www.gidateknolojisi.com.tr

Gıda Teknolojisi

FOOD TECHNOLOGY IN TURKEY

Şubat 2023 Yıl: 27 Sayı: 1

GIDA SEKTÖRÜNDEN DEPREM SEFERBERLİĞİ

GÜNDEM

DEPREMİN ACILARINI YAŞARKEN DÜŞÜNDÜKLERİM

Prof. Dr. Mehmet Pala

Unlu mamuller ihracatı **UZAK ÜLKELER STRATEJİSİ**'yle büyüyecek

Fırıncılık ürünlerinde **SAĞLIKLI ve LEZZETLİ** uygulamalar

SEKTÖR 2022'Yİ DEĞERLENDİRDİ

✓ ASD ✓ Buğday Derneği ✓ EİB
✓ ETÜDER ✓ NİSAD ✓ SETBİR
✓ TOBB ✓ TÜGİS ✓ TZOB

Yemek sanayicileri uyarıyor: **TV programları gastronomi sektörüne ZARAR VERİYOR**

DÖHLER
NATURAL FOOD & BEVERAGE INGREDIENTS



NATURAL INGREDIENTS
INGREDIENT SYSTEMS
INTEGRATED SOLUTIONS

Hayata yeni fikirler katıyoruz!

Bir sonraki ürününüz için eşsiz ürün portföyümüzü keşfedin!

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

WE BRING IDEAS TO LIFE.

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 Yaşam Bilimleri'nin 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



CEREX



TÜRKIYE İRTİBAT TEL

0533 440 10 47

www.cerex.ch

CEREX

Connecting nature + technology since 1995

CEREX AG - Flugplatz 8 - 3368 Bleienbach - Switzerland



15.YIL

HAMMADDELER.COM

Tek tutkumuz, imalat sektöründeki müşterilerimizin büyümelerine katkıda bulunmak.

0(850) 441 0022

hammaddeler.com



PALSGAARD KEK JELİ EMÜLGATÖRLERİ

Yumuşak, iyi havalandırılmış, taze, lezzetli

Müşterileriniz için mükemmel bir lezzet deneyimi, mükemmel bir kek jeli ile başlar. Palsgaard, kek jeli emülgatörleri konusunda 50 yılı aşkın deneyimi ile müşterilerinizin damak zevkine uygun ideal karışımı oluşturmanıza yardımcı olabilir.

Kabarık, yumuşak, iyi havalandırılmış ve mükemmel bir kırıntı yapısına sahip kek deneyiminin; alfa-stabil, aktif çırpma özellikli kek jeli ile yapılmış bir kek ile elde edildiğini biliyoruz. Palsgaard'da her türlü kek üretimine uygun özel performanslı kek jeli emülgatörleri üretiyor ve bunları tam istediğiniz formda* sizlere teslim ediyoruz.

Palsgaard, kek jeli emülgatörleri konusunda 50 yılı aşkın deneyimi ile müşterilerinizin damak zevkine uygun ideal karışımı oluşturmanıza yardımcı olabilir.

macun, sıvı, toz, pelet

Danimarka, Türkiye, Singapur, Brezilya, Meksika ve Çin olmak üzere dünyanın birçok yerinde uygulama merkezlerimiz bulunmaktadır. İstanbul'da yer alan fırıncılık ve pastacılık uygulama merkezimizde endüstri uzmanlarından oluşan ekibimiz mevcut ürünlerinizi iyileştirmenize ve/veya yeni ürünler geliştirmenize yardımcı olmaya hazırdır.

Detaylı bilgi için: **www.palsgaard.com/tr**

İYİ ŞEYLERİ BİR ARAYA GETİRİYORUZ

Palsgaard®

İÇİNDEKİLER

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

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

BİLİMSEL YAYIN KURULU
(SCIENTIFIC EDITORIAL BOARD)

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

Bu Sayıda İlanı Olan Firmalar

ANT TEKNİK: www.antteknik.com
AROMSA: www.aromsa.com.tr
AZELİS: www.azelis.com
BAKERY PLUS: www.bakery-plus.com
BEYAZ ET KONGRESİ: www.beyazetkongresi.com
BURKUT: www.burkut.com.tr
CEREX CH: www.cerex.ch
DÖHLER: www.dohler.com.tr
EFE TEŞHİR EKİPMANLARI:
www.efeteshirekipmanları.com.tr
FOOD & NUTRITIONAL INGREDIENTS FUARI:
www. fningredients.com
FOTEG İSTANBUL: www.fotegistanbul.com
MAYSA GIDA: www.maysagida.com.tr
PALSGAARD: www.palsgaard.com
PRINOVA: www.prinovaeurope.com
SMART KİMYA: www.hammaddeler.com
TOMRA: www.tomra.com.tr
TÜGİP: www.tugip.org.tr
WORLDFOOD İSTANBUL: www.worldfood-istanbul.com





HABERLER

22 Gıda sektöründen deprem seferberliği
26 **Yemek sanayicileri uyarıyor: Televizyon programları gastronomi sektörüne zarar veriyor**
47 Palsgaard Türkiye'de iki üst düzey atama

MAKALE

44 **Emrullah Binay ve Fatih Şenol / Ant Teknik Cihazlar: LCMSMS ile baharatta Pirolizidin alkaidleri (PA) analizi**

UNLU MAMULLER & PASTACILIK

28 Un ve unlu mamullerde ihracat Uzak Ülkeler Stratejisi'yle büyüyecek
31 **Mondelez International Türkiye'den 2023'ün ilk ihracatı**
32 Elif Naz Su Özel / Palsgaard Gıda: Kek jeli üretimine genel bir bakış
34 **Kevser Betül Kalyon / TÜBİTAK MAM Yaşam Bilimleri: Tahıl ürünlerinin geleceği ve önemi**
38 Özge Gözel ve Kerem Şafak Karakabak / Döhler: Fırıncılık Üürünlerinde sağlıklı, renkli ve lezzetli uygulamalar
40 **Büşra Turan ve Saniye Öztürk Azelis Türkiye: Fırıncılıkta kullanılan dolgular**
41 Kahve Dünyası araştırdı: Kruvasanı en çok sabah saatlerinde ve tatlı olarak tüketiyoruz
42 **Dilek Altay / Aromsa: Mutlu eden ürünler tasarlamak mümkün mü?**

GIDA VE İÇECEK ÜRETİM MAKİNELERİ

48 Enis Burkut: "Güvenilir gıdaya giden yok kaliteli proses suyundan geçiyor"
50 **Özler Tarım, TOMRA Food teknolojisiyle global pazarda rekabet gücünü artırıyor**
52 Makale - Prof. Dr. Birol Saygı / İstanbul Topkapı Üniversitesi: Gıda endüstrisinin geleceğini şekillendiren teknolojiler

SEKTÖR 2022'Yİ DEĞERLENDİRİYOR

55 **Necdet Buzbaş / TOBB: Zor Yıllar**
56 Şemsi Bayraktar / TZOB: Tarım, gayri safi yurt içi hasılanın yüzde 6,6'sını sağladı
58 **İsa Coşkun / SETBİR: Süt ve ette 2022'nin görünümü**
60 Zeki Sarıbekir / ASD: Ambalaj sektörü ihracatta çemberi genişletiyor
62 **Melih Şahinöz / ETÜDER: Pandemi sonrasıEDT sektöründen hızlı büyüme**
63 Merve Atınç / Buğday Derneği: Tarımsal üretimde pestisit kullanımı artıyor
64 **İsmail Başaran / NİSAD: Nişastada 11 aylık ihracat 450 milyon dolara ulaştı**

efe
TEŞHİR EKİPMANLARI
DISPLAY EQUIPMENTS



TÜM BUNLAR VE DAHA FAZLASI İÇİN BİZİMLE İLETİŞİME GEÇİN

+90 (212) 580 2 333

www.efeteshirekipmanlari.com.tr





Deprem felaketinin ardından

6 Şubat Pazartesi günü Kahramanmaraş'ın Pazarcık ve Elbistan merkezli 9 saat arayla meydana gelen 7,7 ve 7,6 büyüklüğündeki depremler Cumhuriyet tarihimizin en büyük felaketi olarak kayıtlara geçti. Bu yazıyı yazdığım an itibariyle depremlerde yitirdiğimiz canların sayısı 40 bine yaklaştı. 10 ilimizi etkileyen felakette özellikle Hatay, Kahramanmaraş ve Adıyaman'da çok ciddi yıkım gerçekleşti. Hayatını kaybeden yurttaşlarımıza rahmet, yaralılara acil şifalar, yakınlarını ve sevdiklerini kaybedenlere de başsağlığı ve sabır diliyorum. Depremden sağ kurtulan ancak evleri yıkılan ya da ciddi hasar gören yurttaşlarımızın en kısa sürede önce geçici hemen sonrasında da güvenli kalıcı konutlara yerleştirilmeleri için devletin ilgili kurumları tarafından gerekli adımların atılmasını diliyorum.

Türkiye bir deprem ülkesi. Birkaç yıllık aralıklarla mutlaka şiddetli ve yıkıcı bir deprem felaketi yaşıyoruz. Bu afetlerde maalesef çok sayıda insanımız hayatını kaybetti. Bu gerçeğe göre evlerimizi, konutlarımızı sağlam zeminlere ve mühendislik bilimine uygun biçimde inşa edilmesi olmazsa olmazımız. Dolayısıyla bu önemli konuda hem deprem bilimcilerin hem de inşaat mühendisleri ve şehir planlamacılarının görüşlerinin dikkate alınması gerektiğini düşüyorum.

Felaketin hemen sonrasında ülke genelinde büyük bir yardım kampanyası başlatıldı, büyük bir dayanışma örneği sergilendi. Yurttaşlarımız yaşadıkları zorlu ekonomik koşullara rağmen depremzedelere yardımlarda bulundu, toplanan yardımların deprem bölgesine gönderilmesinde emek harcadı, halen de harcamaya devam ediyor. Bu vesileyle tüm yurttaşlarımıza sonsuz teşekkür ediyorum. Devlet kurumlarının yanı sıra, her görüşten siyasi parti, belediyeler, STK'lar deprem bölgesinde arama-kurtarma ve yardım çalışmalarına destek veriyor. Arama – kurtarma çalışmalarından söz etmişken, birçok ülkeden gelen arama- kurma ekipleri enkazların altından çok sayıda canımızı kurtardı. Dünyanın çeşitli yerlerinde insanlar acımızı paylaştı ve yardımlar topladı. Onlara sonsuz şükranlarımızı sunuyoruz.

Depremzedeler şu günlerde bulundukları yerlerden çevre illere ve büyük şehirlere gidiyorlar. Kimisi yakınlarının evlerine misafir olurken önemli bir bölümü de sığınacakları bir yer arayışındalar. Burada devlete büyük sorumluluklar düşüyor. Özellikle tatil beldelerindeki oteller, devlet kurumlarının misafirhaneleri afetzedelere açılabilir. Bununla ilgili çalışmaların en hızlı biçimde yapılması çok önemli. Afetzede vatandaşlarımızın en kısa sürede başlarını sokacağı ve kendilerini güvende hissedecekleri bir konuta yerleşmeleri gerekiyor.

Medyada yer alan haberlere göre, bazı ev sahiplerinin deprem felaketi sonrasında ev ve kira fiyatlarını 3-4 kat artırdığı belirtiliyor. Bu son derece yanlış bir tutum. Afetzedelerin bu paraları vermesi zaten mümkün değil. Durumu iyi olan ev sahipleri bir süreliğine bu insanlarımızdan kira almayabilir, en azından şu anki mevcut fiyatlarla evlerini kiraya verebilirler. Unutmayalım, o insanların başına gelenler bir gün bizlerin de başına gelebilir.

Felaketin hemen sonrasında gıda sektörü de aksiyon alarak deprem bölgesine yardım araçlarını gönderdi, bağışlarda bulundu. Bazı firmalar depremzedelere sıcak yemek dağıtımı yapıyor. Bu zorlu günlerde Ülker ve Eti yaratıcı ve anlamlı bir işe imza attı. Ülker, deprem bölgesindeki afetzedeler için özel, doyurucu ve besleyici özelliği olan bir bisküvi üretti. Çok kısa bir süre içinde geliştirilerek üretimi yapılan Ülker Besleyici Bisküvi, içerdiği demir ve çinko ile bağışıklık sistemine; B1, B2 ve B3 vitaminleriyle de enerji oluşumuna destek oluyor. Ülker, bu bisküvinin satılmayacağını ve sadece afet bölgesine gönderileceğini açıkladı.

Eti ise, Ocak ayı içinde doğal afetler ve afet kaynaklı meydana gelebilecek acil durumlarda etkilenen bölgelerde dağıtılmak üzere özel bir bisküvi tasarladığını lanse etmiş, vitamin ve minerallerle zenginleştirilmiş olan bisküvinin, olası bir afet durumunda hızla üretilerek etkilenen bölgelere yardım amaçlı gönderileceğini açıklamıştı. Bu duyurudan çok kısa sonra yaşanan deprem felaketiyle harekete geçen firma, başta lansmanını yaptığı Afet Bisküvisi olmak üzere ürünlerini deprem bölgelerine Kızılay aracılığıyla hızla ulaştırdı. Bu anlamlı çalışmalarından dolayı Ülker'e ve Eti'ye teşekkür ediyorum.

Umarım bu büyük felaket bu toprakların yaşadığı son acı olur.

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: ŞAN MATBAA
Anadolu Caddesi No: 50/3
Kağıthane / İSTANBUL

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

TOMRA

Her Bir Kaynak Değerlidir.
Bu bilinç ile gıda güvenliğini
en yüksek seviyelere
taşımak ve gıda kaybını
en etkili şekilde önlemek
için küresel gıda üretimini
dönüştürüyoruz.

www.tomra.com/food



TOMRA 5B





TOMRA 5C











Prof. Dr. Mehmet Pala
mpala@superonline.com

DEPREMİN ACILARINI YAŞARKEN DÜŞÜNDÜKLERİM

Gıda Teknolojisi Dergisi'nde her sayıda yazdığım "Gözlem" köşesinde bu sayıda fındık konusunda bir yazı yazmayı düşünüyordum. 6 Şubat'ta Kahramanmaraş merkezli 7,7 ve 7,6 büyüklüğünde depremler meydana geldi. Benim depremle tanışmam Ege Üniversitesi'nde hocalık yaptığım yıllara dayanıyor. Bornova'nın bir fay üzerinde olduğu ve pek hissedilmese de beşik gibi sallandığı söylenirdi. Asıl yaşadığım deprem 17 Ağustos 1999 tarihinde meydana gelen Gölcük depremidir. Gece yarısı İstanbul Kozyatağı'nda bulunan evimizde büyük bir gürültüyle camların sallanmasıyla yataktan fırladığımı hatırlıyorum. İki gün eve girmemiş, CarrefourSA'nın bahçesinde arabada gecelemiştik. Gölcük depreminde resmi rakamlara göre 17 bin vatandaşımızı kaybettik. Depremi anlamak için yaşamak gerekiyor.

6 Şubat'ta Kahramanmaraş'ın Pazarcık ve 9 saat sonra Elbistan ilçelerinde meydana gelen ve 500 km alanda 10 ilimizi kapsayan depremlerin tarihimizin en büyük felaketi olduğu gözler önüne serildi. Televizyondan izlendiği gibi bölgede büyük bir acı ve insanlık dramı yaşanmaktadır. Bu büyük felakette yaşamını yitiren vatandaşlarımıza Allah'tan rahmet diliyorum. Yakınlarını ve sevdiklerini kaybeden yöre halkına başsağlığı dileklerimi sunuyorum. Ayrıca katlanılması çok zor olan bu acıyı içimde duyuyor ve içtenlikle paylaşıyorum.

Ülkemiz bugüne kadar yaşanan deprem felaketleriyle birlikte yeteri kadar maddi ve manevi büyük acılar çekti. Böyle felaketlerde bir araya gelerek önemli dayanışma gösteren ve bu acıyı paylaşan, destek olmak için çırpınan insanlarımızın olması tek tesellimiz oldu. Kaybedilen canları geri getirmek mümkün olmayacak. Ancak geride kalanların bu travmadan kurtulmaları için desteğimizin devam etmesi gerekiyor. Ülke olarak, birbirine kenetlenmiş yurttaşlar olarak bu felaketin de üstesinden geleceğiz.

Henüz felaketin boyutları net biçimde ortaya çıkmamıştır. Ancak durum endişe ve korkularımızı artıracak gibi duruyor. Türkiye'nin bir deprem ülkesi olduğunu biliyoruz. Bu durumda binalarımızın, fabrikalarımızın, köprülerimizin deprem riski esas alınarak yapılması gerekmektedir. Ne var ki bunun her depremde böyle olmadığını görüyoruz. Kurumsal ve bireysel olarak sorunlarımızı algılamada ve çözmede yetersiz kaldığımız anlaşılıyor. Sorunları zamanında ciddiye almıyor, artık çözmenin kaçınılmaz olduğu ana kadar bekliyoruz. Bu da sorunun hem daha fazla hasar vermesine hem de pahalıya mal olmasına yol açıyor.

Artık deprem konusunun çözümü için ülkemizin gündemine oturması zorunlu hale gelmiştir. Bu çerçevede insan yaşamını tehlikeye sokan depremler için önlemlerin bir an önce alınması şarttır. İstanbul'da meydana gelecek yüksek büyüklükteki bir depremde risk taşıyan 90 bin binanın olduğu belirtiliyor. Ülkemizde deprem bölgelerinde bulunan birçok binanın da riskli olduğu biliniyor. İnsanımızı korumak için yeni bir anlayışla deprem seferberliği ilan edilmelidir. Toplum bu ölçüde duyarlı hale gelmişken, acilen bir strateji planı yapılmalıdır. Ülkemizin kaynaklarının buna yeteceğini düşünüyorum. Yeter ki insanlarımız bunun yapılacağına inandırılsın. Bunun için de bilinçlenme önem taşıyor. İmar aflarını, vergi aflarının sorunu çözmediğini artık anlamalıyız. Af, ülke gündeminden kalıcı olarak çıkmalıdır. Hataları, hatalıyı mazur görerek bir yere varılamayacağı görülmelidir.

Öte yandan, üniversite öğrenci yurtlarının depremzedeler için kullanılacağı ve bu nedenle de tüm üniversitelerde bu dönem eğitimin uzaktan yapılmasının kararlaştırıldığı açıklandı. Öncelikle depremzedelerin mutlaka iyi koşullarda konuk edilmesinin gerektiğini vurgulamak isterim. Ancak bir sorun çözülmeye çalışırken başka bir soruna neden olmanın doğru olmadığını belirtmek isterim. Daha önce pandemi döneminde uygulanan uzaktan eğitimin hiçbir yararı olmadığını tecrübeyle gördük. Ayrıca öğrencilerin üniversite yaşamı ve kültüründen uzak kalmaları da önemli bir eksiklik olarak kalacaktır. Bu yanlış karardan bir an önce dönülmesini istiyor ve umuyorum.

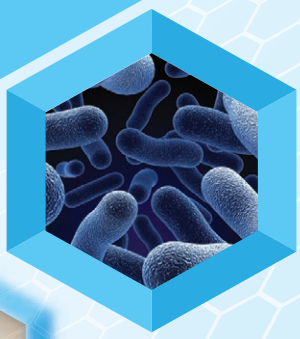


maysa











HAYVANSAL PEYNİR MAYALARI

MYSECOREN

MİKROBİYEL PEYNİR MAYALARI

MUCOREN YAYLA

FERMENTE KİMOZİN

MYSFERMENTE

STARTER KÜLTÜRLER

MYSTARTER CULTURE

KÜLTÜR GELİŞTİRME ORTAMLARI

MILKECOL

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

MAYMICIN

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

MAYNISIN

DOĞAL GIDA KORUYUCULARI

MAYLYSOZYME FOOD PRESERVATIVE

STABİLİZER & EMÜLSİFİER KARIŞIMLARI

TextuRole Stabilizer & Emulsifier Systems

ERİTME PEYNİR BAZLARI

MAPROMIX

ENZİM MODİFİYE PEYNİR VE TEREYAĞI

FlavoRole Enzyme Modified Cheese & Butter

ERİTME PEYNİR TUZLARI

kasomel

CHARM TEST KİT VE CİHAZLARI

CHARM SCIENCES INC

GERBER INSTRUMENTS LABORATUVAR ÜRÜNLERİ

GERBER INSTRUMENTS Since 1892

ndi Natural Dairy Ingredients

www.maysagida.com.tr

Yaşar Holding'in kurucusu Selçuk Yaşar hayatını kaybetti

Yaşar Holding'in kurucusu ve onursal başkanı Selçuk Yaşar 98 yaşında hayatını kaybetti. Bir süredir tedavi gördüğü açıklanan Yaşar'ın cenazesi 13 Şubat Pazartesi günü İzmir Karşıyaka Hacı Mustafa Beşikçioğlu Camisi'nde öğle vakti kılınan namazın ardından Soğukkuyu Mezarlığı'nda toprağa verildi. Rodos Adası'nda 7 Ocak 1925 tarihinde doğan Selçuk Yaşar, orta ve lise tahsilini İstanbul'daki Fransız Saint Joseph Lisesi'nde yapıp 1948 yılında İzmir Ticari İlimler Yüksek Okulu'ndan mezun oldu. 25'i aşkın şirket ve 3 vakıftan oluşan Yaşar Holding'in kurucusu ve onursal başkanı olan Selçuk Yaşar, 1954 yılında Türkiye'de boya fabrikasını kurup sonraki yıllarda pek çok yatırım yaptı. Türkiye'de özel sektör bira fabrikası, matbaa mürekkepleri üretimi fabrikası, UHT dayanıklı süt üretimi, özel sektör kompoze gübre fabrikası, sağlıklı su fabrikası, özel sektör entegre et tesisi, balık ve deniz ürünleri çiftliği, 1100 yataklı tatil beldesi gibi girişimleri olan Yaşar, uzun yıllar Danimarka'nın İzmir Fahri Başkonsolosluğu görevini yürüttü. Karşıyaka Spor Kulübü'nün Onur Kurulu Başkanı olan Selçuk Yaşar, Türkiye Sanayiciler ve İşadamları Derneği (TÜSİAD) ile Ege Sanayicileri ve ESİAD'ın kurucularındandı.



Türkiye 10 lezzeti için AB'ye tescil başvurusu yaptı

Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mustafa Varank, Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) tarafından Türkiye'nin 10 lezzeti için Avrupa Komisyonu'na tescil başvurusu yapıldığını belirterek, "Avrupa Birliği (AB) nezdinde coğrafi işaret sayısını 100'e çıkaracağız" ifadesini kullandı. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'ndan yapılan açıklamada, TÜRKPATENT'in Avrupa Komisyonu'na tescil başvurusunda bulunduğu ürünlere ilişkin bilgi verildi. dunya.com'da yer alan habere göre, süreçlerin tamamlanmasıyla Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde bilinen ve sevilen 10 lezzetinin daha uluslararası tescil alacağı vurgulanan açıklamada, "Bu ürünler Ayaş domatesi, Bingöl balı, Bursa şeftalisi, Ezine peyniri, Hüyük çileği, Isparta gülyağı, Kilis zeytinyağı, Manisa mesir macunu, Rize çayı ve Urla sakız enginarı. Türkiye'nin tüm bu lezzetleri, uluslararası düzeyde etkin koruma altına alınacak" değerlendirmesinde bulunuldu.



Keskinoğlu satış ihalesini Abalıoğlu Lezita kazandı

Akhisar merkezli Keskinoğlu Tavukçuluk'un, Ziraat Bankası'nda bulunan paylarının satışına ilişkin ihalede en yüksek teklifi Lezita verdi. Abalıoğlu Genel Müdürü Mesut Ergül yaptığı açıklamada, "Sektöründe yakından takip ettiği üzere Ziraat Bankası 30.11.2022 tarihinde yüzde 99.4 oranında hissesine sahip olduğu Akhisar merkezli Keskinoğlu'ndaki paylarını satışa çıkarmıştı. 21 Aralık 2022 tarihinde gerçekleştirilen ve Abalıoğlu Lezita Gıda Sanayi A.Ş. olarak bizimde yer aldığımız satış ihalesinin ilk aşaması şirketimiz lehine sonuçlanmıştır. İhale, Ziraat Bankasının yetkili organları tarafından onaylandıktan sonra kesinleşecektir. İhale sonucunun kesinleştiğine ilişkin yapılacak bildirimde belirtilen süre içerisinde, banka ile şirketimiz arasında pay devir sözleşmesi imzalanacaktır. Pay devir sözleşmesi imzalanmasından itibaren 2 iş günü içerisinde Rekabet Kurulu'na gerekli başvuru yapılacaktır. Rekabet Kurulu onayının alınmasını takiben yapılacak ödeme neticesinde hisse devri gerçekleşecektir" dedi.





CarrefourSA'dan "Kent Tarımı" projesi

Sabancı Holding ve Carrefour Grup iştiraki CarrefourSA, "Şehirde Üretiyoruz; Taze ve Güvenli Tüketiyoruz" mesajıyla Kent Tarımı projesini hayata geçirdi. İstanbul'da 100 çiftçiyle başlatılan proje Ankara ve İzmir'le devam edecek. "Yerli üreticiye alım garantili tarım fırsatı sunan Kent Tarımı ile ürünlerimiz daha taze ve uygun fiyatlı olarak raflara gelecek" diyen CarrefourSA CEO'su Kutay Kartallıoğlu, "Gıda atığı ve karbon ayak izimizi azaltacak bu üretim modeli ile bir yıl içinde İstanbul mağazalarımızın tüm yeşillik grubundaki ihtiyacının yarısını karşılayacağız" ifadelerini kullandı.

DAL 1877
Barilla®
A SIGN OF LOVE

Barilla Grup, Back to Nature'ı satın aldı

Küresel gıda devlerinden Barilla Grubu; kurabiye, kraker, granola ve kuruyemiş karışımı kategorilerinde bitki bazlı GDO'suz ürünlerini tüketicilerle buluşturan ABD merkezli Back to Nature'ı satın aldığını duyurdu. B&G Foods, Inc.'den satın alınan Back to Nature, 1960 yılından itibaren doğadan ilham alan tariflerle yapılan iyi yemekler sunma amacıyla ağırlıklı olarak ABD'de faaliyet gösteriyor. Konuyla ilgili konuşan Barilla Grubu Başkanı Guido Barilla, "Tüm faaliyetlerimiz ve ürünlerimizle sağlık ve keyif üzerine odaklıyoruz. ABD makarna pazarının lideri olarak, Back to Nature'ın satın alınması, çeyrek asrı aşan heyecan verici yolculuğumuz için önemli bir adım" dedi.



Her lokmada mutluluk
Her dilimde başarı

Her gıda ve içecek ürününün mutluluk, sağlık ve güvenle tüketilmesinin müşterilerimiz için 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, stabilizatörler, renklendiriciler ve aromalardan fonksiyonel gıda içeriklerine kadar sürdürülebilir, yenilikçi, rekabetçi ürünler sunuyoruz. İstanbul'daki Gıda ve Beslenme 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



Efe Teşhir Ekipmanları'ndan her sektöre özel stand çözümleri

Perakende satış mağazalarında müşterin markayı gözlemlemeye başladığı ilk adım ürünlerin teşhir edilme düzenidir. Markaların ürünlerini potansiyel müşteri kitlesinin özelliklerine göre özel hazırlanacak standlarla daha fazla insana ulaşmaları sağlanıyor. Gıda, tekstil, kozmetik ve elektronik gibi sektörlerde pazarlama gücünü artıracak teşhir ekipmanlarıyla ürünlerin daha güzel sunumunu yapmak mümkün. Bu felsefeyi benimseyen firmalardan biri olan Efe Teşhir Ekipmanları, perakende satış mağazalarında ürünlerin teşhirini yapmak için dünya standartlarında teşhir ekipmanları üretiyor. Kuruyemiş dükkanları, bakliyat, market ve aktar zincirleri başta olmak üzere çeşitli pek çok sektörün satış modeline uygun mağaza dekorasyonu ve teşhir ekipmanı üretimi gerçekleştiren firma, Türkiye başta olmak üzere dünya geneline standart kalitede hizmet veriyor. Efe Teşhir Ekipmanları CEO'su Erdem Ünel, "Ürününüzün teknik özellikleri dikkate alınarak mimari ekibimiz ve üretim yetkililerimizle müşterilerimize en uygun stand çözümlerini sunuyoruz. Müşterilerinize ürünlerini doğru teşhir yapma imkanı sunan teşhir ekipmanlarımızla çözüm ortaklarımızın satışını doğrudan artıracak teşhir ekipmanı çözümleri sunmaktayız" dedi.

ULUSLARARASI TEŞHİR EKİPMANI DESTEĞİ

Birden fazla ülkede faaliyet gösteren markaların satış başarısını artıracak ürünlerine özel tasarlanan stand çözümleriyle daha fazla müşteriye ulaşmalarını sağladıklarını kaydeden Erdem Ünel, "4 yabancı dilde hizmet sunan müşteri hizmetleriyle ürününüzün satış detayları belirlenerek ürünlerinize özel stand çözümleri sunmaktayız. Teşhir ekipmanı sektöründe 95'ten fazla ülkeye ihracat başarımızla markaların çözüm ortağıyız. Bu da müşterilerimiz olan firmalara güven vermektedir" diye konuştu.

GCA 50 ülkeye ihracat hedefliyor

Katma değerli ürünleri ve ödüllü projeleriyle cam ambalaj sektörünün önemli oyuncularından biri olan GCA, 2022'de iç pazardaki payını artırdı. Aynı dönemde ihracatını da yükselten firma, ihracatın toplam ciro içindeki oranını yüzde 30 seviyesine çıkardı. GCA'nın 2023 hedeflerine ilişkin değerlendirmelerde bulunan Genel Müdür Abdullah Gayret, "Cumhuriyetimizin 100. yılı olan 2023'te ülkemizi global pazarlarda daha da iyi temsil etmek istiyoruz. GCA olarak, büyümeye devam ediyor ve proseslerimizin dünyadaki en yüksek teknoloji seviyesinde kalması için kendimizi daima güncel tutuyoruz. Ciromuzun yaklaşık yüzde 30'u ihracattan karşılanıyor. Türkiye'de



ürettiğimiz cam ambalajı dünyaya satma vizyonumuz doğrultusunda ihracat yaptığımız ülke sayısını önümüzdeki dönemde 40'tan 50'ye çıkartmayı hedefliyoruz. Bu yıl özellikle yapay zeka algoritmalarıyla desteklenmiş görüntü işleme sistemlerini ve üst düzey otomasyon yazılımlarını bir araya getirdiğimiz akıllı üretim teknolojilerini kendi bünyemizde geliştirerek hayata geçirmek üzerine çalışmaya devam edeceğiz" dedi.



CVK'dan gastronomiye önemli yatırım

Türkiye'nin önde gelen şirketlerinden CVK ailesi, gastronomi alanında büyük bir yatırıma imza attı. Mahizer ismiyle Anadolu'nun zengin tatlı birikimini sunacaklarını ve aile geleneklerinde gastronominin önemli yer tuttuğunu belirten CVK Maden A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Hüseyin Çevik, gastronomi alanına giriş yapmanın bir ahde vefa olduğunu belirtti. 6 yıllık bir AR-GE döneminin sonucunda Mahizer markasının ortaya çıktığını, ustaları yetiştiren büyük ustalarla çalıştıklarını, her aşamada en kaliteli ve doğrudan yöresinden temin edilen malzemeyle üretim yaptıklarının altını çizen Hüseyin Çevik, ayrıca 2023'ün ilk aşamasında İstanbul'da 11 şube açılışı gerçekleştireceklerini dile getirdi.



Migros'tan poşetsiz teslimat uygulaması

Migros, 2021 yılında başlattığı "Poşetsiz Alışveriş Hareketi"ne yeni bir adım ekleyerek müşterilerini doğanın korunmasına destek olmaya davet ediyor. Migros, öncelikle Migros Sanal Market, Migros Hemen ve Macroonline operasyonlarında uygulayacağı pilot projesiyle poşetsiz alışverişi tercih eden müşterilerinin siparişlerini özel olarak hazırlanan çantalarla teslim ediyor ve her teslimat sonrası çantalar geri alınıp dezenfekte edilerek tekrar kullanılıyor. Herhangi bir ürün ve sayı sınırlaması bulunmayan bu uygulamada, müşteriler Migros uygulamasında kendi talebiyle poşetsiz alışveriş yapmak istediğini sipariş notuna ekliyor. Böylece 0,25 TL uygulanan plastik poşet veya 3,75 TL uygulanan bez çantanın bedelini ödememiş olurken, çevrenin korunmasına da katkıda bulunuyor.



Geniş Hammadde Portföyümüz ile Piyasada Öncü Olun

Lider ve zengin içerikli üreticiler ile işbirliği

- Aminoasitler
- Proteinler
- Tatlandırıcılar
- Vitaminler & Türevleri
- Asitler & Asitlik Düzenleyiciler
- Potasyum Sorbat & Sorbik Asit
- Hidrokolloidler ve Kıvam Arttırıcılar
- Fosfatlar
- Aroma Kimyasalları
- Patentli İçerikler
- Zenginleştirme & Premiks Karışımları

Prinova Gıda ve Kimya Tic. Ltd. Şti | +90 212 573 13 95 | info@prinova.com.tr

Prinova
NAGASE Group

©2022 Prinova Europe Ltd.
All rights reserved. prinovaglobal.com

Şeker üreticileri 'sabit fiyat' uygulaması başlattı



Pancar Şekeri Üreticileri Derneği (PANŞEK), 1 Eylül'e kadar şekerin fabrika çıkış fiyatında "sabit fiyat" uygulaması başlattıklarını duyurdu. Dernekten yapılan açıklamada şunlar kaydedildi: "Geçtiğimiz yıl dünya şeker fiyatlarındaki dalgalanmalar sebebiyle stok planlamamızı bozan ve arz istikrarını etkileyen olumsuzluklar yaşanmıştır. Ancak içinde bulunduğumuz pazarlama yılında gerçekleştirdiğimiz şeker üretim rakamları ve arz istikrarını sağlamak amacıyla Tarım ve Orman Bakanlığımızca sektörde oluşturulan koordinasyon mekanizması sayesinde dünya şeker piyasalarında olası dalgalanmalara karşı herhangi bir risk ihtimali kalmamıştır. Bu gelişmeler çerçevesinde şeker üreticileri olarak, 1 Eylül'e kadar şeker fabrika çıkış fiyatlarında halihazırdaki fiyatları esas alarak sabit fiyat uygulaması başlatacağımızı, sabit fiyat uygulamasının uzun süredir istikrarlı bir şekilde seyreden perakende fiyatlarına da olumlu yansıyacağını, ülkemizin gıda güvenliğinin sağlanmasına ve ekonomimize destek olmaya devam edeceğimizi kamuoyunun ve sektör paydaşlarımızın bilgisine saygılarımızla arz ederiz."

ÖzDöner ve Maydonoz Döner güçlerini birleştirdi

Perakende ve hazır gıdanın önemli segmentlerinden olan döner sektörü, 2023'ün ilk günlerinde önemli bir güç birliğine sahne oldu. Türkiye'nin önemli hazır döner üreticilerinden ÖzDöner'in yüzde 50 hissesi, ülke genelinde 120 şubesi bulunan Maydonoz Döner tarafından satın alındı.



ÖzDöner Kurucu Genel Müdürü Bahar Özürün, söz konusu güç birliğinin döner sektöründe yeni bir sayfa açacağını söyledi. Özürün, "ÖzDöner 2020'de faaliyete geçmiş de olsa kurucularının sektördeki deneyimiyle kısa sürede döner üretimindeki uzmanlığı ve titizliğiyle ön plana çıkmış önemli bir marka. Maydonoz Döner de özel soslu döneri, her yaş grubuna hitap eden inovatif ürünleriyle sektörün hızlı büyüyen önemli bir oyuncusu. Yakın zamanda gerçekleşecek AB ve MENA bölgeleri açılımı ile de büyümesini katlayarak sürdürecek. Yurt dışı operasyonlarını da birlikte ve Maydonoz Döner markası altında gerçekleştireceğiz. Ayrıca tüm bu süreçte ortağımıza kaliteli ve kesintisiz ürün tedariği ile tam destek vereceğiz. Bu birlikteliğin hem yurt içinde hem de yurt dışı pazarda fark yaratacak sonuçlar üreteceğine inanıyorum" diye konuştu.

Pepsi rPET şişelerine WorldStar'dan birincilik ödülü



PepsiCo'nun Türkiye'de bir ilk olan ve 2022 yılında raflarda yerini alan yüzde yüz geri dönüştürülmüş pet ambalajdan üretilen şişesi, WorldStar Küresel Ambalaj Ödülleri'nden birincilik ödülü aldı. Meltem Kimya tarafından hayata geçirilen yüzde yüz geri dönüştürülmüş rPET'ler, kimyasal depolimerizasyon yöntemiyle üretiliyor. Sürdürülebilir ambalaj alanında önemli adımlar atan PepsiCo Türkiye; geri dönüştürülmüş PET kullanımında da önde gelen firmalardan biri. Pepsi, Yedigün ve Fruko gibi gazlı içecek ürünlerinde kullandığı 1 litre pet şişelerini yüzde 100 geri dönüştürülmüş plastikten üretiyor. İçecek sektöründe bir ilk olan bu uygulamanın yanı sıra PepsiCo pozitif stratejisi doğrultusunda sürdürülebilirliği uçtan uca sürdürebilir bir yaklaşımla yöneten PepsiCo Türkiye'nin 6 fabrikasının hepsi Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nın Sıfır Atık Belgesi ile sertifikalandırılmış olarak sıfır atık faaliyet gösteriyor.



Beyaz et sektörü Antalya'da buluşuyor

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği'nin (BESD-BİR) tarafından iki yılda bir düzenlenen Uluslararası Beyaz Et Kongresi'nin altıncısı, üst düzey bilim insanlarının katılımıyla 1-5 Mart 2023 tarihleri arasında Titanic Deluxe Golf Belek Antalya'da yapılacak. Kongrede dünya ve Türkiye kanatlı eti üretiminin tüm yönleriyle ele alınacağını belirten BESD-BİR Yönetim Kurulu Başkanı Naci Kaplan, "Beyaz et sektörünün arkasındaki dinamik güç ve en önemli sermaye bilim ve teknolojidir. Bilim ve sanayi el ele tüm dünya insanlarının yararına daha büyük başarılara imza atmak için tüm sektör paydaşlarını aramızda görmekten mutluluk duyacağız" diye konuştu.



PAGEV'de Yavuz Eroğlu güven tazeledi

Türk Plastik Sanayicileri Araştırma, Geliştirme ve Eğitim Vakfı (PAGEV) Genel Kurulu'nda başkanlığa oy birliğiyle yeniden Yavuz Eroğlu seçildi. Küçükçekmece PAGEV Plastik Teknolojisi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde gerçekleştirilen genel kurulda oyların tamamını alan Eroğlu, tarihi seviyede geniş katılımla gerçekleştirilen seçimde güven tazeledi. Türkiye'nin dört bir yanından genel kurula katılan tüm sektör mensuplarına gösterdikleri yoğun teveccüh için teşekkür eden Eroğlu, bugüne kadar ortaya koydukları faaliyetlerde olduğu gibi bundan sonraki süreçte de mücadeleci, etkin ve değer üreten çalışmalara imza atmayı sürdüreceklerinin altını çizdi.

6. ULUSLARARASI BEYAZ ET KONGRESİ

1-5 Mart 2023 Titanic Deluxe Golf Belek - ANTALYA - TÜRKİYE

6th INTERNATIONAL POULTRY MEAT CONGRESS

1-5 March 2023 Titanic Deluxe Golf Belek - ANTALYA - TURKEY

SAĞLIKLI TAVUK BİLGİ PLATFORMU

BESD-BİR
BEYAZ ET SANAYİCİLERİ VE DAMIZLIKÇILARI BİRLİĞİ DERNEĞİ

YENİDEN BULUŞUYORUZ



1-5 Mart 2023

Titanic Deluxe Golf Belek
ANTALYA - TÜRKİYE

beyazetkongresi.com

kongre@beyazetkongresi.com

1-5 March 2023

Titanic Deluxe Golf Belek
ANTALYA - TURKEY

poultrymeatcongress.com

congress@poultrymeatcongress.com

BAROMETRE

DENİZ ÜRÜNLERİ



Türkiye balık tüketiminde SINIFTA KALDI

Avrupa'da kişi başı 23-24 kilogram olan balık tüketiminin yıllardır Türkiye'de 6-8 kiloyu geçmediğini belirten Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürü Dr. Mustafa Altuğ Atalay, Covid-19 salgını süreciyle birlikte zayıflayan bağışıklık sistemini kuvvetlendirmede etkili gıda olan balığın; vitaminler, proteinler, yağ asitleri, mineraller bakımında oldukça zengin olması sebebiyle uzmanlar tarafından haftada en az 2 defa tüketilmesinin gerektiğini söyledi. Atalay, "İnsan sağlığı için sağlıklı ve güvenilir olan balığın ülkemizdeki tüketimi, dünya ortalamasının neredeyse üçte biri oranındadır. Ülkemizde su ürünleri yetiştiriciliği son 10 yılda neredeyse 2 katına çıktı. Özellikle çipura, levrek ve alabalıkta artış yaşandı. Avrupa Birliği ülkeleri arasında 1.sıradayız. Özellikle Türk somonu yurt dışında yoğun ilgi görüyor. Dünyanın her ülkesine balık pazarlıyoruz ancak ancak kendi vatandaşımız yeteri kadar balık tüketmiyor" dedi.

İHRACAT



Çay ihracatında ASLAN PAYI BELÇİKA'NIN

Doğu Karadeniz İhracatçılar Birliği (DKİB) verilerine göre, Türkiye, 2018'de 3 bin 608 ton çay ihracatından 13 milyon 235 bin 900 dolar kazandı. Bu rakamlar 2019'da 4 bin ton çay karşılığı 15 milyon 247 bin 563 dolara, 2020'de 4 bin 750 ton karşılığı 17 milyon 436 bin 542 dolara ve 2021'de 5 bin 500 ton karşılığı 19 milyon 574 bin dolara yükseldi.

Dunya.com'da yer alan habere göre, artış eğilimi 2022'de de devam etti ve geçen yıl 6 bin 322 ton çay ihraç edilerek 22 milyon 817 bin 725 dolar gelir sağlandı. Böylece Türk çayı ihracatı son 5 yılda yüzde 72 artış gösterdi. Türkiye'den 2022'de 111 ülke, özerk ve serbest bölgeye çay satıldı. Belçika, Birleşik Krallık, KKTC, Almanya ve ABD ihracatta başı çekti. Geçen yıl Belçika'ya 4 milyon 168 bin 419 dolarlık, Birleşik Krallık'a 3 milyon 34 bin 212 dolarlık, KKTC'ye 2 milyon 226 bin 655 dolarlık, Almanya'ya 2 milyon 184 bin 61 dolarlık ve ABD'ye 1 milyon 535 bin 353 dolarlık çay ihraç edildi. Bir önceki yıldan farklı olarak İtalya, Kongo, Yemen, Kolombiya ve Mayotte'ye de çay satıldı.

GIDA FİYATLARI



Küresel gıda fiyatlarındaki DÜŞÜŞ SÜRÜYOR

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), küresel gıda fiyatlarının, bitkisel yağ ve şeker fiyatlarındaki gerilemenin etkisiyle ocakta düşüşünü art arda 10. aya taşıdığını duyurdu. FAO açıklamasında, endeksin Rusya-Ukrayna savaşı başlamasının ardından geçen yılın mart ayındaki rekor seviyesinden yaklaşık yüzde 18 (28,5 puan) düştüğü belirtti. Endeks, Rusya-Ukrayna savaşının başlamasından sonra Mart 2022'de 159,7 puana ulaşarak rekor kırmıştı. Bitkisel Yağ Fiyat Endeksi, ayçiçeği tohumu ve koza yağı fiyatlarının düşmesi nedeniyle aylık bazda yüzde 2,9 azaldı. Endeks bir yıl önceki seviyesinin yaklaşık yüzde 25 altına inerek 140,4 puan oldu. Uluslararası buğday fiyatları, Avustralya ve Rusya'da üretim beklentilerinin aşılmasıyla küresel arzın artmasıyla ocakta yüzde 2,5 düştü. Şeker Fiyat Endeksi, dünyanın en büyük şeker ihracatçısı olan Brezilya'da uygun hava koşullarının verimli üretim beklentilerini artırması nedeniyle aylık bazda yüzde 1,1 geriledi.

Messe Stuttgart
Ares Fuarcılık

BAKERY PLUS

5. Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı



27-30.04.2023

ATO Congresium Kongre ve Sergi Merkezi
Ankara – Türkiye
www.bakery-plus.com

Eş zamanlı

Hotel Restaurant Cafe-Bar
Hotel, Restaurant, Cafe-Bar Ekipmanları Fuarı

Destekleyen

KOSGEB

Partner fuarlar

südback | IBAKTECH | SACHSEN BACK DRESDEN

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



Özsüt'ten ev yapımı tadında pratik çorbalar

Bu yıl 85'inci yılını kutlayan Türkiye'nin en köklü markalarından Özsüt, ev yapımı tadındaki çorbalarıyla pratik yemek sektörüne hizmet vermeyi amaçlıyor. Cam şişede en sağlıklı şekilde Özsüt mağazalarında satışa sunulan çorbalar, endüstriyel ürünlerden farklı olarak koruyucu katkı maddesi içermiyor. Alternatif çeşitleriyle dikkat çeken çorbalar sağlıklı ve lezzetli pratik yemek arayışında olanların tercihi olmaya aday.



Dardanel'in yeni deniz ürünleri raflarda

Dardanel, Norveç haşlanmış karidesi ve somon filetoyu tüketicilerin beğenisine sundu. Dardanel Norveç haşlanmış karides, Kuzey Denizi'nin 700 metre derinliklerinden çıkarılıp kabuklarıyla haşlanıp ayıklandıktan sonra en lezzetli haliyle sofralara geliyor. Çanakkale fabrikasında doğal meşe odunuyla fümelenen somon füme ise, herhangi bir katkı, yapay aroma kullanmadan hazırlanıyor.



İçim'den sindirim dostu Probiyotik Yoğurt

Ak Gıda-İçim Süt'ün yeni ürünü İçim Probiyotik Yoğurt, içerdiği milyarlarca faydalı mikroorganizmayla sindirim sistemini düzenlemeye ve bağışıklık sistemini desteklemeye yardımcı oluyor. 750 gramlık ambalajda sunulan ve fonksiyonel yoğurt kategorisinde yerini alan İçim Probiyotik Yoğurt, vücudunu desteklemek isteyen ve öğünlerine yoğurdu dahil etmek isteyenler tarafından tüketilmeye aday.



Domino's Sofrası yeni lezzetlerle büyüyor

Domino's Pizza, birbirinden farklı pizza ve pizza dışı ürünlerinin yer aldığı mükellef Domino's Sofrası'nı büyütmeye devam ediyor. Marka, geçtiğimiz günlerde yeni ürünleri Pita ve Rulo çeşitlerini tüketicilerle buluşturdu. Sucuklu, sosisli, peynirli çeşitleriyle Pita'lar lezzetiyle dikkat çekerken; çikolatalı, vişneli, karamelli çeşitleri bulunan Rulo'lar da açlığını lezzetten ödün vermeden bastırmak isteyenlere pratik bir seçenek sunmayı amaçlıyor.



Kervan Gıda'dan sevgililere sürprizler

Kervan Gıda, sevdiklerine tatlı bir sürpriz yapmak isteyenlere lezzetli şekerleme alternatifleri sundu. Tadıyla damaklara, farklı şekilleriyle gözlere hitap eden Bebeto ürünleri, 14 Şubat kutlamalarına renk katmayı hedefliyor. kalp formundaki ve doğal kırmızı meyve aromalarıyla tatlandırılan yumuşak şekerleriyle yumuşak şekerler, gerçek meyve sulu ve vegan lezzetleriyle de dikkat çekiyor.



Tchibo Barista ile evde profesyonel kahve keyfi

70 yıllık kahve uzmanlığıyla gerçek kahve lezzetini buluşturmayı amaçlayan Tchibo, en kaliteli çekirdekleri geleneksel yöntemlerle kavurarak hazırladığı Barista ailesini iki yeni öğütülmüş filtre kahveyle genişletti. Serinin iki yeni üyesi Tchibo Barista Classic ve Tchibo Barista Intense de geleneksel yöntemlerle öğütülmüş kahve çekirdeklerinin rafine aromalarıyla keyifli bir içim keyfi sunmaya aday.

Food & Nutritional Ingredients

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

5th International Food and Nutritional Ingredients, Raw Materials and Technologies Exhibition






fningredients.com

31 MAYIS • MAY - 02 HAZİRAN • JUNE 2023

Istanbul Expo Center

Organizatör/*Organizer*

Artkim "innovative fair concept"

Diamond Sponsor

seluz.

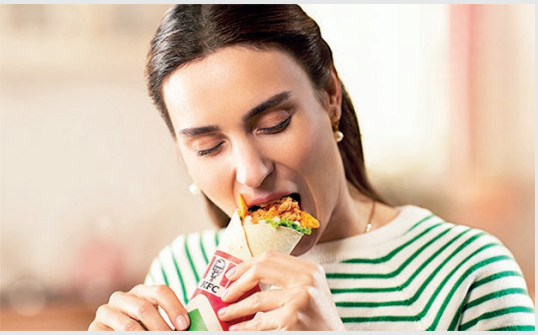
Destekleyenler/*Supporters*

KOSGEB ifm

Medya Partneri/*Media Partner*

ChemMedia Publisher | Congress | Events | Agency

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



KFC ve Doristos iş birliği: Twister Dürüm

İŞ Gıda çatısı altında hizmet veren KFC Türkiye, çok duyulu lezzet odaklı iletişim stratejisine hız kesmeden devam ediyor. Tüketici araştırmalarında tavuk uzmanlığı ve lezzetiyle dikkat çeken marka, Doritos iş birliğiyle geliştirdiği imza ürünü Twister'ı tüketicilerle buluşturdu. Taze KFC tavuklarının Doritos'un özgün baharatlarıyla buluştuğu Doritos Twister, ferah yoğurt sosuyla öne çıkıyor.



McDonald's'dan gençlere MAX Burger Menü

McDonald's ailesinin yeni üyesi MAX Burger Menü lezzet severlerle buluştu. 113 gram köftesiyle doyuruculuğu doruklara taşımaya aday MAX Burger Menü, cazip fiyatıyla da dikkat çekiyor. McDonald's Türkiye Pazarlama Direktörü Özdeş Dönen Artak, yeni Max Burger'le özellikle genç kitleye harcadıklarının karşılığını değil, fazlasını alacakları bir menü hazırladıklarını söylüyor.



Godiva kışa özel lezzetler hazırladı

Premium çikolata markası Godiva, müdavimleri için yeni kış lezzetleri hazırladı. Markanın kışın ikonik lezzetlerinden zencefilli kurabiye ve yer fıstığından ilhamla geliştirdiği Gingerbread sıcak çikolata, yer fıstıklı sıcak çikolata ve Gingerbread latte çikolata müdavimlerinin beğenisini kazanmayı hedefliyor. Yer fıstıklı ve çikolatalı pasta ile Paris Brest ise mutlu anların aranan lezzeti olmaya aday.



Ekici'den Mavi Küflü Peynirli Krem

Ekici, "Speciality" serisinin yeni üyesi Mavi Küflü Peynirli Krem'i raflara çıkardı. Aromatik lezzeti ve yapılış biçimiyle diğer peynirlerden farklılık gösteren yeni ürün, yüzde 100 inek sütünden dinlendirilerek yapılan sürülebilir formatıyla davet sofralarının da vazgeçilmezi olmaya aday. Mavi Küflü Peynirli Krem'in tadından Fransız rokforunu alırken aynı zamanda Danimarka'nın Danish Blue'su ile de benzerlik gösteriyor.



Metro Türkiye'den 18 çeşitte Rioba çaylar

Metro Türkiye, kendi markası Rioba altında birbirinden farklı çay çeşitlerini satışa sundu. Rioba çay ailesinde; karamelize elma ve kavrulmuş hindiba kökü, kakao, tarçın ve portakal içeren kış çaylarından Çin'in farklı bölgelerinden titizlikle toplanmış beyaz çaylara, şeftali ve portakal çiçekli oolong çayından meyve aromalı yeşil çaylara, kakao ve vanilyalı rooibos çayından klasik siyah çaya kadar 18 çeşit çay bulunyor.



Sütaş'ın inovatif lezzeti Çikolatalı Süt

Türkiye'nin önde gelen süt ve süt ürünleri kuruluşlarından Sütaş'ın hem sıcak hem soğuk tüketime uygun yeni formülüyle geliştirdiği yeni ürünü 1 litrelik çikolatalı süt raflarda yerini aldı, Sütaş, daha yoğun çikolata lezzeti sunan yeni 1 litre çikolatalı sütüyle tüketicilerin her mevsim ister sıcak ister soğuk, keyifle tüketebilecekleri yeni bir alternatif sunmayı hedefliyor.

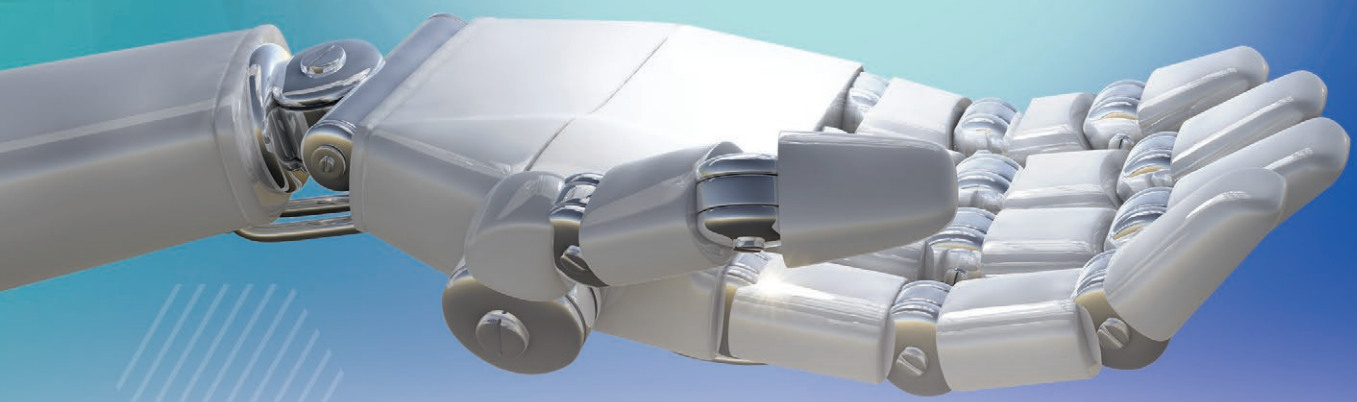
FOTEG İSTANBUL

16. Gıda İşleme Teknolojileri Uluslararası İhtisas Fuarı

6-8 TEMMUZ 2023

İSTANBUL FUAR MERKEZİ HALL 4-8
YEŞİLKÖY / İSTANBUL

- GIDA İŞLEME
- GIDA KATKI MADDELERİ
- PAKETLEME
- DEPOLAMA
- SOĞUTMA VE TEDARİK ZİNCİRİ
- GIDA OTOMASYON
- GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN
- İÇECEK TEKNOLOJİLERİ
- BASKI VE ETİKETLEME
- DANIŞMANLIK HİZMETLERİ



Bilgi için:

www.fotegistanbul.com

Organizatör:

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.

GIDA SEKTÖRÜNDEN DEPREM SEFERBERLİĞİ



Kahramanmaraş merkezli deprem felaketinden sonra harekete geçen gıda sektörü, afetzedelerin yaralarını sarmak için büyük bir seferberlik başlattı.

Kahramanmaraş'ın Pazarcık ve Elbistan ilçelerinde 6 Şubat'ta meydana gelen 7,7 ve 7,6 büyüklüğündeki depremler, onbinlerce insanımızın ölümüne ve yaralanmasına yol açtı. Kahramanmaraş, Kilis, Diyarbakır, Adana, Osmaniye, Gaziantep, Şanlıurfa, Adıyaman, Malatya ve Hatay illerinde büyük yıkıma neden olan ve"Yüzyılın felaketi" olarak adlandırılan depremin ardından gerek yurt içinde gerekse yurt dışında büyük bir dayanışma başlatıldı. Öte yandan küresel iş dünyası, depremlerden etkilenen bölgeler için yardım seferberliğini sürdürüyor. Deprem felaketinden kısa bir süre sonra harekete geçen gıda sektöründen pek çok firma ve kuruluş, depremzedelere yardım götürmek için seferberlik başlattı. Biz de bu yardım çalışmalarını derlemeye çalıştık.

YILDIZ HOLDİNG'DEN 175 MİLYON TL'Yİ AŞAN YARDIM

Deprem felaketinden kısa bir süre sonra tüm kaynaklarını afet bölgesine yönlendiren Yıldız Holding, yardım çalışmalarını kesintisiz sürdürüyor. Türk Kızılay, AFAD ve yerel yönetimlerle iş birliği içinde çalışan Yıldız Holding'in gerek afet bölgelerindeki mağaza ve depolarından gerekse diğer illerdeki tesislerinden sevk ettiği ürünlerle ilk aşamada 175 milyon TL'den fazla yardım yaptı. Holding bünyesindeki Ülker, Türk Kızılay tarafından afet bölgelerine dağıtılması için 6 tır bebe bisküvisi, kek ve bisküviyi hızla teslim etti. Toplamda 20 tırlık planlama yaparak sevkiyat desteğini sürdürüyor.

Yıldız Holding'in perakende şirketlerinden ŞOK Marketler afet bölgelerinde ayakta kalan mağazalarındaki gıda ve kişisel bakım maddelerini depremzedelere elden ulaştırırken, Bizim Toptan, İskenderun, Adıyaman, Hatay ve Osmaniye'deki mağazalarından ve depolarından toplam 50 tır ürünü Türk Kızılay aracılığıyla sevk etti. g2mEksper de Adıyaman, Osmaniye, Antakya, Gaziantep ve Kahramanmaraş'taki Bizim Toptan mağazalarının bahçelerinde 10 bin kişiye sıcak yemek sunacak seyyar mutfakları devreye alıyor.



Ali Ülker

Yıldız Holding'in şirketlerinden Donuk Fırıncılık Ürünleri, 3 tır tüketime hazır ekmeği Hatay ve Malatya'ya gönderdi; farklı noktalara ürün sevkiyatı da devam ediyor. Kerevitaş bünyesindeki Superfresh'in deprem bölgesine gönderdiği 1 tır konserve ton balığı ve diğer konserve ürünleri, depremzedelerin gıda ihtiyacını karşılamak üzere dağıtılıyor. Holding'in ambalaj sektöründe faaliyet gösteren şirketi Polinas şu ana kadar deprem bölgesine 48 bin adet termal battaniye gönderirken, ilave olarak 160 bin termal battaniye daha göndermek için hazırlıklarını sürdürüyor.

Yıldız Holding Yönetim Kurulu Başkanı Ali Ülker, afet bölgesine yönelik yardımları ilk andan itibaren yetkili kurumlarla koordinasyon içinde organize etmeye başladıklarını vurgulayarak, Bu elim hadise karşısında tek yürek olarak, birlik içinde hareket ediyoruz. Şu ana kadar 175 milyon TL'yi aşan tutarda yardım yaptık ve çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Depremde hayatını kaybeden vatandaşlarımıza ve iş arkadaşlarımıza Allah'tan rahmet,



yaralılara acil şifalar; bölgede görevli olan tüm ekiplere ve halkımıza kolaylıklar diliyoruz" dedi.

Ülker depremzedeler için özel bisküvi üretti

Ülker, deprem bölgesindeki afetzedeler için özel, doyurucu ve besleyici özelliği olan bir bisküvi üretti. Şirketin sosyal medya hesabından yapılan açıklamada, "Deprem bölgesindeki afetzedeler ve yardım ekipleri için özel, doyurucu, besleyici bir bisküvi ürettik. Çok kısa bir süre içinde geliştirdiğimiz Ülker Besleyici Bisküvi içerdiği demir ve çinko ile bağışıklık sistemine; B1, B2 ve B3 vitaminleri ile de enerji oluşumuna destek oluyor. Ülker Besleyici Bisküvi satılmayacak ve sadece afet bölgesine gönderilecek. Ülker Besleyici Bisküvi ve diğer Ülker ürünlerimizle bölge halkımızın yanında olmaya devam edeceğiz" ifadelerine yer verildi.





ETİ'DEN AFET BİSKÜVİSİ

Türkiye'nin önemli gıda şirketlerinden biri olan Eti, geçtiğimiz ay doğal afetler ve afet kaynaklı meydana gelebilecek acil durumlarda etkilenen bölgelerde dağıtılmak üzere özel bir bisküvi tasarladığını duyurmuş, vitamin ve minerallerle zenginleştirilmiş olan bisküvinin, olası bir afet durumunda hızla üretilerek etkilenen bölgelere yardım amaçlı gönderileceğini açıklamıştı. Yaşanan deprem felaketi sonrasında harekete geçen Eti sosyal medya hesabından yaptığı açıklamada, "Yaralarımızı sarmak için çalışıyoruz. Başta Afet Bisküvisi olmak üzere ürünlerimizi deprem bölgelerine Kızılay aracılığıyla hızla ulaştırmaya devam ediyoruz. Milletimizin yanındayız, içinde bulunduğumuz bu zor günleri birlik ve dayanışma içerisinde aşacağız" paylaşımında bulundu.

Eti Afet Bisküvisi, afetzede vatandaşların günlük ihtiyacı olan besin öğelerinin bir kısmını karşılamasına yardımcı olacak şekilde tasarlandı. Vitamin ve minerallerce zenginleştirilmiş bisküvinin içeriğinde demir, çinko, D vitaminin de yer aldığı 11 farklı vitamin ve 5 mineral bulunuyor.

COCA COLA'DAN 30 MİLYON TL BAĞIŞ

Coca Cola Türkiye, Coca Cola İçecek ve Coca Cola Vakfı, Türk Kızılay'a toplam 30 milyon TL bağışta bulundu. Coca Cola Türkiye bağışın 1 milyon dolarlık kısmının Coca Cola Vakfı tarafından sağlandığını duyurdu. Şirketin sosyal medya hesabından yapılan açıklamada şunlar kaydedildi: "Coca-Cola Türkiye olarak deprem felaketinden etkilenen vatandaşlarımıza destek olmak için, yerel yönetimler ve Kızılay ile koordineli çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Yola çıkan yardım tırlarımız, afet bölgelerine ulaşmaya başladı. Tüm gücümüzle destek olmaya devam edeceğiz."

Coca Cola Türkiye'nin paylaşımında ayrıca depremden etkilenen bölgelere 80 tır su ve içecek gönderiminin sağlandığı belirtilerek, "Hazar fabrikamız yüzde 100 kapasiteyle sadece bölgenin ihtiyaçlarını karşılamak için çalışıyor. Tüm Türkiye'den çalışma arkadaşlarımızın topladığı ayni yardımları deprem bölgesindeki yetkililere ulaştırıyoruz. Faaliyet gösterdiğimiz tüm ülkelerdeki çalışanlarımızın bireysel bağışlarının toplamı kadar bağışta bulunuyoruz. Afetin birlik ve beraberliğin gücüyle aşılacağına inanıyor, bu büyük acının tekrarı olmamasını temenni ediyoruz" ifadelerine yer verildi.

FAST FOOD ŞİRKETLERİNDEN YEMEK DAĞITIMI

Türkiye'de faaliyet gösteren önemli fast food şirketleri AFAD'a acil ihtiyaçlar için kurumsal bağış yaptıklarını ve bölgeye ücretsiz gıda desteği sağlandığını açıkladı.

McDonalds Türkiye

McDonalds Türkiye, deprem bölgesinde depremzedelerin ihtiyaçlarına destek olmak amacıyla belirlenen noktalarda 50 bin adet ücretsiz yemek dağıtacağını duyurdu. Fast food şirketinden yapılan açıklamada, "Depremin etkisi altındaki bölgelerde hayat normale dönene kadar halkımızın yanındayız. Bugünleri hep birlikte dayanışma ile aşacağız" denildi. Hatay, İskenderun, Antep, Malatya, Maraş'ta yapılacak dağıtımların yerleri de paylaşıldı.

Burger King

Fast food şirketi Burger King de 20 milyon TL değerinde bir destek fonu oluşturduklarını belirtti. Şirketten yapılan açıklamada şu ifadeler kullanıldı: "Ata Grubu olarak, tüm ülkemizi yasa boğan depremin gelişmelerini yakından takip ediyoruz. Depremden etkilenen illerde yaşayan vatandaşlarımızın yaralarını biraz da olsa sarabilmek adına 20 milyon TL değerinde bir destek fonu oluşturduk. Bölgedeki öncelikli ihtiyaç gıdaya erişim. Bu ihtiyacı bir nebze gidermek adına hem Burger King markamızın ürünlerini hem





de temel gıda ürünlerini içeren 6 tırımızı, kamu tarafından yetkilendirilmiş sivil toplum kuruluşlarıyla koordineli olarak, bölgedeki vatandaşlarımıza destek verecek şekilde yola çıkarıyoruz. Yaralarımızın bir an önce sarılması dileğiyle... “

KFC Türkiye

KFC Türkiye de acil ihtiyaçlar kapsamında su ve gıda yardımı için ilgili kamu ve yardım kuruluşları ile irtibat halinde olduklarını aktardı: “İş Holding olarak yaşanan deprem felaketinden dolayı derin bir üzüntü içerisindeyiz. Bölgedeki durumu yakından takip ediyoruz. Depremden etkilenen illerdeki ihtiyaç sahiplerine yapılacak yardımlara katkıda bulunmak amacıyla Holding olarak 10 milyon TL’lik bir fon oluşturduk. Acil ihtiyaçlar kapsamında su ve gıda yardımı için ilgili kamu ve yardım kuruluşları ile irtibat halindeyiz. Bu zor günleri hep birlikte dayanışma içinde aşacağız. Hayatını kaybedenlere Allah’tan rahmet, ailelerine başsağlığı ve tüm yaralılara acil şifalar dileriz. Tüm Türkiye’ye geçmiş olsun.”

Arby’s Türkiye

Arby’s Türkiye de sosyal medya hesabındaki paylaşımında şu ifadeleri kullandı: “Depremin yaralarını beraber saracağız. Temel gıda ürünlerini içeren ilk tırlarımız afet bölgelerine ulaşmaya başladı. Yetkili kurum ve kuruluşlarla koordineli bir şekilde depremden etkilenen vatandaşlarımızın ihtiyaçlarını karşılamaya devam edeceğiz. Milletimizin yanındayız. Bu zor günleri dayanışmayla ve gönül birliğiyle en kısa sürede aşacağımıza inanıyoruz.”

Domino’s Pizza

Yardım tırlarının yola çıktığını belirten Domino’s Pizza da, “Domino’s olarak depremin gerçekleşmesinin hemen ardından depremden etkilenen tüm illerimize yardım ulaştırmak üzere yetkili kurumlarla çalışmayı sürdürmekteyiz. Bu kapsamda; Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı (AFAD) ve Kızılay koordinasyonunda belirlenen ihtiyaçlara göre hazırlanan yardım tırlarımız yola çıkmıştır. Diğer yardım tırımız da yarın sabah yola çıkarak temel gıda maddelerinden oluşan ihtiyaç malzemelerini bölgeye iletecektir. Kızılay ile koordineli şekilde bölgede oluşan ihtiyaçları takip etmeye devam ederek yardım malzemelerini deprem bölgelerine iletmeyi sürdüreceğiz. Birlik ve beraberlik içinde yaralarımızı sarmaya bir adım daha yaklaşacağımıza gönülden inanıyoruz” ifadelerine yer verdi.

KONYA ŞEKER’İN YARDIM TIRLARI AFET BÖLGESİNDE

Konya Şeker, deprem felaketi sonrası yardım tırlarının bölgeye gönderildiğini paylaştı. Konya Şeker’den yapılan açıklamada, AFAD ve devletin yetkili birimleriyle koordineli şekilde ilk parti olarak yola çıkan yardım konvoyunda bulunan Torku markalı süt ve süt ürünleri, atıştırmalık ile genel anlamda kuru gıdayı kapsayan ürünlerin hızlı bir şekilde afetzedelere ulaştırıldığı bilgisi kaydedildi.

REİS GIDA’DAN BAKLİYAT SEFERBERLİĞİ

Reis Gıda’dan yapılan açıklamada: “Ülkemizi yasa boğan deprem felaketinden ve yaşanan kayıplardan dolayı derin üzüntü içerisindeyiz. Gün birlik olma, dayanışma günü. Bu zor dönemde halkımızın yanında olmak ve temel gıda ihtiyaçlarını karşılayabilmek adına bakliyat ürünlerimizi depremin gerçekleştiği ilk andan itibaren bölgeye ulaştırma gayreti içerisinde seferber olduk” ifadelerine yer verildi. Firmadan yapılan açıklamada şu ifadeler yer aldı: “Reis Gıda olarak üretimde önceliğimizi bölgeye yapılacak yardımlar için belirledik. Yardım kuruluşları ve kamu kurumları ile koordinasyon içinde ürün tedariklerini gerçekleştirdik. İhtiyaçların en hızlı karşılanması amacıyla depremin yaşandığı bölgelere en yakın olan tedarikçilerimizden tırlarımız gönderildi. Merkez fabrikamızdan da temel gıda ürünleri ile birlikte diğer ihtiyaçların gönderimi de sağlandı. Bölgelerdeki STK’lar ile kurulacak olan mobil mutfaklarda pişirilmek üzere de gönderimler yapılıyor. Bu zor koşulları en kısa sürede atlatabilmesi için kurum ve kuruluşlar ile etkin iletişimimiz ve iş birliklerimizi sürdürmekteyiz. İnşallah bu zor günleri atlatacağız ve yaralarımızı saracağız.”

ŞİŞECAM’IN DESTEĞİ 225 MİLYON TL’YE ULAŞTI

Şişecam, Kahramanmaraş merkezli yaşanan ve 10 ilimizi etkileyen deprem felaketinin ardından ayni ve maddi yardımlarını bölgeye ulaştırmak ve yaraları sarmak için seferber oldu. Depremin ilk gününden bu yana ayni desteklerinin yanı sıra çalışanlarının gönüllü faaliyetleriyle bölgeye destek olan şirket, İş Bankası Grubu’nun gerçekleştirdiği nakdi destek kapsamında bölgeye 200 milyon TL bağışta bulundu. Ayni bağışları ile birlikte Şişecam’ın desteği 225 milyon TL’ye ulaştı.







AROMA BÖLGEYE TEMEL İHTİYAÇ ÜRÜNLERİ GÖNDERDİ

Aroma, depremden etkilenen bölgedeki vatandaşlarımızın ihtiyaçlarını karşılamak için ilk günden itibaren AFAD ve Kızılay koordinasyonunda su ve meyve sularını yardım tırlarıyla gönderiyor. Ayrıca Aroma çalışanları ve yakınları arasında organize olunarak yapılan yardım kampanyalarıyla 3 yardım tırı Gaziantep, Kahramanmaraş ve Hatay'a gönderildi. Su, meyve suyu, gıda, hijyen malzemeleri ve giysi gibi temel ihtiyaç ürünleri kamu kurumlarıyla organize şekilde çalışarak ihtiyaç sahiplerine ulaştırıldı.

TRENDYOL GO ARACILIĞIYLA YEMEK DAĞITIYOR

Türkiye'nin önde gelen e-ticaret şirketlerinden Trendyol, gıda, temel ihtiyaç malzemeleri, kıyafet, ısıtıcı ve hijyen ürünleri taşıyan tırların AFAD koordinasyonunda afet bölgesine doğru yola çıktığını açıkladı. Ayrıca yerel yönetimlerle koordine bir şekilde Trendyol Go aracılığıyla yemek dağıtımlarının başladığı ve Trendyol Express depolarının acil ihtiyaç malzemelerinin dağıtımı için hazır hale getirildiği de bildirildi. Trendyol, Türk Kızılay ve Ahbap dijital destek kartlarını satışa çıkardı. Ayrıca Almanya ve Azerbaycan gibi farklı ülkelerden gelen talepler doğrultusunda, depremden etkilenen vatandaşlara yardım etmek isteyenler için dijital destek kartlarını tüm ülkelerde kullanıma açtı.

TÜGİS ÜYELERİNDEN AYNİ VE NAKDİ YARDIM

Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) üyeleri, Kahramanmaraş merkez üssü olan Pazarcık ve Elbistan ilçelerinde gerçekleşen deprem sonrasında bölgede yardım faaliyetlerine destek oldular. Üyelere ulaşarak depremin etkileri hakkında bilgi aldığını aktaran TÜGİS Başkanı Kaan Sidar, bölgede faaliyet gösteren gıda sanayicilerinin hasarsız tesislerini depremzedelerin barınmaları için geçici olarak tahsis ettiğini aktardı. Yetkililerle koordineli bir şekilde yardımların gerçekleştiğini ifade eden Sidar, yaraları sarmak için bölge halkına desteklerinin devam edeceğini iletti. TÜGİS üyesi gıda sanayicilerinin gıda yardımları başta olmak üzere yaptıkları ayni ve nakdi yardımların 250 milyon TL değerine yaklaştığını belirten Sidar, yardımların kesintisiz devam edeceğini belirtti.

SEYİDOĞLU'NDAN AFETZEDELERE ÖZEL HELVA

Seyidoğlu Gıda yaşanan deprem felaketinin yaralarını sarmak için yardım kuruluşları aracılığıyla 1 milyon TL'lik ayni ve nakdi yardım desteği yaptı. Deprem afetine özel bölgeye gönderilmek üzere kalori ve protein değeri yüksek helva ürettiklerini belirten Genel Müdür Mehmet Göksu, gerekli teknik ekipman ve gıda noktasında yeni destekler için hazırlandıklarını ifade etti.

YAŞ MEYVE SEBZE SEKTÖRÜ ARAÇLARIYLA YARDIMLARI TAŞIYOR

Türkiye'de lojistik altyapısı en güçlü sektörlerden biri konumunda olan yaş meyve sebze sektörü, soğuk zincire uyumlu araçlarıyla Türkiye'nin dört bir tarafındaki yardım malzemelerini deprem bölgelerine nakliyor. "Tekrar küllerimizden doğma vakti" diyen Ege İhracatçı Birlikleri Koordinatör Başkan Yardımcısı ve Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Başkanı Hayrettin Uçak, Bölgemizdeki valilikler, kaymakamlıklar, belediyeler, AFAD, Kızılay, STK'lar ihtiyaçları temin ediyor. Bu ihtiyaçların doğru ve hızlı bir şekilde depremzede vatandaşlarımıza ulaşması için biz de aktif görev alıyoruz. Tüm lojistik imkânlarımızı, illerden gelen talepler doğrultusunda deprem bölgesine yardımları ulaştırmak üzere görevlendirdik. Bu bölgelerden toplanan yardım malzemelerini AFAD'ın yönlendirmesiyle 10 ilimize ulaştırıyoruz. Gece gündüz demeden bölgedeki kardeşlerimizin hizmetinde, Devletimizin emrindeyiz" şeklinde konuştu.

ARABICA COFFEE HOUSE DEPREMZEDELERİ UNUTMADI

Yerli kahve markası Arabica Coffee House, deprem bölgesine başta ekmek ve su olmak üzere yüklü olarak temel gıda, hijyen kiti, çorba, sıcak içecek, ilaç ve bebek bezi taşıyan iki adet kamyonet, bir gezici kafesi olan driver aracı ve üç adet binek araç gönderdi.Arabica Coffee House CEO'su Av.Sertaç Yalçın, "Ülkemizin ve binlerce vatandaşımızın yaşadığı bu yıkıcı afet bizi derinden üzdü. Arabica ailesi olarak afet bölgemize iki adet kamyonet, üç binek araç ve bir adet gezici kafemiz olan driver aracımızla başta ekmek, su, çay, şeker, çorba, bebek bezi, polar şal, ilaç ve hijyen kiti yanı sıra peçete, tuvalet kağıdı ve ıslak mendil desteği sağladık. Bu desteği devam ettirmek adına da biten ve azalan malzemeleri takviye araçlar ve çalışma arkadaşlarımızla Ankara'dan gönderdiğimiz ilave araçlarla destekledik" dedi.



ACİL GIDA KOLEKTİFİ'NDEN GÜNDE 100 BİN KİŞİYE YEMEK

10 ili etkileyen depremlerin yıkıcı etkisi bölgede ciddi bir gıda ihtiyacına sebep olurken, bu ihtiyacı çözmek adına şefler, akademisyenler, öğrenciler ve özel sektör profesyonelleri 2 saat içinde WhatsApp gruplarından gönüllü olarak bir araya gelerek Acil Gıda Kolektifi'ni oluşturdu. Depremden 10 saat sonra Hatay'a ilk ekipler ulaşırken, 36 saat içerisinde ise 3 şehirde 7 mutfak kuruldu. Depremin 5.gününde ise kolektif, kurulan 7 mutfak için ihtiyaç duyulacak ürünlerin düzenli ve sürdürülebilir sevkiyatını gerçekleştirecek, depo ve sevkiyat sistemini organize etmeye başladı. Acil Gıda Kolektifi, günde yaklaşık 100 bin kişiye 3 öğün yemek sağlıyor.



Yemek sanayicileri uyarıyor:

TELEVİZYON PROGRAMLARI gastronomi sektörüne zarar veriyor

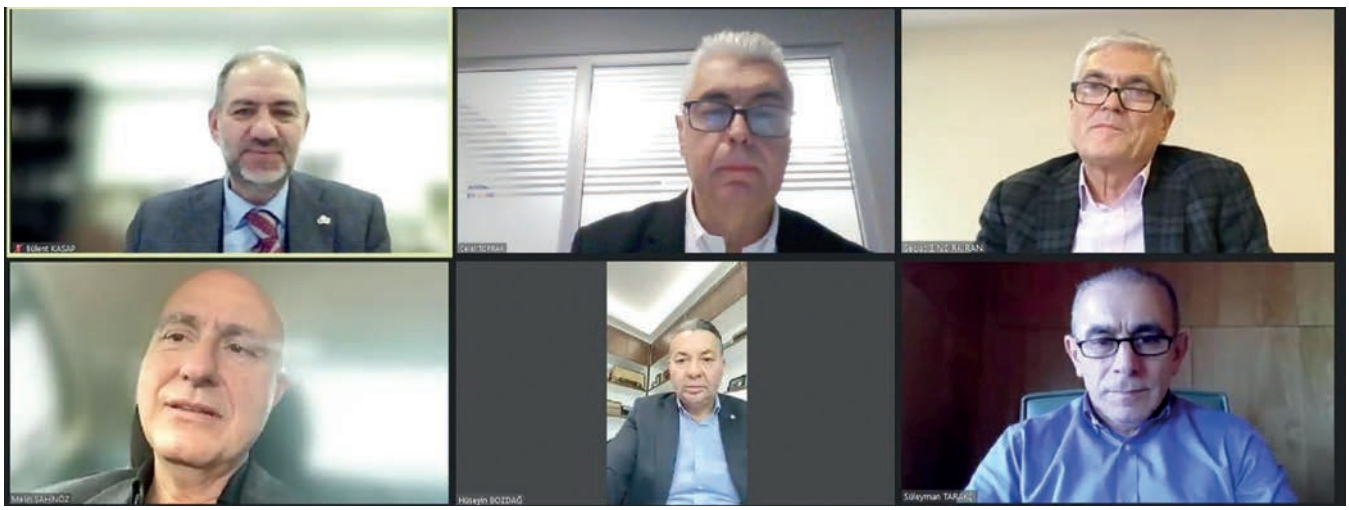
Hazır yemek ve ev dışı tüketim sektörü paydaşları İstanbul Ticaret Borsası'nda bir araya geldi. Televizyonlardaki gastronomi programlarının sektöre yönelen gençlerde hayal kırıklığına yol açtığını ve yanlış bir algı oluşturduğunu söyleyen İSTİB Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı, gastronomi sektörünün çatı örgütünün devlet tarafından oluşturulması gerektiğine dikkat çekti.



İstanbul Ticaret Borsası tarafından Güvenilir Ürün Platformu desteğiyle düzenlenen Borsa Meydanın'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında geçtiğimiz ay hazır yemek ve EDT sektörü konuşuldu. Moderatörlüğünü Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın yaptığı online toplantıda; İSO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı ve Meclis Üyesi Sedat Zincirkıran, Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı Melih Şahinöz ve İSTİB Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı konuşmacı olarak yer aldı.

SEDAT ZİNCİRKIRAN: "ENDÜSTRİYEL YEMEK SANAYİ SON 15 YILDA ÖNEMLİ BİR ATILIM GERÇEKLEŞTİRDİ"

Toplantının açılışında konuşan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap ev dışı tüketim sektörünün son yıllardaki gelişimine dikkat çekerek, "Evlerdeki yeme içme alışkanlıklarımız hızla değişiyor. Modern hayatın temposu özellikle metropollerde çalışan insanları hızlı yaşamaya zorunlu kılıyor. Bu süreç dev bir sektör doğuruyor. Böylesi önemli bir sektöre gereken



önemin verilmesi ve potansiyelinin değerlendirilmesi için elimizden geleni yapmalıyız" şeklinde konuştu.

İSO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı ve Meclis Üyesi Sedat Zincirkıran ise yaptığı konuşmada endüstriyel yemek sanayinin özellikle son 15 yılda önemli bir atılım gerçekleştirdiğini belirterek, "Sektörümüzün hızla gelişmesinin en önemli nedenlerinden biri bu. İstihdamla ilgili sorunlarımızı çözebilirsek, uluslararası hizmet verme yolunda da daha hızla büyüyebiliriz" dedi.

HÜSEYİN BOZDAĞ: "BİR KAP YEMEK 56 SEKTÖRÜ HAREKETLENDİRİYOR"

Toplantının bir diğer konuşmacısı olan Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, sektörün ihracat kapasitesine dikkat çekerek, "Tek bir kap yemek 56 sektörü hareketlendiriyor, destekliyor. Bu nedenle ihracat kapasitemizi artırmak için çalışıyoruz. Osmanlı coğrafyasındaki onlarca ülkede benzer damak tatları sayesinde çok büyük bir potansiyelimiz var. Bunu değerlendirmeliyiz. Diğer önemli bir konu ise sektörde çalışanların yabancı dil bilme oranı artmalı. Bizler yurt dışına gözünü çevirmiş bir sektörüz, buralarda kesilen fişi bile ihracat olarak kabul edlmesi için çalışmalarımız var. Vizyoner bir sektörün çalışanları da vizyoner olmalı" dedi.

SÜLEYMAN TARAKÇI: "GASTRONOMİ MEZUNLARININ YÜZDE 98'İ SEKTÖRÜ İKİ YILDA TERK EDİYOR"

İSTİB Ev Dışı Tüketim Meslek Komitesi ve Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı da yaptığı konuşmada uluslararası alanda Türk mutfak kültürünün hak ettiği yere ulaşmasının önemine dikkat çekerek, "Olağanüstü bir mutfak kültürümüz var ama ne yazık ki kullanamıyoruz. Örneğin coğrafi işaretli ürünlerde bir karmaşa var. Bu konuda her ilde bir kurum yetkilendirilirse çok daha iyi sonuç alabiliriz" dedi. Gastronomi eğitiminde de ciddi sorunlar olduğuna dikkat çeken Tarakçı, "Gastronomi mezunlarının yüzde 98'i sektörü iki yılda terk ediyor. Televizyonlardaki programlar özel üniversitelerin gastronomi bölümlerine öğrenci sağlıyor. Bu programlardaki yanlış algı sektöre yönelen gençlerin hayal kırıklığına uğramalarına yol açıyor. Sektörde birkaç tane STK devasa bir sektörün temsilcisi gibi davranıyor ama durum böyle değil kimse de böyle düşünmesin. Sektörün çatı kuruluşunun devlet tarafından oluşturularak üstlenilmesi gerekiyor" şeklinde konuştu.

MELİH ŞAHİNÖZ: "ÇALIŞANLAR KAHVALTIYI VE ÖĞLE YEMEĞİNİ DIŞARIDA YİYOR"

Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı Melih Şahinöz ise kahvaltı ve öğle yemeğinin çalışanlar tarafından dışarıda yendiğini hatırlatarak, "Sektörümüz dünya standartlarında üretim yapıyor, servis veriyor. Sadece turizmi bile düşünsek büyük bir dolaylı etkimiz var. Her sektörü besliyoruz. Ayrıca bizim sektörümüzün toplum sağlığı açısından da çok önemli olduğu ortadadır" dedi.

Gıda ve İçecek Sanayiinin İstediği Saflıkta Proses Suyu Üretim Sistemleri Kuruyoruz



Gıda ve İçecek Üretimi için 60 m³/Saat Ultra Filtrasyon Sistemi



Süt İşletmesi için 30 m³/Saat Proses Suyu Hazırlama Sistemi

BURKUT SU TEKNİĞİ A.Ş.

Tel: +90 232 486 23 23

contact@burkut.com.tr

www.burkut.com.tr



Un ve unlu mamullerde ihracat

Uzak Ülkeler Stratejisi'yle büyüyecek

Ticaret Bakanlığı tarafından başlatılan Uzak Ülkeler Stratejisi kapsamında Japonya, Tayland, Endonezya, Hindistan, Şili, Vietnam, Meksika gibi pazarlarda aktif olmayı hedeflediklarini anlatan Orta Anadolu Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Nihat Uysallı, "Kaliteli ve standartları yüksek ürünlerimizle markalaşmak uzun vadeli hedeflerimiz arasındadır" diyor.

Ülkemizde un sektörünün genel yapısına ve üretim kapasitesine ilişkin detayları aktarak, Türkiye'nin un ve makarna ticaretinde dünyadaki konumundan söz edebilir misiniz?

Ülkemiz unda yıllık yaklaşık olarak 11-12 milyon tonluk iç piyasa talebini karşılarken, yaklaşık 3 milyon ton unu da ihraç etmektedir. Türkiye Un Sanayicileri Derneği'nin çalışmalarını veri alırsak, ülkemizde 69 ilde 598 adet un fabrikası bulunmaktadır ve bu işletmeler yılda 30 milyon ton üretim kapasitesine sahiptir. Bahse konu olan işletmelerde yaklaşık 15 bin kişi çalışmaktadır. Üretim miktarına ait resmi bir veri yok ancak yılda 15 milyon ton üretim yapıldığı tahmin edilmektedir. Geçen yıl toplam kapasite olan 30 milyon tonun yaklaşık yüzde 50'si kullanılmıştır.

Türkiye 2022 yılında da özellikle un ve makarna ihracatında dünya sıralamasında önemli bir konumda. 2022 yılının son çeyreğinin verileri henüz paylaşılmadı ancak Ocak-Eylül dönemine baktığımızda ülkemiz unda birinciliğini korurken, makarnada ise ilk üç ülke arasında yer alarak küresel oyuncu olma iddiasını devam ettirmiştir.

Özellikle Rusya – Ukrayna savaşının etkisiyle yükselen girdi ve ham madde maliyetleri ve de ülkemizde enflasyonist ortamda yükselen fiyatlar unlu mamullerin tüketimini ne yönde etkiledi? Bugün itibariyle sektörünüzü en çok zorlayan girdi maliyetleri hangileridir?



Nihat Uysallı

Unlu mamullerin üretiminde şartlar ne olursa olsun geleneksel bir tutum olduğunu gözlemliyoruz. Aynı durum tüketim için de geçerli. Ülkemizdeki unlu mamullerin tüketim alışkanlıkları koşullara rağmen değişmemektedir. Türkiye kişi başı tüketime baktığımızda dünyada en çok un ve unlu mamul tüketen ülkelerden biridir. Sektördeki en büyük girdi maliyetimiz buğday. Toprak Mahsulleri Ofisi son dönemde ekmek fiyatlarını sübvanse ediyor. Son bir yıldır dünyadaki buğday miktarı nedeniyle fiyatlar dengede seyrediyor. İşçilik ücretleri artmış durumda ancak enerji ve ham madde fiyatları söz konusu olduğunda bu dönemde stabil seyrettiğini söyleyebiliriz.



"UN VE MAKARNADA KENDİMİZE YETEBİLEN BİR ÜLKEYİZ"

Savaş ortamının etkisiyle ülkemizde gerek makarnalık gerekse de ekmeklik buğday tedariğinde bir sorun yaşandı/ yaşanıyor mu, stoklar ne durumda? Bu konuda alınması gereken önlemler var mıdır?

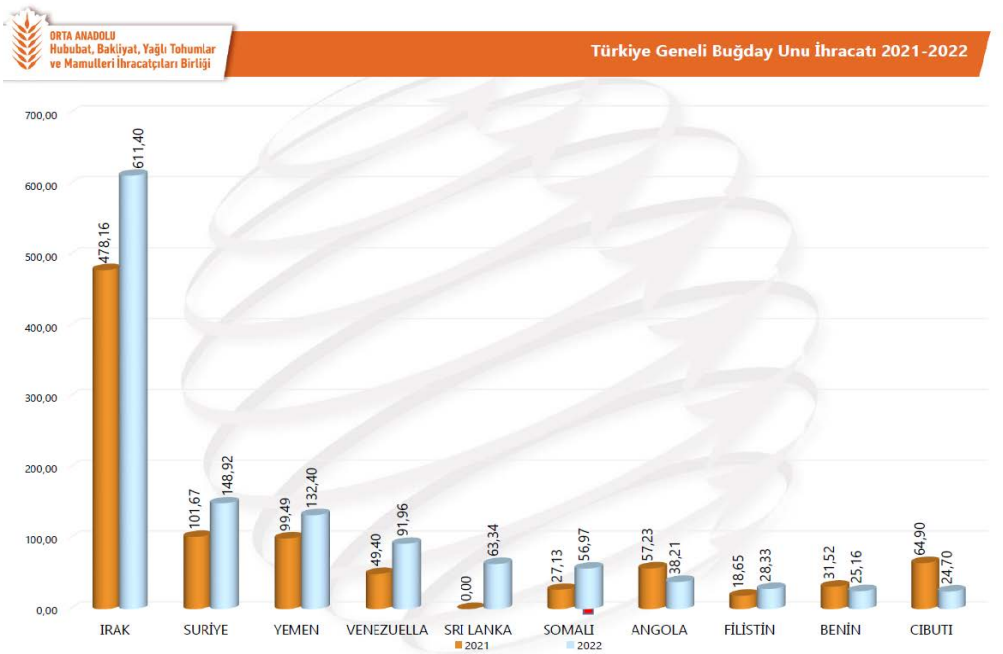
Türkiye gerek un gerek makarna konusunda koşullar ne olursa olsun kendi kendine yetebilen, üretimiyle kendi ihtiyaçlarını karşılayabilen bir ülkedir. Bu ürünlerde tedarik ve stok konusunda bir sorun yaşamıyoruz. Ancak pandemi ve savaş gibi zorlu koşullar insanların tüketim alışkanlıklarını değiştirebiliyor. Yeni şartlara uygun olarak tarım politikalarımızı revize ederek, üretim politikalarımızda bu gerçeği göz önüne alarak önlem alabiliriz.

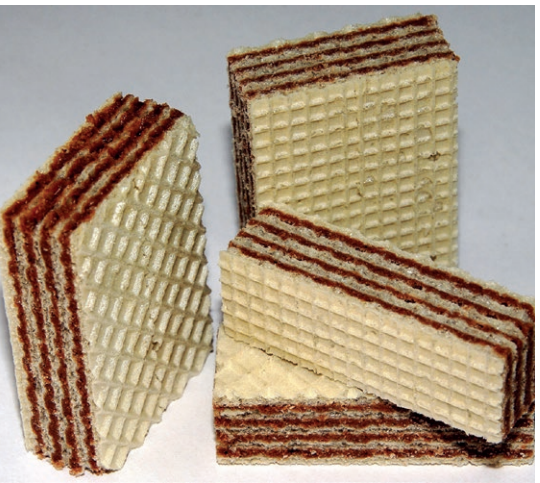
"İHRACAT GELİRLERİMİZ ARTIYOR"

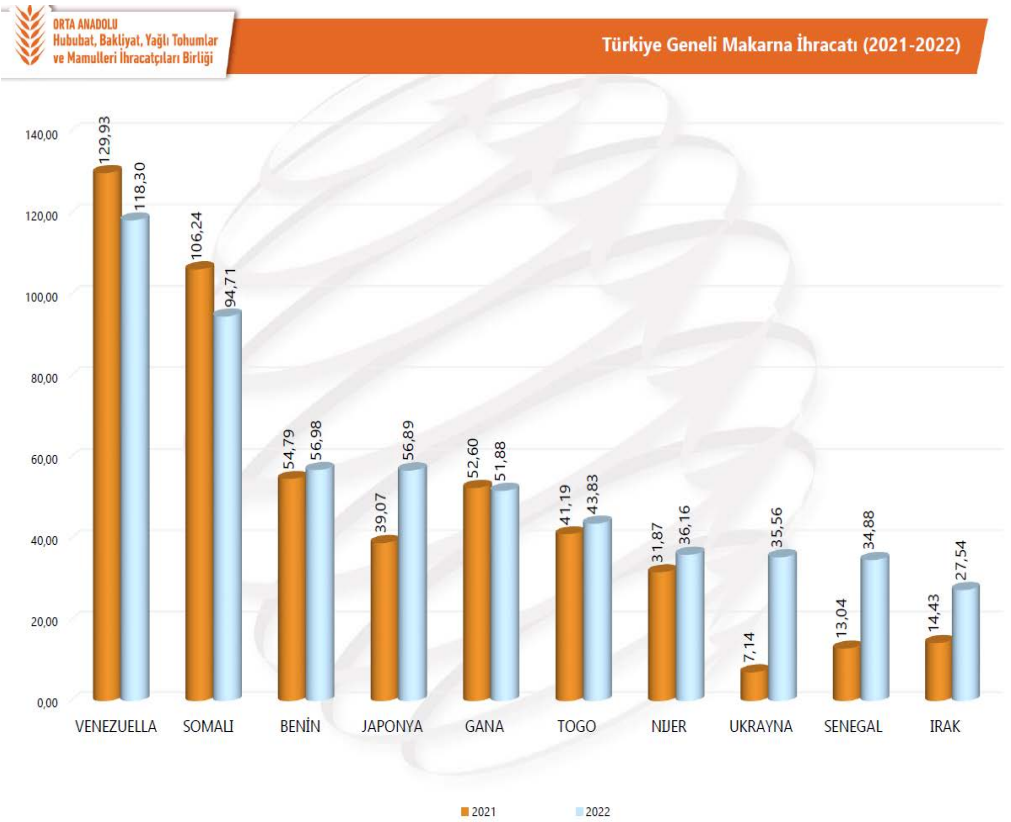
Geride bıraktığımız yıl Türkiye'nin un ve unlu mamuller ihracatı nasıl bir seyir izledi? Kaç ülkeye un ve unlu mamul satıyoruz? İhracatta başı çeken ürünler hangileri? İhracatta odaklandığınız pazarlar ve 2023 sonu hedeflerinizi paylaşabilir misiniz?

Un ve unlu mamuller sektörü için önce değirmencilik ürünleri sektörü ihracatından bahsetmek isterim. Değirmencilik ürünleri sektörü ihracatı 2022 yılında bir önceki yıla kıyasla %30,7 oranında bir artışla 1,8 milyar dolar seviyesinde gerçekleşmiştir. Bu kategorinin en önemli kalemi olan buğday unu ihracatı söz konusu dönemde miktar bazında %1,5 artışla 3,1 milyon ton ve değer bazında ise %33,7 artışla 1,4 milyar dolar olarak kaydedilmiştir. En fazla ihracat yaptığımız ülkelerin başında Irak, Suriye ve Yemen gelmektedir. Buğday ununda Irak'a yönelik ihracatta %27,9 artış, Suriye'ye yönelik ihracatta %46,5, Yemen'e yönelik ihracatta ise %33,1 artış olmuştur. 2022 yılında 149 ülkeye buğday unu ihracatı yapılmıştır.

Bunun yanı sıra pastacılık ürünleri sektörü ihracatı 2022 yılında %21 oranında artış göstererek yaklaşık 2,6 milyar dolar olmuştur. En önemli kalemlerinden biri olan tatlı bisküvi ve gofret ihracatı söz konusu dönemde %17,1 artarak 868 milyon dolar değerinde gerçekleşmiştir. En fazla ihracat yapılan ilk üç ülke Irak, Yemen ve İsrail olmuştur. Makarna söz konusu dönemde miktar bazında %1,7 azalışla 1,3 milyon ton, değer bazında ise %24 artışla 967 milyon dolar seviyesinde gerçekleşmiştir. En fazla ihracat yapılan ilk üç ülke Venezuela, Somali ve Benin olmuştur. Değer ve miktar bazında geçtiğimiz yıla kıyasla makarna ihracatımızın en çok arttığı ülkeler ise Ukrayna, Senegal ve Irak







olarak kaydedilmiştir.

Hedef ülkeler konusunda Ticaret Bakanlığımız tarafından başlatılan Uzak Ülkeler Stratejisi'ni takip ediyoruz. Japonya, Tayland, Endonezya, Hindistan, Şili, Vietnam, Meksika gibi potansiyelimizin yüksek olduğu pazarlarda aktif olmayı hedefliyoruz. Yeni pazarlar bulmak, bulunduğumuz pazarlarda kalıcı olmak, yüksek verimlilikle daha çok üretmek, alt yapımızı ve küresel ticaretteki yerimizi sağlamlaştırmak için çalışmalarımızı sürdürüyoruz.

"GIDA GÜVENLİĞİNDE KÜRESEL KRİZLER YAŞANIYOR"

Önce Covid-19 pandemisi hemen ardından başlayan Rusya-Ukrayna savaşı tarımın ülkeler için ne denli stratejik bir sektör olduğunu gözler önüne serdi. Hem sektörünüz özelinde hem de genel tarım politikaları nezdinde bu yaşananlar bize neler söylüyor?

Gerek pandemi gerekse de uluslararası uyuşmazlıklar, gıda güvenliğinde hem üretim hem de tedarik zincirleri açısından küresel krizlere açık olunduğunu göstermiş, bu süreçlerin daha çok güvenceye alınması gerektiğini anlamamızı sağlamıştır. Her ne kadar ülkemiz tarımsal çıktılar anlamında verimli topraklara sahip ve gıda sanayinde rekabetçi olsa da gıda sektörünün küresel bir karşılıklı bağımlılık arz ediyor oluşu, üretim ve tedarik süreçlerinin güvenceye alınmasını tüm ülkeler için zaruri kılmaktadır. Gıda sanayinde otomatizasyon sistemlerinde artış sağlayarak ve insan emeğiyle teknolojiyi daha entegre hale getirerek gıda üretimini, insan emeğini üretim sürecinden kesen faktörlere rağmen devam ettirebiliriz.

Rusya-Ukrayna savaşı nedeniyle yaşanan gıda krizi riskinin ortadan kaldırılmasına yönelik oluşturulan Tahıl Koridoru'ndan Aralık 2022 sonuna kadar 15 milyon tondan fazla tahıl taşındı. Tahıl Koridoru'nun dünyaya ve ülkemize sağladığı kazanımları değerlendirebilir misiniz?

Türkiye ülke içindeki gıda ihtiyacını karşılayabildiği gibi diğer ülkelerin faydasını gözetecek adımlardan da geri durmamış; gıda krizinin bu denli ön planda olduğu bu dönemde dünyada tahıl ihracatının güvenli ve kolay transferinde arabulucu ve söz sahibi olmasıyla ne kadar önemli ve stratejik bir ülke olduğunu bir kez daha ortaya koymuştur.

Kısa ve uzun vadeli olarak ülkemiz un ve unlu mamuller sektörünün hedeflerinden bahsedebilir misiniz?

Dünyanın en büyük makarna ve un ihracatçılarından biri olmak ülkemizi avantajlı kılan bir durumdur. Yeni dönemde de bu konumumuzu koruyup geliştirerek devam ettirmeyi, aynı zamanda dünyanın değişen gıda algısına uyum sağlamayı hedefliyoruz. Yüksek üretimi sağlayacak tarım politikalarını benimsemek ve verimli çıktılar elde etmek, kaliteli, standartları yüksek ürünlerimizle markalaşmak uzun vadeli hedeflerimiz arasındadır.

"Köylü nüfusun ve tarım arazilerinin azalması büyük tehdit"

Covid-19 pandemisi ve uluslararası çatışmaların gıda ve tarım sektörlerinde bilinen yöntemleri boşa çıkardığına dikkat çeken Nihat Uysallı, "Gıda tedariğinde sürekliliğin ne kadar hayati olduğunu gözler önüne serdi. Ülkemiz verimli topraklara sahip olmasına rağmen köylerin terki ve ekim alanlarının giderek azalması sektör için potansiyel bir tehdit oluşturuyor. Tarım politikalarında bu yeni gerçeklikler göz önüne alınarak planlama ve üretim önlemleri alınmalı, yeni sürece hızlı şekilde adapte olunarak gıda tedariğinde güven sağlanmalıdır" diye konuştu.

Mondelēz International Türkiye'den
2023'ÜN İLK İHRACATI

Dünyanın önemli atıştırmalık şirketlerinden Mondelēz International'ın önde gelen ülkelerinden biri olan Türkiye, yılın ilk ihracatını gerçekleştirdi. Şirket 2023 yılında tonajını yaklaşık iki kat artırarak, Gebze fabrikasında üretilen bin 542 ton sakız ve şekerlemeyi yılın ilk günlerinde 13 ülkeye ihraç etti.


İhsan Karagöz

Türkiye'nin ilk 500 ihracatçısı içerisinde yer alan Mondelēz International Türkiye, ihracat çalışmalarına hız kesmeden devam ediyor. Mondelēz International Türkiye, bu yılın ilk günlerinde 4 kıtadan 12 ülkeye toplamda bin 542 tonluk bir ihracat gerçekleştirdi.

Bu kapsamda yılın ilk ihracatı Amerika, İngiltere, Macaristan, İspanya, Fas, Kırgızistan, Kanada, Çin, İsviçre, Yunanistan, Fransa ve Belçika'ya yapıldı. Jelli şeker kategorisinde, Sour Patch Kids markasıyla Amerika ve Kanada'ya, yumuşak ve sert şeker kategorilerinde Maynards Bassets, Halls ve Sour Patch Kids markalarıyla İngiltere'ye, sert şeker kategorisinde Negro markasıyla Macaristan'a, Respiral, Halls ve Trident ile İspanya'ya ve sakız kategorisindeki markaları Bubblicious ve Bubbaloo ile Belçika ve Yunanistan'a ve son olarak Milka Bonibon markasıyla Fas, Kırgızistan ve çeşitli ülkelere bin 542 ton ürün ihracı gerçekleştiren Mondelēz International Türkiye, hedeflerini büyütmeye devam ediyor.

Mondelēz International Türkiye'nin bu ürünleri, Avrupa Bölgesi'nin sakız ve şeker fabrikaları içerisinde hacim anlamında en büyük üretim tesisi olan Gebze Fabrikası'nda üretiliyor ve üretimin yarıdan fazlası ihraç ediliyor.

YATIRIMLARLA İHRACAT AĞI BÜYÜYOR

Yılın ilk ihracatının ardından değerlendirmelerini paylaşan Mondelēz International Türkiye Genel Müdürü İhsan Karagöz, "Türkiye olarak sakız ve şekerleme kategorisinde küresel bir üs konumundayız. Geçtiğimiz yıllarda Gebze fabrikamıza yaklaşık 54 milyon dolarlık bir yatırım daha gerçekleştirmiş ve bu yatırımla var olan üretim hatlarına yeni şeker üretim hatları ekleyerek mevcut üretim kapasitesini artırarak ihracat rakamlarımızı yükseltmeyi hedeflemiştik. Bu yatırım hamlemiz ile ihracat oranımızı yaklaşık iki katına çıkararak ihracatımızı önemli bir oranda artırmaktan kıvanç duyuyoruz. Bu senenin başında ihracat yaptığımız ülkelere Avrupa ve Asya'dan yeni ülkeler ve ürünler eklendi ve ciddi sayılabilecek bir tonaj ile ihracat gerçekleştirdik. 2022 yılının ilk 9 ayını geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 22'lik artış ve 35.700 tonluk ihracat ile tamamladık. Gebze Fabrikamızda 17 farklı üretim teknolojisiyle ürettiğimiz bu ürünleri, dünyanın dört bir yanından 50 ülkeye ihraç ediyor olmak gurur verici. Ciro olarak ise 2022 yılının ilk 9 ayında 1.293 milyon liralık bir ihracat gerçekleştirdik. Global şekerleme ve atıştırmalık sektörü ihracatında ülkemizin değerini daha da artırmak amacıyla 2023 yılında da girişimlerimiz devam edecek" dedi.

eStar, Ülker ürünlerini Amerika ve İngiltere'de satışa sundu



Yıldız Holding'in dijital dönüşüm ve kategorisinde kurduğu ve 2019 yılından bu yana grubun yerli ve global markalarını e-ticaret ekosistemine taşıyan eStar; Ülker'in çikolata, bisküvi, gofret, kraker ve kek olmak üzere 5 kategorideki ürünlerini Amazon'un güvenilir teslimat seçenekleriyle Amerika Birleşik Devletleri ve İngiltere'deki tüketicilerle buluşturdu. Böylece, e-Star ilk defa Ülker'in tüketicilerin tüketim alışkanlıklarına göre belirlenen atıştırmalık portföyünü yurt dışı piyasasında tüketicilerinin beğenisine sunmuş oldu.

Ülker ürünlerinin Avrupa'daki ve Birleşik Arap Emirlikleri'ndeki tüketicilerden olumlu geri dönüşler aldığını dile getiren eStar Genel Müdürü Sadem Pehlivan, "En sevilen Ülker ürünlerinden oluşan, tüketim alışkanlıkları odaklı çoklu ve karma ürünlerimizi, Amazon güvencesiyle Amerika ve İngiltere tüketicileriyle buluşturduğumuz için çok heyecanlıyız. Hedeflerimize paralel olarak, Amazon operasyonumuzu Almanya, Fransa, İspanya, İtalya, Hollanda, Belçika, Birleşik Arap Emirlikleri, İngiltere ve Amerika Birleşik Devletleri'ni dahil ederek 9 ülkeye çıkardık. 2023 yılında hedefimiz genişlediğimiz bu pazarlarda Yıldız Holding markalarının yanına farklı üreticileri de eklemek olacak" dedi.

eStar, Ülker dışında Godiva, McVitie's, Super Fresh, Bizim, Terem Yağ, Hero Baby, Luna, Yayla, Aytaç, Derby, Taze Kuru, Faladdin, Sera, Cafe Crown, Komili, Julius Meinl ve Mutlu markalarına da hizmet veriyor.

Kek jeli üretimine genel bir bakış



Elif Naz Su Özel
Uygulama Mühendisi
Palsgaard Gıda

Fırıncılık ürünleri binlerce yıldır hayatımızda olan, herkes tarafından sevilen ve gelişen teknolojiyle gün geçtikçe çeşitliliği artan bir besin grubudur. Çeşitlilikle birlikte tüketici talepleri de artmaktadır. Üreticiler, tüketici taleplerini karşılayabilmek için birbirleriyle rekabet etmektedir. Ürün kalitesi, maliyeti, raf ömrü gibi özellikler rekabette belirleyici rol oynamaktadır. Hem maliyet avantajı sağlayıp hem de kaliteli bir ürün sunabilmek için bazı gıda katkı maddelerinin desteği gerekmektedir. Bu sektörde yaygın kullanılan katkı maddelerinden bir tanesi de kek jelidir.

Kek jeli denildiğinde aklımıza ne gelmeli?

Kek jelleri; özenle seçilmiş emülgatörler ile diğer bazı ham maddelerden oluşan ve pastacılık sektöründe yaygın olarak kullanılan emülgatör bazlı karışımlardır. Emülgatörler, doğada bulunabilen yahut kimyasal yollarla üretilebilen ve gıda sistemi stabilitesini iyileştirme yeteneğine sahip bileşenlerdir. Gıda ürünlerinde istenen özelliklerin elde edilmesine ve tüketici taleplerinin karşılanmasına yardımcı olan çok yönlü teknik yardımcılardır. Kek jelleri, hava kabarcıklarının kek içerisinde doğru boyutta, stabilize halde ve düzenli şekilde dağılımını sağlamak için özel olarak tasarlanan sistemlerdir. Kek jelinin belirli bir raf ömrü sonrasında dahi hiçbir performans değişikliği göstermeden son ürün üretiminde en etkin şekilde çalışması beklenir. Ancak bu durum, jel içindeki emülgatörlerin α-formdaki kristaller halinde mümkün olduğu kadar uzun süre tutulabilmesiyle mümkündür. Kek jelinin içinde bulunan alfa kristaller, zamanla betalaşma eğilimindedir. Jel içerisindeki kristallerin alfa formdan beta forma dönüşümü kek jeli performansını düşürmekte ve son ürünlerde istenen hacim alma ve yumuşak yapı eldesini engellemektedir.

Diğer yandan alfa kristaller bakımından zengin bir kek jeliyle üretim süreçlerini sorunsuz ilerletmek ve kekin yumuşak yapısını aylarca koruyabilmek mümkündür. Kek hamurunun içerisinde, genellikle %1-3 oranında kek jeli kullanımı yaygındır.



Kek jeli üretiminde kullanılan başlıca bileşenler nelerdir?

Kek jelinin yapım aşamalarında kullanılan birçok ham madde vardır. Bunları çözücüler, emülgatörler, stabilizatörler ve su olarak sınıflandırabiliriz. Kabaca; Mono Propilen Glikol (MPG), Gliserol (E422), Sorbitol (E420) ve şeker çözücüler; Poligliserol Esterleri (PGE), Propilen Glikol Monostearat (PGMS) ve Distile Monogliseritler (DMG) emülgatörler; Stearik Asit, Sodyum Hidroksit ve Potasyum Hidroksit ise stabilizatörler sınıfında yer almaktadır. Ayrıca su da kek jeli yapımında kullanılan bir diğer önemli bileşendir.

Kek jeli üretiminde dikkat edilmesi gereken noktalar ve karşılaşılan sorunlar nelerdir?

Ham madde seçimi, kek jeli üretiminde dikkat edilmesi gereken önemli parametrelerden biri olup; emülgatörler ise kek jelinin kalitesini belirleyen en önemli bileşenlerdir. Seçilen emülgatörlerin fonksiyonları ve birbirleriyle uyumu kek jelinizin performansını belirler. Kek jeli üretiminde kullanılan emülgatörler sıklıkla; Distile Monogliseritler (DMG), Poligliserol Esterleri (PGE) ve Propilen Glikol Monostearat (PGMS)' lerdir.

Peki her Distile Monogliserit aynı mıdır veya Distile Monogliserit tek çeşit midir? Bu sorulara cevabımız "elbette hayırdır" çünkü fonksiyonlarına ve kullanım alanlarına göre birbirlerinden ayrılan çok sayıda Distile Monogliserit (DMG) olup, kek jeli üretimine uygun bir Distile Monogliserit (DMG) seçimi önemlidir.

Uygun Distile Monogliserit (DMG) seçimiyle yüksek performanslı bir kek jeli ve bunun sonucunda da kekte iyi bir doku, yüksek hacim ve uzun raf ömrü sağlamak mümkündür. Kek jelinin beta forma geçmesi geciktirilip alfa formda uzun süre kalması istenilir. Beta forma geçmiş bir kek jelinin üzerinde beyaz bir tabaka görürüz ve bu kesinlikle istediğimiz bir durum değildir. Distile Monogliseritler (DMG) tek başlarına kullanıldığında stabil olmayan bir kek jeli elde edilmesine neden olurlar. Bunun için Distile Monogliserit (DMG) ile mükemmel uyumu olan bir Poligliserol Esterleri (PGE), yahut opak bir kek jeli isteniyor ise Propilen Glikol Monostearat (PGMS) kullanımı tavsiye edilir. Poligliserol Esterleri (PGE) kullanımı sayesinde kek jelinin alfa stabilitesinin iyileştirilmesi, raf ömrünün uzatılması, çırpma performansının iyileştirilmesi gibi faydalar sağlanır. Uygun emülgatörler seçilmediğinde, su ve yağın bağlayıcısı olan emülgatör görevini yerine getiremez ve kek jelinin su-yağ fazında ayrışma meydana gelir.

Kek jeli üretimindeki önemli girdilerden biri de "sudur" ve su sertliğinin kek jeli yapımına uygun olacak şekilde ayarlanması

gerekmektedir. Kek jeli yaparken kullandığınız su uygun sertlikte değilse, üretim sırasında problemler yaşamanız çok muhtemeldir.

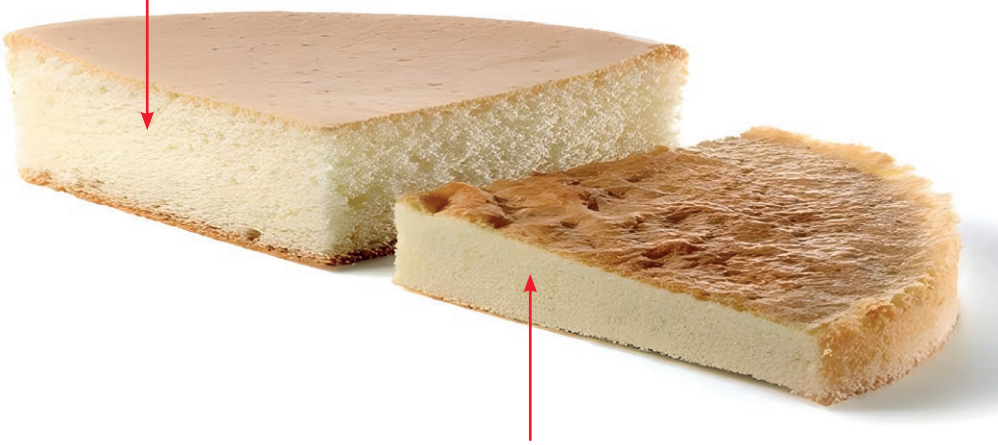
Sadece uygun ham maddelerin seçilmesi, iyi bir jel üretimi için gerekli ancak yeterli değildir. Uygun ham maddelerin birbirleriyle etkin bir şekilde çalışabilmesi için iyi bir reçeteye de ihtiyaç vardır.

İyi bir reçeteye sahipseniz, sıradaki önemli parametreniz üretim sırasındaki sıcaklık kontrolleriniz olacaktır. Jel hassas bir üründür; bu nedenle karıştırma işlemi sırasında jelleşmenin başlamaması için karıştırıcı içerisindeki sıcaklığın jelleşme noktasının üzerinde olması gerekir.

Sıcaklığı da doğru ayarladıysak; bir sonraki kontrol noktamız "karıştırıcı hızı ayarı" olacaktır. Hammaddelerin birbirleriyle iyi karışabilmesi için ilk etapta hızlı bir karıştırma yapmamız gerekir. Homojen bir karışım sağlamış ve istediğimiz yapıyı elde etmişsek, hızı yavaşlatmalı ve jel içerisinde hapsolan havanın dışarı çıkmasını sağlamalıyız. Aksi halde jel içinde hapsolan hava, jel üzerinde ve içinde istenmeyen hava kabarcıkları görüntülerine neden olacaktır.

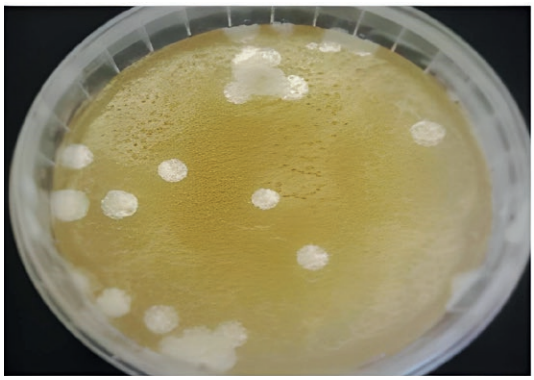
Üretiminin son aşaması "dolum" olup, çok yavaş bir şekilde yapılmalı ve ambalaj içerisine alınan jel hafifçe soğuduktan sonra ambalajlar kapatılmalıdır. Üretim koşullarının ve çalışılan ortamın hijyeni de önemlidir. Üretim ortamı hijyenik değilse, kek jeli üzerinde kir ve toz benzeri beyaz lekeler görülebilir. Bunun sebebi; dolum yapılırken ortamda bulunan toz veya kirin kek jelinin içerisine girmesidir.



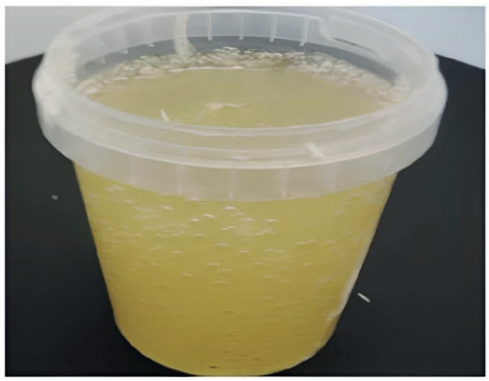




Su ve yağ fazı ayrışmış bir kek jeli görüntüsü



Kek jeli yüzeyde kir/toz oluşması



Yanlış karıştırma ile kek jeli içerisinde sıkışmış hava kabarcıkları görüntüsü

Kaliteli hammaddeler ile kontrollü şartlarda üretilen iyi bir kek jeline sahipseniz;

» Kek yaparken çırpma süreniz kısalır.

» Kekinizde istenen hacim artışını rahatlıkla sağlayabilirsiniz.

» Farklı batch üretimlerde dahi stabil bir kek hamuru ve homojen bir gözenek yapısı elde edersiniz.

Ve böylece raf ömrü boyunca kekinizin yapısı ilk günkü özelliklerini koruyacaktır.

Palsgaard olarak, alanında inovatif ürünlerimiz ve teknik desteğimiz ile, tüm dünyada kek jeli, kek miksi ve endüstriyel kek üreticilerine her gün daha iyi ürünler üretmeleri için yardımcı olmaktayız.

İstanbul Maltepe'de bulunan uygulama merkezimizde her ürün ve üretime uygun, alanında lider çok sayıda emülgatörümüz ve güçlü teknik ekibimiz ile istenilen özellikte son ürünler üretmenize yardımcı olabilir, üretim problemlerinizi önleyecek çözümleri birlikte bulabiliriz.

TAHIL ÜRÜNLERİNİN GELECEĞİ ve ÖNEMİ



Tahıl ürünleri piyasası; hava koşulları, mahsul verimi, hükümet politikaları ve küresel talep gibi çeşitli faktörlerin etkilediği bir piyasadır. Tahıl fiyatları bu faktörlere bağlı olarak önemli ölçüde dalgalanabilir. Örneğin, 2022 yılında Rusya'nın Ukrayna işgali dünya tahıl ithalatında bir krize yol açtı. Ukrayna'nın dünyanın en büyük tahıl üreticilerinden biri olması nedeniyle savaşla birlikte pazarda arz eksikliği yaşandı. Bu durum, Türkiye'deki makarna üreticilerinin Avrupa'ya ihracat sayılarında ciddi artışa neden oldu. Ayrıca dünya çapındaki COVID-19 salgını makarna türü dayanıklı kuru gıda ürünlerine ciddi ölçüde talebi arttırdı[1][2]. Bu örneklerde görüldüğü gibi, Türkiye için tahıl ürünleri alanında çeşitli fırsatlar bulunmaktadır. Öyleyse yazımızda bu önemli ürün yelpazesini daha yakından tanıyalım.

Tahıl grubunu incelediğimizde, sofralarda tüketilen geniş bir yiyecek yelpazesi görürüz; ekmek, pirinç, makarna, erişte, kuskus, bulgur, yulaf, arpa ve kahvaltılık tahıllar gibi. Özellikle ülkemizde buğday, yulaf, pirinç, çavdar, arpa ve mısır gibi tahıllardan yapılan yiyecekler büyük bir öneme sahiptir. Bir tahıl tanesi; kabuk, ruşeym ve endosperm bileşenlerinden oluşur. Bu üç bileşenin tahılda var olduğunu belirtmek için "tam tahıl" ifadesi kullanılır.

Tahıl ürünleri, insan sağlığına birçok yönden katkıda bulunur. Bunlardan ilki, vücuda temel enerji sağlamasıdır. Tahıl ürünleri, vücudun birincil enerji kaynağı olan karbonhidratlar açısından zengindir. Dengeli beslenmenin önemli bir parçasıdır ve gün boyunca yorgunluğun önlenmesine ve enerji düzeylerinin korunmasına yardımcı olur. Tahıllar ve tahıl ürünleri, büyüme ve gelişme için gerekli olan iyi bir protein kaynağıdır. Kuru baklagiller veya et, süt, yumurta gibi yiyeceklerle de bir arada tüketildiklerinde protein kalitesini arttırılabilir. Ayrıca, tam tahıllar sağlıklı büyüme ve gelişme için gerekli olan çinko, demir, magnezyum, selenyum ve diğer mineralleri içerir. Tahıl tanelerinde bulunan bir miktar yağ, E vitamini kaynağıdır. Tahıllar, B12 vitamini dışındaki B grubu vitaminlerinden zengindir, özellikle B1 vitamini (tiamin) için iyi kaynaktır. Bu vitaminler, tahıl tanelerinin çoğunlukla kabuk ve özünde (ruşeym) bulunur. Tam tahıllar, rafine tahıllardan daha fazla diyet posası, vitamin ve mineral sağlar. Tahıllar, kalp sağlığını destekler. Özellikle, kepekli tahılların kolesterol seviyelerini düşürdüğü ve kalp hastalığı riskini azalttığı gösterilmiştir. Ayrıca, tok tutma özelliğine bağlı olarak kilo kontrolü sağlar ve kan şekerini dengelemeye yardımcı olması nedeniyle Tip II diyabeti önleyici etkisi vardır. Sinir, sindirim sistemi, deri sağlığını destekleyici ve hastalıklara karşı direnç oluşumunda etkisi bulunmaktadır. Bunların yanı sıra, tahılların bazı kanser hastalıklarının riskini azaltabildiği görülmüştür. Tam tahıllar, antioksidanlar ve fitokimyasalların varlığından kaynaklandığı düşünülen kolon kanseri gibi belirli kanser türlerinin riskinin azalmasıyla ilişkilendirilmiştir. Tam tahıllardan zengin bir diyet tüketmek, genel bağırsak sağlığı için faydalı olduğu düşünülen artan bağırsak bakteri çeşitliliği ile ilişkilendirilmiştir. Tam tahılların, bağırsakta koruyucu bir tabaka oluşturan bir protein olan musin üreten faydalı bakterilerin bolluğunu artırarak bağırsak bariyeri işlevini iyileştirdiği gösterilmiştir. Bununla birlikte, bazı insanların, özellikle glüten duyarlılığı veya çölyak hastalığı olanların tahılları sindirmekte zorlanabileceğini belirtmekte fayda var. Ek olarak, yüksek oranda işlenmiş tahıllar, lif ve diğer faydalı besinlerin eksikliğinden dolayı bağırsak sağlığı için daha az faydalı olabilir. Buğday alerjisi veya gluten enteropatisi (çölyak hastalığı) olmayan kişilerin diyetlerinden buğday ve ekmek gibi ürünleri çıkarmalarına ise gerek yoktur. Aksine, zayıflama amacıyla gluten-free diyet uygulamak bağırsaktaki zararlı bakterilerin sayısını artırarak sindirim sistemi hastalıklarına neden olabilir. [3][4]



Kevser Betül KALYON
TÜBİTAK MAM Yaşam Bilimleri
Gıda İnovasyon Teknolojileri
Araştırma Grubu
Araştırmacı
TÜGİP Ekibi

GÜNCEL TRENDLER

Tahıl küresel pazarı, nüfus artışı, artan gelirler ve kentleşme gibi faktörler tarafından etkilenmektedir. Önümüzdeki yıllarda tahıl bazlı ürünler olarak kahvaltılık gevrekler, atıştırmalıklar ve unlu mamuller gibi ürünlere olan talebin artmasıyla birlikte, tahıl pazarının büyümeye devam etmesi beklenmektedir. Bu pazarda ürünlerin çeşitlenmesi, sağlıklı ve organik ürünler, alternatif un kaynaklarının kullanımı önemli trendler arasındadır.

Küresel tahıl pazarında gözlemlenen önemli gelişmeleri ise şöyle özetleyebiliriz: tahıllı ürünlere olan talep artıyor, tüketici sağlık konusunda daha bilinçli hale geliyor ve lif ve besin değeri yüksek ürünler arıyor. Gıda üretiminde pestisitler ve GDO'lar konusunda endişelenen tüketicinin organik ve genetiği değiştirilmemiş ürünlere yönelik talebi artıyor. Bitki bazlı seçeneklere olan talep artıyor, bitki bazlı diyetler daha popüler hale geliyor ve bu eğilim, bitki bazlı et alternatiflerine olan talebi artırıyor. Örneğin, yulaf, arpa ve pirinç gibi tahıllardan yapılan tahıl bazlı sütler, bitki bazlı burgerler ve sosisler gibi tahıl bazlı et alternatiflerine olan talebin artırması bekleniyor. Güçlendirilmiş ve fonksiyonel tahılların popülerliği artıyor. Bu tahıllar vitaminler, mineraller ve probiyotikler gibi ek özellikler içeriyor. Çevrimiçi alışveriş trendi yükseliyor ve bu tahıl endüstrisini de etkiliyor. Gelişmekte olan ülkeler, nüfus artışı ve kentleşmenin etkisiyle tahıl ürünleri için giderek daha önemli bir pazar haline geliyor, tahıl üretiminin nasıl gerçekleştirildiği de giderek daha önem kazanıyor. Tüketiciler organik ürünleri, tam tahıllı seçenekleri, sürdürülebilir üretim yöntemlerini, çevre dostu üretim yöntemlerini ve izlenebilirlik teknolojilerini satın aldığı ürünlerde arıyor.

Tahıl ürünleri grubu geniş bir yelpazeyi kapsadığı için belirli ürün grupları bazında pazar araştırmalarını incelemek daha doğru olacaktır. Bunlardan bazıları tahıl bazlı süt, tahıl bazlı fermente ürünler, kahvaltılık gevrekler, premium atıştırmalıklar vb.

Küresel tahıl bazlı süt pazarı, bitki bazlı ürünlere yönelik artan talep ve tahıl bazlı sütün çevre ve sağlık yararları konusundaki farkındalığın artması nedeniyle önümüzdeki birkaç yıl içinde önemli ölçüde büyümesi bekleniyor. Daha fazla insan geleneksel hayvansal süte alternatif aramakta, dolayısıyla tahıl bazlı süt tüketimi dünya çapında artmaktadır. Hâlihazırda denenen tahıl sütleri arasında yulaf sütü, pirinç sütü, spelt sütü ve mısır sütü bulunmaktadır. Tahıl bazlı içecekler, fonksiyonel etkili biyoaktif bileşenler içerir. Örneğin, yulaf içeceği β-glukan ve fitokimyasallar içerir, bu bileşenler hipokolesterolemik, glikoz seviyelerini düşürme ve mide boşalma süresini geciktirme etkileri gösterir. Pirinç içeceği ise α-tokoferol, ɣ-oryzanol, βsitosterol, tiamin, niasin ve pridoksin gibi antioksidan ve antiinflamatuar özelliklere sahip bileşenler içerir. Küresel bitki bazlı süt benzeri içecek pazarının 2024 yılına kadar 38 milyar dolardan fazla gelire ulaşması beklenmektedir. Bununla birlikte, 2018-2024 yılları arasındaki dönemde mevcut yıllık büyüme oranının %14'ün üzerinde olması beklenmektedir. Raporlar ayrıca pirinç içeceği pazarının 2018-2023 yılları arasında %15'in üzerinde yıllık büyüme oranına sahip olacağını öngörmektedir. [5][6]

Tahıl bazlı fermente gıdalar; buğday, arpa, mısır ve pirinç gibi tahıl tanelerinin fermente edilmesiyle yapılan gıdalardır. Fermantasyon işlemi, genellikle tahıllardaki şekerleri alkol veya laktik asiti dönüştüren bakteri veya maya kullanılarak gerçekleştirilir. Tahıl bazlı fermente ürünleri kendi içinde geniş bir ürün yelpazesini oluşturur. Buğday, arpa veya diğer tahıl tanelerinden yapılan hamurların mayalanmasıyla birçok ekmek türü yapılır. Bu fermantasyon işlemi, ekmeğin lezzetini ve dokusunu geliştirmeye yardımcı olur ve aynı zamanda yararlı enzimler ve B vitaminleri oluşturur, besin profilini geliştirir. Mayalı ekmeğin besin değerleri daha yüksektir, içinde bulunan bazı minerallerin (çinko, bakır, demir gibi) emilimleri daha kolaydır. Tam tahıl unlarından veya karışık tam tahıl unlarından mayalandırılarak yapılan ekmekler besleyici ve sağlık koruyucu değeri beyaz undan yapılan ekmekten daha fazladır. [3]



Boza; mısır unu, buğday unu veya arpa unu gibi tahıllardan yapılan bir içecektir. Genellikle şeker veya tatlandırıcılar eklenir ve maya ile fermente edilir. Boza, probiyotikler ve bol miktarda lif içerir. Tahıllardan elde edilen alkollü içeceklere örnek olarak, bira arpa gibi tahıl tanelerinin maya ile fermente edilmesiyle yapılır. Tahıllardan çeşitli soslar da elde edilmektedir. Örneğin, soya sosu, soya fasulyesi, buğday ve tuzdan yapılan sıvı bir çeşnidir. Buğday ve soya fasulyesi karıştırılır, birkaç ay mayalanmaya bırakılır ve ardından sıvıyı çıkarmak için preslenir. Miso ise fermente edilmiş soya fasulyesi, pirinç ve arpadan yapılan geleneksel bir Japon çeşnisidir. Soya fasulyesi, pirinç ve arpa karıştırılır ve macunu çıkarmak için preslenmeden önce birkaç ay mayalanmaya bırakılır. [7]

Premium atıştırmalık, daha yüksek kaliteli ve bazen daha pahalı olarak kabul edilen atıştırmalık ürünlerini tanımlar. Örnekler arasında; gurme yemişler ve tohumlar (örneğin kavrulmuş veya benzersiz tatlarla lezzetlendirilmiş badem, kaju fıstığı, macadamia fıstığı ve kabak çekirdeği), kurutulmuş meyveler (örneğin şeker veya koruyucu madde eklenmeden kurutulmuş kayısı, kızılcık, incir ve mango), artisanal çikolata (yüksek kaliteli kakao çekirdekleri ve doğal malzemelerle yapılan, genellikle küçük partili veya butik üreticiler tarafından üretilen çikolatalar), patlamış mısır (GDO'suz mısır, doğal tatlar ve benzersiz çeşnilerle yapılan patlamış mısır çeşitleri) ve enerji çubukları / barları (doğal içerikler, örneğin kabuklu yemişler, tohumlar, meyveler ve kepekli tahıllar, ve genellikle ilave protein, vitaminler ve mineraller içeren enerji barları) içerebilir. Tahıllar çoğunlukla bu ürün çeşitlerine ilave edilebilir yapıdadır. Birinci sınıf atıştırmalık ürünler çoğunlukla geleneksel atıştırmalık seçeneklerinden daha sağlıklı, daha doğal ve daha kaliteli olarak kabul edilir ve genellikle bu şekilde pazarlanır.

Pazardaki ürünlerin kabul edilebilirliğini öngörebilmek için yeni nesil tüketicileri anlamak da önemlidir. GenZ olarak bilinen yeni nesil tüketiciler, yemek pişirmeye daha fazla ilgi gösteriyorlar ve yemek ile ilgili içerikleri takip etmek için Instagram influencer'ları, ünlü şefleri, YouTube kanallarını, yemek programlarını ve fine dining akımlarını takip ediyorlar. Ayrıca, yeni ürünleri keşfetmek, bilgi ve ilham aramak için internet aramaları gerçekleştiriyorlar. GenZ yaş grubu, görsel olarak çekici ve "Instagramlanabilir" yiyecekler arıyor. Bu kuşak daha ziyade görsel odaklı olarak tanımlanabilir. [8]

TÜRKİYE'DE TAHIL ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜ

Türkiye'de tahıl sektörü, ülkenin tarım endüstrisinin önemli bir parçasıdır. Türkiye, üretme potansiyelinin yanında bölgesel jeopolitik konumu ve köprü rolü ile önemli bir rol oynamaktadır ve gün geçtikçe daha fazla ön plana çıkmaktadır. Türkiye, buğday, arpa ve mısır üreticisidir. Bu tahıllar hem iç tüketim hem de ihracat için kullanılmaktadır. Türkiye ayrıca yulaf, çavdar ve tritikale gibi daha az miktarda başka tahıllar da üretmektedir. Devlet, çiftçiler için üretim kotaları ve fiyatları belirleyerek ve ithalat ve ihracatı kontrol ederek tahıl sektöründe önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca tahıl endüstrisini desteklemek için çeşitli devlet teşvikleri sağlanmaktadır. Bunun yanısıra, Türkiye'de tahıl üretimi, işlenmesi ve dağıtımı ile uğraşan birçok özel şirket bulunmaktadır. [9][2]

Türkiye'de, buğday ekmeği birçok kişinin günlük olarak tükettiği bir gıdadır. Bir bireyin günlük enerji ihtiyacının yarısından fazlası sadece ekmekle karşılanabilir. Düşük gelirli bireyler için bu oran bazen %60-70'e kadar çıkabilir. Buğdaydan yapılan bulgur da ülkemizde sofralarda çok kullanılır ve pirinç yerine tercih edilebilir. Türkiye'deki buğday üretimi kendi kendine yeterli olmasına rağmen, tarım alanlarındaki azalma veya verim düşüklüğü nedeniyle bu oran yıllık %89'a kadar düşebilir. Türkiye'deki yıllık buğday tüketimi yaklaşık 18-20 milyon ton arasında değişir. Ülkenin buğday ithalatı, buğday tabanlı ürünlerin ihracatını karşılamak amacıyla yapılır. Verilere göre, Türkiye'deki buğday tüketimi kişi başı ortalama 155-160 kilogram olarak hesaplanmıştır ve bu tüketimin yaklaşık 12-13 milyon tonu gıdaya, 2,4 milyon tonu un, makarna, irmik, bisküvi ve nişasta yapımı için hububat işleme sanayisi için kullanılır. Kalan buğdayın iki milyon tonu tohumluk olarak ve 1,5-2 milyon tonu hayvan yemi olarak kullanılır[1] [3][9].

2022 Ekim ayı itibariyle yaklaşık 6.91 milyon ton buğday ve buğdaya dayalı mamul ithal edilmiş, 6 milyon ton buğdaya dayalı mamul ise ihraç edilmiştir. İthalat, ihracatı aşmış olsa da, değer olarak bakıldığında ithalat için harcanan 2.78 milyar dolar karşılığında, ihracatla 3.27 milyar dolar gelir elde edilmiştir[2].

İŞLEME TEKNOLOJİSİ

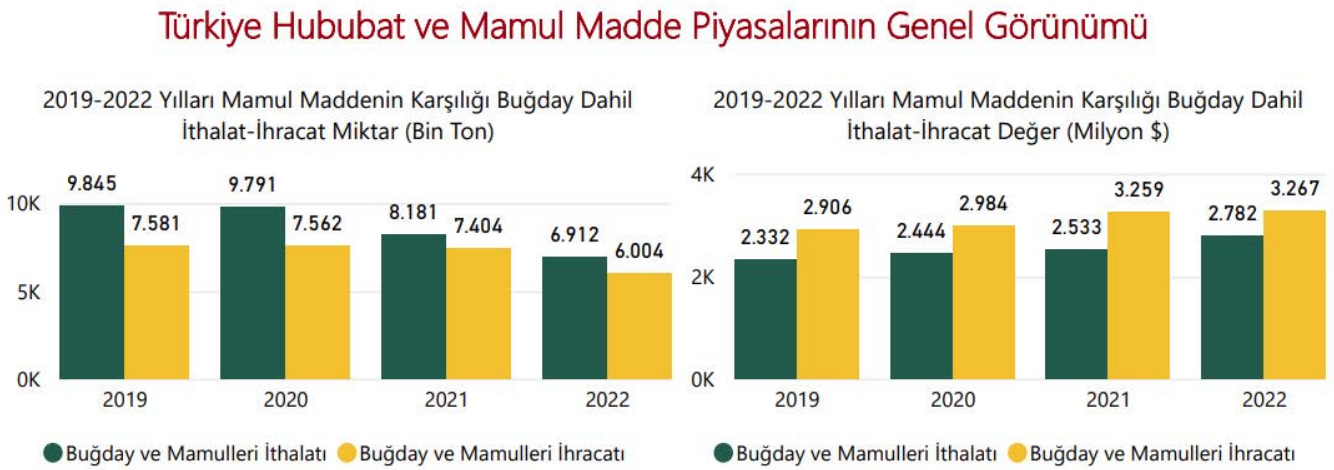
Genel olarak, tahılların işlenmesi için kullanılan süreç ve yöntemler, tahılın türüne ve kullanım amacına göre farklılık gösterir. Çoğu tahıl türü hasat sonrasında öğütülme işlemine tabidir. Öğütülmüş tahıllar, diğer malzemelerle karıştırılır ve fırında pişirme, kaynatma, kızartma, ekstrüzyon ve fermentasyon gibi işlemlerden sonra farklı ürünlere dönüştürülür. Tahıl işlemenin yaygın yöntemlerinden bazıları şunlardır: tane, kir, birikinti ve diğer safsızlıkların giderilmesi için temizlenir. Bu genellikle elek, hava ayırıcı ve diğer mekanik ekipmanlar kullanılarak yapılır. Öğütme işlemine tabi olan tahıllar, valsli değirmen, çekiçli değirmen ve taş değirmen gibi çeşitli yöntemler kullanılarak un haline getirilir. Öğütme işlemi tahılın endospermi olan nişastalı kısmını bırakarak, tahılın dış kepek ve tohum katmanlarını çıkarır. Un veya kaba un halindeki tahıllar, daha pürüzsüz bir ürün elde etmek için elenir. Bazı tahıllar, örneğin buğday unu, besin değerlerini artırmak için vitamin ve minerallerle zenginleştirilir. Eksikliklerin önlenmesi için demir veya folik asit gibi besin takviyeleri yapılır. Bazı tahıllar, örneğin kahve çekirdeği, kakao çekirdeği ve yemişler, tat ve aroma geliştirmek ve raf ömrünü uzatmak için kavrulur. Arpa gibi tahıllar ise malt üretimi için çimlenir, kurutulur ve malt haline getirilir. Malt, bira, viski ve diğer alkollü içkilerin üretiminde önemli bir rol oynar. Nihai işlenmiş



tahıllar, tazeliklerini ve kontaminasyon risklerinden korunmalarını sağlamak için torbalar, kutular ve teneke kutular dahil olmak üzere çeşitli malzemelerle paketlenir.

Un, tahılların öğütülmesiyle elde edilir ve çeşitli ürünlerde kullanılır. Undan farklı işlemler neticesinde ortaya çıkan ürünler detaylandırılabilir. Bunlar arasında ekmek, makarna, noodle, tatlılar ve dolgulu ürünler bulunur. Her üründe kullanılan malzemeler değişir ve farklı oranlarda şeker, tuz, yumurta, maya ve diğer mikroorganizmalar içerebilir. İstenmeyen mikroorganizmalar, hasat zamanındaki tahıllarda bulunan mantarlar ve spora dönüşebilen bakterilerdir, bunlar işlem sırasında veya nihai üründe renk bozukluğu veya mikotoksin üretimi gibi sorunlara neden olabilir.

Hamur, un, süt veya su, şeker, tuz, yumurta, hafifletici ajanlar ve yağ gibi diğer malzemelerden oluşan, akışkan bir karışımdır. Hamur, kekler veya muffinlerin üretilmesi veya et, balık veya sebzelerin kaplaması için pişirilir veya fırınlanır. Islak hamur ise maya eklenmiş bir hamurdur. Islak hamur işlemi sırasında, maya diğer malzemeler eklenmeden önce hamur



Türkiye hububat ve mamul madde piyasalarının genel görünümü [10]

karışımında olgunlaşır. Hamurun maya ile fermentasyonu sonucu hava alan bir karışım oluşur ve bu karışımın fırınlanmasıyla ekmek üretilir. Makarna üretiminde ise un, su, semolina, farina ve diğer malzemelerin karıştırılması sonucu yaklaşık %30 nemli sert hamur elde edilir. Hamur ekstrüze edilir veya çeşitli şekillere ve formlara açılır. Bazı makarna çeşitleri et veya peynir karışımları ile doldurulabilir. Makarna, dondurulmuş veya soğutulmuş olarak saklanabilir veya yaklaşık 40°C'de 10-12% nem oranına kadar kurutulur. Noodle, tam yumurta veya yumurta sarısı içeren bir makarna türüdür ve pirinçten üretilir. Tatlılar, hamur veya ıslak hamurdan yapılır ve fırınlanır. Dolgulu ürünler ise, krema, meyve, bal, fıstık, et, baharat dolgulu veya soslarla dolu hamurlardır. Süt benzeri bitki bazlı içeceklerin üretimi yaş öğütme, filtrasyon, besin öğeleri ilavesi, sterilizasyon, homojenizasyon, aseptik paketleme ve soğuk depolama aşamalarını kapsamaktadır. Bazı hammaddelerin özelliklerine göre üretimde kabuk soyma, kavurma, kuru öğütme, seyreltilmiş asitte bekletme, enzim ilavesi ve deiyonize suda bekletme gibi farklı işlemler de uygulanabilmektedir. Ürünün duyusal beğenilirliğini artırmak için stabilizatör, emülsifiyer, aroma maddeleri ve tuz kullanılabilmektedir. Ayrıca ürünün besin değerini artırma amacı ile protein, mineral ve vitaminlerce zenginleştirilme işlemi yapılmaktadır. [6][10]

Tahıl ürünleri birçok mikroorganizmanın büyümesini destekleyebilecek besinler içerir, ancak çoğu tahıl ürünün düşük su aktivitesi, bakterilerin büyümesini engeller. Pişirilmiş tahıl ürünleri genellikle gıda kaynaklı bakteriyel hastalıklara neden olmaz, çünkü yapısal fonksiyonalite için gerekli yüksek sıcaklıklar çoğu bakteri ve mantarı öldürür. Pişmiş ürünlerin raf ömrünü uzatmak için kullanılan teknikler ile patojen büyümesinin kontrol edildiğinden emin olunması gerekir. Kaynatılmış pirinç, ham hamur gibi nemli tahıl ürünleri uygun şekilde kontrol edilmezse bakteri büyümesini destekleyebilir. Mantarlar, tahıl ürünleri için daha büyük bir sorun teşkil eder. Çünkü mantarlar düşük su aktivitesine karşı daha toleranslı oldukları için birçok üründe büyüyerek bozulmaya neden olabilir ve hasat öncesi, kurutma sırasında veya yanlış kurutma ve depolamada toksin üretebilirler. [10]

INNOFOOD PROJESİ NEDİR?

Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmekte olan, 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. Türkiye'nin kalkınmada öncelikli bölgesi olarak tanımlanan ve Sinop-Hatay boylamının doğusunda yer alan 12 Düzey II bölgesinde başta olmak üzere, tüm Türkiye'de güçlü ve rekabetçi bir gıda ve içecek sektörünün oluşması hedeflenmekte. INNOFOOD Projesi, gıda ve içecek sektöründe faaliyet gösteren KOBİ ve girişimleri desteklemek için; Ar-Ge, inovasyon, pilot işleme hatları ve test/analiz laboratuvarları kuran kapsamlı bir alt yapı yatırımı ve kapasite geliştirme projesidir. Projeyle gıda ve içecek sektöründeki KOBİ'lerin ürün kalitesini ve güvenliğini iyileştirmesi, Ar-Ge temelli ürün ve üretim teknolojisini geliştirmesi ve katma değerli ürünlerle ulusal/uluslararası rekabet gücünü artırması hedefleniyor.

TÜRKİYE'NİN EN BÜYÜK GIDA AR-GE VE İNOVASYON PROJESİ INNOFOOD KAPSAMINDA KURULAN GIDA İNOVASYON MERKEZİ VE TÜRKİYE GIDA İNOVASYON PLATFORMU TÜGİP'İN SUNDUĞU İMKÂNLAR

Ülkemiz, tarımsal üretim kapasitesi ve çeşitliliği bakımından tahıl ürünleri üretimine uygun koşullara sahiptir. Tahıl ürünleri sektörünün gelişmesi, hem katma değer yaratacak hem de tüketicilere sağlıklı gıdalar sunacaktır. Bunun için, TÜBİTAK MAM tarafından işletilen TÜGİP Gıda İnovasyon Merkezi (GİM) girişimcilere fiziksel alt yapı, bilgi ve beceri desteği sunmaktadır. GİM, kritik aşamaların optimize edilmesini sağlayan, unlu mamül üretim ekipmanları (karıştırma, yoğurma, fermentasyon, şekil verme ve pişirme ekipmanları, çift vidalı ekstrüder) ve laboratuvar alt yapısı (mikrobiyolojik, biyokimyasal ve duyusal) ile ürün kalite analizlerinin gerçekleştirildiği hizmet portföyünü sunmaktadır.



KAYNAKLAR

[1] Tarım ve Orman Bakanlığı. "Tarım Ürünleri Piyasaları Buğday Haziran 2021". Erişim: 31 Ocak 2023. https://arastirma.tarimorman.gov.tr/

[2] İK Tarımüssü Uluslararası Danışmanlık Gıda Ticaret Limited Şirketi. Kemaloğlu, İ. "Tarım Ürünleri Piyasa Analiz Bülteni Aralık 2022". Erişim: 31 Ocak 2023. https://iktarimussu.com.tr/2023/01/05/tarim-urunleri-piyasa-analiz-bulteni-sayi-48/

[3] T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü. Beslenmede Tahılların Yeri. "Beslenmede Tahılların Yeri". Erişim: 31 Ocak 2023. https://hsgm.saglik.gov.tr/tr

[4] Tamer, A., & Nalbant, A. (2021). Beslenme ve Bağışıklık Sistemi. Sakarya Tıp Dergisi, 11(2), 458-466.

[5] Fernandesa, C. G., Sonawaneb, S. K., & SS, A. (2021). Cereal based functional beverages: A review. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 2021, 914-919.

[6] BENGÜ, İ., & ERSAN, L. Y. İçecek Sektöründe Yükselen Yeni Trend: Süt Benzeri Bitkisel Bazlı İçecekler. Uluslararası Bilim Teknoloji ve Tasarım Dergisi, 3(2), 83-101.

[7] Blandino, A., Al-Aseeri, M. E., Pandiella, S. S., Cantero, D., & Webb, C. (2003). Cereal-based fermented foods and beverages. Food research international, 36(6), 527-543.

[8] Abbott, M. "Whole Grain Trends in Contemporary Food Culture". 2018 Whole Grains Council Conference, Seattle, Washington.

[9] Öktem, T. G. T. A. A., Soylu, S., & Sürek, H. H. A. B. H. (2020). Tahıl Üretimimizin Mevcut Durumu Ve Geleceği. Türkiye Ziraat Mühendisliği IX. Teknik Kongresi Bildiriler Kitabı-1, 371.

[10] Roberts, T.A. et al. (2005). Cereals and cereal products. In: , et al. Micro-Organisms in Foods 6. Springer, Boston, MA. https://doi.org/10.1007/0-387-28801-5_8

Fırıncılık Ürünlerinde Sağlıklı, Renkli ve Lezzetli Uygulamalar





Kerem Şafak Karakabak
Laboratuvar Uzmanı



Özge Gözel
Ürün Yöneticisi

Fırıncılık ürünlerinin hikayesi, tarımsal faaliyetlerin başladığı milattan önceki zamanlara dayanıyor. İnsan beslenmesinde devrim sayılan tarımsal faaliyetler ve buğdayın ekimi ile birlikte, günümüzde soflardan eksik olmayan ekmeğin de ilk hali ortaya çıkıyor. İnsanlar evrimleştikçe, yediği gıdalar da bununla birlikte değişiyor. Günümüzde ise yalnızca yüksek karbonhidrat ve enerji kaynağı olması fırıncılık ürünlerinin albenisini yetersiz kılıyor. Buna bağlı olarak organik, doğal, yüksek lifli, glütensiz ürünleri bu kategorinin öne çıkan trendleri arasında sayabiliriz.

Global trendlere baktığımızda, çok farklı başlıkları ön planda görüyoruz. Uzun süren pandemi sonrası daha fazla neşelenmeye ihtiyaç duyan tüketicilere yönelik ürünleri bu başlıklardan biri olarak sayabiliriz. Mutlu ve ayrıcalıklı hissetmek isteyenler tüketicilere yönelik bayram, yılbaşı, sevgililer günü gibi özel günlerde veya mevsimlere özel ürünler sunulabiliyor. Yaklaşan sevgililer gününe özel klasikleşmiş kırmızı kadife kek de bu trende yönelik sunulabilecek örneklerden sadece biri. Bizler de Döhler Karaman fabrikamızda pancardan elde ettiğimiz betanin ile bu özel güne uygun kırmızı renkli fırıncılık ürünleri için doğal bir seçenek sunarken; siyah havuç, aspir, malt gibi değerli hammaddeleri işleyerek toz ve likit seçenekler ile en doğal renklendiricileri üretiyoruz. Fabrikamıza yaptığımız yatırımlar ve Ar-Ge çalışmalarımız sayesinde Türkiye'deki portföyümüze kazandırdığımız paprika oleoresin, kurkumin, bakır klorofil ve annatto gibi doğal renklendiriciler ile ilham verici projelerinizde sizlere çözüm ortağı oluyoruz.

Bir diğer trende baktığımızda iste sürdürülebilirliği görüyoruz. Dünyanın belki de en önemli gündeminin iklim krizi olduğunu söyleyebiliriz. Bu sebepten, bir çok mahsul eskisi kadar verimli olmuyor. Üreticiler fırıncılık ürünlerinin temel direği olan un için buğdaya alternatif olabilecek diğer tahılları daha fazla keşfediyor. Buna ek olarak son yıllarda sağlık bilinci artan tüketiciler de, paleo ve keto gibi tahılsız/düşük karbonhidratlı diyetler gibi daha geniş bir sağlıklı beslenme stilinin bir parçası olarak glütensiz ürünlere ilgi göstermeye başladılar. Bu durumun sonucu olarak da pazar yalnızca çölyak hastalığı veya glüten intoleransı olan tüketiciler için değil, klasik beslenme yöntemlerinin dışında bir diyet uygulayan tüketicileri de kapsıyor. Tüm bu gelişmelere





rağmen glütensiz ürün geliştirirken karşılaşılan en büyük sorun, doğru dokuyu yakalayamamak olabiliyor. Bu problemi Döhler bünyesinde temiz etiketli, yüksek su tutma kapasitesine sahip ve ürünün besin değerini arttıran elma lifi ürünümüz ile çözüyoruz.

Fırıncılık ürünlerinde ürünün rengi ve aromasının yanı sıra duyularda çoklu deneyim yaşatmak adına farklı çözümler kullanılıyor. Örneğin, sade keklerdense meyve parçacıklı ürünler raflarda kendilerine daha fazla yer buluyor. Döhler Gıda'da sunduğumuz şeker & meyve sulu infüze meyveler kek veya meyve parçacıklı son ürünler için en uygun çözümlerimizden birisi. İnfüze meyveler, doğal meyve yapısını ve tadını mükemmel bir şekilde korurken renklendirici, aroma veya meyve suları ile zenginleştirilerek, benzersiz yeni tat/renk kombinasyonları sunuyorlar. Tatlı fırıncılık ürünlerine portföyümüzde bulunan infüze vişne, elma, çilek gibi meyveler boyutu küçük ancak enfes bir dokunuş sağlıyor.

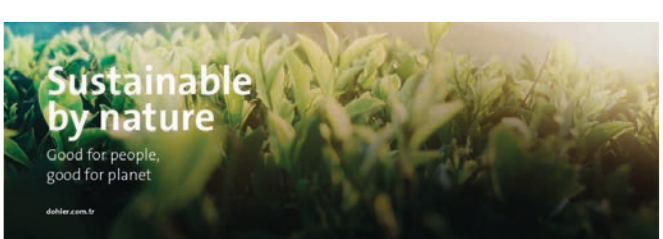
Ülkemizde en çok tüketilen fırıncılık ürününün şüphe götürmeksizin ekmek olduğunu söyleyebiliriz. Ancak beyaz ekmek, kan şekerini hızla yükselttiği için kötü bir üne sahip. Bu sebeple beyaz ekmeğin yerini sofraları ve rafları renklendiren yeni bir ürün almaya başladı: mor ekmek. Mor ekmek, beyaz ekmeğe göre daha yavaş sindiriliyor ve düşük glisemik indekse sahip. En büyük avantajları arasında kan şekerini büyük ölçüde düşürmesi ve bunun sonucunda obeziteye karşı önemli bir etkiye sahip olan açlık hissini de azaltmasını sayabiliriz. Mor ekmeğin rengi meyve ve sebzelerin renklenmesini sağlayan antosiyaninden geliyor. Döhler, Türkiye'de sürdürülebilir siyah havuç kaynağı sayesinde farklı özelliklerde konsantre ve toz antosiyanin ürünleri sunuyor. Temiz etiketli ürünler için antosiyanin kullanılmadan siyah havuç tozu ile de mor ekmek trendi yakalanabilir. Bu konsept hamburger ekmeği, kurabiye, makaron, waffle ve dondurma külahları gibi farklı unlu mamullere uygulanabilir. Ayrıca, reçetelerdeki hafif pH değişiklikleri, müşterilerin ilgisini çeken farklı renk tonları oluşturabilir.

Fırıncılık ürünlerinin üretimindeki en önemli adımlardan biri, onları görsel olarak çekici kılmak için yapılan parlatma işlemi. Görünüm, tüketici deneyimi üzerinde belirleyici bir etkiye sahip ve unlu mamullerin kalitesi, tüketici üzerinde yarattıkları ilk izlenim ile beraber el ele gidiyor. Bu amaçla en çok ve sıklıkla kullanılan ürün, pişirme öncesi hamurun üzerine sürülen yumurta. Ancak yumurta mikrobiyal kontaminasyon başta olmak üzere çeşitli problemleri de beraberinde getiriyor. Ayrıca tüketici trendlerinde gördüğümüz, giderek artan vegan beslenmeye de yanıt vermiyor. Döhler kullanıma hazır bitki bazlı çözümleri parlatma çözümleri ile bu problemleri ortadan kaldırarak kapsamlı bir ürün yelpazesi sunuyor ve altın renkli kabuk görüntüsü oluşumunu sağlıyor.

Döhler olarak, geliştirmiş olduğumuz botanik ekstraktlarla kek, bisküvi vb. ürünlerde doğal lezzetler yakalayıp, ürünlerin fonksiyonel özelliklerini ön plana çıkartıyoruz. Sürdürülebilirlik kapsamında fabrika atıklarımızdan çıkan meyve posalarını kurutarak toz haline getiriyor ve yüksek lifli ürünler elde etmek amacıyla değerlendiriyoruz. Özellikle günümüzde sağlıklı yaşam için önem arz eden şekeri azaltılmış ürün kapsamında güncel çalışmalar yapıyoruz. Hurma püre, incir püre gibi hammaddelerimizi kullanarak şeker ilavesiz ürün gruplarına hizmet eden önemli çalışmalarımız bulunuyoruz.

Özetle son yıllarda tüketicilerin fonksiyonel ürünlere olan eğilimini arttırdığını görüyoruz. Günlük tüketimimizin basit bir parçası gibi görünse de, tüketiciler ekmek seçiminde bile daha besleyici özellikte olan çeşitleri tercih ediyorlar. Bunun yanı sıra tüm ürün gruplarında olduğu gibi, fırıncılık ürünlerinde de aroma ve renklendiricilerle desteklenmiş albenisi arttırılmış ürünler tercih ediliyor. Ancak aynı zamanda tüketicilerin artan bilinç düzeyi sebebiyle bu katkı maddelerinin doğal olması da önem kazanıyor. Döhler, fonksiyonalite açısından oldukça önemli olan botanik ekstraktları, vitamin mineral karışımları, çeşitli meyve bileşenleri ile bu ürün gruplarına önemli ölçüde katkı sağlıyor. Ayrıca doğal renk ve aroma bileşenleri ile de fırıncılık ürünlerinin çeşitliliği konusunda önemli alternatifler sunuyor.

Gıda sektörüne ürün çeşitliliği sağlamak en önemli hedeflerimiz arasında. Bu hedefimiz doğrultusunda, uygulama laboratuvarlarımızda gerçekleştirdiğimiz sayısız çalışma ve müşterilerimiz ile beraber gerçekleştirdiğimiz iş birlikleri sayesinde hayata yeni fikirler katıyoruz.



Fırıncılıkta Kullanılan Dolgular





Büşra TURAN
Azelis Türkiye Uygulama ve Eğitim Merkezi Uzmanı

Saniye ÖZTÜRK
Azelis Türkiye Uygulama ve Eğitim Merkezi Müdürü

Unlu mamuller sektörünün damaklarda tadı kalan dolguları herkesin beğenisini toplamaktadır. Sürekli olarak yeni bir lezzet ve formla geliştirilen dolgular; kek, bisküvi, çörek, kurabiye, turta ve diğer unlu mamullerin içinde ve üzerinde hem lezzet hem de süsleme amacıyla birçok fırıncılık ürününde karşımıza çıkmaktadır. Dolgular, tekstürel çeşitlilikler kazandırmak, tatlarını geliştirmek, katmanlar arasında bağlayıcı görevi görmek ve ürünün bütünsel görünümüne yardımcı olması amacıyla kullanılmaktadır.

Meyveli gibi daha yüksek asitliğe sahip tatlar ve çikolata, karamel gibi daha nötral tatlara sahip dolgular en çok tercih edilenlerdir. Genel olarak dolgular; ısıya dayanıklı dolgular ve pişirim sonrası eklenen dolgular olarak iki gruba ayrılmaktadır. Isıya dayanıklı dolguları pişirim sonrası değişmeyen görünüm, tekstür ve lezzet olarak tanımlayabiliriz. Uygun hidrokolloid tercih edilmediğinde ısıya dayanıklı dolgularda pişirim sonrasında sineresis, tekstür bozulması, renk değişimi, karamelizasyon, aroma kaybı ve kuruma gibi problemler gözlemlenmektedir.

DOLGU KATEGORİSİNDEKİ YENİLİKLER

Unlu mamuller sektöründe oldukça önemli olan dolgu grubu için her geçen gün farklı yenilikler düşünülmektedir. Bu yeniliklerin gerçekleştirilebilmesi için öncelikle pişirme işlemine dayanacak ve tüketici beklentilerini karşılayacak doğru reçetenin oluşturulması ve oluşturulan reçeteye göre uygun hidrokolloid seçimi en önemli parametrelerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Reçeteye ve üretim hattına uygun hidrokolloidlerin seçimi dolgunun pH değeri, briksi, dolum sıcaklığı gibi birçok faktörden etkilenir. Farklı fonksiyonel özelliklere sahip ısıya dayanıklı pektin, ksantan gam ve gellan gamlarla istenilen tekstür elde edilir, sineresis engellenir, donma/çözünme stabilitesini sağlayan kararlı sistemler oluşturulmasına yardımcı olunur ve pişirme sonrası meydana gelebilecek problemler önlenmektedir. Ayrıca bu hidrokolloidler mükemmel ağız dolgunluğu ve tat salınımı sağlarken pişirim sırasında da stabil kalabilmektedir.



AZELİS ÇÖZÜMLERİ

Günümüzde hayatımıza farklı tonlarda renk ve birbirinden lezzetli aroma dahil olmuşken, dolgularda da istenilen tekstür ve ağız dolgunluğunu hidrokolloidler ile sağlarken renklendiriciler ve aroma vericiler ilave edilerek rengarenk ve her biri ayrı tatta ürünler elde edilebilmektedir. Azelis Türkiye olarak teknik bilgi ve tecrübeye sahip ekibimizle bu kategoride ürün geliştirirken, yaşayabileceğiniz zorlukların üstesinden gelmenize destek olmayı, piyasaya rekabetçi ürünler sunmanıza katkıda bulunmayı hedefliyoruz. Ürünlerin hidrokolloidler ile ısıya dayanıklı uygun yapı elde edilmesi, aroma ve renklendirici seçeneklerimizle çeşitlendirilmesi için uygulama merkezimizde ihtiyacınıza yönelik formülasyonlar hazırlıyor ve inovatif yönlerinin geliştirilmesine yardımcı oluyoruz.

İstanbul Ümraniye'deki Azelis Türkiye Gıda ve Beslenme Uygulama Merkezi'nde formülasyon geliştirmenin yanı sıra ürün denemelerinden performans iyileştirmeye ve maliyet optimizasyonuna kadar geniş bir yelpazede teknik destek hizmeti veriyoruz.

Fırıncılık ürünleri kategorileri için dünyanın ve Türkiye'nin önde gelen tedarikçilerinin ürünleriyle sunduğumuz çözümlerle tanışmak, Azelis Türkiye Gıda ekibinden teknik destek almak ve uygulama merkezimizde size özel formülasyonlar geliştirmek için bize her zaman **info@azelis.com.tr** adresinden ulaşabilirsiniz.



Kruvasanı en çok sabah saatlerinde ve tatlı olarak tüketiyoruz



Reçetesi Avusturya'dan, şekli Osmanlı sancağından gelen Fransız lezzeti kruvasan tüm dünyada sevilerek tüketilen bir hamur işi. Kahve Dünyası da bu özel lezzetin en özel günü olan 30 Ocak Dünya Kruvasan Günü için kruvasan tüketim alışkanlıklarını sosyal medya üzerinde gerçekleştirdiği bir anketle araştırdı. Araştırma sonuçları kruvasanın en çok sabah kahvaltısında ve tatlı olarak tüketildiğini ortaya koydu.

Fransız mutfağının en özel lezzetlerinden biri olan kruvasan, dünyanın birçok ülkesinde bulunan ve popüler olan bir yiyecek. Bu nedenle her yıl 30 Ocak Dünya Kruvasan Günü olarak kutlanıyor. Hikayesi Avusturya'dan başlayarak Fransa'ya, Fransa'dan sonra da tarifi geliştirilerek tüm dünyaya yayılan bir lezzet oldu. "Hepimizin Ortak Noktası" Kahve Dünyası Viyana'dan doğan ve Fransa'dan dünyaya yayılan kruvasanı sadece 30 Ocak Dünya Kruvasan Günü'nde değil her gün en lezzetli haliyle sunuyor. Kahve Dünyası iyi bir kruvasanın özelliklerini şöyle tanımlıyor; kruvasanın hamurunu özel kılan ve lezzetini veren en önemli unsur gerçek tereyağı kullanımı. Malzemesi doğru ve kaliteli seçilen bir kruvasanı doğru ısıda pişirmek de bir o kadar önemli. İyi bir kruvasanın içi katmanlı ve gözenekli olmalı. Isırdığınızda çıtır çıtır dağılmalı, üzerine bastırdığınızda çökmemeli ve parlak bir görüntüye sahip olmalı.

TATLI OLARAK VE ISITILARAK TÜKETİLİYOR

Kahve Dünyası Instagram hesabı üzerinden gerçekleştirdiği anketle kruvasan tüketim alışkanlıklarına ışık tuttu. Yaklaşık 2 bin kişinin katıldığı anket sonuçlarına göre, katılımcıların yüzde 72'si kruvasanı öğünden ziyade atıştırmalık olarak görüyor. Yüzde 73 ayda bir, yüzde 12 haftada bir, yüzde 9 ise her gün kruvasan tükettiğini belirtiyor. Tüketim şekline baktığımızda ise katılımcılar yüzde 82 gibi yüksek bir oranla kruvasanı tatlı, yüzde 18 oranla tuzlu olarak tercih ediyor. Tatlı kruvasan ise yüzde 91 oranında dondurmadan ziyade sürmelik lezzetlerle (fındık kreması, reçel) tüketiliyor.



KALİTELİ BİR KRUVASANIN ÖZELLİKLERİ

Kruvasanı sabah kahvaltısında tüketenlerin oranı yüzde 45 iken, akşamüstü atıştırmalık olarak tüketenlerin oranı ise yüzde 28. Ankete katılanlara iyi bir kruvasanı hangi özelliğiyle tanıdıkları sorulduğunda ise yüzde 54 çıtır çıtır dağılmasından olduğunu belirtirken; yüzde 29 tereyağ kokusundan, yüzde 17 ise kabarık görünümünden yanıtını veriyor. Katılımcıların yüzde 63'ü kruvasanı yemeden önce ısıtılmasını istediğini söylerken kruvasanın yanında kahvesini sütlü veya sade tercihler edenler ise aynı oranda (%50) kalıyor. Kruvasanı tost olarak tüketmeyi sever misiniz sorusuna ise yüzde 80 oranında "Daha önce hiç denemedim" yanıtını verdi.

KAHVE DÜNYASI'NDAN 4 ÇEŞİT KRUVASAN

Kahve Dünyası, peynirli, sade, çikolatalı ve Kahve Dünyası yorumu olan "Kruvasantin" ile dört farklı çeşit kruvasanı misafirlerine sunuyor. Lezzetini gerçek tereyağından alan, dışı çıtır çıtır, içi kat kat ve yumuşak kruvasanlar, Kahve Dünyası ustalarının ellerinden çıkıyor. Kahve Dünyası'nın özel lezzetlerinden biri olan Kruvasantin, içindeki sıcak badem kreması ve badem krokan ile öne çıkıyor. Gana ve Fildişi Sahilleri'nden toplanan birinci sınıf kakao çekirdeklerinden hazırlanan Çikolatalı Kruvasan ise lezzet severlerin beğenisini kazanmaya aday.

KRUVASAN HEYECANI EVLERE TAŞINIYOR

Kahve Dünyası, kruvasan keyfini evde sürdürmek isteyenler için el yapımı kruvasanları pişirilmeye hazır şekilde de satışa sunuyor. İstenildiği zaman fırına atıp sıcak ve taze bir şekilde tüketilebilen dondurulmuş kruvasanların, çikolatalı ve sade çeşitleri bulunuyor. Kahve Dünyası'nın dondurulmuş kruvasanlarıyla evde de yapabilecek pratik ve lezzetli birçok tarif mevcut. İster tatlı istenirse de tuzlu olarak tüketilebilen kruvasanlarla günün her saatine uygun lezzet dolu atıştırmalıklar hazırlanabiliyor.

MUTLU EDEN ÜRÜNLER TASARLAMAK MÜMKÜN MÜ?



Dilek Altay
Aromsa Teknik Satış Müdürü



Yüksek karbonhidratlı ürünler tükettiğimizde gelen o mutluluğu bir çoğumuz tanırız. Peki neden bir tabak makarna ya da sıcak bir poğaça yemek bir kase yeşil salata yemekten daha fazla mutlu ediyor? Yediklerimiz ile mental sağlığımız arasında nasıl bir bağlantı var? Yapılan araştırmalar gösteriyor ki tükettiğimiz ürünler yani beslenmemizin karakteristiği zihinsel ve ruhsal sağlığımızı doğrudan etkiliyor. Bu araştırmalardan birinde "Western Diet" takip eden gençlerin, "Whole-Foods Diet" takip eden gençlere oranla depresyon riskinin %80 oranında arttığı görülmüştür.

Batı diyeti meyve ve sebzelerce düşük, yağ ve sodyumca yüksek bir beslenme şekli olarak tanımlanmaktadır. Bu diyet büyük porsiyonlar, yüksek kalori ve fazla şekerden oluşur. Bu fazla şeker, günlük kalori alımının %13'ünden fazlasını oluşturur. Meyve ve sebzeler, doğal şekerler içermelerine rağmen vitaminler, mineraller ve antioksidanlar gibi besinler sağlarken, ilave şeker yalnızca kaloriye katkıda bulunur. Batı diyetinin ayrıca doymuş ve trans yağlarca yüksek olduğu belirtilmektedir. Bu yağlar sadece daha fazla kaloriye katkıda bulunmakla kalmaz, başka sağlık sorunlarına da sebep olabilir.

Tüm gıdalar diyeti diye tercüme edebileceğimiz "Whole-Foods Diet" ise tam tahıllardan, sebze ve meyveden, baklagillerden, tavuk ve balık gibi protein kaynaklarından, kabuklu yemişlerden oluşan bir beslenme şeklini ifade etmektedir. Araştırmalarda bu tip besinleri dengeli şekilde tüketen bireylerin, mevsimsel duygulanım bozukluğu, adet öncesi stres sendromu ya da nikotin yoksunluğu gibi depresif sorunları daha az yaşadıkları ve ruh hallerinin olumlu yönde değiştiği gözlenmiştir.

aromsa
YARATICI LEZZET ORTAĞINIZ

BESLENME ALIŞKANLIKLARIMIZ RUH SAĞLIĞIMIZI NASIL ETKİLİYOR?

Duygu durumuna etki eden besinler (mood-food) veya beyin besinleri (brain-food) olarak adlandırılıyor. Bu besinler beyin dokusunu oksidatif stresten kaynaklanan hasarlardan koruma özelliğine sahip ve öncül amino asitler olan triptofan, fenilalanin ve tirozin içerebildiği gibi bu aminoasitlerden türeyen serotonin, adrenalin ve noradrenalin gibi nörotransmitter sentezini destekleyen gıdalar olarak tanımlanıyor.

Yiyecekler sindirildikten ve parçalandıktan sonra ortaya çıkan içerikler vücudumuzdaki protein yapı taşları, enzimler, beyin dokusu ve nörotransmitterler için temel hammaddeyi oluşturuyor. Nörotransmitterler, nöronlar arasında veya bir nöron ile başka bir hücre arasında iletişimi sağlayan kimyasallara verilen genel bir isimdir. Sinir sistemi boyunca sinirsel sinyaller bu kimyasal taşıyıcılar yardımıyla iletilir. Milyarlarca nörotransmitter molekülü nefes almaktan kalp atışına, öğrenme ve uzun süreli bellekten dikkati bir noktaya odaklamaya kadar her türlü sinir sistemi işlevinde nöronlar arası iletişimi sağlamak için sürekli çalışır. Bu nörotransmitterlerden serotonin, dopamin, endorfin ve adrenalin duygu durumunun belirlenmesinde etkin rol oynar.

Serotonin uyuma, yemek yeme ve sindirimde önemli rol oynar. Aynı zamanda doğal bir ruh hali dengeleyicidir ve depresyonu azaltmaya, kaygıyı düzenlemeye yardımcı olur. Şaşırtıcı bir şekilde, çoğu serotonin bağırsakta

bulunur. Ayrıca kan trombositlerinde ve merkezi sinir sisteminde bulunur. Serotonin triptofan olarak bilinen ve vücut tarafından üretilemeyen ve besinlerle alınması gereken bir amino asitten üretilir. Düşük triptofan seviyeleri düşük serotonin seviyelerine yol açar. Mutsuz olduğumuzda bu nedenle yüksek miktarda triptofan ve karbonhidrat içeren besinler tüketme eğilimi gösteririz. Bunun sebebi, triptofanın serotonine dönüştürülmesi, karbonhidratların ise triptofanı daha kullanılabilir hale getirmesidir.

SEROTONİN ÜRETİMİNDE KARBONHİDRATLARIN ROLÜ

Karbonhidrat içeren besinler bilindiği gibi kandaki insülin oranını hızlı bir şekilde artırır. İnsülin, amino asitlerin bir çoğunun hücreler tarafından emilmesini sağlar. Ancak serotoninin öncül molekülü olan triptofanı dışarıda bırakır. Bu nedenle triptofanın beyne girme ve serotonine dönüşme şansını artırır. Kompleks karbonhidratlar kan dolaşımına kademeli olarak karışacağı için insülin salınımı da kademeli olacaktır. Dolayısıyla bir tabak makarna ya da poğaça gibi basit karbonhidratlar tüketildiğinde serotonin hızlı bir şekilde artıp ani ama kısa ömürlü bir mutluluk verirken tam tahıllar, baklagiller gibi kompleks karbonhidratlar daha yavaş ama uzun süreli bir seratonin salgılanmasını sağlar.

Serotoninin öncül molekülü triptofan vücut tarafından üretilemediği için dışarıdan besinlerle alınması zorunludur. Triptofanca zengin besinler arasında hindi, sığır eti, balık, yumurta, peynir sayılabilir. Ancak "Doğru" karbonhidratlar olmadan triptofan tüketmenin serotonin üretiminde önemli bir etkisi olmayacağını akılda tutmak gerekir. Bazı kaynaklarda, triptofan kaynaklarının karbonhidratlardan önce tüketilmesi gerektiği belirtilmektedir.

Triptofan ve karbonhidratların serotonin üretimi ve salınmasında büyük rol oynamasına rağmen, serotonin düzeylerini artırmaya yardımcı olduğu yönünde çalışmalar olan başka yiyecekler de bulunuyor; bitter çikolata, yeşil çay, kabuklu yemişler, zerdeçal.

MUTLU EDEN ÜRÜNLER TASARLAMAK

Yüksek karbonhidratlı bir yemek yedikten sonra kandaki serotonin seviyeleri artma eğiliminde olsa da, kanda bulunan bu serotonin her zaman beyin seviyesinde bir serotonine dönüşmeyebilir. Ayrıca, kandaki yüksek serotonin seviyeleri, kişinin sağlığı üzerinde zararlı etkilere sebep olabilir. Basit karbonhidratlar, insülinde hızlı bir artışa ve düşüşe neden olur. Bu durum, zihinsel yorgunluk ve kötü ruh hali gibi depresyonla ilişkili semptomlara sebep olabilir. Diğer yandan yüksek karbonhidratlı diyetler, zihinsel sağlığa zararlı olabilecek iltihaplanmalara yol açabilir. Bu nedenle karbonhidratları ölçülü tüketmek ve kompleks karbonhidratlara odaklanmak önemlidir.





Depresyon veya kaygı bozuklukları gibi sağlık sorunları ile beslenme şekli arasında doğrudan bir ilişki olduğunu bilmek kişilerin günlük yaşam kalitesini yükseltebilir.

Uzun yıllardır tüm gıda kategorilerinde önemli bir trend olarak karşımıza çıkan "Sağlık ve Zindelik" konusu son dönemde mental ve ruhsal sağlık yönünde evrilmektedir. Ürün geliştirme profesyonellerinin reçete yaparken, içerikleri belirlerken sadece fiziksel sağlığı değil mental ve ruhsal sağlığı da dikkate alması gün geçtikçe önem kazanmaktadır.

PEKİ NASIL MUTLU EDEN ÜRÜNLER TASARLAYABİLİRİZ?

» Basit karbonhidratlar yerine kompleks karbonhidratları tercih ederek,

» Vücut tarafından üretilemeyen triptofan gibi aminoasitler içeren besin değeri yüksek bileşenleri kullanarak, serotonin ve dopamin üretimini destekleyerek,

» Çoklu duyusal etki yaratacak tekstürel faklılıklar ile eğlence ve keyif deneyimleri yaratarak

» Doğanın iyileştirici gücünden yararlandığımız bitki ekstraklarına reçetelerde yer vererek.

Yazının başına dönersek evet karbonhidratlar mutlu eder, ama bu mutluluğun ne kadar süreceği ve uzun vadede etkileri tüketilen ürünün toplamdaki karakteristiğine bağlı olacaktır. Basit karbonhidratların verdiği geçici mutluluk yerine kompleks karbonhidratlar, proteinler, sebze ve meyvelerle dengelenmiş bir beslenme şekli hem fiziksel hem de mental sağlığımız üzerinde olumlu etkiler yaratmaktadır.



LCMSMS ile Baharatta

Pirolizidin Alkaloidleri (PA) Analizi

Baharatta Pirolizidin Alkaloidleri (PA) kalıntı miktarlarının LCMSMS ile analizi.



Kimya Mühendisi Fatih ŞENOL
Ant Teknik Cihazlar Ltd. Şti.



Yük. Kimyager Emrullah Binay
Ant Teknik Cihazlar

Pirolizidin Alkaloidleri (PA) Boraginaceae, Asteraceae ve Fabaceae familyalarındaki bitki türlerinde üretilen ikincil metabolitlerdir. Bitkiler bu toksik bileşikleri otçul böceklere karşı bir savunma mekanizması olarak üretirler. Dünya genelinde neredeyse her habitatta PA içeren bitkiler bulunmaktadır, iklim değişiklikleri nedeniyle de yayılımları devam etmektedir. Baharatlarda bulunabildikleri gibi, bitkilerden ballara transfer olabildikleri, gıda takviyelerinde ve hatta bitki çaylarında da bulunabildikleri bilinmektedir. PA içeren bu gibi ürünlerin aşırı ya da uzun süreli tüketilmesi durumunda, Alman Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü (BfR) tarafından ciddi karaciğer hasarlarına neden oldukları tespit edilmiştir.

Intermedine N-oxide, Lycopsamine N-oxide, Monocrataline, Europine, Heliotrine N-oxide, Seneciphylline, Senecionine, Senecivernine, Monocrataline N-oxide, Europine N-oxide, Seneciphylline N-oxide, Erucifoline, Senecionine N-oxide, Senecivernine N-oxide, Jacobine, Retrorsine, Trichodesmine, Erucifoline N-oxide, Senkirkine, Retrorsine N-oxide, Jacobine N-oxide, Echimidine, Lasiocarpine, Echimidine N-oxide,

METOD VE MATERYALLER

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

ANT TEKNİK

KULLANILAN EKİPMAN VE KİMYASALLAR

1. LCMSMS
2. HPLC kolonu
3. Hassas terazi (0.001 g hassasiyette)
4. Otomatik pipet seti (0.1-1 mL,10-100 µL)
5. Laboratuvar cam malzemeleri
6. Vorteks
7. Santrifüj
8. Ultra saf su cihazı
9. Falkon tüp 50 mL
10. 15 mL'lik cam tüp
11. Vial
12. Pirolizidin alkaloidleri (PA) standartları
13. Azot altında uçurma düzeneği
14. SPE kartuş
15. SPE vakum manifold
16. Şırınga ucu filtre
17. Amonyum format
18. Formik asit
19. Ultra saf su
20. Metanol
21. Sülfirik asit

ANALİTİK KOŞULLAR

Cihaz	: Shimadzu LCMSMS
Model	: LCMS-8045
İyon Kaynağı	: ESI, MRM Modu
Nebulizing Gas Flow	: 3 L/dk
Drying Gas Flow	: 10 L/dk
Heating Gas Flow	: 10 L/dk
Interface Temparature	: 300 °C
DL Temparature	: 250°C
Heating Block Temparature	: 400°C
UHPLC Sistemi	: LC-40XR
UHPLC Kolonu	: GL Sciences InertSustainSwift C18 (100mm, 4.6mm, 3µm)
Mobil Faz A	: Su (0.1% Formik Asit/ 5 mM Amonyum Format)
Mobil Faz B	: Metanol (0.1% Formik Asit)
Akış Hızı	: 0.75 mL/dk Gradient
Kolon Fırını Sıcaklığı	: 40 °C
Enjeksiyon Hacmi	: 5 µL
Enjeksiyon Süresi	: 12 dk

NUMUNE VE ÇÖZELTİLERİN HAZIRLANMASI

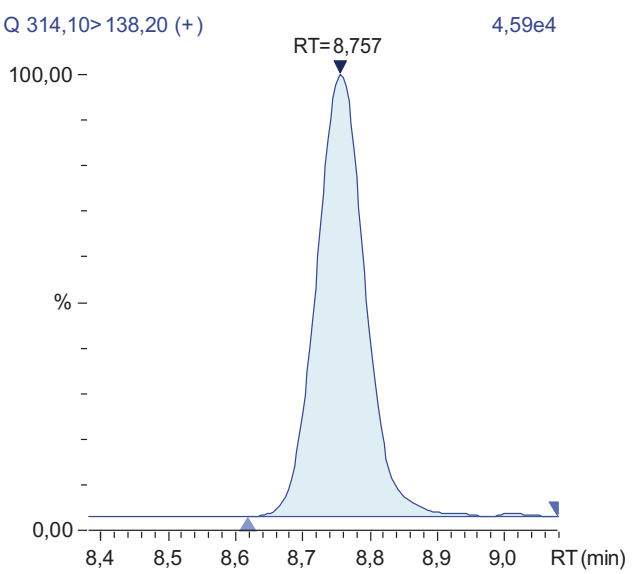
Baharat numunesi 0.05 M'lık Sülfürik asit (Suda) çözeltisiyle iki kez ultrasonik ortamda ekstrakte edilmiştir.
Santrifüj sonrası süpernetanta C18 kartuş ile SPE işlemi uygulanarak clean-up işlemi yapılmıştır. Kartuştan metanol ile alınan PA'lar azot ortamında kurutulduktan sonra metanol/su karışımı ile toplanmışlardır.
Numune, son olarak 0.22 µm'lik şırınga ucu filtrelerden süzülerek LCMSMS sistemine enjekte edilmiştir.



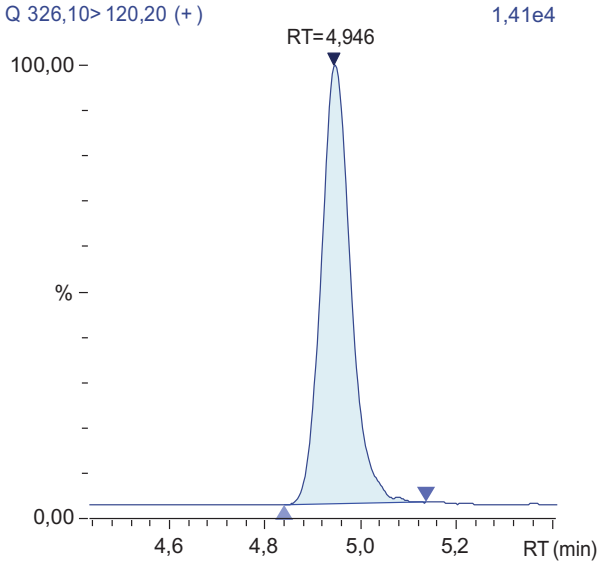
LCMS-8045
Sıvı Kromatografi Triple Quadrupole Kütle Spektrometre

SONUÇLAR VE DEĞERLENDİRME

1.KROMATOGRAMLAR

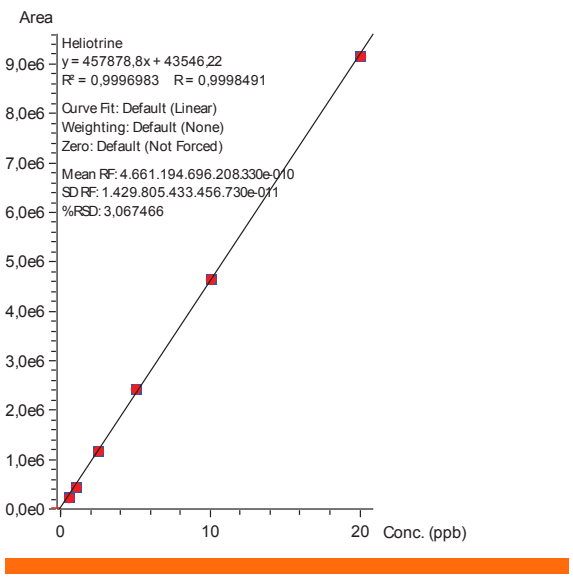


Şekil 1. Baharat matriksinde 0,5 ppb Heliotrine Std enjeksiyon

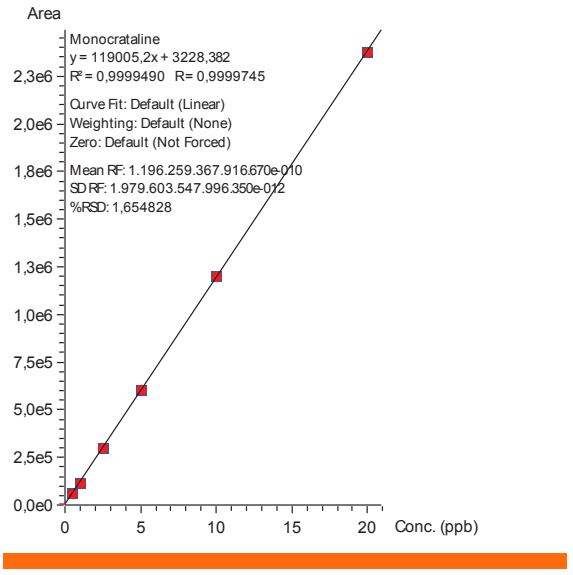


Şekil 2. Baharat matriksinde 0,5 ppb Monocrataline Std enjeksiyonu

2.KALİBRASYON EĞRİLERİ



Şekil 3. Baharat matriksinde Heliotrine kalibrasyon eğrisi



Şekil 4. Baharat matriksinde Monocrataline kalibrasyon eğrisi

REFERANS

Determination of pyrrolizidine alkaloids (PA) in plant material by SPE-LC-MS/MS, Method Protocol BfR-PA-Tea-2.0/2014

Ant Teknik Aplikasyon Notu, GDA057, LCMSMS ile Baharatta Pirolizidin Alkaloidleri (PA) Analizi, Nisan 2022



Cengiz Altop



Eymen Baltaşı Çırağıloğlu

PALSGAARD TÜRKİYE'DE İKİ ÜST DÜZEY ATAMA

Dünyanın ilk ticari emülgatörünün mucidlerinden 105 yıllık Danimarkalı emülgatör üreticisi Palsgaard'ın 2020 yılında Türkiye pazarına yaptığı büyük yatırımı takip eden hızlı büyüme operasyonları sonucunda iki üst düzey atama gerçekleşti. Palsgaard Türkiye Genel Müdürü Cengiz Altop, şirketin Global Çikolata Endüstrisi Kıdemli Ticari Lideri görevine getirilirken; Palsgaard Türkiye'de 2 yıldır teknik satış direktörlüğü görevinde bulunan Eymen Baltaşı Çırağıloğlu, Altop'un yerine Genel Müdür olarak atandı.

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun olan ve ardından İTÜ'de yüksek lisans çalışmalarını biyoteknoloji alanında yapan Eymen Baltaşı Çırağıloğlu, gıda ve kimya sektöründe 20 yıla yakın tecrübeye sahip. Sektörde üretim ve satış alanlarında farklı pozisyonlarda çalışan Çırağıloğlu, 2012 yılından itibaren özellikli kimyasallar ve gıda bileşenleri endüstrisinde küresel tedarikçilerden biri konumundaki Azelis'in Türkiye operasyonunda gıda, ilaç ve kozmetik birimlerinin yönetiminden sorumlu ticari direktörlük görevini sürdürdü.

2021 yılı başında Teknik Satış Direktörlüğü göreviyle Palsgaard Türkiye bünyesinde katılan ve başarılı projelere imza atan Çırağıloğlu, 2023 yılı Şubat ayı itibariyle Palsgaard Türkiye Genel Müdürü olarak görevine devam edecek.

Eymen B. Çırağıloğlu yeni görevinde, Palsgaard'ın hızla devam eden yeni yatırımları, büyüme hedefleri ve stratejileri doğrultusunda Türkiye operasyonun genişlemesinden sorumlu olacak.

CENGİZ ALTOP PALSGAARD'IN GLOBAL EKİBİNE REHBERLİK EDECEK

Ortaöğrenimini İstanbul Erkek Lisesi'nde tamamlayan Cengiz Altop, ODTÜ Kimya Mühendisliği Bölümü'nden lisans ve yüksek lisans derecelerini aldı. 1983 yılı Ocak ayı başında doktora programından ayrılıp Ülker Çikolata Fabrikası'nda endüstriyel kariyerine başlayan Altop sırasıyla üretim mühendisi, Ar-Ge ve kalite müdürü ve aynı konuda genel müdür yardımcısı görevlerinde bulundu. Ağustos 1989'da görevinden ayrılıp ABD'nin Yale Üniversitesi'nde işletme yönetimi masteri (MBA) yapan Cengiz Altop, Türkiye'ye dönerek Tekfen Holding bünyesindeki Mis Süt'te genel müdür yardımcısı olarak çalıştıktan sonra, yine Tekfen ortaklığıyla kurulan Macro Süpercenter zincirinin kurucu genel müdürlüğünü 5 yıl süreyle yaptı. 2003 yılından itibaren aralıksız olarak gıda katkı maddeleri dağıtım ve temsilciliği yapan Teknaroma şirketinin yönetici ortağı olarak çalıştıktan sonra Şubat 2020'de şirket çoğunluk hisselerinin Palsgaard firmasına devrinden sonra adı Palsgaard Gıda Sanayii ve Ticaret A.Ş. olarak değişen şirketin genel müdürlüğünü 31 Ocak 2023'e kadar sürdürüp görevini Eymen Baltaşı Çırağıloğlu'na devretti.

Çikolata hamurhanesine adımını attığı 2 Ocak 1983'ten tam 40 yıl 1 ay sonra Palsgaard Genel Merkezi'nin stratejik iş planında öncelikli alan seçtiği "çikolata endüstrisinde global ticari liderlik" görevine getirilen Cengiz Altop, bu alanda yatırım önerileri dahil global stratejik planlarını hazırlayarak, uygulanmasında Palsgaard'ın global ekibine yardımcı olup rehberlik edecek.

ALTINCI UYGULAMA MERKEZİNİ İSTANBUL'DA AÇTI

Genel merkezi Danimarka Juelsminde'de bulunan ve Schou Vakfı'na ait olup Palsgaard'ın günümüzde 17 ülkede 653 çalışanı bulunuyor. Şirket, dört kıtada fabrikalar, satış ofisleri ve depolar işletiyor. Palsgaard'ın kurucusu Einar Viggo Schou tarafından 1917 yılında icat edilen endüstriyel gıda emülgatörünü bugün hala üretmeye devam eden şirket, bugün emülgatörler, stabilizatörler ve polimer katkı maddeleri geliştirmeye, tedarik etmeye odaklanan global bir içerik ve katkı maddesi üreticisi olarak faaliyetlerini sürdürüyor. Palsgaard, dünya genelinde altıncı uygulama merkezini geçtiğimiz aylarda İstanbul Maltepe'de hizmete açmıştı. Şirket böylelikle endüstriyel gıda sektörüne teknik bilgi birikimi ve alt yapısıyla daha yakından hizmet vermeyi hedefliyor.

GÜVENİLİR GIDAYA GİDEN YOL

kaliteli proses suyundan geçiyor

Burkut Su Tekniği A.Ş., 39 yıldır gıda ve içecek sektörüne kaliteli su hazırlama sistemleri kurarken, bu sistemlerin sağlıklı çalışması için servis hizmeti veriyor ve gerekli sarf malzemelerini temin ediyor. Firmanın kurucusu olan Yüksek Müh. Enis Burkut ile günümüzde gerçekleştirdikleri çalışmaları, gıda - içecek sanayiinde su kalitesinin önemini ve kısa bir süre önce yayınladığı Proses Suyu isimli e - kitabını konuştuk.





Yüksek Müh. Enis Burkut

Enis Bey merhaba. Sizi tanımayan okurlarımız için kısaca öz geçmişinizden bahsedebilir misiniz?

79 yıllık çok hareketli geçen hayatım bu sayfalara sığmaz. Hayatıma yön verenleri kısaca anlatayım: Fransa – Lyon I.N.S.A. Politekniği'nden yüksek mühendis olarak mezun olmam; askerlik görevimi 1,5 yıl deniz kuvvetleri inşaat emlak dairesinde yapmış olmam, Kaliforniyalı eşim ile 47 yıl kaliteli bir evlilik yapmam ve üç sağlıklı çocuk sahibi olmam; Alarko şirketindeki görevim sırasında uzun süre Sayın Üzeyir Garih ile beraber Fransa ilişkilerini yürütmem; 1984 yılında serbest çalışmaya başlama sebebiyle ilk kurmuş olduğum şahıs firmasının gelişmesi sonucu Burkut Su Tekniği A.Ş.'nin oluşumu; "Proses Suyu" konulu 360 sayfalık harika bir kitabı yayınlamış olmam. Şu anda sağlıklı olduğuma ve şirketimde hala görev yaptığıma şükrediyorum.

Bir de şu konuya değinmek istiyorum: Ben şu anda 55 yıllık mühendisim ve son 39 yıldır sanayinin suyunun hazırlanması ve sorun giderilmesi tecrübem var. Yeni kurulan işletmeler olsun, sorun yaşayan işletmeler olsun, benim danışmanlığımdan neden yararlanmak akıllarına gelmiyor diye düşünüyorum ve cevabını bulamıyorum.

"GIDA VE İÇECEK SANAYİNİN İŞ ORTAĞIYIZ"

Yalnızca su tekniği konusunda çalışan bir mühendislik kuruluşu olan Burkut'u tanıtarak faaliyetleriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

Burkut Su Tekniği A.Ş., ülkemizdeki çok tanınan gıda ve içecek markalarını üreten işletmelerin, enerji üretim kuruluşlarının ve saf su ihtiyacı olan kimya sanayinin iş ortağı sayılır. Çünkü bu sektörlerin proseslerinde kullanılan yüksek kaliteli suları hazırlayan sistemleri kuruyoruz, servislerini veriyoruz ve sarf malzemelerini temin ediyoruz. Bazı sanayi kuruluşları bizim teknik servis hizmetlerimizden çok yararlanıyor hatta çok bilinçli bir kimya sanayii haftada beş gün bir teknisyenimizin işletmede bulunmasını istedi ve bu hizmeti vermeye başladık. Şirketimiz artık ailenin "ikinci nesli" tarafından yönetiliyor. Gıda mühendisi olan oğlum Kaya Burkut ve kimyager olan gelinim Oya Burkut son yıllarda şirketimizin aktif yöneticileridir. Onlar benden güncel yükleri aldıkları için son yıllarda proje geliştirmeye, şirketi ilerletmeye odaklanıyor, dünyadaki yeni ürünlere ve özel uygulamalara zaman ayırabiliyorum.

Gıda ve içecek sektörüne hangi hizmetleri ve çözümleri sunuyorsunuz?

Bazı gıda ve içecek işletmeleri, su tekniği tecrübemize güvenip proses suyu hazırlama sistemlerimizi bizim projelendirip uygulamamızı ister, tabii ki bu görüş ve anlayışla kurduğumuz sistemler çok

"Bazı gıda ve içecek işletmeleri, su tekniği tecrübemize güvenip proses suyu hazırlama sistemlerimizi bizim projelendirip uygulamamızı ister, tabii ki bu görüş ve anlayışla kurduğumuz sistemler çok başarılı oluyor ve uzun yıllar sorunsuz hizmet veriyor."

başarılı oluyor ve uzun yıllar sorunsuz hizmet veriyor. Bazı işletmeler ise bize detaylı şartnameler verip bu şartnameye göre teklif hazırlamamızı istiyor. Bizim değiştiremediğimiz bu şartnamelere göre "mecburen" yaptığımız su hazırlama sistemleri işletici için "eziyet" oluyor.

"SU KALİTESİ ÜRÜNÜN RAF ÖMRÜNÜ BELİRLİYOR"

Gıda ve içecek sanayi açısından proses suyu hazırlama sistemlerinin ve su arıtmanın önemini, anlatabilir misiniz? Gıda üreticileri bu konuların ne kadar bilincindeler?

Gıda ve içecek sanayinde su kalitesi son derece önemlidir. Özellikle içecek sektörünün ürünü zaten %50'nin üzerinde su içerir. Gıda üretiminde de ürün içine yüksek kaliteli suyun girmesi şarttır aksi halde gıdanın tadı bozulabilir veya raf ömrü azalabilir. İçine su girmeyen gıdaların yıkanması için de çok iyi filtrelenmiş ve hiçbir bakteri içermeyen suya ihtiyaç duyulur. Dolayısıyla gıda ve içecek sektörüne hem kaliteli su hazırlama sistemleri kuruyoruz, hem de bu sistemlerin sağlıklı çalışması için servis hizmeti veriyoruz ve gerekli sarf malzemelerini temin ediyoruz.

Diğer sorunuz çok yerinde bir soru. Ülkemizde bazı üreticiler ucuza kaçıp gıda sektörüne hiç uymayan su hazırlama cihazları satın alıyor. Tabii ki bunun sonucunda, bir taraftan oluşan arızalar sebebiyle sık sık işletme duruyor ve bu nedenle zarar ediyorlar, diğer taraftan da raf ömrü kısa gıda ürünü piyasaya sunuluyor. Maalesef ülkemizde gıda kalitesi konusunda yeterli bilgisi olmayan müşteri sayısı yüksek. Bu sebeple "yeterli bilinci olmayan" üreticinin ürününü "yeterli bilinci olamayan" müşteriler satın alıyor.

"AVRUPA'YA İHRAÇ ETTİĞİMİZ SU FİLTRELERİNDEN ŞİKAYET ALMADIK"

Gıda ve içecek endüstrisine yönelik yakın zamanda piyasaya sunduğunuz ya da sunmaya hazırlandığınız yenilikleriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

Proses suyu hazırlama tekniklerinde son yıllarda dünyada yeni bir icat olmadı. Biz kendimiz her yıl "kolay işletmecilik yöntemleri" konusunda tecrübeleniyoruz, bu tecrübeleri müşterilerimize aktarıyoruz. Batı ülkelerine kıyasla çok yeni olan ülkemizde bizim 39 yıllık hayat tecrübemiz ve distribütörü olduğumuz yüz yıllık Avrupa – ABD şirketlerinden edindiğimiz bilgiler sayesinde gelişmiş ülkeler seviyesinde su hazırlama sistemleri kurabiliyoruz. Yaklaşık 15 yıldır Avrupa'ya ihraç ettiğimiz bazı su filtrelerinden bugüne kadar hiç şikayet almadık.

2022 yılı firmanız açısından nasıl geçti, hangi projelere imza attınız?

2022 yılı çok yoğun geçti. Gıda ve içecek sektörüne yapmış olduğumuz ters ozmoz sistemlerine ek olarak, birkaç enerji işletmesine de EDI – Elektro- De-



İyonizasyon sistemi kurduk. Bir kimya işletmesine 50 m³/saat kapasiteli çok saf ve "steril" su üreten su hazırlama sistemi kurmaya başladık, bugünlerde devreye alacağız.

Bildiğimiz kadarıyla Burkut A.Ş. olarak doğrudan ihracatınız olmamakla birlikte çözüm ortaklığı yaptığınız firmaların yurt dışındaki projelerine destek sunuyorsunuz. Bu konuyu detaylandırabilir misiniz?

Evet, hizmetlerimizi yurt dışına pazarlamıyoruz. Fakat birçok yatırımcı vatandaşımız yurt dışında fabrikalar kuruyor ve bu işletmelere "güvenilir" kalitede su hazırlama sistemleri satın almak istedikleri için Burkut imzalı sistemleri tercih ediyorlar. Bu yatırımcılar sayesinde biz de ülke dışına su hazırlama sistemleri kuruyoruz.

Kısa, orta ve uzun vadede yeni yatırımlarınız ve hedeflerinizi bizimle paylaşabilir misiniz?

Kısa vadeli bir yatırım düşünmüyoruz. Ülkemizde sanayi kuruluşlarının sayısı yükseldiği için imalatımızı artırıcı ve hızlandırıcı yöntemler üzerinde çalışmalarımız devam ediyor. Ayrıca teknisyen sayımızı artırıp işletmelerin teknik servis isteklerine daha çok cevap verebilmek istiyoruz.

"PROSES SUYU'NU İLKOKUL MEZUNLARININ ANLAYACAĞI DİLDE YAZDIM"

Geçtiğimiz yıl "Proses Suyu" konulu 360 sayfalık bir e-kitap yayınladınız. Kitabınızın yazılması hikayesini, amacınızı ve içeriği hakkında bilgi verebilir misiniz?

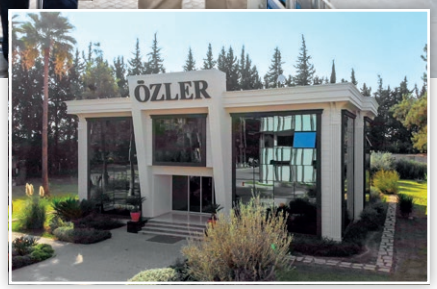


Bu kitabı oluşturduğum için çok mutluyum, çünkü arkamda önemli bir eser bırakmış olacağım. Bu kitap ile ilgili okuyucularımdan çok övgüler alıyorum, bunlar da mutluluğumu artırıyor. Proses suyu hazırlama teknikleri konusunda çok pratik işletme bilgilerine, sorun çözme yöntemlerine de yer veren ve bu konularda birçok renkli resim de içeren kitabımı ilkokul mezunu kişilerin dahi anlayacağı dilde yazdım, bu konuda da okurlar bana övücü mesajlar gönderiyor. 360 sayfa olan ve renkli resimler içeren bu kitabın basımı pahalı olacağından e- kitap olarak şirketimizin web sayfasında yayınladık. İsteyen kişiler ücretsiz olarak bu kitabı bilgisayarına indirebilir.
Adres: https://www.burkut.com.tr/enis-burkut-e-kitap.

Özler Tarım, TOMRA Food teknolojisiyle global pazarda rekabet gücünü artırıyor

Türkiye narenciye ihracatının önemli kuruluşlarından Özler Tarım, TOMRA Food'un sunduğu teknolojilerin de katkısıyla sadece yerel değil dünya pazarı ile rekabet ediyor.





Yaş meyve sebze sektöründe narenciye alanının önde gelen firmalarından biri olan Özler Tarım, dikey entegre üretim süreçleriyle ön plana çıkıyor. Özler Tarım, bahçede üretimden, işlemeye ve paketlemeye kadar tüm süreçleri bünyesinde yürütmesiyle Türkiye narenciye sektöründe ve uluslararası pazarda nadir firmalar arasında yer alıyor. İhracat hacmini her geçen yıl arttıran Özler Tarım, alt yapısını geliştirmek üzere Spectrim C2IR optik görüntüleme platformu ve Inspectra² şeker ölçüm modülüne sahip 8 hatlı TOMRA 5S boylama makinesi ile rekabet gücünü daha da artırıyor.

Türkiye'de narenciyenin merkezi olan Adana'da faaliyetlerine devam eden Özler Tarım, ilk olarak 2021 yılında 8 hatlı bir TOMRA 5S boylama makinesi alımını ve kurulumunu tamamladı. Çok kısa süre sonra ikinci bir makinenin alım kararını verdiklerini belirten Özler Tarım Genel Müdürü Özbek Özler açıklamasında; "Otomasyon kararı aldığımızda detaylı bir araştırma yaptık ancak tam o sırada pandemi dönemi başladı ve kısıtlı seyahat olanakları söz konusuydu. Bu nedenle yurt dışındaki partnerlerimizden ve iş ortaklarımızdan referans alarak, gerekli araştırmaları da tamamlayarak TOMRA Food'un teknolojilerine yatırım yapmaya karar verdik. Ancak önümüzü görebilmek adına toplam yatırımlarımızın sadece birinci ayağını gerçekleştirdik. Alacağımız sonuçlara göre iki, üç yıl içinde ikinci makinemize yatırım yapabileceğimizi ön görmüştük. Çok kısa bir zaman içinde hem TOMRA'nın teknolojilerinden hem de çözüm ortaklığından o kadar iyi sonuçlara ulaştık ki henüz üç ay geçmişken ikinci makinemizi sipariş ettik ve yakın zamanda da kurulumunu gerçekleştirdik. Bu yatırımlarımız sayesinde 35 yıllık geçmişe sahip Özler Tarım'ın kapasitesini bir senede iki katına çıkartmayı başardık" dedi.



Özbek Özler

"TÜRKİYE'NİN NARENCİYE İHRACATINDA ALIŞILMIŞ PAZARLARIN DIŞINA ÇIKARAK FARK YARATIYORUZ"

Türkiye narenciye ihracatının yüzde 70'i, Rusya, Ukrayna ve Ortadoğu pazarlarını kapsıyor.

Özler Tarım'ın bu bölgelere ihracat oranının, şirketin ihracat tablosunun sadece yüzde biri olduğuna değinen Özbek Özler; "Özler Tarım olarak Türkiye'deki narenciye sektörünün yöneldiği genel pazarların dışında bir yönde pazarlamamızı yapıyoruz. Daha zorlu pazarlara yönelerek ülkemizin narenciye ihracat çizgisini de farklılaştırıyoruz. Özler Tarım ihracatının yüzde 50'si Avrupa, yüzde 30'u Japonya'ya gerçekleştirilirken yüzde 10'u Amerika, Kanada ve yüzde 10'u da diğer ülkeleri kapsıyor. Bu bölgelerin zorlu beklentilerini teknoloji altyapımızı güçlendirerek en ideal şekilde karşılıyoruz. TOMRA gibi global arenada alanında lider bir çözüm ortağımız olduğu için çok memnunuz. Ürünlerimizin sadece dış kalitesi değil, iç kalitesine de odaklanabiliyoruz" şeklinde açıkladı.



"MOTTOMUZ, BİR KUTU PORTAKALDAN ÇOK DAHA FAZLASI"

Dikey entegrasyonda dünyanın sayılı firmaları arasında yer alan Özler Tarım, portakal, limon, mandalina, greyfurt gibi narenciye ürünlerini kendi bahçelerinde yetiştiriyor. Özler Tarım, toplamda 10 bin dönüm, narenciyede ise 5.500 dönüm üzerinde bir alanda gerçekleştirilen üretimlerinin gelişmesine rağmen artan ihracat potansiyeli nedeniyle yine süreçlerini takip edebildikleri 10 ayrı büyük yetiştiriciden de ürün temin ediyor. Özbek Özler, konuyla ilgili olarak; "Ürünlerimizin arkasında bahçede ürün yetiştiriciliğinden başlayan bir süreç takip ediliyor. Arka planda izlenebilirlik, gıda güvenliğimiz, sertifikasyonlarımız, teknoloji yatırımlarımız gibi özenli çalışmalar yer alıyor. Bu anlamda TOMRA'nın teknolojileri, operasyonel verimliliğimizin geliştirmesi ve güvenli gıda tedariki sağlamamıza destek oluyor" dedi.

TOMRA Fresh Food Global Narenciye Kategori Direktörü Clinton Jeffries ise açıklamasında; "Türkiye temsilcimiz SARDAS ve periferik makine ve ekipman üreticisi ortağımız ICOEL ile birlikte, Özler Tarım'ın devam eden büyüme ve yatırım stratejilerinin bir parçası olmaktan gurur duyuyoruz. Operasyonları için Özbek Özler ve Özler Tarım ekibi ile en iyi çözümleri hassasiyetle değerlendirmek üzere dünya çapında birlikte çalışmak, geçtiğimiz 18 ayda keyif aldığımız bir ayrıcalık oldu. Özler Tarım'ın gelecekteki gelişimini ve Türkiye genelinde kesintisiz olarak büyüyen narenciye sektörünü desteklemeye devam edeceğimiz için çok heyecanlıyız" diye belirtti.

"TOMRA TEKNOLOJİLERİYLE YENİ PAZARLARA AÇILIYORUZ"

Özler Tarım Genel Müdürü Özbek Özler; son beş senedir mevcut müşterileriyle olan ihracatlarını yüzde 50 oranında artırırken aynı zamanda birçok yeni ülkeye giriş yaparak pazar paylarını süratle artırdıklarına dikkat çekerek, "2021 yılında 65 bin ton narenciye ihracatı gerçekleştirilirken bunun 20 bin tonunu kendimiz ürettik. Bu gelişmeler, yüksek kapasitede dahi stabil olabilecek üstün kalite hedeflerimiz doğrultusunda bizi otomasyon yatırımına yönlendirdi. TOMRA görüntüleme, tasnif ve paketleme teknolojileri ile ürün kriterlerimizi istediğimiz şekilde seçerek tüm vardiyalarda işçilikten bağımsız olarak tutarlı yüksek ürün kalitesinde paketleme yapabilmeyi başardık. Yeni makine yatırımlarımız doğrultusunda önümüzdeki üç yıl içerisinde ortalama yüzde 50'lik bir büyüme ile toplam ihracatımızı 100 bin tonun, toplam üretimimizi de 35 bin tonun üzerine çıkartmayı hedefliyoruz" şeklinde konuştu.

"ULUSLARARASI ARENADA REKABET EDİYORUZ"

Özler Tarım, Türkiye'deki yerel firmalarla fiyat rekabeti yapmak yerine global pazarda uluslararası tedarikçilerle kalite ve hizmette rekabet ederek çalışmalarını sürdürüyor. Özbek Özler konuyla ilgili olarak şunları söyledi: "Avrupa'nın en büyük süper market zincirlerine ve dünyada talepleri en zorlu pazarlardan biri olan Japonya'ya ürün tedarik ediyoruz. Dünyadaki trend, daha kolay soyulan, daha az çekirdeği olan ve tadı daha iyi olan narenciye ürünlerine yöneliyor. Bu nedenle Özler Tarım olarak dünyadaki son gelişmeleri ve teknolojileri, ülkemizde uyguluyoruz. Uyguladığımız yeni teknolojiler sayesinde ürünlerimize olan taleplerin arttığını görüyoruz."

SARDAS Genel Müdürü Mustafa Sakarya ise; "TOMRA'nın tasnif ve paketleme alanında sunduğu en üst seviyedeki teknolojik platformların Özler Tarım'ın tercihlerini yönlendirmekteki katkısından çok memnunuz.



Uluslararası gıda tedarikinin en önemli kaynaklarından biri olan Türkiye'de, Özler Tarım gibi değerli bir firmanın teknolojiyi ön planda tutan bir anlayışla yaptığı bu yatırımlarla uluslararası rekabet de fark yaratan bir teknolojik konuma taşınmış olmasından gurur duyuyoruz. Özler Tarım'ın TOMRA teknolojileri ile sağladığı güçlü altyapının yüksek kar marjlı ihracat pazarlarından pay almayı hedefleyen diğer ihracatçılarımıza da çok iyi bir referans olacağına şüphemiz yok" açıklamasında bulundu.

"TOMRA İLE NARENCİYE ALANINDA TÜRKİYE'DEKİ İLK TEKNOLOJİK YATIRIMA İMZA ATTIK"

Türkiye, narenciye alanında dünyanın en büyük üreticilerinden biri olarak ön plana çıkıyor. 2021 yılında 6,5 mliyon yıl ton yıllık üretim sağlanan narenciye alanında 1,5 milyon ton ihracat gerçekleştirildi. Konu hakkında açıklamada bulunan Özbek Özler; "Türkiye'nin ileri üretim tekniklere adaptasyonu, ihracatçılarımızın girişimciliği, yeni pazarlara açılım desteği, iklimimizin elverişliliği, dünyadaki rakiplerimizin iklim değişikliği, artan maliyetler gibi farklı sebeplerle sıkıntı yaşaması nedeniyle Türkiye'nin yaş meyve-sebze alanında önü oldukça açık. Özler Tarım olarak 2021'de TOMRA makinelerine yatırım yapmadan önce kalite seçimi manuel işçilikle, boylama süreçleri ise mekanik sistemle yönetiliyordu ancak bu yöntemler, kapasitede bizleri sınırlıyordu. Şimdi ise hem kalite, hem boylama hem de tat ayrımını tamamiyle ekranlarımızdan otomatik olarak yaparak verimliliğimizi arttırıyoruz. Böylece dünyadaki en büyük üreticilerle rekabet ediyoruz" dedi.

Son olarak ürün kusurlarına dikkat çeken Özler; "TOMRA makinelerimizin bulunduğu fabrikamızda günde tek vardiyada ürün çeşidine göre 400 ton ürünün paketlemesini yapıyoruz. İki vardiya yapıldığında bu rakam 800 tona çıkıyor. Makinelerimiz bahçe kaynaklı haşare, ilaç kalıntıları gibi sorunlar ile hasat sırasında meydana gelebilecek ürün kusurlarını en ideal şekilde ayıklayabiliyor. Bu sayede müşterilerimizden ürün problemleri ile ilgili bir geri dönüş almıyoruz. Bu tarz ürün reklemasyonları binde bir seviyelerine geriledi" diye konuştu.

ÖZLER TARIM, ÜRÜNLERİN İÇ KALİTESİNE ODAKLANAN ENDER FİRMALARDAN

Yaş meyve ve sebzelerin dış görünüm kalitesi haricinde ürünlerin iç kalitesini arttırmaya yönelik talepler artıyor. Özler Tarım, yeni yetiştirme tekniklerinden başlayarak fabrikada özel teknolojilere sahip makinelere kadar geliştirdiği süreçler sayesinde ihracat pazarlarının yüksek kalite taleplerini karşılıyor. Spectrim optik görüntüleme platformu ve Inspectra^2 şeker ölçüm modülüne sahip TOMRA 5S boylama makinesi sayesinde narenciye ürünlerinin hem dış hem iç özelliklerinde yüksek kalite sağlandığı gibi pazarların talep ettiği şeker seviyelerine göre dahi ürünlerin tasnifi yapılabiliyor.

Gıda endüstrisinin geleceğini şekillendiren TEKNOLOJİLER



Bugünün tüketicileri yiyecek ve içecek satın alma deneyimlerinden daha fazlasını istemektedirler. Sürdürülebilirlik konusundaki artan bakış açıları, menşeinden sepetlerine ulaşmak için yaptıkları yolculuğa kadar ne satın aldıklarına dair farkındalığı artırmıştır. Parçalanmış tedarik zincirlerinden kaynaklanan aksaklıklar da vardır. Bu da gıda işletmelerinin üretim hatları üzerinde daha iyi yönetim ve kontrole bakmaları gerektiği anlamına gelmektedir. Burada, gıda endüstrisinin geleceğini şekillendiren teknolojileri keşfediyoruz.



Prof. Dr. Y. Birol SAYGI
İstanbul Topkapı Üniversitesi

1 Otomasyonun daha geniş kullanımı

İnsan iş gücünüze kıyasla 7/24 çalışabilme özelliği ile otomatikleştirilmiş teknoloji, verimliliği artırır ve üretim hatlarındaki hataları azaltır. Örneğin, etiketleme ve paketleme gibi monoton işler otomatikleştirilerek ekibinizin daha önemli görevlerinizi önceliklendirmesine olanak sağlanır. İşte gıda endüstrisinde otomasyonun birkaç faydası daha…

İşgücü sıkıntısı kriziyle mücadeleye yardımcı olur

Gıda İşgücü Piyasası Araştırması 2022, İngiltere'deki gıda üreticilerinin yaklaşık yarısının (%49) pandemiden çıkmış olmalarına rağmen işgücü kıtlığı nedeniyle üretimlerini azalttığını ortaya koymuştur. İş gücünüzdeki doldurulmamış boşluklar, üretim hatlarınızda gecikmelere yol açarak verimliliğin düşmesine neden olabilir. Ancak, otomatikleştirilmiş teknoloji ile şunları yapabilirsiniz:

» İnsanlarla ilgili hata riskini azaltırken üretim kalitesini ve çıktısını koruyunuz,

» Uyumluluğu sürdürmek için yeni görevleri otomatikleştirerek çalışanlarınızın üzerindeki yükü de azaltınız.

İş gücünüz için geliştirilmiş güvenlik

Otomasyon, et kesme gibi tehlikeli görevlerin üstesinden gelerek iş gücünüzün yaralanma riskini azaltabilir. Bu, aynı anda üretimi hızlandırırken ekibiniz için daha güvenli bir çalışma ortamı sağlamanıza yardımcı olur.

Mevzuattaki değişikliklere hızla yanıt verin

Mevzuattaki değişiklikler genellikle gıda işletmelerinin süreçlerini yeni yönergeleri karşılayacak şekilde uyarlamasını gerektirir. Gıda etiketleme için özel olarak tasarlanmış yazılımı kullanarak, alerjen bilgileri de dahil olmak üzere beslenme profili hesaplamalarını otomatikleştirerek insan hatası olasılığını azaltabilirsiniz.

2 Atık yönetimi süreçleri

2021'de yalnızca Türkiye'de yaklaşık 8 milyon ton gıdanın israf edildiği tahmin ediliyor, bu da işletmelerin kayıplarını ve atıklarını daha iyi yönetmeleri gerektiği gerçeğini vurgulamaktadır. Gıda ERP yazılımı gibi uçtan uca çözümler, tüm tedarik zinciri boyunca arz ve talebi yönetebilir. Yazılım

entegrasyonları, ERP yazılımının, beklenen talep seviyelerini karşılamak için ne kadar arzın alınması gerektiğine dair doğru tahminler yapmak için geçmiş ve güncel verileri kullanabileceği anlamına gelmektedir. Bu aynı zamanda gıda işletmenizi daha sürdürülebilir bir yola sokabilir. Örneğin, artık olan daha az ürün, daha azının çöp sahasına gideceği ve daha az teslimat yapmanız gerekeceği anlamına gelir, bu da emisyonları azaltmanıza ve karbon ayak izinizi iyileştirmenize yardımcı olur.

3 Derinlemesine içgörüler elde etmek için Yapay Zekâ (AI)

Artan hacimlerde yüksek kaliteli gıda sağlama konusunda gıda üreticileri ve distribütörleri üzerindeki artan baskı ile yapay zekâ, üretim performansının izlenmesine yardımcı olmak için önemli bir rol oynamaktadır. Örneğin IoT cihazları, makine performansınızla ilgili verileri otomatik olarak toplayarak, performansı manuel olarak izlemeleri gerekmeyeceğinden ekiplerinize zaman kazandırır.

Diğer bir fayda da bu hayati verilerin otomatik olarak ERP sisteminize aktarılmasıdır. Bu, yalnızca manuel veri girişi ihtiyacını ortadan kaldırmakla kalmaz, aynı zamanda bilgileri merkezileştirir, böylece işletmedeki herkes herhangi bir veriye kolaylıkla erişebilir.

Bu üç teknolojiyi tanıtmanız, sektördeki zorlukları azaltmanıza ve verimliliğinizi artırmanıza yardımcı olsa da çalışanlarınızın süreçlerinize getirecekleri olası değişikliklere katılmalarını sağlamanız gerekir. Bunu yapmak için etkili bir değişim yönetimi stratejisine ihtiyacınız bulunmaktadır.

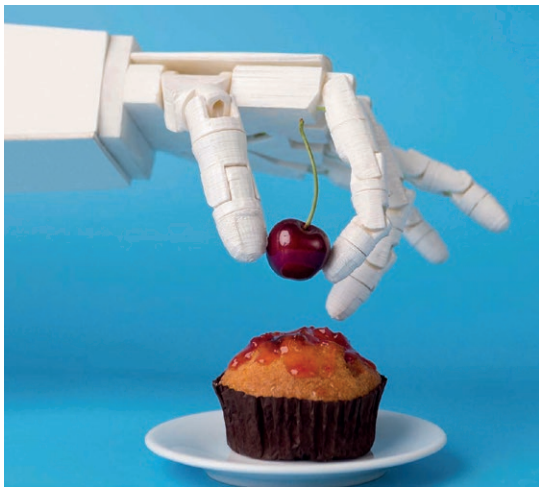
Etkili değişim yönetimi stratejisi nasıl oluşturulur?

Dönüşüm projenizin kapsamı nedeniyle, gerekli zaman çerçevesi ve finansal destek nedeniyle, tüm sürecin baştan sona mümkün olduğunca sorunsuz ilerlemesini sağlamak isteyeceksiniz. İşte gıda işletmeniz için etkili bir değişim yönetimi stratejisi oluşturmak için kullanabileceğiniz üç ipucu;

1. **Paydaşların katılımını teşvik ediniz:** İster küçük ister büyük bir işletme olun, değişikliğin neden gerçekleştiğini iletmeniz gerekir. Ne de olsa, her çalışan değişimin hayranı olmayacak. İş gücünüzün bununla ilgili motivasyonlarını ve endişelerini anlayarak, bunun onlara kişisel olarak nasıl fayda sağlayacağını açıklayabilir ve katılımı teşvik edebilirsiniz. Aynı zamanda bir inovasyon kültürüne sahip olmalısınız. Projenize ne kadar çok katılım alırsanız, o kadar etkili olur. Bu nedenle, farklı paydaş gruplarının değişimle ilgili görüşlerini paylaşmalarına izin vererek, daha büyük bir iş birliği duygusu yaratacak ve her çalışanın kendisini değerli hissetmesini sağlayacaktır.

2. **Yerinde bir eğitim stratejisine sahip olunuz:** Bu büyük olasılıkla tüm çalışanlarınızı etkileyeceğinden, bunun günlük görevlerini nasıl değiştireceğini ve yeni yazılımı kullanmanın en iyi uygulamalarını bilmeleri gerekecektir. Örneğin, üretim





hatlarınızdaki bir ERP sistemiyle ekipleriniz, peşinde oldukları bilgileri bulmak için kullanıcı arayüzünde nasıl gezineceklerini anlamalıdır. Ekiplerinizi atölye çalışmaları, uygulamalı oturumlar ve çevrimiçi kurslar aracılığıyla eğiterek, onları meşgul edebilir ve canlıya geçtiğinde sistemi nasıl kullanacaklarını bilmelerini sağlayabilirsiniz.

3. **Yapılandırılmış bir değişim yolculuğu oluşturunuz:** Paydaşlarınıza bağlı olarak, stratejinizi çalışanlarınızdan tedarikçilerinize kadar her grupla eşleşecek şekilde uyarlayarak, değişikliğin onları nasıl farklı şekilde etkileyeceğini bilmelisiniz. Şunları göz önünde bulundurmalısınız:

» Muhtemelen karşılaşacakları engeller ve bunların üstesinden gelmek için en iyi yaklaşım,

» Uygulama öncesinde, sırasında ve sonrasında katılımı artırmaya ve teşvik etmeye yönelik faaliyetler.

» Canlı yayına geçmeden önce ve sonra zihniyetleri nasıl değişecek?

Bundan, operasyonlarınızda herhangi bir değişiklik yapmadan önce en iyi ve en kötü durum senaryoları hakkında netlik kazanacaksınız ve karşılaşabileceğiniz olumsuzluklarla başa çıkmak için sizi daha hazırlıklı hale getireceksiniz. Değişiklik yönetimi yol haritamızda, uygulamanızla çalışan benimseme ve kullanım oranlarını artırmanıza yardımcı olan, değişikliği yönetmek için önerilen yaklaşımımızı bulabilirsiniz.

DEĞİŞİM YÖNETİMİ STRATEJİSİ OLUŞTURMAK İÇİN ADIMLAR

Kurumsal kaynak planlaması ya da işletme kaynak planlaması (ERP), işletmelerde mal ve hizmet üretimi için gereken işgücü, makine, malzeme

gibi kaynakların verimli bir şekilde kullanılmasını sağlayan bütünleşik yönetim sistemlerine verilen genel addır. ERP projeleri söz konusu olduğunda, projeye bir bütün olarak bakmak yerine uygulamaya odaklanmak kolaydır. Ama aslında, ERP projeleri veya bu konudaki herhangi bir sistem uygulaması, iş değişiminin veya dönüşümünün örnekleridir. Bu, yalnızca en iyi uygulamalara/metodolojilere göre doğru sistemi bulmak ve uygulamakla ilgili olmadığı anlamına gelmektedir. Kullanıcıların benimsenmesinde en iyi şansı elde etmek için ekibinize bu değişiklikte yardım etmeli ve onları işi yapmak için gereken araç ve bilgilerle güçlendirmelisiniz. İşte bir değişiklik yönetimi stratejisinin bazı temel bileşenleri aşağıda sırlanmıştır;



1. **İnovasyon kültürü:** Projenizin gerçekten başarılı olmasını sağlamak için, en büyüğünden en gerçekçisine kadar tüm fikirlerin memnuniyetle karşılandığı ve değer verildiği bir kültüre ihtiyacınız vardır. Bunu, yönetim ve çalışanlar arasındaki iletişim hatlarını açarak yapınız. Şirket çapında iş birliği oturumları harika bir stratejidir. Her çalışanın dahil olduğunu ve fikirlerine değer verildiğini hissetmesini sağlarlar.

2. **Şirket genelinde paylaşılan bir vizyon:** Daha büyük işletmelerde, stratejik projeler genellikle en kıdemli paydaşlarla başlamaktadır. Vizyonu, mesajı, hedefleri ve yolu onlar belirler. Bu vizyon şirketin geri kalanına akıp uygulamayı yapacak ekiplere ulaşana kadar, orijinal mesajın ve tutkunun çoğu kaybolur. Bu nedenle, ekiplerinizin değişiklikleri kabul etmesi zor olabilir. Neler olduğunu anlamayabilir veya kabul etmeyebilirler. Ve bu açıkça projeyi daha zorlu hale getirebilir. Bilgi sahibi olması gereken ekipleri en başından beri döngüde tutarak bundan kaçınınız. İlk planlama toplantılarına katılan her kilit ekipten bir veya iki üyeniz olabilir. Bu, vizyonun işletme çapında paylaşılmasını çok daha kolay hale getirir ve haberlerin sulandırılma veya yanlış anlaşılma olasılığının daha düşük olduğu anlamına gelmektedir.

3. **Paydaş katılımı bir önceliktir:** Ekibinizin vizyonunuzu/girişiminizi benimsemesini sağlamanız, onların proje süresince "satın alınmış" kalacakları anlamına gelmez. Örneğin fikirlerini değiştirebilirler, başka bir projeye atanabilirler ve hatta işten ayrılabilirler. Ve sonra yeni insanlarla etkileşim kurmak için çalışmanız gerekecek. Bu nedenle, değişim vizyonunuzu tutarlı bir şekilde oluşturmalı ve geliştirmelisiniz. Bu şunları içermektedir;

» Paydaş analizi ve yönetimi
» Süreç sahipleri ve kilit paydaşlarla yakın çalışarak zihniyetleri hizalamak
» Zengin resimler ve yolculuk haritalarıyla vizyonunuzu hayata geçirin
» Girişim ilerledikçe işletme çapında farkındalık ve katılım oluşturmak

4. **Çabalarınızı yönlendirecek bir ekip:** Bir bütün olarak yenilik, yalnızca kurumsal iş geliştirme ekibinizin/birimlerinizin sorumluluğunda olmamalıdır. Her seviyedeki her liderin sorumluluğudur. Liderleriniz şöyle olmalıdır:

» İnovasyon araçlarını kullanma becerisine sahip,
» Açık fikirli düşünebilen ve bu tür senaryolar için fırsatlar yaratabilen,
» Erken kararlar vermeden yeni seçenekleri değerlendirebilme,
» Yaratıcı ve geleneksel olmayan fikirleri benimseyebilen,
» Yenilikçi arkadaşlara rehberlik etme ve onları tanıma konusunda usta olmalıdır.

5. **Değişimin etkisinin anlaşılması:** Yeni ERP sistemi işletmenizi ne kadar çok etkilerse, ekibinizi işe alıştırmak ve süreçlerinizi hazırlamak için (potansiyel olarak) o kadar çok çalışmanız gerekir. Bu nedenle, değişiklikleri anlamak için işletme genelindeki kilit paydaşlarla birlikte çalışınız. Üst düzey değişim etkilerini yakalamak için çalıştaylar düzenleyebilirsiniz. Proje ilerledikçe, değişikliğin olası etkilerini not etmek için bir "Değişiklik Etki Günlüğü" kullanılmalıdır.

6. **Yenilikçi bir iş gücü:** Yenilikçi kalmak için, işe alırken ekibinize bir yaratıcılık unsuru getirebilecek potansiyel çalışanlar arayınız. Kendinize bu adayların olaylara yeni bir açıdan bakıp işinize yeni fikirler getirip getiremeyeceğini sorunuz. Bu, şirketinizin bir uygulama projesi öncesinde, sırasında veya sonrasında her zaman iyileştirme ve süreç verimliliği sağlamanın yollarını düşünmesini sağlar. Son zamanlarda yapılan araştırmalar, daha çeşitli bir işgücünün inovasyonu ve finansal sonuçları artırabileceğini de bulmuştur. Yani, bu akılda tutulması gereken başka bir yöndür.

7. **Dış yenilikçiler:** Genellikle, üçüncü taraf işletmelerle çalışmak yeni fikirlerin karışıma dahil edilmesine, sürecin hızlandırılmasına ve hata olasılığının azaltılmasına yardımcı olabilir. Beyin fırtınası yapmak ve bir planı uygulamaya koymaktan her şeyi uygulamaya kadar değişim ve dönüşüm projelerinde uzmanlaşmış şirketler vardır. Neden bu firmalarla çalışmıyorsunuz? Özellikle işletmeniz daha önce benzer ölçekte pek çok proje üstlenmediyse, çeşitli sektörlerdeki uygulamalardaki uzmanlıkları çok değerli olabilir.

ZOR YILLAR



Necdet BUZBAŞ
Gıda Meclisi Başkanı
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)

Covid-19 salgını süresince gıda tüketimi sağlık ilişkisi özel önem kazanınca, gıda sanayi ve tarım sektörü kavramları birbirini ikame eder oldu. Bir ölçüde bu durumu kabullenmek durumunda isek de; kabaca tarımın gıda sanayine ham madde sağlayan, gıda sanayinin ise ham maddeyi işleyip kullanabilir hale getirip verdiği hizmetle mutfaklara kadar ulaştıran temel özelliklerini belirtmek durumundayız.

Gıda sanayi, sanayi sektörünün imalat sanayi alt grubu içinde yer almakta ve Türkiye'nin GSYH'da önemli bir paya sahip bulunmaktadır. Hanehalkı harcamalarının yaklaşık dörtte biri beslenmek amacıyla tüketilen gıda ürünlerine yapılan harcamalardır. Gıda sanayi, toplumun beslenmesi temel işlevi yanında oluşturduğu istihdam, tarım ürünlerine sağladığı katma değer ve dış ticarette net ihracatçı yapısıyla ve ülkemize sağladığı döviz girdisiyle önemli bir fonksiyon icra etmektedir. 2021 yılında Covid-19 salgının ortaya koyduğu ağır sağlık ve ekonomik sorunların yanında yaşanan aşırı yağışlar, sel, dolu ve kuraklık gibi iklim krizi kaynaklı olumsuzluklarına rağmen, gıda sanayi kaliteli ve güvenilir gıda üretimi başarısını sürdürmüş, çoğu ülkenin yaşadığı gıda tedariği travmasını ülkemizde hissettirmemiştir.

Salgının etkilerinin azalmasıyla 2022 yılı için yeni normale dönüş ve dış ticaret performansını artırmaya dönük hazırlıklar tamamlanırken, hemen yılın başında 24 Şubat 2022'de Rusya'nın Ukrayna'yı işgale kalkmasıyla başlayan savaş gerginliğiyle yüz yüze kalınmıştır. Bir yıla yakın süredir yaşanan savaş gerçeğinin ortaya koyduğu küresel başat sorunlar, gıda tedariği darboğazı ve petrol, doğalgaz tedariğindeki kısıtlar olarak özetlenebilir. Gıda tedariğindeki darboğaz tüm emtia fiyatlarını artış yönünde etkilerken, petrol ve doğalgaz tedariğindeki kısıtlar enerji, lojistik, tarım sektörlerinde fiyat artışlarını adete kamçılamıştır.

GİRDİ FİYATLARINDA ARTIŞ

Ülkemiz özelinde gıda sanayinin durumunu değerlendirebilmek için sürecin ilk halkası olan tarım sektöründen başlamak gerekir. Tarım girdilerinden; tohum, gübre, kimyasallar, mazot ve yemin tamamına yakını yurt dışından ithalat yoluyla karşılanmaktadır. Bir yandan adı geçen girdilerin dünya pazarlarındaki fiyat artışları diğer yandan döviz kurlarında yaşanan artışlar girdi fiyatlarını önemli ölçüde artırmıştır. Türkiye 2022'ye elektrik, doğalgaz, mazot ve benzine yapılan yüklüce zamlarla girmiştir. Bu zamlar maliyetlerde önemli artışlara neden olarak fiyat artışlarını zorlamıştır. İşlenmiş gıda ürünlerindeki üretici fiyat endeksi (ÜFE) yıl boyu 100 değerinin üzerinde seyretmiştir. Tüketici fiyat endeksiyle (TÜFE) yapılan kıyaslamada makastaki açıklığın üretici tarafında olumsuz duruşu çözüm üretmede gıda sanayi yöneticilerini de aşırı zorlamakta, endişeye sevk etmektedir.

Geniş halk kitlelerini hayat pahalılığı olarak yakından ilgilendiren yüksek enflasyonla mücadele konusunda önemli adımlar atıldığına da şahit olundu. Temel gıda ürünlerinde KDV oranlarının %8'den yüzde 1'e indirilmesi, bazı gıda maddelerinin ihracatına zaman zaman kısıt getirilmesi dikkat çekici uygulamalar olarak yer aldı. Ancak sorunu çözmekte etkili olamadı. Bununla birlikte, 2021 yılında 420 lira olan şeker pancarı alım fiyatı 2022 yılı Ocak ayı başında hasattan 8 ay önce ton başına 800 lira olarak açıklanmış, daha sonra hasat döneminde alım fiyatı ton başına 1400 liraya çıkarılarak izaha muhtaç, anlaşılması güç bir uygulama olarak dikkat çekmiştir. Sonuçta, şeker fiyatlarında artış kaçınılmaz olunca imalatçılara sıfır gümrükle 15 Ekim 2022'ye kadar 400 bin ton şeker ithalatına izin verilmiştir.

Enflasyon kaynaklı maliyet artışları birçok ürünün yurt dışı pazarlarda rekabetçi olma üstünlüğünü olumsuz etkilerken, yurt içinde de cirolarda sanal artışlar, yüksek oranda ödenen vergiler işletme sermayelerinin erimesine yol açmakta. Firmaların yatırım ve işletme sermayesini artırma ihtiyaçlarından kaynaklanan finansman maliyetlerinin de giderek ağırlaştığı dikkat çekmekte.

FİYAT ARTIŞLARI GIDAYA ULAŞIMI GÜÇLEŞTİRİYOR

Nedeni küresel veya yerel olsun, gıda ürünlerindeki fiyat artışları gıdaya ulaşımı güçleştiriyor. Satınalma gücünde yaşanan erozyon; ucuzluktan toptan alımlar, indirim kampanyalarını takip edip fırsat değerlendirmeler, özel market markalarına rağbet gibi yaygın alışveriş davranışlarının günlük yaşamın bir parçası olma halini zorluyor. 2021 yılında seçilmiş temel gıda ürünlerinden oluşturulan alışveriş sepetinin harcamaları 99 lira tutarken, Kasım 2022'de aynı sepet aynı ürünlerle tam 200 liraya doldurulabiliyor. 2022 yılının zor bir yıl olduğu konusunda gıda sektörü olarak hemfikiriz. Ancak henüz başında olduğumuz 2023 yılının da içerdiği belirsizlikler nedeniyle bir önceki yılı aratmayacağı konusunda çokça görüşler ağırlıkta.

Küresel ekonominin büyümesinin yüzde 1.2'ye gerileyeceği, Dünya Ticaret Örgütü'nün küresel ticaretteki büyümenin yavaşlamasının beklendiği yönündeki tespitleri ve AB ülkelerindeki resesyon kaygıları dış ticaretimiz açısından endişe kaynağı oluşturuyor. İthal girdilerdeki fiyat artışlarının devamı, enerji fiyatlarındaki değişiklikler de rekabet gücümüzü olumsuz etkileyecek faktörler olarak yer alıyor. Yurt içi duruma bakıldığında; küresel sorunların getirdiği yüklerin yanında, ülke içindeki hayat pahalılığı ve haziran ayında yapılması öngörülen cumhurbaşkanlığı ve milletvekili genel seçimlerinin ekonomi üzerindeki etkileri çözümleri henüz belirsiz sorunlar olarak yer alıyor. Tüm belirsizliklere karşın, turizmdeki olumlu gelişmeler, gıda ürünleri ihracatındaki yıllık yüzde 10-15 oranındaki artış performansının artarak devamı ümitvar olduğumuz olanaklar.



Tarım, gayri safi yurt içi hasılanın yüzde 6,6'sını SAĞLADI

Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB) Genel Başkanı Şemsi Bayraktar, tarım sektörünün 2022 yılını değerlendirdi ve 2023 yılı beklentilerini açıkladı.



Şemsi Bayraktar, 2022 yılının pandeminin getirdiği sağlık sorunları açısından bir toparlanma fakat ekonomik anlamda zor bir yıl olduğunu söyleyerek, "2020 yılında başlayan pandeminin bitmesi, ayrıca kuraklığın sınırlı kalması ülkemizin sosyo-ekonomik yapısına ve tarıma olumlu etkilerde bulunurken, Rusya-Ukrayna savaşıyla birlikte şubat ayında başlayan küresel ekonomik kriz, bu toparlanma sürecini olumsuz etkiledi" dedi.

Artan enerji fiyatlarıyla birlikte Türkiye'nin dışarıya bağımlı olduğu tarımsal girdi ve ham madde fiyatlarındaki küresel ve ulusal dalgalanmaların, tarımsal ürün fiyatlarını artırırken, sonuçta gıda enflasyonuyla da tüketicilerin mağdur olduğunu kaydeden Bayraktar, "Pandemi nedeniyle tarımsal üretimin önemi ve asla ihmal edilemeyecek bir sektör olduğu ortaya çıkmışken, gıda ürünlerinde görülen yüksek fiyatların daha çok ürün maliyetlerinden kaynaklandığı ve bu sorun çözülmeden tüketici fiyatlarının da düşmeyeceği anlaşıldı" ifadelerini kullandı..

2022 yılının ilk 9 aylık verilerine göre tarım sektörünün gayri safi yurt içi hasılanın yüzde 6,6'sını sağladığını anlatan Şemsi Bayraktar, "Tarım sektöründeki ilk 9 aylık büyüme 2022'de bir önceki yılın aynı dönemine göre yüzde 0,1 azaldı. 2021 yılında aynı dönemde de tarımsal gayri safi yurt içi hasıla yüzde 4,6 azalmıştı. 2022 yılı toplam bitkisel üretimi TÜİK 3.tahmin verilerine göre, bir önceki yıla göre yüzde 9,1 artarak 117,9 milyon tondan 128,6 milyon tona yükseldi. Hayvansal üretimde ise Ocak-Ekim döneminde yumurta üretimi yüzde 9,5, tavuk eti üretimi yüzde 2,1 arttı. Sanayiye aktarılan süt miktarı ise bu dönemde yüzde 3,3 azaldı. Öte yandan tarım sektörü, istihdamdaki önemini koruyor. Üçüncü çeyrekler itibarıyla 2021'de yüzde 18,3 olan tarımın istihdamdaki payı, 2022'de yüzde 16,9'a geriledi. 2022 yılının üçüncü çeyreğinde ise tarım 4,9 milyon kişiye istihdam sağladı. Tarım üretici fiyatları enflasyonu Kasım ayında bir önceki yılın aynı ayına göre yüzde 169,45 oranında artarken, enflasyon Aralık'ta yüzde 84,39, gıda enflasyonu ise yüzde 77,87 arttı" diye konuştu.

Ocak-Kasım döneminde gıda ve tarım ihracatının bir önceki yılın aynı dönemine göre yüzde 20 artarak 22 milyar 303 milyon dolardan 26 milyar 822 milyon dolara yükseldiğini ifade eden Bayraktar, "Aynı dönemde gıda ve tarım ithalatı bir önceki yıla göre yüzde 36 artarak 15 milyar 624 milyon dolardan 21 milyar 231 milyon dolara yükseldi. Böylece tarım ve gıda dış ticareti fazlası Ocak-Kasım döneminde bir önceki yıla göre yüzde 16,3 azalarak 6 milyar 679 milyon dolardan 5 milyar 591 milyon dolara geriledi" açıklamalarında bulundu.

TARIMSAL DESTEKLER

2022 yılı bütçesinde tarım sektörüne destekler için bir önceki yıla göre yüzde 65,1'lik artışla 39 milyar 832 milyon lira kaynak ayrıldığını belirten Şemsi Bayraktar, "2023 yılı destek bütçesi ise 54 milyar olarak planlandı. Her ne kadar destek bütçesinde artış yapılmış olsa da girdi fiyatlarındaki artışlar ve enflasyon dikkate alındığında belirlenen bu rakamın daha da artırılması gerekir. Diğer yandan, destek bütçesinin Tarım Kanunu'nda belirtildiği gibi Gayrisafi Yurtiçi Hasıla'nın en az yüzde 1 oranında olması gerekirken, bu rakam da yüzde 0,39

düzeylerinde kaldı. 2023 yılında ödenecek 2022 yılı desteklerinde gübre ve mazot kalemlerinde artışa gidilirken, destek uygulanan 18 üründen sadece çay için artırılan prim destekleri daha sonra pamuk ve ayçiçeği için de yükseltildi. Organik tarım ve iyi tarım uygulamalarında destek miktarları artırılmadı. Genelde hayvancılık desteklerinde artış sağlanırken, yem bitkileri destekleri aynı kaldı" şeklinde konuştu.





TARIMSAL GİRDİ FİYATLARI

2021/2022 sezonunun tarımsal girdi kullanımı açısından zorlu geçtiğini ve çiftçilerin bir kısmının gübre ve mazottaki yüksek fiyat artışları nedeniyle girdi kullanımı azalttığına dikkat çeken Şemsi Bayraktar sözlerine şöyle devam etti: "Gübre fiyatlarındaki artışlar yüzde 400'leri aşarken, mazot fiyatlarındaki artışlar yüzde 250'leri geçti. Zirai ilaç ve yem fiyatlarındaki artışlar yüzde 100'ü aşarken, elektrik fiyatlarında yüzde 140 artış görüldü. Bir önceki yıla göre sezonun büyük bölümünde gübre fiyatlarındaki yüzde 200-300 aralığındaki artışın etkisi devam etti. Hava koşullarının olumlu gitmesi yetersiz kullanılan gübrenin olumsuz etkisini hafifleterek verim kaybını azalttı. Yem fiyatlarındaki artış, çiğ süt ve karkas et fiyatlarının para etmemesi sonucu hayvansal üretim de daha zor günler yaşadı."

PAMUK, AYÇİÇEĞİ VE MISIR FİYATLARI

TZOB Genel Başkanı Şemsi Bayraktar, 2022'de üreticilerin birçok üründe emeğinin karşılığını alırken, pamuk ve ayçiçeğinde umduğunu bulamadığını ifade etti. Bu iki üründe geçen sezon fiyatların yüksek seyretmesinin üreticileri bu ürünlerin üretimine yönlendirdiğini ve arzın arttığını belirten Bayraktar, "Özellikle, pamuk ülkemize sıfır gümrükle girerken, küresel olarak pamuğa talep düştü, fiyatlar geriledi. Girdi maliyetlerinin de tavan yaptığı bir ortamda üreticinin geliri düştü, pamuk elinde kaldı. Benzer bir durum ayçiçeğinde de yaşandı. Gümrük vergisiyle de korunamayan ayçiçeği arzı talebin gerisinde kaldı. Artan üretim maliyetleri ise çiftçinin ürününü maliyetinin altında satmasına sebep oldu ve gelirini düşürdü" dedi.

Mısır üretiminin 2022'de 8 milyon 300 bin tona ulaşarak rekor kırdığının altını çizen Bayraktar, "Ancak artan üretime rağmen mısır ithalatı da yüzde 41,8 oranında arttı. Devam eden hasatla birlikte artan ürün arzı nedeniyle üretici alıcı bulmakta zorlandı. TMO tarafından ağustos ayında yüzde 14 nem mısır için tonu 5 bin 700 lira olarak açıklanan alım fiyatı, piyasada tonu 5 bin 100 liraya kadar geriledi. Nem oranları bu aylarda yüzde 30'lara kadar çıktığı için ürünün ton fiyatı da 3 bin liraya kadar düştü. Üretimi artan mısırda üreticimiz bu yıl beklediği geliri elde edemedi. Bu üç ürün için yaptığımız açıklamalarda fiyatların düşüklüğüne dikkat çekerek ürün primlerinin artırılması talebinde bulunduk. Açıklanan 2022 tarımsal destekleme programında pamuk ve ayçiçeğinde primler artırıldı ama üreticimizi tatmin etmedi" ifadelerini kullandı.

TARIMSAL KREDİLERDE BEKLENENİN ÜZERİNDE ARTIŞ

2022'de artan girdi ve sabit üretim masraflarının üreticiyi her üründe yüksek maliyetlerle karşı karşıya bıraktığının altını çizen Bayraktar konuşmasını şöyle sürdürdü: "Bu durum talep edilen tarımsal kredilerin beklenenin üzerinde artmasına neden oldu. Bankacılık Düzenleme ve Denetleme Kurumu verilerine göre, 2021 yılı ekim ayı sonunda, tarım ve balıkçılık nakdi ve takipteki toplam kredi bakiyesi, 159,1 milyar lira olarak gerçekleşirken, 2022 yılı ekim ayı sonunda 286,1 milyar liraya ulaştı. Son bir yıllık süreçte bankalardan tarımsal kredi kullanımı yüzde 79,8 oranında arttı. Üretici üretime devam edebilmek için 2022 yılında kısa vadeli kredi kullanımına ağırlık verdi. 2021 yılı ekim ayı bakiyesi olarak 43,6 milyar olan kısa vadeli kredi miktarı 2022 yılında yüzde 146,1 artışla 107,4 milyara ulaştı. Orta ve uzun vadeli kredilerin aynı dönemde artışı ise yüzde 58,3 oranında gerçekleşti. Tarımsal kredilerde devlet desteği uygulanarak faiz oranları düşük tutulmaya çalışılsa da 2022 yılının 9 aylık döneminde çiftçilerin yüzde 32'si yüksek faiz oranları ile tarımsal kredi kullandı. Bu oranlar halen yüksektir. Bu amaçla Ziraat Bankası ve Tarım Kredi Kooperatifleri çiftçimizin düşük faizli kredi ihtiyacının tamamını karşılamalıdır. Tarım Kredi Kooperatifleri faizlerini Ziraat Bankası seviyelerine çekmelidir. Devlet desteği her iki kurumda da eşit şartlarda çiftçiye ulaşmalıdır."

SONUÇ OLARAK...

2022 yılında görülen rekor girdi fiyatları artışlarına rağmen, hava koşullarının da geçen yıla göre iyi gitmesiyle bitkisel üretimde önemli bir artış yaşandığını anlatan Şemsi Bayraktar, "Çiftçilerimiz, bütün zor şartlara rağmen üretimini sürdürdü. Bu büyük bir şanstır. Başta girdilerin pahalılığı olmak üzere çözülmesi gereken sorunlarımız bulunuyor. Bu sorunlar çözülür ve yeterli destek verilirse çiftçilerimiz üretimden kopmaz ve 2023 yılında üretimde sıkıntı yaşamayız.

Tüm halkımıza ve çiftçilerimize doğal afetlerden uzak, bereketli, sorunsuz bir yıl temenni ediyorum" diyerek sözlerini tamamladı.



Süt ve ette 2022'nin görünümü



Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre Türkiye'de 2020 yılı itibarıyla 23,5 milyon ton süt üretilmiştir. 2021 yılında ise üretilen süt miktarı, 2020 yılına göre %1,3 azalarak 23,2 milyon ton olmuştur. 2021 yılında üretilen 23,2 milyon ton sütün %92'sini inek, %4,9'unu koyun, %2,7'sini keçi, %0,3'ünü ise manda sütü oluşturmaktadır. TÜİK verilerine göre 2022 yılının 11 ayında 9 milyon ton inek sütü sanayi işletmelerince toplanmıştır. Toplanan inek sütü, 2021 yılının aynı dönemine göre %2,7 azalmıştır. Ayrıca ülkemizde 2021 yılında işletmelerce toplanan inek sütü miktarı, üretilen inek sütünün %47'sini oluşturmaktadır.



İsa COŞKUN
Yönetim Kurulu Başkanı
Türkiye Süt Et Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR)

2022 yılının 11 ayında 1 milyon 362 bin ton içme sütü, 1 milyon 74 bin ton yoğurt, 703 bin ton ayran, 639 bin ton inek peyniri, 88 bin ton tereyağı, 84 bin ton yağsız süttozu, 41 bin ton yağlı süttozu, 30 bin ton kaymak, 19 bin ton diğer türlere ait peynirler üretilmiştir. 2022 yılının 11 ayı, 2021'in aynı dönemiyle kıyaslandığında tereyağı üretiminin %16, ayran üretiminin %7, yağsız süttozu üretiminin %6, yağlı süttozu üretiminin %10, yoğurt üretiminin %3,4 arttığı; bununla beraber kaymak üretiminin %23, inek peyniri üretiminin %5,3, diğer türlere ait peynirlerin üretiminin %27,5 ve içme sütü üretiminin %2,5 azaldığı görülmektedir.

Son iki yıl içerisinde dünyada yaşanan pandemi koşullarının getirdiği olumsuz ticari ve ekonomik etkilerin yanında ham madde, ambalaj, enerji ve nakliye maliyetleri orijin fiyatlardaki artışlara ve kur artışlarına bağlı olarak yükselmiş, Rusya-Ukrayna savaşıyla bu durum tetiklenmiş olup, tüm gıda ürünlerinin üretiminde maliyet artışlarına sebep olmuştur. Ülkemizde son bir yılda enerji fiyatları %172, hayvan yemi fiyatları %128, tarımsal ilaç fiyatları %100, gübre fiyatları %143 ve tarımsal girdi fiyat endeksi %122 artmıştır. Yaşanan bu artışlar, tarımsal üretim maliyetlerinin yükselmesine sebep olmuştur. TÜİK verilerine göre Aralık ayı itibarıyla yurt içi üretici fiyat endeksi (Yİ-ÜFE) son 1 yılda %128,47, tüketici fiyat endeksi (TÜFE) ise %72,31 artış göstermiştir.

İHRACAT GELİRLERİNDE YÜZDE 25 ARTIŞ

Sektörün dış ticaretine baktığımızda, 2021 yılının 11 ayında gerçekleşen 212 bin tona karşılık 432,6 milyon dolar değerinde süt ve süt ürünü ihracatının, 2022 yılı 11 ayında 182 bin tona karşılık 540 milyon dolar olduğunu görmekteyiz. Bu sonuç, bu yıl geçen yıla göre miktar olarak %14 azalmayla beraber, cari olarak %25 artışı ifade etmektedir. Yıl sonu tahminimiz ise, 2021 yılındaki toplam 233 bin tonluk süt ve süt ürünü ihracatımızın 2022 yılında %14 oranında azalarak yaklaşık 200 bin ton seviyelerinde gerçekleşeceği yönündedir. 2022 yılı ihracatımızda bir önceki yıla göre yaşanan düşüş, genel olarak süttozu ve peyniraltı suyu tozu ihracatında yaşanan azalmadan kaynaklanmaktadır.

Süt ve süt ürünleri ithalatına bakıldığında ise, 2021 yılının 11 ayında 38,9 milyon dolara karşılık 11 bin 256 ton olan ithalatımızın 2022 yılının 11 ayında 32,4 milyon dolara karşılık 8 bin 409 ton olduğu görülmektedir. İthalatımız 2022 yılı 11 ayında 2021 yılı 11 ayına göre miktar olarak %27, ciro olarak ise %16,6 azalmıştır.

ET SEKTÖRÜNDE 2022 NASIL GEÇTİ?

2022 yılı içerisinde, kırmızı et üretim verileri TÜİK tarafından, metodoloji değişikliği nedeniyle geçmiş 10 yıl için de revize edilerek açıklanmıştır. Açıklanan bu rakamlara göre, kırmızı et üretimi 2020 yılında bir önceki yıla göre %2,6 artarak yaklaşık 1,8 milyon ton ve 2021 yılında ise bir önceki yıla göre %9,3 artarak 1,95 milyon ton olmuştur. Üretilen kırmızı etin %75'ini sığır eti, %20'sini koyun eti, %5'ini ise keçi eti oluşturmaktadır. Covid-19 salgını, küresel ekonomik daralma ve Rusya – Ukrayna savaşı tüm ülkeleri ve buna bağlı olarak kırmızı et sektörü de dahil olmak üzere tüm

sektörleri olumsuz etkilemiştir.

Dış ticaret rakamları incelendiğinde 2021 yılında 297 bin 72 baş canlı büyükbaş ve küçükbaş hayvan ithal edilmiştir. Bu miktar, bir önceki yıla kıyasla %37 daha düşüktür. Bu ithalatın 23 bin 863 başı damızlık, 237 bin 825 başı ise besilik ve kasaplık sığırlardan oluşmaktadır. 35 bin 384 baş koyun ithal edilmiştir. 2022 yılının 11 ayında yapılan ithalata bakıldığında ise, toplamda 102,6 milyon dolar ödenerek 82 bin 254 baş canlı hayvan ithal edildiği görülmektedir. Bu ithalatın 20 bin 660 başı damızlık, 49 bin 960 başı besilik ve kasaplık sığırlardan oluşmaktadır. 11 bin 518 baş koyun ve 116 baş keçi ithal edilmiştir.

Ülkemizde 2019 yılından itibaren koyun ihracatında artış yaşanmıştır. 2022 yılının 11 ayında yapılan ihracat, 2021'de yapılan ihracattan %174 daha fazla olmuştur. Mart 2022 tarihi itibarıyla Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yurt içi et arz güvenliğinin sağlanması, arz ve talep dengesinin korunması ve sürdürülebilir küçükbaş hayvancılık nedeniyle canlı büyük ve küçükbaş hayvan ihracatına ilişkin sertifikasyon işlemleri durdurulmuştur. Ancak Ağustos ayının sonlarına doğru Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü ve bu kurumla sözleşme yapan firmalar tarafından yılsonuna kadar kasaplık küçükbaş canlı hayvan ihracatı izni çıkmıştır.

Yem, besi materyali canlı hayvan, akaryakıt, elektrik ve işçilik gibi girdilerin hepsinde yaşanan fiyat artışları üretim maliyetlerini artırmış ve 2023 yılı öngörülerini belirsizleştirmiştir. 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 gerekmektedir. 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.

TARIM DEVİ EGE BÖLGESİ 2022'DE DE ZİRVEDE



Türkiye 2022 yılında %15 artışla 34,2 milyar dolarlık tarım ürünleri ihraç ederken, Ege İhracatçı Birlikleri % 17 artışla 6 milyar 727 milyon dolarlık ihracatla Türkiye'nin tarım ürünleri ihracatının yüzde 19'unu tek başına gerçekleştirdi. Ege Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliği 2022 yılında %23 artışla 1 milyar 619 milyon dolar ihracatla EİB bünyesinde tarım sektörlerinin lideri oldu. Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği 2022 yılında ihracatını yüzde 5 artışla 1 milyar 246 milyon dolara taşırken; Ege Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar İhracatçıları Birliği tarihinde ilk kez yüzde 46 artışla 1 milyar dolar ihracata imza attı.

Ege Mobilya Kağıt ve Orman Ürünleri İhracatçıları Birliği %20 artışla 866 milyon dolar, Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği 852 milyon dolar ihracatla 2022 yılını tamamladı. Ege Tütün İhracatçıları Birliği %6 artışla 829 milyon dolar ihracat gerçekleştirirken, Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği 336 milyon doları Türkiye'ye kazandırdı.

Ege İhracatçı Birlikleri Koordinatör Başkanı Jak Eskinazi, 12 ihracatçı birliği arasında 7 tanesinin tarım ürünleri ihracatçılarının kümelenmesinin oluşturduğunu belirtti. 2022 yılı gibi dünyada ve Türkiye'de resesyon finansal kriz ikliminin yaşandığı kritik bir konjonktürde Ege Bölgesi'nde tarım sektörünün tarihlerinin altın çağını yaşadığına dikkat çeken Eskinazi, "2022 yılında tarım sektörlerimizin ihracatı yüzde 17 artışla 6 milyar 727 milyon dolara yükseldi. Kuru meyve, mamul, zeytin-zeytinyağı, su ürünleri, baharat, tütün, odundışı orman ürünlerinde, organik üretimde dünyada güçlü bir oyuncuyuz. 2023 yılında da bu olumlu eğilimin devam edeceğine inanıyoruz. Önümüzdeki süreçte yüksek teknoloji yatırımlar ve sürdürülebilirlik vizyonuyla 10 milyar dolar tarım ihracatına ulaşacağımızı öngörüyoruz" dedi.

Tarımda lider bir bölge olarak sürdürülebilir kalkınma amaçlarına hizmet eden yeni yatırımlara her zaman ihtiyaç olduğunu kaydeden Jak Eskinazi sözlerini şöyle sürdürdü: "Paydaşı olduğumuz Avrupa ve Türkiye'nin en büyük modern sera ve tarımsal sanayi kümelenmesi Dikili Tarıma Dayalı İhtisas Organize Sanayi Bölgesi, aynı zamanda Bayındır'da kurulan Tarıma Dayalı İhtisas Çiçekçilik Organize Sanayi Bölgesi önemli bir potansiyeli ortaya çıkaracak. Bergama'da kurulacak Tarıma Dayalı İhtisas Süt Organize Sanayi Bölgesi, tohum fide tıbbi aromatik bitkilerle ilgili Kınık'ta kurulacak Bitkisel Üretim Tarıma Dayalı İhtisas Organize Sanayi Bölgesi bütün dünyada gıdayla ilgili endişelerin arttığı bu dönemde, ülkemiz için büyük bir avantajımız."



Jak Eskinazi

Ambalaj sektörü ihracatta ÇEMBERİ GENİŞLETİYOR

Türkiye'nin ambalaj ihracatının 2022'de 8 milyar dolar seviyesine ulaştığını ifade eden Ambalaj Sanayicileri Derneği Başkanı Zeki Sarıbekir, 2023'te de ihracatta Türkiye'yi ve dünyayı farklı gelişmelerin beklediğini dile getirdi.



Zeki Sarıbekir

Ambalaj sektörünün çatı kuruluşu olan ve 2022 yılında 30. yılını kutlayan Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD), ambalaj sektöründe yaşanan gelişmeleri ve gelecek hedeflerini açıkladı. Cumhuriyetin kuruluşunun 100'üncü yılı olan 2023'te Türkiye ambalaj sektörünün pazar büyüklüğünün 28 milyar dolardan 30 milyar dolara, kişi başı tüketimin de 300 dolardan 380 dolara çıkmasını beklediklerini ifade eden ASD Başkanı Zeki Sarıbekir, "İhracatımızı ise 8 milyar dolara çıkarmayı hedefliyorduk. Ancak 2023 hedefimize 2022 sonunda ulaşabileceğimizi düşünüyoruz. Bu sebeple 2023 için yeni hedefimizi 10 milyar dolar olarak yeniden belirledik. Ülkemizde yaklaşık 400 milyar dolarlık bir ekonomik hareketi ambalajlarla sağlıyoruz. 2030 yılına ise sektör büyüklüğümüz için 50 milyar dolar, ihracat için de 20 milyar dolar hedef koyduk" dedi.

YEŞİL MUTABAKAT İHRACATI DÖNÜŞTÜRECEK

Yaşanan zorlu koşullarda Türkiye'nin duruşuyla her zaman güvenli bir liman olduğunu ispatlamayı başardığını kaydeden Zeki Sarıbekir, "Gerek jeopolitik konumumuzdan ötürü lojistik yönden avantajımız, gerekse fiyat kalite dengesine sahip olmamız ülkemize birçok fırsat doğuruyor. Pandemiyle birlikte bu avantajlarımızın daha da öne çıktığını gördük. Yakalanan fırsatları sürdürülebilir kılmak için çalışmalarımızı aralıksız sürdüreceğiz. Daha çok ülkeye ambalaj satmayı, pazar sayımızı artırarak ürettiğimizin en az yarısını ihraç etmeyi hedefliyoruz" diye konuştu.

Zeki Sarıbekir, "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. İklim değişikliğinin etkilerinin azaltılmasına yönelik öncelikli konular arasında, sorumlu üretim, enerji verimliliği, yenilenebilir enerji, sera gazı hesaplama - azaltım sıralanabilir. Türkiye ambalaj sektörü çok geniş coğrafyaya ihracat yapan bir sektör olmakla birlikte ana pazarı olan Avrupa'ya ihracatının devamlılığı için sürdürülebilirlik konusundaki dönüşümlere ayak uydurmak zorunda olduğunun bilincinde. Avrupa Birliği de 2050'de iklim nötr hedefi çerçevesinde Avrupa Yeşil Mutabakatı'nı kademeli olarak hayata geçirmeyi hedefliyor. Birleşmiş Milletler İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi 27. Taraflar Konferansı (COP27) geçtiğimiz günlerde Mısır'da gerçekleşti. Derneğimizin Genel Sekreteri Aslıhan Arıkan da bu toplantıya katıldı. Bu vesileyle ASD olarak dünyada karbonsuz ekonomiye geçiş sürecini yakından takip ettiğimizi ve üzerimize düşeni yerine getirme gayretiyle elimizden gelen desteği sektörümüze sunmayı sürdürdüğümüzü vurgulayabilirim" ifadelerini kullandı.



YAKIN COĞRAFYALAR ÖN PLANA ÇIKACAK

Yaşanan bu gelişmelerin ihracatta da farklı durumlar yaratacağına vurgu yapan Zeki Sarıbekir, sözlerini şöyle sürdürdü: "Ambalaj sektörünün ihracatı Türkiye'nin genel ihracatına benzer özellikler içeriyor. Türkiye'nin ana ihracat pazarı Avrupa Birliği, ambalaj sanayinin ihracatı da aynı şekilde. Ambalaj ihracatında AB'nin payı yüzde 70 seviyelerinde. COP27'nin devreye alınmasıyla birlikte sektör olarak bazı avantajlar da yakalayabiliriz. Yakın coğrafyamızda çok büyük ve önemli pazarlar var. Bu her açıdan Türkiye'ye avantaj sağlayabilir. Avrupa ülkeleri, Orta Doğu ve Afrika pazarları yanı başımızda. İhracatta çemberimizi genişletebiliriz. Rusya'nın içinde olduğu durum düşünüldüğünde Türkiye bu ülke için daha da önemli bir konuma geldi. Son dönemlerde ambalaj sektörü olarak da Rusya'ya ihracatımızı yüzde 50 seviyelerinde artırmayı başardık. Bu başarının devam etmesini bekliyoruz."

ÇİN'DEN UZAKLAŞAN ÜLKELERİN DURAĞI TÜRKİYE OLUYOR

İhracat gerçekleştirdikleri ilk 10 ülkeye bakıldığında Avrupa pazarında ne kadar kuvvetli olunduğunun görüldüğünü belirten Zeki Sarıbekir, "Burada en dikkat çeken ülkelerden biri de ABD. Uzun yıllardır en çok ihracat yaptığımız ülkeler arasında ABD vardı ancak bu yıl dördüncü sıraya yükseldi. Bu da Türkiye'nin ABD pazarında ne kadar önemli bir konuma geldiğini bize gösteriyor. ABD, alternatif pazarlar arıyor. Burada da Türkiye ön plana çıktı. Tedarik zincirinin bozulmasıyla birlikte Çin'den uzaklaşan ülkelerin durağı da Türkiye oluyor. Oluşan fırsatları çok iyi kullanarak, ihracatta çok daha hızlı bir büyüme grafiği yakalayabiliriz" diye konuştu.

Gıda sektörü 2022'de TEDARİK SORUNU YAŞADI



İsmail Kaan SİDAR
Yönetim Kurulu Başkanı
Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS)

Gıda sektörü, diğer tüm sektörlerde olduğu gibi pandeminin çalışma hayatına yönelik olumsuz etkilerini 2019 yılından bu yana yaşıyordu. Hepimiz, bu değişimin etkilerini geçen yıl da hissettik. Dolayısıyla 2022 zor bir yıl oldu. Geçen yıl ne yazık ki Rusya ve Ukrayna arasında bir savaş başladı. Dünyanın en önemli tahıl ülkelerinden Rusya ve Ukrayna arasındaki savaş, hem kriz ve kaos ortamının meydana gelmesine hem de gıda sektöründe ham madde sorunlarının yaşanmasına yol açtı. Özellikle unlu mamul ya da yağ üretimi yapan firmalar ciddi bir tedarik sıkıntısıyla karşı karşıya kaldı. Tedarik sıkıntısının yanında maliyetler de yükselişe geçti. Ham madde ve navlun ücretleri arttı.

EKONOMİDEKİ SORUNLAR VE TARIMSAL ÜRÜNLERDE REKOLTE KAYBI

Geçen yılın bir diğer önemli gündem maddesini ise ülke ekonomisinde yaşanan olumsuz gelişmeler oluşturdu. Tüm bu gelişmeler tüketicileri, üreticileri ve dolayısıyla sektörü olumsuz etkiledi. Bu bağlamda 2022'nin gıda sektörü açısından en önemli gündem maddelerini; Rusya-Ukrayna savaşı nedeniyle ham madde fiyatlarında yaşanan artış ve tedarik problemleri, gıda ürünlerinin fiyatlarındaki yükseliş, tedarik sıkıntıları, navlun ücretlerindeki yükseliş ve Türkiye ekonomisinde yaşanan olumsuz gelişmeler olarak sıralayabiliriz. Tüm bunlarla birlikte küresel ısınma nedeniyle ürün rekolteleri de düştü. Hiç şüphesiz ki kuraklık sorunu, tarımsal amaçlı kullanılan su konusunda yaşanan problemler önceki senelerde olduğu gibi geçen yıl da en çok konuştuğumuz konular arasında yer aldı. Beklenen yağışlar olmazsa, su kaynakları için tehlike çanları çalıyor demektir. İklimdeki değişiklikler ürünlerin gelişimini, tarımsal çeşitliliği olumsuz etkiliyor. Yine gıda sektörünü yakından ilgilendiren süt ve et konusunda ciddi fiyat artışları yaşanıyor. Tedarik sıkıntısı burada da karşımıza çıkıyor. Merada beslenen hayvanların maliyetlerine kıyasla, ithal yemle beslenen hayvanın maliyetinde artış var. Ayrıca tarımda çalışan kesim gün geçtikçe azalıyor.

2022'NİN ETKİLERİNİ BU YIL DA HİSSEDİYORUZ

Bu yıla geldiğimizde ise 2022'de yaşanan sorunların meydana getirdiği etkileri yine hissediyoruz. 2024'ün gıda sektörünün yaşadığı sorunların çözümü açısından daha iyi bir sene olacağını düşünüyorum. Ayrıca geçen sene ekonomide yaşanan gelişmelere paralel olarak ülkemizin tarihinde ilk kez asgari ücrete yılda iki kez düzenleme yapıldı. Bu kapsamda bu yıl sanayicilere verilen desteklerin daha da artırılması gerektiği kanaatindeyim. Desteklerin artışı ürün maliyetlerinde meydana gelebilecek yükselişleri bir nebze de olsa engelleyebilir. Buna ek olarak bu destekler istihdam artışına da katkı sağlayacak işsizliğin düşmesinde rol oynayacaktır.

Biz de TÜGİS olarak, bu sene 62. kuruluş yıldönümümüzü kutluyoruz. Faaliyetlerine 1961'de başlayan ve Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu'nun (TİSK) kurucu üyelerinden olan TÜGİS, 6356 Sayılı Sendikalar ve Toplu İş Sözleşmesi Kanunu'nun verdiği yetki gereğince toplu iş sözleşmeleri dönemlerinde üyelerine sunduğu desteklerle çalışma hayatındaki barış ortamının devamlılığı için çalışıyor. Türk gıda sanayi ürünlerinin ulusal ve uluslararası pazarlarda rekabet seviyesini artırmayı hedefliyoruz. Gıda sektörümüzün gelişimine katkıda bulunmak adına hem sektör hem de çalışma hayatıyla ilgili ülke menfaatlerini ön plana çıkararak, yapıcı bir rol üstleniyoruz. Bu bağlamda 62. kuruluş yıldönümümüzü "yeni nesil, aktif işveren sendikacılığı" anlayışıyla taçlandırma kararı aldık. Yeni nesil aktif işveren sendikacılığı anlayışımızla bambaşka bir dönemin kapılarını aralıyoruz.

Sürdürülebilirlik politikalarımızla sektöre yön vereceğiz. Üyelerimizin daha fazla yanında olacağız ve çalışanların gelişimi için projeler geliştireceğiz. Sektördeki bilgi kirliliğinin önüne geçmek için çalışacağız. Ayrıca toplu iş sözleşmeleri dönemlerindeki faaliyetlerimizle çalışma hayatındaki barış ortamına sunduğumuz desteklere devam edeceğiz. Gıda sektöründe dinleyen, çözüm üreten bir işveren birliği olarak daha kapsayıcı çalışmalara imza atacağız.



Pandemi sonrası EDT sektöründen HIZLI BÜYÜME



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

Küresel olarak insanlık tarihinin devamlılığı açısından ve en önemlisi de gıda açısından zorlu bir yılı geride bıraktık. Covid-19 pandemisi ev dışı tüketim sektörünü diğer sektörlerden çok daha fazla etkiledi ve bir nevi tüketim durdu. Çok kırılgan ve önemli bir süreçten geçtik. Pandemi sonrası tüm dünyada meydana gelen yüksek enflasyonla mücadele sıkı para politikaları, globalde merkez bankalarının faiz artırımları likiditeye ulaşmada genel bir zorluk yaratırken, tüm bu sürecin üzerine Rusya - Ukrayna savaşının yarattığı insanlık dramları ve buna bağlı olarak ortaya çıkan enerji kriziyle karşı karşıya kaldık.

BÜYÜMEDEKİ ANA ETKEN TURİZM GELİRLERİNDEKİ ARTIŞ

Ev dışı tüketim (EDT) sektörü 2022 yılına bir nevi salgın sonrası rövanş alan hızda başlayarak çok iyi bir büyüme yakalayıp 2019 öncesi hacimlerini geçti. Burada elbette ki en önemli unsur, ülke olarak önemli gelir kaynağımız olan turizm sektörümüzün çok iyi bir 2022 sezonu geçirmiş olmasıdır. Cumhuriyetimizin 100. kuruluş yılı olan 2023'e ziyaretçi ve gelirde artışla girecek olmayı hedefleyen turizm sektörü bizim için en önemli satış kanallarımızdan biri olmaya devam edecek. Turizm gelirlerinde hem gelir hem de ziyaretçi açısından 2022'yi de aşarak 60 milyon turist, 56 milyar dolar gelire ve kişi başı 850 dolar harcamaya ulaşmayı hedefleniyor. Turizm de bu hedeflere ulaşmak ve güvenilir sürdürebilir şekilde büyümeye devam edebilmek için gıda ve sarf malzemelerini tedarik sisteminde etkili stratejiler geliştirmesi gerektiğine dikkat çekmek istiyorum. Eğer tedarik zinciri ve sistemi mevcut haliyle devam ederse bu gelen misafirlerin güvenilir şekilde yeme içme ve konaklama yaptığı yere tekrar gelecek oranda memnun kalmasını riske atabilir. Turizm sektörü için tedarik zincirimizin sürdürebilir kaynaktan karbon ayak izini minimize etmiş ve güvenilir gıda sağlayacak şekilde gözden geçirilmesi birinci önceliğimiz olmalıdır.

Bunun yanı sıra kentleşmedeki artışın devamı, mobilitenin artması, sosyalleşmeyi büyüten teknolojik gelişmeler, dijital gelişmelerin yerli yabancı turizmi arttırıcı etkileri gibi sosyal ve iş hayatında gözlemlenen değişim trendleriyle EDT sektörünün hızlı büyümesine devam edeceğine inanıyoruz. Dünyada gıda sektörü Ar-Ge ve inovasyona yatırım yapıyor. Yıllık küresel hacmi 8.3 trilyon dolara ulaşan gıda endüstrisindeki yerimizi sağlamlaştırmak için bizim de ülkemizde bu stratejileri izlememiz gerekiyor. EDT sektörünün gerek dünyada gerekse ülkemizde önü büyümeye çok açık bir durumda. Perakendeden çok daha hızlı bir ivmeyle büyüyeceğimize inanıyorum. Pazardaki gelişmeler bize bunu çok net gösteriyor.

Gıda, Türkiye'nin tarım dikeyinde büyüme potansiyeli çok büyük. Ancak küresel iklim değişikliğinin getirdiği öngörülemez ortam da sektörümüz açısından tüm dinamikleri etkiliyor. Son 3 ayın yağış miktarı, ölçülen uzun yıl verilerine göre yüzde 41 azalırken, geçen yıla göre de yüzde 31 geriledi. Suyun %70'inin tarımda kullanıldığını düşünürsek mevcut tablo gösteriyor ki iklim değişikliğinin etkisiyle tarımsal üretim desenindeki değişime yeni dönemde daha fazla şahit olacağız. Bu konuya özellikle her alanda sürdürülebilirlik açısından çok daha etkin bir şekilde eğilmemiz gerekiyor.

ÜLKEMİZİN İSTİKRARLI BİR EKONOMİYE KAVUŞMASI EN BÜYÜK BEKLENTİMİZ

Yeni yılın ilk ayındaki duruma bakarsak, sektörün yüksek gıda enflasyonu haricinde önemli sıkıntılarının aşıldığını görüyoruz. Açıklanan resmi enflasyon rakamlarında da aşağı doğru bir trend gözlemlenmeye başladı. Bu bağlamda pozitif gelişmelerin devamı halinde 2023 yılında gıda fiyatlarındaki düşüşün sürmesini bekliyoruz. Bu olası düşüşün, küresel gıda enflasyonunda da önemli bir rahatlamaya neden olabileceğini düşünsek de bu pozitif senaryonun kırılgan bir temele dayandığı unutulmamalıdır. Bizim 2023 yılı için en büyük beklentimiz, ülkemizin istikrarlı ve öngörülebilir bir ekonomiye kavuşmasıdır. Bu çerçevede 2023 yılında devletimizin ve tüm ilgili kurumların önceliğinin enflasyonla ciddi ve kararlı bir şekilde mücadeleye devam edeceğini umuyoruz.

Tüm dünya ekonomileri için geçmiş tecrübelerin ve ezberlerin yeterli olmadığı bir dönemden geçmemize rağmen 2023 yılından umutluyuz her şekilde iyi olacağına yönelik inancımız güçlü. 2023 yılında sürdürülebilir bir ekosistem içerisinde faaliyet gösterebilmek için çalışanlarımızı korumak, müşterilerimizle olan ticari faaliyetlerimizde uzun süreli düşünmek ve hatta daha da güçlenmek zorunda olacağımızı düşünüyoruz. Bu sektör ve tabii ki başta bu ülke olmak üzere gıda tedarik ettiğimiz tüm insanların esenliği, sağlığı ve mutluluğunda bizim de payımız bulunuyor, dolayısıyla görevlerimiz ve sorumluluklarımız var. Bu görevlerimizi her geçen gün ağırlaşan rekabet koşullarına rağmen yerine getirmek zorunda olduğumuza inanıyoruz.



Tarımsal üretimde pestisit kullanımı artıyor

Tarım ve gıda sektörü için 2022 oldukça zor bir yıl oldu. İklim krizi, kuraklık gibi etkenler başta olmak üzere öne çıkan konular arasında; Covid-19 salgınının etkileri, Rusya ve Ukrayna arasında yaşanan savaş, tahıl koridorunun açılması, enerji krizi, gübre fiyatlarının yükselmesi, dış ticaretteki kısıtlamalar, gıda fiyatlarının aşırı yükselmesi ve giderek artan yoksulluk vardı. Bütün bunlar hem gıdaya ulaşımda sorunlar yaratırken, ucuz ham madde sebebiyle gıdada taklit ve tağşiş konusu pek çok kez gündeme geldi. Ayrıca tarım ürünlerinde pestisit kullanım oranı geçmiş yıllara göre arttı.



Merve ATINÇ
Buğday Derneği Gıda Mühendisi

DÜZENLİ VE YETERLİ GIDAYA ERİŞİM

Sürdürülebilir kalkınma hedeflerine göre, 2030 yılında dünyadaki açlık sorununun tamamen çözülmesi hedeflenirken, Dünya Gıda Güvenliği ve Beslenme Durumu 2022 raporu 2015 yılından beri bu hedeften gittikçe uzaklaştığımızı gözler önüne seriyor. Bu rapora göre Türkiye, gıda maddeleri enflasyonunun dünyada yüksek olduğu dördüncü ülke.

Birleşmiş Milletler Dünya Gıda Programı (WFP)'nın 6 Haziran 2022 verileri, 82,3 milyon nüfuslu Türkiye'nin 14,8 milyonu yeterli gıda tüketemediğini; 5 yaş altı çocukların %1,7'sinin akut yetersiz beslenme, %6'sının ise kronik yetersiz beslenme yaşadığını söylüyor. Geçtiğimiz yıl beslenme açısından ciddi sorunların yaşandığını ve özellikle çocukların büyük bir risk altında olduğu aşikâr. Dolayısıyla 2022'de gündeme gelen konulardan en önemlisi de geleceğin teminatı çocuklarda sağlıklı beslenmeyi sağlamaya yönelik kamusal programların yapılması gerekliliğiydi.

YANLIŞ TARIM POLİTİKALARI

Türkiye gibi tarımsal açıdan potansiyeli yüksek, gelişmekte olan bir ülke için gıda ve tarım sektörü iç ve dış etkenlerle birlikte değişim halindedir. Bu dinamik yapısı sürekli plan ve stratejiler kurup, bağımsız gözlemcilerle düzenli olarak eleştirel raporlar hazırlamayı, doğru politikalar uygulamayı zorunlu kılmaktadır. Tarladan sofraya dek bütün aşamalar birbirine bağlıdır. Sorunları üretimin ilk halkası olan tarladan başlayarak ele almak gerekiyor. Çünkü gıda krizi gibi birçok sorunun temelinde Türkiye'nin tarımsal girdilerde dışa bağımlı olması ve uygulanan yanlış tarım politikaları yatıyor. Örneğin bu yıl Tarım ve Orman Bakanlığı, genetiği değiştirilmiş organizma (GDO) NK603xMON810 mısır çeşidi ve ürünlerinin hayvan yemlerinde kullanımına izin verdi. 2022 yılı itibarıyla onaylı ve ithalatına izin verilen 22 mısır, 15 soya ve 9 enzim olmak üzere genetiği değiştirilmiş 46 çeşit ürün bulunuyor. Oysa yeterli sistemler kurmak için gereken topraklara ve potansiyele sahip bir ülke olarak, GDO'lu yem ithal etmek yerine bütüncül mera hayvancılığını destekleyip, doğa dostu tarım yöntemlerini uygulayabiliriz.

Etiketteki yüksek fiyat, kullanılan pestisitler, gıdalardaki taklit tağşiş gibi pek çok sorunun çözümü için pazar, market gibi zincirin son halkasında çözümler aranıyor. Ancak nedenleri ortadan kaldırmak için tarladan sofraya bütün aşamaların değerlendirilmesi gerekiyor. Bir ülke yeterli gıda üretemediğinde, halk yeterli ve düzenli gıdaya ulaşamadığında, o ülkede gıda güvenilirliği sorunları ortaya çıkıyor; gıda kalitesi azalıyor ve taklit, tağşiş oranı artıyor.

Bu nedenle her şeyden önce ithalata dayalı tarım politikası yerine, Türkiye'nin tarımsal potansiyelini değerlendirebilecek, üretime dayanan ulusal politikalar uygulanmalı. Derinleşen iklim krizi, su krizi ve biyolojik çeşitlilik kaybını göz önünde bulundurursak, hem bunlara dair bir çözüm önerisi olarak hem de gıda üretimini destekleyecek agroekolojik çalışmalar gündeme getirilmeli, yaygınlaştırılmalıdır.

TAKLİT VE TAĞŞİŞ

Tarım ve Orman Bakanlığı belirli aralıklarla yayınladığı ifşa listesinde bu yıl 371 firmaya ait 559 partiye ait ürün vardı. Arıcılık ürünlerinde früktoz, glikoz, baharatlarda tekstil boyası, bitki çayı, kahve ile çikolata ve şekerlemelerde 'sildafil' isimli etken madde, dana eti ürünlerinde kanatlı eti tespit edildi ve bu firmalara gerekli cezalar uygulandı. Kamuoyuyla paylaşılan liste bir kez daha ürünlerin isimlerinde yer alan 'doğal', 'köy ürünü' gibi ibarelerin oldukça yanıltıcı olduğunu gösteriyor. Çünkü doğal fermente sucukta baş eti, köy ürünü doğal balda früktoz ve glikoz, detoks bitki çaylarında ise sildafil maddesi bulundu. Ayrıca 2022 sonlarına doğru, tekstilde kullanılan sudan boyası, ünlü bir firmanın sumak ve acı biberinde tespit edildiğinde, taklit ve tağşiş konusu gıda haberlerinde yeniden gündem oldu.

Tarımda kullanılan zehirler (pestisitler ve sentetik gübreler), sanayi ve kentsel atıkların toprak ve suyu kirletmesi gıdaya erişimin önündeki engellerden bazıları. İklim krizini de tetikleyen bu tür yanlış üretim sistem ve yöntemleri 2022 yılında pek çok kez gündeme geldi. Avrupa'ya giden, pestisit kalıntısı nedeniyle iade edilen meyve ve sebzeler en büyük sorunlardan biriydi. Gıda ve yemler için hızlı alarm sistemi (RASFF), Alarm ve Dayanışma Ağı (ACN), 2022 yılında RASFF bildirimlerinin de dahil olduğu bir rapor yayınladı. Rapora göre son yıllarda en çok bildirilen gıda güvenliği riski pestisitlerdi. Tarihte ilk defa 1231 bildirimle ilk sıraya ulaştı. Ne yazık ki Türkiye, pestisit kalıntılı meyve ve sebze bildirimi açısından AB üyesi olmayan ülkeler arasında ilk sıradaydı. Tespit edilen pestisitler arasında yasaklı olan zehirler de bulunuyor. Bu da denetimlerin yeterli seviyede yapılmadığını, yönetmeliklerde alınan kararların uygulamada karşılığının olmadığını gösteriyor.

KRİZ ZAMANI YANLIŞLARI GÖRMEK İÇİN BİR FIRSAT

İklim krizi, su krizi, Covid-19, artan enerji fiyatları ve Ukrayna'da devam eden savaş sebebiyle ülkemizde gıda krizi her geçen gün derinleşiyor. Krizlerin temelinde ise ekolojik ve sosyal ilkelere dayalı, yerel bilgi ve uygulamaları bilimle birleştiren, doğal döngüler ve süreçlerle uyum içinde, gelecek kuşakların ve tüm canlıların yaşam hakkını gözetecek, gıda bağımsızlığının öncelik olduğu, uzun vadeli ve bütüncül tarım politikaları olmaması yatıyor. 2023 yılında toplum sağlığını korumak için çalışan tüm kurumlar ivedilikle gıda konusunu bir bütün olarak ele almalı; gerek günümüz toplumlarının gerekse gelecek kuşakların ve doğal varlıkların sağlığıyla esenliğini korumak üzere sorumlu ve önlemini baştan alan bir yaklaşımla yönetilmelidir. Krizler, yanlışları görmek adına bir fırsat olabilir.

Nişastada 11 aylık ihracat 450 MİLYON DOLARA ULAŞTI



İsmail BAŞARAN
Yönetim Kurulu Başkanı
Nişasta Sanayicileri Derneği (NİSAD)

Nişasta Sanayicileri Derneği (NİSAD), ülkemizin nişastacılık sektörünü temsil eden bir kuruluştur. Üyelerimiz; nişasta, nişasta bazlı şekerler, glukoz şurupları, biyoplastik, sitrik asit, etil alkol gibi geniş bir alanda faaliyet göstermektedir. NİSAD gücünü sektörel birliktelikten alacak şekilde, dürüstlük, güven ve samimiyet temeline sahip bir yapıyla çalışmalarını sürdürmektedir. Nişasta sanayinin geliştirilmesi, sektör ürünlerine ilişkin veri ve bilgilerin kamuoyuyla paylaşılması, uluslararası platformlarda Türkiye nişasta sanayinin en etkin biçimde temsili amacıyla çalışmalarını sürdürmektedir. NİSAD üyesi 9 adet şirket bulunmaktadır. Şirketlerimiz, ADM Besin Ve Tarım A.Ş, GSF Gıda Üretim San. Ve Tic. A.Ş, Ak Nişasta San. Ve Tic. A.Ş., Sunar Mısır Entegre Tesisleri San. Ve Tic. A.Ş. Cargill Tarım ve Gıda San. Ve Tic. A.Ş, Beşan Nişasta Gıda San ve Tic. A.Ş, Tat Nişasta San. Ve Tic. A.Ş, PNS Pendik Nişasta A.Ş, Omnia Nişasta San. Ve Tic. A.Ş. 'dir.

SEKTÖRÜMÜZ 12 BİN KİŞİYE İSTİHDAM SAĞLIYOR

Ülkemiz nişasta sanayicileri mısırı işleyerek nişasta üretmektedir. Nişasta sektörü şeker kotası kapsamında nişastadan şeker üretirken aynı zamanda onlarca katma değerli ürün üreterek yurt içi ihtiyacı karşılayabildiği gibi ihracat potansiyeliyle dış ticaret açığının kapanmasına katkı vermektedir. Sektör, yıllık 2,5 milyon ton mısır kırma kapasitesine sahiptir. Yaklaşık 275 bin çiftçinin mısır ürettiği ülkemizde nişasta sektörü, mısır çiftçisinin ¼'ünün ürününü satın alırken, doğrudan ve dolaylı toplam 12 bin kişiye istihdam yaratmaktadır.

Nişastacılık sektörü, bir tahıl olan mısır içerisinden nişastayı alır, bunu katma değeri yüksek gıda ve endüstriyel ürünlere çevirir. Mısır danesinin geri kalan kısmı ise, konsantre duruma gelmiş protein, mısır kepeği ve mısır özü olarak ayrıştırılmış şekilde yem ve yağ sektörünün kullanımına sunulur. Böylece bir tarım ürününün katma değeri ciddi oranda arttırılmış olur. Güçlü bir nişastacılık sektörü, başta gıda sektörü olmak üzere, yem, yağ, kağıt, kimya, alternatif enerji sektörleri ve sürdürülebilir ve inovatif üretim için elzemdir.

Nişasta sektörü ülkemiz mısır ekim ve üretim artışında da büyük paya sahiptir. Mısır ekiminin yaygınlaşması, sözleşmeli üretim, çiftçi eğitimleriyle mısır üretiminde verim ve kalite artırılmaya çalışılmaktadır. Mısır, nişasta sanayi için alternatifsiz üründür. Bu açıdan mısır hasadıyla birlikte çiftçinin ilk adreslerinden biri nişasta fabrikaları olmaktadır. Sektörün mısıra değer katarak daha fazla ürünü işlemesiyle aynı zamanda piyasa fiyat istikrarı da sağlanmaktadır. Nişasta sanayi ileri teknolojik yatırım alt yapısı ve modern üretim tekniklerinin kullanılmasına açık yapısı nedeniyle ülkemiz ekonomisine ilave katkılar verebilecek bir potansiyele sahiptir. Sektörün ana ürünü olan nişasta yenilenebilir ve biyolojik olarak parçalanabilir bir üründür. Bu sayede biyo-bazlı endüstride tarım ürünlerinin sürdürülebilir kullanımı için de çok uygun bir hammaddedir.

TÜRKİYE'NİN ŞEKER KOTASININ %2,5'İNİ KULLANABİLİYORUZ

Nişasta sanayi 2021 yılında 400 milyon dolar, 2022 yılının açıklanan ilk 11 ay verilerine bakıldığında ise toplamda yaklaşık 600 bin ton ürün ihracatına karşılık, ülkemize toplamda yaklaşık 450 milyon dolar döviz kazandırmıştır. Nişasta sanayi, nişastanın ana çıktılarından olan NBŞ üretiminde kotaya tabi olup, bugünkü mevzuat çerçevesinde ülke toplam şeker kotasının %2,5'ini kullanabilmekte, bunun da yarısı glukoz şurubu olmak zorundadır. Sektör, yukarıda da bahsedildiği üzere son derece inovatif güç ve ihracat potansiyeline sahiptir. Kamu tarafından verilecek ilave kapasite kullanım imkanları dahilinde hem yurt içinde, hem de gerek ihracat gerekse ithal edilen ürünlerin ikamesiyle ülkemiz dış ticaretine çok daha fazla katkı sağlanabilecektir.



WorldFood Istanbul

ufi Approved Event



WorldFood

31. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı

31st International Food Products & Processing Technologies Exhibition



6 - 9 Eylül / *September* 2023

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

İşbirliğiyle / *In Cooperation with*

İHBİR

Organizatör / *Organiser*

icaevents

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

SHIMADZU
Excellence in Science

ANT TEKNİK



Gıda Analizlerinize Yenilikçi Çözümler

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

LCMS/LCMSMS
- Pestisit Analizleri ▪ Veteriner İlaç ve Hormon Analizleri
- Multivitamin Analizi ▪ Multitoksin Analizi ▪ Gıda Boyaları Analizi
- Pirolizidin Alkaloidleri (PA) Analizi

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

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

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

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

FTIR Spektrofotometre
- Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Analizleri

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

BioUV



LCMS-8045
Sıvı Kromatografi Triple Kuadrupol Kütle Spektrometre



GCMS-QP2020 NX
Gaz Kromatografi Kütle Spektrometre

THINK BIG, SEE BEYOND
|antteknik.com|

©ANT Teknik, 2023 All rights reserved.