İki Aylık Sektörel Dergi

Sayı: 11 OCAK-ŞUBAT 2017

LA RÉCOLTE DUMONDE

DÜNYANIN REKOLTESİ

TOHUMUN GELECEĞİ

TOHUM YASASI NELERİ KAPSIYOR

aky medya

Biz Kimiz

AKY Medya, genç ve dinamik bir ekip tarafından kurulmuştur. Reklamın gücünü müşterileri için kullanan bu ekip, uygun fikirleri bulur ve mecraları planlar. Tanıtım filminden sosyal medya yönetimine, web sitesi, katalog, afiş, billboard'a kadar bütün reklam mecraları AKY Medya Ekibi tarafından üretilir.

Reklamın gücünü arkanıza alın, sizi anlatmak konusundaki hızına ve gücüne bayılacaksınız!

"Kurugıda sektörüne özel ajans"

İLETİŞİM

AKY Medya
2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin / TURKEY
T. +90324 502 00 60
G. +90533 233 78 95
www.akymedya.com

NELER YAPARIZ

TANITIM FİLMİ ÇEKİMİ

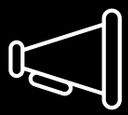
Tanıtım Filmi ile vermek istediğiniz mesajı, hedef kitlenize en akıcı ve profesyonel bir altyapı ile sunmaktayız.

WEB SİTESİ

Hedef kitlenizin ihtiyaçlarına göre başarılı, görsel olarak estetik ve özgün, kurumsal web tasarım hizmeti sunmaktayız.

KURUMSAL KİMLİK

Marka kurgusu yaratarak size en uygun imaj sunma konusunda uzman ekibimiz tarafından hizmet sunmaktayız.



REKLAM KAMPANYASI

Hedef kitleyi iyi analiz ederek onların ihtiyaçları doğrultusunda reklam kampanyaları üretiyoruz.

Dijital Medya Çalışmaları

Dijital pazarlamaya yönelik geliştirilen kampanya ve stratejiler ile markanın kendi mecrası ve sadık takipçileri oluşturulur.

HAVA ÇEKİMİ

Havadan profosyonel video ve fotoğraf çekimlerini en son teknoloji ekipmanlarımızla hizmetinize sunmaktayız.

www.akymedya.com

FESTO

Yüksek performans ve güvenilirlik!

Tarım makinaları güç ve performans ister. Güçlü ve dayanıklı ürünlere mi ihtiyacınız var? Sektörünüze özel çözümler bizde.

→ WE ARE THE ENGINEERS OF PRODUCTIVITY.

DSBF silindirler, gıda güvenliği ve korozyona dayanıklılıktan çok daha fazlasını sunar. DSBF standart silindirler, kendinden ayarlı PPS yastıklamayla size zamandan kazandırır. VUVS valf, standart uygulamalarınız için mükemmeldir. Yüksek kalite. Mükemmel performans değerleri. Kolay kullanım. Kolay montaj için geniş aksesuar seçeneği. Ve tüm bunların yanısıra cazip fiyat.

444 1 378
www.festo.com.tr

Anason
Kimyon
Çörekotu
Kişniş
Kekik
Haşhaş
Lavanta

Topraktan Gelen Bereket

SAVRANLAR®

www.savranlar.com.tr
www.savranyaglari.com

Merkez:
Pazar Mahallesi Burdur Cad. No: 38
Gölhisar / BURDUR
Tel: 0248 411 26 04
Fax: 0248 411 50 20

Şube:
Saraylar Mah. 496 Sk. No: 2/A (DENİZLİ)
Tel: 0258 242 54 07 (pbx)
Fax: 0258 242 54 07

Fabrika:
Çamköy - Gölhisar - BURDUR
Tel: 0248 414 60 30
Fax: 0248 414 60 3

GÜCÜNÜZE GÜÇ KATAR

Ekomak kompresörler yüksek performansı, yaygın servis ağı ve rekabetçi fiyatlarıyla gücünüze güç, üretiminize verimlilik katar.

7/24 SERVİS

www.ekomak.com.tr

EKOMAK®

KESKİN TEKNOLOJİ

MAKİNELERİ PLC PAKETLEME GIDA
İTHALAT VE İHRACAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Firmamızın geçmişten gelen yaklaşık 50 yıllık BİSKÜVİ, GOFRET, KRAKER üretimi ve HELVA, LOKUM, ŞEKERLEME gibi ürünlerde de, yaklaşık 100 YILI geçkin dedelerden gelen sanayicilik ve üretim tecrübemizle hizmet vermekteyiz.

TÜRKİYE'nin İLK ELEKTRİKLİ LOKUM PİŞİRME MAKİNESİ

Gıda sektörü ağırlıklı olmak üzere:
Makina İmalatı,
Ar-Ge Çalışmaları,
Otomasyon ve Entegrasyon Çalışmaları,
Dokunmatik Ekranlı Yeni Teknoloji Yatay Paketleme Makinası,
Mısır Helva Tesisi, Lokum Tesisi, Pekmez Tesisi, Nar Ekşisi Üretim Tesisi,
Çerez Tesisi, Çubuk Kraker Tesisi, Krokan Tesisi,
Gofret Fabrikası, Bisküvi Fabrikası,
Yukarıdaki tesis ve fabrikalara yönelik olarak kaynatma ve pişirme teknolojisi geliştiren AR- GE Ekibimiz ve Türkiye' de hiçbir firmanın hayata geçirmediği sistemlerimizle fark yaratıyor ve hem çok çabuk hem de çok ekonomik sonuçlar alan pişirme sistemleri kuruyoruz.
Ayrıca belirtmek gerekir ki; bahsi geçen tüm fabrika ve tesisler için; teknik ekibin eğitiminden formüllere, tesisleri üretime alma safhasına kadar firmamızdan yardım ve hizmet alabilirsiniz.

Adres: Doğanlar Mevki Karatepe Mah. Çakılar Cad. Çakırlar / Antalya
Telefon: +90 242 419 31 66 Fax: +90 242 419 31 77
GSM: +90 532 632 93 94 - +90 532 436 20 28
e-mail: info@keskinmakine.com

www.keskinmakine.com

CESELSAN

ROASTING TECHNOLOGY AND INDUSTRY
ТЕХНОЛОГИИ И ИНДУСТРИЯ ЖАРКИ
جيسلصان لتكونولوجيا التحميص والصناعة
KAVURMA TEKNOLOJİLERİ VE SANAYİ

ÜRÜN YELPAZEMİZ
VARIETY OF OUR PRODUCTS

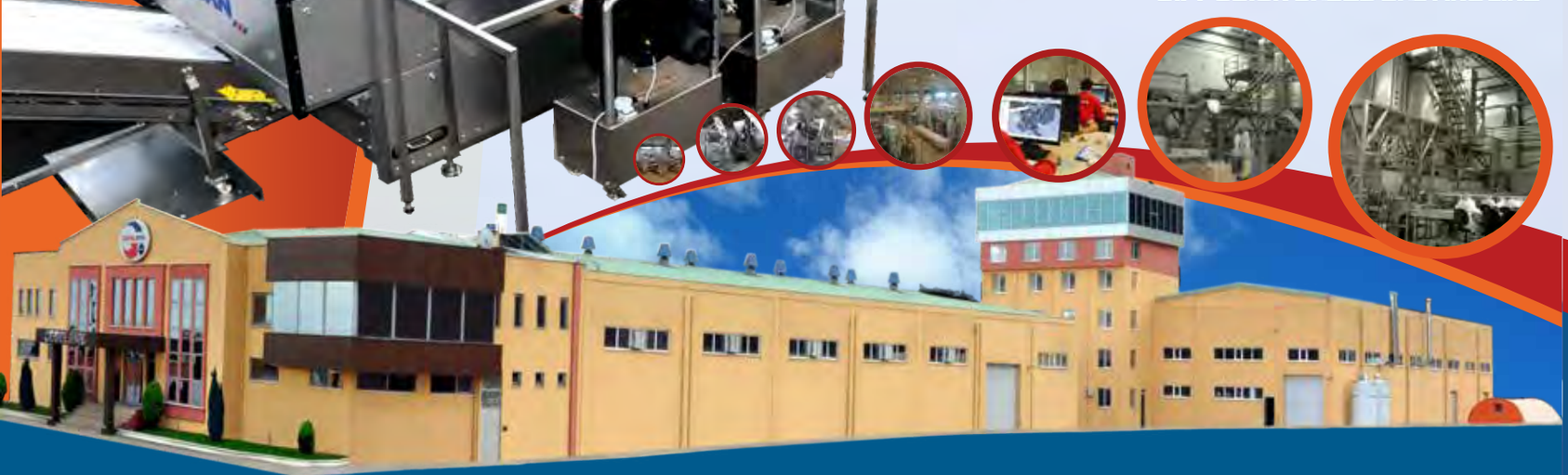
KAVURMA FIRINLARI
KURUYEMİŞ MAKİNALARI
OTOMATİK TUZLAMA
KURUYEMİŞ İŞLEME HATTI PROJELERİ
FINDIK İŞLEME MAKİNALARI
KAKAOLU KREMA MAKİNASI VE HATTI
PÜRE HATTI
ÜRÜN TAŞIMA SİSTEMİ
LABORATUAR TİPİ MAKİNALAR

ROASTING OVENS
DRIED MACHINERY
AUTOMATIC SALTING
DRIED FRUIT MACHINERY PROJECTS
HAZELNUT PROCESSING MACHINES
COCOA CREAM MACHINEAND LINE
PUREE LINE
PRODUCT CONVEYING EQUIPMENT
LABORATORY TYPE MACHINES

ÜNİVERSAL SOSLAMA VE YAĞLAMA SİSTEMİ
UNIVERSAL SEOSONING AND LUBRICATING SYSTEM

Dünya'da ilk
A First in the World

DİFÜZYONLU TUZLAMA HATTI
DIFFUSION BASED SALTING LINE



CESELSAN MAKİNA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Fabrika: Pazarsuyu Köyü Çardak Tepe Mevkii No:2
Bulancak / GİRESUN / TÜRKİYE
Tel: 0454 315 25 01 Faks: 0454 315 25 08
e-mail: ceselsan@ceselsan.com

Showroom: Mehmet Akif Mahallesi Atmaca Sokak No:101
Küçükcekmece / İSTANBUL / TURKIYE
Tel:+ 90 212 472 22 02 Faks:+ 90 212 472 22 05
e-mail: istanbul@ceselsan.com

www.ceselsan.com

mersan
KASA SANAYİ
MERSİN

MERSAN KASA KAROSER

BAKLİYAT VE KURU GIDA TAŞIMACILIĞINA EN UYGUN POLYESTER KASA

Tüm Türkiye'ye hizmet vermekteyiz

Mersan Kasa Karoser Ltd.Şti
Mersin – Tarsus Organize Sanayi
Cumhuriyet Bulvarı No:26
Akdeniz/Mersin

0324 676 43 80

www.mersankasa.com

UNMER®
HAVALANDIRMA SİSTEMLERİ
SINCE 1986

ileri teknolojimizle
HAVA ATMIYORUZ
HAVALANDIRIYORUZ

- hava kanalları
- spiro boru
- sığınak havalandırması
- doğalgaz boruları
- filtreler
- hücreli fanlar
- endüstriyel balans
- basınçlandırma fanları
- fanlar
- akış boruları

0324 221 50 23
0506 979 28 45
0532 414 46 42

www.unmerhavalandirma.com
Çay mah. Abdi İpekci Cad. No: 90 Akdeniz / MERSİN

DENİZLİ

ÖZ STAR®

KURUYEMİŞ MAKİNA SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

OS-1000
KURUYEMİŞ KAVURMA MAKİNALARI

KURUYEMİŞ KAVURMA VE KURUTMA TEKNOLOJİLERİ

MISIR CİPSİ
ÜRETİM HATTI

↗Adres: Ahmet Nuri Erikoğlu Cad. Bozburun Mah. 7068 Sok. No:14 DENİZLİ
↗ Telefon: +90 258 371 26 76 ↗ Fax: +90 258 371 68 83
↗e-mail: info@ozstarmakina.com

www.ozstarmakina.com

MaltepeDemir

SANAYİ ve TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

Öncü
Kaliteli
Güvenilir...

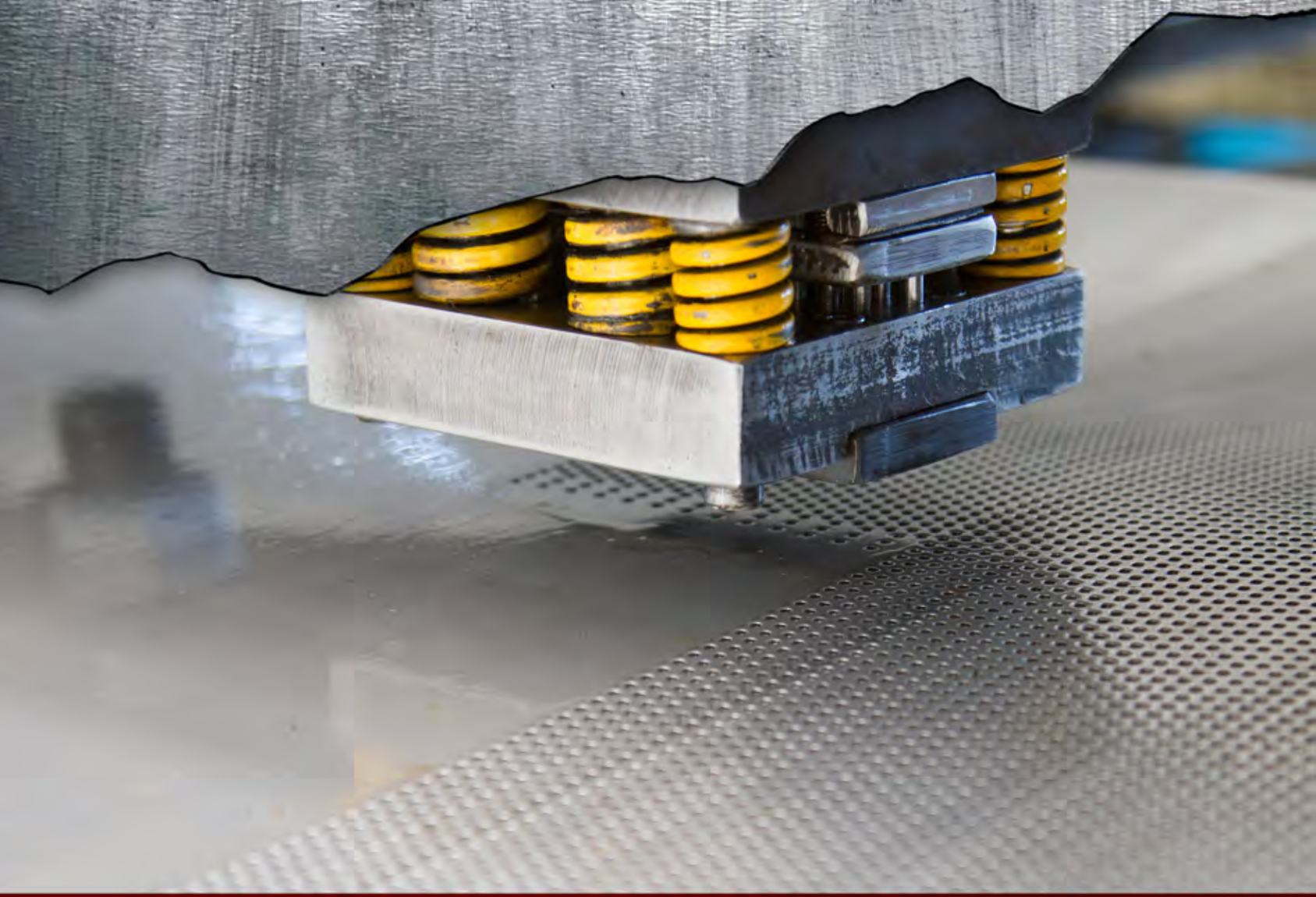
Rulo Sac Boy Kesme
Rulo Sac Dilme
Lazer ve Plazma Kesim
Sac Kesim Büküm

Adres: Çerkeşli OSB Mevkii İmes 5. Cd.No: 2 PK 41455
Dilovası / Kocaeli / Türkiye
Tel: +90 262 722 93 63 PBX
Fax: +90 262 722 93 73
e-mail: info@maltepedemir.com

www.maltepedemir.com

ÖZSELİN
DELİKLİ SAC SAN. TİC. LTD. ŞTİ

DELİKLİ SAC BİZDEN SORULUR!



www.ozselin.com

Adres:
İstanbul Mermerciler San. Sit. Yapı Koop. 176 Ada 28 Parsel
18. Cad. No:28 Köseler Köyü - Gebze - Kocaeli
Telefon: +90 262 728 14 01 (PBX) Fax: +90 262 728 14 04
e-Posta:info@ozselin.com

SUISER MAKİNE

Kuruyemiş İşleme Makineleri

Draje Kazanı

Tuzlama Mikseri

Zar Soyma Makinesi

Z Elevatör

HS 750 Kavurma Fırını

Seçme Masası

Zar Soyma Makinesi

HS 1000 P Kavurma Fırını

Yüksek Kalite

Satış Sonrası Hizmet

Düşük Fiyat

Müşteri Memnuniyeti

Adres: Organize Sanayi Bölgesi 1. Cadde No:17 Merkez / GİRESUN

Tel: +90 454 215 28 96 Fax: +90 454 215 78 88 E-mail: info@suiser.net

www.suiser.com.tr

bora cıvata

Hırdavat Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

40 YILLIK TECRÜBE

HIRDAVAT / CIVATA / EL ALETLERİ
BAĞLANTI ELEMANLARI / ÇELİK HALAT

BLACK&DECKER · DEWALT · RIDGID · DIY Elta Tools · İZELTAS · KL · Karbosan · BERNER

Adres: Sanayi Sitesi G-30 Blok No: 20 Akdeniz/MERSİN Telefon: 0324 234 16 01 Fax: 0324 234 94 81
e-mail: boracivata@gmail.com

Şube: 1203/2 Sok. No: 21-B Baltalı İş Merkezi Yenişehir/İZMİR
Tel: 0232 469 80 70 (pbx)

DOĞUŞ MAKİNA

Çuval Ağzı Dikiş Makineleri
Yedek Parça
Poşet Yapıştırma Makineleri

Sektörde bizimle yeni bir dönem başlıyor !

Uzun yıllardır çuval ağzı dikiş makineleri, yedek parça, yapıştırma makineleri sektörlerinde faaliyet gösteren şirketimiz ithalat ve ihracat ile büyüme hızını her geçen gün artırmaktadır.
Sektörde asıl işi Çuval Ağzı Dikiş Makineleri olan tek ve lider firma olarak amacımız kaliteyi ve uygun fiyatı siz değerli iş ortaklarımızla buluşturmaktır. Tecrübesi uzun yıllara dayanan uzman personellerimizle birlikte kendi bünyesinde yetişen kalifiye elemanlarımız Türkiye'nin her noktasına kesintisiz hizmet sunarak makinelerinizin teknik bakım ve onarımıyla birebir ilgilenmektedir.

Amacımız sektörümüzü en iyiye daha ileriye taşımaktır.

NEWLONG

NEWLONG MACHINE WORKS' LTD.
TÜRKİYE DİSTRİBÜTÖRÜ

Adres:
Başak Mahallesi 1707. Sk. Doğuş Apt. No:4/D H.Gazi - MAMAK / ANKARA
Telefon: +90 312 349 33 35 Fax: +90 312 349 33 55
GSM: 0 532 777 49 67 - 0 541 680 29 86
e-mail: info@newlongturkey.com

www.ankaradogusmakina.com
www.newlongturkey.com

berdan®

Fabrika 1 0 324 **613 07 58** / Öğretmenler Mah. 2923 Sok. 13-A Tarsus / Mersin
Fabrika 2 0 324 **613 10 72** / Barboros Mah. Sait Polat Bul. No:96 Tarsus / Mersin
Showroom 0 324 **622 10 73** / Şehit Mustafa Mah. (Kleopatra Kapısı Karşısı) Tarsus / Mersin
Faks 0 324 614 07 58 Mail info@berdancam.com
www.berdancam.com

TOROĞLU

Unlu Mamülleri

Merkez Adres: Toroslar Cad. No: 5 Karacailyas / MERSİN
Telefon: (0324) 221 53 69 Fax: (0324) 221 53 70

Şube Adres: Kızlarpınarı Mah. Kızlarpınarı Cad. 1509 Sok. 8/A
Alanya / ANTALYA
Telefon: (242) 513 53 68

EMEK ELEKTRİK
San. Tic. Ltd. Şti.

16 yıllık tecrübesiyle, dünyanın en iyi firmalarıyla çalışır...

- ▶ *AG - OG Tesisleri*
- ▶ *Enerji Nakil Hatları*
- ▶ *Trafo Tesisleri*
- ▶ *Endüstri Tesisleri*
- ▶ *Sanayi Tesisleri*
- ▶ *Otomasyon Sistemleri*
- ▶ *Kompanzasyon Panoları*

Adres: Turgut Reis Mahallesi 4114 Sok. No: 10 / D Akdeniz - MERSİN
Telefon: (+90 324) 233 40 41 **Fax:** (+90 324) 233 40 41
E-Posta: info@emekelektrik.com.tr

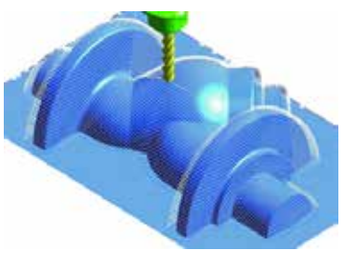
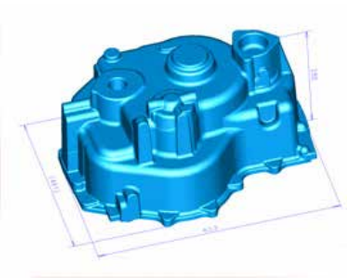
www.emekelektrik.com.tr

Tasarım
Makine Model Sanayii

KALİTE VE TEDARİK SÜRECİNDE YÜKSEK PERFORMANS

2009 yılında start verdiğimiz firmamızda ilk heyecanımızı kaybetmeden, yüksek verimlilikle iş gücünü büyüterek devam etmekteyiz.
Firmamız bünyesinde;
- Döküm Modelleri
- Döküm Tedariği
- Fason İmalat

ürün tedariği yapılmaktadır.

Adres: Hacı Yusuf Mescit Mah.
Mevlevi Cd. No:22/G Karatay/KONYA
E-mail: tasarimmodel@gmail.com

İletişim Numaralarımız:
0332 342 02 41
507 705 05 25 - 0507 705 05 35

www.tasarimmodel.com

Bulgurun Özü

Özler Bulgur

Özler Bulgur

Özler Bulgur Gıda Tarım Tekstil San. ve Tic. Ltd. Şti.

Adres: Yeni Mahalle Elmas Apt. Altı No:1 Kızıltepe / MARDİN

Telefon: 0482 312 73 27 Fax: 0482 312 73 27

Fabrika: Organize Sanayi Bölgesi 1. Cad. No:4 Viranşehir / Ş.URFA

Telefon: 0414 533 10 20 Fax: 0414 533 10 20

E-posta: ozlerbulgur@hotmail.com

www.ozlerbulgur.com

BİLMER
GRANİT-MERMER
Doğanın Mucizesi
Doğanın Mucizesi
Doğanın Mucizesi
Doğanın Mucizesi
Doğa size mucizelerini sunuyor
Milli Mücahit Rıfat Uslu Cad. Mustafa Kemal Mah. 3. Çevreyolu No :97 / MERSİN
Tel : 0324 226 01 02 Fax : 0324 226 01 03 Gsm : 0530 390 63 18 - 0533 810 91 44
Mail : info@bilmergranit.com
www.bilmergranit.com

NOVA VARANTUM

Güç Aktarım ve Hareket Sistemleri

NV

Powerful & Smart Solutions

444 9 468

VARVEL

MOTORI
Experience the power

POGGI

SESAME

www.novaguc.com
info@novaguc.com

TÜYAP
www.tuyap.com.tr

WORLD MILL TECH 2018

Dünya Değirmen Makineleri Teknolojileri ve Yan Sanayi Fuarı

25 - 28 Nisan 2018

BÜYÜKÇEKMECE, İSTANBUL

www.worldmilltech.net

worldmill worldmilltech

ufi Küresel Fuar Endüstrisi Birliği Üye Kuruluş

ICCA Üye Kuruluş Uluslararası Kongreler Birliği

UFI Üye Kuruluş Uluslararası Ticaret Fuarlarına Ulusal Katılımcıların Sorumlu Organizatörler Birliği

TFYD Üye Kuruluş TÜRKİYE FUAR YAPIMCILARI DERNEĞİ

TS EN ISO 9001:200

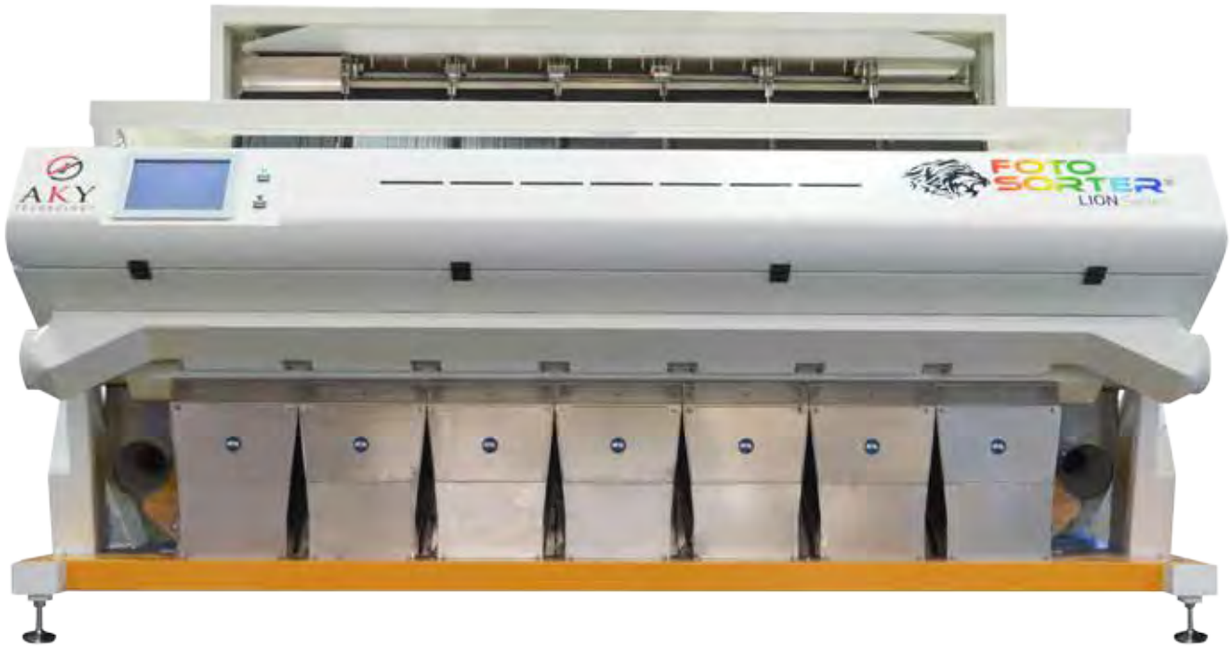
TÜYAP İSTANBUL

TÜYAP FUAR VE KONGRE MERKEZİ
Büyükçekmece, İstanbul / Türkiye

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

FOTO SORTER®
LION Series

FOTOSORTER LION Serisi
RENK AYIRMA MAKİNELERİ



Yeni **Fotosorter Lion** serisinin bazı özellikleri

Yabancı cisim ayırma, büyük boy ve küçük boy ürün ayırma, lekeli ürün ayırma

Büyük - Küçük ürün ayrımı

Yabancı cisim ayırma, büyük boy ve küçük boy ürün ayırma, lekeli ürün ayırma, kırık daneli ürün ayırma, organik veya organik olmayan ürünleri birbirinden ayırma vb. saydam malzemeleri ayırma

Kabuklu - Kabuksuz Ürün Ayrımı

Fabrika/Factory: Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulvarı No:19 Mersin / TÜRKİYE
Tel:(+90324) 502 00 60-61 Fax: (+90324) 502 00 62 email: info@akytechnology.com

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

www.youtube.com/akytechnology

www.akytechnology.com
www.akytechnology.com.tr
www.akytech.com

444 9 468

www.novaguc.com

info@novaguc.com

TECNIDEA CIDUE S.r.l.

VIBRATOR MOTORS

İÇİNDEKİLER

UĞUR AKYÜREK,
"AKY AİLESİNİN EN GENÇ VE YETENEKLİ YÖNETİCİSİ"

Sn. Uğur AKYÜREK
AKY TECHNOLOGY DIŞ TİCARET MÜDÜRÜ

DÜNYA BAKLİYAT KONSEYİ GENÇ PROFESYONELLER KOORDİNATÖRÜ BİR TÜRK

Sn. Andaç KOLUKISA
GPC GENÇ PROFESYONELLER KOORDİNATÖRÜ

MISIR'IN KÖKLÜ FİRMASI "NUTS LAND"

Sn. Amr BENNYİA
NUTS LAND

28 • KISA KISA
34 • Sn. Amr BENNYİA İLE RÖPORTAJ
36 • Sn. Andaç KOLUKISA İLE RÖPORTAJ
38 • SN. SERKAN METE İLE RÖPORTAJ
40 • SN. H. ABDULHALİM DÖLEK İLE RÖPORTAJ
42 • SN. UĞUR AKYÜREK İLE RÖPORTAJ
46 • SN. SERDAL PALA İLE RÖPORTAJ
48 • SEKTÖREL "MESİAD ÖDÜL TÖRENİ"
51 • SEKTÖREL "TOBB MISIR ZİYARETİ"
52 • SORU-CEVAP "1 SORU 10 CEVAP"
51 • SEKTÖREL "TSÜAB ÇALIŞTAYI ANTALYA'DA TOPLANDI"
58 • KURUGIDANIN YAŞAYAN EFSANELERİ " FAHRETTİN MEMİŞ"
62 • TANITIM " OPTİK AYIKLAMADA DOĞRU BİLİNEN YANLIŞLAR"
66 • TANITIM " DUBAİ GULFOOD FUARI"
68 • TANITIM "MİAMİ EMLAK SEKTÖRÜ"
72 • SEKTÖREL "DÜNYA, BAKLİYAT GÜNÜNÜ KUTLAYACAK"
76 • ARAŞTIRMA "KANADA; TARIM SEKTÖRÜ ANALİZİ"
80 • SEKTÖREL "UZMAN GÖZÜNDEN"
82 • MAKALE "KATMA DEĞER VERGİSİ İSTİSNASI"
84 • SEKTÖREL "MERSİN DE DÜNYA BAKLİYAT GÜNÜ KUTLANDI"
86 • SEKTÖREL "II. WORLD GRAIN FORUM DÜZENLENDİ"
87 • v "10 RAKAMI İLE BAKLİYAT"
96 • TEKNOLOJİK YATIRIMLAR

Künye

Yayın türü: Yaygın süreli

İMTİYAZ SAHİBİ:
AKY TEKNOLOJİ MAKİNA REKLAMCILIK SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ. adına
Gökmen AKYÜREK

Genel Yayın Yönetmeni: Gökmen AKYÜREK

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü: Özlem KAPLAN

Görsel Tasarım: aky medya

Web Developer - Sosyal Medya Sorumlusu: Emir KOÇ

Editoryal: Özlem KAPLAN

Yönetim Yeri: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulv.
No:19 Akdeniz / Mersin TÜRKİYE

Dergi yönetim:
İletişim: +90 324 502 00 60-61
Fax: +90 324 502 00 62

E-mail: info@rekoltedunyasi.com

www.rekoltedunyasi.com

Basım Yeri:

Gökmen Akyürek
Genel Yayın Yönetmeni

Merhaba Sevgili Okurlar,

Bahar sıcak yüzünü gösterdi ve doğa canlanıyor. Tarım Sektörü de doğaya eşlik edecek ve hareketlenecek. Türkiye Tarım Politikaları, 2017 yılında çiftçinin üretimini programlama ve 2016 yılında olduğu gibi tarımsal yatırımları destekleme yönünde ilerliyor. Özellikle "Havza Bazlı Tarımsal Üretimi Destekleme Modeli" olan Milli Tarım Projesi, üretimi daha sistemli hale getirecek. Ülke, Bakanlıkça 941 havzaya ayrıldı. Hangi havzada hangi gübre kullanılacak, hangi ürün ekilecek gibi ayrıntılar program dâhilinde ilerleyecek.

Türkiye'de tohumculuk alanında da önemli kararlar alınıyor. Sertifikalı tohum kullanımını artırmak için çalışmalar sürdürülüyor. 5553 Sayılı Tohumculuk Kanunu'nun 10. Yılı çerçevesinde; T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü Tohumculuk Daire Başkanlığı tarafından "5553 Sayılı Tohumculuk Kanunun 10. Yılı, TOHUMCULUK 2015 İstatistikler, Göstergeler, Çalıştaylar" isimli bir rapor hazırlanarak 2016 yılında yayınlanmıştı. 11. Sayımızda Kapak Konumuzu bu rapora ayırdık. Ve derlediğimiz bazı bilgileri sizinle bu başlık altında paylaştık.

Türkiye Tohum Sektöründen değerli isimler ile röportajlar gerçekleştirirken, bakliyat sektörünün temsilcilerinin de konu ile ilgili fikirlerini aldık.

Kinoa son dönemlerde, Türkiye Bakliyat Pazarı'na yeni giren ve kendine yer arayan ancak Dünya'da varlığını çoktan kabul ettirmiş bir bitki. Türkiye'ye çok yeni giren Kinoa, 2013 yılından beri de Tarım Bakanlığı ve Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği işbirliği ile Türkiye'nin belirli bölgelerinde deneniyor, ekiliyor. Bitkinin topraklarımıza uyumu şaşırtıcı derecede iyi… Bu sayımızda "Kinoa Bitkisi" ile ilgili de röportaj ve habere özellikle yer vermeye gayret ettik. Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği Başkanı Sayın Can Temizel ile bir röportaj gerçekleştirerek, kendisinden çok faydalı bilgiler aldık. Kısa kısa köşemizde ve ürün bölümümüzde de Kinoa Bitkisine yer verdik.

Araştırma konumuz "İyi Tarım Uygulamaları" üzerine. Yine sektörü ilgilendiren Fuarlardan seçmeler sunarak sizi haberdar etmeye çalıştık. Sektörden duyurular ve en yeni haberlere, kurulan son tesislere yer vermeye gayret ettik.

11. Sayımızda, Bakliyat Sektörünün değerli isimleri Dergimizde röportajları ile yer aldı: Kuru Gıdanın Efsaneleri Köşesine konuk olan Sayın Abdullah Ayan'a, Bulgaristan Bakliyat Piyasasının Değerli Temsilcilerinden Samir Hüseyin'e, Vatan Tohum'un Değerli Yöneticisi Recep Coşkun'a, Arbel Grup Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Kıymetli Hasan Arslan'a, Özaltın Bakliyat'ın Yöneticisi Recep Altıntop'a, Aksin Tarım'ın genç ve yetenekli yöneticisi Kerem Aksin'e teşekkür etmek istiyorum.

Yepyeni bir sayı daha sayfalarını çevirmeniz için sizleri bekliyorum.

İyi okumalar diliyorum.

ÇİFTÇİNİN YENİ UMUDU KİNOA

Türkiye Kinoa Yetşitiricileri Derneği Başkanı Can Temizel, "ülkemizde kinoa yetiştirilen bölgelerden çok iyi sonuçlar alındı. Uyum sorunu yok. Türkiye'de hububat yetiştirilen bölgelerde Kinoa ekimi konusunda da çok iyi sonuçlar alındı. Uyum sorunu yok. Hububat yetiştirmekte ve hasasında kullanılan her makine Kinoa için de kullanılabiliyor." dedi.

Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği, 6 Şubat 2017 tarihinde, Kinoa Üretim Kongresi'nin ilki İstanbul'da düzenledi. Bundan sonra düzenli olarak düzenlenecek etkinlik ile Türkiye'deki Kinoa üreticileri için bir buluşma platformu hayata geçirildi.
Türkiye'nin her bölgesinden yaklaşık 200 kinoa yetiştiricisi ve yetiştirici adayının katıldığı kongrede, kinoanın üretimi, pazarlaması, satışı ve Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneğinin yaptığı ulusal ve uluslararası çalışmalar konusunda katılımcılara detaylı bilgiler verildi.
Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği Başkanı Can Temizel, "Ülkemizde kinoa yetiştirilen bölgelerde çok iyi sonuçlar alındı. Uyum sorunu yok. Türkiye'nin yüzde 80'inde hububat yetiştirilen her bölgede aynı ekipmanla yetiştirilebilen kinoa, buğday ve arpadan 5 ila 7 kat arasında daha fazla kazandırıyor'' dedi.
Doğru tohum kullanımının önemine dikkat çeken Temizel, "Piyasada tohumluk kinoa adı altında ne olduğu bilinmeyen ve hasat sırasında üreticimizi verim açısından hüsrana uğratan, yıllar önce üretimden kalkan çeşitler satılıyor. Üreticimiz çok kazanmak istiyorsa, tohumu doğru yerden, derneğimize danışarak almalı'' dedi.

TARIM İŞÇİLERİNE YÜZDE 12,5 ZAM

TC. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın resmi web sitesinde 20.03.17 tarihli yayınlanan habere göre; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, Tarım Kredi Kooperatifleri Merkez Birliği ile Koop-İş Sendikası arasında imzalanan toplu iş sözleşmesiyle personel ücretlerine ortalama yüzde 12,5 zam yapıldığını belirterek, "Bugün itibarıyla bin 859 lira olan taban aylığı 2 bin 30 liraya, bin 718 lira olan taban aylığı ise bin 960 liraya çıkarılmış bulunuyor." dedi.
Bakan Çelik, Tarım Kredi Kooperatifleri Merkez Birliği ile Koop-İş Sendikası arasında imzalanan toplu iş sözleşmesi törenine katıldı. Yapılan çalışma çerçevesinde, 2017, 2018, 2019 yıllarını kapsayan ve yaklaşık 5 bin personeli ilgilendiren bir sözleşmenin uzlaşmayla neticelendirildiğini anlatan Çelik, "Yapılan sözleşmede, personel ücretlerine ortalama yüzde 12,5 zam yapılmış bulunmaktadır. Farklı taban ücretlerinin 2018 yılında eşitlenmesi noktasında da bu sözleşmede önemli bir adım atılmış bulunuyor. Bugün itibarıyla bin 859 lira olan taban aylığı 2 bin 30 liraya, bin 718 lira olan taban aylığı ise bin 960 liraya çıkarılmış bulunuyor. 2018 yılında da taban aylığı farklılığı, ortadan kalkmış olacak. Sözleşmenin kooperatifimize toplam maliyeti, 62 milyon lira civarındadır." diye konuştu.
Emeğin son derece kutsal olduğunu vurgulayan Çelik, çalışanları mağdur etmeyecek koşulları oluşturmanın da kendi görevleri arasında yer aldığını kaydetti. Sendika ve kooperatif yöneticilerinin bütün unsurları dikkate alarak yaptığı çalışmanın takdire şayan olduğunu dile getiren Çelik, toplu iş sözleşmenin hayırlı olmasını diledi.

SOĞUĞA DAYANIKLI BİBER TOHUMU GELİŞTİRİLECEK

Ondokuz Mayıs Üniversitesi (OMÜ) Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünce kış şartlarında yetişebilecek, hastalıklara dayanıklı ve verimi yüksek hibrit biber tohumu geliştirilmesi için çalışma yürütülüyor.

Proje koordinatörü ve OMÜ Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ahmet Balkaya, Türkiye'de kış döneminde örtü altı sebze yetiştiriciliğinde soğuklara dayanıklı sebze tohumu çeşidi bulunmamasının verim ve kalite düşüklüğüne neden olduğunu, aynı zamanda da dışa bağımlığı artırdığını söyledi.
Örtü altı yetiştiriciliğinde kullanılan erkenci tür sebzelerin tohumunun büyük kısmının ithal edildiğinin altını çizen Balkaya,Türkiye'nin sebze tohumları için milyonlarca lira ödediğini sadece biber tohumu için yıllık 9 milyon lira harcandığını ifade etti.
Kış şartlarına dayanıklı hibrit biber tohumu geliştirmek ve Türkiye'nin dışa bağımlığını azaltmak için uzun soluklu çalışma yürüttüklerini dile getiren Balkaya, "Birçok ülkede düşük sıcaklığa dayanıklı çeşitler kullanılarak daha soğuk ortamda biber yetiştiriciliği yapılabilmektedir. Bu projeyle üniversite özel sektör iş birliği ile ülkemizin yerli biber genetik kaynaklarının kullanılarak düşük sıcaklığa dayanıklı, kış dönemi için hibrit biber tohumları geliştiriyoruz. Antalya'da bulunan yerli bir tohum firması ile ortak çalışma yürütüyoruz" diye konuştu. (www.dunya.com)

FINDIK İHRACATINDA İTALYA İLK SIRADA

Türktarım Dergisi'nin Şubat Ayı Sayısı'nda yer alan habere göre; Türkiye'nin geride bıraktığımız 2016 yılında en çok fındık ihraç ettiği ülke İtalya oldu.

Karadeniz Fındık ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (KFMİB) verilerine göre, Türkiye 2016 yılında, 111 ülkeye 227 bin 556 ton fındık ihraç ederek karşılığında bir milyar 981 milyon 334 bin 911 dolar gelir sağladı.
Türkiye'nin 2016 ihracat döneminde en fazla fındık ihraç ettiği ülke ise İtalya oldu. Geçen yıl İtalya'ya 51 bin 534 ton fındık satan Türkiye, 453 milyon 87 bin 605 dolar gelir elde etti.

GENÇ ÇİFTÇİLERE 2017 YILINDA 483 MİLYON TL HİBE VERİLECEK

TC Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınının Resmi Web Sitesi'nden alınan bilgiye göre; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, Resmi Gazete'nin 31.03.2017 tarihli nüshasında yayımlanan "Kırsal Kalkınma Destekleri Kapsamında Genç Çiftçi Projelerinin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ" ile ilgili olarak aşağıdaki açıklamayı yaptı:
"Bakanlar Kurulu Kararı gereği 2016-2018 yıllarını kapsayacak şekilde genç çiftçi projelerine 30 bin TL hibe verilmesini öngören Genç Çiftçi Projelerinin Desteklenmesi Programına 2017 yılında da devam edilecek.
2016 yılında yaklaşık 15.000 genç çiftçiye çeşitli projeleri karşılığı olarak 450 milyon TL'lik hibe kullandırıldı. Bu bütçenin 337 milyon TL'si büyükbaş/küçükbaş hayvancılık projelerinde, 68 milyon TL'si arıcılık ve kanatlı projelerinde, 45 milyonu ise bitkisel üretim projeleri için kullandırıldı.
Hayvancılık projeleri kapsamında; 8.514 genç çiftçiye kişi başı 6 adet olmak üzere toplam 51.084 büyükbaş hayvan ve 2.680 genç çiftçiye ise kişi başı 40'ar adet olmak üzere 107.200 adet koyun/keçi teslim edildi. Arıcılık ve kanatlı projeleri kapsamında 2.264 genç çiftçiye 68 milyon TL ve bitkisel üretim projeleri kapsamında 1.520 genç çiftçiye 45 milyon TL hibe verildi.

2017 yılı programına ilişkin Tebliğ Resmi Gazete'de yayımlandı
2017 yılı için ise programın bütçesi 483 milyon TL olarak belirlenmiş olup, 16.100 genç çiftçimize hibe desteği verilecek. Bu bütçenin 330 milyon TL'lik kısmının en az 11 bin genç çiftçiye büyükbaş/küçükbaş projeleri kapsamında verilmesi planlanıyor. Bu kapsamda genç çiftçilere en az 51 bin büyükbaş ve 100 bin küçükbaş hayvan dağıtılacak. Bu kapsamdaki hayvanlar geçen yıl olduğu gibi yine TİGEM tarafından temin edilecek.
Bütçenin diğer kısmı ise ana hatlarıyla ağıl ve ahır yapımı ile arıcılık, kanatlı, ipekböceği yetiştiriciliği, meyvecilik, seracılık ile tıbbi ve aromatik bitki yetiştiriciliği konularında verilecek.
Bu yıl, diğer yıldan farklı olarak tesis yapımı konusu da projeler içerisinde yer alacak ve genç çiftçilerin finans ihtiyacını gidermek amacı ile Tarım Kredi Kooperatifleri tarafından daha etkin kredi kullanımı ve anahtar teslim proje gerçekleştirmeleri sağlanacak.

Başvurular 7 Nisan – 5 Mayıs'da olacak
Projelerle ilgili başvurular 7 Nisan Cuma günü başlayıp, 5 Mayıs Cuma günü sona erecek. Başvurularda izlenmesi gereken yol ve uygulamalar geçen yıl ile aynı olacak. Ön başvurular, çiftçilerimiz tarafından hiçbir harcama yapılmaksızın, web tabanlı https://gencciftci.tarim.gov.tr uzantılı yazılım üzerinden, kesin başvurular ise yerleşim biriminin bağlı olduğu il/ilçe müdürlüklerine şahsen yapılacak. Başvurular, illerde vali veya vali yardımcısının başkanlığında kurulacak komisyonlar vasıtasıyla değerlendirilecek.
Değerlendirme sonunda belirlenen genç çiftçilerle hibe sözleşmeleri, GTHB il ve ilçe müdürlüklerince imzalanacak ve projelerin uygulanmasına başlanılacak.
Hibe desteğinden faydalanacak çiftçilerde, Tebliğin yayımlandığı tarih itibarıyla 18 yaşını doldurmuş ve 41 yaşından gün almamış, ücretli çalışan, gerçek ve basit usulde vergi mükellefi, daha önceden Bakanlığın diğer hibe programından faydalanmış olmamak şartı aranacak.
Projeler, uygulamanın her aşamasında Bakanlığımızın ilgili birimleri tarafından takip ve kontrol edilecek."

MASA BAŞINDA TARIM OLMAZ

Sn. Faruk ÇELİK
GIDA TARIM ve HAYVANCILIK BAKANI

TC. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 3 Şubat 2017 tarihli haberine göre; Tarım Bakanı Faruk Çelik, "Masa başında tarım olmaz. Masa başında otururak tarımı bir yere getiremeyiz. Sahada, tarlada, merada, ahırda olacağız ve böylece tarımı yeniden gelinen noktadan daha ileriye taşımış olacağız." dedi.

Bir dizi program için Van'a gelen Çelik, Ferit Melen Havaalanı'nda Vali İbrahim Taşyapan, AK Parti İl Başkanı Zahir Soğanda, kurum amirleri ve partililerce karşılandı.
Çelik, Van Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nde il müdürlüğü ile Erciş ve Edremit ilçe müdürlükleri hizmet binalarının açılış töreninde yaptığı konuşmada, çeşitli programlar dolayısıyla Van'a gelmekten duyduğu memnuniyeti dile getirdi.
Tarımın ülkelerin gelişmesinde en önemli sektörlerden biri olduğunu vurgulayan Çelik, şöyle konuştu:
"Dünya, sanayi devriminden sonra tarımla ilgili meslek kavramlarını küçük görme anlayışından hızlı şekilde çıkıyor. AB, bütçenin yüzde 40'ını tarıma ayırıyor. Dünyayı bekleyen büyük felaketler, sıkıntılar var. Dünya önümüzdeki 30-40 yıl içinde ciddi açlık ve yoksullukla karşı karşıya kalma tehlikesiyle iç içe. Buradan çıkışın yolu tarımı, tarım arazilerinin kıymetini bilmektir. Tarıma olduğundan daha fazla değer vermektir. Hele Van gibi tarıma son derece elverişli, en geniş mera arazilerine sahip olan bu coğrafyada mutlaka yapmamız gereken önemli hizmetler vardır."
Çelik, kentteki gençlerin işsizlik nedeniyle başka illere göç etmesini değil, kendi doğdukları yerlerde huzur içinde çalışmalarını, kendi el emekleriyle daha büyük imkânlara sahip olmalarını istediklerini, bunu sağlamak için önemli tedbirler aldıklarını ve bunların hayata geçirilmesinde kararlı olduklarını vurguladı.
"Sahada, tarlada, merada, ahırda olacağız"
Van'da gerçekleştirilecek toplantılarda tarım alanında atılması gereken adımları konuşacaklarını aktaran Çelik, şunları kaydetti:
"Müdürlük binalarımız hizmet açısından önemlidir. Tarım dediğimiz sektörün, işin merkezi bu binalardır. Çalışma arkadaşlarımız bu binalarda sağlıklı ortamlarda istihdam edilirse kente büyük katkı sağlayacaktır. Bu binaları buradaki arkadaşlarımız ve Van halkı hak ediyor. Milletimiz de bu imkânlarla hayırlı hizmetlerin üretilmesini, personelin vatandaşların derdiyle dertlenmesini, güler yüzle muamele etmesini bekliyor. Memur olsan, bakan olsan ne olacak insanlara tepeden baktıktan sonra. İnsanlara tepeden bakmak yok. İl müdürümüz başta olmak üzere ilçe müdürlerimiz, tüm personelimiz, buralara gelen, tarımla ilgilenen eli nasırlı olan kardeşlerimizin dertleriyle dertlenecek. Sorunu yalnız burada çözmeyecek. Gerekirse araziye gidecek. Masa başında tarım olmaz. Masa başında otururak tarımı bir yere getiremeyiz. Sahada, tarlada, merada, ahırda olacağız ve böylece tarımı yeniden gelinen noktadan daha ileriye taşımış olacağız."

MODERN ZAMANIN TRUVA'SI

by AKY TECHNOLOGY

TRUVA EXCELL CLEANERS®

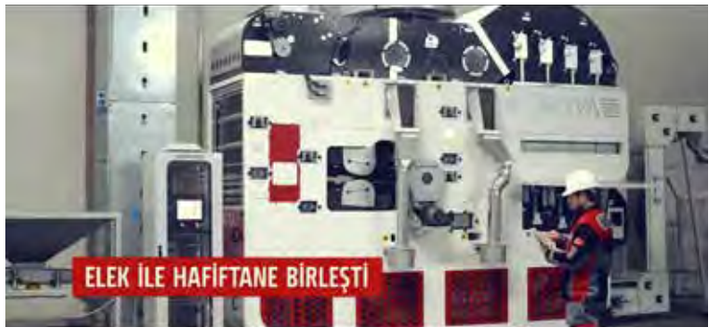
AKY TECHNOLOGY, TRUVA EFSANESiNi UYANDIRDI

TRUVA

EXCELL CLEANERS®

Truva, çok havalı iç dizaynı ve çalışma prensibiyle teknoyenilik zamanına ayak uyduruyor.

Kendinden sonra gelecek teknolojilerin atası niteliğindeki Truva, çağdaşlarına fark atıyor!



Sn. Hasan ARSLAN
ARBEL Grubu Yön. Kur. Başkan Yardımcısı

Hasan ARSLAN:

SERTİFİKALI TOHUM KULLANIMININ TARIMSAL ÜRETİME KATKILARI OLDU

11. Sayısı'nda la recolte du monde dergisi, tohum konusunu, arbel grup'un yönetim kurulu başkan yardımcısı hasan arslan ile masaya yatırıyor. 5553 Sayılı tohum yasası'ndan tarım bakanımızın açıkladığı ve 2018 yılında yürürlüğe girmesi planlanan "sertifikali tohumluk kullanmayan ciftcilerimiz tarimsal desteklerden yararlanamayacak.` Kararına kadar fikirlerini aldığımız sayın arslan, türkiye'deki tohum bankaları, tohum teknolojilerinin önemi, bakliyatta hibrit tohum kullanımı gibi başlıklara da röportaj boyunca değiniyor. Hasan arslan röportajımız başlıyor.

Sizi tanıyabilir miyiz?
Mardinli mercimekte değirmenci ustası ibrahim arslan'ın altı çocuğundan üçüncüsü olarak 1960 yılında iskenderun'da doğdum. Aynı yıl ailem mersin'e yerleşince ilk, orta ve lise öğrenimimi mersin'de tamamladım. 1965 Yılında 400 metrekarelik bir alanda kendi işini kurarak mercimek eleme işi yapmaya başlayan babamın isteği ile liseden sonra işin başına geçtim. Ağabeyim mahmut arslan'ın boğaziçi üniversite'sinden mezun olarak mersin'e dönmesinin ardından 11 eylül 1980 yılında arbel bakliyat hububat san. Ve tic. Ltd adıyla şirketi kurduk. Bugün dünyanın farklı kıtalarında bakliyat tesislerimiz bulunmakta.
8 Çocuk babası olup mersin'de çeşitli stk'larda görev almaktayım.

Arbel a.Ş. Deki pozisyonunuzdan söz eder misiniz?
Arbel grubu yönetim kurulu başkan yardımcısı ve kurucu ortaklarından olup gerek yurt içi gerekse yurtdışında bulunan tesislerdeki makine ve ekipmanların daha rantabl ve entegre çalışmasını sağlayacak başarılı projeler üreterek arbel grubunun gelişimine katkı sunmaktayım.

11. Sayımızda kapak konumuzu "tohum" olarak belirledik. Bu

çerçevede türkiye'de yürürlüğe giden "tohumculuk kanunu" çerçevesinde sertifikalı tohum kullanımının yasal bir gereklilik olması konusundaki fikirlerinizi alabilir miyim?

Sertifikalı tohumluk kullanımının tarımsal üretime, özellikle verim yönünden önemli katkı yaptığı bilinmektedir. Ayni zamanda sertifikalı tohumlukların hazırlanması esnasında verimi ve kaliteyi direk etkileyen çimlenme, hastalık ve zararlı gibi kriterlerin kontrol edilmiş olması da sürdürülebilir bir tarım için önemlidir. Daha önceden çiftçiler kendi ürettikleri üründen veya etraftaki çiftçilerden tohumlarını temin ediyordu. Bu da özellikle hastalık zararlıların yayılması konusunda problemleri ortaya çıkarıyordu. Son zamanlarda özel sektöründe tohumculuk sektöründe öne çıkmasıyla mahsul üretim miktarlarında gözle görülür artışlar sağlandı. Bu bakımdan sertifikalı tohumluk kullanımının artırılması, beraberinde şüphesiz verim artışını da getirecektir.

Sayın tarım bakanımızın `sertifikalı tohumluk kullanmayan çiftçilerimiz tarımsal desteklerden yararlanamayacak` açıklamasının sertifikalı tohumluk kullanımını teşvik etmek amacıyla olduğunu düşünüyorum.

Ancak 2018 tarihinden itibaren yürürlüğü girmesi planlanan bu kararın yakın bir zamanda olması ülkemizde yeteri kadar üretilmeyen türlerin tohumluk ihtiyacını karşılayamayacaktır. Bir değerlendirme yaptığımızda şuan türkiye'de üretilen sertifikalı tohumluk miktarı yaklaşık 900.000 Tondur. İhtiyaç duyulan tohumluk miktarı ile karşılaştırıldığında ise bu rakam ihtiyacın yarısını bile karşılamamaktadır. Böyle bir durumda sertifikalı tohumluk bulamayan çiftçilerin tarımsal desteklerden yararlanamayacak olması beraberinde mağduriyeti getirecektir

Ticaretini yaptığımız yemeklik tane baklagiller içerisine giren nohut, fasulye ve mercimek konusunda sertifikalı tohumlukların ihtiyacı karşılama oranı %5`in de altındadır. Böyle bir durumda tarımsal desteklemelerden yararlanamayan çiftçilerin baklagil üretiminden vazgeçmesi gündeme gelecektir. Buda her gecen yıl azalan baklagil üretim alanlarının daha hızlı azalmasına sebep olabilecektir.

Mevcut durum göz önünde bulundurulduğunda sertifikalı tohumluk temininde arz talep dengesinin karşılanmasından sonra yasal bir gereklilik olmasının doğru olduğu fikrine katılıyorum. Çünkü bu ülke hepimizin. Artan nüfusu besleyebilmek, yeni tarım arazileri açmakla mümkün olmadığına göre ihtiyacı verimli üretim ile sağlayabiliriz. Bunun içinde ilk adim bitkisel üretimin başlangıcı olan tohumluktur.

Tohum zenginliğimizi korumak için kurulan tohum bankaları hakkındaki fikirlerinizi alabilir miyim?

Birçok endemik turun yetiştiği ülkemizde tohum bankaları diğer bir adi ile gen bankaları son derece önemlidir. Tohum bankalarının amacı biyolojik çeşitliliği korurken, saklanan genetik materyalin ıslah çalışmalarında da kullanabilmesi ve değerlendirilebilmesidir. Kurulduğu tarihte dünyanın en büyük ucunu tohum bankası, ülkemizde ankara`da bulunmaktadır. Cin ve amerika'nın ardından en büyük üçüncü gen bankasının türkiye'de olması genetik zenginliğimizin bir göstergesidir. Yapılan araştırmalarda dünya üzerinden 100.000 Den fazla endemik turun zaman içerisinde yok olduğu söyleniyor. O kadar eskiye de gitmeye gerek yok. Hepimiz eskiden domatesler mis gibi kokardı, ekmeklerimiz söyle lezzetliydi, üzümlerimizden yaptığımız pekmezlerimizin tadına doyum olmazdı gibi söylemlerde bulunuyoruz. Demek ki gelişen tarım içerisinde koruyamadığımız ürünlerimizin ya da tohumlarımızın yok olması kaçınılmaz.

Bu bakımdan tohum bankalarına önem verilmesini, sahip olduğumuz değerlerin gelecek nesillere aktarılabilmesi için önemsiyorum.

Hibrit tohum hakkındaki görüşlerinizi alabilir miyim? İsrail ve hollanda bu konuda çok başarılı. Türkiye'de tohum teknolojileri alanında ilerleyerek özellikle bakliyat alanında tercih edilen tohumları üretir mi? Öngörünüz nedir?

Tarımda birinci prensip nüfusun ihtiyaç duyduğu besin gereksiniminin karşılanmasıdır. Artan nüfus ve üretim alanları düşünüldüğünde bunu sağlamak için en kolay yol yüksek verim elde etmektir. Hibrit tohumlar da bu amaçla geliştirilmiş bir tohum teknolojisidir. Ancak her tohumun hibrit olması günümüz teknolojisinde mümkün değildir. Bir bitkinin hibrit tohumunu elde edebilmek için bazı genetik şartlar gereklidir. Mısır, ayçiçeği gibi türlerde hibrit teknolojisi yaygın iken buğday, mercimek, nohut gibi türlerde hibrit teknolojisi kullanılmamaktadır.

Aynı zamanda hibrit tohumlar sadece yüksek verim için değil, ticari olarak da öneme sahiptir. Dünya tohum ticaretinin 40 milyar dolarların çoktan üzerine cikciği ve yaklaşık 15 milyar dolarının ihracata konu olduğuna dikkate alınırsa pazar değerinin ne kadar büyük olduğu görülebilir.

Tohum ticareti incelenecek olursa, uluslararası ticarete konu olan tohumlukların büyük bir kısminin hibrit tohumlar olduğu karşınıza çıkacaktır. Bunun sebebi tohumun bir tarımsal üründen ziyade tohum teknolojisinin değer bulmasıdır.

Israil, hollanda, amerika, almanya gibi tohum teknolojilerinde ileri düzeyde olan ülkelerin tohuma verdikleri önemin çok fazla olduğu aşikârdır. Uzun yıllar suren ar-ge faaliyetlerinin bir urunu olan tohum teknolojileri dünya üzerinde ülkelerini söz sahibi etmiştir. Türkiye'de gelişen teknoloji karşısında kayıtsız kalmamıştır. Yerli tohum firmalarımızda gerek kamu gerekse özel firma olarak tohum sektöründe faaliyet göstermektedir. Ancak bir kıyaslama yapacak olursak ismi gecen ülkeler kadar ileri seviyede olduğumuz söylenemez.

Türkiye bakliyat konusunda mercimek ve nohut konusunda dünya üzerinde gen merkezlerinden biridir. Arkeolojik kazılarda mezopotamya'da mercimek üretiminin yapıldığına dair 6000 yıl öncesine dayanan bulguların olduğunu görüyoruz. Buda baklagil konusunda ne kadar önemli bir yere sahip olduğumuzu gösteriyor. Geçmiş yıllarda özellikle 1980'li yıllarda ülkemizin baklagil konusunda kendi kendine yeten ayrıca fazlasını ihraç eden bir ülke olduğunu da biliyoruz. Günümüzde ise üretiminin diğer ürünlere göre biraz daha zor olması nedeniyle vazgeçildiği bir gerçektir.

Bu konuda hedefe yönelik bir tarım politikası yürütülürse, tohum geliştirme konusunda gerekli destek verilirse elbette ki tercih edilen tohumları üretir ve kulan ima sunabiliriz.

Arbel makarnanın kanada'daki merkezi'nde ar- ge merkezi'n De gerçekleştirilen bilimsel çalışmalar hakkında bilgi alabilir miyiz?

Arbel olarak bakliyatın gerek direk tüketimi gerekse endirekt olarak endüstride kullanımını sağlamak açısından yatırımlar ve çalışmalar yapmaktayız. 2 Yıl önce kanada'da ar-ge merkezi kurduk. Kanada'da kurduğumuz ar-ge merkezinde gıda sanayiinin yeni ürün kombinasyonlarında kullanması için bakliyattan elde edilen katma değerli ürünler geliştirdik. Bu ürünler dünyada ilk defa bakliyattan üretildi. Bakliyattan elde edilen doğal lif ve bitkisel protein farklı sektörlerde kullanım alanı buldu. Merkezin ar-ge departmanında türk ve yabancı bilim adamları çalışmalar yapmakta. Geliştirilen bu ürünler lezzet, aroma ve renk özelliklerini değiştirmeden gıdaların besin değerini arttırmakta. Gıda ve içecek üreticilerinin üretim esnasında kullandığı katkı maddelerine sağlıklı alternatif üretirken aynı zamanda bu ürünlerin besin değerini arttırmış olduk. Ayrıca evcil hayvanların ve deniz ürünlerinin yemlerinde kullanılmakta olup beslenmelerine katkı sunmakta.

Arbel sektöre yenilikleriyle imza atan öncü bir kuruluş. Walt disney kahramanlarından üzüm çekirdekli makarnaya kadar çeşitli yeniliklere imza atan kuruluşunuzun son yeniliği ne oldu?

Makarna sektörünün izolasyon lideri arbella makarna olarak, makarna ve sağlıklı beslenme tutkunlarına yenilikçi ürünler sunmaya devam ediyoruz. Makarnayı olduğundan daha sağlıklı hale getirmek üzere ar-ge çalışmaları yaptık. Dünyada bir ilk olan üzüm çekirdekli makarnanın ardından türkiye'de bir ilki gerçekleştirdik; mercimeği ve nohudu makarna ile birleştirdik.

Bakliyat insan sağlığını koruyan, iyileştiren, nonalerjik, bitkisel proteini en yüksek, sağlıklı olduğu kadar ekolojik ve çevreci bir ürün grubu. Gerek görsel gerek se lezzet açısından bilinen makarna formundan uzaklaşmadan ürün geliştirmeye dikkat etmekteyiz. Bakliyatla makarnayı bir araya getirerek sağlıklı yaşama katkı sunduk, bunu yaparken de tat bakımından da makarna tadını koruduk.

AKY® TECHNOLOGY

TOHUM KAPLAMA MAKİNASI

TP-50 CC

Tohum, kuruyemiş vb. ürünlerin dış yüzeylerini kaplamak için kullanılır. Makinenin çalışma prensii şöyledir: İçerisinde tartım haznesi bulunan makine ilk olarak ürünü maksimum 50kg. tartarak yüksek hızda dönen diskin üzerine boşaltır. Ürün diskin içerisinde ivme kazanarak döner ve sürtünmeden dolayı yuvarlanır. Bu esnada sıvı ve toz ilaç gıda maddesi vb. eklenerek ürünün yüzeyini kaplar ve son olarak klape yardımı ile dışarı alınır.

Sistem PLC ekranda tam otomatik olarak kontrol edilir. İçerisinde dojazlama pompası, bir adet sıvı tüpü ve sıvı tankı mevcuttur.

Kullanıcı ihtiyaçlarına uyumlu olarak; çift pompalama tüpü ve sıvı tankı ayrıca toz ürün tankı ve helezon makine işleyiş sistemine eklenebilmektedir. Toz ürün helezonu, istenilen gramajda ve sürede disk üzerine toz ürün verebilir. Kaplama Makinesi TİP 50, paslanmaz ve boyalı şeklinde alternatiflere sahiptir. Makine uzun süre bakım gerektirmeyecek özellikte tasarlanmıştır.

www.akytechnology.com

Sn. Recep ALTINTOP
ÖZALTIN BAKLİYAT

MERSİNLİ BİR FİRMA: ÖZALTIN BAKLİYAT

Türkiye bakliyat piyasına 1980'li yıllardan beri hizmet eden Altıntop Ailesi'nden bir ismi 11. Sayımızda konuk ediyoruz: Recep Altıntop, on yıllarını bakliyat piyasasına vermiş bir sektör temsilcisi olarak karşımıza çıkıyor. Malatya'nın Darende İlçesinden çıkarak bütün Türkiye'ye ticaret yapan Altıntop Ailesinin hikayesini, sahibi Recep Altıntop'tan dinledik.
11. Sayımızın Kapak Konusu olan "tohum" ile ilgili de Sayın Recep Bey'in fikirlerini almayı ihmal etmedik. Röportajımız başlıyor.

Sizi tanıyabilir miyiz?
1976 yılında dünyaya geldim. Malatya Darendeliyiz. Özaltın Bakliyat babam Abdurrahman Altıntop'tan bize yadigâr kalmış bir aile şirketidir. Abimle birlikte şirketimizin yönetimini üstlenmiş durumdayız. Özaltın Bakliyat'ın temelleri 1980'li yılların başında Malatya Buğday Pazarı'nda atılmıştır. Fasulye, nohut, arpa ve buğday ticareti ile başlayan yolculuğumuz, 1988 yılında Mersin'e gelmemiz ile devam etmiştir. 2000 yılından beri şirketimizin yönetiminde aktif olarak görev alıyorum. 2012 yılında değerli babamın dünya değiştirmesi ile birlikte bütün sorumluluğu abim ile birlikte taşıyoruz.

Özaltın Bakliyat hakkında sizden ayrıntılı bilgi alabilir miyiz?
Özaltın Bakliyat'ın Mersin'de 29 yıllık bir geçmişi var. Bakliyatçılar Sitesi'nde bulunan 1500 metrekarelik üretim alanımızdan Türkiye'ye hizmet ediyoruz. Çalıştığımız öncelikli ürünler; fasulye ve

nohut. Türkiye'deki önemli tedarikçi firmalardan biri olduğumuzu söyleyebilirim. Türkiye'de çok iyi bilinen süper market zincirlerine satış gerçekleştiren kuruluşlara çalışıyoruz.
25 kg ve 50 kg'lık torbalarla çalışıyoruz. Ancak ürün pakete girmeden önceki süreci size şöyle özetleyebilirim: Çiftçiden satın alınan natural ürün tesisimize getirilir. Burada son teknoloji makinelerden oluşan temizleme hattında bir dizi işlemden geçirilir. Toz, kırık, bozuk taneler temiz üründen uzaklaştırılır ve boylanır. Son aşamada da poşetlenir.

Naturel ürünü nereden temin ediyorsunuz? Yılda kaç ton ürün çalışıyorsunuz?
Şartlara göre hem ülke içerisinden hem de yurtdışından temin edebiliyoruz. Fasulye ve Nohutu Konya ve Nevşehir yöresinden genellikle temin ediliyor. Yeşil mercimeği de Çorum ve Yozgat yöresindeki çiftçiden alıyoruz.
Yılda toplan 6 ila 7 bin ton arasında ürün çalışıyoruz. 2000 ton fasulye, 2000 ton nohut, 1000 ton barbunya, 1000 ton yeşil mercimek, 1000 ton da özel ürün yıl içerisinde iç piyasaya servis edilmiştir.

Ticaretini yaptığınız ürünlerin 2016 yılı rekoltesi, beklentinizi karşıladı mı?
Nohut üretimi geçen yıl Türkiye'de çok az oldu. Az olduğu için de ürün piyasada çok para etti; Hatta inanamayacağımız fiyatlara çıktı. Bunun temelinde çiftçinin nohudu az ekmesi yapmıyor. Hava şartlarındaki olumsuzluklardan dolayı verim alınamadı. Ürün az çıkınca fiyatları aşırı derecede yükseldi.
Fasulyeye gelecek olursak; onun üretim oranında bir sıkıntı yoktu. Beklenen ölçüde ürün aldık. Fasulye demişken belirtmek istiyorum: son iki yıldır tohumluk fasulye ithal ederek satışını gerçekleştiriyoruz. Tohumluk fasulyeyi Kanada'dan getirtiyoruz. Türk çiftçisi bu tohuma çok rağbet ediyor. Çünkü, daha çok ürün veriyor.

Şirketinizi diğerlerinden ayıran farklı yönü var mıdır? Var ise nedir?
Belirtmeliyim, verdiğimiz hizmetin kalitesine sonuna kadar güveniyoruz. Bunun dışında, özel ürünler konusunda iddialıyız. Özel ürünle şunu kastediyorum; piyasada çok fazla bulunmayan ürünler. Yasmin pirinç, Tayland fasulyesi, Bombai fasulyesi, maş fasulyesi, şeker fasulye ve bakla özel ürünlerimden bir kaçıdır ve yılın 12 ayı biz de bulmanız mümkündür.

Türkiye, tarım politikaları ile ilgili fikirlerinizi bizimle paylaşır mısınız?
Ülke olarak yurtdışından iyi bir tohum alıcısıyız. Oysa biz de kendi tohumumuzu geliştirebiliriz. Üniversite ve TUBİTAK gibi kuruluşlar bu konuda çalışmalar yürütmeli.
Dünyanın büyük ve önemli sanayi ülkeleri için tarım ayrı bir önem arz ediyor. Bu alanda AR- GE çalışmalarına büyük paralar harcanıyor. Biz de bir tarım ülkesiyiz ve tarım teknolojileri geliştirmek konusunda daha aktif olmalıyız. Bu noktada tarımsal politikalarımızı yeniden gözden geçirmemiz gerektiğini düşünüyorum. Balık vermek değil, balık tutmayı öğretmek gerek.
Mesela, fasulye tohumu satın aldığımız Kanada, geliştirdiği tohum teknolojileri ile çetin kış şartlarıyla baş edebilen mercimek, fasulye gibi baklagil ürünlerini üreterek dünyaya servis ediyor. Çok geniş tarım arazilerinin olması da üretim için güçlü bir avantaj. Çiftçiler az girdi ile çok üretim yapabiliyor. Rusya ve Ukrayna'da geniş tarım arazileri ve başarılı tarım politikaları ile dikkat çeken ülkeler...

Dünya Bakliyat Piyasasını hangi kanalları kullanarak takip ediyorsunuz?
Uluslararası fuarları takip ediyoruz. 2016'da İspanya Global Pulse Confederation (GPC), Paris SİAL'de bulundum. 2017'de de Gulfood Dubai'de bulunacağız. Ben yüz yüze iletişimin gücüne inan bir insanım. Bu tarz organizasyonlarda bunu sağlıyor. Yeri gelmişken Akdeniz İhracatçılar Birliği'ne de (AKİB) teşekkür etmek isterim. Çünkü pek çok organizasyonda onların aracılığı ile bulundum.

Sn. SAMİR HÜSEYİN
SAM INVEST

BULGARİSTANIN ÖNEMLİ FİRMASI SAM INVEST

La Recolte Du Monde Dergisi 11. Sayısı'nda bizden bir yabancı ağırlıyor. Bulgaristan'daki üretimini dünyanın farklı noktalarına gönderen ve etki alanı geniş Sam İnvest Firma Yetkilisi Sayın Samir Hüseyin'i sayfalarında konuk ediyor. Bulgaristan'da 1990'lı yılların başından beri tarım ticaretinin içinde olan Samir Hüseyin ve Ailesi, 1997 yılından itibaren "üretici" sıfatının yanına "ürün işleme tesisi sahibi" sıfatını da eklemiştir. Kuruyemiş alanında hizmet veren kuruluş, bugünlerde yine gıda sektöründe yeni bir oluşumun içerisine girmiş ve bakliyat sektörüne el atmıştır. Samir Hüseyin'den Sam İnvest firmasını ve yaptıklarını öğrendiğimiz röportajımız başlıyor.

Sizi tanıyabilir miyiz?
1970 yılında Bulgaristan'da toprak ile uğraşan bir ailenin çocuğu olarak dünyaya geldim. 1991 yılında şirketimizi kurarak kuruyemiş ürünlerinin ticaretini Sam İnvest adı altında yapmaya başladık. İlk fabrikamızı ise 1997 yılında açarak ürün eleme ve temizleme işlemini de kendi bünyemizde gerçekleştirdik. İlk kurulduğumuz günden beri çalıştığımız öncelikli ürünümüz kabak çekirdeği ve ay çekirdeği'dir. Zaman içerisinde sahip olduğumuz toprakları genişlettik: 3500 dönümlük bir toprak alanının sahibiyiz. Ayrıca, çiftçilerden kiraladığımız topraklarla birlikte 11 bin dönüm üzerinde tarım yapıyoruz.

Sam İnvest Firması hakkında biraz daha bilgi alabilir miyiz?
Size üretim kapasitesi, çalışan sayısı, tesisimizdeki teknoloji hakkında bilgi verebilirim: Firmamız bir aile şirketidir ve eleme ve kalibrasyon işlemi gerçekleştirdiğimiz tesisimizde 50 kişi çalışıyor. Üretim kapasi-

temiz 24 saatte 50 ton iyi kalite ay çekirdeğidir. Onun dışında yine 24 saatte, nohut üretimimiz 100 tonu geçer.

Ay çekirdeğinde 20 ila 25 kg'lık paketlerde ürünü servis ediyoruz. Nohutta ambalajlama oranımız müşterinin ihtiyaçlarına göre daha esnek: 25 kg'dan 30 kg'a kadar paketleyebiliyoruz.
Bu arada, elek altında kalmış ürünleri de değerlendiriyor ve içini çıkarıyoruz.

İç çekirdeğini nerelere gönderiyorsunuz?
Kavurma ve paketleme firmalarına gönderiyoruz.

Sam İnvest olarak ürettiğiniz ürünlerden daha ayrıntılı bahseder misiniz?
11 bin dönüm üzerinde 4 ila 5 farklı çeşit ürün yetiştirmeye gayret ediyoruz. Ağırlıklı olarak çerezlik ay çekirdeği ekiyoruz. Amerikan cinsi Jaguar tipi ay çekirdeği üretimi gerçekleştiriyoruz. Piyasada son 4- 5 yıldır talep gören bir ürün. İlk iki yıl piyasada oldukça yoğun talep görmüştü. Ancak son iki yıldır da talepler %50 oranında azaldı. O nedenle biz de artık üretmemeyi ve ticaretinden çekilmeyi düşünüyoruz.

Şimdi yeni bir ürün üzerine çalışıyoruz: 2016 yılında ilk kez nohut ektik ve oldukça bereketli bir sezon geçirdik. 260 dönüm üzerine nohut ekimi yaptık. Dönüm başına 200kg'ın üzerinde ürün aldık. 2017 yılında 5 bin dönüme nohut ekeceğiz. Nohut üretimine ağırlık vermeyi planlıyoruz.

Sadece iç pazara mı çalışıyorsunuz yoksa ürünlerini yurtdışına gönderiyor musunuz?
Bulgaristan'da da yurtdışında da müşterimiz var: Yurtdışında Ukrayna, Türkiye, Suudi Arabistan ve çeşitli Avrupa ülkelerine ürün gönderiyoruz.

Sizden Bulgaristan tarım piyasası ile ilgili bilgi alabilir miyiz? Çiftçi nasıl destekleniyor?
Bulgaristan, Avrupa Birliği (AB) Üyesi olan bir ülke. Bu birliğin aldığı ortak kararlara uyumlu olarak Tarım Politikasını belirliyor. Devlet her yıl belirli bir oranda çiftçiye maddi destekte bulunuyor. Bu da çiftçinin girdilerini azaltıyor. Ayrıca tarımsal yatırımlar için destek programları da mevcut. Fabrika kuracaklara tesislerine makine yatırımı yapacaklara %50 hibe gibi destekleme programları yürütülüyor. Ayrıca Devletin belirlediği 5 yıllık kalkınma programları var. Ona da uyumlu hareket ediliyor.
Çiftçi, ekim alanına %30 oranında buğday ekmek zorunda. Onun dışında ne ekeceğine kendi karar veriyor. Piyasa taleplerini dikkate alarak üreteceği ürünü belirliyor.

Sn. Recep COŞKUN
VATAN TOHUM

COŞKUN; "VATAN TOHUMUNDA BEREKET VAR"

La Recolte Du Monde Dergisi'nin 11. Sayısında tohum sektörüne önemli hizmetleri olmuş bir ismi ağırlıyoruz. Uzun yıllar devlet görevlisi olarak tarım sektöründe hizmet veren Recep Coşkun, 2012 yılında TC Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan emekli olduktan sonra, Vatan Tohum Çatısı altında çalışma hayatını sürdürmektedir. Vatan Tohum'un ortaklarından olan Recep Coşkun ile röportajımız başlıyor.

Sizi tanıyabilir miyiz?
1968 yılında Antalya'da dünyaya geldim. Ziraat Mühendisiyim. 1986-2012 yılları arasında TC Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı olarak; Ağrı, İzmir, Antalya İl Müdürlükleri'nde çalıştım. 1992 yılından itibaren Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü bünyesinde; TAGEM, DPT ve TUBİTAK projelerinde araştırmacı olarak görev aldım. Yurt içi ve yurt dışında tohumculuk, bitki ıslahı ve bitki yetiştirme teknikleri ile alakalı pek çok dergi ve kongrede yayınlarım mevcuttur. 2012 yılında TC Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan emekli olduktan sonra, Vatan Tohum 'un ortağı olarak kuruluşun Araştırma Geliştirme, Üretim ve Teknoloji Bölümü'nde çalışmaya başladım.

Vatan Tohum'un kuruluş hikayesini bizimle paylaşır mısınız?
Şirketimiz 3 ortaktan oluşmaktadır ve 2002 yılında %100 yerli sermaye ile kurulmuştur. Antalya merkezde mevcut 40.000 metrekare kapalı alanda faaliyet göstermekteyiz.
Vatan Tohumculuk, tohumculuk alanında faaliyet gösteren tüm kamu-özel sektör kuruluşları ile sürekli işbirliği halinde olan bir kuruluştur. 2002 yılında, şimdiki adı ile Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nden, Hızır F1 Hıyar çeşidi ile Kuşak F1 Hibrit Biber çeşidinin ebeveynlerini satın alarak, hibrit tohumculukta ciddi ilk yatırım yapmış bulunmaktayız. Bu iki hibrit çeşitte, tohum üretimi ve çeşit tanıtımı ile ilgili çalışmaları devam ettirmekteyiz.
Şirketimiz, bünyesine katılan Ziraat Mühendisleri ile hibrit sebze çeşitlerinin geliştirilmesine yönelik çalışmalara hız vermiş ve şirketimizde geliştirilen hatlarla yapılan melezlemelerden olumlu sonuçlar alınmaya başlanmıştır. 2008 yılında Vatan Tohum olarak, araştırıcı kuruluş belgesini almış, çeşitler tescillendikten sonra tohum üretimlerine başlanmıştır.

Vatan Tohum bünyesinde verilen hizmetlerden ve tohum çeşitlerinizden söz eder misiniz?
2016 yılı itibariyle Tarım Bakanlığı tarafından tescillenmiş 5 domates, 10 hıyar, 5 biber, 11 kavun, 1 karpuz, 3 fasulye olmak üzere toplam 35 adet çeşidimiz bulunmaktadır. AR- GE faaliyetlerimiz 6 türde gün geçtikçe artarak devam etmekte olduğundan, 2017 sonunda çeşit sayımı-

zı 50'ye çıkartmayı planlamaktayız. Yurt içinde tohumlarımızı bölge bayileri kanalı ile üreticilerimize ulaştırırken; yetiştirme dönemlerinde üreticilerimizin karşılaştıkları sorunlara yardımcı olmak amacıyla teknik elemanlarımız bölgelerde faaliyet göstermektedir. Yurt dışına ise ülke distribütörleri aracılığı ile tohum ihracatı yapmaktayız. Uzak Asya ülkelerine hıyar, Kuzey Afrika ve Orta Doğu ülkelerine hıyar, kavun ve fasulye çeşitlerimizi ihraç ederken; doğu Avrupa ülkelerine kavun ve karpuz çeşitlerimizin satışları gerçekleştirilmektedir.

Bir tarım ülkesi olarak, bugün Dünya Bakliyat Sektöründeki yerimiz: net ithalatçı pozisyonunda olduğumuzdur. Bu durumun sizce olumlu ve olumsuz yanlarını bize özetler misiniz?
Bakliyat bizim uzmanlık alanımıza girmemekle birlikte; coğrafyası, üretim şekli ve toplumsal yapısı itibariyle bir tarım ülkesi olan yurdumuzun dışarıdan tarım ürünü ithal ediyor olması hoş değil. Tahıl üretimi geniş tarım arazileri üzerinde olur. Artan nüfusumuz tarım alanlarımızın küçülmesine sebep olmuştur. Nüfus artarken üretimin artmaması, ayrıca alanların küçük olması dolayısıyla tarımsal teknoloji kullanımı, sulama gibi birim alandan elde edilen veriminin artışına yönelik pozitif gelişme gösterilmeyişi tahıl açığı oluşmasına sebep olmuştur.
Tarımsal faaliyet gösteren üreticilerimizin kazançlarının düşük olması da bunlara eklenince köylerde yaşayan halkımızın şehre göçünü teşvik etmiştir. Dünyanın tüm gelişmiş ülkelerinde tarım destelenerek ayakta tutulan bir faaliyettir.
Her ülke kendi toplumsal yapısına uygun üretim biçimi ve buna bağlı destekleme yöntemleri bulmuştur. Ülkemizde de üretim biçimimize uygun tarımsal destekleme sistemlerinin bulunması, köyden kente göçün engellenmesi, tarımsal alanlarımızın gerek miras gerekse şehirleşme yoluyla küçülmesinin önlenmesi acil alınması gerekli önlemler olarak görünmektedir.

Yerel tohum ile yerli tohum arasındaki farkı ve hibrit tohum kavramını bize anlatır mısınız? (Bu kavramları karıştıran ya da tam olarak bilmeyenler için açıklayıcı ve gerekli bir soru olduğunu düşünüyorum.)
Bu güzel soru için teşekkür ederim. Aslında "yerel tohum" birinci ya da ikinci derece gen sınırları içerisinde bulunduğumuz, bitki türlerinin kendi yaşadığımız bölgelerde bulunan kültür formları için kullanılması gerekli olan bir deyimdir. Buğday, kavun vs. bitkilerde bu durum mevcuttur.
Birde değişik zamanlarda gerek göç esnasında ya da muhtelif şekillerde asıl anavatanlarından ya da gen merkezlerinden bulunduğumuz bölgelere getirilerek yetiştirilmiş, zaman içerisinde tohumları alınarak üretimleri yapılmış ve süreç içerisinde yörelerimize adapte olmuş, kültür formları mevcuttur. Bunlarda günümüzde "yerel tohumlar" olarak adlandırılmaktadır.
Ama, biyoloji bilimi açısından bu ne kadar doğrudur bilemiyorum.
Bu tip yetiştiricilikte elde edilen ürünler genel olarak yerel pazarlara yönelik yapılan üretimler içindir. Verim düşük, genel olarak ürünü raf ömrü kısa, ürün stabilizesi yok denecek kadar azdır.
"Yerli tohum" ise ister standart yani açık tozlanan çeşitlerin tohumları, isterse ıslah çalışması ülkemizde yerli ıslahçılarımız tarafından yapılarak geliştirilmiş hibrit çeşitlerin tohumları için kullanılan bir deyimdir.
"Hibrit tohum" ise genetik olarak saflaşmış aynı tür içinde farklı özellik gösteren hatların melezlenmesi ile elde edilen tohumlardır. Melez bireyler daha güçlü, çoğu kere hastalıklara dayanıklı ve en önemlisi ise kaliteli ve stabil ürün için vazgeçilmezdir. Günümüzde özellikle yerli tohumculuğumuzun gelişmesi ile daha lezzetli, damak zevkimize uygun çeşitler geliştirilerek tohumları üretilmektedir. "
Bu çeşitlerin tohumlarını üretici kendi alıp ekebilir mi?" dersek aslında bu çeşitler kısır değildir. Tohumları verimlidir. Fakat tohumlar ekildiğinde stabil ürün elde edilmez. Ayrıca verim düşüklükleri meydana gelir. O açıdan her üretim döneminde tohum firmasından yeniden tohum almak gerekir.

2006 yılında yürürlüğe giren 5553 Tohum Yasası ile sertifikalı tohum kullanımının yaygınlaşması ve kullanımının garanti altına alması planlanıyor. Bu yasanın çiftçi, üretici şirketler ve toprak bazında düşündüğünüzde; sizce olumlu ve olumsuz yanlarını bizimle paylaşır mısınız?
Yasa tüm yönleri ile tohumculuğumuzu baştan aşağı düzenleme hedefinde çıkartılmış bir yasadır. Her yasanın olduğu gibi bununda eksik olduğu veya düzeltilmesi gerekli yönleri vardır.
Yasanın bana göre tohumculuğumuz açısından en önemli yararı, faaliyet gösteren firmaların örgütlülüğünün sağlanmış olması, ıslahçı hakları, çeşit koruma gibi maddeleri gerek ıslahçının gerekse ıslah edilen çeşidin korunması açısından önemlidir.
Üretici açısından bakıldığında ise, tohumu eken üretici yine yasa ile koruma altına alınmıştır. Karşılaşılan sorunlar tohumculuğumuz ve tarımımız geliştikçe düzeltilme yoluna gidileceğini düşünüyorum.

Türkiye tohum teknolojileri alanında ne durumda?
Ülkemizde, özellikle sebze alanında yapılan üretimde kullanılan tohumluklarımızın, büyükçe bir bölümünü yerli çeşitlerimizin tohumlukları oluşturmaktadır. Yerli firmalarımız geliştirdikleri çeşitlerin ürettikleri tohumluklarını sadece ülke içerisine değil Avrupa, Amerika ülkeleri de dahil pek çok ülkeye ihraç eder konuma gelmiştir.
Tohum firmalarımız 70-80 yıllık geçmişi olan tohum firmaları ile rekabet içerisindedirler. Dolayısıyla zaten bu yarışın içerisinde olunabilmenin en önemli unsurlarından biri iyi çeşit geliştirmenin yanında tohum teknolojisi açısından aynı düzeyi yakalayabilmektir. Tohum firmalarımızın bu açıdan yeterli düzeyi gün geçtikçe arttırdıklarını düşünmekteyim. La Recolte Du Monde Dergisi Ekibine bana sayfalarında yer verdikleri için teşekkür ederim.

Sn. Can TEMİZEL
KİNOA YETİŞTİRİCİLERİ DERNEĞİ BAŞKANI

Can TEMİZEL:
"KİNOA TÜRKİYE'DE DE EKİLİYOR"

Can Bey, sizi tanıyabilir miyiz?
Ben de diğer Kinoa yetiştiricileri gibi yetiştiricilerden biriyim. Bizim Ticari yetiştiricilik diye ifade ettiğimiz 1.000 dönüm ve üzerindeki segmentte yetiştiricilik yapıyorum. 2010 yılında başlayan serüvenimiz bugün 2.200 dönüme kadar ulaşmıştır.
Derneğimiz 2015 yılında İstanbul'da kurulmuştur. Ancak tohum ve yetiştiricilik üzerine tüm faaliyetlerini Edirne'nin İpsala ilçesinde, Yunanistan sınırımızda yer alan verimli arazilerde gerçekleştirmektedir. Aynı zamanda depolarımız, tohum seleksiyonlarımız, eğitim merkezimiz, tarımsal araştırma AR- GE ekimlerimiz ve seçkin ekibimizle İpsala'da hizmet vermekteyiz.
Bir Sivil Toplum Örgütü(STK) olarak kurumsal bir yapı altında bu hizmetleri yürütmeden yıllar önce ilk olarak 2010 yılında kalabalık bir kitle ile iletişim halinde bilgi paylaşımında bulunmaktaydık. Aramıza her yeni katılan, daha önce sorulan tüm soruları yeniden sormaya ve deneyimli arkadaşlarımız ise aynı soruları defalarca yanıtlamaya başladığı anda kurumsallaşmanın ve bu alanda yayınların, filmlerin, eğitimlerin hızla üretilerek; doğru bilgiye hızlı erişimin sağlanması amacıyla İlerleyen süreçte çıtayı bir üst seviyeye taşıyarak derneğimizi kurduk. Bugün yurt dışında eğitim almış, deneyimli bir akademik kadro ve ziraat mühendislerimiz ile çalışmalarımızı Türkiye'nin her köşesine hatta artık yurt dışına da taşıyarak İş birlikteliklerimizi sürdürmekteyiz.

AMACIMIZ : Derneğimiz, Türkiye'de çiftçilerimiz adına, bu yeni bitki türünün ekilmesi yaygınlaştırılması, yurt içinde ve yurt dışında üniversiteler ile işbirlikleri yaparak ülkemiz coğrafyasına uygun yeni türlerin yetiştirilmesi, ülkemizin tarım imkanlarının arttırılması, bu tarz yüksek protein ve Esansiyel Amino Asit içeren ürünlerin yurt dışından ithal edilmesinin önüne geçilmesi, üretiminin arttırılarak, dış bağımlılığın azaltılmasıdır.

Kinoa bitkisi hakkında genel bir bilgi alabilir miyiz?

Kinoa, Keçuva dilindeki kinua sözcüğünün İspanyolca söylenişinden gelmektedir. Kinoa tarımına Peru, Bolivya, Ekvador ve Kolombiya'nın And Dağları üzerindeki yörelerinde 3.000 ila 4.000 yıl önce başlanmıştır. Yine arkeolojik verilere göre günümüzden 5.200 ila 7.000 yıl öncesine kadar da insanlarca doğadan toplanarak yenmekteydi. İnkalar tarafından tarımı yapılır ve manevi bir değer atfedilirdi.
Yörelerinde 3.000 ila 4.000 yıl önce başlanmıştır. Yine arkeolojik verilere göre günümüzden 5.200 ila 7.000 yıl öncesine kadar da insanlarca doğadan toplanarak yenmekteydi. İnkalar tarafından tarımı yapılır ve manevi bir değer olarak kabul görmekteydi.
100 gr Kinoa içerisinde:

---

372 Kalori
5,8 gr Esansiyel Yağ(Omega 3 ve Omega 6)
69 gr Karbonhidrat
6gr Lif
bulunur.

Kinoa yüksek protein içerir. Ayrıca 8 farklı esansiyel aminoasit barındırır. Bunlardan dördünün eşdeğeri sadece anne sütünde bulunur. Diğer dördünü ise ancak hayvansal proteinleri barındıran et, süt, yumurta gibi ürünlerden elde ederiz. Esansiyel Aminoasitler dışarıdan almak zorunda olduğumuz, vücudumuzun üretemeyeceği elementlerdir.
Kan şekerimiz düştüğünde acıktığımızı ve yorulduğumuzu hatta uykumuzun geldiğini hissederiz. Birşeyler yediğimizde ise kan şekerimiz hızla yükselir. Hele bir de tatlı yemişsek bu sefer safra kesemiz mide asitleri için safra salgılarken pankreasımız da insülin salgılayarak bir an önce kan şekerini baskılamak, kontrol etmek ister. İşte Kinoa'yı diyetlerin bir numarası yapan en önemli özellik burada başlar. Kinoa'nın glisemik indeksi 58'dir. Yani çok düşüktür. En basit tabiri ile Kinoa yediğinizde 4 saat acıkmazsınız. Çünkü pankreasınız tehlikeli bir durum olduğunu düşünmez ve insülin salgılamaz. Üstelik Kinoa yüksek Lif içeriği açısından sıvılarla birlikte tüketildiğinde midenizde hızla şişer ve tokluk hissi verir. Bağırsaklarınızda ise bu yüksek lif yapısı kolay sindirim anlamına gelir.

Ülkemizde kinoa ekimine en uygun yerler nerelerdir? Ekimine başlanan yerler nerelerdir?

Kinoa, Dünya'da 204 ülkede, Türkiye'de 69 ilde yetiştirilmektedir.

Üretici neden kinoa eksin?

Çünkü çiftçimiz;
Patates ekse; kg'da: 0,2-0,3 TL
Buğday ekse; 0,6-1 TL
Pirinç ekse; 1,1 TL
Kivi bile ekse; 2 TL
Kazanacaktır.
Ancak Kinoa ekerse;

- Erken hasatta kg'da 8,5 TL, sezon sonunda bile en az 5,5 TL kazanacaktır.
- Buna kısaca ortalama da kg'da 7 TL diyebiliriz.
- Kinoa yetiştirmek buğday kadar kolaydır.
- Zahmetsizdir.
- Standart ekipmanlar ile ekilir, biçerdöver ile biçilir. Her tür tohum ekim makinaları(mibzer) ile ekilebilir. Küçük arazilerde elle hasat edilebilir.
- Buğday kadar gübre ilaç ister.
- Dekarda 273 TL maksimum masrafı vardır. 300 kg ortalama verim verir. 7 TL ortalama kg fiyatı ile 2.100 TL kazandırır. Bu durumda 1'e 7 verir diyebiliriz.
- Bu yüzdendir ki; Derneğimizin çağrı merkezini (0 850 840 25 09) her gün 500'ün üzerinde insan aramaktadır.

Kinoa eken üretici profili nedir?

Çoğu yetiştirici, yeni ve alternatif ürün arayışında olup, lavanta, chia, ceviz gibi yüksek gelir getiren ama yetiştirmesi oldukça zahmetli ve emek isteyen ürünlerdense, dünyada en çok yetiştirilen ürün olan buğday kadar zahmetsiz, ama 4 ay gibi kısa bir vadede bir o kadar da yüksek gelir getiren ürünleri yetiştirmek istemektedir.

Sizce kinoa yetiştiriciliğinin ülkemizdeki yaygınlaşma hızı nasıl olur, talep var mı?

Sorunuzun tam cevabı şu şekilde olabilir:
2015 yılında Türkiye'ye ithal edilen Kinoa miktarı 800 ton ve sadece 9 ithalatçı firma varken;
2016 yılında bu rakam 1.800 ton ve 19 ithalatçı firmaya yükselmiştir. Bu tüketimin oldukça arttığı anlamına gelir.
Yerli üretilen Kinoa ise ilk kez 2016 Şubat ayında; Ulusal büyük süpermarket zincirlerine girmiştir.
1.000+ market ihtiva eden gruplar bugün ithal Kinoa'ların yanı sıra Yerli Kinoa markalarımıza da raflarında yer vermektedir.
Bugün internet üzerinden online satış da dahil olmak üzere Türkiye, derneğimizin yerli üretimi arttırma çalışmaları ile birlikte toplam tüketim 6.000 ton'u aşmıştır.
Bugün diyetlerin bir numarası olan Kinoa, yüksek protein, vitamin, demir, magnezyum, selenyum içeriği ve ihtiva ettiği Omega 3 ve Omega 6 gibi esansiyel amino asit yağları sayesinde; yüksek lif barındıran ve sindirimi oldukça kolay bir ürün olarak; popüleritesini her geçen gün arttırmaya devam etmektedir.

100 gr Kinoa tüketen bir kişinin, 4 saat acıkmadığı düşünülürse; daha uzun süre de, diyetlerin gözdesi olmaya devam edecektir.

Kinoa üretimi yanında "temizleme tesisleri" kurulumu yaygın mı?

2015 yılında Türkiye'de tek bir tesis bulunmaktayken, bugün 2017 yılına geldiğimizde; Türkiye genelinde 10'u aşkın tesis bulunduğunu söyleyebiliriz.

Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği(TUKİYED) olarak amacımız; bölgesel işleme tesislerinin arttırılmasıdır. Şu an 7 bölgemizin 6'sında işleme tesisi yer almaktadır.

Şunu gururla ifade etmek isterim ki; Kinoa'nın ana vatanı olan Peru'da bile Türk Makine Üreticileri'nin malları Kinoa İşleme Tesisleri'nde yerini almıştır. Bu ürünler dünya pazarında ve ülkemizde, yükselen Kinoa üretimi ve tüketimi trendlerini takiben hızla hak ettiği yeri almaktadır.

Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği hakkında bilgi verir misiniz?

Derneğin kuruluş tarihi: 2010 yılında pek çok yetiştiricinin bir araya gelmesi ile gelişen bir paylaşım ağı olarak doğan sinerjimiz; 2015 yılı itibari ile kurumsal bir çatı altında çalışmalarını sürdürmek üzere Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği(TUKİYED) olarak kurulmuştur.

Kuruluş Amacı:

Derneğimiz, ülkemiz için yeni bir bitki olan kinoa'nın, yurt içinde ve yurt dışında üniversiteler ile işbirlikleri yaparak ülkemiz coğrafyasına uygun türlerin belirlenmesini, Türkiye'de yeni olan bu bitki türünün ekilmesinin yaygınlaştırılmasını, ülkemizin tarım imkanlarının arttırılmasını, bu tarz yüksek protein ve amino asit içeren bitkilerin meyvelerinin yurt dışından ithal edilmesinin önüne geçilerek, türkiye topraklarında da üretiminin arttırılması ile ülke ekonomisine ek bir katkı sağlanmasını ve ülkemizdeki tüketimine dayalı dış bağımlılığın azaltılmasını amaçlamaktadır.

Ayrıca, Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde, her tür tarım arazisi üzerinde kinoa(chenopodium quinoa) isimli ıspanak/pancar ailesinden gelen bir sebze türü olan bitkinin; coğrafi ve iklimsel özelliklere göre doğru tohum türlerinin belirlenmesi ve tedariği için çalışmalar yapılması, Ekim teknikleri ve teknolojilerinde çiftçilerin doğru yönlendirilmesi, Ekim öncesi toprağı hazırlamada doğru tekniklerin çiftçilerle paylaşılması, gübreleme, zararlı otlar, böcekler, küf ve mantarlarla mücadele yöntemlerinin geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması, yetiştirme sırasında kullanılabilecek ilaçlar konusunda etkin bilgi paylaşımı, organik tarıma uygunluğunun araştırılması ve yaygınlaştırılması, hasatı ve hasat sonrası son kullanıcıya sunulana kadar geçen çeşitli ayıklama ve temizlenme işlemlerinin geliştirilmesi, hasat sonrası saklama koşulları, ambar, silo yönetimi, yetiştirilen bu kinoa'ların yurt içi ve yurt dışında alıcı, tedarikçi, dağıtım zincirleri, son kullanıcılar ile buluşması için bilgilendirici sunumlar, tanıtımlar yapılarak bitkiyi ve yararlarını anlatan bilinç arttırıcı çalışmaların gerçekleştirilmesi, alım yapmak amacıyla derneğimize başvuran yurtiçi ve yurtdışı kaynaklı, tüccar, firma, aracı, kurum, kuruluş vb. Gruplara ilk olarak dernek üyelerimizin, ardından diğer üreticilerin ürünlerinin pazarlanması yönünde destek verilmesi, kinoa bitkisinin ülkemiz coğrafi ve meteorolojik şartlarına uyum sağlaması, su açısından zengin olmayan veya aşırı tuzlu topraklarda yetiştirilmesinin arttırılması için çeşitli araştırma kuruluşları, uluslararası ve yerli, üniversiteler, federasyon vakıf, dernek ve enstitülerle bilgi paylaşımında bulunulması, yurt içinde ve yurt dışında kinoa yetiştiren devlet birimleri, üniversiteler, birlikler, kooperatifler, çiftçiler ile temas kurularak bilgi, eğitim dökümanları, kurslar, eğitim filmleri, kitaplar, akademik tez çalışmaları, çeşitli türlere ait tohumlar, ilaçlar, gübreler, makinalar vb. Materyallerin, emtiaların ve bilginin temini, yurt içinden ve dışından çeşitli üniversiteler, vakıflar, dernekler, araştırma kululuşları ile protokoller imzalayarak türkiye'de kinoa yetiştiriciliğinin geleceği için inovasyon çalışmaları geliştirmek, yürütmek, yayınlar hazırlayarak çifçileri bilgilendirmek derneğin amaçlarındandır.

Kurucu ve üye profili
Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği (TUKİYED) olarak; 7.200 takipçimiz ile sadece bir çiftçi derneği olmanın ötesinde, önemli bir ihraç ürünü olan Kinoa'yı Avrupa ve Dünya pazarlarına kazandırmak önceliğimizdir.
Bugün 26 ülkeye ihracat kapasitesine ulaşmış bulunmaktayız.
Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği (TUKİYED), sadece yetiştirici çiftçilerimizin üye olduğu bir Sivil Toplum Örgütü değildir. Bünyemizde 6 adet Türkiye'den, 2 adet yurt dışından alım yapan tüccarlar, gübre/ilaç firmaları, 2 özel statüdeki enstitü, gıda labaratuarları, üçüncü parti ürün üreten firmalar, restaurant ve otel zincirleri ile bu sektörlere hizmet veren lojistik ve dağıtım kanalları yer almaktadır.

Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği (TUKİYED) Başkanı olarak yakın dönem planlarınızı bizimle paylaşır mısınız?
Kinoa'nın yetiştiriciliğinin ötesinde, yeni pazarlar oluşturularak; başta ülkemize döviz kazandırıcı nitelikli bir ihraç ürünü olmak üzere; Kinoa'dan elden edilen üçüncü parti ürünlerin geliştirilmesi için ARGE çalışmaları yapmak önceliğimizdir.
Elbette yüksek verim için önce yetiştiricilik şarttır. Bunun için derneğimiz ülkemiz coğrafyasına uygun en saf ve uygun tohumların ithal edilmesi, Kinoa yetiştiriciliğinde kullanılan tarla hazırlık ürünleri, tohum kaplama, gübre, ilaç ve destek ürünlerinin geliştirilmesi alanlarında yoğun bir çaba harcamaktadır.
Bu alanda bölgesel eğitimler ve televizyon programları planlanarak; çiftçimizin bilinçlenmesi sağlanmaktadır.

Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği olarak işbirliği içerisinde olduğunuz kuruluşlar (STK, üniversite vb.) ve yürüttüğünüz projeler ile ilgili bilgi alabilir miyim?
Bu alanlarda Türkiye'den 16, yurt dışından 16 üniversite ile işbirliği içerisinde çalışmalarımız sürmektedir.
Gıda, Hayvancılık ve Tarım Bakanlığımız ile yakın temas halinde Kinoa yetiştiriciliği, işlenmesi, ithalat ve ihracat standartlarının oluşturulması konularında da çeşitli iş birliği projelerimiz hali hazırda devam etmektedir.

Devlet tarafından destekleniyor musunuz?
Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği (TUKİYED) olarak; dernek bünyemizde yer alan üyelerimizden şahıslardan ayda 15 TL, firmalardan ise 35 TL gibi sembolik bir ücret almaktayız. Bunun dışında bir devlet desteği almıyoruz.
Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği (TUKİYED), kamu yararı güden bir dernek olarak hizmetlerini sürdürmektedir.

2017 yılı Şubat Ayı içerisinde üyelerinizle bir toplantı gerçekleştirdiniz. Bu toplantıdaki konu başlıkları ve alınan kararlar ile ilgili bilgi alabilir miyim?
Kinoa'nın Türkiye ve Dünya'daki hızlı yükselişi ve bunun makro ekonomiye yansıması katılımcılar ile paylaşılmıştır. Öncelikle çiftçinin yüksek katma değerli bir ürünü yetiştirerek kazanç elde etmesi, daha sonra ise uygun standartlardaki bir ürünün Dünya pazarlarına ihraç edilmesi konusunda ayrıntılı sunumlar yapılmıştır.
Öyle ki; Pazar günü erken saatte planlanan oturumlara 400'ün üzerinde katılımcı iştirak etmiş ve tüm sunumlar, yoğun bir soru/cevap maratonu ile saat 18:00'e kadar devam etmiştir.
Çiftçiler için yetiştiriciliğin püf noktaları, doğru tohum seçimi, tarla hazırlığı, gübre ve ilaç seçimi gibi değerli bilgiler sunulmuştur. Oturumlarda uzun yıllardır yetiştiricilik yapan çiftçilerimiz ve binlerce dönüm arazi üzerinde büyük çapta ticari yetiştiricilik yapan firmalar, katılımcıların meraklı sorularına yanıtlar vermeye çalışmıştır.
Kinoa'da hasat sonrası analizler ve satış rakamlarının konuşulmasına müteakip; Dünya ihracat pazarı ve yakalanan avantajlar katılımcılara anlatılmıştır.
Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği (TUKİYED) tarafından hazırlanan ve yetiştiricilik üzerine ayrıntılı bilgiler içeren kitaplar, "Tüm detayları ile 1 dönümde yetiştiricilik maliyetlerini" anlatan maliyet tablolarını içeren broşürler, ücretsiz olarak dağıtılmış ve katılımcıların oldukça ilgisini çekmiştir.
Yerli imkânlarla yetiştirilen TÜRK KİNOA'sı, katılımcılara hediye olarak dağıtılmış; emeğe, alın terine olan saygı ve sevgimizin bir göstergesi olarak yetiştiricilerimizin hasatlarından örnekler ziyaretçilerimizin beğenisine sunulmuştur.

11. Sayıda kapak konumuzu tohum olarak belirledik. 2006'da yürürlüğe giren tohum yasası ile ilgili fikirlerinizi alabilir miyiz? -Yerli tohum üretmek ve kullanan ceza alıyor.- Sizce olumlu, olumsuz görüşlerinizi alabilir miyim?
Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği (TUKİYED), Gıda, Hayvancılık ve Tarım Bakanlığımıza bağlı Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü(BÜGEM) ve bünyesinde yer alan İyi Tarım Uygulamaları ve Organik Tarım Daire Başkanlığı, Bitkisel Besleme ve Teknoloji Geliştirme Daire Başkanlığı, Tarla ve Bahçe Bitkileri Daire Başkanlığı, Tohumculuk Daire Başkanlığı ve Tohumluk Tescil Ve Sertifikasyon Merkez Müdürlüğü (TTSM) ile çeşitli çalışmalar yürütmektedir.
Bu kapsamda; Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği (TUKİYED), Tohumluk Tescil Ve Sertifikasyon Merkez Müdürlüğü (TTSM) bünyesinde, Türkiye'nin ilk yerli Kinoa Tohumlarının ıslah çalışmaları için kurulan komisyonda üye olarak yer almıştır. Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneğimizin tavsiyesi ve BÜGEM/TTSM akademik kurulunun takdiri nezdinde Kinoa(Chenepodium Quinoa), ülkemiz bitki çeşitliliği kayıtlarına "Tıbbı Aromatik Bitki" statüsünde girmiştir.
Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneğimizin yoğun çabaları sonucunda, özellikle "İyi Tarım Uygulamaları" ile yetiştiricilik yapan üreticilerimiz için, bir Tıbbi Aromatik Bitki olan Kinoa, artık dönüm başına(1.000 m^2) 100 TL devlet desteği almaktadır.
Sertifikalı ve yerli Kinoa tohumlarının üretilmesi amacıyla; TÜBİTAK ve 16 üniversitemiz ile birlikte yürüttüğümüz çok uluslu araştırma projelerimiz nezdinde; son 2 yıldır oldukça fazla yol aldık. Bu kapsamda; ayırdığımız AR-GE bütçeleri ile uluslararası üniversiteler, çeşitli vakıf ve enstitülerin patentli çalışmalarını ülkemize kazandırmak için çalışmalarımızı sürdürüyoruz.
Sayın Gıda, Hayvancılık ve Tarım Bakanımız Faruk Çelik'in Türkiye'de Tarım Devrimi ve Yeni Tarım Politikalarını destekliyor, Sertifikalı tohum yetiştiriciliğinin artmasını temenni ediyoruz.
Türkiye Kinoa Yetiştiricileri Derneği (TUKİYED), bu sebeple Türkiye Tohumcular Birliği (TÜRKTOB), Tohum Sanayicileri ve Üreticileri Alt Birliği (TSÜAB) ve Tohum Yetiştiricileri Alt Birliği (TYAB) ile birlikte çeşitli projeler geliştirerek; tohumculuk sektörüne katkı sağlamayı sürdürmektedir.

Sn. Kerem AKSİN
AKSİN TARIM

SEKTÖRÜN KALBİNDE AKSİN TARIM

Mersin, bakliyat sektörünün kalbi… Birbirinden köklü ve değerli firmalar bu şehirde bulunuyor. 1980'li yıllarda hızlanan Türkiye Bakliyat Ticaretinden, zamanla Türkiye ve Dünya piyasalarında oluşan değişime kadar şahitlik etmiş bu önemli firmalardan birine, yine, La Recolte Du Monde Dergisi'nde yer veriyoruz.
Aksin Tarım'ın değerli yöneticisi Kerem Aksin ile Mersin Bakliyatçılar Sitesi'nde bulunan tesisinde buluştuk ve hem firmasını tanıdık hem de sektöre ilişkin önemli bilgiler edindik.
La Recolte Du Monde Dergisi 11. Sayısı'nda yer alma inceliğini gösteren Kerem Aksin'e teşekkür ediyor ve röportajı sizlerle paylaşıyoruz.

Sizi tanıyabilir miyiz?
Yiğit Kerem Aksin. 14 Mayıs 1986 yılında Mersin'de dünyaya geldim. Lise eğitimimi Mersin Palmiye Koleji'nde Üniversite eğitimimi ise Çağ Üniversitesi'nde tamamladım. Üniversiteyi bitirdikten hemen sonra ise İngiltere'ye giderek yabancı dil öğrenimi gördüm. Ülkeye döndükten sonra evlendim, Eşim İngilizce öğretmenidir, 2 çocuk babasıyım.

Aksin Tarım'ı bizlere tanıtır mısınız ve Sizin firmadaki görevinizi öğrenebilir miyim?
Aksin Tarım'ın geçmişi 1977- 78 yıllarına dayanır. Babam bakliyat sektörünün her zaman içinde olmuş bir insandır. İşi mutfağından bilenlerdendir. 1980'li yılların başında önemli firmalar olan Topaz, Etken Tekstil, Mehmet Emin Karamehmet gibi firmalarda çalışmıştır. Limanda günlerce haftalarca gemi yükledikleri zamanları bizimle sık sık paylaşır. İtiraf etmeliyim ki; onların iş hayatındaki mücadeleyi ve emeği düşününce bizim kuşak hazıra konmuştur. Sermaye, teknoloji, güçlü ticari iletişim ağı vb. imkânlarımızla kesinlikle daha şansızız.

Aksin Tarım'a geri dönecek olursak; 1982 yılında kurulan bir "Karsan Tarım Ürünleri" vardır. Bu firma hala varlığını sürdürmekte başında da değerli Amcam Muzaffer Aksin bulunmaktadır.
2006 yılında ben üniversiteyi bitirdikten sonra yollar ayrılmış ve Aksin Tarım adı altında bizim ticari yolculuğumuz başlamıştır.
Aksin Tarım olarak iç piyasa satışı ve ithalata yönelik çalışıyoruz.
Babam Doğan Aksin çınar ağacıdır; meyvesi olmasa da gölgesi yeter. Bugün işin akışını ağırlıklı olarak ben yürütüyorum ancak, başımız sıkıştığında destek aldığımız, danıştığımız ilk kişi babamdır. Özellikle sezon zamanlarında yoğun olarak yardımını görüyorum.

Aksin Tarım hakkında sizden daha ayrıntılı bilgi alabilir miyiz?
Depomuz, Mersin Bakliyatçılar Sitesi'nde bulunmaktadır. 52 firma burada depo sahibidir ve Site'nin toplam büyüklüğü 60 bin metrekaredir. Aksin Tarım, 730 metrekarelik bir alandan oluşmaktadır. 2007 yılından beri işyeri adresimiz aynıdır.
2007 yılından önce de depo alanımız Akbank Depoları olarak anılan yerde idi. Yılda 6000 ila 10.000 ton arasında yerli nohut eliyorduk. O zamanlar bizim işimizi yapanlar yaygın olarak "elekçi" olarak anılıyordu. Günümüz şartları bu tonajları yakalama fırsatı vermedi işimiz ağırlık olarak ithalat'a dayalı bir hale geldi ki; eskiden nohut satarken şimdi tonlarca nohut ithalatçısı durumundayız

Bünyemizde eleme tesisimiz bulunmaktadır ve ağırlıklı çalıştığımız ürün fasulye'dir.

Ana ürününüzün fasulye olduğunu söylediniz. Bu ürün ile ilgili üretim kapasitenizi, çalıştığınız çeşitleri ve 2016 yılı rekolte tahmininizi bizimle paylaşır mısınız?
İç piyasadan edindiğimiz fasulyeyi Nevşehir'in Derinkuyu ilçesinden Ağustos sonu Eylül başı gibi hasat edildikten hemen sonra temin ediyor ve depoluyoruz. Yaklaşık 7 yıldır bu bölgeden yıllık 3500 ila 4000 ton arasında ürün ediniyoruz.
Fasulye depolama konusunda çok kolaylık sağlayan bir ürün. Kış boyunca renk atmaz; dolayısıyla da sıcaklar gelene kadar durumunda pek bir değişiklik olmaz. Ancak Mersin rutubetli bir il olduğu için Mayıs sonu Haziran başı itibariyle satışını gerçekleştiriyoruz.
Fasulyeyi ithal de ediyoruz. Yerli ile ithal ürünü kıyaslamam gerekirse Türk malı kesinlikle daha lezzetli, sağlam ve dayanaklı: renk atma, delinme ve böceklenme neredeyse yaşanmıyor.

Yurtdışında ne oranda ürün ithal ediyorsunuz?
Aksin Tarım olarak satışlarımızın ortalama %70'i ithalata bağlı. Yıllık ortalama 15 milyon TL bir ciro ile ilerlemekteyiz. Yaptığımız iş ile ilgili biraz daha ayrıntı vermem gerekirse; Aldığımız naturel mallarda gün piyasasına göre kamyon üstü fabrikacılara, paket'e çalışan firmalara satışını gerçekleştiriyoruz. Ya da piyasa koşullarına göre, Aksin Tarım bünyesinde biz kendimiz değerlendiriyoruz.

İthalatta ürün yelpazemiz oldukça geniş. Çünkü buna popcorn, pirinç, fasulye, börülce, yeşil mercimek, barbunya gibi ürünler de dâhil.

Ayrıca bu ürünlerin farklı çeşitleri olduğunu da belirtmek isterim. Örnek vermem gerekirse; Nohudun 4-5 çeşidi var. Yani Arjantin 9mm nohutu, leblebilik olarak kullanılırken, Meksika ve Hindistan'dan getirdiğimiz beyaz (kabak tipi) nohut yemeklik olarak kullanılmak için ideal.
Fasulye ürünü için de aynı şey geçerli: şeker fasulye, dermason (yerli) fasulye, bomba fasulye horoz fasülye vb. liste bu şekilde uzayabilir.

Nohut ve fasulyeyi aldığınız bölgeleri öğrenmişken ithalat yaptığınız diğer ülkeleri de öğrenebilir miyiz?
Her ürünü her bölge tüketmiyor. Yılda 3- 4 konteyner börülceyi Madagaskar, Peru ve Belize'den getiriyorum ve Ege bölgesine gönderiyorum. Çünkü Egenin yeme kültürüne uyumlu olarak orada tercih ediliyor. Transit ticaret olarak da özellikle aşure zamanında Irak'a gönderiyoruz

Barbunya Çin'den geliyor. Türk yeme kültüründe barbunya pazardan taze alınır ve temizlenerek pişirilir. Ancak şimdi kuru halde Çin'den ithal ediyoruz. Son iki yıldır da iç piyasada yeterli oranda üretilmediği için fiyatları oldukça yüksek.Çin ülkesinde de hava şartlarının olumsuz olması yeterli verim alınamamasının da etkisi ile 2 yıldır fiyatlar yüksek seyretmektedir Barbunya ithal edilen ülkelerde Arjantin ve Amerika da ciddi bir üretim söz konusudur oralardan da ithalat yapmaktayız maalesef ithalatçı bir ülke olduk

Ürünlerin dün ve bugün Türkiye'de üretim oranlarını kıyaslamanızı ve tecrübelerinize dayanarak saptamalarda bulunmanızı rica ediyorum. Nohut ve yeşil mercimek gibi ürünlerin durumunu yorumlar mısınız?
80'li yıllardan beri ailem bu işin içinde ve ben bu iş ile uğraşan 3. Kuşak oluyorum. Elekçilik zamanlarında tek düze bir işlem vardı. Nohut çiftçiden alınır, işlenir ve satışa çıkardı. Ancak teknolojinin bu kadar ilerlediği ve kısa sürede kusursuza yakın sonuç veren tesislerimiz olmasına rağmen son 5 yılda biz, 1 kg nohut elemedik. Yeşil mercimekte net ithalatçı pozisyondayız. Tesisimizde işlemekte olduğumuz tek yerli ürün fasulye kaldı.

Yeşil mercimek; bu ürünün ülkedeki üretimi bitti gibi bir şey. Yılda 5000 ila 10.000 ton arasında yeşil mercimek ya çıkar ya çıkmaz tüketimimiz çok daha fazla neredeyse bu üründe Kanada'ya bağımlıyız, diyebiliriz. Kanada'nın yanında Amerika dan da ithalat yapmaktayız.

Son dönemde Türkiye'de bakliyat üretimindeki düşüşü neye bağlıyorsunuz?
Tarım arazilerine aynı ürünlerin ekilmesi ve toprağın verimin düşmesi, devletin çiftçiyi desteklemek adına verdiği desteklerin yeterli düzeyde olmaması, tarım arazilerinde etkili teknolojilerin kullanılmaması, ülkemizde tohum teknolojisinin yeterli oranda gelişmemesi vb. nedenlerden dolayı Türkiye' de üretim azaldı ve ithalat arttı, diye düşünüyorum.

2016 yılının fasulye rekoltesini sizden öğrenebilir miyiz?
Fasulye sulak arazide yetişen bir bitkidir; mayıs ayında ekilir ve ağustos ayında hasat edilir. Dünya fasulye ticaretinde üretim bazında söz sahibi ülke Kanada'dır. Kanada'nın Alberta Bölgesi'nde yetiştirilen fasulye dünyada yoğun olarak talep görüyor. Türkiye olarak bizim de tercih ettiğimiz bir ürün. "Great Northern Beans Viterra" adındaki markayı ülkemize ithal ediyoruz. Bu ürünü tohum olarak satıyoruz. Çiftçilerimiz ekim esnasında ALBERTA kullanmakta ve Dünyada bir firma üretmektedir yani tekel denilebilir

İç piyasada fasulye temin ettiğimiz bölgeler ise; Konya Karaman ve Çumra ilçeleri; Nevşehir'in Derinkuyu ilçesi son 2- 3 yıldır da Bitlis'in Ahlat yöresidir. Ülkemizde, 2016 yılında benim bildiğime göre; 80bin ila 85 bin ton civarında fasulye rekoltesi oldu.

Türkiye'de fasulye hangi bölgelerde üretiliyor?
Karadeniz bölgesine bu dermason denen fasulyeyi götürürseniz kimse yemez; şeker fasulye tercih edilir; gülle formundadır. Tüketim alışkanlığından olan bir durum

Ege Bölgesinde horoz tipi dediğimiz –kapsül de deniyor.- fasulye cinsi yoğun olarak tüketiliyor. Horoz tipi yurtiçinde üretilmezken şeker fasulye yerli üretiliyor ama yetmediği için ithal ediliyor.
Ayrıca şeker fasulyenin fiyatı bugün itibariyle tavuk eti fiyatı ile yarışacak düzeyde.

İç Anadolu Bölgesi, bakliyat ürünlerinin tüketimi konusunda diğer bölgelerle kıyaslandığında oldukça iddialı. Fasulye de buna dahil.

İhracat oranınızı öğrenebilir miyim?
Direk ticaretimiz yok ancak transit ticaret yoğun olarak yapıyoruz. Örneğin, yurtdışından 5 konteyner popcorn getirdik. Bu ürünü antrepoya koyuyoruz ve böylece gümrük sahanızda millileştirmemiş oluyoruz. Biz bu malı üçüncü ülkelere gönderiyoruz. Genellikle ticaret yaptığımız ülkeler; Irak, İran ve Pakistan. Son zamanlarda Kıbrıs ile de ticaret yapmaya başladık. Suriye savaştan önce pazarımız içerisinde yer almaktaydı. Birkaç kerede transit olarak İtalya'ya ve Almanya'ya gönderdik.

Bakliyat Sektörünün geleceğini nasıl görüyorsunuz? Bakliyat üretimi ve ticareti biter mi?
Bakliyat üretimi bitmez. Ancak insanların yeme kültürü zamanla değişiyor. Yerel tatlar tükeniyor ve dünyada güçlü bir şekilde ayaküstü fast food dediğimiz tüketim alışkanlığı hızlı bir şekilde ilerlemekte. Tabiki aile içerisinde ebeveynler olarak çocuklarımıza daha sağlıklı bir tüketim alışkanlığı kazandırmak için haftada 3 kere bakliyat tüketilmesi gerekmektedir. Dolayısıyla bakliyat sektörünün geleceğini yeme kültüründeki bu değişim etkileyebilir, diye düşünüyorum.

Son olarak söylemek istediğiniz bir şey var mı?
La Recolte Du Monde Dergisi Ekibine teşekkür ederim.

AKY®
TECHNOLOGY

AKY 52

DİKEY PAKETLEME MAKİNESİ

HIZLI İŞ, TEMİZ İŞ!

Paketleme işlemi için özel olarak tasarlanmış AKY 52, DAKİKADA 120 ADET PAKET yapabilme kapasitesine sahip. Yüksek hızlara çıkmaya olanak sağlayan VAKUM TEKNOLOJİSİ, SERVO MOTOR TEKNOLOJİSİ ve paket kaymalarını önlemek için geliştirilen KONTROL SİSTEMİyle iddialı bir makine olan AKY 52'de, YASTIK VE KÖRÜK TİPİ PAKET yapabilme özelliği bulunuyor. AKY Technology, TEKNİK SERVİS HİZMETİyle makine kullanıcısının 7/24 yanında!

AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek.

Detaylı bilgi için:

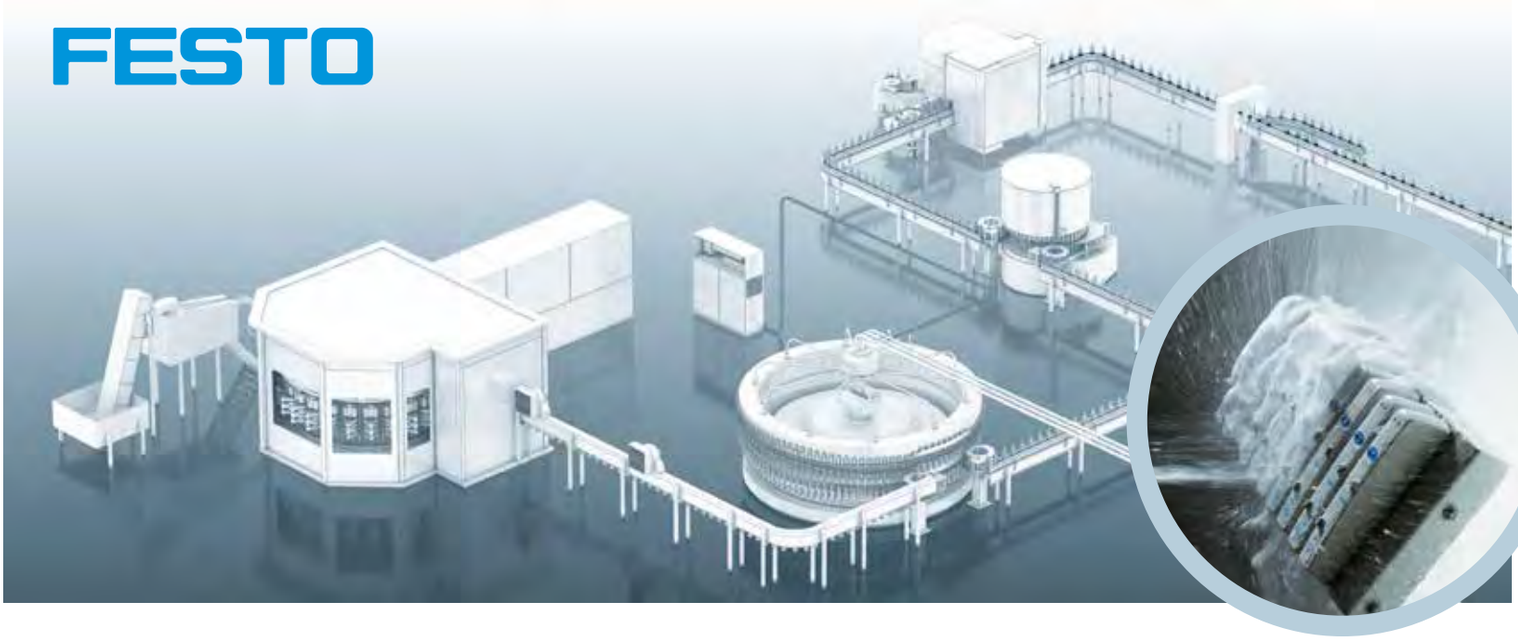
Fabrika/Factory: Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulvarı No:19 Mersin / TÜRKİYE
Tel:(+90324) 502 00 60-61 Fax: (+90324) 502 00 62 email: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com
www.akytechnology.com.tr
www.akytech.com

HİJYENİK OTOMASYON SİSTEMİ

TAZE TAZE SOFRAYA

Festo San. ve Tic. A.Ş.



Tüketiciler, gıda maddelerini alırken, kaliteye güvenmek istiyor. Hijyenik üretim, doldurma ve ambalajlama, gıda sanayinde üstün kaliteli ürünleri garanti ediyor. Festo'nun müşteriye özel çözümleri, hijyen kurallarına uygun katma değer zincirinin önemli bir yapı taşını oluşturuyor.

Otomasyonlu gıda maddesi üretiminin anahtar sözcüklerini, yüksek hijyen standartlarında, uygun maliyetli çözümler oluşturuyor. Ürün, lezzet ve sonuçları hazırlık zamanına olumlu yönde yansıyan ambalaj çeşitliliği ve ünitelerin modularitesi de belirleyici faktörler arasında yer alıyor. Otomasyon sistemlerinin gıda üretimini nasıl daha güvenli ve verimli hale getirdiğini, birkaç örnekte görmek mümkün. Yani, bu da, otomasyon sistemi tedarikçisinin, hem proses, hem de fabrika otomasyonuna hakim olması durumunda, tek kaynak açısından oldukça pratik bir durumu arz ediyor.

Proses otomasyonundan...
Üretim prosesisin kendisi çok sayıda aşamaya sahiptir: Karıştırma, çalkalama, sterilizasyon, pastörizasyon, homojenizasyon, filtrasyon, kutulama, tartma, doldurma ve silolama. Otomasyon teknolojisi, işte tüm bu proseslerin güvenilir olmasını sağlıyor. Yarı döner sürücü elemanları ile doğrusal sürücü birimleri veya entegre kılavuzlu ve yer değiştirme kodlayıcılı DFPI silindirleri, küresel valfleri ve klapeleri açıp kapatabiliyor. Bira fabrikalarının çoğu, fermantasyon mahzeni merkezlerinde, çok sayıda pnömatik yarı döner ve doğrusal sürücü elamanlarında, CPX valf adası teknolojisine sahip paslanmaz çelik kabinetler ve basınçlı hava üretiminde, uygun sensör sistemlerine sahip hava hazırlama birimleri kullanıyor.

... Fabrika otomasyonuna
Gıda maddelerinin işlendiği bölümlerde, otomasyon sistemleri, gıda maddelerine temas etmiyor. Fakat sıçrayan sular, deterjanlar veya aşağıya damlayan gıda maddeleri, sürücüler, valf adaları, yaklaşım sensörleri ve cıvata bağlantılarını olumsuz yönde

etkileyebileceğinden, korozyonsuzluk yine de bir zorunluluğu teşkil ediyor. Kurulum konseptinin desentral valf adaları öngörüyor olması durumunda, sıçrayan sulara karşı korunan CDVI Clean Design valf adaları ve CDSV tek valf, kontrol edilecek sürücülere yakın bir yere monte edilebildikleri gibi, koruyucu bir kontrol kabinine de gerek duymuyor.

Modüler, köşesiz ve kenarsız tasarlanan CDC Clean Design silindir sayesinde, kalan kirler veya jermler, temizlik sırasında tamamen uzaklaştırılabiliyor.

Malzeme elleçleme işlemleri için, artık opsiyonel olarak yağsız çalışma contalı tipi de mevcut olan, kılavuzlu DGRF silindir de programa alınmış bulunuyor. Yağlama sistemleri ve contalar, FDA ruhsatlarına sahip. Uygun yakınlaşma sensörleri, hem deterjanlara, hem de yüksek sıcaklıklar ve küflere karşı dayanıklı.

Yumuşak yuvarlaklıklara sahip star
Gıda kısmındaki paslanmaz çelik CRDSNU silindir, bu kısmın starı. Yumuşakça yuvarlatılmış yüzey tasarımı sayesinde, temiz tutulması çok kolay. Kendiliğinden ayarlanan konum sonu yastıklama PPS ile sürücünün çalışma düzeni ayarlanırken zamandan bol miktarda tasarruf sağlar. DRDSNU için, somon ayrıştırma makinesi dahi sorun değil. Tuzlu deniz suyu ve balık artıkları dahi yuvarlak silindire zarar veremez. Ayrıca her gün temizlikte kullanılan kimyasallar da hiç sorun değil. Standart bir yuvarlak silindir, bu makinede sadece birkaç hafta içinde resmen mahvolurdu. DRDSNU ise, bu ıslak ve agresif ortamda, görevini güvenilir bir şekilde yerine getiriyor.

Sızdırmazlık
Sürücülerin sert ortam koşullarında başarısız olmamaları için, Festo'nun conta yapı setinden yararlanabilinir: Yapı setinde, gıda sanayindeki normal temizlik gerektiren kullanımlar için FDA uyumlu standart contalar ve yağsız çalışmalarda yoğun temizlik gerektiren uygulamalar için contalar mevcuttur. 120 °C'ye kadar yüksek sıcaklıklar ve asitli ortamlarda kullanılmak üzere FKM contalar ve -40 °C'ye kadar düşük sıcaklıklar ve şeker kristalli uygulamalar için sert toz keçeleri de mevcuttur.

Hat sonunda ambalajlama
Gıda maddeleri işlenmeyen bölümlerin katma değer zincirinin sonunda, ambalajlama, etiketleme, test ve kontrol etme fonksiyonları için, Festo'nun, sürücü tipinden tamamen bağımsız ve tamamen müşteriye özel bir araya getirdiği, çok sayıda elleçleme çözümü mevcuttur. Bu kapsamda, 30.000'i aşkın ürünü kullanma olanağı bulunan elleçleme uzmanları, kontrol sistemleri, sensör sistemleri ve görüntü işleme sistemleriyle birlikte uygun elektrikli, pnömatik ve servopnömatik sürücüleri, müşterinin uygulamalarına adapte ederek kullanmaktadır. Test edilen, bütün konstrüksiyon bilgileri ve devre şemalarıyla donatılan montaja hazır sistem çözümleri, tam kapsamlı fonksiyon ve sabit fiyat garantisiyle, makinenizin yanına kadar getirilmektedir. Kullanıcılara, sadece bağlanmaya hazır bir modül veya bir alt sistem şeklinde bir donanım değil, tam aksine, komple bir katma değer paketi veriyoruz. Komple çözümler, kalifiye personelin yükünü hafifletiyor, konstrüksiyon külfetini cüzi oranda tutuyor, tedarik prosesini kolaylaştırıyor ve proses maliyetlerini düşürüyor. Biz bu noktada "monte et ve unut" şiarıyla yola çıktık, diyor, Festo'nun gıda maddeleri sanayi branş yönetim müdürü. Bir elleçleme sisteminin, başka bir elleçleme sistemiyle aynı olması, çok nadir rastlanan bir durumdur. Bu alandaki çeşit yelpazesi, basit Pick & Place Sisteminden, doğrusal makas köprüleri, kaldırma kolları, üç boyutlu taşıyıcı köprüler, tripot kinematik robot sistemleri, ileri teknolojik makas köprülerden, uygulamaya bağlı bireysel tutucu sistemlerine kadar uzanıyor. Wagner, sözlerine, "müşterilerimizden aldığımız elleçleme görevini, plug and work (tak ve çalıştır) çözüm olarak ünite hücresine kadar götürüyoruz ve böylelikle de zahmetli devreye alma işini ortadan kaldırıyoruz", diyerek devam ediyor.

İsrafa son
Üretimde durma süreleri azalıyor, basınçlı hava sistemindeki kaçaklar algılanıyor ve ortadan kaldırılıyor - yani, total productive maintenance, condition monitoring gibi servisler ile energy saving servisleri, gıda maddeleri işleme alanında kilit unsurlara dönüşüyor. Firmaların çoğu, israfa ve yüksek enerji fiyatlarına karşı mücadele başlatmış bulunuyor. Ayrıca, gıda maddesi güvenliği ve enerji verimliliğinin konu dışı bırakılmaması da büyük bir önem arz ediyor. Çünkü, hijyen güvenliğini sağlayan otomasyon sistemleri sayesinde uzun süre taze kalabilen gıda maddeleri kadar, bu ürünlerin üretildiği üniteler de her zaman teknolojinin son durumuna uygun bir vaziyette kalabiliyor.

ETİYOPYALI İŞADAMLARI MERSİN'DE

3 Nisan 2017 tarihinde, Etiyopya Büyükelçisi Sn. Ayalew Gobezie, Etiyopya Fahri Konsolosu Sn. Bülent Elbeyli ve 22 değerli Etiyopyalı İşadamından oluşan Heyet, Mersin Hilton'da düzenlenen akşam yemeğinde ağırlandı.
4 Nisan 2017 tarihi'nde de Heyet AKY Technology'de öğlen saatlerinde konuk edilerek makine tanıtımı yapıldı.
AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Sn. Gökmen Akyürek, AKY Technology Yönetim Kurulu Üyesi Uğur Akyürek'in misafirlerle özel olarak ilgilendiği buluşmada, iki ülke arasında yapılacaklar ve iş fırsatları konuşuldu.

Ekonomisinin çok büyük bölümü tarımsal ürünlere dayanan, dış ticareti, özellikle de ithalatı hızlı bir gelişme gösteren, ihtiyaç duyduğu mal ve hizmetlerin çoğunu ithal etmekte olan Etiyopyalı işadamları, Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçı Birlikleri organizasyonu ile AKİB ihracatçıları ile buluştu ve Mersin'deki bakliyat eleme teknolojileri üreten fabrikaları ziyaret etti.

AKİB üyesi kuruluşlar ve 22 Etiyopyalı firma yetkilisinin birebir görüşme imkanı buldukları "Etiyopya Susam, Bakliyat, Yağlı Tohumlar Ticaret Heyeti Programı kapsamında" AKİB'DE "İkili İş Görüşmeleri" 4 Nisan 2017 tarihinde 10:00 – 14:00 saatleri arasında gerçekleştirildi.

Açılış konuşmasını Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçı Birlikleri Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut Arslan'ın yaptığı ve Etiyopya Büyükelçisi Ayalew Gobezie'nin de

katıldığı ikili görüşmeler neticesinde, son yıllarda ticaret hacminde hızlı büyüme görülen Etiyopya ve Türk işadamları arasındaki işbirliğinin daha da artırılması amaçlanıyor.

AKY Technology'de heyet ile özel olarak ilgilendi ve çeşitli organizasyonlar düzenleyerek Etiyopyalı iş insanlarını ağırladı.

3 Nisan 2017 tarihinde de Mersin Hilton Otel'de AKY Technology sponsorluğunda bir akşam yemeği düzenlendi ve Etiyopya Büyükelçisi Ayalew Gobezie ile Etiyopya Fahri Konsolosu Bülent Elbeyli'nin de bulunduğu organizasyonda, iki ülke arasında bakliyat sektörü ve mekanizasyon alanında iş fırsatları değerlendirildi.

4 Nisan 2017 tarihinde ise AKİB'de "İkili İş Görüşmeleri" saat 14.00'de tamamlandıktan hemen sonra AKY Technology'ye gelen Heyet'e fabrika alanı gezdirilerek makineler hakkında ayrıntılı bilgi verildi. Uzmanlar eşliğinde, ortalama 2 saat süren tanıtım gezisinin ardından konuklar uğurlandı.

FOTO SORTER®
LION Series

FOTOSORTER LION SERiSi Dikey Renk Ayırma Makineleri

LİON SERİSİ ile TÜM ÜRÜNLERDE
KUSURSUZA YAKIN SONUÇ

FOTOSORTER LION SERiSi
Yatay Renk Ayırma Makineleri

AKY TECHNOLOGY

www.akytechnology.com
www.akytechnology.com.tr
www.akytech.com

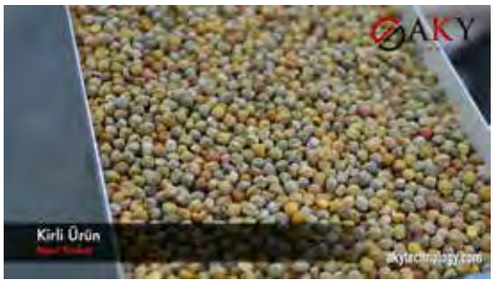
Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.
youtube.com/akytechnology

LEBLEBİ

AYÇEKİRDEK

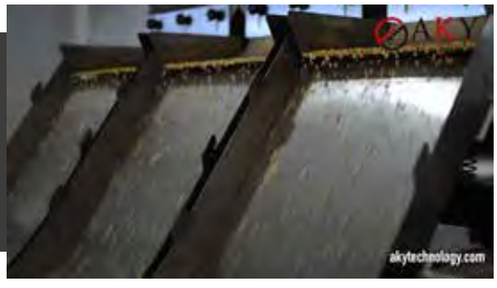
FASULYE

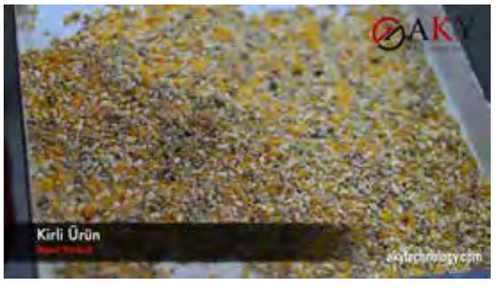
NOHUT



SARI LEBLEBİ

MISIR





SARI BEZELYE

1 SORU 1 CEVAP

La Recolte Du Monde Dergisi olarak, değişimin hızlıca yaşandığı bir sektörün kalbindeyiz. Doğrular hızla değişiyor. Bu dinamik döngünün farkında olarak yeniliklerin takipçisi ve habercisi olmak hedefine sadık kalıyor ve sektör temsilcilerine 1 Soru 10 Cevap Köşemizde sorumuzu yöneltmeyi sürdürüyoruz: "Türkiye'nin Dünya Bakliyat Sektöründeki yerini güçlendirmek için nasıl adımlar atılmalı?

AHMET SAYILIR
SAYSAN BAKLİYAT

Türkiye bakliyat sektörünün ileriye taşınması için çiftçimizi güçlendirmemiz gerekli. Bugün Devletin elinde, yetiştirmiş olduğu ve henüz istihdam edilmemiş pek çok ziraat mühendisi var. Bu kalifiye insan gücünün doğru yerlerde kullanılması gerektiğine inanıyorum: Örneğin; çiftçinin üretim aşamasında ve tohum teknolojileri geliştirme aşamasında…

Ayrıca Devlet çiftçisine çeşitli hibe programları sağlıyor ve ekipman veriyor. Ancak yine de çiftçinin üretimini destekleyici hamlelerini artırmalı: Tohum desteği, mazot desteği vb. Çiftçiye desteğin büyük olması lazım. Böylece düşük maliyet ile üretim yapan çiftçinin uluslararası arenada rekabet gücü artar.

Belirtmeden geçemeyeceğim: Dünya bakliyat sektöründeki yerimizi güçlendirmek istiyorsak, bir an evvel ithalatçı ülke pozisyonundan kurtulmalıyız. Çünkü Türkiye bakliyat sektörü ithalat ile güçlenmez. Size nohut örneğini vermek istiyorum: Bundan 30 sene önce Mersin'den 50 bin- 100 bin tonluk gemiler yüklenir ve nohut ihraç edilirdi. Şimdi nohut üretmiyoruz. Nohut, Hindistan, Meksika, Arjantin'den geliyor. Bakliyat alanında Türkiye üretimin yeteri kadar olmaması nedeniyle ithalata bağımlı duruma geldi. Nohut dışında mercimek ve fasulye gibi diğer bakliyat çeşitlerinde de aynı durumdayız.

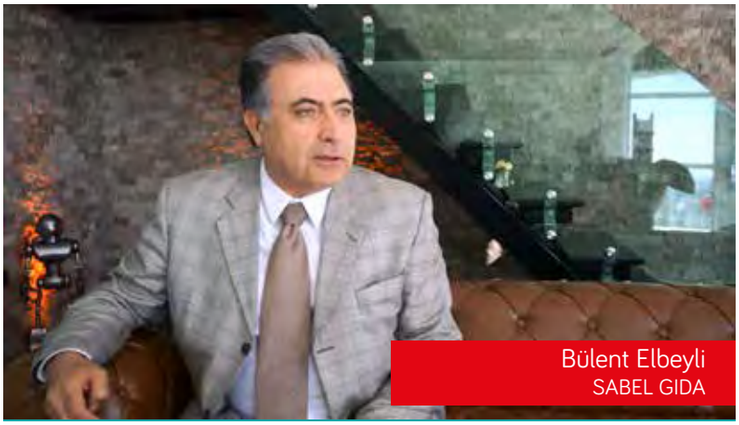
Demirel'in bir sözü vardır: " Çiftçi şehirlinin efendisidir." Neden? Çünkü bütün ürünü çiftçiler getiriyor. Her şey üreticinin elinde.

SABAHATTİN MEMİŞ
İDEAL BAKLİYAT

Bugün Türkiye Bakliyat Sektörünün en büyük sorunu bana göre üretim sorunudur. Ülkemiz bu alandaki evrensel etkisini maalesef her geçen gün biraz daha kaybetmektedir. Bununda tek bir sebebi var: üretim eksikliği. Eğer bakliyat alanında yeteri kadar üretim yoksa gücünüz de yoktur.

Mersin firmaları olarak altyapımız var, portföyümüz var. Ama maalesef çiftçimiz üretemiyor. 1980- 1990'larla kıyasladığımızda bugün neredeyse üretmiyoruz. Bu da altyapısı güçlü ve güçlü ticari bağlara sahip firmalarımız olsa dahi Mersin'i ve Türkiye'yi alt sıralara itiyor.

Bu noktada çiftçimizin ekip biçmek yerine şehirlere göçmesini önlemeliyiz. Onları memnun bırakacak şartları sağlamak gerek. Örneğin; mazot, gübre desteği vb. Sonra, tarlaların bölünmemesi için daha etkili uygulamalar ortaya konmalı. Bunları aşarsak zaten piyasa olarak yerimiz iyi. Dünya'daki alıcılar Türkiye'yi tercih edecektir. Ana üretim bölgelerine yakınlık, kaliteli ürün, lojistik imkanlar vb. biz de… Bundan 15- 20 yıl önce tedarikçi olan ülkeler bugün Türkiye'ye ürün ithal ediyor. Bunu aşarsak her şey çok daha iyi olacak.



Bülent Elbeyli
SABEL GIDA

Öncelikle yabancı ülkelerdeki satıcı insanların Türkiye'ye geldiklerinde depolama şartlarının uygun olması ve onların girdilerinin asgari düzeyde tutulması lazım. Ürünlerini güvenilir kaynaklara emanet edebilmeleri lazım. Öyle bir depolama sistemi kurulduğunda, işlenip ve temizlenip ticareti ya da transit ticareti yapılabilir. Ticarette güven ortamı yaratmak şart.

Zaten Türkler bu konuda çok tecrübeli. Depolama alanında gerekli güven ortamı hazırlanıp çok güçlü bir yer edinmemiz sağlanabilir. Zaten şu an bakliyat transit ticaretinde dünyada söz sahibi çok güçlü firmalarımız var. Sadece Türkiye de yapılan depolama ve antrepolama işlemlerinin daha sağlıklı ve güvenilir bir şekilde yapılmasıyla bu sorunu çözüleceğini düşünüyorum.

DOĞAN NARİN
BYS HOLDİNG

Türkiye Bakliyatının merkezi yıllardır Mersin'dir ve bu konuda Mersin Limanı'nın varlığı da önemli bir etkendir. Ayrıca Anadolu toprakları bakliyatın anavatanı konumundadır. Fakat son yıllarda Türkiye'nin bakliyat üretiminin azalması ile bu özelliğimizi yavaşça kaybetmeye başladık. Birçok üründe geriledik. Çiftçimiz bakliyatın yerine alternatif başka ürünler ekmeye başladı. Ancak, bakliyatı işleme ve özellikle Mersin Limanı üzerinden transit ticaretini gerçekleştirme noktasında gücümüzü koruyoruz. Geçmişte Dünya Bakliyat Piyasasının aktif bir oyuncusu olmak da bu gücün sürmesinde etken...

Gelecekte sektördeki yerimizi canlı tutmak için, üretimi de yeniden artırmalıyız. Çünkü bugün üretimini gerçekleştiren ve işlenmesi için bize gönderen ülkeler kendi tesislerinde ürünlerini işleme yoluna gidecek ve 3. Ülkelere doğrudan satacaklardır. Bu nedenle, Devletin çiftçiyi desteği sürdürmesinde yarın bulanacağımız pozisyon için fayda vardır.

RİŞAL IRMAK
SEVAN DIŞ TİCARET

Dünya Bakliyat Borsası Türkiye'de dönebilir. Bunun için Ekonomi Bakanlığı ve Borsaların bir arada hareket ederek araştırma yapması ve çalışmalar yürütmesi gerektiğini düşünüyorum. Bunun sektöre büyük faydası olacaktır.

Bakliyat Sektörünü gelecekte daha iyi yerlere taşımak için 2. önerim ise, lojistik, liman ve depolama sistemlerinin daha gelişmiş bir hale getirilmesi. Türkiye'de bakliyat üretiminde ciddi bir düşüş var ve net ithalatçı konumdayız. Ancak bununla birlikte, transit ticaret konusunda da iyiyiz. Lojistik ve depolama sistemleri alanında kapasitemizi daha da arttırırsak bu bölgede daha itibarlı bir konuma ulaşmamızı sağlayacaktır.

3. önerim ise, uzun dönemli bir faaliyet alanı. Komşularımızla ilişkilerimizi artırmalıyız ve taşıma- nakliye gibi konularda kolaylık sağlamalıyız. Bu süreçte karayolundan demiryoluna dönmek, maliyeti düşürmek daha rekabetçi bir pozisyona gelmemizi sağlayacaktır.

SERKAN METE
METE TARIM

Dünyada tohum teknolojisi alanında büyük gelişmeler oldu. Türkiye olarak biz de bu sürece dâhil olmalıyız. Tohumlarımızı düzeltmemiz dünya ile rekabet etmemiz için gerekli. Gen haritası çıkarılmış, hastalıklara dayanıklı, verimliliği yüksek, üretim kalitesi yüksek tohumlara yönelmeliyiz. Maalesef elimizde bu şekilde tohumlarımız mevcut değil. Yurtdışından gelen normal materyalleri tohum olarak kullanmak zorundayız. Gen haritası bizim topraklarımıza uygun tohumları üretmek ve geliştirmek için çalışmalar yürütmeliyiz. Böylece bakliyat sektörünün geleceği için iyi bir adım atmış oluruz.

KİNOA

Kİnoa, son dönemde Türkiye'de de ekimine başlanan yenilebilir tohum türlerinden birisidir. Tahıla benzer yönleri olsa da buğdaygillerden değildir ve daha çok ıspanak ve pancar gibi bitkilere yakınlık göstermektedir. Kinoa tarımının başladığı topraklar bugünkü Bolivya, Peru, Ekvator ve Kolombiya'nın Alp Dağları üzerindeki yöreleridir. 3bin ila 4bin yıl önce insanlar doğadan kinoa'yı toplayarak yemeye başlamıştır.

Kinoa yüksek besin değeri ile dikkat çekmektedir. Lizin gibi temel aminoasitler ve bol miktarda kalsiyum, demir ve fosfor içermektedir. Ayrıca, 100 gram kinoa 372 kalori ve 5,8 gram yağ, 69 gram karbonhidrat, 6 gram lif içerir. Yüksek nitelikli protein yapısı, glüten içermemesi zengin mineral yapısı ile 2000'li yılların başında çağdaş Dünya ülkeleri tarafından keşfedilmiştir ve sağlıklı bir besin olması nedeniyle özellikle sağlıklı yaşamı önemseyen Avrupa ülkelerinde tüketilir olmuştur.

Vücuduna doğru beslenerek yatırım yaptığının bilincinde olan Avrupa toplumlarının tercih etmesindeki diğer nedenler ise; Gluten içermeyip yukarıda bahsi geçen demir, kalsiyum ve fosforun yanında A,B,C,D,E ve K vitaminlerini de ihtiva etmesidir.

Güney Amerika'da binlerce yıldır pirinç ve buğdayın yerini tutan, hem pilav gibi tüketilebilen hem de un haline getirilip çok geniş bir alanda tüketilebilen kinoa aynı zamanda ilaç sektöründe de kullanılmaktadır. Kinoa bitkisinin üretimi, buğdayınkiyle ortak noktalara sahiptir. Kısa sürede hasat yapılabilecek olgunluğa gelen bitki, buğday aparatlı biçerdöverler yardımıyla hasat edilmektedir. Yalnız, ekim tarihi buğdayınkinden farklı olarak mevsim şartlarına göre şubat, mart ya da nisan ayında yapılmaktadır. Ortalama 120 günde de hasat alınmaktadır.

2013 yılı Birleşmiş Milletler Bölge Ofisi tarafından "Kinoa Yılı" ilan edilmiştir. Bunun nedenleri arasında; dünyanın pek çok bölgesinde yapılan deneme üretimlerinde bitkinin başarıyla yetiştirilmesi, azalan su kaynaklarına karşın kinoanın çok zorlu ve kurak şartlarda dahi yetişebilmesi ve tarımının buğday gibi oldukça kolay olması gösterilmektedir.

Kinoa, Türkiye ikliminde de yetişebilen bir bitkidir. Son 2 yıldır da çiftçiler için ekimi yapılan tahıla karşı alternatif bir bitki olarak gö-

rülmektedir. Bu bitki deniz seviyesinden 3200 metre yüksekliğe ulaşan yerlere; Akdeniz İkliminden Bozkır iklimine; kurak bölgelerden nemli bölgelere kadar geniş bir alanda başarıyla yetiştirilmektedir.

En iyi yetiştirilme kabiliyeti gösterdiği ph aralığı 5.5.- 8 arasındadır. Tuzlu topraklara karşı direnci diğer tarla bitkilerine nazaran oldukça yüksektir.

Kinoa üretimi alanında otoritelerden biri olan Dünya Kinoa Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Sven Eric Jacobsen tarafından Türkiye İtalya ve İspanya ile birlikte, kinoa yetiştiriciliği için en uygun yerlerden biri olarak gösterilmiştir.

Dikkat!
Bu bir **BULUŞTUR.**

Kendi kendini temizleyen
ELEVATÖR SİSTEMİ

ÖNCESİ

- Tabanda ürün birikmesi
- Haşere sorunu
- Ürün kaybı
- Tabanın temizlenememesi
- Ürün içerisine tohum karışması
- Elevatör dışına ürün sızması

gibi sorunlarla karşılaşılır.

SELF CLEAN SYSTEM

SONRASI

SELFCLEAN Sonrası

- Tabanda ürün birikmez
- Haşere sorunu ortadan kalkar
- Ürün kaybı yaşanmaz
- Tabanın temizlenmesi gerekmez
- Ürün içerisine tohum karışması önlenir
- Elevatör dışına ürün sızıntısı yaşanmaz
- Üründen ürüne geçiş kolaylığı sağlanır

Self Clean Öncesi **Self Clean Devrede** **Self Clean Sonrası**

Bu sistemin tüm yasal hakları AKY Technology firmasına aittir.

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

www.youtube.com/akytechnology

Kuru Gıdanın

YAŞAYAN EFSANELERİ

AYAN AİLESİ

Sn. Abdullah AYAN

Sevgili Okurum,

Kuru Gıdanın Efsaneleri Serisi'nin bu sayısında, Türkiye Bakliyat Sektörünün gelişim sürecine şahitlik etmiş, sektörün gidişatını etkileyen önemli pozisyonlarda görev almış önemli bir ismi ağırlıyoruz: Abdullah Ayan.

Abdullah Ayan, Mersin'in yakın tarihini yaşamış biri olarak, La Recolte Du Monde Dergisi'nin okuyucuları ile anılarını paylaşıyor. 1950'lerde Mardin'de ticaret yapmaya başlayan Ayan Ailesi, 1970'lerde Mersin'e taşınarak bu şehirde ticareti sürdürdü ve Türk Bakliyat Sektörünün önemli bir oyuncusu olmayı başardı. Saygın bir ailenin mensubu olarak değerli bir isim taşıyan Abdullah Ayan, ulusal ve uluslararası arenada ticaretin işleniş şeklinden, dönemsel olarak revaçta olan ürünlere; kuru gıda sektörünün gelişim yolculuğundan, zamanla oluşan sorunlarına kadar pek çok alanda fikirlerini bizimle paylaştı.

Ama önce ilk izlenimlerim…

Mersin'in ilk tesis ve fabrika alanlarının inşa edildiği Hal Mahallesi'ndeki ofisinde, Abdullah Bey ile buluştuk. Çok katlı bir binanın ikinci katındaki mütevazı döşenmiş odasında beni karşıladı. İnsancıl ve içten yaklaşımı nedeniyle onunla iletişim kurmakta hiç zorluk çekmediğimi itiraf etmeliyim. Genellikle soru- cevap şeklinde ilerleyen röportajlarımdan farklı olarak, bu sefer, "ne söylemek istediğini iyi bilen bir insan" ile karşı karşıya idim ve uzun zaman ilgimi uyanık tutacak anılar, bilgiler ve tespitlerle dolu bir röportaj gerçekleştirdik.

Ayan Ailesi ve Abdullah Ayan Hakkında…

1951 Mardin Doğumluyum. Babam Mehmet Zeki Ayan'dır. Mardin'den 1958 yılında çıkarak Antep'e göçtük. 1958- 1970 yılları arasında bu şehirde yaşayarak, tarım alanında ihracat ağırlıklı ticaret yaptık. 1970'ten sonra ise Mersin'e yerleştik. Ben lise eğitimini Antep Lisesi'nde alarak 1967 yılında mezun oldum. Ardından, Ankara Gazi Üniversitesi, Devlet Mühendislik Mimarlık Fakültesi Kimya Bölümünü bitirdim.

1977- 1987 yılları arasında Akdeniz Hububat Bakliyat İhracatçılar Birliği Yönetim Kurulu Başkanlığını üstlendim. İstanbul merkezli bir sigorta şirketinde yönetim kurulu başkanlığı ve murahhas üyeliği başta olmak üzere çeşitli şirketlerin yönetim kadrosunda görev aldım. 2000 yılından itibaren iş hayatını askıya alarak Mersin'e döndüm ve ülkem insanına duyduğum sorumluluğu yerine getirmek adına bir aktivist olarak; Dünya, Türkiye ve Mersin'deki gelişmeleri toplumsal duyarlılıkla değerlendirmeye çalıştım: çeşitli yerel ve ulusal gazetelerde köşe yazarlığı yaptım. Açılım Dergisi'nde, AKİB Dergisi'nde, MESİAD ve MEGİAD gibi kuruluşlarda farklı pozisyonlarda görevler üstlendim. 2005 yılında 100'e yakın arkadaşım ile birlikte Mersin AB Kulübünü kurduk. Derneğin ilk Yönetim Kurulu Başkanlığını da ben üstlendim. 2008 yılında Mersin İl genelindeki 220' ye yakın kurum ve kuruluşun bir araya gelerek oluşturduğu ve Balık Çiftlikleri ile Nükleer Santralin Mersin'e kurulmaması temel amacıyla harekete eden "Mersin Platformu" sözcülüğünü üstlendim.

2009-2015 yılları arasında Mersin Büyükşehir Kent konseyi üyesi olarak çalıştım ve 2009'dan bugüne Akdeniz Kent Konseyi yürütme Kurulu üyeliğini de sürdürmekteyim.

Sabahattin Akyürek ile Bir Anı...

Abdullah Ayan geçmiş anılarına pek çok başlangıç ve bitişleri sığdırmış, insan biriktirmiş ve yaşam öykülerine şahitlik etmiş biri olarak karşımıza çıkıyor. Türkiye ve Dünyanın yakın tarihini bilen ve hafızasına arkasını dönmeden bu günün şartlarını analiz eden biri olarak, Türkiye bakliyat Sektörünün durumunu yorumluyor.

Söyleşimiz boyunca konuları birbirinden ayırmak için verdiği eslerde dikkat çekici şekilde hep şu soru cümlesini kullandı: "Ne oldu da bu duruma geldik?" Hem soru hem ünlem anlamı içeren bu cümlenin gerisinden dikkat çekici cevaplar veriyor.

Ayan söyleşiye kendisi ve Türkiye Bakliyat Piyasası için önem arz eden bir anısını paylaşarak başlıyor: "1968 yılından beri iş nedeniyle Mersin'e sık sık ziyaretlerde bulunmakla birlikte ailemle Mersin'e gelişimiz 1970 yılını bulur. O günlerde de Mersin, Liman nedeniyle Bakliyat Piyasasının döndüğü şehirdi. Ancak bugünden farklı olarak büyük bir sıkıntı vardı: Doğru düzgün elek yapan bir yer yoktu. O zamanlarda ham ürün toplanır ya gemilerle başka ülkelere taşınırdı –ki şimdiki gibi konteyner taşımacılığı yoktu.- ya da Lübnan'a temizlenmeye gönderilir ve de oradan dünyaya servis edilirdi.

Ancak, "Ayan Firması" olarak biz bakliyatı elemek istiyorduk ve kimin yapabileceğini soruşturmaya başladık. Mersin ticaretinde Levantenler güçlü söz sahibi idi ve bizi "Atanas Usta" isimli Rum bir elek ustasına yönlendirdiler. O dönem sektöre açık elek yapabilen tek kişi Mersin'de bu zat idi.

Bu arada belirtmem gerek; bakliyat sektörü de Levantenlerin yani, gayrimüslim tüccarların elinde ve biz "Ayan Firması", Anadolu'dan tasını tarağını toplayarak gelen ilk firmayız. Babam rahmetli Mehmet Zeki Ayan, ticaretin, uluslararası deniz taşımacılığının olduğu yerlerde daha etkili bir şekilde yapılacağına inanıyordu. Bu nedenle, 1958-70 yılları arasında yaşadığı ve ticaret yaptığı şehir olan Antep'ten ayrılarak Mersin'e geldi. Mersin'e bakliyat stoklayarak para etmesini sağlayan isim babam Mehmet Zeki Ayan'dır.

O yıllarda mercimek buğdaydan daha ucuz bir üründü ancak depolanarak yüksek tonajlarda satılmaya başlanınca ticarette buğday kadar değer kazandı. Bu noktada aslında Ayanlar olarak mercimek elemek için makine arayışına gittik.

Kırmızı mercimek, nohut, kuru fasulye vb. taneli baklagillerden farklı olarak elenmek, boylanmak dışında kabuğundan da ayrıştırılmalı ve sadece iç haline getirilmeli. Bu da sanayi işlemi görmesini gerektiriyor. –Size o dönemle ilgi bir küçük ayrıntı daha vermek isterim: Antep'te bu işlemi çok ilkel yöntemlerle yapan tek bir aile şirketi vardı: "Devlip Firması". ... Önce Antep'te makine arayışına girdik. Enver Atasever isimli bir elekçi vardı. Onunla çalıştık ve bizim için bir makine imal etti. Bu makine, öyle büyük ve ağırdı ki adını "tank" koyduk. 92 numaralı Mersin- Tarsus yolu üzerinde, bugün ki Mersin Limanı'nın C Kapısı'nın oradaki, şimdi konteynerlerin dizili olduğu alanın karşısında bulunan, depolama alanımıza yerleştirdik. Ancak "Tank" ağırlığı nedeniyle çok sarsıntılı bir makine idi ve istenilen sonucu alamadık. Umudumuz Atanas Usta'da idi. Atanas Usta'dan bize elek yapmasını istiyorduk. Ancak rakip firmaların yönlendirmesi ile bize elek yapmayı reddediyordu.

O dönemde Atanas Usta'nın yanında çalışan üç genç adam vardı: Sabahattin Akyürek, Ali Akyürek ve Ahmet Akyürek. Babam Mehmet Bey onları yanına çağırarak eleği kendisi için yapmalarını istedi ve gerekli bütün alet, edevat, malzeme konusunda tam destek vermeyi önerdi.

1980'Lerin Hububat Bakliyat İhracatçılar Birliği Yönetim Kurulu (Soldan sağa): Basil DUMANİ, Abdullah AYAN (Başkan), Mustafa ŞAHİN, Sadık GÜNGÖR, Mircan FIRAT, Ali LATİFOĞLU (Gen.Skr) Şahin BATALLI, Süheyl SÜRMELİ, Abbas CANSEVER

Sabahattin Akyürek, bu eleğin ince bir tarafı olduğunu söyledi: Elek iskeletinin hafif bir materyal olduğu için ahşaptan yapılması gerektiğini; bunu da Mersin'de bir tek ismin yaptığını ve eğer onunla anlaşılırsa bu eleği yapabileceklerini söyledi. Bu isim "Durmuş Üçbaş" idi. Durmuş Bey ile ilgili hatırladığım fiziksel ayrıntı, parmaklarını makineye kaptırarak kaybetmiş olan bir adam olduğu idi.

Projeye 1974 yılının Mayıs Ayında başladık. Aynı yılın ekim ayına kadar 4- 5 tane eleği bizim onlara atölyemizde tahsis edilen yerde yapmışlardı. Böylece bizim elek sıkıntımız bitti. Bu gençler için de yepyeni bir ticari yolculuk başladı.

Bugün Türkiye'de bakliyat eleniyor ve hatta eleme makineleri üretilerek yabancı ülkelere gönderiliyorsa bu, Sabahattin Akyürek'in 1974'teki bu girişimi ile başlar."

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar İhracatçıları Birliği Başkanlığı Hakkında…

Abdullah Ayan, üniversite tahsilinin hemen ardından, kendi ifadesiyle, 70 ülkeye 70 kalem gıda ürünü ihraç eden Ayan Firmasının yönetiminde aktif olarak görev alıyordu. Ayrıca, Türkiye ticaret hayatı için önemli olan bir oluşumda "Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar İhracatçıları Birliği'nde" başkanlık görevini üstlenmişti. Ayan, o dönemde henüz adı dahi duyulmamış "Sri Lanka" gibi ülkelerle iletişim kurarak ticaretin başlamasına vesile olmuştu.

Ayan diyor ki; "1976- 87 yılları arasında Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar İhracatçıları Birliği'ne başkanlık ettim. Türkiye'nin en geniş hacme sahip ticari birliğinin başındaki en genç isim olarak uzun yıllar görev aldım. Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar İhracatçıları Birliği olarak 80'lerde Türkiye'nin ortalama 2,5 milyon Dolarlık ihracat hacminin 100- 1500 bin Dolarını bizim birliğimiz gerçekleştiriyordu. Türkiye'de 20 bin kayıtlı ihracatçı arasından 5000 tanesi bizim üyelerimizden oluşuyordu. Çok geniş bir hizmet alanımız vardı. Antalya'dan Kars'a Kayseri'den Mersin'e kadar bize bağlı firmalar bulunuyordu. 1987 yılında 10 yılı aşkın süreden sonra görevimi Sühey Sürmeli'ye devrettim. Ondan sonra da bugün ki Birlik Başkanı olan Mahmut Arslan görevi devraldı."

Tespitler…

Ne oldu da, Türkiye bakliyatta net ithalatçı durumuna geldik?
Abdullah Ayan, "2017 yılındayız. Bugün mercimek 10TL, Nohut fiyatları ise cevizden pahalı… Peki ne oldu da bundan 30 yıl önce üretiminde güçlü olduğumuz ve ihraç ettiğimiz kalemleri bugün ithal eder konuma geldik?

Bana göre bu gidişatta hepimiz günahkârız. Ticaret Borsalarının çok ciddi vurdumduymazlığı ve Devletin gerekli hamleleri yapmaması bu duruma neden oldu. Araştırma Geliştirme Çalışmalarını tohum teknolojisinde de yapmak gerekli idi. Bugün Kanada mercimeği çok iyi üretiyor ise bunun gerisinde "tohum teknolojilerinde gelişmişlik" yatıyor.

Ayrıca bir diğer önemli konu da "kooperatifleşme". Amerika, Kanada gibi ülkelerde çok güçlü çiftçi kooperatifleri var.
Etkili ve planlı tarım politikaları, ticaret borsalarının çalışmaları, tohum teknolojilerinde AR- GE ve kooperatifleşme alanlarına ciddi sıkıntılarımız olduğunu düşünüyorum."

Deneyimlerle 1980'lerde Mersin merkezi Bakliyat Ticareti ile 2000'lerde Bakliyat Ticareti Kıyaslaması…

Türkiye'nin 1984- 90 yılları arasında Hindistan'a 150- 200 bin ton nohut ihraç ettiğini bugün ise; Rusya'dan nohut ithal eder durumda olduğunuzu söyleyerek bugünkü durumu yorumlamaya başlayan Ayan, nohudun inanılmaz fiyatlara satılmaya başladığını ve 40 yılda yetişerek mevye veren ceviz ağacının yemişi ile fiyatının yarıştığını söyledi. Ve bütün röportaj boyunca yinelediği soruyu tekrarladı: "Peki bu duruma nasıl geldik?"
Ayan, "Türkiye'deki bakliyat ekim alanlarına dikkat çekerek sözlerine devam etti. "Kırmızı mercimekte 7 milyon dekardan 2 milyon dekara

düşmüşüz. Bu inanılmaz ve kabul edilemez bir durum.
Şimdi Bakliyat çevrelerinde Kırgızistan'a giderek bakliyat ekimi yaptıklarını övünerek anlatan sektör temsilcilerimiz var. Rusya'ya giderek üretim yapacaklarının demeçleri verenlere de çeşitli basın organlarında rastladım. Ben bu sektörde eski bir isim olarak kendimi onların ağabeyi olarak görüyor ve eleştirmeye hakkım olduğunu düşünüyorum: "Anadolu'ya ne oldu?"

Anadolu'da bundan 8 bin yıl önce bu topraklar insanlığın ilk tarım yaptıkları bölge idi. Yerleşik düzene bu tarım sayesinde geçildi ve insanlığın bu coğrafyada ilk olarak diktikleri; zeytin, nohut ve mercimekti.

Bu ülkede iddia ediyorum ki, aşağı yukarı 890 kasaba vardır. Her bölgenin de kendine özgü bir fasulyesi yetişir. Şimdi size hatırımda olan ve geçmişte ticaretini yaptığım 40 farklı fasulye çeşidi sayabilirim: Hermasan, horoz, sıra, şeker… Allah aşkına nerede bu çeşitler ve biz bu duruma nasıl geldik?

1980'den önce Anadolu'dan mercimek ithal eden Kanada, 1980'li yılların başında Anadolu'ya gelerek mercimek almış, genetiği ile oynayarak ülkesinde üretmeye başlamıştır. Bugün Türkiye'de dahil dünyanın pek çok ülkesine bu mercimekler gönderiliyor.
Şahsen bu mercimeklerin sağlıklı olduğuna da inanmıyorum. Devletimizin pek çok tarım ürününde yaptığı gibi mercimekte de aynı hassasiyeti göstermesi gerektiğini düşünüyorum."

Mercimek ithalatı ve devlet denetimi ile ilgili bir anı…
"1987- 88 yıllarında iç piyasada çok mercimek aşırı derecede stoklanınca ve fiyatlar dibe vurunca çiftçiler bu ürünü ekmedi. 1990 yılında Türkiye de bir mercimek sıkıntısı yaşandı. Avustralya'dan mercimek getirtmemiz gerekti. Ancak ürünü "mercimek" olarak ülkeye sokamadık. Çünkü mercimek, devletimizin koyduğu kıstaslar çerçevesinde "mercimek" olarak kabul edilmiyordu. "Yabani Fi Tohumu" olarak nitelendiriliyordu.
Günümüzde ise o mercimekler ülkemize getiriliyor, kabul görüyor, işleniyor ve satılıyor."

Türkiye Bakliyat Piyasasında Lübnan'ın Durumu, Arap- İsrail Çekişmesi Etkisi ve İran- Irak Savaşı Hakkında
"1980'lerden önce Türkiye'den yüklenen natürel ürünler Lübnan'daki tesislerde eleniyor ve temiz bir şekilde Arap ülkelerine ihraç ediliyordu. Çünkü Türkiye'de iyi oranda bakliyat üretimi olsa da mahsulü eleyerek ve temizleyecek makine de tesis de yoktu.
1970'li yılların ortasında dünyada Arap- İsrail Savaşı'nın ardından yaşanan petrol krizi, petrol fiyatlarının varilinin 3 Dolardan 14 Dolara kadar yükselmesine neden olmuş; bu da fakir Arap ülkelerinin bir anda zenginleşmesi sağlamıştı. Alım gücü artan Araplara, Türkiye'de üretilen ürün Lübnan'da işlenerek gönderiliyordu. Türkiye'nin çevre bölgesinde yaşanan bu gelişme ekonomiye olumlu yansımıştır. Suudi Arabistan, Kuveyt, Birleşik Arap Emirlikleri'nden Dubai gibi ülkeler petrol sayesinde güçlü ülkelere dönüşmüşlerdir. Yani çöl bedevileri birden maden zengini oldular.

Durum fark eden Ayan, Dumani gibi Türk firmaları sadece ürünü Lübnan'a Mersin Limanı aracılığı ile göndermekle kalmamış; kendi eleklerini edinme yoluna da gitmişlerdir.
Fakat Mersin'e bakliyatta ivme kazandıran asıl durum 1979 Irak- İran Savaşı'dır. Bu savaş sırasında her iki ülkenin de Dünya ile tek bağlantısı Türkiye idi. O dönem çok yüksek tonajlarda bakliyat ürünü temin ettiler. Irak açtığı ihale ile 60 bin ton mercimek, 40 bin ton fasulye gönderiliyordu."

Ürünün Taşınması Hakkında…
"Konteyner taşımacılığı 1979- 1980 yıllarında başladı ve Mersin'de şube açarak konteyner taşımacılığı yapan ilk firma "MERZALO" isimli bir İtalyan firması idi. Ve ilk konteyner ihracatı İsrail'e yapılmıştı.
… Ama öncesinde, 700 ila 1000 tonluk gemiler Mersin Limanı'na yanaşır ve mallar (- ki çoğunlukla Levantenler tarafından) Lübnan'a gönderilir ve Lübnan'daki Levanterler tarafından işlenerek Arap Ülkeleri öncelikli olmak üzere başka ülkelere gönderilirdi.
Ayrıca o zamanlarda devlet ihaleleri ile çok fazla bakliyat alımı ve gemiler aracılığı ile gönderilirdi. Ülkeler fakir halk kesimine ücretsiz olarak bakliyat dağıtımı yapardı. Mesela, bir kerede Mısır, Sri Lanka gibi ülkeler 40 bin ton alım yapardı."

AYAN Ailesi(ayaktakiler): Abdullah AYAN, Nasrullah AYAN, Fethullah AYAN (oturanlar): Feyzi AYAN, Zeki AYAN, Sadi AYAN (soldan sağa)

Türkiye'de Kooperatifleşmenin Geçmişi…
Abdullah Ayan kendi perspektifinden, Türkiye'nin bakliyat üretimi alanındaki problemleri ve yine bu yapılan hataları sıralayarak çözüm için tespitlerde bulunuyor.

"Türkiye'nin tarım alanında yaptığı en büyük hata, kooperatifleşme konusunda oldu. Dünyanın bu alanda en güçlü ülkeleri Amerika ve Kanada. Türkiye onlarla aynı dönemde bu işe ağırlık vermeliydi.
Ayrıca belirtmeliyim; geçmişte Türkiye'nin Kooperatifleri vardı. "Güneydoğu Satış Kooperatifi" Antep merkezli ve devlet destekli bir oluşum idi. O zaman kooperatifler, Ekonomi Bakanlığı'na bağlı olarak tıpki bugünkü FİSKO Birlik, TARİŞ gibi çalışıyordu. Devletin organize ettiği, genel sekreterlerini devletin atadığı, tıpkı ihracatçı birlikleri gibi bütçesini devletin planladığı ve finanse ettiği, alım fiyatlarını devletin ilan ettiği oluşumlardı. Ancak vaktinde öyle suiistimal edildi ki; sağlıklı bir şekilde geliştirilerek sürdürülmedi."

Tarım Sektöründe Ar- Ge Hakkında…
Abdullah Ayan sözlerine şöyle başlıyor: " İşte tekrar söylüyorum. Araştırma Geliştirme (AR- GE) çalışmalarını tarlaya yansıtamadık. AR-GE'yi tarlaya yansıtabilseydik; üretim ile tüketim arasındaki dengeyi sağlıklı bir şekilde kurabilseydik ve hatta üretim oranlarını artırabilseydik bugün net ithalatçı konumda olmak olmak şöyle dursun ihracat oranlarıyla bakliyat sektörüne yön veren güçlü bir dünya oyuncusu olurduk.
Daha somut bir şekilde ifade etmem gerekirse; Türkiye'de 1'e 5 veriyorsa tohum ve Kanada'da 1'e 60 veriyorsa ortada ciddi ve bir an evvel doğru hamlelerle aşılması gereken bir sorun var demektir.

Sn. ABDULLAH AYAN'A La Recolte u Monde Dergisi'ne röportaj verdiği için teşekkür ederiz.

YATIRIMCILAR 4-7 MAYIS'TA IDMA'DA BULUŞUYOR

Un, yem, pirinç, bakliyat, makarna ve bisküvi sektörlerini buluşturan uluslararası nitelikteki ilk ve tek teknoloji fuarı olan İDMA, 04-07 Mayıs 2017 tarihleri arasında yedinci kez yatırımcıları İstanbul'da biraraya getiriyor. 200'ü aşkın markanın son teknolojilerini sergileyeceği fuara, 30 dernek grup bazında katılım sağlarken, 15 dernek de stantlarıyla katılım gösterecek. Etiyopya'nın ticaret heyetiyle birlikte ülke standı açacağı İDMA 2017'de, Nijerya değirmencilik sektörü temsilcileri de ikili görüşmeler gerçekleştirecek.

Uluslararası Un, İrmik, Pirinç, Mısır, Bulgur, Yem Değirmen Makineleri ve Bakliyat, Makarna, Bisküvi Teknolojileri Fuarı İDMA'nın yedincisi, 04-07 Mayıs 2017 tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi'nde (CNR Expo), dünyanın 144 ülkesinden gelecek binlerce profesyonel ziyaretçiyi ağırlamaya hazırlanıyor.
İstanbul Fuar Merkezi'nin 33 bin metrekarelik 3 salonunda gerçekleştirilecek fuara, 200'ün üzerinde marka katılım gösterecek. Fuar için yoğun bir hazırlık sürecine giren teknoloji üreticileri ve tedarikçileri, en son yeniliklerini İDMA 2017'de sektörün beğenisine sunacak.

30 DERNEK, 30 GRUPLA İDMA'DA
Hububat ve bakliyat sektörünü, İDMA 2017'de yeni özelleştirilmiş alanlar vizyonuyla buluşturmaya hazırlanan Parantez Fuarcılık, ziyaretçi konusunda da iddialı. Halihazırda 5 dilde ve 144 ülkede tanıtım faaliyetleri yürüten Parantez Fuarcılık, İtalya, İngiltere, Hindistan, Arjantin ve Çin'de acenteleri aracığıyla gerçekleştirdiği çalışmaları yoğunlaştırdı.
Dünya genelindeki tanıtım çalışmaları kapsamında sektörün öncü dernek, birlik ve diğer sivil toplum kuruluşlarıyla da yoğun görüşmeler gerçekleştiren şirket, 22 ülkede sektörün önde gelen 30 derneğinden tam destek aldı. Yapılan görüşmeler çerçevesinde söz konusu 30 dernek ve birlik, İDMA 2017'ye grup bazında katılım gösterecek ve 15 dernek ise aynı zamanda fuarda stant açacak.

ETİYOPYA PAVYONU
Etiyopya Ticaret Odası, Etiyopya Değirmenciler Derneği ve Etiyopya İhracatçılar Birliği, İDMA 2017'de ülke pavyonu kurarak hem katılımcılar hem ziyaretçilerle bir araya gelecek. Fuar öncesi Etiyopya'da Ticaret Odası, İhracatçılar Birliği ve Değirmenci Derneği üyelerinin katılımıyla bir toplantı gerçekleştirilecek. Toplantıya katılanlar, İDMA 2017 Fuarı ve fuarda düzenlenecek Sertifikalı Değirmencilik Eğitimi hakkında önceden bilgilendirilecek ve fuara katılımları organize edilecek. Etiyopya Değirmenciler Derneği üyeleriyle birlikte fuara ziyaretçi bazında katılım sağlarken, Etiyopya İhracatçılar Birliği de pavyonda yer alacak Etiyopyalı katılımcıların işlemleriyle ilgilenecek. Ağırlıkla ihracatçılardan oluşacak katılımcılar, fuar süresince bakliyat ve hububat bazlı ürünlerin ticaretiyle ilgili görüşmeler yapacak.

NİJERYA İKİLİ GÖRÜŞMELER İÇİN İDMA'DA
Afrika Ticaret Merkezi, 06 Mayıs 2017 tarihinde İDMA 2017 Fuar'nda "Nijerya Un, İrmik, Pirinç, Mısır, Yem Değirmenciliği, Makarna ve Bisküvi Sektöründe İş ve Yatırım Fırsatlarını Keşfetmek" başlıklı bir etkinlik düzenleyerek iki görüşmeler gerçekleştirecek. Afrika Ticaret Merkezi'nin gıda işleme şirketlerini, ithalatçıları ve distribütörleri kapsayan önemli üyelerinden oluşacak ikili görüşmelerin katılımcıları, İDMA 2017 katılımcılarıyla satınalma, işbirliği ve ticaret imkanlarını görüşecek.

KARLI BİR YATIRIM İÇİN DOĞRU YER VE DOĞRU ZAMAN: İDMA 2017, 04-07 MAYIS
Un, yem, pirinç, bakliyat, makarna ve bisküvi sektörünün merakla beklediği İDMA, 2017'de bir kez daha ziyaretçilere tüm teknoloji alternatiflerini bir arada sunacak. Ziyaretçiler, 200 civarında markanın stant açacağı İDMA 2017'de, firmaları için aradıkları tüm makine, ürün ve hizmetleri geniş bir yelpazede tek çatı altında bulabilecek. Kendi ihtisas alanlarıyla ilgili geliştirilen en son teknolojileri birebir görme ve yakından inceleme şansı bulacak ziyaretçiler, bir yandan un, yem, pirinç, bakliyat, makarna ve bisküvi teknolojilerinde dünyanın en büyükleri arasında yer alan firmalarla görüşme olanağı bulurken bir yanda da benzer teknolojileri geliştiren firmaları, geliştirdikleri teknolojileri ve diğer pek çok alternatifi her açıdan karşılaştırma ve karlı bir yatırım yapma imkanına sahip olacaklar.

UN, YEM VE BAKLİYAT SEKTÖRÜNE EĞİTİM DESTEĞİ
İDMA 2017 Fuarı, Değirmenci Dergisi tarafından "Teknik Günler" adı altında düzenlenecek "Sertifikalı Değirmencilik Eğitimi"ne de ev sahipliği yapmaya hazırlanıyor. Fuarla eş zamanlı olarak 05-07 Mayıs 2017 tarihleri arasında düzenlenecek eğitim, fuar alanının içerisine kurulacak salonlarda verilecek teorik eğitimlerden ve katılımcı firmaların stantlarında verilecek demolardan oluşacak.
Tahıl (Un) değirmenciliği, yem değirmenciliği ve bakliyat işleme olmak üzere 3 farklı alanı kapsayan eğitimin ilk gününde, her üç alanı da ilgilendiren ortak konular ele alınacak. Eğitimin ikinci ve üçüncü gününde ise 3 farklı salonda, eş zamanlı olarak, alanlara özel eğitimlere yer verilecek. Alanında uzman akademisyen ve endüstri temsilcilerinin vereceği teorik eğitimler, İDMA Fuar alanında teknoloji tedarikçileri tarafından yapılacak demolarla desteklenecek.

AKY TECHNOLOGY'DE BİR FİNCAN KAHVE EŞLİĞİNDE MAKİNE TANITIMI

DAVETLİSİNİZ

AKY Technology, 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan fabrikasına, yeni bir showroom alanı kurdu. AKY Technology markalı makinelerin ziyaretçilere tanıtılacağı Showroomda, bir tesisin nasıl işleyeceğine ilişkin bilgiler verilecek. 500 metrekare alana kurulu showroom, AKY Technology Satış Temsilcilerine misafirlerine sıcak bir kahve eşliğinde, rahatça sunum yapma imkanı tanıyor.

AKY Technology, 2015 yılının Ocak ayından beri hububat eleme teknolojileri geliştirerek üretiyor. 2 yıla yakın süredir Türk Makine Sanayi'ne teknolojik çözümler sunan Kuruluş, ortalama 300 makine ve ekipman üreterek, dört kıtada 35'e yakın ülke ile ticaret yapıyor ve bu ülkelere anahtar teslim eleme tesisleri kuruyor.

Türkiye ve dünyanın farklı ülkelerinden gelen ziyaretçilerine, yapılan işi anlatmak için etkili reklam materyalleri ve profesyonel sunum teknikleri kullanan Kuruluş, 2016 Aralık Ayı'nda yeni bir showroom alanı da kurdu.

500 metrekare alan üzerinde kurulan Showroom'da AKY Technology markalı makinelerin işleyiş prensibi misafirler ile paylaşılırken; bir tesisin nasıl çalıştığı ile ilgili de bilgiler verilecek. Kısa sürede, etkili ve doğru bilgi paylaşmak amacıyla kurulan gösterim alanında profesyonel bir ekip görev alacak.

AKY Technology misafirleri için özel olarak oluşturulmuş alanda, sıcak bir kahve eşliğinde, kuru gıda sektörü için geliştirilmiş tam teşekküllü bir tesisin çalışma prensibini öğrenebilir; eleme makinelerinden, kantara, taşıma robotlarından paketleme makinelerine kadar çok geniş bir skalada makine ve ekipmanlar hakkında bilgi edinebilirsiniz.

AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek!

Bakliyat Ayıklama ve Sınıflandırmada Yeni Uygulamalar

Sn. Osman YAMAN
Atomika Makina Tic.Ltd.Şti.- Satış Mühendisi

Ülkemizde bakliyat genel olarak çok fazla değişime uğramadan, tarladan çıktığı formda paketlenerek tüketiciye ulaşmaktadır. Bu nedenle değirmencilik sektöründeki gibi öğütme v.b. değişimler geçirmediğinden şimdiye kadar çok gelişmiş işlem makinalarının kullanılması söz konusu olmamıştır. Değirmenlerde çok fazla makine parkı bulunurken bakliyat işleme tesislerinde genelde birkaç fiziki ayrıştırma dışında çok sayıda makine görme şansınız olmaz.

Ancak dünyada bakliyat sektöründe de; gelişmiş ve teknolojik makinalarının kullanım oranı giderek artmaktadır. Bu makinalar; ürün kayıplarının azaltılması, fabrika fiziki şartlarının düzeltilmesi, ürün kalite ve temizliğinin artması gibi birçok fayda sağlamaktadır.

Daha önce belirttiğimiz gibi tüketim alışkanlıkları üretim süreçlerini doğrudan etkilemektedir. Hindistan gibi bakliyatın ana gıda maddesi olduğu kimi ülkelerde bakliyat neredeyse tamamen öğütülüp tüketilmektedir. Batı ülkelerinde ise çorba, bebek maması veya diğer işlenmiş gıdalarda kullanılmaktadır. Bu işlemler için de bakliyat tamamen toz haline getirilmektedir.

Ülkemizde ise bakliyat tüketim alışkanlıkları diğer ülkelere göre farklılık göstermektedir. Bizde bakliyat yabancı maddelerden ayıklanmış ve boylarına göre sınıflandırıldıktan sonra tüm olarak paketlenip tüketiciye ulaşmaktadır.

Bu nedenle bakliyatta bazen sadece bize özgü işleme teknikleri bulunmaktadır. Ancak biz, teknoloji üreten bir ülke olmadığımız ve sahip olduğumuz teknoloji bize özgü makinaları geliştirmeye yetmediğinden, yabancı firmaların başka amaçlar için kullandıkları makinaları adapte ederek kendi bakliyat ayıklama makinalarımızı üretmeye çalışıyoruz.

Dünya bakliyat ticaretinde önemli yerlere sahip firmalarımız bulunmaktadır. Bu firmalar, şimdiye kadar uyguladıkları geleneksel yöntemleri terk etmeye başlayarak son teknoloji makinalar kullanmaya başlamışlardır. Bu süreç Bühler Sortex optik ayıklama makinaları ile başlamış, daha sonra mekanik ayıklama ve kabuk soyma makinaları ile devam etmiştir.

Geleneksel yöntemle yabancı madde ayıklamada kullanılan elekler çok geniş alana ihtiyaç duyarken firmamızın temsilcisi olduğu Bühler makinalar, daha fazla kapasiteyi çok daha az bir alanda gerçekleştirmektedir.

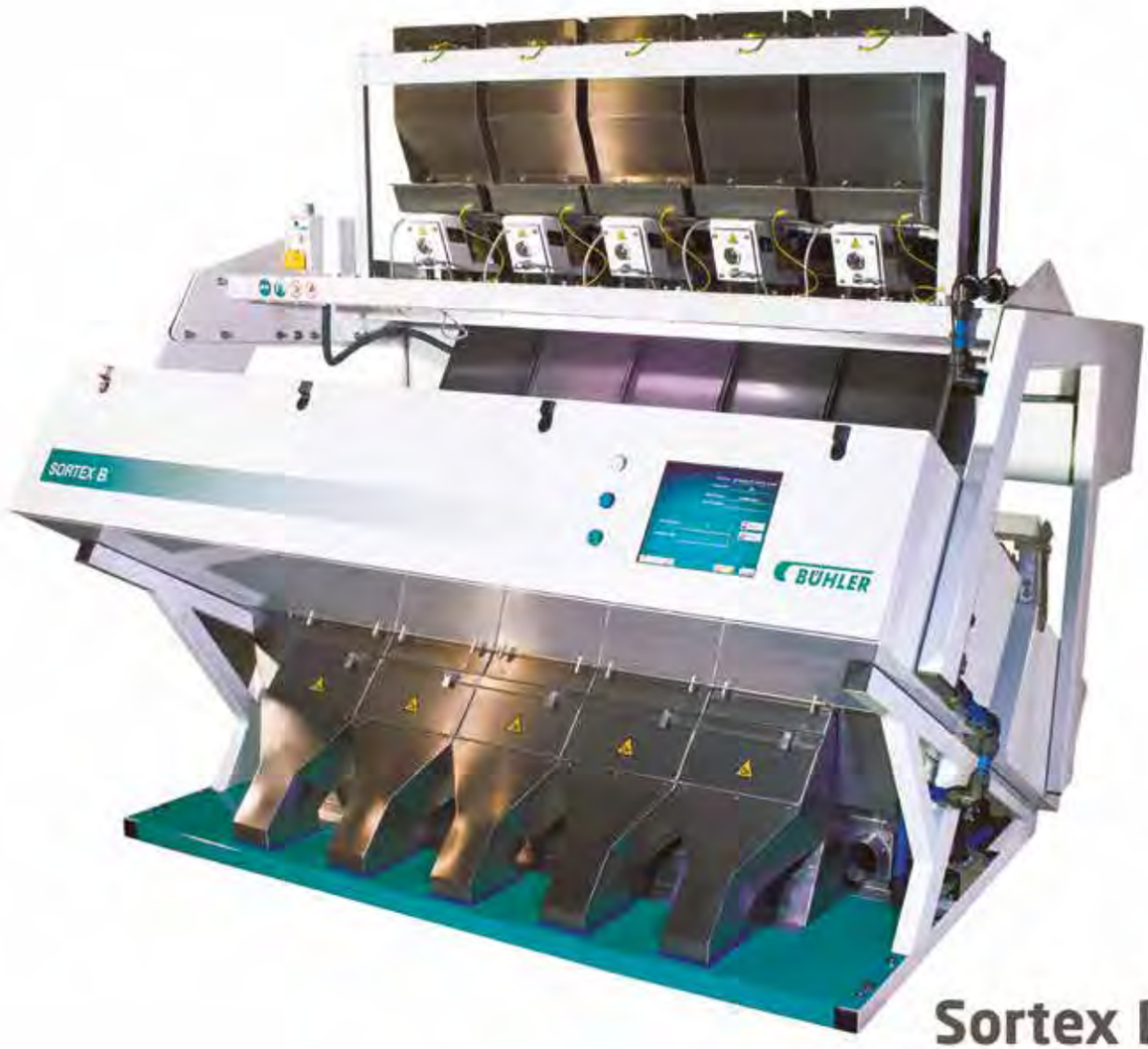
Geleneksel makinaların diğer bir dezavantajı ortama çok fazla toz salınımı yapmasıdır. Ülkemizde girdiğiniz bakliyat tesislerinin hemen hepsinde, ortamda müthiş bir tozla karşılaşırsınız. Makinalarda, ya toz atım sistemleri yoktur ya da yeterli olarak geliştirilmemiştir. Ortamdaki toz hem çalışan sağlığını, hem de ürün sağlığını olumsuz yönde etkilemektedir. Ortamdaki tozu almaya çalışan havalandırma sistemleri, aldıkları tozlu havayı filtre etmeden çevreye bırakmaktadır. Bizim sunduğumuz çözümlerde, Bühler'in yüksek teknolojiye sahip makinaları kullanılmaktadır. Söz konusu makinaların farklılığı çok daha az alanda, ebatlarına göre çok büyük kapasiteler yakalaması, az enerji harcaması, işlevini tam yapması ve iyi ürün kaybına yol açmamasıdır. Makinalar tamamen kapalı bir aspirasyon sistemiyle çalıştığından ve makine ile birlikte havalandırma hesaplamaları verildiğinden işletmelerde toz salınımı sorunu kalmamaktadır.

Örnek olarak, kırmızı mercimekte başarı ile kullanılan Bühler Gravomat yüksek kapasiteli yoğunluk sınıflandırma makinasına saatte 10 ton ürün beslenebilmektedir. Ürün yapısına bağlı olarak giren miktarın % 85'i kaliteli dane olarak ayrılabilmektedir. Geri kalan %15 karışık ürün, içindeki iyi ürünün alınması için diğer hafif tane makinasına gönderilmektedir. Bu makinaların ebatlarını, aynı kapasiteyi yakalamak için kullanılması gereken, açık tabla hafif tane makinalarıyla mukayese dahi edemezsiniz.

Özetle, Bühler Group'a ait bakliyat makinaları dünyada uzun yıllardır özelikle Asya ülkelerinde başarıyla kullanılmaktadır. Atomika olarak bakliyat alanında anahtar teslimi çözümler sunabilmekteyiz. Mercimek, nohut, fasulye, bezelye v.b. ürünlerde ön eleme, detaylı eleme, taş ayıklama, hafif tane ayıklama, boylama-sınıflandırma makinalarını içeren fabrika teklifleri sunabiliyoruz. Elbette bu hattın sonunda bakliyatın olmazsa olmazı Sortex Optik Ayıklayıcılar bulunuyor. 28 yıldır Atomika Makina'nın temsilciliğini yürüttüğü Buhler Sortex Optik Ayıklama Makinaları ile alınan kapasite, ürün kalitesi ve atık içinde kalan iyi ürün miktarı şu anda, dünyada hiçbir serbest düşüm optik ayıklama makinası ile alınamamaktadır.

Özellikle bakliyat sektöründe; fabrikaya gelen ürünün kamyondan indirilişiyle başlayıp, pakete girişine kadar tüm işlem aşamalarında çözümlerimiz bulunmaktadır. İstendiği takdirde; bir fabrikanın komple makine yerleşimi, kat planları, havalandırması, elevatörleri, depoları, tüm ekipman ve makineleri ile Bühler tarafından tasarlanmaktadır.

Bakliyatta, ülkemiz sanayiine, daha önce "optik ayıklamada" sunduğumuz çözümlere ilave olarak; "mekanik ayıklama" ve "boylama" konuları ile yeni bir seviye getirdiğimize inanıyoruz. Tüketicilere daha sağlıklı ve albenili ürünler sunarken, üreticilerin işletme maliyetlerini düşürerek karlılığını artması için; Atomika Makina olarak 1989 yılından beri yürüttüğümüz çalışmalarımıza artan bir ivmeyle devam edeceğiz.



Sortex B Serisi

OPTİK AYIKLAMA MAKİNASI

BUHLER DESTONER
TAŞ AYIRICI

BUHLER GRAVOMAT
YOĞUNLUK SINIFLANDIRICI

BUHLER VİBRO GRADER
HAFİF TANE AYIRICI

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

www.atomika.com.tr

Atomika

ATOMİKA MAKİNA TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

6. BUĞDAY TEMİZLEME TESİSİ'Nİ KURUYOR

Sn. Ammar MUHAMMED
RABEEA CO.

AKY Technology, 2017 yılı Nisan Ayı içerisinde uluslararası arenada ticaret yapan yabancı konuklarını ağırlamayı sürdürdü. Bu firmalardan biri, Irak'ta 6. Tesisini kurmaya hazırlanan Rabbea Co. oldu. AKY Technology'den eleme tesisi edinen Kuruluş'un yetkilisi Ammar Muhammed, tesisi hakkında bilgi verdi.

AKY Technology, kurulduğu 2015 yılının Ocak ayından bu yana istikrarlı olarak yurtdışı pazarındaki varlığı artırdı. Bugün neredeyse, üretiminin yarısını yurtdışı ülkelerine gönderiyor. Mısır, Irak, Bulgaristan, Ukrayna gibi yakın pazarlardan, Amerika gibi uzak pazarlara kadar, %100 yerli üretim AKY Technology markalı makineler talep görüyor ve gönderiliyor.
2017 Yılının Nisan Ayı içerisinde AKY Technology Irak'tan bir konuk ağırladı: Ammar Muhammed. Rabbea Co. kurucusu ve yöneticisi Ammar Muhammed, 13 yıldır buğday alım- satım işi ile uğraşıyor. Irak'ın çeşitli bölgelerinde buğday üzerine 5 tesisi bulunan Muhammed, 6. Buğday tesisi yatırımını AKY Technology'den edindiği makineler ile yaptı.
Tam Teşekküllü Buğday Temizleme Tesisi, 30 ton/saat kapasite ile çalışıyor. Excell Serisi Kapalı Eleme Makineleri'nin de bulunduğu yatırım için imzaalr atıldı ve önümüzdeki günlerde AKY Technology Montaj Ekibi tarafından kurulumu gerçekleştirilecek.
AKY Technology olarak bu yatırımında bizi tercih eden Ammar Muhammed'e teşekkür ederiz.

EXCELL 701 - 702

CEVİZ BOYLAMA MAKİNESİ “EXCELL WALNUT GRADING 701 VE 702” BİRLİKTE İYİ İŞ ÇIKARIYOR!

EXCELL 701

Ceviz Boylama Makinesi Excell Walnut Graiding 701 ve 702, kabuklu cevizi boylarına göre sınıflandırmak için tasarlanmış özel bir makinelerdir. Bir arada kabuklu cevizi istenirse iki, istenirse dört farklı boya ayırma özelliğine sahiptir. Excell Serisi'nin cevizcilere özel tasarlanmış boylama makineleri, 701 ve 702 dar üretim alanlarına kolaylıkla yerleştirilmek için yan yana çalışan iki makine şeklinde tasarlanmıştır. Üretilmek istenen ürün kapasitesine göre; iki makine birlikte ya da bir makine çalıştırılabilir.

EXCELL 702

Makinenin besleme haznesine gelen kabuklu ceviz, eksantrik yataklar aracılığıyla oluşan titreşimin etkisiyle sınıflandırılarak teknenin elek altı ve elek üstünde birikir; Böylece boylara ayrılır. Birlikte çalışırken saatte 6 ton ürün alınabilen makineler, ceviz işi yapanların işini kolaylaştırmak için AKY Technology tarafından özel olarak imal edilmiştir. AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek.

Fabrika/Factory: Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulvarı No:19 Mersin / TÜRKİYE
Tel:(+90324) 502 00 60-61 Fax: (+90324) 502 00 62 email: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com
www.akytechnology.com.tr
www.akytech.com

TİM Lojistik Konseyi Başkanı Bülent Aymen:

"Gümrüklerde formaliteler daha da azaltılsın"

Sn. Bülent AYMEN
Atomika Makina Tic.Ltd.Şti.- Satış Mühendisi

"Rekabetçi Ekonomi İçin Güçlü Lojistik" sloganı ile kamu, reel sektör ve lojistik sektörünü buluşturan 2. Ekonomi ve Lojistik Zirvesi, lojistik sektörünün önde gelen isimlerini bir araya getirdi.

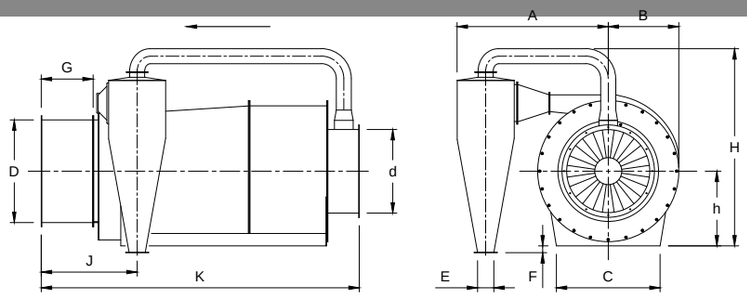
Lojistik sektörünün beklentilerinin ve çözüm önerilerinin paylaşıldığı zirvede konuşan Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) Lojistik Konseyi Başkanı Bülent Aymen lojistik sektöründe, formalitelerinin azaltılması, basitleştirme, uyumlaştırma gibi konuların önemine değindi ve "Bilgi "teknolojileri ve otomasyonda da en fazla faydalanan sektörlerin başında lojistik geliyor. Örneğin gümrüklerde hala tek ekrana geçilememiş olması, yaptırımlar ve siyasi ilişkiler yüzünden yavaşlayan geçişleri zaman zaman durma noktasına getiriyor. Beklemek demek, maliyet demek. Maliyetlerin artması ise rekabet gücümüzün azalması ve ihracatta kayıp anlamına geliyor." dedi.

Lojistik ve ihracatın ayrılmaz bir ikili olduğunu söyleyen Aymen "Ticaretin Kolaylaştırılmasının yürürlüğe girmesiyle lojistikte hızın arttığı maliyetlerin azaldığını ve bunun rekabet gücünü olumlu katkı yapacağını belirtti. Söz konusu anlaşmanın Türkiye için olduğu kadar lojistik sektörü için de işlemlerin hızlandırılması anlamında çok önemli olduğuna değinen Aymen, "Anlaşmanın ihracatımızı olumlu etkileyeceğine eminim. Örneğin; bu anlaşma taşıma kotaları ile ticareti kısıtlayan ülkelerinin uygulamalarını zorlaştıracak düzenlemeler getirmektedir. Ayrıca hava kargo işlemleri, belirli taahhütleri veren firmalar için hızlandırılacaktır."

SİKLOFAN TURBOKLON

AKY® TECHNOLOGY

AKY'DE YENİLİKLER HİÇ BİTMİYOR



Model	Motor Gücü (kW)	Hava Debisi m³/h	Basınç (mm WG)	Ağırlık (kg)
SF-01	7.5	14.000	75	310
SF-02	11.0	18.000	75	360
SF-03	15.0	23.000	75	590
SF-04	22.0	35.000	75	650

Siklofan, ürün içerisinde toz ve kire neden olan materyalleri ayrıştırılması işlemi ile kullanım alanındaki makinalardan çıkan toz ve partikülleri uzaklaştırma işlemin üstlenen bir teknolojidir.

Siklofan'ın çalışma prensibi ise şöyledir: Siklofan içerisindeki kanatların dizaynı sayesinde makinelerden çektiği kirli havayı çeperlere doğru savurur ve girdap şeklinde yön verir. Merkez kaç kuvvetinin etkisi ile partiküller çeperden ilerlerken mini siklon kanalına çekilir. Bir miktar toz salyangozda birikeceği için mini siklondan geri besleme kanalına iletilen bu kısım, tekrar sirküle edilerek ikinci kez temizlenmesi sağlanır. Partiküllerden arındırılmış temiz hava siklofan gövde merkezinden dışarı verilerek sistem tamamlanmış olur.

www.akytechnology.com

AKY TECHNOLOGY, PAKETLEME MAKİNELERİ ÜRETİYOR

Mersin- Tarsus 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde fabrika alanı bulunan AKY Technology; bakliyat, hububat, kuruyemiş, tohum ve yağlı tohum alanında geliştirerek ürettiği makine ve ekipmanları 4 kıtada 35 ülkeye ihraç ediyor.

AKY Technology, yüzde 100 yerli paketleme makineleri de imal ediyor. İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek; "Paketleme makineleri alanında, 2017 yılında yüksek performans ile çalışıyoruz. Bu alanda özenle çalışan yepyeni bir kadro ile paketleme makineleri üretiyoruz ve hedefimiz, Avrupa'da bu alanda da söz sahibi olmak" dedi.

AKY Technology, hububat eleme teknolojilerinde uzmanlaşmış bir kuruluş olmakla birlikte; geniş bir kullanım alanına sahip; paketleme makineleri de sahip.

Mersin- Tarsus 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan 25 bin metrekare üretim alanında, 300'ü aşkın makine ve ekipman üreten kuruluş, yılda ortalama 150 adet anahtar teslim; bakliyat, kuruyemiş, tohum ve yağlı tohum sektörüne özel çalışan, tesis kurma kapasitesine sahip. Türkiye ve Dünyanın 35 ülkesi ile ticaret yapan AKY Technology paketleme makinelerinde de iddiasını koruyor.

AKY Technology bünyesinde üretilen paketleme makineleri hakkında bilgi veren İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek paketleme işleminde öncelikli özelliğin "hız" olduğuna dikkat çekti ve son teknoloji paketleme makinelerinde hızı yakaladıklarını vurguladı. Özellikle AKY Platinum 52, Quadro 52A Platinum ve AKY HSP 42 Continuous makineleri hakkında teknik bilgiler paylaştı.

AKY 52 Platinum Dikey Paketleme Makinesi ile Paketleme işleminde hızlı iş, temiz iş

Gökmen Akyürek, "AKY Technology, bünyesinde çeşitli paketleme ve çuvallama makinelerini imal ediliyor. Bu makinelerden biri olan "AKY 52 Platinum Dikey Paketleme Makinesi" kolay arayüzü ve dokunmak kullanıcı paneli ile kullanım kolaylığı sağlıyor. 2 servo motor ile çalışan makine, dur- kalk mekanizmasıyla hızlı iş çıkarıyor. Serve kontrollü yatay çene ve ambalaj çekme teknolojisi ile dakikada 120 adet paket yapabilme kapasitesine sahiptir. Tüm aksamları paslanmaz çelik ve alüminyumdan imal edilen makine, gıda standartlarına uygundur. Serve motor film çekme sistemiyle ulaşılan maksimum hızlarda kayış kaymalarını engellemek için kullanılan vakum teknolojisi mevcuttur. Yastık ve körük tipi ambalaj yapabilen makine 2,5 kg'a kadar ürün paketlemesine olanak sağlar.

Quadro 52A Platinum, Kuruyemiş Sektörünün Vazgeçilmezi

Quadro 52A Platinum, endüstriyel patentli tasarımıyla kalitesini tescillemiş, istikrarlı çalışan tam otomatik bir paketleme makinesidir. Kuruyemiş Sektörünün en çok tercih ettiği Quadro 52A Platinum Paketleme Makinesi yastık ve körük tipi ambalaj yapabilmesi ile başka birçok sektöre de hitap etmektedir. Dikey yapısı ile kullanım kolaylığı sağlayan teknoloji, yüzde 90 oranında paslanmaz çelikten üretilmiştir. Kaliteli ve güçlü elektrik parçalarından oluşan Quadro 52A Platinum, yeni model şekillendirici sayesinde mükemmel paketlemektedir. Ayrıca, iş güvenliği ve malzemelerin korunması için de mükemmel bir alarm sistemine sahiptir. Makine; yastık paket, körük paket ve quadro paket, çene delme, euro slat delik özellikli paketleme yapabilmektedir.

AKY HSP 42 Continuous, Dakikada 140 Paket

Kolay ara yüzü ve dokunmatik kullanım paneliyle kullanıcısı için işleri kullanıcısı için kolaylaştırmaktadır. 3 servo motor ile çalışan makine sürekli (continuous) hareket sistemiyle dakikada 140 paket yapabilme kapasitesine sahiptir. Servo kontrollü yatay çene ile kendi kategorisindeki en hızlı makine olma iddiasındadır. Tüm aksamları paslanmaz alüminyum olan ve gıda standartlarına uygun olan AKY HSP Continuous, otomatik ambalaj takip sistemiyle ambalaj kaymalarını algılayıp otomatik olarak pozisyonlama yapabilmektedir. Ayrıca servo motor film çekme sitemi ile maksimum hızlara ulaşmaktadır. Kayış kaymalarını engellemek için kullanılan vakum teknolojisine de sahiptir.

TÜRKİYE'DE KİNOA EKİMİ HIZLANDI

Kinoa bitkisi, yenilebilir tohumları için tarımı yapılan ıspanakgiller alt familyasından bir bitkidir. Dünya'da astronot bitkisi olarak bilinen Kinoa, yüksek protein değeri, glüten içermemesi ve tokluk hissi vermesi nedeniyle Avrupa ülkelerinde tüketimi yaygın olan bir gıda ürünüdür.

Kinoa tarımına Güney Amerika Kıtası'nda 3000 ila 4000 yıl önce başlandığı arkeolojik kazılarda ortaya konmuştur. Yine arkeolojik verilere göre, günümüzden 5200 ila 7000 yıl öncesine kadar da insanlarca doğadan toplanarak yenmekteydi. Bugün, kinoanın anavatanı Peru olarak bilinmektedir. Ancak farklı toprak ve iklim şartlarına kolay adapte olması ve üretim kolaylığı nedeniyle dünyanın farklı yerlerinde ekimi gerçekleştirilmektedir.

Protein değeri yüksektir. Tahıllara kıyasla kinoanın besin değeri oldukça iyidir. En önemli özelliklerinden birisi de glüten içermemesidir. Çölyak ve bazı kanser hastaları glüten içeren ürünleri tüketemedikleri için önemli bir besin kaynağıdır.

Avrupa'da tahıldan daha yüksek besin değerine sahip olduğu için, tahıl olmayıp ancak tahıl yerine tercih edilen bu bitkinin ekimine Türkiye'de de başlanmıştır.

2016 yılında Türkiye'nin farklı bölgelerinde ekimi gerçekleştirilmiştir. Elazığ Baskil ve Harput İlçesi, Malatya Kuluncak İlçesi, Denizli Çivril İlçesi, Konya Karatay İlçesi'nde 2016 yılı içerinde farklı tarihlerde İl Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne bağlı olarak Tarla günleri düzenlenmiştir. Türkiye'de Sivil Toplum Kuruluşları ve Devlet tarafından ekimi desteklenen Kinoa, 2010 yılından bu yana dünyada talep görürken, 2015 yılından bu yana da Türkiye'de ekimi yaygınlaşmaya başlanan bir bitkidir.

EXCELL CLEANERS®
1003

AKY® TECHNOLOGY

Excell Serisi Kapalı Eleme Makinesi Serisi'nin yeni üyesi Excell 3001, Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi'nin seçerek sınıflandırdığı ürünü, kırık ve kaba gibi istenmeyen ürün ve atıklardan ayırmak için özel olarak tasarlanmıştır. Excell 1003 taneli baklagillerin tümünde kullanılabilir. Temizleyebileceği ürün çeşidi oldukça fazladır.

Excell 1003 Kapalı Eleme Makinesinin çalışma prensibi şöyledir: Excell 1003, içerisine alınan üründe, yüksek kalibrede boylama ve tonaj alma imkanı sunar ve istenirse üründen elek altı ve elek üstü alınacak şekilde ayarlanabilir. Elek temizleme sistemi toplu sistemdir. Bundan dolayı ekstra temizlik gerektirmez. Taneli baklagil ürünleri vb. her türlü üründe kullanılabilir.

www.akytechnology.com

DAVETLİSİNİZ! DRAGON FESTİVALİ 2017'DE REKABET ZİRVEDE

Dragon Festivali Mersin Ayağı, 6- 7 Mayıs 2017 tarihleri arasında düzenleniyor. Sabah saat 10.00 ile akşam saat 17.00 arasında gerçekleşecek yarışlar, kıyasıya bir rekabete ev sahipliği yapacak. Dans gösterileri, DJ Performansı, Kostüm Yarışması derken rengârenk bir festival Mersin Halkı ile buluşuyor. Uluslararası arenada kurumlar arası en büyük yarış organizasyonlarından olma özelliğini de taşıyan DRAGON FESTİVALİ, KURUMLARARASI DRAGON BOT YARIŞMASI'NA her yıl basın yoğun ilgi gösteriyor.
AKY Technology'nin de yarışmacılar arasında olduğu etkinliğe davetlisiniz!

İş dünyasının stresli ortamından uzaklaşarak rahat ve eğlenceli zaman geçirme ihtiyacı duyan firmalar, Dragon Festivali'nde buluşuyor. Suyun rahatlatıcı etkisi ve kano sürmenin keyfini rekabet duygusu ile harmanlayan Dragon Festivali, katılan kuruluşlarda bağımlılık yapıyor. Hem katılımcısına hem de izleyicisine keyifli vakitler sunan etkinlik de çeşitli aktiviteler kano yarışına eşlik ediyor. Müzik ve dans gösterileri ile renklenen Dragon Festivali'nde bu yıl renkli toz boyalarla da bir yarışma olacak.
İlki 2008 yılında yapılan Dragon Festivali, rekabet duygusu, takım ruhu ve eğlenceyi birleştiren bir yarışma platformu. İş dünyasının en büyük festivallerinden biri olma özelliğini de taşıyor. Türkiye'nin farklı illerinde organize edilen etkinlik 2016 yılında da Mersin'de düzenlenmişti. Yarış, 20- 21 Mayıs İstanbul, 13- 14 Mayıs İzmir, 16- 17 Eylül Ankara Mogan Park Club Garden' da düzenlenecek.

AKY Technology, Dragon Festivali'ndeki yerini aldı. Mersin'de ortalama 70 firmanın yarışmaya katılması bekleniyor. Bu firmalardan biri de AKY Technology oldu. 22 kişilik takımın göz dolduran performansı festival boyunca nefesleri kesecek. Geçen sene, Türkiye Kano Federasyonu'nun Kupası için yarışmayı hak kazanan AKY TEAM ilk sıralarda yarışı tamamlamıştı.
AKY Technology ile Dragon Festivali'nde rekabet ruhu kıyasıya yaşanacak. Sizi de bu renkli, keyifli ve adrenalin dolu yarışmayı izlemeye davet ediyoruz.

1 MASADA BİR ARADA

DİCLE GIDA'nın değerli yöneticisi Serdar YILDIZGÖRER

NATURAL GIDA'nın değerli yöneticileri Hayri Kolukısa, Kıvanç Kolukısa ve Andaç Kolukısa

SAYSAN BAKLİYAT'nın değerli yöneticileri Ahmet Sayılır, Hüseyin Sayılır ve Şahin Sayılır

AKY Technology, yeni yönetim binasında birbirinden değerli konuklar ağırlıyor. Türkiye bakliyat piyasası ağırlıklı olmak üzere, Türkiye ticaret hayatına geçmişten bugüne değerli katkılarda bulunmuş, hatta hizmet verdikleri sektörün gidişatına yön vermiş ve vermekte olan isimler "bir masada bir araya" geliyor. Bu değerli firmaları AKY Technology çatısı altında ağırlamak onurdur.

AKY Technology 2015 yılında kurulmuş genç bir firma olmakla birlikte, AKY Technology Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Sabahattin Akyürek gibi bir ulu çınarın gölgesinde yükselen de bir kuruluştur. Sabahattin Akyürek nezdinde bakliyat, makine ve lojistik sektörleri ağırlıklı olarak pek çok değerli firma ile sıkı iş ve arkadaşlık ilişkileri kurulmuştur. Bu zengin çevreyi zatı-ı muhteremin oğulları ve kızları daha da zenginleştirmiştir.

AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Sayın Gökmen Akyürek, AKY Technology Uluslararası Satış Müdürü Uğur Akyürek ve AKY Technology Finans Müdürü Filiz Akyürek çalışkan, disiplinli ve dürüst yaklaşımları ile hem firmayı hem de ticari ilişkileri güçlendirmiş; değerli insanlarla diyaloğu daima güçlü tutmuştur.

1 Masada bir araya gelen değerli iş insanları ile olmak ve günü, gündemi ve gelecek hedefleri ile umutları paylaşmak AKY Technology Ailesi için tarifsiz bir mutluluk ve onurdur.

Fikirler paylaşıldıkça büyür. Bu güne kadar onlarca ismi buluşturan "Masa Toplantıları" sürecektir.

"Bakliyat, Gıda, Makine ve farklı pek çok sektörden değerli isimler AKY Technology'de buluşuyor. Sektörüne yön veren öncü kuruluşların değerli isimleri, AKY Technology'de bir araya geliyor. Türk ve Dünya Ekonomisinin bugününün ve gelecekte atılması gereken adımların değerlendirildiği buluşmalar, samimi bir atmosferde gerçekleştiriliyor. AKY Technology, çatısı altında değerli isimleri ağırlamayı sürdürecek.

AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek."

AKY TECHNOLOGY'DE
KADINLAR GÜNÜ ÇİÇEKLERLE KUTLANDI

AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek, AKY Technology Ailesi'nin değerli hanımlarının, 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü'nü çiçeklerle kutladı. Ortalama 300 kişinin çalıştığı AKY Technology'de az sayıda olan ancak çok kıymetli işler yapan hanımlar, bu özel günde Sayın Gökmen Akyürek'ten aldığı çiçekle kendini özel ve değerli hissetti.

Dünya Kadınlar Günü ya da Dünya Emekçi Kadınlar Günü, her yıl 8 Mart'ta kutlanan ve Birleşmiş Milletler tarafından tanımlanmış uluslararası bir gündür. İnsan hakları temelinde kadınların siyasi ve sosyal bilincinin geliştirilmesine, ekonomik, siyasi ve sosyal başarılarının kutlanmasına ayrılmaktadır. Türkiye'de ise 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü ilk kez 1921 yılında "Emekçi Kadınlar Günü" olarak kutlanmaya başlanmıştır. (Kaynak: Vikipedi)

Dünya Kadınlar Günü'nün kabul edilmesine neden olan olay ise tarihlere şöyle geçmiştir: "8 Mart 1857 tarihinde ABD'nin New York kentinde 40.000 dokuma işçisi daha iyi çalışma koşulları istemiyle bir tekstil fabrikasında greve başladı. Ancak polisin işçilere saldırması ve işçilerin fabrikaya kilitlenmesi, arkasından da çıkan yangında işçilerin fabrika önünde kurulan barikatlardan kaçamaması sonucunda 120 kadın işçi can verdi. İşçilerin cenaze törenine 10.000'i aşkın kişi katıldı.

26 - 27 Ağustos 1910 tarihinde, Danimarka'nın Kopenhag kentinde, 2. Enternasyonale bağlı kadınlar toplantısında (Uluslararası Sosyalist Kadınlar Konferansı) Almanya Sosyal Demokrat Partisi önderlerinden Clara Zetkin, 8 Mart 1857 tarihindeki tekstil fabrikası yangınında ölen kadın işçiler anısına 8 Mart'ın "Internationaler Frauentag" (International Women's Day - Dünya Kadınlar Günü) olarak anılması önerisini getirdi ve öneri oybirliğiyle kabul edildi." (Kaynak: Vikipedi)

AKY Technology Yönetimi de Dünya Emekçi Kadınlar Günü'nü unutmadı ve çalışan kadınların bu özel gününü çiçeklerle kutladı. Çalışkan, üretken, erkeklerin egemen olduğu iş dünyasında azmi ve isteği ile var olan her bir kadını çiçeklerle onurlandıran AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek, her bir kadın çalışanını iş alanında ziyaret ederek bu özel gün anısına kırmızı gül hediye etti.

AKY Technology Ailesi'nin çalışanları olarak bu ince fikri ve davranışı için Değerli Yöneticimize buradan bir kere daha teşekkür ederiz.

AFRİKA'DA AKY TECHNOLOGY FIRTINASI

AKY Technology markalı, %100 yerli üretim Bakliyat Eleme, Seçme, Temizleme ve Paketleme makineleri Afrika Kıtası'nda tercih ediliyor. "AKY Technology" logosunu gören sektör temsilcileri artık bu logonun altında ne olduğunu iyi biliyor: Kalite, montaj hizmeti, satış sonrası teknik destek hizmeti, uzmanlardan danışmanlık hizmeti ve yedek parça temini.

AKY Technology, Dünyanın farklı noktaları ile iş bağlantıları kurarak makinelerini göndermeyi sürdürüyor. Yakın pazarlardan olan Afrika Kıtası'nda da bakliyat, hububat, kuruyemiş, tohum ve yağlı tohum işi yapanlar tarafından tanınan ve tercih edilen bir marka olmuş durumunda.
Bereketli toprakları olan bakliyat ve özellikle de susam konusunda Dünya çapında büyük iddia taşıyan Sudan, Etiyopya, Nijerya gibi ülkeler, son dönemde devlet desteği ve ülkelerin ticaret alanında karşılıklı dostluk girişimleriyle, tarımda makineleşme yolculuğuna hız verdi.
Bu noktada, AKY Technology Dış Ticaret Departmanı ve Reklam Departmanı'nın ortak yürüttüğü planlı çalışmalar ile Afrika Kıtası'nda güçlü iş bağlantıları kurarak ya makine satışı gerçekleştirdi ya da anahtar teslim eleme ve temizleme tesislerine imza attı.
Afrika Kıtası'nda fırtına etkisi yaratan AKY markalı eleme teknolojileri özellikle Etiyopya, Nijerya ve Sudan'da tarım sektörüne önemli katkılar sağladı bile. Bu etki, Türk üretimi makineler talep gördüğü sürece devam edecek ve teknoyenilik zamanı Dünyanın dört bir yanında sürecek.

GRAIN TECH EXPO 2017 DÜZENLENDİ

Grain Tech Expo Tahıl Teknolojisi, Tahıl Sanayi ve Ticaret Fuarı, 15- 17 Şubat 2017 tarihleri arasında Ukrayna'nın başkenti Kiev'de düzenlendi. 3 gün boyunca süren fuarda, tarım teknolojileri imal eden uluslararası firmalar yerini aldı. 9.30- 16:30 saatleri arasında Grain Tech Expo ziyaretçilerini ağırladı.

Grain Tech Expo 2017, 15- 17 Şubat tarihleri arasında Ukrayna'nın başkenti Kiev'de düzenlendi. Tahıl teknolojileri, sanayi ve ticareti üzerine çalışan önemli markaların stand açtığı Fuar'da Bühler gibi Alman makine üreticilerinden AKY Technology gibi Türk üreticilere kadar çeşitli ülkelerden katılımcılar yerini aldı.

Grain Expo 2017 ziyaretçileri, KyivExpoPlaza'da 3 gün boyunca teknolojileri görmek ve test etmek fırsatını yakaladı. Dünya ölçekli bir tarım teknolojileri fuarı olma özelliği taşıyan Fuar'da tarım sektörüne yönelik; üretim, depolama, işleme ile tahıl, baklagiller ve yağ bitkilerinin taşınması işlemlerinin farklı aşamalarına hizmet eden üretici ve uzman kuruluşlar hazır bulundu.

Özellikle tahıl pazarının önde gelen profesyonellerinin katıldığı Fuar'da son teknoloji ekipman ve makineler sergilendi: Tarım makine ve ekipmanları, hububat bitkileri üretim teknolojileri, tahıl ve yağ bitkileri teknolojileri, asansör sistemleri ve silolar, tohum koruma ve laboratuvar teknolojileri Grain Tech Expo'daki yerini aldı.

Grain Tech 2017'de AKY Technology de standıyla yerini aldı. Son teknoloji, yüksek kapasiteli, Hassas Eleme ve Boylama Makinesi Excell Truva 408'in sergilediği GRAİN TECH EXPO 2017, 3 gün boyunca misafirlerini ağırladı. Ortalama 20 ton/saat buğday tohumu eleybilen teknoloji fuar ziyaretçileri tarafından ilgi gördü.

GÖKMEN AKYÜREK,
GENÇLERE GİRİŞİMCİLİKTE BAŞARIYA GİDEN YOLU ANLATTI

Girişimcilik ile ön planda olan AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek, resmi davetli ve konuşmacı olarak MERSİN'de Toros Üniversitesi ve KOSGEB işbirliği ile düzenlenen "Girişimcilikte Başarıya Giden Yol" konulu konferansa katıldı. Deneyimlerini gençlerle paylaşan Gökmen Akyürek öğrencilere girişimcilik sertifikalarını da takdim etti.

MERSİN'de Toros Üniversitesi ve KOSGEB işbirliği ile düzenlenen Uygulamalı Girişimcilik Eğitimine katılan öğrencilere sertifikaları verildi.
Toros Üniversitesi 45 Evler Kampüsü Konferans Salonu'nda düzenlenen sertifika törenine Rektör Prof. Dr. Yüksel Özdemir, KOSGEB Kobi Uzmanı Mehmet Eren, AKY Technology Yönetim Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek, İİSBF Dekanı Prof. Dr. Süleyman Türkel, Genel Sekreter S. Reşit Aşkın, Sağlık Bilimleri Yüksekokulu Müdürü Yrd. Doç. Dr. B. Ahu Kaynak, Meslek Yüksekokulu Müdürü Prof. Dr. Servet Özgür, Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü Prof. Dr. Haluk Korkmazyürek, öğretim görevlileri ve öğrenciler katıldı.
Törende konuşan KOSGEB Girişimcilik Eğitmeni Öğr. Gör. Kamuran Öztop, girişimcilik eğitiminin 4'ü yüksekokul, 2'si fakülte olmak üzere 6 bölümde uygulandığını ve toplamda öğrencilere 56 saatlik eğitim verildiğini söyledi. Öztop, asıl amaçlarının öğrencilere girişimciliği bir fırsat olarak sunmak olduğunu ve özellikle inovatif girişimciliğe önem verdiklerini dile getirdi.
Ardından söz alan KOSGEB Kobi Uzmanı Eren, günümüzün en büyük probleminin işsizlik olduğunu vurguladı.

Girişimcilik eğitimlerinin oldukça önemli olduğuna dikkat çekerek konuşmasına başlayan Rektör Özdemir, devletin girişimcileri destekleme konusunda attığı çok ciddi adımlar olduğunu belirterek KOSGEB'in de bu duruma çok iyi bir örnek olduğunu dile getirdi.
Son olarak 'Girişimcilikte başarıya giden yol' konulu bir konferans veren

AKY Technology Yönetim Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek, üretimden pazarlamaya kadar her alanın kendi içerisinde bir önemi olduğunu ifade etti. Akyürek, teknoloji üretimi kadar bu teknolojinin iç ve dış pazara sunumunun da çok önemli olduğunu vurgulayarak kendi şirketlerinde bu alanla ilgili özel bir departmanında olduğuna dikkat çekti.
Sunumunun ardından sertifika almaya hak kazanan öğrencilere belgeleri verildi.

Kaynak: MERSİN, (DHA)

Sn. Gülçin ARSLAN HAZAR

arbel

‘DÜNYADAKİ BAŞARILARIMIZIN MİMARLARI ÇALIŞANLARIMIZDIR’

ÇALIŞANLARIMIZA YATIRIM YAPIYORUZ

Türkiye’nin en büyük bakliyat üreticilerinden olan Arbel Grubu’nun 1980 yılında Mersin’de 10 kişiyle başlayan serüveni bugün dünyanın farklı kıtalarında binlerce çalışanıyla devam etmekte. Ekonomik krizlerin yaşandığı dönemlerde yatırımlarına devam eden grup istihdam sayısını da her geçen yıl arttırdı. Grup bünyesinde yer alan Durum Gıda 2014 yılında 200 kişiyi istihdam ederken 2016 yılında bu sayıyı yüzde 85 attırarak 370’e çıkararak Türkiye’de istihdamını en çok artıran üçüncü şirket oldu. İstihdam artışı ile Türkiye ekonomisine katkı sunan şirket personel gelişimine verdiği destek ile de adından söz ettiriyor.

Kanada, Amerika, Avustralya, İngiltere, Çin ve Güney Afrika’da bakliyat tesisleri, Hollanda, Hindistan ve Rusya’da ticaret ofisleri bulunduğunu ifade eden Durum Gıda Yönetim Kurulu üyesi Gülçin Arslan Hazar, grup bünyesinde 3000 kişi istihdam etmekte olduklarını ve bunun üçte birinin Türkiye’deki tesislerde istihdam edildiği bilgisini verdi. Bakliyat ve makarna sektörleri içinde hizmet verdiklerini ve her iki sektörde de dünyada söz sahibi olduklarını hatırlatan Hazar ‘Dünyadaki başarımızın mimarları çalışanlarımızdır’ dedi.

Uluslararası Çalışma Örgütü’nün (ILO) yeni yayınlanan bir raporuna göre küresel işsizlik oranının 2017 yılında küçük bir artışla yüzde 5,7’den yüzde 5,8’e çıkması beklendiğini ve bunun da işsiz insan sayısında 3,4 milyonu bulan bir artış anlamına geldiğini söyleyen Hazar şu değerlendirmede bulundu;

‘İşsizliğin azaltılması için istihdam yaratmak kuşkusuz ekonomik ve sosyal kalkınmanın vazgeçilmez bir unsuru. Dünyada on işten dokuzu-

nun özel sektör tarafından arz edildiği düşünüldüğünde özel sektörün istihdam yaratmaktaki rolü daha iyi anlaşılmaktadır. İstihdam artışı için üretimi artıracak yatırımların süreklilik taşıyor olması gerekiyor. Bu da yatırım ortamının sürekli iyileştirilmesini ve desteklenmesini gerektiriyor.

İşgücü piyasalarında vasıf uyumsuzluğunun hem Türkiye'de hem diğer birçok ülkede kronikleşmiş bir sorun haline geldiğini söyleyen Hazar işe uygun temel ve davranışsal becerilerin uyumsuzluğu, teknik becerilerin yetersizliği ve girişimcilik yeteneği eksikliği olarak sıraladığı sorunları gidermek üzere yaptıkları çalışmaları anlattı;

Alanlarında kendilerini geliştiren, konumlanmasını doğru yapan, doğru soru sormayı ve ortak hareket etmeyi bilen büyük bir ekibe sahibiz. Çalışanlarımızı işgücü piyasasının değişen koşullarına adapte etmek için eğitimler veriyoruz. Tesislerimizde son teknolojileri kullanıyoruz ve çalışanlarımıza da bu konuda eğitim vererek teknik yeterliliklerini geliştiriyoruz. Mersin'de bulunan tesislerimizde eğittiğimiz ustalarımızı yurtdışındaki tesislerimize departmanların sorumlusu olarak gönderiyoruz. Dünyadaki yeni teknolojik gelişmeleri yakından takip ediyor, üretici firmaları ile görüşerek ekibimizi eğitim amaçlı buralara gönderiyoruz. Tesislerdeki pek çok ihtiyacımız atölyelerimizdeki ustalarımız tarafından geliştirilmekte. Bu çalışmalar şirket giderlerini düşürdüğü gibi personelimizin yaratıcılığını ve teknik becerilerini geliştirmekte.

Eskiden şirketlerin sadece karları, yatırımları ile gündeme geldiklerini hatırlatan Hazar artık büyümenin istihdam sayısı ile de değerlendirildiğini söyledi. Farklı ülkelerde yatırım için fizibilite araştırmalarına devam ettiklerini söyleyen Hazar istihdam artışı da yapacakları bilgisini verdi ;

'Hedefimizde ülke ve ürün portföyümüzü arttırmak, buna paralel olarak da kapasitemizi arttırmak var. Hedefimize ulaşmak için personel artışı da yapacağız. Cumhurbaşkanımızın istihdam artırmaya yönelik çağrısına biz de olumlu cevap veriyoruz ve bu yıl yüzde 5 oranında istihdam artışı sağlayacağımızı söylüyoruz.'

AKY® TECHNOLOGY

EXCELL CLEANERS®
TURBO 208 ALFA BETA

ŞİMDİ 2 EXCELL GÜCÜNDE

Excell Turbo 208, hassas eleme makinesidir ve ürünün ilk girişinde iki kere toz emişi sağlamaktadır. Turbo, ürün tekneye yayılmadan önce çift hava temizliği yapar; böylece eleme verimi de artar. Ayrıca, makinenin çalışma prensibi çift hava temizliğine dayandığı için ister elek altı ister elek üstünde ürün temizlikten geçirilebilir. Hava basınçları tamamen akıllı motorlarla ve plc pano üzerinden kontrol edilen Excel Turbo 208, kuruyemiş eleme işinde mükemmel temizlik için imal edilmiştir.
Excell Turbo 208'i diğer eleme makinelerinden ayıran en önemli özellik; susam, keten tohumu gibi hafif tanesi ayrılması zor ürünleri dahi mükemmel şekilde temizleyebilmesidir. Excell Serisinin diğer üyeleri 1 toz 1 hafiftane temizliği yaparken Excell Turbo 208 "bir makinede iki makine" prensibi ile çalıştığı için 2 toz temizliği ve iki hafif tane temizliğini bünyesinde barındırmaktadır.

TURBO 208 ALFA

Excell Turbo 208'in Beta Modeli ürünü sadece elek üstünde çift havadan geçirir.

TURBO 208 BETA

Alfa Modeli ise ya sadece elek üstünde çift havadan geçirir; ya da elek altı ve elek üstünde aynı anda, ayrı ayrı hafif tane temizliği yapabilir. Böylece elek altını tekrar elemek zorunda kalmayarak zaman ve yerden tasarruf sağlar.

Excell Turbo Hakkında:

Teknoyenilik, ürünün ilk girişinde iki kere toz emişi sağlıyor. Ürün tekneye yayılmadan önce çift hava temizliği yapıyor; böylece eleme verimi de artıyor. Ayrıca, basınçlı sistem dolayısıyla ister elek altı ister elek üstünde ürün hava temizliğinden geçirilebiliyor. Hava basınçları tamamen akıllı motorlarla ve plc pano üzerinden kontrol edilen Excel Turbo 208, kuruyemiş eleme işinde mükemmel temizlik için imal edildi.

EXCELL CLEANERS®
TURBO 208

AKY Technology, "her iki ayda bir, 1 teknoyenilik" sözünü ikiye katladı. Excell Turbo 208 mükemmel temizleme gücünde. "Bir makinede iki makine" prensibi ile üretilen Turbo üstün özelliklere sahip. İki hafiftane makinesinin yaptığı işi tek başına yapıyor. Üstelik ergonomik yapısı ile daha az yer kaplıyor.

AKY Technology, 13 Ekim'deki Fabrika Açılışında özel bir fuar alanı oluşturdu ve teknolojilerini misafirleriyle buluşturdu. Excell Turbo 208, Turbo Turabi ile tanıtıldı.

Fiziksel gücü ve dayanıklılığını ulusal bir kanalda yayınlanan yarışma programında aldığı ödüllerle kanıtlayan Turabi Çamkıran, Turbo lakabı ile geniş kitleler tarafından tanınıyor. Excell Turbo 208'de kuruyemiş sektöründe ürünü iki kere temizleyerek Turbo etkisi yaratıyor.

Excell Turbo 208, iki makinenin yaptığı işi tek başına yapıyor ve ürünü iki kere temizliyor. Dayanıklı, tam otomatik, sarsılmaz dizaynı ile artı özelliklere sahip ürün, Kuru Gıda Sektöründe ünlü olacak.

ITU:
İyi Tarım Uygulaması Hakkında

İyi tarım Uygulamaları (İTU) güvenli ve sağlıklı tarım koşullarını oluşturmak ve yine mahsulün güvenli ve sağlıklı işlenmesi için özel yöntemler ve standartlar getiren bir uygulamadır.
Bu uygulamanın tarihi başlangıcı 1990 yılına dayanmaktadır. Avrupa süpermarket zincirleri (Eurep) ve onların önemli tedarikçikleri tarafından oluşturulmşutır ve Uluslararası arenada İngilizce Good Agricultural Practices (GAP) olarak bilinmektedir. Temel amacı; farklı tedarikçilerin isteklerini bir standart altında toplayarak çiftçilere ve tedarikçilere kolaylık sağlamaktır. Uluslararası tarım ile ilgili olan bu önemli uygulamalar ve standartlar Türkiye'de de zorunlu hale gelmiştir. Ülkemizin zengin tarım kaynaklarını daha verimli kullanılması tarımda güçlü ülkeler arasına koyacaktır.

İyi Tarım Uygulaması (İTU) TC. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yetkilendirilen kontrol ve sertifikasyon kuruluşlarınca sertifikalandırılarak yapılan bir tarım uygulamasıdır. www.tarim.gov.tr üzerinden paylaşılan bilgiler çerçevesinde üretici, İTU hakkında bilgilendirilmekte ve kendi şartlarına uygun bulduğu taktirde, "İTU Tarım Belgesi" sahibi olmak konusunda izleyeceği yasal yollar özetlenmektedir.

TC. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın resmi web sitesinden alınan bilgiye göre; İyi Tarım Uygulamaları (İTU), gerek kaliteli ve verimli bir tarımsal üretim gerekse güvenli gıda tüketimi açısından oldukça önemlidir. ÎTU ile üreticilerimizin kazancı ve rekabet gücü artacağı gibi tüketicilerin sağlığı da korunmuş olacaktır

ITU, çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen bir tarımsal üretimin yapılması, doğal kaynakların korunması, tarımda izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik ile gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla yapılan bir tarımsal üretim biçimidir. İyi Tarım Uygulamaları tekniği ile yapılacak tarımsal üretim ile hem insanlarımıza sağlıklı gıda temin etmiş oluruz hem de gelecek kuşaklara sağlıklı ve yeterli gıda üretebilecekleri toprak ve su gibi doğal kaynakları bırakmış oluruz.

ÜRETİCİLER KARAR AŞAMASINDA RİSK DEĞERLENDİRMESİ YAPINIZ!...

İyi Tarım Uygulamaları, topraktan sofraya kadar uzanan bütün üretim ve pazarlama aşamalarını kapsar. Karar vermeden önce üretim alanında daha önce yetiştirilen ürün veya tarımsal faaliyetler bilinmeli, insan sağlığı ve çevreye olan etkileri değerlendirilmeli, kontrol altına alınamayacak riskler söz konusu ise bu alanlar iyi Tarım Uygulamalarında kullanılmamalıdır.

Üreticiler, üretim kararını vermeden önce risk değerlendirilmesi yapmalıdır. Risk değerlendirilmesi; toprak tipi, erozyon, taban suyu seviyesi ve kalitesi, sürdürülebilir su kaynaklarının varlığı, arazinin ilk kullanımı, parazit ve diğer asalaklarla bulaşık olması ve bitişik alanlara etkisi gözönünde tutularak yapılmalıdır. Toprak sağlığının korunması, tarım ilaçlarına bağımlılığın azaltılması ve bitki sağlığının maksimum düzeyde sağlanabilmesi için dönüşümlü üretim yapmalıdır.

ÜRETİME BAŞLAMADAN ÖNCE YETKİLİ KURULUŞLARA BAŞVURUNUZ!...

İyi Tarım yapmaya karar verdikten sonra gerekli prosedürü yerine getirmek üzere yapılacak ilk iş, İTU konusunda yetkilendirilmiş kuruluşlara başvurarak üretim sürecinin kayıt altına alınmasını sağlamaktır.

İZLENEBİLİRLİK VE KAYIT TUTMA, ÜRÜNÜN BELGELENMESİ İÇİN ŞARTTIR!...

Üretim sırasında yapılan bütün işlemler çifçiler tarafından kayıt altına alınmalı ve daha sonra yapılacak kontroller için saklı tutulmalıdır.

Bu kayıtlarda; ürün çeşidi, ürünün bulunduğu coğrafi bölge, gübre uygulama zamanı, uygulama nedeni, teknik izin, kullanılan kimyasalın ticaret ismi ve miktarı, uygulama aleti, operatörün ismi ve uygulama zamanından kaç günsonra hasat yapılması gerektiği, sulama zamanı, yöntemi ve miktarı gibi bilgileri içermelidir.

ÜRETİMDE DİKKAT EDİLECEK TEMEL HUSUSLAR

• Toprağın işlenmesinde, erozyonu azaltacak ve toprağın fiziksel yapısını koruyacak teknikler kullanılmalı.
• Seçilen çeşitler virüsten ari, hastalık ve zararlılara karşı dayanıklı olmalı.
• Kaliteli tohum, fide veya fidan kullanılmalı
• Uygun zamanda ve miktarda gübre kullanımı için toprak analizleri yılda en az bir defa, yaprak analizleri ihtiyaç duyulduğunda yaptırılmalı. Gübreleme, toprak yapısına göre hangi gübrenin uygun olduğunu belirledikten sonra, bitkinin ihtiyaç duyduğu miktarda ve zamanda yapılmalıdır.
• Sulama, gübreleme, ilaçlama, pestisit kullanımı vediğer bütün uygulamalarla ilgili işlemleri kayıt altına alınız: Su kaynaklarını en iyi şekilde değerlendirilebilecek ve bitkinin ihtiyaç duyacağı suyu temin edebilecek sulama sistemleri kurulmalı. Sulama için asla atık su (kanalizasyon suyu) kullanılmamalıdır. Risk değerlendirme esaslarına bakılarak, sulama suyu kaynağı yılda en az bir kez mikrobiyal, kimyasal ve mineral kirleticiler bakımından analiz ettirilmeli.
• Hastalık ve zararlılarla mücadele "Entegre Mücadele Teknik Talimatları" doğrultusunda öncelikle kültürel tedbirler,mekanik mücadele, biyolojik mücadele veya biyoteknik yöntemler uygulanmalı. Son çare olarak kimyasal mücadele yapılmalıdır.
• Bütün pestisit uygulamaları ile ilgili kayıtlar tutulmalı. Pestisit kalıntı analizlerinin sıklığı, risk değerlendirmelerine göre yapılmalı. Maksimum kalıntı limitlerinin aşılması durumunda ise bir acil eylem planı mevcut olmalıdır.
• İşletmedeki olası atık ürünleri ve kirlilik kaynaklarını belirtiniz.
• Hasat, hijyenik koşullarda yapılmalı.
• Tarım işletmesindeki bütün olası atık ürünler (kağıt, karton, plastik, ürün kalıntısı, yağ, kaya yünü vb.) ile muhtemel kirlilik kaynakları (kimyasallar, yağ, yakıt, ses, ışık kalıntı, paketleme evinden çıkan akıntılar) belirtilmelidir.
• Tarımsal kimyasalları kullanan, taşıyan ve uygulayan işçilere bu konuda eğitim verilmeli; işletmede ilk yardım eğitimi alan kişiler bulunmalıdır.
• Ürününüz, Gıda,Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca yetkilendirilmiş kuruluşlar tarafından İyi Tarım Ürünü Sertifikası ile belgelendirilir.
• İTU ile üretilen ürünler tüketicinin daima tercih edeceği güvenilir gıdalardır ve İyi Tarım Ürünü sertifikası ürününüzün markası olacaktır.

Kinoa Bitkisi'nin Anavatanı Peru

Kinoa bitkisi 1-2 metreye kadar uzayan uzun ömürlü bir bitkidir. Peru'da, And Dağlarının çorak yamaçlarında doğal olarak yetişen kinoa, tarihi kayıtlara göre bu bölgede M.Ö. 3000-5000 yılından beri yerliler tarafından yetiştirilmektedir.
Peru'da bulunan antik mezarlarda bitkinin gıda olarak tüketildiğine dair arkeolojik keşifler yapılmıştır. İspanyol kaşiflerin kıtaya gelmesiyle birlikte kinoa Güney Amerika geneline, daha sonra da Avrupa kıtasına yayılmıştır.
Kinoa bitkisinin aşırı sıcak ve aşırı soğuğa karşı dayanıksız olması ve en uygun iklim koşullarının And Dağları eteklerinde bulunması, Peru ve Bolivya'nın dünyanın en büyük kinoa üreticileri olmasını sağlamaktadır. Ancak bitki tohumları üzerinde yapılan değişikliklerle, Güney Amerika kıyı şeridi iklimlerinde yetişebilmesi için yapılan araştırmalar devam etmektedir. (Kaynak: iyigelenyiyecekler.com)

Peru, Güney Amerika'nın batısında bir ülkedir. Kuzeyde Ekvador ve Kolombiya, doğuda Brezilya, güneydoğuda Bolivya, güneyde Şili ve batıda Büyük Okyanus'la sınırlıdır. Tarımın sadece Andlar'dan gelen nehirler boyunca ve nehir vahalarında mümkün olduğu, geniş ölçüde bir kıyı çölüdür.
Peru'nun güneyinde Şili sınırında dünyanın en kurak çölü olan Atacama Çölü başlar. Costa'nın güney kısımlarında başkent Lima'ya kadar olan kesimde, yani kıyı şeridinin yaklaşık yarısında, yıl boyunca olan yağmur düşüşü sıra dışı ölçüde enderdir.
Lima'nın kuzeyinde zemin kalitesi ve yağmur düşüşü biraz artar ki böylelikle tarım imkânı nehir vahalarının dışında da mümkün olur. Sıcaklık kışın 12 °C ve yazın 35 °C arasında oynar.

Kıyı bölgesi büyük ölçüde ağaçsızdır. Sadece nehir vadilerinde Kuzey Amerika'ya mahsus baklagiller, çalılar, Avustralya okaliptüsü(sıtma ağacı) ve çeşitli meyve ağaçları yetişir. Ayrıca kaktüs ve çöl bitkileri bolca bulunur. Hayvan olarak daha çok kertenkele, örümcek, akrep, salyangoz ve rüteyla (bir çeşit büyük örümcek, tarentulu) vardır.
Peru'nun ticari ekonomisi geniş ölçüde minerallere, tarım ürünlerine ve endüstri ürünleri ve balıkçılığa dayanır. Ülkede yetişen başlıca tarım ürünleri pamuk, şekerpancarı, kahve, pirinç, patates, fasulye, mısır, arpa ve tütündür. (Kaynak: cografya.gen.tr)

Pazar Ekonomisi
Peru'da son yıllarda giderek artan, kısıtlamaların kalktığı ve özelleştirmelerin olduğu bir pazar ekonomisi vardır. Bu durum, başta Kuzey Amerika holdinglerinin ve Avrupa firmalarının pazara egemen olması

sonucunu doğurmuştur. Kısmen pazarda monopol tarzda yapılanma vardır. Bu konuda, ispanyol firmalarının telekomünikasyon alanındaki egemen konumları örnek olarak verilebilir.
12 Nisan 2006 tarihinde Peru ABD ile serbest ticaret sözleşmesi imzalar.
Ülke, başta altın ve bakır olmak üzere zengin yeraltı kaynaklarına

sahiptir. Bu madenler uluslararası şirketler tarafından işlenerek ihraç edilir. İlaveten balıkçılık ve tarım önemli bir rol oynar. Şeker kamışının yanında çok miktarda kahve ihraç edilir. Bu ürünler başlıca olarak batıda, sadece suni sulama ile tarımın yapıldığı, yerleşim olan bölgelerde yetiştirilir
Endüstri, başta Lima olmak üzere sahilde yoğunlaşmıştır. Geri kalan

bölgeler yeraltı kaynakları dışında ikincil konumdadır.
Başta ülkenin doğusundaki Yağmur Ormanları olmak üzere, çok miktarda el değmemiş bir tabiat olduğundan, ekolojik turizm çok şey sunar. Andlar, Huaraz, Cusco ve Machu Picchu'da gezi imkânı sunar ki Machu Picchu Güney Amerika'nın en sevilen arkeolojik yerlerinden biridir. Aynı şekilde Titikaka Gölü'de turistler için bir zirve noktasıdır.

(Kaynak: vikipedi)

Tarım ve Hayvancılık
Tarım sektörü Peru'nun GSYİH'sinin % 7,8'sını oluşturmaktadır. Kahve Peru'nun ihracatında tarım ürünleri arasında ilk sırada yer almaktadır ve ağırlıklı olarak Almanya'ya ihraç edilmektedir. Biber, kuru incir ve üzüm ise yine çok ihraç edilen tarım ürünleridir. Bunların dışında pamuk, kuşkonmaz, kakao, şeker kamışı, pirinç, patates, portakal Peru'da yetiştirilen tarım ürünleri arasında yer almaktadır. Deniz ürünleri Peru'daki önemli sektörler arasındadır. Sektör 2010 yılında %2,5 büyüyerek 332,4 milyon$ seviyelerine gelmiştir. 2015 yılı için 2010 yılından itibaren %75,9'luk bir büyüme ile 584,8 mil-

yon$ seviyelerine gelmesi beklenmektedir. Hacim olarak 2010 yılında %9'luk bir büyüme ile 48.100 ton seviyelerine gelen sektörün, 2015 yılında %47,2'lik bir büyüme ile 70.700 ton seviyelerine ulaşması beklenmektedir. Yumuşakçalar bu segmentteki en büyük paya sahiptir ve toplamda pazarın %46,8'ne sahiptir. Balık yemi üretimi önemli bir segment olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak aşırı avlanma nedeni ile hükümet yasal bir sınırlama getirmiştir. Ayrıca sektör, her 7-8 yılda bir olan El Nino kasırgası nedeni ile sıkıntı yaşayabilmektedir.
(Kaynak: www.ekonomi.gov.tr)

Sanayi
Tekstil: Peru, kaliteli tekstil ürünleri üretimi açısından önemli bir ülkedir. Yerel olarak yetiştirilen Pima pamuğu uluslararası marketlerde çok rağbet görmektedir. Alpaca ve vikunya lifleri de Peru And dağlarına özgüdür ve kaliteli yün yapımında kullanılmaktadır.
(www.ekonomi.gov.tr)

BAYEKS AGRO'NUN MERSİN TESİSİ HAYIRLI OLSUN

Temelleri 2009 yılında atılan BAYEKS AGRO, Orta Doğu ve kuzey Afrika bölgesinde gıda tedarik, üretim ve depolama alanlarında etkin bir kuruluş konumundadır. Bakliyat, kuruyemiş, baharattan; bal, yağ ve konserveye kadar geniş bir ürün skalası bulunan Gaziantep merkezli Bayeks Agro'nun, Mersin ve Hatay'da da üretim alanları bulunmaktadır. Mersin'de yakın zamanda kurulumu tamamlanan tesiste; Geliştirilmiş Orta Boy Eleme Makinesi, Taş Ayırma Makinesi, Hafiftane Makinesi ve Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma makinesi (6 kanallı) da bulunmaktadır. AKY Technology Ailesi olarak, Bayeks Agro Yöneticilerine bizi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.

Sn. Ahmet AKIN
Yeminli Mali Müşavir

VERGİ REFORMU

Ülkelerin ekonomik, sosyal ve kültürel yapılarının farklılığı, doğal olarak, gelişmişlik düzeyleri ile vergi sistemlerinde de farklılıklar yaratmaktadır. Günümüzde yaşanan hızlı küreselleşme sürecinde, bu farklılıkların yarattığı sorunların giderilmesi veya minimize edilmesi doğrultusunda hem ulusal hem de uluslararası düzeyde çalışmalar yapılmaktadır.
Çağdaş bir vergi sisteminin uyması gereken temel ilkeleri göz önüne aldığımızda;

- *Açık, anlaşılabilir ve basit,*
- *Adil ve etkin,*
- *Kimseye ayrıcalık tanımayan ve tarafsız bir sistem olması*

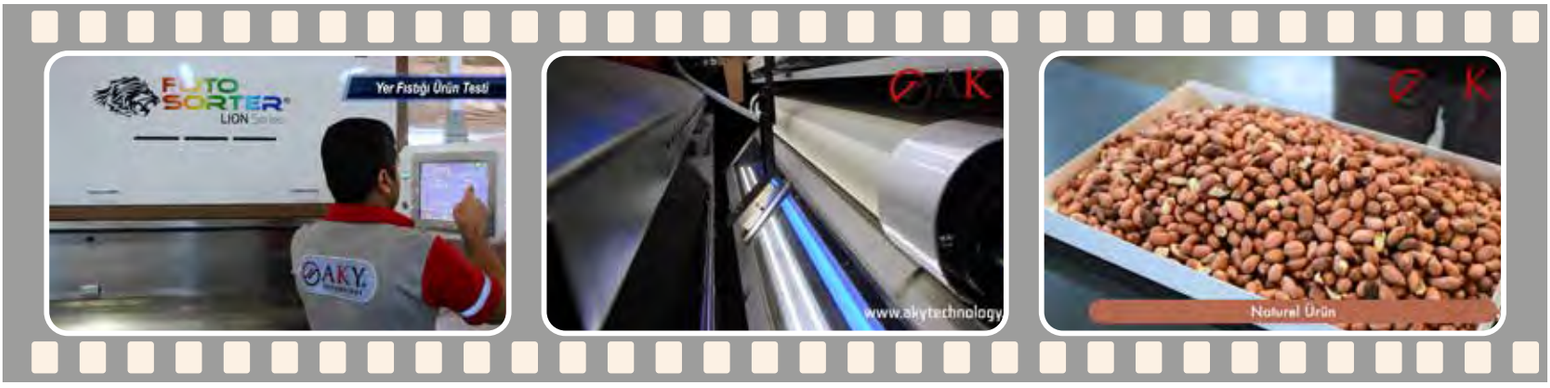
gerektiği gerçeği ortaya çıkmaktadır.

Türkiye'nin düşük vergi yüküne sahip bir ekonomi olduğunu, bu vergi yükünün ağırlıklı olarak dolaylı vergilere dayandığını ve dolayısıyla vergi adaletini sağlamaktan uzak bir vergi yapısına sahip olduğu biliniyor. Dolaylı vergilerin toplanma kolaylığı gibi büyük bir üstünlüğü olmakla birlikte adaletsiz bir yapısı vardır. Dolaysız vergiler çok kazanandan çok alındığı için vergi adaletini sağlarken dolaylı vergiler az kazanandan göreli olarak çok alındığı için vergi adaletini bozmaktadır. Dolaylı vergilerin ağırlıkta olduğu bir ekonomide gelir dağılımında eşitlik sağlamak da zorlaşmaktadır.
İşte bu nedenledir ki Türkiye açısından yapısal reformların en başında bu yapıyı değiştirecek düzenlemelerin yapılması geliyor. Bunu yaparken dolaysız vergilerin oranlarının artırılması yerine vergi sisteminin dışına çıkmış olan kazançların, kayıp ve kaçakların yani özetle vergi kaydı dışında kalmış kazançların sisteme alınması gerekiyor. Bu, aynı zamanda cari açık ile ithalat vergileri ve bütçe açığı üçgeninde oluşmuş bulunan tuhaf ilişkiyi de çözümleyecek adım olacak.
Maliye politikaları içinde yer alan vergi uygulamaları, gelir dağılımını, yatırım harcamalarını ve sosyal amaçlı harcamaları doğrudan etkilemektedir. Vergi politikalarının uygulanması konusunda ülkemizde yapılan en büyük yanlış, vergi gelirlerinin tabana yayılarak artırılması gerçeği yok sayılarak, vergi oranları arttırılarak ve yeni vergiler konularak sorunun giderilmeye çalışılmasıdır. Aslında bu sürecin temel nedeni politiktir. Vergi uygulamalarındaki bu hatalar, vergiye karşı direnci yükselterek, vergilendirilemeyen kayıt dışı ekonominin boyutlarını kritik noktalara getirmiştir.
Çağdaş ilkelerin yaşama geçirilmesi yönünde Türkiye'nin önemli hedeflerinden birisi, vergi idaresini modernize etmek ve vergi toplama kapasitesini güçlendirmeye çalışmak olmalıdır. Başka bir ifade ile vergi maliyetinin düşürülmesi, vergi idaresinde sunulan hizmetlerin kalitesinin artırılması, vergi kayıp ve kaçaklarının önlenmesini sağlayacak etkin ve caydırıcı bir denetim organizasyonu ile adil ve tabana yaygın bir vergi sistemi düşünülmelidir.
Gelişmiş ülkelerin vergicilik anlayışı, ekonomik, sosyal ve politik anlayışların, bilim ve teknolojide meydana gelen hızlı değişikliklerin, ekonomi bilimindeki olağanüstü hamlelerin ve çağdaş özlemlerin etkisinde yeni bir yörüngeye girerken, Türkiye bu değişimden yeterince payını alamamış görünmektedir. Türk vergi sisteminin ekonomik gelişme üzerindeki bir türlü özlenen seviyeye çıkarılamaması, vergi potansiyelinden yararlanma olanağının düşüklüğü, kalkınmanın hizmetinde etkin bir araç olarak kullanılamaması ve halkın üzerindeki vergi yükünün devletten beklenen hizmetlerin artışı yönünde paralel bir gelişme göstermemesi en çok yakınılan konular arasında gözükmektedir.
Sonuç olarak, modern vergi sisteminde vergicilik anlayışının üç temel fonksiyonu birlikte yerine getirmesi beklenmektedir. Bunlardan birincisi, vergi sisteminin devlete normal hizmetlerin yanında ekonomik gelişme için gerekli olan maddi olanakları sağlamasıdır. İkinci olarak, vergi yükünü vatandaşlar arasında adil dağıtmakla kalmayıp, vergi sisteminin toplumda gelir ve servet dağılışlarındaki adaletsizlikleri giderici yönde yardımcı ve etkili olması beklenir. Son olarak ta, vergilerin ekonomik hayat üzerindeki olumsuz etkilerini, kaçınılması mümkün olmayan en alt seviyelerde sınırlaması sağlanmalıdır.

FOTO SORTER®
LION Series

YER FISTIĞINDA

KUSURSUZA YAKIN SONUÇ



Fabrika/Factory: Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulvarı No:19 Mersin / TÜRKİYE
Tel:(+90324) 502 00 60-61 Fax: (+90324) 502 00 62 email: info@akytechnology.com

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

www.akytechnology.com
www.akytechnology.com.tr
www.akytech.com

TOHUMUN GELECEĞİ

TOHUM YASASI NELERİ KAPSIYOR

TOHUMCULUK RAPORU 2015

2015 yılında, 5553 Sayılı Tohumculuk Kanunu'nun 10. Yılı kutlanmış ve bu çerçevede, T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü Tohumculuk Daire Başkanlığı tarafından "5553 Sayılı Tohumculuk Kanunun 10. Yılı" TOHUMCULUK 2015 İstatistikler, Göstergeler, Çalıştaylar isimli bir rapor hazırlanarak 2016 yılında yayınlanmıştır.

TOHUMCULUK 2015 Raporu'nda, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürü Mevlüt Gümüş'ün belirttiği üzere, "Gıda ve giyim sanayine hammadde sağlayan bitkisel üretimin temel kaynağı olan tohum, üretimi doğrudan etkileyen en önemli girdilerden birisidir.

Günümüzde gıda güvenliği, üretim alanlarının kısıtlanması, gelişen ve kalabalıklaşan dünyanın beslenme ihtiyaçları, tohum ve tohumculuğun önemini daha da artırmıştır.

Bakanlığımız tohumculuk sektörüne yönelik reform niteliğinde pek çok çalışmayı başlatmıştır. Tohumculuk sektörünün ihtiyacı olan Kanunlar çıkarılarak yürürlüğe konulmuştur. 2003 yılından bugüne kadar, 4'ü tohumculuk sektörünü doğrudan ilgilendiren 16 adet Kanun çıkarılmıştır. Bu kanunlara ait ikincil düzenlemeler (yönetmelikler ve genelgeler) de yayımlanarak yasal alt yapı çalışmaları tamamlanmıştır.

2006 yılında yayımlanan Tohumculuk Kanunu ile sektörün örgütlenmesi hukuki bir zemin içerisinde tamamlanmıştır. Geçen süre içinde sektörün örgütlü kurumları oluşumlarını tamamlamış, teknik ve idari olarak güçlenmiş ve ekonomik olarak oldukça önemli mesafeler almışlardır.

Ülkemiz son yıllarda uygulanan yapısal dönüşüm politikaları ve desteklemeleri ile tohum üretim ve ihracatında büyük artışlar sağlamıştır. Bugün dünyada sertifikalı tohum nasıl üretiliyorsa ülkemizde de aynı sistemle üretim yapılmaktadır.

Bu çalışmalarda önümüze koyduğumuz hedef; üretim miktarını ve kalitesini artıran, ithalattan daha çok ihracat yapan, çeşit ve teknoloji geliştiren, sadece tohumluk ihracatı değil, teknolojiyi de ihraç eden, AR- GE çalışmalarına kaynak ayıran bir tohumculuk sektörünü oluşturmaktır.

Genel Müdürlük olarak tohumculuk sektörünün daha da güçlenerek 2023 yılında sertifikalı tohum üretimimizin 1 milyon tona ulaşması amacıyla sektörle birlikte gerekli olan çalışmaları yapmaya devam edeceğiz."

TÜRK TOHUM PİYASASI HAKKINDA

TOHUMCULUK 2015 Raporu'nda belirtildiği üzere, "Ülkemizde 18. yy'a dayanan bitkisel üretimi artırma çeşitlendirme ve bu çeşitleri iç ve dış ticarete konu etme çalışmaları, Cumhuriyet ile birlikte kurumsallaşma, mevzuat altyapısı ve kamu kaynaklı yatırımlar (Araştırma, Üretim, Dağıtım) ile hız kazanmıştır. Bu süreçte 1963 yılında çıkartılan, 308 Sayılı Tohumculuk Kanunu ve ISTA üyeliği, 1968 yılında OECD Tohum Birimi Üyeliği, 1982 yılında tohum fiyatlarının serbest bırakılması, 1984 yılında "Tohumluk İthalatının Serbest Bırakılması" 1985 yılında çıkarılan "Tohumculuk Teşvik Kararnamesi", 1986 yılında Türkiye Tohumculuk Endüstrisi Derneği TÜRK-TED'in kurulması, 1998 yılında ISF Üyeliği, özel sektöre verilen destek ve araştırma izinleri ile sektör gelişimini sürdürmüştür. 2004 yılında "5042 Sayılı Yeni Bitki Çeşitlerine ait Islahçı Haklarının Korunmasına İlişkin Kanun" ve 2006 yılında çıkartılan "5553 Sayılı Tohumculuk Kanunu" ile birlikte kamu odaklı sektörün özel sektör vizyonu ile ele alınması, bu çerçevede çıkartılan alt mevzuatlarla birlikte oluşan üretim kapasitesi artışı ve örgütlü yapı (Altbirlikler ve TÜRKTOB) faaliyetleri sonucu hızlı bir gelişme yaşanmıştır.

Bugün itibariyle son 13 yılda, 120 civarında olan tohumculuk şirketi sayısı 700'ü aşmış, 145 bin ton olan sertifikalı tohum üretimi 2015 sonu itibariyle %500 den fazla artışla 896 bin ton seviyesine yükselmiş ve 1 milyon tonu aşacak sertifikalı tohum üretimi hedefleyen sektör konumuna gelinmiştir."

DÜNYA TOHUM PİYASASI HAKKINDA

"Uluslararası Tohum Federasyonu (ISF) verilerine göre Dünya tohum piyasası değeri 2012 yılı itibariyle 45Milyar USD değerine ulaşmıştır. ABD ve Çin %26,7 ve %22,1'lik payları ile dünya tohum piyasası içinde ilk iki sırada yer almaktadır. AB ülkelerinden Fransa %6,2'lik pay ile üçüncü sırada yer almıştır. AB içinde dünya tohum piyasasındaki payları itibariyle Fransa'yı sırasıyla Almanya (%2,6), İtalya (%1,7), İspanya (%1,5) izlemektedir.

AB ülkelerinin dünya tohum piyasası içindeki payı yaklaşık %22,4'tür. Türkiye'de 2011 yılından önce 400- 500 milyon Dolar civarında olan piyasa hacmi son yıllarda önemli oranda büyüyerek 750 milyon Doları geçmiştir. Dünya Tohum Piyasası'nda Türkiye'nin payı %1,7'dir. Diğer yandan Dünya Tohumculuk Ticaretinde ağırlıklı olarak tahıllar, yağlı tohum bitkileri, sebzeler, çiçekler ve çim bitkileri yer almaktadır."

ÜLKEMİZDE TOHUMCULUKTA DOĞRU BİLİNEN YANLIŞLAR

Sertifikalı tohum konusunda farkındalık yaratmak ve kamuoyunda yanlış bilinen birtakım yanıltıcı bilgileri düzeltmek maksadıyla aşağıda metni verilen bilgiler broşür haline getirilerek dağıtılmıştır.

"Hibrit tohumlar kısır mıdır? İnsan sağlığı açısından riskli midir?"
Hibrit (melez) tohumlar aslında doğada var olan ve dünya kurulduğundan beri üretilen tohumlar olup insan eliyle teknoloji kullanılarak arzu edilen amaçlara göre ıslah edilmiş tohumlardır.
Islahçılar, pazarın istediği şartlara göre üstün özellikli anaç tohumları melezleyerek daha üstün özellikli yeni bireyler elde ederler.
Hibrit tohumlardan elde edilen ikinci nesil tohumların ekiminde, yine doğal bir olay olarak melezlemeden geriye dönüş olduğundan, verim ve kalite açısından bazı kayıplar olabilecektir. Dolayısıyla hibrit tohum hiç döl vermeyen kısır tohum demek değildir. Bu yüzden amacına göre elde edilen vasıfların kaybolmaması için, hibrit tohumların her yıl yenilenmesi tercih edilmektedir.
Dolayısıyla, hibrit (melez) tohumlar biyolojik olarak kısır tohum değildir, insan sağlığına zarar verdiğine dair herhangi bir bilimsel veriye ulaşılmış değildir.

"ÜLKEMİZDE GDO OLAN TOHUM VAR MIDIR?"
5977 sayılı Biyogüvenlik Kanunu'na göre; ülkemizde genetiği değiştirilmiş bitki ve hayvanların üretimi yasaktır.
Ülkemizdeki tohumluklarla ilgili mevcut yasalar GDO'lu (Genetiği ile Değiştirilmiş Organizma) tohumlukların ülkemizde üretimini ve her türlü ticaretini yasaklamıştır.
Bugüne kadar ülkemizde kayıt altına alınmış çeşitler GDO'lu çeşitler değildir.
5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu uyarınca, ithal edilen tüm tohumlukların, gümrükte gerekli kontrolleri ve analizleri yapılmakta, hastalık ve zararlılar yönünden yurda girişinde problem olmayan sağlıklı tohumlukların ithalatına izin verilmektedir.
Ayrıca, ithalat ön izni düzenlenen tohumlukların ithal amacına bakılmaksızın, menşei ülke risk değerlendirmesine göre belirlenen sıklıkta numune alınarak analizleri yapılmaktadır.
Yapılan analiz sonucunda GDO tespit edilen tohumlukların ülkeye girişine izin verilmeyip, bu tohumluklar iade veya imha edilmektedir.

"ÜLKEMİZDE SEKTÖRE TAMAMEN YABANCI FİRMALAR MI HAKİMDİR?"
Ülkemizde tohumculukla ilgili halen faaliyette bulunan firmaların tamamı kayıt altındadır. Hali hazırda bunların sayısı 634'tür. Sermaye durumuna göre; bu firmalardan 614'ü yerli, 16'sı yabancı ve 4'ü de yerli- yabancı ortaklığı şeklindedir.
Bu şirketler sadece üretim yapmakla kalmayıp aynı zamanda kendi kaynakları ile yerli çeşitler de geliştirmektedir.
Ayrıca bakanlığımıza bağlı araştırma enstitüleri de farklı türlerde ülkemiz şartlarına uygun yerli çeşitler geliştirmekte ve üretmektedir.
Araştırma enstitüleri tarafından geliştirilen çeşitler kamu ve özel tohumluk üreticileri tarafından üretilmekte ve ülkemiz çiftçisine dağıtılmaktadır.
Kamu ve özel sektör kuruluşları tohum üretip ihraç etmenin yanında, geliştirdikleri çeşitlerin üretim haklarını diğer ülkelere satarak teknoloji ihraç etmektedir.
"TOHUMDA DIŞA BAĞIMLI MIYIZ?"
Bilindiği üzere Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) kurallarına göre herhangi bir ülkeden teknik engel olmaksızın tohumluk ithalatını yasaklamak mümkün değildir.
Bu bağlamda küresel ekonomiyi yöneten uluslararası ticaret kurallarına tabi bir ülke olarak; ülkemiz diğer birçok sektörde olduğu gibi, tohumculuk sektöründe de yabancı firmaların yatırımına ve uluslararası ticaret konusunda geçerli kurallar dahilinde diğer ülkelerden tohum ithalatına açıktır.
Son 10 yılda ithalatla ihracat arasındaki makas ihracatımız lehine daralma trendini devam ettirmektedir. Örneğin 2002 yılında ihracatın ithalatı karşılama oranı %31 iken 2014 yılında bu oran %79'a yükselmiştir.
Tohum ithalatının en aza indirgenmesi arzu edilen bir hususdur. Bu nedenle ülkemizde AR- GE çalışmalarının tohumculuk sektöründe de teşviki ve hem içeride ihtiyacı karşılayacak hem de ihraç edebileceğimiz "Yeni Çeşitlerin" geliştirilmesi temel hedeflerimiz arasındadır.

"YEREL ÇEŞİTLERİN ÜRETİMİ YASAK MIDIR?"
Tohumculuk Kanunu'nun ruhu, çiftçilerimizin hizmetine sunulan tohumlukların devletin veya yetki verdiği kurum ve kuruluşların kontrolünde kalite ve verimleri test edilerek onaylanmış tohumluklar olmasını esas almaktadır.
Yerel çeşitlerin herhangi bir kontrolden geçirilmeden ve tohumlarla ilgili belirlenen standartlara uygunluğu tespit edilmeden çiftçilere satılması, çiftçilerin karşılaşabileceği mağduriyetler sebebiyle yasaklanmıştır.

Bu çeşitlerin Kanun'un ilgili hükümlerine uygun olarak üretilip ticarete sunulmasında bir engel bulunmamaktadır.
Bu sebeple ülkemizde yerel çeşitlere alt tohumlukların kullanımının yasak olduğu bilgisi kesinlikle yanlıştır.

"ÇİFTÇİLERİN KENDİ TOHUMLARINI ÜRETMESİ YASAK MIDIR?"
5553 sayılı Tohumculuk Kanunu çiftçilerin kendi ihtiyaçları için ticarete konu olmamak kaydı ile yapacakları tohum üretimini kanun hükümlerinden müstesna tutmaktadır.
Bu nedenle çiftçilerin kendi tohumlarını üreterek kullanmasında herhangi bir hukuki engel bulunmamaktadır.
Ayrıca, 5042 sayılı Yeni Bitki Çeşitlerine Ait Islahçı Haklarının Korun-

masına ilişkin Kanun; koruma altına alınan yeni çeşitleri kullanan küçük çiftçilerin elde ettikleri ürünleri tohum olarak kullanmasına izin vermektedir.

"5042 SAYILI KANUN 'YEREL ÇEŞİTLERİ' OLUMSUZ ETKİLİYOR MU?"
5042 sayılı Yeni Bitki Çeşitlerine Ait Islahçı Haklarının Korunmasına İlişkin Kanun yalnızca "yeni" çeşitleri kapsayan bir kanundur. Bir çeşidin yeni kabul edilebilmesi için geriye dönük bir yıldan daha yakın bir zamanda ticarete sunulmuş olması gerekir. Dolayısıyla yıllardır geleneksel olarak ülkemizde var olan çeşitler "yeni" olmadığı için kanun kapsamı dışında tutulmaktadır.
Bu kanun, ıslah edilen ya da bulunup geliştirilen "yeni bir çeşidin ıslahçısına, süreye bağlı bazı haklar tanıyarak, bu yeni çeşidi geliştirmek için harcadığı emek, sermaye ve zaman nedeniyle onu ödüllendirmektedir. Bu yaklaşım, tüm fikri ve sınai mülkiyet hukukunun benimsediği bir yaklaşımdır. Kanundaki şartların gerçekleşmesi kaydıyla koruma altına alınan bir çeşidin, halen kayıtlı 2yerel çeşitler' üzerinde hiçbir olumsuz etkisi bulunmamaktadır.

TÜRKİYE'DEKİ TOHUM BİRLİKLERİ VE DERNEKLERİNDEN BAZILARI
TÜRKTOB

Türkiye Tohumcular Birliği (TÜRKTOB); Tarım ve Köyişleri Bakanlığı (Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı) tarafından hazırlanan ve 2006 yılı Aralık ayında Türkiye Büyük Millet Meclisi (TBMM)'nde kabul edilerek yürürlüğe giren 5553 sayılı Tohumculuk Kanunu ile kurulmuş, tüzel kişiliğe sahip kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşudur.

Kuruluş amacı; Tohumculuk sektörünün geliştirilmesi ile sektörde faaliyet gösteren gerçek veya tüzel kişiler arasında mesleki dayanışma sağlayarak mesleki faaliyetleri kolaylaştırmak, tohumculuk faaliyetinde bulunanların ekonomik ve sosyal haklarının korunmasını sağlamak ve mevzuatla verilen görevleri yerine getirmektir.

TÜRKTOB bünyesinde Bitki Islahçıları Alt Birliği (BİSAB), Fidan Üreticileri Alt Birliği (FÜAB), Fide Üreticileri Alt Birliği (FİDEBİRLİK), Süs Bitkileri Üreticileri Alt Birliği (SÜSBİR), Tohum Dağıtıcıları Alt Birliği (TODAB), Tohum Sanayicileri ve Üreticileri Alt Birliği (TSÜAB), Tohum Yetiştiricileri Alt Birliği (TYAB) yer almaktadır.

Kuruluşlarını tamamlayan Alt Birlikler; kendi aralarındaki işbirliği ve dayanışmayı temin etmek, tohumculuk sektörünün geliştirilmesi ile sektörde faaliyet gösterenler arasında mesleki dayanışmayı sağlamak ve mevzuatla verilen görevleri yerine getirmek üzere, tüzel kişiliğe sahip, kamu kurumu niteliğinde meslek üst kuruluşu olan Türkiye Tohumcular Birliği (TÜRKTOB) çatısı altında birleşmişlerdir.
Türkiye Tohumcular Birliği (TÜRKTOB), ülkemiz tohumculuk sektörünün kanunla verilmiş yetkilere sahip en üst teşekkülüdür.

TODAB (Tohum Dağıtıcıları Alt Birliği)
Tohum Dağıtıcıları Alt Birliği 08 /11/ 2006 tarih ve 26340 sayılı resmi gazete de yayımlanan 5553 Sayılı Tohumculuk Kanunu gereğince faaliyet konularına göre kurulan 7 alt birlikten birisidir. 27.07.2008 tarihinde ilk genel kurulunu yaparak tüzel kişilik kazanmıştır. Ülke genelinde "Tohumluk Bayisi" olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüklerince yetkilendirilmiş gerçek ve tüzel kişilerin üye olmak zorunda olduğu, tüzel kişiliğe sahip kamu kurumu niteliğine bir meslek kuruluşudur. Temmuz 2015 tarihi itibari ile üye sayımız 5.216 (%77) dır. 1539'a (%23) yakın tohumluk bayisi üye olma aşamasındadır. Üyelerin 2011' i gerçek,3205'i tüzel kişidir.
Tüzel Kişilerin Dağılımı, 1441 Şirket, 1456 Tarım Kredi Kooperatifi, 169 Ziraat Odası, 47 Trakyabirlik Kooperatifi, 32 Tariş Kooperatifleri, 31 Pancar Ekicileri Kooperatifi, 17
Karadenizbirlik Kooperatifleri, 7 Çukobirlik Kooperatifleri, 4 Antbirlik Kooperatifleri, 1 TİGEM ve işletmeleridir.
TODAB'ın amacı, üyeleri arasında iletişim ve mesleki dayanışmayı sağlamak. Üyelerin mesleki faaliyetlerini kolaylaştırmaktır.
5553 Sayılı Tohumculuk Kanunun 17.Maddesinde belirtildiği üzere tohumculukla ilgili faaliyette bulunan gerçek ve tüzel kişiler faaliyet konuları ile ilgili alt birliğe üye olmak zorundadır.Tohumculuk Sektörünün Yetkilendirme Denetleme yönetmeliğinin 28. Maddesinde yetkilendirilmiş Tohumluk bayilerinin ilgili alt birliğe (TODAB) üye olmak zorunda olduğu ve üye olmayanların tohumluk bayi belgelerinin iptal edileceği açıkça yazılmaktadır.

TSÜAB
Tohum Sanayici ve Üreticileri Alt Birliği (TSÜAB), 5553 Sayılı kanuna göre oluşturulan kamu kuruluşu niteliğindeki bir meslek kuruluşudur. Tohumluk üretimi ve

sanayisi iş kolunda faaliyet gösteren şirketlerin TSÜAB´a üye olması yasal bir zorunluluktur. TSÜAB üyeleri, bitki ıslahı ve çeşit geliştirme, yeni bitki çeşitlerinin verim ve adaptasyon denemelerinin yürütülmesi, üstün ve uyumlu çeşitlerin tescil veya kaydının yaptırılması, bu çeşitlere ait kaynak ve sertifikalı tohumlukların çoğaltımı, işlenmesi, ambalajlanması, yurt içi ve yurt dışı pazarlarda tanıtılması, dağıtımı ve satışa sunulması ve aynı zamanda anaç ve sertifikalı tohumlukların ithalatı gibi konularda faaliyet göstermektedir. Halen 757 şirket TSÜAB üyesi olup bunlar arasında, çeşit geliştirmeden tohumluk dağıtım ve pazarlamaya kadar uzanan tüm aşamaları kendi bünyesinde toplayan entegre şirketlerin yanısıra, iş kolunun yalnızca üretim, tedarik ya da dağıtım gibi belirli aşamalarında faal olan şirketler de bulunmaktadır.

TYAB

Tohum Yetiştiricileri Alt Birliği (TYAB), 5553 Sayılı Tohumculuk Kanununa göre kurulmuştur. 2008 yılı Haziran ayında Kanuna göre kuruluşunu tamamlayan TYAB, 1. Genel Kurulunu 30-31.08.2008 tarihlerinde yaparak, Alt Birlik Organlarını oluşturmuş ve resmen faaliyetlerine başlamıştır.

Geçici Yönetim Kurulu üyeleri ilk toplantısını 01.06.2008 tarihinde yapmış ve Ümit BAYSAL'ı YK Başkanı olarak seçmiştir. Geçici YK 1. Genel Kurula kadar faaliyetleri yürütmüşlerdir.

İlk Genel Kurul 31.08.2008 Tarihinde yapılmış ve 1. Genel Kurulda 5 Yönetim Kurulu üyesi seçilmiştir. İlk YK üyelerimiz: Ümit BAYSAL, İsmail AKBULUT, İsmail YURTAN, Turan SERTTAŞ ve Ferudun EROL'dur. İlk YK Başkanlığını Ümit BAYSAL yürütmüştür.

Seçimli olan 7. Genel Kurulumuz 05-06 Nisan 2014 tarihlerinde yapılmış ve Mehmet KÖSE, Yusuf DEMİR, Hamdi ÇİVİTÇİOĞLU, Ekrem İŞCAN. İsmail YURTAN, Şükrü BEYAZKAYA ve Ayhan ÖZTÜRK olmak üzere 7 YK üyesi seçilmişlerdir. Bu genel kurul sonrasında seçilen Yönetim Kurulu Başkanlığına Mehmet KÖSE, Başkan Yardımcılığına Yusuf DEMİR ve Saymanlığa da Hamdi ÇİVİTÇİOĞLU seçilmiş olup halen görevine devam etmektedir.

Kasım 2014 itibari ile 20019 üyeye ulaşan TYAB tohum yetiştiricilerinin güçlü sesi olabilmesi için, kanun ve yönetmeliklerde zorunlu olan üyelikle ilgili eksiklikleri tamamlamak için Bakanlık nezdinde de gerekli çalışmaları sürdürmektedir.

TÜRKTED (Türkiye Tohumculuk Endüstrisi Derneği)

TÜRKTED, Türkiye tohumculuk endüstrisini güçlendirmeye ve geliştirmeye odaklanmış, kar amacı gütmeyen, bir meslek örgütüdür. Bitki ıslahı-çeşit geliştirme, yeni bitki çeşitlerinin adaptasyonu ve kayıt altına alınması, kaynak ve sertifikalı tohumlukların çoğaltımı, işlenmesi, ambalajlanması, yurt içi ve yurt dışında pazarlanması aşamalarında faaliyet gösteren 58 firma TÜRKTED üyesidir. Bunlar arasında, sözü edilen endüstriyel tohumculuk faaliyetlerinin -değer katma aşamaları- tümünü kendi şirket bünyesinde toplamış entegre şirketlerin yanısıra, iş kolunun yalnızca bir ya da iki aşamasında aktif olan şirketler de bulunmaktadır.

TÜRKTED başta tarla, endüstri, yem, sebzeler, çim ve süs bitkileri alanları olmak üzere; tohumculuk endüstrisinin farklı aşamalarında iş yapan şirketleri tek bir çatı altında, tek ses olarak ve güçlü bir şekilde temsil etmektedir. TÜRKTED üyesi firmaların ortak inancı, bu endüstriyi olumsuz yönde etkileyen sorunları çözme ve topluluğun bütününü ilgilendiren ortak hedeflere ulaşmada izlenecek en doğru yolun, ortak çaba ve toplu girişim yaklaşımı olduğudur.

Kaynak:
www.tarim.gov.tr/BUGEM/Belgeler/Duyurular/tohumculuk.pdf

EFSANE TAT, COMBO İLE ÜRETECEK

Türkiye'de 4 kuşak, Tat Bakliyat ile büyüdü. Ve Tat, insanımızı eşsiz lezzetleriyle doyurmaya devam ediyor. Ülkenin en köklü ve en ünlü markalarından olan "Tat" efsane tatlarını kalite tutkusu ile koruyor. Üretiminin her aşamasında en yeni teknolojiyi kullanan marka, kalite tutkusuyla aralıksız olarak yeni yatırımlara imza atıyor. Kuruluş, en yeni yatırımında AKY Technology'yi tercih etti. Devamı da gelecek...

Tat Bakliyat, "Lezzetin diğer adı" sloganıyla 1977 yılından bu yana Dünya Bakliyat Piyasasında yerini almıştır. Türkiye'nin önemli bakliyat üreticilerinden olan Kuruluş, kuru bakliyat ve pirinç ürünleri üzerine çalışmaktadır: Pirinç, bulgur, mercimek, nohut, fasulye, barbunya, aşurelik buğday, mısır, bakla, bezelye, fiğ vb.

45 ülke mutfağına ulaşan geniş ticaret ağı ile de dikkat çeken Tat Bakliyat, Mersin merkezli bir firma olmakla birlikte, yaklaşık 30 bayi ve 2 bölge müdürlüğüne sahiptir. Yıllık 195 ton bakliyat üretim kapasitesine sahip Tat Bakliyat, tesislerini yenileyerek üretim kapasitesini ve kalitesini sürekli olarak yükseltmektedir.

Tat Bakliyat, Mersin'de bulunan "mercimek tesisini" yenilemiştir. Bakliyat Eleme Teknolojileri alanında eşsiz çözümler sunan AKY Technology ile çalışan Kuruluş, Combo Excell Cleaners, Excell Turbo 208 gibi yüksek kapasiteli makineler edinmiştir.

Tesiste futbol, yaprak, toz, simit ve kırık tiplerde mercimek temizlenecektir. Montajı2017 Mayıs Ayında tamamlanan Tesis, 8 hattan oluşmaktadır. "Kalite tutkusu" ile AKY Technology marka Türk makineleri edinen Tat, yeni tesisler edinmeye ya da mevcut tesislerinde kapasite artırımına gitmeye devam edecektir.
AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek.

RUBBERLAND KAUÇUK / KKTC

ESKİ ARABA LASTİKLERİ PİYASAYA YENİDEN KAZANDIRILIYOR

Rubberland Firması'na geri dönüşüm işinde kullanılmak üzere tesis gönderildi. Excell 206 Turbo, Vibro Çöp Sasörü, Elevatör, Yükleme Bantı, Sarsak elekten oluşan Tesis, eskimiş araba tekerleklerini bir dizi işlemden geçirerek geri dönüşümünü sağlıyor. 08 ila 4 mm arasında granül bu tesiste rahatça ayrıştırılıyor. 2 ila 4mm ve 1 ila 3 mm arasında farklı kombinasyonlarda mevcut. Araba lastiklerini granül formuna getirerek çeşitli şekillerde yeniden piyasaya kazandırılmasını sağlayan kuruluş, Kıbrıs Lefkoşe'den dünyaya hizmet götürüyor. Bunu yaparken, hem çevre kirliliğinin önlenmesine hem de güvenli ve sağlıklı oyun & spor alanları düzenlenmesine, tamamen yerli üretim olarak katkı sağladığını iddia ediyor. Kiremit Renk Kauçuk Karo Döşeme, Yeşil Renk Kauçuk Karo Döşeme, EPDM Saf Kauçuk Döküm Zemin Döşeme, Renkli SBR Kauçuk Döküm Zemin Döşeme, Siyah SBR Kauçuk Granül ürünlerinin satışını gerçekleştiren Rubberland'ın Değerli Yöneticisi Mehmet Gürcafer'e bu yatırımında da AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.

BAKILAN BALKANLI KURUYEMİŞ / ESKİŞEHİR

YİNE AKY TEKNOLOJİSİ YİNE FOTOSORTER

1979 yılında Balkan Kuruyemiş adıyla parekende sektörüne başlayan Bakılan Balkanlı Kuruyemiş , 10 bin metre açık, 3 bin metre kapalı alanda üretim yapmaktadır. 2008 yılından beri de Famiyy isimli bir kuruyemiş markasının sahibidir. Kuruluş, çikolatalı draje ve kuruyemiş alanında çalışmalarını sürdürmektedir.
Eskişehir Organize Sanayi Bölgesi'nde kurulu tesisinde, kuruyemiş alanında üretim yapan Bakılan Balkanlı Kuruyemiş tesisini güçlendirmeyi sürdürüyor. AKY Technology'nin geliştirdiği ilk Excell 208 Alfa uygulamasını edinen kuruluş, Şubat ayı'nda da 5 kanallı Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi edindi. FAMİYY isimli bir paket markasının da sahibi olan Kuruluş'un yetkilisi Sn. Nuri Bakılan'a teknolojinin sıkı takipçisi oldukları ve AKY Technology ile çalışmayı sürdürdükleri için teşekkür ederiz.

JUBUS / İSPANYA

İSPANYA'DA FOTOSORTER RÜZGARI ESİYOR

AKY Technology, Avrupa'ya makine göndermeyi sürdürüyor. AKY Technology'nin Avrupa'daki güçlü iş ortağı Jubus aracılığıyla İspanyol bakliyat ve kuruyemiş sektörü temsilcileri son teknoloji makineler ediniyor. 2017 yılının Şubat ayında 7 kanall Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi Barcelona tesisi bulunan İspanyol bir firmaya teslim edildi. AKY Technology Avrupa'daki satış ağını genişletmeyi sürdürecek. AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek.

YENİ EXCELL MAKİNELERİ İMAL EDİLDİ

HAYIRLI OLSUN TÜRKİYE

EXCELL CLEANERS® 205

Ürün Kodu: Excell 205 Turbo
Excell 205 Turbo, yüksek kapasitede hassas temizlik imkânı veren AKY Technology'nin yeni makinesidir.
Makine Çalışma Sistemi
Makineye ilk ürün girişinde ürünü yaymak ve makineye girecek ürünün kapasitesini ayarlama için kullanılan mekanizmadır. Kayış kasnak sistemi ile çalışır ve kapasitesi iki şekilde ayarlanır:
1) Motor devir oranı hız kontrole bağlıdır, buradan motorun hızını yükseltmek veya düşürmek maksatıyla kapasite ayarı yapılabilir.
2) Dağıtıcıyı makine hava emiş odasına bağlayan iki adet salınım elemanı arasındaki mili sıkarak veya gevşeterek dağıtıcının açısıyla oynayarak kapasite ayarlanabilir.
Aspiratörün çektiği havanın geçtiği kesiti daraltarak yada genişleterek toz emişine yardımcı olan klapedir. PLC olarak kontrol edilir.
Saman, boş ve kabuk gibi ürünlerin aspiratör kanatına ulaşmasını önler, bariyer etkisi yaparak ürünlerin helezon içine dökülmesini sağlar. PLC olarak kontrol edilir.
Çöp, yaprak, yarıboş vs. ürünleri emen emiş boğazını ürüne yaklaştırmak veya uzaklaştırmak için kullanılır, ince veya kaba taneleli ürünlerde ayarı çok önemlidir.
Çöp, yaprak, yarıboş vs. ürünleri emmek için alttan gereken hava kuvvetini sağlayan fanlardır, ürünün çok iyi temizlemesi için mutlaka gereklidir ve fan hava debisi ürüne göre çok iyi ayarlanmalıdır. Fan motoru hız kontollüdür.

EXCELL CLEANERS® 207 ALFA

Excell Turbo 207, kapalı eleme& temizleme makineleri içerinde iki kere temizleme özelliği ile öne çıkar. İki hassas eleme makinesinin işini tek başına yapacak teknik özelliklere sahiptir. Dolayısıyla iki makine gücündedir.

Makine Çalışma Sistemi
Excell Turbo 207, ürünün ilk girişinde iki kere toz emişi sağlamaktadır. Ürün tekneye yayılmadan önce çift hava temizliği yapar; böylece eleme verimi de artar. Ayrıca, makinenin çalışma prensibi çift hava temizliğine dayandığı için ister elek altı ister elek üstünde ürün hava temizliğinden geçirilebilir. Hava basınçları tamamen akıllı motorlarla ve plc pano üzerinden kontrol edilen Excel Turbo 207, kuruyemiş eleme işinde mükemmel temizlik için imal edilmiştir.

www.akytechnology.com

TAKTAVAR COMPANY, KUZEY IRAK

BGM 25 IRAK'TA

BGM 25 Çuvallama Makinesi, Kuzey Irak'ın Erbil Şehrinde toz şeker üzerine çalışan bir Irak firmasına gönderildi. 2,5 ila 3 ton/saat çalışan makine, günde 20 ton ürünü paketleyebiliyor. Bu kuruluşta,10 kg toz şeker paketleyecek BGM 25 çuvallama makinesi, yarı otomatik olarak çalışıyor. Iraklı firmaya bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.

CANDAN ZAHİRE / ŞEREFLİ KOÇHİSAR

CANDAN ZAHİRE BUĞDAY TEMİZLİYOR

Şereflikoçhisar'da hizmet veren Candan Zahire Firması'na makineler gönderilmiştir. 4 Tekneli Ön temizleme ve ilaçlama makinesinden oluşan Tesis, saatte 2,5 ton/ saat buğday ve arpa (tohum) temizleme kapasitesine sahiptir. Son teknoloji, kullanışlı, hızlı çalışan, dayanıklı ve başarılı sonuç veren makinelerin Candan Zahire firmasına hayırlı olmasını diler, AKY Technology ile çalışan firma yetkililerine teşekkür ederiz.

KRONOS / BULGARİSTAN

DEV BULGAR MARKASI KRONOS "AKY TECHNOLOGY" DEDİ

Bulgaristan Piyasası'nın dev kuruyemiş markası Kronos, yeni tesis yatırımında AKY Technology ile çalıştı. Son teknoloji makinelerden oluşan yüksek kapasiteli Tesis, standartları öteye taşıyor. Zamanın ruhunu aşan bu yeni yatırımda Efsane Makine Excell Truva 408 de var.

Kronos adını "zaman" anlamına gelen khronos sözcüğünden almaktadır. Yunan Mitolojisinde Gaia'nın (Toprak Ana) doğurduğu son titan olma özelliği taşımaktadır. Ve zamanı yarattığı ve zamanda seyahat ettiği söylenmektedir.
Bulgaristan'ın özellikle fındık, kahve ve enerji içeceği alanında efsane markası da bu ismi taşımaktadır: Kronos! Kpohoc, Diet Nut, Berry Nectar, Grizzly; firmanın bünyesindeki markalardır.
Bulgaristan Kuru Gıda Sektörünün, 10 yıllardır değişmeyen başarı grafiğiyle isim yapmış markası Kronos, yeni bir tesis yatırımı yaptı. Bulgaristan'ın Yanbol Şehrinde kurulan bu Tesis ay çekirdeği üzerine çalışacak.
Özellikle belirtmekte fayda var: "91 parça makine ekipmandan oluşan üretim parkuru, 6 ton/saat ürün veriyor."
Kronos Ay Çekirdeği Temizleme Tesisi'nde bulunan makinelerinden önemlileri ise şunlardır: Excell Air Sorter 408 Truva ve ekipmanları, Excell 206 Turbo, Excell 308 Süper Hassas Eleme Makinesi, Megaboy Hafiftane Ayırma Makinesi, Fotosorter B7 Plus Renk Ayırma Makinesi, Çekirdek Kırma Vibro Elek vb.
AKY Technology Bulgaristan Kuruyemiş Pazarındaki varlığını her geçen gün daha da sağlamlaştırmaktadır. Bunda AKY Technology Bulgaristan Temsilciliği olan "CIA Technology'nin" payı büyüktür. CIA Technology'ye teşekkür ederiz.

KONBAKSAN / KONYA

KONYANIN KÖKLÜ KURULUŞUNDAN YENİ YATIRIM

Konya'da 30 yılı aşkın süredir bakliyat ticareti üzerine çalışan Konbaksan Firması, yeni bir bakliyat tesisi yatırımına imza attı. Bu yeni tesisinde Kombaksan saatte 3,5 ton bakliyat eleyecek. Özellikle elenecek ürünler "fasulye, nohut ve buğday olacak.
Pek çok önemli makineden oluşan tesisin en önemli parçasını geliştirilmiş çift ön temizleme özelliği ile çok katlı elek oluşturuyor. Ayrıca radyal tarar, besleme elevatörü ve başka pek çok makine ve ekipman tesiste bulunuyor.
Mustafa Bey'e bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.

SAM INVEST / BULGARİSTAN

SAM INVEST 3. TESİS MONTAJI DEVAM EDİYOR

Bulgaristan'da 1990'lı yılların başından beri tarım ticaretinin içinde olan Samir Hüseyin ve Ailesi, 1997 yılından itibaren "üretici" sıfatının yanına "ürün işleme tesisi sahibi" sıfatını da eklemiştir. Kuruyemiş alanında hizmet veren kuruluş, bugünlerde yeni bir oluşumun içerisine girmiş ve bakliyat sektörüne el atarak nohut üretmeye başlamıştır.
Öncelikli ürünleri kabak çekirdeği ve ay çekirdeğidir. Ürünlerini sahibi oldukları 3500 dönümlük toprakta ve çiftçilerden kiraladıkları 11 bin dönümlük toprak alanında üretmektedirler. 1 günde 50 ton ay çekirdeği ve 100 ton nohut eleme kapasitesine sahip olan Sam İnvest Firması, bu oranları yeni "Ayçekirdeği Eleme Tesisi" ile artıracaktır. Excell Serisi Kapalı Eleme Makinesi de olan 3. Tesis montajı tamamlanmıştır. Ortalama 4 ton/saat ürün eleyecek yeni Tesis yatırımında AKY Technology ile çalışan Sam İnvest'in Değerli yöneticisi Samir Hüseyin'e teşekkür ederiz.

UĞUR TARIM İÇİN DURMAK YOK

Mersin Bakliyat Piyasası'nın deneyimli ismi Ramazan Konca tarafından kurulan Uğur Tarım, Mersin'de bulunan dev ölçekli firmalara bakliyat tedarik eden önemli bir kuruluştur. 1998 yılından beri de Mersin'de kurulmuş ve Ramazan Konca'nın güçlü iş bağlantıları ile kısa sürede önemli miktarda ürün piyasaya servis edilmiştir. Kapasitesini ve kalitesini teknolojilerini yenileyerek artıran Uğur Tarım, son dönemde tesisindeki Orta Boy Eleme Makinesi ve Taş Ayırma Makinesini yenilemiştir. Uğur Tarım özellikle nohut, fasulye ve mercimek üzerine çalışmaktadır. Uğur Tarım Yetkilisi Sayın Ramazan Konca ve Orhan Konca'ya AKY Technology ile çalıştığı için teşekkür ederiz.

YÖRÜKOĞLU PLASTİK / MANİSA

YÖRÜKOĞLU FOTOSORTER EDİNDİ

2002 yılından beri plastik geri dönüşüm işinde olan Yörükoğlu Plastik, Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi (3 kanallı) edindi. Bunker, elevatör ve 2 tekneli ön temizleme makinesinin de gönderildiği Yörükoğlu'nda plastik ayrıştırılarak sepet, sandık yapımında kullanılacak.
Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi B3, Bunker, Elevatör ve 2 Tekneli Ön Temizleme makinelerinden oluşan Tesis, çeşitli plastikleri rengine ve özelliğine göre ayırıyor. Ayrıştırma işleminin ardından akıtma makinesi ile plastik kasa ve sepete dönüşüyor. Örneğin; üzüm bağlarında toplanan mahsul bu plastik sepetlerde istifleniyor.
Yörükoğlu Plasitk yetkililerine AKY Technology ile çalıştıkları için teşekkür ederiz.

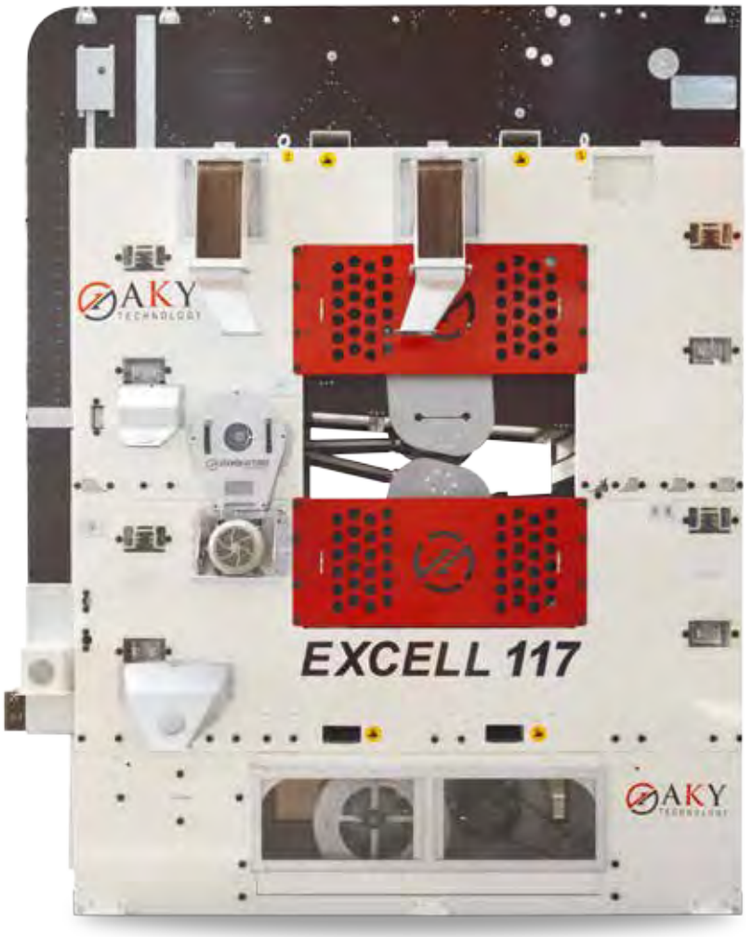
Hayırlı Olsun TÜRKİYE
%100 YERLİ ÜRETİM İLK ROBOT

AKY 600

Robot AKY 600, teknik özellikleri ile kullanıcısına pek çok kere kazandırır: Operatörüne kullanım kolaylığı sağlayan sistemlerle donatılmıştır. "Entegre Programlanabilir Makine Kontrolörü" yardımıyla robot performansını etkileyecek herhangi bir durum olmaksızın çevre cihazlarının ayrı veya senkronize bir şekilde kontrol edilmesini kolaylaştırır. Bu uygulama, standart olarak görüş, kuvvet ve temas kontrolü gibi akıllı fonksiyonlara sahiptir. Akıllı enerji yönetimi sistemiyle düşük enerjiyle maksimum performans gösterir. Ayrıca, kontrolör az yer kaplayacak şekilde tasarlanmıştır.
Robot AKY 600, önleyici bakım tavsiye etmeden önce, ortalama 3850 saate kadar güvenilir bir şekilde çalışır. Bu son teknoloji Robot, PC içermeyen özel yazılımı sayesinde kullanıcısına virüs, bilgisayar korsanı ve istikrarsızlık gibi sorunlar yaşatmaz. PC içermemesinden dolayı "daha hızlı başlatma özelliği" ile de kullanım kolaylık sağlar.
Robot AKY 600, sanayi sektöründe işleri kullanıcısı için çok kolaylaştıran özel çözümler sunar.
AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek!

Fabrika/Factory: Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulvarı No:19 Mersin / TÜRKİYE
Tel:(+90324) 502 00 60-61 Fax: (+90324) 502 00 62 email: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com
www.akytechnology.com.tr
www.akytech.com



AKY® TECHNOLOGY

Yüksek Kapasiteli Ön Temizleme Serisi EXCELL CLEANERS® 117

Excell Serisi Kapalı Eleme Makinelerinin en yeni üyelerinden olan Excell 117, ön temizleme işinde mucizeler yaratmaktadır. Hasattan henüz gelen ürünü, hassas eleme aşamasından önce; toz, kaba, kirli ürün ve bunun gibi istenmeyen öğelerden ayırma işlemini başarı ile gerçekleştirmektedir.

Makinenin iç dinamiği oldukça etkili çalışmaktadır: "Merdane Toplu Sistem" sayesinde gelen ürünün içindeki mısır koçanı, ay çekirdeği gibi kaba ürünleri parçalayarak tıkanmayı engellemektedir. Ayarlanabilir elek açısı sayesinde yüksek tonajda ürün eleyebilmektedir. Ayrıca Excell 117, kullanıcısının rahat temizlik yapabilmesi için kolay monte edilip sökülebilecek şekilde tasarlanmıştır.

Excell 117, hasattan gelen ürünün ön temizliğini başarı ile gerçekleştirmektedir. Makineye ilk ürün girişinde ürünü yaymak ve makineye girecek ürünün kapasitesini ayarlamak için kullanılan güçlü bir mekanizmaya sahiptir. Kaba gelen ürünleri (çekirdek posası, mısır koçanı vb.) parçalayarak eleği tıkamasını önlemekte ve yaylı mekanizması sayesinde ürün sıkışmasına engel olmaktadır. Toz, hafif vb. ürünleri helezonlara ve aspiratöre taşıyan ön kanaldır. Ürün içindeki hafif taneleri emmek için gerekli hava emiş kuvvetini hassas düzeyde ayarlamak için kullanılır, plc kontrollüdür. Ürün içerisindeki "ayrılmış istenmeyen ürünleri" dışarı atmak için kullanılmaktadır.
Excell 117'de nano teknoloji kullanılmıştır. Bu teknoloji sayesinde makine, toz vb. yapışkanlığı sıfıra indirerek tıkanma sorununu kullanıcısına minimum düzeyde yaşatmaktadır. Makinenin üst aspiratör düzeneği de yüksek doz emiş sağlama özelliğine sahiptir. Ayrıca Excell 117'nin tasarımı çok kullanışlıdır: Temizlik işlemini maksimum düzeye çıkarmak isteyen kullanıcılar için makineye opsiyonel olarak alt hava düzeneği takılabilmektedir.

Excell 117, "Yüksek Kapasiteli Ön Temizleme Serisi Plus" kullanıcısına avantajlar sağlayan gelişmiş bir makinedir. AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek!

Fabrika/Factory: Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulvarı No:19 Mersin / TÜRKİYE
Tel:(+90324) 502 00 60-61 Fax: (+90324) 502 00 62 email: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com
www.akytechnology.com.tr
www.akytech.com

UZUNERLER TARIM / ANKARA

UZUNERLER TOHUM KAPASİTESİNİ 2. TESİS İLE ARTIRDI

Uzuner Tohum, kapasite artırımına giderek, buğday ve arpa üzerine çalışan ilk tesisine yeni bir üretim parkuru entegre etti. İlk Tesisinde de AKY Technology ile çalışan tesisin bu yeni yatırımında da tercihi AKY Technology oldu.

Uzuner Tohum 1996'dan beri tarım sektörüne yönelik olarak çalışan bir kuruluştur. Uzuner Ailesi tarafından yönetilen Kuruluş, hububat çeşitlerini son teknoloji makinelerden oluşan tesisinde elemekte ve piyasaya servis etmektedir.

Ankara'nın Oyaca Belediyesi'nde bulunan tesislerinde hem bölge çiftçisinin ürünü elenmekte hem de iç piyasadaki değerli markalara tedarikçi pozisyonunda hizmet vermektedir. Uzuner Tohum, 2017 yılının Mart Ayında kapasite artırımına giderek Buğday- Arpa Tohumu Eleme ve Temizleme Tesisi temin etmiştir.

Tam teşekküllü tesiste, Excell 203 Turbo da bulunmaktadır. 8 ton/saat ürün temizleyecek bu yeni yatırımın Ramazan Uzuner, Ortay Uzuner ve Erdi Uzuner'e hayırlı olmasını diler, AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.

AKY® TECHNOLOGY

Quadro 52A Quadro PLATINUM

KOMPLE PASLANMAZ, QUADRO VE YASTIK PAKET YAPABİLEN ÇİFT SERVOLU VAKUMLU TAM OTOMATİK PAKETLEME MAKİNESİ..

Quadro Serisi Paketleme Makineleri'nin dikkat çeken üyesi Quadro 52 Platinum, endüstriyel patentli tasarımıyla kalitesini tescillemiş, istikrarlı çalışan tam otomatik bir paketleme makinesidir. Dikey yapısı ile kullanım kolaylığı sağlayan teknoloji, %90 oranında paslanmaz çelikten üretilmiştir. Kalitesi ve çalışma gücü kanıtlanmış elektrik parçalarından oluşan Quadro 52 Platinum, yeni model şekillendirici sayesinde mükemmel paketlemektedir. Ayrıca, iş güvenliği ve malzemelerin korunması için mükemmel bir alarm sistemine sahiptir.

Quadro 52 Platinum Tam Otomatik Paketleme Makinesi'nin çalışma prensibi ise şöyledir: Azot dolum cihazı, körüklü cihaz, çene delme, paket ünitesi zinciri makinenin çalışmasında önemli öğelerdir. Makinenin üst tarafta bulunan piston grupları paketin dikey yatay yapıştırma kısmında kullanılan ısıtıcıları sağa ve sola hareket ettirerek filmin üzerine yapışıp ayrılmasını sağlar. Kapalı durumdayken ısıtıcı sistemler paketi yapıştırmaya hazırdır ve kayış sistemiyle paketin oluşumunu hazır duruma getirmektedir. Schneider teknolojisiyle üretilen üstün servo motor, filme zarar vermeden hızlı ve güvenli bir şekilde paketin oluşmasını sağlayan mekanizmadır.

Quadro teknolojisine uygun üretilen yakalar, oluşan paketin düzgün bir şekilde meydana gelmesi için CNC lazer tezgâhlarında üretilmiştir. Kullanılan yaka sistemi, sadece Quadro makineye özgü olup, oluşan paketleri benzersiz hale getirmek için kullanılır. Özgün paletleri oluşturabilmek için kullanılan bir diğer mekanizmada makinedeki körük mekanizmasıdır. Makine ısıtıcı ve piston grupları paketi dört kenardan kusursuz şekilde yapıştırarak kullanıma hazır hale getirir.

Körüklü Paket

Quadro Paket

Yastık Paket

Yastık Paket Yapabilme

Dört Kenarı Yapıştırmalı Oturan Paket

Vakumlu Kayış

DİREKÇİ GROUP / NİJERYA

DİREKÇİ GROUP NİJERYA'YA 2. TESİS YATIRIMINI YAPTI

Ankara'da yönetim merkezi bulunan Direkçi Group, Nijerya'da 3,5 ton/saat Susam Eleme ve Temizleme Tesisi edindi. İl Tesisinde de AKY Technology ile çalışan büyük ölçekli kuruluş, 2. Tesis kurulumunda da AKY Technology marka makineleri tercih etti.

İlk tesiste de susam üzerine yatırım yapan ve çalışan Direkçi Grup, sektörde susam konusundaki iddiasını güçlendirmek için kapasite artırımına giderek, 2. Tesis yatırımını da susam üzerine yaptı. Tam teşekküllü bu ikinci tesiste, Excell Serisi Kapalı eleme makineleri dikkat çekiyor ve Excell 206 Turbo ve Excell 208 Turbo bulunuyor.

1983 yılından beri gıda, tarım ve enerji sektörlerinde hizmet veren Kuruluş, Mangal kömürü ve türevlerinde "BarbequeLife," gıda sektöründe "Gustolya", bahçe mobilyalarında "Furniero" ve kamp malzemelerinde "Campious" markaları ile iç ve dış pazara hizmet götürmektedir.
AKY Technology ile çalışarak, yeni bir susam eleme tesisine daha imza atan Sayın Mehmet Nurullah Direkçi'ye bu yatırımında bizi tercih ettiği için teşekkür ederiz

DEVLERİN TERCİHİ AKY TECHNOLOGY

Peyman, tartışmasız olarak Türk Kuruyemiş Sektöründeki devlerden biri. Ve bu Dev Kuruluş, Türk Bakliyat Sektörünün mekanizasyon ayağında dev işlere imza atan kuruluşu olan AKY Technology'nin makineleriyle yeni bir Ayçekirdeği Tesisi yatırımına imza attı. Devlerin buluşması olarak tanımlanabilecek çalışma, Türkiye'ye hayırlı olsun

Peyman, Türkiye'nin önemli kuruyemiş paket markalarındandır ve hasatta elde edilen en iri taneli, içi dopdolu, çıtır çıtır mahsulü paketine koyarak piyasaya sürdüğünü iddia etmektedir. "Tazecik, çıtır çıtır ve çok lezzetli yeni hasat" sloganı ile geniş kitlelere vaadini açıklayan Peyman, özellikle çekirdek yeme keyfini sürmek isteyenlere birbirinden çeşitli seçenekler sunmaktadır.

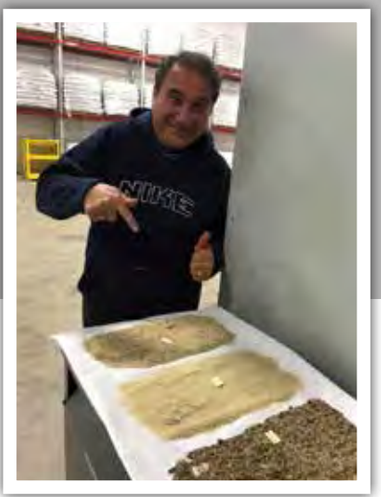
1995 yılında Eskişehir'in 3 kuruyemiş firmasının birleştirilmesi ile kurulan Peyman, bugün "Bahçeden, Çitliyo, Dorleo ve Nutzz" markaları ile varlığını kuruyemiş sektöründeki güçlü bir şekilde göstermektedir. Türkiye'nin önemli kuruyemiş firmalarından ve paket markalarından olan Peyman, yeni yatırımlar yapmayı da aralıksız sürdürmekte ve yeni tesis kurulumuyla üretim kapasitesini artırmaktadır.
Ayçekirdeği ürününde iddiasını koruyan Peyman, Eskişehir tesislerinde ay çekirdeği ürünü işlemede çalıştırılmak üzere; Excell Truva 408, Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi'nin de bulunduğu teknolojiler edinmiştir. Kendi alanlarında iddialarını çoktan kanıtlamış bu teknolojiler ile markaların işi daha kolay ve kalitesi tartışmasız...

Tesis kurulumu, 2017 yılının Nisan ayında tamamlanmıştır. Bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih eden Peyman Yetkililerine sonsuz teşekkürlerimizi sunuyoruz.

NORTH AMERICA SESAME WORKS, AMERİKA

LİON BAŞARIDAN BAŞARIYA KOŞUYOR

Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makineleri ile AKY Technology her geçen gün, yeni bir başarıya imza atıyor. Uzak Pazar Amerika'da Lion rüzgârı esiyor. Amerika'nın Michigan Eyaleti'nde susam üzerine çalışan ve Eyaletin en önemli tahin üreticilerinden olan North Amerika Susame Works Lion'u tercih etti. 7 Kanallı Lion, kusursuz renk ayırma teknolojisi ile yüksek hızla kusursuza yakın sonuç veriyor.
Amerika'nın Michigan Eyaleti'ne, %100 yerli üretim AKY Technology makineleri gönderildi. Susam Eleme Tesisi ve Renk Ayırma Sistemleri'nin kurulduğu Tesis, susamın yanında nohutta temizleyebiliyor.
North America Susame Works, Kuzey Amerika'nın en büyük tahin tedarikçilerinden biri. Susam Eleme Tesisi'nin kurulumunun gerçekleştirildiği Michigan Tesislerinde, aynı zamanda Tahin üretimi ve paketleme işlemini gerçekleştiren sistemler de bulunuyor. Şişe ve bidonlara doldurulan Tahin, humus fabrikalarına ve imalatçılarına tedarik sağlıyor.
Tesiste Excell 206 ve Fotosorter Lion Renk Ayırma Makinesi de(7 Kanallı) bulunuyor. AKY Technology makinelerini tercih eden firma yetkililerine teşekkür ederiz.



AKY® TECHNOLOGY

KABAK ÇEKİRDEĞİ SOYMA MAKİNESİ

- Modern Tasarım ve Yüksek parça kalitesi
- Yüksek oranda soyma ve düşük oranda çekirdek içi kırma oranı
- Tambur dönüş devir hızı işlediği ürüne göre ayarlanabilir.
- Kullanılan ürünün cinsine ve kalitesine göre düzenleme yapabilme
- Takometre sayesinde rahat bir şekilde hız kontrol yapılabilir.
- Ürünün çarpma şiddetinin dışardan kontrol edebilme özelliğine sahiptir.

Kabak Çekirdeği Soyma Makinesi, kabak çekirdeğini kabuğundan ayıran makinedir.

Kabak Çekirdeği Soyma Makinesi çalışma prensibi ise şöyledir: Ürün, makine içerisindeki soyma işlemini yerine getiren tamburlara aktarılır. Dönen tambur, üzerinde düşen çekirdeklere ivme kazandırarak değirmenin dış çeperlerine savurur. Değirmenin içerisinden ayrılan dış kabuk, çekirdek içi ve parçalanmayan çekirdek vibrasyonlu aktarıcı tekne ile hava çekiş aspiratörüne maruz kalır ve burada uygulanan vakum çekirdeğin iç kısmı ile kabuğunu birbirinden ayrıştırır.

% 100 RANDIMAN

Fabrika/Factory: Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulvarı No:19 Mersin / TÜRKİYE
Tel:(+90324) 502 00 60-61 Fax: (+90324) 502 00 62 email: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com
www.akytechnology.com.tr
www.akytech.com

AYAN MMC / AZERBAYCAN

AZERBAYCAN DEVİNİN TERCİHİ AKY TECHNOLOGY

Azerbaycan'ın en eski ve köklü markalarından olan Ayan MMC Firması AKY Technology'den tam teşekküllü bir Ayçekirdeği Eleme Tesisi temin etti. Tesis saatte 3,5 ton temiz ürün veriyor.

AKY Technology Dünyanın her yerine makineler gönderiyor. Asya kıtasındaki kardeş ülkeler olan Türki Cumhuriyetlerle de ticaret alışverişinde bulunuyor. Bölge coğrafyasına göre değişen ürünlere uyumlu eleme- temizleme- seçme ve kırma makineleri üreterek müşteri odaklı çalışan AKY Technology Azerbaycan'ın ay çekirdeğini de başarı ile eliyor.

Bölgenin en önemli iki kuruyemiş firmasından biri olan Ayan MMC Kuruyemiş Firması, teknolojisini yenileyerek kapasite artırımına gidiyor. Ayan MMC, Daha iyi sonuç veren, daha hızlı çalışan tartışmasın daha dayanıklı ve uzun ömürlü eleme makineleri edinerek saatte 3,5 Ton çekirdek temizleyecek. Böylece bölgenin diğer güçlü firması Çeko ile de tatlı rekabetini artıracak.

Ayan MMC Firması'na HafiftaneMakinesi'ndan Taş Ayırma Makinesi'ne , Fotosorter Lion Seri Renk Ayırma Makinesi'nden (5 Kanallı) Siloya kadar tam teşekküllü bir Ay Çekirdeği Eleme Tesisi kurulmuştur. Ayan MMC Firması'na bu yatırımlarında AKY Technology ile çalıştıkları için teşekkür ederiz.

ARAB- INDIA SPICES / DUBAİ

DUBAİ'NİN EN BÜYÜK MAŞ FASULYESİ TESİSİ DEVREYE ALINDI

Orta Doğu'nun
en büyük MAŞ FASULYESİ tesisi
olma iddəsını taşıyan
son teknoloji üretim parkuru

Arab- İndia Spices 2. Kısım Maş Fasulyesi Tesisi Tamamlandı. Arab- India Spices 2. Etap Maş Fasulyesi Temizleme ve Soyma Tesisi tamamlandı. Ortalama 10 ton/ saat temiz ürün verebilen tesis, Birleşik Arap Emirlikleri'nin Dubai şehrine kuruldu. Tam teşekküllü tesiste 8 adet Excell Serisi Kapalı Eleme Makinesi de bulunuyor. Orta Doğu'nun bakliyat sektöründe önemli kuruluşlarından olan Arab- India Spices, 1986 yılından beri baharat ve bakliyat ticareti yapmakta ve daima yükselen başarı grafiği ile dikkat çekmektedir. Kapasitesini sürekli olarak artıran firma, 2016 yılında faaliyete aldığı büyük ölçekli mercimek temizleme tesisinden sonra maş fasulyesi temizleme tesisi ile de bölgeye imzasını atmaya hazırlanmaktadır. ABD, Kanada, Avustralya, Uzak Doğu olmak üzere geniş bir ihracat alanı olan Arab- India Spices'in değerli yetkilisi Sayın Harish Thaliani'ye bu yatırımında da AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.

SEMİH HACIM FİRMASI 3. TESİSİ İÇİN İMZALAR ATILDI

Denizli Çivril Bölgesinde kurulu olan Semih Hacım Firması, bölgenin ay çekirdeğini işleyerek iç piyasaya servis ediyor. Sehim Hacım 2016 yılının son çeyreğinde 75 gün gibi kısa bir sürede hem yönetim binası ile fabrika alanını inşa etmiş ve hem de tesis montajını tamamlamıştı. Excell Serisi Kapalı Eleme Makinelerinin en dikkat çeken üyesi olan Excell Truva 408 ilk kez Semih Hacım için üretilerek gönderilmişti. Birinci ve ikinci Ay Çekirdeği Temizleme Tesisi'ni tam teşekküllü olarak AKY Technology'den edinen Kuruluş ,üçüncü Tesisin imzasını da 2017 yılının Nisan Ayında attı. Bu yatırımında da AKY Technology ailesi ile çalışan Değerli Semih Hacım'a teşekkür ederiz.

AGROSFERA / LİTVANYA

LİTVANYA TARIM PAZARINDA AKY İMZASI

AKY Technology, Kuzey Avrupa ülkelerinden Litvanya'ya %100 yerli üretim makineler gönderdi. Agrostefa Firması için, 10 Ton/Saat çalışan Bakliyat Tesisi, Litvanya'nın Başkenti Vilnius'a kuruldu. Tesiste; Excell Combo, Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi (6 Kanallı), Hafiftane Makinesi, Taş Ayırma Makinesi, Çuvallama Makinesi bulunuyor.
"JSC Agrosfera" ve "SIA Agrosfera" markalarıyla varlığını Litvanya Tarım Sektöründe sürdüren Kuruluş; gübre, bitki koruma ürünleri, tohum tedarikçiliği işleriyle; kooperatif ve çiftçilerden tahıl ürünlerini toplayarak işleme çalışmalarını bünyesinde yapıyor.
2006 yılından beri hububat, bakliyat, bakla, sarı sebze, buğday, tritikale, kolza, yulaf, mısır ve gübre alanında çalışan Agrosfera, 52 ülkeye ihracat yapıyor. Agrosfera, 2015 yılında da "Avrupa'nın en hızlı büyüyen özel şirketler" sıralamasında ilk 5'te yerini aldı. AKY Technology markalı %100 Türk üretimi makineleri tercih eden firma yetkililerine teşekkür ederiz.

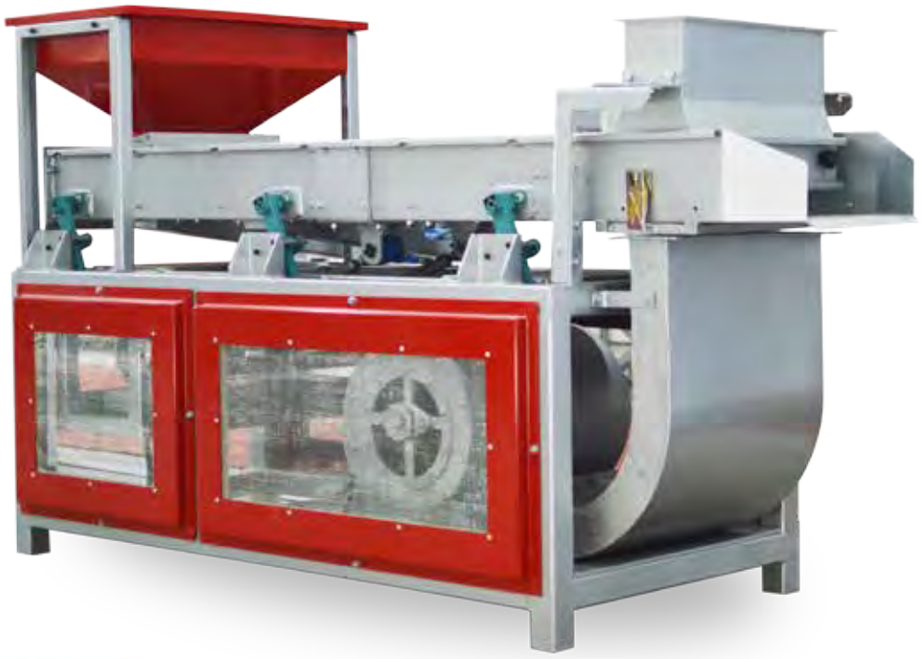
AKY TEKNOLOJİSİ HER YERDE!

AKY Technology, Kuzey Avrupa'daki baltık devletlerinden biri olan Litvanya'ya tesis kuruyor. Saatte 10 Ton, bakliyat eleyecek Tesis'in montajına Mart Ayı'nın son haftasında başlandı. AKY Dünyanın farklı noktalarına ahahtar teslim tesisler kurmaya devam edecek. AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek.

AKY® TECHNOLOGY
www.akytechnology.com

MİNİ ELEK

Bakliyat, hububat, kuruyemiş vb. ürünleri boylamak ve ürün içerisindeki hafif taneleri ayırmak için tasarlanmış bir makinesidir.
Mini Elek'in çalışma prensibi ise şöyledir: Makineye alınan ürün, eleklere yayılarak ilerler ve toz, küçük boydaki ürünler vb. elek altına alınarak dışarı atılır. Elek üstünde ürün ilerleyerek makina çıkışında bulunan hafif tane ayırma kanalına girer. Burada ürün içerisindeki hafif taneler, alt fandan gelen basınçlı hava ile yukarı doğru itilir. Yukarı doğru itilen hafif taneler, üst emiş kanalından bir aspiratör yardımı ile dışarı atılır.
Mini Elekte, Hava Basıncı ve Eksantrik Hızı, Plc kontrollü (otomatik kontrol) olup istenilen reçetelerde yapılarak kayıt altına alınabilir.



ANALİZ ELEĞİ

Natürel ürünü, 5 farklı özelliğine göre ayıran ve hassas çalışan elek modelidir. Tarladan gelen ürünü boş, yarı boş, temiz ürün, elek altı denilen toz ürün ve elek üst denilen kaba olmak üzere 5'e ayırabilmektedir.
Analiz eleği, masa üstünde kullanılabilecek ergonomik tasarım ve ölçülerdedir. Kullanıcının tercihine göre, aktüatörlü ve hız kontrollü olarak otomatik ya da tercihe göre manuel şekilde kullanılabilir. Her ürüne göre farklı ayarlar yapılarak en iyi sonuç elde edilebilir.
Elekleri de değiştirilebilir şekilde imal edilmiştir. Ebatları nedeniyle ergonomiktir. Üretim alanlarında yer sıkıntısı yaşatmaz. Taşınabilir ağırlıkta olup tekerlekli sehpası mevcuttur 220 volt şebeke elektriği ile çalışmaktadır.

AKY®
TECHNOLOGY

DİKİŞ MAKİNALARI SATIŞ VE SERVİS

SABİT DİKİŞ MAKİNALARI / *SEWING MACHINE HEADS*

DS-9C

Ürün Özellikleri

Tam otomatik iplik kesme sistemiyle çalışan makine otomatik hava silindir kontrollü kesim yapar ...

DS-9C

PRODUCT FEATURES

The machine which works with Full automatic thread cutting Automatic air cylinder control system.

Model	DS 9C
Max. Hız / Max speed	2700 devir /2700 cycle
Dikiş Genişliği / Stitching width	10,5 mm (standart ayar 1 mm) 10,5mm (standard setting is 1mm)
İplik Kesme Sistemi / Thread cutting system	Otomatik Hava Silindir Sistemi Automatic air cylinder system
Hava Tüketimi / Air consumption	Min. 4 Bar
Yağlama Sistemi / Oil lubrication system	Otomatik Yağ Banyo Sistemi Lubrication oil
İğne Modeli / Needle model	DRx2 (#26)
İp Modeli / Thread model	Polyester 12 / 4 - 12 / 5
Motor Gereksinimi / Engine requirement	0,55-0,75 kW --- 380 V
Net Ağırlık / Net weight	40 kg
Brüt Ağırlık / Gross weight	50 kg
Koli Ölçüsü / Box dimensions (cm)	55 x 55 x 39 cm

Endüstriyel alanlarda , her türlü çuval ağzı dikişinde ; jüt , naylon , kağıt torba , pamuk kanaviçe , polipropilen vb .. seri üretim için profesyonel makinedir .Kraft torba dikişi için krep ataçmanı takılabilir . Infeed çuval besleyici kıvırma aparatı ve sütunla kullanılabilir.

It is a professional machine for mass production in every kind of industrial area. Infeed bag feeder could be used with bending aparatus and pillar.

DS-9A

Ürün Özellikleri

Manuel iplik kesim bıçağıyla çalışan makine , her türlü çuval ağzı dikişinde kullanım için uygundur

DS-9A

Ürün Özellikleri

DS-9A is suitable for sewing all kind of bags with manuel thread cutting system.

Model	DS 9A
Max. Hız / Max speed	2700 devir /2700 cycle
Dikiş Genişliği / Stitching width	10,5 mm (standart ayar 1 mm) 10,5mm (standard setting is 1mm)
İplik Kesme Sistemi / Thread cutting system	Manuel / Manual
Hava Tüketimi / Air consumption	Min. 4 Bar
Yağlama Sistemi / Oil lubrication system	Otomatik Yağ Banyo Sistemi Lubrication oil consumption
İğne Modeli / Needle model	DRx2 (#26)
İp Modeli / Thread model	Polyester 12 / 4 - 12 / 5
Motor Gereksinimi / Engine requirement	0,55-0,75 kW --- 380 V
Net Ağırlık / Net weight	40 kg
Brüt Ağırlık / Gross weight	50 kg
Koli Ölçüsü / Box dimensions (cm)	55 x 55 x 39 cm

Endüstriyel alanlarda , her türlü çuval ağzı dikişinde ; jüt , naylon , kağıt torba , pamuk kanaviçe , polipropilen vb .. seri üretim için profesyonel makinedir .Kraft torba dikişi için krep ataçmanı takılabilir. Infeed çuval besleyici kıvırma aparatı ve sütunla kullanılabilir

It is a professional machine for mass production in every kind of industrial area. Infeed bag feeder could be used with bending aparatus and pillar.

BORN 980 -A

Ürün Özellikleri

Manuel Çalışma
Banyo Yağlama Sistemi
2700 Devir

Manuel Working
With Oil Bath
Speed 2700

NEWLONG DS-9 CW

Ürün Özellikleri

Tam Otomatik Çalışma
Çift İğne Çift Dikiş
Banyo Yağlama Sistemi
2700 Devir

Auto Working
With Oil Bath
Speed 2700
Double Stitch

Endüstriyel alanlarda , her türlü çuval ağzı dikişinde ; jüt , naylon , kağıt torba , pamuk kanaviçe , polipropilen vb .. seri üretim için profesyonel makinedir .Kraft torba dikişi için krep ataçmanı takılabilir . Infeed çuval besleyici kıvırma aparatı ve sütunla kullanılabilir

It is a professional machine for mass production in every kind of industrial area. Infeed bag feeder could be used with bending aparatus and pillar.

PORTATİF DİKİŞ MAKİNALARI / *PORTABLE SEWING MACHINE*

NP-7A

Ürün Özellikleri

En çok tercih edilen portatif makine modelidir .Her türlü çuval ağzı dikiş için un , yem , tarım ürünleri ...

NP-7A

Product features:

Np-7a is the most preferred portable Machine model. The best solution for Every kind of stitched bags like flour, animal feed, agriculture, sugar, chemical products, salt etc...

Model	NP 7A
Max. Hız / Max speed	1500-1600 Devir/Dk 1500-1600 cycle/min
Dikiş Genişliği / Stitching width	8,5 mm
İplik Kesme Sistemi / Thread cutting system	Otomatik / Automatic
Yağlama Sistemi / Oil lubrication system	Kendinden Yağlama Sistemi Self-oiling system
İğne Modeli / Needle model	DNx1 (#25)
İp Modeli / Thread model	Polyester 20 / 6 - 20 / 9
Motor Gereksinimi / Engine requirement	65W, 50/60 Hz, 220 V
Net Ağırlık / Net weight:	6 kg İplikle / With 6kg thread

En çok tercih edilen portatif makine modelidir .Her türlü çuval ağzı dikiş için un, yem, tarım ürünleri, gübre, şeker, kimyasal maddeler, madenler , kömür, tuz vs, çuvallarının ağız dikişinde en ideal çözüm. Ayrıca tekstil, apre ve topbaşı için alternatiftir. Tek ip ile zincir dikiş yapar. Esnek plastik tutma kolu ve balancer seçeneğiyle kullanımınızı kolaylaştırır. Otomatik iplik kesme ve kendinden yağlama sistemiyle pratik dikiş için en uygun makinedir.

NP-8

Ürün Özellikleri

Tek iğne , çift bobin portatif çuval ağzı dikiş makinasıdır.
Kolay sökülemeyen çift iplikli endüstriyel dikiş makinası..

NP-8

Product features:

It does chain-sewing with single thread. The usage is more easy with plastic handle and balancer option.

Model	NP 8
Max. Hız / Max speed	1500-1600 Devir/Dk 1500-1600 cycle/min
Dikiş Genişliği / Stitching width	7,5 mm
İplik Kesme Sistemi / Thread cutting system	Otomatik / Automatic
Yağlama Sistemi / Oil lubrication system	Kendinden Yağlama Sistemi Self-oiling system
İğne Modeli / Needle model	DNx1 (#25)
İp Modeli / Thread model	Polyester 12/4 - 12/5
Motor Gereksinimi / Engine requirement	65W, 50/60 Hz, 220 V
Net Ağırlık / Net weight:	6,5 kg İplikle / With 6,5kg thread

Her türlü çuval ağzı dikiş için un , yem , tarım ürünleri , gübre , şeker , kimyasal maddeler , madenler , kömür, tuz vs , çuvallarının ağız dikişinde en ideal çözüm . Ayrıca tekstil , apre ve topbaşı için alternatiftir . Tek ip ile zincir dikiş yapar . Esnek plastik tutma kolu ve balancer seçeneğiyle kullanımınızı kolaylaştırır. Otomatik iplik kesme ve kendinden yağlama sistemiyle pratik dikiş için en uygun makinedir.

Np-8 is one of the most preferred portable machine model. The best solution for every kind of stitched bags like flour, animal feed, agriculture, sugar, chemical products, salt etc... it is the most appropiated machine with self-oling and automatic thread cutting system.

NP-3II

Ürün Özellikleri

Çift bobin çuval ağzı dikiş makinası ağır şartlarda kullanım için tasarlanmıştır.

Product features:

Double threaded sewing machine is designed for heavy duty operations.

Model	NP 3II
Max. Hız / Max speed	1350 ±150 Devir/Dk 1350 ±150 cycle/min
Dikiş Genişliği / Stitching width	8,5 mm
İplik Kesme Sistemi / Thread cutting system	Otomatik / Automatic
Yağlama Sistemi / Oil lubrication system	Kendinden Yağlama Sistemi Self-oiling system
İğne Modeli / Needle model	DNx1 (#25)
İp Modeli / Thread model	Polyester 20/6 - 20/9
Motor Gereksinimi / Engine requirement	60/65W, 50/60 Hz, 220 V
Net Ağırlık / Net weight:	6,5 kg İplikle / With 6,5kg thread

ÇİFT İĞNELİ DİKİŞ MAKİNASI

DOUBLE NEEDLE SEWING MACHINE

Max. Hız / Max speed	1500-1600 Devir/Dk 1500-1600 cycle/min
Dikiş Genişliği / Stitching width	8,5 mm
İplik Kesme Sistemi / Thread cutting system	Otomatik / Automatic
Yağlama Sistemi / Oil lubrication system	Kendinden Yağlama Sistemi Self-oiling system
İğne Modeli / Needle model	DNx1 (#25)
İp Modeli / Thread model	Polyester 20 / 6 - 20 / 9
Motor Gereksinimi / Engine requirement	65W, 50/60 Hz, 220 V
Net Ağırlık / Net weight:	6 kg İplikle / With 6kg thread

Ürün Özellikleri

En çok tercih edilen portatif makine modelidir .Her türlü çuval ağzı dikiş için un , yem , tarım ürünleri ...

Product features:

Double stitching bag sewing machine Is designed for using in every kind of Stitched bags for flour, animal feed, agriculture, sugar, chemical products, salt etc...

MEGATEX N-600

Ürün Özellikleri

Tek iplik manuel yağlamalı seri ve sessiz çalışma

Product features:

Self lubricating portable chain stitch with one yarn and one needle.

Otomatik Sütunlu Dikiş Makinesi

Automatic Up/Down Sewing Machine

Manuel Sütunlu Dikiş Makinesi

Manuel Up/Down Sewing Machine

Çuval Ağzı Kapatma Aparatı: Tartım işlemi biten ve ağzı açık olan çuvalları kapatarak dikiş işlemine yardımcı olan bir cihazdır. İş gücünü azaltır isteğe bağlı bir özelliktir.

Power End Feed Device: Weighted and sacked product moves on conveying belt towards to sewing machine and sack lips closing apparatus, closes the lips of the sack for sewing machine stitching. Reduces labor and increases productivity. Optional equipment.

Polyester Dikiş İplikleri
Polyester Sewing Threads

Küçük Polyester İp
Small Polyester Thread

Büyük Polyester İp
Large Polyester Thread

BGM 25
EKONOMİK MODEL
ECO MODEL

Elektronik Pnömatik Torba Dolum Makinesi
Electronic Bag Filling Machine

Görevi
Makine 5 kg ile 50 kg arası tüm dolum yapar. Çuvallar makineye standart olarak insan eli ile verilmektedir. Opsiyonel olarak otomatik besleme sistemi yapılabilmektedir. Makinenin temel görevi hazır olan poşetlere hatasız ve hassas dolum yaparak iş gücünü azaltmaktadır.

Function
Bagging scale is used for weighing and bagging the product in to 5 kg, 10 kg, 25 kg, 50 kg bags. Bags or sacks are feed in to machine by an operator. Optional automated bag feeder is avaliable on request. Main task of this machine is increase the productivity and quality decrease labor.

BGM 25 Kapasite / BGM 25 Capacity				
Yapılan Çuval Ağırlığı Sack Weight	5 kg	10 kg	25 kg	50 kg
Çuval / Dakika Sack Per Minute	12	12	10	6
Çuval / Saat Sack Per Hour	720	720	600	300
Kapasite Capacity Per Hour	3.675	7.350	15.750	17.500
Hassasiyet Precision	10 gr	10 gr	25 gr	50 gr

BGM 25 Teknik Özellik / BGM 25 Technical Features	
Elektrik İhtiyacı Power	220 V 50 Hz AC
Gerekli Hava Miktarı Air Pressure Lt/min	700 Lt / dakika (lt/min)
Çalışma Basıncı Air MPA	8 bar
Kumanda Kontrol Control System	PLC dokunmatik Ekran PLC and Touch Screen

DİKİŞ MAKİNALARI SATIŞ VE SERVİS

TEKNİK SERVİS 7/24

0541 934 66 14

AKY TECHNOLOGY

FOTOSORTER® RENKAYIRMAMAKİNESİ

EXCELL CLEANERS®

GÖKMEN AKYUREK® TECHNOLOGY

Fabrika Adresi / Factory Address:
Mersin Tarsus 2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulvarı No: 19 Akdeniz MERSİN/TURKEY
Tel: 0324 502 00 60-61 **Fax:** 0324 502 00 62
Gsm: 0532 154 94 19 (Santral / Central)
e-mail: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com

www.akytech.com **www.akytechnology.com.tr**

ALTUN LOGISTICS

TÜRKİYE - BELÇİKA - MISIR

altunlojistik.com.tr

ALTUN LOJİSTİK

KONTEYNER SATIŞ	TAŞIMACILIK	ACENTELİK
İkinci El Ekipman	Denizyolu	Gemi Acenteliği
Sıfır Ekipman	Karayolu	Liman Operasyon
Özel Ekipmanlar	Hava Kargo	
Modifiye Ürünler	Proje Kargo	
	Demiryolu	
	İntermodal	

444 51 21

altunlojistik.com.tr

ANTWERPEN

İSTANBUL

MERSİN

ŞUBELERİMİZ

ALEXANDRIA

CAIRO

Nokta Lojistik®

"ÇÖZÜM NOKTASI"

www.noktalojistik.com

MERSİN OFİS
Adres : Çakmak Caddesi Gökçe İş Merkezi No:9 Kat: 3 ve 4 Mersin
Telefon : 0 (324) 239 31 33
Faks : 0 (324) 239 31 45

IRAK - ZAHO OFİS
Adres : İbrahim Halil Gümrük Yolu, Bahçıvan Lokantası Karşısı Zaho / IRAK
Telefon : 00964 (750) 412 12 09 (GSM)

İZMİR OFİS (ARMADA GEMİ ACENTELİĞİ LTD. ŞTİ.)
Adres : 1476 Sok. No.2/6 Aksoy Residence K.8/15E 35220 Alsanak IZMIR
Telefon : 0 (232) 464 44 00
Faks : 0 (232) 464 44 54

İSTANBUL ŞUBE
Adres : Mahmut Yesari Sk. No:15 Koşuyolu - Kadıköy / İstanbul
Telefon : 0 (216) 340 68 00
Faks : 0 (216) 340 72 32

Mysilo Heryerde!

MYSİLO®

Silopark İnşaat ve Makina Sanayi A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi 1.Cadde No:52/B Aksaray
Tel: (0382) 266 22 45 | info@mysilo.com | www.mysilo.com

CE

www.twitter.com/my_Silo www.youtube.com/MySiloTR www.facebook.com/mysilotr www.mysilo.tumblr.com

MAX PORTER®

Tahıl Taşıma Sistemleri

444SİLO 7456

MYSİLO ISO 9001 - 14001
OHSAS 18001 CERTIFIED