAMI: VEFA

Günümüzün her alanındaki yoğun rekabet koşullarında insanlar artık sınırlarda yaşamlarını sürdürebilir hale geldiler. İş ve özel yaşam birbirine karışmış, ne olursa olsun başarmak, daha fazla para kazanmak amaç haline gelmiştir. İşte bu karmaşık yaşam koşullarında insanlar birçok etik ve sosyal değerden de feragat edebilmektedirler. İnsanları birbirinden farklı kılan şey, hayatta karşılaşılan değişik durumlarda gösterdiği tutum ve yaptığı seçimlerdir.

Son dönemlerde birçok sohbette, günümüzde artık vefa kalmadığı ve insanların yapılan iyilikleri hemen unuttukları vurgulanmakta. Geçenlerde önemli bir global şirketin CEO'su birlikte çalıştıkları, başarıları paylaştıkları, kader birliği yaptıkları yakın iş arkadaşının şirketlerinden ayrıldıktan sonra hiçbir dönüş yapmadığını ve tamamen ilişkisini kopardığından yakınıyordu. Aynı şekilde birlikte 26 yıl çalıştığı Muhasebe Müdürü'nün iyi şekilde ayrıldıktan sonra, bir daha hiç aramadığından şikayet etmişti bir firma sahibi arkadaşım. Yanında doktorasını yapıp, daha sonra sanayiye geçen kişinin hocasını bir daha aramadığını söylemişti üniversite hocası dostum. Daha sonra dikkat ettiğimde bu konunun toplumumuzda ciddi şekilde yaygın olduğunun farkına vardım. Bu bağlamda günlük yaşamın toplumun genel kabul görmüş kuralları ve beklentileri ile ne ölçüde uyumlu olduğu sorusu aklıma geliyor.

Birçok insan vefasızlığın artık yaygın bir davranış haline geldiğini, insanların sadece çıkarları peşinde koştuklarını ve bundan da büyük üzüntü duyduklarını söylüyorlar. Herkes kendisine göre vefasızlık örneklerini anlatıyor. "Vefa dediğimiz şey eskidenmiş, şimdi insanlarda vefa mı kaldı" diyerek eleştiriliyor ve toplumca kanıksanmış bir görüntü veriliyor. Bu durum, toplumda değer erozyonunun yaşandığını maalesef gösteriyor. Aslında çıkar esaslı ilişkiler, çıkar devam ettiği sürece devam ediyor. "Benim için bugün varsın ama çıkarım bittiği zaman yarın seni unuturum" mantığı kullanılıyor. İnsana değer verilmeyen, çıkara odaklanmış bu ortamda sevginin sadece yüzeyde olduğu bir ilişkide vefadan bahsetmek ne derece doğrudur? Vefa günümüzde içi boşaltılmış bir kavram mıdır?

Vefa kavramı aslında insana özgü geniş bir kavramdır. Gönlü sığ olanlar bu kavramı anlayamazlar.

- » Vefa, insanı gerçek insan yapan değerdir.
- » Vefa, sözünde durmaktır, kadir – kıymet bilmektir, terk etmemektir.
- » Vefa ahlaki bir ilke ve toplumsal bir sorumluluktur.
- » Vefa dostlukların temel özelliğidir. İçinde sevgiyi,

güveni, sadakatı, gerçeği, tutarlılığı ve şükran duygusunu barındırır.

» Vefa, dostluk ve sevginin gerektirdiği davranışlarda devamlılık ister.

» Vefa, kişinin dostlarını unutmaması, onların dostluklarına, iyiliklerine daha güzeliyle karşılık vermesidir ve bir insanda bulunması gereken en güzel özelliklerden birisidir.

» Cömertlik olmayınca servetin, vefa olmayınca dostluğun anlamı yoktur.

» Vefa, kişiler arasında olması gerektiği gibi toplumsal ilişkilerde ve yaşanan ülkeye karşı da duyulması gereken bir değerdir.

Her toplumda insanlar bulundukları konuma, çoğunlukla birilerinin teşviki, maddi veya manevi desteği, kapı açması veya yol göstermesi ile gelirler. Kimsenin bir şekilde desteği olmadan "kendi başıma yaptım" denilebilir mi? Ancak unutulmaması gereken şey, aslında vefasız başarının asla kalıcı olmayacağıdır.

Büyük şair Fuzuli'nin vefa konusundaki bir beyiti şöyle;

"Vefa her kimseden kim istedim ondan cefa gördüm, Kimi kim bîvefa dünyada gördüm bîvefa gördüm" (Her kimden vefa istediysem ondan cefa gördüm, Kimi gördüysem vefasız dünyada, onun vefasızlığını da gördüm) diyor.

Nasıl oluyor da uzun yıllar beraber çalışan, başarıları/ başarısızlıkları paylaşan, dost olmuş insanlar bir şekilde işlerini değiştirdiklerinde birbirlerini aramıyorlar. Bunun sosyolojik ve insancıl bir nedeni olması gerekir diye düşünüyorum. Günümüzde yaşam zorluklarla dolu. Başarılı olmak ve mutlu bir yaşam sürdürebilmek için bedel ödenmesi gerekiyor. Bedeli ödenmemiş, başkalarının yardımıyla sağlanan başarılar geçicidir, kalıcı değildir. Vefalı olmak sosyal çevrede insanın değerini artırır. Vefalı insanlar herkes tarafından takdir edilir ve sevilir. Vefalı kişileri yıllarca görmesek bile karşılaştığımızda seviniyor, gözlerimiz parlıyor, dostluğun sıcaklığını içimizde hissediyoruz. Çünkü bu tip insanlar gönüllerde taşınmaktadır.

Hepinize vefalı günler dileğiyle...

GÜVENLİ ÜRETİM SERTİFİKASI

almaya hak kazandık.

Ülkemizde görülen ilk Covid-19 vakasıyla birlikte aldığımız önlemlerle **Türk Standartları Enstitüsü (TSE)** tarafından hijyen ve güvenlik denetimlerini başarıyla geçerek **Güvenli Üretim Sertifikası** almaya hak kazandık.

We have been
entitled to receive
**Safe Production
Certificate!**

We have successfully passed the audits carried out the **Turkish Standards Institute (TSE)** experts to certify the compliance of industrial enterprises with reliable and hygienic production standards.



PepsiCo üçüncü çeyrekte net gelirini %5,3 artırdı

Dünyanın en büyük yiyecek ve içecek şirketlerinden PepsiCo, 2020 yılının üçüncü çeyrek finansal sonuçlarını açıkladı. Tüm dünyayı etkisi altına alan pandemiye rağmen başarılı performansını devam ettiren şirket; yılın üçüncü çeyreğinde net gelirini yüzde 5,3 artırdı. Pandemi nedeniyle yaşanan dalgalanma ve karmaşıklığa rağmen, finansal performanslarından oldukça memnun olduklarını belirten PepsiCo Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Ramon Laguarta, "Bu yılın üçüncü çeyreğinde net gelirimiz yüzde 5,3 artarken, hisse başına kazancımız yüzde 10 arttı. Organik ciro büyümemiz yüzde 4,2 ve hisse başına sabit kur bazlı temel işletme kar kazancımız da yüzde 9 değişim gösterdi. Bu sonuçlar, küresel atıştırma ve gıda işimizin süregelen gücünü ve küresel içecek işimizdeki önemli gelişmeleri gösteriyor" dedi. Finansal performansa bakıldığında "Daha hızlı, Daha güçlü ve Daha iyi olma" stratejisinin etkili olduğunu ifade eden Laguarta, uluslararası düzeyde, gelişmiş pazarlarda %8, gelişmekte olan ve yükselen pazarlarda %2 organik ciro artışı gerçekleştirdiklerini söyledi.



PEPSICO

ŞİŞECAM'dan Polatlı'ya 1 milyar TL'lik yatırım

Şişecam'ın özellikle yurt içi pazar talebi paralelinde üretim kapasitesinde artış sağlanması ihtiyacına yönelik olarak Ankara'nın Polatlı ilçesindeki düzcam üretim tesisinde 1 milyar TL seviyesinde bir yatırımla hayata geçirdiği yıllık 240 bin ton kapasiteli yeni fırın devreye alındı. Şişecam Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve Genel Müdürü Prof. Dr. Ahmet Kırmızı, küresel salgının yarattığı belirsizlik ortamına rağmen Türkiye için değer yaratmayı sürdürdüklerini belirterek, "Endüstri 4.0'a uygun şekilde ileri teknolojiyle donatılan yeni düzcam fırınımızın devreye girmesiyle önemli bir yatırıma daha imza attık. Yeni yatırımımızla birlikte yıllık üretim kapasitesi 540 bin tona ulaşan Polatlı'daki tesisimiz Avrupa'nın en büyük düzcam üretim üslerinden biri haline geldi. Toplam düzcam üretim kapasitemiz ise yıllık 3,4 milyon tona ulaşırken, düzcam üretiminde Avrupa'daki liderliğimizi daha da pekiştirdik. Sürdürülebilir büyüme hedefimiz doğrultusundaki yatırımlarımızla ülkemiz ekonomisine katkı sağlamaya ve tüm paydaşlarımız için değer yaratmaya devam edeceğiz" diye konuştu.



KERVAN GIDA halka arzı hazırlanıyor

Türkiye'nin önde gelen yumuşak şeker üreticilerinden Kervan Gıda, halka arz için Sermaye Piyasası Kurulu'na başvurdu. Günde iki milyondan fazla kişiye ürünlerini ulaştıran kurumun şirket paylarının, 2020 yılında halka arz edilerek Borsa İstanbul A.Ş.'de işlem görmesi planlanıyor. Halka arz sonrası yatırımlarını daha da artırmayı hedeflediklerini anlatan Kervan Gıda Genel Müdürü Burhan Başar, "Yaklaşık 2 bin 100 kişilik ekibimizle güçlü bir dünya markası olma yolunda ilerliyoruz. Büyüme oranı yüksek bir kurum olarak faaliyetlerimizi daha da geliştirmek için farklı yatırımlar yapmak hedefindeyiz. 2019 yılında yüzde 29 artışla, 687 milyon TL ciro elde ettik. 2020 yılının ilk yarısında ise geçen senenin aynı dönemine göre yüzde 41 büyüyerek, altı aylık dönemi 469 milyon TL ciroyla kapattık. Şu anki üretimimizin yaklaşık yüzde 57'si ihracata yüzde 43'ü ise iç pazara yönelik. Halka arz sonrası sağlayacağımız kaynağın büyük bir bölümüyle yurt içi ve yurt dışında yeni yatırımlara imza atacağız. Hedefimiz Türkiye'de ilk sıraya yükselirken, dünyadaki en büyük beş üretici arasına girmek" dedi.



TAT GIDA'ya yeni genel müdür

Gıda sektöründe 50 yıldan uzun süredir faaliyet gösteren Tat Gıda, markaları Tat ve Sek ile her gün girdiği yüzbinlerce mutfağa sağlıklı, lezzetli ve güvenilir ürünler sunmak için çalışıyor. Üst düzey organizasyon yapısını güçlendirmek üzere yeni atılımlarda bulunan şirket, 1 Eylül 2020 itibarıyla Genel Müdürlük pozisyonuna Oğuz Aldemir'i atadı. Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesinde İşletme eğitimin ardından P&G, Coca-Cola, Mey İçki'de çeşitli pozisyonlarda görev alan Oğuz Aldemir son olarak Yıldız Holding'de Grup Başkanlığı ve Yönetim Kurulu üyelikleri sorumluluğu taşıyordu.



ŞÖLEN ilk mağazasını Balance Güneşli'de açtı

Çikolata severlerin begendiği markalardan Şölen'in ilk çikolata mağazası Şölen Boutique Balance Güneşli'de kapılarını açtı. Markanın dünya çapında sevilen ikramlık ve hediyeelik ürünleri mağazada satışa sunuluyor. Şölen'in bayram dönemlerine özel Milango, İstanbul Koleksiyonu, Octavia, Diamond, Lokkum, Chocodans, Mojee, Madlen, Tual, Vital gibi benzersiz lezzetleri 12 ay boyunca Şölen Boutique'te satılacak. Şölen Boutique'te ayrıca, kişiye özgü ve söz, nişan gibi önemli günlere özel açık ve kutulu çikolataların yanı sıra sıcak-soğuk çikolata, sufle, artisanal çikolata gibi gurme lezzetler, çikolata tutkunlarına farklı deneyimler sunmayı amaçlıyor.



HAYVANSAL PEYNİR MAYALARI

m/SECOREN

MİKROBİYEL PEYNİR MAYALARI

MUCOREN

YAYLA

FERMENTE KIMOZİN

m/SFERMENTE

STARTER KÜLTÜRLER

m/STARTER CULTURE

KÜLTÜR GELİŞTİRME ORTAMLARI

MİLKECİL

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

m/MICIN

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

m/NISIN

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

m/LYSOZYME
FOOD PRESERVATIVE

STABİLİZER & EMÜLSİYER KARIŞIMLARI

TextuRole
Stabilizer & Emulsifier Systems

ERİTME PEYNİR BAZLARI

MAPROMIX

ENZİM MODİFİYE PEYNİR VE TEREYAĞI

FlavoRole
Enzyme Modified Cheese & Butter

ERİTME PEYNİR TUZLARI

kasömel

CHARM TEST KİT VE CİHAZLARI

CHARM
SCIENCES INC

GERBER INSTRUMENTS LABORATUVAR ÜRÜNLERİ

GERBER INSTRUMENTS
Since 1892

ndi
Natural Dairy Ingredients

www.maysagida.com.tr

MİGROS'tan yeni marka

Organize gıda perakende sektörünün önemli oyuncularından Migros, müşterisinin yaşam kalitesini yükselten ilkleri hayata geçirmeye devam ediyor. Migros Ev Lezzetleri markasını kuran Migros, sunduğu birbirinden lezzetli, taze, kaliteli ve uygun fiyatlı ev yemekleri menüleriyle, yemek pişirmeye zamanı olmayan, ancak sofralarına güvenilir gıda koymak isteyenlerin hayatını kolaylaştırmayı hedefliyor. Müşterilerinin ne yediğini önemseyen ve sofralarına sağlıklı ürünler ulaştıran Migros, Türk mutfağının en sevilen 22 yemeğini Migros Ev Lezzetleri markası altında hazır ev yemeği olarak müşterilerine sundu. Migros Ev Lezzetleri'nin menüsünde, mevsimine göre en taze ve kaliteli malzemelerle hazırlanan sebze yemeklerinin yanı sıra ezogelin çorbadan, karnıyarık yemeğine, tas kebabından limonlu cheesecake'e kadar en çok tercih edilen lezzetler yer alıyor. Menüde ayrıca, tavuklu wrap, hindi fümeli sandviç ve sebzeli wrap gibi hızlıca ayaküstü veya ofiste yenilebilecek ürünler de bulunuyor.



ÜLKER'den gıda israfıyla mücadelede önemli adım

Dünya genelinde gıda kaybının ve israfının 2030 yılına kadar yüzde 50 azaltılması amacıyla başlatılan, Dünya Kaynak Enstitüsü (World Resources Initiative-WRI) tarafından yönetilen "10x20x30" girişimine gıda sektörünün lider markası Ülker de destek olacak. Birleşmiş Milletler'in Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları arasında bulunan 'Gıda kayıp ve israflarının 2030 yılına kadar yarı yarıya azaltılması hedefine yönelik yürütülen projede gönüllü yer alacak olan Ülker, iş ortağı Migros'la gıda kayıp ve israfını azaltma yolunda birlikte çalışacak. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün verilerine göre, her yıl tüm dünyada insanların tüketmesi için üretilen gıdanın üçte biri israf edildiğini hatırlatan Ülker CEO'su Mete Buyurgan "Gıda atıklarının azaltılması önemli konu başlıklarından biri olarak önümüzde duruyor. Ülker'de uzun yıllardır gıda israfının engellenmesi konusunda önemli projeleri hayata geçiriyoruz. 10x20x30 girişimine destek vererek sürdürülebilirlik vizyonumuz doğrultusunda önemli bir adım daha attığımıza inanıyoruz. Umarız ki bu iş birliğinden doğan güçlü Türkiye'de gıda israfının engellenmesi konusunda örnek bir model ortaya koymayı başarırız" diye konuştu.



Galatasaray'ın resmi su sponsoru yeni sezonda da AROMA oldu

Meyve suyu ve içecek sektörünün köklü markalarından biri olan Aroma, 2020-2021 sezonunda da Aroma Ömer Duruk Doğal Kaynak Suyu ile Türkiye'nin en büyük kulüplerinden Galatasaray Spor Kulübü'nün (GSK) tüm branşlardaki resmi "su sponsoru" oldu. Aroma, Galatasaray Spor Kulübü'ne ilk resmi su sponsorluğunu 2019-2020 sezonunda yapmıştı. Galatasaray Spor Kulübü Başkan Yardımcısı Yusuf Günay desteğinden dolayı Aroma'ya teşekkür ederken, "Son günlerde sponsorluklarda olumlu gelişmeler kaydettik. Aroma, bilinen, önemli bir marka. Bütün branşlarımızı su sponsoru oldular. Bu katkı için kendilerine teşekkür ediyorum. Bu vesileyle içinde bulunduğumuz zor süreçte bize destek veren, yanımızda olan tüm sponsorlarımıza bir kez daha teşekkür ediyoruz" diye konuştu. Aroma Yönetim Kurulu Başkan Vekili Mahmut Atom Duruk ise, "Aroma kurulduğu günden bu yana spora ve sporculara desteğini hız kesmeden sürdüren bir marka. 2020-2021 sezonunda da Galatasaray Spor Kulübü'nün resmi su sponsoru olmaktan onur duyuyoruz. Sponsorluğumuzun kulübün tüm branşlarını kapsaması ise bizim için büyük gurur kaynağı. Daha önce olduğu gibi yeni sezonda da tüm sporcuların ve teknik ekibin maçlarda, antrenmanlarda ve her zaman yanında olacağız" dedi.



BONFILET lezzetleri tek tık uzaklıkta

Bonfilet, Getir, istegelsin ve Banabi gibi online sipariş uygulamaları ile ürünlerini dakikalar içinde tüketicilere ulaştırmaya başladı. Böylelikle tüketiciler taze et ve et ürünlerine evden kolayca ulaşabiliyor. Online olarak tek tıkla ulaşılacak Bonfilet'in paketlenmiş et ürünleri arasındaki Bonfresh serisi, taze kırmızı etin sabit gramajlı ve tek porsiyonluk olarak kesilip paketlenmesine olanak sağlıyor. Dana antrikottan kuzu külbastıya, steak köfteden soslu kontrfileye kadar 8 çeşidi bulunan Bonfresh lezzetleri, özel ambalajlama tekniği sayesinde besin değerleri korunuyor. Özel vakumlu paket raf ömrünü de buzdolabında 28 güne kadar uzatıyor.



Balıkesir'in coğrafi işaretli ürün sayısı 12'ye ulaştı

Tarihi, kültürel ve doğal güzellikleriyle tanınan Balıkesir, tescillenen yöresel ürünlerine her geçen gün bir yenisini daha ekledi. Son olarak Ağustos ayında Burhaniye zeytinyağını Türk Patent ve Marka Kurumu'na tescilleterek coğrafi işaretli ürünler arasına ekleyen Balıkesir, böylece şehre özgü bir ürünü daha koruma altına aldı. Şu anda Balıkesir'in coğrafi işaretli 12 ürünü bulunuyor. Bu ürünler Ayvalık zeytinyağı, Balıkesir kuzu eti, Balıkesir hoşmerim tatlısı, Burhaniye zeytinyağı, Edremit Körfezi yeşil çizik zeytini, Edremit zeytinyağı, Kapıdağ mor soğanı, Susurluk ayranı, Susurluk tostu, Gönen iğne oyası, Yağcıbedir el halısı ve Marmara Adası mermeri olarak sıralanıyor.

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

DİMES içecekte dünya lideri şirketler arasında

Dimes, mobil pazarlama kampanyalarının işe etkisini ölçümleyen MMA Smarties İş Etkisi Endeksi 2019 (MMA Smarties Business Impact Index) çalışmasında, 20 küresel lider şirket (reklam veren) arasında yer aldı. Başarısı kanıtlanmış mobil



pazarlama kampanyalarının işe olan etkisini ölçümleyen MMA Smarties İş Etkisi Endeksi 2019'da Dimes, hem markalar ve sektörler hem de reklam veren şirketler sıralamasında küresel ölçekte ilk 20 arasında yer aldı. Küresel ölçekte şirketler sıralamasında, Türk şirketleri arasında Sabancı Holding ve Turkcell Holding'in ardından üçüncü sırada yer alan Dimes, sıralamaya giren tek Türk içecek şirketi oldu. Küresel ölçekte içecek markaları sıralamasında ise matka üçüncü sırada yer aldı. Endeksin Avrupa bölgesel ölçekli

sıralamasında ise ilk 10 şirket arasında yer alan Dimes, Avrupa ölçeğinde içecek markaları sıralamasında Nescafé 3ü 1 Arada ve Coca-Cola'nın önünde birinci sırada yer aldı.

KFC'nin Türkiye operasyonları Feliks Boynuinceoğlu'na emanet

KFC Türkiye'nin yeni Genel Müdürü Feliks Boynuinceoğlu oldu. Perakende sektöründeki uzun yıllara dayanan tecrübesi ve operasyonel bilgi zenginliğine sahip Boynuinceoğlu, KFC'nin Türkiye'deki tüm faaliyetlerinden sorumlu olacak. Marmara Üniversitesi İngilizce İşletme Bölümü'nden mezun olan Boynuinceoğlu, iş hayatına 2002 yılında PepsiCo'da "Satış Geliştirme Uzmanı" olarak başladı. Ardından JTI'da "İç Denetim Sorumlusu" olarak görev aldı. MBA eğitimiyle eş zamanlı olarak yürüttüğü iş hayatında 2006 yılında Starbucks "Operasyon Servisleri Müdürü" göreviyle perakende sektörüne geçiş yapan Boynuinceoğlu, 2011 yılında aynı markanın "Operasyon Müdürü" olarak terfi etti. 2013 yılında CGV Mars Sinema Grubu'na "Perakende Direktörü" olarak geçiş yapan ve 2014-2016 yılları arasında aynı şirkette "Perakende ve Pazarlama Direktörü" görevini yürüttü. Feliks Boynuinceoğlu, 2016 yılından bu yana McDonalds'da "Operasyon Direktörü / COO" görevini sürdürüyordu.



WorldFood İstanbul katılımcılarına fuardan önce ihracat fırsatları sunuyor

Bu yıl 28'inci kez Hyve Group tarafından 25 - 28 Kasım tarihleri aralığında TÜYAP'ta gerçekleştirilecek olan WorldFood İstanbul, yerli ve yabancı katılımcıları buluşturmak ve ziyaretçilerini ağırlamak için çalışmalarına devam ediyor. Fuar tarihine kadar katılımcılarla uluslararası alıcıların temasını sıcak tutmak isteyen WorldFood İstanbul ekibi, Hyve Connect uygulaması aracılığıyla sanal toplantılar düzenleyerek, yerel alıcıları uluslararası pazar temsilcileri ile buluşturuyor. Türkiye ekonomisinin pandemi etkisini, üzerinden atmaya başladığını belirten Hyve Group Bölge Direktörü Kemal Ülgen, "Güncel veriler, yeni normal dönemde Türkiye ekonomisindeki olumsuz havanın değiştiği yönünde. Biz de WorldFood İstanbul ile ilgili moral veren bir gelişmeyi paylaşmak istiyoruz. Online davetiye alımlarında önceki yıllara göre önemli bir artış söz konusu. Bu veriler bize mevcut koşullara rağmen fuarımıza önemli bir katılım olacağını gösteriyor. Ayrıca, fuarımıza katılmayan yabancı alıcılar, İHBİR'in desteğiyle gerçekleştirdiğimiz alım heyeti organizasyonu kapsamında sanal ticaret platformumuz olan Hyve Connect uygulamasını kullanarak, fuarda bulunan katılımcılarla sanal ortamda buluşacaklar" dedi.



BANVİT'e iş sağlığı ve güvenliği ödülü

Banvit, uyguladığı iş sağlığı ve güvenliği programıyla İngiltere Güvenlik Konseyi tarafından düzenlenen International Safety Awards 2020'den (Uluslararası Güvenlik Ödülleri) ödülle döndü. Şirket ayrıca bu konuda aldığı önlemler ve yaptığı çalışmalarla kısa bir süre önce ISO 45001, İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetimi Standardı belgesi aldı. Banvit CEO'su Tolga Gündüz, "Banvit olarak markamızı 4 temel değer üzerinde şekillendiriyoruz. Bunlar; kalite, lezzet, sağlık ve güven olarak sıralanıyor. Bu dört öğeyi sağlamanın temel koşulu da insana saygıdan geçiyor. Bu bağlamda İngiltere Güvenlik Konseyi'nin verdiği bu ödülü çok anlamlı buluyorum" dedi.



İnternette satılan vitaminler ve gıda takviyeleri için kritik uyarı

İstanbul Eczacı Odası Başkanı Zafer Cenap Sarılioğlu, internet üzerinden satışı yapılan vitamin ve gıda takviyelerine ilişkin uyarılarda bulundu. İnternet üzerinden vitamin ve gıda satışı yapılan firmalardan sipariş verdiklerini söyleyen Sarılioğlu, gelen ürünlerin hepsinin sahte çıktığını söyledi. Hürriyet yazarı Fulya Soybaş'a konuşan Sarılioğlu, vitamin ve gıda takviyelerine talepte bu yıl geçen yıllara oranla büyük artış olduğunu ve firmaların buna yetişemediğini belirterek, "Piyasada kalmayan, tükenen bir ürün. Ertesi gün bir bakıyorsunuz 3-5 kat fiyata internette satışa çıkmış. Ürünler orijinal mi belli değil. Test etmek için farklı internet sitelerinden ürün sipariş ettik. Gelen ürünlerin hepsi sahte çıktı" dedi.

Birlikte daha doğal ve sağlıklı çözümler üretelim!

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

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



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

**Innovation
through
formulation**

BAROMETRE

FINDIK



Fındıkta ana pazar AVRUPA BİRLİĞİ ÜLKELERİ

Türkiye İhracatçıları Meclisi (TİM) verilerine göre, Türkiye'nin fındık ve mamulleri sektörünün ihracatı yılın 9 ayında geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 17,8 artarak 1 milyar 231 milyon 61 bin dolardan 1 milyar 450 milyon 568 bin dolara yükseldi. Fındık ve mamulleri sektörü, söz konusu dönemde toplam ihracattan yüzde 1,3 pay aldı. Fındık ve mamulleri sektörünün yılın 9 ayında en fazla ihracat gerçekleştirdiği 10 ülke sırasıyla İtalya, Almanya, Fransa, Polonya, Kanada, Hollanda, Avusturya, İsviçre, İspanya ve Belçika olarak gerçekleşti. Böylece Türkiye'nin fındık ve mamulleri sektörünün ocak -eylül döneminde en fazla ihracat gerçekleştirdiği 10 ülkenin 8 tanesi Avrupa Birliği AB ülkelerinden oluştu. Söz konusu dönemde, fındık ve mamulleri sektörünün İtalya'ya 330 milyon 220 bin dolar, Almanya'ya 321 milyon 842 bin dolar, Fransa'ya 110 milyon 631 bin dolar Polonya'ya 71 milyon 701 bin dolar, Kanada'ya 53 milyon 44 bin dolar, Hollanda'ya 50 milyon 585 bin dolar, Avusturya'ya 48 milyon 47 bin dolar, İsviçre'ye 45 milyon 859 bin dolar, İspanya'ya 35 milyon 772 bin dolar, Belçika'ya 34 milyon 958 bin dolar tutarında dış satım gerçekleşti.

TÜKETİCİ TRENDLERİ



Tüketicilerin %65'inin tercihi KÜÇÜK İŞLETMELER

Metro Türkiye'nin araştırma şirketi Nielsen'e Temmuz – Ağustos 2020 tarihleri arasında yaptırdığı, Covid-19 döneminde otel ve restoran müşterilerinin beklentilerini ve ihtiyaçlarını tespit eden ve işletmelere yol göstermeyi hedefleyen araştırması yayımlandı. Rapora göre Temmuz ayında restoran ziyaret edenlerin oranı %63 iken Ağustos ayında bu oran %78'e çıktı. Otel ziyaretlerinde en çok önem verilen konuların başında %69 ile temizlik gelirken tüketicilerin restoranlarda en dikkat ettiği uygulama ise %70 ile mesafeli oturma düzeni oldu. Tüketicilerin, pandemi döneminde küçük işletmelere olan güvenini sürdürdüğünü gösteren araştırmaya göre, küçük işletmelerin de içerisinde yer aldığı orta fiyat aralığındaki restoranların tercih edilme oranı %65, zincir restoranların ise %67 oldu. Ayrıca tüketicilerin restoranları tercih ederken sosyal medya hesaplarına bakma oranı yüzde 26'dan yüzde 33'e yükselirken web sitelerine bakılma oranı ise yüzde 24'ten yüzde 29'a çıktı.

ZEYTİN İHRACATI



Sofralık zeytin ihracatında REKOR

Pandemi döneminde insanlık eve kapanınca kahvaltı kültürünü geri kazandı. Covid-19 virüsü, bağışıklık sistemini güçlendiren sofralık zeytine talebi arttırdı, sofralık zeytin ihracatında rekor geldi. Türkiye, 2019/20 sezonunu yüzde 3'lük artışla 145,7 milyon dolarlık zeytin ihraç ederek geride bıraktı. Zeytin ihracatı geçtiğimiz sezon 141,5 milyon dolar olmuştu. Türkiye, 2020-21 sezonunda sofralık zeytin ihracatında 200 milyon dolar hedef koydu. Türkiye'nin 2018-19 sezonundaki 91 bin 222 tonluk sofralık zeytin ihracatı miktarı bazındaki ihracat rekoru konumunu korumaya devam ederken, Türkiye'nin 2019/20 sezonundaki 84 bin 417 tonluk sofralık zeytin ihracatı 145,7 milyon dolarlık döviz getirisiyle yeni ihracat rekoru olarak tarihteki yerini aldı. Türkiye, 1 Ekim 2019 – 30 Eylül 2020 tarihleri arasında 65 bin 802 ton siyah zeytin ihracatı karşılığı 112 milyon 385 bin dolarlık döviz elde ederken, yeşil zeytin ihracatı 18 bin 614 ton karşılığı 33 milyon 405 bin dolar oldu.



Tehlikeli Sahalarda Güvenli Tartım

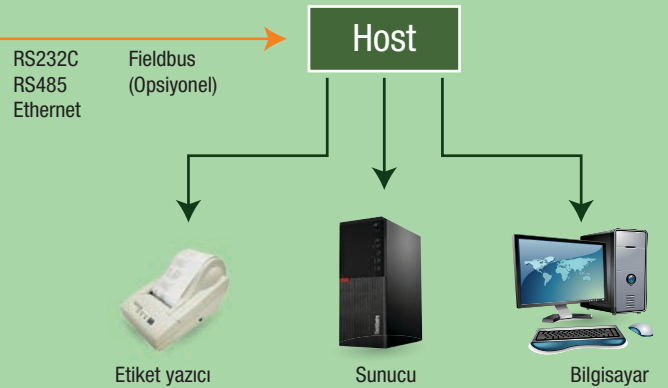
- BX2x Ex2/22, patlayıcı ve yanıcı riski olan tehlikeli sahalarda tartım için tasarlanmış, en son teknolojiye sahip tartım terminalleridir.
- ATEX ve IECEx direktiflerine uygun olarak imal edilmiştir.
- BX2x Ex2/22 exproof tartım terminalleri, patlayıcı gazlar ve tozlar için tanımlı zone 2/22 sahalarda güvenle kullanılabilir.
- Islak, hijyenik ve zorlu ortamlar için IP67 korumalı paslanmaz çelik kutu, Alfa numerik bilgi satırlı, renk seçimli LCD göstergelidir.

YENİ

Tehlikeli Saha Zone 2/22



Güvenli Saha





ARI MAMA, yeni markası Arılac ile bebeklerin yanında

Türkiye'nin köklü şirketlerinden Sultanlar Grup bünyesinde yer alan Arı Mama, yeni markası Arılac ile bebek ve küçük çocukların ek besin döneminde yanında olmayı sürdürüyor. 75 yıldır sağlıklı nesillerin gelişimine katkıda bulunan marka, Arılac ürünleriyle Türkiye'nin yüzde 100 yerli ilk pişirilmeden hazırlanan (instant) kaşık maması olarak raflardaki yerini alıyor. Arılac kaşık mamalar, kaynatılmış ve ılıtılmış su ilavesiyle pişirilmeden pratik bir şekilde hazırlanabiliyor.

Dört farklı çeşidi bulunan Arılac Tahıl Bazlı Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdası, içeriğindeki vitamin ve minerallerle bebeklerin gelişimini destekliyor. Arılac Tahıl Bazlı Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdası, zengin içeriği sayesinde katı gıdaya başlangıç döneminde kullanmak için uygunluğuyla öne çıkıyor. Kahvaltı, akşam ya da herhangi bir öğünde bebelere rahatlıkla verilebilen bu ek gıdalar, aynı zamanda lezzetli ve doyurucu yapıya sahip. Uzmanlar, bebeklerin altı ay boyunca anne sütü ile beslenmesini öneriyor. Anne sütüyle beslenmenin mümkün olmadığı durumlarda ya da ek gıdaya geçiş döneminde Arılac Tahıl Bazlı Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdası, ebeveynlerin destekçisi olmasıyla öne çıkıyor. BRC Gıda ve Helal sertifikasına sahip Arı Gıda, Arılac Tahıl Bazlı Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdası'nda kullandığı tahılların tamamını ise yerli kaynaklardan tedarik ediyor ve mamanın içindeki besin değerlerini tamamen koruyor; böylelikle mamaların içinde yer alan proteinler bebeklerin sindirimi için daha uygun hale geliyor.

www.arisilabuyusun.com

Fazla Gıda, gıda israfına dikkat çekiyor

Birleşmiş Milletler'in 2030 amaçları çerçevesinde dünya çapında desteklenmek üzere seçilen ve iş ortaklarının atık kaynaklı karbon salınımını minimum yüzde 50 azaltmak için teknolojik çözümler üreten sosyal girişim Fazla Gıda, ilk defa bu sene kutlanan Gıda Kaybı ve Gıda İsrafı Farkındalık Günü'ne destek verdiğini duyurdu. Fazla Gıda Kurucu Ortağı Olcay Silahlı, konuyla ilgili yaptığı açıklamada; "Birleşmiş Milletler'in gıdaların ziyanını azaltacak ve bu sayede sürdürülebilir kalkınmaya da katkı sağlayacak Uluslararası Gıda Kaybı ve Gıda İsrafı Farkındalık Günü'nü uygulamaya başlaması mutluluk verici. Birleşmiş Milletlerin bu harika inisiyatifi sayesinde bizim de yıllardır tüketicide oluşturmaya çalıştığımız "Gıda İsrafı" farkındalığı hızla etki çemberini büyütecek. Biz de Fazla Gıda takımı olarak bu özel günü destekliyor ve fazlayı faydaya çevirmek için çalışıyoruz. Bu çalışmalarımıza iş dünyasının yakından tanıdığı Fazla Gıda markasını tüketici ile de buluşturacak yenilerini ekliyoruz. Bu sayede günün temsil ettiği anlamı ve önemi çok daha geniş kitlelere ulaştırma hedefi içerisindeyiz" ifadelerini kullandı.



Olcay Silahlı

2015 yılında kurucuları Olcay Silahlı ve Arda Eren'in İklim Eylemi'ne yönelik teknoloji tabanlı bir girişim ile çözüm bulma amacı ile fikir olarak ortaya çıkan Fazla Gıda, iş ortaklarının atık kaynaklı karbon salınımını minimum yüzde 50 azaltmak için teknolojik çözümler üreten bir sosyal girişim. Fazla Gıda, Birleşmiş Milletler'in 2030 hedefleri çerçevesinde dünya çapında desteklenmek üzere 9 etki odaklı girişimden biri olarak seçilmiş ve Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı tarafından organize edilen 2017 Cenevre Sosyal Fayda Zirvesi'nde Türkiye'den tek temsilci olarak yer almıştı.

www.fazlagida.com

Kandilli Pastanesi Türkiye'ye luxury patisserie kavramını getirdi



Günün en önemli öğünü kahvaltı için "Royal Breakfast" ile zengin ve keyifli başlangıç yapma olanağı sağlayan ve 5 çayı için de ideal buluşma mekanı olan Kandilli Pastanesi'nin esas öne çıkan ürünleri lezzetli ve günlük pastaları oluyor. Türkiye'nin kendi alanlarında değerli şefleri tarafından günlük olarak hazırlanan pastalar; lezzet, sunum ve servis kalitesi ile misafirlerine kendilerini önemli ve özel hissettiriyor. Günün sonunda kalan pastalar ise o bölgede hizmet veren kişilerle paylaşılıyor. İstanbul'da

luxury patisserie kavramını başlatan Kandilli Pastanesi; samimi, sık ve butik bir buluşma mekanı olarak öne çıkarken, sınırlı sayıda masaları için günün her saati yalnızca rezervasyon ile müşteri kabul ediyor. Bulunduğu lokasyon ile nostaljik esintiler sunan tarihi mekan, daha çok misafire ev sahipliği yapabilmek ve müşterilerinin bu özel deneyimden mutlu ayrılımlarını sağlayabilmek için ağırlama süresini 1.5 saat ile sınırlı tutuyor. Butik bir mekan olması nedeniyle mama sandalyesi bulunmadığını ve içeriye bebek arabası alınmadığını da belirtmek gerekiyor.

www.kandilipastanesi.com

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



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

0212 573 13 95

**Prinova Gıda ve
Kimya Tic. Ltd. Sti.**



HERO BABY'den organik Balkabağı Havuç Çorbası

Kış ayları yaklaşırken bağışıklık sisteminin güçlü tutulmasının önemi daha da artıyor. İsviçreli Hero Baby'nin organik çorba serisinin en yeni ve besleyici üyesi olan Organik Balkabağı Havuç Çorbası lezzeti bebeklerle buluştu. Bebeklerin farklı tatlar keşfetmesi için organik buğdaylarla hazırlanan Organik Balkabağı Havuç Çorbası, içeriğindeki vitamin ve minerallerle özenle hazırlanan besleyici bir ürün sunuyor.



KAHVE DÜNYASI'nın son gözdesi Kapsül Kahve

Kahve Dünyası, misafirlerine sunduğu özel lezzetlere kapsül kahveyle bir yenisini daha ekledi. En kaliteli Arabica çekirdeklerinin özel harmanıyla hazırlanan kapsül kahvelerin Classico, Colombia, Ristretto adında olmak üzere üç ayrı çeşidi bulunuyor. 10 üründen oluşan paketlerde satışa sunulan kapsül kahvelere, Kahve Dünyası mağazalarının yanı sıra www.kahvedunyasi.com'dan da ulaşılabilir.



TADIM'dan sağlığı tatlıya bağlayan atıştırma

Tadım'ın raflarda yerini alan yeni ürünü Ceviz İçi & Gün Kurusu, besleyici bir ara öğün olmasının yanı sıra vücudun tatlı ihtiyacını içerdiği doğal meyve şekerleriyle en sağlıklı yoldan karşılıyor. Güneşte kurutulan kayısılar, içeriğinde hiçbir katkı maddesi olmadan en doğal haliyle Omega 3 bakımından en zengin kuruyemiş olan cevizle lezzetli bir ikili oluyor. Yüksek lif ve demir kaynağı olan ürün, günün her anında tüketilebilir.



Güçlü bağışıklık sistemi için Wellcare Vitamin C + Selenyum

Tüketici sağlığı alanına faaliyet gösteren Wellcare, bağışıklık sistemini güçlendirmeye yardımcı yeni ürünü Vitamin C + Selenyum'u sağlığını önemseyen bireylerin kullanımına sundu. Zengin içeriğiyle sektörde aynı zamanda bir ilk olan Vitamin C+ Selenyum efervesan (suda çözünen) tablet, 11 yaş ve üzeri tüm yaş gruplarının güvenle kullanacağı bir ürün olarak geliştirildi. Vitamin C + Selenyum eczanelerde satışa sunuldu.



MILKA ve OREO lezzetleri artık tek üründe

Mondelez International Türkiye'nin dünyada sevilen ve lezzetini kakaonun cenneti olarak gösterilen Alpler'den alan çikolatası Milka, Oreo parçacıklı sütlü çikolatasından sonra şimdi de bütün Oreo içeren yeni ürününü çikolata severlerin beğenisine sundu. Milka'nın yumuşak çikolatasını Oreo ile birleştiren ve "beraberken durdurulamaz" bir ikili haline gelen Milka Sandwich, ekim ayı itibarıyla Migros marketlerde satışa sunuldu.



McDonald's McShaker ile patates keyfini ikiye katlıyor

McDonald's Türkiye, patateslerinin lezzetini 'McShaker' ile ikiye katlıyor. Hafif acı baharatlar, kırmızı biber ve farklı çeşnilerle zenginleştirilmiş McShaker patatesler, doyurucu McDonald's menülerine eşlik ederek farklı bir deneyim sunuyor. McDonald's Türkiye Pazarlama Direktörü Elif Göktaş, "Türk damak tadında baharatların yeri çok ayrı. McShaker bu anlamda lezzetiyle patateslerimizden alınan keyfi ayrı bir boyuta taşıyor" dedi.

Yeni Milli-Q® IX Saf su Sistemleri ile Gıda Analizlerinde Hedefinize Ulaşın



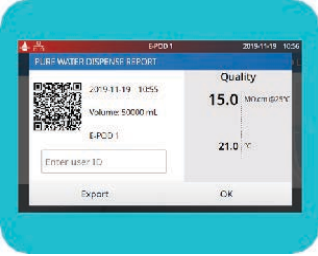
Laboratuvar Üretkenliğini Artırın

- Kolay kullanım ve bakım
- Kullanışlı dokunmatik ekran
- Ergonomik saf su dağıtım seçenekleri



Kaliteyi sağlayın

- En son teknoloji ile mikrobiyoloji laboratuvarları için sürekli olarak yüksek kaliteli Tip II saf su
- ISO® 11133: 2014 standardında uygun
- Dağıtımda ünitesi ile sürekli data izleme
- Depolanan saf su için şimdiye kadarki en iyi koruma teknolojisi



İzlenebilirliği basitleştirin

- Otomatik e-kayıt arşivleme
- Kağıtsız veri yönetimi
- Denetimler için hazırlık desteği



Sürdürülebilirlik girişimlerinizi destekleyin

- Civasız UV lambalar
- Su ve enerji tasarrufu
- Daha az plastik atık



Daha fazla bilgi için yetkili bayinizle iletişime geçin veya web adresimizi ziyaret edin.
SigmaAldrich.com/Milli-Q-IX
bursateknikkimya.com.tr

MerckMillipore.com/LabWater

www.bursateknikkimya.com.tr

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

Bursa Teknik Kimya Tic.Paz.Ltd.Şti:

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



GODIVA CAFÉ sonbahar lezzetlerini sundu

Godiva Café, mönüsüne eklediği üç yeni lezzetle sonbahar tatlarını özleyenlere farklı seçenekler sunuyor. Serin havaların vazgeçilmez baharatı tarçın ve kahvenin uyumunu yansıtan “Tarçınlı Latte”, sonbahar-kış döneminin favorilerinden “Kestaneli ve Bademli Pasta” ve kış denince akla ilk gelen içecek olan “Salep”, Ekim ayından itibaren Godiva Café mönüsünde yerlerini aldı.



AMASYA ET ÜRÜNLERİ'nden yeni sos çeşitleri

TFI TAB Gıda Yatırımları tarafından Amasya'da kurulan Ekur Et Entegre Tesisi'nin perakende markası Amasya Et Ürünleri, ürün gamına eklediği yeni 5 farklı sosla raflarda yerini aldı. ‘Et yemekleri sossuz olmaz’ diyenlerin radarına giren Barbekü Acı Sos, Cafe de Paris Sos, Chipotle Acı Biberli Sos, Hardal Sos ve Paprika Biber Sos her öğünü adeta lezzet şölenine dönüştürmeye aday.



DR. OETKER'den Pizza Guseppe Dört Peynirli

Dr. Oetker; kalın hamurlu Pizza Guseppe'lere bir yeni çeşit daha ekledi. Dr. Oetker Pizza Guseppe Dört Peynirli, lezzetinin sırrını içi yumuşak ve havalı, dışı çıtır çıtır hamurundan alıyor. Lezzetli ve birbiriyle uyumlu üst malzemeleri ve aromatik baharatları ile mozzarella, parmesan, cheddar ve kaşar olmak üzere dört farklı çeşitte peynir Pizza Guseppe Dört Peynirli'de buluşuyor.



Üstün lezzet şimdi Cheddarlı

Teksüt, üstün lezzet ödülüne sahip krem peynirini şimdi Cheddar peynirinin yoğun lezzeti ve aromasıyla buluşturdu. Kahvaltılara ve simit keyfine farklı bir tat sunmayı hedefleyen Tek Süt Cheddarlı Krem Peynir, Türkiye'nin cam ambalajda sunulan tek Cheddarlı krem peyniri olarak da öne çıkıyor. Yağlı ve sert yapılı Cheddar peyniri son yıllarda Türk sofralarında kendine daha fazla yer bulmaya başladı.



Her damlasında 400 yılın lezzeti saklı

Ayvalık'ın yüzlerce yıllık kültür ve miras sembolü zeytin ağaçlarının meyvesinin özünden süzülen Komili 400+ Zeytinyağı, 400 yaş ve üzeri zeytin ağaçlarından elde edilen yoğun meyvemsi tadı ve lezzet dolu hikayesiyle Hepsiburada'da satışa çıktı. Soğuk sıkım tekniğiyle elde edilen Komili 400+ Zeytinyağı, tadı ve çevre bahçelerde yetişen farklı meyvelerin rayihasıyla gurme damaklar için sadece 3 bin 600 adet şişelendi.



HARİBO'dan veganlar için Veggy Mix

Çocuk ya da büyük herkese mutluluk vadeden Haribo, sıgır jelatini kullanmadan üretilen ürün portföyünü genişletti. Marka, hayvansal ürünlere hassasiyeti olan tüketicilere özel, içeriğinde hiçbir hayvansal hammadde kullanılmayan yeni ürünü Veggy Mix'i piyasaya çıkardı. Veggy Mix, European Vegetarian Union tarafından vegan sertifikasıyla tescilli ve bitkisel içerikli bir hammadde olan pektin ile üretiliyor.



MQF SİRAL ŞOKLAMA VE SOĞUTMA SİSTEMLERİYLE ÜRÜNLERİNİZİ EN SAĞLIKLI ŞEKİLDE ŞOKLAYIN

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

SOĞUK DEPO CİHAZLARI



SOĞUK DEPO PANELLERİ



SÜRGÜLÜ VE ÇARPMA
SOĞUK DEPO KAPILARI



HIZLI SOĞUTMA TÜNELİ



SWİNG VE OFİS KAPILARI



ŞOKLAMA SİSTEMLERİ



Yeni normalin parametreleri

5. EKONOMİ VE LOJİSTİK ZİRVESİ'nde konuşuldu



Ekonomi ve Lojistikte Dönüşüm: COVID 19 SONRASI YENİ DÖNEMİN PARAMETRELERİ" başlığıyla düzenlenen etkinlikte, COVID-19'un taşıma modlarına ve lojistik süreçlerine etkileri, yeni dönemin yol haritası, geleceğin lojistik zinciri ve tedarik zincirinin nasıl olacağı, taşımacılık ve lojistikte öne çıkacak konular, hangi politikalar ve stratejilerin gündeme alınması gerektiği, dijital ekonomi, yapay zeka ve endüstri 4.0'ın ortaya çıkardığı yeni fırsatlar ve lojistik sektörünün bu süreçlere entegrasyonu ele alındı.

Geleceğe güvenli, sağlam ve sürdürülebilir adımlar atmanın yolları ortaya konuldu. Sektörler ve lojistik oturumları kapsamında ise tehlikeli ve kimyevi maddeler, soğuk zincir, tekstil ve hazır giyim, proje-ağır yük ve enerji lojistiği konuları ile e-ticaret alanındaki gelişmeler masaya yatırıldı. Ekonomi dünyası, reel sektörler, kamu ve lojistik sektöründen katılımcıların bir araya geldiği zirvede lojistik sektörü ve hizmet alanlardan 42 konuşmacı farklı konularda sunum ve konuşma gerçekleştirdi. Kara, Hava, Deniz, Demiryolu modlarına yönelik konuşmaların yanı sıra Tehlikeli ve Kimyevi Maddeler Lojistiği, E-Ticaret Lojistiği, Tekstil Lojistiği, Soğuk Zincir Lojistiği, Proje & Ağır Yük ve Enerji Lojistiği oturumlarının gerçekleştirildiği zirvede 250'ye yakın katılımcı yerini aldı.

KAMU VE LOJİSTİK SEKTÖRÜNDEN ÜST DÜZEY KATILIM

Kamu adına TCDD Taşımacılık A.Ş. Genel Müdürü Kamuran Yazıcı, Sivil Havacılık Genel Müdürü Bahri Kesici, Cumhurbaşkanlığı SBB Ulaştırma ve Lojistik Dairesi Başkanı Volkan Recai Çetin, İstanbul Gümrük Ve Dış Ticaret Bölge Müdürü Yalçın Özden, Ulaştırma Hizmetleri Düzenleme Genel Müdürlüğü Lojistik ve Kombine Taşımacılık Daire Başkanı DR. Murat Korçak ve Ulaştırma Hizmetleri Düzenleme Genel Müdürlüğü Tehlikeli Mal Taşımacılığı Daire



5. Ekonomi ve Lojistik Zirvesi, 30 Eylül'de İstanbul Hilton Bomonti Otel'de gerçekleştirildi. 26 yıldır aylık olarak yayınlanmakta olan UTA Lojistik Dergisi tarafından Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı, sektörel birlik ve derneklerin katılımıyla gerçekleştirilen Ekonomi ve Lojistik Zirvesi, beşinci yılında pandemi etkisine rağmen dolu salonlarda ve yoğun bir ilgiyle izlendi.

Başkanı Bülent Eyyüpoğlu'nun konuşmacı olduğu konferanslarda taşımacılık ve lojistik sektörünü temsilen UTİKAD Başkanı Emre Eldener, UND İcra Kurulu Başkanı Alper Özel, İMEAK Deniz Ticaret Odası Meclis Başkanı Salih Zeki Çakır, DTO Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Erkan Koçyiğit, Ağır Yük Kaldırma ve Taşıyıcıları Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Altunkum, AND Başkanı Selçuk Görmezoğlu, Airports Cargo Committee Türkiye Başkanı Serkan Demirkan, TEDAR Başkanı Tuğrul Günel, DIŞYÖNDER Başkanı Dr. Hakan Çınar yer aldı.

Sektörün geleceğine projeksiyon tutan oturumlarda; Türk Hava Yolları Genel Müdür (Kargo) Yardımcısı Turhan Özen,

THY Kargo İş Geliştirme ve Organizasyon Başkanı Adnan Karaismailoğlu, CEVA Lojistik Satış ve İş Geliştirme Başkanı Murat Karadağ, C.H. Robinson Türkiye Müdürü Gökalep Ertuğrul, Galata Taşımacılık Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve CEO'su Vittorio Zagaia, Konsped Genel Müdürü Mete Tırman, Reibel Taşımacılık Genel Müdürü Arif Badur görüşlerini paylaştılar.

LİDER MARKALARIN TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİCİLERİ LOJİSTİK SEKTÖRÜYLE BULUŞTU

Sektörler ve lojistik oturumları da UND Strateji ve İş Geliştirme Başkanı Fatih Şener, LODER Yönetim kurulu Başkanı Prof. Dr. Mehmet Tanyaş,

UTİKAD Yönetim Kurulu Üyesi Ekin Tırman, DIŞYÖNDER Yönetim Kurulu Üyesi ve CLK Ticaret Müdürü Fatih Kemal Barış, Lojistik Danışmanı Seyhan Gülhan gibi isimlerin moderatörlüğünde düzenlendi. Tüpraş, Shell, Koton, Mavi, Colin's, Boyner, Siemens, McDonald's, Enercon, Hepsiburada, Modanisa, Arkem, TPI Composites gibi sektörlerinin lider markalarının tedarik zinciri ve lojistik yöneticileri lojistik sektörden beklentilerini ortaya koydular.

PANDEMİ DEMİRYOLU TAŞIMACILIĞINA YÖNELTİ

Zirvenin açılışında konuşan TCDD Taşımacılık Genel Müdürü Kamuran Yazıcı, demiryolu taşımacılık sektörünün her geçen yıl büyümeye devam ettiğini söyledi. Demiryollarında günlük gerçekleştirilen 170 seferle ortalama 80 bin ton yük taşındığını kaydeden Yazıcı, Genel Müdürlük olarak Türkiye'yi lojistik üs yapma hedefiyle, özel sektör demiryolu tren işletmecilerine destek olmaya devam ettiklerini belirtti. "Bir Kuşak Bir Yol" projesinin Çin'den Avrupa'ya kadar 14 bin kilometrelik bir koridor oluşturduğunu ve Türkiye'nin bu koridorun merkezinde yer aldığını aktaran Yazıcı, bu koridorda Bakü-Tiflis-Kars (BTK) demiryolu hattı ve Marmaray Projesi ile iki kıta arasında kesintisiz demiryolu bağlantısı sağlandığını vurguladı. BTK hattında bugüne kadar 650 bin ton, bu yılın ilk 8 ayında ise 320 bin ton yük taşındığı dile getiren Yazıcı, "Yılsonuna kadar 20 bin konteynerle 500 bin ton yük taşınması bekleniyor. BTK demiryolu hattında orta vadede yıllık 3,2 milyon, uzun vadede ise 6,5 milyon ton yük taşınması hedeflenmektedir. İki kıta arasında kesintisiz demiryolu taşımacılığına imkan sağlayan Marmaray'dan yük trenlerinin geçirilmesi ise hem Türk demiryolu hem uluslararası demiryolu taşımacılığında bir milattır" dedi.

Kasım 2019'da Çin-Avrupa arasında ilk kesintisiz yük treni taşımacılığı gerçekleştirildiğini anımsatan Yazıcı, faaliyete geçtiği günden beri BTK demir yolu hattı üzerinden Çin-Türkiye-Avrupa arasında 8 blok konteyner tren seferinin başarıyla yapıldığını bildirdi. Küresel salgının taşımacılık ve lojistik sektörüne etkilerinden bahseden Yazıcı, "Alınan hijyen tedbirleri, insan temassız taşımacılık ve yürütülen ticari faaliyetlerle uluslararası demiryolu yük taşımalarında yılın ilk 7 ayında 2019'un aynı dönemine göre yüzde 36 artış sağlanarak 2 milyon 133 bin tona ulaşıldı" diye konuştu.

Türkiye'nin demiryolu taşımacılığında gelecek planlarından söz eden Yazıcı, "TCDD Taşımacılık olarak, projelerimizin hayat geçirilmesiyle demir yolumuzun sektör payının 2023'te yüzde 3,8'e, yükte yüzde 10'a, 2035'te ise yolcudaki yüzde 15'e, yükte yüzde 20'ye ulaştırılması hedeflenmektedir" dedi.

YENİ UYGULAMALAR SALGININ ETKİSİNİ HAFİFLETTİ

İstanbul Gümrük ve Dış Ticaret Bölge Müdürü Yalçın Özden, gümrüklerdeki işlemlerin kolaylaştırılması için hayata



Kamuran Yazıcı



Emre Eldener

geçirilen yeni uygulamalar hakkında bilgi verdi. Salgının ticaretin akışını önemli şekilde etkilediğini kaydeden Özden, "Bakanlığımız, küresel salgının dış ticaretteki olumsuz etkilerini asgari düzeyde tutmak üzere gerekli tedbirleri hızlı şekilde hayata geçirmiştir" dedi. Sınır kapılarında tampon bölgeler oluşturulduğunu, bu alanlarda temassız konteyner ve şoför değişimi yapıldığını anlatan Özden, ülkeye gelen araçların dezenfekte edildikten sonra kullanıldığını bildirdi.

Özden, "Salgın nedeniyle gümrük kapılarında ve dış ticarete hayata geçirilen uygulamalar, lojistik sektörünün en az hasarla çıkmasına katkı sağladı. Lojistik sektörünün gelişimi etkinliği için gümrük teşkilatının önemini farkındayız. Bunun için paydaşlarımızla işbirliğimizi sürdürmeye devam edeceğiz" diye konuştu.

"KRİZ FIRSATA ÇEVİRİLEBİLİR"

Cumhurbaşkanlığı SBB Ulaştırma ve Lojistik Dairesi Başkanı Dr. Volkan Recai Çetin ise, pandeminin küresel ekonomiyi ve lojistik sektörünü nasıl etkilediğini anlattı. DTÖ'ye göre dünya ticaretinin en iyi oranla yüzde 13, en kötü ihtimalle yüzde 32 daralacağını belirten Çetin, en iyi senaryoya göre eski haline ise 2021'in ilk çeyreğinde geleceğini söyledi. Lojistiğin pandemiden en fazla etkilenen sektör olduğunu vurgulayan Çetin, demiryolu dışında neredeyse tüm taşıma modlarında önemli azalmalar yaşandığını aktardı. "Firmalarda ortaya çıkan nakit sıkıntısı, maliyet artışlarının kalıcı hale gelmesi, kısıtlamalar ve korumacılığın artması, tedarik zincirinde kırılmaların devam etmesi önümüzdeki dönemdeki güçlükler olarak karşımıza çıkıyor" diyen Çetin, tedarik zincirinin çeşitlendirilmesi ve yakınlaştırılması, mevcut ve olası risklerle mücadele için AR-GE, inovasyon ve dijital teknolojilere yatırım yapılması, ulaştırma modlarının yeniden organizasyonu ile krizin fırsata çevrilebileceğinin altını çizdi.

"TEMASSIZ VE DİJİTAL UYGULAMALAR ÖNE ÇIKACAK"

UTİKAD Yönetim Kurulu Başkanı Emre Eldener de, Covid-19 salgınıyla birlikte üretim ve dış ticaret kapasitesinde ciddi bir düşüş yaşandığını, yolcu uçaklarında seferin iptal edildiğini, karayolu sınır kapılarındaki kontrol ve sınırlamaların arttığını, deniz yolu taşımacılığında uğrak iptallerinin yaşandığını ve navlun fiyatlarında artışlar olduğuna dikkat çekti. Ticaretin kolaylaştırılmasına yönelik atılan adımlar, vize sürelerinin uzatılması, yolcu uçaklarının kargolar

için kullanılması, sınır geçişlerinin kolaylaştırılması, yeşil hatların oluşturulması gibi olumlu gelişmelerin de yaşandığını belirten Eldener, yine bu dönemde e-ticaret lojistiğinin önemini arttırdığına, temassız ticaretle demiryolu taşımacılığının ön plana çıktığına vurgu yaptı. Eldener, yaşanan salgın krizinin, yeni iş yapma biçimlerinin geliştirilmesi, temassız ve dijital uygulamaların yaygınlaştırılması gerektiğini net bir şekilde ortaya koyduğunu söyledi.

Soğuk zincir lojistiği

PANDEMİDE AKSAMADI



Etisini sürdüren Covid-19 pandemisi koşullarında maske kullanımı, sosyal mesafe ve hijyen kurallarına dikkat edilerek düzenlenen 5. Ekonomi ve Lojistik Zirvesi'nde çeşitli konularda sektörel oturumlar gerçekleştirildi. Bunlardan biri de moderatörlüğünü Lojistik Derneği (LODER) Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Mehmet Tanyaş'ın yaptığı Soğuk Zincir Paneli oldu. Türkiye'de Covid-19 pandemisi sürecinde soğuk zincir lojistiği ve izlenebilirlik uygulamaları, ATP konvansiyonu ve soğuk zincir taşımacılığına yansımaları, şirketlerin soğuk zincir yönetim stratejileri ve beklentileri, soğuk zincir lojistiğindeki zorluklar ve çözümler gibi konuların gündeme geldiği panele, Türk Hava Yolları (THY) Özel Kargolar Müdürü Abdullah Bahadır Büyükkaymaz ve McDonald's Türkiye Tedarik Zinciri Müdürü Sertaç Hamza konuşması olarak katıldı.

HAVA KARGODA SÜREÇ NASIL İŞLİYOR?

Panelin ilk konuşmacısı olan THY Özel Kargolar Müdürü Abdullah Bahadır Büyükkaymaz, hava kargoda soğuk zincir lojistiğinin ısı, nem ve zaman gibi faktörlere hassasiyet gösteren ürünleri kapsadığını söyledi. Hava kargoda yoğunluklu olarak bozulabilen ürün gruplarının taşındığını anlatan Büyükkaymaz, bunları taze sebze ve meyveler, kesme çiçekler, taze balık, ilaç ve tıbbi malzemeler olarak sıraladı. Turkish Cargo'da taşıyacak kargoların işleyiş süreçleriyle ilgili bilgi veren Büyükkaymaz, "Taşınacak kargolar için ilk olarak rezervasyon sürecimiz var. Bu aşamadan sonrada kargolar evrak kabul ve kargo kabul departmanlarımıza geliyor. Hava kargo ciddi bir regülasyona tabi olduğu için ürünlerin etiketlenmesi, işaretlenmesi ve paketlenmesi biz yapıyoruz. Bunların

5. Ekonomi ve Lojistik Zirvesi kapsamında yapılan Soğuk Zincir Paneli'nde, Covid-19 pandemisinin soğuk zincir lojistiğine etkileri ve bu noktada kuruluşların çalışmaları konuşuldu.



Prof. Dr. Mehmet Tanyaş

uygun şekilde yapılması çok önemli. Kargo kabul edildikten sonra müşterinin talebi doğrultusunda uygun iklimlendirilmiş dolaplarımıza, depomuza, tesisimize alınıyor. Daha sonra yükleme dediğimiz aşamaya geçiyoruz ve kargolar uçağın altına doğru yükleniyor. Uçağın havalanmasıyla bu süreç sona eriyor" dedi.

BÜYÜKKAYMAZ: "2021'DE OPERASYONLARIMIZI İSTANBUL HAVALİMANI'NDAN YÜRÜTECEĞİZ"

Turkish Cargo olarak yaklaşık 2-2,5 yıl önce İstanbul Havalimanı'na taşındıklarını ancak oradaki Turkish



Abdullah Bahadır Büyükkaymaz

Cargo Mega Hub projesinin henüz tamamlanmadığını dile getiren Büyükkaymaz, “Bu sebeple şu an itibarıyla iki havalimanından da operasyonlarımızı sürdürüyoruz. Yeni havalimanında yolcu uçaklarıyla kargo taşıyoruz, Atatürk Havalimanı’nda ise kargo uçaklarımızla faaliyet gösteriyoruz. Normal gönderi varsa iki havaalanı arasındaki taşımaları tırlar ve kamyonlarla gerçekleştiriyoruz. Bu süreç 1 yıl daha devam edecek. 2021 yılı içinde Turkish Cargo Mega Hub yeni havalimanında açılacak. Böylelikle operasyonlarımızı eskiden olduğu gibi tek yerden yöneteceğiz” diye konuştu.

Bozulabilir kargolarda zaman ve sıcaklık olarak iki önemli parametre olduğunu hatırlatan Abdullah Bahadır Büyükkaymaz, bu süreçlerin iyi yönetilmesi durumunda en iyi operasyonun elde edileceğini belirtti. Sahada 7/24 çalışan kalite ekipleriyle soğuk hava depolarındaki ürünleri takip ettiklerini anlatan Büyükkaymaz, “Ürünlerin dolaplardan erken çıkarılması durumu varsa bu ürünler yeniden dolaplara geri gönderiliyor. Her bir soğuk hava depomuz hem internet üzerinden hem de alarm sistemiyle takip ediliyor. Örneğin 2.8 deponun kapısı belli bir süre açık kalırsa alarm veriyor, ısı 10 dereceye çıktığında kontrol ekiplerimize uyarı veriyor. Soğuk zincirde en önemli husus sıcaklığı kontrol edemediğiniz alanlarda yani soğuk hava depolarının dışındaki alanlarda çok hızlı bir şekilde hareket etmemiz gerekiyor. Bizim kendimize göre prosedürlerimiz var. Bunlarda bir kargonun ne zaman dolaba girmesi ve ne zaman çıkması gibi kurallar yazıyor. Eğer bir sapma söz konusuysa kalite ekiplerimiz bunlarla ilgili düzenleyici, önleyici faaliyet raporlarını tutuyorlar ve bunu iyileştirme fırsatı olarak ele alıyorlar.

Bunu yanı sıra ekiplerimizi her yıl önemli eğitimlere tabi tutuyoruz. Özellikle ilaç konusunda bu eğitimler çok önemli. Bunların yanı sıra bazı ilaç firmaları ve bazı müşterilerimiz bizleri düzenli olarak denetliyorlar. Bunlar da doğrularımızı ve eksiklerimizi görmemizi sağlıyor” ifadelerini kullandı.

“İLAÇ VE MEDİKAL TAŞIMALARIMIZ %50 ARTTI”

Pandemi döneminde yolcu taşımacılığında kısıtlamalar olmasına rağmen kendileri açısından ilaçların ve tıbbi malzemelerin taşınmasının olmazsa olmazı değerde olduğunu kaydeden Büyükkaymaz, “Biz de hem kargo uçaklarımızla hem de yerde park halinde bulunan yolcu uçaklarımızı kargo uçağı gibi değerlendirerek Uzak Doğu Asya’dan Amerika’ya, Afrika’dan Avrupa’ya kadar uzanan coğrafyaya ciddi taşımalar yaptık. Pandeminin etkisiyle 2020’nin ilk 7 aylık döneminde ilaç ve medikal taşımalarında yüzde 50 büyümeye kaydettik. Sektöre baktığımızda ise dünyada hava kargo ilaç taşımacılığı sadece yüzde 7 oranında büyüdü. Bu dönemde dünya genelinde hava kargo pazarı yüzde 18 daralırken buna karşın biz yüzde 7 oranında büyümeye elde ettik. Şu anda Turkish Cargo



Sertaç Hamza

dünyadaki 5 büyük kargo taşıyıcısından biri konumunda. 2023 yılında ise dünyada ilk 3 içinde yer almayı hedefliyoruz” dedi.

HAMZA: “PANDEMİYE OCAK AYINDA HAZIRLANMAYA BAŞLADIK”

McDonald’s Türkiye Tedarik Zinciri Müdürü Sertaç Hamza ise konuşmasında, Türkiye’de soğuk zincir uygulamaları konusunda bilincin yükseldiğini, bunda sağlık faktörünün ana belirleyici olduğunu söyledi. Buna karşın sebze ve meyve taşımacılığının hala üstü açık kamyonlarda yapıldığını, bir kısım bozulabilir ürünlerde merdiven altı olarak tanımlanan üretimin devam ettiğini ifade eden Hamza, “Ancak gıda güvenliği standartlarına aşırı önem veren ve çok kaliteli üretim yapan tedarikçiler var. Bunların sayısı artmasıyla sektörün çok iyi bir yöne evrileceğini düşünüyorum” dedi. McDonald’s’ın dünya genelinde bütün lojistik süreçlerinin yüzde 97’lik bölümünün 2 şirket tarafından yürütüldüğünü açıklayan Sertaç Hamza, zor coğrafyalarda ise buraları çok iyi bilen lojistik sağlayıcılardan destek alındığını anlattı. Büyük lojistik sağlayıcılarla yapılan iş birliklerinin önemli inovasyon süreçleri yarattığını vurgulayan Hamza, McDonald’s’ın bütün tedarikçileriyle olan ilişkilerinin de benzer şekilde yönetildiğini aktardı.

McDonald’s olarak Covid-19’un Çin’de görülmeye başlamasından sonra geçtiğimiz Ocak ayında hazırlıklara başladıklarını dile getiren Sertaç Hamza, “Pandemiden dolayı tam kapanma olduğunda nasıl hareket edeceğimiz veya tedarik zincirindeki aksamaların nasıl çözüleceği konusunda alternatifli planlar yapıldı. Mart ayına çok büyük bir stokla girdik. Haziran ayında tüm restoranlarımız açıldı. Temmuz ile birlikte pandeminin muhtemel ikinci dalgası için hazırlanmaya başladık, olası senaryolar üzerinde durduk” diye konuştu.

TURKISH CARGO 330 NOKTAYA KARGO TAŞIYOR

THY’nin network’ü hakkında bilgi veren THY Özel Kargolar Müdürü Abdullah Bahadır Büyükkaymaz, “THY dünyada hala birinci sıradadır bunu büyük bir gururla söylemek isterim. 272 adet yurt dışı noktaya uçuş gerçekleştiriyoruz. Bazı ülkelerde birden fazla noktaya olmak üzere 127 ülkeye uçuyoruz. Türkiye’deki 2 noktayı da dahil edersek THY 324 farklı noktaya uçuş gerçekleştiriyor. Tabii pandeminin ilk 3-4 ayında hava taşımacılığı durduğu için bu noktaların sayısı biraz

azalmıştı ama her geçen gün sayının arttığını söylemek isterim. THY olarak 324 yolcu uçağına, 28 tane de kargo uçağına sahibiz. 100, 120 ve 140 tonluk 3 farklı tipte kargo uçağıımız mevcut. Toplamda 330 noktaya kargo taşımacılığı yapıyoruz. Hem ihracat kargolarını hem de ithalat kargolarını; bununla birlikte de dünyanın herhangi bir A noktasından B noktasına transit dediğimiz İstanbul üzerinden de kargoları ulaştırıyoruz” diye konuştu.

Venezuela'dan peynir ithalatını NASIL OKUMALIYIZ?

Türkiye'nin son olarak Venezuela'dan sıfır gümrükle içinde peynirin de olduğu binlerce ton tarım ve gıda ürünü ithal etmek için karar çıkarması gündemi meşgul etmişti. Gıda Teknolojisi Dergisi olarak konuyu peynir üzerinden masaya yatırdık ve çeşitli görüşleri yansıtmak istedik.

Resmi Gazete'nin 21 Ağustos 2020 tarihli sayısında yayınlanan Cumhurbaşkanlığı Kararı ile Venezuela'dan sıfır gümrükle 16 bin 600 ton tarım ve gıda ürünü ithalatı yapılacaktır. Türkiye ile Venezuela arasında imzalanan ve 31 Mayıs 2020 tarihinde onaylanarak yürürlüğe giren "Ticaretin Geliştirilmesi Anlaşması" uyarınca Venezuela'dan bazı tarım ürünlerinin ithalatında uygulanacak tarife kontenjanı çerçevesinde bu ithalat yapılacaktır. Birçok ülke ile benzer anlaşmalar çerçevesinde ithalatta tarife kontenjanı uygulanıyor. Venezuela'dan sıfır gümrükle ithal edilecek ürünler arasında en çok dikkat çeken peynir oldu. Taze, eritme ve diğer peynirler olmak üzere bu ülkeden 1500 ton peynir ithalatı öngörülüyor.

Karara göre bu ülkeden 500 ton taze peynir, 500 ton eritme peynir, 500 ton diğer peynir, bin ton pirinç, 2 bin ton yulaf, 400 ton yerfıstığı, bin ton rep veya kolza tohumları, 5 bin ton ayçiçeği tohumu, 2 bin ton hint yağı tohumu, 2 bin ton susam tohumu, 2 bin ton aspir, 200 ton yağlı tohum, 1500 ton çikolata ve kakao içeren diğer gıda müstahzarları ithal edilebilecek. Anlaşmaya göre bu ürünlerin Venezüella'dan ithalinde, gümrük vergisi, varsa toplu konut fonu sıfır olarak uygulanacak.

Bu son gelişme Anadolu kültüründe önemli bir yere sahip olan, üretimi modern süt işletmelerinde ve mandıra tabir edilen işletmelerde gerçekleştirilen peynir ve süt üreticileri üzerinde tartışmaları yeniden gündeme getirdi. Gıda Teknolojisi Dergisi olarak bu konudaki görüşleri sayfalarımıza taşımak istedik:



TARIK TEZEL
SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı

Venezuela'da yıllık 81 bin tonluk peynir üretildiğini ve süt üreticilerinin toplam süt ihtiyacının ancak %35'ini karşılayabildiğini açıklayan Türkiye Süt, Et ve Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Tarık Tezel, alım gücünün düşüklüğünden dolayı

"VENEZUELA'DAN

et ve süt ürünleri tüketiminin de yıllar içerisinde oldukça azaldığını söyledi. Türkiye'nin şimdiye kadar Venezuela'dan herhangi bir süt ürünü ithal etmediğine dikkat çeken Tezel, "Venezuela'ya geçtiğimiz yıllarda ve bu yılın ilk 6 ayında bir miktar süttozu, süt ve krema ihracatımız olmuştur. Venezuela'dan sıfır gümrükle peynir ithalatı, iki ülke arasında yapılan Ticaretin Geliştirilmesi Anlaşması sonucu ortaya çıkmıştır. 21 Ağustos 2020 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanan Cumhurbaşkanlığı Kararının amacı, Türkiye Cumhuriyeti ile Bolivarlı Venezuela Cumhuriyeti Arasındaki Ticaretin Geliştirilmesi Anlaşması uyarınca Bolivarlı Venezuela Cumhuriyeti menşeli bazı tarım ürünleri ithalatında uygulanacak tarife kontenjanlarının düzenlenmesidir. Bu kapsamda 16 bin 600 ton tarım ve gıda ürünü için belirtilen miktarlarda sıfır gümrükle tarife kontenjanı açılmıştır. Bunların içerisinde taze, eritme ve diğer peynirler olmak üzere 1500 ton peynir de bulunmaktadır" dedi.

BİR BAKIŞTA TÜRKİYE PEYNİR SEKTÖRÜ

- » Türkiye’de 193 çeşit peynir üretimi gerçekleştirilmektedir.
- » 2019 yılında sanayi tarafından üretilen peynir miktarı 700 bin ton. Bunun 672 bin tonu inek peyniri, 28 bin tonu ise, koyun, keçi, manda veya karışık sütlerden elde edilen peynirler oluşturdu.
- » TÜİK’e göre Türkiye’de 277 işletmede peynir üretimi yapılıyor.
- » 2019 yılında üretilen toplam peynir miktarının üretim değeri 13,4 milyar TL olurken, toplam satış miktarı 677 bin ton, satış değeri ise 12,8 milyar TL olarak gerçekleşti.
- » Yıllar içinde üretimindeki artışa bağlı olarak tüketimi de artan ve yüksek pazar payına sahip olan peynir çeşidi beyaz peynirdir.
- » 2019 yılında kişi başına düşen yıllık peynir tüketim miktarı 17,5 kg’dır.
- » Türkiye’nin 2019 yılında 50 bin ton karşılığında 159 milyon dolar peynir ihraç etti.
- » Aynı dönemde ithalat ise 7 bin 300 tona karşılık 31 milyon dolar seviyesinde gerçekleşti.

“ÇİĞ SÜT ÜRETİCİLERİNE BÜYÜK ZARAR”



ÖZGÜR CEYLAN
CHP Çanakkale Milletvekili

CHP Çanakkale Milletvekili Özgür Ceylan, Venezuela ile Türkiye arasında imzalanan Ticaretin Geliştirilmesi Anlaşması çerçevesinde Venezuela’dan peynir ithalatının önünün açılmasının, başta Çanakkale olmak üzere çiğ süt üreticilerine büyük zarar vereceğini ifade ederek, “Venezuela’dan peynir ithal edilecek olması canından bezen

yerli besiciye iktidar eliyle vurulan sopa olacaktır” diye konuştu. Özgür Ceylan iktidarın kendi çiftçisine ve yetiştiricisine destek vermek yerine yabancı ülkelerden, tarım ve hayvansal ürün ithalatına vize vermesinin kabul edilemez olduğunu belirterek, “Çanakkale ve ülke genelinde çiftçimiz, özellikle de hayvancılıkla geçimini sağlayan çiğ süt üreticileri ile peynir üreticileri feryat ediyor, ama seslerini duyan yok” dedi.

Dünyada süt yem paritesinin 1 litre süte en az 1,5 kilo yem şeklinde gerçekleştiğini ifade eden Özgür Ceylan, Türkiye’de süt yem paritesinin Eylül 2019’da ancak 1,28 olarak gerçekleşebildiğini söyledi. Uygulanan tarım ve hayvancılık politikaları nedeniyle son yıllarda başta Çanakkale’ye bağlı Biga, Ezine, Bayramiç, Yenice, Ayvacık ve Çan ilçeleri olmak üzere ülke genelinde büyükbaş ve küçükbaş hayvan besiciliği yapan süt üreticilerinin zor günlerden geçtiğini belirten Özgür Ceylan, “Süt yoksa peynir de olmaz” ifadelerini kullandı.

DAHA ÖNCE HİÇBİR SÜT ÜRÜNÜ ALMAMIŞTIK”

“EN ÇOK ÇEDAR PEYNİRİ İTHAL EDİYORUZ”

Türkiye’nin gerçekleştirdiği peynir ihracatı ve ithalatı hakkında bilgi veren Tarık Tezel, “Ülkemizin 2019 yılında toplam peynir ihracatı 50 bin tona karşılık 159 milyon dolar olmuştur. İthalatı ise 7 bin 300 tona karşılık 31 milyon dolardır. En çok ihracatı yapılan peynir çeşitlerimiz, taze peynir ve lor ile eritme

peynirlerdir. En çok ithalatı yapılan peynir çeşidi ise ve ‘diğer peynirler’ kategorisi altında yer alan Çedar peyniridir. En çok peynir ihracatı yaptığımız ülkeler Suudi Arabistan, Irak, Kuveyt, BAE, Ürdün, Kıbrıs, Katar’dır” dedi. Yaşanan pandemi süreci, bu kapsamda getirilen kısıtlamalar, HORECA sektörünün belli bir süre kapalı kalması ve insanların dışarı çıkamadıkları

için gıda ihtiyaçlarını bu dönemde yalnızca marketlerden temin etmeleri gibi etmenlerin süt ve süt ürünleri üretim rakamlarına da yansıdığını kaydeden Tezel, “2019 yılı ilk 7 ayı ve 2020 yılı ilk 7 ayı peynir üretim verileri kıyaslandığında, peynir üretiminde %9’luk bir artış olduğu görülmektedir. Bunun sebebi, evde tüketim nedeniyle peynire olan talebin artmasıdır” diye konuştu.

Tarık Tezel, Türkiye’de en çok tüketilen süt ürünlerinden başında peynirin geldiğini anımsatarak, “Yıllar içinde üretimindeki artışa bağlı olarak tüketimi de artan ve yüksek pazar payına sahip olan peynir çeşidimiz beyaz peynirdir. 2019 yılında kişi başına düşen yıllık peynir tüketim miktarının 17,5 kg olduğu tahmin edilmektedir” şeklinde açıklamalarda bulundu.





“PEYNİR İTHALATINA İHTİYAÇ YOK”



ALİ EKBER YILDIRIM
Gazeteci – Yazar

Gazeteci – Yazar Ali Ekber Yıldırım 22 Ağustos 2020 tarihinde Dünya Gazetesi’nde yazdığı yazısında, Türkiye’nin peynir üretimine, dış ticaretine bakıldığında Venezuela’dan ithalat yapmasını gerektirecek bir durum olmadığına dikkat çekti. Türkiye’nin toplam peynir üretiminin 2019 verileriyle

671 bin 497 ton olarak gerçekleştiğini açıklayan Yıldırım, “Et ve Süt Kurumu’nun Temmuz 2020 verilerine göre Türkiye’nin 2017 yılında 9 bin 341 ton olan peynir ithalatı, 2018’de 8 bin 411 tona 2019’da 6 bin 919 tona düştü. Ancak bu yılın ilk 6 aylık döneminde geçen yılın aynı dönemine göre peynir ithalatında yüzde 74’lük artış var. 2019’un ilk 6 aylık döneminde 2 bin 462 ton peynir ithal eden Türkiye, 2020 yılının ilk 6 ayında 4 bin 289 ton ithalat yaptı. Geçen sene 6 ayda 9.5 milyon dolar ödediğimiz peynir ithalatına bu yılın ilk 6 ayında 14 milyon 788 bin dolar ödemişiz” diye belirtti.

“DIŞ TİCARETTE NET FAZLAMIZ VAR”

Yazısında peynir ihracatı hakkında bilgiler de paylaşan Ali Ekber Yıldırım şunları kaydetti: “Türkiye’nin 2017 yılı peynir ihracatı 48 bin 251 ton. 2018’de 50 bin 709 ton olan peynir ihracatı 2019’da 50 bin 190 ton oldu. Ortalama verilerle Türkiye yılda 50 bin ton peynir ihraç ediyor ve yıllık ortalama 160 milyon dolar döviz girdisi sağlıyor. Bu yılın ilk

6 aylık döneminde de 28 bin 279 ton peynir ihracatı yapıldı. Bu ihracat geçen yılın ilk 6 aylık döneminde göre yapılan 25 bin 455 tonluk ihracattan yüzde 11 daha fazla. İthalat ve ihracat rakamları karşılaştırıldığında 2018’de peynir dış ticaretinde miktar olarak 42 bin 297, döviz olarak da 131 milyon 937 bin dolar fazlamız var. 2019 yılında 43 bin 271 ton ve 129 milyon 455 bin lira fazlamız var. Bu yılın ilk 6 aylık döneminde ise 23 bin 990 ton ve 85 milyon 490 bin ton fazlamız olduğu görülüyor.”

Bütün bu verilere bakıldığında Venezuela’dan yapılacak toplam 16 bin 600 tonluk ithalat devde kulak misali çok önemsiz görülebileceğine vurgu yapan Yıldırım, “Fakat, peynir ve diğer tarım ürünleri ithalatını ‘önemsiz’ diye nitelenmek doğru değil. Çünkü asıl önemli olan yapılan ticaret anlaşmalarında, serbest ticaret anlaşmalarında Türkiye’nin hep tarım ürünleri konusunda taviz vermesidir. Yani tarımın önemsenmemesi ve ithalattan olumsuz etkilenecek çiftçinin, üreticinin dikkate alınmamasıdır” ifadelerini kullandı.

TOMRA ORGANİK ÜRÜNLERDE

gıda güvenliği ve karlılığı artırıyor

Günümüzde organik gıdaya yönelik talep artmaya devam ediyor. Sadece ABD’de, 2017 yılında pazar 45.20 milyar dolar değerindeyken 2025 yılına kadar 70.4 milyar dolar olacağı öngörülmüyor. Bu artış, bitkisel beslenmeye ve daha sağlıklı yaşama yönelik eğilimin yanı sıra tüketicilerin, gıdaların üretim kalitesine ve güvenilirliğine daha fazla önem verdiklerinin, bunun için daha fazla ödeme yapmaya hazır olduklarının göstergesi oluyor. Öte yandan organik gıda, üreticiler için katı yasal düzenlemelere dayanan zor bir pazar. Ürünlerin kalitesi ve güvenilirliği daha da ön plana çıktığı için otomasyonun avantajlarından yararlanmak da önemli oluyor.

Örneğin böcek ilaçları kullanılmadığından, böcek ve yabancı otları daha etkili bir şekilde ayıklayan teknolojilerin kullanılması gerekiyor. Organik gıda alanında lider üreticiler, yalnızca otomatik kontrol süreçlerini kullanıyor. Bu doğrultuda TOMRA Food’un sunduğu sensör tabanlı ayıklama çözümleri, tüm ürün kusurlarını ve yabancı maddeleri en ideal şekilde ayıklayarak ürün kalitesinin artırılmasına katkı sağlıyor.

TOMRA Food Türkiye Satış Müdürü Buğra Bulut konuyla ilgili olarak; “Ürünlerimize göre farklılık gösterebilen kusur ve yabancı maddeleri ayıklamak üzere kullandığımız farklı sensör teknolojilerimiz mevcut. Kullanılan yenilikçi teknolojilerimiz sayesinde ürünlerde bulunan aflatoksin, klorofil, su içeriğine bakarak iyi üründen kusurlu ürünleri ayıklayabiliyoruz. Makinelerimiz, farklı dalga boyları olan görünür spektrum ötesi, yakın kızılötesi, X ışını ile üründeki bir çok yabancı maddeyi kolaylıkla tespit edip ayıklıyor” diye belirtti.

Organik gıda pazarını diğerlerinden ayıran kritik konu, organik satın almanın

TOMRA Food’un sunduğu sensör tabanlı ayıklama çözümleri, organik sebze ve meyvede kusurları ve yabancı maddeleri en ideal şekilde ayıklayarak ürün kalitesinin artırılmasına katkı sağlıyor.



gıda ihtiyacının ötesinde olması. Organik gıda almak ve tüketmek, sağlıklı yaşam, şeffaf bir tedarik zinciri ve sürdürülebilir gıda üretimiyle bağlantılı bir sosyal aktivizm biçimi haline geliyor. Tüketiciler, gıda endüstrisinde kimyasal, tarım ilacı kullanımı ve bunlarla bağlantılı kronik hastalıklar konusunda giderek daha fazla farkındalık kazanıyorlar. Tehlikeli kimyasallar içermediklerinden organik ürünlerin aileleri için daha güvenli olduğunu düşünüyorlar. Öte yandan organik üretimde tarım ilaçlarının kullanımının azaltılması nedeniyle yabancı bitki, böcek ve tarladan gelen yabancı maddelerin ayıklanma becerileri her zamankinden daha önemli bir hal alıyor. Bu denli detaylı bir ayıklama işleminin ise insan gücüyle veya standart makinelerle hedeflenen kalitede sağlanması mümkün olmuyor.

Renk kameralarından çoklu spektral kameralara, X-ray sensörlerinden lazer teknolojilerine kadar farklı özelliklerdeki optik teknolojileri bir arada kullanarak ürünlerin biyolojik karakterlerini insan gözüyle ya da standart ayıklama makinelerinin yapamayacağı başarıyla tanımlayabildiklerini açıklayan Buğra Bulut, “Ürünlerin görsel özellikleri, biyolojik ve yüzey yapıları incelenerek iyi veya kötü ürün arasında kesin bir kontrast yakalanıyor” dedi. TOMRA Food’un ayıklama makineleri, gıda

ürünlerinde tarladan gelen kuvars taşları ve üretim sürecinden kaynaklı plastik kontaminasyonlar gibi zorlu sorunları başarıyla çözüme kavuşturabiliyor. Bunun da ötesinde TOMRA, üreticilerle birlikte yapılan çalışmalarda gıda ürünlerinin mevsimsel değişimlerini takip ederek yağmur, dolu, böcek hasarı, güneş yanığı, çürük ve aflatoksin gibi tarımsal ürünlerde kalite kaybı anlamına gelen karakteristik kusurları ayıklama imkanı tanıyor.

ORGANİK GIDAYA BAKIŞ DEĞİŞİYOR

Dünya genelinde olduğu gibi Türkiye’de de yakın geçmişe kadar “organik tüketim” sadece belirli bir kesimi ilgilendiren bir pazarken günümüzde bu durum değişiyor. Organik gıda pazarı, taze meyve ve sebzelerden konserve baklagillere, hazır yemeklere, süt ürünlerine kadar sürekli olarak büyüyor. Süpermarketlerde her gün ortaya çıkan organik sertifikalı yeni ürünler ile vegan veya glütensiz beslenme gibi diğer spesifik beslenme biçimlerine geçiliyor.

Bu nedenle organik markalar, kendi ürünleri için her gün yeni malzemeler edinmeyi hedefliyor. TOMRA Food, küçük, orta ve büyük ölçekli tüm organik gıda işleyicileri için değişik kapasitelere cevap verebilecek geniş yelpazedeki ayıklama makineleri sunuyor.

GIDA KATKI MADDELERİ ve ÖNEMİ



Sena Büşra ARSLAN

İçecek Laboratuvar Uzmanı
Döhler Gıda



Umut KIRBAŞ

Satış Müdürü
Döhler Gıda

denilmektedir. Açılımı ise 'No Observed Adverse Effect Level'dır. Kabul edilebilir günlük alım miktarı yani ADI (Acceptable Daily Intake), bir maddenin içecek veya yiyeceklerde ağızdan günlük olarak alınabilen miktarının ölçüsüdür.

Döhler Gıda, geniş doğal gıda katkı maddesi portföyü ile tüketicilerin tercih ettiği cazip ürünler sunmaktadır. Gıda endüstrisinde B2B olarak sunduğu pek çok doğal aroma, meyvelerin canlı renklerinden elde edilen doğal renklendiriciler, emülsiyonlar, meyve püreleri-konsantreleri, sağlık ve beslenme bileşenleri, preparatlar,

Gıda katkı maddeleri, gıda endüstrisinde sağladığı teknolojik avantajlar ile ürünlere fonksiyonel özellik kazandırmak amacı ile kullanılmaktadır. Gıda katkı maddelerinin teknolojik amaçları arasında ürünü yapısal ve mikrobiyal bozulmalardan koruma, okside olmalarını engelleme, stabilize etme, asitliği dengeleme, emülsifiye etme gibi özellikler bulunmaktadır. Aynı zamanda gıdaların tatlarının, kokularının, görünüşlerinin geliştirilmesi ile daha çekici hale gelmelerini sağlayarak müşterilerin tercih etmesinde etkin bir

rol oynamaktadır. Tek başına gıda olarak tüketilmeyen bu maddelerin bilimsel çalışmalar ile elde edilen veriler ışığında, gıdalarda belirli oranlarda kullanımına izin verilmektedir. Böylelikle tüketmekte olduğumuz gıdaların raf ömürleri uzatılır iken duyuşal özellikleri de geliştirilmektedir. Gıda katkı maddelerinin bazıları, E kodları ile tanımlanmıştır. Kullanılan gıda katkı maddelerinin en yüksek dozuna ise ilgili maddenin hayvan ve insanlar üzerindeki etkilerine bakılarak karar verilmiştir. Toksik veya yan etki gözlenmeyen en yüksek doza NOAEL

Doğal Tatlandırıcı Çözümleri

Bitki Ekstraktları

Vitamin & Mineraller

Meyve Tatlandırıcıları

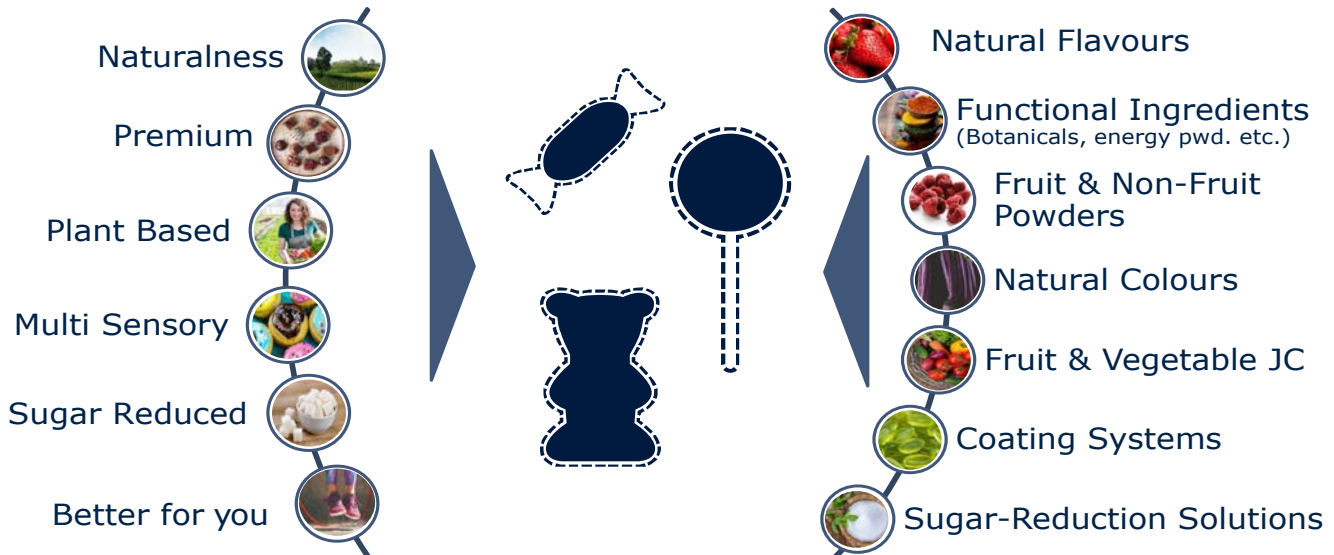
Tatlandırıcı Sistemleri

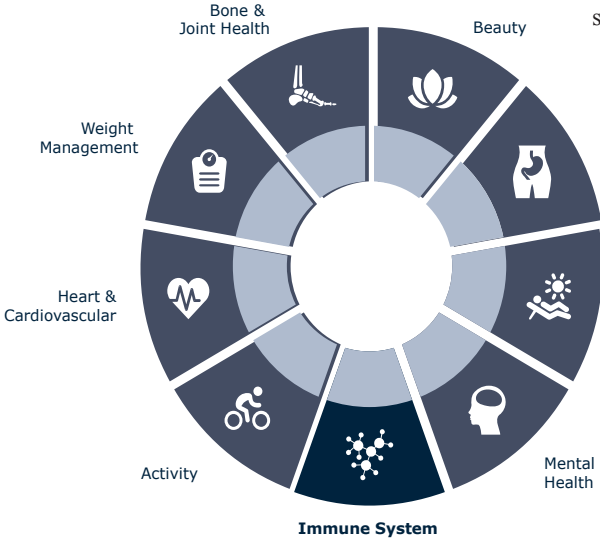
Protein & Lifler

HIS

Sağlık Bileşenleri

Sağlık ve Beslenme Bileşenleri





soslar, bitki bazlı bileşenler (süt alternatifleri), enerji-vitamin premixleri, çay bazları gibi ürünler ile geniş bir portföye sahiptir. Bu sayede renk, tat, koku, lezzet ve kıvam arttırıcılar ile duyuları etkileyecek şekilde ürünleri modifiye etmektedir. Beslenme değerini düzenleyen fonksiyonel katkıları ile sağlık beyanlarına ve clean label etiketlere katkıda bulunmakta ve besin öğeleri açısından zenginleştirilmiş gıda-içecekler sunmaktadır. Savaşmakta olduğumuz pandemi sürecinde daha da ön plana çıkan sağlık konseptini yakından takip ederek bağışıklık sistemini güçlendirmek amacı ile müşterilere fonksiyonel ürünler sunarak tüketicilerin bağışıklık sistemine katkıda bulunmaktadır.

Bağışıklık sisteminin normal fonksiyonunu destekleyen ürünlerin yanı sıra Döhler Gıda; detoks,

sindirime yardımcı, güzellik, direnç artıcı, enerji veren ürünler geliştirerek fonksiyonel ürünlerin Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak etiketlenmesi için ilgili deklarasyonları sağlayan çalışmalar yapmaktadır ve gerekli hammaddeleri geniş tedarik zincirinin de katkısı ile sorun yaşamadan üretimlerini gerçekleştirmektedir. Gıda endüstrisinde son

yıllarda kullanımı hızla artan botanik ekstraktlara ayrı bir önem vermektedir. Örneğin; Zencefil, kekik, hibiscus, bal, sarı kantaron ekstraktları gibi geniş bir ürün grubuna sahip olmakla birlikte bu ürünlere gerçekleştirdiği yatırımlar ve Ar-Ge çalışmaları ile her geçen gün yenilerini kazandırmaktadır.

Sağlık konsepti kapsamında, içecek ve gıdalarda kullanılan şeker miktarını azaltmak ise endüstrinin öncelik verdiği konuların başında gelmektedir. Döhler Gıda'nın bu konuda doğal ve yapay tatlandırıcı alternatifleri ile farklı çözüm önerileri bulunmaktadır. Örneğin, şeker otu olarak da bilinen ve tatlılığı arttırmak amacı ile kullanılan Stevia (steviol glikozit), doğal tatlandırıcı olarak deklare edilebilmektedir. Bunun yanı sıra Döhler Gıda'nın *Multisense Sweet* aroma grubu, kullanıldığı uygulamalarda ürünlerin tatlılıklarını artırır iken kalorilerini arttırmadan aroma verici olarak deklare edilebilmektedir. *Multisense Sweet* aromalar son yıllarda üreticilerin sıkça başvurduğu çözümlerden bir tanesidir. Bu noktada gıda ürünlerinin benzerlerinden ayrışmasını, karakter kazanmasını sağlayan gıda katkı maddesi olan aromaların kullanılmadığı gıda ve içecek neredeyse yok denilecek kadar az sayıdadır. Birçok geniş kullanım alanı olan aromalar, koku ve tada olan etkileri ile tüketicileri cezbetmektedir. Tüketiciler yeni konseptlerde ürünler talep etmekte ve beğendikleri ürünleri farklı tatlarda tüketmek istemektedirler. %100 meyve sularında ve nektarlarda kullanıma uygun olan ve meyveden gelen FTNF



aromaların yanı sıra birbirlerinden farklı teknik ve yapısal gereksinimlere cevap veren toz ve sıvı formdaki geniş doğal aroma portföyü ile Döhler Gıda, gıda endüstrisine önemli bir destek vermektedir.

Değişen tüketici alışkanlıkları ve yaşam tarzları çok iyi bilinen ve yüzyıllardır tüketilen ürünlerin farklı formlarının geliştirilmesine olanak sağlamıştır. Bu ürünlerden hiç kuşkusuz en fazla öne çıkanı çaydır. Döhler Karaman fabrikasında ülkemizin siyah çay yapraklarının kullanılarak sıvı ve toz formda çay ekstraktlarının üretilmesi, çayın gıda endüstrisinde birbirinden farklı uygulamada kullanılmasına olanak sağlamıştır. Her geçen yıl Türkiye'de ve tüm dünyada tüketimi artan soğuk çaylarda kullanımı olan Döhler Gıda ürünleri, farklı şiddetlerde açıktan koyu tonlara doğru gitmektedir. Aynı zamanda, farklı kafein içerikleri olan versiyonları ile üreticilere sınırsız seçenekler sunmaktadır. Sunmuş olduğu çay ekstraktlarının Helal Sertifikası da bulunmaktadır. Çay ekstraktları, doğaya saygılı ve sürdürülebilir tarımı destekleyen Rainforest Alliance (RFA) sertifikasına da sahiptir. Dünyada önemli bir çay üreticisi olan, ayrıca üzerine kar yağın yetiştiği tek yer olan ülkemizde, soğuk çay gibi içecek uygulamalarının yanı sıra Döhler Gıda, gıda uygulamalarını da artırarak yurt içi ve yurt dışı pazarında çay tüketimini artırmak için yoğun çaba harcamaktadır.





Renk & Bulanıklık
Emülsiyonları

Doğal Renkler

Renk Konsantreleri

Likid Renkler

Renk Tozları

Doğal Renkler

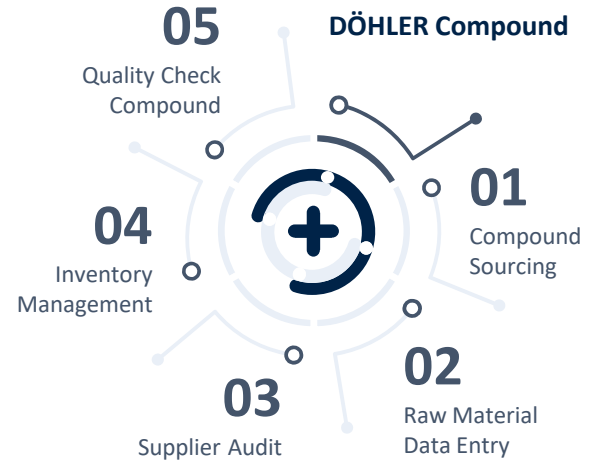
Tüketici algısında ilk tepkiyi oluşturan etken, görünüştür. Renkler, ürünlerin tercih edilmesinde çok önemli bir rol oynamaktadır. Ülkemizde bulunan hammaddelerden katma değeri yüksek ürünler geliştirme prensibi ile çıkmış olduğu yolda Döhler Gıda'nın, inovatif üretim teknolojilerinin adaptasyonu ile geliştirdiği doğal renk maddeleri, yurt içi ve yurt dışındaki geniş uygulama alanları ile gıdalarda hedeflenen parlak rengi kazandırmaktadır. Bunun yanı sıra ürünlerin raf ömrü boyunca renklerini muhafaza etmesini sağlamaktadır. Bu özelliklerinden dolayı başta içecek

sektöründe olmak üzere, şekerleme, pastacılık, dondurma, hazır çorba, puding, fonksiyonel su, alkollü içeceklerde de kullanılmaktadırlar. Siyah havuç, kırmızı pancar ve aspir çiçeği gibi hammaddelerden antosiyanin, betanin ve aspir ekstraktı gibi katma değeri yüksek doğal renk maddelerinin sıvı ve toz formda üretimleri, üreticilere geniş bir renk paleti sunarak gıda endüstrisine yeni ürünler kazandırılmasına katkı sağlamaktadır.

Gıdalarda kullanılan girdilerin fazla olması, hem girdi maliyeti açısından hem de teknolojik anlamda zorluklar yaşatmaktadır. Girdilerin ayrı ayrı eklenmesi sırasında yaşanan kayıplar, hammaddelerin ulaşım maliyeti gibi yaşanan dezavantajları avantaja çevirerek hem daha düşük maliyet hem de daha basit bir üretim uygulaması ile müşteri talebine ve ihtiyacına göre all in one adı verilen Döhler Compound ürünler ciddi kolaylık sağlamaktadır. Böylelikle içeceklerde kullanılan meyve-sebze bileşenleri, aromalar, renk maddeleri, vitamin-mineraller, diğer girdiler tek bir baz içerisinde birleştirilir ve uygun dozajlarda sunulur. Bu çerçevede enerji-vitamin premixleri de büyük önem kazanmıştır ve talep görmektedir. Enerji içeceği girdileri (kafein, inositol, glukoronolakton, taurin, vitamin, renk maddesi vb.)

aynı çatı altında sıvı veya toz olarak birleştirilebilir.

Döhler Gıda, *'Fikirleri hayata geçiririz'* mottosu ile hayal gücüne bağlı olarak fikirleri uygulama ile birleştirerek yaratıcı ürünlerin piyasaya sürülmesine destek olmaktadır. Müşterilerine tedarikçiden ziyade iş ortağı olma yaklaşımı sergilemektedir. Inovatif yaklaşımla son teknolojiye sahip fabrikalarında ülkemize hizmet vermektedir. İçecek sektöründe gazlı, gazsız, aromalı, aromasız, sütlü, meyveli, meyvesiz, vegan, gibi birçok segmentte müşterilerine pratik çözümler sunar iken gıda sektöründe de müşteri memnuniyeti için içecek sektöründe olduğu gibi çözümler bularak gerekli aksiyonları almaktadır.



Gıda Dünyasının Türkiye Buluşması

WorldFood

28. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı

25 - 28 Kasım 2020

TÜYAP FUAR ve KONGRE MERKEZİ
İSTANBUL

www.worldfood-istanbul.com



Destekleyenler



İşbirliğiyle



Sağlık deposu BİTKİLER:

ZENCEFİL VE ÇARKIFELEK MEYVESİ



Tuğba ŞİMŞEK / Uludağ İçecek AR-GE Müdürü

ZENCEFİL: SİNDİRİM SİSTEMİ & BAĞIŞIKLIK

Zencefil, sindirime yardımcı olmak, mide bulantısını azaltmak ve grip ve soğuk algınlığı ile savaşmaya yardımcı olmak gibi bilinen ve halen keşfedilmekte olan pek çok faydaları sayesinde, ülkemizde de özellikle kış aylarında artık çoğu evde taze veya kurutulmuş toz haliyle daha fazla mutfakta yerini alıyor.

Taze zencefil etken madde bakımından oldukça zengin; % 80 su, % 2 protein, % 1 yağ, % 12 nişasta, kalsiyum, fosfor, demir, B ve C vitamini içeriyor. Zencefilin doğal yağlarından gingerol, zencefildeki ana biyoaktif bileşik olmakla birlikte güçlü antienflamatuar ve antioksidan etkileri ile sağlık açısından en faydalı bileşeni olarak karşımıza çıkıyor [1].

Sağlıkla ilgili pek çok konuda vücudumuzun dostu olan zencefilin özellikle gebelik ve yolculuğun sebep olduğu mide bulantılarını gidermede oldukça etkili olduğu bilinmekte. Bunların yanı sıra kemoterapi ve ameliyat sonrası mide bulantılarının rahatlatılmasında da sıklıkla tavsiye ediliyor [2].

Zencefilin egzersize bağlı kas ağrılarının rahatlatılmasında etkili olmasının yanı sıra menstrual ağrılarının (adet sancısı) önemli



ölçüde azalmasında ve osteoartrit (eklem ağrısı) semptomlarını rahatlatmada oldukça etkili olmaktadır [3].

Yapılan son çalışmalar, zencefilin tip 2 diyabetli hastalarda kan şekeri düzeylerini düşürdüğü ve çeşitli kalp hastalığı risk faktörlerini iyileştirdiğini göstermiştir [4].

Zencefilin en bilinen ve pek çok kişi tarafından sıklıkla başvurulan rahatlatıcı etkilerinden biri de hazımsızlığı gidermesidir. Zencefilli içecekler bu nedenle, hazımsızlık ve buna bağlı mide rahatsızlığı olan insanlar tarafından sıklıkla tercih edilmektedir [5].

Yüksek LDL lipoprotein seviyelerinin

(kötü kolesterol) kalp hastalığı riskini artırdığı çok iyi bilinmektedir. Zencefilin, LDL kolesterol ve kan trigliserit seviyelerini önemli ölçüde düşürebilmektedir [6].

Zencefil, çeşitli kanser türleri için alternatif bir tedavi olarak incelenmiş ve çiğ zencefilde bol miktarlarda bulunan bir madde olan 6-gingerol'un kansere karşı koruyucu etkileri olabileceği belirlenmiştir [7].

Araştırmalar, zencefilin ileri yaşlarda beyin fonksiyonlarının artırılmasını sağladığını ve Alzheimer'a karşı koruyabileceğini göstermektedir [8].

Zencefilin soğuk algınlığı için en etkili bitkisel çözümlerden biri olduğu çok iyi bilinmektedir. Burada yine baş aktör olarak zencefildeki ana biyoaktif bileşik olan Gingerol karşımıza çıkıyor. Gingerol, zararlı bakteriler ve RSV virüsüyle (solunum yolu enfeksiyonlarına neden olan virüs) savaşmada oldukça etkili bir bileşen. Zencefil bu özellikleriyle ağız ve diş eti enfeksiyonlarına, soğuk algınlığı ve gribe karşı oldukça etkili [9].

Sağlıkla ilgili bilinen ve keşfedilmeyi bekleyen pek çok olumlu etkilerinin yanı sıra içerdiği doğal yağlardan gelen eşsiz kokusu ve tadı, zencefilli gıda endüstrisinde de oldukça tercih edilen bir gıda bileşeni yapıyor. Gıda endüstrisinde en çok gazoz, bira, şarap, turşu ve reçel yapımında kullanılıyor.

Ürünlerinde sağlığı ve doğallığı ön planda tutan Uludağ İçecek, sindirim sistemine, mideye, kalbe, solunum yollarına faydaları ile bilinen, kış aylarına girerken bağışıklığı güçlendirici özelliğiyle öne çıkan zencefilin Efsane Uludağ Gazozu ile birleşmesinden doğan yeni Efsane Uludağ Gazozu Zencefil'i geçtiğimiz sene tüketicisinin beğenisine sundu. Ürün koruyucu içermemesiyle Türkiye'nin ilk ve tek koruyucusuz zencefilli gazozu olma özelliğini de barındırıyor.





ÇARKİFELEK MEYVESİ (PASSION FRUIT): ANTİKANSER

Passiflora cinsinden bir dizi bitkinin meyvesi olan Çarkıfelek Meyvesi, özellikle sağlıklı beslenme rutin geliştiren insanlar arasında gitgide popülerlik kazanan besleyici bir tropikal meyve.

Eşsiz bir koku ve tada sahip olan Çarkıfelek Meyvesi, küçük boyutuna rağmen lif, antioksidanlar ve vitaminler açısından da son derece zengin. Yalnızca 17 kalori olan tek bir Çarkıfelek Meyvesi ortalama 2 gram lif içerirken günlük C vitamini ihtiyacının %9'unu, A vitamini ihtiyacının %8'ini potasyum ve demir ihtiyacının %2'sini karşılıyor [10]. Vücudumuz bitkilerdeki demiri genellikle çok iyi absorblayamaz. Ancak, çarkıfelek meyvesi, demir emilimini artırdığı bilinen C vitaminini yüksek oranda barındırması sayesinde içeriğindeki demirden de maksimum oranda faydalanmamızı sağlıyor [11].

C vitamini, beta karoten ve polifenoller açısından zengin olan bu tropikal meyve bu sayede güçlü bir antioksidan etkiye sahip. İçeriğindeki polifenoller kronik iltihaplanma ve kalp rahatsızlıkları riskini



azaltılmasına yardımcı oluyor [12]. Önemli bir antioksidan olan C vitamini, bilindiği gibi bağışıklık sistemini güçlendirme ve sağlıklı yaşlanmayı destekleyici etkilere sahip [13]. Vücudumuz tarafından A vitaminine dönüştürülen Beta karoten de önemli bir antioksidandır ve göz sağlığı için önemli bir gıda bileşenidir. Bitki bazlı beta karoten bakımından zengin diyetlerin, prostat, kolon, mide ve meme dahil olmak üzere bazı kanser türlerinin riskini azalttığı bilinmektedir [14].

Bu küçük ancak sağlık açısından son derece faydalı olan Çarkıfelek Meyvesi, son yıllarda en çok pastaların süslenmesinde, salatalarda ve yoğurtla karıştırıp tüketildiği gibi içecek endüstrisinin de gözdesi durumunda.

İçerdiği en az % 4 meyve oranı ile meyve aromalı değil meyve sulu maden suyu kategorisinde yer alan Uludağ Frutti Extra ürün ailesi, Uludağ Frutti Extra Tropik ile Çarkıfelek Meyvesi lezzetini ve sağlığını barındıran Türkiye'nin ilk ve tek koruyucusuz meyve sulu maden suyu.

REFERANSLAR

- [1] Wang S, Zhang C, Yang G, Yang Y. Biological properties of 6-gingerol: a brief review. *Nat Prod Commun.* 2014 Jul;9(7):1027-30. PMID: 25230520.
- [2] Ernst E, Pittler MH. Efficacy of ginger for nausea and vomiting: a systematic review of randomized clinical trials. *Br J Anaesth.* 2000 Mar;84(3):367-71. doi: 10.1093/oxfordjournals.bja.a013442. PMID: 10793599.
- [3] Altman RD, Marcussen KC. Effects of a ginger extract on knee pain in patients with osteoarthritis. *Arthritis Rheum.* 2001 Nov;44(11):2531-8. doi: 10.1002/1529-0131(200111)44:11<2531::aid-art433>3.0.co;2-j. PMID: 11710709.
- [4] Khandouzi, Nafiseh et al. "The effects of ginger on fasting blood sugar, hemoglobin a1c, apolipoprotein B, apolipoprotein a-I and malondialdehyde in type 2 diabetic patients." *Iranian journal of pharmaceutical research: IJPR* vol. 14,1 (2015): 131-40.
- [5] Wu KL, Rayner CK, Chuah SK, Changchien CS, Lu SN, Chiu YC, Chiu KW, Lee CM. Effects of ginger on gastric emptying and motility in healthy humans. *Eur J Gastroenterol Hepatol.* 2008 May;20(5):436-40. doi: 10.1097/MEG.0b013e3282f4b224. PMID: 18403946.
- [6] Alizadeh-Navaei R, Roozbeh F, Saravi M, Pouramir M, Jalali F, Moghadamnia AA. Investigation of the effect of ginger on the lipid levels. A double blind controlled clinical trial. *Saudi Med J.* 2008 Sep;29(9):1280-4. PMID: 18813412.
- [7] Poltronieri J, Becceneri AB, Fuzer AM, Filho JC, Martin AC, Vieira PC, Pouliot N, Cominetti MR. [6]-gingerol as a cancer chemopreventive agent: a review of its activity on different steps of the metastatic process. *Mini Rev Med Chem.* 2014 Apr;14(4):313-21. doi: 10.2174/1389557514666140219095510. PMID: 24552266.
- [8] Saenghong N, Wattanathorn J, Muchimapura S, et al. Zingiber officinale Improves Cognitive Function of the Middle-Aged Healthy Women. *Evid Based Complement Alternat Med.* 2012;2012:383062. doi:10.1155/2012/383062
- [9] Chang JS, Wang KC, Yeh CF, Shieh DE, Chiang LC. Fresh ginger (Zingiber officinale) has anti-viral activity against human respiratory syncytial virus in human respiratory tract cell lines. *J Ethnopharmacol.* 2013 Jan 9;145(1):146-51. doi: 10.1016/j.jep.2012.10.043. Epub 2012 Nov 1. PMID: 23123794.
- [10] <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169108/nutrients>
- [11] Hallberg L, Brune M, Rossander L. The role of vitamin C in iron absorption. *Int J Vitam Nutr Res Suppl.* 1989;30:103-8. PMID: 2507689.
- [12] Joseph SV, Edirisinghe I, Burton-Freeman BM. Fruit Polyphenols: A Review of Anti-inflammatory Effects in Humans. *Crit Rev Food Sci Nutr.* 2016;56(3):419-44. doi: 10.1080/10408398.2013.767221. PMID: 25616409.
- [13] Grosso G, Bei R, Mistretta A, Marventano S, Calabrese G, Masuelli L, Giganti MG, Modesti A, Galvano F, Gazzolo D. Effects of vitamin C on health: a review of evidence. *Front Biosci (Landmark Ed).* 2013 Jun 1;18:1017-29. doi: 10.2741/4160. PMID: 23747864.
- [14] Sato R, Helzlsouer KJ, Alberg AJ, Hoffman SC, Norkus EP, Comstock GW. Prospective study of carotenoids, tocopherols, and retinoid concentrations and the risk of breast cancer. *Cancer Epidemiol Biomarkers Prev.* 2002 May;11(5):451-7. PMID: 12010859.

AROMA DÜNYASI



Prof. Dr. Aslı BARLA DEMİRKOZ
Aromsa AR-GE Merkezi Müdürü

Gıdanın tadını oluşturan, tüketicilerin seçimini yönlendiren ve gıdanın organoleptik özelliklerinden biri olan aroma, önemli bir kalite kriteri olarak her zaman karşımıza çıkmaktadır. Gıdalardan alınan tat, beş temel tadı karakterize eden, gıdada bulunan uçucu olmayan bileşiklerden meydana gelmektedir. Bunlar; tatlı, tuzlu, acı, ekşi ve umami tatlardır. Aroma ise, gıdanın karakteristik lezzetinden sorumlu olan ve burun boşluğumuzdaki koku alma duyusuna ulaşarak algılayabildiğimiz uçucu bileşiklerin bir kombinasyonudur.

Gıdalarda doğal olarak bulunan aroma maddeleri, yüzlerce uçucu bileşiğin çok düşük miktarlardaki bileşimlerinin (ng/kg veya µg/kg) bir arada bulunmasıyla meydana gelmektedir. Uçucu bileşikler en çok bitki ve meyvelerin kabuklarından elde edilen uçucu yağlarda bulunurlar. 20. yüzyılın başında ham madde olarak sadece basit kimyasallar (metil salisilat, benzaldehit, vanilin vb.) varken, ilk yarısında aroma sanayisi gittikçe artan bir şekilde araştırmalara ağırlık vererek aromatik kimyasal çeşitliliğini artırmıştır. O dönemin aromatisyenleri çoğunlukla eczacı ya da kimyagerdi ve geliştirilen aromalar tamamen yaratıcılıkla

aromsa
YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ

yapılabilmekteydi, çünkü henüz kromatografik cihazlar ve ilgili analiz yöntemleri geliştirilmemişti.

AROMA SANAYİSİNİN GELİŞİMİ

20. yüzyılın ortalarında gaz kromatografisi ve kütle spektrometrisinin ortaya çıkışı endüstri için gerçek bir dönüm noktası olmuştur. İlk defa doğanın kendini lezzetli kılmak için içerdiği bileşenleri ayrıntılı olarak görmek mümkün olmuş ve böylece aroma sanayisi de anlaşılabilir bir şekilde hızlanmıştır. Kromatografik analizlerin yaygınlaşmasıyla, tamamen yaratıcı ve sanatsal bir meslek olan aromatisyenlik bir miktar analitik çerçevede ilerlese de yapılan ilk analizler ışığında tasarlanan yeni aroma maddeleri eski dönemlere ait olan tüm bilinmeyenleri ortadan kaldırmıştır.

Günümüzde ise, enstrümental olarak pek çok cihazın, özellikle Dinamik ve/veya Statik Headspace entegre edilmiş gaz kromatografisi/kütle spektrometrisi (GC/MS) ve eNose gibi cihazlar kullanarak aroma analizleri yapabilmenin AR-GE çalışmalarını pozitif yönde etkilediğini görebiliyoruz. Ancak yine de aroma tasarımında hayal gücü, tasarımcının eğitimi ve yaratıcılık faktörleri çok önemli olup iyi bir aromatisyenin tüm bu özelliklerini geliştirmesi gerekmektedir. Bu sebepten ki aroma dünyasında, aroma tasarımının günümüzde hala bilimden çok bir sanat olduğu, doğanın aromatisyenlere geniş bir ham madde paleti sağladığı,

ancak bilimin iyi bir aromatisyenin sezgisel ve yaratıcı becerilerinin yerini alamayacağı bilinir.

Gıdalar protein, yağ, su, karbonhidratlar gibi çok karmaşık bir matristen meydana gelmektedir. Bu matrisi oluşturan bileşenlerle aroma kimyasalları arasında da reaksiyonlar meydana gelmektedir. Örneğin lezzeti çok etkileyecek olan aromanın uçuculuğu ve salınımı her bir gıda içinde farklıdır. Bu nedenledir ki tasarlanan aromalar aromanın yapısının ve aroma dengesinin anlaşılması için belirli bir uygulamayla mutlaka son üründe denenerek aroma tasarımı sonlandırılmalıdır.

Dünyanın önde gelen aroma üreticisi Aromsa olarak sevilen tatları hayata geçirmek için, 1982'den beri her gün, yaratıcılık ve inovasyon, uzmanlık ve tutku ile çalışıyor, ürünlerimiz ile hayatın her anında insanların duyularına hitap ediyor, duygularına eşlik ediyoruz. İleri teknolojiyi doğal hammaddeler ile birleştirerek, gıda sektörünün her alanına başta çok geniş bir aroma portföyü olmak üzere; sos, şurup ve meyve preparatları, ekstraktlar, karamelize şeker, karamel renklendirici, meyve tozları, enzim modifiye süt ürünleri, baharat karışımları tasarlıyor ve üretiyoruz.

Pazardaki beklentileri, ihtiyaç ve talepleri inceleyip, onları tüketicilerinin kalbinde ve zihninde vazgeçilmez kılacak eşsiz ürünler yaratmak için çalışıyoruz. Yaratıcı lezzet ortağınız olarak aromanın ötesinde, ürün tasarımından, reçete oluşturmaya, ürün uygulama çalışmalarından duyuşal panel değerlendirmelerine, proses geliştirmeden trend analizlerine kadar birçok konuda yenilikçi ve sürdürülebilir bir iş modeli sunuyoruz.



ANFAŞ FOOD PRODUCT

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

12 - 15 OCAK / JANUARY 2021
Anfaş Fuar Merkezi / Antalya



40.000+ m²



50.000+ Ziyaretçi / Visitors



3700+ Marka / Brands



670+ Katılımcı / Exhibitors

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



f anfasfoodproduct

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

anfaş
ANTALYA FUARCIKLIK İŞLETME VE YATIRIM A.Ş.



*Fuarımıza 18 yaşından küçüklerin girmesi yasaktır. / Under 18 age is not allowed.

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

Birçok faydası ile



Mehmet GÖZÜKARA

Genel Müdür
Prinova Gıda ve Kimya Tic. Ltd. Şti.

D vitaminleri, özellikle D3 vitamini Türkiye beslenme endüstrisinde gittikçe daha fazla önem kazanıyor. Innova Market Insights'tan alınan verilere göre, üç yıl önce D3 vitamini içeren 35 ürün piyasaya sürülmüşken, geçen yıl D3 vitamini yeni ürün sayısı 119'a çıkmıştır.ⁱ D vitamininin önem kazanmasının nedeni, sağlık için ne kadar önemli olduğuna dair bilgi ve farkındalığın artmasıdır. Örneğin, son zamanlarda oldukça trend olan bağışıklık sistemi sağlığına dair faydalarıyla ilişkilendirilmiştir.

Bağışıklık sistemi sağlığına fayda sağlayan ürünlere olan tüketici ilgisi COVID-19'dan önce zaten artıyordu. Innova'ya göre, geçen yıl piyasaya sürülen bağışıklık sağlığı iddiası taşıyan yeni ürünlerin sayısı %34,5 arttı. Pandeminin ardından talebin daha da artması olasıdır ve D vitamini içeren ürünleri pazarlayan şirketler bundan yararlanmak için güçlü bir konumdadır.

İyi beslenme, bağışıklık sisteminin sadece grip mevsiminde değil her zaman normal fonksiyonlarında çalışmasında merkezi bir rol oynar. Yapılan çalışmalar gösteriyor ki A, B6, C, D, E, Folik Asit vitaminleri ile Çinko, Selenyum, Demir, Bakır mineralleri dahil olmak üzere birçok mikrobesein maddeleri eksikliği bağışıklık sistemi tepkilerini etkileyebilir.ⁱⁱ Ayrıca birçok bitkinin bağışıklık sistemi üzerine yararlı etkileri



kanıtlanmıştır. Örneğin Ekinezya'nın influenza virüsleri ile savaşmaya yardımcı olduğu bilinmektedir.

Ancak şu anda en çok dikkat çeken D vitaminleridir. Bağışıklık sistemine etkilerinin yanı sıra çok çeşitli başka faydaları da vardır.ⁱⁱⁱ Bu yararlar arasında kardiyovasküler sağlığı desteklemek, ruh halini iyileştirmek ve kilo vermeye yardımcı olması örnek gösterilebilir.

Çocuklar ve gençlerde D vitamini, özellikle sağlıklı kemik ve dişlerin gelişimi, kas fonksiyonu, normal nörotransmisyon, kan pıhtılaşması ve sindirim enzimleri için gereklidir. Hamile, emziren veya menopoza süreci yaşayan kadınlarda ise daha iyi kalsiyum emilimini sağlar. Bu faydası, kadınların %70'inde görülen menopoza sonrası osteoporoz riskini azaltmakta önemlidir. 2017'den 2030 yılına kadar osteoporozla ilgili kemik kırıklarında %26,2'lik bir artış olacağı öngörülmüyor ve bu durum konunun önemini vurguluyor.ⁱⁱⁱⁱ

Prinova şu formlarda D Vitaminleri tedarik etmektedir:

D3 VİTAMİNİ

» Yağda (mısır, MCT, ayçiçek yağı) 1 milyon IU/g (Kolekalsiferol)

» 100 bin IU/g (Kolekalsiferol) toz formda, suda dağılılabılır

D2 VİTAMİNİ

» Yağda (mısır, MCT, ayçiçek yağı) 1 milyon IU/g (Ergokalsiferol)

» 100 bin IU/g (Ergokalsiferol) toz formda, suda dağılılabılır

Prinova'nın sunduğu D2 ve D3 vitaminleri, sağlığa olan faydalarının yanında, suda dağılılabılır ve sıcaklık stabilitesi gibi çok çeşitli avantajlar da sunar. Nanopartikül içermez, GDO içermez, Halal sertifikalıdır ve veganlar için uygundur. D3 serisi Avrupa'da, D2 serisi Amerika Birleşik Devletleri'nde üretilmektedir. Her ikisi de dünya çapındaki en yüksek mevzuat

VİTAMİNİ büyük fırsatlar SUNUYOR

standartlarını sağlar ve aşağıdakiler dahil birçok uygulamada kullanılabilir.

- » Bebek Beslenmesi
- » Gıda Takviyeleri
- » Süt Ürünleri
- » İçecek
- » Yağ Zenginleştirme
- » Fonksiyonel Beslenme
- » Nutrasötikler
- » Tahıllar

Prinova'nın uzmanları, bu gibi uygulamalar ve geliştirmek istediğiniz projeleriniz için sipariş üzerine formülasyonlar sunmaya hazırdır.

Çeşitli sağlık alanlarına yönelik, yağ ve süt ürünleri zenginleştirme ve vitamin-mineral premiks uygulamaları için A ve D vitamin karışımları üretiyoruz. Tüm vitaminlerimiz Halal sertifikalıdır.

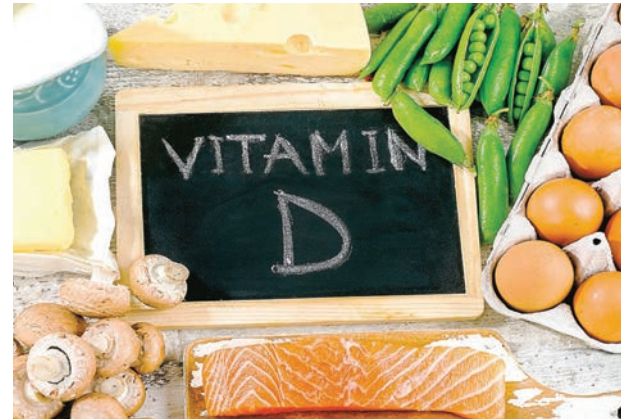
Vitamin ve besin takviyeleri portföyümüzün tamamı ve uzmanlarımızdan destek almak için info@prinova.com.tr mail atabilirsiniz.

ⁱ. Innova Market Insights 'Immunity boosters: trends overview', 2020

ⁱⁱ. Harvard T.H. Chan School of Public Health 'Nutrition and Immunity'

ⁱⁱⁱ. <https://www.healthline.com/health/food-nutrition/benefits-vitamin-d#fights-disease>

ⁱⁱⁱⁱ. International Osteoporosis Foundation (IOF)





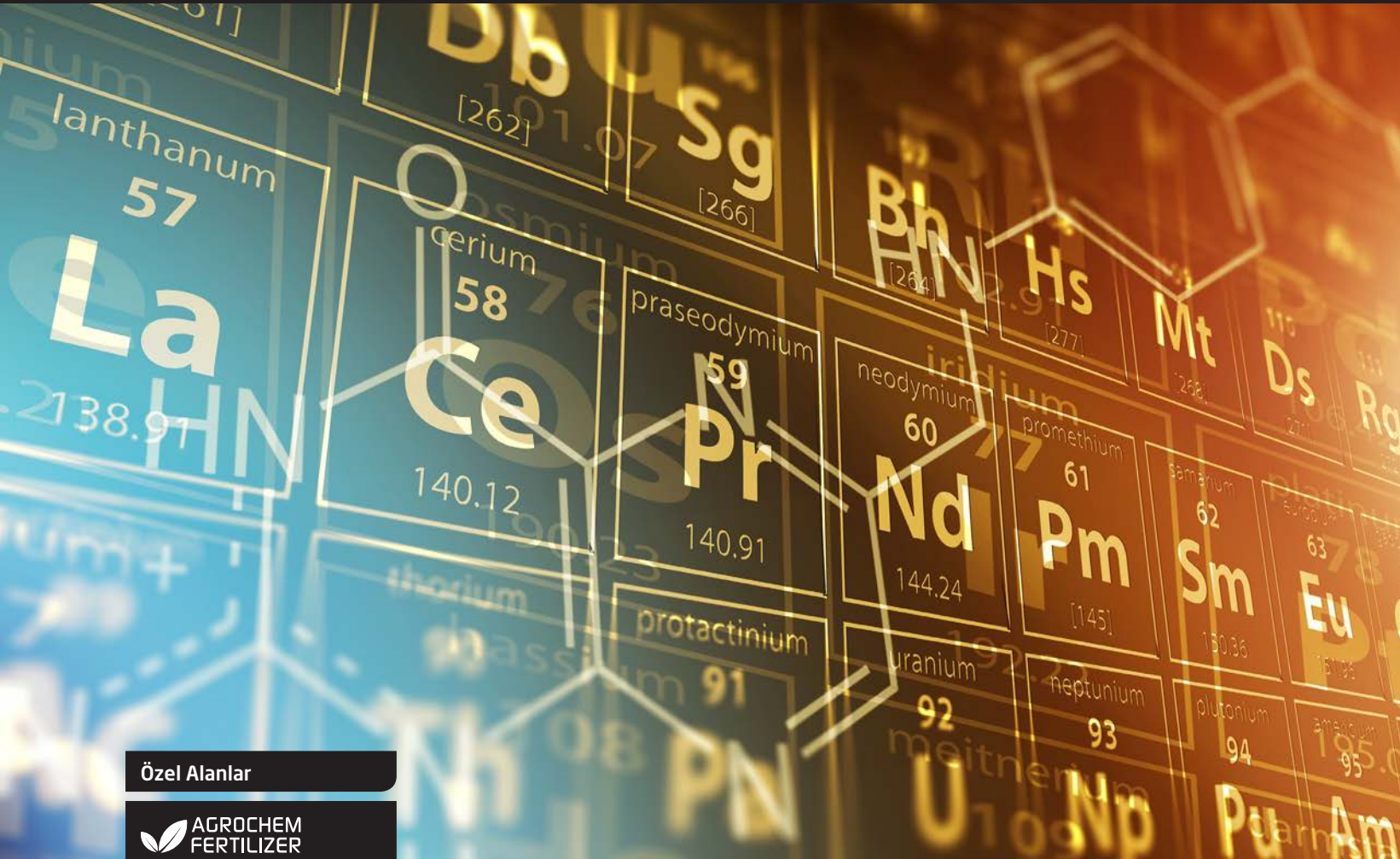
Turkchem

ChemShow Eurasia

9. Uluslararası

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

11 - 13 Mart 2021 İstanbul Fuar Merkezi



Özel Alanlar

AGROCHEM
FERTILIZER

WaterEx

EXCLUSIVE
meeting room

Eş Zamanlı:

Turkchem
ChemLab
Eurasia

Turkchem
ChemTech
Eurasia

chemshoweurasia.com

Organizatör:

 **Artkim**

Destekleyen:

 **KOSGEB**

Medya Partneri:

TURKCHEM
Magazine

Gıda İşlemede

HAMMADDE



Küresel ekonomi, insanların sağlığı için hayati destek hizmetlerini sürdürülmesi amacıyla hammadde sağlamak için güvenli doğal kaynaklara ve sağlıklı sistemlere (verimli topraklar, temiz su ve hava ve iklim gibi) gereksinim duyar. Ancak nüfus artışı ve artan tüketim, dünyanın doğal kaynaklarının çoğuna baskı yapmaktadır. Tüketim bir yerden bir yere değişse de dünyadaki herkes gelişmiş ülkeler gibi tüketirse, bizi desteklemek için üç gezegene daha ihtiyacımız olacağını tahmin edilmektedir. Artan gıda talebi, endüstri için büyük zorluklar yaratmaktadır. Azalan kaynaklar ve zayıf küresel yönetim üzerindeki artan baskı, maliyetleri artırmakta, önemli hammaddelere erişimi sınırlamakta ve küresel tedarik zincirlerini değişken hale getirmektedir.

Ayrıca, tüketiciler giderek daha sağlıklı seçenekler istemek ve gıdaların menşei ve içeriğiyle ilgili bilgi ve güvence talep etmektedirler. Kaliteli ürünleri üretmek için ihtiyaç duyulan tüm hammaddeleri tedarik etmek için günümüzde doğal kaynaklarımıza güvenmekten başka çaremiz yoktur. Gıda üreticileri için ürünlerin içeriğinin güvenli, yasal, yüksek kalitede olması, yapılan iddiaları veya beyanları doğru bir şekilde yansıtmasını sağlamak, marka bütünlüğü ve tüketici güvenini korumak çok önemlidir. Bu olgu sürdürülebilir üretim ve tüketim için gereklidir. Sosyal eşitliğe duyulan ihtiyaca saygı duyarken, tüketicilere bekledikleri iyi değeri, yüksek kaliteli ürün ve hizmetleri sunmak önemlidir.

Gıda üretiminde 3.000'in üzerinde hammadde ve bileşen kullanılmaktadır. Küresel gıda güvenliğinin nüfus artışı, değişen hava koşulları, su kıtlığı, tahşiş ve sürdürülemez tarım ve balıkçılık uygulamaları nedeniyle tehdit altındadır. Bu karmaşık arka plana karşı, insanlık bu bileşenlere rekabetçi fiyatlarla erişim ve sürdürülebilir gıda kaynağı sağlamanın ikiz zorluğuyla karşı karşıyadır. Hammaddeler, ürünlerin üretiminde veya birincil üretiminde kullanılan madde veya malzeme olarak açıklanabilir. Gıda



Prof. Dr. Y. Birol SAYGI
Beykoz Üniversitesi

maddelerimiz, genel olarak iki gruba ayrılabilir, ancak topluca hammadde olarak adlandırılır;

Birincil hammaddeler: Nispeten kısa ve kontrollü bir tedarik zincirinden elde edilen malzemeler ve çoğu durumda çiftçi/yetistirici veya üretim bölgesi bilinenlerdir. Birincil hammaddelere örnek olarak yumurta, deniz ürünleri, meyve ve sebzeler verilebilir.

Ticareti yapılan emtialar: Küreselleşme, gıda sistemlerinin coğrafyasını dönüştürmektedir. Ürnlere giren destekleyici bileşenlerin çoğu küresel pazardan sağlanmaktadır. Sonuç olarak, tedarikçileri genellikle bu bileşenlerin üretildikleri yerlerden uzaklaştırmıştır. Buda, üretim, işleme ve ticaret gereksinimlerinin yapılmasına dair güvence sağlamak için farklı bir yaklaşıma ihtiyaç olduğu anlamına gelmektedir. Günümüzde gıda işletmeleri, oldukça emek yoğun olan küçük, geleneksel, aile tarafından işletilen faaliyetlerden büyük, sermaye yoğun ve yüksek mekanize endüstriyel işlemlere kadar çok çeşitli hale gelmiştir. Gıda işleme ve muhafaza teknolojilerindeki iyileştirmeler,

tesislerin bozulmayı önlemek için gıda hammaddelerini hızlı bir şekilde işlemesine yönelik baskıya maruz bıraktırmaktadır.

Demografik baskı, tarımsal kaynakların eşit olmayan dağılımı ve gıda ürünlerinin daha iyi dağıtılmasını sağlamak için gıda ürünlerinin korunmasını sağlama gereksinimi, gıda endüstrisindeki hızlı teknik evrimi açıklamaktadır. Sürekli ekonomik ve pazarlama baskıları, sektörü pazar için yeni ve farklı ürünler sunmaya itmektedir. Uygulamada, nüfus gereksinimlerini karşılamak için, sadece üretim artışını öngören yeterli miktarda gıda hammaddesine değil, aynı zamanda toplumun sağlığını korumak ve gerekli kaliteyi elde etmek için hijyen ve sanitasyonun sıkı kontrolüne de ihtiyaç duyulmaktadır. Gıda endüstrisinin aşırı çeşitliliğine rağmen, hazırlik işlemleri hammaddelerin taşınması ve depolanması ile işleme, muhafaza ve ambalajlama olarak ikiye ayrılabilir.

Belirli bir hammaddenin uygulanabilirliği için ana kriter, kalite, güvenlik ve özgünlük açısından eksiksiz ve doğru özelliklerinin mevcut olmasıdır. Buda kimyasal bileşim ve fiziksel-kimyasal özellikler, yapı, duyuşal özellikler ve kökenler dahil olmak üzere çok çeşitli göstergeler hakkında bilgi içermektedir. Gıdaların sadece üretildikleri bölgede değil, aynı zamanda dünya pazarında da kullanıldığı göz önüne alındığında, kontrolünde uluslararası kabul görmüş analitik yöntemlerin kullanılması önemlidir.

GIDA İŞLEMEDE HAMMADDE

“Hammadde” terimi, malzemenin işlenmemiş veya asgari düzeyde işlenmiş durumda olduğunu belirtmek için kullanılır. Kaliteli hammadde özellikleri ve oynadıkları özel rolleri hakkında temel bilgilere sahip olunması gerekmektedir. Ayrıca, hammadde kalitenin iyileştirilmesine ve ürünün standart



olarak sonlanmasına yardımcı olur. Hammaddeler (bileşenler, işleme yardımcıları ve ambalaj malzemeleri), bitmiş gıda ürünlerinin temelini oluşturur. Bu nedenle, düzenleyici gereksinimleri (amaçlanan kullanım için güvenli ve yasal) ve spesifikasyonları (proses ve ürünün işlevselliğine ve kalitesine katkıda bulunmalıdır) karşılamaları gerekir.

Günümüzde benzersiz ve karmaşık malzemelere artan erişim, küresel kaynak sağlama, taşıma yöntemleri, müşteri konumları ve düzenlemeler nedeniyle hammadde seçimi ve alımı uzmanlık gerektirmektedir. Başarılı işletmelerde çalışanların rollerinin doğru tanımlanması çok önemlidir. Ürün geliştirme ve üretim, bitmiş ürünü müşterinin beklentilerini karşılamaya yönelik olarak odaklanmalıdır. Kalite, işletmenin programları ve uygulamalarının güvenli, yasal ve üretici standartlarını belirleyen spesifikasyonları karşılayan, bitmiş ürünle sonuçlanmasını sağlar.

Hammadde özellikleri, tüm gıda işletmeleri için gıda sahtekarlığına karşı önemli bir savunmadır. Yiyecek-içecek işletmeleri, gıda sahtekarlığına karşı çok hassastır. Satın alma da sağlam özelliklerin belirlenmesi, gıda işletmesini hileli içerik ve hammaddeleri satın almaya, kullanmaya veya sunmaya karşı korumaya yardımcı olabilir. Ayrıca, işler ters giderse de işin finansal düşüşünden korumaya da yardımcı olur. Bunu önlemenin en önemli yolu işletmeye satın alma yapılacak tüm girdiler için hammaddeye özel spesifikasyonların oluşturulmasıdır.

GIDA İŞLEMEDE HAMMADDENİN ÖNEMİ

Başarı için gıda işletmesinin hammaddelerine güvenmesi çok önemlidir. Kendini mükemmel kalitede konumlandırmak isteyen herhangi bir gıda işletmesinin veya restoranın en önemli faktörün, sadece mükemmel hammadde seçimi ile elde edilebilen iyi yiyecekler olduğu bir sır değildir. Her zaman hammaddede tazelik öncelik

olmalıdır. Mükemmel bir son ürün için birinci sırada olması gereken kaliteli hammadde. Gıda işlemede hammadde bileşenlerinin önemi mutlaklıdır.

Gıda işlemede bileşenlerin önemi ile ilgili olarak, mükemmel olduğu bilinen ürünlerin her zaman en yüksek kalitede hammadde satın alma ve edinmeye odaklanan bir vizyon ve hedefleri olan üreticiler olmalarıdır. Bu olgu, son ürün kalitesinde güçlü bir fark yaratmaktadır. Bu nedenle kaliteli gıdaların tadını çıkarmak daha pahalıdır. Bu yüzden dünyadaki gıda üreticileri aynı seviyeye sahip olamazlar. Hammaddeden bahsetmek sadece hammadde girdilerinden bahsetmekle kalmaz, aynı zamanda en iyi lezzet patlaması olan ve ürüne uygun en iyi kalitede işleme teknolojilerinin doğru uygulanmasıdır.

Gıda işletmeleri üzerinde birçok kısıtlama olup en önemli üç alan şunlardır:

1. Hammadde tedariki ve üretim

planlaması: Gıda işlemeyi diğer birçok üretim işinden farklı kılan özel sorunlar bulunmaktadır. Tarımsal ürünlerin bileşimi ve verimi, çeşitliliğe, iklim ve toprak koşullarına ve hava, haşere ve hastalıkların etkilerine göre değişmektedir. Birçok hammadde, hızlı bir şekilde işlenmedikçe, hasat veya kesimden sonra hızla bozulurlar. Gıda işlemede hammadde tedarikini etkileyen faktörlerin her biri, öngörülemez tedariklere ve hammaddelerin kalitesinde ve maliyetinde büyük değişikliklere neden olabilir. Bu da finansal ve üretim planlamasını daha zor hale getirir. Üreticiler, üretimdeki gecikmeleri önlemek ve hammaddelerin bozulmasını önleyecek şekilde üretimlerini planlaması gerekir. Birçok üretici, üretim için gereken tüm girdilerin her gün yerinde olmasını sağlayacak bilgi ve becerilere sahip değildir. Üretimdeki bileşen eksikliği, personel sıkıntısı veya ekipman arızası, gecikmelere ve üretim kaybına neden olur. Bu da işin başarısızlığına neden

olabilir. Bazı işlenmiş gıdalar da mevsimsel bir talebe sahiptir. Bu da bir gıda işleme işinin planlanmasını ve işletilmesini daha da karmaşık hale getirir.

2. Ambalaj malzemeleri: Ambalaj, gıdaların raf ömrünü kontrol etmek için kullanılır. Pazarlama amacıyla, küçük ölçekli üreticilerin büyük üreticiler veya ithal ürünlerle rekabet edebilmesi için çekici ambalajlar kullanmaları gerekir.

3. Dağıtım ve satış: İşlenmiş gıdaların raf ömrünün süresi birkaç saatten birkaç güne kadar değişebilir. Bu olgu, beslenme kalitesi, maliyet ve ürünün dağıtılacağı coğrafi alanı belirler. Soğutulmuş veya dondurulmuş nakliye ve depolama tesisleri gerektiren ürünler için soğuk dağıtım zincirinin kurulması ve yönetilmesi gerekir.

Küçük ölçekli gıda üreticileri üzerindeki kısıtlamalar, içsel ve işletmenin kontrolü dahilinde olan genişleme için sermaye eksikliği, maliyetin yetersiz yönetimi, sınırlı pazar araştırması veya pazarlama kavramlarını anlama, az gelişmiş girişimcilik özellikleri, satış veya müzakere becerileri, tedarikçiler ve perakendecilerle ağ eksikliği, tüketicilerin kalite gereksinimlerinin yetersiz anlaşılması, yetersiz hijyen ve kalite güvencesi, ürün çeşitlendirme fırsatlarının yetersiz anlaşılması gibi gruplandırılabilir.

Dışsal olan veya işletmenin kontrolünün ötesinde olanlar ise alternatif teknolojiler hakkında az bilgi, ekipman eksikliği, araştırma kurumlarından yetersiz destek ve kalifiye eleman eksikliği, destek ajansları veya devlet saha personeli tarafından sağlanan hizmetler, küçük krediler için yüksek finansman maliyeti, devlet kurumları ve sivil toplum kuruluşları arasında zayıf koordinasyon ve çelişen hükümet politikaları sayılabilir.

KAYNAKLAR

- » Anon, 2017: Trade and Food Standards, Published by the Food and Agriculture Organization of the United Nations and the World Trade Organization, 72 s.
- » Karanina, E. V. ve Selezneva, E. Y., 2018: Quality Assurance of Food Raw Materials and Food Products as the Main Factor of Safety of the Consumer Market, Chapter 2, 17s.
- » Priyasiwi, M. H. ve Mustafid, 2018: Optimization of Raw Material Inventory Costs in the Food Supply Chain Using Differential Evolution Algorithm, E3S Web of Conferences 73, ICENIS, 5 s.
- » Salgueiro, L., Martins, A. P. ve Correia, H., 2010: Raw materials: the importance of

quality and safety, Flavour Fragr. J. 25, s. 253-271

» Sarkisyan, V., Bessonov, V. ve Kochetkova, A., 2017: Raw materials analysis and quality control in "Developing New Functional Food and Nutraceutical Products", Chapter 11, s. 195-211

» Suryaningrat, I. B., 2016: Raw Material Procurement on Agroindustrial Supply Chain Management: A Case Survey of Fruit Processing Industries in Indonesia, International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources, IC-FANRes 2015, Agriculture and Agricultural Science Procedia 9 (2016), s. 253 – 257

seluz. 20 milyon dolarlık yeni yatırımla

AROMA ÜRETİMİ İÇİN teknoloji üssü kurdu

Koku kimyasalları sektöründe bu yıl yine ihracat liderliği ödülünü alan Seluz, esanstaki başarısını gıda aromasına taşıdı. Firma, İstanbul'daki esans tesisinin yanında 15 bin metrekare üzerine 20 milyon dolarlık ilave bir yatırımla kurulan yeni aroma üssünde birçok gıda ürünü için katma değerli ürünler üretmeye başladı.



Türkiye'de gıda aroması sektöründe milli üretimi ve tedarigini destekleme misyonuyla aroma sektörüne giriş yapan Seluz, Türk firmalarının yabancı markalarla rekabetini artırmak için esans sektöründe uyguladığı başarılı stratejiyi aromaya da taşıyor. Aroma sektörü için dünya genelinde 14 -15 milyar dolarlık bir pazar hacmi bulunduğunu, Türkiye'de ise 320 milyon dolarlık bir pazar öngördüklerini açıklayan Seluz kurucusu ve CEO'su Murat Öztürk, "Bu rakamın yaklaşık 200 milyon dolarlık önemli bir kısmı ne yazık ki ithalatla karşılanıyor. Aromaya yatırım yaptık çünkü Türkiye'de çok az aroma üreticisi bulunuyor, üretim yapan firmaların en büyüklerinde dahi otomasyonun çok fazla yerleşmediğini biliyoruz. Diğer taraftan da biz katma değerli bir iş yapıyoruz. Esans tarafında da bunu başarmış durumdayız. Dolayısıyla yeni bir katma değer arayışı bizi Ar-Ge gücümüzü taşıyabileceğimiz aroma sektöründe de yatırım yapmaya itti" dedi.

AR-GE, üretim, teknoloji ve insan kaynaklarına yapılacak olan yatırımlarla

beraber Türkiye'deki aroma sektörünün hızla gelişeceğine, katma değerli ürünlerin üretiminin hızla artacağına ve ihracat rakamlarının yükseleceğine olan inanclarının tam olduğunu belirten Öztürk, "Ayrıca biz Türkiye'deki gıda üreticilerinin dünya çapında daha rekabetçi olmalarını istiyoruz. Bunun için Avrupa standartlarında hatta onlardan daha hassas proseslerle aroma üreterek, gıda üreticilerimize daha uygun ve kaliteli ürünleri çok daha hızlı sunacağız. Bu da Türk gıda üreticilerinin dünya çapında daha rekabetçi olmalarını sağlayacaktır" diye konuştu.

YILDA 30 BİN TON AROMAYI EL DEĞMEDEN ÜRETECEK

Unlu mamuller, içecek, şekerleme ve süt ürün grupları başta olmak üzere birçok gıda kategorisinde yaratıcı tatlar geliştirmek için aroma sektörüne giren Seluz, tüm aromalarının tasarımlarını dünyanın en iyileri arasında gösterilen alanında uzman 6 kıdemli aromatisyenin liderliğindeki ekiple sürdürüyor. En son

teknolojileri barındıran üretim hatlarında likit ve toz aromaları el değmeden kısa sürede üretebilen Seluz, yüksek hacimli full otomasyon robotik hatlarıyla rakiplerinden teknoloji bakımından da ayrışıyor. Sıvıyı toz haline çeviren dev Sprey Kurutma Kulesinin de yer aldığı ileri teknolojileri barındıran aroma üssünün yılda 30 bin ton sıvı ve toz aroma üretim kapasitesi bulunuyor. Seluz, Türkiye'de 0.05 gramdan 5 tona kadar otomatik dozajlamayı tam otomasyonlu robotik hatlarda yapabilen ilk ve tek firma olarak gösteriliyor.

"AROMADA 50 MİLYON DOLAR CİRO HEDEFLİYORUZ"

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



Murat Öztürk

SELUZ FRAGRANCE & FLAVOR COMPANY HAKKINDA

2007 yılında %100 Türk sermayesi ile kurulan, Türkiye ve Orta Doğu'nun ilk tam entegre robotik esans üretim tesisine sahip Seluz, genç yaşına rağmen dünyanın en hızlı büyüyen esans şirketlerinden birisi. Birçok tüketim ürününün en duyuşal kısmını yani kokusunu ve tadını tasarlayan, geliştiren ve üreten Seluz'un, kurulduğu günden bugüne 'global büyümeye' ve yaratıcılığın vazgeçilmez olduğu

'katma değerli ürünlere' odaklanan vizyonuyla yatırımları sürüyor. 2020 yılında tamamlanan ve 15.000 m2 üzerine kurulan yeni aroma üretim kampüsüyle sektöre giriş yapan Seluz, doğadaki en özel kokuları ve tatları; dinamik, yenilikçi ve yaratıcı dünyasında hiç bitmeyen tutkusuyla harmanlamaya, insana ve teknolojiye yatırım yapmaya, kokulara ve aromalara hayat vermeye devam ediyor.

'dan Yunanistan'da ÖNEMLİ PROJELER

Endüstriyel soğutma denince akla gelen ilk firmalardan biri olan Messan, son dönemlerde Yunanistan'da önemli projelere imza atıyor. Yunanistan'da yapımı devam eden bir midye tesisinin tüm soğutma ve havalandırma projesini gerçekleştiren firma, ayrıca bir et işletmesi için de MQF Spiral şoklama ve soğutma sistemlerinin montajını önümüzdeki günlerde tamamlayacak.

Endüstriyel soğutma denince akla gelen ilk firmalardan biri olan Messan, sosyal medyada tanınan ve Türkiye'nin birçok ilinde şubesi olan Midyeci Ahmet'in Yunanistan'a yaptığı yatırımda tüm tesisin soğutma ve havalandırma projesini gerçekleştirdi. Firma, aynı ülkede bir et işletmesi için de MQF Spiral şoklama ve soğutma sistemlerinin montajını önümüzdeki günlerde tamamlayacak.

Messan Soğutma Sanayi, 40 yıldan beri edindiği bilgi birikimini, ürünlerin muhafazasında ve işleme süreçleri açısından yapılacak bütün projelerde kullanarak verimli çözümler üretiyor. Müşterileri için en uygun olan kapasiteler ve şartları sunarken doğru yatırımları sağlamaları açısından da önemli seçenekler sağlayan firma, unlu mamüller, et-tavuk, deniz ürünleri, tarım gibi birçok sektöre hizmet verirken, gün geçtikçe ürün yelpazesini ve yurt içi-yurt dışı satış ağını genişletiyor.

GIDA SEKTÖRÜNE ÇÖZÜM ODAKLI PROJELER

Soğuk Depo Panelleri, Soğuk Depo



Erdiñ Yapan

Kapıları, Taze ve Donuk Tip Muhafaza Cihazları, Şok Odaları, MQF Spiral Şoklama ve Soğutma Sistemleri ile gıda sektörüne anahtar teslim ve çözüm odaklı projeler sunduklarını belirten Messan Soğutma Sanayi Genel Müdürü Erdiñ Yapan, "Ham maddelerinin tesise girişinden işlenmesine, şoklanmasına, muhafazasına kadar geçen bütün süreçte müşterimizin ihtiyaçlarını karşılamaktayız. Cihaz ve teknolojileri AR-GE çalışmalarımızla geliştirmekte, düşük maliyet, enerji verimliliği ve yüksek ürün kalitesiyle müşterilerimize sunmaktayız. HACCP gibi üretim standartlarını göz önünde bulunduran üretimlerimiz her ihtiyaca göre değişik soğutma kapasiteleri seçenekleriyle müşterilerimize sunulur. Ayrıca Messan Soğutma EHEDG (Avrupa Hijyenik Dizayn Grubu) üyesidir. Tasarımlarını gıda üretimine uygun hijyenik standartlar doğrultusunda yapmaktadır" dedi.

MQF Messan Spiral şoklama ve soğutma sistemlerinin özellikle yoğun gıda üretimi yapan firmaların daha az alanda daha yüksek kapasitelerde el değmeden üretimini gerçekleştirmede ideal bir ürün olduğunu kaydeden Yapan, "Dolayısıyla MQF Spiral soğutma ve şoklama sistemleri enerji verimliliği yüksek ve personel maliyetlerini düşüren bir yöntemdir. Ayrıca katkı maddesi gerektirmeden ürünlerinin uzun süreler boyunca korunmasını sağlamaktadır. MQF Spiral soğutma ve şoklama



sistemlerinde yurtiçi ve yurtdışı birçok firmayla çalışmaktayız" diye konuştu.

"YUNANİSTAN'DAKİ PROJELERE YOĞUNLAŞTIK"

Messan Soğutma Genel Müdürü Erdiñ Yapan, yurt içinde ve yurt dışında birçok firmayla çalıştıklarını ve güncel projelerinin devam ettiğini açıkladı. Özellikle Yunanistan'daki projelerin yoğunluğundan bahseden Yapan, "Yunanistan'da yapımı devam eden bir midye tesisinin tüm soğutma ve havalandırma projesini Messan Soğutma olarak yürütüyoruz. Ayrıca yine Yunanistan'da bir diğer projemizde 2000 kg/h ve 850 kg/h kapasitelerde burger ve döner için üretimini yapmış olduğumuz MQF Şoklama ve Soğutma sistemlerinin montajını önümüzdeki günlerde tamamlayıp tesisi devreye alacağız. Messan ailesi olarak önümüzdeki yıllarda yurtiçinde ve yurtdışında ağıımızı genişleterek ilerlemeyi hedefliyoruz" ifadelerini kullandı.

“Korkmama Özgürlüğü”

EKMEKTEN BİLE ÖNCE!

Yıllar önce “Kimler Nelerden Korkuyor?” başlıklı bir yazı yazmıştım. Listenin uzunluğu, “herhalde başka korku kalmamıştır” düşüncesi oluşturmuş; aradan zaman geçip de 207 farklı korkunun varlığını keşfedince, doğada en yaygın olanın karbon (C) değil korku (Ko) elementi olduğunu, ayrıca başka ülkelerde bulunmayabilecek endemik korku türlerinin de ülkemizde bulunduğunu anlamıştım. (Rüyasında eşinin kendini aldattığını görüp, önlem olarak karısını öldürerek namusunu korumaya alan yurttaşımızın korkusu böyle bir endemik türdür.)

TÜİK -Orwell 1984’teki Hakikat Bakanlığı’nın- “gerçekleri rakamlara uyumlandırma” işlevlerinden zaman bulsa, hane halkı anketleri yaparak hangi korku türünün yurdumuzun hangi yörelerinde daha baskın olduğunu saptayıp buna göre önlemler önermeli. Bu, işin şaka yüzü. Madalyonun diğer yüzü, ülkenin görünür rotasıyla mutabık olmayan herkesi sarmalayan başat duygunun korku olduğu katı gerçeğidir. Bunun öznel bir değerlendirme mi yoksa gözlenebilir olgulara (facts) dayalı mı olduğunu merak edenler, “rota ile mutabık olmayan” kesimden çalışan, çalıştıran, bankada parası olan, olmayan, öğrenci, mezun, sanatçı, bilim insanı, gazeteci, yargıç, avukat, bürokrat, asker, kadın, erkek vb. kesimlerin her birisinden rastgele birer kişiye şu soruyu sorabilir: Herhangi bir konuda karar alma durumunda olduğunuzda, kararınıza etki yapan faktörler içinde “idarenin hoşuna gidip gitmeme” faktörü kaçınıcı sırada yer alıyor? Yer almıyor ya da geri sıralarda



TINAZ TİTİZ

Eski Devlet ve Turizm Bakanı
tinaz@tinaztitiz.com

yer alıyor şeklindeki cevapların yalan ya da korku eşliğinde verilmiş “ne olur ne olmaz, bir duyan olur” türünden yanıtlar olacağından emin olabilirsiniz.

Bir diğer tahminimi daha paylaşmak isterim: Bu yaygın korkunun bir nedeni, mevcut idarenin “korkutmayı bir yönetim aracı olarak benimsemiş oluşu” ise de, onun altındaki katman, toplumsal kavram dağarcığında “korkutulmama, korkutulmaktan masun olma” gibi bir kavramın bulunmayışı; yaşam taleplerinin, Maslow’un somut ilk düzey ihtiyaçlarından ibaret oluşudur. Uzunca sayılabilecek siyaset yaşamı içinde -oylarını istemek amacıyla- isteklerini sorduğum insanların neredeyse tamamının, maddi ihtiyaçlar dışında,

korkulardan arınmış bir ortam talebi hiç söz konusu olmadı.

Korkmama özgürlüğü insanlarımızın -özellikle de muhalif kişilerin- talep listesinde yer almadığı, seçimle iş başına gelecek yerel ve merkezi idare yöneticilerinin (siyasetçiler) kavram dağarcıklarına da dahil olmadığı için, ekmek ağırlıklı geleneksel siyaset anlayışı sürdü geldi. Şimdilerde giderek ekmeğin korkusuzluk ortamı ile ilişkisini yavaş da olsa yaşayarak keşfediyoruz. Yaşamını -muhalif siyasetçilerin de katkılarıyla- ekmek üzerine inşa etmiş yığınlar, kim olduklarını bile bilmedikleri ama korkusuzluk (özgürlük) ortamını en üste koymuş, böylece ürettikleri her tür mal ve hizmetin dokuları içine korkusuzca sorgulayabildikleri “her şeyi” birer katma değere dönüştürüp yerleştirebilmeyi becerebilen toplumlar tarafından ezilmeye başladılar.

Bunu beceremeyenler ise bunun, yaratıcının bir sınavı olduğunu -ki pek yanlış da sayılmaz- düşünüp, sorgulamayı yasakladıkları dinin hikayat kısmına sarılıyorlar. Harari’nin deyimiyle Faydasız Sınıf haline gelen bir toplum her halde kendi kendini böyle yok edebilir. Bu ölümcül sarmalın nedeni “korkutmaya dayalı yönetim anlayışı” olup, sarmaldan çıkış formülü ise toplumsal kavram dağarcığımıza “korkmama özgürlüğü” kavramının yerleşip içselleştirilerek gerçek bir toplumsal talep haline gelebilmesidir. Bunu fark etmek ya da fark edememek; bütün mesele budur.

TOMRA'dan

dondurulmuş sebze ve meyve işleyicileri için

BLIZZARD AYIKLAMA MAKİNESİ



Gıda endüstrisinde sınıflandırma, ayıklama, soyma ve analitik teknolojisini kullanarak, sensör tabanlı ayıklama makineleri ve hasat sonrası entegre çözümleri sunan TOMRA Food, geliştirdiği Blizzard modeliyle dondurulmuş sebze ve meyve işleyicileri için yüksek ayıklama verimliliği sağlıyor.

Dondurulmuş sebze-meyve sektöründe kaynağından ve mevsiminde temin edilen ham maddeler, kısa sürede işletmelere ulaştırılır, ayıklanır, 'Tek Tek Hızlı Dondurma İşlemi' (Individual Quick Freezing, IQF) uygulanarak dondurulur. Bu alandaki küçük ve orta ölçekli işleyiciler, genellikle daha büyük firmalar gibi ileri seviye ayıklama makineleri kurulumunu karşılayamayabiliyor. Daha büyük operasyonlar, tipik olarak lazer ve kamera gibi farklı teknolojilerin kombinasyonuna yatırım yaparken orta ve küçük ölçekli operasyonlar, daha az maliyetli ve daha az karmaşık olan kamera tabanlı tek bir ayıklama makinesi ile çözüm bulmaya çalışıyor.

KULLANICILARA BÜYÜK AVANTAJ SUNUYOR

Bu, daha küçük işleyicilere teknik bir dezavantaj yaratabiliyor. Bu noktada TOMRA Blizzard makinesi, kameralar ve lazerler arasındaki farkı en aza indirerek, son derece uygun satın alma maliyetiyle kamera tabanlı ayıklama çözümü sunuyor. TOMRA Blizzard, maliyet ve verimlilik arasındaki boşluğu daraltmak için tasarlanmış optik bir ayırıcı olarak ön plana çıkıyor. Diğer kamera tabanlı ayıklayıcıların aksine Blizzard'ın kameraları darbeleri LED ışıkla birleştiriliyor. Bu, çizginin aşağısına doğru hareket eden sebze ve meyvenin fotografik görüntülerinde kontrastı büyük ölçüde geliştirerek Blizzard ile lazer tabanlı

ayırıcılara daha yakın bir doğruluk sağlıyor. Blizzard'ın lazer makinelerine göre daha kolay ve daha tasarruflu bakımı sayesinde satın alma maliyetinin uygunluğu kadar toplam sahip olma maliyeti de avantajlı oluyor. Ayrıca Blizzard'ın LED ışıkları, geleneksel ampullerin 9 bin saatlik süresinden çok daha üstün olan 50 bin saatlik ömre sahip. Böylece daha az sıklıkla değiştirilen ampuller sayesinde hem maliyet tasarrufu hem de daha az arıza süresi avantajı ile zaman baskısı olan hasat mevsiminde büyük avantaj sağlanıyor.

YÜKSEK KALİTEDE AYIKLAMA DOĞRULUĞU

Öte yandan Blizzard, IQF öncesinde taze ürün tarafında direkt IQF'ten sonra ve donuk depolamadan sonra olmak üzere birkaç farklı yere yerleştirilebildiği için üretim süresinden ve maliyetten tasarruf sağlıyor. Depolamadan önce ayıklama, gövdeler ve yapraklar gibi istenmeyen malzemeleri kaldırarak donma sonrası ayıklama süresini ve maliyetlerini azaltıyor. Bu aynı zamanda depoya giren malzemelerin hacmini yüzde 5-10 oranında azalttığından depo alanı, elektrik ve sonuçta atılacak olan donma malzemelerinin israfının



önlenmesini sağlıyor. Blizzard'ın sunduğu ayıklama doğruluğu da aynı derecede etkileyici. İstenmeyen ürün kusurları o kadar hassas bir şekilde ayıklanıyor ki satılabilir ürün israfı en aza indirilerek verimlilik en üst düzeye çıkarılıyor. Bu da geleneksel olarak aydınlatılmış makinelerle göre daha doğru bir ayıklama sağlayan darbeleri LED ışıkların yoğunluğu sayesinde mümkün oluyor. Ayrıca operatörler, kamera ve LED ışıklarının kombinasyonunun olağanüstü yüksek kalitede ürün istikrarı sağlamasını takdir ediyor: Zorlu ve bazen kirli çalışma koşullarına rağmen Blizzard'ın performansı, uzun bir vardiyanın başından sonuna kadar aynı stabil ürün kalitesini sağlıyor.

Kiraz gibi bazı özel ürünler için başka bir avantaj da Blizzard'ın taze alanda kullanılabilir olmasıdır. Dondurma işlemi, ürün üzerinde beyazlatıcı bir etkiye sahip olduğundan bu noktada renk bazlı ayıklama daha doğru oluyor. Taze taraf ön ayıklamaya yönelik endüstri eğilimiyle bu tip tesisler giderek daha önemli hale geliyor. Ancak hepsinden önemlisi, Blizzard'ın maliyet ve verimlilik arasındaki rakipsiz dengesi oluyor. Diğer kamera tabanlı makinelerle göre lazer tabanlı ayıklama makinelerine daha yakın bir çözüm olan Blizzard, küçük ve orta ölçekli IQF meyve işleyicileri için son derece uygun maliyetli bir performans sunuyor. Büyük operatörler lazer tabanlı ayıklama teknolojileri kullansa da daha küçük işletmeler, Blizzard ile yüksek gıda güvenliği, ürün standartları ve tutarlı ürün kalitesi elde edebiliyor.



Sağlıklı işleyen gıda güvenliği sistemleri için

LABORATUVARLAR DESTEKLENMELİ

Koronavirüs pandemisiyle birlikte gıda güvenliğinde farkındalığın arttığına dikkat çeken Kalibrasyon ve Deney Laboratuvarları Derneği (TURKLAB) Yönetim Kurulu Başkanı Halit Karaboğa, "Gıda güvenliğinin korunması ancak sağlam gıda güvenliği sistemlerinin kurulup iyi yürütülmesiyle mümkün. Bu sırada biz akredite gıda kontrol laboratuvarlarına ve üreticilere gereken yerlerde beklenen destekleri vermek düşünüyor. Bunlar analiz, denetim, eğitim vb. hizmetler olabiliyor" diyor.

Halit Bey, dünyayı ve ülkemizi derinden etkileyen koronavirüs pandemisinin gıda sektörüne ve gıda güvenliğine etkilerinden söz edebilir misiniz? Pandemi döneminde ülkemizdeki kamu ve özel gıda analiz laboratuvarları nasıl faaliyet gösterdi? Sağlık alanında da hizmet veya destekleriniz oldu mu?

Biliyorsunuz SARS Cov-2 virüsünün gıda ile bulaşması söz konusu değil. Bunun aksine henüz bilimsel olarak rastlanmadı. Dolayısıyla bu dönemde pandemi gıda güvenliği açısından ilave bir gündem oluşturmadı. Fakat, gıda güvenliği bu dönemde daha önemli hale geldi çünkü insanlar hem virüsle hem de gıda kaynaklı tehlikelerle (patojenler vb.) savunma mekanizmalarını yormasınlar diye gıda sektörü ekstra özen gösterdi. Laboratuvarlar özellikle en sıkıntılı ilk üç ayda düşük tempoyla çalıştı. Evden çalışabilen çalışanlar evden çalıştı. Müşteriler ve ziyaretçiler kabul edilmedi. Vardiyalı çalışma, çalışma mesafelerinin yeniden düzenlenmesi, maske kullanımı, dezenfeksiyon işlemleri gibi pek çok yeni uygulamayla operasyonlara devam edildi. Özel gıda kontrol laboratuvarlarının bu dönemde gıda ürünleri analizleri vasıtasıyla insan



sağlığına katkıları devam etti.

Pandemi sürecinde özel gıda laboratuvarlarında yapılan incelemelerde, gıda ürünlerinde en çok hangi usulsüzlükler tespit edildi?

Bizim bu tür müşterilerimizin bilgilerini paylaşmamız söz konusu değil maalesef. Müşteri gizliliği anlamında bu çok önemli. Öte yandan pandemi döneminde özellikle artan bir durum veya yeni ortaya çıkan bir taşıyıcı eğilimi üyelerimiz arasında paylaşılmamıştır.

“COVID-19’UN GIDALARDAN BULAŞTIĞINA DAİR KANIT YOK”

Covid-19 salgınıyla birlikte insanlar hijyeni en önemli gündem maddesi olarak görmeye başladı. Bu durum gıda alışverişlerine nasıl yansıyor? Gıdalarda hijyenin ve gıda güvenliğinin öne çıkması laboratuvarların misyonunu önümüzdeki dönemde nasıl etkileyecek?

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Covid-19’un gıda kaynaklı olmadığını, gıdalardan bulaştığına dair bir kanıt olmamasına rağmen gıda hijyenine dikkat edilmesi gerektiği konusunda uyarılar yapmaktadır. İnsan sağlığını korumada tıbbi yöntemler dışındaki en önemli unsurlar; her insanın temiz sağlıklı suya ve gıdaya ulaşma haklarıdır. Bu bağlamda, su ve gıda günümüzde ve gelecekte dünyadaki stratejik en önemli iki üründür. Gıda güvenliğinin korunması ancak sağlam gıda güvenliği sistemlerinin kurulup iyi yürütülmesiyle mümkün. Bu sırada biz akredite gıda kontrol laboratuvarlarına ve üreticilere gereken yerlerde beklenen destekleri vermek düşüyor. Bunlar analiz, denetim, eğitim vb. hizmetler olabiliyor.

“VİRÜSÜN GIDALARDA ANALİZ YÖNTEMİ HENÜZ GELİŞTİRİLMEDİ”

Geçtiğimiz günlerde Çin’de, Güney Amerika’dan gelen donmuş karides ve tavuk kanatlarında koronavirüs izleri bulunduğu belirtildi. Bu durum, koronavirüsün yiyecek ambalajlarından bulaşıp bulaşmadığı sorusunu yeniden gündeme getirdi. Laboratuvar ortamında yapılan çalışmaların, virüsün çoğunlukla karton ve bazı plastik türlerinde günler değilse bile, saatlerce yaşayabildiğini gösteriyor. Bu konuda neler söylemek istersiniz?

O konu tavukların yüzeyinden sürüntü yöntemiyle örnekleme alınarak virüs testi yapılması işlemidir. Aslında SARS Cov-2 virüsünün gıdalarda analiz yöntemi henüz geliştirilmiş değildir. Sadece yüzeylerden swab yöntemiyle test yapmak için metodlar geliştirilmiştir. Gıdaların yüzeyinde virüs bulunsu dahi bunun gıda sanayi çalışanlarına bulaşma olasılığı mevcut olmakla birlikte, bu

“Gıdaların yüzeyinde virüs bulunsu dahi bunun gıda sanayi çalışanlarına bulaşma olasılığı mevcut olmakla birlikte, bu gıdaları tüketen kişilerde Covid-19 hastalığı görülmemektedir. Öte yandan iyi hijyen uygulamaları eksik kaldığında, o gıdalardan virüs dışında insanlarda hastalık yapabilecek patojen bakterilerin hastalık yaratması söz konusudur. Özetle virüs tek tehlike değil; bakteriler ve özellikle patojen bakteriler de dikkate alınması gereken hususlardır.”

gıdaları tüketen kişilerde Covid-19 hastalığı görülmemektedir. Öte yandan iyi hijyen uygulamaları eksik kaldığında, o gıdalardan virüs dışında insanlarda hastalık yapabilecek patojen bakterilerin hastalık yaratması söz konusudur. Özetle virüs tek tehlike değil; bakteriler ve özellikle patojen bakteriler de dikkate alınması gereken hususlardır.

Türkiye’de gıda güvenliğinin sağlanması ve halk sağlığının korunması için laboratuvar sayısının artması gerektiğini savunuyorsunuz. Bu konuda yapılan çalışmalar var mı? Gelişmiş ülkelere örnekler vererek bu durumu anlatır mısınız?

Özel laboratuvarlar daha çok özel istek dediğimiz, sanayicinin ve perakendecinin ihtiyaçlarını karşılıyor. Numune sayısının artması ve laboratuvarların sayısının da bu doğrultuda yükselmesi, gıda güvenliği ve halk sağlığının garanti edilmesinde bir adım daha atılması demek olur. Avrupa’da bizim spesifik dediğimiz analizler rutin haline getirildiği için farklı analizlerde bizden daha öndeler. Bu nedenle analizlerin bir kısmı yurt dışına yaptırılmakta ve döviz kaybı oluşmaktadır. Talebin oluşması ile Türkiye analiz kabiliyeti açısından Avrupa’dan da daha iyi noktaya gelecektir.



TURKLAB olarak gıda analizlerine ve gıda sektörüne yönelik gerçekleştirdiğiniz eğitim seminerleriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

Biz bu yıl tedarikçilerimizle üyelerimiz bu seminerlerde bir araya getirmeyi amaçladık. “GC Metod Geliştirme, GC Kolon- Faz Seçimi”, “Referans Maddeler Kalite Dereceleri ve Doğru Referans Madde Seçimi”, “Yüksek Hassasiyetli Floresans Dedektör Teknolojili HPLC ile Aflatoksin ve PAH Analizleri” gibi spesifik konularda seminerler düzenleyip, sektör çalışanlarının eğitimine katkıda bulunmayı hedefliyoruz.

“YÖNETMELİKTE SON AŞAMAYA GELİNDİ”

Türkiye’de özel gıda laboratuvarları hangi sorunları yaşıyor? Sizinle geçtiğimiz yıl yaptığımız röportajımızda Özel Gıda Laboratuvarları Yönetmeliği’nde revizyona ihtiyaç olduğunu belirtmiştiniz. Bu konuda bir gelişme yaşandı mı?

Özel Gıda Laboratuvarları Yönetmeliği konusunda bakanlığımızla son aşamaya gelmiş bulunuyoruz. Şu anda pandemi nedeniyle işlemlerde biraz duraksama söz konusu. Yönetmelik çalışmalarında bakanlığımız TURKLAB temsilcilerinden görüş alarak yönetmelik taslağını geliştirmiştir. Bunun dışında maliyetlerin kurla birlikte yükselişi ve bu artan maliyetlerin satış fiyatlarına yansıtılamaması önemli bir sorun şu dönemde. Ayrıca mükerrer denetimler bizim en önemli sorunumuzdur. Hem bakanlık hem de TÜRKAK tarafından denetleniyor olmak, Avrupa’da örneği olmayan bir uygulamadır.

“ÖZEL GIDA LABORATUVARI SAYIMIZ 101”

Ülkemizde faaliyet gösteren kamu - özel gıda laboratuvarının sayısı nedir, özel laboratuvarların kaç akreditedir? Akredite olmayı bekleyen kaç laboratuvar var?

Ülkemizde 101 özel, 41 tane Tarım ve Orman Bakanlığı’na ait gıda kontrol laboratuvarı bulunmaktadır. Bu laboratuvarların tamamı ISO 17025 akreditasyonuna sahip, bugün dünyada

bulunan güncel teknolojiye sahip laboratuvarlardır. Henüz kurulma aşamasında olup, izin bekleyen laboratuvar olmadığını biliyoruz ama bunlar tabii bakanlığın ve TÜRKAK’ın uhdesindeki konulardır. Bizim dernek olarak o süreçte bir rolümüz bulunmamaktadır. Mevcut laboratuvarların her biri farklı kapsamlarda farklı analizlerde akredite eder.

Doğal Maden Suyu ve Doğal Kaynak Suyunda tatlandırıcı kalıntılarının Sıvı Kromatografi Tandem Kütle/Kütle Spektrometre (LC MS/MS) Sistemi ile tespiti

Su, yeryüzündeki canlıların geçmişten günümüze yaşamsal faaliyetlerini yerine getirebilmeleri için gereken en önemli bileşendir [1]. İnsanoğlunun yaşamına devam edebilmesi, sağlıklı ve temiz su kaynaklarına bağlıdır. Çünkü sağlıklı ve temiz su kaynakları, sosyal ve ekonomik faaliyetlerin yürütülmesinde önemli bir rol oynar [2]. İnsan vücudunun yaklaşık %65-70'i sudan meydana gelmektedir.

İnsanlar tarafından sıklıkla tüketilen “Doğal Kaynak Suyu” ve “Doğal Mineralli Sular” günümüzde paketlenmiş halde tüketime hazır olarak sunulmaktadır. “Doğal Kaynak Suyu”nun ve “Doğal Mineralli Sular”ın üretiminin gıda güvenliğine uygun ve daha hijyenik şartlarda olabilmesi için üretici firmalar, T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından denetlenmektedir. Yine Bakanlıkça “Doğal Kaynak Suları”nın ve “Doğal Mineralli Sular”ın tanımları aşağıdaki gibi yapılmıştır.

Doğal Kaynak Suyu; Jeolojik koşulları uygun jeolojik birimlerin içinde doğal olarak oluşan, bir veya daha fazla çıkış noktasından yer yüzüne kendiliğinden çıkan veya teknik usullerle çıkartılan tebliği ve etiketleme



gerekliklerini karşılayan, satış amacı ile ambalajlanarak piyasaya arz edilen yer altı sularıdır [3].

Doğal Mineralli Su;

Çözünmüş katı madde içeriği toplam 250 ppm'den daha fazla olan sulara verilen isimdir. Çözünmüş mineral tuzları, elementler ve gaz içerirler. Katı tortu miktarına göre de çeşitli isimler alır [4].

“Doğal Kaynak Suyu” ve “Doğal Mineralli Sular” dünya üzerinde sürekli bir döngü halindedir. Yerüstü suları buharlaşmanın etkisi ile atmosfere karışır. Atmosfere karışan sular ise kar ve yağmur gibi yağışlar sonrasında yeniden yerüstü ya da yeraltı sularına karışarak bu döngüyü devam ettirirler. Su dünya üzerindeki en önemli çözücülerden birisidir. Su döngüsü esnasında özellikle yeraltı kaynaklarındaki sular, bu çözücü özelliği sayesinde bulundukları çevredeki çeşitli bileşenleri çözerek, kaynaklardan yeryüzüne ulaşırlar. İçme suyu olarak

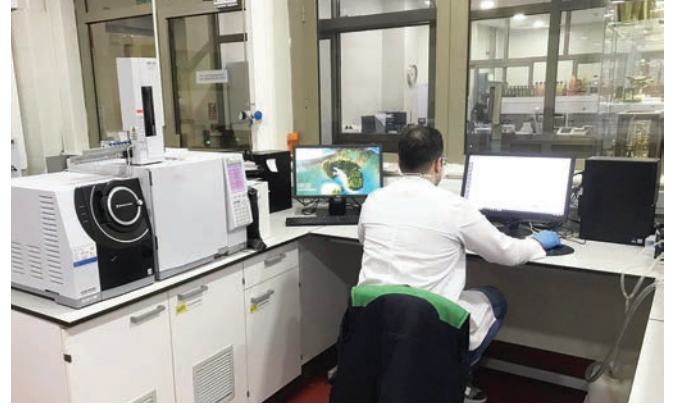
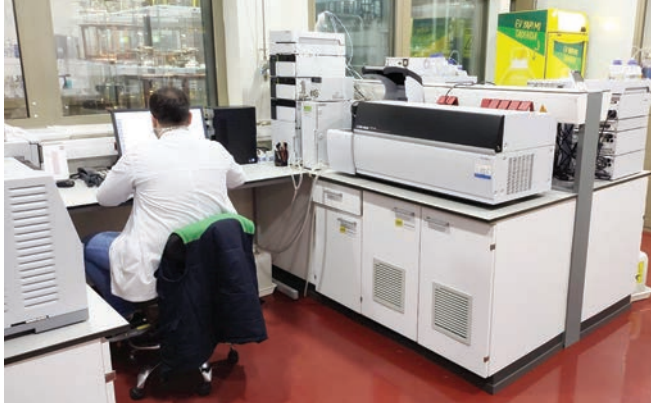
kullanılabilecek suların; renksiz, kokusuz ve berrak olması, yabancı tat içermemesi, mikrobiyolojik ya da kimyasal kalıntıların olmaması gibi

çeşitli özelliklere sahip olması istenir [5]. Ancak “Doğal Kaynak Suyu” ve “Doğal Mineralli Sular” bu döngü esnasında bazı kirleticilere maruz kalabilirler. Kirleticiler genel olarak; kimyasal, mikrobiyolojik ve radyoaktif olarak 3 ana sınıfta incelenebilir. Kimyasal sınıfta yer alan kirleticilere; ağır metaller, pestisitler

(zirai ilaç kalıntıları) ve uçucu organik bileşenler (VOC) örnek verilebilir. Günümüzde Avrupa Birliği kapsamında yayımlanan yeni yönetmeliklerde “Tatlandırıcı Kalıntıları” da “Doğal Kaynak Suyu” ve “Doğal Mineralli Sular” için kimyasal kirleticiler sınıfına alınmıştır.

Yapay tatlandırıcılar kalorisiz oldukları için gıdalarda şeker yerine sıklıkla kullanılmaktadırlar. Suda çözünürlükleri çok iyi





olduğu için içeceklerde de sıklıkla kullanılmaktadırlar [4]. Sıklıkla kullanılan yapay tatlandırıcılar ise; Sodyum Sakarin, Aspartam, Asesülfam Potasyum ve Sukralozdur.

Son zamanlarda atık sularında, yeraltı sularında ve yüzey sularında tatlandırıcıların tespitinden dolayı yapay tatlandırıcılar çevre kirleticileri olarak düşülmeye başlanmıştır [6].

Katkı maddesi olarak kullanılan tatlandırıcıların yüksek derişimleri için literatürde ve ISO (Internatinol Organization for Standardization), EPA (ABD Çevre Koruma Kurumu), AOAC (Association of Official Analytical Chemists) gibi çeşitli standartlar kapsamında oldukça fazla analiz metodu bulunmaktadır [6, 7]. Ancak kalıntı analizi kısmında yapılacak olan analiz metodunun, daha düşük konsantrasyon değerlerini doğru ve yüksek tekrarlanabilirlikle tespit eder durumda olması gerekmektedir. µg hatta ng seviyesinde yapılacak ölçümler için gıda, çevre, kimya laboratuvarları gibi yerlerde de sıklıkla kullanılan LC-MS/MS cihazları karşımıza güçlü sistemler olarak çıkmaktadır [7, 8].

LC-MS/MS cihazları çift kütle

spektroskopi sistemleri sayesinde tekrarlanabilirliği yüksek, güvenilir ve yüksek hassasiyete sahip analiz sonuçlarının alınmasına olanak sağlar.

Sistem genel olarak öncelikle analizleri yapılacak olan Sodyum Sakarin, Aspartam, Asesülfam Potasyum ve Sukraloz gibi tatlandırıcı kalıntılarını kromatografi kısmında ayırır. Ardından ayrılan bu analitler tek tek MS/MS dedektörüne ulaşarak öncelikle 1. MS kısmında kütle/yük (m/z) oranlarına göre bir ön ayırmadan geçer. Ön ayırmadan geçen analitler ardından inert bir gazın bulunduğu yüksek vakum altında olan bir ortamda sistem tarafından parçalanırlar. Parçalanmış bu iyonlar 2. MS kısmında yeniden m/z oranlarına göre ayrılarak miktar analizleri gerçekleştirilir. Sistem iki defa doğrulama yaptığı için çok düşük konsantrasyonlarda tatlandırıcı kalıntı analizleri gibi güç analizlerde dahi güçlü bir analiz imkânı sunar.

Uludağ İçecek Türk A.Ş. bünyesindeki Ar&Ge Merkezi'nde geliştirilen bu metotta; Asesülfam-K, Sodyum Sakarin ve Aspartam'da 50 ng/L sukralozda ise 500 ng/L gibi çok düşük derişimlerdeki

“Tatlandırıcı Kalıntılarının” analizleri gerçekleştirilebilmektedir.

Bu geliştirilen metot sayesinde kaynaklardan yapılan analizler ile; nihai tüketicilere, bir kimyasal kirlilik olan tatlandırıcı kalıntılarından uzak sağlıklı ve kaynağından doğal olarak elde edilen “Doğal Kaynak Suyu” ve/veya “Doğal Mineralli Su” ulaştırılması sağlanmaktadır.



Tuğba ŞİMŞEK

Uludağ İçecek AR-GE Müdürü

REFERANSLAR

- [1] Dedekayaoğulları H. Önel A.E. 2009, Çevre-insan sağlığı ilişkisi açısından su ve su analizinin önemi, İstanbul Tıp Fakültesi Dergisi.
- [2] İstanbulluoğlu A. Konukcu F. Kocama İ. Göçmen E. 2007, Trakya bölgesi içme ve kullanma suyu ihtiyacının belirlenmesi, Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi.
- [3] İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik (<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2005/02/20050217-3.htm>) (E.T. 05.11.2019)
- [4] Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelik (<https://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.4821&MevzuatTliski=0&sourceXmlSearch=do%C4%9Fal%20mineralli>) (E.T. 05.11.2019)
- [5] Ertaş S. Sarımehtemoğlu B. 2019, Su güvenliği, Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi.
- [6] D. B. Mawhinney vd., 2011, 'Artificial Sweetener Sucralose in U.S. Drinking Water Systems', Environ. Sci. Technol. 45, 8716-8722.
- [7] C. S. Chang, T. S. Yeh, 2013, 'Detection of 10 sweeteners in various foods by liquid chromatography/tandem mass spectrometry', Journal of Food and Drug Analysis, 22, 318-328.
- [8] E. Y. Ordonez vd., 2012, 'Determination of artificial sweeteners in water samples by solid-phase extraction and liquid chromatography-tandem mass spectrometry', Journal of Chromatography A, 1256, 197-205.



LCMSMS ile

gıdalarda multivitamin analizi

Konu

Gıdalarda yağda ve suda çözünen vitaminlerin LCMSMS ile eş zamanlı analizi.

Vitaminler, büyüme ve metabolizma için vücut tarafından küçük miktarlarda ihtiyaç duyulan kompleks organik bileşiklerdir. Dengeli beslenmenin önemli bir parçası olan vitaminler et, balık, tavuk, süt ve süt ürünleri gibi hayvansal kaynaklı ve sebze, meyve ve tahıllar gibi bitkisel kaynaklı gıdalarda doğal olarak bulunur veya işlenmiş gıdalara besin değerlerini artırmak için eklenebilir. Birçok vitamin tanımlanmıştır ve her biri vücudun işleyişinde belirli bir rol oynar.

Bilindiği gibi vitaminler HPLC-UV ve LC-MS analiz yöntemleri ile rapor edilmektedir. Analiz

yöntemlerine bakıldığında yağda çözünen vitaminler normal faz kromatografi yöntemi kullanılarak, suda çözünen vitaminler ise ters faz kromatografi yöntemi kullanılarak analiz edilirler.

Laboratuvarlar, hem yağda çözünen hem de suda çözünen vitamin analizleri için daha hızlı sonuç verebilecek analiz yöntemlerine ve daha az zahmetli numune hazırlama yöntemlerine ihtiyaç duymaktadır.

Bu çalışmada daha kolay numune hazırlama yöntemleri ile multivitaminlerin eş zamanlı çalışıldığı bir LCMSMS metodu geliştirilmiştir.

Çalışmalarımız Ant Teknik Demo Laboratuvarı'nda gerçekleştirilmiştir.

Metod ve Materyaller

Çalışmamız, Shimadzu marka LCMS-8045 model LCMSMS ile yapılmıştır.

LCMS-8045 ile yağda ve suda çözünen vitaminlerden toplam 11 tanesinin kantitatif analizi gerçekleştirilmektedir.

Kullanılan Ekipman ve Kimyasallar

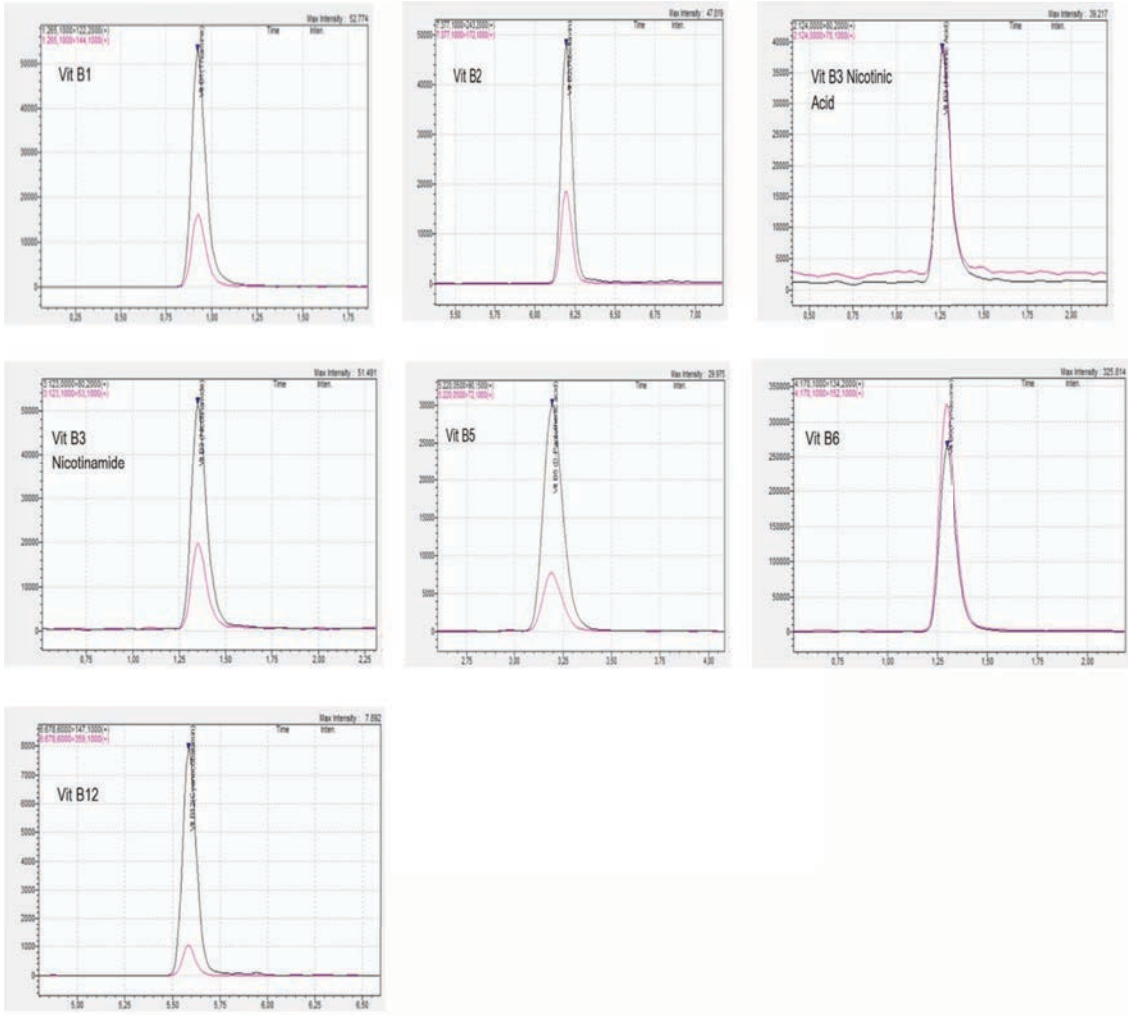
1. LCMSMS
2. ESI iyon kaynağı
3. UHPLC
4. UHPLC kolonu
5. Otomatik pipet
6. Ultra saf su sistemi
7. Analitik terazi
8. Santrifüj
9. Vorteks
10. Vakum manifold sistemi
11. SPE kartuş (silika bazlı)
12. Metanol
13. Etanol
14. Formik asit
15. Naylon şırınga ucu filtre (0.22 µm)
16. Çalışma standartları



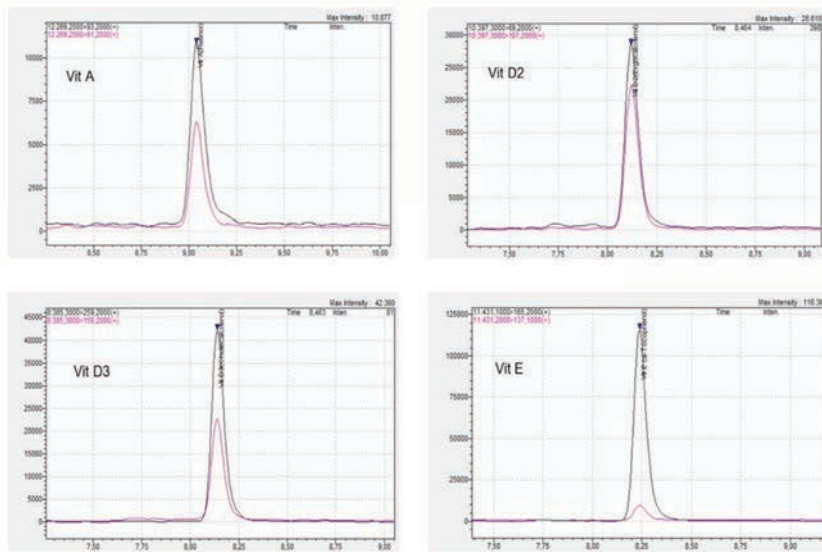
Kim. Emrullah Binay



Kim. Erhan Çakan

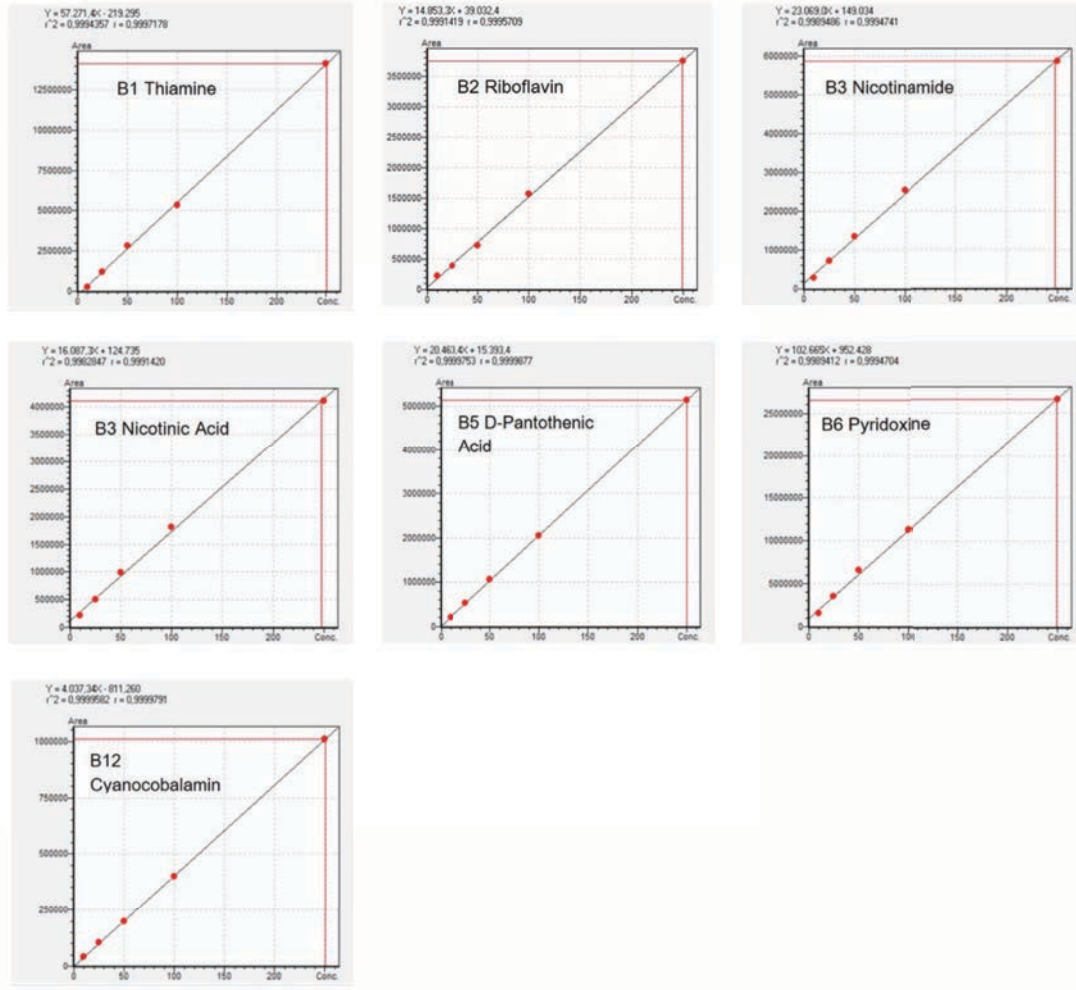


Şekil 2. Yem ve süt tozunda, suda çözünen vitaminlerin 25 ng/mL spike çalışması.
B1, B2, B3 Nicotinic acid, B3 Nicotinamide, B5, B12 vitaminleri (geri kazanım %85-95)

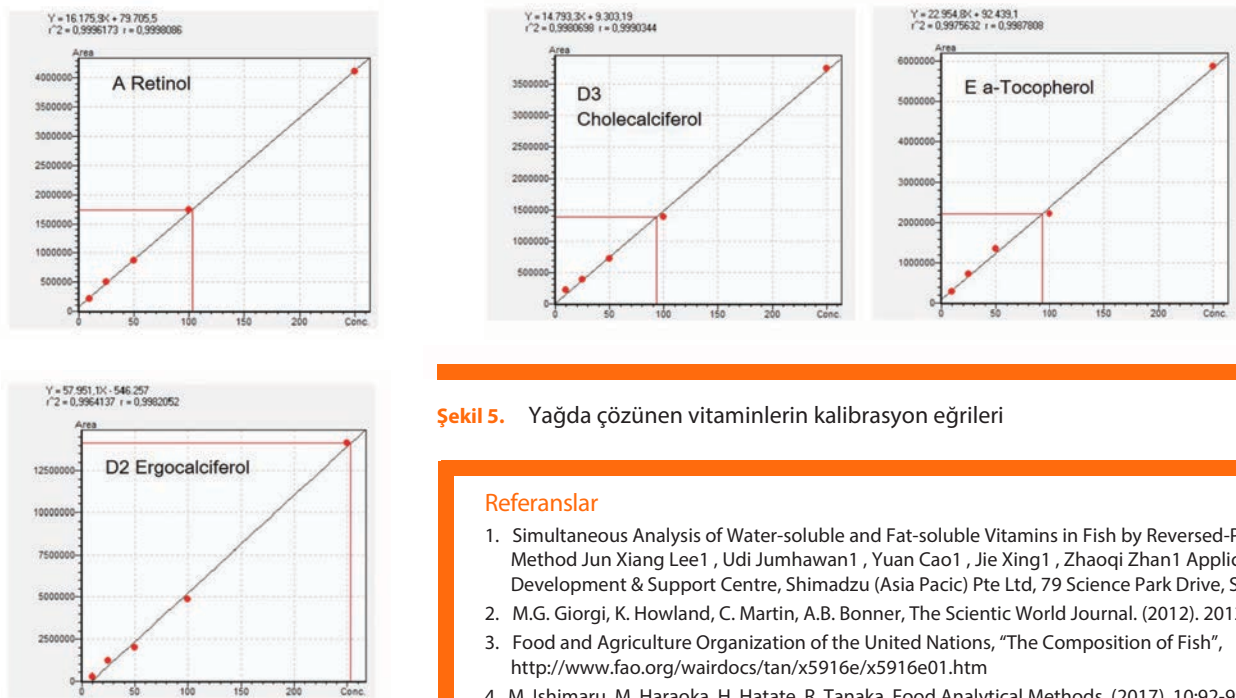


Şekil 3. Süt tozunda, yağda çözünen vitaminlerin 50 ng/mL spike çalışması.
A, D2, D3, E vitaminleri (geri kazanım %80-%95)

2. Kalibrasyon Eğrileri



Şekil 4. Suda çözünen vitaminlerin kalibrasyon eğrileri



Şekil 5. Yağda çözünen vitaminlerin kalibrasyon eğrileri

Referanslar

1. Simultaneous Analysis of Water-soluble and Fat-soluble Vitamins in Fish by Reversed-Phase LC-MS/MS Method Jun Xiang Lee¹, Udi Jumhawan¹, Yuan Cao¹, Jie Xing¹, Zhaoqi Zhan¹ Application Development & Support Centre, Shimadzu (Asia Pacific) Pte Ltd, 79 Science Park Drive, Singapore 2017
2. M.G. Giorgi, K. Howland, C. Martin, A.B. Bonner, The Scientific World Journal. (2012). 2012: 359721.
3. Food and Agriculture Organization of the United Nations, "The Composition of Fish", <http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5916e/x5916e01.htm>
4. M. Ishimaru, M. Haraoka, H. Hatate, R. Tanaka, Food Analytical Methods. (2017). 10:92-99

Elif'e Mektup:

AH ŞU ÇOCUKLAR...

Ah şu çocuklar yok mu? Ne çok sır gizli kafalarında. Yürekları ne kadar büyük! Dağarcıkları taptaze. Beyinleri ve gönülleri pırl pırl. Ne verirsiniz alıyorlar. Bazen eski bir teyp kaseti gibi, ne söylerseniz kaydediyorlar. Ah şu çocuklar... Ne güzeller! Keşke "ÇOCUK KALSA TÜM DÜNYA!".

Bu yazıyı, yazıya ilham olan, en sevdiğim isim, her şeyin başı "Elif" için yazıyorum.

Elif'in bir ucu insanlıktır, öbür ucu ilahlılıktır.

Elif olmak –dimdik olmak, dosdoğru olmak, Elif gibi olmak- zordur, hele hele yaşadığımız bu dönemde. Her anlamda kargaşa dolu bir ortamda Elif gibi dosdoğru olmaya çalışarak, dosdoğru düşünerek ve yazarak, Elif'ten ilham alarak yazıyorum bu satırları...

Elif karşılıksız ve hiçbir hesaba müteallik olmayan, hesapsız sevginin adıdır.



DR. FATİH BAKIRCI
Gıda Mühendisi, MBA
GLADER İzmir Temsilcisi
fatih@fatihbakirci.com

1976 doğumlu Dr. Fatih Bakırcı 2001 yılında Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nü bitirdi. 2007 yılında Dokuz Eylül Üniversitesi İİBF İşletme Bölümü Pazarlama; 2009'da ise mezun olduğu Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde yüksek lisans yapan Bakırcı, 2019'da Manisa Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde doktorasını tamamladı. Ayrıca 2016 yılında Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi İşletme

Dr. Fatih Bakırcı KİMDİR?

Bölümü'nde lisans öğretimi yaptı. 2002 yılından bugüne kadar aralarında gıda firmaları, özel gıda laboratuvarları ve belgelendirme kuruluşunda iş deneyimi bulunmaktadır. Çeşitli konularda tez ve projeleri, uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleleri, ulusal ve uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildirileri bulunmaktadır. Gıda Laboratuvarları ve Gıda Denetçileri Derneği GLADER'in İzmir Temsilcisidir.

Diyeceksiniz ki; Ne alakası var? Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliğinin, Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Yeri, Önemi ve Geleceğinin, Elif ile ne alakası var?

-Anlatayım, çok alâkası var;

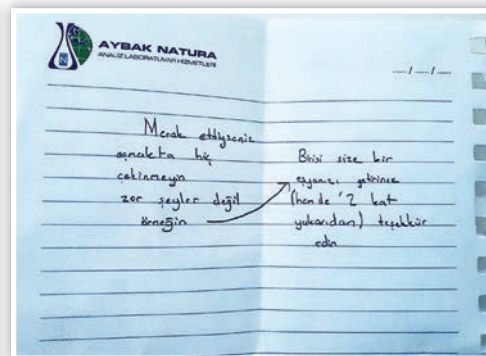
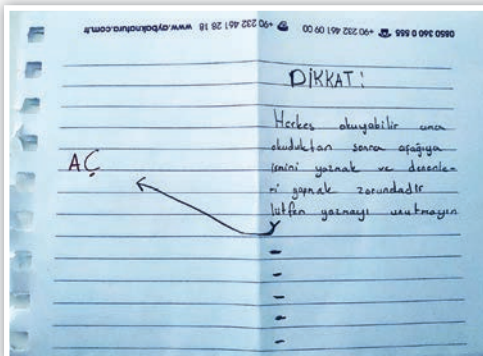
Elif ile bir ay önce tanıştık, babası benim otuz yıllık can ciğer arkadaşım, kardeşim. Elif ve ailesi bir haftadır benim misafirimdi. Giderken bana bir

not yazdı, notun içeriği şu şekilde idi;

Elif diyor ki; "helâl değildir!"

Elif diyor ki; "zararlıdır!", "sakın beni yemel!"

Elif, 5. sınıf öğrencisi. Hem ailesinden, hem yakın ve sosyal çevresinden hem de okulunda öğretmenlerinden öğreniyor. Elif öğreniyor, düşünüyor, söylüyor ve yazıyor. Acaba doğru mu öğreniyor?



Doğru mu düşünüyor? Doğru mu yazıyor? Hoş, canım ülkemde herkes konuşuyor, söylüyor, yazıyor, televizyonlara çıkıyor; bilip bilmeyen neredeyse herkes konuşuyor. Ama işin uzmanları genelde ya geri planda kalmayı tercih ediyor ya da geri planda bırakılıyor. Çünkü ‘popülerite’ bilim ve bilgiden daha çok değer görüyor ne yazık ki!

Ben, fakir bir işçi çocuğuydum, zorluklarla okudum. Lise öğrenimimi dört yıl ailemden uzakta, büyük Türkiye Devleti’nin ve aziz Türk Milletinin parası ile devlet parasız yatılı okulunda tamamladım. Lisans öğrenimimi ise Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde yaptım, hem okudum hem de çalıştım. Daha sonra işletme alanında master, kendi alanımda yüksek lisans ve doktora yaptım. Aslında 5. Sınıf öğrencisi Elif’ten çok daha iyi biliyor olmam lazım hangi gıdaların helâl olup olmadığını! Biliyorum ama bilmiyorum; o kadar çok konuşan, kafa karıştıran, deyim yerinde ise “fetva” veren var ki?! Aslında, dimdik duran ve dosdoğru olan Elif’ten daha iyi biliyor olmalıyım hangi gıdaların zararlı olup olmadığını! “Bilmiyorum” demiyorum ama artık BİLE-Mİ-YORUM, güvenemiyorum!

Acaba Elif haklı mı? Belki de Elif yanlış biliyor? Belki de Elif’e bu bilgileri verenler yanlış biliyordur? Belki bu kişiler, Gıda Güvenliği konusunda uzman olmayan, duyduğu ve doğruluğu kesin olmayan bir takım bilgileri aktaran kişilerdir?! Belki de gerçekten bu konuda uzmandırlar?! Olamaz mı? Olabilir! Ama olmamalı. Her bilgi, her söylem ve yazı, yani her şey Elif gibi dosdoğru olmalı! Hele hele, konu “Halk

Sağlığı ve Gıda Güvenliği” olduğunda HERŞEY DOSDOĞRU OLMALI ve konuşurken de yazarken de çok dikkatli olunmalı! İşin ‘helâl’ ya da ‘değil’ tarafı var, işin ‘besleyici’ ya da ‘değil’ tarafı var, işin ‘zararlı olup’ ‘olmadığı’ noktası var ki; en önemli kısım burası;

Bir gıda maddesinin Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği açısından riskli ve/veya zararlı olması kabul edilemez. Bu noktada asla taviz verilemez. Çünkü konunun can alıcı noktası burası!

Çikolatalı ve fındıklı bir gıda maddesi var, çok güzel, çok lezzetli, herkes tarafından zevkle tüketiliyor ve çok beğeniliyor. Bırakın sadece çocukları, yetişkinler tarafından da sıklıkla tüketiliyor. Ama yukarıda resimlerde de göreceğiniz gibi, Elif’in düşüncesine göre helâl değil. Acaba doğru mu? Bu ürün birçok markette raflarda satılıyor. Tüketici olarak bir ürünü tercih ederken bu ürünün helâl olup olmadığını bilmeye herkesin hakkı var ve ben tercih hakkımı helâl olandan yana kullanmak istiyorum, ama bilmiyorum. Belki helâl belki de değil, sadece kulaktan dolma bilgilerle değil, gerçekten bilimsel, teknik ve analitik LABORATUVAR çalışmaları ile bir çikolatalı/fındıklı gıda maddesinin helâl olup olmadığını, besleyici ve/veya sağlıklı olup olmadığını yapılacak gıda analizleri ile anlayabiliriz. Bu analizler Modern Gıda Analiz Laboratuvarlarında yapılabilir. Canım ülkemde yeteri kadar modern gıda analiz laboratuvarı var, bu laboratuvarlarda ülkemizin yetiştirdiği genç, dinamik, idealist, gıda mühendisleri, kimyagerler, biyokimyagerler, veterinerler, ziraat

mühendisleri de var. Bu laboratuvarlarda her türlü gıda maddesinin, çeşitli matriks ve kapsamlarda tüm analizleri yapılabilir. Herhangi bir gıdanın helâl veya haram bir madde veya katkı içerip içermediğini, besleyici değerini, içeriğindeki katkı maddelerini ve miktarını, mikrobiyolojik açıdan zararlı olup olmadığını ve birçok fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini test ettirebilirsiniz.

Yukarıda da ifade ettiğim gibi, konu şu ki; Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği, stratejik ve çok önemli bir konudur. Bu konunun temel direği Gıda Kontrol Laboratuvarlarının varlığıdır. Gıda Kontrol Laboratuvarları, ‘Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği’ adına çok önemli bir sorumluluk taşımakta ve görev yapmaktadır. GIDA KONTROL LABORATUVARLARI YAŞAMAK ZORUNDADIR. Fakat birileri Gıda Kontrol Laboratuvarlarını işlevsizleştirmeye, itibarsızlaştırmaya çalışıyor, bu laboratuvarların çalışmasını, iş yapmasını, piyasayı kontrol etmesini, analiz yapmasını istemiyor; Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği ile ilgili olumsuzlukları ortaya çıkarmasını istemiyor! İstemiyorlar ve maalesef bu konuda başarılı oluyorlar. Maalesef!

Elif gibi dimdik ve dosdoğru olmak, zordur. Gıda Kontrol Laboratuvarları, bir nevi sosyal hizmet üreterek, Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliğini korumaya çalışıyorlar. Hizmet verebilmek için ayakta kalma savaşı veriyorlar. Fakat Gıda Kontrol Laboratuvarları bir takım sermaye gruplarının işine gelmiyor. Bu sermaye grupları o kadar güçlü ki, ilgili kamu birimlerindeki piyonları aracılığıyla



laboratuvarları itibarsızlaştırıyor; laboratuvarları kapattırmak istiyor ve iş göndermiyorlar, iş yaptırmıyorlar, **ÖLDÜRÜYORLAR!**

Elif diyor ki; “beni yeme!”, “zararlıdır”. Ah Elif ah! Ne kadar zor günümüzde ‘Elif gibi dosdoğru olmak!’.

İşim gereği çok seyahat ediyor ve maalesef çoğu zaman yemeğimi dışarıda yiyorum. Yılın başı idi, pandemi döneminden önce. Bir seyahatim sonrası, kendisi de gıda mühendisi olan, üniversitede öğretim üyesi, gıda alanında uzman, laboratuvar sektörünü çok iyi bilen, Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) denetçisi, eşim hanımefendi ile bildiğimiz bir restorana yemeğe gittik. Yemeğimizi yedik ama hiç beğenmedik. Ayrıca yemek sonrası geceyi biraz sancılı geçirdik. Ertesi gün “linkedin” profilimden ilgili bakanlığa bir çağrıda bulunarak, Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği risklerinin her geçen gün ciddi derecede arttığını anlatan kısa bir yazı kaleme aldım. Durum gerçekten son derece ciddi ve tehlikeli idi. Özellikle 2019 yılı sonu ve 2020 başlarında ülkemizde ekonomi tepe taklak olmuş, aşağıya doğru gidiyordu. Maliyetler çok artmış, kârlar azalmış, işletme maliyetleri ve vergiler işverenleri zor durumda bırakıyordu. Diyorum ya “Elif olmak, şartlar ne olursa olsun, dosdoğru olmak/olabilmektir, Elif olmak çok zordur!” İşte bazı işletmeler, bırakın doğru dürüst olmayı, aşına ve işine hile katmaktan geri durmuyor, insanları zehirleyip, hasta etmeyi umursamıyorlar bile. Bir şekilde maliyetlerin yükselmesi ve kalitenin düşmesi anlaşılabilir ama konu Halk Sağlığı ve Güvenliği olunca, bu konuda taviz verilemez. İşletmeciler olarak, fiyatlarınızı değiştirirsiniz, porsiyonu azaltırsınız, işçi sayısını azaltarak belki maliyetleri aşağıya çekmeye çalışabilirsiniz; fakat insanları zehirleyemezsiniz, kandıramazsınız! Tağşiş yapamazsınız! İnsan sağlığına zarar veremezsiniz!

İnsanlar, yediği veya içtiği gıda maddelerinden zehirlendiğinde ya da zarar gördüğünde; bunu ölçme ve kontrol etmenin yolu; denetimler yapmak, denetlenen işletmelerden numuneler almak ve bu numuneleri Gıda Kontrol Laboratuvarlarında analiz ettirmektir. Bir gıda maddesinin zararlı olup olmadığının tespit edilebileceği yer Gıda Kontrol Laboratuvarlarıdır. Tarım Bakanlığı’nın görevi yeterli ve etkin denetimler yapmak, denetlediği işletmelerden numune almak ve numunelerin analizlerini Gıda Kontrol Laboratuvarlarında yaptırarak



işletmelerin ve ürettiği gıda maddelerinin Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği açısından riskli olmadığını ortaya koymaktır. Sadece bu kadar da değil; bu işi düzenli ve sürdürülebilir bir şekilde yaparak, denetim ve kontrollerde numune alarak gıda işletmelerini sürekli kontrol altında tutmaktır. Ben bu işin yeterli ve etkin yapılabildiğini, üzülerken ifade etmeliyim ki, düşünmüyorum. Yani Elif, bir yerde çok haklısın; “Ne yiyorsan O’sun!”;

“Helal mi, değil mi?”;

“Zararlı mı değil mi?”;

“Sağlıklı mı değil mi?”

Bilemiyorum, çünkü bana göre denetimler yeterli değil;

Bilemiyorum, çünkü yeteri kadar analiz yapıldığını düşünmüyorum;

Bilemiyorum, çünkü sahada birçok olumsuzluk görüyorum;

Bilemiyorum, çünkü ekonomik şartlar her geçen gün daha da zorlaşıyor, maliyetler artıyor ve bazı işletmeler Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliğini hiçe sayarak zararlı gıdalar üretiyor, pişiriyor, tüketicilere sunuyor, yediriyor;

Bilemiyorum... Bazen biliyorum ve söyleyemiyorum, Elif! Dedim ya, “Elif olmak çok zor.”.

Aman Elif! Sen yine de çok dikkatli ol! Ne yediğine içtiğine dikkat et!

Gıda Güvenliği ile ilgili konuşan, yazan, bilmişlik taslayan popüler olduğunu zanneden ve televizyona çıkan insanların çoğuna inanma! Konusunda uzman, profesyonel ve akademik kişilerin yazdıklarını, söylediklerini dikkate al! Bu yazımın yayımlandığı dergiyi takip et, buna benzer bilimsel ve güncel dergileri takip et! Unutma Elif, en doğru bilgi laboratuvar analiz sonuçlarına bağlı olan bilgidir. Bir gıda ürünün ‘helâl’ veya ‘değil’, ‘zararlı’ veya ‘değil’ olduğunu ancak ve ancak Gıda Kontrol Laboratuvarlarının

yaptığı çalışmalarla anlayabiliriz.

Ve Elif... Canım ülkemde, yüzün (100) üzerinde Gıda Kontrol Laboratuvarı var. Bu laboratuvarlarda çalışanlar; bir zamanlar senin gibi çocuk olan, hayalleri ve idealleri olan Türk Gençleri; gıda mühendisleri, kimyagerler, biyologlar, moleküler biyologlar, biyokimyagerler, veterinerler, ziraat mühendisleri ve ilgili diğer mühendis Gençler. Bu gençlerin sayısı beş bini (5.000) geçiyor. Gıda Bilimi, multidisipliner bir bilim dalı olduğu için, ortak çalıştıkları bilim insanları ile birlikte istihdam rakamı on binin (10.000) üzerinde. Bu Türk Gençleri gerçekten çok iyi eğitim almış kişiler; hem işlerini hem de ülkelerini çok seven insanlar. Yaptıkları işin ne kadar önemli ve stratejik olduğunu çok iyi biliyorlar ve özveri ile çalışıyorlar!

Ama Elif, birileri Gıda Kontrol Laboratuvarlarını bitirmek istiyor, ortadan kaldırmak, yok etmek istiyor. Çünkü Gıda Kontrol Laboratuvarlarının varlığı bir takım sermaye grupların işine gelmiyor. Onlar istiyorlar ki; ürettikleri her şey kontrol edilmeden satılsın, çok ama çok para kazansınlar, insanlar zehirlensin, hastalansın, kanser olsun, ama onlar hep çok para kazansınlar.

Elif..! Gıda Kontrol Laboratuvarları ölüyor. Hâlbuki bu dönemde, pandemi ve hastalıkların arttığı bu dönemde laboratuvarların yaşaması gerekiyor. İnsanların işlerini, gelirlerini, sağlıklarını kaybettiği bu dönemde laboratuvarların var olması gerekiyor. Sadece canım ülkem Türkiye’nin değil, tüm dünyanın Gıda Kontrol Laboratuvarlarına çok ihtiyacı var. GIDA KONTROL LABORATUVARLARINI YAŞATIN, onlara iş yaptırın. Çünkü buna çok ihtiyaç var!

Gözlerinden öperim Elif! Bahtın ve geleceğin açık olsun İnşallah.

BAYKON 'dan yeni ürün:
Endüstriyel Tartım Sistemleri

BX23 Ex2/22 Exproof Tartım Terminali

Endüstriyel tartım ve kontrol sistemlerinin önde gelen üreticilerinden Baykon'un geliştirdiği BX23 Ex2/22 Exproof Tartım Terminali, ıslak, hijyenik ve zorlu endüstriyel alanlarda güvenilir ve emniyetli çalışma sağlarken, teraziler ve proses tartımlarında yüksek verimli sonuçlar sunuyor.



Endüstriyel tartım ve kontrol sistemlerinin önde gelen üreticilerinden Baykon'un geliştirdiği BX23 Ex2/22 Exproof Tartım Terminali, ıslak, hijyenik ve zorlu endüstriyel alanlarda güvenilir ve emniyetli çalışma sağlarken, teraziler ve proses tartımlarında yüksek verimli sonuçlar sunuyor.

Baykon BX23 Ex2/22, patlayıcı ortamlardaki tartım uygulamaları için yüksek doğruluk ve performans ile beraber güçlü haberleşme seçenekleri sunan, yüksek teknolojiye sahip bir tartı göstergesidir. IP67 korumalı paslanmaz çelik gövdesi ile ıslak, hijyenik ve zorlu endüstriyel alanlarda güvenilir ve emniyetli çalışma sağlıyor. Baykon BX23 Ex2/22, ATEX ve IECEx sertifikalı olup, patlayıcı gaz ve tozların bulunduğu, Zone 2/22 olarak tanımlanan tehlikeli alanlarda güvenle kullanılabilir.

Baykon BX23 Ex2/22, yüksek kapasiteli tank tartı sistemlerinde tankı boşaltmadan kalibrasyon yapmak için

son derece önemli bir özellik olan eCAL- elektronik kalibrasyon dahil, güçlü kalibrasyon seçeneklerine sahip. Baykon BX23 Ex2/22, haberleşme ve proses kontrolü için ihtiyaç duyulacak şu arayüzler için sertifikalı edildi: 2x RS232C, RS485, Ethernet TCP / IP, EtherNet / IP, Profibus, Profinet, Modbus RTU, Modbus TCP, EtherCAT, CC-Link, Powerlink, analog çıkış ve opto-izole dijital 4 giriş / 5 çıkış.

ÖNEMLİ ÖZELLİKLER

- » Çoklu dil seçeneği.
- » Islak, hijyenik ve zorlu ortamlar için IP67 korumalı, paslanmaz çelik kutu.
- » Alfa numerik bilgi satırlı, renk seçimli LCD gösterge.
- » Brüt ağırlık kapasitesinin takibi için çubuk grafik.
- » Yetkisiz müdahaleye karşı tuş kilidi.

YÜKSEK TEKNOLOJİ & PERFORMANS

- » 999 999'a kadar gösterge

çözünürlüğü.

- » Saniyede 1600'e kadar çevrim hızı.
- » Smart, adaptif filtre.
- » Yüksek kapasiteli tank kantarları için eCAL- elektronik kalibrasyon.
- » Tank yüklükten kazanç ayarı.

TİPİK UYGULAMALAR

- » Patlayıcı gaz ve tozların bulunduğu ortamlarda ATEX ve IECEx onaylı tartımlar. Gazlar: Hidrojen, propan, etilen, asetilen, karbon disülfür vb. Tozlar: Karbon, magnezyum, un, tahıl, suni ipek, pamuk tiftiği, keten vb.
- » Teraziler ve proses tartımları.

İNTEGRASYON & HABERLEŞME

- Zone 2/22 sertifikalı arayüzler;
- » 2 x RS232C, RS485.
- » Profibus, Profinet, Ethernet TCP/ IP, EtherNet/IP, EtherCAT, CC-Link, Powerlink, Modbus RTU / TCP
- » Analog çıkış ve dijital I/O

ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ ve PASLANMAZ TAKIM ÇELİĞİ



Zeytinyağı sağlığımız için oldukça önemlidir ve kalp dostudur. Zeytinyağı diğer bitkisel yağlara oranla daha değerlidir ancak bu değeri belirlemede zeytinyağının

kalitesi oldukça önemlidir. Kaliteli bir zeytinyağı üretimi, zeytinin yetiştirilmesinden hasadına ve yağın elde edilmesi gibi üretim kademelerinin tümünde tekniğin öngördüğü şartlara tam olarak uymakla mümkündür.

Bahar Daştan

Metalurji ve Malzeme Mühendisi
Uddeholm Türkiye

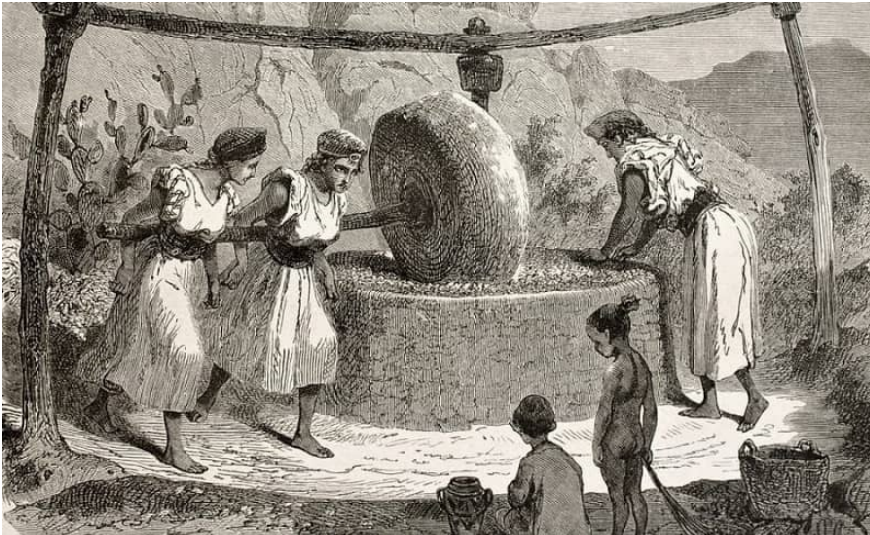


Çok eski çağlardan beri sürekli gelişim içinde olan zeytinyağı işleme sistemleri günümüzde halen değişmekte ve gelişmektedir. Zeytinyağı üretimini kabaca tarif etmek gerekirse; zeytinler bir kırıcı yardımı ile kırılır ve ortam sıcaklığında karıştırma işlemine tabi tutulur. Daha sonra karışan hamur santrifüjlenerek yağ, pirina ve karasu fazı ayrılır. Yağ ile birlikte ayrılan karasu doğal dekantasyon ile yağdan ayrılır. Daha sonra yağ tekrar hidrofil pamuktan filtre edilerek içindeki son safsızlıklar da elimine edilir ve zeytinyağı elde edilmiş olur.

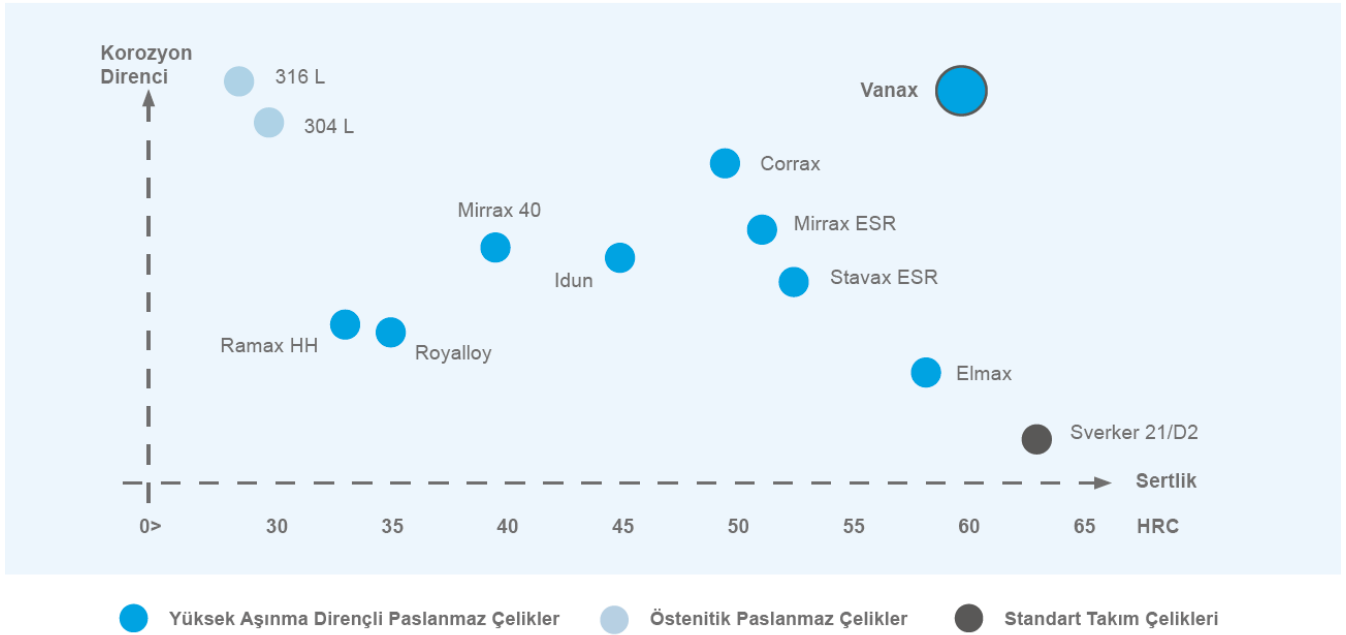
Hiç kuşkusuz ki kaliteli bir zeytinyağı elde etme de kullanılan makina, ekipmanların önemi büyüktür. Gıda ile teması olan

ürünlerde- ekipmanlarda (zeytin , yağ vb) paslanmaz çelik kullanmalıdır. Paslanmaz çelik, hem gıda hem de içecek endüstrilerinde yaygın olarak kullanılan bir alaşımdır. Bunun nedeni genellikle paslanmaz çeliğin üstün mekanik mukavemete, kolay şekillendirilebilirliğe ve kaynaklanabilirliğe ve mükemmel ısıya dayanıklı özelliklere sahip olmasıdır. Ancak en önemlisi, kontaminasyonu önler, tazeliği korur ve kolay temizlik sağlar. En yaygın kullanılan paslanmaz çelik çeşidi 304 ve 316'dır fakat bu malzemeler yüksek korozyon direncine sahip olmalarına karşın aşınma direnci oldukça düşük seviyededir. Aşınma dirençlerinin düşük olması sebebiyle aslında daha yüksek aşınma direncine sahip paslanmaz çeliklere oranla kullanım ömürleri de düşüktür. Aynı paslanmazlık seviyesinde ama çok daha iyi aşınma direncine sahip çelikler mevcuttur. Daha yüksek aşınma direncine sahip paslanmaz çelikler kullanmak üretimdeki maliyetleri ciddi oranda azaltacaktır.

Biz UDDEHOLM olarak bir çok sektörde olduğu gibi gıda sektörüne de tam bu noktada hizmet vermekteyiz. Uddeholm Paslanmaz Konsepti, sürekli gelişen endüstrinin ihtiyaçlarını karşılamak için özel çözümler sağlamak üzere oluşturulmuştur. Standart paslanmaz çeliklerin düşük aşınma direnci ve



Şekil 1: Antik Çağda taş baskı zeytinyağı üretimi



mukavemete sahip iken Uddeholm paslanmaz konseptindeki ürünler; korozyon direnci, aşınma direnci ve yüksek mukavemetin eşsiz bir kombinasyonunu sunar.

Bu çelik kalitelerinin Avrupa Birliği mevzuatı (1935/2004) uyarınca gıda endüstrisindeki gereklilikleri başarıyla karşıladığı Normpack tarafından onaylanmıştır. Tüm çelik kaliteleri gıda ile temasa uygundur. Bıçaklar, merdaneler, vidalar, vida segmentleri ve gıda ekstrüzyonu için kovanlar, kıyma aynaları ve yem pelet kalıplarında güvenle kullanılabilir.

Zeytinyağı üretim aşamalarına değinecek olursak;

- » Zeytin Hasadı ve Zeytinin fabrikaya kabulü,
- » Yaprak ayırma ve yıkama,
- » Kıрма – Ezme işlemi,
- » Yoğurma (Malaksasyon) olmak

üzere 4 aşamadan oluşmaktadır.

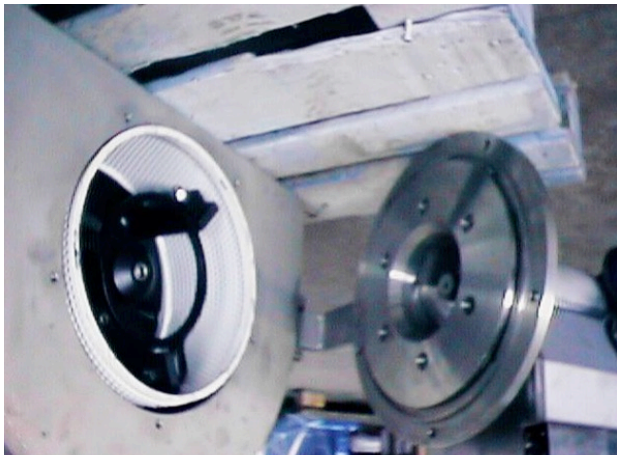
Zeytinyağı üretim aşamalarının tümünde gıda teması olan her yerde insan sağlığı açısından paslanmaz çelik kullanılmalıdır ve bu ürünlerde paslanmazlık şartı aranmalıdır. Bunun yanı sıra özellikle kıрма-ezme operasyonunda kullanılan zeytini çekirdeği ile ezen ve yüksek mukavemet gerektiren ekipmanlarda 304-316 paslanmazlar yetersiz kalmaktadır. Aşınma direnci , korozyon direnci ve yüksek mukavemet gerektiren ekipmanlarda Uddeholm olarak geniş ürün yelpazemizle hizmet vermekteyiz. Zeytinyağı Teknolojisinde üretim verimini arttırmak aşınma direnci yüksek paslanmaz takım çelikleri kullanarak ekipman ömrünü arttırmakla mümkündür.

Uddeholm Mirrax / Stavax ESR : (1.2083 ESR MOD.) Yumuşak tavlı

sunulan, işlendikten sonra 54-55 HRC'ye sertleştirilebilen, paslanmaz, ayna parlaklığına ulaşabilen ve parlaklığını uzun süre koruyabilen çeliğimizdir. Görselliğin ön planda olduğu ve çok uzun baskı sayıları hedeflenen kalıplarda yoğun olarak kullanılmaktadır. Bunun yanında paslanmazlığa ihtiyaç duyulan ortamlarda yada koroziv malzemelerle çalışırken kullanımı yaygındır. ESR işlemi sayesinde safsızlıklarından arındırılmış, tokluğu ve parlatılabilirliği çok üst seviyeye taşınmıştır.

Uddeholm Tyrax ESR (Patent):

Yumuşak tavlı (230 HB) olarak sunulan, ısıtılma işlemi ile 58-59 HRC'ye sertleştirilebilen paslanmaz çeliğimizdir. ESR işlemi sayesinde yüksek sertlik değerlerinde dahi tokluğunu korur. Yine ulaşabildiği yüksek sertlik değerleri sayesinde çok yüksek aşınma dayanımına sahiptir. Yüksek



Şekil 2 : Çekişli Tip Kuruc



Şekil 3 : Diskli Tip Kuruc

ÖZELLİKLER

UDDEHOLM TAKIM ÇELİĞİ	TESLİM SERTLİĞİ ~HB	TAVSİYE EDİLEN HRC SERTLİĞİ HRC	AKMA DAYANIMI Rp0.2 (Mpa)	ÇEKME DAYANIMI (Mpa)
IMPAX SUPREME ¹⁾	310	33	900	1000
NIMAX ¹⁾	380	40	785	1265
RAMAX HH ¹⁾	340	37	990	1140
MIRRAX ESR	250	50	1290	1780
MIRRAX 40 ¹⁾	380	40	1020	1150
ELMAX SUPERCLEAN	250	58	2200	2900
CORRAX	330	46	1400	1500
STAVAX ESR	190	50	1460	1780
BURE	180	42	1200	1400
ORVAR SUPREME	180	48	1350	1600
DIEVAR	160	50	1470	1770
UNIMAX	185	56	1780	2150
CALDIE	215	60	2350 ²⁾	–
SLEIPNER	235	60	2350 ²⁾	–
VANADIS 4 EXTRA SUPERCLEAN	230	62	2530 ²⁾	–
VANADIS 8 SUPERCLEAN	<270	62	2600 ²⁾	–
BALDER ¹⁾	420	44	1230	1440
IDUN	420	44	1250	1490
VANAX SUPERCLEAN	260	60	1920	2240

¹⁾ Önsertleştirilmiş²⁾ Basma dayanımı

paslanmazlık ve mukavemetin birlikte talep edildiği uygulamalarda mükemmel sonuç verir.

Uddeholm Royalloy (Patent):

32-33 HRC'ye ön sertleştirilmiş, paslanmaz, mükemmel işlenebilirliği olan malzememizdir. Paslanmaz hamil ve tutucu plaka olarak kullanımı yaygındır. Çok kolay işlenmesinin yanında sifıra yakın çarpılma göstermesi ince cidarlı büyük plaka ölçülerinde ve derin boşaltmalarda büyük avantaj sağlar. Yüksek parlaklık beklentisi bulunmayan uygulamalarda çekirdek olarak da kullanılabilir.

Uddeholm Ramax HH : 36 – 38

HRC'ye önsertleştirilmiş, paslanmaz malzememizdir. Aşınma dayanımı ve paslanmazlığın birlikte talep edildiği (PVC ekstrüzyon gibi) uygulamalarda kullanımı yaygındır.

Uddeholm Mirrax40(Patent):

40 HRC ön sertleştirilmiş, paslanmaz plastik kalıp çeliğidir. İşlenir ve kullanılır, ısıtım safhasını ortadan kaldırarak zaman ve maliyetten kazanç sağlar. ESR işlemi görmüştür. Bu sayede mükemmel parlatılabilirliğe ve çok yüksek darbe dayanımına sahiptir. Paslanmazlığı sayesinde baskı sürecinde soğutma kanalı tıkanmasına bağlı proses parametrelerinden sapma gerçekleşmez, bakım duruşu ihtiyacı azalır.

Uddeholm Corrax: Yaşlandırma yöntemi ile sertleştirilen, yüksek korozyon direncine sahip ve kolay ısıtım işlemi yapılabilen bir çelik türüdür.

Uddeholm Vanax SuperClean:

Yapısında bulunan yüksek miktardaki krom, molibden ve azot sayesinde, Uddeholm Vanax mükemmel korozyon direncine sahip toz metalürjik takım çeliğidir.

Uddeholm Emax SuperClean:

Yüksek korozyon ve ağız atma direnci ile 60 HRC üzeri sertliğe çıkabilen toz metalürjik takım çeliğidir. SuperClean üretim teknolojisi ile birleştirilmiş ince boyutlu toz ve karbürler sorunsuz taşlama ve parlatma garantisi veriyor.

COMPAC'tan

KIRAZ SEKTÖRÜNE BÜYÜK KATKI



TOMRA Food bünyesinde faaliyet gösteren Compac, çözüm ortakları ICOEL ve Sardas ile birlikte COVID-19 pandemi sürecindeki birçok zorluğa rağmen, Türkiye'ye üç, Özbekistan'da bir adet olmak üzere toplam dört ayrı, anahtar teslim Kiraz sınıflandırma ve paketleme ünitesinin üretim, sevkiyat ve kurulumunu başarıyla tamamladı. Dört projeyi de zamanında tamamlamak için seyahat kısıtlamaları, ülkelerin sınırlarını kapatmaları ve tüm engeller göz önüne alındığında iş dünyası için benzeri görülmemiş bir durumun üstesinden gelen Compac'ın bu başarısı, güçlü global tedarik zinciri ve dünyanın farklı bölgelerindeki ekiplerinin uyumlu çalışmaları sonucu sağlandı. Compac Invision2 elektronik sınıflandırma ünitesi donanımına sahip dört kurulum, taahhüt edildiği gibi kiraz sezonu başında kusursuz şekilde çalışmaya başlayarak kullanıcılarının verimliliğini arttırdı. Perla Fruit, Karaali, Unifrutti Türkiye ve Özbekistan merkezli UZ-Segang, Compac sınıflandırma ve

Compac, pandemi sürecinde birçok engelin üstesinden gelerek Türkiye ve Özbekistan'da başarılı bir kiraz sezonu geçirilmesini sağladı

paketleme üniteleri ile sezonlarını başarıyla tamamlayarak kendi müşterilerinden olumlu geri dönüşler aldılar.

Önceki yıllara kıyasla global ölçekteki sıkıntılar sebebiyle zorlu geçen bu kiraz sezonunda Compac, distribütörü ICOEL ve Türkiye Temsilcisi Sardas ile birlikte iyi bir takım çalışması sayesinde en büyük engellerin aşılabileceğini gösterdi. Dört ayrı tesiste anahtar teslim kurulumu tamamlanan 42 hat Invision2 görüntüleme sistemli kiraz sınıflandırma ve paketleme makineleri, Compac'ın müşterilerinin başarısına katkı sağlamadaki kararlılığının örneği oldu.

ZAMANINDA İŞ TESLİMİ İÇİN DİKKATLİ PLANLAMA VE GLOBAL YAPILANMA

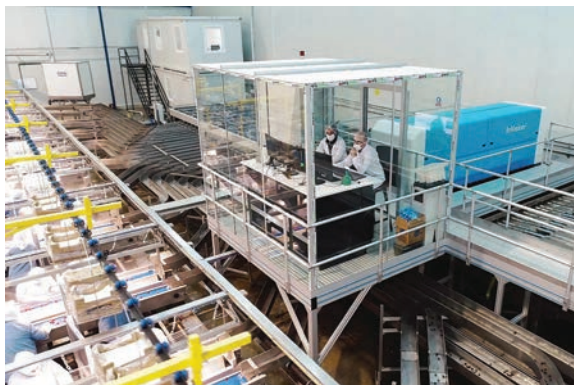
Compac EMEA Direktörü Roberto Ricci, konu ile ilgili olarak; "COVID-19 ve küresel pandemi, beklenmedik bir şekilde, teknik ekiplerimizin hareketliliğinin engellenmesine ve sevkiyatların etkilenmesine sebebiyet oldu. Buna rağmen kurulumlarımızı, zamanında ve eksiksiz tamamlamayı başardık. Partnerimiz ICOEL ile lojistik ve sevkiyatları doğru planlayarak Compac'ın global tedarik zincirinin ve lojistik kabiliyetlerinin üstünlüğünü yeniden göstermiş olduk" diye belirtti. Dört ayrı projedeki Compac Invision2 kiraz sınıflandırma ünitelerinin parçaları Compac'ın Yeni Zellanda'daki fabrikasında ve TOMRA Food'un Slovakya'daki tesislerinde üretili. Compac'ın küresel ölçekteki üretim yetkinliği (Çin Halk Cumhuriyeti'ndeki üretim tesisi de dahil), zorlu pandemi

koşullarında bile projeleri taahhüt edilen zamanda teslim etme esnekliğini destekledi.

YÜKSEK KALİTE TALEBİNDE BULUNAN PAZARLAR İÇİN ÜSTÜN SINIFLANDIRMA ÜNİTELERİ

Compac, çözüm ortakları ICOEL ve Sardas ile birlikte Perla Fruit'a 16 hat, Karaali ve Unifrutti Türkiye'ye 10 hat ve Uz-Segang'a 6 hatlı kiraz sınıflandırma ve paketleme ünitesi kurulumu gerçekleştirdi. Perla Fruit, Karaali, Unifrutti Türkiye'de ve Uz-Segang ise Özbekistan'da Çin gibi yüksek talepli pazarlara tedarik yapan büyük ihracatçı firmalar olarak üretim yapıyor. Türkiye, küresel piyasanın kiraz ihtiyacının %25ini karşılayan bir ülke olarak ihracat kapasitesini stratejik bir kararla genişleterek daha çok talep gören sofralık tatlı kiraz çeşitlerinin tedarikine yöneliyor. Buna dayalı olarak 2005-2016 yılları arasında sofralık tatlı kiraz üretimi 6 milyondan 21.5 milyona yükselmiştir. 2019 yılında faaliyete başlayan Perla Fruit, ilk sezonunu Avrupa, Uzak Doğu ve Ortadoğu'ya 4,000 tonun üzerinde kiraz ihraç ederek tamamladı. 1992 yılında kurulan Karaali, öncelikli pazarı Rusya olmak üzere 3,000 ton ihracat kapasitesi ile sezonu bitirdi. Türkiye operasyonuna 1991 senesinde başlayan dünyaca tanınan İtalya merkezli global yaş meyve sebze ihracatçısı olan Unifrutti ise yeni sınıflandırma ve paketleme ünitesi ile Türkiye'den Avrupa marketlerine 3,000 ton kiraz ihracatını gerçekleştirdi.

Özbekistan ise hızlı gelişmekte olan bir pazar olmasının yanı sıra global ölçekte 5. büyük kiraz üreticisi ülke olma konumunda bulunuyor.



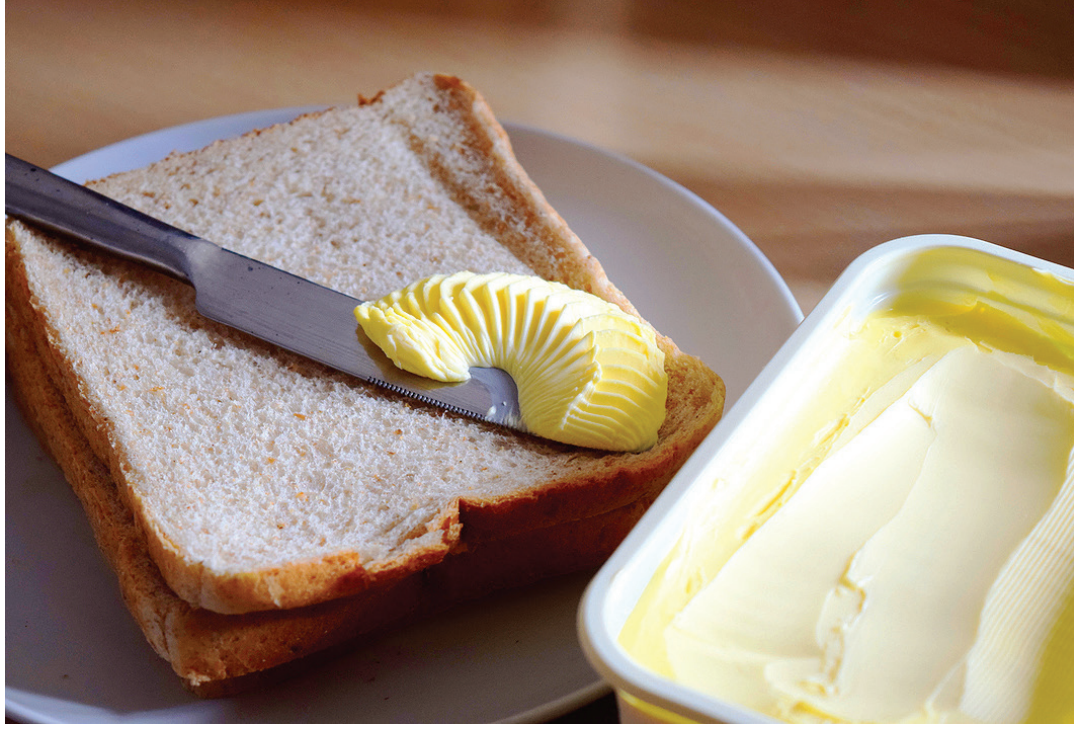
Gönüllü inisiyatiften yasal sürece...

TRANS YAĞ DÖNÜŞÜMÜ HİKAYESİ



EBRU AKDAĞ

Genel Koordinatör
Mutfak Ürünleri ve Margarin
Sanayicileri Derneği (MÜMSAD)



Dünya Sağlık Örgütü (WHO) geçtiğimiz günlerde yayınladığı trans yağ sınırlaması raporuyla yeniden 2023 hedefine dikkat çekti. Konu, çoğu ülkenin gündeminde ilk sıralarda yer alırken, söz konusu raporda Dünya Sağlık Örgütü'nün kriterlerini başarıyla uygulayan ülkelerden Türkiye, 'en iyi örnek'ler arasında gösteriliyor. Aslında bu kadar kısa sürede tüm gıdalarda trans yağ sınırı uygulamasına geçilmesi, çok daha önceden imza atılmış bir başarı hikayesine dayanıyor. Margarin üreticilerinin, MÜMSAD liderliğinde gönüllü bir şekilde hem de bundan tam 14 yıl önce trans yağsız üretime geçmeleri, örneğine az rastlanır bir başarı. Peki, hikayeye konu olan trans yağ hakkında gerçekte ne biliyoruz, gelin birlikte en başından başlayalım.

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği (MÜMSAD) çatısı altında toplanan margarin üreticilerinin 2007 yılında gönüllü başlattığı trans yağsız üretim, ülkemizde 31 Aralık 2020'de yasalaşıyor. Yasadan önce de

Türkiye'de gönüllü inisiyatifle trans yağsız üretim vardı, ancak yasayla birlikte tüm gıda ürünlerinde trans yağ için güvenli kabul edilen yüzde 2 sınırlaması zorunlu olacak. Peki, ülke olarak buraya nasıl geldik ve Dünya Sağlık Örgütü'nün ülkelerin yıllık karnesini açıkladığı raporunda neden 'örnek' gösterildik? Ama öncesinde biraz daha geri giderek trans yağ nedir konusuna açıklık getirelim.

TRANS YAĞ İLE İLGİLİ GERÇEKLER

Öncelikle trans yağ, elde edilen, üretilen veya ürüne katılan bir yağ çeşidi değildir. Bu, genellikle yanlış anlaşıldığı için özellikle altını çizmemiz gereken bir konu. Temelde trans yağ iki şekilde sınıflandırılır. Biri doğadan gelen trans yağ, diğeri de endüstriyel trans yağlar. Doğadan gelen trans yağ, geniş getiren hayvanların midelerindeki bağırsak bakterileri tarafından üretilir. Dolayısıyla bu hayvanlardan elde edilen ürünlerde (sığır, koyun, keçi vb'den elde edilen et, süt ve süt ürünleri gibi) doğal kaynaklı trans yağ bulunur. Örneğin,

tereyağının trans yağ oranı yaklaşık yüzde 3 – 5 düzeylerindedir. Dolayısıyla doğadan gelen trans yağı gıdadan çıkaramıyor ya da sınırlandıramıyoruz. Burada bir parantez açarak, doğal yanılıgısına da dikkat çekmek isterim. Doğal olan her şey iyi yaklaşımı hatalı bir çıkarımdır. Dünya Sağlık Örgütü de raporlarında doğal ile endüstriyel trans yağların benzer etkisi olduğunu vurguluyor ve beslenmede trans yağın azaltılması konusunda her iki türün de dikkate alınması gerektiğini belirtiyor. Doğadan gelen trans yağı sınırlamak için tek yapabileceğimiz, hayvansal gıda tüketimimizi sınırlandırmaktır. İşin güzel yanı ise endüstriyel trans yağın oluşumunu engellemenin yönteminin bulunmuş olması...

Endüstriyel trans yağlar, yağların kısmen sertleştirilmesi için kullanılan, ülkemizde ise yıllar önce terk edilmiş olan "kısmi hidrojenasyon" işlemi sırasında istenmeden oluşan bir yağ asididir. Endüstriyel trans yağlar ülkemizde bundan neredeyse 15 sene önce üretilen margarinlerde

bulunuyordu. Ancak Türkiye dünyada trans yağsız margarin üretimine geçen ilk ülkelerden biri. Bugün hala bazı Avrupa ülkeleri dahil dünyanın birçok yerinde, bırakın trans yağsız üretimi, yüzde 2'lik trans yağ sınırı dahi bulunmuyor. İyi ama WHO neden bu çağırıyor bugün yapıyor? Sektör neden birkaç yıl önce değil de 15 yıl önce bu geçişi yaptı?

ESKİDEN NEDEN TRANS YAĞ VARDI?

Trans yağ, önceleri herhangi bir yağ asidi olarak tanınıyordu, ta ki 1990'ların ortasında Harvard'lı bir bilim insanının trans yağların kardiyovasküler riski artırabileceğini ortaya koymasına kadar... Bahsetmişim, hayvansal gıdalardan trans yağı çıkartmak mümkün değil, o halde endüstriyel trans yağı ortadan kaldırılabiliyor muyuz diye küresel çapta bir bilimsel araştırma sürecine giriliyor. Sonunda trans yağ oluşumuna neden olan yöntemlere alternatifler bulunduğunda da yüksek yatırımlarla bu yeni yöntemlere geçiliyor. Ancak bu süreç anlatıldığı kadar kolay ve kısa değil. Ülkemiz bu konuda Danimarka ve Avustralya'dan sonra dünya üçüncülüğünü gururla taşıyor. Şaşırdınız mı? O halde gelin bu, dünyaya örnek başarı hikayesi nasıl başladı ona bakalım.

TÜRKİYE TRANS YAĞ KONUSUNDA DÜNYAYA ÖRNEK OLMA HAZIRLIĞINDA

Ülkemizde raflarda bulabileceğiniz margarinlerin yaklaşık yüzde 98'ini üreten firmalar trans yağsız üretim gayesiyle MÜMSAD çatısı altında buluşuyor. Yapılan teknolojik yatırımlar sonucunda gönüllü başlayan uygulamayla margarinlerde trans yağsız döneme geçiliyor. Yıl 2007, yani trans yağın elimine edilmesi gerektiğinin konuşulduğu, günümüzden tam 14 yıl önce. O dönemden itibaren de MÜMSAD üyesi olmak için firmanın trans yağsız sürece geçmiş olması ön



koşulu uygulanıyor. Geçiş sağlandı ama ne trans yağ biliniyor ne de trans yağsız margarinler.

Bu nedenle tüketicileri bilgilendirmek amacıyla etiketlerde "trans yağ yoktur" ifadesinin veya logosunun kullanılabilmesi için o zamanki adıyla Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na başvuruda bulunuluyor. Başvuru dosyasında süreçte gelinecek nokta ve tüketicilerde farkındalık yaratma gerekçesine ek olarak, piyasadaki tüm margarinlerin üniversite laboratuvarında yapılmış trans yağ analizleri de yer alıyor. Bakanlık, incelemelerinin ardından 2007 yılı Ağustos ayında etiketleme tebliği değiştirilerek yüzde 1'in altında trans yağ içeren ürünlerde "trans yağ yoktur" logosu ve ifadesinin kullanımına izin veriliyor. Böylelikle tüketicilerde trans yağa karşı bir farkındalık oluşturmaya yönelik ilk adım da atılmış oluyor.

"İyi ama yüzde 1 de olsa trans yağ var işte" demeyin. Uluslararası kuruluşların dünya çapında trans yağın elimine edilmesinden kastı yüzde 2 sınırıdır. Bilim dünyası tarafından ise yüzde 1'in altı "yok" kabul ediliyor. Çünkü doğada hiçbir şey mutlak sıfıra inmiyor, bunun için yok kabul edildiği çok düşük düzeyler tespit ediliyor.

Daha bitmedi. MÜMSAD bu inisiyatifteki öncülüğünün sorumluluğuyla "trans yağ yoktur" logosunu üzerine tescil ediyor. 2008 yılından bu yana logo MÜMSAD'a ait. O günden bu yana da

raflardaki margarinleri ve margarinle yapıldığını bilinen bazı bisküvi, gofret, kek gibi ürünler üniversite laboratuvarlarında analiz ettiriliyor. Mutlulukla belirtmek gerekir ki, bu ürünlerde hiçbir zaman yüzde 1'in üzerinde trans yağ bulunmadı.

MÜMSAD'A SAĞLIK ELÇİSİ PLAKETİ

WHO'nun küresel çağırısı ardından Türk Kardiyoloji Derneği ve Sağlığa Evet Derneği ortak bir "Trans Yağ Farkındalık Projesi" başlattı. MÜMSAD da bu kampanyayı gönülden destekledi ve bu kurum temsilcileriyle iş birliği içinde oldu. Daha süreç başlamadan uzun zaman önce yapılan gönüllü uygulama nedeniyle bu projenin basın toplantısında MÜMSAD, sağlık elçilerinden sayılarak teşekkür belgesiyle onore edildi.

Bir başka gurur verici örnek ise trans yağların elimine edilmesi konusunu öncelikli gündemine alan Cumhurbaşkanlığı Sağlık ve Gıda Politikaları Kurulu'nun, bu konudaki çabalarımız hakkında bilgi almak üzere bizi toplantısına davet etmesi ve sonrasındaki açıklamalarında da margarin sektörünün bu gönüllü inisiyatifinden memnuniyet duyduklarını dile getirmesi oldu.

"DSÖ'NÜN KOYDUĞU HEDEFE 16 YIL ÖNCE ULAŞTIK"

Tüm bu çalışmalar neticesinde ülkemizde trans yağ düzenlemesi 31 Aralık 2020'de yürürlüğe girecek ve orada da belirtilen sınır diğer ülkelerde olduğu gibi yüzde 2'dir. Artık tüm gıda ürünlerinde bu geçiş olacağı için çok güzel bir gelişme. Avrupa Birliği'nde trans yağlara yüzde 2 sınırı getiren yasal düzenleme 2021 Nisan ayında yürürlüğe girecek. Batı Avrupa ülkelerinin bir kısmının kendi düzenlemeleri olsa da Doğu Avrupa'daki birçok üründe hala trans yağlara rastlamak mümkün. Dünya Sağlık Örgütü'nün son raporuna göre, örgütün 2023 hedefine uyan 58 ülke endüstriyel trans yağ kullanımına kısıtlama getirirken, 100'den fazla ülkenin gıda ürünlerindeki trans yağı azaltmak için hala önlemler alması gerekiyor.

ABD'den 11, Kanada'dan 13, AB'den 14 yıl ileride olan ülkemiz, Dünya Sağlık Örgütü'nün koyduğu 2023 hedefini de 16 yıl önce yakalamış durumda. Bu dünyada örneğine az rastlanır bir başarı hikayesidir. Bundan sonraki süreçte de ilgili yönetmeliğin şartlarının uygulandığını kontrol edilmesi için konunun takipçisi olmaya devam edeceğiz.



Dünyanın mutfağını kuruyorlar

Mutfağın olduğu her alanda faaliyet gösteren profesyonel mutfakçılar dünyanın her yerinde kusursuz yeme içme hizmeti verebileceğiniz mutfaklar kuruyorlar. Küçük bir büfeden, büyük kapsamlı bir fabrika mutfağına, butik bir pastaneden, binlerce kişiye yemek çıkaran bir otel mutfağına kadar her alanda, her ölçüde, mimari projelere uygun şekilde anahtar teslim mutfaklar kuran görünmez kahramanlar, pandemi sürecinde daha da çok göz önüne çıkan yeme içme hijyeninin de çitasını yükseltiyor.

Endüstriyel mutfak sektöründe bu yıl 40. yılını kutlayan İnoksan, dünya çapında sektörün önemli markaları arasında yer alıyor. Toplam cirosunun %40'ını ihracattan elde eden firma, 40. yılında da yeni projelere imza atmaya devam ediyor. İnoksan Kurucusu Vehbi Varlık, sektörde yenilikçiliği ve teknolojisıyla örnek, sınırsız çeşidiyle 40 yıldır mutfağın kalbinde yer alan İnoksan'ın hikâyesini şu sözlerle anlatıyor: "1980 yılında küçük bir atölyede başlayan, 40 yıllık başarılarla dolu sürecin sonucunda doğan İnoksan, bugün uluslararası platformlarda yabancı markalar ile rekabet ederken görmek bizler için büyük gurur. Bugün geldiğimiz noktada yılda yüzlerce mutfak projesi çiziyor, yüzlerce mutfak tesisi kuruyoruz. 6 büyük ilde bölge müdürlüklerimiz, 50'ye yakın yurtiçi yetkili bayi ve yurtdışında temsilcilerimiz bulunmakta. Bunun yanı sıra markalaşma ve ürün geliştirme süreçleri ile birlikte yaklaşık 8 yıldır dahil olduğumuz Turquality programı çerçevesinde ihracat rakamlarımızı her geçen yıl yükseltiyoruz.

"KENYA, BAKÜ, MISIR, MOSKOVA, COLOMBO'DA MUTFAKLAR KURDUK"

Proje kanalında ağırlığını Afrika'nın gelişen ülkeleri olan Kenya, Etiyopya ve Nijerya'da yoğunlaştırmakla birlikte Mısır, Irak, Azerbaycan, Gürcistan, Özbekistan pazarlarında da güzel projeler hayata geçirmeyi planladıklarını dile getiren



Vehbi Varlık son dönemde yurt dışında tamamlanan başarılı projelerinden şöyle söz ediyor: "Mercedes Benz Moskova Fabrika Mutfağı, Intercontinental Colombo, Four Points Sheraton Kosova, One Africa Place Kenya, Albatros Group of Hotels Mısır, Ark Hotel Juffair Bahrain, Glee Hotel Kenya, Tekfen Ministry of Taxes Bakü, Merit Hotel KKTC. Özbekistan'da son dönemde gerçekleştirdiğimiz Taşkent Hilton projesinden de bahsetmeliyim. Toplamda 2,5 milyon euroluk; ana mutfak, açık büfeler, çamaşırhane ve soğuk odaların komple yapıldığı projeyi yaklaşık 4 ay gibi kısa bir sürede ciddi bir emekle teslim ettik."

"MUTFAK MÜTEAHHİTLİĞİ YAPIYORUZ"

"Rekabetin çok hızlı olduğu sektörümüzde rekabette hizmet kalitesi öne çıkıyor" diyen Vehbi Varlık sözlerini şöyle sürdürüyor: "Bizler bir nevi mutfak müteahhitliği yapıyoruz. Anahtar teslim mutfaklar projelendiriyoruz. Her işletmenin, her müşterinin şartlarına uygun tasarımda mutfaklar yapmak çok zor ancak bir o kadar da keyifli. Mesleğimiz birikim gerektiren bir meslek ve bu sektör bunu başarıyla yerine getiriyor. Bahsedilen rakamlara



Vehbi Varlık

da baktığımızda gelecek yıllarda daha başarılı işlere imza atacağımıza ve dünyada sesimizi duyurmaya devam edeceğimize inanıyorum."

"4 MİLYON LİRALIK SAP YATIRIMIMIZI TAMAMLADIK"

Dijitalleşmeye yönelik atılan adımlar çerçevesinde 5 yıl önce faaliyete geçirilen İnoksan Çağrı Merkezi'ni de her geçen gün geliştirdiklerini sözlerine ekleyen Varlık, "2 milyon avroluk makine yatırımımızla özellikle stratejik ürün gruplarında kapasite artışı gerçekleştirdik. Ayrıca 4 milyon TL'lik yatırımla SAP kurulumumuzu tamamladık. İnoksan Çağrı Merkezi'nde ayda ortalama 6 bin çağrı yanıtıyor.

"AR-GE MERKEZİMİZ BÜYÜYOR"

İnoksan cirosunun %2'sini AR-GE çalışmalarına ayırıyor ve "sektöre değer katan" işler ortaya koymaya gayret ediyor. Inosmart Fırın Ailesi ve Bulaşık Yıkama Makineleri'nde sektörün öncelikli tercihi olmaya devam eden İnoksan, pandemi döneminde de ürün gamını geliştirmeye devam etti. İnoksan AR-GE Merkezi sürekli gelişen teknolojik

alt yapısı ve nitelikli iş gücüyle büyüyor. Varlık: "35'in üzerinde özgün endüstriyel ürün tasarım tescilimiz bulunuyor. Öte yandan Türkiye'de ilk yerli kombi fırını üreten şirket biziz. Inosmart marka fırınlarımız ve bulaşık yıkama makinelerimizin oluşturduğu BYM ailemiz sektörün büyük beğenisini topluyor" şeklinde konuşuyor.



IBAKTECH

İSTANBUL FUAR MERKEZİ CNR EXPO

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

10-13
MART
2021

www.ibaktech.com

Destekleyen Kuruluşlar



T.C. TİCARET
BAKANLIĞI



GIDABİL
Gıda Bileşenleri ve Geliştiricileri Sanayicileri Derneği
Association of Food Ingredients & Improvers Manufacturers




UFMS
 ULTRA FAST MASS SPECTROMETRY

LCMS-8045 ve GCMS-QP2020 NX ile hızlı ve güvenilir sonuçlar alın!

Shimadzu'nun yenilikçi UHPLC ve GC sistemlerinin sunduğu Ultra Yüksek Hızdaki Ayrım gücü ile UFMS (Ultra Hızlı Kütle Spektrometresi) teknolojilerinin eşsiz birleşimi sonucunda analizlerin doğruluğu ve kesinliğinin yanında, laboratuvarın verimliliği artarken işletim maliyetlerinin de minimumda olması sağlanır.

LCMS-8045

- Karmaşık matrisler ve zor analizler için yüksek hassasiyet
- Metod paketleri (Pesticides, Forensic Tox, Veterinary, Met ID vb.)
- LCMS-8050 ve 8060 modellerine upgrade edilebilme özelliği

GCMS-QP2020 NX

- 360 L/sn He TMP hacmi
- 20.000 μ /sn tarama hızı
- IDL $\leq$ 10fg (100fg OFN) ve S/N $\geq$ 2000 (1pg OFN)
- Headspace, SPME, P&T, TD ilave olanağı

Shimadzu UFMS serisinde yer alan LCMS/MS, GCMS/MS cihazları veteriner ilaç ve pestisit kalıntıları, su kalitesi, mikro kirleticiler, multivitaminler, adli toksikoloji ve biyoanalizler, esans/aroma, bitkisel yağ esterleri gibi bir çok farklı uygulama alanında kullanılmaktadır.



LCMS-8045

Sıvı Kromatografi Triple Kuadropol
Kütle Spektrometre (LCMSMS)



GCMS-QP2020 NX

Gaz Kromatografi
Kütle Spektrometre (GCMS)

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

THINK BIG, SEE BEYOND
| antteknik.com |

©ANT Teknik, 2020 All rights reserved.