www.gidateknolojisi.com.tr

Gıda Teknolojisi

FOOD TECHNOLOGY IN TURKEY

Nisan 2021 Yıl: 25 Sayı: 2

MEYVE SUYUNDAN 350 MİLYON DOLAR İHRACAT

GÜNDEM

KOOPERATİFÇİLİK ANCAK NASIL?

Prof. Dr. Mehmet Pala

İçecekte tercihimiz

GAZLI MEŞRUBATLAR

Ant Teknik

HPLC ile elma suyunda HMF Analizi

PANDEMİDE gıda güvenliği ve hijyen uygulamaları

Zeytinyağı sektöründen

ihracat yasağına TEPKİ

Meyve suyunun 3 atlısı

ŞEFTALİ – KAYISI - VİŞNE

Kersia Türkiye Gıda & İçecek Satış ve KA Müdürü SAİT KASAPOĞLU ile röportajımız sayfa 34-36

KABUKLU YEMİŞLER DAHA ÖNCE HİÇ BÖYLE GÖRÜNTÜLENMEMİŞTİ

TOMRA Food'un yeni makinesi TOMRA 5C, sınıfının en üstün optik ayıklama çözümlerini sunuyor. TOMRA 5C, üstün sensörleri sayesinde verilerle yönlendirilen gelişmiş ayıklama ve çok daha başarılı yabancı madde seçimi sağlıyor. Böylece operasyonunuzun verimliliğini, güvenliğini ve ürün kalitesini sorunsuz ve anında geleceğe hazır hale getiriyor.

TOMRA | FOOD

WWW.TOMRA.COM/TOMRA5C

Uludağ®
SIFIR
KALORİ
TONİK

TÜRKİYE'DE
TEK
KORUYUCU
İÇERMEYEN
ULUDAĞ
SIFIR KALORİ
TONİK

YENİ
1 LİTRELİK
ŞİŞESİNDE

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
AZELİS: www.azelis.com
BAYKON: www.baykon.com
CCL LABEL: www.ccllabel.com
DİATEK: www.diatek.com.tr
DÖHLER: www.dohler.com.tr
DQS TÜRKİYE: www.dqs.com.tr
ERCAN TEKNİK: www.ercanteknik.com.tr
FARMAKİM: www.farmakim.com.tr
FOOD & NUTRITIONAL ING: www.fingredients.com
GAMMA-PAK: www.gammapak.com
GBL: www.gbl.com.tr
GCA: www.gca.com
İTEP: www.iteptestleri.com
KERSIA TÜRKİYE: www.kersia-group.com
MAYSA GIDA: www.maysagida.com.tr
MESSAN: www.messan.com.tr
PRINOVA: www.prinovaeurope.com
TOMRA: www.tomra.com.tr
ULUDAĞ İÇECEK: www.uludagicecek.com.tr
VISIOTT: www.visiott.com
WORLDFOOD İSTANBUL: www.worldfood-istanbul.com

HABER

20 Aromsa LED Platin sertifikalı bina sayısını ikiye çıkardı

22 **Zeytinyağı sektöründen ihracat yasağına sert tepki**

24 TOMRA FOOD, meyve sebze işleyicileri için İstanbul'da demo faaliyeti düzenliyor

MEYVE SUYU & MEŞRUBAT

26 Meyve suyundan 350 milyon dolarlık ihracat

34 **Kersia'dan içecek sanayine bütüncül çözümler**

37 Tuğba Şimşek – Uludağ İçecek: Narenciyeden limona, limondan limonataya

39 **Mert Alkış ve Gülüfer Aslan – Döhler Gıda: Meyve suyu ve içeceklere güncel bir bakış**

40 GCA yeni fırın yatırımıyla üretim kapasitesini ikiye katlayacak

42 **Akın Osanmaz – Ant Teknik Cihazlar: HPLC ile elma suyunda HMF Analizi**

45 Dimes ihracatta 100 milyon lira gelir hedefliyor

46 **Ceyhan Demiray – IPSOS: İçecekte tercihimiz gazlı meşrubatlar**

GIDA GÜVENLİĞİ VE ENDÜSTRİYEL HİJYEN

48 Ebru Bayram – Aromsa: Gıda güvenliği ve endüstriyel hijyenin önemi

50 **Ezgi Dedebaş Uğur – DQS Türkiye: Gıda sektöründe kabul gören standartlar ve DQS'in rolü**

52 Tuğba Şimşek – Uludağ İçecek: Covid-19 pandemisinde gıda güvenliği ve endüstriyel hijyen

54 **Ahmet Kızılbuğa: VISIOTT gıda izlenebilirliği teknolojilerine yön verecek**

58 Uzaktan izleme ve görüntüleme sistemlerinde son teknoloji – tam kontrol

60 **Baykon'dan yıkanabilir teraziler**

62 Asli İlgin – DiaTek Diagnostik Ürünler ve Teknik Danışmanlık: Analiz, hijyen ve ürün güvenliğinde gıda sektörünün çözüm ortağıyız

64 **Messan 40 yıldır soğutarak koruyor**

Cam Gibi Sonsuz Ol

%100 ve tamamen geri dönüştürülebilir olan cam ambalajın dönüşüm yolculuğu sonsuza dek sürer. Kaç sefer geri dönüştürülürse dönüştürülsün kalitesinden ve saflığından ödün vermez.

GCA

Satış ve Pazarlama
Lapishan Plaza, Esentepe Mah.
Cevizli D-100 Güney Yanyol Cad.
No:25 Soğanlık-Kartal/İstanbul
T: +90 216 488 66 00 (pbx)
F: +90 216 576 22 62

Üretim Tesisleri
1.OSB 1. Cadde No:1
Merkez/Kütahya
T: +90 274 277 01 20 (pbx)
F: +90 274 277 01 10

gcaturkiye GCA Türkiye info@gca.com • **www.gca.com**

BESLENME ALIŞKANLIKLARIMIZ DÜNYANIN GELECEĞİNİ BELİRLEYECEK

Dünya Doğayı Koruma Vakfı'nın (WWF) raporunda, insanların beslenme alışkanlıklarını değiştirmediği sürece, Paris İklim Zirvesi hedeflerini tutturmanın mümkün olmadığı belirtilerek, beslenmede değişim çağrısı yapılıyor. Araştırmanın raportörü Tanja Dräger de Teran'a göre, "Beslenme alışkanlıklarımız gezegen açısından en üst seviyede belirleyici." Dünya genelinde yaşanabilir alanlarının yaklaşık üçte birinde tarımsal faaliyetler yürütülüyor. Bu da WWF verilerine göre biyolojik çeşitlilik kaybının yüzde 70'ine, ormanların yok olmasının da yüzde 80'ine sebep oluyor. Yine dünya genelinde üretilen ve küresel ısınmanın başlıca sebeplerinden olan sera gazının yüzde 21 ila yüzde 37'si beslenme alışkanlıklarımızla ilgili. Et tüketiminin azaltılması gerekliliği WWF raporunda bu konuyla ilgili olarak, "Beslenme alışkanlığımızı değiştirmediğimiz sürece, etkili bir iklim koruma siyaseti ve Paris İklim Zirvesi hedeflerini tutturmak mümkün değil" ifadesi kullanılıyor. Et tüketiminin yarı yarıya azaltılması ve sofralarda daha fazla sebze ve meyvelerin yer alması, araştırmaya göre beslenmeye bağlı sera gazı emisyonlarını ve doğal alanların tüketimini çok önemli oranda azaltacak.

WWF'nin raporunda yer alan dikkat çekici bilgilerden biri de dünyada yaşayan herkes için var olan ortalama tarım alanı. Bu günümüzde kişi başına 2 bin metrekare büyüklüğünde. 2050 yılında ise, hem dünya nüfusunun artışı hem de iklimdeki değişiklikler nedeniyle bunun bin 700 metrekareye düşmesi bekleniyor. Daha şimdiden verimli tarım alanları kritik derecede azalırken, bu alanları olumsuz etkileyen tehlikeler artıyor. Tarım alanlarının yanlış kullanımı "Bugünkü beslenme alışkanlıklarımız, sahip olduğumuz tarım alanının neredeyse tamamını gıda üretimine ayırmamızı zorunlu kılıyor. Bu alanların yüzde 75'i sadece et, süt ve yumurta gibi hayvansal besinlerin üretimi için kullanılıyor" ifadelerinin yer aldığı raporu kaleme alan uzmanlar, bu oranların çok yüksek olduğunu vurguluyor. İnsanlığın mevcut tarım alanlarında, enerji üretiminde, tekstilde, ilaç sanayinde ve organik bazlı plastik yapımında kullanılacak bitkileri yetiştirmeye de ihtiyacı olduğu, temeli petrole dayanan hammadeleri terk etmek için bunun bir mecburiyet olduğu belirtiliyor.

WWF'in kapsamlı raporuna göre, iklim koşullarına zarar vermeyecek ya da daha az zarar verecek bir beslenme alışkanlığının bir başka gerekçesi de hayvan yemleri. Söz konusu raporun bu konuyla ilgili bölümünde de şu ifadeler yer alıyor : "Hayvan yemlerine katılan soya, tarımsal faaliyetler nedeniyle ortaya çıkan sera gazı emisyonlarının açık ara birinci sebebi." Tüketilen soyanın çok büyük bir kısmının Brezilya'da üretildiğini ve bu üretim için yağmur ormanlarının yok edildiğini ortaya koyan rapora göre, aynı zamanda bu ürün hayvanlardan insanlara bulaşan, HIV, Sars, Ebola ve son olarak da Covid-19 gibi hastalıkların ortaya çıkması açısından da bir risk oluşturuyor.

SABRİ ÜLKER METABOLİZMA VE YAŞAM SEMPOZYUMU BİLİM DÜNYASINI AĞIRLAYACAK

Sabri Ülker Vakfı, Harvard Üniversitesi bünyesinde genetik ve kompleks hastalıklar üzerine araştırmalar yapan Sabri Ülker Metabolik Araştırmalar Merkezi ile iki yılda bir gerçekleştirdiği ve bilim dünyasının en dikkat çekici etkinliklerden biri olarak kabul gören Metabolizma ve Yaşam Sempozyumu'na ev sahipliği yapacak. Online olarak düzenlenecek etkinlik 25-26 Mayıs tarihlerinde gerçekleşecek. Başkanlığını Prof. Gökhan Hotamışlıgil'in yürüttüğü Harvard Sabri Ülker Metabolik Araştırmalar Merkezi tarafından düzenlenen sempozyum aynı zamanda Sabri Ülker Bilim Ödülü törenine de ev sahipliği yapacak. Genç bilim insanlarını teşvik etme ve araştırmaların toplum faydasına sunulmasına destek olma misyonu çerçevesinde Sabri Ülker Vakfı tarafından gerçekleştirilen "Sabri Ülker Bilim Ödülü 2021" kazananının açıklanacağı sempozyumda metabolik hastalıkların moleküler ayrıntılarının çözümü ve bu bulguları metabolik hastalıkların tedavisi ve önlenmesinde kullanılması konularına odaklanılacak.

Özgür ÇİLEK

Gıda Teknolojisi

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

Kurucu (Founder)
Hüsamettin ÜNSAL

Yazı İşleri Müdürü (Sorumlu)
Burcu GÜRSES KAÇMAZ

Haber Müdürü
Özgür ÇİLEK

Haber Merkezi (Reporter)
Gülbahar SALIK

Reklam Rezervasyon
0212 283 55 65

Ankara Temsilcisi
Aydın ARICIOĞLU

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

Abone (Subscription)
0212 283 55 65

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

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

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

THE AUDIT COMPANY

Hakkımızda

DQS Holding GmbH olarak 60 ülkede yer alan 80'den fazla ofisimizle dünya çapında 105.000 gün denetim yapmış olmanın haklı gururunu yaşıyoruz. Yönetim sistemlerinin, proseslerin ve kuruluşların denetimi, değerlendirilmesi ve belgelendirilmesi grubumuzun ana işidir. Bu bütünsel odaklanma müşterilerimiz için mükemmel hizmetler sunabilmemize olanak sağlamaktadır.

Standartlar

- BRCGS Food Safety
- IFS Food Safety
- ISO 22000:2018
- FSSC 22000
- Non-GMO
- FAMI QS
- ISO 9001 / 14001 / 45001 ve daha fazlası...

+90 216 467 3839
marketing@dqs.com.tr

Hizmetlerimiz

Belgelendirme

Yönetim sistemlerinin, proseslerin ve kuruluşların denetimi, değerlendirilmesi ve belgelendirilmesi grubumuzun ana işidir. Bu bütünsel odaklanma müşterilerimiz için mükemmel hizmetler sunabilmemize olanak sağlamaktadır.

Eğitim

Firmanıza özel hazırlanan eğitimler ile sürdürülebilir yönetim sistemi verimliliği sağlayarak, çalışan kalitenizi yükseltin. DQS web sitesinde yer alan eğitim takviminden güncel online eğitimlerimizi takip edebilirsiniz.

Tedarik Zinciri Çözümleri

DQS tedarikçi denetimi, ticaret yaptığınız kurumları değerlendirerek, gelişime ihtiyaç duyulan noktaları tespit edip desteklemenizi sağlar. Tüm tedarik zinciri için bir standart kurulup, kurumunuza ait tüzüğe ve şeffaflığa uyulmasını sağlar. DQS Türkiye, IFS tarafından IFS Global Market denetimleri için doğrudan yetkilendirilmiş olup, tedarikçi denetimlerinde IFS Global Market + istenen ek gereklilikler ile birlikte denetleyebilmektedir. Denetlenen tedarikçilerin global bir portal olan IFS Database üzerinden takip edilmesine olanak sağlar.

KOOPERATİFÇİLİK ANCAK NASIL?

Prof. Dr. Mehmet Pala
mpala@superonline.com

Tarım ve gıda sektörü 2,2 milyon üreticiyi, 12 bin civarında üretici örgütünü ve 40 bin civarında küçük, orta ve büyük ölçekli gıda firmalarını kapsayan büyük bir sektördür. Bu sektör sosyal, ekonomik ve kültürel açıdan Türkiye'nin en önemli sektörlerinin başında gelmektedir. Türkiye'de tarımın ekonomiye katkı değeri 1980'lerden 2010'a kadar sürekli artmış ve 70 milyar $ düzeyine erişmişti. Ancak 2010 yılından sonra tarım katma değerinde sürekli bir gerileme yaşanmış ve bugün 40 milyar $ düzeyine kadar düşmüştür. Bu gerileme sadece kur ve toplam ekonomideki gelişmeler ile açıklanamayacak kadar büyüktür. Türkiye'de özellikle tarımsal üretimin son yıllarda önemli irtifa kaybettiği anlaşılmaktadır.

Covid-19 pandemisi tarımın ve gıda temininin ülkeler için çok önemli olduğunu bir kez daha gün ışığına çıkarmıştır. Bu nedenle tarım ve gıda sektörünün "Kritik Sektör" olarak ilan edilerek, Türkiye'de yeni bir anlayışla tarımsal üretim ele alınmalı yeni bir üretim modeli ve stratejisi geliştirilmelidir. Türkiye'de tarımsal girdilerin pahalı olması, destek ve teşviklerin etkisinin az ve yönlendirici olmadığı, tarımsal verilerin doğru temele oturmadığı, tarım arazilerinin korunamadığı gibi sorunlarla karşı karşıya bulunuyoruz. Ayrıca tarımda çalışan nüfusun yaşlanması, genç insanların tarımda çalışmak istememeleri ve en önemlisi üreticinin yeterli para kazanamaması nedeniyle konu çok daha acil duruma gelmektedir.

Bu bağlamda toplam tarım içinde güvenilir, verimli, etkin ve sürdürülebilir ekonomik girişimler niteliğini kazanmış bir kooperatifçiliğin büyük önem taşıdığını vurgulamak isterim. Kooperatifçilik aslında demokratik kuruluşlara en iyi örneklerden biridir. Üretim kooperatifleri ortaklarının çıkarını gözeten ve işlerini kolaylaştıran dayanışma kuruluşlarıdır. Ancak bu kooperatiflerin genelde iyi çalışmadığını ve ortaklarını memnun edici faaliyetleri sürdürülebilir bir şekilde yapamadıklarını biliyoruz. Türkiye'de insanlar iş birliğine ve dayanışmaya yatkın değil. Bu bir demokrasiyi anlayış sorunudur. Bu nedenle Türkiye'de kooperatifçilik çok kompleks ve toplumun değişimine ihtiyaç gösteren sorunlar yumağıdır. Avrupa ülkelerinde çok iyi çalışan kooperatifçiliğin ülkemizde neden verimli çalışmalar yapamadığı hususunu düşünmemiz gerekmektedir.

Peki, bu kooperatiflerin iyi çalışmaması ve istenen/beklenen performansı gösterememelerinin altında yatan asıl nedenin yönetim ve ortaklar arasındaki "güven sorunu" olduğunu anlıyoruz. Kurumlarda güven oluşturmada önemli faktörler şöyle sıralanabilir: Dürüstlük, şeffaflık, liyakat, hesap verebilirlik, denetlenebilir ve başarılı olmak. Ortak çıkarla güven oluşması kolaylaşır, çıkar/amaçlar farklılaştıkça güvensizlik artar.

Güvenmek önemlidir ama aynı zamanda tehlikelidir. Çünkü bir kişi veya kuruma güvenildiği zaman beklentilerin karşılanmama riski vardır. Güven riske atıldığında emanet edilen değerlerin kaybına neden olabilir. Bu nedenle Almanların bir sözünü buraya taşımak isterim: "Güvenmek iyidir, ama kontrol etmek daha iyidir". Bu özdeyişten hareketle kooperatiflerde güvenin tesis edilmesi için şeffaf ve bağımsız gerçek bir kontrol mekanizmasının kurulmasının çok önemli olduğu ortaya çıkmaktadır.

Öncelikle kooperatiflerde bağımsız, şeffaf ve güvenilir bir denetim mekanizmasının kurulması ve etkin olarak uygulanması büyük önem taşımaktadır. Bağımsız denetçiler kooperatifin dışında konusunun uzmanı kişiler arasından görevlendirilmeliler ve bunların ücreti Ticaret Bakanlığı tarafından karşılanmalıdır. Tarımsal uygulamaları, idari ve mali işlemlerini gerçek anlamda denetleyebilecek bu "Bağımsız Denetim", kooperatiflerin düzgün çalışması ve güven oluşturmasında önemli fonksiyonu olacaktır. Her ne kadar 1163 Sayılı Kooperatifler Kanunu'nda bu yönde maddeler olsa da uygulamada iyi sonuç alınamadığı anlaşılmaktadır.

Kooperatiflerde iç ve dış denetim nitelik, nicelik, usul ve yöntem açısından yetersizliği, hantal ve yavaş yargı süreci gibi nedenlerle etkinliği ciddi şekilde sorgulanmalıdır. Kooperatif yönetiminde görev alacakların kurallara aykırı davranmalarını önlemek için caydırıcı kuralların(cezaların) getirilmesi sistemin işleyişi için büyük önem taşımaktadır. Yasada bunlar kısmen var, ama uygulamada ve denetimde yetersiz kalmaktadır.

Kooperatifçiliğin sorunları yönetim ve denetimin yanında finansman, teknik bilgi desteği, pazarlama ve satış desteği gibi sorunlar da çözüm beklemektedir. Kooperatiflerde mali denetimde şeffaflığı sağlamak için "blok chain" sistemi iyi bir alternatif olarak görülmektedir. "Blok chain" konusu ciddi olarak ele alınmalıdır. Ayrıca gerek kooperatif ortakları, yöneticileri ve çalışanlarına sistematik eğitim verilmeli ve ortak bilinç geliştirilmelidir.

Şunun farkında olduğumu belirtmek isterim: Burada esas sorun toplumsal ve bireysel ölçekte insan dokusunun geliştirilmesidir. Bu çerçevede de etik-ahlak, güven duygusu, sorunları algılama ve çözme yeteneğinin önemli olduğunu düşünüyorum.

aromsa

YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ

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

www.aromsa.com

NESTLÉ Türkiye'nin yeni CEO'su Yasser Abdul Malak oldu

Nestlé bünyesinde 22 yıldır çeşitli üst düzey pozisyonlarda görev yapan ve hızlı tüketim ürünleri sektöründe güçlü bir birikime sahip olan Yasser Abdul Malak, Nestlé Türkiye'nin yeni genel müdürü olarak atandı. Lübnan doğumlu olan 45 yaşındaki Yasser Abdul Malak, Beyrut Lübnan Amerikan Üniversitesi İşletme Fakültesi'nden lisans derecesine sahip. Kariyerine 1997 yılında Publi-Graphics Reklamcılık Grubu'nda başlayan ve yöneticilik görevlerinde bulunan Yasser Abdul Malak, Nestlé Suudi Arabistan Ticari Pazarlama Müdürü olarak 1999 yılında Nestlé bünyesine katıldı. Ardından Birleşik Arap Emirlikleri, İsviçre ve Güney Afrika'da çeşitli ticari pozisyonlarda bulundu. 2012 yılında İran'da Nestlé Ülke Yöneticisi pozisyonunu devraldı; 2015 yılında Mısır'da Nestlé Doğu Afrika Bölgesi Genel Müdür ve CEO'luk görevini başarıyla yerine getirdi. 2018 yılında Nestlé İsviçre'de Avrupa, Orta Doğu ve Kuzey Afrika Bölgesi Sütlü İçecekler İş Birimi Lideri olarak görevlendirildi.

Kalıntısız meyve sebze üretimi için güç birliği

Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği, Ankara'da Tarım ve Orman Bakan Yardımcıları Ayşe Ayşin Işıkgece ve Mehmet Hadi Tunç ile bir araya geldi. Ziyarette, insan sağlığına uygun, kalıntısız meyve sebze üretilmesi için Tarım ve Orman Bakanlığı ile Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği'nin yeni bir projeyi hayata geçirmesi fikri benimsendi. Ankara temaslarının çok olumlu geçtiğinin altını çizen Başkan Uçak, "Sayın İzmir Milletvekilimiz Ceyda Bölünmez Çankırı her zaman üreticilerimiz ve ihracatçılarımızın yanında olmuş ve bizden desteklerini esirgememiştir, bugün de bizlere sıcak ev sahipliği için Birliğimiz adına teşekkür ediyorum. Tarım ve Orman Bakan Yardımcılarımız Ayşe Ayşin Işıkgece ve Mehmet Hadi Tunç ile de ihracatımızın artırılması için fikir alışverişinde bulunduk ve yapıcı çözüm önerileri ile sektör sorunlarına ışık tuttular. Hem vatandaşlarımızın, hem ihracat yaptığımız pazarların talebi kalıntısız taze meyve sebze. Bu hedefe ulaşmak için Tarım ve Orman Bakanlığı ile önümüzdeki süreçte ortak bir projeyi hayata geçirmek için görüş birliği oluştu. Ankara'dan aldığımız güçle 2021 yılında 1 milyar 200 milyon dolar ihracat rakamına ulaşacağımıza tüm kalbimle inanıyorum" dedi.

TEKSÜT, e-ticaret ve hızlı market teslimat kanallarında büyüyor

E-ticaret siteleri, marketler ve 30 dakikada hızlı teslimat yapan satış kanallarıyla ürünlerini tüketiciyle buluşturmayı amaçlayan Teksüt, Trendyol ve Hepsiburada uygulaması üzerindeki marketler ve Türkiye'deki Arap nüfusa yönelik ürünler sunan PazarApp üzerinden satışlarına başladı. Teksüt, dijital alışveriş sitelerinde beyaz peynir, süzme peynir, krem peynir, süt, kaşar peynir ve yöresel peynir kategorisindeki ürünlerini tüketicilere ulaştırıyor. Trendyol ve Hepsiburada üzerinden marketlerden sipariş edilen ürünler şimdilik sadece İstanbul ilçelerine teslim edilirken, PazarApp üzerinden verilen siparişler ise şu anda sadece İstanbul Avrupa Yakası'nda müşterilere teslim ediliyor. Teksüt Satış ve Pazarlama Direktörü Murat Keleş, "2021 yılında pandeminin Türkiye ve dünya ülkelerindeki gelişimi bize gösteriyor ki tüketicilerin, online sipariş kanalları kullanarak alışveriş yapma alışkanlıkları artarak devam edecek. Bu sebeple Teksüt olarak 2021 yılında online sipariş ağımızı büyütmek en büyük hedefimiz" açıklamasını yaptı.

PEPSICO

PepsiCo'dan 2020'de %4,8 büyüme

PepsiCo, 2020 yılına ait dördüncü çeyrek ve yılsonu finansal sonuçlarını açıkladı. Yapılan açıklamaya göre şirket, dördüncü çeyrekte net gelirlerinde %8,8; yılsonunda ise toplamda %4,8 büyüme elde etti. PepsiCo Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Ramon Laguarta, "PepsiCo olarak global atıştırmalık ve gıda işimizin dayanıklılığını dördüncü çeyrekte korurken global içecek işimizin hız kazanmasıyla yılı güçlü bir şekilde kapattık. Sonuçlarımız, zorlu COVID-19 şartları altında bile kendini işine son derece adamış çalışanlarımızın, çeşitlendirilmiş portföyümüzün, çevik tedarik zincirimizin gücünün ve dayanıklılığının, pazarlara açılma sistemlerimizin ve güçlü pazar uygulamalarımızın bir göstergesi niteliğinde" dedi.

BESD-BİR yoluna Naci Kaplan ile devam edecek

Türkiye'de 20 üye firma ile kanatlı eti sektörünü başarılı ile temsil eden Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği'nin (BESD-BİR) 19. Olağan Genel Kurul Toplantısı, 7 Nisan Çarşamba günü Ankara Holiday Inn Çukurambar Oteli'nde yapıldı. Yönetim kurulu başkanı ve yönetim kurulu üyelerinin belirlendiği toplantıda Naci Kaplan başkan seçildi. Derneğin 19. Olağan Genel Kurul Toplantısında yapılan seçim sonucuna göre; Başkan Yardımcısı Faik Üçer, Sayman ise Cüneyt Özkurt oldu. Dr. Sait Koca ve Onur Özkul ise yönetim kurulu üyeleri olarak belirlendi.

maysa

HAYVANSAL PEYNİR MAYALARI

MYSECOREN

MİKROBİYEL PEYNİR MAYALARI

MUCOREN

YAYLA

FERMENTE KİMOZİN

MYSFERMENTE

STARTER KÜLTÜRLER

MYSTARTER CULTURE

KÜLTÜR GELİŞTİRME ORTAMLARI

MILKECOL

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

MAYMICIN

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

MAYNISIN

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

MAYLYSOZYME FOOD PRESERVATIVE

STABİLİZER & EMÜLSİFİER KARIŞIMLARI

TextuRole Stabilizer & Emulsifier Systems

ERİTME PEYNİR BAZLARI

MAPROMIX

ENZİM MODİFİYE PEYNİR VE TEREYAĞI

FlavoRole Enzyme Modified Cheese & Butter

ERİTME PEYNİR TUZLARI

kasomel

CHARM TEST KİT VE CİHAZLARI

CHARM SCIENCES INC

GERBER INSTRUMENTS LABORATUVAR ÜRÜNLERİ

GERBER INSTRUMENTS Since 1892

ndi Natural Dairy Ingredients

www.maysagida.com.tr

SUDER'de Hüseyin Karamehmetoğlu dönemi

Ambalajlı Su Üreticileri Derneği'nin (SUDER) Genel Kurulu'nda yapılan seçimde SUDER Yönetim Kurulu Başkanlığı'na Pınar Su ve İçecek Genel Müdürü Hüseyin Karamehmetoğlu seçildi. Dağdelen Su Yönetim Kurulu Başkanı İsmail Özdemir ise başkan yardımcısı oldu. Sürdürülebilir bir gelecek için doğal kaynakların etkili ve verimli kullanımının gerekliliğine dikkat çeken Hüseyin Karamehmetoğlu, SUDER'in yeni dönemde de sağlıklı, kaliteli, ambalajlı suların tüketimini artırmak için toplumda farkındalığın artmasına yönelik çalışmalarına devam edeceğini dile getirdi. Karamehmetoğlu, "15 bin kişiye doğrudan, 85 bin kişiye dolaylı istihdam sunan Türkiye Ambalajlı Su Sektörü'nün sağladığı faydayı genişletmek için çalışacağız. Bu çerçevede sektörümüzün, kamu nezdinde mevzuata ilişkin konularda ideal çözümlere ulaşabilmesi için tüm süreçlerde üyelerimizle güç birliği içerisinde aktif şekilde yer almaya devam edeceğiz" dedi.

KESKİNOĞLU'na yeni ortak geldi

Ziraat Bankası ve Halkbank'ın, Keskinoğlu A.Ş. nezdindeki hisselerinin yüzde 20'lik payı Tiryaki Holding ve Matlı Holding ortaklığında kurulan Tima Yem ve Gıda Tic. A.Ş.'ye devredildi. Akhisar'da 2 bin 200 personeli bulunan 338 bin 500 metrekare arazi üzerine kurulu 57 bin 615 metrekare kapalı alana sahip entegre tesislerde piliç eti, yumurta, yem ve viol üretimi konusunda faaliyet gösteren Keskinoğlu, yaşadığı finansal sorunlar nedeniyle 2018 yılında konkordato ilan etmişti. 2020 Eylül ayında Keskinoğlu A.Ş hisseleri Ziraat Bankası ve Halkbank tarafından devir alınarak süreç başlatıldı. Sağlıklı bir finansal yapıya kavuşan şirketin yüzde 20 hissesi, tedarik ve satış operasyonları konusunda sektör şirketlerinden Tiryaki Holding ve Matlı Holding ortaklığında kurulan Tima Yem ve Gıda Tic. A.Ş.'ye devredilmiş oldu. Açıklamada "Hisse Devri İmza Töreni"ndeki konuşmasına yer verilen Ziraat Bankası Genel Müdürü Hüseyin Aydın, "Pandeminin hayatımızın her alanını etkilediği bugünlerde yeniden çarkları dönen Keskinoğlu A.Ş., sağladığı istihdam gücü, tedarik zinciri ve özellikle ileri işlem ürünlerdeki ihracat potansiyeli ile sadece Akhisar ilçesi ve çevre illerimize değil, ülke ekonomimizin gelişimine de katkı sağlayacak" ifadelerini kullandı.

SEYİDOĞLU yeni fabrikasında üretime başladı

400 ürün çeşidi ve 600 çalışanıyla üretim yapan Seyidoğlu Gıda, İstanbul Hadımköy'de inşaatı tamamlanan yeni fabrikasının açılışını yaptı. Açılış töreninde konuşan Genel Müdür Mehmet Göksu, "8 bin metrekare kapalı alana sahip yeni tesisimiz ile daha önce hiç üretmediğimiz ürün gamlarında ve ihracata dönük üretim yapmayı planlıyoruz. İlk olarak pasta üretim bandı ile başlayan çalışmamız sırasıyla helva reçel üretim bandı, baklava tesisi ve endüstriyel üretim merkezimizin devreye girmesiyle tam kapasiteye ulaşacak. Halihazırda 8 bin metre kare olan kapalı üretim alanımızı 16 bin metrekareye günlük 20 ton olan üretimi de 35 tona çıkarmayı hedefliyoruz. Tüm bu yatırımlarla birlikte ilave 150 yeni istihdam ve toplamda 10 milyon tl yatırım tutarına ulaşmış olacağız" dedi. 2021 yılında alt yapı ve modernizasyon yatırımlarına devam edeceklerini ifade eden Göksu, "Fabrika yatırımlarımızın yanı sıra üretimde tam otomasyona geçme, mağazalaşma ve ürün çeşidini artırma alanlarında yeni yatırımlar planladık. Afrika ve Avrupa için Lojistik merkezleri kurma ve Global bir gıda devi olma yolunda yatırımlarımız devem edecek" diye konuştu.

METRO Türkiye'den 'Tabağında ne var?' hareketi

Gıda güvenliğini sağlama amacıyla izlenebilirlik konusunda gerçekleştirdiği ilklerle sektörün öncülerinden olan Metro Türkiye, başlattığı "Tabağında ne var?" hareketiyle et, balık ve baldan sonra tüm meyve ve sebze ürünlerinde de yüzde 100 izlenebilirlik sağlıyor. Yaklaşık 200 tedarikçisiyle birlikte 1.550 tarla ve binlerce dönümlük üretim alanını sistemine dâhil eden ve düzenli olarak denetleyen Metro Türkiye, 430 meyve sebze çeşidinde ve toplam 8.500 adet taze sebze ve meyve ürününün tamamında kendi geliştirdiği dijital izlenebilirlik sistemini müşterilerine sunuyor. Bu sistem ile tüketiciler, tüm taze meyve sebzelerin tarladan sofraya yolculuğunu ürünün üzerinde yer alan QR kod ile takip edebilecek ve 15 farklı bilgiye erişebilecek.

MURATBEY ihracat ağına 4 ülke daha ekledi

Türkiye'de doğarak dört kıtaya yayılan Muratbey, yeni ülkeleri de ihracat ağına katmayı sürdürüyor. En son Çin'i de ihracat yaptığı ülkelere ekleyerek ses getiren Muratbey, İsveç, Azerbaycan ve Kosova'ya da ihracata başladı. Muratbey Yönetim Kurulu Başkanı Necmi Erol, inovatif ve sağlıklı ürünlere olan talebin her geçen gün arttığını belirterek, "Yenilikçi peynirlerimiz yurt içinde olduğu gibi yurt dışında da büyük bir beğeniyle tercih ediliyor. Avrupa ülkeleri de dahil olmak üzere yurt dışı pazarlarda kendi markamızla ve Türkiye'de üretilmiş yerel peynir çeşitleriyle, inovatif ürünlerimizle rekabet ediyor olmak bizim için gurur verici" diye konuştu.

Doğal renk çözümlerimizle

Hayata Yeni Fikirler Katıyoruz

Bize Ulaşın:

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

DÖHLER
NATURAL FOOD & BEVERAGE INGREDIENTS

WE BRING IDEAS TO LIFE.

NATURAL INGREDIENTS
INGREDIENT SYSTEMS
INTEGRATED SOLUTIONS

ŞÖLEN'in yurt içi pazarlama operasyonları Aslı Südor'a emanet

Türkiye'nin atıştırmalık sektöründeki önde gelen şirketlerinden Şölen'in, Türkiye Pazarlama Direktörlüğü görevine Aslı Südor getirildi. Robert Kolej'de lise ve Boğaziçi Üniversitesi Makine Mühendisliği Bölümü'nde lisans eğitimini tamamladıktan sonra kariyerine 2004'te P&G'de Prima markasından sorumlu Marka Müdür Yardımcısı olarak başlayan Aslı Südor, 2012 yılına kadar P&G'de Ticari Pazarlama Müdürü ve Ev ve Sağlık Kategorilerinden Sorumlu Pazarlama Grup Müdürü görevlerinde bulundu. Ardından Atasun Optik'te Pazarlama Direktörlüğünü üstlenen Südor, 2015 yılında Koton'da Pazarlama Direktörlüğü ve E-Ticaret Direktörlüğü görevlerini yürüttü. 2017-2019 yılları arasında Joker ve Soobe markalarının Pazarlama, E-Ticaret, CRM ve Müşteri İlişkilerinden Sorumlu Strateji Direktörü görevinde yer aldı. Son olarak Gilan'da Pazarlama, Ürün Yönetimi, CRM ve E-Ticaret'ten Sorumlu Genel Müdür Yardımcılığı görevi ardından Ocak 2021 itibariyle de Şölen ailesine katıldı. Aslı Südor evli ve bir çocuk annesidir.

Topraktan sofraya uzanan yolculuk 28 Nisan'da konuşulacak

Beykoz Üniversitesi'nin, Lojistik Derneği (LODER) iş birliği ile düzenleyeceği 11. Tarım-Gıda ve Soğuk Zincir Lojistiği Sempozyumu, 28 Nisan 2021, Çarşamba Günü saat 09:30-17:00 arasında çevrim içi olarak gerçekleştirilecek. Etkin ve verimli soğuk zincir lojistiğinin öneminin tartışılacağı sempozyum, soğuk zincir lojistiğinin sürdürülebilirliği için standartlar oluşturulmasına katkı sağlamayı amaçlıyor. Sempozyumu'nun açılış konuşmasını Beykoz Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Mehmet Durman yapacak. Sempozyum Başkanlığını ise Beykoz Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Y. Birol Saygı yürütecek. Beykoz Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Bengisu Bayrak Shahmiri ve Lojistik Derneği Başkanı Prof. Dr. Mehmet Tanyaş'ın da açılış konuşmasını yapacağı sempozyum, üç oturum halinde gerçekleştirilecek. 11. Tarım-Gıda ve Soğuk Zincir Lojistiği Sempozyumu hakkında detaylı bilgi için https://www.beykoz.edu.tr/tarimgida/ adresinden bilgi alınabilir.

AK GIDA'dan 10x20x30 girişimine destek

Ak Gıda, iş ortağı Metro Türkiye'nin ülkemizde başlattığı 10x20x30 Gıda Kayıp ve Atıkları ile Mücadele Girişimi'ne dâhil oldu. Dünya Kaynaklar Enstitüsü'nün yönettiği bu girişim kapsamında dünyanın en büyük 10 gıda perakendecisi; 20 tedarikçisiyle 2030 yılına kadar "Hedefle-Ölç-Harekete Geç" yaklaşımını benimseyerek, gıda israfını yüzde 50 azaltmayı amaçlıyor. Sürdürülebilir bir gelecek için gıda atık ve kayıplarını azaltmak üzere hem üreticiler hem de tüketiciler olarak herkesin sorumluluk alması gerektiğine dikkat çeken Ak Gıda CEO'su Ali Sözen, "Bu bilinçle Ak Gıda olarak, Birleşmiş Milletler'in 17 kalkınma hedefinden biri olan 'Sorumlu Üretim ve Tüketim' hedefini destekliyoruz. Biyogaz tesisimizde gıda atıklarını %91,8 oranında enerjiye dönüştürüyoruz. Ayrıca sıfır atık yönetimimiz kapsamında tüm fabrika ofislerimizde gıda da dahil olmak üzere tüm atıkları kaynağında ayrıştırıp geri dönüşüme kazandırıyoruz. Sürdürülebilirlik yaklaşımımız kapsamında yer aldığımız 10x20x30 girişimiyle birlikte, gıda atık ve kayıplarının azaltılmasına yönelik çalışmalarımızın önemli ölçüde ivme kazanacağına inanıyorum" dedi.

Tadım'dan 'Beyaz Çerezlik Ay Çekirdeği Yetiştiriciliği' kitapçığı

Ay çekirdeği tarımının geleceğini garanti altına almak için halihazırda Önder Çiftçi listesinde bulunan tedarikçileri ve iş yaptığı tüm çiftçileri bilgilendiren ve destekleyen Tadım, son olarak çerezlik beyaz ay çekirdeği yetiştiriciliğinin püf noktalarını içeren detaylı bir kitapçık hazırladı. Beyaz ay çekirdeğinin rekoltesini artırmak, tedarik sürecinde yıllık rekolte risklerini minimize etmek ve sürdürülebilir üretimi sağlamak gibi konularda çiftçileri bilinçlendiren Tadım, bu doğrultuda çıkardığı kitapçık ile ekimden depolamaya kadar geçen süreçte dikkat edilmesi gereken hususlara değiniyor. Kitapçığa çiftçiler Tadım tesislerinden, sahada çalışan Tadım Ziraat Mühendislerinden ve üretim bölgelerindeki kıraathanelerden ulaşabiliyor.

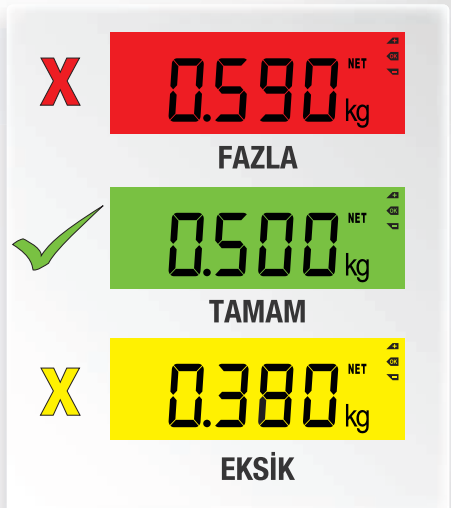
KENT'e En itibarlı Marka ödülü

Mondelez International Türkiye bünyesinde yer alan, Türkiye'nin yarım asırlık şeker markası Kent, "The ONE Awards Bütünleşik Pazarlama Ödülleri" atıştırmalık kategorisinde "Yılın En İtibarlısı" seçildi. Bu yıl 7'ncisi gerçekleştirilen The ONE Awards Bütünleşik Pazarlama Ödülleri'nin kazananları İtibar ve Marka Değer Performans Ölçümü araştırması ile 53 farklı kategoride 12 ilde toplam 1200 kişiyle yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda belirlendi. Araştırma sonucunda Kent, itibarını en çok artıran marka seçilerek 2020 yılında Atıştırmalık Kategorisi'nin birincisi oldu.

PORSİYON TERAZİSİ

Çoklu Operatör Kullanımı İçin
ÇİFT TARAFLI Göstergeli Teraziler...

- Tek ve çift taraflı kullanım imkanı
- Kolay temizlenebilen paslanmaz çelik yapı, IP66 koruma
- 36 saate kadar batarya desteği
- Gösterge renk değişimi ile operatör yönlendirme



HYGIENE · HACCP GMP · IP66 · OIML · CE

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

34. yıl

BAYKON
Endüstriyel Tartım Sistemleri

BAROMETRE

ÇİKOLATA & ŞEKERLEME

Türk çikolata sektörü DÜNYANIN AĞZINI TATLANDIRDI

Türk çikolata ve şekerleme ihracatçıları, pandeminin gölgesinde geçen 2020 yılında 1 milyar 276 milyon dolarlık ihracat yapma başarısı gösterdi. Sektör, 2021 yılında 1,5 milyar dolar ihracat hedefliyor. Türk şekercilik mamulleri sektörünün dünya genelinde 185 ülkeye ihracat yaptığı bilgisini veren Ege Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mustafa Terci, "2021 yılında dünya genelinde covit-19 virüsünün aşısının bulunmuş olması ve uygulanmaya başlamış olması ihracat sektörlerimizi umutlandırıyor. Dünya mal ticaretinde yüzde 8 artış öngörülüyor. Döviz kurları ihracatımızı olumsuz etkilemediği takdirde Şekercilik mamulleri sektörümüzün 2021 yılında 1,5 milyar dolar ihracata ulaşacağına inanıyoruz" diye konuştu Türk şekercilik mamulleri sektörünün ihracatında Çikolata ve kakao içeren şekerleme ürünleri 540 milyon dolarla en çok ihraç edilen ürünler olurken, kakao içermeyen, beyaz çikolatalı ürünler 476 milyon dolar dövizi ülkemize kazandırdı.

GIDA FİYATLARI

Gıda fiyatlarındaki ARTIŞ DEVAM EDİYOR

Dünya gıda fiyatları martta art arda onuncu ayda da artış kaydederek et, süt ürünleri ve bitkisel yağ fiyatlarındaki yükselişin etkisiyle haziran 2014'ten bu yana en yüksek seviyeye çıktı. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından derlenen ve tahıllar, yağlı tohumlar, süt ürünleri, et ve şeker fiyatlarındaki aylık değişimleri izleyen dünya gıda fiyatları endeksi şubat ayındaki revize 116.1 seviyesinden mart ayında 118.5'e çıktı. Şubat ayı gıda fiyatları endeksi daha önce 116.0 olarak açıklanmıştı. Küresel tahıl hasadının 2020 yılında rekor kırma yolunda ilerlediğine dikkat çeken FAO, ilk göstergelere göre bu yıl üretimin 2020'nin de üzerine çıkabileceğini açıkladı. FAO tahıl fiyatları endeksi Mart'ta bir önceki aya göre %1.7 gerileyerek sekiz aydır süren kazanımlarına ara verse de hâlâ geçen ay aynı dönemdeki seviyenin %26.5 üzerinde bulunuyor. Bitkisel yağ fiyatları ise %8 artışla Haziran 2011'den bu yana en yüksek seviyeye çıktı.

İHRACAT

Turunçgil ihracatından 300 MİLYON DOLAR GELİR

Akdeniz İhracatçı Birlikleri verilerinden yapılan derlemeye göre, 2021 yılı Ocak-Mart döneminde 563 bin 836 ton turunçgil ihraç edildi. Turunçgildeki bu dış satımla ilk çeyrekte yüzde 2,63 artış sağlandı ve ülkeye 299 milyon 575 dolar döviz girişi oldu. Bu dönemde en fazla ihraç edilen turunçgil ürünleri sırasıyla mandarin, limon, greyfurt ve portakal oldu. Ülke bazındaki ihracatta ise Rusya zirvede yer aldı. 117 milyon dolarlık dış satımın yapıldığı Rusya'yı 44 milyon 84 bin dolarla Irak, 22 milyon dolarla Ukrayna, 15 milyon dolarla Romanya, 14 milyon dolarla Polonya takip etti. Ulusal Turunçgil Konseyi Başkanı Kemal Kaçmaz, yılın ilk çeyreğindeki dış satımda, yaş meyve sebze grubunda turunçgilin yüzde 39'luk pay aldığını söyledi. Kaçmaz, "Turunçgil ihracatında bir artış gözlemlemekteyiz. Geleneksel pazarların yanı sıra Uzak Doğu ülkelerine de ihracatın artması için bir dizi çalışmalarımız var. Japonya'ya ihracatımız devam ediyor. Çin'in de devreye girmesiyle bu ihracatımız daha da artacak" dedi.

DIXELL

UZAKTAN İZLEME VE SÜPERVİZYON **ÇÖZÜMLERİ**

Alarm yönetimi

Hızlı müdahale ile işletmeninin optimum düzeyde kalabilmesi için tasarlanan etkili alarm yönetimi, oluşan alarmları kolayca tespit ederek bildirimde bulunur.

Gıda kalitesi

Daimi veri kaydı, HACCP raporları ve tam zamanında yapılan alarm bildirimleri taze ve dondurulmuş ürünlerin kalitesini UNI EN 12830 kuralı doğrultusunda güvence altına alır.

Yüksek bağlanabilirlik imkanı

USB, Ethernet, RS485 portları ve güçlü donanım yapısı ile, en üst düzey bağlanabilirlik imkanlarını sunar.

Enerji tasarrufu

Özel algoritmalar ve tüketimin daimi takibi ile uygulamanın verimliliğini optimize eder.

Yüksek entegrasyon seviyesi

Kullanıcı arayüzü tüm modern Web tarayıcılarına uygun olarak tasarlanmıştır. Özel bir yazılım yüklemesi gerektirmez. XWEB EVO ayrıca HD ve dokunmatik ekranları da desteklemektedir.

Çevreye duyarlı

Çevreye duyarlı çözümlerimizle, inovasyon ve verimlik; tüketim optimizasyonu ile kirliliğin, gaz emisyonlarının ve atıkların azaltılması dolayısıyla da çevrenin korunması demektir.

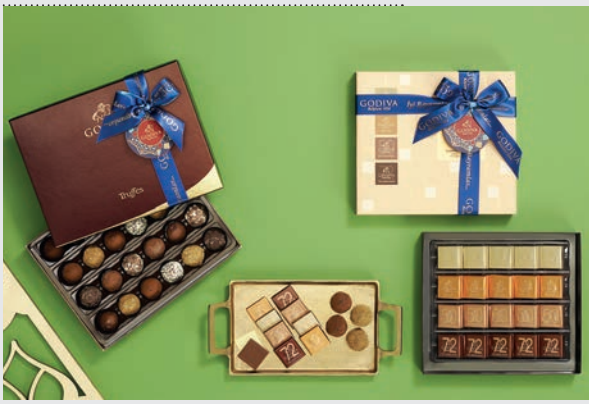
ERCAN TEKNİK®

INVENTIS'ten yeni mayalı ekmek karışımları

Ürün geliştirirken tüketicilerin beslenme alışkanlıklarına ve yöresel kültürüne önem veren Lesaffre, ekmek ustalarının farklı ve lezzetli ekmek yapabilmeleri için iki yeni ürün geliştirdi: Inventis Balkan Mayalı Ekmek Karışımı ve Inventis Sarı Başak Mayalı Ekmek Karışımı. Fırıncıların, kendine özgü ve hissedilir aromaları sayesinde iki yeni Inventis mayalı ekmek karışımıyla ürettikleri ekmekler hem göze hem de damağa hitap ediyor.

ZADE VİTAL'in yeni formülü Türk Kekiği Uçucu Yağı

Zade Vital'in Türk Kekiği Uçucu Yağı, içeriğindeki temel etken maddeler Timol ve %80 oranında Karvakrol ile sağlıklı yaşam kalitesini artırmaya yardımcı olmaya aday. Birçok sağlık faydası ile bilinen uçucu yağ, su veya diğer baz yağlarla seyretilerek kullanılıyor. Günde 5mL baz yağın içerisine 2-3 damla Kekik Uçucu Yağı ilave edilerek veya günde 1 kez 35-38 derecedeki 1-2 litre su içerisine 2-3 damla ilave edilerek kullanılabilir.



GODIVA'dan bayrama özel çikolatalar

GODIVA, Ramazan Bayramı'nda birbirinden farklı lezzetleri, geleneksel süsleme sanatına özgü motiflerle modern grafikleri harmanlayan özel kutularda sunuyor. 12 Nisan-31 Mayıs tarihleri arasında GODIVA mağazaları ve Godiva.com.tr'de satışta olacak GODIVA Bayram Koleksiyonu; Gold Bayram Kutusu, Bayram Asorti çikolata kutusu, Finesse Supréme ve Finesse Belle kutuları ve Naps çikolata kutularından oluşuyor.

BONFİLET Doyumluk Tatlar Serisi çıktı

Bonfilet'in yeni Dondurulmuş Köfte Serisi, yoğun çalışma temposu içinde yemek hazırlamaya yeterince vakit bulamayan tüketicilerin beğenisine sunuldu. Sofralarına zahmetsiz ve lezzetli alternatifler eklemek isteyenler için hazırlanan Doyumluk Tatlar Serisi; Köftehoor Misket Köfte, Kasap Köfte, Kaşarlı Köfte, İnegöl Köfte, Izgara Köfte ve Tekirdağ Köfte'den oluşan kolay ve pratik seçenekleriyle sofralara tat katmaya aday.

ERİKLİ yeni nesil premium şişesinde

Erikli, tüketicilerin keyifli anlarına lezzet katmak için şık ve modern çizgili tasarımıyla raflarda yerini aldı. Yeni premium tasarımlı şişe, ambalaj üzerindeki "Lütfen beni geri dönüştür" ikonuyla da aynı zamanda çevre bilincinin oluşturulmasına destek olmayı amaçlıyor. Erikli'nin yeni nesil premium tasarımlı şişesi 330 ml ve 750 ml olarak farklı iki ambalaj boyunda ev dışı tüketim noktaları, zincir ve gurme marketlerde satışa sunuldu.

Yayla Agro'dan pratik Yemek Hazır Serisi

Daha sağlıklı bir gelecek inşa etmek misyonuyla toplum sağlığını iyileştirmeyi ilke edinen Yayla Agro, BPA'sız (BisphenolA) özel ambalajlarda yer alan Yemek Hazır Serisi ile çorbalar, bulgur ve pirinç pilavları, pilakiler, etli kuru fasulye, etli nohut, hoşaf gibi ev yapımı tadında çeşitleri piyasaya sundu. Son teknolojiyle üretilen Yemek Hazır Serisi, renklendirici ve koruyucu gibi katkı maddeleri kullanılmadan pişirildiği haliyle tüketiciyle buluştu.

GBL®

GBL Gül Biyoloji Laboratuvarı;
Klinik laboratuvarlarının yanı sıra, klinik dışı kalite kontrol laboratuvarlarının da kullandığı "kullanıma hazır teşhis kitlerini", ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak, 1990'dan beri üretmektedir.

MEYVE SUYU ve MEŞRUBATLARDA KULLANILAN BESİYERLERİ

Ürün Kodu	Ürün İsmi	Ambalaj Kodu	Ambalaj Cinsi
0690	Acetate Agar	420690110010	55 mm Petri Kutusu
0668	Alicyclobacillus Agar	420668110010	55 mm Petri Kutusu
0713	Bacillus Cereus Selektif Agar	420713110010	55 mm Petri Kutusu
0621	Baird Parker Agar	420621110010	55 mm Petri Kutusu
0606	Brain Heart Infusion Broth	420606210005	16x120 mm PC Tüp
0421	DRBC Agar	420421110010	55 mm Petri Kutusu
0925	Hektoen Enterik Agar	420925110010	55 mm Petri Kutusu
0089	MacConkey Broth	420089410100	125 cc Cam Şişe
0024	Maximum Recovery Diluent (MRD)	420024210009	16x120 mm PC Tüp
0317	MRS Agar	420317110010	55 mm Petri Kutusu
0298	MRS Broth	420298210005	16x120 mm PC Tüp
0910	MY 40 (Osmophilic) Agar	420910110010	55 mm Petri Kutusu
0219	Nutrient Broth	420219210005	16x120 mm PC Tüp
0740	Orange Serum Agar	240740110010	55 mm Petri Kutusu
0916	Plate Count Agar	420916110010	55 mm Petri Kutusu
0228	R2A Agar	420228110010	55 mm Petri Kutusu
0070	Reinforced Clostridial Agar	420070110010	55 mm Petri Kutusu
0478	Ringer Çözeltisi	420478410090	125 cc Cam Şişe
0686	ROSACHROM E.Coli O157:H7 Agar	420686110010	55 mm Petri Kutusu
0971	TSI Agar	420971210007	16x120 mm PC Tüp
0418	VRB Agar	420418110010	55 mm Petri Kutusu
0444	Wort Agar	420444110010	55 mm Petri Kutusu
0442	Wort Broth	420442210005	16x120 mm PC Tüp
0666	YSG Agar	420666110010	55 mm Petri Kutusu
0667	YSG Broth	420667210005	16x120 mm PC Tüp

Ayrıca içecek, gıda, ilaç, süt ürünleri ve kozmetik sektörlerinde kullanılan, birçok mikroorganizmanın gelişimine uygun, genel, seçici ve zenginleştirici besiyerleri detaylı listesi için web sitemizi ziyaret edebilirsiniz.

ISO 9001:2015
EN ISO 13485:2016

GMP
ISO 22716:2007

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

EKER'den meyveli Probiyotik Yoğurt Ailesi

Eker, yeni çıkarttığı meyveli probiyotik yoğurt ailesiyle birlikte probiyotik ürün gamını daha da zenginleştirerek günün her saatine ve öğününe uygun farklı çeşitlerde probiyotik ürünlerini tüketicilerinin beğenisine sundu. Probiyotik ürün ailesinde; şeker ilavesiz probiyotik yoğurt grubu, 4'lü 100g porsiyonluk meyveli probiyotik yoğurt serisi, Probiyotik Ayran (1lt ve 195ml), Probiyotik Kefir (1lt) ve Probiyotik Sade Yoğurt bulunuyor.

NESTLÉ mısır gevrekleri ile kahvaltılar daha keyifli

Tüketicilerin severek tükettiği Nestlé Gold Corn Flakes ve Nestlé Gold Honey Flakes yenilenen paketleriyle raflarda yerini aldı. Sade ve ballı olmak üzere iki ayrı lezzet seçeneği sunan Nestlé Gold Corn Flakes ve Nestlé Gold Honey Flakes ürünlerinin ayrıca reçeteleri geliştirilerek glukoz şurubu şeker ile değiştirildi. 5 ayrı vitamin içeren Gold Corn Flakes tam tahıllı gevrekler, düşük yağ oranı ile de dengeli beslenmenize destek oluyor.

TOBLERONE Dark Türkiye genelinde satışta

Mondelez International'ın gerçek İsviçre çikolatası kullanılarak üretilen, üçgen şekli ve lezzetiyle ikonikleşmiş çikolata markası Toblerone, sevilen lezzeti Dark'ı Türkiye'nin her köşesindeki bitter çikolata tutkunlarıyla buluşturdu. Toblerone'un sevilen bal badem&nuga lezzeti bitter çikolata ile birleşti ve Nisan ayından itibaren 100 gramlık ambalajıyla raflardaki yerini aldı.

BİZİM MUTFAK'tan %25 az tuzlu bulyonlar

'Besleyici, Pratik Mutfak' vizyonuyla yola çıkan Bizim Mutfak, aşırı tuz tüketiminin azaltılması çalışmalarına katkı sağlamak amacıyla %25 Az Tuzlu Et Bulyon ve %25 Az Tuzlu Tavuk Bulyon çeşitlerini tüketiciyle buluşturdu. Sevilen bulyon lezzeti "Daha az tuz, bol lezzet" sloganıyla mutfaklara taşınırken, yeni bulyonlar daha az tuz oranıyla yemeğin lezzetinden ödün vermek istemeyenlerin tercihi olmaya aday.

OLİPS Mini Mints'in yeni üyesi: Extra Strong

Olips'in anında ve etkili ferahlık sunan Mini Mints ailesi, yeni aromalarla genişlemeye devam ediyor. Yeni şekersiz Mini Mints Extra Strong, ağız dolusu ferahlık yaşamak isteyenlerin vazgeçilmez tercihi olmaya aday. Sıkıştırılmış şeker pazarına getirdiği yeni solukla dikkat çeken Olips Mini Mints, yeni aroması ile pratik kullanımlı kutusu sayesinde çanta ve ceplerde rahatlıkla taşınabiliyor.

BANVİT Jumbo Sosis iki çeşitleriyle raflarda

Kahvaltı sofralarından sandviçe, mangaldan pizzaya kadar uzanan geniş bir yelpazede kullanılan "Banvit Tütsülenmiş Jumbo Sosis", geliştirilen iki yeni çeşidiyle birlikte Banvit Jumbo Sosis Ailesi olarak sevenleriyle buluştu. Klasikten vazgeçemeyenlere Tütsülenmiş Jumbo Sosis, küçük porsiyon sevenlere ise Tütsülenmiş Mini Jumbo Sosis, lezzet kaşiflerine ise Tütsülenmiş Cheddarlı Jumbo Sosis ppazara sunuldu.

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

AROMSA LEED Platin sertifikalı bina sayısını ikiye çıkardı

Gıda sektörünün önde gelen yaratıcı iş ortaklarından Aromsa, sürdürülebilirlik alanında da fark yaratan ve yenilikçi uygulamalarına devam ediyor. GOSB'deki yeni binasında, çevreye duyarlı sürdürülebilir tasarıma verdiği önemi, LEED sertifikalarında en yüksek derece olan LEED platin sertifikasını ikinci defa alarak bir kez daha ispatladı. Böylece, Aromsa'nın LEED Platin sertifikasına sahip bina sayısı iki oldu.

LEED sertifikası dünyada en çok bilinen, binaların kurulumu ve işletilmesinde çevreye saygılı ve insan sağlığı ile çalışma konforunu en üst düzeyde tutmayı hedefleyen bir sertifikasyon sistemidir. LEED yeşil bina sertifikası 4 farklı seviyeye sahip olup, LEED değerlendirme kriterleri arasından sağlanan koşullar ile toplanan puana göre belirleniyor. LEED Platin sertifikası, kriterler içerisinde en yüksek seviye olup, 80 ve üzerinde puan toplamış olan binalara veriliyor. Aromsa, 84 puan alarak yeni yapılar kategorisinde platin seviyesinde sertifika almaya hak kazandı.

SÜREÇ KAPSAMINDA NELER YAPILDI?

Aromsa kuruluşundan bugüne geleneksel yapılaşmanın çevreye verdiği olumsuz etkileri en aza indirmeyi, geliştirilen strateji ve sistemler sayesinde binanın işletim giderlerini azaltmayı, enerji ve su tasarrufu sağlamayı, kullanıcı dostu, sağlıklı ve konforlu bir çalışma alanı oluşturmayı en önemli hedeflerinden biri olarak benimsiyor. Firma, yeni binasının sürdürülebilir bir tesis olması, faaliyetlerinin çevresel etkilerini azaltmak ve yüksek performansı teşvik edecek sağlıklı bir çalışma alanı sağlamak için bina tasarımında ve inşaatında LEED kriterlerine uyumlu bir şekilde çalışmalarını gerçekleştirdi. Projede, enerji verimliliğinin sağlanması, su tüketiminin azaltılması ve iç hava kalitesinin iyileştirilmesine yönelik tasarım ve çözümler hedeflendi. Projede enerji tasarruflu cihaz ve sistemler kullanılırken, Aromsa'nın kendi yan binasında olan güneş panellerinden kazanılan enerji bu binada kullanılarak tasarruf sağlandı. Binadaki duş ve lavabo bataryalarından toplanan gri su arıtılarak klozet rezervuarlarında kullanılıyor. Bu sayede binanın enerji tüketimi %29'dan fazla, iç mekan su tüketimi ise %50' den fazla azaltılıyor.

İnşaat sırasında alınan önlemler ve düşük emisyon salınımlı malzeme seçimi ile kullanıcılar için iç hava kalitesi sağlandı. Tüm bunlara ilave olarak, çalışan ve ziyaretçilerin gün ışığından ve manzara görüşünden optimum düzeyde faydalanmalarına dikkat edildi. İnşaat malzemelerinde sürdürülebilir ve çevre dostu olanlar tercih edilirken, işletme aşamasında meydana gelen geri dönüştürülebilir özellikteki atıkları, evsel atıklardan ayırmak için her katta geri dönüştürülebilir atık noktaları ve bir adet ana toplama alanı bulunuyor. Organize sanayi bölgesinde yer alan bina altyapısı hazır bir konumda kurulmuş olup, doğaya zarar vermeden çalışan ve ziyaretçilere hizmet verebiliyor. Ulaşım için Aromsa tarafından çalışanlarına servis hizmeti sunulması, belediye otobüs hatlarına yakın olması ve proje alanında bisiklet park yeri olması ile bireysel araç kullanımının azaltılması hedeflendi. Aynı zamanda elektrikli araç şarj istasyonlarının bulunmasıyla da karbon salınımının azaltılmasına teşvik ediliyor.

Peyzaj çalışmalarında bitki çeşitliliğine ve yerel bitki kullanımına dikkat edilirken, verimli sulama sistemleri tercih edildi. Aromsa arazisinin tümünde yağmur suyu yönetimi sağlanmış olup, buradan kazanılan su ile peyzaj sulamasının tamamı karşılanıyor. Projede ısı adası oluşumunu asgari seviyelere indirmek amacıyla malzeme seçimlerine öncelik verilirken, çalışanlar ve ziyaretçiler için görsel konforu arttıracak peyzaj ve gezilebilir çatı alanları oluşturuldu.

AROMSA HAKKINDA

1982 yılında kurulan Türkiye'nin ilk aroma ve sos üreticisi olan Aromsa, Gebze Organize Sanayi Bölgesi'nde 6 fabrika, Ar-Ge Merkezi, Almanya'da 2 fabrika ve pek çok ülkede ofisleri ile global ölçekte faaliyetlerini sürdürüyor. Teknolojiyi doğal hammaddeler ile birleştirerek tasarladığı ürünleri arasında başta çok geniş bir aroma portföyü olmak üzere; sos, şurup ve meyve preparatları, ekstraktlar, karamelize şeker, karamel renklendirici, meyve tozları, enzim modifiye süt ürünleri ve baharat karışımları yer alıyor.

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

22 yıl

Geleneksel koruma yöntemlerine bir alternatif
GIDA IŞINLAMA Yöntemi

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

Gıda güvenliği ve sterilizasyon için etkin çözüm

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

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

www.gammapak.com info@gammapak.com

ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNDEN İHRACAT YASAĞINA SERT TEPKİ

Pandeminin yol açtığı belirsizlik ve artan yağ talebi gerekçe gösterilerek Tarım ve Orman Bakanlığı'nın talebiyle, Ticaret Bakanlığı dökme ve varilli zeytinyağı ihracatına yasak getirdi. Karara göre, Türkiye'den 31 Ekim 2021 tarihine kadar dökme ve varilli zeytinyağı ihraç edilemeyecek. Zeytinyağı ihracatçıları dökme ve varilli zeytinyağı ihracatına getirilen yasağı doğru bulmuyor.

Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdürlüğü, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın talebi üzerine 20 yıl aradan sonra zeytinyağının dökme olarak ihraç edilmesine yasak getirdi. Bundan 20 yıl önce o zamanki adıyla Dış Ticaret Müsteşarlığı 25 Aralık 2001 tarihinde aldığı kararla dökme zeytinyağı ihracatını 31 Ekim 2002 tarihine kadar yasaklamış ve büyük tartışmalara neden olmuştu. Aradan geçen 20 yılın sonunda yine zeytinyağının dökme olarak ihracatı yasaklandı. Alınan karar doğrultusunda 31 Ekim 2021 tarihine kadar zeytinyağı dökme olarak ihraç edilemeyecek. Sadece kutulu, ambalajlı ihraç edilmesine izin veriliyor.

GEREKÇE; PANDEMİ BELİRSİZLİĞİ VE ARTAN YAĞ FİYATLARI

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Harun Seçkin, dünyada yağ ticaretinde çok ciddi bir artış olduğunu, özellikle ayçiçeği yağının fiyatının bile zeytinyağı fiyatına yaklaştığını belirterek böyle bir kararın alınmasında koronavirüs pandemisinin yarattığı belirsizlik ortamının önemli bir etkisi olduğunu söyledi. Dünya Gazetesi Yazarı Ali Ekber Yıldırım'ın telefonla görüştüğü Harun Seçkin, Rusya, Ukrayna ve birçok ülkenin üreticisi oldukları ayçiçeğinde ham yağda ve diğer bazı ürünlerde ihracatı zorlaştıran önlemler aldıklarını belirterek şu değerlendirmeyi yaptı: "Şu anda herkes belirsizlikten şikâyetçi. Önümüzü göremiyoruz. Yarın ne olacağını bilemiyoruz. Özellikle yağ konusunda bazı ülkeler ihtiyaçlarının da üzerinde ürün alıyor. Biz de bu çerçevede dökme olarak zeytinyağımızın ihracatına bir kısıtlamanın uygun olacağını düşündük. Ambalajlı ve kutulu olarak ihracatta bir sıkıntı yok. Yine 5 kilo, 20 kiloluk kutularda ambalajlarda ihracat yapılıyor. Ama dökme olarak elimizdeki yağı bu belirsizlik ortamında dışarıya vermemiz doğru değil. Birçok ülke ürettiği, güçlü olduğu ürünlerde ihracata ek vergiler uyguluyor. Çünkü ihtiyacının üzerinde alım yapan, stok yapanlar da var."

"TÜKETİCİNİN LEHİNE OLACAK"

Bu uygulama ile katma değeri daha yüksek markalı ve ambalajlı ürünlere de zemin hazırladıklarını anlatan Seçkin: "Alınan karar tamamen dünyanın durumundan, belirsizlikten kaynaklanıyor. Özellikle pandemi şartları önlem almaya zorluyor. Ayrıca tüketicinin lehine bir karardır. Hem fiyat yönüyle hem de ürünün bulunabilirliği açısından tüketiciyi koruyan bir uygulama" dedi.

DAVUT ER: "YASAK TÜRKİYE'YE YÜZ MİLYONLARCA DOLAR ZARAR ETTİRİR"

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er, dökme ve varilli zeytinyağı ihracatına getirilen yasaklamanın Türk zeytin ve zeytinyağı sektöründe uzun vadede ihracat pazarlarının kaybına, yüz milyon dolarlar zarara yol açabileceğini savundu. EZZİB Başkanı Er, "Zeytinyağı sektörümüzde ihracatın devamı, ihracatçımızın ve çiftçimizin korunması için Ticaret Bakanlığımız ve Tarım ve Orman Bakanlığımızdan formül üretmelerini bekliyoruz" dedi. Ekonomi Muhabirleri Derneği İzmir Şubesi ve Tarım Gazetecileri ve Yazarları Derneği üyeleriyle online sohbet toplantısında bir araya gelen Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Davut Er, Türk zeytinyağının dökme ve varilli ihracatına getirilen yasağa en çok İspanyol, İtalyan, Yunan, Suriyeli ve Tunuslu zeytinyağı üreticilerini ve ihracatçılarının sevindiğini, İspanya'da dökme zeytinyağı fiyatlarının kısa sürede 100 avro arttığını, Türk ihracatçılarının müşterilerine İspanyol, İtalyan, Yunan, Suriyeli, Tunuslu ihracatçıların zeytinyağı satar hale geleceğini, Türk üreticiler ve ihracatçılar olarak bu kararı doğru bulmadıklarını dile getirdi.

"TÜKETİCİ İÇİN KDV YÜZDE 1'E İNMELİ"

Pandemi sonrasında gıda fiyatlarının dünya genelinde artışa geçtiğinin altını çizen Er, bitkisel yağ fiyatlarının yüzde 100'den fazla artarken, zeytinyağı fiyatlarındaki artışın yüzde 40'lar seviyesinde kaldığını, iç piyasada Ramazan önü olmasına rağmen zeytinyağı satışlarında aşırı bir artışta gözlemlemediklerini ifade etti. Er şöyle devam etti: "Zeytinyağına tüketicinin daha kolay ulaşabilmesi için zeytinyağındaki KDV'nin yüzde 8'den yüzde 1'e indirilmesi doğru olacaktır. Zeytinyağında 2,5-3 TL tüketici lehine rahatlama olacaktır."

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi verilerini paylaşan EZZİB Başkanı

Davut Er

Er, “Türkiye’nin 2020/21 sezonunda 170 bin ton rekoltesi var. Geçen yıldan devreden stok, özel kararnameyle getirilen yağ, iç tüketim ve önümüzdeki yıla devretmesi beklenen yağ miktarını dikkate aldığımızda Türkiye’nin ihraç edilebilir 70 bin ton zeytinyağı olduğunu görüyoruz. Yasaklama gerektirecek bir durum yok. Biz önümüzdeki sezondan itibaren daha fazla üretim bekliyoruz. Seneye büyük bir rekolte olduğu takdirde bu yasak sonrasında eski pazarlarımıza girebilmek için ihraç fiyatlarımızda büyük düşüşler yapmak durumunda kalırız. Bu da en çok üreticimizin zarara uğramasına yol açar. 20 yıl önce dökme zeytinyağı ihracatı yasaklandığı zaman zeytinyağı fiyatı 90 centlere kadar düşmüştü. Benzer bir durumun ortaya çıkmasına izin verilmemeli” şeklinde konuştu.

“İHRACATIN DEVAMI İÇİN FORMÜLLER ARIYORUZ”

Yasak kararı sonrasında Tarım ve Orman Bakanı Dr. Bekir Pakdemirli ve Ticaret Bakanlığı yetkilileriyle görüşmeler yaptıkları bilgisini veren Er, “Önümüzdeki hafta da görüşmelerimiz devam edecek. Nisan ayında ihracatçılarımızın mevcut kontratlarını yerine getirmeleri için formül geliştirileceğine inanıyoruz” dedi. Türkiye’nin zeytin ağacı varlığını 180 milyona çıkarmasına karşın üretimde henüz beklediği artışı yakalayamadığına işaret eden EZZİB Başkanı Er, “Tarım ve Orman Bakanlığımızın odaklanması gereken konu verimlilik olmalı. İhracatı önleyerek değil, hangi yöntemlerle üretimi arttırırız olmalı. Tarım ve Orman Bakanlığımızca zeytine prim verildi teşekkür ederiz, ağaç varlığı desteklendi ona da minnettarız. Üretimi arttırdığımız takdirde daha güçlü bir oyuncu oluruz” diye konuştu.

İHRACATIN YARIDAN FAZLASI DÖKME

15 Mart 2021’de yayımlanan verilere göre son iki sezonda dökme zeytinyağı ihracatı toplam ihracatın yarısından fazla. Varilli olarak yapılan ihracatın da yasak kapsamında olduğu dikkate alındığında kutulu zeytinyağı ihracatı yüzde 50’nin altında. 1 Kasım 2019 ile 28 Şubat 2020 tarihleri arasında toplam 19 bin 714 bin ton zeytinyağı ihracatı gerçekleştirildi. İhracatın yüzde 48’i dökme, yüzde 5’i varilli ve yüzde 47’si ise kutulu olarak ihraç edildi.

TOMRA Food MEYVE SEBZE İŞLEYİCİLERİ İÇİN İstanbul'da DEMO FAALİYETİ düzenliyor

Dimitrie Knopfmacher

TOMRA Food İstanbul'daki merkezinde, meyve sebze işleyicileri için ürünlerine özel ayıklama demoları gerçekleştirerek artan talebi, yüksek kalitede ve kapasitede karşılamalarını sağlayan teknolojik çözümleri aktarıyor.

TOMRA Food, Belçika, Çin ve ABD'de başta olmak üzere dokuz ülkede bulunan demo merkezlerinin yanı sıra 2017'den bu yana Türkiye'de de gıda üreticileri ve işleyicileri için ürünlerine özel ayıklama demoları gerçekleştiriyor. Daha önce ağırlıklı olarak kabuklu yemişlere yönelik demoların yapıldığı merkezde, artık meyve ve sebze işleyicileri de üretim gereklilikleri ve tesisleri için en ideal ayıklama çözümlerini birebir test etme şansını buluyor.

GIDA ÜRÜNLERİ ARTIK İSTANBUL'DA TEST EDİLEBİLİYOR

Geçmişte Belçika'da bulunan TOMRA Food test merkezine yönlendirilen Türk gıda işleyicileri, artık İstanbul'da kendi ürünleriyle en ideal ayıklama çözümlerini test edebiliyor. Demolar sırasında katılımcılar, TOMRA'nın ayıklama çözümlerini doğrudan çalışırken görebiliyorlar. TOMRA Food uzmanları ile görüşerek bu teknolojilerin kalite, gıda güvenliği, karlılık ve sürdürülebilirlik açısından faydaları hakkında daha fazla bilgi alabiliyorlar. Böylece işleyiciler, tesisleri için ideal ayıklama çözümlerini test edebiliyor ve değerlendirebiliyor.

TOMRA Food Bölge Satış Müdürü Satış Müdürü Dimitrie Knopfmacher, Türkiye'nin dünyada 7.büyük tarım ülkesi olduğunu ve 2023'te 5.büyük tarım ülkesi olma hedefi bulunduğunu belirterek; "Türkiye, sebze ve meyve üretiminde çok önemli bir ülke. 2020 yılında 2 milyar 730 milyon dolar civarında yaş meyve sebze ihracatına imza atıldı. Sebze üretim miktarı ise 2020 yılında bir önceki yıla göre %0,3 artarak yaklaşık 31,2 milyon tona yükseldi. Kayısı, incir ve kiraz üretiminde Türkiye, dünyada 1.sırada. Elma, vişne ve mandalina üretiminde ilk 5'te yer alıyor. Sebze üretimine baktığımızda biber ve yeşil fasulyede 3., domates ve ıspanak üretiminde 4.sırada bulunuyor. Bu denli büyük bir potansiyele rağmen tabi ki üreticiler, pek çok sorun ile karşı karşıya. Hasat sonrası kayıplar hala yüksek. Bu da tüketiciler için daha yüksek gıda maliyetlerine neden oluyor. Öte yandan ihraç edilen ürünlerin kalitesi oldukça önemliyken, iç pazarda da tüketicilerin kalite beklentisi her geçen gün artıyor. Bu nedenle sebze ve meyve işleyicileri, teknolojiye daha fazla yatırım yaparak ürünlerini kusursuz sunmaya ve rekabet güçlerini arttırmaya çalışıyorlar. TOMRA optik ayıklama makinelerini tercih eden işleyicilerin sayısı da her geçen gün artıyor. Biz de talepleri doğrultusunda işleyicilere, kendi ürünleri ile optik ayıklama makinelerimizin üstün performansını deneyimleyebilecekleri demolar gerçekleştiriyoruz" diye belirtti.

"PANDEMİDE DONDURULMUŞ VE KONSERVE ÜRÜNLERE TALEP ARTTI"

Pandemi sürecinde gıda tedarikçileri ve gıda işleme operasyonları, virüsün yayılmasını önlemek, çalışanları, tedarikçileri ve müşterileri korumak için uygulanan hareket ve temas kısıtlamaları ile benzeri görülmemiş bir zorlukla çalışırken yüksek bir talebi karşılamak için kesintisiz üretim yapmak durumunda kalıyor. Bu süreçte önlemler dahilinde gıda işleyicileri ile online demo çalışmaları da yaptıklarını belirten Dimitrie Knopfmacher; "Pandemi

döneminde, insanların daha sağlıklı beslenme istekleri ve sokağa çıkma kısıtlamaları nedeniyle evde yemek yapma zorunluluğu tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de meyve ve sebze tüketiminin artmasına neden oldu. Öte yandan uzun raf ömrü nedeniyle dondurulmuş ve konserve meyve-sebze ürünleri de yüksek talep gördü. Bu doğrultuda gıda güvenliği yüksek, kaliteli ürünlerin hızlı teslim sürelerine göre yüksek kapasitelerde üretilmesi gerekiyor" şeklinde açıkladı.

Meyve ve sebze işleyicilerinin artan talebe ayak uydurmak için üretkenliğin ve iş hacmini arttırması gerektiğini belirten Knopfmacher; "Daha yüksek kapasitelerde ve daha hızlı işlemeye rağmen tutarlı ürün kalitesinin korunması ve gıda güvenliğinin sağlanması her zaman çok önemli. Tüm bu nedenlerle aslında elle ayıklama yöntemine bağımlılığın azaltılması gerekiyor. Sadece COVID-19, mevsimlik işçilerin seyahat etmesi ve birbirine yakın çalışılmasını tehlikeli hale getirdiğinden değil, aynı zamanda bu tür istihdamların işe alım ve devamlılığının sağlanmasındaki süreçler zorlaştığı için iş ve işgücü maliyetleri yıldan yıla artmaya devam ediyor. Tüm bu etkenlerle Covid-19 sürecinin etkilerinin daha uzun zaman süreceğini de ön görerek işleyicilerin, ürün kalitelerini ve kapasitelerini arttırmak üzere yapacakları teknoloji yatırımların biraz daha öne çekilmesine neden olduğunu söyleyebiliriz" dedi.

"BAŞARILI TESTLER GERÇEKLEŞTİRİYORUZ"

TOMRA Food Türkiye Satış Müdürü Buğra Bulut ise açıklamasında; "Gıda işleme firmaları, İstanbul'daki demo merkezimize kolayca erişebiliyor. Yerel ve bölgesel ürünler için doğru ayıklama çözümlerinin seçilmesine destek olduğumuz bu merkez, müşterilerimize daha yakın olmamızı sağlıyor. Meyve-sebze alanında yeni başladığımız demolarda şu ana kadar yeşil fasulye, bezelye, yeşil biber, kırmızı kapya biber, bamya, salatalık turşusu, biber turşusu başta olmak üzere pek çok ürünün ayıklama süreci için işleyiciler ile çok memnun kaldıkları, başarılı testler gerçekleştirdik" şeklinde belirtti.

TOMRA'nın ayıklama sistemleri müşterilere interaktif şekilde aktarılıyor. Müşteriler, demo sırasında bir TOMRA ayıklama çözümü kullanarak, ürünlerin kendi üretim ortamlarında nasıl ayıklandığına ve kusurların nasıl tanımlandığını izleyebiliyorlar. Kendi ürün guruplarında optik ayıklama makinelerinin ayıklama performansını merak eden ve makineleri test etmek isteyen müşteriler, TOMRA Türkiye ofisi ile iletişime geçerek demo için başvuru yapabiliyorlar.

VIRTO GROUP, bir kez daha TOMRA'yı tercih ederek ana tesisindeki ekipmanlarını 11 adet Nimbus BSI+ ayıklama makinesi ile yeniliyor

İspanya'nın en büyük ve Avrupa'nın en önemli dondurulmuş sebze şirketi VIRTO GROUP, bir kez daha TOMRA'yı tercih ediyor. Şirket, Azagra'daki (Navarra) ana tesisini 11 adet Nimbus BSI+ ayıklama makinesi ile yeniledi. Bu dondurulmuş sebze karıştırma, paketleme, depolama ve dağıtım merkezi, teknoloji bakımından sektörün en gelişmiş merkezlerden biri olmasıyla ön plana çıkıyor.

VIRTO GROUP, COVID-19 pandemisinin yarattığı zorlu koşullarda bile, ürünlerinin üstün kaliteli olmasını sağlamak için büyümeye ve projelere yatırım yapmaya devam ediyor. Dondurulmuş sebze ayıklama tesisini 11 adet TOMRA Nimbus BSI+ ayıklama makinesi ile yeniliyor. Bu yeni makineler,

halihazırda farklı fabrikalarda bulunan Helius, Genius, Blizzard ve Sentinel II modellerini kapsayan 22 adet TOMRA optik ayıklama makinesine katılıyor. Biyometrik İmza Tanıma (BSI) teknolojisine sahip Nimbus BSI+ ayıklama makinesi, yüksek performansı, yeni programlar ekleme esnasındaki kolay konfigürasyonu ve minimum hatalı reddetme oranı (%1'den az) ile öne çıkıyor.

2020 yılının sonlarında sekiz üretim hattı için 11 adet Nimbus BSI+ makinesinin kurulumu (daha karmaşık ürünler için üç adet çift hatlı) gerçekleştirildi. 11 Nimbus BSI+ makinesi, şirketin süpermarket zincirlerine sunduğu dondurulmuş sebzelerin ve diğer karışık ürünlerin nihai ayıklama süreci için tahsis edildi. VIRTO GROUP, Birleşik Krallık, Fransa, Almanya, ABD, Portekiz ve Brezilya'da varlığını sürdürüyor. Bakliyat, meyve, sebze karışımları, pirinç, makarna, tahıl ve diğer sebze bazlı gıdaları kapsamak üzere dondurulmuş sebzelerin ötesine geçen geniş bir ürün yelpazesi sunuyor.

Meyve suyundan 350 MİLYON DOLARLIK İHRACAT

Türkiye'nin 350 milyon dolar meyve suyu ihracatı gerçekleştirdiğini ve yaratılan katma değerde ürüne göre 4 ila 7 arasında değişen bir seviyeye ulaşıldığını belirten Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED) Genel Sekreteri İpek İşbitiren, "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" diyor. İşbitiren ile Covid-19 pandemisinin devam ettiği bugünlerde sektörün son durumunu, sorunlarını ve geleceğe dönük öngörülerini konuştuk.

Türkiye'de meyve suyu sektörünün dünyadaki yerindenbahsederek genel yapısı hakkında bilgi verebilirmisiniz?

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 ürünleri ile karşılık verebilmesi ve 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 konsantre, püre, püre konsantresi gibi yarı mamullerin yanı sıra nihai tüketiciye sunulan %100 meyve suyu, meyve nektarı, meyveli ve aromalı içecekler ile 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.

İpek İşbitiren

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 yararıyla en özet haliyle insana yararlı yapısını her daim devam ettirmektedir.

Pandemi süreci aslında her zaman vazgeçilmezimiz olan sağlığın tartışmasız öncelik olduğunu yeniden merkeze koydu ve daha da önemlisi klasik anlamda hasta olduktan sonra iyileşme çabasının yanı sıra esas olanın "hasta olmamayı başarmaktır" gerçeğini gösterdi. Yani önleyici tedbirlere olan ilgi pekişti. Hijyen koşulları hepimizin dilinde ve çok geniş bir perspektiften ele alınıyor. Gıda ve içecek özelinde bakarsak insanlar ambalajlı gıdanın bu perspektifte sunduğu güven çok net satın alma tercihini yönlendirir hale geldi. Meyve suyu, yukarıdaki iki hususa da temas eden bir ürün olarak pandemi öncesi olduğu gibi pandemi sürecinde de bu avantajları ile ön planda yer aldı.

"1,3 MİLYON TON MEYVE SANAYİDE İŞLENİYOR"

Ülkemizde 1 yılda üretilen meyve miktarı nedir? Bu ürünlerin ne kadarlık bölümü meyve suyu sanayinde işlenmektedir? En çok işlenen meyveler ve miktarları hakkında bilgi verebilir misiniz?

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, 16 milyon ton meyve üretiminin 1,3 milyon ton yani %10'luk bölümü sanayilik ham madde olarak sektör tarafından işlenmiştir. Tonaj olarak elma, nar ve portakal ilk üçte yer almaktadır. Bunlar ihracata yönelik yarı mamul olarak işlenen meyvelerdir. İç pazar tüketiminin yaklaşık %50'sini sağlayan şeftali, kayısı ve vişne de sıralamada yer almaktadır. Dünyanın parlayan yıldızı siyah havuç da Türkiye'nin ürün niteliğinden ve tek tedarikçi olmasından dolayı yukarıya doğru taşınmaktadır.

Ülkemizdep a demis ürecinde mey ü retimiv es a j ninü rün tedariğinde hangi sorunlar yaşandı? MEYED olarak bu konuda Tarım ve Orman Bakanlığı ve resmi otoritelerden talepleriniz nelerdir?

Öncelikle Tarım ve Orman Bakanlığı'na teşekkürü bir borç biliyoruz.

DiaTek
Kalitesi ve Güvencesi ile

Hytech Slide®

Hijyen Kontrolleri İçin Mikrobiyolojik Analiz Kiti

Personel, Ekipman ve Tüm Yüzeylerden,
Katı-Sıvı Tüm Numunelerden,
Besiyeri ile Ekim Aparatı

Taşınması kolay

Kullanımı Pratik

Kolay Numune Alma

Yüzey | Personel | Gıda | Sıvı

Bazı Besiyeri Çeşitlerinde Mikrobiyal Üremeler

satis@diatek.com.tr Tel: +90 216 380 55 73 www.diatek.com.tr

Pandemi sürecinin hemen başından itibaren gerek merkez gerekse taşra teşkilatlarının en üst kademelerinden başlayarak gelişmeleri her kademede takip ettiler, müdahil oldular, çiftçinin, sanayinin ihtiyaçlarına kaynaklar dahilinde çözüm ürettiler. Hasat döneminde mevsimlik işçilerin ulaşımı, pandemi tedbirlerine uygun yaşam alanları sağlanması en somut zorluklardı. Çiftçi – Sanayi – Kamu iş birliğinin ne kadar başarılı olabileceğini hep birlikte ortaya koyduk. Burada sanayinin rolü şu yönden kritikti: Meyve suyu endüstrisi, başarı için katma değer zincirinin bütünlüğüne inandığı için zincirin tüm halkalarının dengeli hareketini gözetir, bu açıdan fabrikaların olduğu bölgelerde, bölgenin kendine has yapısal özelliklerine ve ham madde özelliklerine uygun çözüm önerileri getirerek zinciri dinamik ve üretken tutmada birleştirici bir rol oynadı. Bunu da gururla ifade etmek isteriz. İlgili tüm bakanlıkların yüksek sorumluluk bilinciyle sürece dahil olmaları da elbette memnuniyetle karşılandı.

SEKTÖRÜN DIŞ TİCARET FAZLASI %95 SEVİYESİNDE

Covid-19 pandemisinin etkili olduğu 2020 yılında Türkiye kaç ülkeye ne kadarlık meyve suyu ihracatı gerçekleştirdi? İhracatta etkili olduğumuz pazarlar ve ürünlerden sö e debilirm isiniz?

2000'li yıllarda 52 bin ton seviyesinde olan ihracat hacmi bugün 350 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 ve 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 Türkiye 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 86 milyon dolar ihracat hacmi ile başı çekiyor, AB ülkeleri ardından Güney Kore, Japonya ve Çin 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 pazarlar da sinerji sağlanabildiğinden odak ülkeler arasında her daim bulunuyor.

İçinde bulunduğumuz yıl sonunda Türkiye'nin meyve suyu ihracatında nasıl performans bekliyorsunuz?

Röportajı yaptığımız şu günlerde (Nisan başı) tüm dünyanın ve ülkemizin farklı şiddetlerde korona virüs 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 rekabette ilk akla gelen faktörler olarak; ülkemizde ve rakip ülkelerde ham madde durumu, tüketici tercihleri, fiyat, finansman, kur dengeleri, ülkeler arası politikalar, ticari anlaşmalar, gümrük mevzuatları sıralayabiliriz. Şu günlerde ise yurt içi ve yurt dışındaki karantina önlemlerinin üretim ve tedarik zincirinin halkalarına nasıl etki edeceği belirsizliği varken, nasıl bir hacmin yakalanabileceği hususunda bugünden bir şeyler söylemek sağlıklı olamayacaktır. Rota her zaman

MEYVE SUYUNUN ÜÇ ATLISI ŞEFTALİ, KAYISI VE VİŞNE

Ülkemizde kişi başı meyve suyu tüketimi ne miktardadır ve en çok hangi ürünler tüketiliyor? Pandemi koşullarında sağlıklı beslenme talebi ve evde vakit geçirmenin artması tüketimi ne yönde etkiledi?

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 8-9 litre civarında seyretmekte iken, AB ülkeleri ortalaması 20 lt'de, Almanya'da tüketim 30 lt'lere ulaşmıştır. Bu da demek oluyor ki Türk tüketicisi hala yeterince meyve suyu tüketmemektedir ve pazarın büyüme potansiyeli devam etmektedir. Tüketicinin evde zaman geçirmesi özellikle geleneksel Türk kahvaltısına vakit ayırıyor olması ve meyve suyunun sabah kahvaltılarında özellikle tercih edilmesi tüketime pozitif yansıdı.

Prinova
NAGASE Group

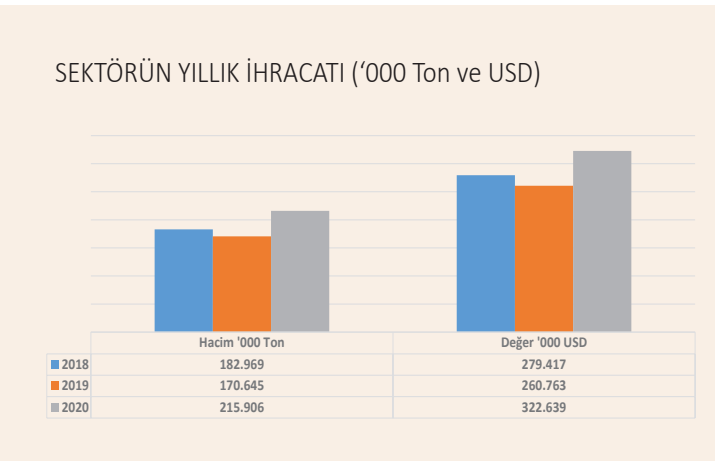
prinovaeurope.com

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.



Kaynak: MEYED

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.

"DİJİTAL İNOVASYONLAR TARIMSAL DÖNÜŞÜMDE EN BÜYÜK YARDIMCIMIZ OLACAK"

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

Dijitalleşmeye birkaç perspektiften yaklaşmayı doğru buluyorum. Birincisi tarımsal üretimde dijital teknolojilerde yaşanan gelişmeler diyebiliriz. İklim değişikliği etkileri, ekilebilir alan ve tarım için temiz su ihtiyacı artıyor. İnsanoğlunun ve gezegenin geleceği için mevcut sistemin her aşamasını dönüştürmemiz gerekiyor. Bu dönüşüme de tarımdan başlamak gereği vardır. Bu noktada dijital inovasyonlar en büyük yardımcımız olacaktır. Ürün geliştirme yani AR-GE tarafından yaklaşırsak, bu alanda sektör yıllardır sistematik bir gelişim içindedir, buna da devam edecektir. Öte yandan tüketiciyle bire bir buluşan tüm endüstriler için kilit alanlardan biri oldu dijitalleşme. Tüm markalar gibi meyve suyu markaları da burada 'fark yaratan' uygulamaları tüketici ile buluşturmaktadır. Mecranın pozitif – negatif yönleri arasında dengeyi kurarak, değişmez ilkesi tüketicinin doğru bilgilendirilmesi yönünde net bir tutum sergilemektedir.

YAŞANAN SORUNLAR

Türkiye'de meyve suyu sektöründe yaşanan sorunları ve çözüm önerilerinizi kısaca değerlendirebilir 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 hedefler ile örtüşmesini ilk çırpıda söyleyebiliriz. Tüketici tarafında ise, beslenme odağında bilimsellikten ve gerçeklikten uzak yaklaşım ve ifadelerle tüketicinin aklı maalesef karıştırılmaktadır ve 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 çalışmak. Bu noktada MEYED sektörün farklı dallarında faaliyet gösteren şirketlerinin ortak paydada birleştiği kimliğiyle yerli yabancı tüm paydaşları nezdinde aktif iş birlikleri ile çözüm tavsiyelerinde bulunmaya ve gerçekleşmesi için takipçi olmaya devam etmektedir.

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:

 # 2Açlığa 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.

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

Hijyen
Kutuyu tamamen kaplayan etiket, hijyenik bir içme deneyimi sağlar.

Tekrar Kapatabilme
Kir, Bakteri ve Virüslere karşı koruma sağlar.

Güven Verir
Sleeve etiket ve yapışkan etiket, gıda güvenlik standartlarını karşılar.

Gıda Güvenliği
Ürününüz nerede olursa olsun, ürününüzün %100 güvenli olduğunu tüketiciler bilir.

Tekrar Kapatılabilir

CANtastic

"CCL'den etiket ile kutu içecekler için hijyenik çözüm."

Tanıtım İmkanları

Benzersiz ve güvenli dijital fikirler için dinamik QR kodları.

- Sadakat Programları, koleksiyon imkanı, sponsor baskıları
- Görüş ve öneri paylaşımları
- Yarışma ve çekiliş
- Ürün içeriği ve bilgisi
- Yeni ürün lansmanı için imkan sağlar.

SCAN ME

CCL

www.ccllabel.com / cclturkey-info@cclind.com
+90 212 671 98 22

@CCLLabel @LabelCCL

Ambalajın CANLANSIN

"Arttırılmış ve Sanal Gerçeklik ile tüketicilerle bağ kuran ambalajlar"

Akıllı telefonunuzla bir ürünü taradığınız zamanlar sizi yalnızca bir ana sayfaya götürürdü! Baskıyı diğer çevrimiçi medyalarla birleştirmek yeni bir şey değil ancak CCL en son gelişmeleri bu dünyalar arasında yepyeni bir bağlantı boyutu sağlıyor.

Bulut tabanlı teknoloji sayesinde 360° video ve oyunlara saniyeler içinde erişilebilirsiniz. Ürününüzün etiketi canlanabilir veya sanal gerçeklikle birleştirilebilir.

Tüketicilerinizle hangi hikayeyi paylaşmak isterseniz isteyin, CCL size ideal dekorasyon çözümünü ve teknolojisini sunacak imkana ve deneyime sahiptir.

CCL uygulaması, artırılmış gerçeklik deneyimi için içeriğin yalnızca uygun şekilde oluşturulmasını ve kullanılmasını sağlamakla kalmaz, kampanyanın potansiyelini en üst düzeye çıkarmak için analiz ve kolay düzenleme imkanı sunar.

Avantajları

- Hızlı ve hazır çözüm olanağı
- IOS ve Android kullanıcıları için ücretsiz
- Çevrimdışı içeriği tek sefer indirme ile sonsuz kullanım
- Kodlama veya uzun & maliyetli geliştirme projelerine gerek kalmaz
- Tek seferlik veya devam eden kampanyalar için Artırılmış Gerçeklik imkanı mümkündür.
- Ölçeklenebilir ve esnek yazılım
- Demodan küresel Artırılmış Gerçeklik Pazarlama kampanyalarına kadar mümkün olan her şey!

SCAN ME

CCL

@CCLLabel @LabelCCL

www.ccllabel.com / cclturkey-info@cclind.com / +90 212 671 98 22

kersia® INVENTING A FOOD SAFE WORLD

'dan içecek sanayine BÜTÜNCÜL ÇÖZÜMLER

Gıda ve içecek işletmelerine sunduğu temizlik ve dezenfeksiyon ürün ve uygulamalarıyla çiftlikten çatala gıda güvenliği zincirinde değer yaratan Kersia Türkiye'nin faaliyetlerini, Covid-19 sürecinde yaptıkları çalışmaları ve geleceğe yönelik hedeflerini Gıda & İçecek Satış ve KA Müdürü Sait KASAPOĞLU ile konuştuk.

Sait Kasapoğlu

Sait Bey ilk olarak sizi kısaca tanıyabilir miyiz?

Öncelikle Gıda Teknolojisi Dergisi'ne bu kıymetli röportaj için teşekkür ederek başlamak istiyorum. Çalışma hayatıma Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünü ve Anadolu Üniversitesi İktisat fakültesini tamamladıktan sonra başladım. Askerlik öncesi geçici olarak Uludağ İçecek firmasında kalite kontrol departmanında görev aldım. Askerlik görevini tamamladıktan sonra Coca Cola, Tamek Gıda ve Sırma İçecek firmalarında kalite kontrol ve üretim sorumlusu olarak çeşitli görevlerde çalıştım. 2010 yılında ise Hypred Hijyen Kimyasalları firmasında satış sorumlusu olarak işe başladım. Ardından Hypred ve AntiGerm firmalarını da içinde barındıran Kersia bünyesinde Gıda & İçecek Grubu Satış Müdürü ve Yakın Ülkeler Satış Sorumlusu olarak görevime devam etmekteyim.

"120 ÜLKEDE FAALİYET GÖSTEREN BİR YAPININ HALKASIYIZ"

Gıda ve içecek sektörü biyogüvenliği alanında katma değerli çözümler sunan Kersia Group ve Türkiye operasyonlarını yürüten Kersia Türkiye'nin bugünkü çalışmaları hakkında bilgi verebilir misiniz?

Kersia Group, 120'den fazla ülkede faaliyet gösteren, yaklaşık 1.800 çalışanı olan, toplamda 50 yılı aşkın tecrübesiyle dünya genelinde ürün ve hizmetler sunan; Hypred®, Antigerm®, LCB Food Safety®, Medentech®, G3®, Holchem®, Sopura® ve Choisy® gibi gıda güvenliği alanında faaliyet gösteren deneyimli kuruluşların resmi olarak bir araya gelmesiyle 2018'de kurulmuştur. Kersia Kimyevi Ürünler A.Ş. daha önceden Türkiye'de faaliyetlerini gıda hijyeni alanında son 20 yıllık çalışmaları ile Hypred®, Antigerm®, LCB Food Safety®, Kilco® firmalarının birleşmesi sonucunda kurulmuştu. Bünyesinde sektörel deneyime sahip firmalar, tecrübeli teknik personeli ile gıda ve içecek sektöründe faaliyetlerini sürdürmektedir.

"MEYVE SUYU VE İÇECEK ÜRETİCİLERİNE ALTERNATİFLİ ÜRÜNLER SUNUYORUZ"

Meyve suları ve alkolsüz içecekler üreten işletmelere yönelik portföyünüzde bulunan ürünleriniz ve çözümleriniz nelerdir? Bu ürünlerin özellikleri ve kullanım alanları hakkında bilgi verebilir misiniz?

İçecek sektöründe her bir alanda konsantre işlemeden başlayarak son ürünün paketlenmesi aşamasına kadar birçok alanda ürün ve çözümler sunmaktayız. Bunları özetlemek gerekirse; kapalı alan temizlik (CIP), membran filtrasyon sistemleri temizlik ürünleri, açık alan temizlik (COP), dezenfeksiyon, su dezenfeksiyonu, bant şartlandırma ve kişisel hijyen ürünlerimiz kullanılmaktadır. Ürünlerin seçimi konusunda işletmelerde yerinde incelemeler sunan teknik ekiplerimiz bu doğrultuda işletme koşulları ve işletmedeki durumun analizini yaparak en uygun ürün/ekipman seçimini sağlamaktadır. Her bir adımda işletmelerin oluşan ve oluşabileceğini öngördüğümüz sorunlarına paydaş olmaktayız. Her işletme için uygun olan temizlik ve sanitasyon programlarının oluşturulması, izlenmesi ve uygulamasında teknik uzmanlarımızın yönlendirme ve takipleri doğrultusunda gıda güvenliği sürecinde yaşanabilecek sorunlarda işletmelere ve gerçekleşen üretime, her bir özel uygulamaya özgü çözümler sunmaktayız. Ürünlerimiz ve uygulama alanlarına yakından bakacak olursak;

Temizlik Ürün ve Uygulamaları:

Alkali, asidik ve nötral bileşimlerde her bir özel uygulama için özelleşmiş içerikte yüzeylerde bulunan kirliliklerin temizlenmesi amacıyla kullanılmaktadır. Örneğin temizlik ürünleriyle bir gıda tankının CIP sistemi ile yıkanması, bir içecek dolum makinesinin temizlenmesi, bir cam şişenin ya da geri dönüşümle alınan boş damacana kirliliklerinin giderilmesi sağlanmaktadır.

Dezenfeksiyon Ürün ve Uygulamaları: Klorlu, alkol içeren, asidik bileşimler içeren ya da farklı fonksiyonları gerçekleştirecek bileşimler ile birlikte, gıda güvenliğinin sağlanması için mikrobiyolojik yönüyle işletmelere güvence sağlayan ürünlerdir. Örneğin dezenfeksiyon ürünleri ile bir dolum makinesinin dezenfeksiyonu ya da bir üretim alanının üretim sonrası, ortam havasıyla dezenfeksiyonu sağlanmaktadır.

AQUASEPT® Doğrudan Su Dezenfeksiyonu: Patentli gıda güvenliği çözümü **AQUASEPT®** dünyada Food & Drug Administration (FDA), Türkiye'de Sağlık Bakanlığı onayları olan, doğrudan içilebilir su dezenfeksiyon ürünüdür. Bu sayede kuyu ve artezyen sularının içilebilir bir nitelik kazanması ile sektör için güvenli bir kullanımı sağlanmaktadır. Ayrıca su ile yıkanarak tüketilen meyve ve sebzelerin dezenfeksiyonunda güvenle kullanılmakta, tarımsal alandan gelebilecek koliform bulaşı tehlikeleri engellenmektedir.

Diğer Özel Uygulama Ürünleri: Her bir sektörde temizlik dışında üretim süreci ya da genel süreçler için kolaylaştırıcı, gıda güvenliğine uygun olan fonksiyonel ürünlerdir. Örneğin, içecek sektöründe şişelerin taşıyıcı bant üzerinde düşmeden kaymasını sağlayan ürünler, damacanaların geri dönüşümde yıkaması ve dezenfeksiyon ürünleri gibi….

"DNA'MIZIN MERKEZİNDE YENİLİK VAR"

İçecekler kategorisinde AR-GE süreci devam eden ya da tamamlanan yeni ürünleriniz var mı, varsa bu ürünler ve özelliklerinden bahsedebilir misiniz?

En başta da belirttiğim gibi, Kersia Group gıda güvenliği alanında faaliyet gösteren deneyimli kuruluşların resmi olarak bir araya gelmesiyle kurulmuştur. Sürekli büyüyen ve gelişen bir şirket olarak yenilik DNA'mızın merkezinde yer alır. Bu sebeple yakın zamanda, şirketimizde birleşik AR-GE ve pazarlama ekiplerini denetleyen İnovasyon Direktörü olarak yeni bir pozisyon oluşturduk. Oluşturulan bu pozisyon ile stratejik bir adım attığımızı düşünüyoruz, çünkü Kersia olarak artık "Çekme (pull) Model"inden "İtme (push) Modeli"ne geçmekteyiz. Bunun manası ise, artık yerel ülke düzeyinde inovasyon yapmak yerine küresel düzeyde yeniliği destekliyoruz. Küresel pazar trendlerine bakış açımız, dünya çapındaki tüm pazarlarda gelecekteki ihtiyaçları karşılayacak ürünler yaratmamızı sağlayacaktır. Müşterilerimiz nerede olursa olsun ihtiyaçlarını göz önünde bulundurmaktayız. Ayrıca bu pozisyon ile birlikte daha az kimyasal bağımlılık, hayvan ve insan refahının iyileştirilmesi, her dezenfektan için sürdürülebilir aktif maddelerin seçilmesi ve çevre dostu ürünler geliştiren bir model planlamaktayız.

Yenilikçi çalışmalar her alanda süreklilik arz etmektedir; bu anlamda firmamızda global birleşmeler doğrultusunda son olarak gruba katılan, içecek ve su şartlandırma sektörünün Avrupa başta olmak üzere köklü firmalarından Sopura®'nın birçok yenilikçi çözüm ve ürünleri bulunmaktadır. Bu ürünler dünya genelinde Sopura®'nın 20 fabrikasında üretilirken, ülkemiz için bu ürünlerin yıl içinde entegrasyonu olacaktır. Birçok yenilikçi hijyen ve uygulama ürününü sektörel olarak sunacağız. Güncel ürünlerimiz içinde ülkemizde Sağlık Bakanlığı onaylı olarak satışa sunulan **AQUASEPT®** ve **DEPTIL TR5 PLUS®** ürünlerimiz öne çıkmaktadır. Bu yıl içinde

içecek sektöründe önemli değer ve kazanımlar sağlayan bu iki dezenfektan ürünümüzün çalışmaları tamamlanmıştır.

AQUASEPT®: Su dezenfeksiyonu için %100 güvenli, Sodyum Hipoklorit ile su dezenfeksiyonuna alternatif olarak uygulanmaktadır. **AQUASEPT®** suyun pH değerini değiştirmeden, koroziflik ve uçuculuk göstermeden güvenli olarak kullanılmaktadır. Sodyum hipoklorit ile oluşan; sodyum klorat, NaDCC bileşim yapısı sayesinde sodyum perklorat gibi bileşikleri oluşturmamakta ve bu alanda güvenli olarak kullanım sunmaktadır. Birçok içecek işletmesinde ürün kullanıma alınmıştır. Ayrıca tünel pastörizatörlerde kutu içeceklerde korozyon oluşturmadığı için biyosit olarak mayalanmayı önleyici amaçla kullanımı onaylanmıştır.

DEPTIL TR5 PLUS®: CIP sistemlerinde ve dezenfeksiyon banyolarında geri kazanım sağlayan perasetik asit (peroksi asetik asit) bileşimli dezenfeksiyon ürünüdür. Bu ürünümüzün avantajı kapalı sistemlerde kullanılan dezenfeksiyon çözeltisinin her bir işlemde %80-90 oranında geri kazanımı sağlamasıdır. Bu sayede çevreye daha az atık yükü oluşurken işletmelerin kimyasal tüketimi dezenfeksiyon için azalmaktadır. İletkenlik sistemleri ile kontrol edilen çözeltilerde geriye kazanımın faydaları olmakta, gerekli ölçüm ve izleme sistemleri ekipmanları desteği tarafımızca sunulmaktadır.

Dünyada tüketiciler günümüz itibariyle içeceklerde hangi özellikleri arıyorlar?

Tüketicilerin sağlıklı ve besleyici özelliği zengin ürünlere olan ilgisi her geçen gün artmaktaydı. Pandemi sonrasında da bu eğilim devam etti ve vitamin mineral içeriği zengin içeceklere taleplerin arttığı düşüncesindeyim. Özellikle toplu tüketim alanlarında ve otel gruplarında yaşanan küçülme dolayısıyla meşrubat tüketiminde bir nebze azalma olduğunu söylemek doğru olacaktır. Ancak meyve suyu tarafında evsel tüketim yönünde artışlar olduğunu düşünüyoruz.

"İÇECEKLERDE DOĞALLIK ALGISI VE İÇERİK ARTIYOR"

Türkiye'de tüketiciler meyve suları ve içecek ürünlerini satın alırken en çok nelere dikkat ediyor? Bu bağlamda içecek endüstrisine sunduğunuz çözümler tüketici taleplerine ne oranda yanıt verebiliyor?

Müşterinin içerik ve doğal ürün algısının yükseldiğinden bahsetmiştik, bununla birlikte ambalaj ve dış özelliklerde de benzer şekilde bir yönelim var. Örneğin cam ambalajların

da meşrubat alanında tercihi artmaktadır. Ürünlerin depolandığı alanlarda koku ya da rutubet oluşumları ise ambalajlar üzerinde koku bırakabilmekte, bu gibi durumlarda müşteri açısından içeceğin tercih edilirliğini düşürebilmektedir. İsim belirtmeksizin iki iyi ürün ve uygulamamızı bu anlamda anlatabilirim.

Öncelikle **FUMAGRI HA®** ürünümüz patentli Ultradiffusion® teknolojisi ile fumisgasyon yoluyla ürün depolarında rutubet küf/maya oluşumlarını tamamen yok edebilmektedir, böylece meşrubat depolanan alanlarda su kullanmaya gerek olmadan ve durulama gereksinimi olmadan büyük alanların sanitasyonu ve dezenfeksiyonu kolaylıkla sağlanabilmektedir. Ayrıca bu sayede virüsidal olarak depo alanları güvenli hale gelmektedir. Sağlık Bakanlığı Biyosidal onaylı olan bu ürün ve uygulamamız içecek sektörü depo alanları için ideal çözüm sunmaktadır. Yine yenilikçi bir ürünümüz olan **INHIB'ODOR®** ise özel bir uygulamaya gerek kalmadan yüzeylere uygulanarak alanda bulunan kötü kokuların tamamen absorbe edilmesini sağlamaktadır. Bu şekilde bir meşrubat deposunda sterilite ve kokusuz ortam kolaylıkla sağlanabilmektedir. Bu uygulamalar doğrudan tüketiciye erişmektedir.

Bir başka alanda damacana su sektöründe geri dönüşüm damacanaların iç yıkama özel yenilikçi ürünümüz **CLEAN B-16 IR®** ile geri dönüşümlü polikarbon damacanaların organik yük temizliğinin yüksek düzeyde sağlanmasını ve birlikte kalıntı riski olmaksızın yıkamada kullanımını söyleyebiliriz. Bu özel ürünler sayesinde damacanalar tüketiciye ulaşırken gıda güvenliğine uygun olarak, gerekli hijyenik düzey sağlanabilmektedir.

Türkiye'de meyve suyu ve içecek sektörünün genel görünümü hakkında değerlendirmelerinizi alabilir miyim?

Meyve suyu ve içecek sektörü ülkemizde son dönemde aşama kat etmekte, artış ve büyüme sürmektedir. Özellikle bir ihracat kalemi olarak tarımsal ürünlerin katma değerli olarak yurt dışına sevk edilmesi kıymet arz etmektedir. Ülkemizdeki tüketim trendi artışı var olmakla birlikte ihracata dayalı artışın daha büyük önemde olduğuna inanıyorum. Ülkemizde üretilen birinci kalite özellikle meyve suyu ve meyve suyu konsantre ürünlerimizin her zaman Avrupa ve Afrika kanadında talepleri sürmeye devam edecektir. Bu yönüyle sektörel olarak dengeli ve gelişen bir ilerleyiş öngörüyoruz.

Ülkemizde meyve suyu ve içecek işletmelerinde gıda güvenliği ve hijyen uygulamaları konusunda tespit ettiğiniz aksaklıklar ve yanlış uygulamalardan bahsedebilir misiniz?

Her işletmenin kendine özgü olarak dinamikleri ve öncelikleri değişebilmektedir. Ancak her şartta üreticinin ürettiği ürünlerin

gerek yerel gerekse ihracat kriterlerince gıda güvenliği onaylarına tabi olması mutlak gerçekliktir. Bu doğrultuda üreticiler ürettikleri ürünün tam anlamıyla güvenli gıda olarak tüketiciye sunulmasını garanti altına almak çabasındadır. Bizler bu noktada devreye girerek, gerekli hijyen ve sanitasyon uygulamalarına destek sunuyoruz. Çoğunlukla karşımıza çıkan konu üretim hacminin ve kapasitenin sezon olarak yoğun geçtiği bahar-yaz döneminde üretim öncelikleri nedeniyle temizlik ve dezenfeksiyon süreçleri aksamaktadır. Hatların temizliklerinde dönem dönem gecikme ve eksiklikler görülmektedir. Bu gibi durumlarda gerek ortam yükü gerek son ürün mikrobiyolojisi açısından istenmeyen sonuçlar doğurabilmektedir. Temizlik planlarını harfiyen uygulamamak, esnetmek ve geciktirmek uzun vadede daha çok yük ve sorun oluşturmaktadır. Ancak genel olarak ülkemizdeki bilinen firmalarda var olan hijyen ve temizlik düzeyinin Avrupa'da emsal işletmeler ile eşdeğer olduğunu ve ülkemizde bu alanda oldukça başarılı üretici işletmeler olduğunu belirtmekte fayda var.

"20'DEN FAZLA ÜLKEYE İHRACAT HEDEFLİYORUZ"

Şirket olarak kısa ve uzun vadede Türkiye pazarındaki hedeflerinizi anlatarak, ajandanızda bulunan yatırım ve projeleri açıklayabilir misiniz?

Türkiye'de Kersia son dönemde süregelen çalışmalarıyla önemli bir pazar yaygınlığı ve bilinirliği sağlanmış olup, güvene dayalı bu istikrarlı büyüme sürecimizi; inovasyon, yenilikçi ürünler, çevreci çözüm, işletmeler için iktisadi yönüyle ve performans yönüyle bütünleyici ürünler, teknik servis ve mühendislik hizmetlerimiz ile destekleyerek çalışmalarımızı sürdürmek hedefindeyiz. Yurt içi ve yurt dışında bulunan fabrikamızda gerçekleştirdiğimiz üretimle sağlanan temizlik ve dezenfeksiyon ürünlerimiz ile yakın pazarlarımız olan Türki Cumhuriyetler, Orta Doğu ve Afrika'da bulunan birçok farklı ülkeye ihracat gerçekleştirmekteyiz. Bu yönüyle çalışmalarımızı farklı uygulamalarla, ülkemiz ile paralel olarak yakın çevremizde bulunan 20'den fazla ülkeye genişletme hedefimiz bulunmaktadır.

Bugünün ve yarının gıda güvenliği sorunlarını, üreticilerin yaşayabileceği tüm sorunları kendi sorunumuz olarak görüyor ve sorunların giderilmesi için var gücümüzle çalışıyoruz. Kersia, dört temel değer üzerine kurulmuştur; Şeffaf süreçler yöneterek, gerekli teknik çözümlerin üreticilerle paylaşımını sağlamaktayız. Teknik yeterlilik sunan ekiplerimiz, gıda güvenliği sorunlarını öngörü ile henüz yaşanmadan önlemek için çaba gösterir. Tüm ekibimiz ile enerjimizi iş ortaklarımızın temizlik ve dezenfeksiyon süreçlerine desteğe ve katkı sağlamaya adamış durumdayız, bu anlamda tüm ekibim adına ilginizden dolayı teşekkür ederim.

NARENCİYEDEN LİMONA, LİMONDAN LİMONATAYA

Tuğba ŞİMŞEK - Uludağ İçecek AR-GE Müdürü

Yapılan araştırmalar, bazı hastalıkların ve bu hastalıkları nasıl geçirdiğimizin diyetlerimizle, yani ne tür gıdalar tükettiğimizle doğrudan ilgisi olduğunu göstermiş, diyetlerinde bol miktarda sebze ve meyve tüketen kişilerin çok daha sağlıklı bir hayat sürdüğü artık pek çoğumuz tarafından kabul görmüştür. Doğaları gereği yüksek polifenolik bileşikler içeren meyve ve sebzelerin bağışıklık, antiviral, antioksidan ve detoks etkilerinin ve kapasitelerinin araştırılmasıyla bilinçli tüketime yönelen tüketicilerin bu gıdalara olan ilgisi giderek artmakta; diyetlerinde daha fazla meyve ve sebzeye yer vermektedir.

Meyve grubu gıdalara baktığımızda turunç, portakal, mandarin, greyfurt, bergamot ve limon gibi citrus cinsi meyve ağacı türlerini içine alan bir bitki topluluğu olan narenciyenin sağlık ve beslenmeye olan öneminin gün geçtikçe geniş ve bilinçli kitleler tarafından daha iyi anlaşılması, bu meyvelere olan talebin artmasına neden olmuştur. Narenciye yaklaşık 140 milyon ton üretim ile dünyada en fazla üretilen meyve grubudur. Narenciyenin dünyada geniş bir kullanım alanına sahip olmasında besleyici değeri, tadı, aroması ve kendine özgü tekstür ve renk gibi özelliklerinin etkili olmasının yanı sıra, narenciye meyveleri iyi bir C vitamini kaynağıdır. Meyvelerin karakteristik rengi karotenoid ve flavonidlerden gelmektedir. Narenciye meyvelerinin kendine has kokuları kabuklarında bulunan yağlardan, meyvenin tadı ise içeriğindeki farklı oranlarda yer alan şeker-organik asit oranı ve yapısında yer alan aromatik bileşenler ile desteklenmektedir. Narenciyeler yapıları gereği depolama şartlarından ve çeşitli etkenlerden kolaylıkla etkilenmekle birlikte uzun raf ömrüne ve yolculuklara da çok dayanımlı değildir. Ancak, narenciye meyveleri meyve suyuna işlenerek daha fazla ve kolay şekilde tüketilebilmektedir.

Dünyada yaygın olarak yetiştiriciliği yapılan narenciye çeşitleri arasında büyük öneme sahip olan ve Rutaceae familyasından bir tür olan limon (Citrus limonia (L.) Burm. f.), yıl boyunca büyümeyi sürdüren, kışın yapraklarını dökmeyen, meyve yapısında uçucu yağ taşıyan küçük bir ağaç türüdür. Dünya narenciye üretiminin 2019-2020 sezonunda %8'ini limon oluşturmuştur. TÜİK Bitkisel Üretim İstatistikleri'ne göre; 2019 yılında Türkiye narenciye üretimi 4,3 milyon ton olarak gerçekleşirken, üretimin %40'ı portakal, %33'ü mandarin, %22'si limon, %6'sı altıntopa aittir. 2018-2019 sezonunda kişi başı limon tüketimi ise 6,1 kg olarak gerçekleşmiştir (TÜİK). Dünya limon üretiminde önde gelen ilk 4 ülke olan Meksika, Arjantin, Avrupa Birliği ve Türkiye üretimin %82'sini karşılarken; dünyada 2,2 milyon ton ihracat yapılmıştır. İhracatın %35'i Meksika, %25'i Türkiye tarafından gerçekleştirilirken; ithalatta ise ABD, AB ve Rusya önde gelen ülkeler arasında yer almaktadır.

Limonun ucuz ve bol bulunduğu dönemlerde, limon suyu ve limon suyu konsantresi üretimi ve uygun koşullarda depolama uygulamaları ile yılın her döneminde limondan yararlanmak mümkün olmaktadır. Uzun yıllar boyunca geleneksel olarak evlerde ve pastanelerde hazırlanarak gerek lezzeti gerek serinletici özelliğiyle sıklıkla tercih edilmektedir. Özellikle yaz aylarında tüketimi yaklaşık olarak 1 litrenin üzerine çıkan limonata, gazsız içecek tercih eden tüketiciler için ilgi odağı haline gelmiştir. 2007 yılında Türkiye'nin ilk endüstriyel limonatasını pazara sunarak şişelenmiş limonata sektörünün yaratıcısı olan Uludağ İçecek, 2017 yılında koruyucusuz limonata üretimini de gerçekleştirerek bu sevilen lezzeti geleneksel ev yapımı limonata reçetesine en yakın tadıyla hem ülkemizdeki hem de ihraç ettiği 25 ülkedeki tüketicisi ile buluşturuyor.

Tüm bileşenleri doğal ham maddelerden oluşan Uludağ Limonata, %10 oranında limon suyu ve şeker pancarından üretilen kristal toz şeker kullanılarak üretiliyor ve hiçbir koruyucu katkı maddesi içermiyor. 250 mL cam ambalajın yanı sıra 250 mL, 330 mL, 500 mL, 1 litre ve 2 litre PET ambalajda Uludağ Limonata, Uludağ Limonata Şekersiz, Uludağ Limonata Yeşil Limonlu ve Uludağ Limonata Nane Aromalı olmak üzere 4 farklı çeşidiyle raflarda yer alıyor.

REFERANSLAR

» Tillotson, J.E., Gershoff, S. N., Huber, A.M. 1993. Review Of The Medical And Nutritional Literature Pertaining To The Health And Nutrition Benefits Of Citrus Fruits And Juice. School Of Nutrition Food Policy Institute, Tufts Univ., Medford.

» Van Duyn, m. A., Pivonka, E. 2000. Overview Of The Health Benefits Of Fruit And Vegetable Consumption For The Dietetics Profession: Selected Literature, J Am Diet Assoc, (100), 1511-1521 Pp.

» Baysal T., Ersus S., Demirdöven A., Beslenme ve Sa lık, 2010. Meyve ve Meyve Suları, (169-184)

» Saraço lu T., Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi, 2017, Bazı Narenciye Türlerinin Seçilmi Fiziksel ve Hidrodinamik Özellikleri (207-215)

» Limon Temmuz, 2020, Tarım Ürünleri Piyasaları, SGB Tarımsal Ekonomi ve Politika Geli tirme Enstitüsü.

» Yüncü H.R., GSI Journals Serie B: Advancemenets In Business and Economics Volume: 2, Issue: 2, p. 20-32, 2020, Limonata: Bir çecekten Fazlası (Lemonade: More Than a Drink), 04.05.2020

» Yekeler F.Z, Do al Bitki Ekstraktlarıyla Zenginle tirilmi Limonlu çecek (Limonata) Üretimi Üzerine Bir Ara tırma, Uluda Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, 2015

MEYVE SUYU VE İÇECEKLERE GÜNCEL BİR BAKIŞ

Mert ALKIŞ
Döhler Gıda
Satış Müdürü

Gülüfer ASLAN
Döhler Gıda
İçecek Uygulama Laboratuvarı Uzmanı

Meşrubat kelimesinin kökeni, Arapça ve Osmanlıca'dan gelmektedir. Arapça "şurb" kelime kökü, Osmanlıca'da "şurub" olarak karşılık bulmuş ve bu kelime köklerinden türeyen "meşrub" kelimesi ise, susuzluğu giderip, sindirimi kolaylaştırmak için içilecek şey anlamına gelmektedir. Meşrub kelimesinin çoğulu olan meşrubat da günümüzde "içecekler" olarak karşılık bulmuştur. Meşrubat, tarifinden de anlaşıldığı üzere, büyük bir bölümü sudan oluşan, sindirimi kolaylaştırıcı, ferahlık verici, çoğunlukla soğuk olarak tercih edilen ancak sıcak olarak da tüketilebilen alkolsüz içecekler sınıfını kapsamaktadır

Meşrubatlar gazlı ve gazsız olmak üzere iki ana başlıkta incelenebilir. Meyve suları gazsız grup içerisinde en çok geçmişe sahip olan içeceklerden biridir. Türk Gıda Kodeksi'ne göre meyve suyu %100 oranında meyve suyu ve/veya püresi içermelidir. Bu meyvenin kaynağı ise meyve suyu, meyve püresi, meyve suyu konsantresi veya meyve püre konsantresi olabilir. Ülkemizde yaklaşık 20 milyon tonluk meyve üretiminin yaklaşık 1,3 milyon tonu meyve suyu endüstrisi tarafından işlenmektedir.

TÜRK TÜKETİCİSİNİN TERCİHİ ŞEFTALİ NEKTARI

Ülkemizdeki kişi başı meyve suyu tüketim miktarlarına bakıldığında ise yaklaşık olarak yıllık 6 litre düzeyinde olduğu görülmektedir. Söz konusu rakam ABD'de 40 litre, Almanya'da 30 litreden fazla, Hollanda'da yaklaşık 30 litre, Avusturya ve Fransa'da 25 litre civarındadır. Türk meyve suyu tüketicisinin en fazla tükettiği meyve suyu çeşidi, şeftali nektarıdır. Şeftali nektarını sırasıyla, karışık, vişne ve kayısı nektarı takip etmektedir. %100 meyve sularında ise en çok elma suyu ve portakal suyu tercih edilmektedir. Ülkemizde 2019-2020 yılları arasında meyve suyu ve nektar olarak toplamda 22 adet yeni ürün piyasaya sürülmüştür. Litre bazında kıyaslandığında 2020 yılında Covid-19 ve tüketim alışkanlıklarının ve ihtiyaçlar dengesinin de değişmesiyle 2019 yılına göre meyve suyu ve nektarlarda market hacminde %8 oranında küçülme yaşanmıştır.

Söz konusu bu rakam ve bilgiler ülkemizde meyve suyu endüstrisinin gelişime ve ürün çeşitliliğinin artırılmaya ne kadar ihtiyaç duyduğunu gözler önüne sermektedir. Pandemi süresince değişen tüketim alışkanlıkları, sağlıklı ürün tüketimine verilen önem ve duyulan ihtiyacın artması; meyve suyu endüstrisindeki gelişim ve çeşitlenme ihtiyacını daha da önemli bir noktaya taşımaktadır. Bu doğrultuda farklı ve egzotik meyveler kullanımı, meyve sularının bitkisel kaynaklı diğer ham maddeler olan; badem, fındık ve hindistancevizi sütü gibi farklı ve vegan ham maddeler ile birleştirilmesi yeni ürün grupları yaratarak farklı birçok tüketici gruplarına da ulaşmayı sağlamaktadır. Meyve sularının protein, vitamin, mineral, bitki ekstraktları gibi farklı fonksiyonel bileşenler

ile kombinasyonu değişen tüketici beklentilerini hem besleyici, hem fonksiyonel, hem de sağlıklı ürünler olmaları yönüyle karşılamaktadır.

Yeni üretim teknolojilerinin gelişmesi ile beraber, yüksek kalite ve duyusal özelliklere sahip NFC (not from concentrate) meyve suları işlenerek "sıkma meyve suyu" ve smoothie kategorileri altında raflarda yerini almaktadır. Premium kategoride sınıflandırılan bu ürünlerde kullanılan meyveler konsantre edilmeden, direkt olarak ambalajlanarak üreticilere ulaştırılmaktadır. Yeni ve farklı ürün arayışlarını doğallık algısı ile birleştirerek tüketicilere hitap eden parçacıklı meyve suları da son yıllarda ülkemizde de yükselişini sürdürmektedir. Bu doğrultuda, meyve posası (cell) ve keseciği (sack), çeşitli bitki tohumları içeren ürünler yarattıkları doğal imaj ile tüketicilerin ve endüstrinin ilgisini çekmektedir. Döhler Gıda olarak Türkiye başta olmak üzere dünyada farklı lokasyonlarımızdaki fabrikalarımızla meyve suyu (NFC), meyve suyu konsantresi ve meyveli bazlar ile geniş ürün portföyümüz ve müşterilerimizin ihtiyaç duydukları noktalarda sınırsız teknik destek ve know-how tecrübemiz ile sizlere özel çözümler sunmaktayız.

GAZLI İÇECEKLERDE KOLA ZİRVEDE

Meşrubat denince akla gelen diğer önemli bir grup da gazlı içeceklerdir. Ülkemizdeki içecek tüketiminin yaklaşık %38'i bu ürün grubunda

gerçekleşmektedir. 2019-2020 yılları arasında gazlı içecek kategorisinde ülkemizde toplam 39 yeni ürün piyasaya sürülmüştür. Market hacimleri kıyaslandığında gazlı içeceklerde yine bu yıllar arası %3 küçülme yaşanırken, enerji içecekleri %9'luk bir artış yaparak kendini gazlı içecekler grubunda bir adım öne çıkarmıştır. Enerji içeceklerinin bu artışına rağmen kola %65'lik pazar payı ile bu grup içinde tüketicilerin hala en çok tercih ettiği gazlı içecek konumundadır. Farklı aromatik alternatifler, sürekli tartışmalara konu olan içeriğinin; doğal bileşenler, bitki ekstraktları, doğal renkler ve doğal kafein gibi hammaddelerle ikame edilerek daha "clean label" bir hale gelmesi ve uygulanan şeker azaltma çözümlerinin sonucunda kola, tüketicinin ilgisini daha da çeken bir konuma erişmektedir.

Enerji içeceklerine bakılacak olursa; ülkemizde son 2 yılda 5 adet yeni ürün piyasaya sürülmüştür. İçeriğinin sağlık üzerinde etkisi tartışmalara konu olsa da günümüzde özellikle 18-35 yaş tüketici grubunun severek tükettiği bir içecek konumundadır. Enerji içeceklerinde de pek çok ürün grubunda olduğu gibi doğal bileşenlerin kullanımı yükselen bir trenddir. Bu bağlamda kullanılan ginseng, guarana, baobab, yeşil kahve çekirdeği gibi doğal bileşenler ile enerji içecekleri de doğal ürün kategorilerine mümkün olduğunca yaklaştırılmaktadır.

Döhler olarak bizler de sağladığımız doğal bitki ekstraktları, diğer doğal bileşenler ve şeker azaltma çözümlerimizle bu alanda da müşterilerimizin yanında yer almaya devam etmekteyiz. Aynı zamanda Karaman ve İzmir fabrikalarımızdaki yüksek üretim kapasitelerimiz sayesinde sıvı ve toz enerji içeceği bazları olarak geniş bir ürün portföyü sağlamaktayız. Gazoz ve maden suyu kategorileri incelendiğinde ise geleneksel Türk damak tadına uygun aroma profillerindeki ürünlerin yanı sıra farklı aroma kombinasyonlarına sahip, renkli-renksiz, meyveli-meyvesiz ürünler de raflardaki yerini hızla artırmaktadır.

Karaman fabrikamızda 2. çeyrek içerisinde faaliyete geçecek yüksek teknolojiye sahip aroma üretim tesisimizle Döhler Türkiye olarak lokal aroma portföyümüzü genişleterek müşterilerimize yüksek kalitede ve yüksek katma değerli ürünleri daha hızlı ve özel imkanlarla sunmaya devam edeceğiz. Ar-Ge ve aplikasyon ekiplerimiz, kesintisiz tedarik zinciri desteğimizle içecek ve gıda endüstrisinin güçlü ve öncü tedarikçisi olmaya devam ederek Türkiye'de yapacağımız yatırımlarımızı ve ülkemiz ekonomisine bulunacağımız katkıları artırarak sürdüreceğiz.

GCA yeni fırın yatırımıyla ÜRETİM KAPASİTESİNİ ikiye katlıyor

Pandemiye rağmen 2020'de bir önceki yıla kıyasla ihracat oranlarını artırdıklarını belirten GCA Genel Müdürü Dr. Abdullah Gayret, "2021'in Şubat ayında devreye aldığımız yeni fırın yatırımımız ile bir yandan üretim kapasitemizi iki katına çıkarırken, yeni istihdam alanları da yaratmış olacağız" diye konuşuyor.

Sayın Gayret, GCA'nın günümüz itibariyle sektöründeki yeri ve faaliyetleri hakkında genel bir bilgi verebilir misiniz?

Gürok Ailesi olarak cam üretiminde 25 yılı aşkın sofra camı, GCA olarak ise; cam ambalaj sektöründe yaklaşık 10 yıllık deneyimimizle cam ambalaj üretimi yapmaktayız. Daima ürün ve hizmette en yüksek kaliteyi hedefleyerek ülke ekonomisine, cam ambalaj sektörüne ve iş ortaklarımıza değer katan adımlar atmaya devam ediyoruz. GCA olarak, hem yurt içi hem de yurt dışı müşterilerimize gıda ve içecek sektörlerinde, flint (şeffaf) cam şişe ve kavanoz ürünleri tedarik ediyoruz. Şu anda günlük 2 milyon adet şeffaf cam ambalaj üretimiyle faaliyet gösteriyoruz. İhracat yaptığımız bölgeler arasında Avrupa, Orta Doğu, Asya, Balkanlar, Afrika ve Kafkasya bulunuyor. 2021 yılı için de ihracatta yine büyüme hedefimiz bulunmaktadır.

Dr. Abdullah Gayret

"ZORLU SÜREÇTE ÜRETİMDE HIZ KESMEDİK"

Covid-19 pandemisinin ülkemizde görülmesinden bu yana 1 yılı geride bıraktık. On binlerce insanımızın canını kaybettiği ve hayatımızı her yönüyle olumsuz etkileyen pandemi dönemini GCA olarak nasıl geçirdiniz?

2020 yılı hem tüm sektörler için hem de insanlık için oldukça zor bir yıldı. Cam ambalaj endüstrisindeki önemli oyunculardan biri olan GCA, 2020 pandemi yılında da üzerindeki temel/kritik sektör sorumluluğu hissederek, Türkiye Sağlık Bakanlığı ve Dünya Sağlık Örgütü'nün önerdiği tüm önlemleri uygulamış ve Güvenli Üretim Sertifikasını almıştır. Bu zorlu dönemde halka gıda ve içecek ulaşımında bir zorluk yaşanmaması adına üretimimize hız kesmeden devam ettik. 40'dan fazla ülkeye ihracat yaptık ve pandeminin yarattığı tüm olumsuzluklara rağmen bir önceki yıla kıyasla ihracat oranımızı artırmayı başardık.

"TÜRKİYE'NİN CAM AMBALAJ İHTİYACININ YÜZDE 10'UNU KARŞILIYORUZ"

Gıda ve içecek sektörüne sunduğunuz ürünlerinizi tanıtır mısınız? Özellikle üretimini gerçekleştirdiğiniz içecek ambalajlarında öne çıkan özellikleri detaylı olarak anlatabilir misiniz?

GCA olarak şu anda gıda ve içecek sektöründe sadece flint (şeffaf) cam üretimi yapmaktayız. Üretim tesisimiz 365 gün faaliyet göstermektedir ve ülkemizin cam ambalaj ihtiyacının yaklaşık %10'unu karşılamaktayız. Ürettiğimiz cam ambalaj ürünlerini farklılaştıran en önemli nokta ise;

şeffaflık, renksizlik ve parlaklık anlamında züccaciye cam kalitesine yakın olmasıdır. İçecek ambalajlarında ise; tüm bu güçlü özelliklerimiz premium su markalarının aradığı özelliklerle uyumludur ve bu sayede GCA; hem Türkiye hem de ihracatta premium su şişeleri konusunda ihtisaslaşmıştır. Sektöre verdiğimiz hizmette özellikle tasarımı ile farklı, daha hafif ve aynı zamanda dayanıklı ürünleri hayata geçirmekteyiz.

"CAM AMBALAJA DUYULAN GÜVEN ARTIYOR"

Covid-19 pandemisi tüketicilerde gıda güvenliği ve hijyene dair farkındalık yarattı. Bu farkındalık özellikle cam ambalaja bakış konusunda ne tür yansımalara yol açtı? Özellikle bugünkü tüketiciler içecek ürünlerini satın alırken ambalajda nelere dikkat ediyor?

Covid-19 pandemisi ile birlikte; sürdürülebilirlik ve sağlıklı iyi yaşam günümüzde öne çıkan global makro trendler arasına girdi. Pandemi süresince gözlemlenen hususlar neticesinde, daha büyük ambalaj boylarının tercih edildiği, aktif cam ambalajlama alanına yapılan yatırımların artacağı ve daha dayanıklı ambalajların tüketiciler tarafından daha çok tercih edileceği analiz edilmiş ve gözlenmiştir. Camın içinde sakladığı gıda ve içecekle herhangi bir kimyasal etkileşime girmemesi, tamamen doğadan gelen malzemelerden üretilmesi, sonsuz kez geri dönüştürülebilir özelliği ile son derece sağlıklı bir ambalaj çeşidi olması, pandemi döneminde bilinci, cam ambalaja olan güveni ve ilgiyi daha fazla artırmıştır.

Avrupa Birliği Cam Ambalaj Üreticileri Derneği tarafından yapılan çalışmada, Türkiye dahil olmak üzere 13 Avrupa ülkesinden 10 binden fazla tüketicinin katıldığı anket, cam ambalaja duyulan güvenin her geçen yıl arttığını ortaya koyuyor. Avrupalı 5 tüketiciden 2'si cam ambalajı tercih ediyor. Avrupa genelindeki tüketicilerin 10'da 9'u camın gıda ve içecek için en ideal ambalaj malzemesi olduğunu ifade ediyor. Ankette yer alan sonuçlar ayrıca, Türkiye'deki tüketicilerin %90'ının 3 yıl öncesine kıyasla daha fazla cam ambalaj satın aldığını gösteriyor.

Bu çerçevede hem gıda üreticileri hem de tüketiciler açısından cam ambalajın avantajlarını sıralayabilir misiniz?

Öncelikle sürdürülebilir ve dayanıklı olan cam ambalaj, tüketicinin uzun yıllar boyunca yanındadır. Yiyecek ve içecek fark etmeksizin, içinde saklanan ürüne değer katar. Her cam ambalaj ürünü bir hikâye anlatır. Premium bir deneyim yaşamak isteyenler için uzun yılların deneyimini ve geleneğini barındıran cam ambalaj ürünleri doğru bir seçimdir. Ayrıca çevre sağlığı konusunda farkındalığın artmasıyla tüketiciler, sürdürülebilir malzemeler seçme eğilimindedir. Cam kendisine %100 geri dönüştürülürken, cam ambalajda saklanan gıda ve içeceklerdeki besin değerleri fiziksel olarak etkilenmez. Camın sadelik yönü de benzersizdir. Şeffaflık özelliğiyle cam ambalaj, bütün içeriğini tüketicilere gösterir ve üreticilere, ürünü ihtiyaca göre özelleştirme imkanı sağlar.

"İHRACATTA TONAJ OLARAK 2,5 KAT BÜYÜME HEDEFLİYORUZ"

2020 yılında kaç ülkeye ne kadarlık ihracat gerçekleştirdiniz, korona virüs pandemisi ihracatınızı nasıl etkiledi? Bu yılki ihracat hedeflerinizi aktarabilir misiniz?

Pandemiye rağmen 2020 yılında GCA olarak bir önceki yıla kıyasla ihracat oranımızı artırmayı başardık. 2021'in Şubat ayında devreye aldığımız yeni fırın yatırımımız ile bir yandan üretim kapasitemizi iki katına çıkarırken; bir yandan da toplam işimiz içindeki ihracat payını artırmaya yönelik hedeflerimizi koruyoruz. Güncel olarak da bu hedeflere ulaşma yolunda iş anlaşmalarımıza hız kesmeden devam ediyoruz. Şu anda başta Orta Doğu, Afrika, Avrupa, Avustralya ve Amerika Birleşik Devletleri olmak üzere birçok ülke ve bölgeye ihracat gerçekleştiriyoruz. Bu yeni fırınımızla ise toplam 26 bin m² kapalı alanıyla, ülkemize önemli bir üretim tesisi kazandırmış olmanın gururunu yaşıyoruz. 2020 yılında pandemi öncesinde başladığımız bu fırın yatırımımızı, pandemi döneminde yaşanan tahmin edilemez etkilere rağmen aldığımız tedbirlerle sonlandırmayı başardık. 420 ton olan mevcut kapasitemize ilave ettiğimiz 400 ton kapasiteli bu yeni fırınımız ile üretimimizi neredeyse iki katına çıkarmış olduk. İhracat tonajı olarak ise 2020 yılının yaklaşık 2,5 katına ulaşacak şekilde büyüme hedeflemekteyiz. Bu sayede artan kapasiteye bağlı olarak sadece ihracatı artırmakla kalmayacak, satış portföyümüz içindeki ihracat oranımızı da arttırmış olacağız.

Kısa ve uzun vadede GCA olarak ajandanızda bulunan yeni yatırımlar, projeler ve hedefleriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

Yeni fırın yatırımımızla an itibariyle kapasitemizi iki katına çıkarmış olup; gerçekleştirdiğimiz bu yeni yatırımla yeni istihdam alanları da yaratmış olacağız. Yatırımımız ile 150'den fazla yeni çalışanı bünyemize katmayı planlıyoruz. 2021 yılında çalışan sayımızı toplamda 500'ün üzerine çıkacaktır. 70 bin m² kapalı alana eklenecek 20 bin m² yeni kapalı alan ile cam ambalaj üretiminde Türk sanayinin önde gelen üretim tesislerinden biri olacağız. Ayrıca 2021 yılında ihracat hacmimizi artırmayı planladığımız pazarlar arasında Avrupa ve Orta Doğu pazarları ön plana çıkıyor. Zorlu ve bilinmezlikle dolu bir yıldan yeni yatırımımızı tamamlayarak ve yeni istihdam alanları yaratarak çıkmak bizler için büyük bir mutluluk.

AMBALAJ AYYILDIZLARI YARIŞMASI'NDAN GCA'YA 4 ÖDÜL

İçecek üreticilerine yönelik yakın zamanda pazara sunduğunuz ve AR-GE çalışmaları devam eden yeni ürünlerinizden söz edebilir misiniz?

GCA olarak daima yaratıcı bakış açısı, yenilikçi vizyon ve uzman tasarım ekibimiz ile müşterilerimize en iyi ve en kaliteli ürünü sunmayı hedefliyoruz. Bu hedef doğrultusunda yaptığımız çalışmalar da ödüle layık görülüyor. 2020 yılında Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) tarafından düzenlenen Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması'nda dört ödüle birden layık görüldük. Pürsu cam şişesi altın ödülün sahibi olurken; GCA Abant su şişesi ve Taşkesti su şişesi ile bronz ödülün, Serel tahin pekmez kavanozu ile yetkinlik ödülünün sahibi olduk.

HPLC İLE ELMA SUYUNDA HMF ANALİZİ

Kim. Akın OSANMAZ
Ant Teknik Cihazlar Aplikasyon Uzmanı

İçecek endüstrisinde gıda güvenliği ve kalite kontrol gereklilikleri açısından yapılan HPLC analizleri arasında meyve suyunda patulin, HMF, organik asit (özellikle laktik asit, fumarik asit ve diğer organik asitlerden okzalik asit, tartarik asit ve sitrik asit), arbutin (fenolik bileşen), şeker (früktoz, glikoz, sakkaroz ve maltoz), sorbitol, benzoat ve sorbat, antosiyanin ve enerji içeceği üretimi yapılan fabrikalarda kafein analizleri gelmektedir. Bu içerikte HMF analizi uygulama örneğine yer verilecektir.

ANT TEKNİK

ÇALIŞMANIN AMACI

HMF (Hidroksimetil Furfural), asitli ortamda heksozun parçalanması ile veya Maillard reaksiyonu esnasında ortaya çıkan bir ara üründür. Daha basitiyle, HMF, şekerli gıdaların, uygun olmayan sıcaklıklarda saklanması ve üretimleri sırasın- da uygulanan ısıl işlemden dolayı ortaya çıkmaktadır. HMF, ürünlerde kalite kriteri olarak da görülmektedir.

HMF, bal ve pekmezde oluşabileceği gibi, süt, meyve suyu veya diğer şeker içerikli gıdalarda da oluşabilmektedir. Bu oluşum, zaman, sıcaklık, su aktivitesi, katalizör miktarı ve kullanılan şekerin yapısına göre değişiklik göstermektedir. Amacımız bu etkenin gıda numunesindeki miktarının tespitidir.

METOD VE MATERYALLER

Çalışmamız, Shimadzu marka Prominence LC-20A model HPLC ile ve AOAC kaynağı göz önünde tutularak, in-house metod olarak geliştirilmiştir.

KULLANILAN EKİPMAN VE KİMYASALLAR

1. HPLC
2. HPLC kolonu
3. PDA dedektör
4. Ultra saf su sistemi
5. Rotary evaporatör
6. Hassas terazi (0.0001g hassasiyette)
7. Ayırma hunisi
8. Otomatik pipet
9. Etil asetat, HPLC saflığında
10. Sodyum karbonat (Na2CO3) solüsyonu: % 1,5'luk olarak hazırlanır. 15 g sodyum karbonat (Anhydrous extra pure) 1000 mL'lik balon jojede ultra saf suyla çizgiye tamamlanır.
11. Azot gazı
12. Susuz sodyum sülfat (Na2SO4), analitik saflıkta
13. Filtre kağıdı, 0.45 µm
14. pH metre

STANDART HAZIRLAMA YÖNTEMİ

10 mg Saf HMF maddesi pH 4.0'e asetik asitle ayarlanmış ultra saf su ile balon jojede 10 mL ye tamamlanır. 1000 ppm'lik ana stok çözeltisi elde edilmiş olur.

Diğer seyreltmeler ise kullanılan pH 4.0 asetik asitle ayarlanmış ultra saf su ile yapılır. Seyreltme miktarı beklenen HMF miktarına göre yapılır. Çözeltiler,

– 18 °C'de alüminyum folyoya sarılı halde muhafaza edilmelidir.

EKSTRAKSİYON (SPE)

» Ayırma hunisine (100 mL'lik ayırma hunisi kullanılabilir)

11.2 Brikse sulandırılmış elma suyundan 20 mL koyulduktan sonra, üzerine 20 mL etil asetat eklenir. Ayırma hunisinin kapağı kapatılarak, çalkalanır. Çalkalama sırasında, ayırma hunisinin havasının alınması unutulmamalıdır.

» Standart olarak, faz ayrılması için 5 dakika beklenir. Birinci erlenmayere renkli olan (elma konsantreli) faz, ikinci erlenmayere ise, beyaz (etil asetatlı) faz alınır.

» Birinci erlenmayerdeki renkli faz tekrar ayırma hunisine alınır. Üzerine 20 mL etil asetat çekildikten sonra çalkalanır. Çalkalama sırasında ayırma hunisinin havası alınır.

» Standart olarak, faz ayrılması için 5 dakika beklenir. Renkli olan faz, birinci erlenmayere alınır ve atılır. Etil asetatlı faz ise, ayırma hunisinde kalır. Ayırma hunisindeki etil asetatlı fazın üzerine, daha önceden elde edilen, ikinci erlen- mayerdeki solusyon ilave edilir.

» Ayırma hunisinde bulunan bu solusyona 10 mL % 1,5'lik Na2CO3 ilave edilir. Çalkalama sırasında ayırma hunisinin havası alınır.

» Faz ayrılması gerçekleşir gerçekleşmez, etil asetatlı kısım birinci erlenmayere, renkli olan kısım ikinci erlenmayere alınır. Alkali bir ortam oluştuğu için, faz ayrlması için 5 dakika beklemeye gerek yoktur.

» İkinci erlenmayerdeki renkli olan kısım, tekrar ayırma hunisine alınır. Üzerine 20 mL etil asetat ilave edilerek, iyice çalkalanır. Faz ayrılması için 5 dakika beklenir.

» Faz ayrılması gerçekleşince, renkli olan kısım, başka bir erlenmayere alınır ve atılır. Kalan etil asetatlı kısım ise, daha önce elde edilen etil asetatlı solusyonla birleştirilir.

» 100 mL'lik dereceli silindir alınarak, üzerine huni koyulur. 0,45 mikronluk fitre kağıdına bir miktar (30 - 40 gram) Na2SO4 koyulur. Elde edilen solusyon, yavaş yavaş boşaltılır. Daha sonra sodyumsülfat üzerinde kalan kalıntıların alınması için, 10 mL etil asetat Na2SO4 'ün üzerine boşaltılır.

» Elde edilen örnek, 100 mL'lik balon jojeye aktarılır ve rotary evaporatörde 45 °C 'de 1 mm Hg basınçta, balonda çok az bir miktar kalıncaya kadar evapore edilir.

» Azot gazı yardımıyla örnek kurutulur. Kuru balona 2 mL pH'ı 4.0 olan (asetik asitle ayarlanmış) ultra saf su ilave edilir.

» Elde edilen kalıntı, viale pipet yardımıyla aktarılır. Böylece, örnek hazırlama işlemi tamamlanır.

HESAPLAMA

Numune değerlendirmesi ilk olarak kalitatif olarak ve ardından dış standart - kalibrasyon eğrisi metoduyla kantitatif olarak tayini gerçekleşmiştir.

SHIMADZU
Excellence in Science

LC-20A Prominence Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografi

Analitik Koşullar

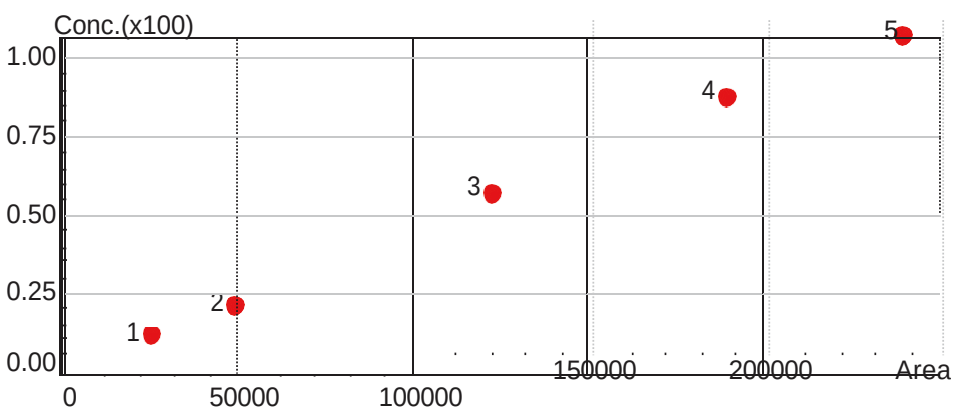
Cihaz	: Shimadzu HPLC
Model	: Prominence LC-20A
Kolon	: Inertsil ODS (250 mm x 4.6mm x 5 µm)
Kolon Fırın Sıcaklığı	: 25 °C
Enjeksiyon Hacmi	: 50 µL
Akış Hızı	: 1,5 mL/dk
Dedektör	: PDA, 275 nm
Süre	: 15 dk
Mobil Faz A	: Asetonitril (% 7)
Mobil Faz B	: Su (% 93)

*Analizin ardından, sistem ve kolon 1 saat boyunca Asetonitril ve Su (% 30-% 70 oranında) yıkanmalıdır.

Sonuçlar ve Değerlendirme

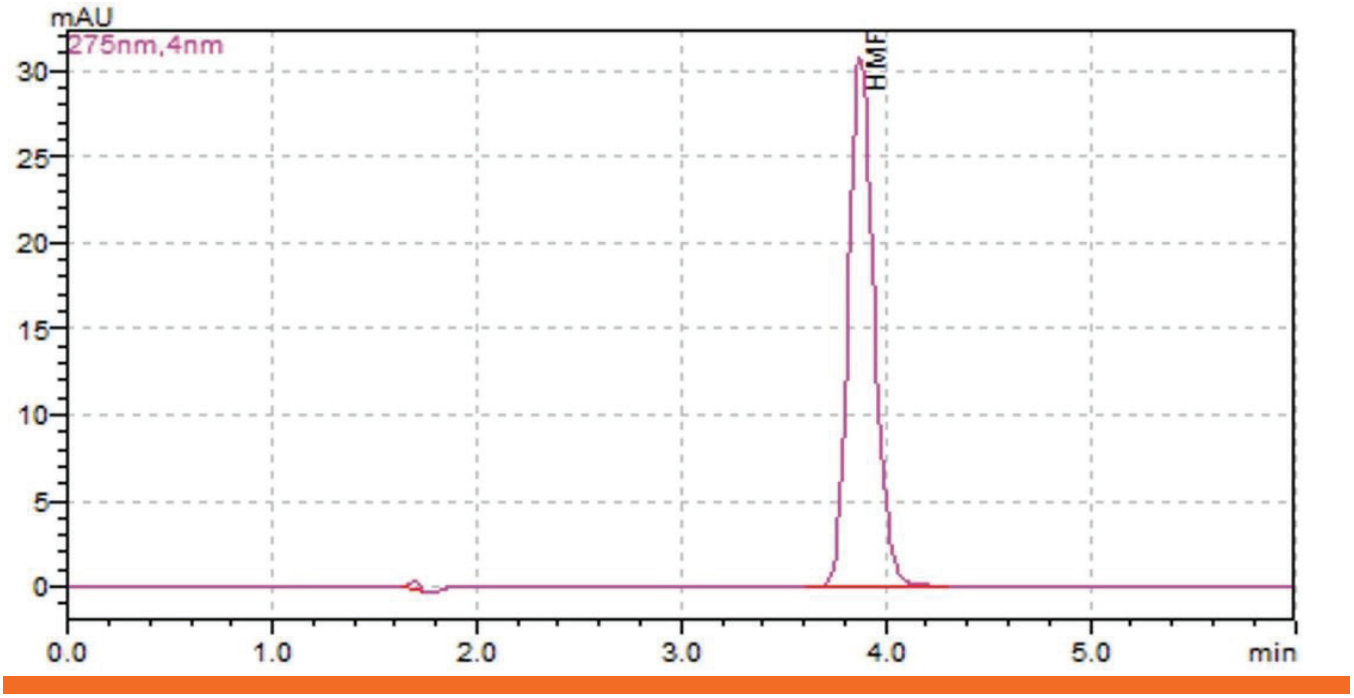
Numune degerlendirmesi, ilk olarak kalitatif ve ardından dıs standart - kalibrasyon egrisi metoduyla kantitatif olarak tayin edilmiştir.

1. Kalibrasyon Eğrisi

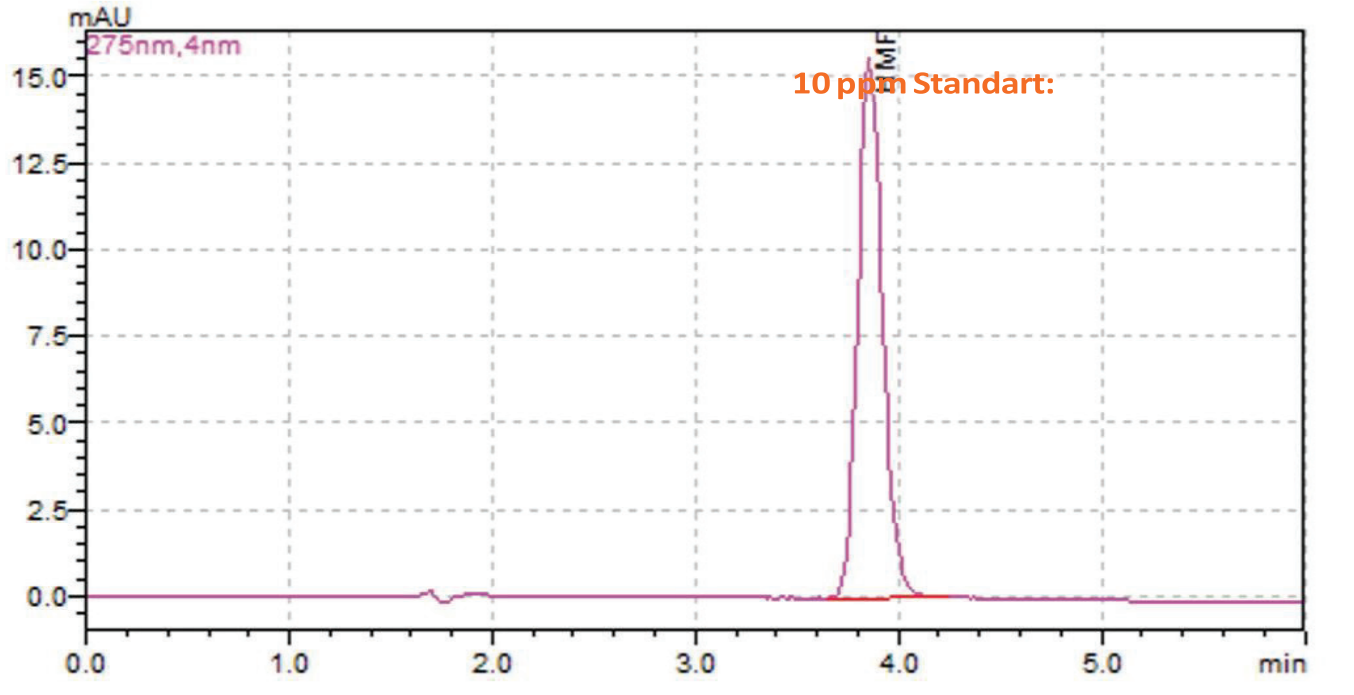


Korelasyon Katsayısı = 0,99972

2. Kromatogramlar



Şekil 1. 10 ppm standarda ait kromatogram



Şekil 2. Numune kromatogramı

Referans

1. Sibel Kuş, Fahrettin Göğüş & Sami Eren (2005) Hydroxymethyl Furfural Content of Concentrated Food Products, International Journal of Food Properties, 8:2, 367-375

DİMES
HAYATA BAŞKA BAK

ihracatta 100 milyon lira gelir HEDEFLİYOR

Covid-19 pandemisinin olumsuz etkilerinin yaşandığı 2020 yılında 100'den fazla ülkeye 62 milyon liralık ihracat gerçekleştiren Dimes, bu yıl sonu ihracat hedefini 100 milyon lira olarak belirledi.

Türkiye'nin ilk yerli sermayeli meyve suyu markalarından ve önde gelen içecek şirketlerinden Dimes, meyve suyu özelinde Türkiye'nin ilk AR-GE merkezine sahip kuruluşu olma özelliğine sahip. Marka bilinirliği yüzde 99 olan firma, indirim marketleri hariç olmak üzere meyve suyu pazar toplam verilerine göre yüzde 100 kategorisinde %33, çocuk kategorisinde %34, sıkma kategorisinde de %45 payı ile pazarın lider markaları arasında yer alıyor. Yüzde 100 kategorisinde indirim marketleri hariç toplam pazardaki payı 2019 yılında %28 iken, 2020 yılında 5 puan artış ile %33'e yükselen Dimes, tüm kategoriler toplamında indirim marketleri hariç olmak üzere meyve suyu pazar toplam verilerine göre yaklaşık %17 pay ile ikinci sırada yer alıyor.

Covid – 19 pandemisi sürecinde çalışma düzeniyle ilgili birçok şeyi, hızlı ve doğru bir şekilde yeniden yapılandırdıklarını açıklayan Dimes Genel Müdürü Ozan Diren, "Pandemi koşullarının tüm organizasyonel yapıları değiştirdiği bir süreçte, bizleri bir arada tutan ortak değerlerimizi yaşatarak, bunları ön plana alarak başarılı olduk.İç pazarda 2020 yılı hedefimiz ciro bazında yüzde 27 düzeyinde büyüme elde etmekti ve hedefimiz doğrultusunda ilerledik. Bu dönemde büyüme, Türkiye'de bizim var ettiğimiz, daldaki meyveye en yakın ürün olan Sıkma ve yüzde 100 kategorilerinde tonaj artışı ile geldi. Sıkma ve yüzde 100 kategorilerinde tonaj bazında yüzde 27 düzeyinde bir büyüme gerçekleştirdik. Aynı zamanda, bu dönemde hane içi tüketimler arttığı için, 1 lt'lik meyve suyu kategorisinde de büyüme kaydettik" dedi.

"HACİM VE CİRO BAZINDA BÜYÜMEYE DEVAM EDECEĞİZ"

Pandemi döneminde yatırımlarda da hız kesmediklerini ve hedefleri doğrultusunda, AR-GE, makine, teknoloji ve pazarlama olarak yaklaşık 30 milyon TRY düzeyinde yatırım gerçekleştirdiklerini anlatan Ozan Diren, "2021 yılında iç pazarda hacim bazında yüzde 15 – 20 bandında büyümeyi; ciro bazında büyümemizin de, geçen yılın hatırı sayılır düzeyde üzerinde gerçekleşmesini hedefliyoruz. Yatırımlarımıza 2021 yılında da hız kesmeden devam edeceğiz. 2021 yılında, yine AR-GE, makine, teknoloji ve pazarlama olarak yaklaşık 33 milyon TRY düzeyinde yatırım planlıyoruz" diye konuştu. İhracatta yılı yüzde 51 büyüme ve 62 milyon TRY düzeyinde gelirle tamamladıklarını dile getiren Diren, "2020 yılında dünya genelinde 100'ü aşkın ülkeye yaklaşık 14 bin ton ihracat gerçekleştirdik. Çok geniş bir coğrafyada güçlü distribütör iş birliklerimiz var. Farklı coğrafyalarda, farklı kültürlere ve tüketim alışkanlıklarına hitap ediyoruz. İhracatta 2021 hedefimiz, geçen yıldan daha da iddialı: ihracat tarafında yüzde 70 büyüme ve 100 milyon TRY üzerinde ihracat geliri hedefliyoruz. Bu konuda gerekli adımları da atıyoruz" ifadelerini kullandı.

Ozan Diren

"PANDEMİ MEYVE SUYUNUN ÖNEMİNİ GÖSTERDİ"

Pandemi döneminin sağlıklı koşullarda el değmeden üretilmiş ambalajlı gıda ürünlerinin önemini artırdığına dikkat çeken Dimes Genel Müdürü Ozan Diren, vitamin içeren, bağışıklığı güçlendiren meyve suyunun değeri ve beslenme açısından öneminin, özellikle bağışıklık sisteminin güçlü tutulması gereken bu dönemde daha iyi anlaşıldığını söyledi. Son 2-3 yıldır hacim bazında daralma trendi gösteren meyve suyu pazarının artan tüketim bilincinin de etkisiyle bu yıl daha stabil bir seyir gösterdiğini kaydeden Diren, "Diğer taraftan, pandemi nedeniyle restoran ve kafelerden, okul kantinlerine ve otellere toplu tüketimde bir kesilme oldu ve bu durum, sektör genelinde stok fazlası riski getiriyor. Bu bağlamda 2021 yılının özellikle ilk yarısında pazarın yatay seyretmesini, pandemi nedenli sıkıntıların büyümede baskı oluşturmasını ön görüyoruz. Pandeminin genel seyrinde aşı konusunda olumlu gelişmeler olmasını öncelikle insan hayatı ve sağlığı için ümitle bekliyoruz. Bu olumlu gelişmeler, sektörümüze ve paydaşlarımıza da olumlu yansıyacaktır" şeklinde değerlendirmelerde bulundu.

Türkiye'de ve dünya genelinde sıkma ve yüzde 100 kategorilerinin yanı sıra, son dönemde ürün portföylerine ekledikleri ve içeriği tamamen meyveden oluşan, içilebilir meyve püresi olarak tanımlanabilecek Smoothie'ler gibi besleyici özellikleri ön plana çıkan kategorilere olan ilginin giderek arttığını belirten Ozan Diren, "Pandemi süreci bu ilgiyi daha da yukarıya taşıdı. Öte yandan pandemi nedeniyle evlerde geçirilen zamanlar halkımızın keyifli yanı ön plana çıkan içecek ürünlerine talebini de artırdı. Bu süreçte içecek şirketi vizyonumuzla tüketime sunduğumuz ve gerçek sütle ürettiğimiz soğuk kahvemiz OBSESSO'ya olan ilgide de artış oldu" dedi.

Ceyhan Demiray

Türkiye'de hanelerin yıl boyunca soğuk içeceklere harcadığı paradan 2020 yılında en yüksek payı gazlı meşrubatların aldığını belirten IPSOS Tüketici Panelleri Direktörü Ceyhan Demiray, "Fakat bu kategorinin içecek harcamasından aldığı pay azalıyor. Harcamanın %19'u ise meyve suyuna gitmekte. Meyve suyu kategorisinin de harcamadan aldığı pay azalırken, toplam harcamada pay kazanan içecekler maden suyu ve buzlu çaylar oldu" diyor.

İçecekte tercihimiz GAZLI MEŞRUBATLAR

Sayın Demiray, meyve suyu ve alkolsüz içecek pazarının Türkiye'deki genel yapısı hakkında bilgi verebilir misiniz?

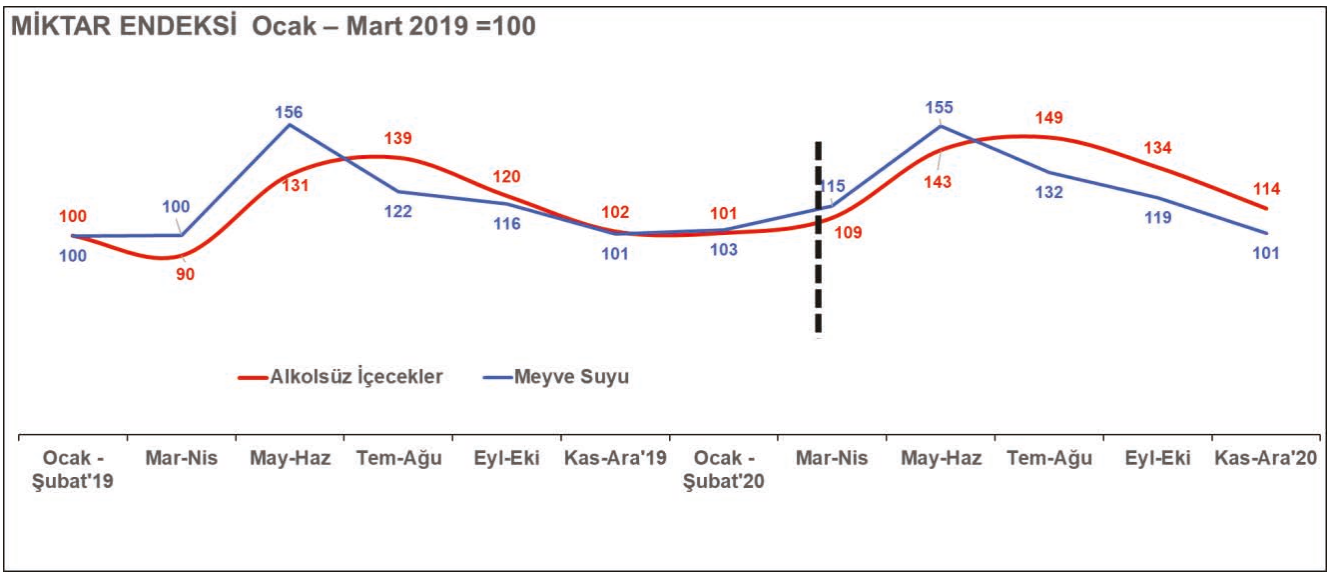
Ipsos Hane Tüketim Paneli kapsamında alkolsüz içecek pazarını aşağıdaki kategoriler özelinde değerlendirebiliriz. Kategorileri satın alan hane oranına göre incelediğimizde; eve giren ürün sıralamasında en çok eve giren çeşit gazlı meşrubatlar, sonrasında ise meyve suyu ve maden suyu. Soğuk içeceklerin ev içerisinde tüketilen pazar yapısına bakıldığında, hanelerin tüm içecek çeşitlerini geçen seneye göre daha az aldığını görmekteyiz. Bu da geçen sene eve giren ortalama içecek çeşidinin 4.4 adetten 4.2 adete düşmesine sebep oldu. Geçen seneye göre satın alan hane oranı en fazla azalan kategoriler; meyve suyu ve buzlu çaylar oldu. Meyve suyu pazarına biraz daha yakından bakarsak; meyve suyu pazarı %100, nektar, limonata ve meyveli içecek alt gruplarından oluşmaktadır. Tüm bu segmentleri alan hane oranı azalırken, en yüksek paya sahip olan nektar ürünlerdeki hane kaybı çok daha yüksek gerçekleşti.

"MEYVE SULARI ALIŞVERİŞ SEPETİNDE 14. SIRADA YER ALIYOR"

Meyve suları ve alkolsüz içecekler gıda alışverişlerinde genellikle kaçıncı sırada yer alıyor? Bu kategorilerde en çok hangi ürünler tercih ediliyor?

Genel gıda içecek sepetlerinde katagorilerin bulunma sıralamasına bakıldığında her sepette olduğu gibi bisküvi, peynir ve süt en fazla bulunan temel kategorilerdir. Bunların hemen ardından gazlı meşrubatlar gelirken, 14. sırada da meyve suyu yer almakta. Alkolsüz içeceklerin toplam sepetlerde bulunma oranı ise geçen yıla göre azalmakta ve bu azalma tüm içecek kategorilerinde görülmekte.

Satın Alan Hane Oranı %	Mart'19 – Şubat'20	Mart'20 – Şubat'21
Gazlı Meşrubatlar	95.8	93.6
Meyve suyu	92.5	88.1
Maden suyu	88.6	86.0
Buzlu Çaylar	60.1	55.8
Enerji ve Spor İçecekleri	17.8	15.6
Toz İçecekler	10.8	10.5



Hane halkı harcamalarına bakıldığında tüketiciler özellikle hangi içecek çeşitlerini tercih ediyor?

Hanelerin yıl boyunca soğuk içeceklere harcadığı paradan 2020 yılında en yüksek payı alan gazlı meşrubatlar oldu fakat bu kategorinin içecek harcamasından aldığı pay azalıyor. Harcamanın %19'u ise meyve suyuna gitmekte. Meyve suyu kategorisinin de harcamadan aldığı pay azalırken, toplam harcamada pay kazanan içecekler maden suyu ve buzlu çaylar oldu.

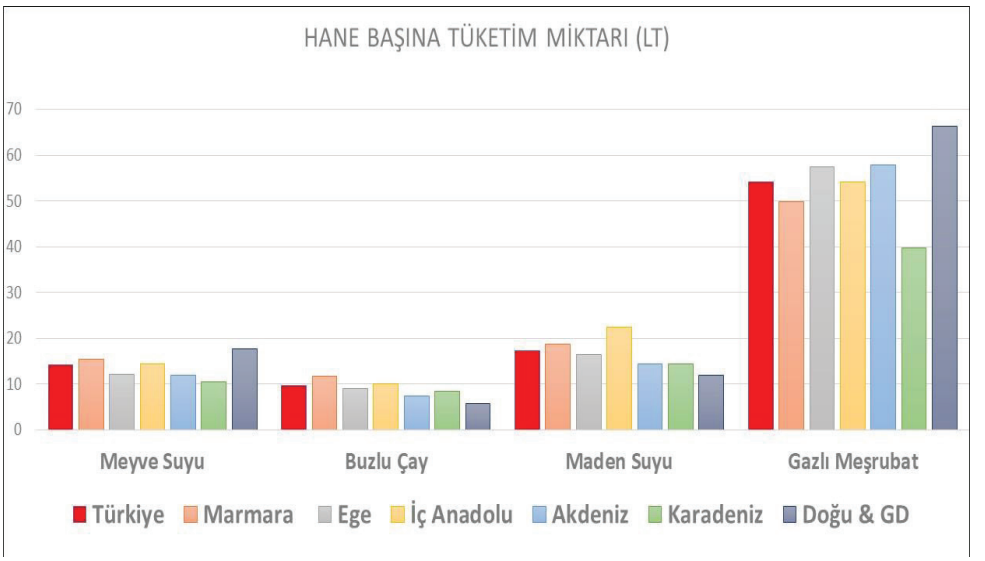
"PANDEMİNİN İLK AYLARINDA İÇECEKLERE TALEP ARTTI"

Covid-19 pandemisi meyve suyu ve alkolsüz içecek tüketimini nasıl etkiledi/etkiliyor?

Covid dönemini Mart – Nisan olarak alırsak, bu dönemde genel olarak hanelerin alımlarında artış görüldü. Alkolsüz içecek alımları da daha fazla artış gösterirken, meyve suyu alımı ortalama üzerinde artış gösterdi. Covid etkisi yaz döneminde çok görülmemekle birlikte sezonsal etkinin azaldığı dönemlerde farklılaşma görülmekte. Eylül sonrası miktar endeksinin azalması beklenen bir durum ama geçen seneye göre hanelerin alımları daha yüksek seviyede gerçekleşti.

Şekeri azaltılmış ve diyet ürünlerin pazardaki yeri ve tüketimi nasıl bir seyir izliyor?

Şekersiz içecekler son yıllarda gelişen trend, özelikle de gazlı meşrubat kategorisinde etkin olan bu ürünler 2020 yılında genel içecek alımının azalmasından etkilendi. 2020 yılında daha az hane şekersiz ürün satin alımı yaptı. Bu ürünlerin 2019 büyümesi çok yüksek gerçekleştiği için bu dönemde normalize olmuş da diyebiliriz.



"HANGİ BÖLGEDE NE TÜKETİLİYOR?"

Bölgesel farklılıklar ve sosyo-ekonomik özellikler meyve suyu ve içecek tüketimini ne şekilde etkiliyor?

Bölgelerin içecek segmentlerindeki tüketimlerine bakıldığında, özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde gazlı meşrubat ve meyve suyu öne çıkarken. Marmara Bölgesi'nde gazlı meşrubat hariç tüm içecek çeşitleri ortalama üzerinde tüketiliyor. Bölgesel olarak meyve suyu tüketimine bakıldığında ise, Marmara ve Doğu Anadolu Bölgesi'nde tüketim ortalamanın üzerinde, en az tüketimi olan bölge ise Karadeniz.

SES grupları özelinde tüketim davranışlarına baktığımız zaman ise; gazlı meşrubatların tüketiminde DE SES grubu ortalama üzerinde kalırken, diğer içecek türlerinde ise AB SES öne çıkmakta. Meyve suyu tüketiminde SES gruplarında farklılaşma AB tüketiminde görülmekte

GIDA GÜVENLİĞİ ve ENDÜSTRİYEL HİJYENİN ÖNEMİ

Ebru Bayram
Aromsa Kalite Güvence Müdürü

aromsa
YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ

Güvenli gıdaya erişim ve insan sağlığına olan etkileri artık tartışma gerektirmeyen somutlaşmış bir konudur. Gerek biyolojik gelişimimiz gerekse psikolojik faktörler açısından doğru gıda ve iyi beslenme yadsınamaz derecede yüksek bir öneme sahiptir. Bu açıdan baktığımızda gıdalardaki besin öğeleri, gıdanın doğasının bozulmamış olması ve bir hijyen bütünlüğü içinde servis edilmesi önemlidir. Bu da bizlere iyi bir gıda işletmesinin bilinçli, işine saygılı olmasının, tüketici sağlığını her daim göz önünde bulundurmasının ve çalışanlarının eğitiminin ne kadar önemli olduğunu tekrar hatırlatmaktadır.

Gıda güvenliği ve endüstriyel hijyen işte tam bu noktada devreye girmektedir. Bu kavramları içselleştirmiş işletmelerde tüketici sağlığı ön plandadır. Çalışanlarının iş disiplini ve kurallara uyma konusundaki hassasiyeti oranında gıda güvenliğine uygun sonuçlar alınabilir. Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon faaliyetlerinde kullanılan kimyasallar, alet ve ekipmanlar, bunların kalitesi, doğru uygulama teknikleri ve bu uygulamaların her seferinde talimatlara uygun yapılması endüstriyel hijyen açısından başlıca gerekliliklerdir. Aromsa olarak BRC ve AIB Standardları kapsamında denetlenmekteyiz. Bu açıdan konumuz itibariyle AIB Standardı daha çok öne çıkmakta ve endüstriyel hijyeni sağlayan unsurları 5 başlık altında toplamaktadır:

1. Operasyonel Metotlar ve Personel Uygulamaları
2. Bakım Uygulamaları
3. Temizlik Uygulamaları
4. Entegre Zararlı Yönetimi
5. Öngereksinimler ve Gıda Güvenliği Programına Uyumu

GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN İÇİN OLMAZSA OLMAZLAR

Öncelikle bitmiş ürün formülü, depolama faaliyetleri, izleme, elleçleme, ham maddelerin proses edilmesi, üretimin gerçekleştirilmesi ve sevk edilmesi basamaklarında gıda güvenliği gereklilikleri göz önünde tutulmalıdır. Girdiler, formül, proses gibi tüm basamaklar incelenerek tehlike analizi yapılması, kontrol önlemlerinin belirlenmesi ve aksiyon planı oluşturulması gerekmektedir. Bu

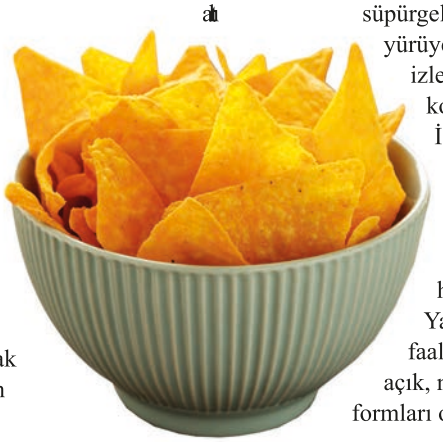
çerçevede formülü oluşturan girdilerin uygun depolama koşullarında saklanması ve depolama koşullarının sıcaklık ölçer cihazlarla izlenmesi önemlidir. Depolama faaliyetleri sırasında çapraz bulaşılara mahal vermeyecek disiplinde raf düzeninin işin en başından yapılması, depo alanlarını yöneten çalışanların da işini kolaylaştırmakta ve etkili düzenleme imkanı vermektedir. İyi depo uygulamalarında imkanlar ölçüsünde firmalar barkod sistemi ile raf tanımlama ve operasyonel hareketlerin sistemsel olarak izlenmesini sağlayabilirse iş akışında yüksek verim elde edilebilmektedir. Bu durum üretim sahalarına taşınan girdilerin de hijyen zinciri sürekliliğinin sağlamasına önemli etkisi olmaktadır.

Yardımcı işletmeler ve bakım planları ise yine olmazsa olmaz konulardandır. Proses akışı boyunca kullanılan su, hava, buhar, azot gibi üretimde hijyen zincirinin temelini sağlayan malzemeler ve bu sistemlere eklenmiş olan filtre, sıcaklık ölçer gibi ekipmanlarla koruma ve izleme gereklilikleri bulunmaktadır. Bu noktalar çoğunlukla

gıda ile direkt temas eden noktalar olduğundan, yaşanacak bir zaafiyet kısa zamanda yüksek kalite ve gıda güvenliği problemlerine neden olabilmektedir. İşletmelerde bu akış iyi bilinmeli, güncel akış şemaları ile de kolayca ele alınma imkanı sağlanabilmelidir. Bunların yanı sıra temizlik metotları önemlidir. Her makineye özgü ve üretilen ürünün içeriğine bağlı olarak, renk, tat, koku bulaşıları beraberinde yetersiz temizlik sonucu alerjen çapraz bulaşma, mikrobiyel problemler ve zamanla makine aksamında oluşacak hasarlar da hijyen bütünlüğü açısından önemli olan bir başka unsurdur. Doğru kimyasal seçimi, konsantrasyon oranı, sıcaklık ve süreyle beraber uygun yıkama metodu ve yeterli durulama da temizlik faaliyetlerinin tek seferde etkili olmasını sağlacak önemli konulardandır. Bu konuların iyi irdelenmesi ve geçerli kılınmış olmasıyla boşa zaman, enerji ve kaynak harcanması engellemektedir.

Temizlik metotlarında geçerli kılma (validasyon) çalışmaları mutlaka yapılmalıdır. Çalışmalarda alerjen bulaşılarının ortadan kaldırıldığının teyit edilmesi de göz önünde bulundurulmalıdır. Geçerli kılma çalışmalarında 3 tekrarlı test yapılarak temizlenmesi en zor ve kritik olan noktalar seçilmelidir. Kimyasal seçiminde ise makine aksamı korozyona uğratılmamalıdır, aksi takdirde zaman içinde paslanma yaşanır ve hijyen bütünlüğü bozulur. Bir diğer olası sorun ise, yüzeyde su kaynaklı kireç tabakası bağlama konusudur. Bu konu da yine temizlik performansını etkileyen faktörlerdendir. İşletmelerde gerek manuel gerekse CIP (Yerinde Temizlik) şeklinde yıkama metotları bulunmaktadır. Yapılan bu çalışmalarda metotlar da mutlaka netleştirilmelidir.

Sahalara ait hem dış alan hem de iç alanlarda makine ve bina bakım faaliyetlerinin planlı olması ve süreklilik arz etmesi gerekir. Projelendirme aşamasında temizlenmeye elverişli yuvarlak yüzeyler, eğimler, kir birikmesine imkan vermeyecek dizaynlar ile işe uygun, risk derecesine göre özel olarak bölümlere ayrılmış üretim alanlarının oluşturulması



önemlidir. Seçilen materyallerin gerek fiziksel darbelere gerekse kimyasallara direnci proje aşamasında test edilmiş olmalıdır. Makinelerle beraber makinelere ait bağlantı parçaları, conta, o-ring vb. tüm yardımcı malzemelerin de sertifikalandırılmış ve/veya kontrollerden geçirilerek gıdaya uygunluğu onaylanmış olmalıdır.

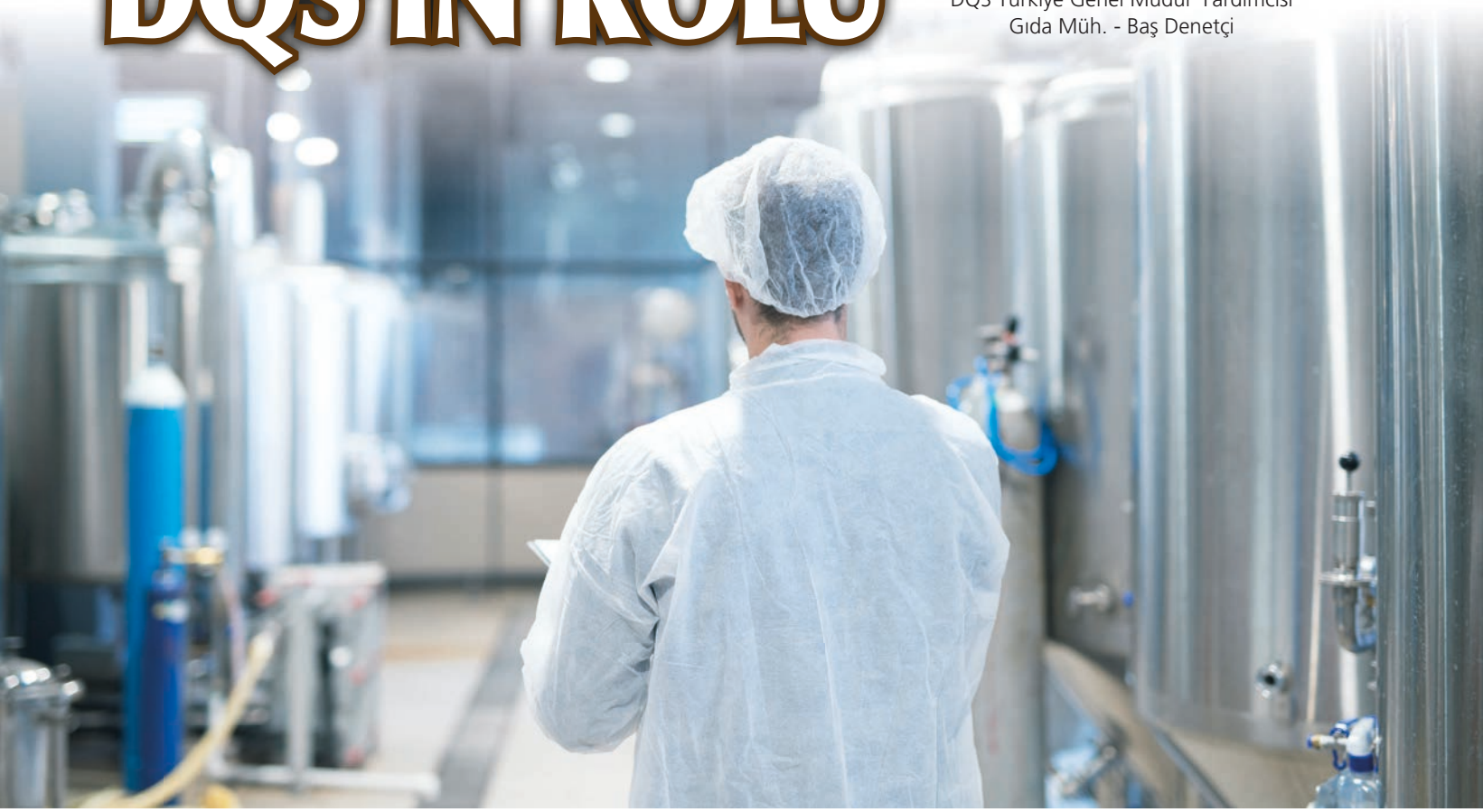
Makine ve bina kontrolleri iç denetimlerle dinamik olarak izlenmeli ve süreklilik arz eden bir çalışma planı oluşturulmalıdır. Gıda işeletmelerinde önemli bir mücadele isteyen haşere yönetimi de hijyen zincirinin kırılmasına neden olabilecek bir diğer faktördür. Bu açıdan eğitimli ve tecrübeli firmalardan danışmanlık hizmeti alınmalı ve/veya bununla ilgili personel yetiştirilmelidir. Haşere yönetiminde izolasyon en temel konudur. Bu kapsamda birbiriyle haberleşen kapı sistemleri, açık kalmayı önleyen otomatik sistemler veya buna uygun kapı sistemleri, pencerelerin açılmasının engellenmesi veya açılan noktalar için sineklik telinin takılması, kapı altı süpürgelikleri, uçan ve yürüyen haşereler için izleme cihazları konulmuş olmalıdır. İşlerin kalıcı olmasına yönelik gereklilikleri açıklayan talimat ve planlar hazırlanmalıdır. Yapılan tüm bu faaliyetler için açık, net detaylı kayıt formları oluşturulmalıdır. Oluşturulan bu formlar için operatörlerin olabildiğince gördüğü, okuduğu, ölçtüğü bilgilere ait sonuçları yazması ve yönlendirici formatta olması gerekmektedir. EVET/ HAYIR ya da kontrol edildi anlamına gelen "tik" atma şeklinden kaçınılmalıdır.

GIDA GÜVENLİĞİ KÜLTÜRÜ VE AROMSA

Gıda güvenliği kültürü BRCGS ile hayatımıza girmiş olup 3 Mart 2021 tarihinde Avrupa Birliği'nde yönetmeliklerinde yerini almıştır. Bir firmanın başarılı bir gıda güvenliği kültürüne sahip olması baştan beri anlatılan başlıkların bütünüdür. Aromsa 2007 yılı itibariyle BRC belgesine sahip olup AA Grade seviyesinde olan bu belgesini her yıl standardın son versiyonuna göre denetlenerek güncellemektedir. Gıda güvenliği kültürü, çalışanlara gıda güvenliği ile direkt ya da dolaylı olarak öğretilen bilgi, davranış, tutum ve değerler bütünüdür. Gıda güvenliği kültürünü olgunlaştırmak ve sağlamlaştırmak için yönetimin bu konudaki desteği ve bakış açısı çok önemlidir. Gıda güvenliği kültürünün üretici firmalarda oluşturulması için tüm anlatılanlara ek olarak gerekli imkanların sağlanması, çalışanların yetkinliğinin arttırılması ve insiyatif alabilmelerinin sağlanması, motive edilmeleri, COVID-19 gibi tüm dünyayı sarsan durumlarda bile süreklilik arz eden disiplinin sağlanması son derece önemlidir. Aromsa olarak bu alandaki denetimleri sahip olduğumuz gıda güvenliği kültürü ile başarıyla tamamlamaktayız.

Gıda sektöründe KABUL GÖREN STANDARTLAR ve DQS'İN ROLÜ

Ezgi DEDEBAŞ UĞUR
DQS Türkiye Genel Müdür Yardımcısı
Gıda Müh. - Baş Denetçi



DQS Türkiye olarak DQS Holding GmbH çatısı altında 60 ülkede yer alan 80'den fazla ofisle birlikte uluslararası akreditasyonlar kapsamında sertifikasyon denetimleri gerçekleştiriyoruz. Merkezi Frankfurt – Almanya'da bulunan DQS Holding'in stratejik liderliğinde tüm DQS şirketleri tek bir ortak amaç için çalışmaktadır: "Katma değer yaratan denetim hizmetleri sunarak müşterilerimizin yönetim sistemlerini geliştirmek".

Yönetim sistemlerinin, proseslerin ve kuruluşların denetimi, değerlendirilmesi ve belgelendirilmesi grubumuzun ana işidir. Bu bütünsel odaklanma müşterilerimiz için mükemmel hizmetler sunabilmemize olanak sağlamaktadır. Küresel ticaretin vazgeçilmez parçası olarak şirketler belli standartlarda kaliteli ürün yada hizmet sunduklarını müşterilerine kanıtlamak isterler. Bu beklenti doğrudan müşteriden de gelebilmektedir. Özellikle gıda sektöründe müşteriler ve tüketiciler gıda güvenliği, ürünün kalitesi ve yasallığı konusu üçüncü taraflarca onaylanmış firmaların ürünlerine yönelirler.

BRCGS FOOD STANDARDI

Bu kapsamda benzer gereklilikleri içeren ama kendi özelinde farklılıklar içeren sertifikalar mevcuttur. Bu sertifika modellerinde artık en büyük beklenti GFSI (Global Food Safety Initiative- Küresel Gıda Güvenliği Girişimi) onaylı sertifikalara sahip olan firmalarla çalışmaktır. GFSI onaylı sertifikalara baktığımızda BRCGS Food, IFS Food ve FSSC 22000 sertifikaları öne çıkmaktadır. BRCGS Food standardı, kuruluşun büyüklüğü ve kapasitesine bağlı olmadan tüm gıda üreticileri için hazırlanmış bir

standarttır. BRCGS Food sertifikası sayesinde perakendeciler için özel markalı ürünler üreten firmalar ya da İngiltere pazarında ürünlerini satmak isteyen üreticiler ürünle ilgili gereklilikleri yerine getirdiklerini ispat etmiş olurlar. Dünya gıda ticaretinde BRCGS Food standardı, üreticilerin müşterilerine kendi gıda güvenliği programlarını ve tedarik zincirinde kolaylıkla yer alabildiklerini kanıtladıkları güvenilir bir araçtır.

İngiltere'de satılan ürünlerin büyük bir bölümü gıda perakendecilerine ait özel markalı ürünlerdir. 1990 yılında yürürlüğe giren Gıda Güvenliği Yasası ile perakendeciler gerekli önlemleri almaya gerek duymuşlar ve tüketicilere sunulan ürünlerin araştırma geliştirme, dağıtım, reklam ve satışı sürecinde tüm riskleri ortadan kaldıracak durum tespiti sistemini oluşturmuşlardır. İngiliz Perakendeciler Birliği, Global Gıda Güvenliği Standardını geliştirerek bu süreçte üreticilerin İngiliz Gıda Yasasına uyumunu desteklemişlerdir. Aynı zamanda standart gerekliliklerinin uygulanması ile özel markalı ürünlerin üreticilerinin değerlendirilmesi sağlanmaktadır. Şu an standardın 8. Versiyonu yayında olup, denetimler bu versiyon ile gerçekleştirilmektedir.

IFS FOOD STANDARDININ ÖNEMİ

BRCGS standardı gibi IFS Food standardı da tüketicilerin gittikçe artan taleplerini karşılayabilmek ve özel markaların istenilen hususlarda üretilmesi ve tüketicilere sunulması için tek tip kalite ve gıda güvenliği standardının geliştirilmesi gerekliliğinden dolayı ortaya çıkmıştır. Bu ihtiyaçları takiben, HDE (Alman Perakendeciler Birliği) ve FCD (Fransız Perakendeciler Birliği) ve ayrıca İtalyan Perakendeciler Birlikleri ticari markalar için kalite ve gıda güvenlik standardı olan "Uluslararası Özellikli Standartları" (International Featured Standards (IFS)) geliştirdiler. Tarımsal üretimi takip eden ve gıdanın "işlendiği" tüm üretim aşamaları için IFS Food standardının kullanılabilmesi mümkündür. Şu an standardın 7. Versiyonu yayında olup, denetimler bu versiyon ile gerçekleştirilmektedir.

FSSC 22000 (Gıda Güvenliği Sistem Sertifikasyonu), tedarik zincirinde ISO temelli, güçlü ve uluslararası kabul görmüş bir denetim sistemi ve belgelendirme aracıdır. FSSC 22000 sistemi, hâlihazırda var olan ISO 22000 standardının, sektöre özel teknik şartnamelerin ve FSSC 22000 ek gerekliliklerı ile birlikte, gıda sektörü kuruluşlarının uygulamasına olanak verecek şekilde dizayn edilmiştir. BRCGS ve IFS Food standartlarından farklı olarak FSSC 22000 üç yıllık bir sertifikasyon sunar. FSSC 22000 için çok yeni 5.1 versiyonu aktiftir.

DQS'UN MİSYONU

DQS olarak uzman denetçi ekibimizle gıda zincirinde yer alan tüm firmalara ve sektörlere sertifikasyon hizmeti sunmaktayız. Gıda ürününün bir parçası olan ambalaj malzemelerini üreten kuruluşlara, GFSI onaylı sertifikasyon imkanını BRC Packaging, IFS Pacsecure ve FSSC 22000 standartlarıyla yaratabilmekteyiz. Gıda sektöründe 3. Taraf denetimlerde önemle bir yere sahip şirketimizin bir diğer faaliyet alanı da tedarikçi denetimleridir. Hem perakende hem de üretim sektöründeki yer alan müşterilerimize kendi tedarikçilerini doğrulamaya ve geliştirmeye imkan veren denetim modelleri ve özel raporlama sistemleri ile hizmet vermekteyiz. Bu kapsamda DQS Türkiye olarak IFS'den doğrudan aldığımız yetkilendirme ile IFS Global Market değerlendirmeleri yapmaktayız. IFS Global Market kapsamında tedarikçi denetimleri yapılmakta olup tedarikçilerin denetim planlamaları ve sonuçları IFS Veri Tabanı üzerinden müşterisi tarafından izlenebilmektedir. Tedarikçi yönetim sistemlerinde firmaya özgü modeller geliştirme konusunda müşteri memnuniyeti yaratan tecrübelerimiz mevcuttur.

Covid-19 Pandemisinde

Gıda Güvenliği ve ENDÜSTRİYEL HİJYEN

2019 yılının son aylarından bu yana Sars-CoV-2 virüsünün neden olduğu COVID-19 pandemisi ile mücadeleye ek olarak insan nüfusundaki artış, sağlıklı yaşamın sürdürülebilirliği için temel ihtiyaç olan beslenmeyi de küresel bir sorun olarak karşımıza çıkarmıştır. Temel gıdaya ulaşımın yanı sıra gıda maddelerine güvenli ulaşım da duyulan endişelerin başında gelmektedir. Gıda ve içecek sektörü, yüksek hacimlerde sürekli olarak çok çeşitli ürünlerin üretiminin sağlandığı, üretici-tüketici ihtiyaçları dengesinin sürekli revize edilmesi gereken, oldukça dinamik bir sektördür. Konu gıda olduğunda toplum sağlığı ile de doğrudan ilişkilidir. Dolayısıyla, ürünlerin kalitesini ve içeriği ile ilgili tüm çalışmaların yanı sıra, yeni nesil AR-GE faaliyetleriyle birlikte tüketicilerin sağlığının ve memnuniyetinin güvence altına alınması, gıdanın güvenle tüketiciye ulaşımının sağlanması, sorumlu üretimin sürdürülebilirliği açısından gıda üreticileri için en öncelikli sorumluluk alanını oluşturmaktadır.

Tuğba ŞİMŞEK - Uludağ İçecek AR-GE Müdürü

GIDA GÜVENLİĞİNİN TANIMI

Gıda güvenliği, gıdanın ham maddeden itibaren tüketicinin sofrasına ulaşana kadar etkilenebileceği fiziksel, kimyasal, biyolojik ve mikrobiyolojik her türlü zararın öngörülmesini ve uzaklaştırılmasını temel alan tedbirlerin tamamıdır. Gıda endüstrisinde zaten uzun zamandır uygulanmakta olan "Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği" sistemleri ve bu sistem içinde yer alan Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının Analizine Dayalı HACCP, İyi Üretim Teknikleri, İyi Hijyen Uygulamaları vb. gıda güvenliği uygulamaları ile gıda işletmelerinde tehlikeler ortadan kaldırılmakta veya riski minimuma indirilmektedir. Bu uygulamalara ek olarak alınacak eğitim, iletişim, kriz yönetimi, fiziksel mesafe ve katı hijyen ve sanitasyon önlemleri COVID-19 pandemisinde gıda güvenliğinin sağlanması ve sürdürülmesi için oldukça önemlidir.

Dünya Sağlık Örgütü (WHO, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), Amerika Gıda ve İlaç Otoritesi (FDA) ve Amerika Tarım Birimi (USDA) verilerine göre, virüsün gıdalar ile bulaşabildiğine dair bir kanıta rastlanmamıştır. Diğer yandan, COVID-19'a yol açan virüsün yüzeylere bulaşabildiği, yüzeyin özelliğine göre birkaç saat veya gün aktif kalabildiği saptanmıştır. Öte yandan, Coronavirüs'ün genetik materyali etrafında yağ moleküllerinden oluşan dış bir katman (çift katlı lipit zarf) bulunmaktadır. Bu nedenle sıcaklık uygulamaları ve sanitasyon prosedürleri virüsün etkisiz hale gelmesini sağlamakta ve bulaşı riskini minimize etmektedir. Yapılan çalışmalarda, 56°C'de 30 dakika sıcaklık uygulaması ile 70°C'de 3 dakika sıcaklık uygulamalarının Coronavirüs'ün etkisiz hale getirdiği bildirilmiştir.

Dezenfeksiyonda kullanılan %62-71'lik etanol, ambalajlarımızın dezenfeksiyonunda kullanmakta olduğumuz %0,5'lik hidrojen peroksit veya %0,1 sodyum hipoklorit ile Coronavirüs etkisiz hale getirilmektedir. Dolayısıyla, her zaman olduğu gibi bu süreçte de tüketicilerin gıda ve ambalajlı gıda ürünleri alırken ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS gibi gıda güvenliği yönetim sistemi uygulamalarına, iyi hijyen uygulamaları ve üretim tekniklerine sahip, gıda mühendisi veya ilgili meslek mensupları tarafından denetim ve kontrole tabi, kayıtlı veya onaylı büyük ve köklü işletmeleri tercih etmeleri ve bu işletmelere güvenmeleri oldukça önemlidir. Bu uygulamalar, ürünlerin direkt veya çapraz kontaminasyon riskine karşı korunduğunu garanti etmektedir.

Uludağ gıda güvenliği alanında neler yapıyor?

GÜVENLİ ÜRETİM
TSE COVID-19
Uludağ İçecek Türk A.Ş. koronavirüs ile mücadele sürecinde almış olduğu tedbirler ve hijyen koşulları sayesinde TSE COVİD-19 Güvenli Üretim Belgesi'ni doğal kaynak suyu, doğal maden suyu ve içecek sektöründe alan ilk firma olmuştur.
uludağ AR-GE Merkezi

2018 yılının ilk çeyreğinden beri tüm ürünlerinin koruyucusuz olarak üretimini gerçekleştiren Uludağ İçecek, hijyenik şartlarda koruyucusuz meşrubat üretimi için son teknoloji ile donatılmış üretim tesislerinde ISO 22000, FSSC 22000 , BRC Food , BRC Lojistik ve IFS gibi Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri; FDA Food Defence (Gıda Savunması) risk değerlendirme bakış açısı ve GMP (İyi Üretim Uygulamaları) – GHP (İyi Hijyen Uygulamaları) doğrultusunda belirlenen en yüksek çalışan hijyen ve üretim tesis & sosyal alan temizlik -dezenfeksiyon uygulamalarının yanı sıra, ilgili ulusal ve uluslararası mevzuatlar ile diğer ürün kalite-güvenlik standartlarının gerekliliklerini yerine getirmektedir. Bunun yanı sıra, pandemi nedeniyle oluşmuş olan bu son derece hassas dönemde Ürün Kalite-Güvence Uygulamalarını da endüstri 4.0 uygulamalarıyla güvence altına almakta ve kontrolünü sağlamaktadır.

Bu anlamda, ürünlerin üretiminden tüketicisiyle buluşmasına kadarki süreçte hem direkt veya çapraz kontaminasyon riskini ortadan kaldırmak hem de tüm ham madde ve ambalaj malzemeleri için satın alma süreci ile başlayan, üretim süreci ile devam eden, teslimat noktası ve tüketici ile buluşmasıyla sonlanan tüm süreçleri doğrudan ve hızlı bir şekilde kontrol altında tutmak amacıyla Uçtan Uca İzlenebilirliği uygulamaktadır. Tüm bunların yanı sıra, Bilim Sanayi Bakanlığı ve Türk Standartları Enstitüsü tarafından hazırlanan hijyen, enfeksiyon önleme ve kontrol kılavuzunda belirtilen gereklilikleri yerine getirmek üzere de hızla çalışmalarını tamamlamış, almış olduğu tedbirler ve hijyen koşullarının standartlara uygunluğunun tescil edilmesiyle Türkiye'de doğal kaynak suyu, doğal maden suyu ve içecek sektöründe TSE COVID-19 Güvenli Üretim Belgesi'ni almaya hak kazanan ilk firma olmuştur.

KAYNAKLAR

» Centers for Disease Control and Prevention, Erişim adresi:https://www.cdc.gov/coronavirus/2019 ncov/index.html?CDC_AA_refVal=https%3A%2F%2Fwww.cdc.gov%2Fcoronavirus%2Findex.html

» EFSA, (2020). Coronavirus: No Evidence That Food Is A Source or Transmission Route. https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route

» EPA, (2020). United States Environmental Protection Agency. List N: Disinfectants for Use Against SARS-CoV-2. https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

» FDA, (2020). U.S. Food and Drup Administration. Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) and the Food

» Supply Chain. Erişim adresi: https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19

» Gıda Güvenliği Derneği, (2020). GIDA ÜRETIM TESİSLERİ İÇİN COVİD-19 İLE MÜCADELE VE HİJYEN REHBERİ.

» GMO, (2020). TMMOB (Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği) Gıda Mühendisleri Odası. Covid-19 Salgını İle Mücadele Sürecinde İşletmeler İçin Öneriler.

» KAMPF,G. (2020). Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. The Healthcare Infection Society. DOI: https://doi.org/10.1016/j.jhin.2020.01.022

» TAYAR, M. (2020). GIDA GÜVENLİĞİ VE COVID-19. Veteriner Farmakoloji ve Toksikoloji Derneği Bülteni.

» World Health Organization (WHO) (2020 a). COVID-19 and food safety: guidance for food businesses. Erişim adresi: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y

» World Health Organization (WHO) (2020 b). Water, sanitation, hygiene and waste management for COVID19: technical brief, 03 March 2020. World Health Organization, Geneva.

VISIOTT
//////// TRACEABILITY SOLUTIONS

gıda izlenebilirliği teknolojilerine YÖN VERECEK

VISIOTT gıda, ilaç, zirai ilaç, kozmetik ve ticari patlayıcı endüstrilerinde izlenebilirlik projeleri için çözümler üreten yüzde yüz Türk sermayeli bir teknoloji üreticisi ve tedarikçisi. Güvenli gıdanın temeli olan izlenebilirlik süreçlerine, yazılımdan donanıma, entegrasyondan servis hizmetlerine dek her aşamada çözümler sunuyor. İzlenebilirlik teknolojileriyle güvenilir gıdaya ulaşılabileceğine dikkat çeken. VISIOTT Yurt İçi Satış ve Pazarlamadan Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Kızılbuğa, Türkiye'nin yanı sıra dünyada da izlenebilirlik teknolojilerine yön vermeyi hedeflediklerini belirtiyor.

AhmetB eşi celikles izi kısaca tanıyabilir miyiz?

1983 doğumlu olup 2004 yılından itibaren farklı sektörlerdeki büyük ölçekli firmalarda IT yöneticiliği yaptım. Kuruluşunu takip eden yıllar içerisine başladığım VISIOTT'de hemen hemen her departmanda çalıştım. Bugün ise yurt içi satış ve pazarlamadan sorumlu genel müdür yardımcısı olarak görev yapıyorum. İş hayatına atıldığımdan beri bilişimle içli dışlı olarak, atölyeden masa başına üretimin her aşamasında bulundum. Bilgi teknolojileri hayatım oldu diyebilirim. İşimi, çalışma arkadaşlarımı, gelişmeyi ve geliştirmeyi seviyorum. Her işte olduğu gibi bizim işimizde de en önemli motivasyon bu aslında. Yazılım ve bilişim alanındaki program, eğitim, seminer ve fuarları takip ederek sektöre yeni bakış açıları kazandırma uğraşı içindeyim. VISIOTT markasının yurt içindeki yüzü olarak bugün, izlenebilirlik teknolojilerini tanıtma, firmalarla tanıştırma, tanışmış olanlara çözümler üretme düşüncesiyle her güne, yeni fikirlerle başlamanın güzel bir heyecan olduğunu itiraf etmeliyim.

Ahmet Kızılbuğa

"İLK OLARAK İLAÇ İZLENEBİLİRLİĞİ İLE BAŞLADIK"

Birçok endüstrinin izlenebilirlik projeleri için çözümler üreten VISIOTT'yi tanıtarak Türkiye'deki faaliyetleriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

VISIOTT, izlenebilirlik projeleri için çözümler üreten yüzde yüz Türk sermayeli bir teknoloji üreticisi ve tedarikçisidir. İlk izlenebilirlik çözümlerini 2008 yılında İlaç Takip Sistemi için oluşturmuştur. Daha sonra gıda, zirai ilaç, kozmetik ve ticari patlayıcı endüstrilerinde faaliyet gösteren yüzden fazla firmanın izlenebilirlik projelerinin tamamlanmasında görev almıştır. Tüm dünyadaki endüstrilerde izlenebilirlik gereksinimlerinin artması ile de çözümlerini 2012 yılından beri uluslararası pazarda iş ortakları ve distribütörleri aracılığıyla pazarlamaktadır.

"İZLENEBİLİRLİK GIDA GÜVENLİĞİNİN ANAHTARI"

Firmanızın çalışmalarının odağında ürün izlenebilirliği konusu bulunuyor. Güvenilir gıda açısından değerlendirmek

gerekirse ürün izlenebilirliği ne anlama geliyor, bu kavramı açar mısınız? Gıda sanayi için ürün izlenebilirliği neden önem teşkil ediyor?

Bugün dünyada güvenilir gıdaya erişimin ne kadar zor olduğunu sanırım belirtmeme gerek yok. Yüksek gelirli biri olsanız bile izlenebilirlik teknolojilerinin zorunlu olmaması nedeniyle sahte veya bozuk ürün tüketebilirsiniz. Gıda ürünleri hakkında skandal yaşanmadan biten bir günümüz dahi yok artık. Uygun olmayan ham madde kullanımı, ambalaj sahteciliği ve son kullanım tarihi değiştirme en sık duyduklarımız. Eminim bunlar gibi hayal bile edemediğimiz yüzlercesi ile iç içe yaşıyoruz. İşte izlenebilirlik tam bu noktada devreye giriyor. Öyle bir ürün hayal edin ki üretimden tüketime kadar olan tüm süreçleri kayıt altına alınmış olsun. Ayrıca öyle bir sistem hayal edin ki tüketiciler bu kayıtlara bir cep telefonu aracılığı ile dünyanın her yerinden erişebilsin. Okuyunca hayal gibi geliyor, ama değil. Bugün dünyada birçok gıda üreticisi, gıda güvenliğini sağlamak için izlenebilirlik teknolojilerini kullanıyor.

Konunun daha iyi anlaşılabilmesi adına et ürünleri için otorite ve yasa koyucular ile hiçbir bağlantısı olmayan "BeefChain" projesinden bahsetmek istiyorum. Bu proje Amerika'da sığır üretimi yapan çiftçilerin başlatmış olduğu blockchain tabanlı bir izlenebilirlik projesi. Bu çiftçiler izlenebilirlik teknolojilerini kullanarak yetiştirmiş oldukları sığırların, bunlardan üretilen taze etlerin güvenilir gıda olmasını garanti etmeyi, ayrıca sığır etlerini daha kaliteli ve değerli hale getirmeyi hedeflemektedir. Projeye dahil olan tüm üreticiler bir sığırın doğumundan sofranıza gelene kadar olan tüm süreçleri kayıt altına almakta ve blockchain alt yapısında depolamaktadır. Bu sayede tüketiciler etin temin edildiği canlının nerede yetiştirildiği, hangi yem ile beslendiği, hangi tarihte veteriner kontrolü yapıldığı, nerede ve ne zaman kesildiği gibi birçok bilgiye şeffaf olarak ulaşabilmektedir.

Üreticilerin, ürün güvenilirliğini ispatlamasının en pratik yolu şeffaf bir izlenebilirlik sistemidir. Tüketicilerin izlenebilir ürünleri tercih ettiği, birçok pazar araştırması çalışmasında ortaya konulmuştur. 10 yıl içerisinde gıda ürünlerinde izlenebilirliğin bir endüstri standardı olacağına inanıyor ve bu trene ilk binen firmaların mutlak kazanacağını düşünüyorum.

"TÜRKİYE GIDA İZLENEBİLİRLİĞİNDE ARZU EDİLEN YERDE DEĞİL"

Gıda izlenebilirliğinin ulusal ve küresel ölçekte gelişimi hakkında bizleri bilgilendirir misiniz?

Tüm dünyada bir ürün grubunun izlenebilir olmasını ivmelendiren en önemli faktör otoritelerin ve yasa koyucuların düzenlemeleridir. İlaç, zirai ilaç, kozmetik ve ticari patlayıcı gibi birçok endüstride bunu yakinen yaşadık. Şu anda birçok ülkede gıda izlenebilirliği konusundaki yasa ve yönetmelik çalışmaları, kısa süre içinde uygulanmaya geçileceği söylenerek yayınlanmaya başlandı. Rusya, gıda ürünlerinin izlenebilirliği konusunda büyük bir adım atarak tüm ülkedeki süt

"İZLENEBİLİRLİK KONUSUNDA FARKINDALIK ARTIYOR"

Türkiye'deki üreticilerin gıda güvenliğini sağlayabilmek için izlenebilirliğe bakışları hakkında neler söylemek istersiniz? Tespit ettiğiniz olumlu ve olumsuz hususlar nelerdir? Pandemi, gıda ürünlerine olan talebi exponansiyel olarak artırdı ve uluslararası pazardaki izlenebilirlik gerekliliklerinin bu nedenle olgunlaşması, izlenebilirlik konusunun ülkemizdeki gıda üreticilerinin gündemine girmesine sebep oldu. Ayrıca izlenebilirlik sistemi kurmuş gıda üreticilerinin marka ve ürün güvenilirliği konusundaki ivmelerini gören diğer firmalar da bir izlenebilirlik sistemi kurmanın arayışı içerisinde. Gözlemlediğim kadarıyla birçok firma süratle izlenebilirlik sistemlerini kurmak için proje grupları kurdu ve sektörel değişimleri yakından izliyor. Aslında 5996 nolu "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu"nun 24. maddesi gıdalarda izlebilirliğin sağlanmasını gıda üreticisi için mecbur tutmakta. Fakat bu kanunun nasıl uygulanacağı konusunda ortaya konulmuş detaylı bir yönetmelik yok. Otoritenin bu konuya eğilmesiyle ülkemizin de diğer ülkelerin ulusal izlenebilirlik hedeflerini yakalayacağını düşünüyoruz.

"Şu anda birçok ülkede gıda izlenebilirliği konusundaki yasa ve yönetmelik çalışmaları, kısa süre içinde uygulanmaya geçileceği söylenerek yayınlanmaya başlandı. Rusya, gıda ürünlerinin izlenebilirliği konusunda büyük bir adım atarak tüm ülkedeki süt ve süt ürünlerinde, sularda ve alkollü içeceklerin bir kısmında izlenebilirliği zorunlu hale getirdi. Amerika Birleşik Devletleri ise FDA aracılığı ile kısa bir zaman zarfında izlenebilir olmasını hedefledikleri ürünlerin listesini yayınladı. Avrupa Birliği, et ve et ürünlerinin nasıl izlenebilir kılınacağı konusunda sektör içi çalışmalarına devam ediyor."

ve süt ürünlerinde, sularda ve alkollü içeceklerin bir kısmında izlenebilirliği zorunlu hale getirdi. Amerika Birleşik Devletleri ise FDA aracılığı ile kısa bir zaman zarfında izlenebilir olmasını hedefledikleri ürünlerin listesini yayınladı. Avrupa Birliği, et ve et ürünlerinin nasıl izlenebilir kılınacağı konusunda sektör içi çalışmalarına devam ediyor.

Ne yazık ki ülkemizde otorite ve yasa koyucular gıdaların gerçek anlamda izlenebilir olması ile ilgili endüstriye bir öneri dahi sunmuş değil. Türkiye'de gerçek anlamda gıda izlenebilirliği sektörel dernekler ve çalışma grupları arasında tartışılmakta. İlaç endüstrisinde izlenebilirliği sağlayan ilk ülke olan Türkiye, gıda izlenebilirliği konusunda maalesef halen istenilen noktada değil. Kısa zaman zarfında Türk gıda endüstrisinde et ve süt ürünleri ile ilgili bu çalışmaların başlayacağını ümit etmekteyiz.

"GIDA ENDÜSTRİSİNE SUNDUĞUMUZ ÇÖZÜMLER"

VISIOTT olarak gıda endüstrisine sunduğunuz izlenebilirlik çözümleriniz, proje ve hedefleriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

Güvenli gıdanın temeli olan izlenebilirlik süreçlerine, yazılımdan donanıma, entegrasyondan servis hizmetlerine dek her aşamada çözümler sunuyoruz. Geliştirdiğimiz çözümlerle ambalaj malzemesi ya da geometrisi farketmeksizin karekodlama ve agregasyon işlemlerini gerçekleştirmekteyiz. Karton kutu, aseptik kutu ve şişe gibi çeşitli ambalajlar üzerine görünür görünmez kod, ürün bilgisi ve etiket baskısını operasyon verimini göz ardı etmeden yapıyoruz. Agregasyon işlemi için firmaların operasyon gerekliliklerine yönelik uygun çözümler sağlamaktayız. Karekodlama işlemini ve ardından gelen hiyerarşi kurma aşamasını hattın verimini düşürmeden gerçekleştiren tam otomatik istasyonlardan tutun, manuel agregasyona kadar çok çeşitli çözümlerimiz bulunmakta. Bunlarla beraber ürünlerin tanımlanan değer aralığı içerisinde kalmasını sağlayan otomatik kontrol terazileri, gıda üreticilerinin en çok talepte bulunduğu ürünler arasında yer almaktadır. Üretim hatlarında, karekodlama ve agregasyon istasyonlarına bağımlı ya da bağımsız kullanılabilen döner tepsi, akordiyon konveyör gibi yardımcı ekipmanlarımız da mevcut.

Hedeflerimize gelecek olursak; Türkiye'de olduğu gibi dünyada da izlenebilirlik alanında çözüm sağlayıcı öncü firma olmayı, izlenebilirlik teknolojilerine yön vermeyi hedeflemekteyiz. VISIOTT olarak küresel gelişmeler ışığında, endüstrilerin izlenebilirlik ihtiyaçlarına odaklanıyoruz. Önümüzdeki günlerde bu konu ile ilgili bir webinar düzenleyip, güvenilir gıda izlenebilirliğini, uçtan uca ürün takip sistemlerini ve bu süreç içerisine neden girilmesi gerektirdiğini anlatacağız. Gıda Teknolojisi Dergisi vesilesi ile de alanla ilgili bilgi almak isteyen herkesi bir kere daha webinarımıza davet etmiş olalım.

Son olarak; güvenilir gıda, tüm bileşenleriyle izlenebilir gıdadır. Tüketicilerin bu konuda bilinçlenmesi gerekiyor. Akademik yayınlar, kamu spotları, bakanlık çalışmaları, üretici reklamları ve sivil toplum kuruluşlarının projeleri ile tüketici bilinçlenebilir. Unutmayalım, hepimiz birer tüketiciyiz.

Ayrıntılı bilgi için web sitemiz olan www.visiott.com'u ziyaret edebilirsiniz.

WorldFood Istanbul

a Hyve event

Gıda Dünyasının Türkiye Buluşması

WorldFood

29. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı

9 - 12 Eylül 2021

TÜYAP FUAR ve KONGRE MERKEZİ

İSTANBUL

www.worldfood-istanbul.com

Destekleyenler

T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI

T.C. TİCARET BAKANLIĞI

KOSGEB

MARSAP

GTD GASTRONOMİ TURİZMİ DERNEĞİ

İşbirliğiyle

ETÜDER Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği

İHBİR

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

Uzaktan izleme ve görüntüleme sistemlerinde
SON TEKNOLOJİ - TAM KONTROL

Soğutma ve iklimlendirme teknolojileri konusunda Türkiye'nin en güçlü ve köklü firmalarından Ercan Teknik tarafından sunulan Dixell uzaktan izleme ve görüntüleme sistemleri; benzin istasyonlarından hipermarketlere, soğuk depolardan restoran zincirlerine kadar her türlü uygulamada katma değer yaratıyor.

Perakende ve HVAC/R uygulamalarının yönetimi için üretilmiş Dixell uzaktan izleme ve görüntüleme sistemleri, Ercan Teknik güvencesiyle; benzin istasyonlarından hipermarketlere, soğuk depolardan restoran zincirlerine kadar her türlü uygulamaya maksimum adaptasyon sağlayan bir yapıya sahiptir. Çözümler; etkili alarm yönetimi, yüksek bağlanabilirlik imkânı ve günlük veri görüntülemeyle HACCP raporları üretimi gibi çok yönlü özellikleri içerisinde barındırıyor. Ayrıca özel algoritmalarla, tüketim daimi olarak takip edilir ve uygulamanın verimliliğinin optimizasyonu yapılır. Bu işlemlerle işletme maliyetleri düşürülerek enerji tasarrufu sağlanır. Tüketim optimizasyonları sayesinde doğrudan ve dolaylı olarak kirlilik, gaz emisyonlarının ve atıkların azaltılması sağlanarak çevreye duyarlı hareket edilebiliyor.

Dixell uzaktan izleme ve görüntüleme sistemlerinin kullanıcıya sistemi yönetmesi esnasında kullanabileceği bazı özel fonksiyonlar sunduğunu açıklayan Ercan Teknik A.Ş. Genel Müdürü Armen Hüsüman şu bilgileri paylaşıyor: "Sezgisel ve kullanımı kolay olan ara yüz sayesinde tüm fonksiyonlar kullanıcı dostudur. Kurulum esnasında cihaz ön-yapılandırmalarına hızlı erişim sağlanır. Plan görünümü sayesinde özelleştirilmiş kat planları oluşturmada müşteri talepleri birebir karşılanır. Bu fonksiyon üzerinden, kullanıcı sisteme bağlı olan kontrolörlerin verilerine ulaşılır ve komut gönderilebilir. Cihaz görünümüyle; kullanıcının her bir cihaz ile ilgili tüm verilere gerçek zamanlı ulaşmasına, komut göndermesine, parametreleri okumasına – değiştirmesine – yazmasına, set değerini değiştirmesine, parametreleri farklı formatlarda (CVS/XLS/WIZMATE) dışarı aktarmasına imkan tanınır. Performans cetveli fonksiyonuyla, kullanıcılara her bir cihaz için doğru değerlerin seçilmesine imkânı sağlanır. Grafik görünüm tesisin genel performansını kolaylıkla gözler önüne serer. Ayrıca yeni otomatik yapılandırma sayesinde bu fonksiyon daha kolay ve hızlı bir şekilde kullanılabilir. Öte yandan izleme ve görüntüleme sistemi ara yüzünde tüketim verilerine erişim ve kıyas da mümkündür."

Dixell uzaktan izleme ve görüntüleme sistemlerinin öne çıkan özellikleri ise şöyle:

CİHAZ ÖZELLİKLERİ

Ala mü etimi:

Hızlı müdahale ile işletmeninin optimum düzeyde kalabilmesi için tasarlanan etkili alarm yönetimi, oluşan alarmları kolayca tespit ederek bildirimde bulunur.

Yüksek bağlanabilirlik imkanı:

USB, Ethernet, RS485 portları ve güçlü donanım yapısı ile, en üst düzey bağlanabilirlik imkanlarını sunar.

Enerjit a a rufu:
Özel algoritmalar ve tüketimin daimi takibi ile uygulamanın verimliliğini optimize eder.

Yükseke ntegra y s ei v y si:
Kullanıcı ara yüzü tüm modern Web tarayıcılarına uygun olarak tasarlanmıştır. Özel bir yazılım yüklemesi gerektirmez. XWEB EVO ayrıca HD ve dokunmatik ekranları da desteklemektedir.

Çevreye duyarlı:
Çevreye duyarlı çözümlerle, inovasyon ve verimlik; tüketim optimizasyonu ile kirliliğin, gaz emisyonlarının ve atıkların azaltılması dolayısıyla da çevrenin korunması demektir.

Gıda kalitesi:
Daimi veri kaydı, HACCP raporları ve tam zamanında yapılan alarm bildirimleri taze ve dondurulmuş ürünlerin kalitesini UNI EN 12830 kuralı doğrultusunda güvence altına alır.

XWEB AİLESİNDEN YEPYENİ 1000D PRO

XWEB1000D PRO, orta – büyük perakende uygulamalarında izleme ve kontrol çözümleri için yeni geliştirildi. Güçlü donanımı sayesinde yüksek performans sağlayan cihazın web kullanıcı ara yüzü sayesinde uzaktan ya da mobil olarak önemli bilgilere daha kolay ve hızlı erişmek mümkün. Kompresör rafı ve kabinler arasında optimize edilmiş olması, onu CO_2 ile kullanım için ideal hale getirerek hem verimlilik hem de güvenlik iyileştirmeleri sağlıyor. XWEB, kullanıcı ihtiyaçlarına odaklandığı için kalite, kullanım kolaylığı ve verimlilik açısından üstün performans sergiliyor.

ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLER

» Süpermarketlerde kurulum için 150 cihaza kadar yönetim
» 19200 maksimum hıza sahip 4 seri bağlantı noktası
» Fieldbus ile daha hızlı veri okuma
» Uzaktan veya yerel erişim için 3 RJ45 portlu 2 Ethernet
» Wi-fi bağlantısı
» Yapılandırma yedeklemesi için mikro SD üzerinden bellek genişletme
» 1 yıla kadar veri depolama
» USB'ye manuel ve otomatik veri aktarımı
» Özelleştirilebilir web kullanıcı ara yüzü
» SMS veya e-posta ile alarm gönderme
» Pdf. formatında HACCP raporu çıktısı
» Kompresör raf optimizasyonu için CRO
» Yüksek güvenlik standartları (HTTPS Şifreleme..)

1000D PRO İLE GELİŞMİŞ ÖZELLİKLER

BASİTLEŞTİRİLMİŞ VE GÜÇLENDİRİLMİŞ FIELDBUS

4 seri bağlantı noktası cihaz ağının 4 farklı alanda paylaşılmasına izin verir. Bu, kontrolörler ve XWEB sistemi arasında daha hızlı iletişim kurulmasını sağlar.

GÜÇLÜ KULLANICI DENEYİMİ

Güçlü CPU ve RAM sayesinde verilere hızlı erişim sağlanır. İndirme ve parametre değişiklikleri gibi işlemler hızlı bir şekilde gerçekleştirillir ve verimlilik artar.

YÜKSEK BAĞLANABİLİRLİK

XWEB1000D, 3 RJ45 bağlantı noktası (2 Ethernet + 1 anahtar) ile donatılmıştır.

BAYKON'dan YIKANABİLİR TERAZİLER

Endüstriyel Tartım Sistemleri

Endüstriyel tartım ve kontrol sistemlerin alanında Türkiye'nin önde gelen üreticilerinden Baykon'un geliştirdiği yıkanabilir teraziler, hijyen ve güvenli üretim noktasında sanayicilerin işini kolaylaştırıyor.

Son yıllarda gıda işleme, ilaç endüstrisi ve kimya sanayi gibi birçok endüstriyel alanda yeni düzenlemeler ve hijyenik gereklilikler nedeniyle özel ekipmanlara ihtiyaç duyulmaya başladı. İç ve dış piyasanın bu talepleri, endüstriyel cihazların da hijyenik ürünler gibi insan sağlığını doğrudan etkileyen olumsuz faktörlerin en aza indirilmesini gerektiriyor. Bu trendden yola çıkan Baykon, tüm bu uygulamalar için ideal olan, çeşitli model ve kullanım tarzlarına uygun, kolay temizlenebilir ve hatta yıkanabilir farklı kapasitelerde teraziler geliştirerek, dünya piyasasına sunuyor.

BAYKON BL KALDIRMA MEKANİZMALI TERAZİ

Baykon BL terazi çukurlu kullanıma uygun olmayan sahalar için tasarlanmış bir kantar platformudur. Alçak platform yüksekliği zemin üstü kullanım için kolay ve ergonomik kullanım sağlıyor. Komple paslanmaz çelik yapıda olup, IP68 koruma sınıfında yük hücrelerine sahiptir. Baykon BL terazi; gıda, ilaç, kimya ve kozmetik endüstrilerinde ıslak, hijyenik ve korozif sahalarda kullanılabilirken, GMP ve HACCP üretim standartları ile uyumludur. Hijyen ve bulaşma riski sebebiyle sık temizlenen sahalarda, özel olarak tasarlanmış ve hidrolik kaldırma piston ile desteklenmiş kaldırma düzeni, kolay ve hassas temizlik imkânı sağlıyor. BL teraziler, OIML standartları ile uyumludur, Avrupa 2014/31/EU Otomatik Olmayan Tartı Aletleri Yönetmeliğine göre 2 x 3000e onaylı olarak üretimi gerçekleştiriliyor.

BAYKON BP PİSTON MEKANİZMALI TERAZİ

Baykon BP terazi; gıda, ilaç, kimya ve kozmetik endüstrilerinde ıslak, hijyenik ve korozif sahalar için tasarlanmış olup, GMP ve HACCP üretim standartları ile 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 yapıdadır ve IP68 koruma sınıfında yük hücrelerine sahiptir. 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 üretimi yapılıyor.

BAYKON BT SERİSİ TERAZİ VE BASKÜLLER

Baykon BT serisi endüstriyel teraziler, yüksek güvenilirliğe sahip standartlarıyla zorlu endüstriyel koşullarda, doğru ve hassas olarak yıllarca hizmet verecek şekilde tasarlandı. Avrupa OIML standartlarına göre tek veya çok kademeli hassasiyet onayı ile üretiliyorlar. Çalışma ortamına bağlı olarak statik boyalı, paslanmaz çelik kapaklı, galvaniz veya komple paslanmaz çelik yapıda, 3 kg'dan 600 kg'a kadar kapasitelerde, 80 x 90 cm'ye kadar standart ve müşteriye özel 120 x 120 cm'ye kadar serbest ebatlarda platform modelleri mevcuttur. Gıda, kozmetik, metal, metalürji, lojistik, kimya ve tüm endüstriyel sektörlerde, ham madde girişi ve ürün çıkış noktalarında güvenle kullanılabiliyor. BT serisi teraziler, endüstriyel tartımlarda her türlü beklentileri karşılayacak çok çeşitli yeteneklerde gösterge seçeneklerine sahiptir.

Food & Nutritional Ingredients

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

22 - 24 Eylül 2021
İstanbul Fuar Merkezi

fningredients.com

Diamond Sponsor
seluz.

Destekleyen
KOSGEB

Organizatör
Artkim
www.artkim.com.tr

Medya Partnerleri
LIFESCIENCES Ingredients
TURKCHEM Magazine

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

Analiz, hijyen ve ürün güvenliğinde gıda sektörünün ÇÖZÜM ORTAĞIYIZ

Aslı İlgin

Başta gıda sektörü olmak üzere birçok endüstri kuruluşuna ve akredite laboratuvara analiz, hijyen ve ürün güvenliğiyle ilgili ihtiyaç duyulan ürün ve bilgiyi sunduklarını belirten DiaTek Diagnostik Ürünler ve Teknik Danışmanlık Genel Koordinatörü Aslı İlgin, "Ürettiğimiz, geliştirdiğimiz ve ithal ettiğimiz ürünler ile Türk sanayinin daha hijyenik ve güvenli ürünler üretmesini hedefliyoruz" diye konuşuyor.

DiaTek
www.diatek.com.tr

Aslı Hanım öncelikle sizi kısaca tanıyabilir miyiz? (özgeçmiş bilgilerinizi paylaşabilirsiniz)

Aslen Muğlalıyım. İlk ve orta öğrenimimi Muğla'da tamamladıktan sonra, Trakya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nü kazandım ve 2008 yılında üniversiteden mezun oldum. Mezuniyetimden sonra üretim ve hizmet sektöründe bazı deneyimlerim oldu ancak kariyerimi mikrobiyoloji ile iç içe olabileceğim bir sektörde ilerletmek istediğimden farklı bir iş arayışına girdim. O dönemde de DiaTek ile yollarımız kesişti ve 2013 yılında pazarlama sorumlusu olarak çalışmaya başladım. 2015 yılından itibaren de Genel Koordinatör olarak görevime devam etmekteyim.

"ÜRÜNLERİMİZİN BÜYÜK KISMINI KENDİMİZ ÜRETİYORUZ"

2008 yılından bu yana gıda güvenliği, hijyen ve analizler konusunda gıda sektörüne çözümler sunan DiaTek'i tanıtarak, faaliyetleriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

Kuruluşumuzdan itibaren başta gıda sektörü olmak üzere birçok endüstri kuruluşuna ve akredite laboratuvara analiz, hijyen ve ürün güvenliğiyle ilgili ihtiyaç duyulan ürün ve bilgiyi, alanında uzman kişilerce temin eden ilk ve tek firmayız. 1400 metrekarelik tesisimizde, portföyümüzde bulunan ürünlerin büyük kısmını üretiyoruz. Üretmediğimiz ürünleri fason olarak kendi markamız adı altında başka yerli firmalara ürettiriyor ya da Türkiye distribütörü olarak yurt dışından ithal ediyoruz. Ürettiğimiz, geliştirdiğimiz ve ithal ettiğimiz ürünler ile Türk sanayinin daha hijyenik ve güvenli ürünler üretmesini hedefliyoruz. Ayrıca bu amaçla telefon, e-mail ve web sitemiz üzerinden sözlü, yazılı ve videolu olarak firmaları bilgilendiriyor, bire bir ziyaretler ile de talep edildiği takdirde mikrobiyolojik analizlerle ilgili eğitim veriyoruz.

"BİRÇOK İHTİYACA CEVAP VEREN ÜRÜN GAMIMIZ VAR"

Gıda sektörüne sunduğunuz ürünlerinizi ve hizmetlerinizi anlatarak, bunların kullanıldığı alanlar hakkında bilgi verebilir misiniz?

Geniş bir ürün yelpazemiz var. Bir sektördeki birçok ihtiyaca cevap verebiliyoruz. Örneğin, süt ve süt ürünleri üretimi yapan bir firmaya hem mikrobiyolojik analizlerinde kullanması için Hypet Media ve Hypet Broth marka hazır besiyerlerimizi, hem bu analizlerde kullanacağı sarf malzemeleri hem de genel hijyen kontrollerinde kullanması için Hytech Slide hijyen kitini temin

edebiliyoruz. Hatta bununla da kalmayıp kapıdan girerken kullanacağı paspastan tutun ürünlerinin raf ömrünü arttırmak için kullanabileceği DiaNatura Base marka doğal gıda koruyucusunu da temin edebiliyoruz. Dediğim gibi birçok ürün var portföyümüzde. Görüştüğümüz her firmaya ihtiyaçları doğrultusunda mutlaka yardımcı olmaya çalışıyoruz.

"AR-GE OLMAZSA OLMAZIMIZ"

Üretici bir firma olarak AR-GE çalışmaları sizin için çok önemli bir yer tutuyor. AR-GE bölümünüzden ve çalışmalarından bahsederek, üzerinde çalıştığınız ve yakın zamanda piyasaya sunmayı planladığınız yeniliklerden söz eder misiniz?

Sizin de belirttiğiniz gibi AR-GE bizim için çok önemli hatta kuruluş amaçlarımızdan biridir. Daha önceki tesislerimizde imkanlarımız daha kısıtlıydı ancak bu yıl başında taşındığımız 1400 metrekarelik yeni tesisimizde AR-GE çalışmalarımızı maksimum düzeyde ilerletmeyi planlıyoruz. Hem kendi bünyemizde hem tedarikçilerimizle hem de gerektiği takdirde üniversiteler ile çalışmalarımıza aktif bir şekilde devam ederek, laboratuvar cihazları ve sarf malzemeleri de dahil olmak üzere,

> "AR-GE bizim için çok önemli hatta kuruluş amaçlarımızdan biridir. Daha önceki tesislerimizde imkanlarımız daha kısıtlıydı ancak bu yıl başında taşındığımız 1400 metrekarelik yeni tesisimizde AR-GE çalışmalarımızı maksimum düzeyde ilerletmeyi planlıyoruz."

endüstriyel ürün hijyeni ve güvenliğiyle ilgili birçok ürün ve cihazın üretimine başlamayı planlıyoruz.

1 yıldan uzun süredir dünyada ve ülkemizde etkili olan bir pandemi süreci yaşanıyor. Bu dönem firmanızın çalışmalarını nasıl etkiledi, yaşadığınız sıkıntıları anlatabilir misiniz?

Bizim, firmalarda iletişim içinde olduğumuz bölüm daha çok kalite kontrol bölümü. Pandemi öncesi rutin yapılan kontroller ve analizler, pandemi döneminde yerini genel hijyen önlemleri kapsamında kısıtlı personel ve mesai saatlerine bıraktığı, buna bağlı olarak üretim ve kalite kontrol süreçleri azaldığı için analiz sayıları da düştü. Haliyle bu durum bizim hazır besiyeri satışlarımızı da olumsuz etkiledi.

"HYTECH SLİDE'IN KULLANIM ALANLARI ARTACAK"

Bu dönem gıda güvenliği ve hijyen gibi konularda farkındalığı artırdı. Bu konularda uzman bir firmanın yöneticisi olarak neler söylemek istersiniz?

Aslında firma olarak hijyen kontrolünün önemini yıllardır anlatmaya çalışıyoruz. Çünkü personel ve yüzey temizliğini sağlayamazsanız, bu kirlilik başta ürünlerinizde olmak üzere firma içinde genel olarak olumsuz bir etki yaratır. Sizin de dediğiniz gibi, bu dönemde hijyenin önemi anlaşılmış oldu. İçinde bulunduğumuz süreçle birlikte firmaların hijyen kontrollerini daha sık yapacağını, bu doğrultuda da kullanımı gayet kolay olan ve birçok firma tarafından tercih edilen Hytech Slide'ın kullanım alanlarının artacağını düşünüyoruz.

Kısa ve uzun vadede DiaTek olarak ajandanızda bulunan yeni yatırımlar, projeler ve hedefleriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

DiaTek olarak ileriye dönük gerçekleştirmeyi planladığımız ve sonuca ulaşmak üzere olduğumuz birçok AR-GE projemiz bulunmakta. Bunlara ek olarak, yurt içi ve yurt dışı pazarlardaki payımızı ve buna bağlı olarak da üretim kapasitemizi artırmak kısa ve orta vadedeki diğer hedeflerimiz.

"GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYENE BAKIŞ POZİTİF YÖNDE"

Ülkemizde dünya standartlarında üretim yapan firmalar mevcut, hatta hem üretici hem de tüketici tarafında farkındalık arttıkça kendi içlerinde iyileştirmeye giderek standartlarını yükselten firmalar da var. Bu gelişmeler oldukça motive edici ve umut vaat edici. Ancak bence en önemli eksiklerden biri, süreç içerisinde kritik noktaların yeterli düzeyde belirlenmemesi ve sorun yaşanmadan önlem alınmıyor olması. Sanırım bu kültürel yapımızda var, bir sorun olursa o zaman düşünürüz mantığında ilerleniyor. Ama bu da hem müşteri hem de itibar kaybına, dolayısıyla ekonomik kayba sebep oluyor. Bu düşünceyi aşabilirsek, gıda güvenliği ve hijyen anlamında çok daha iyi gelişmeler kaydedileceği kanısındayım.

MESSAN® Cooling Industry

40 yıldır soğutarak koruyor

Messan Soğutma üretimini gerçekleştirdiği her ihtiyaca göre değişik soğutma kapasiteleri seçenekleriyle gıda güvenliği konusunda üreticilere önümlü çözümler sunuyor.

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

ANAHTAR TESLİM VE ÇÖZÜM ODAKLI PROJELER

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 belirten Messan Soğutma Genel Müdürü Erdinç Yapan, "Ham maddelerinin tesise girişinden işlenmesine, şoklanmasına, muhafazasına kadar geçen bütün süreçte, müşterimizin ihtiyaçlarını karşılamaktayız. Ürünlerimizi AR-GE çalışmalarımızla geliştirmekte, düşük maliyet, yüksek kalite ve enerji verimliliği prensipleriyle müşterilerimize sunmaktayız. Gıda güvenliği, gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların uzaklaştırılması için alınan tedbirler bütününü ifade eder. Messan Soğutma olarak HACCP gibi üretim standartlarını göz önünde bulundurarak üretimlerimizi gerçekleştirmekte ve her ihtiyaca göre değişik soğutma kapasiteleri seçenekleriyle müşterilerimize sunmaktayız" dedi.

Erdinç Yapan

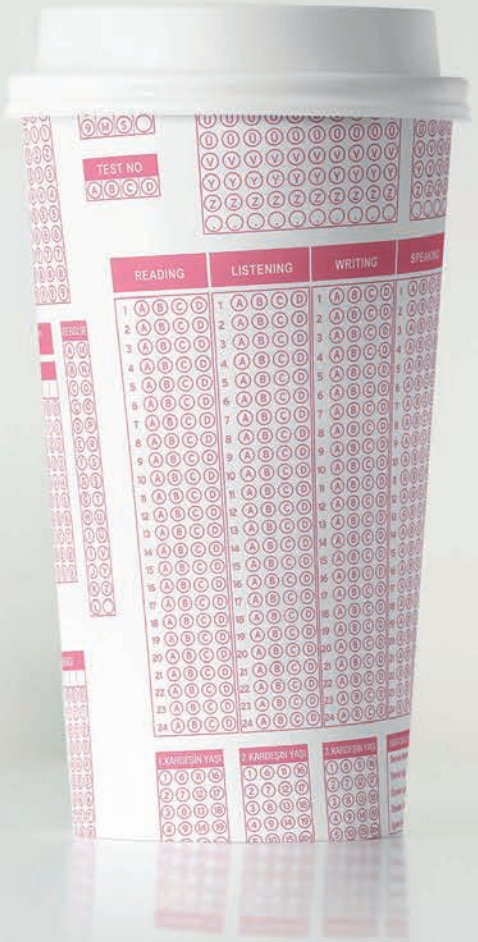
"ULUSLARARASI STANDARTLARI ÜRETİMİMİZE ENTEGRE ETTİK"

HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points (Tr: "Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları") dünya çapında gıda endüstrisindeki birçok işletmede kullanılan, üretilen gıdanın kalitesinin ve güvenliğinin sürdürülebilirliğinin sağlayan bir sistem olduğunu anlatan Yapan, "Bu sistemde gıdada oluşabilecek ve tüketicide hastalık yaratabilecek kimyasal, biyolojik ya da fiziksel her türlü tehlike göz önünde bulundurulur. Messan Soğutma olarak uluslarası kabul gören standartları üretimimize entegre etmiş bulunmaktayız. Gıda üretimi sırasında gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için üretimin tüm aşamalarında hijyen kurallarının yerine getirilmesi gerekir. Messan Soğutma olarak 1989 yılında kurulan Avrupa Hijyenik Tasarım ve Mühendislik Grubu ("European Hygienic Design and Engineering Group"), EHEDG'in önerdiği hijyenik tasarım kriterlerine göre tasarımlar ve üretimler yapmaktayız" ifadelerini kullandı.

MQF SPİRAL SİSTEMLERİ ENERJİ VERİMLİLİĞİ SAĞLIYOR

Gıda güvenliği prensibini ve teknolojik yenilikleri tasarımına yansıttıkları Messan MQF Spiral şoklama ve soğutma sistemlerinin özellikle yoğun gıda üretimi yapan firmaların daha az alanda daha yüksek kapasitelerde el değmeden üretimini gerçekleştirmede ideal bir ürün olduğunu açıklayan Erdinç Yapan sözlerini şöyle sürdürdü: "MQF Spiral şoklama ve soğutma sistemi yaptığımız AR-GE çalışmaları sonucu tasarladığımız yıkama sistemleriyle müşterilerimize hijyenik alanlar yaratır. MQF Spiral şoklama ve soğutma 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. Firma olarak yurt içi ve yurt dışında oluşturduğumuz üretim ve hizmet ağını daha da genişletmek için bu yıl kurumsallaşma adında ciddi adımlar attık. Bu doğrultuda büyüyerek gelişmeye devam ediyoruz. Bu gelişim ve yenilikler beraberinde İzmir Pancar Organize Bölgesi'ndeki fabrikamızda üretimlerimize devam ediyoruz."

ESKİ TESTLER
BARDAK OLDU!



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

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

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

iTEP®
International
Test of English Proficiency

www.iteptestleri.com

ANT TEKNİK

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

Gıda analizlerinize yenilikçi çözümler

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

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

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

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

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

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

FTIR Spektrofotometre
- Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Analizleri

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

BioUV
- GDO Analizi

LCMS-8045
Sıvı Kromatografi Triple Kuadrupol Kütle Spektrometre

GCMS-QP2020 NX
Gaz Kromatografi Kütle Spektrometre

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

THINK BIG, SEE BEYOND
| antteknik.com |

SHIMADZU
Excellence in Science