www.gidateknolojisi.com.tr

Gıda Teknolojisi

FOOD TECHNOLOGY IN TURKEY

Nisan 2020 Yıl: 24 Sayı: 2

Koronavirüse *rağmen meyve suyu ihracatında* HEDEF BÜYÜME

GÜNDEM

CORONA EPİDEMİSİNİN DÜŞÜNDÜRDÜKLERİ

Prof. Dr. Mehmet Pala

Meyve suyu ve içeceklerde

2020 TRENDLERİ

MEYED'den çözüm reçetesi

Makale

Gıda güvenliği açısından

ÇEVRESEL İZLEME PROGRAMI

Necdet Buzbaş

Çin kentinde BİR KABUS

KORONAVİRÜS ve GIDA SEKTÖRÜ

- ✓ Gıda sanayinde korona seferberliği
- ✓ Uzmanlardan gıda ve tarımda üretim uyarısı
- ✓ Ülkeler gıda ihracatında frene basıyor
- ✓ Koronavirüs günlerinde hijyen uygulamaları

BU LEZZETLERİN,
SOFRALARA TAZE
ULAŞMASINDA EMEĞİMİZ ÇOK...
B2 CARGO
B2 Cargo Lojistik Hizmetler A.Ş.
PARSİYEL SOĞUK ZİNCİR
TAŞIMACILIĞINDA
UZMANI
B2 Cargo, 17 Dağıtım deposu ve 200 ün üzerinde tamamı çoklu rejim frigorifik özellikli araç filosu ile, İster 1 koli, isterseniz kamyonlarca kuru, soğuk ya da donuk yüklerinizi aynı özen ve sürat ile yerlerine ulaştırıyor.
Donuk -18°C / -26°C
Soğuk +4°C / +8°C
Serin +15°C / +18°C
Kuru +18°C ve Üstü
www.b2cargo.com | /b2cargo
T. +90 212 640 86 40 | F. +90 212 640 86 48 | info@b2cargo.com

uludağ İÇECEK | AR-GE Merkezi

Türkiye'nin İçecek Sektöründeki İlk ve En Gelişmiş Ar-Ge Merkezi

Uludağ İçecek, yüz yılı aşkın deneyiminin yanı sıra alanında yüksek lisans ve doktora derecesine sahip yirmi iki kişilik ar-ge ekibiyle içecek sektörüne yön vermeye ve sektörün ilklerine imza atmaya devam ediyor.

Uludağ İçecek'in Kalite ve Gıda Güvencesi

Uludağ İçecek, hijyenik şartlarda koruyucusuz meşrubat üretimi için son teknolojiyle donatılmış üretim tesislerinde Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, FDA Gıda Savunması risk değerlendirme bakış açısı ve GMP, GHP doğrultusunda belirlenen en yüksek çalışan hijyen ve üretim tesis - sosyal alan temizlik - dezenfeksiyon uygulamalarının gerekliliklerini yerine getirerek ürünlerinin her türlü direkt veya çapraz kontaminasyon riskine karşı korunduğunu garanti ediyor.

ULUDAĞ TÜRKİYE'DE TEK!

Ürünlerimizin Üretiminde Uyguladığımız En Etkili Pastörizasyon ve Dezenfeksiyon Yöntemleri

Üç yıla yayılan 190 milyon TL'lik inovasyon ve ar-ge yatırımlarıyla Uludağ, 2018 yılının ilk çeyreğinden beri tüm ürünlerinin koruyucusuz üretimini yapabilen Türkiye'nin İLK ve TEK markasıdır. Uludağ'ın koruyucusuz üretim teknolojisi gereği ürünlerine uygulanan ısıl işlemler ve aseptik kapalı dolum teknolojileri ve üretim sürecindeki temizlik, dezenfeksiyon, pastörizasyon ve sterilizasyon uygulamaları, SARS-CoV-2'nin de dahil olduğu tüm kontaminasyon risklerine karşı DSÖ tarafından etkinliği onaylanmış yöntemlerle gerçekleştiriliyor.

Uludağ İçecek'in COVİD-19'a Karşı Ekstra Önlemleri

Çalışanlarının ve müşterilerinin sağlığını korumak için Korona virüs salgınına karşı aldığı önlemleri en üst seviyeye çıkaran Uludağ İçecek, gerekli altyapı çalışmalarını hızla tamamlayıp 16 Mart 2020 tarihi itibarıyla evden çalışma ve üretimin devamlılığı için minimum personelle dönüşümlü çalışma düzenine geçti.
Tüm çalışanların fabrikaya girişte personel dezenfeksiyon tünelinden geçişini zorunlu hale getirdi.
Fabrikaya tüm girişlerde ateş ölçümü, tüm alanlarda sosyal mesafe kuralları ve maske kullanımı titizlikle uygulanıyor. Üretim alanları, servis, satış ve dağıtım araçlarının sabah ve akşam dezenfeksiyonu sağlanıyor.

İÇİNDEKİLER

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

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

BİLİMSEL YAYIN KURULU
(SCIENTIFIC EDITORIAL BOARD)

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

Bu Sayıda İlanı Olan Firmalar

ANT TEKNİK: www.antteknik.com
AROMSA: www.aromsa.com.tr
ATOMİKA MAKİNA: www.atomika.com.tr
AZELİS TÜRKİYE: www.azelis.com
BAY BREAD: www.baybread.com.tr
BAYKON: www.baykon.com
B2CARGO: www.b2cargo.com
BURKUT A.Ş.: www.burkut.com.tr
CHEMSHOW EURASIA: www.chemshoweurasia.com
DÖHLER: www.dohler.com.tr
GAMMA-PAK: www.gammapak.com
GÜRALLAR CAM AMBALAJ: www.gca.com
JUICEFUL İSTANBUL SUMMİT:
MAYSA GIDA: www.maysagida.com.tr
MERIEUX NUTRISCIENCES TÜRKİYE:
www.merieuxnutrisciences.com/tr/tr
MESSAN: www.messan.com.tr
PRINOVA: www.prinovaeurope.com
SİNERJİ: www.sinerji-as.com
TOMRA: www.tomra.com.tr
ULUDAĞ: www.uludagicecek.com.tr
WORLDFOOD İSTANBUL: www.worldfood-istanbul.com

MAKALE

50 Necdet Buzbaş:
Çin kentinde bir kabus

MEYVE SUYU VE MEŞRUBAT

32 İpek İşbitiren – MEYED:
Meyve suyu ihracatı koronavirüse rağmen büyüyecek

34 **Uludağ, içecekte Türkiye'nin sağlık markası olmayı hedefliyor**

38 Ceyda Çelik – Aromsa:
Meyve suyu, sağlık ve 2020 trendleri

40 **Döhler Türkiye: Meyve sularında yeni üretim trendleri**

42 GCA Genel Müdürü Abdullah Gayret:
İnovatif ürünlerimizle premium içecek markalarının tercihiyiz

GIDA GÜVENLİĞİ VE ENDÜSTRİYEL HİJYEN

52 **Halil Temel - Mérieux NutriSciences Türkiye: Gıda güvenliği açısından çevresel izleme programı (Environmental Monitoring Program - EMP)**

54 Messan 40 yıldır soğutarak koruyor

55 **Enis Burkut - Burkut Su Tekniği A.Ş.: Klor ile dezenfeksiyon yaygın şekilde kullanılıyor**

58 Tuğba Günaydı – Gamma-Pak A.Ş.:
Işınlama gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesinde büyük rol oynuyor

60 **Tomra'dan gıda israfını azaltan ayıklama teknolojileri**

62 Prof. Dr. Günnur Tunçel - Prof. Dr. Deniz Göktan:
Koronavirüs günlerinde hijyen uygulamaları

64 **Baykon BP Teraziyle ıslak ve hijyenik ortamlarda tartım kolaylığı**

HABER

20 BAY BREAD'in kurucusu Serdar Yalçınkaya:
İşte bu bizim hikayemiz

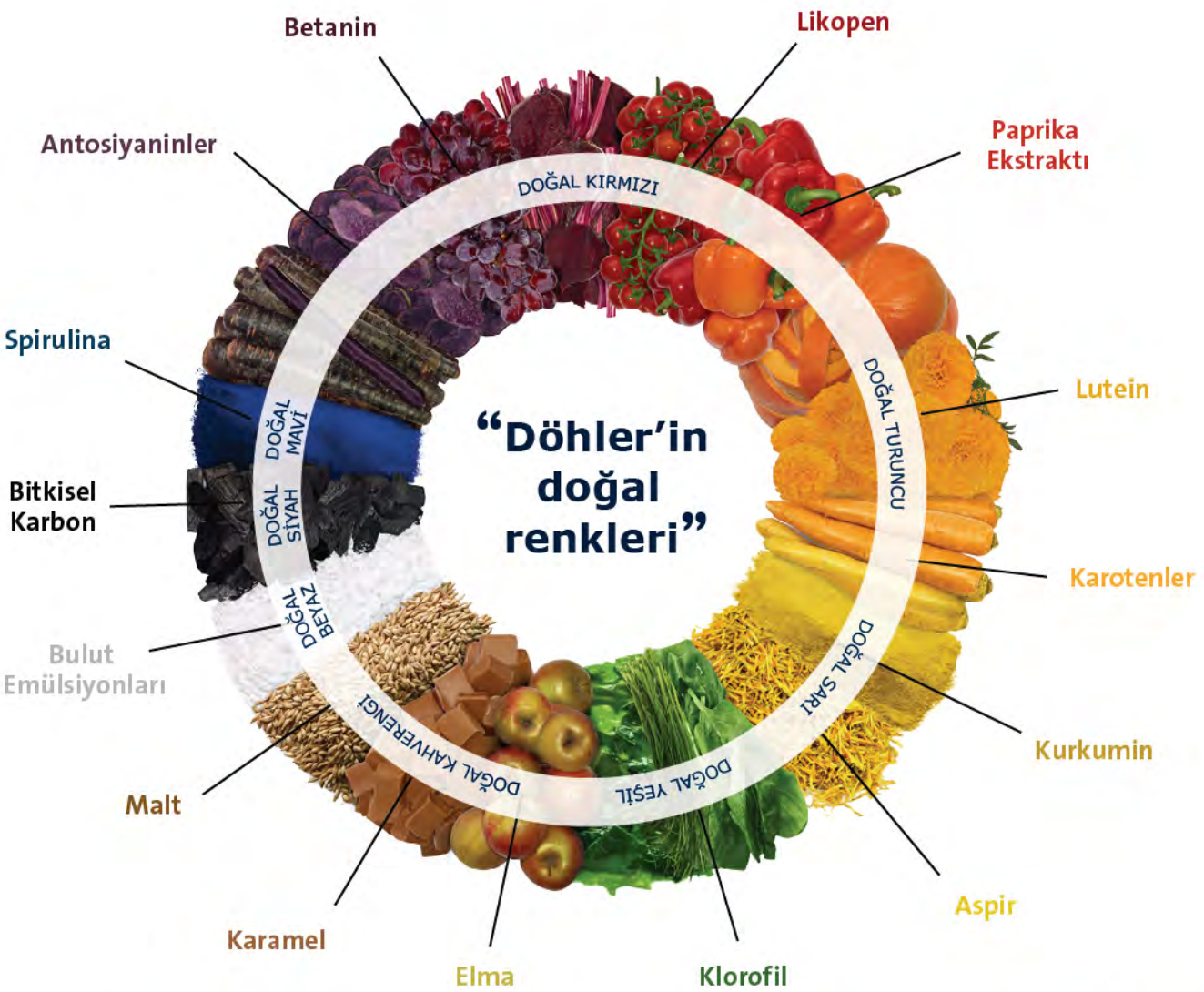
22 **Atomika natürel fındık ayıklamada sektörün çözüm ortağı oldu**

24 Gıda sektöründe koronavirüs seferberliği

48 **Shimadzu'nun 50. MS yılı (1970-2020)**

Döhler doğal renklendirici çözümleri ile ürünlerinizi dikkat çekici hale getirin

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



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

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

KORONAVİRÜSÜN GÖSTERDİKLERİ

Koronovirüs salgını dünyanın başına bela oldu. Bu yazıyı yazdığım dakikalarda dünya genelinde koronavirüse yakalanan hasta sayısı 2 milyona, ölü sayısı ise 115 bine yaklaşmıştı. Üstelik bu rakamlara da 2-3 ay gibi kısa bir zaman diliminde ulaşıldı. Bilim insanlarının dediği üzere öldürücüğü düşük olan bu hastalık, kolay bulaşması sebebiyle çok fazla can kaybına yol açıyor. Yaşamını kaybeden tüm vatandaşlarımıza rahmet, yakınlarına başsağlığı diliyorum. Bu kritik günlerde canla başla çalışan başta doktorlarımız ve tüm sağlık emekçilerimiz olmak üzere görev yapan herkese sonsuz teşekkürlerimi sunmak istiyorum. Dünyamızın ve ülkemizin en kısa süre içinde bu salgından kurtulmasını ve daha fazla can kaybının olmamasını diliyorum.

Koronavirüs bir yandan bizi birbirimizden ayırırken diğer yandan da birbirimize ne kadar bağlı ve muhtaç olduğumuzu gösterdi. Yerkürenin insanlara sonsuza kadar hizmet edecek bir kaynak olmadığını, canlı cansız bütün varlıklar bir bütünün parçaları olduğumuzu ve diğer varlıklarla aramızdaki görünmez bağları yeniden gösterdi. Suyu fazla kullanırsak biteceğini, fazla giysimiz olmadan da yaşayabileceğimizi, sağlık sisteminin, tarımın ve gıda güvenliğinin önemini daha iyi anlamış olduk. Nitekim Birleşik Milletler Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), bu yılın verimli geçeceğinin düşünülmesine rağmen koronavirüse karşı alınan önlemler yüzünden kimi ülkelerde gıda sıkıntısının yaşanabileceği uyarısında bulundu.

GIDADA YENİ DÖNEM BAŞLIYOR

FAO'ya göre, hükümetlerin kimi tarım ürünlerine ihracat yasakları getirmesi, gümrük uygulamalarının sıkılaştırılması ve tarım işçilerinin lojistiğinde yaşanması muhtemel sorunlar, birkaç hafta içinde dünyanın kimi yerlerinde gıda temininde sıkıntıların yaşanmasına yol açabilir. Öte yandan Rusya Federasyonu, Kazakistan, Ermenistan, Belarus ve Kırgızistan'ın oluşturduğu Avrasya Ekonomik Birliği, koronavirüs (Covid-19) önlemleri kapsamında çok sayıda tarım ürününün ihracatını 30 Haziran'a kadar yasakladı. Birçok uzman bundan sonraki dönemde ülkelerin gıda ve tarım ürünleri ihracatlarını geri plana atarak, kendi halklarını doyurma politikası izleyeceğini, dolayısıyla Türkiye'nin önlemlerini ve planlarını bu gerçeğe göre yeniden gözden geçirmesi gerektiğini belirtiyor.

Gazeteci Yazar Ali Ekber Yıldırım Dünya Gazetesi'ndeki köşesinde, birçok ülkenin öncelikle kendi yurttaşlarının gıda ihtiyacını karşılamak için tarımsal üretimin sürdürülmesi konusunda önemli destekler sağladığını belirtiyor. Açıklanan destek paketlerinde tarım ve gıda sektörüne öncelik verildiğini kaydeden Yıldırım şöyle devam ediyor: "İngiltere'de olduğu gibi şehirde işsiz kalanlara kırsalda tarımsal üretime katılmaları isteniyor. Türkiye, sağlık konusunda çalışmaları sürdürürken tarım ve gıda konusunda ne yazık ki geç kalıyor. Atılan bazı adımlar var. Ancak sorunları çözecek, üretimin devamlılığını sağlayacak, üretimi planlayacak adımlar değil. Söylemde çok şey yapılıyor gibi gösterilse de uygulamada henüz gerekli adımlar atılmış değil. Koronavirüsle mücadelede tarım ve gıda için kapsamlı, üretimi planlayarak sürdürecek, tarladan sofraya gıda tedarik zincirindeki sorunları çözecek bir destek paketine ihtiyaç var. Geciken her önlemin faturası ağır olur."

Gıda güvenliği ve tarımda kendine yeterlilik önümüzdeki ayların ana gündemini oluşturacak. Ancak şu an itibariyle öncelikli olan koronavirüs illetini bir an önce yenerek tekrar normal hayatımıza dönebilmek. Bu vesileyle sağlığınıza dikkat etmenizi ve zorunlu olmadıkça evden dışarı çıkmamanızı hatırlatmak istiyorum.

Sağlıklı ve güzel günlerde görüşebilmek dileğiyle...

Özgür ÇİLEK

Gıda Teknolojisi

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

Kurucu (Founder)
Hüsamettin ÜNSAL

Yazı İşleri Müdürü (Sorumlu)
Burcu GÜRSES KAÇMAZ

Haber Müdürü
Özgür ÇİLEK

Haber Merkezi (Reporter)
Gülbahar SALIK

Reklam Rezervasyon
0212 283 55 65

Ankara Temsilcisi
Aydın ARIÇIOĞLU

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

Abone (Subscription)
0212 283 55 65

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

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

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

YEREL SÜRELİ
ISSN 1301 - 1782

GCA

GÜRALLAR

CAM AMBALAJ

İçi Dışı Bir

Tasarım gücü, ürün kalitesi ve camının berraklığıyla premium markaların tercihi.

As Inside, So Outside

With its design capabilities high product quality and clear glass, the choice of premium brands.

Prof. Dr. Mehmet Pala
mpala@superonline.com

CORONA EPİDEMİSİNİN DÜŞÜNDÜRDÜKLERİ

Kısa sürede dünyayı saran corona virüsü insanları kuşatmış ve tüm yaşam alanlarını daraltmıştır. Korku ve bilinçsizlik birbirine karışmış ve bu salgının nereye, ne kadar gideceği de kestirilememektedir. Şimdi evde kalma zamanı, kurallara uyma zamanı. Bu salgının önlenmesinde herkesin bireysel sorumluluğunun farkında olması gerekmektedir.

Salgından sonra her şeyin farklı olacağı söyleniyor, ama biz hala içindeyiz ve henüz çıkış zamanı da gözükmüyor. Böyle bir krizle ne ülkemiz ne de dünya daha önce ne yaşadı ne de yüzleşti. Burada yüzleşme sözcüğünü özellikle kullanıyorum. Bilim ve teknolojinin gelişmesi yaşamda refahı artırdı derken, doğayı ve dünyanın bize sunduğu her kaynağın da sınırsızca talan edildiğini belirtmemiz gerekiyor. Her şey farklı olacak derken, daha az tüketen, daha az israf eden, daha çok sahip olduğu değerleri koruyan, doğa ve insana daha çok saygı gösteren, daha yerel olan, kendi isteklerine sınır koyan ve her şeyin bir bedeli olduğunu artık anlayan bireyler olmamız gerektiğini düşünüyorum.

Diğer yandan da epideminin ekonomik ve sosyal etkilerinin nasıl olacağı konusunda da çok değişik öngörüler bulunmakta, ancak dünya düzeninin nasıl şekilleneceği konusu kestirilememektedir. Bu aşamada ülkelerin uygulayacağı politikalar önem taşımaktadır. Bu krizde her ne kadar ülkeler kendi sorunlarıyla baş etmek durumunda kalmış olsalar da, yeni dünya düzeninin kurulmasında her ülkenin katkısı sağlanmalıdır.

Bu corona pandemisi nedeniyle insanların gıdaya ve acil ihtiyaç maddelerine karşı aşırı duyarlılığı bir kez daha görüşmüştür. Almanya gibi her türlü imkana sahip bir ülkede dahi rafların boşalması gıda ihtiyacının ne kadar önemli olduğunu gözler önüne sermiştir. Ülkemizde de durumun farklı olmadığını gördük. Bu durumlar ve özelikle de tıbbi malzeme teminindeki zorluklar, gıda temininde de güçlükler olabileceğini aklıma getirdi. Ülkemizde henüz böyle bir sıkıntı yok. Ancak bu salgının belirsizliği ve dönüm noktasının ne zaman olacağı öngörülemediği için gıda temini ve lojistiğinde sorun yaşanabileceği ihtimalini göz ardı edemeyiz. Bu nedenle, gıda üretimi sezona bağlı olduğu için özellikle temel gıda maddeleri bazında en azından yıl sonuna kadar yetecek miktarların belirlenmesi ve buna göre üretim ve stok stratejisinin oluşturulması gerekmektedir. Bu çerçevede belirlenecek olan gıda ihtiyaç miktarları ve gıda stokları da dikkate alınarak gerekli durumlarda gıda ihracatına da sınırlama getirilmesi gündeme gelmektedir. Dünyada gıdaya talebin artacağı ve buna bağlı olarak da fiyatların yükseleceği beklenmelidir. Nitekim Avrupa firmalarının gıda taleplerinde yüksek navlun fiyatlarına karşın önemli ölçüde artış görülmektedir.

Öte yandan, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın ekim/dikim ve hasat için çalışacak işçilerle ilgili olarak hazırladığı ve uygulamaya koyulan düzenleme olumlu değerlendirilmelidir. Aynı şekilde devlete ait tarım arazilerinin karşılıksız olarak tarıma açılması ve üreticiye ucuz tohum vermesi de önemli bir gelişmedir. Olağanüstü bir dönemden geçtiğimizi bilmeliyiz. Bu nedenle de alınacak önlemler olağanüstü olmak durumundadır. Bu olumlu gelişmelere karşın üreticilerin diğer girdilerinde de ciddi avantajlar sağlamak gerekmektedir. Tüm bu destek ve planlamalar bütünsel yeni bir tarım ve gıda startejisi içinde düşünülmelidir. Diğer taraftan özellikle ürünlerini satmakta güçlük çeken meyve ve sebze üreticilerine de yardımcı olunmalıdır.

Tüm bu güçlüklere karşın Türkiye bu krizi fırsata da çevirebilir. Türkiye sahip olduğu olanakları gerçek anlamda iyi değerlendirilmelidir. İyi bir planlama ve destek mekanizmasıyla tarım ve gıda ürünleri ihracatında önemli bir fırsat yakalanabileceğine inanıyorum.

Yarın ne olacağını bilmiyoruz. Ancak kendimiz için ve toplum için kurallara uymamız ve bilimsel önerilere göre davranmamız gerekmektedir. Bu epideminin 1-2 ay sonra kısmen rahatlama olmasına karşın her şeyin yıl sonuna doğru düzeleceğini umuyorum.

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

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

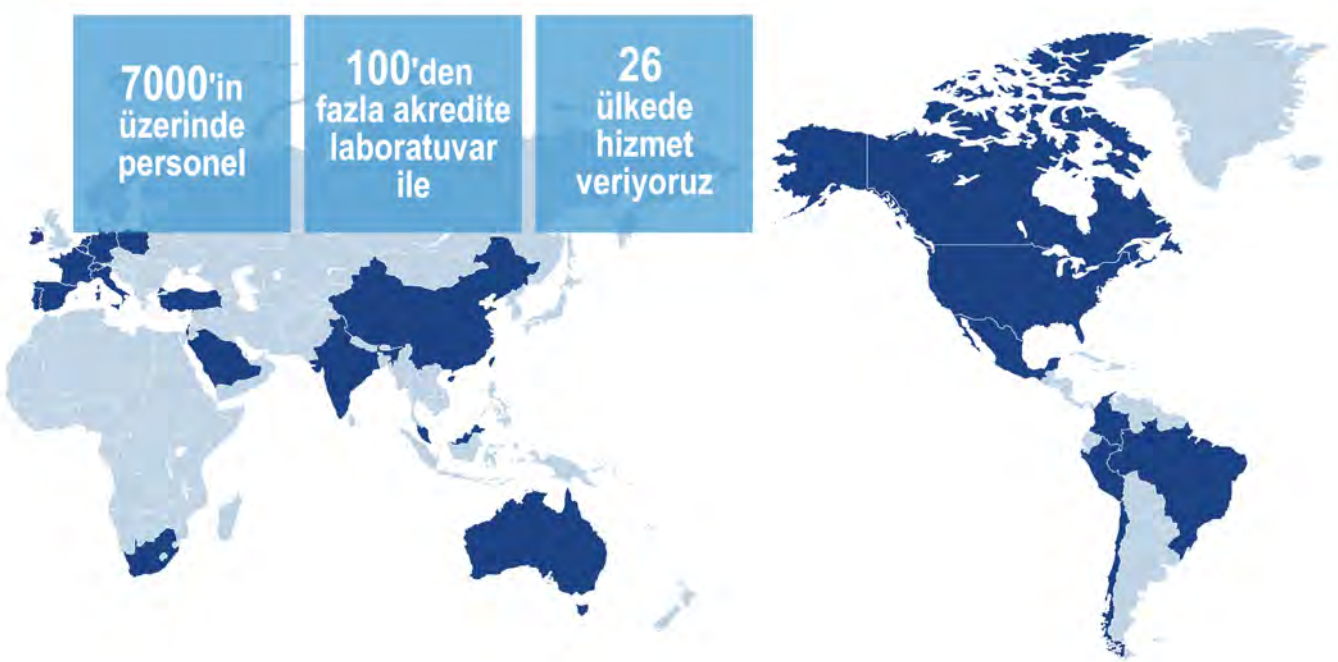
Gıda sanayinde hammadde tedarikçisi, üretici, dağıtıcı, catering ve parekende satış noktalarında tüketicilerin kaliteli ve güvenli gıdaya ulaşması, müşteri memnuniyetinin en üst seviyede yakalanabilmesi için çözüm ortağı olarak hizmet vermektedir.

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

7000'in üzerinde personel

100'den fazla akredite laboratuvar ile

26 ülkede hizmet veriyoruz



MERIEUX NutriSciences

Because you care about CONSUMERS' HEALTH

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

Tarım ve gıdaya özel Cumhurbaşkanlığı Politika Kurulu kuruluyor

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan, 6 Nisan Pazartesi günü video konferans yöntemiyle gerçekleştirilen Cumhurbaşkanlığı Kabinesi Toplantısı'nın ardından Huber Köşkü'nde basın açıklaması yaptı. Toplantıda ele alınan konular ve koronavirüs ile mücadeleye dair açıklamalarda bulunan Erdoğan, toplantıda koronavirüs salgınıyla ilgili özellikle ekonomik gelişmeleri ve güvenlik konularını da değerlendirdiklerini söyledi. Salgınla mücadele için alınan her tedbiri hukuk devleti ilkesine uygun şekilde yürüttüklerini ifade eden Cumhurbaşkanı Erdoğan, idari düzenlemeleri Cumhurbaşkanlığı Kararnameleri ve bakanlıkların genelgeleriyle; yasal düzenlemeleri ise meclisle çalışarak kanun olarak hayata geçirdiklerini söyledi. Cumhurbaşkanlığı Politika Kurullarının ikisinin yapısında da değişiklik yapılacağını bildiren Erdoğan, "Gıda, Tarım, Orman ve Hayvancılık ile Sağlık ve Sosyal Politikalar Kurulları oluşturuyoruz. Daha önce Sağlık ile Gıda aynı kurul, Sosyal Politikalar ise müstakil bir kurul olarak çalışıyordu" dedi.

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan

FAO: Sebze ve meyve toplanmasında sıkıntı olmamalı

Birleşik Milletler Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), bu yılın verimli geçeceğinin düşünülmesine rağmen koronavirüse karşı alınan önlemler yüzünden kimi ülkelerde gıda sıkıntısının yaşanabileceği uyarısında bulundu. FAO'nun Şef Ekonomisti Maximo Torero, Guardian Gazetesi'ne yaptığı açıklamada, "Gıda tedarik zincirinde bir sorun yaşanmaması için çok dikkatli olmalıyız, yoksa yakın zamanda taze sebze ve meyve tarafında sorun yaşayabiliriz. Sebze ve meyveler büyük işgücü, emek gerektiren ürünler, eğer insanlar hareket edemediği için istihdamda tehlike meydana gelirse o zaman sorunlar ortaya çıkar" dedi. Şu an çoğu ülkede gıda temininde bir sıkıntı yaşanmasa da önümüzdeki birkaç hafta içinde sorunların ortaya çıkması halinde çoğu meyve ve sebzenin toplanacağı önümüzdeki iki ay içinde kritik durumların oluşabileceği belirtiliyor. FAO, 29 Mart'ta yayımladığı raporunda, Covid-19 salgınının gıda tedarik zincirinde sorun yaratmaması için özellikle küçük çaptaki çiftçilere üretime devam etmeleri için mali destek verilmesi ve e-ticaret kanallarına erişimlerini sağlanması gerektiğini belirtti.

Açıkta satılan gıdalar virüs taşıyıcısı olabilir

Dünya Sağlık Örgütü (WHO), yiyeceklerin hazırlanması sırasında dikkat edilmesi gereken hijyen uygulamalarını paylaşarak konunun önemine dikkat çekerken, uzmanlar, virüsün yayılımından korunmak için gıda güvenliği ile ilgili uyarılarda bulunuyor. Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü Genel Müdür Yardımcısı Prof. Dr. U. Tansel Şireli, hasta bireylerin temasıyla gelen güvenilir olmayan gıdaların taşıyıcı olabileceği konusunda uyarıda bulundu. Şi: "Dünya Sağlık Örgütü'nün gıdalar için sunduğu önerilere mutlaka uyulması gerektiğini kaydeden Şireli şöyle konuştu: "Açıkta satılan peynir, süt, yoğurt, çiğ et, sebze ve meyveler ile diğer gıdalar için bulaşmayı önleyici temel hijyen tedbirleri uygulanmalıdır. Açıkta satılan ve sağım ve saklama koşulları belli olmayan sokak sütlerinden muhakkak uzak durulmalıdır. Sütler için özellikle ısıl işlem uygulanmış pastörize veya UHT sütler tercih edilmesi gerekiyor."

NİSAD
NİŞASTA SANAYİCİLERİ DERNEĞİ

NİSAD: Ürünlerde fiyat artışı olmayacak

Türkiye'de nişasta sektörünü temsil eden çatı kuruluşu olan Nişasta Sanayicileri Derneği, koronavirüs nedeniyle zorlu bir dönem içinde bulunulduğunu belirterek ürünlerin tedariğinde bir sıkıntı yaşanmayacağını ve fiyatta bir artış olmayacağını garanti ettiklerini duyurdu. Yapılan açıklamada dernek üyesi şirketlerin üretim tesislerinde her türlü sağlık önlemini alarak daha fazla üretmeye ve ürünlerini kullanan paydaşların tüm ihtiyacını iç piyasadan tedarik etmeye hazır oldukları; dün olduğu gibi bugün de çiftçilerin yanında 83 milyon tüketicinin hizmetinde olduğu vurgulandı.

Gıda perakendecileri 40 bini aşkın noktada seferber oldu

Gıda Perakendecileri Derneği (GPD) Yönetim Kurulu Başkanı Galip Aykaç, koronavirüs salgını süresince canlarını tehlikeye atarak görevini sürdüren market çalışanlarına teşekkür ederek, "Bu süreçte çalışanlarımızın canla başla çabaları, ihtiyaçları sağlamak için gösterdikleri fedakarlıklar bizim olduğu kadar halkımızın da takdirini kazandı" dedi. GPD olarak 81 ilde ve 40 binden fazla satış noktasında, 425 binden fazla kişiyi istihdam eden bir dernek olduklarını belirten Aykaç, farklı formatlardaki perakende mağazalarıyla halkın başta gıda ve temel ihtiyaçlar olmak üzere her türlü ihtiyacını hijyen ve kalite standartları çerçevesinde karşılandığını söyledi.

maysa

HAYVANSAL PEYNİR MAYALARI

mysecoren

MİKROBİYEL PEYNİR MAYALARI

MUCOREN

YAYLA

FERMENTE KİMOZİN

mysfermente

STARTER KÜLTÜRLER

mys STARTER CULTURE

KÜLTÜR GELİŞTİRME ORTAMLARI

MİLKECOL

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

maymicin

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

maynisin

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

maylysozyme FOOD PRESERVATIVE

STABİLİZER & EMÜLSİFİER KARIŞIMLARI

TextuRole Stabilizer & Emulsifier Systems

ERİTME PEYNİR BAZLARI

MAPROMIX

ENZİM MODİFİYE PEYNİR VE TEREYAĞI

FlavoRole Enzyme Modified Cheese & Butter

ERİTME PEYNİR TUZLARI

kasomel

CHARM TEST KİT VE CİHAZLARI

CHARM SCIENCES INC

GERBER INSTRUMENTS LABORATUVAR ÜRÜNLERİ

GERBER INSTRUMENTS Since 1892

www.maysagida.com.tr

PepsiCo'dan son 5 yılın en hızlı büyüme oranı

PepsiCo, 2019 yılında yüzde 4.5 organik büyüme sağlayarak, 2015 yılından bu yana en hızlı büyüme oranına ulaştı. Tüm kategorilerde büyüme elde eden PepsiCo, en büyük 23 pazarında; yiyecekte yüzde 18 içecekte de yüzde 13 pazar payına ulaştı. Gelişmekte olan pazarlarda yüzde 8, gelişmiş pazarlarda yüzde 3 organik gelir artışı sağlayan şirket, 2019 yılı cirosunu 67 milyar dolar üzerine çıkardı. 2019 yılı finansal sonuçları hakkında değerlendirmede bulunan PepsiCo Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Ramon Laguarta, "Uzun vadeli büyüme için güçlü bir temel olması gerekiyor. Biz de "her yudumda ve her tadımda daha fazla gülümseme yaratma" misyonumuz doğrultusunda; sürdürülebilir, uzun vadeli büyüme için güçlü stratejiler uyguladık. Yıl boyunca 1 milyar doları aşan verimlilik tasarrufu sağladık. Tüketici analizleri, e-ticaret, analitik ve çok kanallı yeteneklerimizi geliştirmek başta olmak üzere birçok alanda yaptığımız yenilikçi uygulamalarla bu tasarrufu elde ettik" diye konuştu.

GIDAMO: Gıda kontrol görevlileri büyük risk altında

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, gıda kontrol görevlilerinin koronavirüse karşı fiziki mesafeyi korumanın imkansız olduğu ortamda çalıştığını belirterek önlem alınmasını istedi. Gıda Mühendisleri Odası'nın salgın ya da diğer afet durumlarında toplumun temel ihtiyaçlarını karşılamak adına çalışması gereken sektörlerden birinin de gıda sektörü olduğunu vurguladığı açıklamasında; "Kısıtlamalara rağmen üretime devam etmek zorunda kalan gıda sektörü emekçilerinin sağlığını güvence altına almak toplumsal bir görevdir. Bu dönemde de temel ihtiyaç kategorisinde yer alan gıdanın, güvenilir gıda zincirinde arzını sürdürebilmek adına her türlü zorluğa, baskıya, hatta darbedilmeye varan saldırılara karşın, büyük bir özveri ile görevlerini yapan Gıda Kontrol Görevlisi arkadaşlarımız sosyal mesafeyi korumanın neredeyse imkansız olduğu birçok işletmeye gitmeleri ve kullandıkları kalem, form vb. malzemeler nedeniyle Covid-19 bulaşı tehlikesi ile karşı karşıya çalışmaktadırlar. Sağlıklı olsalar dahi, potansiyel taşıyıcı olabilme ihtimallerine karşı, riski en aza indirmek için önlemler alınmalıdır" denildi.

Nestlé'nin Bursa'daki iki tesisine "Sıfır Atık" Belgesi

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından Türkiye genelinde başlatılan "Sıfır Atık Projesi" kapsamında, Nestlé Türkiye'nin Bursa Karacabey'de bulunan gıda ve Kestel'de bulunan su dolum tesisi, atık hacminin azaltılması ve geri dönüşüm konusundaki çalışmaları ile "Sıfır Atık Belgesi" almaya hak kazandı. Nestlé Türkiye'nin Karacabey'deki gıda ve Kestel'deki su dolum tesisinin gönüllülük esasıyla dahil olduğu sertifikalandırılma süreci kapsamında; kaynakların sağlıklı ve verimli biçimde kullanılması, atıkların asıl kaynağında yönetim altına alınması, azaltılması ve ayrıştırılarak geri kazanılması faaliyetleri Çevre ve Şehircilik Bakanlığı yetkililerince denetlenerek belgelendirildi. Hayata geçirilen yeni düzenlemeler ile yılda 56 ton atık geri dönüşüm sistemine dahil edildi. Çalışanlar için, geri dönüşüm ve yeniden kullanım konusunda farkındalık eğitimleri ve etkinlikler düzenlendi. Ofis ve fabrika ortak alanlarına atıkların farklı şekilde ayrıştırılmasına olanak sağlayan geri dönüşüm kutuları yerleştirildi ve kullanımı teşvik edildi.

Kerevitaş 2019'da 2,5 milyar TL ciroya ulaştı

Kerevitaş Gıda Sanayi, Kamuyu Aydınlatma Platformu'na yaptığı açıklamada, 2019 yılında konsolidede 2,5 milyar TL'lik ciroya ulaştığını duyurdu. Piyasa değerine göre Yıldız Holding'in halka açık ikinci büyük gıda şirketi olan Kerevitaş'ın geçtiğimiz yıl 343,6 milyon TL olan FAVÖK'ü 379,3 milyon TL'ye çıkarken; FAVÖK marjı ,2 olarak gerçekleşti. Bu sonuçlarla konsolide FAVÖK marjındaki iyileşme 100 baz puan oldu. Kerevitaş'ın, Dondurulmuş Gıda ve Konserve İş Birimi'nde 2019'da FAVÖK marjı ,9 olarak gerçekleşirken, Yağ İş Biriminin FAVÖK marjı ,5 oldu. Bu sonuçlarla Dondurulmuş Gıda ve Konserve İş Birimi'nin FAVÖK marjındaki iyileşme 340 baz puan olurken, Yağ İş Biriminin FAVÖK marjı geçen sene ile aynı kaldı.

Kolalı içeceklerin ÖTV'sinde 10 puanlık artış

Bazı tütün ürünleri ile tütün yerine geçen maddelerden yapılan malların ve kolalı gazozların Özel Tüketim Vergisi (ÖTV) oranlarının yeniden belirlenmesine ilişkin Cumhurbaşkanı Kararı Resmi Gazete'de yayımlandı. Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan imzasıyla Resmi Gazete'de yayımlanan kararla, bazı tütün ürünleri ile tütün yerine geçen maddelerden yapılan malların ve kolalı gazozların Özel Tüketim Vergisi (ÖTV) oranlarının yeniden belirlendi. Buna göre, kolalı gazozlarda yüzde 25 olan ÖTV tutarı, yapılan değişiklik ile yüzde 35'e yükseltildi. Ayrıca, karara göre, tütün içeren purolar, sigarillolar, tütün yerine geçen maddelerden yapılmış purolar, uçları açık purolar, sigaralar ve tütün yerine geçen maddelerden yapılmış sigaraların yüzde 40 olan ÖTV tutarı yüzde 80'e çıkarıldı.

aromsa

YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ

Ülkemiz ve dünya için aralıksız üretime devam ediyoruz.

Tüm dünyada yaşanan bu hassas ve zorlu dönemde,
bir gıda şirketi olarak sorumluluğumuzun büyük olduğunu biliyoruz.
Her zaman işimizin merkezinde olan gıda güvenliğini ve hijyeni
bu süreçte en üst seviyede tutuyor; değerlerimizi ve çalışanlarımızı
en üst düzeyde koruyarak aralıksız üretim, sevkiyat ve
Ar-Ge çalışmalarımıza devam ediyoruz.

www.aromsa.com

Ülker Bisküvi'nin CEO'su Mete Buyurgan oldu

Ülker Bisküvi'nin CEO'luk görevine Mete Buyurgan atandı. Yıldız Holding'de 2013 yılında Gıda Grubu Başkanı olarak göreve başlayan Buyurgan, 2016-2018 yılları arasında pladis Türkiye Başkanlığı'nı yürüttü. 2018 yılında ise pladis Türkiye, Orta Asya, Romanya ve Balkanlar Bölgesi Başkanı olan Buyurgan, bu görevinin yanı sıra Ülker Bisküvi CEO'luğunu da üstlenecek. Yıldız Holding CEO'su Mehmet Tütüncü Ülker Bisküvi CEO'luk görevini Mete Buyurgan'a devrederken, Ülker Bisküvi Yönetim Kurulu Başkanlığı'na ise devam edecek. Yıldız Holding Yönetim Kurulu Başkanı Ali Ülker konuyla ilgili olarak; "Mete Buyurgan holding bünyesindeki sakız ve şekerleme kategorilerinde önemli rol üstlenirken, markaların güçlendirilmesine, unlu mamuller ve çikolata kategorileri başta olmak üzere Ülker'in Türkiye pazarındaki tartışmasız liderliğine öncülük etti.Hızlı tüketim sektöründeki 26 yıllık tecrübesi, Ülker Bisküvi hatta sektörümüz için ufuk açıcı olacaktır. Kendisinin yeni görevinde başarılı olacağına inancımız tam" dedi.

Covid-19 perakende tüketicilerini online ticarete taşıdı

Entegre Dijital Pazarlama Platformu Setrow tarafından yapılan "Covid-19'un Sektörel Bazlı Online Alışverişe Etkisi"ni ölçen araştırmada, şirketlerin dijital pazarlama faaliyetlerinde halen gördüğü ilgi ve dönüşüm oranı itibariyle kullanımı en yüksek araç olan e-mail marketing'le kullanıcının içerikteki linklere tıklama oranlarındaki ve dönüşüm oranlarındaki artış analiz edildi. Araştırma, perakende sektöründeki başta gıda olmak üzere sağlık, spor ve elektronik şirketlerin bu dönemde e-mail marketing yapma oranının ciddi şekilde arttığını gösteriyor. Araştırmadan elde edilen sonuçlar ise şunlar:

Mail gönderimi: Gıda perakendede %85, sağlık sektöründe %78, spor perakendede %60, tekstil perakendede %65 ve elektronik perakendede %50 artış gösteriyor.

Tıklama Oranı: Gıda perakendede %70, sağlık sektöründe %80, spor perakendede %40, tekstil perakendede %50 ve elektronik perakendede %30 artış gösteriyor.

Dönüşüm Oranı: Gıda perakendede %60, sağlık sektöründe %50, spor perakendede %30, tekstil perakendede %20 ve elektronik perakendede %10 artış gösteriyor.

Sürdürülebilir Gıda Flatformu'na 3 yeni üye

Herkes için sağlıklı, güvenilir ve daha iyi gıda hedefi doğrultusunda gıda sistemlerinde değişimi hızlandırmak amacıyla kurulan "Sürdürülebilir Gıda Platformu" yeni üyeleri ile büyümeye devam ediyor. Son olarak Hayat Su, Lesaffre Türkiye ve Eriş Un platformun yeni üyeleri oldu. Sürdürülebilir Gıda Platformu, bugünün gıda ile ilgili sorunlarına sorumlu üretim-tüketim mottosuyla bütünsel bir yaklaşımla ve sürdürülebilir gıda hedefi ile öncülük etmeyi amaçlıyor. Sürdürülebilirlik Akademisi ve Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS) öncülüğünde kurulan platforma üye olan markalar arasında; Aromsa, Balparmak, Chep Türkiye, Danfoss, Eker, G&T Enerji, İntertek, Leroy, Kalite Sistem Mérieux NutriSciences, Metro, Migros, Pınar, Reis, Sütaş, Uludağ İçecek, Ülker yer alıyor. Son olarak platforma katılan Hayat Su, Lesaffre Türkiye, Eriş Un ile birlikte üye sayısı 21'e ulaştı. Sürdürülebilir Gıda Platformu; bu yılki çalışmalarını Gıdada Bilgi Kirliği, Sürdürülebilir Tedarik Zinciri ve Gıda Atıkları olmak üzere 3 başlıkta sürdürüyor.

TZOB'dan Kovid-19 Danışma Kurulu önerisi

Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB) Genel Başkanı Şemsi Bayraktar, yeni tip koronavirüs (Kovid-19) ile mücadele sürecinde tarım sektörü ve üreticilerin zarar görmemesi ve gıda tedarikinin aksamaması için Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesinde "Kovid-19 Danışma Kurulu" oluşturulması gerektiğini ifade etti. Bu kurulda Tarım ve Orman Bakanlığı, Ticaret Bakanlığı gibi kamu kurumları ile üretici örgütleri ve üniversitelerin bir araya gelmesi gerektiğini belirten Bayraktar, üretici örgütleri aracılığıyla sahada tespit edilen sorunların kurul üyelerine iletilebileceğini, kurul üyelerinin de hızlı bir şekilde aldıkları kararları süreci yürütecek olan karar vericilere iletmesi gerektiğini kaydetti.

Kekik sektöründen kritik uyarı

Türkiye'nin üretim ve ihracatında lider olduğu kekikte yabancı ot tehdidini bertaraf etmek için Tarım ve Orman Bakanlığı, ihracatçılar ve üreticiler harekete geçti. Kekik sektörü Denizli'de "Kekik Tarımının Sorunları ve Çözüm Yolları" toplantısında buluştu. Yunanistan'ın, 2019 yılında uzun yıllar sonra bin ton kekik ihraç etmeyi başardığını belirten Ege Mobilya Kağıt ve Orman Ürünleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nurettin Tarakçıoğlu, üreticilerin üretim ve hasat sırasında yabancı ot ile mücadele etmesi gerektiğini, aksi takdirde Türk kekiğinin dünya pazarlarındaki payının düşebileceğini ifade etti. Tarakçıoğlu, tedbir alınmadığı takdirde Yunanistan ve diğer kekik üreticisi ülkelerin Türk kekiğine rakip haline geleceğini dile getirdi.

Sortex B
MultiVision Serisi
OPTİK AYIKLAMA MAKİNASI

BUHLER DESTONER
TAŞ AYIRICI

BUHLER GRAVOMAT
YOĞUNLUK SINIFLANDIRICI

BUHLER VİBRO GRADER
HAFİF TANE AYIRICI

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

www.atomika.com.tr

Atomika

ATOMİKA MAKİNA TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

BAROMETRE

GIDA FİYATLARI

Küresel gıda fiyatlarında KORONAVİRÜS DÜŞÜŞÜ

Küresel gıda fiyatları çoğunlukla COVID-19 salgının etkilerine bağlı talep tarafı daralmaları, hükümetlerin sağlık krizine cevap vermek yürürlüğe koydukları kısıtlamalardan oluşan ekonomik yavaşlama beklentileri ve küresel petrol fiyatlarındaki gerilemeyle Mart ayında keskin bir düşüş yaşadı. Yaygın olarak işlem gören gıda ürünlerinin uluslar arası fiyatlarındaki aylık değişiklikleri izleyen FAO Gıda Fiyat Endeksi, Şubat ayına göre yüzde 4.3 düşüşle ay boyunca 172.2 puanda seyretti. FAO kıdemli ekonomisti Abdolreza Abbassian, "Fiyat düşüşleri büyük ölçüde arz değil, talep faktörlerinden kaynaklanıyor ve talep faktörleri giderek kötüleşen ekonomik beklentilerden etkileniyor" dedi. FAO Şeker Fiyat Endeksi, bir önceki aya göre yüzde 19.1'lik düşüşle en büyük düşüşü kaydetti. Bunun nedenleri arasında, pek çok ülkenin uyguladığı tecrit önlemlerine bağlı olarak ev dışı tüketimdeki talebin azalması ve ham petrol fiyatlarındaki ani düşüş nedeniyle etanol üreticilerinden gelen talebin azalması yer alıyor.

HUBUBAT

Hububat ihracatından YÜZDE 120'LİK ARTIŞ

Ege Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Terci, 2019'da ihracatlarını yüzde 10 artırarak 443 milyon dolara çıkardıklarını belirtti. Geçen yılı 12 birlik arasından ihracatını en fazla artıran birlik olarak geride bıraktıklarını açıklayan Terci, "2020'ye aynı hızla devam ediyoruz. Koronavirüs salgınının gıda başta olmak üzere birçok üründe lojistik hizmetlerinde tedarik sorunlarına neden olmasına rağmen Mart ayı ihracatımızı yüzde 120 yükselterek 56 milyon dolara çıkardık. Türkiye geneli Ocak-Mart döneminde geçen sene 1,7 milyar dolar olan hububat bakliyat yağlı tohumlar ve mamulleri ihracatı yüzde 6 yükselerek 1,8 milyar dolara çıktı. Ege Bölgesi'nde ise geçen sene Ocak-Mart döneminde 94 milyon dolar olan hububat, bakliyat ve yağlı tohumlar ihracatı bu dönem yüzde 41 artarak 132 milyon dolara ulaştı" dedi. Terci, Ocak-Mart döneminde Türkiye'nin ihracatında ülke bazında yüzde 52'lik payla Irak'ın ilk sırada yer aldığını söyledi.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Süt ürünleri üretimi YÜZLERİ GÜLDÜRDÜ

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), Ocak 2020 Süt ve Süt Ürünleri Üretimi verilerini yayınladı. Verilere göre, ticari süt işletmelerince Ocak ayında 806 bin 721 ton inek sütü toplandı. Ocak ayında bir önceki yılın aynı ayına göre toplanan inek sütü miktarı %8,9 arttı. Ocak ayında ticari süt işletmeleri tarafından toplanan inek sütü yağ oranı ortalama %3,5, protein oranı ise ortalama %3,2 olarak tespit edildi. Ocak ayında bir önceki yılın aynı ayına göre ticari süt işletmeleri tarafından yapılan içme sütü üretimi %8,7 artarak 146 bin 247 ton olarak gerçekleşti. Yine bir önceki yılın aynı ayına göre ticari süt işletmeleri tarafından yapılan yoğurt üretimi %8,1 artarak 91 bin 983 ton olarak gerçekleşti. Ocak ayında bir önceki yılın aynı ayına göre ayran üretimi %14, tereyağı üretimi %5,7, inek peyniri üretimi %0,4 artarken, tam yağlı süt tozu üretimi %2,5, kaymak üretimi %5,3, diğer peynirler (koyun, keçi, manda ve karışık sütlerden elde edilen peynir çeşitleri) %10,8 ve yağsız süt tozu üretimi %12,3 azaldı.

LIFE SCIENCES

Food & Health

Birlikte daha doğal ve sağlıklı çözümler üretelim!

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

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

azelis

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

Innovation through formulation

FREŞA'dan yeni ürün: Ananaslı Maden Suyu

Meyve aromalı maden suyunun öncü markalarından Freşa, Fresher serisine yeni bir lezzet daha ekledi: Fresher Ananaslı Maden Suyu. Doğal maden suyu ve ananasın buluşması ile hazırlanan Fresher Ananas ferahlatıcı bir tat olarak raflarda yerini aldı. Pancar şekerinden üretilen Fresher Ananas, doğal maden suyu keyfini ananas lezzetiyle birlikte yaşamak isteyenlerin tercihi olmaya aday.

TADIM'dan sağlığı tatlıya bağlayan ikili

Tadım, sağlığı tatlıya bağlayan yeni ürünü 'Ceviz İçi & Gün Kurusu'nu aynı pakette buluşturdu. Güneşte kurutulan kayısılar, içeriğinde hiçbir katkısı maddesi olmadan en doğal haliyle Omega 3 bakımından en zengin kuruyemiş olan cevizle lezzetli bir ikili oluyor. Yüksek lif ve demir kaynağı olan sağlıklı atıştırmalıkların sevilenleri arasında yer alan ceviz içi ve gün kurusu, tatlı ihtiyacını en lezzetli şekilde karşılıyor.

Tropik lezzet sevenler için PEPSI MANGO

PepsiCo'nun içecek grubu markalarından Pepsi, tropik lezzetlere yelken açmak isteyenler için yeni bir alternatif sundu: Pepsi Mango. En çok tercih edilen tatlardan biri olan mango tadını kola ile buluşturan Pepsi Mango, serinletirken, tadıyla da egzotik bir macera hissi yaratmak istiyor. Pepsi, tüketicilerine Türkiye'de Pepsi, Pepsi Max, Pepsi Light ve Pepsi Twist ürünlerini de sunuyor.

BOOMBASTİK'ten Fantastik Bar

Şölen'in eğlenceli markası Boombastic, yeni ürünü Fantastik Bar ile atıştırmalık pazarına hareket getirmeyi hedefliyor. Boombastic Fantastik Bar, alt tarafında çikolatayla kaplanmış iki kakaolu kek arasında akışkan çikolata kreması; üst tarafında ise havalı ve kabarık marshmallow üzerinde serpme hindistan cevizi parçacıklarıyla tüketicilerin beğenisini kazanmayı amaçlıyor. Ürün, 40 gramlık paketiyle raflarda yerini aldı.

EKER'den ara öğünler için Efsane Meyveli Yoğurt

Eker, Efsane Meyveli Yoğurt'u tüketicilerle buluşturdu. Yeni seride, "Orman Meyveli", "Kayısılı" ve "Çilekli" olmak üzere üç farklı ürün bulunuyor. Orman Meyveli seçeneği, besleyici olmasının yanında meyve aromasıyla dikkat çekerken, Kayısılı seçeneği içindeki kayısı parçaları ve yoğurdun yoğun kıvamıyla tok tutmaya yardım ediyor. Çilekli ise, yoğun kıvamı ve içeriğindeki çilek parçalarıyla tatlı bir lezzet sunuyor.

HERBALİFE'ten kilo kontrolü için özel karışımlar

Ramazan dönemi kilo kontrolünü sağlamak için zor dönemlerdir. Herbalife Formül 1 Besleyici Shake karışımları, sahurda tok kalınmasına ve formun korunmasına yardımcı oluyor. Fındık, vanilya ve çikolata aromalı seçenekleriyle sahurda pratik ve lezzetli öğün alternatifi sunuyor. Formülünde B vitaminleri, C vitamini, kalsiyum ve demir bulunan Herbalife Formül 1 Shake karışımları, toplamda 22 vitamin ve mineral içeriyor.

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

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

TOMRA | FOOD

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

HARIBO Chamallows ailesine yeni ürünler

Çocuk ya da büyük herkese mutluluk vadeden Haribo'nun Chamallows ailesine yeni tatlar eklendi. Dışı çilek aromalı içi Rubino, farklı çeşitte ürünlerin tek bir pakette buluştuğu çilek aromalı Party ve yenilenmiş vanilya tadıyla Pink&White Chamallows ailesinin yeni üyeleri oldu. İnovatif tatları tüketicinin beğenisine sunan marka; yeni ürünleriyle farklı damak tatlarının vazgeçilmezi olmaya aday.

BEE'O'dan suda çözünebilir Propolis Damla

Zengin fenolik ve flavonoid içeriğe sahip olan BEE'O Suda Çözünebilir Propolis Damla, İTÜ Arı Teknokent'te uzman gıda mühendisleri tarafından özütlenerek sofralara geliyor. Takviye edici gıda statüsünde yer alan BEE'O Suda Çözünebilir Propolis Damla, arıların bitkilerin yaprak, sap ve tomurcuklarından topladığı fenolik maddelerin özütlenmesi sonucu oluşan tamamen doğal ve saf bir arı ürünü olmasıyla önem taşıyor.

Türk kahvesinin sütle harmanı Keyf-i Türk

Nescafé 3ü1 Arada ailesinin yeni üyesi Keyf-i Türk, Türk kahvesinin sütle harmanından ortaya çıkan yeni nesil bir kahve olarak raflarda yerini aldı. Türk kahvesi ve farklı geleneksel lezzetleri içeren yumuşak içimli bir hazır kahve karışımı olan Keyf-i Türk, hem kahve hem de fal keyfini her an her yere taşıma pratikliği sunuyor. Keyf-i Türk, Nestlé'nin Bursa Karacabey Fabrikası'nda bir yıl süreen AR-GE sürecinin sonucunda geliştirildi.

TEKSÜT'ten meyveli sütler

Teksüt, süt ürünlerinde en kalitelisini üretme yolculuğunda bu kez meyve aromalı süte yer veriyor. Daha önce yer almadığı bu kategoriyi ürün yelpazesine ekleyen Teksüt; kakaolu ve muzlu ile çilek aromalı olmak üzere üç meyveli süt çeşidi hazırladı. 200 mililitrelik renkli ambalajlar içinde sunulan meyve aromalı sütler, Çanakkale-Balıkesir kırsalından elde edilen yüksek kaliteli çiftlik sütleriyle hazırlanıyor.

İkonik çikolata TOBLERONE anneleri unutmadı

Dünya olarak zor günlerden geçtiğimiz bu dönemde evde her zamankinden daha çok yorulan ve endişelenen anneleri mutlu etmek için Toblerone, 'Anneme' isimli paketi ve üç farklı çeşidiyle lezzetli bir hediye olmayı amaçlıyor. Hem şekli hem de bal badem ve nugalı lezzetiyle çikolata severler için özel bir yeri olan ikonik çikolatanın Anneler Günü'ne özel ve limitli sayıda ürettiği paketler, Mayıs ayı itibariyle raflardaki yerini alacak.

DOMİNO'S'tan iştah kabartan pizza serisi

Domino's, lezzet tutkunları için özel olarak hazırladığı "Yepyeni Domisos'lu Pizzalar" ile menüsünü güçlendirdi. Domino's'un sevilem pizzalarının birbirinden farklı soslarla birleşiminden doğan "Domino's Domisos" serisi; "Barbekü Soslu Sucuklu Pizza","Ballı Hardallı Tavuklu Pizza" ve "Domino's Soslu Bol Malzemos" olmak üzere üç farklı lezzetle Domino's müdavimlerinin beğenisine sunuluyor.

Prinova
NAGASE Group

prinovaeurope.com

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

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

0212 573 13 95

Prinova Gıda ve Kimya Tic. Ltd. Sti.

İŞTE BU BİZİM HİKAYEMİZ

Fırıncılık sektöründe "Tek zaman, tek ısı yüksek teknolojisiyle" bir ilke imza atarak yeni teknolojileri unlu mamuller üretimiyle bulusturan marka BAY BREAD'ın bugünlere gelen yolculuğunu ve hedeflerini markanın kurucusu, aynı zamanda Toya Makina'nın 4. kuşak temsilcisi ve halen de Yönetim Kurulu Başkanı olan Serdar Yalçınkaya'dan dinledik. Dinlerken de bu konudaki uzmanlığın aslında 1900 yıllara dayandığını öğrendik.

1976 yılından bu yana fırıncılık sektöründe yerli üretimle ilklere imza atan Toya Makina Yön.Krl. Başkanı Serdar Yalçınkaya, ülkemizdeki ilklerden olan 'el değmeden üretim teknolojisini' getirenlerden. Unlu mamuller sektöründe uzun yıllardır başarılı imza atan Yalçınkaya, birkaç yıl önce kurduğu BAY BREAD markasıyla birbirinden lezzetli fırıncılık ürünlerini evlerinize ulaştırıyor.

Serdar Yalçınkaya'nın unlu mamullere olan ilgisi ve tutkusu aslında aileden geliyor. Bunu Yalçınkaya şöyle anlatıyor: "Büyük büyük dedem Mahmut Çakar, 1900 yıllarında Rusya'da fırıncılıkla ilgilenirken 1917 yılı Bolşevik İhtilalinden önce Türkiye'ye memleketi olan Rize'ye gelmiş.1920 yılında ise İstanbul'da fırıncılığın temellerini atmış.1936 yılında kurulan SNS Makina ve Gıda Sanayi firmasını 1940 yılında oğlu Hasan Çakar'a devredip 1980 yılına kadar da iştirak etmiş. Diğer taraftan babam Naci Yalçınkaya da 1950 yıllarında fırınlarda çalışarak deneyim kazanmış ardından Almanya'da Üniversite öğrenimini makina mühendisliği üzerine yaparak gene Almanya'da makina imalatı konusunda ve fırıncılık konusundaki firmalarda çalışarak daha sonra oradaki teknolojiyi 1970'li yıllarda Toya Makina'nın temellerini atarak 1976'da ülkemize kazandırmıştır.

Ben de 1997-2006 yılları arasında da dedelerimizden gelen mesleği icra ederek daha iyi yerlere taşımayı kendime görev ve sorumluluk bildim.

Hamur teknolojileri ve ekmeğimiz için ülkemizdeki fırıncılığa kendimi adadım. 2006 yılında Bay Bread olarak anacağımız milli markamızın temellerini atarak 2015 yılında da büyük büyük dedemden gelen mirasımız SNS Makina ve Gıda Sanayi firmamızda yaşatalım istedik. Amacımız fırıncılık tabirinden yüksek teknolojiekmek fabrikalarına dönüşümde öncü olabilmektir."

MİSYONU: YÜKSEK TEKNOLOJİ EKMEK FABRİKALARI

Yeni lezzetleri tutkuyla tasarlayıp, misafirlerine mağazalarında fırından çıktığı gibi en taze şekilde sunan ve aynı tazeliği evlerimize ön pişmiş olarak da sunarak evimizdeki fırında aynı konforu sadece 10 dk 180 derece ısıda sağlatan BAY BREAD, ilk şubesini Mart 2017'de açtı. Kurulduğu günden bu yana katkı maddesi içermeyen doğal ve yerel malzemeler kullanarak geleneksel yöntemlerle ürettiği ürünlerini ziyaretçilerinin beğenisine sunan marka, stratejik lokasyonlarda açılan yeni bayileriyle büyümesini sürdürürken, deneyimli ve işini aşkla yapan kadrosuyla marka kimliğini en iyi şekilde yansıtarak "Yeni Nesil Yüksek Teknoloji Fırıncılık" konseptini hayata geçiren Bay Bread, klasik fırıncılık anlayışını daha ileriye taşıyan; ekmekten tatlıya, çay ve kahveden dondurulmuş ürünlere uzanan geniş ürün gamına ek olarak, yeni lezzetlere de öncü olmak için var gücüyle çalışıyor.

REKABET GÜCÜNÜ ARTIRACAK

Üretim fabrikasını 2015 yılında İstanbul'da kuran Bay Bread, Ümraniye'de yer alan tesisinde tüm ürünlerini son teknolojiyi kullanarak, gıda mevzuatına ve yüksek kalite kontrol standartlarına uygun hijyenik koşullarda üretiyor. Marka, Türkiye'de bir ilk olan imalat modeliyle üretim verimliliğini en yüksek seviyeye ulaştırarak, unlu mamuller sektöründe rekabet gücünü artırmayı hedefliyor.

BAKNET İstatistiksel Kontrol Sistemi ile Paketlenmiş Ürünleriniz Kontrol Altında

- **76/211/AT Hazır Ambalajlı Mamullerin Kontrolü** yönetmeliğine uygun sistem
- **Otomatik kayıt, merkezi denetim** ile güvenli çalışma
- **Hijyenik ortamlar için** paslanmaz çelik, yıkanabilir ve dokunmatik ekranlı terazi
- **Eksik dolum** suç ve prestij kaybı, **Fazla dolum** ürün ve para kaybı
- **Güçlü istatistiksel raporlar** ile risklere karşı korunma
- **Nitelik kontrolü** ile ambalaj uygunsuzluklarına anında müdahale

0850 22 95 66 BAYKON
info@baykon.com

MERKEZ
34953 Tuzla / İstanbul
0 216 593 26 30

EGE
35620 Çiğli / İzmir
0 232 469 97 91

GÜNEY ANADOLU
33090 Mersin
0 324 238 24 36

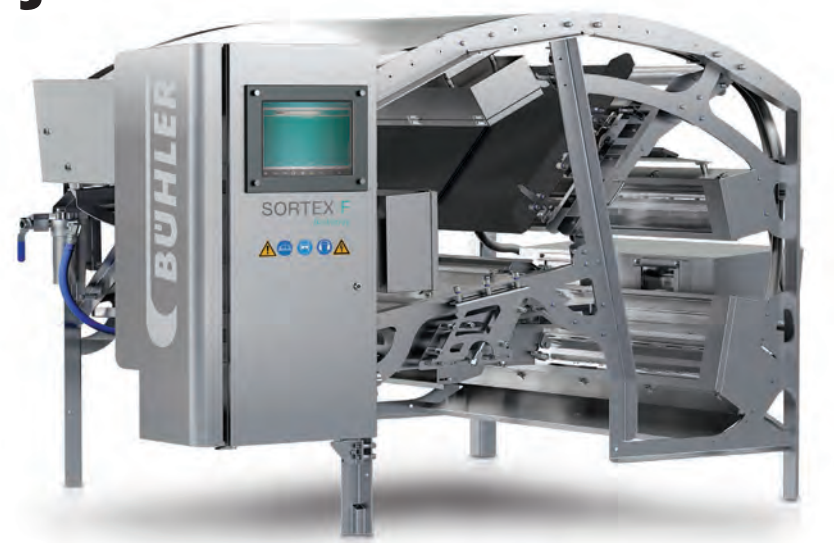
33. yıl

BAYKON
Endüstriyel Tartım Sistemleri

ATOMİKA MAKİNA TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

natürel fındık ayıklamada SEKTÖRÜN ÇÖZÜM ORTAĞI OLDU

Atomika Makina, Bühler Sortex tarafından geliştirilen FB2 model natürel fındık ayıklama makineleri, Türkiyenin en büyük fındık işleme tesislerinde kullanılmaya devam ediyor.



Atomika Makina'nın yaklaşık 30 yıldır Türkiye temsilciliğini yaptığı İngiltere menşeli Buhler UK Ltd., pirinç, bakliyat, buğday, baharat, fındık, fıstık, taze ve dondurulmuş gıda başta olmak üzere ürünleri optik kameralar kullanarak renk ve nem oranı esasına göre ayıklayan yüksek teknolojili elektronik makinelerin üretimini yapıyor. Konusunda ve teknolojinin kullanımında dünyanın önde gelen firmaları arasında yer alan Buhler Sortex, kurulmuş ve çalışmakta olan 1200'den fazla makinesiyle Türkiye pazarında önemli bir pazar payına sahip.

FINDIK AYIKLAMADA YÜKSEK TEKNOLOJİ

Natürel sert kabuklu ürünler ayıklama işlemi bakımından her zaman zorlayıcı ticari ürünlerdir, bu nedenle ayıklama teknolojisinin de en üst seviyede olması gerekiyor. Zar ile kabuk arasındaki farkı ayırt etmek ve bunu yaparken de iç fındıktaki hasarı ve şekil bozukluklarını tespit etmek çok karmaşık bir iş. Tamamen Buhler Sortex tarafından geliştirilen ve bir araya getirilen BioVision™, teknolojisi özel olarak kabuk ayırma, Enhanced

Gürhan Nergizoğlu

InGaAsHD her türlü yabancı madde, ColorVision™ çürük ve buna benzer renk hataları için, PROfile™ ise şekil ve boyut ayıklaması için tasarlanmış ve üretilmiş teknolojiler. Dolayısıyla bu ticari hamle üreticilerin kullanabilecekleri teknolojik seçenek sayısını önemli ölçüde artırıyor. BioVision™ teknolojisine sahip Sortex® FB optik ayıklayıcılar gibi sofistike çözümlere ihtiyaç duyulmasının ve bunların endüstride güçlü bir etki yaratmasının en önemli tercih edilmesi sebebi olduğunu belirten Atomika Makina Satış Temsilcisi Gürhan Nergizoğlu, "BioVision™ teknolojisine sahip Sortex® E ve Sortex® F optik ayıklama makineleri ile Amerika'daki ceviz, badem ve Antep fıstığı pazarlarında büyük bir başarı elde ettikten sonra bir sonraki adım olarak natürel fındık işleme alanına yöneldik" dedi. BioVision™ teknolojisinin kendileri için çok heyecan verici bir gelişme olduğunu söyleyen Nergizoğlu, "Çünkü bu hamle sunduğumuz çözümü bir bütün haline getirecek olan yapbozun eksik parçasını teşkil ediyor. BioVision™ artık mevcut sınıflandırma teknolojilerimiz ile birleşerek natürel fındık pazarına eşsiz çözümler kombinasyonu içeren tek bir ayıklama makinesiyle girmemizi sağladı. Bu sayede natürel iç fındığın içinden kabuk, taş, çürük, kırık ve şekil farklılığı olan taneleri ayıklamanın yanı sıra kabuklu fındık içinden iç fındığı da yüksek performans ve hassasiyetle ayıklayabiliyoruz" diye konuştu.

"BÜHLER SORTEX OPTİK AYIRICILARINDAN OLUŞAN HAT DEVREDE"

Bu yeni teknolojinin natürel fındık ayıklaması yapan üreticilere sağladığı en temel avantajın, daha az iyi ürün kaybı yaşayarak daha yüksek bir işleme doğruluğuna ve verimliliğe ulaşabilmesi olduğunu vurgulayan Gürhan Nergizoğlu, "Bu dört teknolojiden her biri istenmeyen maddelerin ayrılması ama aynı zamanda iyi ürünlerin de atılmamasını sağlama konusunda tamamlayıcı bir rol oynamasıdır. Sunduğumuz çözümün badem, Antep fıstığı ve cevizden sonra eşsiz becerilerini sergileyerek fındık pazarında da benzer bir başarıya ulaşması konusunda ilk adıma Türkiye'nin en büyük fındık işleme tesislerinden biriyle başlamak da ayrıca bize gurur vermekte. Yaklaşık 6 ay süren saha denemeleri ardından kurulan makinamız sonrası tamamen Bühler Sortex optik ayırıcılarının kullanıldığı hattı da devreye aldığımızı bildirmekten mutluluk duyarız.

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

21 yıl

Geleneksel koruma yöntemlerine bir alternatif
GIDA IŞINLAMA Yöntemi

Baharat, kurutulmuş meyve sebze, bitkisel çay, kuruyemiş, kırmızı et, tavuk ve su ürünlerinde gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi ve raf ömürlerinin uzatılmasında gıda güvenliğine katkı sağlayan etkili bir yöntem...
Gıda Işınlaması alanında Gamm-Pak, Çerkezköy'deki tesisinde sizlere hizmet sunmaya devam etmektedir.

Gıda güvenliği ve sterilizasyon için etkin çözüm

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

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

www.gammapak.com info@gammapak.com

Gıda sektöründe KORONAVİRÜS SEFERBERLİĞİ

Dünya genelinde etkili olan koronavirüs (Covid-19) salgını bugüne kadar 100 binden fazla insanın ölümüne yol açarken, birçok sektörü durma noktasına getirdi. Türkiye de Mart ayı ortaları itibariyle bu salgının etkisine girdi. Bu zor günlerde sağlık ve gıda gibi stratejik iki sektörde faaliyet gösteren kurum ve kuruluşlar adete seferberlik başlattı. Haberimizde gıda sektörünün koronavirüs ile mücadele kapsamında yaklaşımını ve yaptığı çalışmaları derlemeye çalıştık. Sektör paydaşları, önümüzdeki dönemde gıda ve tarım alanında yaşanması muhtemel risklere de dikkat çekerek, resmi mercilerden vakit kaybetmeksizin çeşitli önlemler almasını talep ediyor.

"Gıda sıkıntısı yaşamıyoruz,

Dr. Bekir Pakdemirli
Tarım ve Orman Bakanı

Tarım ve Orman Bakanı Dr. Bekir Pakdemirli, koronavirüs salgını dolayısıyla üretimde bir aksama yaşanmaması için gerekli önlemleri aldıklarını söyledi. Pakdemirli, "Bazı ürünlerde stok yapacağız" dedi. Bakan, yazlık arpa, buğday ve kuru fasülye üretimini artırabilmek için bazı illerde hazine arazilerinin de tarıma açılacağı müjdesini verdi. Sözcü'den Saygı Öztürk'ün haberine göre, illere bürokratlarıyla birlikte yaptığı ziyaretleri bu kez video konferans yöntemiyle yürüttüklerini belirten Pakdemirli, "O ilimizde problem neyse onu konuşuyoruz. Sektöre ve paydaşlarımıza enerji vermemiz gerekiyor. Bu bilinçle, öncekinden daha fazla etkileşim içindeyiz" dedi.

Çin'de ortaya çıkan ve diğer ülkelere yayılan virüs nedeniyle Türkiye'de gıda konusunda Mart ayı başında önlem almaya başladıklarını kaydeden Bakan Pakdemirli, şunları söyledi: "Market yöneticilerini Mart ayı başında toplantıya davet ettim. Onlara

"Koronavirüsle mücadeleye gıda ve sağlık ürünleriyle destek veriyoruz"

Ali Ülker
Yıldız Holding Yönetim Kurulu Başkanı

Yıldız Holding Yönetim Kurulu Başkanı Ali Ülker, yeni tip koronavirüs (Kovid-19) salgınıyla mücadele kapsamında hem sağlık ürünleri hem de gıda desteklerini sürdürdüklerini aktardı. Grup şirketlerinin üstlendikleri operasyonları günün zorlu şartlarına adapte edebilmek ve süreçleri geliştirmek için ellerinden geleni yaptıklarını vurgulayan Ülker, "Bunun son örneği Şok Marketler'in Cepte Şok uygulaması oldu. Bu online uygulama sayesinde ülkemizin dört bir yanındaki kullanıcılar, evlerinden çıkmadan siparişlerini aynı gün içinde adreslerine ücretsiz olarak teslim almaya başladılar. Şok Marketler, bu dönemde hem adrese teslimat uygulamasıyla hem de açmayı planladığı yeni mağazalarla birlikte 5 bin kişiyi istihdam etmeyi de hedefliyor. Benzer şekilde Türkiye'nin ilk online süpermarketi istegelsin, büyüklerimize, kronik hastalıkları bulunanlara, bebek bekleyen ailelere ve bu risk grubundaki kişilerle aynı evde yaşayanlara siparişlerini ücretsiz teslim etmeye başladı. Toplumumuza ve ülke ekonomimize katkı sunan bu tür girişimleri çok kıymetli buluyorum" dedi.

Sağlık çalışanlarının gösterdiği fedakârlığa dikkati çeken Ali Ülker, Yıldız Holding olarak bağış ve yardımlar yoluyla tüm olanaklarını sağlık sektörünün hizmetine sunduklarını vurguladı. Ülker, şunları aktardı: "Bunun için alanında uzman sivil toplum kuruluşlarıyla çalışmalar yürütüyoruz. Bu kapsamda, ülkemizdeki iyilik hareketlerinin öncüsü Kızılay ile iş birliği yaparak, karantina altında bulunan 20 bin kişiye gıda ürünlerimizi ulaştırdık. Yine, Bezmialem Üniversitesi Hastanesi'nde kullanılmak üzere; yoğun bakım monitörü, ultrasonografi cihazı, EKG cihazı, defibrilatör, laringoskop, videolaringoskop, steteskop gibi tıbbi cihazların yanı sıra hijyen uygulamaları için dezenfektan el antiseptiği, yer yüzey dezenfektanı gibi toplam 3 bin adetlik medikal ürün ve malzeme desteğinde bulunduk. Kamu ve üniversite hastanelerindeki sağlık çalışanlarımıza uzun mesailerinde destek olmak adına ürünlerimizi sunarak, kendilerine her zaman yanlarında olduğumuzu ve şükranlarımızı ifade ettik. Bunların yanı sıra, Deniz Feneri Derneği aracılığıyla her ay 10 bin aileye düzenli gıda yardımımız devam ediyor. Bu alandaki çalışmalarımızı sürdürme konusunda kararlıyız."

bazı ürünlerde stok yapacağız"

stoklarını artırıp artırmadıklarını, ne gibi önlemler aldıklarını sorduğumuzda, bazıları 'Hayrola bir şey mi olacak? Niçin böyle bir şeye gerek duydunuz?' dediler. Çin deneyimi nedeniyle uluslararası bazı zincirlerin yaklaşan virüs tehlikesine karşı hazırlıklı olduklarını gördük. Gıda başta olmak üzere bir sıkıntının yaşanmaması için daha hastalık ülkemizde görülmeden hazırlıklı olmaya çağırdık. Onlar da kendilerine göre önlemlerini aldılar. Bugün, hiçbir ürünün sıkıntısı çekilmiyor." Dünyanın, tarımın, gıdanın önemini bu olayla daha iyi anlamaya başladığını kaydeden Bakan Bekir Pakdemirli, sözlerini şöyle sürdürdü: Tarım, savunma sanayinden daha fazla önemlidir. İşte, yaşanan olaylar nedeniyle önemi de anlaşıldı. Ülkeler kendi içine kapanacak. Dünyada gıda arzında bir sıkıntı yok. İçe dönüleceği için bazı ürünlerde eksiklikler olabiliyor. Örneğin, yaygın kullanılacağı için limon ihracatını durdurduk. Bu yüzden, Rusya'da limonun kilosu 4 dolara çıktı. Rusya'da hububatı kontrollü olarak ihraç edecek. Türk Cumhuriyetleri de ihraç tarım ürünleriyle ilgili bazı kararlar alıyor. Dünya, tarımın önemini bir kez daha anladı."

Birçok ürünün ekim zamanı bittiğini ve yazlık ürünlerin ekimine başladıklarını kaydeden Bakan Bekir Pakdemirli, "Bakanlıklarla görüşüp hazine arazilerinin nasıl kullanacağımız konusunda da çalışmaların sonuna geldik. Yazlık ekimlerin iklim gereği yapılabileceği Erzurum, Kars, Muş, Erzincan, Sivas ve Kayseri'de, hazine arazilerine ekim yaptırmayı da planlıyoruz. Buralara yazlık buğday, arpa ve kuru fasulye ektireceğiz. Bunu yaygınlaştırmayı da planlıyoruz" diye konuştu.

Şemsi Kopuz
TGDF Yönetim Kurulu Başkanı

"Gıda arzında yaşanması muhtemel sorunlara önlem alınmalı"

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) Yönetim Kurulu Başkanı Şemsi Kopuz, gıda arzında yaşanması muhtemel sorunlara önlem alınması gerektiğini belirterek, "Çiftçiyi koruyacak, özendirecek ve cesaretlendirecek önlemlerin ivedilikle devreye sokulması gerek. Ekonomik önlem paketlerine gıda sanayicileri dahil edilmeli" ifadelerini kullandı. Gıda sektörünün de sağlık sektörü gibi kapılarını kapatmayacak sektörlerin başında geldiğini aktaran Kopuz, "TGDF olarak, bu süreçte tüm üreticilerimizle birlikte topyekün hem alınan tedbirleri desteklemekte hem de toplumumuza kesintisiz gıda arz etmeye çabalamaktayız. Yaptığımız istişareler sonucu gıda arzında yaşanan ve ileriki günlerde yaşanması muhtemel çok büyük sorunlar belirledik. Gıda üretiminin en temel ayağı olan tarım kesimi üzerinde oluşan ya da oluşabilecek hasarlara karşı acil tedbir alınması gerekmektedir. Zira tarım kesiminde ortaya çıkan iş gücü kayıpları, talep noktasında ortaya çıkacak dengesizlikler ve belirsizlikler birçok üründe rekolte dengesinin öngörülemeyecek şekilde bozulması riski taşımaktadır. Böylesi bozulma orta ve uzun vadede sadece üretim iç piyasa ihtiyacı değil ihracat pazarlarında da ciddi kayıplara neden olabilecektir" diye konuştu.

Şemsi Kopuz, üretimin ve gıda arzının kesintisiz devamı için, lojistik-tedarik zincirinde yaşanan sorunların mercek altına alınmasının gerekli olduğunu belirterek, sorun oluşabilecek konularda adımların atılması beklentisi içinde olduklarını bildirdi.

Harun Çallı
ASÜD Yönetim Kurulu Başkanı

"Üretici örgütlerimizin elindeki fazla sütü almaya hazırız"

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği (ASÜD) Yönetim Kurulu Başkanı Harun Çallı, Tarım ve Orman Bakanlığı, Hayvancılık Genel Müdürlüğü ve üretici örgütleriyle el ele vererek sanayiye giden süt akışının sağlıklı bir şekilde yürütülmesini sağladıklarını belirterek, bu zorlu dönemde üretici örgütlerin elindeki fazla sütü almaya ve tüketicilere sağlıklı ürünler sunmaya devam edeceklerini açıkladı. Kovid-19 (koronavirüs) nedeniyle vatandaşların gıda talebinde artış görüldüğünü vurgulayan Çallı, "Süt ürünleri sanayicileri olarak talepleri karşılamak için Avrupa Birliği normlarında çalışmayı sürdürüyoruz. Yoğurt, peynir, ayran gibi ambalajlı ve güvenilir süt ürünlerini piyasaya arz etmeye devam ediyoruz. Türk çiftçisinin emeği çiğ sütü bir yandan da dünyanın farklı bölgelerine ulaştırmak için çaba harcıyoruz. Çiftçimiz sütünün yerde kalacağı konusunda endişe etmesin, şu an için devletimizin çiğ süt piyasalarında regülasyon yaparak, süt tozu alımına gitmesini gerektirecek bir durum yoktur. Üretici örgütlerimizin elinde fazla süt varsa almaya hazırız" ifadelerini kullandı.

Harun Çallı, açıklanan destek kalemlerinin ülkemiz çiftçisine oldukça pozitif etkileri olacağını, etkisinin artarak devam etmesi için ise ihracat pazarlarımızda sanayicinin de desteklenmesinin şart olduğunu aksi taktirde mevcut ihracat pazarlarından hızla geri çekilmek durumunda kalınacağını vurguladı.

"Kimse panik yapmasın Türkiye'yi makarnaya boğarız"

Koronavirüsün Türkiye'de de görülmesinin ardından vatandaşlar marketlerdeki rafları boşaltırken, e-ticaret sitelerinden 17 TL'ye varan fiyatlarla satılan makarna, ülkenin gündemine oturdu. Makarna üreticileri, "İç piyasa tüketimi yıllık 650 bin ton. Üretim kapasitesi ise 2.9 milyon ton. Kimse panik yapmasın. Her ev makarnaya boğulur" dedi. Makarna Üreticileri Sanayicileri Derneği Başkanı Nihat Uysallı, makarna tartışmalarıyla ilgili Hürriyet Gazetesi'ne açıklamalarda bulundu. Uysallı, "Bugüne kadar rafta makarnanın fiyatı belliydi. Kargo ve komisyon ücretlerini bunun üzerine ekleyen e-ticaret sitelerinde de raf fiyatının biraz üzerinde fiyatla satılıyordu. Çok basit bir ticaret kuralı işliyordu ve rafta 3 TL'ye makarna varken kimse buralardan makarna almayacağı için sorun olmuyordu. E-ticaret sitelerin makarna satışındaki hacmi o kadar düşük ki. Kimse bugüne kadar kaça sattığıyla ilgilenmiyordu. İnsanlar ne zaman raftaki makarnaya hücum etti, kaotik bir ortam oluştu. E-ticaret siteleri de 17 TL'ye varan fiyatlarla makarna satmaya başladı" diye konuştu.

Nihat Uysallı
Makarna Üreticileri Sanayicileri Derneği Başkanı

"Bu süreçte biz hiçbir zaman makarnaya zam yapmadık" diyen Nihat Uysallı, şöyle devam etti: "Vatandaşlar rahat olsun, panik yapmasın. Türkiye'de şu anda 800-900 bin tonluk atıl durum var. Yıllık ihracatımız 1.3 milyon ton, iç piyasa tüketimimiz 650 bin ton. Yıllık üretim kapasitemiz de 2.9 milyon ton. Geçici olarak ihracatı durdurduk. Tutup da kaos planı yapmamıza gerek yok. Gerekirse 15 gün daha ihracatı daha durdururuz, Türkiye'de her ev makarnaya boğulur."

Anadolu Grubu'ndan Milli Dayanışma Kampanyası'na destek

Anadolu Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Tuncay Özilhan, COVID-19'la mücadele sürecine Grup şirketleriyle birlikte 30 milyon TL'yi aşan miktarda kaynak ayırdıklarını açıkladı. Anadolu Grubu, Cumhurbaşkanı Tayyip Erdoğan'ın başlattığı Milli Dayanışma Kampanyası'na da Grup şirketlerinden Anadolu Efes, Coca-Cola İçecek, Migros ve Anadolu Isuzu'nun da desteği ile 5 milyon TL bağışlıyor. Anadolu Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Tuncay Özilhan yaptığı açıklamada; "Küresel bir sorun olan COVID-19 konusunda bir yandan salgının yayılmasını önleyici tedbirler alınırken, bir yandan da ekonomimizin, işlerimizin ve hayatlarımızın sürdürülebilirliği için çok kritik kararlar alınıyor ve destekleyici paketler açıklanıyor. Biz de dahil olmak üzere, birçok büyük şirket, marka ve sosyal kuruluş, bir yandan bağışlarla ve kampanyalarla süreci desteklemeye çalışırken, bir yandan kritik üretim ve operasyon süreçlerini devam ettirerek toplumun ihtiyaçlarına cevap vermeye çalışıyor. 'Anadolu'nun Yarınları' için, insan ve toplumlar için çalışmayı kendine ilke edinmiş bir Grup olarak süreci en başından beri yakından takip ediyor, hem ilgili bakanlıklarımızın hem de Dünya Sağlık Örgütü'nün yönlendirmeleri doğrultusunda gerekli önlemleri uyguluyoruz. Grup şirketlerimiz ve markalarımız da konu ile ilgili hem paydaşlarına yönelik hem de toplumsal fayda yaratacak çalışmalarla ellerini taşın altına koyuyorlar. Cumhurbaşkanlığı tarafından başlatılan anlamlı kampanyanın destekçilerinden biri olmaktan da mutluluk duyuyoruz. COVID-19'la mücadele sürecine bugüne kadar olduğu gibi bundan sonra da katkıda bulunmaya devam edeceğiz" dedi.

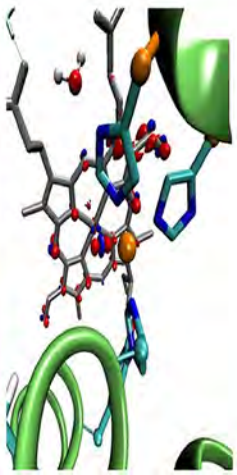
Tuncay Özilhan
Anadolu Grubu Yönetim Kurulu Başkanı

Meyve - Sebze İşleme ve Filtrasyon Çözümleri

Bucher Unipektin

Meyve - Sebze İşleme Makinaları
Hidrolik Presler, Ultrafiltrasyon Sistemleri

Narenciye İşleme Makinaları
Narenciye Sıkma ve Pulp Ayırma Sistemleri



Novozymes

Meyve - Sebze İşleme Enzimleri
Pektinaz, Amilaz, Proteazlar

Eaton- Begerow

Plakalı Filtreler, Filtre Kartonları
Torba Filtreler, Filtre Kartuşları

Pompalar

Mayşe Pompaları
Santrifüj Pompalar
Peristaltik Pompalar
Piston Pompalar
Flotasyon Pompaları

Enzimler

Mayşe Enzimleri
Pektolitik (Pektinaz) Enzimler
Amilolitik (Amilaz) Enzimler
Renk Ekstraksiyon Enzimleri
Proteaz ve Selülaz Enzimleri

Proses Yardımcı Ürünleri

Aktif Bentonit Çeşitleri
Aktif Karbon Çeşitleri
Jelatin
Silikasol
Stabilizasyon Ürünleri

Çözüm Ortaklarımız

BUCHER unipektin
BUCHER vaslin
EATON Powering Business Worldwide
novozymes Rethink Tomorrow
GAI MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI
cadalpe MACCHINE ENOLOGICHE SPA
LIVERANI
LDS Laboratoires Dujardin Salleron

SİNERJİ
Taah. Paz. Tic. San. A.Ş.
www.sinerji-as.com
info@sinerji-as.com

Istanbul Ofis
Tel: +90 216 550 80 05 | Fax: +90 216 550 80 04
Fenerbahçe Mah. Fener Kalamış Cad. No: 30/15
Kadıköy – Istanbul

Mersin İşletmeler
Tel: +90 324 221 31 20 | Fax:+90 324 221 55 27
Karaduvar Mah. 65184 Sok. No: 12 Mersin

"Tarımsal üretim seferberliği ilan edilmeli"

Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Baki Remzi Suiçmez, koronavirüs salgını nedeniyle tarımsal üretim seferberliğinin ilan edilmesi gerektiğini söyledi. Tarımsal üretime ilişkin kritik uyarılarda bulunan Suiçmez, önlemler alınmazsa kıtlık yaşanabileceğini belirterek, "Önlemler çok önemli. Biz de çalışmalarımızı buna göre ayarlıyoruz. Şu an gıda ve tarım politikları çok önemli. Virüs döneminde rafların boşaltılması, gıdaya duyulan ihtiyaç tarımsal üretiminin yeniden gündeme gelmesine dikkat çekti. Açlık ve kıtlığı yaşamamak için tarımsal üretim seferberliği ilan edilmeli. Eğer çiftçi bu

Baki Remzi Suiçmez
Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı

zamanlarda tarlaya gidemezse bir yıllık üründen oluruz. Bir yıllık üründen olmak demek önümüzdeki dönemde ülkemiz için kıtlık demektir. Yapmamız gereken her konuda üretimi arttırmaktır" açıklamasında bulundu.

Koronavirüs önlemleri nedeniyle üretimin aksayabileceği öngörüsünde bulunan Baki Remzi Suiçmez, "Bu konudaki tavsiyemiz, 2020 bütçesinde yasaya uygun şekilde tarımsal faaliyetlerin gayri safi milli hasılanın yüzde 1`nin üzerinde olmasıdır ve SGK ve Bağ-kur borçlarının ötelenmesidir. 65 yaş üstü vatandaşlarımızın yasak nedeniyle tarlalarına gidememesi üretimin aksaması demektir. Bu konuda bakanlıklarımıza girişimlerde bulunduk. Bizim amacımız hem vatandaşımızın güvenliği, hem de üretimin aksamamasıdır" dedi.

"Tüketicimizin etsiz ve sütsüz kalması söz konusu değil"

Tarık Tezel
SETBİR
Yönetim
Kurulu
Başkanı

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Başkanı Tarık Tezel, koronavirüs salgını ile baş edilmeye çalışılan şu günlerde, süt ve kırmızı et sektörlerindeki durum ile SETBİR üyelerinin çalışmalarını değerlendirerek, kamuoyunun beklentilerine cevap verdi. SETBİR üyesi süt ve kırmızı et üreticilerinin, aynı zamanda Türkiye'nin önde gelen markaları arasında bulunduğunu anımsatan Tezel, bugün ülke genelinde mevcut 17 milyon 670 bin büyükbaş hayvan içindeki 6 milyon 660 bin başın sağılır süt ineği ile 48 milyon 481 bin baş küçükbaş hayvan içindeki 25 milyon 308 bininin sağılır koyun-keçi olduğunu açıkladı. SETBİR üyesi süt firmalarının Türkiye'de her gün üretilen 62 bin 900 ton sütün 30 bin tonunu, HACCP (Kritik Kontrol Noktalarının Tespiti ile Tehlike Analizleri) süreçleri altında hijyen koşullarında her gün almaya, işlemeye, süt ürününe dönüştürmeye ve satış noktaları aracılığı ile tüketiciye ulaştırmaya devam ettiğini kaydeden Tezel, "İçinde bulunduğumuz koşullarda Türkiye'de hiçbir şekilde çiğ süt üretimi azalmıyor, süt ürünü üretimi gerilemiyor, tüketicimizin sütsüz, yoğurtsuz, peynirsiz kalması söz konusu değildir" dedi.

Aynı şekilde SETBİR üyesi kırmızı et üreticileri ve hayvan besicilerinin de görevlerinin başında, çalışmaya üretmeye devam ettiklerini anlatan Tarık Tezel, "Koronavirüs nedeniyle tüketicimizin kırmızı etsiz kalması söz konusu değil. Türkiye'nin mevcut hayvan kaynağı, gerek SETBİR üyelerinin gerekse süt ve kırmızı et sektörlerindeki tüm üreticilerin sahip olduğu işletme büyüklükleri ve teknolojik imkanlar, her türlü koşulda, kesintisiz süt ve kırmızı et ürünü üretebilecek durumda. Sorun küresel, mücadele ulusal. Biz süt ve kırmızı et sektörleri, çiftliklerimizin ve fabrikalarımızın kapılarını kapatamıyoruz, evde kalamıyoruz ama tüketicimiz evde kalsın, ürünlerimiz onlara mutlaka ulaşacaktır. Açık gıdadan uzak durun, ambalajlı gıda tüketin, evde kalın, sağlıklı kalın" şeklinde konuştu.

WhatsApp
0533 484 35 78
Sipariş Hattı
bay bread
YENİ NESİL FIRINCILIK
SICACIK TAZECİK
#evdekalturkiyem

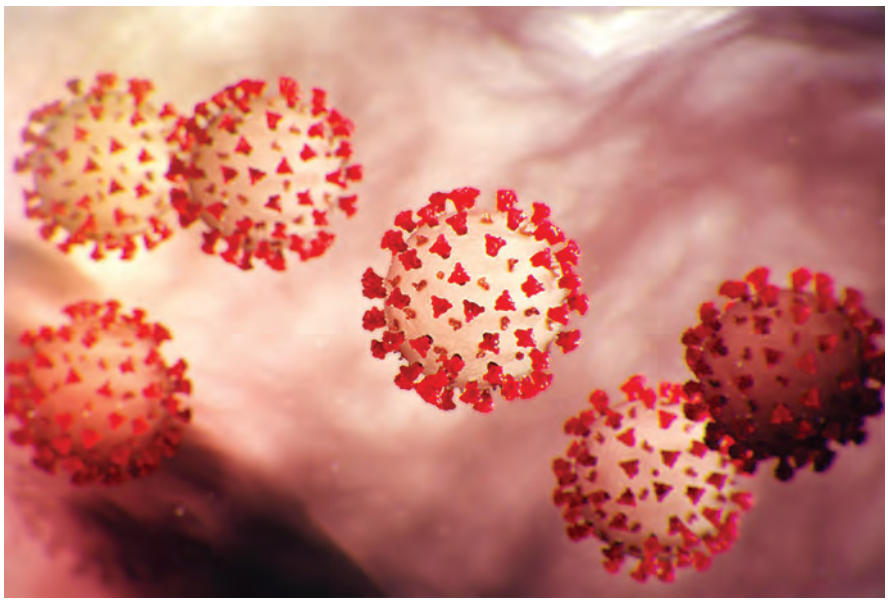
"Birçok ülke tarım ve gıda ihracatını yasaklıyor"

Ali Ekber Yıldırım
Gazeteci - Yazar

Rusya Federasyonu, Kazakistan, Ermenistan, Belarus ve Kırgızistan'ın oluşturduğu Avrasya Ekonomik Birliği, koronavirüs (Covid-19) önlemleri kapsamında çok sayıda tarım ürününün ihracatını 30 Haziran'a kadar yasakladı.

Birliğin organlarından Avrasya Ekonomik Konseyi'nin 31 Mart 2020'de yapılan toplantısında un,soğan, sarımsak, pancar, çavdar, pirinç, karabuğday, darı, tahıllardan elde edilen ezme ve kepekli karışımlar, karabuğday yan ürünleri, karabuğdaydan hazırlanan gıdalar, ezilmiş ve ezilmemiş soya fasulyesi ve ayçiçeği çekirdeği ihracatının 10 Nisan'dan itibaren 30 Haziran'a kadar yasaklanması kararlaştırıldı. Türkiye'nin, Avrasya Ekonomik Birliği üyesi ülkelerden en fazla tarım ürünleri ithalatı yaptığı ülkenin Rusya Federasyonu olduğunu belirten Dünya Gazetesi Yazarı ve Tarım Dergisi Genel Yayın Yönetmeni Ali Ekber Yıldırım, "Buğday, soya, ayçiçeği, pirinç, kepek başta olmak üzere bu ülkeden çok sayıda ürün ithal ediliyor. Rusya Federasyonu daha önce tahıl ihracatını 10 gün süreyle durdurma kararı almış ancak bu kara revize edilerek ihracatta kota uygulamasına geçilmesi kararlaştırıldı. Haziran'a kadar buğday dahil 7 milyon ton tahılın ihracatına izin verileceği duyuruldu. Avrasya Ekonomik Konseyi'nin ihracat yasakları bu karardan sonra alındı. İhracatı yasaklanan ürünler arasında ekmeklik buğday yok. Bu nedenle Türkiye buğday ithal etmek isterse bir sıkıntı yaşamayacak görünüyor. Ancak, Rusya'dan ithal edilen kepek,ayçiçeği çekirdeği ve soya ithalatı Haziran'a kadar kapılamayacak" ifadelerini kullandı.

Dünyayı adeta esir alan koronavirüs salgınının tarım ve gıdada kendine yeterliliğin palavra değil zorunluluk olduğunu gösterdiğine vurgu yapan Yıldırım, "Birçok ülke tarım ve gıda ürünleri ihracatını yasaklıyor. İhtiyacı olan ürünleri alabilmek için gümrük vergilerini sıfırlıyor. Her ülke 'önce benim yurttaşım' diyor. Paranız olsa bile ithalat yapamıyorsunuz. Herkesin bundan ders çıkarması gerekir. Çözüm ülkenin potansiyelini değerlendirecek üretim politikalarına geçmektir" değerlendirmesinde bulundu.



Mehmet Aktaş
Yaşar Holding İcra Başkanı

Yaşar Holding'den 1,5 milyon liralık katkı

Yaşar Holding İcra Başkanı Mehmet Aktaş, kurum olarak Türkiye'yi de etkileyen yeni tip koronavirüs (Kovid-19) salgını nedeniyle tüm tedbirleri aldıklarını ve bu süreçte üretimi aralıksız sürdürdüklerini aktardı. Sağlık Bakanlığı'nın yönlendirmeleriyle çalışanların sağlığını korumak için tüm önlemleri aldıklarını vurgulayan Aktaş, Türkiye'nin sağlıklı ve güvenilir gıdaya ulaşabilmesi için de kontrollerini artırdıklarını ifade etti. Mehmet Aktaş, şunları kaydetti:

"Yaşar Topluluğu olarak her zaman olduğu gibi bu zor günlerde de ülkemizin yanındayız. 'Biz Bize Yeteriz Türkiyem' kampanyası kapsamında, topluma ve sağlık konusundaki çalışmalara da katkı sağlamak amacıyla 1,5 milyon liralık destek veriyoruz. Bunun yanı sıra toplum sağlığı için pandemi ile mücadele kapsamında gece gündüz mücadele veren sağlık çalışanlarımıza sağlıklı ve besleyici ürünlerimizi ulaştırarak, onlara güç vermeye çalışıyoruz."

MESSAN® Cooling Industry ANAHTAR TESLİM SOĞUTMA TESİSLERİ

MQF® Spiral Freezer & Cooler

MQF SPİRAL ŞOKLAMA VE SOĞUTMA SİSTEMLERİYLE ÜRÜNLERİNİZİ EN SAĞLIKLI ŞEKİLDE ŞOKLAYIN

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

SOĞUK DEPO CİHAZLARI

SOĞUK DEPO PANELLERİ

SÜRGÜLÜ VE ÇARPMA SOĞUK DEPO KAPILARI

HIZLI SOĞUTMA TÜNELİ

SWİNG VE OFİS KAPILARI

ŞOKLAMA SİSTEMLERİ

www.messan.com.tr

info@messan.com.tr

CE

Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED) Genel Sekreteri İpek İşbitiren ile sektörün içinde bulunduğu durumu, koronavirüsün etkilerini, sektörün hedeflerini ve 10 Eylül 2020 tarihinde İstanbul'da gerçekleştirecekleri Juiceful İstanbul Summit hakkında konuştuk.

İpek İşbitiren

Meyve suyu İHRACATI koronavirüse rağmen BÜYÜYECEK

İpek Hanım, Türkiye'de meyve suyu sektörünün dünyadaki yerinden bahsederek genel yapısı hakkında bilgi verebilir misiniz?

Meyve suyu sektörünün kısaca tarihçesine bakarak günümüzdeki yapıya geçelim isterim. Dünya meyve suyu üretimi 1930'lu yıllara kadar küçük ve orta ölçekli işletmelerde yapılmıştır. II. Dünya Savaşı yılları ve sonrasında Avrupa ülkeleri ve ABD'de hızlı bir endüstrileşme olmuştur. 1960 yılından sonra ise meyve suyu endüstrisi dünya ülkeleri çapında gelişmiştir ve bugün özellikle tarıma dayalı ekonomilerde katma değerli ürünler vasıtasıyla ekonomiye, doğru tarım uygulamaları sonucu çevreye ve yeterli, dengeli beslenmeyi ilke edinen tüketiciler nezdinde vazgeçilmez bir noktaya gelmiştir. Türkiye'de endüstriyel ölçekte meyve suyu üretimi 1960'ların sonlarında başladı. 1980-90'lardan itibaren ülkemizin dışa açılma politikaları, üretim ve teknoloji alt yapıları ile ihracatın da gelişmesi sektörün yükselişine yol açtı. Dünya standartlarında kaliteli üretimi yakalaması, tüketim akımlarına yenilikçi ürünleriyle karşılık verebilmesi, dünya ticaretindeki dengeleri ve değişimleri zamanında ve doğru tahmin ederek pozisyon alabilme kabiliyetiyle sorumlu üretim ve sorumlu tüketim anlayışını ilke edinen bir yapıya ulaşmıştır.

Bugün meyve suyu endüstrimiz; konsantre, püre, püre konsantresi gibi yarı mamullerin yanı sıra nihai tüketiciye sunulan %100 meyve suyu, meyve nektarı, meyveli ve aromalı içeceklerle Türkiye ve dünya pazarının taleplerine cevap vermektedir. Ne şanslıyız ki; ülkemizin gıpta ile bakılan meyve çeşitliliği yerli tüketicinin yanı sıra dünya insanlarının damak zevkine ayrıcalıklı ürünler sunmakta ve dünya meyve suyu ticaretinde Türkiye'ye has yeni kulvarlar açabilmemize imkân sağlamaktadır. Ham maddenin varlığına göre bölgesel dağılım gösteren ve Türkiye çapına yayılan meyve suyu fabrikaları sürdürülebilir kırsal kalkınmanın güvencesi haline gelmiştir. Doğru ve kaliteli üretim için ham maddenin kalitesine inanan endüstri, sözleşmeli tarım uygulamalarını gün geçtikçe artırmayı sorumluluk edinmiştir. Bulunduğu bölgenin çiftçilerini de bilgilendirerek ve eğitimler düzenleyerek iyi tarım uygulamalarının esas alınması için çalışmaktadır. İş gücü kapasite gelişiminin değerini bilmekte ve nitelikli iş gücü için çeşitli çalışmaların içinde bilfiil yer almaktadır.

Meyve suyu deyince beslenme tarafına da değinmemek mümkün değil. Dünya Sağlık Örgütü ile birlikte bilim dünyasının kabul gören otoritelerinin çeşitli çalışmalarında da değindiği üzere, meyve ve bunun faydasına en yakın içecek olan meyve suyu yeterli ve dengeli beslenmenin önemli unsurlarından biridir. Meyve suyu sektörü tarıma, ekonomiye ve beslenmeye yararı ile en özet haliyle insana yararlı yapısını her daim devam ettirmektedir.

ÜRETİLEN MEYVENİN %10'U SANAYİYE GİDİYOR

Günümüz itibariyle ülkemizde 1 yılda üretilen meyve miktarı nedir? Bu ürünlerin ne kadarlık bölümü meyve suyu sanayinde işlenmektedir, bu miktar sanayinin ham madde tedariği açısından yeterli midir?

Bu kapsamdaki değerlendirmeyi yaparken Türkiye'de üretilen tüm meyve hacmi yerine meyve suyu endüstrisinde kullanılan meyvelerin toplam üretimi ve bunun içinde sanayide işlenen meyve miktarı olarak bakmayı doğru buluyoruz. Bu seviyede bakınca, 2018 yılında 15,8 milyon ton meyve üretiminin 1,4 milyon ton yani %10'luk bölümü sanayilik ham madde olarak sektör tarafından kullanılmıştır. Ham madde tedariğinde sorunları değerlendirirken farklı değişkenleri dikkate almak gerekiyor. Öncelikle tarıma dayalı bir ham maddeden bahsediyoruz, yani çevresel faktörlerin, iklim değişikliğinin olumlu veya olumsuz direkt etkilediği bir alandan söz ediyoruz ve bu faktörlerde insan etkisinin de maalesef negatif yönde arttığını görüyoruz. Öte yandan ihracat talebi açısından bakarsak, ham madde tedarikçisi rolündeki diğer ülkelerin hacim, fiyat, ticaret anlaşmaları, siyasi dengeler gibi çeşitli faktörler arz – talep dengesine yansımakta ve ham maddenin yeterliliğine etki etmektedir.

Diğer taraftan insanın çok daha kontrolünde olan faktörler de var. Ülke çapında ve bölgesel meyve üretim planlaması yani hangi bölgede hangi meyvenin, hangi şartlarda nasıl yetiştirileceğinin sürdürülebilir ham madde tedariği için elzem olduğunu da ifade etmek isteriz. Sözleşmeli tarımı ilke edinmenin yanı sıra bunu artan hacimlerle hayata da geçiren sektör, bu planlamayı yurt içi ve yurt dışı talep dinamiklerine göre, üretici çiftçilerle sahada çalışarak ortak bir bilinç sağlamaya çalışmaktadır. Dünya örnekleri ölçek ekonomisindeki başarılarıyla fark yaratabilmektedir. Sektör olarak makro düzeydeki bu anlayışların sanayinin her alanı için uygulanmasında kamu otoriteleriyle de yakın temas halinde ilerlemeyi bir görev, sorumluluk alanı olarak görüyoruz. Sonuç olarak, ham maddenin bugün var olmasına şükretmekle birlikte kimse rehavete kapılmamalıdır. Orta ve uzun vadede dünya meyve suyu ticareti ve tedariğinde nasıl bir role sahip olacağımız bugünden yapılan doğru tarım, üretim, yatırım, teşvik-destek ve pazarlama-satış politikaları ile sağlanabilecektir.

"SİYAH HAVUÇ İHRACATTA YÜKSELEN DEĞER"

2019 yılında Türkiye kaç ülkeye ne kadarlık meyve suyu ihracatı gerçekleştirdi? İhracatta etkili olduğumuz pazarlar ve ürünlerden söz edebilir misiniz?

2000'li yıllarda 52 bin ton seviyesinde olan ihracat hacmi bugün 260 bin tonu geçmiş ve 300 milyon dolar tutarına ulaşmış, katma değeri ürüne göre 4 ila 7 arasında değişen bir seviyeye ulaşılmıştır. Bu memnuniyet verici tabloda gururla ifade etmek isteriz ki, sektörün dış ticaret fazlası her sene ortalama %95 mertebesinde seyretmektedir ve Türkiye ihracatının başarı hikâyesinin devamlılığında adı geçen sektörlerden biri haline gelmiştir. Türkiye coğrafyasının bir nimeti olan meyve çeşitliliği ihracatta en güçlü ayrıcalığımızdır. Bunun yanı sıra, tedarik ve değer zincirinin tüm kademelerinde dünya beklentilerini iyi analiz eden ve şartlarını doğru şekilde pazara sunan sanayi zorlu rekabet koşullarında söz sahibi olabilme becerisini devam ettirmektedir.

Elma, portakal, nar, kiraz, vişne derken son yıllarda siyah havuç da dünya pazarında Türkiye'nin öncelikle akla geldiği ürünler arasına girmiştir. Siyah havuç tam Türkiye'ye has bir örnek olduğundan biraz açmak isterim. Siyah havuç doğası gereği sofralık tüketime uygun değildir, tamamı endüstri tarafından işlenmektedir ve böylece ihracatta katma değerli ürün olarak konumlanmaktadır. Gelişmiş ülkelerde sentetik gıda renklendiricilerinin kısıtlanması/yasaklanması çalışmalarıyla beraber siyah havuca doğal gıda renklendirici meyve suyu olarak talep Avrupa başta olmak üzere tüm dünyada artmıştır. Kalite özellikleriyle dünyada ilk ve tek üretici olarak kabul görmektedir. Valensiya'daki sınırlı üretim ürün doğası ve kalitesi olarak Türk ürünü ile aynı kulvarda sayılmamaktadır. Ayrıca potansiyelin farkına varmakta olan dünya ülkelerinin AR-GE çalışmalarında bu ürüne öncelik verdikleri, ancak henüz Türk siyah havucu kalitesine ulaşamadıkları da duyumlar arasında yer almaktadır.

Pazarlara gelince, sektör tüm dünya ülkelerini hedeflemiştir, tabii olarak nüfus, alım gücü ve tüketici akımlarının da etkisiyle Amerika 80 milyon dolar ihracat hacmiyle başı çekiyor, Avrupa Birliği ülkeleri peşinden geliyor. Çin, Güney Kore, Japonya üçlüsü peşi sıra geliyor ve potansiyeli yüksek ülkeler arasında yer alıyor. Bu ülkelerin gıda alımlarında ne kadar titiz olduklarını düşününce buradan talep görmek doğru yolda olunduğunun ispatı olarak görülüyor. ülkeler arası emsal teşkil ediyor. Ticaret Bakanlığı'nın öncelik verdiği pazarlarda sinerji sağlanabildiğinden odak ülkeler arasında her daim bulunuyor.

"İHRACATTA ROTA HER ZAMAN BÜYÜME YÖNÜNDE"

2020 yılında Türkiye'nin meyve suyu ihracatında nasıl performans bekliyorsunuz?

Röportajı yaptığımız şu günlerde (Nisan başı) tüm dünyanın ve ülkemizin farklı şiddetlerde koronavirüs ile mücadele ettiğini akılda tutarak, tahmin yapmanın nasıl zor olduğunu takdir edersiniz. Bundan bağımsız olarak, sektörün hedefi her sene olduğu gibi bu sene de büyümeyi yakalamaktır. Bugün rekabetin ilk akla gelen faktörler ülkemizde ve rakip ülkelerde ham madde durumu, tüketici tercihleri, fiyat, finansman, kur dengeleri, ülkeler arası politikalar, ticari anlaşmalar, gümrük mevzuatları diyebiliriz. Şu günlerde ise, yurt içi ve yurt dışındaki karantina önlemlerinin üretim ve tedarik zincirinin halkalarına nasıl etki edeceği belirsizliği varken, nasıl bir hacim yakalanabileceği için bugünden bir şeyler söylemek sağlıklı olamayacaktır. Rota her zaman büyüme yönündedir ve potansiyele inancımız tamdır.

Bugün için öncelikli temennimiz, bu pandemiden tüm dünyanın ve Türkiye'nin bir an önce ve en az hasarla kurtulmasıdır.

"KİŞİ BAŞI TÜKETİMİMİZ 8 LİTRE"

Ülkemizde kişi başı meyve suyu tüketimi ne miktardadır? En çok hangi ürünler tüketiliyor? Gelişmiş ülkelerde tüketim ne miktarda seyretmektedir?

Türk tüketicisinin meyve suyu tercihi meyvenin doğal yapısı gereği nektar olarak sunulan şeftali, kayısı, vişneden yana devam ederken karışık meyve sularına talep de artmaktadır. Ayrıca %100 meyve suyu olarak içilebilen portakal ve elmaya da rağbet yükseltmektedir. Türkiye'de kişi başı tüketim yıllık 7-8 litre civarında seyretmekte iken, AB ülkeleri ortalaması 17,6 litredir. Almanya'da tüketim 27,8 litreye ulaşmıştır. Bu da demek oluyor ki, Türk tüketicisi hala yeterince meyve suyu tüketmemektedir ve pazarın büyüme potansiyeli devam etmektedir.

YAŞANAN SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Ülkemiz meyve suyu sektöründe yaşanan sorunları ve çözüm önerilerinizi maddeler halinde aktarabilir misiniz?

Tarım ve gıda-tüketim perspektifleri çerçevesinde değerlendirirsek şöyle bir tablo ortaya çıkıyor: Tarımın genelini kapsayan makro sorunlar bu sektörün de etkilendiği meseleler olarak gündemde yer alıyor: Piyasa yapısı ve aracılık faaliyetlerindeki dengesizlikler, tarımsal örgütlenmenin limitli etkinliği, üretim planlamasında ölçek ekonomisi ve sanayiye yönelik ham madde üretimi anlayışının hayata geçirilmesi, stratejik ve katma değerli üretimin doğru ve dengeli planlanması, tarımsal destek, teşvik ve finansman mekanizmalarının kısa vadeli ihtiyaçlar ötesinde orta ve uzun vadeli stratejik hedeflerle örtüşmesini ilk çırpıda söyleyebiliriz. Tüketici tarafında ise beslenme odağında bilimsellikten ve gerçeklikten uzak yaklaşım ve ifadelerle tüketicinin aklı maalesef karıştırılmaktadır. Akıllar karıştıkça bunun aşılması için daha da içinden çıkılmaz çarelere başvurulmaktadır.

Bugün var olan ve bundan sonra oluşabilecek tüm sorunlar için temel yaklaşımımız kamu, özel sektör ve STK'ların sistematik, düzenli ve şeffaf iş birliğiyle toplum faydasına sonuçlar üretmek ve sorunların üstesinden gelmektir. Hatta ve hatta sorunları oluşmadan ön görebilmek ve tedbirlerini alabilmek için çalışmaktayız. Bu noktada, MEYED sektörün farklı dallarında faaliyet gösteren şirketlerinin ortak paydada birleştiği kimliğiyle

yerli - yabancı tüm paydaşları nezdinde aktif iş birlikleriyle çözüm tavsiyelerinde bulunmaya ve gerçekleşmesi için takipçi olmaya devam etmektedir.

Dünyada ve Türkiye meyve suyu tüketiminde yaşanan eğilimlerden söz ederek, dijitalleşmenin meyve suyu ve içecek ambalaj sanayine etkileri hakkında bilgi verebilir misiniz?

Tüketici tercihlerinin dijital çözümlerle karşılanabilmesi adına ambalaj sanayi çok yaratıcı çözümler sunabilmektedir. Çok konuşulan bir örneği yinelemek isterim. Buzdolabınızda eksilen ürünün bireysel tüketim ihtiyaçlarınıza paralel olarak otomatik sipariş ile tamamlanabilecek olması nelerin sağlanabileceğini basitçe göstermektedir. Genel olarak bakarsak, değer ve tedarik zincirinin her halkasında yani ham madde temini, işleme, dağıtım, perakende, tüketim ve sonrasında geri dönüşüm aşamalarında ambalaj üzerinden sağlanacak dijital imkânlar güvenilir izlenebilirliği mümkün kılmaktadır.

MEYVE SUYU SEKTÖRÜ 10 EYLÜL'DE İSTANBUL'DA BULUŞACAK

Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED) bir sektör derneği olarak çeşitli sorumluluklarının yan sıra, endüstrinin tüm alanlarında faaliyet gösteren paydaşları, sektörün bugünü ve geleceğine ilişkin kapsamlı konuların masaya yatırıldığı, networking ile zenginleşen bir etkinlikte bir araya getirmeyi önemsiyor ve bu sebeple 2010 yılından bu yana her sene Juiceful İstanbul Summit'i düzenliyor. Organizasyonda üst düzey (şirket sahibi, CEO, genel müdür) yönetimin yanı sıra AR-GE, kalite, satın alma, pazarlama, iletişim gibi birimlerin de yöneticilerinin katılımıyla yaklaşık 150-200 kişilik profesyonelin bir araya geldiğini belirten MEYED Genel Sekreteri İpek İşbitiren, "Bu keyifli ortamı iş geliştirmeye yönelik fikir alışverişinde bulunmak için değerli bir fırsat olarak nitelemek mümkün. Etkinlik tarihimiz olan 10 Eylül 2020 Perşembe gününe kadar Corona virüsün en azından fiziken dünya gündeminden uzaklaşacağını temenni ediyoruz. Bu sene de sektörün pek çok paydaşının katılımı ile zenginleşecek Juiceful İstanbul Summit'te buluşmayı diliyoruz.

Dünyada meyve suyu sektörüne yönelik kamu yaklaşımları, uygulamaları ve bunların meyve suyu sektörüne yansımalarına dair bazı örnekleri paylaşabilir misiniz? Bu çerçevede Türkiye'de kamunun mevcut uygulamalarını ve beklentilerinizi anlatır mısınız?

Biliyorsunuz Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesinde yer alan Gıda İşletmeleri ve Kodeks Daire Başkanlığı uhdesinde yürütülen kamu yaklaşımı ve uygulamaları AB müktesebatı müzakare fasılları paralelinde hayata geçirilmektedir ve büyük yol katedilmiştir. Mevzuat genel anlamda istisnalar olabilse de, güncelleme her daim mümkündür, kabul görmektedir. Denetim mekanizması elbette mevzuatın uygulama başarısını sürdürülebilir kılmak adına önemlidir ve taviz verilmeden devam ettirilmesinin her zaman destekçisiyiz. Öte yandan Sağlık Bakanlığı'nın da içinde olduğu ve tüm dünyada da karşılık bulan tüketicinin gerekli bilgiye doğru kanallardan erişimini sağlama, tuz azaltmadan sonra ürünlerde şeker azaltmaya yönelik inovasyon çalışmaları sıcak gündemlerde bulunmaktadır.

MEYED olarak üyesi olduğumuz Avrupa Meyve Suyu Derneği (AIJN) ve Uluslararası Meyve ve Sebze Suları Federasyonu'ndaki (IFU) aktif paydaşlığımız ile de dünya nezdinde teknik ve inovasyon gelişimlerinin yanı sıra gıda üretimiyle bağlantılı mevzuatlar ve ülke ticaretlerini etkileyecek konularda olabilecekleri önceden görebilmeye, bunları kamu otoriteleriyle paylaşmaya ve bu konuda ülke çıkarına önlemler almaya yönelik çalışıyoruz. Kamunun sektörü dinleme, anlama ve ortak çözüm üretme merkezindeki yaklaşımı bizler için her zaman güven verici ve motive edici olmaktadır.

"PAZAR DİNAMİKLERİ HER ZAMAN REHBERİMİZ"

Meyve suyu endüstrisinde son zamanlarda öne çıkan yeni teknik ve teknoloji uygulamaları ve analiz metotlarından söz edebilir misiniz?

Tabii, tüketici profili her daim rehberlik etmeye devam ediyor. Tüketici öyle kararlı bir noktaya ulaştı ki, olmazsa olmazlarını çok net ortaya koyuyor ve bunu satın almasına direkt yansıtıyor. Dolayısıyla, endüstri teknik ve teknoloji geliştirme yatırımını her zaman ön planda tutuyor. Öne çıkan başlıkları şöyle özetleyebiliriz:

» Porsiyon ölçüsü, taşıma kolaylığı, yeme içme alışkanlıkları gibi sebeplerle farklı boyutlarda ambalajlı meyve sularına tercih artıyor. Bir seferde birkaç meyvenin yararına erişmek isteyen tüketici karışık meyve sularına yöneliyor.

» 'Kişiye özel' kavramı tüm tüketimlerde ön planda devam ediyor. Kosher, vegan gibi tercihlere göre ürün içerikleri hazırlanıyor.

» Büyük pazarlardan Avrupa'da sebze ve meyve karışımlarına talep artıyor, sebebini yüksek yaş ortalaması ile insanların sağlıklı yaşama verdiği önem olarak açıklayabiliriz. Dolayısıyla meyvenin yanı sıra sebze işleyen üretim teknolojileri gelişiyor.

» Özellikle Dünya Sağlık Örgütü'nün tavsiye kararları ülkelerin Sağlık Bakanlıkları'nın gündemleri endüstrilerin gündemlerine etki etmektedir. Türkiye'de de bu yansımaları yaşamaktayız.

» Isıl işlem geçerliliğini korusa da alternatif yöntemler High Pressure Processing (HPP), Pulsed Electric Field (PEF) ve UV üzerine çalışmalar ilerliyor. Tabii bunlar kapasiteye cevap verme anlamında henüz belli bir seviyeyi aşamıyor.

» Analizlerle ilgili de orijin belirleme yöntemleri, organik ürün teşhisi, bulanıklık gibi unsurların saptanabildiği stabilite testlerin güncel olduğu görülüyor.

» Analizlerde artık cihazların ön planda olduğu analizler yapılıyor ve metotlar da buna göre revize ediliyor. Tüm gaye hatayı minimize edebilmektir.

» Ambalaj yeniliklerinin gittikçe önem kazandığını görüyoruz. Uygun raf ömrü süresi boyunca ürünün kalitesini azami seviyede koruyacak ambalajlar aranıyor. Multipacklere yani bir seferde birden fazla çeşit alabileceğiniz paket tiplerine talep artıyor.

Kısa ve uzun vadede ülkemiz meyve suyu sektörünün hedeflerini açıklayabilir misiniz?

Korona virüsü ile mücadele sırasında meyve suyuna talebin öncelikle ülkemiz ve imkânlar dâhilinde dünya nezdinde kesintisiz karşılanması kısa vadenin öncelikli hedefidir. Tabii virüs sonrası karşılaşılacak tüketim – üretim senaryoları için bugünden hazırlıklı olunması gerekiyor. Tüm dünyada kabul gören ve sektörün de rehber olarak değerli gördüğü Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'nda (SDGs) ifade edilen tüm ilkeleri benimsemekle birlikte, aşağıdaki ilkelere direkt hizmet etmek sektörün ve MEYED'in öncelikli hedeflerini kapsayıcı bir şekilde yansıtmaktadır:

2 Açlığa son
8 İnsana yakışır iş ve ekonomik büyüme
9 Sanayi, yenilikçilik ve altyapı
11 Sorumlu üretim ve tüketim
17 Amaçlar için ortaklıklar

Özetle, Türk meyvesinin ana girdi olduğu sektörümüz tarıma, ekonomiye ve beslenmeye yani insana yarar kimliğini her zaman devam ettirmeyi hedeflemektedir.

ULUDAĞ, içecekte Türkiye'nin SAĞLIK MARKASI olmayı hedefliyor

7 kategori, 13 alt marka, 55 farklı ürün ve 112 farklı ambalaj ile iç ve dış pazarlarda faaliyet gösterdiklerini belirten Uludağ İçecek AR-GE Müdürü Tuğba Şimşek, "Son dönemde Zencefilli Efsane Gazoz, Meyvelim Greyfurt, Greyfurtlu Frutti Extra ve sıfır şeker, sıfır kalorili Tonik ürünlerimizi ekledik. Yatırımları ve kapsamlı AR-GE çalışmalarımızı Uludağ'ı Türkiye'nin içecekte sağlık markası haline getirmek için gerçekleştiriyoruz" diyor.

Ülkemizin önde gelen içecek üreticilerinden Uludağ'ın pazar verilerini paylaşarak, faaliyetleriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

Biri İnegöl Yenice ve diğeri Orhaneli yolundaki Çaybaşı'nda bulunan iki dev tesisimizde toplam 9 dolum hattımızla saatte 210 bin cam şişe, 155 bin PET şişe, 36 bin metal kutu içecek üretimi gerçekleştiriyoruz. İki tesisin toplam kapasitesi saatte 450 bin şişeye ulaşıyor. Özellikle Nisan-Eylül arasında yüzde 100 kapasiteyle çalışıyoruz. Uludağ ana markası altında 7 kategori, 13 alt marka, 55 farklı ürün ve 112 farklı ambalajımız ile iç ve dış pazarlarda faaliyet gösteriyoruz. Almanya, Irak, Filistin, KKTC, Romanya, Avustralya, Amerika, İngiltere başta olmak üzere ürünlerimizi 40 ülkeye ihraç ediyoruz. Gelişimci ve yenilikçi anlayışımızı temsil eden ürünlerimizin başında; 100 yılı aşkın süredir aynı kaynakta, aynı saflıkta şişelediğimiz Uludağ Doğal Maden Suyu, meyve aromalı doğal maden suyu ürün grubumuz Uludağ Frutti, meyve sulu doğal maden suyu ürün grubumuz Uludağ Frutti Extra, özel tasarımlı kobalt mavi şişesinde hafif içimli doğal maden suyu Uludağ Premium, efsane lezzetiyle Efsane Uludağ Gazozu ve çeşitleri, ev yapımı tadıyla Uludağ Limonata, sektörde fark yaratmamızı sağlayan Uludağ Meyvelim Mandalina, Uludağ Meyvelim Greyfurt, Uludağ Meyvelim Ananas ve Uludağ Meyvelim Portakal geliyor.

Tuğba Şimşek

%55'le limonata pazarının, %28'le meyve aromalı maden suyu pazarının lideri durumundayız. Pazarda, şekersiz limonatanın toplam satışlarda payı yüzde 8'ken Uludağ Şekersiz Limonata yüzde 22 satıyor. Maden suyunda ilk 3 markadan biriyiz. Premium maden suyunda ise yerli ürün yok, bu da bizi premium segmentte açık ara pazar lideri yapıyor. Uludağ Gazoz'la kendi kategorimizde 2'nci ve 3'üncülük arasında değişen bir yerimiz var. Bununla beraber önce Premium Maden Suyu, daha sonra da Premium Su markalarımızla son yıllarda yeni kategorilere giriş yaptık. Yakın zamanda sularımızı piyasadakilerden çok farklı, tok yapıdaki PET şişelerde piyasaya sunduk. Premium Maden Suyumuz ile ayrıca yüz spreyi yaparak kozmetik sektörüne girdik. Bugün bu spreyleri E vitaminli ve 30 faktörlü olarak tüketicinin beğenisine sunan tek markayız.

"TÜRKİYE'NİN MEŞRUBAT SEKTÖRÜNDEKİ İLK AR-GE MERKEZİYİZ"

AR-GE'ye büyük önem veren bir şirket olarak yakın zamanda tüketicilerle buluşturduğunuz yeni ürünleriniz ve AR-GE çalışmaları devam eden yeniliklerinizden söz edebilir misiniz? Bu bağlamda AR-GE biriminizi tanıtabilir misiniz? AR-GE'ye yılda ne kadarlık bütçe ayırıyorsunuz?

AR-GE Merkezimiz Yenice Fabrikamız'da bundan 5 yıl önce kuruldu ve 15 Kasım 2017 tarihinde Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından resmi AR-GE Merkezi unvanını alarak Türkiye'nin meşrubat sektöründeki ilk AR-GE Merkezi olmaya hak kazandı. 450 metrekarelik alana kurulan ve 10 milyon liraya mal olan AR-GE Merkezimizde 21 AR-GE personelimizle ürün geliştirme ve ambalajla ilgili çalışmalar yapılırken, son teknoloji cihazlarla donatılmış Entrümental Analiz

Laboratuvarımız'da da hem ham madde, hem de son ürünlerimizin ileri analiz teknikleriyle analizlerini gerçekleştirip ürünlerimizin kalitesini sürekli artırmaya yönelik çalışmalar gerçekleştiriyoruz. Dünyada ilk kez Almanya'da Uludağ İçecek için imal edilmiş olan aseptik gazlı koruyucusuz doldurma sistemi de 3,5 yıl önce fabrikalarımızda devreye alındı. Koruyucusuz ürün üretimi için 3 yıla yayılan 35 milyon Euro'luk inovasyon ve AR-GE yatırımlarımız ile 2018 yılının ilk çeyreğinden beri tüm ürünlerimizin Türkiye'de ilk ve tek, yüksek kapasitede ise dünyada tek olarak koruyucusuz üretimini yapmaktayız.

AR-GE'ye her yıl ciromuzun en az %6'sını ayırıyoruz. 55 farklı ürünümüze son dönemde Zencefilli Efsane Gazoz, Meyvelim Greyfurt, Greyfurtlu Frutti Extra ve sıfır şeker, sıfır kalorili Tonik ürünlerimizi ekledik. Ve tabi yine hepsi koruyucu içermiyor. Tüm bu yatırımları ve kapsamlı AR-GE çalışmalarımızı Uludağ'ı Türkiye'nin içecekte sağlık markası haline getirmek için gerçekleştiriyoruz.

"DOĞALLIK VE SAĞLIK ÖNE ÇIKAN TRENDLER"

İçecek sektöründe dünyada ve Türkiye pazarında son dönemde öne çıkan tüketici trendleri hakkında neler söylemek istersiniz?

İçecek sektörü ürünlerini kendi içerisinde gazlı-gazsız ya da maden suyu içeren-içermeyen gruplara ayırmadan önce son yıllarda dünyada ve ülkemizde tüketici beklentilerinin "Doğallık ve Sürdürebilirlik" ve "Sağlıklı ve Yararlı" olmak yönünde geliştiğinden bahsederek başlayabiliriz. Bu iki ana terimden yola çıkılarak tüketici beklentilerinin market raflarını ve sosyal medyayı etkisi altına aldığını görmek elbette ki kaçınılmaz. Tüketicinin ne istediği ve ne beklediği, etikette neyi görmek istediği-istemediği üreticilere yön veriyor. Doğallık ve sağlık son zamanların en önemli beklentileri arasında hızla yükselirken aslında tüketicinin gizli bir beklentisi daha vardı: Hız! Neden mi? Artık hepimiz için hızla akan hayatta hayatımızı kolaylaştıran, hız ve pratiklik kazandıran uygulamalar, akıllı cihazlar

ve yöntemlere gereksinim duyuyoruz. Bir günün 24 saat olduğu aşikar, ama hiçbirimiz yetişemiyoruz. Ancak hepimizin sıklıkla ve çok vakit ayırmadan ortak yapabildiği tek bir şey var; sıvı tüketmek.

Tüm bu ihtiyaçlar ve beklentiler hızla gelişen içecek sektörünün trendlerine büyük bir ilham kaynağı oluyor. Bu noktada içeceklerin işlevselliğini artırmak hiç olmadığı kadar gerekli ve önemli bir hal almış durumda. Doğal içerik ve sağlıklı yaşama katkı anlamında yapay tatlandırıcılardan uzaklaşarak, doğal tatlandırıcılara, aroma yerine gerçek meyve içeren içeceklere olan talep artarken aynı zamanda koruyucu, renklendirici gibi tüm yapaylıklardan hızla uzaklaşıldı. Fonksiyonellik anlamında da protein kaynaklarına, probiyotik alternatiflere yönelim gerçekleşti. Egzersizler ve yoğun iş temposu sonrası kaybedilen minerallerin dengeli bir şekilde alımı için maden suları her zaman için oldukça kolay, ulaşılabilir ve pratik bir kaynak. Güvenilir markalar tarafından maden sularına vitamin desteği ya da guarana, ginseng gibi enerji veren doğal, sağlıklı ham maddelerin ilavesiyle işlevsellik kazandırılmaya da başlanmış durumda ve bunlara ilgili gitgide artıyor. Sosyal medyanın da etkisiyle hızla yayılan farklı beslenme alışkanlıklarına uygun, vegan, şekersiz, lifli, probiyotik/prebiyotik içeceklerin sadece butik dükkanlarda değil dünyanın her yerindeki süper marketlerde kolaylıkla bulunabiliyor olması da trendlerin etkisini net bir şekilde gösteriyor.

DOĞANIN KORUNMASINA YÖNELİK ÇALIŞMALAR

Uludağ olarak kısa ve uzun vadede hedefleriniz ve projelerinizi bizimle paylaşabilir misiniz?

Uludağ İçecek olarak sektöre yön veren, sektörün ilklerine imza atan yenilikçi ürün geliştirme çalışmalarımızın yanı sıra, pek çok farklı alanda toplumsal hayata artı değer yaratmak için de gayretle çalışıyoruz. Bunların başında geleceğimizi tehdit eden çevre kirliliği odağı geliyor. ÇEVKO kurucularından olan firmamız, ulusal çevre mevzuatı ile ilgili çevre standartlarını temel alan sürdürülebilir bir çevre yönetimi politikası izlemekte ve ambalaj atıklarının toplanması ve döngüsel ekonomiye kazandırılması, doğal kaynak ve ham madde korunumu ve geri dönüşümün yaygınlaştırılması için tedarikçileri ve diğer tüm paydaşlarıyla el ele çalışmaktadır. Şirketimizin Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı ve Birleşik Cam Ambalaj Dolumcuları ve Üreticileri Vakfı (BİRCAM) Yönetim Kurulu Başkanı Ömer Kızıl önderliğinde Sıfır Atık Gönüllüleri ile Dünya Temizlik Günü gibi özel günlerde Türkiye'nin çeşitli noktalarında farkındalığı artırmak amacıyla çevre temizliği etkinlikleri, çevre bilincinin artırılması ve sürdürülebilir kılınmasına destek verecek sıfır atık temalı yarışmalar düzenleniyoruz. Şirketimiz ayrıca küresel ısınmanın önüne geçilebilmesi ve yine doğal kaynakların korunmasına yönelik vizyonu doğrultusunda karbon ve su ayak izinin azaltılmasına yönelik pek çok çalışmaları hayata geçirmiş durumdadır.

İHRACATTA BAŞARI HİKAYELERİ YARATIYOR

Uludağ olarak içeceğin katma değerlisini ihraç etme stratejisi belirleyerek bu sektörde en katma değerli içecek ihracatı yapabilen bir başarı hikayesi yarattıklarını belirten Tuğba Şimşek, "Bu da bize ihracat şampiyonluğu ödülünü getirdi. Her markamızın birçok farklı ülkede farklı hikayesi var artık. Irak'ta Frutti, İngiltere'de Uludağ Premium Su önde giden ürünlerimiz. Yeni girdiğimiz bir pazar olan Romanya'da Limonata ile ciddi bir büyüklüğe ulaştık. 1975 yılından beri faaliyet gösterdiğimiz Almanya en büyük pazarımız. Almanya'da 100 metre yürüyünce Uludağ Gazozu bulamayacağınız bir şehir artık yok. 2019 yılında ihracatımız 50 milyon litreye ulaştı. 2-3 yıl içinde bunun 5 katına ulaşmasını hedefliyoruz" diye konuştu.

Meyve suyu, sağlık ve 2020 TRENDLERİ

Ceyda Çelik
Aromsa Kurumsal İletişim ve Pazarlama Müdürü

Küresel ölçekte yaşanan Covid-19 salgını ülkemizde de hayatımızın her noktasını etkilemeye devam ediyor. Kendi sağlığımızı ve etkileşimde olduğumuz tüm insanların sağlığını korumak için evde kalmanın gerektiği bugünlerde, iş sürekliliğini sağlamak firmalar için önem taşıyor. Hayatın tamamen değişip evlere sığdığı bu dönemde, bazı sektörlere büyük sorumluluk düşüyor. Bunların başında üretime kesintisiz devam eden, insanların temel ihtiyaçlarını karşılayan, yokluk algısı yaratmayan ve hatta mutlu eden gıda sektörü yer alıyor. Temel ihtiyaçların başında yer alan beslenme, bağışıklık sistemini güçlü tutmak için bugünlerde daha fazla özen gösterdiğimiz bir konu. Güvenli gıdaya ulaşmak, dengeli ve yeterli beslenmek ön plana çıkıyor. Tüketicilerin satın alma tercihi ise hızla güvenli gıdaya doğru yöneliyor. Gıda güvenliği sistemlerine uygun üretilen, ham maddeden tüketime kadar izlenebilirliğin sağlandığı, sağlıklı ve güvenli ambalajlarda sunulan güvenli gıdalar tüketicilerin ilk tercihi.

Meyve suları bu ürünler arasında kayda değer önem teşkil ediyor. Ülkemizde yıllık yaklaşık 20 milyon ton olan meyve üretiminin yaklaşık 1 milyon tonu meyve suyu endüstrisinde kullanılıyor. Türkiye'de kişi başına düşen yıllık meyve suyu tüketimi yaklaşık 10 litre düzeyindedir. Diğer ülkelere bakacak olursak, kişi başı meyve suyu tüketimi ABD'de 40 litre, Almanya'da 30 litreden fazla, Avusturya ve Fransa'da 25 litre seviyesindedir. Bu veriler, Türkiye'de tüketimin ABD ve Avrupa'dan çok daha az olduğunu göstermektedir. Ülkemizde en çok tercih edilen meyve suyu çeşitleri arasında ilk sırada şeftali, sonrasında karışık meyve suları, vişne, kayısı ve portakal yer alıyor. Avrupa ülkelerinde ise ilk sırada portakal yer alırken onu elma suyu takip ediyor. Ekonomik olarak katma değerli bir ürün olan meyve suları, sağlık ve beslenme açısından değerlendirildiğinde vitamin, mineral ve antioksidan kaynağı olarak da karşımıza çıkan yenilikçi ürünlere dönüşmektedir.

Sağlıklı yaşam trendi doğrultusunda, tüketicilerin içeceklerden beklentisi son yıllarda bu yönde değişmekte ve fonksiyonel bileşenler ile zenginleştirilmiş ürünler tercih edilmektedir. Tüm dünyayı etkisi altına almış olan salgın sebebiyle tüketiciler için en önemli konuların başında artık bağışıklık sistemini güçlendirmek gelmektedir. Bu sebeple, A, B, C ve E vitaminleri ve çeşitli minerallerle içeriği zenginleştirilmiş veya şekeri azaltılmış ürünlerin bu sektörde raflarda daha çok yer alacağı öngörülmektedir.

TRENDLER VE LEZZETLER

Meyve sularında narenciye grubu, zencefil ve egzotik meyvelerden gelen spesifik tatların popülaritesi artıyor. Fesleğen, kişniş, lavanta, mürver çiçeğinin daha da ön planda olması bekleniyor. Karşımıza en çok çıkan zencefil olurken başka tatlarla kombin olarak kullanıldığını görüyoruz. Pitaya, hindistan cevizi gibi egzotik meyvelerin yanında greyfurt, mandalina, kan portakalı, meyer limon, yuzu gibi narenciye çeşitleri de içeceklerde sıkça yer alıyor. Zerdeçal, pancar ve matcha renk vermek ve görselliği geliştirmek için tercih ediliyor. Milenyum kuşağı geleneksel meyve suyu çeşitleri yerine, eski tatları kaybetmeden yeni ve beğenilen lezzetlerin oluşturulmasını tercih ediyor. Portakal, greyfurt ve ananas gibi meyve sularına zerdeçal, çiya tohumu, yaban mersini, zencefil eklenerek oluşturulan daha yenilikçi ürünleri destekliyorlar. Maceracı ürünler peşinde olanlar için ise farklı baharatlar kullanılarak daha dikkat çekici ve yenilikçi ürünler sunuluyor.

Milenyum kuşağının vazgeçilmez rengi olan pembe, moda, dekorasyon ve tekstilden sonra yiyecek- içecek sektöründe de yerini almaya başladı. Karpuz, elma, çilek, pembe greyfurt, pancar gibi meyve ve sebzeler, içeceklerde beğenilen pembe tonlarını oluşturulması ve lezzetli, yaratıcı meyve suyu çeşitlerinin üretimi için kullanılıyor.

Dünya genelinde ülkelerin öz kaynaklarını kullanarak salgın ile mücadele ettiği bugünlerde, gıda sektörü de üretime devam etmek için yerel üreticilere ve hammaddelere yöneliyor. Dayanışma, sabır ve umutla bu zorlu ve belirsiz süreci birlikte mücadele ederek aşabiliriz. İnsanların birbirine daha fazla saygı, sevgi ve empati ile yaklaştığı, tüm dünya kaynaklarının daha verimli kullanıldığı, dünyamızın geleceği için herkesin üzerine düşen görevler olduğu bilinci ile yaşamaya ve üretmeye devam edeceğimiz günler olması dileğiyle…

WorldFood Istanbul

a Hyve event

WorldFood

28. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı

2-5 Eylül 2020

TÜYAP FUAR ve KONGRE MERKEZİ

İSTANBUL

www.worldfood-istanbul.com

Gıda Dünyasının Türkiye Buluşması

Destekleyenler

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

İşbirliğiyle

ETÜDER Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği · İHBİR

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

Meyve Sularında YENİ ÜRETİM TRENDLERİ

Dilek Kaya Sarıgül
Döhler Türkiye Uygulama Laboratuvarları Müdürü

Mert Alkış
Döhler Türkiye Satış Müdürü

Günümüzde tüm tüketiciler ihtiyaçlarını en hızlı ve en pratik şekilde karşılamak istiyorlar. Tüm sektörlerde görülen bu durum içecek ve meyve suyu endüstrisinde de geçerliliğini her gün artırmakta. Bu noktada özellikle içerdiği pulp sebebi ile lif ve posa kaynağı olan meyve suyu ve nektarlar tüketicinin odak noktası haline geliyor. Günümüz tüketicilerinin, alışılagelmiş tekniklerle üretilen meyve sularından beklentileri artmaya başladığından, bu ihtiyacı karşılamak adına üretimde yeni teknoloji arayışları kaçınılmaz hale geliyor.

Yeni teknolojilere geçmeden önce meyve suyunun standart üretim teknolojisine değinerek başlamak gerek. Meyve suları için piyasada bulunan ambalaj çeşitleri karton ambalaj, cam şişe ve teneke kutu şeklinde. Karton ambalajlar kendi özel aseptik hatlarında, hızlı bir ısıtma ve soğutma teknolojisiyle doldurulmaktadır. Cam ambalajlar, çoğunlukla sıcak dolum ve tünel soğutma teknolojisini kullanmakta. Teneke ambalajlar ise soğuk doldurulup ısıtma tünelinden geçirilerek pastörize edildikten sonra tekrar belirli bir sıcaklığa soğutularak doldurulmakta. Bu genel ambalaj ve dolum teknolojilerine ilave olarak yaygın olmamakla birlikte ülkemizde de son yıllarda PET şişeye aseptik dolum yaparak meyve suyu üreten işletmeler de bulunmakta. Tüm bu farklı yöntemlerin kalite, maliyet ve zaman kazançları bakımından birbirinden farklı avantaj ve dezavantajları bulunmakta ve ona göre tercih edilmekteler.

Bunlara karşılık, tüketiciler değişen trendlerin de etkisi ile daha az işlenmiş, daha az ısıl işleme tabi tutulmuş veya hiç ısıl işlem görmemiş, doğal haline en yakın, sürdürülebilir, doğa dostu teknoloji ve hammaddelerle üretilmiş ürünleri tercih etmekte ve bu beklentiyi karşılamak üzere, bu zamana kadar kullanılan mevcut yöntemlerin dışında yeni teknolojiler ve üretim yöntemleri kendilerini göstermekteler.

Dünyada bazı üreticiler, ısıl işlem kullanılmadan üretilmiş ürünleri tercih eden tüketicilere yönelik olarak ürünün mikrobiyolojik güvenliğinin sağlandığı ve kalitenin yüksek oranda korunduğu 'Yüksek Basınçla Proses, HPP' ya da diğer adıyla 'Yüksek Basınçla Pastörizasyon' tekniğini kullanmaya başladı. HPP teknolojisi, ürünü ısıl işleme gerek kalmadan su ile oluşturulan yüksek basınçlara maruz bırakarak uygulanan bir yöntem. Bu teknolojide ulaşılan basınç 300-600 MPa düzeylerinde. İlk olarak İspanya'da uygulanan bu yöntemde içecekler ambalajlanmış şekilde veya ambalajlanmadan önce batch olarak proses edilebilmektedir. Gelişmekte olan bu teknoloji ve dolum yöntemi, henüz 2000 – 4000 l/h düzeyinde düşük kapasitelerle üretime olanak verebilmekte ve yakın gelecekte 5000 l/h üzerine çıkılması beklenmektedir. Bu teknolojiye uygun şekilde ambalajlı üretim yapmak isteyenler için cam şişe, PET şişe ve teneke kutu kullanılabilmektedir. HPP'de, standart üretim teknolojilerinde olduğu gibi yüksek sıcaklık ve sürelerde üretim yapılmadığından standart teknolojide ürünün kalite parametreleri üzerinde olumsuz etki gösteren ısıl yük bertaraf edilmekte ve ürünün besin öğesi, rengi ve aromatik yapısı bakımından çok daha iyi sonuçlar veren yüksek kalitede ürünler elde edilmektedir.

Isıl işlemin yerini almaya aday diğer bir teknolojik gelişme de 'Atımlı Elektrik Alan, PEF' uygulaması. PEF uygulaması HPP'ye göre endüstriyel ölçekte daha yeni gelişen bir teknoloji olup, henüz daha çok üniversitelerimizde deneysel olarak çalışılmakta. Fakat ileriki yıllarda endüstride de kendine yer bulacağını

beklediğimiz bir uygulama.

PEF'de ısıl işlem etkisi, çok kısa süreler içerisinde uygulanan yüksek elektrik akımı ile sağlanmaya çalışılmakta ve bu teknolojide de ısıl işlem nedeniyle çıkılan yüksek sıcaklıklar olmadığından HPP'dekine benzer faydalar gözlemlenmektedir.

B2C üretim yapan firmalar bu tip yenilik ve gelişmeleri yakından takip edip hayatlarına dahil ederken B2B üretimi yapan ve sektörün tedarikçisi konumundaki meyve suyu ve konsantre üreticileri kendilerini gelişen bu teknolojilerden ve günden güne artan bu taleplerden soyutlayamaz. Yani, dolum yapan firmalar ısıl işlemsiz içecek üretimine hazır hale geldiklerinde doğal olarak ısıl işlem görmeden üretilmiş hammaddeler talep edecekler. Son ürün üreticileri bu gelişmeleri takip ederken, meyve suyu ve konsantre üreticilerinin teknolojinin gerisinde kalması, tarladan sofraya bir bütünlük içinde değerlendirilmesi gereken bu süreci olumsuz etkileyecek.

Biz de Döhler Türkiye olarak tam bu noktada üretim altyapımızı yeni teknoloji yatırımları ile güçlendirerek tüketici trendlerine cevap vermeye, ürün portföyümüzü limitli ısıl işlem

görmüş veya ısıl işlem görmemiş Iced NFC meyve ve sebze sularımızla market ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde genişletmeye ve üretim kapasitemizi artırmaya devam ediyoruz.

Iced NFC olarak isimlendirdiğimiz bu özel kategorideki ürünler, kendine özgü bir proses tekniği ile sıfır derecede üretilmekte ve sıfır derecenin altındaki sıcaklıklarda depolanmakta. Iced NFC teknolojisi ile elde edilen bu ürünler tat, renk, koku gibi duyusal özellikler bakımından çok yüksek kalitede sonuçlar ortaya koymakta.

İÇECEK SEKTÖRÜNDE YENİ TRENDLER

İçecek sektörü gerek hammadde tarafındaki çeşitlilik, gerekse ürün tarafındaki sonsuz kombinasyon olasılıkları ile her zaman yeniliklere ve gelişmeye açık bir yapıda. Ülkemizde içecek sektörü son derece dinamik; dünya trendlerini takip ederek aldığı hızlı aksiyonlar ve kendi kaynakları ile atılımlar yapması sebebi ile Türkiye, ürün ve teknolojiye dair gelişmeleri yakından takip etmekte ve uygulamakta.

Son yıllarda gerek dünyada gerekse ülkemizde artan sağlık algısı ve değişen beslenme şekilleri ile birlikte kaynakların sürdürülebilirliğine dikkat çeken ve doğa dostu alternatif teknolojilerin geliştirilmesi, tüm dünyadaki ürünlere erişim kolaylığı, sanal dünyadaki hızlı bilgi akışı ve teknolojik gelişmeler sektör üzerine doğrudan etki etmekte. Bu durum, tüketicilerin içeceklerden beklentilerini çeşitlendirmekte ve katma değeri yüksek, daha çok doğal bileşenler içeren, besin değeri daha yüksek ve fonksiyonel sağlık etkileri sunan ürünler de pazarda yerini almaktalar.

Pazarın vazgeçilmezleri meyveli içecekler, meyve suyu ve nektarlar, aromalı ya da meyveli gazlı içecekler mevcut yapılarının yanı sıra gerek aromatik açıdan, gerekse bileşenleri açısından zenginleşmeye devam ederken, diğer taraftan yeni kategoriler hayatımıza çoktan girdi ve artan bir taleple de çeşitlenmeye devam ediyor.

Süt alternatifi ürünler, gıda ve içecek endüstrisinin odağında olan bir ürün grubu. Herhangi bir nedenle hayvansal kaynaklı süt tüketemeyen ya da tüketmeyi tercih etmeyen tüketiciler için geliştirilen bu ürün grupları özellikle vegan beslenmenin vazgeçilmez bir parçası. Süt alternatifi bileşenler badem, fındık, hindistan cevizi, pirinç, yulaf vb.

hammaddelerden uygun teknoloji ile elde edilir ve aromalı süt, meyveli süt, milky juice, soğuk kahve ve kahvaltı içecekleri gibi ürünlerde oldukça geniş yelpazede kullanılabilirler. Proses edilmeleri açısından standart bir sütlü içecek prosesinden farklı bir teknoloji gerektirmemesi yani ilave yatırım gerektirmemesi de bir avantaj.

Sağlıklı beslenmenin en temel unsurlarından biri, şeker tüketimini kontrol altına almak. Bu noktada ilave şeker içermeyen ya da şekeri azaltılmış ürünler dikkat çekici bir hale gelerek içecek sektöründe yerini bulmuş durumda. Kimi ürünlerde yapay tatlandırıcılarla şekerin bir kısmı ya da tamamı ikame edilebilirken, kimi ürünlerde ise doğal çözümler (doğal tatlandırıcı, deiyonize meyve suyu konsantreleri, vb) ile şeker azaltma/ikamesi mümkün. Bu doğrultuda duyusal beklentiler (tat, dolgunluk, yapı), stabilite davranışları (raf ömrü boyunca olası değişiklikler) ve maliyet beklentilerini dikkate alarak çeşitli reçete çalışmaları yapmak mümkün. Fermente meyve/sebze suyu konsantreleri kullanarak kalorisi azaltılmış meyve ve sebze suyu geliştirmek de mümkün olmakla birlikte, ileri fermentasyon teknolojilerinin yer bulduğu bu yöntem henüz ülkemizde çok yaygın değil.

Dünyada çay üretim ve tüketiminde önemli bir konumda olan ülkemizde, soğuk çay seneler önce marketlerde

yerini almış ve bugün de yüksek bir satış rakamına ulaşmış bir durumda. Serinletici etkisi ile gazlı soğuk çay da yüksek potansiyele sahip bir ürün grubu. Diğer bir çay ürün grubu da fermente & demleme çaylar olup bu özel ürünlerin de ülkemizde önümüzdeki dönemde raflarda yerini alacağı beklenmekte.

Yaygınlaşan kahve zincirlerinin markete yansıması olarak hayatımıza hızlı giriş yapan ve giderek de artan taleple yerini sağlamlaştıran soğuk kahve ürünleri, belirttiğimiz tüketici beklentileri doğrultusunda proteinli soğuk kahve, vegan soğuk kahve gibi içerik zenginleştirmeleri ile geliştirilmeye son derece açık ürün tipleri olarak karşımıza çıkmaktalar.

Enerji içecekleri, son yıllarda kazandığı pozitif ivmeyi devam ettirmekte. Doğal kafein sağlayan bileşenler, doğal renk maddeleri ve doğal aromaların tercih edildiği enerji içecekleri, son yılların olabildiğince yalın, doğal ve sağlıklı ürün beklentisine yaklaşmaya başlamış durumda.

Su tüketimi, sağlıklı yaşamın vazgeçilmez bir parçası. İlave şeker içermeyen, doğal aroma, ekstraktlar ve doğal renk maddeleri ile duyusal anlamda desteklenmiş, vitamin, mineral ya da lif gibi bileşenlerle zenginleştirilmiş aromalı sular kategorisi, su tüketimini desteklemekte ve su üreten firmalar için ürün çeşitliliğine olanak vermektedir.

Fonksiyonel içecekler, gün geçtikçe markette daha çok aranır hale gelmekte. Duyusal beklentilere ilave olarak, yasanın çizdiği çerçevede besin öğelerini yeterince sağlayan, vitamin, mineral ve lif kaynağı olan, doğal bileşenleri içeren yapıdalar ve sahip olduğu bileşenlere bağlı olarak zihin sağlığı, güzellik ve cilt sağlığı, kilo kontrolü, detoks, rahatlama (relaxation) gibi konseptler üzerinden bağışıklık sistemi, kalp ve dolaşım sistemi, iskelet sistemi, sindirim sistemi gibi spesifik sistemler ve metabolizma için destekleyici etki göstermekteler. Proteinli içecekler, prebiyotik ve probiyotik içecekler ve vitaminli suları örnek olarak verebileceğimiz bu gruptaki ürünler farklı kimyasal davranışlara ve etkilere sahip bileşenler içerdiğinden geliştirme aşamasında dikkatli olunması gereken bir ürün grubu olarak karşımıza çıkmakta.

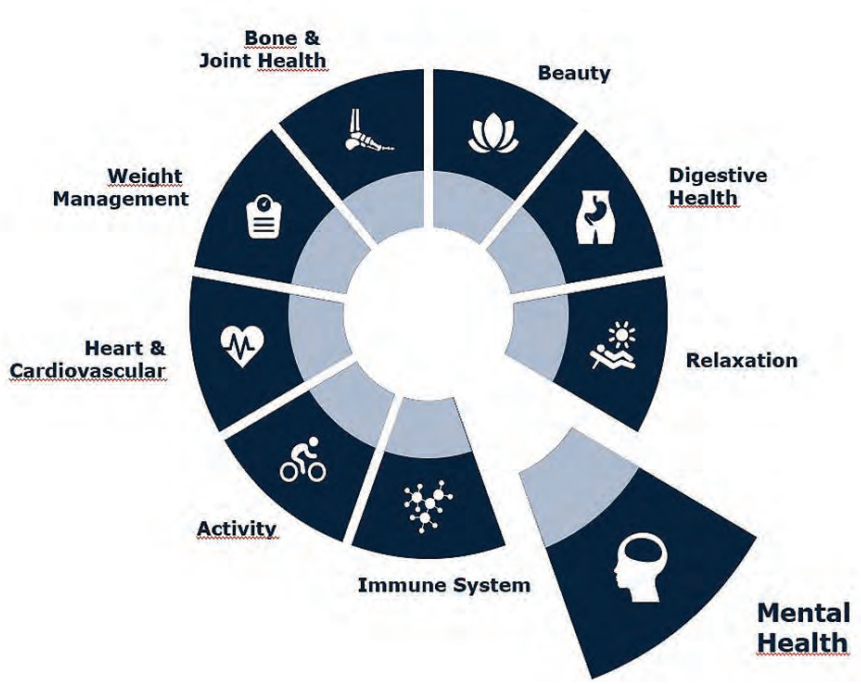
Meyve suları, yeni bir ürün grubu olmamakla birlikte , yeni üretim teknolojilerinin ve yenilikçi doğal aromaların hayatımıza girmesi ile adeta kabuk yenilemektedir. Isıl işlem yükünün görece daha az ya da hiç olmadığı proseslerle üretilen meyve ve sebze suları daha yüksek kaliteli bileşim ve duyusal özellikler sağlamaktadır. NFC (not from concentrate) olarak marketlerde yerini bulan sıkma meyve suları, giderek çeşitlenmekte ve raflarda yer almaktadır. Bu ürün grubu, gerek lif içeriği, gerek sağladığı üstün duyusal özellikler ve gerekse 'doğal' algısına en yakın olmalarından dolayı sıklıkla tercih edilmekteler.

Gerek metabolizmaya olan katkıları, gerekse enerji kaynağı olması bakımından proteinler, son yılların yüksek talep

gören bir bileşeni haline geldi. Proteinli içecekler, içerdikleri protein oranına göre sütlü içecekler, meyveli içecekler, soğuk kahveler, aromalı ve vitaminli sular dahil olmak üzere pek çok farklı ürün şeklinde tercih edilmektedir. Kullanılan proteinler hayvansal ya da bitkisel kaynaklı olabilir. Burada tüketicinin beslenme tercihleri ve beklentileri dikkate alınarak geliştirme yapılmalı.

Markette kabul görmüş ya da trend olan farklı ürün gruplarının, biraraya geldiği yeni füzyon konseptler (karışım kategoriler) olarak karşımıza çıktığı durumlar da mevcut olup dünyada ve ülkemizde ilgi çekici durumdalar. Meyve suyu içeren enerji içecekleri, süt içeren meyveli içecekler (milky juice), meyve suyu içeren soğuk çaylar ve yüksek meyve suyu içeriğindeki maden suları (schorle) bu gruba örnek verilebilir.

Döhler Türkiye tüm bu trendleri yakalamanız ve başarıyla hayata geçirmeniz için portföyünde bulundurduğu Iced NFC meyve ve sebze suları, NFC meyve suları, püreleri ve konsantreleri, compound, sos ve prep çözümleri, aroma, emülsiyon, doğal renk maddeleri, bitki kaynaklı süt alternatifleri, enerji premixleri, çay ve kahve bazları, protein ve diğer çözümleriyle birlikte Türkiye'de faaliyet gösteren 5 fabrikası, 2 Ar-Ge merkezi, R&I merkezi, içecek ve gıda uygulama laboratuvarlarıyla, içecek ve gıda endüstrilerine inovatif katkılarda bulunmaya devam ederken, Türkiye ve dünyada içecek ve gıda sektörünün vazgeçilmez bir çözüm & iş ortağı olarak her zaman yanınızda.



MEYVE SUYU ENDÜSTRİSİ BULUŞUYOR

11th JUICEFUL ISTANBUL SUMMIT

10 Eylül 2020

Polat Renaissance İstanbul Otel

Detaylı bilgi için:
www.juicefulistanbul.org
ipekisbitiren@meyed.org.tr

Düzenleyen

Destekleyenler

İNOVATİF ÜRÜNLERİMİZLE premium içecek markalarının tercihiyiz

Abdullah Gayret

Meyve suyu ve içecek üreticileri için ürünlerini sağlıklı ve göze hoş gelecek şekilde sunmanın çok önemli olduğunu vurgulayan Gürallar Cam Ambalaj (GCA) Genel Müdürü Abdullah Gayret, "Bu nedenle yüksek kalite standartlarında beyaz (flint) cam üretimi yapıyoruz. Züccaciye berraklığıyla fark yaratan cam şişelerimiz içerisindeki ürünler için güçlü bir algı oluşturuyor" diyor.

Bildiğiniz üzere Covid-19 hem dünyada hem de Türkiye'de ticaret ve sanayi kollarını derinden etkiliyor. Bu kapsamda Gürallar Cam Ambalaj olarak hangi önlemleri aldınız?

Gürallar Cam Ambalaj (GCA) olarak kurulduğumuz günden bu yana önceliğimiz; kalite ve güvenlik standartları çerçevesinde üretim aşamalarının tamamında çevreye ve insana saygıyı daima ön planda tutmaktır. Bu kapsamda, bütün dünyayı etkisi altına alan COVID-19'a karşı çalışanlarımızın güvenliğini ve sağlığını korumak bizim için her şeyin başında geliyor. Sadece GCA olarak kendi işimizde değil, tüm grup şirketlerimizde aldığımız önlemler şöyledir:

- İlk günden itibaren yaptığımız gibi ofislerimizi ve ortak kullanım alanlarımızı her akşam düzenli olarak dezenfekte ediyoruz. Maske ile çalışmak isteyen çalışanlarımıza maske temin ediyoruz. Hijyen noktalarımızda maske ve eldiven kullanımı zaten zorunlu ancak buna ek olarak idari personellerimiz de talep ederse temin edebiliyoruz. Tesis ve ofislerimizde, etkileşimi en aza indirmek amacıyla temassız kapılar için çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Ayrıca, iş seyahati nedeniyle yurt dışından gelen çalışanlarımıza döndükleri tarihten itibaren 14 gün süre ile idari izin verilmiştir. Bununla birlikte son 14 gün içinde yurtdışından gelen bir yakını olduğunu beyan eden çalışanlarımız da 14 günlük izne gönderilmiştir. Bununla birlikte, 9 Mart tarihinden itibaren tüm yurt içi ve yurt dışı seyahatleri iptal edilmiştir.
- Yine alınan tedbirler kapsamında başta hamile ve/veya emziren kadın çalışanlarımız olmak üzere meslek hastalığı, kronik rahatsızlığı olan ve engelli kadrosunda olup da risk grubunda yer alan çalışanlarımız 14 gün süreyle idari izne çıkarılmıştır. Çalışanlarımızın sağlığını korumak adına İstanbul ofis girişinde ve Kütahya'daki fabrikalarda termal kamerayla ateş ölçümü yapılmaktadır. Toplantılarımız yakın temas olmayacak şekilde, mümkünse online olarak gerçekleştirilmektedir. Şahsi kargolar kabul edilmemekte; şirket kargolarımız ise dezenfeksiyon işlemi yapıldıktan sonra (birkaç saat beklenip) sahiplerine teslim edilmektedir.
- Fabrikalarımız müşteri, tedarikçi, danışman gibi çalışan olmayan tüm ziyaretçilere ikinci bir tarihe kadar kapatılmıştır. Fabrikalarımıza sevkiyat amacıyla gelen araç sürücüleri ve kargo personellerine maske ve eldiven kullandırılması uygulaması başlamış olup, bu kişiler için tesisimizde seyyar bir yemekhane kurulmuştur. Tesislerimizde çalışanların kolayca görebileceği (giriş kapıları, yemekhaneler, tuvaletler, ofisler vb.) noktalara Sağlık Bakanlığımız tarafından yayınlanan bilgilendirme afişleri asılmıştır. Tüm çalışanlara salgından korunma yolları ve salgın belirtileriyle ilgili bilgilendirme broşürü dağıtılmıştır.
- Tesislerimizdeki dezenfektan istasyon sayıları artırılmış; her çalışanımızın her departmanda birden fazla noktada

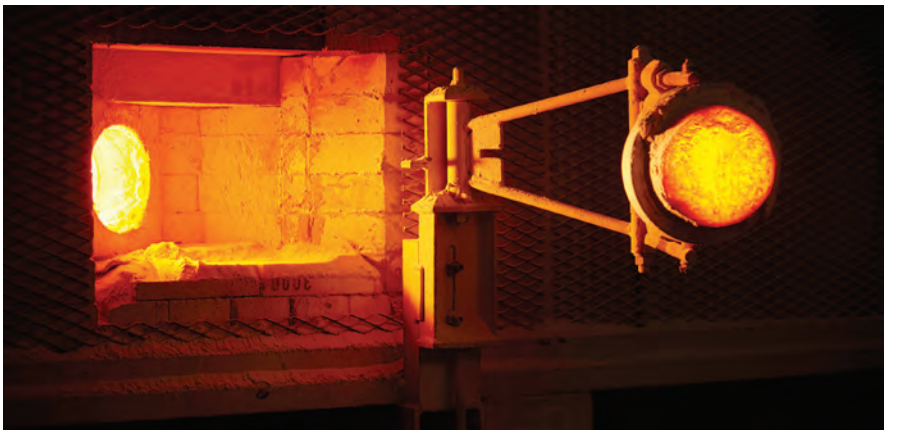
dezenfektana ulaşabilmesi sağlanmıştır. Ayrıca ofislerimize günlük olarak kolonya tedariği yapılmaktadır. Servis otobüslerimizin günlük olarak dezenfeksiyonlarının yapılması sağlanmıştır. Bununla birlikte otobüs kapasitelerinin %50'sinin kullanılması için çalışmalarımız tamamlanmış olup uygulama başlatılmıştır. Yemekhanelerimizdeki oturma düzeni sosyal mesafe kuralına uygun olarak değiştirilmiş ve yemekhane kapasitesi yarı yarıya düşürülmüştür. Bununla birlikte yeniden risk değerlendirmesi yapılmış ve tuzluk, baharatlık, peçeteliklerin kaldırılması, tabldot tabaklarının ısıtıcı altında ısıtılması gibi yeni aksiyonlar alınmıştır.

» Kütahya ve İstanbul lokasyonlarımızda evden çalışma alternatifleri değerlendirilmiş ve evden çalışmaya uygun olan pozisyonlarımızdaki çalışanlarımız evden çalışmak üzere gönderilmiştir.

Gündemi yakından takip ederek, sürekli olarak gelişmeleri izliyor ve uygulanan önlemlerin etkinliğini gözden geçiriyoruz. Önümüzdeki dönemde de önlemlerimizi artırmaya devam edeceğiz.

"15'TEN FAZLA ÜLKEYE İHRACAT YAPIYORUZ"

Gürallar Cam Ambalaj'ın günümüz itibariyle sektöründeki yeri ve faaliyetleri hakkında bilgi verebilir misiniz?



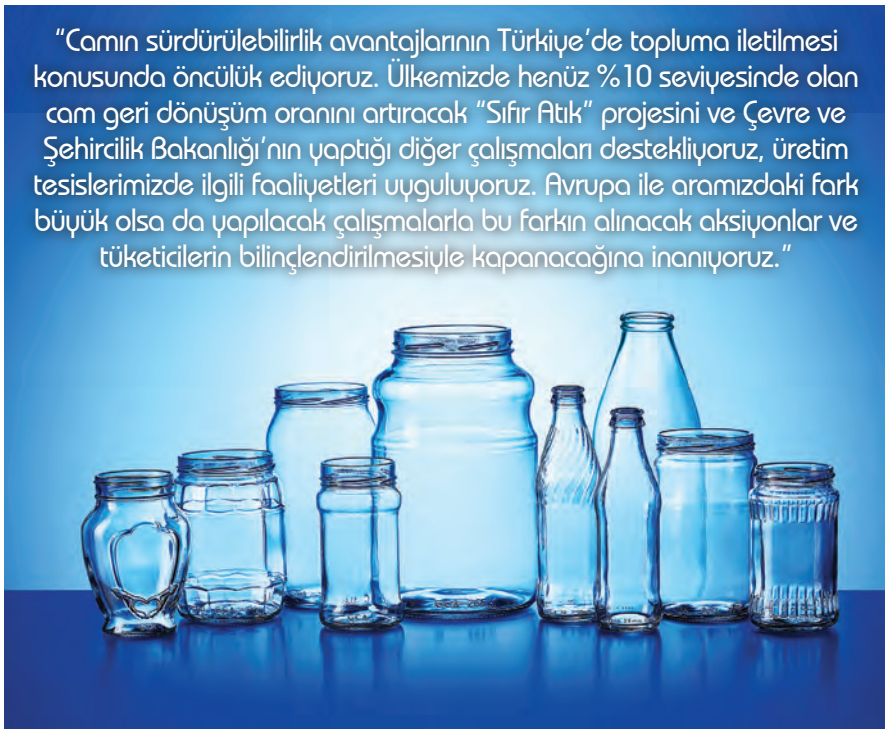
GCA olarak kurulduğumuz günden bu yana cam ambalaj sektörüne değer katmayı ve Türkiye ekonomisinin kalkınmasına katkıda bulunmayı görev edinmiş bir şirketiz. İş ortaklığını ve iş ortaklarımıza saygıyı ön planda tuttuğumuz bir çalışma prensibimiz var. Şu anda kalitesi ve teknolojisiyle ön plana çıkan, flint cam dediğimiz transparan/renksiz cam ambalaj ürünleri üretiyoruz. Avrupa Cam Ambalaj Üreticileri Derneği (FEVE) üyelerinden biri olarak ülkemizi temsil ederken, FEVE ve sosyal sorumluluk platformu olan Friends of Glass (Cam Dostları) iş birliğinde cam malzemenin sürdürülebilirlik avantajlarının ve sınırsız şekilde yine kendisine geri dönüştürülebilme özelliklerinin topluma iletilmesi konusunda öncülük ediyoruz.

Dünya genelinde tüketiciler arasında sağlıklı cam ambalaj trendi yükselirken, üreticiler de bu talebi görmezden gelmeyerek cam ambalaja her geçen yıl daha fazla yöneliyor. Biz de dünyada 15'ten fazla ülkeye ihracat yapan bir şirket olarak bu yıl yeni hat yatırımımız ile üretim kapasitemizi geçtiğimiz yıla nazaran artırdık. Nitelikli istihdam anlayışını benimseyen Gürallar Grup olarak sadece cam endüstrisinde 1.500'den fazla çalışanı istihdam ederken, bu rakamın 300'den fazlasını Gürallar Cam Ambalaj oluşturuyor.

ÜRETİM KAPASİTESİNİ İKİYE KATLAYACAK

Yıllık üretim kapasitenizde bir büyüme veya benzer konularda gelecek senelerde herhangi bir gelişme/değişme planlıyor musunuz?

Türkiye olarak yüksek katma değerli, teknik ve teknolojik bakımdan gelişmiş üretim tekniklerinin kullanıldığı, pazar ve tüketici öngörüsü neticesinde sunulmuş ve hatta yeni sektörler ve tüketim alışkanlıkları kazandıracak yatırımlara çok ihtiyacımız var. Gürallar Grubu olarak AR-GE bizim için çok önemli. Türkiye'nin cam ambalaj ihtiyacının önemli bir bölümünü karşılıyoruz. Ulusal ve uluslararası pazarlarda payımızı sürekli artırıyoruz. Bütün bunlara paralel olarak da önümüzdeki yıllarda faaliyete geçirmeyi planladığımız yeni fırın



yatırımımızla üretim kapasitemizi 2 katına çıkarmayı planlıyoruz.

Meyve suyu, içecek ve içme suyu sektörüne yönelik ürünlerinizden bahsedebilir misiniz?

Üreticiler için ürünlerini sağlıklı ve göze hoş gelecek şekilde sunmanın çok önemli olduğunu biliyoruz. Bu nedenle yüksek kalite standartlarında beyaz (flint) cam üretimi yapıyoruz. Züccaciye berraklığıyla fark yaratan cam şişelerimiz de içerisindeki ürünler için güçlü bir algı oluşturuyor. İçecek ve özellikle premium içme suyu sektörüne ürettiğimiz premium cam şişelerimizi dünya trendlerine göre yeniden yorumlayarak üretiyoruz. AR-GE ve inovatif çalışmalar sonucunda tasarladığımız premium şişelerimizi iş ortaklarımızın memnuniyetine göre özgün olarak tasarlıyor; dünya çapında ödüllü tasarım ekibimiz tarafından müşterilerimize çeşitli çap, kafa tipi ve boy olarak özel proje bazlı tasarımlar yapıyoruz.

"CAM 'ÖNCE SAĞLIK" DİYENLERİN İLK TERCİHİ"

İçecek ve meyve suyu ambalajlarında son dönemlerde etkili olan trendlerden bahsedebilir misiniz?

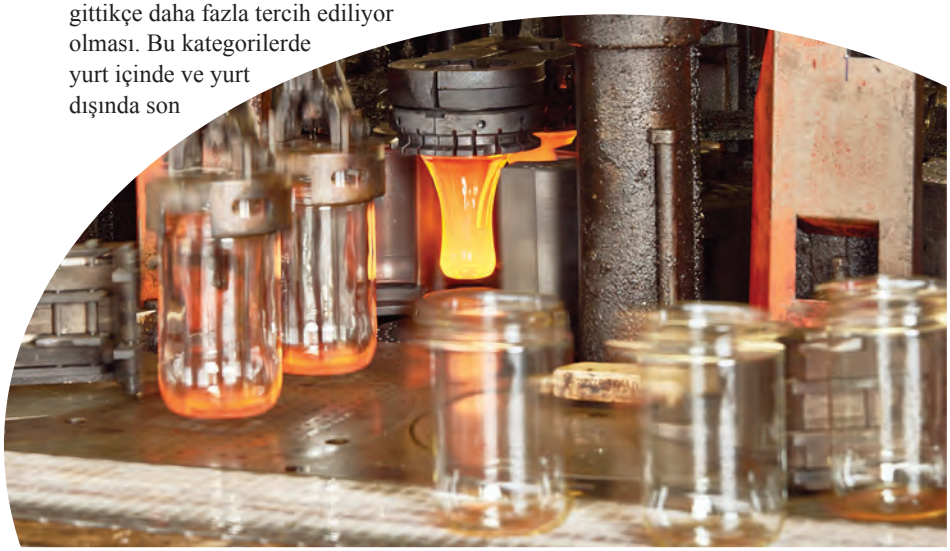
Türkiye'de cam ambalaj sektöründeki trendlerin başında sağlıklı ve sürdürülebilir bir yaşam arayışı geliyor. İçerisindeki gıda ve içecek ile herhangi bir kimyasal etkileşime girmeyen cam ambalaj; gıdaların kokusunu, aromasını ve tadını uzun süre boyunca korumasına yardımcı oluyor. Bu nedenle cam ambalaj, sağlıklı ve iyi yaşama önem verenler için öncelikli tercih sebebi olmakta. Dünyanın, her açıdan premium hizmet anlayışına yönelmesi, yükselen bir değer olarak karşımıza çıkmakta. Tüketicilerin değişen alışkanlıkları, iş ortaklarımızı daha fazla cam ambalaj kullanmaya yöneltiyor. Son dönemde en dikkat çekici noktalardan biri de içme suyu ve diğer içecek ürünlerinin premium algısının pekiştirilmesi ve sofralarda daha fazla yer alması için cam ambalajın gittikçe daha fazla tercih ediliyor olması. Bu kategorilerde yurt içinde ve yurt dışında son derece etkileyici ve tüketicilerden yüksek not alan butik tasarım sonucunda hayata geçen projelerimiz bulunmakta.

Çevreye verilen zararları azaltabilmek adına gelişen sorumluluk anlayışı da doğaya saygılı yapısı sayesinde cam ambalajın popüleritesini yükseltiyor. %100 geri dönüştürülebilen cam ambalaj, sağladığı enerji ve ham madde tasarrufu sayesinde daha geniş kitlelere yayılmaya devam ediyor. Son olarak geri dönüşümün öneminin tüm dünyada anlaşılmaya başlaması, daha yeşil bir gelecek için umut vadediyor.

"CAM AMBALAJ PAZARI 7 MİLYAR ADETİ AŞTI"

Türkiye ve Avrupa'da cam ambalaj pazarındaki mevcut durum nedir?

Global kaynaklardan edindiğimiz raporlar ve iç pazar araştırmalarımız neticesinde Türkiye'de cam ambalaj pazarının 7 milyar adeti geçtiğini görebiliyoruz. Yaptığımız analizlerle bu rakamın 2022 yılı içerisinde %2,5 yıllık büyümeyle yaklaşık 8 milyar adete çıkacağını öngörmekteyiz. Türkiye'de cam ambalaj ürünlerinin çoğunluğunu su, maden suyu ve diğer meşrubatlar oluşturuyor. 2022 yılına kadar cam ambalajın ürün üzerindeki tat ve sağlık avantajlarını da hesaba kattığımızda, endüstrimizin alkolsüz içecek pazarı özelinde yaklaşık olarak yıllık %4 büyüme göstereceğini söyleyebiliriz. FEVE'nin 2019 yılında 1.500 kişiden fazla katılımcıyla yapmış olduğu anket sonuçlarına göre, (%75 kadın, %25 erkek) Avrupalı ailelerin cam ambalaj kullanımını arkadaşlarına ve ailelerine tavsiye etme oranının %90'ın üzerine çıktığını gözlemliyoruz (2016 yılında



%82'den artmıştır). Anket sonuçlarında ayrıca, tüketicilerin yarısının 3 yıl öncesine göre daha fazla cam ambalaj tükettiği ortaya çıkmıştır (Türkiye'de bu artış oranı yaklaşık %60). Her 5 tüketiciden 2'si cam ambalajı daha sürdürülebilir, geri dönüştürülebilir olduğu için tercih etmektedir.

Ülkemizde ve gelişmiş ülkelerde cam geri dönüşüm oranı hakkında bilgi verebilir misiniz? Ülkemizde bu oranı artırmak için hangi adımların atılması gerekiyor?

Geri dönüşüme yönelik cam ambalaj toplama oranı, Avrupa'da %75'in üzerindeyken Türkiye'de henüz %9-10 aralığındadır. Avrupalı ülkeler başta olmak üzere birçok ülke içecek ambalajlarının geri kazanımı için şişe toplama kumbara sistemleri, depozito iade sistemleri gibi sistemler hayata geçiriyor. Geri dönüşüm oranında kısa sürede ciddi artışlar sağlayan depozito sistemi, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nca alınan karara göre 2021'den itibaren Türkiye'de de uygulanmaya başlanacak. Camın sonsuz kez kendine geri dönüştürülebilen bir madde olması, onu asla tükenmeyecek bir kaynak konumuna getiriyor. Bu yönüyle çevreye katkısı olan cam ambalajlar, İklim Eylem Hedefi'ne uygun olarak geri dönüşüm neticesinde enerji tüketiminin ve CO2 emisyonunun da önemli ölçüde azalmasını sağlıyor.

Kısa ve orta vadede GCA'nın hedefleri ve yatırım projeleri hakkında bilgi verebilir misiniz?

Fabrikamızda yüksek otomasyona dayalı teknolojiler kullanmak, bize birçok noktada avantaj sağlıyor. Kalıptan çıkan her ürünü, saatlik olarak kalite, gramaj ve şekil hatalarına göre kontrol ediyoruz. Ürünlerimizin mümkün olan en yüksek kalitede olduğundan emin olarak iş ortaklarımıza verdiğimiz güveni sürdürülebilir kılıyoruz. Ayrıca düzenli olarak gerçekleştirdiğimiz laboratuvar testleriyle süreci destekliyoruz. Bütün bunlara ek olarak; endüstri 4.0 uygulamalarını ülkemiz için kaçırılmaması gereken bir fırsat olarak gören ekibimiz, şu anda devam eden çeşitli projelerinde üretimde oto kontrol ve müdahale üzerine fabrikamıza özgü dijital dönüşüm çalışmalarını sürdürmektedir. Üretim ve kalite dışında hizmet alanında da inovasyona yönelik projelerimiz bulunmaktadır. Müşterilerimize atadığımız yetenekli mühendislerimizden oluşan Müşteri Proje Koordinatörü ekibimiz sayesinde proje aşamasından üretime, üretimden sevkiyata kadar iş ortaklarımızla her adımda iletişim halinde oluruz. Bununla birlikte butik projeler yürüttüğümüz iş ortaklarımıza, onlar için tasarladığımız ürün patentlerini kendi adına alma olanağı vermekteyiz.

Gürallar Cam Ambalaj olarak her aşamada son teknolojiden faydalanıyor, dijital dönüşüm sürecinin sonucu olarak makine öğrenmesi ve yapay zekâ araçlarının tüm süreçlerde etkin rol oynayacağını düşünüyoruz. Böylelikle yerel ve global düzeyde yeni müşteri deneyimleri ve ihtiyaçlarına yönelik çözümler yaratabileceğimize inanıyoruz. Kaliteli üretimin beraberinde getirdiği büyümeyle birlikte önümüzdeki yıllarda faaliyete geçirmeyi planladığımız yeni fırın yatırımımızla üretim kapasitemizi 2 katına çıkarmayı planlıyoruz.

"GELECEĞİN FIRINI PROJESİNİN ORTAKLARINDAN BİRİYİZ"

"Avrupa Birliği Cam Ambalaj Üreticileri Derneği'nin öncülüğünde tasarlanan "Geleceğin Fırını" projesinin, cam ambalaj endüstrisinin karbonsuzlaştırma yolculuğunda önemli bir kilometre taşı görevi üstleneceğini açıklayan GCA Genel Müdürü Abdullah Gayret, "Avrupa cam ambalaj üreticileri olarak %80 yeşil enerjiyle çalışan ilk hibrit elektrikli büyük ölçekli cam ergitme fırınını inşa etmek üzere bir araya geliyoruz. Şirketimizin de içerisinde yer aldığı 20 cam ambalaj üreticisi, tarihte ilk defa bir araya gelerek bu konsept üzerinde çalışacak ve proje için kaynaklarını seferber edecek. Mevcut fosil yakıtlı enerji kaynaklarının yerini alacak fırın, cam üretiminde toplam karbondioksit emisyonunu %50 oranında azaltacak. GCA'nın sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda desteklediği projede ilk fırının 2022 yılında tamamlanması planlanırken, ilk sonuçların 2023 yılında elde edilmesi öngörülüyor" diye konuştu.

Haber

SHIMADZU
Excellence in Science

Shimadzu'nun

Shimadzu'nun ilk kez 1970 yılında LKB-9000 model GCMS'in üretimine başlamasının üzerinden tam 50 yıl geçti. Bu 50 yılda Shimadzu'nun inovasyon tutkusu Kütle Spektrometri teknolojisinde son derece önemli gelişmelere yol açtı. Firma, deneyimlerini geleceğe yansıtmak üzere MS'in geleceğine yatırım yapmaya ve topluma katkı sağlayan yenilikçi ürün ve hizmetler sunma taahhüdünü yerine getirmeye devam ediyor.

Shimadzu'nun Doğuşu

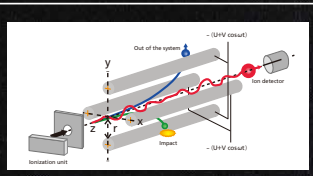
1875 Shimadzu'nun Kuruluşu

Shimadzu'nun tarihi 1875 yılına uzanıyor. Firma, 1875 yılında Kyoto'da Genzo Shimadzu Sr. tarafından, başlangıçta fizik ve kimya ekipmanları üreticisi olarak kuruldu. 1894-1916 arasında ise Genzo Shimadzu Jr.'un liderliğinde geliştirilen piller ve röntgen cihazları gibi gibi gelişen teknolojileriyle büyüyerek Japonya'nın üretimine ve tıp alanındaki gelişimine katkıda bulundu.

Yeni Nesil Kütle Spektrometreler

1978 Kuadrupol için Yeni Teknolojilerin Gelişimi

Shimadzu, kuadrupol için yeni nesil teknolojiler geliştirmeye başladı.



1875 Shimadzu'nun Kuruluşu

1970 LKB-9000

1978 Kuadrupol için Yeni Teknolojilerin Gelişimi

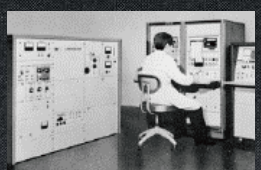
1981 GCMS 9020-DF

1982 GCMS QP-1000

Kütle Spektrometrinin İlk Günleri

1970 LKB-9000

Shimadzu, İsveçli LKB firması ile işbirliği içinde, dünyanın seri üretimi yapılan ilk GC-MS'sini (manyetik sektör MS) Japonya'ya tanıttı. Bu, gelecekteki Shimadzu GC/MS cihazları için bir temel oluşturdu.



1981 GCMS 9020-DF

Bu yüksek performanslı çift odaklı GCMS, önceki manyetik sektör ile benzersiz bir iyon optik sistemi kullanarak MS/MS analizini mümkün kıldı. Birkaç farklı iyonizasyon yöntemiyle uyumlu olan GCMS 9020-DF, bileşiklerin yapısını aydınlatmak için kullanıma uygundu.

1982 GCMS-QP1000

Shimadzu Japonya'nın ilk genel amaçlı dört kutuplu GC-MS'sini piyasaya sürdü. Yüksek işlevsellik ve kullanım kolaylığının birleşimi, GC/MS teknolojisinin Japonya'da yaygınlaştırılmasına yardımcı oldu.

Shimadzu'nun Benzersiz Teknolojileri

Shimadzu tamamen benzersiz olan birçok cihaz ve teknoloji geliştirdi. Dünya çapında kurulan İnovasyon Merkezleri'nde araştırmacılarla işbirliği ile yürütülen çalışmalarla araştırma ve geliştirmeyi desteklemeye hizmet etmektedir. 2004 yılında geliştirilen LCMS-IT-TOF, 2013 yılında geliştirilen iMScope Kütle Görüntüleme Mikroskobu, 2017 yılında DPiMS-2020 Direct Probe İyonizasyon Kütle Spektrometresi gibi teknolojiler bu benzersiz teknolojilerden bazılarıdır.

Haber

50. MS Yılı (1970-2020)

50th MS anniversary 1970-2020

ANT TEKNİK

1988 LAMS-50K

1992 Kompact MALDI III/II

2002 AXIMA-QIT

2010 LCMS-8030

2012 GCMS-TQ8030

2018 LCMS-9030

MALDI-TOF Teknolojisinin Doğuşu

1988 LAMS-50K

Shimadzu, dünyanın ilk MALDI-TOF MS cihazını piyasaya sürdü. Bu yeni teknoloji ile yüksek moleküler ağırlıklı bileşiklerin analizleri için örnek uygulamalar geliştirildi ve kütle spektrometrisinin uygulama alanları önemli ölçüde genişletilmiş oldu.

1989 Shimadzu İngiltere'deki Kratos Group Plc. firmasını satın aldı.

1992 Kompact MALDI III/II

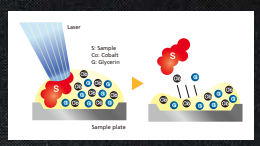
Kompak MALDI III / II, peptitler, proteinler, polisakkaritler, kompleks lipitler, nükleik asitler, farmasötikler ve metabolitler dahil olmak üzere çok çeşitli bileşiklerin analizini mümkün kıldı.

2002 AXIMA-QIT

AXIMA-QIT, iyon tuzağı ve TOF yöntemlerini birleştiren dünyanın ilk MALDI-TOF MS'idir. Bu sayede karmaşık moleküllerin ayrıntılı yapısal analizleri mümkün olmaktadır.

2002 Koichi Tanaka Kimya Nobel Ödülü'nü Alıyor

Koichi Tanaka, biyolojik makromoleküllerin MS analizi için yumuşak desorpsiyon iyonizasyon yöntemlerinin geliştirilmesi çalışması ile Nobel Kimya Ödülü'nü aldı. Koichi Tanaka Kütle Spektrometresi Araştırma Laboratuvarı 2003 yılında kuruldu.



Üçlü Kuadrupol Dönemi

2010 LCMS-8030

LCMS-8030 dünyanın en yüksek tespit hızlarına ulaşan ilk dörtlü LC-MS/MS olarak üretilmeye başlandı.
Bu yeni cihaz, yaşam bilimi araştırmaları, gıda maddelerinde kalıntı pestisit analizi, farmasötik metabolit tespiti, çevre kirliliği izleme vb. uygulamalar alanlarında müşterilerin çok sayıda numunenin analizine yönelik ihtiyaçlarını karşılayacak özellikleriyle dikkat çekti.

2012 GCMS-TQ8030

LCMS-8030'da kullanılan yüksek hızlı teknolojiler kullanılarak dünya lideri hassasiyet ve hıza sahip GCMS-TQ8030'ın üretimine başlandı.

2015 LCMS-8060

LCMS-8050'nin 2013'teki başarılı çıkışını, 8050'in iyon yolu üzerinde geliştirilen ve üç kat duyarlılığa sahip üst düzey bir üçlü kuadrupol MS olan LCMS-8060 izledi.

2018 GCMS-TQ8050 NX

Shimadzu, yeni alanlarda öncü araştırmalar için ultra yüksek hassasiyetli üçlü kuadrupol GC-MS olan GCMS-TQ8050 NX'i piyasaya sürdü. Femtogram seviyesine kadar ultra eser miktarlarda benzeri görülmemiş niceliksel analizler yapılmaya başlandı.

2018 LCMS-9030 Q-TOF

Shimadzu'nun ilk dörtlü kusdrupol uçuş zamanı LC-MS'i olan LCMS-9030, ile Shimadzu yüksek çözünürlüklü pazardaki yerini aldı. Hassas ve güvenilir kütle ölçümleri, bu tür yüksek hassasiyetli analizlerin erişilebilirliğini artıran son derece basit kullanım olanakları ile gerçekleştirilmeye başlandı.

Shimadzu, bu sayede sürekli olarak yeni teknolojiler kullanarak topluma katkıda bulunmaya devam etmektedir.

Shimadzu'nun Kütle Spektrometri Teknolojisi yolculuğunun tarihçesi ve geleceğe yönelik MS vizyonunu anlatan özel yıl dönümü sayfası hazırlandı.
https://www.shimadzu.com/an/news-events/celebrating_50_years/index.html

ÇİN KENTİNDE BİR KABUS

Necdet Buzbaş
TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı

Çin'in Wuhan kentinde 10 Aralık 2019 tarihinde başlayan Covid-19 salgını hız kesmeden tüm dünyaya yayılarak ciddi bir sağlık sorunu olmaya devam ediyor. Dünya Sağlık Örgütü (WHO), 29 Ocak 2020'de "Halk Sağlığı Açısından Küresel Acil Durum" ilan etmesine karşın çok geçmeden virüsün kıtalar arası yaygınlığı karşısında çaresiz kalarak 11 Mart 2020 tarihinde pandemi ilanı yaptı. Sağlık Bakanlığımız oluşturduğu Bilim Kurulu marifetiyle önerilen tedbirleri hemen uygulamaya koyarak zaman kazanmaya çalıştı. Zira virüse karşı zafer, virüsten önde gitmek ile mümkündü.

Corona virüs salgını (Covid-19) sadece hükümetlerin, yerel yönetimlerin aldığı önlemlerle baskılanacak özellikle değil. Virüsün önlenmesi, resmi otoritenin aldığı önlemlere kayıtsız şartsız uyum ile bireysel hijyenin esnetilmeden uygulanmasından sorumlu vatandaşın davranışıyla da yakından ilgili. Vatandaşın, virüsün davranışları ve bireysel hijyen konusunda doğru bilgilendirilmesi hayati öneme haiz. Kamu bu konuda gereğini yaparken, halkın bilgi kaynaklarının ağırlıkla (%60) başında gelen televizyon kanalları da büyük katkı veriyorlar. Konunun uzmanları ve Bilim Kurulu Üyelerini programlarına konuk alan kanallar yanında, onkolog, fitoterapist ve farmakoloji uzmanı gibi alışık yüzleri programlarından eksik etmeyen kanallara da rastlıyoruz. Toplumda doğru bilgi ve güven havasına en çok ihtiyaç duyulan bugünlerde televizyon kanallarının reyting endişelerinden sıyrılarak kamu hizmeti yaptıklarının farkına varmaları en büyük dileğimdir.

Covid-19 salgını küresel bir sorun ama demografik yapı, alışkanlıklar ve yaşam tarzları çözümü lokal kılıyor. Her ülke kendi önlemlerini alıyor, komşu ülkelerle ilişkileri donduruyor, sınırları kapatıyor, uçak seferlerini iptal ediyor. Sağlık Bakanlığı, Covid-19 seyrini dikkatle ve yakından izleyerek her gün bir dizi önlem alıyor. Söz konusu sağlık olunca her önlem mübah! Biz vatandaşların görevi alınan önlemlere uymak ve uygulamak. Önlemlerin en önemlisi "evinde kal" sloganıyla vurgulanan bireysel sosyal izolasyon, hatta 65 yaş üstü vatandaşlar için yasal bir zorunluluk.

Covid-19 salgını din, dil, ırk, renk, genetik, cinsiyet, zengin, fakir, gelişmiş gelişmekte farklılığı gözetmeksizin sağlığı tehdit ederken, alınan önlemlerin sonuçları nedeniyle ekonomiyi de aynı ölçüde tehdit ediyor. Arz talep dengesi şaşmış, dengesizlik ölçütü belirsiz. Dünyanın en büyük ikinci ekonomisi, en büyük ihracatçısı Çin'de üretim kaybı devam ediyor, üretim %60'lara düşmüş durumda. Çin'in bu durumu dünya ticaretinde dengeleri değiştiriyor. Küreselleşmenin üzerinde yapılandığı, Çin'den her şeyi ucuza tedarik özneli "Uluslararası Tedarik Zinciri" adeta iflas etmiş durumda.

Çoğu ülke liderinin telaffuz ettiği "Covid-19 sonrası dünya eskisi gibi olamayacaktır" söylemi her halde gelecekte yeni stratejilerin uygulanacağının varsayımı olsa gerek. "Kriz AB'nin maske, dezenfektan, jel gibi stratejik ürünlerde Çin'e bağımlı olduğunu ortaya çıkardı. Bu sorunu ivedilikle gidermeye niyetli olan Brüksel, yeni bir sanayi stratejisi hazırlığında" sözleri bu varsayımın somut ifadesi. Ülkemizden bir örnek; geçen haftalarda iki girişimcinin sitrik asit üretimi için yatırım yaptıkları basında yer aldı. Yıllar önce Fersan tarafından yerel üretilen sitrik asit, Çin'den gelen ürüne fiyat rekabetinde yenik düştüğünde üretim sonlandırılmıştı. Tüm tedarikçilerimiz büyük oranda Çin'e bağımlı hale geldiler.

Covid-19 salgını nedeniyle, gıda temininde zaman zaman sorunlar yaşanabilmektedir. Çin'den tarım ve gıda ürünleri ithalatımız sınırlı ölçülerde. Bu nedenle önemli bir sorun yaşanması beklenmiyor. Dış ticaretimizin yarıdan fazlasının gerçekleştiği Avrupa Birliği, Covid-19'un en yaygın olduğu ülkeleri kapsıyor. Bu ülkelerden İtalya ve İspanya birçok üründe en ciddi rakiplerimiz. Bu iki ülkeden ürün tedariki kesintiye uğramış ülkeler Türkiye'ye yönelebilir. Ülkemiz birçok Avrupa ülkesine göre daha güvenilir ve daha temiz. Sahip olduğumuz potansiyel Avrupa'yı doyurabilecek nitelikte. Ancak hazırlıkların yeterli olup olmadığı konusunda yeterince iyimser olamıyorum. Yaşadığımız bugünlerde insanların aşıya, ilaca ve tedaviye ihtiyacı olduğu kadar, güçlü bağışıklık sisteminin varlığı için sağlıklı ve güvenilir gıdaya da ihtiyaçları olduğu kaçınılmaz gerçek.

Artan olgu sayıları ve kayıplar, dozu artan yeni önlemlerin gündeme alınmasını zorunlu kılıyor. Virüsün yayılmasını önlemek, salgını kontrol altında tutmak için alınan önlemlerden en etkini sosyal izolasyon (evde otur!), talebin düşmesine ve ekonominin küçülmesine yol açacak gelişme gösteriyor. Yaşamsal çelişki; sağlık kazanımı ekonomik çöküntü. Tarım ve gıda sektörleri Covid-19 salgınından birlikte etkileneceklerdir. Tarım sektörü, doğrudan insan tüketimine

uygun olmayan birincil üretimi gerçekleştirirken, gıda sektörü birincil üretimi tüketilebilir hale getirmektedir. Sorunları farklılık gösterebilse de etki bütünleşiktir. Örneğin tarımsal üretimde özellikle mevsimlik işçi çalışanları büyük risk altındadır. İşçilerin ürün toplamak için toplu olarak taşınmaları ve toplu barınmaları salgın riskini artıracağından ürünlerin hasat edilmesi ve toplanması aksayacaktır.

COVİD-19 GIDA SEKTÖRÜNÜ NASIL ETKİLEYECEK?

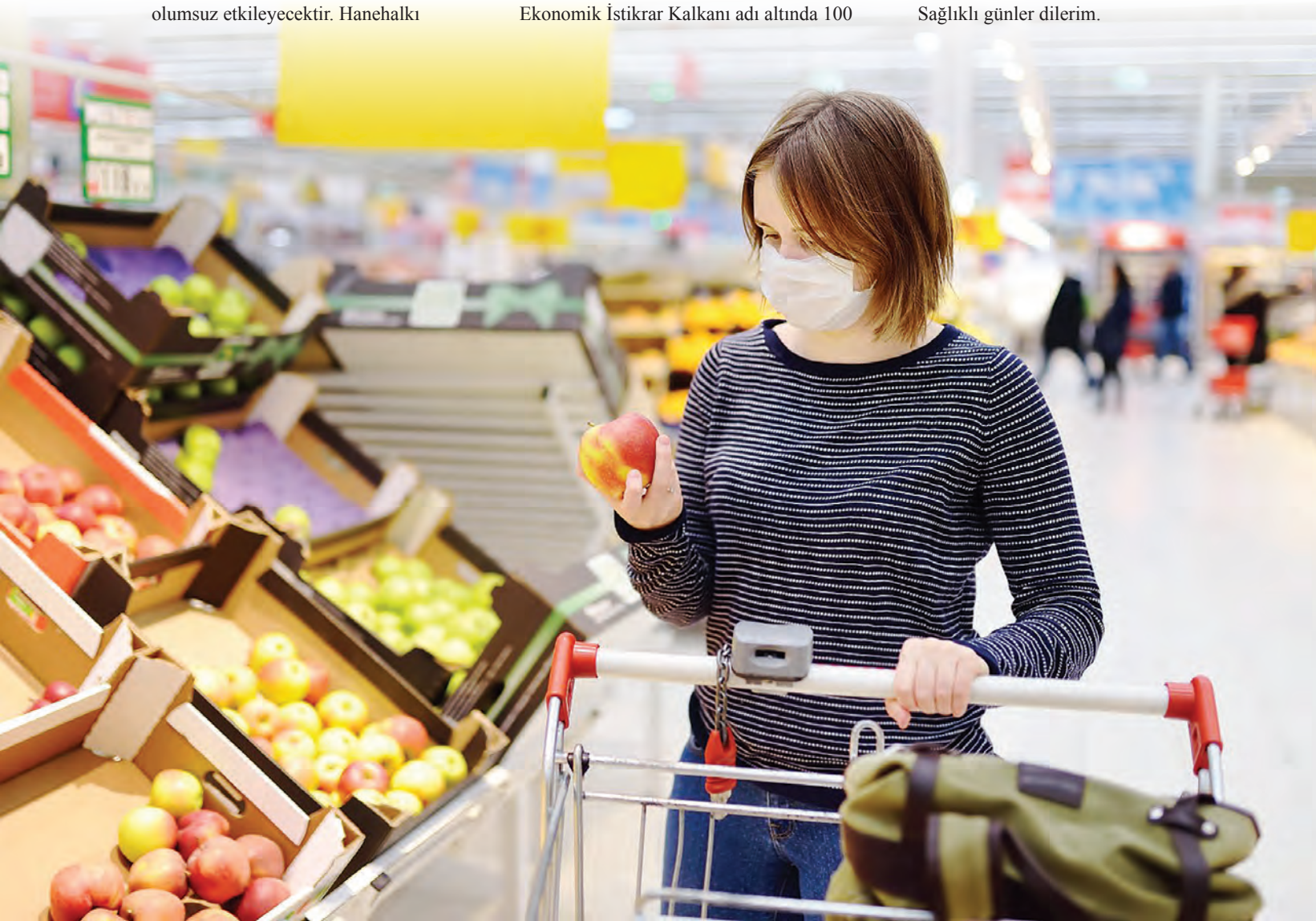
Gıda tüketimi kanallarını kabaca; hanehalkı, ev dışı tüketim, turizm ve ihracaat olarak sıralayabiliriz. Covid-19 salgını ev dışı tüketim ve turizm gıda gelirlerini hemen hemen sıfırlayacaktır. Bu iki kanalın parasal büyüklüğü 98 milyar TL'yi bulmaktadır. Gıda ürünleri ihracatımız 18 milyar dolar civarındadır. Ülkelerin salgın ortamında zorunlu değişen tüketim alışkanlıkları ve endişeleri siparişleri etkilerken, konteyner teminindeki zorluklar, tır şoförlerine uygulanan önlemler nedeniyle yaşanan teknik güçlükler ihracatı ciddi şekilde olumsuz etkileyecektir. Hanehalkı tüketimi 280 milyar TL'lik büyüklükle tüketim kanallarının en büyüğü. Salgın nedeniyle alınan önemler içinde kapatılan işyerlerinde çalışanların kazanç kayıpları, gıda ürünlerine talebi aşağıya çekecektir. Talebin aşağıya seyri arzı da aşağıya çekecek ekonomik yıkım sarmalı çalışacaktır, üreten fabrikalar vardiya azaltacak veya çalışmaya ara vereceklerdir.

Tarım ve Orman Bakanı her ne kadar temel tüketim gıda ürünleri için stokların yeterli olduğunu söylese de salgının sonlanmasındaki belirsizlik endişe kaynağı. Ayrıca yem ham maddeleri yağlı tohumlar yanında tarımsal girdilerdeki (tohum, gübre, zirai ilaç vb.) dışa bağımlı olduğumuz da göz ardı edilmemelidir. Sağlık yanında ekonomide ortaya çıkan bu felaket tablosu devletlerin müdahalesi olmadan hafifletilemez. Ülkeler vatandaşlarının sağlık ve diğer ihtiyaçlarını asgari ölçüde karşılamak üzere bir dizi finansal çözümler vadediyorlar. ABD 1.2 trilyon dolar, Almanya 550 milyar Euro, Fransa 300 milyar Euro, İspanya 200 milyar Euro farklı kanallarda kullanılmak üzere piyasaya para enjekte ediyor. Türkiye de Ekonomik İstikrar Kalkanı adı altında 100 milyar TL'lik bir paketi açıkladı.

Covid-19 salgının ne kadar süreceği, ne zaman sonlanacağı belirsizlik içerdiğinden ekonomik krizin yıkıma dönüşmeden ne zaman döneceğini kestirmek mümkün değil. Ancak "Her şerde bir hayır vardır" diyerek ders alacağımız noktalar da var. "Birçok tüketim şekilden vazgeçilebilir ama gıdadan asla!" diyerek en azından stratejik gıda maddelerinin arzında yerel olmayı benimsemeliyiz. Tarım ve Orman Bakanlığı merkezi yönetimle (planlama, stok kontrol, fiyat düzenleme) havza bazında üretimi yönetmeli, destekleriyle üreticilere cazip kılmalıdır.

Mevcut uluslar arası tedarik zinciri gıda için sürdürülebilir değildir. Oyunun kuralları yeniden yazılacak ise, aşırı bağımlılıktan dengeli öze dönmenin zamanı gelmiştir. Aksi halde pandemiye açlık da bir felaket olarak eşlik edecektir. Bilim er geç virüsü alt edecektir. İnancımızı kaybetmeden, alınan tedbirlere kayıtsız şartsız uyum sağlayarak yurtdaşlık görevimizi yerine getirerek destek vereceğiz.

Sağlıklı günler dilerim.



Gıda güvenliği açısından ÇEVRESEL İZLEME PROGRAMI

(Environmental Monitoring Program - EMP)

Halil TEMEL
Non-Analysis Services Senior Operations Manager
Mérieux NutriSciences Türkiye

Güvenli gıda kavramı, artan küresel ticaret ve yeni tehlikelerin ortaya çıkmasının ardından, yerini "Güvenilir Gıda" kavramına bırakmıştır. Güvenilir gıda konusunda en eski ve en etkin yöntem HACCP sistemidir. Temelinde yasal gereklilikler ve GMP gereklilikleri bulunan bu sistem, zamanla validasyon çalışmalarının geliştirilmesiyle birlikte mikrobiyolojik tehlikeler ve temizlik sistemlerinin etkinliğini öne çıkarmıştır.

1980'lerde L. Monocytogenes'in gıda kaynaklı bir patojen olarak tespiti, üretim sahalarının patojen kontaminasyonu açısından öneminin anlaşılmasını sağlamıştır. Temizlik validasyonunun, mikrobiyolojik güvenliği sağlamada yetersiz kaldığı anlaşılmıştır. Pek çok patojen kontaminasyon vakasında, kök nedenin proses kontrol hatalarından daha çok, çevresel kirlenmelerden kaynaklandığı anlaşılmıştır. Temizlik validasyonu için yapılan çalışmalar Kritik Kontrol Noktaları kadar etkin kontrol edilmediğinden ve kontrol edilmesi gereken çok geniş bir alan olduğundan dolayı işlemlerin karmaşık hale gelebildiği görülmektedir.

Bu noktada etkin bir Çevresel İzleme Sistemi'ne ihtiyaç duyulmaktadır. Ancak, konu hakkında gıda işletmeleri bazı çalışmalar yapsa da, konu temizlik validasyonu ile karıştırılmakta veya sonuçlar doğru yorumlanamadığı için yapılan çalışmalar amacına ulaşamamaktadır. Bazı Avrupa Ülkelerinin yasal düzenlemelerinde ve GFSI onaylı Küresel Standartlarda (BRC, IFS, FSSC 22000 vb.) bir zorunluluk olarak çevresel Patojen İzleme Programı oluşturulması, zorunluluk olarak karşımıza çıkmaktadır.

ETKİN BİR ÇEVRESEL PATOJEN İZLEME PROGRAMI:

- Uygun olmayan ürün ve düzeltici faaliyet dokümanlarını da içermeli
- Çok düzenli bir şekilde işletilmeli
- Sistematik ve araştırmacı olmalı
- Analizler tam ve doğru yapılmalı, trendler takip edilmeli

ETKİN YÖNETİLEN BİR ÇEVRESEL İZLEME SİSTEMİ:

- Patojenlerin kontrol altına alınmasını sağlar
- Mikroorganizmaların yerleştiği yerler ve köşeleri keşfedebilmemizi sağlar
- Bir kontaminasyon oluştuğunda aksiyon almamızı mümkün kılar
- Gıda güvenliği sisteminin doğrulanmasına katkı sağlar
- Temizlik ve sanitasyon planlarının doğrulanmasını sağlar

UYGULAMA

Öncelikli olarak işletmelerdeki patojenlerin izlenmesi için riskli alanlar belirlenmelidir. Örneğin ürünlerin kapalı ambalajlı olarak depolandığı alanlar patojen izlemesi için öncelikli alanlar olamaz. Özellikle işletmelerde mikroorganizmaların öldürüldüğü, sayısının azaltıldığı veya çoğalmasının engellendiği bir prosesten sonraki ve ürünlerin açık olarak bulunduğu alanlar öncelikli alan olarak ele alınmalıdır.

Numune alınacak noktalar belirlenmeden önce Bölgelere Ayırma Çalışması yapılmalıdır. 4 seviye ''Zone'' belirlenmiştir.

Zone: Ürünle temas eden yüzeyler: Dilimleyiciler, konveyörler, kabuk soyucular, raflar, aletler, çalışma masaları vb.

Zone 2: Zone 1'e yakın, ürünle temas etmeyen yüzeyler: Ekipmanların dış yüzeyleri, kontrol panelleri, düğmeler, masalar, vb.

Zone 3: Zone 1'den uzak gıda ile temas etmeyen yüzeyler: Yerler, duvarlar, giderler, destek ayaklar, tekerlekli taşıyıcılar, forkliftler vb.

Zone 4: Zone 1'den en uzaktaki alanlar: Koridorlar, yürüme yolları, kapılar, soğutucular, yemekhane, ofisler vb.

Çevresel izlemede numune alınacak noktalar ve yapılacak mikrobiyolojik kontroller belirlenir. Ürüne ve hangi zone olduğuna bağlı olarak karar verilmelidir. Çevresel izlemede istifade edilecek mikroorganizmalar: SPC – standart bakteriyel sayım, küf ve maya, koliform grubu bakteriler, enterobacteriaceae, patojenler (Salmonella, L. monocytogenes, toxigenic E.coli, Cronobacter sakazakii), patojenler yerine indikatör mikroorganizmalar kullanılabilir (L. Mono için Listeria spp.), salmonella, toxigenic E. coli and C. Sakazakii için enterobacteriaceae, coliform grubu veya E. coli, ayrıca ürüne spesifik çürükçül bakteriler kullanılabilir.

Ürünle temas eden yüzeyleri her hafta , zamanla azalan sayıda numune alarak analiz edin. Zone 2-3-4 için de analiz sıklığını zamanla azaltmak tavsiye edilebilir. Ürünle temas eden yüzeylerde, eğer bir mikrobiyal gelişim alanı oluşmuş ve zamanla yüzeye iyice yerleşmişse, ürünü mutlaka kontamine edecektir. Burada amaç Zone 1'e ulaşmadan patojenleri tespit edip gerekli önlemleri alabilmektir. Sürekli ve istikrarlı bir şekilde mikrobiyal gelişim noktalarını bulmak gerekir. Haftalık numune alımı hatlarda en iyi proses kontrol verisi elde etmeye ve ''Geri Çağırmaları'' engellemeye yardım edecektir.

Her hat için, numune alma günü ve numune alma zamanı aynı olmamalı, farklı zamanlarda ve günlerde numune alımı, sorunları yakalamakta faydalı olacaktır. Üretim başladıktan 2-3 saat kadar sonra numune alınması gerekmektedir. Ekipmanları demonte edip, iç yüzeylerden numune almak çok önemlidir. Çıkacak sonuçların yorumlanması, alınacak aksiyonlar, spesifikasyonlar ve düzeltici faaliyetler çok net olmalı ve yönetim konuya destek olmalıdır. Düzeltici faaliyetler bazen tasarım iyileştirmeleri, fiziksel ayrımlar gibi altyapısal iyileştirmeler gerektirebilecektir.

Unutulmamalıdır ki, Çevresel İzleme için numune alımı rutin ve düzenli bir aktivite olmalıdır. İstikrarlı, sabırlı ve araştırmacı bir şeklide devam eden bir aktivite olduğu taktirde başarılı olacaktır.

MESSAN® Cooling Industry

40 YILDIR soğutarak koruyor

Messan Soğutma üretimini yaptığı soğutma ve şoklama sistemleriyle, gıda sanayinde üretim verimliliği ve gıda güvenliğinin sağlanması noktasında yüksek kalitede çözümler sunuyor.

Erdinç Yapan

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

HER İHTİYACA UYGUN SOĞUTMA KAPASİTELERİ

Soğuk depo panelleri, soğuk depo 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 açıklayan Messan Soğutma Genel Müdürü Erdinç Yapan, ayrıca kırmızı ve beyaz et sektöründe üretimin ve gıda güvenliğinin en önemli parçası olan soğuk muhafaza, donuk muhafaza ve şoklama sistemleri geliştirdiklerini söyledi. Ham maddelerin tesise girişinden işlenmesine, şoklanmasına ve muhafazasına kadar geçen bütün süreçte müşterilerinin ihtiyaçlarını karşıladıklarını kaydeden Yapan. "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 sunuluyor. Ayrıca Messan Soğutma EHEDG (Avrupa Hijyenik Dizayn Grubu) üyesidir. Tasarımlarını gıda üretimine uygun hijyenik standartlar doğrultusunda yapmaktadır" dedi.

ÜRETİM DOSTU TEKNOLOJİLER

Gıda üretimi sırasında gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için üretimin tüm aşamalarında hijyen kurallarının yerine getirilmesi gerektiğine dikkat çeken Erdinç Yapan, "Messan Soğutma olarak 1989 yılında kurulan Avrupa Hijyenik Tasarım ve Mühendislik Grubu'nun (European Hygienic Design and Engineering Group – EHEDG) önerdiği hijyenik tasarım kriterlerine göre tasarımlar ve üretimler yapmaktayız. MQF Messan Spiral soğutma ve şoklama sistemleri özellikle yoğun gıda üretimi yapan firmaların daha az alanda daha yüksek kapasitelerde el değmeden üretimini gerçekleştirmede ideal üründür. 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 yurt içi ve yurt dışı birçok firmayla çalışmaktayız" şeklinde konuştu.

YENİ FABRİKASINDA ÜRETİME DEVAM EDİYOR

Oluşturdukları üretim ve hizmet ağını daha da genişletmek için firma olarak kurumsallaşma adına ciddi adımlar attıklarını anlatan Messan Soğutma Genel Müdürü Erdinç Yapan, "Bu doğrultuda büyüyerek gelişmeye devam etmekteyiz. Bu gelişim ve yenilikler beraberinde bu yıl itibariyle İzmir Pancar Organize Bölgesi'nde inşaatını tamamladığımız yeni fabrikamızda üretimlerimize devam ediyoruz" ifadelerini kullandı.

KLOR İLE DEZENFEKSİYON YAYGIN ŞEKİLDE KULLANILIYOR

Yük. Müh. Enis Burkut
Burkut Su Tekniği A.Ş.
enis@burkut.com.tr

Klor ile su dezenfeksiyonu dünyada yaygın bir şekilde kullanılmasına rağmen sanıldığı kadar basit bir işlem değildir.Klor ile dezenfeksiyonun başarılı olabilmesi için doğru uygulanmalıdır.

Not: *Yazımıza "Klor" ile ilgili kelimelerin anlamları ile başlamakta yarar vardır, çünkü kimya ilminde kullanılan kelimeler ile piyasa dilinde kullanılan kelimelerin anlamları farklıdır.*

Kimya ilminde KLOR: Tabii sularda, deniz suyunda ve sofra tuzu (NaCl) içinde bulunan (Cl) elementine kimyada "Klor" adı verilir. Bu tabii elementin dezenfeksiyon özelliği yoktur.

Kimya ilminde KLORÜR: (Cl) elementinin "iyon" halinde olanına (Cl^-) "Klorür iyonu" denir. (Cl^-) iyonunun dezenfeksiyon özelliği yoktur.

Oksijen İçeren Klor Bileşikleri - KLOR: (Cl) ve (O) Oksijen elementleri içeren ve dezenfeksiyon amacı için kullanılan maddeler insanın ürettiği kimyasallardır ve bunlar normal şartlarda tabiatta bulunmaz. Klorlu dezenfektan malzemelerinin halk dilindeki adı "KLOR" olduğu için bu yazımızdaki "KLOR" kelimesi dezenfektan görevi yapan "Klor Bileşiği" olarak algılanmalıdır.

DİKKAT: Oksijen içeren klorlu maddelerdeki "Oksijen iyonu, oksidasyon yolu ile dezenfeksiyon yapan maddedir."

Serbest KLOR: Su içinde çözünmüş olan üç klorlu maddenin toplamıdır: Çözünmüş (Cl2) gazı; Hipokloröz asidi (HOCl) ve Hipoklorit iyonu (OCl-). Serbest klor ölçümü sonucu elde edilen rakam, bu üç maddenin toplamını gösterir.

Aktif KLOR: ($HOCl^-$) Hipokloröz asit.

Bağlı KLOR: (ClO^-) iyonunun başka maddeler ile birleşmesi sonucu ortaya çıkan maddelerdir.

KLOR uzun yıllardır dünya üzerinde, değişik kimyasal bileşikleri şeklinde su dezenfeksiyonu için kullanılıyor. 2000 li yılların başında A.B.D.'de yapılan araştırmalarda, KLOR'un içme sularında bulunan tabii azotlu maddeler ile (NO3 gibi) birleşmesi sonucu ortaya çıkan ve "Halometan- Trihalometan" olarak adlandırılan maddelerin kanserojen olduğu kanıtlandı. Bunun üzerine A.B.D.'de, şehir suyu yönetmeliklerinde bu kanserojen maddelerin azami değerleri yeniden belirlendi ve en çok 0,1 mg/L olarak yönetmeliklere girdi. Ülkemizde uygulanan "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliği"nde de bu değer aynıdır (0,1 mg/L).

KLOR, insana ve gıda ürününe zararlı birçok mikrobu öldürdüğü için ve piyasada ucuz fiyata temin edildiği için halen ülkelerin bir çoğunda kullanılmaktadır. KLOR'un öldüremediği ve insan için zararlı birçok mikroorganizma da bulunmaktadır. Fakat KLOR'un öldürdükleri öldüremediklerinden daha çok olduğu için KLOR hala başarılı bir dezenfektan olarak kabul ediliyor.

Ülkemizde, işletmelerde kullanılan üç tür klorlu madde şunlardır: Sıvı KLOR (Kimya adı ile Sodyum Hipoklorit NaClO), Gaz KLOR (Saf Klor Cl^2) ve Toz Klor (Kalsiyum Hipoklorit).

NOT: Ülkemizde ender kullanılan KLOR DİOKSİT metodundan bu yazımızda söz etmeyeceğiz.

Bu üç tür klorlu maddeden biri, dezenfeksiyon maksadı ile suya verildiğinde, su içinde "Hipokloröz Asit" (HOCl) oluşur ve bu asit içindeki "OCl^-" iyonu bir OKSİTLEYİCİ olarak dezenfeksiyon görevini yapar. Yani, mikrobu öldüren madde "Cl^-" iyonu değil, "Cl^-" iyonuna bağlı olan oksijenin oluşturduğu "OKSİTLEME"dir.

"Hipokloröz Asit" (HOCl)'in nasıl oluştuğunu görelim:

Sıvı KLOR (Sodyum Hipoklorit) suya girdiğinde aşağıdaki kimyasal reaksiyon oluşur:

(Sıvı KLOR) NaClO + H2O = HOCl + (Kostik) NaOH

Görüldüğü gibi, "Hipokloröz Asit" ile beraber kostik (NaOH) de oluşur, bu nedenle suya sıvı KLOR verildiğinde

suyun pH derecesi yükselir. Suyun pH derecesine göre KLOR'un dezenfeksiyon gücü değişir, düşük pH'lı sularda KLOR'un dezenfeksiyon gücü daha yüksektir.

Gaz KLOR suya girince aşağıdaki kimyasal reaksiyon oluşur:

(Gaz KLOR) Cl2 + H2O = HOCl + (Hidrokloröz Asit) HCl

Görüldüğü gibi, "Hipokloröz Asit" ile beraber Hidroklorik Asit (HCl) de oluşur, bu nedenle suya gaz KLOR verildiğinde suyun pH derecesi azalır.

Kalsiyumlu **Toz KLOR** suya girdiğinde aşağıdaki reaksiyon oluşur:

(Toz KLOR) Ca(ClO) 2 + 2 H2O = 2 HOCl + (Kalsiyum Hidroksit) Ca(OH) 2

Bu reaksiyon sonucunda istenen "Hipokloröz Asit" ve Kalsiyum Hidroksit oluşur, suyun pH derecesi değişmez.

KLOR'un sudaki "Dezenfeksiyon" etkisi dört unsura bağlıdır:

- Suda bulunan Aktif KLOR miktarı (mg/L cinsinden);
- Suyun pH derecesi;
- Serbest KLOR'un sudaki mikroplar ile temas süresi;
- Suyun sıcaklığı.

İyi bir dezenfeksiyon uygulamasında bu dört unsurun önemi çok yüksektir. Onun için bu dört unsurun dezenfeksiyon üzerindeki etkileri beraberce ele alınmalıdır.

pH	Aktif KLOR'un Aktif OlmaOranı
5.0	100
6.0	96
7.0	75
7.2	66
7.5	48
7.8	33
8.0	22

Suyun pH derecesinin KLOR dezenfeksiyonuna etkisi:

Tabloda göründüğü gibi su içindeki Aktif KLOR miktarının dezenfeksiyona etkisi suyun pH derecesine çok bağlıdır. Düşük pH derecesinde Aktif KLOR yüksek dezenfeksiyon gücüne sahipken, suyun pH derecesi 7,5'in üzerine çıktığında dezenfeksiyon gücü %50'in altına düşer.

Bu sebeple, yalnızca sudaki KLOR'u ölçmek KLOR'un etkisini öğrenmek için yeterli değildir, suyun pH derecesi de ayni anda ölçülmeli ve daha sonra yorum yapılmalıdır.

Resim 1. Hassas Ölçümlü Tam Otomatik Klorlama

Sıvı KLOR uygulamasında bazı engeller olduğu bilinmeli ve uygulamada bunlar göz önünde bulundurulmalıdır:

- Sıvı KLOR suyun pH derecesini arttırır, pH derecesi yükseldiğinde KLOR'un dezenfeksiyon etkisi azalır (pH etki tablosuna bakın).
- Depoda duran sıvı KLOR içindeki "Cl" iyonu, özellikle sıcak mevsimlerde, "Cl2"gaz halinde uçar ve bu sıvının dezenfektan özelliği çok azalır.
- Sıvı KLOR içindeki SAF KLOR oranının tespit edilmesinde zorluklar vardır, değişik tarihlerde satın alınan her bidon sıvı KLOR'un içindeki SAF KLOR miktarı farklıdır. Sıvı klor, dozaj pompası ile suya veriliyorsa, her yeni KLOR bidonu için dozaj pompası ayarı yeniden yapılmalı veya sudaki KLOR miktarını ölçeren dozaj pompasının hızını ayarlayan tam otomatik çalışan sistemler kurulmalıdır.

GAZ KLOR: Gaz KLOR en saf dezenfektandır. Gaz KLOR, diğer KLORLU dezenfektanlardan daha ucuzdur ve çok daha randımanlı olarak suyu dezenfekte eder, çünkü hem saftır (%100 KLOR'dur), hem de suyun pH derecesini biraz düşürür, bu nedenle sıvı KLOR'a kıyasla daha az miktarda kullanılır ve çok iyi dezenfeksiyon görevi yapar. Gaz KLOR'un suda çözünmesini sağlamak için özel bir aparat kullanılır. Bu aparat sayesinde saf olan KLOR gazı su içinde kolayca çözünür ve dezenfeksiyon özelliği olan KLOR oluşur.

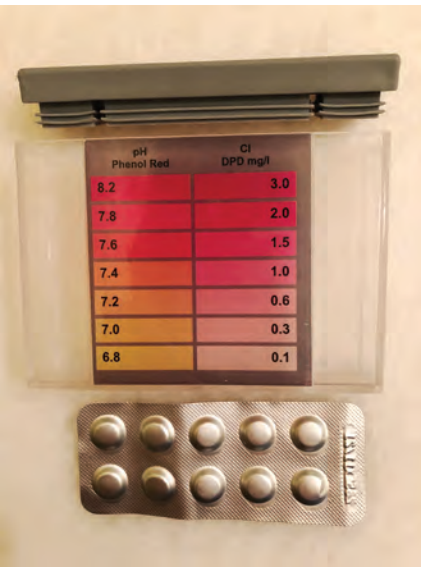
DİKKAT: İnsanın teneffüs ettiği havada gaz KLOR bulunması insanı zehirler. Bu nedenle, Gaz KLOR'un uygulanmasında, kullanıcı için çok detaylı emniyet tedbirleri alınmalıdır. Gaz KLOR'un bu tehlikeli özelliği uygulamada zorluk oluşturmaktadır, bu sebeple KLOR'un az kullanıldığı işletmelerde Gaz KLOR kullanmak pratik değildir. Fakat, şehir suları gibi, çok KLOR tüketen işletmelerinde Gaz KLOR kullanımı için kaliteli Gaz KLOR tesisi yatırımı yapmak avantajlıdır.

TOZ KLOR: Toz KLOR piyasada "Kalsiyum Hipoklorit " formülünde "Ca(ClO)2" ve "Siyanür" içeren KLOR şeklinde bulunur. Yüzme havuzlarında "Siyanür" içeren toz KLOR türleri kullanılır ve bunların içme ve proses sularında kullanılması sakıncalıdır. Toz KLOR ambalajı üzerindeki bilgileri dikkatlice okuyun ve toz KLOR'un Siyanür içerip içermediğinden emin olun. Kullanıcı için Toz KLOR'un birkaç avantajını sayabiliriz: Toz KLOR nötr olduğu için suyun pH derecesini değiştirmez; raf ömrü uzundur, ambalaj içinde uzun süre bekleyebilir ve bu sırada içindeki KLOR kaybı düşüktür; depolamada az yer tutar çünkü %65 konsantrasyonda KLOR içerir.

Kalsiyum Hipoklorit formülünde olan toz KLOR'un suya sertlik verdiği söylenir. Suda istenen KLOR miktarı genelde birkaç mg/L mertebesinde olduğundan, bu miktar toz KLOR suyun sertliğini yalnızca 0,1 - 0,2 Fransız Sertliği kadar arttırır ki bu da suyun özelliklerini fazlaca değiştirmez. Oysa sıvı KLOR suyun sertliğini yükseltmese dahi, suyun pH derecesini yükselttiği için, suda bulunan sertliğin kireç taşına dönüşmesini destekler.

Sudaki KLOR'u tüketen maddeler: Su içine konan ve dezenfektana dönüşen KLOR bileşiği suda bulunan bazı maddeler ile reaksiyona girer: Mikroorganizmalar, organikler, azotlu maddeler, suda çözünmüş halde bulunan Demir ve Mangan gibi okside olabilen metaller KLOR'un dezenfektan özelliğini tüketirler.

Sudaki KLOR'un Ölçülmesi: Sudaki KLOR ölçülerek KLOR'un yaptığı "Dezenfeksiyon" hakkında fikir edinilir. KLOR'un ölçülmesi için önemli olan sayısal bilgi, su içine konan KLOR miktarı değil, sudaki maddelerin tükettiği KLOR'dan geriye kalmış olan "Bakiye" KLOR'un miktarıdır. Bu da KLOR'un su ile "Temas Süresi" sonunda suda kalan "Bakiye KLOR"un ölçülmesi ile anlaşılır. Örneğin, şehir sularında musluktan akan suyun içinde "Bakiye KLOR" olarak en az 0,5 mg/L KLOR olması emniyetlidir. Sudaki "Bakiye

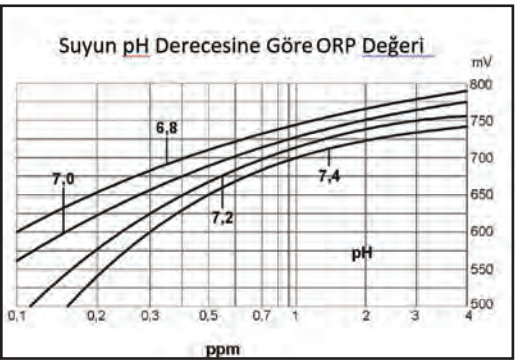


RESİM 2. Klor /pH Komparatörü

KLOR"un otomatik olarak ölçülmesi ve arzu edilen sınırlar içinde suya otomatik olarak KLOR verilmesi mümkündür. Burada gene suyun pH derecesini göz önünde tutmak doğru olur. pH derecesi yüksek sularda KLOR'un dezenfeksiyon gücünün azaldığı unutulmamalı ve suya daha çok KLOR verilmeli veya asit ilavesi ile suyun pH derecesi düşürülmelidir.

Serbest KLOR Ölçüm Yöntemi: Sudaki "Bakiye KLOR"un ölçümü DPD test tabletleri ve "komparatör" tabir edilen el tipi bir test cihazı ile basitçe yapılabilir. Bir işletmede otomatik KLOR ölçümü yapan "KLOR Monitörleri" olsa dahi, bu monitörlerin sağlıklı çalışmasının kontrolü için de el tipi test cihazları kullanılmalıdır.

Suyun pH derecesini ölçmek için de pH renk komparatörü kullanılabilir. Otomasyon istenen işletmelerde "Bakiye KLOR" ölçen bir monitör ve buna ek olarak "pH ölçen" bir monitör kullanmak en uygun tekniktir. Bazı işletmelerde KLOR'un su içindeki oksitleme gücünü gösteren REDOX (ORP) monitörü kullanarak sudaki seviyesi ölçülmek istenir. Sudaki ORP değerini ölçmek, "Bakiye KLOR" ve pH ölçmekten çok daha ucuz bir tekniktir, fakat, yalnızca "ORP" ölçmek çok yanıltıcı olur.



"Bakiye KLOR"un ORP / pH Çizelgesi

Çünkü, ORP / pH çizelgesinde görüldüğü gibi, suyun ORP değeri suyun pH değerine göre değişir.

Benzer şekilde, suyun kokusuna göre "Bakiye KLOR" hakkında yorum yapmak da son derece yanlıştır. Çünkü, KLOR'un sudaki azotlu maddeler ile birleşmesi sonucu oluşan KLOR bileşikleri KLOR'dan daha çok KLOR kokusu verir ve insanı yanıltır.

ÖNERİLERİMİZ:

» İşletmelerde KLOR ile dezenfeksiyonda sık sık KLOR ve pH ölçümlerinin beraberce yapılması ve ölçüm kayıtlarının tutulması işletmelerin sağlığı açısından çok önemlidir.

» Elle yapılan klorlama yerine, işçilik yanlışlıklarını en aza indirmek için otomatik KLOR dozlaması yapılmasını öneririz.

» Sudaki "Bakiye KLOR" miktarı ile suyun pH değerlerinin kontrol altında tutulmaları için öncelikle KLOR ve pH monitörlerinin kullanılmasını ve ayrıca el test aletleri ile sık sık bu monitörlerin sağlıklı çalıştıklarının kontrol edilmesi tekniğe en uygun yöntemdir.

SONUÇ:

KLOR ile su dezenfeksiyonu, bazı sorunlarına rağmen, KLOR'un kolay temin edilmesi, ucuz olması ve ölçülebilir olması sebepleri ile bugün için vaz geçilmez bir su dezenfeksiyon yöntemidir.

"Uzun Ömürlü"

Lewabrane®

Marka Ters Ozmoz Membranları
Yüksek Alman Teknolojisi ile
Almanya'da Üretilir

"Tıkanmaya Dirençli"
LEWABRANE Marka Membranlar
Daha az tıkanır ve
Kimyasal yıkamaları
daha başarılı olur.

BURKUT
SU TEKNİĞİ A.Ş.

Işınlama gıda kaynaklı hastalıkların ÖNLENMESİNDE BÜYÜK ROL OYNUYOR

Koronavirüs salgını, gıdalarla salgın hastalıklar arasındaki ilişkiyi bir kez daha gündeme getirdi. Biz de bu konuyla ilgili olarak Türkiye'de uzun yıllardır birçok farklı gıda ürününü ışınlayarak dezenfeksiyonunu sağlayan Gamma – Pak Sterilizasyon San. ve Tic. A.Ş. Tesis İşletici Müdürü Tuğba Günaydı ile konuştuk. Günaydı, ışınlanmış gıdaları tüketmenin gıda kaynaklı hastalık ve salgınların önüne geçilmesinde büyük rol oynadığını belirtiyor.

Tuğba Günaydı

Tuğba Hanım, gıda ışınlamasına neden başvurulur? Bunun gerekçelerini açıklayabilir misiniz?

Gıda ışınlaması, gıdalarda bozulmaya neden mikroorganizmalardan arındırılması için başvurulan, gıdaları korumaya yönelik etkili bir yöntemdir. Gıda kaynaklı hastalıkların insan sağlığını önemli ölçüde tehdit etmeye başlaması, salgın hastalıklara ve ölümlere varan sonuçlar görülmesi nedeniyle insan sağlığını korumaya yönelik başka yöntem arayışlarına ihtiyaç duyulması, ışınlama işlemine olan ilgiyi arttırmıştır.

Gıda zehirlenmeleri; toplum sağlığını ve ülke ekonomisini olumsuz yönde etkilemekte, iş gücü ve ekonomik kayıplara yol açmakta, aynı zamanda salgın hastalıklar sebebiyle çok sayıda ölümlere neden olabilmektedir. Gıda ışınlama yönteminin tercih edilmesindeki en önemli unsur, gıda zehirlenmelerine ve gıda kayıplarının önlenmesine, halk sağlığının korunmasına önemli bir fayda ve destek oluşturmasıdır.

Dünyada 50'den fazla ülkede bir ve birden fazla ürün veya ürün grubunun ışınlanması yetkili otoriteler tarafından onaylanmıştır. Gıdaların endüstriyel olarak ışınlanması, Amerika, Kanada, birçok Avrupa ve Asya ülkesinde yıllardır uygulanan güvenli bir yöntemdir. Işınlanan ürünler arasında

Tablo – 1: IŞINLANMASINA İZİN VERİLEN GIDA GRUPLARI VE IŞINLAMA DOZLARI

GIDA GRUBU	MAKSİMUM GENEL ORTALAMA SOĞURULAN DOZ (kGy)
Grup 1- Soğanlar, kökler ve yumrular	0,2
Grup 2- Taze veya dondurulmuş meyve ve sebzeler	2,5
Grup 3- Hububat, öğütülmüş hububat ürünleri, sert kabuklu meyveler, yağlı tohumlar, baklagiller ve kurutulmuş meyveler	5,0
Grup 4- Çiğ balık, kabuklu deniz hayvanları ve bunların ürünleri (taze veya dondurulmuş), dondurulmuş kurbağa bacağı	5,0
Grup 5- Kanatlı kırmızı et ile bunların ürünleri	7,0
Grup 6- Kurutulmuş sebzeler, baharatlar, kuru aromatik bitkiler, otlar, çeşniler ve bitkisel çaylar	10,0
Grup 7- Hayvansal orijinli kurutlmuş gıdalar	3,0

Kaynak: Gıda Işınlama Yönetmeliği, Ek-2 – 03 Ekim 2019

Tablo -2: Son yıllarda Amerika' da Gıda Kaynaklı Yaşanmış Salgınlar

	2011	**2013**
SALMONELLA	Hindi Kıyması Hasta Sayısı:136 Gerçekleşen Ölüm: 1	Tavuk Ürünleri Hasta sayısı: 634 Gerçekleşen Ölüm: 1
	1993	**2015**
E- COLI	Hamburger Eti Hasta Sayısı: 100 Gerçekleşen Ölüm: 4	Meksika Mutfağı Hasta sayısı: 55 Gerçekleşen Ölüm: 0
	1998 - 1999	**2002**
LISTERIA	Sosisli Sandviç Hasta Sayısı: 100 Gerçekleşen Ölüm: 14	Hindi Eti Hasta sayısı: 46 Gerçekleşen Ölüm: 7

Kaynak: https://www.healthline.com/health/worst-foodborne-illness-outbreaks#eme-coliem

en çok baharatlar ön sırada yer alırken et, kanatlı et, tahıl ürünleri ve dondurulmuş gıdalar gibi birçok farklı ürün çeşitleri de bulunmaktadır.

"7 GIDA GRUBU IŞINLANABİLİYOR"

Ülkemizde hangi tür gıdaların ışınlanabileceği konusunda bilgi verebilir misiniz?

Yandaki tablodan da görüleceği üzere yönetmelik kapsamında 7 farklı gıda grubunun belirli dozlarda ışınlanmasına izin veren yasal bir uygulama mevcuttur. Aksi halde her gıdanın ışınlanması veya yönetmeliklerin izin verdiği doz limitleri dışında hareket edilmesi söz konusu değildir.

"IŞINLANMIŞ GIDAYLA HALK SAĞLIĞI KORUNUYOR"

Gıda ışınlaması ve salgın hastalık arasındaki ilişkiden bahsedebilir misiniz?

Bilindiği üzere en yaygın olarak gıda zehirlenmesine yol açan mikroorganizmalar arasında Salmonella, Campylobacter, E-coli ve Listeria bulunuyor. Bu bakteriler esas olarak hayvansal gıdalardan insanlara bulaşmaktadır.

Gıda ışınlaması sayesinde sağlık riski oluşturan bu tür mikroorganizmalar gama ışınlarıyla etkisiz hale getirilir ve bu şekilde salgın hastalıklar önlenerek toplum sağlığı korunmuş olur.

Işınlama ile hangi tür gıdalarda salgınların ve hastalıkların önüne geçebiliriz?

Hem dünyada hem de ülkemizde gıda zehirlenmesine yol açan mikroorganizmalar arasında Salmonella ilk sıradadır. Daha çok kırmızı et, kümes hayvanları ve deniz ürünlerinin tüketilmesiyle bulaşır. Eskiden Salmonella'nın neden olduğu tifo hastalığı daha çok görülürken, günümüzde bağırsak enfeksiyonlarına daha sık rastlanmaktadır. Öğrenci yurtları, otel, hastane, bakım evleri, kışla ya da okullardaki zehirlenmeler daha çok Salmonella ve E coli nedenlidir.

Işınlama yöntemi gıdanın raf ömrünü arttırıcı hastalık yapıcı patojen mikroorganizmaları yok eden etkili bir yöntemdir. Bu yüzden hızlı servis edilen restoran zincirlerinde ışınlanmış hamburger köftesi ve tavuk etlerinin tüketilmesi, gıda kaynaklı hastalıkların önlenebilmesinde etkili olabilmektedir.

"AMERİKA'DA 3 BİN KİŞİ GIDA ZEHİRLENMESİNDEN ÖLÜYOR"

Şu anda içinde bulunduğumuz Covid-19 pandemisi gibi gıdalardan dolayı salgın hastalıklarla da geçmişte mücadele edildi mi? Hala bu risk günümüzde mevcut mu?

Amerika'da CDS (Centers for Disease Control and Prevention) tarafından elde edilen son verilere göre, Amerika'da her yıl 48 bin gıda kaynaklı hastalık vakasının meydana geldiği, bunlar içinde özellikle bağışıklık sistemi baskılanmış insanlar arasında yaklaşık 3 bin kişinin de gıda zehirlenmeleri sebebiyle öldüğü tahmin edilmektedir. Ayrıca aynı kaynaktan elde edilen verilere göre, Amerika'da gıda zehirlenmeleri için yapılan sağlık harcamalarının 78 milyar dolara ulaştığı rapor edilmektedir.

Başka gıdalar üzerinde de hastalıkları önleyici etkisi mevcut mudur?

Bunların dışında özellikle baharatların genellikle nemli ve sıcak bölgelerde yetişiyor olmasıyla küf ve bakteri kontaminasyon riski oldukça yüksektir. Birçok sebze ve baharat hasattan sonra tarlada güneşte kurutulmaya bırakılır. Bu esnada tarla üzerinde uçan kuşlardan, çeşitli hayvan dışkılarından, rüzgarla savrulan tozlardan, sulama sularından veya tarlada çalışan işçilerin elle temasından ötürü etkilenir. Genel olarak yüksek mikroorganizma sayılarına karabiber, çörek otu, kimyon, toz biber, yeni bahar, kereviz toz ve soğan tozunda rastlanmaktadır. Gıda Işınlama Yönetmeliği'nde kurutulmuş sebzeler, baharatlar, kuru aromatik bitkiler, otlar, çeşniler ve bitkisel çaylar için izin verilen maksimum genel ortalama soğurulan doz 10 kGy'i aşmayacak şekilde işlem yapılır.

Tomra Food, gıda israfı konusunda gıda üreticileri ve işleyicileri için etkin çözümler sunuyor.

TOMRA'dan gıda israfını azaltan AYIKLAMA TEKNOLOJİLERİ

Optik ayıklama sistemlerinin önde gelen üreticilerinden Tomra Food'un geliştirdiği teknolojiler, verimlilik, kapasite ve gıda güvenliğini artırırken gıda israfına da çözüm oluyor. Tomra ayıklama makinelerinin gelişmiş teknolojisi, üretici ve işleyicilere gıda atıklarının azaltılması, verimin optimize edilmesi ve kısıtlı kaynakların doğru kullanılmasına yönelik katkı sağlıyor. Dünya genelinde kabuklu yemiş, taze ve kuru meyve, sebze, patates ve ürünleri, bakliyat, tahıl, et ve deniz ürünleri, paketleme ve işleme tesislerinde kurulu 8 binden fazla Tomra ünitesiyle, elle ayıklama olmadan ve gıda güvenliği koşullarına uygun olarak tedarik zincirine dahil ediliyor. Böylece Tomra Food'un geliştirdiği inovasyon ile işletmeler ve toplum için teknoloji vasıtasıyla gıda güvenliği artırılırken israfın azaltılması da mümkün oluyor.

Dünyada insan tüketimi için üretilen gıdanın her yıl 1.3 milyar tonluk kısmı yani yaklaşık üçte biri israf ediliyor. Şu anda gıda israfı krizinin tam ortasındayız ve çok geç olmadan bu durumun etkilerini tersine çevirecek adımlar atılması gerekiyor. Tarladan sofraya gıda israfı sorunu, tedarik zincirinin tüm aşamalarında ve dünyanın her köşesinde yaygın. Gıda israfının etkilerini azaltmaya yardımcı olacak tek bir çözüm olmasa da israf edilen gıdanın azaltılmasına yönelik atılabilecek bazı adımlar bulunuyor. Tomra Food'un sunduğu optik ayıklama ve soyma çözümleri de üretim aşamasında gıda israfı ve kaybının azaltılmasına katkı sağlıyor.

GIDANIN %40'I PAZARA ULAŞMADAN KAYBEDİLİYOR

İlk adım olarak tarlalar ve hasat alanları dahil, tedarik zincirinin erken aşamalarında yüksek oranda gıda kaybı ve israfı meydana geliyor. Zengin ve endüstrileşmiş ülkelerde yüksek oranda tüketici kaynaklı ürünlerin atılması yoluyla gıda israfı yaşanırken, gelişmekte olan ülkelerde ürünün hasat ve işlenmesi sırasında gıda kaybı problemi bulunuyor. Bu nedenle özellikle gelişmekte olan ülkelerde üretim zincirinde oluşan ve üreticileri etkileyen gıda kayıpları büyük önem taşıyor. Birleşmiş Millletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), farklı problemler nedeniyle toplam üretimin yüzde 30 ila 40'ının pazara ulaşmadan kaybedilebildiğini tahmin ediyor. Bu kayıplar kök bitkiler, meyveler ve sebzeler için %45, tahıllar için %30, balık ürünleri için %35 ve et ürünleri için %20 oranına kadar çıkabiliyor. Doğru tohum, sulama, budama ve bitki koruma yöntemlerinin uygulanmaması büyük kayıplara sebep oluyor. Hasat sonrası ve ürünlerin işlenmesi sırasında hassas ayıklama yapılmaması da gereksiz gıda kayıplarına yol açabiliyor. Tomra Food, dünya genelindeki 50 yıllık deneyimiyle, büyük oranda verimsiz sistemlerden kaynaklanan gıda israfının önlenmesine daha fazla önem verilmesi gerektiğinin altını çiziyor.

TOMRA'NIN ÇÖZÜMLERİ GIDA ATIKLARININ AZALTILMASINI SAĞLIYOR

Gıda üretiminin sürdürülebilirliği ve ürünlerin en üst kalitede tedarik zincirleri içerisinde tutulmasını sağlamak üzere teknolojiler geliştiren Tomra Food'un optik ayıklama ve soyma makineleriyle manuel yapılan işlemlere göre üründen daha fazla verimlilik elde ediliyor. Günümüz toplumunda tüketiciler, tarladan gelen bir ürünü tamamen estetik unsurlara bağlı olarak düşük kaliteli şekilde algılayabiliyor. Tomra Food'un üstün teknolojisiyle, ilgili mahsulün gerek üretim amacı gerekse alternatif bir kaynak için yeterli kalitede olduğu anlaşılabiliyor. Böylece ilk amacına uygun olarak üstün kalitede ürün sağlanıyor. Ancak bununla da sınırlı kalmayan Tomra Food ayıklama çözümleri, ikinci kalite ürünleri de tespit edip atık içerisinde çöpe gitmesine izin vermeyerek alternatif üretim alanlarında kullanılmasına imkan sağlıyor. Örneğin fındık endüstrisinde en çok talep edilen birinci kalite iç fındığın yanı sıra ikinci kalite, ezme, pirinç ve yağlık gibi yan ürünlerin alınmasını sağlıyor.

Çürük tanelerin ürünler arasından başarıyla ayıklanması ise malın değer kaybını ve kalite sorunlarını engellemenin yanı sıra raf ömrünü de uzatıyor. Taze sebze ve meyve ihracatında paketlenmiş ürün içerisindeki hafif ezilmiş bir tane bile Avrupa ve Rusya'ya doğru yapılan nakliyeler sırasında paketin tümünü çürütmeye yetebiliyor. Öte yandan Tomra makinelerinin kullanılmasıyla insanların yapabileceğinden daha hızlı ve daha kesin bir şekilde sınıflandırma ve ayıklama gerçekleştiriliyor. Böylece gıdanın tedarik zinciri boyunca daha yüksek bir hızla ilerlemesiyle kapasite artışının yanı sıra bozulma maliyetleri de azaltıyor. Yayınlanan raporlara göre, gıda ayıklama teknolojileriyle toplam israfın %5 ila %7 arasında azaltabileceği ön görülüyor.

TOMRA, PATATES İŞLEME VERİMLİLİĞİNİ ARTIRIYOR

Patates ayıklama için teknolojik çözümler sunan TOMRA 5A, pratik bir kullanıcı ara yüzünü istikrarlı ayıklama performansıyla birleştirerek işleyicileri desteklerken, minimum ürün atığı ile gıda güvenliği ve kalitesini artırıyor.

Tüketiciler ve gıda işleyicilerinin önceliği olan gıda güvenliği ve kalitesine katkı sağlayan bu yenilikçi makine, ilave bir soyma kontrol modülü ile optimum performans elde etmek için patates üretimini bir adım öteye taşıyor. Tomra 5A, saatte 55 ton patates gibi endüstrinin en yüksek ayıklama kapasitesini sunuyor. Birden fazla ayıklama makinesine bağlanabilen soyma kontrol modülü, kabuk soyma aşamasına güvenilir dataları sağlamak için Tomra 5A ayıklayıcıdan patates verilerini alıyor. İstenilen kabuk soyma sonuçlarına ulaşmak için kanıtlanmış işlem kontrol teknikleri kullanılarak, optimum buhar süresi hesaplanıyor ve doğrudan buharlı soyma ünitesine gönderiliyor. Böylece bir operatör denetimine gerek kalmadan, daha düşük soyma kaybı ve daha az gıda israfı sağlanıyor.

Tomra 5A, mısır koçanı, tahta, sap, plastik, cam gibi maddeleri etkin bir şekilde ayırarak üstün bir yabancı madde ayıklama olanağı sağlıyor. Bu süreç, kirlilik riskini en aza indiriyor ve ürün kalitesini arttırıyor. Ayıklama makinesi aynı zamanda, en son gıda hijyeni standartlarına ve şartnamelerine uygun olarak tasarlanmış ve geliştirilmiş hijyen özelliklerini sunuyor. Ayrıca Tomra 5A, patatesi kalitesine göre ayıklayan bir kontrol modülüne sahip. Böylece, üreticilere kabul etmek için yeterince iyi olmayan ancak atık kadar da kötü olmayan bir ürünü kurtarma fırsatı sunuyor. Artık ürün, yeniden soyma veya kesme hatlarına gönderilebiliyor. Bu malzemeler, patates püresi gibi farklı son ürünler için kullanılabiliyor. Tomra 5A, sezgisel, benzersiz ve işlevsel bir kullanıcı ara yüzü tasarımı ile tüm operatörler için kullanımı uygun hale getiriyor. Yepyeni grafiksel kullanıcı ara yüzü olan Tomra ACT, tek bir ekran düzenini içeriyor. Böylece kullanıcılar, tüm kritik ayıklama bilgilerini ve gerçek zamanlı ayıklama verilerini bir bakışta görebiliyor. Kontrolün her zaman müşteride olabilmesini ve ayıklamayı kolayca optimize edebilmelerini sağlamak üzere hızlı görüntüleme ve ayarlamalar her zaman mümkün oluyor.

KORONAVİRÜS günlerinde hijyen uygulamaları

Prof. Dr. Günnur Tunçel - Prof. Dr. Deniz Göktan
www.guvenligida.com.tr

Dünyanın tamamını etkisi altına alan Koronavirüs salgınını kontrol etmek için insanlardan evlerinde kalmaları istenmektedir. Ancak belli sektörler özel sorumluluk alarak çalışmalarına, üretimlerine devam etmek zorundadır. Zirai üretim, gıda işleme, dağıtım, servis perakende vb. alanlarda çalışanlar ülkelerin 'esansiyal kritik altyapı elemanları' arasında yer almaktadır. Dolayısıyla bu sektörlerin evde kalması mümkün değildir. Bu süreçte gıda ve tarım sektörünün çalışmaya devam etmeleri toplumun devamlılığı ve çabuk iyileşmesi için kritiktir. Bu yazımızda 'Gıda hijyeni' uygulamalarımızın Covid-19 pandemisinin kontrolünde de esas olduğuna dikkat çekeceğiz.

Sağlık Bakanlığımız ile Tarım ve Orman Bakanlığımız salgını kontrol altına alacak gerekli uyarıları çok güzel bir şekilde yapmaktadır. Benzer olarak ABD'de OSHA (İş Güvenliği ve Sağlığı Dairesi) ve FDA da (ABD Gıda ve İlaç İdaresi Kurumu) salgının işyerlerine etkisi ve bütün çalışanların Covid-19 riskini azaltmak için alınacak önlemleri sıralamıştır. Burada alınan önlemler genel olarak televizyon yayınlarıyla artık çok iyi öğrenmiş olmamız gereken bilgilerdir. Ancak açık oturumlarda halk tarafından sorulan sorular, çoğunlukla insanların gıdalardan ve ambalaj malzemelerinden bulaşmadan korktuğunu göstermektedir. Virüsler gıda ve ambalaj gibi cansız ortamlarda çoğalamamakta ve uzun süre canlı kalamamaktadır. Dolayısıyla bu yolla bulaşarak insanları hasta etme olasılıkları yok denecek kadar azdır. Bunun aksine önemli olan sosyal mesafe ve temel hijyen kurallarıdır. Kontrolsüz hapşırma sonucu çıkan damlacıkların yakın temas ve damlacık enfeksiyonu ile bu hastalığı yaydığı bilinmektedir. Bilgilerimizi gıda sektörü için aşağıda bir daha gözden geçirelim:

1- FDA, gıda işletmelerinde üretim, işleme bantları ve çalışanlar arasındaki sosyal mesafenin en az 6 feet (183 cm) olacak şekilde düzenlenmesini istemektedir. Bu sosyal mesafenin korunması perakende ve servis sektörü için de zorunludur.

2- Yukarıdaki düzenlemenin yapılması bazı işletmelerde mümkün olamayabilir. Virüsün bir kişiden diğerine bulaşması, temas süresine ve personel hijyeni uygulamalarına bağlıdır. Sosyal mesafenin uygulanamadığı yerlerde etkin hijyen uygulamalarıyla virüsün yayılması azaltılabilir. Etkin hijyen uygulamalarının olmadığı durumlarda yalnız sosyal mesafe virüsün yayılmasını önleyemeyebilir. Gıda işletmelerinde çalışan personel sık ve doğru el yıkamayla bütün yüzeylerin rutin temizliği konusunda dikkatli olmalıdır. Doğru personel hijyeni alışkanlıkları kazanılmış olan işletmelerde sosyal mesafe dahil bu uygulamalar zaten rutin olarak vardır. Gıda işleme personelinin birbiriyle tokalaşması, sarılması, el şakası yapması zaten işletme içinde yasakladığımız davranışlardır. Bu yasakları şimdi günlük hayatımıza adapte edeceğiz. Yüzük, bilezik, saat takmamayı ve elleri dirseklere kadar en az 20 saniye sürecek şekilde yıkamayı, kurulamayı biliyoruz. Dolayısıyla gıda güvenliği kurallarına uyan, doğru personel hijyeni alışkanlıkları kazanmış olan kişilerin Sağlık Bakanlığımız ile Tarım ve Orman Bakanlığımızın önlemlerine çok daha kolay adapte olmasını bekliyoruz.

3- Hasta çalışanlar eskiden olduğu gibi derhal şefine haber vererek Sağlık Bakanlığı'nın talimatlarını uygulamalıdır.

4- El dezenfektanları el yıkamanın yerini tutmaz, gıdacılar bunu da çok iyi bilir. Eller, su ve sabunla yıkanmalıdır. Su ve sabunun olmadığı yerlerde alkol bazlı dezenfektan kullanılmalıdır. Eldivenin el yıkamanın yerine geçmediğini aksine daha çok bulaşmaya yol açabileceğini

'temel gıda hijyeni' uygulamalarımızdan biliyoruz.

5- İnsanların ellerini tam olarak yıkadığından emin olunmadığı için, eldiven kullanılması bazı iş yerlerinde tercih edilmiştir. Eldivenler sürekli kullanımda 3 saatte 1 ve gerekli olduğunda daha sık değiştirilmelidir. Eldivenin nemli olan iç kısmı elde mikroorganizmaların üremesine neden olabilir. Patojen dediğimiz hastalık yapan mikroorganizmalar temiz, kuru ve eldivensiz ellerde çoğalamaz. Ayrıca eldivenlerin kaliteleri değişiktir, eldivendeki toplu iğne başı kadar bir gözenekten mikroorganizmalar ele geçebilir. Eldivenler giyilmeden önce ve çıkarıldıktan sonra eller mutlaka yıkanmalıdır. İş değiştirildiğinde veya işe ara verildiğinde eldivenin de değiştirileceği genellikle bilinmemektedir. Pratikte yapılan hatalar nedeniyle eldiven kullanmanın yararı yoktur. Genellikle gıda işleyiciler eldiven kullanmanın çıplak elden daha hijyenik olduğunu düşünür. Ancak eldivenler gerekli olduğu sıklıkta değiştirilmediğinden ve eller yıkanmaya ihtiyaç duyulmadığından bu sahte bir güvenlik hissidir. Pazarcıların ve kasiyerlerin eldivenleri gözle görünür şekilde fevkalade kirlidir ve bulaşma kaynağıdır. Sürekli çalışılması halinde saatte 1 defa yıkanan çıplak elin, eldivenli elden çok daha güvenli olduğu bilinmektedir.

6- Şimdiye kadar maskeyi hastalık belirtisi olan veya bağışıklığı düşük olan kişilerin kullanması gerektiğini biliyorduk.

Ancak Covid-19 salgınının büyümesi ve hastalık belirtisi olmayan bazı kişilerin de virüsü saçma olasılığının yüksek olması nedeniyle maske kullanılması zorunlu hale gelmiştir.

GIDA FABRİKASI VEYA ÇİFTLİKTE ÇALIŞANLARDAN BİRİSİ COVİD-19 (+) ÇIKARSA DİĞERLERİNİ KORUMAK İÇİN İŞLETME NE YAPMALIDIR ?

Bu elemanlar derhal işletmeden uzaklaştırılmalı, Sağlık Bakanlığımızın talimatları uygulanmalıdır. Bilindiği gibi koronavirüsler zarflı virusler olup, uygun dezenfektanlar ile öldürülmesi en kolay olan virüslerdir. Gıda güvenliğini sağlamak için işletmelerde uyguladığımız SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure - Standart Sanitasyon Uygulama İşlemleri) Covid-19 gibi solunum yolu enfeksiyonlarının yayılmasını da önlemede yararlıdır. Sağlık Bakanlığımızın uyarılarına harfiyen uymak zorundayız. Bunlara uymanın gıda sektörü için zor olmadığını burada vurguluyoruz.

COVİD - 19 GIDA VE GIDA AMBALAJI İLE BULAŞIR MI ?

Daha önce de belirttiğimiz gibi, Covid-19 insandan insana yakın temas ve damlacık enfeksiyonuyla yayılan bir virüstür. Hepatit A ve norovirüs gibi gastrointestinal gıda kaynaklı bir virüs olduğuna dair bir kanıt yoktur. Virüslerin canlı hücre dışında üreyemediğini biliyoruz, bu nedenle gıda ve gıda ambalajı ile geçme olasılığı hemen hemen yoktur, geçtiğine dair bir bilgi de yoktur. Daima iyi hijyen uygulamalarını gerçekleştirmemiz yeterlidir. El yıkama, yüzeylerin sık temizliği, çiğ-pişmiş/ temiz-kirli ayırımı, pişirme, doğru sıcaklık uygulamaları esastır.

SERVİS SEKTÖRÜ VE TÜKETİCİLER İÇİN ÖNERİLER

1- Sosyal mesafeyi koruyun, hasta insanlar ile temastan kaçının

2- Göz, burun ve ağzınıza dokunmayın

3- Hasta iseniz evde kalın

4- Öksürüp aksırırken ağız ve burnunuzu kağıt ile kapatıp, kağıdı tuvalete atıp sifonu çekin veya hijyenik bir şekilde çöpe atın.

5- Ellerinizi su ve sabunla en az 20 saniye yıkayın. Yüzük, bilezik, saat kullanmayın, bunların altında mikroplar gizlenir, tam olarak temizleyemezsiniz. Özellikle tuvaletten çıktıktan sonra, burnunuzu, boğazınızı temizledikten sonra ve yemek yemeden önce ellerinizi yıkayın. Su ve sabun bulamadıysanız %60'lık alkol içeren dezenfektan kullanın. Ellerinizde görünür kir varsa mutlaka su ve sabunla yıkayın.

6- Eldiven kullanarak mikropları daha çok yayarsınız, mümkünse eldiven kullanmayın, ellerinizi yıkayın, dezenfekte edin.

7- Temel hijyen kurallarını daima uygulayın. Parmak yalamak, tırnakla dişleri temizlemek, tırnak yemek, üfleyerek uzaklaştırmak, parmağı tükürükle ıslatıp kağıt veya naylon almak gibi alışkanlıklar sadece mikroorganizmaları ellere dolayısı ile gıdalara ve yüzeylere bulaştırdığı için değil, görsel olarak da kabul edilemez.

BAYKON BP Teraziyle ıslak ve hijyenik ortamlarda tartım kolaylığı

Yenilikçi tartım teknolojilerinin önde gelen üreticilerinden Baykon'un BP Piston Mekanizmalı Terazileri; ilaç, gıda, kimya ve kozmetik endüstrisinde ıslak ve hijyenik ortamlarda tartım kolaylığı sağlıyor.

Baykon BP terazi; gıda, ilaç, kimya ve kozmetik endüstrilerinde ıslak, hijyenik ve korrozif sahalar için tasarlanmış olup, GMP ve HACCP üretim standartlarıyla uyumludur. Hijyen ve bulaşma riski olan ve sık temizlenen sahalarda, entegre pnömatik kaldırma pistonu ile kalkan platform üst kapağı sayesinde, kolay ve hassas temizlik imkanı sağlıyor.

Baykon BP terazi platformu komple paslanmaz çelik yapıda ve IP68 koruma sınıfında yük hücrelerine sahip. Kullanım şartlarına bağlı olarak çukurlu ya da zemin üstü olarak kullanılabiliyor. Zemin üstü kullanımda, alçak platform yapısı kolay ve ergonomik kullanım sağlıyor. BP teraziler OIML standartları ile uyumludur, Avrupa 2014/31/EU otomatik olmayan tartı aletleri yönetmeliğine göre 2 x 3000e onaylı olarak üretiliyor. Terazinin öne çıkan üstün özellikleri ,se şunlar:

ISLAK VE HİJYENİK SAHALAR İÇİN

» Kolay temizlik için hidrolik piston ile kalkan platform kapağı

» Komple paslanmaz çelik yapı, IP68 koruma sınıfında yük hücreleri

» GMP & HACCP üretim standartları ile uyumlu,

» Opsiyonel SS 316 konstrüksiyon

UYGULAMALAR

» İlaç, gıda, kimya ve kozmetik endüstrisinde ıslak ve hijyenik ortamlarda tartım

» Hijyen ve bulaşma riski sebebiyle sık temizlik gerektiren sahalar için kolay ve hızlı temizlik

» Çukurlu ya da zemin üstü kullanım

İŞLEVSELLİK

» Tartım, formülasyon, dolum, manuel ağırlık kontrolü, dinamik tartım gibi her tip tartım uygulamalarında kullanılabilir.

» Farklı uygulamalar için seçilen çeşitli BAYKON gösterge ve terminallerine bağlanabilir.

» ERP yada PLC/ Scada sisteminize entegrasyon

Turkchem

ChemShow Eurasia

9. Uluslararası

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

5-7 Kasım 2020 İstanbul Fuar Merkezi

Özel Alanlar

- AGROCHEM FERTILIZER
- WaterEx
- eXCLUSIVE meeting room

Eş Zamanlı:

Turkchem ChemLab Eurasia

Turkchem ChemTech Eurasia

chemshoweurasia.com

Organizatör: Artkim

Destekleyen: KOSGEB

Medya Partneri: TURKCHEM Magazine

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

ANT TEKNİK

HASSAS ANALİZ

GIDA GÜVENLİĞİ

GÜVENİLİR ÜRETİM

SAĞLIKLI GELECEK

Farklı ihtiyaçlara yenilikçi çözümler

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

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

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

SHIMADZU Excellence in Science · MERCK · Think Possible BioTek · himac · PEAK SCIENTIFIC · RUDOLPH RESEARCH ANALYTICAL · Fungilab · JEIO TECH · RESTEK · GL Sciences · AccuStandard

THINK BIG, SEE BEYOND
|antteknik.com|

©ANT Teknik, 2020 All rights reserved.