İki Aylık Sektörel Dergi

Sayı: 11 OCAK-ŞUBAT 2017

# LA RÉCOLTE DU MONDE

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.



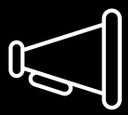
## WEB SİTESİ

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



**Mükemmel basınçlı hava hazırlama**

## Makine hava tüketimini kontrol altına alırken, tüketim değerlerini izlemek istiyorsunuz. MSE6 bu işin uzmanı.

## → WE ARE THE ENGINEERS OF PRODUCTIVITY.

Yeni enerji tasarruf modüllü MSE6-E2M, hava tüketim bilgilerini Profinet, Profibus, Ethercat ve Ethernet IP haberleşme protokolleri üzerinden PLC'ye göndererek makine performansı hakkında bilgi edinmenizi sağlar. MSE6-E2M, makineniz bekleme modundayken, olası kaçaklardan dolayı meydana gelebilecek basınçlı hava tüketimini sıfıra indirir.

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



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




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



Mini Fırın



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 / GiRESUN
Tel: +90 454 215 28 96 Fax: +90 454 215 78 88 E-mail: info@suiser.com.tr

**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

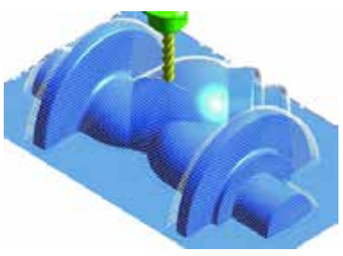
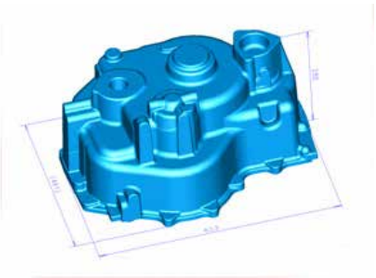
**www.emekelektrik.com.tr**

# 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




444 9 468

VARVEL

MOTORI
Experience the power

POGGI

SESAME

www.novaguc.com
info@novaguc.com

TÜYAP
www.tuyap.com.tr

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY

TURKISH FLOUR INDUSTRIALISTS' FEDERATION

TURKISH FEED MANUFACTURERS' ASSOCIATION

# WORLD MILLTECH

Dünya Değirmen Makineleri Teknolojileri ve Yan Sanayi Fuarı
World Milling Machinery Technologies and Side Industry Fair

29 Mart March - 1 Nisan April 2018

www.worldmilltech.net







worldmill

worldmilltech

ufi Küresel Fuar Endüstrisi Birliği
The Global Association of the Exhibition Industry
Üye Kuruluş Member

ICCA Member Üye Kuruluş Uluslararası Kongreler Birliği
International Congress and Convention Association

Üye Kuruluş / Member Uluslararası Ticaret Fuarlarına Ulusal Katılımlardan Sorumlu Organizatörler Birliği
The Association of Organisers of Exhibitions Abroad and of National Participations in International Trade Fairs and Exhibitions

TFYD Üye Kuruluş / Member TÜRKİYE FUAR YAPIMCILARI DERNEĞİ
TURKISH FAIR ORGANIZERS ASSOCIATION

K-Q TSE-ISO-EN 9000 TS EN ISO 9001:2008

TÜYAP İSTANBUL

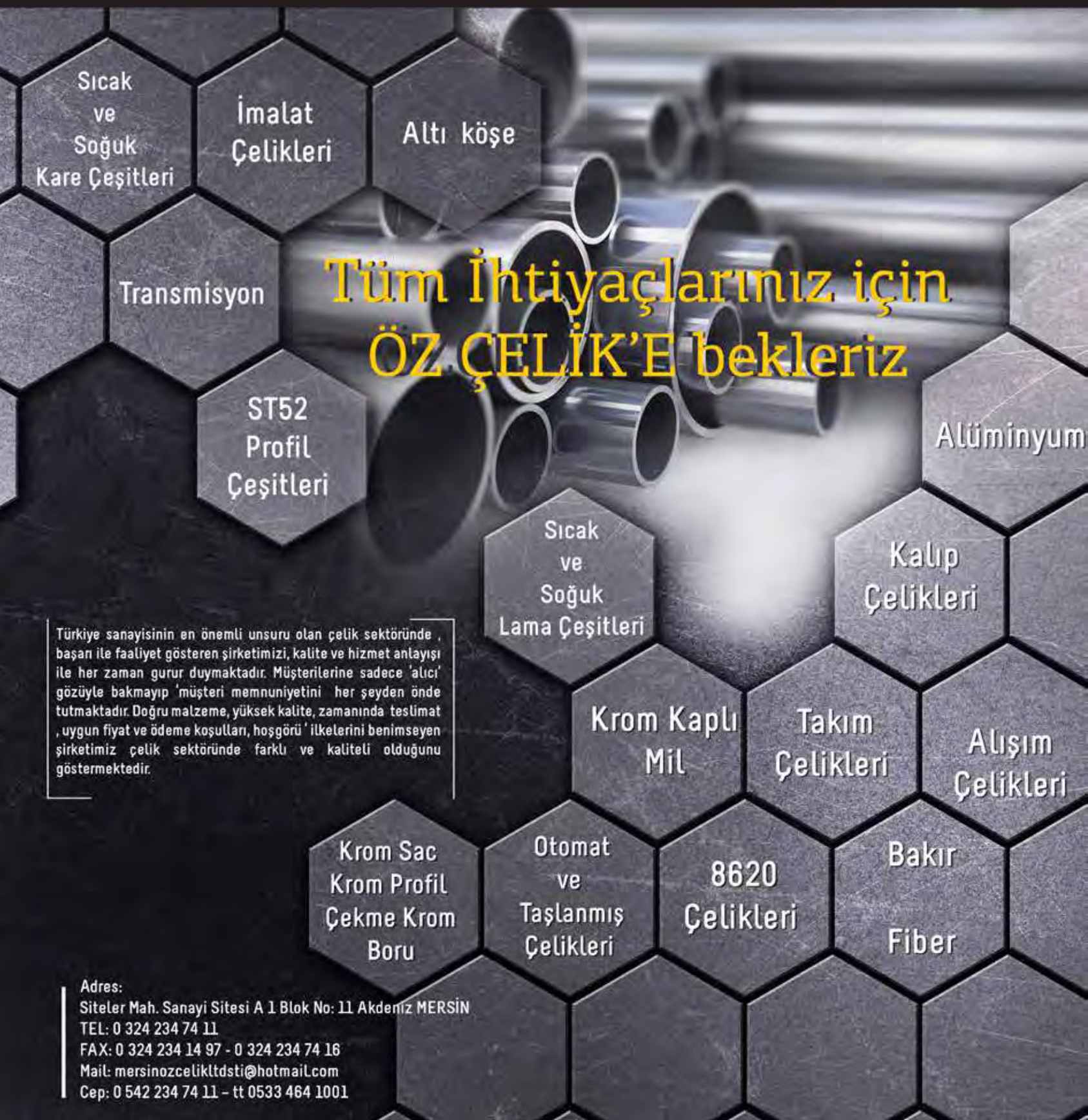
TÜYAP FUAR VE KONGRE MERKEZİ
TÜYAP FAIR CONVENTION AND CONGRESS CENTER
Büyükçekmece, İstanbul / Turkey

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

*THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO. 5174*

# MERSİN ÖZ ÇELİK

## DEMİR ÇELİK SAN. TİC. LTD. ŞTİ.




Tüm İhtiyaçlarınız için ÖZ ÇELİK'E bekleriz

Türkiye sanayisinin en önemli unsuru olan çelik sektöründe , başarı ile faaliyet gösteren şirketimizi, kalite ve hizmet anlayışı ile her zaman gurur duymaktadır. Müşterilerine sadece 'alıcı' gözüyle bakmayıp 'müşteri memnuniyetini her şeyden önde tutmaktadır. Doğru malzeme, yüksek kalite, zamanında teslimat , uygun fiyat ve ödeme koşulları, hoşgörü ' ilkelerini benimseyen şirketimiz çelik sektöründe farklı ve kaliteli olduğunu göstermektedir.


Adres:
Siteler Mah. Sanayi Sitesi A 1 Blok No: 11 Akdeniz MERSİN
TEL: 0 324 234 74 11
FAX: 0 324 234 14 97 - 0 324 234 74 16
Mail: mersinozcelikltdsti@hotmail.com
Cep: 0 542 234 74 11 – tt 0533 464 1001

NOVA
VARANTUM
Güç Aktarım ve Hareket Sistemleri
NV

*Powerful & Smart Solutions*

MEKANİK TİTREŞİMİN
GÜÇLÜ KONTROLÜ



444 9 468
www.novaguc.com
info@novaguc.com

TECNIDEA CIDUE S.r.l.

VIBRATOR MOTORS



# ÇOK YAŞASIN KURULAR!

NFV EXCO SERT KABUKLU YEMİŞLER, MEYVE VE SEBZELER LOJİSTİK VE TEKNOLOJİLERİ FUARI VE KONFERANSI

**13-14 KASIM 2017**

HİLTON İSTANBUL BOMONTİ OTEL & KONFERANS MERKEZİ

## Birçok meyve ve kuruyemişin anavatanındaki büyük buluşmaya, ticaretin merkezi İstanbul'a davetlisiniz!

Sergileme ve ikili görüşme programlarını; Data Market, konferans ve etkinliklerle zenginleştirdiğimiz NFV EXCO Dried'de, verimli topraklarımızın mahsulleri dünyayla buluşuyor. 150 ülkeye ihraç edilen, fındıktan kuru kayısıya, Antep Fıstığı'ndan kuru üzüme, kuru incirden sebzelere, lojistik ve ilgili teknolojilere kadar geniş bir sergileme profiline sahip olan organizasyon, tüm sektör profesyonellerini bir araya getirecek. İhracatçıların yeni pazarlar ile tanışmasını sağlayacak ve verimli ticari ilişkiler yaratacak NFV EXCO Dried'i sakın kaçırmayın.

DRIED

NFV EXCO

NUTS, FRUITS AND VEGETABLES

GLOBUS FUAR VE KONGRE YÖNETİMİ

T: +90 212 266 81 82
F: +90 212 266 81 87
info@nfvexco.com

@nfvexco
#longlivedriedharvest
#ÇokYaşasınKurular

nfvexco.com

KOSGEB

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

THE FRUITFUL BUSINESS MARKET

AREKS
LOGISTICS
Worlwide Express

# Worldwide air cargo and courier solutions









www.arekslojistik.com
info@arekslojistik.com
+90 324 231 72 12
+90 324 231 72 13

aramex
delivery unlimited

# İÇİNDEKİLER

**Hasan ARSLAN:**
**SERTİFİKALI TOHUM KULLANIMININ TARIMSAL ÜRETİME KATKILARI OLDU**



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

**BULGARİSTAN'IN ÖNEMLİ FİRMASI SAM INVEST**



*Sn. SAMİR HÜSEYİN*
*SAM INVEST*

**Can TEMİZEL:**
**"KİNOA TÜRKİYE'DE DE EKİLİYOR"**



*Sn. Can TEMİZEL*
*KİNOA YETİŞTİRİCİLERİ DERNEĞİ BAŞKANI*


28 • KISA KISA
34 • SN. HASAN ARSLAN İLE RÖPORTAJ
38 • SN.RECEP ALTINTOP İLE RÖPORTAJ
40 • SN. SAMİR HÜSEYİN İLE RÖPORTAJ
42 • SN. RECEP COŞKUN İLE RÖPORTAJ
44 • SN. CAN TEMİZEL İLE RÖPORTAJ
48 • SN. KEREM AKSİN İLE RÖPORTAJ
52 • SEKTÖREL "FESTO: HİJYENİK OTOMASYON SİSTEMİ"
54 • SEKTÖREL "ETİYOPYALI İŞADAMLARI MERSİN'DE"
58 • SORU-CEVAP "1 SORU 1 CEVAP"
62 • KURUGIDANIN YAŞAYAN EFSANELERİ "ABDULLAH AYAN"
66 • SEKTÖREL HABERLER
68 • MAKALE "BAKLİYAT AYIKLAMA ve SINIFLANDIRMA"
74 • SEKTÖREL "AKY TECHNOLOGY PAKETLEME MAKİNELERİ"
82 • SEKTÖREL "GRAIN TECH EXPO 2017 DÜZENLENDİ"
84 • SEKTÖREL"ARBEL: ÇALIŞANLARIMIZA YATIRIM YAPIYORUZ"
90 • ÜLKE ANALİZİ " KİNOA BİTKİSİNİN ANAVATANI: PERU
92 • TEKNOLOJİK YATIRIM: BAYEKS MERSİN TESİSİ
94 • MAKALE "VERGİ REFORMU"
96 • KAPAK KONUSU: TOHUMUN GELECEĞİ
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,

*Türk Bakliyat ve Kuruyemiş Sektörü için baharın sonu ve yaz ayının ilk ayları çok hareketli geçti. Sektörü temsilcileri önemli etkinliklerde bir araya gelme fırsatı buldu. Tüm Kuruyemiş Sanayicileri Derneği (TÜKSİAD) kuruluşunun 10. Yıldönümünü kutladı ve 19- 21 Mayıs tarihleri arasında Antalya Belek'te genel kurulunu toplayarak sektör temsilcilerini iki gün boyunca süren bu etkinlikte buluşturdu.*

*Bir diğer önemli buluşma da, Mersin Ticaret Borsası ve Doğu Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü işbirliğinde Mersin Hilton Otel'de düzenlendi. 10- 11- 12 Mayıs tarihlerinde düzenlenen "Yemeklik Taneli Baklagil Çalıştayı" akademisyenleri, yazarları ve ticaret adamlarını buluşturarak sorunların masaya yatırıldığı önemli bir tartışma ortamı yarattı.*

*Bakliyat Sektörü için önemli ve uluslararası arenada etkili olan bir buluşma da Kanada'nın Vancouver Kenti'nde gerçekleştirildi. Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu (GPC) 2017 Bakliyat Kongresi, 50'ye yakın ülkeden 1000'i aşkın sektör temsilcisini, 10- 13 Temmuz tarihleri arasında bir araya getirdi.*

*La Recolte Du Monde Dergisi bu etkinliklerdeki yerini alarak sizler için haberleştirdi. 12. Sayımızın sayfalarını çevirdikçe bu haberlerle karşılaşacaksınız. Söylemeliyim, yine dopdolu bir yayın sizleri bekliyor. Ayrıca, yeni bir yazarımız aramıza katıldı. Araştırmaları ile dergimize kalite değer katacak bu isim, Gaziantep Üniversitesi Naci Topçu Meslek Yüksek Okulu Öğretim Görevlisi Sayın Hatice Pekmez. 12. Sayımızda "Tahıl Ürünlerinde Lisanslı Depoculuk" konusunu bizler için masaya yatırdı. Verdiği önemli bilgiler için Hatice Pekmez'e teşekkür ediyor ve bir sonraki sayıda bizimle paylaşacağı konuyu merakla bekliyoruz.*

*Her geçen gün yeni bir bitki türü popüler oluyor ve yerel sınırlarından taşarak dünyaca tanınıyor. Geçen sayımızda kinoa bitkisini incelemiştik. Bu sefer de chia bitkisi ile ilgili bilgileri sizler için derledik.*

*12. Sayımızın Kapak Konusu Bakliyat, Mersin Limanı ve Antrepoculuk üçlüsü. Mersin, Türkiye Bakliyat Ticaretinin döndüğü şehir... Mersin Limanı, Türk Bakliyat Sektörünün dünyaya açılan kapısı ve antrepoculuk da global düzlemde önemli bir hizmet. Sizin için önemli ve güvenilir kaynakların yayınladığı bilgileri araştırarak derledik.*

*Yine, yeni tesis haberlerimiz, sektörden haberlerimiz var. Sırbistan Tarım Fuarı'ndan Özbekistan'daki Agromash Expo'ya uzanıyor ve fuarların nabzını sizler için tutuyoruz. Kısa kısa köşemizde TC. Tarım Bakanlığı'ndan yeni uygulamalara, STK'lardan haberlere yer veriyoruz.*

*Röportajlarımızda sektörün önemli isimleri ile röportajlar gerçekleştirdik. Tat Bakliyat'ın genç ve dinamik yöneticisi Sayın Veysel Memiş , gelecek yatırımlarından ve TATLOG isimli lojistik firmasından söz etti. Kendisi ile keyifli bir sohbet gerçekleştirdik. Ekibimiz adına bize kıymetli zamanını ayıran Veysel Memiş'e teşekkür ederiz. Ayrıca PEYMAN'ın CEO'su Sayın Oğuz Yükselir de, La Recolte Du Monde Dergisi'nin 12. Sayısına konuk oldu. Onun gibi değerli bir yönetici ile röportaj yapmak da onurdu. La Recolte Du Monde Dergisi 12. Sayısı ile yine iddialı ve sayfalarını çevirmenizi bekliyor.*

*İyi okumalar diliyorum.*



# AKİB BAŞKANLIK BAYRAĞINI MAHMUT ARSLAN DEVRALDI

*Akdeniz İhracatçı Birlikleri'nin, yeni dönem Koordinatör Başkanı, Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut Arslan oldu.*

Akdeniz İhracatçı Birlikleri Yönetim Kurulu Başkanlarının almış oldukları prensip kararı gereğince her yıl koordinatör başkanlık ve koordinatör başkan yardımcılığı görevi AKİB Yönetim Kurulu Başkanları arasında dönüşümlü olarak değişiyor.

Bu çerçevede, Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut Arslan, Koordinatör Başkanlığı görevini Akdeniz Tekstil ve Hammaddeleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Zeki Kıvanç'dan devralırken, Koordinatör Başkanlığı Yardımcılığı'na da Akdeniz Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Ali Can Yamanyılmaz ve Akdeniz Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Ali Kavak getirildi.

*İHRACATTAKİ BAŞARIMIZI DEVAMLI KILACAĞIMIZA İNANCIM TAM*

AKİB Koordinatör Başkanı Arslan, AKİB ihracatının 2017 yılı Ocak ayında%9,5, Şubat ayında %2,9, Mart ayında %43,4, Nisan ayında %15,9 ve Mayıs ayında %27,4 oranında artış gösterdiğini kaydederek, "AKİB'in son aylardaki bu yükselişinin devamlığını sağlamak ve daha üst seviyelere çekmek umuduyla çalışmalarımıza hız kesmeden devam edeceğiz. Bu rakamları görmemize vesile olan AKİB ihracatçılarımızla ortak çabalarımız sayesinde, bu başarımızı devamlı kılacağımıza inancım tam" dedi.

İmalattan ihracata kadar tüm süreçlerde karşılaşılan sorunlara çözüm üretmek adına gerekli girişimlerde bulunma noktasında AKİB'in önemli rol üstleneceğini belirten Arslan, "Üyelerimizin desteğe ihtiyacı olduğu her an yanlarında olacağız. İhracatçımızın önünü açacak, kanayan yaralarını saracak her türlü faaliyetin içerisinde bulunacağız" şeklinde konuştu.

*ÇALIŞMALARIMIZA TAM GAZ DEVAM EDECEĞİZ*

Arslan, "Yürütmekte olduğumuz projelerle üyelerimiz için ihracat elamanları yetiştirerek, eğitim programları ile pazarlama kabiliyetlerini artırarak, firmalarımızın iş kapasitelerini artırılmasını sağlamak üzere sektörel ticaret heyetleri, alım heyetleri ve fuar organizasyonları düzenleyerek çalışmalarımıza tam gaz devam edeceğiz" diye konuştu.

# İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ'NDEN ATIK PİL KARŞILIĞINDA AĞAÇ FİDANI

*İzmir Büyükşehir Belediyesi, Atık Pil Kampanyası'nı duyurdu. 25 adet atık pili Büyükşehir Belediyesi'nin personel giriş kapısındaki kumbaralara atan katılımcılara zeytin fidanı hediye ediliyor. Dereceye girenlere ise sürpriz hediyeler var. İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin çevre bilinci geliştirmek için Taşınabilir Pil Üreticileri ve İthalatçıları Derneği (TAP) ve ilçe belediyeleri işbirliğinde düzenlediği "Atık Pil Toplama Kampanyası", yine her yaştan İzmirlinin büyük ilgisini çekiyor.*

İzmir Büyükşehir Belediyesi Resmi Web Sitesi'nden alınan bilgiye göre; Belediyece 1998 yılından bu yana her yıl Çevre Haftası boyunca Atık Pillerin Toplanması Kampanyası düzenleniyor.

İzmir Metropol Alan sınırları içinde ortaya çıkan atık pillerin Atık Pil ve Akümülatörlerin Kontrolü Yönetmeliği'ne göre toplanması, geri kazanımı veya nihai bertarafının sağlanabilmesi için yönetmeliğin yayımlandığı 2004 yılından itibaren, Taşınabilir Pil Üreticileri ve İthalatçıları Derneği (TAP) ve ilçe belediyeleri ile işbirliği içinde çalışılıyor. 2004 yılında 8,5 ton atık pille başlayan kampanyada; her yıl yeni bir rekor kırıldı. Çevre dostlarının büyük ilgi gösterdiği kampanyada geçtiğimiz yıl 37.6 ton olan miktar, 2016 yılında 37.8 tona ulaştı.



Taşınabilir Pil Üreticileri ve İthalatçıları Derneği (TAP) ile yapılan protokol çerçevesinde; okullara, askeri tesislere, kamu kurum ve kuruluşlarına, muhtarlıklara, camilere, eczanelere, alışveriş merkezlerine, küçük ölçekli sağlık kuruluşlarına, hastanelere, fotoğraf stüdyolarına yerleştirilen atık pil bidonu ve kutularından ilçe belediyelerince toplanan atık pil miktarları kategoriler itibariyle 5 Haziran Dünya Çevre Günü'ne kadar belediyeye bildirildi. Atık Pil Toplama Kampanyası'na getirilen atık piller ve ilçe belediyelerince toplanan atık pil miktarları kategoriler itibariyle değerlendirilerek, dereceye girenlere teşvik amaçlı ödüller verildi.

# İHRACATÇILARA HUSUSİ DAMGALI PASAPORT VERİLMESİ HAKKINDA

23/03/2017 tarih ve 30016 sayılı Resmi Gazete' de 2017/9962 sayılı "İhracatçılara Hususi Damgalı Pasaport Verilmesine İlişkin Esaslar Hakkında" Bakanlar Kurulu Kararı yayımlanmıştır.
Söz konusu Karar ile;
1- Son üç takvim yılı itibariyle, ilgili her takvim yılında mal ihracatı yapmak şartıyla, yıllık ortalama ihracatı;
• 1-10 Milyon Dolar arasında olan firmaların 1 (bir),
• 10-25 Milyon Dolar arasında olan firmaların 2 (iki),
• 25-50 Milyon Dolar arasında olan firmaların 3 (üç),
• 50-100 Milyon Dolar arasında olan firmaların (4) dört,
• 100 Milyon Dolar üzeri olan firmaların 5 (beş) yetkilisine hususi damgalı pasaport verilebilecektir.
2- Kasten işlenen bir suçtan dolayı bir yıl veya daha fazla süreyle hapis cezasına ya da affa uğramış olsa bile; Devletin güvenliğine karşı suçlar, anayasal düzene karşı işlenen suçlar, zimmet, rüşvet, hırsızlık, sahtecilik, hileli iflas, ihaleye fesat karıştırma, kaçakçılık gibi suçlardan mahkum olmamaları kaydıyla iki yıl süreyle hususi damgalı pasaport verilebilecektir. Hususi damgalı pasaport, eş ve çocukları kapsamayacaktır.
3- Serbest Bölgede faaliyet gösteren firma yetkilileri de şartları karşılamaları kaydıyla hususi damgalı pasaport alabilecektir.
4- Hususi Damgalı Pasaport alabilecek firmalar, yukarıdaki şartlar kapsamında resmi dış ticaret istatistikleri esas alınarak Ekonomi Bakanlığı tarafından belirlenecektir.
5- İhracat yapan firmaların sahipleri, ortakları veya çalışanlarına hususi damgalı pasaport verilebilir. Firmanın sahip veya ortaklarının bir tüzel kişi olması halinde bu tüzel kişiliğin sahipleri, ortakları veya çalışanlarına da hususi damgalı pasaport verilebilir.




6- Hususi Damgalı Pasaport müracaatı İçişleri ve Ekonomi Bakanlığınca müşterek belirlenen talep formu aracılığıyla müracaat formu doldurularak İhracatçı Birliğine sunulacaktır. İhracatçı Birliği tarafından doğruluğu kontrol edilen form firmanın üyesi olduğu İhracatçı Birliği Yönetim Kurulu Başkanı veya yetkilendireceği Başkan Yardımcısı tarafından imzalanması sonrasında şahsen Bölge Müdürlüklerinin onayına sunulacaktır. Bölge Müdürlüğünce onaylanan form İl Emniyet Müdürlüğü'ne şahsen başvuru için firma yetkilisine teslim edilecektir.
7- Hususi Damgalı Pasaport alabilme şartlarını taşımadığı tespit edilen veya şartlardan birini kaybettiği anlaşılan yetkili 15 gün için pasaportunu iade etmekle yükümlüdür. İade ve bildirim yükümlülüğünü yerine getirmediği tespit edilen firma yetkililerine 10 (on) yıl müddetle hususi damgalı pasaport verilmez.
8- Hususi damgalı pasaport 2 yıl süre ile geçerli olacaktır.

# TMO EMANET HUBUBAT ALIMLARINA BAŞLADI

TC. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı resmi web sitesinden alınan bilgiye göre; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, TMO'nun emanet hububat alımı konusunda aşağıdaki açıklamayı yaptı:
"Ülkemizde buğday-arpa hasatına 15 Mayıs itibarıyla başlandı. Güneydoğu Anadolu bölgemizden başlanan hasatta henüz %3 seviyesine ulaşılmıştır.
2017 yılında bir önceki yıla göre buğday üretiminde %6, arpa üretiminde %12 artış bekliyoruz.
Fiyatı önümüzdeki süreçte açıklayacağız.
Bu süreçte piyasayı yakından takip ediyoruz; üreticilerimizin mağduriyet yaşamaması için her türlü tedbiri alıyoruz.
TMO, bugünden geçerli olmak üzere üreticilerin depolama ve finansman ihtiyacını karşılamak amacıyla emanet alımlara başlayacak.
Üreticilerimiz, ÇKS'de kayıtlı üretim miktarının tamamını randevu almak suretiyle TMO işyerlerine emanete bırakabilirler.
İsteyen üreticilerimiz, emanete bıraktığı ürün karşılığında geçen yılki müdahale alım fiyatı üzerinden %30 oranında avans kullanabilirler.
Emanete bırakılan ürünlerden, fiyat açıklanıncaya kadar depo kira ücreti alınmayacaktır.
TMO, Lisanslı Depolarla ürün alımı için protokol imzalamakta, lisanslı depolara konulan ürünlere alım garantisi vermektedir.
Lisanslı depolara ürün teslim eden üreticiler;
- % 2 stopaj ve SGK kesintisinden muaf tutulacak,
- Ürününü teminat göstererek ürün bedelinin % 75'ine kadar kredi kullanabilecek ve bu krediye ait faizin % 50'si devlet tarafından karşılanacaktır.
Üreticilerimizin, belirtmiş olduğumuz bu avantajlarından istifade edebilmeleri ve ürünlerini uygun fiyatlarda istedikleri zaman satabilmeleri için lisanslı depoları kullanmaları menfaatlerine olacaktır.
Amacımız, üreticilerimizin ürünlerini memnun olacakları fiyatlardan satabilmesidir.
Hasadın yoğunlaşması ve piyasa şartlarına göre ilave adımlar atılacaktır."

# İSPANYA'DA 2000 YILLIK ZEYTİN AĞAÇLARI



*İspanya'nın Castellon bölgesinde zeytinyağı üretiminde kullanılan bazı zeytin ağaçları Roma İmparatorluğu döneminden kalma, 2000 yıllık ağaçlar.*

İspanya'nın Castellon bölgesinde Roma İmparatorluğu'nun izlerine her yerde rastlanabilir.

Roma döneminde İber Yarımadası'nı bir uçtan öbür uca geçen Via Augusta yolu bugün de köprüleri, kemerleri, villaları birbirine bağlıyor. Ama burada en muhteşem şey bu tarihi kalıntılardan ziyade 2000 yıllık zeytin ağaçları.

Valencia'nın kuzeyinde Maestrat bölgesinde hala zeytin veren 1500-2000 yıllık zeytin ağaçları var.

"Bin yaşını aşkın 150 zeytin ağacımız var, bunların 13'ü 2000 yıllık" diye anlatıyor Jose Verge. Verge karısıyla birlikte Oleomile adlı zeytinyağı fabrikasını işletiyor. "Atalarım 20 kuşaktır zeytinyağı üretiyor. 1237'lerden kalma kayıtlar var" diyor. Verge bin yaşını aşkın ağaçlardan topladığı zeytinleri ayırıp özel üretim yapıyor.

*Bin yaşını geçmiş ağaçlar devlet koruması altında.*

Ağacın gövdesini sallayarak zeytin toplayan makinelerin bu ağaçlarda kullanılması yasak. Onun yerine elde tutularak ufak dalları sallayan aletler kullanılıyor. "İki kişi iki saatte iki-üç ağaçtaki zeytinleri topluyor" diyor Verge.

Saf sızma yağ için zeytinler toplandıkları gün sıkılıyor. "Bazı uzmanlar bin yılı aşkın ayakta olan ağaçlardan elde edilen yağın daha tatlı olduğunu söylüyor; çünkü bu ağaçların gövdesinden su geçişi daha zor oluyor" diyor Verge.

Latince adı olivio silvestre olan Akdeniz'e özgü zeytin ağacının kökeni Taş Devrine kadar gidiyor. Ancak zeytin ve yağı için ağaç yetiştirilmesi Milattan Önce 3700-3500 yıllarına dayanıyor.

*Şiraz şarabı neden ünlü?*

İber Yarımadası'na zeytin ağacını MÖ 11. yüzyılda Fenikeliler getirmiş. Günümüz Lübnan, Suriye ve İsrail topraklarında yaşayan Fenikeliler bugün İspanya ve Portekiz'in bulunduğu İber Yarımadası'nda yaşayan insanlara zeytinyağı satıyordu. Zeytin ağacının bakımı ve yetiştirilmesi konusunda bilgiyi bölge halkına onların aktardığı sanılıyor.

MÖ 2-4. yüzyıllar arasında yarımada Roma İmparatorluğu'nun hakimiyetine girdi. Andalucia'daki Baetica'da zeytinyağı üretimi hızla arttı ve civar bölgelere satar hale geldi. Fakat Castellon'da üretilen zeytinyağı sadece o bölgede tüketiliyordu; zira zeytinyağı taşıma ve depolamada kullanılan amfora kalıntılarına rastlanmamıştı kazılarda, mutfağın yanı sıra parfüm ve ilaç yapımında, ayrıca aydınlatma amacıyla da kullanılıyordu.

Eski bir atasözüne göre, "İnsan vücuduna yarayan iki sıvı vardır: içinize şarap, dışınıza zeytinyağı."

O zamanlar Akdeniz'de zeytinyağı ve zeytin ağacı kültürel bir değer olarak çok önemliydi. Ağaçların önemi bugün de azalmış değil. Bin yılı geçkin zeytin ağaçları konusunda bölgedeki çiftçiler arasında bilinçlendirme çalışmaları yapan bir kooperatifin kurucusu Ramon Mampel Della "Zeytin ağaçlarım benim özgürlüğümdür" diyor.

2000'li yıllarda Castellon'un yaşlı zeytin ağaçları hızla azalmaya başladı. Andalucia'da üretilen zeytinyağı ile rekabet edemeyen çiftçiler ayakta kalmak için tek tek ağaçlarını satıyordu. Dünyanın her tarafından zenginler binlerce Euro ödeyerek ağaçları söktürüp kendi bahçelerine dekor olarak götürüyordu.

"Bu şekilde 3000 ağaç kaybettik" diyor Mampel. "İlk satılan ağacın çevresi 9 metreydi. 2000 yılı aşkın bir ağaçtı belki."

Clot d'en Simo Kooperatifi, yaşlı ağaç sahiplerini ağaçlarını korumaya teşvik için çalışmalar başlattı. Bu ağaçlardan özel zeytinyağı üretimi yapıldı, sergiler açıldı ve ağaçları koruma altına alan yasalar çıkarılması yönünde kampanyalar yürütüldü.

2006'da bu çalışmalar meyvesini verdi ve 350 yıldan yaşlı ağaçların satılması yasaklandı. Bugün Castellon'da 5-6 bin civarında bin yılı aşkın yaşlı ağaç bulunuyor.

Bu ağaçlara saygı duymayı öğretmek amacıyla bölge kontrollü turizme de açıldı. Bu ağaçlardan üretilen özel zeytinyağı normal fiyatın oldukça üzerinde. Yarım litresi 100 Euro'ya kadar alıcı buluyor. Mampel bu işi şöyle tanımlıyor: "Zeytinyağını hediye ediyor, ama aktarılan kültür, tarih, miras ve duygular için para alıyoruz."

*Kaynak: BBC Türkiye*

*Margarita Gokun Silver BBC Travel*

*1 Mayıs 2017*

# ÇELİK, "TOHUM VE BİLİMİ BİR ARAYA GETİRECEĞİZ."



*Sn. Faruk ÇELİK*
*GIDA TARIM ve HAYVANCILIK BAKANI*

*TC. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın resmi web sitesinden alınan 18.05.2017 tarihli habere göre; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, tohumculuk alanında önemli mesafeler kat ettiklerini, bugün itibariyle 78 ülkeye tohum ihraç ettiklerini belirterek "Milli Tarım Projemizle toprak, tohum ve bilgiyi bir araya getireceğiz. Üçünü bir araya getiremezsek olmaz." Tarımla uğraşan hiçbir kardeşimizin uğraştıkları bu meslekten dolayı başını öne eğdirmeyeceğiz. Onlara karşı mahcup olmayıp, yüzünü güldürecek kararları almaya devam edeceğiz." dedi.*

Bakan Çelik, Samsun Tekkeköy ilçesinde yapımı tamamlanan Tohum Test Sertifikasyon Tarama Merkezi açılış törenine katıldı.
Daha sonra eski fuar alanında düzenlenen 2. Yerel Tohum Buluşması etkinliğine katılan Çelik, burada yaptığı konuşmada, dünyada 800 milyon insanın açlıkla mücadele ettiğini söyledi.
Tarımın iç politika kadar dış politika açısından da önem taşıdığına işaret eden Çelik, dünyadaki 1 milyar insanın yoksul olduğunu, 39 ülkede ise açlık yaşandığını dile getirdi.
Bunun yanı sıra 80 ülkede insanların yeterli suya ulaşamadığına dikkati çeken Çelik, şöyle devam etti:
"Gıdalar çöpe atılıyor. Birilerinin zengin sofrasındaki yiyecekler çöpe atılıyor. 600 milyon ise obez, aşırı kilolu. Dünyada 8 tane zenginin serveti, 3,5 milyar insanın servetine eşit. Dünyanın yarısının serveti ile 8 kişinin serveti birbirine eşit. Dünyada üretilen bütün gıdaların yüzde 77'sini yüzde 20'si tüketiyor ya da israf ediyor. Dünya eşitsizlikler dünyası. Onun için 'Aç karınları doyurmak mümkün ama açgözlüleri doyurmak mümkün değildir' diyoruz."

### *"Yakın gelecekte gıdaya erişim savaşları olacak"*

Çelik, bazı kaynaklara göre 2030 yılında dünyada 700 milyon insanın açlıktan göç edeceğini belirterek, sözlerini şöyle sürdürdü:
"İnsanlığın kıt olduğunu Suriye'de görüyoruz. 3 milyon mülteci Türkiye'ye sığındı. Afrika'da insanlar açlıkla karşı karşıya ama birileri kendi israfının ve mutluluğunun peşinde. İnsanın çok olması bir şey ifade etmiyor. Bizim için insanlık var mı, yok mu? Bu önemlidir. 2030 yılı için '700 milyon insan yerinden yurdundan kalkacak başka yerlere sığınacak' diyorlar. Bunun sebebi kuraklık, açlık, yoksulluk. Şu anda 10 milyon Suriyeli ile baş edemeyen dünya, 15 sene sonra 700 milyon insan bu şekilde yollara dökülürse nasıl baş edecek? Hiç aklınız alıyor mu? Yakın gelecekte petrol savaşları yok. Yakın gelecekte gıda savaşları, gıdaya erişim savaşları olacak. Böyle büyük bir tehlike var. Onun için çiftçilik mesleği en kutsal meslektir. Geleceğimiz için önemli mesleklerden birisi, bu sebeplerden dolayı tarım sektörüdür." dedi.

### *15 yılda tarımda çiftçiye 103 milyar destek*

Bakan Çelik, istatistiklere göre bugün yapılan üretimin gelecekte insanları doyurmayacağını gösterdiğinin altını çizerek, "Bu ne demek oluyor? Üretimimizi en az yüzde 60 artırmalıyız. Eğer yüzde 60'ın üzerinde yapmazsak, bu ülkede ve dünyada aç insanları doyurmak mümkün olmayacak." diye konuştu.
Tarımın her geçen gün büyük önem kazanacağına dikkati çeken Çelik, şunları kaydetti:
"Her şeyin modası geçer, gıdanın ve tarımın modası geçmez. Gıdayı kontrol edenler, gelecekte dünyayı kontrol edecekler. Onun için tarıma geri dönelim. Tarımla uğraşan hiçbir kardeşimizin uğraştıkları bu meslekten dolayı başını öne eğdirmeyeceğiz. Onlara karşı mahcup olmayıp, yüzünü güldürecek kararları almaya devam edeceğiz. Dünyada tarım toprakları azaldığı gibi bizim ülkemizde de azalıyor. Bizim de geleceğimiz tehlikeye giriyor. Bunun için Milli Tarım Projesini devreye soktuk. Topraklarımız şehit kanlarıyla sulandı. Bu topraklar için verilmeyecek bir şey var mı? Bu topraklar için neler feda ettik. Milli Tarım Projemizle toprak, tohum ve bilgiyi bir araya getireceğiz. Üçünü bir araya getiremezsek olmaz. Bu yıl ile beraber tarım desteği 103 milyar lirayı buldu. 15 yılda tarımda çiftçiye 103 milyar destek verdik."

Türkiye'de tohumculuk alanında da önemli mesafeler kat ettiklerini dile getiren Çelik, şunları söyledi:
"2016 yılında 958 bin ton tohum üretimi gerçekleştirdik. 49 bin ton tohum ithal ediyoruz ama 78 ülkeye de 58 bin ton tohum ihraç ediyoruz. Yani tohum ihraç eden bir ülkeyiz. Tohum ihracatından 154 milyon dolar gelir elde ettik. Önümüzdeki süreçte ihtiyaç duyduğumuz tohumu bizim üretmemiz gerekiyor. Meyve ve sebze tohumundaki dışa bağımlılığını kaldırmak için TİGEM arazilerini meyve sebze tohumu için tahsis ettik. Bütün enstitü laboratuvarlarımızı üniversitelere ve özel sektöre açtık. Bunlarla kendi tohumumuzu kendi fabrikalarımızda üretmek istiyoruz. Bir başkasına, namerde muhtaç olmamak amacındayız." dedi.

# KADIN ÇİFTÇİLER TÜRKİYE'DE BİR İLK GERÇEKLEŞTİRECEK

*Gaziantep İl Gıda Tarım Ve Hayvancılık Müdürlüğünce 2016 yılında hazırlanan ve Bakanlıkça " Kadın Çiftçiler Tarımsal Yayım Projesi "2017 yılı yatırım Programına alınması uygun bulunan "Mucize Bitki Moringa'nın Kadın Çiftçilerle Türkiye Tarımına Kazandırılması" projesi sağlam adımlarla ilerliyor.*



Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Eğitim Yayım ve Yayınlar Dairesi tarafından koordinasyonu ve Finansmanı sağlanan ve İl Müdürlüğünce yürütülen projede Türkiye'de ilk defa Moringa Oleifera Yetiştiriciliği yapılmakta. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Programına Türkiye'de İlk defa "Moringa Oleifera Yetiştiriciliği" Kurs Modülü İl Müdürlüğünce hazırlanmış ve modül onaylanarak yürürlüğe girmişti. Yine proje kapsamında İŞKUR il Müdürlüğüne sunulan "Özel Gruplara Yönelik Tip Proje" kabul edilmiş ve Gaziantep İl Gıda Tarım Ve Hayvancılık Müdürlüğü-İŞKUR-MEB ortaklığında 100 kadın çiftçinin eğitilmesi planlanmıştı. Hali hazırda Nurdağı Gökçedere Mahallesinde açılan ve 34 iş günü sürecek olan 2 kursta toplam 45 kadın Çiftçi Türkiye'de ilk defa "MORİNGA OLEİFERA YETİŞTİRİCİLİĞİ" konusunda kurs almakta ve günlük iaşe ve ibade bedelleri ve genel sağlık sigortaları İŞKUR tarafından karşılanmaktadır.

Bu kapsamda 25-26 Mayıs 2017 tarihlerinde Türkiye'de ilk tohumlarımız ekildi. Yaprak Üretimi ve Tohum Üretimi amacıyla iki farklı yetiştiricilik gerçekleştirilecek olup; 15 dekar arazide üretim yapılması planlanmaktadır. 25 Mayısta ekilen tohumlar çimlenmiş durumda olup araziye şaşırtma olgunluğuna geldiğinde üretim sahalarına alınacak ve yetiştiricilik burada gerçekleşecek.

Yine Türkiye'de ilk olacak Organik Moringa Oleifera Yetiştiriciliği gerçekleştirilecektir. Bu kapsamda Proje Ortağı olan Gaziantep Üniversitesi Nurdağı Meslek Yüksek Okulunun Organik Tarım arazisi uygulama alanı olarak belirlenmiştir.

Projede üretim gerçekleştirildikten sonra ürün çeşitlendirme çalışmaları için "Moringa Evi" tasarlanmıştır. Moringa Evinde kadın çiftçilerimiz Moringa yaprağı, çiçeği kurutma, Öğütme, Tohumlarından yağ elde etme, Tohumlarını suyun dezenfeksiyonu amaçlı kullanma, kapsül ve tablet yapma çalışmalarını gerçekleştirecek ve gerekli donanım proje bütçesinden karşılanacaktır.

Projede 300 den fazla hastalığa iyi geldiği bilinen Moringa Oleifera'nın Gaziantep Özelinde Türkiye Tarımına Kazandırılması hedeflemektedir.

Kaynak: http://www.tarimpusulasi.com/tarim/kadin-ciftciler-turkiyede-bir-ilk-gerceklestirecek/18934

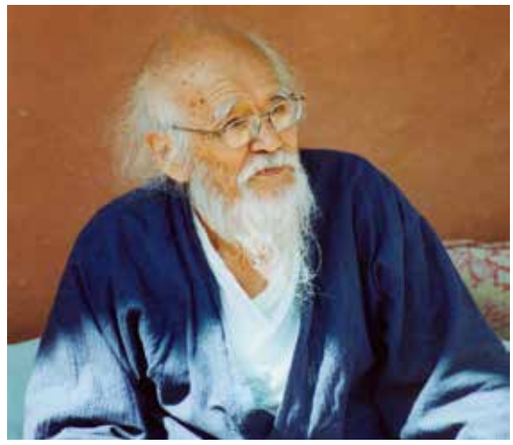
# ANCHOR INGREDIENTS'DEN BAKLİYAT YATIRIMI

*Anchor Ingredients, Kuzey Dakota'da bezelye işleme tesisi kuruyor. Yeni tesisin, şirketin üretim kapasitesini artırması ve müşterilerin bitkisel proteinlere yönelik giderek artan talebine cevap vermesi bekleniyor.*




Gıda ve evcil hayvan yemi endüstrileri için kaliteli malzeme tedarikçisi Anchor Ingredients, Kuzey Dakota'da kuracağı bezelye işleme tesisinin temellerini attığını duyurdu. Bu stratejik yatırımın, Anchor'u hızla büyüyen bakliyat alanında lider konuma getirmesi bekleniyor. Anchor'un yeni bezelye işleme tesisinin, şirketin üretim kapasitesini artırması ve müşterilerin bitkisel proteinlere yönelik giderek artan talebine cevap vermesi bekleniyor. Tesisin, en yeni üretim teknolojilerini kullanacağı belirtilirken işlenmiş kuru bezelye proteini ile bezelye nişastası üretiminde temel gıda güvenliği kurallarına da uyacağı duyuruldu. Hali hazırda devam eden tesis inşaatının 2017 yılı bitiminde tamamlanacağı ve faaliyete geçeceği belirtiliyor. Yeni tesisin üretime girmesiyle birlikte, Anchor'un premium ürün portföyüne bakliyat bileşenleri de eklenmiş olacak. Anchor'un satış ve pazarlamadaki uzmanlığı ile birlikte şirket, ürünlerini hem gıda hem de evcil hayvan yemi pazarlarına sunabilecek. Kaynak: Miller Magazine

# FUKUOKA'NIN TARIMDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK İLKESİ



*Masanobu Fukuoka Japonya'nın güneyindeki bir adada çiftçilik yapan bir aileye mensup. Mikro-biyoloji eğitimi alan Fukuoka, birkaç sene süren iş hayatının sonunda; insanın doğayı anlama çabasının yıkıcı sonuçlarını anlayarak köyüne dönüyor. Burada ilk denemeleri başarısızlıkla sonuçlanan deneysel çalışmalar yapmaya başlıyor. "Hiçbir şey yapma" tarımı adını verdiği yöntemle Japonya'nın en yüksek mahsulünü alan Fukuoka, doğal tarımı bir hayat felsefesi edindi ve 95 yaşında (2008 yılında) hayata veda edene dek bu felsefeyi sindirdi, uyguladı, öğretti. Buyrun, doğal tarımın 4 ilkesi:*

*Toprağı işlememek!*
Doğal tarımda toprağın sürülmesi; bitki köklerinin yayılması, mikro-organizmaların ve küçük hayvanları ile yer solucanlarının aktiviteleri gibi doğal yollardan kendi kendine gerçekleşir. Fukuoka'ya göre; toprağı işlememek, toprağı sürerek veya belleyerek altını üstüne getirmemektir. Çünkü toprak sürüldüğü zaman doğal ortam tanınmayacak şekilde değişir. Doğası değişen toprak yabani otların egemenliğine girer. Yabani otları temizlemeye çalışan çiftçi ise neredeyse imkansız bir işle baş başa kalır. Çiftçinin bu gibi durumlarda vicdani bir sorumluluk hissettiğini de belirten Fukuoka; en duyarlı yaklaşımın bu durumu yaratan doğal olmayan uygulamalardan vazgeçmek olduğunu söylüyor. Sapları yaymak ve yonca ekmek gibi yumuşak yöntemler kullanıldığı zaman çevre doğal dengesine geri dönüyor ve sorun çıkaran yabani otlar bile kontrol altına alınabiliyor.



*Suni yani kimyasal gübre ya da hazırlanmış kompost kullanmamak!*
Fukuoka gübre olarak, beyaz yoncadan oluşan bir zemin örtüsü kullanıp, dövülmüş sapları tarlaya geri verir ve tarlaya az miktarda kümes gübresi ekliyor. Fukuoka'ya göre; doğa kendi hâline bırakıldığında verimlilik artıyor. Bitki ve hayvanların organik atıkları yüzeydeki bakteri ve mantarlar tarafından çürütülüyor. Yağmur suyunun hareketiyle, besinler toprağın derinliklerine taşınarak mikroorganizmalara, yer solucanlarına ve diğer hayvanlara yiyecek oluyor.

Ayrıca Fukuoka hazırlanmış gübre yerine de tüm sap ve kabukları tarlaya geri veriyor. Sapların çürümesini kolaylaştırmak için ördekleri tarlaya salıyor. Eğer yavru ördekler, fideler daha gençken tarlaya salınırsa, pirinçle birlikte büyüyor. 10 ördek 1 dönüm için gerekli tüm gübreyi sağlıyor ve aynı zamanda yabani otları da kontrol altında tutuyor.
Yani Fukuoka; sap ve yeşil gübre kullanarak, hiç kompost ya da ticari suni gübre kullanmadan yüksek verim alınabileceğini savunuyor.

*Toprağı sürme ya da herbisit (yabani otları öldürmek için kullanılan kimyasalların ortak adı) kullanma yoluyla yabani otları temizlememek!*
Yabani otlar, toprak verimliliğini oluşturduğundan ve canlı topluluğunun dengesini sağlama rolü oynadığından, Fukuoka yabani otların yok edilmemesini, kontrol altında tutulması gerektiğini söylüyor. Fukuoka beyaz yoncadan oluşan bir zemin örtüsü ve geçici olarak su basmanın (gölleme) kendi tarlalarında etkin bir yabani ot denetimi sağladığını öğütlüyor.
Toprağın sürülmesine son verildiği zaman yabani otların egemenliği de sona ermiş oluyor. Bununla birlikte herbisit kullanmak da oldukça mânâsızlaşıyor.

*Kimyasallara bağlı kalmamak!*
Doğa kendi halinde iken kusursuz bir denge içindedir. Ancak suni gübre ve toprağın sürülmesi zayıf bitkiler ortaya çıkarır ve bu bitkilerin düzenli ilaçlanması gerekmektedir. Fukuoka doğanın dengesini bozmadan tarım yapmanın hem daha verimli hem de daha kolay olduğunu vurguluyor.
Tarımsal kimyasallar kullanmak zararlılardan kurtulmanın bir yolu değildir. Fukuoka sorunları çözmek için kimyasal kullanmanın zararlılardan daha da zararlı bir yöntem olduğunu söylüyor. Doğal tarımın mücadele yolları da doğal olmalı!

*Kaynak: Ekin Sapı Devrimi (Masanobu Fukuoka, Ekim 1975)*
*https://gaiadergi.com/dogal-tarimin-babasi-fukuokadan-surdurulebilirlik-ilkeleri/*

# MODERN ZAMANIN TRUVA'SI

by AKY TECHNOLOGY

TRUVA EXCELL CLEANERS®

## AKY TECHNOLOGY, TRUVA EFSANESİNİ 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!*



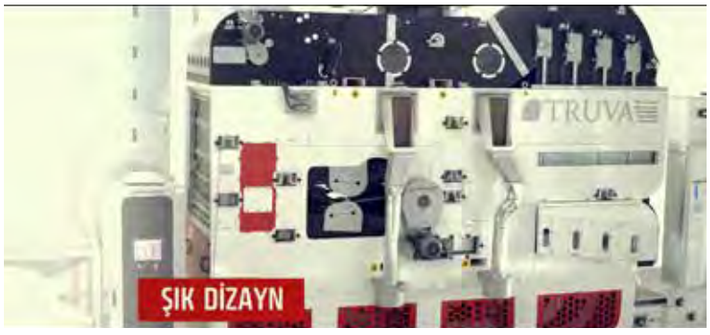










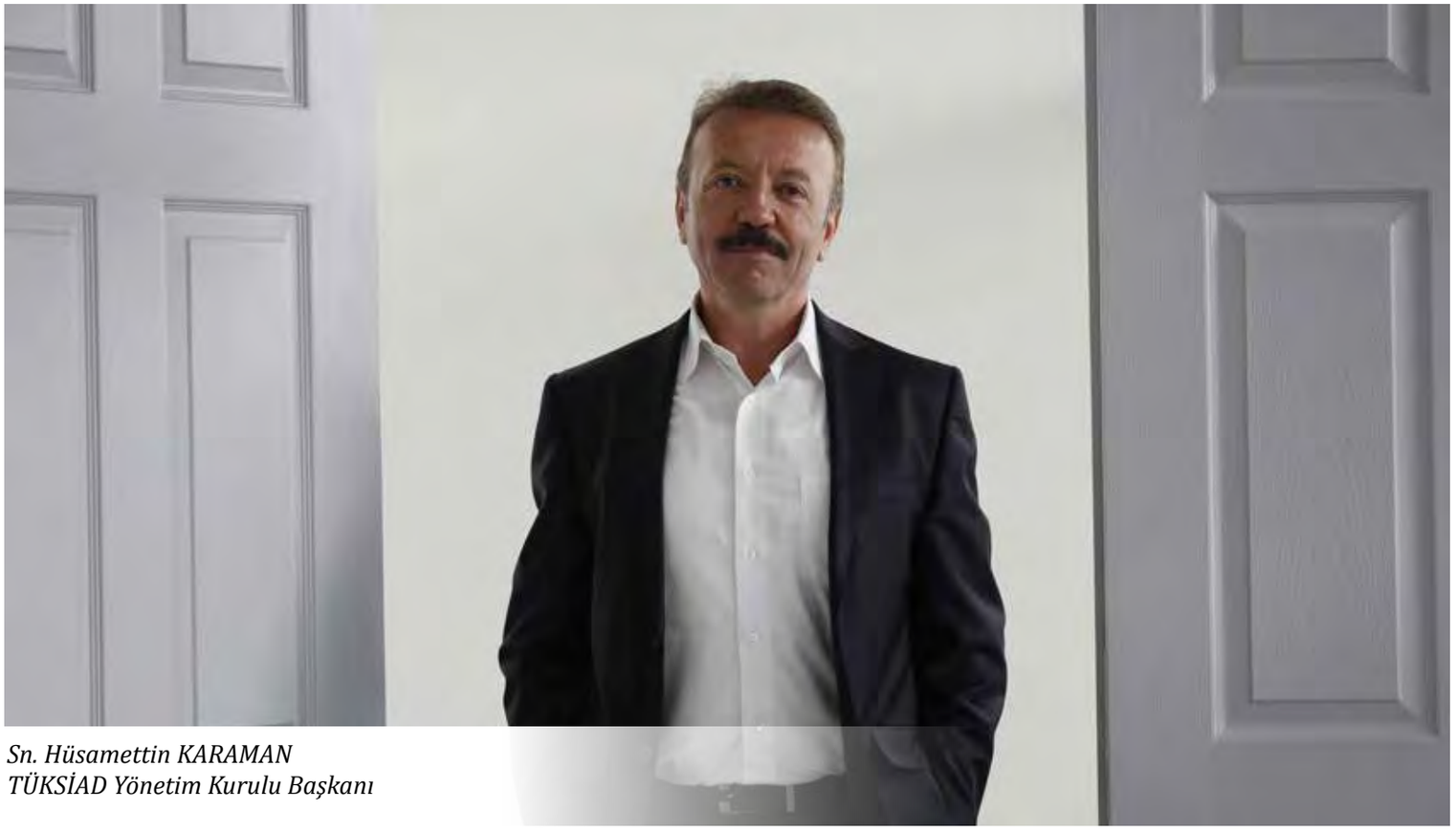










*Sn. Hüsamettin KARAMAN*
*TÜKSİAD Yönetim Kurulu Başkanı*

# Karaman,
# "TÜKSİAD BRONZ YILINI KUTLUYOR"

*Hüsamettin Karaman, "Türk kuruyemiş sektörünün ortak sesi olmak, sektörümüzün rekabet gücü artışını sağlarken kendi aramızda da işbirliklerini ve dostlukları güçlendirmek amacıyla 2008 yılında kurduğumuz TÜKSİAD'ın 10. Yılını kutlamaktan mutluluk duyuyoruz." dedi.*

*Hüsamettin Bey TUKSİAD'ın bu yıl 10. Yıldönümünü kutluyorsunuz. Konu ile ilgili görüşlerinizi alabilir miyim? Geçtiğimiz 10 yılı bize yorumlar mısınız?*
Bilirsiniz, onuncu yıldönümleri 'Bronz Yıl' olarak isimlendirilir. Bronzun sert, dayanıklı, hava ile temas ettiğinde kolay kolay çürümeyen bir alaşım olması, 10. Yıl ile birlikte giderek daha güçlü ve yıkılması zor bir yapıya doğru gidildiğini ifade eder.
Ben de TÜKSİAD'ın 10. Yılı münasebetiyle şöyle bir geçmişi değerlendirdiğimde 'Bronz' yılın hakkını veren bir yapıya ulaşmış olduğumuzu mutlulukla söyleyebilirim. Artık, TÜKSİAD çatısı altındaki işbirliği ve dostluklarımız yıkılamaz, inşallah Gümüş ve Altın yıllarımızı da TÜKSİAD Ailesi olarak hep beraber göreceğiz.

*TÜKSİAD'ın yıldönümünde şu soruyu sormanın yerinde olduğunu düşünüyorum. Kurulduğunuz 2008 yılına geri dönecek olursak stratejiniz ve hedefleriniz ne idi; Bugün geldiğiniz noktayı hedeflerinize uygun buluyor musunuz?*
2008 yılında TÜKSİAD'ı kurmaya karar verdiğimizde üç stratejik tercihte bulunduk. Birincisi, merkez olarak Ankara'yı seçerek kamu ile olan ilişkilerimizi yakın sürdürmeyi amaçladık. İkincisi ve daha önemlisi, üye seçiminde niceliğe değil niteliğe önem vermeye karar verdik. Böylece, tamamı sanayici olan, belli bir ölçeğin



üzerinde ve uluslararası kalite standartlarında üretim yapan üye yapımız ile seçkin bir sivil toplum kuruluşu olarak sektörü temsil gücümüzü artırmış olduk. Son olarak da Yönetim Kurulu Başkanlarının en fazla 2 dönem görev yapması kuralını koyarak, faaliyetlerimizi dinamik şekilde sürdürmeyi amaçladık.
Bu tercihlerimizin ne kadar doğru olduğunu bugün çok daha iyi anlıyoruz. 3 milyar dolar iç pazar büyüklüğüne ve 3,5 milyar dolar dış ticaret hacmine sahip olan Türk kuruyemiş sektörünü temsil eden tek sivil toplum kuruluşu olarak kamu kurumlarımızın bize teveccüh gösterdiklerini görüyoruz.
Kendilerine teşekkür ediyor ve her zaman dersimizi iyi çalışarak bizden görüş istenen konularda en doğru ve güvenilir bilgiyi paylaşmaya çalışıyor, sektörümüzün tespit ve taleplerini de iletiyoruz. Bütün faaliyetlerimizi gerçekleştirirken hızlı karar almaya, proaktif olmaya ve dinamizmimizi hiçbir zaman kaybetmemeye gayret gösteriyoruz.

*Dünya çapındaki ekonomik eğilimleri ve yeni arayışlar ile ilgili gözlemlerinizi bizimle paylaşır mısınız?*
Bildiğiniz gibi son yıllarda uluslararası düzeyde yaşanan gelişmeler 'küreselleşme' ve onun getirilerini sorgulamaya itti hem bireyleri, hem devletleri, hem de ulus üstü kurumları.
Bildiğimiz, alışkın olduğumuz liberal dünya düzeni değişiyor ve yeni bir dünya düzeni kuruluyor. Henüz bu düzenin ne olduğu, kuralları, büyük oyuncularının kimler olacağı netleşmiş değil. Net olan tek şey ekonomi politikalarında yeni arayışlara girildiği. Ülkemizin de bu arayışların içinde yer alması, yeni dünya düzeninde kendine güçlü bir yer edinmesi gerekiyor tabii ki.

*Türkiye'nin ekonomisini ve Dünya Ekonomi Dinamikleri içerisindeki yerini yorumlar mısınız?*
Son 2 yılda yaşananlar gözönünde bulundurulduğunda ekonomimiz dirençli. Ülke olarak son 2 yılı seçimler, terör, 15 Temmuz hain darbe teşebbüsü, ardından OHAL dönemi ve referandum süreçleriyle geçirdik biliyorsunuz. Bu olağanüstü süreçlerden geçerken, ülke ekonomimizin direnç gösterdiğini gördük. Bunda 2002 ve sonrası hükümetlerimizin yaptıkları reformların payı büyüktür. Bunun için 2002'den bu yana görev yapmış tüm hükümetlerimize, Başbakan ve Bakanlarımız ile bürokratlarımıza teşekkürü bir borç bilirim.
Ancak, her şeyin tozpembe olduğunu söylemek de güç. Küresel ekonomide taşlar yerinden oynarken, hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ekonomiler yavaşladı. Kuruyemiş sektörü de dâhil birçok sektör iç ve dış pazarda daralma ile karşı karşıya kaldı. 2015 ve 2016 yıllarında sektörümüzde yaşadığımız daralma 2017 yılının ilk yarısında da devam etti maalesef.
Ben böylesi dönemleri kendimize dönüp bakmak, firmalarımızı, sektörümüzü, topyekûn olarak ekonomimizi değerlendirmek ve geleceğe dönük doğru politikalar geliştirmek için bir fırsat olarak görmemiz gerektiği düşüncesindeyim.

Zorlu ekonomik dönemlerde yapılması sizce gerekenleri bize özetler misiniz?
Öncelikle yapmamız gereken, siyasi gündemin asıl odaklanmamız gereken konuların önüne geçmesine izin vermemektir.
Bizim hükümetimizden beklentimiz hem anayasa referandumu sürecini geride bıraktığımız, hem de Amerika ve Avrupa ekonomilerinin toparlanma eğiliminde olduğu şu dönemde tüm sektörlerin de değerlendirmelerini alarak mevcut sorunlara çözüm olacak, geçtiğimiz 2 yılda açılan yaralara merhem olacak politikalar uygulamalarıdır.

*Bu noktada, Türk kuruyemiş sektörü açısından yapılması gerekenleri paylaşmanızı rica edebilir miyim?*

Öncelikle, kesinlikle umutsuz olmadığımı belirtmek isterim. Ben bu yılın ikinci yarısında, özellikle Ağustos ayında başlayan yeni sezonumuzla birlikte bir toparlanma yaşayacağımızı ve pazarda hareketlenme olacağını öngörüyorum.

Ancak doğru adımları atabilmemiz, mevcut durumu doğru tespit etmemize bağlı tabii ki.

Aslında son yılların olumsuz ekonomik görünümünden de bağımsız ve büyük bir problemimiz var sektör olarak: yüksek borçluluk. Kredilerimizin fazlalığı ve borçluluk, kırılganlığımızı artırıyor ve geleceğe dönük doğru stratejiler geliştirmemizi engelliyor.

Hem sektör olarak hem de firmalarımız düzeyinde borçluluğu azaltacak önlemler almanın yakın gelecekte yapacağımız en önemli iş olduğunu düşünüyorum.

Yine sektörümüze özgü ve ekonominin genelinden bağımsız bir diğer konu da son yıllarda TKDK, Kalkınma Ajansları ve diğer devlet destekleriyle yapmış olduğumuz kapasite artışına yönelik yatırımlar.

Geldiğimiz noktada desteklerle yapılan yatırımların kapasite fazlasına neden olduğunu ve bu durumun şu anda sektörümüzün gelişiminin önündeki önemli engellerden biri olduğunu da belirtmem gerekir. Bu nedenle geçtiğimiz dönemde hem basına verdiğimiz demeçlerde hem de bakanlıklar nezdinde gerçekleştirdiğimiz görüşmelerde en çok vurguladığım konulardan biri kuruyemiş sektöründe artık kapasite artışı projelerine destek verilmemesi gerektiği oldu.

Kuruyemiş sektörüne yönelik kapasite artışı desteklerinin durdurulması, bunun yerine ürün geliştirme, yenilikçilik ve AR-GE projelerine destek verilmesi gerektiğini burada bir daha dile getirmek isterim.

Önümüzdeki dönem bu hususu mümkün olan her ortamda tekrar edecek ve hem kendi bünyemizde önlemler alacağız hem de ilgili kurum ve kuruluşları ısrarla ikna etmeye çalışacağız.

Konuşmamın başında da bahsettiğim gibi 10 sene içinde TÜKSİAD olarak kendimizi ifade etme imkânımızın giderek arttığını ve ikna edici güç kazandığımızı görüyoruz. Bunun en önemli göstergelerinden biri son 2 yıldır yılan hikâyesine dönen KDV oranları konusundaki çabalarımızdan sonuç almış olmamızdır.

Son yıllarda bazı firmaların Maliye Bakanlığı'ndan KDV konusunda aldıkları özelgeler sektör genelinde bir kafa karışıklığına neden olmuştu. Bu özelgelere dayandırarak özellikle büyük süpermarket zincirlerinin satınalmalarını %8'lik KDV oranı üzerinden yapmaya başlamaları ve piyasanın genelinde bir tereddüt oluşmasının ardından, üyelerimizden de talepler gelince bu konunun çözümü konusunda harekete geçmeye karar verdik.

Gaziantep ve Denizli Ticaret Borsalarındaki dostlarımızla da eşgüdüm hâlinde yürüttüğümüz sürecin sonunda bir özelge talebiyle Gelir İdaresi Başkanlığına başvurduk ve başvurumuz sonucunda ürünlerimizin toptan satışlarında KDV oranının %1 olarak uygulanacağı hususu netleşti ve bu sonucu mutlulukla siz değerli üyelerimizle paylaştık. Bu noktada Denizli Ticaret Borsası Başkanı ve değerli meslektaşımız İbrahim Tefenlili'ye teşekkür ederim.

*TÜKSİAD olarak ihracat oranlarını artırmak için ileriki dönemlerde hayata geçireceğiniz projeleriniz var mı? Var ise nelerdir?*

Kuruyemiş sektörü olarak mevcut arzımızın talebini de yaratmamız gerekiyor. Biz bu amaçla öncelikle ihracatımızı artırmamız gerektiğini düşünüyoruz.

Bu doğrultuda, 2013-2016 yılları arasında uygulayıp tamamladığımız UR-GE Projesi'nin ikincisinin başvurusunu yaptık.

İlk projemizden edindiğimiz dersler ve sektörümüzün mevcut durumunu göz önüne alarak hazırladığımız 2. UR-GE Projemiz kapsamında en önemli amacımız Türk Kuruyemişlerini dünyada tanıtmak olacaktır.

Kuruyemiş Türklere ait bir meslektir. Kuruyemiş Türklere ait bir meslektir. Birçok sektörden farkı Edirne'den Kars'a kadar hem tarımının hem de sanayi üretiminin yaygın bir şekilde yapılıyor, her bölgenin ekonomisine katkı sağlıyor olmasıdır.

Mesleğimizi yüceltmemiz, dünyaya 'Türk Kuruyemişleri'ni tanıtmamız ve rekabet gücümüzü sürdürülebilir şekilde artırmamız boynumuzun borcu. UR-GE Projemiz kapsamında Ekonomi Bakanlığımızın da desteğini alarak bunu hep birlikte başarabiliriz.

Ancak, UR-GE desteği de TÜKSİAD'ın bütçesi de 'Türk Kuruyemişleri'nin tanıtımı için tam olarak yeterli değildir.

*Bu noktada, Ekonomi Bakanlığımızın değerli temsilcileri de aramızdayken, bu sene Mart ayı itibariyle kapatılan tanıtım gruplarının merkezde toplanan bütçesinden 'Türk Kuruyemiş Sektörü'nün tanıtımına bir pay ayrılması hususunu arz ediyorum.*

Ayrıca, tanıtım gruplarının kapatılmasının çok doğru bir karar olduğunu, bu yapıların birçoğunun hantallaştığını ve kendileri de iş adamı olan yöneticilerinin seyahat ve ağırlanmaları gibi gereksiz harcamalara boğulduğunu düşünüyorum.

Kuruluşundan bu yana TÜKSİAD Yönetim Kurulu'nun TÜKSİAD





çatısı altında düzenlenen bütün yurtdışı ve yurt içi seyahatlerdeki masraflarını kendi ceplerinden karşıladıklarını gururla söyleyebilirim. Sivil toplum örgütlerinin yönetimlerinin bu hassasiyeti her zaman göstermeleri gerektiği düşüncesindeyim.
Dünyadaki Tanıtım Grupları-Başarılı Örnekler İncelenmeli. Benzer tanıtım gruplarının dünyadaki örnekleri incelendiğinde, çok daha verimli işler yapıldığını, hedef pazarlarda belirlenen profesyonel halkla ilişkiler şirketleri vasıtasıyla tanıtım kampanyalarının başarıyla yürütüldüğünü görüyoruz. Bu başarılı örnekleri inceleyerek mutlaka kendimize dersler çıkarmalıyız.

*Türk Kuruyemiş Sektörünün ileride daha iyi yerlerde olması için sizce tanıtım anlamında yapılması gereken başka neler var?*
Daha önce de bahsettiğim gibi ekonomi büyük bir dönüşüm içinde. Bu yalnızca jeopolitik dengelerden kaynaklı değil tabii ki. Bilgi ve iletişim teknolojilerinin inanılmaz bir hızla gelişiyor olması da hem bireysel hem de ticari hayatlarımızda dönüşümü zorunlu kılıyor. Teknoloji odaklı bir sektör olmamamız, Türk kuruyemiş sektörü olarak bu dönüşümden kaçınabileceğimiz anlamına gelmiyor. Mutlaka çağa uyum sağlamalı, yeni dönemin tüketici anlayışlarını yakından takip etmeli, satış ve pazarlama stratejilerimizi bu çerçevede belirlemeliyiz. Yeni ürünlerimizi bu yönde geliştirmeli, bizi rakiplerimizden farklı kılan işler yapmalıyız.
Ayrıca, bu dönemin olmazsa olmazı dijitalleşme ve e-ticaret konularına vakit kaybetmeden kafa yormalı, firmalarımız bünyesinden bunları nasıl uygulayacağımızı düşünmeliyiz.
İşte bu noktada en büyük görev genç meslektaşlarıma düşüyor. TÜKSİAD bünyesinde oluşturduğumuz, geçtiğimiz aylarda size duyurusunu yaptığımız 'Genç TÜKSİAD' Çalışma Grubu bugün burada ilk toplantısını gerçekleştirecek. Genç arkadaşlarımın bütün enerjileri, berrak zihinleri, eğitim düzeyleri ve dünyayı takip etme becerileriyle bizlere TÜKSİAD'ın faaliyetlerine yön verebilecek çok değerli tavsiyelerde bulunacaklarını düşünüyorum.

*Genç TÜKSİAD demişken, Aile Şirketlerinde kurumsallaşma alanındaki çalışmalarınızdan söz eder misiniz?*
Neredeyse tamamı aile şirketi niteliğinde olan firmalarımızın ikinci, üçüncü, hatta köklü firmalarımızda dördüncü kuşak temsilcisi olan genç meslektaşlarımızın ve hepimizin şu ya da bu şekilde kafa yorduğumuz, önümüzdeki dönemde artık eyleme geçmemiz gereken bir konu var, o da aile şirketlerinde kurumsallaşma konusu. TAİDER Aile İşletmeleri Derneği işbirliğiyle bu öğleden sonra gerçekleştireceğimiz 'Aile Şirketlerinde Kurumsallaşma Paneli'nde firmaları bünyesinde kurumsallaşma süreçlerinden geçmiş 3 aile şirketi temsilcisinin deneyimlerini dinleyeceğiz.
Bu, bizim için bir başlangıç olacak, önümüzdeki yıl hem UR-GE kapsamında hem de diğer faaliyetlerimizde 'Aile Şirketlerinde Kurumsallaşma' konusunda birbirini tamamlayacak nitelikte eğitim, danışmanlık ve tecrübe paylaşımı faaliyetleri gerçekleştireceğiz.

*İthalatta uygulanan gümrük vergileri ile ilgili yorumunuzu alabilir miyim? Bu yıl ve geçtiğimiz yıllarda hangi ürünler revaçta idi ve hangi ürüne ne gibi vergiler uygulandı?*
Geçtiğimiz yönetimlerin de azami çaba harcadığı ithalatta uygulanan yüksek gümrük vergilerine de kısaca değindikten sonra konuşmamı tamamlayacağım.
Ceviz, badem ve kaju ithalatında uygulanan yüksek gümrük vergisi oranlarının kaçakçılığa neden olduğunu ve sektörümüzün rekabet ortamını bozan bir unsur olduğunu hep söylüyoruz.
Ancak, bu ürünlerin birbirinden farklı olduğunu ve ayrı ayrı değerlendirilmeleri gerektiğini savunuyoruz. Ülkemizde yetişmeyen, ekvator çevresindeki tropikal iklime sahip ülkeler dışında üretilme imkânı olmayan kaju ithalatında uygulanan gümrük vergisi oranının %10 düzeyine indirilmesini öneriyoruz. Bunun başvurusunu da Ekonomi Bakanlığımıza yaptık.
Geçtiğimiz yıl hurma ithalatındaki gümrük vergisi oranının %0'a indirilmesinin ne kadar doğru bir karar olduğu ortada. Bizler için manevi değeri de olan bu ürünümüzün vergisinin kaldırılmasından sonraki döneme ait ithalat verilerini incelediğimizde hem resmî ithalatın arttığını, hem de ürünün gerçek değerinin altında beyan edilmesinin önüne geçildiğini gördük.
Kajuda da benzer bir strateji izlenebileceğini düşünüyoruz.
Ceviz ve badem konusunun ise daha çetrefilli olduğunun farkındayız. Verilen desteklerle bir yandan üretimi artırılmaya çalışılırken, gümrük vergilerinin düşürülerek ithalatın artırılması istenmiyor. Bizim bu konudaki çözümümüz gümrük vergilerinin düşürülmesi, sonra yıllar içinde üretimimiz arttıkça kademeli olarak artırılması yönünde.

*Ceviz ve bademde rekolte tespitini sağlıklı gerçekleştirmek için TÜKSİAD olarak öneriniz nedir?*
Bunun yolu da doğru veri elde edebilmemizden geçiyor tabii ki. Ceviz ve bademde en yakın zamanda alınabilecek önlem Antep fıstığında olduğu gibi 'Rekolte Tespit Komisyonları' kurulması, bu komisyonların seçilen örnek bölgelerde tahminde bulunması bize göre.
Ancak, bu da geçici bir çözüm tabii ki. Geçtiğimiz aylarda Türkiye İhracatçılar Meclisi tarafından hazırlatılan ve çok kapsamlı ve önemli bilgiler içeren 'Tarım Raporu'nun tespitlerinden biri de tarım istatistiklerinin yarattığı sıkıntılardı.
Daha kalıcı bir çözüm için en son 2001 yılında yapılan 'Genel Tarım Sayımı'nın ivedilikle tekrarlanması doğru ve güvenilir tarımsal istatistiklere ulaşmamızı ve geleceğe yönelik planlarımızı ayakları yere basar şekilde yapabilmemizi sağlayacaktır.




*Sn. İbrahim MANCAK*
*MANİER TOHUMCULUK*

# MANİER TOHUMCULUK SEBZE TOHUMUNDA İDDİALI

*Sebze tohumu üretiminde önemli Türk kuruluşlarından olan Manier Tohumculuk'un Değerli AR- GE Yöneticisi Dr. İbrahim Mancak ile keyifli bir sohbet gerçekleştirdik. 1930 yılında kurulan ve Türk Tarım Sektörüne önemli katkıları olan Manier Tohumculuk ile ilgili bilgi alırken sektörün gelişim yolculuğuna da şahitlik ettik.*
*Mancak, "Tohumluk Sertifikasyon Sistemi'nde tohumla taşınan hastalıklardan temiz olarak üretilmesi, genetik safiyetin ve tohumluğun fiziksel özelliklerinin garanti altına alınması söz konusudur. Bu da üreticiyi koruyan ve üretime katkı sağlayan bir durumdur." dedi.*
*La Recolte Du Monde Dergisi 12. Sayı röportajımız başlıyor.*

*Sizi tanıyabilir miyiz?*
1977 yılında Hatay'ın Dörtyol ilçesinde doğdum. Üniversiteye kadar da burada yaşadım. Lisans (1994-1998), Yüksek Lisans (1998-2001) ve Doktora (2009-2013) eğitimimi Çukurova Üniversitesi'nde tamamladıktan sonra Pioneer ve Dako Tohumculuk A.Ş. (2000-2003)'de hibrit mısır tohumu üretimi ve pazarlamasında çalıştım. 2003 yılında Manier Tohumculuk'un kurulmasında görev aldım. Halen şirketin Ar-Ge yöneticisi olacak çalışmaktayım.

*Firmanızın kuruluş hikayesini bizimle paylaşır mısınız?*
Tarım ve tohumculuk 1930'lu yıllardan bu yana ailemizin içinde bulunduğu bir sektör olmuştur. Bu nedenle şirket ortağımız ve abim Fırat Bey ve ben, üniversite tercihi olarak ziraat mühendisliğini tercih ederek bu deneyimi daha ileri bir noktaya taşımayı hedefledik. Bu hedef doğrultusunda yüksek lisans, doktora eğitimleri ve sektörde iş deneyimleri kazanmak amacı ile çalışarak profesyonel anlamda da kendimizi geliştirmeye çalıştık. Sonunda yine üniversiteden beraber mezun olduğumuz bir arkadaşımız ve birlikte üç kardeş 2003 yılında Manier Tohumculuk şirketini kurduk. İlerleyen yıllarda arkadaşımız tarımla ilgili farklı bir alanda devam etmek istediği için ayrıldı ve biz aile şirketi olarak aynı isimde bu güne kadar şirketimizi devam ettirdik.

*Şirketiniz bünyesinde verilen hizmetlerden söz eder misiniz? Tohum çeşitlerinizi sizden öğrenebilir miyim?*
Şirketimizde ıslah çalışmaları ilk kurulduğu yıldan bu yana yapılmaktadır. Başlangıçta sadece sebze türlerinde başladığımız ıslah çalışmalarına 2009 yılında mısır türü de dahil edilmiştir. Bugüne kadar 30'dan fazlası hibrit 40'ın üzerinde çeşit şirketimiz tarafından tescil edilmiştir. 2017 Şubat ayında da ilk mısır çeşit adayımız MR 1071 için üretim ve tescil başvurusunda bulunulmuştur. Sebzede Solanaceae (Patlıcangiller: Domates, Biber ve Patlıcan) ve Cucurbitaceae (Kabakgiller: Kavun, Karpuz, Kabak ve Hıyar) familyalarına bağlı 7 türde ıslah çalışmalarımız yoğunlaşmaktadır. Klasik ıslah çalışmalarının yanında moleküler markörler kullanarak dayanıklı genotiplerin belirlenmesi ve ayrıca doku kültürü tekniklerinden yararlanarak ıslah süreçlerinin kısaltılmasına destek veren modern teknikleri kullanmaktayız.
Islah çalışmalarımızın yanı sıra geliştirdiğimiz hibrit çeşitlerin üretim ve pazarlanmasını ve satış sonrası üreticilere teknik des-



tek faaliyetlerini de yürütmekteyiz. Yurtiçinde profesyonel sebze üretiminin yapıldığı her bölgede farklı türlerde ürünlerimiz tercih edilmektedir. Halihazırda ürünlerimizi 16 ülkeye ihracat etmekteyiz. Bu ülkelere ek olarak ürünlerimizin deneme safhasında olduğu 7 ülke ile iletişim halindeyiz.
Geliştirdiğimiz çeşitlerimizden Seyden F1 kabak çeşidi Batı Akdeniz'de örtü altında lider bir çeşittir. Domateste açık alan ve baharlık örtü altı sırık domates yetiştiriciliğinde Şahmat F1 ve Nergis F1 çeşitlerimiz birçok bölgede tercih edilen çeşitlerimizdir. Ayrıca yeni geliştirdiğimiz Nusret F1, Sembol F1 (Kokteyl) ve İmza F1 (Salkım) çeşitlerimiz yurt içinde ve dışında üreticilerin beğenisini kazanmış ve hızla pazarda yer almaya başlamıştır.
Hıyar çeşitlerimizden Besta F1, Atom F1 mini hıyar çeşidimiz örtü altı hıyar yetiştiriciliğinde beğenilen çeşitlerimizdir. Yeni multi hıyar çeşidimiz MRC 07 F1 verimi ve meyve kalitesi ile dikkat çekmektedir. Ayrıca dikenli hıyar segmentinde kornişon ve slicer tiplerinde ıslah programımız ilk sonuçlarını vermiş olup Türki Cumhuriyetler ve Balkanlar'dan ilk siparişlerimizi almış bulunmaktayız.
Diğer türlerde Atakan F1 Karpuz çeşidimiz, Serin F1 ve Şıra F1 kavun çeşitlerimiz de yurt içi ve dışında tercih edilmektedir. Tüm bu çeşitlere ek olarak sürekli olarak devam eden Ar-Ge çalışmalarımızda yeni çeşitler geliştirerek üreticilere bizden istediklerinin daha iyisini geliştirme gayreti içerisindeyiz. Onların beklentileri bizim amacımızdır.

*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.)*

Hibrit tohum çok popüler bir konu fakat maalesef bu konu ile ilgili ehil olmayan kişiler o kadar söz ediyor ki doğru bilgiler bunların arasında kayboluyor ve bu durum bilgi kirliliğine neden oluyor. Bu hakkındaki en büyük yanlış hibrit çeşitlerin transgenetik çeşitler ile karıştırılması, kısır olduğu hatta bu yüzden kısırlığın arttığı algısı ve hibrit tohumlardan tohum elde edilemediği bilgisidir.
Hibrit tohumun direkt olarak Türkçe karşılığı melez tohum demektir. Bunlar aralarında iyi bir uyumu sağlamış iki saf hattın kontrollü olarak melezlenmesi ile elde edilir. Neden hibrit tohuma ihtiyaç duyulmaktadır derseniz; tarımsal üretim artan nüfus ve modern yaşam ile artan ihtiyaçları karşılamak ve ayrıca tarımsal üretimde karşılaşılan hastalık, zararlı ve çevresel faktörlerden kaynaklanan sorunların aşılması için gereken; verimliliğin, hastalık-zararlılar ve çevresel faktörlere uyumluluğun arttırılması için gereken en doğal yöntem hibrit tohumlardır. Tüm dünyada ekilebilir arazilerin her geçen gün azalması ve nüfusun hızla artması, verimliliği ve kalitesi yüksek hibrit çeşitlerin geliştirilmesini bir anlamda zorunlu kılmaktadır. Hibrit çeşit genleri ile oynanmış değildir. Domates yine başka bir domatesle melezlenmiştir. Hastalık dayanımı arttırılmış bir hibrit çeşit sayesinde daha az tarım ilacı kullanılarak kimyasalların olumsuz etkileri azaltılır, kışın ortasında Antalya'da yetiştirilen bir domates İstanbul'da bir ailenin sofrasında yer bulabilmektedir. Transgenik çeşitler ise örneğin bir mısır çeşidine başka bir canlının geninin aktarılmasıdır. Aslında mısır türüne ait olamayn bir geni aktarmış oluyorsunuz halbuki hibrit çeşitlerde böyle bir





durum söz konusu değildir. Hibrit çeşitler üretimde standardizasyon, verim ve kalite artışı, çeşitlerin adaptasyon kabiliyetinin geliştirilmesi, hastalık ve zararlılara dayanıklılık gibi avantajlar sağlamaktadır.
Hibrit çeşitlerden elde edilen meyvelerden tohum elde edilebilmektedir. Fakat elde edilen tohumlar tekrar ekildiği zaman Hibrit çeşitleri oluşturan ebeveynlere doğru bir gerileme başlar ve homojenlik kaybolur ve yukarıdaki avantajlarını kısmen kaybederler. Bu nedenle her üretimde hibrit tohum almak daha avantajlıdır. Tarımsal üretimde tohum girdisi en düşük girdilerden biridir. Kaliteli iyi bir çeşidin üretime kazandırdığı avantajlar maliyetinden çok daha fazladır.
Yerel tohumlar belirli bölgelerde geleneksel olarak uzun yıllardan bu yana devem ettirilmiş köy çeşitlerini ifade etmektedir. Bunlar dünyamız açısında gerçekten çok önemli değerlerdir bunların kaybolmadan toplanıp tanımlanması ve gelecek nesillere aktarılması çok önemli bir sorumluluktur. Bu çeşitlerin gerçek anlamda korunması ancak uzmanlar tarafından korunması ile mümkündür.

*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?*
Daha önce de belirttiğim gibi tohum girdisi toplam girdiler içerisinde aslında çok düşük bir oranı oluşturmakta ve fiziksel ve genetik olarak kaliteli bir tohumluğun kazandırdıkları ise maliyetinden çok fazla olmaktadır. Bu konuda yapılan desteklemelerin gerekli olduğunu düşünüyorum. Bu konuda da yanlış bir bilgilendirme mevcut. Üreticinin kendi ürettiği ürünü tohumluk olarak kullanamayacağı şeklinde bir algı oluştururuluyor. Halbuki kendi ekeceği kadar tohumluğu kendisi ayırabilir ve tohumluk olarak kullanabilir. Fakat sertifikalı tohum desteği doğal olarak alamaz ve tohumluk olarak satamaz. Tohumluk olarak satılması için gereken standartların oluşturulması çok önemlidir. Çünkü sertifikasyon sisteminde tohumla taşınan hastalıklardan temiz olarak üretilmesi, genetik safiyetin ve tohumluğun fiziksel özelliklerinin garanti altına alınması söz konusudur. Bu da üreticiyi koruyan ve üretime katkı sağlayan bir durumdur. Üreticiye yansıyan maliyet ise desteklemeler ile azaltılmış ve oluşan sektör ile daha iyi çeşitlerin geliştirilmesine katkı sağlanmıştır.

*Türkiye tohum teknolojileri alanında ne durumda? Hibrit tohum teknolojisi ile ilgili görüşlerinizi alabilir miyim? Sizce olumlu ve olumsuz yönlerini özetler misiniz?*
Tohumculuk sektör olarak Avrupa ve Amerika'ya göre ülkemizde çok genç çünkü 1983 yılına kadar tekel olarak yapılmasına müsade ediliyordu. Bu yıldan sonra ilk dönemlerde ithalat ağırlıklı ya da yurtdışında geliştirilmiş çeşitlerin ülkemizde üretimi şeklinde başlayan Tohumculuk Sektörü özellikle sebze tohumculuğunda ıslahın artık ülkemizde yerli firmalar tarafından yapıldığı hatta ihraç edildiği bir duruma gelmiştir. Tarla Bitkileri tohumculuğunda AR-GE faliyetleri daha az olmasına karşın üretim anlamında ülkemiz yine önemli bir konumundadır. Tohumluk üretiminde ihtiyaç duyulan teknoloji konusundaysa yerli firmalarımız ithalatın azaltılmasında hatta ihracat yapılması noktasında önemli gelişmeler göstermişlerdir. Tabiki sektörde halen alınacak uzun bir yol bulunmaktadır.

*Anadolu'daki yerel tohum çeşitliliğinin korunması için devlet eliyle açılan tohum bankalarına yaklaşımınız nedir? Hibrit tohum kullanımı, sertifikalı tohum kullanımındaki yasal düzenleme vb. yerel tohum zenginliğinin yok olmasına neden olabilir mi sizce?*
Tabiki hibrit tohum ve sertifikalı tohumluklar üretimdeki avantajları nedeni ile yerel tohumların ekim alanlarının azalmasına neden olmaktadırlar. Fakat yerel tohumlar hızla artan nüfus ve değişen taleplerle birlikte yetiştiricilikte karşılaşılan sorunların aşılmasında yetersiz kalmaktadırlar. Ama bu değerlerin korunması çok önemli bir konudur ve bu anlamda bu gen bankaları bu amacı taşıdıkları için çok faydalı olacaktır. Bu konuda doğru anlaşılması gereken bir diğer husus da geliştirilen bu hibrit çeşitlerin başka bir yerden getirilen çeşitler olmadığıdır. Yerel çeşitlerin iyi özellikleri korunarak bunların zayıf yönlerinin geliştirme amacı ile yapılmış başarılı bir çok çeşit mevcuttur. Yapılan düzenlemeler yerel tohumların geliştirilerek daha iyi özelliklere sahip hibrit çeşitlerin oluşturulmasına asla bir engel değildir. Sonuç olarak, dünyadaki tüm diğer tohum sektörü paydaşları gibi Türkiye'de tohum ıslahcısı ve üreticileri olarak sürdürülebilir gıda arzına destek olmak ve gelecek yıllardaki tehlikeleri öngörerek bu doğrultuda doğru ve yapıcı çözüm bulma gayreti içinde olmamız gerekmektedir.

# 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!





# Turhan, “REKABET ORTAMINDA YENİLİK BELİRLEYİCİDİR”

*Sn. Prof. Mahir TURAN*
*MEÜ Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği*

*La Recolte Du Monde Dergisi’nin 12. Sayısında Gıda alanında Profesörlük mertebesinde olan “ürün geliştirme ve ürün yenileme” alanında araştırmaları, makaleleri ve hatta sektörde son tüketicinin hizmetine sunulmuş icatları bulunan Prof. Dr. Mahir Turhan ile bir röportaj gerçekleştirdik.*

*Gözlemim şu ki; pek çoğumuz Türkiye’de AR- GE çalışmalarının azlığından yakınıyor ve özel sektörü güçlendirecek nitelikte akademik araştırmaların yapılmadığını düşünüyor. Hatta yine pek çoğumuza, ülkemizde üretmek ve ihraç etmek yerine; elin ürettiğini ithal edip tüketmek daha yaygın gibi geliyor.*
*Ancak, Türkiye’de donanımlı profesyoneller var. Prof. Dr. Mahir Turhan, arıcılık ve bal ile yakından ilgili ve kafa yormuş bir isim. Üstelik “sürülebilir katı bal” için patent almış ve markalaştırarak market raflarında yer almasını sağlamış.*
*Bal dışında uzmanlaştığı 22 yılı aşkın süredir bulunduğu akademik camiada, üniversite çatısı altında kafa yorduğu bir diğer besin türü de bakliyat. Besleyici ve az kalorili “nohut ekmeği” onun ve ekibinin geliştirdiği bir fikir...*
*Sorularıma kısa ve pratik yanıtlar veren Mahir Hocamın, sayfalarca kendini, yaptıklarını ve yapacaklarını anlatmasını isterdim. Ancak, “Dolu başak eğik olur” misali (-ki bakliyat alanında yenilemek ve geliştirmek için çalışmalar yapan değerli bu zat için uygun bir tanımlama şekli oldu.) bir davranış sergiledi ve kısa yanıtlar verdi.*
*O nedenle, röportaja başlamadan önce aşağıda bir haber metninden alıntıyı paylaşmak istiyorum:*
*“Gıda Araştırma ve Uygulama Merkezi'nde aynı zamanda da 'nohut ekmeği' üretim çalışmalarında bulunduklarına dikkat çeken MEÜ Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mahir Turhan, kendilerinin 'nohutlu ekmek' değil, aksine nohuttan yapılan ekmek ürettiklerini ve burada da dikkat ettikleri noktanın söz konusu ekmeğin yüksek düzeyde bir besleyici özelliği olmasının yanında az kalorili olması olduğunu vurguladı. Nohudun yapısı itibariyle protein oranının, buğdaydaki oranın 2 katı olduğunu ifade eden Turhan, bugün piyasada satılan ve buğdaydan üretilen ekmeğin, kepeğinden arındırılan undan yapıldığını, ancak kendilerinin nohudun kabuğunu almadıklarını ve bu nedenle de lif açısından da zengin bir ekmek ürettiklerini belirtti. Turhan, nohudun var olan özelliklerini ekmeğe işlerken, özellikle sıfır yağ ve yine sıfır tuzla üretmeye çalıştıklarını, bu konuda yapılan çalışmalarda da başarıya ulaştıklarını ifade ederek, söz konusu ekmekte tuzun olmamasının yüksek tansiyon hastaları için, yağın olmamasının da fazla kalori alınmaması açısından oldukça önemli olduğunu kaydetti.*
*Nohut ekmeğinin ekonomik açıdan önemine değinen Turhan, "Bugün tarladan toplanan nohudun, paketlenmesi aşamasına kadar işlendiği fabrikaların önemli bir bölümü Mersin'de faaliyet gösteriyor. Mersin, bugün gelinen noktada dünya nohut piyasasının merkezi konumunda. Söz konusu işletmelerde nohut işlenirken ister istemez yüzde 15'lik bir fire çıkıyor. Bunun önemli bir kısmı hayvan yemi olarak kullanılıyor. Biz de hayvan yemi olarak kullanılması düşünülen bu nohudu alıp, ona yüksek bir katma değer sağlıyor ve bunu insan ihtiyaçlarını karşılama noktasında kullanıyoruz" dedi.*
*Nohut ekmeğinin, herhangi bir ekmeğe rakip olmadığının altını çizen Mahir Turhan, açıklamasını şöyle sürdürdü:*
*"Nohut ekmeği, az kaloriye sahip olmasının yanında besleyici düzeyi yüksek bir ekmek olacak. Yüksek tansiyon hastalarına önemli avantajlar sunacak. Bu ekmeği, bir sınıflandırma içine alacaksak eğer; mısır ekmeği hangi konumda sınıflandırılıyorsa, nohut ekmeği de aynı sınıfa girecek. Ancak farklı özelliklere sahip olacak. Nohut ekmeğinin tüketiminin artması halinde, bu durumdan en çok faydalanacak olan kesim nohut üreticisi ve nohudu işleyen fabrikalarla birlikte nohuttan un üretip, ekmek un üreten fabrikalar olacak."*

*Kaynak: “Nohut Ekmeği Yüksek Tansiyon Hastalarına Önemli Avantajlar Sunacak" 7 Nisan 2009, memurlar.net*




*Sizi tanıyabilir miyiz? Aile ve eğitim durumunuz hakkında bilgi alabilir miyiz?*
Babam emekli memur ve annem ev kadını. ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü mezunuyum.

*Mersin Üniversitesi'ndeki pozisyonunuzdan söz eder misiniz?*
Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde öğretim üyesiyim.

*Bakliyat alanındaki uzmanlığınızdan ve yaptığınız çalışmalardan söz eder misiniz?*
Asıl ilgi alanım ürün ve proses geliştirme. Ağırlıklı çalışma materyalim bakliyat. Her türlü bakliyat ile, bakliyatın her konusunda özellikle de yeni ürünler ve bu ürünlere özgü proses geliştirme konusunda çalışıyorum.

*Türkiye'de son 10 yıl içerisinde bakliyat üretimindeki düşüş ve net ihracatçı pozisyona gerilememiz ortada. Türkiye için baktığınızda ve global düzlemde bu durumun artıları ve eksilerini bize yorumlar mısınız?*
Bakliyattan yeni ürün geliştirmeyi Türkiye ortamında olumsuz etkiler. Zaten sanayicimiz yeniliği başkası yaptığında seviyor. Becerebilirse de yapanı taklit etmeye çalışıyor. Bakliyatın fiyatının artması, zaten yeniliği istememe ortamında bakliyattan yeni ürün yapmanın rüyasını bile engeller. Türkiye'de ve dünyada bakliyat ticareti söz konusu, bakliyattan ürün yapmak değil. Sanayici yüksek hammadde fiyatını rekabet edememenin bir numaralı nedeni olarak görüyor. Bu konuda göz yaşları hiç durmaz. Halbuki rekabet koşullarında hammadde fiyatı belirleyici değil, yenilikçilik belirleyicidir. Ama bizim sanayicimiz ancak bu kadar görebiliyor. Onun için de en fazla yapabildiği, ancak bakliyatı temizlemek ve paketlemek ve sanki hiç sonu gelmeyecek gibi rakipleriyle tükenircesine fiyat üstünden rekabete girmek.

*Bakliyatı daha tercih edilir kılmak için sahip olduğunuz inovatif fikirlerden ve uygulanmış çalışmalarınızdan söz eder misiniz?*
Söz edemem. İlgilenen olursa görüşebilirim.

*Bakliyat alanında birlikte çalışmalar yürüttüğünüz STK'lar var mı? Sektöre STK'ların etkisi nedir?*
Özgür iradesi ile sektörde etkisi olduğunu düşünmüyorum. Ancak güçlü firmaların STK üstünden sektöre etkisi olabilir.

*Devletin yeni tarım hamlesi "Havza Projesi" bakliyat ekimini olumlu anlamda etkiler mi? Konu ile ilgili bilgi ve görüşlerinizi bizimle paylaşır mısınız?*
Fikrim yok.

*Bakliyat alanında yapılan ve sizi etkileyen bir bilimsel araştırma ya da buluş var mı? Bizimle paylaşır mısınız?*
Şimdiye kadar ürün geliştirme konusunda keşke biz akıl etseydik dediğim bir çalışma ile henüz karşılaşmadım. Yaptığımız ürünlere yaklaşamamakla birlikte ABD'de bazı firmalarda bir kıpırdanma var. Benimle yaptıkları görüşmelerle anladıkları ve araklayabildikleri kadar yapmaya çalışan Türkiye firmaları olduğunu da duyuyoruz. Ancak özellikle ABD'deki firmalar bu konuda çalışmaya devam ederlerse başarılı olacaklarına inanıyorum.



# Turhan, “REKABET ORTAMINDA YENİLİK BELİRLEYİCİDİR”

*Sn. Doç. Dr. Necip Fazıl YILMAZ*
*Gaziantep Üniversitesi Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu Müdürü*

*La Recolte Du Monde Dergisi 12. Sayısı’nda Türkiye’nin ilk trimaster sisteminin uygulandığı meslek yüksekokulu olan Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu’nun Müdürü Sayın Doç. Dr. Necip Fazıl Yılmaz ile röportaj gerçekleştirdik.*
*Gaziantep Organize Sanayi Bölgesi’nin içerisinde konumlanmış okul, eğitim ile iş hayatını öğrencilerine bir arada sunuyor. Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu’nu, okulun eğitim sistemini ve daha fazlasını konuştuğumuz röportajımız başlıyor.*

*Sayın Necip Fazıl Bey sizi tanıyabilir miyiz?*
1970 yılında Kahramanmaraş’ın Elbistan İlçesinde doğdum. İlk, orta ve lise öğrenimlerimi Gaziantep’te tamamladım. Orta Doğu Teknik Üniversitesi Gaziantep Mühendislik Fakültesi Makine Mühendisliği Bölümünü 1991 yılında bitirdim. 1993-1994 yıllarında 7 ay süreyle İngiltere’nin Manchester şehrinde YÖK/Dünya Bankası 2.Endüstriyel Eğitim Projesi kapsamında eğitim gördüm. 1992-2013 yılları arasında Çukurova Üniversitesi Osmaniye Meslek Yüksekokulu’nda Öğretim Görevlisi olarak çalıştım. 1996 yılında Yüksek Lisansımı, 2002 yılında doktoramı Gaziantep Üniversitesinde tamamladım. 2003 yılında Gaziantep Üniversitesi Makine Mühendisliği Bölümünde Yrd. Doç. olarak başladığım görevime halen Doçent unvanıyla devam etmekteyim. Tübitak, Kalkınma Ajansı, Kosgeb ve Ulusal Ajans gibi kurumlara sunulan projelerde 300’ün üzerinde projeye hakemlik/izleyicilik yaptım. Gaziantep İlinde Vakıf Üniversitesi olarak faaliyet yürüten Hasan Kalyoncu Üniversitesi Mütevelli Heyet Üyesi, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Gaziantep İli Akademik Danışmanı, KOSGEB Gaziantep İli ARGE Kurulu üyeliği, Gaziantep Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Fakülte Kurulunda seçilmiş Doçent temsilcisi, Gaziantep Üniversitesi Teknopark ve TARGET Teknoloji Transfer ofisinde Yönetim Kurulu üyesi ve TTO yöneticisi olarak görev yapmaktayım.
2008-2016 yılları arasında Gaziantep Üniversitesi Oğuzeli MYO Müdürlüğü yaptım. 2016 yılından bu yana ise Organize Sanayi Bölgesinde bulunan Gaziantep Üniversitesi Naci Topçuoğlu MYO Müdürlüğü ile Gaziantep Üniversitesi bilim ve teknoloji politikaları ve Üniversite-Sanayi işbirliği konuları başta olmak üzere Rektör Danışmanı olarak görev yapmaktayım.

*Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu’nun kuruluş hikayesini ve Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu’ndaki pozisyonunuzdan bahseder misiniz?*
Şu anda Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu’nun Müdürüyüm. 2003 yılında yapımına başlanan Yüksekokulumuz, hayırsever Merhum Naci Topçuoğlu tarafından yaptırılmıştır. Yüksekokulumuz 2007-2008 yılında eğitim öğretim hayatına başlamış olup, Organize Sanayi Bölgesinde kurulan ve trimaster sistemi uygulayan ilk MYO olarak Ülkemizde bir örnek teşkil etmiştir. Bu kapsamda öğrencilerimiz, bir yılda üç sömestre ve toplamda 6 sömestre süren eğitimlerinin 2 dönemini tamamen sanayide, kendisinin okumakta olduğu Bölüm ile ilgili bir kuruluşta işyeri eğitimi görmektedir. Merhum Naci Topçuoğlu, mezun öğrencilerin iş hayatında karşılaştıkları sorunlar ile, sanayicinin talep ettiği nitelikli ara elaman sorununun çözümünün ortak noktası olarak Organize Sanayinin içinde kurulacak böyle bir Meslek Yüksekokuluyla çözülebileceğini görmüş ve bu yatırımı yaparak Gaziantep Üniversitesine devretmiştir. Yüksekokulumuzun politikası ise bünyesine çok sayıda öğrenci almak yerine sanayimizin doğrudan ihtiyaç duyduğu farklı programları açarak öğrencilerimizi en iyi şekilde yetiştirmek ve mezuniyet sonrası herhangi bir adaptasyon sorunu çekmeden doğrudan iş hayatına atılmasını sağlamak olmuştur. Öğrencilerimiz okul hayatı devam ederken 2 sömestre boyunca adeta işe girmiş gibi tam mesaiye uyarak ve hatta gerekiyorsa vardiyalara kalarak iş hayatını



öğrenmekte ve artık kendi alanında ara eleman değil aranan eleman noktasına gelmiş olmaktadır.
Yüksekokulumuz fiziksel bakımdan eğitim hizmetlerinin ve bilimsel çalışmaların istenilen nitelikte gerçekleşebilmesi için gerekli fiziksel donanımlara ve olanaklara sahiptir. Meslek Yüksekokulumuz 31.349,77 $m^2$ açık alan üzerinde 8.295 $m^2$ eğitim ve idari blok ve 2450 $m^2$ atölyeler olmak üzere toplam 10.745 $m^2$ kapalı alandan oluşmaktadır. Müstakil kantin ve yemekhanesi bulunmaktadır. Eğitim binasında 1 adet Gıda Laboratuvarı, 3 adet Bilgisayar Laboratuvarı (1 adet Halı Desen Çizim Laboratuvarı), 1 adet Kütüphane Salonu, 1 adet 200 kişilik Çok Amaçlı Konferans Salonu, 1 adet Halı Desen Çizim Salonu, 1 adet 250 kişilik Anfi, 3 adet 100 kişilik derslik, 15 adet 50 kişilik derslik bulunmaktadır.



*Yüksekokulunuzun AR- GE çalışmaları ile uygulamalı eğitimlerinden ve bölümlerden bahseder misiniz? Okulunuzda eğitim için yapılan teknik yatırımlardan söz eder misiniz?*
Yüksekokulumuz bünyesinde 2450 $m^2$ kapalı alanı olan bir uygulama atölyemiz bulunmaktadır. Gaziantep özellikle halı sektöründe kümelenmiş bir şehirdir. Dünya genelindeki Parça Makine Halısı üretiminin %45'i Türkiye'de ve bunun da %90'ı Gaziantep ilinde yapılmaktadır. Dünyada makine halısı üretiminin bu şekilde kümelendiği, Gaziantep benzeri başka bir şehir/bölge bulunmamaktadır. Makine halısı üreten makinanın bir tanesi yaklaşık olarak 1 milyon EURO değerinde olup, sadece Gaziantep Organize Sanayide bu makineden yaklaşık 1500 tane bulunmaktadır. Yüksekokulumuzda da hibe yoluyla alınmış bu makineden bir adet bulunmaktadır. Biz göreve başladığımızda maalesef bu makine atıl durumdaydı. Şimdi bir firmayla anlaşarak fason halı üretimini yapıyoruz. Halıcılık ve Kilimcilik Programı ile Tekstil ve Halı Makinaları Programındaki öğrencilerimiz başta olmak üzere öğrencilerimiz bizzat bu makinede çalışmak suretiyle hem teorik eğitimlerini alıyorlar hem de sanayicinin çok fazla eksikliğini hissettiği halı makinesini bilen aranan elemanı yetiştirmiş oluyoruz.
Uygulama atölyemizde ayrıca kutnu kumaş üretim tezgahlarımız bulunmaktadır. Kutnu kumaşının geçmişi çok eskilere dayanmaktadır. Kutnu kumaşı, dünyada basma sanatı yokken ipeğin farklı boyalara batırılarak kendine özgü renk ve motiflerin verildiği bir kumaştır. 16. Yüzyıldan itibaren ise Gaziantep'te dokunan kutnu kumaşı artık günümüzde unutulmaya yüz tutmuş el sanatlarından birisi olarak kabul edilmektedir. Yüksekokulumuz bu konuda da öncülük yaparak el yapımı tezgahlardan geleneksel kutnu kumaşı üretimi yapabilmekte ve bu sanatı öğrencileri yetiştirmektedir.
Uygulama atölyemizde var olan bir diğer atölyemiz ise Cam ve Seramik atölyesidir. Biz cam üretimi yapmıyoruz. Ancak almış olduğumuz ham camlara kimlik giydiriyoruz. Tüm tasarımlar ve işlemler kendi personelimiz ve öğrencilerimiz tarafından yapılmaktadır. Özel bir tanıtım faaliyeti yapmamış olmamıza rağmen şu anda çok sayıda sipariş alıyoruz. Biz kar amaçlı çalışmıyoruz. Bizim esas kazancımız, "ben şunu bilirim" diyebilen, özgüveni yerinde, iş disiplini edinmiş aranan elemanların yetişmesidir.
Bir diğer atölyemiz ise ayakkabı tasarım ve üretim uygulama atölyesidir. Gaziantep İli Ülkemizde tanınır ayakkabı ve terlik markalarını çıkarabilmiş bir ilimizdir. Yüksekokulumuz bu alanda da uygulama atölyesindeki imkanlarla öğrencilerimizin farklı ve özgün ayakkabı tasarımlarına imza atmalarına imkan tanımaktadır. Şu anda yapmakta olduğumuz çalışmanın bitmesi durumunda Yüksekokulumuz bünyesinde "ayakkabı test merkezi" kurmuş olacağız. Bu merkez kurulduğunda Gaziantep İlinde ayakkabı/terlik sektöründe faaliyet gösteren firmalarımızın İstanbul'a olan bağımlılığını ortadan kaldırmış ve zaman kaybının önüne geçilmiş olacaktır.

*Yüksekokulunuzda Gıda Bölümünüz olduğunu biliyoruz. Bu konuda bilgi verir misiniz? Gıda Sektörüne bu bölümlerde alınan eğitimin etkileri nelerdir?*
2010-2011 eğitim öğretim döneminde Tüm Kuruyemiş Sanayicileri ve İş Adamları Derneği'nin (TÜKSİAD) desteğiyle kurulan bir uygulama atölyemiz bulunmakta olup, Türkiye'nin ilk ve tek Kuruyemiş Üretimi ve İşleme Teknolojisi Bölümüne sahibiz. Mezun öğrencilerimizin Kuruyemiş sektörüne girmesiyle birlikte sektörün kalite çıtasını yükselteceğine inanıyoruz. Yüksekokulumuzu tercih eden öğrencilerimize her programdaki ilk 10 öğrencimize Gaziantep Organize Sanayi Müdürlüğü tarafından her ay karşılıksız 200 TL burs verilmektedir. Kuruyemiş programındaki öğrencilerimizin ise daha bir ayrıcalığı var. İlk on kişiden sonraki 10 kişiye de TÜKSİAD tarafından burs verilmektedir. Dolayısıyla öğrencilerimiz okudukları sırada hem ekonomik olarak desteklenmekte hem de teorik ve uygulamalı olarak tam donanımlı bir şekilde eğitilmiş olmaktadır. Mezunlarımızın iş bulma gibi bir sorunu



bulunmamaktadır. Hatta daha okurken iş bulan çok sayıda öğrencimiz bulunmaktadır.

Gıda sektörüne yönelik ayrıca "Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi" Programımız bulunmaktadır. Türkiye'nin un ihracatının yarısı ağırlıklı Gaziantep olmak üzere Güneydoğu Anadolu'dan gerçekleştiği göz önüne alındığında, Yüksekokulumuzdaki bu programın önemi daha iyi anlaşılacaktır. Güneydoğu Un Sanayicileri Derneğinin (GUSAD) bu konuda çok büyük desteğini alıyoruz. Un ve Unlu Mamuller Programında okuyan tüm öğrencilerimiz İlimizin öncü firmalarında iş yeri eğitim alarak daha mezun olmadan niteliklerini artırmış oluyorlar. Mezun olduktan sonra ise iş bulamayan öğrencimiz neredeyse yok gibi.

*Meslek yüksekokulu olarak Gaziantep 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde kurulu olmanızın artılarından bahseder misiniz? Gençlerin eğitimine bu ne yönde yansıyor? Ve okul olarak sektöre kazandırmak istedikleriniz, artılarınız nelerdir?*
Tabi Organize Sanayi Bölgesi içinde olmak büyük avantaj. Öğrenci-

lerimiz her ne kadar Üniversitemizin Merkez Kampüsündeki sosyal faaliyetlerden biraz uzak kalsalar da iş hayatının içinde bir okulda okuduklarını çok iyi biliyorlar. Bu durum onların farklı bir şekilde motive olmasını sağlıyor. Aynı şekilde Sanayicilerimiz de Okulumuza ve öğrencilerimize daha fazla ilgi gösteriyorlar. Özellikle işyeri eğitimi konusunda bize çok destek olduklarını söyleyebilirim. Tabi burada bizim Öğretim Elemanlarımızın da saha da olmasının büyük katkısı var. Misyonumuzun farkında olan Sanayicilerimiz bizimle iletişim kuruyorlar ve aradıkları nitelikli elemanlar için Yüksekokulumuz ilk adres haline geliyor. Düzenlemekte olduğumuz kariyer günleri sayesinde değişik firmaların üst düzey yöneticilerini Yüksekokulumuza davet ediyoruz. Onların öğrencilerimizle bire bir görüşmelerine imkan veriyoruz. Onlar da kendi firmalarının sunduğu imkanları anlatıyor ve nasıl bir eleman istediklerini anlatıyorlar. Bu iletişim sayesinde öğrencilerimiz ile firmaları doğrudan doğruya eşleştirme imkanı buluyoruz. Böylece Firmalar belirli sayıdaki öğrencilerimize aynı zamanda mentörlük yapmış oluyorlar. Meslek Yüksekokullarına gelen öğrenciler genellikle ve maalesef hayatta başarıyı tatmamış, hedefleri olmayan ve motivasyon eksikliği yaşayan öğrencilerdir. Eğer biz bu öğrencilerimizi uyguladığımız yöntemlerle "sen bu işi yaparsın" noktasına getirebilirsek işte o zaman onları hayatla barıştırmış oluyoruz. Mezun olduğunda "acaba ben ne işe yararım" veya "bir fabrikada çalışacak olsam oraya ne katabilirim" diye düşündüğünde eğer net bir şekilde "ben yapabilirim çünkü şunları biliyorum" dedirtebilirsek işte o zaman başarılı olmuşuz demektir. Diğer yandan, öğrencilerimize sürekli olarak kişisel gelişim açısından da yol kat etmeleri gerektiğini vurguluyoruz. Alkol ve sigara gibi kötü alışkanlıklardan uzak durmaları, büyüğünü küçüğünü bilen, konuşmasını ve dinlemesini bilen, saygılı, iş karakteri olan bireyler olmaları yönünde de yoğun gayret sarf ediyoruz. Sanırım bunu ne kadar çok başarırsak Ülkemize ve dolayısıyla sektöre o kadar iyi aranan elemanı yetiştirmiş olacağız.

*Türkiye'deki en önemli sıkıntılardan biri Akademik bilginin reel ticaret hayatında uygulanabilirliğindeki sorunlar. Akademik çevreler ile sanayiciler arasındaki köprüyü kurmak noktasında sıkıntılar yaşanıyor. Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu'nda durum nedir?*

Bu konu günlerce tartışılsa yeridir. Aslında tartışılıyor da. Ama bir türlü "işte tamam" denilen seviye yakalanamıyor. Bana göre burada en önemli iki sorun var. Birincisi sanayici ile Akademik hayatın zaman döngüleri birbiriyle uyumlu değil. Sanayicinin problemleri adeta hastanenin acil servisine gelmiş hasta gibi hemen çözülmesi geren bir problemdir. Çünkü piyasa acımasız ve rakiplerinize gör geri kalamazsınız. Akademik hayatta ise Öğretim Elemanlarının üzerinde ciddi ders yükleri var ve eğitim öğretim ile araştırma faaliyetleri kendilerinin önceliğini oluşturuyor. Sanayicinin problemi acil servisine gelmiş hasta gibi değil de adeta polikliniğe kontrole gelmiş hasta gibi. Dolayısıyla bu zaman dönüsündeki farklılık aynı dilin konuşulması önünde bir engel teşkil ediyor.

İkincisi ise Sanayicinin beklentisi ile Akademisyenin beklentisi aynı değil. Sanayici faaliyet gösterdiği alanda daha düşük maliyette karlılığı daha yüksek ürünleri üretmek, karlılığını artırmak ister. Bünyesinde çalıştırdığı tüm çalışanların ayın belirli gününde maaşlarının verilmesi ertelenemez bir gerçektir. Bunun gibi başka reel unsurlar da sayılabilir. Akademik hayatta ise maalesef üretilen tüm tez ve makaleler sadece o akademisyenin akademik unvanının yükselmesine yarıyor. Yapılan bu çalışmaların kişinin kendi yükselmesi dışında ne işe yaradığı hiç sorgulanmıyor. Sistem bu şekilde kurulduğu için istisnalar dışında herkes bu çarkın gerekliliklerine uyuyor.

Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu'na gelince tabi durum farklı. Çünkü biz bir Meslek Yüksekokuluyuz. Fakülte ya da Enstitü değiliz. Bizim birinci önceliğimiz Sanayinin ihtiyaç duyduğu nitelikli ara elemanı yetiştirmektir. Bununla birlikte biz Organize Sanayinin içinde olduğumuz için kendi bünyemizde Üniversitemiz Teknoloji Transfer Ofisinin bir bürosunu bulunduruyoruz. Sanayicimiz bir problemi olduğunda Üniversitede kime gideceğini ve nasıl çözeceğini bilemeyebilir. Ama bize geldiğinde o problemin özeline göre ilgili kişilere veya Bölümlere yönlendirerek işi hızlandırıyoruz. Bir başak ifadeyle bu ofisimiz adeta bir arayüz gibi çalışıyor.

*AR- GE çalışmalarınızdan bahseder misiniz? Ve Sanayiciler ile ortak yürütülen projeleriniz oldu mu? Son tüketiciye gıda alanında ulaşan ürününüz oldu mu?*



Özellikle uygulamalı atölyemizde var olan bölümlerimiz başta olmak üzere Sanayicilerimizle iç içeyiz. Şu anda AB ve Çalışma Bakanlığı tarafından 200.000 Euro ile desteklenen "Halıya Estetik Dokunuşlar" projesiyle makine halısı desinatörlüğü müfredatını yazıyor ve e-materyallerini oluşturuyoruz. Bu kapsamda 10 tane formatör, 20 tane de kursiyer yetiştiriyoruz.

Diğer yandan daha önce de ifade ettiğim gibi ayakkabı test merkezinin kurulumu için çalışmalarımızı tamamladık. Finansal açıdan Kalkınma ajansının desteğini bekliyoruz. Kısa sürede bunun da hayata geçeceğini hep birlikte göreceğiz.

Kuruyemiş atölyemizde ise yine öğrencilerimiz tarafından tasarlanmış özgün gıda kutuları tasarlamayı ve ilgililerin beğenisine sunmayı planlıyoruz. Özellikle Gaziantep fıstığının son tüketiciye ulaştırılması konusunda farklı bazı düşüncelerimiz var. Ancak şu anda planlama aşamasındayız. En kısa zamanda bunu da hayata geçirmek için elimizden geleni yapıyoruz.

*Gelecek planlarınız nelerdir?*

Gaziantep Üniversitesi Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu olarak en temel hedefimiz, Ülkemizin fazlasıyla ihtiyaç duyduğu nitelikli aranan elemanı yetiştirmektir. Ülkemizde yüzlere bulunan, sadece sınıfta teorik eğitimlerin verildiği, öğrencilerin okuldan mezun olup iş hayatına girdiğinde kendilerini değersiz hissettiği sıradan bir Meslek Yüksekokulu olmak istemiyoruz. Fark yaratan, öğrencisiyle Öğretim Elemanıyla ve Sanayicisiyle bir bütün oluşturarak birbirini tamamlayan bir yapı kurmak ve bunu devam ettirmek istiyoruz. Bu kapsamda trimaster eğitim sistemimizi devam ettirerek uygulama atölyelerimizden mesleğini öğrenerek çıkan, iş karakteri edinmiş, sosyal becerilerini teknik kabiliyetleri ile birleştirmiş, özgüveni yüksek bireyler yetiştirmeye devam edeceğiz.

Bir diğer hedefimiz ise bizzat öğrencilerimiz tarafından tasarımı yapılmış, tescili ya da patenti alınmış ürünler üreterek yeni bir marka sahibi olmak ve bunları öğrencilerimiz adına ticarileştirmektir.

*Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?*

Tüm öğrencilerime söylediğim slogan niteliğindeki şu sözümü derginiz aracılığıyla bir kere daha tekrar etmek isterim. "Kötü meslek yoktur, kötü yapılan meslek vardır". Bu röportaj dolayısıyla Derginize ve tüm emeği geçenlere teşekkür ediyor, yayın hayatınızda başarılar diliyorum.

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




*Sn. OğuzYÜKSELİR*
*PEYMAN CHIEF EXECUTİVE OFFICER (CEO)*

## KURUYEMİŞ DEVİ PEYMAN'IN YENİ TESİSİNİN DEĞERİ

# 60 MİLYON DOLAR

*CEO (Chief Executive Officer) Oğuz Yükselir, "2017 Mayıs Ayında 35 bin metrekarelik bir fabrika alanının inşaatına başladık. Bu fabrika için ayrılan bütçe 60 milyon Dolar. Yeni fabrika yılın sonunda açılacak." dedi.*

*1995 yılında Eskişehir'in üç kuruyemiş firmasının birleşmesi ile kurulan Peyman; Bahçeden, Çitliyo, Dorleo ve Nutzz markaları ile Kuruyemiş Sektöründeki yerini alıyor. Kuruyemiş ve kuru meyve alanındaki çeşitli ürünleri tüketici ile buluşturan Peyman; doğal, taze, kaliteli ve lezzetli ürünlerini Türkiye genelinde illere ve ayrıca 30'dan fazla ülkeye gönderiyor.*
*1995 yılında kurulan 2000 yılında ise Dünya Standartlarında üretim yapan bugünkü fabrikasını kuran Kuruluş, 2004 yılında yeni logosuna geçiş yaparak global düzlemde bir imaj yakaladı ve hava almayan üç katlı alüminyum ambalaj kullanımına başladı. 2005 yılında Peyman kalitesi, ISO 9001: 2000 ve HACCP belgelerine sahip oldu. Böylece üretim hijyeni de Avrupa Standartlarında belgelendi. Peyman logo ve ambalaj tasarımları 44 ülkede tescillendi. 2016 yılında özel sermaye fonu Bridepoint, Peyman'ı satın aldı.*
*2007 yılından beri, Peyman'da yönetici pozisyonunda çalışan ve uzun süredir Genel müdür görevini üstlenen Oğuz Yükselir ile La Recolte Du Monde Dergisi olarak bir röportaj gerçekleştirdik ve Peyman'ın gelişim sürecine katkısı olmuş ve şahitlik etmiş bu değerli ismi tanırken, firma ile ilgili birinci kişiden bilgi aldık. Oğuz Yükselir röportajımız başlıyor.*

*Sayın Oğuz Yükselir sizi tanıyabilir miyim?*
Konya Selçuk Üniversitesi Harita bölümünden mezun oldum, 25 yılı aşkın süredir gıda sektöründe çalışıyorum. Evli ve iki çocuk babasıyım.
Gıda alanında hızlı tüketim sektöründe 25 yılı geride bıraktım ve bu sektördeki kariyerime, PEPSİ- FRİTOLAY Şirketler Grubu'nda satış yaparak başladım. Kariyerimin 12 yılı cips sektöründe geçti. Satış kökenli olmakla birlikte, hızlı tüketim sektöründe zaman içerisinde yükselerek farklı pozisyonlarda görev aldım. Son 5 yılımda "iş geliştirme müdürü" pozisyonunda bulundum.

Yaratıcı enerjim güçlüdür. Bu özelliğimi kullanarak "ROCCO" markasını yarattım.
PEPSİ- FRİTOLAY Şirketler Grubu'ndan ayrıldıktan sonra 1 yıl gibi bir süre yurtdışında çalışarak yeteneklerimi geliştirme ve deneyimimi artırma fırsatı yakaladım.
Peyman Ailesine 2007 yılında katıldım. Peyman Çatısı altında başarılı markalar yaratarak hayata geçirdik. Peyman o zamanlarda yerel bir firma iken bugün ulusal bir kuruluşa dönüştü ve Global alanda gıda sektöründe tanınan bir marka pozisyonunu aldı.



*Peyman'daki görevinizden ve hayata geçirdiğiniz markalardan söz eder misiniz?*
Daha önce de belirttiğim gibi Peyman ile 2007 yılında yollarımızı birleştirdik. Genel Müdür görevini üstlendim. Peyman çatısı altında 4 önemli marka yarattık: Dorleo, Bahçeden, Nutzz ve Çitliyo.
Markalarımızın yaratı süreci için uzun zaman harcadık. Firmamızın ismini ürünlerimize koymak yerine her bir ürünümüz için özgün bir isim bulma yoluna gittik. Çünkü sektör, tüketici kitle düşünüldüğünde çeşitli ve büyük... Bir tek markanın farklı yaş, beğeni ve ihtiyaçta olan tüketici kitlelerimizi kapsamasına olanak yok. Örneğin, ay çekirdeği tüketim alışkanlığına sahip kitle ile patlamış mısır tüketim alışkanlığına sahip olan farklı. Dolayısıyla, her kitle için özel bir ürün ve ürünün ruhunu yansıtan özel bir isim gerekli idi. Pazarlama çalışmalarından ambalaja kadar ürünü anlatabilecek ve hedef kitlesi ile iletişime rahatça geçilebilecek konseptler ve isimler geliştirdik.



Markaları yaratırken çeşitli global dinamiklere de dikkat ettik. Fındığı biz genellikle yurtdışına hammadde olarak satan bir ülke pozisyonundayız. Dorleo yurtdışında bir kuruyemiş paket markası olarak varlığını hissettiriyor ve ismi de yabancılar tarafından kolay telaffuz edilen özel düşünülen bir isimdir. Ürünümüz ismini ise bu topraklardan alıyor: Eskişehir'de kurulmuş, Frik Medeniyeti'nin başkentinin adı "Dorleo"dur.
İşlenmemiş doğal ürünlerimizi "Bahçeden" markası ile piyasaya sürdük. Ürünlerimizin doğallığını bu isimle vurguladık. Bahçeden, kendi pazarında hedef kitlesine ulaşmış en başarılı markalardan. Hatta Bahçeden için lider marka diyebiliriz. Çekirdek markamız ise "Çitliyo" Gençleri hedef alan markamızın adı Nutzzz. Daha dinamik bir marka ve İçeceklere eşlik edecek soslu tatlardan oluşuyor.
Bu markaları 5 yıl içerisinde zamanla oluştu ve tescil ettirmek ortalama 8 ayımızı aldı. İçinde kendi dinamiği olan, bir ruh taşıyan, özgün markaları büyük emek vererek ve mesai harcayarak yarattık.

*Peyman'ın gelecek yatırımlarından söz eder misiniz?*
Peyman Gıda'nın %100'ünü geçen yıl 1 Haziran'da Uluslararası Brigepoint firmasına satıldı. O günden beri Peyman 300'ü aşkın kişiyi daha istihdam etti. Bu gelişmenin ardından Peyman yeni altyapı yatırımlarına imza atmaya başladı. 2017 Mayıs Ayında 35 bin metrekarelik bir fabrika alanının inşaatın başladık. Tesisimizin ihtiyacı olan eleme ve ayıklama hatlarını Mersin'de bulunan AKY Technology firmasından edindik. Bu fabrika için ayrılan bütçe 60 milyon Dolar. Yeni fabrika yılın sonunda açılacak.
Türkiye hızlı büyüyor. Biz de daha aktif olarak yurtdışı pazarında bulunmaya hazırlanıyoruz.

*Büyümeyi planladığınız yurtdışı pazarları nerelerdir?*
Şimdi Rusya ve Dubai'ye yatırım yapıyoruz. Avrupa'da da ciddi bir yatırımımız var. Amerika'ya yatırım yaptık. Önümüzdeki günler için ciddi bir yatırım içerisindeyiz, diyebiliriz.

*Hayata geçirdiğiniz yeniliklerden de bahseder misiniz?*
Kısa süre önce büyük bir yeniliğe imza atmış bulunuyoruz. Türkiye Gıda Pazarı'na daha önce Türkiye'de olmamış bir yenilik getirdik ve üzeri fıstık ve badem kaplı patlamış mısır çıkardık. Nutzzz Popcorn markası altında piyasaya sürülen ürünün birinci hedef kitlesini gençler oluşturuyor.
Nutzz Popcorn'un sosları arasında Türk damak tadına uygun olan karabiberli, ekşi soslu, domatesli ve acı biberli bulunuyor. Şu an ürün market raflarında yerini almaya başladı.
Türkiye'nin en hızlı büyüyen hızlı tüketim firmasıyız , yeni yatırımlarımız ve sağladığımız yeni sağladığımız istihdamlar ile birlikte ülke ekonomisine büyük katkı yapmaya devam edeceğiz.
Yenilikçi ürünlerimiz ve kalite anlayışımız ile tüketicilerimizin hayatına sağlık ve eğlence katmaktayız.





*Sn. Serkan GÖKTEN*
*NOKTA LOJİSTİK*

# ÇÖZÜM NOKTASI,

*Mersin merkezli Nokta Lojistik, global düzlemde çalışıyor. "Çözüm Noktası" sloganı ile hizmet prensibini özetleyen Kuruluş, 1995 yılında gümrüklü müşavirliği faaliyeti ile sektöre giriş yapmıştır. O günden bugüne yüzlerce firma ile çalışılmış ve onlarca ülkeye emtialar başarı ile taşınmıştır.*
*Nokta Lojistik Sahiplerinden Sayın Serkan Gökten, "Lojistik, müşterinin memnuniyetini önceleyen bir sektördür. Yükleme, taşıma ve boşaltma süreçlerinde bütün ayrıntıları düşündüğünüz ve gümrüklü - gümrüksüz, kara, deniz, hava ve demiryolu nakliye işlemlerinde formaliteleri yerine getirdiğiniz, bu sektörde hataya yer yoktur. Daima çözüm noktası sizsinizdir." dedi.*

*Serkan Bey lojistik sektörüne girişinizi ve Nokta Lojistik'in kuruluş hikayesini sizden öğrenebilir miyiz?*
Mersin, konum itibariyle lojistik sektörü için çok elverişli bir şehir ve Türkiye'nin en önemli limanlarından birine sahip. Çünkü hinterlanttı geniş yani ihracat kapasitesi yüksek şehirler ile çevrili ve onlardan bu anlamda güçlü şekilde besleniyor. Mersin'in bu alandaki iş fırsatlarını ve çalışma potansiyelini düşünerek hareket ettik ve işin içerisinde kendimizi bulduk.
Henüz üniversite yıllarımda iken, limanda ve acentelerde staj yaparak lojistik sektöründe çalışmaya başladım. Üniversiteyi tamamlayıp askerliği de yaptıktan sonra bu sektörde devam ettim.





*Nokta Lojistik bünyesinde hangi hizmetleri veriyorsunuz?*
Nokta Lojistik, sektörün ihtiyaç duyduğu bütün enstrümanları içerisinde barındıra bir kuruluştur: Öncelikle bünyemizde gümrüklü ve gümrüksüz işleyen antrepomuz var; lojistik işinde en önemli kalem de budur. Ayrıca, ulaşım önemli bir diğer kalemdir. Depoya girecek emtianın denizden, karadan, demiryolundan vagonlarımızla ulaşımını sağlıyoruz. Bunu için gerekli donanıma sahibiz. Ayrıca son dönemde havadan da hizmet vermeye başladık. İç nakliye ve uluslararası nakliye hizmet sınırlarımız içerisindedir. Lojistik işinin gümrükleme dâhil pek çok prosedürünü yerine getiren, görev alanını geniş tutan, hizmet yelpazesi geniş ve Mersin'in kesinlikle iddialı firmalarındanız.

*Geçmiş ile bugünü kıyaslayarak Lojistik Sektöründeki büyümeyi yorumlar mısınız?*
10 yıllık süreci yorumlarsam, konjonktüre bağlı olarak dalgalanmalar oluyor. Bu anlamda birkaç yıldır yaşadığımız bir düşüş var. Bunu göz ardı etmemeliyiz. Ancak genel anlamda baktığımızda hem ülkemiz merkezli hem transit ticaret bağlamında hem de komşu ülkelerinde gerçekleştirilen lojistik faaliyetlerinde ülkemizin üstlendiği rol düşünüldüğünde kesinlikle önemimizi koruyoruz.
Bugün Türkiye'de deniz, kara ve hava ulaşımında güçlü filolara sahip firmalar bulunuyor ve dünya üzerinde gitmedikleri nokta yok.
Neden?
Çünkü, Türk girişimcileri inşaat sektöründen gıda sektörüne; giyim sektöründen makine sektörüne cesur kararlar alarak yatırım yapıyor ya da hizmet ediyor. Dolayısıyla Türk firmalarının portföyleri çok geniş. Afrika kıtasından Avrupa kısasına, Çin'den Amerika'ya kadar çalışılıyor. Bu da lojistik sektörünü besleyerek olumlu etkiliyor. Ülke büyüdükte, ticaret global bazda büyüdükçe lojistik sektörünü de beraberinde ileriye taşıyor. Liman, lojistik firması ve kalifiye eleman bakımından da geliştik, gelişiyoruz. Bugün üniversitelerde "lojistik" bir eğitim branşı olarak okutuluyorsa ülkemizde genel kabul görmüş de demektir. Kesinlikle iyimserim, daha da iyi olacak.

*Peki, Mersin Lojistik sektörü için de iyimser misiniz, gelişiyor mu?*
Mersin'in Türkiye Lojistik Sektörü içerisindeki önemini size örnek vererek açıklamak isterim: Kuzey Avrupa Ülkeleri için Antwerp Limanı –ki Belçika'nın kuzeybatısında ülkenin ikinci büyük kenti Antwerp'te bulunur ve aynı zamanda Avrupa kıtasının da ikinci en büyük limanıdır.- ya da Fransa Marsilya bulunan ve Akdeniz'in en önemli limanı olan Notre Dame Limanı kadar kabul görmüştür.

*Yurtiçi nakliye dendiği zaman aklımıza ne gelmeli?*
Yurtiçi nakliye, ithalat- ihracat ağırlıklı bir taşıma modelidir. İhracatçılarımızın konteyner ya da diğer taşıma formlarını kullanarak emtialarını getirip limanda ya da depolarda doldurma kaydı ile nakliye gemilerimize taşıdığı veyahut ithal olarak limanda boşaltılan bir emtianın fabrikalara veya nihai tüketiciye ulaştığı iç dağıtım organizasyonunun tümüne yurtiçi nakliye denir. Bu süreç "gümrüklü" ilerliyor.
Yani iç nakliye tanımı, Mersin Hinterlanttı içinde Adana, Antep, Maraş gibi yerleşim alanlarına süreklilik arz eden gidiş- gelişli bir trafiktir.

*Gümrüklü ve gümrüksüz nakliye arasındaki fark nedir? Ve prosedürün bize özetler misiniz?*
Gümrüklü eşyanın tabiatı gereği öncelikle yurtdışında bir alıcısının olması ve akabinde de bir evrak tanzimi ile bir dizi prosedürün yerine getirilmesi gerekiyor. Neticede ihracatçı olarak ürünü yurtdışındaki bir alıcıya satıyorsunuz. Satış şekliniz; peşin, evrak mukabili, akreditifli olabilir. Bununla ilgili gümrük beyannamesi açılır, ihracatçı birliğinden fonları yatırılır. Bütün evraklar hazır edildikten sonra prosedüre uygun olarak ticaret odasında bununla ilgili menşeiler alınır ve emtia yurtdışına ihraç edilir. Bu sürecin beyanname taşıma formu vardır.
Diğer taraftan da yine bir emtiayı (makine, nihai ürün vb.) yurtdışından getirir, müşterinin yönlendirdiği yere ve ya depoya aynı süreçten geçerek getirir gümrükleyip ithalatı bittikten ve vergileri ödedikten sonra taşırız.
Yani gümrüklü nakliye, formaliteler dâhilinde evrak prosedürü gerektiren ve tamamen gümrük idaresi nezdinde beyannamelere bağlı olarak yapılan bir çalışma şeklidir.

*Ürünün nakliye aşamaları nelerdir?*
Siz bir ürünü üretiyorsunuz ve müşteri ile anlaşıyorsunuz. Ödeme




koşulları ve malın teslim (kapıdan kapıya, limandan kapıya, limandan limana vb.) şeklinde anlaştıktan sonra lojistik (nakliye) süreci başlıyor. Anlaşma yapıldıktan sonra anlaşma kuralları çerçevesinde süreç başlar.
Nakliye sürecinde özellikle önemli olan noktalar şunlardır: taşınacak ürünün ölçüleri –ki taşıma aracının ne olacağı ve dorse büyüklüğü belirlensin; gabari içi mi yoksa gabari dışını anlaşılsın.- taşınacak ürünün cinsi -ki palet gerekli mi, soğutuculu ekipman gerekli mi, tonajı yüksekse hangi dorse seçilmeli? Sorularına yanıt verilsin.- Öncelikle Lojistik firmasındaki yetkili kişinin işleri yürütmesi için bunların öğrenilmesi istenir.
Lojistik Firmasının bu genel- geçer bilgileri müşteriden öğrenerek taşıma yoluna göre yol izin belgesini alması gerekir. Ve bununla ilgili eskort (öncü) dediğimiz tedarikleri edinmemiz gerekir. Kullanıcıya bu süreç bildirilir ve lojistik sürecinin fiyat fikri de belirmiş olur.
Sonrasında biz nakliyeyi kendi sorumluluğumuzda (sigortamızda) nihai gideceği yere taşırız.

*Nakliyede güvenlik konusuna da değinir misiniz?*
Kullanıcı kendi emtia sigortasını yaptırabilir. Lojistik firması olarak biz, taşıma sigortası yaparak çarpma, çarpışma vb. durumlar için mesuliyetimizi yerine getiriyor ve 3. Şahıslara karşı emtiayı koruyoruz.
Fotoğraflama, yükleme işleminde önemli bir ayrıntı. İleride yaşanacak sıkıntılar için bir önlem niteliği taşıyor. Hasarlı mal varsa da sigortalama işleminde uzman incelemesi devreye girer ve durumu belirler.
Yükleme- taşıma- boşaltma süreci tüm şartların öngörüldüğü, önlemlerin alındığı ve hassas dikkat gerektiren bir süreçtir.
Nihai varış yerine kadar, karayollarının koyduğu taşıma kuralarına ve belirlediği standartlara uymak (en, boy, tonaj, dorse yüksekliği vb.) zorunluluğumuz da var. Bu süreci de karayolları müdürlüğü ve trafik polisleriyle birlikte yerine getirmeye çalışıyoruz.
Ayrıca, aldığımız diğer güvenlik önlemleri arasında, taşıt ile nakliye aracına eşlik etmek, 3. Göz gibi takip sistemleri, uydu takip sistemleri gibi teknolojileri kullanmaktır. Sonuçta amaç, hasarsız, sorunsuz, sağlam bir şekilde emtiayı nihai varış noktasına ulaştırmaktır.

*Beklenmeyen durumlar için ne gibi önlemler alıyorsunuz?*
Olayın nasıl geliştiğine bağlı olarak yükün iptali, başka yere gönderilmesi, kaza vb. bağlı olarak aslında biz lojistik içerisinde, her ne kadar lojistik kalemlerle iş yapsak da; beraberinde aslında müşterinin memnuniyeti sağlamak ve sıkıntısını gidermekle geçiyor.

*Nakliye işleminde yükleyici, taşıyıcı ve karayollarının sorumlulukları olduğundan bahsettiniz. Bu sorumlulukları biraz bize açar mısınız?*
Yükleyicinin öncelikle yüklediği malı sağlam teslim etmek için ambalajlamayı düzgün yapması gerekiyor. Yani bir yükü, tıra yada konteynere yüklediği zaman nihai varış yerine gittiğinde tüketicinin fabrikada gördüğü gibi alması için ambalaj şart.
Şartları doğru analiz etmek ve hazırlıkları doğru ve tam bir şekilde yapmak önemli. Hesaplanması gereken pek çok faktör var. Mesela; Endonezya, Çin gibi Asya Pasifik ülkelerinde yağmur sezonu vardır. O bölgeler için yükleme esnasında nem alıcıları kullanılır. – Ki Türkiye'de Superdrt nem alıcılarının Türkiye distribütörlüğünü de biz yapıyoruz.- Mersin'de yazın sıcak ve nemli bir şehir ve Konteyner dediğimiz kap içerisinde dışarıda hissedilen sıcaklık 40 C ve nem çok yüksekken konteynerin kapağını kapadığınız an bu sıcaklık 60 C'lere kadar yükselir.
Ya da; ürün denizaşırı bir yere gönderilecek olan paslanmaya müsait metal bir alışımdan üretilmiş ise, ortalama 40- 45 gün boyunca deniz üzerinde yol alacak demektir. Dolayısıyla paslanma, kartonun yırtılması, ürünün dağılması, parçalanması gibi problemleri hesaplayıp önleyecek önlemler alıyoruz.

*Son olarak söylemek istediğiniz bir şey var mı?*
La Recolte Du Monde Ekibi'ne teşekkür ederim.

# Tozsuz tahıl yükleme

## Toz ayırma sistemlerinde patlaç valf

Festo San. ve Tic. A.Ş.

Ukrayna, dünyanın başta gelen üç tahıl ihracatçısından biridir. Bu Karadeniz ülkesi yılda 30 milyon tondan fazla tahıl ihraç ediyor. Karadeniz'in en büyük ve en önemli limanlarından biri olan Odesa'da, petrol, gaz ve konteynırlar için terminallerin yanı sıra, etkileyici tahıl yükleme istasyonları da bulunur.

Grain Capital 20 yıldan uzun bir süredir tahıl işleme sırasında tozu ayırmak için sistem ve teknolojiler geliştiriyor. Bunlar aynı zamanda Odesa'daki devasa liman terminalinde de bulunabilir. Şirketin modern toz giderme sistemleri, gemiler yüklenirken yaratılan tozun sağlık için tehlikeli etkilerini başarılı şekilde önlemekte, böylece toz/hava karışımlarında patlama tehlikesini de azaltmaktadır. Bu limanda kullanılan toz ayırma sistemlerinin sert çevresel koşullarında, ters jetli patlaç valf VZWE bütünüyle etkilidir. Kısa, yüksek hacimli bir hava darbesi üretmek için, bu güçlü valflerin birkaç tanesi eşzamanlı olarak çalıştırılır. Özel bir piston ünitesi sayesinde yüksek debi miktarlarını ve son derece hızlı açılma ve kapanmayı garanti ederler.



**Etkileyici yükleme istasyonu:** Jużne limanındaki TIS tahıl terminali, Odesa bölgesi.




**Ters jetli patlaç valf VZWE,** basınçlı hava kullanarak tozu filtrelerden uzaklaştırmak amacıyla basınçlı hava deposu ile çanak valfler arasına monte edilir.




Fotoğraf: © Grain Capital



*Sn. Veysel MEMİŞ*
*TAT BAKLİYAT*

# TAT BAKLİYAT HIZ KESMEDEN BÜYÜYOR

*Her sene İstanbul Sanayi Odası tarafından düzenlenen "Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Listesi"nde bu sene 237. sırada yerini alan Memişoğlu Grup, üretim tesislerinde işledikleri ve paketledikleri "Tat Bakliyat" markalı bakliyat çeşitlerini iç piyasaya ve dünyanın 80'den fazla ülkesine "uygun fiyata, kaliteli ürün" ticari yaklaşımıyla sunuyor.*

*Bakliyat sektöründen lojistik sektörüne geniş bir skalada hizmet veren Memişoğlu Grup'un üretim faaliyetleri ve hizmet alanlarıyla ilgili bilgi veren Veysel Memiş, "Memişoğlu Grup olarak önceliğimiz yıllar içinde oluşturduğumuz kalite anlayışına uygun hizmet vermeyi sürdürmek. Aralıksız olarak üretiyor ve Mersinli bir firma olarak şehrimize yatırım yapıyoruz.*

*Tat Bakliyat çatısı altında "Bakliyat Unu" üretecek fabrikamızın yatırımını neredeyse tamamladık. Ayrıca lojistik sektöründe hizmet veren firmamız Tatlog ile de Mersin'deki lojistik sistemini değiştirecek nitelikte bir altyapı yatırımı yaptık." dedi.*



Memişoğlu Grup şirketlerinden biri olan Tat Bakliyat, Türkiye'nin en büyük bakliyat şirketinden biri olma özelliği taşıyor. 1977 yılından beri gıda sektörüne hizmet veren kuruluş, bulgur, pirinç ve bakliyat ürünleri ile 82 ülkeye ihracat yapıyor. Kırmızı mercimek, nohut, fasulye, barbunya, börülce, bakla, bezelye, popcorn ve buğday ürün çeşitleriyle tüketici ile buluşan Tat Bakliyat'ın yeni kuşak temsilcisi Veysel Memiş ile La Recolte Du Monde Dergisi olarak röportaj yaparak firmanın bugünü ve gelecek planları ile ilgili bilgi aldık.firmanın bugünü ve gelecek planları ile ilgili bilgi aldık.

*TAT BAKLİYAT'IN KALİTE ANLAYIŞI 40 YILDIR AYNI*

Evli ve bir çocuk babası olan Veysel Memiş, İstanbul Fatih Üniversitesi İşletme Bölümü'nden mezun olduktan sonra Londra'da çeşitli eğitim programlarını tamamladı ve ülkeye döner dönmez de Memişoğlu Grup'ta Yönetim Kurulu Üyesi olarak göreve başladı. 2000'li yılların başından beri iş hayatının içerisinde olan Memiş, "Memişoğlu Grup, bir aile şirketidir. 1989 yılından beri bakliyat sektörünün içerisindeyiz ve zaman içerisinde, bakliyatı sadece ihraç kalemi olarak gören bir firma olmanın ötesine geçerek, paket markasına dönüştüren dönemin nadir firmalarından biri olduk. O gün bugündür de "uygun fiyata kaliteli ürün" anlayışımızdan asla vazgeçmedik.
Tat Bakliyat olarak 2016 yılında ihracata odaklandık. Üretimimizin %55'ini ihraç ediyoruz. 2016 yılı ciromuz 504 milyon TL ve ihracatımız ise 100 milyon Dolar. Bu oranı 2017 yılında %10 artırmayı hedefliyoruz. Bu hedef doğrultusunda üretim kapasitemizi arttırıyoruz." dedi.

Tat Bakliyat'ın kuruluş ve markalaşma hikayesini bizimle paylaşan Memiş, " Memişoğlu, Şerafettin Memiş'in başkanlığında 5 kardeşi tarafından kurulmuştur. 1989 yılında Muş'tan Mersin'e gelmişler ve 1991'de Memişoğlu adıyla ticaret yolculuklarında yeni ve köklü bir sayfa açmışlardır. 90'lı yılların başında 'Tat' markasını bünyesine katan firmamız o günden bu güne Tat Bakliyat markalı ürünlerini tüketiciye sunmaya devam etmektedir. 1990'lı yıllarda bakliyat eleme teknolojilerinin gelişmesinin de bu gelişmede katkısı büyük. Anadolu kültüründe yer eden Atalarımızın söylediği "ayıkla pirincin taşını" durumu bu tarihlerden itibaren değişmiş, açık satılan natürel ürünün yerini pakette tüketiciye ulaşan, son teknoloji eleme, seçme, temizleme parkurlarında işlenen, bakliyat ürünleri almıştır. Günde 720 ton bakliyat işleme kapasitesine sahibiz.
Tat Bakliyat bünyesindeki onlarca ürün, Türkiye'nin çeşitli illerinde konumlandırılmış tesislerimizde özenle işlenmekte ve "Tat Bakliyat kalite standartlarına" uygun üretilmektedir. 40 yıldır kalite, güven ve temizlik önceliğimizdir." dedi.

*BAKLİYAT ÜRETİMİ DEVLET ALIM GARANTİSİ VERİRSE ARTAR*

Türkiye bakliyat üretiminin durumu ile ilgili görüşlerini aldığımız Memiş, " Türkiye'de bakliyat üretimi bugün ile kıyaslandığında 1980'li ve 90'lı yıllarda oldukça yüksekti. Devletin geçmişte bakliyat üretimine yönelik yürüttüğü, çiftçiyi destekleyici nitelikteki politikalarının bu durumda etkili olduğunu düşünüyorum. Çiftçiye, ürününü satmaması halinde Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) tarafından alım yapılacağı garantisi veriliyordu. Bu güveni arkasında hisseden çiftçide yılda en fazla 2 defa topraktan kaldırabildiği ürünlerden birini bakliyat olarak belirliyordu. Dolayısıyla devlet çiftçiye yeniden alım garantisi verirse bakliyat ekilir ve ekolojik şartlarda da bir sıkıntı olmazsa yüksek oranda ürün alınır.
Ayrıca Devletimizin yeni tarım politikası, "Havza Bazlı Üretim Projesi" de, eğer bakliyat ürünlerinin en kaliteli yetiştiği yerler belirlenerek, toprak çok fazla çeşit için bölünmezse, üretimi olumlu anlamda etkiler." dedi.

*BEŞ YILDIZLI SANAYİ OTELİ YAPTIK*

Mersin'in lojistik anlayışını değiştirdiği iddiasında olan ve "Her yükün altından kalkar" sloganı ile yoluna devam eden Tatlog, Memişoğlu Grup bünyesinde 2012 yılında kuruldu. Gümrüklü ve gümrüksüz soğuk hava ve kuru ürün depolama tesisi, tam müşteri memnuniyetini hedef alıyor. A Tipi Genel Antrepo ve Serbest Depo ile toplamda 100 bin metrekarelik bir alanda, 7 depo ile gıda sanayi, kimya sanayi, inşaat yapı sanayi, tekstil sanayi, kağıt sanayi, elektronik ve otomotiv yan sanayi ve başka bir çok sektör için hizmet vermektedir.
Memiş, "Değişmek, yenilenmek lazım. Mersin'e lojistik alanında son teknolojiyi getirdik. Tabir-i caiz ise; Tatlog ile emtialar için "5 yıldızlı Sanayi Otel" yaptık. 1990'lara geri dönersek, o yıllarda bankaların tekelinde antrepolar vardı. Bankalar, kredi kullanan müşterilerine bu antrepoları kullanma hakkı veriyordu. Bankalar bu hizmetinden vazgeçince depolar özel sektördeki firmalara devredildi.
Oysa, Mersin Limanı'nda aktif olarak gerçekleştirilen ithalat- ihracatın hareketlenmesi ve Liman'ın diğer limanlarla kıyaslandığında tercih edilir olmasını sağlamak için altyapıyı güçlendirmek gerek. Gelişmiş depolar ve kaliteli hizmet anlayışı şart. Tatlog Mersin için bunu yaptı."




*TERZİ USULÜ DEPOLAMA ANLAYIŞIMIZ VAR*

Memiş sözlerine şöyle devam etti; "Tatlog, antrepoculuk anlayışını inovatif fikirlerle değiştirdi. Depolama, kara, deniz, demiryolu, havayolu taşımacılığı hizmetlerini en profesyonel şekilde veriyor ve müşterilerimizin ihtiyaçlarını tam anlamıyla gidermek için çalışıyoruz. 61 bin 500 metrekare depo alanımızda Mersin'in en inovatif lojistik merkezini kurduk.

Bu depoda verilen hizmetler; eş zamanlı 33 adet yükleme ve indirme rampası, çift rejimli soğuk hava odaları, kuru depo, kiralanabilir ofisler, son teknoloji güvenlik sistemleri, 24 saat güvenlik ve kamera sistemi ile otomatik yangın söndürme sistemiyle çok konforlu ve bölge için yenilikçi bir hizmet sunuyor. "Sanayinin beş yıldızlı oteli" derken bunun altını güçlü bir şekilde doldurduğumuzu düşünüyorum.
Ayrıca, "terzi usulü depolama" anlayışımız var. Şöyle ki, müşterinin talepleri doğrultusunda firmaya özel depolama alanı inşa edip, depo yönetimi dahil uzun dönem kontratlarla çalışma imkanı sunabiliyoruz. Bu şekilde 2 projemizi bitirdik. Özellikle ulusal ve uluslararası firmalardan talep alıyoruz Bu sayede Mersin'e yeni bir lojistik anlayışı daha getirmiş olduk. " dedi.



# KKYDP Nedir?

*Sn. Zeynep YÜRÜK SAYĞI*
*AKY TECHNOLOGY PROJE UZMANI*

*Sektördeki gelişmeleri, her yönüyle ve en güncel halleriyle sizinle paylaşmaya devam ediyoruz. La Recolte Du Monde Dergisi 12. Sayımızda "Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı", kısa haliyle KKYDP ile ilgili paylaşımlarda bilgi vereceğiz. Konuyla alakalı bilgileri bizimle paylaşacak konuğumuz Proje Uzmanı Sayın Zeynep Yürük. Röportajımız başlıyor.*



*Zeynep Hanım, KKYDP'i bize anlatabilir misiniz? Mesela kapsamı nedir, bu programın çıkış amacı nedir?*
KKYDP; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından 2006 yılında başlatılmış bir programdır. Bakanlık, bu programı "%50 sizden, % 50 bizden %100 diyerek her zaman çiftçilerimizin yanında olacağız" sloganıyla başlatmıştı. Programın; kırsal alanda gelir ve sosyal standartları geliştirmek, altyapıyı iyileştirmek, tarım-sanayi entegrasyonu sağlamak, gıda güvenliğini güçlendirmek, tarımsal ürünlerin pazarlama ömrünün uzatılması, alternatif gelir kaynakları yaratmak, mevcut kırsal kalkınma çalışmalarının etkinliğini artırmak, katma değer sağlayacak altyapı tesis etmek, mevcut kamu hizmetlerini iyileştirmek, hizmetlere erişimi artırmak, girişimcilik kapasitesi yaratmak, uluslararası kaynakların kullanımı için kapasite oluşturmak gibi amaçları bulunmaktadır.

*"%50 sizden %50 bizden" sloganından yola çıkarsak, sağlanacak desteğin %50 olduğunu anlıyorum. Doğru mudur?*
Evet doğru, yatırımların %50'si hibe desteği olarak karşılanırken diğer %50'si yatırımcının kendisi tarafından karşılanıyor.

*Ne tarz projeler desteklenmektedir?*
Yerel kapasiteyi ve kurumsallaşmayı geliştiren, istihdam yaratma potansiyeli olan, üretici gelirlerini artıran ve çeşitlendiren, kadın ve genç nüfusun eğitim ve girişimcilik düzeyini teşvik eden, geliştiren, uygun kırsal teknolojilerin gelişmesini ve yaygınlaştırılmasını esas alan kırsal altyapının geliştirilmesine ve iyileştirilmesine yönelik projeler desteklenmektedir.






Ayrıca yatırım konuları; bakanlık tarafından "ekonomik yatırım konuları" ve "kırsal ekonomik altyapı yatırım konuları" olarak ikiye ayrılmıştır. Örneklendirecek olursak ekonomik yatırım konuları içine:
* Tarımsal ürünlerin işlenmesi, depolanması ve paketlenmesine yönelik yeni tesislerin yapımı ve tarımsal ürünlerin işlenmesi, depolanması ve paketlenmesine yönelik kısmen yapılmış yatırımların tamamlanması
* Yenilenebilir enerji kaynakları kullanan yeni seraların yapımı
* Tarımsal üretime yönelik sabit yatırımları sayabiliriz.

Kırsal ekonomik altyapı yatırım konularında ise:
* Kırsal turizm yatırımları
* Çiftlik faaliyetlerinin geliştirilmesine yönelik altyapı sistemleri
* Bilişim sistemleri ve eğitimi hibe desteği kapsamında değerlendirilir.

*Projelere sağlanan desteklerin üst limiti nedir peki?*
Buradaki üst limit proje tutarlarına göre belirleniyor. Örneğin ekonomik yatırım konularından bir tanesi olan bitkisel ürün işlemesiyle alakalı bir projenin maliyeti maksimun 2.000.000 TL olabilir ve başvurusu kabul edilirse bu yatırım için 1.000.000 TL destek alınabilir. Tarımsal üretime yönelik sabit yatırımlardan mantar yetiştiriciliğine yönelik sabit yatırımlar için 1.000.000 TL'lik proje üst limiti vardır ve bunun için de 500.000 TL hibe alınabilmekte. Yani ekonomik yatırım konularında projeye esas proje tutarının 1.000.000 TL ile 2.000.000 TL arasında değişiklik göstermektedir.

Kırsal ekonomik alt yapı yatırım konularında hibeye esas proje üst limit tutarları ise 500.000 TL ile 1.500.000 TL arasında değişmektedir. Bu kısımdaki Hibeye esas projenin alt limiti de bulunmaktadır ki bu miktar 30.000 TL'dir

Ayrıca proje bütçeleri hazırlanırken, hesaplamalar KDV hariç yapılır ve KDV'nin ödemesi yatırımcı tarafından karşılanır. Ve izleyicilerimiz hangi projenin ne kadar üst limite sahip olması gerektiğine dair detaylı bilgilere tarim.gov.tr adresinden ulaşabilirler.

*Desteklerden faydalanmak için nasıl ve ne zaman başvuru yapılabiliyor?*
Başvurular belirtilen usul ve esaslara göre hazırlanmış başvuru dosyaları ile tarim.gov.tr adresinden yapılmaktadır. Başvurular bakanlık tarafından yayımlanan tebliğden sonraki 45 gün içinde yapılmaktadır. Mesela en son yayımlanan 11. Etap tebliğinin son başvuru tarihi 29 Aralık 2016'ydı. Bir sonraki etabın başvuru tarihini şimdiden öngöremiyoruz, bunun için bakanlıktan yapılacak duyuruları takip etmek gerekiyor.

*Projelerin değerlendirmeye alınma kriterleri nelerdir?*
Projenin istihdam yaratma etkileri, kırsal alanda yaşayanların projeden etkileme oranı, çevre ve doğal kaynakların korunması, proje konusu gerçekleştirildikten sonra sürdürülebilir olması, kırsal toplumun güçlendirilmesi, gelecekte benzeri projeleri hazırlama kapasitesini yaratabilmeleri gibi kriterler mevcuttur. Başvurular; ilgili komisyonlarca, projenin idari uygunluğu, başvuru sahiplerinin ve projelerinin uygunluğu bakımından incelenir, daha sonra ön değerlendirme ve genel değerlendirme kriterleri açısından değerlendirilerek nihai puanlar tespit edilir. Proje ön değerlendirme kriterlerinden 60 ve daha üstü proje puanı almış olan başvurular genel değerlendirmeye alınır. Genel değerlendirmede ise 65 ve üzeri proje puanı aranmaktadır.



*Sn. Mahmut ARSLAN*
*AKİB Yönetim Kurulu Başkanı*

# 2017 SEZONUNDA MERCİMEK ÜRETİMİMİZİN % 15 ORANINDA ARTMASI BEKLENİYOR

Akdeniz Hububat, Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği ve Ulusal Baklagil Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut ARSLAN, ülkemizde kırmızı mercimeğin üretim alanlarının %85'ini kapsayan Güneydoğu Anadolu Bölgesinin yaygın mercimek ekimi bulunan Gaziantep, Kilis, Şanlıurfa, Mardin, Diyarbakır, Batman ve Siirt illerindeki üretim alanlarını değerlendirdi.
Mercimek üretim alanlarındaki bitki gelişimi, artış, azalış ve rekolte tahmini amacıyla sektördeki uzmanların katılımıyla Mahmut ARSLAN başkanlığında oluşturulan heyet tarafından her yıl düzenli olarak gerçekleştirilen incelemeler bu yıl 6-8 haziran tarihlerinde düzenlendi. Birliğimizce hazırlanarak tüm sektör paydaşlarına ücretsiz olarak dağıtımı yapılan "Birlik dergisi"nin 6. sayısında raporun tamamı yayımlanacaktır.

2017 ÜRETİM SEZONUNDA PİYASAYA 420-430 BİN TON MERCİMEK ARZ EDİLMESİ BEKLENİYOR

Türkiye'nin 2016 yılında 244 bin ton mercimek ihracatı gerçekleştirdiğini, bunun yanında ithalatının ise 338 bin ton olarak kaydedildiğini belirten Arslan, aynı dönemde 330 bin ton olduğu düşünülen mercimek üretiminin 2017 yılında %15 artış göstererek 380 bin ton civarında olacağını beklediklerini söyledi. Arslan, "Fiyat beklentileri nedeniyle 2016 sezonunda satışa arz olmayan yaklaşık 50 bin ton stok-devir mahsulunde olduğu tahmin edildiğinde, 2017 üretim sezonunda Türkiye'de 420-430 bin ton kırmızı mercimeğin pazara arz olmasının beklendiğini ifade etti.

ÜLKEMİZDE MERCİMEK ÜRETİMİNDE SIRASIYLA EN VERİMLİ BÖLGELER

Arslan, mercimek üretimindeki en verimli bölgelerin sırasıyla Siverek, Batman ve Bismil olduğunu ifade ederek, bölgeler itibariyle değerlendirmelerini aktardı;



GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİNDEKİ EN DÜŞÜK VERİM GAZİANTEP-KİLİS OVASI'NDA

Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki mercimek üretim alanları içerisindeki en düşük verimlilik oranının Gaziantep-Kilis ovası'nda beklendiğini ifade eden Arslan, mercimek üretiminden nohut üretimine doğru bir geçişin görülmekte olduğunu ve sıcaklardan kaynaklanan yanma ve sonbahar yağışlarının az gerçekleştiği bu bölgelerde verimlilik oranının tahminen 100-120 kg/da olarak düşük oranda beklendiğini belirtti.

EN VERİMLİ İKİ BÖLGEDEN BİRİ ŞANLIURFA SİLVAN BÖLGESİ

Arslan, üretim alanları içerisinde en iyi iki bölgeden birinin Şanlıurfa Silvan bölgesi olacağını beklediklerini söyledi. Arslan, "Geçen yılda verim ve fiyatların iyi olması ekim alanlarını genişletmiştir. Bakla içerisinde çift tane oluşumunun en fazla olduğu bölgelerden biri olması ve incelenen alanlar içerisinde tane iriliginin daha belirgin olması bu gezi güzargahının en iyi iki bölgeden biri olmasını sağlamıştır. Viranşehire kadar devam eden üretim alanlarındaki artışın %15 civarında olduğunu söylemek mümkündür." dedi.

EN VERİMLİ DİĞER BÖLGE BATMAN BÖLGESİ

Üretim Alanları içerisinde en verimli bölgeler arasında Siverek Viranşehir hattı'nın yanında Batman bölgesi'nin de olacağını beklediklerini belirten Arslan, bu bölgede son bir kaç yıl içerisinde sürekli üretim alanlarında artışın kaydedildiğini ve genel olarak değerlendirildiğinde Batman bölgesinin verimliliğinin 180-190 kg/da lara ulaşmasının mümkün olacağını sözlerine ekledi. Arslan, bölge genelindeki verimlilik artışının dikkat çekici olmasının yanında son bir kaç yılda tavan seviyelerde ekimin gerçekleştiğini de söylemenin mümkün olduğunu belirtti.

DİYARBAKIR BÖLGESİNDE BEKLENEN VERİMLİLİK 150 Kg/da

Diyarbakır bölgesini de değerlendiren Arslan, "Özellikle Silvan'dan Hazro'ya doğru genişleyen üretim alanları Bismil'e kadar devam etmektedir. Diğer bölgelere göre daha büyük parsellerden oluşan bu hat boyunca bitkilerde son yağışlara bağlı yatma problemleri gözlemlenmiştir. Mevcut durumda taneler olgunlastığı için ağırlaşan mercimek dallarının bükülmesi neticesinde oluşan bu durumun en fazla verimliliğe % 5 oranında etki edebileceği düşünülmektedir. Bölge ortalaması olarak ise 150 kg/da olması beklenen bu bölgede hasat zamanı oldukça önem arz etmektedir. Gecikecek hasat zamanı ve haziran aylarındaki sağanak yağmur geçişleri üretim miktarına direk etki edecek hususlardır," dedi.

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

# 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







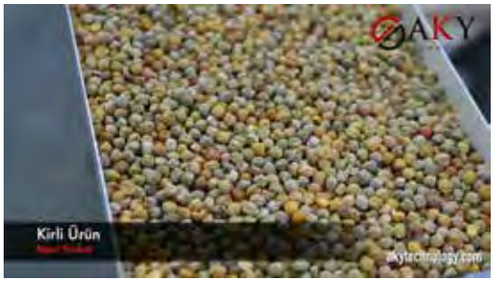



NOHUT










SARI LEBLEBİ

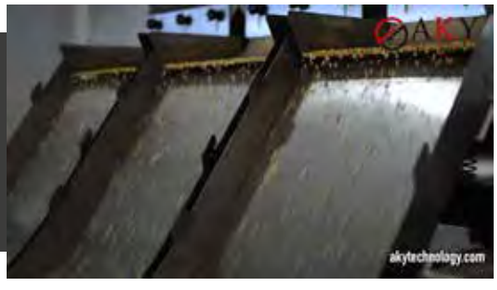






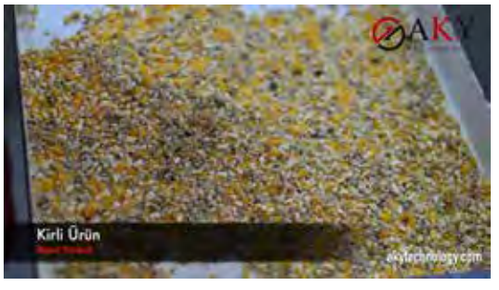



MISIR










SARI BEZELYE







Akdeniz İhracatçı Birlikleri

# AKİB İHRACATI TÜRKİYE ORTALAMASININ ÜZERİNDE YÜKSELMEYE DEVAM EDİYOR

*AKİB ihracatı, 2017 yılı Nisan ayında geçen yılın aynı dönemine göre % 15,9 artış kaydederek, 1 milyar 7 milyon dolara çıktı. Demir ve demir dışı metaller ve çelik ihracatı % 97, Kimyevi Maddeler ve Mamulleri ihracatı % 19, Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller ihracatı % 18, Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri ihracatı % 13, Mobilya, Kâğıt ve Orman Ürünleri ihracatı % 8, Tekstil ve Hammaddeleri ihracatı ise % 1 oranında artış gösterirken, Yaş Meyve Sebze ihracatında % 19, Hazır Giyim ve Konfeksiyon ihracatında % 45 düşüş yaşandı.*

AKİB İHRACATI TÜRKİYE ORTALAMASININ ÜSTÜNDE ARTIŞA DEVAM ETTİ

Nisan ayında referandum gündemine yoğunlaşan ekonomimizin, ihracat rakamlarını da bir nebze olsa etkilediğini vurgulayan AKİB Koordinatör Başkanı Zeki Kıvanç, "AKİB olarak ihracatımız, hızını çok az keserek de olsa artışa devam etti. Bundan sonraki süreçte ekonomimizdeki istikrarın ihracata da olumlu yansımalar getireceğine ve yüksek artış oranları göreceğimize inanıyoruz" şeklinde konuştu.

AKİB rakamlarını değerlendiren Kıvanç, "Koordinatör Başkanı olduğum Akdeniz İhracatçı Birlikleri'nin 2017 yılı Nisan ayı rakamlarının 869 milyon dolardan 1 milyar 7 milyon dolara yükseldiği, geçen sene Nisan ayına oranla % 15,9 oranında bir artış olduğu görülmektedir. 2016 ve 2017'yi ilk 4 ay olarak değerlendirdiğimizde ise; 2016 yılı ilk 4 ayında 3 milyar 320 milyon dolar olan ihracatımızın 2017 yılı ilk 4 ayında 4 milyar 303 milyon dolara yükseldiği ve % 29,6 oranında arttığı gözlenebilir" dedi.

TÜRKİYE GENELİ İHRACATTA 4. SIRADAKİ YERİMİZİ KORUDUK

AKİB'in, Türkiye geneli ihracata yaptığı % 8,5'luk katkı ile de en fazla ihracat yapan 4. Genel Sekreterlik konumunu koruduğuna ve en fazla ihracat artışı gerçekleştiren 2. Genel Sekreterlik olduğuna dikkat çeken Kıvanç, "2017 yılı Nisan ayında, 2016 yılının Nisan ayına göre ülke olarak % 4 oranında daha fazla ihracat yaptık. AKİB gösterdiği yüksek performans ile Nisan ayında da Türkiye geneli ihracatta yakalanan 11 milyar 865 milyon dolarlık ihracatta önemli pay sahibi oldu" dedi.

Türkiye geneli ihracatı AKİB'in sorumluluk sahasında bulunan iller açısından değerlendiren Kıvanç, 2017 yılının Nisan ayında en fazla ihracat yapan iller sıralamasında Hatay'ın 10., Adana'nın 11., Mersin'in 12., Kayseri'nin 13. ve Karaman'ın 28. sırada olduğunu belirtti. Kıvanç, AKİB'in ihracatını ülkeler bazında da inceleyerek, 2017 yılının Nisan ayında en fazla ihracat gerçekleştirilen ilk 5 ülkenin; Birleşik Arap Emirlikleri, Irak, Malta, Birleşik Devletler ve İtalya olduğunu açıkladı.



**Kimyevi Maddeler ve Mamulleri:** Kimya sektörü, nisan ayında 1 milyar 232 milyon dolarlık ihracatıyla otomotiv ile hazır-giyim ve konfeksiyon sektörlerinin ardından üçüncü sırada yer aldı. Yılın ilk dört ayına bakıldığında, ihracata en yüksek katkıyı sunan sektörlerde ilk sırada yer alan otomotiv sektörünün ardından en yüksek ihracat artışı çelik ve kimyevi maddeler ve mamülleri sektörlerinde yaşandı. Nisan ayı sektörel bazda ihracat rakamlarına göre; Türkiye Kimyevi Maddeler ve Mamulleri ihracatı, 2016 yılının eş değer dönemine kıyasla, % 0,1 oranında bir arttı ve 1,2 milyar dolara ulaştı.

Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği'nin 2017 yılı Nisan ayı sektörel bazda ihracat rakamlarına göre ise; kimyevi maddeler ve mamülleri sektörü 319 milyon dolar ihracatla yine ilk sırada yer aldı. Akdeniz Kimyevi Maddeler ve Mamulleri ihracatı Nisan ayında bir önceki yılın eş değer dönemine kıyasla % 19 oranında bir artış yakaladı ve Türkiye Kimyevi Maddeler ve Mamulleri ihracatındaki payı % 25 oldu.

Akdeniz Kimyevi Maddeler ve Mamulleri İhracatçıları Birliği bu dönemde en fazla ihracatı Birleşik Arap Emirlikleri, Malta ve Birleşik Devletler'e yaptı. Namibya, Cebelitarık, Mısır, K.K.T.C., Almanya, Irak ve Suudi Arabistan ise ilk 10'daki diğer ülkeler olarak sıralandı. Bu dönemde Birleşik Arap Emirlikleri 127 milyon dolar değerindeki

rekor ihracat artışıyla dikkati çekti.
Yine bu dönemde Akdeniz Kimyevi Maddeler ve Mamulleri İhracatçıları Birliği ihracatında en fazla ihracat yapılan ürün grubu her dönem olduğu gibi Mineral Yakıtlar, Mineral Yağlar Ve Ürünler olurken, bu ürün grubunu Plastikler Ve Mamülleri ile Anorganik Kimyasallar izledi.

**Demir ve Demir Dışı Metaller:** Türkiye Demir ve Demirdışı Metaller ve Çelik sektörü 2017 yılı Nisan ayı ihracatı, bir önceki yıl eş döneme kıyasla % 30 oranında artışla 1 milyar 571 milyon dolar olarak gerçekleşmiş ve Nisan ayı Türkiye toplam ihracatından % 13'lük pay almıştır.
Akdeniz ihracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği'nin, demir ve demirdışı metaller ve çelik sektörü ihracatı ise 2017 yılı Nisan ayında, % 97 oranında artış kaydederek 206 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. Türkiye'deki toplam sektör ihracatındaki payı ise % 20 oldu.
Sektörün Ocak - Nisan dönemi ihracatında ise Türkiye genelinde % 28 oranında bir artış yaşandığı ve ihracatın 6 milyar 128 milyon dolar olduğu görülmektedir. Akdeniz İhracatçı Birlikleri'nin demir ve demirdışı metaller - çelik sektörü Ocak – Nisan dönemi ihracatında ise % 96 oranında bir artış olmuş ve 736 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir.

**Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri:** 2017 yılı Nisan dönemi sektörel bazda ihracat rakamlarına göre; Türkiye Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri ihracatı 525,1 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. Sektörün bu dönemde Türkiye toplam ihracatındaki payı ise % 4,4 olmuştur. Bir önceki eş dönemle kıyaslandığında sektördeki yıllık ihracat artışı -% 1.5 civarında gerçekleşmiştir.
Ülkelere göre incelendiğinde, Nisan ayında Irak 149,6 milyon dolarlık ihracat değeri ve % 10,2'lik pay değeri ile ilk sırada yer almaktadır. Bunu % 9.9 ve % 2.5'luk pay değerleri ile Suriye ve Birleşmiş Milletler takip etmektedir.
Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği'nin 2017 yılı Nisan döneminde sektörel bazda ihracat rakamlarına göre ise; 98,5 milyon dolarlık Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri ihracatı gerçekleştirilmiştir. Ülke geneli Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri ihracatındaki payı % 18,7 olarak gerçekleşmiştir.
Akdeniz Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği'nin 2017 yılı Nisan ayı değer bazındaki ihracatı ürün gruplarına göre, 98.5 milyon dolarlık sektör ihracatı içerisinde bakliyat ürünleri 27 milyon dolarlık değeri ve % 27.4'lik payı ile ilk sırada yer almaktadır. Bakliyat ürünleri grubunda en fazla ihracat, 23 milyon dolar ile "kırmızı mercimek"e aittir. Ülkelere göre ise, 2017 yılı Nisan ayında Irak, % 24.3'luk pay değeriyle ihracat değeri 24.4 milyon dolarla ilk sırada yer almıştır. Ardından 15,08 milyon dolar ihracatla Suriye gelmektedir.

**Tekstil ve Hammaddeleri:** Türkiye tekstil ve hammaddeleri sektörü 2017 yılı Nisan ayı ihracatında, 659,8 milyon dolar ile % 4,3 oranında bir azalmış yaşanmış ve Nisan ayı Türkiye toplam ihracatından % 5,6'lık bir pay almıştır.

Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği'nin, tekstil ve hammaddeleri ihracatı ise 2017 yılı Nisan ayında, % 4 oranında düşüş kaydederek 71,3 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. Türkiye'deki toplam sektör ihracatındaki payı ise % 10,8 olmuştur.
Sektörün Ocak - Nisan dönemi ihracat rakamlarına bakıldığında Türkiye genelinde % 1,9 oranında bir artış yaşandığı ve ihracatın 2,6 milyar dolar olduğu görülmektedir. Akdeniz İhracatçı Birlikleri'nin tekstil ve hammaddeleri sektörü Ocak – Nisan dönemi ihracatında ise % 4 oranında bir artış olmuş ve ihracat 308,8 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir.

**Yaş Meyve Sebze:** Nisan 2017'de AKİB kanalıyla yapılan yaş meyve ve sebze ihracatı, bir önceki yılın aynı ayına kıyasla % 23'lük bir düşüş yaşayarak 51.8 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. Ocak-Nisan 2017 döneminde ise Birliğimiz kanalıyla yapılan yaş meyve ve sebze ihracatı, bir önceki yılın aynı dönemine kıyasla % 2'lik bir düşüş yaşayarak 308.8 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir.

**Mobilya, Kağıt ve Orman Ürünleri:** 2017 yılı Nisan ayı sektörel bazda ihracat rakamlarına göre; Türkiye Mobilya, Kâğıt ve Orman Ürünleri ihracatı, 2016 yılının eş değer dönemine kıyasla, % 7,27 oranında artış göstererek 370 milyon 665 bin dolar olarak gerçekleşmiştir. Sektörün Nisan ayı Türkiye toplam ihracatındaki payı % 3,12 olmuştur.
2017 yılı Ocak-Nisan dönemi Türkiye Mobilya, Kâğıt ve Orman Ürünleri ihracatı, 2016 yılının aynı dönemine kıyasla % 5,45 oranında artış göstererek 1 milyar 405 milyon 818 bin dolar olarak gerçekleşmiştir.
Aynı dönem içerisinde Akdeniz İhracatçı Birlikleri sektörel bazda ihracat rakamları incelediğinde ise; % 11 artış ile 192 milyon 815 bin dolar ihracat gerçekleştirildiği görülmektedir.
Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği'nin 2017 yılı Nisan ayı sektörel bazda ihracat rakamları incelendiğinde ise; 51 milyon 596 bin dolar Mobilya, Kâğıt ve Orman Ürünleri ihracatı gerçekleştirildiği görülmektedir. Bir önceki yılın eş değer dönemine kıyasla sektör ihracatında % 7 oranında artış yaşanmıştır.
Türkiye geneli ve AKİB olarak sektörün 2017 yılı Nisan ayı ihracat rakamlarına göre değer bazında en önemli pazar yine Irak olmuştur.

**Hazır Giyim ve Konfeksiyon:** Türkiye hazır giyim ve konfeksiyon sektörü 2017 yılı Nisan ayı ihracatında, 1,3 milyar dolar ile % 11 oranında bir azalma yaşanmış ve Nisan ayı Türkiye toplam ihracatından % 11,4'lük bir pay almıştır.
Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği'nin, hazır giyim ve konfeksiyon ihracatı ise 2017 yılı Nisan ayında, % 35 oranında düşüş kaydederek 31,7 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. Türkiye'deki toplam sektör ihracatındaki payı ise % 2,36 olmuştur.
Sektörün Ocak - Nisan dönemi ihracat rakamlarına bakıldığında Türkiye genelinde % 5,9 oranında bir düşüş yaşandığı ve ihracatın 5,4 milyar dolar olduğu görülmektedir. Akdeniz İhracatçı Birlikleri'nin hazır giyim ve konfeksiyon sektörü Ocak – Nisan dönemi ihracatında ise % 40 oranında bir düşüş olmuş ve ihracat 119,4 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir.

**Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller:** Türkiye Geneli su ürünleri ve hayvansal mamuller ihracatımız 2016 yılı Nisan ayına göre % 4 artarak 11,8 milyar dolar olarak gerçekleşmiştir. 2017 yılı Nisan ayı su ürünleri ve hayvansal mamuller sektörel bazda ihracat rakamlarına göre; Türkiye ihracatı, 2016 yılı Nisan ayına kıyasla, % 14 oranında artarak 164 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. Sektör 2017 yılı Ocak-Mart döneminde Türkiye ihracatında yaklaşık % 1,4 pay almıştır.
Sektör ihracatında ilk sırayı geçen yıla göre değer bazında % 51'lik artış gerçekleştiren kanatlı eti almıştır. Kanatlı eti ihracatımızda % 24'lük pay elde etmiştir. 2. sırada taze balıklar, 3. sırada ise yumurtalar yer almıştır. Sektörün en çok ihracat yaptığı ülkelerde; Irak sektör ihracatında % 30'luk pay ile ilk sırada, Hollanda % 7 ile ikinci, İtalya % 5 ile üçüncü sırda yer almıştır. Sektörde en fazla ihracat yapan iller ise; İstanbul, İzmir ve Muğla olarak sıralanmıştır.

Akdeniz İhracatçı Birlikleri'nin 2017 yılı Nisan ayında 25 milyon dolarlık su ürünleri ve hayvansal mamuller ihracatı gerçekleştirmiştir. 2016 yılı Nisan ayına kıyasla sektör ihracatında % 18 oranında bir artış yaşanmıştır.

Birliğimiz kanalıyla en çok ihraç edilen ürünler; kanatlı ürünler olarak adlandırılan kanatlı eti ve yumurta olmuştur. 3. sırada ise taze balıklar yer almıştır. Birlik ihracatının % 54 'ü Irak'a yapılırken, Irak'ın ardından sırasıyla Suriye ve Lübnan'ın gelmiştir. En çok ihracat yapan iller ise; Adana, Mersin ve Konya olarak sıralanmıştır.

# KURU GIDANIN YAŞAYAN EFSANELERİ



*Sn. Doğan AKSİN*
*AKSİN TARIM YÖNETİCİSİ*

*Sevgili okurum,*
*Kuru Gıdanın Efsaneleri köşesinde yine efsane bir ismi ağırlıyorum. Türkiye Bakliyat Piyasasının yakın tarihine şahitlik etmiş ve ticaret hayatında aktif olarak yer almış Doğan Aksin ile candan bir sohbet gerçekleştirdik. Tunceli'nin Çukur Köyü'nden İstanbul, Eskişehir ve Mersin'e uzanan bir hayat hikayesini sizlere anlatacağız. Bu hikaye; azimli, çalışkan ve dürüst bir adamın hikayesidir.*
*1970'li yılların son çeyreğinde, henüz liseyi bitirmişken el arabalarında kumaş satarak ticaret hayatına atılan Doğan Aksin, erdemli insanlara yakışan bir mücadele vermiş. Üniversite hayatına devam edemeyen ve iş hayatına en alt kademelerden başlayarak yükselen Doğan Aksin, Mersin Bakliyat Piyasası'na geçmişte yön vermiş değerli isimlerle yan yana yürümüş: İbrahim Arslan, Amir Zekeriya, Mehmet Nasuhoğulları, Abdullah Özdemir, Mehmet Karamehmet'i tanımış ve çalışmış.*
*Doğan Aksin, röportajımız boyunca yukarıda yazmadığım daha pek çok ismi özenle belirterek dönemin insanlarının ticarete yaklaşımlarının "samimiyet ve dürüstlük" merkezli olduğunu özellikle belirtti. Ayrıca, Türk Bakliyat Piyasası'nın geçmişini benimle paylaşırken bugününü analiz etmeyi ve yapılması gerekenleri belirtmeyi de ihmal etmedi. Geride bıraktıklarını derin bir saygı ile anan bu değerli büyüğüm ile tanışmak benim için onurdu.*
*Ayrıca belirtmeden edemeyeceğim: Kuru Gıdanın Efsaneleri köşesinde bulunduğum ortamı gözlemler ve o anı zihninizde canlandırmanız için ortamı sizlere betimlerim. Ancak bu sefer karşımdaki insanın karakteri beni o kadar etkiledi ki ve bu nedenle onu o kadar dikkatle dinledim ki; çevremdeki her şey silindi.*
*Son olarak söylemeliyim; Şu oyunlarla dolu dünyada Doğan Aksin gibi ticaret adamlarının olduğunu bilmek güzel!*

*Doğan Aksin Hakkında...*



1956 yılında Tunceli'nin Çukurlu Köyü'nde dünyaya gelen Doğan Aksin, 76 yılında lise tahsilini tamamladı. Dönemin Başbakanı Bülent Ecevit'in çıkardığı hızlandırılmış eğitim olanağından faydalanmak için İstanbul'da düzenlenen sınava katıldı ve Eskişehir Eğitim Enstitüsü Matematik Bölümü'nde okumaya hak kazandı.
Parlak matematik zekâsı ve azmine rağmen 70'li yılların sonunda yaşanan karışık siyasi süreç yüzünden tahsilini tamamlayamadı. Ailesinin bazı fertleri Mersin'de işporta arabalarında tekstil ürünleri satıyordu. Onların yönlendirmesi ile geçimini sağlamak için Mersin'e geldi ve 1978- 79 yılları arasında 2 sene boyunca çorap sattı.
Aksin, o günleri anlatırken siyah- beyaz bir fotoğraf çıkarıyor ve genç yaşlarında çekindiği bu fotoğrafı gururla gösteriyor. Keskin zekası, çalışkanlığı ve dürüstlüğüyle yazdığı kişisel tarihinin başlangıç noktasını bu siyah- beyaz fotoğraf özetliyor.

*ATİGİSAN AŞ. Zamanları Hakkında...*
1979 yılında Mersin'de bulunan ve Atilla Taşpınar'ın yönetimindeki ATİGİSAN isimli -yaklaşık 120 dikişçi bayan personelin çalıştığı- bir giyim atölyesine, depo sorumlusu olarak girdi. Eşi ile de aynı yerde

tanışarak evlendi. Tarih 1980'i gösterdiğinde ise Denizli'de askerliğini yaptı ve Mersin'e geri döndüğünde bu sefer Mehmet Karamehmet'in sahibi olduğu ETKEN Tekstil ve Bakliyat Grubu'nda işe girdi. Ancak yaptığı iş aynı olsa da ürün başka idi: Bakliyat.
ETKEN Grup'un tüm işlerini dönemin önemli bakliyat tedarikçisi Kürt İbrahim lakablı Sayın İbrahim Arslan yapıyordu.
Aksin, "Bugün Türk Bakliyat Piyasası'na yön veren Arslan Ailesi'nin ticari geçmişi o günlere dayanmaktadır. İbrahim Arslan; Mahmut Arslan, Hasan Arslan ve Hüseyin Arslan'ın babasıdır. O dönemde Eski Türk Ticaret Depoları'nda şimdinin Arbel AŞ. Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Arslan bulunuyordu. Mahmut Arslan üniversite tahsilini sürdürürken Hüseyin Arslan'da eğitimine devam ediyor ve işlere bugün ki gibi güçlü bir şekilde dahil olmuyordu. Biz Etken Depolarından sorumlu kişi olsak da; bütün feyzi Sayın İbrahim Arslan'dan aldık ve işi öğrendik. O, zekası ve bakliyat hususundaki bilgisi düşünüldüğünde 40 tane okumuş adama bedeldi."
Etken Grup'un bünyesinde ???? Selami Gedik, ????Mehmet Toker, ????Amir Zekeriya gibi değerli isimler görev alıyordu. (Ünvanlarını yazar mısınız?) Çok değerli donanımlı isimlerle çalışma fırsatı yakalayan Aksin, Etken Grup'ta 2 yıl görev aldı. Ardından 1983- 84 yıllarında Topuz isimli bir firma kuruldu. Yönetiminde Doğan Aksin'in daha önce de çalıştığı Abdullah Özdemir, Amir Zekeriya, Mehmet Nasuhoğulları ve Mahmut Arslan vardı.
Aksin bir anısını paylaşıyor, "80'li yılların ilk çeyreğinde SİNO- 1, SİNO-2, SİNO-3 ve SİNO- gemileri vardı. Bu gemiler 5000 tonluk küçük yük gemileri idi ve Mersin Limanı'ndan Mahmut Beyler, Türk Arpasını Lübnan'a gönderirlerdi. Sonra İskenderun'a gittik. Orada 60 gün kaldık ve 20 ton kadar arpayı daha İskenderun Limanı üzerinden Lübnan'a gönderdik. O dönemin şartlarına göre üretim de ihracatta çok başarılı idi. "

*80'lerde Bakliyat Üretimi Hakkında...*
80'li yıllarda bakliyat üretiminin zirveyi yaşadığını belirten Aksin, Türkiye'nin çok verimli bir tarım ülkesi olduğunu sözlerine ekledi. Hemen hemen her bölgede bir bakliyat ürünün yetiştiğini, bir ürünün birden fazla çeşidinin olduğunu ve bu zenginliğin korunması gerekirken, devlet politikalarından dolayı günümüzde azaldığını sözlerine ekledi.
1980'lerin son çeyreğinden itibaren devlet tarafından bakliyat alanında çiftçiye verilen prim desteği azaldı ve 94'te tamamen kapsama alanı dışında bırakıldı. Aksin, Bakliyat üretimindeki bu olumsuz gidişhata rağmen Bakliyat Eleme Teknolojilerindeki iyileşmenin ise mutluluk verici olduğu söyledi.
1980'li yılların başında bakliyat eleme teknolojileri ile ilgili de Sayın Doğan Aksin bilgi veriyor: "O zaman bakliyat temizleme, çuvallama ve taşıma işlemleri ilkel teknolojiler ile yapılıyordu. Örneğin Mercimek en çok Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nden gelirdi. Elenir ve iç olurdu. Sonra kabuklu olarak 100kg'lık çuvallara doldurulur ve işçiler tarafından tahta latalar yardımıyla kamyonlara çekilirdi. Nohut ürünü Mersin Gülnar, Kahramanmaraş Elbistan, Konya yöresinden gelirdi. Nohut çuvallarının üzerinde kalibrasyon bilgisi yazardı: Gülnar Koçbaşı 9mm, Elbistan 8mm, Konya 7mm.
Yine Aksin, 80'lerde, bakliyat ticaretinin yoğun olarak yapıldığı ülkeleri de konuşması boyunca belirtiyor.
"Özellikle, 84- 85 yıllarında şimdi dünyanın en büyük bakliyat üreticisi ve tüketicisi olan ülkelere biz bakliyat gönderiyorduk. Hindistan, Pakistan, Srilanka'ya 7 milim nohut giderdi. Her gemi aşağı yukarı 30 bin- 40 bin ton civarında idi. "

*80'lerde Bakliyat Ticaretinde Sistem Hakkında...*
Aksin diyor ki; "Devlet desteklerinin azalması, TMO'nin çiftçiden alımı bırakması vb. nedenlerle çiftçi başka ürünlerin ekimine yöneldi. Dolayısıyla bakliyat ekim alanları daraldı.
Ayrıca, ticaretin işleniş şekli de esnafın yaklaşımı da çok değişti. Bugünkü gibi iletişim kanalları yoktu. Mesela internet yoktu, cep telefonu yoktu. Ama bilgi ilginç bir şekilde daha doğru ve netti. Şimdi farklı kaynaklardan dayanaksız, çarpıtılmış ya da tamamen yanlış bilgiler verilebiliyor, kafa karışıklığı yaşanıyor. Sanal rakamlar yanıltıyor.
Oysa geçmişte piyasadaki adamlar belliydi. Çiftçi kime gideceğini bilirdi. Sistem daha basitti. Tüccar ve çiftçi arasındaki güven daha güçlü temellere oturtulmuştu. Mersin'de Alber Atat, Mahir Şahin, Hasan Kurtoğlu, Dumaniler var idi. Ve bu isimler bakliyat ticaretinin güven veren as isimleri idi.
Sonra, öyle şimdiki gibi, depolarda kimsenin ofisi yoktu. Herkes çarşıda bir arada idi. Çiftçi çuval çuval ham ürünü getirir. Parasını hemen orada alırdı. Bugüne göre az profesyonel hatta ilkel görünse de kesinlikle işler güven çerçevesinde ve hızlı ilerliyordu. Üstelik bakliyat en parlak dönemlerini yaşıyordu.
Zamanımızda, önüne gelen bakliyat ticareti yapıyor ve çiftçi de bakliyat ekmiyor. Bu işin hem ekiminin hem de ticaretinin planlanması ve çeşitli sınırlamalarla düzenlenmesi gerekli.
Aksin, bakliyat ürünleri hakkında resmi kaynaklar tarafından verilen bilgiyi sorguluyor: "2016 yılı TÜİK verilerine göre, 2016 yılında 461 bin ton nohut çıkmış. Oysa piyasalarda dönen nohut ancak 80- 90 bin ton. Sayısal veriler ile reel hayattaki ürün üretim oranının tutmamasındaki en birinci neden, çiftçinin devlet desteği almak için ekim alanı olarak gösterdiği toprakların atıl kalması. Aslında üretimin yapılmaması… Bu noktada devletin denetleme mekanizmasını güçlendirmesi gerektiği kanaatindeyim.



*Bakliyat Sektöründeki Sıkıntılar Hakkında…*
Doğan Aksin, 1980'li yıllardan beri bakliyat sektöründe olan biri olarak sektörünün sorunlarını belirtiyor. 1990'lı yılların ortalarından itibaren bakliyat ekim alanları daraldı. Tohum teknolojileri alanında yol kat eden pek çok ülkeden farklı olarak Türkiye bu alanda geri kaldı ve neredeyse dışarıya bağımlı hale geldi. Ayrıca iklim şartlarındaki değişikliklerde bakliyat üretimi olumsuz anlamda etkiledi. İşçilik pahalı ve girdiler yüksek. Çiftçi taneli baklagilleri ekmek yerine daha az masraflı, daha az emek isteyen ve buna rağmen daha çok mahsul veren pancar, mısır gibi ürünlerin ekimine yöneldi. Fi üretimi yapan çoğu yer mısıra döndü. Sivas patatese yöneldi. Sivas, Adana, Niğde, İnegöl'de çok lezzetli patates çıkar.
Aksin, "Nohut, fasulye gibi ürünleri son iki yılda hiç yemediğimiz kadar pahalı yemeğe başladık. 1982 yılından 2016 yılına kadar kuru fasulye nohut fiyatından 600- 700TL yukarıdaydı. Ancak bu sene nohut fiyatları yukarıda. Şimdi nohut natürel hali 500TL, fasulye ise 330TL. Ayrıca bu sene nohut ekimi yüksek olacak, 200 bin tonu bulacak diyorlar." dedi.



*Fasulye Hakkında...*

Fasulye ticaretinde önemli bir isim olan Doğan Akin özellikle bu ürün hakkında bilgisini ve fikirlerini bizimle paylaştı. "Fasulyenin ekildiği kırsal kesimler Orta Anadolu'da Konya, Ereğli idi. Ortalama 15- 20 bin ton mahsul bu bölgeden kaldırılır.

Fakat Türkiye'de 2007 yılından beri Nevşehir'in Derinkuyu ilçesine fasulye üretimi kaymıştır. Bu bölgenin fasulyesi mineral bakımından zengin doğal kaynak suyu ile sulandığı için ve toprak ve iklim koşullarından uygunluğundan dolayı ince kabuklu, lezzetli ve çabuk pişen bir yapıya sahiptir. Bu bölgeden yıllık ortalama 40- 45 bin ton fasulye çıkmaktadır.

Ayrıca belirtmeliyim; Türkiye Ziraat Odaları'nın bildirdiği rakamlara göre ekim alanları fazla ve aşağı yukarı dekarda 250- 300kg randıman alınıyor. Ve Konya bölgesinde randıman 200- 250 kg.

Ancak bu sayısal verilerin fasulye piyasasının içinde olan biri olarak gerçeği kesinlikle yansıttığını düşünmüyorum. Kanaatimce bu çelişkinin nedeni, köylünün destekleme almak için fasulye ekimi yaptığına dair beyan veriyor olmasıdır. Orsa fasulye yerine patates ekiyor.

2016 yılı TÜİK ve Türkiye Mühendisler Odası ortaklaşa kamuoyuna verdiği rakamlar şöyle: Kuru fasulye dekarda 241 kg. ve ekim alanı ise 900 bin dekar.

Nevşehir Derinkuyu'daki fasulye üretiminin 2006 yılında zirveyi yaşadığını belirten Aksin, bu tarihten itibaren verimi artırmak için çiftçiler tarafından toprağa yapılan bazı uygulamaların toprağa, uzun vadede zarar verdiğini iddia ediyor:

Aksin, "Su ve hava koşullarından çok etkilenen ve özensiz yaklaşımlarda bugün verimi düşen fasulye bölgede 2000 metrekarede 1 ton üretiliyordu. Ancak, mantar ilacı, ot ilacı, kurt ilacı, derken toprağın verimi zamanla düştü. -Derinkuyu bölgesinde Kanada'dan gelen ALBERTA Marka fasulye tohumu kullanılıyor. Bizim de tohumumuz var: Mahmut Arslan ve Abdullah Özdemir öncülüğüne İTAŞ Tohumculuk firması tarafından üretilen "Arslan" var ve ayrıca barbunya tohumu da geliştirildi. Şu an İTAŞ Mersin Ticaret Borsası'nın bünyesinde hizmet veriyor. Yani tarım ülkesi olan Türkiye'de tohum üretimi var. Ancak yeterli oranda değil.-"

*Aksin Tarım'ın Kuruluş Hikayesi ve Recep Konuk İle İş Birliği...*

Aksin, "Sene 1987. Şu an Ak Parti Konya Milletvekili olan Recep Konuk. O dönemlerde Konya'nın Çumra İlçesi'nde öğretmenlik yapıyor ve bakliyat ticaret ile ilgileniyordu. Amir Zekeriya, Recep Konuk ve Ben KARSAN'ı kurduk. Amir Zekeriya bizden 2 sene sonra ayrıldı ve 5 yıl boyunca ticari ortaklığımızı Recep Konuk Beyefendi ile sürdürdük. Recep Konuk; akıllı, bilgili, görgülü ve dürüst bir insandır. 1990 yılına kadar süren ortaklığımızın ardından Recep Bey, Çumra Belediye Başkanlığına adaylığını koydu ve siyaset hayatında kariyer yaptı. Ancak tarımdan hiçbir zaman kopmadı. O dönemlerde PANKOBİRLİK ve Konya Şeker Yönetim Kurulu Başkanlığı görevlerini de farklı zamanlarda üstlendi. Bugün Türkiye'nin en önemli gıda markalarından olan TORKU'nun da sahibidir.

Karsan'dan 1990'da Recep Bey ayrıldıktan sonrada aile fertleri ile 1994 yılına kadar çalışmayı sürdürdük. Ardından ben Karsan'ı Muzaffer Akin Bey'e devrettim.

Ardından Aksan diye bir firma kurdum. Bakliyat işine bu markanın çatısı altında devam ettim. Ercan Yıldırım ile beraberdik. Aksan Tarım'ı da Ercan Bey'e devrederek 2000'li yılların başında yoluma Aksin Tarım'ı kurarak tek başıma devam ettim. Şuanda da işlerin başında oğlum Kerem Aksin var.

*Değerli büyüğüm Doğan Aksin'e röportaj teklifimizi kabul ederek, La Recolte Du Monde Dergisi'nin 12. Sayısı'nda yer alma inceliğini gösterdiği için teşekkür ederiz.*

# YEMEKLİK TANE BAKLAGİLLER ÇALIŞTAYI 2017 DÜZENLENDİ



*10- 11- 12 Mayıs 2017 tarihlerinde Mersin Hilton Otel'de "Yemeklik Tane Baklagiller Çalıştayı" düzenlendi. Mersin Ticaret Borsası ve Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Doğu Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü işbirliğinde düzenlenen Çalıştay; sektör temsilcilerini, akademisyenleri ve konu ile ilgili STK üyelerini buluşturdu. Bakliyat üretiminde ve ticaretinde yaşanan sorunlar ile bu sorunlara çözüm önerileri masaya yatırıldı.*




Mersin Ticaret Borsası ile Doğu Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü iş birliğinde düzenlenen Yemeklik Tane Baklagiller Çalıştayı'nda, bakliyatta yaşanılan sıkıntılar ve yapılması gerekenler konuşuldu. Türkiye'nin farklı bölgelerinden gelen sektör temsilcileri, akademisyenler ve STK yetkililerini buluşturan etkinlik 3 gün sürdü. Katılımcılar arasında; Doğu Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürü Abdullah Çil, Ticaret Borsası Başkanı Abdullah Özdemir, Tarla Bitkileri Daire Başkanı Yusuf Arslan, Tohumculuk Daire Başkanı Mehmet Sığırcı, Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Hüseyin Arslan vardı.

MAHMUT ARSLAN "TÜRKİYE OLMASAYDI DÜNYA BAKLİYAT YILI OLMAZDI."

Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Hüseyin Arslan, konuşmasında bakliyat sektörünün dünya gündeminde sürekli yer alması için önemli çalışmalar yaptıklarını belirtti ve " 2016'da 1,1 milyar insan sosyal medyada bakliyatla ilgili konuştu. 6 Ocak'ı Bakliyat Bayramı olarak ilan ettik ve 70 ülke tarafından bu gün çeşitli etkinliklerle kutlandı. Yaptığımız son çalışmalardan sonra Dünya Bakliyat Günü'nün kabul edilmesi için gerekli çalışmaları yaptık. 44 ülkenin onayıyla Dünya Bakliyat Günü bir aksilik olmazsa 2017 yılı sonunda Birleşmiş Milletler Genel Kurulu tarafından ilan edilecek. Artık dünyada 10 Şubat Dünya Bakliyat Günü olarak kutlanacak. Bu çok önemli bir başarıdır. Türkiye olmasaydı Dünya Bakliyat Yılı olmazdı. " dedi.

HÜSEYİN ARSLAN, "BAKLİYATTA SÜN KULLANMA TARİHİ DİYE BİR ŞEY OLMAZ."

Konserve halindeki bakliyatın üzerinde belirtilen "son kullanma tarihi" ibaresinin "tavsiye edilen tarih" şeklinde düzeltilmesi gerektiğini belirten Hüseyin Arslan, "Konserve edilmiş bakliyatta son kullanma tarihi olmaz." dedi.

Arslan, "Dünyada üretilen bakliyatın yüzde 30'u çöpe gidiyor. Gelişmekte olan ülkelerde, tarladan sofraya gelinceye kadar gidiyor yüzde 30'u, gelişmiş ülkelerde ise sofradan tüketime kadar olan alanda kayıp var. Paketin arkasına son kullanma tarihi yazıyorlar.






Son kullanma tarihi olur mu? Bu dünyanın sorunudur. Bakliyatta son kullanma diye bir şey olmaz. Konservenin üzerine son kullanma tarihi basıyor. Hava almıyor konserve, son kullanması mı olur? Son kullanma tarihi konusunun artık bir şekilde ele alınması lazım" diye konuştu.

ABDULLAH ÖZDEMİR, "TÜRKİYE'DE BAKLİYAT ÜRETİMİ SÜREKLİ OLARAK AZALIYOR. BU ÖNEMLİ BİR SORUNDUR."
Mersin Ticaret Borsası Başkanı Abdullah Özdemir, yaptığı konuşmada 30 yıl önce dünyanın açık ara bakliyat ihracat şampiyonu olan Türkiye'nin, bugün net ithalatçı konumuna geldiğine vurgu yaptı Özdemir," 30 Yıl önce dünyanın bakliyat ihracat şampiyonu bir ülkeydik. Hem de açık ara. Dünya bakliyat ihracatının yüzde 20'sini tek başına ülkemiz yapıyordu. 1988 yılında, Dünyada toplam ihracat 6,1 milyon ton, ülkemizin ihracatı 1,2 milyon ton seviyesindeydi.
Aradan geçen 30 yılda dünyadaki toplam ihracat yaklaşık 3 kat artarak 16 milyon tona ulaşırken, ülkemizin ihracatı yüzde 75 oranında azalarak, 300 bin ton seviyesine gerilemiştir. "dedi.
Sözlerine sektörle ilgili tespitlerde bulunarak devam eden Özdemir, "Hem ihracat pazarlarımızı elde tutabilmek hem de iç talebe cevap verebilmek için ithalat yapmak zorundayız.
Geçen yıl, tam 463 bin ton bakliyat ithalatı yaptık. 2017 yılının ilk 4 ayında ise ithalatımız 215 bin tona yaklaşmıştır.

Bakliyat sektörü olarak biz bu savaşı üretim cephesinde kaybettik. Üretici hızla bakliyat üretiminden uzaklaştı. Üretim sert şekilde düştü. Şu anda elin taşı ile elin kuşunu vurmaya çalışıyoruz. Ancak, yurtdışından ithal ettiğimiz ürünleri ihraç ederek, dünya pazarlarında rekabetçi olmamız ve gücümüzü korumamız mümkün değildir. Bize mal satan ülkeler, eninde sonunda bizim pazarlarımıza doğrudan girmenin yollarını bulacaklardır. Bu nedenle, içinde bulunduğumuz durum sürdürülebilir bir durum değildir. Kimse kendini kandırmasın. Taşıma suyla, bu değirmen daha fazla dönmez." dedi.
Esas cevaplanması gereken sorunun üreticinin niçin bakliyat üretiminden vazgeçtiği olduğunu belirten Özdemir, "Üretici haklı olarak, en az gayret ve maliyet ile en çok getiriyi elde edeceği ve pazarlama garantisi olan ürünleri üretmek ister. Buğdaya ve mısıra verilen desteklerin yanı sıra, bunların ithalatına karşı yüzde 130 oranında gümrük vergisi uygularsak, TMO buğday alımı için dünya fiyatlarının üzerinde bir fiyatla alım garantisi verirse, üretici buğday üretir, mısır üretir, ancak bakliyat üretmez." dedi
"Tohum sorunu çözülmeden verimlilik artmaz" Tohum sorunu çözülmeden verimliliğin artmayacağını belirten Özdemir," Bundan dolayı, sertifikalı tohum üreten özel sektör firmalarına ve araştırma kuruluşlarına destek sağlanmasının faydalı olacağına inanıyoruz. Tohum sorununu çok önemsiyoruz. Mersin Ticaret Borsası olarak, sınırlı öz kaynaklarımızı kullanarak, sadece bakliyat tohumları geliştirmek ve çoğaltmak amacıyla bir tohumculuk şirketi kurduk. Havza Bazlı Destekleme Programını ilk duyduğumuzda çok sevinmiştik. Bu destekleme yöntemi ile ülkemizde ürün bazlı üretim havzalarının oluşmasını bekliyorduk. Nohut havzaları, Mercimek havzaları ve Kuru Fasulye havzaları gibi. Ancak bu programın uygulanma şekli açıklandığında hayal kırıklığına uğradık. Aşağı yukarı her ürün, her havzada destekleniyor. Böyle bir destekleme yöntemiyle ürün bazında uzmanlaşmış üretim havzalarının ortaya çıkması mümkün değildir. Bu uygulamanın yeniden gözden geçirilmesini bekliyoruz." dedi.

"Bakliyat üretimini tekrar cazip hale getirmeliyiz." Yerli bakliyat üretimini artırmak için, bakliyat üretimini tekrar cazip hale getirmesi gerektiğini belirten Özdemir,"Bunun için, verimliliğin artması, hasat sonrası fiyat istikrarının sağlanması, devletimizin verdiği desteklerin artarak devam etmesi , rakip ürünlere orantısız şekilde yüksek destek verilmemesi ve sadece bakliyat üretiminde uzmanlaşmış üretim havzalarının oluşturulması gerekmektedir. Doğu Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürü Abdullah Çil, Tarla Bitkileri Daire Başkanı Yusuf Arslan ve Tohumculuk Daire Başkanı Mehmet Sığırcı da birer konuşma yaptılar.

Konuşmaların ardından teşekkür ve plaketler sunuldu. Ardından diğer oturumlara geçildi.

# TÜKSİAD 2017 GENEL KURULU TAMAMLANDI.




*19- 21 Mayıs'ta, Antalya Belek'te, Zeugma Babillion Otel'de, Türkiye'nin Kuruyemişçileri buluştu. Kurul toplantısında sektörü ilgilendiren önemli konular tartışılırken fikir alışverişinde bulunuldu. AKY Technology sponsorluğunda gerçekleşen TÜKSİAD Gala Yemeği'nde ise Nadide Sultan sahne alarak iki gün boyunca süren yoğun görüşmelerin yorgunluğunu sildi.*

Tüm Kuruyemiş Sanayicileri ve İş Adamları Derneği (TÜKSİAD) 19- 21 Mayıs tarihleri arasında Antalya, Belek'te Zeugma Babillion Otel'de, 2017 Yılı Genel Kurulu'nu düzenledi. Hoş geldiniz Kokteyli ile başlayan etkinlik programında; Açılış Konuşmasını TÜKSİAD Yönetim Kurulu Başkanı Hüsamettin Karaman yaptı. Sektörün sorunlarına değinen ve çözüm önerileri sunan paneller ile zenginleşen Kurul'da Dünya Gazetesi Yazarı Rüştü Bozkurt moderatörlüğünde "Kuruyemiş Sektörü Strateji Paneli" düzenlendi. Ekonomi Bakanlığı İhracat Gn. Md. Yrd. Musa Demir, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bitkisel Üretim Gn. Md. Mesut Akdamar sunum gerçekleştirdi ve sorulara cevap verdi.
Aile Şirketlerinde Kurumsallaşma Paneli iki oturumda gerçekleştirildi. Levent Kimya San. ve Tic. A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Atıl Pekşen, Volkan İtfaiye San. ve Tic. AŞ. Yönetim Kurulu Üyesi Duygu Tecim, Antalya Arkollü İçecekler AŞ. Geliştirme ve Strateji Planlama Yöneticisi Hazal Karaman tecrübelerini katılımcılar ile paylaştı.
TÜKSİAD 2017 Genel Kurulu'nda, kuruyemiş üretimindeki dalgalanmadan, ithalat- ihracat durumlarına, devlet uygulamalarından gelecekte alınması gereken önlemlere kadar geniş bir bilgi ve fikir alışverişinde bulunuldu.
İki gün süren TÜKSİAD 2017 Genel Kurulu 21 Mayıs Gecesi düzenlenen Gala Yemeği ile tamamlandı. AKY Technology sponsorluğunda gerçekleştirilen gecede Nadide Sultan sahne alarak 2 günün yorgunluğunu sildi.






AKY® TECHNOLOGY




# TOHUM KAPLAMA MAKİNASI

## TP-50 CC

*Tohum, kuruyemiş vb. ürünlerin dış yüzeylerini kaplamak için kullanılır. Makinenin çalışma prensibi 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*



# TÜRKİYE'DE KURUYEMİŞ SEKTÖRÜ VE TÜKETİCİLERİN SATINALMA DAVRANIŞLARI: **TEKİRDAĞ İLİ ÖRNEĞİ**



Türkçe'de "meyve"nin karşılığı "yemiş" ile karşılanır. Kurutularak tüketime sunulan meyveler ise kuruyemiş adı ile anılır. Kuruyemişler, meyvenin kurutulması veya kavrulmasıyla elde edilir. Türkiye kuruyemiş üretimi ve tüketimi açısından dünyanın önde gelen ülkeleri arasındadır. Türkiye, hem üretim hem de tüketim açısından tam bir kuruyemiş cennetidir. (Galipoğlu 2006)

Türkiye ürettiği yirmiden fazla çeşit ile kuruyemiş üretiminde dünyanın önde gelen üreticileri arasında yer almaktadır. Türkiye'de kuruyemiş ve mamullerinin üretim faaliyetlerinin neredeyse tamamı kırsal kesimde gerçekleşmekte, 100 binin üzerinde çiftçilikle uğraşan aile ve bunun yarısı kadar da işletme çalışanları geçimini kuruyemiş ve mamulleri sektöründen sağlamaktadır. En çok üretilen ürünler genel olarak fındık, antep fıstığı, leblebi, kuru kayısı, kuru incir ve kuru üzümdür. Üretilen 50 bin ton kuruyemiş yetmişe yakın ülkeye ihraç edilmektedir.

Türkiye, zengin kuruyemiş çeşitleri ve gelişmiş üretim tekniklerinin yanında kuruyemiş tüketiminin de yüksek olduğu bir ülkedir. Kuruyemişler Türk kuruyemiş sektörüne yüzyıllar önce girmiş, tamamlayıcı tatlar ve çeşni olarak Türk mutfağının vazgeçilmez unsurları haline gelmişlerdir. Türkiye'de çerezlik olarak tüketilen başlıca kuruyemiş çeşitleri; fındık, badem, Antep fıstığı, ceviz, ay çekirdeği, kabak çekirdeği, kabuklu yer fıstığı, fındık içi, leblebi çeşitleri, soslu mısır, soslu fıstıktır. Türkiye, yılda 800 bin ton kuruyemiş tüketimi ile bu alanda 3 milyar dolarlık bir pazara sahiptir ve kişi başına yıllık 3 kg. kuruyemiş tüketimi ile dünyada ilk sırada yer almaktadır. (Çalışkan ve Gemici, 2010) Paketli kuruyemiş pazarı ise, 500 milyon dolar civarındadır. Son yıllarda tüketicilerin sağlıklı beslenme konusunda bilinçlenmesi ve bu doğrultuda ambalajlı kuruyemişe yönelmesi, markalı kuruyemiş sektörünün de hızlı bir büyüme trendine girmesine sebep olmuştur.

Günümüzde tüketiciler sağlıksız gıdalar yerine doğal ve katkısız ürünleri tüketmeye özen göstermektedir. Kuruyemiş mamulleri de son yıllarda ön plana çıkan bireylerin sağlıklı beslenme eğilimi çerçevesinde önem kazanmaktadır. Yapılan araştırmalarda; kuruyemişlerin hemen her çeşidinin kalp sağlığı yönünden çok faydalı kolesterol düşürücü etkiye sahip, diyetlerde kilo vermeye yardımcı olabilen, içerdikleri vitaminler ve mineraller yönünden son derece yararlı gıdalar olduğu sonucuna varılmıştır. Ayrıca tüketicilerin hijyen konusunda daha bilinçli davranması, kaliteli ve gıda güvenliği sağlanmış ürünlere olan talebi n artmasıyla ambalajlı kuruyemiş tüketimi artmakta ve Pazar büyümektedir. Kuruyemiş sektöründe markalaşma ve araştırma geliştirme faaliyetlerine verilen önem sonucu Türkiye'nin kuruyemiş ihracatı artış gösterme eğilimindedir. Bu araştırmanın amacı, Marmara Denizi'nin kuzey kesimi boyunca yer alan Tekirdağ İlinde yaşayan tüketicilerin tüketim alışkanlıklarını çeşitli sosyo- ekonomik gruplar ve satın alma tercihlerine göre analiz etmektir. Tekirdağ ili merkez ilçede hane halklarının kuruyemiş tüketim davranışları ve kuruyemiş satın alım tercihleri artırılmıştır.

## *Materyal ve Yöntem*

Bu çalışmanın ana materyalini, Tekirdağ merkez ilçede yer alan mahallelerde yaşayan kişilerle yüz yüze görüşmeleri yolu ile doldurulan anket formlarından elde edilen orijinal veriler oluşturmaktadır. Araştırmanın veri kaynağı Tekirdağ ili merkez ilçesinde yer alan tüm mahallelerde yaşayan aile birimleridir. Merkez ilçe mahalle muhtarlarından alınan bilgilere göre; Tekirdağ ili merkez ilçe nüfusunun 197.922 kişi ve hane sayısının 53106 olduğu belirlenmiş ve tüm mahallelerin kapsandığı (14 mahalle) bir örnekleme çalışmasına gidilmiştir. Mahalle muhtarlıklarından alınan bilgiler ile her mahalledeki hane ve nüfus sayısı tespit edildikten sonra anket uygulanan hane sayısı hesaplanmıştır. Hem mahalleden yapılacak anket sayısı ise mahallelerin nüfusuna orantılı olarak dağıtılmış aileler tesadüfen seçilmiştir.

Örnek hacmi aşağıdaki formülden yararlanılarak hesaplanmaktadır (Çivi ve ark 1993)

$$N = \frac{N.S'.T2}{(N-1).E2 + (S.t2)}$$

Formülde;
N: Popülasyondaki toplam konut sayısı (53106)
S2: Mahalleler itibariyle konut sayısını gösteren serinin varyansı (4881344)
T2: %99 olasılık düzeyindeki tablo değerini (6,635776)
E2: Hata payını (%10) (195894,8)
n: Örnek hacmini ifade etmektedir.

$$n = \frac{53106.4881344.6,635776}{(53106-1).195894,8 + (2209.6,635776)}$$

Eğer amaç örnek hacmini azaltmak ise güven aralığı daraltıp hata payını attırmak gerekir. (Miran, 2002, syf: 139) Bu araştırmada %99 güven aralığı ve %10 hata payı ile çalışılmıştır. Böylece örnek sayısı 167 adet olarak bulunmuştur. Anket sayılarının mahallelere dağılımında hane sayısı esas alınmıştır. Bununla birlikte tüketiciler gelir durumuna göre de değerlendirilmiş ve mahalleler, buralarda yaşayan tüketicilerin gelirleri göz önünde bulundurularak sosyal sınıflara ayrılmıştır. Bu ayrım yapılırken, Türkiye ve İstanbul'da yapılan tüketici eğilimlerini ölçen benzer araştırmalar incelenmiştir. Aksoy ve arkadaşları tarafından İstanbul'da yapılan bir çalışmada semtler, düşük, orta, yüksek v çok yüksek gelirlere göre sosyal sınıflara ayrılmıştır. Bu çalışmada da benzer bir yol izlenmiş ve tüketicilerin gelir düzeyleri 4.000TL ve üzeri ( A Grubu), 3.000- 3.999TL arası (B Grubu), 1.000- 2.999TL arası (C Grubu) ve 1.000TL'den az gelire sahip olanlar ise D Grubu şeklide sınıflandırılmıştır. A Grubu çok yüksek, B Grubu yüksek, C Grubu orta ve D Grubu da düşük gelir grubunu ifade etmektedir. Mahalleler sosyal gruplara göre ayrıldığında; Hürriyet ve 100. Yıl Mahalleleri A Grubunda, Değirmen altı, Orta Cami ve Eski Cami Mahalleleri B Grubunda, Ertuğrul, Altınova, Yavuz, Turgut ve Gündoğdu, Zafer, Çınarlı Mahalleleri C Grubunda ve Aydoğdu, Karadeniz Mahalleleri D Grubunda yer almışlardır.

Çizelge 2.1'de gelir gruplarına ve mahallelere göre tüketici anketlerinin dağılımı ayrıntıları ile gösterilmiştir. Buna göre, A Grubundan 41, B Grubundan 29, C Grubundan 73 ve D Grubundan 24 anket gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın sonraki aşamasında 167 örneğin mahallelere dağılımı oransal örnekleme yöntemiyle yapılmıştır. Araştırmanın yapılacağı mahallelerdeki sokak ve hanelerin belirlenmesinde ise tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılmıştır.

*Çizelge 2.1. Gelir Gruplarına ve Mahallelere Göre Tüketici Anketlerinin Dağılımı*

| Sosyal Sınıflar ve Gelir Düzeyi | Mahalleler | Ortalama Gelirler | Hane Sayısı | (%) | Gruplara Göre Gerçekleştirilen Anket Sayısı |
|---|---|---|---|---|---|
| A GRUBU | Hürriyet | 4.593 | 6.890 | 13,0 | 41 |
| | 100. yıl | 4.156 | 6.183 | 11,6 | |
| B GRUBU | Değirmen altı | 3.725 | 1.154 | 2,2 | 29 |
| | Ertuğrul | 3.240 | 1.700 | 3,2 | |
| | Orta Cami | 3.065 | 6.500 | 12,2 | |
| C GRUBU | Altınova | 2.100 | 4.000 | 7.5 | 73 |
| | Yavuz | 1.933 | 3.750 | 7.1 | |
| | Turgut, Gündoğdu | 1.894 | 5.690 | 10.7 | |
| | Zafer | 1.700 | 4.000 | 7.5 | |
| | Çınarlı | 1.447 | 5.750 | 10.8 | |
| D GRUBU | Aydoğdu | 950 | 6.750 | 12.4 | 24 |
| | Karadeniz | 933 | 919 | 1.7 | |
| | TOPLAM | | 53.106 | 100.0 | 167 |

Araştırma Bulguları

Tekirdağ ilinde bulunan 14 mahallede tesadüfi örnekleme yoluyla belirlenen 167 hane ile kuruyemiş tükeim alışkanlıklarının analizine yönelik yapılan çalışmada tüketicileri gün içinde atıştırmalık olarak başlıca tercihleri Çizelge 3.1'de sıralanmıştır. Çizelgeden de görüldüğü gibi tüketicilerin çoğunluğunun ilk tercihi "Kuruyemişçiler" olurken (%33,53); diğer tercihler sırayla "Meyve" (%20,36), "Bisküvi" (%11,98) ve "Cips çeşitleri" (10,78) şeklindedir.

*Çizelge 3.1. Tüketicilerin Gün İçinde Atıştırmalık Olarak Başlıca Tercihleri*

| GIDA GRUPLARI | ADET | (%) |
|---|---|---|
| Kuruyemiş | 56 | 33,53 |
| Meyve | 34 | 20,36 |
| Bisküvi | 20 | 11,98 |
| Cips çeşitleri | 18 | 10,78 |
| Şekerleme | 15 | 8,98 |
| Atıştırmalık tüketmeyen | 10 | 5,99 |
| Kraker | 9 | 5,40 |
| Diyet ürünler | 5 | 3,00 |
| TOPLAM | 167 | 100,00 |

Tüketicilerin gelir gruplarına göre kuruyemiş tercihleri Çizelge 3.2'de sıralanmıştır. Yüksek gelir düzeyine sahip tüketicilerin sırasıyla Antep fıstığı (%15,0), fındık (%13,1) ve badem (10,0); düşük gelirli tüketicilerin ise ulaşılabilir satış fiyatları nedeniyle genellikle (%30,0) ay çekirdeği ve leblebiyi (%17,5) tercih etmektedirler.

*Çizgi 3.2 Tüketicilerin Gelir Gruplarına Göre Kuruyemiş Tercihleri*

| Kuruyemiş Çeşitleri | A Grubu | | B Grubu | | C Grubu | | D Grubu | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ADET | (%) | ADET | (%) | ADET | (%) | ADET | (%) |
| Fındık | 6 | 13.60 | 3 | 8.93 | 4 | 5.99 | 1 | 4.19 |
| Antep Fıstığı | 5 | 15.00 | 4 | 14.29 | 6 | 7.78 | 1 | 5.99 |
| Badem | 5 | 12.20 | 2 | 7.14 | 3 | 4.79 | 1 | 2.99 |
| Tuzlu Fıstık İçi | 2 | 5.00 | 3 | 10.71 | 6 | 7.78 | 3 | 11.98 |
| Ay Çekirdeği | 2 | 4.00 | 3 | 8.93 | 14 | 19.16 | 7 | 30.00 |
| Kabak Çekirdeği | 3 | 8.00 | 2 | 5.36 | 5 | 6.59 | 2 | 8.38 |
| Ceviz İçi | 2 | 4.00 | 3 | 10.71 | 5 | 6.59 | 1 | 3.59 |
| Leblebi Çeşitleri | 3 | 8.00 | 3 | 01.71 | 12 | 16.17 | 5 | 19.16 |
| Kuru Üzüm | 3 | 7.00 | 3 | 10.71 | 3 | 4.79 | 1 | 3.59 |
| Kuru Kayısı | 4 | 11.00 | 1 | 3.57 | 3 | 4.79 | 1 | 2.99 |
| Kaju Fıstığı | 2 | 5.00 | 1 | 3.57 | 5 | 6.59 | 1 | 2.40 |
| Soslu Mısır | 3 | 8.00 | 1 | 1.79 | 1 | 1.20 | 0 | 1.80 |
| Kabuklu Yer Fıstığı | 0 | 1.00 | 1 | 3.57 | 6 | 7.78 | 1 | 2.99 |
| TOPLAM | 41 | 100.00 | 29 | 10.00 | 73 | 100.00 | 24 | 100.00 |

Tüketicilerin mevsimlere göre kuruyemiş tüketim sıklığı Çizelge 3.3'de gösterilmiştir. Ankete katılan tüketicilerin verdikleri cevaplara dayanarak kış aylarında kuruyemiş tüketiminin yaz aylarına göre daha fazla olduğu gözlemlenmiştir.

Çizelge 3.3 Yaz ve Kış Aylarında Tüketicilerin Kuruyemiş Tüketim Sıklığı

| Kuruyemiş tüketim sıklığı | Yaz Ayları | | Kış Ayları | |
|---|---|---|---|---|
| | Adet | % | Adet | % |
| Hergün | 40 | 24.0 | 74 | 44.3 |
| Haftada 2-3 | 78 | 46.7 | 64 | 38.3 |
| Haftada 1 | 33 | 19.8 | 20 | 12.0 |
| Nadiren | 15 | 9.0 | 8 | 4.8 |
| Tüketmiyorum | 1 | 0.6 | 1 | 0.6 |
| Toplam | 167 | 100.0 | 167 | 100.0 |

Çizelge 3.4'te görüldüğü üzere anket yapılan tüketicilerin %34.13'lik büyük çoğunluğu "Televizyon programları izlerken" tükettiğini belirtmiştir. Diğer tercihler "Evde misafir ağırlarken" (%26.35) ve "Sosyal aiktivitelerde" (%12.57) kuruyemiş tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmiştir.

*Çizelge 3.4 Tüketicilerin En Çok Kuruyemiş Tükettiği Zamanlar*

| En Çok Kuruyemiş Tüketilen Zaman | Adet | % |
|---|---|---|
| Televizyon Programları İzlerken | 57 | 34.13 |
| Misafir Ağırlarken | 44 | 26.35 |
| Sosyal Aktivitelerde | 21 | 12.57 |
| Sinemada Film İzlerken | 17 | 10.18 |
| Maç İzlerken | 15 | 8.98 |
| Sahilde, Açık Havada | 9 | 5.39 |
| Bilgisayar Kullanırken | 4 | 2.40 |
| Toplam | 167 | 100.00 |

Çizelge 3.52te tüketicilerin kuruyemiş satın almayı tercih ettikleri yerler itibariyle dağılımı gösterilmiştir. Tüketicilerin kuruyemiş satın almayı tercih ettikleri yer oranı ile "Kuruyemişçiler" olmuştur. (%46.11) Tüketicilerin kuruyemiş satın aldıkları diğer yerler "Super& Hiper Marketler" (%29.34) ve "Bakkallar" (%13.77) olarak sıralanmaktadır.

*Çizelge 3.5 Tüketicilerin Kuruyemiş Satın Almayı Tercih Ettiği Yerler İtibariyle Dağılımı*

| Kuruyemiş Satın Alınan Yer | Adet | (%) |
|---|---|---|
| Kuruyemişçiler | 77 | 46.11 |
| Super&Hiper Marketler | 49 | 29.34 |
| Bakkallar | 23 | 13.77 |
| Semt Pazarı | 12 | 7.19 |
| Seyyar Kuruyemiş Satıcıları | 6 | 3.59 |
| Toplam | 167 | 100.00 |

Çizelge 3.6'da tüketicilerin kuruyemiş satın alırken en çok dikkat ettiği kriterler görülmektedir. Birinci tercih olarak kuruyemişçilerin "Tazelik" %23.94 İle ilk sırada yer alırken, satın almayı etkileyen diğer kriterler "Kalite" (%22.16) "Fiyat" (20.36) ve "Marka Adı" (%19.76) şeklinde sıralanmaktadır.



*Çizelge 3.6 Tüketicilerin Kuruyemiş Satın Alırken En Çok Dikkat Ettiği Kriterler*

| Kriterler | Adet | % |
|---|---|---|
| Tazelik | 40 | 23.94 |
| Kalite | 37 | 22.16 |
| Ulaşılabilir Fiyat | 34 | 20.36 |
| Marka Adı | 33 | 19.76 |
| İçgüdüsel Satın Alma | 11 | 6.60 |
| Lezzet | 8 | 4.79 |
| Promosyonlar | 2 | 1.20 |
| Ambalaj | 2 | 1.1 |
| TOPLAM | 167 | 100.00 |

Çizelge 3.7'de tüketicilerin kuruyemiş satın almasını tetikleyen reklamlar gösterilmiştir. Tüketiciler en yüksek oranda "Televizyonda Yayınlanan Reklamlar" dan etkilenirken (%44.91); bunu "İnternette Yayınlanan Reklamlar" takip etmektedir (%21.56). "Dergi ve Gazetelerde Yayınlanan Reklamların" tüketicilerin kuruyemiş satın alması davranışında etkisi nispeten düşüktür. Ankete katılan tüketicilerin anlamlı bir kesimi "Kuruyemiş Reklamları Satın Alma Eğilimimi etkilemez." yanıtını vermiştir. (%23.95)

*Çizelge 3.7. Tüketicilerin Satın Almasını Tetikleyen Reklamlar*

| Reklamlar | Adet | % |
|---|---|---|
| Televizyonda yayınlanan reklamlar | 75 | 44.91 |
| İnternette yayınlanan reklamlar | 36 | 21.56 |
| Dergide yayınlanan reklamlar | 7 | 4.19 |
| Gazetede yayınlanan reklamlar | 9 | 5.39 |
| Reklamlar satın alma eğilimimizi etkilemez | 40 | 23.95 |
| Toplam | 167 | 100.00 |

Çizelge 3.8'de ankete katılan tüketicilerin tercih ettikleri markayı seçim kriterleri itibariyle dağıtımı görülmektedir. Tüketiciler marka tercihinde "Güvenilirlik" (%35.93). "Yenilikçilik" (%20.36), "Tazelik" (%7.78), Kalite ve Ulaşılabilir Fiyat (%7.19) kriterlerine öncelikle dikkat etmektedir.

*Çizelge 3.8 Tüketicilerin Tercih Ettiği Markayı Seçim Kriterleri*

| Marka Seçim Kriterleri | Adet | % |
|---|---|---|
| Güvenilirlik | 60 | 35.39 |
| Yenilikçilik | 34 | 20.36 |
| Tazelik | 13 | 7.78 |
| Kalite | 12 | 7.19 |
| Ulaşılabilir fiyat | 12 | 7.19 |
| Lezzet farkı | 12 | 7.17 |
| Geniş ürün çeşitliliği | 7 | 4.19 |
| Hijyen | 4 | 2.40 |
| Reklamların etkisi | 4 | 2.40 |
| Rekabet gücü | 3 | 1.80 |
| Promosyonlar | 2 | 1.20 |
| Ambalaj tasarımı | 1 | 0.60 |
| Markanın yöreselliği | 1 | 0.60 |
| Sağlık üzerine olumlu etki | 1 | 0.60 |
| Tavsiye üzerine | 1 | 0.60 |
| Toplam | 167 | 100.00 |

*Çizelge 3.9 Tüketicilerin Üreten ve Paketleyen Firmalardan Beklentileri*

| Kuruyemiş Üreten ve Paketleyen Firmalardan Beklentiler | Adet | % |
|---|---|---|
| Kalite | 60 | 23.00 |
| Ulaşılabilir fiyat | 58 | 21.02 |
| Tazelik | 34 | 12.69 |
| Paketlerden yabancı cisim çıkmaması | 31 | 11.57 |
| Ürün çeşitliliğinin artması | 19 | 7.09 |
| Hijyenik şartlarda üretim yapılması | 18 | 6.72 |
| Farklı ambalaj tasarımları | 17 | 6.30 |
| Bayat ve küflü ürünlerin paketlenmemesi | 12 | 4.48 |
| Promosyonlu paketlerde bayat ürün bulunmaması | 12 | 4.48 |
| Bozuk ve defolu ürün miktarının sıfıra inmesi | 4 | 1.49 |
| Ürünlerdeki tuz miktarının azaltılması | 2 | 0.75 |
| Tozsuz temiz ürün üretimi (kuru üzüm, fıstık gibi ürünlerde) | 1 | 0.37 |
| Toplam | 268 | 100.00 |

Çizelge 3.9'da tüketicilerin kuruyemiş üreten ve paketleyen firmalardan beklentileri itibariyle dağıtımı verilmiştir. 167 kişi ile anket yapılmasına rağmen; toplam kişi sayısının 268 olarak görülmesinin nedeni, bir tüketicinin bir ya da birden fazla yanıt vermiş olmasıdır. Buna göre tüketicilerin ilk sıradaki beklentileri sırası ile "Kalite" (%23.0) ve "Ulaşılabilir fiyat" (%21.02) şeklinde oluşmuştur. Bunu "Tazelik" (%12.69), Pketlerden Yabancı Cisim Çokmaması (%11.57), "Ürün Çeşitliliğinin Artması" (%7.09), "Hijyenik Şartlarda Üretim Yapılması" (%6.72) beklentileri takip etmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Araştırmada elde edilen sonuçlar aşağıdaki şekilde özetlenebilir:

• Anket sonuçlarına göre tüketicilerin gün içinde atıştırmalık olarak ilk tercihi kuruyemişler (%33.53) olmuştur. Ankete katılan tüketicilerin cips, kraker gibi gıdalar yerine daha sağlıklı kuruyemiş çeşitlerini tüketmeyi tercih ettiklerini belirlemiştir.

• Gelir guruplarına göre tüketiciler sınıflandırılmış; yüksek gelir seviyesine sahip tüketicilerin en sık tükettiği kuruyemiş çeşidi Antep fıstığı, fındık ve badem iken; düşük gelir düzeyine sahip tüketicilerin; ay çekirdeği, leblebi ve tuzlu fıstık içi tüketmeyi tercih ettikleri belirlenmiştir.

• Ankete katılan tüketicilerin verdikleri cevaplara dayanarak kış aylarında kuruyemiş tüketiminin yaz aylarına göre daha fazla olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

• Tüketicilerin genellikle televizyon programı izlerken (%34.13), misafir ağırlarken (%26.35) ve sosyal aktiviteler esnasında (%12.57) kuruyemiş tüketmeyi tercih ettikleri saptanmıştır.

• Tüketicilerin kuruyemiş satın almayı tercih ettikleri yerler; kuruyemişçiler (40.71), süper ve hiper marketler (%30.43) ve bakkallar (%16.21) şeklinde sıralanmaktadır.

• Tüketicilere kuruyemiş satın aldıran en önemli kriterler tazelik (%23.94), kalite (%22.16), fiyatı (%20.36), marka adı (%19.76) özelliklerinin olduğu belirlenmiştir.

• Kuruyemiş satın almasını etkileyen reklamların başında televizyonda yayınlanan reklamlar (%44.91) yer alırken; bunu internette yayınlanan reklamlar (%21.56) takip etmektedir. Ankete katılan tüketicilerin önemli bir kısmı (23.95) kuruyemiş reklamlarının satın alma eğilimi üzerinde etkisi olduğunu düşünmemektedir.

• Tüketicilerin verdikleri yanıtlara göre tercih ettikleri markayı seçme kriterleri; güvenilirlik (%35.93), yenilikçilik (%20.36), tazelik (%7.78), kalite ve ulaşılabilir fiyat (%7.19) olarak sıralamıştır. Tüketicilerin kuruyemiş üreten ve paketleyen firmalardan beklentileri ise kaliteli üretim (%23.0), ulaşılabilir fiyat (%21.02) ve taze ürün arzıdır (%12.69)

Çalışmanın sonuçlarına göre öneriler şöyle sıralanabilir:

• Kuruyemiş ürünlerinin üretim aşamasında, sürdürülebilirlik ilkesi çerçevesinde kaliteye dayalı üretim artışı ile gıda güvenliği ve gıda güvencesinin sağlanmalıdır.

• Kuruyemiş üreticilerinin örgütlenmesi sağlanmalıdır. Kırsal kesimin geliri artırılmalı ve kırsal toplumun yaşam şartları iyileştirilmelidir. Tarımsal pazarlama alt yapısı güçlendirilmeli ve tarım- sanayi bütünleşmesi sağlanmalıdır.

• Araştırma sonuçlarından da anlaşıldığı gibi tüketicilerin satın alma kararı verirken fiyat faktörü ile birlikte, hijyene çok önem vermekte bu nedenle üretimde öncelikle personel hijyeni olmak üzere, uygun şartlarda ambalajlama ve depolamaya önem verilmelidir. Satış aşamasında kuruyemiş paketleri raflara güneşe maruz kalmayacak şekilde sunulmalıdır. Tüketici bilincinin artması üretici ve paketleyici firmaların daha hassas olmasını sağlayacaktır.

• Tüketicilerin tercih ettiği ürünlerin, gıda kodeksine uygun şekilde üretilmesini sağlayacak tedbirlerin alınması ve yasal düzenlemelerin yapılması gerekmektedir. Üretimden kaynaklanan sorunların aşılabilmesi için üreticiden kaynaklanan gıda güvenliği sorunu giderilmeli ve kalite güvencesi artırılmalıdır.

*KAYNAKLAR*

*Aksoy Ş (1996). Trakya Bölgesinde Bitkisel Sıvı Yağ ve Margarin Sanayi Sektör Analizi Tübitak, Proje No. Togtag, 1312, Ankara*

*Coşkuner Y, Karababa E, (2004). Leblebi: A Roasted Chickpea Product As A Traditional Turkish Snach Food. Food Reviews International, 20: 3, p.257-274.*

*Çalışkan V, Gemici G (2010). Türkiye'de Leblebi Üretimi ve Ticareti. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü, Marmara Coğğrafya Dergisi S. 234- 266.*

*Çivi H, Gürler Z, Esengün K, Karaciğer O (1993). Tokat İl Merkezi'nde Yaşayan Hane Halklarının Kırmızı Et Tüketme Durumu. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Yıllığı. Tokat.*

*D. Çağla Turan, H. Güngör, G. Güngör*
*Araş. Gör., Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ*
*XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 3- 5 Eylül 2014, Samsun*

# KONTEYNER KRİZİ İHRACATTA ENGEL OLUŞTURUYOR





A.Uğur Ateş
Akdeniz Kimyevi Maddeler ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı

*Dünya ekonomisi oldukça zorlu bir dönemden geçerken, küresel ticaret hacminde de 2014 yılından bu yana daralma yaşanıyor. Petrol fiyatlarının da düşmesiyle deniz taşımacılığında oluşan kriz, büyük küçük birçok deniz taşımacılık şirketinden iflas haberleri getiriyor. Hayatta kalan küçük şirketlerin de büyükler tarafından satın alınmasıyla navlun fiyatları artmaya başladı.*

*Konteyner krizi nedeniyle yoğun şikayet alıyoruz*

Konuyla ilgili açıklamada bulunan Akdeniz Kimyevi Maddeler ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı A.Uğur Ateş küresel ticarette yaşanan konteyner krizi nedeniyle son dönemde üyelerinden, hatların çoğunun Türkiye'den yük almak istemedikleri ve konteyner vermedikleri konusunda yoğun bir şekilde şikayet aldıklarının altını çizerek, "Özellikle maden ihracatı yapan firmalarımıza yüklerinin ağır olması nedeniyle taşımak istemedikleri bahaneleri öne sürülüyor. Bu kapsamda biz de navlun fiyatlarına ilişkin bir çalışma yaptık ve Ekim 2016 – Nisan 2017 tarihleri arasındaki dönemde Mersin çıkış limanından Ortadoğu/Arap Körfezi/Uzakdoğu varışlı servisler için en az % 100 olmak üzere % 400 oranına varan navlun fiyat artışı bilgisine ulaştık" dedi.

*Siparişler zamanında sevk edilemiyor*

Bütün dünyada kar marjlarının çok daraldığı bir ortamda, bu artışların ihracatçı firmalar için katlanamayacak noktalara ulaştığına dikkat çeken Ateş, "Konteyner bulamadıkları için aldıkları siparişleri zamanında sevk edemiyorlar veya çok yüksek maliyetler karşısında zarar etmeye devam ediyorlar" şeklinde konuştu.

*Sorunun çözümü için girişimler başlatıldı*

Ateş, konuyu hemen Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) ve Ekonomi Bakanlığı'na ilettiklerini belirterek, "TİM tarafından aynı gün özel bir çalışma başlatıldı ve şu anda Ekonomi Bakanlığımız ile koordineli bir şekilde yürütülüyor. İhracatçılarımızın önünde engel yaratan bu sorunun çözüme kavuşması için tüm desteğimizle girişimlerimize devam edeceğiz" dedi.



# 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

# DÜNYA TOHUM KONGRESİ 2017 TAMAMLANDI

*Macaristan'ın Başkenti Budapeşte'de Uluslararası Tohum Federasyonu ve Macar Tohum Birliği tarafından " ISF Dünya Tohum Kongresi 2017" düzenlendi. 22- 24 Mayıs tarihleri arasında gerçekleşen bu dev sektörel organizasyon, 1000'den fazla tohum endüstrisi profesyonelini buluşturuyor. AKY Technology tohum sayma, eleme ve temizleme makinelerini tanıtmak üzere stant açarak etkinlikteki yerini aldı.*




ISF Dünya Tohum Kongresi ISF, küresel tohum endüstrisinin baş mimarlarını ve karar vericilerini bir araya getiren amiral gemisi etkinliğidir. 22- 24 Mayıs 2017 tarihlerinde, Macaristan'ın başkenti Budapeşte'de düzenlenen etkinlik, 1000'den fazla tohum endüstrisi profesyonelini buluşturarak küresel sorunları tartışmaya açmıştır.

Kongre, Uluslararası Tohum Federasyonu ve Macar Tohum Birliği işbirliğinde düzenlendi. Bitki Islahı, hastalıklara dayanıklılık, tohum ticaretinin kuralları, tohum iyileştirme, bitki sağlığı konuları tohum kongresinin genel olarak içeriğini oluşturmaktadır.

Macaristan'da tarım sektörü önemlidir. Ülke arazisinin yaklaşık %70'i tarımsal üretim için uygundur. Macar tarımı; buğdayın kaliteli çeşitleri, Macar Grey Cattles hayvanı, şarapları, kaz ciğeri ve kırmızıbiber ile geleneksel ve eşsiz tatlara sahiptir. Tarım topraklarında en çok yetiştirilen ürünler; yağlı tohum alanında ay çekirdeği ve arpadır. Ayrıca tohum üretimi doğal kaynakların zenginliği ve iklim koşullarının uygunluğuna bağlı olarak ülkede büyük bir yere sahiptir.

1600 katılımcı ile gerçekleşen 2017 ISF Dünya Tohum Kongresi'nde dünyanın her yerinden katılımcı hizmet ve uygulamalarını sergileme olanağı da bulmuştur. AKY Technology tohum sayma, eleme ve temizleme makinelerini tanımak üzere stant açarak etkinlikteki yerini almıştır.





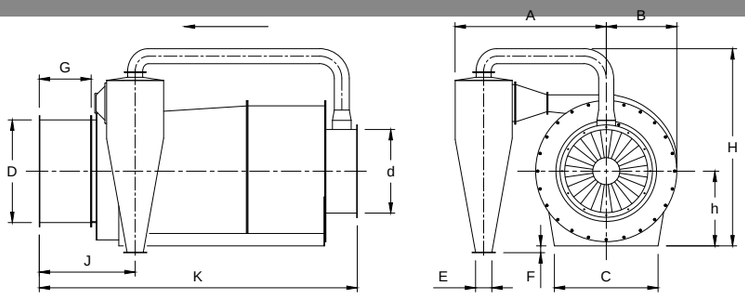


# SİKLOFAN TURBOKLON

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.





# BAKLAGİLLERİN BESİN DEĞERLERİ




Genel Bilgi:

Tazesiyle kurusuyla mükemmel bir besin olan ve sağlığa yararlı birçok etkisi bulunan Fasulyeleri veren bitkiler, Baklagillerdendir. Anayurdu Amerika kıtası olan ve on altıncı yüzyılda Avrupa'ya getirilip oradan tüm dünyaya yayılarak yetiştirilmeye başlanan fasulyeler, genellikle bir yıllık sarılgan otsu bitkilerdir. Birçok türü bulunan fasulyeler, sırık fasulyeleri ve bodur fasulyeler olarak iki ana gruba ayrılır.

Sırık fasulyelerinin çalı, ayşekadın, şeker ve barbunya gibi türleri; bodur fasulyelerin yer ve ferasetsiz adı verilen türleri vardır. Önceki yıllarda soya ve börülceler fasulye grupları içinde sayılırken son zamanlarda kendi özel başlıkları altında tanıtılmaktadır. Sırık fasulyeleri 3 m'ye kadar boylanabilirken yer fasulyelerinde boylanma çok daha az olur. Fasulye bitkilerinin yuvarlak kesitli dayanıklı gövdeleri; türlere göre rengi yeşilin tonlarında değişen, sapları farklı uzunlukta olan ve uçları sivri yaprakları vardır.

Fasulyenin yaprakları güneşten fazla hoşlanmadığı için, yaprak sapının gövdeye bağlandığı yerdeki şişkinlikler sapları hareket ettirerek yaprağın güneşe karşı meyilli durmasını sağlar. Fasulye bitkisinin çiçekleri türlere göre beyaz, sarı, kırmızı ve morumsu renk tonlarında olur. Erselik özellik de taşıyan bu çiçekler, kendi kendini döller. Döllenen çiçekler bir badıç (bakla) oluşturur. Bu badıcın içinde bitkinin tohumları, çeşitli türlere göre sayıları 4-10 arasında değişerek oluşur.

Fasulye tohumları (çekirdekleri) gene türlere göre beyaz, bej, siyah, kahverengi, kırmızı ya da vişne renginde veya çok değişen renklerde lekeli olur. Fasulye bitkisinin taze sebze olarak tüketilen badıcında göz önüne alınan en önemli özellik, badıcın yanlarında gömülü olarak uzanan kılçığıdır. Bitkinin ıslah çalışmalarında, kılçığın en ince hale getirilmesi amaçlanır. Fasulyenin kurumuş badıcı ayıklandığında ortaya çıkan tohumları kuru sebze olarak tüketilir. Taze ve kurusuyla fasulye, Türk mutfağının vazgeçilmez sebzelerinin başında gelmektedir.

Tarlada olgunlaşan kuru fasulyeler sararıp kurutulduktan sonra kabuklarından çıkarılır. Elenir, kalibre edilir ve yabancı maddelerden arındırılarak tüketime sunulur. Kuru fasulyenin Dermason, Battal, Çalı, Horoz, Şeker, Sıra ve Bombay çeşitleri vardır. Dermason fasulye en fazla tüketilen çeşittir. Erzincan, Konya, Çumra, Niğde, Kayseri, Ankara, Malatya, Doğanşehir, Elbistan ve Tokat´ta yetişmektedir.

Ülkemizde zaman zaman özellikle son yıllarda fasulye üretiminde verimsizlik yaşanmaktadır. Bakliyatta fasulyenin yöresel farklılığı çok önemlidir. Toprak ve iklim şartları pişme ve lezzetini etkilediği gibi dayanıklılık sürelerini de değiştirmektedir. Yeni mahsul ürünler ve belli yörelerin ürünleri, ıslatılmadan kısa sürede pişmektedir. Eski mahsul ürünler uzun süre suda bekletilip pişirilse dahi pişmemekte ve lezzetli olmamaktadır. Midede şişkinlik yapmakta ve hazmı zor olmaktadır. Eski mahsul kuru fasulyeler, kendine has beyaz renklerini yitirmekte, matlaşıp, açık sarı renk almaktadır. Eski ile yeni mahsul kuru fasulye ve ithal ile yeni kuru fasulye asla karıştırılmamalıdır . Fasulyede boylama ve ayıklama önemlidir. Eleme ve hafif tane ayrılmalarından geçen fasulye boylanıp, içerisinde olgunlaşmamış ince tanelerden ayrılmaktadır. Yağmur yemiş, ıslaklıktan dolayı açık siyah renkli, çamurlu ve kuş yeniği olan taneler elemeden sonra el bandında el seçmesiyle ayıklanıp, temizlenmektedir. En iri boy (9mm üstü) ile iri boy (8 mm) olanların fiyatları farklıdır. 6-8 mm olanlar, sıra fasulye olarak adlandırılmaktadır. Pişme ve lezzet farklılığı olmadığı için fiyatı da ucuz olduğundan tüketicinin beğenisini kazanmıştır. Kuru fasulyede rutubet % 14,5´tir. Kalbur altı, bozuk tane, kırık tane ve yabancı madde miktarı en çok % 1´dir.

100 gram için besin değerleri:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Enerji | 328 kcal | A vitamini | 15 I.U. |
| Karbonhidrat | 55,9 gr | B1 Vitamini | 0,54 mg |
| Protein | 22,6 gr | B2 Vitamini | 0,19 mg |
| Yağ | 1,6 gr | B3 Vitamini (Niasin) | 2,1 mg |
| Kalsiyum | 86 mg | C Vitamini | 3 mg |
| Demir | 7,6 mg | Diyetik Lif | 3,92 gr |
| Kolesterol | 0 mg | | |

Sağlığımıza yararları:

• Fasulyeler kandaki kötü kolesterol düzeyini önemli ölçüde düşürürler. ABD'de son zamanlarda yapılan bilimsel araştırmalarda, diyetlerinde düzenli olarak çeşitli fasulyelere yer veren kişilerin, üç haftalık böyle bir diyetten sonra kötü kolesterol düzeylerinde %19'lara varan düşüşlerin yaşandığını saptamıştır.

• Potasyum oram yüksek olan fasulyelerin düzenli olarak alımı, yüksek tansiyonu düşürmektedir.

• Zengin lif içeriğiyle fasulyeler, peklik (kabızlık) çeken kişilere iyi gelir, ayrıca kalınbağırsak ve hemoroit sorunları çekenler de fasulyelerden yararlanmalıdır.

• Fasulyeler, yüksek oranlı demir içeriğiyle kansızlığı ve folik asit içeriğiyle gebe kadınların spina bifida (omurganın bir yanının açık olması) hastalığına yakalanmış çocuk doğurma rizikosunu en aza indirir.

• Fasulyeler, ensülin ve kan sekeri düzeyini kontrol altında tutarak seker hastalarına yardımcı olurlar.

• Fasulyeler, yüksek oranlı antioksidan içeriğiyle bedenin kansere yakalanması rizikosunu azaltır: Bu bağlamda, özellikle kadınlarda meme kanserleri ve genellikle kalınbağırsak kanserleri sayılabilir.

İşte sağlığa yararlı bu pek önemli etkilerinden faydalanılmak üzere kuru fasulyelerin günde 55-60 gr. ve taze fasulyelerin 100-120 gr'lık bir miktarının günlük diyetimize katılarak alınması uzmanlarca öğütlenmektedir.

# Barbunya



Genel Bilgi:

Baklagiller familyasından Phaseolus vulgaris L. ve Phaseolus coccineus syn. Phaseolus multiflorus L. türüne giren kültür bitkilerinin kurutulmuş taneleridir. Fasulye-Barbunya lifleri sebebi ile boşaltım sistemine yardımcı olur. Kan şekerini dengeler. Kalbe faydalıdır. Kolesterolü düşürür. En sağlıklı ülkelerde fasulye temel besin maddesidir. Fasulye -barbunya yüksek protein kapsamının (% 18-30) yanı sıra fosfor, demir ve B1 vitamini bakımından da benzeri gıdalar içerisinde ayrı bir öneme sahiptir. Fasulye tanesindeki protein, insan beslenmesinde mutlak gerekli amino grup asitleri ihtiva etmektedir.

100 gram için besin değerleri:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Enerji | 346 kcal | A vitamini | 15 I.U. |
| Karbonhidrat | 57 gr | B1 Vitamini | 0,3 mg |
| Protein | 21 gr | B2 Vitamini | 0,11 mg |
| Yağ | 1 gr | B3 Vitamini (Niasin) | 2,1 mg |
| Kalsiyum | 128 mg | C Vitamini | 3 mg |
| Demir | 5,4 mg | Diyetik Lif | 3,92 gr |
| Kolesterol | 0 mg | | |

# Nohut



Nohut sadece bir yıl büyüyen, tohumla çoğalan, Türkiye'de boyu 50 santimetreye varan bir bitkidir. Tohumlar bazen bej, bazen daha koyu renk ve hatta siyah olur. Nohut yetiştirilmesi kolay bir bitkidir. Anadolu'da kıraç alanlarda yetiştirilir. Su kıtlığına iyi dayanır ve toprak kalitesine pek önem vermez.
Hava yeterince sıcak olmazsa hasılat kötü olur. Yaprakları 5 – 15 mm büyüklüğünde ve tomurcukları 30mm'ye kadar uzun olabiliyor. Tohumları kurumadan yeşil olarak da yenebilir. Kurutulmuş nohut birçok yemekte kullanılır.
Nohut, yüksek miktarda protein ve nişasta içerir, tahıllardan iki misli daha fazla proteine sahiptir. Koçbaşı, İspanyol, Kıvırcık ve leblebilik çeşitleri vardır. Nevşehir, Ürgüp, Biga, Gönen, Ezine, Konya, Isparta nohutları ve iri boyda olanlar tercih edilmektedir. Ankara, Eskişehir, Tokat, Gaziantep, Kilis, Çorum, Yozgat, Denizli ve Çanakkale nohutları da tüketilmektedir.
Nohutta yöresel farklılıklar fiyatta önemlidir. Belirli yörelerden toplanan nohutlar kesinlikle karıştırılmamalıdır. Çünkü yöresel pişme farklılıkları vardır. Eğer karıştırılarak kullanılırsa tanelerin bazıları pişmekte bazıları ise pişmemektedir. Nohut  Eleme yapılarak boylanmakta, el seçmesi yapılarak rengi koyu olanlar ve delikli taneler ayıklanmaktadır. 9-10 mm olanlar en iri, 8-8.5 mm olanlar iri, 8 mm ve altı leblebilik olarak ayrılmaktadır. Paketlemede 9-10 mm olan en iri taneler tercih edilmektedir. Nohutta kalibraj önemlidir. Koçbaşı ve İspanyol nohut, lüks nohut sınıfına girmektedir. Bu nohutlar iri, köşeli ve uzundur. Uzunlukları, genişliklerinin 1,5 misli olup derinlik ve genişlikleri eşittir. Nohut taneleri, buruncuğa doğru daralmaktadır. Nohut tanelerinin üzeri damarlıdır ve rengi açık sandır. Kuru ve dayanıklı ürünler paketlemede kullanılmaktadır.
Nohut'un diğer özelliği, ince kabuklu olması ve tanelerden kolay sıyrılmamasıdır. Bu çeşit nohutlar çabuk pişmekte, kabuk atmamakta ve lezzetli olmaktadır.

100 gram için besin değerleri:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Enerji | 359 kcal | A vitamini | 45 I.U. |
| Karbonhidrat | 56,7 gr | B1 Vitamini | 0,46 mg |
| Protein | 19,2 gr | B2 Vitamini | 0,16 mg |
| Yağ | 6,2 gr | B3 Vitamini (Niasin) | 1,7 mg |
| Kalsiyum | 34 mg | C Vitamini | 1 mg |
| Demir | 7,3 mg | Diyetik Lif | 2,98 gr |
| Kolesterol | 0 mg | | |

- Sütü ve meniyi artırır, idrarı söktürür.
- Dalağın ve böbreğin tıkanık damarlarını açar, şehveti artırır.
- Akciğerin yara ve iltihaplarına karşı çok iyi gelir.
- Vücudun bütün tıkanık damarlarını açar, bağırsaklara yumuşaklık verir.
- Sırt ağrılarında faydalıdır, kanı temizler.
- Vücudu ve sinirleri güçlendirir, ruhi bunalımda çok faydalıdır.
- Nohut vücuttaki üre asidini, ürat tuzlarını ve vücuttaki fazla yemek tuzunu dışarı atar, bu bakımdan ürat taşı ve kumu olanlara, şişmanlara kalbi olup da vücudu su toplayanlara çok fayda verir.
- İdrar yollarındaki yanmaları geçirir ve oraları dezenfekte eder.

# BAKLAGİLLERİN BESİN DEĞERLERİ




Kırmızı tanelileriyle yapılan çorbasını severek içtiğimiz; yeşil taneleriyle hazırlanan salata, yemek ve köftesini keyifle yediğimiz doğal protein kaynağı Mercimek bitkisi, Baklagiller'dendir. Anayurdu Akdeniz havzası ve Anadolu olan bir yıllık tarım bitkisi mercimek, buradan dünyanın öteki kesimlerine de yayılmıştır.
Türkiye, mercimek üretiminde dünyada başta gelen ülkelerden biridir. Kısa boylu, sarılgan, gösterişsiz bir bitki olan mercimeğin sapında, karşılıklı dizili birleşik yapraklan, yaprak saplarında sülükleri ve beyaz renkte açan çiçekleri vardır. Bu çiçeklerin döllenmesi ve olgunlaşmasıyla büyüyen geniş ama kısa boylu badıcın içinde, ikişer adet tohumu oluşur.
İşte bu ufak, yassı ve yuvarlak biçimli tohumlara mercimek denir, iki önemli çeşidi olan mercimeklerin kırmızı tanelileri daha küçük, yeşil tanelileri biraz daha büyük ama ince olurlar. Kuru sebze olarak sıkça tüketilen mercimeğin protein bakımından zengin olan tüm bitkisi, taneleri hasat edildikten sonra hayvanlara yem olarak verilir.
Kırmızı mercimek ekimi ağırlıklı olarak Güneydoğu Anadolu´da yapılmaktadır. Gaziantep, Barak, Şanlıurfa, Viranşehir, Nusaybin, Diyarbakır, Bismil, Mardin, Kızıltepe, Ceylanpınar ve Siverek´te yetiştirilmektedir. Kızıltepe mercimeği böcek yapmamasından dolayı diğer yörelerde yetişen ürünlere nazaran kıymetlidir. Kabuklu halde toplanan kırmızı mercimek, işlenerek kabuklarından soyulur ve Ayçiçek yağı ile cilalanır. Yağ oranı % 3´ü geçmemelidir. Top tane ve yaprak tane olarak satılır. Yaprak tane daha çabuk pişer ve böcek yapma riski yoktur. Kırmızı mercimek Haziran ayında çıkmaktadır.
Kırmızı mercimekte diğer bakliyatların aksine yeni mahsulünde taneler serttir, geç pişer. Bu sebeple belli bir müddet eski mahsulün tüketilmesi gereklidir. Mercimek satın alırken içerisinde beyaz, hastalıklı, delikli, hasarlı ve yenik tanelerin olmaması gerekmektedir. Kırmızı mercimeğin yöresel özellikleri vardır. Bazı yörelerin ürünlerinde böceklenme olmakta, taneler erimemekte ve geç pişmektedir. Mercimek taneleri, sağlam, bütün, iyi kurutulmuş ve rutubeti en fazla % 14,5 olmalıdır. Yabancı madde, bozuk tane, kalbur altı tane oranı en çok % 0,5´tir. Kırık tane miktarı % 3´ü geçmemelidir.

100 gram için besin değerleri:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Enerji | 336 kcal | A vitamini | 100 I.U. |
| Karbonhidrat | 57,4 gr | B1 Vitamini | 0,46 mg |
| Protein | 23,7 gr | B2 Vitamini | 0,3 mg |
| Yağ | 1,3 gr | B3 Vitamini (Niasin) | 2 mg |
| Kalsiyum | 68 mg | C Vitamini | 4 mg |
| Demir | 7 mg | Diyetik Lif | 3,23 gr |
| Potasyum | 370 mg | Kolesterol | 0 mg |
| Sodyum | 6,8 mg | Fosfor | 145 mg |

Sağlığımıza yararları:

- Kandaki kötü kolesterol düzeyini düşürür: Böylece kalp krizi geçirme rizikosunu azaltır; kalp dostu bir besin olduğunu kanıtlar.
- Yüksek oranda lif içermesi nedeniyle mercimek, şeker hastaları için değerli bir besindir: Çünkü insülin ve kan şekerini düşürür.
- Yüksek lif içeriğiyle pekliğe iyi gelir ve kalın bağırsakların çalışmasını düzene sokar. Hemoroit ve diğer kalın bağırsak sorunlarında iyileştirici etkiler yapar.
- Mercimek, içerdiği yüksek orandaki demir ve folik asit nedeniyle kansızlığı önler.
- Zengin potasyum içermesi nedeniyle yüksek tansiyonu düşürücü etkiler yapar.
- Mercimek içerdiği maddelerle bedenin kansere yakalanma rizikosunu azaltır.

Sağlığımızı destekleyici bütün bu önemli etkilerinden yararlanmak üzere, mercimeğin günlük diyetimize katılması, olabildiğince sıkça ve bolca yenilmesi öğütlenmektedir.




Kırmızı tanelileriyle yapılan çorbasını severek içtiğimiz; yeşil taneleriyle hazırlanan salata, yemek ve köftesini keyifle yediğimiz doğal protein kaynağı Mercimek bitkisi, Baklagiller'dendir. Anayurdu Akdeniz havzası ve Anadolu olan bir yıllık tarım bitkisi mercimek, buradan dünyanın öteki kesimlerine de yayılmıştır.
Türkiye, mercimek üretiminde dünyada başta gelen ülkelerden biridir. Kısa boylu, sarılgan, gösterişsiz bir bitki olan mercimeğin sapında, karşılıklı dizili birleşik yapraklan, yaprak saplarında sülükleri ve beyaz renkte açan çiçekleri vardır. Bu çiçeklerin döllenmesi ve olgunlaşmasıyla büyüyen geniş ama kısa boylu badıcın içinde, ikişer adet tohumu oluşur.
İşte bu ufak, yassı ve yuvarlak biçimli tohumlara mercimek denir, iki önemli çeşidi olan mercimeklerin kırmızı tanelileri daha küçük, yeşil tanelileri biraz daha büyük ama ince olurlar. Kuru sebze olarak sıkça tüketilen mercimeğin protein bakımından zengin olan tüm bitkisi, taneleri hasat edildikten sonra hayvanlara yem olarak verilir.
Kırmızı mercimek ekimi ağırlıklı olarak Güneydoğu Anadolu´da yapılmaktadır. Gaziantep, Barak, Şanlıurfa, Viranşehir, Nusaybin, Diyarbakır, Bismil, Mardin, Kızıltepe, Ceylanpınar ve Siverek´te yetiştirilmektedir. Kızıltepe mercimeği böcek yapmamasından dolayı diğer yörelerde yetişen ürünlere nazaran kıymetlidir. Kabuklu halde toplanan kırmızı mercimek, işlenerek kabuklarından soyulur ve Ayçiçek yağı ile cilalanır. Yağ oranı % 3´ü geçmemelidir. Top tane ve yaprak tane olarak satılır. Yaprak tane daha çabuk pişer ve böcek yapma riski yoktur. Kırmızı mercimek Haziran ayında çıkmaktadır.
Kırmızı mercimekte diğer bakliyatların aksine yeni mahsulünde taneler serttir, geç pişer. Bu sebeple belli bir müddet eski mahsulün tüketilmesi gereklidir. Mercimek satın alırken içerisinde beyaz, hastalıklı, delikli, hasarlı ve yenik tanelerin olmaması gerekmektedir. Kırmızı mercimeğin yöresel özellikleri vardır. Bazı yörelerin ürünlerinde böceklenme olmakta, taneler erimemekte ve geç pişmektedir. Mercimek taneleri, sağlam, bütün, iyi kurutulmuş ve rutubeti en fazla % 14,5 olmalıdır. Yabancı madde, bozuk tane, kalbur altı tane oranı en çok % 0,5´tir. Kırık tane miktarı % 3´ü geçmemelidir.

100 gram için besin değerleri:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Enerji | 336 kcal | A vitamini | 100 I.U. |
| Karbonhidrat | 57,4 gr | B1 Vitamini | 0,46 mg |
| Protein | 23,7 gr | B2 Vitamini | 0,3 mg |
| Yağ | 1,3 gr | B3 Vitamini (Niasin) | 2 mg |
| Kalsiyum | 68 mg | C Vitamini | 4 mg |
| Demir | 7 mg | Diyetik Lif | 3,23 gr |
| Potasyum | 370 mg | Kolesterol | 0 mg |
| Sodyum | 6,8 mg | Fosfor | 145 mg |

Sağlığımıza yararları:

- Kandaki kötü kolesterol düzeyini düşürür: Böylece kalp krizi geçirme rizikosunu azaltır; kalp dostu bir besin olduğunu kanıtlar.
- Yüksek oranda lif içermesi nedeniyle mercimek, şeker hastaları için değerli bir besindir: Çünkü insülin ve kan şekerini düşürür.
- Yüksek lif içeriğiyle pekliğe iyi gelir ve kalın bağırsakların çalışmasını düzene sokar. Hemoroit ve diğer kalın bağırsak sorunlarında iyileştirici etkiler yapar.
- Mercimek, içerdiği yüksek orandaki demir ve folik asit nedeniyle kansızlığı önler.
- Zengin potasyum içermesi nedeniyle yüksek tansiyonu düşürücü etkiler yapar.
- Mercimek içerdiği maddelerle bedenin kansere yakalanma rizikosunu azaltır.

Sağlığımızı destekleyici bütün bu önemli etkilerinden yararlanmak üzere, mercimeğin günlük diyetimize katılması, olabildiğince sıkça ve bolca yenilmesi öğütlenmektedir.

# Bakla



Baklagiller familyasının bakla Vicia faba L. Türüne giren bitki çeşitlerinin kurutulmuş kabuklu taneleridir. Kanseri önleyici etkisi vardır. Kötü kolesterol düzeyini düşürür. İçerdiği insülin ile kan şekerini düzene sokar. Yüksek lif içeriğinden dolayı kabızlığa iyi gelir. Böbreklere çok faydalıdır. Böbrek ağrılarını hafifletir, kum taşlarının düşmesine yardımcı olur. İçeriğinde bol miktarda azot ve asit bulunur.

İlkbaharın müjdecisi gibi pazara ve manavlara ilk gelen sebzelerden Bakla'yı veren, Baklagiller'in örnek bitkisidir. Anayurdu Avrupa ve Asya kıtaları olan baklanın, 5.000 yıl kadar önceleri Çin'de yetiştirildiği eski metinlerde görülmektedir. Ülkemizde de bol bol yetiştirilen ve tüketilen bakla, 60-100 cm. boylanabilen bir yıllık otsu bitkidir. Toprakta 1 m. kadar derine inebilen güçlü bir kök yapısı ile dört köşe kesitli içi boş gövdesi vardır. Uygun koşullarda bitki, birkaç gövde birden oluşturup kardeşlenerek ürününü artırmayı sağlar. Bakla bitkisinin iki türlü yaprağı vardır: Asıl yaprakları yeşil renkli, oval biçimli ve bileşik bir sap üzerinde karşılıklı dizilidir. İkincil derecedeki beyazımsı yaprakları oval ya da mızrak biçimli olup kenarları dişlidir. Bunların üzerinde siyah renkli nektar bezleri bulunur.

Bitkinin erselik özellikler taşıyan çiçekleri beyaz renklidir. Ama üzerlerinde kırmızımtırak çizgiler ve morumsu veya siyah lekeler görülür. Kendi kendilerini dölleyen bu çiçeklerden bitkinin bakla ya da badıç denilen meyveleri oluşur. Baklalar yeşilin çeşitli tonlarındadır. Sapa yakın bölümünde siyah renkli bir külah oluşur. Bu külah, bakla çeşitlerine göre farklı olur. Baklanın içindeki taneler (bakla içi denilen çekirdekleri ya da bitkinin tohumları) de bakla çeşitlerine göre irilik, biçim ve sayı bakımından çeşitlilik gösterir.

Taneler tazeyken yeşildir. Kuruyunca kahverengine dönüşür. Bayat taneler çok koyu kahverengi olur. Taze bakla, zeytinyağlı yemeği yapılarak tüketilir. Taze iç bakla, enginarla birlikte pişirilir. Kurutulmuş ya da dondurulmuş iç baklanın gene zeytinyağlı yemeği ile fava denilen özel bir yemeği yapılır.

Sağlığımıza yararları:

- Bakla, baklagillerdeki tüm sebzeler gibi bedenin kansere yakalanma rizikosunu azaltır.
- Bedenin kötü kolesterol düzeyini düşürür.
- Bakla içerdiği insülinle kan şekerini düzene sokar.
- İçerdiği yüksek orandaki lifle peklik (kabızlık) çekenlere iyi gelir.
- Bakla ayrıca, hemoroit ve diğer kalınbağırsak sorunlarında da sağlığa yararlı etkiler sağlar.

Bütün bu sağlığımız için faydalı etkilerinden yararlanılmak üzere taze bakla ya da iç baklanın diyetimize katılması ve günlük olarak bir fincan dolusu baklanın yenmesi yeterli olacaktır.

Dikkat: Bakla, bu besine karşı duyarlı kişilerde bakla zehirlenmesine (favizm) yol açabilir. Bu duyarlılık kalıtımsal olup böyle kişiler bakla yememelidir. Ayrıca, çok küçük çocuklara bakla yedirilmemesi yerinde olur.

100 gram için besin değerleri:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Enerji | 45 kcal | A vitamini | 150 I.U. |
| Karbonhidrat | 6 gr | B1 Vitamini | 0,04 mg |
| Protein | 5 gr | B2 Vitamini | 0,03 mg |
| Yağ | 3 gr | C Vitamini | 2,2 mg |
| Kalsiyum | 20 mg | Diyetik Lif | 1,5 gr |
| Demir | 0,4 mg | Kolesterol | 0 mg |
| Potasyum | 110 mg | Fosfor | 22 mg |
| Sodyum | 85 mg | | |

# Bezelye



Bezelye adlı lezzetli ve çok besleyici sebzeyi ilkbaharda ve yazın veren Bezelye bitkisi, Baklagiller'dendir. Anayurdu bilinmeyen bezelye bitkisi çok eski çağlardan beri Avrasya'da yetiştirilmiştir. Günümüzde dünyanın pek çok yerinde olduğu gibi Türkiye' de de bol bol yetiştirilmektedir.

Bahçe bezelyesi (P. sativum) adı verilen bu bir yıllık otsu bitkinin birçok çeşidi vardır. Bunlardan bazısı bodur olup en çok 30-40 cm. boylanarak yeşil yapraklarıyla toprağa yayılıp zemini örter. Sırık bezelyesi denilen diğer çeşidi, gövdesinden çıkardığı sülüklerle yüksek boylu ne bulursa ona tutunan tırmanıcı bitkilerdir. Bunların hereklerle desteklenmesi gerekir. Bezelye çeşitlerinden bazılarının yalnızca taneleri yenilir. Oysa kimi bezelyelerin badıcında, parşömen denilen sert tabaka bulunmaz.

Sultani bezelye adı verilen bu çeşit bezelyeler kabuğuyla birlikte yenilir. Bir başka önemli çeşit de, taneleri iri olan araka bezelyesidir. Bezelye taneleri, taze olarak sevilerek çok çeşitli yemekleri yapılıp yenildiği gibi, kurutulup, dondurulup ve konservesi yapılıp ileride tüketmek için saklanmaya da pek elverişlidir. Kurutulmuş bezelyeden yapılan un, pek leziz olan bezelye çorbası ile bazı yemeklerin yapımında kullanılır. Ayrıca yalnızca hayvan yemi olarak kullanılmak üzere yetiştirilen yemlik bezelye çeşitleri de vardır.

Sağlığımıza yararları:

- Kolayca çözümlenebilir çeşitli lif maddelerini çok miktarda içerdiğinden, bezelye, özellikle kandaki kötü kolesterol düzeyini düşürücü etki yapar, kalp krizi geçirme rizikosunu da azaltır.
- Gene bu yüksek orandaki lif, midede uzun süre kalır: Böylece kandaki şeker düzeyi artma ve azalmalarını bir düzene sokarak bedenin enerji düzeyini sabit tutar.
- Yüksek oranda B1 vitamini içeren bezelye, uykuyu da düzene sokar. İştahı açar ve insanın ruhsal durumunu düzelterek neşeli olmasını sağlar.
- Bezelye tüketmenin hayvanlarda kansere yakalanma rizikosunu azalttığı, araştırmalarla saptanmıştır: Aynı etki insanlar üzerinde de araştırılmaktadır.
- Bezelyeyi çok tüketen kişilerde akut apandisite çok az rastlandığı gene araştırma sonuçlarıyla saptanmıştır.
- Bezelyede, gebeliği önleyici bazı maddeler bulunmaktadır: Bu maddeler, hem kadınlar ve hem de erkekler üzerinde nüfus planlamasına yardımcı olacak etkiler yapmaktadır.

Bu önemli tıbbi etkilerinden yararlanılmak üzere bezelyenin bolca yenilmesi yeterli olur.

100 gram için besin değerleri:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Enerji | 84 kcal | A vitamini | 640 I.U. |
| Karbonhidrat | 14,4 gr | B1 Vitamini | 0,35 mg |
| Protein | 6,3 gr | B2 Vitamini | 0,14 mg |
| Yağ | 0,4 gr | B3 Vitamini (Niasin) | 2,9 mg |
| Kalsiyum | 26 mg | C Vitamini | 27 mg |
| Demir | 1,9 mg | E Vitamini | 2,1 mg |
| Kolesterol | 0 mg | Fosfor | 116 mg |

# ULUSLARARASI BAKLİYAT KONFEDERASYONU 2017 BAKLİYAT KONGRESİ TAMAMLANDI




*Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu (GPC) 2017 Bakliyat Kongresi, Kanada'nın Vancouver şehrinde düzenlendi. Etkinlik, 10- 13 Temmuz tarihleri arasında devam etti. Dünya genelinde katılımın gerçekleştirildiği Kongre'de, Türkiye'nin dev bakliyat firmaları da yerini aldı. Katılımcı Kuruluşlar, bilgi alışverişi fırsatı yakalarken güçlü iş bağlantıları kuruyor ya da mevcut bağlantılarını güçlendiriyor. 50'ye yakın ülkeden 1000'i aşkın sektör temsilcisi Kongredeki yerini aldı.*

Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu, 2017 Bakliyat Kongresi'ni düzenledi. Kanada'nın mercimek üretimi ile bakliyat merkezi olarak nitelendirilen Vancouver şehrinde düzenlenen etkinlik, 10 Temmuz tarihinde başladı ve 3 gün boyunca sürdü.

Akdeniz İhracatçılar Birliği'nin (AKİB) desteği ile Türk katılımcının yoğun olduğu etkinlik, 55 ülkeden 1000'i aşkın sektör temsilcisini ağırlıyor. AKİB Üyesi Bakliyat İhracatçısı 45 firma temsilcisinin katılım sağladığı Kongre, Dünya Bakliyat Piyasasını buluşturuyor.

Bu yıl gerçekleştirilecek Dünya Bakliyat Kongresi, 2,1 milyar dolarlık bakliyat ihracatıyla dünya toplam bakliyat ihracatında % 21'lik paya sahip olan Kanada'da ve dünyanın farklı kıtalarından 55 ülkenin üyesi olduğu sektörün en büyük meslek örgütü Dünya Bakliyat Konfederasyonu ile Kanada Özel Mahsuller Derneği işbirliğinde organize ediliyor.

2017 Bakliyat Kongresi'nde, 3 gün boyunca, "Gıdanın Geleceği" sloganıyla bakliyat ürünleri tek tek analiz edilerek durumu ve geleceği konuşuldu. 2017 yılı için sezondaki global arz, talep ve sorunların görüşüleceği oturumlar ve ikili iş görüşmeleri organizasyonları da Kongre boyunca sürdü.

# 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.*

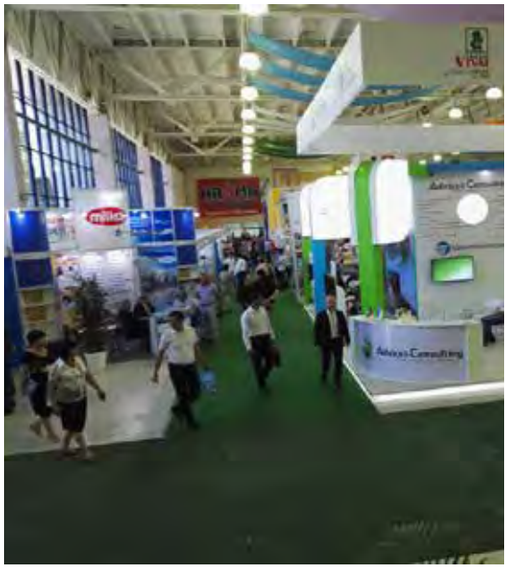


*www.akytechnology.com*



# AGROMASH EXPO 2017 DÜZENLENDİ

*Özbekistan'ın önemli tarım, hayvancılık ve gıda işleme fuarı AgroMash Expo 2017, 30 Mayıs- 2 Haziran tarihleri arasında ülkenin başkenti Taşkent'te düzenleniyor. 6. Kez düzenlenen Fuarda, yabancı üreticiler ile Özbekistan'daki alıcılar arasında bir işbirliği platformu oluşturuyor. AKY Technology'de fuardaki yerini aldı.*







Agromash Expo 2017 30 Mayıs- 2 Haziran tarihleri arasında Özbekistan Taşkent'te düzenlendi. Tarım ve gıda işleme teknolojileri alanında makine ve donanımların sergilendiği etkinlik 3 gün boyunca yoğun ilgi gördü.

Sektör temsilcileri ile makine üreticilerini buluşturan etkinlik, Özbekistan'ın Tarım Sektörü için büyük önem taşıyor. Özbekistan Dış Ekonomik İlişkiler, Yatırımlar ve Ticaret Bakanlığı tarafından da desteklenen Fuar ile amaç, modern makinelerin eksikliğinden doğan sektörel büyüme engellerini ortadan kaldırmak.

Fuarın resmi web sitesi ifw-expo.de kaynağından edinilen bilgiye göre; Ülkede son 5 yıl boyunca yıllık ortalama %6,9 büyüme oranı ile tarım, Özbekistan ekonomisinin en önemli sektörü olmayı sürdürüyor. Ülkenin GSYİH'sının üçüncü en büyük katkısını tarım sektörü sağlıyor (2014'te %17.2) ve ülke işgücünün 3'te 1'i yine tarım sektöründe çalışıyor (2014'te %28.1).

Dünyanın pek çok yerinden tarım makinesi üreticisini Özbek çiftçisi ile buluşturan Fuar'da AKY Technology' de yerini aldı.



AKY® TECHNOLOGY

# "ALFA BRS 100"
## İLE 10 NUMARA PARLAKLIK

*Üretim parkurunda temizliği yapılmış fasulye, ALFA BRS 100 Fasulye Parlatma Makinesine alınır. Makinenin iç düzeneğinde bulunan modüler fırçalar sayesinde toz, kir ve lekeli görünümünden kurtularak parlatılır. Maş fasulyesi, beyaz ve kırmızı fasulye, barbunya gibi ürünleri cilalar. Çok yönlü bu makine, elek değişikliği ile çim tohumundan yoncaya; rezeneden nohuta kadar farklı ürünleri kılçıklarından kurtarmak ya da parlatmak için kullanılabilmektedir. Ürüne göre değişmekle birlikte ortalama kapasitesi 5 ton/ saattir.*



# SIRBİSTAN TARIM FUARI DÜZENLENDİ

*Sırbistan'ın Novi Sad Şehrinde 84. kez düzenlenen, Uluslararası Tarım Fuarı'nda yerin alan AKY Technology yoğun ilgi gördü. 13 Mayıs tarihinde başlayan Fuar, 19 Mayıs gününe kadar sürdü. AKY Technology makinelerinin görücüye çıktığı Fuar'a ilgi büyüktü.*



Sırbistan'ın Novi Sad Şehrinde 13- 19 Mayıs tarihlerinde 84. Uluslararası Tarım Fuarı düzenlendi. Bir hafta boyunca devam eden etkinlik, tarım sektörünün üretici şirketlerini buluşturma özelliği taşıyor. Farklı ülkelerden yüzlerce katılımcı, tarım sektöründeki en son teknolojik gelişmeleri sergilerken binlerce katılımcı da bu yenilikleri takip etme fırsatı yakaladı. Hükümet yetkilileri, proje sahipleri, ziraat mühendisleri, müteahhitler ve ticari alıcılar gibi geniş bir kitle sıcak iletişim kurarak bilgi alışverişinde bulundu.

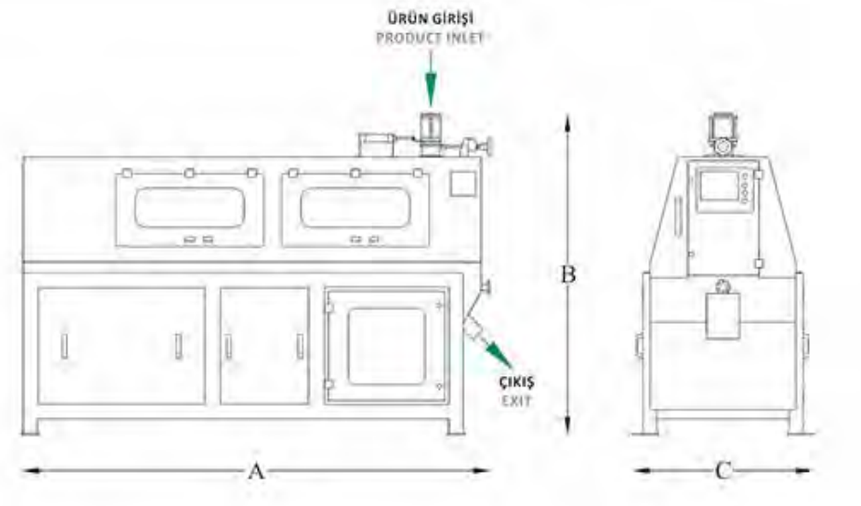







# KİNOA SOYMA MAKİNESİ

*Sistem AKY TECHNOLOGY Ar-Ge birimi tarafından tasarlanıp projelendirilmiş olup, kabuğu soyulmuş ve kırılmış bulgura tam otomatik PLC kontrollü sistemle parlaklık ve doğal sarı renk kazandırmak ama ile kullanılmaktadır. İşlem esnasında bulgura sarı renk ve parlaklık kazandırılırken aynı zamanda yüzeyleri düzeltilen bulgur VE KİNOA tanelerine oval bir şekil verilmektedir. En son teknoloji kullanılarak imalatı gerçekleştirilen sistemde daha az enerji ile daha yüksek kapasite hedeflenmiştir. Emniyet ve güvenlik ön planda tutularak tasarlanan sistemde tüm komutların dokunmatik ekran üzerinden verilebilmesi sağlanarak kullanım oldukça kolaylaştırılmıştır.*








| Ölçüler Dimensions: | Motor (kW): | Kapasite Capacity: | Ağırlık Weight: | Sevk Alanı ($m^3$) Transport Area($m^3$) |
|---|---|---|---|---|
| A: 2640<br>B: 1810<br>C: 1020 | 55/0,75 | 1,5 t | 1465 kg | 5,3 $m^3$ |

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.*



*Sn. Hatice PEKMEZ*
*Gaziantep Üniversitesi, Naci Topçuoğlu MYO*

# TAHIL ÜRÜNLERİNDE LİSANSLI DEPOCULUK



*Tahılları depolamanın amacı, ürünün depolanmasından tüketimine kadar nicel ve nitel bir değer kaybına uğramadan en iyi şekilde muhafaza edilmesidir. Tahılları depolamada, iklim şartları, ürün cinsi, ulaşım olanakları ve kullanışlı olması gibi birçok faktör göz önüne alınarak amacına uygun ve ekonomik depolar seçilmelidir. Tahıllar, dökme yığın olarak, toprak altında, çuvallarla, ambarda ve silolarda birçok şekilde depolanabilir [1]. Bunlara ek olarak, havalandırmalı, soğutmalı, modifiye atmosferli ve hermetik olarak depolama gibi yüksek donanımlı sistemler de geliştirilmiştir [2]. Dünya genelinde yılda yaklaşık 13 milyon ton tahıl yanlış depolama nedeniyle, yaklaşık 100 milyon ton tahıl ise zararlılar nedeniyle kayba uğramaktadır. Ülkemizde hemen her yıl, önemli miktarda tahıl ertesi yıla kalmakta, ancak % 10-15 civarında depolama kaybı yaşanmakta, üstelik ürün maliyetine depolama masrafları da eklenmektedir [3].*

*Tahılların uygun şekilde depolanması, ülke ekonomisine sağlayacağı büyük katkı nedeniyle oldukça önemlidir. Bu nedenle son yıllarda, tarımsal politika olarak lisanslı depoculuk sistemleri yoğun bir şekilde teşvik edilmektedir. Bu doğrultuda, depolamaya uygun nitelikteki hububat, baklagiller, yağlı tohumlar, pamuk, fındık, zeytin, zeytinyağı ve kuru kayısı gibi standardize edilebilen temel ve işlenmiş tarım ürünlerinin standartları belirlenerek emniyetli ve sağlıklı koşullarda lisanslı depo işletmelerine ait depolarda depolanmasını ve bu ürünlerin ticaretinin yine bu işletmeler tarafından düzenlenen ürün senetleri vasıtasıyla yapılmasını amaçlayan 5300 sayılı Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Kanunu 2005 yılında yürürlüğe girmiştir. Bu kanuna istinaden, uygulamaya yönelik 4 yönetmelik (Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Yönetmeliği, Lisanslı Depoculuk Tazmin Fonu Yönetmeliği, Elektronik Ürün Senedi Yönetmeliği, Yetkili Sınıflandırıcıların Lisans Alma, Faaliyet ve Denetimi Hakkında Yönetmelik) ve 6 tane tebliğ (Hububat, Baklagiller ve Yağlı Tohumlar Lisanslı Depo Tebliği, Pamuk Lisanslı Depo Tebliği, Fındık Lisanslı Depo Tebliği, Zeytin Lisanslı Depo Tebliği, Zeytinyağı Lisanslı Depo Tebliği, Kuru Kayısı Lisanslı Depo Tebliği) çıkarılmıştır [4]. LİDAŞDER'in 2017 verilerine göre, ülkemizde hububat ürünleri bazında lisans alan şirket sayısı 16, lisans alınan kapasite ise 808.340 ton'dur [5]. Lisanslı depoculuğun ilk yatırım maliyetinin yüksek olması ve kâr oranlarının düşük tahmin edilmesi bu alana yapılacak yatırımları olumsuz yönde etkilediği için lisans alan şirketlere, vergi istisnaları, depo kira desteği, yatırım kredi desteği ve devlet yardımları gibi imkanlar sunulmaktadır [6].*

*2. LISANSLI DEPO VE ÖZELLİKLERİ*

*Lisanslı depoların özelliği, tarım ürünlerinin TSE standartlarında hijyenik ve ekonomik koşullarda, bakanlık gözetiminde, sigortalı ve tarafsız bir ortamda saklandığı silolar olmasıdır. Lisanslı depolarda, yetkili sınıflandırıcılar tarafından ürünlerin analizleri yapılır, kalite sınıfları belirlenir ve lisanslı depo işletmecisi tarafından depolara alınır. Depolar ürünlerin depolanma süreci boyunca kalitesini muhafaza etmekle yükümlüdürler. Lisanslı depolar ayrıca kalite sınıfı belirlenmiş depoya kabul edilecek ürünlerin elektronik platformlarda işlem görmesini sağlarlar. Lisanslı depoculuk sistemi, hasat dönemlerinde fiyat düşüşlerinin önlenmesi ve güvenli bir piyasanın oluşturulması, küçük çiftçiler ile ürün sahiplerinin, lisanslı depolara verdikleri ürünleri karşılığında aldıkları ürün senetleri aracılığıyla finansman sağlamaları, tarım ürünleri ticaretinin standartları belirlenmiş ürünler üzerinden yapılması, kaliteli üretimin teşvik edilmesi, , tarım ürünleri ticaretinin kayıt altına alınması, tarım reformunun başarılması ve tarım ürünleri ticaretinde özel sektör katılımının artırılması, bu alana yönelik yapılan harcamalardan tasarruf sağlanması, serbest piyasa ve fiyat oluşumunu bozan müdahalelerden uzaklaşılması, tarım ürünleri üreticileri açısından kolay pazarlanabilen, iyi muhafaza edilen ve nakliye masrafları en aza indirilmiş bir sistemle istikrarlı ve daha yüksek bir gelir elde edilmesi, yatırımcılar için yeni bir yatırım aracı sağlanması, üreticilere kalitesi bilimsel kriterlere göre belirlenmiş ve fiyat istikrarı sağlanmış ürünlerin kolayca temini, tarım ürünlerinin, fizikî mal ve numune gösterilmesine ve teslimine gerek olmaksızın ürün senetleri veya elektronik ürün senetleri aracılığıyla ticaretinin yapılması, standardı belirlenmiş ürün ve lisanslı*



*depo sistemiyle tarım ürünlerinde vadeli işlem ve opsiyon piyasalarına geçilmesi, ürün depolanması, bankacılık ve sigorta sektörü açısından yeni iş alanlarının oluşturulması, ülkemizin tarım ürünleri ticaretinde önemli rol üstlenmesi ve pay sahibi olunması gibi birçok amaca hizmet etmektedir [7]. Lisanslı depoculuk sisteminde, lisansın alınabilmesi ve deponun işletilebilmesi için deponun uygunluğuna dair bir çok teknik nitelik aranmaktadır. Bunlardan biri depo kapasitesidir. Lisanslı depo işletmesinin lisansa tabi kapalı depo kapasitesi 20.000 tondan, her bir şubesinin kapalı depo kapasitesi ise 2.000 tondan az olmamalıdır. Ürünlerin depolanacağı lisanslı depoların; taban, iç ve dış duvar yüzeyleri ile çatısının, ürüne yabancı madde karışmasını ve kirlenmesini önleyecek ve rutubeti geçirmeyecek, ürünü her türlü koku ve hava etkisi ile iç ve dış zararlardan koruyacak şekil ve nitelikte olması, kapalı olması, ürünlerin depolara aktarılması ya da depodan tahliyesi amacıyla ihtiyaç duyulan nakil ve diğer araç ve gereçlerin rahatça çalışabileceği genişlikte boş alanların ve geçiş yerlerinin bulunması, farklı yıl ürünü ile çeşitli bitki türü, cins, grup, sınıf ve derecelerdeki ürünün karışmasını, niteliklerinin bozulmasını, fazla basınç altında bulunmasını önleyecek önlemlerin alınmasına elverişli büyüklükte ve nitelikte olması, yeterli havalandırma sistemi, belgelendirilmesi suretiyle yeterli yangın söndürme sistemi, kaçak akıma ve neme karşı korumalı özel muhafazalı elektrik sistemi ile ürünün depolara nakledilmesi için gerekli altyapı ve nakil sistemine sahip olması, toz toplama riski olan nakil ve aktarma ekipmanları da dahil toz emme sistemine sahip olması, depolama hizmetleri ve depolamayla ilgili ihtiyaç duyulan diğer yan hizmetleri yerine getirebilecek teknik donanımının bulunması gereklidir. Ayrıca ürünlerin depolanacağı yerler, belirli bir sistematiğe göre numaralandırılarak giriş kapılarının üzerine, depo içindeki ünitelerin numaralandırılması ise ürünün karışmasına mahal vermeyecek şekilde kolayca görülebilecek biçimde yapılmalıdır.*



*Lisanslı depo işletmesinin, depolanmaya veya standartlara uygun olmayan ya da depolandığında lisanslı depodaki diğer ürünleri olumsuz etkileyebilecek ürünleri, depolanmaya ve standartlara uygun hale getirmek amacıyla niteliğine göre ihtiyaç duyulan temizleme, yabancı maddelerden ayıklama, eleme, kurutma, şartlandırma ve benzeri işlemlere tabi tutma şansı vardır. Depolanmaya ve standartlara uygun hale getirilen ürünler depolara alınırken, depolama şartları uygun olmayan, sağlığı olumsuz etkileyecek düzeyde bulunan, standart dışı olan ve mevzuatta öngörülen diğer hususlara uygun olmayan ürünler depolara alınmaz. Ürünler, depolama amacından ziyade nakletme veya bir işletmede kullanılmak üzere kısa süreli muhafaza etme gibi amaçlarla lisanslı depoya en fazla 90 günü geçmeyecek şekilde*



*geçici olarak kabul edilebilir. Ancak, bu şekilde kabul edilecek ürün miktarı, ürünün depolama döneminin başlangıcını takip eden ilk üç ay içinde merkez veya şubede ürün için tahsis edilen depolama kapasitesinin % 10'unu geçmemelidir. Geçici depolama süresi, gerekli görülmesi halinde genel olarak veya lisanslı depo işletmesi bazında Bakanlıkça en fazla yarısı oranında arttırılıp azaltılabilir. Ürünün geçici olarak depolandığı, hem depo hem de kayıtlarda gösterilmelidir. Aynı yıl ürünleri, grup, cins, sınıf ve derecelerine göre tahsis ve tasnif edilmiş, numaralanmış lisanslı depo ünitelerinde cinsi, grubu, sınıfı ve derecesi aynı olan ürünler ile karıştırılarak depolanır. Ayrıca ürün, diğer ürünler ile karıştırılmadan orijinal hali korunarak ayrı olarak depolanabilir. Diğer ürünlerle karıştırılmadan ambalajlı veya ambalajsız aynen depolanan ürünler, orijinal haliyle teslim edilmelidir. Lisanslı depo işletmesi, sorumluluğu altındaki ürünlere gerekli dikkati ve özeni göstermeli, depo her zaman temiz olmalı ve ürün, yangın tehlikesini artıran ve ürünün sağlıklı muhafazasını engelleyen saman, toz, çöp ve madde birikimleri ile aşırı nem, sıcaklık, kemirgen hayvan, mikroorganizma ve böceklerden korunmalıdır. Ürüne zarar verecek hale gelmiş depolar gerekli tadilatlar yapılıncaya ve ürün bozulmadan sıhhatli şekilde depolanmasına elverişli hale getirilinceye kadar kullanılmamalıdır [8, 9].*

*Kaynaklar:*
*[1] H. Pekmez, "Cereal Storage Techniques: A Review," Journal of Agricultural Science and Technology B, vol. 6, pp. 67-71. 2016.*
*[2] P.P. Said ve R. C. Pradhan, "Grain Storage Practices: A Review," Journal of Grain Processing Storage, vol. 1 (1), pp. 1-5. 2014.*
*[3] H. Dizlek, , H. Gül ve R. Kılıçdağı, "Tahılların Depolanmasında En Sık Karşılaşılan Sorunlar ve Bu Sorunların Çözüm Önerileri," in Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, 21-23 Mayıs, 2008, pp. 391-394.*
*[4] Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Yönetmeliği. Resmi Gazete Sayısı: 28616, 2013.*
*[5] "Kurulan ve Lisans Alan Depo İşletmeleri data sheet," Tarım Ürünleri Lisanslı Depo ve Yetkili Sınıflandırıcı Şirketleri Derneği (LİDAŞDER), 2017.*
*[6] S. Memiş ve H.D. Keskin, "Tarımsal Mamullerde Lisanslı Depoculuk Sisteminin Rolü," Yönetim ve Ekonomi, vol. 22 (2), pp. 619-633. 2015.*
*[7] "Lisanslı Depoculuk Nedir?" Lisanslı Depoculuk Yazılımı ve Elektronik Borsa Sistemleri (LİSDEP), 2017.*
*[8] B. Tutar, "Adana İli ve İlçelerindeki Yatay Betonarme Hububat Depo Yapılarının Mevcut Durumu, , Geliştirme Olanakları, Planlanması ve Lisanslı Depoculuk," Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarımsal Yapılar Ve Sulama Anabilim Dalı, Adana, Türkiye. Şubat, 2010.*
*[9] Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Hububat, Baklagiller ve Yağlı Tohumlar Lisanslı Depo Tebliği. Resmi Gazete Sayısı: 28616, 2013.*

# CHİA TOHUMU

*Chia Tohumu olarak bilinen Salvia Hispanica, adaçayı ailesinden bir bitkidir. Arkeolojik bulgulara göre, Aztek ve Mayalar tarafından yüzyıllar öncesinde beri kullanılan bu bitki, enerji verici özelliği nedeniyle halkın beslenme alışkanlıklarının bir parçası olmuş ve uzun yolculuklarda bir kese içerisine konularak tüketilmiştir.*
*Günümüzde, sağlıklı yaşam ve şişmanlık ile mücadele amacıyla yeniden kullanımı teşvik edilmektedir. Baskın bir tadı olmaması nedeniyle kullanım alanı geniştir. Bir bardak su ile ya da tatlılarda ve salatalarda rahatça tüketilmektedir.*



Son zamanlarda adından çok söz ettiren chia tohumunun faydaları saymakla bitmiyor. Türkiye'deki geçmişi çok eskiye dayanmasa da, dünyada yüzyıllar süren bir geçmişi bulunuyor. Genellikle Amerika ve Avrupa ülkelerinde çok tüketilmesine rağmen, esas yetiştiği yer Meksika'dır. Chia tohumunun içindeki C vitamini bir portakaldan 6 kat daha fazladır. Hiçbir katkı maddesi içermeyen chia tohumu, doğrudan tüketilebiliyor ya da öğütülerek yemeklerde kullanılabiliyor.

Zayıflamada çok yaygın olarak kullanılan chia tohumunun tokluk hissini ciddi oranda artırdığı biliniyor. Ayrıca saç, tırnak, cilt bakımına ve birçok hastalığa pek çok faydası mevcuttur. A, B, D ve E vitaminlerini içeren chia tohumu bunlardan başka; demir, kalsiyum, magnezyum ve iyot gibi mineralleri de bünyesinde barındırıyor.
Chia tohumu; güneş görmeyen yerde saklanmalı, soğuk yerde muhafaza edilmeli, gerekirse buzdolabına konulmalıdır. İnternetten sipariş vermek yerine aktardan almak daha sağlıklı olacaktır.

*Chia Tohumu Nasıl Kullanılır?*
Zayıflamak için tercih edilen chia tohumu, yapılan diyetin yanında ek olarak uygulanabilir. Tek başına kullanıldığı zaman işe yaramayabilir. Meyve sularının içerisine konularak içilebilir ya da yapılan bir yemeğin içine karıştırılarak tüketilebilir. Ancak meyve suyunun taze sıkılmış olması önemlidir. Bunlardan başka, bir bardak su içerisine koyduğunuz bir yemek kaşığı chia tohumunu yarım saat bekletip, suyu içebilirsiniz. Uzmanlar günde tüketilmesi gereken ideal miktarın 1-2 yemek kaşığı olduğunu belirtiyor.





Chia tohumu, vejetaryenler, spor yapanlar, zayıflamak isteyenler, diyabet hastaları tarafından rahatlıkla tüketiliyor. Kullanılma alanı oldukça geniştir. Salatalara, yapılan tatlılara, hamur işi ürünlerine, yoğurda, mısır gevreğine doğrudan eklenebilir. Çorbaların ya da sulu yemeklerin koyulaşması için chia tohumunun öğütülmüş hali tercih edilmelidir. Genellikle kahvaltı öğünlerinde tüketmek faydasını daha da artırır. Doğrudan tüketilmek isteniyorsa da, 1 tatlı kaşığı chia tohumu, fincandaki suya atılıp, 20-30 dakika bekletilir ve öğünlerden en az 15 dakika öncesinde içilmelidir. Chia tohumu badem sütüyle karıştırılarak da tüketilebilir.



*Chia Tohumunun Faydaları Nelerdir?*

• Chia tohumu, enerji verici bir bitkidir.
• Zayıflamak için kullanılmasındaki en büyük etkisi midede yer alan karbonhidratın parçalanma hızını yavaşlatması ve kan şekerini dengede tutarak, acıkmayı geciktirmesidir. Böylelikle spor ya da egzersiz yaparken kişinin halsizleşmesini önler. Ayrıca yüksek oranda içerdiği lif ile diyete yardımcı olur.
• Chia tohumunun bir diğer özelliği ise, su tutucu olmasıdır.
• Antioksidan içeren tohum, vücudu kansere ve yaşlanmaya karşı korur.
• Bağışıklık sistemini güçlendirir. Özellikle hassas bünyeye sahip olanların kesinlikle kullanması gerekir.
• Kışın gelmesiyle birlikte grip, nezle gibi birçok hastalık da çoğalıyor. Chia tohumu bu hastalıklara karşı direnç geliştirmenizi sağlar.
• Düzenli tüketilen chia tohumu içerdiği C vitamini ile hastalıkları önlerken, günlük kalsiyum ihtiyacının büyük kısmını karşılar.
• Chia tohumu bulundurduğu demir oranıyla kansızlık sorununa çözüm bulurken, kan şekerini dengelediği için diyabet hastaları tarafından da kullanılması yararlı olabilir.
• Cilt güzelleştirmede, saç uzatmasında ve bakımında, kırılan tırnakların güçlenmesinde çok etkilidir.
• Kalp rahatsızlıklarını önler.
• Beyni geliştirir.
• İçerdiği kalsiyumla kemikleri güçlendirir.
• Kabızlığı önler, hazımsızlığı giderir.
• Gluten içermediğinden çölyak hastalıkları için kullanımı uygundur.
• Antioksidandır, vücudun toksinlerden arınmasını sağlar.
• Hücre yenilenmesine yardımcı olduğundan, yaşlanmayı geciktirir.

Chia Tohumunun Yan Etkileri Nelerdir?

Chia tohumu ölçüsünden fazla tüketildiğinde şişkinliğe sebep olur. Verilen ölçülere uyularak tüketilmediği takdirde erkeklerde prostat kanserini tetikler. Emziren anneler ve hamile kadınların chia tohumu kullanması, hem anne adayları, hem de bebek sağlığı için riskli olabilir. Vücudun bağışıklık kazanması için kullandıktan bir süre sonra birkaç gün ara verilmesi daha faydalıdır. Chia tohumu ilaç ile birlikte kullanıldığı takdirde, bünyeyi olumsuz yönde etkileyebilir. Düzenli ilaç kullanan kişilerin, chia tohumunu kullanmadan önce doktoruna danışmaları gereklidir. Ağızda ve boğazda şişme, mide bulantısı, kusma, deri dökülmesi ya da pullanması, nefes daralması, göz sulanması gibi belirtiler olduğu takdirde, chia tohumu tüketiminin derhal bırakılması gerekir. Chia tohumunun bağımlılık yapma oranının yüksek olduğu da, hakkında yapılan araştırmalarda çıkan diğer bir yan etkisidir.



*Sn. Ahmet AKIN*
*Yeminli Mali Müşavir*

# EKONOMİDE CARİ AÇIK RİSKİ KIRILGANLIK YARATMAYA DEVAM EDİYOR



*Sadece enflasyon ve para politikalarına odaklanarak ekonomik büyümeyi sağlamak ve refah seviyesini yükseltmek olanaklı değildir. Dünyanın on sekizinci büyük ekonomisine sahip olduğumuzu söyleyerek, madalyanın öteki yüzünü görmemezlikten gelerek ya da halkın dikkatini bu noktalardan kaçırarak bir yerlere varılamayacağı bilinmektedir. Ekonomik büyüklük yönünden ilk sıralardaki ülkelerle aramızda olan hacim farkı sürekli açılırken, bulunduğumuz sıra ile övünmek zaman kaybından başka bir şey değildir. Türkiye yeteri kadar üretememekte, buna karşılık tüketime hızla devam etmektedir. Türkiye, çılgın bir şekilde tüketen ve savurganlık yapan bir ülke olarak gelişmiş ülkelerin iştahını kabartmaktadır. Yetmiş sekiz milyon nüfusu ile büyük bir pazar olarak dikkat çekmektedir. Üreterek değil, borçlanarak büyüyen ekonomi, sağlıklı bir yapı göstermemektedir. Dünyadaki likidite fazlasına bel bağlamak, borçlanmadan başka bir şey getirmez. Üreterek büyümeyi bir tarafa bırakarak, cari açığınızı kapatmanın yolları da sınırlıdır. Ya kalıcı sermaye yatırımları veya sıcak para girişleriyle, ya da borçlanarak veya varlıklarınızı satarak cari açığınızı kapatacaksınız. Türkiye'deki tasarruf eğiliminin yetersiz olduğu düşünülecek olunursa, sıcak para girişleri ile ödemeler dengesini sağlamak en kolay yol olarak görülmektedir. Bunu sağlamak için de yabancılara cazip şartlar sunmak zorundasınız. Düşük kur, yüksek faiz ve vergilendirilmeyen yabancı sermaye giriş çıkış politikalarının temel amacı budur.*

*İhracatın artması ve enflasyonun düşük seviyelerde seyretmesi güzel unsurlardır. Ancak, sürekli kredi kullandırılarak toplumun borçlandırılması ve ekonomik büyüme aşkı, çok fazla ısınan bir ekonomik yapıyı ortaya çıkaracaktır. İhracatınızın ithalatınızdan fazla olduğu ekonomilerde borçların ulusal gelire oranının fazla bir önemi yoktur. Ancak, ihracatınızın ithalatı karşılama oranının yüzde ellilere düştüğü bir ortamda, tehlike çanlarının çaldığını duymak gerekir. Yılda kırk milyar dolar enerji faturası ödeyen bir ülkede, hala sıcak para girişinden yardım beklemek, günü kurtarmaktan başka bir işe yaramayacaktır.*

*Türkiye'nin, katma değeri yüksek ileri teknolojik üretimlere ve bunları dünya piyasalarında pazarlamaya gereksinimi vardır. Bunun için de yapısal reformların yaşama geçirilmesi gerekiyor. En önemli sorunumuz eğitim sistemindeki yetersizlikler ile bilim ve teknolojiye AR-GE yatırımlarının yetersizliğidir. Üniversitelerimiz dünyadaki gelişmelere uyum sağlayamamaktadır. Yıllardır hazır teknolojileri alıp kullanarak üretim yapmak, Türkiye'nin bir bilim ve teknoloji özgeçmişi kurmasını engellemiştir. Bilim ve teknolojideki ilerlemeleriyle yüz elli yıllık bir gelişme ve icatlar süreci yaşayarak bugünlere gelen ülkelerle Türkiye arasındaki farkın kapatılması güç görünmekle birlikte olanaksız değildir. İşsizler ordusu yaratan bir eğitim sisteminden çağa uygun bir eğitim sistemine hızla geçilmelidir. İdeolojik tartışmalarından bilim, teknoloji, girişimcilik ve inovasyona zaman ayıramayan üniversitelerimizde radikal değişimlere gereksinim vardır.*

*Ucuz ara mallar ithal ederek ihracat yapan firmalarımızın dövizli borçları hızla artmaktadır. Doğal olarak, müteşebbüsün nihai amacı kar elde etmek olduğuna göre, hangisi daha kolay ve risksiz geliyorsa o yöne doğru gidecektir. Üretimde kalite ve verimliliğin artırılmasına fazla önem vermeyecektir.*

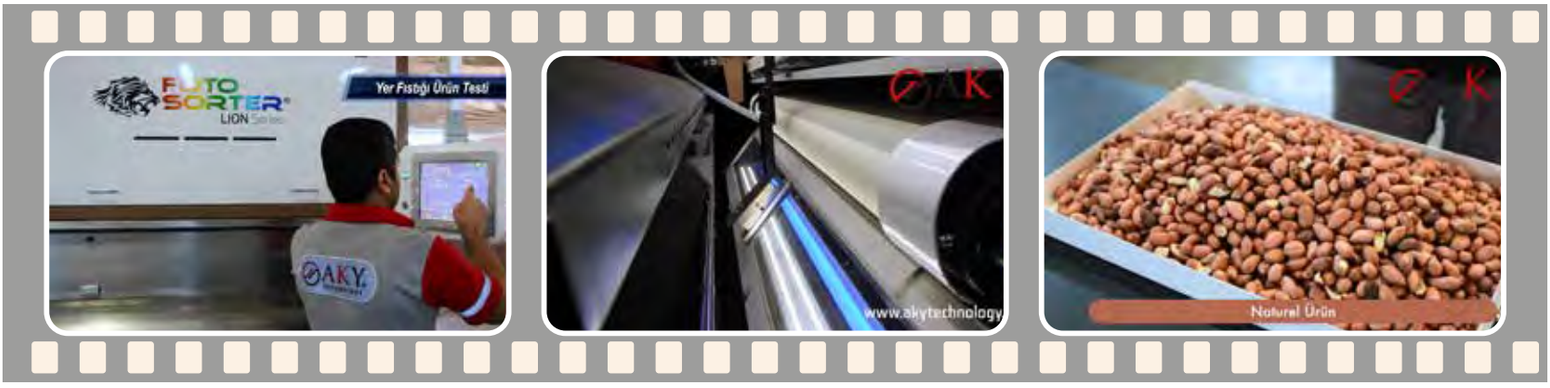
*Türkiye, katma değeri yüksek ileri teknolojik ürünler üreterek ihracatını ithalatının üstüne çıkarmak zorundadır. Önümüzdeki en iyi örneklerden birisi Güney Kore modelidir. Yirmi yıl öncesinde ekonomisi bizden geride olan Güney Kore, düşük seviyeli sosyal güvenlik politikalarını bir tarafa bırakacak olursak nasıl başardıysa, biz neden başarmayalım. Nasıl ki, otomobil ihracatımızla övünmeyi hak ediyorsak, başka teknolojik ürünlerde de kendi markalarımızla aynı başarıyı yakalamalıyız. Tüm planlarımızı yirmi, yirmi beş yıl içinde Çin ve Hindistan'ın dünyanın en büyük ekonomileri olacağını düşünerek yapmalı ve ucuz emek rekabetinin aleyhimize işleyeceğini gözardı etmemeliyiz.*

*Teknoloji satabilmenin en önemli güç olduğu günümüz dünyasında, Türk teknolojisi kullanılarak üretilen ve dünya piyasalarında yer edinen bir markamızın neden olmadığı sorusuna verilecek yanıtlar, çözümün de kendisi olacaktır. Siyasi etkilerden uzak ve popülizm kokmayan, dış gelişmeleri göz önünde tutan, sonuçları ölçülen, objektif teşvik politikalarına gereksinim vardır. Sürekli olarak vergi ve sigorta primi affını uygulamaya koyarak bir yerlere varamayız. Eğitimin niteliği, yetersiz inovasyon, teknolojideki geri kalmışlık, yüksek girdi fiyatları ve enerji maliyetleri ile istihdam üzerindeki vergi ve sigorta yükünün ayarlanamaması, üretimdeki kalite ve verimliliği olumsuz etkileyerek rekabet gücünü zayıflatmaktadır.*

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

# BAKLİYAT, MERSİN LİMANI VE ANTREPOCULUK







*Mersin Limanı, bakliyat sektörü için de hayati önem taşımaktadır. Bakliyat İşleme Tesisleri ve Mersin Limanı'ndaki antrepolar sayesinde bakliyat transit ticareti varlığını günümüzde sürdürmektedir. Orta Doğunun bu anlamda önemli bir Liman şehri olan Mersin, etkisini ve gücünü korumak için antrepo hizmetlerini yeni teknolojik yatırımlarla geliştirmeli ve devlet eliyle global ticareti kolaylaştırıcı nitelikte kararlar alınmalıdır. Yoksa Bakliyat İşleme Teknolojileri yatırımı yapan ve güçlü bir liman ülkesi olan Dubai, Türkiye'nin bu alandaki etkisini kırarak yerini alabilir.*

Mersin Lojistik Platformu'nun çeşitli kaynaklarda kitlelerle paylaştığı bilgiye göre; "Mersin'in Uluslararası Taşıma Koridorları kapsamında hem Kuzey-Güney hem de Doğu-Batı akslarında coğrafi konumu itibariyle önemli bir yeri bulunmaktadır. Nitekim bu olanakları sayesinde Mersin Limanı 2020 yılında TEN-T projesine göre A kategorisindeki limanlar kapsamına alınmıştır. Bu durum, Mersin'in hem özel sektör hem de kamu otoritelerinin dikkatini çekmiş ve "Mersin Lojistik Stratejik Planı" hazırlanarak geleceğe ilişkin yapılanmalar için önemli adımlar atılmaya başlanmıştır.

Bunun yanı sıra üniversite, iş geliştirme merkezi, teknoloji parkı, organize sanayi bölgesi, etkin sivil toplum kuruluşları ve bu kurumların arasında gelişmekte olan işbirliği Mersin için artı bir durumdur. Mersin'in Türkiye ve Doğu Akdeniz'in lojistik üssü olmasının nedenleri şöyle sıralanabilir:

Ulusal kalkınma plan ve programlarında Mersin için Türkiye ve Doğu Akdeniz'in lojistik merkezi olması hedeflenmektedir:
Türkiye'de kurulan ilk ve kendi rıhtımlarına sahip tek serbest bölge; Mersin Serbest Bölgesidir.

AB Ulaştırma Ağı genişleme planında Deniz Otobanları Projesi'ne Türkiye'den sadece Mersin ve Samsun Limanları kabul edilmiştir.

Türkiye genelinde C2 yetki belgesine sahip olan firmaların, %25'i Mersin'de bulunmaktadır.

Toplam rıhtım uzunluğu, liman alanı, maksimum derinlik, işçi sayısı, gemi kabul kapasitesi, konteyner stoklama kapasitesi alanlarında Türkiye'nin en büyük limanı konumunda olan Mersin Limanı; 2007 Temmuz ayı konteyner elleçleme miktarıyla İzmir Limanı'nı geride bırakmıştır.



Mersin (Çamlıbel) Yat Baseni Uluslararası Doğu Akdeniz Yat Rallisi'ne ev sahipliği yapmaktadır.

Türkiye'deki iki adet deniz ticaret odasından biri Mersin Deniz Ticaret Odası bir diğeri İstanbul ve Marmara; Ege; Akdeniz; Karadeniz Deniz Ticaret Odası'dır.

Bölgesel akaryakıt dağıtımında Mersin(Kazanlı-Karaduvar) merkez konumundadır.

Mersin'e deniz yolu ile gelen transit yükler demir yolu ile Ortadoğu ülkeleri ve Orta Asya Türk Cumhuriyetleri'ne taşınmaktadır. Temeli atılan Kars-Tiflis-Bakü Demiryolu Hattı'nın Akdeniz'e açılan en önemli ayağını Mersin Limanı oluşturacaktır.
Ayrıca, Türkiye'nin ilk serbest bölgesi olan Mersin Serbest Bölgesi'nin 3 Ocak 1987 tarihinde resmi açılışı yapılmıştır. İşletmesi, halka açık statüde kurulan bir anonim şirket olan MESBAŞ'a aittir. Mersin Serbest Bölgesi, Akdeniz'in en önemli limanlarından biri olan Mersin Limanına bitişik olarak kurulmuş olup, kendi rıhtımları olan tek serbest bölgedir.
Coğrafi konumu, ulaşım olanakları ve büyük uluslararası pazarlara (Orta Doğu, Kuzey Afrika, Doğu ve Batı Avrupa, Rusya ve eski Sovyet Cumhuriyetleri) yakınlığı sebebiyle yabancı yatırımcılar için bir cazibe merkezidir. Bölge her türlü toptan ticarete (alım-satım) olduğu gibi, her çeşit hafif sanayi üretimine (elektronik, optik, makine, yedek parça, tekstil, konfeksiyon vs. ), paketleme, montaj, depoculuk, bakım ve onarıma olanak sağlamaktadır. Mersin'in ihraç kabiliyetli tarım potansiyeli, hinterlandındaki illerin genişliği ve diğer ülkelere göre ucuz işgücü birer avantaj olarak sayılabilir. Uzun aşamada Mersin Serbest Bölgesi'nin, GAP kapsamında üretilecek malların pazarlanması aşamasında önemli bir işlev kazanabileceği beklenmektedir.

Mersin Serbest Bölgesi; Mersin dış ticaret hacminin %23'lük bölümünü tek başına karşılamaktadır. Mersin Serbest Bölge İşletici AŞ verilerine göre 2011 yılında 3.734 Milyar Dolar'lık ticaret hacmi ve 6537kişilik istihdam kapasitesine sahip olmuştur.

Son beş yılda Mersin'de dış ticaret hacminin düzenli artışına karşılık, serbest bölgede 2004 yılında başlayan bir düşüş gözlemlenmektedir. Bu düşüşte 6 Şubat 2004 tarihinde yürürlüğe giren 5084 Sayılı Yasa'nın da etkisi büyüktür. Bu yasaya göre serbest bölgelerde üretici olmayan firmaların yurtiçinde olduğu gibi vergiye tabi tutulması söz konusu idi. Çifte vergilendirmeye (vergi ve fon) sebep olan bu değişiklik serbest bölgelerde üretim dışı işlem yapan firmalar için cazibeyi ortadan kaldırmıştı. Fakat en son olarak 17.04.2007 tarih 26496 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan kanun sayesinde bu çifte vergilendirmeye son verilmiştir. Kanundaki bu düzeltmeyle birlikte 2007 performansı, serbest bölgenin yeniden çıkışa geçeceğinin sinyallerini vermektedir." (1)

Brüt 776 dönümlük alana sahip Mersin Serbest Bölgesi'nde 527 dönümlük alan tahsis amaçlı kullanılmaktadır. Şu anda %100 doluluk oranına sahip olan bölgede genişleme alanları için altyapı hazırlıkları tamamlanmış durumdadır.

MERSİN'DE LİMAN'IN, TÜRK BANKACILIK SİSTEMİNİN VE ANTREPOCULUK'UN GEÇMİŞİ
Mersin Limanı'nın ve antrepoculuk faaliyetlerinin geçmişi ile ilgili Gazeteci Abdullah Ayan'ın Ufuk Turu.net'te 23 Ocak 2017 tarihli yazısında belirttiğine göre,
"Bir döneme damgasını vuran bankaların Mersin' deki antrepoculuk hizmeti iki bakımdan çok önemli:
Birincisi; 1980' lere kadar konteyner taşımacılığı bilinmiyor ve o nedenle Anadolu' dan gelen mallar, yüklenecekleri gemileri beklemek, o gemilerin pozisyonuna göre Mersin' de bir biçimde saklanmak, depolanmak zorunda.
Bu hizmeti 1930' lara kadar özel firmalar ve Belediyeye ait bölük pörçük depolar bir nebze vermeye çalışıyor ama Bankalar çok daha farklı nedenlerle zaman içinde depolama işine el atmak zorunda kalıyor:
Dışarıdan gelen veya gidecek olan malla ilgili finansman desteği verecek Banka kendisini garantiye almak için malı kendi bünyesindeki antrepoya alarak mal sahibine kredi açıyor.
İhracatçı malın gemiye yüklenmesi aşamasına kadar geçen zaman içinde sağlanan bu finansman desteği sayesinde rahatlıyor, banka da para satmakla kalmıyor, depoculuktan malın sigortalanmasına varıncaya kadar farklı hizmetlerden de para kazanıyor.
İhracata dönük depolama hizmetini vermek amacıyla ilk adımlardan biri Mersin Belediyesinden geliyor. 1930'ların ortasında Belediye iskele ve depo yapımı için gazetelere ihale ilanı veriyor. Yer ise şimdiki Katolik kilisesinin hemen doğusundaki sahil. Daha kolay tarifle halen bir kısım üniteleri kullanılan eski Emniyet Müdürlüğünün yer aldığı alan.




Yine Belediyeye ait bir başka depolama alanı ise, sonradan Zirai Donatım Kurumu ardiyesi olarak kullanılacak Azak Han karşısında yer alan ve bugünlerde Vakıf Bank Mersin şubesi olarak hizmet veren bölge...
Emanete aldığı mal için yasal sertifika düzenleyerek bankaların mal sahibine para vermesini sağlayan Mersin' deki ilk kurumsal depoculuk faaliyetini Umum Mağazalar üstleniyor.
8 Mart 1937 günlü gazetelerde yer alan habere göre; İktisat Vekili Celal Bayar' ın başkanlığında toplanan Milli Bankalar Genel Direktörleri (günümüzdeki karşılığıyla Bankalar Birliğinin ilk nüvesi) İstanbul

hariç olmak üzere Mersinden başlayarak belli başlı ihracat merkezlerinde 'Umum Mağazalar' kurulmasını bu amaçla 2 milyon TL sermayeli bir şirket kurulmasını kararlaştırır.
Özel durumu nedeniyle Osmanlı Bankası da şirkette yer almak amacıyla genel merkezinden izin talep eder.
İstanbul' un ayrı tutulmasının sebebi ise buradaki mağazacılık hizmetinin Hükümet kararnamesiyle İstanbul Liman İdaresine verilmesidir.
Haberde ilkinin Mersin' de yapılacağı duyurulan Umumi Mağazalar için kurulacak şirkete Odalar Birliğinin de ortak olacağı bilgisi yer alır.
Kurulan şirketin depolama için gerekli adımları atması uzun sürmez.
26 Haziran 1938 Cumartesi günü saat 16' da çiçeği burnundaki Umumi Mağazalar Şirketinin Genel Müdürü Fahri Atamer, Vali ve parti başkanı sıfatlarıyla Rüknüddin Nasuhioğlu, Belediye Başkanı Mithat Toroğlu ve diğer davetlilerin katıldığı törenle "Mersin limanının tahmil, tahliye ve depolama işlerinde ihtiyacı karşılayacak" tesisin temeli atılır. İlk harcı koyan Genel Müdür hitabında özetle şunları söyleyecektir:

*"Temelini atacağımız Umumi Mağazanın Cumhuriyetimizin kurduğu ulusal büyük ve önemli diğer işler gibi memleketimiz için sonsuz faydalarla dolu olmasını dilerim. (...) Memleketimizin iktisadi ve ticari bünyesinde yaratacağı ilerleyiş ve açılışın ne kadar geniş ve ticaretimize yapacağı yardım ve kolaylığın ne derece köklü olacağı hepimizin malumudur."*

Belediye Bahçesinde yapılan törenin ardından davetliler ve protokol otomobillerle istasyon binasının (o günlerde istasyon binası şimdiki garın doğusunda yer alıyordu) ilerisinde mağazanın yapılacağı alana hareket ederler.
Umum Mağazalar o ilk depo deneyiminden sonra 1960'ların başında yeni liman tamamlanınca bunun girişine hayli büyük yeni depolar yapacak ve depolar liman işletmesine devredildiği 2000' lere kadar orada faaliyet gösterecektir.
Asli işlevini yitirip bugünlerde de başka amaçla kullanılsa bile halen ayakta duran ilk Banka antreposu Osmanlı Bankasının Mersin' in doğu girişinde limanın karşısındaki depolarıdır. Bu depoların özelliği iki katlı olması... Tarsus girişi Muhit yoluna (GMK bulvarına) bağlanınca iki katına da araçların giriş imkanıyla kalmış aklımda.
Osmanlı Bankası depolarıyla tren istasyonu arasında kalan bölgede Yapı Kredi ve Vakıflar, İş Bankalarının depoları, bunun kuzeyinde ise Pamukbank' ın ilk depoları yer alır ilk zamanlar. Pamukbank bakliyatın zirve yaptığı 70 li yılların ortalarında mevcut depolar ihtiyaca cevap vermeyince Karaduvar kavşağında hayli geniş bir alana yayılan depolarıyla kent ihracatındaki etkisini arttırır.
Zaman içinde özellikle bakliyat üretimi hızla gelişirken üretim yanında Lübnan savaşıyla birlikte eskiden ürünümüzü Beyrut' ta paketleyip pazarlayan şirketler önemini yitirdi. Mersin bakliyatın sadece ihraç kapısı olmaktan çıktı. Artık milyon ton rakamlarına dayanan bakliyatı işleyecek büyük kapasiteli tesisler gerekiyordu. 80' li yılların başında özel sektör olarak hepimiz kendi tesislerimizi yapmaya başladık. Banka antrepolarının işlevi ve önemi de böylece sona erdi.
70' lerde Mersin Bankacılığı sadece dış ticarette ihtisaslaşmakla kalmadı, Bankalar dış ticaretin farklı sektörlerine göre de ayrıştılar. Örneğin Osmanlı ve Yapı Kredi Bankaları ağırlıklı olarak pamuk, Pamukbank bakliyat, Vakıflar ve Ziraat Bankaları ise narenciye sektöründeki firmalara yöneldiler.
Eksiği gediğiyle Cumhuriyet dönemi Mersinine damgasını vuran Bankacılığın kısa yolculuğunu farklı boyutları, ilginç yanlarıyla anlatmaya çalıştığım ve epeyi emek verdiğim alın teri göz nuruyla dokuduğum hikayesi burada sona ermekte...
Umarım elektronik ortama da taşıdığım ve ilgilenen herkesin kolaylıkla ulaşacağı, tümüyle arşivlerden derlediğim bu belgesel nitelikli yazı dizisi ileride benzer çalışmaları yapacak genç nesillere de karınca kararınca yardımcı olur..." (2)

ANTREPO, ANTREPOCULUK KAVRAMLARI NEYİ İFADE EDER? GEÇİCİ DEPOLARDAN FARKI NEDİR?

*Kaynak: Konya Ticaret Borsası, ANTREPOCULUK MEHMET ÖZÇELİK, Etüd-Araştırma Servisi Kaynağı'ndan aldığımız bilgiye göre;*

"Günümüzde küreselleşme ve teknolojinin de yardımına paralel olarak ülkeler arasında gerçekleşen mal ve hizmet ticareti ile sermaye hareketleri hız kazanmıştır. Dış ticaret faaliyetinin en önemli unsuru malın ya da hizmetin doğru lojistik uygulamalarıyla sağlıklı bir şekilde transfer edilebilmesidir. Lojistik maliyetlerinin önemli bir bölümünü depolama faaliyetleri oluşturmaktadır. Depolar; ürünlerin hammadde aşamasından üretim sürecine dâhil edilmesine ve nihai ürün şeklinde tüketiciye ulaşmasına kadar bütün faaliyetlerin gerçekleştirilmesinde stratejik ara noktalardır. Gümrük süreçlerinde eşyanın muhafaza edildiği, stoklandığı, korunduğu, ambalajlandığı ve taşımaya hazır hale getirildiği açık veya kapalı alanlara gereksinim duyulmaktadır. Bu aşamada antrepolar devreye girmekte ve bahsedilen gereksinimleri karşılamaktadır. Antrepo; Gümrük gözetimi altında bulunan eşyanın konulması amacıyla kurulan ve kuruluşunda aranılacak koşulları ve nitelikleri yönetmelikle belirlenen yerlere denir. Kısaca Antrepoculuk; Gümrük vergisine konu olup da henüz vergi ve resimleri ödenmemiş malların korunduğu, gerekiyorsa küçük tamamlayıcı işlemlerin yapıldığı gümrük binalarına yakın olan bir tür depoculuk faaliyetidir. Antrepo rejimi; Eşyanın antrepoya gümrük mevzuatında düzenlenen şekilde konulması halinde süresiz kalabildiği ve eşyanın antrepoda



kaldığı süre içerisinde eşyaya terettüp eden vergilerin ödenmediği bir gümrük rejimidir. Geçici Depo; Geçici depolanan eşyanın her türlü dış etken ve müdahalelerden korunmasını sağlayacak şekilde yapılmış ve taşıtların durduğu, yanaştığı veya indiği yerlerdeki ambar, depo, ardiye veya hangar gibi yerler geçici depolama yerleridir Geçici depolama yeri ve antrepo açılmasına ve işletilmesine izin vermek ve bu yerlere ilişkin usul ve esasları belirlemek, Tasfiye Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün görevleri arasında yer almaktadır. Bu kapsamda, geçici depolama yeri ve akaryakıt antrepo izinleri Tasfiye Hizmetleri Genel Müdürlüğü, diğer antrepo açma izinleri ise ilgili gümrük ve ticaret bölge müdürlüklerince verilmektedir.

2.ANTREPO TÜRLERİ

Gümrük antrepoları, genel ve özel antrepo olmak üzere ikiye ayrılır. Eşyanın konulması için herkes tarafından kullanılabilen gümrük antrepoları "genel antrepo", sadece antrepo işleticisine ait eşyanın konulması amacıyla kurulan gümrük antrepoları ise "özel antrepo" olarak



tanımlanmaktadır. Uygulamadaki özellikleri sebebiyle, genel antrepoların, A, B ve F tipleri; özel antrepoların, C, D ve E tipleri bulunur.
• A tipi antrepo, işleticisinin, stok kayıtlarını tuttuğu ve antrepoya konulan eşyada her hangi bir noksanlık olması halinde gümrük vergilerini ödemekten sorumlu olduğu genel antrepo tipidir.
• B tipi antrepo, antrepoya konulan eşyadan, kullanıcının sorumlu olduğu, antrepo beyannamesini kullanıcının verdiği genel antrepo tipidir. Antrepo işleticisinin sorumluluğu sınırlıdır. Antrepo işleticisi sadece antrepoyu kiralar. Antrepo stok kayıtları tutulmadığından, beyanname ve belgeler gümrük kontrolüne esas teşkil eder.
• C tipi antrepo, işleticisi ve kullanıcısı aynı kişi olan ve antrepoya alınan eşyadan bu kişinin sorumlu olduğu özel antrepo tipidir.
• D tipi antrepo, işleticisi ve kullanıcının aynı kişi olduğu ve ilgili rejime geçişine kayıt yoluyla izin verilen, gümrüğe sunulmaksızın ve beyannamesi verilmeden önce serbest dolaşıma girmek üzere teslim edilen ve tesliminden sonra kontrol hükümleri saklı bulunan ithal eşyasının konulduğu özel antrepo tipidir.
• E tipi antrepo, işleticisi ve kullanıcısının aynı kişi olduğu, izin hak sahibinin depolama yerinin antrepo addedildiği veya depolama yeri olmazsa dahi eşyaya antrepo rejimi hükümlerinin uygulandığı özel antrepo tipidir: F tipi antrepo, gümrük idarelerince işletilen genel antrepo tipidir.
Türkiye'deki antrepo çeşitleri ve sayıları Antrepo Tipi 2008 2009 2010 2011 2012 A Tipi, Genel Antrepo 505 510 544 562 577 B Tipi, Genel Antrepo 13 10 9 7 7 C Tipi, Özel Antrepo 686 635 805 780 739* D Tipi, Özel Antrepo 1 1 1 1 1 E Tipi, Özel Antrepo 17 10 10 10 10 F Tipi, Özel Antrepo 6 6 6 6 3 TOPLAM 1228 1172 1375 1366 1337. Bunlardan 165 adedi C tipi özel antrepo sayılan gümrüksüz satış mağazası ve deposudur.

3.ANTREPOYA KONULABİLECEK EŞYA VE ORTAK DEPOLAMA
4458 sayılı Gümrük Kanunu hükümleri gereğince iki tür eşya (serbest dolaşıma girmemiş eşya ve ihracata ilişkin önlemlerden yararlanabilecek serbest dolaşımda bulunan eşya) antrepolara konulabilmektedir. Gümrük antrepo rejimi hükümlerinin uygulanmasını olumsuz etkilememesi şartıyla, gümrük antreposuna alınması halinde ihracata ilişkin önlemlerden yararlanabilecek eşya dışında kalan serbest dolaşımda bulunan eşya ile serbest dolaşımda bulunmayan eşyanın aynı antrepoda depolanmasına gümrük idarelerince izin verilebilmektedir. Serbest dolaşımda bulunan eşyanın antrepoya konulması halinde, bu eşyanın ihraç edilmesi veya gümrükçe onaylanmış diğer bir işlem ya da kullanıma tabi tutulması zorunludur. Ancak eşyanın ihracının veya gümrükçe onaylanmış bir işlem ya da kullanıma tabi tutulmasının mümkün olmadığı hallerde bir takvim yılında beş defayı geçmemek üzere yetkilendirilmiş gümrük müşaviri veya gümrük memuru gözetiminde eşyanın antrepodan çıkartılmasına izin verilerek beyanname iptal edilir. Genel antrepolara, antrepo işleticilerinin sorumluluğu altında; satıcı veya göndericisi belli, alıcısı emre olan eşya da konulabilir. Eşyanın tamamen veya kısmen gümrükçe onaylanmış bir işlem veya kullanıma tabi tutulmasına izin verilmesi için öncelikle alıcısının belirlenmesi gerekmektedir. Parlayıcı, patlayıcı, yanıcı ve yanmayı artırıcı eşya ile korunmaları, soğuk hava depolarında olduğu gibi özel tertibat gerektiren eşya; tabiatlarına ve yapılacak faaliyetin özelliklerine uygun olarak düzenlenmiş genel veya özel antrepolara konulabilir.
Aşağıda belirtilen eşyanın gümrük antrepolarına konulabilmesi ise izne bağlıdır;
• Türkiye'ye girmesi veya Türkiye'den transit geçirilmesi yasak olan yabancı ülke eşyası,
• Gerek üzerlerinde, gerek iç veya dış ambalajlarında üretildiği ülkeden başka bir ülke ürünü olduğu izlenimini veren isim ve simgeler taşıyan eşya,
• İhracatta kullanılacak olanlar hariç, yerli mamul ve mahsullerimizde kullanılmak üzere ve bunların yabancı menşeli olduğunu gösterecek veya bu izlenimi uyandıracak, üzerleri yabancı dille basılı veya yazılı her türlü boş zarf, şerit, etiket, damga ve benzeri eşya ile Türkiye'de düzenlenebilecek belgeleri yabancı ülkelerde düzenlenmiş gibi gösterebilecek yabancı firmalara ait üzerleri imzalı veya imzasız olsun proforma faturalar hariç boş faturalar
• Fikri ve sınai mülkiyet haklarının korunması mevzuatına göre marka, coğrafi işaret, endüstriyel tasarım hakları ile fikir ve sanat eserleri kanunu kapsamına giren haklarla ilgili olarak hak sahibinin yetkilerine tecavüz eder mahiyetteki eşya,

4 • Geçici depolama yerlerinde veya gümrük idaresince izin verilen yerlerde kanuni süresini doldurduğu için tasfiyesi gereken veya sahipleri tarafından geçici depolama yerlerinde gümrüğe terk edilen veya geçici depolama yerlerinde yapılan yoklamalar sonunda fazla çıkan eşya.

4.EŞYANIN ANTREPODA KALABİLECEĞİ SÜRE
Eşyanın antrepo rejimi altında kalış süresi sınırsız olmakla birlikte; Bakanlık, bozulabilecek eşya da dâhil olmak üzere eşyanın antrepoda kalabileceği süre konusunda sınırlayıcı düzenleme yapmaya yetkilidir. Bu çerçevede; altı ayı aşan süreyle genel antrepolarda bulunan ancak sahipleri veya kanuni temsilcileri veya kanuni mirasçıları tarafından işlemleri takip edilmeyen, herhangi bir adli veya idari yargılamaya konu olmayan eşyaya, yeni bir gümrükçe onaylanmış işlem veya kul-



lanıma tabi tutulması amacıyla 30 günlük süre verildiği yönünde antreponun işleticisi tarafından sahibine veya kanuni temsilcisine veya kanuni mirasçısına tebligatta bulunulması, 30 günlük süre içerisinde gümrükçe onaylanmış bir işlem veya kullanıma tabi tutulmayan veya eşyanın sahibi, kanuni temsilcisi ya da kanuni mirasçıları tarafından antrepoda kalmaya devam etmesini istedikleri yönünde talepte bulunulmayan eşyanın tasfiye edilmesi hususları düzenlenmiştir.



5.ANTREPODA YAPILABİLECEK İŞLEMLER

Gümrük mevzuatı antrepoda bulunan eşya için bir takım işlemlerin yapılabilmesine cevaz vererek antrepo rejiminin lojistik faaliyetlerini kolaylaştırıcı etkisini artırmaktadır. Elleçleme; Gümrük idarelerince, serbest dolaşımda bulunmayan eşya için Gümrük Yönetmeliğinde belirtilen elleçleme faaliyetlerine izin verilebilir. İhracata bağlı önlemlerden yararlanan tarım ürünlerinin, gümrük antrepo rejimine tabi tutulmadan ve Yönetmelikte belirtilen elleçleme işlemlerinden daha ileri aşamada olması şartıyla gümrük antrepolarında işlem görmesine Bakanlıkça izin verilebilir. Karıştırma ve Montaj İşlemleri; Antrepoya alınmış serbest dolaşımda olmayan eşya, menşelerine bakılmaksızın birbirleriyle veya serbest dolaşımda bulunan eşya ile karıştırılabilir veya montaj işlemi yapılmak suretiyle ürün elde edilebilir. Bu işlemler sonucu elde edilen ürünün transit olarak gönderilmesine antreponun bağlı bulunduğu gümrük müdürlüğünce izin verilebilir.

6. ANTREPOCULUĞUN ÖNEMİ

Ürünlerin hammadde aşamasından nihai ürün şeklini alarak ulusal ya da uluslararası tüketiciye ulaşmasına kadar olan bütün bir faaliyetler dizisinin gerçekleştirilmesinde depo ve antrepoların rolü büyüktür. Uluslararası ticarette lojistik sürecin ara halkaları olan ve dağıtım merkezi olarak hizmet veren antrepolarda, eşyaların güvenli bir şekilde saklanması, istiflenmesi, ambalajlanması ve kalite kontrolünün gerçekleştirilmesi gibi önemli lojistik faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Geçmişte sadece depolama faaliyeti olarak konumlandırıldığı için eşyanın uluslararası hareketinde bir durak noktası ve dolayısıyla istenmeyen bir maliyet unsuru olarak bakılan antrepo işlemleri, günümüzde ürüne değer katan ve hatta depolama maliyetleri dâhil diğer işlem maliyetlerinin düşürülmesini sağlayan bir yapıya kavuşmuştur. Bu yapının ortaya çıkmasını sağlayan en önemli unsur işletmelerin düşük stok tutma arzusunun yanı sıra hem işletmelerin hem de tüketicilerin en düşük maliyetle ve istenilen zamanda eşyaya ulaşma isteğidir. Uluslararası ticarete konu bir eşyanın üzerindeki vergi yükünün maliyete etkisini azaltabilmek amacıyla gümrüklü antrepoların kullanılması ülkemizde lojistik hizmetlerin gelişmesinde önemli rol oynamıştır. Antrepoların yeri, kapasitesi, depolanacak eşya çeşidi gibi kriterler eşyaya maliyet katarken; eşyanın, teminat uygulamaları ile gümrük vergisi yükünden depolandığı süre boyunca, yani süresiz olarak korunurken eşyaya istenildiği anda ulaşılabileceğinin bilinmesi özellikle işletmeler için artı bir değer yaratmaktadır. Antrepolarda gerçekleştirilebilecek faaliyetler ve yararları arasında;

• Uluslararası ticarete konu küçük hacimlerle gelen eşyanın antrepolarda birleştirilerek daha büyük hacimli taşıma yoluyla zincirin bir sonraki noktasına taşınması anlamına gelen konsolidasyon işlemi,

• Farklı uluslararası tedarikçilerden elde edilen hammadde ya da girdilerin antrepoda toplanıp, toplu bir şekilde gümrükleme işleminin yapılması,

• Yurtdışından tedarik edilen hammadde/girdilerin talep doğrultusunda ihtiyaç duyulan miktarını üretim bandına sokma geri kalanını bekletme gibi zamanlama işlemi,

• Fabrikadan büyük hacimli taşıma yoluyla antrepoya gelen eşyanın burada farklı pazarlardaki farklı müşteriler için ayrıştırma ve sevkiyat işleminin gerçekleştirilmesi,

• Farklı fabrikalardan, farklı ürünlerin antrepoda toplanıp müşterinin isteği doğrultusunda karıştırma işlemiyle değiştirilerek daha küçük sevkiyatlar halinde ulaştırılması,

• Üçüncü bir ülkeye gidecek transit rejimine konu eşyayı vergilerini ödemeden ve ticaret politikası önlemlerine tabi olmadan, yeniden ihraç edilinceye kadar depolama ve birlikte sevkiyat imkânı,

• İthal eşyasını pazarlama aşamasına kadar depolama, paketleme, ambalajlama ve etiketleme gibi elleçleme işlemlerine tabi tutma sayılabilir." (3)

*KAYNAK:*
*Mersin Lojistik Platformu*
*Abdullah Ayan, Ufuk Turu.net, 23 Ocak 2017 tarihli yazısı*
*Konya Ticaret Borsası, ANTREPOCULUK MEHMET ÖZÇELİK Etüd-Araştırma Servisi : (http://www.kto.org.tr/d/file/antrepo.pdf)*

AVANGART MMC / AZERBAYCAN

# AZERBAYCAN'DA 10 TON SAAT BAKLİYAT TEMİZLEME TESİSİ KURULDU



*Azerbaycan'ın Başkenti Bakü'de Devlet himayesinde hizmet veren Avangart MMC, yeni bir bakliyat temizleme tesis yatırımına gitti. Fasulye, nohut, buğday ve pirinç başta olmak üzere bakliyat ürünleri üzerine çalışacak Tesiste, Vibro radyal tarar, Ortaboy Hafiftane Makinesi, Taş Ayırma Makinesi, Fotosorter RENK Ayırma Makinesi ve Otomatik Paketleme Makinesi bulunuyor. Ortalama 10 ton/ saat ürün temizleyecek tesisin Azerbaycan'a hayırlı olmasını dileriz.*





NURKAD, BATMAN

# BATMANLI NURKAD GIDA, TEKNOLOJİYE YATIRIM YAPIYOR

*Batman Organize Sanayi Bölgesi'ndeki üretim alanında kuru gıda alanında çalışan ve özellikle mercimek üreten Nurkad Gıda, "mersan mercimek" markalı ürününün üretim parkuruna yeni temizleme grubu makineler edindi. Son olarak çuvallama makinesi de edinen Nurkad Gıda yetkililerine AKY Technology ile çalıştıkları için teşekkür ederiz.*



NEREDE TARIM, DİYARBAKIR

# NEREDE TARIM DİYARBAKIR'A YATIRIM YAPIYOR

*Diyarbakır'ın Bismil ilçesinde bulunan Nerede Tarım, 2010 yılından beri Kuru Gıda Sektörüne hizmet veriyor. Diyarbakır yöresinden temin ettiği natural ürünü Türkiye'nin yedi bölgesindeki illere gönderiyor. Buğday, mercimek, mısır ürünlerine özellikle çalışan Kuruluş, 2017 yılının Mayıs Ayında yeni bir tesis yatırımına imza attı. 10 ton/ saat natürel mercimek eleme tesisi kurdu. Bu yatırımına AKY Technology'yi tercih eden firma yetkilisi Sayın Lütfi Nerede'ye teşekkür ederiz.*





## ARBEL GRUP, KIRGIZİSTAN

# ARBEL DÜNYANIN HER YERİNDE



*Dünya Bakliyat Sektöründe uluslararası yatırımlar gerçekleştiren; AR- GE çalışmalarıyla yenilik arayışını sürdüren ve gıda sektörüne yönelik inovatif fikirlere, farklı buluşlara imza atan ARBEL Grup, Dünya Bakliyat Sektöründe yatırımı sürdürüyor.*

*Arbel Grubu 1980 yılında Mersin'de kurulmuş olup bugün bünyesinde yer aldığı AGT Food And İngredients şirketinin Kanada, Amerika, Avustralya, İngiltere, Çin ve Güney Afrika'da tesisleri, Hollanda, Hindistan ve Rusya'da ticaret ofisleri bulunmaktadır. 7 tanesi Mersin'de olmak üzere dünyanın 5 kıtasındaki 29 tesis ile mercimek denilince akla ilk gelen şirket konumundadır. Mersin'in ilk mercimek, bulgur ve makarna tesislerini kuran Arbel bakliyat sektöründe yurtdışında borsada işlem gören tek Türk firmasıdır.*

*Günlük 38 bin metrik ton işleme kapasitesi, 50.000 MT çelik tahıl depolama siloları ve 70.000 MT yatay depolama olanağına sahip tesislerde, üretimin yanı sıra bakliyat temizleme, kabuktan ayırma, eleme-kırma, elektronik renk ayrımı ve boylama işlemleri yapılmaktadır. Tesislerde kırmızı ve yeşil mercimek, nohut, bulgur, makarna, fasulye, irmik, durum buğdayı ve unu üretilmektedir.*

*Arbel Grup, Kırgızistan'da Fasulye Eleme Tesisi'ne imza attı. Kırgızistan'ın özel fasulyesini eleyecek tesiste, son teknoloji makinelerden oluşan bir üretim parkuru bulunuyor. Bu tesis, saatte 4 ton ürün eliyor. Arslan Ailesi'ne bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.*

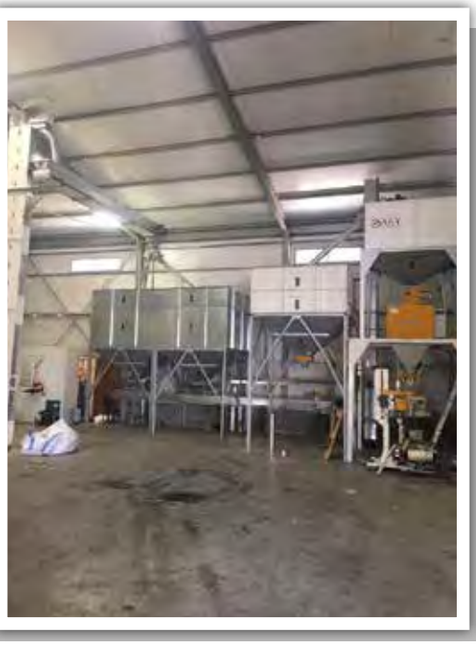




KİBUTZ SAAD KOOPERATİFİ, İSRAİL

# İSRAİL'DE DE MARKAYIZ!

*İsrail, tarım teknoloji alanında özellikle de sulama ve hibrit tohum teknolojilerinde dünyanın öncü ülkelerinden biri. Yenilikçi fikirlerle dünyaya pek çok yenilik kazandırdı. İsrail'de tarım yapılan modern köyler olan Kibutz'lara Türk üretimi bakliyat eleme makineleri gönderiliyor. Bunlardan biri de Ashkelon.*
*İsrail'in Ashkelon Şehrinde bulunan "Kibutz Saad Kooperatifi" 3 ton/ saat Ay Çekirdeği Eleme Temizleme Fabrikası kurulumu için AKY Technology ile anlaştı. %100 yerli üretim makineler İsrail'de kullanılacak. Mayıs Ayının ilk haftası kurulum çalışmaları başlayan tesis devreye alındı.*
*AKY Technology, Dünyanın her yerinde Türk makineleri ile olacak ve teknoyenilik zamanı kesintisiz sürecek.*





KONCA BAKLİYAT, MERSİN

# KONCALAR, GELİŞMİŞ TEKNOLOJİ KULLANIYOR

*Mersin'de 1989 yılından beri hizmet veren Konca Bakliyat, 6 bin metrekareye kurulu tesisinde; Kırmızı Mercimek, Nohut, Fasulye, Pirinç, Barbunya, Bulgur, Yeşil Mercimek, Popcorn Mısır, Fig ürünlerinin üretimi ile bakliyat temizleme kabuktan ayırma, eleme, kırma, elektronik renk ayırımı, kalibrasyon ve boylama işlemleri yapmaktadır. Kalitesini korumak için teknolojiyi yakından takip eden Konca Bakliyat, AKY Technology'den "Mekanik Standart Model Taş Makinesi" edinmiştir. Konca Bakliyat Yöneticisi Abdullah Konca'ya teknolojiye yatırım yaptıkları ve AKY Technology ile çalıştıkları için teşekkür ederiz.*






## 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

MUSTAFA SEVİM / DİYARBAKIR

# MUSTAFA SEVİM BÜYÜYOR

*Diyarbakır'ın Bismil ilçesinde Mustafa Sevim, elek yatırımı yaptı. Excell Serisi'nin bakliyat temizleme alanında kapasitesi ile iddialı makinesi Excell Cleaners 208 Turbo edindi. Özellikle kırmızı mercimek alanında çalışan Firma, saatte 8 ton ürün temizleyecek. Bu yatırımında AKY Technology ile çalıştığı için firma yetkilisi Mustafa Sevim'e teşekkür ederiz.*



AYRANCI BAKLİYAT, KONYA

# AYRANCI GRUP ELEKTRONİK KANTAR TEMİN ETTİ.

*Konya'da bakliyat üzerine çalışan Ayrancı Bakliyat, Elektronik Kantar temin etti. 2005 yılından beri bakliyat eleme işinde olan özellikle buğday, arpa ve kırmızı mercimek eleyen Ayrancı Bakliyat, Konya Kuru Gıda Piyasasına hizmet veriyor. Ürünleri 20 ila 25 kg'lık paketlerde muhafaza eden Kuruluş'un eleme kapasitesi ise saatte ortama 5 ton. Bu yatırımında AKY Technology'yi tercih eden Zeki Mete'ye teşekkür ederiz.*



## HAKAN AGRO, KIRGIZİSTAN

# DÜNYA MARKASININ TERCİHİ AKY TECHNOLOGY

*Hakan Agro, büyümeyi sürdürüyor. Merkezi Birleşik Arap Emirlikleri'nin Dubai Şehrinde bulunan dünya ölçekli kuruluş, yağlı tohum ve bakliyat sektöründeki yatırımlarına bir yenisini ekledi.*

*26 denizaşırı ofisi, deposu, işleme ve taşımacılık tesisleri bulunan Hakan Agro, 52 ülkeden 54 farklı gıda ürününü 82 ülkedeki müşterilerine ulaştırma kapasitesine sahip. Çok uluslu bir şirket olan Hakan Agro'nun gıda sektöründe geniş bir hizmet alanı var.*

*Dünyanın sayılı bakliyat ticareti yapan kuruluşlarından olan Hakan Agro, Kırgızistan'a Fasulye Eleme Tesisi yatırımı yaptı. Kırgızistan'ın özel fasulyesini eleyecek tesiste son teknoloji makinelerden oluşan bir üretim parkuru bulunuyor. Bu tesis, saatte 4 ton ürün eliyor. Hakan Bahçeci'ye 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.*





# PROFESYONELLERİN TERCİHİ MOBİL BUĞDAY ELEME MAKİNESİ



*Profesyonel kadrosu ve yılların getirdiği tecrübesiyle Maysan merkezinin bulunduğu Bandırma'nın yanı sıra Türkiye'nin önemli limanlarına ithalatını gerçekleştirdiği Tahıl, Yağlı Tohum ve Yem Hammadde Ürünlerini yem ve gıda sektörünün kullanımına sunmaktadır.*

*Türkiye ve Dünya tarım borsalarını yakından takip eden ve geniş pazarlama ağı sayesinde sektörün ihtiyaçlarına en hızlı şekilde birincil elden cevap verebilen Maysan hammadde sektöründe önemli bir paya sahiptir. Yurtiçi ve yurtdışında yapmakta olduğu yatırımları sayesinde Ukrayna, Rusya, ABD ve AB ülkelerinden yüksek kaliteli uluslararası normlara uygun hammaddeyi en uygun şartlarda ithalatını gerçekleştirip Yem, Yağ, Un ve Entegre Tesislerinin kullanımına sunmaktadır.*
*Tahıl, yağlı tohum ve yem hammadde ürünleri üzerine uluslararası arenada çalışarak Türkiye'yi başarı ile temsil eden Maysan AŞ, yüksek kapasiteli "Mobil Buğday Eleme Makinesi" edindi. Bu yatırımlarında AKY Technology ile çalışan firma yetkililerine teşekkür ederiz.*



ATM GRUP, MISIR

# MISIRLI FİRMADAN ÖNEMLİ YATIRIM




*Mısır'ın İsmailiye ilinin Sahiye ilçesi'nde ATM Grup tarafından yer fıstığı eleme tesisi kuruldu. Saatte 10 ton saat ürün veren tesiste yüksek kapasiteli çalışan makineler bulunuyor. Köklü bir kuruluş olan ve kapasite artırımına giden firma yetkililerine bu yatırımlarında 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

# "TEMİZLİKTE EKONOMİK ÇÖZÜM"




## EXCELL CLEANERS®

# 213 ECOPRO

Buğday, beyaz pirinç, soya, mısır, ay çekirdeği, yonca vb. ürünlerde hassas temizlik için imal edilmiş yeni nesil ön temizleme, temizleme ve boylama makinesidir. Makineye ürün girişinde kapalı sarsak ve havalı temizleme imkanı veren kafalı fan sistemi bulunmaktadır. Fanlar ve eksantrik sabit çalışır olup hava ayarı klape yardımıyla yapılmaktadır.

Makinenin genel olarak işleyiş şekli şöyledir: Boş, yarı boş, çöp ve tozu üründen uzaklaştırır ve istenmeyen partikülleri helezonla dışarı atar. Böylece ön temizleme işleminden geçen ürün ardından tekneye dökülür ve sırayla kusursuza yakın temizleme ve boylama işlemleri gerçekleştirilir.

Makine toplamda maksimum 9.7 kw lık bir güçle çalışır. Makinede pano ve plc ekran üzerinde mevcut olup ekstra bir yer ihtiyacı olmamaktadır. Makine eleme alanı 9 metrekaredir.

ÇALIŞMA PRENSİBİ ŞÖYLEDİR:
Ön temizleme işlemi gerçekleştirilen ürün tekneye dökülür ve AKY Technology markalı eleklerden üst sıradaki elekte ürünün kabası ve tozu alınır. Alt elekten bir boy alınır elek altı ve elek üstü devam ettirilir. 3. Elekten 2 boy yüksek analizli boylanmış ürün alınır. Son üründe de turbo devreye alınır ve hafiftane ve toz temizliğinden geçerek %99 ve üstü temizlik sağlanır. Makine toplamda iki hava temizliği (giriş ve çıkış) bir toz temizliği, bir kaba temizlik, bir kırık temizliği, 2 ve ya 3 boy alma imkanı sunar.

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

NARİN BYS HOLDİNG, MERSİN

# BYS GRUP'TAN MAKİNE ÜSTÜNE MAKİNE

*67 ülke ile ithalat ve ihracat bağı olan Narin BYS Holding, gübre, hayvan yemi ve gıda dağıtım ağı, bakliyat, temizlik malzemeleri, süt ürünleri gibi çok farklı ticari kulvarlarda varlığını sürdürmektedir. 1957'den beri ticaretin içerisinde olan kuruluş teknoloji yatırımını sürdürmektedir. Mersin'de bulunan BYS Grup; Susam Eleme ve Tahin Yapma Tesisi'ne yeni makineler ediniyor. Saatte 2,5 ton çalışan Havalı Elek ve otomatik doldurma işlemi gerçekleştiren BGM 25, BYS Grup'a gönderildi. Mersin'in en büyük susam eleme tesisine sahip olan firma yetkililerine bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.*




ABDULKERİM SARDUN / IRAK

# AKY MARKASININ GİRMEDİĞİ KARA PARÇASI KALMADI

*Irak'ın Dohuk Şehrine 40 ton/saat buğday temizleme tesisi kuruluyor. Irak'ta uzun yıllar çalışan Abdulkerim Sardun firması, son teknoloji makinelerden oluşan bir üretim hattına imza attı. Buğday için özel imal edilen Excell 233'in bulunduğu Tesis, 10 günde tamamlandı. AKY Technology, Dünyanın her yerine teknoloji götürmeyi sürdürecek. AKY Technology markalı makineleri tercih eden firma yetkililerine 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

# DERVİŞOĞLU BAKLİYAT, MERSİN



*Mersin'den dünyaya hizmet götüren Dervişoğlu Bakliyat, yeni bir fabrika yatırımına imza attı. Bu yeni yatırımda ilk ayağını "yağlı tohum ve baklıyat eleme& temizleme hattı" oluşturuyor. Excell 208 Turbo Hassas Eleme Makinesinin bulunduğu üretim parkuru son teknoloji makinelerden oluşuyor. Dervişoğlu Ailesi'ne bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettiklerinden dolayı teşekkür ediyor ve başarılı yatırımlarının sürmesini temenni ediyoruz.*







## GÜZEL TARIM / GAZİANTEP

# GÜZEL TARIM'DAN GÜZEL YATIRIM




*Güzel Tarım yeni yatırımı ile 5 Ton/ Saat bakliyat ürünü eleyecek.*
*Gaziantep'te gıda sektörü alanında uzun yıllardır hizmet veren Güzel Tarım, yeni teknolojiler edindi. Bakliyat eleyen, temizleyen ve paketleyen makinelerden oluşan yeni tesiste; Excell 208 Turbo ve Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi bulunuyor. Saatte 5 ton/ saat ürün eleme kapasitesine sahip olan bu yeni yatırımın Güzel Tarım'a hayırlı olmasını diler, AKY Technology ile tekrar çalıştıkları için Değerli yetkililerine teşekkür ederiz.*






DANİEL GRUP / KUZEY IRAK

# DANİEL GRUP HIZLI GİDİYOR

*Daniel Grup 3. Tohum Temizleme Tesisini devreye aldı. Buğday ürünü üzerine çalışacak Tesis, saatte ortalama 5 ton saat ürün verecek.*
*Irak'ın en önemli bakliyat tedarikçisi firmalarından olan Daniel Grup, 2017 yılının Haziran Ayı'nda yeni bir yatırıma daha imza attı. Bakliyat üzerine özellikle de buğday üzerine çalışacak bir eleme tesisi kurdu. Excell 208 Turbo ve Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesinin bulunduğu Tesis, son teknoloji makinelerden oluşuyor. Bu yeni yatırım ile Daniel Grup 5 ton/ saat ürün temizleyecek. Dainel Grup yetkililerine bu yatırımlarında AKY Technology ile çalıştıklarından dolayı teşekkür ederiz.*



JUBUS / İSPANYA

# AKY TECHNOLOGY MARKALI MAKİNELER İSPANYA'DA POPÜLER

*AKY Technology Montaj Ekibi tarafından, İspanya'nın Başkenti Madrid'te, 5 Ton/ Saat ürün verecek Buğday Eleme ve Temizleme Tesisi kurulumu gerçekleştirdi. Son teknoloji ürünü makinelerden oluşan tesis yakında işleme alınacak. AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek.*



JUBUS / İSPANYA

# AKY TECHNOLOGY MARKALI MAKİNELER İSPANYA'DA POPÜLER





*AKY Technology Montaj Ekibi tarafından, İspanya'nın Başkenti Madrid'te, 5 Ton/ Saat ürün verecek Buğday Eleme ve Temizleme Tesisi kurulumu gerçekleştirdi. Son teknoloji ürünü makinelerden oluşan tesis yakında işleme alınacak. AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek.*











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

KHOSTALAY / İRAN

# KHOSTALAY'DAN 2. TOHUM TESİSİ YATIRIMI



*İran'da bulunan Khostalay firması, 2016 yılının son çeyreğinde 10 ton/ saat kapasite ile çalışan "Buğday Eleme Tesisi" edinmişti. Global ölçekli bir satış alanı bulunan Kuruluş, bu teknoloji yatırımında AKY Technology'yi tercih etmişti. Bu tesiste Excell 206'da bulunuyor. İran'ın en büyük firmalarından biri olan ve yılda 600 bin ton ürün eleyebilen Khostalay, kapasite artırımına giderek 2017 Haziran Ayında yeni bir tohum eleme tesis yatırımına daha başladı. AKY Technology'den temin edilen bu ikinci tesis de son teknoloji makinelerden oluşuyor ve saatte 5 ton ürün eliyor. Bu yatırımında AKY Technology'yi tercih eden firma yetkililerine teşekkür ederim.*



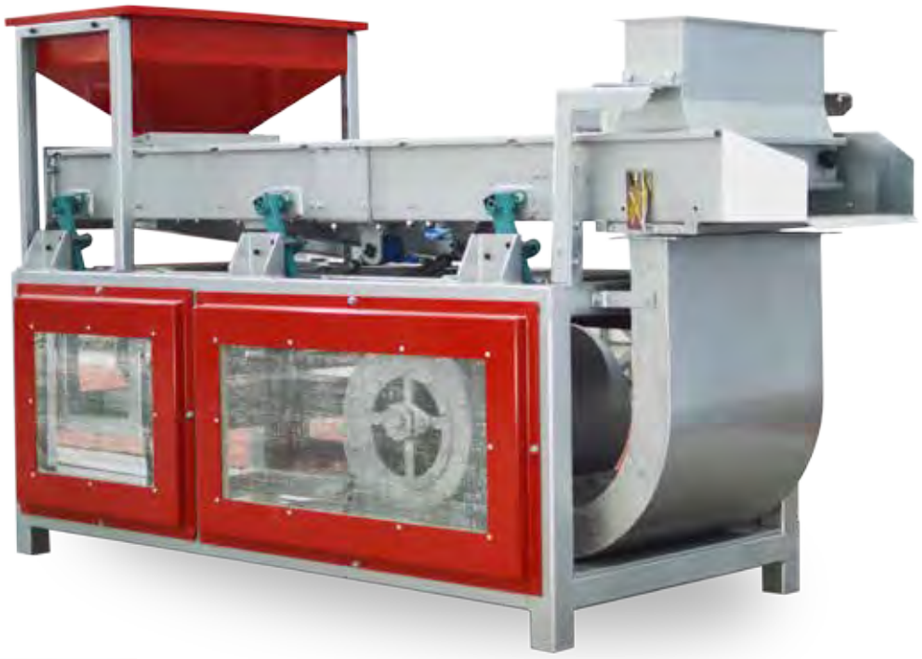




AKY® TECHNOLOGY
www.akytechnology.com

# 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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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

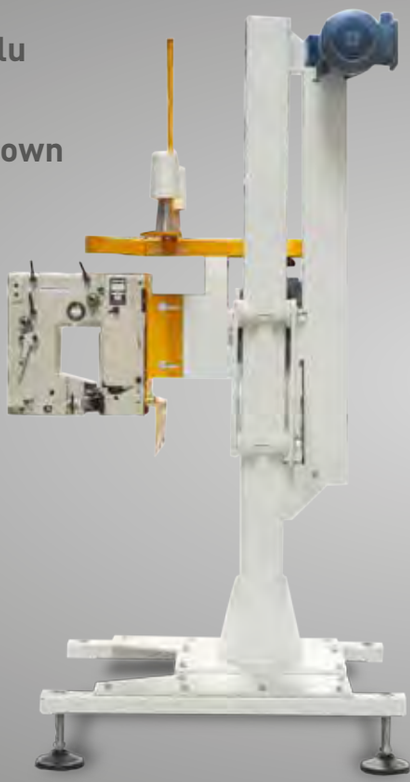
Tek iplik manuel yağlamalı seri ve sessiz çalışma

### 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<br>Sack Weight | 5 kg | 10 kg | 25 kg | 50 kg |
| Çuval / Dakika<br>Sack Per Minute | 12 | 12 | 10 | 6 |
| Çuval / Saat<br>Sack Per Hour | 720 | 720 | 600 | 300 |
| Kapasite<br>Capacity Per Hour | 3.675 | 7.350 | 15.750 | 17.500 |
| Hassasiyet<br>Precision | 10 gr | 10 gr | 25 gr | 50 gr |

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