www.gidateknolojisi.com.tr

Gıda Teknolojisi

FOOD TECHNOLOGY IN TURKEY

Şubat 2021 Yıl: 25 Sayı: 1

Un ve unlu mamullerde hedef %12 İHRACAT ARTIŞI

GÜNDEM

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ ACİL SORUNDUR

Prof. Dr. Mehmet Pala

Nihat Uysallı:

Ekmeklik buğday makarnada haksız rekabet yaratıyor

Fırıncılık ürünlerinde 2021 BEKLENTİLERİ & TRENDLER

Gıda üretim makinelerinde SON YENİLİKLER

GIDA SEKTÖRÜ 2020'Yİ DEĞERLENDİRDİ

- ASD
- ASÜD
- BESD – BİR
- ETÜDER
- SETBİR
- TÜGİS
- Ulusal Baklagil Konseyi

Tarım ve gıdayı bekleyen tehlike KURAKLIK

Ant Teknik

GCMS ile susamda etilen oksit kalıntı ANALİZİ

AYIN TOPLANTISI

GIDA SANAYİ PANDEMİDEN EN AZ ETKİLENEN SEKTÖR OLDU

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

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

TOMRA | FOOD

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

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

KOSKA
1907

Tarihi Lezzetler..

www.koskahelvacisi.com.tr

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

ABP GIDA: www.abp.com.tr

ANTALYA ANFAŞ: www.anfasfoodproduct.com

ANT TEKNİK: www.antteknik.com

AROMSA: www.aromsa.com.tr

BAYKON: www.baykon.com

DÖHLER: www.dohler.com.tr

FOOD & NUTRITIONAL ING:

FRİGO MEKANİK: www.frigomekanik.com

GMT: www.gmtcontrol.com

KOSKA: www.koskahelvacisi.com.tr

MAYSA GIDA: www.maysagida.com.tr

MESSAN: www.messan.com.tr

PRINOVA: www.prinovaeurope.com

TEKNAROMA: www.teknaroma.com.tr

TOMRA: www.tomra.com.tr

WORLDFOOD İSTANBUL: www.worldfood-istanbul.com

AYIN TOPLANTISI

20 **Gıda sanayi pandemiden en az etkilenen sektör oldu**

ADVERTORIAL

46 Bursa Teknik Kimya: Gıda analizleri için en ideal su kalitesi

UNLU MAMULLER & PASTACILIK

30 Nihat Uysallı: Un ve unlu mamuller ihracatında yüzde 7 ila 12 artış hedefliyoruz

32 **Koska pandeminin etkilerini online satışla azaltacak**

34 Dilek Altay / Aromsa: Unlu mamullerde 2021 beklenti ve trendleri

36 **Barış Emiroğlu / ABP Gıda: Unlu mamullerde görsel analiz sistemleri**

38 Burcu Kaya ve Özge Ermiş / Döhler Gıda: Unlu mamuller ve pastacılık ürünlerinde Döhler'in çözümleri

41 **Messan'dan unlu mamul üreticilerine verimli çözümler**

42 Ömür Beşir, Canerdem Yiğitsoy ve Ozan Halisçelik / Ant Teknik Cihazlar: GCMS ile susamda etilen oksit kalıntı analizi

45 **Maysa, Fretta markası ile dondurmacılık sektörüne uygun çözümler sunuyor**

GIDA VE İÇECEK ÜRETİM MAKİNELERİ

48 Tomra Food'tanyeni Tomra 5C ayıklama makinesi

50 **GMTCNT PLC'ler veri toplama işlerinde fark yaratıyor**

52 Frigo Mekanik pandemiye rağmen yurt dışı projelerde hız kesmedi

54 **Baykon'dan forklifti tartım istasyonuna dönüştüren teknoloji: MagicFORKS**

SEKTÖR 2020'Yİ DEĞERLENDİRİYOR

55 BESD-BİR: Pandemide kanatlı eti pazarı %25 daraldı

56 **Necdet Buzbaş: 21'nci yüzyılın 21'nci yılı**

58 ASÜD: Herkesin kazanacağı bir sütçülük sektörü için itidalli davranmalıyız

60 **SETBİR: Et sektörü açısından 2020 nasıl geçti, 2021'den beklentiler neler?**

62 ETÜDER: Yeme – içme sektöründe 60 milyar TL gelir kaybı yaşandı

64 **Covid-19 salgını ambalajın önemini gösterdi**

HABER

24 Tarım ve gıdayı bekleyen büyük tehlike: Kuraklık

28 **Yeni Tomra 5 C Makinelerinin ilk sahibi kuru üzüm üretiminin öncülerinden Osman Akça oldu**

SIGHTLINE

a KPM ANALYTICS brand

ABP tecrübesi ve güvencesi
ile proses hatlarınız için

GÖRSEL DENETİM SİSTEMLERİ

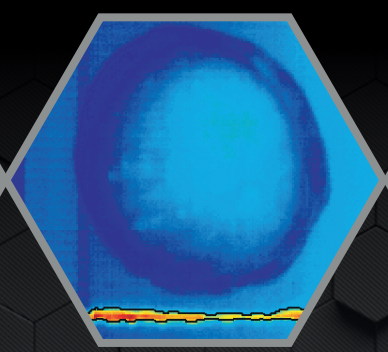
3 BOYUTLU ve ON-LINE

ANALİZ • İZLEME • RAPORLAMA • AYIRMA

DETAYLI BİLGİ İÇİN
QR KODU TARATIN

Gıda Denetimi

Unlu mamuller, et, kümes hayvanları, peynir, yumurta, meyve, sebze ve evcil hayvan maması gibi ürünlerde şekil, boyut ve renk muayenesi



Sıcak Kapama Kontrolü

Sıcak uygulama bütünlüğünün doğrulanması

Ambalaj Kontrolü

Paket bütünlüğü, etiket, barkod ve tarih / lot kodu dahil komple ambalaj kontrolü

Sayım & Paketleme

Paketleme öncesinde ürünlerin ayrı gruplarda sayımı ve düzenlenmesi

ABP

TAHIL, UN, GIDA ve YEM
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

Eskişehir Yolu 17.Km Çamlık Park Sit, 2365.sok. No: 22-24 ANKARA
0 (312) 397 43 30 • info1@abp.com.tr • www.abp.com.tr

Standart proses, daha kaliteli ürünler ve daha düşük maliyetler için bize ulaşın...

KAPIMIZDAKİ TEHLİKE: KURAKLIK

Yaklaşık 1 yılı aşkın süredir hayatımızı olumsuz etkileyen Covid-19 pandemisinin yıkıcı etkileri yetmezmiş gibi bir de azalan yağışlara bağlı olarak yaşanan kuraklık can sıkıcı hale geldi. Ülkemizin de içerisinde yer aldığı Akdeniz Havzası, iklim değişiminden en fazla etkilenen ve etkilenecek "sıcak nokta' olarak tanımlanmaktadır. Kuraklık, sonuçları itibariyle tüm canlı yaşamını ve toplumun her kesimini derinden etkileyen bir doğal afettir. Gıda Teknolojisi Dergisi'nin bu ayki sayısında Türkiye'de yaşanan kuraklığın özellikle tarımsal üretime etkileri ve bu kapsamda yapılması gerekenleri yetkin isimlerle konuştuk. İlerleyen sayfalarımızda söz konusu haberi okuyabilirsiniz.

Haberimizde görüşlerine yer verdiğimiz TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Baki Remzi Suiçmez, tarım sektörünün büyük oranda doğa koşullarına bağlı olması nedeniyle tüm dünyada korunan, desteklenen bir sektör olduğunu kaydederek, pandemi ve kuraklık gibi ciddi tehditlerin olduğu günümüzde Türkiye'de korumacı politikaların artması ve tarıma daha fazla destek verilmesi gerektiğine vurgu yapıyor. Suiçmez, "Tarımsal altyapı sorunlarının çözülmediği, dışa bağımlı girdi fiyatlarının sürekli arttığı, uygun kredi olanaklarının yaratılmadığı, desteklerin yeterli ve zamanında ödenmediği önümüzdeki üretim döneminde iklim koşullarındaki olumsuzluklar da çiftçilerimizi daha zor bir dönemin beklediğini göstermektedir" diyor.

Yine aynı haberde değerlendirmelerini aktardığımız TEMA Vakfı Yönetim Kurulu Başkanı Deniz Ataç ise, tarımın kuraklıktan en fazla etkilenen sektör olduğuna dikkat çekiyor. Üretilen gıdanın %80'inin yalnızca yağmur suyuna dayalı üretimin yapıldığı kuru tarım arazilerinden geldiğini belirten Ataç, bu sebeple kuraklığın tarımsal üretimi etkilediğini ve kuraklığa bağlı olarak önemli ölçüde verim kayıpları oluşabildiğini söylüyor.

TÜRKİYE BUNDAN SONRASINI NASIL YÖNETMELİ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Özgür ÇİLEK

Gıda Teknolojisi

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

Kurucu (Founder)
Hüsamettin ÜNSAL

Yazı İşleri Müdürü (Sorumlu)
Burcu GÜRSES KAÇMAZ

Haber Müdürü
Özgür ÇİLEK

Haber Merkezi (Reporter)
Gülbahar SALIK

Reklam Rezervasyon
0212 283 55 65

Ankara Temsilcisi
Aydın ARICIOĞLU

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

Abone (Subscription)
0212 283 55 65

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

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

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

GMTCNT

PLC'de
Kendi bayrağımızı taşıyoruz

Bizi Sosyal Medyadan Takip Edin!

/GMTCNT

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

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

gmt@gmtcontrol.com www.gmtcontrol.com

Prof. Dr. Mehmet Pala
mpala@superonline.com

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ ACİL SORUNDUR

Dünyanın birçok yerinde ve ülkemizin değişik bölgelerinde aşırı yağışlar, sel baskınları ve fırtınalar meydana gelmekte, hepimiz bunu televizyonlardan kayıtsızca izlemekteyiz. Ancak bu felaketlere maruz kalan insanlara o an için üzülüyor pek bir şey de yapmıyoruz. Sorunlar, felaketler insanın doğrudan canını acıttığında ciddi olarak fark ediliyor ve olayların bilincine varılıyor. Peki tüm bu felaketler, sel baskınları ve fırtınaların neden bu kadar sık ve şiddetli olduğunu hiç düşündünüz mü? Acaba bu konuda toplum ve birey olarak yapacağımız hiçbir şey yok mu? Ateş uzaktan hoş gözükür ama yaklaştığımızda yakıcı etkisini gösterir. Sözü iklim değişikliğine getirmek istiyorum. Peki iklim değişikliği nedir? Nasıl oluyor? İleriki yıllarda neler değişecek? İnsanlık nasıl sorunlarla karşı karşıya kalacak? Biz ne yapmalıyız? gibi sorular son dönemde benim hep aklımı karıştırıyor. Bu nedenle de düşüncelerimi sizinle paylaşmak istedim.

İklim değişikliği kısa ve öz olarak hava koşullarındaki değişimlerin sürekli ve kalıcı hale gelmesidir. İklim değişikliğinden; global ölçüde sıcaklıkların artmasını, bölgelere göre kuraklığın aşamalı olarak yaygınlaşmasını, ani değişen hava koşullarının ve CO_2 emisyonunun artmasını anlıyoruz. Bu hava koşullarındaki değişimlerin şiddetli fırtına ve aşırı yağışlara neden olduğu gibi dünyanın birçok yerinde kuraklığa da neden olduğunu biliyoruz. İklim değişikliğinin asıl nedeni 20. yüzyıl ortalarından itibaren artan insanların üretimde ve yaşamlarında yaptığı değişikliklerdir. Buna da özellikle fosil kaynakların yoğun olarak yakıt olarak kullanılması, ormanların ve tarım alanlarının azalması, şehirleşmenin artması gibi nedenleri sayabiliriz. Bu faaliyetlerin sonucu CO_2, metan, nitrik oksit, flor gazları açığa çıkmakta ve adına "sera gazları" denilen gazlar atmosfere aşırı derecede salınmaktadır. Son 70-80 yılda atmosferdeki sera gazları %40 oranında artmıştır. Bunun sonucu olarak küresel sıcaklık artışı bir dereceye yükselmiştir. Bu nedenle, tarımda suyun ve toprağın nasıl kullanılacağı önem kazanmaktadır. İklim değişikliğinin tarıma ve dolayısıyla gıda üretimine olumsuz etkilerini artık görmeye başladığımızı söyleyebiliriz.

Son zamanlarda ülkemizin birçok bölgesindeki aşırı yağış ve sel baskınları, dolu vurgunları ve sıcaklıklardaki beklenmeyen değişimler, gıda üretimi ve erişilebilirliği ile tarımsal üretimi olumsuz etkilemektedir. İklim değişikliğinin üretimdeki etkisi ve buna karşın alınması gerekli önlemler konusu da henüz pek kavranmış durumda değildir. Yeterli gıda üretiminin, gıdaya erişimin ve tüketiminin sağlanması büyük önem taşımaktadır. Ancak gıda fiyatlarındaki artışlar geniş toplum kesimlerinin gıda tüketimini de sınırlamaktadır. Yeterli ve dengeli gıda tüketilmemesi ekonomik ve sosyal sorunları da beraber getirecektir. Bunun için tarım, gıda üretimi, temiz suya erişimi, sağlık, enerji gibi birçok konuda toplumsal yaşamın tüm alanlarında iklim değişikliğinin yoğun etkileri görülecektir (iklim değişikliği tarım ve gıda ürünlerinin ticaretini de yeniden şekillendirecektir).

İklim değişikliği sadece tarımı ve gıda üretimini etkilememekte, aynı zamanda göçlere ve toplumsal çatışmalara da zemin hazırlamaktadır. Bu nedenle iklim değişikliklerinin muhtemel ekonomik ve sosyal sonuçlarının, tarım ve gıda ile ilgili yapılacak planlamalarda artık dikkate alınması gerekmektedir. İklim değişikliği insan sağlığı ve refahı için büyük bir tehdit olarak görülmelidir. Burada özellikle yeterli suya ulaşımdaki sıkıntıların artacağını, dünyada açlık sorununun ciddi şekilde ve özellikle az gelişmiş ülkelerde yoğunlaşacağını ve deniz kıyısında bulunan birçok şehrin önemli bir bölümünün sular altında kalacağı öngörülmektedir.

Şimdi de iklim değişikliğinin gıda sanayiine olası etkilerine değinmek istiyorum. Genel olarak iklim değişikliğinin gıda üretimi açısından tüm ülkelere özellikle gelişmekte olan ülkelere negatif etkisi olacaktır. Öncelikle tropik ve subtropik bölgelerde kuraklığın yoğun olarak hissedileceği öngörülmektedir. Türkiye'nin önemli bir bölümü subtropik bölgede bulunmaktadır. Türkiye'de özellikle Orta Anadolu ve Ege Bölgeleri kuraklıktan yoğun olarak etkilenecek bölgeler arasında sayılmaktadır. Bugün olduğu gibi kuraklık ileride çok daha fazla sıkıntıya yol açacaktır. Üretimde küresel ısınma ile mikroorganizmaların ve tarımsal zararlıların çoğalması hızlanacak, bunların gıda üretimine ciddi şekilde olumsuz etkileri olacaktır. Kuraklıkla birlikte ekolojik yaşamda meydana gelecek değişiklikler gıda üretiminde ve veriminde önemli düşüşlere neden olacaktır. İklim değişikliğine karşı bireysel ölçüde de katkıda bulunmak gerekmektedir. Bunun için öncelikle her türlü tüketim ürünlerini (gıda, su, enerji, ambalaj, tekstil vs.) daha az kullanmaya özen gösterilmelidir.

Sonuç olarak, iklim değişikliğinin riskleri ve sonuçlarının iyi hesap edilmesi, ülke düzeyinde olduğu gibi bireysel olarak da hemen şimdi etkin önlemlerin acil olarak alınması gerekmektedir. Bunun için tüm paydaşların özellikle Tarım ve Orman Bakanlığı'nın önderliğinde bir aksiyon planı hazırlanmalı ve harekete geçilmelidir.

aromsa

YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ

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

www.aromsa.com

Ayçiçek yağı, yumurta, tavuk fiyatlarında denetimler artırıldı

Ticaret Bakanlığı, temel ihtiyaç ürünlerinde arz-talep dengesiyle uyuşmayan fiyat artışlarının tespiti amacıyla 19-20 Ocak'ta Türkiye genelinde yapılan denetimlerde 562 işletme bazında 9 bin 870 ürünün fiyatını inceledi. İnceleme sonucu elde edilen veriler Haksız Fiyat Değerlendirme Kurulu tarafından değerlendirilecek ve firmaların savunmalarının alınmasının ardından haksız fiyat artışında bulunduğu tespit edilenler hakkında 10 bin liradan 100 bin liraya, stokçuluk faaliyetinde bulunduğu tespit edilenlere ise 50 bin liradan 500 bin liraya varan idari para cezası uygulanacak. Bununla birlikte son dönemde Bakanlığa intikal eden ve temel gıda ürünleri arasında yer alan ayçiçek yağı, yumurta, tavuk, bebek maması ürünlerine yönelik fahiş fiyat artışı şikayetleri ve başvuruları üzerine, bu ürünlere yönelik denetimler artarken, üretici/ithalatçı/tedarikçi ve bu ürünlerin tüketicilere satışını yapan bazı yerel ve ulusal marketlerden savunma istendi. Gelen bilgi ve belgelerin değerlendirilmesi sonucunda haksız fiyat artışına sebebiyet verdiği tespit edilen ilgililer hakkında gerekli yaptırımlar uygulanacak.

Şemsi Kopuz: Devlet girdi maliyetlerini düşürmedikçe gıda fiyatları düşemez

Son haftalarda gıda fiyatlarında yaşanan belirgin artışlar ülke gündemine oturdu. Tüketiciler tepkilerini sosyal medyaya taşırken, Ticaret Bakanlığı da market, pazar ve toptancı hallerinde baskınlar yaparak sorunu çözmeye çalışıyor. Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) ise çözümün yanlış yerde arandığına, öncelikle girdi maliyetlerinin düşürülmesi gerektiğine dikkat çekiyor. COVID-19 nedeniyle yaşanan satış daralmasının yarattığı finansman maliyeti başta olmak üzere; lojistik, depolama, işçilik, enerji, ambalaj, dağıtım gibi kalemlerde yaşanan artışlarla beraber; et, süt, ayçiçek yağı gibi temel gıda ürünlerinde toplam maliyet artışı %30'un bile üzerine çıktığına dikkat çeken TGDF Yönetim Kurulu Başkanı Şemsi Kopuz, "Gıda üretiminin maliyeti bu oranda artarken gıda fiyatlarının sabit kalmasını beklemek yanlış olur. Son dönemde gıda işletmelerine yapılan baskınlar bu sorunu çözemez, sadece kamuoyunda oluşan fahiş fiyat ve haksız kazanç algısını körükler, tarım ve gıda sektörüne duyulan güveni sarsar" dedi.

Özgür Tort: Artık ürünlerin ambalajları değil, verileri konuşacak

Migros, İcra Başkanı Özgür Tort'un Dünya Perakende Başkanlığı'nı üstlendiği Consumer Goods Forum (CGF) tarafından GS1 iş birliğinde yürütülen ürün bilgilerinin dijitalleştirilmesi ve standartlaştırılması projesinin Türkiye kanadına öncülük ediyor. GS1 Türkiye Yönetim Kurulu üyesi olan Özgür Tort, çalışmanın küresel işleyişine de katkı sağlayabilmek adına GS1 Global Yönetim Kurulu'na Türkiye'den ilk ve tek üye olarak katıldı. Perakendeci ve üretici arasında tutarlı bilgi akışı ve şeffaflık sağlamayı amaçlayan proje tamamlandığında tüketiciler hem mağaza hem de online alışverişlerinde çok daha detaylı ve doğru bilgiye ulaşabilecek. Özgür Tort, "Tüketici ürünün her bilgisine ulaşabildiği ve bu bilgiler her ürün için aynı standartta sunulduğu zaman gerçek müşteri deneyiminden söz edebiliriz. Bu sistem sayesinde artık ürünlerin ambalajları değil, verileri konuşacak. Böylece müşterilerimiz ürünlerde kimlik kontrolü yapabilecek. Sektöre yol gösterici olması adına, ilk adımı Migros olarak biz attık ve özgün markalı gıda ürünlerimizin tamamını GS1 Barkod Doğrulama sistemine geçirdik. Tedarikçi firmalarımızı sisteme katılmaya davet ettik" dedi.

ŞÖLEN'e Japonya'dan mükemmellik ödülü

Şölen, işletmelerde tüm süreçlerde kayıpları azaltarak verimliliğin en üst seviyeye çıkartılması felsefesi üzerine kurulmuş bir yönetim modeli olan Toplam Üretken Bakım (Total Productive Maintenance) alanında JIPM (Japan Institute of Plant Maintenance) tarafından her yıl düzenlenen TPM Awards 2020'de 'Mükemmelik Ödülü'ne layık görüldü. İstanbul Silivri fabrikasında 2014 yılından bu yana hata oranını sıfıra düşürmeyi hedefleyen TPM ile çalışmalarında verimi artıran Şölen, günlük üretim faaliyetlerinin içerisinde çalışanların tamamının katılımını gerektiren bu yaklaşım ile arıza ve hata oranları, müşteri şikâyetleri, işçilik ve bakım maliyetleri ile iş kazalarını azaltarak kusursuz bir sistem kurmayı amaçlıyor.

Balparmak'ın yeni Genel Müdürü Onur Özyurt oldu

Bu yıl 40'ıncı kuruluş yıldönümünü kutlayan Balparmak'ta üst düzey bir atama gerçekleşti ve firmanın genel müdürlük koltuğuna Onur Özyurt oturdu. Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü mezunu olan Onur Özyurt, yüksek lisans derecesini aynı okulda ekonomi ve finans alanında aldı, daha sonra Harvard İşletme Okulu'nda işletme programını tamamladı. Kariyeri boyunca Türkiye, Ortadoğu ve Balkanlar'da ilaç, sağlık, eğlence, perakende ve hızlı tüketim ürünleri sektörlerinde yönetici ve yönetim kurulu seviyesinde çeşitli görevlerde bulundu. 2013 yılından bu yana Kopaş Kozmetik Genel Müdürü olarak görev yapan Onur Özyurt, Aralık 2020 itibarıyla Balparmak bünyesine genel müdür olarak katıldı.

Fretta
from experts
for happy chefs

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

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

www.**fretta**.com.tr

maysa

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

AK GIDA'ya AB ülkelerine labne ve taze peynir ihracatı onayı

İçim süt ve süt ürünleri üreticisi Ak Gıda'nın Sakarya'daki üretim tesisinden Avrupa Birliği'ne (AB) labne ve taze peynir ihracatı başlatmak için yaptığı başvuru, Tarım ve Orman Bakanlığı denetimlerinin başarıyla sonuçlanmasının ardından AB komisyonu tarafından onaylandı. İhracat ağını geliştirerek yeni pazarlara ulaşmayı hedeflediklerini dile getiren Ak Gıda CEO'su Ali Sözen, "Ekonomide sürdürülebilir büyümeyi sağlayacak en temel dinamiklerden biri ihracat. Salgının olumsuz etkilerine rağmen, Türkiye'nin ihracatını 2020 Aralık ayında bir önceki yılın aynı ayına göre yüzde 16 gibi rekor seviyede artırmış olması oldukça sevindirici bir gelişme. Ülkemizin yakaladığı bu ivmenin önümüzdeki aylarda da devam etmesi önemli. Biz de Ak Gıda olarak, 2021 yol haritamız doğrultusunda yüksek katma değerli üretimimizle küresel ihracattaki payımızı artırarak işimizi büyütmeyi ve aynı zamanda ülke ekonomisine katkı sağlamayı hedefliyoruz. Öncelikli olarak Avrupa'nın etnik pazarlarında büyüyerek İçim kalitesi ve lezzetini Avrupalı tüketicilere tanıtmayı ve onların günlük tüketim alışkanlıklarından pay almayı hedefliyoruz. Labne ve taze peynir ürünlerimizin Avrupa Birliği ülkelerine ihracatı için onay belgesi alarak hedefimize bir adım daha yaklaşmış olduk" dedi.

ŞİŞECAM'ın net satışları 2020'de 21,3 milyar TL seviyesine yükseldi

Düzcam, cam ev eşyası, cam ambalaj ve cam elyafı gibi camın tüm temel alanları ile soda ve krom bileşiklerini kapsayan iş kollarında küresel bir oyuncu olan Şişecam'ın 2020 yılında konsolide net satışları 21,3 milyar TL seviyesine ulaştı. Bu dönemde toplam satışları içerisindeki uluslararası satışlarının payı yüzde 60 seviyesinde gerçekleşen şirketin yıl sonu toplam yatırımları yaklaşık 1,9 milyar TL ve ihracatı ise yaklaşık 685 milyon dolar oldu. Şişecam Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve Genel Müdürü Prof. Dr. Ahmet Kırman, küresel salgının etkilerinin her alanda hissedildiği ve sıra dışı koşulların hâkim olduğu 2020 yılında tüm paydaşları için değer yaratmayı sürdürdüklerini belirterek, "Nisan ayında salgın etkisi ile küresel ölçekte bir düşüş yaşayan satışlarımız, hızla aldığımız kararlar ve etkin yönetsel aksiyonlarımız sayesinde Mayıs ayında yükselişe geçti. Özellikle Haziran ayından itibaren ülkemiz başta olmak üzere faaliyet gösterdiğimiz birçok coğrafyada karantina uygulamalarının hafifletilmesi ve normalleşme sürecinin başlamasıyla birlikte satış performansımız güçlü bir şekilde geri dönüş yaparak 2020 yılını tamamladık" dedi.

Anadolu arı ürünleri coğrafi işaretler ile markalaşacak

Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği (TAB) ve Güvenilir Ürün Platformu tarafından, BEE'O Propolis'in sponsorluğunda düzenlenen Yöresel Arıcılık Ürünlerinde Coğrafi İşaretlemeler Paneli yoğun katılımla gerçekleşti. Açılışını Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Ayşin Ayşe Işıkgece'nin yaptığı panelde yöresel ürünlerin pazarda ayırt edilmesini sağlamanın yanında bölgesel kalkınmadan turizme kadar birçok alanda önemli katkısı olan coğrafi işaretlemeler, arı ve arıcılık ürünleri özelinde masaya yatırıldı. Online olarak gerçekleşen etkinlikte arı ürünlerinde coğrafi işaretlemenin önemi ve pazara yansımaları, coğrafi işaretlemede ticaret ve borsa odalarının çalışmaları, yöresel arıcılığın gelişmesi için yapılması gerekenler ve dünyada coğrafi işaretlerdeki gelişmeler ele alındı. Açılışını Tarım ve Orman Bakanlığı Bakan Yardımcısı Ayşin Işıkgece'nin yaptığı panelde BEE'O Genel Müdürü Gıda Yüksek Mühendisi Aslı Elif Tanuğur Samancı, YÜCİTA Kurucusu Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu, TOBB Borsalar Müdürü Yiğit Ateş, Türk Patent Enstitüsü Coğrafi İşaretler Daire Başkanı Hakan Kızıltepe ve TAB Yönetim Kurulu Genel Başkanı Ziya Şahin konuşmacı olarak yer aldı

MEY Diageo'da atama

Türkiye'nin yatırım, istihdam ve ihracat alanlarında önde gelen alkollü içki firmalarından Mey Diageo'nun Pazarlama Direktörlüğü'ne Bahar Uçanlar atandı. Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü mezunu olan Bahar Uçanlar, kariyerine 2000 yılında Monitor Grup İstanbul ofisinde FMCG ve telekom sektörlerine odaklanarak başladı. Ardından, Shell firmasında İstanbul Avrupa Bölgesi Satış Müdürü olarak görev alan Uçanlar, 2002 - 2004 yılları arasında ABD'de Michigan Üniversitesi'nde MBA programını tamamladı ve Bain & Company'de yönetim danışmanı olarak çalışmaya başladı. Çeşitli şirketlerde yöneticilik yapan Uçanlar, evli ve iki kız çocuğu annesi olup mükemmel seviyede İngilizce ve Almanca biliyor

ÖZSÜT, online sipariş sistemini hayata geçirdi

Özsüt artık müdavimlerini online sipariş platformunda da ağırlıyor. Marka, lezzet severlerin ürünlerine diledikleri anda, istedikleri yerden ulaşabilmeleri için Online Sipariş Sistemi'ni hizmete soktu. İlk etapta İzmir'deki 10 mağaza aracılığıyla hizmet sunmaya başlayan olan sistem, zaman içinde tüm Türkiye'de yaygınlaşacak. 25 Ocak 2021 tarihi itibarıyla hayata geçen sistemle müdavimler, artık Özsüt ürünlerine Mutlulugatikla.com linkinden bir tıkla, kolayca ulaşacaklar. Hayata geçirdikleri dijital platform Online Sipariş Sistemi'ne yönelik değerlendirmede bulunan Özsüt Genel Müdürü Latif Aral, Özsüt severlere yeni kanallardan erişim sağlamanın mutluluğunu yaşadıklarını söyledi.

Doğal renk çözümlerimizle

Hayata Yeni Fikirler Katıyoruz

Bize Ulaşın:

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

DÖHLER
NATURAL FOOD & BEVERAGE INGREDIENTS

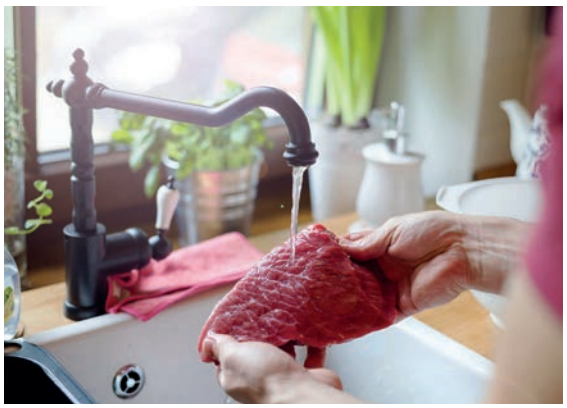
WE BRING IDEAS TO LIFE.

NATURAL INGREDIENTS
INGREDIENT SYSTEMS
INTEGRATED SOLUTIONS

DOĞANAY şalgamı sofralarla tanıştıracak

Türkiye şalgam pazarının önemli oyuncularından Doğanay, "Şalgam Kırmızı Çizgimiz" kampanyası ile şalgamı bugüne kadar hiç tatmamış ya da bir sofra içeceği olarak konumlandırmamış tüketicilerle şalgamı tanıştırmayı hedefliyor. Konuyla ilgili bilgi veren Doğanay CEO'su Cem Kurt, "Şalgam, lezzetinin yanı sıra, faydalarıyla da sofraların vazgeçilmez içecekleri arasında yer alıyor. Magnezyum, potasyum, fosfor, kalsiyum ve demir gibi minerallerce zengin olan şalgamda sağlığa faydaları bilinen birçok vitamin ve besin elementi de bulunuyor.Araştırmalara baktığımızda, Türkiye'de son altı ayda şalgam içen tüketicilerin oranının yüzde 60'a vardığını görüyoruz. Kampanyamızla bu oranı ciddi anlamda artırmayı amaçlıyoruz. "Şalgam Kırmızı Çizgimizdir"i sadece bir reklam kampanyası olarak görmüyoruz. Bu topraklara ait olan bir değeri tüm Türkiye'ye daha iyi tanıtmak, dünya mutfaklarında yükselen bir değer olan fermente içecekleri ülkemizde de hak ettiği yere taşımak için bir fırsat olarak algılıyoruz" şeklinde konuştu.

Yıkanan et tüketici sağlığını tehdit ediyor



Satın aldıkları etin yeterince temiz olmadığını düşünen tüketiciler, su, sirke ve limon suyunun yanı sıra deterjan ve sabun gibi tehlikeli kimyasallarla eti temizlemeyi tercih ediyor. Ancak, yıkanan ette çapraz bulaşma gerçekleşerek etin yüzeyindeki bakteriler çevreye yayılıyor ve bulaşan yüzeyler temizlenmediği takdirde, bu bakteriler insana geçerek zehirlenme ve hastalanmalara neden oluyor. Günümüzde kullanılan yüksek teknoloji, soğuk odalar ve uygulanan detaylı hijyen kuralları ile etin temiz, belirlenmiş özeliklerde ve soğuk zincir kırılmadan hazırlanarak tüketime hazır hale getirildiğini aktaran Bonfilet Gastronomi Danışmanı Dr. İlkay Gök, tüketicileri eti yıkamamaları konusunda uyardı. Eti yıkamadan, doğru pişirme tekniğiyle hazırlamanın hastalanmaya neden olan bakterilere zarar vererek riski yok ettiğini belirten Gök, "Etteki çapraz bulaşma riskini azaltmak için, etin yıkanmaması gerekir. Günümüz teknolojileri ile paketlenmiş olan etin özel koşullarda üretildiği ve tüketime hazır olarak müşterilere sunulduğu unutulmamalı" dedi.

TEKSÜT'ten İzmir'e bölge müdürlüğü

Türkiye'nin önde gelen süt ve süt ürünleri kuruluşlarından Teksüt; İstanbul Avrupa, İstanbul Anadolu, Ankara ve Bursa Bölge Müdürlükleri'nden sonra Ege ve Akdeniz bölgesindeki müşterilerine daha iyi hizmet sunabilmek amacıyla İzmir Bölge Müdürlüğü'nü devreye soktu. İzmir Işıkkent'te kurulan yeni bölge müdürlüğü ile ilgili bilgi veren Teksüt Satış ve Pazarlama Direktörü Murat Keleş, "Bu bölgedeki bayilerimize ve perakende noktalarına daha süratli, verimli ve kaliteli servis sunmak istiyoruz. İzmir başta olmak üzere Manisa, Uşak, Aydın, Denizli, Muğla, Isparta, Burdur ve Antalya'ya kadar olan bölgeye servis vereceğiz. Buradaki yapılanma, ihtiyaç noktasında hızlı sevkiyat yapmamıza da imkân sağlayacak. Yaz döneminde bu alan içindeki turistik ve yazlık bölgelerde nüfus artışıyla birlikte daha yoğun ve ani talepler oluşabiliyor. Bölge müdürlüğümüzle bu tür taleplere daha süratle cevap verebileceğiz" diye konuştu.

Rusya, Türk domatesinin kotasını 250 bin tona çıkardı

Rusya Federasyonu, Türk domates ihracatçılarına 6 ay nefes aldıracak karara imza attı. Rusya Federasyonu Türkiye'den ithal ettiği domates kotasını 50 bin ton arttırma kararı aldı. Türkiye'den Rusya Federasyonu'na domates ihracatındaki 200 bin ton kota geçtiğimiz ay dolmuştu.Rusya Federasyonu'nun bu kararı, Türk domates ihracatçılarının 2019 yılı performansına göre 6 aylığına nefes aldığı anlamına geliyor. Türkiye genelindeki yaş meyve sebze ihracatçı birlikleri başkanları 9 Aralık 2020 tarihinde yaptıkları ortak açıklamayla, ""Domates ihracatında Rusya'ya kotanın kaldırılmasını, 2015 öncesine dönülmesini istiyoruz" talebinde bulunmuşlardı.

KERVAN GIDA Avrupa'da güçleniyor

Aralık ayının ilk haftasında Borsa İstanbul'da işlem görmeye başlayan Kervan Gıda, halka arz izahnamesi ve fon kullanım raporunda da bahsedildiği gibi Avrupa'daki yatırımlarına devam ediyor. Firma, KAP'a yaptığı son açıklamada; uzun vadeli büyüme stratejileri doğrultusunda Avrupa Birliği sınırları içerisinde gümrük vergisi avantajlarından faydalanmak, coğrafi riski dağıtmak ve Avrupa modern kanalında Bebeto markasının konumunu güçlendirmek için yapılan araştırmalar sonucunda stratejik hedeflerine uygun bir şirket ile hisse alımına yönelik ön protokol imzaladığını duyurdu.

BAKNET İstatistiksel Kontrol Sistemi ile Paketlenmiş Ürünleriniz Kontrol Altında

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

0850 22 95 66 BAYKON
info@baykon.com

MERKEZ
34953 Tuzla / İstanbul
0 216 593 26 30

EGE
35620 Çiğli / İzmir
0 232 469 97 91

GÜNEY ANADOLU
33090 Mersin
0 324 238 24 36

34. yıl

BAYKON
Endüstriyel Tartım Sistemleri

BAROMETRE

SU ÜRÜNLERİ

Dünyanın Karadeniz somonuna TALEBİ İKİYE KATLANDI

Pandemi nedeniyle 2020 yılında dünya mal ticaretinde yüzde 7'lik daralma yaşanırken, Türk su ürünleri sektörü ihracatını yüzde 4 arttırarak 1 miyar 53 milyon dolara taşıdı. Türk su ürünleri sektörü pandemiye rağmen bu başarıya imza atarken, tarihinin en yüksek ihracat rakamına ulaştı. Türkiye'nin su ürünleri ihracatında levreğin 355,6 milyon dolarlık ihracatla en çok ihraç edilen balık türü olduğu bilgisini veren Türkiye Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçı Birlikleri Sektör Kurulu Başkanı Sinan Kızıltan, "Levrek ihracatta yüzde 7'lik gelişim gösterdi. Çipura ihracatımız ise yüzde 8,6'lık artışla 311 milyon dolara ulaştı. Alabalık yüzde 3'lük artışla 120 milyon dolar dövizi Türkiye'ye kazandırdı. Orkinos ihracatımız 65,3 milyon dolar olarak kayıtlara geçerken, en büyük artışı Karedeniz somonunda yakaladık. Karedeniz somonu yüzde 96'lık ihracat artış hızıyla 56,8 milyon dolar ihracata imza attı. Kaya levreğinden yüzde 7,5'lik artışla 6,3 milyon dolarlık ihracat gerçekleştirdik" diye konuştu.

YUMURTA

Yumurta üretiminde YÜZDE 0,9'LUK DÜŞÜŞ

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2020 yılının Kasım ayına ilişkin kümes hayvancılığı üretimi istatistiklerini açıkladı. Buna göre, tavuk yumurtası üretimi, Kasım 2020'de bir önceki aya göre yüzde 0,9, bir önceki yılın aynı ayına göre yüzde 0,3 azaldı.

Bu dönemde 1 milyar 693 milyon 589 bin adet tavuk yumurtası üretildi. Kasımda kesilen tavuk sayısı aylık bazda yüzde 0,6 düşüşle 95 milyon 225 bin olarak kayıtlara geçti. 2019'un aynı ayına göre, kesilen tavuk sayısı yüzde 0,2 arttı. Tavuk eti üretimi kasımda bir önceki aya göre yüzde 1,5 azaldı ve 169 bin 903 ton olarak gerçekleşti. Tavuk eti üretimi yıllık bazda da yüzde 1,1 geriledi.

Hindi eti üretimi ise kasımda aylık bazda yüzde 10,1 yükselirken, yıllık bazda yüzde 13,6 azaldı. Üretim miktarı 4 bin 587 ton oldu. Ocak-kasım döneminde 2019'un aynı dönemine göre, tavuk eti üretimi yüzde 0,02 artarken, hindi eti üretimi yüzde 0,2, kesilen tavuk sayısı yüzde 0,3, tavuk yumurtası üretimi ise yüzde 0,6 azaldı.

ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI

Zeytin ve zeytinyağı ihracatında HEDEF 1,5 MİLYAR DOLAR

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Davut Er, 2020/21 ihracat sezonuna başarılı bir giriş yapan zeytin ve zeytinyağı sektörünün, ambalajlı ürün ihracatını artırarak 2025'te 1,5 milyar dolar ihracat rakamına ulaşmatırmayı hedeflediklerini söyledi. Dünyada zeytin ve zeytinyağı sektörünü İspanya'nın domine ettiğini hatırlatan Er, "Bunun en önemli nedeni de, dünya genelinde 3,2 milyon ton seviyesindeki zeytinyağı üretiminin yüzde 50'den fazlasını tek başına sağlıyor olması. İhraç pazarlarında var olabilmeniz için ürün arzınızın sürekliliğini sağlamanız gerekiyor. Bir yıl var, bir yıl yok olduğunuz zaman sürekliliği sağlamanız mümkün olamıyor. Sürekliliği sağlamanın yolu üretimi arttırmaktan geçiyor. Türkiye 180 milyona ulaşan zeytin ağacıyla ortalama 200 bin ton zeytinyağı üretirken, İspanya 330 milyon zeytin ağacıyla ortalama 1,6 milyon ton zeytinyağı üretebiliyor. Bizim de sofralık zeytin üreticisine verilen 15 kuruş, zeytinyağı üreticisine verilen 80 kuruş desteği sofralık zeytinde 70 kuruşa, zeytinyağında ise 3.5 TL'ye çıkarmalıyız. Ancak bu sayede üretim artışı sağlanabilir" dedi.

Unlu Mamüller Üretim Tesisi
Soğutma Sistemleri

FRIGO® MEKANİK

ENDÜSTRİYEL SOĞUTMA UZMANI

30 Yılı Aşkın Tecrübe ile İşinize En Uygun Endüstriyel Soğutma Tesisleri, Anahtar Teslim Uygulamaları ve Mühendislik Çözümleri

Evaporatif Kondenserler

Merkezi Soğutma Sistemleri

Ürün Şoklama Odaları

Vidalı Kompresör Üniteleri

Soğuk Muhafaza Depoları

Spiral Freezerler

Unlu Mamüller Soğutma Projeleri

- » Hamur hazırlama için buzlu su üretimi ve kırık buz makinaları
- » Hamur şartlandırma için soğutma sistemleri
- » Spiral freezer için soğutma sistemleri
- » Ürün şoklama tünelleri ve donmuş muhafaza depoları
- » Hammaddeler için soğuk muhafaza depoları
- » Hassas kontrollü merkezi soğutma sistemleri
- » HACCP, TSE ve EN (European Norms) standartlarına uygunluk
- » PLC/SCADA sistemi ile uzaktan kontrol ve izleme

FRİGO MEKANİK İNŞAAT TESİSAT VE TAAHHÜT SAN. VE TİC. A.Ş.
Orhan Gazi Mah. 15.Yol Sokak No.37 34538 Esenyurt / İSTANBUL
Tel: (0212) 623 20 34 Faks: (0212) 623 21 70
www.frigomekanik.com info@frigomekanik.com

facebook.com/frigomekanik twitter.com/frigomekanik

HERO BABY'den organik bebek çorbası serisi

İsviçreli Hero Baby'nin organik çorba serisi, kışa özel besleyici formülleriyle annelerin vazgeçilmezi olmaya aday. Anadolu'nun bereketli topraklarından filizlenen organik buğdaylarla harmanlanan çorba serisi, besleyiciliği sayesinde bebeklerin sağlıklı gelişimine katkı sağlıyor. B1 vitamini ilave edilerek hazırlanan çorba serisi, besin deposu olarak annelerin mutfaktaki hayatını kolaylaştırıyor.

La Vache Qui Rit'den bağışıklığa destek

La Vache Qui Rit, çocukların büyürken ihtiyaç duyduğu vitamin ve minerallerle zenginleştirilmiş formülü ile bağışıklığı destekliyor. Yeni içeriğiyle birlikte paket tasarımında da markanın yansıttığı neşeli ve gülümseten dünyayı ön plana çıkaran La Vache Qui Rit üçgen peynir,. A ve D vitaminleri, demir ve çinko içeren yeni formülüyle birlikte, çocukların ve ailelerin artan besleyici gıda talebine de pratik bir çözüm sunmayı hedefliyor.

TADIM'ın yeni ürünü Hurmalı Bar raflarda

Tadım, sağlıklı olduğu kadar lezzetiyle de adından söz ettirecek Hurmalı Bar'ı pazara sundu. Güne sağlıklı başlamak, spor öncesi güç depolamak, televizyon karşısında atıştırmalık arayanlar veya toplantı sonrasında enerji yükseltmek ve bunu da en masum şekilde yapmak isteyenler için ideal; hurma, fındık, leblebi, ve tarçınla lezzetlenen şeker ilavesiz Tadım Hurmalı Bar, yüksek lif oranıyla uzun süre tokluk hissi de sağlıyor.

EKER Probiyotik Yoğurt yeni 900 gram boyutunda

Eker, mevcut probiyotik yoğurt seçeneklerini, 900 gramlık yeni büyük ambalajıyla zenginleştirdi. Her gün tüketilebilecek bir sofra yoğurdu olan Eker Probiyotik Yoğurt, yemeklerin yanında öğünlere lezzet ve fayda katmayı hedefliyor. 1 gramı, en az 1 milyon yaşayan probiyotik bakteri ve aktif yoğurt bakterileri içeren yeni ürün, aile bireylerinin bağışıklığını güçlendirmeye yardımcı oluyor.

HARIBO ürün gamına Kübiks'i ekledi

Dünyanın önde gelen şekerleme firmalarından HARIBO, yumuşak şeker kategorisine yeni ürünü Kübiks'i ekledi. 6 farklı renk ve lezzetten oluşan HARIBO Kübiks'te 3 boyutlu küp şekillerinin her birinde farklı bir emoji bulunuyor. Tüm satış kanallarında ve raflarda yerini alan HARIBO Kübiks; kola, elma, ahududu, çilek, kiraz ve süt tatlarından oluşan aromaları ile farklı lezzetleri tek pakette birleştirmesiyle de dikkat çekiyor.

PRÉSİDENT ailesi genişliyor

Ak Gıda'nın yüksek kalite standartlarında üreterek Türkiye pazarına sunduğu gouda, cheddar, kaşar peynirleri ve kremadan oluşan Président ailesi, portföye katılan yeni peynir çeşitleriyle genişledi. Özellikle tüketicilerin büyük beğenisini kazanan cheddar peyniri, şimdi de Président Red Cheddar, Président Cheddarlı Krem Peynir ve Président Cheddarlı Üçgen Peynir çeşitleriyle sofralara lezzet katmaua aday.

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.

Kovalayan lezzetler McDonald's'ta

McDonald's Türkiye, sevdiği pek çok lezzeti hem aynı anda tatmak hem paylaşmak isteyenlere yeni Kova Menü'ler ile eşlik ediyor. Beş farklı seçenekle satışa sunulan Kova Menü'ler restoranlardaki Gel-Al hizmetinin yanı sıra AloServis ile de sipariş verilebiliyor. McDonald's Türkiye Pazarlama Direktörü Elif Göktaş, Kova Menü'lerin müşterilerin kendilerinden beklediği yeniliklerden biri olduğunu belirtti.

EKİCİ'den aynı pakette 3 farklı lezzet

Yarım asırlık deneyimiyle kaliteli sütlerden sadece peynir üreten Ekici, yeni ürünüyle tek bir pakette 3 ayrı peynir lezzeti sunuyor. Ekici Lezzet Paketi'nde sevilen ürünler Klasik Beyaz Peynir, Taze Kaşar ve İzmir Tulum Peyniri bir arada yer alıyor. Lezzet Paketi ocak ayı itibarıyla Carrefoursa ve birçok yerel market zincirlerinde satışa sunuldu. Ekici tüketicilerine 30'a yakın peynir çeşidi sunuyor.

AMASYA ET ÜRÜNLERİ Online Market'te

Paketli et ve şarküteri ürünleri konseptli mağaza zincirine sahip Amasya Et Ürünleri, müşterilerine dijital bir hizmet deneyimi yaşatmaya başladı. Gücünü Anadolu'dan alan, seçilmiş ve gıda güvenliği esaslarına göre yetiştirilmiş kendi besisinden tüketicilerine ulaşana kadar her aşamada yüksek kalite, lezzet ve hijyen garantisi veren Amasya Et Ürünleri'ne artık market.amasyaeturunleri.com.tr adresi üzerinden ulaşılabilecek.

KAHVE DÜNYASI'ndan 6 çeşitte dondurulmuş ürün

Kahve Dünyası ustalarının elinden çıkan ekmekler, poğaçalar ve kruvasanlar, dondurulmuş ve pişirilmeye hazır şekilde satılmaya başladı. Kahve Dünyası, çikolatalı ve sade kruvasan, peynirli poğaça, purpur baget, susamlı ve baget ekmek olmak üzere tam 6 farklı çeşit dondurulmuş ürün sunuyor. Her pakette 5 adet ürün bulunuyor. Buzdolabında/buzlukta saklanabilen dondurulmuş ürünler, Kahve Dünyası mağazalarında satılıyor.

LİPTON ICE TEA'den şekersiz lezzetler

Dünyanın önde gelen yiyecek ve içecek şirketlerinden PepsiCo'nun içecek grubu markalarından Lipton Ice Tea, şeftali ve limon tatlarını sevenler için şekersiz seçenekleriyle Lipton Ice Tea Şeftali Şekersiz ve Lipton Ice Tea Limon Şekersiz'i pazara sundu. Ayrıca Lipton Ice Tea, şeftali şekersiz ve limon şekersiz çeşitleri açılıp kapanabilir yeni Pet 330 ml şişesiyle de ferahlığı tüketicilere sunmayı hedefliyor.

DR. OETKER zencefilli karanfilli Ekspres Salep raflarda

Dr. Oetker'den sıcak içecek tutkunlarına özel olarak zencefil ve karanfil ile lezzeti daha da zenginleştirilmiş Ekspres Salep'i pazara sundu. Sadece 200 ml sıcak sütle pratik bir şekilde hazırlanabilen Dr. Oetker Zencefilli Karanfilli Ekspres Salep ile tüketiciler ideal kıvam ve lezzette salep keyfini yaşayabiliyor. Dr. Oetker ürünleri satış noktalarından satın alınabileceği gibi, Dr.Oetker Sanal Mağaza aracılığıyla da sipariş verilebiliyor.

PALSGAARD PASTACILIK VE FIRINCILIK EMÜLGATÖRLERI

40 yıldır zorlukları üstün lezzetlere dönüştürüyoruz

Toz kek emülgatörlerinde global sektör lideri olarak, zorlukları fırsat olarak görüyoruz! Gluten-siz, şeker-siz, yumurta-sız, vegan veya inovatif tüm tarifleriniz için her zaman bir çözümümüz var.

Aktif çırpma özellikli toz kek emülgatörlerimizin patentini 40 yıl önce aldık. Ürünlerimiz her zaman toz karışım ve uzun raf ömürlü kek üreticilerine birçok fayda sağlamaktadır. Müşterilerimiz daha hızlı üretim süreçlerinden ve daha düşük maliyetlerden yararlanmanın yanı sıra daha sağlıklı ve sürdürülebilir şekilde üretilmiş son ürünlere ulaşmaktadırlar. Palsgaard olarak RSPO-SG sertifikalıyız ve dünya çapında bulunan karbon nötr üretim tesislerimiz ile gurur duyuyoruz.

Tüm bunlara ayrıca global lokasyonlarımızdaki aplikasyon merkezlerimizi de eklediğimizde sizleri başarıya taşıyabilecek bir ortaklık sunuyoruz. Zorluklarınızın üstesinden gelmenize, mevcut ürünlerinizi iyileştirmeye veya yeni ürünlerinizi geliştirmenize yardımcı oluyoruz.

www.palsgaard.com/bakery
adresinden daha fazla bilgi edinin.

İYİ ŞEYLERİ BİR ARAYA GETİRİYORUZ

Palsgaard®

Gıda sanayi pandemiden en az etkilenen sektör oldu

"Covid-19 Pandemisi Döneminde Gıda Sanayinin Durumu: Sorunlar ve Yeni Çözüm Önerileri" webinarında, Covid-19 salgınının Türkiye'de gıda sektörüne ve endüstrisine etkileri konuşuldu.

Gıda yayıncılığında 25 yıldır faaliyet gösteren Gıda Teknolojisi Dergisi'nin Covid-19 pandemisi sırasında düzenlediği webinar toplantılarının bir yenisi 13 Aralık Pazar günü yapıldı. Dergimizin Bilimsel Yayın Kurulu Başkanı ve Haliç Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mehmet Pala'nın yönettiği "Covid-19 Pandemisi Döneminde Gıda Sanayinin Durumu: Sorunlar ve Yeni Çözüm Önerileri" konulu webinar, sektöründen pek çok paydaş tarafından yoğun ilgiyle takip edildi. Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED) Yönetim Kurulu Başkanı İlker Güney, Reis Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Reis, Balparmak Yönetim Kurulu Başkanı Özen Altıparmak ve Dimes Gıda Sanayi Genel Müdürü Ozan Diren'in konuşmacı olarak yer aldığı etkinlikte, pandemi döneminde gıda sanayinin genel durumu, yaşanan sorunlar ve çözüm önerileri masaya yatırıldı.

Prof. Dr. Mehmet Pala

PROF. DR. MEHMET PALA: "DÜNYADA AÇ İNSAN SAYISI PANDEMİDE 1,3 MİLYARI GEÇTİ"

Webinarın açılışında konuşan Prof. Dr. Mehmet Pala, Covid-19 salgınının dünyayı ve Türkiye'yi olumsuz yönde etkilediğini ve insanlığı çaresiz bıraktığını söyledi. Son günlerde aşıyla ilgili olumlu haberler geldiğini anımsatan Pala, aşı karşıtlarının söylemlerine katılmadığını ve pandeminin kontrol altına alınabilmesinde aşılama çalışmalarının çok önemli olduğunu vurguladı. Bu dönemde gıda ve tarımın öneminin tescillendiğini belirten Pala, tıpkı aşı karşıtları gibi işlenmiş ve ambalajlı gıdaya karşı çıkan kesimlerin de iddialarında haksız çıktıklarının kesinleştiğini kaydetti.

Covid-19 pandemisinin bilimin yol gösterciliğini öne çıkardığının altını çizen Profesör Mehmet Pala, "Bu çok önemliydi çünkü son yıllarda bilim geri plana atılmıştı. Doğanın tahrip edilmesinin nelere yol açtığını geniş halk kesimlerinin artık anlamış olduğunu düşünüyorum. Tarımın ve gıda tadarik sektörünün ne kadar kritik olduğunu bu zorlu günlerde yakından tecrübe ettik. Pandemi belki din, dil, ırk ayırt etmeden herkese eşit davrandı ama fakirlere çok eşit davranmadı ve onları daha derinden etkiledi. Dünya genelinde açlıkla savaşan 800 milyon insana pandemi sürecinde 500 milyon insan daha eklendi. Dolayısıyla dünyada aç olan veya yeterli besini alamayan insan sayısı 1,3 milyarı geçti" dedi.

İlker Güney

İLKER GÜNEY: "KESİNTİSİZ KISA ÜRETİMİNİN ÖNEMİ ANLAŞILDI"

Oturumun birinci konuşmacısı olan Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED) Yönetim Kurulu Başkanı İlker Güney, pandemi döneminin dünyanın kuruluşundan bugüne geçirdiği en önemli süreçlerden biri olduğunu söyledi. Bu dönemde insanların birbirini anlama konusunda çok önemli tecrübeler yaşandığına işaret eden Güney, "Salgın döneminde jenerasyon farkının ortadan kalktığına tanıklık ediyoruz. İnsanların temel içgüdüleriyle hareket ettiklerini ve gıdaya kısa yoldan ulaşma isteklerini deneyimledik. Bu da gıda tedarik sistemlerinin önemini hatırlatmış oldu. Aşıyla birlikte daha anlaşılabilir bir yapıya geçeceğimize inanıyorum" diye konuştu.

Covid-19 pandemisiyle sağlık ve gıda sektörlerinin dünya ve insanoğlu açısından ne kadar stratejik olduğunun fark edildiğini anlatan İlker Güney, "Gıda sanayi topraktan rafa kadar devam eden bir sürecin tanımının adıdır, yani insana, topluma, doğaya ve çevreye fayda sağlayan bir kavramdan söz ediyoruz. Dolayısıyla bizim bu yolda yaptığımız işlerin tamamı insan sağlığıyla birlikte ülkelerin, ekonomilerin yani her şeyin faydasınadır. Ancak bunu yaparken bu bilinç düzeyimizi genele matuf kıldığımızda nelerle karşı karşıya kaldığımız sorusunun cevabı belirsizdi. Pandemi bize, kesintisiz gıda üretiminin, ham madde tedariğinin ve sürdürülebilirliğin çok önemli olduğunu gösterdi. 'Dünyaya kar amaçlı bakmak yerine biraz daha sürdürülebilir bakabilir miyiz?' ana sorusu gündeme geldi" ifadelerini kullandı.

MEHMET REİS: "ÜLKELER YÜZLERİNİ TARIMA DÖNDÜ"

Webinarda ikinci konuşmayı yapan Reis Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Reis, Covid-19 salgınıyla birlikte tüm dünyanın tarımı yeniden hatırladığını ve gıdanin ne kadar vazgeçilmez değerde olduğunun gözler önüne serildiğini kaydetti. Yakın zamana kadar petrolleriyle, altın rezervleriyleri ve silahlarıyla övünen ülkelerin salgınla birlikte gözlerini artık ambalarlarına çevirdiğini anlatan Reis, artık ülkelerin rekoltelerini sorguladıklarını ve ekilebilir

Mehmet Reis

alanlarını mercek altına aldıklarını belirtti. Bu dönemde tarım ve gıdada kendi kendine yeterliliğin anlaşıldığına dikkat çeken Reis, "Salgın günlerinde 4 husus çok önemli hale geldi. Bunlar; öz kaynaklarla beslenmek, gıda arzı güvenliği yani bir başka deyişle kesintisiz gıda arzı, lojistik ve güvenilir gıdaya erişebilmek. Bu aşamada tarım sektöründeki risklerin sağlıklı bir şekilde belirlenmesi ve bunların iyi yönetilmesi çok kıymetli" şeklinde konuştu.

Kuru gıda ve bakliyat ürünlerinin pandemi günlerinde yoğunlukla tüketildiğine vurgu yapan Mehmet Reis, "Türkiye bundan 30 yıl önce bakliyat ve kuru gıdada dünyanın sayılı üreticilerinden biriydi. Kırmızı mercimekte yüzde 33 üretimle dünyada birinci sıradaydık, nohut üretiminde Hindistan'ın ardından ikinci sırada yer alıyorduk. Birçok üründe üretim fazlamız vardı. Bu durum 1994 yılına kadar devam etti. Bu yıldan sonra o dönemin hükümeti tasarruf tedbirlerine girdiği için desteklemeler ve teşvikler verilmemeye başladı. Bu da bir kırılım noktası oldu. Bundan sonraki yıllarda bakliyat ve kuru gıda üretimimiz ciddi miktarlarda düştü. Bugün kırmızı mercimekte dünyada üçüncü sıradayız ama yurt dışından ithal edip dahilde işleme rejimi kapsamı içinde bu ürünü göndererek bu sırayı elde ediyoruz. Her ne kadar son 3 yılda bakliyatta üretim artsa da bundan 30 -32 yıl önceki sayıların çok gerisindeyiz. Aynı şekilde un ve unlu mamullerde dünyada ilk sıradayız ama bunların ham maddesinin ülkemizde üretilmesi üzerinde odaklanmamız gereken konuların başında geliyor" ifadelerini kullandı.

Özen Altıparmak

ÖZEN ALTIPARMAK: "ÇAM BALI REKOLTESİ DÜŞTÜ, FİYATLAR %150 ARTTI"

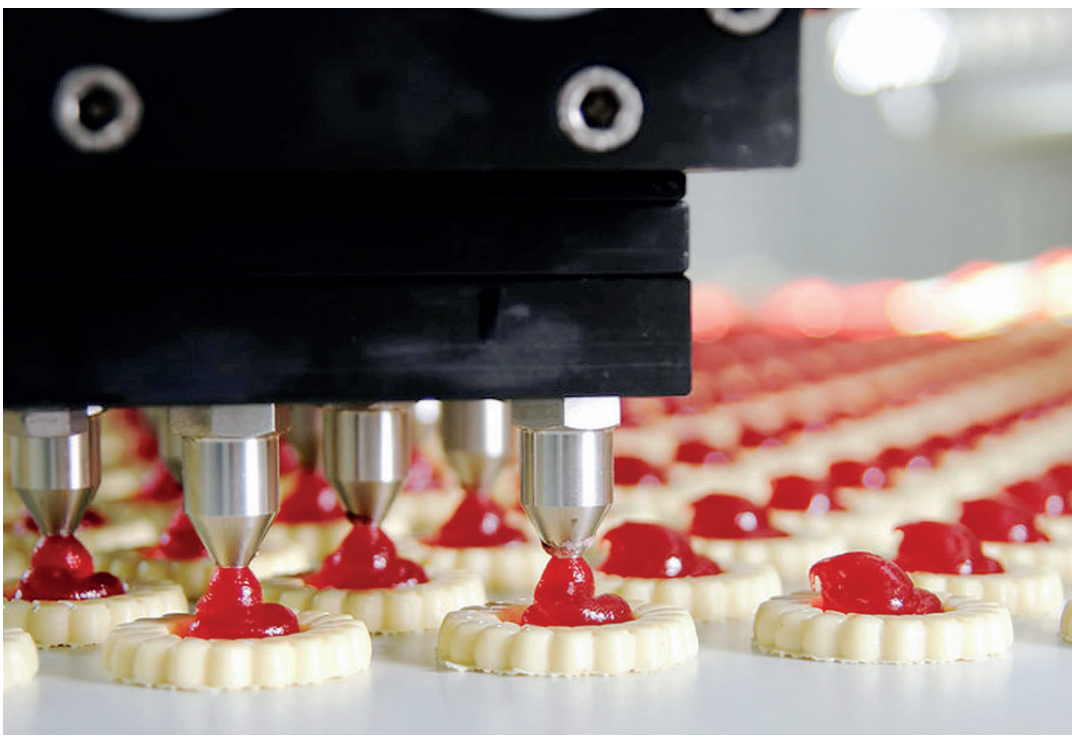
Mehmet Reis'in ardından konuşan Balparmak Yönetim Kurulu Başkanı Özen Altıparmak, gıda sanayinin pandemiden en az etkilenen sektörlerden biri olduğunu söyledi. Arıcılık sektöründe ve bal üretiminde iklimsel ve çevresel faktörler, ekosistemin çok önemli parçası olan arılar ve doğal tarımsal üretimin artışını sağlayan tozlaşma gibi etmenlerin belirleyici olduğunu anlatan Altıparmak, "Bütüne baktığımızda gıda sanayindeki ham maddenin üçte birinin arılar sayesinde gerçekleştiğini düşünürsek, bizler için arıların ne kadar değerli oldukları bir kez daha karşımıza çıkıyor. Bu yüzden arıların çoğalması ve arıcılara destek verilmesi gerekiyor, hatta bunun için bir fon yaratılabilir. Çünkü günümüzde arıcılıkla uğraşan nesilin yaşları çok fazla. Bu kesim ellerindeki ürünü değerlendirememe korkusundan dolayı sektörden ayrılırsa, arı nüfusunun azalması ve tarımsal üretimin düşmesi gibi risklerle karşılaşabiliriz" değerlendirmesinde bulundu.

Bu yıl iklimsel koşullara bağlı olarak bal rekoltesinde büyük bir düşüş yaşandığına, hatta zeytinde de benzer bir durumun söz konusu olduğuna dikkat çeken Özen Altıparmak sözlerine şöyle devam etti: "2020'de çam balı rekoltesi neredeyse yüzde 10 seviyelerine kadar düştü. Bu durum çam balı fiyatlarının yüzde 150 artmasına yol açtı. Çam balı toplam ülkemizin bal üretiminin dörtte birini oluşturuyor. Bu durum çiçek balına yüzde 50 fiyat artışı olarak yansıdı. Kaliteli balların yüksek fiyatlarla tüketiciye sunulması gerçeği maalesef sahte balların önünü açıyor. Pandemi dolayısıyla ekonomik sıkıntı çeken çok sayıda insanımız yeterli gıdayı alamama tehlikesiyle karşı karşıya kalmış durumda. Bir devletin en önemli sorumlulukları arasında en başta eğitim, sağlık, savunma sanayi ve adalet gelmektedir. Ben buna beşinci madde olarak gıda teminini eklemek istiyorum. Bir sosyal devletin dar gelirli yurttaşlarına gıda teminini mutlaka sağlaması gerekiyor. Sağlıklı beslenme ve herkese eşit gıda dağıtımı konusunda hepimize görevler düşüyor."

Ozan Diren

OZAN DİREN: "TEMEL GIDA ÜRETEN FİRMALAR AYAKTA KALDI"

Webinarın son konuşmacısı olan Dimes Gıda Sanayi Genel Müdürü Ozan Diren ise, pandemi döneminde insanların temel ihtiyaçlarını karşılama çabası içine girdiğini söyleyerek, eğlencelik ürün üretenlerin dışında kalan besleyici ve gereksinim duyulan gıdaları üreten firmaların ayakta kaldığını açıkladı. Tarım ürünlerinin pek çok şirket tarafından alınıp işlendiğini, dolayısıyla fiyatların serbest piyasa şartlarına bağlı olarak oluştuğunu dile getiren Diren, taban fiyat belirlenmesi veya devletin TMO gibi müdahaleleri dışında başka bir uygulamanın bulunmadığını aktardı. Diren, "Burada teşvik sistemlerinin doğru biçimde uygulanması konusu devreye giriyor. Örneğin bugün nar suyunun veya elma suyu konsantresinin dünyadaki fiyatı bellidir. Fiyatları arza göre çok küçük değişiklikler gösterebiliyor ama hasata göre talep belli ve buna göre fiyat oluşuyor. Dolayısıyla fiyat buna göre belirlendiğine göre daha pahalı satmanın yolu yok. Sektörümüzde verimlilik anlamında bir sorunumuz yok. Maliyetlere baktığımızda ise belki ufak tefek yapabileceğimniz şeyler var. Ancak devletin koyduğu teşvikler her üründe eşit seviyede konmak yerine ihtiyaca göre getirilebilse, karlılık modelleri sezona ve ürüne göre yapılabilse karlılık sağlanabilir. Çünkü küresel salgın sürecinde tarımın popülerliği yükselmiş durumda. Tarımda geliri artırdığımızda hiç özendirme yapmadan çiftçilerimizin ve diğer insanların be sektöre ilgi göstereceklerine inanıyorum" dedi.



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

Tarım ve gıdayı bekleyen büyük tehlike

Türkiye'nin Akdeniz Çanağında yer alması sebebiyle iklim krizi ve küresel ısınmadan en çok etkilenen ülkelerden biri olacağı, birçok bilimsel kaynakta dile getiriliyor. Peki bu durum tarımsal üretim açısından ne tür risklere yol açıyor, neler yapılması ve hangi önlemlerin alınması gerekiyor? Haberimizde bu sorulara yetkin isimlerden cevaplar almaya çalıştık.

Kuraklık; iklim değişkenliğinin bir sonucu olarak yağışların kaydedilen normal düzeylerinin önemli ölçüde altına düşmesi sonucu; arazi, su kaynakları, üretim sistemlerini olumsuz etkileyen ve ciddi hidrolojik dengesizliklere yol açan doğal bir olaydır. Kuraklık meteorolojik bir olay olup yağışın yüksek olduğu tropik bölgelerde de görülebiliyor. Yağışın yüksek olduğu bölgelerde yaşanan kuraklık, insanların günlük su ihtiyaçlarının karşılanamaması sonucunu doğurmuyor ancak doğal ekosistemleri etkiliyor. Son yıllarda fosil yakıtların kullanılması ve arazi tahribatına bağlı olarak ortaya çıkan iklim değişikliğinin yaşanan kuraklıklar üzerinde etkisi bulunuyor. İklim değişikliği bazı bölgelerde kuraklıkların süresini, şiddetini, sıklığını etkiliyor. Ancak kuraklık sadece iklim değişikliği ile ilişkilendirilecek bir olgu değil. Bununla beraber, kuraklığın artmasında başta ormanlar ve sulak alanlar olmak üzere yapılan arazi tahribatının büyük etkisi bulunuyor.

Kuraklık; meteorolojik kuraklık, tarımsal kuraklık, hidrolojik kuraklık olmak üzere üç farklı türde olabiliyor. Bir bölgeye düşen yağışın uzun yıllar ortalamasından (en az 30 yıllık) önemli miktarda az olması meteorolojik kuraklıktır. Tarımsal kuraklık, bitkinin büyüme döneminde ihtiyacı olan suyun olmamasıdır. Hidrolojik kuraklık ise yaşanan meteorolojik kuraklık sonucu canlıların ihtiyaç duyduğu suyun karşılanamaması; akarsu, göller, yeraltı suları ve barajlarda suyun önemli miktarda düşmesidir. Kuraklık meteorolojik kuraklıkla başlıyor; tarımsal kuraklık meteorolojik kuraklıktan sonra oluşuyor. Hidrolojik kuraklık ise çok daha sonra ortaya çıkıyor.

TÜRKİYE'NİN KURAKLIK TEHDİDİ ALTINDA OLAN İLLERİ

Meteoroloji Genel Müdürlüğü'nün Eylül-Kasım 2020 aylık kuraklık analizlerine göre; Afyon, Denizli, Hakkâri, Şanlıurfa, Gaziantep, Adıyaman, Malatya, Elazığ, Gümüşhane, Kars, Trabzon, Giresun, Zonguldak illeri dışında tüm illerde kuraklık yaşandığı görülüyor. Şiddetli, çok şiddetli ve olağanüstü kuraklığın olduğu bölgelerin ise; Doğu Anadolu, Orta Karadeniz, İç Anadolu'nun doğusu, Güney Marmara, Batı Ege, Batı Akdeniz'in doğu kısmı olduğu görülüyor. TEMA Vakfı'ndan aldığımız bilgilere göre, 2020 yılı sonbaharında Türkiye ortalama 65.8 mm yağış aldı. Bu, uzun yıllar yağış ortalaması olan 140.6 mm'nin (1981-2010) ve geçen yıl sonbahar yağışlarının (74.3 mm) altında. Yağışlarda, yağış normaline göre %53; geçen yıla göre ise %11 azalma meydana geldi. Bölge bazında incelendiğinde ise, tüm bölgelerin normallerinin altında yağış aldığı ve en fazla azalmanın %59 ile İç Anadolu Bölgesi'nde gerçekleştiği görülüyor. Ege ve Karadeniz Bölgeleri'nde ise son 40 yılın en düşük yağışlı sonbaharı yaşandı. Bu kuraklıkların, havzaların su verimlerine de yansıması kaçınılmaz olacak.

Kuraklıkla ilgili güncel bilgileri paylaştıktan sonra Türkiye'de kuraklık tehlikesinin boyutlarını, bunun tarım ve gıda sektörlerine etkilerini konunun yetkin isimleri Gıda Teknolojisi Dergisi'ne değerlendirdi:

Türkiye, iklim krizinden en çok etkilenecek ülkeler arasında

DENİZ ATAÇ
TEMA VAKFI
Yönetim Kurulu Başkanı

Dünya kentlerinin %77'sinin 2050 yılına kadar iklim krizinden çok şiddetli bir şekilde etkileneceği öngörülmektedir. Yaşanan iklim krizi ve küresel ısınmadan; Türkiye'nin Akdeniz Çanağında yer alması sebebiyle en çok etkilenen ülkelerden biri olacağı, birçok bilimsel kaynakta dile getirilmektedir. Kuraklık denildiğinde, bazı yıllarda kurak dönemlerin yaşanmasının değil; gelecekte yaşanacak kurak yıl sıklıklarının daha fazla ya da yağışların daha düşük olacağının anlaşılması gerekmektedir. Geleceğe yönelik iklim projeksiyonları kapsamında yapılan çalışmalara bakıldığında (İklim Değişikliğinin Su Kaynaklarına Etkisi Projesi) iki farklı iklim modeli ile yapılan senaryoda, Türkiye'de 2100 yılına kadar toplam su potansiyelinde iyi senaryoda %15-20, kötü senaryoda %40-45 oranında azalma olabileceği öngörülmektedir. 2015-2100 yılları arasında yağış kaybı, iyi senaryoya göre ortalama 60 mm'ye; kötü senaryoya göre ise 250-300 mm'ye ulaşabilecektir. Havza bazında bakıldığında; Fırat Dicle Havzası, Konya Kapalı Havzası, Doğu Akdeniz Havzası başta olmak üzere 25 havzanın 11'inde bu azalmanın daha yüksek olacağı öngörülmektedir. Karadeniz Bölgesi'nin doğusunda, toplam yağışlarda ve ekstrem yağış olaylarında artışlar olacağı beklenmektedir. Başka bir ifadeyle, Doğu Karadeniz Bölgesi başta olmak üzere ani yağışların olduğu dönemlerde ülkemizin bazı bölgelerinde sel, taşkın gibi felaketlerin tekrar yaşanması çok mümkün görünmektedir. Diğer havzalarımızın çoğunda ise artan sıcaklıkların, yağış azalmalarının yanında nüfus ve sektörel su taleplerinin de artacağı düşünüldüğünde, özellikle çok kurak yıllarda suyun sektörel tahsisinde sıkıntılar yaşanacağını söylemek mümkündür.

Türkiye geneli için, su fazlası olan havzalarda yakın dönemde sıkıntı yaşanmayacak gibi görünse de; sektörel su tahsis planı hazırlanan birkaç havzamızın planlarına baktığımızda özellikle Konya Kapalı Havzası, Akarçay Havzası gibi havzalarımızda havza bazında su açıklarının daha şimdiden yaşandığı görülmektedir. Ülkemizde kullanılan suyun %74'ünün tarımda kullandırıldığını ve sadece kuru tarım yapılan arazilerin de %80 olduğunu düşünüldüğünde; özellikle tarım yoğun havzalarda, tarımın ihtiyaç duyduğu suyu karşılamakta zorlanacağımız ve dolayısıyla kısıtlı sulamaya gidilmesi gereken yıllar olacağı ne yazık ki çok açık. Bu nedenle tarımda suyu daha verimli kullanma, doğru tarımsal ürün deseninin uygulanması ve çiftçilerin iklim krizine uyumlu tarımsal üretim konularında bilgilendirilmesi ve desteklenmesi çok önemlidir. Bu konuda gerekli bilgilendirme ve desteklemeler olmaz ise gelecekte tarımsal verimde azalma ve üreticilerin ekonomik kayıplar yaşamaları kaçınılmaz olacaktır. Bu durum suya olan talebi daha da artıracağından suyu tahsis ederken; ekosistemlerin ihtiyaç duyacağı yeterli suyun doğaya bırakılmaması halinde birçok sucul ve sulak alanlara bağlı ekosistemlerde de olumsuz tablolar ile karşılaşacağımızı söyleyebiliriz. Şimdiden aşırı su kullanımı nedeniyle birçok gölümüzde su seviyelerindeki azalma, bazı sulak alanlarımızın kuruması, kurak dönemlerin su güvencesi olan yeraltı su kaynaklarında azalmanın olması gelecekte beklenen kuraklığa hazırlıksız olduğumuzu göstermektedir.

Çiftçilerimizi daha zor bir dönem bekliyor

BAKİ REMZİ SUİÇMEZ
TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı

Kuraklık, sonuçları itibariyle tüm canlı yaşamını ve toplumun her kesimini derinden etkileyen bir doğal afettir. Bugün iklim değişikliği kapsamında yaşanmaya başlanan sert rüzgarlar, hortumlar, kuraklık, seller ve sıcaklık dalgaları üretimimizi, üreticimizi ve tüm halkımızı olumsuz etkilemektedir. Bitkisel ve hayvansal üretim ile bu ürünlerin işlenmesi üzerine olumsuz etkiler, üretimin azalması ve kalite kaybıdır. Kış aylarında yeterli ve dengeli yağışların olmaması durumunda ürünlerde ciddi verim düşüklüğü, ürünlerin zarar görmesi, hasat edilmeden tarlada bırakılması, üretim miktarının azalması, çiftçinin üretimden çekilmesi, gıda arzının azalması, gıda arz açığını kapatmak üzere daha yüksek fiyatlarla dışalım yapılması, dışalım bağımlılığının artması, tüketicilerin daha yüksek fiyata gıdaya erişimi bizleri yakın dönemde bekleyen sorun alanlarıdır. Gerekli önlemler zamanında alınmazsa yaşanabilecek sonuçlar ise; yetersiz beslenme, yokluk, kıtlık, açlık ve ölümler şeklinde katlanarak karşımıza çıkabilir.

İçinde bulunduğumuz dönemde hububat alanlarımızın %78'i kıraç arazilerde olup, sonbaharda kuru tarım alanlarında geçen yıla göre gecikerek kışlık ekimi yapılan buğday, arpa ve mercimekte tohumlar yeterince çimlenemedi. Çıkış başlayan alanlarda çıkışların dalgalı bir seyir izlediği, homojen bir çıkış gerçekleşmediği, yetersiz yağış ve mevsimine göre yüksek seyreden sıcaklıktan dolayı bitkilerin olması gerektiği düzeyin çok altında geliştiği görülmektedir. Kıraç arazilerdeki tav eksikliği ve toprak yüzeyindeki sertleşme de çıkış sorunlarına neden olmaktadır. Bu aşamada sulama imkanı olan yerlerde hububatta sulama gündemdedir. Halk sulaması da denilen yeraltı kuyularında yapılan sulama taban suyu düzeyinin düşmesi nedeniyle güçleşmekte, ekonomik olmaktan çıkmaktadır. Hidrolojik kuraklık yaşanması durumunda sulu tarım alanlarının sulanamaması ciddi bir tehdittir.

TMO Genel Müdürlüğü'nün Aralık 2020 Fenolojik Değerlendirme Raporu'na göre; Ekim, Kasım ve Aralık ayları birçok bölgede meteorolojik olarak kurak geçmiştir. Bu durumun böyle devam etmesi halinde özellikle İç Anadolu Bölgesi, Ege Bölgesi'nin iç kesimleri ve Karadeniz Bölgesi'nin iç ve orta kesimleri ile Şanlıurfa'da çimlenmesi gerçekleşmeyen veya çimlenerek çıkış yapamayan kıraç alanlardaki hububatın riski daha da artacaktır Tarımsal altyapı sorunlarının çözülmediği, dışa bağımlı girdi fiyatlarının sürekli arttığı, uygun kredi olanaklarının yaratılmadığı, desteklerin yeterli ve zamanında ödenmediği önümüzdeki üretim döneminde iklim koşullarındaki olumsuzluklar da çiftçilerimizi daha zor bir dönemin beklediğini göstermektedir. Öncelikle, "su fakiri" olduğumuzu kavramalı, ülkemizin su ve toprak kaynakları başta olmak üzere zengin doğal kaynaklarını ülke, kamu ve toplum yararına değerlendirecek orta ve uzun vadeli uygulanabilir ulusal stratejiler benimsenmelidir.

Kuraklık ürünlerin verimlerini %50 düşürdü

LEYLA ASLAN
Buğday Derneği
Yönetim Kurulu Başkanı

2020 yılı tüm dünya için kolay bir yıl değildi. Bambaşka şeyleri deneyimlediğimiz, birçoğumuzun bakış açısının değiştiği, önceliklerinin başkalaştığı ve gündelik hayatlarımızın rutininin bile yeniden dönüştüğü bir yıl geçirdik.

Tabii değişmeyen şeyler de vardı. İklim krizi ve kuraklık gibi. İklim krizinin en önemli ve belirgin sonuçlarından biri de tarımda kuraklık olarak çıkıyor karşımıza. 2020'de son 10 yılın en kurak yılını geçirdik. Kuraklık çok ciddi ve yüksek ölçüdeydi. Buğday Derneği olarak yürüttüğümüz projelerden biri olan %100 Ekolojik Pazarlar projesi kuraklığın ne boyutta olduğunu anlamak, çiftçiye, tüketiciye, doğaya yansımasını gözlemlemek için çok açık ve net tecrübeler yaşattı bizlere.

Beklenen yağışların gerçeklememiş olması elde edileceği ümit edilen ürünlerin verimlerini neredeyse %50 oranında azalttı. Hatta bazı ürünler yılı sıfır verim ile kapattı. Alınan ürünlerin kalitesi maalesef ki geçtiğimiz yıllara oranla daha düşüktü. Ürünleri vuran hastalıklar ile mücadelede çiftçinin üretmeye çalıştığı çözümlerin bir kısmı işe yarasa da, büyük bir kısmı işe yaramadı. Emeğe dayalı bir sistem olan organik tarımda çözüm üretme çabası beraberinde daha çok işçi çalıştırma ve buna bağlı olarak da işçi maliyetlerinin artmasına neden oldu. Verimin düşüklüğü, ürün kalitesi kaybı, işçi maliyetlerinin artması, nakliye giderleri derken dünya nüfusunun büyük çoğunluğunu besleyen küçük çiftçi iklim krizine bağlı kuraklıktan en çok zarar gören ve etkilenenlerin başındaydı.

Tüm bunlar olup biterken kuraklık hala etkisini sürdürüyor ve gün geçtikçe şiddetini arttırmaya devam ediyor. İklim krizinin en önemli sebebi sera gazı salımı. Dünyadaki sera gazı emisyonlarının 4'te 1'inin gıda üretiminden kaynaklanıyor olması gıda tercihlerimizi dönüştürmenin aslında ne kadar önemli olduğunu gösteriyor. Tarımda kimyasal zehirlerin kullanımından vazgeçmek sera gazı emisyonunu ciddi anlamda düşürebilir. İnsan faaliyetleriyle yakından ilişkisi olan ve en ufak bir çabanın bile çok önemli olduğu iklim krizi meselesinde bireysel olarak hayatlarımızı, tercihlerimizi dönüştürmek ise bizim elimizde. Tüketici olarak sorumluluk almak ve bu yönde adımlar atmak ise tahmin edilenden çok daha olumlu etkiler yaratabilir.

Tüketicinin gıdasını sorgulayarak bilinçli seçimler yapması, gıda israfının önlenmesi, satın aldığı ürünlerin üretim hikayesini sorgulaması, insana ve doğaya zarar vermeden üretilen yerel gıdaları tercih etmesi en önemlisi de satın aldığımız şeylerin "istek mi, ihtiyaç mı?" ayrımını yaparak tüketici olmaktan üretici olmaya adım atabilmesi iklim krizi ile mücadelede büyük önem taşımakta.

Kırmızı mercimeğin ekimi kuraklık yüzünden gecikti

ABDULLAH ÖZDEMİR
Ulusal Baklagil
Konseyi Başkanı

Özellikle son 6 yıldır devletimizin bakliyata verdiği önemi artırmasıyla birlikte ülkemizin üretim hacmi yüzde 30 yükseliş gösterdi (1.3 milyon ton). Ürün bazında ise nohutta yüzde 40, kuru fasulyede yüzde 30 ve mercimekte yüzde 4 artış sağlandı. Bu yıl ne yazık ki tüm bölgelerimizde yağışlarda azalma yaşanmaktadır. TMO tarafından yayınlanan verilere göre son 3 aylık yağışlar geçen yıl ile kıyaslandığında yüzde 34'lük bir düşüş gözlenmektedir. Verimliliği belirleyen en önemli unsurlardan biri yağış seviyesidir. Dolayısıyla kuraklık verim ve üretimde azalmayla sonuçlanmaktadır. Bu durum üreticilerin ürün ekim tercihlerine de etki etmektedir. Diğer yandan son haftalarda Türkiye'nin hemen hemen her yerinde yağışlar görülmesi bizleri umutlandırdı. Ülkemizdeki kırmızı mercimeğin yüzde 94'ü Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde ekilmektedir. Kırmızı mercimeğin ekimine bu yıl kuraklıktan dolayı kasım ayında başlanabildi. Aralık ayında da devam edildi. Başka bir ifadeyle gecikmeli ekildi. Şu anda gelişen ürünlerde bir sıkıntı bulunmamaktadır. Ülkemizdeki nohutun ise yüzde 85'i İç Anadolu Bölgesi'nde ekilmektedir. Kışlık nohut ise Diyarbakır ve civarında aralık ayında, Gaziantep ve Şanlıurfa'da ise ocak ayında ekildi. İç Anadolu'da ise nohut ekimi mart ayında başlayıp mayıs ayı başlarına kadar sürmektedir. Dolayısıyla herhangi bir sıkıntı bulunmamaktadır

ANFAŞ

FOOD PRODUCT

28. ULUSLARARASI GIDA VE İÇECEK İHTİSAS FUARI

28th INTERNATIONAL EXHIBITION OF FOOD AND BEVERAGE

16 - 19 MART / MARCH 2021

Anfaş Fuar Merkezi / Antalya

- **40.000+ m²**
- **50.000+ Ziyaretçi /** Visitors
- **3700+ Marka /** Brands
- **670+ Katılımcı /** Exhibitors

TÜRKİYE'NİN EN BÜYÜK HORECA FUARI

THE LARGEST HORECA FAIR IN TURKEY

anfasfoodproduct

www.anfasfoodproduct.com

anfaş
ANTALYA FUARCILIK İŞLETME VE YATIRIM A.Ş.

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

Fuarımıza giriş yapacak olan tüm katılımcı ve ziyaretçilerimizin **HES KODU** alması zorunludur.

GÜVENLİ HİZMET

*Fuarımıza 18 yaşından küçüklerin girmesi yasaktır.

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

YENİ TOMRA 5 C MAKİNELERİNİN İLK SAHİBİ KURU ÜZÜM ÜRETİMİNİN ÖNCÜLERİNDEN OSMAN AKÇA OLDU

Kuru üzüm sektörünün önde gelen firmalarından Osman Akça A.Ş., her zaman TOMRA Food'un piyasaya sunduğu en yenilikçi çözümleri ilk olarak deneyimliyor. Yeni TOMRA 5C ayıklama makinesinin de Türkiye'de alımını yapan ilk firma, Osman Akça oluyor.

Yalçın İskeçeli

Osman Akça A.Ş., 70'li yıllarda başladığı kuru üzüm işleme alanında her geçen gün büyümeye devam ediyor. 1996 yılından bu yana TOMRA Food'un en yeni ve ilk sunduğu ayıklama çözümlerini kullanan Osman Akça, sektöre teknoloji anlamında da öncülük ediyor. Akça Holding bünyesinde faaliyet gösteren şirket, yıllık ortalama 50 milyon dolarlık kuru meyve ihracat hacmi ile sektörde öncü firmalar arasında yer alıyor.

Osman Akça'nın Manisa'da Kuru Üzüm İşleme Tesisi ve Aydın'da başta incir olmak üzere kayısı, hurma ve erik de işlenen Kuru Meyve Fabrikası bulunuyor. Her iki tesiste kurulu olan toplam 14 adet TOMRA makinesi, operasyonların verimliliği ve ürün kalitesine katkı sağlıyor. Manisa Saruhanlı'da 40 bin m2'si kapalı olmak üzere toplam 60 bin metrekare alana sahip Osman Akça A.Ş. Kuru Üzüm İşleme Fabrikası'nda yıllık 20-30 bin ton arasında üretim gerçekleştiriliyor. Üretimin yüzde 90'ı başta Avrupa Birliği ülkeleri olmak üzere ihraç edilirken, yüzde 10'u iç pazara sunuluyor. İhraç edilen ürünlerin yüzde 15'i direkt tüketilirken, yüzde 85'i pastacılık ve fırıncılık uygulamaları için kullanılıyor.

Osman Akça A.Ş. Genel Müdürü Yalçın İskeçeli, dünyanın en büyük kuru üzüm üreticisi ABD olsa da Türkiye'nin kuru üzüm ihracatında dünya lideri olduğunu belirtiyor. İskeçeli, ülkemizin bu kadar iddialı olduğu bir alanda yüksek kalite ve kapasitedeki üretim için en yeni teknolojilerin kullanımının sektörde yakalanan başarıda önemine dikkat çekiyor.

Yalçın İskeçeli açıklamasında; "Osman Akça olarak kuru üzüm üretiminde kaliteye her zaman büyük önem vererek lider konuma geldik. 25 yıldır TOMRA Food'un gelişmiş teknolojilerini kullanıyoruz. Üretimimizdeki teknolojik altyapımız sayesinde gıda güvenliği yüksek, üstün kalitede ürün elde ediyoruz ve Avrupa pazarına ihracatımızı her zaman daha da geliştiriyoruz" dedi.

"GIDA İHRACATINDA ÜRÜN KALİTESİ BÜYÜK ÖNEM TAŞIYOR"

Avrupa'da Türkiye'nin üç katı daha fazla kuru üzüm tüketimi gözlemleniyor. Yüksek kalorili olması ve bağışıklık sistemini güçlendirmesi nedeniyle özellikle pandemi döneminde kuru üzüme olan talep daha da arttı. Yalçın İskeçeli, büyüyen ihracat pazarlarına ürün sunabilmek üzere yüksek kalite standartlarının sunulması

gerektiğine değiniyor. İskeçeli; "Dünyada yetiştirilen en kaliteli ürün, Türkiye'de. Ayrıca en kaliteli mekanik ve optik ayıklama sistemlerinin kullanıldığı üretim tesisleri de oldukça gelişmiş durumda. Optik ayıklama makineleri, ihracatı zor pazarlara dahi ulaşabiliyor ve talep görüyor olmamızda önemli rol oynuyor. Geçmişte olduğu gibi sadece makinelerin ardı ardına kurulduğu, istenilen kaliteye ulaşıncaya kadar ürünlerin 3-4 sefer üretim hattında işlendiği bir sistemden verim alınamıyor. Tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de hem ürün kalitesi hem de operasyon maliyetleri göz önünde bulundurularak daha az sayıda makine ve işçilikle, daha verimli ve kontrollü üretim planlamaları önem kazanıyor. Bu nedenle kalite ve kapasite anlamında bizi yukarı taşıyan TOMRA 5C'yi tercih ettik. Hattın sonunda kalite kontrol yaptığımız noktada konumlandırdığımız TOMRA 5C, diğer lazerli makinelerin atladığı detayları yakalayabilmesi sayesinde ürün kalitemizi arttırmamızı destekliyor. Ayrıca TOMRA 5C'nin ilerleyen yıllarda geliştirilebilecek tüm optik ve yazılımsal yeniliklere açık bir makine olması da tercihimizi etkiledi. Böylece çok uzun ömürlü bir yatırım gerçekleştirdik" diye konuştu.

"TOMRA 5C SEKTÖRDE LİDER"

TOMRA 5C optik ayıklama makinesi, mümkün olan en iyi yabancı madde ayıklama performansı için sektörde lider sensör teknolojilerini, makine öğrenimi ve büyük veri analiziyle birleştiriyor. Yüksek çözünürlüklü lazerler ve en yeni nesil sensörler, TOMRA 5C'nin diğer makinelerle görüntülenmesi mümkün olmayan en küçük kusurları algılamasını ve analiz etmesini sağlıyor. TOMRA 5C, iş gücü tasarrufu da sunan hijyenik tasarımı ile de ön plana çıkıyor. Makinenin kavisli çalışma yüzeyleri, daha kolay temizlik ve bakım için kolay erişebilirlik sağlıyor. 300 kişinin çalıştığı fabrikalarının günlük 200 ton işleme kapasitesine sahip olduğunu belirten Yalçın İskeçeli; "Üzümleri, önce yıkama işleminden geçirip ön temizliğe tabi tutuyoruz. Bu işlemde üzüm, çöpleri ve yabancı maddelerden ayıklanıyor ve boyutlarına göre sınıflandırılıyor. Müşterinin taleplerine göre ürünler, X-ray ve sensör tabanlı TOMRA ayıklama makinelerinden geçerek paketleniyor. 25 gramdan 1 kiloya kadar küçük, 10-15 kilo arasında büyük paketlerimiz var. Küçük paketleri marketlere, büyük paketleri sanayicilere gönderiyoruz"

Ahmet Koçyiğit | Yalçın İskeçeli

şeklinde konuştu. İskeçeli; "Eskiden 100 gr'da analizler yaparken artık 12,5 kg da analizler yapıyoruz. Bu kalite artışı, teknolojinin gelişimi ve yatırım ile mümkün olabiliyor. TOMRA makinelerini yaptığımız yatırım sayesinde yüksek son ürün kalitesi, verimlilik ve kapasite artışının yanı sıra ürünü tekrar tekrar işlemek zorunda kalmayarak operasyonel kolaylık sağlayabiliyoruz" ifadelerini kullandı.

"TOMRA 5C MAKİNEMİZ İŞLEME SÜRECİNİ YENİDEN TANIMLIYOR"

TOMRA Food Türkiye Satış Müdürü Ahmet Koçyiğit açıklamasında; "TOMRA 5C ile ayıklamayı daha verimli, daha etkili ve daha düşük maliyetli hale getiren en yeni teknolojileri sunuyoruz. Bu makinemiz ile kuru meyve ve kabuklu yemiş sektörünün işçilik, gıda güvenliği, kapasitesi ve ürün kalitesi gibi en büyük zorluklarını ele aldık. TOMRA 5C, operatörlerin her bir yabancı madde ve kalite kusurlarını bugüne kadar mümkün olmayan başarıyla seçebilmesini sağlıyor. Bu sayede işçiliği en aza indirirken en yüksek miktarda birinci kalite ürün çıkartıyor. Böylece işleyiciler, yeniden seçme, taşıma ve işçilik maliyetlerinden tasarruf ediyor" dedi.

"ORGANİK ÜRETİMİ GELİŞTİRİYORUZ"

Osman Akça A.Ş., yükselen talepler doğrultusunda organik kuru üzüm alanında hedeflerini arttırıyor. 20 ton olarak başladıkları organik kuru üzüm üretimi 4500 tona ulaşıyor ve organik ürünlere olan talebin artmaya devam etmesi bekleniyor. Bu durum, organik mahsuller işlenmeden önce çok daha fazla miktarda taş ve yabancı madde içerdiğinden organik olmayan mahsullere kıyasla yeni zorluklar getiriyor. Ancak İskeçeli, Osman Akça'nın bu konuda gerekli çözümlere sahip olduğunu belirterek, "Bu konu da, ürün işlemede en son teknolojinin önemine ve TOMRA'nın nasıl yardımcı olabileceğine bir başka örnek" dedi.

Un ve unlu mamuller ihracatında YÜZDE 7 ila 12 ARTIŞ HEDEFLİYORUZ

Nihat Uysallı

Türkiye'nin un ve unlu mamullerde dünyadaki 208 ülkenin 200'üne ihracat yaptığına dikkat çeken Orta Anadolu Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Nihat Uysallı, "Bu sene hedef pazarlar olarak Asya ve Güney Amerika ülkelerini belirledik, ihracatımızın 2021 içinde %7-12 seviyelerinde artışla devam edeceğini umuyoruz" diyor.

Sayın Uysallı, 2020 yılı itibariyle dünyada un ve unlu mamuller ticaretinin genel görünümü hakkında değerlendirmeler yaparak, Türkiye üretim ve küresel ticarette dünyadaki konumundan söz edebilir misiniz? Pandemi küresel rekabette Türkiye'yi ve pazarda etkili olan diğer ülkeleri nasıl etkiledi?

2020 yılı küresel ticaret verileri Nisan ayı gibi açıklanacak olup, pandemi sebebiyle genel olarak küresel gıda ticaretinde artış yaşandığı gözlemlenmektedir. Bunu şöyle de yorumlayabiliriz; Dünya genelinde restoran ve kafelerin kapanması veya bu sektöre ciddi bir kısıtlama gelmesine rağmen, insanların evde mutfağa yönelmesiyle perakende sektöründe gıda ürünleri satışında artış yaşandı. Türkiye'nin 2019 yılı genel ihracatı ile 2020 pandemi yılını karşılaştırdığımızda %6,3'lük bir düşüş gözlemlenirken, birçok sektörün aksine tarım sektörü ihracatında %4,3'lük artış gerçekleştirilmiştir. Bunun ana sebeplerinden biri hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri ihracatındaki %7,6'lık artıştır.

Un ve unlu mamuller sektörü için önce değirmencilik ürünleri sektörü ihracatından bahsetmek isterim. 2020 yılında %9 oranında azalarak 1,2 milyar dolar seviyesinde gerçekleşmiştir. Değirmencilik ürünleri sektörünün en önemli kalemi olan buğday unu ihracatı söz konusu dönemde miktar bazında %8,4 azalışla 3 milyar ton ve değer bazında ise %9,6 azalışla 952 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. En fazla ihracat yapılan ilk üç ülke Irak, Yemen ve Suriye olmuştur. Bu azalmanın ana sebebi de iç çatışmaların azaldığı Yemen ve Suriye pazarına buğday unu satışındaki ciddi düşüştür. Bunun yanı sıra, pastacılık ürünleri sektörü ihracatı 2020 yılında %11,2 oranında artış göstererek yaklaşık 2,1 milyar dolar olmuştur. En önemli kalem olan tatlı bisküvi ve gofret ihracatı söz konusu dönemde %2,4 artarak 698 milyon dolar değerinde gerçekleşmiştir. En fazla ihracat yapılan ilk üç ülke Irak, Yemen ve Suudi Arabistan. Dünyanın en büyük ikinci ihracatçısı olduğumuz ve unlu mamuller sektörünün en önemli kalemlerinden makarna ise söz konusu dönemde miktar bazında %19,1 artışla 1,5 milyar ton, değer bazında ise %28,8 artışla 785 milyon dolar seviyesinde gerçekleşmiştir. En fazla ihracat yapılan ilk üç ülke Venezuela, Somali ve Japonya olmuştur. Venezuela'ya yönelik makarna ihracatında %79, Somali'ye yönelik ihracatta %28,8 ve Japonya'ya yönelik ihracatta %21,5 oranında artış kaydedildi. Ancak şuna da dikkat çekmek gerekir ki makarna ve un gibi buğday bazlı ürünlerde ihracatımızın artıyor olması sevindirici ancak unlu mamullerde kendi içimizdeki rekabet nedeniyle dünya fiyatlarının altında ihracat yapıyoruz.

Özellikle Covid-19 salgını un ve unlu mamullerin üretim ve tüketimini ne yönde etkiledi?

Pandemiyle birlikte raflarda elimiz ilk

hijyen malzemelerine ve gıda ürünlerine gitti bu süreçte. Dünya genelinde gıdada geri dönüşüm ve hijyen çok önemli yer kaplamaya başladı, bu konuda bir farkındalık oluştu. Güvenilir, çevre dostu üretimi ve paketi geri dönüşebilir gıda ürünlerine talep arttı. Biliyorsunuz, Türkiye sağlıklı ve sürdürülebilir gıda üretiminde iyi olduğu için dünyada da tercih edildi bu dönemde.

"HEDEF PAZARLARIMIZ ASYA VE GÜNEY AMERİKA"

2020 yılında Türkiye'nin un ve unlu mamuller ihracatı nasıl bir seyir izledi? İhracatta yeni hedefleriniz neler olacak?

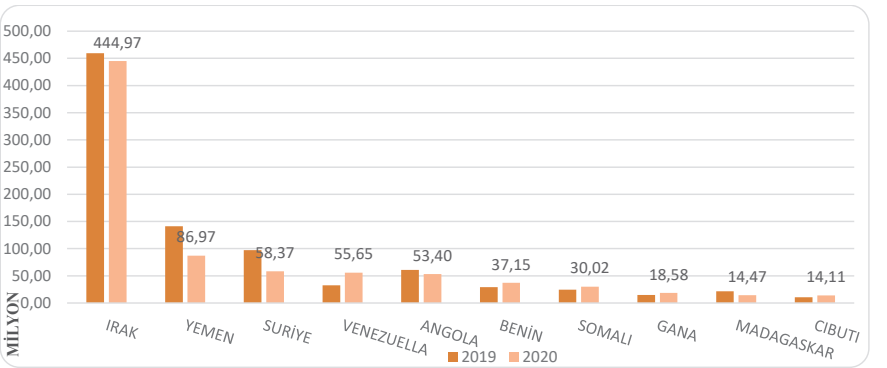
Un ve unlu mamullerde ürün gamımız çok geniş olduğundan ve buğday unu ile makarna ihracatında başı çektiğimizden dünyadaki 208 ülkenin 200'üne ürünlerimizi satıyoruz. Bu sene hedef pazarlar olarak Asya ve Güney Amerika ülkelerini belirledik, ihracatımızın 2021 içinde %7-12 seviyelerinde artışla devam edeceğini umuyoruz. Günümüz koşulları gereği face to face görüşmelerimizi kıstığımızdan sanal heyetler, sanal fuarlar, teknolojik atılımlarla hedef pazarlarımızı markaja almış durumdayız.

"MAKARNADA EKMEKLİK BUĞDAY KULLANIMI SEKTÖRE ZARAR VERİYOR"

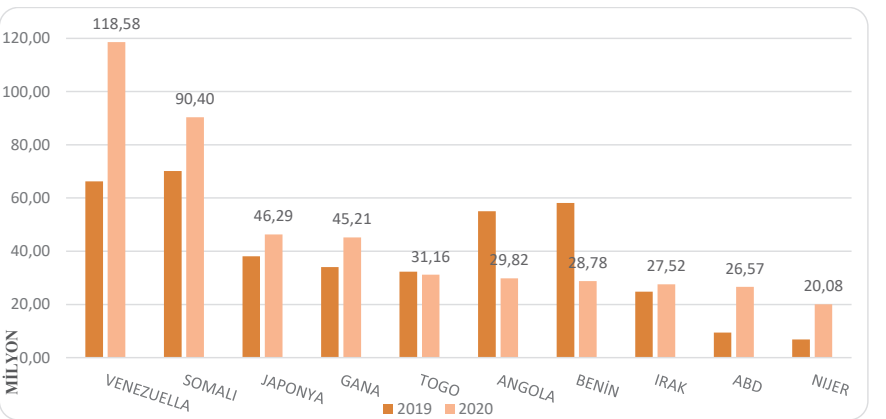
Sektördeki önemli tartışmalardan biri de durum buğdayında yaşanıyor. Öncelikle durum buğdayı tedariğinde bir sorun var mı? Bunun yanı sıra bazı firmaların makarna üretiminde durum buğdayı yerine ekmeklik buğday kullandığını belirtiyorsunuz? Bu durum sektrde ne kadar yaygın? Bu durumun sebeplerini, sonuçlarını ve durum buğdayının önemini anlatır mısınız?

"Özellikle pandemi sonrasında tarım ürünleri politikaları ile ilgili çok büyük değişiklikler oldu. Bütün ülkeler, öncelikle kendi toplumsal ihtiyaçlarını önceledi ve tarım politikalarını buna göre oluşturdular. Bu da tarım ülkesi olan Türkiye için önemli bir potansiyeli açığa çıkardı. Pandemi döneminde ihracat, bütün alanlarda gerilerken reel olarak sadece tarım ürünleri ihracatında pozitif büyüdü."

Türkiye Geneli Buğday Unu İhracatı



Türkiye Geneli Makarna İhracatı



Türkiye'de zaman zaman rekolteye bağlı kayıplar yaşansa da durum buğdayı üretimi ülkenin ihtiyacının % 65 – 70'ini her zaman karşılayabiliyor. Geri kalan rakam ise ithal ediliyor. İhracat performansına bağlı olarak değişmekle birlikte ülkemiz yılda 500 bin – 1 milyon ton arasında buğday ithal ediyor. Önce Afrika'da rekabet koşullarını uygun hale getirmek için ekmeklik buğday kullanmaya başlayan sektör, zaman içerisinde iç piyasada da ekmeklik buğday kullanmaya başladı (sektördeki firmaların bir bölümü). Oysa Türk Makarna Kodeksi, yurt içi makarna üretiminde makarnalık buğday dışındaki hiçbir buğdayın kullanılamayacağını net olarak tarif etmektedir. Gerek ürün kalitesini bozan gerekse haksız rekabete yol açan ve tüketiciyi yanıltan, tüketiciyi aldatan bu uygulamaların sektöre büyük zarar verdiğini düşünüyoruz. Ancak, son dönemde Tarım ve Orman Bakanlığı'nın bu konunun çözümüyle ilgili çalışmalara başladığı bilgisine sahibiz.

"İTALYA'NIN YARI FİYATININ ALTINDA MAKARNA SATIYORUZ"

Sektör olarak yaşadığınız sorunlar ve çözüm önerilerinizi açıklayabilir misiniz?

Sektör olarak en büyük problemlerimizden bir tanesi, yurt dışında Türk makarna imajına zarar veren fiyat ve uygulamalarımızdır. Hiç rakibimizin olmadığı coğrafyalarda bile kendi iç rekabetimiz nedeniyle Türk makarnasını çok ucuza ihraç etmeye devam etmekteyiz. En büyük rakibimiz dediğimiz İtalya'nın 1.100 folar olan ortalama ihracat fiyatının çok çok altında 500 – 520 folar ortalama fiyatlarla makarna ihraç etmeye devam ediyoruz. Dünyada gıda ürünlerine olağanüstü talep yaratan pandemi döneminde bile Türk makarnasının ihraç fiyatını yeterince artırmayı beceremedik.

KOSKA pandeminin etkilerini ONLINE SATIŞLA AZALTACAK

Dünyayı etkileyen Covid-19 salgınının yurt içi ve yurt dışında çalışmalarını olumsuz etkilediğini belirten Koska Helvacısı Mahir Gıda Yönetim Kurulu Üyesi & AR-GE ve Üretim Yöneticisi Adil Dindar, "Sokağa çıkma yasaklarının olduğu süreçte ciddi anlamda etkilendik. Bu noktada online satış kanallarını harekete geçirmek adına çalışmalarımız devam etmektedir. Kısa bir süre sonra her alanda online satışa yönelmiş olup tüketicilerimizle buluşacağız" diyor.

Adil Dindar

Adil Bey, Covid-19 salgını Koska Helvacısı olarak çalışmalarınızı nasıl etkiledi, ham madde tedariğinde ve üretim süreçlerinde aksamalar yaşadınız mı?

Ülkemizin yaşanmış olduğu birçok krizin geçtiği gibi bu pandemi krizinin de geçeceğini bilerek, yeni yapacak olduğumuz yatırımları bir süreliğine erteledik. Pandemiyle beraber seyahat kısıtlamalarıyla turistik bölgelerdeki mağazalarımız oldukça etkilendi. Biz de bu süreçte toptan ürün satışlarımızı arttırarak üretim bantlarımızı açık tuttuk.

Ham maddelerimizin çoğu yerli malı olduğu için tedarikte çok büyük sıkıntı yaşamadık. Zaten gıda üretim hatlarında kısıtlama süresince bir kısıtlama gelmediği için ham madde üreticileri de çalışmaya devam etti.

"CİDDİ CİRO KAYIPLARIMIZ OLDU"

Koska Helvacısı perakende kanalında da her zaman için büyük hedefleri olan bir marka. Salgın sebebiyle uygulanan sokağa çıkma yasakları özellikle perakende tarafında sizi nasıl etkiledi? Müşterilerinizin size ulaşması noktasında neler yaptınız? Örneğin online satış kanalında hangi adımları attınız ve bugün itibariyle hangi seviyedesiniz?

Sokağa çıkma yasaklarının olduğu süreçte ciddi anlamda tabii ki etkilendik. Cirolarımızdaki düşüşler oldukça fazlaydı. Her ne kadar kısıtlamaların olduğu zamanlarda mağazalarımız açık olmasına rağmen tüketiciler ikamet ettikleri yerler dışına arabayla çıkamadığı için ciro kayıpları yaşadık. Bu noktada online satış kanallarını harekete geçirmek adına çalışmalarımız devam etmektedir. Kısa bir süre sonra her alanda online satışa yönelmiş olup tüketicilerimizle buluşacağız.

"300'Ü AŞKIN ÜRÜN ÇEŞİDİMİZ VAR"

Bugün itibariyle firma olarak günlük ve yıllık üretim kapasiteniz, ürün portföyünüz, mağaza sayınız hakkında bilgi verebilir misiniz?

Helva ile başlayan ürün portföyümüzde; lokum, tahin, pekmez, reçel, çikolata, ezme, krokan, aromalı toz içecekler, draje ve şekerlemeler, Türk kahvesi, şekersiz ürünler, baklava, pasta, unlu mamüller olmak üzere 300'ü aşkın ürün çeşidi bulunmaktadır. Bu ürün çeşitliliği içinde günlük helva kapasitemiz 25 ton, tahin 20 ton, lokum 20 ton, şekerlemeler 10 ton, çikolata 5 tona yakın 1,5 tona yakın baklava, 2 ton unlu mamuller şeklindedir. Yurt içinde 50, yurt dışında da franchise 15 şubemiz vardır.

Unlu mamuller ve pastacılık tarafındaki ürün çeşitliliğinizden de söz edebilir misiniz?

Unlu mamullerde bize özgü tat ve lezzete sahip 10'un üzerinde tatlısıyla,

tuzlusuyla kurabiye çeşidimiz mevcuttur. Bu noktada tarihi tahinli kurabiyemiz müşterilerimizle tanıştığı ilk günden beri müşterilerimizin vazgeçilmezi olmuştur. Tuzlularımızda da susamlı çörekotlu kurabiye çeşitlerimiz ön plandadır.
Yaş pasta çeşitliliğine gelince, 20'den fazla pasta çeşidimiz mevcuttur. Farklı boyutlarda ürettiğimiz pastalarımızın iç özellikleri fıstıklı, profiterollü, frambuazlı, meyveli, çikolatalı şeklindedir. Doğum günü, düğün vs. gibi özel günlerinde de müşterilerimizin hayal gücüne ve isteklerine göre görselliği ön planda tuttuğumuz pastalarımızı unutulmaz anlarında onlarla buluşturmaktayız.

Yakın zaman öncesinde piyasaya sunduğunuz ve önümüzdeki süreçte çıkaracağınız yeni ürünlerizden bahsedebilir misiniz?

Pandemi süresince yeni ürün konusunda bir yenilik düşünmedik ve uygulamadık.

Pandemi döneminde evde vakit geçirilen sürelerin artmasıyla birlikte sağlıklı beslenme ve sağlıklı atıştırmalıkların tüketimine dair alışkanlıklarda da değişiklikler yaşanıyor. Bu kapsamda özellikle öne çıkarmak istediğiniz bir ürününüz var mı?

Bu noktada cips kıvamında susam krokan cipsimiz aynı ham maddeleri içeren yani susam, bal ve şekerden oluşan top susamı sağlıklı beslenme adına evde vakit geçirirken sağlıklı bir atıştırmalıktır. Bilindiği gibi içindeki demir ve vitaminler sayesinde susam bağışıklık sistemimize destek vermektedir.

"İHRACATIMIZ EYLÜLDE TOPARLANMAYA BAŞLADI"

İhracat çalışmalarında nasıl bir yılı geride bıraktınız? Pandeminin ihracatınıza ne türden yansımaları oldu?

İhracat anlamında 2020 yılı pandeminin ilk günlerinde oldukça sıkıntılı süreçlerden geçmiştir. Gerek yurt içi gerekse yurt dışı kısıtlamalarla ihracatımız durma noktasına gelmiştir. Bu süreç ancak Ağustos-Eylül dönemlerinde kısıtlamaların gevşemesiyle ve de insanların Covid-19'la yaşamayı öğrenmesiyle normal seyrine dönmüştür.

"KOSKA'YI GLOBALLEŞTİRMEYİ HEDEFLİYORUZ"

Firma olarak yaşadığınız sorunları, önümüzdeki döneme ilişkin hedef ve beklentilerinizi aktarabilir misiniz?

Kısıtlamalar sonucunda birçok sektörün ekonomik krize girmesi alım gücünü düşürmüştür. Bu bağlamda zorunlu ihtiyaçlar haricinde çoğu kesim harcamalarına kısıtlama getiriyor. Doğal olarak perakende konusunda mağazalarımız ciddi anlamda etkilendi. Aynı şekilde turistik bölgelerdeki mağazalarımız da ülkeler arası seyahat kısıtlaması sebebiyle olumsuz şekilde etkilenmiştir. Firma olarak beklentilerimiz, gelecek nesillere geçmişten kopmadan bu geleneksel tatları ulaştırabilmektedir. Aşılama çalışmalarının başlamasıyla kısa vadede iç ve dış pazar payımızın öncelikle pandemi öncesi değerlere ulaşması ve ardından pazardaki payımızın sürekliliğini sağlanamayı amaçlıyoruz. Uzun vadede ise 114 yıllık Türk markası olan Koska'yı globalleştirmeyi hedefliyoruz.

UNLU MAMULLERDE 2021 Beklenti ve Trendleri

Dilek ALTAY
Aromsa Teknik Satış Müdürü

aromsa
YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ

2020 yılı pandeminin hayatımızın her alanını yeniden şekillendirdiği bir yıl oldu. Gıda sektörü de bu şekillendirmeden payını aldı ve almaya da devam edecek gibi görünüyor. Peki unlu mamullerde dünyada ve Türkiye'de mevcut durum ne ve bu kategoriyi gelecekte neler bekliyor?

Geçtiğimiz yıl global pazarda unlu mamullerde yaklaşık 600 milyar dolar pazar hacmi kaydedildi. Bu rakamın 2024'te 670 milyar dolara ulaşacağı öngörülüyor. Unlu mamuller kategorisi, başta ekmek ve türevleri olmak üzere bisküvi, kek, kahvaltı gevrekleri, tahıl barları, donuk ürünler, kek karışımları olmak üzere çeşitli alt kategorilerden oluşuyor. Toplam pazarın %12'si ilk 5 oyuncu tarafından kontrol ediliyor. Özel markalı (PL) ürünlerin pazardaki payı yaklaşık %10 ve bu oranın artması bekleniyor. Artizanal ürünler ise toplam satışların %33'ünü oluşturuyor.

Bölgesel olarak incelediğimizde Amerika toplam pazarın %35'i ile pastadan en büyük payı alıyor. Onu Batı Avrupa izliyor. Bu iki bölge aynı zamanda yenilikçi ürünler ve yaklaşımlar ile trend belirleyen, kategoriye yön veren bölgeler. En hızlı büyüyen bölge ise %4,1 büyüme ile Çin, Japonya ve Avustralya'nın da içinde bulunduğu Asya Pasifik bölgesi. Global pazarda unlu mamullerin en büyük alt kategorisi %35,5 ile ekmek ve türevleri. Ancak bu kategorinin küçülme eğiliminde olduğu görülüyor. Tüketicinin daha özelleşmiş, fonksiyonel bileşenler ile zenginleştirilmiş ve katma değerli ürünler beklentisi ekmek ve türevleri üreticilerini yeniliğe zorluyor. En hızlı büyüyen alt kategorisi ise kek ve tatlı ürünler. 109 ülkede sosyo-ekonomik durum, teknolojideki gelişmeler, demografik yapı açısından risk analizi yapıldığında yüksek potansiyele sahip ve fırsat alanı olarak değerlendirilen ilk 10 ülke; Japonya, Avustralya, Çin, Suudi Arabistan, Amerika, Kanada, Hollanda, Fransa, Türkiye ve Rusya.

Global analizlerde Doğu Avrupa bölgesi içinde potansiyeli yüksek olarak değerlendirilen Türkiye'nin unlu mamuller pazarının büyüklüğü 2020 yılında yaklaşık 9 milyar $ olarak kaydedildi. 2024 yılında pazarın yaklaşık 10,7 milyar $ olacağı öngörülüyor. Türkiye, içinde bulunduğu Doğu Avrupa bölgesinde en hızlı gelişen pazarlarda ilk dört ülke içinde yer alıyor. Türkiye'de unlu mamullerin en büyük alt kategorisini %74 ile ekmek ve türevleri oluşturuyor. Hemen arkasından %10 ile bisküvi ve kurabiye, %6,7 ile kek gelmekte. Tuzlu bisküvi ise unlu mamuller kategorisinin %1'ini oluşturuyor.

Türkiye'de unlu mamulleri tüketen yaş gruplarına baktığımızda en büyük pay %28,5 ile 0-15 yaş grubuna ait. Bunun ardından %12,6 ile 16-24 yaş, %14,5 ile 25-34 yaş aralığı geliyor. Yani unlu mamul tüketiminin %55,6'sı 0-34 yaş aralığı tarafından gerçekleştiriliyor. Bu durum çocuk ve gençlerin önemli bir hedef kitle olarak değerlendirildiğini gösterirken yetişkinleri ve daha üst yaş gruplarını da fırsat hedef kitlesi haline getiriyor. Bu tüketici grubu sağlık kaygıları, kalite ve fonksiyonellik beklentileri yüksek bir grup. Ve bu gruba yönelik geliştirilecek daha premium, daha sağlıklı, daha katma değerli ürünler mevcut pazardan pay almanın ötesinde pazarı büyütebilecek bir yol olarak karşımızda duruyor.

Unlu mamullerde hangi tatlar gündemde diye baktığımızda; tatlı ürünlerde ana akım tatlar olarak; çikolata, vanilya, fındık, karamel, kırmızı meyveler (çilek, ahududu), limon ve portakal tatlarını görüyoruz. Cappuccino, latte, macchiato, matcha gibi sıcak içecek tatları ile kokteyl tatları, artizanal tatlar, yuzu, lime gibi narenciyelerin farklı türleri ise tatlı ürünlerde ana akım olmaya aday yenilikçi tatlar olarak karşımıza çıkıyor. Tuzlu ürünlerde ana akım tatlar; peynir, soğan, acılı, barbekü, kekik, fesleğen, biberiye tatları iken yenilikçi tatlar, limon, sirke, kimyon, bal, hardal, wasabi-sriracha gibi sos tatları oluyor.

Kategorinin Sürücü Güçleri

Pandemi ile beraber değişen, dönüşen sosyal hayat, tüketim alışkanlıkları ve sağlık algısı tüm kategorileri etkilediği gibi unlu mamulleri de etkiliyor. Sağlıklı ürün ile lezzetli ürün arasındaki sınırlar ortadan kalkıyor. Tüketici keyif almak için tükettiği üründe bile sağlıklı bir bileşen olduğunu bilmek ya da en azından o ürünün sağlıksız bir bileşen içermediğini görmek istiyor. Bağışıklık en önemli sağlık göstergesi haline gelirken ürün formülasyonlarına lif, protein, vitamin, mineral, probiyotik, prebiyotik gibi bileşenler eklenmesi ve bunların doğal kaynaklardan geliyor olması ürünü tüketici açısından cazip hale getiriyor. Bunun yanında ürünün olabildiğince az bileşen içermesi tüketici açısından tercih sebebi.

Vegan, vejeteryan, lakto-ovo vejeteryan, fleksitaryen gibi beslenme biçimlerini benimseyen tüketici grupları ile gluten, laktoz intoleransı olan kişilere özel ürünler geliştirmek tüm kategoriler için olduğu gibi unlu mamuller için de fırsat alanları olarak görülüyor.

Kategoriyi Zorlayıcı Etmenler

Unlu mamullerin içerdiği en önemli üç bileşenin un, yağ, şeker olduğundan bu ürün grubu "sağlıksız" olarak algılanıyor. Bu sebeple sektör oyuncuları ürünlerini formüle ederken şeker azaltma, farklı tahıllar ile ürünü besin değeri açısından zenginleştirme yolları arıyor. Şeker ve buğday unu yerine kullanılacak neredeyse tüm alternatiflerin undan ve şekerden pahalı olması ürün maliyetlerini artırıcı yönde baskı yaratıyor.

İklim değişikliklerinin getirdiği sıcaklık ve yağış rejimlerindeki düzensizlikler, bu ürün grubunun en önemli hammaddesi olan buğdayın tarımını olumsuz etkiliyor. Üreticiler gelecekte etkisi daha da hissedilir olacak bu riskleri bertaraf etmenin yollarını arıyor. Sürdürülebilir tarım faaliyetleri üreticilerin önemli bir gündemi haline geliyor.

Diğer yandan, kategoriler arası rekabetin yoğunlaşarak devam ettiği görülüyor. Artizanal ürünlerin daha geniş bir lezzet aralığında ve taze ürün sunarak paketli, uzun ömürlü gıdalardan pay alması, süt ürünleri kategorisinin daha sağlıklı ve farklı diyet türlerine göre kişiselleştirilmiş seçenekler sunması unlu mamuller üzerinde zorlayıcı etkiler yaratıyor. Kategori oyuncuları da bu etkilere diğer kategorilerden esinlendikleri soğuk zincir ürünleri, taze algısını verebilecek kısa raf ömürlü ya da donuk ürünler geliştirerek karşılık veriyor.

Unlu Mamullerde GÖRSEL ANALİZ SİSTEMLERİ

Önce

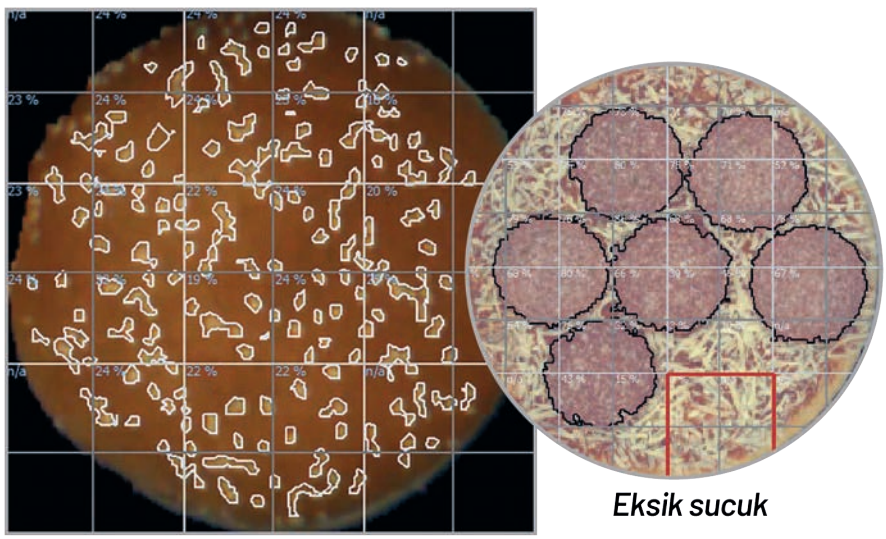
Sonra

Barış EMİROĞLU - Sightline Satış ve Uygulama Mühendisi, ABP Gıda

Endüstri hızla gelişiyor. Hızlı iletişim, sektörleri yeni bir dijital çağa doğru itiyor. El yapımı ürünlerden montaj hatlarına; seri üretimden yüksek teknolojili sistemlere üretim sürekli olarak tüketici talebini karşılamak için daha hızlı ve daha verimli yollar bulmaya çalışıyor. Bir bilgisayar programını çağrıştıran adıyla Endüstri 4.0 ya da 4. Endüstri devrimi stratejisi, henüz 10 yıllık bir kavram olmasına rağmen dijital çağın üretim ilişkilerini tanımlıyor. Bu yeni gerçeklik kuruluşları bir üst seviyeye geçişe zorlayacak; her işletme, kavramdan bağımsız üretim süreçlerini daha otomatik ve dijital yapmak üzere adımlar atacak.

GIDA ENDÜSTRİSİNDE DİJİTAL ÇAĞ İLE YÜKSEK VERİM

Gıda üreticisinin bakış açısından, şüphesiz sektörün risk profilini değiştirecek bu değişikliklerin sunduğu fırsatlar oldukça geniş. İşletmeciler kendi teknolojilerini uyarlayarak veya boşlukların olduğu yerlerde yeni yatırımlar yaparak, artan talepler, özellikler ve ürün çeşitliliğine hızlı yanıtlar vermenin yollarını bulmaya başladılar. Mevcut eğilimlerin yanında gıda güvenliği ve kalitesine artan odaklanma ve üretkenliği artırma ihtiyacı, yiyecek ve içecek endüstrisinde oyunun kurallarını değiştirecek gibi görünmektedir. Karar verme sürecini yönlendirmeye yardımcı olacak analizler için sadece örneklenmiş geçmiş verilere dayanmak yerine, anlık ve bütün veriler oluşturan, depolayan ve bulut kullanarak uzaktan izlenebilen, akıllı kararlar veren sistemler, gıda üretiminin de yeni dijital çağı olacaktır.


Ekmekte susam dağılımı

Eksik sucuk

HER KOŞULDA DENETİM VE STANDART ÜRÜNLER

Pandemi, yönetim ve üretim personellerinin birbirleri ve dolayısıyla ürün ile aralarına sosyal ve fiziksel mesafeler oluşturdu. Birçok tehdit karşısında uzaktan erişim ve temassız kalite kontrol ihtiyaçları; kapsam ve yaptırımları sürekli artan gıda standartları ve yasal zorunlulukların getirdiği maliyetlerin ve zorlukların yanında, kuruluşların itibarlarını koruma misyonu; üretim ve işletme sahasında daha fazla otomasyonu zorunlu kılıyor. Yeni dijital sistemler ile üretim ya da yönetim tarafında olsun; her kullanıcı tek tek verileri sorgulamak yerine, anlık, sürekli ve kayıtlı raporlarını alabilir ve "gerçek" analizleri zamandan en iyi şekilde yararlanarak yapabilir. Standart ürünlere ulaşmak için en rasyonel adımlar atılırken; vardiyalar, atık ve çevre yönetimi, işçi sağlığı/güvenliği gibi daha pek çok konu ile de ilişkili iyileştirmeler yapılabilir.

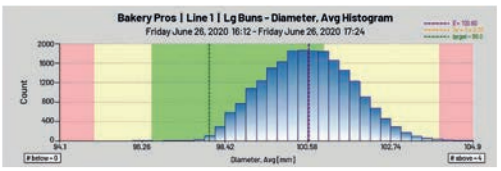
GÖRSEL ANALİZ SİSTEMLERİ İLE %100 İZLENEBİLİRLİK

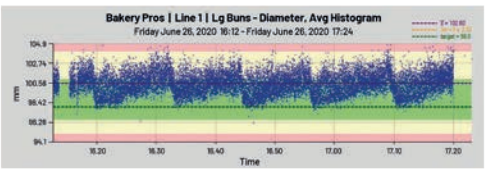
Sightline sistemleri, bir konveyör bandı boyunca hareket eden ürünleri algılamak ve ölçmek için bir dizi yüksek hızlı kamera ve görüntüleme yazılımı kullanan temassız denetim sistemleridir. Nesne görüntülerinden hemen hemen her boyut, şekil veya renk özelliği çıkarılabilir ve standart birimlere dönüştürülerek herhangi bir üretim hattında gerçek zamanlı %100 denetim sağlar. Sightline, 2009'dan bugüne dünyanın en büyük üreticilerine

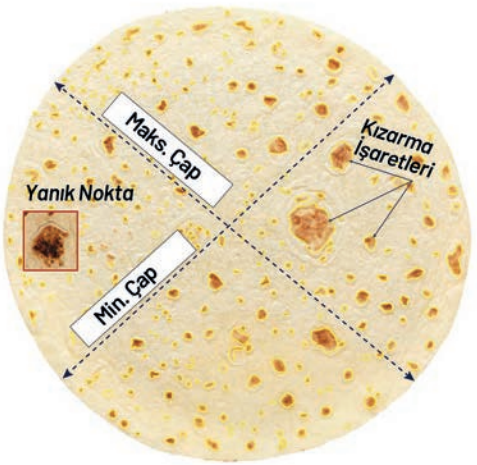
daha iyi ve daha uygun fiyatlı denetim sistemleri sağlamaya odaklanarak, 3D / renkli görüntü sistemleri ve otomasyon çözümleri sunmaktadır. Uzun ömürlü ve güncel kalmanız için sistemler; "kara kutu" değildir ve sadece tescilli olmayan bileşenleri ve açık kaynak kodlu yazılım araçlarını kullanır. Geliştirmeler için 3. taraf tedarikçileri her zaman değerlendirebilirsiniz. "Kullanıma hazır" denetim sistemlerinin yanı sıra, ihtiyaçlara göre özelleştirilmiş "anahtar teslim" çözümler üretilebilir. 300'e yakın kurulu sistemle, çok farklı ürünler, fabrika ortamları ve görüntüleme tekniklerinde kapsamlı deneyime sahiptir.

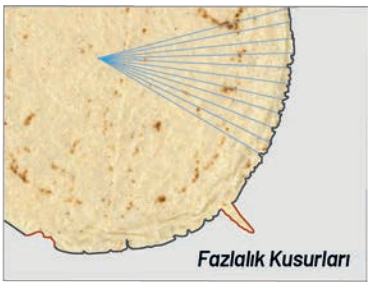
UNLU MAMULLER İÇİN KUSURSUZ ÇÖZÜMLER

Dünyanın en ünlü fast-food zincirlerinin kullandıkları ekmekler, saniyede 100 ürünü aynı anda inceleyebilen Sightline sistemlerinden geçmektedir. Paketlemeden önce; renk, boyut, susam miktarı ve dağılımı, pişmesi, kusurları bu sistemlerde analiz edilmektedir. Unlu mamullerin üretimi, ürün kalitesini etkileyebilecek çok sayıda değişken olduğu için birçok zorluk içerir. Temel ürün özelliklerini (örneğin pişirme rengi, tepe yüksekliği, eğimler, kabarma alanı vb.) sürekli izleme yeteneği, operatörlere değişikliklere daha hızlı ve daha etkili bir şekilde yanıt vermenin yolunu sağlar. Çiğ ya da pişmiş; simit, ekmek çeşitleri, lavaş, pizza, kurabiye, börek, çörek vb. tüm fırın ürünlerinde hazır ve geliştirilebilir uygulamalar mevcuttur. Paketlenmiş ürünlerde etiket, lot, barkot, tarih gibi ibarelerin kontrolü, sıcak kapama hataları incelenebilir.





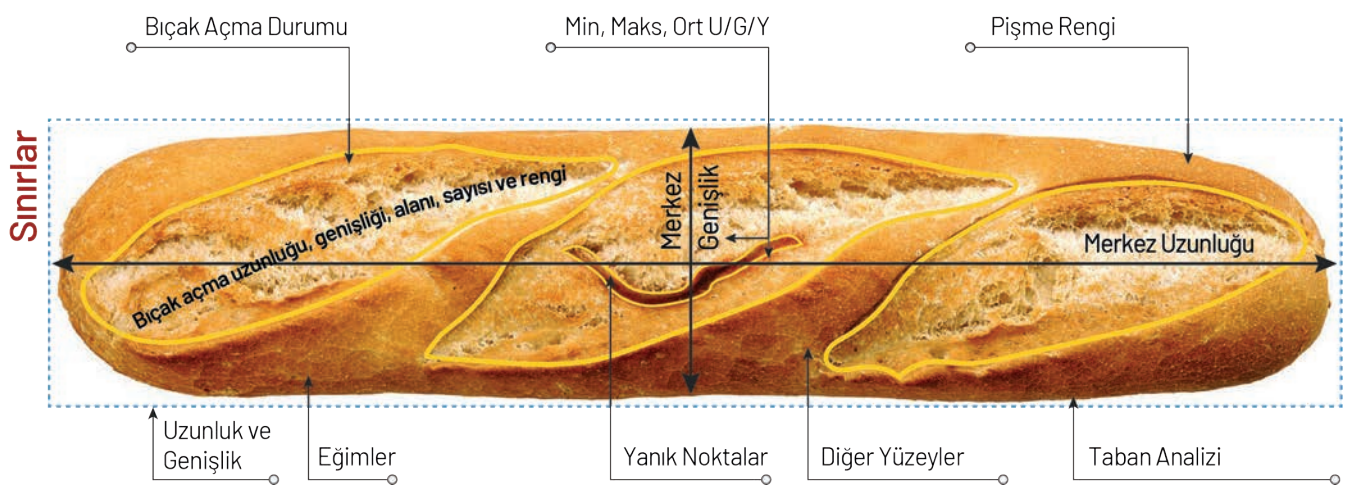




Operatörler ayrıca, süreç değişikliklerinin ürün kalitesini ölçülebilir bir şekilde nasıl etkilediğine dair fikir edinerek, daha az tahminle daha akıllı değişiklikler yapabilir. Gerçek zamanlı yazılım araçlarını kullanarak, "normal" süreç varyasyonu ile "kontrolden çıkmış" ve acil eylem gerektiren koşullar arasında ayrım yapmak artık daha kolay olacaktır. Kusurlu ürünlerin tüketiciye asla ulaşmamasını sağlamak için otomatik reddetme de kullanılabilir. Reddetme limitleri tamamen yapılandırılabilir. Her etkin ölçümün kendi Spesifikasyon Limitleri (LSL / USL) ve istenirse bu limitlerin dışındaki nesnelerin otomatik olarak reddedilmesini sağlayacak ayrı Reddetme Limitleri (LRL / URL) olabilir.

1985'TEN BUGÜNE GIDA SEKTÖRÜNÜN YANINDAYIZ

ABP Gıda ve ABP TDS olarak 35 yılı aşkın bir süredir hem analiz cihazları hem de taşıma/depolama sistemleri alanında gıda üreticilerine ve tedarikçilerine çözümler sunuyoruz. Buğdayın harman yerinden son tüketiciye ulaşana kadar geçtiği her noktasında ölçüm cihazlarımız kullanılmaktadır. ABP tecrübesi ve güvencesi ile proses hatlarınız için Sightline denetim sistemleri hakkında daha birçok özelliği ve uygun çözümleri paylaşmak istiyoruz. Dijital çağı faydanıza çevirmek elinizde. Standart proses, daha kaliteli ürünler ve daha düşük maliyetler için bize her zaman ulaşabilirsiniz.



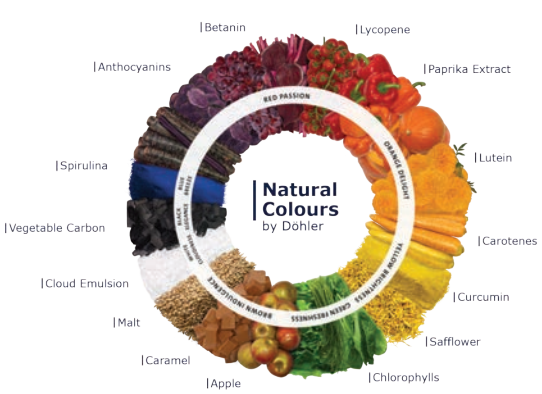
Unlu mamuller ve pastacılık ürünlerinde

DÖHLER'İN ÇÖZÜMLERİ

Burcu KAYA
Döhler Gıda
Gıda Laboratuvarı Uzmanı

Özge ERMİŞ
Döhler Gıda
Satış Müdürü

Unlu mamuller ve pastacılık endüstrileri, sunduğu ürün çeşitliliğiyle her yaş grubuna hitap etmekte olan, her dönemin gözde endüstrileridir. Türkiye'de gıda sanayiinin %65'lik payı unlu mamuller ve pastacılık ürünlerine ait olup bu ürünler global anlamda da yıldan yıla artan bir grafik göstermektedir. Bilinçli tüketicilerin artmasıyla bu ürün grupları üzerine sağlık endişeleri de artmaktadır. Dünyada tüketicilerin en büyük sağlık kaygıları; kalp sağlığı, diyabet, obezite olarak sıralanabilir. Bu bağlamda, endüstrinin hem sağlıklı ürün gruplarının geliştirilmesi hem de



var olan ürün gruplarındaki içeriklerin doğal içeriklerle değiştirilmesini kapsayan yenilikçi yaklaşımlar önem kazanmaktadır. Küresel bir partner olarak Döhler, global trendleri gözeterek doğal ürünleri ve çözüm önerileri ile sektördeki bu ihtiyacı karşılama motivasyonuna sahiptir. Doğal renkler ve aromalar, bitki bazlı çözümler, dondurulmuş/kurutulmuş meyveler, soslar ve meyve preparatları, vitamin/mineral karışımları, şeker azaltmasına ilişkin çözümler gibi öneriler ile iş ortaklarına inovatif katkılarda bulunmaktadır.

Tüketici algısını en çok etkileyen etmenlerin başında renkler gelmektedir. Döhler, geniş renk yelpazesine sahip doğal renkleri ile yapay renklerin yerini alabilecek renk gücünde, çeşitli tonlarda ve proses dayanıklılığında renkleri iş ortaklarıyla buluşturmaktadır. Siyah havuç, kırmızı pancar, aspir çiçeği gibi kontrollü tarım ile üretilen hammaddeler Türkiye'deki fabrikalarda işlenmekte ve her birinden sıvı ya da toz formda farklı renk gücünde ve tonlarda renkler üretilmektedir. Döhler portföyünde yer alan ve doğal kaynaklardan elde edilen siyah havuç ve pancar kaynaklı kırmızı, mor, pembe; bitkisel kaynaklardan sağlanan siyah; klorofil kaynaklı yeşil bunlara örnektir. Bu renkler; kek, bisküvi, kurabiye, ekmek, dolgu sosları, pastacılık kremaları gibi çok çeşitli son ürüne entegre edilebilmektedir. Döhler'in doğal ve sağlıklı içerik önerilerinin en yenilerinden biri olan White Diamond, fırıncılık ve pastacılık ürünlerinde sıklıkla kullanılan yapay beyaz renk maddelerinin yerini almaya hazırdır. Beyaz renk elde etmek için kullanılan titanyum dioksit, kalsiyum karbonat gibi kimyasal olarak üretilen renklere karşı "White Diamond" doğal bir renk çözümüdür ve ürünlerin besin değerlerine de kalsiyum katkısı sağlamaktadır. Ayrıca, doğal kaynaklardan üretilen temiz etiketli siyah renk konsantresi ile koyu siyah tonları elde etmek mümkün olup mevzuatlara uygunluğu bulunmaktadır.

Tüm ürünlerde olduğu gibi unlu mamuller ve pastacılık ürünlerinde de görsellik ile tadın uyumu tüketici beğenisi açısından önem arz etmektedir. Tüketicilerin artık farklı ve doğal tatlar aradığı düşünüldüğünde;

Döhler aroma portföyü, benzersiz ürün çeşitliliğiyle üreticilere pazar başarısı için fırsatlar sunmaktadır. Bu doğrultuda, gerçekleştirdiği büyük yatırımla 2021 ikinci çeyrek

itibariyle Karaman'da aroma üretimine başlayacaktır. Bu yatırım, ülkemiz için istihdam sağlamakla birlikte yerli üretim avantajlarını beraberinde getirecektir. Unlu mamuller ve pastacılık ürünlerinde direkt olarak ya da ürünlerin içinde, kaplamasında kullanılan soslarda lezzeti ve tat profili ile fark yaratacak aroma çeşitleri Döhler portföyünde bulunmaktadır. Uygulama kolaylığı sunan sıvı-toz formlarda aromalar, FTNF seçeneği ile %100'ünün meyveden geldiğini garanti edebilmekte, yağda ve suda çözünebilme özelliklerine göre farklı uygulamalara uygunluk göstermekte, şekeri azaltılmış ürünler için ağızdaki dolgunluk hissini ve tatlılık algısını dengeleyebilmektedir. FTNF aromalar son teknoloji olan Spinning Cone Column (SCC) sistemiyle yüksek kalitede %100 meyve ve bitki özü içeriğiyle üretilmekte ve ürün etiketlerinde ekstrakt olarak deklare edilebilme avantajı sağlamaktadır. İlk akla gelen meyve, krema, karamel gibi aromaların yanında ürünlerde kompozit aromalar ile farklı – doğal, taze, yenilikçi – nüanslar yakalanabilmekte, Döhler uygulama laboratuvarlarında yapılan tadım testleri ve ürüne özel çalışmalarla ürünlerin tat ve kokularının istikrarlı kalması hedeflenmektedir.

Unlu mamuller ve pastacılık endüstrisinin hem geleneksel ürünlerini hem trendlere uygun inovatif ürünlerini öne çıkaran, ürünlerde fark yaratırken aynı zamanda görsel, tat ve kalite anlamında ürünleri destekleyen Döhler çözümlerinden biri de soslar ve meyve preparatlarıdır. Bu kategori pişme sonrası uygulanabilen ya da pişmeye dayanıklı olarak geliştirilebilen kaplama sosları, pastacılık kremaları, krem patiseriler, dolgu sosları gibi ürünler içermekte olup portföyün zengin çeşitliliği ile aromalandırılıp renklendirilebilmektedir. Ayrıca taneli/tanesiz meyve sosları ile zengin meyve içeriğine sahip son ürünler geliştirilebilmektedir. Çocuk ürünleri, bağışıklık güçlendirici ürünler gibi konseptli çalışmalar da yürütülürken, bu ürünlere bir de fonksiyonel özellikler katan kolajen; vitamin-mineral premiksleri; ginseng, baobab, moringa ekstraktları gibi hammaddeler ürün içeriklerini zenginleştirmek adına önerilmektedir. Vitamin-mineral premiksleri içerecek ürünlerin talebe özel geliştirilmesinde, istenen günlük referans alım (%RA) baz alınarak ürünlerin zengin besin değerlerine sahip olmaları sağlanmaktadır.

Meyve içeriği pastacılık ürünleri için sadece sosların içerisinde değil, aynı zamanda donuk ya da kuru meyveler olarak da portföyde yer alırken; donuk meyvelerde bütün veya belirli boyutlarda kesilmiş meyve gibi opsiyonlar da endüstrinin kullanımına

sunulmaktadır. Sezonsal olarak işlenen ve stoklanan meyvelerin her mevsim ulaşılabilir olması ve yeni yatırımlarla yükseltilen meyve işleme kapasitesi hızlı çözümler üretmekte ve pazardaki talebi karşılamakta avantaj sağlamaktadır. Diğer yandan; Döhler'in sahip olduğu ileri teknoloji kurutma sistemlerinde dondurularak ya da sprey kurutucular ile kurutulmuş bütün meyveler, meyve parçaları, meyve granülleri ve tozları da çeşitli kullanım avantajları ile unlu mamuller ve pastacılık ürünlerinde yer bulan hammaddelerdir. Bunlar, taze hasat edilmiş meyvelerin kurutulmasıyla elde edilip taşıyıcılı/taşıyıcısız olmasına, taşıyıcı yüzdesine, parçacık boyutuna göre gruplandırılmaktadır. FGR (Fruit Granulate) olarak isimlendirilen bu ürünler; meyvenin tat, koku ve renk gibi karakteristik özelliklerini kaybetmeden üretilirken ürün içerisinde rehidrasyondan sonra ve hatta raf ömrü süresince kalite özelliklerini ve tekstürel yapısını korumaktadır. FGR ürünleri ile birlikte Döhler portföyünde yer alan "Molda" ve "Florentine" ile atıştırmalık barlar, kıtır krokanlar, çeşitli bisküviler yapılabilmekte ve tüm bu ürünler yeni soluklu olarak piyasada yerini almaktadır.

Döhler Ar&Ge çalışmalarında ve yatırımlarında geniş bir yere sahip olan bir diğer segment tahıl ve baklagil grubudur. Bu grupta yer alan nohut unu ve aquafaba ile fırıncılık ürünlerine bitkisel bazlı özellikler kazandırılabilmektedir. Bitki bazlı ürün gruplarına yönelim son dönemde tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de artış göstermekte olup vegan beslenme şekline sahip insanlar için de uygundur. Temiz etiketli bu hammaddeler kek, kurabiye, pandispanya, bisküvi, beze gibi ürünlere yeni soluk kazandırmakla kalmayıp bu ürünleri tüketemeyen kesime de hitap edebilmek adına sunulan çözümlerdir. Lif ve protein içeriğine sahip, glutensiz, laktozsuz ve kolesterol içermeyen bu ürünlere diğer örnekler mercimek unu ve nohut püresidir. Ayrıca, Döhler bitkisel kaynaklı ürünlerinden fındık ve badem püreleri de dolgu sosu içeriğinde ya da direkt hamura uygulanarak unlu mamullerde kullanıma uygundur.

Yurt dışı pazarında gıda etiketlerinde görülmeye başlanan Nutri-Score, 5-Renkli Beslenme etiketi veya 5-CNL olarak da bilinmekte olup ürünlerin geliştirilmiş fonksiyonelliğini tüketici için daha anlaşılır kılmayı amaçlayan yeni bir trenddir. Hali hazırda besin değerleri yüksek çeşitli ekmekler, kekler, muffinler gibi fırıncılık ürünlerinde kullanılabilecek Döhler'in tahıl ve baklagil grubu hammaddeleri, ürünleri lif ve proteince zenginleştirerek Nutri-Score derecesini daha üst göstergeye taşıyabilmektedir. Bu zenginleştiren içeriklere ayrıca portföydeki siyah havuç posası, elma lifi, elma posası gibi lifler kaynakları ve sebze püreleri de örnektir. Birçok uygulamaya entegre edilebilecek bu hammaddeler fırıncılıkta kullanılacak çeşitli hamurlar, bisküviler, bagetler gibi geniş ürün profilinde kullanıma uygundur.

Her gıda endüstrisinde olduğu gibi içerdiği yüksek şeker ile ünlü unlu mamuller ve pastacılık endüstrisinde de bilinçlenen tüketici beklentilerini karşılayabilmek adına ürünlerde "şekeri azaltılmış/şeker ilavesiz" opsiyonlar geliştirmek büyük öneme sahiptir. WHO'nun araştırmalarına göre tüketiciler için sağlık %69 oranında doğallık, %44 oranında düşük şeker anlamına gelmektedir; fakat üreticiler için şekeri ikame etmek doku, renk, tatlılık ve tat kalitesinde problemleri beraberinde getirebilmektedir. Bu anlamda Döhler bütünsel çözümler sunmayı amaçlamakta ve şekeri ikame edilmiş meyve preparatları/dolgular, Deiyonize Elma ve Hurma Suyu Konsantreleri, Hurma ve İncir Püreleri, Malt Ekstraktı gibi hammaddeleri sunmaktadır. Malt ekstraktı; sahip olduğu doğal renk ile ürünlere kahverengi tonlarını sağlarken hamurun doku ve kıvamını destekleyerek, hamur hazırlamayı hızlandırarak, ürünlerin raf ömrüne ve vitamin-mineral içeriğine katkıda bulunarak unlu mamuller endüstrisine avantaj sağlayabilmektedir. Döhler Karaman fabrikasına yapılan yatırım ile birlikte malt ekstraktı Türkiye'de üretilmeye başlanacaktır.

Döhler Gıda, hayata fikirler katarak ve bu fikirleri hayata geçirerek günden güne geliştirdiği portföyünde bulunan doğal aromalar, doğal renkler, bitkisel bazlı ürünler, taze ve kurutulmuş meyve grupları, meyve preparatları ve dolgular, vitamin-mineral premiksleri ve daha birçok hammaddesiyle sayısız B2B/B2C çözümler sunarak unlu mamuller ve pastacılık endüstrisine olduğu gibi birçok gıda endüstrisine inovatif katkılarda bulunmaya devam etmektedir. Döhler, hem Türkiye'de hem de Dünya'da gıda ve içecek uygulamalarında geliştireceğiniz ürünlerde çözüm ortağınız olarak sizlere destek olmaya hazırdır.

MESSAN® Cooling Industry'dan unlu mamul üreticilerine VERİMLİ ÇÖZÜMLER

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 kapasiteleri ve şartları sunarken, doğru yatırımları sağlamaları açısından da önemli seçenekler geliştiren firma, "Dondurulmuş unlu mamuller, et-tavuk, deniz ürünleri, tarım gibi birçok sektöre hizmet veriyor; ürün yelpazesini ve yurt içi-yurt dışı satış ağını gün geçtikçe genişletiyor.

MQF Spiral Şoklama ve Soğutma Sistemleri, soğuk depo panelleri, soğuk depo kapıları, taze ve donuk tip muhafaza cihazları, şok odaları ile gıda sektörüne anahtar teslim ve çözüm odaklı projeler sunduklarını anlatan Messan Soğutma Genel Müdürü Erdinç Yapan, ham maddelerin tesise girişinden işlenmesine, şoklanmasına ve muhafazasına kadar geçen bütün süreçte müşterilerin ihtiyaçlarını karşıladıklarını belirterek "Cihaz ve teknolojileri AR-GE çalışmalarımızla geliştirmekte, düşük maliyet, enerji verimliliği ve yüksek ürün kalitesiyle müşterilerimize sunmaktayız" dedi.

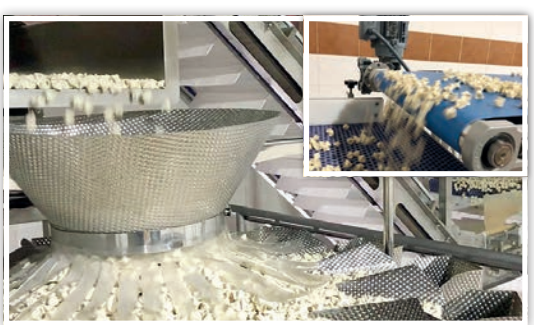
"MÜŞTERİLERİMİZİN DOĞRU YATIRIMLAR YAPMALARINI SAĞLIYORUZ"

Firma olarak dondurulmuş unlu mamuller sektöründeki bilgi birikimlerini müşterilerine aktardıklarını anlatan Erdinç Yapan, "Öncelikle müşterilerimizin talebinin ve üretim kapasitesinin ne olduğunu ve benzeri tüm teknik detayları öğrendikten sonra onlar için en optimize edilmiş şekliyle gerekli olan ürünü tasarlayıp imalat ve kurulum aşamasına geçmekteyiz. Ürünlerin muhafaza ve işleme sürecinde yapılacak bütün projelerinde, müşterilerimize onlar için en uygun olan kapasiteleri ve şartları sunmak, onların doğru yatırımlar yapmalarını sağlamaktayız. Ürünlerin doğru koşullarda işlenmesi, şoklanması ve muhafaza edilmesi, gıda üreticisi firmaların ürün kalitesini ve buna bağlı pazardaki paylarını dolaylı olarak etkilemektedir. Müşterilerimizin üretim sahalarına ve akışlarına uygun olarak tasarladığımız MQF Spiral Şoklama ve Soğutma Sistemlerimiz, dondurulmuş unlu mamuller sektöründe yurt içi ve yurt dışında küçük alanlarda büyük kapasiteli üretim yapılması fırsatı veriyor. HACCP gibi üretim standartlarına uygun olarak üretilen ürünlerimizi, ihtiyaca göre değişik bant ve soğutma kapasitesi seçenekleriyle müşterilerimize sunmaktayız. Tasarımlarımızı ve üretimlerimizi EHEDG (Avrupa Hijyenik Dizayn Grubu) üyelik standartına göre, gıda üretimine uygun, hijyenik standartlar doğrultusunda yapmaktayız" diye konuştu.

Erdinç Yapan

MQF İLE DAHA KALİTELİ, DAHA LEZZETLİ ÜRÜNLER

MQF Spiral Şoklama ve Soğutma Sistemleri olarak yurt içi ve yurt dışı birçok firmayla çalıştıklarını vurgulayan Erdinç Yapan sözlerine şöyle devam eti: "Yurt içinde en son yaptığımız projelerden Ankara'daki bir müşterimizin üretim tesisinde 1000 kg/h şoklama kapasiteli, Bir diğer müşterimizin de Manisa'daki tesisine 2000 kg/saat kapasiteli MQF Spiral Şoklama Sistemini kurduk. MQF Spiral Şoklama ve Soğutma Sistemlerimiz ile müşterimiz için minimum alanda maksimum fayda sağladık. Müşterilerimiz, bu sistemleri kullandıktan sonra ürünlerinin kalitesinin, lezzetinin ve görünümünün eskiye nazaran değiştiğini ve bunun satışları olumlu yönde etkilediğini söylemekteler. 2021 yılında da Avrupa başta olmak üzere dondurulmuş unlu mamuller sektöründe hedeflenen birçok projede Messan Soğutma olarak ürünlerimizle katkı sağlayacağız. Börek, simit, pizza, mantı ve kruvasan gibi örnekleri olan dondurulmuş unlu mamuller sektörü, ürün çeşitliliği açısından ülkemizde çok geniş bir alanda olmakla birlikte donmuş ürünlerin üretim, kullanım ve tüketimi beklenen seviyenin çok altındadır. Bu sektörde faaliyet gösteren ve bu boşluğu görüp doldurmaya çalışan firmaların elde ettikleri başarı ve hızlı büyüme bunun kanıtıdır. Sektörün ihracat ve yurt dışı franchising tarafı da düşünüldüğünde, pazarın büyüklüğü daha iyi görülebilir. Messan Soğutma 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."



GCMS İLE SUSAMDA ETİLEN OKSİT KALINTI ANALİZİ

Kim. Ömür BEŞİR
Ant Teknik Cihazlar Ltd. Sti.

Kim. Canerdem YİĞİTSOY
Ant Teknik Cihazlar Ltd. Sti.

Uzm. Kim. Ozan HALİSÇELİK
Ant Teknik Cihazlar Ltd. Sti.

ÇALIŞMANIN AMACI

Hindistan'da susam ve susam ürünlerinde yapılan analizler sonrasında, ürünlerin islenmesi ve temizlenmesi sırasında dezenfektan olarak kullanılan ve aynı zamanda insan sağlığına zararlı oldugu bilinen etilen oksit kalıntılarına rastlandığı bildirilmiştir.

Bunun üzerine gıdalarda etilen oksit kalıntı analizleri ülkemizde de uygulanmaya başlanmıştır. Etilen oksitin yanı sıra, aynı amaçla kullanılan 2-Kloroetanol'e kalıntı analizlerinde rastlanabileceğinden çalışmamızda bu madde de tayin edilmiştir.

METOD VE MATERYALLER

Çalışmamız, Shimadzu marka GCMS-QP2020 model GCMS sistemi ile yapılmıştır. Üzerinde, PTV (programmable temperature vaporization) enjeksiyon ünitesi bulunan GCMS'e AOC-6000 model CombiPAL baglanarak sıvı enjeksiyon yapılmış, alternatif olarak ise kolay numune hazırlıgı ve yüksek hassasiyet sunan HS-20 model statik headspace örnekleme yöntemi ile Split/splitless enjeksiyon bulunan GCMS sistemi kullanılmıştır.

KULLANILAN EKİPMAN VE KİMYASALLAR

1. GCMS
2. Split/Splitless enjeksiyon blogu veya PTV enjeksiyon bloğu
3. Statik headspace sistemi veya sıvı örnekleyici
4. GCMS kolonu

Headspace enjeksiyon; Restek RTX-5MS (30m x 0.25mm x 0.25 µm)

Sıvı enjeksiyon; RTX-1701 (30m x 0.25mm x 0.25 µm)

5. Ultra saf su sistemi
6. Analitik terazi (0.0001 g hassasiyette)
7. Karıştırıcı
8. Santrifüj
9. Dimetil Sülfoksit (DMSO)
10. Şırınga ucu filtre (PTFE)
11. Standartlar

NUMUNE VE ÇÖZELTİLERİN HAZIRLANMASI

Headspace yöntemi için;

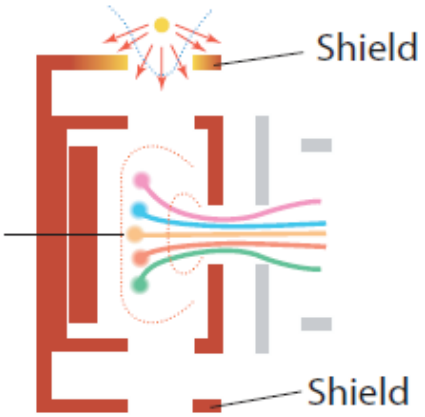
Standartlar, 5mL suda 50 ppb,100 ppb, 200ppb, 250 ppb olacak şekilde hazırlanmış ve önceden pozitif çıkmamış homojenize bir susam örneğine eklenerek (Spike standart), headspace enjeksiyonları yapılmıştır.

Numune hazırlığı ise, 1 g tartılan numunenin 5 mL suda homojenize edilip headspace enjeksiyonu şeklindedir.

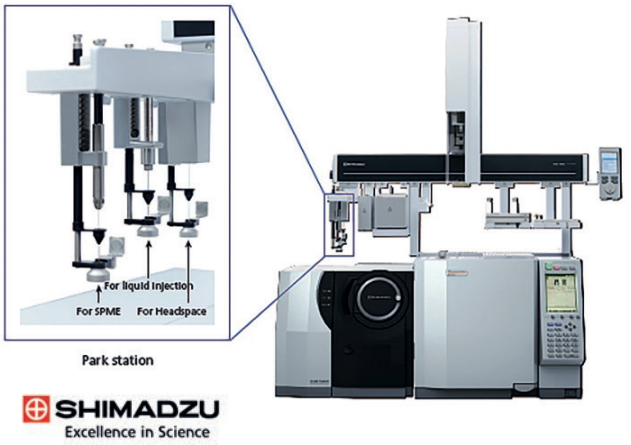
Sıvı enjeksiyon yöntemi için;

Standartlar, DMSO'da 50 ppb,100 ppb, 200 ppb, 250 ppb olacak şekilde hazırlanmış ve önceden pozitif çıkmamış homojenize bir susam örneğine eklenerek (Spike standart), sıvı enjeksiyonları yapılmıştır.

Numune hazırlığı ise, 1 g tartılan numunenin 100 mL DMSO'da çözülüp, PTFE şırınga ucu filtrasyonundan sonra sıvı enjeksiyonu seklindedir.



Şekil 1. Yüksek Hassasiyet ve Uzun Süreli Kararlılığa Sahip İyon Kaynağı (Patent: US7939810)



GCMS-QP2020 / AOC-6000
Gaz Kromatografi Kütle Spektrometre ve CombiPAL Sıvı Örnekleyici

GCMS-QP2020 NX / HS-20
Gaz Kromatografi Kütle Spektrometre ve Statik Headspace

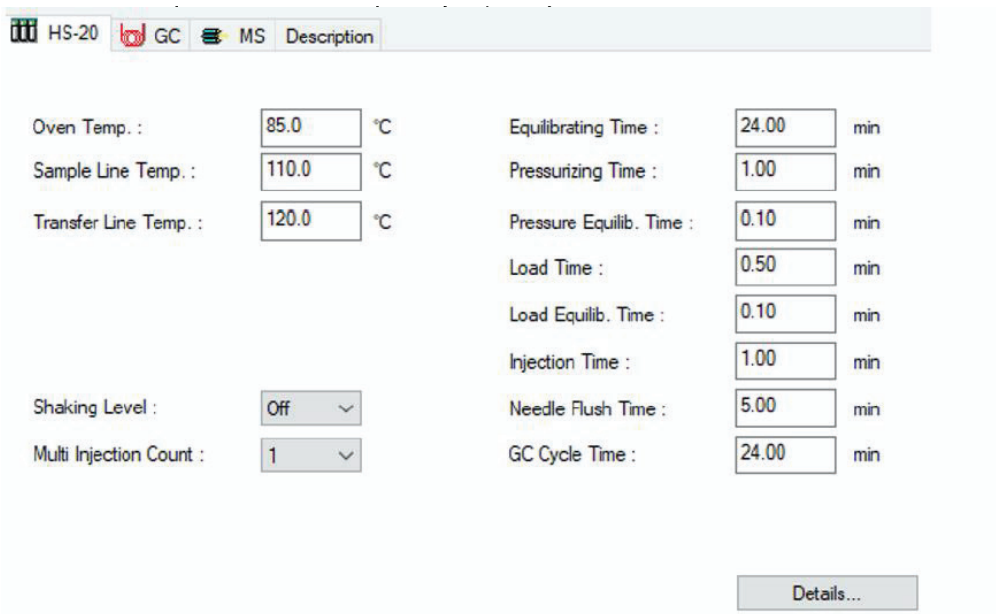
ANALİTİK KOŞULLAR

AOC-6000 model CombiPAL sisteminde sıvı enjeksiyon koşulları

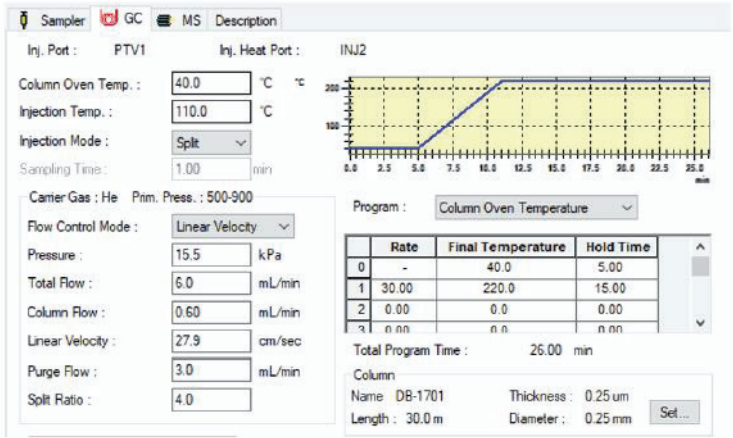
Liquid Injection

Parameter	Transition	Transition
Pre Wash Station		Standard Wash 1
Post Wash Station		Standard Wash 1
Wash Vial Depth		40 mm
Waste Port Depth		10 mm
Sample Vial Depth		30 mm
Bottom Sense Sample Vial		Off
Height FromBottom Sample Vial		3 mm
Injection Mode		Normal
Injection Signal Mode		Plunger Down
Injection Penetration Depth		40 mm
Prep Ahead Option		Disabled
Analysis		
Syringe Tool		LS1
Pre Wash Cycles		3
Sample Rinse Cycles		3
Sample Aspirate Flow Rate		1 µL/s
Sample Post Aspirate Delay		2 s
Injector		Injector 1
Injection Flow Rate		100 µL/s
Post Wash Cycles		9

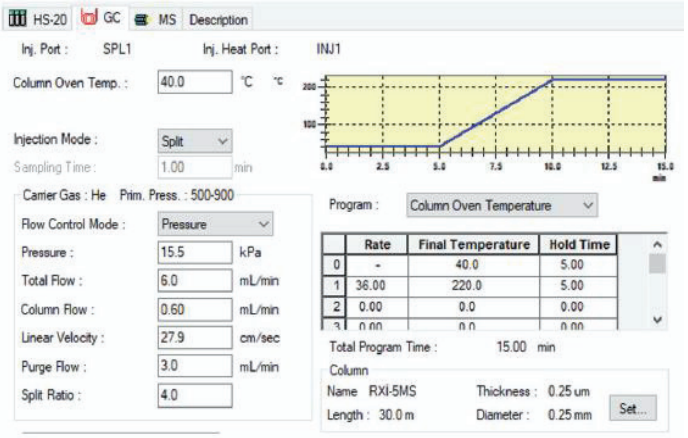
HS-20 model headspace ünitesinde headspace enjeksiyon koşulları



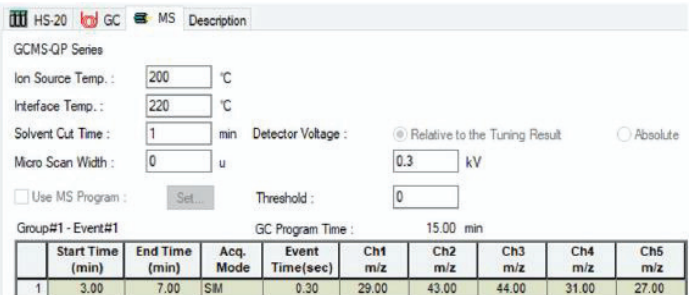
GCMS-Sıvı Enjeksiyon



GCMS-Headspace Enjeksiyon



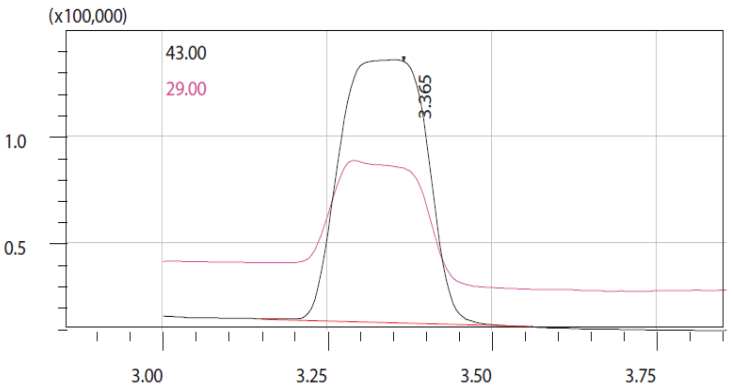
MS Koşulları



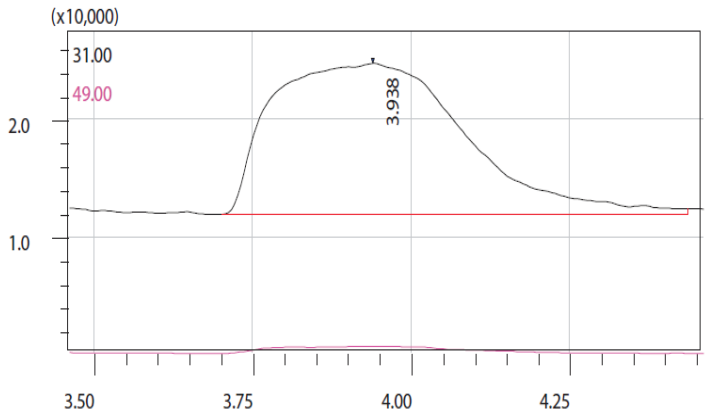
SONUÇLAR VE DEĞERLENDİRME

1. Kromatogramlar

250 ppb Standart Mix (SIM);

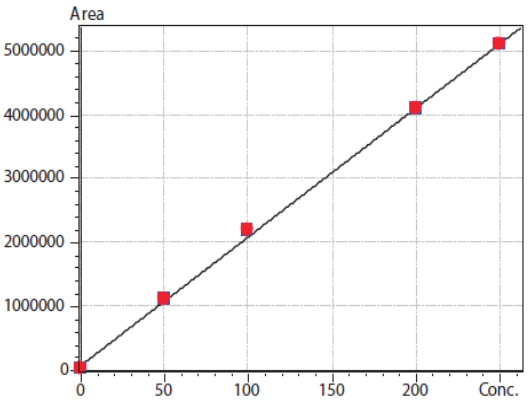


Şekil 2. Etilen oksit (43 ve 29 m/z)

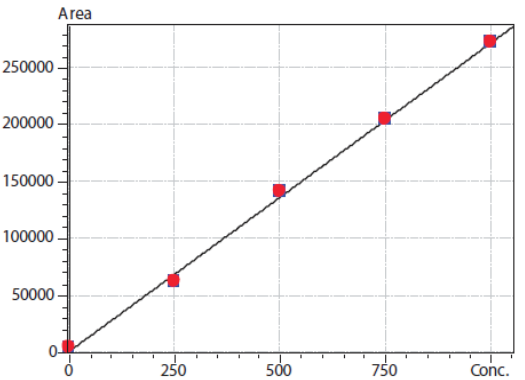


Şekil 3. 2-kloroetanol (31 ve 49 m/z)

2. Kalibrasyon Egrileri (Headspace'de)



Şekil 4. Etilen oksit (R2=0.999)



Şekil 5. 2-Kloroetanol (R2=0.997)

REFERANSLAR

1. https://www.shimadzu.com/an/sites/shimadzu.com.an/_les/pim/pim_document__le/technical/white_papers/10168/ipo213027.pdf
2. https://www.eurl-pesticides.eu/docs/public/tmplt_article.asp?LabID=200&CntID=1164&Theme_ID=1&Pdf=False&Lang=EN

Ankara ve Samsun Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri'ne desteklerinden dolayı tesekkürlerimizi sunarız.

maysa, Fretta from experts for happy chefs markası ile DONDURMACILIK SEKTÖRÜNE uygun çözümler sunuyor

2017 yılından bu yana Fretta markasıyla dondurma, gelato, sorbe üretimleri için çeşitli baz ve pastelerin yanı sıra soft dondurma, frozen yoğurt, sıcak ve soğuk içecek tozlarını gıda sektörünün profesyonellerine sunan Maysa Gıda, bu ürün grubuna son olarak Fretta Gurme Serisi ile Gurme Salep ve Gurme Sıcak Çikolata Tozlarını ilave etti.

Nagihan Yıldız

Yayla markalı peynir mayalarıyla 1992 yılında üretime başlayıp, sonrasında TÜBİTAK ile yaptığı projelerle hayvansal peynir mayaları, starter kültürler, enzim modifiye peynir tereyağı ve stabilizer karışımları portföyüne ekleyen Maysa Gda. endüstriyel dondurma üreticilerine ise TEXTUROLE markası ile hazırladığı stabilizer&emülgatör karışımlarını sunuyor. 2017 yılında ise FRETTA markasıyla artisanal dondurma üreticilerine de hitap etmeye başlayan firma, son dönemde portföyüne kattığı dondurmacılık bazları ve pasteler ile ürün portföyünü genişletti.

DONDURMACILIKTA TRENDLERE UYGUN ÇÖZÜMLER

Fretta portföyünde şu anda hem endüstriyel dondurma üreticilerine hitap eden hem de artisanal dondurma müşterileri için geliştirilmiş bazlar, pasteler ve beslemelerin bulunduğunu açıklayan Maysa Gıda AR-GE Müdür Yardımcısı Nagihan Yıldız, Türkiye'de ve dünyada dondurmacılık sektörünün hızla büyüdüğünü, klasik dondurma çeşitlerinin yanı sıra değişik tatlar ve yeni lezzetlerin de reyonlarda yer aldığını söyledi. Maysa olarak sektördeki bu gelişmeler doğrultusunda dondurma ve gelato yapımı için dondurma bazları, yapı geliştiriciler, dondurma pastelleri, hazır dondurma karışımlarının yanı sıra soft ice ve frozen yoğurt bazları ve sıcak-soğuk içecek bazlarını da portföylerinde bulundurduklarını açıklayan Yıldız, "Fretta dondurma bazlarımız ve pasteler ile son üründe istenilen yapı, kıvam ve lezzeti üst seviyede yakalayabilirsiniz. Özellikle pastelerde gerçek tatlar ve geleneksel lezzetler ön planda. Ceviz, fındık, fıstık gibi ürünleri yörelerinden temin ediyoruz. Meyveli pastelleri ise mevsiminde toplanan meyvelerden işleyip gerçek tat ve lezzeti yakalıyoruz. Bu da son ürüne kalite olarak yansımakta. Yakın zamanda portföyümüze yeni meyve lezzetlerini de katmak için çalışmalarımız sürmektedir" dedi.

DONDURMA ÜRETİCİLERİNE YÖNELİK EĞİTİMLER

Hazır toz dondurma karışımlarıyla pratik bir şekilde dondurma bazlarının hazırlanabileceğini ifade eden Nagihan Yıldız, "Horeca grubumuzda bulunan Frappe içecek tozları ve diğer sıcak-soğuk içecek grubumuz ile ideal lezzette ürünler yapılabilir. Özellikle kış aylarının vazgeçilmez lezzeti salepte ve sıcak çikolatada Fretta Gurme Serimiz ile fark yaratacağımıza inanıyoruz. Ege, Marmara ve İç Anadolu Bölgelerimizde bulunan sektörde deneyimli aktif Fretta satış ekibimiz ile müşterilerimizde teknik uygulamalar yaparak onların isteklerine karşılık veriyoruz. Ayrıca Tuzla Fabrikamız içerisinde yapılan Fretta Kafe ile dondurma üreticilerine yönelik workshoplar ve eğitimler düzenlemeyi planlıyoruz" diye konuştu.

"GIDA KATKILARINDA DIŞA BAĞIMLILIĞI AZALTMAK İSTİYORUZ"

Maysa Gıda'nın kurulduğu yıldan bu yana AR-GE çalışmalarına büyük önem verdiğine dikkat çeken Nagihan Yıldız, "2017 yılında Bilim Sanayi Bakanlığı onaylı AR-GE merkezi ünvanını aldık. Bu durum daha sistematik çalışma konusunda bize katkı sağladı. Bugün sadece AR-GE merkezimizde kayıtlı 20 gıda mühendisi arkadaşımız var. AR-GE merkezimiz her gün portföyümüze yeni ürünler katmak için mesai vermektedir. Yeni dönem için pastelerimizde ve beslemelerde yeni lezzetleri portföyümüze ekleyeceğiz. Hedefimiz gıda katkıları alanında global bir firma olmak ve ülkemizin bu alanda dışarıya bağımlılığını yerli bir firma olarak azaltmaktır" şeklinde konuştu.

Milli-Q®
Lab Water Solutions

BURSA TEKNİK KİMYA
Ticaret ve Pazarlama Ltd. Şti.

Teknik Makale

Gıda Analizleri için en ideal SU KALİTESİ

Doğru sonuçları garantilemek, yanlış pozitif veya negatifleri ve kontaminasyonu önlemek için mikrobiyologlar, sıvı veya katı kültür besiyeri hazırlarken su dahil reaktiflerini dikkatlice seçmelidir. Aslında kalitesiz su, bakteri büyümesi üzerinde etkisi olabilecek veya yanlış pH, yanlış renk ve çökelme gibi hazırlanan ortamda çeşitli anormalliklere neden olabilecek çeşitli kirletileri içerebilir. Su, mikrobiyoloji ortamı formülasyonlarının baskın bileşeni olduğundan, bu kirleticilerin sudan uzaklaştırılması, kültür ortamının hazırlanmasında büyük önem taşımaktadır.

Mikrobiyoloji besiyerinin hazırlanması için önerilen su kalitesi, ISO® 11133: 2014 standardında ("Gıda, hayvan yemi ve suyun mikrobiyolojisi - Kültür ortamının hazırlanması, üretimi, depolanması ve performans testi") tanımlanmıştır. Seçilen su aşağıdaki kriterlere uygun olmalıdır:

- Su, mikroorganizmaların büyümesini engellemesi muhtemel olan klor, amonyak veya metal iyonları kalıntılarından arındırılmalıdır.
- Suyun iletkenliği: <25 µS / cm, tercihen 5 µS / cm'nin altında
- Suyun yeni arıtılmış olarak kullanılması veya kirletici maddeler içermeyen bir kapta saklanması önerilir.
- Suyun mikrobiyal kontaminasyonu < 103 cfu/mL olmalıdır.

Mikrobiyologlar, besiyeri hazırlarken bu saf su kriterlerine bağlı kalarak, mikrobiyal kültürlerinin güvenilirliğini ve tekrarlanabilirliğini artırabilirler.

Mikrobiyolojik ortam hazırlama gereksinimleri, sürekli yüksek kaliteli saf su sağlayan Milli-Q® IX su arıtma sistemi ile desteklenmektedir. Yenilikçi arıtma teknolojilerinin kombinasyonuna ek olarak, bu sistemden gelen su, otoklavlar veya bulaşık makineleri gibi laboratuvar ekipmanlarını besleyebilir ve bu da onu mikrobiyoloji laboratuvarları için çok yönlü bir çözüm haline getirir.

Merck KGaA'nın (Darmstadt, Almanya) Yaşam Bilimleri iş birimi ABD ve Kanada'da MilliporeSigma olarak hizmet vermektedir.

MERCK

MİLLİ-Q® IX 7003/05/10/15 SAF SU SİSTEMLERİ İLE

HEDEFİNİZE ULAŞIN

Laboratuvar Üretkenliğinizi Artırın
- » Kullanımı ve bakımı kolay
- » Akıllı dokunmatik ekran fonksiyonları
- » Ergonomik saf su dağıtım seçenekleri

Saf su kulanırken kaliteyi garanti edin
- » Sabit ve güvenilir saf su kalitesi
- » Her aşamada su kalitesinin kontrolü
- » Farmakope ve ISO® gereksinimlerini karşılayan su kalitesi

İzlenebilirliliği Basitleştirin
- » Otomatik e-kayıt arşivleme
- » Kağıtsız veri yönetimi
- » Denetim hazırlıklarınızı kolaylaştırın

Saf su özellikleri

Saf, Tip II su özellikleri[1]	
25 °C de özdirneç[2]	>5 MΩ·cm; Genellikle 10–15 MΩ·cm
25 °C de İletkenlik	0.2 µS/cm; Genellikle 0.1 µS/cm
Toplam Organik Karbon (TOC)	≤30 ppb
Saatlik Üretim Kapasiteleri	3 L/Saat (Milli-Q® IX 7003) 5 L/Saat (Milli-Q® IX 7005) 10 L/Saat (Milli-Q® IX 7010) 15 L/Saat (Milli-Q® IX 7015)

POD Pak uygulama filtresi ile bir E-POD ® saf su dağıtıcısından, aşağıdaki su kalitesi özellikleri elde edilir:	
Parçacıklar[3]	boyutu >0.22 µm parçacık yok
Bakteri[4]	<0.01 CFU/mL
Pirojenler (endotoksinler)[5]	<0.001 EU/mL
RNaz[6]	<1 pg/mL
DNaz[6]	<5 pg/mL
Proteaz[6]	<0.15 µg/mL
Akış hızı	2 L/dk'ye kadar

1. Bu değerler tipiktir ve besleme suyundaki kirleticilerin niteliğine ve konsantrasyonuna bağlı olarak değişebilir.
2. Direnç, USP'nin gerektirdiği şekilde sıcaklık kompanzasyonu olmadan da gösterilebilir.
3. Millipak® veya Millipak® Gold filtre ile.
4. POD dağıtıcısına Millipak® veya Biopak® ultra filtrasyon takılarak kullanıldığında.
5. POD dağıtıcısına Biopak® ultra filtrasyon takılarak kullanıldığında.
6. Biopak® ultra filtrasyon ile.

mercury-free

TOGETHER FOR SUSTAINABILITY

Sürdürülebilirlik girişimlerinizi destekleyen tasarım.

Saf suya yüksek akış hızında kolay ve hızlı erişim için yeniden tasarlanmış E-POD® dağıtıcımızın keyfini çıkarın.

BURSA TEKNİK KİMYA TİC ve PAZ.LTD.ŞTİ

MerckMillipore.com/LabWater

www.bursateknikkimya.com.tr
Telefon: +90 224 224 68 60 - 61
Faks : +90 224 221 58 95
E-Posta: info@bursateknikkimya.com.tr
Adres: Alaaddinbey Mh. 635 Sk. Ayaz Plaza No:2G-2H Nilüfer/BURSA
Bursa-Balıkesir-Bilecik-Çanakkale-Yalova bölgesi yetkili bayiidir.

TOMRA'dan

YENİ TOMRA 5C AYIKLAMA MAKİNESİ

TOMRA Food, yeni TOMRA 5C ayıklama makinesi ile sınıfının önde gelen mühendislik ve zeka birleşimini sunuyor. Sensörler ve Insight araçlarında gerçekleştirilen geliştirmeler, işleyicilerin kârlılıklarını iyileştiriyor.

TOMRA Food, kabuklu yemiş ve kuru meyve işleme sürecine yeni bir soluk getirecek, optik ayıklamada çığır açan yeni sistemi TOMRA 5C modelini piyasaya sundu. TOMRA 5C premium optik ayıklayıcı, mümkün olan en iyi yabancı madde ayıklama performansı için sektörde önde gelen sensör teknolojilerini, makine öğrenimi ve büyük veri analiziyle birleştiriyor. TOMRA 5C, operatörlerin her bir ürün tanesini ve yabancı maddeyi açıkça görüntülemesini ve işleyicilerin daha yüksek kâr, daha iyi ürün kalitesi ve hızlı ekipman getirisi elde etme olasılığını artıran gerçek zamanlı kararlar alabilmelerini sağlıyor.

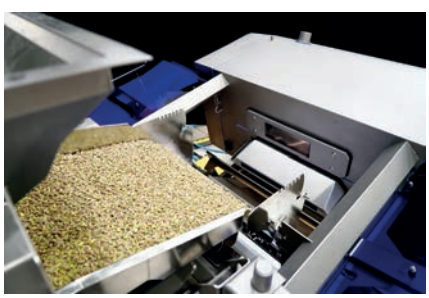
BRENDAN O'DONNELL: "AYIKLAMANIN GELECEĞİ ŞİMDİ BAŞLIYOR"

TOMRA Food, Kabuklu Yemişler Global Sektör Direktörü Brendan O'Donnell, yeni TOMRA 5C makinesi ile ilgili yaptığı açıklamada; "Yeni makinemiz, işleme sürecini yeniden tanımlıyor. Ayıklamayı daha verimli, daha etkili ve maliyete karşı daha duyarlı hale getiren en yeni teknolojileri geliştirdik. Bir yandan da kabuklu yemiş ve kuru meyve sektörünün işçilik, gıda güvenliği ve ürün kalitesi gibi en büyük zorluklarını ele almış olduk. Ayıklamanın geleceği, şimdi başlıyor" dedi. Kusurları tanımlama ve analiz etme yetenekleri geliştirilmiş TOMRA 5C, daha yüksek çözünürlüklü lazerler yardımıyla böcek yeniği gibi en küçük kusurları bile algılayabiliyor. Sensör tasarımındaki bu iyileştirmeler, benzer makinalarla mümkün olmayan detayların görüntülenmesi ve ayıklanmasına olanak tanıyor.

TOMRA 5C, yüksek kapasitelerde kabuklu yemiş ve kuru meyve ürünlerini kolaylıkla işlemek üzere tasarlandı; bu sayede işçiliği en aza indirirken en yüksek miktarda birinci kalite ürün çıkartıyor. Böylece işleyiciler, yeniden seçme, taşıma ve işçilik maliyetlerinden tasarruf ediyor. California Madera'daki "The Almond Company", TOMRA 5C'nin, işletmelerinin verimliliği üzerindeki etkisini aktarırken; "Daha yüksek kapasitelerde üretimi, daha az işçiyle ve daha kısa sürede tamamlayarak, özel kalite ürünümüzün üretimini %20'den %25'e çıkarma fırsatı bulduk" diyerek açıklıyor.

İKİ KATA KADAR KAPASİTE İMKANI SUNUYOR

Kullanımı kolay bu makine, büyüme potansiyeli olan işletmeler için iki kata kadar yüksek kapasite sunabilecek şekilde tasarlandı. Ayrıca TOMRA 5C, kolay temizlik ve bakım özelliği sayesinde gelecek yıllarda da tasarruf sağlayacak uzun ömürlü bir yatırım oluyor.



TOMRA 5C'nin eşsiz tasarımı, farklı ihtiyaçlarını anlayabilmek için doğrudan işletmelerle çalışan, müşteri odaklı bir satış sonrası servis ekibi tarafından destekleniyor. TOMRA 5C'ye bağlı bulut tabanlı veri analiz platformu TOMRA Insight, üretim hatlarını uzaktan anlık olarak takip edilebilen ve gerektiğinde müdahale edilebilen sistemlere dönüştürüyor. Bu güçlü ve entegre veri platformu, en kaliteli son ürün, daha yüksek verimlilik, daha uzun çalışma süresi ve gelişmiş sorun giderme özelliği sayesinde her geçen ay değerini daha fazla ortaya koyuyor.

Bu ayıklama makinesi, tam da piyasanın büyümesinin beklendiği bir dönemde sunuldu. Uluslararası platformda saygınlık gören Futurist Institute kurumunun Yönetim Kurulu Başkanı ve Prestige Economics'in Başkanı Jason Schenker, önümüzdeki yıllarda küresel kalori talebinin yüzde 44 oranında yükselmesinin beklendiğini söylüyor. İsrafı azaltmak ve verimlilikleri iyileştirmek, dünya gıda stokunun sürdürülebilirliği ve işleyicilerin kârlılığı için büyük önem taşıyor. Brendan O'Donnell da TOMRA 5C ile ilgili olarak; "Yeni ayıklama makinemiz, daha iyi bir zamanda piyasaya sunulamazdı. İşleyiciler, küresel piyasadaki taleplerin ilerisine geçmek için şimdiden harekete geçmeli. TOMRA 5C sayesinde işleyiciler, bir yandan kendi işletmelerinin gücünü korurken diğer yandan tüketicilerin hızla değişen beklentilerini karşılamaya hazır olacak" şeklinde açıklmalarda bulundu..

WorldFood Istanbul

a Hyve event

Where the World of Food Meets

Gıda Dünyasının Türkiye Bulusması

WorldFood

29th International Food Products & Processing Technologies Exhibition

29. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı

9 - 12 September / *Eylül* 2021

TUYAP Fair Convention and Congress Center ISTANBUL

TÜYAP FUAR ve KONGRE MERKEZİ İSTANBUL

www.worldfood-istanbul.com

Supporters / *Destekleyenler*

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı · T.C. Ticaret Bakanlığı · KOSGEB · MARSAP · GTD Gastronomi Turizmi Derneği

In Cooperation with / *Isbirligiyle*

ETÜDER Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği · İHBİR

THIS FAIR IS ORGANIZED UNDER SUPERVISION OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174
BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.

GMTCNT PLC'ler veri toplama işlerinde fark yaratıyor

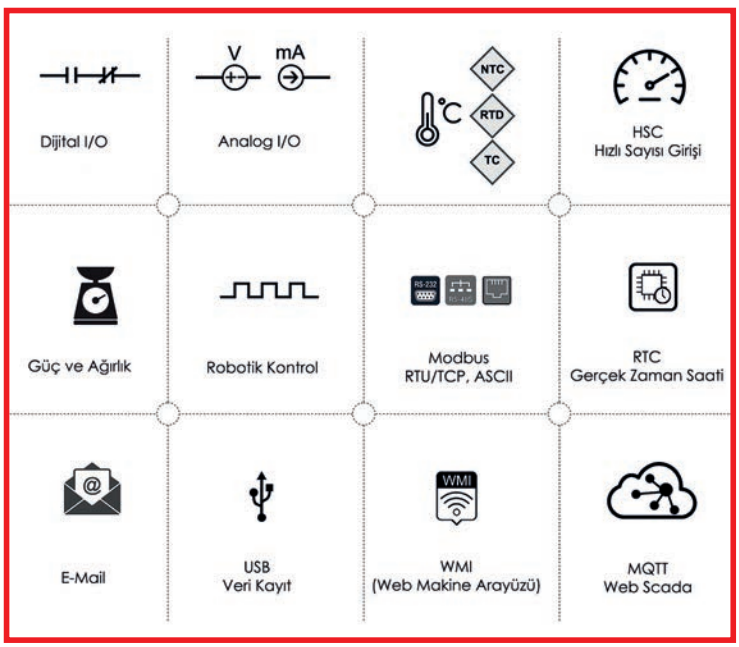
GMT'nin pazara sunduğu PLC'ler, makine imalat sektörü başta olmak üzere fabrika otomasyonu ve Endüstri 4.0 kapsamında özellikle veri toplama konusunda çözümler sunuyor. Özellikle Endüstri 4.0 kapsamında sağladığı veri toplama özelliğiyle sektöre ışık tutan GMT, ürünleriyle bu alanda en çok tercih edilen markalardan biri olmayı başardı.

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

GENİŞ KULLANIM ALANI

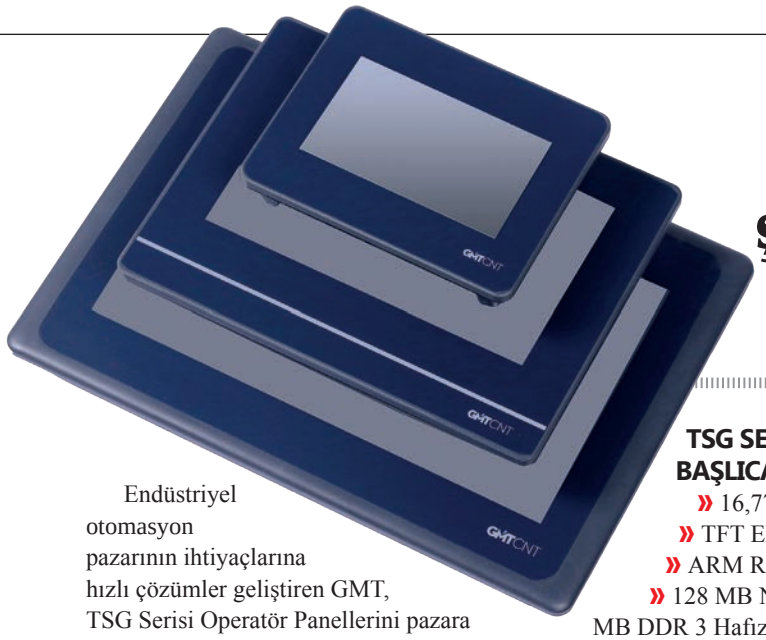
Tekstil, gıda, metal işleme, plastik, kimya, tarım ve hayvancılık gibi sektörlerde kullanılan paketleme makineleri, ambalaj makineleri, dolum makineleri, halı yıkama makineleri, iplik aktarma makineleri, buhar jeneratörleri, değirmen makineleri, fırın makineleri, et işleme makineleri, kuruyemiş makineleri,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

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



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

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

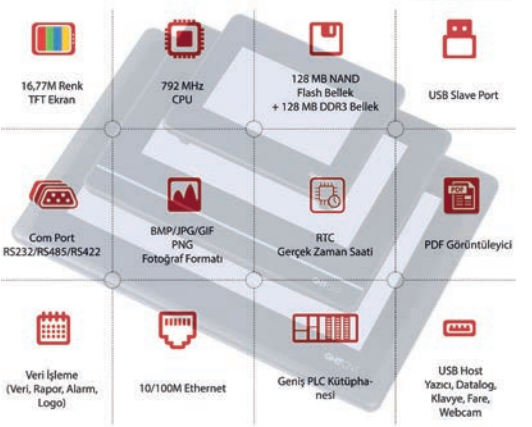


Üretimde verimliliği ve şeffaflığı arttıran TSG Serisi Operatör Panelleri

Endüstriyel otomasyon pazarının ihtiyaçlarına hızlı çözümler geliştiren GMT, TSG Serisi Operatör Panellerini pazara sundu. GMT'nin TSG Serisi ethernetli modellerinde bulunan VNC desteği ile tablet, akıllı telefon ve PC üzerinden uzaktan izleme ve kontrol mümkün hale geliyor. TSG Serisi operatör panelleri, 16.77M renk derinliği sayesinde daha kaliteli görüntü sunuyor. Ön panel IP65 koruma özelliği ile çevresel şartlara dayanıklı olan TSG Serisi HMI'lar, 1 adet RS232 ve 1 adet RS232/RS485/RS422 destekleyen haberleşme portuna sahip. GMTCNT protokolü ile HMI'lar arası haberleşme özelliği ile bir PLC'ye birden çok HMI'ın ulaşabilmesi mümkün. TSG Serisi HMI'lar hakkında daha detaylı bilgi gmtcontrol.com'dan ulaşılabilir..

TSG SERİSİ HMI'LARIN BAŞLICA ÖZELLİKLERİ

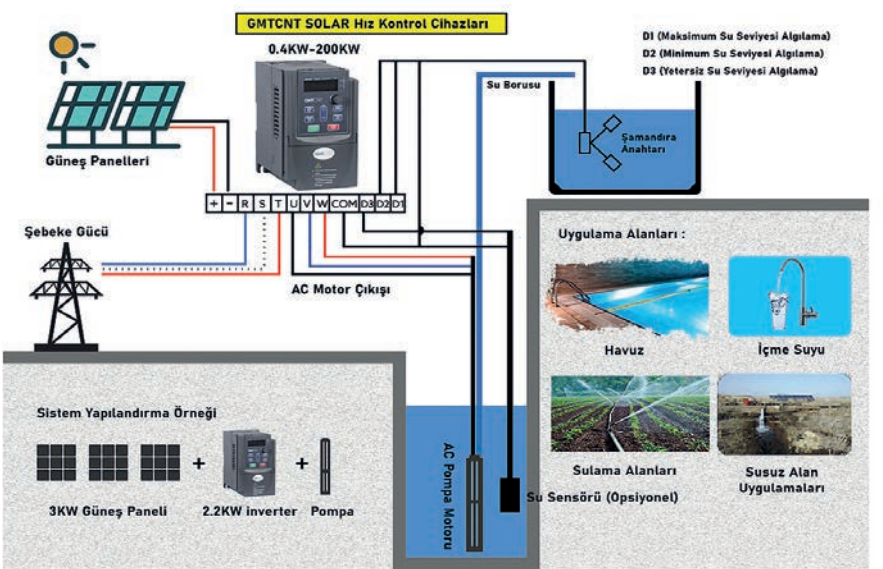
- 16,77 M Renk
- TFT Ekran
- ARM RISC 32bit 792 MHz
- 128 MB NAND Flash +128 MB DDR 3 Hafıza
- RTC (Gerçek Zaman Saati)
- 1 adet USB portu
- 1 adet RS232 ve 1 adet RS232/RS485/RS422 destekleyen haberleşme portu
- Ethernet'li modellerde VNC desteği ile Tablet,
- Telefon ve PC üzerinden uzaktan izleme ve kontrol
- Ön panel IP65 koruma
- GMTCNT protokolü HMI'lar arası haberleşme özelliği ile bir PLC'ye birden çok HMI'ın ulaşabilmesi
- USB host portu üzerinde Veri, Alarm, Trend kaydetme ve tarihsel sorgu yapabilme



- C dili ile makro oluşturabilme
- Güvenlik seviyeleri ve kullanıcı tanımlamaları yapabilme
- Ethernetli modellerde FTP üzerinden HMI içine ve harici bağlı olan USB flash diske ulaşabilme
- PDesigner HMI Editör Programı ile programlanır.

GMT, SOLAR Hız Kontrol Cihazlarını tanıttı

Bir mühendislik ve AR-GE firması olarak GMT, yeni ürünler üretmek için yatırım yapmaya ve çalışmaya devam ediyor. Endüstriyel otomasyon pazarının ihtiyaçlarına hızlı çözümler geliştiren GMT, SOLAR hız kontrol cihazlarını pazara sundu. GMT'nin SOLAR hız kontrol cihazları, güneş panellerini güç kaynağı olarak kullanıp su pompa motorları vasıtasıyla kuyu, nehir ve ırmak gibi su kaynaklarından su çekerek istenilen yere pompalıyor. Fotovoltaik hücreler, güneş enerjisini absorbe ederek DC elektrik sinyallerine çevirmektedir. Solar hız kontrol cihazları güneş panelinin ürettiği DC gücü, pompa motorları için AC'ye çevirerek motorların çalışmasını sağlıyor. GMTCNT SOLAR hız kontrol cihazları güneş yoğunluğunun değişimi ile beraber güneş panellerinin ürettiği gücün değişimini motora yansıtmadan çıkıştaki gücü stabil tutar.



SOLAR HIZ KONTROL CİHAZLARI GENEL ÖZELLİKLERİ

- 0,4kW ∿200kW Güç Aralığı
- Dahili MPPT fonksiyonu
- AC ve DC besleme aynı anda bağlanabilir
- Kolay kullanım ve hızlı devreye alma
- RS485 Modbus RTU Haberleşme Portu
- Maksimum Giriş Gerilimi
  - 1P 220-240VAC / 450 VDC
  - 3P 380-460VAC / 900VDC
- Tavsiye Edilen Giriş Gerilimi
  - 1P 220-240VAC / 350-400 VDC
  - 3P 380-460VAC / 625-750VDC
- Su kaynağı seviyesi için analog giriş
- Kuru çalışma özelliği için dijital giriş
- Su deposu için dolu ve düşük seviye dijital girişleri
- 7 adet ayarlanabilir dijital giriş
- 2 adet röle çıkış

FRİGO MEKANİK

Levent Aydın

pandemiye rağmen yurt dışı projelerde HIZ KESMEDİ

Endüstriyel soğutma alanında Türkiye'nin önde gelen üreticilerinden biri olan Frigo Mekanik A.Ş., zorlu Covid-19 pandemisi koşullarına rağmen Libya, Kenya, Zambiya, Türkmenistan gibi birçok ülkede endüstriyel soğutma projeleri gerçekleştirdi. Firmanın Yönetim Kurulu Üyesi Levent Aydın, pandemi sürecinde yaptıkları çalışmaları, gündemlerinde yer alan projeleri ve geleceğe dönük hedeflerini Gıda Teknolojisi Dergisi'ne anlattı.

Frigo Mekanik A.Ş.'nin bugün itibariyle pazardaki yeri ve çalışmaları hakkında bilgi verebilir misiniz? Üretim tesisi/tesisleriniz ve ürün gruplarınızdan söz ederek, gıda endüstrisine sunduğunuz çözümleri anlatır mısınız? Ürünleriniz gıda sanayinde hangi alt sektörlerde kullanılabiliyor?

Frigo Mekanik A.Ş. endüstriyel soğutma alanında ülkemizin lider firmaları arasındadır. Ülkemiz dışında da Azerbaycan, Özbekistan, Türkmenistan, Kenya gibi birçok ülkede pazarın önemli oyuncuları arasında yer almaktadır. Firmamız, Tekirdağ'daki üretim ve İstanbul'daki AR-GE birimleri ile endüstriyel soğutma ihtiyaçlarına çözümler sunuyor. Ürünlerimizin büyük bölümü gıda sektöründe kullanılmaktadır. Kuru gıda ürünleri dışındaki tüm gıda ürünleri soğuk zincir koşullarında tüketiciye ulaşır. Gıda sektöründeki soğuk zinciri; üretim, dağıtım, soğuk depolama ve soğuk teşhir olarak 4 ana gruba ayırabiliriz. Biz, üretim esnasında ihtiyaç olan soğutma çözümleri ve soğuk depolama çözümlerinde hizmet vermekteyiz.

"PANDEMİNİN OLUMSUZLUKLARINI ÇABUK ATLATTIK"

Covid-19 pandemisi dünyada ve Türkiye'de ne yazık ki insan hayatı başta olmak üzere birçok şeyi olumsuz etkiledi/etkiliyor? Bu dönem firmanızın çalışmalarını nasıl etkiledi, nasıl bir strateji izlediniz?

Şüphesiz ki birinci derecede önemi oluşturan çalışanlarımızın ve müşterilerimizin sağlığıdır. Ancak diğer taraftan da işlerimize devam etmek zorundayız. Bu iki noktayı mümkün oldukça aksatmadan çalışmaya gayret ettik. Üretim ve ofis alanlarında bir dizi düzenlemeler yaptık. Bazı birimleri home ofis çalışmaya yönlendirdik. Doğal olarak hem çalışma hızımız hem de yerinde servis ve montaj hızımız etkilendi. Özellikle yurt dışındaki çalışmalarımız olumsuz etkilendi. Ancak bu olumsuzlukların üstesinden gelerek kısa süre içinde eski hızımıza kavuştuk.

"TÜRKİYE SOĞUK ZİNCİRDE BAŞARILI OLDU"

Covid-19 süreci gıda güvenliği, hijyen, soğuk zincir konularının önemini bir kez daha hatırlattı. Bu konuda bir değerlendirme yapar mısınız?

Ülkemizde bu alanda tespit ettiğiniz olumlu ve olumsuz hususlar nelerdir?

Pandemi süreci aslında bize sağlığın ne kadar önemli olduğunu hatırlattı ve hijyenin anlamını pekiştirdi. Tedarik zincirinin yaşam için vazgeçilmez bir unsur olduğunu gösterdi. Bildiğiniz gibi konu gıda olunca tedarik zincirinin önemli bir kısmı soğuk zincirden oluşmaktadır. Ben, Türkiye'nin pandemi döneminde soğuk zincir konusunda büyük bir sınavı çok büyük bir başarıyla geçtiğini söyleyebilirim. Bu başarıda sektörün tüm oyuncularının payı vardır ve Türkiye'de soğuk zincir birçok gelişmiş ülkeyi aratmayacak şekilde işlemektedir.

Yakın zamanda gıda sektörünün kullanımına sunduğunuz ya da lanse etmeye hazırlandığınız yeni taknolojileriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

Endüstriyel soğutma açısından yeni teknolojilere baktığımızda birkaç konu kuvvetli bir biçimde öne çıkıyor. Bunların içinde; enerji verimliliği, çevreye saygı, insan sağlığına oluşacak risk ve gıda güvenliği açısından oluşacak riskleri sayabiliriz. Soğutma sistemlerinde bu amaçlara hizmet etmek için amonyak, karbondioksit, propan gibi doğal akışkanlara geçiş hızlandı. Biz de bu temel prensipleri içeren çözümlerimiz ile yeni teknolojileri yatırımcılara sunmaktayız.

> "Pandemi süreci aslında bize sağlığın ne kadar önemli olduğunu hatırlattı ve hijyenin anlamını pekiştirdi. Tedarik zincirinin yaşam için vazgeçilmez bir unsur olduğunu gösterdi. Bildiğiniz gibi konu gıda olunca tedarik zincirinin önemli bir kısmı soğuk zincirden oluşmaktadır. Ben, Türkiye'nin pandemi döneminde soğuk zincir konusunda büyük bir sınavı çok büyük bir başarıyla geçtiğini söyleyebilirim. Bu başarıda sektörün tüm oyuncularının payı var."

"ÜRETİM ALANIMIZI BÜYÜTÜYORUZ"

Önümüzdeki dönemde gerçekleştireceğiz yeni yatırımlar, projeler ve hedeflerinizi bizimle paylaşabilir misiniz?

Pandemi sürecinde dünyanın gelişmiş ülkelerindeki rakiplerimize karşı daha aktif olabildiğimizi fark ettik. Bir taraftan tedarik zorlukları, sınır önlemleri, seyahat zorlukları yaşarken, bu zorluklarla baş ederek Libya, Kenya, Zambiya, Türkmenistan gibi birçok ülkede endüstriyel soğutma projeleri gerçekleştirdik. Başarılarımız bizi daha çok ümitlendirdi. Şu anda üretim alanımızı büyütüyoruz. Önümüzdeki dönemde üretim ve teknoloji yatırımları ile hem ülkemizde hem de varlık gösterdiğimiz global pazarlarda konumuzda lider oyuncu olma çabalarımız devam edecektir.

"COVID-19 AŞISI İÇİN GEREKLİ OLAN DEPOLARI ÜRETTİK"

Covid-19 pandemisinin sona erdirilmesi noktasında kritik bir önem taşıyan aşıların taşınması ve saklanması konusunda firma olarak çalışmalarınız var. Bu konuyla ilgili kısa bilgi verebilirseniz çok sevinirim.

Az önce anlatmaya çalıştığım olumsuzlukların yanında, pandemi süreci bizi farklı bir noktada çalışmaya sürükledi. Covid 19 sürecinde biliyorsunuz farklı firmalar tarafından aşı çalışmaları başlatıldı. Bunlardan biri de Biontech/Pfizer firmalarının ürettiği aşıydı. Bu aşının dolaşımı ve depolanması da -78 °C sıcaklık gerektiriyordu. Biz 2017 yılında Türkiye'nin aşı merkezi durumunda olan Ankara Halk Sağlığı Merkezi'nin soğuk depolarını yapmıştık.

Bu tesis içinde de -80 °C sıcaklıkta 2 adet plazma deposu bulunuyordu. Bildiğimiz kadarıyla bu depolar Türkiye'deki bu şarttaki tek uygulamaydı. Bu tecrübemizi de kullanarak hızla AR-GE merkezimizde -78 °C depolar kurduk ve basına tanıttık. -78 °C sıcaklıktaki depolarımızı geçtiğimiz hafta iki farklı televizyon kanalında haberlere taşıdık. Bu çalışmamızın 2 farklı amacı var. Bunlardan birincisi, bu aşının Türkiye'ye gelmesi durumunda alt yapıyı hazır tutmaktı. Bunu aynı zamanda topluma karşı sorumluluğumuz olarak kabul ettik. Diğer taraftan da bu çalışmamızı dünyadaki diğer ülkelere taşımak ve sektör ihracatımızı arttırmayı planlıyoruz.

BAYKON'dan forklifti tartım istasyonuna dönüştüren teknoloji: MagicFORKS

Endüstriyel Tartım Sistemleri

Endüstriyel tartım sektörünün güçlü oyuncularından Baykon tarafından üretilen MagicFORKS forklift kantarları, sahip olduğu üsütün özellikleriyle forklifti tartım istasyonuna dönüştürüyor.

Baykon yüksek kaliteli MagicFORKS forklift kantarları ile forkliftlere tartım, etiketleme ve veri yönetimi işlevlerini ekleyerek, onu bir tartım istasyonuna dönüştürebiliyor. Tamamen kablosuz tasarımıyla kolayca kurulabilirken dakikalar içinde diğer bir forklifte taşınabiliyor ve BX07MD Terminal ile kullanıcıya özel tartım ekranı ve barkod seçenekli tartım etiketi tasarlanabiliyor. Tartım bilgileri 7" dokunmatik ekran, kablosuz barkod ya da RFID okuyucu ile kolaylıkla girilirken, terminal belleğine kayıt edilen bilgiler, elektronik dosya olarak ya da doğrudan anlık olarak ERP sistemine transfer edilebiliyor. Opsiyonel eğim sensörü ile ölçülen zemin açısı gösteriliyor ve zemin açısından kaynaklanacak yanlış ölçüm engellenebiliyor.

MagicFORKS teknolojisi, 65 saat sürekli çalışma sağlayan paslanmaz Li-IoN bataryası, otomatik uyku ve batarya kapatma fonksiyonları ile desteklenen etkili güç yönetimiyle haftalar boyu şarj gerektirmeden kullanılabilme özelliğine de sahip. .

TAMAMEN KABLOSUZ

» Hızlı ve kolay kurulum.

» Bir fokliften diğerine dakikalar için nakil.

» Onaylı Class I, Bluetooth 2.1 + EDR kablosuz teknoloji.

ESNEK TARTIM İŞLEMİ

» Kullanıcı tanımlı tartım menüsü, etiket ve rapor.

» Seri ve üst üste tartım ve toplam etiketi.

» Çevre birimleri; Eğim ölçme sensörü, RFID/Barkod okuyucu, Yazıcı, Harici gösterge, Tepe lambası, USB Bellek.

GÜÇLÜ VERİ ENTEGRASYONU

» Web Service ile SQL sunucuya doğrudan anlık veri aktarımı.

» Data Editor yazılımı ile PC'ye Excel dosya transferi.

» USB belleğe Excel dosya transferi.

ETKİLİ GÜÇ YÖNETİMİ

» Kolayca çatala takılan paslanmaz Li-IoN batarya.

» 65 saat sürekli çalışma süresi.

» Otomatik uyku ve batarya kapatma fonksiyonu ile haftalara varan şarj süresi.

» Batarya şarj gösterimi.

Pandemide kanatlı eti pazarı %25 DARALDI

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği (BESD-BİR), yıllık cirosu yaklaşık 5,5 milyar dolar olan, 94 ülkeye ihracat gerçekleştiren ve dolaylı olarak 3 milyon kişinin geçimine katkı sağlayan Türkiye kanatlı eti sektörünü 28 yıldır başarıyla temsil etmektedir. Sektör, 15 bin adet kayıtlı kümes ile birlikte 2020 yılında bir önceki sene ile neredeyse aynı kalmak üzere 2,2 milyon ton civarında üretim yaptı ve bunun 540 bin tonunu ihraç etti. Türkiye piliç eti üretiminde dünyada 10'uncu, ihracatta ise 7'inci sıradadır.

Geçtiğimiz yıl diğer sektörler gibi kanatlı eti sektörü de zor bir sene geçirdi. Maalesef Covid 19 pandemisine, üretiminin en fazla olduğu piknik sezonu ve ramazan ayı öncesi bir dönemde yakalandı. Sektörde üretim planlamaları bu dönemler dikkate alınarak yapılır. Pandemi döneminde üretimi aksatmadan sürdürme çabaları içerisinde iken, sokağa çıkma kısıtlamaları ve tüm yiyecek&içecek sektörünün (HO – RE – CA) satış kanallarının kısıtlamalardan etkilenmesinden dolayı çok ciddi bir yara alındı. Bundan dolayı %20-25 oranında pazar kaybı oluştuğunu söyleyebiliriz. Elimizde stok ürünler oluştu.

Üreticilerimiz her zaman uyguladıkları biyogüvenlik önlemlerini en üst seviyeye çıkararak üretimlerini büyük titizlikle sürdürmeye devam etti. Bu süreçte zannediyorum dünyadaki herkes gıdanın önemini anladı. Sağlıklı beslenmede önemli rol oynayan tavuk eti ve hindi etinin yeterli miktarda üretimi gerçekleştirme ve aksatmadan tüketicilere ulaştırma konusunda her türlü önlemi almış bulunuyoruz. Üyelerimizin tamamı bu zaman zarfında "TSE Covid-19 Güvenli Üretim Belgesi "almaya hak kazanarak kalitemizi ve hijyene verdiğimiz önemi bir kez daha kamuoyuna gösterdi. Her zaman temel gıda maddesi ürettiğimizin önemini bilerek ve bize yüklediği sorumluluk ile üretim yapıyoruz, yapmaya da devam edeceğiz.

Naci KAPLAN
Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği (BESD - BİR) Başkanı

ÇİN'E YAPILAN İHRACAT MORAL OLDU

Geçtiğimiz yıl geçen tüm zorluklar içerisinde sektörümüz için gurur kaynağı olan önemli bir olay da yaşadık. Dünya ticaretinde 7. sırada yer alan Türkiye kanatlı eti sektörü, Japonya'dan sonra 10 yıldır süren çalışmalar sonucu Çin Halk Cumhuriyeti'ne geçtiğimiz sene Kasım ayında ilk ihracatını gerçekleştirdi. Önümüzdeki süreçte gerekli izinlerin tamamlanmasıyla daha fazla işletmenin ihracatını artırmasını bekliyoruz. Çin kanatlı ürünlerde yıllık ortalama 2 milyar dolarla dünyanın en büyük dördüncü ithalatçısı konumunda büyük bir pazar, Türkiye kanatlı etinin kalitesiyle bu pazarda hak ettiği yerini alacağını kuvvetle ümit ediyoruz.

Yeni başladığımız bu senede de dünyada taşların tam anlamıyla yerine oturmasını beklemiyoruz. Dünya ticaretinin yeni bir dengeye oturması, pandeminin getirdiği kısıtlamaların kalkması, iklim değişikliğinin tarımda ve besin üretiminde getireceği değişikliklere uyum için yapılacak çalışmalar… Bunların hepsi sürdürülebilir üretimin şartlarını zorlayacak. Ancak sektörü temsil eden üyelerimiz, üreticilerimiz ve tüm paydaşlarımızla beraber ekonomik büyümenin en önemli faktörlerinin başında üretimin olduğunu biliyoruz. 2021 yılında da tüm gücümüzle görevlerimizi en iyi şekilde yerine getirmek için çalışacağız.

2020 yılı sonrası hayatımıza giren "Yeni Normal" kavramı ile birlikte tüketici davranışları ve tüketicinin beslenmeye olan yaklaşımı da değişiklikler gösterdi. Tüm dünyada insanlar daha sağlıklı ve bağışıklık sistemini güçlendiren gıdalara olan ilgisini arttırdı. Bu ilgi çerçevesinde tüketici; doğru beslenme kararlarını bilim insanlarının gerçek beyanlarını dikkate alarak ve doğru bilgiye ulaşarak daha sağlıklı beslenmek istiyor. Sektörümüzün bu konuda önü çok açık. Dünya standartlarında üretim yapan, her zaman bilimin yanında yer alan ve gıda güvenliği kurallarına büyük titizlikle uyan tesislerimiz sayesinde tavuk ve hindi etinin hem fiziksel hem de zihinsel gelişimde ne kadar önemli olduğu bu yeni dönemde daha da iyi anlaşılacak.

Dernek olarak her zaman amacımız kanatlı eti sektörünü geliştirmek, üretim ve tüketim artırıcı çalışmalar yapmak ve ihracat imkânlarını genişleterek yeni pazar fırsatları yaratmaya katkı sağlamak oldu. 2021 yılı üretim hedefimiz de her zamanki gibi büyümeye yöneliktir. Sektörde yüzde 2,5 oranında büyüme olması beklentimizdir. Pandemi sürecinde stoklarımızın artmasının yanı sıra, en büyük girdimiz olan karma yem maliyetleri de maalesef kademeli olarak arttı. Kullanılan yem ham maddelerinin büyük bir kısmı dövize endeksli olarak ithal ediliyor. Gelecek açısından bu fiyat artışının kontrol altına alınması gerekliliği acil bir konu. Önümüzdeki dönem mutlaka yem ithalatını azaltacak önlemler çerçevesinde projelerin ele alınıp hayata geçirilmesi gerekiyor.

Mevcut "Biyogüvenlik" yasamız ise yem tedarikinde yaşanabilecek sıkıntıların giderilmesinde ve sektörün gereksinimi karşılamakta yetersiz kalmakta. Konuyla ilgili gerekli yasal değişiklilerin vakit kaybedilmeden yapılması ve AB'ye uyumlu hale getirilmesi sektör olarak en önemli ve öncelikli beklentimizdir. Artan stoklar, birçok kalemde artan maliyetler karşısında hala en büyük amacımız ve çabamız sağlıklı beslenmede en önemli yer tutan hayvansal protein kaynağı tavuk etinin en ekonomik gıda olma özelliğini korumasını sağlamak.

21'NCİ YÜZYILIN 21'NCİ YILI

Necdet BUZBAŞ
TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı

2020 yılı Covid-19 salgını ortamında, küreselleşme ile yaygınlık ve hız kazanmış ekonomik, ekolojik ve sosyal açıdan ciddi sorunların varlığının kabul edilmek zorunda kalındığı bir yıl oldu. Salgın ile birlikte hemen hemen tüm dünya ülkelerini alarma geçiren sağlık krizinin sadece sağlık krizi olmadığı; aynı zamanda ekonomik kriz (küresel durgunluk), ekolojik kriz (iklim değişikliği) ve sosyal kriz (gelir eşitsizliği, sosyal devletin yetersizliği) olduğu ortaya çıktı. Salgın pek çok ülkenin halk sağlığı ve sosyal güvenlik sistemlerindeki eksikliklere de işaret etmiş, hem salgın için alınan önlemlerde hem de salgınla baş edilmesinde ciddi kırılganlıkların varlığının farkına varılmıştır.

Covid-19 salgını Türkiye ekonomisini 2018 yılı kur türbülansının yaratmış olduğu dengesizliklerin henüz atlatılmamış olduğu bir anda yakalamıştır. Milli gelir artışı sadece yüzde 0.9 olarak gerçekleşmiş, istihdamı bir önceki yıla göre 703 bin kişi azalmış, işsizlik oranı ise yüzde 13.7'yi bulmuş. 2019 yılı toparlanmasıyla 2020 yılında bir sıçrama beklenirken, Çin'in Wuhan kentinde başlayan Corona virüs salgını mart başında ülkemize taşınmış, sonrası hızla tüm dünyaya yayılmıştır. Salgının topyekün ve eş zamanlı hissedilen etkilerini yurt içi ve yurt dışı talep daralması, sosyal izolasyona bağlı olarak iş yeri kapanmaları sonucu üretim ve istihdam kayıpları, ülkeler arası seyahatlerin kısıtlanması ve turizm faaliyetlerinin duraksaması, yurt dışından finansal sermaye girişlerinin yavaşlaması, çıkışların hız kazanması şeklinde özetleyebiliriz. Doğal olarak tarım ve gıda sektöründeki gelişmeler salgın sürecine endekslendi. Üretim (tarım ve gıda sanayi), dağıtım ve satış (lojistik, perakende, e-ticaret) ve tüketim (ev içi, ev dışı) ekosisteminden oluşan döngü yaşanan arz talep şoklarıyla birbirinden etkilendi.

GIDA SANAYİMİZ PANDEMİDE BAŞARILI SINAV VERDİ

Salgının başlangıç günlerinde alınan tedbirlerden sokağa çıkma kısıtlamaları toplumda gıdaya ulaşma konusunda paniğe neden oldu. Birçok ülkede marketlere hücum edilerek temel gıda ürünlerinde stok eğilimine yönelindi. Türkiye gıda sanayi bu konuda başarılı bir sınav verdi. Boşalan rafların ertesi gün doldurulmuş olması, yanıltıcı bir talep artışı izlenimi verse de tüketici paniği ve stoklama isteğini frenledi. Sokağa çıkma kısıtlamalarının uygulandığı en riskli dönemde hızla yayılan ve hakkında az şey bildiğimiz salgın günlerinde tarladan bakkala ve markete gıda güvenliğini eksiksiz sağlayan tarım ve gıda emekçilerine ne kadar teşekkür etsek azdır. Bazı ülkelerin kendi gıda güvenliklerini sağlamak adına stratejik gıda ürünlerinde stoklamaya yönelmeleri, ihracat yasağı veya kısıtlamaları getirmeleriyle küresel lojistik hizmetlerindeki aksamalar tarım ve gıda ürünlerinde kendine yeterlilik ile yerli ve milli üretim kavramlarını daha anlamlı hale getirdi.

Haziran ayıyla birlikte kısıtlamalardaki yumuşama arz-talep dengelerini normal seyrine çekse de, önceki aylardaki suni talep artışları gıda fiyatlarını tetikledi. Bazı ürünlerdeki spekülatif fiyat artışları önlenemedi. Yılın üçüncü çeyreğinde yaşanan kur artışları maliyetleri olumsuz etkilerken, gümrük vergileri birkaç kez indirilmesine rağmen yurt dışından tedarikteki güçlükler gıda fiyatlarında oynaklık ve istikrarsızlığa yol açtı. Nitekim yıllık tüketici enflasyonunun öngörülenin üzerinde yüzde 14.6 olarak gerçekleşmesinde yüzde 20.6 gibi yüksek artışla önemli ölçüde gıda fiyatları etken olmuştur. İthal ham maddeye bağımlı olmanın riskini ve kırılganlığını yaşayarak bir kez daha test etmiş olduk.

Corona virüse karşı verilen bireysel savaşta, bağışıklık sisteminin güçlü olmasına duyulan ihtiyaç uzunca bir süredir dikkatimizden kaçmış, gıda güvenliği ve gerekli besin öğelerinin eksiksiz karşılanması gerekliliği yeniden hatırlanır olmuştur. Özellikle ülkemizde gıda güvenliğinin sürdürülebilirliğini sağlamak adına ihtiyaç duyulan yağlı tohumlar, et ve süt üretimi için gerekli hayvan yemi gibi ürünlerde ithalatın sonlandırılacağı tarım ve gıda politikalarına ivedikle gereklilik olduğu ortaya çıkmıştır.

SALGIN TEDBİRLERİ DAR GELİRLİ YURTTAŞLARI OLUMSUZ ETKİLEDİ

Salgına karşı alınan tedbirler dar gelirli geniş halk kitlelerini olumsuz etkiledi, sağlık veya kazanç ikilisinden birini tercih çaresizliğini sundu. Yeme-içme sektörü, turizm, seyahat sektörü, eğlence sektörü çalışanları ciddi kazanç kayıpları yaşadılar ve yaşamaya devam etmekteler. Tedarikçi konumundaki tarım ve gıda sanayi göreceli olarak pazar ve ciro kayıpları yaşasa da faaliyetlerini az çok devam ettirebilen ayrıcalıklı sektörler arasında yer aldılar. Salgın kadar ciddiye almadığımız bir başka küresel sorunumuz iklim değişikliği, verdiği sinyaller ile varlığını hissettirir oldu bu dönemde. Özellikle 15-25 Mayıs tarihlerinde önce aşırı sıcaklar peşinden 46 ilimizde etkili olan aşırı yağış, dolu, aşırı soğuklar, don, fırtına ve hortum gibi doğal afetler

tarımsal üretimi olumsuz etkiledi, 2021 yılına ait rekolte tahminlerini aşağıya çekmeye neden oldu. Yılın sonlarına kadar devam eden kuraklık barajlarda su seviyesini yüzde 20'lerin altına çekerken tarımsal üretimde risk oluşturarak 2021 gıda fiyatları üzerinde baskılayıcı rol üstlendi.

ÇİN'E BAŞLAYAN SÜT ÜRÜNLERİ İHRACATI YÜZLERİ GÜLDÜRDÜ

Kronik sorunumuz gıda enflasyonu Kasım ayında yıllık yüzde 21 ile zirve yaptıkları sonra Aralık ayında yüzde 20.6 ile yılı kapattı. Küresel gıda fiyatlarının üst üste yedi aydır artıyor olması yanında kurlardaki istikrarsızlık etkisiyle ham maddesi ithalata bağlı un, unlu ürünler, makarna, bitkisel yağlar, et, süt, ve bazı bakliyat türlerinde çok sert fiyat hareketleri yaşandı. Dolar kurundaki artışa bağlı yem fiyatlarındaki artış, sütteki maliyet ve satış fiyatı sorunu ile gündemi uzunca bir süre meşgul etti. Yeni yılda geçerli olmak üzere çiğ süt fiyatı litresi yüzde 22 artırılarak 2.80 TL olarak belirlendi. Çin'e süt ve süt ürünleri ihracatı için vize çıkması sektör için yılın en sevindirici haberi oldu. Beş yıldan beridir yapılan görüşme ve çalışmalar, varılan anlaşma ile Çin'e süt ve süt ürünleri ihraç edebilecek 54 firmanın belirlenmesiyle sonuçlandı. Çin'e ihracat vizesi alan ikinci sektör beyaz et üreticileri oldu, ilk parti ihracatlarını gerçekleştirdiler.

Ülkemizde olduğu gibi tüm dünya ülkelerinde sokağa çıkma kısıtlarının sağladığı zaman zenginliği, sevenleri için mutfak becerilerinin sergilenmesine olanak tanımış; makarna, un, maya ve baklagiller kategorilerinde talep artışları yaşanmış, ihracat miktarlarında dikkati çeken artışlar gözlemlenmiştir. Sağlıklı beslenme ilkeleri doğrultusunda çere çöpe itibar etmeyen tüketici alışkanlıklarının kazanıldığı salgın döneminde oluşan talep çeşitliliği kalıcı olarak, tarım ve gıda ürün portföyümüze yön verebilecektir. AB Komisyonu yılın son ayı içinde yeni Fikri Mülkiyet Eylem Planı yayımladı. Planda geliştirilmesi gereken beş temel alan belirlenirken, bunlardan biri de tarımsal ürünlere ilişkin coğrafi işaretleme korunmasının güçlendirilmesi. Coğrafi işaretleme ürünü tescil ettirip, belgeyi çerçeveletip duvara asmaktan ibaret olmamalı, markalaştırıp yöre halkı için zenginlik kaynağı haline getirilmeli. AB coğrafi işaret tescili almış beş üründen biri olan Malatya kayısısı, Dünya Sağlık Örgütü'nün "bağışıklık sistemini güçlendiren gıdalar" listesinde yer alarak yüzde 23' lük fiyat artışıyla talep buldu.

2021 yılı için umut kaynağımız büyük ölçüde aşı. Öyle ki aşıya erişme, hızlı aşılama sağlığımız kadar ekonomin de iyileşmesi anlamına geliyor. Aşı artık ekonomik bir gösterge konumunda. Aşıya bu kadar büyük umutlar bağlanmışken Covid-19 salgını çözümlenmesinin yıllar alabileceği unutulmadan, her an yaşanabilecek bir mutasyon gerçeği yaşadığımız dünyaya ilişkin risk algımızı sıcak tutuyor. Bu nedenle umutlarımız yanında "virüsle birlikte yaşamak" bilinciyle B planımızı daima hazır tutmalıyız. Dünya Sağlık Örgütü Acil Durum Direktörü Dr. Mike Riyan'ın "Covid-19 salgının 2. yılının ilkinden çok daha ağır geçebileceği" varsayımını göz ardı edemeyiz. Pandemi sonrasında da her şey aynı hızla değişmeyecek özellikle de insan… Geçmişten bugüne taşıdığı alışkanlıkları, ihtiyaçları ve zaafları aynı kalabilecek. Ourworlddata internet sitesine göre şu anda aşıların uygulamasına 52 ülkede başlandı, 142 ülkede ise henüz yaygın aşılama yok. Yaşanan küresel adaletsizlik, dünyayı bağışıklık uçurumu ile dolu bir yıl ile karşı karşıya bırakmaya aday.

Bir yandan umut, diğer yandan tarım ve gıda sektörlerinin sıralamaya çalıştığım belirsizliklerinin tutarlı bir şekilde belirlenmesi ve kronik sorunlarımızın devam ettiği sürprizlere açık yeni bir yıl 2021. Geçen yıl yaklaşık yüzde 5 küçülen dünya ekonomisi bu yıl yüzde 4.8 büyüyecek, yine 2020'de yüzde 9 civarında daralan dünya ticaret hacmi 7.2 genişleyecek tahminleri yapılıyor. OECD, Türkiye için 2020'de 0.2 daralma öngörürken, 2021'de yüzde 2.6, 2022'de ise yüzde 3.5 büyüme öngörüyor. Öngörülen bu olumlu ortamda tarım ve gıda sektörünü bekleyen risk ve fırsatları şöyle sıralayabiliriz:

1. Küresel iklim ve değişikliğine bağlı risklerin arttığı ortamda yaşanacak kuraklık ve don olaylarının rekolte kayıplarına yol açması.
2. Ülkelerin kendi gıda güvenliğini sağlama adına stoklama refleksi; bazı ürünlere kota ve kısıtlama getirmeleri.
3. Tarım emtiasına yönelik yatırım iştahında artış kaynaklı küresel gıda fiyatlarındaki geçmiş yedi ay boyunca üstü üste artış.
4. Ülkemizde yaşanan kur dalgalanmaları sonucu ithal girdilerindeki fiyat istikrarsızlığının gıda enflasyonu üzerinde oluşturduğu baskı.
5. BM Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) 2021 yılını meyve ve sebze yılı ilan etti. Tüketici bilinci yükselmesiyle bağışıklık sistemini güçlendiren ürünler bundan böyle ilgi görecek. Bu ürünlerin başında meyve ve sebzeler geliyor. Sağlıklı beslenme trendleri doğrultusunda, tüketici tercihlerindeki değişim ve talepler kırsaldaki üretimi şekillendirebilecek.
6. Brexit: Türkiye ile Birleşik Krallık arasında serbest ticaret anlaşması (STA) 29 Aralık 2020'de imzalandı, 1 Ocak 2021'den başlayarak yürürlüğe girdi. Sanayi ürünlerinin tüm gümrük vergileri sıfırlanırken, tarım ve gıda ürünlerinin ise yüzde 80' ni vergi muafiyetinden yararlanıyor. Birleşik Krallık, ciddi bir gıda ithalatçısı yılda 14.4 milyar dolarlık tarım ve gıda ürünleri ithal ediyor.
7. Çin'in başını çektiği 15 Asya Pasifik ülkesi bölgesel, kapsamlı bir ekonomik ortaklık anlaşmasına (RCEP) imza attı. Bu dünyanın en büyük serbest ticaret anlaşması, 15 ülkeden sadece 3'ü ile STA'mız var.
8. Yeşil Mutabakat (Green Deal): AB'nin yeşil mutabakat adını verdiği bu yeni büyüme stratejisi; sanayiden tarıma, ulaştırmadan enerjiye "karbonsuz bir ekonomi" modeli getirirken ticari de yeniden şekillendirecek.

Mutabakat çerçevesinde ''Karbon sınır vergisi'' düzenlenmesi planlanıyor. AB' ye üye olmayan ülkelere karbon emisyonları nedeniyle uygulanacak vergilere ilişkin tasarı Haziran 2021' de yasama organı komisyona sunulacak. Yeşil mutabakat sonrası, en büyük ticaret ortağımız olan AB ile ticarette büyük olumsuzluklar yaşayabiliriz.

Corona virüs salgını, küresel bir salgında dünyada tüm sınırların aylarca kapalı kalacağını gösterdi. Gıda güvenliğinin sağlanmasında gıda ithalatçısı ülkeler tek tedarik kaynağına bağımlı olmanın riskini yaşayarak gördüler. Dev alım grupları dünyadaki tedarik merkezlerini çeşitlendirme yoluna giderken üretim kanallarını da yaygınlaştırmaya başladılar. Ülkemiz bölgesinde merkez üretim ve tedarik ülkelerinden biri olarak konumlanıyor. Tarım ve gıda sektöründe coğrafyamız kapasitesi, sektörün kronikleşmiş yapısal sorunlarının çözümü noktasında ümit verici adımlar atılırsa risklerin fırsata dönüşeceği umut dolu bir yıl sunuyor.

Herkesin kazanacağı bir sütçülük sektörü için İTİDALLİ DAVRANMALIYIZ

Harun ÇALLI
Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği (ASÜD) Yönetim Kurulu Başkanı

Daha fazla sütün sanayiye giderek ürüne dönüşmesi ve ihraç edilebilmesi; çiftçinin, sanayicinin, tüketicinin kısaca Türkiye'nin kazanması demektir. Bu nedenle sütçülük sektörü tüm tarafların kazanacağı, uzun vadeli planlar ve fiyat politikalarıyla ele alınmalı, günlük hesaplara kurban edilmemeli!

Sürdürülebilir sütçülük sektörü için, bugün alınacak yapısal ve ekonomik yanlış bir kararın, sonuçlarının önümüzdeki on yılları zarara uğratacağı unutulmamalı. Tarım ve hayvancılık; ulusal gelirin ve istihdamın artırılması, diğer sektörlere hammadde sağlamasıyla ülke ekonomisine sağladığı katkı, istikrarlı kalkınmaya sağladığı katma değerde artış, kentsel göçü ve bunun ortaya çıkardığı sosyal problemleri azaltması gibi sosyal ve ekonomik birçok sorunun çözümüne katkı sağlamaktadır. Bu nedenle sektör günlük kısa vadeli hesaplar ve fiyatlamalar yerine uzun vadeli politikalarla yönetilmelidir.

Ülkemizde hayvan varlığı her yıl düzenli bir artış göstermektedir. Geçtiğimiz son beş yıllık süreç içerisinde sığır varlığı %25,2 artarak 17,6 milyon başın üzerine, koyun varlığı %19,8 artarak 37,2 milyon başa ve keçi varlığı %8,4 oranında artarak 11,2 milyon başa yükselmiştir. 2019 yılında bütün türlerden elde edilen toplam süt üretim miktarı bir önceki yıla göre %3,8 oranında artarak 22 milyon 960 bin 379 ton olarak hesaplanmıştır. Türlere göre süt üretim miktarları değerlendirildiğinde; başta inek sütü olmak üzere bütün türlerden elde edilen süt üretim miktarı farklı oranlarda artmıştır.

2021 yılına girdiğimiz bu günlerde yıllık çiğ süt rakamımız 24 milyon ton gibi hiç de azımsanamayacak bir seviyeye ulaşmıştır. Bu rakamla AB ülkeleri arasında üçüncü sırada olduğumuzu söyleyebiliriz. Her yıl artan bu rakamla dünya liginde var olmaya devam etmek, çiftçimizin gelirini de Avrupalı rakipleri seviyesine çıkartabilmek için itidalli davranmamız şart. Aksi taktirde bu başarı kâğıt üzerinde kalacak, ülkemizin refahına yansımayacaktır. Bunun yerine taraflar arasında kısır çekişmeler olarak seyretmeye devam edecektir.

SANAYİCİMİZ VAR GÜCÜ İLE ÜRETMEYE DEVAM EDİYOR

"Her kim tek bir çimen yetişen yerde, iki çimen yetiştirirse, o kişi insanlığa derin düşünceli bir filozoftan ya da bir metafizik sistem kurucusundan daha çok layıktır." sözünün üzerinden üç yüz yıl geçmiş olmasına rağmen pandemi sürecinde yaşadıklarımız tarımsal üretime verilmesi gereken önemi net bir şekilde gözler önüne sermiştir. Geçtiğimiz yıl bu bilinçle sanayicimiz ve çiftçimiz üzerine düşen sorumluluğu layığı ile yerine getirmiş ve alkışı hak etmiştir. Sanayimizin 2020

rakamlarına bakacak olursak; TÜİK verilerine göre ilk 11 ayda 670 bin ton inek peyniri, 1,47 milyon ton içme sütü, 1,02 milyon ton yoğurt, 545 bin ton ayran, 72 bin ton tereyağı, 66 bin ton yağsız süttozu, 38 bin ton kaymak, 33 bin ton tam yağlı süttozu ve 27 bin ton diğer peynir türleri üretildi. Önceki yıla göre kıyasladığımızda ev dışı tüketim noktalarındaki kısıtlamalara bağlı olarak yoğurt ve ayran üretiminde bir miktar düşüş olmuştur.

AB'YE VE ÇİN'E İHRACATTA EMİN ADIMLARLA İLERLİYORUZ, NİYETİMİZ KALICI OLMAK

2013 yılında ASÜD öncülüğünde, sanayicilerimizle önce Avrupa Birliği kapısını araladık. Geçen yıl ise Çin pazarına giriş işlemlerini tamamladık. Sektörün 2019 yılında tüm dünyada 111 ülkeye 361 milyon dolarlık ihracatı vardı. Pandemi süreci yanı sıra Suudi Arabistan ve Katar gibi ülkelerin bizden alımı durdurması, Irak'ta yaşanan devalüasyon nedeni ile 2020 rakamlarında bir gerileme olmuştur. 2020 yılı dış ticaret rakamlarımızı özetlersek;

» Toplam süt ve süt ürünleri ihracatı bir önceki yıla göre %9,19 oranında azalarak 371,5 milyon dolar olmuştur. Toplam süt ve süt ürünleri ithalatı ise bir önceki yıla göre %23,6 oranında düşerek 84,8 milyon dolar olmuştur.

» 2020 yılı peynir ihracatı bir önceki yıla kıyasla %7,6 oranında artarak 181,8 milyon dolar olmuştur. 2020 yılında toplam 52.291 ton peynir ihracatı gerçekleşmiştir (-%2,3).

» 2019 yılı yağsız süttozu ihracatı 80,1 milyon dolar iken, 2020 yılında ihracat %46 oranında düşerek 43,2 milyon dolara gerilemiştir. 2020 yılında toplam 19.117 ton yağsız süttozu ihracatı gerçekleşmiştir (-%51,0).

» 2020 yılı peynir altı suyu ihracatı bir önceki yıla göre %27,5 oranında artarak 47,0 milyon dolar olarak hesaplanmıştır. Aynı yıl peynir altı suyu ürünlerindeki toplam ihracatımız 63.857 tondur (+%16,4).

» 2020 yılı toplam süt ve süt ürünleri ihracatımızda en büyük ilk üç pazar ülke önceki yıllarda olduğu gibi sırasıyla Irak, Suudi Arabistan ve Birleşik Arap Emirlikleri iken, toplam ihracatımızın %39,9'u bu ülkelere yapılmıştır. Irak ve Suudi Arabistan'a gerçekleştirilen süt ve süt ürünleri ihracat miktarı bir önceki yıla kıyasla sırasıyla %20,5 ve %27,1 oranında azalırken Birleşik Arap Emirlikleri'ne yapılan ihracat değer bazında %19,3 oranında artmıştır.

» Bir önceki yıla kıyasla oransal olarak ihracatımızın en fazla arttığı ülkeler Çin (+%84), ABD (+38), Umman (+%35), Azerbaycan (+%34), Almanya (+%35) ve Cezayir'dir (+%24).

ASÜD tarafından 2010 yılında başlatılan AB'ye Süt ve Süt Ürünleri İhracatı Projesi 2013 yılında sonuçlanmış ve ilk kez AB'ye 6 üye markamız (Aynes, Pınar, İçim, Sek, Golf, Algida) ihracat izni almıştı. Yakın zamanda Ak Gıda, MBH Gıda, Mado, Yörükoğlu, Muratbey, Teksüt gibi önemli firmalarımızın da AB'ye ihracat onayı alması ile onaylı tesis sayımız 25 olmuştur. Başta peynir olmak üzere Avrupa sofralarına gönderdiğimiz ürün çeşidi de giderek artmaktadır.

Bugüne kadar 63 tesisimize Çin Halk Cumhuriyeti Gümrükler Genel İdaresi tarafından ihracat onayı verilmiştir. ASÜD olarak bir yandan da Malezya ve Endenozya gibi uzak pazarlara giriş engellerini kaldırmak için çaba sarf ediyoruz. 20'den fazla üyemizin üretmiş olduğu süt tozu, peynir altı suyu tozu ve peynir Çin'e ulaştı. Her gün yeni yeni bağlantılar kurulmakta, e-ticaret fırsatları değerlendirilmekte, Çinli alıcılar bizlere ulaşmakta, uzun vadeli kontratlar yapılmaktadır. Yakında UHT süt, bebek ve devam formülleri için de onay sürecinin tamamlanmasını ümit ediyoruz.

Sanayicimizin ihracat pazarlarında elde edeceği başarılar ile çiftçimizin üretmiş olduğu çiğ süt ve et fiyatları da ülke içerisinde istikrara kavuşacaktır. Bu sayede sanayicimiz, dünya standartlarında üretmiş olduğu ürünleri tüketicilerimize, daha avantajlı fiyatlarla arz etmeye devam edebilecektir.

FİYAT İSTİKRARI VE KALİTELİ ÇİĞ SÜT GEREKLİ

Dünyada önemli bir yer edinen Türk çiftçisinin sütünün kalitesini artırmak için çalışmaya baş koyan tüm örgütlerimizle, üniversiteler ve kamu ile ortak çalışmaya hazır olduğumuzu, ASÜD olarak 2021 yılında "Çiğ Süt Kalitesinin Artırılması" konusunu ana gündemimize aldığımızı belirtmek isteriz. "Ülke genelinde çiğ süt kalitesini artırmak için tüm tarafların birlik içinde seferber olma zamanıdır". Görüyorsunuz artık çiftçimizin gelirini dünya pazarları belirliyor. Yani Çin' deki bir tüketicinin, Almanya'daki bir peynir severin tercihi çiftçimizin kazancına etki ediyor. Bu nedenle çiftçimiz de Dünyada ki meslektaşları gibi mikrobiyal yükü düşük, yağı ve proteini yüksek süt üretebilmeli ki kazanabilsin.

BUNUN DA TEMEL ŞARTI; ONLAR GİBİ UCUZA YEM HAM MADDESİ TEMİN EDEBİLMEK

Dövizdeki hareketlilik ve biyogüvenlik kriterlerimiz süt üreticisinin ve sanayicinin maliyetlerini her geçen gün artırmaktadır. Dolayısıyla süt sektörünün başlangıç noktası olan ve en önemli maliyet kalemini oluşturan yem fiyatlarının yükselişinin önüne geçilememektedir. Tüm taraflar kolları sıvamalı, taşın altına elini koymalı. Süt eylem planı kapsamında bir an evvel devletimiz harekete geçmeli ve süt üreticimize ucuz hammadde teminini konusunda desteğini artırmalıdır. Kendi yemini üretebilen üreticilerimizin maliyetlerini düşürebildiği görülmektedir. Bu kapsamda TMO'nun almış olduğu tedbirler oldukça faydalı olmaktadır. Çiftçimize sağlanan yem ham maddesi desteğinin miktarı çoğaltılmalı ve çeşitlendirilmelidir. Buna ilave olarak çiftçi örgütlerimiz, birliklerimiz çiftçimize ucuz yem temini için kaynaklarını ortaya koymalıdır.

Maliyetin aşağıya inmesi üreticinin işini büyütmesine ve hayvan sayısının yukarı yönlü hareketine imkân tanıyacaktır. Ülkemizdeki süt hayvancılığının % 80'inin 10 baş altı, % 90'ının ise 20 baş altı olduğu bilinmektedir. Üretici ölçeğinin değişmesi ve özellikle AB ortalamalarına gelmesinin en önemli sonucu olarak sütün kalitesi artacaktır. Kaliteli süt ile ülkemiz istikrarlı bir sütçülük sektörüne sahip olacak ve bu doğrultuda rekabetçi bir ihracat modeli oluşturabilecektir. Kısaca müdahaleye, günlük tartışmalara, dayatmalara gerek kalmadan sütün fiyatı, sütün kalitesi ile doğru orantılı olarak artacaktır.

Et sektörü açısından 2020 nasıl geçti

2021'DEN BEKLENTİLER NELER?

Tarık TEZEL
Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği - SETBİR
Yönetim Kurulu Başkanı

Ülkemizde kırmızı et üretimi 2019 yılında, bir önceki yıldan %7,4 oranında daha yüksek olarak 1 milyon 201 bin ton olarak gerçekleşti. Bu miktarın 1 milyon 75 bin tonu sığır etiydi. Kırmızı et üretiminde 2020 yılının sonuçlarına ilişkin TÜİK verilerini şubat ayında öğrenebileceğiz. Ancak bu yıl yaşadığımız koronavirüs salgını nedeniyle ev tüketiminin artması dolayısıyla paketli ürünler, yani işlenmiş ürün pazarında bir büyüme olduğu görülüyor. Bu sene de kırmızı et üretiminin 1 milyon tonun üzerinde olmasını bekliyoruz.

Aslında bu miktar artık ülkemiz için bir eşik değer. Kişi başı yıllık kırmızı et tüketiminde 14,5 kilo seviyesine ulaştık. Dünya kırmızı et üretiminin (domuz eti hariç) %1,4'ünü Türkiye gerçekleştiriyor. 2019 yılında 772 bin 230 baş canlı büyükbaş ve küçükbaş hayvan ithal edilmişti. Bu miktar, bir önceki yılın nerdeyse %60 daha altındaydı. Bu ithalatın 17 bin 594 başı damızlık, 671 bin 482 başı ise besilik ve kasaplık sığırlardan oluşuyordu. 82 bin 213 baş ise koyun ithal edilmişti. 2019 yılındaki bu ithalatın bedeli bir önceki yıla göre %61 düşerek 686 milyon dolar olmuştu.

2020 yılının 11 ayında yapılan ithalata bakıldığında ise toplamda 344,8 milyon dolar ödenerek 389.771 baş canlı hayvan satın alındığını görüyoruz. Bu ithalatın 14.609 başı damızlık, 309.169 başı besilik ve kasaplık sığırlardan oluşuyor. 65.671 baş da koyun ithal edildi. 2020 yılında kırmızı et sektöründeki müjde de "Karkas Sınıflandırması Yönetmeliği" ile geldi. SETBİR olarak öteden beri sektörel çözüm önerilerimiz arasında bulunan, karkas etin fiyatlandırılmasında objektif değerlendirme sistemi olan ve Avrupa Birliğinde (AB) yıllardır uygulanan "Sığır Karkasının Sınıflandırılmasına Dair Yönetmelik"in 2020 yılı bitmeden yayınlanmasından sektör olarak memnuniyet duyduk.

ETTE 2021

2020 yılı aslında hem ülkemiz hem dünya için her sektörde olduğu gibi kırmızı et sektörü için de bir hayli zorlu geçti. Tüm dünyayı sarsan virüs salgınının etkisi nedeniyle 2020 yılına ilişkin öngörüler maalesef gerçekleşemedi. Ayrıca ülkemizde ithalata dayalı yem ile hayvancılık üretimi gerçekleştirdiğimizden dolayı, 2020 yılı içerisinde yaşanan kur dalgalanmaları özellikle hayvancılık sektörünü zora soktu. Ancak 2020 yılının sonundan itibaren artık önümüze daha ümitle bakıyoruz. Dolayısıyla öncelikle mevcut düzenin ayakta tutulmasını, üreticilerimizin üretiminin sürdürülebilirliğini ve tüketicilerimizin hesaplı ve sağlıklı ürünlerle buluşabilmesini sağlamak için, stratejik planlarımızı bu döneme direnmek değil, geçici de olsa dönemin koşullarına göre revize etmemiz gerekiyor.

Şu anda ve önümüzdeki dönemde en temel sorun finansman kaynağı. Dolayısıyla bu döneme özgü de olsa, özellikle temel gıda ürünlerinde katma değer vergisi oranlarının gözden geçirilmesine ve sanayi üretiminin maliyetlerinin düşürülmesine ve kredi maliyetlerine yönelik temel tedbirlere ihtiyaç var.

HEDEFLERİMİZ VE BEKLENTİLERİMİZ

Koronavirüs salgını tüm dünyayı ve ülkemizi derinden etkilediği gibi, süt ve kırmızı et sektörleri de doğal olarak salgının etkilerine maruz kaldı. Sürece kronolojik olarak bakacak olursak, öncelikle salgının ilk dönemlerinden itibaren yurt dışı kaynaklı girdilerde yaşanan ithalat sıkıntısı sorun olarak karşımıza çıktı. Sonrasında uluslararası ticarette her ülkede farklı uygulanan karantina kaynaklı ihracat lojistiği sorunları baş gösterdi. Ancak en önemlisi, özellikle gıda sektöründe ev dışı kanalın neredeyse kapanması oldu. Sektörün ticaret hacminin %30'una denk gelen bu tıkanıklık, beraberinde ciddi bir finans yükü de getirdi. Salgın koşullarının tüm dünyada yarattığı ortak sıkıntı, küresel bir ekonomik darboğazı da ortaya çıkarınca, başta döviz kurları olmak üzere tüm girdi maliyetleri de bu etki ile yükseldi. Ancak tüm bu koşullara rağmen üreticimizin sütünü etini çiftliğinde bırakmadık, aldık, işledik. Ödemelerimizi aksatmadan zamanında yaptık. Bu arada tüketicimizin ihtiyacını da eksiksiz karşıladık.

Dünya ve Türkiye koronavirüs salgını ile mücadele ederken, virüse karşı alınması gereken kişisel tedbirlerin başında hem bağışıklık sistemimizi hem de genel vücut direncimizi güçlü tutmanın geldiği bir kez daha karşımıza çıktı. Sağlıklı bir yaşamın en önemli unsurlarından biri de hayvansal protein tüketimidir. Burada da hayvansal proteinin en önemli iki kaynağı süt ve kırmızı et öne çıkıyor. Sorunumuz küresel ancak mücadelemiz ulusal. Biz süt ve kırmızı et sektörlerinde faaliyet gösteren SETBİR üyeleri olarak, çiftliklerimizin ve fabrikalarımızın kapılarını kapatamayız, karantina dönemlerinde dahi evde kalamayız. Tüm zorlu koşullara rağmen tüketicimize talep ettiği miktarda ürünü mutlaka ulaştırıyoruz.

Bu yıl uluslararası para piyasalarındaki dalgalanma, dünyada tüm ülkelerin ekonomik dengelerini sarstı. Dolayısı ile bizim de bu etkinin dışında kalmamız söz konusu olamazdı.

Tabii ki tüm yurtdışı kaynaklı temel girdiler dövize endeksli birim fiyatlara sahipler ve bunun sonuçları tüm sanayi ve ticaret kesimlerini belli oranlarda etkiliyor. Et ve süt sektörleri endüstriyel girdi maliyetlerine bakacak olursak, salgının ilk dönemi ile enerji, ambalaj, işçilik, uluslararası emtia piyasaları ve diğer endüstriyel girdiler ve yukarıda sözünü ettiğimiz satış daralmasının yarattığı finansman maliyetlerini de göz önüne aldığımızda sektörde maliyet artışı %30'un üzerinde. Sektör, her koşula rağmen halkımızın sağlıklı hayvansal protein gereksinimini karşılamak, ülkemizin ihracatına katkıda bulunmak ve milli kalkınmaya destek olmak üzere çiftlik yatırımlarından sanayi yatırımlarına kadar sektörün gelişmesi için gayret ediyor. Küresel krizin etkilerinin her yönü ile hissedildiği bu dönemde dahi hem ulusal çapta yatırımlar hem yenileme ve ilave yatırımlar, hem de istihdamın devamlılığı ile iç piyasada verimlilik ve milli kalkınma odaklı, uluslararası pazarlarda ise rekabetçi bir Türkiye için ciddi bir mücadele söz konusu.

Kırmızı et, süt ve yem, Türkiye'de de dünyada da birbirinden ayrılamaz sektörlerdir. Her üç sektörün daima, hayvancılık ve hayvancılığa dayalı bitkisel üretimi de göz ardı etmeden birlikte değerlendirilmesi gerekir. Türkiye kırmızı et ve süt sektörleri, üreticisi ve sanayisinin geldiği uluslararası seviyede tecrübe, bilgi ve teknoloji birikimi ile bugünkü ihtiyacın üzerinde bir kapasiteye sahiptir. İhtiyacımız, sektörün tüm girdi kaynaklarında uluslararası standartlarda kalite ve verimlilik odaklı üretim modellerinin geliştirilmesidir. Tüm sektör paydaşlarının, "halkımızın et ve süt kaynaklı hayvansal protein tüketiminin ideal seviyeye taşınması temel hedefi ile" işbirliği içinde hareket etmesi, toplumsal kalkınmamızda itici güç olacaktır.

SETBİR olarak en temel beklentimiz, kamu iradesi, üretici kesim, sanayici ve perakende satış kanalları ile uzlaşma içinde, asgari müştereklerde birleşen, nihai tüketicimize olan sorumluluğu birlikte paylaşan, uluslararası pazarlarda rekabet hedeflerine birlikte odaklanan ve kalite bilinci ile ortak hedeflere birlikte inanmış bir sektörel iklime kavuşmaktır. Cumhuriyetimizin kuruluşunun 100. yılı olan 2023'ün tarım ve gıda vizyonu, toplumun sağlıklı beslenme gereksinimlerini yeterli nicelik ve nitelikte, ekonomik, ekolojik ve sosyal açıdan sürdürülebilir yollarla karşılayabilen, biyolojik çeşitliliğini koruyan ve toplumsal yarara dönüştürebilen, verimliliği artan tarım ve tarımsal sanayinin de katkısıyla, uluslararası alanda rekabet edebilen gelişmiş bir Türkiye olmalıdır. Bunun için biz SETBİR üyesi sanayici ve üreticiler, hedeflerimize inançla odaklanarak daha çok çalışacağız. Yeni yılın ülkemize ve dünyaya sağlık, iyilik, huzur ve bereket getirmesini dilerim.

Covid-19 salgınıyla bakliyata talep arttı

Abdullah ÖZDEMİR
Ulusal Baklagil Konseyi Başkanı

Dünya genelinde yaşanan virüs salgınıyla birlikte tarım ve gıda sektörünün ne kadar stratejik ve bakliyatın ne kadar değerli olduğu çok daha iyi anlaşıldı. Bunun başlıca sebebi ise tüketicilerin böylesi riskli dönemlerde satın alma kararlarını verirken sağlıklı, ekonomik ve bozulmadan uzun süre muhafaza edilebilen ürünleri tercih etmeleridir. Yaşanan salgının henüz kanıtlanmış bir tedavisinin olmadığı da dikkate alındığında, bakliyata yönelik artmış olan talebin devam edeceği kanısındayım.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) istatistiklerine göre, 2020 yılında ülkemiz 131 farklı ülkeye bakliyat ihracatı gerçekleştirmiştir. 514 bin ton düzeyinde gerçekleşen bu ihracattan elde edilen gelir ise 370 milyon dolardır. Ülkemiz bakliyat ihracatının yüzde 91'ini kırmızı mercimek (yüzde 65) ve nohut (yüzde 26) oluşturmaktadır. Kırmızı mercimekte Sudan, Irak, Mısır ve Almanya en önemli pazarlar olarak ön olana çıkmaktadır. Bu dört ülke 336 bin ton düzeyindeki kırmızı mercimek ihracatımızın yüzde 48'ini (162 bin ton) gerçekleştirmektedir. 139 bin ton seviyesindeki nohut ihracatımızın ise yarısını Pakistan, İtalya, İsrail, Suriye ve Lübnan'a yapmaktayız. Türkiye şu anda dünya kırmızı mercimek ihracatında 3'ncü ve nohut ihracatında ise 6'ncı sırada yer almaktadır. Dolayısıyla önümüzdeki dönemde mevcut pazarlardaki konumumuzu güçlendirirken, diğer pazarlarda daha fazla yer almak öncelikli hedefimizdir.

Diğer yandan, yine TÜİK verilerine göre ülkemiz 2020 yılında 638 bin ton hacminde ve 318 milyon dolar değerinde ithalat gerçekleştirmiştir. Türkiye'nin gerçekleştirdiği bakliyat ithalatının yüzde 92'sini kırmızı mercimek (yüzde 84) ve bezelye (yüzde 8) oluşturmaktadır. Türkiye, 537 bin tonluk kırmızı mercimek ihtiyacını başta Kanada (yüzde 80'i) olmak üzere Kazakistan ve Rusya'dan tedarik etmektedir. Ülkemizin gerçekleştirdiği 53 bin tonluk bezelye ithalatını ise ağırlıklı olarak (yüzde 55'ini) Rusya'dan getirmektedir. Litvanya ve Ukrayna bezelye ithalatı gerçekleştirdiğimiz diğer önemli ülkelerdir. Miktar olarak daha düşük hacimde olan kuru fasulyeyi (21 bin ton) Arjantin, Kanada, ABD ve Kırgızistan'dan, nohutu (19 bin ton) ise Meksika, Rusya ve Hindistan'dan almaktayız.

Bakliyata yönelik özellikle 2016 Uluslararası Bakliyat Yılı ile başlayan, sonrasında her yıl kutlanan 10 Şubat Dünya Bakliyat Günü ile devam eden ve pandemi sürecinde daha da güçlenen bir farkındalık söz konusu. Bundan sonraki aşamada bakliyatın çok yönlü faydalarına ilişkin oluşan önemli farkındalığın başta genç nesillerimiz olmak üzere artarak devam etmesini sağlamamız gerektiği kanaatindeyim. Ana hedefimiz bakliyat üretimi ve tüketimini daha da artırmak olmalıdır. Böylece ülke olarak bakliyatta 1980'li yıllarda yaşadığımız altın çağı yeniden yakalayabileceğimiz gibi, şu an değer olarak ulaştığımız net ihracatçı konumu miktar olarak da gerçekleştirebileceğimiz kanaatindeyim.

Yeme - içme sektöründe 60 MİLYAR TL GELİR KAYBI

Melih ŞAHİNÖZ
Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER)
Yönetim Kurulu Başkanı

Tüm dünyayı ve ülkemizi olumsuz etkileyen salgın sebebiyle daha önce şahit olmadığımız zorluklara maruz kaldığımız 2020 yılını geride bıraktık. 2020 yılında Ev Dışı Tüketim Sektörü'nün önemli paydaşları olan restoran ve kafeler içinde bulunduğumuz aylar da dahil 6 ay kapalı kaldı. Deloitte Türkiye'nin "COVID-19 Etkisinde Restoran Sektörünün Bugünü ve Geleceği" raporunda yer aldığına göre, Türkiye'de irili ufaklı 100 bin işletme ve doğrudan 2 milyon çalışan ile faaliyet gösteren yeme-içme sektörü 2019 yılında 125 milyar TL seviyesinde ekonomik hacim yaratırken, sektörün 2020 yılını COVID-19 etkisi ile 60 milyar TL gelir kaybıyla kapattığı öngörülüyor. Bu olumsuz etki bizlere de nakit akışlarımızda olumsuzluk, tahsilat problemleri, vadelerin taşınamayacak seviyede uzatılması ve ortalama %50 gelir kaybı olarak yansıdı. Hatta EDT kanalı daha ağırlıklı çalışan, turizm bölgelerindeki üyelerimizin kayıpları çok daha yüksek ve ağır gerçekleşti. Özetle 2020 yılı işlerimiz açısından geriye gittiğimiz, küçüldüğümüz kayıp bir yıl oldu.

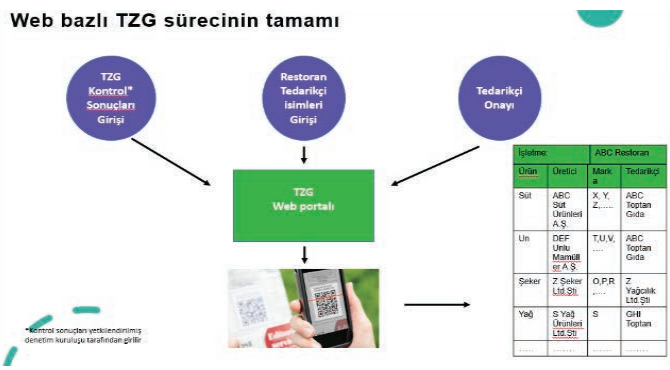
Salgının olumsuz etkilerinden üyelerimizi bir nebze koruyabilmek adına Mart ayından beri yoğun çalışmalarımıza devam etmekteyiz. Öncelikle sektör paydaşı olan dernekler bir araya gelerek dayanışma ortamı tesis ettik, ortak akıl ile hareket etmeyi ve acil ihtiyaçlarımıza uygun projeleri hızla hayata geçirmeyi hedefledik. Bu STK'lar üzerinden çalışılan proje kapsamında gruplarda küçük farklılıklar gösterse de;

» İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği - İHBİR,
» Gıda Güvenliği Derneği - GGD,
» Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği - TURYİD,
» Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane Servis ve İkram Ekipmanları Sanayicileri ve İşadamları Derneği - TUSİD,
» Tüm Restoranlar ve Turizmciler Derneği - TÜRES,
» Türkiye Otelciler Birliği - TÜROB,
» Türkiye Otelciler Federasyonu - TÜROFED,
» Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu - YESİDEF,
» Züccaciyeciler Derneği - ZÜCDER olarak sıralanmaktadır.

SALGINDA YAPILAN ÇALIŞMALAR

İlk önce müşterilerimizin alımlarını kolaylaştıran, ticaretimizin nakit akışını koruyan ve düzenleyen ödeme sistemi projemizi hayata geçirdik. Ziraat Bankası Genel Müdürü Hüseyin Aydın ve yönetim ekibinin projeye koyduğu yüksek eforları ile yeme - içme noktalarına 18 aya kadar vade imkanı sunan Ziraat Bankası ile Bankkart Başak Tedarik Zinciri Finansmanı ürününü hizmetinize kazandırdık. Böylece Ev Dışı Tüketim Sektörü'nün ticari hayatını ayakta tutarken, üyelerimizin de nakit akışı kaynaklı krize girmelerinin önünü kesmiş olduk.

Diğer hayata geçirdiğimiz başarılı projemiz ise Gıda Güvenliği Derneği ile ortaklaşa hazırladığımız ve yukarda adı geçen sektör paydaşı derneklerimizin de içinde yer aldığı Tedarik Zincirinde Güven Rehberi oldu. Ekim ayında kamuoyu ile paylaştığımız rehberimiz sektörümüzün bilinilirliğine katkıda bulunarak güven kazandırdı. Turizmin kalkındırılması için Turizm Bakanımızın liderliğinde 2020



Mayıs ayında tesis edilmiş olan Güvenli Turizm sertifikasının ayrılmaz bir parçası olacak olan Güvenilir Tedarikçi Sertifika Programı için gerekli olan COVID-19 pandemisine karşı alınması gereken tedbirler ve çalışma prensiplerine uygun denetim dokümanı hazır hale getirildi. Bu çalışmanın diğer önemli bir safhası olan tüketicilerin hizmet aldıkları restoranda QR kod ile tükettikleri ürünlerin marka ve tedarikçisi hakkında bilgi edinmesini sağlayacak uygulama için gerekli yazılım sipariş edildi. Bu uygulamanın hayata geçmesi servis verdiğimiz restoran, kafe, yemek firmaları ve otellere de tüketicinin güvenle konaklayıp yeme içme ihtiyaçlarını giderebileceğin bir nevi güvencesi olacak. Artık tüketici gittiği restoran da otel de telefonunu QR kodlu menüye tutarak o işletme de güvenilir bir tedarikçi/ürünler mi kullanılıyor görebiliyor olacak. Yazılım ve denetim prosedürlerinin Nisan ayına kadar tamamlayıp, deneme uygulamasını başlatmış olmayı planlıyoruz.

2021 yılında yeme-içme sektörüne fayda sağlayacak projeleri hayata geçirmek için çalışmalarımız devam ediyor. En önemli projemizi dijital dönüşüme şahit olan ticari hayatta sektörümüzün geride kalmasını önlemek ve fırsat eşitliği sağlayarak her boyuttaki işletmenin ticaretin çeşitlenmesine katkıda bulunmasını sağlayacak olan Ev Dışı Tüketim Web Portali kurmaktır. Amacımız Türkiye'nin tüm Ev Dışı Tüketim paydaşlarını dijital bir çatı altında toplayarak, kendilerini ulusal ve uluslararası pazarda tanıtmalarına imkân vermek; tüm operasyonel, ticari, eğitim, örnek uygulamalar hakkında bilgi edinme, 2. el alım-satım ve mevzuata dayalı ihtiyaçlarını bu portal üzerinden dijital olarak karşılamaktır. Bu projede de yine bir arada çalışmaya başladığımız sektör paydaşı derneklerle ilerlemekteyiz.

Bu proje kapsamında sektörümüze dair güvenilir ve güncel verilerin yer aldığı sektörel raporun hazırlanması için çalışmalara başladık. TURYİD ve TÜRES'in de destek olacağı bu projemizde IPSOS ile birlikte hazırladığımız FoodService Monitor raporumuzun iyileştirilerek ihtiyaca uygun hale getirilmesi ve sürekli güncellenerek sürdürülebilir bir altyapıya kavuşmasını sağlayacağız. Herkesin ayrı rakamlar konuştuğu, kaynağı belli olmayan verilerle planlar oluşturmaya çalıştığı, bu nedenle güvenilir yatırım ve istihdam imkanı sağlama kapasitesi kısmen öngörülemez durumdaki sektörümüz için artık güvenilir, şeffaf, sürdürülebilir ve raporlanabilir veri altyapısı oluşmuş olacak.

Aşı konusunda kaydedilen ilerlemeler, ülkemizin aldığı tedbirler ve Bilim Kurulu'nun paylaştığı görüşler ışığında özellikle Haziran ayı ile birlikte turizm sezonunun açılmasına müteakip piyasalarda 2021 yılının ikinci yarısında hızlı bir toparlanma olacağını düşünüyorum. 2019 yılı rakamlarına ulaşmamız 2022 yılını bulacak olsa da hızlı toparlanmanın vereceği moral ve şevk ile daha çok çalışarak ülkemize ve milletimize vazifemizi yerine getireceğiz. Bir taraftan değer ve istihdam yaratarak ekonomimize katkıda bulunurken diğer yandan halkımızın sağlıklı gıdaya ulaşımında ödün vermeden çalışacağız. Gıda israfının önlenmesi başta olmak üzere, kayıt dışı ile mücadelede geri durmayacağız.

COVİD-19 SALGINI AMBALAJIN önemini gösterdi

Zeki SARIBEKİR
Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD)
Yönetim Kurulu Başkanı

Türkiye ambalaj sektörü 2020 yılında da ihracattaki büyümesini devam ettirdi ve yılın ilk altı ayında 2 milyar 414 milyon 219 bin dolar ihracat gerçekleştirdi. Böylelikle sektör ihracatı bir önceki yıla göre miktar olarak yüzde 11, değer olarak ise yüzde 4 artmış oldu. Diğer yandan en fazla ihracat yaptığımız ülkelerin başında Avrupa ülkelerinin olması başka bir olumlu gelişme olarak öne çıktı. Ambalaj sektörünün en fazla ihracat yaptığı ülke 197 milyon 530 bin dolarla Almanya oldu. Almanya'nın hemen arkasında ise 193 milyon 602 bin dolarlık ihracat rakamı ile Birleşik Krallık yer aldı. Bu iki ülkeyi 149 milyon 634 bin dolarla Irak, 126 milyon 343 bin dolarla İtalya ve 118 milyon 794 bin dolarla İsrail takip etti. En çok ihracat yaptığımız 10 ülke sıralamasında bu ülkelerin ardından Fransa, ABD, Hollanda, İspanya ve Belçika yer aldı. Ambalaj türüne göre genel toplamlara bakıldığında, plastik ambalajların yüzde 65'lik payla ilk sırada, ikinci sırada ise yüzde 22 ile kağıt/karton ambalajların yer aldığı görüldü. Diğer olumlu bir gelişme de yılın ilk altı ayında 883 milyon dolar dış ticaret fazlası vermiş olmamızdır.

TEDARİK ZİNCİRLERİNİN DEVAMLILIĞI İÇİN HİÇ DURMADAN ÇALIŞTIK

Dünyayı etkisi altına alan Covid-19 pandemisi ile ambalajın ne kadar önemli ve gerekli olduğu bir kez daha anlaşılmış oldu. Ambalaj ürünlerin hijyenik kalmasını sağladığı gibi ambalaj olmadan ürünler satılamaz ve sevk edilemez. Pandemi sürecinde Avrupa'da üretim çarkları durdu. Türkiye sanayisi ise bu dönemde virüse karşı tüm önlemlerini alarak üretmeye devam etti. Sektör olarak bizler de bunun bilinciyle hareket ettik. Herhangi bir aksama olmaması için gerekli tüm önlemleri alarak üretime devam ettik ve tedarik zincirlerinin devamlılığı için hiç durmadan çalıştık. 2021 yılında da ambalaj sektörü olarak ihracat odaklı düşünmeye ve alternatif pazarları keşfetmeye ara vermeden devam edeceğiz. Çok geniş coğrafyaya ihracat yapan bir sektör olarak fiyat-kalite dengesine sahip olmamızın ve ülkemizin jeopolitik konumundan ötürü de lojistik yönünden avantajımızın pandemiyle birlikte öne çıktığını ve yakalanan bu fırsatların pandemi sonrasında da devam ettirilmesi gerektiğine inanıyoruz.

HEDEFİMİZ 5 MİLYAR DOLAR İHRACAT

Dünyadan Türkiye'ye doğru bir talep var ve bu doğrultuda bu sene 5 milyar dolar ihracatı yakalayacağımızı öngörüyoruz. Daha çok ülkeye ambalaj satmayı, pazar sayımızı artırarak ürettiğimizin en az yarısını ihraç etmeyi hedefliyoruz. Ticaret Bakanlığımızın küresel ekonomideki ve siyasi konjonktürdeki gelişmeler çerçevesinde belirlediği ve desteklediği ülkeleri sektör olarak biz de önceliklendiriyoruz. Yakın coğrafya, Batı Avrupa ve İngiltere her zaman öncelik verdiğimiz ve ihracatımızı artırmak istediğimiz pazarlar. Türkiye Cumhuriyeti'nin 100'üncü yılını kutlayacağımız 2023'te 30 milyar dolarlık pazar büyüklüğü, en az 8 milyar dolarlık ihracat ve kişi başı yıllık 380 dolar ambalaj tüketimi hedefimize ulaşacağımıza inanıyoruz.

Ülkemizde kişi başı ambalaj tüketimi son 15 yılda 2 kat arttı ve 270 dolara ulaştı. 120 dolar olan dünya ortalamasının çok üzerindeyiz. Bu rakam Kuzey Amerika ve Kanada'da 440 dolar iken Batı Avrupa'da 365 dolar. Rakamın en yüksek olduğu ülke ise 516 dolar ile Japonya. Hedefimiz 2023'te ülkemizdeki kişi başı ambalaj tüketimini 380 dolar seviyesine ulaştırmak. Pandemi sonrasında ambalajlı ürünlere daha fazla talep olacağını, dijital baskı ve akıllı etiketlerin yer aldığı ambalajlara yönelim oluşacağını ve bu sebeple de bunlara yönelik yatırımlara hız verileceğini düşünüyoruz. Dijitalleşmeyle başlayan ama pandemiyle hızlanan e-ticaret arttıkça daha çok ambalaja ihtiyaç duyulacak. Çünkü e-ticarette ürün iyi bir şekilde ambalajlanmalı ve güvenli bir şekilde tüketiciye gitmeli. Bu nedenle önümüzdeki yıllarda ambalajın öneminin daha da artacağına inanıyoruz.

Food & Nutritional Ingredients

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

22 - 24 Eylül 2021
İstanbul Fuar Merkezi

fningredients.com

Diamond Sponsor
seluz.

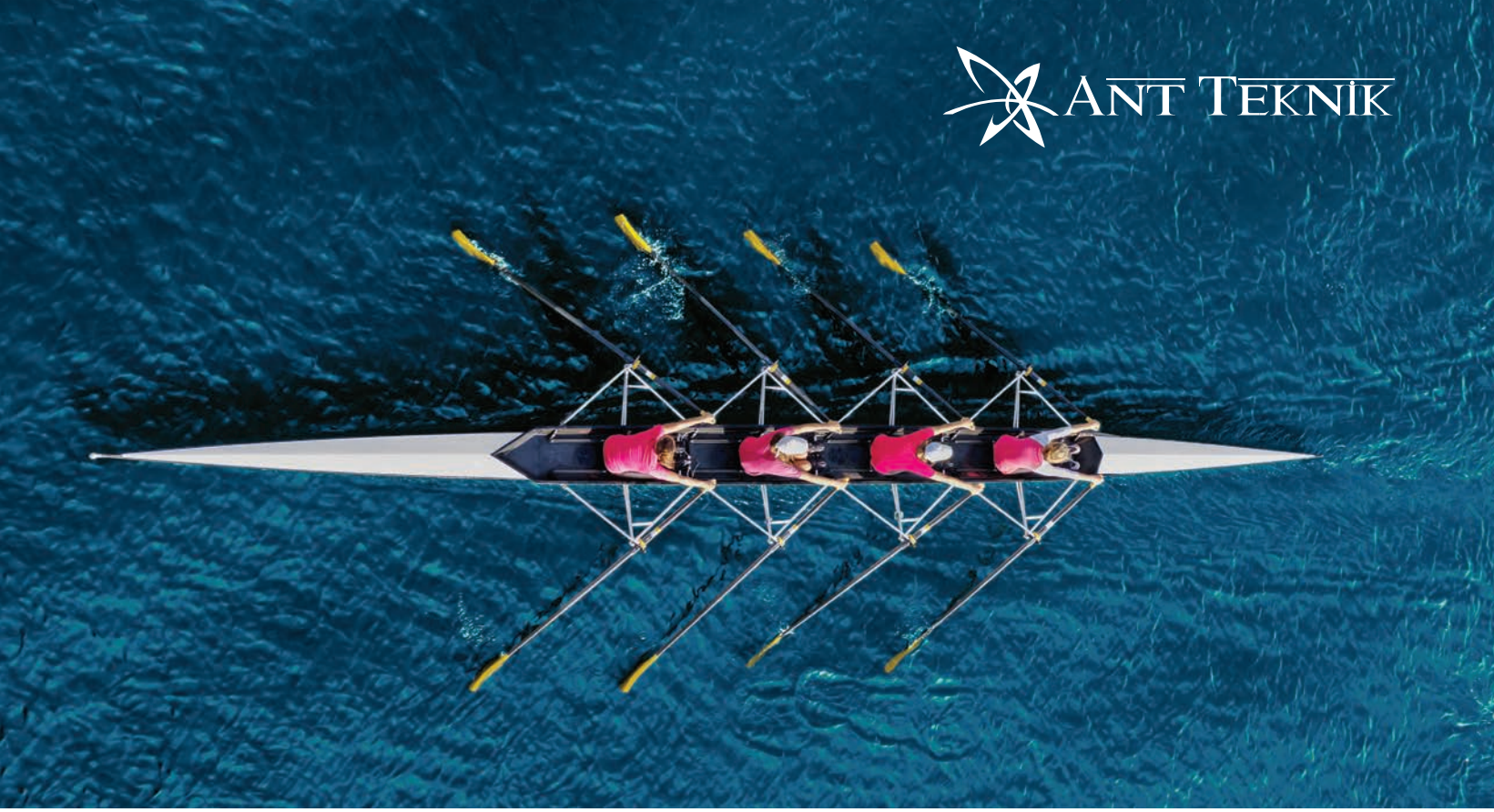
Destekleyen
KOSGEB

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.

ANT TEKNİK



GCMS Uygulamaları için güç birliği

Shimadzu'nun Nexis GC-2030 ve hassas dedektör teknolojileri GCMS-QP2020 NX'de bir arada!

GCMS tekniği günümüzde gıdadan çevreye, tekstilden petrokimyaya, klinik uygulamalardan toksikolojiye birçok farklı uygulama alanında standart olarak kullanılan bir analitik teknik konumuna gelmiştir. Son dönemde hem kullanıcı performansına katkı sağlayan hem de maliyette avantaj sunan sistemlere talep artmaktadır.

GCMS-QP2020 NX'in akıllı performans özellikleri:

- Daha yüksek hassasiyet ve daha düşük operasyonel maliyet
- Yüksek doğruluklu kalitatif analiz için ilave yazılım araçları
- Zaman yönetimi fonksiyonu
- Çoklu bileşiklerin eş zamanlı analizinde yüksek verim
- İhtiyaçlara uygun aksesuar seçenekleri ve opsiyonlar

GCMS-QP2020 NX

Verimliliği arttırmaya yönelik akıllı teknolojilerle, tüm uygulama alanlarında laboratuvarlarınızın gerçek potansiyelini açığa çıkarmanıza destek olur.

▶ Analitik Cihazlar

▶ Endüstriyel Cihazlar

▶ Sarf Malzeme ve Aksesuarlar
| Spektroskopi | • | Kromatografi |

THINK BIG, SEE BEYOND
| antteknik.com |

SHIMADZU
Excellence in Science

©ANT Teknik, 2021 All rights reserved.