İki Aylık Sektörel Dergi
Sayı: 18 MAYIS - HAZİRAN 2019
Issue: 18 MAY - JUNE 2019

LA RÉCOLTE DU MONDE

DÜNYANIN REKOLTESİ

TÜRKİYE'NİN YEŞİL ALTINI



özpolat

A FACTORY THAT MAKES FACTORIES



smartmill

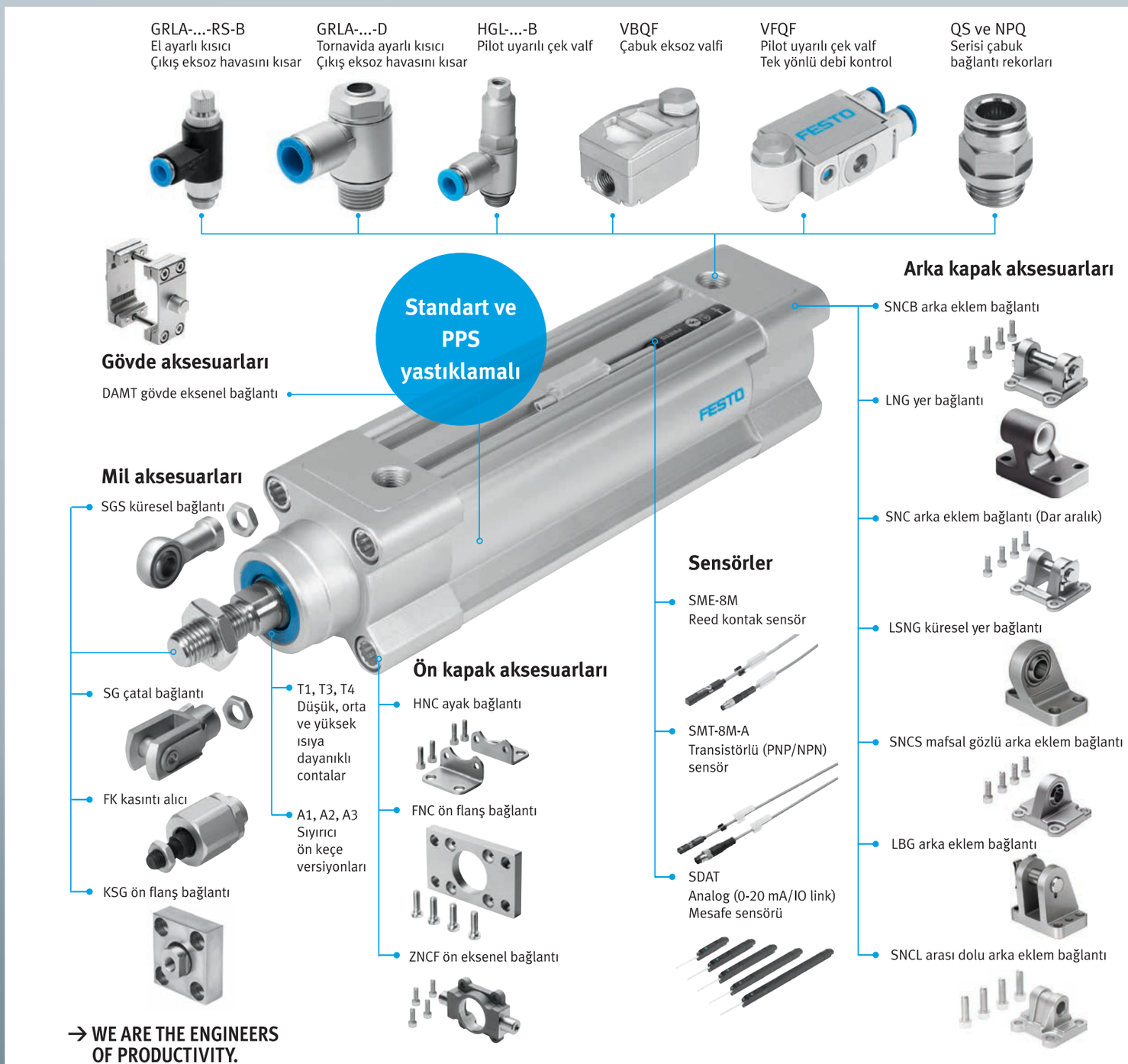
MILLEC®
Milling Equipment Company

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

Tel: 0 (342) 337 12 17 pbx
Fax: 0 (342) 337 14 18
www.smartmill.com.tr

Çevre birimleriyle birlikte mükemmel uyumlu, PPS yastıklamalı veya standart bir silindir arıyorsanız. DSBC silindir sizin için biçilmiş kaftan.

FESTO



PPS otomatik yastıklamayla ayarlama süresinden tasarruf edin: Yeni standart silindir DSBC, kendinden ayarlı pnömatik son konum yastıklama özelliğiyle, değişen yük ve hızlara optimum bir şekilde adapte olur. Böylelikle zamandan tasarruf sağlar, esnekliği arttırabilir ve proses güvenilirliğinizi geliştirebilirsiniz. Bir çok çeşidiyle, ortam koşullarına adapte olma özelliği ve benzersiz tasarımıyla esnek olarak kullanılması mümkündür. İçi ve dışı eloksal kaplı özel alaşım profil, rakiplerine oranla %15 daha hafif ve tüm bağlantılar aynı yüzeyde.

444 1 378
www.festo.com.tr

KESKİN TEKNOLOJİ

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

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





TÜRKİYE'nin İLK ELEKTRİKLİ LOKUM PİŞİRME MAKİNESİ

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

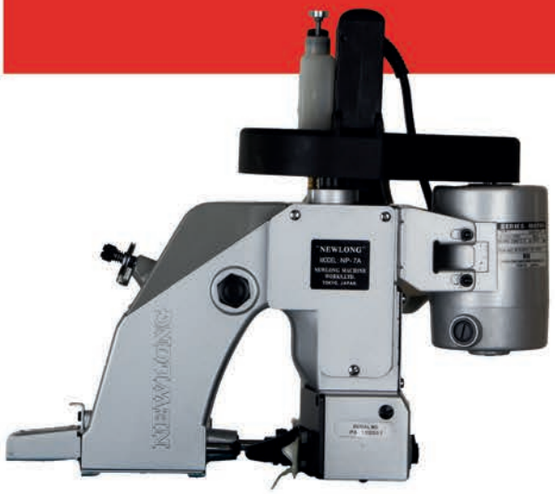
Adres: Yeşilbayır Mah. Recep Gürbüz Sokak No: 4/2 Döşemealtı - Antalya
Telefon: +90 242 419 31 66 Fax: +90 242 419 31 77
GSM: +90 532 632 93 94 - +90 532 436 20 28
e-mail: info@keskinmakine.com

www.keskinmakine.com

DOĞUŞ MAKİNA

Çuval Ağzı Dikiş Makineleri
Yedek Parça
Poşet Yapıştırma Makineleri







Sektörde bizimle yeni bir dönem başlıyor !

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

Amacımız sektörümüzü en iyiye daha ileriye taşımaktır.

NEWLONG

NEWLONG MACHINE WORKS' LTD.
TÜRKİYE DİSTRİBÜTÖRÜ

Adres:
Çamlıca Mah. Anadolu Bulvarı TİMKO Sokak İş Yerleri No 20/P-2 Yenimahalle/ANKARA
Telefon: +90 312 349 33 35 Fax: +90 312 349 33 55
GSM: 0 533 725 34 67
e-mail: info@newlongturkey.com

www.ankaradogusmakina.com
www.newlongturkey.com

İzmir Delikli Sac

Endüstriyel Alanda Çözüm Ortağınız











MKM Muammer Kağıtçıoğlu Makina - İzmir Delikli Sac
Mustafa Kemal Atatürk Blv. No:38, 35620 Aosb/Çiğli/İzmir
38.490545, 27.037363



MUZAFFER KAĞITÇIOĞLU

TARIM MAKİNALARI

ADRES : A.O.S.B. 10013 Sokak No:4 35620 Çiğli / İzmir / Türkiye
TEL : +90(232) 328 10 15
+90(232) 328 10 16
FAX : +90(232) 328 16 09
E-POSTA: info@muzafferkagitcioglu.com
sales@muzafferkagitcioglu.com

SEMİH HACIM









Çivril - Denizli Karayolu 12.Km Kızılcayer - ÇİVRİL / DENİZLİ
Telefon: 05333773884 - 05324459713
E-posta: semihhacim@gmail.com
Website: www.semihhacim.com



Gökmen Akyürek
Genel Yayın Yönetmeni
Exclutive Editor

"Merhaba Sevgili Okurlar,"

18. Sayımız ile karşınızdayız. Kapak konumuz Antep fıstığı. Yemeyi çok sevdiğimiz, kuruyemişler arasında en popüler olanlardan biri olan Antep fıstığı, faydaları ile göz dolduruyor. Gıda değeri yüksek olan, vitamin ve mineral açısından zengin bu yemiş, Türkiye'de 50'yi aşkın şehrimizde yetiştiriliyor. Gaziantep ilimizin ismiyle anılsa da "Şam fıstığı" olarak da bilenler var.

20 yılı aşkın sektör deneyimime istinaden söyleyebilirim ki; Dünyada bugün, ticari değeri en yüksek olan Antep fıstığı türü "İran fıstığı" olarak anılan iri taneli, kolay çıtlayan tür. En çok üretimini gerçekleştiren ülkeler ise Amerika Birleşik Devletleri, İran, Türkiye, Irak, Suriye, Hindistan ve Türkmenistan gibi ülkeler.

Bu sayımızda, yine, Kuru Gıda Sektörünün değerli isimleriyle röportaj yaparak dergimiz aracılığı ile sizinle tanıştırma fırsatı yakalamış bulunuyoruz. Ahmet Erkan Tarım'dan Burak Erkan ile röportaj yaparak ay çekirdeği ve kabak çekirdeği piyasası ile ilgili bilgi aldık. Dünyanın sayılı silo üreticilerinden olan kıymetli bir Türk markasına dergimizde yer verdik: OBİAL.

Tüm Kuruyemiş Sanayicileri Derneği (TÜKSİAD) Başkanı Sayın Hüsamettin Karaman ile gündemi masaya yatırdığımız keyifli bir söyleşi gerçekleştirdik. Türkiye'nin sayılı kadın tohum üreticilerinden biri olan Ahi Tohum'un sahibi Sevgi Coşkun'u daha yakından tanıdık.

Sektörel haberlerimiz, fuar tanıtımlarımız, araştırma konumuz ile yine size faydalı olacağını düşündüğümüz bilgileri derlediğimiz bir sayı daha sizleri bekliyor. La Recolte Du Monde Dergisi olarak sektör temsilcilerini buluşturan bir platform görev görmeyi sürdüreceğiz.

Keyifli okumalar

"Dear Valued Readers,"

Here we are with our 18th issue. Our cover subject is Pistachio. Pistachio, one of the most populer nuts and we like to eat, makes a strong impression with its benefits. This nourishing nut, which is also a rich source of vitamins and minerals, is cultivated in over 50 cities in Turkey. Even though it is called with the name of our city "Gaziantep", it is known also as "Şam Fıstığı".

I can say from my own sectoral experience of over 20 years; In the world today, the type called "Iran Pistachio", which is large-grained and easy cracking, has the highest commercial value. The largest pistachio producers are the countries like US, Iran, Turkey, Iraq, Syria, India and Turkmenistan.

In this Issue, we got the chance to make interviews with valued names of Dry Food Industry and introduce them to you via our magazine. We made an interview with Burak Erkan, from Ahmet Erkan Agriculture, and obtain information about sunflower seed and pumpkin seed markets. We also gave place to a valued Turkish brand which is one of the most important silo manufacturers in the world: OBIAL.

We had also a pleasant interview, in which we discuss the agenda in details, with the Chairman of Association of Turkish Nuts and Dried Fruit Industrialists and Businessmen (TÜKSİAD) Hüsamettin Karaman. We had opportunity to get to know one of the few female manufacturers Sevgi Coşkun, the owner of AHI SEED, better.

One more Issue, in which we have compiled our sectoral news, fair organizations, cover subject and useful information, is waiting for you. As La Recolte Du Monde Magazine, we will continue to be a platform for meeting the sectoral representatives.

Have a nice reading!

İÇİNDEKİLER
INDEX



Haber

12 Fındıkta 3 Milyar Dolarlık Plan
3 Billion Dollar Plan in Hazelnut

16 İran, Rusya ve Kazakistan Buğday Ticaretinde Anlaştı
Iran, Russia and Kazakhstan Sign Deal On Wheat Trade

18 İthal Buğday İşlendi, Ülkeye Katma Değer Sağlandı
"Imported Wheat Was Precessed, Added Value Was Provided to The Country"

20 "Tohum Üretiminde 150 Bin Tondan 1 Milyon Tona..."
"From 150 Thousand Tones of Seed Production to 1 Million"

22 Kuru Gıda Olan Baklagiller, Filizlenince Yenir mi?
Are The Legumes Eaten When They Sprout?

24 Konya Şeker Önden Çekti, Panagro, Soma ve Kangal da 500 Sanayi Devi Arasına Girdi
Konya Seker Led The Field; Panagro, Soma and Kangal Also Ranked Among 500 Industrial Giant

25 Pulses19, Rio De Janerio'da Düzenlendi
Pulses19 Was Held in Rio De Janeiro

Röportaj

28 Karaman, "Kuruyemiş Sektörü Denizler Aşırı, Uluslararası, Kıtalar Ötesi."
Karaman, "Nuts and Dry Fruits Industry is Overseas, International, Transcontinental"

32 Garcilopez, "İspanya Türk Makinelerini Sevdi"
Garcilopez, "Spain is Satisfied With Turkish Machines"

36 Naturnorm Organik Ürünler
Naturnorm Organical Products

38 Buğday Tarlasında Yüksek Ökçeler
High Heels in Wheat Fields

42 Çekirdekte Uluslararası Marka, Ahmet Erkan Tarım Ürünleri
Ahmet Erkan Agricultural Products, International Brand in Sunflower Seed

44 Ceviz Tedarikçisi Tekin Çalıkoğlu ile 2019 Ceviz Piyasasını Konuştuk
We Talked About 2019 Walnut Market With Walnut Supplier Tekin Calıkoglu

48 Tetik, "Tahıl Kurutma Makineleri Alanında Metçağ Makine Olarak İddialıyız, Başarımız Tesadüf Değil."
Tetik, "We, as Metcag Makine, Are Assertive in The Field of Grainn Dryers, Our Success is Not a Coincidence."

50 Ukrayna'da Bir Türk Kuruyemiş Markası "Çerezsa Nuts"
A Turkish Nuts Brand in Ukraine "Çerezsa Nuts"

52 Emine Altıntaş, "IPARD II. Dönem, 6. Etap Açıklandı"
Emine Altıntaş "IPARD-II, 6th Phase Was Announced"

Kapak Konusu

57 Antep Fıstığı ile İlgili Saptamalar
A Reivew on Pistachio

62 Antep Fıstığı Yetiştiriciliği
Pistachio Cultivation

64 Türkiye'nin Yeşil Altını, Antep Fıstığı ile İlgili Bunları Biliyor muydunuz?
Did You Know These Facts About Turkey's Green Gold "Pistachio"?



Sektörel

66 "Ay Çekirdeğinde Kalite Düştü"
"Sunflower Seed Decreased in Quality"

68 Tabader Zirvesini Tamamladı
Tabader Completed Its Summit

74 2023'te Türkiye'de Dünya Tohumcuları Buluşacak
World Seedmen Will Meet in Turkey in 2023

76 İspanya'da Antep Fıstığı Üretimi Revaçta
Pistachio Production is in Great Demand in Spain

78 Türkiye Bakliyat İhracatının %83'ü AHBİB'den
83% of Turkey Pulses Export By Ahbib



Aktüel

80 Yazları Alaçatı Bir Başka Güzel
Alaçatı is Quiet Beautiful in Summers



Araştırma

84 Tarımda Alternatif Enerji
Alternative Energy in Agriculture

AKY Technology Haberleri

90 INC, Uluslararası Kuruyemiş ve Kuru Meyveler Kongresi Toplandı
INC, World Nut And Dried Fruit Congress Gathered

92 AKY Technology'den 3. Fabrika Yatırımı
3rd Factory Investment By AKY Technology

94 Ceylanpınar İşletmemizde Tohum Hazırlama Sistemleri Semineri
Seminar on Seed Preparation Systems in Our Ceylanpınar Enterprise

95 Tigem Gözlü Tarım İşletmelerinde Tohum Hazırlama Sistemleri Semineri Verildi
Seminar on Seed Preparation Systems Was Held at Tigem Gözlü Agricultural Enterprises



Fuar

98 Biofach 2020
Biofach 2020

99 Anuga Fuarı Ekim 2019'da
Anuga Trade Fair is On October, 2019

100 Worldfood İstanbul 2019 Eylül Ayında Düzenleniyor
Worldfood 2019 is Held in September



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

Editoryal:
Özlem KAPLAN

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

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

E-mail: info@rekoltedunyasi.com

www.rekoltedunyasi.com

Basım Yeri:



FINDIKTA 3 MİLYAR DOLARLIK PLAN

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın resmi web sayfasında, 12 Nisan 2019 tarihinde yayınlanan habere göre; Ordu'da Ulusal Fındık Çalıştayı'nda konuşan Tarım ve Orman Bakanı Bekir Pakdemirli, fındık ihracatındaki döviz girdisi hedeflerine değinerek, "İnşallah orta vadede fındığın Türkiye'ye katkısı minimum 3 milyar dolar olacak şekilde bir plan ve programı hayata geçireceğiz." dedi.

Tarım ve Orman Bakanı Dr. Bekir Pakdemirli, Ordu programı kapsamında Boztepe'deki bir otelde düzenlenen Ulusal Fındık Çalıştayı'nın değerlendirme toplantısına katıldı. Bakan Pakdemirli burada yaptığı konuşmasında, 25 Nisan'da Cumhurbaşkanlığı Külliyesi'nde Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın teşrifleriyle tarımda milli birlik projesini açıklayacaklarını söyledi.

Yeni dönemde tarımda stratejik ürün olan fındığın da olduğu her konuyu ele alacaklarını, fındığı küçük yaşlardan beri tanıdığını belirten Pakdemirli, "Fındığa tabi ki bizim de en az Cumhurbaşkanımız kadar sahip çıkmamız gerekir. Fındığın ana vatanı Türkiye'dir, 600 yıldır da ihraç ediyoruz. Fındık hem tarıma

3 BILLION DOLLAR PLAN IN HAZELNUT

According to the news published on the official website of Ministry of Agriculture and Foresty; Minister of Agriculture and Foresty Bekir Pakdemirli, who talked in the International Workshop on Hazelnut in Ordu and mentioned the targets of the foreign exchange inflow in hazelnut export, said, "Hopefully, we will put a plan and project into practise in ways that the hazelnut will provide a 3 billion value to Turkey in the medium term."

Minister of Agriculture and Foresty participated to an evaluation meeting of the International Workshop on Hazelnut held in a hotel in Boztepe, Ordu. In his speech, Pakdemirli said that they will announce the national unity project in agriculture with the presence of President Recep Tayyip Erdoğan in the Presidential Complex on April, 25.

Indicating he is familiar to the hazelnut from an early age and they will discuss every issue containing hazelnut, a strategic product for agriculture, Pakdemirli said, "Of course, we must own the hazelnut at least as much as our President. The origin of hazelnut is Turkey. We have exported it for 600 years. Hazelnut is a product making

hem sanayi hem de ticarete çok ciddi katkıları olan ürün. Fındık Karadenizliyi baba ocağına bağlayan üründür. Fındık burada hasat döneminde sizleri baba ocağına bağlıyor. Hasat döneminde Karadenizli burada buluşuyor." ifadesini kullandı.

Fındığın günlük beslenme açısından da önemli olduğuna değinen Pakdemirli, "500 bin ailenin ekmek yediği, 700 bin hektar alanda dikili olan fındığın dünyada en iyi kalitelisini biz üretiyoruz. Sadece ekonomik olarak da bunu değerlendiremeyiz. Sosyolojik olarak da bunu değerlendirmemiz gerekiyor. Bu şekilde de mutlaka ele almamız gerekiyor." açıklamasında bulundu.



"DÜNYADAKİ FINDIK ALANLARININ YÜZDE 75'İ BİZİM"

Pakdemirli, "Dünyadaki fındık alanlarının yüzde 75'i bizim" diyerek, şunları kaydetti:

"Aşağı yukarı dünya fındığının yüzde 70'ini de biz üretiyoruz. 100 ülkeden fazla ülkeye ihracatımız var. Toplamda ortalama 250 bin ton fındık ihracat ediyoruz. Dünya ihracatının yüzde 75'ini, toplam Türkiye'nin de tarımsal ihracatının da yüzde 10'unu oluşturuyor. Bütün bunları alt alta sıraladığımızda fındık gerçekten stratejik. Dünyanın en iyi kalite fındığı ve en çok üretimi bizde."

Pakdemirli, hasat zamanı geldiğinde fındıkta en büyük endişenin fiyat olduğunu aktararak, "Fındığın fiyatının ötesini de mutlaka konuşuyor olmamız lazım. 10 sene, 20 sene, hatta 50 sene sonrasını konuşmamız lazım. Eğer fındıkta rekabetçi isek 50 sene sonra da rekabetçi kalmanın mutlaka yollarını bulmamız lazım. " dedi.

Pakdemirli, bakanlıkta çalıştaylardan çıkacak sonuçları değerlendirecek çalışma grubu kuracağını da belirterek, daha fazla bilgi ve önerisi olanların bakanlıktaki bu çalışma grubuna başvurabileceğini söyledi.

Fındığı başta Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan ve hükümetin çok önemsediğini vurgulayan Pakdemirli, fındıkta bu çalıştayı her yıl devam ettirmek istediklerini anlatarak, şöyle devam etti:

"Fındığın en büyük fındık çalıştayı var. Amerika bunu her sene konuşuyor. Biz vermiş olduğumuz önemi göstermek maksadıyla Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) ve ben bu yıl mayıs ayında fındığı konuşmaya Amerika'ya gidiyoruz. Her sene de mümkün mertebe orada olacağız. Çünkü dünyanın en büyük üreticisi olarak bizim orada olup en üst seviyeden temsil edilmemiz gerekiyor. Bu temsiliyet içerisinde fındıktaki kaliteyi ve verimi nasıl artırabiliriz, en iyi fiyatla, en iyi katma değerle nasıl değerlendiririz mutlaka konuşuyor olmamız gerekiyor."

a significiant contribution to both agriculture, industry and trade. Hazelnut is a product keeping the Black Sea people in touch with his family. The Black sea people come together here in the harvest season.

Mentioning that the hazelnut is also necesseray for daily nutrition, Pakdemirli expressed, “We produce hazelnut with 700 thousand hectares plantation, by which 500 thousand family make a living, in best quality in the world. We can not evaluate it just economically. We must consider it also in sociological terms. We must certainly discussed it in this manner.”

“75 PERCENT OF THE HAZELNUT AREAS IN THE WORLD BELONG TO US”

Pakdemirli was quoted by saying that “75 percent of the hazelnut areas in the world belong to us”:

“We produce approx. 70 percent of the world’s hazelnut. We export to more than hunderd countries. Totally, we export averagely 250 thousand tons hazelnut. This figure comprises 75 percent of the world export and 10 percent of Turkey’s agricultural export. When we specify all these data, hazelnut is really strategic. We have the top-quality hazelnut and the optimum production in the world.”

Stating that the greatest concern about hazelnut is the prices in the harvest seasons, Pakdemirli said, “We must definetly discuss the future of the hazelnut prices. We must discuss 10 years later, 20 years an even 50 years later. If we are competitive in hazelnut today, we must definetly find the ways to keep our situation 50 years later as well.”

Indicating that he will form a working group which will evaluate the results of the workshops, Pakdemirli stated, “Those who have more acknowledge and offer can apply for t his group.”

Laying emphasis on that hazelnut is the most strategic product for our government and our President Recep Tayyip Erdoğan in particular, Pakdemirli continued his words as following:

There is a biggest hazelnut workshop. Amerika discusses this every year. We, TMO (Soil Product Office) and me, are flying to America for giving a speech in May in order to show the importance we give to hazelnut. We will try to be present there every year. Because as the biggest producer of the world, we should be there and represented preeminently. In this representation, we must discuss how we increase the quality and the efficiency; how we evaluate it with the best price and added value.”



"TMO'YA GEREK KALMADAN FİSKOBİRLİK BURADA REGÜLASYON GÖREVİ GÖRSÜN"

"TMO olarak bugüne kadar çiftçimize ve müstahsilimize tam destek olduk, bundan sonra da gerekiyorsa bölge insanına destek olmaya devam ederiz." diyen Pakdemirli, şunları kaydetti:

"Ama benim isteğim şu. FİSKOBİRLİK burada. Ben isterim ki TMO'ya gerek kalmadan FİSKOBİRLİK burada regülasyon görevi görsün. Tabii ki bazı şartlar yüzünden FİSKOBİRLİK bu görevi yerine getiremiyordu ama biz devlet olarak Sayın Cumhurbaşkanımızın bize vermiş olduğu güçle FİSKOBİRLİK'e bu sene bir can suyu verdik. İnşallah FİSKOBİRLİK de bunu iyi değerlendirecek ama bunun bir sonraki adımı FİSKOBİRLİK'in tek başına artık piyasada regüle edebilmesidir. Edemezse de biz yine TMO olarak oradayız ama bu işlerin, regülasyon kısmının asıl sadece fındık değil, tüm tarım ürünlerinde mutlaka birliklerin ve kooperatiflerin bu işleri yapıyor ve regülasyon görevini onların görüyor olması lazım ama olmadığı yerde de her zaman TMO olarak bölge çiftçisinin, insanının ve üreticisinin her zaman yanında oluruz."

"10 ÇEŞİT MARKA GİBİ PAZARLAMAMIZ LAZIM"

Pakdemirli, fındık çeşitlerinin ayrı ayrı pazarlanması gerektiğinin altını çizerek, "Fındık ürünlerinin her birini ayrı torbalara koyup 10 çeşit marka gibi pazarlamamız lazım. Bunu da mutlaka yapmamız lazım. Eğer bunu yaparsak burada katma değeri mutlaka artırırız. Biz mutlaka daha fazla bu işin girdisini getirmemiz lazım." diye konuştu. Bakan Pakdemirli, bunun yapılabilmesi için TMO'ya görev vereceği bilgisini paylaştı.

Fındığın senede 2-3 milyar dolarlara kadar Türkiye'nin ihracatına katkı sunan bir ürün olduğunun altını çizen Pakdemirli, bu ürüne çok daha hassasiyetle yaklaşıp işin gereğini yapmaları gerektiğini söyledi.

“LET FISKOBIRLIK ACT AS A REGULATION HERE WITHOUT THE NEED FOR TMO”

Stating that as TMO, we have always stood by our farmers and producers and if it is necessary we will keep supporting the people in this region, Pakdemirli quoted these words:

“But what I want; FISKOBIRLIK is here. My request is that FISKOBIRLIK acts as a regulation here without the need for TMO. Of course, FISKOBIRLIK could not do its duty because of some conditions, however, we, as the government, gave life line support to FISKOBIRLIK with the power given to us by our President. Hopefully, FISKOBIRLIK will do it’s best, but the next step is that FISCOBIRLIK must regulate alone in the market. If they can not, we, as TMO, will still be there. But actually, these regulation works, not only in hazelnut but also in all agricultural products, must be assumed by the unions and cooperatives, however, if they can not, we always stand by the people and producers of the region.”

“WE MUST MARKET AS IF 10 DIFFERENT TYPES OF BRAND”

Highlighting the types of hazelnut must seperately be marketed, Pakdemirli indicated, “We must market the hazelnut products by putting in ten different package.” It is a must for us. If we do this, we definetly increase the added value here. We must have the optimum input. Minister Pakdemirli shared the information that he will give a mission to TMO for futher action.

Laying emphasis on that hazelnut’s annual contribution to Turkey’s export is up to 2-3 billions, Pakdemirli mentioned they need to approach this subject sensetively and meet the case.”

Drawing attention that there are some problems with hazelnut, Pakdemirli said, “We must increase the efficiency and the struggling with diesases in hazelnut and also we must take care of the licenced warehousing.





Fındıkta bazı sorunların olduğuna da dikkati çeken Pakdemirli, "Fındıkta verimi ve hastalıklarla mücadeleyi artırmamız, lisanslı depoculuğu da mutlaka halletmemiz lazım." dedi.

Pakdemirli, tanıtımına desteklerini sürdürecekleri fındıkta iç tüketimin mutlaka artırılması gerektiğine işaret ederek, "Ürünlerin sağlıklı olarak piyasada satılabilmesi için genel kural yüzde 50 ihracat, yüzde 50 iç tüketim. Bunlar olduğu zaman fiyatlar birbirini dengeliyor ama iç tüketim fazla ihracat yok veya ihracat var, iç tüketim azsa her zaman fiyat dengesizlikleri yaşayabiliyoruz. O yüzden iç tüketimimizi mutlaka artırmamız lazım." diye konuştu.

"TÜRKİYE FINDIĞININ MARKA DEĞERİ DAHA DA ARTACAK"

Pakdemirli, Ulusal Fındık Çalıştayı'nın sektör açısından milat olduğuna inandığının altını çizerek, "İnanıyorum ki ortaya koyulacak çalışmalarla üreticimiz, tüccarımız, sanayicimiz daha güçlü olacak. Türkiye fındığının marka değeri daha da artacak. İnşallah bu konudaki liderliğimizi daha da geliştirecek hale geleceğiz ama bu çalıştayı her sene de takip etmemiz lazım." açıklamasında bulundu. Bu yıl hedeflerinin de olduğunu söyleyen Pakdemirli, "2020'de tekrar çalıştayı açtığımızda diyeceğiz ki bu hedefleri koymuştuk, şimdi neredeyiz. Bu çalışmaları yapacaktık, şimdi yaptık mı, yapmadık mı.? Dolayısıyla bu çalıştaya her yıl devam etmemiz gerekiyor." diye konuştu.

"FİYAT İŞİNİ HASADA DOĞRU KONUŞURUZ"

Ordu'ya fiyat konuşmaya gelmediklerini belirten Pakdemirli, "Fiyat işi bugünün işi değil. Hasada doğru tekrar bunu konuşuruz ama sürdürülebilir şekilde üreticilerimizle bu işle ilgili, 'ben bunu ürettim ama seneye kaça satarım' gibi bir düşüncesi olmayacak şekilde uzun vadeli bir fiyat programına eğer bu işi oturtabilirsek döviz bazında üreticimiz de memnun olur diye düşünüyorum." şeklinde konuştu.

Pakdemir, fındık ihracatındaki döviz girdisi hedefine de değinerek, "İnşallah orta vadede bu işin yıllık Türkiye'ye katkısını 3 milyar dolara çıkarma hedefimizi arkadaşlarla ortaya koyduk. İnşallah orta vadede fındığın Türkiye'ye katkısı minimum 3 milyar dolar olacak şekilde biz bir plan ve programı hayata geçireceğiz. Bunu daha da ileriye taşıyıp bu fiyatların üstüne çıkmamız söz konusu." dedi.

Referring that the domestic hazelnut consumption, for whose advertisements they will continue to give support, should be necessarily increased, Pakdemirli stated, “The general rule for selling the products on a sound basis in the market is 50 percent export and 50 percent domestic consumption. This is the only way to balance the prices. But if the domestic demand is high and there is no export or we have export but the consumption is low, we can always face with imbalance of the prices. Therefore, we must increase our domestic consumption.”

“THE BRAND VALUE OF TURKEY’S HAZELNUT WILL INCREASE MUCH MORE”

Underlining he believe that the International Workshop in hazelnut is a milestone for the industry, Pakdemirli expressed, “I believe that, our producers, tradesmen and industialists will have more power with the works carried out. The brand value of Turkey’s hazelnut will increase much more. Hopefully, we will be able to carry our leadership one step further, but we should keep up with this workshop every year.”

Mentioning he has some targets for this year, Pakdemirli said, “In 2020, when we open the workshop again, we will say that “we had these targets; at which point we are today. We had carried out this works; did we do it successfully or not?” Consequently, we should be present in this workshop every year.



“WE DISCUSS THE PRICESS TOWARDS HARVEST SEASON”

Stating they did not come to Ordu for discussing the prices, Pakdemirli referred, “Price is not the order of the day. We will discuss it towards harvest season again. However, if we can do a long term price planning concerning this issue, our producers will have no concern about their income and be satisfied on the basis of foreign currency.”

Mentioning also his target concerning the foreign currency inflow, Pakdemirli said, “We set out our target in order to increase the annual contribution of this business to Turkey up to 3 billion dollar in the medium term. Hopefully, we will put a plan and project into practise so that the Hazelnut’s contribution to Turkey will increase to min. 3 billion dollar in the medium term. It is also possible to move this figure forward in the future.”



İRAN, RUSYA VE KAZAKİSTAN BUĞDAY TİCARETİNDE ANLAŞTI

TC. Ticaret Bakanlığı'nın resmi web sitesinde yayınlanan 14 Şubat 2019 tarihli habere göre; İran, Rusya ve Kazakistan buğday ticareti konusunda anlaşma imzaladı. Anlaşmanın beş yıl geçerli olacağı, anlaşma kapsamında Rus ve Kazak buğdayının, gümrük vergileri ve ona eşdeğer diğer vergiler olmadan İran'a satılarak dahilde işleme kapsamında işleneceği ve ihraç edileceği belirtilmektedir.

İran'da basına yansıyan haberlere göre, İran, Rusya ve Kazakistan'ın Tarım Bakanlıkları arasında buğday ticareti konusunda üçlü bir mutabakat zaptı imzalandığı, anlaşmanın beş yıl geçerli olacağı, anlaşma kapsamında Rus ve Kazak buğdayının, gümrük vergileri ve ona eşdeğer diğer vergiler olmadan İran'a satılarak dahilde işleme kapsamında işleneceği ve ihraç edileceği belirtilmektedir.

Anlaşma çerçevesinde ayrıca, İran'ın buğdayın kendi topraklarından geçişine izin vereceği, takas sözleşmelerinin bir parçası olarak buğday ithalatını destekleyeceği, mevcut veya gelecekteki

IRAN, RUSSIA AND KAZAKHSTAN SIGN DEAL ON WHEAT TRADE

According to the news published on the official website of the Republic of Turkey Ministry of Commerce dated February 14, 2019, Iran, Russia and Kazakhstan sign deal on wheat trade. In accordance with the memorandum; the memorandum is valid for five years, wheat from Russia and Kazakhstan will be supplied to Iran without customs duties and other fees equivalent to it and processed within the scope of inward processing procedure.

According to the news reflected in the Iran press; the Ministries of Agriculture of Iran, Russia and Kazakhstan have concluded a trilateral memorandum of understanding on the issue of wheat trade; this memorandum is valid for five years and in accordance with the memorandum, wheat from Russia and Kazakhstan will be supplied to Iran without customs duties and other fees equivalent to it and processed within the scope of inward processing procedure.

In addition, Iran will allow the transit of wheat through its territory and support the import of wheat as part of the implementation of

yasakların yanı sıra, buğdayın İran'da kullanımı, pazarlanması, arz ve satışına ilişkin diğer kısıtlamaların, İran topraklarına geçici olarak ithal edilen ve dahilde işleme ve ihracat için alınan buğday için geçerli olmayacağını garanti edeceği hüküm altına alınmaktadır. Rus ve Kazak tarafları ise, İranlı alıcılara buğday satın alma konusunda kredi limitleri sağlama mekanizmasının geliştirilmesini desteklemeyi ve İran'a teslim edilen buğdayın sağlık ve bitki sağlığı gereksinimlerini karşıladığını garanti etmekle yükümlü kılınmıştır.

Törende konuşma yapan İran Tarım Bakan Yardımcısı Ali Akbar Mehrfard, İran'ın 5 milyon ton buğday işleme kapasitesinin olduğunu, bunun 2,5 milyon tonunun ülke içi tüketimde kullanıldığını, bu anlaşmayla kulllanılmayan kapasitenin etkinleştirileceğini ifade etmiştir. Kazakistan Tarım Bakan Yardımcısı Gulmira Isayeva ise, Kazakistan bu yıl İran'a 500.000 ila 1 milyon ton buğday ihracatı şansına sahip olacağını belirtmiştir. Rusya'nın ise anlaşma kapsamında ayda 100 bin ton buğdayı İran'a satma şansına erişeceği ifade edilmiştir.

swap contracts. It will also ensure that existing or future bans, as well as other restrictions on the use, marketing, sale, supply and sale of wheat to Iran will not apply to wheat temporarily imported into Iranian territory for further processing and export. The Russian and Kazakh sides will support the development of a mechanism for providing credit lines to Iranian buyers for buying wheat from them while guaranteeing that the wheat delivered to Iran meets its sanitary and phytosanitary requirements.

Deputy Agriculture Minister of Iran Ali Akbar Mehrfard was quoted as saying that Iran has the processing capacity of 5 million tons wheat, 2,5 million tons of these production meet the domestic demand and rest of the capacity will be activated with this momerandum.

According to Kazakhstan's Deputy Agriculture Minister Gulmira Isayeva, the republic has the opportunity this year to supply 500,000 to 1 million tons of wheat to Iran. It is also stated that within the scope of the memorandum, Russia has the opportunity to supply 100,000 tons of wheat to Iran.



Haberlerde, İran'ın işlenecek buğdayı başta Irak olmak üzere bölgedeki ülkelere ihraç etmesinin planlandığı belirtilmektedir.

Mart 2016'da İran, buğday ithalatına yasak koymuş olup, o tarihten bu yana buğdayın İran'a girişi yalnızca belirli izinler ve bireysel sözleşmelerle gerçekleştirilmiştir.

Anlaşmanın ülkemiz Dahilde İşleme Rejimi kapsamında önemli bir noktada bulunan buğday sektörüne gerek tedarik zinciri gerekse ihraç pazarlarında etkisi olabileceği değerlendirilmektedir.

According to the news; Iran would supply flour particularly to Iraq and is interested in export to the neighboring countries. In March 2016, Iran imposed a ban on the import of wheat. Later, deliveries were made only on certain permits and individual contracts.

It is considered that this memorandum may have an impact on both the supply chain and export markets of the wheat sector, which is an important part of our country's Inward Processing Regime.

İTHAL BUĞDAY İŞLENDİ, ÜLKEYE KATMA DEĞER SAĞLANDI

"IMPORTED WHEAT WAS PROCESSED, ADDED VALUE WAS PROVIDED TO THE COUNTRY"



TC. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın 2019 Şubat Ayında yaptığı açıklamaya göre; İthal edilen buğdayın, ihraç edilen un, makarna, bulgur, bisküvi ve irmik gibi ürünlerin ham maddesi olarak kullanıldığı kaydedilen açıklamada; bu sayede ülke ekonomisine 12 milyar dolar katma değer sağlandı.

Türkiye'nin son 16 yıllık dönemde 50 milyon tonun üzerinde buğday ithal ettiği, bu ithalatla buğdayda Cumhuriyet tarihinin rekorunun kırıldığı kaydedilen haberlere ilişkin Tarım ve Orman Bakanlığından açıklama geldi. İthal edilen buğdayın; un, makarna, bulgur, bisküvi ve irmik gibi buğday mamullerine dönüştürülerek ihraç edildiği kaydedilen açıklamada; "2002'den bugüne kadar yapılan ithalat ve ihracat rakamlarına baktığımızda 15 milyar dolarlık 54 milyon ton buğday ithalatına karşılık, buğday karşılığı olarak 27 milyar dolar tutarında 68 milyon ton ihracat gerçekleştirildi. Dolayısıyla bu süre zarfında ülke ekonomisine 12 milyar dolar katma değer sağlandı." ifadelerine yer verildi.

According to the statement of Republic of Turkey Ministry of Agriculture and Foresty; the imported wheat has been used as the raw materials of the products such as flour, pasta, bulgur, biscuit and semolina; by this way 12 billion dollars added value has been provided to the country's economy.

A statement was made by Ministry of Agriculture and Foresty concerning the news that Turkey exported 50 million tons of wheat in recent 16 years and with this export, it was broken the record of the history of the Republic.

In the statement, quoted that the imported wheat is processed into flour, pasta, bulgur, bicuit and semolina, was mentioned, "When considering the import and export figures from 2002 to today, in response to the 15 billion dollar 54 million tons of wheat import, 27 billion dollar 68 tons of export was performed in exchange for wheat and consequently 12 billion dollars added value has been provided to the country's economy during this period."

Açıklamada; ülkemizin dünya un ihracatında 2002 yılında 11. sırada yer alırken, 2005 yılından itibaren yıllara göre 1 ve 2. sırada yer aldığı, dünya makarna ihracatında ise 2002 yılında 7. sırada yer alırken, 2005 yılından itibaren 2. sırada yer aldığı hatırlatıldı.



İthal edilen buğdayın, ihraç edilen ürünlerin ham maddesi olarak kullanıldığı belirtilen açıklamada şu bilgilere yer verildi:
"Ülkemizin yıllık buğday üretim miktarı ortalama 21 milyon ton, tüketim miktarı ise 19-20 milyon tondur. Rakamlardan da anlaşılacağı üzere ülkemizin buğday üretimi tüketimimizi karşılamaya yetiyor.

Ülkemizin yıllık yaklaşık 4 milyon ton civarında buğday ithalatı bulunuyor. Gerçekleştirilen bu ithalat da büyük ölçüde un, makarna, bisküvi, irmik ve bulgur gibi ürünlerin üretimi için kullanılıyor, bu ürünler ise ihraç ediliyor. Yani ithal edilen buğday ihraç edilen ürünlerin ham maddesi olarak kullanılıyor. Bu sayede yurtiçi ürün arzı üzerinde baskı oluşmaksızın dışarıdan alınan ürünler işlenerek, katma değeri yüksek mamul madde olarak pazarlanıyor.

Netice itibarıyla ülkemizdeki buğday üretimi ihtiyacını karşılamaya yetiyor. İthal edilen buğday ihraç edilen ürünlerin ham maddesi olarak kullanılıyor. Bu bilgiler ışığında ülkemizin net ihracatçı ülke konumunda olduğu da açıkça görülüyor."

It is reminded at the statetment that while our country was on the 11th rank in the world's flour export in 2002, it moved up into first and second by years since 2005 and in the world's pasta export, while having been in the 7th rank in 2002, it moved up into second rank since 2005.

In the statement, indicated the imported wheat is used as the raw material of the exported product, was touched on the following information;
Our country's average annual wheat production amount is 21 million tons and the consumption amount is 19-20 million tons. As it is understood from these figures, our country's wheat production meets our consumption.

Our country has about 4 million tons of wheat import on a yearly basis. This import amount is mainly used for the production of flour, pasta, biscuit, bulgur and semolina and these products were exported. In other words, the imported wheat is used as the raw material of the exported products. By this way, the imported products are processed without any pressure on the domestic supply and marketed as finished product with high added value.



With the result that, the wheat production in our country meets the need. The imported wheat is used as the raw material of the exported products. In light of this information, it is seen obviously our country is among the world's leading wheat producers."





"TOHUM ÜRETİMİNDE 150 BİN TONDAN 1 MİLYON TONA..."

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın 4 Mart 2019 tarihli haberine göre; Tarım ve Orman Bakanı Bekir Pakdemirli, tohum üretimiyle ilgili, "Türkiye çok iyi bir noktaya geldi. 2002 yılında 150 bin ton olan tohum üretimimiz bugün 1 milyon 50 bin ton oldu." dedi.

Bakan Pakdemirli, çeşitli programlara katılmak için geldiği Nevşehir'de, Gülşehir ilçesinde bulunan yer altı patates deposunu inceledi.

Burada firmanın analiz laboratuvarı ve sera bölümünü de gezen Pakdemirli, incelemenin ardından Türkiye'de tohum üretimiyle ilgili gazetecilere açıklama yaptı.

Bu konuda Türkiye'nin çok iyi noktaya geldiğini vurgulayan Bakan Pakdemirli, "2002 yılında 150 bin ton olan tohum üretimimiz bugün 1 milyon 50 bin ton oldu. Nevşehir'de de bunun başarılı bir örneğini görmüş olduk. Bu, son derece memnuniyet verici. Tamamen hastalıklardan ari 3-4 yıl içerisinde patates tohumlarında artık piyasaya da sürüleceğinin müjdesini almış olduk. Bu da tarım sektörü olarak bizi son derece memnun etti." ifadelerini kullandı.

"150 BİN TON ÜRETİMDEN 1 MİLYON 50 BİN TONA GELMİŞİZ"

Bir gazetecinin, tohum konusunda eleştiriler olduğunu aktarması üzerine Pakdemirli, şunları kaydetti:
"Tarımla ilgili her konu günlük siyasete alet ediliyor ama buradaki rakamları ve gerçekleri bilerek konuşmak gerekli diye düşünüyorum. 150 bin ton üretimden 1 milyon 50 bin tona gelmişiz. Dünyada da 11. sıradayız. Türkiye, 2023 ile ilgili kendisine hep ilk 10'da olmak gibi bir hedef koydu. Tohumculuk sektöründe de aslında 11. sırayla ve 750 milyon dolarla dünyada ihracatta 11. sıradayız. Tabii ki bunu daha iyi yapmamız lazım. Daha iyiye doğru bir yolculuğa çıkmamız lazım, bulunduğumuz yeri de kötü görmüyor olmamız lazım. Bugün burada gözlediğimiz şeyler, ben bu işin Avrupa'sını, Hollanda'sını ve Almanya'sını, Fransa'sını da biliyorum, burada birçok konuda şu an Avrupa'nın daha ilerisinde olduğumuzu gördüm ve müşahede ettim, bu da son derce memnuniyet verici."

"FROM 150 THOUSAND TONES OF SEED PRODUCTION TO 1 MILLION"

According to the announcement dated March 4, 2019 of Ministry of Agriculture and Foresty; Minister of Agriculture and Foresty Bekir Pakdemirli commented on the seed production, "Turkey received a well-deserved position in seed production. While we had 150 thousand tones of seed production in 2002, it has increased to 1 million 50 thousand tones today."

Minister Pakdemirli inspected the underground potato storage in the Gülşehir district of Nevşehir where he visited in order to participate in various organizations.

Pakdemirli touring around the analyse laboratory and greenhouse area of the company made a statement about the seed production in Turkey to the press after his inspection.

Minister Pakdemirli laid emphasis on that Turkey received a well-deserved position in this subject and stated, "While we had 150 thousand tones of seed production in 2002, it has increased to 1 million 50 thousand tones today. We have seen a successful example of this in Nevşehir. It is considerably satisfactory. We also received a good news that the potato seeds made free from infection will be released to the markets in 3-4 years. As agricultural sector, we are considerably satisfied with this news. "

"WHILE WE HAD 150 THOUSAND TONES OF PRODUCTION, IT HAS INCREASED TO 1 MILLION 50 THOUSAND TONES TODAY"

Pakdemirli mentioned the folowing words after a journalist conveyed there are criticisms about seeds:
I think all subjects related to the agriculture is abused in daily politics, but it is important to make comment by being aware of the reality on this subject. While we had 150 thousand tones of production, it has increased to 1 million 50 thousand tones today. We are on the 11th rank in the World. Turkey always set the goal to be in top 10 until 2023. By being on the 11th rank in seed sector, we are actually on the 11th rank also in exportation with 750 million dollars in the World. Sure, we must do it better. As Ministry and sector, we must absolutely support that kind of initatives. We must undertake a journey in the direction of betterness and we mustn't see our position bad. What we observed here; I saw this works also in Europe, Holland, Germany and France, today, I saw that we get over more ground than Europe and this situation is considerably satisfactory."

POLEKS DRY

tahıl kurutma makineleri grain dryers



Yüksek Kapasite Tahıl Kurutma Makinesi
Powerful Grain Dryers
Мощные Зерносушилки

Kaliteli Servis
Quality Services
Качественное Обслуживание

Uygun Fiyat
Reasonable Price
Приемлемые цены

Metçağ
Makine İmalat
İnş. Taah. San. ve Tic. Ltd. Şti.

T.:+90 322 429 11 12
F.: +90 322 429 10 12
G.: +90 541 640 29 73

Yeşiloba Mahallesi
46267 Sokak
No: 18 Seyhan/Adana

poleksdry.com info@poleksdry.com /poleksdry



KURU GIDA OLAN BAKLAGİLLER, FİLİZLENİNCE YENİR Mİ?

ARE THE LEGUMES EATEN WHEN THEY SPROUT?



Baklagilleri son 5 yıldır çimlendirerek filizlerini çiğ olarak yemek moda. Beslenme uzmanlarının açıkladığı bilgiye göre; tohum olan baklagil ve tahılların içerisinde bulunan ve bu onları zararlılara böceklere karşı koruyan "fitik asit" aynı zamanda tohumun içerisinde bulunan protein, vitamin ve mineral gibi besin içeriklerini de bağlayarak vücudun yeteri kadar yararlanmasına engel oluyor.

İşte tohumları filizlendirerek tüketmek filik asidin bu zararlı etkisini minimuma indiriyor. Vücut bu besinlerden maksimum fayda sağlıyor. Böylece protein, vitamin ve minerallerin vücuda yararlılığı artıyor. Ancak uzmanlar tüketim esnasında şöyle bir öneride bulunuyor: Tohum ve filizi çiğ olarak bir arada yediğiniz için kullanılan tanenin organik olması en önemli nokta.

Baklagiller filizlendirildiğinde, protein oranı artıyor, kalorileri de azalıyor. Kalorilerinin düşmesinin sebebi yağ ve şeker oranlarındaki düşüş. Aslında bu durum hem daha uzun süre tok tutmasına hem de kilo kaybına yardımcı olmasına olanak sağlıyor. Ayrıca filizlendirme işlemi sindirimin daha da kolaylaşmasına yardımcı oluyor ve baklagillerin antioksidan kapasitelerini artıyor.

It is a trend to sprout the legumes and eat their raw sprouts in the recent 5 years. According to the information given by nutritionist; cereal an pulse seeds contain "phytic acid". Phytic acid impairs the protein, vitamin and mineral absorbation and can cause mineral deficiencies over time.

Sprouding the seeds reduces this detrimental effect of phytc acid to minimum. The body provide maximum benefit from these nutritions and by this way the beneficialness of proteins, vitamins and minerals increases. However, the nuritionists make this suggestion: the most important points is to consume organic legumes because of the fact that you consume the seed and sprout together.

When the legumes are sprouded, they increase in protein content and decrease in calorie. The reason for the decrease in calorie is the decrease in sugar and fat amount. Actually this case provides an opportunity to be filling for longer time and to have loss in weight. In addition, sprouding the seeds makes the digestion easier and increases the legumes in antioxidant capacity.

AGROTEK

Kuruyemiş ve Tarım Ürünleri İth. İhr. San. Tic. Ltd. Şti.

2010'dan Bu Yana
Ceviz Piyasasında Marka



Ukrayna Cevizi



Şili Cevizi



Kabak Çekirdeği



Ay çekirdeği



Kuru Kayısı



Kuru Üzüm

Bayrampaşa / İstanbul

+90 532 209 06 34

tekincalikoglu@hotmail.com



KONYA ŞEKER ÖNDEN ÇEKTİ, PANAGRO, SOMA VE KANGAL DA 500 SANAYİ DEVİ ARASINA GİRDİ

İstanbul Sanayi Odası (İSO) tarafından her yıl düzenli olarak yapılan "Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu" araştırmasının 2018 sonuçları açıklandı. İstikrarlı bir şekilde büyüyen ve ikinci Şeker Fabrikasını tamamladığı 2004 yılında Türkiye'nin sanayi devleri arasında 61'inci sırada bulunan, ilk 50 arasına ise 2009 yılından sonra giren Konya Şeker, 2018 yılında üretimden satışlara göre yapılan sıralamada 44. sırada yer aldı. İSO tarafından bu sene yapılan araştırmada AB Holding (Anadolu Birlik Holding) çatısı altındaki şirketlerden Konya Şeker ile birlikte 4 şirket ile İSO 500 sıralamasında yer aldı. Üretimden satışlara göre yapılan İSO 500 sıralamasına 2018 yılında Konya Şeker'in yanı sıra, Panagro 134'üncü, Soma Termik Santral Elektrik Üretim AŞ 177'nci, Kangal Termik Santral Elektrik Üretim AŞ 356'ncı sıradan listeye girmeyi başardı. Konya merkezli 7 firma İSO 500'de yer alırken, bunun 4 tanesini Anadolu Birlik Holding bünyesindeki şirketler oluşturdu.

KONYA SEKER LED THE FIELD; PANAGRO, SOMA AND KANGAL ALSO RANKED AMONG 500 INDUSTRIAL GIANT

Turkey's Top 500 Industrial Enterprises 2018 Survey, organised annually by (ISO) Istanbul Chamber of Industry, has been announced. Konya Şeker growing steadily and having been ranked 61st among the Turkey's Industrial Giants in 2004, when they completed their second sugar factory, and ranked among the top 50 just after 2009, ranked on 44th place according to"production-based sales" in 2018. In this year's survey conducted by ISO, four companies together with Konya Seker, the companies under the same roof of AB Holding (Anadolu Birlik Holding) took place in ISO 500. In addition to Konya Seker, Panagro ranked in the 134th place, Soma Thermal Power Plant in the 177th place and Kangal Thermal Power Plant in the 356th place in ISO 500, in 2018. Seven Konya-centered companies, four of which were the companies under the same roof of Anadolu Birlik Holding, ranked among ISO 500.

Pulses19
10-13 June
Rio de Janeiro

Registration opens on Feb 1, 2019

PULSES19, RİO DE JANEİRO'DA DÜZENLENDİ

Dünya Bakliyat Konfederasyonu (CPC) Pulses19'u 10- 13 Haziran tarihlerinde Rio De Janeiro'da düzenledi. Sheraton Grand Rio Hotel'de düzenlenen organizasyon Dünya Bakliyat Sektörü Temsilcilerini buluşturdu. Pulses19'da bakliyatın geleceği masaya yatırıldı.



Dünya Bakliyat Konfederasyonu, Dünyanın çeşitli ülkelerinden Bakliyat Sektörü Temsilcilerini Rio'da bir araya getirdi. Dünya bakliyat üretiminin durumundan, Latin Amerika- Afrika ve Orta Doğu ticaret durumuna; 10 Şubat Dünya Bakliyat Günü'nde gerçekleştirilen etkinliklerden, baklagil bazlı tarım sistemlerinin teşvikine kadar pek çok konu sektör temsilcileri ve uzmanların katılımıyla tartışıldı.

Fikir alışverişinde bulunulan bir platform olma özelliği taşıyan etkinlik, 3 gün boyunca sürdü.

PULSES19 WAS HELD IN RIO DE JANEIRO



Global Pulse Confederation (GPC) held Pulses19 from 10 to 13 June in Rio De Janerio. The event held at Sheraton Grand Rio Hotel brought together the World Pulse Industry Representatives. The future of Pulses was discussed during Pulses19.

Global Pulse Confederation brought together Pulse Industry Representatives from different parts of the world in Rio. From the state of world pulses production to the Latin America-Africa and Middle East trade; from the events held on 10 February World Pulses Day to the promotion of legume-based agricultural systems, many issues were discussed with the participation of sector representatives and experts.

The evet having the feature of being a platform where opinions were exchanged lasted for 3 days.



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












KARAMAN, "KURUYEMİŞ SEKTÖRÜ DENİZLER AŞIRI, ULUSLARARASI, KITALAR ÖTESİ."

Tüm Kuruyemiş Sanayicileri Derneği (TÜKSİAD) Başkanı Sayın Hüsamettin Karaman ile buluşarak ülkede son dönemde yaşanan ekonomik dalgalanmaların Kuruyemiş Piyasası'na etkilerini ve Jaguar Tipi Ay Çekirdeğine pazarda gösterilen yoğun ilgiyi konuştuk.

Karaman, "Anavatanı Asya, Anadolu olan pek çok kuruyemiş ürünü bugün Avrupa ve Amerika Kıtası'nda yetiştiriliyor. Artık her ürün ulaşılabilir. Her şey denizler aşırı, uluslararası, kıtalar ötesi. Türkiye kuruyemiş sektöründeki iddiasını sürdürüyor."

KARAMAN, "NUTS AND DRY FRUITS INDUSTRY IS OVERSEAS, INTERNATIONAL, TRANSCONTINENTAL"

We met with the Chairman of the Association of Turkish Nuts and Dried Fruit Industrialists and Businessmen (TÜKSİAD) Hüseyin Karaman and talked about the market influences of the economic fluctuation to the Nuts and Dried Fruits Industry in recent years and the great interest in Sunflower Seed "Jaguar".

Karaman, "Different types of nuts and dried fruit products with the Asia and Anatolia-origin are also grown in Europe and American continent today. In other words, each product is accessible. Everything is overseas, international and transcontinental." Turkey carries on being assertive in the Nuts and Dried Fruit industry."



2018 yılının son çeyreğinde yaşanan ekonomik durgunluğu ve 2019 yılına yansımalarını değerlendiren Karaman, Jaguar Tipi Ay Çekirdeğine piyasalardaki ilgiye ve bunun etkisine de değindi: "Türk Kuruyemiş Piyasası'nda Karlılık oranı düşük arz fazla." dedi. Karaman, "Fabrikalar 24 saat çalışması gerekirken, tek vardiya yani 8 saat çalışıyor. Buna rağmen ithal mal nedeniyle piyasalarda arz fazlası görülüyor ve bu da üretici firmaların kar bilançolarına olumsuz yansıyor. Ayrıca, firmaların arasındaki rekabet, kar oranlarını daha da aşağı çekiyor. Türk Kuruyemiş Sektörü gibi Türk Gıda Piyasası'da düzenli değil. Maalesef piyasalardaki istikrarsızlık gelecekte daha büyük sıkıntılara yol açabilir." yorumunda bulundu.

SORUNLAR ALGILANMALI, İHTİYAÇLAR ANALİZ EDİLMELİ!

"Piyasalar düzenli değil." dediniz. Düzenlemek için ne yapılmalı?
Arz-talep, ithalat-ihracat dengesini iyi kurmak lazım… Düzenli, dengeli bir piyasa düzeninin temelinde üretim zincirindeki tüm öğelerin ve üreten her bir girişimcinin -ürün üretim aşamasından işleme aşamasına; tüketim için halka servis etme aşamasına kadar- adil bir şekilde kazanç sağlaması var. Şu anda Türkiye Kuruyemiş Piyasası, az sayıda firmanın elinde dönüyor. Belli başlı firmalar kar ederken ve gelişip büyürken diğerleri baskılanıyor.

Bu durum üretim zincirindeki pek çok iş kolunu, meslek erbabını olumsuz etkiliyor. Jaguar Tipi Ay Çekirdeğini örnek verelim: 80-100 bin ton ithalat var. Eğer tercih Türk Ay Çekirdeğinden yana olsaydı o 100 bin ton ülkemizin çiftçisi tarafından ekilecekti. Bizim ülkemizdeki tedarikçi firmaların tesislerinde işlenerek temizlenecek ve çiftçisi, tedarikçisi, lisanslı depocusu vb. kazanacaktı.

Yut içinde, yerli kalırsak; Türkiye kazanır.

Türk Kuruyemiş Piyasası'nda yaşanan iyi gelişmelerden söz eder misiniz?
Her olumlu gelişme bir diğer olumlu gelişmeyi tetikler! Ancak Türkiye Kuruyemiş Piyasası'nda İyi gelişmeler de oluyor. Türkiye badem ürününde ilerlemeye başladı. Badem ekildi ve üretime döndüğü zaman bu Türk Tarım Makineleri Sektörünü olumlu etkileyecek ve kırmak için geliştirilen makinelere talep aratacak.
Ceviz hususunda da ithal ürünlerin kabuklu gelmesi, tercih

Karaman, who commented on the economic recession occured in the last quarter of 2018 and its reflection to the 2019, stated the great interest in Sunflower Seed "Jaguar" and its market influences: "The rate of return is low in the Turkish Nuts and Dried Fruit Industry but on the other hand, there is excess supply". Karaman commented, "When the factories must work 24 hours, they work only one shift, in other words 8 hours. Nevertheless, there is excess supply in the markets due to the imported products and this reflects to the income statement of the producing companies negatively. Moreover, the competition between the companies causes to lower the rate of profit. Turkish Food Market is also not regular like Turkish Nuts and Dried Fruit Industry. Unfortunately, the instability in the market can cause a great tribulation in the future."

THE PROBLEMS MUST BE DESCRIBED, THE NEEDS MUST BE ANALYSED!

You said, "The markets are not regular". What should be done for regulating the markets?
Supply and demand / import and export balance should be good redressed. Deriving equatibly profit of all the factor in the production chain and each one of the producing enterpreneur underlie the regular and balanced market organization – from production phase to processing and serving phase-. Today, the Turkish Nuts and Dried Fruit Industry is on the hands of a couple of company. While main companies derive profit, develop and grow, the other ones are pressured. Many line of work and profession experts are influenced negatively because of this situation. To give an example of Sunflower Seed "Jaguar": We have 80-100 thousand tons of imports. These 100 thousand tons of Sunflower seeds would be cultivated by our farmers if the Turkish public preferred to consume domestic products. These seeds would be processed and cleaned in the plants of Turkish suppliers. As a consequence, the Turkish farmers, suppliers, licensed warehousemen etc. would make profit.

If we stay domestic in homeland; Turkey gains profit.



Can you inform us about the positive developments in the Turkish Nuts and Dried Fruit Market?
Every positive development triggers another positive development! However, there are also positive developments in the Turkish Nuts and Dried Fruit Market. Turkey began to make progress in almond

edilsin diye, gümrük sürecinde ayarlamalar yapma çalışıyoruz: Vergi oranları ya da gümrük gözetim fiyatları vb. Böylece işçilik Türkiye'de yapılacak.



Piyasalarda Ay Çekirdeğinin durumunu düzeltmenin bir yolu yok mu?
Kısa vadede bu ürünün durumu ile ilgili bir değişiklik olacağını düşünmüyorum. Ancak çözüm iyi bir tohuma dönmekte yatıyor. Başarılı bir tohum dolayısıyla başarılı bir ay çekirdeği türünü piyasalara servis edebilirsek, ithal ürün tercih edilmeyecektir.
Benim öngörüm ay çekirdeğinde bu durum 3 yıl sürer, sonrasında iyi bir Türk tohumu ile piyasalar toparlanır ve gidişat iç piyasadaki üreticinin kazanacağı yöne kayar.

Kuruyemiş Sektöründe Türk makinecilerini nasıl buluyorsunuz?
Türkler kuruyemiş işinde de bu alanda ürettikleri makineler ile de başarılılar. Bu sektör dünyada ülkemizin önünü açıyor. Dünyanın farklı noktalarına satış gerçekleştiriyoruz. Zaten geçmişe dönüp baktığınızda, bu iş Türklerin işi. Orta Asya kökenli.

Bugün de İran, Türkiye, Arap Alemi bu sektörde hatırı sayılır yere sahip ülkelerdir. Piyasaya çok değer katmıştır. Kuruyemişin Ana vatanı Orta Asya. Çin'de kestane, İğde Özbekistan'da, Afganistan sınırında "nomparyal" dedikleri badem yetişiyor.

Anavatanı Asya, Anadolu olan pek çok ürün bugün Avrupa ve Amerika Kıtası'nda yetiştiriliyor. Artık her şeye ulaşılabilir. Her şey denizler aşırı, uluslararası, kıtalar ötesi.

...Üretmeye devam.



production. Almond was cultivated and when its production process start, it will influence the Turkish Agricultural Machinery Industry positively and the cracking machines will increase in demad.

Regarding walnut, we try to make some regulations in the customs process so that shelled products are preferred to be imported: for example; tax rates or customs surveillance costs etc. In this way, the product processing will be carried out in Turkey.

Isn't there any way to remedy the current situation of Sunflower Seeds in Markets?
I don't think that there will be any change in the situation of this product in the short term. However, the solution is a good seed. The imported products will not be preferred, if we can serve a successful seed and accordingly a successful sunflower seed to the markets.

I predict that this situaiton for sunflower seed takes three years. Thereafter, the markets rebound with a good Turkish seed and the course of trade evolves positively for the producers in domestic market.



What is your opinion about the Turkish Machinery Companies in the Nuts and Dried Fruit Industry?
Turkish producers are successful both in the Nuts and Dried Fruit Industry and the machinery in this field. This Industry paves the way for our country in the World. We make sales in different parts of the World. If you turn back to the history, you can see that this business pertains to the Turks. It has Central Asia- origin.

Today, Iran, Turkey and Arab World have a respectable position in this sector. They added value to the markets. The origin of the nuts and dried fruit is Central Asia. Chestnut is grown in China, elaeagnus in Uzbekistan and almond called "nomparyal" on the Afghanistan border.

Different types of nuts and dried fruit products with the Asia and Anatolia-origin are also grown in Europe and American continent today. In other words, each product is accessible. Everything is overseas, international and transcontinental.

...Continue producing.

EĞNER ALABALIK®

ÜRETME ve YETİŞTİRME ÇİFTLİĞİ

www.egneralabalik.com.tr

aqua trout





Happy feed





Aşağı Çarşı Ağca Pasajı No:21 KOZAN / ADANA

Telefon: (0 322) 515 42 56

Fax: (0 322) 515 61 26

Gsm: (0 532) 574 46 89 - (0532) 326 90 52

Email: halimerim@yahoo.com - halimkilicli@hotmail.com - info@egneralabalik.com.tr



GARCİLOPEZ, "İSPANYA TÜRK MAKİNELERİNİ SEVDİ"

Eduardo Garcilopez, AKY Technology'nin İspanya Temsilcisi JUBUS'ta görev yapıyor. Özellikle AKY Technology'nin ürettiği fotosorter renk ayırma makineleri üzerine uzmanlaşan ve görevler üstlenen Garcilopez, mühendis kimliğiyle İspanya'daki müşterilere teknik anlamda hizmet götürüyor.

Jubus, AKY Technology ve İspanya'da bakliyat sektörü başlıkları çerçevesinde gerçekleştirdiğimiz Eduardo Garcilopez röportajımız başlıyor.

Sizi tanıyabilir miyiz?
İspanya Zaragoza'da (Tarragona?) yaşıyorum. Mühendislik Fakültesi'nde Makine Mühendisliği Bölümünü bitirdim.

Jubus'taki görevinize nasıl başladınız? Ve Jubus'taki görevinizi bize anlatır mısınız?
Okulu bitirdikten sonra ilk iş deneyimim UNİCEF gibi yardım kuruluşlarıyla işbirliği yaparak finansal kaynaklar bulan bir kuruluşta çalışmak oldu. Ekibimizde ortalama 15 kişi görev alıyordu. İspanya'da bulunan bu firmada 2 yıla yakın çalıştım.

GARCILOPEZ, "SPAIN IS SATISFIED WITH TURKISH MACHINES"

Eduardo Garcilópez is working at Jubus, AKY Technology's representative in Spain.

Eduardo especially becomes professional at the Fotosorter Color Sorting Machines produced by AKY Technology as an engineer, he provides technical service to the customers in Spain.

Our interview, which we made with Eduardo Garcilopez within the frame of the titles of Jubus, AKY Technology and Pulses Sector in Spain, is starting!

Can you tell us a little about yourself?
I live in Zaragoza, (Aragón) Spain. I graduated from the Department of Mechanical Engineering of the Technical Engineering University School.

How did you enter upon your career at Jubus? Could you describe us your responsibilities at Jubus?
After graduation, my first job experience was to work for an organization which finds financial funds by collaborating with the charitable organizations such as UNICEF. Our team consisted of 15 people. I worked for this company located in Spain for about two

Sadece İspanya değil, Afrika Kıtası, Hindistan gibi yardıma muhtaç bölgelerde etki yaratacak çalışmalara imza atıyorduk.

İspanya'da geçtiğimiz yıllarda yaşanan ekonomik kriz baş gösterince yardım bulmak zorlaştı. Firma da kapandı.

Ardından 4 yıl boyunca Avrupa'da asfalt üretimi alanında bilinen bir kuruluşta görev aldım. Şuanda da Jubus'ta makine mühendisi olarak görev alıyorum. 1 yıldır Jubus'un parçasıyım.

Jubus'taki pozisyonumu özetleyecek olursam; Fotosorter Renk Ayırma Makinelerine özel çalışıyorum. Makineyle ilgili yaşanacak olan teknik sıkıntılarda ülkenin dört bir yanında bulunan müşterilerimize yardımcı oluyorum.

Mekanik kurulum, elektriksel kurulum, programlama yapıyor; makine kullanımı adına eğitim veriyor; ürüne özel çözümler sunuyoruz. A'dan Z'ye tamamlanarak teslim edilen makinede yaşanabilecek her türlü sorunda müşterilerimizin yanındayız.

Jubus olarak Türkiye AKY Technology dışında temsilciliğini aldığımız Brezilya, Arjantin, Danimarka'da da temsilciliğini üstlendiğimiz firmalar var.

Fotosorter Renk Ayırma Makinesi kurulumunda özellikle dikkat ettiğin bir unsur var mı?
Fotosorter kurulumunda ürün; renk, kirlilik, leke, ebat gibi özelliklerine göre seçilerek sınıflandırılıyor. Aynı ürün, tarladan tarlaya; müşterinin ürünü kullanım alanına göre değişiklik gösteriyor.

Ürünü temizlik ve kalite kriterlerine göre sınıflandırmak bu makineyi kurarken kiriter belirlediğimiz en önemli unsur.

İspanya'nın hangi şehirlerinde bu güne kadar kurulum gerçekleştirdiniz?
İspanya'nın güneyinde bulunan Kordoba şehri, ülkede tarım yapılan bir bölgedir. Burada geniş buğday tarlaları bulunmaktadır. Sabah kahvaltılarında tüketilen mısır gevreği için ünlü marka Kelog's buradan hammadde sağlamaktadır. Dünyanın en saydam durum buğdayı burada yetiştirilmektedir.

Burada bulunan Buğday Eleme Tesisi'nde AKY Technology Fotosorter Renk Ayırma Makinesi bulunmaktadır. Makine Kelog's yapımında tercih edilen saydam taneleri tercih edilmeyen beyaz tanelerden ayırma işleminde kullanılıyor.

Bir diğer makinemizde boğa güreşleriyle meşhur Papulona'da bulunuyor. Buradaki tesiste de 7 kanallı fotosorter var. Lerida ise makine kurulumu gerçekleştirdiğimiz diğer şehir. Madrid yakınlarında Toledo'da da makinelerimizi satın alan bir müşterimiz var.

Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?
Brezilya, Arjantin, Danimarka markalarının da İspanya'da temsilciliğini yapıyoruz. Ancak AKY Technology bizim için önemli. İspanya'da pek çok farklı bölgede tesisler kurmak hedefimiz, her biri aktif birer showroom olacak ve AKY Technology'nin bilinirliğini bizim de karımızı artıracak.

years. We carried out effective works but it was difficult to find help due to the economic crisis occured in Spain in recent years. As a consequence, the company shut down.
Then, I worked in a metal workshop which manufacture for a company known in the field of asphalt production in Europe. I was the quality manager in CE certification of metal structures during four years.
I'm currently working as project manager at Jubus. I have been a member of Jubus for a year. If I sum up my position at Jubus; I supervised the assembly process of some processing seeds plants and carried out the commercial work in the northern area of the country. Although what more time I spend is for Fotosorter Color Sorting Machines. I give advice and in case of any technical problem, I provide support to the customers in all over the country.
We make mechanical and electrical installation and create programm; we provide tranings for machine utilization and product-specific solutions. We remain at our customers disposal in case of any kind of problem with the machine that is completed from A to Z and delivered.
Is there any factor that you pay special attention to during the installation of Fotosorter Color Sorting Machine?
During the installation of Fotosorter, the product is classified according to its features as colour, impurity, stain and size. The same product varies by field and customer's usage area.
We determined that the most important factor while installing the machine is to classify the product according the cleaning and quality criteria.
In which cities in Spain have you made installation until today?
The first Color Sorting Machine was installed in Guadalajara 4 yeas ago. This company opened the doors to us in sales of machinery of selection by color.
Cordoba, located in the south of Spain, is an agricultural region. There are wide wheat fields. There are two AKY Technology Fotosorter Color Sorting Machines in Wheat Screening Plants located in this area. The famous brand Kellogg's procures the raw material for the cornflakes consumed in breakfasts from one of the plants. The world's most transparent durum wheat is also grown here. This machine is used for sorting the transparent grains, preffered for Kellogg's production, from the unpreferable white ones.
Other of our machines is in Pamplona, famous for the bullfighting festival. There is 7 channels Fotosorter in this canning plant of legumes. Lerida is another city in which we have a 5 channels Fotosorter getting incredible results with any type of product. We also have another one in the region of Zaragoza close to home.
Three new machines are being installed right now; the first one in a complete procesing seeds plant of Aky Technology in Zamora, the second one in Lerida and the third one in Barcelona.
We have also a customers who purchases Aky Technology machines throughout Spain.

Do you have any final comments?
We have more than ninety years of experience in the agricultural sector of the cleaning and selection machinery and we represent also Brasil, Argentina and Denmark brands in Spain. But AKY Technology is very important for us because they manufacture a large part of the machinery that we need for our projects. Our goal is to build plants in many different regions in Spain. Each one will be an active showroom. The market popularity of AKY Technology will also increase our profitability.

TÜYAP Adana

Tüyap Adana Fuarcılık A.Ş.
Tüyap Adana Fairs Organization Inc.
www.tuyap.com.tr

TÜYAP 40 YIL / YEARS 1979-2019

ADANA ULUSLARARASI TARIM FUARI

13. Uluslararası Tarım, Hayvancılık, Tavukçuluk ve Süt Endüstrisi Fuarı

ADANA INTERNATIONAL AGRICULTURE FAIR 2019

13th International Agriculture, Stock Breeding, Poultry and Dairy Industry Fair

www.adanatarimfuari.com







5 - 9 Kasım / *November* 2019

ADANA SERA-BAHÇE FUARI

13. Seracılık, Bahçecilik, Fidancılık, Tohumculuk, Çiçekçilik ve Teknolojileri Fuarı

ADANA GREEN HOUSE - GARDEN FAIR 2019

13th Greenhouse, Garden, Sapling, Seed Raising, Floriculture and Technologies Fair







Sheraton Grand ADANA

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

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

TÜYAP ADANA

TÜYAP ADANA ULUSLARARASI FUAR VE KONGRE MERKEZİ
TÜYAP ADANA INTERNATIONAL FAIR AND CONGRESS CENTER
Kurttepe Mh. Prof.Dr. Necmettin Erbakan Blv. No: 242 Çukurova - Adana / Turkey

"Çukurova'nın Bereketi"
"Fertility of Çukurova"

BU FUARLAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.
THESE FAIRS ARE ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174.

KIZILER®

ÇELİK SİLO ve
TAHIL TAŞIMA SİSTEMLERİ
ADANA

www.kiziler.com.tr

kızıler®
İNŞ. TİC. LTD. ŞTİ.
ADANA













Adres:Kızıler İnş Tic. Ltd. Şti. Cemalpaşa mah. 63012 sok.
Seher ÖZKAL apt. No:8 Asma Kat Seyhan/ADANA/TURKEY

kiziler@kiziler.com.tr

0 322
458
4856

naturnorm

NATURNORM ORGANİK ÜRÜNLER

Baharat ve şifalı otlar alanında Manisa'nın Salihli ilçesinde, organik tarım yaparak elde ettiği mahsulü işleyen ve Avrupa ülkelerine ihraç eden bir kuruluş var: Naturnorm.

2017 yılında kurulan Naturnorm; reneze, anason, kimyon, kekik, defne ana ürünlerine çalışıyor. Yüzde 100 organik tarım yapma iddiasında olan kuruluşu Yetkilisi Sayın Serhan Adıgüzel'den dinliyoruz.

Sizi ve firmanızı tanıyabilir miyiz?
Ziraat Mühendisiyim. Naturnorm iki ortakli bir firmadır. 2017 yılında kurulduk. Bugün itibariyle Manisa Salihli'de sözleşmeli olarak çalıştığımız 30 civarı çiftçimiz var. Kendi organik ürünlerimizi, kontrollü ve sertifikalı olarak yetiştiriyor, işliyor ve ihracatını gerçekleştiriyoruz.

Bu işe girmeye nasıl karar verdiniz?
Organik yetiştiricilik zaten ilgi alanıma giriyordu. Çevremde duyuyor, katıldığım fuarlarda takip ediyordum. Avrupa'da bu ürünlere gösterilen ilgiyi fark edince, iki ortak olarak bizde bu işe girmeye karar verdik.



Ürünlerinizin kontrollerini nerede yapıyor?
Bir arazinin organik olabilmesi için, 3 yıla ihtiyaç var. 3 yıl boyunca kontrol altında tutulan toprak; ilaç atılmaması, kimyasal gübre kullanılmaması, kullanılan materyallerin organik olması gibi kurallara uygun olarak işlem görmelidir.

Almanya'dan ürünün hasat edildiği dönem gelinerek arazi numuneleri alınıyor ve ilaç analizi, işletme kontrolleri vb. yapılıyor. Satış aşamasında da üründen tekrar numune alınıyor. Ardından

NATURNORM ORGANICAL PRODUCTS

In the field of spices and herbs, there is a company, that is engaged in organical agriculture and exports these products to the Europan countries after processing, in the Salihli District of Manisa: Naturnorm.

The main products of Naturnorm, established in 2017, are fennel, cumin, thyme and laurel. Serhan Adıgüzel, the executive of the company which lays emphasis on the importance of being 100% organic, is telling us about the company.

Can you tell us a little about you and your company?
I am agricultural engineer. Naturnorm is a company with two partners. We are established in 2017. Today, we are working with 30 contracted farmers in Salihli, Manisa. We grow, process and export our own organical products in a controlled and certificated manner.

How did you decide to take up this business?
Organical farming was in my field of interest. I heard about it from the people around me and followed at the fairs I attended to. We, two partner, decided to enter into this business after we became aware of the interest in these products in Europe.

Where are your products controlled?
It is needed 3 years for a field to be organic. The solid is kept under control for three years; it should be cultivated in accordance with the procedures. (Without pesticide and chemical fertilizer and the using materials must be organic)

After this process, certificates are received from the state-controlled organizations. Since we work with Europe, we find it acceptable to receive our certificates from a german organization where the organical concept arised and developed. The conformity to the procedure are regularly controlled during the processing of solid and product.

In the harvest seasons the auditors come from Germany. They take soil samples, make pesticide analyses and control the production area etc. They take sample again at the stage of sale. Then the company received the document of comliance.

What countries do you export to?
We export fennel, anise, thyme and laurel to England, Austria and in particular to Germany. Our export ports are Aliağa Port and Alsancak Port located in İzmir. We deliver packages of 20-25 kg.

uygunluk sertifikası veriliyor. Organik üretim yapmak; kolay bir süreç değil, sürekli olarak kontrol altında olduğunuz bir döngünün içerisindesiniz.

Hangi ülkelere ihracat gerçekleştiriyorsunuz?

Rezene, anason, kimyon, kekik, defne gibi ürünlerimizi Almanya başta olmak üzere İngiltere ve Avusturya ülkelerine ihraç ediyoruz. İhracat limanlarımız İzmir'de bulunan Aliağa Limanı ile Alsancak Limanı. 20- 25 kg'lık paketler sevk ediyoruz.

Baharat ürünlerinde organik özelliği neden aranıyor? Baharatı saklar ya da sevk ederken dikkat ettiğiniz özel koşullar var mıdır?

Baharat standart depo koşullarında 2 yıla kadar saklanabilir. Yani serin, rutubetsiz ve temiz bir ortam yeterlidir. Ancak biz 4 ila 6 ay arasında ürünlerimizi tüketiyoruz.

Organik kavramı Almanya'da doğmuştur. Baharat direk yemeklerin üzerine dökülerek kullanıldığı için aslında ilk olarak vücuda etki eden gıdaların arasındadır. O yüzden Avrupa'da pek çok ülke baharatında organik koşullarda üretilmiş olanını tercih etmektedir.



İyi tarım ile ilgili fikrinizi alabilir miyim?

İnsanları birden organik tarıma geçirmek zor. Ancak dünyanın ve insanın sağlığı için tarım sektörünün buna adım adım evirilmesi gerekli. İyi tarım uygulamasının da bu süreçte, insanları alıştırmak için bir adım olduğunu düşünüyorum. İlk başta kullandığımız kimyasalların dozlarını düşürmek gerekiyor. İyi tarım bunu yapıyor.

Sektörün en önemli fuarları hangileridir?

Organik tarım yapanları buluşturan en dikkat çekici fuar: BİOFACH Organik Ürünleri Fuarıdır.



Why do people prefer to consume organical spices? Is there any special condition that you pay attention to while you keep or deliver the spices?

Spices can be kept in standart warehouse conditions about 2 years. It is enough to have cool, moisture free and clean atmosphere. However, we consume our products between 4-6 months.

Organical concept arised in Germany. Actually, spices firstly effect our body because it is directly poured onto the foods. Therefore, many countries in Europe prefer to consume organical spices.

Can you share your opinion about good agriculture with us?

It is difficult to argue people for doing organical farming in a short time. But, for the human health, the World and agriculture sector should enter into this process. I think that the good agricultural practices is a step for habituating the people in this process. Firstly we should decrease the chemical dosage. Good agriculture is a good way for it.

Which fairs are most important for the sector?

The most attractive fair which brings together those who engaged in organical agriculture: BIOFACH ORGANICAL PRODUCTS.



BUĞDAY TARLASINDA YÜKSEK ÖKÇELER

La Recolte Du Monde Dergisi'nin 17. Sayısı'nda özel bir misafiri ağırlıyoruz. Ankara Polatlı'nın ilk ve tek kadın tohumcusu Sayın Sevgi Coşkun ile keyifli bir röportaj gerçekleştirdik. Polatlı ilçesinde kurulan Ahi Tohum, 2017 yılının mayıs ayında kurulmuş ve o günden bugüne, özellikle İç Anadolu çiftçisinin güvenini kazanarak tohum tedarikini sağlamıştır.

Çoşkun, "Tohumculuk çok önemli bir sektör ve işimiz bir çocuğu büyütmeye benziyor. Ahi Tohum olarak PROGEN A.Ş. ve Trakya Tarım'dan destek alarak ilk adımlarımızı attık. 2 yıl içerisinde büyüdük. Gelecek planımız ise Ar- Ge Merkezi olan ıslahçı bir firma olmak" dedi.

Ahi Tohum'un kuruluş hikayesini bize özetler misiniz?
Kamu sektöründe çalışıyordum. Eşimin tohum sektöründe 15 yıllık bir geçmişi var. Ahi Tohum'u henüz kurmadan önce sektörel toplantılar, tarım fuarları gibi etkinliklere giderek kendimizi Ahi Tohum'u kuracağımız güne hazırladık. 30 Mayıs 2017 şirketimizi kurduk. Bu kariyerimiz için muhteşem bir adım ve dönüşümdü.

Ahi Tohum, Ankara Polatlı ilçesinde kuruldu. Progen A.Ş. ve Trakya Tarım'dan tohum tedarik ediyoruz. Bölgesel bayilik yapıyoruz. Tohumu royalte karşılığı çalışıyoruz ve üretimini yapıyoruz. Ürünün ekiminden biçimine kadar ki olan tüm süreçleri takip ediyor; zirat mühendisi kadromuzla çiftçinin yanında oluyoruz.

Ardından mahsulü çiftçiden biz satın alarak tesisimizde işliyor ve elde edilen tohumun yeniden satışını gerçekleştiriyoruz. İlk yıl 70

HIGH HEELS IN WHEAT FIELDS

We have a special guest for the 18th Issue of La Recolte Du Monde Magazine. We had a pleasent interview with Sevgi Coşkun, the first and only female seed producer in Polatlı, Ankara. Ahi Seed was established in the Polatlı district of Ankara in May, 2017; they gained the trust of especially the farmers in Central Anatolia and have supplied seeds from that day to present.

Coskun said, "Seed growing is a very important industry and our job shows similarity with bringing up a child. We, as Ahi Seed, took our first steps with the supports of ProGen Inc and Trakya Tarım. We grew up in two years. Our future plan is to be a plant breeder company with R&D Center."

Could you touch briefly on the story of Ahi Seed's establishment?
I was working for the public sector. My husband has a 15 years experience in the seed industry. Before we established Ahi Seed, we attended to the events as sectorel meetings and agricultural fairs in order to get ready for the day of establisment. We established our company on May 30th, 2017. It was a great step and transformation for our career.

Ahi Seed was established in the Polatlı district of Ankara. We supply seeds from ProGen Inc and Trakya Tarım. We are regional dealership. We process the seed for royalty and make its production. We follow all the cultivation process and stand by our farmers with our agricultural engineer team.

Then we purchase the crop from our farmers; process them in our plant and and carry out the resale of the obtained seeds. We sold 70 tons of certified seeds in our first year and 600 tons in second year. Our greatest forward-looking expectation is to be a company containing its own R&D center and producing its own seeds.

Which region is your priority? Where do you come together with the farmers?
First of all I would like to point out that; the farmers in Polatlı accepted us. I think being a woman has been a key factor to establish good communication and improve strong ties at this point. Coming from Polatlı; the acknowledge and attention of our team give confidience to our grandpa farmers.

Moreover, we command almost all the Central Region. "Hot" communication is the key element of our communications channels. We meet the farmers by means of the meeting arranged in the villages, we visit the lands with our technical team; we regularly visit the farmers on location and check the fields.

ton civarı; ikinci yıl ise 600 ton sertifikalı tohum sattık.
İleriye dönük en büyük hayalimiz de kendi AR- GE merkezi olan ve kendi tohumlarını üreten bir firma olmak.

Öncelikli bölgeniz neresi? Çiftçilerle nerede buluşuyorsunuz?
Öncelikle şunu belirtmeliyim; Polatlı çiftçisi bizi kabul etti. Bu noktada bayan olmamın doğru iletişim kurmak ve güçlü bağlar geliştirmek konusunda etkili bir faktör olduğunu düşünüyorum. Hem Polatlılı olmam, ekibimiz bilgisi ve ilgisi dede çiftçiye güven veriyor.

Ayrıca İç Anadolu Bölgesinin hemen hemen tümüne hâkimiz. İletişim kanallarımızdan en önemlisi sıcak iletişim. "Köy toplantıları düzenleyerek çiftçi ile tanışıyor; teknik ekibimizle arazileri geziyor; çiftçileri yerinde ziyaret ediyoruz; tarlaları kontrol ediyoruz.

Çiftçilerle sıcak temas kurduğunuzu belirttiniz. Gözlemleriniz nelerdir?
Konya, Kayseri, Kırşehir, Kütahya, Eskişehir, Beypazarı, Haymana tohum satışımız oldu. Çiftçilerimiz kendi değerinin farkında değil. Bizim çiftçilik mesleğine yaklaşımımız "elleri nasırlı, ayağı çarıklı insan modeli." Oysa Amerika, Avrupa ülkelerindeki gibi öğretmenlik, hakimlik, doktorluk gibi profesyonel ve başlı başına kıymetli bir iş gibi algılanmalı. Biz Ahi Tohum olarak onlara hak ettikleri önemi gösterdiğimiz için bizimle çalışıyorlar.

Ayrıca, çiftçide teknik bilgi eksikliği var. Gider bazında ekonomik olarak zorluklar yaşıyor. Çiftçi genel olarak küskün, kızgın ve kırgın.
En iddialı tohumunuz hangisi?
Progen Tohum'dan aldığımız "Lucilla" . Bu tür; Avusturya, İtalya ve Türk melezidir. Bu tohumun üretimini çiftçiye yaptırmıyor sadece Progen Tohum'dan alarak satıyoruz.

TT601 isimli tohumun hem satışını hem üretimini gerçekleştiriyoruz.

Lucilla'yı sizin için özel kılan yanı nedir?
Lucilla benimle birlikte sektöre giriş yaptı. Özellikle İç Anadolu Bölgesinde ekimi yoktu. Ben bu tür ile duygusal bir bağ kurdum desem yalan olmaz. Onun bölgede tanıtımı ve tercih edilmesi noktasında çok emek verdim.

2018 yılı toplam tohum satışınız nedir?
2017 yılında bir ambar ile yola çıkmıştık; şu an 3 ambarımız var. 2 yıl içerisinde istikrarlı olarak kapasitemizi artırdık. 2018 yılında buğday ve Arpada 1000 tonu bulduk.

Söyleşimizi nasıl tamamlamak istersiniz?
Erkek egemen bir sektörün içerisindeyim. Doğal olarak, beyler bu sektörde hanımların varlığına pek de alışık değiller. Benim ilk zamanlar varlığımı yadırgadıklarını itiraf etmeliyim. Ancak ben kendime inandım ve planlarımı hayata geçirdim. Adım adım sektör temsilcileri tarafından da kabul gördüm. Röportajımı okuyanlara önerim cesur olmaları… Engel olarak gördükleri her ne varsa, onları durdurarak yollarından çeviren birer mazeret olmaktan çok, hırslandırsın ve mücadele gücü versin. Bilsinler ki; isteyince oluyor!

You stated you have "hot" communication with the farmers. What is your observations?
We sold seeds to Konya, Kayseri, Kırşehir, Kütahya, Eskişehir, Beypazarı and Haymana. Our farmers are not aware of their own values. In our country, we approch to the farming profession with the "model of people with callous hands and boot". But in fact, it should be perceived as an independet and valued job like the professions of a teacher, a judge and a doctor in America or Europian countries. They prefer to work with us because we, as Ahi Seed, show them the respect they deserved.

In addition to this, our farmers are lack of know-how. They have economical difficulties on the basis of expenses. The farmers are offended, angry and resentful in general.



In which type of seeds are you most assertive about?
"Lucilla", we purchase from ProGen Seed. This type is the hybrid seed of Austrian, Italian and Turkish. We don't produce this seed. We market it only by the way of purchasing from ProGen.

We both produce and sell the seed called TT601.

What makes Lucilla special for you?
Lucilla entered the sector with me. There was no cultivation particularly in Central Anatolia. I wouldn't be wrong to say, I emotionally involved in this type. I made a great effort for its introduction and the point of being preffered in the region.

What is your total sale amount in 2018?
We started with one granary in 2017; today, we have three. We steadily increased our capacity in two years. We reached to 1000 tons in wheat and barley in 2018.

How would you like to close our interview?
I am in the male-dominant sector. Naturally, the guys are not accustomed to see females in this sector. I must confess that they found my presence odd in the beginnings. But I always believe in myself and put my plans into practise. I was accepted by the sector representatives step-by-step. My advice to those who read my interview "be brave". Whatever you see as obstacle give you the strengh to fight rather than being an excuse for dissuading you from your way. I want you to know that; It comes true, if you set your heart on!

2018 Yılında,

Türkiye'nin ilk Anahtar Teslim

Ceviz Kırma ve Temizleme Tesisini

Mersin'de kurduk.





Turkey's first turnkey

Walnut Cracking and Cleaning Plant

has been installed and commissioned

in Mersin

in 2018

by AKY Technology

AKY TECHNOLOGY

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

ARSANMAK
MAKİNA

DOLUM VE KAPATMA MAKİNESİ



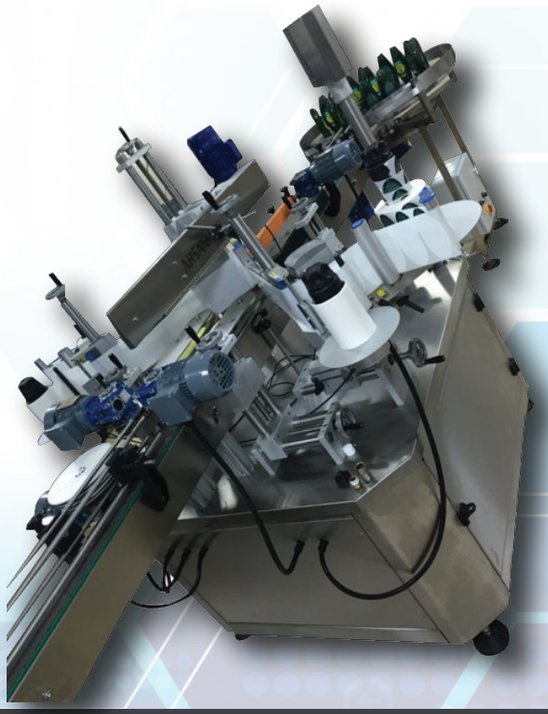
OTOMATİK DOLUM MAKİNESİ

- 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 ayanabilir
- 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



ÇEKİRDEKTE ULUSLARARASI MARKA, AHMET ERKAN TARIM ÜRÜNLERİ

Ay çekirdeği ve kabak çekirdeği tarımında tohumluğun önemi büyüktür. 1980'li yıllarda daha önce üretilmekte olan açık tozlanan çeşitlerin yerini hızla hibrit ay çekirdeği çeşitleri almıştır. Ahmet Erkan Tarım Ürünleri, 1997 yılından beri, kabak çekirdeği ve çerezlik ay çekirdeği tohum üretimi ve satışı ile ürün alım ve satımı faaliyetini sürdürmektedir.

Burak Erkan, "AR- GE Merkezimiz var. Geçit Kuşağı ve Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüleriyle projeler hayata geçiriyoruz: 3 adet hibrit kabak çekirdeği, 4 adet de hibrit çerezlik ay çiçeği ürettik ve bu türler çiftçiler tarafından yoğun talep görüyor." dedi.

Burak Bey sizi tanıyabilir miyiz? Yaptığınız işi özetler misiniz?
Ahmet Erkan Tarım Ürünleri babam tarafından 1997 yılında kurulmuştur. Aile şirketimizde genel müdür pozisyonunda görev yapıyorum. 1995 doğumluyum. Sakarya Üniversitesi İşletme

AHMET ERKAN AGRICULTURAL PRODUCTS, INTERNATIONAL BRAND IN SUNFLOWER SEED

Seed plays an important role in the sunflower seed and pumpkin seed agriculture. Open and dusty seed types produced in the 1980s, were rapidly replaced by hybrid sunflower seeds. Ahmet Erkan Agricultural Products has carried on its purchase and sale activities with production and sale of pumpkin seed and sunflower seed since 1997.

"We have R&D Center. We put projects into practise together with Transitinal Zone and Trakya Agricultural Research Institute: we produce hybrid pumpkin seed and cookie sunflower seed; these types are highly demanded by farmers" Burak Erkan said.

Mr. Burak, could you tell us a little about yourself? Could you touch briefly on your business?
Ahmet Erkan Agricultural Products was established by my father. I am currently the General Manager of our family company. I was born in 1995. I continue my education at University of Sakarya Business School. We are working on pumpkin seed and hybrid cookie sunflower seed. We develop our own types.

Within the structure of Ahmet Erkan Agricultural Products, we employs 50 people in our company and production plant. We have about 20 or 30 extra employees in the season. By contracting with farmers, we cultivate 15 thousand acres under control of our engineers every year.

In this period, until the harvest season, between 150-200 farmers are also working with us.

You said, as Ahmet Erkan, you develop your own types. Could you give some details?
We established an R&D Center within the structure of our company in order to develop new types. We carry out projects under control of our expert in plant breeding in order to develop new typs. We get support from Transitinal Zone and Trakya Agricultural Research Institute within this period.

While developing hybrid seeds; you should combine different types, plant these obtained seeds and observe the process. You should work until you achive the best result; it is a long period but when you find the most durable product with high aroma, you commercially achive a cash cow.

Fakültesi'nde okumayı sürdürüyorum. Kabak çekirdeği ile hibrit çerezlik ay çekirdeği üzerine çalışıyoruz. Kendi türlerimizi geliştiriyoruz.

Ahmet Erkan Tarım Ürünleri bünyesinde şirket ve üretim tesisimizde toplam 50 kişi çalışıyor. Sezonda da 20 ila 30 kişi yardımcı oluyor. Her sene 15 bin dönüme, çiftçiyle sözleşmeli olarak, mühendislerimiz kontrolünde ekim yapıyoruz. Bu dönemde de, hasata kadar 150- 250 arasında çiftçi ekibimize dahil oluyor.

Ahmet Erkan olarak kendi türlerinizi geliştirdiğinizden söz ettiniz. Ayrıntı verir misiniz?
Firmamız bünyesinde yeni türler geliştirmek üzere tam teşekküllü bir AR- GE Merkezi kurduk. İran asıllı ıslahçımız kontrolünde yeni türler geliştirmek için projeler yürütüyoruz. Bu süreçte Geçit Kuşağı ve Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nden destek alıyoruz.

Hibrit tohum geliştirirken farklı türleri alarak birleştiriyor, elde edilen melez tohumun ekimini yapıyor ve gözlemliyorsunuz. En iyi sonucu alana kadar çalışıyorsunuz; uzun bir süreç ancak en dayanıklı, verimli, yüksek aromalı vb. ürünü bulduğunuzda da ticari olarak çok kazandıran bir metaya sahip oluyorsunuz.

Kabak çekirdeğinde; trk 023, trk 019, trk 018 türleri ile; çerezlik ayçekirdeğinde; palancı, ahmet bey, metinbey, çetin bey ve beyaz ayçekirdeği, hibrit çeşitlerimizdir.

Bu ürünlerimizin ebatları ise; 8 buçuk, 9 ve 10mm'dir.

Nevşehir kabak çekirdeği ile meşhur ve hanım tırnağı, çerçeveli, tombul vb. türlerin ekimi gerçekleştiriliyor. Sakarya yöresinde ne ekiliyor?
Sakarya'da hanım tırnağı ekimi yapılıyor.

Hibrit tohumda istikrarı ne etkiler?
Verimi etkileyen pek çok etken var. Bir kere hava şartları çok önemli. Güneşli ve yağışlı gün sayısı, Arı döllenmesi, hastalık ve haşere durumu verimi etkileyerek baş yapmasına neden olabilir. Ayrıca tohumun kalitesinde sıkıntı olabilir; 2- 3 yılda bir kere tohumu yenilemek gerekir.

İhracatınız var mı?
Ürdün, Mısır, Bulgaristan, İran, Yunanistan, Ukrayna, Tunus, Cezayir, Fas… İran'a hem ürün hem tohum satıyoruz. İhracat miktarımız dolar kuruna göre değişiyor. 2019 yılının ilk çeyreğinde; 30 tır yani ortalama 800ton kabak çekirdeği ihracat gerçekleştirmiş bulunuyoruz.

Avrupa'nın en sevdiği cins hangisi?
Öncelikle şunu belirtmeliyim; çekirdekte en iyi üretim yapan iki ülke Çin ve Türkiye.

Avrupa ülkelerine genellikle çekirdeğin elek altı diye tabir edilen kısım gönderiliyor. Ürünü kabuğundan ayırarak iç olarak kullanmayı tercih ediyorlar. Ekmeklerinde, sabahları gevreklerinin içinde, pastalarında kullanıyorlar.

Arap ülkeleri bizim gibi kabuklu haliyle çerezlik olarak tüketiyor. Yüksek tonajlarda tüketim var. Bu nedenle, iş bağlantılarımızı güçlendirmek için İran'da bir temsilciliğimiz dahi bulunuyor.

Pumpkin seed, sunflower and white sunflower seed are our hybrid types. The sizes of these products are 8.5, 9 and 10mm.

Nevşehir is popular with pumpkin seed and the types of hanımtırnağı, plump and pumpkin seed with frame are also planted there. Which type of pumpkin seeds is cultivated in Sakarya?
Hanımtırnağı is planted in Sakarya.

What affects the stability in hybrid seed?
There are a lot of factors affecting yield. Weather conditions is very important. The number of sunny and rainy days, bee insemination, diseases and insects can affect the yield. In addition, it is possible to have a problem with the seed quality; it is necessary to renew the seed every 2-3 years.

Do you have any export?
We export to Jordan, Egypt, Iran, Greece, Ukraine, Tunisia, Algeria and Morocco. We sell both seed and finished product to Iran. Our export amont varies according to the Exchange rate of dollar. In the first quarter of 2019, we carried out 30 truck, in ther words, 800 tons of pumpkin seed export.



What types are most popular in Europe?
First of all, I would like to point out that; China and Turkey are the best two producers in the field of seed production.

The types called sifter sunflower seed are exported to European countries. They prefer to use the kernel by hulling. They use it in on their breads, in cakes and in cornflakes in the mornings.

The Arabian Countries consume it as cookie seed with hull like us. There is a consumption with high tonnage. Therefore, we have even a dealership in Iran in order to strenghten our contacts.



CEVİZ TEDARİKÇİSİ TEKİN ÇALIKOĞLU İLE 2019 CEVİZ PİYASASINI KONUŞTUK

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, Tekin Çalıkoğlu'nu ağırlıyoruz. La Recolte Du Monde Dergisi'nde, Tekin Çalıkoğlu, nam- ı diğer "Cevizci Tekin Abi" ile röportajımız başlıyor.

TOPTAN GIDA SATIŞINDA CEVİZ SATIŞINA...

Ticaret hayatına ailesinin yönlendirmesiyle 20'li yaşlarda başlayan Çalıkoğlu, 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. Çalıkoğlu, "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 işinde faturalar ve depoda satılmayı bekleyen mallar vardı' Utana sıkıla başladık. Şimdi 30 yıllık esnafım." dedi.

WE TALKED ABOUT 2019 WALNUT MARKET WITH WALNUT SUPPLIER TEKIN CALIKOGLU

We welcome Tekin Çalıkoğlu who has been engaged in food trade since 1985 and made his presence strongly felt in the Turkish Dried Fruits and Nuts Market with "Walnut" import. Our interview with Tekin Çalıkoğlu, also known as "Cevizci Tekin Abi (Walnut Trader Brother Tekin), is starting.

FROM BULK FOOD TO WALNUT SALES

Çalıkoğlu whose trade life began in his twenties with guidance of his eltern, was born in Silifke, Mersin. After the years, during which he made bulk sales of the well-established brands as Ülker and Eti, he decided to enter the "Dried Fruit an Nuts Sector" due to the decline in the market. Çalıkoğlu said, "I graduated from "High School of Tourism and Hotel Management". We have a traditional family. We always had respect to our elders. I interrupted my education and went into business by one of my family elders' decision. I can't forget that there were invoices in the bag given to my hands and the goods waiting for being sold in the warehouse. I timidly began and today I am 30 years tradesman."

2010 yılında Ceviz Ticaretine başlayan Çalıkoğlu, genellikle ithal ürün ağırlıklı çalışıyor. Yurtdışından Ukrayna Cevizi, Şili Cevizi, Amerika Cevizi alarak 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.



Sizden 2019 yılında ceviz piyasalarının durumunu öğrenebilir miyim?
Ülkemizde ceviz üretimi maalesef yeterli düzeyde değil. İç piyasayı doyurmak için yurtdışından ürün ithal etmek gerekliliği var. Peşin para ile ticaret yapacak kadar güçlü firma neredeyse yok. Düşünün ki; 1 tır dolusu ceviz, 120Bin ila 130Bin Dolar arasında değişiyor.

Bahsi geçen meblağı karşılamak için banka desteği almak lazım. Ancak bu yıl piyasalarda bir güvensizlik söz konusu; banka kredisi kullanarak, çek göstererek ya da çeki bankaya gösterip karşılığında kredi kullanarak hareket etmek istemiyor. Yatırımcılar çekimser.

Benim gibi ceviz ithalatını sürdürenler ise; minimum karlarla çalışıyor. Yani özetle; ceviz ithalatı azalmadı; ancak ceviz ithal eden firma sayısında azalma oldu.

Cevizin kullanıldığı sektörleri düşündüğünüzde, bu ürünün yerini alabilecek daha ekonomik bir ürün var mı?
Pastacılık ve kuruyemiş sektörü düşünüldüğünde, fındık, fıstık, Antep fıstığı cevizin aromasını taklit edemez. Pestil, kömme, baklava, cezerye grubu gibi lezzetlerde ceviz istisnasız kullanılmalıdır.

Çalıkoğlu, who began Walnut Trade in 2010, mainly works on imported products. He imported Ukraine Walnut, Chile Walnut and American Walnut and sells them in Turkey. In addition, as by-product, he purchases and sells sunflower seeds and pumpkin seeds. He exports the products as apricot and grape which are particularly demanded in pastry sector.

Can you tell us the walnut markets situation in 2019?
Unfortunately, walnut production is not at sufficient level in Turkey. It is required to import products in order to meet the demand in domestic market. There is hardly any strong company to do business by cash. Come to think of it that one truck walnut price varies between 120 to 130 thousand Dollar.

Bank support is required for affording the mentioned amount. However, there is a lack of confidence in the markets this year; nobody wants to proceed by receiving a bank credit, drawing a check or receiving any credit by showing this check to the banks. The investors are abstainer.

Those who continue to import walnut like me; work with minimum profits. To sum up, there isn't any decline in walnut importation, but there is a decrease in the number of company importing walnut.

When considering the sectors in which walnut is used, is there any equivalent product which is more economic?
When considering the pastry and dried fruits & nuts sector; hazelnut, penaut or pisachio can not imitate walnut aroma. Walnut must absolutely be used in the tastes like dried fruit roll-up, kömme (a traditional cooky), baklava and cezerye.

Did you change the countries from where you import walnut?
We mainly import walnut from the countries like Romania, Ukraine, Bulgaria and Uzbekistan. Our order of preference has changed among these countries. For example; the financial situation of Bulgaria and Romania does not accommodate to Turkey's due to being a member of European Union. In other words, when we purchase goods from these countries, we pay about 1 Dollar more per kilogram. Furthermore, these countries already finish their stock by making sales to European countries.

What do you think is the the most popular dried fruit and nuts this year?
Our domestic product hazelnut has showed an increase in the dried fruit and nut market. Hazelnuts, sold from 27 to 28 TL at the beginning of the season, are currently priced around 50 to 52 TL. Hazelnut suppliers have made a lot of money this year. The value of





Ceviz ithal ettiğiniz ülkeler değişti mi?
Romanya, Ukrayna, Bulgaristan ve Özbekistan gibi ülkelerden yoğun olarak ceviz ithal ediyoruz. Bu ülkeler arasında tercih sıralamamız değişti. Örneğin; Bulgaristan ve Romanya Avrupa Birliği'de üye olduğu için para durumu Türkiye ile uyum göstermemeye başladı. Yani oradan ürün satın aldığımızda, kilo başına, aşağı yukarı 1 Dolar daha pahalı oluyor. Üstelik bu ülkeler zaten Avrupa ülkelerine satış yaparak stoklarını tüketiyor.

Sizce, bu senenin en gözde kuruyemişi nedir?
Kuruyemiş Piyasasında yerli ürünümüz olan fındık artış gösterdi. Sezon başında 27 ila 28TL'den satılan fındık şu an 50- 52TL civarında fiyatlandırılıyor. Fındık tedarikçileri bu yıl iyi para kazandı. Türk Kuruyemiş Piyasası'nda bir ürünün değeri pek çok başka etkenin yanında; varlığı ve yokluğuna da bağlı.

Bu sene fındık hasada 15 20 gün kala yağmur yedi ve olgunlaşmadan döküldü. İyi ürün piyasaya az sürülünce de fiyatı yükseldi. Elinde fındık olan tedarikçiler de yüksek fiyatlara ürününü satabildi.

Son tüketici için de fındığın market raflarındaki fiyatı çok yüksek.

Kuruyemiş Sektöründe bir tedarikçi, bir iş insanı olarak cevaplamanızı rica ederim. Piyasada yüksek fiyatlara satılan diğer ürünler nelerdir?
Bademde dışarıya bağımlıyız; %90 Amerika Birleşik Devletleri'nden %10 oranında da İspanya'dan ürün ithal ediyoruz. Kaju fiyatı yüksek bir diğer ürün.

Adana, Osmaniye illerinde bolca yetiştirdiğimiz yer fıstığı da kıymetli durumda; kaliteli yerli üretim ürün az ve iç piyasaya yetmiyor. Ürünü yurtdışından ithal ediyoruz.
Bu sene leblebi diğer yıllara kıyaslanınca uygun oldu. Yerli leblebi üretimi yüksek. Üretim fazla olunca üretici ve tedarikçi yüksek karlarla satış yapamadı ama son tüketici raflardan leblebiyi uygun fiyatlara aldı.

a product in the Turkish Dried Fruits and Nuts Market, in addition to many factors, also depends on its stock amount.

This year, hazelnuts got wet in the rain 15 to 20 days before harvest and fell off tree before ripe. Hazelnut price showed an increase due to the fact that good products placed on the market in small quantities. The suppliers, who had hazelnuts in their stocks, could sell them at a premium.

The price of hazelnut on the market shelves are also too high for the end-consumer.



I would like you to answer this question as a supplier and business man in the Dried Fruits and Nuts Sector. What are the other products sold at high prices in the market?
When considering almonds, we are dependent on outside sources; we import 90 % of almond from USA and 10 % from Spain. Cashew is another nut whose price is high.

Penauts, largely cultivated in Adana and Osmaniye Provinces of Turkey, are also among high-value products; we have good quality of domestic products in small quantities and it doesn't meet the demand in the domestic market. Also, we import this product from abroad.

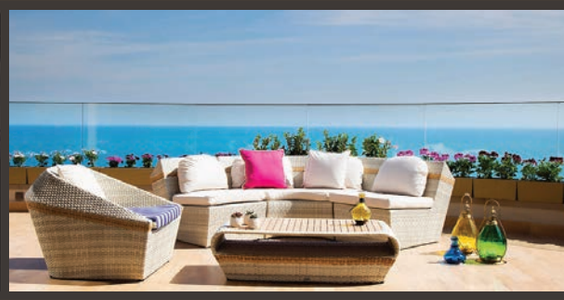
This year, roasted chickpeas have an affordable price when compared to other years. The production of domestic roasted chickpeas are high. When the production has been high, the producers and suppliers couldn't make sales with high profits, but the end-consumer have bought the roasted chickpeas from the shelves at affordable price.



divan

mersin





Roof 14 by DIVAN

Divan Mersin
Akkent Mah. GMK Bulvarı
No: 612 Yenişehir 33160 Mersin, Turkey
T: +90 324 356 1100 • F: +90 324 356 1199
www.divan.com.tr

Mersin Park Turizm A.Ş.
Akkent Mah. GMK Bulvarı
No: 612 Yenişehir 33160 Mersin, Turkey
T: +90 324 356 1100 • F: +90 324 356 1199
www.mersinparkturizm.com
Ticari Sicil No: Mersin / 135580



TETİK, "TAHIL KURUTMA MAKİNELERİ ALANINDA METÇAĞ MAKİNE OLARAK İDDİALIYIZ, BAŞARIMIZ TESADÜF DEĞİL."

Tahıl kurutma makineleri üreticisi Metçağ Makine'nin Değerli Yetkilisi Burhan TETİK ile söyleşerek tahıl ürünlerini kurutan "Poleks Dry" ürünüyle ilgili bilgiler edindik. Geride bıraktıkları 5 yılı ve dünya düzleminde kurdukları tesisleri, açtıkları ofisleri ve elde ettikleri başarıları konuştuk.

Adana'dan, Dünyanın 25 ülkesine doğrudan, 60 ülkesine de iş ortakları aracılığıyla hizmet götüren Metçağ Makine Firmasını ve kurucusu Burhan Tetik'i tanıdığımız röportajımız başlıyor.

Burhan Bey, Metçağ Makine Firmasından bahseder misiniz?
2014 yılından bu yana, Poleks Dry isimli tahıl kurutma makinemiz ile dünyaya hizmet veriyoruz. Ben ve kuzenim Çağlar POLAT, 2007 yılından bu yana sektörde farklı pozisyonlarda hizmet veriyoruz. Piyasada kurutma makinesi üretimi alanında bir boşluk olduğunun farkındaydık. Bu boşluğu POLEKS DRY ile doldurduk.

Kuruluşumuzun hemen ardından, 2015- 2016 yılları arasında Türkiye'de 12 adet tesis kurduk. Kurutma Makineleri üretimi, kurulumu, yedek parça tedariki ve teknik servis hizmeti alanında

TETIK, "WE, AS METCAG MAKINE, ARE ASSERTIVE IN THE FIELD OF GRAIN DRYERS, OUR SUCCESS IS NOT A COINCIDENCE."

We made an interview with valeued executive of MetÇağ Makine, manufacturer of grain dryers, Burhan TETIK and are informed about "Poleks Dry" products. We talked about their last 5 years, the plants they installed in the world, offices they set up and their successes.

Our interview, by which we got chance to know MetÇağ Makine providing service via their business partners in 60 countries and its founder Burhan Tetik, is starting!

Mr. Burhan, could you tell us a little about MetÇağ Makine?
We serve the world with our grain dryer called "Poleks Dry" since 2014. My cousin Çağlar Polat and me have been working in different positions in the sector since 2007. We were aware of the gap in the field of dryer production. We filled this gap with POLEKS DRY.

Right after our establishment, we built 12 plants in Turkey between 2015-2016. We have the largest domestic network in dryer production, installation, spare part supply and techinal service. We win 80 % of the support and incentive project tenders provided by IPARD, TKDK.

Could you tell us about the plants built by MetÇağ Makine in the world and your offices abroad?
We started our export sales with Kazakhstan in 2016. We built high capacity plants there.

Today, we are directly working with 25 countries. In addition, we have offices in 6 countries: Serbia, Ukraine, Kazakhstan, Macedonia and Bosnia-Herzegovina. We have built over 200 grain drying plants in these 25 countries in 5 years.

Do you have any business partners?
We have partnering agreement with many companies in Turkey and in the world. Thanks to these partnerships, we make progress by becoming stronger.

yurtiçinde en geniş ağa sahip kuruluşuz. IPARD, TKDK'nın sağladığı destek ve teşvikli proje ihalelerinin %80 oranını biz alıyoruz.

Metçağ Makine'nin yurtdışına kurduğu tesislerden ve yurtdışı ofislerinizden bahseder misiniz?
Yurtdışı satışlarımıza 2016 yılında Kazakistan'a ihracat ile başladık. Burada üretim kapasitesi yüksek tesislerin kurulumunu gerçekleştirdik.

Bugün yurtdışında 25 ülke ile doğrudan çalışıyoruz. Ayrıca 6 ülkede ofisimiz var: Sırbistan, Ukrayna, Kazakistan, Makedonya ve Bosna Hersek. Bu 25 ülkede 5 yıl içerisinde 200'ü aşkın tahıl kurutma tesisi kurduk.

Partner kuruluşlarınız var mıdır?
Türkiye'de ve dünyada birden çok firma ile partnerlik anlaşmamız bulunmaktadır. Bu iş birlikleri sayesinde gücümüze güç katarak ilerliyoruz.

Sizi tercih edilir kılan şey nedir?
İlk olarak çekirdekten yetiştik ve özverili bir çalışma mantığımız var. İkinci makinelerimiz kaliteli. Ayrıca, ihtiyaç duyulan her an ulaşılabiliriz.+90 322 429 1 112 irtibat numaramız 7/24 açık.

Son olarak inovasyon bizim için önemli. Müşterilerimizi iyi dinliyoruz ve piyasanın ihtiyaçlarına cevap verecek nitelikte yeni bir makine geliştiriyoruz. Yeni bir teknolojimiz var. Makineyi piyasaya sürmeye hazırlanıyoruz.

Şunu da belirtmeliyim; biz de müşterilerimiz konusunda seçiciyiz. Tahıl Kurutma Sistemleri talep eden çok ve piyasa geniş. Biz enerjimizi doğru kanalda kullanmak isteriz. Bu nedenle referanslı müşteri ile çalışmak gibi bir prensibimiz var.

Son olarak söylemek istediğiniz bir şey var mı?
Metçağ Makine bünyesinde üretilen Poleks Dry Tahıl Kurutma Makinesi, kalitesi tartışılmaz bir üründür. Tecrübe edenler ne demek istediğimi anlayacaktır. Çünkü POLEKS DRY, dünya markası haline gelmiş bir tahıl kurutma makineleri üreticisidir.

What makes you preferable?
First of all, we came up through the ranks and have a dedicated work ethic. In addition to this, our machines are of good quality and in case of need, we are accessible in any moment. Our contact phone: .+90 322 429 1 112, 7/24 open.

Lastly, we attach particular importance to innovation. We are a good listener and develop high quality machines that will meet the market needs. We have a new technology. We get ready for launching this machine to the market.

I must also point out that we are selective about our customers. Grain Drying Systems are much sought after and its market is too wide. We prefer to use our energy in the right channels. For this reason, our principle is to work with qualified customers.

Do you have any last word?
"Poleks Dry", grain dryer produced under the structure of MetÇağ Makine, has an indusputable quality. Those, who experienced it, could understand what I mean. Because POLEKS DRY is a grain dryer manufacturer becoming a world brand.







UKRAYNA'DA BİR TÜRK KURUYEMİŞ MARKASI "ÇEREZSA NUTS"

Çerezsa Nuts, 2007 yılında Gaziantep'te Bünyami Görünüş tarafından kuruldu. 11 yıldır Gaziantep merkezli olarak, kuruyemiş ticareti alanında, ticari faaliyetlerini sürdüren kuruluşun bir diğer üretim tesisi de Ukrayna'da bulunuyor.

Dünya Kuruyemiş Sektöründe Türkiye'yi en iyi şekilde temsil etme idealiyle kurulduklarını ifade eden Bünyami Görünüş Çerezsa Nuts ile ilgili bilgi verdi. "Kuruyemiş hem psikolojik hem de psikolojik olarak insana iyi gelen bir gıda. Bu gıda ürünü, insanların düzgün tüketerek bir yaşam rutini haline gelmeyi hak ediyor." dedi.

Ülkelerin birbirleri ile dost olma anlayışını savunan Bünyami Görünüş, "Bir tesisimiz Ukrayna'da bulunuyor. Dünyanın pek çok ülkesi ile ticaret yapıyoruz. Kuruyemiş tüketim alışkanlığını sadece ülkemizde değil diğer dünya ülkelerinde de kazandırmak hedefimiz. Bu anlayışı ticari yollarla kazandırmaya çalışıyoruz." diyerek sözlerine devam eden Görünüş, Çerezsa Nuts'un şirket vizyonunu özetledi.

"İthalat ve İhracat alanında dünya çapında kayda değer bir yer edinmenin yanısıra, kuruyemişin doğal, taze ve sağlıklı haliyle tüketiciye sunulması ile tüketici ve ticari pazar alanında, damaklarda ve akıllarda kalıcı, önde gelen lider marka şirketler arasında yer almak vizyonu ile yolumuza devam ediyoruz.

Kuruyemiş ticaretinde önemli yere sahip öncü şirketlerle birlikte, Üretelim – Tüketelim mantığını global pazara daha güçlü şekilde taşıyarak, uluslararası bir zincir oluşturup, tüketiciye en iyi ürünleri sunmak yolunda ilerliyoruz.

Ürünlerimizin %70'ini iç pazarda satışa sunuyoruz. %30'unu ise İran, Irak, Türkmenistan, Rusya, Bulgaristan ülkelerine ihraç ediyoruz. İthalat yaptığımız ülkeler ise; Çin, Amerika, Ukrayna ve Özbekistan."

A TURKISH NUTS BRAND IN UKRAINE "ÇEREZSA NUT"

Çerezsa Nuts was established by Bünyami Görünüş in Gaziantep in 2007. Gaziantep-centered facility carrying out its activities in nuts industry for 11 years also has a production plant in Ukraine.

Stating that they were established with the goal to represent Turkey in best way in the World Dried Fruits and Nuts Industry, Bünyami Görünüş gave information about Çerezsa Nuts. "Nuts do man psychologically good. This food product deserves being routinized in human life by being consumed regularly." he said.

Defending sense of friendship between the countries, Bünyami Görünüş continued his words by saying "we have a plant in Ukraine. We do business with many countries in the world. Our aim is to get people adopt the consumption of nuts not only in Turkey, but also in other world countries. We try to do this by means of trade activities." and he summarized the company vision of Çerezsa Nuts.

In addition to have a considerable role in worldwide import and export, we keep going with the vision of presenting fresh, natural and healty nuts for sale and becoming one of the leading brand companies by leaving a lasting impression on consumer's minds in the consumer and trade market area.

Together with the leading companies having an important place in the trade of dried fruits & nuts industry, we proceed in the way of creating an international chain and providing the best products to the consumer by carrying the logic of "Let's Produce – Let's Consume" to the global market more powerfully.

We present 70 % of our products for sales in domestic market and export 30 % to Iran, Turkmenistan, Russia and Bulgaria. We import from; China, America, Ukraine and Uzbekistan."

TOROĞLU

Unlu Mamülleri

Hamurunda Tazelik var

HİJYENİK İŞLETME
HYGIENICAL PLACE
2016

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

EMİNE ALTINTAŞ, "IPARD II. DÖNEM, 6. ETAP AÇIKLANDI"

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 başarılara imza atmış, eğitim yolcuğuna soluksuz devam eden bir Eğitmen. 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 ile danışman kimliği üzerinden bizi aydınlatması için bir araya geldik. IPARD II. Dönem 6. Etap açıklandı. Sayın Proje Danışmanı Emine Altıntaş ile bu destekleri konuştuk. Emine Altıntaş ile IPARD II. Dönem 6. Etap Duyurularını konuştuğumuz 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 Doktorama 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.

Ayrıca Altıntaş Danışmanlığı çatısı altında proje uzmanı olarak hizmet veriyorum.

EMİNE ALTINTAŞ "IPARD-II, 6TH PHASE WAS ANNOUNCED"

Emine Altıntaş living in the Kozan District of Adana, so to speak, is a "jack-of-all-trades" lady. She is an educator who incessantly continues her education travel, and an entrepreneur who put her signature under important successes and astonished people with her academic life, business life and private life. She is a consultant, who uses every means available to enlighten the farmers by visiting them personally. She is a chairwoman, who as the Kozan Representative of the Adana Chamber of Real Estate and Craftsmen, established regulations concerning property market of her own region.

She began her private sector experience as an executive assistant and then worked as executive in corporate firms. Today, she is a Republic Woman who astonishes people with her enterpreneur and academician identities.

We met with Mrs. Emine Altıntaş in order that she enlightens us with her consultant identity. IPARD- II, 6th phase was announced. We talked about these supports with Project Consultant Mrs. Emine Altıntaş. Our interview, in which we talked about IPARD-II, 6th Call for Application with Emine Altıntaş, is starting!

Could You tell us a little about yourself?

I was born in the Kozan district of Adana in 1975. I completed Primary and Secondary School in Kozan. After studied at Kahramanmaraş Sütçü İmam University Department of Finance & Accounting, I graduated from Department of Business. Then, I completed my master's degree at Çukurova University, Institute of Social Sciences, Department of Management & Organization. Now, I continue doing my doctorate at ASTON American University. As a person believing life-long learning, I incessantly continue improving myself.

Now, I educate students by lecturing at the Departments of Accounting and Taxation, Local Administration, Office Management and Executive Assistant, Furniture and Decoration at Kozan Vocational High School of Cukurova University.

In addition, I serve as a project specialist under the roof of Altıntaş Consultancy.



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 hizmetler hakkında ayrıntı verirsek; 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…

IPARD II. Dönem 6. Etap açıklandı. Bu dönem hangi alanlarda yatırımcılar destek alabilecek?
Çiftlik faaliyetlerinin çeşitlendirilmesi ve iş geliştirme kapsamında bitkisel üretimin çeşitlendirilmesi ve bitkisel ürünlerin işlenmesi ve paketlenmesi, arıcılık ve arı ürünlerinin üretimi, işlenmesi ve paketlenmesi, zanaatkarlık ve katma değerli ürünler, kırsal turizm ve rekreasyon faaliyetleri, su ürünleri yetiştiriciliği, makina parkları, yenilenebilir enerji tesisleri sektörlerine Ağrı, Ardahan, Balıkesir, Çankırı, Diyarbakır; Erzincan, Erzurum, Hatay, Isparta, Karaman, Kars, Mersin, Muş, Tokat ve Yozgat illerine %65 Afyonkarahisar, Amasya, Aksaray, Ankara, Aydın, Burdur, Bursa, Çanakkale, Çorum, Denizli, Elazığ, Giresun, Kahramanmaraş, Kastamonu, Konya, Kütahya, Malatya, Manisa, Mardin, Nevşehir, Ordu, Samsun, Şanlıurfa, Sivas, Trabzon, Uşak, Van illerine %55 destek verilecektir.

Başvuru süresi nedir?
Tarım ve orman bakanlığının ilgili kuruluşu olan tarım ve kırsal kalkınmayı destekleme kurumu 08.05.2019 tarihinde altıncı Başvuru çağrı ilanına çıkmış başvurular 08.07.2019 tarihinden itibaren yatırımın uygulanacağı ilde bulunan TKDK il Koordinatörlüklerine yapılmaya başlanacak. Proje başvuru sistemi 20.08.2019 saat 21.00'da kapatılacak. Başvuruların son teslim tarihi 23.08.2019 saat 18.00'a kadar yapılacak.

Could You summarize the services you provide under the structure of Altıntaş Management Consultancy and Altıntaş Real Estate Consultancy?
Under the structure of Altıntaş Management Consultancy and Altıntaş Real Estate Consultancy; we provide with Investment Consultancy, KOSGEB (Small and Medium Industry Development Organization) Consultancy, Real Estate Consultancy services and lastly we get ready to Advirtising and Promotion Consultancy.

As Altıntaş Management Consultancy and Altıntaş Real Estate Consultancy, apart from providing service all over Turkey, we make effort to detect and remedy the deficiencies of our region. If we give detail about our services; Management Consultancy, KOSGEB Consultancy, Personal Development Consultancy, Office Management, Human Resources Management, Conference Management, Time Management, Stress Management, Filing and Archiving Techniques, Rules of Etiquette and Protocol, Advertising and Promotion, Effective Communication and Teamwork, Public Speaking, Management & Leadership Training and Official Correspondance Training…

IPARD-II 6th Phase was announced. In which fields will investors receive support during this period?
In the fields of diversification of farm activities and herbal production within the scope of business development; processing and packaging herbal products; apiculture and production, processing and packacking apicultural products; craftsmanship and value added products; rural tourism and recreational activities; aquacultural work facilities; equipments pools and renewable energy facilities; Ağrı, Ardahan,Balıkesir, Çankırı, Diyarbakır, Erzincan, Erzurum, Hatay, Isparta, Karaman, Kars, Mersin, Muş, Tokat and Yozgat provinces will be given 65 % support and Afyonkarahisar, Amasya, Aksaray, Ankara, Aydın, Burdur, Bursa, Çanakkale, Çorum, Denizli, Elazığ, Giresun, Kahramanmaraş, Kastamonu, Konya, Kütahya, Malatya, Manisa, Mardin, Nevşehir, Ordu, Samsun, Şanlıurfa, Sivas, Trabzon, Uşak, Van Provinces will be given 55 % support.

Could You inform us about application period?
The applications submitted to the 6th Call for Application Period of Agriculture and Rural Development Support Institution (TKDK),



Bakliyat Tesisi kurmak isteyenlere destek var mıdır? Var ise ayrıntı verir misiniz?
Bakliyat tesisi kurmak isteyenlere destek var.

Elinizde değerlendireceğiniz projeniz var mıdır?
Adana Bölgesi için elimde 14 adet başvuru beklemektedir. Bunlar süt çiftliği, besi çiftliği, meyve kurutma tesisi, istiridye mantarı, muz seracılığı, solucan gübresi, balık yemi üretimi vb. alanlarında destek bekleyen yatırımlardır. Ancak IPARD, Adana ilini kapsamadığı için yararlanılamadı.

IFARD Destek Programı'nda Adana ili var. Ancak 600 rakımdan yukarıda bulunan alanlar destek kapsamına girdiği için bu konuda da, Adana Kozan ilçesinde destek bekleyenler faydalanamadı.

IFARD Destek Programı hakkında okuyucularımızı genel olarak bilgilendirir misiniz?
IFARD yurtdışı destekli bir yardım programıdır. Türkiye'de Akdeniz ve Karadeniz Bölgesinde toplam 6 il destek kapsamına alınmıştır: Adana, Mersin, Osmaniye ile Kastamonu, Sinop ve Bartın.

IFARD Programının amacı; kırsal alanda dezavantajlı durumda olan alanları kalkındırmaktır. Bu proje yurtdışı desteklidir ve 98 milyon Euro değerinde bir ödenek ayrılmıştır.

Daha fazla ayrıntı verecek olursak; Bahsi geçen illerdeki fiziksel olarak yüksek alanlardaki küçük ölçekli çiftçilerin refah ve direncini artırmak, kırsal kalkınma ve kırsal dönüşüm için daha fazla katma değer yaratmak hedeflenmektedir.

Uygulama süresi 2026 yılına kadar geçerlidir.

Proje uygulama alanı ise denizden 600rakım yukarısından itibaren şeklinde belirlenmiştir.

Böylece, sanayi bölgeleri değil de dağ köylerinde yaşayan özellikle göçebe yaşam sürenleri desteklemek istenmiştir. Yoldan elektriğe alt yapı çalışmalarından, bakımsız ahırların tadilatına kadar şartları iyileştirmek ve kalkındırmak için hayata geçirilmiş bir projedir.

Ayrıca, IFARD ile belirtilen kriterlere uygun bölgelerde ne yetişiyor ya da küçükbaş, büyükbaş, kanatlı hayvancılık alanında yetiştiriliyor ise bunlar desteklenmektedir.

which is the relevant institution of the Ministry of Agriculture and Forestry, on 08.05.2019, will firstly be made to TKDK Provincial Coodinatorships in the provinces where the investment project will be implemented as of 08.07.2019. The project application system will be closed on 20.08.2019 at 21:00. The deadline for submission of applications is 23.08.2019 at 18:00.

Is there any support for those who want to built a Pulse Facility? If yes, could You give detail about?
There is support for those who want to built a Pulse Facility.

Do You have any project to consider?
I have 14 pending applications for Adana region. These are the investments expecting support in the fields of dairy farm, breeding farm, fruit drying facility, oyster mushroom, banana greenhouse cultivation, vermi-compost, fish feed production etc. However, they couldn't receive any support due to the fact that Adana doesn't take part in IPARD.

Adana is a part of IFARD Support Programm. However, since only the areas located at higher than 600 altitude are included in the scope of this programm, those waiting support in the Kozan district of Adana could not have access to it.

Could You give an outline of IFARD Support Programm for our readers?
IFARD is a foreign-based supoort programm. Six provinces located in the Mediterranean and Black Sea Regions of Turkey are included in this support programm: Adana, Mersin, Osmaniye, Kastamonu, Sinop and Bartın.

IFARD aims to develop the disadvantageous lands in the rural areas. This project is foreign-supported and a fund of 98 million Euros has been allocated.

To give more detail; it is aimed to improve the welfare and resistrance of the small-scale farmers in the physically high areas and create added value for rural development and rural transformation.

Project implementation time is valid until 2026.

The implementation areas have been designated as from 600 altitude above sea level.

By this way, it has been aimed to support especially nomadic people living in mountain villages, not industrial zones. It is a project having been actualized in order to improve the conditions from road to electric; from infrastructure works to modification of old stables.

Moreover, whatever cultivated in the areas in conformity with the IFARD criterias or raised in the field of large and small animal breeding or poultry are also supported.



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

Antep Fıstığı Çıtlatma Makinesi

24 SAAT
durmadan çalıştırıldığında,

6 TON
Antep Fıstığı çıtlatabilir.





Pistachio Cracking (Opener) Machine

is capable of processing

6 TONS
of pistacho in

24 HOUR RUN!



AKY® TECHNOLOGY

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

ANTEPFISTIĞI İLE İLGİLİ SAPTAMALAR

La Recolte Du Monde Dergisi Ekibi olarak, 2019'un Nisan Ayında Gaziantep'te bulunan Antep Fıstığı Araştırma Enstitüsü'nü ziyaret ettik ve istişarede bulunduk. Antep Fıstığı hakkındaki saptamaları sizin için derleyerek değerlendirmenize sunuyoruz. Keyifli okumalar.

ANTEP FISTIĞINDA KURUTULARAK KAVURMA YAPILIYOR. ÇÜNKÜ SON TÜKETİCİ İÇİN ANTEPFISTIĞINDA KABUĞUN RENGİ ÖNEMLİ!

"*Uzmanların önerisi Antepfıstığına taze kavurma yapılması.*" Bu Antepfıstığını afla toksin gibi insan sağlığına zararlı küflerin oluşumunu önlemek için tavsiye edilen bir uygulama. Ancak işlem gerçekleştirildiğinde kabuğun rengi, beyaz renk kalıyor yani esmerleşmiyor. Son tüketicinin tercihi ise koyu renk yani esmer kabuk. Bu nedenle üretici, ürünün kabuğunu kuruttuktan sonra kavuruyor.



BUGÜN İTİBARİYLE DÜNYA PAZARINDA TÜRK ANTEP FISTIĞININ DURUMU NEDİR?

"Dünya Antep fıstığı üretimi ve ticaretinde ilk sıralarda Amerika ve İran var." Bu ülkelerin ürettiği türler dünya pazarında talep görüyor. Neden? Çünkü tombul, kabuğundan kolay ayrılıyor ve lezzetli. Ülkeler ürünün türünün geliştirilmesi ve tanıtılması için (Araştırma- Reklam) yüksek ödenekler ayırıyor. Üstelik ürün geniş arazilerde yüksek verimde üretildiği için Türk Antep fıstığına göre daha ucuz.

Türk fıstığına gelince daha küçük ama daha yüksek yağ oranına ve dolayısıyla aromaya sahip. Bugünün (2019) şartlarıyla Türk fıstığı kilogram başına bahsi geçen fıstık türlerinden 5 Dolar daha pahalıdır.

DİĞER BİR İHRACATI ETKİLEYEN NEDEN: AFLATOKSİN!

"*Sulu soymanın afla toksine etkisi oluyor mu?*" Antep fıstığı

A REIVEW ON PISTACHIO

As the team of La Recolte Du Monde Magazine, we visited Pistachio Research Institute in Gaziantep on April, 2019 and we hold a consultion. We submit our reivews on Pistachio for your consideration. Have a pleasent reading!

PISTACHIO IS ROASTED AFTER A DRYING PROCESS. BECAUSE THE COLOUR OF PISTACHIO SHELL IS IMPORTANT!

"*Experts suggest to roast Pistachio without drying.*" This application is recommended for preventing the growth of hazardous molds as aflatoxin on human health. When you roast pistachio without drying, you get a white shell, not brown. However, the end consumer's preference is dark colour, in other words brown shell. Therefore, the producer roast this product after drying.

WHAT IS THE CURRENT STATUS OF TURKISH PISTACHIO IN THE WORLD MARKET TODAY?

"*The US and Iran dominate the world's production and trade in pistachios.*" The types produced by these countries are demanded in the world market. Why? Because, they are plump, easy to seperate kernel from shell and delicious. The countries appropriate high funds for pistachio's development and introduction (Research – Advirtisement). Furthermore, these types are cheaper than Turkish pistachios due to being produced in wide fields with high efficiency. On the other hand, Turkish pistachios are smaller in size but they have higher fat content and aroma.

In today's conditions (2019), Turkish pistachios are 5 Dollars more expensive per kg than mentioned nut types.

ANOTHER FACTOR AFFECTING THE EXPORT: AFLATOXIN!

"*Does spliting pistachios in water have any impact on aflatoxin?*" Moisture content of pistachios and the temparature of storage area are very important. The moisture rate is 50 percent, when it is harvested. It is necessary to lower this moiture content to 7 % as soon as possible (1 to 2 day on average). Otherwise, the formation of the mold called Aflatoxin is unavoidable.

"How are pistachios dried?" After harvesting, pistachios are laid under the sun and left to dry. (Roan Pistachio are commonly havested in August and Red Pistachio in September). If the nut layer is thick more than 2 times, the products on the bottom are visibly molded. – moreover, aflatoxin can not be visible until reaching high levels.

After drying the product, if the moisture content increases to 7 %, the molds caused aflatoxin are activated.

If we dry the product with "dry hulling process", in other words, if we remove the hull without macerating or carry out this process in an atmosphere with low moisture, the risk of aflatoxin is evenly minimized.

üzerindeki nem oranı önemli. Ürünün saklandığı ortamdaki sıcaklık önemli. Şimdi ürün hasat edildi. Üründeki nem oranı %50. Bu nem oranını en kısa sürede (ortalama 1 ila 2 gün) %7'nin altına indirmek gerekiyor. Yoksa Afla toksin denen küfün üründe oluşması kaçınılmaz.

"*Peki, ürün nasıl kurutuluyor?*" Ürün hasat edildikten sonra ince bir şekilde yere serilerek güneşin altında kurutuluyor. (Genellikle Ülkemizde, Boz Fıstık, ağustos ayında hasat ediliyor. Kırmızı Kabuklu Fıstık, eylül ayında hasat ediliyor.) Fıstık 2 kattan daha kalın serilirse altta kalan ürün görünür bir şekilde küfleniyor. –ki afla toksin yüksek limitlere ulaşana kadar gözle gözükmez.

Ürün kurutulduktan sonra ne zaman ki üründeki nem %7 oranına yükseldi o zaman gözle görülmeyen şekilde alfa toksine neden olan küfler aktive oluyor.

Üründe "kuru kavlatma işlemi" gerçekleştirirsek yani yüzeyindeki kırmızı kabuğu su ile yumuşatmadan soyarsak ya da ürünü kavlatırken ne kadar az nem olursa afla toksin riski o oranda azalıyor.

Örneğin: Antep fıstığını "az ıslattık" ve nem %10'a kadar yükseldi. Ürünü ince bir tabaka halinde serip güneşte kuruttuk. Bu güneşte 1 günde kuruyacak. Kuruma işlemi günlerce sürmemeli. Süre kısa olduğunda afla toksin riski düşük oluyor.

Diğer alternatifte "su dolu havuza ürün koydun" ve beklettin; üründeki nemlenme oranı yükselerek %30- 35'leri buluyor. Bunu kavlatıp (tavlayıp) tekrar kuruması için güneşe serdik. Nemlenme yüksek olduğu için küflenme riski daha da yüksek oluyor.

Sonra ihraç etmek istediğin ürün; ülke sınırında afla toksin testine tabi tutuluyor ve toksine rastlanırsa doğrudan imha ediliyor. O yüzden üreticiler yurtdışına satışa da pek yanaşmıyor. Bir yıllık emek, sermaye dakikasında çöp oluyor.

TÜRKİYE'DE ÜRETİM HACMİ GENİŞ ÜRETİCİ AZ!

Amerika ve İran'da büyük üretici ve stokçular var. Yüksek orandaki siparişleri tek bir firma karşılayabiliyor. Ürün standart oluyor. Oysa Türkiye'de ayrı ayrı yerlerden temin etmen gerekiyor. Bu hem yorucu hem de üründe standardı yakalamak zorlaşıyor.

Orada en küçük çiftçinin 500 dönüm arazisi var. Ortalama 2bin ila 3bin dönüm arazi işleniyor. Orada bir firmanın ürettiği ürünü Türkiye'de 50bin ila 70bin kişi ancak üretiyor.

Örn: Wonderful Pistachios& Almonds. Bu firmanın kendi bahçeleri, fabrikaları ve pazarları var. Artı büyük işletmelere bağlı bir birlikleri var. Bu birlikler araştırma- geliştirme için fon ayırıyor. Çin en büyük pazarlarından biri. Çin'de fıstık yarışması (Kadın güzellik yarışması) dahi düzenliyorlar.

Bakınız:
www.apgpower.org
www.wonderfulpistachiosandalmonds.com

TÜRK ANTEPFISTIĞI YETERİ KADAR TANITILMIYOR

Amerika'da işletmeler büyük ve finansal olarak güçlü. Tanıtım ve AR- GE çalışması için yüksek meblağlar ayırıyor. Amerika'daki

For example, we wet the pistachios a little bit and the moisture content increased to 10 %. We leave the product under the sun in a thin layer for one day. The drying process must not last for days. The shorter drying period, the less risk for aflatoxin.

Another altenative, "you put the products in a water-filled pool" and keep waiting; the moisture content increased to 30-35 %. You hull them and then lay under the sun for drying. Molding risk is high due to the moisture rate.

Then, the exported products are subjected to aflatoxin test and if they find any aflatoxin, these products are immediately destroyed. For this reason, the producer doesn't prefer overseas sale. One year of labour and capital instantly go to waste.



TURKEY HAS A HIGH VOLUME PRODUCTION, BUT SMALL-SCALE PRODUCER

There are top producers and stockers in America and Iran. Even one company can meet high order quantities. As a result, you can have standart product. However in Turkey, you must supply your order separately. This system is tiring and makes difficult to achive standarts.

In America and Iran, the smallest farmer has 500 acres of land. Average 2 to 3 thousand acres of lands are cultivated. For the same production quantity which is produced by only one company there, 50 to 70 thousand people are required in Turkey.

For Example; Wonderful Pistachios and Almonds. This company has its own fields, factories and markets. In addition, they have organizations affiliated to big companies. These organizations allocate fund for research and development. China is one of the biggest markets. Miss World Beauty Pageant (pistachio competition) is even organized in China.

See below:
www.apgpower.org
www.wonderfulpistachiosandalmonds.com



Wonderful Pistachio firması 15 milyon dolar bütçe ayırıyor. Bizim kurumun bütçesi ise 100bin Dolar. Dünya Ticaret ağında da tekelleşme söz konusu. Amerika ve İran yarış halindeler, biz ise Dünya Fıstık Pazarı'nın sadece %3'üne sahibiz. Amerika 200bin ton ihraç ederken biz 10bin ton edemiyoruz. Türkiye Dünya Fıstık Üretiminin %16'ünü yapıyor. Ancak sadece %3'ü ila %5'ini ihraç edebiliyor.

İran, Türkiye'den Antep fıstığı alarak işleyip ihraç etmeye başlamış. Bu sayede 2019 yılı öngörüsü şudur ki; 10bin tonu geçerek 20bin tonu bulur. Ama bu geçici bir durumdur.

Antepfıstığı aroma bakımından daha önde olmasına rağmen yeterli tanıtım çalışmaları olmadığı için geride kalıyor.

FİYAT DALGALANMASI, İHRACATI ETKİLEYEN BİR DİĞER OLUMSUZ NEDEN!

Türkiye'de piyasayı düzenleyecek bir sistem yok. Diyelim 5 büyük sanayici piyasaya girip toplu mal aldı. Bu durumda ürün fiyatı 5TL artabilir. Veya bu firmalar aralarında anlaşarak piyasaya girmediği zaman 5TL düşebilir. Bunlarda ihracat yapmak isteyen firmaların elini zayıflatan durumlardır.

Piyasaya girmek için en az 6 aylık bir bağlantı yapmak lazım. Fiyat garantisi vermek lazım.

ÖZETLE ANTEP FISTIĞINDA SORUNLAR ŞUNLARDIR:

- Arkadan çıtlatma sorunu
- Parçalanma sorunu
- Kapasite azlığı (1 makine saatte 60kg ürün ancak çıtlatıyor. Ayrıca kabuk sert olursa tonaj düşüyor.)
- Afla toksin sorunu (Nem verme olayında geç kalınırsa afla toksin sorunu ile karşılaşmak yüksek.)
- Tanıtım Yetersizliği
- Ekilen tarım arazilerinin küçüklüğü
- Birlik, kooperatif eksikliği
- Çiftçinin afla toksin engeli nedeniyle ihracata yanaşmaması
- Global düzlemdeki tekelleşme
- AR- GE'ye ayrılan ödenek yetersizliği
- Çiftçi, makineleşecek tonajlarda üretim yapmıyor.

KIRMIZI KABUK SOYULDUĞUNDA, SOĞUK HAVA DEPOSUNDA SAKLAMA SÜRESİ 1 YIL OLABİLİR Mİ?

TURKISH PISTACHIOS ARE NOT SUFFICIENT ADVERTISED

The companies are big and financially strong in America. They allocate exorbinant sums for Promotion and R&D. The Company "Wonderful Pistachio" in America budgets 15 million Dollar. Our institution's budget, on the other hand, is 100 thousand Dollar. There is also monopolization in the World Trade Network. America run against Iran and we have only 3 percent share in the Global Pistachio Market. While Amerika has 200 thousand tons of export, we don't even have 10 thousand tons. Turkey has 16 percent of Global Pistachio Production. However, it can only export 3 percent to 5 percent.

Iran started to purchase pistachios from Turkey and process and then export them. By this way, the forecast of 2019 is; it will be over 10 thousand tons and probably reach to 20 thousand tons. But it is a temprorary situation.

Pistachio falls behind due to not having sufficient promotional activities although it has higher aroma.

PRICE FLUCTATION IS ANOTHER REASON AFFECTING THE EXPORT NEGATIVELY!



There isn't any system regulating the market in Turkey. For example, 5 big industrialists get into the market and made a bulk purchase. In this case, the product price may increase 5 TL or when these companies agreed not to get into the market, it may discount 5 TL. These are the cases that weaken the hand of the companies who want to export.

It is necessary to have min. 6 mounth connection in order to penetrate to the market. Price guaranty must be given.

In conclusion, the problems of pistachios are these:

- Cracking Problem
- Disintegration Problem
- Lack of Capacity (One machine can crack only 60 kg of products per hour. Besides, the tonnage goes down, if the shell is thick.)
- Aflatoxin (It is a moral certainty to face with aflatoxin, if being late for dehumidification.)
- Inadequate Promotion
- Smallness of the cultivated agricultural lands
- Lack of union and cooperative
- The farmers fail to export due to aflatoxin obstacle
- Global Monopolization

Ürün iyi kurutulur ve neminden arındırılırsa soğuk hava deposunda saklamak konusunda bir sıkıntı yaşanmaz. Aslında saklama koşullarında soğuk şart değil; mühim olan ortamdaki rutubet, nem oranının düşük olması. Çiftçi 1,5 ila 2 yıl ürünü saklayabilir.
Ama tavsiye edilmiyor, çünkü uzun süre kalırsa tat değerleri düşüyor.

ANTEP FISTIĞI ÇITLATILIRKEN DARBE, YEMİŞİN YAĞLANMASINA NEDEN OLUYOR MU?
Yok. İçindeki meyveyi ezmezseniz, yağlanma gibi bir durum olmuyor. Doğasına uygun basınçta çıtlatırsan sıkıntı yok.

GÜNEŞTE KURUTMA İLE MAKİNEDE KURUTMA ARASINDA FARK OLUŞUYOR MU?
Güneşte kurutma 3 gün sürüyorsa, makinede birkaç saate ürünü kurutabilirsiniz. Türkiye'deki üreticinin arazisi küçük olduğu için 15- 20 çuval ürün alınıyor. Betona sererek güneşte kurutma yöntemi daha cazip geliyor.

ÇITLATMAYA ETKİ EDEN FAKTÖRLER NELERDİR?
Nem ve boyut önemli. Türkiye'deki Antepfıstığının çıtlama oranı Amerika ve İran Tipi fıstıklara göre daha düşük. Onlarda %80 ila 90 aralığında çıtlama oluyor. Mesela bizim Siirt çeşidimiz var. O biraz daha Amerikan cinsine yakın. Çıtlama oranı %50- 60. Ama Antep ilinde genellikle Antep cinsi yetiştiriliyor.

Çıtlama işleminde nem oranı çok önemli. Çıtlatma aşamasında nemi %15'e kadar artırıyorlar. İşte bunun biraz altı olsa "iç" oluyor. Biraz üstü olursa hiç çıtlamıyor. %15 nem değerinde 2 ila 3 gün beklerse afla toksin kesin olacaktır. Ancak fıstığı bu nem değerinde çıtlattıktan sonra kolku ünitesinde üreteceksiniz problem olmayabilir.

- Lack of fund for R&D
- The farmers don't produce in sufficient tonnage to become mechanichal.

WHEN PEELING RED SHELL, CAN THE STORAGE TIME IN COLD DEPOT BE 1 YEAR?
If the product is well dried and protected from moisture, there will be no problem about storage in cold storage depot. Actually, cold atmosphere is not a must for storage conditions, the moisture is that matters. The rate of moisture must be low. In the atmosphere with low moisture, the farmers can storage their products from 1,5 to 2 years.

However, it is not recommended. Because, the value of aroma will lower when it is stored for a long period.

WHILE CRACKING PISTACHIOS, DOES THE IMPACT CAUSE THE FRUIT TO BE OILED?
No. If you don't crush the kernel, it is not oiled. There will occur no problem, if you crack it quintessentially.

IS THERE ANY DIFFERENCE BETWEEN SUN-DRYING AND DRYING BY MACHINE?
Sun-drying takes 3 days but you can do it by machine in a few hours. The lands belonging to the producers in Turkey is so small and they have only 15-20 sacks product. Therefore, sun-drying is more attractive.

WHAT ARE THE FACTORS AFFECTING CRACKING?
Moisture and size are important. The cracking rate of the Turkish pistachios is lower than the types in America and Iran. They have 80 to 90 percentage of cracking. For example, we have Siirt



Çıtlattıktan sonra sorun yaşanmaması için ya tuzlanmalı ya kavrulmalı ya da %7 nem seviyesine kadar kurutulmalıdır.

- Nemlendirme (%15)- Çıtlatma (%7) Kavurma (140- 150 C° Böylece nem oranı %2'ye kadar düşüyor.) Bu süreç işlerken de zaman önemli kısa sürede gerçekleştirilmelidir.

Kavlatma: Ürünü, işlemeden hemen önce kabuğu kaplayan kırmızı etli zarı ıslatma suretiyle şişirerek soyup atma işlemine verilen isimdir. Mercimek soyma işleminde buna tavlama deniyor.

HANGİ CİNS DAHA KOLAY ÇITLAR?

İran ve Amerikan tipi Antepfıstığını çıtlatmak iri taneli cinsler oldukları için daha kolay. Antep fıstığı ise küçük olduğu için çıtlatmak dada zor ama aroması daha yüksek. Antep fıstığı çıtlatılmak üzere genellikle Bozhöyük'e gönderiliyor. Örneğin: 1 ton ürün gönderildi; bunun %28'i kabuğa gidiyor. Kalanın da %5'i ancak "iç" oluyor. Tersten kırma, yandan kırma firesi de var tabi ki.

Bu %28'lik oranın içerisinde kabuk dışında ayrıca; %3'lük bir oranda nemden ziyan oluyor. Ayrıca fıstığın en dıştaki kırmızı etli zarını da alıyoruz. Bir de boş taneleri cılız ve yarı boşlar oluyor. 1 tondan elinizde 700- 750 kg kavrulmuş ürün ele geçiyor.

FISTIKTA KAÇ MM DEĞER BULUYOR?

Fıstık değersiz diye bir şey yok. Üretici kavurma işleminden önce ürünü eleklerde boyluyor. 9-10mm, 10- 11mm o üreticiye bağlı. Üründeki küçük taneler "iç" olarak kullanılıyor.

ANTEPFISTIĞINDA KUŞBOKU NEDİR?

Antepfıstığında hasattan sonra elde ettiğimiz ve olgunlaşmış ve çerezlik olarak kullandığımız ürün var; bir de hasattan hemen hemen bir ay önce ürün tam olgunlaşmadan dalından topladığımız bir ürün var. Rengi çok yeşil olan ve aroması yüksek olan buna "Boz" deniyor. "Kuşboku" ise bozun ilk aşamasına verilen isim. Bu fıstık tatlı sektöründe kullanılan kaliteli bir fıstıktır; çerezlik olarak tüketilmez.

Kuşboku fıstığın olgunlaşmadan erken hasat edilen hali olduğu için de doğal çıtlak yoktur. Yani %100'ü de kapalıdır.
Ayrıntılar:

- Siirt ve İran fıstığı birbirine benziyor.
- TÜİK verilerine göre; içinde bulunduğumuz yıllarda çok Antep fıstığı ağacı ekimi gerçekleştirildi. Bir Antepfıstığının yemiş vermesi için olgunlaşma yaşı 15 yıl. 15 yıl sonra fıstık üretimimiz artacak.



pistachio. It is more similar to American type. Siirt pistachio has 50 to 60 percentage of cracking rate. But Antep type pistachios are cultivated in Antep.

Moisture content is very important in cracking process. While cracking, they increase the moisture to 15%. If this figure is a little bit lower, the product becomes "kernel" and if this rate is higher, it doesn't crack. Furthermore, if the fruits wait with 15 percentage of moisture content for 2 or 3 days, aflatoxin becomes unavoidable. However, if you will process pistachios in kolku unit after cracking, you may have no problem.

Pistachios must be salted, roasted or dried until 7 % of moisture content in order to have no problem after cracking.

- Moisturising (15%), Cracking (7%), Roasting (140-150 C°- By this way, the rate of moisture decreases to 2%) Time is important in this process. It should be done in shorter period.

"Kavlama" (Hulling): It means, to peel the red skin covering the shell away by inflating by means of soaking just before processing. It is named after "Tavlama" (roasting) in the lentil peeling process.

WHICH TYPE OF PISTACHIOS CRACKS EASIER?

Cracking Iran and American Type pistachios are easier because they are large-grained. Antep pistachio is more difficult to crack but it has higher aroma. Antep pistachio is sent to Bozhöyük for cracking process. For example; ıf you send 1 ton product for processing, you can obtain only 5 percent of kernel because 28 percent is shell and there is also wastage due to lateral and reversely cracking.

In this rate of 28 percent, there are also those going to waste due to moisture. Moreover, we peel the red skin on the shell away. There are also empty, half empty and weak ones. Namely, you obtain only 700-750 kg roasted product.

WHICH SIZE (MM) OF PISTACHIO SEES VALUE?

That is out of question to see any type of pistachios worthless. Producer grades the products in the screens before roasting process. It can be 9-10 mm, 10-11 mm; it depends on producer. The smallest ones are used as kernel.

WHAT IS THE MEANING OF "KUŞBOKU" (CHICKENSHIT), WHEN CONSIDERING PISTACHIO?

There is a type of matured and appetiser pistachios we get after harvesting and unmatured one we pick nearly a month before harvesting. This very green type which has a high aroma, is called "Boz" and "Kuşboku" (chickenshit) is the name given to the first stage of "Boz". This pistachio is of good quality and used for dessert sector; it isn't consumed as appetisers.

The type of Kuşboku has no natural crack because it is harvested early and unmatured. In other words, 100 % is closed.

Details:

- Siirt and Iran Pistachios look like each other.
- According to the TURKSTAT data (Turkish Statistical Institute); many pistachio trees have been planted in current years. The age of maturity of a pistachio tree is 15 years. Our pistachio production will increase 15 years later.



ANTEP FISTIĞI YETİŞTİRİCİLİĞİ

Antep fıstığı (Pistacia vera), dünyada kuzey ve güney yarı kürenin 30- 45° paralelleri arasında yetiştirilmektedir. Türkiye kuzey yarı kürede ve antepfıstığının gen merkezi üzerinde bulunmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Antep fıstığının gen merkezlerinden birisi ve ilk kez kültüre alınan yer olması yanında, sahip olduğu kendine özgü ekolojik özellikleri nedeniyle Antep fıstığının yetişmesine ve yayılmasına olanak sağlamıştır.

Antep fıstığı diğer kültür bitkilerinin yetiştiriciliğinin yapılamadığı kötü koşullara ve kurağa dayanıklıdır. Özellikle kireç oranı yüksek topraklarda da yetiştirilebilmektedir. Ülkemizde antep fıstığı üretim alanı yaklaşık 225 bin hektardır. (Arpacı, 2010.)

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde sulanan alan sınırlıdır. Yağış 300-500mm. arasında değişmekte olup, Antep fıstığı için yetersizdir. Hiçbir kültür bitkisi tarafından ekonomik olarak değerlendirilemeyen bu toprakların, Antep fıstığı tarımına açılması, ülke ve çiftçi ekonomisi için önemli bir kaynak oluşturmaktadır. Antep fıstığı yetiştiriciliğinde; Güneydoğu Anadolu Bölgesi çok önemli bir yere sahiptir. Ülkemiz üretiminin %95'i bu bölgemizde gerçekleştirilmektedir. Bölgede yaklaşık 200 bin ailenin geçim kaynağını oluşturmaktadır.

Antep fıstığı yetişme alanlarını belirleyen önemli faktörlerden birisi de sıcaklıktır. Yaz aylarında meyvenin gelişmesi ve olgunlaşması için oldukça fazla ve uzun süre yüksek sıcaklık, kış aylarında ise

PISTACHIO CULTIVATION

Pistachio (Pistacia vera) is cultivated in the appropriate microclimate of the northern and southern hemisphere between 30-45° parallel. Turkey is situated in northern hemisphere and at the gen center of pistachio. Southern Anatolia Region is one of the gen center of pistachio and the place where it has been cultivated for the first time. In addition to this, thanks to its unique ecological characteristics, this region has enabled pistachio to grow and spread around.

Pistachio tree grows even in poor and arid soil where other cultivated plants can not survive. It can particularly be cultivated in soil containing high calcareous. Pistachio production area in our country is approximately 225 thousand hectares (Arpacı, 2010).

Irrigated areas are limited in Southern Anatolia Region. Rainfall varies between 300-500 mm and it is unsufficient for pistachio. Developing these soils, which can not be utilized for any kind of cultivated plants, for pistachio growth, created an important fund for the country and farmer economy. Southern Anatolia Region plays an important role in pistachio cultivation. 95 % of our country's production is carried out in this region. It is main source of income of about 200 thousand family in the region.

Temparature is one of the important factors locating the pistachio cultivation areas. For growing and maturation of pistachio fruit, long-lasting high temparature is required in the summer months

belli bir süre düşük sıcaklığa ihtiyaç gösterir. Özbek (1978)'e göre, Antep fıstığının yayılmasında sıcaklık 4 şekilde etkili olmaktadır. Bunlar; kış donları, ilkbahar geç donları, soğuklama isteği ve toplam sıcaklık isteğidir.

Antep fıstığı meyvesini yoğunlaştırılmış bir enerji hapı olarak tarif etek mümkündür. Bu kaynağın oluşumu için bitkinin yeterince beslenmeye, suya ve bakıma ihtiyacı vardır. Bunların karşılanması ile verimin artacağı, kalitenin yükseleceği ve periodisitenin de önemli oranda azalacağı birçok çalışmalarla ortaya konmuştur.

Antep fıstığı protein, karbonhidrat, potasyum, fosfor, demir, vitamin A ve B1 yönünden fındık, ceviz ve sığır etinden daha üstün durumdadır.

Antep fıstığı alanlarında verim ve kaliteyi etkileyen faktörler içerisinde, hastalık ve zararlılar önemli bir yer tutmaktadır. Bugüne kadar yapılan çalışmalar incelendiğinde, ülkemizde pistacia türleri üzerinde bulunan böcek ve akar türlerini saptamak amacıyla çalışmalar yapılmıştır. Bulunan türlerin ancak 20 kadarının ekonomik önemde zarar yaptıkları bilinmektedir.

Ekonomik anlamda zararlı türler arasında Antep fıstığı meyvelerinde zarar meydana getiren böceklerden iki tanesinden söz edilmektedir. Antep fıstığı Meyve İç Kurdu, Megastigmus Pistaciae Walker İç Güvesi Ve Antep fıstığı Meyvesi İç Güvesi Shneidereria.

Serpil Karadağ
Ziraat Mühendisi
Antepfıstığı Araştırma Enstitüsü,
Parkbahce Dergisi, Sayı 3



Kaynaklar:

- *Anonim 2015. FAO Web Sayfası*
- *Anonim 2015. TUİK Verileri*
- *Arpacı S., 2010 Antep Fıstığı ve Geleceği TMOB Gaziantep Kent Sempozyumu*
- *Tekin, H., Arpacı, S., Atlı, H.S; Açar, İ., Karadağ, S., Yükçeken, Y Yaman., 2001. Antepfistığı Yetiştiriciliği (Kitap). Antep Fıstığı Araştırma Enstitüsü Yayın No: 13.132 S, Gaziantep*
- *Özer, M., 1958. Balıkesir ve Kütahya Vilayetlerindeki Yabani Antep Fıstıklarında Rastlanan Bazı Zararlılar Üzerinde İncelemeler A.Ü. Zir. Fak. Yıl., 8 (2): 111-120*
- *Ulu, O., Zümreoğlu, A.V San., S., 1972. Ege Bölgesi'nde Antepfıstığı Zararlıları ile bunların Parazit ve Predatörleri Üzerinde Ön Çalışmalar Zir. Müc. Araşt. Yıl., 6:55*
- *Çelik.M.Y., 1975. Gaziantep'nde Antepfıstığının zararlıları ve Bunların Faydalı Böcekleri Üzerinden Çalşımalar, Zir. Müc. Araşt. Yıl., 9:43- 44*
- *Çelik, Y., 1981. Gaziantep ve Çevresinde Antepfıstıklarında Psylloidea'ya Bağlı Önemli Zararlı Türlerin Tanınmaları, Yayılışları, Konukçuları, Kıssa Biyolojileri ve Doğal Düşmanları Üzerinde Araştırmalar. Adana Zir. Müc. Araşt. Enst., Araşt. Eser. Ser., No. 51, 108 S.*
- *Çelik, Y., Yiğit, A., Yumruktepe. R.V Erkılıç, L., 1992 Antepfıstıklarında Zararlı Şıralı Zenk İdiocerinus Stali Fieb.'in mücadelesinde erken uyarı imkanları üzerinde araştırmalar. Türk. Entomol.dergi ., 16(4): 203- 208*
- *Günaydın, T., 1978. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Antepfıstıklarında zarar yapan böcek türleri, tanımları, yayılışları ve ekonomik önlemleri üzerinde araştırmalar. Diyarbakır Zir. Müc. Araşt. Enst. (Yayınlanmamış Uzmanlık Tezi 106s)*
- *Mart, C., Karaat, Ş., 1990 Güneydoğu Anadolu Bölgesi Antepfıstığı Alanlarında Entonolojik Sorunlar Türkiye 1. Antepfıstığı Sempozyumu Bildirileri, 11-12 Eylül 1990, Gaziantep, 160- 166*



and low temparature for a length of time in the winter months. According to Özbek (1978), temperature affects spreading of pistachio in 4 ways. These are; winter frost, late spring frost, chilling tolerance and total temparature.

It is possible to describe pistachio fruit as a condensed energy pill. For generation of this resource, pistachio tree needs sufficient nutrition, water and care. It has been proven in many studies that by meeting these needs, the efficiency and quality will increase and periyodisite will decrease considerably.

Pistachio is a better source of protein, carbohydrate, potassium, phosphor, iron, vitamin A and B1 than hazelnut, walnut and beef.

Disaeses and pests take an important role in the factors affecting the efficiency and quality in pistachio farming. Many studies has been carried out in our country in order to detect the insect and acar species on pistacias. It is known that only 20 of these detected species cause economic loss.

Among the pests on pistachio fruits, it is talked about two of inspect that cause economic loss. Megastigmus Pistaciae Walker and Schneidereria.

Serpil Karadağ
Agricultural Engineer
Pistachio Research Institute
Parkbahçe Magazine, Issue 3

TÜRKİYE'NİN YEŞİL ALTINI, ANTEP FISTIĞI İLE İLGİLİ BUNLARI BİLİYOR MUYDUNUZ?

◉ Antep fıstığı, Sakız ağacıgiller ailesine üyedir ve kökleri Orta Asya ve Orta Doğu'ya dayanıyor.

◉ Yapılan arkeolojik araştırmalara göre, MÖ 6750'den beri insanların Antep fıstığı ağacı yetiştirdiği ve yemişini tükettiği düşünülmektedir. Yeşil Altın'ın anavatanı bugünün Suriye toprakları içerisinde kalıyor.

◉ Az yağışlı iklimi ve sıcak havayı çok seven Antep fıstığı Ağacı, kavurucu sıcaklarda daha çok verim alınıyor.

◉ Antep fıstığı özünde bir çöl bitkisi ve tuzu seviyor; bu nedenle tuz eklenmiş su ile sulandığında daha iyi sonuç verdiği düşünülüyor.

◉ Bugün en çok Antep fıstığı üreten ülkeler arasında Amerika Birleşik Devletleri, İran ve Türkiye, Çin var.

◉ Antep fıstığı, genellikle tazeyken toplanır. Kabuğu kızarmadan toplanan Antep fıstıkları, pasta, baklava, lokum ve genel tatlı yapımında tercih edilir.



◉ Antep fıstığının 4 türü bulunur. Bunların arasında, İran fıstığı olarak adlandırılan çeşit en çok yetiştirilen fıstıktır.

◉ İran fıstığının meyveleri diğer türlere göre daha iri ve etkidir. Ancak tadı biraz daha zayıftır. Ayrıca, yağ oranı da diğer türlere göre oldukça düşüktür. Fiyatı, diğer fıstık çeşitlerine göre daha ucuzdur.

◉ Antep fıstığı ağacı hassastır; eğer meyvesini toplarken değnek ve sopalarla ağaca sertçe vurursanız "ağaç küsmesi" olarak bilinen durum yaşanıyor ve gelecek sene verim düşüyor.

DID YOU KNOW THESE FACTS ABOUT TURKEY'S GREEN GOLD "PISTACHIO"?

◉ Pistachios are the member of the family mastic tree and are native to Central Asia and Middle Eastern.

◉ According to the archaeological researches; pistachio seeds were a common food as early as 6750 BC. The native land of Green Gold is located within the borders of today's Syrian Territories.

◉ Pistachio trees grow best in arid climates and schorching heats affect pistachio yield positively.

◉ Pistachio is a desert plant and highly tolerant of saline soil; therefore, it is thought pistachio tree gives better result when irrigated with salted water.

◉ Today, Pistachios are widely grown around the world, especially in the US, Iran, Turkey and China.

◉ Pistachios are usually picked when they are fresh. Pistachios harvested before their shells become red are preffered in cakes, baklava, turkish delight and desserts.

◉ There are 4 types of pistachios. Among these types, Iran Pistachios are the type which is commonly cultivated.

◉ The fruits of Iran Pistachio are larger and fleshier than the other types. However, it has lower aroma. In addition, its oil content is lower than the others. Its price is also lower than the other pistachio types.

◉ Pistachio trees are sensitive; while picking its fruits, if you hit the tree hard with big sticks, the situation known as "stunted tree" occurs and there is yield loss next year.

◉ Pistachios are consumed fresh, roasted and salted.



◉ Antep fıstığı taze olarak, kavrulmuş ve tuzlanmış olarak tüketiliyor.

◉ Antep fıstığı dondurmaları tatlandırıyor. Türkiye'de Klasik Antep Fıstıklı Dondurma; İtalya'da özel Spumoni isimli dondurma ve Napoli dondurması üretiminde kullanılıyor.

◉ İtalyan bisküvisi Biscotti de Antep fıstığı kullanılıyor.



◉ Türk baklavasında ve lokumda Antep fıstığı bulunuyor.

◉ Salam gibi şarküteri çeşitlerinde Antep fıstığı var.

◉ Antep fıstığı vitamin ve mineral açısından zengin bir yemiş: A, B1, C, B6 Vitamini, Magnezyum ve Manganez mineralleri açısından zengindir.

◉ Antep fıstığı kurutulduğunda 2 ila 5 yıl depo koşullarında saklanabiliyor.

◉ Antep fıstığı, kolesterol problemi olan kişiler için uygun bir kuruyemiş değildir. Kolesterol hastalarının Antep fıstığını doktorlarına danışarak ve az miktarlarda tüketmeleri gerekiyor.

◉ Fıstık çeşitlerinin tamamının içeriği yağlıdır. Antep fıstığı da yağlı olması sebebiyle kilo alımını tetikleyebiliyor, sivilce ve benzeri cilt sorunlarını meydana getirebiliyor.

◉ Çok fazla tüketildiğinde mideyi bozup ishale sebep olabiliyor.

◉ Antep fıstığı yeşil ve leylak renklerini içeriğindeki antioksidanlara borçludur.

◉ Çeşitli ülkelerde "gülen fıstık", "mutlu fıstık" ve "yeşil badem" isimleriyle de biliniyor.

◉ Kendiliğinden olgunlaşıp çatlayan ve ağaçtan kendi kendini atan Antep fıstığı en kaliteli fıstık olarak kabul ediliyor ve diğerlerine göre daha lezzetli. Bu daha pahalı olması durumunu da beraberinde getiriyor. Kendiliğinden olgunlaşıp çatlayan Antep fıstığına Gaziantep ve çevresinde "ağaç altı" ve "çıtlak" deniyor.

◉ Tuzsuz, küçük Antep fıstıkları besin değeri en yüksek olan fıstıklardır.

◉ Antep fıstığı mango ve sumak ile "akraba" olan bir yemiştir.

◉ Pistachios make ice creams more delicious. It is used for the production of classical pistachio ice cream in Turkey, special Spumoni ice cream in Italy and Napoly ice cream.

◉ Italian biscuit brand "Biscotti" also use Pistachios.

◉ Turkish delight and baklava contain Pistachios.

◉ Delicatessen products contain Pistachios as well.

◉ Pistachios are also good source of vitamins like vitamin A, B1, C, E, B6 and minerals like Magnesium and Manganese.

◉ Pistachio can be stored up from 2 to 5 years when it is dried.

◉ Pistachios are not suitable for the people who have cholesterol. Cholesterol patiens should consume Pistachio in little amount by consulting their doctors.

◉ All types of nuts contain oil. Pistachios can cause weight gain, acne and similar skin problems due to its oil content.

◉ When consumed too much, Pistachios can upset the stomach and cause diarrhea.

◉ Pistachios are also a good source of antioxidants, that's why its colour is green and lilac.

◉ Pistachio is known as "smiling nut", "happy nut" and "green almond" in different countries.

◉ Pistachios maturing, cracking and falling from tree by itself is accepted as the finest quality nut and they are more delicious than the others. Of course, these types are more expensive because of this features. Pistachios maturing and cracking by itself are named after "ağaçaltı (undertree)" and "çıtlak (cracked)" in and around Gaziantep.

◉ Unsalted, small pistachios are the nuts with the highest nutrional value.

◉ Pistachios are related to the mango and the spice sumac.





"AY ÇEKİRDEĞİNDE KALİTE DÜŞTÜ"

Tüm Kuruyemiş Sanayicileri ve İş Adamları Derneği (TÜKSİAD) 12. Genel Kurulu'nu Antalya'da düzenlediği kongre ile gerçekleştirdi.

Gerçekleşen kongrede kuruyemiş sektörünün bugünü ve geleceği gündeme getirildi. Türkiye'nin dört bir yanından katılan kuruyemiş üretici ve sanayicileri sektörün sorunları hakkında bilgi alışverişinde bulundu. Ekonomi Bakanlığı İthalat Genel Müdürü Ahmet E. Çetinkayışın katılımı ve TÜKSİAD Başkanı Hüsamettin Karaman'ın açılış konuşması ile başlayan genel kurulda, kuruyemiş sektörünün sıkıntıları ve uygulanan vergi oranları görüşüldü. Beyin ve Sinir Cerrahi Doç. Dr. Tufan Cansever ise kuruyemiş tüketiminin faydaları ve yanlış besin takviyeleri hakkında bilgi verdi.

"Market zincirlerinin operasyon maliyetleri çok yüksek"
Kuruyemiş sektöründe yaşanan sıkıntıları ve çözüm önerileri hakkında konuşan TÜKSİAD Başkanı Hüsamettin Karaman şunları söyledi: "Zor bir süreçten geçiyoruz. Şu anda içimizde bir çok konkordato ilan eden bir çok firmamız var. Bu zor süreçten dayanışma ile çıkacağımıza inanıyoruz. Kuruyemiş sektörü döviz artışlarından etkilenen bir sektör. Üretimin desteklenmesi ve arttırılması gerekiyor. Bu konuyla ilgili Ekonomi Bakanlığı ile çalışmalarımız devam ediyor. Marketçilik yasası biliyorsunuz büyük ölçüde bize çok zarar verdi. Büyük market zincirlerinin son dönemde

"SUNFLOWER SEED DECREASED IN QUALITY"

The 12th Annual General Meeting of the Association of Turkish Nuts and Dried Fruit Industrialists and Businessmen (TÜKSİAD) was held in Antalya.

The current and future situation of the nuts and dried fruits industry was proposed for the agenda in the meeting. The meeting witnessed participation from the nuts and dried fruits producers and industrialists from the four corners of Turkey, the information concerning the problems of the sector was exchanged. In the meeting kicked-off with the participation of Ministry of Economy General Director of Importation Ahmet E. Çetinkayış and the speech of the Chairman of TÜKSİAD Hüsamettin Karaman, the problems of the nuts and dried fruit industry and the applied tax rates were discussed. Neurosurgeon Assoc. Prof. Dr Tufan Cansever also gave information about the benefits of the nuts and dried fruits consumption and wrong nutritional supplement

"The operational costs of the grocery store chains are too high"
The Chairman of TÜKSİAD Hüseyin Karaman stating the problems of the nuts and dried fruit industry and the solution offers said, "We are in a hard period. We have a lot of companies declaring concordat among us. We believe that we will go through this hard period with solidarity. The nuts and dried fruit is an industry affected by the exchange rate fluctuations. The production must be supported

tedarikçileri ile yaşadıkları sıkıntının da baş göstermesi ile bizler de üzerimize düşeni yaparak market zincirleri ile görüştük. Market zincirlerinin operasyonel maliyetlerinin çok yüksek olduğunu tespit ettik. Kalite ile orantılı olarak sürekli artan bir operasyon maliyet baş göstermektedir. Üç harfli büyüyen market zincirleri ile olan denge korunmalı ona göre planlamalar yapılmalıdır"

"Üretim kanalı yeniden düzenlenmeli"

2018 yılında ay çekirdeğinde yaşanan sıkıntının ardından 2019 yılında da yer fıstığında sıkıntıların yaşanabileceğini ön gördüklerini ileten Karaman, " Ay çiçeğinde kalite ne yazık ki iyice düştü. Kuruyemiş olarak gıda sektöründe yüzde beşlik bir pazar payına sahibiz. Bu da çok ciddi bir rakam. Gıda sektöründe yapılanma ile sıkıntılar çözülecek hale gelecektir. Dövizde yaşananlar direkt olarak ürünlerimize yansımaktadır. Yerli ürünlerimiz var Antep fıstığı gibi ancak onlarda düzenli artıştan üretim ülkemizde olsa bile etkileniyor. Bu artışların engellenmesinin tek yolu yeniden üretim kanalının düzenlenmesi. Bizler bu üretimin başlatılması için siyah çekirdeğin üretimi için başvuruda bulunduk. Vergiler arttıkça kaçak kuruyemiş ticaretinde artı tespit ediyoruz. Bizler kaçak çalışmaları sıfıra indirdik. Ancak vergilerin artması ile tekrar başladı. Siyah çekirdeği hızla ekerek kaçağı önleyebiliriz" dedi.

Pikan cevizi karaciğer dostu

Tüm Türkiye'den kuruyemiş üretici ve sanayicilerini buluşturan Genel Kurul'da Doç. Dr. Tufan Cansever ise Pikan Ceviz'i hakkında önemli bilgiler verdi. Kimlerin besin takviyesine başvurması gerektiğini anlatan Cansever, "Kuruyemiş besin takviyesinden çok daha yararlı. Pikan cevizi karaciğer yağlanması ve siroza üzerinde büyük ölçüde iyileştirici özelliği var. Türkiye'de üretilebilen Pikan cevizi aynı zamanda ek besin olarak da kullanılabiliyor" diye belirtti.



"Tarımda dijitalleşme şart"

Kuruyemiş sektör sorunları ve çözüm önerileri ise Dünya Gazetesi Yazarı Dr. Rüştü Bozkurt moderatörlüğünde masaya yatırıldı. Sektöre yön veren kuruyemiş üreticileri ve sanayicileri tespit ettikleri sorunları ve çözüm önerilerini serbest kürsüde tartışma imkânı buldu. Tarımda dijitalleşmenin önemine dikkat çeken Rüştü Bozkurt "Tarıma ileri teknoloji ilave etmemiz lazım ki kaliteli ürün ortaya çıksın. Doğru planlama ürün üretiminde çok önemli. İnovasyon olmadan rekabet olmaz. İhtisasa önem vermemiz ve her bir ürün için kendi gücümüze dayalı ilerlememiz gerekiyor. Her bir ana ürün için ana planımız olması lazım. Bu TÜKSİAD olarak bize düşüyor" ifadelerini kullandı.



and increased. We have ongoing works with Ministry of Economy related to this subject. As you know, the grocery law has greatly damaged us. With arising the problems, which the big grocery store chains have with their suppliers, we did our part and met with the grocery store chains. We determined that the operational costs of grocery store chains are too high. In parallel with the quality, a steady increase operational cost appears. The balance with the triliteral growing grocery store chains must be kept and the plannings must be done accordingly.

"The production channel must be reformulated"

Karaman informing that after the shortage of the sunflower seeds in 2018, they predict the same problem can be faced for penauts in 2019. The Sunflower seeds are unfortunately decreased in quality. As nuts and dried fruit, we have 5 percent of market share in the food industry. It is a very respectable number. The problems will become resolvable with the structuring in food industry. The fluctuations in exchange rates directly redound up our products. We have domestic products as pistachio, however they are also affected by the steady increase negatively although the production is made in our country. The only way to prevent this increase is the reformulation of the production channel. We applied for being started this production with black seed. We detect an increase in illicit nuts and dried fruits trade in parallel with tax increase.

Pecan Walnut is liver friendly

In the meeting which brought together the nuts and dried fruit producers and industrialists from all over Turkey, Assoc. Prof. Dr Tufan Cansever gave important information about pecan walnut. Cansever talking about who must take nutritional supplements stated, "Nuts and dried fruits has more benefits than nutritional supplements. Pecan walnut has healing property on fatty liver and cirrhosis. Pican walnut produced in Turkey can be also used as nutritional supplement.

"Digitilazition in agriculture is a must!"

The problems of the nuts and dried fruit industry and the solution offers were put on the table in moderation of Dünya Newspaper Columnist Rüştü Bozkurt.

The Nuts and Dried fruit producers and industrialists, who have a big role in the development of the industry, had a chance to discuss the problems they have defined and the solution offers in the speaker's corner. Rüştü Bozkurt attracting attention to the importance of digitalization in agriculture indicated, "We must add high technology to agriculture so that we can receive products in good quality. Correct planning is more important than production. There is no competitation without innovation. We must give importance to specialization and make progress for every product as much as we can. We must have a main planning for each one of the products. As TÜKSİAD, it is our share."

TABADER ZİRVESİNİ TAMAMLADI

20'nin üzerinde yurtdışından Sektör Örgütlerinin katılımı ile 105 ülkeden katılımcı ile 30'a yakın yurtiçi kurum ve sektör örgütü ile yüzlerce yurtiçi ve dışından firma temsilcisi ile Dünya, İSTANBUL'da "ZİRVE"-"DUAYENLER BULUŞMASI" ve "EĞİTİM" için bir araya geldi.



Tahıl ve Bakliyat İşleme Teknolojileri, Depolama ve Analiz Sistemleri Derneği (Tabader) uluslararası un, yem, bakliyat zirvesi, Tabader 2. uluslararası duayenler ödül töreni, Tabader sertifikalı uluslararası değirmencilik eğitimi üçlemesi ile Tabader, sektörün gelişimine katkı sunmak, sektörde birlik ve dayanışmayı güçlendirmek için 20-23 mart 2019 tarihleri arasında düzenlenen idma 2019 fuarı'yla eş zamanlı olarak, 3 büyük uluslararası etkinliği başarı ile tamamladı.

TABADER ULUSLARARASI UN, YEM, BAKLİYAT ZİRVESİ (IFP-2019)

Zirveyle ilgili çalışmalarını tamamlayan TABADER, un, yem, bakliyat sektörünün dünya genelinde sorunlarını, ekonomisini ve geleceğini değerlendireceği konusunda yurtiçinden ve dışından sektörün önemli kurumlarını ve iş insanlarını ağırladı. Konusunda dünyaca tanınmış sektörün ön gelen kişileri bir araya gelerek zirvede görüşlerini paylaşarak sektörün geleceği için önemli açıklamalarda bulundular.

Faaliyetlerin ilki olan TABADER-IFP'2019-Uluslararası Un, Yem, Bakliyat Zirvesi, TMO Genel Müdürü Ahmet Güldal, Kazakistan Cumhuriyeti Büyükelçisi Abzal Saparbekuly, Türkiye Yem Sanayicileri Birliği Başkanı Ülkü Karakuş, Ukrayna Bakliyat Derneği Başkanı Antonina Sklyarenko ve Güneydoğu Un Sanayicileri Derneği Başkanı Erhan Özmen'in katılımı ile gerçekleştirildi. Zirvede, global düzeyde un, yem ve bakliyat sektörleri değerlendirilerek, sektörlerin gelecek analizleri ve öngörüler ele alınarak sektörlere yönelik stratejik önerilerde bulunuldu. Ayrıca, TMO'nun piyasalardaki rolü, TMO'nun global piyasalara bakışı, politikaları, ekonomik rolü

TABADER COMPLETED ITS SUMMIT

The World came together for "SUMMIT MEETING" – "INTERNATIONAL GATHERING OF DOYENS" and "TRAINING" with the participation of sectoral organizations from over 20 countries, participants from 105 countries, about 30 domestic institutions and sectoral organizations and hunders of local and foreign company representatives

Tabader successfully completed three remarkable event simultaneously with IDMA 2019 held between March 20-23, 2019 with triad of "International The Association of Cereal and Pulses Processing Technologies, Storage And Analysis Systems (Tabader) IFP Summit 2019 İstanbul International Flour, Feed and Pulses Summit, Tabader Second International Doyens' Gathering and Award Ceremony, Tabader International Certified Milling Training".

TABADER INTERNATIONAL FLOUR, FEED AND PULSES SUMMIT (IFP-2019)

TABADER discussed the problems of the sector in detail with the International Flour, Feed, and Pulses Summit it has organized and with the participation of the important sector institutions and businessmen. The presence of participants from different countries provided a global view of the problems that, concern the sector.

TABADER -IFP 2019- International Flour, Feed and Pulses Summit was held with the participaiton of Ahmet Güldal, General Manager of the Turkish Grain Board, Abzal Saparbekuly, Kazakhstan's Ambassador to Turkey, Ülkü Karakuş, Chairman of Turkey Feed Industrialists Union (Türkiyem-Bir), Antonina Sklyarenko, Head of Community of Pulses Producers and Customers and Erhan Özmen, Chairman of Southeast Flour Industrialists Association. During TABADER-IFP 2019 – International Flour, Feed, and Pulses Summit, future analyzes and predictions of the sectors were discussed and strategic suggestions were put forward for the sectors.

Moreover, TMO's role in the markets, TMO's viewpoint to the global markets, its politics and economical role have also been discussed



de ele alındı. Zirveye yurtdışından 20 sektör örgütü, yurtiçinden de 30'a yakın sektör örgütü katıldı. Zirveye 105 ülkeden katılımcı ve 100'lerce firma temsilcisi katılımda bulundu. Alanında ilk olan Zirve, uluslararası bazda önemli bir projeksiyona imza atmış oldu. Zirve sonunda uluslararası düzeyde Zirve Bildirgesi yayınlandı.



TABADER 2. ULUSLARARASI DUAYENLER ÖDÜL TÖRENİ

Zirveden sonra ise TABADER-2. Uluslararası Duayenler Buluşması ve Ödül Töreni gerçekleştirilmiştir. Bir TABADER geleneği olan Duayenler ödül töreni her yıl seçici kurulun belirlediği 6 kategoride ödüle layık görülen kişi ve kurumlara ödüllerini vermektedir. Sektörün en önemli vefa buluşması olan Duayenler Ödül Törenine yurtiçinden ve yurtdışından seçilen Duayenler katılmaktadır.

Uzun bir araştırmadan sonra belirlenen 6 kategoride (1-Sektörde Yarım Asır Duayenler, 2-Aramızdan Ayrılanlar, 3-Sektörün Gelişimine Katkı Verenler, 4-Sektöre Değer Katanlar, 5-Genç Tabader, 6-Yılın Kurum ve Kuruluşu) uluslararası seviyede ödüller sahipleri ile buluşmuştur.

TABADER SERTİFİKALI ULUSLARARASI DEĞİRMENCİLİK EĞİTİMİ

Tabader'den Sektöre İnsan Kaynağı Ve Eğitim Desteği

Zirve ve Duayenler Buluşması Töreninden sonraki gün başlayan 3. etkinlik ise "TABADER Uluslararası Sertifikalı Değirmencilik Eğitimi", 21-23 Mart 2019 tarihleri arasında yine İstanbul'da İDMA Fuarıyla eş zamanlı olarak fuar alanında gerçekleştirilmiştir.

Hedef, uluslararası düzeyde sektörün nitelikli insan kaynağı ihtiyacına yönelik eğitim hedeflerini yerine getirmektir.

in details. 20 foreign sectoral organization and about 30 local organizations participated to the summit. Participants from 105 countries and hundred of company representatives were present at the meeting. The summit which is a first in its field, witnessed an important global projection. At the end of the summit, the Summit Declaration was published at an international level.

TABADER SECOND INTERNATIONAL DOYENS' GATHERING AND AWARD CEREMONY

After Summit, TABADER held the Second International Doyens' Gathering and Award Ceremony. At the International Doyens Gathering and Award Ceremony that become a tradition of TABADER, the association presents awards in six categories. The selected Doyens from inland and outland participate to the Award Ceremony of Doyens, the most important fidelity gathering of the sector.

Upon a through investigation, the awards were presented to their owners in 6 categories. (1- The Foundation of the Year Honor Award, 2- Those Who Brought Value to the Sector Honor Award, 3- Those Who Left Us Honor Award, 4- Those Who Contributed to the Development of the Sector Honor Award,5- Young TABADER Honor Award, 6- The Doyen of Sector Honor Award.)

TABADER INTERNATIONAL CERTIFIED MILLING TRANING

Tabader contributes to Human Capital and Training The Sector

The third event "TABADER International Certified Milling Training", started in the following day after Summit and Gathering of Doyens", was held simultaneously with the IDMA Exhibition on 21-23 March 2019 in İstanbul.



The training aims to meet the educational objectives of the sector in terms of qualified human resources at the international level.



HÜSEYİN ARSLAN, "2050 YILI İTİBARİYLE BAKLİYAT TÜKETİMİNİN %50 ARTTIĞINI GÖREBİLİRİZ."

Hüseyin Arslan, Bakliyatın dünya gıda tedarik güvenliğindeki rolü giderek daha fazla ilgi görmektedir. Ve 10 Şubat gününün Birleşmiş Milletler Genel Kurulu tarafından Dünya Bakliyat Günü ilan edilmesi, bu gerçeği doğrulamaktadır. Bununla birlikte, 2016 yılı Dünya Bakliyat Yılı ilan edilmişti. Ancak, piyasa faktörleri pazarın gelişiminde ana rolü oynamaktadır.

Bu nedenle, APK-Inform, 2018/19 ürün yılında piyasa eğilimlerini nasıl etkilediklerini ve gelecek sezon ne beklememiz gerektiğini Dünya Bakliyat Konfederasyonu (GPC) Başkanı Hüseyin Arslan'a sordu.

"BY 2050, WE CAN SEE PULSES CONSUMPTION TO INCREASE BY 50%" HÜSEYIN ARSLAN

Hüseyin Arslan, "the role of pulses in the global food supply security keeps drawing considerable interest day by day. The establishment of February 10 as the International Day of Pulses by General Assembly of United Nations justifies this fact. Herewith, 2016 was declared as the International Year of Pulses. However, the market factors play the main role in the development of the market.

Therefore, APK-Inform asked Hüseyin Arslan, the President of Global Pulses Confederation (GPC) for his opinion how they have affected the market tendencies in 2018/19 MY and what should we expect next season?

Daha önce CICILS IPTIC olarak bilinen Dünya Bakliyat Konfederasyonu, genel olarak bakliyat sektörünün önemini artırmak amacıyla kurulan kar amacı gütmeyen bir kuruluştur. GPC, tek uluslararası konfederasyon olma özelliği taşımaktadır. Katılımcıları arasında, perakende satış hacmi 100 milyar dolar olan, üretim ve ihracat hacmi 65 milyon tonun üzerinde ve 55'ten fazla ülkeye ihracat yapan 20 ulusal kuruluş ve 600'ün üzerinde özel sektör firması bulunmaktadır.

GPC, her pazarın gelişim şeffaflığını ve sürdürülebilirliğini sağlamakta ve küresel gıda güvenliğine ve dünya nüfusunun sağlık ve beslenmesinin iyileştirilmesine doğrudan katkıda bulunmak için çalışmaktadır.

Hüseyin Bey, 2018/19 ürün yılı için bakliyat piyasasındaki ana eğilimleri nelerdir?
Hangi bakliyat ürünleri bu sezon öne çıktı, hangileri bulundukları yeri kaybetti? 2018/19 ürün yılı, ithalatçı ülkelerin üretim seviyelerinden ve çoğunlukla da devir stokları nedeniyle, global tüccarlar için kolay geçmedi. Fiyat seviyeleri tarihi ortalamalara geldi, bu durum da tüketimi arttırdı. Sarı bezelye, fiyat seviyesinden dolayı uluslararası ticarette çok popüler hale geldi. Aynı zamanda, güvercin bezelye ve desi tipi nohutun uluslararası ticaretteki tercih edilirliği azaldı.



Şu an bakliyatla ilgili en büyük üretici ülkeler, tüketiciler, ihracatçılar nelerdir? Değişim hızı, geçtiğimiz sezona kıyasla ne durumda?
Önde gelen üretici ülkeler Hindistan, Kanada, Myanmar, Avustralya, Ukrayna, Türkiye, Rusya ve Kazakistan'dır. Tüketici ülkeler olarak ise Hindistan, Türkiye, Mısır, Sri Lanka, Pakistan, Bangladeş, Sudan, Suudi Arabistan öne çıkmaktadır. İhracata bakacak olursak Kanada'nın yanı sıra Myanmar, Avustralya, Türkiye, Ukrayna, Rusya, Kazakistan, bazı Afrika ve Güney Amerika ülkeleri ön planda. Dubai, Asya için çok önemli bir transit ihracatçı konumunda ve ürünlerini çoğunlukla ürünü Arap Yarımadası'na yönlendirmekte.

Sektör paydaşları, Hindistan'ın kuraklık nedeniyle öngörülen üretim düşüşünden dolayı bakliyat talebini artırmasını bekliyor. Hindistan'daki bakliyat piyasasını nasıl değerlendiriyorsunuz? Son birkaç yıldır yüksek üretim nedeniyle, geçtiğimiz sene ise stok devri nedeniyle Hindistan hükümeti, Hindistan pazarını yasak ve kısıtlamalarla tanzim etmeye çalıştı. Global üretimin neredeyse % 25'ini tükettikleri için, bu durumun küresel bakliyat

Global Pulses Confederation, known as CICILS IPTIC before, is a non-profit organization founded with the purpose of increasing the significance of pulses industry. GPC has the characteristic of being the only international confederation. Among its members, there are 20 national organizations and more than 600 private sector firms whose retail sales volume is 100 billion dollars, export and export volume is over 65 million tons and exports to more than 55 countries.

GPC ensures the development transparency and sustainability for each market and carries out studies in order to directly contribute to the global food security and the improving of the health and nutrition of world population.

Mr. Huseyin, what main trends for the market of pulses in 2018/19 MY would You specify? Which of pulses became the obvious favourites of the season, and which have lost their positions?
2018/19 product year was difficult for pulse international traders due to the production level of the importing countries and mostly because of the carry over stock. The price levels reached to historical average levels. As a consequence of this case, the consumption also increased. Yellow peas became popular in the international trade because of its price level. At the same time, pigeon peas and desi type chickpeas were less favorite in the last year international trade.

What countries are the TOP producer, -consumer and -exporter in the pulses industry today? How is the rate of change compared to last year?
In terms of leading contries- producers; they are India, Canada, Myanmar, Australia, Ukraine, Turkey, Russia and Kazakhstan and as consumer countries are India, Turkey, Egypt, Sri Lanka, Pakistan, Bangladesh, Sudan, Saudi Arabia. Canada is the leading exporter beside Myanmar, Australia, Turkey, Ukraine, Russia, Kazakhstan, some of African and South American countries. Dubai is in a very important re-exporter position for Asia and redirects its products mainly to Arabian Peninsula.

Sector stakeholder are expected India to increase its pulses demand due to the foreseeable decrease in production because of the drought.



piyasası üzerinde büyük bir etkisi oldu. GPC olarak çoğu kez, bu tür öngörülemeyen politikaların dünyadaki bakliyat tedarik zincirlerine zarar vereceğini söyledik.

Hindistan'ın ya vergileri düşürerek yeni düzenlemeler getireceğine ya da lisanslı kota sistemine geçeceğini öngörüyorum. Kısa vadede, Hintli imalatçılar için lisanslı kotayı tercih edebilirler. Hindistan'ın tüketimi 23 milyon ton. Rakamlar o kadar yüksek ki, stok seviyeleri çok hızlı bir şekilde sıfıra inebilir ve yurt içi bakliyat fiyatları yükselebilir. Hindistan politikasının tahmin edilebilirliğinin sadece ihracatçı ülkelerin duruma göre üretim yapmasını sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda Hindistan yerel piyasasında fiyatların istikrarlı gitmesini önleyeceğini söylememizin nedeni budur.

3 milyon ton bakliyatı kısa sürede bulamazsınız. 3 milyon ton, Hindistan'ın üretiminin sadece %13'ü demek.

Üretimde %10'luk bir sapma olması normal bir beklenti. Normal beklentinin bile piyasaları allak bullak etmesinin anlamını biraz düşünmekte fayda var. Hintli tüketicileri yüksek bakliyat fiyatlarından korumak için öngörülebilir ve adil ticaret politikası oldukça önem arz etmektedir.

Hindistan'da mahsulün olası düşüşü ve bakliyat üzerindeki ithalat vergisinin kaldırılmamasını düşünürsek, bakliyat piyasasında fiyatların durumu ne olacak?
Hindistan mahsulün düşmesini düşünmek bile istemiyorum, zira bu durum fiyatları tepeye çıkarır. Tabii ki bu durum, üretimin sekteye uğramasına bağlı. Üretim düşüşünün büyük olması durumunda kontrol edilemez bir fiyat artışı yaşanacaktır. Aynı zamanda, mahsuldeki ortalama düşüşler Hindistan'ın ithalat vergilerini azaltmasına yol açacaktır.



Bakliyat piyasasının gelişimine uzun vadeli perspektiften bakacak olursak, uzmanlar bakliyat üretiminin 2050 yılına kadar 1.5 kat artacağını öngörüyor. Sizce en çok talep hangi bakliyat ürününe olacak?
Birleşmiş Milletler tarafından 2016 yılının Dünya Bakliyat Yılı ve 10 Şubat gününün Dünya Bakliyat Günü ilan edilmesiyle bakliyat, geleneksel ve modern pazarlarda popülerlik kazanmaya başladı.

The market participants expect India to increase its demand on pulses, due to the forecasted production decline because of drought. How do You estimate the market of pulses in India?
I believe India will bring new regulation either by reducing duties, or will go into licensed quota system due high produciton in the past couple of years and carry over stock last year.
They have consumed about 25 percent of the global production and this consumption had a negative effect on the global pulses market. We, as GPC, referred that this kind of unforeseen politics can damage the global pulses chains.



I propose that India government will bring new orders by lowering the taxes or move into a licenced quota system. In the short term, they may prefer the licenced quota system for the indian producers. The consumption of India is 23 million tons. The figures are so high that the stock levels can very rapidly down to zero level and the domestic pulses prices can increase.

It is the reason why we said that the foreseeability of the indian policy will not only enable the exporter countries to make production according to the situations, but also prevent the steadiness of the prices in Indian's domestic market.

You can not supply 3 million tons of pulses in a short time. 3 million tons means only 13 percent of Indian production. 10 percent deviation is a normal expectation in production. It would be useful to think a little bit about the meaning that even normal expectations shake up the markets. A predictable and fair trade policy is very important to protect the Indian consumers from high pulse prices.

How would the price conjuncture form on the global market of pulses in terms of possible decline of the crop in India and the maintenance of the import tax on pulses?
I don't want to even consider any crop failure in India, because this situation pushes up the prices. Of course, it depends on the level of the production failure. In the case of a high decrease in production, it will be a uncontrollable increase in prices. In addition to this, the avarage declines in crops will cause India to lower its import taxes.

If we look at the long-term perspective for development of the global market of pulses, the experts forecast the growth of pulses production in 1.5 times by 2050. In Your opinion, which pulses would be of highest demand?
With announcement of the International Year of Pulses in 2016, and

Günümüzde, her gün bakliyat konulu bir haber karşımıza çıkıyor. Bu durum, dünya medyasındaki haberleri büyük oranda artıracak ve farkındalık da bu oranda artacaktır. Tüm insanlığa mesaj vermek istiyoruz. Gezegenimizi ve sağlığınızı korumak için daha fazla bakliyat tüketmelisiniz. Sürdürülebilir tarım bakliyat olmadan mümkün değildir.

Tarlada verim istiyorsanız, mahsul rotasyonunda bakliyat kullanmalısınız. 2050 yılına kadar tüketimin %50 oranında artmasını bekliyoruz, bu nedenle 1,5 kat artış imkânsız değil. Sarı bezelye, mercimek ve nohut, fiyatlara bağlı olarak yüksek talep görecektir.

Piyasa Analizi

Dünya Hububat Konseyi (IGC)'nin ilk verilerine göre, 2018'de global bakliyat ticareti hacmi %15 azalarak 14.9 milyon ton'a geriledi. Bu denli önemli miktardaki düşüşün sebebi, Hindistan'ın ithalat rakamının 2017 yılında 5,4 milyon tondan, 2018'de yaklaşık 1,4 milyon tona gerilemesi olabilir. Aynı zamanda, ihracattaki düşüş de Avustralya'dan kaynaklanabilir

1,4 milyon ton (-57%). Bununla birlikte, genelde bakliyat ihracatında ilk üçte olan ülkeler değişmiş durumda: Kanada (5,3 milyon ton), Avustralya ve Myanmar (1,4 milyon ton).

Bakliyat ihracatından bahsetmişken, 2018 yılında bezelyenin (5,6 milyon ton), global ticaret hacminin % 40'ından fazlasını oluşturduğunu söylemek gerekir. Ayrıca mercimek (2,8 milyon ton) ve nohut (1,9 milyon ton) için de yüksek talep mevcut.

Röportaj: Ekaterina Mudriyan, APK-Inform Agency
Kaynak: AKİB

10 February as the World Pulse Day by the United Nations, pulses started to get its popularity in conventional and nonconventional markets. Now every day you can see dozens of news coming to world media with pulses subject. This will increase hyperbolically news on world media and awareness also will increase accordingly. We like to give constantly message to the people on this planet. To protect the planet and to protect your health you should consume more pulses. Sustainable agriculture is not possible without pulses. If you want to be efficient on your crop field, you should use pulses in your crop rotation.

It is normal to see by 2050 increase consumption by 50%, so 1.5 times increase is not impossible.

Yellow peas, lentils and chickpeas should be the one on high demand depending on prices.

Market note

According to the preliminary data by the IGC, in 2018 the volumes of global trade of pulses to decrease by 15% to 14.9 mln tonnes. The reason for such a significant decline can be a sharp reduction of pulses imports by India — from 5.4 mln tonnes in 2017, to nearly 1.4 mln tonnes in 2018. At the same time, the decline of exports can be attributed to Australia — to 1.4 mln tonnes (-57%). Herewith, in general the TOP-3 main exporters of pulses are unchanged — Canada (5.3 mln tonnes), Australia and Myanmar (1.4 mln tonnes).

Speaking of the export structure of pulses, in 2018 peas (5.6 mln tonnes) covered more than 40% of the global trade volumes. Also, there is the high demand on lentils (2.8 mln tonnes) and chickpeas (1.9 mln tonnes).





2023'TE TÜRKİYE'DE DÜNYA TOHUMCULARI BULUŞACAK

Uluslararası Tohumculuk Federasyonu (ISF) açıkladı: 2023 yılında "Dünya Tohumculuk Kongresi" Türkiye'de toplanacak.

Tohum Sanayicileri ve Üreticileri Alt Birliği (TSÜAB) Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Ahmet Yılmaz, Uluslararası Tohumculuk Federasyonu (ISF) tarafından 2023 yılı Dünya Tohumculuk Kongresi'nin Türkiye'de düzenleneceğini bildirdi.

Yılmaz'ın açıklamasında şunlar yer alıyor: "Uluslararası Tohumculuk Federasyonu (ISF) Genel Kurulu, bugün (5 Haziran) yaptığı toplantıda 2023 yılı Dünya Tohumculuk Kongresi'nin Cumhuriyetimizin 100. Yılında Türkiye'de yapılmasına oybirliği ile karar verdi.

Dünyanın her tarafından Ülkemize gelecek olan delegelerle, Cumhuriyetimizin 100'üncü yıldönümünün daha anlamlı bir hale gelmesine katkı sağlayacağımız için sevincimiz daha da artmaktadır.

Bu vesile ile başta bu Kongrenin Ülkemizde yapılması için destek veren Tarım ve Orman Bakanlığımız olmak üzere Yönetim Kurulumuza, Kongrenin ülkemizde yapılması için başvuru yapan dönemin Yönetim Kuruluna ve Uluslararası Tohumculuk Federasyonu'nun çeşitli komitelerinde görev yapan ve Kongrenin ülkemizde yapılması için katkı veren bütün üyelerimize teşekkür ediyoruz.

Ülkemize ve Sektörümüze hayırlı olmasını temenni ederiz."

WORLD SEEDMEN WILL MEET IN TURKEY IN 2023

International Seed Federation (ISF) announced: "World Seed Congress" will gather in Turkey in 2023.

TSÜAB (Sub-Union of Seed Industrialists and Producers) Chairman of the Board Dr. Ahmet Yılmaz announced that 2023 World Seed Congress will be held in Turkey by International Seed Federation (ISF).

Yılmaz was quoted as saying, "International Seed Federation (ISF) General Assembly has decided unanimously that the World Seed Congress to be held in Turkey in 2023 on the 100th Anniversary of Turkish Republic.

With the delegates who will be coming to our country from all over the world, our joy will increase while contributing to make the 100th anniversary of our Republic more meaningful.

We would like to take this opportunity to thank the Ministry of Agriculture and Foresty along with the Board of Directors of the Congress and the members of the International Seed Federation, who contributed to the organization of the Congress in our country.

We hope it will be beneficial for our country and the sector."

Kalite Emek İster

AHİ TOHUM TARIM 2017

Buğdaya Dokunan Hanım Eli

















Ahi Torum Tarım
ahi_tohum

Yeni Ticaret Borsası Yahya Toplu Caddesi
Ambar No: 81-82-83 Polatlı / ANKARA
Tel: 0312 625 52 00 **Gsm:** 0543 276 07 52 **E-posta:** ahitohum@hotmail.com

İSPANYA'DA ANTEP FISTIĞI ÜRETİMİ REVAÇTA

İspanya'da Antepfıstığı tarımı 2018 yılı içerisinde %30 arttı.

PISTACHIO PRODUCTION IS IN GREAT DEMAND IN SPAIN

Pistachio acreage in Spain up by almost 30% in the last year



Freshplaza.com web sitesinden alınan habere göre; 2018 yılında, İspanya'da fıstık ezmesi üretimi %30 oranında artınca fıstık üretimi de buna bağlı olarak 7 bin tonun üzerine çıktı. İspanya Tarım Bakanlığı tarafından yayınlanan "Mahsul Verimi ve Arazi Verimi Anketi"ne göre, İspanya'da 2017'de 15.847 hektar, 2018'de ise 20.415 hektar mahsul elde edilmiştir.

Pek çok üretici, yükselen bir pazar olan, Antep fıstığı yetiştiriciliğine bahis oynuyor. Antepfıstığı talebindeki artış, aynı zamanda hem bitkinin üretimini hem de meyvenin yetiştiriciliğini teknikleştirme ihtiyacında bir artışa neden oldu.

İspanya'da peyzaj ve çevre düzenlemesi üzerine uzman kuruluş Projar Group'un İletişim Müdürü Miriam Carretero, "Antepfıstığı ağacı çöl ve tuzlu bölgelere özgüdür ve olumsuz hava koşullarında hayatta kalabilir. Gelişimi için nispeten soğuk kışlar ve çok düşük nem ile uzun- sıcak yazlar gerektiğinden İspanya'nın bütün coğrafi alanları ekimi için uygun değildir. Kastilya-La Mancha, İspanya'nın antep fıstığı üretiminin% 70'inden fazlasını oluşturuyor, bunu Endülüs ve Ekstremadura gibi diğer bölgeler izliyor." dedi.

According to the news published on the website "freshplaza.com"; The pistachio acreage in Spain has expanded by almost 30% in 2018, bringing the nut's total production to more than 7,000 tons. According to the Survey on Surfaces and Crop Yields published by the Ministry of Agriculture, in 2017, 15,847 hectares of pistachio were cultivated in Spain; a figure that increased to 20,415 hectares in 2018.

Many producers are betting on pistachio cultivation due to its huge potential in a market that is fully on the rise. The increase in the demand for pistachio has also entailed an increase in the need to technify both the plant's production and the fruit's cultivation.

Miriam Carretero, head for communication of the Projar Group, a specialized agency on landscaping in Spain, said,"The pistachio tree is native to desert and saline areas and is able to survive in adverse weather conditions. Since it requires relatively cold winters for its development, with a very low humidity and long, hot summers, not all geographical areas of Spain are suitable for its cultivation. Castile-La Mancha accounts for more than 70% of Spain's pistachio production, followed by other regions such as Andalusia and Extremadura.

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: 291Batı 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



TÜRKİYE BAKLİYAT İHRACATININ %83'Ü AHBİB'DEN

Akdeniz Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB), Mayıs ayında da bakliyat ihracatında liderliği elinden bırakmadı ve Türkiye geneli toplam bakliyat ihracatının %83'ü AHBİB tarafından gerçekleştirildi.

Hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri sektörü Türkiye geneli sektör ihracatı geçen yıl aynı döneme kıyasla %6 artış göstererek 591,5 milyon dolar olarak gerçekleşti. Akdeniz Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Hüseyin Arslan, 2019 yılı Mayıs ayı sektörel bazda ihracat rakamlarına göre; sektörün bu dönemde en fazla ihraç ettiği ürün grubunun "pastacılık ürünleri", bu ürün grubunun içerisinde ise en fazla ihraç edilen ürünün 60,7 milyon dolar değeri ile "makarna" olduğunu vurguladı.

Ülkelere göre ihracat rakamlarını da ele alan Arslan, "Irak, en fazla sektör ihracatı gerçekleştirilen ülke konumunda. Irak'a Mart ayında % 18'lik pay ile 104 milyon dolar değerinde sektör ihracatı gerçekleşti. Irak'ı Suriye ve Birleşik Devletler % 7 ve % 6'lık pay ile takip etti." dedi.

AHBİB Ülke Geneli Sektör İhracat Payımız %14,7

Akdeniz Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği'nin aylık sektör ihracat rakamlarına da değinen Arslan, 2019 yılı Mayıs ayında 87 milyon dolarlık Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri ihracatı gerçekleştirdiklerini ve ülke geneli Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri ihracatındaki payın % 14,7 olduğunu belirtti.

En Fazla İhracat Yapılan Ürün Grubu Pastacılık Ürünleri

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği'nin 2019 yılı Mayıs ayı değer bazındaki ihracatını ürün gruplarına göre inceleyen Arslan, 87 milyon dolarlık sektör ihracatı içerisinde, pastacılık ürünlerinin 24,2 milyon dolarlık değeri ve % 28'lik payı ile ilk sırada yer aldığını belirtti. Sektörde 7,6 milyon dolarlık ihracatıyla "tatlı bisküvi ve gofretler" toplam ihracatın %9'unu oluşturarak ilgili dönemde en fazla ihracatı gerçekleştirilen

83 % OF TURKEY PULSES EXPORT BY AHBIB

AHBIB (Mediterranean Cereals Pulses Oil Seeds and Derivations' Association) kept the leading position in the Pulse Market also in May and realized 83% of the total pulses export throughout Turkey.

The sector export of Cereals, Pulses, Oil Seeds and Derivations throughout Turkey showed an increased of 6% compared to last year and reached 591,5 million Dollars. The Chairman of Mediterranean Cereals Pulses Oil Seeds and Derivations' Association Hüseyin Arslan emphasised that according to the export figures of May, 2019 on sectoral basis, the most exported product group in the sector is "pastry products" and the most exported product among this group is "pasta" with the value of 60,7 million Dollars.

Handling the export figures by countries, Arslan said, "Iraq is in the leading exporter position in the sector. With the share of 18%, a sectoral export valued at 104 million Dollars was realized to Iraq in March. Syria and United States followed Iraq with the rates of 7% and 6%.

AHBİB Country-Wıde Sectoral Export Share 14,7%





ürün olmuştur. Ülkelere göre incelendiğinde ise, 2019 yılı Mayıs ayında Irak %15'lik payı ve 13,4 milyon dolarlık ihracat değeri ile ilk sırada yer almıştır. Ardından, 11,6 milyon dolarlık ihracat değeri ve %13'lük payı ile Suriye gelmektedir" dedi.

Türkiye geneli hububat, bakliyat, yağlı tohumlar ve mamulleri ihracatı 2019 yılı Ocak-Mayıs döneminde bir önceki yıla göre %5 oranında artış göstererek 2,9 milyar dolar olarak gerçekleşmiştir. Alt ürün grupları bazında incelendiğinde ise % 26'lık payı ve 764,7 milyon dolarlık değeri ile pastacılık ürünleri ilk sırada yer almaktadır. Pastacılık ürünleri grubunda en fazla ihracatı gerçekleştirilen ürün ise %9'unu oluşturan "tatlı bisküvi ve gofretler"dir. Ürün grupları bazında pastacılık ürünlerinin ardından 613,8 milyon dolar ihracat değeri ve % 21'lik payıyla değirmencilik ürünleri gelmektedir. Ocak-Şubat döneminde en çok ihracat yapılan ülkeler ise sırasıyla Irak, Suriye, Yemen, Birleşik Devletler ve Suudi Arabistan olmuştur.

Stating the monthly export figures of Mediterranean Cereals Pulses Oil Seeds and Derivations' Association, Arslan indicated that they realized 87 million Dollar Cereals, Pulses, Oil Seeds and Derivations export in May, 2018 and have a share of 14,7% in the Country-Wide Cereals, Pulses, Oil Seed and Derivations export.

The Most Exported Product Group "Pastry Products"

Examining May, 2019 value-based export of Mediterranean Cereals Pulses Oil Seeds and Derivations's Associations by product groups, Arslan stated that among the 87 million Dollar sectoral export, the pastry products are placed on the top with the value of 24,2 million dollars and share of 28 percent. "Cookies and wafers' have the largest export rates with 7,6 million dollars by constituting 9% of total export figures in the pastry products sector. Examining by countries, Iraq took the top place with the share of 15% and export value of 13,4 million Dollars in May, 2019. Syria followed it with the export value of 11,6 million Dollars and share of 13." he said.

The export of Cereals, Pulses, Oil Seeds and Derivations throughout Turkey showed an increase of 5% during January-May, 2019, compared to last year and reached 2,9 billion dollars. When examining on the basis of sub-product groups, the pastry products took place on the top with the share of 26% and value of 764,7 million Dollars.

The most exported products among the pastry product group are Cookies & Wafers that constitute 9% of this sector.

Milling products follow the pastry products with the value of 613,8 million dollar export and share of 21%.

The export was largely and respectively realized to: Iraq, Syria, Yemen, United States and Saudi Arabia



YAZLARI ALAÇATI BİR BAŞKA GÜZEL

La Recolte Du Monde Dergisi'nin 18. Sayısı'nda, misafirlerini güzel bir mekânda ağırlayarak ülkemizi en iyi şekilde tanıtmak isteyen iş insanları için, Alaçatı'yı konu ediyoruz. İzmir şehri, Ege Bölgesi'nin incisi... Çeşme ilçesindeki Alaçatı Mahallesi ise eşsiz. Özellikle yaz aylarında Alaçatı'da olmak, insana iyi geliyor.

Alaçatı'nın renkli sokaklarında tatlı esintisini solumak; restoran, otel, butik ya da gece kulübüne dönüştürülmüş eski taş binalarında vakit geçirmek; renkli kapılarını ve süslü duvarlarını fotoğraflamak isteyenler yazımız başlıyor.

Alaçatı, İzmir'in Çeşme ilçesine bağlı bir mahalle. Ege Denizi'ne kıyısı var. Tarihî taş evleri ve yılın 360 günü rüzgâr alması sebebiyle rüzgâr sörfüne elverişli plajları ile ünlü. Son yıllarda taş evleri sayesinde çok fazla gelişti. Ege'nin bu çiçek kokan şirin kasabası, artık ülkemizin en popüler tatil yerleri arasında yer alıyor.

Taş evleri

Alaçatı Antik Dönemlerde şarap ve zeytinyağı ile meşhur bir liman



ALAÇATI IS QUIET BEAUTIFUL IN SUMMERS

In the 18th Issue of La Recolte Du Monde Magazine, we are talking about Alaçatı for business people who want to introduce our country in the best way by welcoming their guests in a nice place. İzmir, the pearl of the Aegean region... Alaçatı lying on the Çeşme Peninsula is simply peerless. Being in Alaçatı, especially in the summer seasons, makes people feel good.

Our article is starting for those who want to breathe the sweet breeze in the colorful streets of Alaçatı; spend time in old stone buildings converted into restaurants, hotels, boutiques or nightclubs and photograph the colorful doors and decorated walls.

Alaçatı is a seaside town lying on the Çeşme Peninsula of İzmir jutting out into the Aegean Sea. It is famous with its historical stone houses and windsurfing beaches due to being windy in 360 days of the year. It has developed by means of its stone houses in recent years. This small charming town having scent of flowers is one of the most popular holiday destinations in Turkey today.

Stone Houses

Alaçatı was a seaport famous with its wine and olive oil in ancient ages. The fact that Alaçatı has present texture comes at the beginning of 1800's

"... after 1830s, after 1830, disease-free, quality grapes and wines, which grow on fertile soil of the region, are opened to the world from Alaçatı Port.. The formation of surplus values in Alaçatı enables the buildings to be beautiful and the quality of the furniture to be improved. In 1878-1881, there are two major earthquakes in Alacati. Cesme and Alaçatı houses are damaged by 80-90 percent. Now the construction of the existing houses we see in Alacati, corresponds to the post-earthquake turnover. After the earthquake, houses are restored, new streets are opened, and the city is completely reconstructed.

In the past, the dominant population in Alaçatı was the Greeks. The population of the Turks, who were very few until the end of the 1800s, gained weight through exchange after 1922.

The houses are in front of the city, behind the tarmac. In Alaçatı, there are houses on the main streets, behind the houses large gardens and courtyards. Behind them are fields. The front of the houses is the street and the town, the back is the gardens and the fields.

The region specific stones are extracted from the stone quarries in Alaçatı and give a historical texture to the region. These stones were used in house and space construction in Alaçatı because it is

kenti imiş. Alaçatı'nın bugünkü dokuya sahip olması, 1800'lü yılların başına rastlar.

"... 1830'lardan sonra bölgenin verimli topraklarında yetişen hastalıksız, kaliteli üzüm ve şaraplar, Alaçatı Limanı'ndan dünyaya açılır. Alaçatı'daki artı değerlerin oluşması, binaların güzelleşmesini, mobilyaların daha kaliteli olmasını sağlar. 1878-1881 senesinde Alaçatı'da iki büyük deprem yaşanır. Çeşme ve Alaçatı evleri yüzde 80-90 hasar görür. Şimdi Alaçatı'da gördüğümüz mevcut olan evlerin yapımı, bu deprem sonrası döneme tekabül eder. Deprem sonrası evler restore edilir, yeni sokaklar açılır, kent tümüyle imar görür.

Geçmişte Alaçatı'daki baskın nüfusu Rumlar oluşturuyordu. 1800'lerin sonuna kadar çok az olan Türklerin nüfusu, 1922'den sonra mübadele ile ağırlık kazandı.

Evlerin önü kente, arkası tarlaya bakar. Alaçatı'da ana caddeler üzerinde evler, o evlerin arkasında büyük bahçeler ve avlular bulunmaktadır. Onların arkasında ise tarlalar vardır. Evlerin ön cephesi sokağa ve kente, arka tarafı bahçelere ve tarlalara dönüktür. Alaçatı bölgesinde bulunan taş ocaklarından çıkartılan, bölgeye dokusunu veren taşlar Alaçatı'nın kendi yöresel taşıdır. Kolaylıkla elde edilmesi ve nakliyesinin ucuz olması nedeniyle Alaçatı'da ev ve mekan yapımlarında bu taşlar kullanılmıştır. Hem volkanik hem de tortulu ve gözenekli bir yapıya sahip olan taş, kolay işlenebilir özelliğinden dolayı yapı işlerinde sıkça kullanılmıştır. Taşın bir diğer özelliği ise, nem ayarlayıcı ve ısıyı tutma özelliğine sahip olmasıdır..." Kaynak:https://www.izmirdergisi.com/tr/mimari/2157-alacati-nin-tarihi-dokusu-tas-evler

Renkli Sokakları

Alaçatı'da, Arnavut kaldırımı döşeli dar yollar boyunca, eski taş binalar diziliyor. Bazı binaların kapılarını ve duvarlarını rengârenk resimler süslüyor. Alaçatı, yaz aylarında insanlarla dolup taşıyor ve bu kapıların, duvarların çevresi, fotoğraf alarak anı dondurmak isteyen fotoğraf severlerle dolup taşıyor. Fotoğraf karesine yaşadıkları günün hatırasını hapsediyorlar.

Alaçatı'nın sokakları dardır. Çünkü dar sokaklar gölge sağlar. Alaçatı'da gölge sağlama ve güvenlik endişesi nedeniyle yapılmış dar sokaklar, sağlam Arnavut kaldırımları ile kaplıdır. Alaçatı için şunu söylemek mümkün, orada hayat sokaklarda!

Meşhur dondurmacısı, Dondurmino Gelato

Alaçatı'nın meşhur dondurmacısı ise Dondurmino Gelato. Bu küçük, renkli ve şirin dükkan misafirlerini külah külah farklı aromalarda



easily obtained and cheap to transport. The stone, which has both volcanic and sedimentary and porous structure, was often used in construction works due to its" easiliy processable" feature. Another feature of the stone is that it has humidity regulator and heat retention... "

Colorful Streets

Old stone buildings lined up along narrow cobblestone roads in Alacati. Some of the buildings' doors and walls are decorated with colorful pictures. Alaçatı is full of people in the summer seasons and those, who want to record the moment, show great interest to these doors and walls. They confine the memory of moment to the photo frame.



Alaçatı has narrow streets. Because narrow streets cast a shadow. These narrow streets, built with the worry of providing shadow and security, are covered with solid cobblestones. It is possible to say these words for Alaçatı: Life on the street there!

Its famous Ice Cream Shop, Dondurmino Gelato

The famous ice cream shop in Alaçatı is Dondurmino Gelato. This small and pretty shop welcomes its guests with ice cream cornets

dondurma ile karşılıyor. Tropikal meyvelerden klasik tatlara kadar her türlü zevke hitap eden bu dondurma dükkânında, dondurma severler uzun kuyruklar oluşturuyor. Alaçatı'da sıcak bir keyfe; lezzetlerse keşfe dönüşüyor.

Çeşme Kumrusu

Kumru denince akla Çeşme, Çeşme denince akla kumru gelir. Tüm Türkiye'de Çeşme Kumrusu yapılır ama hiç biri Çeşme'deki gibi değildir. Bu sandviçlerin ekmeği özeldir. Nohut mayası ile hazırlanan hamuru, kumru ekmeğine özel şekil verildikten sonra, sırasıyla pekmezli su ve susama batırılır. Taş fırında pişirilen ekmekler, taban kısmı kalın kalacak şekilde kesilir. Ardından ızgarada renk alana kadar kızartılır.

Jülyen şeklinde doğranan ve pişirilen Sosis, kumruyu andıran ekmeğin içerisinde sıcacık servis ediliyor.

Hediyelik Eşya Dükkânları

Alaçatı'da hediyelik eşya dükkânları tezgâhları her sokakta karşımıza çıkar. Rengârenk boncuklardan aksesuarlar, kolları gerdanları süslemek için alıcısını bekler. Alaçatı'da bodrum sandaletlerinden şapkalara, taş bilekliklerden gözlüklere kadar farklı aksesuarları satan kapalı çarşılara rastlamak da mümkündür. Günü, anı bütün bir tatili renklendiren aksesuarlar sabah erken saatlerden akşamın geç saatlerine kadar açıktır.





in varios flavors. Ice cream lovers fall into long line in this ice cream shop, which caters for all tastes, from tropical fruits to classic tastes. It turns into warm pleasure in Alaçatı and the tastes into discovery.

Çeşme Kumrusu

When we say Kumru the first thing that comes to our mind is Çeşme and when we say Çeşme, Kumru comes to our mind. Çeşme Kumrusu are made all over Turkey but it doesn't taste like the one in Çeşme. The bread of these sandwiches is special. These breads prepared with chickpea yeast are dipped into pekmez water and sesame after being given form and baked in stone oven. They were sliced through the middle and placed onto the barbecue to heat through and obtain a slight crispness.

Sausage cut and cooked in the form of julienne is served warmly in a dove-like bread.

Souvenir Shops

You can see many souvenir shops and stands in every Street of Alaçatı. Handmade accessories from colorful beads awaits its buyer in order to decorate their arms and necklaces. It is also possible to come across grand bazaars selling different accessories from Bodrum sandals to hats, from stone wristbands to sun glasses.

The souvenir shops selling the accessories, which give colour to all the moment of your holiday, are open from early in the morning to late in the evening.



Windsurf in Alaçatı

Since Alaçatı is windy in 330 days of the year, it is known as the best windsurfing destination in the world. Alaçatı, that has the best wind of the west coasts in Turkey, is flooded by windsurfers coming

Alaçatı'da Sörf
Yılın 300 günü rüzgarın eksik olmadığı Alaçatı, dünyanın en iyi sörf merkezlerinden biri olarak biliniyor. Türkiye'nin batı kıyılarının en iyi rüzgara sahip koyu olan Alaçatı, her yıl dünyanın dört bir yanından gelen sörf tutkunlarının akınına uğruyor.

Ege Kıyılarının incisi Alaçatı Koyu hiç dinmeyen rüzgârı ve denizin kıyıdan altmış-seksen metreye kadar bir buçuk metreyi geçmeyen derinliği ile sörfçülerin uğrak yeri.

Alaçatı'nın simgesi yel değirmenleri
Alaçatı'nın ilk girişinde bizleri karşılayan tarihi yel değirmenleri belediyenin koruması altında restore edilmiş, bir kısmı restoran cafe olarak hizmet veriyor. 1850 yıllarından kalma taş yel değirmenleri, büyüklükleri birbirinden farklı dört tane küçük tepenin üzerinde kurulmuş.

Yüz elli yıl kadar Alaçatı gibi rüzgarı bol olan yerlerde buğdayı öğütmek için kullanılan yel değirmenleri günümüzde turizm amaçlı ziyaret ediliyor. Bu asırlık değirmenlerin gölgesinde kim kahvesini yudumlamak istemez ki.

Alaçatı Ot Festivali
4- 7 Nisan 2019 tarihlerinde 10. Kez Alaçatı Ot Festivali düzenlendi. Festivalin bu yıl ki teması "Pazı Bitkisi" idi. 10. Alaçatı Ot Festivali'nde bu yılın teması "Pazı" olarak belirlenirken, pazı otuyla yapılan yiyecekler, yöresel yiyeceklerin satıldığı stantlarda öne çıktı.

Her yıl düzenlenen etkinlik bu yılda yoğun ilgi gördü. Sadece Çeşme'ye değil, yarımadaya hatta İzmir'den Selçuk'a ve Kuşadası'na kadar geniş bir bölgeye turizm hareketliliği getiren Alaçatı Ot Festivali'ne, bu yıl da Türkiye'nin her yerinden, yüzlerce otobüsle tur otobüsü ile yüzbinlerce ziyaretçi akın etti.



from the four corners of the world.

Alaçatı Bay, the pearl of the Aegean coasts is the windsurfers' stamping ground with its everlasting wind and with a depth not exceeding sixty to eighty meters from the shore of the sea.



Historical Symbol Of Alaçatı: Windmills
Ancient Stone windmills welcoming us at the entrance of Alaçatı were restored under protection of the municipality. Some of them serve as cafe.

Stone windmills, which are from around year 1850 and now seen as the symbol of Alaçatı, are among the oldest structures of the district. Stone windmills, which were used for wheat milding in the windy places like Alaçatı, are intented for tourism today. Four stone mills rising side by side on one of the highest points of the center now wait for visitors to share their stories in the green tea garden in front of them.

Herb Festival of Alaçatı
10. Herbs Festival of Alaçatı took place on between 4-7 April 2019. The theme of the 10.Festival was "Chard Herb". Depending on this theme, dishes containing chard herb came to the forefront at the stands where traditional dishes are sold. This event held every April in Alaçatı, also attracted a great deal of attention this year.

Hunderds of tour bus and hundred of thousand of people from all over Turkey poured in the Herbs Festival of Alaçatı which increase the tourism activities not only in the Çeşme Peninsula but also in the region from İzmir to Selçuk and Kuşadası.

TARIMDA ALTERNATİF ENERJİ

Kıt kaynaklara sahip dünya, alternatif enerji kaynaklarına yönelmiş durumda. Günümüzde kullanılan ve belirli limitler de bulunan enerji kaynaklarına göre daha ekonomik, çevreye olan etkileri diğer enerji kaynaklarına göre daha temiz olan, doğal olarak doğa da bulunan ve sürekli üretilebilen enerji kaynaklarına alternatif enerji kaynakları denilmektedir.

Petrol, kömür, doğal gaz kaynaklarının yerini rüzgar enerjisi, jeotermal enerji, gel- git ve akıntı enerjisi, hidroelektrik santralleri, dalga enerjisi vb. aldı. Gıda ürünlerinin artıklarından enerji elde etmek üzere yapılan araştırmalar dahi var. Bu sayımızda bizce en gelecek vadeden, en yaygın kullanım alanı bulan ve ilginç olana yer vereceğiz.

ALTERNATIVE ENERGY IN AGRICULTURE

The World having scarce resources turns towards the alternative energy sources Alternative energy represents any source of clean energy that derives from natural and renewable sources and is already used worldwide and also more economic than the other limited energy resources.

Oil, coal, natural gas resources are replaced by wind energy, geothermal energy, tidal current energy, hydroelectric power plants, wave energy etc. There are even researches to obtain energy from the food residues. In this Issue of our Magazine, we give place to the resources that are more interesting, more promising and commonly used.



Kullanımı Yaygınlaşan- GÜNEŞ ENERJİSİ

Güneş yenilenebilir enerji kaynaklarından biri. Topraklara bereket veren bu mucizevi güç kaynağı, bitkileri büyütmekle kalmıyor; İnsan aklının ürünü teknolojilerle başka bir enerji kaynağına daha dönüşüyor. İnsanlığın son dönemde icat ettiği yeni bir sistem var: Güneşin yenilenebilir sınırsız gücünü elektrik enerjisine dönüştüren Solar Elektrik Panelleri.

Dünyanın tükettiği enerjinin %80'i fosil kaynaklardan elde ediliyor ve bu enerjide sınırlı bir gelecek öngörüyor. Çünkü fosil enerji tükenmeye mahkûm. Güneş, insanlığın bir yılda tükettiği elektrik enerjisini 1 saatte veriyor. Dünya var oldukça da Güneş enerjisi tükenmeyecek. Bunun bilincindeki gelişmiş ülkeler yenilenebilir enerjiyi hayatın içerisine sokmak için teknolojiler geliştiriyor ve uyguluyor. Evler güneş enerjisi ile ısınıyor; sokak lambaları güneş enerjisi ile aydınlanıyor ve arabalar caddelerde aynı enerjiyle yol

SOLAR ENERGY – COMMONLY USED TODAY

Solar Energy is one of the renewable resources. This miraculous power source that fertilizes the soil, not only helps the plants to grow, but also turns into another energy source by the technology of human mind. There is a new system invented by the humanity in the recent years. "SOLAR ELECTRIC PANELS" that transforms the renewable and unlimited power of the sun into the electric energy.

80 % of the energy consumed by the wolrd is obtained from the fossil fuel energy and a finite future is predicted for this energy. Because the fossil fuel energy is doomed to run out. The Solar produces the electrical energy, consumed by the humanity within a year, in an hour. As long as the sun exists, its energy will reach earth. The developed countries are aware of this power, therefore they develop and implement technologies to bring the renewable energy into the life. The houses are warmed up with solar energy;



alıyor. Kullanımı şimdilik yaygın olmasa da insanlığın devamı için yenilenebilir enerjiyi kullanmak kaçınılmaz bir zorunluluk.
Güneş tarlaları torunlarımızın geleceğinin kaçınılmaz birer parçası olacak. Tek yapmamız gereken toprağı kazmayı bırakarak gökyüzüne bakmak. Tarlalarda ekip biçmemiz gereken artık sadece gıda ürünleri değil, güneşin enerjisini insanlık için elektrik enerjisine dönüştürecek solar paneller.

Tarlalarda Solar Enerji ile sulama sistemleri kurulabiliyor.
Tarımsal alanlarda şebeke elektriğinin bulunmamasından dolayı, tarımsal sulama yaygın olarak fosil kaynaklı enerjiler ile yapılıyor. Fakat bu tip kaynaklar maliyetli, gürültülü ve devamlı ek yakıt gideri bulunuyor. Güneş enerjisi ile yapılan sulamalar ise ekonomik, sesiz ve çevreci.

Güneş enerjisinin tarımsal uygulamalarda kullanılması oldukça mantıklı, çünkü güneş pilleri de bitkiler gibi güneşe ihtiyaç duyarlar. Bitkilerin sulanması gerektiği zamanlarda güneş enerjisi de bol miktarda mevcuttur. Güneş enerjisi ile bitkileri büyütürken sulama ihtiyacı için Solar Elektrik Panellerinden faydalanılabilir.

Tarlasına Güneş eken kat kat fazla kazanıyor.
Türkiye, Dünya üzerindeki konumu itibariyle güneşi yoğun olarak hisseden ülkelerden biri. Tarım için ayrılmış geniş arazilere sahip. Ve güneş enerjisini elektriğe dönüştüren solar sistemler de pek çok tarım erbabı tarafından keşfedilmiş durumda. Örneğin, Türkiye'nin tahıl ambarı Konya ve Karaman'daki geniş buğday tarlaları, daha karlı olduğu için solar panellerle kaplanıyor. Yani tarlasına güneş eken buğday ekenden 77 kat fazla kazanıyor.

Güneşten elde edilen enerji aynı zamanda sürdürülebilir özellik taşıyor. Güvenilir kaynaklardan edinilen bilgiye göre; Güneş enerjisine yapılan yatırım tarımdan daha kârlı.

Şöyle ki; 20 dönümlük bir arazide 1 megavatlık güneş enerjisi üretildiğinde yatırımcının cebine bir yıl sonra maliyet payı çıkarıldığında net 334 bin TL kalıyor. Aynı alanda 1 yılda 12 bin kilogram buğday üreten bir çiftçi ise, ürününü devlete kilogram başına 720 kuruştan satarak net 4 bin 320 TL kazanıyor.

Tarımsal üretimde maliyeti düşürmek ve çevre dostu sınırsız bir güç kaynağından faydalanmak isteyen çiftçiler için Solar Güneş Panelleri iyi bir çözüm!

the streetlights are lightened with solar energy and the cars are driven out on the roads wtih the same energy. Although renewable energy is not commonly used today, it is an unavoidable necessity for the contuniation of the humanity.

The solar farms will be a major part for the future of our grandchilds. All we have to do is to stop digging up and look up at the sky. We should dig up not only food products in the fields, but also solar panels that will transform the power of the sun into the electrical energy.

Irrigation Systems can be installed with Solar Energy.
Fossil fuels energies are commonly used for the agricultural irrigation due to the reason that mains power is not found in the agricultural fields. However, this type resources is costly and noisiy and morever it has a continuous additional fuel expense. On the other hand, the solar energy is more economic, silent and environment friendly.

It is quite reasonable to use solar energy for the agronomic practices, because solar cells need also sun as plants. Solar energy is also abundant when plants need to be watered. It can be benefit from Solar Electric Panels while growing the plants with solat energy.

Solar planting makes much more money.
Turkey is positionally one of the country that feels the sun intensively. It has wide lands for doing agriculture. Many of the Agriculture Experts in Turkey are aware of solar systems that transform the solar energy into electrical energy. For example, the wide wheat fields in cities of Konya and Karaman that are the granaries of Turkey, are covered with solar panels because of being profitable. In other words, solar planting makes 77 times more money than wheat planting.

The energy obtained from sun has also the charachteristic of sustainablity. According to the information reached from the reliable sources; the investment of Solar Energy is more profitable than the Agriculture.

That is to say, if solar energy of 1 megawatt is produced in a field of 20 acres, the net profit after a year would be 334.000 TL. On the other hand, a farmer who cultivates 12 ton wheat in the same field, yields only 4.320 TL by selling his product to the Government for 720 kurus per kg.

Solar Panels is a very good alternative for the farmers who would like to benefit from an unlimited and a nature friendly power source and to reduce the cost in agricultural production!





Gelecek Vadeden- DALGA ENERJİSİ

Dalga enerjisi, rüzgarın deniz ve okyanus yüzeylerinde hareketi sonucunda oluşan dalgalanma hareketinden elde edilen enerji türüdür. Rüzgarların sınır tabakasında oluşturdukları sürtünmeler neticesinde ortaya çıkan dalgalar, deniz yüzeyinin rastgele yukarı ve aşağı hareket etmesine neden olur. Dalga enerjisi diğer yenilenebilir enerji kaynaklarına göre daha yoğundur.

Dalga enerjisi ile elektrik üretmek için birçok yöntem vardır. Başlıca dalga enerjisi çeşitleri ise şunlardır;

- Gel-git enerjisi sistemleri,
- Dalga çiti ile enerji üretimi,
- Deniz suyu salınımı enerji sistemleri,
- Deniz suyu ısıl enerji kazanım sistemleri,
- Akıntı ile enerji üretim sistemleri, başlıca deniz ve okyanus dalgaları ile enerji elde etme yöntemleridir.

Dalga Enerjisi Alternatifleri Nelerdir?

Dalga enerjisi veya su enerjisi, toplum ve doğa için birçok avantaja sahiptir.

- Tükenmeyen enerji kaynağıdır ve sonsuzdur,
- Yenilenemeyen ve tükenebilir olan fosil yakıtlara olan bağımlılığı azaltır,
- Temiz enerji kaynağı olan dalga enerjisi çevreyi ve doğayı kirletmez,
- Ekonomik açıdan yeni iş imkanları oluşturur ve işsizliği azaltır,
- Elektriğin olmadığı yerlerde elektrik sağlar,
- Deniz ve okyanus gibi yerlerde yapılacak olan çalışmalar ile potansiyel teknolojilerin kullanımına da imkan tanır,
- Ayrıca temiz içme suyu elde etmede de kullanılır. Tuzlu suyu tatlı suya çevirebilir. Bunun en büyük örneği, yavru vatan kıbrıs'ta yıllardır deniz suyu arıtılarak içme suyuna çevrilerek kullanılıyor,
- Deniz ve okyanus diplerindeki zenginlikleri keşfetmemize olanak tanır,
- Su kaynaklarımızın kıyılarını da korumamızı sağlar.

Dalga Enerjisi Dezavantajları Nelerdir?

Birçok enerji kaynağı gibi dalga enerjisi de bazı dezavantajlara sahiptir;

- Dalga enerjisi ile elektrik üretebilmek için her dalga boyuna göre sıfırdan bir tasarım yapmak gerekir. Çünkü her dalganın boyu aynı değildir. Bu yüzden standart bir dalga enerji sistemi de yoktur,
- Dalga enerjisi sistemleri uygulanırken karşısına pek çok sıkıntılı

WAVE ENERGY – PROMISING FUTURE

Wave Energy is a renewable energy that is being generated naturally by waves as a result of the wind movements on the sea and ocean surfaces. The waves generated as a result of the wind friction on the boundary layer causes the sea surface to move randomly up and dow. Wave energy is more instense than the other renewable energy sources.

There is lots of methods in order to generate electric with sea or ocean wave power. The main types of the Wave Energy Methods are as following:

- Tidal Power Systems
- Power Generation with Wave Fence
- Oscilating Wave Surge Converter (OWSC)
- Ocean Thermal Energy Conversion
- Marine Current Power Systems

What are the alternatives of Wave Energy?

Wave energy or water energy has many advantages for society and nature.

- Wave energy is abundant and renewable energy resource
- Reduces dependency on fossil fuels that are depletable and non-renewable
- Pollution free as wave energy generates lno pollution to the environment or nature compared to other green energies.
- Provides economically new job opportunities and reduces the unemployment
- Provides electrical energy where there is no electricity
- Provides opportunity for the use of Potential Technologies with the works to be done in places such as sea and ocean.
- Moreover, wave energy is utilized to generate drinkable water. It can transform saltwater into fresh water. One of the most important examples; In Cyprus, seawater has been being used by being refined and transformed into drinkable water for years.
- Enables us to discover the richness at the bottom of the sea and ocean.
- Enables us also to protect the shorlines of our water resources.

What are the Disadvantages of Wave Energy?

Wave Energy has also disadvantages as many energy resources;

- In order to generate electricity with wave energy, a new design need to be made according to the length of each wave. Because the wavelengths are different from each other. Therefore, there is no standart wave energy system.

bölgeler çıkabilmektedir. Bunlar gemi rotaları (güzergahları), askeri tatbikat alanları, balık avlanma sahaları ve deniz altından giden kablolar gibi. Eğer bunlara dikkat edilmezse, çok büyük sorunlar ortaya çıkabilmektedir.

Dalga enerjisinin avantajları ve dezavantajları genel hatlarıyla bu şekildedir. Dünya'da enerji krizinin çözümlerinden biriside dalga enerjisidir. Çünkü tüm dünyanın 4'te 3'ü sular ile kaplıdır. Bu durumda bize denizlerin yeni kullanım alanlarından olan enerji üretme alanını sunmaktadır. Günümüzde dünya da dalga enerjisi kullanan ülkeler çok fazladır. Dalga enerjisi kullanan ülkelerin listesine de aşağıdaki başlıktan bakabilirsiniz.

Dalga Enerjisi Kullanılan Ülkere Örnek:
- Orkney Dalga Enerjisi İstasyonu – 2,4 MW – İngiltere,
- Agucadoura Dalga Tarlası – 2,25 MW – Portekiz,
- Islay Limpet – 500 kW – İngiltere,
- Mutriku Breakwater Dalga Tarlası – 300 kW – İspanya,
- Azura Dalga Enerji İstasyonu – 200 kW – Amerika,
- SDE Deniz Dalgası Güç İstasyonu – 40 kW – İsrail,

Yukarıda saydığımız ülkeler dalga enerjisinden elektrik üreten ülkelerdir. Gel git enerjisi ile karıştırılmamalıdır. (Kaynak: Enerji Beş, Temiz Enerji Portalı)

- The biggest disadvantage of wave energy is location. While implementing the wave energy systems, it can be faced with troublesome areas as courses (routes), military exercises areas, fishing zone etc… If it is not paid attention to these, great problems can occured.

The Advantages and Disadventages of wave energy are these in general terms. One of the solution for the Global Energy Crisis is Wave Energy. Because ¾ of Earth surface is covered by water.In this case, it offers us the fields of energy generation that are the new usage area of seas and oceans. Today, many countries of the World use Wave Energy. The list of these countries is as following;

Example of Wave Power Stations;
- Orkney Wave Power Station – 2,4 MW – United Kingdom
- Agucadoura Wave Farm – 2,25 MW – Portuqual
- Islay Limpet – 500 kW – United Kingdom
- Mutriku Breakwater Wave Farm – 300 kW – Spain
- Azura Wave Power Station – 200 kW – United States
- SDE Sea Waves Power Plant – 40 kW – Israel

The countries mentioned above are the ones that generate electricty from wave energy. It should not be confused with tidal energy. (Source: Enerji Beş, Temiz Enerji Portalı)



İlginç Bir Alternatif Enerji- BİYOETANOL

Karadeniz Tarımsal Araştıma Enstitüsü'nde araştırmacı olarak görev yapan ve Enerji Tarımı Araştırma Mekezi'nin (ETAM) sorumlusu olan Ziraat Mühendisi Mustafa Acar'ın 2017 Aralık Ayı'nda La Recolte Du Monde Dergisi'ne verdiği röportajı tekrar hatırlayalım.

Acar, "Biyoetanol, bitkisel materyallerden elde edilen ve özellikle benzinle birlikte veya benzine alternatif olarak kullanılan bir biyoyakıttır. Esasen etil alkolün % 99,5 ve üzerinde saflaştırılmış halidir. % 99,5 ve üzeri saflığa ulaştığında yakıt etanolü olarak kullanılaktadır. Günümüzde özellikle şekerli ve nişastalı bitkilerden üretilmektedir. Motorlarda küçük değişiklikler yaparak saf olarak kullanılabildiği gibi, değişik oranlarda benzinle karıştırılarak da kullanılabilir."

BIOETHANOL – AN INTERESTING ALTERNATIVE ENERGY

Let us recall the interview given by Agricultural Engineer Mustafa Acar, who is a researcher in the Black Sea Agricultural Research Institute and responsible for the Energy Agriculture Research Center, in December 2017 in La Recolte Du Monde Magazine.

Acar, "Bioethanol is a bio-fuel obtained from vegetable materials and used especially with gasoline or as an alternative to gasoline. It is essentially 99.5 % and higher purified form of ethyl alcohol. Ethanol is used as fuel, when it reaches the purity level of 99.5 % and higher. It is particularly produced from sugary and starchy plants today. It can be used in pure form by making small changes in the engines or mixed with gasoline in different proportions. Bioethanol is certainly a renewable energy resource.

Biyoetanol kesinlikle yenilenebilir bir enerji kaynağıdır.
Acar, "Biyoetanol zaten biyoyakıttır ve biyoyakıtlar yenilenebilir ve çevreci yakıtlardır. Literatüre baktığımızda yenilenebilir enerji; doğadaki kaynaklardan elde edilebilen ve doğa tarafından sürekli olarak takviye edilebilen enerjiye verilen isimdir. Biyoetanol hammaddesi olan bitkiler de doğal kaynaklardır ve her yıl yenilenebilmektedir. Bazı kaynaklara göre de yenilenebilir enerji; kullanılan kaynağın 100 yıldan daha kısa bir sürede yerine konulabildiği, tükenmeyen enerji kaynağı olarak tarif edilir ki, biyoetanol bu tarife de uymaktadır. Biyoetanol bugün dünyada 100 milyar litrenin üzerinde üretilen ve kullanılan bir biyoyakıttır. Dünyada en fazla ticaretini yapan ülkelerin başında Brezilya ve ABD gelmektedir. Kullanıldığı alan genellikle taşımacılık sektörü yani araçlardır. Özellikle Brezilya'da tamamen biyoetanolle çalışan araçlar üretilmekte ve kullanılmaktadır. Dünyada genel eğilim de araçlarda kullanım şeklindedir. Çünkü petrolde dışa bağımlı ülkeler için hem ekonomik hem de dışa bağımlılığı azalttığı için stratejik bir enerji kaynağıdır. Ayrıca, çevreye dost olması ve karbon ayak izine yaptığı olumlu katkıları da kesinlikle tercih edilmesi için sebeptir."

Materyal	Yakıt Biyoetanolü Miktarı (L/Ton Hammadde)
Çay Tozu	91.7
Fındık Zurufu	115.5
Çeltip Sapı	192.4
Çeltik Kavuzu	156.8
Mısır Sapı	212.9
Pamuk Sapı	139.4
Şeker Pancarı Yaprakları	81.9
Buğday Sapı	221.2
Ayçiçeği Sapı	180.1
Zeytin Artıkları (Prina)	127.4

Çizelge: 1 ton hammadeden elde edilebilecek yakıt biyoetanolünün hacim verileri

Biyoetanol Açısından Ülkemizin Durumu
Acar, "Ülkemizde EPDK tarafından yapılan düzenleme gereği, kullanılan benzin içerisine, yerli hammaddeden üretilmiş biyoetanolün % 3 oranında harmanlanması zorunludur. Yani şu anda akaryakıt istasyonlarından aldığımız benzin içerisinde % 3 oranında biyoetanol bulunmaktadır. Ülkemizde benzin tüketimi yıllara göre değişim göstermekle birlikte 2,5 – 3 milyon ton seviyelerindedir. Bunun % 3'ünü düşündüğümüzde yaklaşık 75-90 bin ton arasında biyoetanol anlamına gelmektedir. Ülkemizde 3 büyük tesis bulunmaktadır. Bu tesislerden Konya'da bulunanı şeker pancarı fabrika atığı olan melası, Bursa'da bulunan tesis buğdayı, Adana'da bulunan tesis ise mısırı kullanmaktadır. Toplam kurulu kapasiteleri yaklaşık 160 bin ton olup, ihtiyaç duyduğumuz biyoetanolü rahatlıkla karşılayabilecek durumdadır."

Acar, "Bioethanol is already bio-fuel and bio-fuels are renewable and environment friendly. When we review of the literature, renewable energy is the name of the energy that can be obtained from the resources in nature and consistently replenished by nature. The plants having bioethanol as raw material are natural resources and can be renewed in every year. According to the some sources, the renewable energy is from inexhaustible energy resources that is replaced rapidly (in less than 100 years) by nature and bioethanol also complies with this description. Bioethanol is a bio-fuel that is produced and used over 100 billion liters in the World. Brasil and USA are the main countries which mostly merchandise this fuel. It is generally used in transportation sector. Particularly in Brasil, bioethanol based vehicles are produced and used. The worldwide trend is also to use it in transportation. Because, it is a strategic energy resource for the foreign-dependent countries due to the fact that it is economic and reduces the foreign- dependency in terms of petrol. Moreover, being environment friendly and its positive contributions to the carbon footprint are the reasons for its preference.

Material	Amount of Fuel -Bioethanol (L/Ton Raw Material)
Çay Tozu	91.7
Fındık Zurufu	115.5
Çeltip Sapı	192.4
Çeltik Kavuzu	156.8
Mısır Sapı	212.9
Pamuk Sapı	139.4
Şeker Pancarı Yaprakları	81.9
Buğday Sapı	221.2
Ayçiçeği Sapı	180.1
Zeytin Artıkları (Prina)	127.4

Table: Volume data of fuel-bioethanol that can be obtain from 1 ton of raw material

Status of our Country in terms of Bioethanol
Acar, "According to the regulation made by EMRA (Energy Market Regulatory Authority), it is mandatory to blend 3 percent of bioethanol produced from local raw materials into the used gasoline. In other words, the gasoline, which we buy from the gas stations, contains 3 percent of bioethanol. The gasoline consumption in our country shows a change by years and it is at the level of 2,5 – 3 million ton. When we consider 3 percent of this, it means the amount of bioethanol about 75-90 thousand ton. There are 3 big plants in our country. One of this plants, located in Konya, uses molasses which is the factory waste of sugar beet, the plant in Bursa uses wheat and the plant located in Adana uses corn. Their total installed capacities are about 160 thousand ton and this means that it can easily meet the need of bioethanol in our country.

CESELSAN

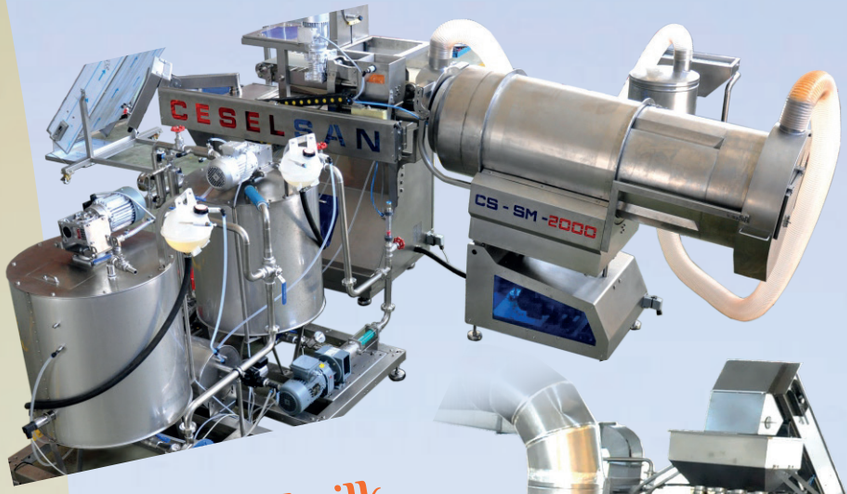
ROASTING TECHNOLOGY AND INDUSTRY
ТЕХНОЛОГИИ И ИНДУСТРИЯ ЖАРКИ
جيسلصان لتكونولوجيا التحميص والصناعة
KAVURMA TEKNOLOJİLERİ VE SANAYİ



ÜRÜN YELPAZEMİZ
VARIETY OF OUR PRODUCTS

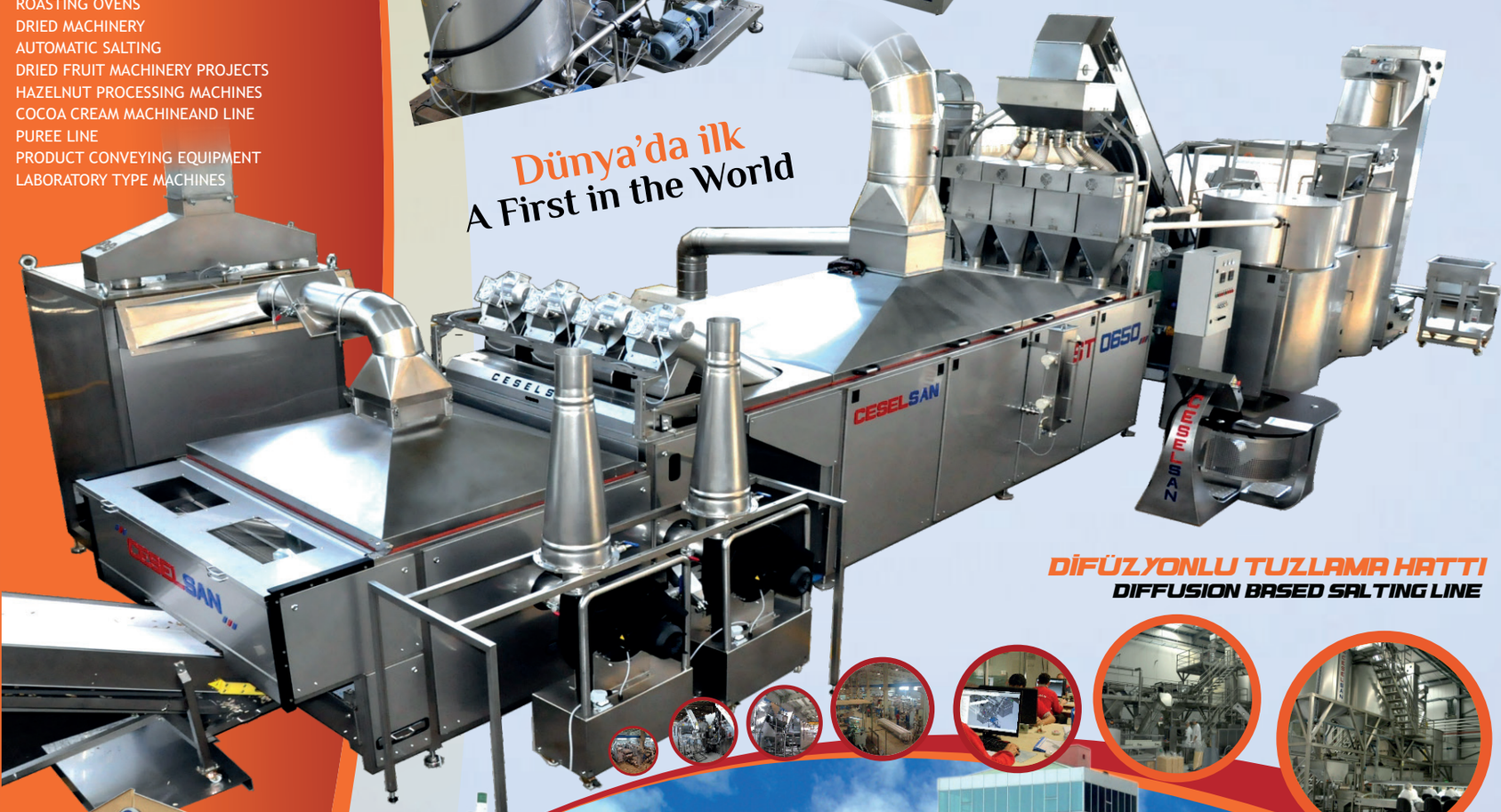
KAVURMA FIRINLARI
KURUYEMİŞ MAKİNALARI
OTOMATİK TUZLAMA
KURUYEMİŞ İŞLEME HATTI PROJELERİ
FINDIK İŞLEME MAKİNALARI
KAKAOLU KREMA MAKİNASI VE HATTI
PÜRE HATTI
ÜRÜN TAŞIMA SİSTEMİ
LABORATUAR TİPİ MAKİNALAR

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

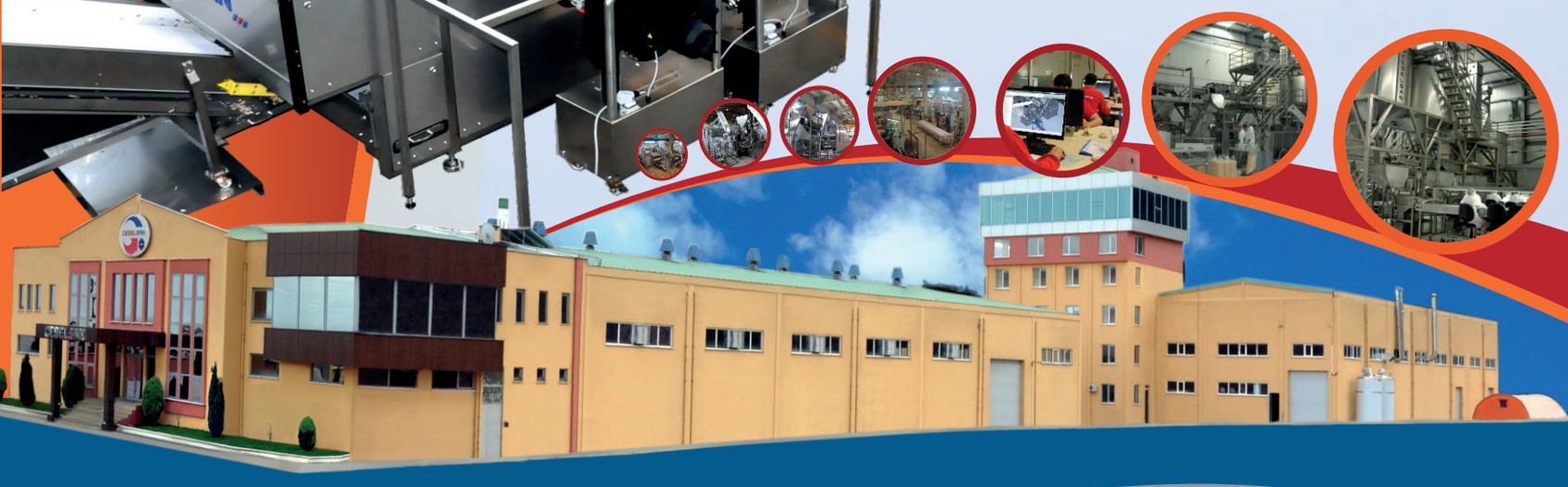


ÜNİVERSAL SOSLAMA VE YAĞLAMA SİSTEMİ
UNIVERSAL SEOSONING AND LUBRICATING SYSTEM

Dünya'da ilk
A First in the World



DİFÜZYONLU TUZLAMA HATTI
DIFFUSION BASED SALTING LINE



CESELSAN MAKİNA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

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

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

www.ceselsan.com



INC, ULUSLARARASI KURUYEMİŞ VE KURU MEYVELER KONGRESİ TOPLANDI

23- 25 Mayıs 2019 Tarihlerinde Amerika'nın Florida Eyaletinde (INC) World Nut and Dried Fruit Congress düzenlendi. Boca Raton Resort& Club'da düzenlenen etkinlikte AKY Technology stant açarak yer aldı. Kongrede AKY Technology'yi temsilen, AKY Technology Uluslararası Satış Müdürü Uğur Akyürek hazır bulundu.

Akyürek, "INC Kongresi, dünyanın farklı noktalarından sektör temsilcilerini buluşturarak sıcak iletişim kurulmasını sağlarken, bilgi ve deneyimlerin paylaşılması için de platform sağlıyor. AKY Technology olarak Amerika bizim için önemli bir pazar. Özellikle ceviz kırma üzerine ürettiğimiz teknolojilerin tanıtımı için etkinlikte yerimizi aldık." dedi.

23- 25 Mayıs 2019 Tarihlerinde Amerika'nın Florida Eyaletinde (INC) World Nut and Dried Fruit Congress düzenlendi. Boca Raton Resort& Club'da düzenlenen etkinlikte AKY Technology stant açarak yer aldı. Kongrede AKY Technology'yi temsilen, AKY Technology Uluslararası Satış Müdürü Uğur Akyürek hazır bulundu.

INC, WORLD NUT AND DRIED FRUIT CONGRESS GATHERED

INC World Nut and Dried Fruit Congress was held from May 23-25, in Florida, USA. In the event held at Boca Raton Resort & Club, AKY Technology took place by opening a stand. In behalf of AKY Technology, International Sales Manager Uğur Akyürek was present there.

Akyürek said, "INC Congress brings together the sector representatives from different points of the world and provides a platform for participants to establish "hot" communication, to learn, do networking and share knowledge and experiences. As AKY Technology, America is an important market for us. We attented to the event for the introduction of our technologies especially on walnut cracking."

INC World Nut and Dried Fruit Congress was held From May 23-25, 2019 in Florida, USA. In the event held at Boca Raton Resort & Club, AKY Technology took place by opening a stand. In behalf of AKY Technology, International Sales Manager Uğur Akyürek was present there.

Yemek ve kahve organizasyonlarının yanı sıra, moderatör yönetiminde tartışma programı düzenlenerek; badem, kurutulmuş meyveler, ceviz ve çeşitleri, fıstık çeşitleri, fındık gibi ürünlerin hasat durumu, şayet yaşanıyor ise hasattaki düşüş ün sebepleri ve gelecekte tarımsal üretimin tahmini durumu ile ilgili, bilgi alışverişinde bulunuldu. Bilimsel seminerler düzenlenerek uzmanlardan bilgiler alındı.

23 Mayıs tarihinde onursal konuşmacı olarak Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanı Bekir Pakdemirli konuşma yaparken; Doktor Mehmet Öz, kabuklu yemişler hakkında sağlık önerilerinde bulundu.

AKY Technology stant kurarak etkinlikte yer aldı.

Uğur Akyürek, "INC Kongresi, dünyanın farklı noktalarından sektör temsilcilerini buluşturarak sıcak iletişim kurulmasını sağlarken, bilgi ve deneyimlerin paylaşılması için de platform sağlıyor. AKY Technology olarak Amerika bizim için önemli bir pazar. Özellikle ceviz kırma üzerine ürettiğimiz teknolojilerin tanıtımı için etkinlikte yerimizi aldık." dedi.





In addition to catering and coffee organizations, a moderated discussion programm was organised and participants shared their knowledge and experiences about the harvest status of the products as almond, dried fruits, walnut and walnut types, penaut and pistachio types and hazelnut; the reasons of (if any) drop in harvest and forecast of the future agricultural production. Scientific seminars were organized and the participants were informed by experts.

On May 23, Republic of Turkey Minister of Agriculture and Foresty Bekir Pakdemirli had a speech and Dr. Mehmet Öz gave health suggestions about nuts.

AKY Technology took place in the event by opening a stand.

Uğur Akyürek said, "INC Congress brings together the sector representatives from different points of the world and provides a platform for participants to establish "hot" communication, to learn, do networking and share knowledge and experiences. As AKY Technology, America is an important market for us. We attented to the event for the introduction of our technologies especially on walnut cracking."



AKY TECHNOLOGY'DEN 3. FABRİKA YATIRIMI

AKY Technology'den yeni yatırım. Hububat, bakliyat, kuruyemiş, tohum ve yağlı tohum alanında makine üretmek üzere, 3. Fabrikasını kuruyor. Bu yeni yatırım ile 6 ay içerisinde Kuruluş, makine üretimini 2 katına çıkarmayı planlıyor. Mersin- Tarsus 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde kurulan bu yeni fabrika, tadilat ve restorasyon çalışmalarının ardından kısa bir süre içerisinde, faaliyete başlayacaktır.

Gökmen Akyürek, "Bizim için durmak yok. Dünya Bakliyat Piyasasına hizmeti sürdüreceğiz."

AKY Technology, Türk makine sanayiinin "bakliyat eleme teknolojileri" alanında öncü kuruluşlarındandır. Yönetim Binası ve Montaj Fabrikası, Mersin- Tarsus 2. Organize sanayi Bölgesi'nde, 25 bin metrekare alanda kuruludur.

350 farklı makine ve ekipman üreten kuruluş, Kapalı Eleme Makinesi Serisi Excell ile iddialıdır. AKY Technology geliştirdiği ve ürettiği teknolojilerle Dünya Bakliyat, Tohum ve Kuruyemiş Piyasasına paketleme, seçme, temizleme, eleme, boylama, çözümleri sunmaktadır.

3RD FACTORY INVESTMENT BY AKY TECHNOLOGY

A new investment by AKY Technology. AKY Technology establishes its 3rd factory on machine production in the fields of cereals, pulses, seeds and oil seeds. By means of this investment, the company is planning to redouble its machine production in six monts. This new factory, has been established in Mersin-Tarsus 2nd Organized Industrial Zone, will be put into operation in a short period after the renovation and restoration works.

Gökmen Akyürek, "There is no stopping us. We will continue to provide service to the World Pulses Market."

AKY Technology is one of the leading companies in "Pulse Screening and Cleaning Technologies" of Turkish Machinery Industry. Its administrative building and assembly plant are located on 25.000 m2 land in Mersin-Tarsus 2nd Organised Industrial Zone."

The establishment producing 350 different machines and equipment is assertive with its Fine Screen Cleaner Series "Excell". AKY Technology provides packaging, screening, cleaning and sorting solutions to the World Pulses Market with the technologies developed and produced.

AKY Technology, 400 personelle hizmet vermektedir. 23 üretim bölümünde, imalat ve montaj çalışmalarını yürüten Kuruluş, 1 yılda 150 adet anahtar teslim tesis kurma kapasitesine sahiptir. Paketleme Makinaları ve Ekipmanları, Paketleme Sonrası Makinalar ve Ekipmanları, Bakliyat Eleme Makinaları ve Tohum İşleme Makinaları, Taşıma ve Silo Sistemleri, AKY Technology ürün gruplarıdır.

AKY Technology, Dünya Kuru Gıda Piyasasına çözüm niteliğinde teknolojiler üretmektedir.

Gökmen Akyürek, "İmalat ve montaj süreci için iki fabrikamız vardı; Kapasitemizi artırdık; 3. fabrikayı kuruyoruz."

İmalat ve montaj fabrikalarını birbirinden ayıran Kuruluş, 2017 yılında Mersin- Tarsus 1. Organize Sanayi Bölgesi'nde İmalat Fabrikasını kurdu. 10 bin metrekareye yerleşen fabrikada 80 kişi hizmet veriyor.

AKY Technology, siyah saçın imalatından makineye dönüştürme sürecine kadarki aşama burada yürütülüyor. Bu fabrikadan alınan imalat desteğiyle Kuruluş, gücüne güç katıyor.

İleri teknoloji kullanılarak oluşturulan üretim parkurunda, işinde uzman ve deneyimli personeller görev alıyor. Üretim sürecinin her bir aşamasında özenle çalışan personeller AKY Technology kalite standartlarını koruyor.

Gökmen Akyürek, "Mersin- Tarsus 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde 19 bin metrekare alanda 3. Fabrikamızı kuruyoruz. 6 ay içerisinde üretim kapasitemizi 2 katına çıkarmayı hedefliyoruz."

AKY markalı makineler, Dünyanın 5 kıtasında 60 ülkeye gönderiliyor. Güçlü mühendis kadrosuyla projeler üreten ve inovatif fikirlere imza atan Kuruluş, Dünya Kuru Gıda Sektörüne çözüm niteliğinde makineler sunuyor. Mısır, Bulgaristan, Ukrayna, Kırgızistan, Amerika'da Temsilcilikleri bulunan AKY Technology, ürettiği makinelerin %50'sini ihraç eden bir kuruluş olarak, global bir marka olmak yolunda emin adımlarla ilerliyor. Yönetim Kadrosundan AR-GE Ekibi'ne; Montaj Ekibi'nden Satış Sonrası Teknik Servis Ekibine kadar AKY Technology Ailesi, her ayrıntıda kusursuzu yakalamak için çalışıyor.

AKY TECHNOLOGY; Dünya Kuru Gıda Piyasası'nın daima genç, dinamik, ileri görüşlü, yeniliklere açık, fark yaratan, çalışkan ve öncü kuruluşu olmak için yol alıyor. AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek!

AKY Technology employs 400 people. The company carrying out its production and installation works in 23 production areas has the capacity of building 150 turn-key plant in a year. AKY Technology's product groups are "Packaging Machines and Equipments, Post-Packaging Machines and Equipments, Pulse Screen Cleaners and Seed Processing Machines, Conveying and Silo Systems."

AKY Technology manufactures Technologies providing solution to the World Dry Food Market.

Gökmen Akyürek, "We had two factories for production and installation process; We increased our capacity; We establish our 3rd factory."

The company separating the production factory from installation established its Production Factory in Mersin-Tarsus 1st Organized Industrial Zone in 2017. This factory is located on 10.000 m2 land and employs 80 people.

The process from the production of black sheet to mechanization is carried out here. AKY Technology becomes more powerful by means of the production support of this factory. Qualified and experienced persons are assigned for the production line set up with high technology. The personnels working delicately at every stage of the production process maintain AKY Technology's quality standarts.

Gökmen Akyürek, "We establish our 3rd Factory on 19.000 m2 land in Mersin-Tarsus 2nd Organized Industrial Zone. Our target is to redouble our capacity in 6 months."

AKY branded machines are sent to 60 countries in 5 continents of the world. The establishment producing projects and putting its signature under innovative opinions with a strong engineer team offers machines that provide solutions to the World Dry Food Industry. AKY Technology, that has representative agencies in Egypt, Bulgaria, Ukraine, Kyrgystan and America, as a company exporting 50% of its machines, takes firm steps to become a global brand. AKY Technology Family, from Managerial Staff to R&D Team, From Installation Team to After-Sales Service Team, are working to catch the perfect in every detail.

AKY TECHNOLOGY proceeds in order to be the young, dynamic, foresighted, innovative, distinctive, hard-working and leading company of the World Dry Food Market. Techno-Innovation time will continue with AKY Technology!

CEYLANPINAR İŞLETMEMİZDE TOHUM HAZIRLAMA SİSTEMLERİ SEMİNERİ



TİGEM Genel Müdürlüğü 2019 yılı eğitim programı kapsamında, Tarımsal Mekanizasyon ve İnşaat Daire Başkanlığı tarafından düzenlenen eğitimlerin ikincisi "Tohum Hazırlama Sistemleri Semineri", 6-8 Mart 2019 tarihleri arasında Ceylanpınar İşletmemizde yapıldı.

Tesis Bakım ve İşletme Şube Müdür Vekili Tamer Ersoy, Başuzman Sinan Koca ve Ziraat Mühendisi Ergün Sayın koordinatörlüğünde gerçekleştirilen seminere; Çukurova, Sultansuyu, Ceylanpınar ve Ulaş İşletmelerinden toplam 26 personel ile sektör paydaşları katıldı.

Katılımcılara, işletmedeki mevcut tohum hazırlama tesislerinin sistem ve makinalarıyla ilgili hem teorik bilgiler aktarıldı hem de uygulamalı eğitimler verildi.

AKY Technology' de seminerde yerini aldı. Bünyesinde üretimini gerçekleştirdiği makineleri tanıtan kuruluş, tesiste bulunan fotosorter renk ayırma makinesinin kullanımı ile ilgili katılımcılara uygulamalı bilgi verdi.



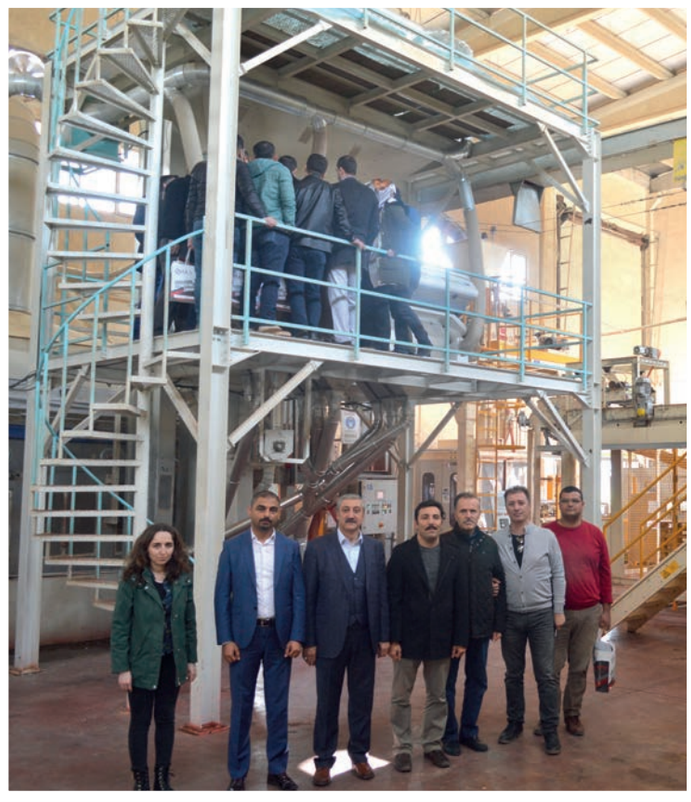
SEMINAR ON SEED PREPARATION SYSTEMS IN OUR CEYLANPINAR ENTERPRISE

Within the scope of TIGEM General Directorate 2019 Training Program, the second seminar on "Seed Preparation Systems" organized by Agricultural Mechanization and Construction Department, was held at our Ceylanpınar Agricultural Enterprise from March 6-8, 2019.

To the seminar held under the coordinatorship of Assistant Branch Manager of Maintenance and Operation, Chief Specialist Sinan Koca and Agricultural Engineer Ergün Sayın; totally 26 personnel from Çukurova, Sultansuyu, Ceylanpınar and Ulaş Enterprises and sectoral partners attented.

Both theoretical knowledge and practices were shared about all systems and machinery of the existing seed preparation plants in the facility.

AKY Technology also took place at the seminar. Participants were informed about the usage of Fotosorter color sorting machine by the company who introduced the machines which they produce.





TİGEM GÖZLÜ TARIM İŞLETMELERİNDE TOHUM HAZIRLAMA SİSTEMLERİ SEMİNERİ VERİLDİ

TİGEM Genel Müdürlüğü 2019 yılı eğitim programı kapsamında, Tarımsal Mekanizasyon ve İnşaat Daire Başkanlığı tarafından düzenlenen eğitimlerin üçüncüsü, "Tohum Hazırlama Sistemleri Semineri" 27-29 Mart 2019 tarihleri arasında Gözlü Tarım İşletmesinde yapıldı.

Tesis Bakım ve İşletme Şube Müdürü Vekili Tamer Ersoy, Başuzman Sinan Koca ve Ziraat Mühendisi Ergün Sayın koordinatörlüğünde gerçekleştirilen seminere; Altınova, Gözlü, Konuklar, Malya, Karacabey ve Polatlı Tarım İşletmelerinden toplam 27 personel ile sektör paydaşları katıldı.

Seminerde, söz konusu işletmede bulunan, tohum hazırlama tesisindeki tüm sistem ve makinalarla ilgili teorik bilgilerin yanı sıra uygulamalı eğitimler de verildi.

AKY Technology' de seminerde yerini aldı. Bünyesinde üretimini gerçekleştirdiği makineleri tanıtan kuruluş, tesiste bulunan fotosorter renk ayırma makinesinin kullanımı ile ilgili katılımcılara uygulamalı bilgi verildi.



SEMINAR ON SEED PREPARATION SYSTEMS WAS HELD AT TIGEM GÖZLÜ AGRICULTURAL ENTERPRISES

Within the scope of TIGEM General Directorate 2019 Training Program, the third seminar on "Seed Preparation Systems" organized by Agricultural Mechanization and Construction Department, was held at Gözlü Agricultural Enterprise from March 27-29, 2019.

To the seminar held under the coordinatorship of Assistant Branch Manager of Maintenance and Operation, Chief Specialist Sinan Koca and Agricultural Engineer Ergün Sayın; totally 27 personnel from Altınova, Gözlü, Konuklar, Malya, Karacabey and Polatlı Farms and the sectoral partners attented.

Both theoretical knowledge and practices were shared about all systems and machinery of the existing seed preparation plants in the facility.

AKY Technology also took place at the seminar. Participants were informed about the usage of Fotosorter color sorting machine by the company who introduced the machines which they produce,



KUŞKONMAZ: ELLE SOYMADAN OTOMATİK SIYIRMAYA

Kuşkonmaz soyma makinelerinin performans ve verimlerinin sürekli olarak iyileştirilmesi süreci

Festo San. ve Tic. A.Ş.



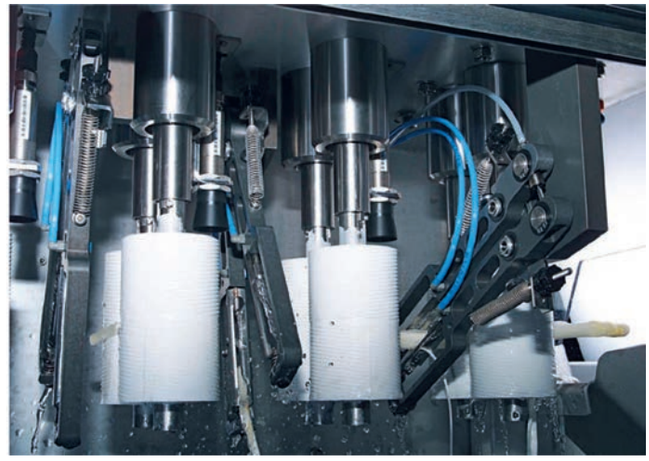


Endüstriyel mutfak yardımcısı: Hepro HSM 9000, saatte 10.000 sap işleme kapasitesi ile şu anda dünyanın en yüksek performanslı endüstriyel tip kuşkonmaz soyma makinesidir.

Hepro kuşkonmaz makinesi saatte, 10.000 sap kuşkonmaz soyuyor. Elle çok zahmetli olarak gerçekleştirilen bu işlem, pnömatik prensiple çalışan bıçaklarla adeta ışık hızında tamamlanıyor. Bununla birlikte otomatik sebze soyucular, 2000'li yılların başında üretilen ilk prototiplerden bugünün endüstriyel soyma makinelerine varıncaya kadar uzun bir geliştirme sürecinden geçti. Festo, makine veriminin geliştirilmesine yönelik bu sürece sahip olduğu mühendislik deneyimi, yardımcı ve özel otomasyon bileşenleri ile aktif olarak katkıda bulunmaktadır.

Kuşkonmaz orijinal adı Asparagus officinalis olup zambakgiller familyasındandır. Anayurdunun neresi olduğu bilinmeyen kuşkonmaz bitkisinin, Asya ve Afrika kıtaları ile Akdeniz havzasında yetişen 150 kadar türü vardır. Bunlardan bazısı ince yapraklan nedeniyle süs bitkisi olarak, kimisi de genç sürgünleri sebze olarak ve yenmek üzere yetiştirilmektedir. Kuşkonmaz (A. officinalis) türü, ülkemizde Trakya ve Doğu Anadolu'da yabani olarak yetiştiği gibi, bazı yerde kültürü de yapılmaktadır.
Kuşkonmazın gövde, rizom ve kök saçaklarında doğal şekerler, mannit, koniferin adlı glikozit, asparajin ile A ve C vitaminleri bulunur. Kuşkonmazın körpe sürgünleri Avrupa ülkelerinde makbul bir sebze olarak, soyulup suda haşlanarak ve üzerinde tereyağı gezdirilip maydanoz serpilerek sıkça yenir. Bitkinin genç sürgünleri ve kök saçakları da tıbbi yönden önemli etkilere sahiptir.

Kuşkonmaz makinesinin geliştirilmesi, büyük bir şaşkınlıkla karşılandı. Herşeyden önce kuşkonmazın soyulması işleminin elle yapılması, karmaşık kesim işlemleri ve "iş parçasının" hassas tabiatı nedeniyle uzun bir süre boyunca kaçınılmaz olarak görüldü. Ancak soyma makinesinin mucitlerinden Christoph Protte ve Siegfried Hennemeier bu zorluğu göze aldılar ve evlerinin salonunda mutfak işlerine yardımcı olan ve bir sürü kişinin yaptığı işi aynı sürede yapabilen ve soyma kalitesi de oldukça iyi olan mekanik bir soyma ünitesi geliştirdiler. İşte bu ilk kuşkonmaz soyma makinelerinden bu yana Festo sürece sahip olduğu pnömatik otomasyon teknolojisi ile dahil oldu.



Uçan bıçaklar: Pnömatik olarak hareket ettirilen sekiz çift bıçak kuşkonmazı çok kısa bir sürede soyar.



Yüksek hız: Kuşkonmaz sapları, konveyör silindirlerinin üzerine yatay olarak yerleştirilerek standart kuşkonmaz soyma makinesi HSM 180'deki soyucu bıçaklardan geçirilir.

İhtiyaca özel uygulamalar aktüatör teknolojisini geliştiriyor

Bu ilk soyma makinesinin çalışma prensibi aşağıdaki gibidir: kuşkonmazlar, konveyör silindirlerinin üzerinde bıçak çiftlerine doğru yatay olarak taşınır. Bıçaklar, küçük pnömatik silindirlerle hareket ettirilir ve bu asil sebzenin saplarından daha az lezzetli olan lifli kısımlar kesilerek ayrılır. Daha sonra Hepro GmbH olarak bilinecek olan firma tarafından üretilen ilk makinelerde görülen sorun, bıçak ile kuşkonmaz arasındaki temastan kaynaklanan darbeydi kuvvetiydi; zira bu kuvvet bıçakların geri tepmesine sebep oluyordu. Bu makine, en sonunda kusursuz bir şekilde işlev gören bir soyma makinesi elde edilene kadar üç geliştirme sürecinden daha geçirildi. Festo tarafından özel olarak tasarlanan bir yay/piston kolu düzeneği sayesinde Hepro'nun ArGe mühendisleri bıçakları kuşkonmazın sapına doğru kontrollü bir şekilde hareket ettirmenin ve bıçakların sapları düzgün bir şekilde soyabilmesinin yolunu buldular.

Bağımsız valflerden valf terminallerine

Ticari olarak değer taşıyan kuşkonmaz soyma makinelerinin geliştirilmesinde, otomasyon teknolojisi alanındaki ilerlemelerin de etkisi olmuştur. İlk modeller, Hepro tarafından üretilen ve piyasada çok talep gören HSM 180 model standart soyma makinesine kıyaslandığında bu durum açık bir şekilde ortaya çıkar. Bir önceki modelde (HSM 150) kullanılan ve bıçak çiftlerini tahrik eden pnömatik silindirler hala bağımsız 3/2 yollu valflerle hareket ettirilmekteydi. Bu valflerin birbirinden bağımsız olarak monte edilmesi ve çok karmaşık boru bağlantılarının yapılması gerekmekteydi. Bağımsız valflerin yerine tek bir Festo valf terminalinin kullanılmaya başlanmasıyla tüm sistem, verimlilik anlamında dev bir adım attı. Buna bağlı elektronik aksamın doğrudan valf terminalinin üzerinde bulunması sayesinde sistem hızlı bir şekilde devreye alınmakta ve daha az montaj alanı gerekmekteydi.

Endüstriyel kullanım

Geliştirme süreci HSM 180 ile bitmedi. Hepro'nun kurucuları, çok geçmeden standart ölçülere sahip bu kompakt makinenin kapasitesinin endüstriyel şartları karşılamakta yetersiz olduğunu farkettiler. Örneğin Çin ve Peru'daki konserve kuşkonmaz fabrikalarının üretim kapasitesi günlük 80 tondur. Saatte 2500 sap işleme kapasitesi sunan HSM 180, endüstriyel tip bir işi gerçekleştirmek için çok küçüktü. Çok daha yüksek kapasiteye sahip bir makine geliştirildi.

Performansta bir kuantum sıçraması

HSM 6.000 olarak adlandırılacak olan bu makine tamamen yeni bir konsept ile tasarlanmıştı. Yıkanan ve belli bir uzunlukta kesilen kuşkonmaz sapları bir besleme konveyörü üzerinde taşıyıcı arabalara aktarılıyordu. Pnömatik olarak kontrol edilen tutucu sistemler daha sonra kuşkonmazları konveyör bandından alıp bunları özel olarak geliştirilen lale şeklindeki konteynerlere yerleştiriyordu. Kuşkonmazlar hava dolgulu silikon körüklerin kullanıldığı başlıklarla tutuluyordu. Daha sonra birinci sınıf paslanmaz çelikten yapılmış altı çift bıçak, kuşkonmazlara doğru hareket ediyor, böylece 12 adet kesik ile her taraftan eksiksiz ve düzgün bir sonuç elde ediliyordu. HSM 180'in aksine tüm kesikler tek bir harekette gerçekleştiriliyordu.

Uzman desteği

Meşrubat sektöründe kullanılan şişe tutma sistemlerinden ilham alınarak geliştirilmiş özel tutma aleti, performansın büyük oranda artırılması için çok büyük önem taşır. Hepro'da çalışan makine mühendisleri ve Festo'nun otomasyon uzmanları bu konuda çok sıkı bir işbirliği içinde çalıştılar. Yerine getirilmesi gereken en önemli şartlardan biri de lale şekilli konteynerlerin sebzeleri doğru biçimde tutmasının sağlanmasıydı. Bunu başarmak için tüm konteynerlerin hava ile doldurulması, sonra da aniden havanın tahliye edilmesi gerekliydi. En sonunda Festo'dan tedarik edilen bir SA geri dönüşsüz valf bu gereksinimi karşılayabildi.



Yavaş ve hassas soyma: Hepro'nun HSM 9000 modelinde özel bir çift basınçlı devre, altı çift bıçağın kuşkonmazlara yavaş ve hassas bir şekilde yaklaşmasını sağlar.



Kaldır ve yerleştir: Pnömatik bileşenler kuşkonmazları soyma işleminin öncesinde ve sonrasında taşırlar.

Verime odaklanan teknoloji

HSM 9000 endüstriyel kuşkonmaz soyma makinesi, bugün saatte 10.000 sap işleme kapasitesine ulaşmıştır. Bu makine halihazırda dünyadaki en yüksek performanslı kuşkonmaz soyma makinesidir. Fakat akıllı makine imalatçısı Hepro'nun durmaya pek niyeti yok. Şu anda mevcut sistemi daha mükemmel ve daha basit hale getirmek için araştırmalarını sürdürüyorlar. Neme ve asidik ortam koşullarına karşı daha az hassas ve daha az sayıda bileşen, daha az bakım anlamına da gelir. Festo, optimize ettiği ürünler ve müşteriye özel hizmetleriyle Hepro'yu bu süreçte de desteklemeye devam edecektir.

BIOFACH2020

into organic

BIOFACH 2020



Organik Tarım Sektörünün değişmeyen adresi, en iddialı etkinliği olan BİOFACH Organik Tarım Fuarı, 12- 15 Şubat 2019 Tarihleri arasında 30. Kez düzenleniyor. Almanya'nın Nurnberg Messegelande Fuar alanında ilgilileri buluşturan organizasyon her yıl düzenleniyor.

Biofach Organik Ürünler Fuarı, ilk kez düzenlendiği 1990 yılından bu yana kapılarını sektör temsilcilerine açıyor. Organik ürünler başta olmak üzere, süt ürünleri, dondurulmuş gıda ürünleri, şarküteri ürünleri, deterjanlar, ev tekstili, doğal ürünler, parfüm, sucuk, baharatlar, sebze ve baklagiller alanında organik üretim yapan üreticilerin geniş kitlelere ulaşmasını sağlıyor.

İnsan sağlığına ve çevreye duyarlı organik ürünler, Almanya'nın Nürnberg şehrinde, 14- 17 Şubat 2019 Tarihleri arasında 29. Kez Biofach fuarında görücüye çıkmıştı. Türkiye, Ege İhracatçı Birlikleri organizasyonu ile 20'yi aşkın Türk firması ile yerini almıştı.

Biofach Organik Ürünler Fuarı'nda Türk firmaları başta olmak üzere, kuru kayısı, çekirdeksiz kuru üzüm ve kuru incir, kuru üzüm gibi organik kuru üzümlerle birlikte; kuru bakliyat, fındık, fıstık, badem, zeytin ve zeytinyağı kuru domates ve domates konsantresi, konserve ve salamura meyve ve sebzeler, yağlı tohumlar, hububat, meyve suyu ve konsantresi, yarı kuru sebzeler, dondurulmuş sebze ve meyveler, un gibi belli başlı gıda ürünlerini Almanya ve dünyanın dört bir tarafından gelen ithalatçıların beğenisine sunacak.



BIOFACH 2020

The 30th edition of BIOFACH World's leading Trade Fair for Organic Food will be held between 12 – 15 February 2020. This organization meeting the organic trade professionals at the exhibition centre in Nürnberg, Germany is held every year.



Biofach Organic Trade Fair opens its doors to the sectoral representatives since its first event in 1990.

It provides the producers making organical production to reach the large masses in the field of mainly organical products, dairy products, frozen foods, delicateessen products, detergents, home textile, natural products, perfume, sausage, spices and cereals.

The human health and environment-friendly organical products had been on display at the 29th edition of Biofach Trade Fair between 14-17 February 2019 in Nürnberg, Germany. Turkey, with the participation of over 20 Turkish companies, had been present at the fair through the organization of Aegean Exporters'Association.

At the Biofach Organic Trade Fair, the companies from all over the World and in particular Turkish ones will present their main products as organical dried apricots, seedless raisins, dried figs, dried grape; dry legumes; nut, penaut, pistachio, almond; olive and olive oil; sun-dried tomato and concentrated tomato; semi dried vegetables, frozen vegetables and fruits and flour.





ANUGA FUARI EKİM 2019'DA

Anuga Yiyecek ve İçecek Fuarı, 5- 9 Ekim 2019 tarihlerinde Almanya'nın Köhn Şehri'nde düzenleniyor. Uluslararası fuarda; Fırınlanmış ürünler, tatlılar, pastalar, içecekler, süt ürünleri, dondurma, sağlıklı yiyecekler, hazır yiyecekler, yiyecekleri koruma teknolojileri, pişirme ekipmanları vb. sergilenecek.

Dünya çapında lider gıda fuarlarından biri olma iddiasını taşıyan Anuga Fuarı, yiyecek ve içecek sektörünün farklı kollarını yine tek platformda toplanmaya hazırlanıyor. İki yılda bir düzenenen organizasyon, anuga.de resmi web sitesinden edinilen bilgiye göre; 2017 yılında 7bin405 katılımcı ve yaklaşık 165bin ziyaretçi ağırladı.

Dünyanın gıda alanında en büyük ticaret fuarı olma iddiasını koruyan Anuga; global trendleri tek çatı altında toplamayı hedefleyen 10 fuar gibi yapılanıyor: Çatısı altında yiyecek ve içecek alanında farklı sektörler bir araya getiriliyor.

Anuga Helal Pazarı, Anuga Organik Pazar, Anuga Mutfak Bölümü, Anuga Yenilikçi Tatlar Şovu, Anuga Trend Bölgesi ve Kongreler ile organizasyon yine dopdolu.



ANUGA TRADE FAIR IS ON OCTOBER, 2019

ANUGA Trade Fair for Food and Beverage will be held from 5-9 October 2019 in Köln, Germany. This international event showcases products like exotic drinks, meat, and meat products, frozen food, chilled and fresh food, dairy products, bread, bakery and soups, organic products etc. in the food & beverage industry.



World's leading trade fair for food and beverage Anuga gets ready to bring together the different parts of food and beverage industry on a common platform. According to the information published on the official website anuga.de, the Bienal hosted 7.405 exhibitors and 165.000 visitors in 2017.

World's biggest trade fair in the field of food industry Anuga reorganized as 10 fair aiming to gather global trends under the same roof. Different sectors in the field of food and beverage are brought togetger under its roof.

The Organization is full of events as Anuga Halal Market, Anuga Organic Market, Anuga Culinary Stage, Anuga Taste Innovation Show, Anuga Trend Zone and Congresses.

WORLDFOOD İSTANBUL 2019, EYLÜL AYINDA DÜZENLENİYOR

27. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı WorldFood İstanbul, 4- 7 Eylül 2019 tarihlerinde, TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde düzenleniyor.

Worldfood-istanbul.com, fuar resmi web sitesinden edinilen bilgiye göre; Türk gıda sektörünün uluslararası buluşma noktası olan 27. WorldFood Istanbul Fuarı, 4-7 Eylül 2019 tarihleri arasında gıda dünyasını birçok yeni ürünle tanıştırmaya hazırlanıyor. Worldfood Istanbul Gıda Fuarı, 1.000'den fazla markanın katılımıyla gıda sektörüne, TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde ev sahipliği yapacak.

ITE Group Türkiye Ofisi E Uluslararası Fuar Tanıtım Hizmetleri A.Ş. tarafından düzenlenen 27. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı WorldFood Istanbul 2019, 4 gün süresince içecek, süt ve süt ürünleri, et ve tavuk ürünleri, yaş meyve ve sebze, deniz ürünleri, dondurulmuş ürünler, temel gıdalar ve yağlar, şekerli mamüller, unlu mamüller ve kuruyemiş ve gıda katkı maddeleri başta olmak üzere pek çok ürünün yer alacağı katılımcı profiline ev sahipliği yapacak.

27. WorldFood Istanbul Gıda Fuarı 4-7 Eylül 2019 tarihlerinde 27. kez yeniliklerle TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi salonlarında aynı destekler ve aynı gücüyle tekrar gerçekleştirilecek.



WORLDFOOD 2019 IS HELD IN SEPTEMBER

The 27th edition of the International Food Products & Processing Technologies Exhibition Worldfood Istanbul takes place from 4 to 7 September 2019 at Tüyap Fair Convention and Congress Center in Istanbul.



According to the information published on the website worldfood-istanbul.com; The international meeting point of Turkish Food Industry 27th WorldFood Istanbul Exhibition is getting ready to present many new products from 4 to 7 September 2019. WorldFood Istanbul Food Trade Fair will host food Industry with participation of more than 1000 brands at Tüyap Fair Convention and Congress Center.

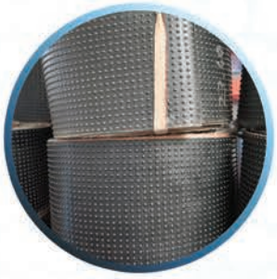
27th. International Food Products and Processing Technologies Exhibition WorldFood İstanbul organised by EUF – E Uluslararası Fuar Tanıtım Hizmetleri which is a subsidiary of ITE Turkey will host exhibitor profiles in the fields of drinks, dairy, meat & poultry, fruit & vegetables, fish & seafood, frozen food, staple food products and oils, confectionary & bakery, dried fruits & nuts and food additives in particular during 4 days.

27th edition of WorldFood Istanbul Food Exhibition will be held from 4 to 7 September 2019 with innovations and with the same power at the Tüyap Fair Convention and Congress Center.

ETİ BANT
SAN. LTD. ŞTİ.

SINCE 1970

KONVEYÖR BANTTA GÜVENİLİR MARKA







Elevatör Kayış ve Konveyör Bant İmalatı Yapılır

Hadımköy Mah. Demirkapı Sk. No: 12 Arnavutköy/İSTANBUL
Tel: 0212 771 43 38 (3 hat) Fax: 0212 771 27 06
E-posta: etibant@ttmail.com

GÜRSOYLAR TARIM, ÇORUM

GÜRSOYLAR TARIM ELEK YATIRIMI YAPTI

GÜRSOYLAR TARIM ELEK YATIRIMI YAPTI

Çorum'un Alaca İlçesi'nde bulunan Gürsoylar Tarım firmasına saatte 5 ton kapasiteli "Geliştirilmiş Orta Boy Bakliyat Eleme Makinası" kurulumu gerçekleştirilmiştir. Bakliyat üzerine çalışan Gürsoylar Tarım'a hayırlı olmasını dileriz.



GÜRSOYLAR TARIM MADE INVESTMENT IN CLEANER

GÜRSOYLAR TARIM MADE INVESTMENT IN CLEANER

5 ton/hour capacity Modular Combo Cleaner has been installed for Gürsoylar Tarım located in the Alaca province of Çorum. We wish that this investment shall be beneficial for Gürsoylar Tarım.

GÜMÜŞTAŞ YEM, YEMDEN SONRA BAKLİYAT DA ÜRETİYOR



GÜMÜŞTAŞ YEM, YEMDEN SONRA BAKLİYAT DA ÜRETİYOR

Mersin'de bulunan Gümüştaş Yem'e geliştirilmiş orta boy açık elek, elevatör ve mekanik kantar kurulumu tamamlandı.

Hayvan yemi üzerine yıllardır çalışan Kuruluş; arpa, buğday çavdar gibi tahılları tesisinde karıştırarak yem haline getirmektedir. Gümüştaş Yem, Mersin/ Karaduvar'da bulunan fabrikasında hala bu işi sürdürmektedir.

Fima yeni yatırımını bakliyat ürünlerini temizlemek için yapmıştır. Ramazan ve Ali Gümüştaş'a ait olan bu yeni tesiste; mercimek, fasulye, nohut ürünleri temizlenecek, elenecek ve boylanacaktır.

Gümüştaş Ailesine, teknolojilerini AKY Technology'den edindikleri için teşekkür ediyoruz.

GÜMÜSTAS YEM ALSO PRODUCED PULSES BESIDES ANIMAL FEED

GÜMÜSTAS YEM ALSO PRODUCED PULSES BESIDES ANIMAL FEED

AKY Technology has completed the installations of Modular Combo Cleaner, Elevator and Mechanical Scale for Gümüstas Yem in Mersin.

The company, which has been working on animal feed for years, produces animal feed by mixing the grains like barley, wheat and rye. Gümüstas Yem still continues this business in their factory located in Karaduvar, Mersin.

The company has made a new investment for cleaning of pulses products. In this plant belonging to Ramazan and Ali Gümüstas, lentil, bean and chickpea products will be cleaned, screened and graded.

We would like to thank Gümüstas Family for purchasing their technology from AKY Technology.



ŞİLİ

ŞİLİ'NİN CEVİZİNİ TÜRKLER ELİYOR

ŞİLİ'NİN CEVİZİNİ TÜRKLER ELİYOR

Şili'de ceviz alanında önemli yatırımlar yapılıyor. AKY Technology'de, ceviz içini kelebek formunda ikiye bölüp kabuğundan ayıran ve bunu yaparken, dışındaki altın sarısı zarı zedelemeyen "Ceviz Kırma Makinesi" ile piyasadaki yerini alıyor.

Şili'de ceviz kırma tesisi kurulumuna başladık! Tesis kurulumu tamamlandığı zaman Şili'nin en yüksek kapasiteli ceviz kırma tesislerinden birisi olacak. Dünya Kuruyemiş Piyasasına hayırlı olsun.

TURKS ARE SCREENING THE WALNUT OF CHILE

TURKS ARE SCREENING THE WALNUT OF CHILE

Considerable investments are made in walnut industry, in Chile. AKY Technology gain a place in the market with "Walnut Shelling Machine" which divides walnut kernel in half and separate from its shell without damaging the external golden yellow membrane.

We started the installation of walnut shelling line in Chile! Once completed, it will be one of the highest capacity walnut shelling plant in Chile. We wish that this investment shall add value to the World Dried Fruit Market.



PINARSAN, YATIRIMA DEVAM



PINARSAN, YATIRIMA DEVAM

AKY Technology tarafından, Mersin Pınarsan'a saatte 10 ton kapasiteli fasülye ve nohut boylama makinasının kurulumu tamamlandı. Tesiste Excell Kapalı Eleme Makinesi Serisi'nden Excell 406 Combo bulunmaktadır.

Pınarsan, Mersin'de bakliyat üzerine çalışan köklü kuruluşlardandır. Son dönemde mevcut tesisine son teknoloji makineler ekleyerek üretimini artırmıştır. Mersin Bekirde Yolu üzerinde kurulu olan bu tesis, iki katlı ve yüksek kapasitelidir. Firma yetkilisi Asaf Kayapınar ve Muzaffer Kayapınar'a AKY Technology ile çalıştığı için teşekkür ederiz.

PINARSAN, CONTINUE TO INVEST

PINARSAN – CONTINUE TO INVEST

The installation of 10 ton/hour capacity Bean and Chickpea Cleaning and Grading Line in Mersin Pınarsan has been completed by AKY Technology. There is also Excell 406 Combo of Excel Fine Screen Cleaner Series in the plant.

Pınarsan is a white shoe firm working on legumes in Mersin. They have increased the production capacity by adding high technology machines to their existing plant. This facility located at Bekirde Road is two-storey and has high capacity. We would like to thank the company executives Asaf Kayapınar and Muzaffer Kayapınar for working with AKY Technology.



CEZAYİR

AKY, CEZAYİR'DE



AKY, CEZAYİR'DE

Cezayir Bakliyat Piyasası'da AKY Technology marka makinaları tercih ediyor.

Cezayir'de iki ayrı tesis montajı tamamlandı! 5 ton/saat kapasiteli bakliyat eleme ve temizleme tesisi ve 5 ton saat kapasiteli pirinç eleme ve temizleme tesisleri kuruldu. AKY Technology dünyanın farklı noktalarında teknolojileriyle var. Teknoyenilik zamanı sürecek.



AKY IS IN ALGERIA

AKY IS IN ALGERIA

Algeria Pulse Market also opts for AKY Technology brand machiches.

AKY Technology has completed the installation of two facilities in Algeris. 5 ton/hour capacity Pulses Processing Plant and 5 ton/hour capacity Rice Screening System has been installed. AKY Technology is all over the world with its technology. Techno-innovation time will continue.



IRAK'TA AYNI DÖNEMDE 7 TESİS KURULDU



IRAK'TA AYNI DÖNEMDE 7 TESİS KURULDU

AKY Technlogy; Irak'ta Erbil, Zaho, Bağdat, Musul, Kerkük bölgelerinde aynı anda, 7 farklı tesis montajını, bir arada sürdürdü. Tesislerin ortak özelliği, Irak'ta olmalarının yanında yüksek kapasiteli olmaları ve tohum üzerine özellikle de buğday ürününe çalışmalarıdır. Üretim parkurlarına ürün girişi; 10, 15 ve 20 ton/ saattir.

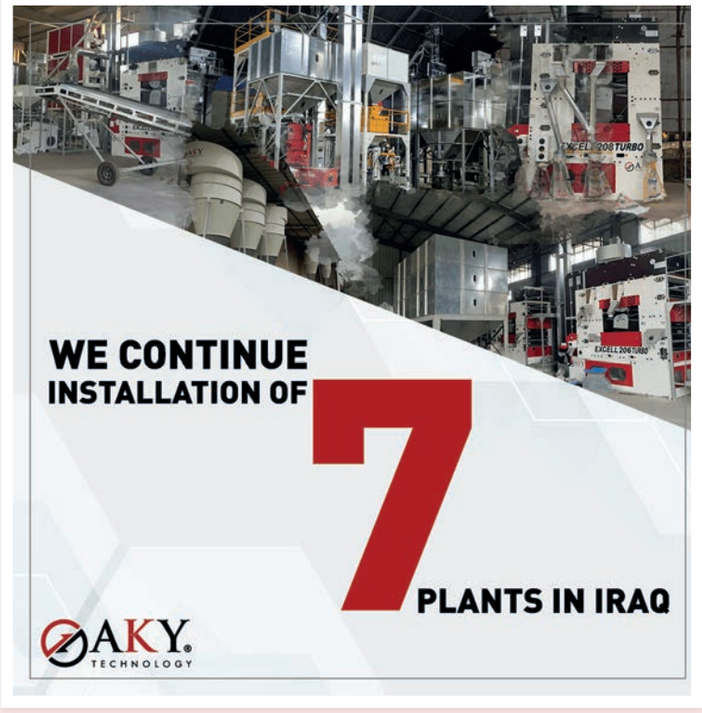
Bu 7 tesisteöntemizleme mantığı ile çalışmakta bu nedenle; vibro- radyal tarar ikilisi, Excell Kapalı Eleme Makinesi ve Triyör buulnmaktadır.

7 PLANT HAS BEEN INSTALLED IN IRAQ IN THE SAME PERIOD

7 PLANT HAS BEEN INSTALLED IN IRAQ IN THE SAME PERIOD

AKY Technology continues the installation of 7 different plant in the Erbil, Zakho, Baghdad, Mosul and Kirkuk regions of Iraq. Besides being located in Iraq, these plants have common features as working on wheat with high capacity. The product inputs are 10,15 and 20 ton/hour.

Due to working with pre-cleaning logic, these 7 facilities contain Air Recycling Aspirator Machine, Excell Fine Screen Cleaner and Indent Cylinder.

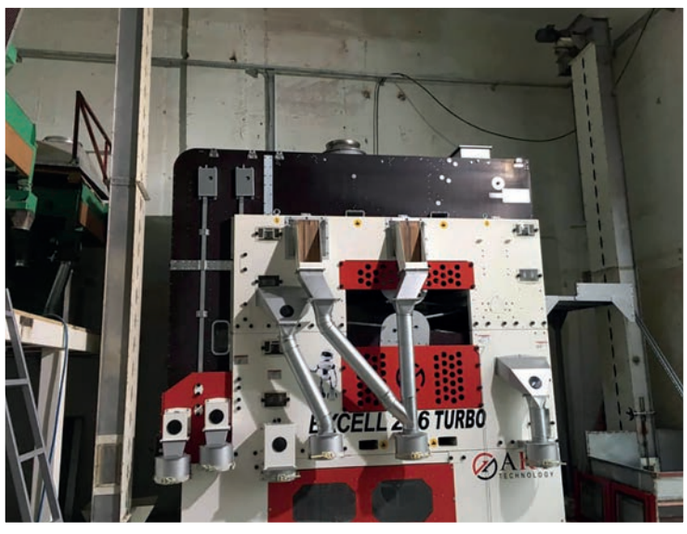


METE TARIM, KONYA

TEKNOLOJİ BAĞIMLISI FİRMA, METE TARIM

TEKNOLOJİ BAĞIMLISI FİRMA, METE TARIM

Mete Ailesi yönetimindeki Mete Tarım, Konya'da tesis yatırımı yapmayı sürdürüyor. AKY Technology Montaj Ekipleri tarafından 2018 yılında kurulumu tamamlanan "Boylama Tesisi'nde mercimek, nohut ve fasulye eleniyor. Bu yatırımın ardından geçtiğimiz günlerde bir kere daha kapasite artırımına giden Kuruluş, Excell 206 Turbo montajını tamamladı. Serkan ve Erkan Mete Beyefendilere AKY Technology ile çalıştıkları için teşekkür ederiz.



TECHNOLOGY ADDICT COMPANY, METE TARIM



TECHNOLOGY ADDICT COMPANY, METE TARIM

Mete Tarım in management of Mete Family continues to make plant investments in Konya. In the Grading Plant completed by AKY Technology in 2018, lentil, chickpea and bean are cleaned. After this investment, the establishment increasing its capacity in recent days, has completed the installation of Excel 206 Turbo. We would like to thank Serkan Mete and Erkan Mete for their cooperation with AKY Technology.

FOTOSORTER MAKİNESİ ÜRDÜN'DE KURULDU



FOTOSORTER MAKİNESİ ÜRDÜN'DE KURULDU

AKY Technology, Ürdün'de 7 kanallı Fotosorter Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi montajını tamamladı.

Fotosorter Renk Ayırma Makinesi plastikten, bakliyat çeşitlerine kadar farklı cinslerde ve büyüklüklerde ürünü kızılötesi ışınları ile (infrared) seçme ve ayırma işlemi yapabilmektedir. Led Ekrandan kontrol sistemi ile amaçlanan; ürüne göre makinenin ayarlamalarını kolayca ve hızlı bir şekilde yapmak ve böylece az zaman ve emek harcayarak makinemizi istediğiniz üründe kullanabilmektir. Ayrıca; mekanik ayarlar ile zaman kaybetmeden tek bir tuş ile istediğimiz her ürün ayarını sağlayabilmektir. Makinede 5400 piksel CCD çözünürlükte kamera özelliği bulunmaktadır.

FOTOSORTER COLOR SORTING MACHINE HAS BEEN INSTALLED IN JORDAN

FOTOSORTER COLOR SORTING MACHINE HAS BEEN INSTALLED IN JORDAN

AKY Technology has completed the installation of Fotosorter B7+Lion Series Color Sorting Machine in Jordan.

Fotosorter Color Sorting Machine can select and sort different product types in different sizes from plastic to pulses by means of infrared rays.

With led screen control system is aimed to make machine adjustments according the product easily and quickly so that you can use our machine in any product you want with little time and effort. In addition to this, it provides one touch control for each product without losing time with mechanical settings. The machine has the camera features of 5400 Pixel - CCD Image Sensor.



MEMİŞOĞLU, MERSİN

TAT BAKLİYAT 2019'DA DA HIZLI



TAT BAKLİYAT 2019'DA DA HIZLI

Mersin'de Memişoğlu Tat Bakliyat'a yedinci Excell Combo 406 kurulumu AKY Technology tarafından gerçekleştirildi.

Memişoğlu Grup şirketlerinden biri olan Tat Bakliyat, Türkiye'nin en büyük bakliyat şirketinden biri olma özelliği taşıyor. 1977 yılından beri gıda sektörüne hizmet veren Kuruluş; bulgur, pirinç ve bakliyat ürünleri ile 82 ülkeye ihracat yapıyor. Kırmızı mercimek, nohut, fasulye, barbunya, börülce, bakla, bezelye, popcorn ve buğday ürün çeşitleriyle tüketici ile buluşan Tat Bakliyat'ın yeni kuşak temsilcisi Veysel Memiş'e tekrar ve tekrar AKY Technology ile çalışmayı seçtiği için teşekkür ederiz.

TAT BAKLIYAT IS MORE FASTER IN 2019

TAT BAKLIYAT IS MORE FASTER IN 2019

AKY Technology has completed the "7th" Excell Combo 406 installation for Memisoglu Tat Bakliyat in Mersin.

Tat Bakliyat, one of the Memisoglu Group companies, has the feature of being one of the leading companies in Turkey Pulse Industry. The establishment serving for food industry since 1997 exports bulgur, rice and pulse products to 82 countries. We would like to thank Veysel Memiş who is the new generation representative of Tat Bakliyat, which meets the consumer with product types as red lentil, chickpea, bean, redish shell bean, black-eyed pea, fava bean, peas, popcorn and wheat, for his cooperation with AKY Technology.



AKBURUN TARIM KAPASİTE ARTIRDI

AKBURUN TARIM KAPASİTE ARTIRDI

3,5 ton saat kapasiteli bakliyat eleme temizleme ve çuvallama makinası kurulumu AKY Technology tarafından tamamlandı. Konya'nın Beyşehir ilçesinde hizmet veren Akburun Tarım'ın değerli yetkilisi Ali Akburun'a, bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.



AKBURUN TARIM INCREASED CAPACITY



AKBURUN TARIM INCREASED CAPACITY

The Installation of 3,5 ton/hour capacity Pulses Cleaning, Screening and Bagging Machines have been completed by AKY Technology. We would like to thank Ali Akburun, valued executive of Akburun Tarım serving in the Beyşehir district of Konya, for preferring AKY Technology in their investment.

HASAN İRİK, MERSİN

HASAN İRİK'TEN DÖRT DÖRTLÜK YATIRIM



HASAN İRİK'TEN DÖRT DÖRTLÜK YATIRIM

AKY Technology, Mersin Hasan İrik'e saatte 7 ton kapasiteli bakliyat eleme tesisi montajını tamamladı. Tam teşekküllü tesis iki kattan oluşuyor. Üst kattaki makine parkuru'nda ortaboy eleme makinesi, taş ayırma makinesi, hafiftane ayırma makinesi, triyör bulunurken alt katta da çuvallama makinesi yer alıyor.

Hasan İrik firmasına bu yatırımında AKY Technology ile çalıştıkları için teşekkür ederiz.

FOOLPROOF INVESTMENT FROM HASAN IRIK

FOOLPROOF INVESTMENT FROM HASAN IRIK

AKY Technology has completed the installation of 7 ton/hour capacity Pulses Screening Plant at Mersin Hasan Irik. The full-fledged plant is a two-storey building. There are Combo Screen Cleaner, Destoner, Gravity Separator, Indent Cylinder on the top floor and Bagging Machine on the ground floor.

We would like to thank Hasan Irık Company for preferring AKY Technology in their investment.



ANKARA-KÖPÜBAŞI ZAHİRECİLİK

ANKARA-KÖPÜBAŞI ZAHİRECİLİK

Ankara'da Köprübaşı Zahirecılık firmasına, tam otomatik ilaçlama makinası ve arpa& buğday eleme makinası ile triyör montajı tamamlandı.

2018 yılında tohum üzerine çalışan tam teşekküllü bir tesis AKY Technology tarafından kurulmuştu. Mevcut tesise, ilaçlama makinesi ile eleme makinesi ilave edilmiştir. Firma yetkilerine AKY Technology ile çalıştıkları için teşekkür ederiz.





ANKARA-KÖPRÜBAŞI ZAHİRECİLİK

We have completed the installation of Full Automatic Liquid Treatment Machine, Screen Cleaner and Indent Cylinder for Köprübasi Zahirecilik Company in Ankara.

A full-fledged plant working on seed was installed by AKY Technology in 2018. Liqued Treatment Machine and Screening Machine has been added to the existing plant. We would like to thank the company executives for their cooperation with AKY Technology.

İSRAİL

İSRAİL'DE TÜRKLER TESİS KURMAYI SÜRDÜRÜYOR



AKY'DEN İSRAİL'E BİR TESİS DAHA

AKY Technology tarafından İsrail'de, saatte 10 ton/saat kapasiteli nohut ve ay çekirdeği eleme ve temizleme tesisinin kurulumu tamamlandı.

İsrail'deki bu kuruluş için 3 proje bir arada yürütülmüştür: İlk olarak mevcut tesisine yeni makineler ekleyerek kapasite artırımına giren Kuruluş, 2 adet taş ayırma makinesi ve ekipmanlarını edinmiştir. İkinci olarak, Kapalı eleme makinesi Excell, taş ayırma makinesi, hafiftane makinesi ve paketleme makinesinden oluşan yeni bir üretim parkuru kurulmuştur. Üçüncü olarak ise, seyyar çalışan eleme ve big- bag dolum grubu verilmiştir.



THE TURKS KEEP INSTALLING PLANT IN ISRAEL

ONE MORE PLANT FROM AKY IN ISRAEL

The installation of 10 ton /hour capacity Chickpeas and Sunflower Seed Processing Plant has been completed in Israel. 3 project were carried out together for this company in Israel. The establishment that has increased its capacity by adding new machines to the existing plant, has also purchased 2 Destoner and their equipments.

Secondly, A new production line consisting of Excell Fine Screen Cleaner, Destoner, Gravity Separator and Packing Machine has been installed and lastly, they have purchased Portable Screen Cleaner and Big-Bag Filling Group.



DEREBUCAK TARIM MÜDÜRLÜĞÜ YATIRIM YAPTI

DEREBUCAK TARIM MÜDÜRLÜĞÜ YATIRIM YAPTI

AKY Technology, Konya Derebucak İlçe Tarım Müdürlüğü'ne, saatte 5 ton saat kapasiteli bakliyat eleme, temizleme, boylama, renk ayırma ve paketleme tesisi montajını tamamladı. Özellikle fasulye ürünü ile meşhur bölge çiftçisine bu yatırımın hayırlı olmasını diliyoruz. AKY Technology'yi tercih eden Kuruluş yetkililerine teşekkür edeirz.



DEREBUCAK AGRICULTURAL DIRECTORATE MADE INVESTMENT



DEREBUCAK AGRICULTURAL DIRECTORATE MADE INVESTMENT

Aky Technology has completed the installation of 5 ton/hour capacity Pulses Cleaning, Screening, Grading, Color Sorting and Packing Plant for Derebucak Agricultural Directorate in Konya. We wish that this investment shall be beneficial for the farmers in this district which is particularly famaous with its beans. We would like to thank this organization for preffering AKY Technology.

SORGUN ZİRAAT ODASI, YOZGAT

SORGUN ZİRAAT ODASI TOHUM ELEME TESİSİ YATIRIMI YAPTI

SORGUN CHAMBER OF AGRICULTURE INVESTED IN SEED AND PULSES PROCESSING PLANT



SORGUN ZİRAAT ODASI TOHUM ELEME TESİSİ YATIRIMI YAPTI

AKY Technology, Yozgat Sorgun'da saatte 10 ton kapasiteli, tohum ve bakliyat eleme ve temizleme tesisi montajını tamamladık. Tam teşekküllü tesiste makineler tam otomatik ve dolayısıyla da ekran kontrollü. Kullanımı ve yönetimi kolay bu tesisin bölge çiftçisine hayırlı olmasını dileriz.



SORGUN CHAMBER OF AGRICULTURE INVESTED IN SEED AND PULSES PROCESSING PLANT

AKY Technology has completed the installation of 10 ton/hour capacity Seed and Pulses Processing Plant in Sorgun, Yozgat. In the full-fledged plant, the machines are full automatic and accordingly have screen control system. We wish that this easy-to-use and -manage facility shall be beneficial for the district farmers.

BURDUR YEM, EXCELL 208 EDİNDİ



BURDUR YEM, EXCELL 208 EDİNDİ

AKY Technology , Burdur Yem San. Tic. A.Ş'de Süper hassas eleme makinası Excell 208 kurulumunu tamamladı. AKY Technology ile çalışan firma yetkilisi Ramazan Çakır'a teşekkür ederiz.

We have completed the installation of the super-fine screen cleaner at Burdur Yem San. Tic. A.Ş.

BURDUR YEM HAS GOT EXCELL 208

BURDUR YEM HAS GOT EXCELL 208

AKY Technology has completed the installation of the Super-Fine Screen Cleaner at Burdur Yem San. Tic. Aş.

We would like to thank the company executive Ramazan Çakır for his cooperation with AKY Technology.



ÇEVREPET, AFYON

ÇEVREPET AKY TEKNOLOJİSİNİ TERCİH ETTİ

ÇEVREPET AKY TEKNOLOJİSİNİ TERCİH ETTİ

AKY Technology, Afyon'da bulunan Çevrepet A.Ş'de 3 Tekneli Boylama Makinası kurulumunu tamamladı.

Türkiye ve Avrupa'nın en büyük entegre compound plastik fabrikası Çevrepet; 2005 yılında Afyonkarahisar'ın Sinanpaşa ilçesinde 60.000 metrekaresi kapalı, toplam 110.000 metrekare alan üzerinde 18.000 ton kapasite ile üretimine başlamıştır. Üretim kapasitesini kademeli olarak yaptığı yatırımlar ile artıran Kuruluş; 2018 yılında 120.000 ton kapasite ile çalışmıştır. Firma yetkililerine AKY Technology ile çalıştıkları için teşekkür ederiz.



ÇEVREPET OPTED FOR AKT TECHNOLOGY



ÇEVREPET OPTED FOR AKT TECHNOLOGY

AKY Technology has completed the installation of 3 Deck Grading Machine at Çevrepet A.Ş in Afyon.

Çevrepet which is the largest integrated compund plastics facility in all over Turkey and Europe, has started the production, in the Sinanpasa district of Afyonkarahisar; in 2005 on a space of 60.000 square meter covered, 110.000 square meter total area with an initial annual production capacity of 18.000 tons. The company that increased its capacity thanks to gradual investments reached the total annual production capacity of 120.000 tons as of 2018. We would like to thank the company executives for their cooperation with AKY Technology.

SUDAN'DA TAM TEŞEKKÜLLÜ BAKLİYAT ELEME TESİSİ KURULDU



SUDAN'DA TAM TEŞEKKÜLLÜ BAKLİYAT ELEME TESİSİ KURULDU

Aky Technology Sudan'da 5 Ton/ Saat kapasiteli susam ve nohut eleme tesisi kurdu.

Ön temizleme grubu, hassas temizleme grubu, taş ayırma grubu, hafiftane ayırma grubu dışında bu tesise özel olarak hafiftane makinesi ardından bir taş makinesi konuldu. Böylece susamın temizlik oranı artmış oldu. Üretim parkurunun son aşamasında ise paketleme makinesi bulunuyor.

A FULL-FLEDGED PULSE PROCESSING PLANT HAS BEEN INSTALLED IN SUDAN

A FULL-FLEDGED PULSE PROCESSING PLANT HAS BEEN INSTALLED IN SUDAN

AKY Technology has installed 5 ton/hour capacity Sesame and Chickpeas Cleaning Plant in Sudan.

In additon to Pre-Cleaning, Fine Screen Cleaner, Destoner and Gravity Separator, a Gravity separator and Destoner have specially been installed in the plant. By this way, the cleaning rate of sesame has increased. There is a Packing Machine at the final stage of production line.



UKRAYNA

AKY TECHNOLOGY UKRAYNA'YI TEKNOLOJİSİYLE FETHETTİ

AKY TECHNOLOGY UKRAYNA'YI TEKNOLOJİSİYLE FETHETTİ

Aky Technology tarafından, Ukrayna'da soya fasulyesi, ay çekirdeği, buğday, arpa, kırmızı mercimek, nohut eleme tesisi montajı tamamlandı. Ukrayna bakliyat piyasasına hayırlı olmasını diliyoruz.

AKY Technology have completed the installation of soybean, sunflower seeds, wheat, lentil and chickpea cleaning and screening plant in Ukreina!



AKY TECHNOLOGY CONQUERED UKRAINE WITH ITS TECHNOLOGY



AKY TECHNOLOGY CONQUERED UKRAINE WITH ITS TECHNOLOGY

The installation of Soybean, Sunflower seeds, Wheat, Lentil and Chickpea Cleaning and Screening Plant in Ukraine has been completed by AKY Technology. We wish that this investment shall be beneficial for Ukraine Pulse Market.

Emeginiz Koruma Altında



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

TERCİH PATENT

444 58 20
www.tercihpatent.com

PLN

PLN Boya ve Kimyevi Maddeler
Paz. İnş. San. Tic. Ltd. Şti



Boyada Kalite DYO, Hizmette Kalite PLN



PROTECTIVE BOYALAR

SANAYİ BOYALARI

YÜZEY İŞLEM TEKNOLOJİLERİ

TOZ BOYA



DYO SANAYİ GRUBU BÖLGE DİSTRİBÜTÖRÜ

Yeşiloba Yeni Sanayi Sitesi 32. Blok No: 28 Seyhan / ADANA
Tel: +90 322 429 46 00 Fax: +90 322 428 51 59 E-posta: info@plnboya.com
www.plnboya.com

ÇEREZSA NUTS

KABUKLU CEVİZ



KELEBEK CEVİZ



NATUREL CEVİZ



BADEM İÇİ



HANIM TIRNAĞI



BAL KABAK ÇEKİRDEĞİ



NOHUT



SARI BEZELYE



MAŞ FASULYESİ



Gatem Kuruyemiş ve Şekerciler Sitesi 11. Blok No: 27
Şehitkamil / Gaziantep / TÜRKİYE (Fabrika)
Tel. No: +90 532 417 97 84
www.cerezsanuts.com

ÇEREZSA NUTS



MYSiLO®

MYSiLO TAHIL DEPOLAMA SİSTEMLERİ SAN VE TİC. A.Ş.
Erenler OSB Mah. Recep Tayyip Erdoğan Blv. No:30 AKSARAY
info@mysilo.com I www.mysilo.com I +90 382 266 2245

MAX PORTER®