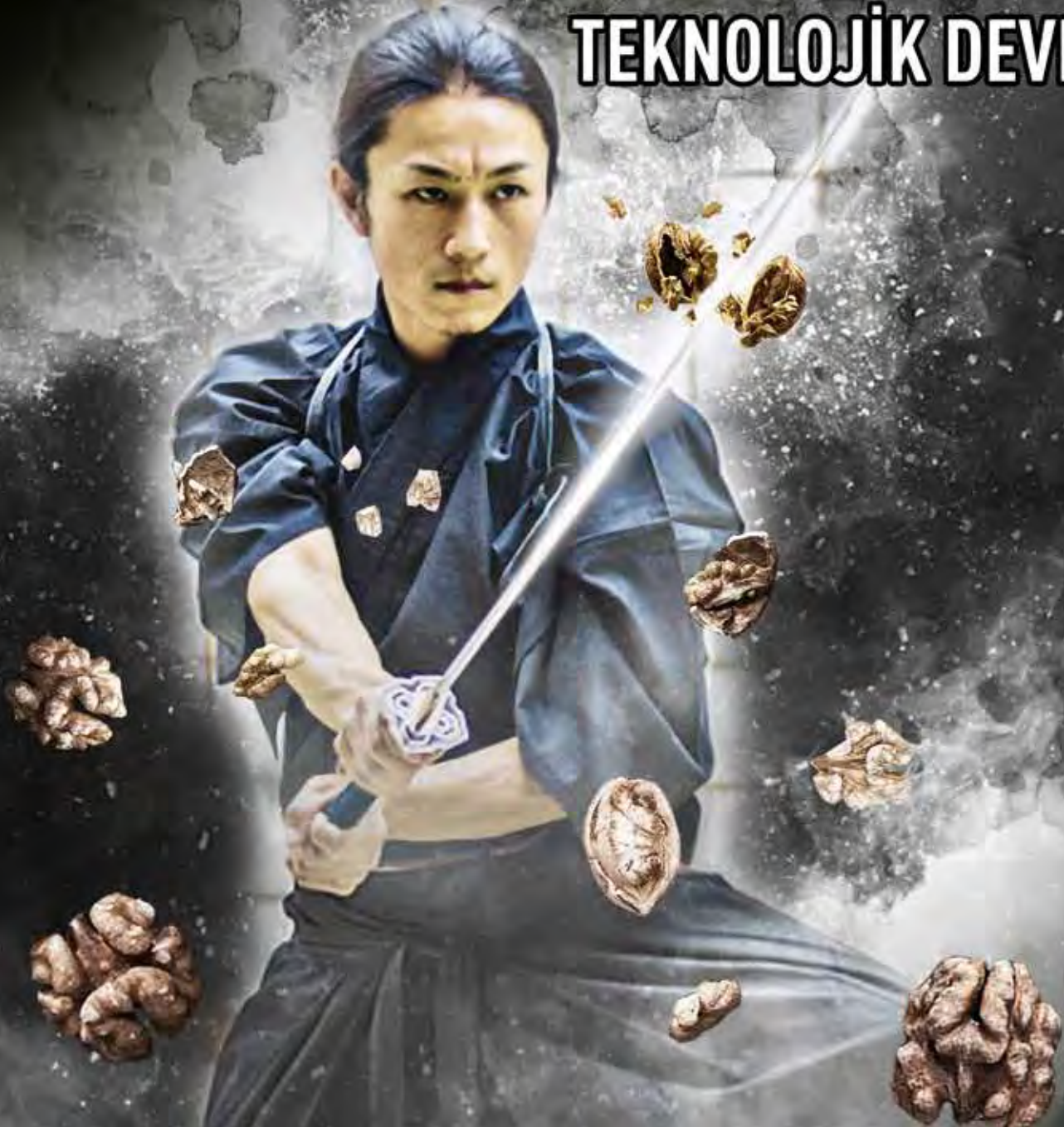


LA RÉCOLTE DUMONDE

İki Aylık Sektörel Dergi Sayı: 16 EYLÜL - EKİM 2018

— DÜNYANIN REKOLTESİ —

**CEVİZ KIRMA İŞLEMİNDE
TEKNOLOJİK DEVRİM**





Projelendirmeden İmalata,
Makinalarından Montajına Kadar
Hayalinizdeki Fabrika
Özpolat Makina'da.

MILLEC®
Milling Equipment Company

smartmill



1. Organize Sanayi Bölgesi 20. Cadde No: 21
Şehitkamil / Gaziantep
www.ozpolatmakina.com.tr

Tel: 0 (342) 337 1217 pbx
Fax: 0 (342) 337 1418
www.smartmill.com.tr

FESTO

Pinch vana
VZQA
Normalde kapalı
veya açık



Granüllü akışkanlar için temiz bir çalışma bekliyorsunuz.
Modülerlik ve kolay kurulum istiyorsunuz.
İhtiyaçlarınızı karşılayacak doğru pinç vanası bizde.

**→ WE ARE THE ENGINEERS
OF PRODUCTIVITY.**

Normalde kapalı veya normalde açık. Şimdi seçim sizin.

VZQA tutma kelepçesi sayesinde granüller ve katı madde içeren sıvıları, ayrıca yüksek viskoziteli ve aşındırıcı maddeleri daha da iyi kontrol edebilirsiniz. Akış direnci yok, blokaj yok, ölü boşluk yok ve temizlenmesi kolay.



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'DE
İLK VE TEK



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: Yeşilbayır Mah. Recep Gürbüz Sokak No: 4/2 Döşemealtı - 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

GÜCÜNÜZE GÜÇ KATIYORUZ

YENİ EKO PLUS SERİSİ İLE İŞLETMENİZİN
PERFORMANSINI ZİRVEYE TAŞIYIN.

Eko plus kompresör serisi yüksek performansı,
yaygın servis ağı ve rekabetçi fiyatlarıyla şimdi
daha güçlü, daha verimli, daha sessiz.



www.ekomak.com.tr

EKOMAK®

ALTERNATİF

MOTOR SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

www.alternatifmotor.com.tr



Şura
VİBRASYON MOTOR - REDÜKTÖR

miKSAN MOTOR

ESTA
Oscillation

Kem-P
Vibration Motors

GAMAK

YILMAZ
REDÜKTÖR

ELK
MOTOR

Volt elektrik motorları

TEE

WAT

Authorized value provider
ABB

EMTAS

OMEGA
MOTOR

Adres: Fevzi Çakmak Mh. Büsan Özel Org. San. Böl. Kosgeb Cd. No:58 Karatay - KONYA

Tel: 0 332 345 39 05-06-07 Faks: 0 332.345 38 64

E-Mail: info@alternatifmotor.com.tr

DOĞUŞ MAKİNA

Çuval Ağız Dikiş Makineleri
Yedek Parça
Poşet Yapıştırma Makineleri



Sektörde bizimle yeni bir dönem başlıyor !

Uzun yıllardır çuval ağız dikiş makineleri, yedek parça, yapıştırma makineleri sektörlerinde faaliyet gösteren şirketimiz ithalat ve ihracat ile büyüme hızını her geçen gün artırmaktadır.

Sektörde asıl işi Çuval Ağız Dikiş Makineleri olan tek ve lider firma olarak amacımız kaliteyi ve uygun fiyatı siz değerli iş ortaklarımızla buluşturmak. 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



aky medya

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:
Emir KENAR

Editorial:
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:

i Ç i N D E



20 Ahmet Zeki SÖNMEZ
Mas Bakliyat Yöneticisi



24 Bülent ÜNAL
Ünal Ticaret Yöneticisi



28 Bekir ÖZSOY
Arı Susam Yetkilisi



32 Mehmet Burak KOÇ
Kastamonu Entegre İşletme Şefi



44 Emine ALTINTAŞ
Altıntaş Gayrimenkul ve Danışmanlık Yetkilisi



48 Tekin ÇALIKOĞLU
Agrotek Yetkilisi

- 10 • AKİB Temmuz Ayı İhracatı 909 Milyon Dolar
- 11 • ABD'de Kışlık Buğday Üretiminde Son 16 Yıl
- 12 • Lisanslı Depoculuk ve Üreticilerimiz
- 13 • TMO, Hububat Fiyatlarını ve Politikalarını Belirledi
- 14 • Bu Yıl 16Bin 733 Genç Çiftçiye, 503Milyon TL Hibe
- 15 • Hububat Hasadında Servet Kaybı
- 17 • Ayçiçeği Tohumunda Gümrük Vergisi Düşürüldü
- 34 • Lumovision: Aflatoksin Sorunuyla Mücadele
- 38 • Dikiş Makineniz Bize Emanet!
- 64 • ALO 174 Gıda Hattı

K İ L E R



52 Osman ŞİMŞEKLi
Şimşekli Tarım Yetkilisi



54 Mustafa Fazıl ERBİL
Ünal Kuruyemiş Genel Müdürü



82 Uğur AKYÜREK
AKY Technology Yurtdışı Satış Müdürü

- 65 • Ceviz Yemek Diyabet Riskini %50 Azaltıyor
- 72 • Toprak Mahsulleri Ofisi Temmuz Verileri
- 74 • Kırgızistan'dan Türkiye'ye Kuru Fasulye
- 76 • Bir Baharat Olarak Demir Hindi Meyvesi
- 77 • Kuru Gıdada Paketlemenin Önemi
- 78 • AKY Technology Ar-Ge Merkezi Onayı Aldı
- 80 • Yeşil Fabrika Yolda
- 85 • CNR Food İstanbul Kapılarını Açtı
- 86 • Özbekistan Agrotech Expo 2018 Yapıldı
- 87 • CES 2018 Düzenlendi

"Gökmen Akyürek"
Genel Yayın Yönetmeni

"Merhaba Sevgili" Okurlar,

Tarımsal faaliyetler, her zaman insan yaşamı için önemli olmuştur. Çünkü yaşamın devamlılığı için gıda gereklidir. Tarım geçmişte olduğu gibi gelecekte de önemini koruyacak ve insanlığın en birinci faaliyet alanı olmayı sürdürecektir.

La Recolte Du Monde Dergisi 16. Sayısı'nda önemli bir tarım ürününü ele alıyoruz: Ceviz. İnsan sağlığına faydaları saymakla bitmeyen bu ürün son yıllarda oldukça talep görmektedir. Ekonomik bir emtia olarak da değeri anlaşılan ürünün ekimine, ülkemizde son 10 yıldır ağırlık verilmiştir. Hobi bahçelerini süsleyen ceviz artık çok kazandıran bir ürün olarak dünya gıda pazarında yerini aldı.

Dergimizin 16. Sayısı'nda çok değerli isimlerle röportaj yaparak, yine yepyeni kuruluşlar tanıma ve sektöre ilişkin faydalı bilgiler edinme fırsatı yakaladık. Mas Bakliyat'ın Yöneticisi Sayın Ahmet Sönmez bizimle Dünya ve Türkiye'de yaşanan ekonomik durgunluğun nedenleriyle ilgili fikirlerini paylaştı. Arı Susam'ın Sahibi Bekir Özsoy 1980'lere bizleri geriye götürerek, dönemin ticaret hayatından ve en gözde ürünlerinden bahsetti. Kuru Gıda Sektöründe öne çıkan fuarları sizinle paylaşarak ufkunuzu açmak niyetindeyiz. Dünyanın dört bir yanında, sektör temsilcilerini buluşturan etkinlikler düzenleniyor. İş bağlantıları kurmak ve ihracat skalanızı genişletmek için fuarları yakından takip etmenizi, ziyaretçi ya da katılımcı olarak yerinizi almanızı öneririz. Türklerin gücünü dünyaya anlatmak için uluslararası platrolmlarda görünmek iyidir.

Bu sayıda Kırgızistan'ı konu aldık. Özellikle fasulye üretimi ve ihracı ile göz dolduran Kırgızistan, teknoloji yatımına da 2018 yılı içerisinde ağırlık veriyor. Ürün analizimizi ise, demir hindi ve teff tohumu üzerine yaptık. Yeni ürünleri tanımakta fayda olduğunu düşünüyoruz. Yine dopdolu bir Dergi ile karşınızdayız. Keyifli okumalar.



AKİB TEMMUZ AYI İHRACATI 909 MİLYON DOLAR

AKİB Koordinatör Başkanı Uğur ATEŞ "AKİB olarak ihracatımız 2018 yılı Temmuz ayında %17 artış kaydederek 909 milyon dolar olarak gerçekleşti. Tekstil ve Hammaddeleri ihracatı %30, Demir ve Demir Dışı Metaller ile Çelik sektörü %29,6, Kimyevi Maddeler ve Mamulleri ihracatı %28, Yaş Meyve Sebze ihracatı %26, Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller ihracatı ise %20 ve Hububat- Bakliyat ihracatı %12 oranında artış gösterdi" dedi.

AKİB Koordinatör Başkanı Uğur Ateş, AKİB'in durağanlıktan çıkarak yükselişe geçmeye başlayan ihracatının kendilerini sevindirdiğini ifade ederek, "Türkiye'nin yeni sisteme geçmesiyle, Cumhurbaşkanımızın liderliğinde çok başarılı işlere imza atılacağına inanıyoruz. Bu sistemle beraber bürokrasinin daha hızlı işleyerek, hizmet ve çözüm noktasında ihracatçının da önünün açılacağı adımlar atılmasını ümit ediyoruz. Yeni dönemde Ticaret Bakanı Sayın Ruhsar Pekcan ve TİM Başkanı Sayın İsmail Gülle önderliğinde, AKİB olarak Türkiye ihracatına katkımızı daha artırmak için çalışmalarımızı sürdüreceğiz" diye konuştu.

AKİB rakamlarını değerlendiren Ateş, "Koordinatör Başkanı olduğum

Akdeniz İhracatçı Birlikleri'nin 2018 yılı Temmuz ayı ihracatı %17 artış kaydederek 776 milyondan 909 milyon dolara yükseldi. 2017 ve 2018'i ilk 7 ay olarak değerlendirdiğimizde; ihracatımızın 2018 yılı ilk 7 ayında %3 oranında azalarak 6 milyar 655 milyon dolara gerilerken, son 12 ayda ise önceki yıla göre %2 artışla 11 milyar 501 milyon dolar olarak gerçekleşti.

Ateş, AKİB'in ihracatını ülkeler bazında da inceleyerek, 2018 yılının Temmuz ayında en fazla ihracat gerçekleştirilen ilk 5 ülkenin; Birleşik Devletler, Irak, Mısır, Suriye ve Almanya olduğunu açıkladı. Özellikle Birleşik Devletler'e %139, Mısır'a %134, Cezayir'e %103 ve Cebeli Tarık'a %100'lük ihracat artışı dikkat çekti.

-TÜRKİYE GENELİ İHRACATA KATKIMIZ %6,6

AKİB'in 2018 yılı Temmuz ayında, 909 milyon dolar ihracat ile Türkiye genelinde 6. büyük genel sekreterlik konumunda olduğunu kaydeden Ateş, Türkiye ihracatının %6,6'lık kısmının AKİB kanalıyla yapıldığına dikkat çekti.

Türkiye geneli ihracatı AKİB'in sorumluluk sahasında bulunan iller açısından değerlendiren Ateş, 2018 yılının Temmuz ayında en fazla ihracat yapan iller sıralamasında Hatay'ın 10., Adana'nın 11., Kayseri'nin 12., Mersin'in 14. ve Karaman'ın 33. sırada olduğunu belirtti.



ABD'DE KIŞLIK BUĞDAY ÜRETİMİ SON 16 YILIN EN DÜŞÜK SEVİYESİNDE

ABD'li üreticiler, ülkenin tahıl ambarı olan bölgelerdeki tarım arazilerini mahveden kuraklık ve dünya genelindeki buğday arzı fazlalığı sebebiyle son on yılın en düşük kışlık buğdayı hasadına hazırlanıyor.

8 Temmuz 2018 tarihli Miller Magazine Dergisi Web Sayfası'ndan ulaşılan habere göre; ABD Tarım Bakanlığı, soya fasulyesi üretimi düşse de önümüzdeki dönemde iç piyasada tüketim ve ihraç miktarının güçlü kalmaya devam edeceğini açıkladı. Hükümetin aylık olarak yayınladığı arz-talep raporuna göre, hasattaki düşüş sebebiyle ülkedeki mısır ve buğday stokları da düşecek. ABD'de kışlık buğday hasadı; Kansas, Oklahoma ve Teksas gibi eyaletlerdeki kuraklık sebebiyle bir önceki yıla göre yüzde 6 düşüşle 1,192 milyar buşele geriledi. Buğday ekilen arazi alanı da 24,8 milyon dönümle rekor seviyeye düştü. Amerikalı üreticiler en son 2002'de buğday ekimine bu kadar az ilgi göstermişti. Söz konusu yıldaki

üretim 1,137 milyar buşel olarak gerçekleşmişti.

Bakanlığın ön tahminlerine göre; içinde bulunduğumuz sezon sonunda 530 milyon buşel düzeyinde gerçekleşecek olan soya stokları, 2018/19 dönemi sonunda 415 milyon buşele gerileyecek. Analistler; bu miktarın sezon sonunda 495-575 milyon buşel ve bir sonraki dönem sonunda ise 400-715 milyon buşel aralığında olmasını bekliyor.

Amerikan Tarım Bakanlığı'na göre, mısırdaki dönem sonu stokları 2,182 milyar buşel ve 2018/19 dönemi sonu stokları 1,682 milyar buşel olacak. Piyasa tahminleri de bu yönde. Bakanlığın buğday stoklarıyla ilgili tahmini ise analistlere göre

daha iyimser. Rapora göre, dönem sonu stokları 1.070 milyar buşel ve 2018/19 dönemi sonu stokları 955 milyon buşel olacak.

Hükümetin tahminlerine göre bu yıl 4,392 milyar buşel olarak tahmin edilen soya fasulyesi hasadı 2018/19 sezonunda 4,280 milyar buşele gerileyecek. İç piyasada işlenen soya fasulyesi miktarı ise küçük bir artışla 1,995 milyar buşele yükselirken, ihracat da 2,065 milyardan 2,290 milyar buşele çıkacak. ABD'nin mısır hasadının ise 2017/18 sezonunda 14,604 milyar buşel olması ve önümüzdeki dönemde ise 14,040 milyar buşele gerilemesi bekleniyor. İhracat ise 2,225 milyar buşelden 2,100 milyar buşele düşecek.



LİSANSLI DEPOLARLA, ÜRETİCİLERİMİZİ STOKÇULARIN ELİNE DÜŞÜRMEYECEĞİZ

“

TC. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Eski Bakanı Ahmet Eşref Fakıbaba'nın, 14 Haziran 2018 tarihinde Tarım Bakanlığı Resmi Web Sitesi üzerinden şu açıklaması yayınlandı: "Lisanslı depoculuk, üreticilerimizi ve çiftçilerimizi stokçulara, aracılara düşürmeden, onların eline bırakmadan, ürettikleri malları istedikleri zaman yüksek fiyata satmak için en önemli yollardan birisidir." dedi.

”

Fakıbaba, AA muhabirine yaptığı açıklamada, hükümet olarak, işsizliği azaltmak için çeşitli projeleri hayata geçirmeye devam ettiklerini belirtti.

Çiftçilerin ve yetiştiricilerin mağdur olmaması için de projeler hazırladıklarını dile getiren Fakıbaba, birçok ürün için kurulacak lisanslı depolarla çiftçilerin ve üreticilerin mağduriyetlerinin önleneceğini söyledi.

Lisanslı depoculuğu "ürünün barajı" olarak düşündüklerini belirten Fakıbaba, şöyle devam etti:

"Yani su çok geldiği zaman barajda topluyorsunuz, suya ihtiyaç duyduğunuz zaman barajın kapağını açıp suyu bırakıyorsunuz. Lisanslı depoculuk da böyle bir şey. Ürün fiyatı düşük olduğu zaman, taşıma

destekleri vermek kaydıyla, bedava olarak ürünü getiriyor lisanslı depoya bırakıyor. Farz edelim 10 ton buğday bıraktı, kalitesi belli, sadece bir sertifika alınıyor. Yani 'şu lisanslı depoda şu kadar ürünü var.' diyorum ve alıp cebime koyuyorum. Farz edelim ben İstanbul'dayım, o gün ürünü fiyatının yükseldiğini görüyorum, hemen orada bir bankaya gidiyorum, Şanlıurfa'daki ürünü o sertifikayla paraya çeviriyorum. Lisanslı depoculuk, üreticilerimizi ve çiftçilerimizi stokçulara, aracılara düşürmeden, onların eline bırakmadan ürettikleri malları istedikleri zaman yüksek fiyata satmak için en önemli yollardan birisidir."

"Verdiğimiz senetle kredi çekilebilir" Bakan Fakıbaba, lisanslı depoculuğu ülke genelinde yaygınlaştıracaklarını dile getirerek, şunları kaydetti:

"(Şanlıurfa'da) 50 bin tonluk lisanslı hububat deposunun temelini attık. Yakın zamanda Gıda Organize Sanayi Bölgesi'nde 10 bin tonluk lisanslı fıstık deposunun temelini atıyoruz. Yine Viranşehir ilçesinde 30 bin tonluk lisanslı hububat deposunun açılışını yapacağız. İnşallah üreticilerimizi stokçuların eline düşürmeyeceğiz. Fiyatlar düşük olduğunda genelde üreticilerimiz ne yapıyor, borçlu oluyor. Çiftçilerimizin ve yetiştiricilerimizin elindeki malı kapmak isteyen fırsatçı insanlar oluyor. Onlara fırsat vermeden mallarını depoya koyuyoruz.

Verdiğimiz senetle bankadan kredi çekilebilir çünkü artık o senet geçerli olmuş oluyor, mal varlığı olmuş oluyor. Lisanslı depoculuğu bütün Türkiye'de, fıstıkta, fındıkta, kayısıda, üzümde, bütün ürünlerde inşallah yayıyoruz. Yayımaya da devam edeceğiz."

TMO, HUBUBAT ALIM FİYATLARINI VE POLİTİKALARINI BELİRLEDİ



Toprak Mahsulleri Ofisi'nce bu yıl alınacak hububatların fiyat ve politikaları belirlendi. Buna göre Ofis, geçen yıl ton başına 940 lira açıklanan Anadolu Kırmızı Sert ekmeklik buğday fiyatı yüzde 11,7 artırılarak ton başına bin 50 lira olarak belirlendi.

Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) 2018 dönemi hububat alım fiyatını ve politikalarını belirledi. TMO'nun konu ile ilgili yaptığı açıklamaya göre, bu yılın hasadı Mayıs ayının ilk haftasında Çukurova ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde başladı. Türkiye genelinde bugüne kadar yapılan hasat buğday ve arpada yüzde 1 seviyesinde oldu ve hasat başlangıcından bugüne kadar piyasalar yakından izlenerek, seyrine göre TMO'nun politikaları şekillendirildi.

Bu yıl TMO hububat alımlarında Türkiye genelinde bulunan yaklaşık 280 iş yerinde ve protokol imzalanan lisanslı depolarda alım faaliyeti gösterecek. Üreticilerin ürünlerini protokol imzalanan lisanslı depolara bırakmaları menfaatlerine olacak ve lisanslı depolara ürün teslim edilmesi halinde yüzde 2 stopaj, yüzde 2 SGK primi muafiyeti, ton başına 25 lira nakliye desteği, araç başına 25 lira analiz desteği, depo kira ücreti desteğinin yanında ürün bedelinin yüzde 75'ine kadar sıfır faizli 9 ay vadeli kredi kullanma imkanıyla peşin ödeme gibi avantajlar sağlanacak.

Çiftçi Kayıt Sistemi'ne (ÇKS) kayıtlı üreticilerden belgelerindeki üretim

miktarının tamamı satın alınacak ve ÇKS'ye kayıtlı olmayan kesimlerin ise ürünleri üreticiden aldığı belgelemek kaydıyla stoklarındaki ürünü 1 Kasım 2018'den itibaren TMO'ya satabilecek.

TMO, randevulu alım sistemine devam edecek ve altyapısı uygun olan borsalarda alım yapacak. Ürünü TMO depolarına emanete bırakan üreticiler TMO'dan yüzde 30 avans alabilecek. Üretici ve tüccar, emanete bırakılan ürünler için TMO'nun anlaşmalı olduğu bankalardan kredi kullanabilecek.

Ürün bedeli ödemeleri, ürünün TMO'ya teslim edildiği tarihten itibaren 10 gün içinde üreticilerin banka hesaplarına aktarılacak. Ürünü lisanslı depolar üzerinden ELÜS olarak TMO'ya satanlara ise ödemeler peşin yapılacak. Üreticilerden boşaltma ücreti alınmayacak ve böylelikle üretici ton başına ilave 7 lira gelir elde edecek.

KALİTELİ ÜRÜNE YÜZDE 6 İLAVE FİYAT

Geçen yıl ton başına 940 lira açıklanan Anadolu Kırmızı Sert (AKS)

ekmeklik buğday fiyatı bu yıl yüzde 11,7 artırılarak ton başına bin 50 lira olarak belirlendi. 2017 yılında ton başına bin lira olarak açıklanan makarnalık buğday fiyatı bu yıl yüzde 10 artırılarak, ton başına bin 100 lira olarak belirlendi.

Buğdayın protein ve rutubet oranına göre açıklanan fiyatlar üzerine ayrıca yüzde 6'ya kadar ilave fiyat uygulanacak. Bu şekilde kaliteli ürünün fiyatı ton başına bin 110 liraya kadar çıkabilecek. Diğer gruptaki ürünlerin alım fiyatları, TMO tarafından belirlenen pariteye göre hesaplandı.

Bu fiyatlara ilave olarak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından buğdayda ton başına 50 lira prim ödemesiyle gübre, mazot ve sertifikalı tohumluk gibi destek ödemeleri yapılacak. AKS ekmeklik buğday için ton başına belirlenen bin 50 lira alım fiyatı, bakanlıkça verilen ton başına 145 lira prim ve diğer desteklerle birlikte ton başına bin 200 liraya kadar yükseliyor. Ayrıca, 2018 arpa alım fiyatı ton başına 825 lira, çavdar, yulaf ve tritikale alım fiyatı ise ton başına 800 lira olarak belirlendi.



BU YIL 16 BİN 733 GENÇ ÇİFTÇİYE 503 MİLYON TL HİBE VERİLECEK

“

TC. Tarım Bakanlığı Resmi Web Sitesi'nde yayınlanan 3 Temmuz 2018 tarihli habere göre; Bakanlar Kurulu Kararı gereği 2016-2018 yıllarını kapsayacak şekilde genç çiftçi projelerine 30'ar bin TL hibe verilmesini öngören Genç Çiftçi Projelerinin Desteklenmesi Programı bu yıl da devam ediyor.

”

Projenin 2018 yılı uygulaması için genç çiftçi proje başvuruları, 02-30 Nisan 2018 tarihleri arasında il/ilçe müdürlükleri tarafından alındı. İllerde vali veya vali yardımcısı başkanlığında kurulan "İl Proje Değerlendirme Komisyonları" tarafından değerlendirilen bu başvurular nihayetlendirildi.

Dün itibariyle açıklanan asil listeler 6 Temmuz tarihine kadar askıda kalacak. 2018 yılı uygulama döneminde 16.733 genç çiftçiye hibe desteği verilecek.

Proje uygulamaya hak kazanan genç çiftçiler, 09 Temmuz – 13 Temmuz 2018 tarihleri arasında sözleşmelerini

imzalayacak. İş yapımı için ise 13 Temmuz 2018 tarihinden itibaren mahallinde uygulamaya başlanacak. Projeler, uygulamanın her aşamasında Bakanlığın ilgili birimleri tarafından takip ve kontrol edilecek.

Toplam projelerin yüzde 75'i hayvancılık projelerine ait

2018 yılı programı kapsamın genç çiftçilere, büyük baş ve küçük baş hayvancılık, arı ve arı ürünleri yetiştiriciliği, serbest sistem yumurta tavuğu yetiştiriciliği, ipekböceği yetiştiriciliği, meyve, bağ ve diğer üzünsü bitkilerden bahçe tesisi, örtü altı sebze ve süs bitkisi yetiştiriciliği,

mantar (beyaz şapkalı/istiridye mantarı) üretimi, tıbbi ve aromatik bitki yetiştiriciliği ve coğrafi işaretli ürün yetiştiriciliği konularında hibe desteği verilecek.

Bu yıl, diğer yıldan farklı olarak "çok yıllık yem bitkisi üretimi" ile "arı sütü ve ana arı yetiştiriciliği" de proje kapsamında olacak.

Proje konuları içerisinde hayvancılık yine önemli bir yer tutacak. Toplam projelerin 12 bin 582 adedi hayvancılık projelerinden, 1.627 adedi arıcılık, 450 adedi serbest sistem tavuk yetiştiriciliği, 65 adedi ise ipekböceği yetiştiriciliği projelerinden oluşuyor.

Bunun yanında 795 adet örtü altı yetiştiriciliği, 492 adet mantar yetiştiriciliği, 260 adet kapama meyve bahçesi konusunda bitkisel üretim projeleri uygulanacak. Kalan projeler ise diğer konularda uygulanacak.

Büyükbaş (sığır ve manda) ve küçükbaş (koyun ve keçi) yetiştiriciliği

için verilecek hayvanlar, geçen yıllarda olduğu gibi genç çiftçilere yine TİGEM tarafından temin ve teslim edilecek. Genç çiftçilerin bazı projelerde temin sorunu yaşamaması için TİGEM'in yanı sıra Koza Tarım Satış Kooperatifleri Birliği ve Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği ile koordineli bir şekilde çalışılıyor.

2016 ve 2017 yıllarında yaklaşık 31 bin genç çiftçiye çeşitli projeleri karşılığı olarak 933 milyon TL'lik hibe verilmişti. Bu yıl da 16 bin 733 genç çiftçiye 503 milyon TL hibe verilecek.



HUBUBAT HASADINDA SERVET KAYBI

“

8 Temmuz 2018 tarihli gidahatti.com web sitesi haberine göre, Ülke genelinde hububat ürünlerinde hasat devam ederken, biçerdöverle yapılan hasat sırasında oluşan dane kaybı nedeniyle büyük bir servet yok oluyor. Hububatta yüzde 1'lik dane kaybı 400 milyon lirayı buluyor.

”

Konya Ticaret Borsası (KTB) Başkanı Hüseyin Çevik, buğday ve arpa hasadının sürdüğü Türkiye'nin tahıl ambarı Konya'da biçerdöverlerin hasat edeceği ürüne göre ayarlanmasının dane kaybını en aza indireceğini söyledi.

Türkiye'de 12 buçuk milyon hektar alanda hasat yapılacağını söyleyen KTB Başkanı Hüseyin Çevik, “Bu hasadın

şu anda yüzde 35-40'larında. Daha Orta Anadolu, Güney Doğu Anadolu bölgelerimiz de de hasat olacak. 12,5 milyon hektar alan içerisinde 15 bin adet biçerdöverimiz var.

Bu biçerdöverlerde devletimizin desteğiyle son yıllarda yenilenmeye başlandı. Ama ne kadar yenilesek de bazı teknik bilgilerimizi biçerdöver sürücülerine aktarmamız lazım.

Biçerdöver kullanıcıları eğitilerek sertifikasyon belgesini alması gerekli. Eğitimini iyi alan biçerdöver sürücüsü hasadı da düzgün bir şekilde yapar. Her ürün için biçerdöver ayarlarının yeniden yapılması gerekiyor. Bu ayarlar yapılırsa dane kaybımız az olur. Dane kaybının az olması ülke ve çiftçi gelirini artırır” dedi.



TARIMA DAYALI OSB'LERİ YAYGINLAŞTIRARAK TARIM-SANAYİ ENTEGRASYONUNU GELİŞTİRECEĞİZ

Gıda Tarım ve Hayvancılık Eski Bakanı Dr. Ahmet Eşref Fakıbaba, tarıma dayalı ihtisas organize sanayi bölgeleri çalışmalarlarıyla ilgili aşağıdaki açıklamayı yapmıştı:

Tarım Bakanlığı'nın 6 Temmuz 2018 tarihli Resmi Web Sitesi üzerinden yapılan açıklamaya göre; Fakıbaba, "Tarımda üretmek kadar üretilen ürünlerin işlenmesi, katma değerinin artırılması, pazarlanması ve istihdama katkı sağlanması da bir o kadar önemlidir. Bu amaçla, Tarıma Dayalı İhtisas Organize Sanayi Bölgelerini (TDİOSB) önemsiyoruz.

Bu bölgeler, biyogaz ve güneş enerjisi gibi yenilenebilir enerji kaynaklarının da etkin olarak kullanıldığı ve tarım sanayi entegrasyonunun sağlandığı kendine yeten ve üreten bölge olma özelliğini taşıyorlar.

Altyapısı sağlanmış bu bölgelerde faaliyet gösterip yeni teknolojileri uygulayabilen ekonomik büyüklükteki işletmelerle; sürdürülebilir, güvenilir ve katma değeri yüksek üretim sağlanabiliyor.

Bu ortamda gerçekleştirilen üretim, maliyetleri düşürmekte, markalaşmayı sağlamakta, böylelikle üretici/yetiştirici gelirlerinde bir artış yaşanmaktadır.

Özellikle hayvancılığımızın geliştirilmesi açısından bu tür sanayi bölgelerinin önemi çok büyük. Yerleşim alanlarında faaliyet gösteren ve insan ve çevre sağlığını olumsuz etkileyen hayvancılık işletmelerimiz, bu sanayi bölgelerine taşınmaktadır. Bunun yanı sıra yeni yatırımcılara da üretim yerleri sağlanmasıyla beraber hayvan varlığımızın TDİOSB'ler eliyle daha da artırılmasını amaçlıyoruz.

Bu bölgelerin sayılarının artırılması ve ülke geneline yaygınlaştırılması amacıyla çalışmalarımızı yoğun bir şekilde sürdürüyoruz." dedi.

6 adet TDİOSB faaliyette

Şu an itibarıyla bu kapsamda faaliyet gösteren 6 adet TDİOSB'miz mevcut. Bunlar;

- 7 bin 500 büyükbaş hayvan kapasiteli Amasya-Suluova Tarıma Dayalı İhtisas Besi OSB,
- 15 bin büyükbaş hayvan kapasiteli Diyarbakır Tarıma Dayalı İhtisas Besi OSB,
- 18 bin büyükbaş hayvan kapasiteli

Ankara-Çubuk Hayvancılık İhtisas OSB,

- 26 bin 500 büyükbaş hayvan kapasiteli Gaziantep-Oğuzeli Tarıma Dayalı İhtisas Besi OSB,
- 15 bin 350 büyükbaş hayvan kapasiteli Eskişehir-Beylikova Tarıma Dayalı İhtisas Besi OSB ve
- Deri ürünlerinin işlendiği Elazığ Hayvan Ürünleri TDİOSB'dir.

8 adet TDİOSB'nin çalışmaları devam ediyor

Kuruluş çalışmaları devam eden projelerin en büyüğü olan 106 bin 400 büyükbaş hayvan kapasiteli Şanlıurfa Tarıma Dayalı İhtisas Besi OSB'nin alt yapı yapım işleri % 95'in üzerinde tamamlanmış durumda. Altyapı geçici kabulü 2018 yılı içerisinde yapılacaktır.

11 bin 250 büyükbaş hayvan kapasiteli Kars Tarıma Dayalı İhtisas Besi OSB'nin altyapı işlemleri devam ediyor.

11 bin 400 büyükbaş hayvan kapasiteli Hatay-Altınözü-Enek Tarıma Dayalı İhtisas Süt OSB'de çalışmalarımız devam ediyor.

Diyarbakır'daki TDİOSB'de ise ESK tarafından kombina ve biyogaz tesisi kurulması amacıyla yürütülen proje çalışmaları sürdürülüyor. Besi işletmelerinin 51 adedi tamamlanmış olup 8 bin civarında besi hayvanı bulunuyor.

Denizli-Sarayköy ile Ağrı-Diyadin'deki Tarıma Dayalı İhtisas Sera OSB'lerinin de çalışmaları devam ediyor. Bu iki yatırım tamamlandığında; Türkiye'nin jeotermal kaynakla ısıtılan ilk Tarıma Dayalı İhtisas Organize Sanayi Bölgeleri olacaklar. Sarayköy'deki TDİOSB'nin altyapı işlemlerinin % 80'i tamamlanmış olup 2018 yılında tamamlanması planlanıyor. Tamamlandıktan sonra Sarayköy'de 13 adet, Diyadin'deki TDİOSB'de ise 33 adet sera işletmesi faaliyet gösterecek.

Tamamlandığında yine ülkemizde ilk örneğini teşkil edecek olan Yalova Tarıma Dayalı İhtisas Çiçekçilik OSB'de 49 adet sera işletmesi yer alacak.

Buralarda kesme çiçek ve saksılı süs bitkileri üretimi yapılacak.

2017 yılında yatırım programına aldığımız Samsun-Bafra Tarıma Dayalı İhtisas Sera OSB'nde ise tamamlandığında 53 adet sera işletmesi faaliyet gösterecek.

Bakanlık olarak, alt yapı çalışmaları devam eden Tarıma Dayalı İhtisas Organize Sanayi Bölgelerini bir an önce tamamlayarak sektörün hizmetine sunma gayreti içerisindeyiz.

Yeni Projeler

Yeni onayladığımız projelerden Zonguldak Çaycuma Tarıma Dayalı İhtisas Sera OSB'nin fizibilite çalışmaları devam ediyor. 2018 yılı yatırım programına alınması ile birlikte altyapı çalışmaları tamamlanarak üreticilerimize tahsis edilecek. Bu proje ile Zonguldak ilinin taşkömürüne bağımlı sektörel yapısının değiştirilmesi ve il geneline yayılmasını hedefliyoruz.

Yine 20 bin büyükbaş hayvan kapasiteli Malatya Yazıhan Tarıma Dayalı İhtisas Besi OSB'nin kuruluşunu onayladık. Fizibilite çalışmalarının tamamlanması ile birlikte 2018 yılı yatırım programına alacağız. İlçedeki ve civar yerleşim yerlerindeki hayvancılık işletmelerini Besi Bölgesine taşıyacağız, ayrıca hayvancılığa yatırım yapmak isteyen üreticilerimize yatırım yeri tahsis edeceğiz.

Çalışmalara devam edilecek

Ön incelemesi ve etüt çalışması biten projeler peyderpey Bakanlığımıza geliyor. Bunların da onay görenlerinin çalışmalarına başlayacağız.

Önümüzdeki dönemde bu bölgelerin sayılarını artırarak tarım-sanayi entegrasyonunu geliştirmeye ve istihdama katkı sunmaya devam edeceğiz."



AYÇİÇEĞİ TOHUMUNDA GÜMRÜK VERGİSİ DÜŞÜRÜLDÜ



Ayçiçeği tohumu ithalatında gümrük vergisi yüzde 27'den yüzde 13'e, ayçiçeği tohumu yağının gümrük vergisi de yüzde 36'dan yüzde 23'e çekildi.



Buna göre, tohumluk ve çerezlik olanlar hariç ayçiçeği tohumu ithalatında gümrük vergisi yüzde 27'den yüzde 13'e, ayçiçeği tohumu yağının gümrük vergisi de yüzde 36'dan yüzde 23'e indirildi.

Tohumluk ve çerezlik olanlar hariç ayçiçeği tohumu ithalatında gümrük vergisi yüzde 27'den yüzde 13'e,

ayçiçeği tohumu yağının gümrük vergisi de yüzde 36'dan yüzde 23'e indirildi.

Konuya ilişkin Bakanlar Kurulu'nun İthalat Rejimi Kararına Ek Kararı Resmi Gazete'nin mükerrer sayısında 5 Haziran 2018 tarihinde yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Ancak 1 Ağustos 2018'den itibaren gümrük vergileri tohumluk ve

çerezlik olanlar hariç ayçiçeği tohumu ithalatında yüzde 27, ayçiçek tohumu yağında yüzde 36 olarak uygulanmaya devam edecek.

Öte yandan bazı bilyalı rulmanlara yüzde 2- 8 arasında uygulanan gümrük vergisi oranları da 1 Ocak 2018'den itibaren geçerli olmak üzere sıfıra çekildi.

Kaynak: AA



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
Göhisar / 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 - Göhisar - BURDUR
Tel: 0248 414 60 30
Fax: 0248 414 60 30

CESELSAN

ROASTING TECHNOLOGY AND INDUSTRY

ТЕХНОЛОГИИ И ИНДУСТРИЯ ЖАРКИ

جيسلصان لتكنولوجيا التحميص والصناعة

KAVURMA TEKNOLOJİLERİ VE SANAYİ

**ÜNİVERSAL SOSLAMA
VE YAĞLAMA SİSTEMİ**
UNIVERSAL SEASONING AND
LUBRICATING SYSTEM



Dünya'da ilk
A First in the World

DİFÜZYONLU TUZLAMA HATTI
DIFFUSION BASED SALTING LINE



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 MACHINE AND LINE
PUREE LINE
PRODUCT CONVEYING EQUIPMENT
LABORATORY TYPE MACHINES



CESELSAN MAKİNA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Fabrika: Pazarsuyu Köyü Çardak Tepe Mevkii No:2
Bulancağ / 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
Küçükçekmece / İSTANBUL / TÜRKİYE
Tel: + 90 212 472 22 02 Faks: + 90 212 472 22 05
e-mail: istanbul@ceselsan.com

www.ceselsan.com



Mas Bakliyat Yöneticisi
Ahmet Zeki SÖNMEZ

SÖNMEZ, “BUTİK ÜRETİM MANTIĞI İLE KALİTE ÖNCELİĞİMİZ.”

“Mas Bakliyat, 2018 yılında teknolojiye yatırım yaparak donanımlı bir tesis kurdu. Tam Otomatik, Mercimek Fabrikası ve Bakliyat Eleme & Temizleme Hattı 900m²lik bir alana kuruldu.”

Mas Bakliyat Yöneticisi Ahmet Zeki Sönmez, “Yüksek teknoloji ürünü makineler içeren tesis, ana ürün olarak kırmızı iç mercimek üretmekte ve fasulye, nohut, mısır, pirinç, tahıl vb. bakliyat ürünlerini sistemdeki elekleri değiştirmek yöntemiyle temizleyebilen, soyabilen, sınıflandıran, boyalayabilen, cılalayabilen ve çuvalalayabilen makinelere sahiptir.

Tamamen tozsuz bir tesistir. 900m² alana 150’yi aşkın makine ve ekipman yerleştirilerek çok fonksiyonlu bir üretim parkuru tesis edilmiştir.

Tesis, soyma işlemi nedeniyle özel makineler gerektiren “kırmızı mercimek” ürününde, saatte ortalama 7,5 Ton temiz ürün verebilmekte; bakliyat ürünlerinde ise saatte 10 tonunun üzerine çıkabilmektedir.” dedi. Mersin’de tam teşekküllü bir tesis kuran Ahmet Zeki Sönmez, Mas Bakliyat’ın kalite politikası, ürün yelpazesi, müşteri profili hakkında bilgi verirken, Dünya ve Türkiye’de yaşanan ekonomik durgunluğun nedenleriyle ilgili fikirlerini paylaştı. Sönmez, “Dolardaki dalgalanma piyasaları zorluyor; Gerçekçi olmak gerekli: Kriz var, ancak

geçmişte yaşanan her kriz gibi bu da atlatılacak.” yorumunda bulundu.

MAS BAKLİYAT, KALİTE MOTTOSU İLE HAREKET EDİYOR

Sakin ve emin adımlarla hareket ettiklerini ifade eden Sönmez, “Üretimde kalite önceliğimiz. Dünyada kabul gören standartları sağlamaya çalışıyoruz. Şu an ISO 9001 ve ISO 22000 Kalite Standartlarına sahibiz ve yakın zamanda, diğer Uluslararası Kalite Standartları Sertifikalarını da alacağız” dedi.





Yurtdışı Bakliyat Pazarı, öncelikli ticari alanımız. Ve üretime başladığımız ilk 3 aylık süreçte kayda değer ihracat rakamları yakaladık. Ağırlıklı olarak çalıştığımız bölgeler; Orta Doğu, Avrupa. Gelecekte çalıştığımız bu alanlara Uzak Doğu'yu da dâhil etmeyi planlıyoruz.” açıklamasında bulundu.

Türk Bakliyat Pazarı ile sürdürdüğü ticari ilişkiyi sorduğumuz Sönmez, “Ağırlığı yurtdışına verdik. Ancak İç Piyasada da çok dağılmadan “Mas Bakliyat Markası” ile satış gerçekleştiriyoruz. Geçtiğimiz 3 aylık süreçte, dış piyasa ve iç piyasa satışlarını gerçekleştiren bir ekip kuruldu. Mantıklı ve emin adımlarla büyüme hedefindeyiz.” dedi.

SÖNMEZ, EKONOMİDE GLOBAL BİR KRİZ VAR

Sadece Türkiye’de değil Dünyada ekonomik bir sıkıntı yaşandığını ifade eden Sönmez, yaşanan krizin önünü almak için acilen önlemler alınması gerektiğini söyledi. “Ekonomi doğrudan ya da dolaylı olarak firmaları etkiliyor. Dolardaki hareket, güvensizlik ortamı yaratıyor ve Dolar üzerinden alım

yapan ya da borçlanan firmalar için ekstra sıkıntı yaratıyor. Biz Mas Bakliyat özelinde, yaklaşık bir buçuk yıl önce yabancı para borçlanmalarımızın tamamını TL’ye çevirmiştik. Dolayısıyla aldığımız bu ters risk ile bugün daha güvündeyiz. Ancak unutmamak gerek;

ifadesinde bulundu.

BAKLIYAT SEKTÖRÜNE YENİ AKTÖRLER KATILDI

Tarım ürünlerinin ekonomiye katma değer kattığını ifade eden Sönmez, “Dünya ülkelerinin politikası, tarıma dayalı ürünlerin üretimini artırmak. Çünkü tarım ürünleri en efektif gelir kaynağı. Yüksek tonlarda üretmek için çalışılıyor. Türkiye’de de üretimi destekleyen tarımsal politikalar var. Özellikle meyve ve sebze üretiminde, yine bakliyat ürünlerinde de henüz çok yeterli olmamakla birlikte destekler mevcut.



Dünya’da yalnız değiliz ve ticaret, ilişkilerle yürüyor. Karşımızdaki firmanın zarar görmesi bizi de dolaylı olarak etkileyecektir.” dedi.

Sönmez, “Krizlerin düzelmeye özelliği vardır. Hiçbir şey aynı kalmaz, gerçekçi davranarak bir an evvel aksiyon almak gerek. Hem hükümet hem de firmalar tarafından gerekli önlemler alınmalı. Büyümek bir yana, şimdi mevcut durumu korumak daha önemli.”

Son dönem bakliyat üretimini artıran ülkeler arasında göze çarpan Rusya ve Kırgızistan var. Bakliyat ürünleri sağlıklı, üretimi ve saklaması kolay ürünler. Dünya nüfusu artıyor ve insanları gelecekte doyuracak ürünler arasında en önemlisi. Öngörüm şu ki; bakliyat üretiminde iddialı başka ülkeler de olacak.” açıklamasında bulundu.

ABDULBASIT YUSEF, "BAMAK TRADING YAKIN GELECEKTE TÜRKİYE İLE DAHA YAKIN TİCARİ İLİŞKİLER KURMAYI PLANLIYOR"



“

AKY Technology 16. Sayısı'nda Afrika Kıtası'ndan değerli bir konuk ağırlıyor: Bamak Trading Sahibi ve Yöneticisi Sayın Abdülbasit Yusef. Tohum ve tahıl ticareti üzerine çalışan ve tarım sektöründe 40 yıllık bir geçmişi olan Kuruluş, Etiyopya Gıda Piyasası'nda ve Orta Doğu Bölgesi'nde bulunan ülkelere satış yaparak, sıcak ticari ilişkiler yürütüyor.

Yakın dönemde teknolojisini geliştirme kararı alan Abdülbasit Yusef, uzun arayışları sonucunda Türk Makinelerinde karar kılıyor ve yollarımız kesişiyor. Bamak Trading'i ve Sayın Abdülbasit Yusef'i tanıyacağımız röportajımız başlıyor.

”

Etiyopya Ekonomik Durumunu etkileyen, önemli sektörlerden birinin tarım olduğunu vurgulayan Yusef, “Tarım, ülke ekonomisinin lokomotif gücü. Vatandaşların %80'i geçinmek için tarım sektöründe çalışıyor. Tahıl ekimi yüksek oranda... Tarım Teknolojileri alanında da son dönemde ülke destekleriyle yatırımlar gerçekleştirilmeye başlandı. Devletimiz tarım yatırımlarının ve uluslararası arenada bu sektördeki ticari hareketin artması için yatırımcıyı, çiftçiye olumlu etkileyecek hareketler yapıyor. Örneğin; vergiden muaf tutuyor. Bu dönem, makine yatırımında vergi yok.” dedi.

Bamak Trading hakkında daha ayrıntılı bilgi almak istediğimiz Yusef, şirketi ile ilgili de bizlerle bilgiler paylaştı: “Kuruluşumuz 40 yıl geriye dayanıyor. Tohum ve tahıl ticaretinde ülkenin bilinen şirketleri arasında yer alıyoruz. Çiftçiden natürel tahıl ürünlerini alarak eleme tesisimizde temizleyerek, yerel marketlere satışını gerçekleştiriyoruz. Ayrıca yurt dışında ürünlerimizi, Birleşik Arap Emirlikleri ve Suudi Arabistan'a gönderiyoruz. Gelecekte Türkiye ile de yakın ticari ilişkiler kurmayı planlıyoruz.” dedi.

Kuruluşu için yeni makine yatırımı yaptığından bahseden Yusef,

teknoloji arayışından söz etti. Hindistan, Çin, Almanya ve Türkiye ile iletişime geçtiklerini ifade eden Yusef, “Almanya'da makineler çok kaliteli ancak bir o kadar da pahalı. Çin ve Hindistan, Almanya ile kıyaslandığında ucuz ancak kalitesi de düşünülen kadar yüksek değil. Türkiye hem fiyatlar hem de kalite olarak bizi tatmin etti.” dedi.

Belirtmekte fayda var; Hububat Eleme Teknolojileri alanında Türk markası AKY Technology biliniyor.

AKY 1200

4 EKSENLİ PALETTELEME MOTORU



Taşıma ve dizme işlemlerinde kolaylık sağlayan "AKY 1200" 50kg'a kadar yükleri taşıyabilmekte ve dakika-da 16 adet ürünü istifleyebilmektedir.



Bakliyat, Ahşap Mamulleri ve Orman Ürünleri Sektörü gibi seri üretim yapılan sektörlerde, insan gücünün yerini alarak dizme işlemini üstlenmektedir. 3 vardiya çalıştığı için emek ve zaman tasarrufu sağlar.

Robot Teknolojisi için uzaklara gitmeyin, teknolojikler AKY Technology'de!!!

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



Ünal Ticaret Yöneticisi
Bülent ÜNAL

BÜLENT ÜNAL, “50 YILDIR SELEKTÖR DENİLİNCE AKLA ÜNAL TİCARET GELİR”



Ünal Ticaret, 25 yıldır, Adana Kozan’dan Türkiye ve yakın coğrafyalara Muzaffer Kağıtçioğlu markalı selektör makinelerini gönderiyor. Bülent Ünal yönetimindeki firmanın kuruluşu ise neredeyse 50 yıl öncesine dayanıyor.

Hububat alım-satımı ile başlayan ticaret serüveni bugün selektör makinelerinin satışı ile devam ediyor. Babadan oğula emanet edilen Ünal Ticaret’i ve Bülent Ünal’ı tanıdığımız röportajımız başlıyor.



Bülent Ünal, 1970 Kozan doğumlu. Eğitimini burada almış; burada iş hayatına atılmış; buradayışıyor. Babası tarafından 48 yıl önce kurulan Ünal Ticaret’in başına babasının rahatsızlığı yüzünden henüz çocuk yaşta geçmiş. Çalışırken okul hayatını yürütmüş. 12-13 yaşlarında mecburiyetten atıldığı profesyonel hayatında bugün 37 yılı geride bırakmış.

**Muzaffer Kağıtçioğlu
Firması ile Ünal Ticaret
Kardeş Kuruluşlardır.**

60 yıl önce, İzmir’de kurulan Muzaffer Kağıtçioğlu’nun Çukurova Bölge Distribütörlüğü ’nü yürüten Ünal, farklı tonajlarda ürün temizleyebilen Muzaffer Kağıtçioğlu markalı 6 çeşit selektörü Türkiye’nin her yerine ve Azerbaycan, Rusya, Suudi Arabistan, Irak, Suriye’ye gönderdiklerini ifade etti. Ünal, “25 yıldır Muzaffer

Kağıtçioğlu’nun dağıtıcı firmasıyım. Henüz bu işe yeni atıldığımızda çiftçilerin ihtiyaçlarını analiz ederek iyi bir selektörde olması gereken özellikleri firmamız ile paylaşarak bugünkü kalite standartlarımıza ulaştık.” dedi.

Muzaffer Kağıtçioğlu firması Necmi ve Engin Kağıtçioğlu kardeşlerin yönetiminde ticaret yolculuğuna devam ediyor.

Kozan Ticaret Borsası Depoları’nda 600metrekare alan üzerinde bulunan Ünal Ticaret Deposu’nda 6 farklı çeşit selektör bulunuyor. Kuruluş bünyesinde 10 kişi çalışıyor. Tarladaki kirli ürünü, tozu, çöpü temiz üründen ayıran teknoloji; aspir, mercimek, arpa, buğday, kanola vb. ürünlere çalışıyor.

Ünal, “Selektörlerimizi sattıktan sonra da işimiz bitmiyor. Montaj ekibimiz kurulum gerçekleştiriyor;

müşterilerimiz, yedek parça ihtiyacı ve arıza ile karşılaştıklarında da bizimle iletişime geçebiliyorlar. Bizimle ticaret ilişkisi kuran kimseyi yalnız bırakmıyoruz. Tercih edilmemizdeki en büyük nedenlerden birinin de bu olduğuna inanıyorum.” dedi.

**Ünal Ticaret Olarak
Müşterilerimizin
Yanındayız.**



Selektör Bizim İşimiz



ÜNAL TİCARET

Tarım Makinaları & Tohumculuk

TEKNİK SERVİS HİZMETİ



0545 208 88 30



MUZAFFER
KAĞITÇIOĞLU

ADRES: Cumhuriyet Mah. Emniyet Sk. No: 14 Kozan/ADANA
TEL: 0322 515 33 45
FAX: 0322 516 23 56
CEP: 0532 354 56 04



Mersin Üniversitesi Müh. Fak. Mak. Müh. Bölümü
Dr. Öğretim Üyesi Barış BULDUM

BULDUM CEVAPLIYOR: “KÜSİ NEDİR? NE YAPAR?”



DR. ÖĞRETİM ÜYESİ BARIŞ BULDUM HAKKINDA:

Dr. Öğretim Üyesi Berat Barış Buldum, 01 Mart 2018 tarihinde Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı adına ‘KÜSİ İl Temsilcisi’ olarak görevine başlamış olup, çalışmalarını devam ettirmektedir. Aslen Mersin ilinin Tarsus ilçesi, Sarıkavak köyünden olan Buldum, İlk orta ve lise eğitimini Mersin’de tamamlamış, Gazi ve İ. Aydın Üniversiteleri’nde 2 lisans yapmış ve yüksek lisans eğitimlerini Gazi Üniversitesinde yaparak, halen Mersin Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Makine Mühendisliği Bölümünde, Öğretim Üyesi olarak görev yapmaktadır.



KÜSİ Nedir Ne yapar?

Kısa adı KÜSİ olan “Kamu - Üniversite ve Sanayi İş Birliği” Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından Ülkemizdeki Ar-Ge çalışmalarının daha aktif bir şekilde yapılabilmesi için Türkiye’nin 81 ilinde bir akademisyen temsilci atanmasıyla faaliyetlerini sürdüren bir çalışma grubudur.

Kamu - Üniversite ve Sanayi İş Birliği, Ar-Ge olanaklarının gelişimini artırmak için üniversitenin insan gücünü kullanarak sanayinin malzeme ve ekipman olanaklarından faydalanıp teknoloji alanlarında ortak araştırmalar gerçekleştirerek,

sanayinin deneyim, bilgi ve birikimlerinden üniversitenin de faydalanmasını sağlayabilmesi, teknoloji üreten ülkeler için önemlidir. Ülkemizde ise bu diğer bir ifadeyle söz konusu iş birliği, yetişmiş insan gücüyle sanayinin deneyim ve finansman gücünün sistemli bir şekilde üniversitedeki mevcut bilgi potansiyeli ile bilimsel, teknolojik, ekonomik ve eğitim etkinlikleri gerçekleştiren bir mekanizmadır. KÜSİ temsilcisinin yükümlülükleri arasında,

- Ülkemizin Ar-Ge ve inovasyon kapasitesinin artırılması için gerekli çalışmaları başlatmak ve yapmak.

- Üniversite ve sanayinin etkin bir şekilde birlikteliğinin sağlanması için gerekli ortamı yaratmak.
- Üniversitelerde üretilen bilginin sanayiye aktarılacak sanayi profilimizin orta yüksek ve yüksek teknoloji alanlara çevrilmesi için gerekli tüm çalışmaları yapmak.
- Kamunun Ar-Ge ve inovasyon destekleri hakkında bilgilendirilmesini sağlamak.
- Sanayinin ihtiyacı doğrultusunda ilgili öğretim üyelerinin özel sektör kuruluşlarına yönlendirilmesi gibi temel görevleri vardır.

KÜSİ temsilcisine Bakanlığın, ilin



potansiyeline göre belirlemiş olduğu o ile özgü birtakım faaliyet konu başlıklarını görev olarak vermiştir.

Tüm konu başlıkları;

- Teknoloji Geliştirme Bölgeleri (TGB) Yönetici şirketleri ve varsa Teknoloji Transfer Ofisi (TTO) koordinasyonunda Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları (FSMH) farkındalığı artırılmasına yönelik etkinlik düzenlenmesi,
- Ar-Ge ve Tasarım Merkezleri'nden, kişi başına proje sayısı az olanlardan belirlenecek sayıda firmanın ziyaret edilmesi, yeni projeler oluşturmak üzere üniversitelerle eşleştirmek üzerine bir çalışma yapılması,
- Ar-Ge ve Tasarım Merkezleri ile ilgili olarak İstanbul genelinde daha çok firmaya ulaşılması amacıyla geniş katılımlı konferans ve bilgilendirme toplantılarının düzenlenmesi,
- İlde öne çıkan ve Bakanlığımız tarafından belirlenen odak 5 sektörde yer alan firmalardan belirlenecek sayıda firmaya Destek Programları ve TÜR Belgesi'nin tanıtımına yönelik bilgilendirme yapılması,
- İlde öne çıkan ve Bakanlığımız tarafından belirlenen odak 5 sektörde yer alan firmalardan belirlenecek sayıda firmanın varsa TTO işbirliği ile proje yazma eğitimine yönlendirilmesi,
- TGB varsa firmaların TGB Yönetici

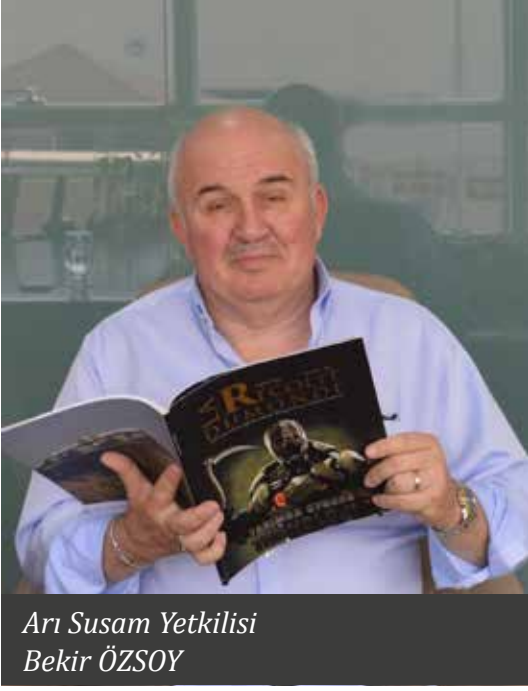
şirketleri koordinasyonunda proje yazma eğitimine yönelik etkinlik düzenlenmesi,

- İl Müdürlüğümüz koordinasyonu ile proje hazırlama konusunda KOBİ'lere çalışma grubu üyeleri tarafından eğitim verilmesi,
- KÜSİP ve İnovasyon Karnesi kapsamında tanıtım ve bilgilendirme etkinliklerinin yapılması,
- Sanayinin sorunlarının çözümü için Yüksek Lisans/Doktora tezlerinin yapılmasına yönelik yönlendirme faaliyetlerinin yapılması,
- TGB'lerde geliştirilen prototiplerin OSB'lerde üretilmesi amacıyla arayüz mekanizmasının oluşturulmasına yönelik ziyaretlerin yapılması,
- Uluslararası projelere başvuru yapabilecek firmaların belirlenmesi ve KÜSİ ÇG üyeleri tarafından bu firmaların bilgilendirilmesi,
- Avrupa İşletmeler Ağı kapsamında tespit edilecek firmalardan ağdakilerin kapasitelerinin geliştirilmesi için mentörlük desteği sağlanması, ağda olmayanların ağa katılımı konusunda yönlendirilmesi,
- Ar-Ge Merkezleri İletişim Platformu ile işbirliği halinde Ar-Ge Merkezleri olan bütün firmalara çağrı yapılarak bir konferans düzenlenmesi. Başarılı uygulama örneklerinin ön plana çıkarılacağı bir çalıştay düzenlenmesi,

- Belirlenecek bir firmaya (İnovasyon Mentörlük Eğitimi alındıysa, eğitim kapsamında belirlenen firmaya) yıl boyunca mentörlük desteğinin sağlanmasına yönelik ziyaret edilmesi, sene sonunda firma ile bir sanayi projesi yazılması etkinliği,
- OSB'ler bünyesinde Meslek Yüksek Okulu / Teknik Kolej açılmasına yönelik olarak görüşmelerin gerçekleştirilmesi ve koordinasyonun sağlanması etkinliği,
- Ar-Ge Merkezi faaliyetlerinin sektörel bazda hedeflerinin belirlenmesi amacıyla sanayici ve akademisyenlerden oluşan strateji belirleme komisyonlarının devreye alınması veya bu kapsamda toplu etkinlik düzenlenmesi,

Türkiye'de KÜSİ faaliyetleri

Türkiye'de 81 ilde faaliyetler devam etmektedir. Ar-Ge faaliyetlerinin en hızlı ve yaygın bir şekilde yapıldığı yerlerin başında, Ar-Ge ve Tasarım Merkezleri gelmektedir. Şuan faaliyette olan 942 Ar-Ge Merkezi ve 233 Tasarım Merkezi çalışmalarına devam etmektedir. Ar-Ge Merkezlerinde çalışmakta olan 49.200 personel Ar-Ge kültürünü benimsemiş ve ülke ekonomisine katkı sağlamaktadır. Bugüne kadar 25.674 proje ve 9.585 patent başvurusu yapılmıştır. Tasarım merkezlerinde ise durum 4.790 personel, 3.707 proje ve 141 patent başvuru yapılmıştır.



Arı Susam Yetkilisi
Bekir ÖZSOY

KURU GIDANIN YAŞAYAN EFSANELERİ

ÖZSOY, "DİYARBAKIR'DA, URFA'DA BOŞ ARAZİLERDE SUSAM EKİMİ YAPILARAK İTHALATIN ÖNÜNE GEÇİLEBİLİR."

16. Sayımızda, 1980'lerin Türkiye'sine şahitlik etmiş kıymetli bir ismi sayfalarımızda ağırlıyoruz. İzmir'den dünyaya hizmet götüren Arı Susam'ın Değerli Yetkilisi Bekir Özsoy, Türk Ticaret Dünyası'nın yakın geçmişine ışık tutuyor. Mersin Bakliyat Piyasası'ndan Mersin Limanı'ndaki hareketliliğe uzanan bir dizi serüvenini La Recolte Du Monde Dergisi okuyucularıyla paylaşıyor.

Arı Susam ekseninde Bekir Bey'i daha yakından tanıma fırsatı yakaladığımız röportajımız başlıyor. Keyifli okumalar.

Arı Susam'ı tanıyabilir miyiz?

İzmir'de 1979 yılında dedemin ismi olan 'Bekir Kemal Özsoy Kollektif Şirketi' ismiyle kurulmuş bir firmamız vardı. Yıllar içerisinde isim değişime uğradı: sonraki yıllardaki ismi 'Ahmet Yılmaz Özsoy ve Oğulları' ayrıca Özsoy Tarım Ltd Şti. daha sonra da Özsoy Agroland olarak değişmiştir. En son olarak da ortanca kardeş ile ayrılarak 'Arı Susam San. Ve Tic. A.Ş.' değiştirdik. Arı Susam ben ve kardeşim Hakan Özsoy tarafından 2006 yılında kuruldu.

Geçmişten günümüze ürünlerinizden bahseder misiniz?

Dedemin kurduğu, 1947 yıllarındaki ana ürünümüz pamuk ve deri idi. Dünyada ismi çok duyulmuş amcam Ethem Özsoy'un yönlendirmesi ile 1982 yılında Mersin sorumlusu oldum. Mersin'de yılda en az 15-20 bin ton pamuk, 100 binlerce ton kırmızı

mercimek, yeşil mercimek, kuru fasulye , nohut, fiğ tohumu yaptık, bu ürünlerin ihracatı ile uğraştık. Bugün "Bakliyatçılar Çarşısı" olarak anılan yer Osmanlı Bankası'nın UNİLEVER olan depoları ve Çukobirlik'in birçok deposu amcam tarafından kiralandı. Bankalar önce kendileri kiraladı, oradan bizlere emtia karşılığı krediler için tahsis etti. Buraya giren-çıkan malların kayıtlarını tutuyor ve bütün ödemelerini Mersin'den ben yapıyordum. Bu arada bankalara giren kamyon sayısı günde 100 ve 140 üzerinde olduğu için çok güvendiğimiz şu anki AKY Technology olarak bilinen yerde kantar kurdurduk. Kamyonlar, kontrol kilosunu bankaya gelmeden önce, bu kantara veriliyordu sonra da banka kantarlarında karşılaştırıyorduk.

O dönem çok büyük tonlarda bakliyat ürünü ve pamuk depolanırdı. Bugün

maalesef tamamen bu işler ithal hale geldi.

Armada Bakliyat, Arbel, Ersin Usta'nın babası Ahmet Usta ve Dervişoğlu Kardeşler ile de çalışmaya başlamıştık ve onlarla hala ticaretimiz ve dostluğumuz devam etmektedir.

Susam ve pamuk alanında çok işler yaptık. Amcamın oğlu Erdem Özsoy 2008 yılına kadar Dünya Pamuk İstişare Kurulu'ndaydı. Biz ise Afrika'da bulunan 4 büyük firmanın Türkiye temsilcisi olduğumuz gibi, onların mallarını da Türkiye'deki helvacıya, simitçiye ve pamuklarını da iplik fabrikalarına şuanda satmaktayız

Hangi ülkelere ürünleri gönderiyorsunuz?

Türkiye ve yurtdışı için çalışıyoruz. Alıp- satıyor, komisyonculuk yürütüyoruz. Sudan'dan susamı alıyor, Japonya, Çin'e; Nijerya'dan alıp



Yunanistan, Makedonya, Romanya'ya gönderiyoruz.

Bugün Türkiye'de Mersin ve Gaziantep'te susamı soymak için kurulmuş, çok iyi sonuç veren tesisler var. Dünya Pazarında rekabet edebilecek bu ürünlerin pazarlanmasını sağlıyoruz.

Türk susam ve pamuk piyasası ile ilgili yorumlarınızı alabilir miyim?

Türkiye'nin senelik 120-130 bin ton susam kullanımı var. Bizim yerli üretimimiz maalesef 4-5 tonu geçmiyor. Bunun 2 bin tonu ihraç ediliyor. İhraç ürünümüzü Adana, Antalya, Muğla, Gökova, Kula, Uşak, Balıkesir yörelerinden alıyoruz.

Geçen sene kaliteye çok önem veren bir tahin imalatçısının ürünü anormal yüksek fiyata alması ile Türkiye, susam ihracatını maalesef Mısır'a kaptırdı. Bu sene düzgün politika ile geri kazanmaya çalışacağız.

Pamuk ürününe gelecek olursak ihracat bitti. Ancak hükümetimizin pamuk ihracatını arttırmak için faydalı çalışmalar yaptığını biliyoruz. Bu sene pamuğa çok prim verdiler. Geçen sene 650-700 bin ton olan pamuk rekoltesi, bu sene 900 bin ile 1 milyon tonu bulacak görüşündeyiz. Eğer kurlarda böyle giderse, Türkiye tekrar pamuk ihracatçısı pozisyonuna yükselir inşallah.

Daha önce pamuğu nerelere ihraç ediyorduk; şimdi kimlerden ithal ediyoruz?

Çekoslovakya, Polonya, Rusya, Romanya ve İngiltere gibi yerlere

ihracatımız vardı. Şimdi ise Amerika Yunanistan, Hindistan ve Afrika'dan da birçok mal ithal ediliyor.

Susam ve haşhaş dışında İzmir'de defne, kekik, adaçayı, mavi haşhaş, beyaz haşhaş ihraç ediyoruz. Sizinle bir bilgi paylaşmak istiyorum: Türkiye dünyanın en büyük baz morfin ihracatçısıdır. Hindistan tamamen manipülasyon yaparcasına 20 aydır Türkiye'den mal almıyor. Mayıs 2018 itibarıyla lisanslar açıldı. 3 ayda 16 bin 500 ton haşhaş, 45 milyon dolar karşılığı ihraç edildi. Bu rakam daha da büyüyecek inşallah.

Toprak mahsulleri ofisi (TMO) geçen sene beyaz haşhaş ihracatında lisans hususunda sıkıntılar yaşadığı için, bu sene mavi haşhaş ekimine yöneldi. Köylüye ürün karşılığında çok güzel para verdi. 8 bin TL tohum, 8 bin TL kabuğuna... Bu sene mavi haşhaş ürününde Çekoslovakya ile rekabetçi olacağımızı düşünüyorum. Bu röportajı yaptıktan sonra 8 bin TL'lik haşhaş 25 bin TL'ye çıktı.

Çekoslovakya son 5 senedir, mavi haşhaş ürününde iddiasını sürdürüyor. Ancak bu sene Türkiye'de kur 5 milyonun üzeri ve rekolte de 11 bin ton olunca, Çekoslovakya'yı rekabete zorlayacağız. Ayrıca belirtmeliyim ki, Türkiye organik üretimde de mavi haşhaşa çok başarılı.

Genellikle İzmir ve Mersin de üretilen mavi haşhaş yine Mersin'deki işletme tesislerinde temizleniyor ve yine Mersin Limanı üzerinden ihraç ediliyor.

Sudan ile Türkiye susamını kıyaslar mısınız?

Ülkemizin susamı iri taneli ve çok yağlı bir üründür. Hem nefaseti hem de verdiği randıman bakımından dünya rekoltelevlerinin en iyi susamı... Dolayısıyla Afrika susamı ile arasında en az 1.100 dolar fark oluyor. Sudan susamı ise tanesi küçüktür fakat yağsız bir üründür. Helvalık sanayisinde Sudan susamını yaz aylarında kullanırlar ki; paketin dışına yağ çıkmasın ve raf ömrü de uzun olsun diye üreticiler tarafından tercih edilir.

Türkiye'de susam nerede yetiştiriliyor?

Antalya, Muğla, Marmaris, Gökova gibi güzel sahil kesimlerinde yetiştiriyor. Bizim susamımız deniz kenarını seviyor, diyebiliriz. Adana' da Karataş yöresinde de susam var.

Türk susamının aroması öyle etkili ki Japonya bugün Türk susamını biliyor ve onun için tercih ediyor.

Türkiye' de daha çok susam yetiştirilebilir. Diyarbakır' da, Urfa' da Harran'da boş arazilerde ekim yapılarak ithalatın önüne geçilebilir. En azından tahin yapımında tamamen yerli üretim kullanılabilir.



Cihangir SAATÇIOĞLU
Çift Kartal Değirmen Yetkilisi

ÇİFT KARTAL HIZLA BÜYÜYOR



Çift Kartal Değirmen Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Sayın Cihangir Saatçioğlu ile keyifli bir röportaj gerçekleştirerek, kuruluş hakkında ve gelecek planları ile ilgili bilgi aldık.

Geçtiğimiz aylarda Nijerya Ticaret Odası Başkan Yard. AJUMOGOBİA ile İş forumuna katılan Cihangir Saatçioğlu Türkiye'yi yurtdışında başarı ile temsil ediyor. Aksaray Merkezli Çift Kartal Değirmencilik ve Sayın Cihangiroğlu'nu daha yakından tanıdığımız röportajımız başlıyor.



Çift Kartal Değirmen hakkında sizden bilgi alabilir miyiz?

Un Değirmenleri, Mısır Unu Değirmenleri, İrmik Değirmenleri, Yem Fabrikaları, Un Siloları, Depolama Sistemleri konularında üretim, tedarik, mühendislik ve projelendirme hizmetlerinin tümünü müşterilerimiz için üstleniyoruz. Değirmen Sektöründe çalışan ya da çalışmak planında olan kuruluşlara anahtar teslim tesisler teslim ediyoruz.

Çift Kartal Değirmen, toplam 25 Bin Metrekare alanda kurulu olan 15 Bin Metrekarelik kapalı alanda, modern bir tesiste, üretim yapıyor.

Yaklaşık 40 ülke ile ticari ilişkiler içerisindeyiz. Türk Makine Sanayini yurtdışında başarı ile temsil etmek hedefiyle çalışıyoruz. Ürün çeşitliliğimiz ve hizmet anlayışımızla Dünya Değirmen Sektörünün aranan kuruluşlarından biri olmak için istikrarlı ve akıllıca oluşturduğumuz rotamızda ilerliyoruz.

Son dönemde girdiğiniz ülke pazarı hangisidir? Bahsettiğiniz iş rotasını neleri dikkate alarak çiziyorsunuz?

Çift Kartal bugün itibariyle, 40 ülkeye, 300'ü aşkın anahtar teslim un fabrikası

kurmuştur. Bu sayıya ulaşmamızdaki etkenlerden biri ürünlerimizi ihtiyaçları tespit ederek sürekli olarak çeşitlendirmemizdir. Dış Ticaret yani ihracat odaklıyız. Bu bizim için kurum kültürüne dönüşmüş durumda.

Ticaret ilişkilerimiz ağırlıklı olarak Rusya, Kazakistan, Ukrayna, Moldova ile sürüyor. Bu üç ülkede 150'yi aşkın Un Fabrikası Projesi Hayata geçirdik.

Değirmen Makineleri alanında dikkatinizi çeken ve gelecek vadettiğinize inandığınız bölge varmı?

Pazar çeşitlendirmeyi kendimize amaç edinmiş bir kuruluş olarak, dış ticaret planlarımıza son dönemde Afrika'yı da dahil ettik. Hatta şimdiden etkili bir satış ağı kurduğumuzu söylemeliyim. Afrika kıtasında son olarak Sudan'da 2017 yılının mayıs ayında büyük ölçekli bir un fabrikasını devreye soktuk. Bu yatırımlarımız farklı şehirlerde devamı gelecek.

Son olarak bu yıl ağustos itibariyle, 1 hafta süre boyunca Nijerya'nın Lagos şehrinde düzenlenen, Nijerya- Türkiye İş Forumu'na katıldım. Nijerya Ticaret Odası Başkan Yardımcısı Sayın

Ajumogobia ile sıcak temas sağladık. Değirmen ve Un Piyasası alanında iki ülkenin yapabilecekleri hakkında fikir alışverişinde bulunduk.

Anahtar Teslim Projelerle
**DÜNYANIN HER
YERİNE GİRİYORUZ**

35 yıllık tecrübe ile



ÇİFT KARTAL
DEĞİRMEN MAKİNELERİ



ÇİFT KARTAL DIŞ TİCARET A.Ş

İstanbul Ofis:

Adres: Barboros Mah. Mor Sümbül Sok. No:5/A
Teknik Yapı Kat: 10 Daire: 291 Batı Ataşehir / İSTANBUL

Tel: 0216 504 27 49

Faks: 0216 504 27 48

Mail: cf.saatcioglu@ciftkartal.com

Fabrika:

Adres: E - 90 Karayolu 12.Km P.K : 95
68210 Aksaray / Turkey

Tel : +(90) 382 229 65 35 - 8 Lines

Fax : +(90) 382 229 65 43

Web : www.ciftkartaldegirmen.com



Kastamonu Entegre İşletme Şefi
Mehmet Burak Koç

KOÇ, "AĞAÇ MALZEMESİ YENİLENEBİLİR BİR HAMMADDE KAYNAĞIDIR"



La Recolte Du Monde Dergisi Ekibi olarak, ahşap levha üretiminde Türkiye'nin sayılı, dünyanın ise bilinen markalarından Kastamonu Entegre'nin Adana Tesis'i'nde idik. Kastamonu Entegre İşletme Şefi Sayın Mehmet Burak Koç'tan, Kastamonu Entegre hakkında bilgi aldık. Bizi yurt dışında başarı ile temsil eden Kastamonu Entegre'nin son yatırımlarını ve en yeni ürünlerini konu ettiğimiz sohbetimiz başlıyor. Keyifli okumalar.



Sizi tanıyabilir miyiz?

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Orman Endüstri Mühendisliği Bölümü mezunuyum. 12 yıldır sektörün içerisindeyim. İlk olarak Kahramanmaraş Şahanlar Ahşap, ardından da Ceyhan'da tel, direk ve demiryolu traversi emprenyesinde görev aldım. 2014 Mart ayında da Kastamonu Entegre Adana Fabrikasında göreve başladım. Şu an İşletme Şefi olarak görev yaptığım Kastamonu Entegre'de 5 yıldır çalışmaktayım.

Burada, ürünlerin kontrolü, üretimin sağlanması, üretim planlama departmanından gelen bilgilerin doğru ve eksiksiz şekilde hatlara aktarılması, ürünlerin lojistik birimlerine sevki gibi işlerin takibi ve üretim hattındaki bütün süreçlerin doğru işlemlerinden sorumlu kişi olarak görev yapıyorum. Tabi bu sorumluluğu mühendis, formen ve operatör arkadaşlarla birlikte taşıyoruz.

Kastamonu Entegre hakkında bilgi verir misiniz?

Hayat Holding'in çok uluslu iki büyük

grubundan biri olan Kastamonu Entegre, ağaç bazlı panel sektöründe üretim yapmak üzere 1969 yılında İstanbul'da kuruldu. 1971 yılında ilk üretim tesisini Kastamonu'da faaliyete geçirerek yonga levha üretmeye başladı. Şu an, yurt içinde Gebze, Kastamonu, Balıkesir, Samsun, Tarsus ve Adana'da, yurt dışında ise; Romanya, Bulgaristan, Rusya, İtalya, Amerika ve Bosna Hersek'te olmak üzere 19 ayrı üretim tesisi bulunmaktadır. 6000 çalışanı ile imalattaki gücü, bilgisi ve tecrübesiyle, Amerika'dan Çin'e 100 ülkeye yaptığı ihracatla her yıl açık ara sektör birincisidir.

Çalışan sayınız ve çalışma düzeniniz ile ilgili bilgi verir misiniz?

Kastamonu Entegre Adana MDF Tesis'i'nde yaklaşık 450 kişi çalışmaktadır. Çalışma düzenimiz 3 vardiya olarak düzenlenmiştir. Vardiyalarımızın süresi 8 saattir. Bir vardiyadaki çalışan sayısı 130 ile 150 kişi arasında değişmektedir. Üretim 7 gün 24 saat aralıksız sürmektedir.

Kastamonu Entegre Adana MDF Tesis, aylık ortalama 40.000 m3 ahşap

levha üretim kapasitesine sahiptir. Bu yılda 480.000 m3 levha anlamına gelmektedir.

- 7/24 üretim,
- aylık ortalama 40.000 m³ ahşap levha,
- Yıllık 480.000 m³ levha

Ev modasında doğala dönüş var mı?

Dünyanın her yerinde "doğal olana dönüş var" denebilir. Petrol, kömür ve diğer kaynaklar bir gün tükenebilir; bugün dikkate almamız gereken esas konu geri dönüşümdür. Ağaç, dönüşümü kolayca yapılan sürdürülebilir enerji sınıfına girmektedir. Sadece tesislerimizde değil, Kastamonu Entegre'nin tüm tesislerinde, devlet kontrolünde kesimleri yapılmış orman işletmelerinden alınan ürünler işlenmektedir. Bildiğiniz gibi, orman işletmelerinde bir kesim ve fidan dikme planı vardır. Bu sayede sürdürülebilirlik devam etmektedir.

İşlenmiş ve emtiaya dönüşmüş ürünleri tekrar üretim sürecine dâhil ediyor musunuz?

Adana MDF Tesisinde, odun cipsleri dediğimiz yonga ve odun gibi hammaddeleri kullanmaktayız. Kastamonu Entegre bünyesinde kendi atıklarımızı, tahta parçalarını, paletleri vb. yakıt olarak üretime dahil etmekteyiz. Bu da sizlere daha önce bahsettiğim bir geri dönüşüm hareketini teşkil etmektedir.

*Ağaç malzemesi;
yenilenebilir; dolayısıyla
sürekli kullanılabilen bir
hammadde kaynağıdır.*

MDF Nedir?

MDF, odun veya diğer hammaddelerden elde edilen liflerin, tutkal ilavesiyle belirli bir rutubet derecesine kadar kurutulduktan sonra oluşturulan levha taslağının, sıcaklık ve basınç altında preslenmesiyle elde edilen bir üründür.

En son çıkardığınız ürün hakkında bilgi alabilir miyim?

Evogloss isimli parlak yüzeyli bir ürün çıkartmaktayız. Bu ürün 30 yeni renk seçeneği barındırmaktadır. Ürün, ayna efekti sayesinde ışığı yansıtma, böylelikle mekanlara aydınlık, hareket ve derinlik katmaktadır.

Tesisimizde laminasyon hattımız mevcuttur. MDF tarafından çıkan levhalar burada çok farklı özellikler kazanarak kullanım alanları çeşitlendirilebilmektedir. Örneğin; High Gloss levha oluyor; plc ile kaplanıyor ya da ped ve akrilik ile kaplı bir malzemeye dönüşebiliyor.

Parke çeşitlerinizden bahsedermisiniz?

Adana Kastamonu Entegre Tesisinde en yeni teknolojiye sahip üretim hatlarında Floorpan ve Artfloor markalı laminat parkeler üretilmektedir. Zengin renk ve desen çeşitlerine sahip laminat parkeler; kolay ve hızlı montaj imkanı sağlayan kilit sistemi,

sessiz, statik elektriklenmeyi önleyici, kolay temizlenebilir, leke tutmayan, çizilmeye karşı dayanıklı, ısı tasarrufu sağlayan, bakteri bulundurmayan ve yok eden özellikleriyle tüketicilerin beğenisine sunulmaktadır.

Parke ince bir levhadır; levha üzerine yine desenli kağıtlar kaplanarak elde edilmektedir. Bu tesisin son yatırımı olan "Hamak 6 Hattı" bu iş için tahsis edilmiştir. Bu hatta parkeler, evlere döşenen ebatlara getirilmekte ve döşeme esnasında parçaların birbirine eklenmesi için gerekli olan klik yerleri açılmaktadır.

Satış yaptığınız ülkeler hangileridir?

Adana MDF Tesisinde üretilen ürünler, komşu ülkeler, Orta Doğu ve Balkan ülkelerine ihraç edilmektedir.

Robot hangi bölümlerde ağırlıklı olarak kullanılıyor?

Özellikle de istifleme, palet ve ambalajlama bölümlerinde robotlar aktif olarak kullanılmaktadır. Böylece ürünlerin düşmesi, zedelenmesi, operasyonlarda gerçekleşecek üretim kayıpları ve sevkiyat hataları minimize edilmiştir.

Kastamonu Entegre Adana MDF Tesisinde bütün giriş ve çıkışlarda, giriş- çıkış akrobatları bulunmaktadır. Paketler halinde ilgili bölümlerden gelen levhalar, forkliftler yardımıyla taşınmakta, ardından hareketli konveyörlerle gideceği yere iletilmektedir. Ondan sonra ürünlerin işlenmesi için bu hatta alınma işlemi de akrobatlar kullanılarak yapılmaktadır. Hatların çıkışında bitmiş ürünlerin arasına takoz koyma, paketleme, çember atma, streç atma işlemleriyle üretim süreci tamamlanmaktadır. Personelimiz bütün bu prosesin ardından kimlik etiketlerini ürünün üzerine yapıştırmaktadır.

*Giriş-çıkış akrobatları insan
gücünden tasarruf sağlıyor.*

Robot teknolojisi kullanan bir kuruluş olarak robotlardan beklentiniz nelerdir?

Robot teknolojinin kullanarak, hızı, kaliteyi ve verimliliği arttırıp, maliyeti düşürmekte, üretimin hatasız ve insan sağlığını koruyacak şekilde gerçekleşmesini sağlamaktayız.

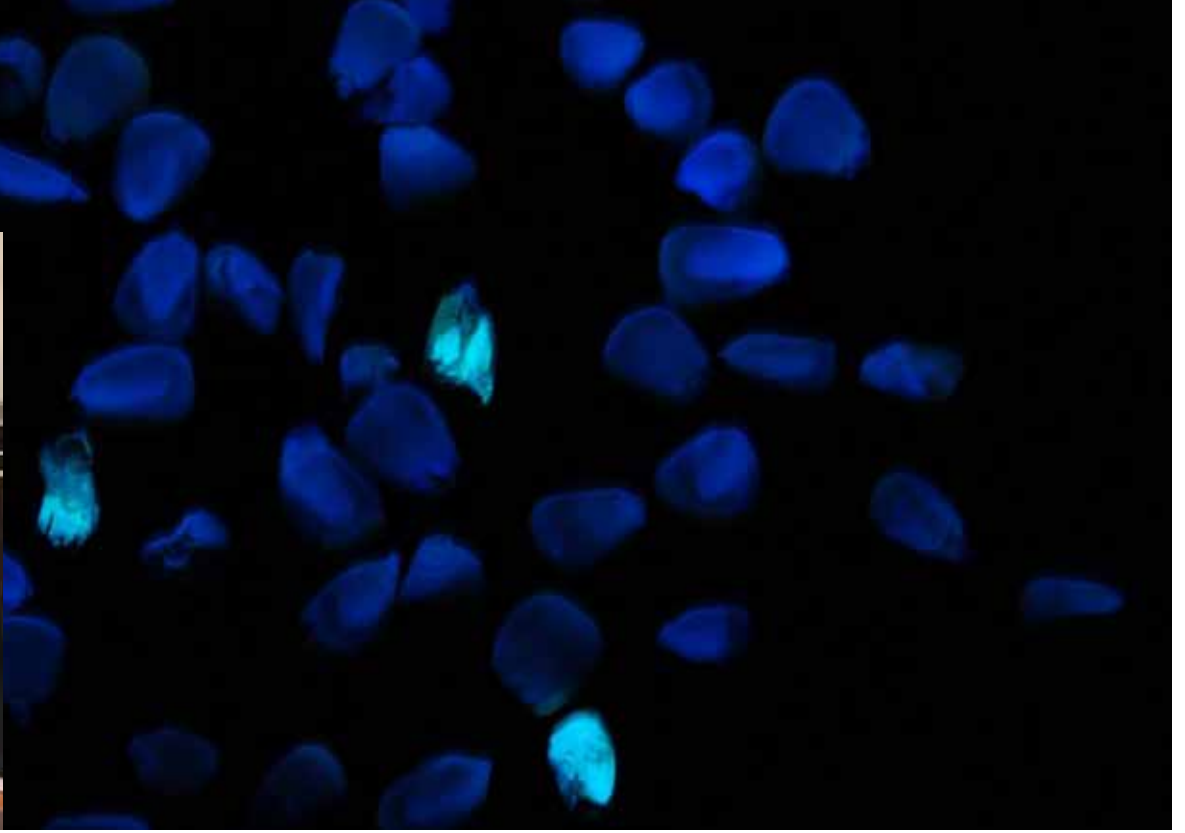
Yeni ürünlerinizden söz eder misiniz?

Tüketicilere 30 yıl garanti süresi sunan Stone serisi, sektördeki ilk ve tek taş desenli parke olarak öne çıkıyor. Hijyen plus özelliği ile bakteri bulundurmayan seri, ahşabın doğallığı ve taşın dokusundan ilham almaktadır. Doğanın uyumunu yaşam alanlarına taşıyan bu mükemmel ikili, yenilikçi karakteriyle sıra dışı tasarımlara ilham vermektedir. Türkiye'de ilk ve tek AC6 aşınma sınıfındaki ürün, özellikle trafiği yüksek alanlar için önerilmekte, 8 mm kalınlığında ve dört tarafı derzli olarak kullanıma sunulmaktadır.

Bu ürüne istenilirse, uygulamada "fuga" denilen ortaya bir ya da iki çizgi çizilerek 40x40 ebatlarında seramik görünümü vermek mümkündür.

Diğer yeni parke serisi Deluxe ise, fazla kullanıma ve zorlanmaya dayanıklı olarak, AC4 aşınma seviyesine sahiptir. 8 mm kalınlığı ile kullanıcılara 15 yıl garanti sunmaktadır. Sahip olduğu renk ve doku çeşitliliğiyle seçici davrananlara yönelik kombinasyonlar yaratan seri, şıklık ve estetiği modern çizgilerle buluşturmaktadır.

*Seramik üreticileri ahşap
desenli, ahşap üreticileri
seramik desenli ürün
çıkartıyor.*



LUMOVİSİON: AFLATOKSİN SORUNUYLA MÜCADELE

“

Dünya nüfusunun üçte birinin temel besin kaynağı mısırdır. Fakat mısırdaki bulunan aflatoksin, gıda güvenliği bakımından büyük bir sorun teşkil etmektedir. Günümüzde, veri bilimi ve dijital teknolojilerde yaşanan gelişmeler sayesinde aflatoksin sorununa daha hassas çözümler bulmak mümkün olmuştur. Bühler'in mısır için geliştirdiği LumoVision teknolojisi, mevcut temizleme uygulamalarını ciddi şekilde geliştiren ve aflatoksin sorunun çözümü için büyük bir katkı sağlayan veri temeline dayalı bir optik ayıklama sistemi olarak dikkat çekmektedir. Bu yeni teknoloji, aflatoksin kirliliği riskini azaltıp hassas işleme sürecini sağlamakla birlikte, gıda israfını ve ticari riskleri de minimize etmektedir.

”

Dünyada ki başlıca tahıl ürünlerinden biri ve küresel nüfusun üçte birinin temel besin kaynağı olan mısır, aflatoksin adlı doğal olarak oluşan bir zehre yatkınlık göstermektedir. BM Tarım ve Gıda Örgütü ile Dünya Sağlık Örgütü ve diğer sağlık kurumları aflatoksinin gıda güvenliği bakımından büyük bir sorun olduğunu ilan etmiştir. Aflatoksin içeren ürünlere uzun süreli maruz kalınmasının kansere yol açtığı, küçük yaşlarda maruz kalınmasının ise kronik malnutrisyona yol açtığı tespit edilmiştir. Dünya genelinde, aflatoksinin her yıl 155 bin karaciğer

ile ilgili vakalara yol açtığı tahmin edilmektedir. Ayrıca Dünya'da 160 milyon çocuk, bodur büyümeden mustarıptır.

Bir küf tarafından üretilen aflatoksinin, renksiz ve kokusuz olması sebebiyle tespit edilmesi güçtür. Bunun yanı sıra, 10 bin tahıl tanesi arasında sadece 2 tahıl tanesinin zehirli olması bile tüm taneleri güvensiz gıda haline getirebilir. Tüm bu sebeplerden aflatoksin içeren tanelerin belirlenmesi ve ortadan kaldırılması büyük bir sorundur. Günümüzde, temizleme sistemlerinin

yeterince hassas olmaması, tonlarca tahılın zehirli olanlarla birlikte atılmasına sebep olmaktadır. Aynı şekilde zehirli olan tahılların bir kısmı da temiz kabul edilen tahıllara karışabilmektedir.

Günümüzde, veri bilimindeki ve dijital teknolojilerdeki gelişmeler sayesinde eskiden mümkün olmayan daha hassas çözümler mümkün hale gelmektedir. İsveç merkezli teknoloji firması Bühler'in mısır için geliştirdiği LumoVision, mevcut temizleme uygulamalarını ciddi şekilde geliştiren

ve aflatoksin sorununun çözümü için büyük bir katkı sağlayan veri temelli optik ayıklama sistemidir.

Büyük bir gıda güvenliği riski

Aflatoksin, mikotoksinler olarak bilinen doğal zehirler grubunda yer almaktadır. Tüm mikotoksinler insan sağlığı için bir risk olmakla birlikte, aflatoksinler en büyük riski barındırmaktadır. Mantarların *Aspergillus flavus* ve *Aspergillus parasiticus* türleri tarafından üretilirler. *Aspergillus* en çok sıcak ve nemli ortamlarda ya da yüksek nemli ortamlarda depolanan tahıllarda ürerler. Kuraklık gibi ekstrem hava şartlarının vurduğu ya da böcek saldırısına maruz kalan bitkiler, bu tür mantar enfeksiyonlarına daha yatkındır. Aflatoksin diğer tahıllarda da bulunur, ancak Sahra-altı Afrika, Güneydoğu Asya ve Latin Amerika'da milyonlarca insanın temel gıdası olan mısır, bu zehrin oluşmasına karşı daha savunmasızdır. . Mısırla bağlantılı beş tür aflatoksin mevcuttur: B1, B2, G1, G2 ve M1. Bunlar arasından B1 en zehirli olanıdır.

Dünya Sağlık Örgütü 2015'te aflatoksini gıda güvenliği açısından en tehlikeli kimyasal risk faktörü olarak teyit etmiştir. Uluslararası Kanser Araştırmaları Kurumu'nun raporuna göre, gelişmekte olan ülkelerdeki 500 milyon insan hayatları boyunca aflatoksine sürekli maruz kalma riski altında bulunmaktadır. Yine aynı raporda, aflatoksin zehirlenmesinin çocuklarda bodur büyüme (stunting) hastalığına sebep olduğu tespit edilmiştir. Özellikle temel besin kaynağı mısır olan ülkelerde yaşayan bebek ve çocuklar, anne sütünden veya yedikleri yemeklerden sürekli olarak bu zehre maruz kalmaktadır. B1'e göre daha az zehirli olan M1 adlı aflatoksin türü, zehirli mısırla beslenen ineklerin sütünden insanlara geçebilmektedir. Ayrıca zehirli tahıllarla beslenen tavukların karaciğerlerinde ve yumurtalarında da aflatoksin tespit edilmiştir.

Mevcut düzenlemeler ve yönetim

Birçok ülkede, başta aflatoksinler olmak üzere mikotoksinlerin gıda içerisindeki maksimum miktarıyla ilgili düzenlemeler mevcuttur. Bu sınırlamalar en sıkı düzenlemelerin olduğu Avrupa Birliği'nde tahıl temelli gıdalarda yetişkinler için milyarda 2 parçacık (ppb) ve çocuklar için 0,1 ppb iken, az gelişmiş ülkelerde yükselmektedir. Örneğin Kenya'da 10 ppb'ye çıkmaktadır. Sütteki Aflatoksin M1 sınırlaması Avrupa Birliği'nde 0,05 ppb ve ABD'de 0,5 ppb'dir. Aflatoksin, hayvanlar için de yasal sınırlamaların söz konusu olduğu tek mikotoksindir. AB 'de bu sınır 5 il 20 ppb arasında değişir. Diğer bölgelerde sağmal inekler için limitler 20 ppb ve kesilecek sığırlar için 300 ppb'ye kadar farklılık gösterir.

Fakat bu düzenlemelere uyulmasının da zorlukları vardır. Aflatoksin, pişirme ya da ısıtma işlemleri sırasında yok olmaz. Zehri tek bir adımda yok etmek mümkün olmadığından, tüm değer zincirinde mücadele edilmesi gerekir. Tohumun dikkatli seçilmesi, nöbetleşe ekim ve fungusitlerin doğru şekilde uygulanması gibi iyi tarım pratikleri buna yardımcı olurken, kurutma ve uygun depolama ile iyi havalandırılan ve nem oranı düzeylerinin kontrol edildiği silolar da önemli rol oynarlar. Değirmenlerde mekanik ve optik ayırmadan oluşan bir temizleme kombinasyonu, mantar enfeksiyonu işaretleri gösteren tahılları ayırmak için kullanılır. Kırık taneler elenir, zehirli tozlar giderilir ve daha hafif ya da kırışmış taneler ayrılır. Ardından optik bir ayırıcı, rengi atmış ya da daha kuru olan taneleri ayırır.

Bühler'in kendi vaka incelemeleri, bu metotlardan her birinin mikotoksin kirlenmesinin genel olarak azaltılmasına katkı sağladığının göstermiştir. Bununla birlikte, bu temizleme işlemleri aflatoksini tam olarak ortadan kaldıramaz. Bazı tahıllar enfeksiyona dair bir işaret sergilemez ve ürünler de görülen bazı işaretlerin sebebi ise toksin taşımayan

diğer mantarlardan kaynaklanıyor olabilir.

Zehirli olan ve olmayan taneler arasındagözle görülür herhangi bir fark olmadığında, tanelerin temizliğinden tam olarak emin olabilmeyen tek yolu analiz için laboratuvara numune göndermektir. Bu süreç zaman alır ve aflatoksinin düzensiz noktalarda ortaya çıktığı gerçeğinden dolayı tercih pek edilmez. Bir kamyon tahıl yükünde, farklı noktalardan alınan numuneler çok farklı değerlere sahip olabilir. Sonuç olarak, laboratuvarla test yapılsa dahi zehirli tahılların gözden kaçırılma riski yüksektir.

Bununla beraber, Dünyanın bazı bölgelerinde yüksek zehir oranlarının farkına hiç varılamamaktadır. Uluslararası Gıda Politikası Araştırmaları Enstitüsü tarafından yapılan bir araştırmaya göre, 2010 yılında Kenya'da mısırdaki bulunan aflatoksin kirliliği alarm verici düzeydeydi; çiftçilerden toplanan mısırın yüzde 30 ile yüzde 40'ında 10 ppb'den yüksek seviyeler ölçüldü. Benzer şekilde, Ruanda'da perakende piyasasından alınan 600 mısır numunesinde, 8 ila 25 ppb arasında değerler ölçülmüştü. Hindistan'da sığır yemindeki Aflatoksin B1 kirliliği 32 ppb olarak tespit edilmiştir. Sonuç olarak, Hindistan piyasasındaki yaygın paket süt markalarından alınan numunelerin yüzde 38'inde izin verilen maksimum sınırın aşıldığı belirlenmiştir.

Devam eden sağlık riskleriyle birlikte aflatoksin, çiftçiler, tüccarlar ve gıda işlemecileri için ciddi bir ticari risk teşkil etmektedir. Zira toksin düzeylerinin yüzde 60 ile yüzde 90 arasında azaltılmasını sağlayan mevcut teknikler yüzde 5 ila 25 arasında değişen ürün kaybına da yol açmaktadır. Dahası, iklim değişikliğinin daha fazla bölgeye daha fazla sıcaklık getirmesinden dolayı risk artmaktadır. Sırbistan, İtalya, İspanya ve Macaristan'da şimdiden bazı vakalar tespit edilmiştir.

LumoVision: Yenilikçi bir çözüm

Bühler, Aflatoksin 'in 1960'lı yıllarda keşfedilmesinden buyana Aflatoksin ile mücadeleye yönelik çözümler üzerine çalışmalar yapmaktadır. Şu anda ulaşılan çözüm, 1970'lerde yapılan ve mısırdaki Aflatoksin oluşumunun parlak yeşil sarı floresan ile ilişkilendirildiği çalışmalara dayanmaktadır.

O yıllarda Dünya Gıda ve Tarım Örgütü, mısırdaki aflatoksin varlığının tespitine yönelik muhtemel bir test yöntemi olabileceği tavsiyesinde bulunmuştur. Fakat bu testi endüstriyel ürün işleme hızına uyarlayabilen bir sistemi tasarlamak ancak bugünün teknoloji ve inavasyonu ile mümkün olabilmıştır.

2013 yılında İtalya'da patlak veren aflatoksin salgını sırasında, bazı Bühler müşterileri kirlilik testi için floresanlar kullanmaya başladı. Temiz taneler ultraviyole ışık altında mavi görünürken, aflatoksin içerdiği tespit edilen taneler ise yeşilimsi bir renge bürünüyordu. Bu görünümün sebebi, aynı zamanda aflatoksin üreten Aspergillus mantarının ürettiği kojik asitti. Çok daha spesifik olan bu kirlilik göstergesinden yararlanan Bühler mühendisleri, sağlıklı ve kirli tanelerin renklerindeki farklılığa göre endüstriyel hızda ve doğru bir şekilde tespit edebilen bir ayırma makinesi geliştirmeyi başardı.

Yüksek hassasiyete sahip kameralar ve LED temelli güçlü bir UV ışıklandırma sistemi kullanılarak, aflatoksin içeren yeşil renkli taneleri hedef almak mümkün olmuştu. Yeni ışıklandırma ve kamera sistemi, Aralık 2017'de modifiye edilmiş bir optik ayırma makinesine yerleştirildi ve bir endüstriyel mısır fabrikasında denemeler gerçekleştirildi. Düzenlemelerin ardından yeni sistem, aflatoksin kirlilik oranlarını yüzde 85-90 oranında azaltırken, işlem süresince yaşanan ürün kaybını ise yüzde 5'in altında gerçekleşmesini sağladı.

Bunlara ek olarak, Microsoft tarafından sağlanan bir alt yapı kullanılarak bulut temelli dijital bir hizmet de geliştirilmektedir. Bu hizmet herhangi bir mısır yığnında aflatoksin kirlilik oranını tahmin edebilmektedir. Her taneyle ilgili kameralar tarafından elde edilen verilerin yığınla ilgili daha genel risklerle birleştirilmesi sayesinde makinenin, genel kirlilik riski düzeyini değerlendirerek otomatik olarak ayırma işlemini durdurması ya da başlatması sağlanmaktadır. Eğer risk çok yüksekse, kullanıcıya bir uyarı gönderilmekte ve ek önlemler alması sağlanmaktadır. Eğer mısır temiz ve genel aflatoksin riski düşük ise makine bunu değerlendirip, ayırma işlemine gerek olmaksızın ürünün güvenli olduğuna karar verebilir. Devam eden süreçte makine, ürün içerisinde bir aflatoksin ya da yüksek bir risk düzeyi tespit ettiğinde ayırma işlemi otomatik olarak devam edebilmektedir.

Yeni bulut temelli sistem, ürün akışını sürekli olarak izleyerek riski değerlendirdiği için ürün kaybı da neredeyse sıfıra inmekte ve aynı zamanda nihai ürünün güvenliği garanti altına alınmaktadır. Makine saatte 10-15 tonluk ürün işleme kapasitesiyle endüstriyel üretim tesislerine çözüm sunabilmektedir. Bühler, mısır ve diğer tahıllar üzerinde daha fazla test ve doğrulama işlemleri yapılabilmesi için farklı ortaklarla çalışmaya da devam etmektedir.

Gıda güvenliğinin geliştirilmesi ve ekonomik riskin azaltılması

LumoVision, önceki sistemler üzerinde ciddi bir iyileştirme sunmakta ve mevcut temizleme süreçleri ile bağlantılı kayıpları azaltarak daha tutarlı bir temizleme performansı sunmaktadır. Böylece, Aflatoksin kirliliği riskini azaltan hassas işleme süreci sağlanmakla birlikte gıda israfı önlenerek ticari riskler de azaltılmaktadır.

Aflatoksin 'in ekonomik etkilerini azaltma potansiyelinin dışında LumoVision; Afrika, Hindistan

ve Güneydoğu Asya'daki yoksul toplulukların sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri azaltmaya büyük bir katkı sağlayabilir. Burada ki asıl zorluk, bu teknolojinin gerçekten ona ihtiyaç duyan bölgelere ulaşabilmesi için o bölgelerde bulunan STK'lar ve kamu kuruluşları ile ortaklıklar yaratılmasındadır. Bu ortaklıkların gerçekleştirilmesinin ardından, ihtiyaç duyulan bölgelere temizleme istasyonlarının kurulması için planlamalar yapılmalı ve iyi tarım uygulamalarını ve hasat sonrası işlemleri kapsayan eğitim programları geliştirilmelidir. Bu yöntemler hep birlikte hayat kurtarabilir, çocukların sağlıklı şekilde gelişmesine katkı sağlayabilir ve müreffeh topluluklar oluşturabilir.

Sonuç

Aflatoksin, değer zincirindeki hiçbir oyuncunun tek başına çözemeyeceği karmaşık bir sorundur. Bununla birlikte, gıda işleme sistemlerinde öncü bir kuruluş olan Bühler, bu zorlukla mücadeleye bir katkı yapmış olmaktan gurur duymaktadır. Dünya nüfusu artıp, ekonomik ve çevresel şartlar değiştikçe, gıda işleme süreçlerinde sürdürülebilirliğin sağlanması artık sadece bir kurumsal sosyal sorumluluk meselesi olmaktan çıkmış, başarılı bir ticaret için kilit öneme sahip bir konu olmuştur. LumoVision, Bühler 'in, teknoloji ortağı Microsoft ile söz konusu zorluklarla mücadele amacıyla geliştirmekte olduğu yenilikçi dijital hizmetlerden yalnızca biridir.



Sortex B
MultiVision Serisi
OPTİK AYIKLAMA MAKİNASI



BUHLER DESTONER
TAŞ AYIRICI



BUHLER GRAVOMAT
YOĞUNLUK SINIFLANDIRICI



BUHLER VİBRO GRADER
HAFİF TANE AYIRICI

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

www.atomika.com.tr

Atomika
ATOMİKA MAKİNA TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ



AKY Technology Dikiş Makinesi
Bölüm Şefi Hakan ALTINTAŞ

DİKİŞ MAKİNE NİZ BİZE EMANET!

“AKY Technology bünyesinde “Çuval Ağzı Dikiş Makinası Servis, Bakım, Yedek Parça” hizmeti veriliyor. %100 polyester “Çuval Ağzı Dikiş Makinesi İpi” satışları gerçekleştiriliyor. Bu bölümün başında 3 seneyi aşkın süredir Hakan Altıntaş bulunuyor. 7/24 Teknik Servis hizmeti de veren Altıntaş, tam teşekkürle taşıtı ile ihtiyaç sahiplerinin bir telefonla yanında oluyor.”

13 senedir Dikiş Makinaları üzerine çalışan Hakan Altıntaş bize işi ve dikiş makinaları ile ilgili bilgi verdi. “Çıraklıktan ustalığa profesyonel hayatımı dikiş makinaları üzerine kurdum. Son 3 yıldır da, AKY Technology bünyesinde, önce Mersin sonra Türkiye’nin diğer illerine hizmet götürüyorum. Çalıştığım firmalar uluslararası ticarete aktif olarak pozisyon almış kuruluşlar. Aralarında; CEYNAK, Başhan Tarımsal Ürünleri, Tiryaki Agro, Armada, Tat Bakliyat, Dicle Grup, Memişler Grup, Otat Bakliyat, Nawras vb. bakliyat sektöründen markalar ile Abaloğlu Yem, Güney Un gibi yemci ve uncular bulunuyor.” dedi.

7/24 SORUN GİDERMEK İÇİN HAZIRIZ

Mersin, Dünya Bakliyat Ticaretinde önemli bir nokta. Ülkenin bakliyatı, unu vb. Mersin Limanı üzerinden ihraç ediliyor. Mersin Limanı’nda her saat yükleme yapılıyor; vardiyalı çalışılıyor. Yardım amaçlı emtialar da, ticari mallar da 7/24 ihraç ediliyor. Sürekli aktif olan bir alan olduğu için de sorunlara her saat müdahale edilerek çözüm üretmek gerekiyor.

Biz de, 7/ 24 sorun gidermek için hazırız!

SORUN EN ÇOK İĞNE BÖLÜMÜNDE YAŞANIYOR

Servis aracımızda sorunları gidermek için gerekli olan bütün alet- edevat mevcut. Fabrikaya uğramadan doğrudan sorunun olduğu yere

gidebiliyoruz. Bu bize zaman kazandırıyor. En çok yaşanan sorunlar arasında; makina kilitlenmesi, makinanın ipi kesmesi, makinanın ip atlatması, makinanın içerisinde iplik kırılması, makinenin motorunun yanması bulunuyor. İnsan hataları arasında ise, iğneyi ters takma vardır.

EN KALİTELİ MARKALAR BİZDE

2. Organize Sanayi Bölgesi’nde bulunan fabrika alanında, Dikiş Makinaları Bölümümüz bulunuyor. 4 kişilik bir ekibim var. Makinelerimiz yurtdışından geliyor. Makine sütun imalatını ise bünyemizde gerçekleştiriyoruz. Japon Markası NEWLONG ile Tayvan Malı MEGATEX tercihimizdir.

Çuval Ağzı Dikiş Makinalarında iplik de çok önemli. %100 pamuk ya da %100 polyester iplik kullanıyoruz. İpliklerimiz 4,5- 5kg geliyor. Ayda ortalama 10 ton ip gönderiyoruz. Küçük ipliklerimizin tanesi ise 250gr’dır. Dikiş Makinesi entegre edildiği kantarın hızına uyumlu olarak; 5kg’dan 50 kg’a kadar çuvalların ağzını dikebiliyoruz.

MAKİNEYE İYİ
BİR USTANIN ELİ
DEĞDİĞİNDE HATALAR
MİNİMUMA İNER

NEWLONG DS-9L ÇUVAL AĞZI DİKİŞ MAKİNESİ

Tek dikişlidir. Un, kepek, buğday, nohut, pirinç, mercimek vb. ürünlerin istiflendiği çuvalların ağzını kapatmak için idealdir. VS9- C modeli içerisinde bulunan banyo sistemi yağlama mekanizması sayesinde Newlong, dayanıklı ve uzun ömürlüdür.

NEWLONG DS-9CW ÇUVAL AĞZI DİKİŞ MAKİNESİ

Çift iğnelidir. Yurtdışı piyasasında aranan bir dikiş stiline sahiptir. Özellikle Arap ülkeleri bu stilde çuval ağzlarını tercih etmektedir. Bunun en önemli nedeni çift dikiş çuval ağzının sızıntı riskini neredeyse sıfırlamasıdır. Bakliyat çeşitleri ve özellikle de un, irmik gibi ince taneli ya da toz ürünler için idealdir. İçerisinde bulunan banyo sistemi yağlama mekanizması sayesinde Newlong DS9- CW, dayanıklı ve uzun ömürlüdür.

NEWLONG NP-7A ÇUVAL AĞZI DİKİŞ MAKİNESİ

Elde dikiş yapmak için kullanılır. Küçük ve kolay kullanılan bir yapısı olduğu için büyük taşıtların kasa ya da konteynerlerinde de çuval ağzını dikme imkanı verir. Elektrik ile çalışır, uzatma kablosu vardır.

MEGATEX N620- A ÇUVAL AĞZI DİKİŞ MAKİNESİ

Tayvan malıdır. Çift iğnelidir. Özellikle 50kg’lık çuvalların ağzını dikmek için kullanılır. Pek çok ülkenin tercihidir; ihraç edilen mallar için uygundur.



FESTO'NUN KATKILARIYLA LİTYUM-İYON PİL ÜRETİMİNE YÖNELİK GÜÇLÜ BİR ARAŞTIRMA PLATFORMU

Festo'nun ürettiği tahrik teknolojisi Baden Württemberg Eyaleti Güneş Enerjisi ve Hidrojen Araştırmaları Merkezi ZSW'nin yürütmekte olduğu elektromobilité çalışmalarına ivme kazandırıyor

Festo San. ve Tic. A.Ş.



Thyssen Krupp System Engineering formasyon ünitesi: Piller burada "hayata kavuşur".

Günümüzde elektrikli araçların pilleri aracın toplam katma değerinin %30'unu teşkil ediyor. Pillerin genel toplam üzerindeki paylarının bu denli yüksek olması nedeniyle pil seri üretimine yönelik ilgi giderek artıyor. Almanya'nın Baden-Württemberg Eyaleti'nde Ulm kentinde yer alan Araştırma Merkezi ZSW bu hususa odaklanmış durumda. ZSW yönetim kurulu başkanı Prof. Dr. Werner Tilmetz "Araştırma merkezimizde yer alan tesis ve düzenekler sayesinde Alman otomotiv sektörü pil konusunda da diğer rakiplerini arkasında bırakacak"

diyerek merkezin önemini vurguluyor. Festo ürünü otomasyon teknolojisi de bu sürece hizmet ediyor.

Elektrikli taşıtlarda ve elektrik enerjisinin sabit ünitelerde saklanması için kullanılmak üzere tasarlanan lityum iyon pillerinin üretimi iki aşamadan oluşuyor: Birinci aşamada pil hücresi üretiliyor, ikinci aşamada hücreleri pil sistemleri oluşturacak şekilde birleştiriliyor. Burada özellikle hücre üretimi üretim teknolojisine yüksek talepler oluşuyor. Zira pilin verimi ve kullanım ömrünü ve

böylelikle maliyetini üretim teknolojisi belirliyor.

Kuru mekânlarda üretim zorunluluğu

Metal kontaminasyonlarına ve neme karşı korumayı artırmak, istenmeyen kimyasal reaksiyonları önlemek için pillerin tamamıyla nemsiz, kuru ortamlarda üretilmesi gerekir. Bakır, nikel ve kalay kontaminasyonları şarj veya deşarj sürecinde pil hücresinin tahrip olmasına yol açabilir. Hücre üretim sürecinde günümüze değin aslında temiz

oda uygulamaları için geliştirilmiş, genellikle pahalı konstrüksiyonlar ve diğer yüksek maliyetli çözümler uygulanır. Otomasyon teknolojisi kuru mekan koşullarına uygun olarak tasarlanmazsa yorgunluk belirtileri ortaya çıkabileceği gibi otomasyon

komponentleri ve makinelerde normalinden daha erken dönemlerde arızalar ortaya çıkabilir. Bunun için Festo, Thyssen-Krupp System Engineering ile birlikte aşırı kuru ortamlarda işleyecek olan komponent ve üretim tesislerine ilişkin yeni veriler

toplamak amacıyla pil-teknolojisi mekanlarında birtakım testler yürüttüler. Bu testlerin sonuçlarından ortaya çıkan standart, yüksek nitelikli ve aynı zamanda uygun maliyetli otomasyon çözümleri fiyat açısından aynı derecede cazip olmayan temiz



ZSW Ulm: Elektromobilité alanında araştırma lideri



EMMS-ST Die formasyon tesisinin kapaklarını açar... kapatır.

oda komponentlerine güvenilir bir alternatif teşkil etmektedirler.

Denenmiş otomasyon teknolojisi

Thyssen-Krupp System Engineering'e ait teknik araştırma merkezinde her iki şirketin geliştirme mühendisleri otomasyon teknolojisinin silindir ve elektriksel eksen gibi pnömatrik ve

elektriksel tahrik komponentlerinin kuru ortam uygunluğunu araştırdılar. Bu araştırmada quick motion veya time lapse olarak da bilinen yöntemle kuru ortamda uygulanacak olan standart ve hafif derecede modifiye edilmiş ürünlerin çalışma ömrünü teste tabi tuttular. Testler çerçevesinde standart komponentler üzerinde yapılacak önceden tanımlanmış, odaklı birtakım modifikasyonlar aracılığıyla düşük nemli ortamda aşınma ve eskimeyi artırmayacak etkiler incelenmiştir. Elde edilen bulgular doğrudan Festo'nun kuru ortama uygun otomasyon çözümlerinin geliştirilmesine aktarılmıştır. Thyssen-Krupp System Engineering için makine ve tesislerin kurulum ortamına uygun tasarımı öncelikliydi.

Tam otomatik formasyon tesisi

Thyssen-Krupp System Engineering tarafından kurulan tam otomatik bir formasyon tesisi şu anda ZSW/Ulm'da işletilmekte. Bu tesiste piller "canlandırılıyor". Burada piller birkaç saatten birkaç güne kadar devam eden sürelerde ilk kez şarj ediliyor. Tesiste Festo'nun ilk kez bu tür bir uygulama için onayladığı EMMS-ST

step motorları, CMMO-ST kontrolör üniteleri, DNCE serisi elektrikli silindirler ve NEBM ile NEBU serisi kablolar kullanılıyor. Bu komponentler Thyssen-Krupp ile birlikte tercih edilmiş olup işletmeye alınmıştır. Step motorları ile formasyon tesisinin kutuları açılıp kapanmaktadır. Bu uygulamada da daha önceki test ve deneylerden elde edilmiş olan tecrübelerden yararlanılmıştır.

EMMS-ST serisi step motorlarında uzun çalışma ömrü, tam pozisyonlama yeteneği ve uygun maliyetlilik mükemmel bir kombinasyon oluşturmaktadır.



Kontrol kabininde yer alan CMMO-ST serisi kontrol üniteleriyle tahrik paketini hızla işletmeye almak mümkündür.



İki aktarma hatlı, karma esaslı ve yüksek torklu step motoru yüksek koruma sınıfında, endüstriyel uygulamalara uygun bağlantı sistemiyle donatılmıştır. Entegre emniyet fonksiyonu, STO (Safe Torque Off/ Emniyetli Tork Kapatma) donanımı ve entegre “d” performans seviyesi dahildir.

Hızlı işletmeye alma

Step motorları için geliştirilmiş CMMO-ST servo kontrol ünitesiyle kombinasyon halinde basit, hızlı bir tercihte bulunmak için sipariş kodu yeterli. Konfigürasyon ve muayene işlemleri için entegre HTML sunucusu mevcut. Önceden tanımlanmış tahrik paketlerinin web konfigüratörü aracılığıyla hızla işletmeye alınması parametre bulutu (“parameter cloud”) üzerinden de mümkün.

Serbest programlanabilir pozisyonlar, yapış-kay etkisiz çalışma tarzı, yumuşak ivmelenme veya uygulamaya has bir sürüş profili talep edildiğinde DNCE serisi elektrikli silindir birinci tercihtir.

Formasyon tesisinde DNCE bir pil aktarma-besleme sisteminde görev yapıyor. Burada bir robot kolu pilleri alıp formasyon bölümlerine yüklüyor. DNCE, kendini kanıtlamış olan akrabası DNC'nin sağlam mekaniği üzerinde

temelleniyor: sağlam profesyonel amaçlı yapı, uzun çalışma ömrü, tüm komponentlerde yüksek kalite ile sensör ve sabitleme öğelerinden oluşan geniş çaplı aksesuar yelpazesi.

Kompetans platformu ZSW

Ulm kentinde kurulu ZSW tesisleri yüksek yenilenebilirlik olanağı içinde dakikada bir pil hücresinin üretimine imkan veriyor. Prof Tilmetz: “Üretim tesisinin modüler yapısı gerek üreticilere gerekse araştırma kurumlarına tüm katma değer zinciri boyunca yeni yöntem ve tesis komponentlerini güvenli bir ortamda deneme imkanını veriyor.”

Pil malzemesi üreticileri standart hücreler içinde yeni bileşimlerini sergileyebiliyorlar; makine imalatçıları üretim ve otomasyon teknolojilerini tesis bileşkesi içinde optimize edebiliyorlar. Araştırma platformu henüz rekabet öncesinde iken ticari üretime yönelik projelerin geliştirilmesine yardımcı oluyor.

Değer yaratma zincirinin tümü

Otomobilde kullanılmaya uygun pil hücrelerinin seri üretime yakın imalatında ihtiyaç duyulan tüm öğeler ZSW'nin araştırma platformunda mevcut: Elektrod macunu üretimine yönelik termostat ile donatılabilen 60 litre kapasiteli bir mikraj ünitesi, 500 milimetre kaplama genişliği kapasiteli iki katlı bir elektrod kaplama ünitesi, elektrodların yoğunlaştırılmasına yönelik yüksek hassasiyetli donanım, 200 metrekairelik bir kuru ortam ve burada yer alan tam otomatik bir montaj-birleştirme tesisi, oksijen oranı azaltılmış 70 metrekairelik mekanda yer alan bir formasyon ve dolum ünitesi – burada her dakikada bir hücre üretilebiliyor. 240 tempere edilebilir siklizasyon noktası ve 1920 depolama birimi mevcut.

ZSW hakkında:

Baden Württemberg Eyaleti Güneş Enerjisi ve Hidrojen Araştırmaları Merkezi ZSW fotovoltaik, rejeneratif yakıtlar, pil teknolojileri, yakıt



DNCE serisi elektrikli silindir pil besleme-aktarma ünitesinde yer alır. Burada robot kolu pilleri alıp formasyon bölümlerine aktarır.

hücreleri ve elektrosistem analizi alanında faaliyet gösteren lider enstitülerden biridir. Stuttgart, Ulm ve Widderstall olmak üzere 3 ayrı ZSW yerleşkesinde yaklaşık 230 bilim insanı, mühendis ve teknisyen ile 120 asistan ve öğrenci çalışmaktadır.

Kuru odanın çalışma biçimi:

Bir lityum iyon hücresinin montajı kesinlikle kuru ortamda gerçekleşmelidir. Havada, en düşük oranda bile olsa, nem bulunmamalıdır; aksi taktirde hücrelerde hatalar oluşabilir. Bu nedenle komponentler montajdan önce kurutulur ve mutlak derecede kuru havalı bir ortamda birleştirilip havadan izole edilerek ambalajlanır. Bunun için özel, kuru odalar geliştirilmiştir. Buradaki hava özel kurutma üniteleriyle kurutulmaktadır. Kuru odanın kalitesi havanın yoğunlaşma noktası ile belirlenir. Pil üretiminde -40 °C ilâ -65 °C aralığı tipiktir.

EXCELL 804

YÜKSEK KAPASİTELİ ÖN TEMİZLEYİCİ



BAKLİYAT ÜRÜNLERİNDE ÜSTÜN TEMİZLİK ETKİSİ

Excell 804, bakliyat ve tahıl ürünlerinin temizlenmesi için geliştirilmiştir.

İşleyiş prensibi şöyledir: Excell 804'de iki adet tekne mevcuttur. Tekneler eksantrik ve tahrik motoru ile çalışmaktadır. Motor hız kontrol sistemlidir. Eksantrikler dengeleyici ağırlık sistemine sahiptir. Tekneler aynı orantıda çalışmakta olup, ileri- geri mesafeli çalışmaktadır. PLC ekran kontrollü olan teknoloji kullanıcısına kolaylık sağlamaktadır.



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



Altıntaş Gayrimenkul ve Danışmanlık Firması Yetkilisi
Emine ALTINTAŞ

ALTINTAŞ, "GÜCÜMÜZÜN YETTİĞİ AKLIMIZIN ERDİĞİ HER YERDE VARIZ"

“

Altıntaş Yönetim Danışmanlık ve Altıntaş Gayrimenkul Danışmanlık Firma Sahibi Sayın Emine Altıntaş ile keyifli bir röportaj gerçekleştirdik.

Adana'nın Kozan İlçesi'nde yaşayan Emine Altıntaş, tabir-i caizse on parmağında on marifet olan bir Hanımefendi.

Akademik hayatı, iş hayatı ve özel hayatıyla insanı hayrete düşüren girişimlerde bulunmuş ve başarılarla imza atmış, eğitim yolcuğuna soluksuz devam eden bir Eğitimci.

Çiftçinin ayağına giderek onları aydınlatmaya seferber olmuş bir Danışman.

Adana Emlak ve Esnaf Odası'nın Kozan Temsilcisi olarak yöresinin emlak piyasasına kurallar getiren bir Başkan.

Özel sektör tecrübesine yönetici asistanı olarak başlamış ve ardından kurumsal firmalarda yöneticilik yapmış. Şimdi girişimci ve akademisyen kimlikleriyle insanı hayrete düşüren ve hayran bırakan bir Atatürk Kadını...

Sayın Emine Altıntaş'ı yakından tanıdığımız röportajımız başlıyor.

”

Sizi tanıyabilir miyiz?

1975 yılında Adana, Kozan'da dünyaya geldim. İlk ve orta öğrenimimi Kozan'da tamamladım. Üniversite tahsilimi Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Maliye& Muhasebe Bölümü'nde aldıktan sonra İşletme Bölümünde lisansımı tamamladım. Ardından Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yönetim&

Organizasyon Bölümünde yüksek lisans yaptım. Şuan ASTON Amerikan Üniversitesi'nde Doktora devam ediyorum. Eğitimin bir hayat boyu sürdüğüne inanan biri olarak kendimi geliştirmeye aralıksız devam ediyorum.

Çukurova Üniversitesi Kozan Meslek Yüksek Okulu'nda Muhasebe ve Vergi

Uygulamaları, Yerel Yönetimler, Büro Yönetimi ve Yönetici Asistanlığı, Mobilya ve Dekorasyon Bölümlerinde derslere girerek öğrenci yetiştiriyorum.

Kariyer basamaklarını nasıl tırmandınız? Çalışandangirişimciye dönüş hikayenizi bizimle paylaşır mısınız?

Altıntaş Yönetim Danışmanlık ve Altıntaş Gayrimenkul Danışmanlık dünden bugüne kat ettiğim uzun bir kariyer yolculuğunun ardından kuruldu. Kariyer basamaklarını ağır ağır sindirerek çıktım ve karşıma çıkan her fırsatı büyük bir ciddiyet ve hevesle değerlendirdim.

Üniversiteyi tamamladıktan sonra; Siirt, Niğde ve Adana'da farklı branşlarda vekil öğretmenlik yaptım. Ardından özel bir şirket olan Niğtaş Mikronize Kalsit ve Mikrokal Kalsit Sanayi'nde Genel Müdür Asistanı olarak işe girdim. Uluslararası bir satış ağına sahip olan bu kuruluşta 3,5 yıl her departmanda sorumluluk aldım.

Ardından Niğde'de Kendirli Grup Calmio Süt Ürünleri firmasında Yönetim Kurulu Asistanlığı pozisyonunda bulundum. Daha sonra Yusuf Baysal Grup Şirketi Hazır Beton Tesisi'nde Mali ve İdari İşler Müdürlüğü yaptım.

Nevşehir'de As-Yalı Bims firmasında Satış Müdürlüğü, Niğde'de Özbak Geri Dönüşüm firmasında Satın Alma Müdürlüğü yaptım.

Bana çok şey öğreten ve kariyer hayatıma değer katan bu deneyimlerimden sonra "Girişimci" olarak kendi yolumda yürüme kararı alarak, Niğde'de "Cafe Gamzeli" isimli ev yemekleri yapan kendi işletmemi kurdum. Hem kafe hem ev yemekleri pişirerek servis eden bir konsepte sahipti. 6 Elemanımla 2 yıla yakın süre kafemizi işlettik.

Profesyonel hayatın arasında, akademik hayatınızda nasıl yol aldınız?

Yusuf Baysal Şirketler Grubu'ndan ayrılarak Çukurova Üniversitesi Kozan Meslek Yüksekokulu'nda derslere girmeye başladım. Özel ders talepleri oldu. Ben de eğitimlerimi resmi bir firma kurarak bu firmanın çatısı altında, profesyonelce verme kararı aldım. Ve bu arada da hayalim olan "Yönetim Danışmanlığı" üzerine önceden aldığım eğitimleri ve

tecrübelerimi de ekleyerek kendimi geliştirmeyi sürdürdüm. "Eğiticinin Eğitimi Sertifika Programı'nı" da tamamladıktan sonra artık Altıntaş Yönetim Danışmanlık Firmasını kurmaya hazırdım.

Altıntaş Yönetim Danışmanlık ve Altıntaş Gayrimenkul Danışmanlık bünyesinde verdiğiniz hizmetleri özetler misiniz?

Altıntaş Yönetim Danışmanlık ve Altıntaş Gayrimenkul Danışmanlık bünyesinde; Yatırım Danışmanlığı, KOSGEB Danışmanlığı, Eğitim Danışmanlığı, Gayrimenkul Danışmanlığı yapıyoruz ve son olarak



da Tanıtım ve Reklam Danışmanlığı yapmaya hazırlanıyoruz.

Altıntaş Yönetim Danışmanlık ve Altıntaş Gayrimenkul Danışmanlık olarak tüm Türkiye'ye hizmet vermekle birlikte, yöremizin eksiklerini de tespit ederek giderme gayreti içerisindeyiz. Verdiğimiz hizmetleri ayrıntılandırırsak; yönetimi danışmanlığı, KOSGEB Danışmanlığı, kişisel gelişim danışmanlığı, büro yönetimi, insan kaynakları yönetimi, toplantı yönetimi, zaman yönetimi, stres yönetimi, dosyalama ve arşivleme teknikleri, görgü, nezaket ve protokol kuralları, tanıtım ve reklamcılık, etkili iletişim ve takım çalışması, topluluk önünde hitap, yöneticilik

liderlik eğitimi, resmi yazışma üzerine eğitim...

Daha önce de belirttiğim gibi eksikleri tespit ettikçe gidermek gayretindeyiz. Kozan'da 12 ay içerisinde 12 projeye danışmanlık yaptık. Girişimlerin hayata geçirilmesinde ön ayak olduk. Her yeni oluşumun ardından, basılı ve görsel reklam materyallerine ihtiyaç duyuluyor. Ankara, İstanbul gibi büyük şehirlere gitmeden Kozan'da bu ihtiyaca cevap vermek üzerine de harekete geçmiş bulunuyoruz. Broşür, afiş, el ilanı, kartvizit, promosyon ürünleri, t-shirt baskı, web sitesi hizmeti de vermeye hazırlanıyoruz.

KOSGEB Danışmanlığı dediniz. Çiftçiler hangi alanlarda destek istiyorlar ve hangi kuruluşların destek ve teşviklerini konusunda yatırım yapmak isteyenlere yol gösteriyorsunuz?

Çukurova Bölgesi'ndeki çiftçilerimizin desteklerden çok haberi yok. Haberi olanlar ise önyargı ile yaklaşıyor. Aslında İlve İlçe Tarım Müdürlüklerimiz işlerini çok iyi yapıyorlar. Ancak dediğim gibi önyargıları yıkmak zordur. Bu toprakların tabiri caiz ise, kızı olarak kendimi sorumlu hissettim. Bu misyonu yörem için severek ve kalpten üstlenmiş durumdayım.

1 yıl içerisinde pek çok köye gittim. Kahvehanelerde çiftçimizi ziyaret



ettim. Gelişimi camilerde anonlarla duyurdular. İlgi, sevgi ve saygı ile karşılandım. Bu köylerde pek çok soru ile karşılaştım.

Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi (KOSGEB), Kırsal Kalkınma Yatırımların Destekleme Programı (KKYDP), AB Katılım Öncesi Yardım Aracı'nın Kırsal Kalkınma Bileşeni (IPARD), Çukurova Kalkınma Ajansı'nın duyuru ve destekleri çerçevesinde çiftçimizin danışmanlık taleplerini değerlendiriyoruz. Sera, soğuk hava deposu, meyve bahçesi, küçükbaş- büyükbaş- kümes hayvancılığı, zeytin işleme, yer fıstığı işleme, narenciyelerin donmasını önleyici pervanelere hibe desteği, meyve kurutma, baklagil eleme-paketleme tesisi, balık yemi üretimi tesisi, solucan gübresi yetiştirme, hububat depolama tesisi vb.

ulaşmak için başka hangi kanalları kullanıyorsunuz?

Biz henüz çok yeni bir kuruluş olmamıza rağmen biliniyoruz. Bunda en büyük etken, sosyal medya kanallarını doğru kullanmamız. Facebook ve instagram medyalarında binlerce takipçimiz var.

Yüz yüze gelerek kurulan sıcak iletişimin yanında, günümüzün hızlı dünyasında bu medyaları doğru değerlendirmek hem bizim hem de diğer firmalar için hayati önem taşıyor. Ama en önemlisi; samimiyet, açık sözlülük, dürüstlük ve çalışkanlık... Hayata karşı duruşumu ve iş prensiplerimi bu dört ayak üzerine kurdum. Her zaman bilgimi paylaşmaya hazırım, tamamen maddi açıdan bakmıyorum. Bir büyük ticaret adamının dediği gibi, "İnsanların güvenini kaybetmektense para kaybetmeyi tercih ederim."

Adana Emlak ve Esnaf Odası'na bağlı Kozan Bölge Temsilcisisiniz. Bu ünvanınızdan ve yaptıklarınızdan bahseder misiniz?

Gayrimenkul Danışmanlığı yapıyorum. Bu alanda da eğitimler almıştım. İlk çıkış noktam kalacak yer bulmaya çalışan üniversite öğrencilerimdi. Bu işi yapmaya başladıktan kısa bir süre sonra, temsilci olmam yönünde teklif geldi. Severe kabul

ettim. Meslektaşlarımı ziyaret ettim, tanıştım. Birlik içerisinde çalışmamız için elimden geleni yapıyorum. Bir whatsapp grubu kurdum. Düzenli olarak bilgi akışında bulunuyoruz. Bölgeye el birliğiyle hizmet ediyoruz. Bir başarı varsa hepimizin, bir şikâyet varsa da birlikte çözeceğiz.

Emlak alanında kurumumuzun web sitesi var. Ayrıca anlaşmalı olarak çalıştığımız: sahbinden.com, zingat.com, hürriyet emlak gibi Türkiye genelinde bilinen siteler bulunuyor.

Beden dili ve diksiyon eğitimi de veriyorsunuz. Çalıştığınız kitle kimdir?

Milletvekili adayları, belediye başkan adayları, oda başkanları ile çalışmalar sürdürüyoruz. Kendini geliştirmek isteyen herkese açığız. Topluluk önünde konuşmak; kendinizi, görüntünüz, vücut diliniz ve diksiyonunuz ile doğru ifade etmek önemli. Bunun farkında olanları Altıntaş Yönetim Danışmanlık'a bekliyoruz.

Son olarak söylemek istediğiniz bir şey var mı?

La RecolteDuMonde Dergisi Ekibi'ne teşekkür ederim. 16. Sayıda sizlerle olmak güzel.

Çiftçide köylüde bir önyargı vardı. "Biz garibanız, destek alacak kriterlere sahip değiliz." İşte ben bu önyargıya savaş açtım.

Çiftçi ve köylüye ulaşmak için köylerdeki kiraathaneleri ziyaret ettim, dediniz. Hedef kitlenize



Proje Danışmanlığı

Çiftçilere kırsal kalkınma destekleri kapsamında;

- ◆ Sera,
- ◆ Soğuk Hava Deposu,
- ◆ Meyve Bahçesi,
- ◆ Meyve Kurutma Tesisi,
- ◆ Baklagil Eleme Paketleme,
- ◆ Balık Yemi Üretimi,
- ◆ Solucan Gübresi Yetiştirme,
- ◆ Hububat Depolama
- ◆ Küçükbaş-Büyükbaş ve Kümes Hayvancılığı,
- ◆ Zeytin İşleme,
- ◆ Yer Fıstığı İşleme,
- ◆ Narenciyelerin Donmasını Önleyici Pervanelere Destek

**DANIŞMANLIK
ÜCRETSİZDİR**

Gayrimenkul Danışmanlığı

- ◆ Satılık veya Kiralık;
- ◆ Ev, İşyeri, Daire, Arsa, Ofis

Adres: Tufanpaşa Mah. Cumhuriyet Sk. No: 19/2 Kozan/ADANA

Tel: 0 322 515 01 51 / **Cep:** 0 505 094 51 01

E-posta: iletisim@eminealtintas.org

Website: altintasgayrimenkul.org

Website: www.eminealtintas.org

**ALTINTAŞ GAYRİMENKUL
DANIŞMANLIK**



**EMLAKÇILAR ODASI
KOZAN
BÖLGE TEMSİLCİSİ**



Agrotek Yetkilisi
Tekin Çalikoğlu

TÜRKİYE CEVİZ PAZARINDA BİR MARKA "CEVİZCİ TEKİN ABİ"



1985 yılından beri gıda ticaretinin içerisinde olan ve son 10 yıldır da Türk Kuruyemiş Piyasası'nda "ceviz ürünü" ithalatı ile varlığını güçlü bir şekilde hissettiren bir ismi, La Recolte Du Monde Dergisi'nde ağırlıyoruz. Tekin Çalikoğlu, nam- ı diğer "Cevizci Tekin Abi" ile röportajımız başlıyor.



TOPTAN GIDA SATIŞINDA CEVİZ SATIŞINA...

Ticaret hayatına ailesinin yönlendirmesiyle 20'li yaşlarda başlayan Çalikoğlu, Mersin Silifke doğumlu. Ülker, Eti gibi köklü markaların toptan satışını yaptığı yılların ardından 2010 yılında piyasadaki gerilemeye bağlı olarak "Kuruyemiş Sektörüne" giriş yapmaya karar veriyor. Çalikoğlu, "Turizm Otelcilik Lisesi Mezunuyum. Geleneksel bir aileden geliyoruz. Büyüklerimize her zaman hürmet ve itaat ederdik. Aile büyüklerimden birinin kararı ile tahsilimi yarıda bırakarak ticaret hayatına atıldım. Hiç unutmam, 'Elime tutuşturulan bir çantanın içinde faturalar ve depoda satılmayı bekleyen mallar vardı' Utana sıkıla başladık. Şimdi 30 yıllık esnafım." dedi.

2010 yılında Ceviz Ticaretine başlayan Çalikoğlu, genellikle ithal ürün ağırlıklı çalışıyor. Yurtdışından Ukrayna Cevizi, Şili Cevizi, Amerika Cevizi olarak Türkiye'de satıyor. Ayrıca yan ürün olarak ay çekirdeği ve kabak çekirdeği' de alıp- satıyor. Türkiye'den de özellikle pastacılık sektöründe talep gören kayısı, üzüm gibi ürünleri gönderiyor.

İSTANBUL'DA MERKEZ UKRAYNA POLTOVA'DA CEVİZ TESİSİ

İstanbul Merkez Ofisi'nde 6, Ukrayna'da ise sezona bağlı olarak dönemsel olarak ortalama 50 kişiyi istihdam eden Çalikoğlu, 2018 yılına kadar ortaklarla yürüttüğü iş hayatını "AGROTEK" markası ile tek başına götürme kararı aldı.

Çalikoğlu, "Ukrayna'nın Poltova Şehri'nde 70 dönümlük bir arazinin içerisinde bulunan



3 Bin
metrekare
kapalı alanda
Ceviz Tesisimiz
var. Tesisimizi yeni
makineler edinerek güçlendiriyoruz.
Son olarak Lion Serisi Fotosorter Renk
Ayrırma Makinesi edindik. Böylece
sipariş hızımızı daha da artırdık;
ürünlerimiz daha az insan gücüyle
daha başarılı şekilde temizleniyor.

Ayrıca önemli bir yatırımımız daha
var; mevcut tesisimize ek olarak
"Ceviz Kırma Hattı" da edindik. İleriki
günlerde kurulumu gerçekleştirilecek.
Ceviz kırma işlemi gerçekten emek
isteyen ve zaman alan bir süreç. Bu
tesis işlerimizi çok kolaylaştıracak."
dedi.

UKRAYNA'DA GENİŞ CEVİZ BAHÇELERİ YOK.

ÇALIKOĞLU, "UKRAYNA'DA GENİŞ CEVİZ BAHÇELERİ YOK."

"Ukrayna'da ceviz üretimi
düşünüldüğü gibi toplu ve geniş
ceviz bahçelerinde yapılmıyor.
Geçmişte köylere, dağlık alanlara, yol
kenarlarına dağınık olarak ekilmiş.
Ukrayna Çiftçisi'nden 'simsar' olarak
tabir edilen araçlar toplayarak biz
tedarikçilere satışını gerçekleştiriyor.
Bizler de işleme tesislerimizde
temizleyerek konteynerlerle
müşterilerimize gönderiyoruz.

Hedef bölgelerimiz ağırlıklı olarak,
Türkiye, Orta Doğu ve Avrupa Ülkeleri.
Yan ürünlerimiz olan Ay Çekirdeği
ve Kabak Çekirdeğini Ukrayna'dan
Moldova ve Çin'den ithal ediyoruz.
İhracat ürünlerimiz, Türkiye'nin çok
iddalı olduğu, arandığı ürünler olan
kayısı ve üzüm." dedi.

ÇALIKOĞLU, "TÜRKİYE'DE CEVİZ ÜRETİMİ ARTACAK."

Dünyada 2018- 2019 yılında ceviz
hasadının yüksek olacağını ve satış
fiyatının %90 oranında belirlendiğini
ifade eden Çalıkoğlu, "Bir önceki
yıllarda daha çok iklim koşullarına
bağlı olarak örneğin Özbekistan'da
rekolte yüksekten Ukrayna'da
düşüktü. Bu yıl ise her yerde ceviz
hasadı verimli geçti. En yüksek
rekolteyi ise Bulgaristan, Amerika ve
Ukrayna'da alınacak, görüşündeyim"
dedi.

Türkiye Ceviz Üretimine değinen
Çalıkoğlu, "Ülkemizde ceviz üretimi,
önümüzdeki 10 yıl içerisinde tahmin
ediyorum ki, yüzde 30 ila 40 oranında
artacak. Çünkü çok fazla fidan ekimi
var. Ayrıca, cevizde her iklim koşulu
için uygun bir tür geliştirilmiş
durumda. Ancak belirtmeliyim ki;
kıyı bölgeleri ekim için pek de tercih
edilmiyor. Çünkü bu bölgelerdeki
yüksek sıcaklık oranı cevizi karartıyor.
Denizden yüksekliği, 800- 1000 metre,
800- 1200 metre olan yamaç yerler
ekim için daha çok tercih ediliyor."
dedi.

CEVİZİN TÜRK EKONOMİSİNE KATKILARI ÜZERİNE:

"Ceviz ürünü, kuruyemiş
mağazalarında kabuklu ceviz ve iç
ceviz olarak satış sunuluyor. Türk
mutfağında da ceviz tarihler boyu
çeşitli şekillerde kullanılmış ve zengin
tatlar doğmuştur: Pestil, köme, cevizli
ekmek, reçel, helva vb. Pasta ve

çikolatada
kullanılmış, yağı
çıkarılmıştır. Ayrıca
dut ile birlikte işlenerek
"lök" olarak bilinen yiyeceğe
dönüştür."

CEVİZİN İNSAN SAĞLIĞINA FAYDALARI ÜZERİNE:

"Bilim dünyası, düzenli ve bilinçli
oranlarda tüketilen cevizin insan
sağlığına faydalarını kanıtlamıştır.
Mesela, güne 3 adet ceviz içi tüketen
bir bireyin kan şekeri dengelenir
ve kolesterol seviyesi düzenlenir.
Özellikle, Diyabet Hastalığı ile
mücadele eden kan şekeri seviyesini
kontrol altında tutmak isteyenler için
çok faydalıdır. Yine Kanser Hastalığını
yakalanma riskini azaltır. Çünkü
bedenin savunma mekanizmasını
artırma gibi bir tesiri vardır."



SAFFRON

RESTAURANT & BISTRO



Her gün Saffron'da yemeğinizde etiniz
ve balığınız tam istediğiniz gibi pişmiş olacak !



📍 Fatih Mah.Adnan Menderes Blv.1A 33200 Mezitli / MERSİN
☎ 0324 358 83 58 📱 0553 9388358 ✉ info@safronfish.com
📷 safronfish 📺 safronfishbistro 🌐 www.safronfish.com





Şimşekli Tarım Yetkilisi
Osman ŞİMŞEKLi

ŞİMŞEKLi TARIM, KONYA KARAPINAR'DAN TÜRKİYE'NİN DÖRT BİR YANINA

Şimşekli Tarım, Konya'nın Karapınar İlçesi'nde, 1980 yılından beri tarım ve hayvancılık sektöründe hizmet veriyor. Hikmet Şimşekli, tarafından kurulan ve 'Hikmet Şimşekli ile Osman Şimşekli' yönetimine olan kuruluş, Türkiye'nin her yerine, www.simseklitarim.com web sitesinden ve 444 5 745 numaralı sipariş hattından hizmet götürüyor.

Sulama Sistemlerinden, toprak işlemeye; tohumdan, gübreye kadar geniş bir yelpazede hizmet veren Şimşekli Tarım'ın 2017 yılı yatırımı ise "Lisanslı Depoculuk" oldu.

38 yıldır çiftçinin ve hayvan üreticisinin yanında olan Hikmet Şimşekli, "Müşterilerimizin toprağa ve hayvana dair ihtiyaç duyduğu her şeyi, Şimşekli Tarım çatısı altında buluşturduk. Sertifikalı Tohumdan, Tarla Sulama Sistemlerine; Gübreden, Zirai İlaçlara; Tarım Makinelerinden, Lisanslı Depoculuğa kadar pek çok hizmet için doğru adresiz." dedi.

Osman Şimşekli sizi ve Şimşekli Tarım'ı tanıyabilir miyiz?

Konya, Karapınar doğumluyum. Lise tahsilimi tamamladıktan sonra abim Hikmet Şimşekli'nin yanında işe başlayarak ticaret hayatına atıldım. Babamın kurduğu ve hayvancılık alanında, yem üzerine çalışan Şimşekli Tarım, zaman içerisinde hububat alım ve satımına ağırlık vermeye başladı. Bugün bir tarlada ihtiyaç duyulan her şeyi çiftçi için üreten ya da tedarik eden bir Kuruluş pozisyonundayız. "Gübrede var sertifikalı tohumda; tarla sulama sistemleri de projelendiriyoruz, lisanslı depoculuk da yapıyoruz."

Şimşekli Tarım'ın ürün çeşitlerinin arttığı ve gelişiminin hız kazandığı dönemi bizimle paylaşır mısınız?

2002 yılında aldığımız TİGEM Bayiliğinin gelişim sürecimizde önemli bir mihenk taşı olduğunu düşünüyorum. TİGEM Bayiliğinin ardından Gübre Bayiliği geldi. Ardından bünyemize donanımlı Ziraat Mühendisleri dâhil ettik. Hayvancılık alanında hizmetimiz "yem grubu" ile devam ediyor. "444 57 45" isimli bir sipariş hattımız var. Türkiye'nin her noktasına; yonca balyası imalatı, yonca paleti, sertifikalı yonca tohumu, yaş pancar küspesi, mısır silajı, beyaz arpa, kepek, razmol ve buğday

gönderebiliriz.

Gelişim sürecimizde bizi yukarı taşıyan bir diğer ticari hareketimiz de Karapınar Merkez'de bulunan işyerimizi, Çevreyolu'na taşımak oldu. Son 6 yıldır Çevreyolu'nda düzenlediğimiz 20 bin metrekarelik alanda kurulu kompleksimizdeyiz. Geçtiğimiz yıl içerisinde tam teşekküllü bir "Tohum Eleme Tesisi" kurduk. Sertifikalı tohumlarımızı burada temizleyip ilaçlayarak çuallıyoruz. Önümüzdeki yıl tohumda ıslah çalışmalarına da başlamayı planlıyoruz.

Bu yıl içerisinde de önemli bir yatırıma imza atarak 50Bin Ton Kapasiteli Silo Alanı kurduk. Böylece Lisanslı Depoculuk işine de girmiş bulunuyoruz. Planımız mısır sezonu olan 2018 Ekim Ayında eksiklerimizi tamamlayarak Silolarımızı hizmete açmış olmak.

Silaj Paketleme Tesisimiz de kuruluyor. Mısır Silajı, Yonca Silajı paketleyip, hayvan üreticilerimize ulaştıracağız. Şöyle diyebiliriz; "Çiftçi ve hayvan üreticisini her yönüyle düşünen komplike bir alan oluşturuyoruz!"

Ürün gruplarınızı ve bayiliğini aldığınız markaları tanıyabilir miyiz?

Bitki Besleme alanında; Gübretaş, Ege Gübre, Gemlik Gübre, Altıntar, Biochim, Rivulis, Tarpas Yem

Sertifikalı Tohum alanında; Şimşekli Tohumculuk markası altında Kızıltan 91, Çeşit 1252 buğday çeşitleri; Aydan Hanım, Tarm 92, Larende Arpa Çeşitleri ile Mısır, Ayçiçek ve Şeker Pancarı Tohumunda DEKALB, PIONNER ve LG Seeds bayiliklerimiz bulunmaktadır.

Yağmurlama ve Damla Sulama Malzemeleri alanında; Rivulis, Aytok, Akona ve Panplast

Tarım Makineleri ve Aletleri alanında ise; Hisarlar, Ünlü, HMS, ÖNTAR, Kurdoğlu, Markim markaları ile çalışılmaktadır.

Yonca Balyası tedarik işine bu dönem oldukça fazla önem veriyoruz. Ayrıca, önümüzdeki yıl Şimşekli Tohum markası altında yonca tohumu üretimine başlamak planlarımız arasında bulunuyor. Trakya, Ege, Akdeniz her tarafa Yonca Balyalarını gönderiyoruz. Yıllık ortalama 15Bin Ton kadar Yonca Balyası üretimimiz var.

Konya, Karapınar Bölgesi'nde tarım ne durumda?

Bölgemiz Konya'nın en çok tarım yapılan ilçelerindendir. Verimi yüksek

topraklara sahiptir. Bu yıl 800- 900 kg/ dekar buğday, 750 kg/dekar arpa, 1800kg/dekar mısır, 500kg/dekar Ayçiçek verimi bekleniyor. Karapınar'da yaklaşık 1,5 milyon dekar tarım arazisi bulunuyor. Bunun 850 Bin dekar alanında sulu tarım yapmak için uygun arazi koşulları mevcut.

Bölgede ayrıca, şekerpancarı, arpa, buğday, yağlık ay çekirdeği yetiştiriliyor. Alternatif ürün olarak da kanola ve soya ürünlerine başlandı.

hedefleri doğrultusunda ihtiyaçlarını belirliyor. Ardından; tohum, sulama sistemi, bitki besleme süreci hususlarında bilgilendirme yapıyor. Anahtar teslim projelere imza atıyoruz diyebiliriz! Lisanslı Depoculuk Hizmeti ile de bir adım daha ileri gidecek ve çiftçiye ürününü elden çıkarırken de yalnız bırakmayacağız.

Şimşekli Tarım'ın İş Yeri Kompleksi'nde bahsedecek olursak da; Konya, Karapınar İlçesi'nin en işlek yolu olan Çevreyolu'nda, 20 Bin metrekare toplam alan üzerinde, 800metrekare



Sayın Hikmet Şimşekli, Kuruluş'un Yönetim Kurulu Başkanı ve kıymetli büyüğü olarak, röportajı sizinle tamamlamak isteriz. Şimşekli Tarım'ın Çevreyolu'nda bulunan kompleksi ile ilgili sizden daha ayrıntılı bilgi alabilir miyiz?

Şimşekli Tarım olarak tarlaya atılan tohumdan, hasadı toplayarak depolama aşamasına kadar bütün süreçleri yönetiyoruz. Bünyemizde hizmet veren ziraat mühendisleri çiftçinin tarlasında fizibilite yaparak

hizmet binası, Bin 200 metrekare depolama alanı, 685 metrekare Tohum Eleme Tesisi ve 8 Bin metrekarelik alanda da Silolarımız bulunmaktadır.

Bu komplike tesiste, önce Karapınar sonra da Türkiye çiftçisinin hizmetindeyiz! Daima ileri teknolojileri takip ederek bölgemize, milletimize faydalı olmaya çalıştık. Bu bakış açımızı koruyarak üretmeye ve ülkemize faydalı olmaya, inşallah, devam edeceğiz.



Mustafa Fazıl ERBİL
Ünal Kuruyemiş Genel Müdürü

MUSTAFA FAZIL ERBİL

“KURUYEMİŞ SEKTÖRÜNDE ULUSAL BİR MARKAYIZ”

“1956 yılında Ankara’nın Atpazarı mevkii’nde kurulan “Kuruyemişçi ÜNAL”, 1991’de perakende satışa başlamıştır. Perakende satış zinciri 51’e ulaşan kuruluş,ulusal bir marka olmayolunda emin adımlarla ilerliyor. Kuruyemişçi Ünal, Sıcak Yemiş Noktası olarak belirlediği şubelerinde anında kavurup sıcak servis edebildiği kuruyemişleri ile müşterilerine, nostaljik kuruyemiş hatıralarını yeniden yaşıyor.”

“51 noktada her tanesi en taze” sloganıyla Ankaralıları kuruyemiş alanında hizmet veren “Kuruyemişçi Ünal, 1956 yılından bu güne kuruyemiş üreticisi ve mağazalar zinciri sahibi olarak yoluna devam ediyor.

Şirket Genel Müdürü Mustafa Fazıl Erbil, 1 fabrika ve 51 perakende satış şubesi ile hizmet verdiklerini, tedarikçi olarak hizmet verdiği firmalara daha profesyonel bir zeminde hizmet sunabilmek amacıyla, 40 yıllık toptancılık deneyimini ANKER çatısı altında yürütme kararı aldıklarını, 200 personel ile sektöre hizmet verdiklerini söyledi. Ünal, “Besleyen, tok tutan, enerji veren ve atıştırmalıkların en sağlıklı olan kuruyemişler, yemek ve ikram kültürümüzde oldukça önemli bir yere sahipler. Geçmişten günümüze tüm kutlama, davet, tören ve ziyarette akla ilk gelen ikram olan kuruyemiş, yaz kış severek tükettiğimiz gıdaların en başında. 1956 yılından bugüne kadar güçlenerek varlığımızı sürdürmemizin gerisinde yatan ana prensip; “Türkiye’nin en taze ve en lezzetlisi” olmak konusunda sarf ettiğimiz çaba ve iddiamızdır.” dedi.

Lezzetli Kuruyemişin Sırrını Açıkladı

Erbil, “ Müşterilerimiz kaliteli ürün için Kuruyemişçi Ünal’ı tercih eder. Biz de bu kaliteyi standart kılmak için, kaliteli hammadde kullanırız.

Üretim tesislerimize, fındık Giresun yöresinden, kabak çekirdeği Nevşehir’den, kayısı Malatya’dan, incir Aydın’dan, ay çekirdeği İnegöl yöresinden gelir. Lezzetli bir kuruyemişin ilk koşulu, hammaddedir. Yani yetiştirildiği toprakların önemi büyüktür. Bu nedenle bizim için serüven, her ürün çeşidi için toprağın en cömert davrandığı yöreyi bulmakla başlar. Kaliteli ürün için elbette coğrafi özellikler yeterli değildir. O yörenin en seçkin ürünlerini de seçmek gerekir.” dedi.

Kuruyemişin Taze ve Sağlıklı Kalması Bir Dizi İşlem Uygulanır

Ambalajlama süreci hakkında da bilgi veren Erbil, “Tesisimizde kalitenin sürekliliğinin sağlanabilmesi için bütün ürün çeşitlerinin tedariki hasat döneminde yapılır. Hammaddelere ait numuneler laboratuvarında incelenir. “Hammadde tedarik şartnamelerimize” uygun hammaddeler seçilir. Ardından, son teknolojiye sahip eleme tesisimizde, hasat kaynaklı yabancı maddelerden ayıklanarak kalite gruplarına göre ayrılır. Bu şekilde istenilen renk, tat ve irilikte hammadde elde edilir. Ürün çeşidine uygun nem ve sıcaklık değerlerinde, hammadde depolarımızda işlenmek üzere yerini alan ürünlerimiz, satış noktalarımızdan gelen talepler doğrultusunda, günlük olarak ambalajlanır.

Ambalajlama işlemi öncesinde, tekniğine ve ülkemiz gıda kodeksine uygun şekilde, gıda mühendislerimiz denetiminde kavurma işlemi gerçekleştirilir. Ambalajlanan ürünler, aynı gün içinde satış noktalarımıza ulaştırılır. Satış noktalarımızdaki tezgâhlar, ürünlerimizin tazeliğini muhafaza edebilmesi için özel olarak tasarlanmıştır. Kuruyemişçi Ünal, lezzeti ve tazeliği tezgâhlara taşımakla yetinmez, daha sonra tüketilmesi düşünülen ürünler için, vakumlu ambalaj yapar.” ifadesinde bulundu.

Ankara’dan Türkiye’nin Dört Bir Yanına...

Mağaza ve dağıtım ağı ile online satış sisteminden bahseden Erbil şu açıklamada bulundu, “1956 yılından beri müşterilerine sunduğu her tanenin, Türkiye’nin en taze ve lezzetlisi olması ilkesiyle çalıştıklarını yineleyen Erbil, “Kuruyemişçi Ünal”, portföyünde bulunan kuruyemiş ve diğer tüm ürünlerini online sipariş ile yurdun dört bir yanına ulaştırmaya başladı. Ankara-Sincan Organize Sanayi Bölgesi’nde bulunan 14.000 m² üretim tesisi, 6.000 m² lojistik dağıtım merkezi ve şehrin farklı konumlarında 51 satış mağazasına sahibiz. Portföyümüzde bulunan lezzetli ürünleri, “Bi’ Tıkla Kuruyemişler Kapında” konsepti ile www.unalkuruyemis.com.tr adresi üzerinden tüm Türkiye’ye tattırıyoruz.” dedi.



51 NOKTADA HER TANESİ EN TAZESİ!

Ankara'nın en büyük kuruyemiş üreticisi ve mağazalar zincirine sahip olan Kuruyemişçi Ünal **"Her tanesi Türkiye'nin en tazesini"** sloganı ile tüm ürünlerinde aynı tazelik ve lezzeti müşterilerine sunuyor.

Besleyen, tok tutan, enerji veren ve atıştırmalıkların en sağlıklı olan kuruyemişler, yemek ve ikram kültürümüzde oldukça önemli bir yere sahipler. Geçmişten günümüze tüm kutlama, davet, tören ve ziyarette akla ilk gelen ikram olan kuruyemiş, yaz kış severek tükettiğimiz gıdaların en başında.

Kuruyemişin yetiştiği bölgeye has bir lezzeti olduğu inancı, toplumumuzda oldukça yaygın bir bakış...

Ankara'dan Türkiye'nin Dört Bir Yanına...

1956 yılından beri müşterilerine sunduğu her tanenin, Türkiye'nin en tazesini ve lezzetlisi olması ilkesiyle çalışan Kuruyemişçi Ünal, portföyünde bulunan kuruyemiş ve diğer tüm ürünlerini online sipariş ile yurdun dört bir yanına ulaştırmaya başladı.

14.000 m² üretim tesisi, 6.000 m² lojistik dağıtım merkezi ve şehrin farklı konumlarında 51 satış mağazasına sahip olan bir Ankara markası Kuruyemişçi Ünal, portföyünde bulunan lezzetli ürünleri **"Bi' Tıkla Kuruyemişler Kapında"** konsepti ile www.unalkuruyemis.com.tr adresi üzerinden tüm Türkiye'ye tattırıyor.

Ankara'dan Sembolleşmiş Bir Hediye; Ankara Hatırası

"Ankara'dan sevdiklerinize lezzetli bir hediye" sloganıyla hazırlanan Ankara Hatırası konsepti ile alışılmış kuruyemiş paketlemelerinin üzerine çıkan Kuruyemişçi Ünal, bu konseptiyle, kuruyemişe **"sağlıklı ve lezzetli hediye"** özelliği de kazandırıyor.

Kuruyemişçi Ünal, Sıcak Yemiş Noktası olarak belirlediği şubelerinde anında kavurup sıcak sıcak servis edebildiği kuruyemişleri ile müşterilerine, kokusuyla ve sıcaklığıyla nostaljik kuruyemiş hatıralarını yeniden yaşıyor.

Siz de kutlamalarınızda, davetlerinizde, sinema ve maç keyfinizde ya da Ankara'dan sevdiklerinize lezzetli bir hediye götürmek istediğinizde, bu taptaze ürünlere **Kuruyemişçi Ünal** güvencesiyle ulaşabilirsiniz.



unalkuruyemisofficial



unalkuruyemiss

CEVİZ KIRMA İŞLEMİNDE TEKNOLOJİK DEVRİM





CEVİZ

Ceviz Anadolu'dan; İtalya, Fransa, İspanya, Portekiz ve İngiltere'ye geçmiş, zamanla ABD'ye ve bütün dünyaya yayılmıştır. Ceviz Orta Asya'nın öz meyvesidir. Bugünse farklı coğrafyalarda yetiştirilmektedir. En çok ceviz üreten ülkeler ise sırası ile Çin, İran, ABD ve Arnavutluk'tur.

ÜRÜN ANALİZİ

Ceviz binlerce yıllık geçmişiyle doğal bir seleksiyon zinciri geçirmiş ve 1900'lere kadar tohum ile çoğalmıştır. Bu süreç nedeniyle farklı coğrafyalarda farklı çeşitlerde ceviz bulunmaktadır. Günümüzde modern yetiştiricilik yapan ülkelerde genetik olarak üstün özellikteki türler seçilerek Kapalı Ceviz Bahçelerinde çoğaltılmaktadır. Ceviz ağacı yetiştiriciliğinde seçilecek en uygun yer, kışları çok soğuk yazları da çok sıcak olmayan iklim özelliklerine sahip bölgeleridir. Rüzgara açık ve serin bölgeler ceviz yetiştiriciliği için idealdir. Bitki uygun şartlar yakalandığında 600 yıl yaşayabilmektedir.

Ceviz, özellikle tomurcuk patlamasından hemen önce, soğuğa en hassas meyve türlerinden biridir. Bu riski önlemek için enken don alan yerlerde bahçe kurmadan kaçınılmalıdır. Yine ceviz bahçelerinin kurulacağı arazilerde hava akımı olmalı böylece soğuk havanın birikmesi önlenmelidir.

Ayrıca zemin suyu seviye ve yoğunluğu da önemlidir. Kapalı havza olan yörelerde genellikle taban suyu yüksektir ve bu ceviz yetiştiriciliğini

olumsuz etkileyen bir diğer durumdur. Bu arazilerde taban suyu drenaj ile uzaklaştırılmalıdır.

Ceviz, dağyamaçlarının dere vadilerine taşınması ile meydana gelen alüvyal topraklarda kolaylıkla yetiştirilebilir. Ayrıca ceviz kökleri derinliği 3-3.5m olan topraklarda çok rahat gelişmektedir. Ceviz geniş yaprakları ve derin kökleri ile suya fazlasıyla ihtiyaç duyan bir meyvedir. Sulamada suyun çok tuzlu olmaması önemlidir. Çünkü tuz cevizin büyümesini olumsuz etkiler. Gübreleme de ceviz ağacının bereketini etkiler, 3- 4 yılda 1 yanmış çiftlik gübresi her yılda kompoze gübreler ile toprak beslenmelidir.

Ceviz hasadı sarsmayla yapılmalı ve sırık kullanılmamalıdır. Türkiye'de ceviz Kıyı şeridinde Eylül başlarında; iç bölgelerde ise 4 hafta sonra olgunlaşır.

Aşılı Ceviz Ağaçlarının Meyve Verimi:

- 5 yaşında 3- 5 kg, dönüme 30- 50 kg.
- 10 yaşında 10- 15 kg, dönüme 100- 150kg.
- 15 yaşında 40- 50 kg, dönüme 400- 500kg.
- 20 yaşında 100- 150 kg, dönüme 1000- 1500kg ürün alınmaktadır.

Cevizi depolamak için nem içeriklerini %6.0'nın altına indirmek gerekir. Soğuk zincire gerek duymadan uzak mesafelere taşınabilir. Bu meyve adi depolarda bile 18- 20 ay sürelerde bozulmadan saklanabilir. Bu da satış sırasında üreticisini piyasada güçlü kılar. Üretici, hemen elden çıkarma zorunluluğu olmayan ürünü en uygun zamanda satışa çıkarmak için bekleyebilir.

Sağlık ve beslenme açısından çok önemli bir meyve olan cevizin tüm dünyada tüketimi hızla artıyor. Ceviz; fosfor, magnezyum, demir, sodyum ve potasyum gibi mineral maddeleri bakımından zengin bir içeriğe sahip. A, B1, B2, B6 ve C vitaminleri ihtiva eden meyvenin 100 gramından 700 kalori enerji sağlıyor.

ÜLKE ANALİZİ

En çok ceviz üreten 5 ülke; Çin, İran, ABD, Türkiye, Meksika

Anavatani İran ve Orta Asya olan bu meyve, Dünyada geniş bir coğrafyada ekilmektedir. Her yıl üretimi düzenli olarak artmaktadır. Dünyada önemli ceviz üreticileri Çin, ABD, İran, Arnavutluk ve Türkiye'dir. Dünya üretiminde birinci sıradaki ülke Çin'dir.

Türkiye İstatistik Kurumu'ndan (TUİK) alınan 2014 yılı verilerine göre, ülkemizde ceviz ağacı sayısı ortalama 12 milyondur. Meyve veren yaşta ağaç sayısı 7 milyon civarında iken, ağaç başına ortalama verim 26 kg. olarak tespit edilmiştir. En çok verim alınan ceviz ağacı Ardahan'da bulunmaktadır. En fazla diki yapılan şehir Manisa, toplu meyveliklerin alanı ise ortalama 693 bin dekadır.

Çin'e geri dönecek olursak; Dünya'da ceviz üretiminde daima önde olan bu ülke halkının tüketim tercihini sadece cevizdeki sağlık belirlemiyor. Çin için ceviz derin bir kültür. Bundan 2 bin yıl öncesine dayanıyor. "Ceviz terapisi" denen "elde ceviz çevirmek" Ming Hanedanlığının bitimine kadar ki 500 yıl boyunca doruk noktayı yaşamış. İki ceviz elde çevrildikçe kabuk rengi koyulaşır ve parlaklaşır. Ceviz ne kadar parlak ise o kadar kıymetleniyor ve fiyatı bin dolarlarla ölçülen değerlerde satışa sunuluyor. Bununla birlikte kan dolaşımını hızlandırdığı tespit edilen bu eylemin kötü ruhları da kovduğuna inanılıyor. Türk kültüründeki tespih çekmek geleneği gibi ceviz terapisi...

Çin'de ceviz üretimi yüksek olmakla birlikte tüketimi karşılamak için yurtdışından da ceviz ithal ediliyor.

"Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre, 1995-2012 döneminde kabuklu ceviz üretimi, 3,2 katına çıkarak, 1,06 milyon tondan 3,41 milyon tona yükseldi. Dünyada ceviz yetiştiriciliği yapılan üretim alanı bu dönemde yüzde 89,2 artışla 526 bin hektardan 995 bin hektara çıktı.

Ceviz üretiminin yarısını Çin tek başına karşılıyor. Üretimde birinci olan Çin, 425 bin hektarda 1,7 milyon ceviz üretiyor. İkinci sırayı yüzde 13,2 üretim payı ve 450 bin ton üretimle İran, yüzde 12,5 pay ve 425 bin ton üretimle ABD izliyor. Türkiye, yüzde 5,7 üretim payıyla dördüncü, Meksika yüzde 3,2 payla beşinci, Ukrayna yüzde 2,8 payla altıncı, Hindistan

yüzde 1,2 payla yedinci, Şili ise yüzde 1,1 payla sekizinci sırada bulunuyor. 8 ülke, dünya ceviz üretimindeki payını 1995-2012 döneminde yüzde 74'den yüzde 89'a çıkardı.

Türkiye 1995 yılında 110 bin ton olan ceviz üretimini yüzde 64,4 artışla 2014 yılında 180 bin 807 tona yükseltti. 2015 yılı tahminlerine göre 2015 yılı ceviz üretimi 190 bin 834 tonu buldu. Cevizde üretim artışı tüketime yetiştiriyor. Cevizin anavatanlarından olmasına, üretimde dördüncü sırada bulunmasına rağmen Türkiye, ithalattan kurtulamıyor. Üretim hızla artan ceviz tüketimini karşılamıyor. Nitekim 2000 yılında 108 bin ton olan ceviz tüketimi, 2013 yılında 218 bin tona, kişi başına ceviz tüketimi de 1,6 kilogramdan 2,9 kilografa yükseldi." (<http://www.tzob.org.tr>)

CEVİZİN EN ÇOK ÜRETİLDİĞİ ÜLKE, ÇİN

FAO'nun 2016 verilerine göre dünya ceviz üretiminin yarısı Çin'e ait. İkinci sırada İran, üçüncü sırada ise ABD geliyor.

MAKİNE ANALİZİ

Ceviz hasadı sarsma yöntemiyle yapılmalıdır. Hasat sırtık ile yapılırsa cevizler yere indirilirken uç gözler kopacak ve bir sonraki yılın meyve verimi olumsuz yönde etkilenecektir. Çağımızın teknoloji ile düzenlenmiş Ceviz Bahçelerinde sarsıcı makineler ile hasat yapılmakta ve ağacın meyvesi az hasarla toplanmaktadır.

Hasattan sonra ise ürünü kırmak, temizlemek ve sınıflandırmak için başka işlemler gerekmektedir. Ceviz meyvesini kabuk kalıntılarından ve tozlarından arındırarak renklerine göre ayıran makine ile kalitesine göre sınıflandıran makine vardır.

Ceviz Kırma Makinesi

AKY Technology, 2,5 yıllık bir araştırma- geliştirme sürecinin ardından çok iddialı bir "Kabuklu Ceviz Kırma Makinesi" icat ve imal etti. Ayrıca, Ceviz İçi İşleme Prosesini oluşturdu: Kısa sürede yüksek kapasitede ürün verme, iç cevize en az zar hasarı vererek kırmada en yüksek kebek etkisi, kullanım kolaylığı, ülke teknik standartlarına uygunluk, ülke sağlık güvenliği standartlarına uygunluk, montaj kolaylığı gibi pek çok özellik ve avantaja sahiptir.

Makinenin özellikleri şöyledir:

'Kabuklu Cevizde %85 2 Parça Kelebek Garantisi Vermektedir.'

Kabuklu Ceviz Kırma Tesisi; Chandler, Fernor gibi 15 farklı Amerikan Tipi İnce Kabuklu Ceviz için uygundur. Küresel anlamda ceviz kırma makinelerinin ürünü kebek şeklinde ayırma başarısı %70 ila 75'dir. Bu oran el ile kırma işleminde ise %65 ila %70 oranındadır. AKY Technology Kabuklu Ceviz Kırma Tesisi'nin ki ise %80 ila 85'dir.

'Cevizi Ezmez ve Altın Sarısı Zarı Korur' Tesiste; cevizin iç gövdesini çevreleyen altın sarısı zara, zarar vermeden süreç

	Ülke	Üretim (metrik-ton)	Dünya Toplamının Yüzdesi
1	Çin	1,700,000 m/t	%49,1
2	İran	453,988 m/t	%13,1
3	Amerika Birleşik Devletleri	420,000 m/t	%12,1
4	Türkiye	212,140 m/t	%6,1
5	Ukrayna	115,800 m/t	%3,3

4. sırada ise Türkiye var. Dünyadaki ceviz üretiminin yaklaşık yüzde 6'sı Türkiye'dendir.

tamamlanır. Bunun için en uygun kırma metodu geliştirilmiştir. Böylece ürünün yağı çıkmaz ve dayanıklılığı ile ürün kalitesi artar. Aflatoksin gibi bakterilerin cevizin üzerinde oluşması önlenir.

'Ceviz Kırma Geri Dönüşümünü İçeride Yapar'

Kabuklu Ceviz Kırma Makinesinin içinde işlem esnasında kırılmayan cevizler varsa, bunları herhangi bir başka makine ya da ekipmana gerek duymadan kendi içerisinde kırar.

'Daha Kısa Sürede İşlem'

Üretim Parkurunda ürünü uzun süre dolandırmadan sonuç alınan bir proses mekanizması geliştirildi. Böylece kısa sürede iç ceviz ile kabuğun birbirinden ayrılması sağlandı.

Tek Tekneli Hassas Temizleme ve Eleme Makinesi TEM 005- 1

Kuru taneli ürünlerin elenmesi ve temizlenmesinde kullanılır. Ceviz kırıldıktan sonra içerisinde kalan toz, kalıntı ve cılız taneleri "vakumla emme" tekniği ile sağlam ceviz içinden ayırır. Makine içerisinde ürün 5 kez vakumlama işleminden geçtiği için %99 temizleme işlemi gerçekleştirir. Bunu yaparken de sağlam ceviz içine kesinlikle zarar vermez. TEM 005-1, bir adet eleme teknesine sahiptir. Bu elek sayesinde elek altı küçük parçacıklardan ayrılır.

Ceviz içi, TEM 005- 1 ile temizleme işleminden geçirildikten sonra sırada ürünü renklerine göre ayırarak sınıflandırma işlemi vardır. Ceviz içinin değeri, açık renkten koyu renge doğru değişmektedir. Açık renkli ceviz içi daha değerli ve pahalıdır.

Yatay Fotosorter H+ Serisi

Fotosorter H+ Serisi Optik Renk Ayırma Makineleri, ön temizleme aşamasından geçmiş granül ürünler içerisindeki renk kalitesi düşük taneleri iyi üründen ayırt eder. Bu sayede kalitesi yüksek ceviz içi ile daha düşük olan ceviz içi birbirinden ayrılarak sınıflandırılır. Tek kat ve çift kat olmak üzere iki varyasyonu

üretilmiştir.

CCD Renkli Kamera düzeneği bulunan Fotosorter H+ Serisi Optik Renk Ayırma Makineleri, düşen ışığın gücüne göre tepki verir ve kaliteli ürünü rengi sayesinde algılayabilir. Ceviz içini sınıflandırmada hızlı ve güvenli bir şekilde %99, 9 oranında başarılı sonuç alınır.

KURUYEMİŞ SEKTÖR TEMSİLCİLERİ DİYOR Kİ;



AGROTEK FİRMASI SAHİBİ TEKİN ÇALIKOĞLU, "TÜRKİYE'DE CEVİZ ÜRETİMİ ARTACAK."

"Dünyada 2018- 2019 yılında ceviz hasadının yüksek olacağını ve satış fiyatının %90 oranında belirlendiğini ifade eden Çalıkoğlu, "Bir önceki yıllarda daha çok iklim koşullarına bağlı olarak örneğin Özbekistan'da rekolte yüksekte Ukrayna'da düşüktü. Bu yıl ise her yerde ceviz hasadı verimli geçti. En yüksek rekolteyi ise Bulgaristan, Amerika ve Ukrayna'da alınacak, görüşündeyim" dedi.

Türkiye Ceviz Üretimine değinen Çalıkoğlu, "Ülkemizde ceviz üretimi, önümüzdeki 10 yıl içerisinde tahmin ediyorum ki, yüzde 30 ila 40 oranında artacak. Çünkü çok fazla fidan ekimi var. Ayrıca, cevizde her iklim koşulu için uygun bir tür geliştirilmiş durumda. Ancak belirtmeliyim ki; kıyı bölgeleri ekim için pek de tercih edilmiyor. Çünkü bu bölgelerdeki yüksek sıcaklık oranı cevizi karartıyor.

Denizden yüksekliği, 800- 1000 metre, 800- 1200 metre olan yamaç yerler ekim için daha çok tercih ediliyor."

ÇALIKOĞLU CEVİZİN TÜRK EKONOMİSİNE KATKILARI ÜZERİNE KONUŞTU:

"Ceviz ürünü, kuruyemiş mağazalarında kabuklu ceviz ve iç ceviz olarak satış sunuluyor. Türk mutfağında da ceviz tarihler boyu çeşitli şekillerde kullanılmış ve zengin tatlar doğmuştur: Pestil, köme, cevizli ekmek, reçel, helva vb. Pasta ve çikolatada kullanılmış, yağı çıkarılmıştır. Ayrıca dut ile birlikte işlenerek "lök" olarak bilinen yiyeceğe dönüşmüştür."

ÇALIKOĞLU, CEVİZİN İNSAN SAĞLIĞINA FAYDALARI HAKKINDA BİLGİLERİNİ PAYLAŞTI:

"Bilim dünyası, düzenli ve bilinçli oranlarda tüketilen cevizin insan sağlığına faydalarını kanıtlamıştır. Mesela, güne 3 adet ceviz içi tüketen bir bireyin kan şekeri dengelenir ve kolesterol seviyesi düzenlenir. Özellikle, Diyabet Hastalığı ile mücadele eden kan şekeri seviyesini kontrol altında tutmak isteyenler için çok faydalıdır. Yine Kanser Hastalığını yakalanma riskini azaltır. Çünkü bedenin savunma mekanizmasını artırma gibi bir tesiri vardır."



TÜKSİAD YÖNETİM KURULU BAŞKANI HÜSAMETTİN KARAMAN, "SON DARTAN KUR FİYATLARI KURUYEMİŞE YANSIDI"

Son dönemde finansal piyasalarda yaşanan gelişmelerin kuruyemiş sektörü üzerindeki etkileri ve artan kuruyemiş fiyatlarına dair açıklamalarda bulunan Hüsamettin Karaman şunları söyledi: “Birlik, beraberlik ve huzurla geçmesini dilediğimiz aşure ayının da gelmesiyle, kuruyemiş fiyatları tekrar gündeme geldi. Yüksek oranlarda ithal ettiğimiz ve aşurenin olmazsa olmaz ürünlerinden ceviz ve badem fiyatlarının da artan kur oranlarından etkilendiği bir gerçektir. Dolar ile ithal edilen bu ürünlerin iç pazarda TL ile satışa sürülmesi bu ürünler için zammı da beraberinde getirdi.”

KARAMAN, “GÜMRÜK VERGİLERİNDE DÜŞÜŞ YAŞANDI”

TÜKSİAD’ın yıllardır kuruyemişte kaçakçılığın önüne geçmek amacıyla ithalat vergi oranlarının düşürülmesi için çabaladığını anlatan Karaman, çabaların karşılığını aldıklarını söyleyerek “Geçen yıl aralık ayında kabuklu kabuksuz badem ve ceviz ithalatında %43,2 den %15 e; kaju ithalatında uygulanan gümrük vergisi oranı da %30 dan %10 a düşürülmüştür. Ancak, haziran ayı itibariyle yürürlüğe giren ABD menşeli badem, ceviz ithalatında %20 olan ek gümrük vergi oranıyla birlikte ithalat vergi oranlarının bu ürünler için %35 oranına tekrar yükselmiştir.

TÜKSİAD olarak Amerika’dan yüksek oranda ithal edilen badem ve ceviz için getirilen yüksek gümrük vergisi

oranlarının ülkemize bu ürünlerin yeniden kaçak girmesine ve kayıt dışı olarak piyasaya sunulmasına neden olacağını öngörmekteyiz. Bu durum, sektördeki rekabet ortamını bozmakta olup ve aynı zamanda kayıt dışı olarak piyasaya sunulan ürünler gerekli denetimlerden geçmediğinden toplum sağlığı için de risk oluşturmaktadır” dedi.

İLGİNÇ BİR CEVİZ TÜRÜ, KARA CEVİZ

İngilizcede “Black Walnut” ve Latince “Juglans Nigra” olarak bilinen Kara Ceviz Amerika Kıtasına özgü bir ağaçtır. Amerikan yerlileri Kızılderililerden Avrupa Halkına kadar, tarihler boyu toplumlar yemek-içme kültürü ve sağlık alanlarında bu bitkiden faydalanmışlardır.

Çeşitli kaynaklardan edinilen bilgiye göre; Genel olarak değerli kerestesi için üretilir, meyveleri sert ve kalın kabuklu, içindeki ceviz miktarı ise bildiğimiz cevize göre daha azdır. Bu ağacın dişileri çiçek açar ve genellikle dört veya beş kümeler halinde bir filiz haline dönüşür. 1600’lü yılların ortalarında Avrupa’da tanındı ve hem Amerika’da hem de Avrupa’da şekerli yiyecekler, dondurma ve yemeklerde kullanılmaya başlandı.

Parazitleri yok ediyor

Çalışmalar, kara cevizde bulunan; antineoplastik, anti-inflamatuar, antioksidan, antiaterojenik ve nöroprotektif özellikleriyle bilinen bileşenler ve flavonoidler, kuinonlar ve

polifenoller üzerinde yoğunlaşmıştır. Kara ceviz gövdesinin en önemli aktif bileşenlerinden biri juglondur. Juglon, metabolik fonksiyon için gerekli bazı enzimleri inhibe ederek etkisini gösterir. Organik bahçıvanlar tarafından doğal bir zirai ilaç olarak sıklıkla kullanılır ve araştırmacılar, kara cevizlerin vücuttan parazit solucanları atabileceğini gözlemlemiştir.

Avustralya İlaç Topluluğu’na göre, kara ceviz ringworm (tinea corporis), tenya, iğne ya da iplik solucana ve bağırsağın diğer parazitlerine karşı etkilidir. Bu nedenle kara ceviz herhangi bir parazit temizlemek için harika bir katkı oluşturabilir.

Vücudu güçlendiriyor ve hastalıklara karşı koruyor

Kara ceviz aynı zamanda yüksek miktarda antioksidan kaynağıdır. Ve kanser ve diyabet de dahil olmak üzere çeşitli hastalık türlerinin önlenmesi veya tedavisi ile ilişkilendirilmiştir. Kara cevizde bulunan bileşenler, genel sağlığı geliştirmek için diyetlerde potansiyel olarak güçlü ve faydalı bir katkı olarak tüketilir. Kara Ceviz kabuğu, ciltteki mantar enfeksiyonların tedavisi için uzun yıllardır halk arasında kullanılmıştır. Bu mantar enfeksiyonları genellikle saç, deri ve tırnak gibi bölgelerde görülen mantarlar içindir. Ayrıca bu ceviz türünün Kansere karşı da koruma sağladığı uzmanlar tarafından tespit edilmiştir.



CEVİZ KIRMA İŞLEMİNDE DEVİRİM NİTELİĞİNDE BİR TEKNOLOJİ



Ceviz Kırma ve Temizleme Makinesi,
ürünü kabuğundan %85 oranında ayırıyor.
Bu işlemi yaparken,
ortalama %75 oranında iç cevizi kelebek
formunda iki parçaya bölüyor.



www.akytechnology.com

Fabrika Adresi:

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 e-mail: info@akytechnology.com





bora civata

Hırdavat Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

40

YILLIK
TECRÜBE



HIRDAVAT / CIVATA / EL ALETLERİ
BAĞLANTI ELEMANLARI / ÇELİK HALAT

STANLEY HAND TOOLS



Adres: Sanayi Sitesi G-30 Blok No: 20 Akdeniz/MERSİN
web sitesi: www.borucivata.net - e-mail: boracivata@gmail.com

Telefon: 0324 234 16 01

Fax: 0324 234 94 81

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



TOROĞLU

Ulu Mam lleri

Hamurunda
Tazelik var



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



ALO 174 Gıda Hattı

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın güvenilir gıda konusunda gelen talepleri karşılamak için tüm Türkiye'de vatandaşların hizmetine ALO 174 Gıda Hattı'nı sunmuştur. Bu hatta gelen ihbar ve şikayetler Tarım Bakanlığı'nca dikkate alınarak kaydedilmektedir.

İhbar- şikâyetle bulunmak istediğiniz, işletme adı ve adresini, şikâyetçi olduğunuz ürün bilgilerinin paylaşılması durumunda kayıt oluşturulmaktadır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı il ve ilçe Resmi Kontrol Görevlileri tarafından denetimler yapılmaktadır. Başvuruların sonlandırılma süresi ortalama 15 gündür. Ancak başvuru

ile ilgili numune alma veya işletmeye süre verilmesi durumunda bu süreç uzayabilmektedir.

Tüketicinin denetim mekanizmasına etkin katılımının sağlanması amacıyla Alo 174 Gıda Hattı 14 Şubat 2009' da faaliyete geçirilmiştir. Alo 174 Gıda Hattına gıda bilgi edinme, ihbar ve şikâyet kapsamında yapılan başvuru

ve başvurular sonucu uygulanan idari yaptırımların yıllara göre dağılımı tabloda verilmiştir.

Haftaiçi 08:00- 17:00 saatleri arasında sadece İşitme Engelli vatandaşlarımıza hizmet vermektedir.

www.alo174.gov.tr adresinden başvuru yapmak mümkündür.

Yıllar	Oluşturulan Başvuru Sayısı	Sonuçlanan Başvuru Sayısı	Cezai İşlem Sayısı
2009*	20.951	20.951	3.845
2010	33.221	33.221	6.920
2011	33.721	33.721	4.252
2012	54.636	54.636	8.102
2013	59.826	59.826	4.517
2014	57.871	57.871	4.175
2015	67.099	67.099	4.113
2016	77.384	77.384	3.829
2017	75.936	75.566	3.866
Toplam	480.645	480.275	43.619

*2009 yılı verileri, ALO 174 GIDA Hattı'nın faaliyete geçtiği 14 Şubat 2009 tarihinden sonraki verilerdir.

CEVİZ YEMEK DİYABET RİSKİNİ %50 AZALTIYOR



Los Angeles Kaliforniya Üniversitesi (UCLA) araştırmasının sonuçlarına göre ceviz tüketenlerin, ceviz yemeyen yetişkinlere kıyasla tip 2 diyabet ile karşılaşma riski yarı oranda bulunuyor.



34 binden fazla yetişkin Amerikalıyı kapsayan yeni epidemiyolojik araştırma; ceviz tüketenlerin, yemeyen yetişkinlere kıyasla tip 2 diyabet ile karşılaşma riskinin yarı yarıya olabileceğini gösterdi. Los Angeles Kaliforniya Üniversitesi (UCLA) araştırmasına göre ceviz tüketenlerin günlük ortalama tüketimi 1.5 yemek kaşığı ceviz tüketiminin iki katına çıkarılması tip 2 diyabetin yüzde 47 daha az görülmesiyle ilişkilendirildi.

Araştırma detayları

Araştırmacılar, ABD nüfusundan büyük bir örneklem çeken Ulusal Sağlık ve Beslenme Tetkik Anketinden (NHANES) alınan verileri inceledi. Bu çalışmada, 18-85 yaş arası 34,121 yetişkine günlük tüketimleri ile daha önce diyabet teşhisi konup

konmadığı veya diyabet için bir ilaç kullanıp kullanmadıkları soruldu.

Ceviz ve bademde ithalat bağımlılığı!

Bireyler ayrıca, diyabet için açlık plazma glukozu ve hemoglobin A1c dahil olmak üzere sıradan laboratuvar ölçümleri ile tetkik edildi. Ceviz tükettiğini belirtenler, yaş, cinsiyet, ırk, eğitim, BMI (vücut kütle endeksi) ve fiziksel aktivite miktarından bağımsız olarak herhangi bir kuruyemiş tüketmediğini belirtenlere kıyasla daha düşük tip 2 diyabet riski gösterdi.

“Diyetlere ceviz dahil edilmeli”

Los Angeles Kaliforniya Üniversitesi David Geffen Tıp Fakültesinden Dr. Lenore Arab, “Bu bulgular, diyabet riskini azaltmaya yardımcı gıda bazlı rehberliğe yönelik daha fazla kanıt sunuyor” dedi. Arab, “Bu çalışmada, ceviz

tüketicileri ile tip 2 diyabetin daha az bulunması arasında görülen güçlü bağlantı; cevizin diyetle dahil edilmesine yönelik ek bir gerekçedir. Diğer araştırmalar cevizin bilişsel fonksiyon ve kalp sağlığı için de faydalı olabileceğini gösteriyor” ifadelerini kullandı.

“Ceviz ve bademde ithalat bağımlılığı!”

Diyabetli bireylerin sıklıkla, kalp rahatsızlığı ve krizi riskini artıran yüksek kan basıncına, kolesterole veya trigliserite sahip olduğunu vurgulayan Dr. Arab, “Daha önceki araştırmalar, cevizle kardiyovasküler sağlık ve diyabet arasındaki ilişkiyi inceledi.

Bu çalışma bulguları, cevizin diyabet riskini azaltmaya yardımcı sağlıklı bir diyetin parçası olma rolünü desteklemektedir. Cevizin sağlık faydası sağlayan sayısız özelliklerinden biri de cevizin, bitki bazlı omega 3 yağ asidi alfa-linolenik asit (2.5 gram/ons) içeren ve tavsiye edilen çoklu doymamış yağ (13 gram/ons) açısından zengin bir kaynak olmasıdır” diye konuştu.

Kaynak: İHA





MTB Yönetim Kurulu Başkanı
Abdullah ÖZDEMİR

ÖZDEMİR, BAKLIYAT ÇEŞİTLERİ, KANADA'DA OLDUĞU GİBİ "ÖZEL ÜRÜN" STATÜSÜNDE DEĞERLENDİRİLMELİDİR.



Mersin Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Abdullah Özdemir basına açıklama yaptı. Özdemir, "Bakanlığımız bakliyat ürünlerini artık normal bir ürün gibi değil de, Kanada'da olduğu gibi "özel ürün" statüsünde değerlendirmelidir. Ancak bu bakış açısı ile sıçrama yaratacak yeni politikalar belirlenip, sürdürülebilir ve kalıcı çözümler üretebiliriz." dedi.



Mersin Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Abdullah Özdemir, bakliyat ihracatının uzun yıllar boyunca tarımsal ihracatımızın en önemli kalemleri arasında olduğunu belirterek, "Bundan 30 yıl önce 2.9 milyar dolar olan tarımsal ihracatımızın yüzde 13'ünü sadece bakliyat ihracatı oluşturuyordu. Özellikle nohut ile mercimekte dünyanın üretim ve ihracat merkeziydik. O yıllarda dünya mercimek üretiminin yüzde 40'ını ve ihracatının yarısını ülkemiz

gerçekleştiriyordu. Nohutta ise üretimin yüzde 14'ü ve ihracatın yüzde 60'ından fazlasını yine Türkiye yapıyordu. Her iki alanda da açık ara liderdik.

Geride bıraktığımız 2017'de tarımsal ihracatımız 16.9 milyar dolara çıktı. Ancak bakliyat ihracatımızın payı yüzde 13'ten yüzde 2'nin altına indi. Uzun yıllardır bakliyat ekili alanlarda ve üretimde yaşanan sert düşüş ihracatımıza da yansdı. Rekabetçi

gücümüzü kaybederek sektördeki hakimiyetimizi yitirdik. Şu an dünya mercimek ihracatının yüzde 65'ini yapan Kanada ve nohut ihracatının yüzde 52'sini gerçekleştiren Avustralya ilk sırada bulunuyorlar" dedi.

Üretim Hacmimizin Yarısı Kadar İthalat Yapıyoruz

Ülkemizde kişi başına düşen bakliyat tüketiminin uzun yıllardır 14 kg seviyelerinde seyrettiğini ifade eden

Özdemir, “Tüketim rakamlarımızda önemli değişimler olmamasına karşın, bu tüketimi karşılama yöntemimiz oldukça farklılaştı. 80’li yılların sonunda, 2 milyon tondan fazla bakliyat ürettiyorduk. Bu miktarın yarısını iç tüketimde kullanıyor, kalan yarısını ise ihraç ederek önemli gelir sağlıyorduk. Bugün ise, 1.2 milyon tona gerileyen üretim hacmimiz iç talebe yetmediğinden, bu hacmin yarısı kadar da ithalat yapıyoruz.” dedi.

Sektörümüz Gelecek İçin Umutlu

Bu olumsuzluklara rağmen özellikle son yıllarda bakliyata verilen önemin arttığını görmek sektörün umutlarını artırdığını belirten Özdemir, “Nohut, mercimek ve kuru fasulye için kilogram başına 10 kuruş olan fark ödemesi, 2015’ten bu yana kademeli olarak artırıldı. 2018 yılı için 50 kuruşa çıkarıldı. Verilen desteklerdeki artışın başladığı 2015 yılından bu yana ülkemizde bakliyat ekili alanlar yüzde 6 ve üretim yüzde 12 artış gösterdi.” dedi.

Ayrıca, bakanlığımız yeni bir uygulamayı da devreye soktu. Nadasa bırakılan tarım arazilerini üretime kazandırmak amacıyla hayata geçirilen sözleşmeli üretim modelinin büyük önem taşıdığını düşünüyorum.

Böylece çiftçiler, sertifikalı tohumlarla alım garantili bakliyat üretimi yapabilecekler. Bu modelin bakliyatındaki arz açığının kapanmasına ve verimlilik artışının sağlanmasına büyük katkı sağlayacağına inanıyorum.” dedi.

Hala Atılması Gereken Adımlar Var

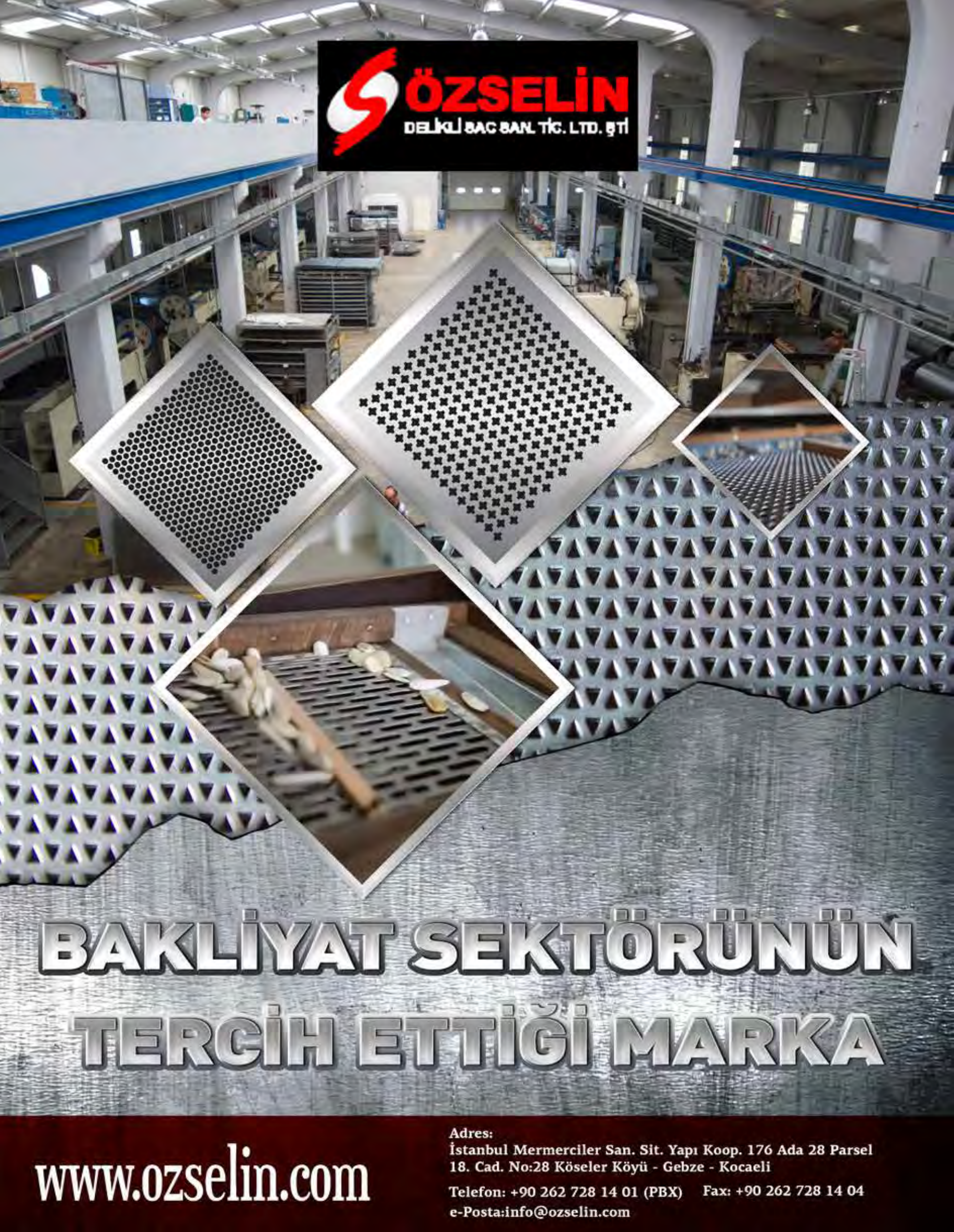
Son yıllarda alınan bu kararların olumlu sonuçlarını almaya başladıklarını ancak hala atılması gereken adımlar olduğu kanaatinde olduğunu ifade eden Özdemir, “Bu kararların en önemlisinin ise Havza Bazlı Destekleme Modeli olduğunu düşünüyorum. Mevcut modelde ülkemizdeki 957 ilçenin 944 tanesini ayrı bir havza olarak belirlemiş durumda. Nohut 65 farklı ilde 522 havzada, kuru fasulye 64 ilde 290 havzada ve mercimek 40 ilde 200 havzada destekleniyor. Bir ürünün çok farklı bölgede ve fazla sayıda havzada desteklendiği bu modelin başarıya ulaşması mümkün değildir. Bir havzada ancak bir ürünün üretimine destek verirse bu model adına uygun şekilde ilemeye başlayacaktır. Böylece nohut havzaları, kuru fasulye havzaları ve mercimek havzaları oluşacaktır.

Diğer yandan, bakliyat üretiminde artış engelleyen nedenlerden bir tanesi verim sorunudur. Üreticilerimizin

ihtiyaç duyduğu kaliteli ve dayanıklı tohum çeşitlerini üretecek altyapı mutlaka oluşturulmalıdır. Üstelik ülkemizde sertifikalı tohum kullanımı oldukça düşük seviyededir. Son açıklanan tohum üretim ve kullanım destekleri bir önceki yıl ile aynı kaldı. Devletimizden beklentimiz, sertifikalı tohum üretimi ve kullanımına verilen desteklerin artırılarak yaygınlaşmasının sağlanmasıdır.

Bundan 30 yıl önce dünya bakliyat ihracatının yüzde 20’sini ülkemiz gerçekleştirirken Kanada’nın ismi dahi anılmıyordu. Oysa bugün, Kanada dünya bakliyat ihracatının üçte birini yaparken, Türkiye net ithalatçı pozisyonunda bulunuyor. Kanada ile kişi başına düşen bakliyat tüketimimiz hemen hemen aynı olmasına karşın, Kanada toplam bakliyat üretiminin sadece yüzde 15’i ile iç talebi karşılayabiliyor. Kalan yüzde 85’lik bölümü ise ihraç ediyor. Bu kapsamda, Bakanlığımız bakliyat ürünlerini artık normal birer ürün gibi değil de, Kanada’da olduğu gibi “özel ürün” statüsünde değerlendirmelidir. Ancak bu bakış açısıyla sıçrama yaratacak yeni politikalar belirleyip, sürdürülebilir ve kalıcı çözümler üretebiliriz.” dedi.





BAKLIYAT SEKTÖRÜNÜN TERCİH ETTİĞİ MARKA

www.ozselin.com

Adres:

İstanbul Mermerciler San. Sit. Yapı Koop. 176 Ada 28 Parsel
18. Cad. No:28 Köşeler Köyü - Gebze - Kocaeli

Telefon: +90 262 728 14 01 (PBX) Fax: +90 262 728 14 04

e-Posta:info@ozselin.com



DOLUM VE KAPATMA MAKİNESİ



OTOMATİK DOLUM MAKİNESİ

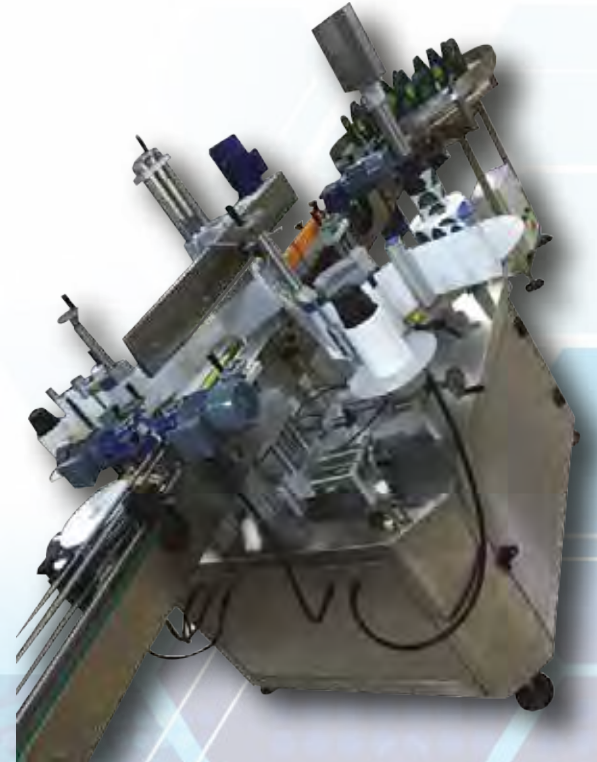
- Dolduracağı ürün; gıda, ilaç, kimya, kozmetik ve deterjan vs tüm akıştan ürünleri doldurur.
- Kapasite 2200-2800 adet / saatte 500 cc
- Dolum aralığı 100 cc - 1000cc / 1000cc-5000cc
- Dipten ve üstten dolum özelliği
- Dolum hızı ayarlanabilir

KAPAK KAPATMA

- Kapaklar, valf, vidalı kapak ,pushbul ve triger
- Şişe yüksekliği ayarlanabilir
- Hız kontrollü ayırma sistemi
- Havalı motor 3 toplu sistem
- Kapasite dolum makinesine akuple

ÇİFT TARAFLI ETİKETLEME MAKİNESİ

- Etiket rulo genişliği min. 35 mm max. 160-240 mm
- 2 adet etiketleme modülü
- Kapasite 3000 adet/saat
- Mikro işlemci kumandalı
- Şişe etiket değiştirme süresi max. 10 dk



ARSANMAK MAKİNA İMALAT SANAYİ VE DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.

Adres: Meclis Mah. Teraziler Cad. Perpim Sanayi Sitesi B Blok No: 33 - 46 Sancaktepe / İstanbul / TÜRKİYE

Tel: +90 216 313 2871 - +90 216 313 2877 | Faks: +90 216 313 2872

E-Posta: info@ar-san.com - www.ar-san.com - www.dolummakinesi.com.tr



TARIM-ÇEVRE, İKLİM VE ORGANİK TARIM TEDBİRİ İÇİN IPARD II – DÖRDÜNCÜ BAŞVURU ÇAĞRI İLANI YAYIMLANMIŞTIR



TKDK Resmi Web Sitesi'nden alınan bilgiye göre; Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) 7 Eylül 2018 tarihinde "Tarım-Çevre, İklim ve Organik Tarım Tedbiri" için IPARD II Programı Dördüncü Başvuru Çağrı İlanına çıkmış bulunmaktadır.

Bu Başvuru Çağrı İlanı kapsamında sadece "Tarım-Çevre, İklim ve Organik Tarım Tedbiri" için başvurular alınacak ve tedbir pilot bölge olarak Ankara İli Beypazarı ilçesinde uygulanacaktır.

Diğer IPARD II uygulama illerinden başvuru alınmayacaktır.



Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK), pilot bölge olarak seçilen Ankara'nın Beypazarı ilçesinde uygulanmak üzere 1,6 milyon avro hibeyle desteklenecek toprak örtüsü yönetimi ve toprak erozyonu kontrolü için yeni başvuru çağrı ilanı yayımladı.

Çevre dostu uygulamaları karşılığında sağlanacak bu mali desteğin kaynağı, Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti eş finansmanı ile hazırlanan Katılım Öncesi Kırsal Kalkınma Aracı (IPARD) Programı fonundan oluşuyor. Program çerçevesinde kullanılacak mali katkı geri ödemesiz olarak kullanılacak.

Toprak örtüsü yönetimi ve toprak erozyonu kontrolüne katkı sağlamayı amaçlayan bu tedbir kapsamında, aynı

tarımsal parsellerde 5 yıl boyunca IPARD II Programı'nda belirtilen tarım-çevre gerekliliklerine uyum sağlayarak fiğ veya korunga eken çiftçilere destek sağlanacaktır. 5 yıllık uygulama taahhütü veren üreticilere 2 paketten birini tercih etmeleri halinde destek ödemesi yapılacaktır. Birinci paket kapsamında, 5 yılın 3'ünde fiğ ekimi yapan üreticilere hektar başına yıllık olarak hibe verilecek. İkinci paket kapsamında ise 5 yıl boyunca korunga ekimi yapan üreticilere hektar başına yıllık olarak ödeme yapılacaktır. Ayrıca, danışmanlık hizmeti kullanılıyorsa yalnızca ilk yıl için danışmanlık ücreti desteği sağlanacak. Beypazarı çiftçimize 1,6 milyon avroluk yeni hibe paketimiz hayırlı olsun.

Başvurular Ocak 2019'da yapılacak.

DESTEK BÜTÇESİ: Bu Başvuru Çağrı İlanı kapsamında sadece "Tarım-Çevre, İklim ve Organik Tarım" tedbiri kapsamında başvurular kabul edilecektir. Destek oranı ve destek bütçesi şu şekildedir;

TEDBİR ADI: Tarım-Çevre, İklim Ve Organik Tarım

SEKTÖR ADI: Toprak örtüsü yönetimi ve toprak erozyonu kontrolü

DESTEK ORANI: %100

TOPLAM DESTEK BÜTÇESİ (AVRO): 1.623.529

"49 yıldır sizinle..."



KURUYEMİŞ · KURUKAHVE · ŞEKERLEME



www.ozerciyeskuruyemis.com

Fabrika:

Adana Hacı Sabancı Organize Sanayi Bölgesi 19 Mayıs Cad No:8 Yakapınar/ADANA

Tel: (0.322) 394 52 30-31 Fax: (0.322) 394 52 32



T.C. TOPRAK MAHSULLERİ OFİSİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ TEMMUZ AYI VERİLERİ

BUĞDAY VE ARPA

TMO 2 Temmuz tarihli açıklamsına göre, 2017 yılında 21,5 milyon ton olan buğday üretiminin 2018 yılında %2,3 azalışla 21,0 milyon ton; 7,1 milyon ton olan arpa üretiminin ise %4,2 artışla 7,4 milyon ton olarak gerçekleşeceği tahmin edilmektedir (TÜİK 1. Tahmin).

2018 dönemi hububat hasatının başlamasını müteakip 12 Mayıs 2018'de TMO hububat alım fiyatları açıklanmış olup 15 Mayıs 2018 tarihi itibarıyla de hasat olan bölgelerde alımlara başlanmıştır.

Alım fiyatları; Anadolu kırmızı/beyaz sert buğday için 1.050 TL/Ton, diğer kırmızı/beyaz buğday için 1.000 TL/Ton, düşük vasıflı ekmeklik buğday için 870 TL/Ton, makarnalık buğday için 1.100 TL/Ton, düşük vasıflı

makarnalık buğday için 920 TL/Ton, arpa için 825 TL/Ton, çavdar, yulaf ve tritikale için 800 TL/Ton olarak açıklanmıştır.

Haziran ayı sonu itibarıyla 736.541 ton buğday, 25.147 ton arpa peşin, 707 ton arpa emanet olarak alınmıştır. Haziran ayı sonu itibarıyla ülke genelinde makarnalık buğday 1.090 TL/Ton, AKS buğday 1.010 TL/Ton, arpa ise 850 TL/Ton ortalama fiyatla işlem görmüştür.

MISIR

2017 yılında 5,9 milyon ton olan mısır üretiminin 2018 yılında % 3,4 azalışla 5,7 milyon ton olarak gerçekleşeceği tahmin edilmektedir (TÜİK 1. Tahmin). 2017 döneminde hasat I. üründe 4 Ağustos, II. ürün de ise 18 Ekim itibarıyla başlamış olup 17 Ocak itibarıyla tamamlanmıştır.

Hasatla birlikte üreticilerimiz depolama ve finansman imkânı sağlamak amacıyla 07 Ağustos'tan itibaren emanet alımlara başlanmıştır. 19 Eylül'de 2017 yılı mısır peşin alım fiyatı 760 TL/Ton olarak açıklanmış olup toplam 205 bin ton peşin, 7 bin ton emanet mısır alınmıştır.

Haziran ayı sonu itibarıyla % 14 rutubetli mısırın ülke genelinde piyasa fiyatı 860-1.040 TL/Ton aralığında olup ortalama fiyat 990 TL/Ton'dur.

T.C. TOPRAK MAHSULLERİ OFİSİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ ÇELTİK

2017 yılında 900 bin ton olan çeltik üretiminin 2018 yılında %4,4 artışla 940 bin ton olarak gerçekleşeceği tahmin edilmektedir (TÜİK 1. Tahmin). Ülkemiz genelinde 2017 dönemi çeltik hasatı 3 Eylül itibarıyla başlamış olup

6 Kasım'da tamamlanmıştır. TMO, hasatın başlamasının ardından 12 Eylül 2017'de üreticilerin depolama ve finansman ihtiyacını karşılamak amacıyla emanet alımlara başlamıştır. Ancak Kurumumuza çeltik arzı olmamıştır. Çeltik piyasa fiyatları üretici lehine olduğu için fiyat açıklama ihtiyacı duyulmamıştır.

2018 dönemi çeltik ekilişleri Mayıs ayı başında ilk olarak Gönen'de başlamış olup ülke genelinde tamamlanmıştır. Haziran ayı sonu itibarıyla ülke genelinde serbest piyasada 60 randıman Osmancık çeşidi çeltik 2.400-2.750 TL/Ton fiyat aralığında işlem görmüştür.

NOHUT

2017 yılında 470 bin ton olan nohut üretiminin 2018 yılında % 17 artışla 550 bin ton olarak gerçekleşeceği tahmin edilmektedir (TÜİK 1. Tahmin). 2018 dönemi nohut hasadı Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Haziran ayı içerisinde başlamış, diğer bölgelerimizde ise (İç Anadolu, Marmara ve Ege) Temmuz ayında başlaması ve Ağustos ayı sonu itibarıyla tamamlanması beklenmektedir.

27 Haziran 2018'de TMO natürel nohut alım fiyatı 3.250 TL/Ton olarak açıklanmıştır. Haziran ayı sonu itibarıyla serbest piyasada natürel

nohut fiyatları 2.500-3.100 TL/Ton aralığındadır.

HAŞHAŞ

2017/2018 döneminde 13 ilde (Afyonkarahisar, Denizli, Konya, Burdur, Uşak, Isparta, Eskişehir, Kütahya, Manisa, Balıkesir, Çorum, Amasya, Tokat) 523.257 dekar alanda haşhaş ekim izni verilmiştir.

2018 yılı Haziran ayında yurt dışına 109.576 US\$ tutarında 269,68 kg morfin ve türevleri ihracatı gerçekleşmiştir. 2018 yılı Haziran ayında 267.848 TL tutarında 152,50 kg yurt içi morfin ve türevleri satışı yapılmıştır.

T.C. TOPRAK MAHSULLERİ OFİSİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ FINDIK

2016 yılında 420 bin ton olan kabuklu fındık üretimi 2017 yılında %61 artışla 675 bin ton olarak gerçekleşmiştir (TÜİK).

2017 sonu itibarıyla kabuklu fındık alımları sonlandırılmıştır. 2016 ve 2017 mahsulü toplam 143 bin ton kabuklu fındık alımı yapılmış olup üreticilerimize yapılan ödeme miktarı 1,4 milyar TL'dir. Kavrulmuş iç fındık ve rafine fındık yağı perakende satışları devam etmektedir. Kabuklu fındık satışlarımız devam etmekte olup Haziran ayı içerisinde 2.702

ton kabuklu fındık satışı yapılmıştır (Toplam satış miktarı; 59.558 ton).

Haziran ayı sonu itibarıyla stoklarımızda 78.610 ton kabuklu fındık, 390 ton kavrulmuş iç fındık, 568 ton rafine fındık yağı bulunmaktadır. Haziran ayı içerisinde piyasalarda Giresun Kalite kabuklu fındık 12,00-12,20 TL/Kg, Levant Kalite kabuklu fındık 9,50-10,00 TL/Kg fiyat aralığında işlem görmüştür.

EKMEK İSRAFINI ÖNLEME KAMPANYASI

2013 yılında başlayan kampanya kapsamında ülke genelinde 824 farklı kurum ve kuruluşla işbirliği içerisinde 901 etkinlik gerçekleştirilmiştir.

Kampanya sonucunda sağlanan faydalar ve ekonomiye katkıları 2013 yılında yayımlanan "Türkiye'de Ekmek İsrafı Araştırması" isimli kitapta toplanarak kamuoyu ile paylaşılmıştır. Kampanya çalışmalarına 2013/3 sayılı Başbakanlık Genelgesi ve 16 Şubat 2015 tarihli Yüksek Planlama Kurulu (YPK) Kararı doğrultusunda tüm kurum ve kuruluşlar, STK'ler, üniversiteler, özel eğitim kurumları ve özel firmalar ile koordineli olarak 2018 yılı sonuna kadar Bakanlığımız ve Kuruluşumuz koordinasyonunda etkin şekilde devam edilecektir.



KIRGIZİSTAN TÜRKİYE'YE KURU FASULYE İHRAÇ EDİYOR



Kırgızistan, büyüyen bir ekonomiye sahip. Kırgızistan Başbakanı Muhmmedkayıl Abılgaziyev'in Haziran 2018 tarihinde ülke basınına yaptığı açıklamaya göre; Ülke ekonomisi geçen yıl yüzde 4,6 ile beklentilerin üzerinde bir büyüme kaydetti.

2017 yılı faaliyet raporunu ülke parlamentosuna sunan Abılgaziyev, yaptığı değerlendirmede yüzde 3.5 olarak hedeflenen büyümede 1.1 puan fark yarattıklarını ifade etti. (www.724.kg, 18.06.2018 tarihli haberi)

Kırgızistan, Dünyaya kuru fasulye ihraç ederken, önemli pazarlarından biri de Türkiye. Kendine "gıda ambarı" denen Türkiye, son yıllarda, diğer pek çok bakliyat ürünüde olduğu gibi kuru fasulyede de net ihtacatçı pozisyonuna geriledi. 2017 yılında, nohuttan sonra kuru fasulye de de gümrük vergileri kaldırıldı.

Türkiye'nin bu süreçte alım yaptığı ülkelerin başında ise Kırgızistan ile Arjantin geliyor. 2016 yılında 22,8 milyon dolarlık kuru fasulye ithalatının 7 milyon doları Kırgızistan'dan 6 milyon dolar ithalat ise Arjantin'den yapıldı.



FAO FASULYE VERİLERİ

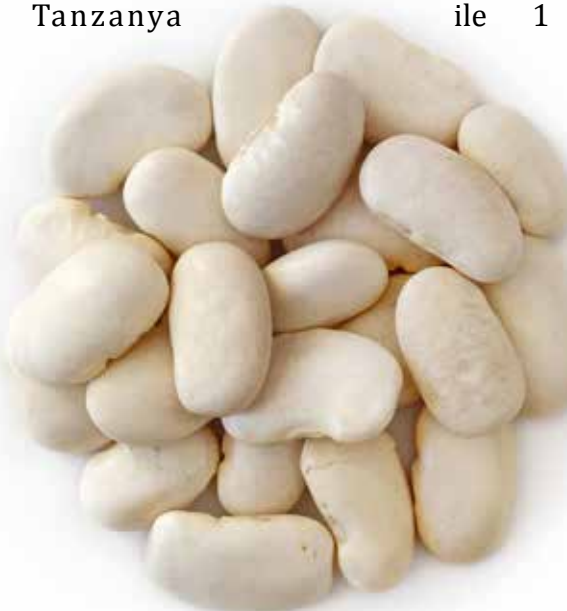
Birleşmiş Milletler Tarım ve Gıda Örgütü (FAO) tarafından Dünya Bakliyat üretimine yönelik en son sayısal veri 2014 yılını kapsamaktadır. Genel hatlarıyla bakliyat üretimine bakılacak olursa, dünya üzerinde en çok üretilen bakliyat kuru fasulyedir. 2010 yılında yaklaşık 24 milyon ton olarak gerçekleşen dünya kuru fasulye üretimi, 2011 yılında 23 milyon tona gerilemiş, 2014 yılında ise üretim yeniden artışa geçmiş ve son 6 yılın en yüksek seviyesi olan 26,5 milyon tona ulaşmıştır. Kıta bazında kuru fasulye ve nohut üretimine bakılacak olursa, dünya kuru fasulye üretiminde, Asya kıtası ilk sırayı almaktadır. 2014 yılında 11,6 milyon ton kuru fasulye üretimi gerçekleştiren Asya kıtasını, aynı yıl 7,9 milyon tonla Amerika kıtası; 6,1 milyon tonla Afrika kıtası takip etmektedir.

Ülkeler, bakliyat üretiminde bir ya da iki ürüne odaklanmışlardır. 2014 verileri bazında ülkelerin kuru fasulye üretimine bakıldığında, Myanmar'ın dünya üretiminde ilk sırada olduğu görülmektedir. 2012 yılında 4 milyon ton kuru fasulye üreten Myanmar, 2013 yılında ise üretimini

4,3 milyon tona yükseltmiştir. Artış 2014 yılında da devam etmiş, üretim miktarı 4,6 milyon tonu bulmuştur. Myanmar'ın hemen ardından gelen Hindistan, 2012 yılında 3,7 milyon ton olan kuru fasulye üretimini 2014 yılında 4 milyon tona çıkarmıştır. Dünyanın üçüncü büyük kuru fasulye üreticisi Brezilya'nın ise 2012 yılında 2,7 ve 2013 yılında 2,8 milyon ton olarak gerçekleşen kuru fasulye üretimi, 2014 yıllarında 3,2 milyon tona yükselmiştir. 2014 yılı verilerine göre, Brezilya'nın ardından 1,3 milyon tonla ABD; 1,2 milyon tonla Meksika, 1,1 milyon tonla Tanzanya ile 1

milyon tonla Çin gelmektedir.

Dünya üzerinde en çok üretilen bakliyat kuru fasulyedir. FAO verilerine göre, 2011 yılında 23 milyon ton olan dünya kuru fasulye üretimi, 2014 yılında ise artışa geçerek son 6 yılın en yüksek seviyesi olan 26,5 milyon tona ulaşmıştır. Nohut, dünya bakliyat üretiminde kuru fasulyenin ardından ikinci sırada yer almaktadır. 2011-2012 yıllarında 11,5 milyon ton civarında gerçekleşen dünya nohut üretimi, 2013 yılında 13,3 milyon tona; 2014 yılında da 13,7 milyon tona ulaşmıştır. Her iki bakliyat türünün üretiminde Asya kıtası ilk sırada yer almaktadır. (millermagazine.com, 11.07.2017 tarihli haberi)



Genellikle Türkiye, Kuru Fasulyeyi Kırgızistan'dan ihraç ediyor. Peki, Kırgız Fasulyesinin farkı nedir?

TÜİK Verilerine göre Türkiye'de; Kuru fasulyede üretim miktarı 2013 yılında 195 bin ton civarında iken, 2014 yılında ise bir miktar artarak 215 bin tona yükselmiştir. 2015 yılında 235 bin ton kuru fasulye üretimi yapılan Türkiye'de 2016 yılında ise aynı miktarda fasulye üretimi yapıldığı tahmin edilmektedir.

2010'dan Bu Yana Ceviz Piyasasında Marka



Ukrayna Cevizi



Şili Cevizi



Kabak Çekirdeği



Ay çekirdeği



Kuru Kayısı



Kuru Üzüm

BİR BAHARAT OLARAK DEMİR HİNDİ MEYVESİ



Demirhindi adı Arapça'da "hint hurması" demek olan "tamr-i hindimden gelir. 10-25 metre boyundaki ağaçları 7-20 cm uzunluk, 2.5-3.5 cm genişlikte; keçi boynuzu meyvelerine benzeyen, koyu kestane renginde meyveleri verir. Ortalama 150 yıl ömürlü bir ağaçtır,

demirhindi ağacı. Bir ağaçtan yılda 225 kilograma kadar meyve alınabilir. Meyve bileşiminde protein, şeker, pektin, A, B1, B2, B3, B5, B6, C vitaminleri potasyum, fosfor, magnezyum, kalsiyum, sodyum, demir, selenyum, bakır gibi mineraller bulunur.

Afrika'da baharat olarak kullanılan meyvelerin en başta gelenidir: Hindistan, Senegal, Sudan, Orta Amerika, Guatemala, Meksika yetiştiği ülkelerdir. Eski Yunanlılar ve Mısırlılar İ.Ö 4. Y.Y.'da demirhindiye kullanmaya başlamışlardır. Afrika'nın bazı bölgelerinde kutsal ağaç olan demirhindinin meyveleri

ve kabukları fillere uysal olmaları için yedirilirdi. Susuzluk giderici olarak ünlenen bu bitki, Osmanlı tıbbı ve mutfağına da girmiştir.

Susuzluğu kesmesi, kusma, ateş ve iç sıkıntısına iyi gelmesiyle tarihte ünlüdür. Meyveleri, yaprakları, tohumları geleneksel tıpta kullanılır. Baharat olarak ise meyveleri bütün olarak veya sadece etli kısımlarıyla kullanılır. Hint, Orta Doğu ve Güney Doğu Asya yemeklerinde tatlımsı ekşi tadıyla çokça kullanılır. Sanayide şekerlemelere kıvam verici olarak eklenir.

TEFF TOHUMU



Teff Tohumu asıl olarak Etiyopya'da yetişiyor ve yaygın olarak hayvan yemi olarak kullanılıyor. Ancak son dönemde zayıflama çayı olarak da gündelik hayat içerisinde kendine yer buldu. Etkisi insanlar tarafından merak edilmeye başlanan Teff Tohumu, "Hollywood Starlarının Zayıflama Çayı" olarak da biliniyor.



oluşmaktadır. Beyaz renginin tadı kestaneye benzemektedir. Kırmızı renkli olanı içerisinde bolca demir barındırmaktadır. Kahverengi renkli olan ise fındık tadını andırmaktadır.

Kahverengi renkli olan ise fındık tadını andırmaktadır.

Dünyanın en ufak taneli tahılı olarak bilinen Teff, Tarım Sektöründe özellikle son dönemlerde daha da tercih edilen bir hayvan yemidir. Teff Yem Bitkisi, ıslah edilerek hayvan yetiştiricilerinin kullanımına sunulmuştur.

Yaz aylarında kaliteli yeşil ot bulmak zorlaşmıştır. Süt fiyatlarının en yüksek olduğu dönemde yeşil otun olmaması hayvan yetiştiricileri için büyük bir kayıptır. Yer yer yeşil ot açığı sorgum-sudan otu ile karşılanmaya çalışılsa da fabrika yemlerine bağımlılık devam etmektedir. Yaz otu Teff Glass çiftçinin can simidi olmuştur.

Fabrika yemlerinde büyük bir tasarruf

ve hayvanlarda yüksek verim artışı sağlamaktadır. Teff grass dünyada yoğun ilgi görmektedir. Atlarda, büyükbaş, küçükbaş hayvanlarda yüksek performans artışı sağlar.

Arpa, buğday hasadı döneminde ikinci ürün olarak ekimi yapılan çok yüksek besin ihtiva eden bir yem bitkisidir. Nisan, mayıs, haziran, temmuz, ağustos ve eylül aylarında sululu şartlarda yetişen tek yıllık yazlık yem bitkisidir. Dekara ortalama 1kg teff grass tohumu ekilir. Kuraklığa ve susuzluğa son derece dayanıklıdır. Erken ilkbaharda kurak arazilere ekildiğinde rahatlıkla ilkbahar yağışıyla yetişir.

Birinci biçim ekilsten 30- 40 gün sonra yapılır. Diğer biçimler ise 25 gün beklenir. Her biçimde dekardan 2 ton üzerinde yeşil ot, yaklaşık 700kg civarında kuru ot elde edilir. Kuru ot kalitesi çok yüksektir. Yumuşak bir ot karakteri vardır.

Teff tohumlu çay Hollywood yıldızlarının zayıflama amaçlı kullandığı, besin değeri bakımından oldukça yüksek bir tohum çeşididir. Teff, dünyadaki en besleyici alternatif tahıllardan biridir. Kalsiyum, lif, protein ve antioksidanlar sunar. Bu büyük bir enerji kaynağıdır, kemik sağlığını korur ve kilo verme çabalarını desteklemeye bile yardımcı olabilecek uzun süreli doygunluk sağlar. Teff tohumu, buğday tahılı ile karşılaştırıldığında besin değeri açısından daha yüksektir ve sindirilmesi daha kolaydır. Çünkü teff tohumunda gluten yoktur.

Dünya üzerinde birçok kişi tarafından kullanılan teff bitkisi aynı zamanda taf ve khakshir isimleriyle de bilinen bir tahıldır. Kuzey Etiyopya'da yetişen bu bitki aynı zamanda birçok ülkede de üretilmektedir. 3 farklı renk çeşidinden



KURU GIDADA PAKETLEMENİN ÖNEMİ VE AFLATOKSİN

“

Kuru gıdanın sağlıklı koşullarda saklanması ve uzun ömürlü olması için açıkta satılmaması uzmanlar tarafından öneriliyor. Özellikle son 50 yıl içerisinde paketleme sektöründeki teknolojik ilerlemelerle kuru gıdalar büyük oranda pakete girdi. Ancak 2016 Uluslararası Bakliyat Yılı çerçevesinde yapılan çalışmalarla bilinç seviyesini arttırmak ve paket kullanım oranını yükseltmek hedefleniyor. Aflatoksin ile mücadele aralıksız sürüyor!

”

Esas Tazelik Pakette

Mahsulün doğadan toplandığı haliyle ya da işlendikten sonra tazeliğini koruması, ancak hava, ışık, ısı, kir gibi unsurlardan uzak tutulmasıyla mümkün. Uygun koşullarda muhafaza edilen kuruyemiş, markalı kuruluşlar tarafından el değmeden, hijyenik ve uluslararası üretim standartları doğrultusunda gelişmiş teknoloji kullanımıyla paketleniyor. Böylece en taze haliyle muhafaza edilirken, kir ya da ısı gibi olumsuz koşullara maruz kalmadığı için de zararlı aflatoksin üremesi engelleniyor. Dolayısıyla kuruyemiş, paketlenmiş haliyle daha taze, daha sağlıklı ve daha güvenilir olarak tüketime sunuluyor.

Aflatoksin Nedir?

Son yıllarda yaşamımızı önemli derecede etkilediği için sıklıkla sözü edilen aflatoksin, günlük yaşantımızda

her yerde karşılaştığımız küflerden bazılarının, ürettikleri bir çok kimyasal maddelerden biridir. Bu kimyasal maddeler arasında bazıları insanlarda ve hayvanlarda hastalığa neden olduğu için bir tür zehir özelliği taşımaktadır ve aflatoksin de bunlardan biridir. Zaten aflatoksin kelimesi de onu yapan küfün adından (Aspergillus flatus) ve zehir anlamına gelen “toksin” kelimesinden gelmiştir.

Afla+ Toksin: Aflatoksin

Bu maddede bir çok organın yanı sıra asıl karaciğer üzerinde etkili olmakta ve giderek karaciğer kanserine yol açmaktadır. Bu etki, genetik çalışmalarla son yıllarda kesin olarak kanıtlanmıştır. Ayrıca birçok ülkede yapılan çalışmalar, karaciğer kanserine yakalanan insan sayısı ile tükettikleri aflatoksinli gıda arasında yakın bir ilişki olduğu gösterilmiştir.

Aflatoksin Nasıl Oluşur?

Bir gıda maddesinde aflatoksinin oluşması için ilk koşul, bu toksini yapan küfün sporlarının gıda maddesine bulaşması; daha önemli ikinci koşul ise, gıdanın kendisinin ve bulunduğu ortamın, bu küf sporlarının çimlenerek çoğalmasını sağlayacak şartlara sahip olmasıdır. Küfün veya sporlarının insan sağlığına çoğu kez herhangi bir olumsuz etkisi olmamasına karşın, ürettikleri maddelerin bir kısmı zararlıdır ve bu maddelerin birçoğu yüksek sıcaklık ile ortadan kaybolmamaktadır. Küflerin gelişebildiği her gıda maddesinde aflatoksin veya benzeri başa bir zehirli maddenin meydana gelmesi ihtimali bulunmaktadır. Öncelikle aflatoksinin hububatı korumak için paketlemek şarttır. Kuru Gıdada paketlemenin önemi yadsınamaz!



AKY TECHNOLOGY, AR-GE MERKEZİ ONAYI ALDI

“

T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'na bağlı, Bilim ve Teknoloji Genel Müdürlüğü'nden "AKY Technology Ar- Ge Merkezi" kurulumu için onay alınmıştır. AKY Technology olarak, inovatif fikirlerle yepyeni teknolojiler geliştirmek ve ülkeye daha da faydalı olmak için yol alıyoruz.

”

AKY Technology, 2015 yılının Ocak ayında bir elin parmaklarını aşmayacak sayıda çalışan ile ticari yolculuğuna başladı. Bakliyat, Hububat, Kuruyemiş, Tohum ve Yağlı Tohum konusunda eleme, seçme, temizleme makineleri ve ekipmanları geliştirerek üreten Kuruluş, bugün 26.000 m2 üretim alanında ortalama 400 çalışanı ile Kuru Gıda Ticaretinin kalbinin attığı Mersin'den dünyaya teknolojilerini gönderiyor.

AKY Technology başarısını KOSGEB'den 2015 yılının sonunda aldığı ödül ile taçlandırdı. “İş

Dünyasının Oscarı” olarak anılan, KOSGEB 4. KOBİ ve Genç Girişimciler Ödülleri'nde “İnovatif Girişimci Ödülü'nü” kazandı. 4 Bin firma içerisinde 45 firmanın seçildiği ve 9 dalda yarıştığı Tören'de AKY Technology adına İnovatif Girişimci Ödülü'nü, dönemin T.C. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanı Fikri Işık'ın elinden AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek aldı.

İnovasyon odaklı üretim prensiplerine bağlı kalarak teknolojiler geliştirmeye sürdüren AKY Technology, bu yolculuğa AR- GE Merkezi statüsünde

Devletin desteği ile devam edecek. 2018 yılının ikinci yarısında, T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'na bağlı, Bilim ve Teknoloji Genel Müdürlüğü'nden "AKY Technology Ar- Ge Merkezi" kurulumu için onay alındı. Bundan sonraki süreçte yepyeni fikirler, öz sermaye ile değil, devletimizin maddi ve manevi desteği ile vücut bulacak. **AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecektir.**

Emeginiz Koruma Altında



**Tercih patent markanızı, fikirlerinizi,
buluşunuzu kısacası emeğinizi koruma altına alır.**



YEŞİL FABRİKA YOLDA!



Türkiye'nin öncü kuruyemiş markalarından Peyman, Eskişehir'de 50 Bin m² üzerinde büyük bir yatırım yaptı. "Kuruyemiş Temizleme ve Eleme Teknolojileri" üzerine yapılan bu yatırımın her adımında AKY Technology yer aldı. Toplam 4 hattan oluşan üretim parkurunda, eleme aşamasından paketlenme aşamasına kadar bütün süreçler, son teknoloji makineler sayesinde, insansız yönetiliyor.



Peyman "Yeşil Fabrika" konseptli yeni yatırımında, AKY Technology ile yürüdü. AKY Technology Ekibi, 6 ay boyunca Tesisin montaj aşamasında görev aldı. Üretim Parkurunda dikkati çeken sistemler arasında, tamamen plc ekranlar üzerinden otomatik olarak kontrol edilen; besleme sistemi, paketlenme sistemi, toz toplama sistemi, çöp toplama sistemi ve tüp konveyör uygulaması bulunuyor.

test aşamasında olan Tesis, önümüzdeki aylarda devreye alınacak. Çevre dostu ve ileri teknoloji bu yeni fabrika yatırımı ile Peyman, Türk ve Dünya Bakliyat Piyasasına hizmeti sürdürecektir.

Ülkeye ekonomik değer katacak bu yatırımında, AKY Technology markasını tercih eden PEYMAN Yönetim kuruluna ve özellikle de Peyman Fabrika Müdürü Sayın Burhanettin Görgülü'ye teşekkür ederiz.

Montajı tamamlanan ve





%34'lük oranla İç Anadolu Bölgesi Excel satışında 1.sırada

In the year of 2017, Central Anatolia Region has taken the first place in Excel Machines sales with a rate of 34%.

في عام 2017، احتلت منطقة وسط الاناضول المرتبة الاولى في مبيعات غرابيل الاكسيل بنسبة 34%.

2017 YILINDA
GÖNDERİLEN

%44'lük oranla Akdeniz Bölgesi, Elek satışında 1.sırada

In the year 2017, the Mediterranean Region occupies the first place in sales of Screen Cleaners with a rate of 44%.

في عام 2017، احتلت منطقة البحر المتوسط المرتبة الأولى في مبيعات الغرابيل التقليدية بنسبة 44%.



UĞUR AKYÜREK, “JAGUAR XL IN VE BEYAZ AY ÇEKİRDEĞİ OUT

Tarımda ithal ürün çok yüksek. Türkiye İstatistik Kurumu, 2018 yılının ilk çeyreğine ilişkin dış ticaret verilerini açıkladı. Genel olarak ihracattaki artış yüzde 7.7 seviyesinde, ithalattaki artış ise yüzde 12.7 olarak bildirildi. 2018 Ocak-Şubat-Mart döneminde buğdayda yüzde 148 artış oldu. Ay çekirdeğinde de durum çok farklı değil. Özellikle Jaguar XL Ayçekirdeği ile Çin'in üreterek Dünya Kuruyemiş Piyasasına servis ettiği “Dakota Cinsi Ay Çekirdeği” çok talep görüyor.

Uğur Akyürek, Türkiye İstatistik Kurumu'nun 2018 yılı ilk çeyreğine ilişkin açıkladığı buğday ve ayçiçeğine ilişkin verileri paylaştı:

Buğdaydaki artış yüzde 148

Uğur Akyürek, Türkiye İstatistik Kurumu, 2018'in ilk 3 aylık döneminde 1 milyon 987 bin ton buğday ithal eden Türkiye'nin, bunu karşılığında 421,5 milyon dolar ödendiğini belirterek, "Geçen yılın aynı döneminde 801 bin ton buğday ithalatı için 167,6 milyon dolar ödenmişti. Buğday ithalatındaki artış ilk 3 ayda yüzde 148 oldu. 2017 yılında toplamda 5 milyon ton buğday ithalatına 1 milyar dolar ödemişti." dedi.

Dünya Tarım Piyasası'nın ülkeler arasında büyük tonajlarda ürün alım- satımıyla sıcak bir piyasa olduğunun ve ihracat ve ithalat hareketlerinin çağımızda olması gereken, doğal ticari hareketler olduğunun altını çizerek, "Yine de ithal ettiğimiz kadar üretmemiz de gerekli. Hem toplumların varlıklarını sağlıklı bir şekilde sürdürmesi hem de Dünya Ticaret Piyasası'nda güçlü kalması için katma değerli tarım ürünleri üretimine ağırlık verilmeli " yorumunda bulundu.

Hububat, bakliyat ve kuruyemiş piyasasının önemli ürünleri olan mısır, pamuk ve ayçiçeği ile ilgili de sayısal bilgiler veren Uğur Akyürek, "Mısır ithalatı 10 kat arttı" dedi.

Türkiye 2017 yılında ilk 3 ayda 103 bin ton mısır ithalatı için 30.3 milyon dolar döviz öderken bu yıl aynı dönemde ithalat 10 kattan daha fazla artarak 1 milyon 41 bin tona ulaştı. Bu ithalat için ödenen döviz ise 206.1 milyon dolar. Türkiye, 2017 yılında 2.1 milyon ton mısır ithalatına 429 milyon dolar ödedi.

"Pamuk ve ayçiçeği ithalatı da

mısırdan farklı değil."

Türkiye, 2018'in ilk 3 aylık döneminde 230 bin ton pamuk ithalatı karşılığında 412.1 milyon dolar öderken, geçen yılın aynı döneminde 187 bin ton pamuk ithalatı için 322,8 milyon dolar ödenmişti. Pamuk ithalatındaki artış geçen yılın ilk 3 ayına göre yüzde 23 arttı. Türkiye 2017 yılında 914 bin ton pamuk ithalatına 1,7 milyar dolar ödemişti.

Bu yılın ilk 3 aylık döneminde ayçiçeği ithalatı 290 bin tona ulaşırken bunun karşılığında 135.9 milyon dolar ödendi. 2017'nin aynı döneminde 225 bin ton ayçiçeği ithalatı için 121.4 milyon dolar ödendi. Ayçiçeği ithalatındaki artış ilk üç ayda yüzde 29 civarında. 2017 yılında toplamda 640 bin ton ayçiçeği ithalatı yapılarak karşılığında 443,8 milyon dolar ödendi." dedi.



"Beyaz Ay Çekirdeği Out ve Jaguar XL In "

Tarım ürünlerinde melezleme yoluyla geliştirilen yeni türlerin, ürünlerdeki pek çok eksik ve zayıf noktayı ortadan kaldırdığına dikkat çeken Uğur Akyürek, "Dakota cinsi ay çekirdeği ve Jaguar XL şu an için talep gören bir ürün. Ancak ben etkisinin uzun süreceğini düşünmüyorum. Çünkü, dana önceki yıllarda Amerika bu çekirdek cinsinde iyileştirmeler denedi. Bir noktadan sonra kalite azaldı. Türkiye Kuruyemiş

Piyasası Temsilcilerinden son dönemde aldığım duyuma göre, Çin'den alınan ürünlerde de aynı durum yaşanıyor: Çin'den alınan tohumların kalitesinin düşüşe geçtiği ve boş ürüne sık rastlandığı yönünde söylentiler var.

Yine de, Çin'i Dakota cinsi çekirdek tohumunda sağladıkları iyileştirme yadsınacak türden de değil; Bir kere son tüketicinin üründe rahatsız olduğu özellikler ortadan kaldırmış ya da iyileştirmişler. Örneğin; Kabuğu incelmış. Kavurma işleminde ürün yanmıyor. İnsanın yerken ağzını hiç yormuyor... Üstelik aroması da çok güzel. Ürün kalitesindeki istikrarı korurlarsa o zaman kesin başarı sağlanır." dedi.

Çizgili Çekirdek Jaguar XL' a da değinen Uğur Akyürek, "Türk Kuruyemiş Piyasasında yer edinen ve son tüketicinin yoğun beğenisini toplayan bir diğer çekirdek tipinin de halk tarafından "Çizgili Çekirdek" olarak bilinen Jaguar XL olduğunu belirtti.

Uğur Akyürek, "Büyük, lezzeti, yüksek aromalı bu türün anavatanı Meksika. Ağırlıklı olarak üretimi ise Ukrayna, Rusya, Çin, Romanya ve Arjantin gibi ülkelerde de ekimi gerçekleştiriliyor. Marketlerde ve kuruyemiş dükkanlarında sıkça rastladığımız bu melez türde popülaritesini koruyor.

Sözlerine devam eden Uğur Akyürek, "Tabi ki, Türk Kuruyemiş Piyasası'nı olumsuz etkiledi. Çünkü beyaz ay çekirdeğine talebi azalttı. Bugün iç piyasada beyaz ay çekirdeği %10- 20 oranlarında kendine yer buluyor. Şunu net olarak söyleyebilirim ki; iç piyasada tüketilen çekirdeğin neredeyse hepsi ithal." yorumunda bulundu.



BİR BAKLIYAT FESTİVALİ “BRITISH DAL FESTIVAL”

“

www.britishdalfestival.com resmi web sitesinden alınan bilgiye göre; İngiltere'nin Bristol Şehrinde, Mart ayında bakliyat çeşitlerinden oluşan özel yemekler için bir festival düzenleniyor. En son olarak “British Dal Festival” 2018 yılında, 19- 25 Mart tarihlerinde düzenlendi. Okullarda, şehrin yemek yeme mekanlarında “Dal” tarifleri paylaşılarak sunumlar gerçekleştirildi. Hindistan’a özgü 3 kuşak boyunca yapılan yemekler, İngiltere’de geniş kitlelere tanıtıldı.

”



Bakliyat ürünlerinin sağlıklı, uygun fiyatlı ve lezzetli yönünü öne çıkararak yemeklerin tariflerini geniş kitlelere duyurmak ve bu yemeklerin tüketimini yaygınlaştırmak için İngiltere’de bir festival düzenlendi. 19- 25 Mart tarihlerinde düzenlenen etkinlikte birbirinden özel tatlar okullarda ve yemek yeme mekanlarında pişirilerek tanıtıldı.

Etkinlikte düzenlenen eğitimde, şefler ve aşçılar hazır bulunarak gösteriler düzenlerken; yemek yazarları, aşçılık öğretmenleri de hazır bulundu. Çocukların kendi bakliyat yemeklerini pişirmeleri ve baharatlarını yapmaları için özel eğitimler de verildi. Festival boyunca bu eğitimlere 1000 kişi

katılım gösterdi.

Üç kuşak, Büyükanne- anne – kız olarak hazırladığı ve en sevdiği yemekler Bristol başta olmak üzere 30’un üzerine şehirde “Dal Trail” etiketli restoranlarda menüde yer aldı. Mercimek, bezelye ve fasulye başta olmak üzere, İngiltere topraklarında yetiştirilebilecek ürünler, toplum gönüllüleri tarafından İngiltere’de Bristol’daki “Millenium Square” arazilerinde ekildi. Ağustos ve Eylül aylarında ürün topraktan kaldırılacak.

Dal nedir?

Hintçe bir kelime olan “Dal ya bölünmüş ya da dal anlamına gelir. Bezelye, fasulye veya başka bir baklagil

çeşidini ifade etmek için kullanılabilir. Geleneksel Hindistan Mutfağı’nda dal ile güveç, çorba, püre, pilav ya da puding pişirmek mümkündür.

Dal tariflerinin farkı, sudan başka bir şey ile pişirilmemesi ve baharat ile tatlandırılmasıdır. Sunum esnasında yanında birkaç atıştırmalık bulunur. “Dünyadaki en rahatlatıcı, besleyici ve ekonomik yemekler bu yolla pişirilir!” iddiasına sahiptir.

Dünyanın bildiği Dal Tarifleri arasında, “Meksika fasulyesi, Yunanistan Fava Dipsleri, Britanya Bezelye Pudingi ve Mantarlı Bezelyesi bulunmaktadır.



CNR FOOD İSTANBUL KAPILARINI AÇTI

CNR Food İstanbul, 5- 8 Eylül 2018 tarihlerinde CNREXPO Yeşilköy’de düzenlendi. Food İstanbul Gıda ve İçecek Ürünleri, Depolama, Soğutma, Taşıma ve Market Ekipmanları Fuarı kapılarını ziyaretçilerine açtı. Gıda, içecek, ev dışı tüketim ürünleri ve tedarikçileri, paketlenme ve ambalaj sektörlerinin aynı çatı altında bulunduğu tek platform olan CNR Food İstanbul eşsiz ticari fırsatlar sunuyor.



Cnr Expo Yeşilköy’de düzenlenen CNR Food İstanbul 5 Eylül tarihinde başladı.

CNR Holding kuruluşu İstanbul Fuarılık tarafından, İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (İİB), Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) ve Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) işbirliğinde organize edilen CNR Food İstanbul, Ev Dışı Tüketim Ürünleri ve Tedarikçileri Buluşması, Ambalaj, Paketlenme ve Gıda İşleme Sistemleri Özel Bölümü, 5 Eylül’de kapılarını açtı.

Cnr Food Fuarı resmi web sitesinden

alınan bilgiye göre; ABD, Rusya, Brezilya, Meksika, Peru, Güney Kore, Malezya’nın da aralarında bulunduğu 86 ülkeden 65 bin yerli ve yabancı alıcı, bin 600’den fazla marka ile bir araya geliyor.

Alım heyetine 200 yabancı firma temsilcisi katılıyor

Gıda sektöründe dünyanın önemli firmalarının katıldığı CNR Food İstanbul, ihracatçı firmalar için büyük fırsatlar sunuyor. Çekya, Hindistan, Rusya, Özbekistan, Çin, Malezya’nın ulusal pavyonlarının yanı sıra Yunanistan, Bulgaristan, Birleşik Arap Emirlikleri, Kuveyt, Türkmenistan, Arnavutluk, İspanya, Kenya, Tayvan,

İngiltere, Pakistan, Kıbrıs, Suudi Arabistan’ın da aralarında bulunduğu 60 ülkeden 200’e yakın yabancı firma fuarda, alım heyeti organizasyonuna katılarak B2B ikili iş görüşmeleri gerçekleştiriyor. Gıda toptancıları, zincir marketler, restoran, cafe, yemek ve catering şirketleri tarafından yoğun ilgi görecektir olan organizasyon 80 bin metrekare alanda düzenleniyor.

Dünya lezzetleri bir araya geliyor

Dünyanın en ünlü şeflerini de bir araya getirecek olan CNR Food İstanbul, Hindistan, Çin, Çekya, Tayvan, Malezya’nın da aralarında bulunduğu pek çok ülkenin lezzetini ve kültürünü ziyaretçilerin beğenisine sunuyor.



AgroExpo

ÖZBEKİSTAN AGROTECH EXPO 2018 YAPILDI

Uzbekistan

“

13. kez düzenlenecek olan AgroExpo Uzbekistan/ Agrotech Expo Uzbekistan 2018, 30 Mayıs- 2 Haziran tarihlerinde kapılarını ziyaretçilerine açacak. Tarım ve gıda işleme endüstrisi için önem arz eden fuar, uluslararası arenada sektör temsilcilerini buluşturacak. Yabancı üreticiler ile Özbekistan'dan gelen alıcıları buluşturacak etkinlik 3 gün boyunca sürdü.

”

Özbekistan, üreticiler ile alıcılar arasında köprü kuran önemli bir uluslararası fuar olarak, Dünya Tarım ve Gıda İşleme Endüstrisi tarafından kabul görüyor. AgroExpo Uzbekistan Fuarı'nın resmi web sitesinden edinilen bilgiye göre; 2017 yılında düzenlenen fuara, 12 ülkeden 7.200 ziyaretçi geldi. Ayrıca Almanya'nın tarım teknolojileri alanında önde gelen 11 üretici firmasından oluşan bir ticaret heyeti de organizasyonda yerini aldı.

Özbekistan Tarım Bakanlığı, Özbekistan'ın tüm şehir ve bölge belediyeleri fuarda bulundu. Özbekistan Hükümeti, fuara katılımcı



olarak farklı ülkelerden katılan ve ürün teshir edecek firmalara gümrükleme işlemlerinde özel yardım ve ayrıcalıklar sağlıyor.

Özbekistan'da tarım makineleri, bitki üretimi, hayvancılık ve işleme teknolojileri alanında iddialı olan bu fuarda Türkiye'den firmalar da yerini aldı.



DÜNYANIN EN BÜYÜK TEKNOLOJİ FUARLARINDAN CES DÜZENLENDİ



11 Ocak 2018 tarihli, ntv.com.tr haberine göre, ABD'nin Las Vegas kentinde bu yıl 51'ncisi düzenlenen dünyanın en büyük elektronik fuarı CES 2018 (Consumer Electronics Show) tüketici çeken 10 teknoloji harikasını tanıttı. CES 2018, teknoloji devlerini bir araya getirdi. Fuarda, teknolojik oyuncaklar ve iddialı cihazlarla göz kamaştırdı.



DÜNYANIN İLK SANAL PARMAK İZİ OKUYUCULU TELEFONU TANITILDI

ABD'de düzenlenen dünyanın en büyük teknoloji fuarında Vivo, dünyanın ilk sanal parmak izi okuyucu telefonunu tanıttı. Çin merkezli akıllı telefon üreticisi Vivo, Apple ve Samsung'tan beklenen hamleyi gerçekleştirerek dünyadaki ilk parmak izi tarayıcısı olan akıllı telefonu fuarda tanıtarak bu yılın ilk yarısında piyasaya çıkacağını açıkladı.

KODAK DA BİTCOİN DÜNYASINA ADIM ATTI

Fotoğraf makinelerinin dijitalleşmesiyle zor günler yaşayan Kodak, çareyi kripto para dünyasına adım atmakta buldu. KODAKCoin isimli bir ürünü üzerine çalışmalar yaptığını duyuran Kodak, Bitcoin madenciliği için geliştirdiği ürününü de görücüye çıkardı.

ELEKTRİKLİ UÇAN TAKSİ

Fuarda boy gösteren Bell Helicopter Textron, tüm tüketicilerin kullanabileceği geleceğin uçan

taksisini tanıttı. Bell'in inovasyon direktörü Scott Drennen'in model ile ilgili yaptığı açıklamaya göre uçan taksi, nesnelerin internetinin bir parçası olacak. TESLA'YA RAKİP Fuarda Byton tarafından tanıtılan elektrikli otomobil konsepti ise şimdiden en çok konuşulan modellerden biri olmayı başardı. Zira Tesla'ya rakip olacak model oldukça ilginç özelliklere ev sahipliği yapıyor. 523 kilometre menzile sahip olan elektrikli SUV modeli 272 beygir gücünde bir motora sahip.

BU BAVUL PEŞİNİZDEN AYRILMIYOR
ForwardX'in geliştirdiği akıllı bavul sizi çok büyük bir zahmetten kurtarıyor ve peşinizden ayrılmıyor! Siz onu taşıyorsanız, o içindeki elektrikli motorla hep ardınızdan geliyor!

MERCEDES-BENZ'DEN YENİ MULTİMEDYA SİSTEMİ

Mercedes-Benz'in yeni multimedya sistemi MBUX (Mercedes-Benz User Experience - Mercedes-Benz Kullanıcı Deneyimi) tanıtıldı.

SONY'DEN YENİ MODELLER

Sony, beklenen yeni akıllı telefonları Xperia XA2, Xperia XA2 Ultra ve Xperia L2'yi CES 2018 kapsamında resmi olarak tanıttı.

DANSÇI ROBOTLAR

İngiliz sanatçı Giles Walker tarafından tasarlanan ve yüz kısmında mobese kameraları bulunan robotlar fuarda pole dance gösterisi yaptı HTC VIVE PRO HTC, Vive serisi sanal gerçeklik başlıklarına bir yenisini daha ekledi. Orijinal modelin çıkışından neredeyse iki yıl son ra duyurulan HTC Vive Pro, kullanıcıların rahatsızlık duyduğu bazı noktaların düzeltilmesi için tasarlanmış bir cihaz olduğunu ilk bakışta gösteriyor.

ÇAMAŞIRLARINIZI DAHA HIZLI YIKAYACAK

Samsung'un CES'te tanıttığı yeni çamaşır makinesi QuickDrive çamaşırlarınızı aynı performansta "%35'e kadar daha hızlı" yıkayacak

AKİB, BÜYÜK VE GÜÇLÜ PAZAR RUSYA'DAN DÖNDÜ



23. Uluslararası Ambalaj Endüstrisi Fuarı - ROSUPACK, 26-29 Haziran 2018 tarihleri arasında Rusya'nın Moskova kentinde düzenlenirken, fuarın milli katılım organizasyonu 4. defa Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (AKİB) tarafından gerçekleştirildi.



Fuar, Rusya ve Doğu Avrupa'nın en geniş katılımı ambalaj ve paketleme fuarı özelliğini taşıyor. Paketleme makineleri ile paketleme üretim makineleri, hazır paket ve etiketleme, hammadde ve depolama sistemlerinde faaliyet gösteren firmaları buluşturan ve bir önceki yıl 23 bini aşkın kilometre alanda Almanya, İtalya, İngiltere, İspanya, Fransa, Finlandiya vb. 31 ülkeden 600 firma ile 20 bini aşkın ziyaretçiyi konuk eden Rosupack Fuarı'na ilgi bu sene de oldukça yüksekti.

32 Türk firmasının katılım sağladığı fuarda, toplamda 34 ülkeden 600'ün üzerinde katılımcı stantlarıyla yer alırken, sayısı 20 bini aşan ziyaretçilerin %97'sini gıda ve gıda dışı olmak üzere profesyonel alıcılar oluşturdu.

Çok büyük bir Pazar olduğu herkesçe kabul edilen Rusya'da böyle bir fuara katılmaktan duydukları memnuniyeti dile getiren ve fuarda ilk defa stant açan firmalar, öncelikle Rusya pazarı hakkında bilgi edinip bu pazarda tutunmanın ve kalıcı olmanın yollarını ararken, geçen yıllardan tecrübeli olan firmalar kurulan yeni ortaklıklar ile pazardaki yerlerini daha da sağlamlaştırmış oldu.



2017 yılında Dünyanın farklı
noktalarına, **250 elek** gönderildi.

في عام 2017 تم ارسال 250 غربال الى بلدان مختلفة .

250 screen cleaners have been delivered all over the world.



www.akytechnology.com

5 kıtada
390
eleme tesisi
kuruldu

2017 YILINDA
SATILAN

In 2017, 390 turnkey projects have
been installed in 5 different continents.

في عام 2017 تم تركيب 390 خط غربلة البقوليات
في خمس قارات مختلفة.



TÜRKİYE TOHUMCULUK SEKTÖRÜNÜN MİHENK TAŞLARINDAN, DR TARSA

Doktor Tarsa, 1987 yılında Prof. Dr. Mazhar Özman tarafından kuruldu. Tıp doktoru Özman, ilgi duyduğu toprak ve bahçe işlerine yönelerek, Dünya üzerinde seyahat ettiği ülkelerde olan ve Türkiye'nin henüz tanışmadığı yöntem ve materyalleri ülkeye kazandırdı.



Türk tarımına yeni ufuklar açan Özman şöyle diyor; "Bir gün İsviçre'deyiz. Çok güzel Amerikan menekşeleri var. Rengârenk... Saksıyı elimize aldık, ama çok hafifti. Bu toprak mı diye sorduk? O toprak değil, torf dediler. Türkiye'ye getirdik ve evimizin arkasında ki serada denedik. Üç gün sonra diktiğimiz Amerikan menekşeleri filizlenmişti."

Bu denemeden sonra Türkiye'ye bu ürünü getirme kararı aldı ve torfu Türkiye ile tanıştıran ilk kişi oldu.



Tarım sektörüne hizmet vermekte olan "Doktor Tarsa Tarım Sanayi ve Ticaret A.Ş." 1987 yılında İstanbul'da kurulmuş ve 2000 yılında genel merkezini halen faaliyetlerini sürdürmüş olduğu tarımın kalbinin attığı Antalya'ya nakletmiştir. Yine aynı yıl, gübre alanında dünyanın sayılı firmalarından biri olan SQM firması ile %50 ortaklığa başlamıştır.

Tarımın değişik kollarında hizmet veren altı ayrı şirketi bünyesinde barındırmakta olan Doktor Tarsa Grubu, Türkiye genelinde 60'dan fazlası Ziraat Mühendisi olmak üzere 270'i aşkın personeli, üç adet üretim tesisi ve üç ayrı yerdeki depolama tesisleri, Ukrayna'da Terra Tarsa LLC, Hollanda'da Plantacote N.V. tesisleri ile tarım sektörüne hizmet vermektedir.



Dr Tarsa Tohum Tesisi Başarı İle Tamamlandı

AKY Technology markalı makineleri tercih eden Dr. Tarsa, tohum tesisi edindi. 10 Ton/ Saat kapasitesindeki tam teşekküllü Tesiste; Experia Buğday Tohumu başarılı şekilde elenecek. Tekirdağ'da bulunan Tesisin üretim parkurunda; Excell 208 Turbo'dan 10 kanallı Lion Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi'ne kadar pek çok makine ve ekipman bulunuyor.

DOĞU AKDENİZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ, ADANA**BGM 25,
GELİŞTİRİLMİŞ YENİ
TOHUM TÜRLERİNİ
ÇUVALLAYACAK**

Adana Doğu Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü yeni makine yatırımı yaptı. Arpa, buğday, nohut, soya vb. ürünlerde, yeni tohum çeşitleri geliştiren, Devlet destekli bu enstitüye, BGM 25 Çuvallama Makinesi gönderildi. Enstitü, 5 ila 25 kg'lık paketlerde ıslah edilmiş türleri bu yeni makinesinde paketleyecek.



MERA YEM, ADANA

MERA YEM YENİ MAKİNELER EDİNDİ

Adana Ceyhan ilçesinde bulunan Mera Yem kapasite artırımına giderek yeni makineler edindi. Yeme katılacak dışarıdan temin edilen ürünleri temizlemek tartarak çuvallamak için makine yatırımı yapıldı. Üretim parkurunda; 4 Tekneli Ön Temizleme Makinesi, Çuvallama Kantarı, Bigbag Dolum Makinesi bulunuyor.



ÇETİNLER TİCARET, ANKARA

BİR TOHUM TESİSİ DAHA
ANKARA, BALA'DA TAMAMLANDI

Çetinler Ticaret yeni tesis yatırımı yaptı. 10 Ton/ Saat Kapasiteli Tesiste hububat, tohum, yem ve bakliyat çeşitlerinin elenebileceği tam otomatik bir üretim parkuru mevcut. İlaçlama makinesinden çuvallama makinesine... makineler otomatik olarak çalıştırılıyor. Böylece kullanıcısını hem yormuyor hem de maliyeti aşağı çekiyor. Özellikle Arpa ve buğday üzerine çalışacak tesisin üretim parkurunda; Vibro- Radyal Tarar İkili, Excell 208 Turbo Kapalı Eleme Makinesi, Hafiftane Makinesi, İlaçlama Makinesi, Kantar ve Ekipmanlar bulunuyor.



KOLUKISA TİCARET, GAZİANTEP

GAZİANTEP'TE BULGUR TESİSİNE YENİ MAKİNELER GÖNDERİLDİ

Gaziantep'te bulunan ve bulgur ürünü üzerine çalışan Kolukisa Ticaret, yeni makineler edinerek kapasitesini artırdı. Mevcut üretim parkuruna, AKY Technology Montaj Ekipleri tarafından, BSC 62 Paketleme Makinesi ile 3 Kanallı Lion Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi kurulumu gerçekleştirildi. Gaziantep Kuru Gıda Piyasası'na hayırlı olsun.



AD. DOĞANLAR TARIM, KAYSERİ

DOĞANLARDAN GÜZEL HAREKET

Kayseri Mimar Sinan Organize Sanayi Bölgesi'nden Türkiye'ye hizmet götürecek yeni bir Bakliyat Eleme Tesisleri kuruldu. Ortalama 6 Ton/ Saat Bakliyat, 10 Ton/ Saat buğday eleyebilen Tesisin üretim parkurunda; Excell 208 Turbo, Triyör, Hafiftane Makinesi, Taş Makinesi, Elevatörler ve diğer yatdımci ekipmanlar bulunuyor.



Teknolojiye yatırım yaparak kapasite artırımına giden Sayın Ali Doğan, İbrahim Doğan ve Mümin Doğan'a AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ediyoruz.



AY TARIM, KIRŞEHİR

KIRŞEHİR,
KAMAN'DA
TOHUM TESİSİ

Kırşehir'in Kaman İlçesi'nde yeni bir Tohum Eleme Tesisi kuruldu. Buğday üzerine çalışarak ortalama 10 Ton/ Saat ürün eleyecek olan bu yeni tohum tesisinde son teknoloji makineler bulunuyor. Üretim parkurunda; Excell 406 Combo bulunuyor. Firma yetkilisi Yusuf Uludağ'a AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz. AKY Technology ile teknolojik zamanı sürececek.



AZERBAIJAN

**KARDEŞ ÜLKEYE
TESİS YATIRIMI**

Azerbaycan'da bir tohum tesisi daha kuruluyor. Bu yüksek teknolojili otomatik tohum işleme tesisi, saatte 5-6 ton kapasite ile çalışacak. Ve bu Tesis, AKY Technology tarafından, Azerbaycan'a kurulan 3. Tesis olacak ve arpa ve soya fasulyesi ürünlerini başarıyla temizleyecek. Kardeş ülkeye hayırlı olmasını diliyoruz.



KIRGIZİSTAN

KIRGIZİSTAN, TALAS'DA TAM TEŞEKKÜLLÜ BİR FASULYE TEMİZLEME TESİSİ YÜKSELİYOR

Fasulye üretimi alanında son yıllarda iddiasını ortaya koyan Kırgızistan'da işleme tesisleri Türk markaları tarafından da kuruluyor. Bakliyat Sektöründen önemli bir Türk firması, Kırgızistan'da bulunan üretim tesisine fasulye ve nohut üzerine ikinci hattı ekledi. AKY Technology montaj ekipleri üretim parkurunun kurulumuna başladı: Fasulye ve nohut üzerine çalışan 5 Ton/Saatlik Tesis'te; XL Taş Makinesi, Megaboy Hafiftane Makinesi, Fasulye Parlatma Makinesi, Tek Kefeli Elek, 2 Adet Ortaboy Boylama Makinesi, Elevatör, Seçme Bantı, Siklon ve yardımcı ekipmanlar bulunuyor.



Tamamlandığında, kapasitesi ile bölgenin en büyük tesislerinden biri olması beklenen Tesisin, Kırgız Bakliyat Piyasası'na hayırlı olmasını diliyoruz.

AKY Technology ile teknolojik zamanı sürecektir!

BEYAZIT KARDEŞLER, YOZGAT**FOTOSORTER'DA
ÜRÜN DENENDİ**

Yozgat'ın Sorgun ilçesinde bulunan Beyazıt Kardeşler, Lion Serisi 5 Kanallı Fotosorter Renk Ayırma Makinesi'nden ürün aldı. Nohut, yeşil mercimek, kızılıtan cinsi buğday ve ekiz cinsi buğdaydan yapılan testlerde başarılı sonuç alındı. Bu yatırımın önce firmaya sonra da bölgeye hayırlı olmasını diliyoruz.

**ÇAYMER, RİZE****RİZE ÇAY
MERKEZİ'NDE ÇAY
AYIRMA MAKİNESİ
DEVREYE ALINDI**

Rize Çay Araştırma ve Uygulama Merkezi makine yatırımı yaptı. Saatte 250kg ürün, Fotosorter Renk Ayırma Makinesi'nde başarı ile elendi. Emeli gezen AKY Technology'nin Değerli Montaj Ekibine teşekkür ederiz.



DOĞANLAR TARIM, KAYSERİ

KAYSERİ'YE KABAK ÇEKİRDEĞİ TEMİZLEME TESİSİ KURULUMUNA BAŞLANDI

Kayseri'nin Tomarza ilçesinde; kabak çekirdeği üzerine tam teşekküllü bir tesis kuruluyor. Doğanlar Tarım bünyesinde ortalama 5 ton/saat kabak çekirdeği dışında; 10 ton/saat buğday ve 6 ton/saatte bakliyat ürünleri elenebiliyor. Firmada bilinen kuruluşun bu yeni yatırımında; 4 Kanallı Fotosorter Renk Ayırma Makinesi, Excell 209, XL Taş Makinesi, Hafiftane Makinesi, Dikiş Makinesi ve Kantar ikilisi, Kompresör, 4 adet bant ve çok sayıda Bekletme Silosu bulunuyor.



Firma yetkilisi Tekin Doğan'a AKY Technology ile çalıştığı için teşekkür ediyoruz.

AVRUPA'NIN EN LÜKS TESİSİ

Bulgaristan'ın en büyük kuruyemiş ticareti yapan kuruluşlarından olan ve Avrupa'da iyi bilinen Dev bir kuruyemiş firması, tesisini son teknoloji ile güçlendiriyor. AKY Technology'nin yenilikçi vizyonundan sonuna kadar faydalanan ve teknolojilerini edinen bu firmanın yeni yatırımı, kabak çekirdeği üzerine oldu. Tesiste; Hafiftane Makinesi, Lion Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi ve Taş Ayırma Makinesi gibi teknolojiler bulunuyor.

Makinelerini sürekli olarak yenileyen ve kalitesi ile kapasitesini sürekli olarak artıran firma, kapasite artırımına giderek, güçleniyor ve Bulgaristan ve çevre Balkan ülkeleri yoğunluklu olmak üzere tüm Avrupa Kıtasına hizmet götürüyor.

Bu yatırımında da AKY Technology'yi tercih eden değerli firma yetkilisine teşekkür ederiz.



EUROFERT GÜBRE, MERSİN

GÜBRE FİRMASINA ÖN TEMİZLEME GRUBU GÖNDERİLDİ



Mersin'de gübre ürününe çalışan ve köklü bir kuruluş olan Eurofert makine yatırımı yaptı. Öncelikle yurtdışı pazarına çalışan 40 yıllık Kuruluş'a 150'lik Vibro Radyal Tarar gönderildi. Henüz ürün denemesi yapılmamakla birlikte tahmini ortalama değer, saatte 2 ton.

Yarınlar için üretmeye devam...

FUAT KARAGÖZ, OSMANİYE**OSMANİYE'DE
FISTIK GİBİ TESİS**

Osmaniye Fıstık Piyasası'nın değerli isimlerinden biri olan Fuat Karagöz firması, mevcut tesisine yeni bir makine yatırımı yaptı. 5 Kanallı Lion Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi edinen kuruluş, teknoloji yeniledi. Üretim parkurunda yapılan ürün testlerine göre, saatte 5 ton yer fıstığı elenebiliyor. Son teknoloji Fıstık Eleme Tesisi, Fuat Bey'e ve Osmaniye Fıstık Piyasasına hayırlı olsun.



İSPANYA'NIN TERCİHİ LION



Ispanya'da bir tesise buğday, arpa, yulaf, sorgum, darı ve nohut ürünlerine çalıştırılmak üzere 5 Kanallı Lion Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi kurulumu gerçekleştirilmiştir. İspanya'ya hayırlı olsun.



ARI SUSAM, İZMİR

HAŞHAŞ ÜRÜNÜ TEST EDİLDİ



Arı Susam, İzmir'de uluslararası ticarete güçlü ve 80'li yıllardan beri Türk Bakliyat Piyasasına önemli hizmetlerde bulunmuş bir aile şirkettir. Kuruluş bünyesinde bir Bakliyat Eleme ve Temizleme Tesisine daha imza atıldı. Montajı tamamlanan tesiste ürün denemesi yapılarak, haşhaş test edildi.

Arı Susam, 1947 yıllarında kurulmuştur ve ana ürünü o günlerde pamuk ve deridir. Dünyada ismi çok duyulmuş Ethem Özsoy'un yönlendirmesi ile 1982

yılında Mersin'e ağırlık verilmiş Mersin Limanı üzerinden 15-20 bin ton pamuk, 100 binlerce ton kırmızı mercimek, yeşil mercimek, kuru fasulye, nohut, fiğ tohumu ihraç edilmiştir. Ayrıca, susam üzerine de çalışmalar yürütmektedir.

Arı Susam'ın Değerli Yetkilileri Bekir Özsoy ile Hakan Özsoy'a AKY Technology ile çalıştıkları için teşekkür ederiz.

EMRE BİÇKES, KAHRAMANMARAŞ



Müsam Baharat, Kahramanmaraş ilinde, kurutulmuş kırmızı biber üzerine bir tesis kurdu. Üretim parkuru, boylama ve renk ayırma sistemlerinden oluşuyor. Sistem şöyle işliyor: Kılçık kıran makinesinde parçalanarak ufak hale getirilen kırmızı biber, iki tekneli boylama makinesinde kılçıklarından ayrılır ve renk ayırma makinesinde yeşil olan saplar, kırmızı olandan uzaklaştırılır. Müsam Baharat yetkililerine AKY Technology ile çalıştıkları için teşekkür ederiz.

MARALLAR TARIM, DİYARBAKIR

MEKANİK MONTAJ TAMAMLANDI

Diyarbakır, Silvan Yolu üzerinde bulunan Marallar firması için, kurulumuna devam edilen Bakliyat Tesisi tamamlandı. Üretim parkurunda; Excell 208 Turbo bulunan, tam teşekküllü tesiste buğday, arpa, nohut ve mercimek elenecek. Ortalama 5 ton/saat ürün alınan tesis, son teknoloji makinelerden oluşuyor. Ekonomik yatırımlar yaparak ülke ekonomisine değer katan girişimciler, yolunuz açık olsun! Güçlü ekonomi, aydınlık bir geleceğin anahtarıdır. Devam Türkiye...



BAKO, MEKADONYA

MAKEDONYA'DA AY ÇEKİRDEĞİ TESİSİ TEST EDİLDİ

Makedonya/Bako'da, Kuruyemiş Sektöründe hizmet veren bir kuruluş için kurulan 'Ay Çekirdeği Tesisi' test edildi. Ortalama 5 Ton/Saat temiz ürün alınan üretim parkurunda, Excell 208 Turbo Kapalı Eleme Makinesi bulunuyor. Mekadonya'ya hayırlı olsun.



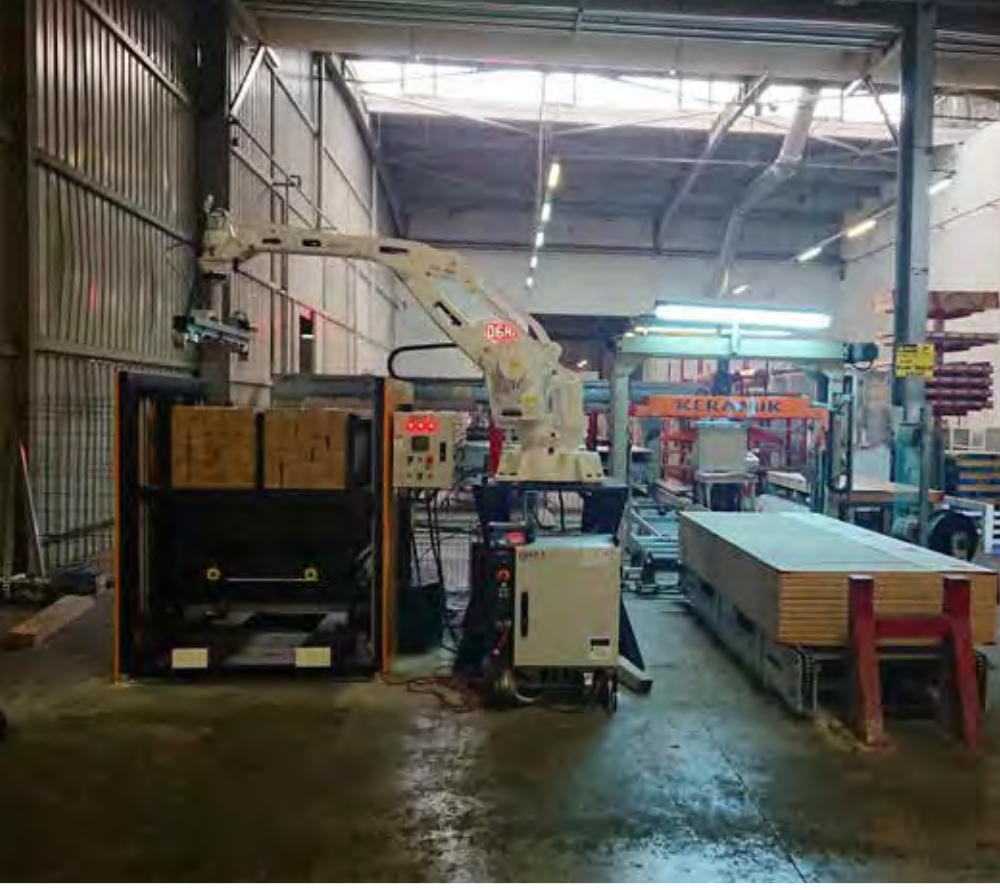
KASTAMONU ENTEGRE, ADANA

ROBOTTA DA BÜYÜKLERİN TERCİHİ
AKY TECHNOLOGY

Ahşap levha üretiminde Türkiye'nin sayılı, dünyanın ise bilinen markalarından Kastamonu Entegre'nin Adana Tesisine, AKY Technology tarafından **4 EKSENLİ PALETTELEME ROBOTU "AKY 1200"** gönderildi. Kastamonu Entegre Adana MDF Tesis, aylık ortalama 40.000 m³ ahşap levha üretim kapasitesine sahiptir. Bu yılda 480.000 m³ levha anlamına gelmektedir. Bu üretim prosesinde, tamamlanan ürünü paketlenme işleminden önce takoz koyma görevini taşıma robotu üstlenmektedir.

**Kastamonu Entegre Hakkında**

Hayat Holding'in çok uluslu iki büyük grubundan biri olan Kastamonu Entegre, ağaç bazlı panel sektöründe üretim yapmak üzere 1969 yılında İstanbul'da kuruldu. 1971 yılında ilk üretim tesisini Kastamonu'da faaliyete geçirerek yonga levha üretmeye başladı. Şu an, yurt içinde Gebze, Kastamonu, Balıkesir, Samsun, Tarsus ve Adana'da, yurt dışında ise; Romanya, Bulgaristan, Rusya, İtalya, Amerika ve Bosna Hersek'te olmak üzere 19 ayrı üretim tesisi bulunmaktadır. 6000 çalışanı ile imalatındaki gücü, bilgisi ve tecrübesiyle, Amerika'dan Çin'e 100 ülkeye yaptığı ihracatla her yıl açık ara sektör birincisidir.



Taşıma Robotları İnsanların Zorlandığı İşleri Üstlendi

AKY Technology'den Robotik Çözümler sunuyor. Hız ve konum performansı yüksek Robot AKY 1200, tutma ve taşıma işlerinde mucizeler yaratır. En son teknoloji ürünüdür. Kullanıcısına, emek ve zamandan kazandırır ve maliyetleri aşağı çeker. 4 eklemlilik yapısı ile Z eksende kusursuz hareket kabiliyetine sahiptir. Taşıma ve dizme işlemlerinde hatayı neredeyse sıfıra indirir. 3 vardiya çalıştırılarak hızlı iş görür. 110 kg ağırlığında; hafif alaşımlı, dayanıklı bir dış gövdeye sahiptir.

Taşıma ve dizme işlemlerinde kolaylık sağlayan "AKY 1200" 50kg'a kadar yükleri taşıyabilmekte ve dakikada 16 adet ürünü istifleyebilmektedir. Bakliyat, Ahşap Mamulleri ve Orman Ürünleri Sektörü gibi seri üretim yapılan sektörlerde, insan gücünün yerini alarak dizme işlemini üstlenmektedir. 3 vardiya çalıştığı için emek ve zaman tasarrufu sağlar.



ÖZOSMANOĞLU, SİVAS

SİVAS'TA BUĞDAYI ÖZOSMANOĞULLARI
ELEYECEK

Sivas ili Yıldızeli İlçesi yolu üzerinde yeni bir buğday eleme tesisi yatırımı yapıldı. Özosmanoğulları firması tarafından kurulan tesiste; Excell 206 Turbo, Vibroradyal Tarar, Triyör, Hafiftane Makinesi, Radyal Tarar, İlaçlama Makinesi bulunuyor. 8 Ton/ Saat ürün veren üretim parkurunda öncelikli olarak buğday elenecek. Osman Bey'e bu yatırımından olayı teşekkür ediyoruz.



CUMA KUTLU FISTIKÇILIK, OSMANİYE

OSMANİYE FISTIK PİYASASINDAN
TEKNOLOJİ YATIRIMINA DEVAM

Osmaniye Yer Fıstığı Piyasası, 2018'in son çeyreğine hızlı bir giriş yaptı. Şehrin önemli yer fıstıkçılarından Cuma Kutlu, "Yer Fıstığı Seçme Hattı" yatırımı yaptı. Üretim parkurunda; Silo, Tek Tekneli ve İki Tekneli Boylama Makinesi ile Yatay Fotosorter Renk Ayırma Makinesi bulunuyor. Yetkili Cuma Bey'i bu hareketinden dolayı kutluyor, üreterek memlekete faydayı sürdürdükleri için teşekkür ediyoruz.

Üreten kazanır, devam Türkiye!..



NUR TARIM, KIRŞEHİR

TEKNOLOJİYİ YAKALA, GÜÇLEN!



Kırşehir, Kaman'da tohum üzerine çalışan köklü kuruluş Nur Tarım, üretim gücünü artırmak için Excell Serisi Kapalı Eleme Makinelerinin iddialı üyesi "Excell Combo 403" edindi. Saatte ortalama 10 ton buğdayı eleyebilecek kapasiteye ulaşan Tesis, Kırşehir'e hayırlı olsun.

KIRGIZİSTAN

KIRGIZİSTAN TÜRK MAKİNELERİNİ SEVDİ

Kırgızistan'ın Talas ilinde, yüksek kapasiteli bir Bakliyat Eleme Tesisi yatırımı yapıldı. İki hattan oluşan üretim parkurundan saatte 15 ton ürün alınabiliyor. Son teknoloji makinelerden oluşan üretim parkurunda; Excell Kapalı Eleme Makinesi Serisi Üyesi olan Excell 117 Yüksek Kapasiteli Ön Temizleme Makinesi ve Excell 308 Hassas Eleme ve Boylama Makinesi, 2 Adet XL Taş Ayırma Makinesi, 2 adet ekran kontrollü Mega Boy Hafiftane Makinesi, 2 Adet Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi, Çift Keçe Otomatik Çuvallama Makinesi bulunuyor. Tesiste elenen öncelikli ürün ise fasulye.

Bu firmanın değerli yetkilisine bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.



ORİJİN AKVARYUM, ANKARA

ANKARA'DA YENİ BİR KUŞYEMİ TESİSİ KURULDU

Ankara'nın Kahraman Kazan İlçesi'nde Orijin Akvaryum firması için yeni bir tesis kuruldu. Kuşyemi üzerine çalışan tam teşekküllü Tesisin üretim parkurunda; Vibro- Radyal Tarar İkilisi, Excell 208 Turbo, XL Taş Makinesi ve Hafif Tane Makinesi bulunuyor. Saatte ortalama 6 ton kuş yemi temizlenebilen tesiste ayrıca; buğday, mısır gibi ürünlerde elenebiliyor. Bu yatırımın Ankara Piyasasına hayırlı olmasını diliyoruz.



ÖMER ÖZTÜRK, OSMANİYE

OSMANİYELİ FISTIKÇILAR HIZLI ÇIKTI



Osmaniye Fıstık Piyasası'nın değerli isimleri ülkenin üretim yolculuğuna, daha yüksek kapasiteli makineler edinerek katkıda bulunuyor. Değerli Sektör Temsilcisi Ömer Öztürk AKY Technology'ye güvenerek makine edildi. BM 007 Açık Elek (3 Tekneli Boylama Makinesi) edinen firma; ürününü daha yüksek kapasite ile ve daha kaliteli boylayacak.

Durmak yok, üretim yolculuğuna devam Türkiye!

PAPAĞAN KURUYEMİŞ

KURUYEMİŞ PİYASASININ ÖNEMLİ İSMİNDEN LION YATIRIMI

Türkiye'nin kuruyemiş devleri AKY Technology markalı makineleri tercih ediyor. "Türkiye'nin en yenilikçi kuruyemiş markası" sloganıyla ilk gün tazeliğinde eşsiz lezzetler sunan Papağan Kuruyemiş, Tekirdağ'da bulunan tesisinde teknoloji yatırımı yaparak Lion Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi edindi. Kuruyemiş Devi Papağan, bu makineyle ay çekirdeği ürününe çalışacak. Ülke kuruyemiş piyasasına hayırlı olmasını diliyoruz.



BAMAK TRADING, ETİYOPYA

ETİYOPYA TARIMDA MAKİNELEŞİYOR



Etiyopya'nın Addisabba şehrinde tamamen ekran kontrollü bir mercimek temizleme ve soyma tesisi kuruldu. Saatte ortalama 3 Ton ürünü temizleyerek paketleyen tesis, AKY Technology imzası taşıyor. Üretim parkurunda; Lion Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi, Paketleme Makinesi ve İlaçlama Makinesi bulunuyor. Bamak Trading Firması'na bizi tercih ettikleri için teşekkür ediyoruz. Bu yeni yatırım, Etiyopya Bakliyat Piyasasına hayırlı olsun.

YENİ YATIRIM - ADANA'DA FISTIK TESİSİNDE SONA DOĞRU

Roma Tarım çatısı altında, Adana, Ceyhan'da hizmet veren yeni bir Fıstık Tesisi kuruluyor. İç fıstık ve kabuklu fıstık üzerine çalıştırılacak üretim parkurunda; İki adet bekletme bunker, Z elevatörü, 120'lik Fotosorter Lion Seisi Yatay Renk Ayırma Makinesi, çift kefe kantar, seçme bantları, siklon ve makinelere yardımcı ekipmanlar bulunuyor. Roma Tarım'ın yetkilisi Sayın Mahmet Caner Bey'e AKY Technology ile çalıştığı için teşekkür ediyoruz.

Hayırlı olsun Adana!



RUSYA

RUSYA'DA BİR EXCELL 203 TURBO

Türkler, Dünya Kuru Gıda Sektörü Temsilcilerinin gönüllerini, tarım teknolojileri ile fethediyor. Excell Serisinin güçlü üyesi, Excell 203 Turbo Rusya'da çalışıyor. Dünyada bugün 193 ülke var. Sınır tanımıyoruz; AKY Technology Montaj Ekibi, isteyenler için gelmeye ve bu gelişmiş teknolojileri kurmaya hazır! Rusya'daki Bakliyat Sektörünün değerli temsilcilerine bizi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.



ÜRDÜN

KABAK ÇEKİRDEĞİ SEZONU ÖNCESİ ÜRDÜNLÜ FİRMADAN TEKNOLOJİ YATIRIMI

2018 yılının son çeyreğine giriyoruz. Kabak çekirdeği sezonu 2019 Şubat Ayı'nda açılacak. Öncesinde dünyanın farklı noktalarında, global düzlemde Kuruyemiş Piyasası'na hizmet verenler, teknoloji yatırımı yaparak hazırlıklarını sürdürüyor. Ürdün'de bulunan köklü bir kuruluş, kabak çekirdeğini ilaçlamak için makine edindi. AKY Technology olarak bizi tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.



ŞİMŞEKLİ TARIM, KONYA

KONYA'NIN TARIM MERKEZİNDE BİR TESİS KURULDU

Konya'nın Karapınar İlçesi'nde bulunan tohum, yem ve tarım makineleri üzerine çalışan Şimşekli Tarım, son dönemde siloculuk ile tohum eleme tesisini de bünyesine kattı. Tohum Eleme Tesisi AKY Technology tarafından kurulan Şimşekli Tarım'ın üretim parkurunda son teknoloji makineler bulunuyor.



Larende Cinsi arpa ürününde denenen ve başarılı sonuç alınan üretim parkurunda; Excell 117, Excell 308 Turbo, Kılçık Kıran Makinesi, Triyör, Megaboy Hafiftane Mekinesi, 7 Kanallı Fotosorter Renk Ayırma Makinesi, İlaçlama Makinesi bulunuyor.



Kapasite ölçümleri de gerçekleştirilen Tesiste; saatte ortalama 10 Ton arpa tohumu başarı ile elendi. AKY Technology'yi tercih eden değerli firma yetkililerine teşekkür ediyoruz.

UNITED GENETICS, BURSA

TÜRKİYE’NİN BÜYÜK TOHUMCULARI AKY’YE GÜVENİYOR

1987’den beri, sebze ve tarla bitkileri alanında araştırmacı ve tohum üreticisi olan, büyük ölçekli kuruluş United Genetics Firması için kaplama makinesi kurulumu gerçekleştirildi. Uluslararası düzlemde ticaret yapan firmanın, Bursa’da bulunan Tohum Tesisine ilave edilen teknoloji, saatte ortalama 1,5 ton kanola tohumu kaplayarak koruma altına alıyor.



AKY Technology ile çalışmayı tercih eden büyük tohum firması United Genetics firmasının değerli yetkililerine teşekkür ederiz.



KABAK ÇEKİRDEĞİ PİYASASI TEKNOLOJİ YENİLİYOR

Kabak Çekirdeğinin; çerçevesi, tombul ve sivri isimli çeşitleri vardır. Nevşehir yöresi kabak çekirdeği ile meşhurdur ve özellikle, "Ürgüp Sivri" ile dünyanın beğenisini toplar. Bölgenin yeraltı su kaynakları ve toprak yapısı sayesinde, aroması yüksek ürünler yetiştirilir. Bölgenin, Kuruyemiş Sektör Temsilcileri, 2019 sezonu öncesi hazırlıklarına başlayarak makinelerini yeniliyor.

Nevşehir'in bu alanda önemli firması Yıldız Ticaret, ortaboy açık elek edinerek ürün kapasitesini artırdı. Undan böyle 5 ton/ saat kapasiteyle kabak çekirdeği elenecek. Yıldız Ticaret'in değerli yetkililerine bizi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.



BEŞAK GIDA, KONYA

GÜZEL AKŞEHİR'E GÜZEL TESİS



Konya'nın Akşehir ilçesinde Beşak Gıda tarafından tam teşekküllü bir tohum eleme tesisi kuruldu. Özellikle arpa ve buğday ürünlerine çalışacak olan tesisin üretim parkurunda;

Vibro ve radyal tarar ikilisinden oluşan ön temizleme grubu, Excell Kapalı Eleme Makinesi Serisi Üyesi 203 Turbo, PLC kontrollü Hafiftane Ayırma Makinesi, İlaçlama Makinesi, Kantar ve Dikiş Makinesi ikilisi ile triyör gibi önemli makineler bulunuyor. AKY Technology ile çalışan Beşak Gıda yetkililerine teşekkür ederiz.



MISIR

MISIR'DA MISIR TESİSİ KURULDU

Mısır'da bulunan ve kuru gıda alanında uzun yıllardır çalışan bir kuruluş için tam teşekküllü bir tesis kuruldu.



Üretim parkurunda; Vibro ve Radyal Tarar ikilisinden oluşan ön temizleme grubu, 4 kanallı Fotosorter Renk Ayırma Makinesi, Excell 206 Turbo, Taş Ayırma Makinesi, bilgisayar kontrollü Megaboy Hafiftane Makinesi gönderildi.



Tesis mısır üzerine çalışacak. AKY Technology ile çalışan firma yetkililerine teşekkür ederiz.



FOTOSORTER LION SEVİLDİ

Lübnan'da bulunan, bir firma için mercimek ve nohut üzerine çalıştırılmak üzere, son teknoloji Lion Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi gönderildi. 3 kanallı makine sayesinde kuruluş üretim kapasitesini artıracak.

Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi, bakliyat ürünlerinden plastik ürüne kadar geniş bir skalada, seçme ve ayrıştırma işleminde yüksek hassasiyet ile çalışıyor. Kullanıcısına pek çok kullanım kolaylığı da sağlayan teknoloji, maliyeti aşağı çekerken emek ve zamandan kazandırıyor.

En son teknoloji ürünü Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi'nin özellikleri arasında; 1 ila 10 arasında kanaldan ürün verme, istenilen rengi üstün ayrıştırma yeteneği, gelişmiş kamera sistemi ile aynı rengin iki farklı tonunu birbirinden ayırabilme hassasiyeti, her ürün kanalından farklı bir renkte plastik ürün alabilme; tablet, akıllı telefon ya da bilgisayar üzerinden tek tuşla uzaktan yönetim sistemi yer alıyor.

Ortamdaki ısı ve ışıktan neredeyse etkilenmeyen Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makineleri, verilen komutun dışına çıkmadan, istikrarlı bir şekilde çalışarak plastik seçme ve ayrıştırma işleminde başarılı sonuç veriyor.



TİGRİS, DİYARBAKIR

GÜZEL DİYAR, DİYARBAKIR'A
TEKNOLOJİK TESİS

Diyarbakır'a tam teşekküllü bir tohum tesisi gönderildi. Tigris Firması için gönderilen makineler arasında; ön temizleme grubu vibro ve radyal tarar ikilisi, Excell 208 Turbo, Taş Ayırma Makinesi, PLC kontrollü Megaboy Hafiftane Makinesi, Çift Keefe Kantar, Otomatik Dikiş Makinesi, Sıvı İlaçlama Makinesi bulunuyor. Tam teşekküllü bu tesisin tohum piyasasına hayırlı olmasını diliyoruz.



MERCİMEK VE BAKLIYAT TESİSİ MONTAJI SÜRÜYOR

Kanada'nın Saskatchewan Bölgesi'nde dev bir tesis kuruluyor. 20 ton/ saat bakliyat ve 20 ton/saat mercimek olmak üzere, ileri teknoloji makine ve ekipmanlardan oluşan, eşsiz bir fabrika hayata geçiriliyor. 1 kat bakliyat üretim hattı ile 2 kat mercimek üretim hattının montajı sürüyor.



Her iki tesis için toplam 60 silo kullanılırken mercimek hattında bulunan öneli makineler ise şunlar: Ön temizlemede üstün başarı alınan 4 adet Excell 808 Kapalı Eleme Makinesi, 1 adet Excell 228, 1 adet Excell 1002, 2 adet Hafiftane Ayırma Makinesi, 2 adet 10 kanallı Lion Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi, 10 Adet Dikey 18 adette Yatay Kabuk Soyma Makinesi, 5 Siklofan, 2 Jet Filtre, 2 Adet Cilalama Makinesi, 1 Adet 4 Kefeli Kantar ve başka pek çok yardımcı makine ve ekipman tesiste bulunuyor.

Tamamlandığında bölgenin en büyükleri arasına girecek tesisin montajı başarıyla sürüyor. AKY Technology'yi tercih eden firma yetkililerine teşekkür ederiz.



TİRYAKİ AGRO, MERSİN**TİRYAKİ AGRO'NUN TERCİHİ EXCELL SERİSİ**

Türkiye'nin bakliyat, yağ, lisanslı siloculuk denilince akla gelen önemli kuruluşlarından olan Gaziantep Merkezli Tiryaki Agro, Mersin- Tarsus 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan tesisinde kapasite artırımına gitti. Nohut ürününde çalıştırılmak üzere 2 adet Excell 206 Turbo ve 2 Adet de Excell 228 edinen kuruluş, teknoloji yatırımında AKY Technology marka makineleri tercih etti. Türkiye ekonomisine büyük katkılarda bulunan Değerli Ahmet Tiryakioğlu'na bu yatırımında da AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.



ÇEREZSA

NUTS

Amerikan Bademi



Ukrayna Nohutu / Sarı Bezelyesi



Ukrayna Tipi Kabak Çekirdeği



Özbekistan Maş Fasulyesi / Cevizi



Nevşehir Tipi Kabak Çekirdeği



Ukrayna Cevizi



Çin Ay Çekirdeği



İncilipınar mah. Prf. Muammer Aksoy Blv. Prestij İş Merkezi No: 45/36 Şehitkamil Gaziantep (Merkez)
Gatem Kuruyemiş ve Şekerciler Sitesi 11.Blok No. 2-3 Şehitkamil / Gaziantep / TÜRKİYE (Fabrika)
Ofis: +90 342 323 3796
Tel. No: +90 532 417 9784

ÇEREZSA

NUTS



MYSILO®

Mysilo Tahıl Depolama Sistemleri
Erenler OSB Mah. Recep Tayyip Erdoğan Blv. No: 30 Aksaray / TURKEY
info@mysilo.com | www.mysilo.com | +90 382 266 22 45

**—MAX—
PORTER®**