

LA RÉCOLTE DUMONDE

İki Aylık Sektörel Dergi Sayı: 25 MAYIS - HAZİRAN 2022
Issue: 25 MAY - JUNE 2022

— DÜNYANIN REKOLTESİ —



BUGDAY
WHEAT



Makine üreticileri verimlilik ve ölçeklenebilirlik için

AKILLI

makineler tasarlıyor.

EcoStruxure™ Makineler,
operasyonları birbirine bağlar ve
kontrol eder.

- Her tür ortama kolaylıkla entegre olur.
- Dahili IIoT protokolleri ve şifreleme ile siber güvenliği iyileştirin.
- Doğrudan bulut bağlanabilirliği ve dijital servislerle verimliliği artırın.



Modicon™ M262



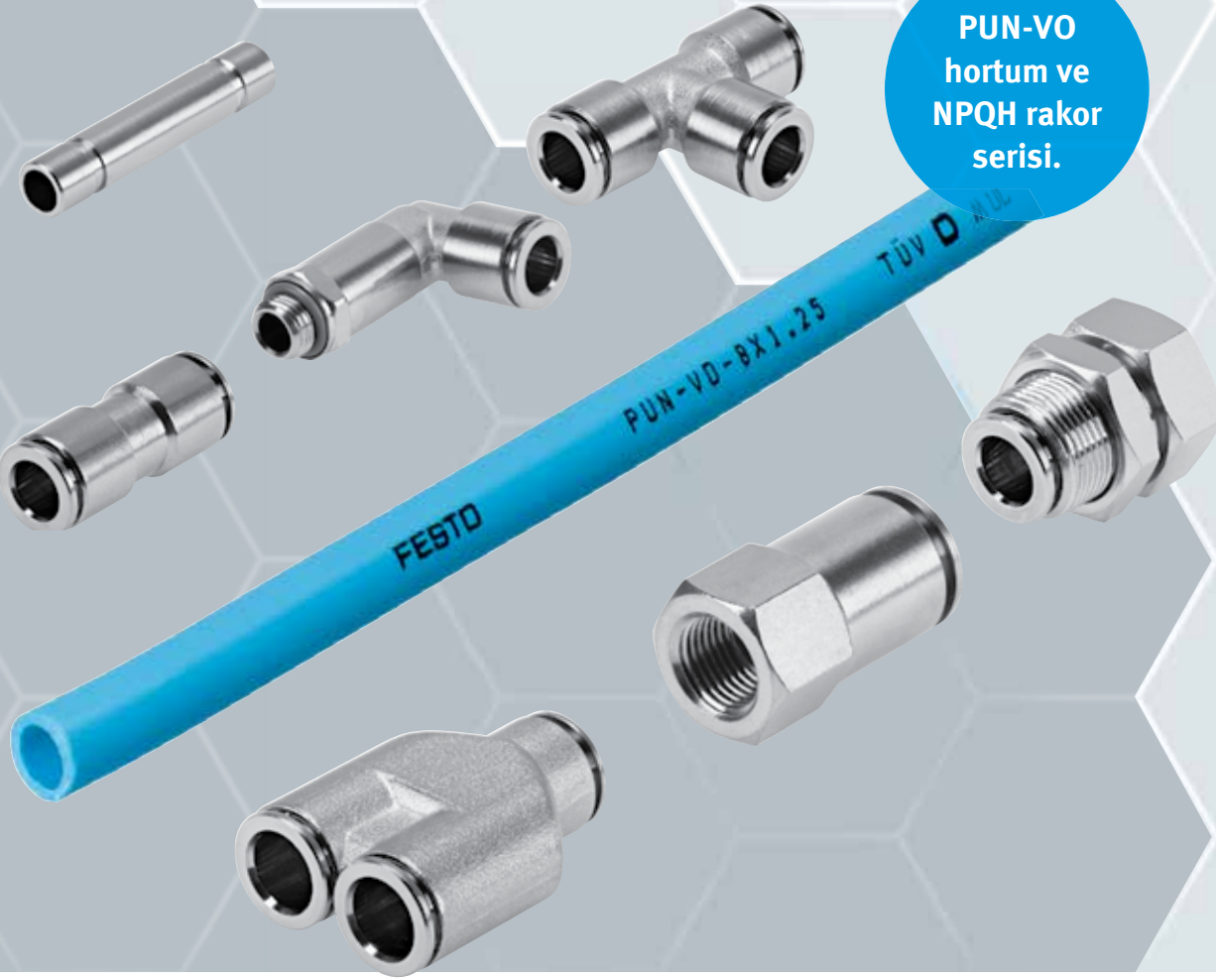
EcoStruxure™
Machine Advisor

se.com/tr

Sağlam ve güvenli.

FESTO

PUN-VO
hortum ve
NPQH rakor
serisi.



**Riskli ortamda çalışan makinalar üretiyorsunuz.
Güvenli bağlantı elemanlarına ihtiyacınız var.
Festo'dan "güvenilir ürünler standart".**

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

Alev geciktirici tasarım sayesinde yüksek güvenlik seviyesi

Yangın riski bulunan alanlar için en iyi kombinasyon. PUN-VO hortum serisi ve hızlı geçme rakor serisi NPQH, sistemlerinizin her zaman optimum düzeyde sorunsuz çalışması için oluşturulmuştur. Ayrıca Festo hızlı geçme rakorları hızlı montaj sağlar.



444 1 378
www.festo.com.tr

ALTERNATİF

MOTOR SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
www.alternatifmotor.com.tr



Sura
VIBRO MOTOR - REDÜKTÖR

miksan MOTOR

ESTA
Oscillation

Kem-P
Vibration Motors

GAMAK

YILMAZ
REDÜKTÖR

ELK
MOTOR

Volt elektrik motorları

TEE

WAT

Authorized value provider
ABB

EMTAS

OMEGA
MOTOR

Adres: Fevzi Çakmak Mh. Büsan Özel Org. San. Böl. Kosgeb Cd. No:58 Karatay - KONYA
Tel: 0 332 345 39 05-06-07 Faks: 0 332.345 38 64
E-Mail: info@alternatifmotor.com.tr

**Filling Machines With
Servo Motors**

**Servolu Dolum
Makinaları**



**Robotic Capping Machines
With Caps Feeding Elevator**

**Kapak Besleme ile Robot
Kapak Kapatma Makinaları**



**Labeling Machines With Single
- Double Labeling Module**

**Tek- Çift Modüllü Etiketleme
Makinaları**



ARSANMAK MAKİNA İMALAT SANAYİ VE DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.



+90 216 313 28 71



info@arsanmak.com



www.arsanmak.com



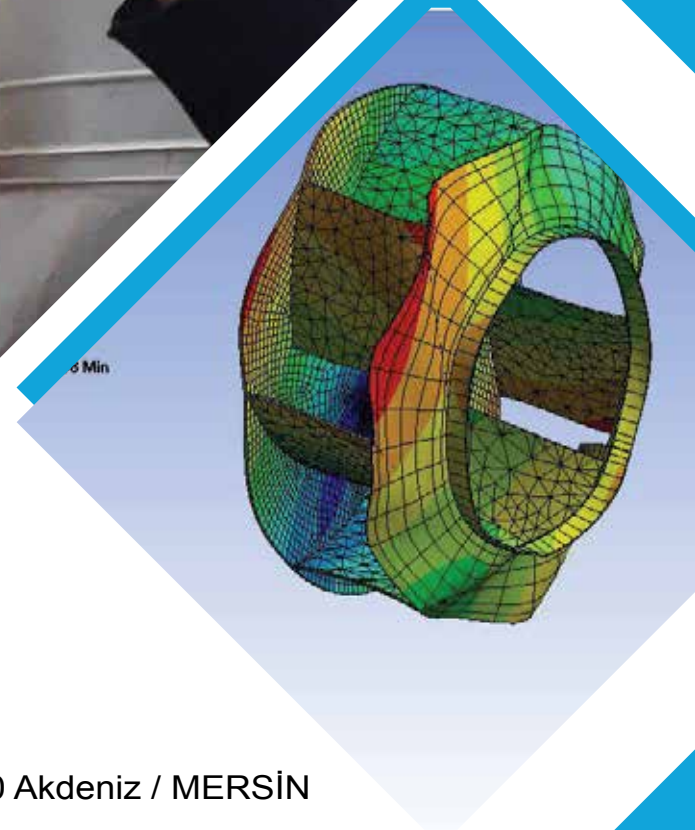
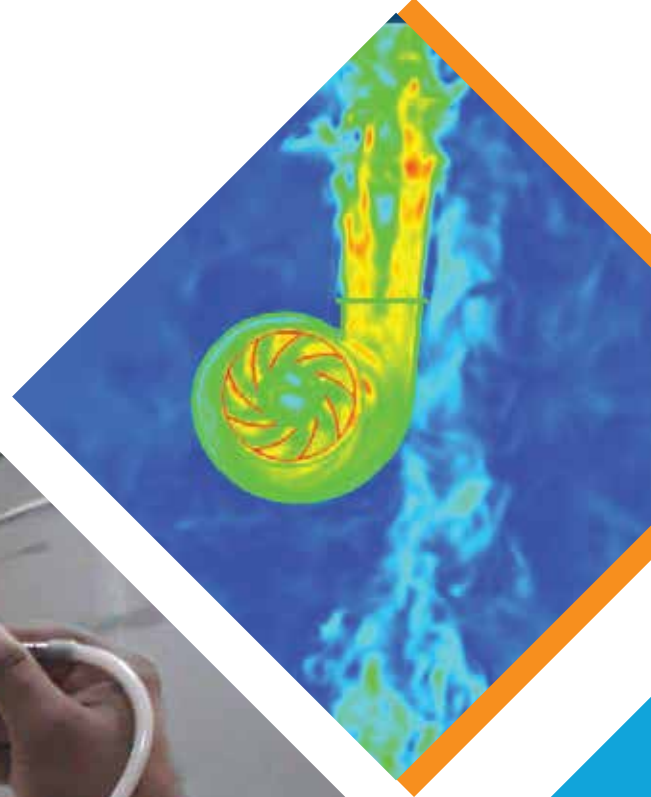
Meclis Mah. Teraziler Cad. Perpim Sanayi Sitesi B Blok No: 33 - 46 Sancaktepe / İstanbul / TURKEY

**SEMİH
HACIM**



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

HAVAYA DEĞER KATIYORUZ



☎ 0533 451 33 27

📍 Çay mahallesi Abdi İpekçi Caddesi No:90 Akdeniz / MERSİN

www.unmer.com.tr



KESKİN MAKİNE

KESKİN TEKNOLOJİ MAKİNALARI PLC PAKETLEME
GIDA İTHALAT VE İHRACAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Draje Kaplama
Dragee Coating
Pans
Дражировочный
барабаны



Çikolata Kaplama
Chocolate Enrobing
Machine
Глазиривочная
машина



Elektrikli Lokum Kazanı
Electrical Cooking Vat
Электрический бойлер
рахат-лукум



Rulman-Kayıř-Zincir Kasnak-Keçe

(0322) 428 91 81 info@adsrulman.com www.adsrulman.com

Yesiloba Mah. 46029 Sk. Yeni Metal Sanayi Sitesi No:22/A Seyhan/ADANA

DORMER PRAMET



AKYÜZ KESİCİ TAKIM

Sadece Metalleri Değil
Yarınları da Şekillendiriyor



Adres: Yeşiloba Mah. Metal San. Sit. 46023 Sk. 7 Nolu Çarşı No: 67 Seyhan / ADANA
Tel: 0322 428 38 97 Cep: 0535 393 52 55 Fax: 0322 428 38 96
E-posta: akyuzkesicitakim.0101@gmail.com

Merhaba Sevgili Okurlar,

İnsanlık tarih sahnesine çıktığı günden bugüne, uzun bir yol kat etti. Bugünümüze şekil veren maddesel, anlamsal ve ruhsal her şey, on bin yıllar içerisinde yavaşça şekillendi. Geriye dönüp baktığımızda, "Bu insanlık tarihi için milattır" denilecek gelişmeler yaşandı. Bu olaylardan biri "buğdayın evcilleştirilmesi" "Buğdayı evcilleştiren insan değil, insanı evcilleştiren buğday" varsayımını ileri sürece kadar ileri giden ve onun önemine vurgu yapan düşünürler dahi oldu. Çünkü medeniyeti inşa eden basamaklardan biri yerleşik hayata geçmekti ve bu da tarımın keşfiyle oldu. Avcılık ve toplayıcılık ile değil; tarım ve evcil hayvanlarla karnını doyuran insanlık, gruplar halinde su kenarlarına, bereketli topraklara yerleştiler.

Bakımı kolay, doğa şartlarına adapte olan ve verimi yüksek buğday, insanları besledi. Onu önce tohum halinde sonra una çevirerek ekmek ve hatta bir tür biraya dönüştürerek tüketti insanlık. Bu mucize bitki; bugün evirildiğimiz halimizde dahi çok kıymetli. Çeşit çeşit türü geliştirildi; çeşit çeşit gıdaya dönüştü.

Buğday, dünya gıda ticaretinde de önemli bir aktör. Tohum hali de katma değerli ürüne dönüştürülmüş hali de çok kıymetli ve milyonları doyuruyor ve iyi kazandırıyor.

25. Sayımızda "buğday" ı işlemeye karar verdik. Buğdayın köklerine ineceğiz. Bu noktada vurgulamak istediğimiz nokta ise şu: Türkiye'nin önemli değerlerinden olan ve okuduğu Sümer Tabletleriyle, Sümer'in muhteşem dünyasını anlamamızı sağlayan, Değerli Muazzez İlmiye Çığ ile röportaj yapma şansını yakaladık. "Sümerlerde tarım ve buğday" üzerine söyledik.

Yazıyı bularak medeniyete önemli bir katkı sağlayan uygarlık Sümer'e çokça yer verdiğimiz 25. Sayımızı sizlere sunuyoruz.

Keyifli okumalar.

Dear Valued Readers,

Humanity has come a long way since its debut on the stage of history. Everything material, semantic, and spiritual that characterizes our present has evolved slowly over the course of ten thousand years. If we look back, we can see developments that can be called "They are milestones in the history of mankind". One of these events is the "domestication of wheat."

There have even been thinkers who have gone so far as to hypothesize that "It was not man who domesticated wheat, but wheat that domesticated man," and to emphasize its importance. Because one of the steps that led to civilization was the transition from nomadic to a sedentary lifestyle, and this happened with the discovery of agriculture. The earliest humans, who did not feed themselves by hunting and gathering but by farming and domestic animals, settled in groups near bodies of water and fertile land.

Wheat, that is easy to cultivate, adaptable to natural conditions, and high yielding, fed people. Human beings consumed it first in the form of seeds and then in the form of flour; making it into bread and even a kind of beer. This miracle plant is also very valuable in the state in which we have it today. A wide range of varieties have been developed, which are processed into a variety of foods.

Wheat is also a major player in the global food trade. Both its seed form and its conversion into a value-added product are very valuable, and they feed millions and earn well.

We have decided to focus on "wheat" in our 25th issue. We will get to the bottom of the roots of wheat. What we would like to highlight at this point is this: We had the opportunity to interview the dear Mrs. Muazzez İlmiye Çığ, who is one of the most important values of Turkey and brings us closer to the great world of Sumer with the Sumerian tablets she read. We talked about "Agriculture and wheat among Sumerians".

We present to you our 25th issue where you will learn a lot about the Sumerians, the civilization that made a significant contribution to civilization by the invention of cuneiform writing.

Enjoy reading.



Gökmen Akyürek

Genel Yayın Yönetmeni / Executive Editor

I N D E X

İ Ç İ N D E K İ L E R

Haberler - News

- 12** Astronot Yiyeceği Aksaray'da Yetiştiriyor
Astronaut's Nourishment Grows In Aksaray
- 13** Makarnalık Buğday Nerede Yetiştirir?
Where Does The Most Durum Wheat Grow?
- 14** Rus Buğdayı 2022'de Adından Söz Ettirecek
Russia's Wheat To Be On Uptrend In 2022
- 17** TMO'dan Karar Çıktı "TMO Ocak Ayında 1 Milyon 220 Bin Ton Hububat Aralık Ayı Fiyatlarıyla Satacaktır"
TGB Announces "They Will Sell 1 Million 220 Thousand Tons Of Cereals With December Prices In January"
- 18** AHBİB Başkanı Veysel Memiş Oldu
The New Chairman Of AHBİB Veysel Memiş
- 20** 10 Şubat Dünya Bakliyat Günü'nde FAO, "Gençleri Ve Bakliyatı" Konuştu
The FAO's Theme On World Pulses Day "Yoth And Pulses"
- 22** Sözlük
Glossary

Fuar - Fair

- 34** 3.Ceviz Yetiştiriciliği, Teknolojileri Ve Pazarlama Fuarı Düzenlendi
The 3. Edition Of Walnut Farming, Technologies And Marketing Fair
- 35** Polonya Agrotech 2022 Düzenlendi
Poland Agrotech Held In 2022
- 36** 15. Uluslararası Azerbaycan Tarım Fuarı Düzenlendi
15 Th International Azerbaijan Agriculture Fair Was Held
- 37** İspanya ISF, 16-18 Mayıs 2022 Tarihlerinde Düzenlendi
ISF, Spain Held From May 16 To 18, 2022
- 38** TÜKSİAD 2022 Yılı Genel Kurulu Düzenlendi
TUSKIAD 2022 Assembly Meeting Held
- 40** INC Dubai 2022'de Düzenlendi
INC Dubai Held In 2022
- 41** GPC Dubai Fuarında Yerimizi Aldık
We Took Place At GPC Dubai Fair
- 42** Africa Food Manufacturing Düzenlendi
Africa Food Manufacturing Held

İlginç Değil Mi? - It Is Interesting, Is Not It?

- 44** Urfa'da Bir Karahantepe
A "Karahantepe In Urfa"

Kısa Kısa - Short News

- 24** Tarım Bakanlığından Ayçiçek Yağı Basın Açıklaması
The First Statement About Sunflower Oil Stocks Came From The Ministry
- 25** Bakan Kirişçi, "5 Milyar 586 Milyon Liralık Destekleme Ödemesi Bugün Üreticilerimizin Hesaplarına Aktarılacak"
Minister Kirisci; "5 Billion 586 TL Support Payment Will Be Transferred To Our Manufacturers Accounts Today"
- 26** Tarım Ve Orman Bakanlığı'nda Görev Değişimi
Changes Of Duty In The Ministry Of Agriculture And Forestry
- 27** Buğday Çimi Nedir? Faydaları Nelerdir?
What Is Wheatgrass? What Are Its Benefits?

- 28** Tarifler
Recipes

Araştırma - Research

- 46** Buğday Nasıl Üretilir?
How Is Wheat Produced?
- 56** Ala'nın Sağlığa Olan Faydaları İle İlgili Araştırmalar Devam Ediyor
The Health Benefits Of Ala Stil Being Researched

Kapak Konusu - Cover Topic

- 61** İnsan Mı Buğdayı Ehlileştirdi, Buğday Mı İnsanı Ehlileştirdi?
Has Man Domesticated Wheat Or Has Wheat Domesticated Man?
- 62** Sümerler Kimdir?
Who Were The Ancient Sumerians?
- 68** Dünya Buğday Üretiminde Gelişiminde Türkiye Ve Diğer Ülkeler Hakkında
Turkey And Some Other Countries In The Development Of World Wheat Production
- 70** Dünya Buğday Üretiminde Rol Oynayan Ülkeler Var
There Are Countries Playing A Role In World Wheat Production
- 74** Buğdaydan En Çok Ekmek Olur
Wheat Is Most Used In Bread
- 78** Makarna
Macaroni

Ziyaret - Visit

- 80** **Antalya'da Bir Eleme Merkezi"**
A "Screening Centre" In Antalya

Röportaj - Interview

- 81** **Metrosan Tarım Ve Gıda, Ceviz İşleme Tesisi İle Mersin'de Parlıyor**
Metrosan Tarım And Gıda Shines In Mersin With Is Walnut Processing Plant
- 82** **TÜKSIAD Yeni Yönetim Kurulu Başkanı "Murat Yıldırım" Oldu**
"Murat Yıldırım" Elected New Chairman Of TUKSIAD Board Of Directors
- 84** **Altay, "Kabak Çekirdeği İhraç Ediyoruz"**
Altay, " We Export Pumpkin Seeds"
- 90** **Çevreye Duyarlı Adanus Plastik, Tarımsal Örtüler Üretiyor**
Environment-Friandly Adanus Plastic Manufactures
- 94** **Khoshala, "2005'ten Beri Bakla Kırmaya Başladık"**
Khoshala, "We Started Selitting Board Beans Since 2005"
- 96** **Sarıaltın, Her Ceviz, Çağlayancerit Cevizi Değildir!"**
Sarıaltın, "Not Every Walnut Is Caglayancerit Walnut!"
- 98** **Çığ, "Medeniyet Sümerler İle Başladı"**
Çığ, "History Of Civilization Begins At Sumer"
- 104** **Kobaner, "Mezopotamya Anlatmakla Bitmez Serüvenler Barındırıyor"**
Kobaner, " Mesopotamia Has Been Home To Countless Adventures"

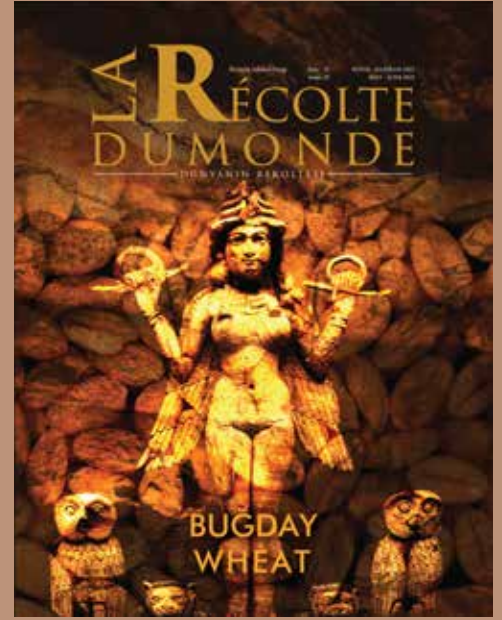
- 110** **Bunları Biliyor Muydunuz?**
Did You Know These?

- 112** **Geçmiş Yolculuk**
Time Travel IntoThe Past

- 114** **AKY Technology Haberleri**
AKY Technology News

- 124** **Teknolojik Yatırımlar**
Technological Investments

Reklam ve Abonelik / Advertisement and Subscription
0 (324) 502 00 60-61



Yayın Türü
Yaygın Süreli

İmtiyaz Sahibi
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 ve
Kapak Tasarım
Ezgi ÖNER

Editör
Özlem KAPLAN

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

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

E-mail: info@rekoltedunyasi.com

www.rekoltedunyasi.com

Basım Yeri
BAŞAK MATBAACILIK TANITIM
HİZMETLERİ İTH.İHR.A.Ş.
Çınar Mah. Çankırı Bulvarı No:108
Akyurt / ANKARA
Tel: (0312) 397 16 17 • Fax: (0312) 397 03 07

ASTRONOT YİYECEĞİ AKSARAY'DA YETİŞİYOR

“

Astronot yiyeceği olarak bilinen ve ana vatanı Güney Amerika olan Kinoa, Aksaray'da ekilerek Avrupa'ya ihraç ediliyor. Kinoa yetiştiren çiftçi Tuncer Soyal kinoayı, arpa ve buğday tarlalarına alternatif ürün olarak ekti. 150 dönüm tarlada kinoa yetiştiren ve rekoltesinden memnun olan Soyal; Almanya, Hollanda, Belçika ve Fransa gibi ülkelere dış satım gerçekleştirdi.

”



ASTRONAUTS' NOURISHMENT GROWS IN AKSARAY

“

Known as Astronauts' nourishment and originated in the South America, Quinoa is cultivated in Aksaray province of Turkey. Farmer Tuncer Soyal, who grows quinoa, planted it as an alternative product in barley and wheat fields. Growing quinoa on a 150-acre land and satisfied with its yield, Soyal has exported it to the countries such as Germany, the Netherlands, Belgium and French.

”

Protein değeri yüksek olan bitki kinoa, Avrupa'da sağlıklı beslenme alışkanlığının bir parçası olarak görülüyor. 2015 yılından beri ülkemizde de daha yaygın olarak, çiftçiler tarafından ekilerek ticaretinin yapılmasına başlandı. Çiftçi Tuncer Soyal, Aksaray'da bulunan tarlasında kinoa ekti ve bugün Aksaray'da bulunan 150 dönümlük arazisinden hasat ettiği kinoayı Almanya, Hollanda, Belçika ve Fransa'ya satıyor.

31.01.2022 tarihinde, AA Muhabirine yaptığı açıklamada; “Ülkeme kesin dönüş yaptıktan sonra burada da kinoa ekmeye karar verdim. 3 yıl deneme ekimleri yaptım. Yüksek verim alınca kendi tarlalarımaya ekmeye karar verdim.

Bitki kıraç topraklarda da yetişebiliyor. Dönümünden 150-200 kilograma yakın verim elde ettim. Rekolteden memnun kaldım. Kinoa, Anadolu'muzda kıraç topraklarda yetişiyor. Sulak bir bölge olursa iki katına kadar verim almak mümkün. Geliri çok iyi, çiftçi arkadaşlarıma tavsiye ederim. Arpa ve buğday eken çiftçilerimiz alternatif bir ürün olarak gönül rahatlığıyla kinoayı ekebilir. Üretim maliyeti buğdayla eşdeğer. Masrafı ve bakımı da aynı. Az emek istiyor, üstelik kazancı daha yüksek. Kinoayı genellikle yurt dışına satıyorum.

Ne yazık ki; yakın çevremizde işleme merkezimiz yok. O yüzden ürünlerimi ihraç ediyorum. Almanya, Hollanda, Belçika ve Fransa gibi Avrupa ülkelerinden talepler var. Kinoayı yurt içi ve yurt dışına kilogramı 17 liradan satıyorum. Kinoanın zengin besin değerinden dolayı Avrupa ülkelerinden yoğun talep var. Ancak, üretimin azlığından dolayı talep karşılanamıyor. Avrupa'daki işletmelerle sözleşme imzaladık ve bu yıl daha fazla bir alana ekim yapacağız.” dedi.



The plant quinoa that is high in protein is considered as a part of healthy nutritional habit in Europe. Since 2015, it has also been popular in our country as an agriproduct and started to be exported. Farmer Tuncer Soyal planted quinoa in his farm located in Aksaray and today, he sells the quinoa he harvested from his 150-acre land to Germany, the Netherlands, Belgium and France.

In his statement to AA Correspondent on 31.01.2022, he said, “After I got back to my country, I decided to grow quinoa here as well. I did trial planting for 3 years. After getting high efficiency, I decided to plant it in my own farm.

The plant can also grow in barren soils. I have yielded close to 150-200 kilograms per acre. I was satisfied with this yield. Quinoa grows in barren soils in our Anatolia. If it is planted in a wet region, it is possible to get twice the yield. The income is very good, I recommend it to my farmer friends. Our farmers who plant barley and wheat can plant quinoa as an alternative product with peace in mind. Its production cost is equivalent to wheat. It is the same for cost and maintenance. Although it requires less labor, its earnings ratio is higher. I usually sell quinoa abroad.

Unfortunately, we do not have a processing center in our immediate environment. That's why I export my products. There are demands from European countries such as Germany, the Netherlands, Belgium and France. I sell quinoa in domestic and international markets for 17 TL per kilogram. Due to its rich nutritional value, quinoa is in high demand in European countries. However, the demand cannot be met due to the scarcity of production. We have signed contracts with businesses in Europe and we will be planting more this year.

MAKARNALIK BUĞDAY NEREDE YETİŞİR?

Makarnalık buğdayın temel kullanım şekli, makarna çeşitleridir. Makarna deyince akla gelen ilk ülke İtalya'dır. Ülkemizde de makarna sevilir ve yaygın olarak üretilir. Bu buğday çeşidi en yaygın olarak, makarna üretiminde kullanılmak üzere Avrupa ve Kuzey Afrika ülkelerinde yetiştirilmektedir.

Yurdumuzda öncelikle Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu ve Marmara Bölgelerinde, kaliteli makarnalık buğday üretimi için uygun bir iklim ve çevre koşullarına sahiptir.

Dünya makarnalık buğday üretiminin %50'sinden fazlası İtalya, Rusya, ABD, Brezilya ve Türkiye'dir.

Kaliteli Durum Buğdayında Protein Oranı Önemlidir

Makarnalık buğdayın yani durum buğdayının içerdiği protein oranı, pişirme kalitesi ve besin değeri açısından önemlidir. Makarna Sanayicileri; protein miktarı yüksek, protein kalitesi iyi, renk bakımından yeterli ve pişme kalitesi uygun çeşitler tercih etmektedir.



WHERE DOES THE MOST DURUM WHEAT GROW?

Durum wheat is mainly used in pasta production. When you think of pasta, the first country that comes to mind is Italy. Pasta is also popular in our country and commonly consumed. This wheat species is widely grown in Europe and South Africa to be used in pasta production.

In our country, primarily Southeast Anatolia, Central Anatolia and Marmara Regions have suitable climatic and environmental conditions to produce high-quality durum wheat.

More than 50% of world durum wheat is produced in Italy, Russia, USA, Brazil and Turkey.

Protein Content is Important in Quality Durum Wheat

The protein content of durum wheat is very important in terms of cooking quality and nutritional value. Pasta Industrialists prefer varieties with high protein content, suitable cooking quality and sufficient in colour.

The Wheat Used in Pasta Production Called "Durum Wheat"

A quality durum wheat has a very hard **endosperm*** structure. Therefore, semolina productivity is high when compared to other species. Protein content and quality, pigment content, kernel size, and endosperm **vitreousness**** were measured as the major quality parameters.

Durum wheat has high yellow pigment content. Granulation is homogeneous. Activities of lipoxygenase, one of the oxidative enzymes that caused colour bleaching, are at a low rate in durum wheat than the other species. These features are decisive in durum wheat and considered as criteria in production of pasta.



Makarnalık Buğdaya "Durum Buğdayı" da Denir

Kaliteli bir durum buğdayı, çok sert bir **endosperm*** yapısına sahiptir. Bu nedenle irmik verimlilikleri diğer türler ile kıyaslandığında yüksektir. Ayrıca tane **camsılık**** oranları ve irmik parlaklık değerleri de fazladır.

Durum buğdayı; yüksek sarı renkli pigmentlere sahiptir. Tane dağılımları homojendir. Renk ağarmasına neden olan oksidatif enzimlerden liposijenaz enzimleri diğer türlere nazaran daha düşük orandadır. Bu özellikler makarnalık buğdayda belirleyicidir ve makarna üretiminde kriterlerdir.



***Endosperm** ya da *besidoku* çoğu çiçekli bitkinin tohumlarında bulunan bir besin dokusudur. ... Tahıl bitkilerinin endosperm'i insanlar için önemli bir nişasta kaynağıdır. Buğday endosperm'i ekmek yapımı için kullanılan un'un temelidir. Tam buğday ekmeğinde kepek (buğday'ın kabuğu) de bulunur. (Kaynak: vikipedi)

****Camsılık:** Hububatta züccaciyat yani camsılık, protein oranının ölçüsü olduğundan kalite faktörü olarak kabul edilir. Makarnalık buğdaylardaki camsılık ürünün protein oranını, ekmeklik buğdaylardaki camsılık ise unun özünün ve ekmeklik veriminin bir göstergesidir. (Kaynak: tarimkutuphanesi.com)

***Endosperm** is the tissue within the seed of a flowering plant that surrounds and nourishes the developing embryo. The endosperm of cereal plants is an important source of starch for humans. Wheat endosperm is the basis of flour used for bread making. Whole wheat bread also contains the bran (the husk of the wheat). (Source: wikipedia).

****Vitreousness:** Vitreousness in cereals, is considered a quality factor since it is a measure of protein content. The vitreousness in durum wheat is an indicator of the protein content of the product, and the vitreousness in bread wheat is an indicator of flour core and bread yield. (Source: tarimkutuphanesi.com)

RUS BUĞDAYI 2022'DE ADINDAN SÖZ ETTİRECEK

“

Dünyanın önemli buğday üreticisi ve ithalatçısı ülkelerinin başında Çin, Hindistan ve Rusya gelmektedir. Buğday pazarına hakim olan Çin'in ardından ikinci sırada Hindistan gelmektedir. Hindistan ülkesinde ortalama 98 milyon ton buğday üretimi yapılmaktadır. Hindistan'da pirinçten sonra en önemli gıda buğdaydır. Rusya ise, 85 milyon ton ile dünyada en çok buğday üreten ülkeler arasında üçüncü sırada yer almaktadır.

Dünya Gazetesi'nden Evrim Küçük'ün 4 Ocak 2022 tarihinde hazırladığı habere göre; Türkiye'nin buğday ithal ettiği öncelikli coğrafyalardan olan "Karadeniz bölgesi" buğdayın fiyatı 2022 yılında yükselebilir. Buna gerekçe olarak ise; Rusya'nın buğday ihracatını sınırlaması ve AB, Avustralya gibi ülkelerde yaşanan yüksek proteinli buğday üretimindeki azalma gösteriliyor.

”



Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı'nın en son araştırmasında belirttiği tahminlere göre; Rusya'nın 2021-22 yılında, Temmuz-Haziran döneminde, buğday üretiminin 75.5 milyon ton olacağı öngörülmüştür. Bununla birlikte ihracatın ise 36 milyon ton olmasını bekliyor. Bu da ülkenin üretiminde yüzde 12, sınır ötesi satışlarında ise yüzde 6 gerileme anlamına geliyor. Üretimin gerilemesi Karadeniz buğdayı fiyatını yukarıya itebilir.

2021-22 yılında arazi koşullarını ve mahsulün durumunu etkileyen nemli koşullar; Karadeniz'in buğday ticaretindeki başlıca rakibi olan AB'deki buğday mahsullerinde bu yılki pazar trendinin şekillenmesinde önemli bir rol oynadı.

Batı Avrupa'da hasattan önceki yağışlı ve soğuk hava, hasatta gecikmelere ve buğday kalitesinde düşüşe yol açtı. Bir diğer büyük üretici Avustralya'da da La Nina etkisiyle artan yağışlar, buğday kuşağında kaliteyi önemli ölçüde azalttı ve piyasa katılımcılarına göre öğütebilir ürün oranını 2020-21 sezonundaki yüzde 65-70'ten 2021-22'de yaklaşık yüzde 35-45'e inecek. Arjantin'e bakıldığında da buğday ihracatına yönelik sınırlamalar dikkat çekiyor. Buğday üretiminin 2021-22 döneminde yüzde 13 artışla 20 milyon ton olması bekleniyor. Normal şartlar altında bu durum rekor seviyede buğday ihracatıyla sonuçlanabilirdi fakat Tarım Bakanlığı enflasyonla mücadele amacıyla geçen ay, 2021-22 buğday ihracatını 12.5 milyon ton ile sınırlandırdığını duyurdu. Tarım Bakanlığının bu tahminleri çerçevesinde; Rusya'nın hem navlundaki artış hem de üretim kalitesindeki bozulmadan ötürü diğer büyük üreticilerin Rusya ile rekabet etmekte zorlanacağı ve özellikle 2022'nin ilk yarısında yüksek proteinli buğday arzında, Rusya'nın en önemli kaynak olarak öne çıkacağı belirtiliyor.



RUSYA'NIN İHRACAT VERGİLERİ VE TİCARET KOTASI ZORLAYICI UNSUR

Rusya, 15 Şubat- 30 Haziran tarihleri arasında geçerli olarak 8 milyon ton ihracat kotası koyması nedeniyle 2022 yılının ilk yarısında buğday ihracatında yüksek bir ivme yakalanamayabilir. Bu nedenle bu piyasalarda bu tarihlerden önce ürüne talep olabileceği görüşü hakim. Rusya, iç piyasada gıdada yaşanan enflasyonu kontrol altında tutmak için 2 Haziran'da değişken ihracat vergisi getirmişti. Bu da ürünün dışarıya satış fiyatını yükselten unsurlar arasında.



RUSSIA'S WHEAT TO BE ON UPTREND IN 2022

“

China, India and Russia are the leading wheat producer and importer countries of the world. India is second to China, which dominates the wheat market. An average of 98 million tons of wheat is produced in India. Wheat is the second most important crop of India after rice. Russia ranks third among the wheat producing countries in the world with 85 million tons of crop production.

According to the news by Evrim Küçük published in Dünya Newspaper on January 4, 2022; Russia's move to cap wheat exports, rising domestic calls to maintain food security and a lack of high-protein wheat from other origins are expected to set a bullish tone for wheat prices in the Black Sea region in 2022.

”

The US Department of Agriculture in its latest estimates said Russia's wheat production in the marketing year 2021-22 (July-June) is seen reaching 75.5 million mt, while exports could hit 36 million mt, with the values down 12% and 6% on the year, respectively. The decrease in production may push the price of Black Sea wheat up.

Damp conditions have also played a pivotal role in shaping the market trend this year, impacting wheat crops in the EU, the Black Sea region's main competitor in wheat trade.

Wet and cold weather before harvest in Western Europe have resulted in harvest delays and lower-quality wheat. In Australia, one of the world's leading producing countries, widespread rainfall amid the La Nina event in November resulted in significant quality downgrades across its wheat belt, with the share of its milling grade expected to fall to about 35%-45% in 2021-22 from 65%-70% in 2020-21, market participants said. Considering Argentina, the limitations on wheat export draw attention. Argentinian wheat production in 2021-22 (December-November) is estimated at 20 million mt by the USDA, 13% higher on the year. This could result in record high exports but the country's agriculture ministry capped 2021-22 wheat exports at 12.5 million mt on Dec. 17 in a move to tackle domestic inflation. Within the framework of these estimates of the Ministry of Agriculture; It is stated that Russia is unlikely to get tough competition from the other big producers. Traders based in Middle Eastern countries remain sceptical of moving to Australian wheat as freight charges from the country are relatively higher. With the supplies of high-protein wheat from Australia and Western Europe seen to be tightening, Russia is expected to be the main origin of high protein wheat for the first half of 2022.



RUSSIA'S EXPORT TAXES AND TRADE QUOTA FORCING FACTOR

Despite this advantage over other competitors, Russia's variable export taxes and trade quota are expected to offer a bumpy ride for exporters. Wheat exports out of Russia are expected to be lower in the first half of 2022 as the country has imposed an export quota of 8 million mt for Feb. 15-June 30. Although traders expected an uptick in demand for the Russian crop before the quota kicks in, a new export tax formula may keep prices elevated and hit demand. Other than weather concerns, wheat prices have also been supported by the variable export tax introduced by Russia on June 2 to limit food inflation in the domestic market.

SOFT DELIGHT®

TURKISH DELIGHT



Türk Mutfağı'nın En Tatlı Üyesi
The Sweetest Member Of Turkish Cuisine

ARZUM GLOBAL

Kuruyemiş İç ve Dış Ticaret Ltd.Şti.

Sanayi mah. 60413 sk. No:27 Şehitkamil/Gaziantep

Gsm: 0 532 417 97 84

TMO'DAN KARAR ÇIKTI "TMO OCAK AYINDA 1 MİLYON 220 BİN TON HUBUBATI ARALIK AYI FİYATLARIYLA SATACAKTIR"

Toprak Mahsulleri Ofisi'nden 2022 yılı ocak ayı hububat satış fiyatları ile ilgili açıklama geldi: Hasat başından bu yana hammadde fiyatlarının tüketici ve hayvan yetiştiricilerini olumsuz etkilemesini önlemek için "un ve yem regülasyonu kapsamında piyasa fiyatlarının oldukça altında bir seviyeden" ilgili sektörlere satışının yapıldığı belirtildi.

Açıklamada, 2021 yılı Kasım ve Aralık ayında buğday, arpa ve mısır satış fiyatlarının değiştirilmediğini; stoklarındaki ekmeklik buğdayları un üreticilerine; ekmeklik un satış fiyatlarının peşin, 185-200 TL/çuval aralığında olması şartıyla satışa sunulduğu hatırlatıldı.

2022 yılı Ocak Ayında, her yıl olduğu gibi bu yıl da güncelleme yapılarak; TMO'nun 2022 Ocak Ayı hububat satışlarına, 2021 Kasım ve Aralık ayı fiyatlarıyla devam edilmesi kararı alındı.

Bu çerçevede ürün bazında hububat fiyatları ise şöyle:

Ekmeklik buğday satışlarına (No:2); önceki aylarda olduğu gibi 2.650 TL/ton, ekmeklik un satış fiyat taahhütlerine 185-200 TL/çuval, arpa satışlarına 2.050 TL/ton, mısır satışlarına ise 2.500 TL/ton fiyatlarla devam edilecektir.



TGB ANNOUNCES THEY WILL SELL 1 MILLION 220 THOUSAND TONS OF CEREALS WITH DECEMBER PRICES IN JANUARY

Turkish Grain Board (TGB) announced the January 2022 purchase prices for cereals: It has been stated that in order to prevent consumers and animal breeders from being adversely affected by the high raw material prices since the beginning of the harvest, "within the scope of flour and feed regulation, sale pricing were implemented lower than the market prices" for the relevant sectors. In the announcement, it has been reminded that wheat, barley and corn sales prices were not changed in November and December 2021, and the bread wheat in their stocks is offered for sale to flour manufacturers, providing that the sale prices of bread flour are in the range of 185-200 TL/sack in cash.

In January 2022, by updating the prices as every year, it has been decided to continue TGB's Cereals Sales with the prices of November and December 2021.

In this context, cereals prices on product basis are as follows: The prices will be as in the previous months; 2,650 TL/ton for bread wheat sales (No: 2), 185-200TL/sack for bread flour sales price commitments, 2.050 TL/ton for barley sales and 2.500 TL /ton for corn sales.



AHBİB BAŞKANI VEYSEL MEMİŞ OLDU

“

Akdeniz İhracatçı Birlikleri'ne (AKİB) bağlı olarak hizmet veren; Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (AHBİB) Yeni Yönetim Kurulu Başkanı, Memişoğlu Tarım Genel Müdürü Veysel Memiş oldu.

”

Bünyesinde 8 birliğe bağlı 22 bin üye bulunan Akdeniz İhracatçı Birlikleri'nde (AKİB) yaşanan seçim süreci sonunda; Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Olağan Genel Kurulu 2022 yılının Nisan ayında düzenlendi. AHBİB Yönetim Kurulu Başkanlığı'na Veysel Memiş seçildi.

Akdenizli ihracatçıların çatı örgütü olan ve genel sekreterliği Mersin'de bulunan Akdeniz İhracatçı Birlikleri'nde (AKİB) seçim heyecanı yaşandı. Bünyesinde 8 birlik bulunan ve Adana, Kayseri, Karaman, Antakya ve İskenderun'da irtibat ofisi olan AKİB, 22 bin üyesi ile Türkiye'nin en büyük meslek örgütlerinden biri olma özelliğine sahip. Yaklaşık 3 bin 479 üyeye sahip olan ve AKİB'in önde gelen birliklerinden olan AHBİB'in; 24- 25 Nisan 2022 tarihlerinde, başkanlık seçimleri yapıldı ve AHBİB Yönetim Kurulu Başkanlığı'na Veysel Memiş seçildi. Memişoğlu Tarım Genel Müdürü Veysel Memiş aynı zamanda Belçika Krallığı Mersin Fahri Konsoloslugu görevini de yürütüyor.

AHBİB Yeni Yönetim Kurulu Başkanı
Veysel MEMİŞ / Memişoğlu Tarım

THE NEW CHAIRMAN OF AHBIB: VEYSEL MEMİS

“

Veysel Memiş, General Director of Memişoğlu Tarım, has been elected as the new Chairman of the Board of the Association Mediterranean Cereals, Pulses, Oil Seeds and Products Exporters' Association (AHBİB), which reports to the Association of Mediterranean Exporters (AKIB).

”

After the completion of the election procedure in the Association of Mediterranean Exporters (AKIB), which has 22 thousand members affiliated to 8 associations, the Ordinary General Assembly of the Association of Mediterranean Exporters of Grains, Pulses, Oilseeds and Products was held in April 2022. Veysel Memiş was elected as the Chairman of the Board of AHBIB.

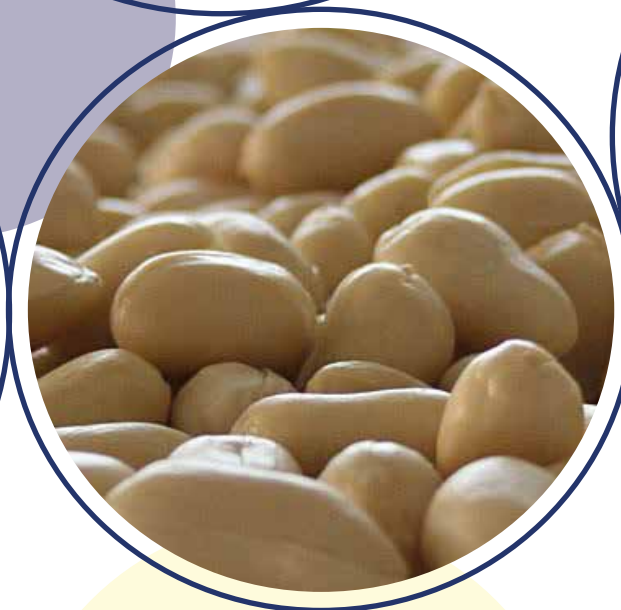
There was excitement during the elections at the Association of Mediterranean Exporters (AKIB), the umbrella organization of Mediterranean exporters, whose General Secretariat is based in Mersin. The AKIB, which has 8 trade unions as members and liaison offices in Adana, Kayseri, Karaman, Antakya and İskenderun, is one of the largest professional associations in Turkey with its 22 thousand members. The presidential elections of AHBIB, which has about 3 thousand 479 members and is one of the leading unions of AKIB, were held on April 24 and 25, 2022 and Veysel Memiş was elected as the Chairman of the Board of AHBIB. Veysel Memiş, Managing Director of Memişoğlu Tarım, also holds the office of Honorary Consulate of Mersin for the Kingdom of Belgium.



Akdeniz Hububat,
Bakliyat,
Yağlı Tohumlar ve
Mamulleri
İhracatçıları Birliği
Olağan Genel
Kurulu'nda
Yönetim Kurulu
Başkanı Seçilen
VEYSEL MEMİŞ'i
Tebrik Ediyoruz.

yudum®
Fıstık

**FISTIĞIMIZIN ADI
DAMAĞINIZIN TADI**



ADRES: YUNUS EMRE MH. İSKENDER TÜRKMEN CAD. NO:340 MERKEZ/OSMANİYE

TEL: 0 (850) 522 02 51 - 0 (328) 814 46 57 **E-MAIL:** info@yudumfistik.com

www.yudumfistik.com



10 ŞUBAT DÜNYA BAKLIYAT GÜNÜ'NDE, FAO "GENÇLERİ VE BAKLIYATI KONUŞTU"

“

Birleşmiş Milletler Genel Kurulu, FAO tarafından hayata geçirilen 2016 Uluslararası Bakliyat Yılı'nın başarısının ardından 10 Şubat'ı Dünya Bakliyat Günü olarak belirlemişti. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (BM-FAO) 2022 yılı "10 Şubat Dünya Bakliyat Günü" vesilesiyle, "Sürdürülebilir Tarımsal Gıda Sistemlerine Ulaşmada Gençleri Güçlendirmek için Bakliyatların Rolü" temalı sanal bir toplantı düzenledi. FAO "10 Şubat Dünya Bakliyat Günü" etkinliğine Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü'nden, Genel Müdür Dr. Nevzat BİRİŞİK davetli konuşmacı olarak katıldı.

”

THE FAO'S THEME ON WORLD PULSES DAY: "YOUTH AND PULSES"

“

The United Nations General Assembly designated 10 February as World Pulses Day after the success of the International Year of Pulses in 2016, which was implemented by FAO. The initiative has since been supported by many Member countries. On the occasion of World Pulses Day, February 10, 2022 the Food and Agriculture Organization of the United Nations (UN-FAO) organized a virtual event under the theme "Pulses to empower youth in achieving sustainable agrifood systems". Nevzat BİRİŞİK, Director-General of Agricultural Research and Policies at the Ministry of Agriculture and Forestry of the Republic of Turkey attended the FAO's "World Pulses Day" event on February 10 as a speaker.

”



Dünya Bakliyat Günü, tarımsal gıda sistemlerini dönüştürmek için gençlerin gücünden yararlanmayı hedefliyor. FAO, bakliyatın geçim fırsatları ve eşitlik yaratılmasına katkıda bulunduğunu ileri sürüyor. Dünya Bakliyat Günü, gıda güvenliği sorunlarının ele alınmasında bakliyatın rolü ve sağlıklı ve dengeli beslenmeye katkıları konusunda farkındalık yaratmayı amaçlıyor. Bu yılki kutlamanın teması "Sürdürülebilir tarımsal gıda sistemlerine ulaşmada gençleri güçlendirmek için Bakliyat". Şu anda dünyada 10 ila 24 yaşları arasında, bakış açısı ve enerjisinden faydalanacağımız 1,8 milyar genç var ve bu kullanması gereken bir potansiyel.

FAO Genel Direktörü Qu Dongyu, "Tarımsal gıda sistemlerimizde bir paradigma değişikliğine ihtiyaç var ve bakliyata odaklanmak bu dönüşümü gerçekleştirmemize ve sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşmamıza yardımcı olabilir" dedi.

Dongyu, "Gençler, tarım-gıda sistemlerini dönüştürmek ve bakliyat bazlı sürdürülebilir üretimi artırmak için yenilikleri teşvik etmek de dahil olmak üzere değer zinciri boyunca yeni iş fırsatlarına ışık tutarak bakliyatın tanıtımına katma değer sağlayabilir." ifadesinde bulundu.

World Pulses Day aims to benefit the power of youth to transform agricultural and food systems. FAO argues that pulses contribute to creating livelihood opportunities and equity, which are essential for sustainable agrifood systems. World Pulses Day seeks to raise awareness of the role of pulses in addressing food security challenges and their contribution to achieving a healthy and balanced diet. The theme for this year's celebration is "Pulses to empower youth in achieving sustainable agrifood systems". Currently, there are 1.8 billion young people in the world between the ages of 10 and 24 who have the creativity and energy for renewing perspectives and opportunities and, as Qu affirmed, it's a potential we must tap into.

Our agrifood systems need a paradigm shift," said Qu, stating that "a focus on pulses can help us achieve this transformation, and achieve the Sustainable Development Goals (SDGs)."

"Young people can bring added value to the promotion of pulses by shedding light on new business opportunities along the value chain, including by driving innovations to transform agrifood systems and boost pulse-based sustainable production. Young people are the best stewards for pulse innovation and their receptiveness to innovation can trigger real change", he added.

Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürü Dr. Nevzat BİRİŞİK Konuşma Yaptı

Dünya Bakliyat Günü kutlamaları, w'nun açılış konuşması ile başlamıştır. Ardından Dünya Ticaret Örgütü (WTO) Genel Müdürü Ngozi Okonjo-Iweala, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Sağlıklı Nüfus Genel Müdür Yardımcısı Naoko Yamamoto, Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürü Dr. Nevzat Birişik, Küresel Bakliyat Konfederasyonu (GPC) Başkanı Cindy Brown konuşmalarını yapmışlardır.

Birişik, konuşması öncesi Türkiye'nin bakliyatlar açısından bulunduğu konum ve değerli çalışmalarına vurgu yapılmıştır. Genel Müdürümüz konuşmasında özetle; Bakliyatın tarihçesi, kullanım alanları, çevreye, toprağa ve insan sağlığına etkisinden bahsederek Ülkemiz ve Dünya için önemine dikkat çekmiştir. Ülkemizin nohut, mercimek, bezelye ve baklanın gen merkezi olduğunu ifade etmiş ve bu konuda yapılan ıslah çalışmaları hakkında bilgi vermiştir. Bu noktada bir Ar-Ge merkezi olarak TAGEM'in genel yapısı ve misyonundan bahsetmiştir. Toplantı, dünyanın çeşitli ülkelerinden 925 katılımcı ile gerçekleşmiştir.



Nevzat BİRİŞİK, Director-General of Agricultural Research and Policies at the Ministry of Agriculture and Forestry of the Republic of Turkey gave a speech

The event kicked off with keynote speeches from Ngozi Okonjo-Iweala, Director-General of the World Trade Organization (WTO), Naoko Yamamoto, Assistant Director-General for Healthy Population at the World Health Organization (WHO), Nevzat Birişik, Director-General of Agricultural Research and Policies at the Ministry of Agriculture and Forestry of the Republic of Turkey and Cindy Brown, President of the Global Pulse Confederation (GPC).

Prior to Birişik's speech, Turkey's position on pulses and its valuable work were highlighted. He pointed out the importance of pulses to our country and the world by mentioning its history, areas of usage, impact on the environment, soil and human health. He explained that our country is the genetic center for chickpeas, lentils, peas and broad beans and informed about the breeding studies on this subject. At this point, he talked about the general structure and mission of TAGEM as a research and development center. The meeting was held with 925 participants from different countries of the world.



Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürü **Dr. Nevzat BİRİŞİK**



FAO Genel Direktörü **QIU Dongyu**



Dünya Ticaret Örgütü (WTO) Genel Müdürü **Ngozi Okonjo-Iweala**

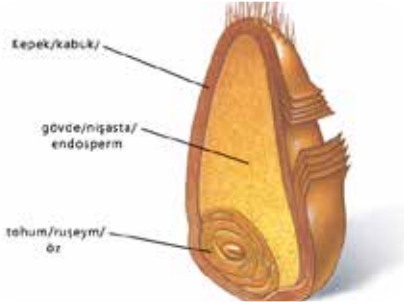


Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Sağlıklı Nüfus Genel Müdür Yardımcısı **Naoko Yamamoto**



Küresel Bakliyat Konfederasyonu (GPC) Başkanı **Cindy Brown**

“Sözlük



***Ekoloji:** Canlıların çevre ve diğer canlılarla olan ilişkilerini inceleyen bilim dalıdır.

***Endosperm:** Tahıl tanelerinin iç kısmını oluşturan bölgedir. Buğdayda yaklaşık %83 lük kısmı endosperm oluşturur. Gelişmekte olan embriyo için besin sağlar.

***Lipoksijenaz enzimleri:** Lipoksijenazlar normal substratları olan doymamış yağ asitlerini peroksidasyona uğrattırken aynı anda ksantofil ve lütein başta olmak üzere karotenoidlerin de dolaylı oksidasyonuna (ko-oksidasyon) neden olarak rengin açılmasına yol açmaktadır.

***Gluten:** Gluten, buğday tanelerinin ana depolama proteinidir. Benzer depolama proteinleri, çavdarda secalin, arpada arpada ve yulafta avenin olarak bulunur ve topluca “glüten” olarak adlandırılır.

***Agronomi:** Çiftçilikle ilgili bilgilerin araştırıldığı bilim dalı

***Hektolitire:** Yüz litre hacim ölçü birimi (hl)

***Camsılık oranı:** Makarnalık buğdayda kalite kriteridir. Protein miktarı camsılığı artırır.

***Adaptasyon:** Bitkilerin yaşadıkları ortamda, uygun olmayan çevre koşullarına uyum sağlayarak gösterdikleri toleranstır.

***Korelasyon:** Korelasyon iki ya da daha çok sayıda değişken arasındaki ilişkiyi göstermekte; ilişki miktarı ise korelasyon katsayısı ile belirlenmektedir.

***Polifenol oksidaz:** Enzimatik esmerleşmeden sorumlu olan polifenol oksidaz enzimi, genellikle meyve ve sebzelerde bulunan kahverengi pigmentler üreten fenolik bileşiklerin kinonlara oksidasyonunu katalize eden bir grup bakır proteindir.

***Durum buğdayı:** Makarna, bulgur ve irmik üretiminde kullanılan buğday türüdür.

***Topbaş buğday:** T. durum ssp. duro-compactum çeşidi olan makarnalık buğdaydır.

***Sarı pigment:** Makarnalık buğdayı diğer buğday türlerinden ayıran en karakteristik özelliği içerdiği yüksek sarı pigment miktarıdır. Parlak sarı renkli makarna üretebilmek için sarı pigment içeriği yüksek ve oksidatif enzim aktivitesi düşük buğday çeşitleri seçilmelidir. Yetiştirme koşulları ve gen yapısı sarı pigmenti etkiler.

***Beta-karoten:** Havuç, yumurta sarısı ve bazı yağlarda, karaciğer tarafından A vitaminine dönüştürülmüş turuncu veya kırmızı bir pigment.

***Peroksidaz:** Nispeten ısıya dayanıklı bir enzim olup meyve ve sebzelerin arıtılmasında bir indeks olarak kullanılır.

***Tetraploid buğday:** $2n=28$ kromozumlu makarnalık buğdaylardır. Genom formülü AABB'dir.

***Hekzaploid:** Ekonomik olarak en önemli ve en yaygın buğday türü ise Hekzaploid Triticum aestivum ($2n=6x=42$, A u A u BBDD) ekmeklik buğdaylardır. Ekmeklik buğdayların yabani tür/alt türleri yoktur. Genom formülü AABBDD'dir.

Glossary

***Ecology:** The branch of biology that deals with the relations of organisms to one another and to their physical surroundings.

***Endosperm:** The tissue within the seed of a flowering plant that surrounds and nourishes the developing embryo. The endosperm comprises about 83 percent of the wheat kernel weight and is the source of white flour.

***Lipoxygenase enzymes:** Lipoxygenases (LOXs), widely found in plants, fungi, and animals, are a large family of monomeric proteins with non-heme, non-sulphur, iron cofactor containing dioxygenases that catalyze the oxidation of polyunsaturated fatty acids such as linoleic, linolenic and arachidonic acid to yield hydroperoxides. Some LOX isoenzymes have the capacity to co-oxidise also the carotenoids.

***Gluten:** Gluten is the main storage protein of wheat grains. Similar storage proteins are found as secalin in rye, avenin in barley and oats and are collectively referred to as "gluten".

***Agronomy:** The branch of science in which information about farming is researched.

***Hectoliter:** A measurement of volume or capacity that's equal to 100 liters.

***Vitreousness rate:** It is a quality criterion in durum wheat. The amount of protein increases the vitreousness.

***Adaptation:** It is the tolerance shown by plants by adapting to unsuitable environmental conditions in their living environment.

***Correlation:** Correlation shows the relationship between two or more variables; The amount of relationship is determined by the correlation coefficient.

***Polyphenol oxidase:** A copper-containing metalloprotein, catalyzes the oxidation of phenolic compounds to quinones, which produce brown pigments in wounded tissues.

***Durum wheat:** It is a species of wheat used in the production of pasta, bulgur and semolina.

***Topbas Wheat:** It is durum wheat, a variety of T ssp. durocompactum.

***Yellow pigment:** The most characteristic feature that distinguishes durum wheat from other wheat types is the high amount of yellow pigment it contains. In order to produce bright yellow colored pasta, wheat varieties with high yellow pigment content and low oxidative enzyme activity should be selected. Growing conditions and gene structure affect the yellow pigment.

***Beta carotene:** An orange or red pigment converted to vitamin A by the liver in carrots, egg yolks, and some oils.

***Peroxidase:** It is a relatively heat resistant enzyme and used as an index in the purification of fruits and vegetables.

***Tetraploid wheat:** These are durum wheats with $2n=28$ chromosomes. The genome formula is AABB.

***Hexaploid:** The most economically important and most common wheat type is Hexaploid Triticum aestivum ($2n=6x=42$, A u A u BBDD) bread wheat. Bread wheats do not have wild species/subspecies. The genome formula is AABBDD.



TARIM BAKANLIĞI'NDAN AYÇİÇEK YAĞI BASIN AÇIKLAMASI

“

Tarım ve Orman Bakanlığının resmi web sayfasında yayınlanan, 6 Mart 2022 tarihli basın bülteninde belirtildiği üzere; Bazı basın yayın kuruluşlarında ve sosyal medyada Rusya ve Ukrayna arasında yaşanan krizin, gıda piyasalarında arz eksikliğine yol açarak, ayçiçek yağı gibi temel gıda ürünlerinde yeterli stok bulunmadığı ve bu nedenle piyasa fiyatlarının arttığına yönelik gerçeği yansıtmayan spekülasyonlara yer verildiği görülmüştür.

”



THE FIRST STATEMENT ABOUT SUNFLOWER OIL STOCKS CAME FROM THE MINISTRY

“

As stated in the press release of March 6, 2022, on the official website of the Ministry of Agriculture and Forestry, it has been argued in some media and social media that the crisis between Russia and Ukraine caused a lack of supply in the food markets, and there were speculations that did not reflect the truth, that there was not enough stock in basic food products such as sunflower oil, and therefore the market prices increased.

”



Ülkemizde ayçiçeği üretiminde son yıllarda önemli artışlar yaşanmıştır. Toplam ayçiçeği üretimimiz 2021 yılında bir önceki yıla göre yüzde 17 artmıştır. Ayçiçeği üretimindeki son yıllardaki artışa rağmen, yurtiçindeki tüketimin artması ve pandemi koşullarında artan talep nedeniyle ihtiyacımızın bir kısmı ithalat yoluyla karşılanmaktadır.

Tarım ve Orman Bakanlığı olarak Rusya ve Ukrayna arasında yaşanan son gelişmeler yakından takip edilmekte olup, bitkisel yağ arzında sorun yaşanmaması için her türlü tedbir alınmaktadır. Bu kapsamda alternatif ülkeler ve alternatif yağ çeşitleri için gerekli çalışmalar yapılmış, ayrıca ayçiçeği yağ ihracatı da durdurularak, mevcut stokların yurtiçi tüketimi karşılayacak şekilde yönetilmesi sağlanmıştır.

Bununla birlikte ülke genelindeki mevcut yağış durumu, ayçiçeği ve kanola gibi yağlı tohumlu bitkilerin üretimine olumlu yansımaktadır. Bu çerçevede, Çukurova Bölgesinde başlayacak ilk hasada kadar gerekli her türlü planlama yapılmıştır. Ülkemizin 1-1,5 aylık tüketimimize ancak yetecek kadar ayçiçek tohumu ve yağı stoku bulunduğu iddiaları tamamıyla gerçek dışıdır. Gerek üretimimiz, gerek sektörün tedarikleri ve devir stoklarımız dikkate alındığında; ülkemizin yeterli miktarda ayçiçek yağı stoku bulunmaktadır.

Netice itibarıyla kamuoyuna yansıyan iddialar gerçeği yansıtmamakta olup halkımızın endişe edeceği bir durum söz konusu değildir. Kamuoyuna saygıyla duyurulur.

Significant increases have been experienced in sunflower production in our country in recent years. Our total sunflower production increased by 17 percent in 2021 compared to the previous year. Despite the increase in sunflower production in recent years, some of our needs are met through imports due to the increase in domestic consumption and the increasing demand under pandemic conditions.

As the Ministry of Agriculture and Forestry, the latest developments between Russia and Ukraine are closely followed, and every measure is taken to avoid problems in the supply of vegetable oil. In this context, necessary studies were carried out for alternative countries and alternative oil types, and sunflower oil exports were stopped, and the existing stocks were managed to meet domestic consumption.

However, the current precipitation situation throughout the country has a positive effect on the production of oilseed crops such as sunflower and canola. In this framework, all necessary planning has been made until the first harvest in the Çukurova Region. The claims that our country has enough sunflower seeds and oil stocks for our 1-1.5 months consumption are completely untrue. Considering both our production, the supply of the sector and our turnover stocks; Our country has sufficient sunflower oil stocks.

As a result, the allegations made to the public do not reflect the truth and there is nothing for our people to worry about.



T.C. TARIM VE
ORMAN BAKANLIĞI

BAKAN KIRIŞCI; "5 MİLYAR 586 MİLYON LİRALIK DESTEKLEME ÖDEMESİ BUGÜN ÜRETİCİLERİMİZİN HESAPLARINA AKTARILACAK"

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın resmi web sayfasında, 8 Mart 2022 tarihli yayınlanan habere göre; Tarım ve Orman Bakanı Prof. Dr. Vahit Kirişçi üreticilerimize yapılacak destekleri açıkladı. Bakan Kirişçi, tarımsal destek ödemeleri kapsamında yaklaşık 5 milyar 586 milyon liralık desteğin, bugün (08 Mart 2022 Salı) itibariyle üreticilerin hesaplarına aktarmaya başlayacaklarını söyledi.

Bakan Kirişçi'nin açıklaması şu şekildedir:

"Tarım ve Orman Bakanlığı olarak vermiş olduğumuz desteklerle üreticilerimizin her zaman yanında olduk. Üreticilerimize desteklerini devam ettiren Bakanlığımız, bu kapsamda toplamda yaklaşık 5 milyar 586 milyon liralık destekleme ödemesini bugün üreticilerimizin hesaplarına aktaracak. Verilecek destekleme ödemeleri;

Mazot ve Gübre Desteği	4.675.260.816 TL
Yem Bitkileri Desteği	852.701.630 TL
Hububat, Baklagiller ve Dane Mısır Desteği	48.417.432 TL
Sertifikalı Tohum Kullanım Desteği	5.567.053 TL
Sertifikalı Fidan Üretim Desteği	4.451.893 TL

Olmak üzere toplamda 5.586.398.824 TL'lik destekleme ödemesini yarın çiftçilerimizin hesaplarına aktarıyoruz. Tüm çiftçilerimize hayırlı olsun."



**5 MİLYAR 586 MİLYON
398 BİN 824 LİRALIK**

**TARIMSAL DESTEKLEME ÖDEMESİNİ
BUGÜN ÇİFTÇİLERİMİZİN
HESAPLARINA AKTARIYORUZ.**



tarimorman.gov.tr

Prof. Dr. Vahit KIRIŞCI
Tarım ve Orman Bakanı



Kısa Kısa



MINISTER KIRISCI; "5 BILLION 586 MILLION TL SUPPORT PAYMENT WILL BE TRANSFERRED TO OUR MANUFACTURERS' ACCOUNTS TODAY"

As announced on the official website of the Ministry of Agriculture and Forestry on March 8, 2022, the Minister of Agriculture and Forestry Prof. Dr. Vahit Kirisci announced the support for our producers. Minister Kirisci said that within the framework of agricultural support payments, around 5 billion 586 million liras of support will be transferred to producers' accounts as of today (Tuesday, 08 March 2022).

Minister Kirisci's statement is as follows:

"As the Ministry of Agriculture and Forestry, we have always stood by our producers with the support we have provided. Our Ministry, continuing its support to our producers, will transfer a total of about 5 billion 586 million liras in support payments to our producers' accounts today. The support payments;

Support for diesel and fertilizer	4,675,260.816 TL
Support for fodder crops	852,701,630 TL
Support for Cereals, Pulses and Sweetcorn	48,417,432 TL
Support for the use of certified seeds	5,567,053 TL
Support for certified seedling production	4,451,893 TL

We will transfer the support payments totaling 5,586,398,824 TL to our farmers' accounts tomorrow. Best wishes to our farmers."

TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI'NDA GÖREV DEĞİŞİMİ

“

Tarım ve Orman Bakanlığının resmi web sayfasında yayınlanan 4 Mart 2022 tarihli basın bülteninde belirttiği üzere; Sayın Cumhurbaşkanımız Recep Tayyip Erdoğan'ın takdir ve tensipleriyle Tarım ve Orman Bakanlığı'na getirilen Prof. Dr. Vahit Kirişçi, görevi eski Tarım ve Orman Bakanı Dr. Bekir Pakdemirli'den Bakanlık Merkez binada gerçekleştirilen törenle devraldı. Bakanlıktaki devir teslim töreni, milletvekilleri, bürokratlar ve bakanlık çalışanlarının katılımıyla gerçekleştirildi.

”

HANGES OF DUTY IN THE MINISTRY OF AGRICULTURE AND FORESTRY

“

As published in the press release dated March 4, 2022, on the official website of the Ministry of Agriculture and Forestry; Being appointed to the Ministry of Agriculture and Forestry with the appreciation and approval of our honorable President Recep Tayyip Erdoğan, Prof. Dr. Vahit Kirişçi assumed the new position from Former Minister of Agriculture and Forestry Dr. Bekir Pakdemirli with a ceremony at the Ministry's headquarters. The handover ceremony at the Ministry was held with the participation of deputies, bureaucrats and employees of the Ministry.

”



Kirişçi, buradaki konuşmasında, ülkede daha önce tarımı ihmal edenler olduğunu belirterek, “Hükümetimiz döneminde mevzuat kısmı bu sektöre kazandırıldı. Kendi kendine yeten bir ülkeden bahsediyorsunuz, bir mevzuatınız yok. Bu Bakanlığın önemli bir görev alanını oluşturan gıda kontrol birimimiz çok çok önemli. Bunlara ilişkin de çıkarılan mevzuatlarla tarım, ihtiyacı olan mevzuata kavuşmuş durumda.” dedi.

Bakanlığın sadece tarımla sınırlı olmadığına, orman kısmının da bulunduğu dikkati çeken Kirişçi, bunun da son derece önemli olduğunu ifade etti. Kirişçi, devletin ve milletin her türlü hizmetin en iyisine layık olduğunu vurgulayarak şunları kaydetti. “Bizlere de düşen, bu hizmeti layıkıyla, daha öncekilere göre daha iyi yapmak. Tarımla ilgili, ormanla ilgili, su konularında bu zamana kadar geliştirilen politikalar daha da güçlendirilmeli. Tarıma yönelik teknolojiyi desteklememiz gerekiyor. 1983-1985 yıllarında bu Bakanlıkta ziraat mühendisi olarak çalıştım. İçinizden birisiyim. İnşallah biz de bir hoş seda bırakırız.” dedi. Daha sonra yemin merasimi için TBMM'ye gelen Tarım ve Orman Bakanı Prof. Dr. Vahit Kirişçi, TBMM Genel Kurulu'nda yemin ederek vazifesine başladı. Basının sorularını yanıtlayan Kirişçi; “Tarım ve gıda herhangi bir sektör değil, stratejik ve vazgeçilmez bir sektör. Bu vazgeçilmezliğini ve stratejikliğini unutmamamız lazım. Önemli olan millete, sektöre hizmet. Elimizdeki teknolojik aletler bizi doyurmuyor, bizi doyuran şey bizim tarlada, bağda, bahçede, ahırda, kümeste, ağılda ürettiklerimiz. Biz bunun bilincindeyiz. Son dönemde tarım ürünleri ve gıda konusunda yaşadığımız sıkıntıları en başarılı bir şekilde yöneteceğiz.” Üreten herkesin toplumun baş tacı olduğunu dile getiren Kirişçi, tarımın mevzuat yönünden bir sorunu olmadığını, süreç yönetimi konusunda çalışmalar yürüteceklerini açıkladı.

In his speech, stating that there used to be people who neglected agriculture in the country and Kirişçi said, “During our government, legislation was brought to this sector. You talk about a country that is self-sufficient, but you do not have legislation. It is very important for our Food Control Department, which has an important role for ministry. With the laws enacted in Turkey, agriculture has achieved the legislation it needs.”

Kirişçi pointed out that the ministry is not only responsible for agriculture, but also for the forestry sector, which is also very important. Highlighting that the state and the nation deserve the best from all types of services, Kirişçi stated: “What we need to do is to provide these services properly and better than the previous ones. The policies developed so far in agriculture, forestry and water should be further strengthened. We need to promote technology in agriculture. I worked as an agricultural engineer in this ministry from 1983 to 1985. I am one of you. I hope we will leave a pleasant voice.” Then, the Minister of Agriculture and Forestry, who had come to the Grand National Assembly of Turkey for the swearing-in ceremony, Prof. Dr. Vahit Kirişçi, took the oath and assumed his position at the General Assembly of the Grand National Assembly of Turkey. Answering the questions of the press, Kirişçi said, “Agriculture and food is not just any sector, they are a strategic and indispensable sector. We must not forget its indispensability and strategic importance. The most important thing is that we serve the nation and the sector. The technological tools we have do not feed us. What feeds us is what we produce in the field, in the vineyard, in the garden, in the barn, in the stable. We are aware of that. We will overcome the problems we have had recently in terms of agricultural products and food in the most successful way.” Stating that everyone who produces is the crown of society, Kirişçi expressed that agriculture has no problem in terms of legislation and that they will conduct studies on process management.



BUĞDAY ÇİMİ NEDİR, FAYDALARI NELERDİR?

“

Buğday çimi protein kaynağıdır ve bol miktarda betakaroten içerir. Ispanaktan daha çok demir ihtiva ettiği için özellikle anemi hastalarının tüketmesi tavsiye edilir. Başta magnezyum olmak üzere, çok çeşitli mineraller içerir. Besin öğeleri vücudu besliyor ve gerçek bir denge sağlıyor.

”



WHAT IS WHEATGRASS? WHAT ARE ITS BENEFITS?

“

Wheatgrass is a source of protein and contains plenty of beta-carotene. Since it contains more iron than spinach, it is especially recommended for anemia patients. It contains a wide variety of minerals, especially magnesium. Nutrients nourish the body and provide a real balance.

”



Günde iki bardak buğday çimi içebilirsiniz.

Buğdayın birkaç gün nemli ortamda bekletilip filizlendirilerek tanesi ile tüketilmesinin faydalı olduğu biliniyor. Buğday filizi elde etmek için bir avuç buğdayı oda sıcaklığındaki içme suyu ile ıslatıp bir gece bekletin. Ertesi sabah şişen buğdayların suyunu süzüp genişçe bir tepsiye üst üste gelmeyecek şekilde yayın. Üzerini nemli bir bez ile örtüp evin en sıcak ve karanlık yerine bırakın. Bez ve buğdaylar kurudukça nemlendirin. Buğdaylar 3-4 gün sonra filizlenmeye başlar. Filizler 2cm uzayınca dolaba alıp her gün 1-2 kaşık salatalara katabilir; yoğurt, zeytinyağı, limon, nar ekşisi ile karıştırarak tüketebilirsiniz.

Çok dayanıklı olmadığı için azar azar çimlendirilme yapılmalı.

Buğday çiminin faydalarına gelecek olursak;

kilo vermeye yardımcı olur.

Gaz, şişkinlik gibi sorunlarda rahatlatır.

Enerji verir. A,B,C ve E Vitaminleri içerir.

İçeriğinde bulunan B-17 sayesinde kanser hücrelerini öldürür.

Kalsiyum, demir, fosfor ve magnezyum kaynağıdır.

Kanın PH'ını dengeler.

Kanın oksijen taşıma kapasitesini artırır.

Kan şekerini dengeler.

Kandaki bakterileri yok eder ve yaşlanma karşıtı özelliği vardır.

You can drink two glasses of wheatgrass a day.

It is known that wheat is beneficial when it is kept in a humid environment for a few days, sprouted and consumed with its grain. To obtain wheat sprouts, soak a handful of wheat in room temperature drinking water and leave it overnight. The next morning, strain the water of the swollen wheat and spread it on a wide tray so that it does not overlap. Cover it with a damp cloth and leave it in the warmest and darkest place in the house. Moisten the cloth and wheat as they dry. Wheat starts to sprout after 3-4 days. When the sprouts grow 2 cm, you can keep them in the fridge and add 1-2 spoons to salads every day; you can consume it by mixing it with yogurt, olive oil, lemon, pomegranate syrup.

Since it doesn't last long, sprouting should be done in small quantities.

To get to the benefits of wheatgrass;

it helps to lose weight.

It relieves problems such as gas and bloating.

It gives energy and contains Vitamins A, B, C and E.

Thanks to the B-17 in it, it kills cancer cells.

It is a source of calcium, iron, phosphorus and magnesium.

It balances the PH of the blood.

It increases pouvoir oxyphorique capacity of the blood.

It balances blood sugar.

It destroys bacteria in the blood and has anti-aging properties.



Malzemeler:

- 2 doz Blanco tekila
- 3/4 doz taze limon suyu
- 1/2 doz buharlaştırılmış şeker kamışı suyu basit şurubu
- 1/4 doz taze buğday çimi suyu
- 3/4 doz Dolin blanc vermut

Kokteyl Saatlerinin Vazgeçilmezi, Buğday Çiminden Yemyeşil Bir Margarita

Buğday çimi! Smoothie dünyasına verdiği sağlık ve serinlik ile dev bir katkı sunan buğdayı çimini içeceklerde kullanmayı akıl edene binlerce kez teşekkür ederiz. Smoothie dünyasının gerçek bir doz klorofile ihtiyacı vardı. Manhattan'ın Aşağı Doğu Yakası'ndaki "Dimes"te , ekin üstlerinin kahvaltıda acai kaseleri üzerinde bulunduğu yerde, kokteyl ustası "Arley Marks" tarafından hazırlanan margaritanın yıldız bileşeni, buğday çimidir. Nasıl oluyorsa; çiftçiden alınan pazar otu, tekila ve onun yardımcısı basit şurubu karışınca, gerçekten lezzetli hale geliyor. Bu nedenle, Amerika'da temmuz ayının sosisli sandviç günlerinden önce, vücudunuzu temizlemeye çalışıyorsanız, bu kokteyl sizi hem kutsal bir şekilde sağlıklı hem de biraz buz gibi hissettirmek için sihirli bir numara yapacak.

Hazırlanışı:

İyice çalkalayın ve buz üzerinde servis yapın. Bir pancar dilimi ile süsleyin: Pancarı, bir mandolin üzerinde, kâğıt inceliğinde dilimleyin ve ardından ekstra renk alıp, sertleşene kadar soğuk suda bekletin. Daha sonra tamamlanmış kokteylin üzerine dik olarak yerleştirin. Afiyet olsun.

**Ingredients:**

- 2 oz Blanco tequila (I prefer Cimarrón. Herradura is great if you want something a little classier.)
- 3/4 oz fresh lime juice
- 1/2 oz evaporated cane-juice simple syrup
- 1/4 oz fresh wheatgrass juice, adjusted to taste
- 3/4 oz Dolin blanc vermouth

A Wheatgrass Margarita for the Sanctimonious Lush

Wheatgrass! It's an earthy addition to a smoothie, a swampy shot you take after spinning, a literal dose of living chlorophyll. At Dimes, in Manhattan's Lower East Side, where crop tops meet for breakfast over acai bowls, it's the star ingredient in their wheatgrass margarita, mixed up by cocktail maven Arley Marks. Somehow, the farmer's market grass becomes actually palatable, and downright delicious, thanks to tequila and her sidekick simple syrup. So if you're trying to cleanse your body before the hot-dog days of July—good luck with that—this cocktail will do the magic trick of making you feel both sanctimoniously healthful and a little buzzy—a winning combination.

Instructions:

Shake well and serve over ice. Garnish with a beet slice: on a mandoline, slice it paper thin and then soak it in cold water until the extra color drains out and the slice becomes stiff like a chip. It can then be placed upright on the completed cocktail.

To good health!



www.ozkilocmercimek.com.tr



Yurt dışından (Kanada) ve Türkiye'nin verimli coğrafyası Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden titizlikle seçilen mercimekler modern makinalarla donatılan fabrikamızda el değmeden işlenip paketleniyor.

Günde 120 ton mercimeği soyup, kırma, ayıklama ve paketleme kapasitesine sahip 6.500 m²'lik Özkılıç Mercimek fabrikamızda işlenen ürünlerimiz yurdun her köşesine, Avrupa'ya, Afrika'ya ve Asya'ya ulaştırılmaktadır.

Özkılıç Mercimek, kalitesinden asla taviz vermeden toprağın armağanı doğal, sağlıklı ve kaliteli mercimeği ürünlerini büyük bir özveriyle sizlere ulaştırıyor.



Oyalı OSB Mah. 14.Cadde No: 43 Eğil DİYARBAKIR / TÜRKİYE
0(412) 505 22 86 / 0(412) 505 21 81 info@ozkilocmercimek.com.tr

MISK KAVUNU 300 DOLAR DEĞERİNDE

Japonya'da misk kavunu (bir tür kokulu kavun) oldukça değerlidir. Kavunun kilosunu 31,473 yen'den yani 300 \$ 'dan satın alabilirsiniz.

JAPON ŞARABI SAKÉ

Sake, Japonların pirinç ve tahıl tozundan yapılan ulusal içkisidir. Raki ve tatlı şaraba da benzetilmektedir. Genellikle Beyaz şarap rengindedir. %18-20 oranında alkol içerir. Şaraba nazaran hafif ekşimsi bir tadı vardır. İçimi de şarabı anımsatır.

Sake yıllandırılmaz ve satın alındıktan sonra tüketilmesi gerekmektedir. Aroması çok iyi koşullarda muhafaza edilirse altı aydan bir yıla kadar korunabilmektedir. Pirinç ve tahıldan üretildiği için ABD'de bira olarak sınıflandırılmaktadır.

Sake, türüne göre soğuk ya da sıcak olarak servis edilir ve özel sake bardaklarında (bu bardaklar Türkiye'deki kahve fincanlarını andırır) veya şarap kadehlerinde içilir.



JAPANESE WINE SAKÉ

Sake is the Japanese national drink made of fermented rice and grain powder. It is also likened to raki and sweet wine. Its color is usually like white wine. It contains 18-20% alcohol. It has a slightly sour taste compared to wine.

Sake cannot be aged and must be consumed after buying. If its aroma is preserved in very good conditions, it can be preserved for six months to a year. It is classified as a beer in the USA because it is produced from rice and grain.

Sake is served cold or hot, depending on the type, and is served in special sake glasses (reminiscent of coffee cups in Turkey) or wine glasses.

JAPANESE NET MELON IS VALUED AT \$300

Japanese net melon (a type of fragrant melon) is highly prized in Japan. You can buy the melon for 31,473 yen, or \$300 a kilo.



Tarif

JAPONYA'DA ARKOL TÜKETİMİ YÜKSEKTİR

Japonlar alkollü içecekleri bol tüketirler. Japonya'da otomatik satış makinelerinden bira satın alabilirsiniz. Türkiye'de sanal marketlerde bile içki satışı yapılmaz.

ARPA ÇAYI

Arpa çayı, Kore, Çin ve Japonya'da arpadan yapılan, kavrulmuş tahıl esaslı bir infüzyondur. Hafif acı tonlarıyla lezzetli bir tadı bulunmaktadır.

Kore'de çay, çoğu ev ya da lokantada içme suyunun yerini alarak sıcak ya da soğuk tüketilmektedir. Japonya'da genellikle soğuk servis edilir ve popüler bir yaz tatlısıdır. Çay, çay poşetinde yaygın olarak bulunur veya Kore ve Japonya'da şişelenir.



BARLEY TEA

Barley tea is a roasted-grain-based infusion made from barley. It is a staple across many East Asian countries such as China, Japan, Korea and Taiwan.

It has a toasty, bitter flavor. In Korea, the tea is consumed either hot or cold, often taking the place of drinking water in many homes and restaurants.

ALCOHOL CONSUMPTION IS HIGH IN JAPAN

The consumption of alcoholic beverages is very popular and widespread in Japan. You can easily buy beer from automats in Japan. However, in Tukey alcohol cannot be sold even in virtual markets.



JAPONLAR YEMEĞE BASASHI YİYEREK BAŞLAR

At eti Japonların mutfağında bir başlangıç yemeğidir ve çiğ olarak yenen bu et oldukça popülerdir. Çiğ at eti ince ince dilimlenir ve bu şekilde servis edilir. Bu yemeğe "Basashi" denir.

UDON NOODLE

Udon, Japon mutfağında kalın buğday unundan yapılan bir eriştedir. Udon, genellikle en basit şekli ile kake udon olarak kakejiru adı verilen hafif aromalı bir et suyu içinde sıcak halde bir erişte çorbası olarak servis edilir.

Hazırlanışı:

Öncelikle tavuk göğsünü ince dilimler halinde doğrayın. Marine sosu için; Bal, soya sosu, acı biber ezmesi, sarımsak ezmesi ve karabiberi bir kabın içerisinde karıştırın.

Dilimlenmiş tavuk etini bu sosa ekleyerek karıştırın ve marine olması için buzdolabında 30 dakika bekletin. Bu esnada mantar, biber, soğan, yeşil soğan ve havuçları ince ince dilimleyin. Marine işleminin ardından ayçiçek yağını wok tavaya alarak ısıtın. Üzerine marine edilmiş tavukları ekleyin ve yüksek ateşte 3 dakika soteleyin.

Daha sonra ocağın altını kısarak bezelye, havuç, mantar, biber, soğan ve marine sosunu da tavaya alarak tüm malzemeleri karıştırın. 3-4 dakika bu şekilde soteleyin. Ardından udon noodleları da tavaya ekleyerek 1-2 dakika daha karıştırın. Hazırladığınız tavuklu sebzeli udonu sıcak bir şekilde servis edin. Tavuklu Sebzeli Udon Tarifinin Püf Noktaları ise şöyledir: Tarifte kurutulmuş udon kullanacaksanız 250 gram, taze udon noodle kullanacaksanız 500 gram olması yeterlidir. Tarifteki tüm malzemeler ince şeritler halinde doğranmalıdır. Noodle'ı en son ekleyin. Bu sayede fazla pişmesini ve yapışkan olmasını önleyebilirsiniz. Afiyet olsun.

**THE JAPANESE START THEIR MEAL WITH BASASHI**

Basashi means horsemeat sashimi – raw horsemeat cut into thin slices. It is a starter dish in Japanese cuisine and very popular. Raw horse meat is thinly sliced. This dish is called "Basashi".

UDON NOODLE RECIPE

Udon is a Japanese noodle made from coarse wheat flour. Udon is usually served in its simplest form as Kake udon, a hot noodle soup in a lightly flavored broth called kakejiru.

Instructions:

Prepare the chicken thighs by cutting into smaller pieces and transfer to a clean bowl. Add the honey, soy sauce, chili paste, garlic paste and black pepper, and leave it in the refrigerator for 30 minutes for marination.

Thinly slice the mushrooms, peppers, onions, green onions and carrots. After marinating, preheat some oil in a large pan over medium-high heat. Add the marinated chicken on it and sauté for 3 minutes on high heat.

Then turn down the stove and put the peas, carrots, mushrooms, peppers, onions and marinade sauce to the pan and saute until they start to soften. Add the udon noodles and the stir fry sauce to the pan. Toss until everything is coated and the sauce has caramelized. Serve the chicken and vegetable udon hot and enjoy! Tips for the Chicken and Vegetable Udon: If you are going to use dried udon in the recipe, 250 grams, if you are going to use fresh udon noodles, 500 grams is sufficient. All the ingredients in the recipe should be cut into thin strips. Add the noodles last. This will prevent it from overcooking and becoming sticky. Bon Appetit.

Malzemeler:

- 350 gram tavuk göğsü (ince dilimlenmiş)
- 250 gram udon noodle
- 150 gram mantar
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 1 adet havuç
- 2 adet yeşil soğan
- 1 adet kuru soğan
- 1/2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 100 gram bezelye

Marine için:

- 2 yemek kaşığı bal
- 6 yemek kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı acı biber ezmesi
- 1/2 yemek kaşığı sarımsak ezmesi
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Ingredients:

- 350 grams of chicken breast (thinly sliced)
- 250 grams of udon noodles
- 150 grams of mushrooms
- 1 yellow bell pepper
- 1 carrot
- 2 green onions
- 1 onion
- 1/2 tablespoon of sunflower oil
- 100 grams of peas

Stir Fry Sauce Ingredients:

- 2 tablespoons of honey
- 6 tablespoons of soy sauce
- 1 teaspoon of hot pepper paste
- 1/2 tablespoon of garlic paste

Tarif

JAPONLAR GÖZLERİYLE TARTIŞIR

Japonlar sözle kavga etmeyi sevmezler. Boş konuşmaları hiç sevmezler. Bir karı kocanın bile birbirine bağırdığını duyamazsınız. Kızgınlık sadece bakışlarla gösterilir. Bu evde de iş yaşantısında da böyledir. İş yerinde toplantılarda konuşanlar genelde gençlerdir. Yaşlılar dinler ve sonra kararlarını bildirirler.

SOBA TARİFİ

Japon mutfağının sevilen lezzetlerinden biri olan soba, karabuğday ve buğday unundan yapılır. Tıpkı makarna gibi incedir ve sıcak veya soğuk olarak tüketilebilir. Üstelik Japonlar da bizim gibi bu leziz makarnayı, yanına başka sebzeler veya çeşitli soslar ekleyerek tüketiyorlar.

Hazırlanışı:

Makarnaları kaynar suda 10 dakika kadar haşlayın. Makarnalar şişince süzün.

Sos için; soya sosu, palamut balığı konservesi ve mirin karıştırıp 2 su bardağı kaynar su ekleyin. Yosun parçalarını da koyduktan sonra ister makarnayı bu sosa batırarak ister üzerine dökerek servis edin. Afiyet olsun.



THE JAPANESE ARGUE WITH THEIR EYES

The Japanese do not like to fight verbally. They don't like empty talk. You can't even hear a husband and wife shouting at each other. Resentment is only shown with looks. This is true both at home and at work. It is usually young people who speak at meetings at work. The elders listen and then report their decision.

SOBA RECIPE

One of the favorite flavors of Japanese cuisine, soba is made from buckwheat and wheat flour. It is thin just like pasta and can be consumed hot or cold. Moreover, the Japanese consume this delicious pasta by adding other vegetables or various sauces to it, as we do.

Instructions:

Bring a large pot of water to a boil, and salt it. Cook noodles for 10 minutes until tender but not mushy. Drain, and quickly rinse under cold running water until cold. Drain well. Combine bonito canned fish, soy sauce, and mirin and add 2 cups of boiling water. Taste, and add a little more soy if the flavor is not strong enough. After adding seaweed, serve noodles with garnishes, with sauce on side for dipping (or spooning over). Bon Appetit.



3.CEVİZ YETİŞTİRİCİLİĞİ, TEKNOLOJİLERİ VE PAZARLAMA FUARI DÜZENLENDİ

“

Ceviz Türkiye, 3. Kez Antalya'da Cam Piramit Kongre ve Fuar Merkezi'nde düzenlendi. 16-19 Şubat 2022 tarihlerinde, Ceviz Sektörü Temsilcilerini buluşturan etkinlik Elka Fuar tarafından organize ediliyor. "Ceviz Yetiştiriciliği, Teknolojileri ve Pazarlama" temalı fuarda, teknolojiler dışında yeni türler de tanıtılıyor. 4 gün süren Fuarda, Ceviz Sektörü Üreticileri buluşarak yenilikleri Ceviz Sektörü Temsilcilerine sergiliyor.

Ceviz yetiştiriciliğinden makine ve ekipmana, pazarlamasından ticaretine kadar geniş bir yelpazede gerçekleştirilen "Ceviz Türkiye Fuarı" geleneksel olarak düzenlenmeyi sürdürecektir.

”



THE 3. EDITION OF WALNUT FARMING, TECHNOLOGIES AND MARKETING FAIR

“

The 3rd edition of Walnut Turkey was held at the Glass Pyramid Congress and Fair Center in Antalya. The event, which gathers the Walnut Sector Representatives on 16-19 February 2022, is organized by Elka Fair. In the fair covering the fields of "Walnut Farming, Technologies and Marketing", new species are introduced as well as technologies. In the Fair, which lasted for 4 days, the Walnut Industry Manufacturers meet and exhibit the innovations to the Walnut Industry Representatives.

The Walnut Turkey Fair held in a wide range from walnut farming to machinery and equipment; from marketing to trade, will continue to be held traditionally.

”

POLONYA - AGROTECH 2022 DÜZENLENDİ

“

18-20 Mart 2022 tarihleri arasında Polonya'da, Uluslararası Agrotech Tarımsal Mekanizasyon ve Teknolojileri Fuarı düzenlendi. Polonya, Kielce şehrinde düzenlenen fuar, Covid-19 Pandemisinin ardından hareketli geçti.

”

Bu sene 27. Kez düzenlenen fuar, Polonya'nın en büyük tarım teknolojisi fuarlarından biri olma özelliği taşıyor. Tüm tarım makineleri tek bir noktada buluşuyor: traktörden romörke, hububat eleme makinelerine kadar geniş bir ürün yelpazesi fuarda sergileniyor.

2019'un rekor kıran Fuar, 25 ülkeden 750 firmayı bir araya getirmiş ve Fuarın tamamında 66 bin metrekarelik sergi alanı kullanılmıştı. Bu senede fuara ilgi vardı.



POLAND- AGROTECH HELD IN 2022

“

International Fair of Agricultural Mechanization and Technology AGROTECH was held in Poland from 18 to 20 March 2022. The fair held in Kielce, Poland, was active after the Covid-19 Pandemic.

”

The fair whose 27th edition was held this year, is one of the largest agricultural technology fairs in Poland. All agricultural machinery meet at a single point: a wide range of products from tractors to trailers and grain sifting machines are on display at the fair.

The record-breaking Fair of 2019 brought together 750 companies from 25 countries, and an exhibition area of 66 thousand square meters was used throughout the Fair. This year there was also great interest in the fair.



15. ULUSLARARASI AZERBAIJAN TARIM FUARI DÜZENLENDİ

“

Caspian Agro Azerbaijan Tarım Fuarı, 15. Kez tarım sektörü temsilcilerini Azerbaycan'ın Bakü şehrinde buluşturdu. Uluslararası arenada ilgi gören fuar, 18-20 Mayıs tarihleri arasında sürdü. Bakü Expo Center'de düzenlenen fuarda AKY Technology'de stand açarak yer aldı.

”



15TH INTERNATIONAL AZERBAIJAN AGRICULTURE FAIR WAS HELD

“

Caspian Agro Azerbaijan Agricultural Fair brought together representatives of the agricultural sector for the 15th time in Baku, Azerbaijan. The fair, which attracted international attention, lasted for 3 days from 18 to 20 May. In the fair held at Baku Expo Center, AKY Technology also took part by opening a stand.

”

According to the official website of the exhibition, "caspianagro.az"; Caspian Agro is launched as a market-proven tool for the introduction of advanced technologies in the agro-industrial field of the Republic of Azerbaijan, the sharing of experience and the strengthening of mutually beneficial commercial ties between domestic and foreign farmers.

The exhibition brings together the most important players of the agricultural sector, domestic and foreign experts and thousands of professional visitors, including importers, exporters, distributors, wholesale and retail trade representatives and farmers under one roof.

The main sections of the fair cover a wide range of fields such as smart agriculture, agricultural machinery, agricultural facilities, livestock and poultry, greenhouse cultivation, logistics.

Supported by the Ministry of Agriculture of the Republic of Azerbaijan, the Agency for the Development of Small and Medium Enterprises of the Republic of Azerbaijan, the Azerbaijan Export and Investment Promotion Foundation, the Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO) and the National Confederation, the exhibition takes its place among the important exhibitions of Asia.



İSPANYA ISF, 16-18 MAYIS 2022 TARİHLERİNDE DÜZENLENDİ

“

ISF Dünya Tohum Kongresi, 16- 18 Mayıs 2022 tarihlerinde İspanya'da düzenlendi. Etkinlik İspanya'nın Barcelona şehrinde Fira Barcelona - Gran Via'da gerçekleştirildi. Dünya Tohum Sektörü Temsilcilerini buluşturan organizasyon bağlantı kurmak için mükemmel bir fırsat yaratıyor.

”



ISF Dünya Tohum Kongresi ve İspanya Ulusal Organizasyon Komitesi tarafından ortaklaşa düzenlenen etkinlik, 16-18 Mayıs tarihleri arasında gerçekleştirildi. İspanya'da tarım önemli ve stratejik bir sektör. 17 milyon hektardan fazla tarım arazisi (Avrupa Birliği toplam tarım arazisinin %13'üdür.) ve 750.000 çiftçisiyle İspanya, dünyanın önde gelen taze sebze ve meyve ihracatçı ülkelerinden birisidir.

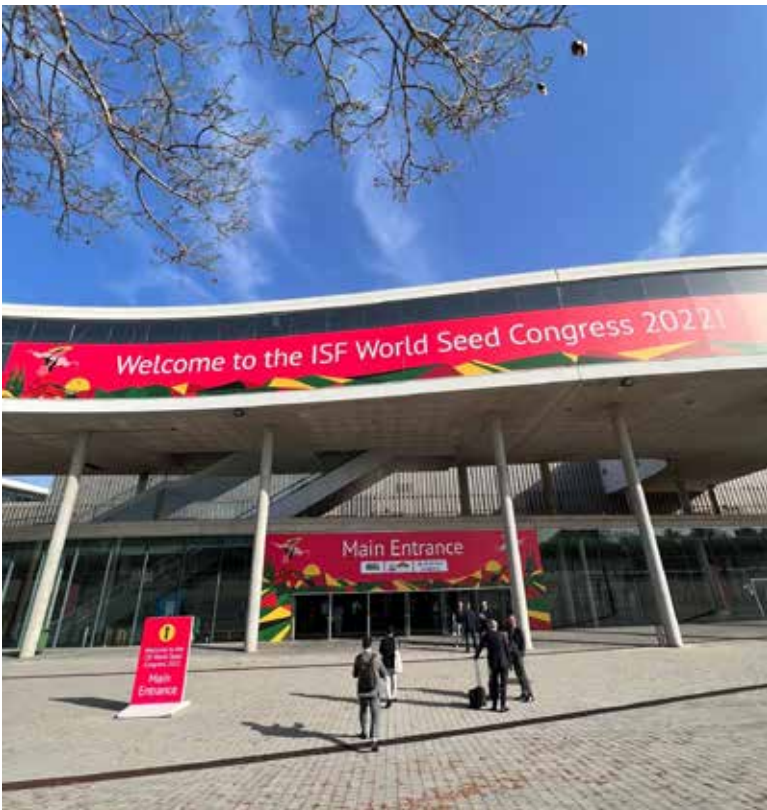
İspanya, hem coğrafi konumu hem de tarım ve iklim çeşitliliği sayesinde tohum ve bitki ıslahı ve üretiminde dünya lideri olmak için ideal koşullar sunuyor. Üstelik ülkede ANOVE (İspanyol Bitki Yetiştiricileri Birliği) ve APROSE (İspanyol Tohum Üreticileri Birliği), İspanyol tohum sektörünü temsil eden iki kuruluş bulunuyor. Özellikle Avrupa Tohum Piyasasına hakim olmak için önerilen Kongre, tohum sektörü temsilcileri için faydalı bir ortam sunuyor.

ISF, SPAIN HELD FROM MAY 16 TO 18, 2022

“

The ISF World Seed Congress was held in Spain from May 16 to 18, 2022. The event was held at Fira Barcelona- Gran Via in Barcelona, Spain. The organization, which brings together representatives of the World Seed Sector, creates an excellent opportunity for networking.

”



Jointly organized by the ISF World Seed Congress and the Spanish National Organizing Committee, the event was held from May 16 to 18, 2022. Agriculture is a strategic sector for the economy, society and territory cohesion in Spain. With more than 17 million hectares of farmland (13% of the EU' total area) and 750,000 farmers, Spain is the world's leading exporter of fresh products (fruits and vegetables) and the first producer in the European Union.

Spain presents ideal conditions, owing to both its geographical situation and agricultural and climate diversity, to become a world lead in seed and plant breeding and production. Moreover, the country has two organizations representing the Spanish seed sector: ANOVE (Spanish Plant Breeders Association) and APROSE (Spanish Seed Producers Association).

The Congress offers a useful environment for representatives of the seed sector, especially as it is proposed to dominate the European Seed Market.

TÜKSİAD 2022 YILI GENEL KURULU DÜZENLENDİ

“

Tüm Kuruyemiş Sanayicileri Derneği (TÜKSİAD), 13-15 Mayıs 2022 tarihleri arasında Antalya Kemer’de bir araya gelerek Kuruyemiş Sektörünün durumu masaya yatırıldı. TÜKSİAD Yönetim Kurulu Seçiminin de yapıldığı buluşmada, Yönetim Kurulu Başkanlığı’na Anadolu Kuruyemiş Yönetim Kurulu Üyesi Murat Yıldırım seçildi.

”



TUKSIAD 2022 GENERAL ASSEMBLY MEETING HELD

“

The Association of Turkish Nut and Dried Fruit Industrialists and Businessmen (TÜKSİAD) gathered in Antalya Kemer from May 13 to 15, 2022 and discussed the situation of the Dried Fruits and Nuts Industry. At the meeting where the election of TÜKSİAD Board of Directors was also held, Anadolu Kuruyemiş Board Member Murat Yıldırım was elected as the Chairman of the Board of Director.

”

Tüm Kuruyemiş Sanayicileri ve İş Adamları Derneği (TÜKSİAD); kuruyemiş sektörünün içinden gelen, kendilerini sektörün geliştirmesine, yurt içinden ve yurt dışından kuruyemiş sektörünün ve bu sahada emek veren iş adamlarımızın söz sahibi olmasına adanmış, ülkemizin gelişmesi için gayret gösteren bir grup kuruyemişçi işadamı tarafından 2008 yılında kurulan bir “İş Adamları” derneğidir. TÜKSİAD Yönetim Kurulu ve üyeleri bir bütünlük içerisinde bir taraftan derneğin gelişimi ile ilgilenirken diğer taraftan Türk kuruyemiş sektörünün her türlü problemini çözme ve sektörü daha ileri seviyelere taşımanın mücadelesini vermektedirler.

Sektörel bir sivil toplum kuruluşu olarak TÜKSİAD kuruyemiş sektörü ve ülkemiz için yapılacak çok daha güzel hizmetlerin olduğu bilinciyle daha fazla gayret ve çalışmaların içerisinde olmanın inancını taşımaktadır.

The Association of Turkish Nut and Dried Fruit Industrialists and Businessmen (TÜKSİAD) is a business association founded by a group of businessmen active in the nut and dried fruit sector who are dedicated to the development of the sector, to strengthening the role of both the sector and its businessmen domestically and internationally, and to the development of the country.

The TÜKSİAD Board of Directors and its members strive to progress the association and at the same time to solve diverse problems faced by the Turkish nut and dried fruit sector and to advance the sector.

As a sector-based non-governmental organization, TÜKSİAD seeks to put more effort and engage in harder work to provide better services for the industry and the country.



TÜKSİAD Yönetim Kurulu Listesi

Yönetim Kurulu Başkanı: Murat Yıldırım (Anadolu Kuruyemiş)

- 1.Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı: Yunus Emre Kaşıkçı (Kaşıkçıoğlu Kuruyemiş)
- 2.Yönetim Kurulu Başkan yardımcısı: Mehmet İştahlı (Yeşilkent Tarım)
- 3.Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı: Mehmet Sadi Binboğa (Binboğalar Fıstıklılık)
- Yönetim Kurulu Muhasip Üyesi: Yakup İpek (Karakaya Kuruyemiş)
- Yönetim Kurulu Muhasip Üyesi: Bekir Korkmaz (Adalılar Kuruyemiş)
- Yönetim Kurulu Muhasip Üyesi: Hamit Yıldırım (Aybaklar Tarım)
- Yönetim Kurulu Muhasip Üyesi: Hasan Çalık (İnegöl Tarım)
- Yönetim Kurulu Muhasip Üyesi: Ahmet Ulu (Ulu Fıstıklılık)
- Yönetim Kurulu Muhasip Üyesi: Ahmet Aydın (Antik Kuruyemiş)
- Yönetim Kurulu Muhasip Üyesi: Muhammet Ömer Akın (Şanlı Gıda)
- Yönetim Kurulu Muhasip Üyesi: Cihan Korkmaz (Beşler Kuruyemiş)
- Yönetim Kurulu Muhasip Üyesi: Rıdvan Parlak (Parlaklar Gıda)

TÜKSİAD Yönetim Kurulu Listesi

Chairman of the Board of Directors: Murat Yıldırım (Anadolu Kuruyemis)

- 1st Vice-Chairman of the Board of Directors: Yunus Emre Kasıkcı (Kasıkcıoglu Kuruyemis)
- 2nd Vice-Chairman of the Board of Directors: Mehmet İstahlı (Yesilkent Agriculture)
- 3rd Vice-Chairman of the Board of Directors: Mehmet Sadi Binboga (Binbogalar Fıstıklılık)
- Accounting Member of the Board of Directors: Yakup Ipek (Karakaya Kuruyemis)
- Accounting Member of the Board of Directors: Bekir Korkmaz (Adalilar Kuruyemis)
- Accounting Member of the Board of Directors: Hamit Yıldırım (Aybaklar Agriculture)
- Accounting Member of the Board of Directors: Hasan Calik (Inegol Agriculture)
- Accounting Member of the Board of Directors: Ahmet Ulu (Ulu Pistachio)
- Accounting Member of the Board of Directors: Ahmet Aydın (Antik Kuruyemis)
- Accounting Member of the Board of Directors: Muhammet Omer Akın (Sanlı Gıda)
- Accounting Member of the Board of Directors: Cihan Korkmaz (Besler Kuruyemis)
- Accounting Member of the Board of Directors: Rıdvan Parlak (Parlaklar Gıda)

INC DUBAİ 2022'DE DÜZENLENDİ

“

Dünya Kuruyemiş ve Kuru Meyve Kongresi, 11-13 Mayıs 2022 tarihleri arasında Dubai'de düzenlendi. INC, dünyanın önde gelen kuruyemiş ve kuru meyve şirketlerinden başkan ve CEO'ları buluşturan en büyük uluslararası etkinlik olma iddiası taşıyor.

”

Dünya kuruyemiş ve kuru meyve sektör temsilcileri 11-13 Mayıs tarihleri arasında 3 gün boyunca INC Dubai Kongresi'nde bir araya geldi. Sektörde söz sahibi, ortalama 1000 kişinin katılımı ile gerçekleşen kongrede güçlü bir bilgi alışverişi ortamı sağlandı. Kuruyemiş ve kuru meyve sektörünün temsilcileri; endüstri istatistikleri, mahsul tahminleri, arz - tüketim - pazar dinamiklerini öğrenirken; endüstri fırsatlarını tartışmak ve anlaşmalar yaparak satış ağlarını genişletmek fırsatı yakaladı.



INC DUBAİ HELD IN 2022

“

World Nut and Dried Fruit Congress was held from May 11 to 13, 2022 in Dubai. INC claims to be the largest international event bringing together presidents and CEOs from the world's leading nut and dried fruit companies.

”

Food professionals, suppliers, traders and buyers dedicated to the nuts and dried fruits business came together at the INC Dubai Congress for 3 days from May 11 to 13. The congress held with the participation of an average of 1000 people who have a say in the sector, provided a strong information exchange environment. Representatives of the nuts and dried fruit sector had the opportunity to discuss industry opportunities and expand their sales networks by making agreements, as well as gaining information on industry statistics, crop forecasts, supply-consumption-market dynamics.

GPC DUBAİ FUARI DÜZENLENDİ

“

GPC Dünya Bakliyat Konfederasyonu, 10-12 Mayıs 2022 tarihleri arasında Dubai'de toplandı. Etkinlik, Covid-19 Pandemi Süreci ardından yeniden yüz yüze iletişim için ortam yarattı. Bakliyat Sektörünün dünya genelinde temsilcileri bir araya geldi.

Bakliyat 22, 10-12 Mayıs 2022'de Dubai'de gerçekleşti. Etkinlik, bakliyat endüstrisinden önemli oyuncularını bir araya getirerek pazarlarını daha derinden anlamak için bir araya getirdi. Ayrıca, sektörden konuşmacılara da yer verildi.

3 gün süren toplantıda; bakliyat üretiminden ticaretine geniş bir skalada bilgi alışverişinde bulunuldu.

”



GPC DUBAİ FAIR HELD

“

GPC, the Global Pulse Confederation was held from May 10 to 12, 2022 in Dubai. After a long pandemic pause, the event created an environment for face-to-face communication. Members of the pulses industry from across the globe came together in the world's biggest pulses industry event.

Pulse 22 was held in Dubai from May 10 to 12, 2022. The event brought together key players from the pulses industry to gain a deeper understanding of their markets. It also featured speakers from the industry.

During the 3-day meeting, information was exchanged on a wide range of topics from pulses production to trade.

”



AFRICA FOOD MANUFACTURING DÜZENLENDİ

“

Mısır'ın başkenti Kahire'de düzenlenen Africa Food Manufacturing (AFM) 29-31 Mayıs 2022 tarihlerinde dünya gıda sektöründen misafirlerini ağırladı. Mısır Uluslararası Fuar Merkezi'nde düzenlenen etkinlikte AKY Tehnoloji stant açarak yeni teknoloji makinelerini tanıttı.

”



AFRICA FOOD MANUFACTURING HELD

“

Africa Food Manufacturing (AFM), held in Cairo, the capital of Egypt, hosted guests from the world food industry from the 29th to 31st of May 2022. AKY Tehnoloji opened a booth at the event held at the Egyptian International Exhibition Center and showcased its advanced technology machines.

”

AFM, Mısır'daki ve daha geniş bölgedeki yiyecek ve içecek profesyonellerinin yenilikçi içerikler, işleme ve paketlenme ekipmanları ve lojistik çözümler bulmaları için tek durak noktasıdır.

Afrika'nın yiyecek ve içecek endüstrisine yön veren firmaların ihtiyaçlarına çözüm sunan; uygulama, makine ve ekipmanları bir arada sergileyen AFM'de gıda sektöründeki trendleri yakalamak ve iş ağını güçlendirmek mümkün.

Gıda sektörü, gıda işleme teknolojileri, gıda paketlenme teknolojileri ve lojistik konularında uzman firmaların görücüye çıktığı fuarda, AKY Tehnoloji'de yerini aldı. AKY Tehnoloji'yi temsilen, AKY Tehnoloji Satış ve Pazarlama Bölümü'nden Sayın Suha Yıldız fuarda hazır bulundu. Önemli sektör temsilcilerini ağırlayan Yıldız; AKY Tehnoloji adına, hububat ve bakliyat eleme teknolojilerini misafirlerine yüz yüze, tüm ayrıntıları ile tanıttı.



AFM is a one-stop point for food & beverage professionals in Egypt and the wider region to find innovative ingredients, processing and packaging equipment, and logistics solutions.

Africa Food Manufacturing aims to bring together regional and global professionals as well as experts in the food & beverage manufacturing industry, including high-end brands of food ingredients, processing, packaging, and logistics. The main objectives behind Africa Food Manufacturing are to provide the market with the latest industry information year-round, and to create endless networking opportunities.

AKY Tehnoloji also took its place in the fair where the companies specialized in the food industry, food processing technologies, food packaging technologies and logistic showcased their products. Representing AKY Tehnoloji, Mrs. Suha Yildiz from AKY Tehnoloji Sales and Marketing Department was present at the fair. Hosted important sector representatives, Mrs. Suha Yildiz introduced the grain and pulses screening technologies to the guests with all the details on behalf of AKY Tehnoloji.

BAKLİYATIN MERKEZİ MERSİN'DEN DÜNYAYA TEKNOLOJİ İHRAÇ EDİYORUZ

Eliyor
Eleme - Boylama
Makineleri



Seçiyor
Renk Ayırma
Makineleri



Paketliyor
Paketleme
Makineleri



Koliliyor
Yarı ve Tam Otomatik
Karton Koli Hazırlama
ve Doldurma Hattı



Paletliyor
Paletleme
Makineleri



Mersin-Tarsus 2.Organize Sanayi Bölgesi Rasım Dokur Bulv. No:19 Akdeniz MERSİN / TÜRKİYE

Tel: +90 324 502 00 60-61

Gsm: 0 532 154 94 19 (santral)

Faks: +90 324 52 62

E-mail: info@akytechnology.com



www.akytechnology.com

URFA'DA BİR KARAHANTEPE

“

Şanlıurfa, yeni arkeolojik bulgular ile tarihin sıfır noktasına ev sahipliği yapıyor. Göbeklitepe'nin keşfi ile insanlık tarihi baştan yazılıyor. Neolitik Dönemde insanın yapabilecekleri hakkında tüm ezberleri değiştiren Göbeklitepe'nin ardından, yine 12.000 yıllık bir geçmişe sahip olan Karahantepe Kazılarında da 2019 yılında başlandı ve yer yüzeyine bir kısmı çıkarıldı. Buluntular gerçekten ilginç.

”



Karahantepe'nin gizemi, tıpkı Göbeklitepe gibi, tam manasıyla çözülemese de yol alındı.

UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan Göbeklitepe'nin keşfinden sonra, bölgede 12 tane daha bunun gibi örenyeri olduğu saptandı ve kazılara başlandı: Göbeklitepe, Karahantepe, Sayburç ve Sefertepe'ye ek olarak Gürcütepe, Taşlitepe, Harbetsuvan Tepesi, Ayanlar Höyük, Çakmaktepe, Yeni Mahalle, Kurttepesi, Nevali Çori'de de belirli bir plan dâhilinde kazıların gerçekleştirilecek. Harran Ovası etrafında bulunan bu 12 ören yerindeki kazılar, tarihe hizmet edecek. Karahantepe'nin diğer ören yerlerine oranla daha geniş bir alanda kurulduğu öngörülüyor. 12.000 yıl önce inşa edilmiş ve 1500 yıl kullanıldıktan sonra, gömülerek terk edilmiş. Bu nedenle de günümüze çok iyi korunmuş şekilde ulaşmış.

Karahantepe nerede?

1997 yılında keşfedilen Karahantepe, Şanlıurfa şehir merkezine 46 km uzaklıkta bulunuyor. Neolitik dönemden kaldığı düşünülen 250 dikilitaşın bulunduğu alanda ilk kazı çalışmaları Eylül 2019'da başladı. Karahantepe'deki kazılarda, Göbeklitepe ile çağdaş özel yapılar ve sırtında leopar taşıyan insan heykeli ortaya çıktı. Bulunan birbirinden ilginç heykeller, Şanlıurfa Arkeoloji Müzesi'nde sergilenmeye başlandı.

Karahantepe'de Boynu Yılan Adam Başı Bulunuyor

Karahantepe'nin AB Yapısı'nın özel amaçlar için inşa edildiği düşünülüyor. Bu yapı; ana kaya içine 8x6 metre boyutlarında oyularak yapılmış.

editör



ozlem@akyteknology.com
Özlem KAPLAN

It Is Interesting, Is not It?
Editorial

A “KARAHANTEPE” IN URFA

“

Şanlıurfa is home to the zero point in time with new archaeological findings. The history of humanity is rewritten with the discovery of Gobeklitepe. After Gobeklitepe in Şanlıurfa, which is considered one of the greatest discoveries in the world of archeology, new studies were started in the same region under the name of “Karahantepe” in 2019, and some part of this 12 year old monumental site, one of the world's oldest village, has already been unearthed. The finds are really interesting.

”

Although the mystery of Karahantepe, just like Göbeklitepe, could not be completely uncovered, considerable progress has been made in the excavation works at the site.

After the discovery of Gobeklitepe, which is on the UNESCO World Heritage List, 12 other archaeological sites were identified in the same region and excavations began: In addition to Gobeklitepe, Karahantepe, Sayburc and Sefertepe; excavation works and research will also be carried out in Gürcütepe, Taşlitepe, Harbetsuvan Hill, Ayanlar Höyük, Çakmaktepe, Yeni Mahalle, Kurttepesi and Nevali Çori within a certain plan. Excavations in these 12 monumental sites around the Harran Plain will shed light on history. It is predicted that Karahantepe was built on a larger area compared to other archaeological sites. It was built 12,000 years ago and after 1500 years of use, it was buried and abandoned. For this reason, it has reached the present day in a well-preserved condition.

Where is Karahantepe?

Karahantepe, which is a 46-kilometer drive from the city center in Şanlıurfa, was discovered in 1997. The first archeological excavation works started in September 2019 in the site where 250 T-shaped Neolithic-era obelisks were found. Some structures of the same period with Gobeklitepe and a human statue with a leopard on its back were unearthed during the excavations. The interesting Neolithic-era artifacts and sculptures were put on display at the Şanlıurfa Archaeology Museum.

Yapının uzun duvarının ortasında bir insan başı yer alıyor. Boyun kısmı bir yılanı andırır biçimde kayadan çıkan başta bir erkek betimlenmiş. Bu başın karşısında ön sırada dört, arka sırada altı adet fallus biçimli dikilitaşlar yerleştirilmiş. Yapıya bir kenarından merdiven ile iniliyor diğer kenarından ise başka bir merdiven ile çıkılıyordu. Tüm bunlar kapsamında yapının ritüelistik bir işlevinin olduğu düşünülüyor.

Karahantepe'yi Nasıl İnsanlar yaptı? Neden Yaptı?

Karahantepe tıpkı Göbeklitepe gibi Neolitik Dönem insanların son derece örgütlü ve birbirleriyle güçlü bağları olduklarını göstermiştir. Şamanizim'i uygulayan toplumlarda sıkça görüldüğü gibi ortak bir hafızaya sahiplerdi, doğaya ve canlılara saygı duyarlardı. İlk yerleşik toplumlara ilişkin sorularla beraber Karahantepe'de Göbeklitepe'den sonra yeni bir proje başladı.

Karahantepe, Tek Tek Dağları'nda yüksek bir tepenin üzerinde Şanlıurfa kent merkezine 50 km mesafede yer alıyor. Karahantepe, tıpkı Göbeklitepe gibi Harran Ovası çevresinde benzer özelliklere sahip olan yerleşimlerden biridir. Bu yerler birbirine yakın mesafedeydi ve açık havada birbirlerini görebiliyordu. Ayrıca tarih öncesindeki ortam bugün olduğu gibi kırıca değildi ve bölgede çok sayıda av hayvanı yaşırdı. Bu yerleşimlerin en öne çıkan kalıntıları o bölgede zemine sabitlenen ve T şeklinde sütunlar içeren büyük, dairesel yapılardır.

Bu anıtsal yapılar konut değildi. Özel amaçla inşa edildiler ve yüksek ihtimalle törenler için kullanıldılar. İnsanları sembolize eden dikilitaşların yüzeylerine çeşitli hayvan kabartmaları yapılmıştı. Bazıları ise mitolojik hikayeleri anlatan sahnelerle süslenmiş olabilir. Bu yapıların bir diğer özelliği ise işlevleri bittikten sonra gömülmüş olmalarıdır. Tüm bu uygulamalar Şanlıurfa bölgesine özgüdür ve bölgeyi Yakındoğu'daki diğer çağdaş yerlerden ayırmaktadır. Karahantepe'de yüzeyde bulunan dikilitaş sayısı 250'nin üzerindedir. Her yapıda 12-14 dikilitaş olduğu düşünüldüğünde burada kazılmayı bekleyen onlarca yapı bulunmaktadır.

Karahantepe'deki çalışmaların ilk yılında ana kayanın içine oyulmuş yuvarlak yapılar bulundu. Bunlardan birinin içinde duvara paralel bir oturma sekisiyle karşılaştık. Sekinin yan tarafı hayvan betimlemeleriyle süslenmişti. Bir yılan ve tilki. Ayrıca geçtiğimiz sezon stilize bir insan başı da açığa çıkarıldı. Tüm bu kalıntılardan da anlaşıldığı üzere tarih öncesi insanların sembolik dünyaları kültürlerine yansıyan ve yaşamlarını belirleyen temel bir özelliktir. Karahantepe'deki keşiflerle beraber sadece Göbeklitepe'den bildiğimiz bu toplumların hayatına biraz daha yaklaşıyoruz. Ancak Karahantepe, bölgenin o döneme has özelliklerini temsil etmesinin yanı sıra kendine has özelliklere de sahiptir.

[Kaynak/Source: <https://aktuelarkeoloji.com.tr/kategori/guncel-kazilar/karahantepe>, Kaynak: Prof. Dr. Necmi Karul (Karahantepe Kazı Başkanı)]



A man depicted on the head whose neck reminds a snake in Karahantepe.

The Structure AB, measuring 8×6 meters, was carved into the bedrock and is believed to be built for special purposes. A human head is located at the center of a ridge on the side of the structure.

A man is depicted on the head, whose neck reminds a snake due to the way it protrudes from the bedrock. There are phallus-shaped pillars in front of the head, four in the first row and six in the back. On one side of the structure, there is a set of stairs for descending and on the other side, there is another for the exit. All these findings suggest that the structure had a ritual function.

Who built Karahantepe? Why did they built it?

Karahantepe, like Gobeklitepe, showed that nomadic people were highly organized and had strong ties to each other. As is often seen in shamanistic societies, they had a common memory and respected nature and living things. A new project started in Karahantepe after Gobeklitepe, with questions about the first settled civilization.

Karahantepe (Karahantepe) is located on a high hill in the Tek Tek Mountains, 50 km from the city center of Şanlıurfa. Karahantepe is one of the settlements with similar characteristics around the Harran Plain, just like Gobeklitepe. These places were in close proximity to each other and could see each other in the open air. Also, the prehistoric environment was not as barren as it is today, and many game animals lived in the area. The most prominent remains of these settlements are the large, circular structures with T-shaped columns fixed to the ground in that area.

These monumental structures were not residences. They were built for a special purpose and were most likely used for ceremonies. Various animal reliefs were made on the surfaces of the obelisks that symbolized people. Others may be decorated with scenes that tell mythological stories. Another feature of these structures is that they were buried after their functions were completed. All these practices are unique to the Şanlıurfa region and distinguish the region from other contemporary places in the Near East. The number of obelisks found on the surface in Karahantepe is over 250. Considering that there are 12-14 obelisks in each structure, there are dozens of structures waiting to be excavated here.

In the first year of work at Karahantepe, round structures carved into the bedrock were found. Three benches have been discovered around the site so far. One of the benches sits in front of a large flat surface of smoothed down limestone. The bench features images of animal depictions. Both a long snake and a fox. A stylized human head was also uncovered last season. All these remains show us that the symbolic worlds of prehistoric peoples are a fundamental feature that reflects on their culture and shapes their life styles. With the archaeological discoveries at Karahantepe, we are getting a little closer to the life of these societies that we know only from Gobeklitepe. However, Karahantepe not only represents the characteristics of the region for that period, but also has its own characteristics.

BUĞDAY NASIL ÜRETİLİR?

“

Buğday, dünyada en çok üretilen ilk üç besin kaynağından biridir. Her şeyden önce ekmeğin, pizza ve makarnanın ana maddesidir. Narin görüntüsüne zıt olarak güçlü de bir bitkidir. Kansas State Üniversitesi'nden buğday yetiştiricisi Allan Fritz'e göre; Buğday birçok farklı bölgede yetişebildiği için eşsiz bir bitkidir. Deniz seviyesinde, yüksek rakımda, tropikal bölgelerde ya da geniş alanlarda, bol yağmurlu bölgelerde ve kurak bölgelerde de yetişebilir. Kısacası uyum yeteneği çok yüksek bir bitkidir. Avusturalya'nın kırsallarından Rusya'nın soğuk kuzeyine; Dakota'nın çorak arazilerinden Arjantin sahillerine kadar buğday yetiştiriyor.

”



•6 ana sınıflandırma içinde 30 binden fazla türü var. Peki buğdayı bu kadar çeşitli yapan ne?

Her tür özel fiziksel yapısı, uyumluluğu ve tohum vermesine göre tanımlanır. Ortak olan yanı ise tohumun özü ve bu özün içeriğidir. Buğdayın özünde önemli üç bölüm vardır: Lifin olduğu kısımda kepek denen dış kaplama, çekirdeğin kalbi, ayrıca bu özde; temel yağlar ve vitamin içerir. Kimilerince besi doku olarak adlandırılan içerisinde; iki proteinin birlikte gluten ürettiği karbonhidrat bileşiminden oluşur.

•Gluten Nedir?

Buğdaya esneme özelliğini veren ve ekmeği yeterince kabartan bir protein. Allan Fritz'e göre Gluten bu buğdaydan üretilen ekmek, börek gibi ürünlerin yapılanmasını sağlar. Bu protein özellikleri sayesinde, buğdayı eşsiz kılar. Orta Amerika, bahar aylarında ekolojik olarak ne olacağı tam olarak kestirilemeyen biri bölgedir. Bahar yağmurları, sel buğday tanelerini yerle bir etmekle tehdit eder; dolu fırtınaları ve ayrıca; kasırgaların sebep olabileceği tahribatlar anlamına gelir. Bu şartlarda, zamanı doğru kullanmak ürünün kendisi kadar değerlidir. Buğday tarlalarının havanın bir sonraki saldırısından hemen önce hasat edilmesi gerekiyor.



HOW IS WHEAT PRODUCED?

“

Wheat is one of the top three most produced nutritional sources in the world. First of all, it is the main ingredient of bread, pizza and pasta. Contrary to its delicate appearance, it is also a strong plant. According to Kansas State University wheat breeder Allan Fritz, wheat is a unique plant because it can grow in many different regions: It can grow at sea level, at high altitudes, in tropical regions or large areas, in regions with heavy rain or in arid regions. In short, it is a plant with a very high adaptability. Wheat is cultivated from the rural areas of Australia to the cold north of Russia, from the wastelands of Dakota to the beaches of Argentina.

”

•There are more than 30 thousand wheat species in 6 main classifications. Why does wheat have various types?

Each species is defined by its specific physical structure, compatibility and seeding. What they have in common is the essence of the seed and the content of that essence. The essence of wheat consists of three important parts: The outer covering called bran on the side of the fiber, the heart of grain and also this essence contains essential oils and vitamins. It consists of carbohydrate composition, also called endosperm, in which the two proteins produce gluten.

•What is Gluten?

Gluten is a protein that gives the wheat its stretching characteristic and makes the bread rise enough. According to Allan Fritz, gluten provides the structure of products such as bread and pastries made from this wheat. Thanks to these protein characteristic, it makes wheat unique. Central America is an ecologically unpredictable region in the spring periods. Spring rains and flood risk threaten to destroy the wheat grains; it also means damages caused by hail storms and hurricanes. In these conditions, using time correctly is as valuable as the product itself. Wheat fields need to be harvested just before the next attack of weather.



•Fakat buğdayı tarladan nasıl toplayacaksınız?

Buğdayı toplanın en iyi yolu, en değerli müttefiki kullanmak. Tek geçişte tane ayırıcı başlık monte edilmiş ve sapları biçen keskin tırpanı ile taneler ile samanı ayıran 80 tonluk iki katlı bir biçerdöver. Bir hasat günü gece yarısından sonrasına kadar uzar. Çiftçiler genellikle hasadı tüm aile birbirine destek vererek ve biçerdöveri birlikte kullanarak yapar.

•Peki toplanan buğday taneleri nereye gidiyor?

Çiftliğin dışında bulunan kamyonların kasalarına taşınarak burada toplanıyorlar. Ardında, uygun ısı ve nemli ortamı sağlayan silolara kamyonlarla taşıyorlar. Uygun şartlarda bozulmadan ve besin değerini kaybetmeden yıllarca saklanabiliyorlar. Muhafaza koşulları uygun olmadığı takdirde taneler nemlenip bozulabilir veya aşırı kuruyarak büzüşür hatta patlayabilirler.

•Buğday taneleri uygun koşullar sağlanmazsa nasıl patlar?

İster inanın ister inanmayın bu taneciklerin ölümcül olan ufak bir parçası var. Saç kılının çapından daha ufak olan buğday tozu zerrecikleri. Vücutta oluşan kepek gibi ince toz parçacıkları nakliye esnasında; buğdayın dışına uçuşur.

Rhode Island Üniversitesi'nde Kimya alanında Profesör olan Jimmie Oxley'e göre; "Patlama koşulunu meydana getiren küçük parçacıkların toz bulutu halinde iken oksijenle etraflarının sarılmasıdır. Bu parçacıkların boyutu oldukça hassastır. En fazla 300 mikron fakat genel olarak 30 mikron kalınlığındadır. Pudra şekeri zerresinden bile daha küçük olduğunu düşünebilirsiniz."

•But how will you harvest the wheat from the field?

The best way to harvest wheat is to use the most valuable ally. It is a two-deck – 80 ton combine harvester mounted a single-pass grain separator and which separates the grain from the chaff by means of its sharp scythe that cuts the stems. A harvest day lasts until the small hours of the night. The farmers usually harvest wheats with the whole family together and by using the combine harvester.

•So where do the harvested wheat grains are transported?

They are carried to the truck haulage outside the farm and stacked here. Afterwards, they are transported by trucks to silos that provide the appropriate temperature and humidity environment. They can be stored for years without spoiling and losing their nutritional value under suitable conditions. If the storage conditions are not suitable, the grains may become damp and deteriorate, or they may wither due to excessive drying and even explode.

•How do wheat grains explode if suitable conditions are not provided?

Believe it or not, this grains have deadly particles. Wheat dust particles smaller than the diameter of the hair shaft. Fine dust particles such as dandruff during fly out of the wheat during transportation.

According to Jimmie Oxley, Professor of Chemistry at the University of Rhode Island; "It is the envelopment of small particles in the form of a dust cloud with oxygen that creates the explosion condition. The size of these particles is very sensitive. It is maximum 300 microns but generally 30 microns thick. You can think it's even smaller than a granule of powdered sugar."





Bundan sonra, tahıl silosunu 36 metrelik bir bombaya çevirmek için bir kıvılcım ya da statik elektrik atlamasından başka bir şey gerekmiyor. Buğday bombasının tarifi basit: minik parçacıklar, kapalı alan ve ateşleyici bir şey. Faciaya engel olmak için mahsul bantları, havalandırma sistemi içeren güvenlik kuralları ile çalıştırılmalı. Sürprizlere karşı düzenli bakım yapılmalı ve asla açık ateş olmamalı. Buğday bantlar üzerinde gözetim altındaki bu uzun seyahatinde sonraki aşamasına devam eder değirmen.

•Buğday Değirmende Öğütülür.

Her tanecik; vitamin, demir içeren mineraller, B1 Vitamini, Potasyum ve Karbonhidrat Lifleri ve Protein ihtiva eder. Bunları taneden değirmende alırsınız. Her tanecik ezilerek un haline getirilir. Horizon Milling'ten Başkan Vekili Steve Ellis'e göre; "Un öğütmek hem bilim hem de beceridir. Çünkü iş akışını düzenli bir süreç içinde gerçekleştirmeyi gerektirir. Beceridir çünkü değirmen, değirmenci öğütmeyi sezgi, temas ve bakışı ile ayarlar."

Değirmenci beyaz un ya da tam buğday unu üretir. Ve aralarındaki fark tanenin içindeki farktan kaynaklanır. Beyaz un sadece besli doku, tam buğdaysa kepek, endosperm ve tohum içerir. Yani her kilede 42 somon beyaz ekmeğe karşın 60 somon tam buğday ekmeği nasıl dilimlendiğine bakılmaksızın üretilir.



After that, it takes nothing more than a spark or a jump of static electricity to turn the grain silo into a 36-foot bomb.

The recipe of the wheat bomb is simple: tiny particles, closed area, and something exploder. In order to prevent disaster, crop belts should be operated with safety rules including ventilation system. There should be regular maintenance against surprises and never an open fire. Wheats continue its journey under control on the belts to the mill stage.

•Wheats are milled

Each grain contains vitamins, minerals containing iron, Vitamin B1, Potassium and Carbohydrate Fibers and Protein. You get these vitamins and minerals from the grain at the mill. Each grain is grinded into flour. According to Steve Ellis, Vice President of Horizon Milling; "Grinding flour is both a science and skill. Because it requires performing the workflow in a regular process. It is skill because the miller adjusts the grinding with intuition, contact, and glance."

The miller produces white or whole wheat flour. And the difference between them is due to the difference in the grain. White flour contains only fat tissue, while whole wheat contains bran, endosperm and seed. In other words, each bushel produces 42 salmon white bread, versus 60 salmon whole wheat bread, regardless of how it is sliced.



•How does the course of proceeding in a Flour Plant?

For example: At the Orizon Mill in Los Angeles, California, trains unload 10 tons of wheat from Central America. 100 tons of wheats were produced in 24 hour in this continuous process. How is so much flour made from such a small amount of wheat? The answer lies in the amazing mess of pipes, chutes, air pressure systems and sorting screens that turn wheat kernels into flour.

On their way to flour, the wheat grains first reach the crimping rollers. These corrugated rollers have 4 or 5 grooves per centimeter and have the shape of 2 cm spirals in some places, and only the speed of the following roller is different. It rotates at 2.5 times the speed of the previous one and actually does not grind here, but peels.



•Un Tesisinde Süreç Nasıl İşler?

Örneğin: Kaliforniya Los Angeles'deki Orizon Değirmeni'nde trenler Orta Amerika'dan 10 Ton buğday indiriyorlar. Bu daimi süreçte tam buğdaydan, 24 saatte 100 ton un üretilmekte. Bu kadar az ürünün nasıl bu kadar çok un üretiliyor? Cevap buğday tanelerini una dönüştüren borular, oluklar hava basınç sistemleriyle ile ayıklayıcı eleklerin şaşkınlık veren karmaşasında yatıyor.

Una dönüşme yolculuğunda buğday taneleri ilk başta kırma silindirlerine gelir. Bu oluklu silindirler santimetrede 4 ya da 5 oluk olur ve bazı yerlerde 2cm'lik spiraller şeklindedir ve takip eden silindirin sadece hızı değişiktir. Bir öncekinin 2.5 katı hızda döner ve aslında burada öğütme değil, soyma yapar.

Kepekli un olarak tabir edilen bu ilk kırma işlemi sonrasında; besli doku hala oldukça iridir. Daha ince kıvamlı bir una dönüşebilmesi için 5 turluk bir öğütme ve elemeyi geçmesi gereklidir. Peş peşe pek çok işlem olur: öğütmeden geçer, kanallardan geçer, havalandırılır, elekten geçer sonra diğer silindire girer ve geride artık hiçbir besli doku kalmayıp un oluşana kadar bu süreç devam eder.

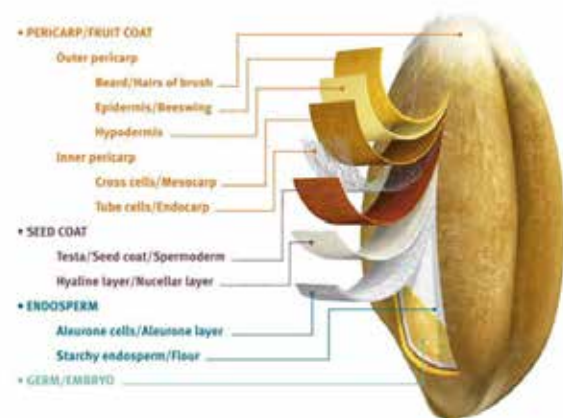
•Bir buğdaydaki genetik bilgi diğer buğdaya nasıl geçer?

Fiziksel olarak melezleme, en eski ve kolay yöntemdir. Üreticiler üretmek istedikleri boyutta ve yüksek protein değerinde iki cinsi seçerler. Buğday, hem eril hem de dişil nitelik içerdiğinden kendi kendini döller. Polenlerinin dişil yapıya ulaşmaması için eril başçık kısmı kesilir. Bu şekilde başka bir buğdayın poleni melezleme işlemini tamamlar. Binlerce yıldan fazla süredir bilim adamları bu üreme süreci hakkında, bir iki şey öğrendiler:

After this first grinding process, called wholemeal flour, the endosperm is still quite large. In order for it to become a finer flour, it must go through 5 rounds of milling and sifting. Many processes take place in succession: it is milled, passes through channels, is aerated, passes through the sieve, then enters the other cylinder and this process continues until no endosperm is left and flour is obtained.

•How is genetic information transferred from one wheat to another wheat?

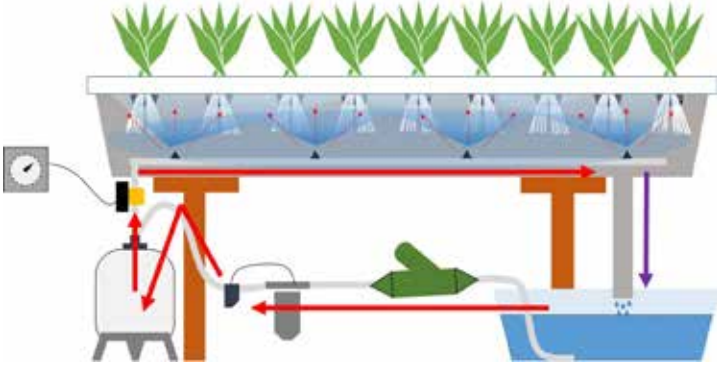
Physical hybridization is the oldest and simplest method. Growers select two breeds of the desired size and high protein value. Wheat self-fertilises because it contains both male and female characteristics. To prevent the pollen from reaching the female structure, the male head part is cut off. In this way, pollen from another wheat completes the hybridization process. For thousands of years, scientists have learned quite a bit about this reproductive process:



Araştırma

Kansas State Üniversitesi, Buğday Üreticisi Allan Fritz' e göre; "Buğday konusunda bildiğimiz ve bilmediğimiz çok şey var: genetik, hangi özellikler kalıtsal, çevresel koşulların etkileri biliniyor. Uygulamada üretici seçimini yapmak üzere tarlaya çıkar ve bunu beğendim; bu hastalıklara dirençli; bu uygun olgunlukta vb. der.

Zaman içerisinde bilimi ve genetiği daha iyi anlamaya doğru, bir değişim olduğunu görüyoruz. İnsan kromozomu tahminen 25 bin protein şifreli genden oluşuyor. Buğdayınkinin bundan 6 misli fazla olduğu düşünülüyor. Bütün farklı genlerin tarladaki ürünü bize vermek için nasıl etkilendiklerini ya da birbirlerini nasıl etkilediklerini anlayabilmek için önümüzde uzun bir yolumuz var.



Allan Fritz, wheat producer at Kansas State University, says, "There's a lot we know about wheat, but also a lot we do not know. Genetics, what characteristics are inherited, the effects of environmental conditions are known. In the implementation, the grower goes to the field to make his choice, and I like it; it is resistant to these diseases; this is at the appropriate maturity, etc. he says.

Over time, we have developed a better understanding of science and genetics. The human chromosome is made up of an estimated 25,000 protein-coded genes. It is thought wheat genes to be 6 times more than that. We still have a long way to go before we understand how all the different genes are influenced or interact to give us the crop in the field.

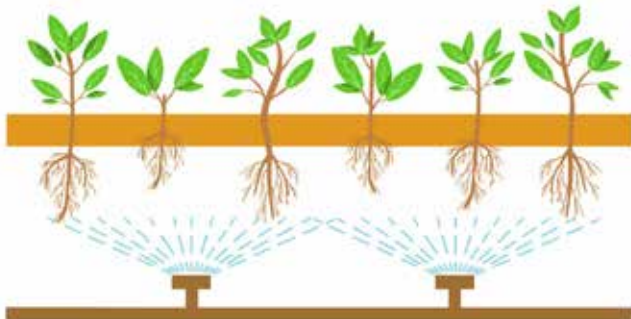
•There are alternative methods for growing wheat: Aeroponic system.

While scientists work to develop super wheat, others are trying to find ways to grow conventional wheat. Say goodbye to cars that consume fuel, pesticides and fertilizers. The crop production made without using soil or fertilizer, and requiring 65 percent less water than conventional farming methods.

•Alternatif buğday yetiştiriciliği yöntemleri var: Aeroponik Sistem

Bilim insanları, süper buğday yaratmak için çalışırken diğerleri geleneksel buğday yetiştiriciliğinden farklı yollar bulmaya çalışıyor. Yakıt emen araçlara, zehirli ilaçlara ve suni gübrelelere elveda. Toprak olmadan ve gübre olmadan geleneksel çiftçilik yöntemlerine oranla yüzde 65 daha az su kullanılarak yapılan üretim.

Aeroponics





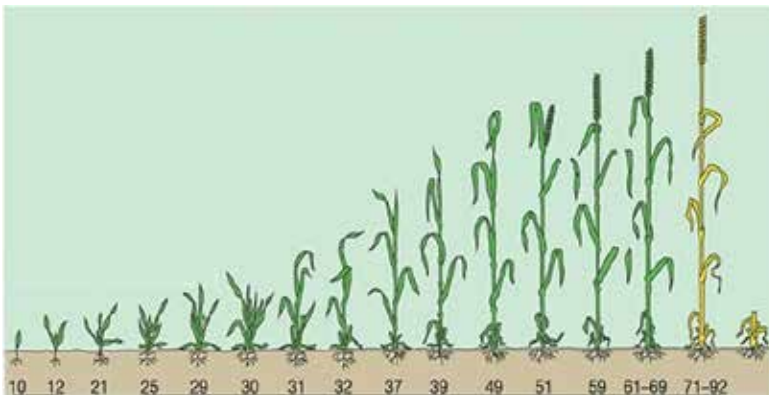
Buğday çimi olarak adlandırılan bu yavru buğdayın besin değeri yüzde yüzdür. Toprak tarımına nazaran bu buğdayın köklerini, tohumunu ve filizini tamamen yemek mümkündür. Çünkü daha fazla protein, daha fazla enzim ve B vitamini, demir ve çinko içerir.

Aeroponik olarak adlandırılan ve çiftçiliğin gelişimi sağlayan yöntem, girişimci Richard Stoner tarafından geliştirildi. Ulusal Bilim Vakfı, NASA ve bir grup insan tarafından geliştirilen sistem, gittikçe artan dünya nüfusunun nasıl doyurulacağına ilişkin araştırmalar neticesinde şekillendi.

Stoner, "Aeroponik Sistem, bitkileri zengin besin ortamında havada yetiştirmek demektir. Bu topraksız yöntemde bitkiler kök kısmı olsun, yaprak kısmı olsun, yüzde yüz havada asılı şekildedirler. Ve bitkilere su püskürten aerodinamik sistemde aynı şekilde askıdadır. Aeroponik Sistem ile aynı tarladaki şekilde, buğday yetiştirebilirsiniz. Tüm bu bölgelerde hasat sonrasında elde edilecek döneme kadar buğday yetiştirilebilir.

•Aeroponik Sistemin avantajı nedir?

Bu yöntem, geleneksel tarımı değiştirmek amacıyla değil, gıda ihtiyacını karşılayacak buğday gibi önemli bitkilerin genelde tarım yapılamayacak yerlerde yapılmasını sağlamaktır. İklim kontrollü yapılarda 365 gün, ürün yetiştirebiliriz. Tarım evleri gibi çalışacak bu yapılarda, sistemi istediğimiz gibi her yere kurabilmek ve çevre kirliliğini önlemektir.



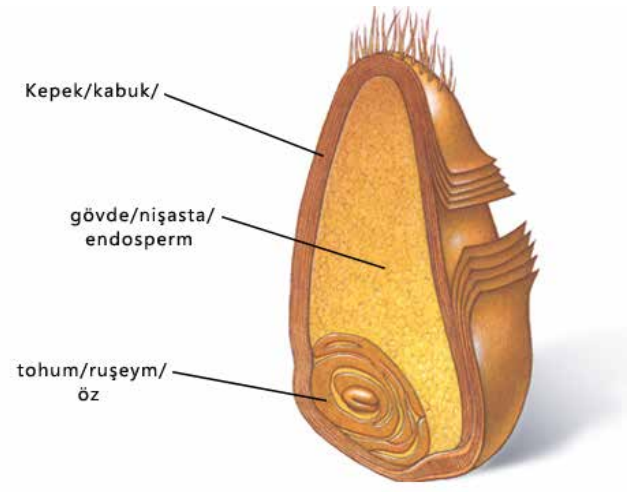
The nutritional value of this baby wheat, called wheatgrass, is one hundred percent. Compared to soil cultivation, it is possible to consume the roots, seeds and shoots of this wheat completely. This is because it contains more protein, more enzymes and B vitamins, iron and zinc.

The method for improving cultivation, called Aeroponics, was developed by entrepreneur Richard Stoner. The system, developed by the National Science Foundation, NASA and a group of people, grew out of research on how to feed the world's growing population. Stoner says, "The Aeroponic System means growing plants in the air in a nutrient-rich environment. In this hydroponic method, the plants are suspended in the air, whether it's the root part or the leaf part. And they also hang in the aerodynamic system that sprays the plants with water.

With the Aeroponic system, you can grow wheat in the same way as in the field. In all these regions, wheat can be grown until the post-harvest period.

•What is the advantage of the Aeroponic System?

This method is not intended to change conventional agriculture, but to ensure that important crops such as wheat, which meet food needs, are grown in places where crops cannot be grown. We can grow crops 365 days a year in climate-controlled structures. The point is to be able to install the system everywhere in these structures, which function like agricultural houses, and prevent pollution.



Metrekare başına düşen biokütle miktarının giderek artmasıyla son yirmi yılda görülmemiş bir yoğunluğa ulaşacağız. Ve bu yöntemle şehirlerde, metropollerde ve her yerde gıda teminini sağlayabileceğiz. Dünya nüfusunun 2050 yılında, 9 milyarın üzerine çıkacağı tahmin ediliyor. Ve gıda temini konusunda endişe büyüyor. Gelecekte tek yöntem olmamakla birlikte, bu topraksız tarım yöntemi belki de bu türden endişelerin bir kısmını hafifletebilir. Gelecekteki gıda krizine çözüm bulabilmek için yeni buluşlara ve yoğun araştırmalara ve azimli çiftçilere ihtiyaç var.

Fakat geçen yüzyıllarda buğdayın dirençli yapısı bizi zorlu dönemlerden geçirmiş olabilir. Buğday dünyanın farklı yerlerinde ve geniş alanlarda yetişir. Kimyasal yapısı bizim yaptığımız basit yiyeceklerden daha fazlasını yapıyor. Buğday, fotosentez ile üretilen enerjiyi nişasta formunda toplar ve her tohumun yaklaşık %60'ı nişastadır. Nişasta, polisakarit karbonhidrattır. Esasen uzun bir glikoz ünite zinciridir. Bu unun ısıtılarak yoğunlaştırmak amacıyla tekrar un ilave edilerek elde edilen hamur kıvamını izah eder.



As the amount of biomass per square meter increases, we will reach a density that has not existed in the last two decades. And with this method, we will be able to ensure food supply in cities, metropolitan areas and everywhere. It is estimated that the world population will exceed 9 billion by 2050. And the concern for food supply is growing. This hydroponic farming method, while not the only method of the future, may be able to alleviate some of these concerns. Finding solutions to the future food crisis, new inventions, intensive research and determined farmers will be required.

But in past centuries, wheat's resilience may have brought us hard times. Wheat is grown in different parts of the world and over large areas. Its chemical composition makes more than simple food we produce. Wheat collects the energy produced by photosynthesis in the form of starch, and about 60% of each seed is starch. Starch is a polysaccharide carbohydrate. It is essentially a long chain of glucose units. This explains the consistency of the dough obtained when flour is added to thicken it by heating.





•Ekmeklik ununuzun plastik malzemeye dönüştürülebileceğini hiç düşünmüş müydünüz?

MGP Parçacık Teknolojisi ve Buluşlar Merkezi'nde, Buğdayın kimyasal yapısının içerdiği zenginlikleri açığa çıkaracak imkanlara sahipler: Terateks Sakız üretiyorlar. MGP'den Biopolimer Teknolojileri'nde görevli Scott Phillips, "Buğday nişastası gözden biraz kaçmış. Amacımız mevcut teknoloji ile kullanmak üzere plastik malzemesini geliştirmek. Buğday nişastası ve proteini, buğday unun yıkanma işleminin ardından kurutularak elde edilir. Nişasta ondan sonra ikinci bir polimeri ile birleşir. Bu oluşum süreci esnasında kimyasal reaksiyon ile içerikteki malzemeler birbirine bağlanır. Sonuç geri dönüştürülebilir, küçük parçacıklar halinde polimer malzeme. Bu parçacıklardan kredi kartı, çatal- bıçak takımı gibi bir çok malzeme üretilebilir ve bilinenin aksine, buğday plastiği yüzde yüz geri dönüşümlüdür.

•Gıdalara farklı bir bakış açısına ne dersiniz?

Buğday içerdiği glutenler ve gliadinler açısından eşsizdir. Bu iki madde protein dünyasında oldukça eşsiz olan ve hayati önem taşıyan buğday glutenini oluşturur. Tohumu bir arada tutan bu madde, esneyebiliyor. Başka hiçbir proteinde olmayan bir kıvama sahiptir. Bir dokusu yok ve tadı enteresan bir şekilde ete benziyor. Hatta bir tavuk mu yoksa buğday mı ayır bile edemiyorsunuz.

MGP Firması, et yerine buğday proteininden oluşmuş ürün kullanacak yeni gıda pazarına kapı açtı. Ona "viteks" diyorlar. MGP'den Glenn DeMeritt, "Viteks" gerçek bir et gibi görünme özelliği ile oldukça eşsiz. Ürünü alıp çekip ayırdığınızda, tamamen gerçek et ya da kas liflerine benzeyen bir yapısı var. Ve bu özellikte tamamen buğday gluteninden kaynaklanmaktadır. Diğer bir eşsiz yanı da buğday gluteninin ürünün görüntüsünü istediğiniz gibi işleme imkanı vermesi.

•Have you ever thought that your bread flour can be turned into plastic?

At the MGP Particle Technology and Inventions Center, they have the opportunity to reveal the richness of wheat's chemical structure: They are making Teratex Gum.

Scott Phillips, MGP's Biopolymer Technologies, says, "Wheat starch has been a little overlooked. Our goal is to develop a plastic material that can be used with current technology. Wheat starch and protein are obtained by drying wheat flour after washing. The starch then combines with a second polymer. In this formation process, the materials in the content are combined through a chemical reaction. The result is recyclable, small particles of polymer material.

These particles can be used to make many materials such as credit cards and cutlery. Contrary to popular belief, wheat plastic is 100% recyclable.

•How about a different perspective on food?

Wheat is unique because it contains gluten and gliadins. These two substances make up wheat gluten, which is quite unique and vital in the world of proteins. This substance, which holds the seed together, can stretch. It has a consistency not found in any other protein. It has no texture and, interestingly, tastes like meat. You can not even tell if it's chicken or wheat.

MCP Company has opened a door to a new food market that will use wheat protein products instead of meat. They call it "Vitex."

"Viteks is pretty unique with its ability to look like real meat, says Glenn DeMeritt from MGP's. When you take the product and pull it apart, it has a texture that looks completely similar to real meat or muscle fibers. And that characteristic is entirely due to the wheat gluten. Another unique aspect is that wheat gluten allows you to edit the image of the product as you wish.





•**Buğdaydan yapılan sahte etin müşterisi kimlerdir?**

Buğdayın soslu, soslu et gibi lezzetlendirilip, bütün ürünlerin önemli yüzdesinin buğdaydan yapıldığı bir deney mutfağı var. Deneyler sayesinde gıdasında daha az kolesterol olmasını isteyen et yiyenler, vejetaryenler ve maliyeti kontrol etmek isteyen satıcılardır. Mütevazı buğday tanesinin, yaratıcı ve bilimsel ilerlemesi henüz bitmedi. MGP Firması, buğdaydan istifade eden tek firma değil.

•**Buğday, etten başka neye dönüşebilir?**

Buğdayın esnek yapısından istifade ederek buluşlar yapan firmalardan biri de Environ Biocomposites Firması için tohum kısmı ile değil; saman kısmı ile ilgili. Kopmaz, sağlam, hafif ve oldukça bol olan buğday samanı geleneksel olarak faydasız bir yan ürün olarak görüldü. Şimdi yeni tür bir inşaat malzemesi olarak devrimci bir unsur.



•**Who are the customers of artificial meat from wheat?**

There is a test kitchen, where wheat is flavored with sauce like sausage and meat, and a significant percentage of all products are made from wheat. It is meat eaters, vegetarians and retailers who want to control costs, who want less cholesterol in their food thanks to the experiments.

The creative and scientific progress of the humble wheat grain is not over yet. MGP Company is not the only company benefiting from wheat.

•**What else can you make from wheat besides meat?**

Environ Biocomposites Company, one of the companies that make inventions by taking advantage of the flexible structure of wheat, deals not with the seed, but with the straw. Unbreakable, strong, light and abundant wheat straw has traditionally been considered a useless byproduct. Now it is a revolutionary element as a new type of building material.

The fibrous part of wheat straw has a toughness in terms of its structural properties that other materials do not have," says Bret Mosher, the company's founding president. It has strong fibers that can easily support heavy objects thanks to the torsional and tensile strength of wheat straw.

Wheat, called "biofiber," is a very solid alternative to traditional wood materials and particleboard in terms of esthetics and durability.

If you wet the particleboard, it will swell; however, if you wet the wheatboard, it will swell by 1/3 at most. In other words, biofiber is a material that is more durable, does not swell as much, and does not contain chemical additives of formaldehyde.



Firmanın Kurucu Başkanı Bret Mosher'e göre; "Buğday sapının lifli kısmı, yapısal özellikleri açısından diğer malzemelerin sahip olmadığı nitelikte bir sağlamlığa sahip. Buğday sapının burulma ve çekme direnci ile rahatça ağır nesneleri taşıyabilir güçlü liflere sahip. "Biofiber" ismi verilen buğday, estetik ve sağlamlık açısından klasik ahşap malzemeler ve suntaaya oldukça sağlam bir alternatiftir.

Suntayı ıslatırsanız şişer; ancak buğday tahtasını ıslatırsanız en fazla 3'te 1'i kadar şişer. Yani biofiber, daha sağlam ve çok fazla şişmeyen ve nihayetinde içinde formaldehit kimyasal katkı maddesi içermeyen bir malzemedir.

Ahşap bazlı suntalarda bağlayıcı olarak kanserojen formaldehit kullanılır. Ancak bu şirket, yapımında biyofiber yapımında, kullanıcılar için güvenli, iyi ve yüksek verimli üreten bazlı reçine kullanıyor. Buğday samanı Environ Firmasının Minnesota'daki fabrikasına Kuzey Amerika Boyunca ve Kanada'dan yaklaşık olarak bir süt ineğinin ağırlığı olan 550kg gelen balyalar ile toplanıyor. Buğday sapları çürük ve çöpleri ayıklandıktan sonra küçük liflere dönüştürülmek üzere makine hattına atılır. Hatta reçine ile karıştırılan buğday sapından bir merkez ve yüzey elde edilir. 3 katlı gövde denilen ve aşağıda alt yüzey, orta kısım ve üst yüzey ile iki yüzey ve bir merkez elde etmiş oluyorsunuz.

Bu tabaka tekniği ile dolapların, mobilyaların, zeminlerin hatta kapıların sağlamlığı ve dayanıklılığı artırılıyor.



Buğday sapından pipet



Formaldehyde, which is carcinogenic, is used as a binder in wood-based particleboard. However, this company uses a base resin to produce biofiber, which has good and high efficiency and is safe for users. The wheat straw is collected in bales from all over North America and Canada at Environ Company's facility in Minnesota. The bales weigh about 550 kg same as the weight of a dairy cow. After the rot and trash are removed, the wheat straw is thrown into the machine line to be turned into small fibers. Namely, a core and a surface are obtained from the wheat straw mixed with resin. You get the so-called 3-layer body, with the bottom surface, the middle part and the top surface underneath, as well as two surfaces and a center. This layering technique increases the strength and durability of cabinets, furniture, floors and even doors.



Kaynak: Discovery Channel, Nasıl Yapılır Belgeseli (Buğday) Açıklama: Belgesel, 27 Mart 2015 tarihinde, <https://www.youtube.com/watch?v=ZRKUeUoSadI&t=1055s> adresinde yayınlanmıştır.
https://www.mbbnet.umn.edu/company_folder/environ.html
<https://www.mgpingredients.com/more-information/news-press/news-releases/biopolymer-staff-appointments-announced-mgp-ingredients>

ALA NEDİR?

ALFA LİPOİK ASİT

ALA'NIN SAĞLIĞA OLAN FAYDALARI İLE İLGİLİ ARAŞTIRMALAR DEVAM EDİYOR

“

Alfa-linolenik asidin (ALA) kardiyovasküler hastalıklar ve bilişsel bozukluklara karşı sağladığı yararlar, devam eden araştırmalar ile yükselmeye devam ediyor.

”

Alfa lipoik asit bir antioksidandır ve vücut tarafından doğal olarak üretilen bir bileşiktir. Kanseri tedavi etmek ve kanserden korunmak, diyabet, diyabetik nöropatiler, HIV / AIDS ve karaciğer hastalıklarını tedavi etmek amacıyla alfa lipoik asit desteği alınabiliyor. Enerji üretiminde çok önemli bir rol oynayan alfa lipoik asit, güçlü bir antioksidan gibi davranır ve tümör hücreleri üzerine apoptotik (programlı hücre ölümü) etkisi olduğu iddia edilmektedir.

Alfa lipoik asit nelerde bulunur?

Et, ıspanak, brokoli, domates, bezelye, brüksel lahanası, pirinç kepeği



İstanbul – Nisan 2022 - Beslenme ve diyetetik alanında önemli uzmanlar olan Aleix Sala-Vila, Jennifer Fleming, Penny Kris-Etherton ve Emilio Ros tarafından yürütülen bir araştırma, deniz bazlı alfa-linolenik asit ALA'nın daha yaygın olarak bilinen özelliklerinden ayrı olarak bitki bazlı Omega-3'ün benzersiz faydalarını ortaya çıkarmaya devam ediyor. Bitki bazlı diyetlerin sağlık yararlarına dair kanıtlar göz önüne alındığında, bitki kaynaklı bir Omega-3 yağ asidi olan ALA kardiyometabolik hastalıklar ve bilişsel bozukluklara karşı rolünün daha iyi anlaşılmasına yönelik çalışmalar da hız kazanıyor. ALA tüketimi için artan bilimsel kanıtlar büyük ölçüde ceviz gibi başlıca gıda kaynaklarına dayanmaktadır. Advances in Nutrition'da yayınlanan yeni inceleme 1 2, ALA tüketiminin %10 daha düşük kardiyovasküler hastalık riski ve %20 daha düşük ölümcül koroner kalp hastalığı riski ile ilişkili olduğunu ortaya koydu.



THE HEALTH BENEFITS OF ALA STILL BEING RESEARCHED

“

The benefits of alpha-linolenic acid (ALA) against cardiovascular disease and cognitive impairment continue to rise with ongoing research.

”

Alfa lipoic acid is an antioxidant and a compound produced naturally by the body. Alpha lipoic acid supplements can be taken to treat and prevent cancer, treat diabetes, diabetic neuropathies, HIV/AIDS and liver diseases. Alpha lipoic acid, which plays a very important role in energy production, acts as a powerful antioxidant and is claimed to have an apoptotic (programmed cell death) effect on tumor cells.

What is alpha lipoic acid found in?

Meat, spinach, broccoli, tomatoes, peas, brussels sprouts, rice bran

Istanbul - April 2022 - A study led by Aleix Sala-Vila, Jennifer Fleming, Penny Kris-Etherton and Emilio Ros, leading experts in the field of nutrition and dietetics, continues to reveal the unique benefits of plant-based Omega-3 apart from the more widely known properties of marine-based alpha-linolenic acid ALA. Given the evidence of the health benefits of plant-based diets and long-chain n-3 fatty acids, there is keen interest in better understanding the role of alpha-linolenic acid (ALA), a plant-derived n-3 fatty acid, on cardiometabolic diseases and cognition. There is increasing evidence for ALA largely based on its major food sources (i.e., walnuts and flaxseed); however, this lags behind our understanding of long-chain n-3 fatty acids. Meta-analyses of observational studies have shown that increasing dietary ALA is associated with a 10% lower risk of total cardiovascular disease and a 20% reduced risk of fatal coronary heart disease.



Omega-3 deficiency is a widespread problem in Turkey as well as in the world, and the impact of cardiovascular diseases is inevitable. When evaluated for all age groups in Turkey, one out of every two deaths is due to cardiovascular diseases and 80% of these early deaths are preventable.

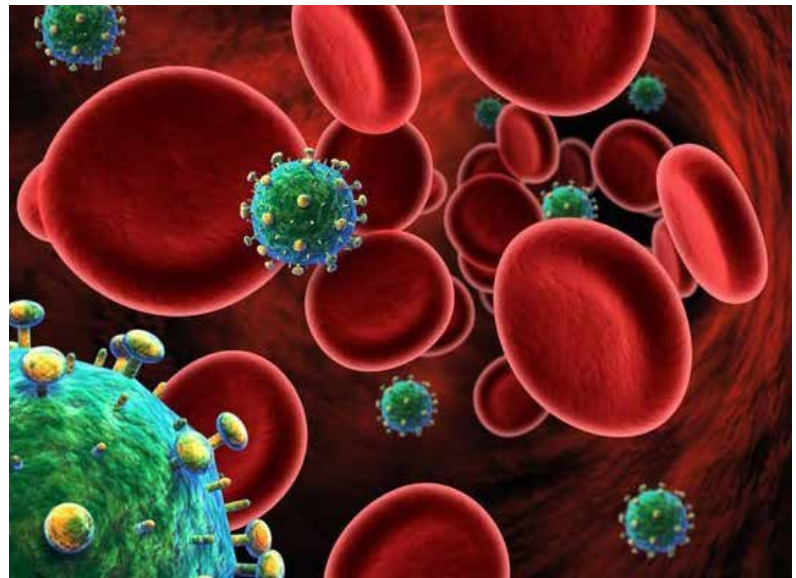
Penny M. Kris-Etherton, PhD, RD, FAHA, FNLA, FASN, CLS, Evan Pugh University Professor of Nutritional Sciences in the Department of Nutritional Sciences at The Pennsylvania State University, and one of the lead authors of the recent research, said, "A nine-year study that followed almost half a million individuals, of which nearly a third regularly consumed fish oil supplements, reported that eicosapentaenoic acid (EPA) and docosahexaenoic acid (DHA) positively impact several important cardiovascular outcomes. Even more importantly, just as ALA has heart health benefits for individuals who do not consume marine omega-3 fatty acids, it has extra benefits for those who do. It is therefore recommended that everyone should consume adequate amounts of ALA."

Professor Bas was quoted as saying, "'ALA contains independent health benefits that reduce the risk of heart disease. ALA-rich foods such as walnuts, flax or chia seeds are easy ways to increase the intake of this essential nutrient. Adding walnuts to bread, salad or soup improves diet quality."

Dünyada olduğu gibi Türkiye'de de yaygın bir sorun olan Omega-3 eksikliği göz önüne alındığında kalp ve damar hastalıklarının etkisi kaçınılmazdır. Türkiye'de tüm yaş grupları için değerlendirildiğinde her iki ölümden biri kalp damar hastalıkları kaynaklıdır ve bu erken ölümlerin %80'i önlenabilir niteliktedir.

Yakın tarihli incelemenin başlıca yazarlarından biri olan Pennsylvania Eyalet Üniversitesi, Beslenme Bilimleri Bölümü PhD, RD, FAHA, FNLA, FASN, CLS, Evan Pugh Üniversitesi Beslenme Bilimleri Profesörü Penny M. Kris-Etherton; "ALA'nın kardiyovasküler faydaları hakkındaki bilgimiz, mevcut veriler göz önüne alındığında son on yılda önemli ölçüde iyileşti. Mevcut veriler göz önüne alındığında, ALA kardiyovasküler hastalık riskini azaltıyor. Daha da önemlisi, deniz kaynaklı omega-3 yağ asitlerini tüketmeyen bireyler için ALA'nın kalp sağlığı yararları olduğu gibi, tüketenler için de ekstra yararları vardır. Bu nedenle herkesin yeterli miktarda ALA tüketmesi önerilir." dedi.

Konuyla ilgili olarak Professor Bas ise; "ALA, kalp hastalığı riskini azaltan bağımsız sağlık yararları içeriyor. Ceviz, keten veya chia tohumları gibi ALA açısından zengin besinler, bu temel besinin alımını artırmanın kolay yollarıdır. Ekmeğe, salataya veya çorbaya ceviz eklemek diyet kalitesini artırır." dedi.





Yayın, randomize kontrollü çalışmaların, ALA diyetinin toplam kolesterolü, düşük yoğunluklu lipoprotein kolesterolü, trigliseritleri ve kan basıncını azaltabileceğini gösterdiğini ortaya koydu. Epidemiyolojik çalışmalar ayrıca ALA'nın bir anti-inflamatuar etkisi olduğunu ve kardiyovasküler faydalarını topluca hesaba katıyor. Bir meta-analiz, hem diyet hem de biyobelirteç ALA ile diyabet riskinin azaltılmasına yönelik bir eğilim bildirdi.

Ceviz, Zengin Bir ALA Kaynağı Olarak Öne Çıkıyor

Ceviz, önemli miktarda bitki bazlı omega-3 ALA içeren tek ağaç kuruyemişidir. Balık ve alg gibi deniz kaynaklarında yaygın olarak bulunan iki yağ asidi; EPA (eikosapentaenoik asit) ve DHA (dokosaheksaenoik asit) dâhil olmak üzere diyetlerde toplam üç ana Omega-3 formu bulunuyor. Omega-3'ün üçüncü formu olan ALA; ceviz, keten ve çiya tohumlarında bolca bulunan temel bitki bazlı bir yağ asididir.

ALA, Bilişsel Bozukluklara Karşı Umut Veriyor

Yapılan araştırma, ALA'nın bilişsel bozukluklara karşı rolü araştırma açısından erken aşamalarda olunmasına karşın bilişsel bozulmayı önleme konusunda umut verici kanıtlar ortaya çıkabileceğini gösteriyor. Sağlıklı tarif önerileri için ziyaret edebilirsiniz; <https://www.californiawalnut.com.tr/>



The study revealed that randomized controlled trials have shown that an ALA diet can reduce total cholesterol, low-density lipoprotein cholesterol, triglycerides and blood pressure. Epidemiologic studies also showed that ALA has an anti-inflammatory effect and collectively account for its cardiovascular benefits. A meta-analysis reported a trend towards diabetes risk reduction with both dietary and biomarker ALA.

Walnuts Stand Out as a Rich Source of ALA

Walnuts are the only tree nut to contain significant amounts of plant-based omega-3 ALA. There are three main forms of omega-3 in the diet, including EPA (eicosapentaenoic acid) and DHA (docosahexaenoic acid), two fatty acids commonly found in marine sources such as fish and algae. The third form of Omega-3, ALA, is an essential plant-based fatty acid found in walnuts, flax and chia seeds.

ALA Gives Hope Against Cognitive Inefficiency

The research shows that while the role of ALA against cognitive inefficiency is still in the early stages of research, promising evidence for the prevention of cognitive inefficiency may be emerging. You can visit for healthy recipe suggestions; <https://www.californiawalnut.com.tr/>





TOROĞLU

Ulu Mam lleri

Hamurunda
Tazelik var



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

  ube Adres: Kızilrpınarı Mah. Kızilrpınarı Cad. 1509 Sok. 8/A
Alanya / ANTALYA
Telefon: (242) 513 53 68

LA RÉCOLTE DUMONDE

İki Aylık Sektörel Dergi Sayı: 25 MAYIS - HAZİRAN 2022
Issue: 25 MAY - JUNE 2022

— DÜNYANIN REKOLTESİ —



BUGDAY
WHEAT



İNSAN MI BUĞDAYI EHLİLEŞTİRDİ, BUĞDAY MI İNSANI EHLİLEŞTİRDİ?



İnsanın medenileşme süreci bilişsel devrim ile başladı. Önce avcı ve toplayıcı olan insan; hayvanları evcilleştirmeyi ve bazı bitkileri yetiştirmeyi öğrendiği andan itibaren medenileşme süreci başladı. Bu noktada buğday önemli bir yere sahip.

Buğday, bereketli bir bitki. İnsanoğlu onu ehlileştirerek ekmeye başladığında ihtiyaçlarını gidermek için ve verimi yüksek tutmak için bir dizi süreci yerine getirmesi gerekti. Buğdayı kazma, çapa gibi aletleri geliştirerek ve kullanarak ektiler ve buğdayı düzenli olarak suladılar; buğdaya evcilleştirdikleri hayvanın dışkı ile gübre sağladılar. Yabani hayvanlardan korumak için çevresi çit ile çevirdi ve onu hasat etmek için uzaklara gitmedi; yani yakınlarına yerleşti.

İnsan 2.500 milyon yıl boyunca bitki ve hayvanlarla birlikte onlara hiç müdahale etmeden yaşadıkten sonra, MÖ 9500- 8500 yılları arasında tarıma geçti. Tarımın ilk olarak yapıldığı coğrafya olarak Türkiye, Batı İran, Levant Bölgesinin tepelik yerleri gösteriliyor. Yapılan kazılara göre de buğday MÖ 9000'de evcilleştirildi. Dünyanın farklı yerlerinde insanlık farklı bitkileri birbirlerinden hiç haberleri yokken ektiler: Mesela Orta Amerika'da insanlar mısır ve fasulyeyi ekerken; Ortadoğu'dakilerin bu bitkilerden hiç haberi yoktu. Bunlardan hiç haberi olmayan ve şimdi Çin dediğimiz coğrafyada oturanlar ise pirinç, darı ve domuzları ehlileştirdiler. Buradan anlıyoruz ki; dünyadaki evrim farklı coğrafyalarda farklı şekilde ilerlemiştir. Peki, bu insanları daha az zeki ya da daha zeki gibi ayırmamıza yeter mi? Bu noktada şunu belirtebiliriz: Şimdiki insanlar hayatı daha kolaylaştıracak çözümlere sahip ve çözümler geliştirmeye de devam ediyorlar. Buna medeniyet diyoruz.

Tarım Devrimi ile göçebelik ve dağınık ve spontane yaşam sona erdi ve bugünüme evrilirken insanlık tarihi için en önemli adımlardan biri atıldı. Tarım devriminin kilit bitkisi de buğdaydır. 10 bin yıl önce yukarı Mezopotamya'nın bazı bölgelerinde sıkışmış yabani bir ot iken, birden bire birkaç bin yıl içerisinde tüm dünyada yetiştirilen bir bitkiye dönüştü. Bugün insanlığın temel besin kaynaklarından biri. Dünya çağında buğday ortalama 2,25 milyon kilometrekarelik bir alanı kaplamaktadır. Ekmek, makarna ve içkiye dönüşen tüm o buğday türleri insanı yerleşik düzene sürüklemiş ve hareket alanını belirlemiştir. *Sonuç olarak; tarım devrimi ile birlikte insan buğdayı ehlileştirirken, buğday da insanı ehlileştirmiş ve medeniyetin oluşumunda bir mihenk taşı olmuştur.*



Kapak Konusu



HAS MAN DOMESTICATED WHEAT OR HAS WHEAT DOMESTICATED MAN?

The process of human civilization began with the cognitive revolution. The process of civilization began as soon as people, who were initially hunter-gatherers, learned to domesticate animals and cultivate some crops. At this point, wheat occupies an important place.

Wheat is a fertile plant. When man began to cultivate it by domesticating it, he had to carry out a series of processes to meet his needs and keep the yield high. He planted the wheat by improving and using tools such as hoes and digging and irrigating the wheat regularly; he fed the wheat with manure from the animals he domesticated. He fenced it in to protect it from wild animals and did not go far to harvest it, meaning he settled nearby.

After living with plants and animals for 2,500 million years without interfering with them, he switched to agriculture between 9500 and 8500 BC. Turkey, western Iran, and the hilly areas of the Levant are shown as the geography where agriculture was first practiced. According to the excavations, wheat was domesticated around 9000 BC. In different parts of the world, mankind has cultivated different crops without knowing each other. For example, while people in Central America grew corn and beans, people in the Middle East had no idea about these plants. Those who did not know these plants and lived in the area we today call China domesticated rice, millet, and pigs. From this we can see that evolution in the world has progressed differently in different regions. Is this enough to classify human beings as less intelligent or more intelligent? At this point, we can conclude the following: People today have solutions that make life easier, and they continue to develop solutions. We call this civilization.

The agricultural revolution ended nomadism, scattered and spontaneous life, and one of the most important steps in human history was taken as we evolved to our present. The most important crop of the agricultural revolution is wheat. While 10,000 years ago it was a weed in parts of upper Mesopotamia, within a few thousand years it suddenly became a crop grown all over the world. Today, it is one of mankind's main sources of food. Worldwide, wheat covers an average area of 2.25 million square kilometers. All these varieties of wheat, which were processed into bread, pasta, and beverages, drew people to a fixed order and determined the radius of action. *While people domesticated wheat with the agricultural revolution, wheat also domesticated people and became a cornerstone in the emergence of civilization.*

SÜMERLER KİMDİR?

“

Sümerler, Anadolu'da iz bırakan medeniyetlerden biridir. Mezopotamya'nın güney ucunda, Dicle ve Fırat Nehirleri arasında hüküm sürmüşlerdir. Günümüzde de Irak'ın Bağdat şehrinde Basra Körfezi'ne kadar olan bölgedeydiler.

”

SÜMER ŞEHİR DEVLETLERİ

Sümer Şehirleri, Sümerlerden önce yaşamış ve Sümerce konuşmayan ve Sami olmayan bir halk tarafından MÖ. 4000- 3250 yılları arasında kurulmuştur. Antik Mezopotamya'da yaşayan halkların kökenleri hala tartışılmaktadır. Ancak, Arkeolojik kanıtlar Sümerlerin MÖ 4000 yılına kadar kabaca bir düzine şehir devleti kurduklarını göstermektedir.

Bunlar genellikle merkezinde bir Zigurat olan, surla kaplı metropollerden oluşuyordu. Evler kamış demetler kullanılarak ve ya çamurdan tuğlalarda inşa ediliyor; Fırat ve Dicle'nin alüvyon yüklü sularını dizginleyip tarımda kullanmak için karmaşık sulama kanalları açıyorlardı. Eridu, Ur, Nipur, Lagaş, Kiş büyük Sümer kentleriydi. Ancak bunların arasında en eski ve en çok gelişeni ise, neredeyse 10 kilometrelik savunma surlarıyla çevrili olan 40 bin ile 80 bin nüfusa sahip olan ve önemli bir ticaret merkezi olan Uruk idi. Kent MÖ.2800'lerde dünyanın en büyük şehriydi.



WHO WERE THE ANCIENT SUMERIANS?

“

Sumer was humanity's first great civilization. Even in today's society, you can still find traces of Sumerian in Anatolia. It was founded in the Mesopotamia region of the Fertile Crescent situated between the Tigris and Euphrates rivers. They lived in the southern part of what is now Iraq, in the region from Baghdad to the Persian Gulf.

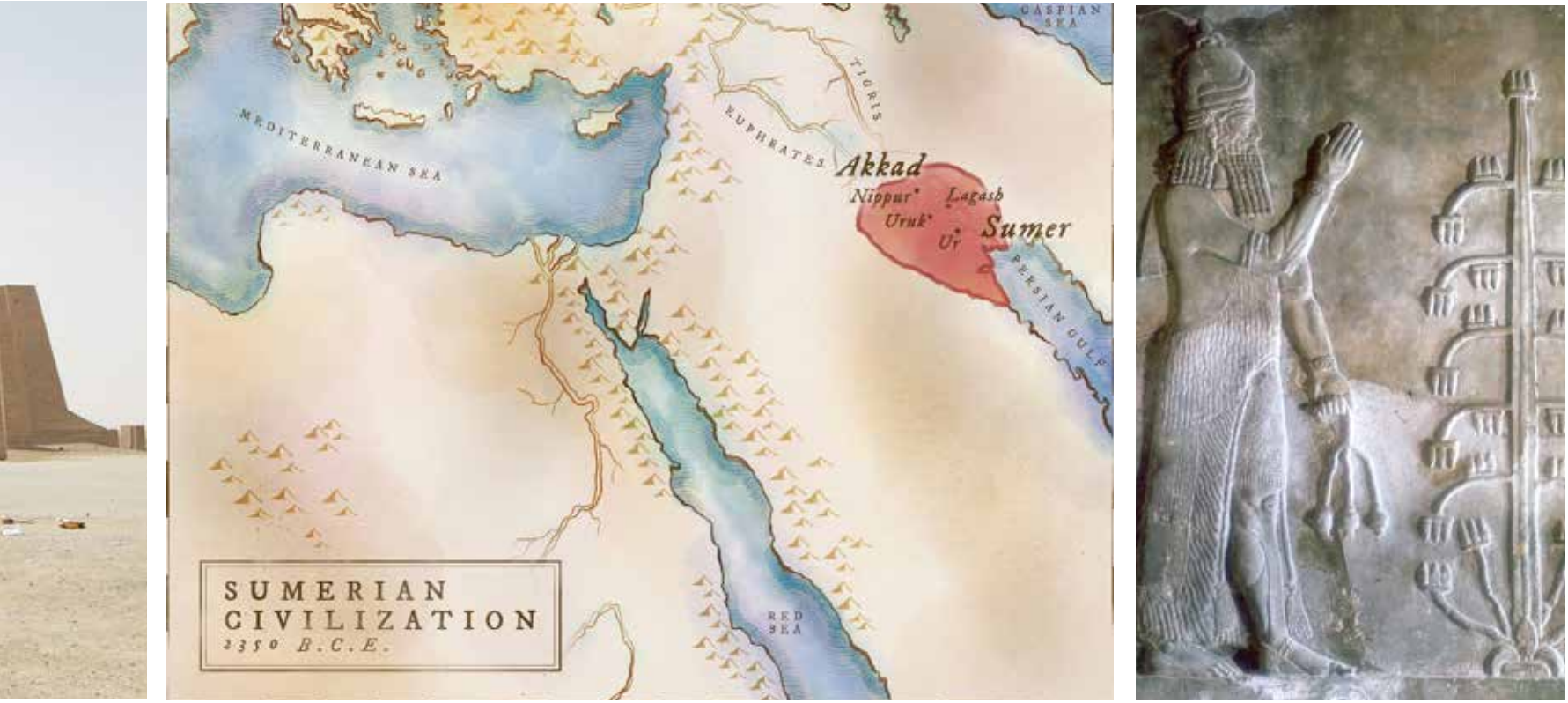
”

CITY-STATES IN MESOPOTAMIA

The Sumerian Cities were founded by non-Semitic people who lived before the Sumerians and did not speak Sumerian. It was established between 4000 and 3250 BC. The origins of the peoples having lived in ancient Mesopotamia are still discussed. However, archaeological evidence shows that the Sumerians founded roughly a dozen city-states by 4000 BC.

These often consisted of fortified metropolises with a Zigurat at the centre. Houses were built using reed bundles or mud bricks, complex irrigation channels were dug to harness the alluvial-laden waters of the Euphrates and Tigris and use them for agriculture. Eridu, Ur, Nippur, Lagash, Kish were the great Sumerian cities.

However, the oldest and most developed city was Uruk, an important trade center with a population of 40 thousand to 80 thousand, surrounded by almost 10 kilometers of defensive walls. It was the largest city in the world in 2800 BC.



KRAL LİSTESİ VE ŞEHİR DEVLETLERİNİN DURUMU

Antik Mezopotamya'ya dair en büyük bilgi kaynaklarından biri Antik Sümer Hükümdarlarının birçoğunun isminin ve ne kadar süre tahtta kaldıklarının yazılı olduğu kil bir tablet olan "Kral Listesi" idi. Liste, efsane ve tarihsel gerçekliğin ilginç bir karışımı, listede ilk krallardan birinin 43bin 200 yıl yaşadığı söylenmektedir. MÖ. 2500 dolaylarında, Kiş tahtına oturan Sümer'in tek kadın hükümdarı olan Kubaba'nın da ismi geçiyor.

Ortak bir dil ve kültürel gelenekleri paylaşmışlarsa da, Sümer şehir devletleri neredeyse birbiri ile bir savaş halindedir. Bu da birçok farklı krallık ve hanedanlık oluşmasına sebep olmuştur. Bu çatışmalardan bilinene göre; ilki MÖ 2400 dolaylarında, sınır anlaşmazlığı sebebi ile rakip şehir devleti Ummama'yı malup eden Lagash Kralı Eannatum ile ilgili idi. Eannatum'un yönetimi altında tüm Sümer'i kontrol altına alan Lagash, tarihi boyunca Mezopotamya'ya hakim olan birkaç şehir devletinden biri idi.

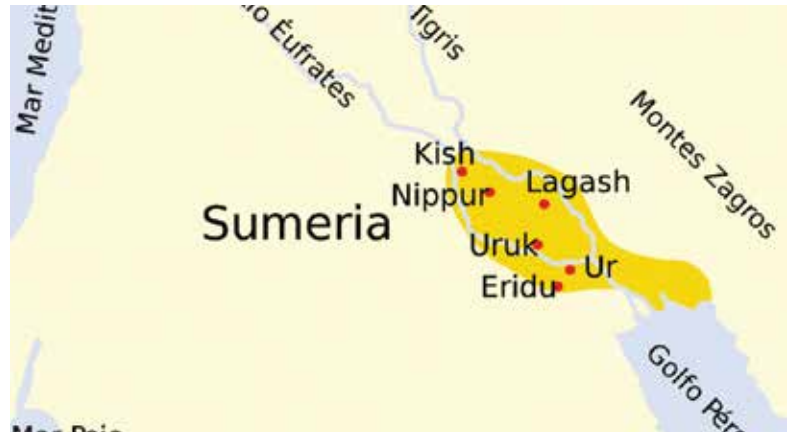
Devam eden çatışmalar askeri ilerlemelere yol açmışsa da, ülkeyi dış saldırılara açık hale getirdiğinden tarihlerinin son dönemlerinde Elamların, Akatların ve Gutilerin saldırısına uğramışlardır.

THE KING LIST AND THE STATUS OF THE CITY-STATES

One of the most important sources of information about ancient Mesopotamia was the "King's List," a clay tablet containing the names of many ancient Sumerian rulers and the length of their reigns. The list is an interesting mixture of legend and historical reality. One of the first kings on the list is said to have lived 43,200 years. Kubaba, the only female ruler of Sumer, who sat on the throne of Kish around 2500 BC, is also mentioned.

Although they shared a common language and cultural traditions, the Sumerian city-states were almost at war with each other. This led to the formation of many different kingdoms and dynasties. According to what is known of these conflicts, the first involved King Eannatum of Lagash, circa 2400 BC, who defeated the rival city-state of Ummama over a border dispute. Under the rule of Eannatum, Lagash, which controlled all of Sumer, was one of the few city-states to dominate Mesopotamia throughout its history.

Although constant conflicts led to military advances, in the last period of their history they were attacked by the Elamites, Akates, and Gutians, who left the land open to foreign attack.



SÜMERLER BİRA ÜRETTİ

Yazı, tekerlek, saban, yazılı kanunlar, edebiyat en bilindik Sümer icatlarıdır ancak, Sümer'i meşhur eden bir diğer şey daha vardı: Bira. Bira yapımının MÖ 4000'e vardığını kanıtlayan bulgulara rastlanmıştır: Mayalama yöntemleri bugün hala gizemini korusa da; yaptıkları biranın çok kıvamlı oluşundan dolayı özel bir kamış ile içilen arpa özlü bir karışım olduğu görülmektedir.

Sümerler biranın besin zengini malzemelerden övgü ile söz etmiş ve biranın neşeli bir kalp ve memnun bir ciğerin anahtarı olduğunu söylemişlerdi. Hatta bira bulunduğu inanan ve uğruna yazılan ilahi değere konulmuş maltus suladığı söylenen "İnkasi" adında bir tanrıçaları bile vardı.

YAZIYI İCAT EDEN SÜMERLERDİR

Sümerlerin çivi yazısını icadı, MÖ 3400'lere dayanmaktadır. Yazı en karmaşık formunda antik katiplerin hece ve kelimeleri kamıştan bir kalem kullanarak ıslak kil tabletler üzerine yazdığı, birkaç yüz karakterden oluşuyordu. Yazılı tabletler daha sonra sertleşmeleri için pişiriliyor ya da güneşin altında bırakılıyordu.

Sümerler, çivi yazısını ilk olarak ticari işlerinin hesabını ve kaydını tutmak için geliştirmiş fakat zamanla şiirden tarihe, kanunlardan edebiyata, her şey için kullanılan tam teşekküllü bir yazı sistemine dönüşmüştü. Yazı birden çok dile adapte edilebildiği için birkaç bin yıl boyunca birkaç düzineden fazla kültür tarafından benimsenmiş ve kullanılmıştır.

Öyle ki arkeologlar yakın doğuya ait astronomik metinlerin MS birinci yüzyıl gibi yakın bir tarihte bile çivi yazısı ile yazılmış olduğunu keşfetmişlerdir.



THE SUMERIANS WERE ONE OF THE FIRST KNOWN BEER-DRINKING SOCIETIES

Writing, the wheel, the plow, written laws, and literature are the most famous Sumerian inventions, but there was something else that made Sumer famous: beer. Findings have been encountered that prove that beer brewing dates back to 4000 BC: even if the brewing methods remain a mystery to this day, due to the consistency of the beer they made, it can be assumed that it was a barley-based mixture, drunk with a special straw.

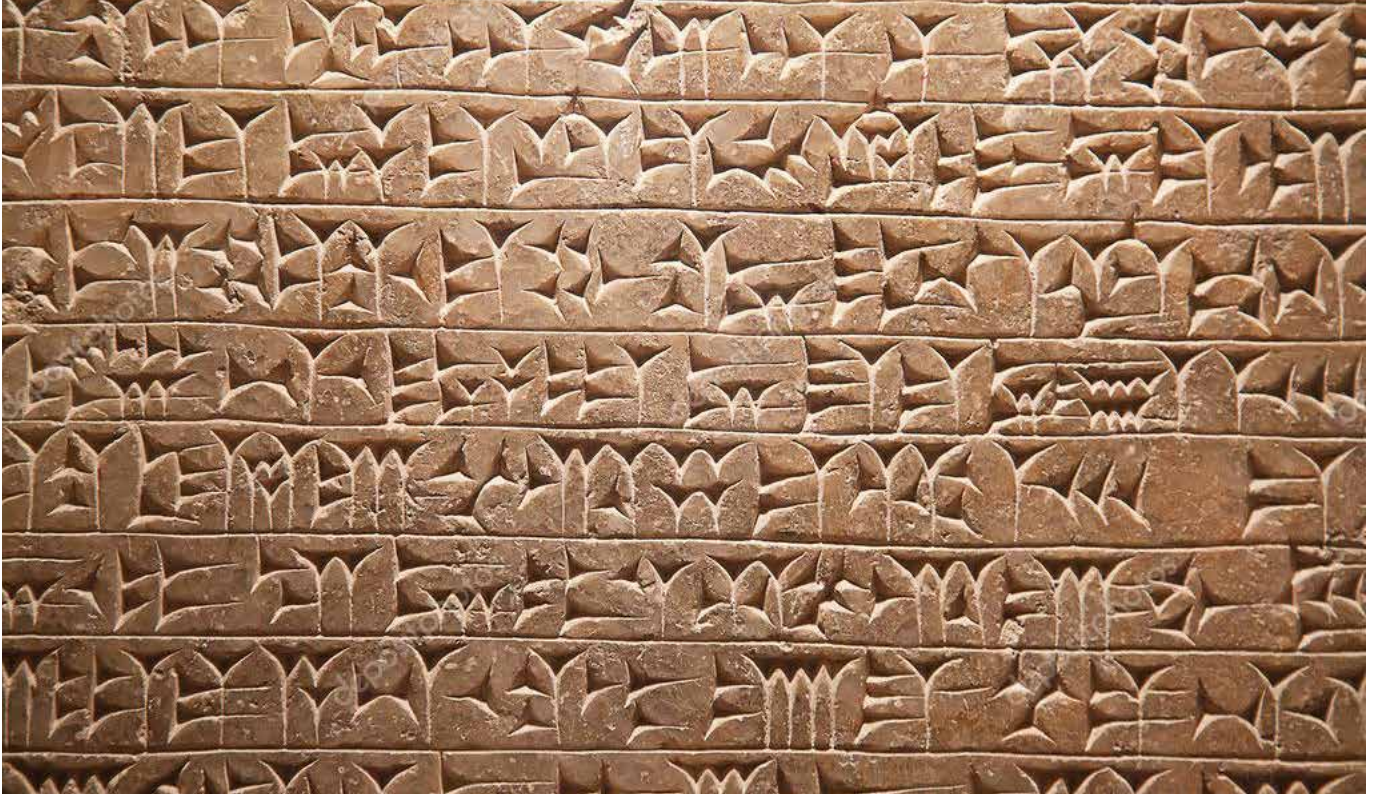
The Sumerians praised beer for its nutrient-rich ingredients and said that beer was the key to a happy heart and contented liver. They even had a goddess named "Inkasi" who was believed to brew beer and water the malts, which was written as a divine value.

THE SUMERIANS WERE INVENTED SCRIPTURE

The Sumerian invention of cuneiform script dates back to 3400 BC. In its most complex form, the script consisted of several hundred characters, with ancient scribes writing syllables and words on wet clay tablets with a reed pen. The written tablets were then baked or placed in the sun to harden.

The Sumerians originally developed cuneiform for bookkeeping and recording their business affairs, but over time it evolved into a full-fledged writing system used for everything from poetry to history, from laws to literature. Because writing can be adapted to multiple languages, it has been adopted and used by more than a dozen cultures over several millennia.

So much so that archeologists discovered that astronomical texts belonging to Near East were written in the cuneiform script as late as the first century AD.



TARİHİN EN ERKEN TİCARET AĞINI SÜMERLER KURDU

Ana yurtları odun ve taştan yoksun olduğu için Sümerler hem kara hem de deniz üzerinde, tarihin en erken ticaret ağını kurmak zorunda kalmıştır. En bilinen ticaretleri olan bakır ticaretini elinde tutan, yine de tüccarları sedir odunu için Anadolu ve Lübnan; altın ve değerli taşlar için ise Umman ve İndus Vadisi'ne aylar süren yolculuklar yapan Dilmun Adası idi. yani günümüzdeki Bahreyn'den bahsediyoruz.

Sümerler sanatta ve kuyumculukta kullanılan mavi renkli bir değerli taş olan lapis ve lazulye'ye özellikle düşkünlerdi. Bu taşı almak için Afganistan'a kadar gittiklerine dair kanıtlar bulunuyor. Tarihçiler Sümer kaynaklarında Magan, Meluhna iki antik ticaret noktasının ise Mısır ve Etiyopya olabileceğini düşünmektedir.

SÜMERLERİN MEŞHUR GILKAMIŞ DESTANI

Şimdi ünlü Gılkamış Destanımıza gelelim: Mezopotamya Edebiyatı'nın en gözde başarısı Orman Canavarları ile savaştığı, sonsuz yaşamın peşinden koşan bir Sümer Kralının maceralarını anlatan 3000 satır, epik şiir Gılkamış'ın Destanı.

Destanın kahramanı Gılkamış, Herkül ile yarışır bir güce sahip olsa da, birçok araştırmacı gerçekte Uruk şehrinin 5. Kralına dayandığına inanmaktadır. Tarihi Gılkamış'ın adı Kral Listesinde geçmekte ve MÖ 2700 dolaylarında yaşadığı düşünülmektedir.

İktidarına dair günümüze kalmış çok az kaynak olsa da; arkeologlar Uruk'un devasa surlarını inşa ettirdiğine ve ayrıca Ninnil Tapınağını restore ettirdiğine ilişkin yazıtlar ele geçirmiştir. Tüm bu kanıtlar, Gılkamış'ın yaptıkları daha sonra destanlaştırılmış olan gerçek bir hükümdar olabileceğini gösteriyor.

THE EARLIEST TRADE NETWORK IN HISTORY ESTABLISHED BY THE SUMER CIVILIZATION

Discoveries of obsidian from far-away locations in Anatolia and lapis lazuli from Badakhshan in northeastern Afghanistan, beads from Dilmun (modern Bahrain), and several seals inscribed with the Indus Valley script suggest a remarkably wide-ranging network of ancient trade centered on the Persian Gulf. For example, Imports to Ur came from many parts of the world. In particular, metals of all types had to be imported. The Epic of Gilgamesh refers to trade with far lands for goods, such as wood, that were scarce in Mesopotamia. In particular, cedar from Lebanon was prized. The finding of resin in the tomb of Queen Puabi at Ur, indicates it was traded from as far away as Mozambique.

The Sumerians used slaves, although they were not a major part of the economy. Slave women worked as weavers, pressers, millers, and porters. Sumerian potters decorated pots with cedar oil paints. The potters used a bow drill to produce the fire needed for baking the pottery. Sumerian masons and jewelers knew and made use of alabaster (calcite), ivory, iron, gold, silver, carnelian, and lapis lazuli.

THE FAMOUS EPIC OF GILGAMESH OF THE SUMER

Let us now turn to our famous epic of Gilgamesh: the 3000-line epic of Gilgamesh recounts the adventures of a Sumerian king who strives for eternal life, the most popular achievement of Mesopotamian literature being the battle against forest monsters.

Although Gilgamesh, the hero of the epic, possesses the strength to rival Hercules, many researchers believe that he is based on the 5th king of the city of Uruk. The name of the historical Gilgamesh is mentioned in the King's List and it is believed that he lived around 2700 BC.

Although very few sources about his power are preserved, archeologists have found inscriptions stating that he built the massive walls of Uruk and also restored the temple of Ninnil. All this evidence suggests that Gilgamesh may have been a true ruler whose deeds later went down in history.

SAATİ DAKİKAYA, SÜMERLER BÖLDÜ

Sümerlerde 60 saniyelik dakikalar ve 60 dakikalık saatlerin kökeni antik Mezopotamya'ya dayanmaktadır. Modern matematiğin, modern onluk sisteme dayanması gibi. Sümerlerde 60'lık sistemlere dayalı bir sayı sistemi kullanılıyordu. Kolayca bölünebilen bu sayı sistemi daha sonra, ayların uzunluğu üzerinden astronomik hesaplamalar yapmakta kullanacak Babiller tarafından benimsenmiştir. 60'lık sistem zaman içerisinde kullanımdan kalksa da bıraktığı miras bugün bile hem saat hem dakika ölçülerimizde bizimledir. Sümerlerin 60'lık sayı sisteminin diğer kalıntıları günümüzde dairenin 360 derece olması gibi uzamsal ölçümlerde varlığını sürdürmektedir.

SÜMERLERİN SONU

Ne yazık ki; Mezopotamya'nın MÖ. 2000 yılının başında Amoritler ve Babiller tarafından hakimiyet altına alınmasından sonra Sümerler kademeli olarak kültürel kimliklerini kaybedip bir politik güç olarak varlıklarını sürdüremediler. Tarihlerine, dillerine, teknolojilerine dair her şey hatta adları bile unutuldu. Sırları İngiliz ve Fransız arkeologlar tarafından 19. Yüzyıla antik Asurlar hakkında kanıt ararken Sümer eserlerine rastlayana kadar Irak çöllerinin kızgın kumları altında gömülü kalmıştır.

Sümer olarak adlandırılan bölgede ilk yerleşimler olasılıkla milattan önce 4500-4000 yıllarında kurulmaya başlandı. Bu bölgede daha önce bataklık olduğu ve yerleşmeye imkan vermediği görüşü kabul görüyordu.



THE SUMERIANS INVENTED TIME BY DIVIDING HOURS INTO MINUTES

The 60-second minutes and 60-minute hours of the Sumerians originated in ancient Mesopotamia. Just as modern mathematics is based on the modern decimal system. The Sumerians used a number system based on the 60s. This easily divisible number system was later adopted by the Babylonians, who used it for astronomical calculations of the length of months. Although the 60' system fell into disuse over time, the legacy it left behind can still be found today in the measurement of hours and minutes. Other remnants of the Sumerian number system of 60 survive today in spatial measurements, such as the 360-degree circle.

THE END OF THE SUMER

After Mesopotamia was ruled by the Amorites and Babylonians in the early 2000 BC, the Sumerians unfortunately gradually lost their cultural identity and could not survive as a political power. Everything about their history, language, technology, and even their names were forgotten. Their secrets remained buried under the hot sands of the Iraqi deserts until British and French archeologists came across Sumerian artifacts in the 19th century while searching for evidence of ancient Assyria.

The first settlements in the region called Sumer were probably established in 4500-4000 BC. The view that this area was previously marshy and did not allow settlement was accepted.





Ancak, Nes ve Falkon tarafından bir makale 1952 ile öne sürülen yeni bir görüş bu toprakların çok daha önceleri yerleşime sahip olduğu yönündeydi. Yürütülen mantığa göre Sümerler Bölgesindeki ilk yerleşim yerlerinin toprak altından çıkarılmama nedeni, toprağın yavaş yavaş çökerken su seviyesinin yükselmesiydi.

Başka bir görüşe göre de, çok eski yerleşimler hala toprak altında bir balçık tabakasına gömülü olarak durmaktadır.

Sümer ülkesindeki ilk yerleşimlerin, Sümerler olmadığı artık kabul edilmektedir. Bu konudaki bilgiler filolojik kaynaklardan gelir. Mezopotamya ve can kaynağı Dicle ve Fırat'ın çivi yazısındaki okunuşları idgilat ve buran adları Sümerce değildir. Ayrıca Eridu, Ur, Larsa, Isin, Adap, Kulap, Lagar, Nipur, Kiş gibi Sümer'in en önemli kent merkezlerinin de isimleri Sümerce değildir. Önceki kent, köy ve ırmak isimleri Sümerler tarafından korunmuş olmalıdır. Önceki kavim, Subarulu ya da Puroto Fıratlı olarak tanınır.

Keski ve tıraş makinelerine kadar faydalı eşyalar yapmak için bakırı kullanan ilk insanlardı. Ayrıca bir aslan başı, kartal gibi fantastik hayvanları da figür olarak kullanarak bakır ile sanatsal eserler bile yaptılar.

Kramer'e göre; Sümer maden uzmanları kamışların yakılmasıyla ısıtılan fırınları kullandılar ve elleriyle ya da ayaklarıyla çalışabilen körük ile sıcaklığını kontrol edebildiler. Sümer kaynaklarında, kendilerini şöyle anlatıyorlar: "Bizim yapmış olduğumuz iskeleler kiskanıldı. Nehirler üzerinde yürüyen ve giden sallarımız kiskanıldı. Bilim saçan ve öğrenci yetiştiren okullarımız kiskanıldı. İlmimiz kiskanıldı. Yapmış olduğumuz surlar ve şehirler kiskanıldı. Azgın olan ve hiçbir şeyden haberi olmayan ilkel topluluklar tarafından kuşatıldık ve yağmalandık."



However, a new view, put forward by Nes and Falkon in a 1952 article, states that this area was settled much earlier. According to this logic, the reason why the first settlements of the Sumerians were not built out of the ground was that the water table rose while the soil gradually collapsed.

According to another view, very ancient settlements are still buried under a layer of mud.

Today it is agreed that the first settlements in the land of Sumer were not built by the Sumerians. The information on this subject is supplied from philological sources. The cuneiform pronunciations of Mesopotamia and the Source of Life, Tigris and Euphrates, Idgilat and Buran are not Sumerian. The names of the major urban centers of Sumer, such as Eridu, Ur, Larsa, Isin, Adap, Kulap, Lagar, Nippur, and Kish, are also not Sumerian. The earlier city, village, and river names must have been retained by the Sumerians. The earlier tribe is known as Subarulu or Puerto Fıratlı.

They were the first to use copper to make useful objects, from chisels to razors. In addition, they even made works of art from copper, using fantastic animals such as a lion's head and an eagle as figures.

According to Kramer, Sumerian miners used furnaces heated by burning reeds, the temperature of which could be controlled by a hand- or foot-powered fan. In Sumerian sources, they describe themselves as follows: We are envied for the pillars we have built. Our rafts that travel on rivers are envied. Our schools that spread science and educated students were envied. Our knowledge has been envied. The walls and cities we built were envied. We were besieged and plundered by ruthless and ignorant primitive communities.

DÜNYA BUĞDAY ÜRETİMİNİN GELİŞİMİNDE TÜRKİYE VE DİĞER BAZI ÜLKELER HAKKINDA:

TÜRKİYE'NİN YEREL BUĞDAY ÇEŞİTLERİNİN, DÜNYAYA KATKISI OLDU



TURKEY AND SOME OTHER COUNTRIES IN THE DEVELOPMENT OF WORLD WHEAT PRODUCTION:

TURKEY'S LOCAL WHEAT VARIETIES CONTRIBUTED TO THE WORLD

ABD ve Rusya'nın buğday üretimine, Türkiye kökenli bazı yerel buğday türlerinin çok katkısı oldu. 1925- 50 yılları arasında, Rus bilim insanları Vavilov ve Zhukovski, Türkiye'den 10 bini aşkın buğday materyali topladı. Hakkâri kökenli bir yazlık makarnalık buğday çeşidi olan Horanek; erkenciliği, sıcağa direnci, yüksek verimi, fusaryum hastalığı ve frit sineğine dayanıklılığıyla dikkat çeken bir tür olarak, 1951 yılında, Rusya'da birçok modern kültür çeşidine üstünlük sağladı.

ABD'li bilim insanı Harlan, 1948-64 yılları arasında Türkiye'den 2.121 yerel materyal topladı. Harlan'ın Şemdinli'den topladığı PI 178383 no'lu hat, önceleri kara pas hastalığına hassasiyeti, yatması, vernalizasyona direnci ve düşük ekmeklik kalitesiyle yetersiz bulunmuştu. Ancak gen bankası raflarında 15 yıl bekletildikten sonra, ABD'nin kuzeybatısında ortaya çıkan sarı pas hastalığı salgını nedeniyle tekrar raftan indirildi ve başta sarı pas olmak üzere bazı hastalık ve zararlılara dayanıklı olduğu anlaşıldı. Bu materyal içinden çeşitli hastalıklara dayanıklı 51 hat seçildi ve ABD bu hatlardan türetilen yeni çeşitler sayesinde milyarlarca dolar kazandı.

ABD'de ilk defa Kansas civarında 1870'lerde yetiştirilen Turkey Red (Türkiye Kırmızısı) ekmeklik buğdayı Mennolar tarafından bu bölgeye getirildi. Kırım'da yaşayan Alman asıllı Mennolar, 1870'de Osmanlıların Kırım'ı Ruslara bırakması ve Rusların Mennolar'ın ibadet özgürlüğünü kısıtlaması üzerine 1870-71 yıllarında ABD'ye göç etti. Mennolar orijinal Türk buğdayından elde edilen çeşitlerin bir karışımını da beraberlerinde Kansas'a götürdü.

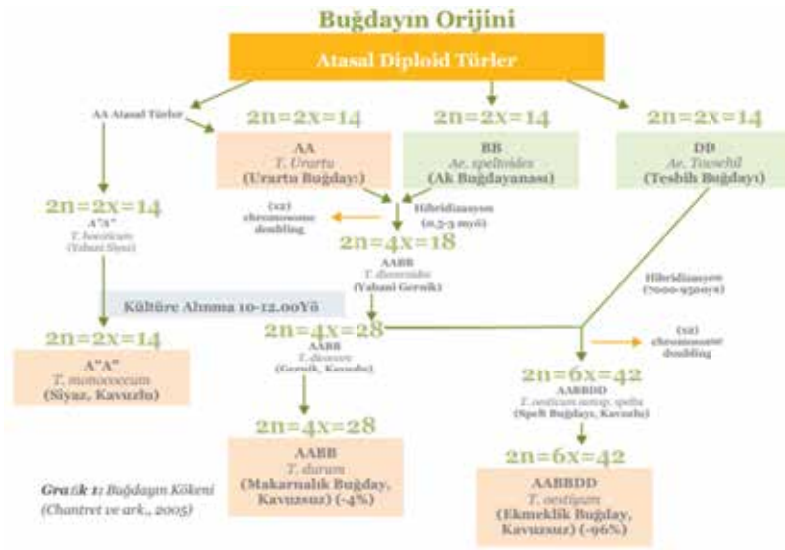
Some local wheat species originating in Turkey contributed significantly to the wheat production of the United States and Russia. Between 1925 and 1950, Russian scientists Vavilov and Zhukovsky collected more than 10 thousand wheat materials from Turkey. Horanek, a spring-planted durum wheat variety originating in, Turkey's Hakkari province, outperformed many modern varieties in Russia in 1951 and attracted attention for its earliness, heat resistance, high yield, and resistance to Fusarium diseases and the frit fly.

U.S. scientist Harlan collected 2,121 local materials from Turkey between 1948-64. Line No. PI 178383, which Harlan collected in Şemdinli, was considered inadequate because of its susceptibility to black rust disease, storability, resistance to vernalization, and low bread quality. However, after being stored in the gene bank for 15 years, it was brought back off the shelf due to the yellow rust epidemic in the northwestern United States and proved resistant to some diseases and pests, particularly yellow rust. From this material, 51 lines resistant to various diseases have been selected, and the U.S. has made billions of dollars from new varieties that have emerged from these lines.

Turkey Red bread wheat, first grown in Kansas in the 1870s, was brought to this region by the Mennos. German-origin Mennos who lived in the Crimea immigrated to the United States in 1870-71 after the Ottomans ceded the Crimea to the Russians in 1870 and the Russians restricted the Mennos' religious freedom. The Mennos brought with them to Kansas a mixture of varieties derived from originally Turkish wheat.



Tarımsal Üretim Bölgeleri ve Ekilen Yerel Buğday Çeşitleri (Çekel, 1960)



ABD 1874 yılında Osmanlı Devleti'nden 4.200 libre (2.100 kg) kışlık kırmızı sert buğday ithal etti. Bu buğday daha sonra Nebraska'ya yayıldı. Türkiye buğdayı ABD'ye ilk defa Rusya üzerinden gittiği için bu materyalden elde edilen çeşitlere Kırımlı, Malakof, Kırmızı Rus, Tauranian, Türkiye Kırmızısı ve Kharkov gibi adlar verildi.

Kışlık kırmızı sert Türkiye buğdayı; ince saplı, uzun boylu, yatmaya eğilimli, dar ve koyu yeşil yapraklı, kışa ve kurağa dayanıklıdır. Beyaz taneli, yüksek sap-saman verimine sahip, pas hastalıklarına karşı dirençli, ancak diğer yaprak hastalıklarına karşı hassastır. Türkiye buğdayının ABD'de geç kabul görmesinde tohumluk yetersizliği ve tane sertliği dolayısıyla öğütme güçlüğü de rol oynadı. Yüksek gluten içermesi sebebiyle ihracata uygundu ancak zor öğütülmesi nedeniyle ABD iç piyasasında düşük fiyat verildi. 1902 yılına kadar ABD'de denenen bini aşkın çeşit içinde verim, kışa dayanıklılık ve kalite açısından en iyisi Türkiye buğdayı oldu.

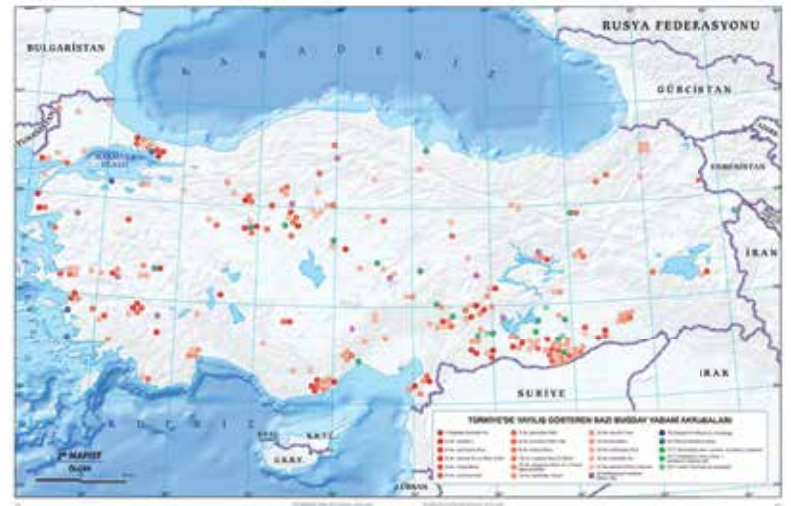
Kansas Eyalet Üniversitesi 1898 yılında, Türk buğdayını 'standart sert buğday türü' kabul etti. ABD'de geliştirilen Triumph Scout, Kaw, Wichita, Lancer, Warrior ve Sturdy çeşitlerinde de Türk soyu bulunur. Oklahoma'da üretilen Theiss ve Mennonite de Türkiye kökenli buğday çeşitlerindendir. Kırımlı'dan seçilmiş Tenmarq 1944 yılına kadar Türkiye buğdayının yerini aldı ve en çok ekilen çeşit oldu. 1939 yılında soy seçilimiyle Türkiye buğdaylarından 16 yeni çeşit elde edildi: Nebraska, Cheyenne ve Nebred bunlardan bazılarıdır. Kırım'dan seçilen ve 1917'de dağıtılan Kanred ve Blackhull çeşitleri de Türkiye kökenlidir. En son geliştirilen Centürk çeşidiyle Yeşil Devrim'e katkıda bulunan Norin 10 buğday çeşidi de Türkiye buğdayının genetik mirasıdır.

In 1874, the United States imported 4,200 pounds (2,100 kg) of hard red wheat from the Ottoman Empire. This wheat later spread to Nebraska. Because Turkish wheat first entered the United States through Russia, varieties derived from this material were given names such as Crimean wheat, Malakof, Red Russian wheat, Tauranian, Turkey Red wheat, and Kharkov wheat.

Hard red Turkish winter wheat is thin-stemmed, tall, susceptible to fungal attack, narrow and dark green leaved, winter hardy and drought resistant. White-grained, high straw yield, resistant to rust diseases but susceptible to other foliar diseases.

Milling difficulties due to seed deficiency and grain hardness also played a role in the late acceptance of Turkish wheat in the United States. It was suitable for export because of its high gluten content, but had a low price in the U.S. domestic market because of its difficulty in milling. Among more than a thousand varieties tested in the United States by 1902, Turkish wheat was the best in yield, winter hardiness, and quality.

Kansas State University accepted Turkish wheat as the standard hard wheat variety in 1898. The varieties Triumph Scout, Kaw, Wichita, Lancer, Warrior, and Sturdy developed in the United States were also of Turkish origin. Theiss and Mennonite, grown in Oklahoma, are also wheat varieties that originated in Turkey. Tenmarq, which originated in Crimea, displaced Turkish wheat by 1944 and became the most widely grown variety. In 1939, 16 new varieties were obtained from Turkish wheat by lineage selection: Nebraska, Cheyenne, and Nebred are some of them. The varieties Kanred and Blackhull, selected in the Crimea and disseminated in 1917, are also of Turkish origin. The wheat variety Norin 10, which contributed to the Green Revolution with the last developed variety Centuerk, is the genetic heritage of Turkish wheat.



Buğdayın Türkiye'de Yayılış Gösteren Bazı Yabancı Akrabaları (Cabi & Doğan 2012)



DÜNYA BUĞDAY ÜRETİMİNDE ROL OYNAYAN ÜLKELER VAR

Amerika Birleşik Devletleri



Elizabeth Adası



TURKEY RED 1798 Yılında Rus Göçmenler Tarafından Kansas'a Getirilen Birkaç Çuval Turkey Red Tohumunun Ekilmesiyle Verim Neredeyse İki Katına Çıktı

Yeni Dünya'ya ilk kez İspanyollar tarafından buğday götürüldü. İspanya'dan Meksika'ya gönderilen pirinç çuvaları içinde bulunan birkaç buğday tanesinin 1529 yılında ekilmesiyle Amerika kıtası, buğdayla tanışmış oldu. Meksika buğdayları diye tanımlanan çeşitlerin tarihi göç yolunun da böyle olduğuna inanılır. ABD'de ise ilk kez 1602 yılında Massachusetts'deki Elizabeth Adası'nda ekilen buğday, daha sonra Virginia (1611) ve Mississippi'de (1719) yetiştirildi.

Ancak buğdayın ABD'de yoğun bir şekilde yetiştirilmeye başlaması Turkey Red (Türkiye Kırmızısı) sayesinde oldu. Rus göçmenler tarafından Kansas'a getirilen birkaç çuval Turkey Red tohumunun ekilmesiyle, o tarihte yetiştirilen çeşitlerden elde edilen verimin neredeyse iki katına ulaşıldı ve daha sonraki yıllarda önemli bir gen kaynağı olarak kullanıldı. Ülkemizin Doğu Anadolu Bölgesi'nden alınan bu buğday çeşidi tane renginin kırmızı olması nedeniyle böyle adlandırılır. Turkey Red kullanılarak daha sonra Blackhull; Turkey Red'in kardeşi Crimea çeşidinden de Kanred ve Cheyenne çeşitleri geliştirildi. Turkey Red popülasyonunun Amerika kıtasına yaptığı katkıdan dolayı bu çeşit anısına Newton Kankas'ta bir anıt yaptırıldı.

THERE ARE COUNTRIES PLAYING A ROLE IN WORLD WHEAT PRODUCTION

United States of America

Wheat was first brought to the New World by the Spanish. With the planting of a few grains of wheat in the rice sacks sent from Spain to Mexico in 1529, the Americas learned about wheat. It is believed that the historical migration route of the varieties defined as Mexican wheat has been in the same way. In the United States, wheat was first planted on Elizabeth Island in Massachusetts in 1602 and later cultivated in Virginia (1611) and Mississippi (1719).

However, thanks to Turkey Red, wheat was started to be grown intensively in the United States. The sowing of a few bags of Turkey Red seed brought to Kansas by Russian immigrants nearly doubled the yield of the varieties grown at that time and served as an important genetic source in subsequent years. This wheat variety, which originated in the Eastern Anatolia region of our country, is so named because its grain colour is red. Later, Blackhull, the sister cultivar of Turkey Red, was developed into Kanred and Cheyenne varieties, by using Turkey Red. Because of the contribution of the Turkey Red population to the Americas, a monument was erected in Newton Kankas to commemorate this variety.

Kanada

Kanada'da ilk buğday ekiminin 1605 yılında Port Royal'de (Nova Scotia) yapıldığı tahmin ediliyor. Buğday tarımının yanı sıra, uzun yıllar ıslah çalışmalarının da yapıldığı bölgede 1815 yılından itibaren bazı başarılı sonuçlar elde edilmeye başlandı. Kanada'da buğday tarımının başladığı ve aynı zamanda Avrupa'dan farklı kültür bitkilerinin getirilerek adaptasyon çalışmalarının yapıldığı ilk yıllar oldukça sancılı geçti. Örneğin, ülkeye getirilen kışlık buğdaylar soğuğa dayanamadı. Benzer şekilde yazlık buğdaylar kısa yetiştirme sezonu nedeniyle olgunlaşamadı. Ancak 1870'li yıllarda Ontorio'da geliştirilen Red Fife çeşidi, üretiminin Alberta, Saskatchewan ve Manitoba'da yaygınlaşmasıyla buğday Kanada'da istikrarlı bir pazar elde edebildi. Özellikle 1903 yılında geliştirilen Marquis ve Red Fife çeşitleri yüksek kalite özellikleriyle Kanada'nın kırmızı sert yazlık buğday üretiminde isim yapmasını sağladı.



Red Fife Wheat Seeds

Canada

It is estimated that the first wheat cultivation in Canada occurred in 1605 in Port Royal, Nova Scotia. In addition to wheat cultivation, some successful results were achieved in the region starting in 1815, while breeding studies were conducted for many years. The early years, when wheat cultivation began in Canada and adaptation studies were carried out by introducing various crops from Europe, were very painful. For example, the winter wheat that was brought into the country could not stand the cold. Spring wheats also did not mature due to the short growing season. It was not until the Red Fife variety developed in Ontario in the 1870s that production expanded in Alberta, Saskatchewan and Manitoba, and wheat was able to establish a stable market in Canada. In particular, the Marquis and Red Fife varieties, developed in 1903, made a name for Canada in the production of red hard spring wheat with their high quality characteristics.

Australia

Wheat cultivation in Australia was started by European immigrants. The first wheat was planted in the Sydney Botanic Gardens in 1788, but the crop was not very successful. Later, trials were conducted to determine the suitability of wheat varieties from Western European countries, particularly England and Chile, to Australian climatic conditions. An English/Scottish variety, White Lamas, was widely grown in the early 19th century. Then, the Purpel Straw variety, grown in the 1850s, became dominant. Due to the wheat rust epidemic at the end of the 19th century, yield trials were conducted in all parts of the country with varieties from different parts of the world. At the end of the five-year trial studies, there were about 100 successful varieties in Australia, New Zealand, the United States, England, Russia, India, Japan, China, South Africa, Italy, Spain, France, Germany, Hungary, Turkey, Algeria, Mexico, Chile and Canada. Thanks to these successful varieties, Australia has crossed an important threshold in wheat breeding and cultivation.

Avustralya

Avustralya'da buğday tarımı Avrupalı göçmenler tarafından başlatıldı. İlk buğday ekimi 1788 yılında Sidney Botanik Bahçesi'nde yapıldı, ancak hasat çok başarılı olmadı. Daha sonra İngiltere başta olmak üzere Batı Avrupa ülkeleri ve Şili'den getirilen buğday çeşitlerinin Avustralya iklim koşullarına uygunluğunu tespit etmek amacıyla denemeler yapıldı. 19. yüzyılın başlarında bir İngiliz/İskoç çeşidi White Lamas yaygın şekilde üretilmeye başlandı. Daha sonra 1850'lerde üretime alınan Purpel Straw çeşidi hâkim duruma geçti. 19. yüzyıl sonlarında buğday pas hastalığı salgını nedeniyle ülkenin her köşesinde dünyanın farklı yerlerinden toplanan çeşitlerle verim denemeleri yapılmaya başlandı. Beş yıllık deneme çalışmaları sonunda; Avustralya, Yeni Zelanda, ABD, İngiltere, Rusya, Hindistan, Japonya, Çin, Güney Afrika, İtalya, İspanya, Fransa, Almanya, Macaristan, Türkiye, Cezayir, Meksika, Şili ve Kanada kökenli yaklaşık 100 çeşit başarılı bulundu. Bu başarılı çeşitler sayesinde Avustralya, buğday ıslahı ve yetiştiriciliği konusunda önemli bir eşik atladı.

Çin

Çin'de 1950 yılına kadar yerel çeşitlerin ekimi yapıldıktan sonra ıslah çalışmaları başlatıldı. Bu çalışmalar sonucunda; 1950'lerin başında üç, 1950'lerin ortasında 11, 1960'ların başında 11, 1970'lerin başında 19, 1980'lerin başında 19 ve 1990'ların başında 13 çeşit geliştirildi.



Japonya

Japon yerel buğday çeşitlerinin dünya buğday ıslahına etkisi epey büyüktür. II. Dünya Savaşı sonunda Japonya'dan toplanan 16 buğday çeşidinin Washington State Üniversitesi'nde çalışan Dr. Orville Vogel'e gönderilmesi, 1970 Nobel Barış Ödülü'ne konu olan Yeşil Devrim'i başlattı. Bu çeşitlerden Norin 10, kısa boylu yerel Japon çeşidi Daruma ile bir başka buğday çeşidinin melezlenmesinden elde edilerek 1935 yılında tescil edildi. Buğdayda bitki boyunun kısalmasına neden olan Rht1 ve Rht2 genlerini (cücelik genleri) taşıyan bu çeşit, buğday ıslahında kısa boylu ve yüksek verimli yeni buğday çeşitlerinin geliştirilmesine olanak verdi. Dr. Vogel'in Norin 10 x Brevor melezinden elde edilen Gains ve Nugains çeşitleri ile Oregon'daki Yamhill çeşidinin melezinden çok yüksek verimler sağlandı. Asıl başarı, bu çeşitlerin 1952 yılında Meksika'da bulunan Dr. Norman Borlaug'a ulaşmasıyla elde edildi. Dr. Borlaug'un Norin 10 ile yerel Meksika çeşitleri üzerindeki melezleme çalışmalarından Lerma Rojo ve Sonora 64 buğday çeşitleri geliştirildi. Bu iki buğday çeşidi, Hindistan ve Pakistan'da verim patlamasına neden oldu ve insanlığa katkısı nedeniyle Dr. Borlaug'a 1970 yılında Nobel Barış Ödülü'nü kazandırdı. Bir diğer önemli Japon çeşidi Akakomugi de kısa boylu bir buğday olup İtalyan bilim insanı Strampelli tarafından melezleme çalışmalarında kullanıldı. Bu çeşidin de Rht8 kısa boyluluk genini taşıdığı saptandı. Kısaca, Daruma ve Akakomugi Japon yerel buğday çeşitlerinin dünya buğday üretimine çok önemli katkıları oldu.

Chinese

After local varieties were grown in China until 1950, breeding studies began. As a result of these studies, three varieties were developed in the early 1950s, 11 in the mid-1950s, 11 in the early 1960s, 19 in the early 1970s, 19 in the early 1980s, and 13 in the early 1990s.

Japan

The influence of Japanese local wheat varieties on world wheat breeding is quite important. The sending of 16 wheat varieties collected in Japan at the end of World War II to Dr. Orville Vogel, who worked at Washington State University, initiated the Green Revolution, which was awarded the Nobel Peace Prize in 1970. Of these varieties, Norin 10 was obtained by crossing the short native Japanese variety Daruma with another wheat variety and registered in 1935. This variety, which carries the Rht1 and Rht2 genes (dwarfing genes) that cause shortening of plant height in wheat, enabled the development of new short and high-yielding wheat varieties in wheat breeding. Very high yields were achieved with the Gains and Nugains varieties from Vogel's Norin 10 x Brevor hybrid and the Yamhill variety in Oregon. The real success came when these varieties reached Dr. Norman Borlaug in Mexico in 1952. The wheat varieties Lerma Rojo and Sonora 64 were developed from Dr. Borlaug's crossing studies with Norin 10 and native Mexican wheat varieties. These two wheat varieties led to a yield explosion in India and Pakistan and earned Dr. Borlaug the 1970 Nobel Peace Prize for his contribution to humanity. Another important Japanese variety, Akakomugi, is a short wheat used in crossing studies by the Italian scientist Strampelli. It was determined that this cultivar also carried the Rht8 shortness gene. In short, Daruma and Akakomugi Japanese local wheat varieties have made very important contributions to world wheat production.



KURU GIDA SEKTÖRÜNE TEKNOLOJİ ÜRETİYORUZ

We Produce Technology For The Dry Food Industry

EXCELL TRUVA 408 Hassas Eleme Makinası
Super-Fine Cleaning Machine



Fabrika Adresi:
Mersin-Tarsus 2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv. No:19 Akdeniz MERSİN/TÜRKİYE
Tel: +90 324 502 00 60 Gsm:0532 154 94 19(santral)
Faks: +90 324 502 00 62 Email:info@akytechnology.com
www.akytechnology.com



BUĞDAYDAN EN ÇOK EKMEK OLUR

Ekmek



WHEAT IS MOST USED IN BREAD

Bread

Ekmek, dünyanın her yerinde üretimi yapılan, en çok tüketilen, erişimi kolay bir gıda ve enerji kaynağıdır. Bir gelenek ve uygarlık simgesi buğday aynı zamanda bir kültürel değer olma özelliği taşır. Türkiye’de başka hiç bir besin, ekmek kadar günlük hayatımıza girmemiştir. Günlük konuşma dilinde mecaz anlamda çok kullanılır: kırk fırın ekmek yemek; ekmek elden su gölden; ekmeğine yağ sürmek; ekmeğini yemek; ekmek aslanın ağzında; ekmek çarpsın; ekmek öpmek; ekmeğinden etmek/olmak; ekmeğiyle oynamak; ekmeğini taştan çıkarmak; eli ekmek tutmak vb.

Sümerlerden bu yana tüketilen en temel besin kaynağı ekmeğin, Mısır’da M.Ö. 12 Binde “ta” adıyla üretildiği ve köylerde pazarlandığı biliniyor. Antik Yunan’da tanılara ayinlerde un, yağ ve şaraptan yapılan “psadista” adı verilen ekmek ikram ediliyordu.

Avrupa’daki arkeolojik kazılarda, Paleolitik Çağ’da unun kabarmayan ekmek üretiminde kullanıldığına dair bulgulara rastlandı. O çağda insanlar avcılık-toplayıcılık yaparak yaşıyor, protein ve yağ ağırlıklı besleniyordu.

Tahıl ve ekmeğin insanlar tarafından temel gıda olarak tüketilmeye başlanması, Neolitik Çağ’a (yaklaşık 10 bin yıl öncesine) uzanır. Başlangıçta arpadan yapılan ekmeğin yerini sonraki yıllarda buğday ekmeği aldı.

Dünyada ilk kültüre alınan buğday türleri Einkorn ve Emmer buğdaylarıdır. Genetik analizler, yabani Einkorn buğdayının (T. monococcum) ilk kez Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde Karacadağ yakınlarında kültüre alındığını gösterir.

Bread is the most consumed, easily accessible food and the most produced source of energy in the whole world. Wheat, a symbol of tradition and civilization, is also a cultural value. No other food has entered our daily life as much as bread in Turkey. In everyday language, it is used in a figurative sense: “Bread always falls on the buttered side”, “Someone’s bread and butter”, “Eaten bread is soon forgotten”, “Take the bread out of the mouth”, “bread and butter”, “the greatest thing since sliced bread” etc.

Bread, the most important staple food consumed since the Sumerians, dates back to before Christ in Egypt. It is known that it was produced under the name of “ta” in 12 thousand and marketed in the villages. In ancient Greece, the bread called “psadista”, made of flour, oil and wine, was offered to the gods in rituals.

During archeological excavations in Europe, it was found that flour was used to make bread, which did not leaven in the Paleolithic period. At that time, people lived by hunting and gathering and fed mainly on protein and oil.

The fact that cereals and bread were consumed by people as staple foods dates back to the Neolithic period (about 10 thousand years ago). Bread, initially made from barley, was replaced by wheat bread in later years.

The first cultivated wheat varieties in the world are einkorn and emmer wheat. Genetic analysis shows that wild einkorn wheat (T. monococcum) was first cultivated near Karacadağ in the Southeast Anatolia region.

Ekmeğin Besin Değeri

Ekmeğin çok önemli protein, vitamin, mineral, besinsel lif ve karbonhidrat kaynağıdır. Yağ ve kolesterol düzeyi düşüktür, sindirimi uzun sürer ve doyunluk hissi verir. Buğday çeşidi ve üretim koşullarına göre bileşimi değişebilir.

Örneğin, Türkiye’de buğdaydaki protein oranı aynı yıl içinde yüzde 8-15 arasında değişiklik gösterebilir. Bununla birlikte yıl ve iklim farklılıklarına göre, bu genellemenin dışında bazı uç değerlere de rastlanabilir. Buğdaydaki karbonhidrat oranı, yüzde 83 civarındadır. Buğday rüşeymi buğdayın diğer kısımlara nazaran B vitamini, E vitamini ve yağ bakımından daha zengindir. Unun depolanması sırasında içeriğindeki yağ acılaşmaya neden olduğundan buğday rüşeymi öğütme sırasında undan ayrılır. İstenen tane büyüklüğüne göre ayarlanabilen valsli değirmenlerin gelişmesi ve beyaz ekmeğin yükselişiyle en az yarım yüzyıldan bu yana kepek ve rüşeym buğdaydan ayrılmaktadır.

Fakat son yıllarda tüketicilerin daha sağlıklı gıda aramasıyla; buğdayın vitamin, mineral ve lif bakımından zengin dış kısmını da içeren tam buğday ununa talep artmaya başladı. Çok eskiden ekmeğin, buğdayın basit değirmenlerde öğütülmesiyle elde edilen tam buğday unundan yapılmaktaydı. Bazı yörelerde hala eski kalite ve tadında geleneksel ekmeğin yapımına devam edilir.

Buğday ve buğday ürünleri günlük beslenmede alınan karbonhidratın temelini oluşturur ve günlük enerjinin büyük kısmını karşılar. Buğday, nişasta ve lif gibi karmaşık karbonhidratların en iyi ve en ekonomik kaynaklarının başında gelir.

Gıda alımında karbonhidratlar, proteinler ve yağlar üç makro besin bileşenidir. Yeterli ve dengeli beslenmede bir gün içinde alınan kalorisinin yüzde 50-55’inin karbonhidrat, yüzde 15-20’sinin protein ve yüzde 25-30’unun yağdan gelmesi öngörülür.

Dünyada gelişen 94 ülkede, 4,5 milyar insanın protein ihtiyacının yüzde 20’si buğday ürünleri tarafından karşılanıyor. Türkiye, dünyada en fazla buğday ve buğday ürünü tüketen ülkelerden biridir.

•Türkiye’de buğday, temel karbonhidrat kaynağıdır ve en çok ekmeğin şeklinde evlere girer. Sağlık Bakanlığı’nın Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırmaları Raporu (TBSA 2010), ülkemizdeki günlük enerji ihtiyacının büyük bir kısmının buğday ekmeğinden karşılandığını gösteriyor.



Nutritional Value Of Bread

Bread is a very important source of protein, vitamins, minerals, fiber and carbohydrates. It has a low fat and cholesterol content, takes longer to digest, and gives a feeling of satiety. Its composition can vary depending on the type of wheat and production conditions.

For example, the protein content of wheat in Turkey can vary from 8 to 15 percent in the same year. However, depending on the year and climatic differences, some extreme values may occur in addition to this generalization. The carbohydrate content in wheat is about 83 percent. Wheat germ is richer in B vitamins, vitamin E, and oil than other parts of wheat. The wheat germ is separated from the flour during milling because the oil in the flour becomes rancid during storage. With the development of roller mills that can be adjusted to the desired particle size and the advent of white bread, bran and germ have been separated from wheat for at least half a century.

But in recent years, as consumers sought healthier foods, demand began to increase for whole wheat flour, which contains the outer part of wheat that is rich in vitamins, minerals, and fiber. In the past, bread was made from whole wheat flour obtained by grinding wheat in simple mills. In some regions, traditional bread is still made with the old quality and taste.

Wheat and wheat products form the basis of carbohydrates in the daily diet and cover most of the daily energy needs. Wheat is one of the best and most economical sources of complex carbohydrates such as starch and fiber.

In dietary intake, carbohydrates, proteins, and fats are the three macronutrient components. In an adequate and balanced diet, it is considered that 50-55% of calories consumed per day come from carbohydrates, 15-20% from proteins, and 25-30% from fats. Wheat products meet 20% of the protein needs of 4.5 billion people in 94 developing countries in the world. Turkey is one of the countries that consume the most wheat and wheat products in the world.

Wheat is the main source of carbohydrates in Turkey and mostly enters households in the form of bread. The Turkish Nutrition and Health Research Report of the Ministry of Health (TBSA 2010) shows that a large part of the daily energy needs in our country is met by wheat bread.



Yetişkin bir insan günde ortalama 200 gr ekmek tüketerek alması gereken günlük enerjinin yüzde 20-24'ünü, demirin yüzde 8-32'ini, proteinin yüzde 26-28'ini, kalsiyumun yüzde 6-38'i, B1 vitamininin yüzde 18-42'sini, B2 vitamininin yüzde 8-20'sini, niasinin yüzde 10-18'ini karşılayabilir. Ekmeğin yanı sıra buğday, beslenme alışkanlıklarımız içinde yer alan pide, lavaş, yufka ve simit gibi geleneksel ürünler ya da bira, kek ve kurabiye gibi zevkli ikramlar halinde de yaygın bir şekilde tüketiliyor.

An adult person can provide 20-24 percent of the daily energy, 8-32 percent of the iron, 26-28 percent of the protein, 6-38 percent of the calcium, 18-42 percent of the vitamin B1. ', 8-20 percent of vitamin B2, 10-18 percent of niacin, by consuming an average of 200 grams of bread daily. In addition to bread, wheat is widely consumed as traditional products such as pitta bread, lavash, phyllo pastry, and simit, or as tasteful treats such as beer, cake, and cookies.



Siyez Buğdayı

Buğdayın en eski çeşitleri Siyez, Kavılca, Gernik ya da Einkorn; 'nesilden nesile geçen değer' anlamında heirloom çeşitler adıyla tanımlanır. Bunlar, tüm dünyada ve Türkiye'de yaygın üretimi yapılan buğday çeşitlerinin atalarıdır. Hititler ve Frigler tarafından da tarımı yapılan Siyez buğdayına verilen ilk adlardan biri, Hititçe bir kelime 'Zız'dır.

Daha sonra Siyez ve Kaplıca adı verilmiştir. Genetik kaynaklarımız arasında yer alan yerel buğday çeşitlerinden Siyez, yüzyıllar boyunca topraklarımızda gelişen kültürel mirasımızın bir parçasıdır. Yerel çeşitler, mevcut ticari buğday çeşitlerine göre, abiyotik (cansız) ve biyotik (canlı) stres faktörlerine karşı daha dayanıklı ve farklı sanayi gruplarının ihtiyaç duyduğu kalite ve nitelikler içeren bir genetik yapıya sahiptir.

Einkorn (Siyez) Wheat

The oldest varieties of wheat Farro, Emmer, or Einkorn, are defined as heirloom varieties, meaning the value passed down from generation to generation. These are the ancestors of wheat varieties that are widely produced all over the world and in Turkey. One of the first names given to Einkorn (Siyez) wheat, which was also cultivated by the Hittites and Phrygians, is a Hittite word 'Zız'.

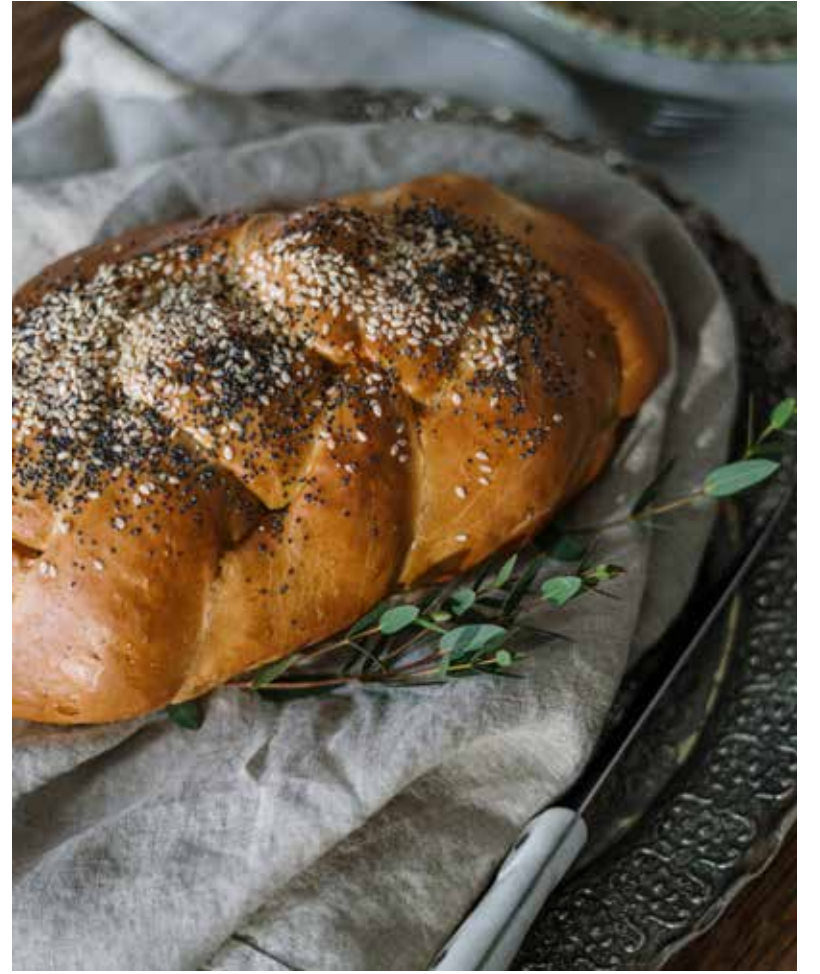
Later it was named Einkorn (Siyez) and Farro. Siyez, one of the local wheat varieties that are among our genetic resources, is a part of our cultural heritage that has developed in our lands for centuries. Local varieties have a genetic structure that is more resistant to abiotic (non-living) and biotic (live) stress factors and includes the qualities and characteristic required by different industrial groups compared to existing commercial wheat varieties.





Siyez buğdayı; sıkı kavuz yapısıyla hastalık ve zararlılara karşı dayanıklı, kurak ya da besin maddelerince elverişsiz alanlarda yetişebilen rekabet gücü yüksek özel bir türdür. Siyez buğdayı ülkemizde özellikle Batı Karadeniz Bölgesi'nde Kastamonu'nun İhsangazi ilçesinde yetiştirilir. Kastamonu genelinde üretilen toplam 160.760 ton buğdayın yalnızca 3.500 tonu Siyez buğdayıdır. İhsangazi ilçesi genelinde üretilen toplam buğday miktarı ise 8.250 tondur ve bunun 1.250 tonu (yüzde 15) Siyez buğdayından oluşur (yaklaşık beş bin dekar alanda yetiştirilir). Sıcak suda kaynatılan Siyez buğdayı doğal koşullarda kurutulur ve suyla çalışan değirmenlerde kabuklarından ayrılır. İnsanlar Siyez buğdayından bulgur olarak yararlanırken; buğday sapları da hayvanlar için besin kaynağıdır.

Siyez buğdayı, 2n (diploid) kromozom yapısındadır ve Avrupa'da Emmer ya da Speltoides diye bilinen buğdaydan ve Anadolu'da yetişen Gernik buğdayından farklıdır. Bu buğdayın yağ içeriği yüksek olup ekmeklik buğdaya göre daha yüksek miktarda sarı lutein içerir. Son yıllarda, tüm dünyada yerel buğday çeşitlerine ilgi artıyor. Yerel çeşitler, sadece yüksek dağ köylerinde ve zor şartlar altında doğal ortamda yetiştiriliyor. Ancak, halen çok az miktarda üretimi yapılan yerel buğday çeşitlerinin desteklenmesi, bu kaynakların korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması önemli. Bu nedenle Siyez bulguru İtalya'da Slow Food Vakfı tarafından yürütülen Presidia Projesi kapsamına alınmıştır. Türkiye'de Siyez ve diğer geleneksel buğday çeşitlerimize ilginin giderek artmasıyla bunlardan yapılan Anadolu'nun zengin yemek çeşitleri yeniden keşfediliyor.



Siyez wheat is a special type that is resistant to diseases and pests with its tight husk structure and can be grown in arid or nutrient-poor areas with highly competitive power. Siyez wheat is grown in our country, particularly in the İhsangazi district of Kastamonu in the Western Black Sea Region. Of the 160,760 tons of wheat produced in Kastamonu, only 3,500 tons is Siyez wheat. The total amount of wheat produced in İhsangazi district is 8,250 tons, 1,250 tons of which (15 percent) consist of Siyez wheat (grown on an area of approximately five thousand acres). Siyez wheat, which is boiled in hot water, is dried under natural conditions and separated from its shells in mills working with water. While people benefit from Siyez wheat as bulgur, wheat stalks are also used as a food source for animals.

Siyez wheat has 2n (diploid) chromosome structure and is different from the wheat known as Emmer or Speltoides in Europe and Emmer (Gernik) wheat grown in Anatolia. This wheat has a high-fat content and contains higher amounts of yellow lutein than bread wheat. In recent years, interest in local wheat varieties has been increasing all over the world. Local varieties are grown only in high mountain villages and in the natural environment under difficult conditions. However, it is important to support local wheat varieties, which are still produced in very small quantities, to protect these resources and to transfer them to future generations. For this reason, Siyez bulgur has been included in the Presidia Project carried out by the Slow Food Foundation in Italy. With the increasing interest in Siyez and other traditional wheat varieties in Turkey, Anatolia's rich dishes made from them are being rediscovered.

MAKARNA



Makarna, geleneksel İtalyan mutfağının temel besini ve ulusal yemeğidir. İtalyanlar makarnaya “pasta” der. Türkçeye, İtalyanca “maccherone” sözcüğünden geçmiştir. İlk defa 1154 yılında Sicilya’da ortaya çıktığı ileri sürülmektedir. Ancak dünyanın farklı yerlerinde farklı dönemlerde makarnaya benzeyen yiyeceklerin üretimine rastlanmıştır. Bu nedenle; makarnanın temellerinin ilk olarak hangi coğrafyaya atıldığı tartışmalıdır. Genellikle irmik veya durum buğdayından elde edilmiş una yumurta karıştırılarak hazırlanmış türlü biçimlerdeki kuru hamur ve bu hamurdan yapılır.

Makarna üretimi genel hatlarıyla şu şekilde ilerler: Makarna üretimi için buğday irmik hâline getirilir, suyla karıştırılır ve şekil verilir. Makarna üretiminde kullanılan durum buğdayı, ekmeklik buğdaydan çok farklıdır. Protein ve B vitamini oranı daha yüksektir. Makarna kompleks karbonhidrat grubundan olduğu için metabolizmada çabucak parçalanarak hızlı bir şekilde enerjiye dönüşür. Makarnanın kolayca hazmedilen bir besin olmasının da nedeni budur.

Ülkemizde ilk makarna fabrikası 1922’de kuruldu:

Ülkemizdeki ilk makarna fabrikası 1922 yılında İzmir’de “Türk Makarna Fabrikası” adıyla Hasan Tahsin Bey tarafından kuruldu. Fabrikada yalnızca 10 kişi çalışıyordu ve “el presi” yöntemiyle günlük 850 kg üretim kapasitesine sahipti. Bu küçük fabrika ile başlayan Türkiye’nin makarna macerası bugün devasa boyutlara ulaşmıştır. Makarna yapımında kullanılan durum buğdayının ülkemizde bol miktarda yetiştiriliyor olması Türkiye’nin makarna konusunda oldukça gelişmesini ve ilerlemesine ön ayak olmuştur.

Türkiye’de Türk Makarna Sanayicileri Derneği var:

1993 yılında makarna üreticileri tarafından kurulan “Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği” sektörü ulusal ve uluslararası platformlarda temsil ediyor. Bugün Başkanlığını, Abdülkadir Külahcıoğlu’nun yürüttüğü ve halen Türkiye’de makarna sektöründe faaliyet gösteren 22 üyesi olan Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği (TMSD), ülkede yaklaşık 30 bin kişiye istihdam sağlıyor. Yıllık 2 milyon ton kurulu kapasitesi olan sektörün toplam cirosu ise 1 milyar dolara ulaşıyor.

MACARONI

Pasta is the staple and national dish of traditional Italian cuisine. The Italians call macaroni “pasta”. It was translated from the Italian word “maccherone” into Turkish. It is claimed that it first appeared in Sicily in 1154. However, in different parts of the world and at different times, some foods that resembled pasta were encountered. For this reason, it is disputed in which region the foundations of pasta were first laid. It is made from dry dough in various shapes, prepared by mixing eggs with flour from semolina or durum wheat.

The production of pasta is generally as follows: to make pasta, wheat is processed into semolina, mixed with water and shaped. The durum wheat used for pasta production is very different from bread wheat. It is rich in proteins and B vitamins. Since pasta belongs to the group of complex carbohydrates, it is quickly broken down in the metabolism and rapidly converted into energy. Therefore, pasta is an easily digestible food.

The first pasta factory in our country was established in 1922:

The first pasta factory in our country was established in 1922 by Hasan Tahsin Bey in Izmir under the name of “Turkish Pasta Factory”. Only 10 people worked in the factory and it had a daily production capacity of 850 kg by using the “hand press” method. Turkey’s pasta adventure, which started with this small factory, has reached gigantic proportions today. The fact that durum wheat, which is used for pasta production, is grown in abundance in our country has paved the way for Turkey’s development and progress in the field of pasta.

Turkey has the Turkish Pasta Manufacturers Association:

The Turkish Pasta Manufacturers Association was established in 1993 by pasta manufacturers and represents the sector on national and international platforms. Today, the Turkish Pasta Manufacturers Association (TMSD), headed by Abdülkadir Külahcıoğlu and still having 22 members working in the pasta industry in Turkey, employs about 30 thousand people in the country. The total turnover of the sector, which has an annual installed capacity of 2 million tons, reaches \$1 billion.

Makarna üretim sürecinde şu adımlar takip edilir:

Makarna çeşitlerinin tamamı makarna buğdayı diye adlandırılan "Durum Buğdayı"nın dan yapılır. Makarna üretimi 5 temel basamakta gerçekleşir.

1.Temizleme ve Tavlama: Makarnalık buğday irmiğe dönüştürülmeden önce buğday tanesinin fiziksel yapısı öğütülmeye uygun bir duruma getirilmelidir. Fabrikaya getirilen durum buğdayları fiziksel kirliliklere karşı öncelikle temizleme aşamalarından geçirilir. Temizleme aşamasından sonra buğdayın kolayca irmiğe dönüştürülmesi için tavlama işlemi uygulanır. Tavlama işleminde buğday tanesi belirli bir sıcaklıkta suyun içerisinde bekletilip yumuşatılır. Bu işlemin ardından buğdaya verilen su buğdaydan uzaklaştırılır. Tavlama işleminin amacı her bir buğday tanesinin içindeki rutubet miktarının ve dağılımının eşit olmasını sağlamaktır.

2.Öğütme ve Eleme: Uygun şekilde tavlanan durum buğdayı değirmenlerde öğütülerek irmik haline getirilir. Öğütme işlemi sırasında irmik haricinde ortaya çıkan kepek, irmik altı unu gibi yan ürünler eleme işlemi ile irmikten uzaklaştırılır. Öğütme ve eleme işlemi sonunda altın sarısı renginde irmik elde edilir.

3.Yoğurma ve Şekil Verme: Önceki aşamalarda elde edilen altın sarısı irmikler su ile karıştırılıp büyük mikserlerde düzgün bir hamur dokusu elde edilinceye kadar yoğrulur. Çeşnili makarna çeşitleri yapılacaksa çeşitli baharat ve bitkiler, zenginleştirilmiş makarna çeşitleri yapılacaksa vitaminler bu aşamada hamura eklenir. Yeterli miktarda yoğrulan ve kıvam bulan hamur şekil verilmek üzere basınçlı şekil verme makinelerinden geçirilerek istenilen şekilde makarna elde edilir.

4.Kurutma ve Dinlendirme: Yoğurma ve şekil verme aşamalarından çıkan yaş hamurlar, şekillerinin bozulmaması için kurutmaya alınır. Kurutma işlemi ön ve son kurutma olarak iki kademeli uygulanır. Ön kurutma işleminde makarna tanelerinin dış yüzeyinin kurutulması amaçlanır. Mikroorganizma oluşumunu engelleyen bu kurutma basamağı aynı zamanda makarna tanesine parlaklık kazandıran bir işlemdir. Ön kurutmada makarna tanelerinin tamamı kurutulmaz. İç kısımlarındaki nem bir miktar bırakılır çünkü dinlendirme basamağında makarna taneleri içinde var olan nemin tane içinde homojen olarak dağılması istenmektedir. Ön kurutma ve dinlendirme basamaklarından sonra makarna taneleri son kurutma işlemi ile tüketime hazır hale getirilir.

5.Soğutma ve Ambalajlama: Son kurutma işlemi de tamamlanan makarna taneleri soğutma işlemi uygulanır. Soğutulan makarna taneleri daha sonra istenilen gramajlarda ambalajlanırlar.



The following steps are followed in the production of pasta:

All types of pasta are made from durum wheat, called macaroni wheat. There are 5 basic steps in pasta production.

1.Cleaning and Annealing: Before the durum wheat is processed into semolina, the physical structure of the wheat grain must be brought to a state suitable for milling. The durum wheat brought to the factory is first cleaned of physical impurities. After the cleaning stage, the tempering process is applied to easily turn the wheat into semolina. In the tempering process, the wheat grain is kept at a certain temperature in water and softened. After this process, the water added to the wheat is removed from the wheat. The purpose of tempering is to ensure that the amount and distribution of moisture in each grain of wheat is the same.

2.Milling and Sieving: Properly tempered durum wheat is milled and processed into semolina. By-products such as bran and semolina flour, which are produced during the milling process, are removed from the semolina by sieving. At the end of the milling and sieving process, a golden-yellow semolina porridge is obtained.

3.Kneading and Shaping: The golden semolina obtained in the previous steps is mixed with water and kneaded in large kneading machines until a smooth dough structure is obtained. If flavored pasta varieties are to be produced, various spices and herbs are added to the dough; if enriched pasta varieties are to be produced, vitamins are added to the dough at this stage. The dough, which has been kneaded in sufficient quantity and has the right consistency, is passed through pressure forming machines to be shaped and the pasta is given the desired shape.

4.Drying and Resting: After kneading and shaping phase, the wet dough is dried in order not to spoil its shape. The drying process is carried out in two stages, pre-drying and post-drying. Pre-drying involves drying the outer surface of the pasta grains. This drying step, which prevents the formation of microorganisms, is also a process that gives gloss to the pasta grains. Pre-drying does not dry all the pasta grains. Some moisture content remains inside the pasta grains because the moisture present in the pasta grains must be evenly distributed throughout the grain during the resting phase. After the pre-drying and the resting phase, the pasta grains are prepared for consumption with the final drying process.

5.Cooling and Packaging: After the final drying process is completed, the pasta grains are cooled. The cooled pasta grains are then packed in the desired weights.



ANTALYA'DA BİR "ELEME MERKEZİ"



A "SCREENING CENTRE" IN ANTALYA

Antalya'nın Manavgat İlçesi'nde bulunan "Eleme Merkezi" "Herkesi bekliyoruz!" sloganıyla yöre çiftçisine eleme hizmeti veriyor. 2019 yılında AKY Technology'den edinilen makineler ile kurulan üretim parkurunda; susam, nohut, fasulye, kinoa, çörek otu, arpa, buğday, fıstık elenebiliyor. Sıvı tohum ilaçlama hizmeti de veren "Eleme Merkezi" Bekir Arslan ve ailesi tarafından kurulan yerel bir aile işletmesi.

13-15 Mayıs 2022 tarihleri arasında düzenlenen Tüm Kuruyemiş Sanayicileri Derneği (TÜKSİAD) Yönetim Kurulu Toplantısına katılan AKY Technology Genel Müdürü Hakan Turaç ve La Recolte Du Monde Dergisi Editörü Özlem Kaplan, seyahatleri sırasında Bekir Arslan'ı ziyaret etti.

Turaç, "Müşterilerimiz bizim için önemli. Tesis kurarken, dostluk ilişkileri de kuruyoruz. Bekir Bey'in bir fincan çayını içmeden Antalya'dan geçip gitmek olmazdı. Türkiye'nin hemen hemen tüm şehirlerinde tesislerimiz var. Bu her şehirde bir de dost kapımız olduğu anlamına geliyor. AKY Technology iş ilişkisi kurduğu sektör temsilcileriyle büyük bir aile. Antalya'da Bekir Bey bizi ailesi ile candan karşıladı ve ağırladı. Teşekkür ederiz." dedi.

"Screening Centre" located in Manavgat District of Antalya provides screening service to local farmers with the slogan "We are waiting for everyone!". Sesame, chickpea, bean, quinoa, black cumin, barley, wheat, peanut can be screened in the production track established with the machines acquired from AKY Technology in 2019. The "Screening Centre", which also provides liquid seed spraying services, is a local family business established by Bekir Arslan and his family.

AKY Technology General Manager Hakan Turaç and La Recolte Du Monde Magazine Editor Özlem Kaplan, who attended the Board Meeting of the Association of Turkish Nut and Dried Fruit Industrialists and Businessmen (TÜKSİAD) held from 13 to 15 May 2022, visited Bekir Arslan during their travels.

Turaç said, "Our customers are important for us. While establishing facilities, we also form a friendship. It would be impossible to pass through Antalya without having a cup of tea with Mr. Arslan. We have plants in almost all cities of Turkey. This means that we have a friendly door in every city. AKY Technology is a big family with the sector representatives with whom it has established business relations. In Antalya, Mr. Bekir Arslan and his family welcomed and hosted us with open arms. We would like to thank them for their hospitality."

METROSAN TARIM VE GIDA, CEVİZ İŞLEME TESİSİ İLE MERSİN'DE PARLIYOR

“

Mersin Limanı üzerinden bakliyat ve kuruyemiş ticaretinin uluslararası arenada döndüğü şehirde; Metrosan Tarım ve Gıda, tam teşekküllü bir “Ceviz İşleme Tesisine” imza attı. Metrosan Ceviz İşleme Tesisinde ürün kırılıyor, temizleniyor ve paketlenerek piyasaya servis ediliyor.

2004 yılında, kuruyemiş ve bakliyat ürünlerini yurtiçinde ve yurtdışındaki firmalara tedarik ederek ticaret yolculuğuna başlayan Metrosan, bu yıl içerisinde devreye aldığı tam teşekküllü ceviz işleme tesisi ile bölgenin parlayan firmalarından biri olmaya aday.

”



Metrosan, Mersin Karaduvar'da bulunan Ceviz İşleme Tesisinde, 22 çalışanı ile dünyaya hizmet sunuyor. 3.500 m2 kapalı alanda yükselen tesisinde; günlük 20 Ton kabuklu cevizi kırarak kelebek, parça ve kabuk şeklinde ayırıyor ve kuruyemiş sektöründen pastacılık sektörüne kadar yurtdışı ve yurtiçindeki firmalara tedarikini sağlıyor. Altın değerindeki yemiş Ceviz; tüm, kelebek, kırık, kabuk ve toz olmak üzere piyasaya servis ediliyor ve değerlendiriliyor.

2004 yılından bugüne geniş bir satış ve dağıtım ağına sahip olan, toplam yıllık satışının %60'ını ihraç eden Metrosan; Mısır, Hindistan, Kuveyt, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri, Irak, İsrail ülkelerine ürün gönderiyor. İç Piyasada ise hemen hemen Türkiye'nin tüm şehirlerine bakliyat ve kuruyemiş ürünlerini gönderen kuruluş; yıllık satış oranının %40'ını ise yurtiçine yapıyor.

Kurulduğu ilk günden beri, kaliteli ve güvenilir hizmet vermek için gayret eden Metrosan yıllardır “Değişmeyen Kalite” mottosuyla üretmeyi sürdürüyor. Firma ve ürünleri hakkında daha ayrıntılı bilgi almak için aşağıdaki iletişim adreslerini kullanabilirsiniz.

Adres: KARADUVAR MAH. CUMHURİYET BULV. NO: 157 B-1/B2 B3

Gsm: 03242217621 Faks: 03242217622

E-Mail : metrosankuruyemis@hotmail.com

www.metrosangida.com



METROSAN TARIM VE GIDA SHINES IN MERSIN WITH ITS WALNUT PROCESSING PLANT

“

In the city where the trade of pulses and nuts takes place on the international stage through the port of Mersin, Metrosan Tarım ve Gıda has signed a full-fledged “Walnut Processing Plant”. In Metrosan Walnut Processing Plant, the product is cracked, cleaned, packaged and sent to the market.

Metrosan, which started its trade journey in 2004 by supplying dried nuts and pulses to domestic and foreign companies, is a candidate to become one of the shining companies in the region with its walnut processing plant, which was put into operation this year.

”

Metrosan, with its 22 employees, provides services to the entire world at its walnut processing plant in Mersin Karaduvar. At the plant, which rises on a closed area of 3,500 m2, 20 tons of shelled walnuts are cracked daily, cut into butterflies, pieces and shells and delivered to domestic and foreign companies from the nut to the bakery sector.

The walnuts at a premium are served to the market and used as whole, butterfly form, broken, shelled and powdered nuts.

Metrosan has had an extensive sales and distribution network since 2004 and exports 60% of its annual sales, send products to Egypt, India, Kuwait, Dubai, the United Arab Emirates, Iraq and Israel. In the domestic market, the company send pulses and nuts to almost all cities in Turkey, and 40% of its annual sales are generated domestically.

Since the first day of its establishment, Metrosan has been committed to providing quality and reliable service and has been producing under the motto of "Unchanging Quality" for years. You can get more information about the company and its products through the contact addresses below.

TÜKSIAD YENİ YÖNETİM KURULU BAŞKANI "MURAT YILDIRIM" OLDU

“

13- 15 Mayıs 2022 tarihlerinde, Antalya'da düzenlenen Tüm Kuruyemiş Sanayicileri Derneği (TÜKSIAD) Genel Kurul Toplantısında, TÜKSIAD Yönetim Kurulu Başkanlığı'na Sayın Murat Yıldırım seçildi. Anadolu Kuruyemiş'in sahibi olan ve erken yaşlarından itibaren kuruyemiş sektöründe bulunan Yıldırım ile bir röportaj gerçekleştirdik.

Yıldırım, "Öncelikle Amerikan menşeli ürünlere uygulanan ek gümrük vergisi sektörümüzü kötü etkilemekte. Biz bunun düzelmesi için çalışmalara başladık bile. Bununla beraber, kısa dönemde dernek üye sayımızı arttırmak, üyelerimizin derneğimizden daha fazla verim almasını sağlamak ilk hedeflerimizden." dedi.

”

•Sizi tanıyabilir miyiz?

1990 yılında Ankara'da doğdum. Lise eğitimimi Ankara Atatürk Anadolu Lisesi'nde, daha sonra üniversite eğitimimi Bilkent Üniversitesi İşletme Fakültesi'nde aldım. Üniversite mezuniyeti öncesini de düşündüğümüzde, yaklaşık 15 yıldır kuruyemiş sektörünün içerisindeyim.

•Anadolu Kuruyemiş'ten kısaca söz eder misiniz?

Firmamız, 1984 yılında perakende mağaza ile kurulup, 1995 yılında Ankara Gıda Toptancılar Sitesi'nde faaliyet göstermeye başladı. Bugün, kuruyemiş sektörünün tüm faaliyet alanlarında; tedarikten perakende mağazacılığına kadar faaliyet göstermektedir. Anadolu Kuruyemiş'in en büyük ilgi odağı, ülkemizin ürünlerini dünyaya tanıtmak ve ihracatını gerçekleştirmektir.



“MURAT YILDIRIM” ELECTED NEW CHAIRMAN OF TUKSIAD BOARD OF DIRECTORS

“

At the meeting of the Association of Turkish Nut and Dried Fruit Industrialists and Businessmen (TÜKSIAD) held from May 13 to 15 in Antalya, Mr. Murat Yıldırım was elected new Chairman of TÜKSIAD Board of Directors. We had an interview with Yıldırım, who is the owner of Anadolu Kuruyemiş and has been in the dried fruits & nuts industry since his early ages.

Yıldırım said, "First of all, the additional customs duty imposed on products of American origin affects our sector negatively. We have already started working to overcome this situation. In addition, one of our first goals is to increase the number of our association members in the short term and to ensure that our members get more efficiency from our association."

”

•Can you tell us a little about yourself?

I was born in 1990 in Ankara. I graduated from Ankara Atatürk Anatolian High School and then from Bilkent University, Faculty of Business Administration. When considering also the period before university graduation, I have been in the dried nuts sector for about 15 years.

•Could you briefly tell us about Anadolu Kuruyemis?

Our company was established as a retail store in 1984 and started to do business in Ankara Gıda Toptancılar Sitesi (Ankara Food Wholesalers Site) in 1995. Today, it carries out activities in all fields of the dried fruits and nuts industry; from procurement to retailing. The biggest focus of Anadolu Kuruyemiş is to introduce the products of our country to the world and to export them.



•Sizce bugün, Türk Kuruyemiş Sektörünün en önemli çözüm bekleyen sorunu nedir?

Sektörümüzün birçok sorunu var ve "en önemli" diye nitelendirmek doğru olmasa da; bilinçsiz arz ve bunun getirdiği fiyat istikrarsızlığı sektörümüzde çok büyük problemlere yol açıyor. Bununla beraber, üretim ve işleme tesislerimizde uluslararası kalite standartlarına uygun bir yapılanma için daha çok çalışmalıyız.

•TÜKSIAD Yönetim Kuru Başkanı olarak kısa ve uzun dönemde yapmayı planladıklarınızdan söz eder misiniz?

Öncelikle Amerikan menşeli ürünlere uygulanan ek gümrük vergisi sektörümüzü kötü etkilemekte. Biz bunun düzelmesi için çalışmalara başladık bile. Bununla beraber, kısa dönemde dernek üye sayımızı arttırmak, üyelerimizin derneğimizden daha fazla verim almasını sağlamak ilk hedeflerimizden. Derneğimizin sadece bürokrasi alanında üyelerimize ses olmasını değil aynı zaman da eğitimlerimizle, yurtdışı fuar katılım organizasyonlarıyla, ürün tanıtımlarıyla sektörümüze ışık olmasını istiyoruz. Bu sebeple bizim uzun vadedeki en önemli planımız, TÜKSIAD ulusal bir dernek düzeyinden uluslararası bir dernek statüsüne eriştirmektir.

Teşekkür ederim.

•What do you think is the most important problem of the Turkish Dried Fruits & Nuts Industry that needs to be solved today?

There are many problems in our industry, and although it is not correct to characterize it as "the most important"; unconscious supply and the price instability as a result of this causes huge problems in our industry. In addition, we need to work harder to ensure that our production and processing facilities are structured in accordance with international quality standards.

•Could you tell us about your short and long term plans as the Chairman of TÜKSIAD Board of Directors?

First of all, the additional customs duty imposed on products of American origin affects our sector negatively. We have already started working to overcome this situation. In addition, one of our first goals is to increase the number of our association members in the short term and to ensure that our members get more efficiency from our association. We want our association not only to be a voice for our members in the field of bureaucracy, but also to be a light for our sector with our trainings, foreign fair participation organizations and product promotions. For this reason, our most important long-term plan is to raise TÜKSIAD from a national association to an international association.

Thank you.

ALTAY, "KABAK ÇEKİRDEĞİ İHRAÇ EDİYORUZ."

“

La Recolte Du Monde Dergisi'nin 25. Sayısında Nevşehir'den değerli bir konuk ağırlıyoruz. Altay Grup Kurucusu Sayın Ömer Altay, Türkiye'den Mısır'a kabak çekirdeği ihraç eden Altay, "Türkiye bir tarım ülkesidir ve çiftçimiz çok kıymetlidir. Anlaşmalı ekip yöntemi ile yöremde kabak çekirdeği ekimi yaptırıyor ve ihraç ediyorum. Yöre çiftçisine ve ülkeme faydalı olduğum için mutluyum." dedi.

”

•Sizi tanıyabilir miyiz?

Nevşehir'de çiftçilik yapan bir ailenin mensubuyum. Nevşehir'in en iyi kalite kabak çekirdeğini biz üretiyoruz. 10 yılı şakin süredir de üreticiliğe tedarikçilik eklendi. İşin ticaret yönünde de geliştik, ilerledik. 2015 yılında kurduğumuz Altay Grup bünyesinde, yurtiçi ve yurtdışında önemli işlere imza atıyoruz. Nevşehir merkezde, Gözde Kuruyemiş adıyla kuruyemiş dükkânımız da bulunuyor. Ayrıca, bana ait olan topraklarda fasulye ekimi yapıyor ve işleyip çuvalalayarak piyasaya servis ediyorum.

•Kuruyemiş Sektöründe, ticari kulvarda yolculuğunuz nasıl başladı?

Sene 2012-2013. Nevşehir'de yaz aylarında, hasat sonrası toplanan ürünler sergilenir ve çiftçi tedarikçilerle buluşarak ürünlerinin satışı için gerekli bağlantıları kurar.



ALTAY, "WE EXPORT PUMPKIN SEEDS."

“

We are pleased to welcome an esteemed guest from Turkey's Nevşehir province in the 25th issue of La Recolte Du Monde Magazine. Mr. Omer Altay, the founder of Altay Group. Exporting pumpkin seeds from Turkey to Egypt, Altay said, "Turkey is an agricultural country and has precious farmers. With contract farming, I make the farmers plant pumpkin seeds, and export these products. I am happy to be useful to the local farmer and my country."

”

•Could you tell us a little about yourself?

I am a member of a family engaged in farming in Nevşehir, Turkey. We produce the best quality pumpkin seeds in Nevşehir. Besides being a manufacturer, we have also been a supplier for more than 10 years. We have developed and taken remarkable steps in the commercial side of the business. Within the Altay Group, which we established in 2015, we carry out important works both at home and abroad. We also have a dried fruit & nuts shop called Gözde Kuruyemiş in the center of Nevşehir.

In addition, I grow beans on the land that belongs to me, process and serve them to the market.

•How did your commercial journey in the dried fruit & nuts industry begin?

The year is 2012-2013. In Nevşehir, during the summer season, the harvested products are exhibited, and the farmers meet with the suppliers and establish the necessary connections for the sale of their products.



Altay Grup Kurucusu
Ömer ALTAY



Böyle bir ortamda Adana'da iyi bilinen ve önemli bir marka olan Ufuk Kuruyemiş'in yetkilileri ile tanıştım. Ürünün kalitesinden etkilendiler ve talip oldular. O yıl, Ufuk Kuruyemiş için 30 tonluk bir ürün satışı gerçekleştirdim. Böylece, artık üretici olarak değil; bölgeden yüksek tonajlarda ürün temin ederek firmalara tedarik etmek konusunda da hizmet üretmeye başladım.

•İşinize ivme kazandıran gelişme neydi?

2015 yılında, Ufuk Kuruyemiş benden daha yüksek tonajlarda ürün istedi. Bu isteği gerçekleştirmek için Nevşehir ve çevre yörelerden çiftçiyi, bilgi ve deneyimimle yönlendirerek sözleşmeli üretime başladım. Anlaşmalı ekim yoluyla çok yüksek tonajlarda ve yüksek kalitede ürün üretilmesini sağladım. Ardından orta ölçekli bir çekirdek eleme tesisi kurmam konusunda da destek oldular.

2015 yılı itibarıyla, çerçevesi kabak çekirdeğinin ekiminden temizliğine ve tedarik sürecine kadar tüm süreçleri yöneten bir girişimciye dönüştüm. Artık sadece Ufuk Kuruyemiş dışında firmalara da ürün tedarik edebilecek üretim gücüne sahiptim ve 3 yıl boyunca iç piyasaya kabak çekirdeği tedarik ettim.

•Yurtdışına çalışmaya ne zaman başladınız?

2018 yılında, Mısır'da ticaret yapmakta olduğum ortaklarımla tanıştım. Tarım arazilerini gezdirerek ürünü ve teknoloji ile ilgili bilgi vererek yapabileceklerimizi konuştuk. Bu olayın artında iki yıl sonra yeniden gelerek "sivri" cinsinde kabak çekirdeğini Mısır'da ihraç etmemiz konusunda uzlaştık.

1 yılda her biri 25 ton olmak üzere 5 konteyneri Mısır'a gönderdik. Toplam 125 Ton ürün...

•Hangi bölgelerde anlaşmalı ekim yaptırarak ürün yetiştiriyorsun?

Nevşehir, Konya, Sivas, Eskişehir, Kayseri ve Polatlı'da bizim için anlaşmanın üretim yapan çiftçimiz var. 12 kişilik bir saha ekibimiz var. Ürünün istediğimiz kalitede yetiştirilmesini sağlıyorlar. Belli bir milim ve hektolitrede ürün üretmemiz gerekiyor; bir standardımız var ve standardı daima korumalıyız.

Her hasat döneminde minimum 40 ton kabak toparlanır; Bu 40 ton kabaktan 25 ton çok iyi kalitede kabak çıkarıyoruz. Lekeli, hafiftane, elek altı mintisi bir kenara ayrılır. Bu 25 ton iyi kalite sivri kaba çekirdeğini Mısır'a gönderiyoruz. Mısır'da ürettiğimiz sivri türümüz sevildi. Daha fazla üretirsem daha fazla da gönderebilirim.

In such an environment, I met the officials of Ufuk Kuruyemis, a well-known and important brand in Adana. They were impressed with the quality of my product, and they wanted to buy it. That year, I sold 30 tons of products for Ufuk Kuruyemis. Thus, I started to produce services as a supplier, but not a producer, to supply companies by procuring products in high tonnages from the region.

•What was the development that gave acceleration to your business?

In 2015, Ufuk Kuruyemis requested products in higher tonnages from me. Therefore, I started contract farming by directing the farmers from Nevşehir and surrounding regions with my knowledge and experience. I ensured the production of very high tonnage and high-quality products through contract farming. Then they supported me to set up a medium-sized seeds screening plant.

As of 2015, I have turned into an entrepreneur who manages all the processes from planting the framed pumpkin seeds to cleaning and procurement. I had the production power to supply products to companies other than Ufuk Kuruyemis, and I supplied pumpkin seeds to the domestic market for 3 years.

•When did you start to export your products?

In 2018, I met my partners with whom I currently have business relations in Egypt. I showed them my farmlands, and give information about my products and technology, and also, we talked about what we could do. Two years later, they visited us again, and then we compromised on exporting sharp-pumpkin seeds to Egypt.

Within 1 year, we sent 5 containers of 25 tons, to Egypt. 125-ton total product...

•In which regions do you grow crops by contract farming?

We have contracted farmers who produce crop for us in Nevşehir, Konya, Sivas, Eskişehir, Kayseri and Polatlı. We have a field team of 12 people. They ensure that the product is grown in the quality we want. We need to produce products in a certain millimeter and hectoliter; we have a standard and we must always maintain this standard.

A minimum of 40 tons of pumpkin is harvested in each harvest period; we obtain 25 tons of very good quality pumpkin seeds from these 40 tons. We separate the stained, light, undersized seeds and we send these 25 tons of good quality sharp-pumpkin seeds to Egypt. The sharp species that we produce has become popular in Egypt. If I can produce more, I can send more.



•**2022 planınız nedir?**

2022 yılında, tesisimizi genişleteceğiz. Tam teşekküllü ve yüksek kapasiteli bir tesis kurmayı planlıyoruz. Böylece daha geniş bir pazarda varlık göstereceğiz. Ayrıca, Mersin Limanı üzerinden gerçekleştirdiğimiz transferi, daha kolay gerçekleştirmek için bu bölgede bir depo kiralamak planlarımız arasında.

•**Mısır'daki ortaklarımızdan söz eder misiniz?**

Mısır Piyasasına hakim, köklü bir kuruluştur Bünyesinde Exseed ve Al-Rayyan olmak üzere, 2 markası var.

•**2022 yılında, kabak çekirdeğinin fiyat durumu ne olacak?**

Nevşehir Borsası'nda, kabak çekirdeğinin fiyatı 2021 yılında; 17-18 TL olarak belirlenmek istendi. Ben ise 22TL'nin altında olmaması konusunda, kararlı davrandım. Çünkü üretici kazanmazsa üretmez. Üretici üretmezse tüm sistem çöker. 22TL'nin altına düşülmeyecek, diye düşünüyorum. 2021 yılının 9. Ayında, 150 ton satın aldım.

Bu senede kabağın maliyeti, 35-40TL. Ben anlaşmalı çiftçime ektireceğim ve ürünü toprakta bırakmayacağım. Çiftçiye küstürmemek lazım, biz bir tarım ülkesiyiz. Tarımı sürdürmek ve artırmak için elimizden ne geliyorsa çiftçimizin yanında durmaya hazırız.

•**What is your 2022 plan?**

In 2022, we will expand our facility. We are planning to establish a full-fledged and high-capacity facility. Thus, we will be present in a wider market. In addition, we also plan to rent a warehouse in this region in order to make the transfer via Mersin Port easier.

•**Can you tell us about your partners in Egypt?**

It is a well-established organization that dominates the Egyptian market. It has 2 brands, Exseed and Al-Rayyan.

•**What will be the price of pumpkin seeds in 2022?**

In Nevşehir Stock Exchange, the price of pumpkin seeds in 2021 was requested to be determined as 17-18 TL. However, I was determined that it should not be less than 22 TL. Because if the manufacturer does not gain, he does not produce. If the manufacturer does not produce, the whole system crashes. I think it will not fall below 22 TL. In the 9th month of 2021, I bought 150 tons.

The cost of pumpkin is 35-40TL this year. I will make my contracted farmers plant it and won't leave the product in the soil. We should not offend the farmer; we are an agricultural country. I am ready to do whatever we can to maintain agriculture and increase crop production.





**Verdiğimiz Sözün
Daima Arkasındayız**



Adres: İnönü mah. 1401 sk. 5/6 Ege Apartmanı Yenişehir/Mersin
Gsm: 0 532 425 32 25
sinan@sozmakine.com info@sozmakine.com
www.sozmakine.com

Makine ve sistemleri “Otomasyonun Yıldızları” ile donatın

Festo ana ürün serisinden 2.200’ün üzerinde komponent şimdi dünya genelinde hızlı teslimat için hazır.

Festo, daha fazla büyümek için hazır. Şirket son iki yılda dünya genelinde üretim kapasitesini ikiye katladı. Bu çabaların odak noktası, pnömatik ve elektrikli otomasyon ürünlerinde Festo ana ürün serisini genişletmek olmuştur. Bunlar, ‘Otomasyon Teknolojisinin Gerçek Yıldızlarıdır’. Dünyanın her yerinde hızla temin edilebilir, dayanıklı ve cazip fiyatlıdır.



Her 12 saniyede bir kompakt valf: Kısa takım yenileme sürelerine sahip otomatik montaj tesisleri, Festo ana ürün serisinin otomasyon ürünleri için yüksek çıktı hacimleri sağlar.

Otomasyondaki bu yıldızlar, pnömatik ve elektrikli kumanda zincirinin her aşamasından, basınçlı hava hazırlamadan, valfler ve silindirlerden, uygun hortum tesisatı ve bağlantı rakorları gibi aksesuarlara kadar 2.200’den fazla komponent içeriyor. Makine ve sistem yapımcıları, Festo ana ürün serisi ile büyük miktarlar gerektiğinde bile tüm uygulamaların yaklaşık %80’ini hızlı, zahmetsiz ve cazip fiyatlara gerçekleştirebiliyor.

Dünyanın her yerine hızlı teslimat

Konfigüre edilebilir ürünler beş gün içinde, yıldızla işaretlenmiş komponentlerin çoğu ise siparişin alınmasından sadece 24 saat sonra sevkiyat için hazırdır. Ana ürün serisi içerisindeki tüm ürünler dünyanın her yerinde, Almanya, Çin ve ABD’nin çekirdek piyasalarında dağıtılmış çeşitli yerlerdeki otomatikleştirilmiş üretim sayesinde aynı kalitede mevcuttur. Hindistan, Brezilya, Macaristan, Çek Cumhuriyeti, Bulgaristan ve İsviçre’de başka fabrikalar bulunmaktadır. Almanya, Çin ve ABD’deki yüksek derecede otomatikleştirilmiş lojistik merkezleri sayesinde dağıtım da bölgeselleştirilmiştir. Bu sayede tüm müşterilerin %70’ine bir günde ulaşılabilir.

Ana ürün serisinin en yeni komponentlerinin ayırıcı özelliği, Festo’da tasarım mühendisleri ile üretim planlayıcıları arasında gerçekleştirilen işbirliğidir. Festo tesislerinin yüksek otomasyon dereceli komponentler üretebilmesini garantilemek için, bu ürünlerin geliştirilmesi sırasında yakın bir şekilde birlikte çalıştılar. Örneğin, Festo mühendisleri büyük miktarların verimli şekilde üretilmesini sağlamak amacıyla yeni mini eksen DGST için tek bir parça olarak yek ve sürgüyü üretti. Geliştiriciler, başarılı şekilde önceki modele göre komponent sayısını %60 kadar azalttı.

Daha kısa döngü süreleri

Bu eş zamanlı mühendislik yaklaşımı, Festo’nun DGST veya yataklı silindir DFM için döngü sürelerini neredeyse %50 azaltmasına olanak sağladı. Festo tesisleri şimdi örneğin her dakika bir DFM üretebilmektedir. Bir başka örnek, her 12 saniyede bir tümüyle montajlı bir valf üreten, standart valf VUVG için tamamen otomatik üretim hattıdır.

Yeni organizasyonel yöntemler sayesinde bireysel üretim adımları arasındaki yollar kısaldı ve iş yapma zamanları azaltıldı.

Bunlar arasında, üretim ve montajın değer akışlarıyla uyumunun sağlanması ve Yalın Yönetim veya Altı Sigma(Six Sigma) gibi Operasyonel Mükemmellik (OPEX-Operational Excellence) yöntemleri sayılabilir. Festo aynı zamanda bu yeni yöntemleri gelecek yıllarda üretim, montaj ve lojistik tesislerinde etkinlik ve verimliliği artırmak için kullanmayı hedefliyor.

Otomasyon dünyasındaki yeni yıldızlar

Hızlandırılmış ürün geliştirme prosesi, Otomasyonun en yeni yıldızları için zemin hazırladı. Örneğin, mini eksen DGST kendi türünün en küçüğü ve piyasadaki en kısa kızaklı silindirdir. Fakat; hassasiyet, kuvvetler, hareket kontrolü, dayanıklılık ve güvenilirlik söz konusu olduğunda güçlüdür.

Otomasyondaki diğer yeni Yıldızlar arasında, neredeyse tamamen tek parça olarak üretilen ve en küçük alanlarda küçük ve mikro hareketler yapabilen hafif kompakt silindir ADN-S yer alıyor. MS2 serisi şartlandırıcı ünitelerin regülatörleri ve filtre regülatörleri, doğrudan makinede prosese yakın kullanım için ve kol-ucu uygulamaları için tasarlanmıştır. Hafif ve küçük boyutlu olmakla birlikte 350 l/dk'ya kadar yüksek debilere sahiptir. Hortum/bağlantı rakoru kombinasyonu PUN-H/QS aynı zamanda standart uygulamalarda, fakat ayrıca ıslak bölgelerde güvenilir basınçlı hava beslemesi sağlar ve gıda endüstrisinde kullanım için de uygundur. Bunlar, cazip fiyatlara dünyanın her yerinde hızlı teslimat sunan Festo ana ürün serisindeki 2.200'den fazla üründen sadece bazılarıdır.

www.festo.com/kernprogramm



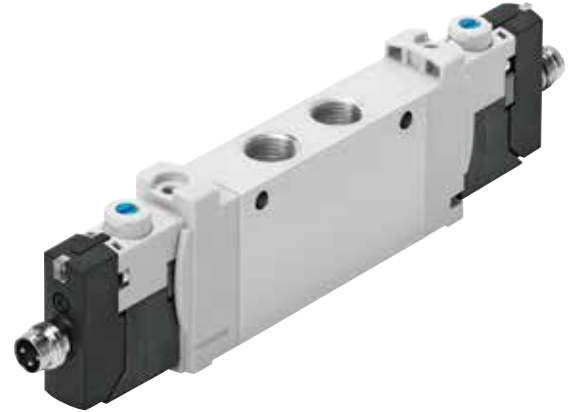
Tek parça olarak yeke ve sürgü ile hassasiyet ve yüksek performans: mini eksen DGST.



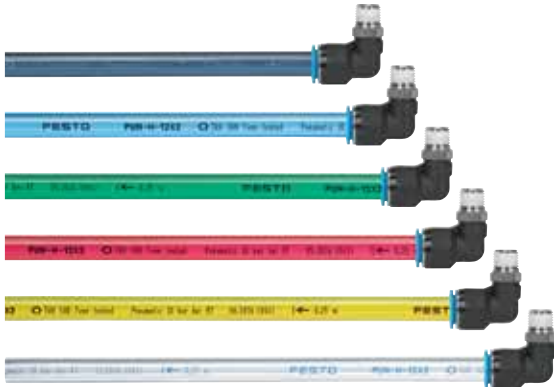
Çeşitli montaj seçenekleriyle güçlü ve kompakt: Yataklı silindir DFM



Merkezsizleştirilmiş uygulamalar için hafif ve güçlü: Filtre regülatörü MS2



Küçük bir genişlikle yüksek debi: Kompakt valf VUVG



Çeşitli renkler, şeffaf, yüksek derecede esnek: Hortum/bağlantı rakoru kombinasyonu PUN-H/Q.



Çok sayıda montaj seçeneğiyle yerden kazandıran ve hassas tasarım: Kompakt silindir ADN-S.

ÇEVREYE DUYARLI ADANUS PLASTİK, TARIMSAL ÖRTÜLER ÜRETİYOR

“

Adanus Plastik'in Kurucularından olan, Değerli Bilal Nadir Gök ile plastik sektörü ve tarımsal örtüler üzerine söyleştik.

Adanus Plastik Üretim Tesisi, "geri dönüşüm plastik" yapmak için kurulmuştur fakat tesis zaman içinde, ihracat için ambalaj malzemeleri ve film üretimi üzerine yoğunlaşmıştır. Günlük 30 ton üretilmektedir, Tesis 2000'li yıllarda yurtdışına açılmıştır ve ürünlerin % 90'ı ihraç edilmektedir.

Gök, "Adanusplastik üretirken, doğa ve insana saygı çerçevesinde tedarikçiden tüketiciye kadar ortak faydayı amaçlamıştır. Üretim yaparken, temiz ve yaşanabilir bir çevre bırakmayı amaçlamaktadır. Ürünlerimizin geri dönüşüm ürünü olduğu için çevreye katkıda bulunmaktadır." dedi.

”

•Sizi tanıyabilir miyim?

1 Mart 1964 tarihinde Adana dünyaya geldim. İlkokul, ortaokul ve lise eğitimimi Adana'da tamamladım. Ardından "ODTÜ Gaziantep Kampüsü'nde eğitim alarak İşletme Bölümü'nden mezun oldum. Evli ve 5 çocuk babasıyım. İlköğretimden itibaren, babamın ticari işletmelerinde yarı zamanlı olarak çalıştım. Babamın bize öğrettiklerini rehber alarak, 1988 yılından bu yana kendi işimin başındayım. İş hayatımın yanı sıra, plastik sektörüne sivil toplum kuruluşlarında ve cemiyet hizmetlerinde bulunarak da hizmet ediyorum.



ENVIRONMENT- FRIENDLY ADANUS PLASTİK MANUFACTURES AGRICULTURAL COVERS

“

We converse with Mr. Bilal Nadir Gök, one of the Founders of Adanus Plastik about the plastic industry and agricultural covers. Adanus Plastik Production Facility was established to "recycle plastic", however over time, the facility focused on the production of packaging materials and films for export. Their production capacity is 30 tons per day. The facility expanded overseas in the 2000s and 90% of its products is exported.

Göksaid, "While producing plastic, Adanus aimed for the common benefit from supplier to consumer within the framework of respect for nature and people. It aims to leave a clean and livable environment while producing. Since our products are recycled products, they contribute to the environment."

”

•Could you please tell us a little about yourself?

I was born in Adana on March 1, 1964. I completed my primary, secondary, and high school education in Adana. Then, I studied at METU Gaziantep Campus and graduated from the Department of Business Administration. I am married and have 5 children. From primary school, I worked part-time in my father's business enterprises. Guided by what our father taught us, I have been in my own business since 1988. In addition to my business life, I also serve the plastics industry by serving in non-governmental organizations and community services.

•Adanus Plastik kuruluş hikayesini sizden dinleyebilir miyiz?

Adanos Plastik'in kuruluş hikâyesi; kardeşlerimle birlikte babamızın kurduğu işletmeyi, bir sanayi kuruluşuna dönüştürme girişimimizle başladı. 3 erkek kardeş olarak, üretim sürecimize teknolojiyi dâhil ederek sanayileşmeyi tercih ettik. Bunun için 1994 yılında yatırımlarda bulunduk. 2000'li yılların başından itibaren de aktif olarak ihracat yapan bir kuruluşa dönüştük.

İşletmemiz, kendi bünyesinde 200'e yakın personel çalıştırmakla birlikte; bölgemizde üretim yapan onlarca firmaya iş vererek, binlerce kişiye istihdam imkânı sağlamaktadır.

•Ürünleriniz hakkında bilgi alabilir miyim?

Adanos Plastik olarak ana faaliyet alanımız atık plastiği geri dönüşüm sürecine dâhil ederek, hammadde üretmek olarak tanımlayabiliriz. Plastik pek çok farklı sektörde, hammadde olarak kullanılıyor ve yurt içinde de yurtdışında da değer görerek ve işlenerek, hayatın içerisinde kullanılan yepyeni ürünler haline getiriliyor.

Adanos Plastik olarak hammadde tedarik edilen bir firma olmanın yanında; endüstriyel ambalaj ürünleri; çöp torbası ve orijinal olana ikame değerinde "tarımsal örtüler" üretiyoruz.

Tarımsal Örtü üretimimizi biraz daha açacak olursak; Çukurova Bölgesi başta olmak üzere; kavun-karpuz ve sebze yetiştiricileri için malç naylonu ve üst kavun-karpuz naylonu üretmekteyiz. Sezonluk sebze-meyveler için tek kullanımlık sera naylonu üretmekteyiz.

•Plastik atıkları geri dönüştürerek ekonomiye yeniden kazandırıyor sunuz? Bunun manevi boyutunu bizimle paylaşır mısınız? Dünyaya katkınız nedir?

Adanus Plastik olarak ürettiğimiz ürünler; küresel ısınma sorununun kitlelerce fark edildiği günümüzde, düşük karbon izi ile doğayı korumaktadır. Bu ürünler orijinal üründen üretilseydi, on katı daha fazla karbon ayak izi oluşturacak, doğadaki bu atıklar dönüşmeyecek ve daha çok küresel ısınmaya-çevre kirliliğine sebep olacaktı.

Plastik atıkların geri dönüştürülmesi; özellikle ihracat yapan endüstrinin ana hammaddesini oluşturmaktadır. Çünkü yeşil mutabakatla birlikte Avrupa geri dönüştürülmüş ürün kullanmaya özellikle tekstil, otomotiv vb. birçok sektörde mecburi kılınmıştır.



•Would you tell us the story of the establishment of Adanus Plastik?

The story of the establishment of Adanus Plastik started with an attempt of my brothers and me to transform the business founded by our father into an industrial enterprise. As 3 brothers, we chose to industrialize by incorporating technology into our production process. In this context, we made investments in 1994. From the beginning of the 2000 years, we have become an active export establishment. While our company employs around 200 personnel within its organization, it provides employment opportunities for thousands of people by developing business relations with producing companies in our region.



•Can you give us information about your products?

As Adanus Plastik, we define our main area of activity as producing raw materials by incorporating waste plastic into the recycling process. Plastic is used in many different industries as raw materials and is transformed into new products used in life by being processed both domestically and abroad. As Adanus Plastik, we manufacture industrial packaging products; garbage bags, and "agricultural covers" at a substitution value to the original, as well as being a raw material supplier.

To clarify our agricultural cover production; we are manufacturing mulch cover nylons and protection nylons for melon-watermelons and vegetable growers, particularly in the Cukurova region. We also produce disposable greenhouse nylons for seasonal vegetables and fruits.

•You recycle plastic waste and make them reused in the economy. When considering morally, would you share your feelings with us? What is your contribution to the world?

The products we produce as Adanus Plastik protect nature with a low carbon footprint today when the global warming problem is recognized by the masses. If these products were manufactured from the original product, they would create ten times more carbon footprint. In addition, this waste would stay in nature and cause more global warming/ pollution.

Recycling plastic waste is the primary commodity of the export industry. Because, with the green deal, Europe has obliged the use of recycled products in many industries, particularly textiles, automotive, etc.

•Tarım Sera ve Endüstriyel Örtüleri kullanıcıları için avantajları nedir?

Tarımsal Örtüler çerçevesinden bakınca; bölgemizde, tarımsal anlamda kullanılan çilek, kavun, karpuz ve sebzeler için geri dönüştürülmüş sera örtüleri üretiyoruz. Bu üretim sürecinde de, ihracatçı açısından, çevreye duyarlı geri dönüşüm plastik kullanılarak üretilmesi avantaj sağlamaktadır.

•Malç Filmlerinin kullanım alanı nedir? Faydası nedir?

Malç filmi kullanıldığı zaman yabancı otlarla mücadelede, tarımsal ilaç kullanılmamasını sağlayarak, toksin madde kalıntılarının oluşmaması yönünden önemli bir etkidir.

•Geri dönüşüm Sektöründe başarılı politikalar izlediğini düşündüğünüz bir ülke var mı? Neden?

Ülkemizde sıfır atık projesiyle, daha çevreci bir politika izlenmesi açısından, ciddi adımlar atılmaktadır. Tüketicilerin atıkları sınıflandırılarak -atıklarında kontamine olmadan- daha nitelikli bir hammadde, endüstrinin hizmetine sunulabilir. Avrupa yıllardır kaynağında ayrıştırma sistemi kullanmaktadır.

Endüstriyel hiçbir hammadde doğada tek başına saf halde bulunmamaktadır. Hammadde temini ve üretimi sürecinde; dağlar devrilmekte ya da ormanlardaki ağaçlar kesilebilmektedir. Hammaddenin üretimi sürecinde yüksek enerji kullanılmaktadır. Bu süreçte de doğaya atık bırakılmaktadır.

Oysa kimilerine göre çöp olarak görülen “kullanılmış plastik atıklar” orijinal hammaddeye göre; daha az enerji sarf edilerek ve doğaya daha az bakiye-atık bırakılarak doğaya verilen hasarı azaltmaktadır.



•What are the benefits of Agricultural Greenhouse and Industrial Covers for users?

Speaking of the Agricultural Cover, we produce recycled agricultural greenhouse covers for strawberries, melons, watermelons, and vegetables in our region. In this manufacturing process, the production of environmentally friendly recycling materials provides an advantage also for the exporter.

•What are the fields of usage of mulch nylons? What are the benefits?

Using mulch nylon enables plants to fight against weeds without using agricultural pesticides and so it prevents the formation of toxin residue.

•Is there a country in the recycling industry that you think is following successful policies? Why?

In our country, serious steps are taken in terms of following a more environmentally friendly policy with the zero-waste project. By classifying the wastes of consumers -without contaminating their wastes- a more qualified raw material can be offered to the industry. Europe has been using a source-separation system for years. No industrial raw material is found in nature in pure form. In the process of raw material supply and production; mountains are falling or trees in forests can be cut down. High energy is used in the production process of the raw material. In this process, waste is left to nature.

However, “used plastic waste”, which is considered as garbage by many people, reduces the damage in nature by consuming less energy and leaving less residual waste, compared to the original raw material.



Değerli Misafirlerimizi Bekliyoruz!
Beraber Olmak Dileğiyle...



Adress : 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin / TURKEY
Tel:+ 90 324 502 00 60-(61) Fax: +90 324 502 00 62 Gsm: +90 532 154 94 19
info@akytechnology.com

KHOSHALA, "2005'TEN BERİ BAKLA KIRMAYA BAŞLADIK"

Mısır'ın köklü kuruluşlarından olan Khoshala Grain Castle, 1968 yılından beri Mısır Kuru Gıda Piyasasına hizmet veriyor. Tahıl ürünlerinde uzman olan kuruluş; 2005 yılında kurduğu Fasulye Seçme ve Eleme Tesisi ile özellikle fasulye ürününde başarılı işlere imza atıyor. Saatte ortalama 5.5 ton ürün işleyebilen Khoshala Grain Castle'nin gelecek planları arasında, yakın zamanda Fas'a ihracat yapmak var.

AKY Technology ile güçlü iş ilişkileri bulunan Khoshala Grain Castle; üretim hacmini de genişletmeyi hedefliyor: Kuruluş, mevcut tesislerine entegre etmek üzere; AKY Technology markalı Excell Serisi 6 Aşamalı Elek, Taş Ayırma Makinesi ve Hafiftane Ayırma Makinesinden oluşan bir eleme ve işleme hattı edinmiştir. Bu tesisin üretim kapasitesi ise; saatte ortalama 4 tondur.

AKY Technology ile ilgili fikirlerini paylaşan firma Kurucularından olan Ahmed Khoshala; "Doğruyu söylemek gerekirse, AKY Technology ürünleri mükemmel. Makinelerde hiçbir arıza, problem yaşamıyoruz. Bakımları düzenli ve çok iyi. Kurulumundan bu yana işletim sistemi mükemmel bir şekilde devam ettiği için herhangi bir yedek parça ihtiyacımız olmadı. Bir Türk markası olan AKY Technology'den "Kırma Hattı" edinmek gelecek planlarımız arasında yer almaktadır." dedi.



KHOSHALA, "WE STARTED SPLITTING BROAD BEANS SINCE 2005"

Khoshala Grain Castle, one of the well-established companies in Egypt, has been serving the Egyptian Dry Food Industry since 1968. The establishment, which is an expert in grain products, carries out successful works, particularly in bean products with the Bean Splitting and Screening Plant since it was established in 2005. Khoshala Grain Castle which can process an average of 5.5 tons of product per hour, is targeting to export to Morocco in the near future.

Having strong business relations with AKY Technology, Khoshala Grain Castle also aims to expand its production volume. To integrate into their existing facility, the company procured a Cleaning and Processing Plant consisting of AKY Technology-branded Excell 6-stage Sieve, Destoner, and Gravity Separator. The production capacity of this plant is 4 tons/hour.

Sharing his opinions about AKY Technology, Ahmet Khoshala, one of the founders of the company, said, "In fact, Aky technology products are excellent, without any malfunctions, and its maintenance is very good, and we do not need any spare parts because the work has been going perfectly since the installation of the line. As for future projects with you, we intend to install a cracking line from AKY Technology, one of the most important technology brands in Turkey."

AKY TECHNOLOGY

BAKLA KIRMA MAKİNELERİMİZ DÜNYANIN HER YERİNDE

OUR BOARD BEANS SPLITTING MACHINES IN ALL OVER THE WORLD



Mersin-Tarsus 2.Organize Sanayi Bölgesi Rasım Dokur Bulv. No:19 Akdeniz MERSİN / TÜRKİYE

Tel: +90 324 502 00 60-61

Gsm: 0 532 154 94 19 (santral)

Faks: +90 324 52 62

E-mail: info@akytechnology.com



www.akytechnology.com

SARIALTIN, " HER CEVİZ, ÇAĞLAYANCERİT CEVİZİ DEĞİLDİR! "

“

La Recolte Du Monde Dergisi, 6. Yılında, 25.Sayısını yayınlamanın haklı gururunu taşıyor ve bu sayısında topraklarımızdan çok değerli bir Belediye Başkanını ağırlıyor. Coğrafi İşaret alan Çağlayancerit Cevizi'ni paket markasına dönüştürmek yolunda önemli adımlar atmış ve bölgesinin çiftçisini ve yöresel ürününü destekleyerek ülkenin kalkınmasına katkı sağlamış Değerli Çağlayancerit İlçesi Belediye Başkanı Hanifi SARIALTUN'a sayfalarımızda yer veriyoruz.

Sarialtin, "Paket markamız, ilçemizde yapımına başladığımız ceviz işleme ve paketlenme tesisinde yapılacaktır. Bu tesisin yapımı 8.000.000,00 TL'dir. Paketleme tesisimiz tamamlandığında kabuklu ve iç olarak Çağlayancerit Cevizi ihracat ürünü olarak satılacağını düşünmekteyiz." dedi.

”

Sizi tanıyabilir miyiz? Görevinizi öğrenebilir miyiz?

Ben Hanifi SARIALTUN. 2019 yılından beri Kahramanmaraş'ın Çağlayancerit ilçesinde Belediye Başkanlığı yapmaktayım.1959 yılında bu ilçede doğdum. Belediye Başkanlığından önce; İlk, orta ve lise öğrenimini Kahramanmaraş'ta tamamladım. 1988-1990 yıllarında Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü'nde yüksek lisans yaptım. 1984 yılında Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Teknoloji Bölümü'nden mezun oldum. 1982 yılında Devlet İstatistik Endüstrisi'nde teknik eleman olarak çalışma hayatına başladım. 2014 yılında ise TÜİK daire başkanlığı görevini sürdürürken emekli oldum. Evliyim ve iki çocuk babasıyım.



Çağlayancerit Belediye Başkanı
Hanifi SARIALTUN

SARIALTIN, "NOT EVERY WALNUT IS CAGLAYANCERIT WALNUT!"

“

La Recolte Du Monde Magazine feels right proud of publishing its 25th Issue in its 6th year and welcomes an esteemed Mayor from our land in this issue. We interviewed Hanifi SARIALTUN, Mayor of Caglayancerit district, who has taken considerable steps toward branding Caglayancerit walnut which has a geographical indication and contributed to the development of the country by supporting the farmers and local products of his region.

Sarialtin said, "Our package brand will be packed in the walnut processing and packaging plant whose installation has already been started in our district. The cost of building this plant is 8.000.000,00 TL. We foresee that, when our packaging plant is completed, Caglayancerit walnut will be sold as an export product both in shell and as walnut kernel."

”

Could you tell us a little about yourself and your duties?

I am Hanifi SARIALTUN. I have been Mayor of the Çağlayancerit district of Turkey's Kahramanmaraş province since 2019. I was born in this county in 1959. Before the Mayorship, I completed my primary, secondary and high school education in Kahramanmaraş. I did my master's degree at the Institute of Science and Technology at the University of Gazi between 1988-1990. I graduated from Faculty of Vocational Education, Department of Technology at the University of Gazi in 1984. I started my career as a technical staff in the State Institute of Statistic in 1982. I retired in 2014 while I was working as the head of department at TURKSTAT. I am married and have two children.



Çağlayancerit Cevizini özel yapan ve coğrafi işaret almasına neden olan özellikleri nelerdir?

Çağlayancerit cevizi diğer cevizlerden ayıran en önemli özelliği aromasıdır. Damakta bıraktığı tattır. Cevizimiz çok değerli olduğundan sadece sofralık olarak kullanılmaktadır. Cevizimizin coğrafi işaret almasının nedeni, yetişmesinde iklimsel olarak en ideal yerin "Çağlayancerit" olmasından dolayıdır. İlçemiz ortalama 1100 metre rakımda, Akdeniz iklimi ile karasal ikliminin çakıştığı özel bir konumdadır.

Nerede yetişiyor? Yetiştirildiği alanı yaygınlaştırmak istiyor musunuz? Planlarınız nelerdir?

Çağlayancerit cevizi Çağlayancerit ilçesi ve ilçemize komşu Bertiz yöresinde yetişiyor. Yetiştirildiği alan her geçen sene artmakta olup, ilçemizde dikili alan 4000 hektarı bulmaktadır. İl dışına ise "Maraş18 Ceviz Fidanı patent" ile fidan satışı yapılmaktadır. Fakat yöremiz dışında yetişecek bu cevize ideal ortamında yetişmediği için aynı tadı veremeyecektir. Bunun için diyoruz ki her ceviz Çağlayancerit Cevizi değildir.

Paket markanızdan söz eder misiniz?

Paket markamız ilçemizde yapımına başladığımız ceviz işleme ve paketleme tesisinde yapılacaktır. Bu tesisin yapımı 8.000.000,00 TL'dir. Umuyorum ki bu tesis bittiğinde seçkin tüm market ve kuruyemiş zincirlerinde gerçek Çağlayancerit Cevizini görebileceksiniz.

Çağlayancerit cevizi nerelerde satılıyor?

Cevizimizi yetiştiren hemen hemen tüm çiftçilerimiz herhangi bir aracı olmadan müşterilerine ilçemizde doğrudan satış yapmaktadır. Paketleme tesisimiz tamamlandığında kabuklu ve iç olarak Çağlayancerit Cevizi ihraç ürünü olarak satılacağını düşünmekteyiz.

Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Her ceviz Çağlayancerit Cevizi değildir!

What are the features that make Çağlayancerit Walnut special and enable it to get geographical indication certificate?

The most important feature that distinguishes Çağlayancerit walnut from other walnuts is its aroma. The flavour it leaves on the palate... Since our walnuts are very valuable, they are only used as table walnut. The reason why our walnuts get geographical indication is that "Çağlayancerit" has the most ideal climatic conditions for its cultivation. Our district is at an average altitude of 1100 meters, in a special location where Mediterranean climate and continental climate coincide.

Where does it grow? Do you want to expand its cultivation area? What are your plans?

Çağlayancerit walnut grows in Çağlayancerit district and Bertiz region, which is adjacent to our district. Its cultivation area is expanding day by day, and the plantation in our district reaches 4000 hectares. Saplings are sold outside our province with the "Maraş18 Walnut Sapling patent". However, this walnut, which will grow outside our region, will not have the same taste due to not growing in its ideal environment. That is why we say that not every walnut is Çağlayancerit Walnut.

Could you give us information about your brand?

Our brand product will be packed in the walnut processing and packaging plant whose installation has already been started in our district. The cost of building this plant is 8.000.000,00 TL. I expect that when this plant is completed, you will be able to find the real Çağlayancerit Walnut in all elite markets and dried fruits & nuts chains.

Where are Çağlayancerit walnuts sold?

Almost all our farmers who grow our walnuts make direct selling to their customers in our district without any brokers. We foresee that, when our packaging plant is completed, Çağlayancerit walnut will be sold as an export product both in shell and as walnut kernel.

Is there anything else you want to add?

Not every walnut is Çağlayancerit walnut!

ÇİĞ, "MEDENİYET SÜMERLER İLE BAŞLADI"

“

La Recolte Du Monde Dergisi'nin 25. Sayısında efsane bir ismi ağırlıyoruz: "Muazzez İlmiye Çığ".

Bir yüzyıla şahitlik eden; sümerolog, bilim insanı, tarihçi, yazar Muazzez İlmiye Çığ, 20 Haziran 1914 yılında Bursa'da dünyaya geldi. Ailesi Kurtuluş Savaşı yıllarında Çorum'a yerleşen Çığ, ilkokul son sınıfta Bursa'ya döndü. "Mektep" isimli özel bir okulda Fransızca ve keman dersleri aldı. 1926-1931 yılları arasında, Kız Muallim Mektebi'nde okudu.

Eskişehir'e tayin olarak öğretmenlik yapmaya başlayan Çığ daha sonra Mustafa Kemal Atatürk'ün özel talimatı ile meslek okulu mezunlarına bir kereliğe mahsus tanınan üniversiteye girme hakkından faydalanarak Ankara Dil-Tarih Coğrafya Fakültesi Hititoloji bölümüne girdi. Ayrıca yardımcı bölümler olan Sümeroloji ve Arkeoloji okudu. 1940'da mezun olarak İstanbul Arkeoloji Müzesi'nde görevlendirilen Çığ, burada çalışma arkadaşı Hatice Kızılyay ile birlikte Sümer, Akad ve Hitit dillerinde "çivi yazılı belgeler" arşivini oluşturdu.

Kariyerine yurtiçinde ve yurtdışında pek çok çalışma ve başarı sığdıran Muazzez İlmiye Çığ, yazdığı onlarca kitap ile de Sümer tarihine ışık tutmuş ve insanlığa hizmet etmiştir. Onunla röportaj yapmak şereftir.

Çığ, "Sümerlerin, yazıyı bularak günlük hayatın içerisinde kullanmaları, medeniyetin en büyük başlangıcıdır." dedi.

”



CİG: "HISTORY OF CIVILIZATION BEGINS AT SUMER"

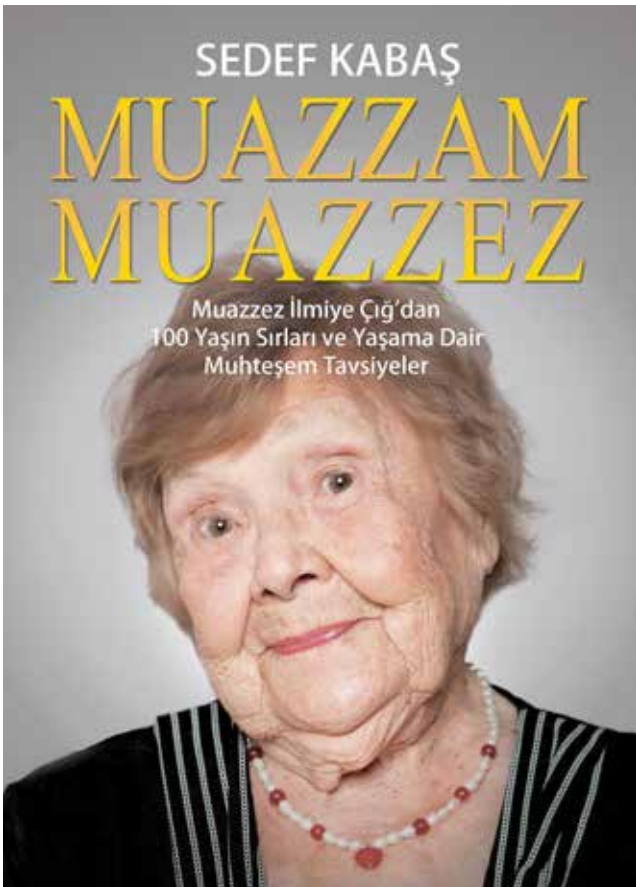
“

We are proud to welcome a legendary name in the 25th issue of La Recolte Du Monde Magazine: "Muazzez İlmiye Cig".

Being a witness to a century, Muazzez İlmiye Cig, who is a Turkish archaeologist and Assyriologist, historian, and writer who specializes in the study of Sumerian civilization was born in Turkey's Bursa province on 20 June 1914. Before the outbreak of World War I, her family moved to the city of Çorum where young Muazzez completed her primary studies. She took French and violin lessons at a private school called "Mektep". She had education at Teacher Training School for Girls from 1926 to 1931.

After educating children in another northwestern city, Eskişehir, she began her studies in 1936 at Ankara University's Department of Hittitology, by taking advantage of the eligibility to attend the university, which is granted to vocational school graduates only once, with the special guidance of Mustafa Kemal Atatürk. She also studied Archaeology and Sumerology. Upon receiving her degree in 1940, Cig began a multi-decade career at the Museum of the Ancient Orient, one of three such institutions comprising Istanbul Archaeology Museums, and here, together with her close friend Hatice Kizilyay, she created an archive of "cuneiform documents" in Sumerian, Akkadian and Hittite languages.

”





•Sümerler kimdir? Kökleri nereye dayanıyor?

Sümerler, “Kengerler” bundan 6000 yıl önce Irak’ın güneyinde, Fırat ve Dicle Nehirlerinin birleşip denize aktıkları yere yakın olan kısma yerleşmişlerdir. Kökenlerinin nereye dayandığı konusu tartışmalıdır. Ancak büyük ihtimal ile Orta Asya veya doğudan geldikleri ve Ural-Alтай dil ailesine yakın ve özellikle de Türkçeyle özdeş bir dili konuştukları düşünülmektedir. Ancak bugünlerde batıdaki bazı bilim insanları bunu da reddediyor ve dillerinin ne yaşayan ne de ölmüş hiçbir dile benzemediklerini ileri sürüyorlar.

•Sümerlerde buğdayın önemi ne idi?

Sümerler, buğdaydan un yapmışlar. Undan ise ekmek yapmışlar. Sümer kültüründe çok çeşitli ekmekler var. Ekmeği yaparken içine farklı gıdalar karıştırarak farklı tatlar elde etmiş ve ekmeği böylece çeşitlendirmişler. Sümerlerde sadece tat olarak değil, görünüm olarak da ekmekler çeşitli. Fırınları var ve bu fırınlarda ekmek pişirirken temiz olmaya çok özen gösteriyorlar. Mesela, cinsel münasebet kurdular ise, muhakkak yıkanarak ekmek yapımına başlıyorlar.

Buğday üretmiş ve artan buğdayı başka ülkelere göndermişlerdir. Yani buğday aynı zamanda önemli bir ticaret öznesidir. Destanlarından, Orta Asya’ya kadar tarımsal ürün gönderdiklerini öğreniyoruz.

•Who were the ancient Sumerians? Where did they originally come from?

Sumerians, “Kengers”, settled in the Mesopotamia region of the Fertile Crescent situated between the Tigris and Euphrates rivers. Their origins are still a controversial topic today. However, it is thought that they most likely came from Central Asia or the east and spoke a language close to the Ural-Altaic language family and especially identical to Turkish. But recently, some western scientists reject this as well and claim that their language is not like any other language, neither living nor extinct.

•What was the importance of wheat to the Sumerians?

The Sumerians made flour from wheat. They made bread from flour. The Sumerian culture has a great variety of bread. When they made the bread, they got different flavors by mixing different ingredients to make the bread varied.

The bread in Sumer differs not only in taste but also in appearance. They have stone ovens and take great care to be clean when baking the bread in these ovens. For example, when they have sexual intercourse, they definitely take a bath before starting baking bread.

They produced wheat and sent the excess wheat to other countries. In other words: Wheat was also an important object of trade. From their epics, we learn that they sent agricultural products to Central Asia.





•“Medeniyet Buğday ile Başlar.” Görüşüne katılıyor musunuz? Neden?

Medeniyetin tam olarak ne ile başladığını bulmak kolay değil. Buğdayı ehlileştirip yetiştirmeleri, un yapmaları, ekmek yapmaları önemli bir kültürel gelişme ve medeniyet için önemli bir adım ancak. Daha da önemlisi “yazıyı bulmaları”!

Yazıyı bularak günlük hayatın içerisinde kullanmaları, medeniyetin en büyük başlangıcıdır.

Uygarlığın başladığını Sümerlerde görüyoruz. Batı Dünyası ise medeniyet yolculuğunu Yunan Kültürü ile başlatıyordu. Şimdi, birdenbire medeniyeti Sümerler ile başlatmak ve hatta Göbeklitepe, Karahantepe gibi alanların keşfiyle Anadolu’dan başlatmak onlara zor geliyor.

•Sümerler, arpa suyundan içecek yapar ve kamışlarla içerlermiş. Ve o zamanlarda birahaneler varmış ve kadınlar işletirmiş. Sizden bunu daha ayrıntılı dinleyebilir miyiz?

Sümerlerde su yerine bira içmişlerdir. Birayı ilk kadınlar yapmışlardır. Yani, arpadan buğday yapma fikrini ilk olarak ortaya koyan kadınlardır. O yüzden birahaneleri de kadınlar işletmiştir ve birahaneler anneden kıza devredilmiştir. Bira da çok çeşitli; hafif bira, siyah bira gibi çeşitler var. O dönemde cam bardak ya da şişe henüz icat olmamış. Bu nedenle; kilden yapılan küplere bira konuyor ve kamış diye tabir edeceğimiz sazdan çubuklar yardımıyla birden fazla kişi bu küpün içerisindeki içeceği içiyorlar. İçkilerini içerken de sohbet ediyorlar. Bu gibi anları tasvir eden eserler de bulundu.

•“Civilization begins with wheat.” Do you agree with this view? Why?

It is not easy to find out what exactly civilization began with. The fact that they domesticated and grew wheat, made flour, and baked bread is an important cultural development and step for civilization. However, more importantly, they “developed cuneiform script”.

The discovery of writing and its use in daily life has been the greatest beginning of civilization.

We see that the history of civilization began at Sumer. On the other hand, the Western world began its journey of civilization with Greek culture. Today, it is difficult for them to suddenly accept the fact that the civilization began with the Sumerians and even from Anatolia with the discovery of areas such as Göbeklitepe and Karahantepe.

•The Sumerians brewed a drink of barley water and used straws to drink it, and at that time there were beerhouses run by women. Can you explain this in more detail?

The Sumerians drank beer instead of water. Beer was first invented by women. In other words, it was women who first came up with the idea of making beer from barley. Therefore, pubs were run by women, and pubs were passed down from mother to daughter. Beer was also very diverse; there were varieties such as light beer and black beer. At that time, glass cups or bottles had not yet been invented. Therefore, the beer is poured into cubes made of clay, and several people drink it from this cube with the help of sticks called straws. They also had conversations while drinking their drink. Artifacts depicting such moments have also been found.



The Hymn to Ninkasi, inscribed on a nineteenth-century BC tablet, contains a recipe for Sumerian beer.

Sümerlerin 3800 yıllık Dünyanın en eski bira tarifi



•**Buğday, Sümer Tanrıları Annunakiler'in, gezegenleri Nibiru'dan getirdikleri bir hediye olabilir mi?**

Sümerlere göre; insanlar yeryüzünde yokken, henüz var olmamışken Annunakiler vardı. Annunakiler, tanrıların yeryüzündeki işçileri idi. Annunakiler o kadar yoruluyorlar ki; tanrılara isyan ediyorlar. Bunun üzerine Annunakilere yardımcı olarak insan yaratılıyor. Böylece işçi olarak insan yaratılıyor.

Annunakiler'in gökyüzünden gelen uzaylılar olduğu, fikrini destekleyen bir yazılı kanıt yoktur. Henüz böyle bir bilgiye arkeolojide, bulunan ve okunan tabletlerde rastlanmamıştır.

•**Sümerlerde "Çiftçinin El Kitabı" varmış. Sizden ayrıntı alabilir miyiz?**

Sümerler geçimlerini tarım ile sağlamışlardır. Sümerlerin oturduğu yer iki nehrin arasındaki Mezopotamya topraklarıdır. Geldiklerinde bakıyorlar ki, bir taraf çamur bir taraf ise kurak. Kanallar açarak kuru toprağı sulamış ve çamur olan yerleri kurutmuşlardır. Böylece toprağı tarıma hazırlamışlardır. Ayrıca suyu toplamak için de havuzlar yapmışlardır. Ardından tarıma başlamış ve sebzeler, meyveler, buğday ve arpa ekmişlerdir.

•**Could wheat be a gift brought by the Sumerian gods, the Anunnaki, from their planet Nibiru?**

According to the Sumerians, the Anunnaki existed before humans existed on Earth. The Anunnaki were the workers of the gods on Earth. The Anunnaki were so tired that they rebelled against the gods. Thereupon, the human was created to help the Anunnaki. So human was created as a worker.

There is no written evidence to support the claim that the Anunnaki were aliens from heaven. Such information has not yet appeared in archaeology, on the tablets that have been found and read.

•**The Sumerians had a "manual for farmers." Can you give us more details?**

The Sumerians lived by agriculture. The place where the Sumerians settled was the Mesopotamian land between two rivers. When they came to this region, they saw that one side was mud and the other was dry soil. They irrigated the dry soil by making canals and dried the muddy places. In this way, they prepared the soil for agriculture. They also built ponds to collect water. Then they started farming and planted vegetables, fruits, wheat, and barley.





Çiftçilerin oluşturduğu çok güzel bir kitapları var: Bir çiftçi nasıl ilk olarak tarlasını sürmeye başlar; nasıl ve ne zaman sular? gibi gerekli tüm bilgileri tüm ayrıntısı ile yazmışlardır. Bu nedenle; bu kitap hakkında "çiftçinin el kitabı" şeklinde konuşuyoruz. Çok önemli tabi... Sümerler tarımın yanında hayvancılık ile de uğraşmış ve hayvanın derisinden her türlü istifade etmişlerdir: Deriyi o kadar büyük bir beceri ile işlemişlerdir ki; su geçirmez yaparak onu bir tür matara olarak kullanmışlardır. Elbise yapmışlardır.

Hayvanın tüylerini boyayıp eğirerek iplik üretmişlerdir ve tezgâhlarda dokuyarak kumaş dokumuşlardır. Ayrıca kumaştan yaptıkları elbiseleri de yapmışlardır. Tapınaklarda bir araya gelerek ürünlerini satıyorlarmış.

Hayvansal ürün üretmiş; yağ ve peynir yapmışlardır. Bitkisel yağ da üretmişlerdir. Susam yağı üretmişlerdir ve bu yağ o zamandan bu zamana kadar gelmiştir.

Ürettikleri fazla ürünler ise ticaret öznesi olmuş ve fazlası başka coğrafyalara satılmak için gönderilmiştir. Gönderdikleri bu ürünler karşılığında da çoğunlukla, kendilerinde olmayan firuze, yeşim gibi değerli taşları, altın ve gümüş alıyorlardı. Bu bilgilere yazılı belgelerden ulaşıyoruz.

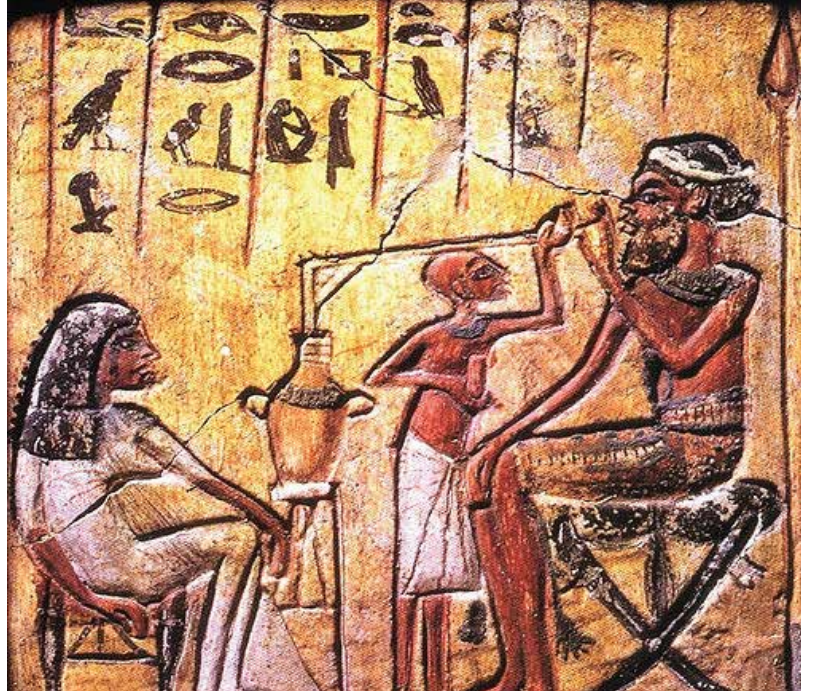
There is a very beneficial book created by farmers: They wrote down all the necessary information in detail such as, "How a farmer plows his field for the first time; how and when the soil should be watered, etc. For this reason, we talk about this book as a "farmer's manual". Of course, it is very important...

In addition to agriculture, the Sumerians were also engaged in animal husbandry and used all kinds of animal skin: They processed the skin with such skill that they made it waterproof and used it as a kind of flask. They made clothing.

They made yarn by dyeing and spinning the feathers of animals and wove cloth by weaving it on looms. They also made clothing from cloth. They gathered in temples and sold their products.

They produced animal products and made oil and cheese. They also produced vegetable oil. They produced sesame oil, and this oil has survived until today.

The surplus products they produced became the subject of trade and the surplus was sent to other regions for sale. In return for the products they sent, they often bought precious stones such as turquoise, jade, gold, and silver; which they did not possess. We get this information from written documents.





•Sümerler Ambar Kayıtlarını tutmak için mi? Çivi yazısını geliştirdiler?

Sümerler dillerine göre bir yazı icat etmişlerdir. Bu yazıyı kil üstüne yazmışlardır. Ayrıca yazdıkları bütün eserleri arşivleyerek saklamayı bilmişlerdir. Kütüphane ve okullar açarak yazılarını ve kültürlerini yaşatmış ve kendilerinden sonraki kuşaklara aktarmayı başarmışlardır. Eğer yazmasalardı ve arşivlemeselerdi, 3500 yıllık Orta Doğu Tarihi karanlıkta kalacaktı.

Okullarda; bilimin her türlüünü öğretmişlerdir: Matematik, Astronomi, Geometri okutulmuştur.

Sümerlerin çivi yazısını kullanmaya başlama noktaları ise “tarım ve ticarettir.” Çok fazla ürün üretiyorlar ve bu ürünü satmaları lazımdı. Ürün alım satımı yaparken hesaplama yapmak ve kayıt tutmak için kil tabletler üzerine çivi yazısını kullanarak hayatlarını kolaylaştırmışlardır.

Her türlü satış mukabele ile yapıyorlmuş. Her şeyi düzene koymuşlar. Hukuk ve kurallar varmış ve önemliymiş. Borç almadan faize karar verirlmiş. Gümüşte faiz %33, Arpada %20. O nedenle Sümerler, tarımda ve ticarete kesinlikle döneminden ileri bir medeniyetiydi.

•Did they develop cuneiform writing to keep the Sumerian storage records?

The Sumerians invented a script that corresponded to their language. They wrote this article on clay. Moreover, they knew how to preserve all the works they wrote by archiving them. By opening libraries and schools, they kept their writings and culture alive and managed to pass them on to the next generations. If they had not written and archived, 3500 years of Middle Eastern history would have been forgotten.

In schools they taught all kinds of science: mathematics, astronomy, and geometry were taught.

The starting point of the Sumerians for the use of cuneiform writing was agriculture and trade. They produced many products and had to sell these products. They made life easier by using cuneiform writing on clay tablets to make calculations and keep records as they bought and sold products.

All kinds of sales were requital. They put everything in order. There were laws and rules, and they were important. They decided on interest rates without borrowing. The interest was 33% for silver and 20% for barley. So, the Sumerians were definitely a civilization ahead of their time in terms of agriculture and trade.



KOBANER, “MEZOPOTAMYA ANLATMAKLA BİTMEZ SERÜVENLER BARINDIRIYOR.”

“

Buğdayın tarih sahnesine çıkışı Anadolu'da Konya, Çatalhöyük'te başlıyor. Diyarbakır Karacadağ'da ve Göbeklitepe'de bulgulara rastlanıyor. Fenike'de, Mısır'da buğday ticareti çok önemli. Bugün de buğdaydan yapılan ekmek ya da makarna olamadan bir hayat düşünmek oldukça zor.

La Recolte Du Monde Dergisi'ni 25. Sayısında önemli bir yazar ağırlıyoruz: İpek Kobaner. Arkeolog ve yazar kimliği ile sayfalarımıza konuk ettiğimiz İpek Hanım'ı yakından tanıdığımız ve buğdayın köklerini öğrendiğimiz söyleşimiz başlıyor.

Kobaner, “Buğdayın ilk ortaya çıkışı ise yaklaşık 12 000 yıl öncesine dayanır. Bu süreç insanlık tarihi için önemli bir dönüm noktasıdır. Einkorn yani siyezın atasının Anadolu'da evcilleştirildiği bilinir.” dedi.

”



İpek KOBANER



SARIALTIN, “NOT EVERY WALNUT IS CAGLAYANCERIT WALNUT!”

“

La Recolte Du Monde Magazine feels right proud of publishing its 25th Issue in its 6th year and welcomes an esteemed Mayor from our land in this issue. We interviewed Hanifi SARIALTUN, Mayor of Caglayancerit district, who has taken considerable steps toward branding Caglayancerit walnut which has a geographical indication and contributed to the development of the country by supporting the farmers and local products of his region.

Sarialtin said, “Our package brand will be packed in the walnut processing and packaging plant whose installation has already been started in our district. The cost of building this plant is 8.000.000,00 TL. We foresee that, when our packaging plant is completed, Caglayancerit walnut will be sold as an export product both in shell and as walnut kernel.”

”

•**Sizi tanıyabilir miyiz? Yazar kimliğinizden ve kaleme aldığınız “Göbeklitepe’nin Gizemi” romanınızdan söz eder misiniz?**

Kendini tanıtmak zor gelir insana ama başlıyorum anlatmaya... Osmaniye’de doğdum, büyüdüm. Babaannem, ben doğmadan çok zaman önce, şehrin ilk sinemalarını kurmuş bir iş kadınıydı. “Şehir” ve “Yazlık Aile Sineması” benim çocukluğumun ana noktası olmuştu. Şehrin ortasında bir konak ve yan tarafımızda tüm renkleriyle sinema dünyası vardı. Böylece hiç sokakta oynayamayan ama çok okuyan ve film seyreden bir çocukluğum oldu. Şunu belirtmeliyim ki üç erkek çocuğun içinde çok demokratik ama hafifçe pozitif ayrım görerek büyüdüm. Babamla sık sık Adana’ya gidip o hafta oynayacak filmleri seçerdik, çocuk aklımla ben seçtim sanıp, çok mutlu olurdum. Dolayısıyla şunu söylemeliyim ki kız çocuklarının kendine güvenmesi ve saygı duyularak yetiştirilmesi, dünyayı çok daha güzel bir yer yapabilir. Kitabımın da bir yerinde geçen Adanalı sinemacıların Yeşilçam dünyasına yön verdiği bölümün bizzat şahidiyim. Babamın bir Yılmaz Güney veya bir Fatma Girik filmi siparişi verdiğini çok net hatırlıyorum.

İşte böyle geçen bir çocukluk ama sanmayın ki okul hayatım sıkıntılı geçti, çalışkan bir tipim, sınavda da o zamanın gözde okulu Ekonomi Bölümünü kazandım. Ama şimdiki eşimle evlenip Ankara’ya geldiğimde, tekrar sınava girip Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Klasik Arkeoloji Bölümünü kazanıp, yüksek öğrenimime orada devam ettim. Bu günümün mimarı o yıllar ve o şahane hocalar ve o ekoldür. Sonrasında Yüksek Lisans ve Doktora çalışmalarıyla destekledim eğitimimi. Daha çok yöneticilik yaptığım bir iş hayatı ve sonrasında yani bu yıllarda tam zamanlı roman yazarı oldum.

Aslına bakarsanız ben hayatım boyunca yazdım. Sanat dergilerinde yazdım, gazete köşe yazarlığı yaptım, ciddiye aldığım bir hobi gibiydi yazı yazmak. Okumak ve yazmak önemli bir yer tuttu hayatımda. Roman yazmak ise bambaşka bir dünyaydı. İş hayatımı tamamlayıp İstanbul dönemim başlayınca ilk işim bir yazı atölyesine gitmek oldu. Hiç düşünmeden, hiç hesapsız, kalbimin sesini dinleyerek... Değerli hocam Mario Levi ‘yle başladığım ve çok doğru bir karar olduğumu şu an bildiğim bir çalışmanın içine girdim. Pandemi öncesinde öykülerle başladığım sonra roman yazmaya evirildiğim bir süreç.

İlk başlarda benim ailemin ilginç geçmişini yazmayı düşündüm ama sonra yazdığım mitolojik bir öykü nedeniyle ve yazar arkadaşlarımın da ısrarıyla arkeoloji, mitoloji ağırlıklı bir roman yazmaya karar verdim.



•**Could you tell us a little about yourself, your authoring identity, and your novel “Göbeklitepe’nin Gizemi (English meaning: The Mystrey of Gobeklitepe)?**

It is actually hard to tell about yourself, however I will try to do it. My grandmother was a business woman who founded the city’s first cinemas long before I was born. “City” and “Summer Family Cinema” had been the main point of my childhood. There was a mansion in the middle of the city and the world of cinema in all its colors right beside us. Thus, I had been a child who never played on the street, but read a lot and watched movies. I should point out that I grew up very democratic, but slightly with positive discrimination among three boys. My father and I would often go to Adana and choose the movies to be screened that week, with my child mind, I would think that I chose the movies and feel very happy. Therefore, I must say that raising girls with self-confidence and respect can make the world a much better place. I am a witness to the period in which filmmakers from Adana shaped the world of Yeşilçam*, which is also mentioned somewhere in my book. I recall very clearly that my father ordered a movie of Yılmaz Güney or Fatma Girik, who were the most famous artists in that period.

This is how I had a childhood. But do not think that my school life was difficult, I have been always a hardworking type. I passed the university entrance exam and matriculated in the Department of Economics, the favorite department of that time. But when I got married, I moved to Ankara, I took the exam again and got into the Department of Classical Archeology at the Faculty of Language, History and Geography and continued my higher education there. The architect of my today’s career is those years and those wonderful teachers and that eole. Afterwards, I supported my education with Master’s and Doctorate studies. After a managerial business life, I became a full-time novelist in recent years.

In fact, I’ve written all my life. I wrote in art magazines, I wrote newspaper columns, writing was like a hobby I took seriously. Reading and writing have played an important role in my life. Writing a novel was a totally different world for me. After my business life, my adventur in Istanbul started. The first thing I did was to attent a writing workshop. I just followed my heart on the fly. I entered into a study that I started with my dear teacher Mario Levi, and today I know that it has been the right decision for me. It is a process where I started with stories before the pandemic and then evolved to write novels.

At first, I thought of writing about the interesting history of my family, but then, due to a mythological story I wrote and the insistence of my writer friends, I decided to write a novel with an emphasis on archeology and mythology.

*Yeşilçam (“Green Pine”) is a metonym for the Turkish film industry, similar to Hollywood in the United States.

Röportaj

Bu durumda Göbeklitepe konulu bir kurgu kaçınılmaz olmuştu. Keşfedildiği günden bu yana takip ettiğim, defalarca gittiğim, mitolojisinden ve ezoterik anlatılarından çok etkilendiğim bu özel antik yeri yazmalıyım. Urfa ve Harran dinler tarihinin en önemli noktası ve yanı başında on iki bin yıl öncesinin Göbeklitepe 'si. Öyle bir harmandı ki beni içine alıp sürükledi doğal olarak. Medeniyetlerin beşiği olmuş Mezopotamya yani iki nehrin arasında kalan bereketli topraklar anlatmakla bitmez serüvenler barındırıyordu.

Ben de arkeolojiye ilk başladığım yıl romandaki Tekin gibi mitoloji ile karşılaşmıştım, Sümer kitabeleri oradaki anlatımların dünya tarihine kazandırdığı Anunnaki hikayeleri, Nuh Tufanı, Gılgamış destanı, Enkidu beni benden almıştı... Sümeroloji bölümüyle ortak derslerimizi ipe çeker olmuştum artık. Bu arada Tanrıların Arabaları gibi antik uzay konulu kitapları zorluklarla bulup bir solukta okumuştum. Yani sonuç olarak bu kitabı yazmak beni kaderimde vardı desem, çok mu abartılı olur?

Sekiz ayda romanımı tamamladım. Basım süreci de bir o kadar sürdü ama sonunda okuyucusu ile buluştu. Çok tatlı geri dönüşler aldım, Avrupa'da ilgi gördü, trendlere girdi. Çok mutluyum bu anlamda, su gibi akan heyecanlı aşk dolu bir macera romanı oldu. Harran Okulu'ndaki kimyacı Cabir'den, Sabiilere, erkek cemiyetlerinin izlerinin buradan başlayıp Floransalı Medici ailesine ulaşmasına, Ayasofya'daki metinlerin yolculuğuna kadar birçok tarihi bilgiyi de olayların akışının içinde verdim.

Çünkü bu romanı yazarken bir ana fikrim vardı. Avrupalı Amerikalı yazarlar bizden yansımalarla oluşturdukları mitolojiyi kullanarak tüm dünyayı etkileyen romanlar ve filmler yapıyorlardı, aynıısı neden bizde de olmasın, diye düşündüm. Çünkü çoğu hikâyenin kökeni ve daha fazlası bizde vardı. Bir 'Melekler ve Şeytanlar' filmi izlenme rekorları kırıyor, kitabı en çok okunanlarda.



In this case, a fiction about Gobeklitepe became inevitable. I had to write about this special ancient place that I have followed since the day it was discovered, visited many times, and was very impressed by its mythology and esoteric narratives. Turkey's Urfa and Harran regions have been the most important points in the history of religions, and Gobeklitepe dated back to 12.000 years ago is right beside them. It was such a blend that it naturally dragged me in. Mesopotamia, which has been the cradle of civilizations, that is, the fertile lands between two rivers has been home to countless adventures that cannot come to an end.

When I first engaged with archaeology, I encountered mythology like Tekin in my novel. The Sumerian inscriptions, the Anunnaki stories that the narratives there brought to world history, Noah's Flood, the epic of Gilgamesh, Enkidu stole me away... I was looking forward to our joint lessons with the Sumerology department. By the way, I was interested in ancient-space themed books such as "Chariots of the Gods" which I had difficulty to find, but I devoured. So, in conclusion, would it be an exaggeration to say that I was destined to write this book?

I finished my novel in eight months. The printing and publishing process took time as well, however it finally met with its readers. I got very sweet feedback, it attracted attention in Europe, it kept up with trends. I am very happy in this sense, it has been an exciting love adventure novel flowing like water. In the course of events, I gave wide coverage to a lot of historical information from Cabir, the chemist at the Harran School, to the Sabians, the traces of male societies starting from here and reaching the Florentine Medici family, and the journey of the texts in Hagia Sophia.

Because when I was writing this novel, I had a main idea. European-American writers were making novels and movies that influenced the whole world using the mythology by being inspired by Turks. I thought, why shouldn't we do the same? Because we had the origin of most stories and more. An 'Angels and Demons' movie breaks rating records, and its book is among the most read.



They were engraving their own fictional stories into our brains with novels and movies. But the real story started in these lands and it was our story in all its details... When I thought about it, it was inevitable for me to write. I think that's why it arouse great interest, we like to be informed with the taste of a novel, when I look my own perspective, I also like it.

•According to the archaeological findings, when was the oldest wheat discovered?

Wheat is not a subject I have studied specifically, however, the beginning of the first agriculture coincides with the times when humanity settled down. We come across domesticated wheat for the first time in Catalhoyuk, which is the oldest settlement in Cumra district of Konya in Anatolia.

In this sense, hunter-gatherer communities settled down with the development of agriculture in the Fertile Crescent. Catalhoyuk plays an important role in this process. When analyzed the 8400-year old wheat samples found in this region, it is seen that there is a DNA structure close to the modern hexaploid, that is, the whole bread wheat and shelled wheat. Based on this findings, researchers say that this type of wheat cultivation started in Catalhoyuk.

The first appearance of wheat dates back to about 12 000 years ago. It has been an important historic moment in history of humanity. It is known that the oldest ancestor of einkorn wheat was domesticated in Anatolia.

While Karacadag region of Diyarbakır was the place where it was first discovered and cultivated, with the discovery of Gobeklitepe we have encountered the oldest remnant of einkorn wheat here.

In the course of time, wheat gains prominence that it becomes a commodity that is set a fixed price and taxed in Ancient Egypt and the merchant Phoenicians, and it never loses its value over time.

Because wheat, compared to other seeds, has a very long shelf life. As food, it is very nutritious. With these features, it has always existed, has been and continues to be the main source of food and livelihood.

Kendi kurguladıkları hikayelerini roman ve filmlerle beynimize kazıyorlardı. Ama asıl hikâye bu topraklardan başlıyordu ve bütün detayıyla bizim hikayemizdi... Böyle düşününce de yazmak kaçınılmaz oldu benim için. İlgi görmesini de bu duruma bağlıyorum, bir roman tadı içinde bilgilenmeyi seviyoruz, ben de seviyorum, kendimden yola çıkıyorum.

•Arkeolojik bulgulara göre; şimdilik en eski buğday tohumuna nerede rastlandı?

Buğday özel olarak çalıştığım bir konu olmamakla beraber, ilk tarımın başlaması insanlığın yerleşik düzene geçtiği zamanlara denk gelir. Anadolu'da Konya Çumra'da bulunan en eski yerleşim yeri olan Çatalhöyük'te ilk kez evcilleşmiş buğdaya rastlarız.

Bu anlamda avcı toplayıcı topluluklar Bereketli Hilal'de tarımın gelişmesiyle birlikte yerleşik düzene geçer. Çatalhöyük ise bu süreçte önemli bir rol oynar. Burada bulunan 8400 yıllık buğday örneklerine bakıldığında; hem kabuklu hem de kabuksuz modern hekzaploid yani ekmeklik buğday türüne yakın bir DNA yapısının olduğu görülür. Böylece bu tür buğday yetiştiriciliğinin Çatalhöyük'te başladığını söyler araştırmacılar.

Buğdayın ilk ortaya çıkışı ise yaklaşık 12000 yıl öncesine dayanır. Bu süreç insanlık tarihi için önemli bir dönüm noktasıdır. Einkorn yani siyezın atasının Anadolu'da evcilleştirildiği bilinir.

Diyarbakır Karacadağ ilk keşfedildiği ve yetiştirildiği yer iken, Göbeklitepe'nin bulunmasıyla einkorn türü buğdayın en eski kalıntısını burada görürüz.

Süreç içinde öyle önem kazanır ki Eski Mısır'da ve tüccar Fenikelilerde buğday narh uygulanan ve vergi kesilen bir ürün haline gelir, geçen zaman içinde de değerini hiç kaybetmez.

Çünkü buğday diğer tohumlardan farklı olarak uzun süre bozulmaz. Gıda olarak doyurucudur. Bu özellikleriyle her zaman varlığını sürdürmüş, temel besin ve geçim kaynağı olmuş ve olmaya da devam etmiştir.

Teşekkür ederim.





BUNLARI BİLİYOR MUYDUNUZ?



•Buğday, genellikle çekirdek olarak adlandırılan kuru, tek tohumlu bir meyve üreten çim ailesinin bir üyesidir.



•17.000 yıldan daha uzun bir süre önce, insanlar bitkilerin tohumlarını topladı ve onları yedi. Kabukları ovaladıktan sonra, ilk insanlar çekirdekleri çiğ, kavrulmuş veya kaynatılmış çiğnediler.



•Buğday, Dicle ve Fırat nehri vadisinde, şimdi Irak'ın yakınında bulunan "medeniyetin beşiği"nde ortaya çıktı.



•Tahılın koruyucusu sayılan Roma tanrıçası Ceres, tahıllara bugünkü ortak adını verdi:"tahıl".



•Beyaz ekmek, hamur işleri, makarna ve pizza için kullanılan buğday, 18. yüzyıldan beri başlıca tahıl ürünü olmuştur.



•Buğday, ilk İngiliz sömürgeciler tarafından tanıtıldı ve hızla onu kentsel nüfusa ve ihracatçılara satan çiftçilerin ana mahsulü haline geldi. Sömürge zamanlarında kültürü, "ekmek kolonileri" olarak bilinen Orta Koloniler'de yoğunlaştı.



•Bir kile buğday, yaklaşık bir milyon bireysel çekirdek içerir. Bir kile, 30 kilo buğdaya eşittir.



•Bir kile buğday, yaklaşık 42 pound beyaz un veya 60 pound tam buğday unu verir.



•Bir kile buğday 42 bir buçuk pound ticari beyaz ekmek veya yaklaşık 90 bir pound tam buğday ekmeği verir.



•Yarım kiloluk bir somun ekmekte yaklaşık 16 ons un vardır.



•İlk simit, 1683'te Viyana'da Avusturyalı bir fırıncı tarafından Avusturya'yı Türk işgalcilerinden kurtardığı için Polonya Kralı'na teşekkür etmek amacıyla yapıldı. Fırıncı, yerel ekmeği yeniden şekillendirerek kralın üzengisine benzetmişti. Yeni ekmeğe, Almanca üzengi, "bugel" kelimesinden türetilen "beugel" adı verildi.



•Bir kile buğday, yaklaşık 42 kilo makarna veya 210 porsiyon spagetti yapar.



•Dünya çapında üretilen 600'den fazla makarna şekli vardır.



•İlk krakerler veya İngilizlerin dediği gibi "bisküviler", un ve biraz nemden yapılan el yapımı, sert pişmiş ürünlerdi.



*Kile: Tahıl tartmada kullanılan bir ölçektir. 'Standart' kile 36 litre veya 20 oka idir.

** Pound: pound, resmi olarak 453,59237 gram olarak tanımlanır.

*** Ons: Genellikle gümüş, altın ve platin gibi kıymetli metallerin veya elmas, yakut gibi değerli taşların kütlelerinin ölçülmesi için kullanılır. 1 ons = 28,3495231 grama eşittir.

Kaynak: <https://wheatworld.org/wheat-101/wheat-facts/>



DID YOU KNOW THESE?

•Wheat is a member of the grass family that produces a dry, one-seeded fruit commonly called a kernel.

•More than 17,000 years ago, humans gathered the seeds of plants and ate them. After rubbing off the husks, early people simply chewed the kernels raw, parched or simmered.

•Wheat originated in the "cradle of civilization" in the Tigris and Euphrates river valley, near what is now Iraq.

•The Roman goddess, Ceres, who was deemed protector of the grain, gave grains their common name today - "cereal."

•Wheat, used for white bread, pastries, pasta, and pizza, has been the principal cereal crop since the 18th century.

•Wheat was introduced by the first English colonists and quickly became the main cash crop of farmers who sold it to urban populations and exporters. In colonial times its culture became concentrated in the Middle Colonies, which became known as the "bread colonies".

•One bushel of wheat contains approximately one million individual kernels. One bushel is equal to 30 kilograms of wheat.



•One bushel of wheat weighs approximately 60 pounds.

•One bushel of wheat yields approximately 42 pounds of white flour OR 60 pounds of whole-wheat flour.

•There is approximately 16 ounces of flour in a one-and-a-half pound loaf of bread.

•The first bagel rolled into the world in 1683 when a baker from Vienna Austria was thankful to the King of Poland for saving Austria from Turkish invaders. The baker reshaped the local bread so that it resembled the King's stirrup. The new bread was called "beugel," derived from the German word stirrup, "bugel."

•A bushel of wheat makes about 42 pounds of pasta or 210 servings of spaghetti.

•There are more than 600 pasta shapes produced worldwide.

•The early crackers, or "biscuits" as the English called them, were handmade, hard-baked products made from flour and a little moisture.



*Bushel: It is a scale factor used for weighing grain. 'Standard' bushel is 36 liters or 20 oka.

**Pound: The pound is officially defined as 453.59237 grams

***Ounce: It is generally used to measure the mass of precious metals such as silver, gold and platinum, or precious stones such as diamonds and rubies. 1 ounce = 28.3495231 grams.

Source: <https://wheatworld.org/wheat-101/wheat-facts/>

MERSİN BÜYÜYÖR



MERSİN BAKLIYAT SEKTÖRÜNDE ATAĞ ÜSTÜNE ATAĞ

Mersin, Türkiye Bakliyat Ticaretinin döndüğü en önemli şehirlerden biridir. Mersin Limanı üzerinden de dünyanın pek çok noktasına bakliyat çeşitlerini göndermek ve pek çok noktadan da ülkeye ürün çekmek mümkündür. Mersin, yeni kurulan bakliyat ve kuruyemiş işleme tesisleriyle bu alandaki iddiasını koruyor. 2022 yılı Mayıs ayı içerisinde; Armada Foods, Fenomer ve Bereket Pazarlama gibi firmalar yeni tesis yatırımlarıyla şehirde dikkat çektiler.



ARMADA FOODS YENİ TESİSİNİ 3. MTOSB'DE KURDU

Dünya Bakliyat Sektöründe önemli bir yeri olan Armada Foods Mersin-Tarsus 3. Organize Sanayi Bölgesi'nde yeni bir mercimek işleme tesisi kurdu. Saatte ortalama 5 ton kapasiteyle çalışan üretim parkurunda; AKY Technology markalı 2 adet kapalı eleme makinesi Excell, Taş Ayırma Makinesi ve Hafiftane Ayırma Makinesi bulunuyor. Bu yatırım Armada Foods'a hayırlı olsun.



FANOMER, BAKLIYAT İŞLEME TESİSİ KURULUMUNA BAŞLADI

Mersin Bakliyat Sektörüne değer katacak bir yatırımı da Fanomer Firması yaptı. Öncelikli olarak nohut ve fasulye üzerine çalışacak olan Bakliyat Eleme Tesisi'nden ortalama 5 ton ürün alınması planlanıyor. Üretim parkurunda; Açık Ele, Hafiftane Ayırma Makinesi, Taş Makinesi bulunan tesis, Mersin'e katma değer sağlayacak bir diğer yatırım olarak yükseliyor.



BEREKET PAZARLAMA BAKLIYAT İŞLEME TESİSİ KURULUMU TAMAMLANDI

Mersin için faydalı bir diğer yatırımı da "Bereket Pazarlama" yaptı. Önce Mersin sonra da Türkiye Bakliyat Piyasası için önemli bu Bakliyat İşleme Tesisi, saatte ortalama 5 ton ürüne çalışacak. Açık Ele, Hafiftane Ayırma Makinesi, Taş Makinesi, Fotosorter Renk Ayırma Makinesi (7 Kanallı) bulunan üretim parkuru, son teknoloji makinelerden oluşuyor. Öncelikli olarak nohut ve fasulye temizleyecek tesis Bereket Pazarlama'ya hayırlı olsun.



MERSIN GROWS

ATTACK AFTER ATTACK IN MERSIN CEREALS SECTOR

Mersin is one of Turkey's most important city on pulse trade. Through Mersin Port, it is possible to send pulses to many points of the world and to import products from many points to the country. Mersin maintains its claim in this field with newly established pulses and nuts processing facilities. In May 2022, companies such as Armada Foods, Fenomer and Bereket Pazarlama attracted attention in the city with new facility investments.



ARMADA FOODS ESTABLISHED ITS NEW PLANT IN THE 3RD MTOIZ

Armada Foods puts new lentil processing plant into operation in Mersin. ArmadaFoods, which has an important place in the world Pulses Sector, has established a new lentil processing plant in Mersin-Tarsus 3rd Organised Industrial Zone. The production line, which operates with an average capacity of 5 tonnes per hour consists of AKY Technology branded two Excell Fine Cleaning Machines, Stone Separator Machine and Gravity Separator Machine. We wish this investment to be beneficial to Armada Foods.



FANOMER STARTED THE INSTALLATION OF A PULSES PROCESSING PLANT

Fanomer Company made an investment that will add value to Mersin Pulses Industry. It is planned to obtain an average of 5 tonnes of product from the Pulses Processing Plant, which will work primarily on chickpeas and beans. The plant, which has Screen Cleaner, Gravity Separator Machine, Stone Separator Machine in its production line, is rising as another investment that will provide added value to Mersin.



BEREKET PAZARLAMA PULSES PROCESSING PLANT INSTALLATION COMPLETED

Another beneficial investment for Mersin has been made by "Bereket Pazarlama". This Pulses Processing Plant, which is important first for Mersin and then for the Turkish Pulses Market, will process an average of 5 tonnes of products per hour. The production line consists of the latest advanced technology machines such as Screen Cleaner, Gravity Separator Machine, Stone Separator Machine, Fotosorter Color Sorting Machine (7 Channel). The plant, which will primarily clean chickpeas and beans, will be beneficial to Bereket Pazarlama.

Geçmişe Yolculuk Time Travel Into The Past

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.

La Recolte Dumonde / 2019
Sayı-Number: 18 / Sayfa-Page:80



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.

NİL NEHRİ VE GELENEKSEL FELUCCA TEKNELERİ

Mısır'da, Nil Nehri'nin üzerinde fellucalar ile gezinmek kim istemez? Geleneksel olarak, felucca ahşaptan yapılıyor. Teknenin ortasında, genellikle yiyecek ve içecek tutmak için kullanılabilen bir masa ve onu çevreleyen yastıklı bir oturma alanı bulunuyor. Bu tekneler, gösteriş ve konfordan uzak; Ancak onunla tarihe yolculuk yapmak paha biçilemez.

La Recolte Dumonde / 2019
Sayı-Number: 17 / Sayfa-Page:66



THE NILE RIVER AND TRADITIONAL FELLUCAS

Who doesn't want to sail with fellucas over the Nile River? Fellucca is a traditional wooden sailing boat. In the middle of the boat, there is usually a table for foods and drinks and a sitting area with pillows. These boats are low-key and uncomfortable, but traveling the history with these boats is invaluable.



KAHİRE'DE ŞEHİR HAYATI VE MİMARİ DOKU

Mısır'ın başkenti Kahire. Büyük, karmaşık ve büyüleyici bir şehir... Arapça "Mısır" olarak telaffuz edilen şehir ismi, Türkçede "muzaffer" yani "galipgelen" anlamı taşıyor. Dünyanın 7 harikası arasında birine ev sahipliği yapıyor: Keops Piramidi. Ülkenin en gezilmeye değer şehirlerinden biri olarak görülüyor. 16 milyonu aşkın nüfusuyla şehir gerçek anlamda bir metropol. Dünyanın 7. En kalabalık şehri olarak bilinir ve ülke nüfusunun dörtte biri burada yaşıyor. Kahire ülkenin ekonomi, ticaret, nüfus, sağlık, medya, ulaşım ve eğitim merkezidir.

La Recolte Dumonde / 2019
Sayı-Number: 18 / Sayfa-Page:130



THE CITY LIFE AND ARCHITECTURE IN CAIRO

Cairo is the Capital of Egypt. It is a large and fascinating but complex city. The name of the city labialised as "Al-Qariyah" in Arabic, has the meaning of "The Victorious" in Turkish. The Great Pyramid of Giza, also called "The Pyramid of Khufu" or "Cheops Pyramid", is the only one of the seven wonders of the World that is still standing today. It is one of the most worthseeing cities in Egypt. It is truly a metropolis with its population of over 16 million. Cairo is known as the 7th most crowded city of the World and one quarter of the population live here. It is the center of economy, trade, population, media, health, transportation and education of the country.



AKY TECHNOLOGY NİJERYA EKONOMİ HEYETİNİ AĞIRLADI

AKY Technology 2022 yılının şubat ayında Nijerya'dan bir ekonomi heyetini ağırladı. Federal Maliye Bakanlığı ve Nijerya Merkez Bankası öncülüğünde, Nijerya İhracat Denetleme Programı tarafından düzenlenen program çerçevesinde, tur düzenlendi.

Amaç; Türk Ekonomik Kurum ve Kuruluşları ziyaret ederek yeni iş modellerinden haberdar olunmasını sağlamak olan ziyaretlerden biri de, AKY Technology'ye yapıldı. Bu gibi organizasyonlar sayesinde; Nijerya'da ihracatı artırmak için ekonomik çeşitlendirme stratejileri belirlenmek hedefleniyor.

Bu organizasyonu hayata geçiren ve ziyareti organize eden isimler arasında ise şunlar bulunuyor: Dr. Ozoemena S. Nnaji, programın başkanı ve aynı zamanda Nijerya Ticaret ve Borsa Departmanı Merkez Bankası Direktörüdür. Peter OkAfor, geziyi organize eden danışmandır. Usoro Elisha, Nijerya Limanlar Yönetimde direktör olarak görev yapmaktadır. Bay Ahemed Umar Jada, Nijerya Gümrük Servisi'nde yöneticidir. Binta Lawal, Nijerya İhracat Denetleme Programı Sekreteri, Nijerya Merkez Bankası Direktör Yardımcısı olarak görev yapmaktadır.



AKY TECHNOLOGY HOSTED THE DELEGATION OF THE MINISTRY OF ECONOMY AND FINANCE OF NIGERIA

AKY Technology hosted a delegation of the economy from Nigeria in February 2022. A tour took place as part of the program organized by the Nigerian Export Supervision Scheme under the leadership of the Federal Ministry of Finance and the Central Bank of Nigeria.

The aim is to learn about new business models by visiting Turkish economic institutions and organizations. AKY Technology was one of these organizations. Thanks to such organizations, economic diversification strategies are aimed to be identified to boost non-oil export in Nigeria.

The names that launched this organization and visit are Dr. Ozoemena S. Nnaji, the Chairman of the scheme as well the Director of Trade & Exchange Department Central Bank of Nigeria, Mr. Peter OkAfor, the consultant Phinorising who organized the trip, Mr. Usoro Elisha, a Director from Nigerian Ports Authority, Mr. Ahemed Umar Jada, a Director from Nigeria Custom Service, Mrs. Binta Lawal, Secretary Nigeria Exports Supervision Scheme as Assistant Director, Central Bank of Nigeria.

AKY TECHNOLOGY'DEN, YENİ TARIM VE ORMAN BAKANINA TEBRİK ZİYARETİ

“

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın takdir ve tensipleriyle, 2022 yılının Mart ayında, Tarım ve Orman Bakanlığı'na Prof. Dr. Vahit Kirişçi getirildi. Uluslararası arenada, tarım makineleri üreticisi olarak Dünya Tarım Sektörüne hizmet eden AKY Technology adına, İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek, Bakan Kirişçi'ye tebrik ziyaretinde bulundu.

”

Hububat Eleme Teknolojileri geliştirerek üreten AKY Technology'nin İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek, göreve yeni getirilen Tarım ve Orman Bakanı Prof. Dr. Vahit Kirişçi'yi Ankara'da ziyaret etti. Bakliyat Ticaretinin önemli üslerinden biri olan Mersin'de bulunan 3 fabrikasında, 400'ü aşkın makine ve ekipman üreten AKY Technology'nin yöneticisi olarak, sektör sorun ve ihtiyaçlarına yönelik bilgi sahibi olan Gökmen Akyürek, tespitlerini Değerli Tarım Bakanı Prof. Dr. Vahit Kirişçi ile paylaştı.

Gökmen Akyürek, “Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Teknolojileri Bölümü'nde eğitim aldım ve çok değerli Prof. Dr. Vahit Kirişçi'den eğitim alma fırsatını yakaladım. Bugün üretirken ihracat yapan bir kuruluşun başında olmam da kendisinden aldığım eğitimin payı vardır. Değerli Tarım ve Orman Bakanımız olan Prof. Dr. Vahit Kirişçi'yi makamında ziyaret ederek sektöre ilişkin görüşlerimi paylaştım ve yeni görevi için tebriklerimi şahsına ilettim. Tarım ürünleri, tarım teknolojisi ve gıda sektörü konusunda başarılı politikalara imza atacağından kuşku yok.” dedi.



CONGRATULATORY VISIT FROM AKY TECHNOLOGY TO THE NEW MINISTER OF AGRICULTURE AND FORESTRY

“

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın takdir ve tensipleriyle, 2022 yılının Mart ayında, Tarım ve Orman Bakanlığı'na Prof. Dr. Vahit Kirişçi getirildi. Uluslararası arenada, tarım makineleri üreticisi olarak Dünya Tarım Sektörüne hizmet eden AKY Technology adına, İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek, Bakan Kirişçi'ye tebrik ziyaretinde bulundu.

”

Gokmen Akyurek, Chairman of the Board of AKY Technology, a company that develops and manufactures cereals cleaning and screening technologies paid a visit to the newly appointed Minister of Agriculture and Forestry Prof. Dr. Vahit Kirisci in Ankara. As the Managing Director of AKY Technology, which manufactures more than 400 machines and equipment in its 3 factories in Mersin, one of the most important bases of pulse trade, Gokmen Akyurek, who knows the problems and needs of the sector well, shared his insights with Prof. Dr. Vahit Kirisci.

Gokmen Akyurek said, “I studied at Çukurova University, Faculty of Agriculture, Department of Agricultural Technologies, and had the opportunity to learn from esteemed Prof. Dr. Vahit Kirisci. The education I received from him has an important role in my career as a Managing Director of an establishment that manufactures and exports today. By visiting our esteemed Minister of Agriculture and Forestry Prof. Dr. Vahit Kirisci in his office, I shared my views about the sector with him and congratulated him on his new position. I do not doubt that he will pursue a successful policy in the agricultural products, agricultural technologies, and the food industry.”



AKY TECHNOLOGY, GELİŞTİRDİĞİ RENK AYIRMA TEKNOLOJİSİ İLE KURUYEMİŞTE KALİTEYİ ARTIRIYOR

“

Bakliyat, kuruyemiş ve tohum işleme teknolojileri geliştiren ve tarım makineleri sektöründe pek çok pazarda önemli markalardan biri haline gelen AKY Technology, yenilikçi Ar-Ge Ekibi ve sürdürülebilir yatırımlarıyla Dünya Kuru Gıda Piyasasına mekanizasyon alanında imzasını atıyor.

Gökmen Akyürek, “Mersinli bir firma olarak, Dünya Makine Sektöründe varlık gösteriyoruz. ‘Hububat Eleme Teknolojileri’ üretiyoruz. Amerika Pazarında Ceviz İşleme Tesislerimiz ve Kanada Pazarında ise Bakliyat Eleme Tesislerimizle adımızdan söz ettiriyoruz. Kendi sahamızda güçlü bir dünya oyuncusu olmak için dur durak bilmeden çalışıyoruz.

Şu an itibarıyla, 67 ülkede tesisler kurduk. Bulgaristan gibi yakın ya da; Papua Yeni Gine, Çin, Meksika gibi uzak bir ülkeye gittiğinizde AKY Technology logosuyla karşılaşmanız mümkün.” dedi.

AKY Technology, Mersin- Tarsus 1’inci ve 2’nci Organize Sanayi Bölgesi’ndeki fabrikalarında 55 bin metrekare alanda, yaklaşık 450 personelle aralıksız üretim yaparak, yıllık ortalama 200 anahtar teslim tesis kurabiliyor.

28 üretim bölümünde, imalat, montaj, sevkiyat çalışmaları devam ediyor. 2022 yılında da yapımı devam eden 50 bin metrekare alanda yükselen 4’üncü fabrika da devreye alınacak.

”

AKY Technology Excell Kapalı Eleme Makinesi Serisi İle Dünyada Marka

Yüzde 100 yerli sermaye ile kurulan AKY Technology, geliştirdiği kapalı eleme makinesi serisi “Excell” ile bakliyat sektöründe büyümeye devam ediyor. Günümüzde 400 çeşide ulaşan ürün gamı ve yeni fabrika yatırımıyla bakliyatın dışında hububat, yağlı tohumlar ve kuruyemiş sektörlerine özel eleme, temizleme, paketleme ve taşıma makineleri üreten firma, yıllık anahtar teslim 200 fabrika kurma kapasitesine sahip.

AKY, Ceviz İşleme Teknolojileri İle İddialı

Mersin’de 2015 yılından bu yana, bakliyat, hububat, kuruyemiş ve tohum ürünlerine özel yüksek teknolojili makineler geliştirip üreten AKY Technology, son yıllarda geliştirdiği cevizi yıkayan, soyan, kıran, kurutan ve paketlenen makineleri ile ithalat oranlarını düşürmeyi hedefliyor.

KURU GIDA SEKTÖRÜNE TEKNOLOJİ ÜRETİYORUZ

Diamond Fotosorter Renk Ayırma Makinesi

Ürünü Renklerine Göre Ayırmada
ÜSTÜN TEKNOLOJİ

AKY TECHNOLOGY ENHANCES NUT QUALITY WITH COLOR SEPARATION TECHNOLOGY IT DEVELOPED

“

AKY Technology, which develops technologies for processing pulses, nuts and seeds and has become one of the most important brands in the agricultural machinery sector in many markets, is making its mark on the world market for dry food in the mechanization sector with its innovative R&D team and sustained investments.

Gokmen Akyurek said, "As a Mersin-based company, we are present in the global machinery sector. We manufacture 'Grain & Pulses Screening Technologies'. We have made a name for ourselves with our walnut processing plants in the American market and our pulses screening plants in the Canadian market. We are working continuously to become a strong world market player in our own field.

So far, we have established plants in 67 countries. or nearby like in Bulgaria; it is possible to see AKY Technology's logo when you travel to a faraway country like Papua New Guinea, China or Mexico."

AKY Technology is able to install an average of 200 turnkey plants per year by carrying out continuous production with about 450 employees in an area of 55 thousand square meters in its factories in Mersin-Tarsus 1st and 2nd Organized Industrial Zone.

Manufacturing, installation and shipping are carried out in 28 production departments. In 2022, the 4th factory, which is built on an area of 50 thousand square meters, will also be put into operation.

”



Özellikle patentini alarak üretime başladığı Wall-001 isimli Ceviz Kırma ve Temizleme Makinesi ve Fotosorter H1 Plus isimli Tek Katlı Yatay Renk Ayırma Makinesi ile ceviz sektöründe öne çıkan firmanın, önümüzdeki yıllardaki hedefi; iç pazardaki başta İspanya, Fransa, İtalya ve Amerika menşeli ceviz makinelerinin hakimiyetine son vermek.

Avrupalı firmalarla rekabet edebilmek için uzun yıllar boyunca ceviz makineleri üzerinde Ar-Ge çalışmaları yürüttüklerini ifade eden AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek, anahtar teslim ceviz işleme tesisi kurabildiklerini aktardı. Ceviz grubundaki makinelerini geliştirirken özellikle ürünün dış yüzeyine zarar vermeden, formunu koruyarak kabuğundan ayıracak teknolojik sistemler üzerinde yoğunlaştıklarını aktardı.

Kurdukları ceviz işleme tesislerinden olumlu geri dönüşler aldıklarını ifade eden Gökmen Akyürek, "Yüksek kapasiteli, az fire veren, stabil çalışan, dolayısıyla kullanıcısına daha çok kullanım kolaylığı sağlayan ve hantal teknolojilerin aksine tesislerde daha az yer kaplayan Wall-001; Chandler, Fernor gibi 20 farklı Amerikan ceviz türünde tam performans ile sorunsuzca çalışıyor. Ürünü kabuğundan ortalama yüzde 98 oranında ayırabilen makinemiz, iç cevizi yüzde 75 ve üstü oranında kelebek formunda iki parçaya bölebiliyor. Ayrıca makineleriz farklı ürün kırma metodu sayesinde cevizi çevreleyen altın sarısı zara neredeyse hiç hasar vermeyerek aflatoksin gibi bakterilerin ürün yüzeyinde oluşmasını önüyor" diye konuştu.



AKY Technology İcra Kurulu Başkanı
Gökmen AKYÜREK

AKY Technology is a brand in the world with its Excell Fine Cleaning Machine Series

AKY Technology established with 100 percent domestic capital keeps growing in the pulse industry with the development of the "Excell" fine cleaning machine series. The company, which manufactures specialized screening, cleaning, packaging and conveying machinery for the grain, oilseed and nut sectors as well as pulses, has the capacity to build 200 turnkey factories annually thanks to its product range including 400 varieties, and new factory investments.

AKY is assertive with walnut processing technologies

AKY Technology, which has been developing and producing high-tech machinery for pulses, grains, nuts and seeds in Mersin since 2015, aims to reduce import rates with the walnut washing, shelling, cracking, drying and packing machines it has developed in recent years.

The aim of the company which has become prominent particularly with the walnut cracking and clenaing machine named Wall-001, and the patented single-layer horizontal color sorting machine named Fotosorter H1 Plus, to end the dominance of walnut machines particularly from Spain, France, Italy and America in the domestic market in the upcoming years.





AKY Technology CEO Gokmen Akyurek stated that the company has been conducting research and development studies on walnut machines for many years in order to compete with European companies and has been able to establish a turnkey walnut processing plant. He explained that in developing their machines in the walnut group, they have particularly focused on technological systems that separate the product from its shell while maintaining its shape without damaging the outer surface of the product.

Expressing that they have received positive feedback from the walnut processing plants they have installed, Gokmen Akyurek quoted by saying "Wall-001 has a high capacity, less waste, works stably, therefore offers more ease of use, and takes up less space in the plants, unlike bulky technologies. It works seamlessly at full capacity on 20 different types of American walnuts such as Chandler and Fernor. Our machine, which can separate the product from the shell at an average rate of 98 percent, can separate walnut kernel into two butterfly-shaped pieces at a rate of 75 percent or more. In addition, thanks to the different cracking method of the product, our machines almost do not damage the golden yellow membrane surrounding the walnut and prevent the formation of bacteria such as aflatoxin on the surface of the product.

Diamond Photosorter color sorting machine B+ for guaranteed cleanliness of nuts

Giving information about the Fotosorter Machine Series they have developed for nuts such as walnuts, almonds, and peanuts, Gokmen Akyurek said, "The Diamond Photosorter B1 Plus color sorting machine can separate various dried nut products by color thanks to its infrared camera technology.

It also offers special solutions for walnut and white chickpea products. The machine, which separates the black and clean product in a single pass without damaging the product, is different from other machines on the market due to its design. In addition, the vibration, transfer belt and camera system are all housed on a single chassis, unlike the others. Thanks to the infrared camera technology in the horizontal and vertical color sorters of our Fotosorter Diamond machine series, you can eliminate the process of manual separation for shelled nuts, such as walnuts and pistachios.

The technology can be manufactured from 1 channel to 10 channels and the machine capacity increases with each additional channel. Gokmen Akyurek said, "In recent years, we have produced machines for nuts, especially walnuts, covering the entire process from shelling to packaging. We can build full-fledged walnut processing plants. The main market we serve is America and the heart of the walnut market is California.

By paying attention to expectations of sector representatives, we can develop a machine for a brand new product or innovate our existing technology- to enhance quality and capacity. Innovation is our driving force!"



Kabuklu Yemişlerde Temizlik Garantisi İçin Diamond Fotosorter Renk Ayırma Makinesi B+

İç ceviz, badem, fıstık gibi kabuklu yemişlere yönelik geliştirdikleri Fotosorter Makine Serisi ile ilgili de bilgi veren Gökmen Akyürek şöyle konuştu: "Diamond Fotosorter B1 Plus Renk Ayırma Makinesi, ihtiva ettiği kızılötesi kamera teknolojisi sayesinde; pek çok kuruyemiş ürününü renklerine göre ayırabiliyor.

Ceviz ve beyaz leblebi ürünlerinde de özel çözümler sunuyor. Ürünü incitmeden siyahı ile temizini tek geçişte ayıran makine, dizaynı ile piyasadaki diğer makinelerden ayrışıyor. Ayrıca Vibrasyon, iletici bant ve kamera sistemi yine diğerlerinden farklı olarak tek şase üzerinde taşınıyor. Fotosorter Diamond Makine Serimizin, yatay ve dikey renk ayırma makinelerinde bulunan kızıl ötesi kamera teknolojisi sayesinde ceviz, Antep fıstığı gibi kabuklu kuruyemişlerde; kabuk seçme ve farklı renklerdeki ürünü el ile ayırma işlemine son veriliyor." Teknoloji, 1 kanaldan 10 kanala kadar üretilebiliyor ve her eklenen kanal ile makine kapasitesi artıyor.

Gökmen Akyürek, "Son yıllarda kabuklu yemişler için, özellikle de ceviz ürününe, soyulma aşamasından paketlenme aşamasına kadar tüm süreçte çalışan makineler ürettik. Tam Teşekküllü Ceviz İşleme Tesisleri kurabiliyoruz. Satış yaptığımız öncelikli Pazar da Amerika ve Ceviz Piyasasının kalbi Kaliforniya.

Sektör Temsilcilerinin beklentilerine kulak vererek yepyeni bir ürüne makine geliştirebiliyor ya da zaten olan teknolojimizde – kalite ve kapasite artışı sağlamak için- inovasyon yapabiliyoruz. Yenilik bizim lokomotif gücümüz!" dedi.

CEVİZ KIRMA İŞLEMİNDE DEVİRİM NİTELİĞİNDE TEKNOLOJİ



WALNUT CRACKING MACHINE

CEVİZ KIRMA ve TEMİZLEME MAKİNESİ,
ürünü kabuğundan %85 oranında
ayırıyor. Bu işlemi yaparken,
ortalama %75 oranında iç cevizi
kelebek formunda iki parçaya bölüyor.



ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.akytechnology.com



AKY TECHNOLOGY, CEVİZ İŞLEME MAKİNELERİ ÜRETİYOR VE DÜNYAYA TESİSLER KURUYOR

“

Mersin’de 2015 yılından bu yana; bakliyat, hububat, kuruyemiş ve tohum ürünlerine özel yüksek teknolojili makineler geliştirip üreten AKY Technology, son yıllarda geliştirdiği cevizi yıkayan, soyan, kıran, kurutan ve paketleyen makineleri ile ithalat oranlarını düşürmeyi hedefliyor.

”



Mersin- Tarsus 1’inci ve 2’nci Organize Sanayi Bölgesi’ndeki fabrikalarında 55 bin metrekare alanda yaklaşık 450 personelle aralıksız üretim yaptıklarını belirten Uğur Akyürek, yıllık 200 anahtar teslim tesis kurma kapasitesiyle dünyada ilk 5 firma arasında yer aldıklarını belirtti. “Özellikle bakliyat makineleri grubunda Alman, Danimarkalı ve Avusturyalı şirketlere rakip durumdayız. 28 üretim bölümümüzde imalat, montaj ve sevkiyat çalışmalarımız devam ediyor. 2022 yılı tamamlanmadan yapımı devam eden 4’üncü fabrikamızı da devreye almayı hedefliyoruz. 50 bin metrekare alan üzerine kurulan 4’üncü fabrikamızla yeni üretim çalışmalarına daha da hız vereceğiz.” dedi.

AKY Technology, Dünyanın 67 Ülkesine İhracat Yapıyor

AKY Technology, yurtdışı satışlarını 2017 yılının ikinci yarısından beri, ağırlıklı olarak USSORT markası altında yapmaya başladı ve ABD, Mısır ve Bulgaristan ve Özbekistan’da temsilcilikleri bulunuyor. Geniş bir ürün skalası ile birlikte geniş bir satış ağına da sahip olduklarının altını çizen Uğur Akyürek, Türkiye’nin neredeyse bütün şehirleri ile dünyanın 6 kıtasında 67 ülkeyle ticaret yaptıklarını kaydetti.



AKY TECHNOLOGY MANUFACTURES WALNUT PROCESSING MACHINERY AND INSTALLED PLANTS AROUND THE WORLD

“

AKY Technology, which has been developing and manufacturing high-tech machinery specially for pulses, grains, dried fruits & nuts, and seed products in Mersin since 2015, aims to reduce import rates with its walnut washing, shelling, cracking, drying and packing machines it has developed in recent years.

”



AKY Technology, Türk Ceviz Sektörüne Makineler Kazandırdı

AKY Technology, 2022’de bakliyatındaki başarısını ceviz sektöründe de yakalamak hedefinde. 2020 yılında, Türk ve Dünya Kuruyemiş Piyasasına özel olarak geliştirdikleri kabuklu yemiş işleme makinelerinin sayısını artırdıklarını belirten Uğur Akyürek, 2022 yılındaki en büyük hedeflerinin Türk Ceviz Sektörünün en önemli makine markalarından biri haline gelmek olduğunu aktardı.

İç piyasada olduğu kadar aynı zamanda İspanya ve Güney Amerika pazarlarında ceviz işleme alanında faaliyet gösterdiklerini aktaran Uğur Akyürek, “AKY Technology olarak tam teşekkürü ‘Hasat Sonrası Ceviz İşleme Tesisi’ kuruyoruz. Ceviz Soyma Tesisi, Ceviz Kurutma Tesisi, Ceviz Boylama Tesisi, Ceviz Kırma ve Temizleme Tesisi, Paketleme Makineleri imal ediyoruz” dedi.

Makinelerinde işlenen gıda ürünlerinin ticari değerinin arttığını ifade eden Akyürek, “El değmeden kırılarak pakete giren ceviz içi, kabuklu cevizden daha yüksek bir değere Dünya Gıda Pazarında alıcı buluyor ve böylece hijyenik koşullarda pakete giren ürünün katma değeri artarken üreticisine daha çok kazandırıyor. Biz gıdaya değer katıyoruz.” dedi.

AKY Technology’nin Patentli Ceviz Kırma ve Temizleme Makinesi “Wall-001”

Ceviz grubundaki makinelerini geliştirirken özellikle ürünün dış yüzeyine zarar vermeden, formunu koruyarak kabuğundan ayıracak teknolojik sistemler üzerinde yoğunlaştıklarını aktaran Uğur Akyürek, uzun bir Ar-Ge sürecinin sonunda geliştirdikleri Ceviz Kırma ve Temizleme Makinesi Wall-001’in patentini Türk Patent Enstitüsü’nden aldıklarını söyledi.

Stating that they are continuously producing in their factories in the 1st and 2nd Organized Industrial Zones of Mersin-Tarsus with about 450 employees in an area of 55 thousand square meters, Ugur Akyurek said that they are among the 5 largest companies in the world that can build 200 turnkey plants annually. "We are able to compete with German, Danish and Austrian companies, especially in the field of pulses machinery. Our production, assembly, and shipment works continue in our 28 production departments. We aim to put our 4th factory, which is still under construction, into operation before 2022. With our 4th factory built on an area of 50 thousand square meters, we will accelerate our new production works.

AKY Technology exports to 67 countries in the world.

Since the second half of 2017, AKY Technology has started overseas sales, mainly under the USSORT brand, and has representatives in the USA, Egypt, Bulgaria and Uzbekistan. Emphasizing that the company has a wide distribution network and product range, Ugur Akyurek was quoted as saying that they do business with almost all cities in Turkey and export to 67 countries on 6 continents.

AKY Technology provided the Turkish Walnut Industry with new machines

In 2022, AKY Technology aims to achieve the same success in the walnut industry as in pulses. Stating that the company has increased the number of nut processing machines it has developed specifically for the Turkish and global walnut markets in 2020, Ugur Akyurek said that their biggest goal is to become one of the most important machine brands in the Turkish walnut industry in 2022. Indicating that the company is active in the field of walnut processing in the Spanish and South American markets as well as in the domestic market, Ugur Akyurek said, "As AKY Technology, we install full-fledged walnut processing plants for post-harvest.



Kurdıkları ceviz işleme tesislerinden olumlu geri dönüşler aldıklarını ifade eden Uğur Akyürek, "Yüksek kapasiteli, az fire veren, stabil çalışan, dolayısıyla kullanıcısına daha çok kullanım kolaylığı sağlayan ve hantal teknolojilerin aksine tesislerde daha az yer kaplayan Wall-001; Chandler, Fernor gibi 20 farklı Amerikan ceviz türünde tam performans ile sorunsuzca çalışıyor. Ürünü kabuğundan ortalama yüzde 98 oranında ayırabilen makinemiz, iç cevizi yüzde 75 ve üstü oranında kelebek formunda iki parçaya bölebiliyor. Ayrıca makineleriz farklı ürün kırma metodu sayesinde cevizi çevreleyen altın sarısı zara neredeyse hiç hasar vermeyerek aflatoxin gibi bakterilerin ürün yüzeyinde oluşmasını önüyor" diye konuştu.



We manufacture machinery and equipment for walnut shelling, walnut drying, walnut sorting, walnut cracking, walnut cleaning, and packaging."

Explaining that the commercial value of the products processed in their machines increases, Akyurek stated "The walnut kernel that is cracked and packed without human contact finds a higher value in the world food market than the shelled walnuts, and increases the added value of the product packed under hygienic conditions and earns more for the producer. "We add value to food," he added.

Wall-001, AKY Technology's Patented Walnut Cracking and Cleaning Machine.

Stating that when they developed their machines in the walnut group, they focused on the technological systems that protect the shape of the product and separate it from the shell without damaging the outer surface of the product, Ugur Akyurek said that they received the patent for the Wall-001 walnut cracking and cleaning machine, which they developed after a long R&D process, from the Turkish Patent Institute. Expressing that they have received positive feedback from the walnut processing plants they have installed, Ugur Akyurek said, "Wall-001, with its high capacity, low waste and stable operation, which provides more convenience to its users and takes up less space in facilities, works seamlessly and at full capacity on 20 different types of American walnuts such as Chandler and Fernor; unlike bulky technologies. Our machine, which can separate the product from the shell by 98 percent on average, can separate the walnut kernel into two parts in butterfly shape by 75 percent or more. Moreover, thanks to the different cracking methods of the product, our machines almost do not damage the golden yellow membrane surrounding the walnut and prevent the formation of bacteria such as aflatoxin on the surface of the product."

THE MANUFACTURER OF SEED AND PULSES PROCESSING SYSTEMS

www.akytechnology.com

[f @akytechnology](https://www.facebook.com/akytechnology) [@aky_technology](https://www.instagram.com/aky_technology) [in @akytechnology](https://www.linkedin.com/company/akytechnology)



INNOVATIVE SOLUTION PROVIDER FOR SEED PROCESSING SYSTEMS



**FOTO
SORTER®**

DIAMOND SERIES
NEW GENERATION
COLOR SORTING MACHINE



TRUVA

**THE MOST TECHNOLOGICAL
SCREEN CLEANER IN THE WORLD**





YUNANİSTAN / GREECE BADEM KIRMA TESİSİ ALMOND CRACKING PLANT

WE CRACK GREEK ALMONDS

We completed the installation of Almond Cracking Plant for a company located in Lamia, Greece. Excell 703 Fine Cleaning Machine for grading, Excell 700 for cleaning and 4 cracking machines are among the machines in the processing line. We wish this investment to be beneficial for the Greek Nuts Market.



YUNANİSTAN'IN BADEMİNİ KIRIYORUZ

Yunanistan'ın Lamya Şehrinde bulunan bir firma için Badem Kırma Tesisi kurulumu gerçekleştirdik. Boylama işlemi için Kapalı Eleme Makinesi Serisi'nden Excell 703; temizlik işlemi için Excell 700 ve 4 adet kırma makinesi işleme hattında bulunan makineler arasında. Yunanistan Kuruyemiş Piyasasına bu yatırım hayırlı olsun.



IRAK / IRAQ MAŞ FASULYESİ ELEME TESİSİ MUNG BEAN SCREENING PLANT

IRAK'TA MAŞ FASULYESİ ELEME TESİSİ YÜKSELİYOR

Irak'ın Necef Bölgesi'nde bulunan firma için tesis kurduk. Maş Fasulyesi Eleme Tesisi, saatte ortalama 5 ton ürün işliyor. Bu yatırım Irak Kuru Gıda Piyasasına hayırlı olsun.



A MUNG BEAN PLANT RISING IN IRAQ

We installed a plant for a company in Najaf, Iraq. The mung bean processing plant processes an average of 5 tons of products per hour. We wish this investment to be beneficial to the Iraqi Dry Food Market.



MAKEDONIA / MACEDONIA

İÇ FINDIK BOYLAMA VE RENK AYIRMA HATTI NUT KERNEL GRADING AND COLOR SORTING LINE

AKY TECHNOLOGY IN MAKEDONIA

As AKY Technology we also install plants in the Balkans. We carried out the installation of the "Nut Kernel Grading and Color Sorting Line" in Skopje, Macedonia. The production line consists of a Screen Cleaner, a Single Scale Weighing Machine and a Single Channel Fotosorter Color Sorting Machine. It is possible to obtain an average of 600-700 kg of clean product from this plant. Wishing this investment to be beneficial for Macedonia Pulses Market.



AKY TECHNOLOGY MAKEDONIA'DA

AKY Technology olarak Balkanlarda da tesisler kuruyoruz. Makedonya'nın Üsküp ilçesinde "İç Fındık Boylama ve Renk Ayırma Hattı" kurulumu gerçekleştirdik. Üretim parkurunda; Açık Elek, Tek kefeli kantar ve Tek Kanallı Fotosorter Renk Ayırma bulunuyor. Bu tesisten ortalama 600-700kg temiz ürün almak mümkün.



GÜNEY AMERİKA / SOUTH AMERICA ŞİLİ / CHILE

CEVİZ BOYLAMA MAKİNESİ WALNUT GRADING MACHINE

GÜNEY AMERİKA'DA DA VARIZ

Şili'de yeni tesisi tamamladık. Ürün denemesi de yapılan tesisten iyi sonuç alındı. 704 Ceviz Boylama Makinesi, C Elevatör, Besleme Bunkeri ve saatte ortalama 5 ton kapasiteli Hassas Eleme Makinesi'nden oluşan hat, Şili Kuruyemiş Piyasasına hayırlı olsun.



WE ARE ALSO IN SOUTH AMERICA

We completed a new plant in Chile. We conducted product testing and obtained good results. We wish the line consisting of a 704 Walnut Grading Machine, C Elevator, Feeding Bunker, and 5-tons/hour capacity Fine Cleaning Machine, to be beneficial for the Chilean Nuts Market.



GÜNEY AFRIKA / SOUTH AFRICA

CEVİZ KIRMA VE TEMİZLEME HATTI WALNUT CRACKING AND CLEANING LINE



WE ARE ALSO IN SOUTH AFRICA

As AKY Technology, we continue to install plants in different points of the world. In South Africa, the installation of a 3-ton/hour-capacity walnut cracking and cleaning plant was completed, and the product test was successfully completed. The production line processes 2 tons of walnut per hour. We wish this investment to contribute to the South African Walnut Market.



GÜNEY AMERİKA'DA DA VARIZ

AKY Technology olarak, dünyanın pek çok ülkesinde varız. Güney Afrika'da saatte ortalama 3 ton kapasite ile çalışan bir ceviz kırma ve temizleme tesisi kurulumu tamamlandı ve ürün denemesi başarıyla sonuçlandı. Üretim hattı saatte ortalama 2 Ton ürün işliyor. Bu yatırım Güney Afrika Ceviz Piyasasına hayırlı olsun.

ÖZBEKİSTAN / UZBEKISTAN KAŞKADERYA / KASHKADARYA

KURUTULMUŞ SEBZE ELEME TESİSİ DRIED VEGETABLES PROCESSING PLANT

KURUTULMUŞ SEBZE ELEME TESİSİ ÖZBEKİSTAN'DA DEVREYE ALINDI

Özbekistan'ın Kaşkaderya şehrinde, kuru meyve- sebze ticareti yapan önemli bir firma için "Kurutulmuş Sebze Eleme Ünitesi" kurulumu gerçekleştirdik. Kabak, kırmızı biber, yeşil biber, havuç gibi sebzelere çalışan üretim ünitesinden, saatte ortalama 500kg ürün seçmek ve paketlemek mümkün. 5 Kanallı Fotosorter Renk Ayırma Makinesi, firmaya hayırlı olsun.



DRIED VEGETABLE SCREENING PLANT IS PUT INTO OPERATION IN UZBEKISTAN

In the city of Kashkadarya, Uzbekistan, we installed a "Dried Vegetables Processing Plant" plant for an important company dealing in dried fruits and vegetables. The production unit, which processes vegetables such as zucchini, red peppers, green peppers and carrots, can sort and pack an average of 500 kg of products per hour. We wish this 5-channel Fotosorter Color Sorting Machine to contribute to the company.



IRAK / IRAQ TOHUM İŞLEME TESİSİ SEED PROCESSING PLANT



SEED PLANT IS RISING IN IRAQ

For a company in Iraq, we completed the installation of a seed processing machine. The production line consists of an Excell 208 Turbo, a Mega-size Gravity Separator, an Indent Cylinder, a Treatment Machine, Single Scale Weighing Machine and ancillary equipment.



IRAK'TA TOHUM TESİSİ YÜKSELİYOR

Irak'ta bulunan bir firma için tohum işleme makinesi kurulumunu tamamladık. Üretim parkurunda; Excell 208 Turbo, Megaboy Hafiftane Makinesi, Triyör, İlaçlama Makinesi, Tek Kefe Kantar ve ara ekipmanlar bulunuyor. Saatte ortalama 10 ton ürün işleyen bu tesis Irak Kuru Gıda Piyasasına hayırlı olsun.



MOLDOVA AYÇEKİRDEĞİ ELEME TESİSİ SUNFLOWER SEED PROCESSING PLANT

MOLDOVA'DA BÜYÜK YATIRIM

Moldova'da tam teşekküllü bir "ay çekirdeği eleme, temizleme ve parlatma tesisi" devreye alındı. AKY Technology markalı makinelerden oluşan üretim parkurunda; ay çekirdeği yüksek tonajlarda işlenerek piyasaya servis ediliyor. Tesisin sahibi firmaya, bu 3. önemli yatırımında da bizi tercih ettiği için teşekkür ederiz. Bir Türk markası olarak, yurtdışında tercih edilir olduğumuz için gururluyuz. Üretmeye ve dünya ile ticaret yapmaya devam...



BIG INVESTMENT IN MOLDOVA

In Moldova, a full-fledged "sunflower seed screening, cleaning and polishing plant" has been put into operation. In the production line consisting of AKY Technology branded machines, sunflower seeds are processed in high tonnages and served to the market. We would like to thank the owner of the plant for choosing us for this 3rd important investment. As a Turkish brand, we are proud to be preferred abroad. We continue to produce and trade with the world...

İSTANBUL /KHN MİNERAL

FOTOSORTER RENK AYIRMA MAKİNESİ FOTOSORTER COLOR SORTING MACHINE

FOTOSORTER WORKS FOR BOTH PULSES AND STONE

Our Installation Teams installed a “Fotosorter Color Sorting Machine” for an Istanbul-based company working on mineral processing. In the 4-channel color sorting machine, stones will be sorted. In advance, we wish them prosperous days.



FOTOSORTER BAKLIYATA DA ÇALIŞIR TAŞA DA

İstanbul’da bulunan ve mineral işi yapan firma için montaj ekiplerimiz “Fotosorter Renk Ayırma Makinesi” kurulumu gerçekleştirdi. 4 kanallı renk ayırma makinesinde taş seçilecek. Şimdiden hayırlı olsun.



ANKARA / ÜLKER GIDA

FOTOSORTER RENK AYIRMA MAKİNESİ FOTOSORTER COLOR SORTING MACHINE

ÜLKER'İN TERCİHİ DE AKY TECHNOLOGY

AKY Technology olarak Türkiye'nin sayılı gıda markalarından olan Ülker Gıda için Fotosorter Renk Ayırma Makinesi kurulumu gerçekleştirdik. 3 kanallı renk ayırma makinesinde, saatte ortalama 1 ton kapasiteyle yulaf seçilecek. Ülker Gıda'ya bu yatırımı hayırlı olsun.



ULKER'S CHOICE IS ALSO AKY TECHNOLOGY

As AKY Technology, we installed a Fotosorter Color Sorting Machine for Ulker Gıda, one of the important food brands in Turkey. Oats with an average capacity of 1 ton/ hour will be sorted in the 3-channel color sorting machine. We wish this investment to be beneficial for Ulker Gıda.



ERZİNCAN / SALKIM SER TARIM

CEVİZ YIKAMA VE SOYMA TESİSİ WALNUT CRACKING AND GRADING

WALNUT PROCESSING PLANTS ARE INCREASING IN TURKEY

There is a 4000-acre walnut orchard in Ozdamar Village of Kemah District of Erzincan. The installation of a full-fledged Walnut Washing and Peeling Plant in the orchard established by Salkim Ser Tarım. We wish this investment to be beneficial for Erzincan.



TÜRKİYE'DE CEVİZ İŞLEME TESİSLERİ ARTIYOR

Erzincan'ın Kemah İlçesine bağlı Özdamar Köyü'nde 4000 dönümlük bir ceviz bahçesi var. Salkım Ser Tarım tarafından kurulan bahçede tam teşekküllü bir Ceviz Yıkama ve Soyma Tesisi kurulumu tamamlandı. Erzincan'a bu yatırım hayırlı olsun.



ŞANLIURFA / TİGEM TESİSLERİ

BAKLIYAT İŞLEME TESİSİ PULSES PROCESSING PLANT

URFA'DA, BAKLIYAT İŞLEME TESİSİ KURULDU

AKY Technology Montaj Ekipleri, Ceylanpınarı'nda bulunan TİGEM Tesisleri için tam teşekküllü bir Buğday Eleme Tesisi'nin kurulumu gerçekleştirdi. Yüksek kapasiteli üretim parkurunda, saatte ortalama 30 ton buğday elemesi planlanıyor. Bu yatırım, Türkiye'mize şimdiden hayırlı uğurlu olsun.



A PULSES PLANT INSTALLED IN URFA

AKY Technology Installation Teams installed a full-fledged Wheat Processing Plant for TİGEM Facilities in the Ceylanpınari district. In the high-capacity production line, an average of 30 tons of wheat is planned to be processed per hour. In advance, we wish this investment to contribute to Turkey.



2015'ten Bugüne...

DÜNYAYA KABAK ÇEKİRDEĞİ İHRAÇ EDEN "ALTAY GRUP"

Ömer Altay,

"Türkiye bir tarım ülkesidir ve çiftçimiz çok kıymetlidir.
Anlaşmalı ekip yöntemi ile yöremde kabak çekirdeği ekimi
yaptırıyor ve ihraç ediyorum. Yöre çiftçisine ve ülkeme faydalı
olduğum için mutluyum."

Tel: 0 (384) 212 58 29

E-mail: altay.group85@gmail.com

Adres: Sümer Mahallesi Yeni Zahir Pazarı No:109 Nevşehir/Merkez



YILLARA MEYDAN OKUYACAK YENİ BİR İNOVASYON



HAFİFTANE AYIRMA MAKİNESİ
GRAVITY SEPARATOR

"Ters Denge Sistemi"

Sabitleme, tabla sıkma, gevşetme ayarlarına gerek kalmadan, ters denge sistemiyle, değişken tabla ve elek açısında serbest çalışma özelliği



CE

ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.akytechnology.com



KOYUNCUOĞLU

VİNC HURDACILIK



Bahçelievler Mh. Yalınayak Beldesi Hurdacılar Sitesi 102097 Sk. No:17 TOROSLAR / MERSİN
GSM: 0532 382 56 51 / 0533 697 14 20

AKY TECHNOLOGY'DEN YENİ TEKNOLOJİ ÇEKİRDEK PARLATMA MAKİNESİ

Q800-L2500



Mersin-Tarsus 2.Organize Sanayi Bölgesi Rasım Dokur Bulv. No:19 Akdeniz MERSİN / TÜRKİYE

Tel: +90 324 502 00 60-61

Faks: +90 324 52 62

Gsm: 0 532 154 94 19 (santral)

E-mail: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com



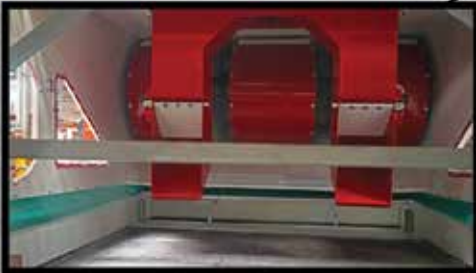
CGS-010-XL

Hafiftane Ayırma Makinesi

Gravity Separator

"Ürünlerin içerisindeki hafif yabancı maddeleri ağırlık farklarına göre ayırır. Komple kapalı sistemdir ve geri dönüş ürünü yoktur."

"It separates light impurities from the products by differences in weight. It is a complete, closed system and has no return product."



KALİTE VE LEZZETTE ÇEREZSA NUTS



KAJU VIETNAM MALI
VIETNAMESE CASHEW
Вьетнамский кешью
קאנו' תוצרת וייטנאם
کاجو صنع في فيتنام



UKRAYNA 10-12 BAL KABAÇI ÇEKİRDEĞİ
UKRAINE 10-12 PUMPKIN SEEDS
Тыквенные семечки из Украины калибр 10-12
אוקראינה 10-12 גרעיני דלעת
بدور القرع الحلوه مقاس 10-12 اكراني



UKRAYNA XL AYÇEKİRDEĞİ
UKRAIHA XL СЕМЕЧА СОЛІЦЦА
UKRAINE XL SUNFLOWER SEEDS
XL ذرعي شمش של אוקראינה
XL بذور عباد الشمس الأوكرانية اكس لارج



Talebe göre cuvalda ceviz satışı da mevcuttur.
Walnuts in bags are also available upon request.
По желанию Грецкие орехи продаются в мешке.
אנחנו מוכרים גרעינים גם בעל פי בקשה
موزجوزاواتي بالشواتالواكراني عند الطلب
UKRAYNA 28 ÜSTÜ KABUKLU CEVİZ
אנחנו מוכרים גרעינים גם בעל פי אוקראינה 28 מעל קליפת אנחנו
מנופר מوزאקאלי גרעמכר באשואלואאקראני عند الطلب مقاس 28
OVER 28mm UKRAINE SHELLED WALNUT
Грецкие орехи из Украины калибр +28



UKRAYNA 10 ÜSTÜ KABAÇI ÇEKİRDEĞİ
Тыквенные семечки из Украины калибр +10
OVER 10mm UKRAINE PUMPKIN SEEDS
אוקראינה 10 מעל זרעי דלעת
بدور اليقطين الاكرانيه مقاس اكتر من 10



ÇIN MALI XL AYÇEKİRDEĞİ
Китайского подсолнечника XL
CHINESE XL SUNFLOWER SEEDS
XL بذور عباد الشمس صيني اكس لارج
ذرعي شمش XL تוצרת סין



UKRAYNA %80 KELEBEK İÇ CEVİZ
Ядро грецкого ореха 80 % бабочка из Украины
80% UKRAINE WALNUT HALVES
אוקראינה 80% רצפת אנחנו פרפר
جوز اوكراني مقشر - 80% فراشة



BOZ ANTER FISTIĞI İÇİ
Фисташки очищенные крупные
BROWN IN SHELL PISTACHIO
פיסטוק חום
فستق حليبي-عيتاني مقشر بني



UKRAYNA 11 ÜSTÜ BAL KABAÇI ÇEKİRDEĞİ
Тыквенные семечки из Украины калибр +11
OVER 11mm UKRAINE PUMPKIN SEEDS
אוקראינה 11 מעל זרעי פאמפר
بدور اليقطين الحلوه اكرانيه مقاس اعلى من 11



UKRAYNA DAKOTA AYÇEKİRDEĞİ
UKRAINE DAKOTA SUNFLOWER SEEDS
Подсолнечник Дакота из Украины
ذرعي شمش של אוקראינה דקوتا
بدور عباد شمس داکوتا الأوكرانية غير مقشر



UKRAYNA Mix İÇ CEVİZ
MIXED IN SHELL UKRAINE WALNUT
Ядро грецкого ореха из Украины
(смешанный)
אוקראינה מיקס פרד אנחנו
جوز اكراني مقشر زهره مخطط



KAVRULMUŞ KABUKLU ANTER FISTIĞI
SHELLED ROASTED PISTACHIO
Фисташки жареные соленые
פיסטוק קלוי במעטפת
فستق حليبي-عيتاني محمص غير مقشر



UKRAYNA HANIM TIRNAĞI KABAÇI ÇEKİRDEĞİ
UKRAINE LADY NAIL PUMPKIN SEEDS
Тыквенные семечки из Украины
אוקראינה 10-12 גרעיני דלעת
אוקראינה לידני نیל בדור القرع



UKRAYNA YAĞLIK AYÇEKİRDEĞİ ÇEKİRDEĞİ
Подсолнечник масличный из Украины
UKRAINE SUNFLOWER SEEDS FOR OIL
ذرعي חמניות שמן אוקראינה
بدور عباد الشمس الأوكراني للزيت



UKRAYNA EXTRA İÇ CEVİZ
EXTRA IN SHELL UKRAINE WALNUT
Ядро грецкого ореха из Украины
(высшего качества)
אוקראינה אקסטרה פרד אנחנו
جوز اكراني مقشر نوعية اكسترا



KIRMIZI İÇ ANTER FISTIĞI
фисташки очищенные красные
RED IN SHELL PISTACHIO
פיסטוק אדום
فستق احمر عيتاني مقشر

www.cerezsanuts.com

Gatem Kuruyemiş ve Şekerciler Sitesi 11.Blok No:27 Şehitkamil / Gaziantep / TÜRKİYE

+90 532 417 97 84



Layer Branding

Kutuplar böyle olursa **biz yok oluruz!**

İklim değışikliğı ve küresel ısınmaya karşı duyarlı,
doğ a dostu enerji kaynaklarını kullanıyor ve
dünyanın geleceğini düşünerek üretim yapıyoruz.



Her zaman
en iyi tohum

Tesis: Fevzi Çakmak Mah. Büyük Buğday Pazarı 10520 Sokak No:40 Konya
Fabrika: Ereğli yolu 4. km Konya