www.gidateknolojisi.com.tr

Gıda Teknolojisi

FOOD TECHNOLOGY IN TURKEY

Şubat 2022 Yıl: 26 Sayı: 1

UNDA İHRACAT GÜLDÜRÜYOR
ARTAN FİYATLAR
ENDİŞELENDİRİYOR

IFU'NUN YENİ BÜYÜKELÇİSİ
PROF. DR. MEHMET PALA

Organik ve tam tahıllı
PASTALAR YÜKSELEN TREND

SEKTÖR 2021'i DEĞERLENDİRDİ

- ✓ ASD ✓ BESD-BİR
- ✓ ETBİR ✓ SETBİR
- ✓ TÜGİS ✓ TZOB
- ✓ YESİDEF

Sürdürülebilir gıda tedarik sürecinde
ATP ANLAŞMASININ ÖNEMİ

Hububat ve bakliyatta
GÜNDEM İKLİM KRİZİ

Mükemmel Tat Deneyimleri için
Aroma Çözümlerimizi Keşfedin!

Bize Ulaşın:
www.dohler.com.tr | sales@dohler.com.tr

DÖHLER
NATURAL FOOD & BEVERAGE INGREDIENTS

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

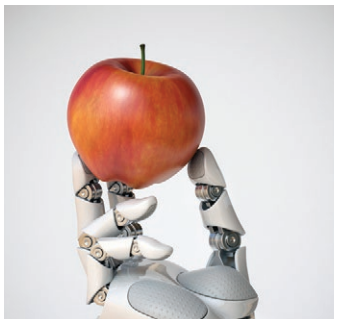
Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.

Türk gıda sektörünün rekabet gücünü artırmak için uygulamaya alınan
IPA-INNOFOOD projesi kapsamında,
TÜBİTAK-MAM Gıda Enstitüsü'nün liderliğinde

TÜGİP

TÜRKİYE GIDA İNOVASYON PLATFORMU

GIDA SEKTÖRÜNDE İNOVASYON ORTAĞINIZ



- 9 Pilot Gıda İşletme Hattı
- Konu uzmanlarına ve teknik rehberliğe ulaşım olanağı
- İleri Gıda Güvenlik Laboratuvarına erişim olanağı
- Topluluk Oluşumu ve Ekosisteme Ulaşım

Ayrıcalıklarla Dolu
Benzersiz Üyelik Sistemine Dahil Olmak İçin

TÜGİP ile tanışın!

www.tugip.org.tr

tugip.food tugipfood tugip

Bu ilan, Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti'nin maddi desteği ile oluşturulmuştur. İçerik tamamıyla, Eurecna SpA tarafından yönetilen konsorsiyumun sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliği ve/veya Türkiye Cumhuriyeti'nin görüşlerini yansıtmamaktadır.

T.C. SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

REKABETÇİ SEKTÖRLER PROGRAMI

TÜBİTAK MAM

aromsa

YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ

Lezzet Yolculuğunda 40 Yıl

Kalite, dürüstlük ve güven üzerine kurulu çalışma prensibimiz ve yenilikçi ürünlerimiz ile 40 yıldır hayata lezzet katıyoruz.

www.aromsa.com

İÇİNDEKİLER

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

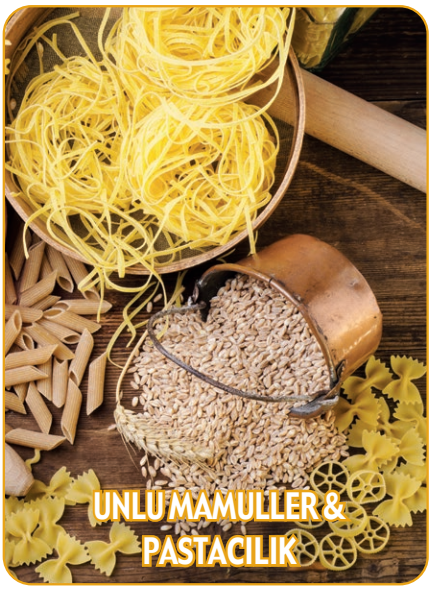
Prof. Dr. Mehmet PALA
Yıldız Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü

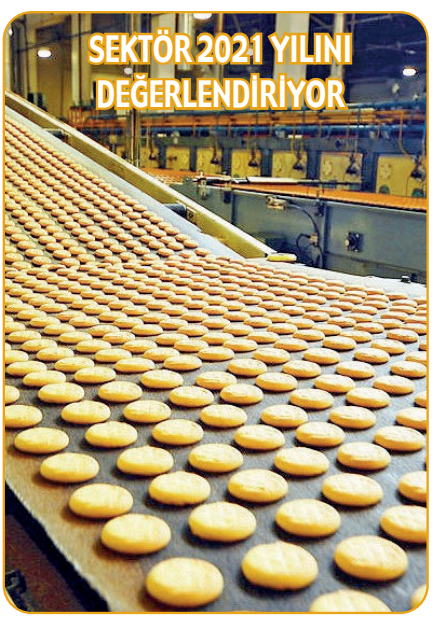
BİLİMSEL YAYIN KURULU
(SCIENTIFIC EDITORIAL BOARD)

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

Bu Sayıda İlanı Olan Firmalar

ANT TEKNİK: www.antteknik.com
ANUGA: www.anugafoodtec.com
AROMSA: www.aromsa.com.tr
AZELİS: www.azelis.com
DÖHLER: www.dohler.com.tr
FARMAKİM: www.farmakim.com.tr
FELDA IFFCO TÜRKİYE: www.feldaiffco.com.tr
FOOD & NUTRITIONAL ING: www.fingredients.com
FOTEG İSTANBUL: www.fotegistanbul.com
GÜL BİYOLOJİ LABORATUVARI: www.gbl.com.tr
IBAKTECH: www.ibaktech.com
İTEP: www.iteptestleri.com
MAYSA GIDA: www.maysagida.com.tr
PALSGAARD: www.palsgaard.com
PEYNİR FESTİVALİ: www.peynirfuari.com
PRINOVA: www.prinovaeurope.com
TOMRA: www.tomra.com.tr
TÜGİP: www.tugip.org.tr
VISIOTT: www.visiott.com
WORLDFOOD İSTANBUL: www.worldfood-istanbul.com





MAKALE

22 Sercan Kasaplar / Ant Teknik Cihazlar: GC-HS ile ambajlarda kalıntı solvent aanalizi

26 **Dilek Altay / Aromsa: Ürün geliştirme süreçlerinde yeni yaklaşımlar: Tüketici nörobilimi**

48 Biyolog Ercan Özden / Gül Biyoloji Laboratuvarı: Eski düşman kolera

55 **Dr. Öğretim Üyesi Atiye Tümenbatur / Maltepe Üniversitesi: Sürdürülebilir gıda tedarik sürecinde ATP anlaşmasının önemi**

ADVERTORIAL

24 TÜGİP'ten gıda sektörü için entegre çözümler

28 **Kalite kontrol sürecinin vazgeçilmezi: Checkweigher**

UNLU MAMULLER & PASTACILIK

32 Unda yaman çelişki: İhracat güldürüyor, artan fiyatlar endişe yaratıyor

36 **Büşra Sarıakçalı ve Hilal Güldağ / Döhler: Fırıncılık ürünlerinde trendlere yönelik çözümler**

38 Tohum ve tahıl işleyicileri yenilikçi ayıklama teknolojileriyle kazanıyor

40 **Saniye Öztürk / Azelis Türkiye: Unlu mamullerde performansı yüksek glutensiz reçeteler**

42 Mondelēz International Türkiye Genel Müdürü İhsan Karagöz: Çikolata tüketimi her geçen gün artıyor

44 **Mustafa Tezel: Organik, tam tahıllı ve düşük karbonhidratlı pastalara talep artıyor**

SEKTÖR 2021 YILINI DEĞERLENDİRİYOR

56 TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı Necdet Buzbaş: Salgının üç bıçkını

58 **SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı İsa Coşkun: 2021 yılında kırmızı et ve süt sektörlerinde yaşananlar**

60 ASD Yönetim Kurulu Başkanı Zeki Sarıbekir: Türkiye'de ambalajın pazar büyüklüğü 28 milyar dolara ulaştı

61 **TZOB Genel Başkanı Şemsi Bayraktar: Pandeminin etkileri ve kuraklık 2021'de tarımsal üretimi düşürdü**

62 BESD-BİR Yönetim Kurulu Başkanı Naci Kaplan: Beyaz et üretimimiz %4,7 arttı

64 **Türkiye Yemek Sanayicileri Federasyonu Başkanı Hüseyin Bozdağ: Yemek sanayi olarak 7 milyar dolarlık işlem hacmi yaratıyoruz**

HABER / RÖPORTAJ

20 IFU'nun yeni Büyükelçisi Prof. Dr. Mehmet Pala

30 **BIPEA Bilimsel ve Teknik Müdürü Abdelkader Boubetra: BIPEA yarım yüzyıldır laboratuvarlara yeterlilik testi hizmeti sunuyor**

50 Felda Iffco Türkiye'den 2021'de başarılı performans

52 **Tuğrul Tarım, yeni TOMRA 5C ile yenilikçi ayıklama çözümlerine yatırım yapıyor**

54 Hububat ve bakliyatta gündem iklim krizi

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®

GIDA ÜRÜNLERİNDE KDV İNDİRİMİ NELER GETİRECEK?

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan`ın Hazine ve Maliye Bakanlığı'nca düzenlenen "Türkiye Ekonomi Modeli Yeni Adımlar ve Enflasyon Tedbirleri" tanıtım toplantısında açıkladığı temel gıda maddelerinde uygulanacak KDV indirimi başladı. Buna göre, temel gıda ürünlerinde 14 Şubat'tan itibaren KDV yüzde 8`den yüzde 1`e indirildi. Ticaret Bakanı Mehmet Muş, denetimlerin daha da yoğunlaşacağını söyleyerek marketleri uyardı. Muş, "Yapacağımız denetimler neticesinde KDV indirimini fiyatlara yansıtmayan ve haksız fiyat artışlarıyla vatandaşlarımızı mağdur eden marketlere en ağır yaptırımları uygulayacağımızdan kamuoyunun hiçbir şüphesi olmasın." ifadelerini kullandı. Dev market zincirleri de arka arkaya yaptıkları açıklamalarla binlerce üründe fiyatların düştüğünü duyurdu.

Temel gıda maddelerinin KDV'sinde yapılan 7 puanlık indirimin fiyatlara yansıyıp yansımayacağı konusunda kamuoyunda farklı görüşler bulunuyor. Bazıları, daha önce yapılan oran indirimlerinin fiyatlara yansıtılmadığından hareketle yapılan bu indirimin de temel gıda maddelerinin satış fiyatlarına yansımayacağını ileri sürüyorlar. Bazıları ise, KDV oran indiriminin temel gıda maddelerinin fiyatlarına indirim olarak yansıyacağı görüşündeler.

FARKLI GÖRÜŞLER VAR

Yeni Ekonomi Paketi ve KDV indirimini değerlendiren İstanbul Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Sefer Şener, "KDV ile ilgili bir sadeleştirme yapılacağıyla ilgili bir bildirim vardı. Yüzde 8'lik bir KDV vardı orada bir sadeleşmeye gidildi. Yüzde 7'lik kısmı alınarak yüzde 1'e indirildi. Aslında müjde olarak beklenen bir şeydi. Burada yıllardan beri yüzde 8'lik KDV alınıyordu ve tüketicilere yansıtılması söz konusuydu. Pazartesiden itibaren tüm gıda ürünlerinde yüzde 8 indirim demektir aslında. Hükümet üzerine düşeni yaptı. Bundan sonraki süreçte Sayın Cumhurbaşkanı beyan etti reel sektörün de üzerinde düşeni yerine getirmesi gerekiyor. Eğer bu gerçekleşirse KDV'den gelen 8'lik indirim ve reel sektör de indirime giderse bu gıda fiyatlarında yaklaşık olarak yüzde 20'lik bir indirim demektir" dedi.

Ekonomist Veysel Ulusoy ise Cumhuriyet Gazetesi'ne yaptığı değerlendirmede, "Maliye politikasının en önemli araçlarından birisi vergi oranlarıdır. Vergi oranı temel olarak üretimi, istihdamı ve tüketimi değiştirmek için etkin bir şekilde kullanılır. Bu defa temel gıda ürünlerindeki yüzde 8'lik oran yüzde 1'e indiriliyor. Ama bu etkisiz bir politika uygulamasıdır. Nedeni ise çok açık: KDV'nin fiyatın içinde ve enflasyonun yüksek olduğu bir ülkede böyle bir indirim küçücük bir zamma denk gelmektedir. Dolayısıyla etkili olmayacaktır. İkinci nedeni ise zaten ÜFE ile TÜFE arasındaki farkın çok yüksek olması. Üretici ya da satıcı bu farktan dolayı indirim yapmayacaktır" ifadelerini kullandı. Ekonomist Oğuz Demir de, "Yüzde 8'den yüzde 1'e inen KDV sadece geçici bir çözüm yani bu kalıcı olarak fiyatların aşağıya gelmesini sağlayacak bir çözüm değil" dedi.

ZMO: "GİRDİLERDE DE KDV İNDİRİLMELİ"

Temel gıda maddelerinde KDV oranlarının yüzde 8'den yüzde 1'e düşürülmesine ilişkin açıklama yapan Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Baki Remzi Suiçmez ise, yapılan indirimi olumlu bulduklarını ancak yeterli olmadığını belirterek önerilerde bulundu. Suiçmez, "Sadece tüketilen ürünlerdeki KDV indirimi değil, üretim devamlılığının sağlanması için gübrede, yemde, mazotta, ilaçta; sulama suyunda kullanılan elektrikte de KDV indiriminin yapılması, mazotta Özel Tüketim Vergisi'nin (ÖTV) kaldırılması, girdilerde de KDV'nin yüzde 1'e indirilmesi gerekir" diye konuştu.

KDV indiriminin gıda fiyatlarındaki etkisini sağlıklı şekilde gözlemleyebilmemiz için biraz zamana ihtiyaç var. Ancak bu tartışmalar nihai gerçeği değiştirmiyor. Bu da tarımda ve gıdada yüzümüzü üretime dönmemiz ve üretimimizi artıracak politikaların ivedilikle uygulanması demek oluyor.

Özgür ÇİLEK

Gıda Teknolojisi

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

Kurucu (Founder)
Hüsamettin ÜNSAL

Yazı İşleri Müdürü (Sorumlu)
Burcu GÜRSES KAÇMAZ

Haber Müdürü
Özgür ÇİLEK

Haber Merkezi (Reporter)
Gülbahar SALIK

Reklam Rezervasyon
0212 283 55 65

Ankara Temsilcisi
Aydın ARICIOĞLU

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

Abone (Subscription)
0212 283 55 65

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

Baskı ve Cilt: Printcenter
Sultan Selim Mah. Libadiye Sk. No: 3
4. Levent 34416 İSTANBUL
Tel: (0212) 371 0 300
Sertifika No: 46616

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

CHECKWEIGHER

Gıda ürünleri için hassas ağırlık ölçümü kalite kontrol süreçlerinin önemli bir parçasıdır. VISIOTT FCW-100 Checkweigher, yüksek hızda hassas ölçümler gerçekleştirmektedir.

- Özelleştirilebilir Tasarım
- Hassas ve Doğru Tartım
- Servis Desteği
- Yüksek Hız
- Yönetmeliklere Uyumlu
- Validasyon Hizmeti

VISIOTT

//////// TRACEABILITY SOLUTIONS

www.visiott.com

Prof. Dr. Mehmet Pala
mpala@superonline.com

KISKANÇLIK AMA NEREYE KADAR?

Toplumumuzda ciddi sorun haline gelen ancak açık olarak üzerinde durulmayan kıskançlık ve hasetliği bir kez daha konu etmek istiyorum bu yazımda. Kıskançlık ve hasetlik birbirine yakın iki kavram olmakla birlikte, farklı durumlarda kişilerin verdiği biyo-psiko-sosyal tepkilerdir. Başarana, bizden farklı olana, dikkati daha çok çekene, sahip olmadığımıza sahip olana, daha huzurlu, açıksözlü, daha özgüvenli kişilere duyulan tarifi ve açıklaması güç bir duygudur kıskançlık. Toplumumuzda kıskançlık ve haset olumsuz değerlendirilen davranışlardır.

Kıskançlığa aslında kullanım şekline göre olumlu veya olumsuz anlam yüklenebilir. Kıskançlığın olumlu şekli imrenme ya da gıpta etme olarak da tanımlanabilir. Hasetlik ise, kıskançlığın doğrudan en negatif şeklidir. Hasetlik, birinin üstünlüğünü, başarısını, yeteneğini varlığını kaldıramamak, esas olarak da tanıdığın kişilerin her anlamda iyiliğini çekememek ve kötülüğünü istemektir. Hatta bu yönde eylemde de bulunmaktır. Kıskançlık veya haset duygusunu içinde taşıyan birçok kişinin, ilişkiyi korumak ve geliştirmek yerine, gizli gizli öç alarak, kötüleyerek bu duyguyu bastırmaya çalıştığını açıkça görmemek mümkün değil.

Önceki yıllarda yine bu köşede Çetin Altan'dan alıntı yaptığım "Ayrıkotları" yazısından birkaç satırı sizinle paylaşmak istiyorum: "Hiçbir başarıyı, hiçbir kabiliyeti, hiçbir ustalığı içimiz götürmüyor. Kimi görsek, hemen kendi çapımızı bir ölçü birimi olarak kullanıyor ve karşımızdakinin bizden fazla olan taraflarını, bir kumaş mağazasının tezgahtarı gibi makaslamaya kalkıyoruz. Bilhassa kıymetler dengesinin kurulmamış, topluma en yararlı kimselerin en sağlam ve en cazip hayatı yaşamaları için grekli düzenin yaratılmamış olduğu yerlerde; bu haset ve kıskançlık daha da çok göze çarpıyor."

Dokuz yüzyıl önce İbn-i Sina, insanların hasedine ve kıskançlığına karşı şöyle diyor: "Eğer ben insanların gönülleri üzerinde bir tesir ve heybet bırakmamış olsaydım, benimle meşgul olmazlar, beni yermekle uğraşmazlardı." Tolstoy kıskançlığın insanı alçaltan ve küçülten bir duygu olduğunu belirtiyor. Bir Fransız atasözünde ise; "Kıskançlık takdir etmenin en dürüst yoludur" denilmektedir." Ama burada kıskançlık olumlu anlamda algılanmalıdır.

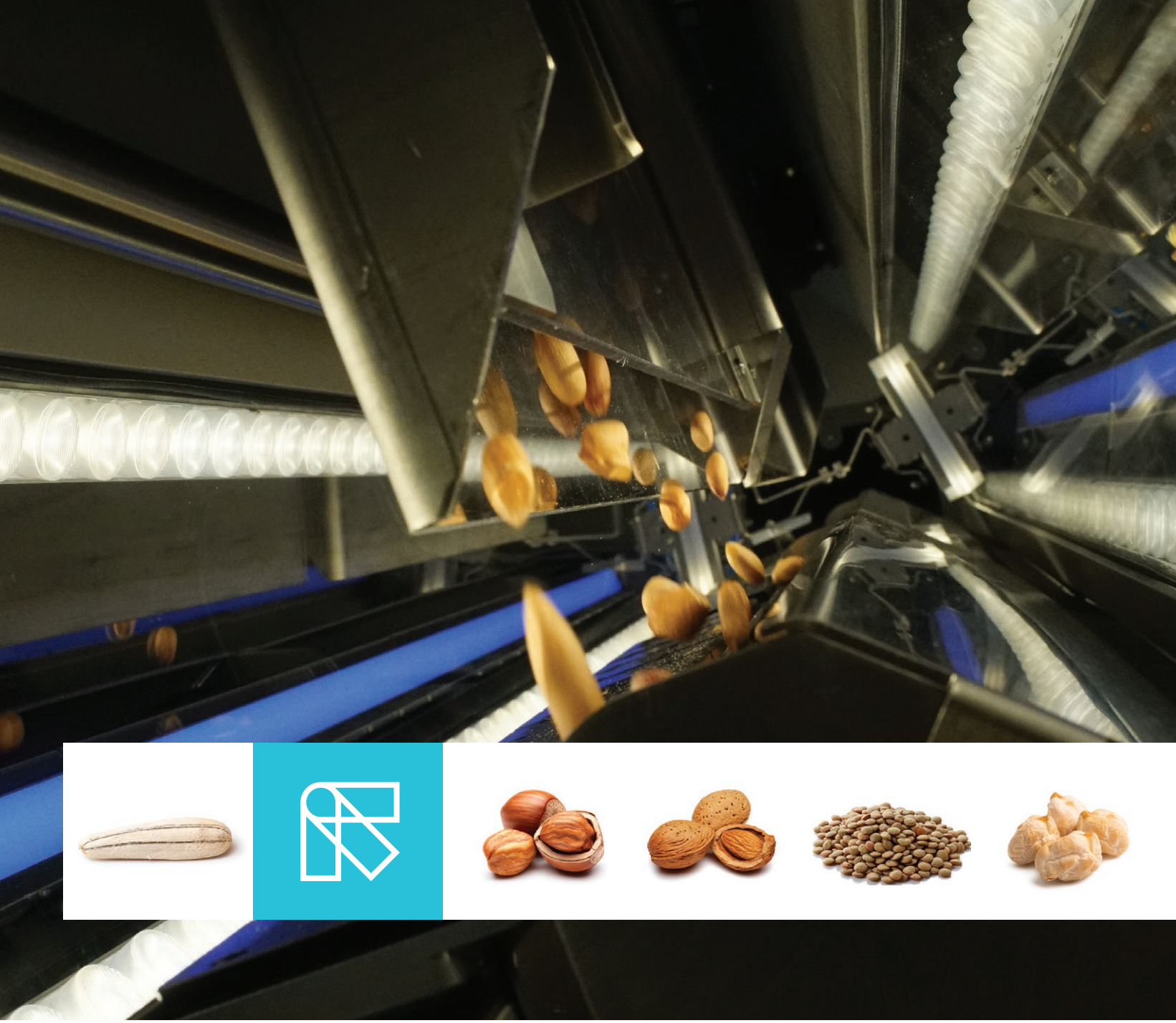
Kıskançlık diğer bir yoluyla da kıyaslamaktır. İnsanlar kendilerini başkalarının sahip oldukları başarı, makam, servet, bilgelik, karizma ve benzeri konularda kıyaslar ve kıskanırlar. Bir arkadaşınız ya da yakınınız önemli bir makama geldiğinde, açıktan olmasa bile içten içe kaynayan kıskançlık duygusuyla baş etmek durumunda kalırsınız. Ancak önemli olan başkasının ne olduğu, size göre nerede bulunduğu değil, sizin kendinizi nerede gördüğünüz ve konumlandırdığınızdır.

Aşırı kıskançlık kompleksidir, imrenenlerin ise özgüveni vardır. Kıskançlık, "onda var ben de niye yok?" düşüncesinden doğar. Ancak insanlar "bende neden yok?" sorusuna yanıt aramazlar. Oysa "bende neden yok?" sorusuna cevap arasalar ve gerekli çalışmayı yapıp, özveriyi gösterebilseler belki onlar da kıskançlık duygularını gemleyecekler ve güçlerini kendileri için olumlu yönde kullanacaklardır. Başkasını sadece kıskançlığından eleştirmek, olur olmaz yerde ve şekilde kötülemek, kendini bilen bir insana yakışmayan bir davranıştır.

Kıskanlığın insanın içinde olan doğal bir duygu olabilceğini düşünüyorum. Ancak başkalarını kıskanarak hasetlik derecesinde eleştirmek veya kötülemek de ne oluyor? Biraz da kendimize bakmalıyız diyorum.

Özenilen bir yaşam için bedelini ödemek gerekiyor. Bu bedel; çalışarak, emek vererek, etik değerlere bağlı kalarak ödeniyor. Başkalarının ne yaptığı, yanlış mı doğru mu davrandıkları önemli değil; asıl olan insanın kendi yaptıkları ve davranışlarıdır. Bizim kültürümüzde övgüye ve ödüllendirmeye çok fazla yer verilmez. Daha çok olumsuz eleştiri yapmaktan hoşlanan bir yapımız vardır. Burada bütün mesele; insanın kendisini bilmeis ve düzgün davranmasıdır. İnsan çalışkan ve vefalı olmalıdır. Vefalı olmak; sevgide devamlılık, dostluk, iyiliği unutmamak ve dürüstlük gerektirir.

Sağlıklı günler diliyorum.



TOMRA 3C – BAKLİYAT, TAHIL, ÇEKİRDEK VE KABUKLU YEMİŞ ENDÜSTRİSİ İÇİN ÜSTÜN VERİMLİLİK SAĞLAYAN YENİ AYIKLAMA ÇÖZÜMÜ

Optik ayıklamada dünya lideri olan TOMRA Food, bakliyat, tahıl, çekirdek ve kabuklu yemiş işleyicileri için en yüksek üretim kapasitesi, nihai ürün kalitesi ve rakipsiz yabancı madde ayıklaması sağlayan yeni TOMRA 3C makinesini sunuyor. Uygun ilk yatırım maliyeti ile de avantaj sunan TOMRA 3C, bu zamana kadar kanal tipi makinalarda ayıklanması mümkün olmayan zorlu yabancı maddeleri en yüksek başarı ve minimum kayıpla ayıklıyor. Ayrıca renk ve şekil kusurları olan ikinci kalite ürünleri de beklentileri en üst noktada karşılayacak şekilde algılıyor.

TOMRA | FOOD

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

TGDF'de Demir Şarman dönemi

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) 12 Ocak'ta gerçekleşen 8'inci Olağanüstü Genel Kurulu'nda başkan, yönetim ve denetim kurullarını belirlemek üzere seçime gitti. Gıda ve içecek üretimi alanında faaliyet gösteren 2000'den fazla üreticinin bağlı olduğu 28 sektörel derneği temsilen büyük bir katılımla gerçekleşen genel kurulda Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED) delegesi Demir Şarman, federasyonun yeni başkanı olarak seçildi. Aynı zamanda Dünya Meyve Suyu Birliği (IFU) Başkan Yardımcılığı görevini de yürütmekte olan Demir Şarman yaptığı yazılı açıklamada, yüzyılın en zor döneminden geçildiği bugünlerde ele alınması gereken bir çok konunun olduğunu ve çözüm için iyi planlanmış ve tarıma dayalı bir sürdürülebilir kalkınma modeline odaklanmanın gerekliliğini vurguladı. Tarıma dayalı büyümenin ancak ihracatla sağlanabileceğini ifade eden Şarman, özellikle pandemi sonrası yaşanan ekonomik, kurumsal, sosyal, hukuki, çevresel ve kültürel değişimlerin sonucu olarak değer zinciri boyunca üreticiden tüketiciye tüm paydaşların durumlarının iyileştirilmesine ihtiyaç olduğuna dikkat çekti.

Balparmak'tan balda sahteciliği belirlemede önemli adım

Balparmak Yönetim Kurulu Başkanı Özen Altıparmak, satın alınan balın sahte olup olmadığını rengine, kokusuna ya da yoğunluğuna bakarak anlamanın mümkün olmadığını belirtti. "Balda taklit ve tağşişi anlamanın tek yolu analizdir" diyen Altıparmak, son dönemde Türkiye'de taklit ve tağşişin en üst düzeyde yaşandığına dikkat çekerek, "Bize gelen balları satın almadan önce mutlaka analiz ediyoruz. Maalesef analizini yaptığımız balların yarıdan fazlasının şeker şurupları katkılı veya veteriner ve tarım ilaç kalıntılı olduğunu diğer bir deyişle taklit ve tağşişli çıktığını görüyoruz" dedi. Balparmak Ar-Ge Merkezi'nin bir ilke imza atarak sadece esmer pirinç şurubunun göstergesi olan bileşeni belirlemeyi başardığını açıklayan Özel Altıparmak sözlerini şöyle sürdürdü: "Geliştirdiğimiz analiz metodu, dünyanın en saygın hakemli bilimsel dergilerinden biri olan LWT Food Science & Technology Dergisi'nde 2021 Kasım ayında yayınlanarak dünya literatürüne de girdi. Artık bu analiz metoduyla esmer pirinç şurubu kullanılarak yapılan sahtecilikleri de tespit edebiliyoruz. Bu metodun patent başvurusunu da yaptık."

IBAKTECH İstanbul 1000'in üzerinde katılımcı ve markayı ağırlayacak

13. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı (IBAKTECH), 10-13 Mart 2022 tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi İFM' de gerçekleşecek. Türkiye'nin açıklanan 18 uzak ülkeye olan dış satımı geçen yıl bir önceki yıla göre yüzde 42,2 artış göstererek 27 milyar doları geçti. Bu kapsamda, düzenlenen fuar, yarattığı iş hacmiyle büyüyen Türkiye pazarında ve tüm Avrasya bölgesinde sektörünün en önemli etkinliği konumunda bulunuyor. Dış ticaret açığının kapatılması için harekete geçtiklerini dile getiren Messe Stuttgart Ares Fuarcılık Genel Müdürü Ufuk Altıntop, "Bu strateji doğrultusunda yapmış olduğumuz çalışmalarla fuara; Güney Afrika, Nijerya, Kongo, Togo, Etiyopya, Nepal, Hindistan, Çin, Bagladeş, Peru, Bolivya, Uruguay, Fransız Guyanası, Arjantin gibi pek çok uzak ülkeden ziyaret gerçekleşecek. Bir önceki fuarda 115 ülkeden ziyaretçi ağırlanmıştı. Eklenen ülkelerle birlikte bu yıl daha fazlasını hedefliyor olacağız" dedi. 50 bin metre karelik brüt alanda 1000'in üzerinde katılımcı ve markayı ağırlayacak fuarda, sektördeki son teknolojiye sahip ürünler de sergilenecek. Fuara, bu yıl ise 80 binin üzerinde ziyaretçi bekleniyor.

BAHÇIVAN®

Bahçıvan'a Avrupa'dan ihracat onayı

Bahçıvan Gıda, Avrupa Birliği ülkelerine gerçekleştirmeyi planladığı ihracat için gereken onayı aldı. Bir süredir Bahçıvan Gıda'ya yönelik Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından sürdürülen denetimlerin başarıyla sonuçlanmasının ardından Avrupa Birliği Komisyonu da 3 Ocak 2022 tarihinde Bahçıvan Gıda için ihracat iznini onayladı. Bahçıvan Gıda, böylece Türkiye'den AB'ye süt ve süt ürünleri ihracatı yapmak için onay alan şirketler arasına girmeyi başardı. Lüleburgaz, Kırklareli'ndeki üretim tesislerinde AB standartlarında üretim yapan Bahçıvan Gıda, AB pazarına beyaz peynir çeşitleri, kaşar peynir, gurme peynirler, fonksiyonel peynirler ve sürülebilir peynir çeşitleri gibi beğeniyle tüketilen ürünlerinin ihracatına başlamayı planlıyor.

HARIBO Starmix'den 2021'de rekor satış

"Çocuk ya da büyük ol, HARIBO'yla mutlu ol" diyerek 7'den 70'e herkese ulaşma hedefiyle hareket eden yumuşak şeker markası HARIBO; Starmix ürünü özelinde gerçekleştirdiği kampanyayla tüketicilerinin beğenisini kazandı. Marka, 2021 yılında yapmış olduğu Starmix relansmanıyla bir önceki yıla oranla ürün özelinde satışlarını yüzde 135 oranında artırdı. HARIBO Türkiye ve MENA Pazarlama Direktörü Tamer Karabay, marka olarak iletişim ve pazarlama stratejilerini belirlerken her zaman tüketicilerle kurdukları duygusal bağı merkezlerine aldıklarını belirterek, "Amacımız; daima onların yüzlerinde çocuksu bir mutluluk oluşturabilmek" dedi.

HORECA

GELATO

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.

maysa

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

www.maysagida.com.tr
www.fretta.com.tr

MÜMSAD'ın yeni başkanı Ebru Akdağ

Dondurulmuş ürünler, bitki ve meyve çayları, margarin, toz gıdalar ve kuru çorbalar gibi gıdaların üreticilerini çatısı altında toplayan MÜMSAD'ın 15. Olağan Genel Kurulu, İstanbul'da yapıldı. Genel kurulda seçilen yönetim kurulunun kendi içinde yaptığı toplantısında, başkanlığa Ebru Akdağ getirildi. Genel kurul toplantısında derneğin 15 yıldır başkanlık görevini yürüten Metin Yurdagül ise onursal başkan unvanını aldı. Beş yıldır genel koordinatörlüğünü yürüttüğü MÜMSAD'ın yeni başkanı olmak ve meşaleyi Metin Yurdagül gibi bir duayenden teslim almanın kendisi için çok gurur verici olduğunu kaydeden Ebru Akdağ, "MÜMSAD bambaşka dinamiklere sahip birçok gıda kategorisinin temsilcisi olarak gıda alanında yapılması gerekenlere farklı perspektiflerden bakma avantajına sahip. Gıda multi-disipliner bir alan, biz de bu bilinçle hem kendi sektörümüz oyuncularının tecrübelerinden faydalanmayı hem de beslenme, tıp, tarım, eczacılık gibi alanlardan paydaşlarımızla ortak hareketi ilke edinerek ilerliyoruz. Önümüzdeki dönemde de halk sağlığını gözeterek tüketicinin doğru bilgilendirilmesi ve sektörün gelişimi adına elimizden geleni yapmaya devam edeceğiz" dedi.

Teksüt'ün üç peynirine Avrupa'dan üstün lezzet ödülü

Avrupa'daki önemli şef ve gurmeleri bir araya getiren Uluslararası Lezzet Enstitüsü "2022 Tadım Değerlendirmesi" sonrasında Teksüt'ün üç farklı peynirine, 'Superior Taste Award', (Üstün Lezzet Ödülü) verdi. Teksüt Krem Peynir 2019 yılında aldığı ödülü ikinci kez kazanırken, Teksüt Süzme Beyaz Peynir ve Teksüt Tam Yağlı Taze Kaşar da ilk kez Lezzet Ödülü'ne layık bulunarak Teksüt'ün lezzet ve üretim kalitesi de Avrupalı gurmeler tarafından tescil edildi. Teksüt Yönetim Kurulu Üyesi Arda Aksaray, Teksüt peynirlerine Avrupalı şef ve gurmelerin ödüle değer bulmasından dolayı büyük mutluluk duyduklarını belirterek, "Hem ülkemiz hem de bizler için gurur verici bu tablonun ortaya çıkması için çiftçilerimiz başta olmak üzere Gönen fabrikamızdaki çalışanlarımızla uyumlu ve gayretli bir çalışma sürdürüyoruz. Ar-Ge ekibimizle dünya standartlarında ürünleri üretmek için var gücümüzle çalışıyoruz. Hedefimiz yakın dönemde daha fazla ürün kategorisinde lezzet ödülü almak için çalışmak olacak" dedi.

İstanbul'da Halk Ekmeğe zam

İstanbul Büyükşehir Belediyesi (İBB) Halk Ekmek büfelerinde 1.25 liradan satışa sunulan 250 gram normal ekmek, 11 Şubat Cuma gününden itibaren 2 TL'den satılmaya başladı. Halk Ekmek A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanvekili Özgen Nama, Halk Ekmeğe yapılan zamla ilgili Sözcü'ye açıklamada bulundu. Artan maliyetler nedeniyle zam yapma kararı aldıklarını belirten Nama, "Yükselen maliyetler karşısında dayanacak gücümüz kalmadı. Mazot, elektrik fiyatları 4 katına çıktı. 125 liralık bir çuval unun fiyatı 300 lira oldu. Halka ucuz ve sağlıklı ekmeği sürekli verebilmek için bu fiyat düzenlemesi zorunlu oldu. Kasım-Aralık-Ocak ve Şubat'ın ilk haftası boyunca yani 4 aydır ekmeğe zam yapmayarak bu kara kış günlerinde halka ucuz ekmek verebilmek için 100 milyon liralık ek maliyete katlandık. Kamuoyunun ve halkımızın hoşgörüsüne sığınıyoruz" dedi. Geçtiğimiz Aralık ayında döviz kurunda yaşanan dalgalanmanın ardından İstanbul'da 1.25 liraya satılan Halk Ekmeğe talep tavan yapmıştı. Günde 1.5 milyon somun ekmek üretme kapasitesine sahip olan Halk Ekmeğe günlük talep 1.9 milyona çıkmıştı.

AB, Türk fındığında aflatoksin kontrollerine son verdi

Avrupa Birliği, Türk fındığı ithalatında 2002 yılından bu yanan uygulanan zorunlu aflatoksin kontrollerine son verdi. AB'nin resmi gazetesinde 17 Aralık 2021'de yayımlanan tüzük değişikliğinde "Türkiye menşeli fındık ve fındık mamullerinde, aflatoksin riskine yönelik AB gerekliliklerine sağlanan uyum seviyesinin yeterli olması ve bu çerçevede yükseltilmiş kontrol seviyesine artık ihtiyaç duyulmadığı" ifadelerine yer verildi. Karadeniz Fındık ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı İlyas Edip Sevinç, "Üreticilerimiz başta olmak üzere tedarik zincirinin her halkasındaki paydaşların, bu başarının elde edilmesinde gösterdikleri hassasiyeti özenle devam ettireceklerinden emin olduğumuzu belirtmek isteriz" dedi.

Et ve Süt Kurumu, ilk süt tesisini Yozgat'ta açıyor

Et ve Süt Kurumu, ilk süt işleme tesisini Yozgat'ta hizmete almaya hazırlanıyor. Veteriner hekimlerin kontrolünde kasaplık hayvan alım ve kesimlerini yaparak, hijyenik şartlarda kaliteli üretim için et kombinalarını faaliyete geçiren kurum, Yozgat'ta kurduğu işleme tesisi ile de süt ürünleri üretecek. Kurumun üreticilerden toplayacağı süt ile kentte süt sığırcılığının gelişmesine katkı sağlaması bekleniyor. Tesiste kaşar, lor ve beyaz peynir ile tereyağı üretilecek. Günlük 98 ton süt işleme kapasiteli, 1500 metrekare kapalı alana sahip Et ve Süt Kurumu Yozgat Kombinası'nın kısa bir süre içinde deneme üretimine başlaması bekleniyor.

Müşterilerimiz için, ürünlerinin mutluluk, sağlık ve güvenle tüketilmesinin ne kadar önemli olduğunu biliyoruz. Bizim önceliğimiz de müşterilerimizin her üründe bir başarı hikayesi yazması.

Teknik uzmanlığımız, ürün bilgimiz, pazar deneyimimiz, çözüm odaklı ekibimizle bir sonraki başarılı ürüne ilham verecek yeniliklerin peşindeyiz. Dünyanın en iyi üreticilerinin temsilcisi olarak kıvam vericilerden emülgatörlere, aromalardan fonksiyonel gıda içeriklerine kadar sürdürülebilir, yenilikçi, rekabetçi ürünler sunuyoruz. İstanbul'daki Gıda ve Sağlık laboratuvarımız ise ürün deneme, formülasyon geliştirme ihtiyaçları için müşterilerimizin hizmetinde.

Bize ulaşın. Size destek olmaktan mutluluk duyacağız.

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

Innovation
through
formulation

azelis

azelis.com

Şişecam, İtalyan refrakter üreticisi Refel'i satın alıyor

Dünya genelinde camın tüm alanlarında faaliyet gösteren önemli şirketlerden biri olan Şişecam, 2022 Uluslararası Cam Yılı'na cam alanındaki yatırımlarının sürdürülebilirliğini sağlayacak, stratejik bir yatırım hamlesiyle giriyor. Şişecam, cam ergitme fırınlarının yapımında kullanılan, soğuk onarım ve yeni yatırımların planlanan zamana uygun olarak hayata geçebilmesinde stratejik öneme sahip refrakter malzemesi alanında dünyanın önde gelen üreticilerinden İtalyan Refel firmasını satın alıyor. Bu satın almayla cam alanındaki yeni yatırımlarını hayata geçirirken refrakter tedarik süreçlerinin yönetilmesi konusunda tedarik zincirinin kırılmasına bağlı riskleri bertaraf etmeyi hedefleyen Şişecam, Refel'in mevcut ve muhtemel müşterilerinin yüksek kaliteli AZS refrakter ihtiyaçlarını da yakından takip ederek rekabetçi pozisyonunu koruyacak ve müşterilerine global ölçekte hizmet vermeyi sürdürecek. Refel satın alımıyla Şişecam'ın Avrupa ve dünya cam piyasasındaki stratejik konumunu daha da güçlenmesi hedefleniyor.

Kraft Heinz Türkiye'ye yeni genel müdür

Assan Gıda satın alması sonrasında Türkiye'de önemli bir büyüme hamlesine imza atan, dünyanın önde gelen yiyecek ve içecek şirketlerinden Kraft Heinz, birleşecek şirketlerin Türkiye Genel Müdürlüğü görevine Serkan Tekeş'i getirdi.
Son 4 yıldır Kraft Heinz Türkiye Ülke Müdürlüğü görevini üstlenen Tekeş, Heinz markasının Türkiye'de son yıllarda yaptığı büyüme hamlesinde önemli bir rol üstlenmisti. Yeni görevine 2022 yılbaşı itibarı ile başlayan Serkan Tekeş, Kraft Heinz Türkiye'nin ileriye dönük tüm stratejilerini yürütmekten sorumlu olacak. Kraft Heinz Ülke Müdürlüğü öncesi, Mondelēz International Türkiye bünyesinde 11 yılı aşkın bir süre çeşitli satış ve pazarlama görevlerinde sorumluluk alan deneyimli isim Tekeş'in bu şirketteki son rolü, Satış Strateji ve Operasyonları Direktörü olmuştu. Nişantaşı Anadolu Lisesi mezunu Serkan Tekeş, lisans eğitimini İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Fakültesi Gıda Mühendisliği'nde tamamladı. İşletme Master derecesini (MBA), Finans ve Pazarlama alanında, ABD'de City University of New York, Baruch College'da yaptı.

Koç Topluluğu şirketi Token yemek kartı sektörüne girdi

Koç Topluluğu bünyesinde geliştirdiği yeni nesil ödeme sistemleriyle Türkiye'nin alanında lider şirketi olan Token Finansal Teknolojiler, TokenFlex ile yemek kartı sektörüne giriş yaptı. Tüketicilerin yeni nesil beklentilerine uygun şekilde tasarlanan dijital yemek kartı "TokenFlex" öncelikle Koç Topluluğu çalışanları tarafından kullanılacak. Ardından ise tüm Türkiye'ye yayılacak. Koç Holding Dayanıklı Tüketim Grubu Başkanı Fatih Kemal Ebiçlioğlu, "Token Finansal Teknolojiler şirketimiz, Topluluğumuzun dijital dönüşüm çalışmaları çerçevesinde ödeme teknolojileri alanında büyük ve önemli stratejik adımlar atıyor. Yeni nesil ödeme sistemlerindeki liderliğinin ardından, şimdi de yemek kartı sektörüne TokenFlex ile iddialı bir giriş yapıyoruz. TokenFlex'e sadece bir yemek kartı çözümü olarak değil, ödeme sistemlerinde farklı ihtiyaçlara cevap verebilecek esnek bir teknolojik altyapı olarak bakıyoruz" dedi

Little Caesars Türkiye'den yüzde 45 büyüme

Dünya çapındaki 145 milyar dolarlık pizza endüstrisinin önemli oyuncularından biri olan Little Caesars'ın Türkiye operasyonu yılı yüzde 45 büyümeyle tamamladı. 2021 yılında şube sayısını 100'ün üzerine çıkarma başarısı gösteren şirket, 2021'in ilk 8 ayında şube adedi bazında satışlarda toplam yüzde 45 büyüme, web sitesi ve mobil uygulama üzerinden yapılan satışlarda yüzde 49 artış kaydetti. Little Caesars Türkiye operasyonunda yılı değerlendiren Çelebi Gıda A.Ş. ve Little Caesars Türkiye Genel Müdürü Banu Arıduru, kategorinin çok daha üstünde bir büyüme gerçekleştirmelerinin altı yıl öncesinde başlattıkları dijital dönüşüm projesi sayesinde mümkün olduğunu vurguladı.

Bakliyat tüketimi obezite riskini azaltıyor

Sağlıklı ve dengeli bir beslenmenin vazgeçilmesi olan baklagilleri, haftada en az 3-4 kez tüketerek bağışıklık sisteminizi güçlendirip Covid-19 başta olmak üzere pek çok hastalığa karşı kendinizi koruyabilirsiniz. Baklagiller, kilo kontrolünü sağlama ve obeziteyle mücadelede de önemli bir rol üstleniyor. Yayla Agro Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Gümüş, 10 Şubat Dünya Bakliyat Günü dolayısıyla yaptığı açıklamada dünyanın karşı karşıya olduğu en büyük halk sağlığı problemlerinden biri olan obeziteyle savaşta baklagillerin, "değerli besin" olarak kabul edildiğini belirterek, bakliyat tüketiminin artmasının toplum sağlığı açısından taşıdığı öneme işaret etti.

Yeterlilik Testi Programları

UNLU MAMÜLLER VE PASTACILIK GIDA VE İÇECEK ÜRETİM CİHAZLARI

- Fiziko-Kimyasal analizler
- Mikrobiyolojik analizler
- Eser elementler
- Kontaminantlar
- İlaç kalıntıları
- Mikotoksinler
- Pestisitler
- Allerjenler

BIPEA, 1970 yilinda oluşturulmuş bir Avrupa Yeterlilik Testi Programları sağlayıcısıdır. ISO 9001 sertifikalı ve ISO 17043'den akreditedir (kapsam 1-1495, www.cofrac.fr'de mevcuttur). BIPEA, 120 ülkeden 2500'den fazla laboratuvarı bir araya getirmektedir.

BIPEA France | www.bipea.org | contact@bipea.org | +33 1 40 05 26 30 |

FARMAKIM | www.farmakim.com | farmakim@farmakim.com | +90 212 221 57 40 |
(Türkiye temsilcisi)

BAROMETRE

İHRACAT

ABD'ye gıda ihracatı 1 MİLYAR DOLARI AŞTI

Türkiye'den Amerika Birleşik Devletleri'ne yapılan gıda ihracatı 2022 yılının Ocak ayında yüzde 76'lık artışla 68 milyon dolardan, 120 milyon dolara çıkarken, Yeni Dünya'nın Türkiye'den gıda talebi 2021 yılında yüzde 35'lik artışla 810 milyon dolardan, 1 milyar 94 milyon dolara yükseldi. ABD'ye gıda ihracatı ilk kez 1 milyar doları aştı.

ABD, Türkiye'den gıda ithal eden ülkeler listesinde dördüncü sırada yer alırken, Ege İhracatçı Birlikleri, ABD'de Türk gıda ürünlerinin tanıtımı amacıyla sürdürdüğü TURQUALITY Projesi ve ABD'de katıldığı fuarlar sayesinde Türkiye'den ABD'ye gıda ihracatının artışını domine ediyor. Türk lezzetlerinin Yeni Dünya'da daha fazla tüketilmesi için 3 yıldır TURQUALITY Projesi yürüttüklerini, bu çalışmaların meyvelerini toplamaya başladıklarını dile getiren Ege İhracatçı Birlikleri Koordinatör Başkan Yardımcısı Birol Celep, EİB'den ABD'ye yapılan gıda ihracatının 2021 yılında yüzde 23'lük artışla 267 milyon dolardan 330 milyon dolara ilerlediğini aktardı.

İSTİHDAM

Sigortalı çiftçi SAYISINDA AZALMA

2013 yılında 1 milyonun üzerinde olan sigortalı çiftçi sayısı, Ekim 2021 itibarıyla 500 bin seviyesine düştü. Türkiye Ekonomi Politikaları Araştırma Vakfı TEPAV'ın "İstihdam İzleme Bülteni"ne göre, SGK Ekim ayı verilerine göre, sigortalı çalışan sayısı yıllık olarak yüzde 4,9 oranında artarak 22,4 milyon olarak gerçekleşti. Toplam sigortalı çalışanların yüzde 72,6'sını oluşturan sigortalı ücretli çalışan grubu yıllık olarak yüzde 5,9 (899 bin) artmış ve genel eğilimi belirleyici oldu. Esnaf-çiftçi grubundaki değişim yüzde 4,2 artış yönünde olmakla beraber alt sınıflarda eğilimler farklılaşıyor. Bu dönemde esnaf sayısında yüzde 6,9 (159 bin) artış, çiftçi sayısında ise yüzde 11,9 (67 bin) düşüş görüldü. Diğer bir ifadeyle, 2013 yılında 1 milyonun üzerinde olan sigortalı çiftçi sayısı, uzun dönemdir gerileme eğiliminde ve Ekim 2021 itibarıyla 500 bin seviyesine düştü. Bu dönemde, kamu sektöründe sigortalı çalışan sayısındaki artış ise yüzde 0,7 ile sınırlı.

KURUYEMİŞ

Kuruyemişin pazar hacmi 26 MİLYAR TL

Pandemi etkisiyle artış gösteren sağlıklı beslenme talebi, 2021 yılında da devam etti. Tüketicinin sağlıklı beslenme tercihi, geleneksel atıştırmalık olan kuruyemiş ve kuru meyvelere olan talebi artırdı. Her yıl büyümeye devam eden kuruyemiş pazarının bu yılı 26 milyar TL büyüklükle kapatacağı öngörülüyor. Bu büyüklüğün yaklaşık 7 milyar TL'sini ambalajlı ürün pazarı oluşturuyor. Bu yıl tüketicinin ilk tercihi karışık kuruyemiş olurken, geleneksel tatlar olan ayçekirdeği ve ceviz karışık kuruyemişi takip etti. Ambalajlı kuruyemiş pazarındaki ciroya en büyük katkı ise Antep Fıstığı, mix ürünler ve yer fıstığı kategorilerinden geldi. Sektörün 2021'de de yatırım yapmaya ve büyümeye devam ettiğini söyleyen Peyman CEO'su Kaan Baral, "2021, hem sektör hem şirket olarak büyümeye devam ettiğimiz bir yıl oldu. Ambalajlı kuruyemiş pazarının yıl sonu itibarıyla yaklaşık 7 milyar TL'ye ulaşması öngörülüyor. 2021 yılında hane başı rakamlar da büyüdü ve haneye alınan kuruyemiş miktarı 27 kg civarında gerçekleşti. Bu yılın, yaklaşık 550 bin ton kuruyemiş tüketimiyle kapanacağını öngörüyoruz" dedi.

IFFCO
ENDÜSTRİYEL YAĞLAR

LİDERLİĞİMİZ PROFESYONELLİĞİMİZDEN GELİYOR

Ulusal ve Uluslararası Gıda Üreticilerinin Her Zaman,
En Çok Tercih Ettiği Bitkisel Yağ Tedarikçisi Olmaktan Gurur Duyuyoruz.

Sektörde Ar-Ge projelerindeki öncülüğümüz, modern teknoloji kullanılan üretim sistemimiz, müşteri taleplerine hızlı çözüm üreten iş anlayışımız, çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına önem veren sürdürülebilirlik vizyonumuz ve yenilikçi yapımız ile sektör lideri müşterilerimizle iş ortaklığımız tam gaz devam ediyor.

FELDA IFFCO | feldaiffco.com.tr | fiinstitute.com.tr | feldaiffcoturkiye

Inventis Miksleri ile fırıncı rafları çeşitleniyor

Lesaffre Türkiye, sindirim sistemine iyi geldiği bilinen dinkel buğdayından oluşan Inventis Dinkel Ekmeği Miksi ile fırıncı raflarına bir alternatif daha sundu. Kızıl buğday olarak da bilinen tam tane dinkel buğday unu, dinkel kırması, dinkel unu ve ekşi hamur aroması içeriyor. İçeriğinde ayçekirdek içi de barındıran kullanıma hazır Inventis Dinkel Ekmeği Miksi, farklı tat ve kokuda ekmekler üretilmesine yardımcı oluyor.

Zbarz'dan detoks etkisi sağlayan atıştırmalık

C vitamini kaynağı portakalı sağlıklı atıştırmalıklarıyla buluşturan Zbarz, Slim Portakal ile gün boyu aktif ve dinç kalınmasını sağlıyor. Doğal enerji kaynağı guarananın içinde bulunduğu Zbarz Slim, portakal, yeşil çay, kakao ve hindistan ceviziyle her tadımda farklı lezzetler sunuyor. Hiçbir katkı maddesi bulunmayan, koruyucusuz, şeker ilavesiz Zbarz Slim Portakal, zayıflamaya yardımcı ve yağ yakıcı özelliğiyle detoks etkisi yaratıyor.

BEE'O Propolis'den Zirvede Aşk kutusu

Türkiye'nin ilk ve tek İnovasyon Ödüllü Anadolu arı ürünlerini 7'den 70'e herkesin kullanabileceği formlarla tüketicileriyle buluşturan BEE'O, Sevgililer Günü'ne özel "Zirvede Aşk" kutusu hazırladı. Kutu içeriğinde bulunan 2 adet BEE'O Kudret Narı Kırmızı Ginseng Propolis Shot, 2 adet BEE'O Roll-On ve 2 adet BEE'O Apicare Propolisli Dudak Koruyucu doğallık, sağlık ve ferahlığı bir arada sunuyor.

Kolombiyalı kahve markası Juan Valdez Türkiye'de

Uzun yıllardır yiyecek, içecek ve hizmet sektöründe faaliyet gösteren Honest Holding, dünyanın önde gelen premium kahve markası Juan Valdez'i Türkiye'deki kahve severlerle buluşturuyor. 40'a yakın kahve çeşidiyle alternatif lezzetler sunan Kolombiyalı Juan Valdez, Ocak 2022'den itibaren büyük marketlerin raflarında ve online market platformlarında satılmaya başladı.

Zade Vital'den bağışıklığı güçlendiren ürünler

Zade Vital, kış aylarında karamürver ekstresi içeriğiyle öne çıkan "Sambucus" ve "C vitamini" efervesan tabletleriyle bağışıklık sistemini destekliyor. Zade Vital Sambucus 150 mg kara mürver ekstresi, içindeki 80 mg C vitamini ve 5 mg çinko ile kış aylarında ihtiyaç duyulan desteği sunuyor. Zade Vital C vitamini ise, normal enerji oluşum mekanizmasını destekleyerek yorgunluk, halsizlik gibi durumların kontrol edilmesine yardımcı oluyor.

Président ailesi büyümeye devam ediyor

Ak Gıda, yüksek kalite standartlarında üreterek Türkiye pazarına sunduğu Président ailesini büyütmeye devam ediyor. Ailenin yeni üyesi Président Taze Peynir, lezzet ve kalite arayan tüketicilerle buluştu. Président Taze Peynir, daha yoğun kıvamının yanı sıra, parçalanmadan ve pütürlü bir doku olmadan kolaylıkla sürülebilen yapısı sayesinde sabah kahvaltısında, ara öğünlerde ya da günün her saatinde kolaylıkla tüketilebiliyor.

GBL®

GÜL BİYOLOJİ LABORATUVARI

Taleplerineiz için uzman ekibimizle iletişime geçiniz.

TS EN ISO 9001:2015
TS EN ISO 13485:2016

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

TS EN ISO 22716:2007
(GMP)

La Lorraine'nin yeni lezzeti Patlıcanlı Rulo Börek

80 yılı aşkın deneyimiyle unlu mamul, pasta ve fırıncılık sektörünün önemli oyuncularından La Lorraine'nin anne lezzetinde koruyucu katkı malzemesi içermeyen, tamamen doğal yöresel lezzet ile hazırlanmış börek ailesinin yeni üyesi raflardaki yerini aldı. Dakikalar içinde sıcak bir biçimde servis edilebilen Patlıcanlı Rulo Börek, M Fırın olan tüm seçili Migros'larda satışa sunuldu.

Metro Türkiye'den beyaz çay seçenekleri

Türkiye'de çayın çeşitlerine olan ilginin artmasıyla beraber beyaz çaylara olan talep de yükseliyor. Uzmanlar, lezzetlerinin yanı sıra sağlığa faydaları ile de öne çıkan bu çayların beslenme planlarına dâhil edilmesi tavsiyesinde bulunuyor. Metro Türkiye de herkes için sağlıklı beslenme anlayışı çerçevesinde kendi markası Rioba altında 4'ü beyaz çay olmak üzere toplam 12 farklı çay çeşidi sunuyor.

Pure Encapsulations ürünleri tüketicilerle buluştu

Nestlé Health Science Türkiye, Pure Encapsulations ürünlerini tüketiciyle buluşturdu. 'Profesyonel iyi yaşam markası' mottosuyla faaliyet gösteren Pure Encapsulations'ın vegan ve vejetaryen içerikli, glutensiz ürünleri; genel beslenmesini zenginleştirmek ve hayat kalitesini arttırmak isteyenler için geliştirildi. Renklendiriciler, aromalar, tatlandırıcılar ve koruyucu maddeler içermeyen ürünler, tüketicilere ulaşana kadar ciddi testlerden geçiyor.

Eker'in sevilen tatlıları büyük boy ambalajlarında

Eker, sevilen tatlıları sütlaç ve çikolatalı pudingi 500 gramlık büyük boy ambalajlarda satışa sundu. Markanın diğer sağlıklı lezzet seçeneklerinde olduğu gibi sütlaç ürünü de glüten, glikoz-fruktoz şurubu ve koruyucu katkı içermiyor. Evde yapılan sütlaç gibi hazırlanan ürünün içeriğinde pirinç, süt, pirinç unu ve şeker yer alıyor. Çocukların çok sevdiği puding ise kıvamıyla dikkat çekiyor.

Herbal Mix ile bitki özlerinden gelen şifa

Herbal Mix, içerindeki anason, papatya, kuşburnu, ekinezya, lavanta, aynısefa, rezene, adaçayı ve mersin özlerinden gelen şifa gücüyle, doğal ve etkili bir iyileştirme sunuyor. Bağışıklığın güçlenmesine yardımcı olan ürün, hem yetişkin hem de çocuk ve bebeklerde kullanılabiliyor. Herbal Mix ayrıca boğaz ve kulak enfeksiyonlarında direkt damlatılarak uygulandığında semptomların hafifletilmesine destek oluyor.

Köfteci Yusuf artık Trendyol Yemek'te

Trendyol, Yemek uygulamasıyla müşterilerinin bölgelerindeki restoranlardan istedikleri lezzetleri kapılarına kadar ulaştırmaya devam ediyor. Müşterilerine sokak lezzetlerinden dünya mutfağına kadar farklı tatlar sunan Trendyol Yemek'e Köfteci Yusuf da katıldı. İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa ve Antalya'da hizmet veren Trendyol Yemek, teknolojik altyapısı ve motokurye ağıyla Köfteci Yusuf'un online paket servis hizmetine güç katmayı amaçlıyor.

Scan this code with your phone's camera to visit prinovaglobal.com today.

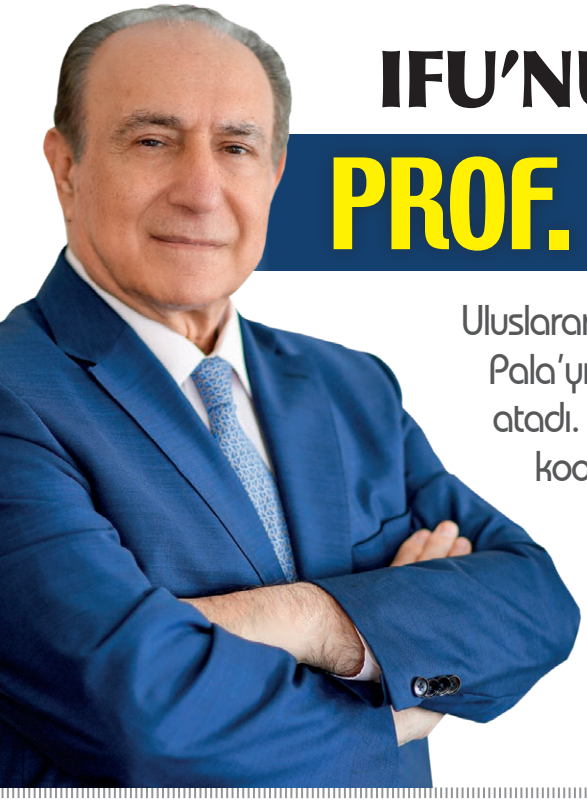
Delivering supply chain security, product expertise and leading marketing positions

in a diverse range of product categories

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

Prinova Gıda ve Kimya Tic. Ltd. Sti. | 0212 573 13 95 | info@prinovaglobal.com

Prinova NAGASE Group



IFU'NUN YENİ BÜYÜKELÇİSİ

PROF. DR. MEHMET PALA

Uluslararası Meyve ve Sebze Suyu Birliği (IFU), Prof. Dr. Mehmet Pala'yı Güney Doğu Avrupa Ülkeleri Bölge Büyükelçisi olarak atadı. 14 ülkeden sorumlu olacak Pala, yapılacak çalışmaları koordine edecek ve bu ülkelerde IFU'yu temsil edecek.

Haliç Üniversitesi Öğretim Üyesi ve aynı zamanda dergimizin Bilimsel Yayın Kurulu Başkanı Prof. Dr. Mehmet Pala, meyve suyu endüstrisinin uluslararası düzeydeki tek çatı organizasyonu Uluslararası Meyve ve Sebze Suyu Birliği - International Fruit and Vegetable Juice Association (IFU) tarafından içinde Türkiye'nin de olduğu Güney Doğu Avrupa bölgesine büyükelçi olarak atandı.

Merkezi Fransa'nın başkenti Paris'te bulunan ve 80 ülkenin üyesi olduğu IFU, meyve suyu ve genel olarak gıda üretim alanlarında oluşturulmuş, bilimsel komisyonlarla çalışmalarını yürüten uluslararası bir kuruluş. IFU bünyesinde çeşitli ülkelerden bilim insanları ve sanayi temsilcilerinin katılımıyla oluşturulan bilim ve teknoloji, gıda analiz yöntenleri, mikrobiyoloji, gıda yasası yönetmelikleri ve pazarlama gibi komisyonlar bulunuyor. Ayrıca beslenme ve sürdürülebilirlik konularında da çalışma grupları faaliyet gösteriyor. IFU son zamanlarda WHO/FAO gibi Birleşmiş Milletler teşkilatlarıyla gıda etiketleri, beslenme, pestisitler, katkı maddeleri, bulaşanlar, hijyen, analiz yöntemleri, gıdalarda taklit ve tağşiş konularında çalışmalara ağırlık veriyor.

14 ÜLKEDEN SORUMLU OLACAK

IFU, dünya ölçeğinde çeşitli kıtalarda bulunan 10 bölge büyükelçileriyle faaliyetlerini sürdürüyor. IFU yönetim kurulu, geçtiğimiz günlerde Prof. Dr. Mehmet Pala'yı Güney Doğu Avrupa Ülkeleri Bölge Büyükelçisi "Regional Ambassador" olarak görevlendirdi. Mehmet Pala yeni göreviyle birlikte Türkiye, Arnavutluk, Bosna Hersek, Bulgaristan, Romanya, Moldova, Karadağ, Kuzey Makedonya, Kosova, Sırbistan, Yunanistan, Kıbrıs, İran ve İsrail'de yapılacak çalışmaların koordinasyonundan sorumlu olacak ve bu ülkelerde IFU'yu temsil edecek. Pala, gerek yaptığı bilimsel çalışmalar gerekse de gıda sanayinde üstlendiği görevler nedeniyle ulusal olduğu kadar uluslararası çevrelerde de tanınan bir isim.

Bu atamayla ilgili değerlendirmelerde bulunan Prof. Dr Mehmet Pala, "Uzun yıllardan beri Bilimsel ve Teknik Komite üyesi olduğum IFU'nun 14 ülkeden sorumlu Güney Doğu Avrupa Büyükelçisi olarak atanmamdan hem ülkem hem de kendi adıma gurur duyuyorum. Yaptığım çalışmaların IFU gibi büyük ve saygın bir uluslararası kuruluş tarafından değerlendirilmiş olmasından da memnun oldum. Tamamen gönüllülük esasına dayalı olarak üstlendiğim bu görevin başta ülkem olmak üzere bölge ülkelerine önemli katkısı olacağına inanıyorum" diye konuştu.

Bu önemli görevinden dolayı Sayın Hocamız Prof. Dr. Mehmet Pala'yı kutluyor, kendisine başarılar diliyoruz.

IFU hakkında

1949 yılında kurulan IFU, meyve suyu sektöründe söz sahibi olan 80 ülkeden 200'den fazla üyesiyle bu alandaki en büyük organizasyon olma özelliğini taşıyor. Merkezi Fransa'nın başkenti Paris'te bulunan IFU, 1953 yılında gerçekleştirdiği ilk uluslararası etkinliğinden bugüne etkinliklerine devam ediyor. 1997 yılında IFU'ya üye olan Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED), birliğin organizasyonlarını takip ederek, alınan kararları, sektördeki yenilikleri ve teknolojik gelişmeleri Türk meyve suyu sektörüne taşıyor.

İSTANBUL Zeytin FESTİVALİ

1. İSTANBUL ZEYTİN FESTİVALİ

03-06 MART 2022

YENİKAPI AVRASYA GÖSTERİ MERKEZİ

TÜRKİYE'NİN ZEYTİNİ İSTANBUL'DA GÖRÜCÜYE ÇIKIYOR

FUARCILIK RASYO
Org. ve Tanıtım Hizmetleri Tic. Ltd. Şti.

BİZE ULAŞIN VE ZEYTİN FESTİVALİ İÇİN YERİNİZİ SEÇİN...

www.peynirfuari.com peynirfuari

İSTANBUL Zeytin FESTİVALİ

İSTANBUL Peynir FUARI

GC-HS ile Ambalajlarda Kalıntı Solvent Analizi

SERCAN KASAPLAR
Ant Teknik Cihazlar Servis Mühendisi

KONU: Headspace Gaz Kromatografisi ile gıda ambalajlarında kalıntı solvent tayini.

ÇALIŞMANIN AMACI:

Gıda ambalajlarında kullanılan mürekkeplerden kalan solventlerin yiyeceğe geçmesi tüketicilerde toksisiteye neden olur. Bu nedenle ambalaj malzemesinde bulunan solventlerin miktarının belirlenmesi gerekmektedir.

Bu çalışmada Headspace Gaz Kromatografisi ile analiz edilecek olan 15 adet solvent aşağıda belirtilmiştir.

1- Metanol
2- Etanol
3- Aseton
4- 2-Propanol
5- Tert-Bütanol
6- N-Hekzan
7- N-Propanol
8- Etilmetil keton
9- Etil asetat
10- Tetrahidrofuran
11- İzopropil asetat
12- Metoksipropanol
13- N-Propil asetat
14- Toluen
15- Butil asetat

METOD VE MATERYALLER

Çalışmamız, Shimadzu marka HS-20 model Headspace ve GC-2030 model Gaz Kromatografisi ile yapılmıştır.

Kullanılan Ekipman ve Kimyasallar

1- Gaz Kromatograf
2- Alev İyonlaştırma Dedektörü (FID)
3- Statik Headspace Ünitesi
4- GC kolonu
5- Mikro şırınga
6- Laboratuvar cam malzemeleri
7- Headspace viali
8- Standartlar

Numune ve Çözeltilerinin Hazırlanması

Standartların Hazırlanması

Standartlar, ~0.0052 mg - ~0.1582 mg aralığında hazırlanır ve enjeksiyon yapılır.

Numunenin Hazırlanması

Ambalaj numunesi 100 cm² kesilerek headspace vialine yerleştirilir.

Analitik Koşullar

Cihaz : Shimadzu GC-HS
Model: GC-2030/HS-20
Headspace Fırın Sıcaklığı: 110°C
Transfer Hattı Sıcaklığı: 150°C
Numune Hattı Sıcaklığı: 150°C
Basınçlandırma Gaz Basıncı: 150 kPa
Dengeleme Süresi: 20 dk
Basınçlandırma Süresi: 3 dk

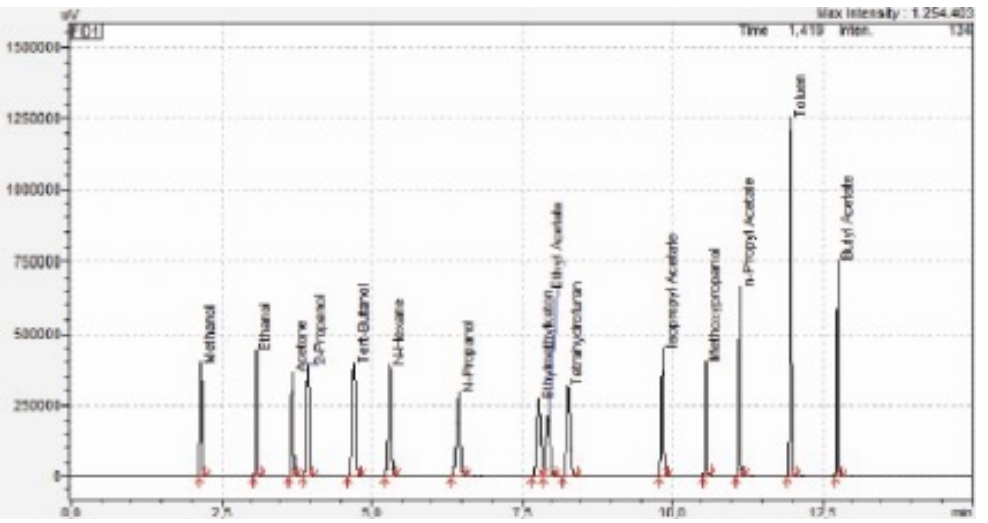
Dengeleme Süresi: 1 dk
GC Kolonu: Rxi-624Sil MS (30mx0.25mmx1.4 µm)
Dedektör: FID
Taşıyıcı Gaz: HE

Fırın Sıcaklık Programı: 35 °C (7 dk bekleme)
20°C/dk - 175°C (2 dk bekleme)
Enjeksiyon Modu: Split/Split Oranı 50
Kolon Akışı: 2 mL/dk
FID Sıcaklığı: 200°C

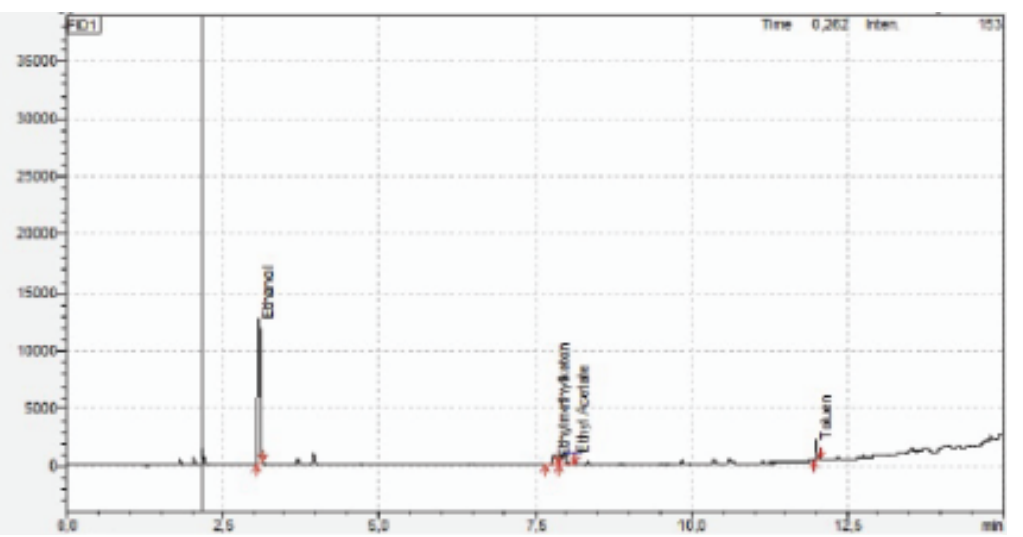
Hidrojen Akışı: 32 mL/dk
Hava Akışı: 200 mL/dk
Make-up Gaz Akışı: 24 mL/dk

SONUÇLAR VE DEĞERLENDİRME

1. Kromatogramlar

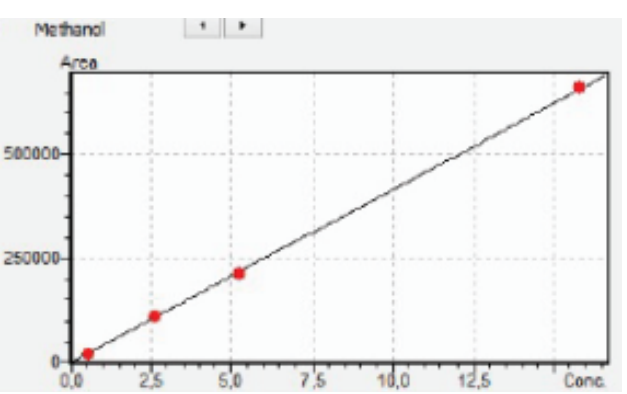


Şekil 1. Standart karışım kromatogramı



Şekil 2. Numune kromatogramı

2. Örnek Kalibrasyon Eğrisi



Şekil 3. Metanol kalibrasyon eğrisi

Y = aX + b
a = 0.41486,3
b = 0
R^2 = 0.9997855
R = 0.9998927
RSS = 8.335648e+007
External Standard
Calib Curve : Linear
Zero: Force Through
Weight: None
Mean RF : 3.998139e+004
RF SD : 2.262682e+003
RF % RSD : 5.659338

REFERANSLAR

1- ASTM Method F1884-04, Standard Test Methods for Determining Residual Solvents in Packaging Materials, ASTM International, West Conshohocken, PA, United States.
2- DIN EN 13628-2:2004 Flexible Packaging Materials – Determination of Residual Solvents by Static Headspace Gas Chromatography Part 2: Industrial Methods

TÜGİP'ten gıda sektörü için ENTEGRE ÇÖZÜMLER

TÜGİP'in ana hedefi, özellikle KOBİ'ler ve girişimler başta olmak üzere Türk gıda sektörünün bölgesel ve uluslararası çapta yenilikçiliğe dayalı rekabet gücünü artırmak. Platform, Türkiye'de gıda ve içecek sektörü için en son teknolojiyi, özel hizmetleri ve işbirliği fırsatlarını sunarak; şirketlerin ve girişimcilerin rekabet gücünü artırmak, maliyetlerini azaltmak ve işbirliğinin gücünden yararlanmalarını sağlamak için "tek bir kaynaktan" bütünsel çözümler sunuyor. TÜGİP, gıda sektöründe Türkiye'nin en büyük ve kapsamlı teknoloji ve hizmet sağlayıcısı olma özelliğine sahip.

TALEP GÖREN KATMA DEĞERLİ ÜRÜNLER

Türkiye'de ve dünyada talebi sürekli artış gösteren, hammaddesi Türkiye'de bulunan gıda ve içecek ürünlerinin özenle seçilmesiyle, geniş bir ürün yelpazesi çıkaracak şekilde tasarlanan ileri teknoloji makine parkurlarına sahip pilot hatlar, duyusal analizler dahil gıdaya ilişkin kapsamlı test ve analiz imkanları sağlayan ileri teknoloji laboratuvarları, deneyimli gıda uzmanlarının danışmanlığı, işbirliği ve çevre oluşturma fırsatları, finans kaynaklarına erişim imkanlarıyla firmaların projelerini gerçeğe dönüştürmesi artık çok daha kolay.

TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Gıda Enstitüsü, gıda sektörünün bölgesel rekabet gücünü artırmak için, Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilen ve toplam bütçesi 27 milyon Avro olan INNOFOOD projesi kapsamında, Türkiye Gıda İnovasyon Platformu TÜGİP'i kurmanın gururunu yaşıyor.

TÜGİP, GIDA İNOVASYON MERKEZİ VE İLERİ TEKNOLOJİ PİLOT İŞLEME HATLARI

TÜGİP, Gebze tesisinde çok çeşitli gıda ve içecek grupları için 9 adet tam donanımlı ve son teknolojiye sahip pilot işleme hatlarıyla hizmet veriyor. Pilot işleme hatları sektörün ihtiyaçları, teknolojik gelişmeler ve tüketici eğilimleri dikkate alınarak tasarlandı. Gıda İnovasyon Merkezi, Türkiye gıda sektöründe ürün çeşitliliği ve ekipman zenginliği açısından tektir. Firmalara, ileri teknolojili makine ve ekipmanlar ile donatılmış Pilot işleme tesislerinde istenirse alanında uzman ve deneyimli TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü araştırmacılarından da teknik danışmanlık alarak yeni ürün denemelerini ve proses iyileştirmelerini gerçekleştirme imkanı sunuluyor.

KİRALAMA SEÇENEKLERİ & FİRMALARA ÖZEL ÇÖZÜMLER

Pilot işleme hatları için iki farklı kiralama seçeneği bulunuyor. Bunlar; Hat kiralama veya ekipman kiralama. Pilot hatlardaki tüm ekipmanlar mobil özellikte olup farklı ürün grupları için kendi başına da kullanılabiliyor. Firmalar isterlerse, TÜGİP'in Etik Kuralları'na uygun bir şekilde pilot hatları kendi uzmanlarıyla kullanabilir veya TÜGİP'ten teknik uzman desteği talep edebilirler.

GIDA ÜRETİCİLERİ İÇİN PİLOT TESİSLERDEN ÇOK YÖNLÜ FAYDA

TÜGİP bünyesinde faaliyet gösteren işleme hatları gıda sanayicilerine şu hususlarda fayda sağlıyor:

» Düşük riskli ve düşük maliyetli Ar-Ge ve inovasyon çalışmaları
» Farklı gıda ürünleri için farklı işleme yöntemlerinin gözlenmesi
» Pilot ölçekli üretim
» Proses iyileştirmeleri
» Ar-Ge çalışmaları için üretim hatlarının durdurulmasına gerek kalmayacağı için maliyet ve zamandan tasarruf
» Pilot ölçek nedeniyle hammadde ve sarf malzemeden tasarruf
» Alternatif hammadde ve içeriklerin incelenmesi
» Yeni makine ve teçhizat deneyimlemesi
» Ar-Ge çıktılarını ve ürünlerini test etmek ve değerlendirmek için Gıda İnovasyon Merkezi Laboratuvarının kullanımı
» Firmaya ve personele özel uygulamalı eğitimler
» Uzman araştırmacı rehberliği ve teknik danışmanlığı erişimi
» Ar-Ge çalışmaları sonrasında fizibilite çalışmalarına girdi sağlanması
» Ar-Ge çalışmaları sonucunda teknik uzmanlık elde edilmesi

GIDA İNOVASYON MERKEZİ LABORATUVARI GİMLab GÜVENLİ, GÜVENİLİR VE KALİTELİ ÜRÜNLER

Gıda İnovasyon Merkezinde bulunan GİMLab; kurumlara, Ar-Ge merkezlerine ve laboratuvarlara, gıda güvenliği ve kalitesi konusundaki taahhütleri gerçekleştirmeleri, tarım-gıda sektörünün ürün geliştirme, proses iyileştirmede karşılaştığı zorlukların üstesinden gelmeleri, katma değerli ve sürdürülebilir ürünlerin geliştirilmesi için üst düzey analizler ve uzmanlık hizmetleri sunuyor. Multidisipliner GİMLab temel becerilerin ötesine geçerek; uluslararası standartlar çerçevesinde gıda ürünleri için kapsamlı ve isabetli analizler yapacak ileri teknoloji ekipmanları da içeren toplam 84 adet cihazla donatıldı.

KAPSAMLI, HIZLI VE GÜVENİLİR TEST & ANALİZLER

GİMLab, kalıntı, bulaşan, biyoaktif bileşik, otantisite/marker, moleküler biyoloji, duyusal analiz, sindirim sisteminin simülasyonu gibi gıda sektörü için kapsamlı analizler gerçekleştiriyor.

INNOFOOD PROJESİ NEDİR?

T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Rekabetçi Sektörler Programı kapsamında gerçekleştirilen INNOFOOD Projesi, gıda sektörünün bölgesel rekabet gücünün artırılmasına yönelik araştırma ve inovasyon tesislerinin geliştirilmesini kapsıyor. Böylece, Türkiye'nin kalkınmada öncelikli bölgesi olarak tanımlanan ve Sinop-Hatay boylamının doğusunda yer alan 12 Düzey II bölgesinde güçlü ve rekabetçi bir gıda ve içecek sektörünün oluşması hedefleniyor. INNOFOOD, gıda ve içecek sektöründe faaliyet gösteren KOBİ ve girişimleri desteklemek için; Ar-Ge, inovasyon, pilot işleme hatları ve test/analiz laboratuvarları kuran kapsamlı bir altyapı yatırımı ve kapasite geliştirme projesidir. Proje ile gıda ve içecek sektöründeki KOBİ'ler ürün kalitesini ve güvenliğini iyileştirmesi, Ar-Ge temelli ürün ve üretim teknolojisini geliştirmesi ve katma değerli ürünlerle ulusal/uluslararası rekabet gücünü artırması hedefleniyor.

Daha detaylı bilgi için: www.tugip.org.tr

TÜGİP Tanıtım Çalıştayları gerçekleştirildi

Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından Rekabetçi Sektörler Programı kapsamında desteklenen, TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü öncülüğünde kurulan Türkiye Gıda İnovasyon Platformu, TÜGİP ve Gıda İnovasyon Merkezi'nin tanıtımına yönelik çalıştaylar gerçekleştirildi. 22-23 Kasım 2021 tarihlerinde, TÜGİP'i ve Pilot İşleme Tesislerini tanıtmak üzere TÜBİTAK MAM Gebze yerleşkesinde, 12 Düzey II Bölgesi - 9 ilden 14 KOBİ'nin Giresun Ticaret Borsası ve Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası ile birlikte katıldığı, 22 temsilcinin buluşması gerçekleşti. Etkinlikte, ülkemiz gıda ve içecek sektörünün ihtiyaçlarından yola çıkarak oluşturulan, tüm paydaşları kapsayan bir platform olarak TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü öncülüğünde kurulan TÜGİP ve sağlayacağı hizmetler anlatıldı. Çok farklı ürün gruplarında yeni ürün ve proses geliştirme çalışmalarının yürütülebildiği 9 Pilot İşleme Tesisi ve Gıda İnovasyon Merkezi Laboratuvarını içeren "Gıda İnovasyon Merkezi" ayrıntılı olarak yerinde tanıtıldı. İki gün süren firma buluşmalarında, Gıda Enstitüsü yetkinliklerinin anlatımının yanı sıra, Ar-Ge odaklı işbirliği potansiyeli görüşmeleri yapıldı. Gıdada taklit ve tağşiş denetimi, değişen tüketici eğilimleri, geleneksel gıdaların katma değerli ürünlere dönüştürülmesi öne çıkan konular oldu.

20-21 Aralık 2021 tarihlerinde ise, TÜGİP'i ve Gıda İnovasyon Merkezinde yer alan Pilot İşleme Tesislerini tanıtmak üzere TÜBİTAK MAM Gebze yerleşkesinde, 12 Düzey II Bölgesi - 13 ilden, 26 işletmenin katıldığı bir çalıştay gerçekleştirildi. Bitlis, Elazığ, Erzurum, Gaziantep, Hatay, Iğdır, Kars, Kastamonu, Ordu, Osmaniye, Rize, Şanlıurfa ve Trabzon illerinden katılan 26 firmanın 38 temsilcisi TÜBİTAK MAM Gebze yerleşkesinde ağırlandı. Çalıştay, TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü Müdürü, INNOFOOD Proje Koordinatörü, Doç. Dr. Cesarettin Alaşalvar'ın TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü ve INNOFOOD Projesi'nin tanıtımı ile başladı. Ardından Türkiye Gıda İnovasyon Platformu, TÜGİP ve sağlayacağı hizmetler INNOFOOD Projesi Teknik Yardım Ekibi, Sanayi İlişkiler Koordinatörü Prof. Dr. Mehmet Pala tarafından ayrıntılı olarak tanıtıldı.

Ürün Geliştirme Süreçlerinde Yeni Yaklaşımlar:

TÜKETİCİ NÖROBİLİMİ

Dilek Altay
Aromsa Teknik Satış Müdürü

Nörobilim, sinir sistemini inceleyen, nöronların ve nöral devrelerin temel özelliklerini anlamayı hedefleyen disiplinlerarası bir bilim dalı. Fizyoloji, anatomi, moleküler biyoloji, gelişim biyolojisi, sitoloji, matematiksel modelleme ve psikoloji gibi birçok bilim dalından faydalanan nörobilim, öğrenme, bellek, davranış, algı ve bilincin biyolojik temellerinin anlaşılmasına imkan veriyor.

Zaman içinde kapsamı genişleyen nörobilimsel yaklaşım ve teknikler; sosyal bilimler, davranış bilimleri alanlarında da kullanılıyor. Tüketici nörobilimi de bu alanlardan biri olarak karşımıza çıkıyor. Nörofizyolojik ölçümler, ürün geliştirme ve pazarlama profesyonellerinin bilinçdışı içgörülere ulaşmasını ve geliştirilen ürünlerin, pazarlama faaliyetlerinin, tüketici ile iletişimin tüketici beynindeki karşılığını keşfetmesini sağlıyor.

Tüketici nörobilimi, tüketici davranışlarını şekillendiren duygusal, dürtüsel ve bilişsel tepkilerin nörobilimsel teori, yöntem ve tekniklerle ortaya çıkarılması olarak tanımlanabilir. Elde edilen bulgular tüketici davranışlarının, seçim ve karar verme mekanizmalarının daha net anlaşılmasını sağlar. Geleneksel tüketici araştırma yöntemleri ile tüketicinin

aromsa
YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ

farkında olduğu ve tanımlayarak ifade edebildiği içgörülere ulaşılabilirken, nörogörüntüleme yöntemleri örtük içgörülere de ulaşma fırsatı sunar. Bu içgörüler ürün tasarımı, ürünün konumlandırılması, iletişim stratejilerinin oluşturulması açısından kritik öneme sahiptir.

Tüketici davranışlarının ve karar mekanizmalarının bilişsel temellerini anlamada, ürün ya da pazarlama faaliyetlerine karşı tepkilerin çözümlemesinde nörogörüntüleme yöntemleri kullanılanımı her geçen gün artıyor. Beyinde aktivite gösteren bölgelerin esas alındığı nörogörüntüleme yöntemlerinden bazıları şu şekilde sıralanabilir:

EEG (Elektroensefalogram): Uyarana (ürün/marka) verilen duygusal tepkiler elektrotlar aracılığıyla ölçümlenerek dikkat, heyecan, biliş gibi süreçler kaydedilir. Uyarıcının beyinde hangi bölgeleri (haz, ödül, iğrenme, etkilenme, kaçınma gibi) aktive ettiği tespit edilir.

FMRI (Functional Magnetic Resonance Imaging): Bir uyarana maruz kaldığında beyindeki kan dolaşımı ile ilgili değişiklikler kaydedilir. Uyarana karşı beynin derinliklerindeki aktivite tespit edilir. Duygusal yoğunluk, marka tercihi, marka sadakati, güven, hatırlama gibi konularda içgörü sağlar.

PET (Positron Emission Tomography): Çeşitli uyaranlara ilişkin anlık olarak beyindeki aktif bölgeler tespit edilir. Hangi duygu algılanıyor? Mutlu, üzgün ya da nötr mü? Konularında veri sağlar.

SST (Steady state topography) : Görsel ve koku uyaranlarına karşı tepkiler, dikkat, uzun süreli hafıza kodlama gibi konularda veri sağlar.

SATIN ALMA DAVRANIŞINI BEYİNDEKİ ÖDÜL MEKANİZMASI BELİRLİYOR

Araştırmalar tüketicinin satın alma kararını vermesindeki en önemli zihinsel mekanizmanın beyindeki ödül mekanizması olduğunu gösteriyor. Bir üründen beklenen "ödül" ne kadar yüksekse algılanan "değer" o kadar yüksek oluyor. Dolayısıyla harekete geçme (satın alma) motivasyonu da o kadar güçlü hissediliyor. Satın alma/almama kararı verme sırasında beyin aktiviteleri izlendiğinde ödül sistemi olarak bilinen "nükleus accumbens ve medial orbitofrontal korteks" bölgelerinde yüksek aktivasyon olduğu gözleniyor. Fiyatlar ise acıyı işlemekle ilgili olduğu bilinen bir yapıyı harekete geçiriyor. Yani tüketici beyninin, beklenen ödül (ürün/marka) ile acı (fiyat) arasındaki net değere duyarlı olduğu anlaşılıyor.

Karar verme sürecinde aktif olan beynin ödül sistemi aynı zamanda alışkanlıklar, bağımlılıklarda da etkin olduğundan marka sadakatiyle de ilişkilendiriliyor. Ödül çağrışımlarının çoğunun örtük olduğu ve

standart anketlerle ölçülemediği biliniyor. Beynin neleri ödül olarak algıladığı ile ilgili yapılan çalışmalarda; tanınma, güvende hissetme, değerli olduğunu ve önemsendiğini hissetme, oyun oynama, yenilikler deneme, rahatlama, eğlenme, merak gibi duyguların ödüllendirici olarak algılandığı tespit ediliyor.

Yapılan araştırmalar uzun bir geçmişi olan markaların tüketici hafızasında iyi tanımlanmış ve ayırt edici ödül çağrışımları oluşturduğunu gösteriyor. Bu çağrışımlar çağrışımsal bellek adı verilen yerde depolanıyor ve marka algılandığında otomatik olarak (düşünmeden) etkinleşiyor. Ürünlerin sahip olduğu duyusal özellikler, tüketici beynindeki ödül mekanizmasını ve çağrışımsal belleği aktive etmesi açısından büyük önem taşıyor. Koku çağrışımsal belleği hızla aktive eden uyarıcılardan en önemlisi. Tat ve tekstür de "lezzet" bileşenleri olarak ödül sistemlerini harekete geçiriyor.

Lezzete ilave olarak farklı yaşam tarzları ve değer yargılarının dikkate alındığı ürünler (glutensiz, vegan, laktozsuz gibi) tüketiciye kendini özel ve önemli hissettirdiği için benzer şekilde ödül mekanizmasını harekete geçiriyor. Ürünün besin değeri, içerdiği ya da içermediği bileşenler ürünün vadettiği faydayı dolayısıyla tüketicinin "değer" algısını oluşturuyor. Buna bağlı olarak ödemeye gönüllü olacağı bir fiyat oluşuyor. Bu ödül (değer)-acı (fiyat) değerlemesinin sonucunda satınalma/almama kararı veriliyor. Diğer yandan tüm kararlar bu kadar rasyonel olmayabiliyor. Örneğin yapılan bir araştırma, bir ürünün seçilme olasılığının ürün görselinin 300 mili saniye yerine 900 mili saniye görüldüğünde % 6-11 oranında arttığını gösteriyor. Açlık, susuzluk, zaman kısıtı gibi baskı oluşturan durumlarda da tüketici rasyonel olmayan satınalma kararları verebiliyor. "Stoklarla sınırlı", "son 2 ürün" gibi ifadeler tüketicide yoksunluk/kıtlık duyguları uyandırdığından irrasyonel kararlar verilmesine sebep olabiliyor.

Yetişkinlerle kıyaslandığında gençlerin satın alma kararlarında akran etkisi, sosyal kabul görme ihtiyacı gibi konularda daha hassas oldukları, beyinlerindeki striatumdaki hiper-reaktivite sebebiyle ödüllendirici uyaranlara karşı aşırı duyarlılık gösterdikleri nörogörüntüleme yöntemleri kullanılarak yapılan araştırmaların bulguları arasında.

Aromsa olarak tüketicinin değer algısını, ödül beklentisini ve satın alma karar mekanizmalarını dikkate alan bir yaklaşımla ürünlerimizi tasarlıyoruz. Beyindeki ödül sistemlerini ve çağrışımsal belleği aktive eden önemli bileşenlerden tat, koku ve tekstüre yaratıcı dokunuşlarda bulunuyor, iş ortaklarımızın ürünlerinin tüketicideki değer algısını maksimize edecek yenilikçi çözümler sunuyoruz.

Kalite kontrol sürecinin vazgeçilmezi: CHECKWEIGHER

Teknoloji, her alanda olduğu gibi gıda endüstrisinde de sürekli gelişim halinde. Bu gelişimi çağın gerekliliklerini göz önüne alarak kaçırmayan ve hep bir adım ötesine taşıyan VISIOTT, gıda endüstrisi dahil olmak üzere çeşitli endüstriler için inovatif çözümler üreten %100 yerli bir firma. 2005 yılından bu zamana edinmiş olduğu tecrübelerle etkin ve verimli çözümler sunuyor. Çözümlerinin arasında yer alan checkweigher ürünü ise gıda endüstrisi içerisinde ciddi bir kullanım oranına sahip.

GIDA ENDÜSTRİSİNDE TEKNOLOJİK GELİŞME

Yasal gerekliliklar, üretimde kalite artışının hedeflenmesi ve rekabet anlayışı gibi nedenlerle gıda üreticileri, üretim operasyonlarında sürekli yenilik arayışındalar. Ham madde temininden, üretim bandına, hatta paketleme ve lojistik aşamasına dek kullanılan birçok donanım ve yazılım artık birer temel ihtiyaç. Bu temel gereksinimler yanında tüketicinin tercih ettiği marka olabilmek, ulusal ve uluslararası rekabette adından söz edilenler arasına girmek için teknolojiyi etkin bir şekilde kullanmak gerekiyor.

Bütün endüstriler bu gelişimden nasibini alıyor. Kimi çok hızlı gelişim gösterirken, kimi endüstri biraz daha yavaş. Peki hızı etkileyen unsur nedir? Tabii tüketim oranı. Bu önemli farkı düşünürsek gıda endüstrisindeki teknolojik gelişme, başı çekiyor diyebiliriz.

Et, süt, süt ürünleri, kuru gıda, atıştırmalıklar, içecekler ve daha birçok gıda ürünü; üreticiye ulaşmadan önce çeşitli aşamalardan geçmektedir. Bu aşamaların hemen hemen hepsi teknoloji barındırmaktadır. Proseslerde kullanılan bütün teknolojik unsurların ana hedefi: "daha iyiye ulaşmak". Bunun yanında daha öncesinde belirttiğimiz gibi yasal gerekliliklar de teknoloji kullanımını zorunlu kılabilmektedir. Mesela gıda ambalajları üzerinde yer alması zorunlu olan SKT/Üretim Tarihi gibi bilgilerin uygulanabilmesi için lazer, mürekkep püskürtme gibi çeşitli endüstriyel yazıcılar kullanılmaktadır. Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine göre gıda miktarının belirtilmesi de bir başka zorunluluktur. Ambalajda belirtilecek gıda ağırlığını tespit edebilmek için teknolojiden maksimum fayda sağlamak üreticilerin yararına olacaktır.

ÜRETİCİLERİN YERLİ TEDARİKÇİSİ VISIOTT

Ülkemizde yer alan gıda üreticilerinin ciddi bir kısmı, çoğu alanda dünya markası olmuş durumda. Diğer ülkelerde olduğu gibi Türkiye'de yer alan gıda üreticileri de üretim operasyonlarında teknolojik ürünleri kullanmaktan geri kalmamaktadır. Ancak bazı durumlarda Türkiye'de üretim yapan gıda firmaları, yurt dışında üretim yapanlara kıyasla teknolojiye ulaşmada güçlük çekebiliyor ya da geç ulaşıyor. Kullanmaları gereken teknoloji de ithal olunca ciddi oranda

maliyet hesabı yapmak zorunda kalabiliyorlar. İşte tam da bu noktada tamamen yerli bir firma olan VISIOTT devreye giriyor. Hem kaliteyi uygun maliyetle gıda üreticilerine sunabiliyor hem de hızlı ve daimi servis garantisi veriyor. Bununla birlikte yedek parça teslim süresini minimuma indiriyor.

YÜKSEK HIZDA HASSAS ÖLÇÜM: GIDA İÇİN CHECKWEIGHER

Otomatik kontrol terazisi olarak da bilinen checkweigher istasyonları, gıda üreticileri için olmazsa olmazlar arasındadır. Çünkü hem kalite süreçleri hem de gereklilikler, ağırlık bilgisi için hassas ölçümlerin tercih edilmesine neden olmaktadır. Tüketiciler için de ambalaj üzerindeki ağırlık bilgisi ve ürünün gerçek ağırlığının tutarlı olması çok önemlidir. Paket üzerindeki bilgi ve ürünün gerçek ağırlığı arasında olabilecek herhangi bir ciddi fark ya da standart ağırlıklar dışında üretilen ürün, firma saygınlığını sarsabileceği gibi yaptırımlara da yol açabilir. Ambalaj içerisine gereğinden fazla ürün konulması ise firmayı zarara uğratacak bir başka durumdur.

Hassas ağırlık ölçümlerinin yüksek hızda gerçekleşmesi ise üreticiler için ciddi bir avantaj sağlar. Üretim bandından elle ayrılarak, kenarda bulunan terazi üzerine ürünlerin tek tek yerleştirildiğini düşünelim. Ciddi bir vakit ve enerji kaybı ile karşı karşıya kalırız. Halbuki üretim bandındaki ürünlerin akışlarını kesmeden gerçekleştirilecek ağırlık ölçümleri, hız kazandıracağı gibi iş gücünden de tasarruf sağlar. Ayrıca 0,1 g hassasiyet ile gerçekleşebilecek ölçüm, geleneksel tartım metotları ile mümkün değildir.

VISIOTT Yurt İçi Pazarlama Müdürü Gülbin Birben, FCW-100 Checkweigher'ın bütün bu avantajları bünyesinde barındırdığını ifade ediyor ve ekliyor: FCW-100, daha birçok yenilikçi özelliği ile gıda üreticilerinin ihtiyacını fazlasıyla karşılamaktadır. VISIOTT Gıda İçin Checkweigher ile ağırlığın hassas bir şekilde ölçülmesi, birkaç parçadan oluşan ürün paketlerinin eksiksizliğini de garanti eder. İhtiyaç doğrultusunda fiyat etiketi de oluşturabilen VISIOTT Gıda İçin Checkweigher, tartımı yapılacak ürün ağırlığı fark etmeksizin üreticiye özel tasarlanabilmektedir.

VISIOTT'nin ulusal ve uluslararası bütün yönetmeliklere uyumlu olan Gıda İçin Checkweigher'ı, dakikada 300 ürüne kadar ağırlık ölçümü yapabilmektedir. Ağırlığı, önceden belirlenmiş kabul aralığı dışında kalan gıda ürünlerini, kararlı bir reject mekanizması ile kilitli ret kutusuna göndermektedir.

FCW-100 Gıda İçin Checkweigher, üreticinin ihtiyaç ve talebine göre suya, toza karşı dayanıklı ve tazyikli su ile yıkanabilir özellikte tasarlanmaktadır. GMP, GAMP 5 ve 21 CFR Part 11 uyumlu olan VISIOTT Checkweigher; dokunmatik ekranlı, kullanıcı dostu arayüze sahiptir.

Yıllardır ulusal ve uluslararası firmaların teknoloji tedarikçisi olan VISIOTT, geliştirdiği özelleştirilebilir çözümler, yedek parça garantisi ve hızlı servis anlayışı ile gıda üreticilerinin her zaman yanındadır.

BIPEA yarım yüzyıldır laboratuvarlara YETERLİLİK TESTİ HİZMETİ SUNUYOR

Abdelkader Boubetra gıda mikrobiyolojisi ve yeterlilik testi analitik teknikleri konjusunda uzmanlaşmış bir mikrobiyoloji mühendisidir. Gıda ve ilaç analizleri alanlarında 20 yılı aşkın çalışmasını müteakip 2015 yılından bu yana BIPEA'nın Bilimsel ve Teknik Müdürü olarak görev yapıyor. Boubetra aynı zamanda, mahkemelerde ANFOR Sertifikasyon'un Teknik Bölüm Başkanı ve COFRAC 17025 VE 17043 uyarınca teknik denetimci olarak bilirkişilik yapıyor. Kendisiyle BIPEA'nın faaliyetlerini ve laboratuvarlara sunduğu yeterlilik test programlarını konuştuk.

Sayın Boubetra, bize BIPEA'yı anlatır mısınız?

BIPEA, Fransa'da bulunan ve kâr amacı gütmeyen bilimsel bir organizasyondur. BIPEA, 1970 yılında kurulmuş olup şu anda dünyada 2 bin 500'den fazla test laboratuvarına düzenli yeterlilik test programları, dış referans materyalleri ve teknik eğitim sunmaktadır. Şirket; gıda, yem, çevre, kozmetik, ilaç ve hijyen alanlarında kimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal kalite kontrol sağlar.

LABORATUVARA BÜTÜNCÜL ÇÖZÜMLER

BIPEA hangi hizmetleri sunuyor?

BIPEA test laboratuvarlarına kalite kontrol yönetimleri bakımından ihtiyaç olan birçok hizmet sunmaktadır. Bunları şöyle sıralayabiliriz:

Düzenli Yeterlilik Test Programları: Oldukça geniş parametreye sahip ve gerçek matriks içeren 150'den fazla fizikokimyasal, mikrobiyolojik, duyusal ve kirlilik analizi mevcuttur.

Abdelkader Boubetra

Dış Referans Materyalleri: BIPEA'nın düzenli yeterlilik test programına (YT) ek olarak laboratuvarların kalitelerini izlemek adına onlara ERM örnekleri sağlanır.

Müşteriye Özel YT Programları: BIPEA, ister bir grup laboratuvarın performanslarını değerlendirme, ister bir metot geliştirmek ya da bir referans numune üretmek olsun laboratuvarların özel ihtiyaç ve amacına yönelik laboratuvarlar arası karşılaştırma (LAK) programları düzenleyebilmektedir.

Teknik Eğitim Programları: BIPEA teknik konularda ihtiyaç duyulabilecek eğitim programları düzenler.

Yeterlilik test programı (YT) nedir, biraz bilgi verebilir misiniz?

Yeterlilik test programı programı, laboratuvarların bir numune üzerindeki analitik performanslarını yani o numuneyi ne kadar doğru analiz edebildiklerinin değerlendirmesini sağlayan bir laboratuvarlar arası denemedir. YT programı düzenleyicileri ISO/IEC 17043'ye göre akredite olmak zorundadırlar. (yeterlilik testi düzenleme konusuna özel bir standart)

PERFORMANSLAR ANALİZ EDİLİYOR

Peki yeterlilik test programı nasıl çalışıyor?

Yeterlilik testi programına katılan laboratuvalara aynı, homojen, değişmez bir numune gönderilir. Laboratuvarlar numuneyi belirli sayıda parametre için analiz ederler ve sonuçlarını cevap formu üzerinden yeterlilik testi düzenleyicisine gönderirler. Yeterlilik testi düzenleyicisi, tüm katılımcı laboratuvarlardan gelen sonuçları toplar ve ISO 1352 uyumlu istatistiksel işleme uygun bir şekilde her parametre için atanmış değeri belirler. Bu atanmış değere göre de, katılmcıların gönderdikleri analiz sonuçlarının doğruluk seviyesi anlamına gelen "z-skoruna" bakarak her katılımcının performansını belirler. Laboratuvarlar arası karşılaştırmalar raporu, her katılımcıya (bir kod sistemi sayesinde isimsiz olarak) gizli bir şekilde kendi atanmış değerlerini diğerlerininkiyle kıyaslama imkanı sunacak şekilde sunulur.

"KATILIMCILAR MÜŞTERİ DEĞİL, BİRER ÜYEMİZDİR"

BIPEA'yı farklı kılan özellikler nelerdir? Neden katılımcı laboratuvarlardan bahsederken siz "üye" kelimesini kullanıyorsunuz?

BIPEA'yı rakiplerine göre farklı kılan özellikler arasında;

» Bilimsellik ve üyelik durumu

» Üyelerin YT programlarının tasarlanmasına yıllık toplantılarda katılımı

» En önemlisi gerçek matrikste çalışma (gerçek et, süt)

» Zengin çeşitli matriksler

» İki farklı raporlama: Bireysel ve global

» Doğruluk izleme tabloları

» 120 ülkeden 2 bin 500'den fazla üye bulunuyor.

BIPEA programlarına katılanlar, BIPEA için müşteri değil birer üyedirler. Çünkü BIPEA bir satış - pazarlama şirketi değil, kâr amacı gütmeyen bilimsel bir organizasyondur. Bizim organizasyonumuzda üyelerimizin ortak olarak çalışmalara katılım rolü vardır. Özel komiteler vasıtasıyla, yeterlilik test programlarının tasarlanmasına, düzenlenmesine, programıların işleyişine katılım ve katkı sağlarlar. Özellikle matrikslerin seçimi, kıstasları ve roundların sıklığı konularında söz hakları vardır.

YT PROGRAMININ LABORATUVARLARA FAYDALARI

Abdelkader Boubetra, yeterlilik testlerinin laboratuvarlara kalite kontrol açısından birçok konuda yardımcı olduğunu belirtiyor. Bu faydalar ise:

» Analitiz sonuçlarının doğruluğunu değerlendirme imkanı sunar.

» Kısa, orta ve uzun vadede analiz performanslarını kontrol ve geliştirme imkanı sunar.

» Kullandıkları ekipmanın ve analizleri yapan personelin performanslarının değerlendirme imkanı tanır.

» Kalite standartlarını karşılamalarını sağlar.

» Müşterilerine kalite, ürün güvenliği ya da hizmetleri açısından güven verir.

» Müşterilerine analitik performanslarını tanıtma imkanı sunar.

2022 yılında hangi yenilikler var?

BIPEA 2022 yılında bir çok yeni YT programı ilan etmiştir. Bunları saymak gerekirse;

PT 20f

PT 98

PT 17c

PT 107 – Yemde PT 108 Hayvan Sağlığı ilaçları

PT 109

PT110A

PT35d – Taze Sular – Maya ve küfler

PT 111 – Gıdada Staphylacoccal enterotoxinler gösterilebilir.

YT programları kataloguna https://www.bipea.org/downloding/ adresinden ulaşabilirsiniz.

UNDA YAMAN ÇELİŞKİ

İhracat yüzleri güldürüyor, ARTAN FİYATLAR ENDİŞE YARATIYOR

Türkiye değirmencilik ürünleri sektörü ihracatı 2021'de bir önceki yıla kıyasla %21,4'lik artışla 1,4 milyar dolar seviyesinde gerçekleşti. Bu kategorinin en önemli kalemi olan buğday unu ihracatı söz konusu dönemde miktar bazında %0,2 artışla 3 milyon tona ve değer bazında ise %16,1 artışla 1,1 milyar dolara ulaştı. Buna karşın buğday üretiminde yaşanan %14'lük kayıp ve yükselen girdi maliyetleri yüzünden hızlı yükselen un fiyatları başta ekmek olmak üzere pek çok ürüne zam olarak yansıyor.

Türkiye son yıllarda olduğu gibi 2021'de de un ve makarna ihracatında dünya sıralamasında üst basamaklardaki konumunu korudu. Unda birinci, makarnada ise noodle dahil edilirse ilk 5'te, dahil edilmezse ilk 2'de yer alarak küresel oyuncu olma iddiasını devam ettirdi. Ancak sektör temsilcileri önümüzdeki yıllarda başta Rusya olmak üzere bazı büyük oyuncuların bu pazara dahil olma çabalarının titizlikle izlenmesi gerektiğini düşünüyor. Türkiye toplam 14 milyon ton un üretimi gerçekleştirirken bunun 3 milyon tonunu ihraç ediyor, 11 milyon ton da iç piyasada tüketiliyor. Kişi başı unlu mamul tüketimi, tüm ürünler dahil edildiğinde 115 – 120 kg civarında. Ülkemizde makarna üretimi ise 2,1 milyon ton. Bunun 1 milyon 371 bin tonu ihracat, yaklaşık 700 bin tonu da iç piyasada tüketiliyor. Buna göre Türkiye'de makarna tüketimi kişi başı 7,8 – 8 kg civarında seyrediyor.

DEĞİRMENCİLİK ÜRÜNLERİNDEN 1,4 MİLYAR DOLARLIK İHRACAT

Un ve unlu mamuller sektörü için önce değirmencilik ürünleri sektörü ihracatına bakmakta fayda var. Orta Anadolu Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği'nden aldığımız bilgilere göre, değirmencilik ürünleri sektörü ihracatı 2021'de bir önceki yıla kıyasla %21,4 oranında artışla 1,4 milyar dolar seviyesinde gerçekleşti. Bu kategorinin en önemli kalemi olan buğday unu ihracatı söz konusu dönemde miktar bazında %0,2 artışla 3 milyon ton ve değer bazında ise %16,1 artışla 1,1 milyar dolar olarak kaydedildi. Türkiye bu dönemde en

fazla ihracatı Irak, Suriye ve Yemen'e yaptı. Buğday ununda Irak'a yönelik ihracatta %7,5 artış, Suriye'ye yönelik ihracatta %74,2, Yemen'e yönelik ihracatta ise %14,4 artış oldu. 2021 yılında toplamda 158 ülkeye buğday unu ihracatı gerçekleştirildi.

Bunun yanı sıra pastacılık ürünleri sektörü ihracatı 2021 yılında %3,7 oranında artış göstererek yaklaşık 2,2 milyar dolara ulaştı. En önemli kalem olan tatlı bisküvi ve gofret ihracatı söz konusu dönemde %6,3 artarak 742 milyon dolar değerinde gerçekleşirken, en fazla ihracat yapılan ilk üç ülke Irak, Yemen ve İsrail oldu. Makarna söz konusu dönemde miktar bazında %9,5 azalışla 1,4 milyon ton, değer bazında ise %0,2 azalışla 780 milyon dolar seviyesinde gerçekleşti. En fazla ihracat yapılan ilk üç ülke Venezüella, Somali ve Benin. Venezüella'ya yönelik makarna ihracatında %9,4 artış, Somali'ye yönelik makarna ihracatında %20,6 artış ve Benin'e yönelik makarna ihracatında ise %93,2 oranında artış yaşandı.

NİHAT UYSALLI: MAKARNA MAALESEF DÜŞÜK FİYATLARDAN İHRAÇ EDİLİYOR"

Türkiye'nin 2021 yılında 178 ülkeye, 780 milyon dolar değerinde toplamda 1,4 milyon ton makarna ihracatı yaptığını açıklayan Orta Anadolu Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Nihat Uysallı, "Her zaman söylediğimiz gibi

Nihat Uysallı

Türk makarna ihracatının çok başarılı ve takdire şayan yönleri olduğu gibi ürüne değer katmak, doğru fiyatlandıramamak sorunu 2021 yılında da devam etti. Pandemi döneminde ihracatta oluşan çok yüksek talebe ve bu alandaki büyük avantajlarımıza rağmen ürünlerimizin hak ettiği fiyata geçtiğimiz yıl da çıkamadık" dedi. Nihat Uysallı geçtiğimiz aylarda yüksek kaliteli, katma değerli makarna ihracatı için makarnalık buğday ithalatını zorunlu tutan kararın 20 yılda kazanılan pazarların kaybedilmesine neden olacağı yönünde endişelerini dile getirmişti. Bugün gelinen durum hakkında değerlendirmelerini sorduğumuz Uysallı, "Bu yorumu yaptığımız dönemden sonra Toprak Mahsulleri Ofisi ve Ticaret Bakanlığı ihracatı destekleyen doğru kararlarla bu yıl için bahse konu sorunun çözümüne pozitif anlamda çok büyük katkı yaptılar"ifadelerini kullandı.

"YETERLİ MİKTARDA MAKARNALIK BUĞDAY STOĞUMUZ VAR"

Günümüz itibariyle piyasa fiyatlarının yüksek olduğunu buna karşın makarnalık buğday tedariğinde hiçbir sorun görünmediği bilgisini paylaşan Uysallı, "Yeni sezona yani Haziran-Temmuz aylarına kadar da bir sorun olacağını düşünmüyoruz. Ülkemizde yeterli miktarda makarnalık buğday stoku var" açıklamasını yaptı. Un ve unlu mamul üreticilerinin ihtiyaç duyduğu hammadde tedariğinde şu anki durum hakkında değerlendirmelerde bulunan Nihat Uysallı, "Pandemi sonrası bütün dünya, özellikle hububat ürünlerinde kendi ülkelerinin ihtiyaçlarını önceleyen korumacı politikalara yöneldiler. Bu özellikle, önce ithalat şartı olan ekmeklik buğday gibi ürünlerde fiyatlama ve elbette rekabette zorlanma sorunlarına yol açtı. Bu küresel bir sorun olduğu için sorunun çözümü dışarıda değil içeride. Özellikle buğday, arpa, mısır gibi hububat ürünlerinde üretimin teşviki ve yüksek verimlilikle bugünkü ve gelecekteki problemlerin üstesinden gelebiliriz" diye konuştu.

Türkiye'de sanayi sektörü geçtiğimiz günlerde meydana gelen doğalgaz ve elektrik kesintilerinden dolayı üretim ve ihracat planlamaları konusunda endişeli. Peki bu durumun un ve unlu mamuller sektörüne yansımaları ne şekilde oldu.

Elektrik ve doğalgazdaki problemlerim tüm sektörleri olduğu gibi kendi sektörlerini de olumsuz etkilediğini belirten Orta Anadolu Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Nihat Uysallı, "Bu sorunun kısa vadeli ve çözümü olduğunu düşündüğümüz ve buna inandığımız için geçici ve kısa dönemlik etkilerini yok saydık. Ancak, ülkemizin enerjideki gerçeklerini ve mecburiyetlerini göz önüne alan enerji politikalarıyla, rüzgâr, güneş enerjisi, hidroelektrik enerji gibi ülke kaynaklarıyla sağlanabilecek yatırımların hızlanmasının ve teşvik edilmesinin ülkemizin geleceği için yaşamsal olduğuna inanıyoruz" değerlendirmesinde bulundu.

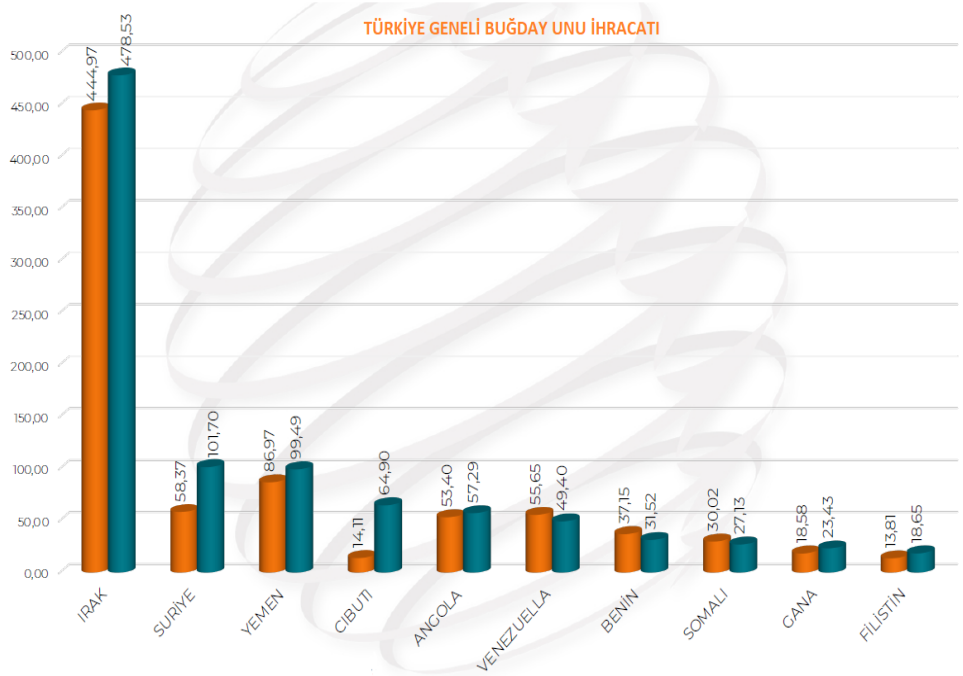
Sektörde kaliteli üretim, ihracat fiyatlarında arzu edilen yere gelinememesi ve rekabetin yeniden

Baki Remzi Suiçmez

tanımlanması gibi konularda önemli sorunlar bulunduğuna dikkat çeken Nihat Uysallı sözlerini şöyle sürdürdü: "Bir musibet bin nasihatten iyidir diye muhteşem bir atasözümüz var. Pandemi, bütün dünyaya olduğu gibi ülkemize de temel gıda ürünlerinin hammadde ve üretiminin ne demek olduğunu ne kadar stratejik ve ne kadar vazgeçilmez olduğunu hatırlattı, öğretti. Bu nedenle, tüm hedeflerimizi bu gerçekler ışığında revize ederek gerek ülkemiz gerekse dünya için çok daha verimli ve faydalı süreçler yaşayacağımıza eminiz ve tüm yatırımlarımızı da buna göre planlıyoruz. Elbette pek çok sorunumuz var. Ancak, sektörümüzün tecrübe ve dinamizminin bu sorunları çözeceğine inancımız tamdır."

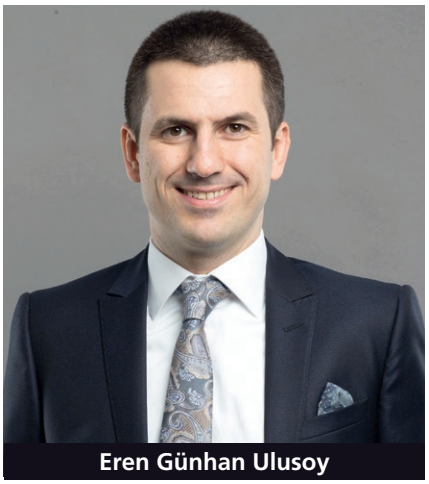
BAKİ REMZİ SUİÇMEZ: "EKMEĞE YENİ ZAMLARIN GELMESİ ŞAŞIRTICI OLMAZ"

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Baki Remzi Suiçmez`e göre Türkiye`nin geçtiğimiz yıl buğdayda kendi kendine yeterlilik seviyesi yüzde 80`lere indi. Karar Gazetesi'nde yer



Kaynak: OAİB

alan habere göre, buğday ithalatının artışına dikkat çeken Suiçmez "Dışa bağımlı mazot, gübre, ilaç gibi temel girdilerin döviz fiyatlarındaki artış nedeniyle sürekli yükselmesi, yetersiz desteklerin sonraki yıllarda ödenmesi, tarımsal kredi faizlerinin çiftçi lehine düzenlenmemesi gibi birçok nedenle çiftçi, buğday üretimini terk etmektedir" dedi. Çiftçinin, yanlış politikalarla bezdirilerek buğday üretiminden çekilmesiyle, tüketiciye yansıyacak çok büyük bir gıda enflasyonunun da kapıda olduğunu belirten Suiçmez, "Döviz kurundaki artış, girdi ve üretim maliyetlerini aşırı yükselttiği günümüzde, döviz kurundaki nisbi azalışların aynı oranda maliyet kalemlerine yansımaması nedeniyle ekmek fiyatlarında indirim beklemiyoruz. Aksine doların 7.5 TL'den 18.5 TL'ye yükselip son


Eren Günhan Ulusoy

kararlarla 11.5 TL düzeylerine inmesine karşın artan un, maya, su, elektrik maliyetleri nedeniyle ekmekte yeni zamların gündeme gelmesi şaşırtıcı olmayacaktır" ifadelerini kullandı.

EREN GÜNHAN ULUSOY: "DÜNYA UN İHRACATINDA YÜZDE 20 PAYA SAHİBİZ"

Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu Başkanı ve Uluslararası Un Sanayicileri ve Hububatçılar Birliği Avrasya Başkanı Dr. Eren Günhan Ulusoy ise, Türkiye'nin dünya un ihracatında yine şampiyon olduğunu belirterek, 3 milyon ton ihracat yapmayı hedefleyip 1 milyon dolarlık gelir elde edildiğini açıkladı.

Buğday üretiminde yüzde 14'lük kayıp

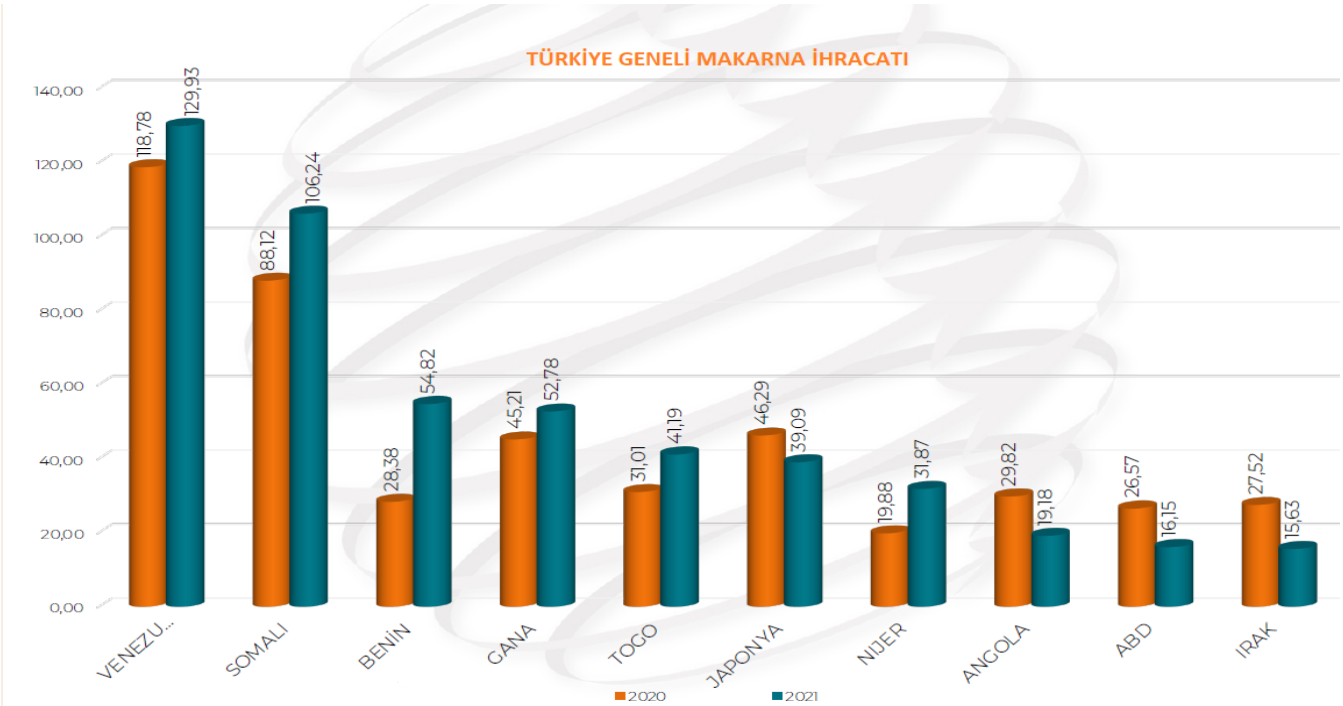
Türkiye İstatistik Kurumu, 2021'e ilişkin bitkisel üretim istatistiklerini açıkladı. Üretim miktarları, 2021'de geçen yıla göre tahıllar ve diğer bitkisel ürünlerde yüzde 13,4 azalırken, sebzelerde yüzde 1,8, meyveler, içecek ve baharat bitkilerinde yüzde 5,4 artış gösterdi. Tahıl ürünleri üretim miktarları yıllık bazda yüzde 14,3 azalarak yaklaşık 31,9 milyon ton olarak gerçekleşti. Söz konusu dönemde buğday üretimi yüzde 13,9 düşerek yaklaşık 17,7 milyon tona, arpa üretimi yüzde 30,7 azalarak yaklaşık 5,8 milyon tona, çavdar üretimi yüzde 32,4 düşerek 200 bin tona, yulaf üretimi yüzde 12,2 gerileyerek 276 bin tona gerilerken, dane mısır üretimi yüzde 3,8 artarak yaklaşık 6,8 milyon tona ulaştı.

Türkiye'nin dünya un ihracatından yüzde 20'lik paya sahip olduğunu anlatan Ulusoy, "İkinci sırada yer alan Kazakistan'ın aldığı pay ise yüzde 10. Bu da ülkemizin açık ara yine birinci olabileceğini gösteriyor. Önemli pazarlardan Angola, Venezuela ve Benin'de düşüşler olurken, Yemen, Suriye, Cibuti, Somali ve Gana pazarlarında geçtiğimiz sezona göre ciddi artışlar yaşandı. 2022 yılı için üretimde yüzde 2 büyüme, ihracatta 3 milyon tonun aşılması hedeflenmektedir. Dünyada un tüketimi olan tüm ülkeler hedef pazarımız kapsamına girmektedir" dedi.

"BUĞDAY FİYATLARINDAKİ ARTIŞIN DURMASINI BEKLİYORUZ"

Un fiyatlarında yaşanan artış hakkında konuşan Eren Günhan Ulusoy, "Türkiye 2021 yılında önemli bir kuraklıkla karşı karşıya kaldı. Bununla aynı zamana denk gelen, dünyada yaşanan üretim kaybı ve emtia fiyatlarındaki artış neticesinde, ülkemizde de fiyatların son derece hızlı yükseldiği bir dönemi yaşadık. 2022/23 buğday üretim sezonu için ilk beklentilerimize baktığımızda, aşırı yükselen gübre fiyatları nedeniyle kullanımında yaşanan düşüşün tedirginlik yarattığını söyleyebiliriz. Ancak meteorolojik veriler, yağışların uzun yıllar ortalamalarından düşük olmasına rağmen, geçen sezondan daha iyi olduğunu gösteriyor. Bu halde 2021 TÜİK buğday üretim verisi olan 17 milyon 650 bin tondan 2022'de bir miktar fazla rekolte olabileceğini öngörüyoruz. 2022 yılı sezonuna yaklaşırken, buğday fiyatlarındaki artışın durmasını bekliyoruz. Dünyada iklim şartlarında beklenmeyen bir olumsuzluk oluşmazsa, sezonda fiyatların bir miktar geri bile gelmesi beklenebilir" şeklinde konuştu.

Yüksek girdi maliyetleri, piyasalardaki dalgalanma, lojistik maliyetlerinin artması ve meteorolojik kuraklığın sektörün en önemli sorunları olduğunu aktaran Eren Günhan Ulusoy, sözlerini şöyle sürdürdü: "Lisanslı depoculuk, sektörün sorunlarına çözüm için en uygun ortamları oluşturmaktadır. Lisanslı depoculuk, gıda güvenliğinde de çok önemli rol oynuyor. Sadece çiftçimiz, tüccarımız, sanayicimiz için değil, tüm halkımız için lisanslı depoculuk kapasitesinin yükselmesi, herhangi bir aksaklıkta, yaşadığımız salgın ya da dış ticarette herhangi bir aksama, ürün tedarik ettiğimiz ülkelerden ürünün gelmemesi gibi durumlarda gıda güvenliğimizi garanti altına alıyor. Dolayısıyla lisanslı depoculuk, Türkiye tarım sektörünün gelişmesi ve tüketicinin gıda güvenliği açısından son derece kritik öneme sahip."



Kaynak: OAİB

FIRINCILIK ÜRÜNLERİNDE TRENDLERE YÖNELİK ÇÖZÜMLER

Büşra Sarıakçalı
Satış Yöneticisi / Döhler

Hilal Güldal
Laboratuvar Uzman Teknikeri / Döhler

Pastalar, kekler, kurabiyeler beslenme alışkanlıklarımızda o kadar büyük rol oynuyor ki, gıda firmalarının %65'i unlu mamuller sektöründe faaliyet gösteriyor. Bu ilgi tabii ki sadece ülkemizle sınırlı değil. Dünya her konuda değişip gelişirken unlu mamul ve pastacılık sektöründe de birçok yeni trendler ortaya çıkıyor. Bu trendleri yakalayan tüketiciler de hem bilinçleniyor, hem de sayıları hızla artıyor. Son trendlere baktığımızda, sağlık üzerine faydalı etkileri olabilecek fonksiyonel bileşiklerin öne çıktığını görüyoruz. Bu trendin ortaya çıkmasında, obezite ve kalp & damar hastalıklarındaki meydana gelen artışın yanı sıra, tüketicilerin ürünler içerisinde daha düşük yağ, şeker ve tuz beklentileri olması önemli yer tutuyor.

Bizler de Döhler Gıda olarak, ürün çalışmalarımızı güncel trendlere göre tasarlayıp, iş ortaklarımıza benzersiz bir ürün portföyü sunuyoruz. Şeker azaltma çözümleri, meyve & sebze veya baklagillerden elde edilen lifler & tozlar, doğal renklendiriciler, özel üretim tatlı/tuzlu soslar, kurutulmuş meyve & sebzeler, bitki bazlı beslenen tüketicilere özel içerikler, vitamin & mineral karışımları gibi pek çok hammadde ile unlu mamul sektörüne çok yakından dokunuyor, hayata yeni fikirler katıyoruz.

BEYAZ UNA YENİLİKÇİ ALTERNATİFLER: NOHUT UNU VE NOHUT PÜRESİ

2020 yılından itibaren hayatımıza giren lif ve proteince zengin olan meyve, sebze ve baklagil tozları eşsiz Döhler deneyimi ve yeni reçeteler oluşturma yetkinliğimizle birleşerek iş ortaklarımıza trendler doğrultusunda yeni çözümler oluşturmamızı sağladı. Döhler'in Ar-Ge çalışmalarının nefis bir ürünü olan ve endüstriyel anlamda ön pişirilmesi yapılmış nohut unu ve nohut püresi, glütensiz yapısı ve içerdiği yüksek protein ile hem çok besleyici hem de beyaz unu aratmayacak bir lezzete sahip. Beyaz un sebebiyle kek, kurabiye gibi çeşitli fırıncılık ürünlerinden uzak duran tüketiciler için mükemmel bir alternatif oluşturuyoruz. Ayrıca nohut unu ve püresinin işlemi sırasında, nohut suyundan elde edilen aquafaba ise, özellikle bitki bazlı diyetleri uygulayan, yumurta alerjisi olan ya da farklı protein kaynaklarına yönelen son tüketici için de önemli bir yer tutuyor. Beze, kek, mousse, pasta kreması, kurabiye, bitki bazlı tereyağı

ve başka birçok üründe yumurta ve süt ikamesi çözümü olarak kullanılabiliyor.

Fabrikalarımızda ürettiğimiz sebze & meyve lifleri ve tozlarıyla da birçok alanda iş ortaklarımıza çözümler sunuyoruz. Siyah havuç, karnabahar, brokoli gibi sebzelerden elde ettiğimiz ürünler; diyet lifi, vitamin ve minerallerce (kalsiyum, fosfor, demir) zengin olup, pizza tabanı, kurabiye, kek, bebe bisküvisi gibi ürünlerde kullanılıyor. Elma ve narenciye gibi meyve çeşitlerinden elde ettiğimiz ürünler de yine sahip oldukları eşsiz su tutma kapasitesi, yağ bağlama ve stabilize özelliği ile fırınlanmış ürünlerde, soslarda ve glütensiz formüllerde iş ortaklarımıza destek sağlıyor.

PASTA VE TATLILARIN OLMAZSA OLMAZLARI DOĞAL RENKLENDİRİCİLER

Unlu mamuller ve pastacılık sektörü genellikle albenisi yüksek ve çok renkli ürünlerden oluşuyor. Trendler de yine bu ürünlerin neredeyse tamamen ana akım haline geldiğini gösteriyor. Artık neredeyse pasta ve tatlılar yeterince renkli değilse alıcı bulamıyor. Tabii olarak bu konu sağlıklı ürün tüketim trendiyle birleşince de, sektörde kullanılan renklendiricilerin heyecan verici ve iştah açıcı olmasının yanı sıra, doğal ürünlerden elde edilmesi de kaçınılmaz oluyor. Döhler Gıda olarak bizler de çeşitli meyve, sebze ve bitki kaynaklı ürünlerden elde ettiğimiz doğal renk verici maddelerimizle unlu mamuller ve pastacılık sektöründeki iş ortaklarımıza çözümler sunuyoruz. Portföyümüzde bulunan aspir çiçeği, kırmızı pancar, siyah havuç, klorofil vs. gibi doğal renk vericilerimiz, çeşitli tonlardan proses dayanıklılığına kadar sahip oldukları özelliklerle Türkiye'deki fabrikalarımızda üretilip iş ortaklarımızla paylaşılıyor. Bu doğal renk verici maddeler; ekmek, kek, pasta, bisküvi, kurabiye, dolgu sosları, meyve preparatları, pastacılık kremaları gibi çeşitlendirebileceğimiz ürünlerde gönül rahatlığı ile kullanılabiliyor.

Ürünün görsel ve tat uyumu da unlu mamul ve pastacılık sektöründe tıpkı diğer sektörlerde olduğu kadar önem arz ediyor. Tüketiciler çok doğal olarak gözleriyle aldıkları hazları damaklarında da hissetmek istiyor. Tabii ki tüketicilerin artık farklı ve doğal tatlar aradığı da bir gerçek. Döhler'in aroma portföyü de tam bu noktada devreye giriyor ve üreticilere bulundukları pazarda daha fazla başarı kazanmaları için fırsatlar doğuruyor. Özellikle, doğal bileşiklerden elde ettiğimiz, tadı arttırmak için bir lezzet moderatörü olarak görev yapan doğal Multisense Aroma portföyümüz ile unlu mamullerde önemli derecede şeker azaltılmasını mümkün hale getirdik. Şekeri azaltılmış ürünlerdeki ağız

hissini arttırarak, dengeli bir şekilde tatlı profilinin hissedilmesini sağlıyoruz. Böylece iş ortaklarımıza, şekeri azaltılmış unlu mamul tüketmek isteyen müşterilerine ulaşmalarında yardımcı oluyoruz.

Multisense Aroma portföyümüzün yanı sıra, tamamen temiz etiket çalışmak isteyen iş ortaklarımız için Döhler olarak geniş bir portföy sunmaya devam ediyoruz. Hurma ve elma suyu konsantrelerimiz ve bunların deiyonize formları, şeker ikamesi için oldukça doğal ve lezzetli alternatifler oluşturuyor. Bunun yanında, son yıllarda malt ekstraktı da yine unlu mamul dünyasında hem renk hem de dokuya olan katkıları sayesinde şeker azaltma çalışmalarında önemli yer alıyor. Döhler Karaman Fabrikamızda yaptığımız malt ekstrakt yatırımı ile de unlu mamul endüstrisinde şeker azaltma çalışmalarına destek oluyoruz.

Trendleri sizler için takip ediyor, çözümlerimizi her daim güncel tutuyoruz. Bu sayede hayata fikirler katıyoruz.

TOHUM VE TAHIL İŞLEYİCİLERİ YENİLİKÇİ AYIKLAMA TEKNOLOJİLERİYLE KAZANIYOR

Tohumluk mısır ve kahve çekirdekleri de dahil olmak üzere tohum ve tahıllara yönelik artan küresel talep, gıda işleyicilerinin gelir akışlarının artırması için harika bir fırsat oluyor. Ancak bu genişleyen pazarlardan kâr elde etmek için bazı operasyonel zorlukların da üstesinden gelmek gerekiyor.

Uzmanların satışlarının önümüzdeki yıllarda ivme kazanmaya devam edeceğini tahmin ettikleri tohum ve tahılın artan popüleritesinin başlıca nedeni, yüksek nüfuslu gelişen ülkelerdeki gelir artışı oluyor. Her yıl milyonlarca insan, gıda da dahil olmak üzere hızlı tüketim ürünlerine daha fazla bütçe ayırıyor. Dünyanın en kalabalık ülkesi Çin'deki ekonomik büyüme nedeniyle küresel tüketimde sismik değişimler görülürken FocusEconomics ekonomi analistleri tarafından yakın zamanda 130 ülkede yapılan bir araştırma, önümüzdeki beş yıl içinde dünyanın en hızlı büyüyen ekonomisinin, ikinci en yüksek nüfusa sahip Hindistan olacağı sonucunu ortaya koyuyor.

Tohum ve tahıl tüketiminde görülen artışın diğer bir önemli nedeni, özellikle gelişmiş ülkelerde sağlıklı gıdalara yönelik eğilimin artması. Tüketiciler, giderek daha fazla doğal ve besleyici içeriğe sahip ürünleri talep ediyor. Bu da gıdaya her zamankinden daha fazla tohum ve tahıl eklenmesi anlamına geliyor. En güzel örnekleri ise yüksek miktarda üretilen ve tüketilen tohum ve tahıllı ekmekler, unlu mamuller ve snack barlar oluyor.

Bu durum, sadece geçici bir tüketici trendinden veya satış grafiklerindeki anlık ivmelenmelerden daha fazlasını gösteriyor. Pazar araştırmacıları, önümüzdeki beş yıl boyunca tohum pazarının %6 ila 8'lik bir yıllık bileşik büyüme oranıyla (YBBO) 2020'deki 63 milyar dolarlık hacimden 2025'te 85-90 milyar dolara yükseleceğini tahmin ediyor. Aynı dönemde ise tahıl pazarının yaklaşık %6'lık bir YBBO ile 1.150 milyar dolardan 1.556 milyar dolara çıkması bekleniyor.

İŞLEME SÜREÇLERİNDEKİ ZORLUKLAR

İşleyicilerin karşılaştığı en önemli zorluk ise yeni satış başarılarının çoğunun,

ürün kusurlarının tolere edilmediği ihracat pazarlarında sağlanması oluyor. Bu, işleme hatlarının yabancı maddeleri, kusurlu ürünleri, çapraz kontamine ürünleri ve mikotoksinlerle kontamine olmuş ürünleri algılamasını ve ayıklamasını her zamankinden daha önemli hale getiriyor. Mikotoksin ve aflatoksin, gerçek bir endişe kaynağı oluyor. Doğal oluşan bu zehir, insan ve evcil hayvan tüketimine yönelik gıdalarda kullanılması amaçlanan taneleri kontamine edebilir ve algılanması son derece zor.

Diğer bir zorluk da arzın, birçok tohum ve tahıl türüne olan talebin altında kalması. Daha fazla mahsulün ekilmesi veya mahsul veriminin artırılması ise yıllar alabiliyor. Bu nedenle işleyicilerin gıda israfını azaltmada her zamankinden daha özenli olmaları gerekiyor. Kusurlu ürünleri ayıklarken büyük miktarda iyi ürünü ıskartaya çıkaran eski ayıklama yöntemlerinin kullanılması verimliliği düşürüyor. Bunun yanı sıra, çok fazla iyi ürünü kusurlu ürün içinde reddetme nedeniyle potansiyel gelir de çöpe atılıyor. Yakın gelecekte daha yaygın hale geleceği bilinen bir başka zorluk da genetiği değiştirilmiş (GD) ürünler oluyor. GD gıdaların satışı daha yaygın hale gelecek olsa da tüm tüketiciler tarafından talep edilmediği gibi bazı gıda düzenleyicileri tarafından kısıtlanabilir veya yasaklanabilirler. Bu nedenle işleyicilerin, GD olmayan gıdaların, GD gıdalarla çapraz kontamine olmasını önlemesi gerekiyor. Alerjen olan soya gibi istenmeyen bileşenler içeren ürünlerle sonuçlanan çapraz kontaminasyonu önlemek de önemli oluyor.

TOMRA'DAN İLERİ TEKNOLOJİ AYIKLAMA ÇÖZÜMLERİ

Tüm bu zorluklar, hatta aflatoksinin oluşturduğu çok iyi gizlenmiş tehdit bile modern optik ayıklama makineleri kullanılarak aşılabiliyor. Sektörün önde gelen kuruluşlarından TOMRA Food, değişen karmaşıklıktaki görevleri yerine getirmek için farklı gelişmişlik düzeylerine sahip çok çeşitli ayıklama çözümleri sunuyor. Spesifik gıda uygulamaları için hassas bir şekilde kalibre edilen TOMRA makineleri, birçok tohum ve tahıl türünün ayıklanmasında yüksek verimlilik sağlıyor. Özel gereksinimlere bağlı olarak Ixus Bulk, Zea, TOMRA 3C ve Nimbus BSI+ gibi tohum ve tahıl ayıklama görevleri için uygun olan farklı TOMRA makineleri bulunuyor. Dünya genelinde birçok tesiste kurulu TOMRA makineleri, tohum ve yem mısır, kuru fasulye, mercimek, nohut, bezelye, ayçiçeği çekirdeği, susam, kabak çekirdeği, kavrulmuş ve kavrulmamış kahve çekirdekleri gibi birçok ürünü yüksek verimlilikle ayıklıyor.

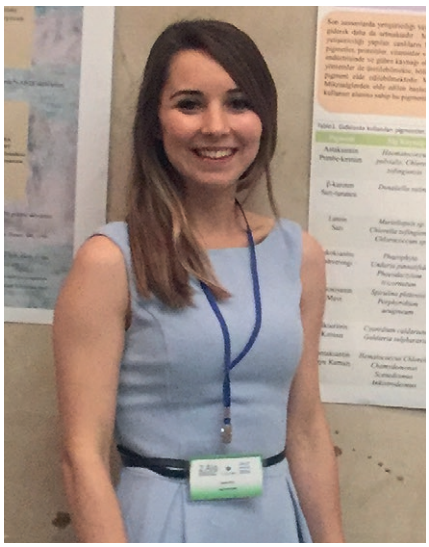
TOMRA'nın ayıklama makineleri, işleme hattından geçen ürünleri şekil, renk, yapı ve biyolojik özelliklerine göre inceliyor. TOMRA makineleri, ayıklama sürecinin gerekliliğine göre x-ışını, yüksek çözünürlüklü kameralar, lazerler, yakın kızılötesi (NIR) optik sensörler ve TOMRA'nın çok önemli Biyometrik İmzası Tanımlama teknolojisi gibi özelliklerden bir veya daha fazlasına sahip olabiliyor. TOMRA, gıda güvenliğini ve ürün kalitesini artırmanın yanı sıra başka faydalar da sağlıyor. Bu makineler, kalitelerine göre ürünü sınıflandırıyor, ayıklama verimliliğini artırıyor, hatalı seçimi en aza indiriyor, elle müdahale ihtiyacını ve el işçiliğini azaltıyor veya tamamen ortadan kaldırıyor. Ayrıca elle ayıklama performansı çalışana göre değişken, kusurlu ve özellikle işçiler yorgun olduğunda veya sıkıldığında hataya açıkken, optik ayıklama makineleri üstün doğruluk, tutarlı standartlar ve kesintisiz verimlilik ile saatlerce çalışabiliyor.

Hattın arıza süresini kısaltıyor

Öte yandan TOMRA makineleri, temiz tutulması kolay, gıda hijyenini iyileştirecek ve bakımı kolay olacak şekilde tasarlanarak hattın arıza süresini azaltıyor. TOMRA'nın makine platformları sağlam olduğundan ve optik sensörleri en uygun şekilde yerleştirildiğinden, çalışma koşulları tozlu olduğunda veya aşırı sıcaklıklara maruz kaldığında bile ayıklama performansı yüksek standartta ve tutarlı oluyor. Kullanıcılar, bir vardiyanın başlangıcından sonuna kadar ayıklama performansında çok az kayıp olduğunu veya hiç olmadığını belirtiyor.

Unlu mamullerde performansı yüksek GLUTENSİZ REÇETELER

Glutensiz ürünlerde lezzeti, sağlığı ve performansı birlikte sunan reçeteler mümkün.



Saniye Öztürk
Azelis Türkiye Uygulama Merkezi Müdürü

Gluten, gliadin ve gluteninden oluşan, buğdayın toplam protein içeriğinin yaklaşık %80'ini oluşturan bir proteindir. Hamur oluşumunda mayalama işlemi sırasında oluşan gazların tutulmasını sağlayarak ürünün hacmini, elastikiyetini ve kabuk yapısını etkilemektedir. Beslenmemizde büyük bir öneme sahip tahıl ve tahıl ürünlerinde bulunan gluten proteini, bazı kişilerde hastalıklara neden olabilmektedir. Çölyak adı verilen bu hastalık, glutene karşı hassasiyet yüzünden oluşan bir bağırsak emilim düzensizliğidir. Bu nedenle bu hastalığa sahip bireylerin buğday, arpa ve çavdar gibi gluten içeren tahılları tüketmekten kaçınmaları gerekmektedir.

Çölyak hastalığına sahip bireylerin beslenmesinde diyet lifi, B vitaminleri ve mineral eksikliği görülmektedir.

Gıda üreticileri çölyak hastalarının beslenme gereksinimlerini karşılayabilmek için gluten içermeyen gıdaların üretimine yönelmiştir. Glutensiz ürünler çölyak, gluten duyarlılığı, otizm ve fenilketonuri (PKU) için tavsiye edilmektedir. Glutensiz gıdaların üretiminde çoğunlukla gluten içermeyen pirinç ve/veya mısır unu kullanılmaktadır. Gluten gıdalarda gerekli yapının sağlanmasında oldukça etkili olduğu için, gluten fraksiyonunun yerine formülasyona girecek hammaddelerin aranması ve üretimde çeşitli modifikasyonların yapılması önemli araştırma alanlarındandır. Sıkı yapı eldesi, yapışkanlığın azalması ve nişastanın yapıda daha iyi tutulmasını sağlamak için hidrokolloidler ve/veya emülsifiye edici ajanlar da eklenebilmektedir.

Azelis olarak müşterilerimizin glütensiz ürünlerden temiz etiketlilere günümüz tüketicilerinin ihtiyaç ve beklentilerine uygun rekabetçi gıda ürünleri geliştirmesine katkıda bulunmayı amaçlıyoruz. Konsept aşamasından raftaki son ürüne kadar bir iş ortağı ve teknik danışman yaklaşımıyla çözüm sunuyoruz. İstanbul'daki uygulama merkezimizde ürün denemelerinden performans iyileştirmeye, formülasyon geliştirmeden maliyet optimizasyonuna kadar geniş bir yelpazede teknik destek hizmeti veriyoruz. Müşterilerimizin pazara sağlıklı ve güvenli ürünler sunmasına destek olan geniş tedarikçi ağımızdan ve ürün yelpazemizden bahsetmek isteriz.

Fırıncılık ürünlerinde performansı yüksek glutensiz reçeteler geliştirmek için çözüm önerilerimiz:

1- CP Kelco: E-kodu içermeyen limon lifi ile hamur gelişimini destekleyip su tutma kapasitesini artırmaktadır.

2- BASF emülgatörleri, monodigliseridler ve sodyum stearil 2-laktilat (SSL) esnekliği arttırıp, bayatlamayı geciktirmektedir. Ayrıca arzulanan yumuşak doku oluşumunu sağlamaktadır.

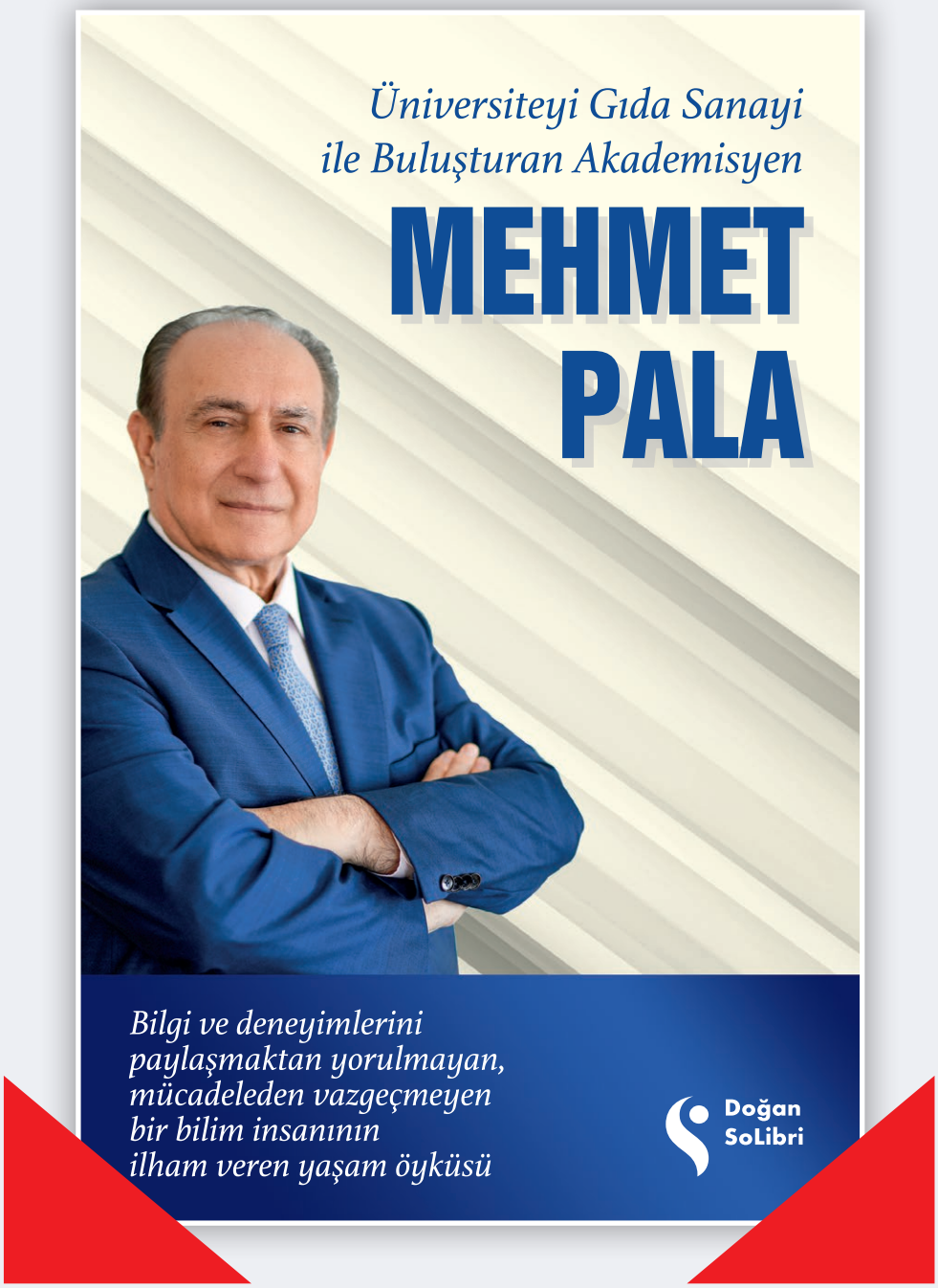
3- BASF Health Ingredients (Sağlık Ürünleri) ile vitamin ve Imery's, Magnesia gibi iş ortaklarımızla mineral zenginleştirmeleri yapılabilmektedir.

4- Kemin ile doğal antioksidan ve antimikrobiyal ürünler ile çözümler sunulmaktadır.

Fırıncılık, pastacılık ve fonksiyonel atıştırmalıklar kategorileri için dünyanın ve Türkiye'nin önde gelen tedarikçilerinin ürünleriyle sunduğumuz çözümler müşterilerimizin formülasyon süreçlerinde karşılaştıkları zorlukları aşmalarına, ürün performanslarını iyileştirmelerine ve pazara rekabetçi ürünler sunmalarına yardımcı olmaktadır. Ürünlerimiz, çözümlerimiz ve uygulama merkezi teknik destek ihtiyaçları için bize her zaman info@azelis.comtr adresinden ulaşabilirsiniz.

CP Kelko limon lifi (NUTRAVA®) serisinin sunduğu avantajlar:

- Lif alımını destekler.
- Temiz içeriklidir
- Ürün hacmine katkı sağlar.
- Raf ömrü boyunca tazeliği korur.
- Yağı azaltma formülasyonlarını destekler.
- Yüksek su bağlayıcıdır.



Kitap, Doğan Yayın Evi tarafından yayınlanmıştır. 536 s.

Önemli kitabevlerinden veya internetten sipariş verilebilir.

Kitabın geliri yazarı tarafından TEMA Vakfı'na bağışlanmıştır.

ÇİKOLATA TÜKETİMİ her geçen yıl ARTIYOR

Mondelēz International Türkiye Genel Müdürü İhsan Karagöz, son iki yıldır pandemiyle birlikte daha da artan çikolata tüketimi ve yeni trendlerle ilgili bilgi verdi. Karagöz, çikolata kategorisinin 2021 yılında büyümeye devam ettiğini ve büyüme oranının yüzde 27 olduğunu söyledi.

Şeker, sakız, bisküvi ve çikolata kategorilerindeki ürünleriyle dünya ve Türkiye'nin lider atıştırmalık şirketleri arasında yer alan Mondelēz International Türkiye, artan çikolata tüketimi ve yeni trendler hakkındaki bilgileri paylaştı. 2021 yılı geneline bakıldığında çikolata kategorisinin büyümeye devam ettiğini belirten Mondelēz International Türkiye Genel Müdürü İhsan Karagöz, çikolata kategorisinde yüzde 27 oranında artış olduğu bilgisini vererek şunları paylaştı:

"ÇİKOLATA PANDEMİDE EN ÇOK BÜYÜYEN ATIŞTIRMALIK"

"Pandemi döneminde atıştırmalık sektörü büyüme gösterdi. Pandemi öncesi dönem ile kıyasladığımızda şekerleme kategorisinin yüzde 22'lik bir büyüme elde ettiğini görüyoruz. Bisküvi ve kek ise şekerleme kategorisi içinde çikolata ile birlikte en çok büyüyenler arasında yer alıyor. Pandemi öncesi döneme göre bisküvinin yüzde 18, çikolata kategorisinin ise yüzde 30 büyüdüğünü söyleyebiliriz."

YILBAŞI DÖNEMİNDE ÇİKOLATA TÜKETİMİ YÜZDE 20 ARTIYOR

Bu yıl çikolata tüketiminin de artış göstermeye devam edeceğini belirten Karagöz, "Çikolata tüketimi 2022'de diğer zamanlara göre oldukça artmakta. Özellikle insanların pandemi dolayısıyla daha çok evde kutlamalara yöneldiği bu zamanlarda bu artışın daha da yükseldiğini görüyoruz. Yılbaşı döneminde çikolata tüketimi, normal zamandan yaklaşık olarak yüzde 20 daha fazla oluyor ve bu oran her yıl biraz daha artıyor. Markalarımız özelinde bakacak olursak da bu dönemde en çok talep gören çikolatalarımızdan biri, bu yıl için tasarlanmış özel ambalajlarıyloa tüketici ile buluşan Toblerone. Özellikle sütlü ve bitter en çok satılan çeşitleri arasında yer alıyor. Yine özellikle Oreo Sütlü ve Çilekli Yoğurtlu Milka tablet çikolatalar da en çok sevilen tatlar olarak öne çıkıyor" dedi.

İhsan Karagöz

Mondelēz International Türkiye Genel Müdürü İhsan Karagöz, önümüzdeki dönemlerde öne çıkan çikolata çeşitleri hakkında da şunları söyledi: "Önümüzdeki dönemde farklı aromalar, çeşitler olacaktır. Ben özellikle pazarda çok beğenilen bir bisküvi tadı ile yine tüketicinin çok tercih ettiği bir çikolatanın karışımı ile ortaya çıkan ürünlerin (Milka-Oreo Sandviç çikolata gibi) özellikle tercih edildiğini edileceğini tahmin ediyorum."

Mondelez International, Chipita Global'i satın aldı

Mondelēz International, kruvasan ve pişmiş atıştırmalıklar kategorisinde Orta ve Doğu Avrupa'nın hızla büyüyen şirketlerinden Chipita Global S.A.'nın satın alımının tamamlandığını duyurdu. Gerçekleşen satın alma, Mondelēz International'ın Avrupa'da geniş bir yelpazede unlu mamuller sunmasını sağlayarak bu segmentte artan tüketici talebini karşılayacak. Mondelēz International'ın Oreo ve Milka gibi ikonik markalarının Chipita Global S.A'nın kruvasan ve 7days gibi atıştırmalıklarıyla bir araya gelmesi aynı zamanda inovasyon için büyük bir potansiyel de yaratacak. Chipita ürünleri şimdiden 50'den fazla ülkede iki milyar tüketiciye ulaşıyor.

Mondelez International Avrupa Başkan Yardımcısı ve Başkan Vince Gruber konuyla ilgili olarak; "Chipita, yetenekli çalışanlardan oluşan, sağlam temeller üzerine kurulmuş çok iyi bir şirket. Mondelēz International olarak atıştırmalık sektöründe küresel bir lider olma stratejimizi geliştirmek bizim için heyecan verici. Chipita'nın çalışanlarını, sevilen markalarını ve güçlü mirasını karşılamayı dört gözle bekliyoruz. Gerçekleşen satın alma, Mondelēz International'ın Avrupa genelindeki büyümesini hızlandıracak, Orta ve Doğu Avrupa'da hızla büyüyen esas pazarlardaki varlığını genişletmeye de yardımcı olacak" dedi.

Messe Stuttgart
Ares Fuarcılık

Fuar Giriş Biletiniz İçin
Şimdi Kayıt Olun!

IBAKTECH

İSTANBUL FUAR MERKEZİ

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

10-13 MART 2022

www.ibaktech.com

Destekleyen Kuruluşlar

T.C. TİCARET BAKANLIĞI
KOSGEB
TAŞPAKON
GIDABİL
Gıda Bileşenleri ve Geliştiricileri Sanayicileri Derneği
Association of Food Ingredients & Improvers Manufacturers
EKMADER

Fuar Alanı

ifm İstanbul Fuar Merkezi

"BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİ TOBB (TÜRKİYE ODALAR BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR."

Organik, tam tahıllı ve düşük karbonhidratlı pastalara talep artıyor

Nişantaşı Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Aşçılık Programı Öğretim Görevlisi / Chef Mustafa Tezel ile ülkemizde ve dünyada pastacılık sektöründe yaşanan değişimleri ve yeni trendleri konuştuk.

Mustafa Bey öncelikle sizi kısaca tanıyabilir miyiz?

Yemek kültürünün önem verildiği bir aile geleneklerinden geliyorum. Yemek yapmaya ilgimden dolayı küçük yaşlarda tutkum olan mutfağın peşinden gittiğimi söyleyebilirim. Lise yıllarında aşçılık eğitimi almaya başlayarak sektöre atıldım. Lisans ve master eğitimlerimi turizm ve gastronomi üzerine tamamladım. Ulusal ve uluslararası birçok şirkette çeşitli pozisyonlarda tecrübe edindikten sonra, 2018 yılından itibaren de Nişantaşı Üniversitesi ailesine katılarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğretim görevlisi olarak görev almaktayım, Aynı zamanda sektördeki çalışmalarımı sürdürüyorum. Sektördeki heyecanımın ilk başladığım günkü gibi devam ediyor olması beni çok mutlu ediyor ve umuyorum ki tiyatro sahnelerinde ömrünü geçiren nice sanatçılarımız gibi, mutfak sahnelerine adanmış bir hayatımız olması ümidiyle.

ANTİK ÇAĞDAN GÜNÜMÜZE PASTACILIĞIN EVRİMİ

Dünyada ve Anadolu topraklarında pastanın ve pastacılığın tarihinden genel hatlarıyla bahsedebilir misiniz?

Tarihte ilk pastalar, un ve sudan hazırlanan karışımlara bal, yumurta, tereyağ, krema ve süt eklenmesiyle hazırlanırdı. Kırsal kesimlerde pastalar ekmek hamuruna değişik malzemelerin eklenmesiyle üretilirdi. Bugün severek tüketilen Briochelar, pogneler, cougulelar, fouaceler, cramique ve değişik şekillerde hazırlanan kekler bunlardan doğdu.

Antik çağda da iki demir plaka tabanlarından pastalar pişirilirdi. Bunlar günümüz çöreklerinin atasıydı. Orta Çağ'da tarifler geliştirildi ancak bölgesel niteliklerini de korudu. Orta Çağ'da en yaygın olanlar beignet, c Casse-museau, dariole, êchaudê, nieule, oublie, talmouse ve tartlardır. Modern pastacılığın temelleri atılan Fransa'da kendi loncalarını kuran pastaneciler, özellikle Rönesans döneminde Cathêrine Medicis'nin Fransa sarayına getirdiği İtalyan aşçılar sayesinde yaratıcılıklarını geliştirdiler. Bunun üzerine yufkalı yiyecekler, uzun süre saklanabilen gateaux de voyageler ardından mousseline bisküviler, meringuler ve bugün çeşitli şekilde yapılan pastalar ortaya çıktı. 18. ve 19. yüzyılda pastalar aşırı incelik ve yeteneğin ortaya çıktığı başyapıt haline geldi.

Anadolu topraklarında tarihsel süreçlerde çeşitli tatlılar mevcuttur ancak pastane kültürümüz çok da köklü olmayan bir geçmişe sahiptir. 1800'lü yıllardan sonra gayrimüslimler tarafından İstanbul'da ilk pastaneler açıldı. 1917-1923 yılları arasında Rus devriminden hemen sonra yeni kurulan sosyalist rejimden kaçan Beyaz Ruslar aracılığıyla İstanbul üzerinden Avrupa'ya yayılmıştır. Bu süreçte özellikle ilk modern pastanelerin İstanbul'da Ruslar tarafından açıldığını söylebiliriz. İstanbul dışında Anadolu'ya baktığımızda; Doğu Karadenizlilerin (özellikle Rize ve Çamlıhemşinlilerin) 1. Dünya Savaşı esnasında çalışmak için gittikleri Rusya'da ekmek ve pastane mamullerini öğrendiklerini örüyoruz. Savaş bittikten sonra Anadolu'ya dönen Karadenizliler oradan öğrendiklerini meslek haline getirerek çeşitli şehirlerde pastaneler açmışlar ve böylece Anadolu'da pastanın bilinir hale gelmesine olanak sağlamışlardır.

Mustafa Tezel

"DÜNYADA PASTACILIK PAZARI 1 TRİLYON DOLAR BÜYÜKLÜĞÜNDE"

Günümüzde dünyada ve Türkiye'de pastacılık endüstrisinin genel durumu hakkında bilgi verebilir misiniz?

2021 yılında dünya pastacılık ürünleri sektörü ihracatı %1,6 artarak 78,8 milyar dolar olarak gerçekleşmiştir. Pastacılık ürünleri sektörü ihracatında önde gelen ülkeler Almanya, İtalya, Hollanda, Fransa ve ABD'dir. Türkiye 202 ülke arasında %2,4 payla dünyanın en çok pastacılık ürünleri ihracatı yapan 14. ülkesidir. (Oihab, 2021). Küresel pastacılık ve fırıncılık endüstrisinin 2020'de 887,82 milyar dolardan 2021'de 938,97 milyar dolara, yıllık bileşik büyüme oranının ise %5,8'e çıkması bekleniyor. Pazarın 2025'te %7'lik bir büyümeyle 1,2 trilyon dolara ulaşması bekleniyor. (Deloitte 2021) Tüm Pastacılar Derneği'nin verilerine göre, Türkiye'de yaklaşık 30 bin pastane bulunuyor. Yarım asırdan fazla faaliyet gösteren pastane sayısı 150 civarında. Bunun 70'i İstanbul'da bulunuyor. Sektörün ulaştığı büyüklük ise yaklaşık 20 milyar dolar civarında. Sektörde 500 bin kişi istihdam ediliyor. Son yıllarda pastane sektöründe ciddi bir şubeleşme atağı başladı. Gıda sektörünün kazandığı hızlı büyüme ivmesi pastanelere de yaradı. Bu da pastanelerin zincir sayısının artmasını sağlıyor.

Türkiye'de pasta tüketimi ne kadardır, tüketimde en çok tercih edilen ve son zamanlarda öne çıkan lezzetlerden söz eder misiniz?

Avrupa 'da 7-8 kg olan pasta tüketimi ülkemizde 2-3 kg'dır. Türkiye'de pastacılık ürünleri tüketimi giderek artmaktadır. En çok tercih edilen pastalara baktığımızda, özellikle raw food tarzı, glütensiz pastalara olan ilgi giderek artmaktadır. Bunun yansı sıra doğal çiçek ya da meyvelerle süslenmiş naked pasta diye tanımlanan pastalar da dikkat çekmektedir. İşletmelerin de gelişen ve değişen gıda endüstrisinde piyasa koşullarında rekabet edebilmek için yenilikleri takip edip, ürün çeşitliliğinde revizyonlar yapmaları gerekmektedir.

"YENİLİKÇİ LEZZETLER MALİYETİ ARTIRIYOR"

Son yıllarda bitkisel bazlı bileşenlerin bulunduğu, şekeri ve az kalorili azaltılmış gıda ürünlerine yönelimde hızlı bir artış söz konusu. Bu durum pastacılık ürünlerine ne şekilde yansıyor, hangi değişiklikleri gözlemliyorsunuz?

Mutfak kültürümüzde şeker her ne kadar önemli bir yere sahip olsa da son yıllarda farkındalığın artmasıyla rafine şekerin insan vücuduna zararlı olduğunu biliyoruz ve bu da mutfaklarımıza yansımış durumda. Bu durum şeflerin yemek hazırlarken müşterinin diyetetik kaygılarını göz önünde bulundurmaları artık zorunlu hale gelmiştir. Pastacılık sektörüne baktığımızda ise, son zamanlarda rafine şekerin yerini alternatif doğal tatlandırıcıların aldığını gözlemliyoruz. Organik, tam tahıllı, glütensiz ve düşük karbonhidratlı pastalara talep artmıştır. Alternatif ham madde ürünlerinden bal, Hindistan cevizi şekeri, keçi boynuzu pekmezi, Akçaağaç şurubu, Hindistan cevizi sütü, kinoa, badem unu vb. ürünler kullanılmaya başlanmıştır. Bu konuda Ar-Ge çalışmalarına önem veren işletmelerin sektörde bir adım öne çıktığı gerçektir. Ancak her ne kadar alternatif ürünler konusunda işletmeler ve şefler sıcak baksa da bu ürünlerin kullanıldığı zaman girdi maliyetlerinin çok yüksek olması, bu konuda üretim yapmak isteyen işletmeler için en büyük engeldir.

"E-TİCARET BUTİK PASTACILIĞIN ÖNÜNÜ AÇTI"

Dünyanın değişik coğrafyalarında pastacılıkta öne çıkan diğer akımlar ve tüketim trendleri hakkında bilgi verebilir misiniz?

Küreselleşen dünyayla beraber teknolojik ve sosyo-ekonomik dalgalanmalarla birlikte sektörde çeşitli değişimler meydana gelmiştir. Pastacılık sektörü de bu değişime ayak uydurmuştur. Pastacılık endüstrisi ürünlerine baktığımız zaman, tüketicilerin artık yoğun şeker içerikli ve çikolatalı pasta türevlerini

tercih etmediklerini,bunun yerine daha sade ve doğal malzemeler kullanılarak üretilen pastaları tercih ettiklerini ifade etmiştim. Ancak tüketim trendlerine baktığımız zaman özellikle teknolojik imkanların gelişmesiyle gıda sektöründe kullanılmaya başlayan üç boyutlu yazıcılardan üretilen pastaları örnek verebiliriz. Üç boyutlu yazıcılar üretim sırasında özel ekipmanlara ihtiyaç duyulmaması, iş gücünü azaltması, ürünün kalite özelliklerine direkt etki edebilmesi, belki en önemlisi gıda israfının önlenmesi, zamandan tasarruf sağlaması gibi özellikleri sayesinde pastacılık sektörünün yükselen trendleri arasındadır. Üç boyutlu yazıcıdan üretilen pastaların yanı sıra realistik pastalar, rölyef pastalar, küçük tek porsiyonluk hazırlanan pastalar, yenilebilir çiçekler ve yabani doğal meyvelerden hazırlanan pastalar tüketim trendleri arasında bulunuyor..

Uzmanlar tarafından 2022 yılında e-ticaret kanalının 400 milyar TL büyüyeceğine dair beklentiler var. Gelecekteki e ticaret trendinin arasında gıda sektörü de en başlarda yer almaktadır. E-ticaretin gelişmesiyle evde, kendi ya da üretim atölyelerinde üretim yapan butik pastacılık üretimleri artış göstermektedir. Özellikle özel günlerde tercih edilen pastalar artık e-ticaret siteleri üzerinden sipariş verilmeye başlamıştır. Sosyal medya platformları üzerinden satış yapabilmek ve mağaza artık herkes için mümkün. Bu platformlar sayesinde daha da gelişeceğini öngörmekteyim.

Tüketicilerin önümüzde ki yıllarda perakende pastacılık satış yerlerinin yerini e-ticaret satış kanallarını tercih edecekler.

Yaklaşık 2 yıldır dünyayı etkileyen Kovid-19 pandemisi pasta tüketimini ve pastacılık endüstrisini nasıl etkiledi?

Kovid 19 sürecinde ev dışı tüketim neredeyse durma noktasına geldi. Bu durum küçük ve orta ölçekli faaliyet gösteren pastaneleri yok olma durumuna getiri. Ancak pastacılık sektöründe yıllar boyu sadık tüketici boyutuna yatırım yapan işletmelerin satışlarında düşüş olmamıştur. Tüketiciler salgın süresi boyunca ambalajlı ürünleri ve yeni lezzetleri denemek yerine bildik ürünlere yönelmiştir.

"Kafelerin çoğalması pasta tüketimini tetikliyor"

Günümüzde dünyada ve Türkiye'de yiyecek içecek sektörünün her geçen gün hızla büyüdüğünü açıklayan Mustafa Tezel, bu büyümenin etkisiyle sektörde birbirlerinden farklı özellikleri olan yiyecek içecek mekanları ve işletmelerinin sayısının yükseldiğini kaydetti. HRI Food Service Sector Türkiye raporuna göre, yaklaşık olarak 150 bin restoran ve kafenin bulunduğu Türkiye'de hazır yemek sektörünün 20 milyar dolarlık bir pazara ulaştığını belirten Tezel, "Bu gelirin %43'ü İstanbul'dan, %30'u Bodrum, Antalya, İzmir, Bursa ve Ankara gibi şehirlerden elde edilmektedir. Geri kalan oran ülkenin geriye kalan illerine dağılmıştır. TGI Türkiye'nin yaptığı araştırmaya göre ise, ülkemizde kent nüfus içinde her 10 kişiden yaklaşık 4'ü dışarıda yemek yiyor. Dört kişiden biri kahve içilen mekanlara gidiyor. Türkiye'de yaklaşık 25 markanın kafe zinciri 1000'in üzerinde şubeye sahiptir. Esnaf tipi kafe sayısı ise 3 binin üzerindedir. Türkiye'deki kafe sektörünün büyüklüğü 2,5 milyar TL civarındadır. Kafelerin artışıyla pasta tüketimi de aynı hızda artmaktadır. Pasta tüketimi yapan catering firmaların üretim hacimlerinin artması da pasta tüketimin artışını doğrular şekildedir" diye konuştu.

Food & Nutritional Ingredients

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

25 - 27 Mayıs 2022
İstanbul Fuar Merkezi

fningredients.com

Diamond Sponsor: seluz.

Destekleyen: KOSGEB

Organizatör: Artkim artkim.com.tr

Medya Partneri: LIFESCIENCES Ingredients

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

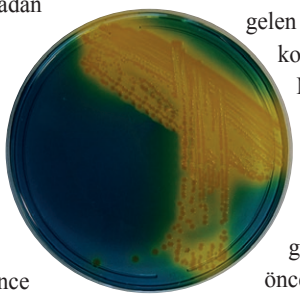
ESKİ DÜŞMAN KOLERA

Ercan ÖZDEN
Biyolog
Gül Biyoloji Laboratuvarı (GBL)

Kolera, bağırsaklarda gelişen enfeksiyondan kaynaklanan şiddetli ve akut ishalle kendini gösteren bir hastalıktır. 1817'de Japonya'da başlayan salgınları 1826'da Rusya'da, 1831'de Almanya, Fransa ve İngiltere'de yaşanan salgınlar izlemiş ve göçmenlerle Kanada'ya kadar ulaşmıştır. 1892-1894 yıllarında ve 1912-1913 Balkan Savaşları sırasında yaşanan kolera salgınları ise Osmanlı Ordusu'nda ve muhacirler arasında ciddi can kayıplarına sebep olmuştur.

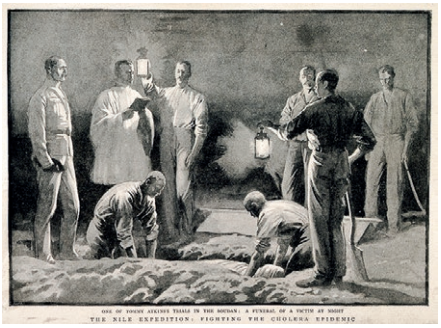
Kolera etkeni olan *Vibrio cholerae;* Gammaproteobacteria grubunda yer alan ve virgül şeklinde, gram negatif bir bakteridir. 1884 yılında Robert Koch tarafından keşfedilmiştir. Genel olarak acı ve tuzlu sularda yaşamakla beraber kontaminasyona uğramış gıdalarda da bulunabilmektedir. Günümüzde tüm dünyada yılda tahmini olarak 2,9 milyon kolera vakası gözlemlenmektedir. Bunların da yaklaşık 95 bini ölümle sonuçlanmaktadır. Kolera, her ne kadar eskiden bu yana biliniyor ve onunla mücadele edilebiliyor olsa da özellikle savaş ve doğal afetlerden sonra alt yapının zarar gördüğü bölgelerde kontrol alına alınması zor olan salgınlara sebebiyet vermektedir. Dünyada en çok vaka Afrika'dan bildirilmekteyse de savaş sebebiyle özellikle Yemen'de oldukça ciddi bir salgın devam etmektedir.

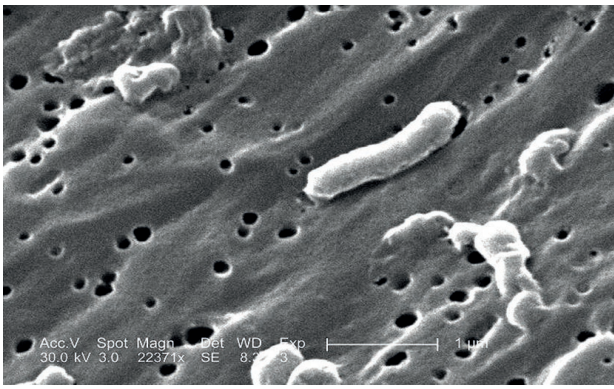
Kolera hastalığı genellikle semptomsuz ya da hafif belirtilerle seyreder. Bazı kolera toksini üreten patojenik *Vibrio cholerae* türleri ise şiddetli ishale sebep olmaktadır. Bakteri, konakçının bağırsak mukozasına yerleşerek yaklaşık 3 gün içerisinde etkisini göstermeye başlar. Şiddetli ishal dışındaki ciddi belirtileri, şiddetli kusma, huzursuzluk, bacak kramplarıyla şok, koma, böbrek yetmezliği ve ölümle sonuçlanabilen hızlı vücut sıvısı kaybıdır. Bu patojen bakteri çoğunlukla içme suyu yoluyla enfeksiyona sebep olmaktadır. Özellikle savaş ve afet bölgelerinde olmak üzere hijyenin sağlanamadığı ve temiz içme sularına ulaşılamayan yerlerde salgınlar olmaktadır. Ancak çiğ veya az pişirilerek tüketilen özellikle kabuklu deniz ürünlerinden çok sayıda kolera vakası da bildirilmiştir. Bu durumlarda yetersiz su arıtımı ve işletmelerdeki yetersiz hijyen, hastalığın vuku bulmasında önemli çıkış noktasıdır. Kanalizasyon sularının arıtılmadan kıyı sularına karışması, küçük yerleşim yerlerinde kaynak suyuna atık suyu veya dışkı bulaşması, kişilerin lavabo kullanımından sonra el hijyenine yeterince önem vermemesi; özellikle midye gibi deniz kabuklularının elverişsiz ortamlarda ve yeterince pişirilmeden sunulması gibi durumlar, yaşanmış kolera vakalarında başlıca etken olarak belirlenmiştir.



KOLERADAN KORUNMAK İÇİN NELER YAPILMALI?

Koleradan korunmak için kişisel hijyene daima önem göstermekle birlikte vakanın ortaya çıktığı bölgedeki sıvı ve gıda tüketimine dikkat edilmelidir. İyi arıtıldığından emin olunmayan içme suyu veya kaynağı bilinmeyen buz tüketilmemelidir. Genelde taze ve iyi pişirilmiş veya paketlenmiş gıdalar tercih edilmelidir. Kabukları soyulmadan az pişirilmiş veya çiğ olarak sunulan deniz ürünleri ve yeterince temizlenmemiş meyve ve sebzelerin tüketiminden kaçınılmalıdır. Koleranın zayıflatılmış





veya ölü bakterilerden yapılmış tek doz olarak ağız yoluyla uygulanan bir aşısı mevcuttur. Fakat koruyuculuğunun düşük sebebiyle su ve gıdalarda uygulanacak birincil önlemlerin sağladığı kadar başarı göstermemektedir. Şiddetli kolera vakalarında tedavi olarak antibiyotik kullanımı hastalığın seyrini azaltmaktadır. Bununla birlikte ana tedavi, aşırı miktarda su kaybı yaşandığından oral veya intravenöz sıvı desteği olacaktır.

Genel olarak şiddetli akut ishal şikâyetiyle gelen hastalardan varsayıma dayanarak kolera vakasından şüphelenilir. Mikrobiyolojik tanı için hastadan gaita örneği alınarak seçici besiyerinde *Vibrio cholerae* izolasyonu yapılmak üzere analiz laboratuvarına gönderilir. Dışkı kültürü öncesi klinik örneklerden canlı mikroorganizmanın geri kazanımının artırılması için "Alkaline Saline Pepton Water" gibi zenginleştirme besiyeri, izolasyon için ise "Thiosulfate Citrate Bile Sucrose (TCBS) Agar" veya "Sucrose Teepol Tellurite (STT) Agar" gibi seçici besiyerleri kullanılabilir. Ayrıca oksidaz pozitif olan *Vibrio cholera* bakterisini Enterobacteriaceae'den ayırmak için "Oksidaz Ayıracı" kullanımı tavsiye edilir.

Gıda ve hayvan yemlerinde *Vibrio cholera*'nın tespiti için TS EN ISO 21872-1 (Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi-Potansiyel enteropatojenik *Vibrio spp.* tespiti için yatay yöntem- Bölüm 1: Vibrio parahaemolyticus ve *Vibrio cholerae*'nın tespiti) Standardı'nda ve FDA-BAM'da da yine Thiosulfate Citrate Bile Sucrose (TCBS) Agar önerilmiştir. Ayrıca FDA-BAM'da yine Modified Cellobiose-Polymyxin B Colistin (mCPC) Agar ve Cellobiose Colistin (CC) Agar'da da *Vibrio colerae*'nın mor renkli koloniler ürettiği gösterilmiştir. Yine gıda ve su endüstrisinde TS EN ISO 21872-1 Standardı'na göre *Vibrio colerae* Vibrio Chromogenic Agar'da pembe koloni rengi ile ayırt edilebilmektedir.

Member Event

GIDA TEKNOLOJİLERİ GRUBU ®TM

FOOD TECHNOLOGIES GROUP

FOTEG İSTANBUL

ufi Approved Event

FOTEG İSTANBUL

15.GIDA İŞLEME TEKNOLOJİLERİ ULUSLARARASI İHTİSAS FUARI

9-11 HAZİRAN 2022

İSTANBUL FUAR MERKEZİ

ifm İstanbul Fuar Merkezi

www.fotegistanbul.com

DIAMOND SPONSOR: PLATINUM SPONSOR: Destekleyen Makamlar, Dernekler ve Kuruluşlar:

meypo www.meypo.com

CEMSAN Slaughterhouse Systems

SOSTAD Soğutma Sanayi İş İnsanları Derneği

turklab Kalibrasyon ve Deney Laboratuvarları Derneği

ufi Member Host of the 75th UFI Congress in 2008

hkf Fuarcılık AŞ Trade Fairs www.hkftradefairs.com

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

FELDA IFFCO Türkiye'den 2021'de BAŞARILI PERFORMANS

2009 yılından bu yana İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren Felda Iffco Türkiye, gıda sektörünün en önemli hammaddelerinden olan bitkisel sıvı, katı yağ ve margarin üretimini aynı standartlarda gerçekleştiriyor. Firma, kurulduğu ilk günden bu yana hayata geçirdiği yatırımlar ve AR-GE çalışmalarıyla gıda sektörüne katkı sağlamaya 2021 yılında da devam etti.

Felda Iffco Türkiye Satış ve Pazarlama Direktörü Eren Dönmez, 2021 yılında önemli yatırım projelerine imza atarak başarılı bir yıl geçirdiklerini söyledi. Geçtiğimiz yıl kendileri açısından öne çıkan başlıklardan ilkinin, teknoloji ve alt yapı donanımlarını doğru kullanarak standart kalitede katma değerli ürün yatırımları gerçekletirmek olduğunu kaydeden Dönmez, "Bu anlamda palm yağı alanında MCPD-E kontaminantini ilk çalışan, miktarını akredite laboratuvar kurup yatırım yaparak çözen ilk firmayız. İkinci olarak faaliyetlerimiz dahilinde sürdürülebilir bir gelecek için projeler geliştirmeye önem verdik. Yeni projelerimizi bu bağlamda gerçekleştirecek girişimlerde bulunduk. Bitkisel yağ alanında coğrafi işaretler, kültürel miras projeleriyle gastronomi alanına yatırım yapıyoruz. Bu projelere İzmir'in gastronomi değerleri ile başladık" dedi.

Gıda sektörüne yatırım bakış açısıyla değerlendirdikleri eğitime destek projelerine önceki yıllarda olduğu gibi 2021'de de ağırlık verdiklerini belirten Eren Dönmez, "Kendisini ve kariyerini geliştirmek, gelecekte gıda sektöründe yer almak isteyen tüm gençlere destek sağlamak amacıyla akademi-özel sektör işbirlikleri yapıyoruz. Felda Iffco olarak öğrencilerin teknik bilgi ve becerilerine katkıda bulunmayı ve onları iş hayatına hazırlamaya yardımcı olmayı kurumsal sosyal sorumluluğumuz olarak görmekteyiz" ifadelerini kullandı.

AKADEMİ – ÖZEL SEKTÖR İŞBİRLİĞİNE KATKI

2021'de eğitim projelerine Alfa Pastacılık Yağları markaları ile akademi - özel sektör iş birliklerini farklı bir platforma taşıdıklarını açıklayan Eren Dönmez, "Yeme - içme sektöründeki şefler, ustalar, öğrenciler ve tüm profesyoneller için Alfa Pastacılık Yağları'nın katkılarıyla Necdet Koç'un kaleminden mesleki İngilizce kitabı olan English for Gastronomy Students and Professional Chef'in sektöre kazandırılmasında destekçi olduk. Gıda sektöründeki mesleki İngilizce ile ilgili yeterli kaynak bulunamamasının eksikliğinden yola çıkılarak hazırlanmış bu kitap sektör çalışanları için altın bir kaynak niteliğindedir. 2021 yılında olduğu gibi bu yılda da aynı vizyon ve bakış açısıyla hedeflerimize ulaşacağız" diye konuştu.

Eren Dönmez

FELDA IFFCO TÜRKİYE HAKKINDA

2009 yılından bu yana İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'nde Felda Iffco Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. olarak kurulan Felda Iffco Türkiye; 52 bin 655 metrekarelik geniş bir alanda faaliyet gösteriyor ve gıda sektörünün en önemli ham maddelerinden olan bitkisel sıvı, katı yağ ve margarin üretimini aynı standartlarda gerçekleştiriyor. İzmir'de kurulu üretim tesisi ve İstanbul ofisiyle Felda Iffco Gıda San. ve Tic. A.Ş. birçok değisik bitkisel yağın rafinasyonundan paketlemesine kadar tüm süreçleri bünyesinde bulunduruyor. Uluslararası kalite standartları ve ileri üretim teknikleriyle endüstriyel müşterilere, ev dışı tüketim noktalarına, yurt dışı perakende ve endüstriyel noktalara hizmet veren Felda Iffco Türkiye'nin amacı, tüketicisine ve müşterilerine dünya kalitesinde ürünler sunmak. Bu doğrultuda üretimi yapılan rafine edilmiş bitkisel sıvı, katı yağlar ve margarinler, endüstriyel müşterilere, ev dışı tüketim noktalarına satılıyor. Firma Afrika, Orta Doğu, Uzak Doğu, Amerika, Kanada ve Balkan ülkelerine kendi markası Felza ile Türkiye'den ihracat yapıyor

WorldFood Istanbul

a Hyve event

30th YIL ANNIVERSARY

WorldFood

30. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı

30th International Food Products & Processing Technologies Exhibition

1 - 4 Eylül / *September* 2022

TÜYAP FUAR ve KONGRE MERKEZİ İSTANBUL

TUYAP Fair Convention and Congress Center ISTANBUL

www.worldfood-istanbul.com

Gıda Dünyasının Türkiye Buluşması

Where the World of Food Meets

Destekleyenler / *Supporters*

T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI

T.C. TİCARET BAKANLIĞI

KOSGEB

MARSAP

İşbirliğiyle / *In Cooperation with*

GTD GASTRONOMİ TURİZMİ DERNEĞİ

İHBİR

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

Tuğrul Tarım, yeni TOMRA 5C ile yenilikçi ayıklama çözümlerine yatırım yapıyor

Kuru üzüm sektörünün ihracat liderlerinden Tuğrul Tarım, üzüm işleme tesisinde yüzde 100 TOMRA teknolojilerinden faydalanırken, tesis yatırımını TOMRA'nın yenilikçi çözümü 5C ayıklama makinesiyle sürdürüyor.

1960'larda üzüm ve pamuk tüccarlığıyla temelleri atılan Tuğrul Tarım, 1994 yılında kuru üzüm üretmek üzere girişim yaptı. Tuğrul Tarım, Türkiye'deki kurutmalık üzüm üretiminin neredeyse tamamını karşılayan ve dünyada da en önemli üzüm üretim merkezlerinden biri olan Manisa'da faaliyetlerine devam ediyor. Türkiye'nin ikinci büyük kuru üzüm ihracatçısı olan Tuğrul Tarım, tamamı TOMRA sensör tabanlı ayıklama makinelerinden oluşan tesisinde üretim yapıyor. Şirket, yakın zamanda TOMRA'nın yeni 5C makinesinin alımını yaparak hem optimum yabancı madde ayıklaması ile ürün kalitesini yükseltmeyi hem de üretim kapasitesini arttırmayı hedefliyor.

Tuğrul Tarım, 25 bin metrekare açık, 17 bin metrekare kapalı alana sahip Manisa Salihli'de bulunan tesisinde, yıllık 35-40 bin ton üretim gerçekleştiriyor. Üretimin tamamı ihraç ediliyor. Tuğrul Tarım, ürünlerinin yüzde 80'ini bulk denilen tonajlı ürün şeklinde sunarken yüzde 20'sini paketli olarak pazarlıyor. Tonajlı ürünleri Avrupa'nın önde gelen pastacılık, müsli ve gıda üreticileri, paketli ürünleri ise perakende zincirleri için private label olarak sunuyor. Başta İngiltere, Almanya ve İtalya olmak üzere tüm Avrupa ülkelerine, Yeni Zelanda ve Avusturalya'ya ihracat yaptıklarını belirten Tuğrul Tarım Genel Müdürü Emre Tuğrul; "Türkiye, dünyanın en büyük çekirdeksiz kuru üzüm ihracatçısı. Üretimde ABD'nin arkasında ikinci sırada yer alsa da ABD'nin iç pazar tüketiminin yüksek oluşu ve düşük ihracat hacmi nedeniyle Türkiye, ihracatta ilk sırada yer alıyor. Ülkemizin dünya ticaretinde ve ihracatında büyük öneme sahip üzüm ürünü, nerdeyse yüzde 90'ı Manisa'da yetişen Sultana tip kuru üzümler. Her ne kadar iklim koşullarına bağlı olarak üretimde değişiklikler yaşansa da dünya çekirdeksiz kuru üzüm rekoltesinin 5 yıllık ortalaması 1 milyon 300 bin ton civarında iken Türkiye, dünya ortalama rekoltesinin yüzde 20'si olan ortalama 300 bin tonluk üretimle global ölçekte büyük bir paya sahip. Bunun ortalama 260 bin tonu da ihraç ediliyor. Tuğrul Tarım olarak da Türkiye rekoltesinin yüzde 10-15 arasında ihracatını gerçekleştiriyoruz. Kuru üzümde Türkiye'de ikinci büyük ihracatçı konumundayız. Bu denli önemli bir sorumlulukta inovasyondan ödün vermiyoruz. 1996 yılından bu yana TOMRA makineleriyle tesisimize yatırım yapıyoruz" dedi.

AVRUPA, EN BÜYÜK KURU ÜZÜM PAZARI

Türkiye'de üzüm ihracatının yüzde 95'inin Sultana çekirdeksiz üzüm olduğunun ve İngiltere, Almanya, Hollanda, İtalya başta olmak üzere yaklaşık 120 ülkeye kuru üzüm ihracatı yapıldığının altını çizen Emre Tuğrul; "Toplam uluslararası çekirdeksiz kuru üzüm ticaretinin yarıdan fazlası Avrupa ülkelerine yapılıyor. Türkiye ihracatının yaklaşık yüzde 85'i de Avrupa ülkelerine gerçekleştiriliyor. İngiltere, Almanya ve Hollanda, ihracatın en çok yapıldığı ülkeler. Kuru üzüm, pastacılıktan müsliye kadar geniş kullanım alanı, faydaları, uygun bütçesi ve her gelir seviyesinin kolay erişimi gibi nedenlerle Avrupa ülkeleri tarafından çok tercih edilen ürünler arasında yer alıyor" diye konuştu.

"İHRACATTA YÜKSEK KALİTE BEKLENTİSİ, İNOVASYON VE OTOMASYONU ZORUNLU HALE GETİRİYOR"

Tuğrul Tarım, 1996 yılından bu yana alımını gerçekleştirdiği 5 adet TOMRA HELIUS ve 2 adet TOMRA IXUS makineleriyle üretim yapıyor. Son olarak TOMRA 5C makinesine yaptıkları yatırımla ilgili bilgi veren Emre Tuğrul; "Şu anda günlük olarak 100 ton ürün işliyoruz. Geçmişte geleneksel yöntemlerle saatte yaklaşık 3 ton işlerken TOMRA makinelerimizle saatte ortalama 13 ton ürün elde ediyoruz. TOMRA teknolojileri sayesinde yıllık kapasitemiz 45 bin ton olduğu gibi ürün kalitemiz en ideal noktaya ulaştı. TOMRA 5C makinemizin de katkısı ile müşteri memnuniyetimizin devamlılığını sağlayacağız" ifadelerini kullandı. Tüm dünyada üretilen çekirdeksiz kuru üzümün yaklaşık yüzde 70-75'inin uluslararası ticarete ayrılırken, kalan kısmının üretici ülkelerin iç pazarında tüketildiğine dikkat çeken Tuğrul, "Üretici ülkelerin iç tüketimlerine ayrılan 250-350 bin tona uluslararası ticareti yapılan 750-850 bin tonun eklenmesiyle toplam dünya çekirdeksiz kuru üzüm tüketimi, 1.200-1.300 bin ton seviyelerinde oluyor. Bu global çerçevede Türkiye'nin en büyük ihracatçı olması, zaten otomasyonun zorunluluğunu ortaya koyuyor" şeklinde konuştu.

"ÜZÜMDE GIDA İSRAFININ YERİ YOK"

TOMRA 5C, ayıklamayı daha verimli, daha etkili ve daha düşük maliyetli hale getiren en yeni teknolojileri bir arada sunuyor. Bu özel makine, kuru meyve ve kabuklu yemiş sektörünün işçilik, gıda güvenliği, üretim kapasitesi ve ürün kalitesi gibi en büyük zorluklarını ele alıyor. TOMRA 5C, operatörlerin her bir yabancı madde ve kalite kusurunu bugüne kadar mümkün olmayan başarıyla seçebilmesini sağlıyor. Bu sayede işçiliği en aza indirirken en yüksek miktarda birinci kalite ürün sağlanıyor. Kullanımı kolay olan TOMRA 5C, yüzde 30 daha fazla kapasite ile çalışmak üzere büyüme hedeflerindeki ihtiyaçlar için tasarlandı. TOMRA 5C'nin istikrarlı performansı ve üstün özellikli yapısı sayesinde daha yüksek kalitede ayıklama sonuçları, basitleştirilmiş temizlik süreçleri, daha fazla erişilebilirlik ve en gelişmiş gıda güvenliği sağlanıyor.

TOMRA makinelerinin ürün kalitesi ve gıda israfı konusunda avantajlarını uzun yıllardır deneyimlediklerini belirten Emre Tuğrul; "Titiz müşterilerimizin memnuniyetini sağlayacak yüksek kalitede ürünler elde ediyoruz. TOMRA 5C ile gerçekleştirdiğimiz testlerde de plastik, taş gibi üzümde problem olan yabancı maddelerin ayıklanmasında yüksek bir performans sergilediğini gördük. Öte yandan hiçbir ürün israf edilmiyor. Ayıklama makinelerimizin performansı sayesinde düşük kalitedeki çıktıları ziyan etmiyor, pekmez, sirke ve alkol gibi alternatif kullanım şekilleri için sunuyoruz" dedi.

"ÜRÜN KALİTEMİZ SAYESİNDE UZUN SOLUKLU İŞ BİRLİKLERİMİZİ SÜRDÜRÜYORUZ"

Müşterileri kadar Tuğrul Tarım olarak iş birlikteliklerinde seçici davrandıklarının altını çizen Emre Tuğrul; "Avrupa'da alanlarında lider müşteriler ile uzun soluklu iş birliklerine imza atmayı başardık. Bu karşılıklı arz talep dengesinin yanı sıra aynı özeni üçüncü parti iş ortaklarımızla da gösteriyoruz. TOMRA ile 25 yıla dayanan bir çözüm ortaklığımız devam ediyor. Makineleri ve teknolojileri kadar satış sonrası hizmetleri ve oldukça hızlı desteklerinden de çok memnunuz. Bu memnuniyetimiz de satın alma kararlarımıza yansıyor. Tesisimizde sadece TOMRA makinelerini kullanıyoruz. Dünya lideri optik ayıklama makinelerini kullanıyor olmamız, müşterilerimizin de takdirini kazanıyor" diye belirtti.

AHMET KOÇYİĞİT: "TOMRA 5C MAKİNEMİZ, İHRAÇ ÜRÜNLERİNDEN BEKLENEN KALİTEYİ SAĞLIYOR"

TOMRA Food Türkiye Satış Müdürü Ahmet Koçyiğit ise; "Türkiye'de yıllık ortalama toplam çekirdeksiz kuru üzüm ihracatı, 260 bin ton iken iç tüketimimiz ise 40 bin ton civarında. Yani toplam üretimimizin sadece yüzde 10-15'lik kısmı iç tüketimimize ayrılıyor ve geri kalanı ihraç ediliyor. Önemli ihracat ürünümüz olan kuru üzüm işlemesinde yabancı madde ayıklaması çok önemli. Bu nedenle yeni TOMRA 5C makinemizi, kuru meyve alanında ve üzüm üreticileri için özellikle öneriyoruz. TOMRA 5C, işleyici ve operatörler düşünülerek tasarlanmış, TOMRA Food'un beklentileri en üst noktada karşılayan yeni nesil teknolojisi" şeklinde açıkladı.

Büyük veri analiziyle birleştirilen endüstri lideri sensörlerin her bir ürünün ve tüm yabancı maddelerin net olarak görüntülenmesini sağladığının altını çizen Ahmet Koçyiğit; "Yeni nesil yüksek çözünürlüklü lazerler, sadece yabancı maddeleri değil aynı zamanda kırık zenep, koruk, çürük ve çuval ipi gibi zorlu kusurların bile en düşük atık miktarıyla istenildiği gibi sınıflandırılmasına imkân tanıyor. Daha yüksek karlılık, daha iyi kalitede son ürün ve ekipmanın kendini hızlı amorti etmesi için ekibin gerçek zamanlı kararlar almasına destek oluyor. TOMRA 5C, çevrimiçi bir analiz makinası gibi çalışmasının yanında ileride gelebilecek yazılım ve donanım yükseltmelerine açık tasarımı sayesinde sadece piyasadaki en iyi teknolojiye sunmakla kalmayıp, operasyonun başarılı geleceğine yapılan bir yatırım" dedi.

Emre Tuğrul Ahmet Koçyiğit

Hububat ve bakliyatta gündem İKLİM KRİZİ

İstanbul Ticaret Borsası tarafından düzenlenen 'Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor' projesinin ilk toplantısı "Hububat'ta Küresel Trendler ve Türkiye" başlığıyla gerçekleştirildi. Hububat ve bakliyat sektörlerinin tartışıldığı toplantıdan çıkan çözüm önerileri ve bilgilendirme çalışmaları ise sektörün geleceğine ışık tutacak.

İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) tarafından, Güvenilir Ürün Platformu desteğiyle düzenlenen 'Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor' etkinliklerinin ilki "Hububat'ta Küresel Trendler ve Türkiye" başlığıyla dün gerçekleştirildi. Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın moderatörlüğünde yapılan etkinliğin açılış konuşmasını gerçekleştiren İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kopuz, gıda arzına yönelik tehditlerin giderek ciddileştiğini hatırlatarak, tarım arazilerinin azalmasına ve yaşanan iklim krizine dikkat çekti.

Tarımla ilgili süregiden sorunlara pandemi kaynaklı yenilerinin de eklendiğini ifade eden Kopuz "Bu süreçte tarımsal girdi maliyetleri ve navlun fiyatları yükseldi, tarım işgücünde azalma yaşandı. Tüm bu sorun yumağının çözümü için en büyük görev ise bilim insanlarına, karar alıcılara ve biz sektör mensuplarına düşüyor. Bu görev bilinciyle başlattığımız toplantılarda, tüm paydaşlar bir araya gelecekler ve gıda sektörlerinin sorunlarını tartışarak çözüm önerileri sunacaklar" şeklinde konuştu.

AHMET GÜLDAL: "ALIM FİYATLARINDA ÜRETİM MALİYETLERİNİ DİKKATE ALACAĞIZ"

Toplantının ilk konuşmacısı olan Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) Genel Müdürü Ahmet Güldal, gıda fiyatlarında son 19 yılın en yüksek döneminin yaşandığını belirterek, "Hasat sonrasında tablonun olumluya döneceğine inanıyoruz. Üretim maliyetlerinde artmalar meydana geldi. Bunu farkındayız ve 2022 yılı hasat döneminde tüm maliyet artışlarını da hesaba katarak üreticilerimizi memnun edecek alım fiyatı açıklayacağız" dedi. Tahıl ve Bakliyat İşleme Teknolojileri, Depolama ve Analiz Sistemleri Derneği (TABADER) Başkanı Prof. Dr. Mustafa Bayram ise, Avrupa Birliği politikalarının yanında ülkemize özgü ve alternatif tarım politikaları belirlememiz gerektiğini ifade ederek, "Ülkelerin kendi üreticilerini koruması ve gözetmesi gerekiyor. Türkiye, tabi olduğu AB politikalarından bağımsız olarak alternatif politikalar geliştirmelidir. Aynı zamanda soya gibi yeni ürünleri de üretim yelpazemizin içine katmamız gerekir" ifadelerini kullandı.

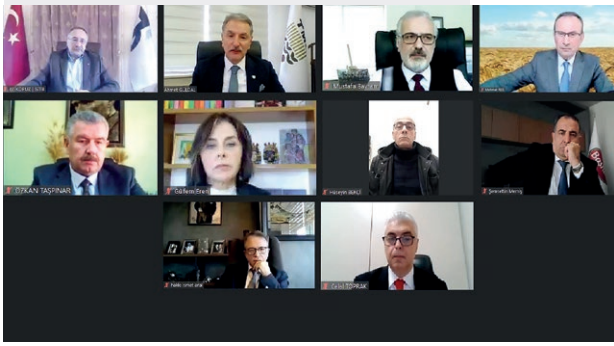
MEHMET REİS: "İKLİM KOŞULLARINA UYGUN VE VERİMİ YÜKSEK ÜRÜNLER EKİLMELİ"

Reis Bakliyat Yönetimi Kurulu Başkanı Mehmet Reis iklim değişikliğinin tarım politikalarını belirlerken göz önünde bulundurulması gerektiğini belirterek, "Üretim sistemlerinin düzenlenmesi sürdürülebilir gelecek için büyük önem arz ediyor. Üreticilerimizi daha az su isteyen ve gübre istemeyen ürünlere ve türlere yöneltmemiz gerekiyor. İklim koşullarına uygun ve verimi yüksek ürünler ekilmelidir" dedi. Ulusal Hububat Konseyi Başkanı Özkan Taşpınar da, tarımsal arazilerin kalitesinin artırılmasının hayati önemde olduğunu vurgulayarak, "Ülkemizde hububat tarımı yüzde 80 kıraç alanlara yapılıyor. Kıraç alanlarda organik maddenin arttırılmasına yönelik çalışmalar yapılmalıdır. Ayrıca nadasa bırakılan toprakların sulanması buğday üretimimizi büyük oranda artıracaktır"diye konuştu.

Hububat Tedarikçileri Derneği (HUBUDER) Başkanı Gülfem Eren ise yaptığı konuşmada, iklim değişikliğinin etkilerinden korunmak için yapılması gerekenleri sıralayarak, "Tarımsal politikalar güncellenerek; sulanabilir alanlar artırılmalı, havza üretim planı hayata geçirilmeli, kırsal kalkınma, Ar-Ge çalışmaları, sözleşmeli üretim ve tarım sigortaları geliştirilmeli, tedarik zinciri güçlendirilmelidir" şeklinde konuştu. Etkinlikte değerlendirmelerde bulunan İSTİB Hububat Mamulleri ve Yem Ticareti Komitesi Meclis Üyesi Şemsettin Memiş yaptığı konuşmada, kırsal kalkınma ve kırsala dönüşün tarım için önemini vurgulayarak, "Toprakta toplulaştırma çalışmalarını ve tohum ıslahını hızlıca gerçekleştirmeliyiz. Bununla beraber köye dönüşü sağlayacak tedbirler alınmalıdır. Küçük tarım arazilerinde de katma değeri yüksek ürünlere yönelmeliyiz" dedi.

Hakkı İsmet Aral: "Havza modeli destekleme geliştirilmeli"

Etkinlikte konuşan İSTİB Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Hakkı İsmet Aral, TMO'nun bakliyatı desteklemeye başlayarak çok doğru bir hamle yaptığını belirterek, "Bu desteklere rağmen 1 milyon 200 bin ton gibi bir üretimimiz var. 1990'larda destek kesilmemiş olsaydı bugün 2 milyon tonu geçebilir ve ihracat yapıyor olabilirdi. Havza modeli destekleme çok önemli ve gerçekleştirilmelidir" şeklinde konuştu.



Sürdürülebilir Gıda Tedarik Sürecinde ATP ANLAŞMASININ ÖNEMİ

ATP anlaşması olarak bilinen "Bozulabilir Gıda Maddelerinin Uluslararası Taşımacılığına ve bu Taşımalarda Kullanılacak Özel Ekipmanlara ilişkin Anlaşma" ya 25 Nisan 2012 tarihli 6298 no.lu uygun bulma kanunu ile taraf olunmuş ve 21 Aralık 2013 tarihi itibariyle de bozulabilir gıdaların uluslararası taşımacılığında ATP anlaşması hükümleri yürürlüğe girmiştir. Bununla birlikte Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı'nın yürüttüğü çalışmalar çerçevesinde Resmi Gazete 'de yayınlanan 2/7/2021 tarih ve 31529 sayılı "Bozulabilir Gıda Maddelerinin Taşımacılığında Kullanılacak Özel Ekipmanlar Hakkında Yönetmeliği" ile birlikte hem yurt dışı hem yurt içi taşımalarda kullanılacak ekipmanlara ilişkin hususlar yayınlandı. ATP anlaşmasının temeli, İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra ortaya çıkan gıda kıtlığı karşısında, bozulabilir gıda maddelerinin uluslararası taşımacılığının niteliğini ve hacmini incelemek için bir Çalışma Grubu (Working Party on the Transport of Perishable Foodstuffs) kurulmasına karar verildiği 1948 yılına dayanmaktadır. Uluslararası taşımacılık için geçerli olan kuralları içermekte olan anlaşmayı sadece Fransa, İtalya, Rusya, Slovakya gibi ülkeler yurtiçi taşımalarında da benimsemiştir.

Söz konusu anlaşma temel olarak uluslararası ticarette, bozulabilir gıda maddelerinin taşıma sırasında kalitesini ve koruma koşullarını iyileştirerek bozulabilir gıda maddelerinin ticaretinin genişlemesini teşvik edilmesi esasına dayanmaktadır. Öte yandan yazılı olmasa da yine bu anlaşma kapsamında amaçlanan diğer kritik unsur ise gıda güvenliğini korumak ve güvenli olmayan gıdalardan insan sağlığına yönelik tehditleri önlemek olarak öne çıkmaktadır. Gıda güvenliği, beslenme ve gıda güvencesi birbiriyle yakından ilişkili olup tüketiciyi gıda kaynaklı hastalık riskinden korumaya yardımcı olduğu için yaşamsal anlamda önem taşımaktadır. Bu anlamda gıdanın tedarik zinciri sürecinde oluşabilecek bakteriyel tehlikelere karşı sıcaklık kontrolünün sağlanması önemli olduğu için ürünlerin soğuk zincirde taşınması bir zorunluluk olarak öne çıkmaktadır.

Her ürünün tedarik zinciri süreci farklıdır. Gıda endüstrisinde kullanılan ürünler çeşitli ve çabuk bozulabilen bir yapıya sahip olduğundan zincir daha karmaşık hale gelmektedir. Özellikle besin değeri yüksek et, süt ve balık gibi ürünlerde üretimden tüketiciye ulaşana kadar ki sürecin herhangi bir aşamasında soğuk zincirin kırılması durumunda üründeki mikroorganizmalar çoğalarak zehirleyici seviyelere ulaşmakta ve

Dr. Öğr. Üyesi ATİYE TÜMENBATUR
Maltepe Üniversitesi Uluslararası Ticaret ve Lojistik Bölümü – LODER Yönetim Kurulu Üyesi

insan sağlığını tehdit edebilmektedir. Bu sebeple güvenli bir hizmet sunumu için etkin bir lojistik sistemi ve bakımlı soğuk zincir şarttır. Soğuk zincir, sıcaklık kontrollü bir tedarik zinciri olduğundan gıda ürünlerinin nihai tüketiciye ulaştırılmasında önemli bir etkiye sahiptir. Soğuk zincirin yönetiminde ısıya dayanıklı olmayan bir ürünün üretiminden kullanım anına kadar sabit bir sıcaklığa sahip olmasını sağlamak için kullanılan tüm araçları içermesi gereklidir. Bu çerçevede sıcaklık kontrollü ürünler, özel nakliye ekipmanı ve depolama tesisleri gerektirmektedir. Günümüzde ileri teknoloji ürünlerinin kullanımı süreçlerin etkinliğini artırmaktadır. Bu da oluşturulan standartlarla bütünleştirildiğinde atık yönetimini de içeren bir yapıyla çevresel etkiyi de azaltılabilmektedir. Ancak yatırım maliyetlerinin yüksek olması sektördeki işletmeler açısından zorluk yaratmaktadır. Bu alanlarda oluşturulacak ar-ge ve inovasyon çalışmaları için sağlanacak teşvikler sektördeki gelişmeyi hızlandırarak ekonomik olduğu kadar pozitif dışsallık olarak nitelendirebileceğimiz çevresel ve sosyal fayda da sağlayacaktır.

ATP ANLAŞMASI NEDEN ÖNEMLİ?

Sonuç olarak 1 Ocak 2022 itibariyle uluslararası taşımalarda ATP anlaşmasında yer alan sertifika/belgelere sahip araçlarla taşınması hususuna ek olarak yurt içi taşımalarda "Bozulabilir Gıda Taşıma Belgesi"ne sahip araçlarla taşınması kapsama alınmıştır. Burada veri izleyicilerle (data logger) araçların içindeki ısının takibinin sağlanabilmesi olanaklı hale getirilmektedir. Bu anlamda yönetmeliğin yürürlüğe girmesi sektör için büyük önem taşımaktadır. Burada unutulmaması gereken sıcaklık kontrollü taşımaya uygun taşıma araçlarının soğuk zincir yatırımlarının sadece bir parçasını oluşturduğudur. Gıda ürünlerinin zamanında ulaştırılabilmesinin yanında taze ve sağlıklı olarak tüketiciye ulaştırılması da sürecin bir diğer parçasıdır. Dolayısıyla gıda zincirinde sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi ve gıdanın güvenliği açısından depo yatırımları, ürün izlenebilirliğini sağlayan ileri teknoloji kullanımı ve perakende mağazalarındaki raflar gibi yüksek maliyet içeren birçok yatırımın gerçekleştirilmesi son derece önemlidir. Sektörde sıcaklık ayarlı taşıma seçenekleriyle ısıya duyarlı ürünler için küresel tedarik zincirleri oluşturacak çok yönlülüğe ve güvene sahip işletme sayısı oldukça sınırlıdır. Bunun için gerek ulusal anlamda halk sağlığının korunması, gerekse sektördeki işletmelerin küresel ticarette konumlanması için altyapı gereksinimlerinin sağlanması önemlidir.

Gıda sisteminin içinde bulunduğu zorluklar karşısında güçlerin birleştirilmesine yönelik gıda vadisi (food valley) gibi kümelenmiş alanların oluşturulması ile uygun fiyatlı, sürdürülebilir ve sağlıklı gıdaya erişim sağlanabileceğine inanıyorum. Gıda sistemi içinde yer alan paydaşların ortaklaşa hareket ettiği böyle bir yapı ile kaynakların etkin ve verimli kullanılması mümkün olabilecek ve katma değer yaratmayan faaliyetlerden kaynaklı gıda israfının önüne geçilebilecektir. Gıda tedarik zinciri sistemi derken, sistemi niteleyen üreticiden tüketiciye ulaşana kadar ürüne doğrudan temas eden ambalaj malzemeleri, ısı kontrollü alanlar, ürünlerin depolandığı raflar gibi unsurlar hem çok çeşitli hem de kendi içinde çok aşamalıdır. Tüm bunlara Ar-Ge faaliyetleri ve inovasyon gibi yaratıcı çalışmaların gerekliliği de eklendiğinde en genel anlamda üreticiden yatırımcıya, yan sanayiden son tüketiciye kadar tüm paydaşlar arasında ortak bir sinerjinin yaratılması nihai amacımız olmalıdır. Dolayısıyla bu kümelenmeye dâhil olabilmenin hem kolaylaştırılması hem de yaygınlaştırılması için merkezi otoritenin vergi indirimleri ve teşvikler gibi süreci sübvanse edici politikaları oluşturması ve hayata geçirmesi oldukça önemlidir. Bu noktada üzerinde durulması gereken önemli bir husus sürecin sadece üreticiye kolaylık ve düşük maliyet, tüketiciye de sağlıklı gıdanın zamanında eriştirilebilmesinden ibaret olmadığıdır. Buna aynı zamanda atık yönetimi, geri dönüşüm, çevresel anlamda sürdürülebilirlik gibi son aşamada ulusal anlamda ekonomik kalkınmaya pozitif yönlü bir katlı sağlayabilme olasılığı da düşünülmelidir.

SALGININ ÜÇ BIÇKINI

KÜRESEL: Navlun, Emtia, Enerji
YEREL: Faiz, Kur, Enflasyon

Necdet BUZBAŞ
TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı

Başlangıcından bu yana tam iki yıl geçmesine rağmen salgının kontrol altına alındığına dair henüz ipucu yok. Grek alfabesinde, harflerin tükendiği sayıda mutasyonu gördükten sonra nihayet Omikron vakalarının hızla artışları ile salgının daha derindeki belirsizliklerine doğru yol alıyoruz. 2021 yılında aşıların yaygınlaştırılmasında anlamlı bir ilerleme kaydedilemeyen bölgelerde bu yıl küresel ölçekte yaygınlaştırma sağlanması hükümetler, uluslararası kurumlar ve politika yapıcılar için önemli bir performans kriteri olacak.

2010 yılından bu yana, Kadir Has Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mustafa Aydın koordinasyonunda akademik bir ekip tarafından yürütülen "Türkiye Eğilimleri" araştırmasının 2021 yılı sonuçları oldukça dikkat çekici.

Bu araştırmanın sonuçlarına göre;

» Türkiye halkının gündemindeki en önemli konular olarak sırasıyla ekonomide yaşanan sorunlar, mülteci sorunu ve üçüncü sırada koronavirüs salgını yer alıyor.

» Türk Ekonomisinin en önemli sorunları nelerdir sorusuna ise verilen cevaplar; sırası ile faizlerin yüksekliği, enflasyonun yüksekliği ve gıda fiyatlarındaki artış olarak sıralanıyor.

Görülen o ki, ekonomik kaygılar ve ekonomideki yaşanan sorunlar salgının önem ve önceliğini gölgede bırakmış.

Küresel üçlü navlun-emtia-enerjideki krizler ve fiyat artışları tüm sektörleri etkilediği gibi yaşamsal öneme sahip gıda maddeleri fiyatlarını da derinden etkiledi. Nedenleri olarak; ülkelerin kendi gıda güvenliğini sağlamak adına stok kapasitelerini artırıp ihracat miktarlarına kısıt getirmeleri, ek vergiler koyarak fiyat artırmaları, iklim krizine bağımlı olarak kuraklık kaynaklı arz sorunu ve rekolte kayıpları, pandeminin getirdiği navlun maliyetlerindeki artışlar sıralanabilir. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nun aylık gıda fiyat endeksi 2021'in Aralık ayında 133.7 puana ulaştı. Bir önceki yılın Aralık ayına göre endeksteki artış %23.1. Tahıl fiyatları endeksindeki artış %27.2 iken bitkisel yağ fiyatları endeksi %65.8 artışla rekor kırdı.

Yükselen doğalgaz ve petrol fiyatları tüm sektörlerdeki enerji maliyetlerini olumsuz etkilerken doğalgaz, amonyaklı gübre üretiminde hammadde olarak kullanıldığından gübre fiyatlarındaki %300'lere varan fiyat artışlarından tarım sektörü de önemli ölçüde etkilendi.

Navlun ve tedarikteki küresel sorunlar, gıda emtia fiyatlarını artış yönünde baskılarken ülkemiz için bir fırsatın habercisi olabileceğinin sinyalini de verdi. Batılı birçok ülke Çin üzerinden kurguladıkları tedarik stratejilerini pandemi nedeniyle gözden geçirmek zorunda kaldılar. Esasen ihracatımızdaki artışlar, tedarik rotalarında önemli bir dönüşümün yaşandığına işaret etmekte. Ülkemizin zengin çeşitlilikte ürünleri yetiştirmeye imkan tanıyan coğrafya ve iklim koşulları; yakın mesafe tedariği, akıllı stok ve depo yönetimi teknolojileriyle dijital platformlar üzerinden kurgulanan bir lojistik anlayışla sürdürülebilir zenginliğe yönlendirilebilir. Salgının ilk yılında yaşanan tarihi daralma, birçok AB ülkesinde gıdaya ulaşmada yaşanan olumsuzluklar, gıdada kendi kendine yeterli olmanın önemini bir kez daha hatırlamamıza neden oldu.

GÜÇLÜ BİR ÜLKE OLMAK İÇİN TARIM YETERLİ DEĞİL GEREKLİ ŞARTTIR

100 milyar dolarlık büyüklüğe giden, 40 milyar dolarlık ihracat potansiyeli bulunan gıda sektörümüz; bir yandan temel gıda ürünlerini üretirken diğer yandan artan nüfus ve kentleşmeyle bireylerin sağlıklı beslenme amaçlı çeşitlenen taleplerine her ürün için cevap verebilecek kapasiteyi üreterek yakalamayı gerçekleştiremezse de, bunları temin edebilecek güçte olmalı. Günümüzde gücün kaynağı artık tarımdan sanayi ve hizmet sektörlerine kaymış durumda. "Tarımda kendi kendine yeterli olma" ifadesi birçoğumuzun hafızalarında tazeliğini korumakla birlikte, bu ifadeden bugün anlaşılması gerekenin "tarımdan zengin olmak değil, tarım ve gıdada muhtaç olmamak" şeklinde olması gerektiğinin altını çizmeliyim. Güçlü bir devlet olmak için tarım yeterli olmayıp ancak gerekli şarttır. Bir başka deyişle tarım artık güçlü olmanın değil, güçlü kalmanın bir unsurudur. Bu nedenle, temel gıda ürünlerinin küresel ölçekteki en büyük üreticilerinin teknolojide en gelişmiş ülkeler olması bir rastlantı değil, bilinçli bir stratejik tercihtir. Ülkemizde sanayi ve hizmet sektörlerinde yakalanan gelişmelere rağmen tarım sektöründeki yapısal sorunlara kalıcı çözümler getirilerek sürdürülebilir bir iyileşme sağlanamamıştır. Verimsizlik nedeniyle yüksek maliyetler, sulama yetersizliği, bazı temel girdilerde dışa bağımlılık vb.

Gıda sanayi; kentleşme, hızlanan çalışma hayatı ve değişen sosyal yaşam koşullarının ihtiyaçlarını karşılayabilmek amacıyla kendini yeniliyor, hızla gelişiyor ve ürün çeşitliliğini artırıyor. Bunu yaparken tüketici sağlığını gözetmek ve gıda güvenliğini sağlamak sorumluluğunun bilincinde hareket ediyor. Hammaddesinin tamamına yakınının tarım sektöründen karşılandığı dikkate alındığında, yapay gübre ve zirai ilaç kullanımını azaltmayı hedefleyen,

biyoçeşitliliği koruyan, üreticiye refah artışı sağlayan tarım politikalarına tam destek veriyor; işbirliği yapıyor. Küresel üçlünün ithal girdilerindeki fiyat artışlarına etkileri yanında ülkemizin kendine özgün ekonomik yapısındaki faiz-kur-enflasyon üçlüsü de gıda sanayi ve gıda üretiminde maliyetleri önemli ölçüde etkiledi, etkiliyor. Özellikle 2021 yılının son üç ayında ağırlaşan bu etkiyi kararsız-oynak-muğlak olarak tanımlamak pek uygun olacaktır. Kurlarda yaşanan oynaklık gıda üretiminde maliyet hesaplamayı belirsizleştirip ürün fiyatlandırmayı nerede ise imkansız kılmıştı.

Gıda hammadde ithalatının %44'ünü teşkil eden hayvan yemi ve ham bitkisel yağ kullanan, yemeklik yağ, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, beyaz et, yumurta ve pastacılık sektörleri perakende raflarına ürün sürmede epey zorlandılar. Yerel üçlünün vatandaş bakımından en önemli olanı enflasyon yıllık %36.08 olarak gerçekleşti. TÜİK tarafından belirlenen enflasyon oranının hesaplanmasında dikkate alınan harcama grupları içinde gıda harcamaları %25.94 oranıyla başı çekiyor. Bu nedenle gıda ürünlerindeki fiyat artışları manşet enflasyonu doğrudan etkiliyor. Yurt dışından ithal edilen hammaddelerdeki %35'e varan fiyat artışları yanında yurt içindeki hammadde, ambalaj malzemesi, doğalgaz, elektrik ve petrolde yaşanan fiyat artışları gıda ürünlerine doğrudan aksettirilememiş, temkinli davranılarak ertelenmiştir. Buna karşın yıllık gıda ürünlerindeki enflasyon %43.80 olmuştur.

ÜLKEMİZİN EN ÖNEMLİ SORUNU ENFLASYON

Enflasyon bugün itibariyle ülkemizin en önemli sorunudur. Kök nedenler üzerinde çalışılmalı, ivedilikle mücadeleye start verilmelidir. Vatandaşın gelirlerinin enflasyon oranının altında kalmasından kaynaklanan hayat pahalılığı, sağlıklı yaşam için uygun gıda tüketmek durumda olan vatandaşın zorunlu olarak tüketimini kısıtlamaya yönlendirmektedir. Enflasyon illetinin şiddetle reddedilecek iki önemli özelliği etik olmayan fahiş fiyat uygulamalarıyla fırsatçılığa ortam hazırlaması ve satın alma gücü erimiş tüketicinin beslenmek gibi doğal, zorunlu ve ertelenemez ihtiyacını karşılayacak gıda ürünlerini temin için kayıt dışı (merdiven altı) ürünlere yönelme riskidir. Bu durumda Tarım ve Orman Bakanlığı'nın taklit ve tağşiş kontrollerini sıkılaştırması gerektiğinin altını çizmeliyim.

Geçen yılki küresel talepteki artış, turizmde 24 milyar dolarlık bir gelir girdisi, iç tüketimdeki canlanma tüm olumsuzluklara rağmen gıda sektörünün büyümesine destek verdi. %6.5'lik büyüme yakalayan sektör, %10 büyümeyi gerçekleştirecek ülke büyümesinin yazık ki altında kaldı. Buna karşın geleneksel ISO 500 Büyük Sanayi Kuruluşu listesinde 109 gıda kuruluşunun yer alıyor olması önemli bir kazanç. Gıda üretici şirketlerin artan maliyetlerini, ürün fiyatlarına tam yansıtamamaları, başa baş noktasını yakalamış bazı ürünleri kar etmeden perakendeye sürmeleri cirolarının enflasyonun altında kalmasına yol açtı, ciro artışları %35 ile sınırlı kaldı. Düşük kârlılık nedeniyle bu artışlar pek anlam ifade etmedi, yatırımlar cılız kaldı.

Sıfırdan yatırımlar az sayıda gerçekleşirken, şirket el değiştirmeleri ve ortaklıkları ağırlık kazandı. Dardanel Yunanistan'da G. Kallimanis S. A. Dondurulmuş Gıda Üretim şirketini, Kervan Gıda Polonya'da PWC Odra yumuşak şekerleme şirketini, Oyak, Tamek İçecek San. A. Ş.' yi, Ulusoy Un, Söke Un'u satın alırken Nestle Dikey Vitamin'e ortak oldu. Keskinoğlu'ndaki %20'lik banka hisselerini Tiryaki ve Matlı Holdingler satın alırken, Polonez %77 hissesini Siniona Food Ind.'ya, Yıldız Holding Pendik Nişasta'daki %50 hissesini İpek Yem'e ait Alpinvest Yatırım'a devretti. Banvit 46 milyon dolarlık yeni yatırımıyla 600 kişiye ek istihdam sağlarken, Seyidoğlu Hadımköy'deki yeni fabrikasının açılışını yaptı. Assan Gıda Sanayi Kraft Heinz'e satıldı. Geçen yılın gıda sektörü açısından başarılı geçen yanı ihracattaki artışlar oldu. Pandeminin getirdiği bu fırsatı sürdürülebilir hale getirebilirsek ülkemiz açısından önemli bir kazanç olacaktır. 2021'in 10 ayında ihracat önceki yılın aynı dönemine göre %19.6 artarak 18.1 milyar dolara, ithalat ise aynı dönemde %19.4 artarak 13.5 milyar dolara artış gösterdi. Bu yılın dış ticaret fazlası %20.3 artışla 4.66 milyar dolar oldu. Yenilikçi, katma değeri yüksek ve markalaşmaya yatırım yaparak ürünler üretmek yoluyla dış ticaret fazlasını artırmak mümkün. Zira şu andaki ihracat birim değeri 1.099 dolar/ton olup bir yıl içinde sadece %2.8 oranında artırılabilmiş.

AVRUPA YEŞİL MUTABAKATI

Gıda sektörüyle yakın ilgisi nedeniyle Avrupa Yeşil Mutabakatı 2021 yılının en dikkat çekici konularından biri oldu. 7 strateji başlığı altında özetlenmiş mutabakat, 2050 yılına kadar karbondioksit ve diğer sera gazları salımının sıfırlanmasını öngörüyor. Adı geçen stratejilerden birisi de yabancı olmadığımız "Çiftlikten Çatal'a" söylemiyle şekilleniyor. Bu başlık altında gıda sektörünü yakından ilgilendiren; 2030 yılına kadar pestisid kullanımını %50, antibiyotik kullanımını %50, yapay gübre kullanımını %20 azaltmak gibi hedefler var. Bitki bazlı biyoçözünür ambalajlama öngörülüyor, bu konudaki AR-GE çalışmaları destekleniyor. Etiketlemede C Karbon ayak izi, su ayak izi, üretimde kullanılan enerji kaynağı cinsi gibi bilgilere yer verilmesi standartlaştırılıyor. Avrupa Yeşil Mutabakatı önemli yaptırımlar da getiriyor. "Sınırda C Karbon düzenlemesi" 2025 yılından başlayarak seçilmiş sektörlerde standartlara uyumsuzluk halinde sınırda vergi tahsili uygulaması yapılacak.

2022 yılının hemen başlangıcıyla devreye giren yönetilebilir zamların ürün fiyatlarına yansıtılması tüketimde daralmayı artırabilir. İç talebin daralması yanı sıra Omikronun hızla yaygınlaşmasına bağlı olarak turizm hareketliliğindeki azalma, yeme içme sektöründeki ciro kayıpları, akaryakıt, otoyol ve köprü zamlarıyla gelen lojistik maliyetlerin tırmanması yeni yıla enflasyonun artış trendini devam ettirerek girdiğimize işaret ediyor. "Gıda yalnız yiyeceğimiz değil, aynı zamanda geleceğimizdir" diyerek yeni yılın kökten sorunları çözen yeni politikalar, yeni yaklaşımlar yılı olacağını umut ediyorum.

Sağlıklı ve huzur dolu yeni bir yıl diliyorum.

2021 YILINDA KIRMIZI ET VE SÜT SEKTÖRLERİNDE YAŞANANLAR

İsa COŞKUN
Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği Yönetim Kurulu Başkanı

Türkiye'de 2019 yılı sonu itibariyle 22,96 milyon ton çiğ süt üretilmişti. 2020 ve 2021 yıllarında üretilen çiğ süt miktarı Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından henüz açıklanmadı. Sanayi tarafından toplanan süt miktarlarıyla üretilen toplam çiğ süt miktarının orantılı olarak değiştiğini varsayarak yaptığımız hesaplamalara göre, üretilen çiğ süt miktarının 2020 yılında 23,8 milyon ton, 2021 yılında ise 24,4 milyon ton civarında olduğunu tahmin ediyoruz.

TÜİK verilerine göre, 2021 yılının 11 ayında üretilen süt ürünleri 2020 yılının 11 ayı ile kıyaslandığında; yağsız süt tozu üretiminin %20,6, ayran üretiminin %20,4, tam yağlı süt tozu üretiminin %13,5, tereyağı üretiminin %6,3, diğer peynirlerin (koyun, keçi, manda ve karışık sütlerden elde edilen peynir çeşitleri) üretiminin %1,9, kaymak üretiminin %0,6 arttığı, bunun yanında inek peyniri üretiminin %0,1 azaldığı görülüyor. Genel olarak süt ürünleri üretiminde geçtiğimiz yıla oranla meydana gelen artış, 2021 yılının pandemi etkilerinin bir miktar daha azaldığı, HORECA sektörü dediğimiz otel, restoran ve kafelerin yeniden açıldığı ve bu kapsamda ev dışındaki tüketimin arttığı bir yıl olmasına bağlıdır. Bununla beraber geçen seneye kıyasla pandemi etkilerinin azalması ihracatı da artırmıştır.

TÜKETİCİNİN AMBALAJLI ÜRÜNLERE İLGİSİ DEVAM EDİYOR

Tüketicimiz pandemi nedeniyle 2021 yılında tıpkı 2020'de olduğu gibi haklı olarak daha temiz ve hijyenik olduğunu düşündüğü ambalajlı ürünleri tercih etti. Özellikle 2021 yılının ikinci yarısında tüm dünyada emtia fiyatlarındaki artış, ülkemizde kısa zamanda yaşanan döviz kurlarındaki yükseliş ürün maliyetlerine yansımıştır. Elektrik, doğalgaz, akaryakıt, ambalaj, hammadde ve işçilik maliyetlerinde yaşanan artışlar, üretim maliyetlerinin yükselmesine sebep olmuştur. 2020 yılında pandeminin görülmesiyle dünya genelinde yaşanan ticari aksaklıklar ülkemizde de etkilerini göstermiştir. 2021 yılında da her ne kadar pandemi etkilerinin azalmasına dair göstergeler yer alsa da, özellikle temel mal ve gıda alt grubunda girdi maliyetlerinde yaşanan artışlar üretici ve sanayici kesimi nihai ürün fiyatlarına maliyet artışlarının yansıtılmasındaki zorluklar nedeniyle baskı altına almıştır. Döviz kurlarında sürekli yaşanan artışlar ve tedarik zincirlerinde devam eden aksaklıklar üretici fiyatları kaynaklı baskıları artırmıştır. TÜİK verilerine de bakıldığında yurt içi üretici fiyat endeksi yıllık olarak %79,89 artış göstermiştir.

İHRACATTAKİ ARTIŞ YÜZLERİ GÜLDÜRDÜ

Sektörün dış ticaretine baktığımızda, 2021 yılının 11 ayında gerçekleşen 212 bin tona karşılık 433 milyon dolarlık süt ve süt ürünü ihracatının, 2020 yılının 11 ayında 164 bin tona karşılık 308 milyon dolar olduğunu görüyoruz. Bu sonuç, 2021'in bir önceki yıla göre

miktarsal olarak %29,3, cari olarak ise %40,6 artışı ifade ediyor. Tahminimiz ise, 2020 yılındaki toplam 182 bin tonluk ihracatımızın 2021 sonunda %30 oranında artarak 237 bin ton seviyelerinde gerçekleşeceği yönünde. İhracatımızda 2021'de yaşanan artış, genel olarak 2020'de pandemiden dolayı ihracattaki azalmanın telafisi, bununla beraber Çin Halk Cumhuriyeti'ne süt ürünleri ihracatının açılmasıyla sektörümüzün 2021 yılında bu bölgeye yaptığı yüksek miktardaki ihracattan kaynaklanıyor. En çok artış gösteren ihracat kalemleri süt tozu ve peyniraltı suyu tozu oldu.

Çiğ sütte kalite-fiyat dengesinin sağlanmasıyla rekabet gücümüzdeki artışa bağlı olarak 2022 yılında ihracatın daha da yükselmesiyle birlikte işlerimizin geliştirilmesine, istihdama, üretime ve yatırıma fırsatlar yaratacağını öngörmekteyiz.

KIRMIZI ETTE NASIL BİR YILI GERİDE BIRAKTIK?

Ülkemizde kırmızı et üretimi 2019 yılında, bir önceki yıldan %7,4 oranında daha yüksek olarak 1 milyon 201 bin ton olarak gerçekleşmişti. Kırmızı et üretiminde 2020 yılının sonuçlarına ilişkin TÜİK verileri 2021 Şubat ayında yayınlanacaktı ancak TÜİK, üretim verilerine ilişkin metodolojinin geliştirilmesine yönelik çalışmaların devam etmesi sebebiyle maalesef 2020 üretim verilerini açıklamadı. Ancak hayvan sayıları üzerinden yaptığımız hesaplamalara göre, 2020 yılında kırmızı et üretiminin yaklaşık %2 oranında arttığı tahmin edilmektedir. 2021 yılında ise döviz kurlarının birden yükselmesi, alım gücünün daha da düşmesi ve yem maliyetlerinin yükselmesi sebepleriyle inek kesimleri artmıştır. Tüketici tarafında satın alım gücünün azalması dolayısıyla kırmızı ete olan talep azalmıştır. Ülkemizde kırmızı et tüketiminin gelişmiş ülkelerin ortalamasından daha düşük olup, şu anda kişi başı yıllık 14 – 15 kg seviyesinde olduğunu tahmin ediyoruz. Gelişmiş ülkelerdeki et fiyatlarının yanı sıra aslında alım gücü ve tüketim alışkanlığı da verileri etkilemektedir.

Dış ticaret rakamlarına bakacak olursak, 2020 yılında 473 bin 62 baş canlı büyükbaş ve küçükbaş hayvan ithal edilmişti. Bu miktar, bir önceki yılın nerdeyse %40 daha altındaydı. Bu ithalatın 16 bin 775 başı damızlık, 384 bin 476 başı ise besilik ve kasaplık sığırlardan oluşuyordu. 71 bin 489 baş ise koyun ithal edilmişti. 2020 yılındaki bu ithalatın bedeli bir önceki yıla göre %38 daha az gerçekleşerek 425 milyon dolar olmuştu. 2021 yılının 11 ayında yapılan ithalata bakıldığında ise, toplamda 275,8 milyon dolar ödenerek 278 bin 147 baş canlı hayvan satın alındığını görüyoruz. Bu ithalatın 22 bin 492 başı damızlık, 222 bin 674 başı besilik ve kasaplık sığırlardan oluşuyor. 32 bin 981 baş da koyun ithal edildi. 2020 ve 2021 yılları aslında hem ülkemiz hem dünya için her sektörde olduğu gibi kırmızı et sektörü için de bir hayli zorlu geçti.

HALKIN ALIM GÜCÜNDEKİ AZALMA KIRMIZI ETE TALEBİ DÜŞÜRDÜ

Tüm dünyayı sarsan virüs salgınının etkisi nedeniyle 2020 yılına ilişkin öngörüler maalesef gerçekleşemedi. Ayrıca ülkemizde yem ile hayvancılık üretimi ithalata dayalı gerçekleştirildiğinden dolayı, 2020 ve 2021 yılları içerisinde yaşanan kur dalgalanmaları özellikle hayvancılık sektörünü zora soktu. 2021 yılında inek kesimlerinin artması, aynı zamanda kırmızı et besicisinin maliyetlerindeki artışlar nedeniyle 2022'de canlı hayvan arzında daralma beklenmektedir. Alım gücünün zayıflamasından dolayı kırmızı ete olan talep azalmıştır. Ancak 2022 yılında turizm sezonu, Kurban Bayramı ve Ramazan'da kırmızı ete talepte artış olacaktır. Eğer o dönemlerde kesimlik hayvan ve et arzındaki daralma giderilemezse, arz-talep dengesindeki bozulmadan kaynaklanan fiyat artışı olması ihtimali bulunmaktadır.

Uzun bir süre boyunca kırmızı et üretim istatistiklerinin yayımlanmamasına ilişkin olarak TÜİK, üretim verilerine ilişkin metodolojinin geliştirilmesine yönelik çalışmaların devam ettiğine dair Şubat 2021'de açıklama yapmıştı.

Üretim planlamaları açısından verilerin açıklanması büyük önem arz etmektedir. Üreticinin belirsizlikle mücadele etmesi, girdi fiyatlarının artışıyla daha da zor hale gelmektedir. Hayvancılıkta planlamanın olması sektörün doğru politikalarla yönetilmesi açısından oldukça önemlidir.

ET VE SÜTTE 2022'DEN BEKLENTİLER VE HEDEFLER

Kırmızı et, süt ve yem Türkiye'de ve dünyada birbirinden ayrılamaz sektörlerdir. Her üç sektörün, 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 birikimiyle bugünkü ihtiyacın üzerinde bir kapasiteye sahiptir. İhtiyacımız, sektörün tüm girdi kaynaklarında uluslararası standartlarda kalite ve verimlilik odaklı üretim modellerinin geliştirilmesidir.

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın 2030 hedefleri; hayvancılıkta yerli ve yeterli üretim anlayışı çerçevesinde, 18,2 milyon baş olan büyükbaş varlığını 21 milyon başa çıkarmak, küçükbaş varlığımızı ise 54,1 milyondan yaklaşık 36 milyon baş ilaveyle 90 milyona ulaştırmaktır. Bakanlığımız, 2030 yılına kadar süt üretimini %26 artışla 29 milyon tona, kırmızı et üretimini ise %67 artışla 2 milyon tona ulaştırmayı amaçlamaktadır. SETBİR üyesi sanayici ve üreticiler olarak, tüm bu hedeflere odaklanarak daha çok çalışacağız.

Türkiye'de ambalajın pazar büyüklüğü 28 MİLYAR DOLARA ULAŞTI

Zeki SARIBEKİR
Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD)
Yönetim Kurulu Başkanı

Dünyayı etkisi altına alan Kovid-19 pandemisiyle ambalajın ne kadar önemli ve gerekli olduğu bir kez daha anlaşılmış oldu. 2020 yılında pandeminin ilk aylarında Avrupa'da üretim çarkları durdu. Ambalaj sanayicileri olarak bu dönemde, Sağlık Bakanlığımız tarafından açıklanan önlemler doğrultusunda fabrikalarda uyduğumuz hijyen kurallarını artırıp tüm önlemleri alarak üretmeye devam ettik. Gerekli önlemleri alarak yaptığımız üretim sayesinde tedarik zincirini aksatmadık.

Ambalaj sektörü genelde ülke ekonomisinin iki katı büyür. Ancak pandemi sürecinde bu büyüme arttı ve 2020 yılında sektörümüz ortalama yüzde 10'un üzerinde büyüdü. 2021 yılının Ocak-Haziran dönemine baktığımızda Türkiye ambalaj sektörü 3 milyar 44 milyon dolarlık ihracat gerçekleştirerek 1 milyar 222 milyon dolar dış ticaret fazlası verdi ve bir önceki yılın aynı dönemine göre miktar olarak yüzde 6, değer olarak ise yüzde 26 artış yakaladı. 2021'in Ekim ayına geldiğimizde ise sektörümüzün 2,5 milyon ton ve 5 milyar 300 milyon dolar ihracat gerçekleştirerek, 2,3 milyar dolar dış ticaret fazlası verdiğini gördük. Bu rakamlar kapsamında 2021 yıl sonunu yaklaşık 28 milyar dolar pazar büyüklüğe ulaşacağını ve 6,5 milyar dolar ihracat geliriyle kapatmış olduğumuzu düşünüyoruz.

PANDEMİDE TEDARİK ZİNCİRİNDE DÜNYADAN TÜRKİYE'YE TALEP YÖNELİMİ OLUŞTU

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 gördük. Pandemiyle başlayan tedarik zincirlerindeki değişimle dünyadan Türkiye'ye doğru talep yönelimi oluştu. 2021 yılında olduğu gibi 2022'de de sektörümüz adına bunun doğru yönetilmesi ve kalıcı hale gelebilmesi için çalışıyor olacağız. Cumhuriyetimizin kuruluşunun 100. yılı olan 2023 yılında Türkiye ambalaj sektörünün pazar büyüklüğünü 25 milyar dolardan 30 milyar dolara; kişi başı tüketimi 298 dolardan 380 dolara; ihracatını ise 5,15 milyar dolardan 8 milyar dolara çıkarmayı hedefliyoruz. 2030 sektör büyüklüğümüz için hedefimizi 50 milyar dolar; ihracat hedefimizi ise 20 milyar dolar olarak belirledik.

Sektörümüzde plastik başta olmak üzere ambalaj malzemelerinin ham maddeleri ağırlıklı olarak yurt dışından temin ediliyor. Bu sebeple öncelikli yapılması gereken ham madde üretimi için ülkemizde büyük yatırımlara destek verilmesi. Ham madde üretimine ağırlık verecek bu tür yatırımların üreticilerin maliyetlerini de uzun vadede indireceğini ve ihracat hızını artıracağını düşünüyoruz. Bunun için "Türkiye Petrokimya Girişim Grubu" kurulmalı. Bu sayede yüksek katma değerli ürünler üretip uluslararası arenada daha rekabetçi bir yapıya sahip olabiliriz.

Ambalaj üretiminde iki önemli nokta artık çok büyük önem taşıyor: 'Sürdürülebilirlik' ve 'Çevre'. Sürdürülebilir bir çevre için Avrupa Yeşil Mutabakatı (European Green Deal), Döngüsel Ekonomi ve Geri Dönüşüm vizyonunu gündeminde tutuyor. Salgın süresince yani belirsizliğin ve riskin arttığı dönemde bile sürdürülebilir bir çevre için gerekli hazırlıkları yapan ülkeler uluslararası alanda da güvenilirliklerini sağlamlaştırıyor.

AMBALAJ ATIKLARININ TOPLANMASI İÇİN 3 BÜYÜK ŞEHİRDE PROJELERİMİZ OLACAK

Dünya artık eskisi gibi olmayacak. Bu sebeple ambalaj sektörü olarak geri dönüşüm ve sürdürülebilirliğe, teknolojiye, kaliteye ve ürün çeşitliliğine önem vererek çalışmayı ana gündem maddemiz olarak belirledik. Zaten ana pazarımız olan Avrupa'ya ihracatın devamlılığı için sürdürülebilirlik konusundaki dönüşümlere ayak uydurmak zorundayız. Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) olarak bizler de karbonsuz ekonomiye geçiş sürecini yakından takip ediyor, üzerimize düşeni yerine getirerek elimizden gelen desteği sektörümüze sunmayı sürdürüyoruz. Sürdürebilir kalkınma hedefleri kapsamında bizim için en önemli olan nokta ise 'Sorumlu Üretim ve Tüketim' konusu. Ülke olarak üretim ve tüketim döngüsünde bu çerçevede yol almalıyız. Bu doğrultuda "Depozito İade Sistemi"nin de geri dönüşümün artması ve çevreyle uyumlu büyüme modeli için önemli bir adım olacağına inanıyoruz. Ülke ekonomisine ve çevreye büyük katkı sağlayan geri dönüşüm ve sıfır atık yaklaşımı için herkesin bilinçlendirilmesi ve sektörünün geliştirilmesi gerekiyor. Atıklar kaynağında ayrı biriktirilerek ve yerel yönetimler tarafından ayrı ayrı toplanarak kaliteli geri dönüşüm sağlanabilir. ASD olarak bilinçlendirme çalışmalarımızı farklı projelerle sürdürüyoruz. Önümüzdeki dönemde, İstanbul, Ankara ve İzmir'deki yerel yönetimlerle birlikte ambalaj atıklarının kaynağında ayrı toplanması ve geri dönüşümü konusuna özel proje geliştireceğiz.

Pandeminin etkileri ve kuraklık 2021'DE TARIMSAL ÜRETİMİ DÜŞÜRDÜ

Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB) Genel Başkanı Şemsi Bayraktar, tarım sektörünün 2021 yılını değerlendirdi.

2021 yılının ülkemizde neredeyse tüm sektörler için oldukça zor geçen ve olumsuz sonuçlarla karşılaştığımız bir yıl olduğunu belirten Şemsi Bayraktar, "Tarım sektörü de bu zorluk ve olumsuzluklardan etkilendi. Gerek 2020 yılında başlayan pandeminin devam etmesi, gerekse yurdun üçte ikisini önemli derecede etkileyen kuraklık, hem tarım ürünleri arzında daralmaya ve fiyatlarda istikrarsızlığa yol açtı hem de istihdamda ve sosyoekonomik yaşantıda bir dizi sıkıntıyı beraberinde getirdi. Diğer taraftan 2021 yılında döviz kurundaki anormal artışlar, tarımsal girdi fiyatlarındaki küresel ve ülkesel dalgalanmalar sonucu sorunlarımız daha da arttı. 2021 yılında yaşadıklarımız tarımsal üretimin ne kadar önemli olduğunu ve asla ihmal edilemeyecek bir sektör olduğunu bize somut delilleriyle gösterdi. Gıda ürünlerinde görülen yüksek fiyatlar ve bazı ürünlere erişimdeki sorunlar, yediden yetmişe toplumun her kesimine tarımın milli güvenliğimizin en önemli bileşenlerinden biri olduğunu açıkça gösterdi" dedi.

BİTKİSEL ÜRETİMDE %6,1 DÜŞÜŞ YAŞANDI

Tarım sektörünün ülke ekonomisi içindeki önemine dikkat çeken Şemsi Bayraktari "2021 yılının ilk 9 aylık verilerine göre tarım sektörü, gayri safi yurt içi hasılanın yüzde 6'sını sağladı. Tarım sektöründeki büyüme, 2020 yılında yüzde 5,9 iken, 2021 yılının Ocak-Eylül döneminde bir önceki yılın aynı dönemine göre yüzde 2,9 oranında azaldı. Tarımdaki gerilemenin temel nedeni bitkisel üretimde yaşanan azalış oldu. 2020-2021 üretim sezonunda yaşanan şiddetli kuraklık ve diğer afetler, en fazla arpa, buğday ve baklagil ürünlerinde verim kayıplarına neden oldu. 2021 yılı toplam bitkisel üretim, bir önceki yıla göre yüzde 6,1 azalarak, 126 milyon tondan 118,4 milyon tona geriledi. 2021 yılında tahıllar ve diğer bitkisel ürünler üretimi bir önceki yıla göre yüzde 13,4 azalırken, sebzelerde üretim yüzde 1,8, meyveler, içecek ve baharat bitkilerinde yüzde 5,4 artış olmuştur. 2021 yılında üretim tahıllar ve diğer bitkisel ürünlerde 61,7 milyon ton, sebzelerde 31,8 milyon ton ve meyvelerde 24,9 milyon ton olarak gerçekleşmiştir.Hayvansal üretimde ise Ocak-Ekim döneminde yumurta üretimi yüzde 2,3 azalırken, tavuk eti ve sanayiye aktarılan süt miktarı yüzde 2,1 oranında arttı "diye konuştu.

Öte yandan tarım sektörünün istihdamdaki önemini koruduğunu kaydeden Bayraktar şöyle devam etti: "Ekim ayları itibarıyla 2020'de yüzde 18 olan tarımın istihdamdaki payı, 2021'de yüzde 17,1'e geriledi. 2021 yılının Ekim ayında ise tarım 5 milyon kişiye istihdam sağladı. Tarım sektörü, işsizliği 1,7 puan düşürerek yüzde 12,9'dan yüzde 11,2'ye çekti. Tarım üretici fiyatları enflasyonu Kasım ayında yıllık bazda yüzde 24,35 artarken enflasyon Aralık'ta yüzde 36,08, gıda enflasyonu 43,80 arttı. Ocak-Kasım döneminde gıda ve tarım ihracatı bir önceki yıla göre yüzde 20,5 artarak 18 milyar 522 milyon dolardan 22 milyar 326 milyon dolara yükseldi. Aynı dönemde gıda ve tarım ithalatı bir önceki yıla göre yüzde 15,7 artarak 13 milyar 498 milyon dolardan 15 milyar 623 milyon dolara yükseldi. Böylece tarım ve gıda dış ticareti fazlası Ocak-Kasım döneminde bir önceki yıla göre yüzde 33,4 artarak 5 milyar 24 milyon dolardan 6 milyar 702 milyon dolara yükseldi."

Tarımsal örgütlenmedeki yetersizliğin sektörün önemli yapısal sorunlarından biri olduğuna vurgu yapan Şemsi Bayraktar, "Tarımda üretici örgütleri sayı olarak fazla olmasına karşın idari ve mali açıdan güçlü değildir. Görev ve fonksiyonlarını tam olarak yerine getirememektedirler. Ekonomik örgütlenmenin yetersiz kalması; tarımda üretim planlaması yapılamamasına, pazarlamada sorunlara, fiyat ve gelir istikrarsızlığının oluşmasına neden olmaktadır. Bu nedenle, tarladan markete 5-6 kata varan fiyat artışları görülmektedir. Çiftçiler maliyetine, hatta bazen maliyetin altına ürününü elden çıkarırken, tüketiciler de makul fiyatlarla ürün tüketememektedir" ifadelerini kullandı.

"TARIMA YAPILAN DESTEKLER YETERSİZ KALDI"

Tarımsal desteklerle ilgili yaşanan gelişmeleri de paylaşan Bayraktar, "2021 yılı bütçesinde tarım sektörüne tarımsal destekler için bir önceki yıla göre yüzde 4,7'lik artışla 22 milyar 966 milyon lira kaynak ayrıldı. 2022 yılı destek bütçesi ise 25 milyar 834 milyon olarak planlandı. Her ne kadar destek bütçesinde artış yapılmış olsa da girdi fiyatlarında, örneğin gübrede yüzde 400'leri aşan fahiş artışlar dikkate alındığında belirlenen bu rakamın yetersiz olduğu görülüyor. Destek bütçesinin Tarım Kanunu'nda belirtildiği gibi gayrisafi milli hasılanın en az yüzde 1 oranında olması gerekirken, bu rakam yüzde 0,35 düzeylerinde kaldı" şeklinde konuştu.

Tarımsal girdilerde yapılan zamlara karşın desteklerin yetersiz kaldığını belirten TZOB Genel Başkanı Bayraktar, şöyle devam etti: "Kuraklık ve her yıl yaşadığımız diğer afetler dikkate alındığında bu zamlarla birlikte 2022 yılı tarım sektöründe zorlu geçecek. Bu duruma hükümet seyirci kalamaz. Çiftçimiz zaten gübre ve mazottaki yüksek artışlar nedeniyle sonbahar ve kış ekimini yapamadı. Ekim yapanlar ise gübreyi yetersiz kullandı veya hiç kullanamadı.

Yılbaşında yapılan bu yeni zamlar girdi maliyetlerini daha da artıracak, girdi kullanımını daha da azaltacaktır. Yeni elektrik fiyatlarıyla sulama da yapılamayacaktır. Sadece sulamadan dolayı çiftçimizin elektrik fiyatları 2 kat arttı. Bu maliyetleri karşılayamayan üreticilerimiz üretimden vazgeçecek, fiyatlar yükselecek, hem çiftçilerimiz hem tüketicilerimiz zarar görecek, gıdaya ulaşım da zorlaşacaktır. Bitkisel ve hayvansal üretim yapan üreticilerimize moral verecek yeni destekleri acilen devreye sokmazsak, ülke olarak üretimi değil, ithalatı desteklemiş oluruz. 2022 yılı insanımız için zor bir yıl olur."

Beyaz et üretimimiz %4,7 ARTTI

Naci KAPLAN
Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği (BESD – BİR) Yönetim Kurulu Başkanı

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği (BESD-BİR) olarak dünyada ve ülkemizde yaşanan pandemi koşullarını ve bu sürecin getirdiği zorlu ticari aşamaları büyük bir dikkatle takip ediyoruz. Son dönemde ekonomide yaşanan olumsuz süreçler sonucu; kurlara bağlı olarak ithalat ve ihracat dengelerinin değişmesi, maliyet kalemlerindeki artışlar, alım gücünün azalması birçok sektör gibi bizi de derinden etkilemektedir.

Dünya genelinde sürekli artan nüfusun gıda ihtiyacının sağlanması, Kovid-19 süresince dünya ticaretinin sekteye uğraması, iklim değişikliğinin tarıma yüklediği negatif etkiler içerisinde, toplumlar tarımın ve gıdaya ulaşmanın önemini daha iyi anlamıştır. Ekonomik Kalkınma ve İş Birliği Örgütü (OECD) ve Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) "Tarımsal Görünüm 2020" raporu kapsamında, 2020 yılında dünyada 325 milyon ton et üretildiği açıklandı. Raporda toplam üretimin %40,6'sı olan 132 milyon ton kanatlı eti ise dünyada en çok tüketilen et türü olarak karşımıza çıkmaktadır. OECD ve FAO'nun projeksiyon çalışmalarında tavuk etinin önümüzdeki yıllarda da birinci sırayı koruyacağı öngörülmektedir.

2021 YILINDA 632 BİN TON İHRACAT

Türkiye, piliç eti üretiminde dünyada 10'uncu sıradadır. Beyaz et üretimimizin 2021 yılında önceki seneye göre %4,7'lik artışla 2,3 milyon ton civarına ulaştığı tahmin edilmektedir. Bunun %98'i tavuk eti, %2'si de hindi etidir.

Dünya ticaretinde 7. sırada yer alan Türkiye beyaz et sektörü, 2021 yılında 632 bin ton ihracat gerçekleştirerek ülkeye 894 milyon dolar döviz getirisi sağlamıştır. Türkiye kanatlı eti sektörü olarak domuz etinden kaynaklanan et açığını kapatmak için dünyada ve ülkemizde yaşanan birçok sıkıntılı konuya rağmen ciddi çaba gösteriyoruz. Son 20 yılda kişi başı beyaz et tüketimi 9,5 kilodan 21 kiloya çıktı. Tavuk etinde kişi başı tüketim ise 2017 yılından beri 21 kilo civarındadır. Son yıllarda büyümede dolayısıyla da kişi başı tüketimde de duraklamanın gerek dünyada gerekse ülkemizde yaşadığımız etkenlerle ilgili pek çok nedeni vardır.

Yeni dünya düzeninde ticarette bizleri bekleyen zorluklar sürdürülebilir üretimin ehemmiyetini ve gerekliliğini karşımıza daha da hızla çıkarmıştır. Kanatlı eti sektörü geleceğe sağlam adımlarla hazırlanmaktadır. Sektör, daha sağlıklı bir gezegeni mümkün kılmak için kendini çevreye duyarlı ve sürdürülebilir üretim uygulamalarına adamıştır. Tavuk eti üretimi 50 yıl öncesine göre değerlendirildiğinde, sektörün çevre ayak izi bugün %50 oranında azalmıştır. Üretimde; %75 daha az kaynak kullanılır, %72 daha az üretim alanına ihtiyaç vardır, %58 daha az su tüketilir ve %39 daha az fosil yakıt gerekmektedir. Türkiye de son 30 yılda teknolojik alt yapısına yatırım yaparak dünya standartlarına ulaşmış ve çevreye en duyarlı şekilde üretimini sürdürmektedir. Beyaz et sektörü, önümüzdeki yıllarda da dünyayı bulunduğundan daha iyi durumda bırakmak için sürdürülebilir ve çevre dostu uygulamaları geliştirmeye ve ilerletmeye devam edecektir.

DÜNYADA PİLİÇ ETİ ÜRETİMİNDE 10. SIRADAYIZ

Türkiye piliç eti üretiminde dünyada 10'uncu, ihracatta ise 7'inci sıradadır. Ülke ekonomisinde büyümenin en önemli faktörlerinin başında üretimin olduğunun bilinci ve sorumluluğuyla önümüzdeki süreçte dünya ticaretinde daha da etkin olmak en önemli önceliklerimiz arasında yer almaktadır. Derneğimiz çatısı altında; ulusal ve uluslararası kalite standartlarını üst düzeyde karşılayarak sağlıklı ve kaliteli üretim yapan beyaz et sektörünün tüm çalışanları, sektöre emek veren kanatlı yetiştiricileri ve diğer tüm paydaşlarımızla birlik ve beraberlik içerisinde daha da büyük başarıları elde edebilecek potansiyele sahip olduğumuzu biliyor ve bu hedef çerçevesinde çalışmalarımıza devam ediyoruz.

Göç yolları üzerinde bulunan ülkemizde beyaz et sektörü, kanatlı sağlığını olumsuz etkileyebilecek tüm durumlara her zaman hazırlıklıdır. Özellikle yüksek riskli dönemlerde her zamankinden daha tedbirli davranmaktadır. Dünyada, özellikle de Avrupa'da yüksek patojenik avian influenza vakalarının artış göstermesi nedeniyle hastalık etkenlerinin ülkemize girmesi ve yayılmasını önlemek için biyogüvenlik seviyesini en üst düzeyde işler duruma getirmekte ve konuyu titizlikle takip etmektedir.

Tüm zor şartlara rağmen sektör firmalarımız yatırımlarına devam ediyor. Yapılan yatırımlar hem kırsal bölgelerdeki istihdama destek olmakta hem de tüketicinin güvenilir gıdaların başında gelen beyaz ete daha kolay ulaşmasını sağlamaktadır. Bu yatırımlar bizler için umut vericidir. Türkiye ekonomisinde önemli yeri olan sektörümüz, doğrudan ve dolaylı olarak yaklaşık 3 milyon kişinin geçimine katkı sağlayan konumuyla sorumluluklarının bilincinde hareket etmektedir. Zorlu dönemden geçtiğimiz bu süreçte gelir elde eden, üreten her çalışanımızın ve yetiştiricimizin haklarını korumak ve paydaşlarımıza destek olmak için büyük çaba sarf etmekteyiz. Tamamı kayıt altında olarak kaliteli ve güvenilir üretim yapan sektörümüzün sürdürülebilirliği için gayret içerisinde çalışmaktayız.

Kırmızı et sektöründe pandemi etkisi ve gelecekten beklentiler

Dr. Ahmet YÜCESAN
Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (ETBİR)
Yönetim Kurulu Başkanı

Dünya nüfusunun son 50 yılda iki katından fazla artmasına rağmen toplam kırmızı ve beyaz et tüketiminde beş kat artış yaşanmıştır. Bunun sebebi ülkelerin ekonomik yönde gelişmesine bağlı olarak insanların alım güçlerinin yükselmesidir. Bu değişimin en bariz örneği 1960'lı yıllarda ortalama bir Çinli'nin tükettiği et miktarı yılda sadece 8 kg iken, son 10 yılda bu miktarın 60 kg'ye kadar yükselmesidir. Ayrıca Brezilya, Hindistan gibi diğer ülkelerde de benzer bir süreç yaşanmıştır.

2019 yılında küresel salgının başlamasıyla hem endüstriyel tüketimde hem de turizm içerikli nihai tüketim talebinde oldukça azalma yaşanmıştır. Bu azalmayı toplam et kullanımına orantıladığımızda %30-%40 arasında bir miktara tekabül ettiğini görmekteyiz. Bu daralmanın ve belirsizliğin etkisiyle birçok ülkede üreticiler üretimlerini azaltmış ve böylece dünya genelinde arz-talep dengesi normal koşullarda geçici olarak sağlanmış oldu. Böylece pandemi süresinde kırmızı et piyasalarında çok fazla bir dalgalanma söz konusu olmamıştır. 2021 yılında başlayan süreç yılın son çeyreğine kadar aynı yapıda devam etmiştir. Dünya ülkelerinde nadiren de olsa dönem içerisinde talebin azalmasıyla arz fazlası oluşmuş ve bu dönemlerde üretici maliyetlerinin altında ürün satmak zorunda kalınmıştır.

ET FİYATLARI AŞIRI YÜKSELDİ

Küresel çapta oluşan bu dengeye benzer bir süreç yaşayan ülkemizde ise; küresel salgın öncesi oluşan yüksek maliyetler üreticileri zor durumda bırakmış olmakla birlikte, salgın döneminde pazarın daralmasıyla sürdürülebilir bir üretim modelinin dışına sürüklenmiştir. Bozulan dengeler nedeniyle üretim zaafına düşen üreticiler son olarak üretimlerini azaltarak salgın sonrası yeni döneme girmiştir. 2021 yılının son aylarında aşılama çalışmalarının dünya genelinde ve ülkemizde yaygınlaşmasıyla endüstriyel hareketlilik başlamıştır. Ancak pandemi döneminde azaltılan üretim, bu defa artan ihtiyaca cevap veremeyecek durumda olduğu için fiyatlarda aşırı yükselmeler olmuştur. Pandemi sürecinde enerji ve petrol fiyatlarının aşırı yükselmesi, gıda üretiminde ve naklinde büyük oranlarda maliyetlerin artmasına sebep olmuştur.

DÜNYADA KIRMIZI ETTE ARZ SIKINTISI VAR

Bugün gelinen son noktaya baktığımızda; hem ülkemizin ekonomik yapısından hem de pandemi döneminde girdi maliyetlerinin aşırı yükselmesiyle dünya ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de kırmızı et fiyatlarının oldukça yükseldiğini görüyoruz. Geçmiş yıllarda alışkanlık haline getirilen her ihtiyaç olduğunda ithal kırmızı et tedariği artık geçerli bir metot olmayacaktır. Çünkü yakın coğrafyamız başta olmak üzere tüm dünyada kırmızı ette arz sıkıntısı vardır. Dolayısıyla satış fiyatları oldukça yüksektir. Her ne kadar Türkiye'nin Avrupa Birliği ile ortak tarım politikası gereği bu tür ihtiyaçlarını üye ülkelerden temin edebilme durumu söz konusu olsa dahi, 100 milyon nüfusun kırmızı et ihtiyacını karşılamak yönünde muhatap ülkelerin yetersiz oldukları düşünülmektedir. Bu olguyu 2010-2011 yıllarında ihtiyacımızın %30 oranında karşılanması talebimizin birçok AB üye ülkesi tarafından reddedilmesiyle yaşadık. Nitekim Fransa, Almanya ve İspanya gibi Batı Avrupa ülkelerinden alamadığımız eti kısmi olarak Polonya ve Macaristan gibi Doğu Avrupa ülkelerinden almak zorunda kaldık. Eğer bu talebimiz daha uzun yıllar aynı ülkelerden devam etmiş olsaydı, bu bölgeden de ret cevabı almamız yüksek ihtimal olacaktı.

Hem küresel ölçekte hem de ülkemiz genelinde kırmızı et tüketiminin sağlık ve bağışıklık sisteminin güçlenmesi için oldukça önemli bir protein kaynağı olduğu pandemiyle birlikte iyice hafızalara yerleşmiştir. Böylece endüstriyel olarak gelişen ülkemizde artan kırmızı et talebini karşılayacak şekilde yerli üretimi hızlandıracak çalışmalar yapılmalıdır.

Yemek sanayi olarak 7 milyar dolarlık İŞLEM HACMİ YARATIYORUZ

Hüseyin BOZDAĞ
Türkiye Yemek Sanayicileri Federasyonu Başkanı

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Hizmet Sektör Meclis Başkanı

Türkiye Yemek Sanayicileri Federasyonu olarak biz Cumhuriyet'in kuruluşundan bugüne endüstriyel yemek yapıyoruz. Hatta bu tarihi Osmanlı İmparatorluğu'na kadar uzatabiliriz. Günümüzde Türkiye yemek sektörü; 81 ilde örgütlü ve Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan lisanslı 6 bin firmayla yılda yaklaşık 7 milyar dolar işlem hacmi gerçekleştiren bir büyüklüğe ulaşmıştır. Sektörümüzde 500-600 bin doğrudan, 1,8 milyon civarında da dolaylı çalışan iş gücüne sahibiz. Ülkemizde üretilen gıdanın yaklaşık yüzde 55'i HORECA dediğimiz otel, restoran, cateringden oluşan ev dışı tüketim kanalına aittir. Bunun da yaklaşık yüzde 30'luk bölümünü endüstriyel yemek sektörü gerçekleştiriyor. Bunu biraz daha anlaşılır biçimde ifade etmek gerekirse; Doğu Anadolu Bölgesi'nde günlük beslenen 1000 inek ve dananın 350 adedi endüstriyel yemek sektörü için beslenmektedir.

KATMA DEĞER YARATIYORUZ

Endüstriyel yemek katma değeri oldukça yüksek olan bir sektördür. Kışladaki askerlerimizden kamu ve özel sektördeki fabrikalarda çalışan işçilere, hastanelerde yatan hastalardan cezaevlerindeki mahkumlara kadar milyonlarca insanın öğle yemeklerini karşılayan firmaların oluşturduğu büyük bir sektör dalıyız. Bizler aynı zamanda tüm sektörler için hem müşteriyiz hem de onların tedarikçisi konumundayız.

SEKTÖR OLARAK PANDEMİDE ÜRETİME ARA VERMEDİK

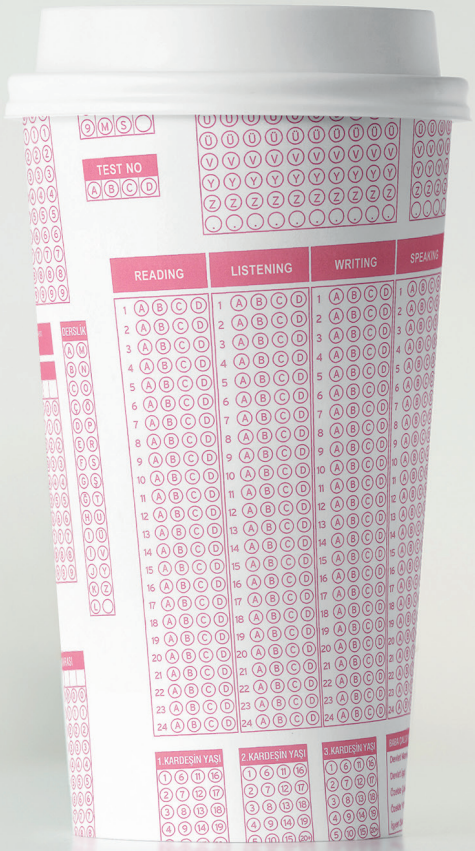
Ülkemizde endüstriyel yemek sanayinin, sağlık sektöründen sonra Kovid-19 pandemisini en hazırlıklı karşılayan sektör olduğunu söylemek isterim. Bunun da sebebi firmalarımızın uzun yıllardır eldiven, maske ve bone olmadan yemek üretimi yapmalarını yasaklamamızdır. Tabii ki pandeminin kahramanları sağlık emekçilerimiz oldu onlara şükran borçluyuz. Ancak gizli kahramanları da bizleriz. Çünkü bir doktoru ya da hemşireyi sağlıklı bir biçimde besleyemezseniz onlardan beklenen verimlilikler de doğal olarak düşecektir. Pandeminin başlamasıyla birlikte endüstriyel yemek üreten firmalar olarak çapraz kontiminasyon sistemiyle masalarımızdaki sandalye sayımızı azalttık, personellerimizi çapraz oturtmaya başladık, salatalarımızı açık büfelerden kaldırıp tek kullanımlık kaplara koyduk, çatal, kaşık ve bıçaklarımızı streçleyerek ambalaj içinde sunmaya başladık. Devamında da açık büfelerimizi kaldırdık. Bunlara bağlı olarak sosyal mesafe kurallarına da harfiyen uyguladık. Pandeminin ilk 2-3 aylık döneminde özel izinler almak suretiyle yemek fabrikalarımız açık kaldı ve üretime devam etti. Normalleşmeyle birlikte de en verimli şekilde faaliyetlerimizi sürdürüyoruz.

DÜNYADA VE ÜLKEMİZDE GIDA FİYATLARI YÜKSELİYOR ÇÜNKÜ....

Pandemi başlamadan önce dünyada 35 milyar ton gıda arzı, 32 milyar ton da gıda talebi vardı. Söz konusu bu 3 milyar dolarlık gıda talebi fazlası gıdanın fiyatlarını ve dengesini sağlıyordu. Ancak pandeminin hemen başında, ortalarında ve hala devam eden panik havasıyla insanı olarak gıda stokçuluğu başladı. Dünya nüfusunu göz önüne getirdiğimizde oradaki 3 milyar tonluk fazlalık eksi 4 milyar tona düştü. Bu durum gıda emtialarının fırsatçıların eline geçmesine ve fiyatların artması yol açtı. Bu fırsatçılar maalesef ülkemizde de var. Dolayısıyla dünyada ve Türkiye'de gıda fiyatlarında ciddi yükselmeler söz konusu. Bunun yanı sıra iklim krizine bağlı olarak gıda kaynaklarının azalması da ciddi bir başka sorun.

Geçtiğimiz Aralık ayında hem TOBB hem federasyonumuz hem de iller bazında derneklerimiz tarafında çok ciddi bir çalışma yaptık. O tarihlerde 4 kap yemek için 22-23 liralık rakamlar yeterliyken son zamanlarda enerji ve diğer girdi maliyetlerinde yaşanan artışlar sebebiyle bu rakamların yükseldiğini hissediyoruz. Zaten sözleşmelerimizi yıllık ve 6 aylık yapmak yerine 3'er aylık sürelere çektik ve bu durumu müşterilerimizle konuştuk. Verdiğimiz yemeğin bir bütçesi var. 100 birimlik bütçemizin yüzde 55-60'ını gıda, geri kalan yüzde 40'ını ise işçilik ve diğer maliyetler oluşturuyor. Bunu ayrıştırarak 3 ayda bir enflasyondan kaynaklı gıda farklarını müşterilerimizden talep ettik. Onlar da bunu kabul etti. Bu uygulamayı özel sektör tarafında başlattık. Kamu tarafında ise pandeminin olumsuz etkileri ve fiyatların artması sebebiyle devletimizle konuştuk. Kamu sektöründe çalışanların 1 Temmuz 2021 ile 31 Aralık 2021 tarihleri arasındaki fiyat farklarını aldık. TBMM'den geçti. Sayın Cumhurbaşkanımızın kararnamesini bekliyoruz. Hem müşterimizin hem de sektörümüzün mağdur olmaması için var gücümüzle çalışıyoruz.

ESKİ TESTLER BARDAK OLDU!



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

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

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

iTEP®
International Test of English Proficiency

www.iteptestleri.com

SHIMADZU
Excellence in Science

ANT TEKNİK

Laboratuvarınızın verimliliğini artıracak

Akıllı Teknolojiler

Gaz Kromatografi Kütle Spektrometre

GCMS-QP2020 NX

Shimadzu GCMS-QP2020 NX verimliliği arttırmaya yönelik akıllı teknolojilerle, tüm uygulama alanlarında laboratuvarlarınızın gerçek potansiyelini açığa çıkarmanıza destek olur.

- 360 L/s kapasiteli Dual Stage Turbo Moleküler Pompa (TMP)
- Pre-rodlu Metal Quadrupole ve Over Drive Lens Teknolojili Dedektör
- Patentli İyon Kaynağı – Filament ve iyon kaynağı kutusu birbirinden ayrıdır.
- Patentli AASP Teknolojisi
- Alıkonma Zamanının Otomatik Ayarlanması (AART)
- Alıkonma İndeksi ile Kütüphane Taraması
- Twin Line Teknolojisi
- Aktif Zaman Yönetimi
- Smart EI/CI ile vakum kesilmeden EI/CI iyon kaynağı değiştirilebilir.
- Taşıyıcı gaz olarak helyum, hidrojen ve azot gazları seçilebilir.

Gıdalarda pesitisit, yağ asitleri, aroma ve alkol, koruyucu, etilen oksit, gıda ile temas eden madde malzeme analizleri

GCMS-QP2020 NX | HS-20 NX

ANALYTICAL INTELLIGENCE

THINK BIG, SEE BEYOND
|antteknik.com|

©ANT Teknik, 2022 All rights reserved.

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