İki Aylık Sektörel Dergi Sayı: 6 MART-NİSAN 2016

LA RÉCOLTE DU MONDE



Bir Gelecek Tasarısı

UZAY TARLALARI

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


B series


D series


E series


H series


K series


M series


N series


P series


T series


Y series

YILMAZ REDÜKTÖR

ÇAMAK

Volt elektrik motorları

TEE

WAT

EMTAŞ

miksan

Authorized value provider ABB

Adres: Fevzi Çakmak Mh. Büsan Özel Org. San. Bölg. 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

"Made in Japan
Made by NACHİ"



NACHI, Dünya'nın en hızlı robotlarıyla,
gıda sektöründe paketleme, paletleme,
taşıma başta olmak üzere tüm uygulamalarla
size teknolojik ve ekonomik çözümler sunuyor.
Üretiminize sınıf atlatmak için,
NACHI Türkiye şubesiyle iletişime geçin.

NACHİ

NACHİ Türkiye Şubesi
Atatük Mah. Mustafa Kemal Cad. No: 10/1A 34758 Ataşehir
turkey@nachi.de
0 216 688 4457

SEW EURODRIVE

Bir otomasyon çözümü, sağladığı gelişim ile tanımlanır.

SEW-EURODRIVE'dan komple çözüm uzmanlığı.



Drive 360

Dizayn edilen herşeyin birlikte çalışmasının ne anlama geldiğini keşfet.

Mükemmel işleyen bir otomasyon çözümünün, sadece mükemmel bir şekilde işleyen tahrik sisteminden daha fazlasına ihtiyacı vardır.
SEW-EURODRIVE'ın bir otomasyon sisteminin işleyişindeki tüm gerekli motorlar, redüktörler, sürücüler ve diğer yardımcı kompanentlerin seçilmesi ve uyum içinde hareket kontrolünün sağlanması konusundaki çözüm uzmanlığına güvenin. Herşeyin birbiri ile olan bu mükemmel uyumu, size yüksek düzeyde üretkenlik, çığır açan enerji verimliliği teknolojisi ve maksimum çözüm güvenilirliği ile açık bir rekabet avantajı sağlar.

SEW-EURODRIVE – Driving the world

SEW-EURODRIVE
Hareket Sistemleri Sanayi Tic. Ltd. Şti.
Gebze Organize Sanayi Bölgesi
400.Sokak No:401
41480 Gebze / KOCAELİ
Tel.: +90-262 9991000-04
Fax: +90-262 9991009
www.sew-eurodrive.com.tr

AKY TECHNOLOGY

kızıler İNŞ. TİC. LTD. ŞTİ. ADANA

ÇÖZÜM ORTAĞI

KIZILER ÇELİK SİLO ve TAŞIMA SİSTEMLERİ

PROJELERİNİZİ SORUNSUZ GERÇEĞE DÖNÜŞTÜRMEK BİZİM İŞİMİZ

reklamkent











ADANA TİCARET BORSASI
55000 TON KAPASİTELİ
BİRİNCİ GRUP ÇELİK SİLO TESİSİ







Adres: Cemalpaşa Mah. 63012 Sok. Seher ÖZKAL Apt.
No:8 Asma Kat D8/C Seyhan / ADANA / TURKEY
Tel: +90 322 458 48 56
Fax: +90 322 458 71 36
e-Posta: kiziler@kiziler.com.tr

KIZILER
İNŞ. TİC. LTD. ŞTİ.
ADANA / TÜRKİYE



"Makine kontrolünde olsun" dediğiniz her şey bu platformda

Her ihtiyaca uygun çözümler ve daha kısa pazara sunma süresi ile rekabet farkı yaratın.

Geçmişte bir makine üreticisi olarak, daha esnek ve daha enerji verimli makineler üretmek, geliştirme maliyetlerini azaltmak ve makinelerinizi daha kısa sürede pazara sunmak için sürekli yenilikçi yöntemler aramak zorundaydınız. Fakat artık değilsiniz. Schneider Electric™ tüm bu ihtiyaçlarınıza cevap verecek OEM makine üreticileri için özel Esnek Makine Kontrolü Platformu'nu geliştirdi.

> SoMachine software ile makine programlamayı ve çalıştırmayı kolaylaştırın.
Makinelerinizi geliştirmek, programlamak, devreye almak ve servis için
- tek bir yazılıma,
- tek noktadan bağlantı, yükleme ve izleme özelliğine,
- tek bir proje dosyasına ihtiyacınız var.

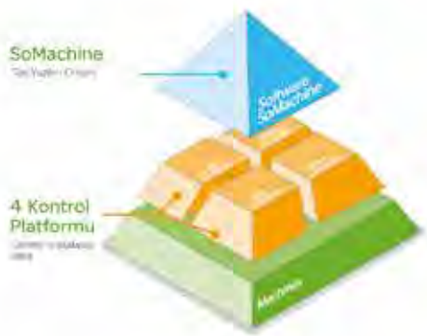
Esnek Makine Kontrolü Platformu tüm bunları mümkün kılıyor.

> %100 esnek makineler üretin.
4 farklı kontrol donanımından sizin ve müşterinizin ihtiyacına en uygun olanı kullanın.

> Tasarım ve devreye alma sürecini kısaltarak, makinenizi pazara daha hızlı sunun.
Önceden kurulumu yapılmış; çalışması, uyumluluğu test edilip onaylanmış, belgelendirilmiş, kullanıma hazır mimari ve fonksiyon bloklarıyla %100 esnek makineler üretin.

Esnek makine kontrolü, iş süreçlerindeki karmaşıklığı ortadan kaldırmak için tasarlanan yepyeni MachineStruxure™ çözümümüzün bir parçasıdır.

> Esnek Makine Kontrolü
%100 Esnek ve ekonomik makineler için esnek makine platformu 4 farklı kontrol donanımını, kullanıma hazır mimarileri ve fonksiyon bloklarını bir arada sunar.





"Çevre dostu makinelere giden yol" adlı dökümanı ÜCRETSİZ indirmek için;

www.SEreply.com adresini ziyaret edin
Anahtar Kodu 82880t girerek kaydınızı yaptırın.

Schneider Electric

©2010 Schneider Electric Industries SAS, Tüm hakları Saklıdır. Schneider Electric markası ve Make the most of your energy; faaliyet gösterdiği tüm ülkelerde, yan kuruluşları ile birlikte Schneider Electric firmasının mülkiyetidir. - 35 rue Joseph Monier, CS 30323, 95506 Rueil Malmaison Cedex (France) - Tel. +33 (0) 1 41 29 70 00 . Bayraktar sok.No.16/B 34750 Küçükbakkalköy, Ataşehir, İstanbul (Türkiye) Tel: 444 30 30 www.schneider-electric.com.tr• 998-2693_TR

İdeal kuruyemiş

DENİZLİ

Kalitenin Adı Lezzetin Tadı

Sizin için üretiyoruz...





% 100
çıtır çıtır

Adres: Merkez Mahallesi 49 Sokak No:17 Yassıhöyük Mahallesi
20100 Serinhisar/Denizli, Türkiye
Telefon: +90 258 591 38 46
Fax: +90 258 591 39 13
e-mail: info@idealkuruyemis.com

www.idealkuruyemis.com

SINCE 1982

ÇRZ MAKİNA®

KURUYEMİŞ MAK. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.





Teknolojiden Gelen Lezzet Tanecikleri

ECO FRIENDLY



+90 258 371 71 92

www.crzmakina.com info@crzmakina.com

Ahmet Nazif Zorlu Sanayi Sitesi Bozburun Mah. 7156 Sok. No:6 Denizli/Türkiye



ÖZDEMİR HAVALANDIRMA

HELEZON VE DEĞİRMEN MAKİNALARI

- Fabrika Ürün Akış Boruları - Havalandırma Sistemleri - * Havalı Taşıma Sistemleri - Toz Toplama Sistemleri - Çeşitli Helezonların Satışı
- Değirmen Yedek Parçalarının Satışı - Sıfır ve 2. El Makina Satışı - Boru Bağlantı Kelepçeleri - Metal Sac İşleri - İmalat,Montaj ve Taahhüt



- Fabrika Ürün Akış Boruları
- Havalandırma Sistemleri
- Havalı Taşıma Sistemleri
- Toz Toplama Sistemleri
- Çeşitli Helezonların Satışı
- Değirmen Yedek Parçalarının Satışı
- Sıfır ve 2. El Makina Satışı
- Boru Bağlantı Kelepçeleri
- Metal Sac İşleri
- İmalat, Montaj ve Taahhüt

Fabrika Ürün Akış Boruları - Havalandırma Sistemleri - * Havalı Taşıma Sistemleri - Toz Toplama Sistemleri - Çeşitli Helezonların Satışı
Boru Bağlantı Kelepçeleri - Metal Sac İşleri - İmalat,Montaj ve Taahhüt

ÖZDEMİR HAVALANDIRMA SATIŞ MAĞAZASI..
Adres: 1. ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ 83120 NOLU CAD. NO: 9 ŞEHİTKEMİL/GAZİANTEP
Telefon: +90 342 337 30 90
Fax: +90 342 337 55 27

ÖZDEMİR HAVALANDIRMA GAZİANTEP
Adres: 2. OSB SANAYİ BÖLGESİ 83207 NOLU CAD. NO: 25/10 BAŞPINAR/GAZİANTEP
Telefon: +90 342 235 35 42 + +90 342 235 46 86
Fax: +90 342 235 35 43

ÖZDEMİR HAVALANDIRMA MERSİN
Adres: Çilek Mahallesi Cumhuriyet Bul. No :76 AKDENİZ/MERSİN
Telefon: +90 324 235 76 49

ÖZDEMİR
HAVALANDIRMA SAN.TİC.LTD.ŞTİ.

www.ozdemirhavalandirma.com

info@ozdemirhavalandirma.com

enka boya

Küçük dokunuşlar için istediğiniz herşey...















Bölge Distribütörü **Bölge Distribütörü**

PPG MaxMeyer CARREFINISH 3M Sika Henkel TEROSON MXS

Adres: Mustafa Kemal Mah. 98002 Sokak. No:8 Toroslar / MERSİN
Telefon: 0324 226 27 28 **Faks:** 0324 226 27 29 **Gsm:** 0532 130 20 92
e-mail: enka@enkaboya.com.tr

www.enkaboya.com.tr

ÖZSELİN
DELİKLİ SAC SAN. TİC. LTD. ŞTİ

DELİKLİ SAC BİZDEN SORULUR!



www.ozselin.com

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

EKOMAK®

BİR KOMPRESÖRDEN DAHA FAZLASI



www.ekomak.com.tr

DENİZLİ

ÖZ STAR®

KURUYEMİŞ MAKİNA SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

OS-500 SM

KURUYEMİŞ SOSLAMA MAKİNESİ





DÜNYADA İLK VE TEK

OS-500 DT

DİFÜZYONLU TUZLAMA SİSTEMİ



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

www.ozstarmakina.com

KURULUŞ 1975
40.YIL

KALİTELİ HAVA KALİTELİ ÜRÜN



SARMAK SMART FD serisi vidalı kompresörler mükemmel filtrasyon ve separatör sistemi ile el değmeden paketleme sağlar.

SARMAK
KOMPRESÖR + MÜHENDİSLİK

sarmak@sarmak.com | sarmak.com

HİPERMAK
GIDA AMBALAJ MAKİNE SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ.

HPR_CM5000

Tam Otomatik Sürekli Hareket Paketleme Makinesi

www.hipermak.com.tr





SÜREKLİ HAREKETLİ ÇENE SİSTEMİ
Continuous Motion Sealing System

Cumhuriyet Mah. 9081 Sokak no : 57/1 Ulucak 35730
Kemalpaşa, İzmir / TÜRKİYE

T +90 232 461 42 02 (pbx)
F +90 232 461 42 10
E hipermak@hipermak.com.tr

bora cıvata

Hırdavat Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

40 YILLIK TECRÜBE



HIRDAVAT / CIVATA / EL ALETLERİ
BAĞLANTI ELEMANLARI / ÇELİK HALAT





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

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

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

EMEK ELEKTRİK
San. Tic. Ltd. Şti.

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



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

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

www.emekelektrik.com.tr

İÇİNDEKİLER

TÜRKİYE'NİN ÖNEMLİ SİLO TEDARİKÇİSİ "KIZILER SİLO"



Sn. Uğur KIZILER
KIZILER SİLO

GAFFARO FINDIK GİRESUN YAĞLISI ÜRETİYOR



Sn. Ertuğrul AK
GAFFARO FINDIK

LEBLEBİ DENİLİNCE "İDEAL KURUYEMİŞ"



Sn. Yüksel KIVRAK
İDEAL KURUYEMİŞ

22 • KISA KISA
26 • SN. UĞUR KIZILER İLE RÖPORTAJ
28 • SN. AHMET CELAHİR İLE RÖPORTAJ
30 • SN. KEMAL TANRIKULU İLE RÖPORTAJ
32 • SN. SADRİ PORHAN İLE RÖPORTAJ
36 • SN. YÜKSEL KIVRAK İLE RÖPORTAJ
38 • SN. ERTUĞRUL AK İLE RÖPORTAJ
40 • SN. HAKAN TUFANİLE RÖPORTAJ
42 • BAKLİYAT ELEME SİSTEMLERİNDE TRUVA TEKNOLOJİSİ
50 • SEKTÖREL "MERSİN BAKLİYAT GÜNLERİ"
52 • KURU GIDANIN YAŞAYAN EFSANELERİ "SIDDIK KAYABAŞ"
56 • SEKTÖREL "KOSGEB GİRİŞİMCİLİK DESTEK PROGRAMI"
66 • DÜNYA BAKLİYAT YILI VE GIDANIN GELECEĞİ
68 • SEKTÖREL "İŞLETMELERDE VERİMLİLİK ANALİZİ"
70 • TEKNOLOJİK YENİLİKLER "YENİ MODEL EXCELL SERİLERİ"
71 • TEKNOLOJİK YATIRIMLAR
72 • SEKTÖREL "TÜKSİAD 2016 TOPLANIYOR"
76 • TEKNOLOJİK YATIRIMLAR
78 • KAPAK KONUSU "UZAY TARLALARI"
82 • SEKTÖREL "DÜNYA BUĞDAY DURUMU"
86 • TEKNOLOJİK YATIRIMLAR
95 • TEKNOLOJİK YATIRIMLAR
100 • ÜRÜN ANALİZİ"KETEN BİTKİSİ MUCİZESİ"
104 • SORU CEVAP " HAYVANCILIKTA TAHILIN YERİ NEDİR?"
110 • TEKNOLOJİK YATIRIMLAR
116 • YURTDIŞI FUAR AJANDASI
118 • 2. EL MAKİNE SAYFALARI

Künye

Yayın türü: Yaygın süreli

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

Genel Yayın Yönetmeni: Gökmen AKYÜREK

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü: Tayfun ÇOKYAŞAR

Reklam ve Halkla İlişkiler: Burçin DEMİREL

Görsel Tasarım: Tayfun ÇOKYAŞAR

Web Developer - Sosyal Medya Sorumlusu: Emir KOÇ

Editoryal: Özlem KAPLAN

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

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

E-mail: info@rekoltedunyasi.com

www.rekoltedunyasi.com

Basım Yeri:



Gökmen Akyürek
Genel Yayın Yönetmeni

Merhaba Sevgili Okurlar,

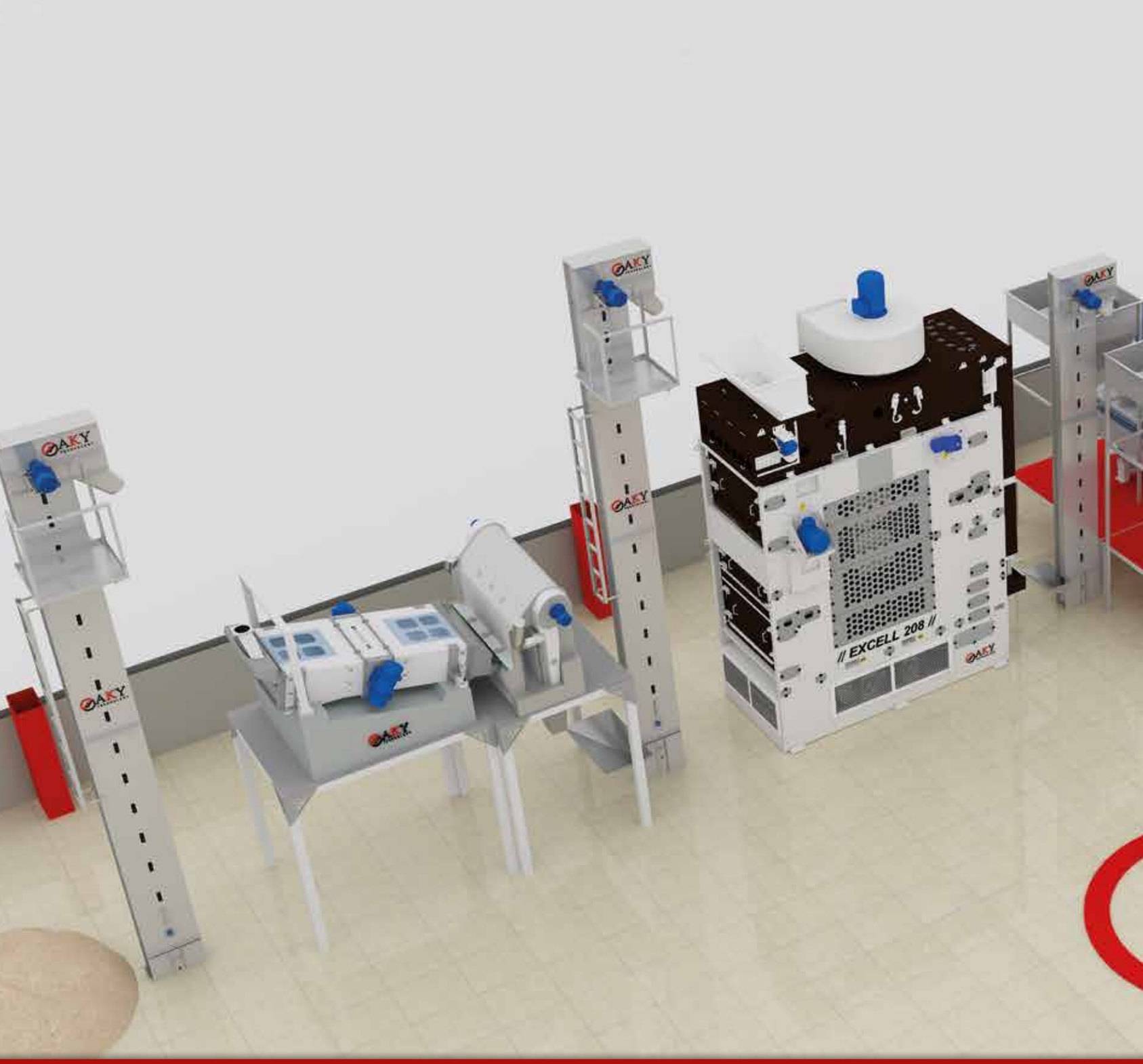
Bahar sıcak yüzünü gösterdi. Toprak uyanıyor. 2016 yılının çiftçiler için bereketli geçmesini ve rekoltenin beklenenden yüksek olmasını temenni ediyorum. La Recolte Du Monde'un 6. Sayısı'nda yine sektörden haberler veriyoruz. Gündemi meşgul eden "2016 Uluslararası Bakliyat Yılı" çerçevesinde gerçekleşen etkinliklerden pirinç, buğday ve soyanın dünya genelinde üretim durumuna; sektörün önemli aktörleriyle yapılan röportajlardan ayın ürünü keten tohumuna kadar yine dolu bir sayı siz okuyucularımızı bekliyor.

La Recolte Du Monde'un 6. Sayısında Kapak Konusu "Hollywood senaristleri bilimsel araştırmalardan mı esinleniyor; yoksa bilim adamları Hollywood filmlerinden mi etkileniyor?" sorusunu sorduruyor. "Uzay Tarlaları" bugün uzak görünse de insanoğlunun yenidünya arayışları ve bu süreçte attığı her bir adım bilimkurgu filmlerini aratmıyor. NASA'nın Uluslararası Uzay İstasyonu'nda ilk çiçek yetiştirildi. Sırada 2018'de mekiğe ulaşması beklenen domates tohumlarını yeşertmek var. Biz görür müyüz(?) bilinmez ama insanoğlunun geleceği Uzay'da. La Recolte Du Monde'un sayfalarında gezinirken başka ilginç konulara da rastlayacaksınız. Araştırma Konularımız, Soru- Cevap Bölümündeki başlıklarımız sektörü oldukça yakından ilgilendiriyor: "Hayvancılıkta Tahılın Yeri Nedir?" sorusunun cevabını arıyoruz. Bunun dışında, işletmelerin üretim performansını ölçerek verimlilik analizlerini ortaya koymasının uzun vadede karı arttırdığına sayfalarımızda yer verdik; Yine soluksuz okuyacağınız sayfalar açılmayı ve okunmayı bekliyor.

Ayrıca bu sayıda röportaj yaptığımız isimlerin her biri diğerinden değerli: Trabzon'da fındık üzerine çalışan Gaffaro Fındık'ın ortaklarından Ertuğrul Bey'den Giresun'un meşhur ürünü "Giresun Yağlısı" ile ilgili bilgi aldık. Konya, Denizli, Gaziantep, Adıyaman'dan misafirler ağırlayarak yeni bilgiler edindik ve Kuru Gıda Sektörünün nabzını tuttuk. Kuru Gıda'nın Efsaneleri Bölümümüzde bu sayıda GÜNMAK Makine'nin sahibi Sıddık Kayabaş'ın geride bıraktığı 40 yılı, deneyimlerini konuştuk. Hayat tüm hızıyla akarken eleme teknolojilerinde gelinen son noktayı ve yeni buluşları sayfalarımızda sizlerle paylaştık. Truva teknolojisinden kendini temizleyen elevatör sistemi Self Cleaning System'e kadar yeni teknolojiler ile karşınızdayız.

Yazarken kolay hazırlarken zaman alan zorlu bir sürecin sonunda Dergimiz yine masalardaki yerini aldı. Rekolte Dünyası'nda gezintiye çıkın, muhakkak size uygun bir yenilikle karşılaşacak, bir konu başlığı yakalayacaksınız. La Rekolte Du Monde olarak iddialıyız. Bu sayımızı da seveceksiniz!

İyi okumalar diliyorum.



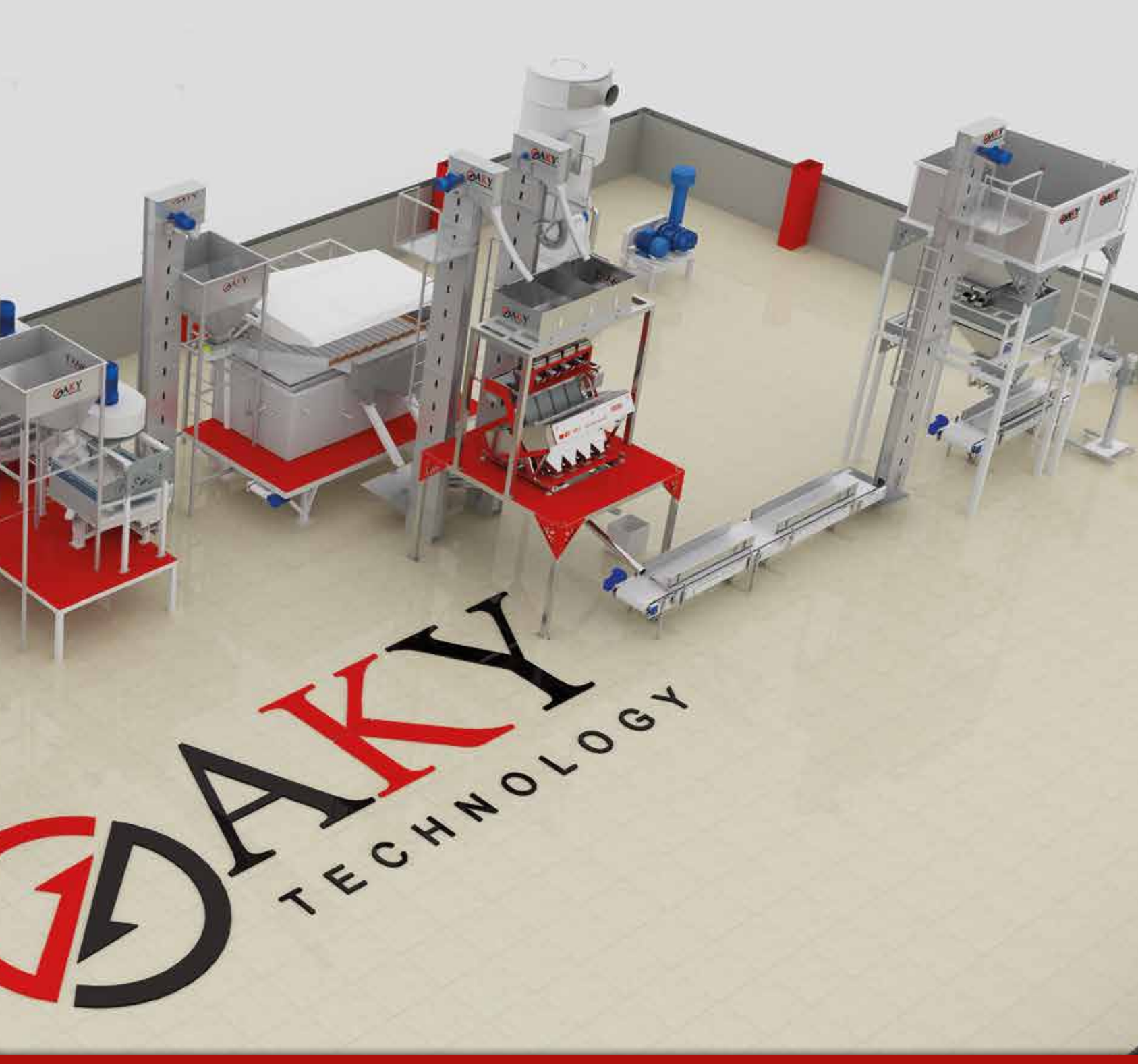







Eleme Temizleme Makineleri Teknolojisinde

40 yıllık deneyim



Universal Tip Eleme Temizleme Tesisi Makine Parkuru **General Processing Plant Machine Line**

GÖKMEN AKYUREK®
TECHNOLOGY

AKY®
TECHNOLOGY

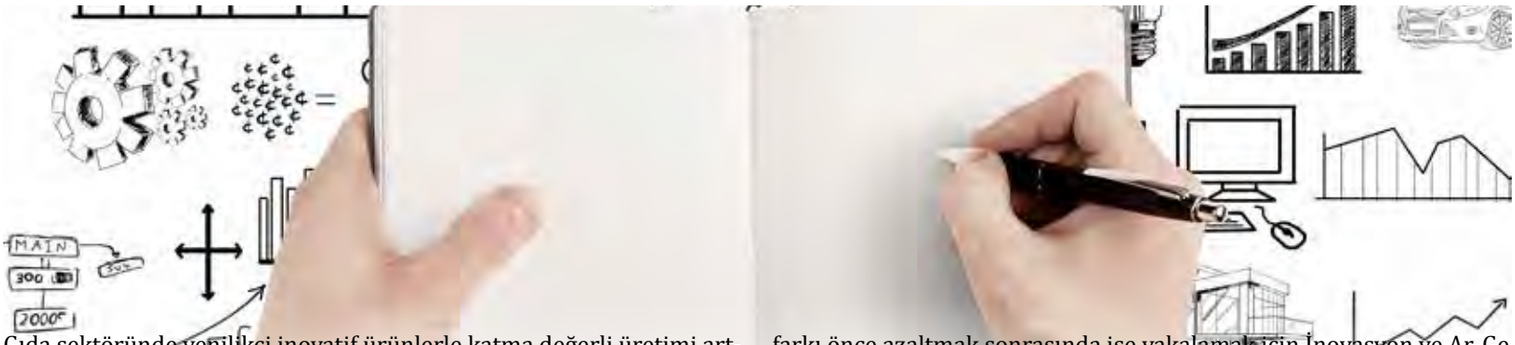
Tarladan Sofraya Teknolojik Çözüm Ortağınız

Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin /
TURKEY
Tel:+90 324 502 00 60-61
Fax: +90 324 502 00 62
email: info@akytechnology.com

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

4. Uluslararası Gıda Ar- Ge Proje Pazarı Düzenlenecek.

Gıda sektörünün gelişimine katkı sağlamak amacıyla yeni fikirler üretilmesine ortam hazırlamayı hedefleyen Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, bu yıl 4. Kez düzenlenecek.
İzmir'de 23- 24 Mayıs 2016 tarihlerinde Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği'nin organizasyonunda hayata geçirilecek olan Uluslararası Gıda Ar- Ge Proje Pazarı'nın bu yıl ki ana teması "Sürdürülebilir ve Rekabetçi Gıda Sektörü İçin İnovasyon" olarak tespit edildi.



Gıda sektöründe yenilikçi inovatif ürünlerle katma değerli üretimi arttırmayı hedefleyen Ege İhracatçı Birlikleri, Gıda Ar- Ge Proje Pazarı'nı bu yıl uluslararası boyuta taşıma kararı aldı. Ege İhracatçı Birlikleri bu amaçla, Avrupa'nın en önemli tarım araştırma üniversitelerinden biri olan Hollanda'nın Wageningen Üniversitesi ile işbirliği protokolü imzaladı.
Türkiye'nin gıda ürünleri çeşitliliği bakımından çok şanslı bir coğrafyada olduğuna işaret eden Gıda Ar-Ge Proje Pazarı Yürütme Kurulu Başkanı Birol Celep, gıda ürünlerindeki çeşitliliği katma değere, zenginliğe dönüştürecek fikirlere ve projelere fırsat vermek istediklerini kaydetti.
Ege İhracatçı Birlikleri'nin Koordinasyonu'nda, Türkiye İhracatçılar Meclisi ve Ekonomi Bakanlığı'nın desteği ile 21-22 Nisan 2015 tarihinde İzmir Swissotel Grand Efes Otel'de gerçekleştirilen "3. Gıda Ar-Ge Proje Pazarı"nda başvuran 450 projeden 60 adedinin sergilenmeye layık görüldüğünü, proje sahipleri ile sanayiciler arasında ikili görüşmeler yapıldığını ve etkinlik alanını 1000'e yakın katılımcının ziyaret ettiğini anlattı.
2016 yılında, Avrupa'nın en önemli tarım araştırma üniversitelerinden biri olan Hollanda'nın Wageningen Üniversitesi'yle güçlerini birleştirdiklerini anlatan Celep, "Wageningen Üniversitesi'yle yapılacak işbirliği ile "IV. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı" uluslararası boyuta taşınacak ve yurtdışından gelecek proje başvuruları da sektör paydaşlarına sunulacak. "Sürdürülebilir ve Rekabetçi Gıda Sektörü İçin İnovasyon" temalı etkinliğimiz, Türkiye'nin gıda sektöründe 2023 yılı için ortaya koyduğu 55 milyar dolar ihracat hedefine ulaşmak için ışık tutacak" diye konuştu.

Hedef gıda sektöründe Türk dünya markası yaratmak
Türk gıda markalarının Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarına ağırlık vererek global oyuncu haline dönüşeceğini savunan Gıda Ar-Ge Proje Pazarı Yürütme Kurulu Başkanı Birol Celep şöyle devam etti: "Dünyanın en değerli gıda markası Coca-Cola'nın marka değeri 83.8 milyar dolar. McDonald's için biçilen değer ise 81 milyar dolar. Bu rakamlar bizim yapmamız gereken çalışmanın ne kadar gerekli olduğunu ortaya koyuyor. Türk gıda sektörü olarak dünya devleri ile aramızdaki farkı önce azaltmak sonrasında ise yakalamak için İnovasyon ve Ar-Ge alanında yoğun çalışma yürütmemiz gerekiyor. 2023 yılı için Türkiye 10 dünya markası hedefi ortaya koydu. Bu markalardan bir tanesi neden Gıda Ar-Ge Proje Pazarı'ndan çıkmasın. Yine Hollanda örneğini vurgulamakta fayda görüyoruz. Yüzölçümü sadece Konya ilimiz kadar olan bu ülke yılda 90 milyar dolar tarım ve gıda ürünü ihraç ediyor ve tüm Avrupa'nın sebze meyve ihracatının yüzde 25'ini gerçekleştiriyor."

23-24 Mayıs 2016 tarihlerinde İzmir'de düzenlenecek "IV. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı"nda "Sürdürülebilir ve Rekabetçi Gıda Sektörü İçin İnovasyon" temalı etkinlik;

- Birincil Üretim [Bitkisel Ürünler, Hayvansal Ürünler, Su Ürünleri, Doğadan Toplanan Ürünler (hububat, bakliyat, yağlı tohumlar, fındık, kuru ve kabuklu meyve ve sebzeler, zeytin, yaş meyve ve sebzeler, baharatlar, tıbbi ve aromatik bitkiler)
- Gıda İşleme ve Teknolojileri (zeytinyağı, işlenmiş meyve ve sebzeler, işlenmiş kabuklu ve kuru meyveler ve mamulleri)
- Paketleme ve Ambalajlama
- Pazarlama, Değer Zinciri Yönetimi konularını kapsayacak.

Proje özel kategorisi olarak ise "Gıdalarda şeker ve tuz kullanımının azaltılması" belirlendi. Bu konuda yapılan proje başvuruları ayrıca değerlendirilecek.

Akademisyenden öğrenciye, sanayiciden araştırmacıya tüm katılımcılara açık olan etkinlik çerçevesinde proje sahipleri başvurularını "Öğrenci" ve "Araştırıcı" kategorileri altından yapacak olup her kategoride dereceye giren ilk üç proje sahibi sırasıyla 6.000, 4.000 ve 2.500 ABD Doları ödülün sahibi olacak. Özel kategoride birinci olan proje ise 5.000 ABD Doları ile ödüllendirilecek.

"IV. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı"na başvurular, 18 Mart 2016 Cuma Günü'ne kadar www.gidaargeprojepazari.org internet sitesi üzerinden online yapılabilecek.

Son başvuru tarihi 18 Mart 2016 Cuma.

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Tarım Makineleri Ve Teknolojileri Mühendisliği Bölümü'ne Dört Yılda Çift Diploma Şansı

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Tarım Makinaları ve Teknolojileri Mühendisliği Bölümü öğrencilerine çift ana dal yapma şansı tanındı. Bu bölümde okuyan öğrenciler, Ziraat Fakültesi'ndeki diğer dallarda ya da makine mühendisliği bölümünde çift ana dal yapabilecek.

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makineleri ve Teknolojileri Mühendisliği Bölümü, üniversite senatosundan geçen karar ile lisans programlarını yönetmeliklere uygun kriterleri sağlayarak sürdüren öğrencilere çift ana dal yapma imkânı sunuyor. 4 yıllık eğitim süresi sonunda öğrenci çift diploma sahibi olabilecek.
Ziraat Fakültesi Tarım Makineleri ve Teknolojileri Bölümü'nde okuyan öğrenci Çukurova Üniversitesi Senatosu'nun aldığı bu karar ile hem ziraat mühendisi hem de makine mühendisi diploması alabilecek.
Ziraat Fakültesi'nden mezun olanlar; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarım Makineleri İmalatçı ve Bayileri, Gıda Makineleri İmalatçı ve Bayileri, Traktör İmalatçı ve Bayileri, Bankalar, Bilim Teknoloji ve Sanayi Bakanlığı, Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanlığı, Orman ve Su İşleri Bakanlığı, Belediyeler, Tarım Kredi Kooperatifleri, Teknoparklar ve özel sektörde iş bulabilmektedir.

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makineleri ve Teknolojileri Mühendisliği web sayfasında "Günümüzde 7 milyara ulaşan Dünya nüfusunun temel besin kaynağı tarımdır. Tarımda yeterli, kaliteli ve ekonomik ürün elde edebilmenin yolu, makine ve teknoloji kullanımından geçmektedir. Türkiye'de tarım makineleri sektörü büyük bir sektör olup, makine grubu ihracatında 6. sırada yer almaktadır. Ülkemizde bu alanda gelişmeler dikkat çekici düzeyde olmakla birlikte halen açıklıklar vardır. Bu noktada, AR- GE çalışmalarının önemi ortadadır. Yeni nesil tarım makineleri ve teknolojileri alanındaki eksiklikleri gidermek için kendini üniversite döneminde geliştirmeli ve sektörde aktif bir şekilde rol almalıdır." şeklinde uygulama hakkında açıklamaya yer veriliyor.

Devletten Genç Çiftçiye Destek Çıktı

AK Parti'nin seçim döneminde vaatleri arasında yer alan "genç çiftçiye 30 bin TL hibe desteği" 26 Şubat tarihli resmi gazetede yayınlanarak yürürlüğe girdi. Buna göre nüfusu 20 binden az olan kırsal kesimdeki, 18- 40 yaş arasındaki genç çiftçiler bitkisel, hayvansal ve yöresel tarım ürünlerine yönelik projelerine 30 bin TL'ye kadar hibe desteği alacak.



Genç Çiftçiye Destek Projesi resmen başladı. Genç çiftçilerin desteklenmesine yönelik karar resmi gazetede 26 Şubat 2016 tarihi itibariyle Resmi Gazete'de yayınlandı. Tarımda sürdürülebilirliğin sağlanması, genç çiftçilerin girişimciliğinin desteklenmesi, gelir düzeyinin yükseltilmesi, alternatif gelir kaynaklarını oluşturulması hedefleri çerçevesinde genç çiftçiler devlet tarafından destekleniyor.
Tıbbi aromatik bitki yetiştiriciliğinden hayvansal yöresel tarım ürünlerine kadar çeşitli alanlarda üretim yapmak isteyenler yürürlüğe giren bu karar ile 30 bin TL hibe ödemesi alacak. Hibe desteği 81 il için geçerlidir ve çiftçiler bu programdan sadece bir kere yararlanabilmektedir.
Nüfusu 20 binden az olan kırsal kesimde yaşayan 18- 40 yaş aralığındaki yetişkinler yasadan yararlanabilecek. 30 bin TL'lik destek 31 Aralık 2018 yılına kadar devam edecek. Hibe desteğinin yapılabilmesi için hibe sözleşmesi imzalanması ve proje yatırımının tamamlanması şartı aranıyor.



KEÇİBOYNUZUNUN İÇİNDEKİ ETKEN MADDE: "D- PİNİTOL"

Baklagil familyasından bir Akdeniz bitkisi olan keçiboynuzu ülkemizin Akdeniz Bölgesinde çalı ve ağaç formunda yetişen bir bitkidir. Harnup olarak da bilinen baklaları yani meyveleri yenen bir bitkidir.

Tarihi belgelerde keçiboynuzuna M.Ö. 4000 yıllarında Mısır'da rastlanmıştır. Akdeniz bitkisi olmakla birlikte ABD ve Avurturalya'da da yetişmektedir. Yabani formda olması ve kolay gelişmesi yaygınlaşmasında önemli rol oynamıştır. Keçiboynuzunun etken maddesi D- PİNİTOL'dür.

Keçiboynuzu, yaklaşık 5000 yıldan beri bilinmektedir. "Yahya Peygamber'in ekmeği" olarak anılan keçiboynuzu peygamberin çölde ekmek yerine tükettiği bir meyvedir. Eski zamanlarda tatlandırıcı olarak kullanılan ürün, beyaz şekerin günlük hayatın içerisine girmesiyle birlikte kullanım alanını yitirmiştir.
Keçiboynuzu ağacı ilk 15 yıl hiç meyve vermeyen bir ağaçtır. Yetişkin bir ağaç ise 1000 kiloya kadar meyve verebilmektedir. Meyvenin içerisinde bulunan etken madde "D- PİNİTOL" insan sağlığı için faydalı bir etken maddedir. İnsan vücudunun üretmediği ve dışarıdan almak zorunda olduğu bu madde, besin değeri yüksek gıdalar olan baklagiller, yapraklı sebzeler, narenciye ürünler ve keçiboynuzunda bulunmaktadır.
İnsan metabolizmasını ve vücuttaki insülin değerini dengeleyici özelliğe sahiptir. Düzenli olarak kullanılan keçiboynuzu D- PİNİTOL içerdiği için şeker hastaları için faydalıdır. Genel vücut performansını artırmak için ayurveda uygulamalarında kullanılmakta ve sporculara kas büyümesi ve dayanıklılık arttırdığı için tüketmeleri önerilmektedir.
Keçiboynuzu dışında günlük tüketimimizin önemli parçaları olan buğday, soya, ıspanak içerisinde de D- PİNİTOL bulunmaktadır.
Keçiboynuzu çok faydalı olmakla birlikte günümüzde kullanım alanı hak ettiği düzeyde değildir. Yaygın olarak yerel halklar tarafından toplanarak hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Kanser, alzaymır, diyabet, astım başta olmak üzere pek çok hastalıkla mücadele etkin bir savaşçı olan Keçiboynuzu, ilaç ve gıda sektöründe yan ürünlerde aktif olarak kullanılabilir.



THE 5TH GLOBAL FEED & FOOD CONGRESS
ANTALYA, TURKEY, 18 – 20 APRIL 2016

5. ULUSLARARASI YEM VE GIDA KONGRESİ YOLDA

5. Uluslararası Yem ve Gıda Kongresi (The Global Feed And Food Congress 2016- GFFC) 18- 20 Nisan 2016 tarihleri arasında Antalya'da düzenlenecek. "Herkes için eşitlik ve refah" konulu Kongre'de güvenli, ekonomik ve sürdürülebilir hayvansal protein kaynakları, tüm yem üretim ve gıda işleme konularını kapsayan oturumlardan oluşacak.

Dünyanın 2050 yılında yaşaması muhtemel açlık krizine karşı önlem niteliğinde bu buluşmaya 9 milyar insanın geleceğini konuşmak üzere 1200'ün üzerinde delege katılacak. Sürdürülebilirlik, Piyasalar ve Ticaret, Yem ve Gıda Güvenliği, Yönetmelik ve Standartların, Hayvansal Besleme ve Yenilik ve Ar- Ge dahil olmak üzere değer zinciri üzerine çalışmalar olacak.
Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün teknik desteği ile Kongreyi organize eden kuruluşlar; Avrupa Yem Sanayicileri Federasyonu (FEFAC), Uluslararası Yem Sanayicileri Federasyonu (IFIF) ve Türk Yem Sanayicileri Birliği'dir.
4. Küresel Yem ve Gıda Kongresi, Güney Afrika'nın Sun City şehrinde 10- 12 Nisan 2013 tarihinde düzenlenmişti. Güney Afrika Yem Sanayicileri Birliği (AFMA) tarafından Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) teknik desteği ile düzenlenmişti. "Herkes için Güvenli Yem ve Gıda" konusunda 44 ülkeden 700 uluslararası delege katılım göstermişti.
Bu yıl geçen yıllara oranla daha yüksek bir katılım ile gerçekleşecek etkinlik gıda ve yem konusunda dünyanın geleceğini şekillendirmeyi hedefliyor.

TİGEM, TOHUM YETİŞTİRİCİLERİNİN ADRESİ OLACAK

Çelik, Gaziantep Sanayi Odası (GSO) ve İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün desteğiyle düzenlenen 7. Tarım, Tarım Teknolojileri ve Hayvancılık" (GAP Tarım) ile "12. Gıda, Gıda Teknolojileri ve Ambalaj" (GAP FOOD) fuarlarının açılışında basına çarpıcı açıklamalarda bulundu.
Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, "Önümüzdeki dönem TİGEM Arazileri tohum yetiştiricilerinin adresi olacak." dedi.

Bakanlık kaynaklarının yaptığı açıklamaya göre; 2016 yılı içerisinde TİGEM arazileri, tohum yetiştiriciliği için önemli bir adres olacak. Uzun zamandır üzerinde çalışılan sistemin hazırlık aşamasında sona yaklaşıldı. Sistem "Havza Bazlı Destekleme Modeli" olacak. "Ne, nerede, ne zaman, ne kadar ekilecek? İthalat ve ihracat ne?" kayıtlarında son aşamaya gelindiği belirtilirken, üretimin planlanması ve sözleşmeli üretim gibi konularda son aşamaya gelindiği ifade edildi.

Dünyadaki 5 milyar hektarlık tarıma dayalı arazinin 1,3 milyar hektarının kullanılabildiğini aktaran Çelik, buna karşılık 1 milyar insanın aç, 2 milyar insanın ise yoksul olduğuna dikkat çekti.
Bakan Eker, Türkiye'nin sahip olduğu 24 milyon hektarlık tarıma uygun arazinin 19 milyon hektarına yakınının kullanıldığını bildiren Çelik, "Bu yönüyle değerlendirdiğimiz zaman düne göre bugün tarım arazilerimizin durumunun iç açıcı olmadığını kabul etmemiz gerekiyor. Betonlaşma, sanayileşme, kentleşme gerekli mi gerekli. Ama 1 milyar insanın aç olduğu şu günlerde tarım arazilerini ne kadar dikkatli kullanmamız gerektiğini de unutmamalıyız. Türkiye'nin tarım konusundaki ithalat ve ihracat rakamlarına baktığımızda ne kadar hassas olmamız gerektiği bir kez daha ortaya çıkıyor" diye konuştu. "Çağ, bilgi çağı. Bilgiyi üreten ve kullanan ülkeler tabi ki ilgili sektörlerde öncü ülke konumuna gelecek. Bu yüzden bizlerin de toprağımızı bilimle buluşturmalıyız. Ne yazık ki ülkemizde tarımın, sanki vasıfsız veya emekli insanların uğraşı alanı gibi görülmesi de kabul edilebilir bir anlayış değil." Şeklinde sözlerine devam etti.

DEĞİRMENCİLİK EĞİTİMİNDE YENİ BİR ATAK:

"NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ DEĞİRMENCİLİK OKULU"

Konya Ticaret Borsası öncülüğünde sanayicilerden oluşan bir Danışma Kurulu desteği ile Necmettin Erbakan Üniversitesi Değirmencilik Programı başlattı. Eğitimlere sanayicilerin beklentilerini ölçen Danışma Kurulu yön vermekte. Protokole üye olan işletmeler tesislerini öğrencilere açarak destek veriyor.

Konya'da hizmet veren Necmettin Erbakan Üniversitesi (NEÜ) değirmencilik sektörüne kalifiye eleman yetiştirmek hedefi ile "Değirmencilik Programı" başlattı. Mühendislik Fakültesi ve Seydişehir Meslek Yüksek Okulu bünyesinde öğrenciler eğitilmeye başlandı.
Eğitim çerçevesinde; makine, elektrifikasyon, otomasyon alt yapısı ile un ve irmik değirmenciliği ile unlu mamuller, diğer tahıl ürünleri ve değirmen işletmeciliği alanına yönelik dersler veriliyor. "Teknoloji, Mühendislik ve İşletmecilik" içerikli dersler uygulamalı olarak öğrencilere tatbik ediliyor.

NEÜ'de sanayinin beklentilerini karşılayacak elemanlar yetişiyor. Konya Ticaret Borsası, Konya Sanayi Odası, Konya Ticaret Odası, Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu ve Anadolu Un Sanayicileri Derneği arasında imzalanan bir protokol ile değirmen eğitimi verilmeye başlanmıştır. Programın 30 kişilik kontenjanı vardır ve YGS- 2 Puan türü ile öğrenci alınmaktadır. Şuan 9 öğrencinin eğitim gördüğü bölümüne talebin artacağı öngörülmektedir.
Eğitim boyunca öğrenciler teknik dersler ile uygulamalı dersleri birlikte görecek böylece sektöre ve yaptığı işe hâkim profesyoneller yetiştirilecek. 3 gün okulda 3 gün ise fabrikalarda geçecek. Fabrikalardaki çalışmalar İşkur'un işbaşı eğitimi kapsamında yapıyor. Öğrenciler hem iş öğreniyor hem de bu çalışmadan aylık 700 TL'ye varan bir gelir elde ediyorlar. Buna 250 TL'lik sanayi bursları da eklenince aylık 950 TL ücret alabiliyorlar. Sigortaları, vb. sosyal hakları, tam ve eksiksiz olarak uygulanıyor. Buralarda eğitim alan öğrenciler, değirmencilik sektörünün ilgili tüm alanlarına yönelik eğitiliyor. Bu yüzden başta üretim ve fabrika personeli olmak üzere pek çok alanda çalışabilecekler. Ayrıca değirmen makineleri üretimi sektöründe çalışabilecek donanıma da sahip oluyorlar. Bunun yanı sıra tahıl depolama, sanitasyon, unlu mamuller, ekmek ve pasta imalatı da mezun öğrencilerin uzmanlık alanları arasında olacak.



Sn. Uğur KIZILER
KIZILER SİLO

TÜRKİYE'NİN ÖNEMLİ SİLO TEDARİKÇİSİ "KIZILER SİLO"

Bilim adamları ve uzmanlar tarafından açıklanan "2020 yılında dünyayı bekleyen açlık krizi öngörüsü" insanlığı tehdit ederken, global ölçekli sivil toplum kuruluşları toplantılar düzenliyor, devletler ortaklaşa ne yapabileceklerini tartışıyor. Bu noktada dünyada gıda üretimi ve beslenme dengesini koruyacak iki kuru gıda ürününden söz ediliyor. Birinci pirinç ikincisi ise buğday... Siloculuk kuru gıda ürünlerinin güven içerisinde ve uzun süre saklanması hususunda önem taşıyor. Bu sayımızda Türkiye'den dünyaya hizmet götüren ve 1990'ların başından beri tahıl depolama alanında gerçekleştirdiği anahtar teslim projeler ile başarısını kanıtlamış bir ismi ağırlıyoruz.
Kızıler Tahıl Depolama Sistemleri'nin kurucusu ve yöneticisi Uğur Kızıl'ı daha yakından tanıyacağınız ve siloculuk sektörünün Türkiye'deki gelişimine ilişkin bilgi alacağınız röportajımız başlıyor.

Sizi tanıyabilir miyiz?
1958 Adana doğumluyum. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Makine Mühendisliği Bölümünde eğitim aldım. 1979 yılında TC. Tarım Bakanlığı'na tarım aletleri alanında proje mühendisi olarak görev aldım. Ardından 6 yıl boyunca önemli bir Amerikan Firması'nın üstlendiği Afşin Elbistan Termik Santrali yapımında çalıştım. Daha sonra yetkilisi olduğum 13 ülkeden oluşan bir konsorsiyumda görev yaptım. 1987 yılında da kendi şirketim olan Uğur Mühendisliğini kurdum. 87'den beri serbest çalışıyorum. Tarih 1989 yılını gösterdiğinde ise halen yöneticiliğini sürdürdüğüm Kızıler Silo'yu hayata geçirdim.





Kızıler çatısı altındaki hizmetlerinizden bahseder misiniz?
Şirketimiz inşaat, makine, elektrik ve otomasyon hizmeti veren bir grup şirketidir. Ortalama 250 kişiden oluşan bir kadromuz var. Verdiğimiz hizmet kapsamlı ve ihtiyaçları tespit ederek gidermek üzerine kurulu. Şöyle ki; Bize bir arazi gösterildiği zaman inşaat projesinin çiziminden inşasına; tesis planını oluşturmaktan makineleri temin ederek montajını gerçekleştirmeye kadar hizmet veriyoruz. Bizim kadar kapsamlı çalışan az kuruluş vardır, Türkiye'de anahtar teslim fabrika kuran ender kuruluşlardanız.

1987'den beri tarım sektöründe hizmet veriyorsunuz. Müşteri portföyünüzü öğrenebilir miyiz?
Kızıler Silo olarak, özel sektöre ve devlet kuruluşlarına çalıştık. Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO), Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü (TİGEM), Tarım Kredi Kooperatifleri, Trakya Yağlı Tohumlar, Türkiye Pancar Birliği, Türkiye Un Sanayi, Türkiye Yem Sanayi ve özel sektörde ise çiftçiler müşteri portföyümüz arasında yer alıyor.

Kızıler olarak sizin hangi ülkelere ihracatınız var?
Kızıler Silo, Çukurova Silo ile çözüm ortaklığı yaptık, güçleri birleştirince ulaştığın nokta sayısı da artıyor. Birlikte yurtdışına pek çok projeye imza attık. 50 civarında bir ülkeye ihracat yapıyoruz. Dünyanın 4 kıtasında Hindistan'dan Kenya'ya, Rusya'dan Bulgaristan'a kadar geniş bir alanda hizmet veriyoruz.
Tabi biz; bu işin bu işin müteahhitlik ve sanayi kısmındayız.

Siloculuk işinin geçmişten bugüne kat ettiği yol ile bilginizi bizimle paylaşır mısınız?
Siloculuk işi devlet eliyle TMO tarafından yapılıyordu ve 1990'lı yıllarda silolar yurtdışından özellikle de ABD'den ithal ediliyordu. Günümüzde ise özel sektörde yerli sermaye ile silo üreten 10 civarında kuruluşlarımız var. Ürünler kesinlikle kaliteli. İthalat- ihracat dengesi ise Türkiye lehine değişti. Artık siloculuk alanında, geçmişte yurtdışından temin ettiğimiz malzemeleri ülkemizde üretiyoruz. Kızıler Silo olarak, Türkiye'den yurtdışına ihracat noktalarımız da var.
1989 yılından beri TMO bünyesinde hayata geçirilen siloculuk yatırımlarında aktif olarak yer aldık. Son zamanlarda Türkiye Borsaları'nda "lisanslı depoculuk" başlığı altında yatırımlar, tesisler kuruluyor. Bir örnek, "Adana Borsası'nın 55 bin tonluk ay çekirdeği silo tesisini yapıyoruz." Adana, Konya, Ankara, Lüleburgaz gibi şehirlerde siloculuk yapılıyor. Türkiye'de son 10 yıl içerisinde lisanlı depoculuk faaliyetleri ve çelik silo kurulumu sayesinde ürünler daha sağlıklı ve kaliteli bir şekilde korunuyor.

Kızıler Silo olarak yem sektörüne verdiğiniz hizmetlerden söz eder misiniz?
Son 5 yıldır anahtar teslim yem fabrikası tesisi kuruyoruz. Yem fabrikası projesinin çizilmesi, uygulamaya geçirilmesi aşamaları bizim işimizin sınırlarını çiziyor. En son imza attığımız yem fabrikası projesi, TİGEM'in Konya Saray Önü Projesi idi. 30 Ton/ Saat kapasiteli çalışan bir tesis kurulumu gerçekleştirdik.

AKY Technology ile işbirliğinizden bahseder misiniz?
Tohum Tesisi kurulumu alanında AKY Technology ile çalışmaya başladık. Enerjimizi, tecrübemizi, bilgimizi en çok da teknolojilerimizi birlikte kullanarak tam teşekküllü fabrikalar hayata geçiriyoruz. İhtiyaca göre şekillenen özel silolar ve havalandırma sistemlerine imza atıyoruz.



Kızıler Silo'nun teknoloji geliştirme sürecinden bahseder misiniz? AR- GE Ekibine sahip misiniz?
Müşterilerimizin arzusuna göre, tesisleri şekillendiriyoruz. Bir yem fabrikasının ihtiyaçları ile un fabrikasının ihtiyaçları birbirinden farklı. Bunun yanında AR-GE Ekibimiz ile üzerinden durduğumuz bir diğer alanda "mısır kurutma işlemi".

Mısır Kurutma Tesisi hakkında daha ayrıntılı bilgi alabilir miyiz?
Büyük kapasiteli kurutmaları işlemleri için makineleri yurtdışından alıyoruz. 10, 15, 20 tonluk mısır kurutma işlemini ise yurt içinde çözebiliyoruz.
Mısır 2. Hasat kalktığı dönemde -ki bu kasım, aralık aylarına denk gelir.- yaştır. 14- 15 C° de kurutulmadan saklanamaz. Sonra bu derecelerde silolarda muhafaza edilir. Bunun dışında nişasta ve şeker sanayinin çelik silo ihtiyacı vardır.

2016 hedefleriniz nedir?
2015 yılı ciromuz 2014 yılı cirosunun 2 katı. Bu meblayı katlayarak artırmayı hedefliyoruz. Bunu dışında 2016 yol haritamızı şöyle belirledik: Yurtdışına daha çok tesis kurulumu gerçekleştirmek, Yem Sanayinde anahtar teslimi daha çok tesis kurmak, Çelik Silo ve taşıma sistemlerinde daha modern daha teknik ve kaliteli tesisler yapmak, tohumculuk için uygun tesisler kurmak.



Sn. Ahmet CELAHİR
BALTADIM FİRMASI, BİNGÖL

BAL ÜRETİMİNDEN BAKLİYAT ÜRETİMİNE

La Recolte Du Monde 6. Sayısı'nda Baltadım Firması'nın sahibi Ahmet Celahir'i ağırlıyor. 1973'ten beri Bingöl'de üretim yapan Firma, Türkiye'nin bal konusunda önemli üreticilerinden biri konumunda. Bingöl'ün eşsiz doğasında yetişen geven, kekik ve kır çiçeklerinin özlerini bala dönüştüren Baltadım bundan böyle bünyesindeki yeni tesisinde bakliyat eleyecek.

Ahmet Bey, sizi ve Baltadım Firmasını tanıyabilir miyiz?
Baltadım Firması 1973'te kurulmuş bir aile şirketidir. Doğu Anadolu Bölgesi'nin arıcılık ile uğraşan ilk kişileri benim aile fertlerim idi. Firmanın kurucusu olan babam emekli öğretmen İhsan Celahir'dir. Firmamızın kurulduğu ilk yıllarda manuel üretim yapılıyordu. Ancak zaman içerisinde teknoloji ile birlikte iş profesyonel boyuta taşındı ve seri üretim hızlandı. Bir ayda ürettiğimiz ürünü teknoloji yatırımımız sayesinde bir günde üretebiliyoruz. Firmamızda büyüme sağladı.

Bingöl Balı'nın özelliği nedir?
Bingöl Balı Türkiye'nin en meşhur ballarındandır. Bölgemizde yetişen geven ve kek ve pek çok başka bitkinin özü ile beslenen arılar, besin değeri yüksek ve iyi aromalı ballar üretmektedir. Arılarımız ise, Trakya Bölgesi ile Alman ırkının melezlenmesi sonucu elde edilmiş verimi yüksek bir türdür. Bu arının özelliği hortumunun uzun olması ve çiçeğin en derinine kadar ulaşabilmesidir. 2000 kovanımız var. Osmaniye'ye kışın getiriyor yazında Bingöl'e geri taşınıyoruz. Temmuz- Ağustos arası bal dönemi. Böylece arının üretimi artıyor.





Bala uygulanan teknolojik işlemden bahseder misiniz?
Bingöl Balı zamanla donar ve kristalleşir. O balın kendisine has bir salgısıdır ve balın ömrünü dondurur. Balda bu kristalleşmeden dolayı son kullanma tarihi yoktur. Bal donduğunda 3000 yıl kalabilir. Biz teknoloji kullanarak balı pastörize ederek güvenli ve sağlıklı bir şekilde kavanoza girmesini sağlıyoruz. Balı pastörize ederken 78 C'de 5 dk bekletiyoruz. Eriyen balı hemen peşinden 40 C'ye düşürüyoruz. Bu işlem balın raf ömrünü uzatıyor. 20gr ve 40gr'lık ölçülerde cam kavanozlarda şişelenen ürün son tüketici ile buluşuyor.

İhracatınız var mı?
Bingöl'de bulunan merkezimizde dış ticaret uzmanlarımız görev yapıyor. Hollanda ve Almanya'ya ihracatımız var. Esengül ve Baltadım markaları ile şişe şişe bal Avrupa piyasasında satışa çıkıyor ve son tüketici ile buluşuyor.

Bal Piyasasının günümüzdeki durumu ve sahte bal üreticilerinin sektöre etkileri hakkındaki yorumlarınızı sizden alabilir miyim?
Balda sahte firmaların çoğalması ile sektörde rekabet arttı, piyasa daraldı. Çok sayıda bal markası piyasada ve alıcı buluyor. Arap ülkelerinden de çok çeşitli bal markaları iç piyasaya girdi. Piyasada fark yaratmak ve tercih edilmek için yeni ürünleri bal üretimimizin yanına ekledik. Şu an Baltadım markası altında "bal meyve suyu" üretimimiz var.

Bakliyat temizleme işi için tesis yatırımı gerçekleştirdiniz. Bu yeni yatırım ile ilgili bilgi verir misiniz?
Bingöl'de Bakliyat Temizleme Tesisi kuruyoruz. Devlet yatırımlarından bu yatırımda faydalandık. 2 yıl önce proje çalışması başladı. Taş ayırma, eleme, paketleme makineleri edindik. Bu tesis 10 ton /saat üretim yapacak. Yöremizin mahsulünü işleyeceğiz. Öncelikli ürünlerimiz pirinç, kuru fasulye, nohut, mercimek. Esengül markamız adı altında paketleyecek ve marketlerde son tüketici ile buluşturacağız. Bölge insanını kalkındırmak öncelikli hedefimiz. Bu nedenle entegre bir tesis kuruyoruz.

Bakliyat Tesisinizde kaç kişi istihdam edeceksiniz?
Bingöl Organize Sanayi Bölgesi'nde, toplam 12 Bin m2 alana sahibiz. 2000 m2'de üretim gerçekleştiriyoruz. Bakliyat için yapmış olduğumuz tesis alanı ise 940m2. 10 kişi istihdam olacak. Bingöl'ün köylüsünden hammaddeyi temin edeceğiz. İleride büyüdükçe kapasite artırımına gidebiliriz.

2016 planlarınız nedir?
Üretim ve pazarlamaya yönelik çalışacağız. Bingöl'de yetişen kuru fasulye konusunda özellikle çok iddialıyız. Çünkü bu fasulye çok kısa süede pişiyor ve çok lezzetli.



Kemal Tanrıkulu,
“Ay çekirdeğinin içini çıkarıyoruz.”



Sn. Kemal TANRIKULU
Yüksel Tanrıkulu Tarım Ürünleri

2000 yılında Denizli’nin Çivril İlçesi’nde kurulan Yüksel Tanrıkulu Tarım Ürünleri, Türkiye ve uluslararası arenada “Ay çekirdeği içi” alanında söz sahibi bir aile şirketidir. Çivril’de 6000m² alanda faaliyet gösteren firma, 2004 yılında ay çekirdeği içi üretimine başlamıştır. AR- GE’ye vermiş olduğu önem ve inovasyon tutkusuyla sürekli olarak büyüyen Yüksel Tanrıkulu Tarım Ürünleri eleme, iç çıkarma, yağ üretimi ve pelet üretimi faaliyetlerinde bulunarak sektörde fark yaratmaktadır.
Yüksel Tanrıkulu Tarım Ürünleri’ni ve yönetimindeki Kemal Tanrıkulu’nu tanıyacağımız röportajımız başlıyor.

Sizi tanıyabilir miyiz?
Yüksel Tanrıkulu Firması’nın ikinci kuşağıyız. Biz bir aile şirketiyiz. Yaklaşık 3 yıldır aktif olarak işimizin başındayız. Yönetici pozisyonunda görev yapıyorum. İstanbul, Yıldız Teknik Üniversitesi’nde okuyup bitirdikten sonra işimin başına geçtim.

Yüksel Tanrıkulu firması olarak, 2002’den beri çekirdek işi ile uğraşıyoruz. 2004’de Yüksel Tanrıkulu adı altında şirketleştik. 2006 yılında ise çekirdeğin içini çıkarma üzerine AR- GE çalışmalarına başladık. 2006’da başlayan serüvenimiz 2008 yılında sonuçlanıp diğer kulvarlardaki AR- GE çalışmalarımıza devam ettik. Bu sene kabak çekirdeğin içini de çıkarmaya başladık. Beyaz çekirdeğin içini çıkaran ilk firmayız. Türkiye’ye ithal geliyordu. Artık ülkemiz için biz üretiyoruz. Bu gurur verici.





Üretim alanınızdan ve kapasitenizden bahseder misiniz?
Üretim tesisimiz Denizli, Çivril Bölgesi'nde bulunuyor. Toplam 1800m² alanın 6000m²'lik üretim alanında iç çıkarma, yağ üretimi ve eleme işleri devam ediyor. Ay çekirdeği depolama alanımız var ve toptan satış gerçekleştiriyoruz. İthalat- ihracat departmanımızda sürekli yeni pazarlar arıyor ve ürün tedarik ediyoruz. İşlenmemiş ay çekirdeğinin tüm türevlerinden yararlanılması, firmamızı diğer firmalardan ayıran en büyük fark olmuştur. Firmamızda eleme, iç çıkarma, yağ üretimi ve pelet üretimi faaliyetleri bulunmaktadır. Bugün Türkiye'ye ve Dünya'ya çerezlik kavrulmaya hazır ay çekirdeği ve ay çekirdeği içini kalite ve güvenle sunmanın haklı gururunu yaşamaktayız.

Türkiye'de iç çıkarma konusunda tüm piyasaya yetecek kadar mal çıkarabiliyor musunuz?
Çekirdek içi pazarı, çok dar olduğu için kuruyemişlik çekirdek pazarı gibi düşünmemek lazım. İç çekirdeğinde çok büyük pazar yok ve yabancı markalar da çekirdek içi konusunda sektöre hizmet veriyor. Tekel olduğumuz söylenemez.

Ürününüzü hangi bölgeden tedarik ediyorsunuz?
Öncelikli bölgemiz Denizli Çivril Yöresi. %80 Denizli Çivril'den ay çekirdeğini temin ediyoruz. Daha sonra Türkiye'nin diğer yörelerinden ürün temin ediyoruz.

İç çekirdek nasıl tüketiliyor?
Pasta sektöründe tüketiliyor. Yemişlik olarak paketin içine koyan çok az firma var. Türkiye genelinde tanınan belli başlı kuruyemiş markalarının tedarikçi firmasıyız. Bu cins ürün aslında bizim ülkemizde yeni yeni keşfediliyor, Avrupa Kıtasında daha geniş bir pazarı var.

İthal ürün ile sizin ürününüz arasındaki fark nedir?
İthal üründeki yağ oranı 55- 60 kalorinin üzerinde. Bu üründe ise 45'lerde. Dolayısıyla sağlık için daha faydalı olduğu düşünülüyor.

İthal siyah çekirdeğin kırılmamasının nedeni nedir?
Siyah ay çekirdeğinin kırılması çok yüksek maliyetli. Ürünün gümrük vergisi de yüksek. O ürün yağ sektörü için daha uygun.

Tesisinizde ay çekirdeği hangi aşamalardan geçiyor?
Üretim hattından geçen ay çekirdeği, kalibre edilmiş şekilde 8mm, 7mm 6,5mm, 6 mm 5,5mm şeklinde sınıflandırılıyor. Üretim hattında bulunan; eleme, taş ayırma, hafif tane ayırma, renk ayırma makineleri ile kavurmaya hazır ay çekirdeği elde ediliyor. Makinelerimiz son teknoloji ürünü ve üretim de kalite istikrarı sağlanıyor.

Dünden bugüne kullandığınız teknolojileri kıyaslar mısınız?
2000 yılında kurulduğumuzda, Efrika kullandığımız ilk makinenin ismi idi. Çok eski bir teknoloji idi ve ürünü yağını çıkarmadan önce hazırlayan ahşap bir makine idi. İçerisinde bulunan değirmen sistemi dikey olarak ay çekirdeğine çarpıyordu. O günden bu güne teknolojimizi istikrarlı olarak geliştirdik, Avrupa'dan makineler aldık şimdi ise AKY Technology'den temin ediyoruz.

Sektörün geleceğini nasıl görüyorsunuz?
Çok parlak görünmüyor. Çünkü Kuruyemiş sektörü genişliyor. Ama aynı hızla tüketim de artmalı yoksa rekabet iç piyasada çok artar. Sektör genişlerken gelir azalır. Kuruluş olarak gelecek planlarımızı çekirdek üzerine kuruyoruz. Bizim sistemimiz entegre bir sistem kurmaya dayalı: Önce köylüden alıp çekirdeği eledik sonra da komplike, entegre bir sistem kurma yoluna gittik. Geldiğimiz nokta ortada.



Sn. Sadri PORHAN
PORHANLAR TARIM

PORHANLAR TARIM

Denizli'de hizmet veren Porhanlar Grup'u tanıyacağız. 1990'lı yılların başlarından beri ticaretle uğraşan Porhan Ailesi, kuyumculuktan akaryakıt işletmeciliğine, hayvancılıktan tarım ürünleri ticaretine kadar farklı dallarda çalışmıştır. Fırsatları değerlendirerek gelire dönüştüren ailenin son üyesi Sadri Porhan ile son yatırımları üzerine konuştuk.
Porhan Tarım Ürünlerini ve Sadri Porhan'ı tanıyacağımız röportajımız başlıyor:

Porhanlar Grup'u ve sizin şirketteki pozisyonunuzu öğrenebilir miyiz?
Porhanlar Grup bir aile şirketidir. 1992 yılında Rüştü Porhan tarafından kurulmuştur. Yapı market ve otomotiv sektöründe faaliyet göstermeye başlamıştır. 1997 yılında babam yönetimi üstlenmiş ve Porhan Otomotiv, Sanayi ve Ticaret olarak büyüme sürecine devam etmiştir. 2002 yılında şirketimiz bünyesine kuyumculuk işi de eklenmiştir. Bu tarihten itibaren de yönetim kurulu başkanlığını üstlenerek çalışma hayatına atıldım. Fırsatları doğru değerlendirerek yeni yatırımlar gerçekleştirmeyi sürdürdük. Akaryakıt ve tarım sektöründe de yerimizi aldık. Şuan bünyemizde Akaryakıt işletmeciliği, tavukçuluk ve ay çekirdeği eleme tesisi olmak üzere farklı işler eş zamanlı olarak sürdürülmektedir.







Ay çekirdeği eleme tesisiniz var. Tarım sektörüne girme kararını nasıl aldınız?

Denizli Çivril Bölgesi ay çekirdeği üretimi alanında çok zengin bir bölge. Ülkenin ay çekirdeği üretiminin %33'ünü tek başına yapıyor. Hatta diyebilirim ki; bu alanda marka olma yolunda ilerliyor. Bizim ticaret hayatımızda iş işi doğurdu. 2 yıl önce sektöre girdik. Bölge çiftçisine akaryakıt temin ederken zenginliği fark ettik. Alışverişimizi para yerine ürün üzerinden yapmaya başladık ve şimdi tesisimizden elde ettiğimiz gelir genel ciromuzun %30'unu oluşturuyor. Türkiye'deki ulusal ve yerel firmalara ay çekirdeği tedarik ediyoruz.

2016'da gerçekleştirmeyi planladığınız yeni yatırımlarınız var mı?

Denizli Çivril'de bulunan Ay çekirdeği temizleme tesisimizde AKY Technology'den temin ettiğimiz makinelerimiz var: Kapalı eleme makinelerinden Excell 308 ve Excell 208, Hafiftane ve Taş Ayırma Makinesi Grubu ile çalışıyoruz. 2016 yılında tedarikçi pozisyonundan üretici pozisyonuna yükselmek istiyoruz. Markalaşma yolunda ilerliyoruz, şuan tescil aşamasındayız. Ürünümüzü 100gr, 500gr, 1 kg'lık paketlerde kendi markamız altında son tüketici ile buluşturmak hedefimiz. Bunun için de tesisimizi yeni makineler edinerek zenginleştireceğiz. Kavurma ve paketleme makineleri temin edeceğiz.

İhracat yapıyor musunuz?

Ay çekirdeği hammadde ihracatı şuan yok. Ambalajlı ürün üretmeye başladıktan sonra ihracat yapmayı planlıyoruz. Özellikle Avrupa'daki Türk marketleri başta olmak üzere 2017'de ihracat işimiz olacak.

Ticaret adamı kimliğiniz yanında siyaset adamı kimliğiniz de var. Sadri Bey sizi biraz daha yakından tanıyabilir miyiz?

Ben Türkiye'nin en genç Belediye Başkanı ünvanının sahibiyim. 2009 yılında henüz 27 yaşında iken Denizli Çivril İlçesi Çıtak Beldesi'ne Belediye Başkanı seçildim. 5 yıl boyunca belediye başkanlığı vazifeme devam ettim. Siyaset ve ticaret benim için birlikte devam ediyor.



AKY TECHNOLOGY

Quadro 52A Quadro PLATINUM

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



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

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

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



Körüklü Paket



Quadro Paket



Yastık Paket



Yastık Paket Yapabilme



Dört Kenarı Yapıştırmalı Oturan Paket



Vakumlu Kayış

AKY TECHNOLOGY



GIDA TARTIM VE KOLİLEME HATTI



Kolileme Hattı Dört Aşamadan Oluşmaktadır:
Koli Hazırlama Makinesi'nde yaprak halinde olan koliler otomatik olarak açılarak içerisine ürün konabilecek şekle getirilir ve altı kapatılır. Ardından Koli, Rulolu Konveyör'e aktarılır. Hazır haldeki kolinin içerisine ürün bu konveyör üzerinde yerleştirilir. Üçüncü Aşamada Koli Kapak Kapatmalı Otomatik Bantlama Makinesi sürece dahil olur: Rulolu Konveyörden içi dolu olarak gelen kolinin ağzı burada kapatılarak bantlanır. Son olarak istenilen yere koliyi rahatça taşımak için kıvrılabilen ve 5m'ye kadar uzayabilen Flexible Konveyör devreye girer ve koli yükleme noktasına aktarılır.













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

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

www.youtube.com/akytechnology

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



Sn. Yüksel KIVRAK
İDEAL KURUYEMİŞ, DENİZLİ

LEBLEBİ DENİLİNCE "İDEAL KURUYEMİŞ"

İdeal Kuruyemiş, Denizli'nin Serinhisar ilçesinde 15 yıldır üretim yapan bir kuruluş. Üretim ve ürün kalitesi ile göz dolduran İdeal Kuruyemiş leblebinin her çeşidinde çok iddialı. Kuruyemiş sektöründe teknoloji, standardizasyon, uzun ömürlülük ve dayanıklılık prensipleriyle yöresindeki diğer kuruluşlardan farklılaşan İdeal Kuruyemiş'in yöneticisi Yüksel Kıvrak ile gelecek planlarını konuştuğumuz röportajımız başlıyor.

Yüksel Kıvrak sizi ve İdeal Kuruyemiş'i tanıyabilir miyiz?
Denizli'nin Serinhisar ilçesinde 2000 yılında kurulan bir aile şirketiyiz. Babam tarafından kurulan şirketimizin yönetimine ben de dâhil oldum. Fabrikamız ilk kurulduğunda sarı leblebi ve beyaz leblebi üretimi ile Kuruyemiş Sektörüne giriş yaptık. 2008 yılından sonra nohudu kaplayarak leblebi çeşitlerimizi artırdık ve diğer kuruyemiş ürünlerini de ürün yelpazemize dâhil ettik.
Özellikle leblebide her türde çalışıyoruz ve lezzetlerimizle piyasada fark yarattığımıza inanıyorum. "Sarı leblebi, beyaz leblebi, çıtır leblebi, beyaz leblebi şekeri, meyveli leblebi şekeri üretiminde lezzet standardını yakalamış durumdayız.
"Standardı yakalamak" derken şunu kastediyorum: "Bizden temin edilen bir ürünü, müşterimiz ertesi yıl yine aynı özelliklerde alıyor. Standartlarımızdan ve kaliteli kalmak prensimizden asla vazgeçmiyoruz. Bu da yoğun teknoloji kullanımıyla yakaladığımız bir durum.

Fabrika alanınızdan, çalışanlarınızdan ve üretim kapasitenizden bahseder misiniz?
3000m²'lik kapalı fabrika alanında 30 kişi ile üretim yapıyoruz. Tama-



men teknolojik bir altyapımız var. Dolayısıyla insan unsurunu oldukça az kullanıyoruz. Eleme ve paketleme sistemleri neredeyse el değmeden gerçekleştiriliyor.

İdeal Kuruyemiş olarak yaptığınız işi ana hatları ile özetler misiniz?
Denizli Çivril'de bulunan Ay çekirdeği temizleme tesisimizde AKY



Türkiye'de son tüketiciye ulaşan pek çok önemli kuruyemiş markasının ana tedarikçi firması pozisyonundayız. Leblebinin her çeşidi, diğer kuruyemiş ürünleri ve 2015'den beridir de cips üretimimiz var. Hammaddeyi yüksek kaliteli üreten yörelerden alarak temizliyor, işliyor ve en azı 5 kg. olmak üzere büyük gramajlarda paketleyerek bu markalara gönderiyoruz.
İşimizi son teknoloji tesisimizde sağlık ve saklama koşullarından kesinlikle ödün vermeden sürdürüyoruz. Üretimdeki kalite istikrarını yakalamış bir Kuruluş olarak düzenli ürün gönderdiğimiz yurtiçi ve yurtdışında müşterilerimiz var.

Leblebi ve Cips üretiminizde özellikle dikkat ettiğiniz bir unsur var mı?
Daha öncede belirttiğim gibi, tuzlu sarı leblebiden baharatlı leblebiye kadar, nohuda farklı tatlar veriyoruz. Türkiye'nin her bölgesinde damak tadı, lezzet beğenisi değişiyor. Bir bölge baharatlı yiyecekleri çok severken bir bölge acıdan hoşlanmıyor. Biz bu dengeleri göz önünde bulundurarak çeşitlerimize şekil veriyoruz. Bu sayede hizmet verdiğimiz alanda genişliyor.
Cips üretiminde de lezzet unsuruna dikkat ediyoruz. Sosları özenle hazırlıyoruz. Her bölgeye hitap eden lezzetimiz var. Şimdi külah cips



ve çubuk cips alternatiflerimizle sektöre giriş yaptık. Tatlarımızın devamı gelecek.

Nohut birincil ürününüz olduğu için sormak istiyoruz. Ey iyi nohut sizce nerede yetişiyor? Ayrıca 2015 nohut rekoltesi sizce nasıldı?
Uşak, Kütahya yöresi ile Antalya, Konya yörelerinden nohut temin ediyoruz. Çünkü gerçekten o bölgelerde çok kaliteli ürün yetiştirildiğini tecrübe ettik. Bu yörelerde yıllardır çalıştığımız çiftçilerden ürünü temin ediyoruz. Biz de üretimde kalite henüz ürün seçiminde başlıyor. Nohut rekoltesine gelecek olursak; 2015 yılında üretimin düştüğünü gözlemledim. Hatta 2014 yılıyla kıyaslayacak olursam %50 oranında daha düşüktü. Hava olayları ve özellikle de yağış etkeni bu olumsuzluğu yarattı.
Ay çekirdeğini nereden temin ediyorsunuz?
Denizli'nin Çivril bölgesinden ay çekirdeğini temin ediyoruz. Türkiye



ay çekirdeği üretiminin %40'i o bölgede yetiştiriliyor ve kesinlikle çok kaliteli bir mahsul. Bu nedenle bizimde tercihimiz hem kalitesi hem de ulaşım ve temin kolaylığı nedeniyle Çivril.

Ana tedarikçi olarak sektörde hizmet veriyorsunuz. Ancak ileride kendi markanızın altında ürününüzü paketleyerek son tüketiciye ulaştırmak gibi bir hedefiniz var mı?
Tedarikçilikten markalaşmaya doğru kaymayı planlıyoruz. Tahmini yıl aralığı olarak size 2017 ile 2018 yıllarını işaret edebilirim. Sektöre bakınca ihtiyaçların o yöne doğru kaydığını düşünüyorum. Bu nedenle, yakın gelecek planlarıma bunu dâhil ettim. İhracat hacmimizi de arttıracağız.

Neden ideal kuruyemiş? Neden firmalar onca leblebi üreticinin arasından sizden ürün tedarik etsin?
Kuruyemişte en önemli kriterin "standart üretimi yakalamak" olduğuna inanıyorum. 3 ay sonrada 5 ay sonrada ya da 2 yıl sonrada alsan ürün aynı. En çok güvendiğimiz konumuz bu. Ayrıca bölgede kolileme hattı olan tek kuruluş olma özelliğini de taşıyoruz. Böylece, leblebi ürününü kolide 1 yıl cips ürününü ise 6 ay boyunca güvenle muhafaza edebiliyoruz.

Türkiye'de en çok leblebi tüketen şehirler ve ülkeler hangileridir?
Türkiye'de öncelikli tüketim Çorum'da var. Çorum yiyecek kültüründe leblebinin ayrı bir yeri var. Bölgede leblebi hediyelik olarak da tüketiliyor. Bu da satışı artıran bir unsur.
Yurtdışında ise Bulgaristan, Makedonya, Irak, Suriye, Dubai leblebi için önemli pazarlar. Irak ve Suriye'de iç çatışmalar nedeniyle alım neredeyse yok. Eğer doğu ülkelerindeki siyasi sorunlar çözülürse Türkiye'nin leblebisi talepten yere düşmez.

Fuar planınız var mı?
2017 yılında Dubai Gulfood Fuarı'na katılmak istiyoruz. Önümüzdeki 5 yıllık planda özellikle doğu fuarlarına katılmak var. Hindistan ve Dubai gibi ülkelerde kurulacak bağlantılar gelecek vadediyor, diye düşünüyorum.



Sn. Ertuğrul AK
GAFFARO FINDIK

GAFFARO FINDIK GİRESUN YAĞLISI ÜRETİYOR

6. Sayımızda Giresun Yağlısı üretiminde Türkiye piyasasında önemli bir aktörü ağırlıyoruz. Gaffaro Fındık, 2006 yılında AK Ailesi tarafından kuruldu. Yarım asra yakın süredir gıda sektörünün içerisinde olan ve sektörün farklı dallarında hizmet veren AK Ailesi; fırıncılık, marketçilik, gübre ve kömür ticaretinden sonra fındık üretimini de Ahmet AK Gıda çatısı altında birleştirmeyi başarmıştır. Coğrafi işaret özelliği Taşıyan bir fındık türü olan Giresun Yağlısı'nı ve Gaffaro Fındık'ı tanıyacağımız Ertuğrul AK röportajımız başlıyor.

Ertuğrul AK sizi tanıyabilir miyiz? Gaffaro Fındık'ta yaptığınız işi bize özetler misiniz?
Ahmet AK Gıda'nın ortaklarından biriyim. Lise mezunuyum. Gıda Sektöründe yaklaşık 10 yıllık bir tecrübem var. Babamız Ahmet AK Önderliğinde başlamış firmamız 3 ortaklı bir aile şirketidir. Ahmet AK Gıda bünyesindeki GAFFARO şirketinde fındık üzerine çalışıyoruz. Giresun Fındığı, Giresun Yağlısı olarak geçiyor ve diğer fındık türlerinden yağ oranı ve aroması ile ayrılıyor. Gelecekte coğrafi işaret alabilecek özelliklere sahip. Çünkü Giresun yöresine has bir bitki varlığı sergiliyor.

Gaffaro Fındık ile ilgili daha fazla bilgi verir misiniz?
Gaffaro, kademeli büyüyen bir şirket profili sergiliyor. Bu işe ilk olarak 2500m² alanda başladık. İlk başladığımız yıllar olan 2006'da üretim kapasitemiz 8000 ton kabuklu ürün idi. 2015 yılı itibariyle üretim alanımızı genişlettik. Ayrı bir kapalı alanı daha fabrikamıza dahil ederek tesis kurduk. İkinci alan 4000m2 büyüklüğünde. Şimdi iki ayrı tesiste üretim gerçekleştiriliyor. 120 çalışanımız var. Kontrollü büyümeye özen gösteriyoruz. Fındık üretiminde gelenekçi tarzdan vazgeçmiyor





ve teknoloji ile üretimi besliyoruz. Üretim hızı bizim için önemli. Kavrulmuş iç fındık, beyazlatılmış iç fındık, kıyılmış iç fındık, fındık unu üretiyoruz. Teknoloji daha hızlı, hijyenik ve kaliteli üretmek demek. Yıllık ortalama 130 milyon TL'lik ciromuz var.

Tesislerinizde fındık ne gibi işlemlerden geçiriliyor?
Bir taraftan fındık üreticisinden ürün tedarik ederken diğer yandan bu ürünleri işleyerek sanayide kullanılabilir hale getiriyor ve satışını gerçekleştiriyoruz.
Fındığımız, Giresun yöresinin ürünü. Fındık İşleme işlemi ise Gaffaro'da iki şekilde gerçekleştiriliyor: Birincisi, sanayici için yağ ve çikolata hammaddesi olacak şekilde işlem görüyor. İkincisi olarak ise kuruyemiş sektöründekiler için kavurma işleminden geçiriliyor.
Yağ ve çikolata hammaddesi olarak fındığı boyluyoruz, kırıyoruz, kalibrasyonunu yapıyoruz, temizliyoruz ve naturel olarak satışını gerçekleştiriyoruz. Kuruyemiş sektörü için ise kavuruyor, boyluyor, temizliyor ve paketliyoruz.

Hammadde tedarikçi olmanın ötesine geçerek markalaşmayı ve ürünü küçük gramajlarda son tüketici ile buluşturmayı düşünüyor musunuz?
Sektörde farklı alanlar var. Biz bulunduğumuz alanda uzmanlaşmayı ve en iyi yapmayı yeğliyoruz. Dolayısıyla bu işin tedarikçilik kısmında ilerlemek ve iyi iş çıkarmak daha önemli. Üstelik markalaşmak, güçlü bir pazarlama ağı kurmayı gerektiriyor. Ayrıca şu an satış gerçekleştirdiğimiz Türkiye'nin önemli kuruyemiş markaları ile de rekabete girmek demek. İşleri bu boyuta taşımak şimdilik akıllıca gelmiyor. "Biz işimizi iyi yapalım."

Size sektöre hakim biri olarak sormak istiyorum. Türkiye'de fındık ihracatı ne durumda?
Türkiye dünya fındık üretiminde en büyük paya sahip. Dünyaya ortalama %65 oranında Türkiye'den natürel olarak kavrulmadan fındık gidiyor. Dünyanın kavrulmuş bütün ürün tercihi Giresun Yağlısı. Füre çeklinde tüketmek için fındık çeşiti ise Foça. Giresun Yağlısından da füre çekilbiliyor ama bunun için düşük kalibredeki ürünler tercih ediliyor. Çünkü kıymetli bir ürün.

Fındık rekoltesi hakkında bilgi verir misiniz?
Fındık rekoltesi aslında yıldan yıla çok büyük değişiklikler kaydetmiyor. 10- 15 senede bir halk asında "yanma" denen durum yaşanabiliyor. Aşırı soğuklara ve donlara maruz kalan fındık zarar görebiliyor ve rekolte düşük oluyor. Bu yıl ki rekolte tahminine gelecek olursak onu öylemek için çok erken çünkü fındıkta ekim ve hasat süreci 2015'in eylül ayında başlayıp 2016 eylül ayında tamamlanıyor.

Fındık saklanıyor mu?
Fındık beton binalarda çuvalların içerisnde saklanabiliyor. 3.000 ton civarında ürünü saklayabiliyoruz. İlk toplandığı anda çürüğünden ayırmak ve rutubetten arındırmak gerekiyor. Yoksa çürük üründe bulunan alfatoksin ve rutubet birleşince bütün ürünü bozabiliyor. İyi temizlenmiş düzgün depolama şartlarında saklanmış ürün 2 ila 4 yıl muhafaza edilebiliyor.

Giresun'daki fındık arazileri ile ilgili tespitlerinizden bahseder misiniz?
Fındık "orman ürünü" olarak geçiyor. Fındığın yetiştiği yöredeki arazi yapısı engebeli ve parçalı. Modern tarıma uygun değil bu nedenle gelenekselliğini koruyor. Yaşlı ağaçlar da çok, sökülüp yeni fındık ağaçlarının dikilmesi gerekiyor. Ayıca miras yoluyla zaten küçük olan tarlaların daha da küçülmesi bir dezavantaj ve üretimi olumsuz etkiliyor.

Son olarak ne söylemek istersiniz?
Fındık özel bir ürün, kabuğu yakacak, çürük mahsul yağ, zarı çikolatada kullanılıyor. Dünya çikolata piyasasında muadili olmayan bir yemiş. Dolaysıyla kesinlikle korunmalı ve Giresun Yöresinde yetişen Giresun Yağlısı'na coğrafi işaret alınmalı. Gaffaro çatısı altında üretim yapmayı ve kademeli olarak büyümeyi sürdüreceğiz.



Sn. Hakan TUFAN
TUFANOĞULLARI TARIM ÜRÜNLERİ VE TOHUMCULUK

TOHUM ÜRETİMİNDE YENİ MARKA, TUFANOĞULLARI

La Recolte Du Monde 6. Sayısı'nda yine çok değerli konuklar ağırlıyor. Konya'da hizmet veren Tufanoğulları Tarım Ürünleri ve Tohumculuk yetkilisi Hakan Tufan'dan firmasıyla ilgili bilgiler aldık. Toprağı iyi bilen bir aileden gelen Hakan Bey'i yakından tanıyacağımız söyleşimiz başlıyor.

Hakan Tufan sizi tanıyabilir miyiz?
1969 Konya doğumluyum. Ortaokulu bitirdikten sonra sanayide çırak olarak iş hayatıma başladım ve kalfalık dönemlerim oldu. Ailem çiftçilik ve nakliyecilikle uğraşırken biz kardeşlerimle Konya da kalıyorduk zaman zaman köye gidiyorduk geliyorduk. Toprağa yakınlığımız çocukluk dönemlerime dayanır. Köyde büyüdük diyebilirim. Sanayide dediğim gibi çıraklık kalfalık dönemim oldu. Askerliğimi tamamladıktan sonra sanayi sektöründe kendim bir iş yeri açtım. Babamın tarım sektörüne yönelerek işyeri açmasıyla sanayi sektöründen ayrılarak ben de ticari olarak tarıma yöneldim. Şuan bir ortağım var ve tarım sektörüne devam ediyoruz. Evli ve iki çocuk babasıyım.

Tufanoğulları Tarım Ürünleri ve Tohumculuk hakkında bilgi verir misiniz?
Tufanoğulları Tarım Ürünleri ve Tohumculuk bir aile şirketidir. 2011 yılında kurulmuştur. Üretim alanımız 300m²'dir. Yıllık üretim oranımız ortalama 1500 tondur. Tarım ve tohumculuk sektörüne hizmet eden yeni bir oluşum olmasına rağmen kısa sürede çok yol kat etmiştir. Sertifikalı tohum üretimi ve satışı, tohum eleme tesisi, kimyevi gübre çeşitleri, TİGEM bayiliği, kuşyemi, buğday ve arpa çeşitleri ile ağırlıklı olarak Konya ve yöresine hizmet vermektedir.



Tufanoğulları markası altında satışa sunulan öncelikli tohum çeşitleriniz neleridir?
Tohumlarımız onaylı, sertifikalı ürünlerdir. Tohum Üretim Merkezleri'nden; çeşit-1252, kızıltan-91, sönmez-2001 buğday çeşitleri ve arpa da larende, tarım-92 çeşitlerinin üretim hakkı alınmıştır. Konya ve yöresinin iklim koşulları ve tüketim eğilimlerini düşünürsek en çok satışı gerçekleştirilen tohum çeşitlerimiz; tahıl, buğday ve arpadır. Sertifikalı tohum üretimi ile kendi firmamız çatısı altında, Tufanoğulları markasıyla tohum üretim ve satışı yapma hakkını aldık. 50 kg'lık paketlerde tohum satışı gerçekleştiriyoruz.

Ürünlerimiz sertifikalı olduğu için tamamen güvenilirdir. Buğday Çeşit 1252 (makarnalık) ve Kızıltan 91, Sönmez 2001 (ekmeklik), Arpa Tarım 92 ve Larende markalı tohumlar tarafımızdan üretilmekte ve satışı gerçekleştirilmektedir.

Konya yöresindeki köylünün üretim eğilimlerine hakim biri olarak 2015 yılı içerisinde en çok hangi kuru gıda ürünü ekildi?
Mesleğimizden dolayı çiftçi ile haşır neşiriz. Biz ve bizim gibi kuruluşlardan temin ettikleri tohumu ekerek üretim yapıyorlar. Dolayısıyla, bizden temin edilen tohum cinsine ve oranına baktığımızda,'Çiftçi üretim maliyetine bakmaksızın kazanç oranı daha yüksek olduğu için 2015 yılında çokça buğday ve mısır ekimi gerçekleştirildi.' diyebilirim. Tabi arpa ve diğer tahıl ürünlerinin ekimi de var.

Eleme tesisinizden bahseder misiniz?
Kendi topraklarımızda ekim gerçekleştiriyoruz. 500 dönümlük bir alanımız var. Sertifikalı tohum üretimimizi bu alanda yapıyor, eleme tesisimizde temizleyerek paketliyoruz. Öncelikli olarak kendi üretimiz olan tohumların eleme işlemi tesisimizde yapılıyor. Ancak, ihtiyaç duyan diğer işletmelere de tesisimizde hizmet verebiliyoruz. Teknolojik altyapımız oldukça güçlü bu nedenle eleme işleminde insan unsuru oldukça az yer kaplıyor. Saatte ortalama 5-6 ton eleme yapabiliyoruz ancak bu tonajlar buğday ve arpa ürünlerine göre değişiklik gösterebiliyor.

Kuşyemi de üretiyorsunuz. İşinizden bahseder misiniz? Öncelikli pazarınız nedir?
Kuşyeminde ağırlıklı olarak satışı İstanbul'a yapıyoruz onun haricinde 3-4 ilde satış gerçekleştiriyoruz. Tufanoğulları markalı paketlerde 25 kg olarak satışa sürülüyor ancak bu ürün üzerinde yeni marka çalışmalarımız var. Kuşyemi hazırlarken Konya yöresinden temin ettiğimiz dönme tanesi az kaliteli sert buğdayı kullanıyoruz. İnşallah zamanla bu sektörde belirli bir potansiyele sahip olup ürün ağımızı genişleterek çalışmalarımıza devam edeceğiz.



2016'DA TRUVA TEKNOLOJİSİ KONUŞULACAK!



TRUVA'DAKİ SAKLI GÜÇ!

AKY'nin en yeni teknolojisi Truva, gövdesi içerisinde eşsiz bir güç saklıyor. Bu güç eleme teknolojilerinde çığır açacak nitelikte.

Bakliyat Sektörünün Temsilcilerini fethetmeye hazırlanan Truva iki makine gücünde.

Bir makinede iki makine prensibi ile üretilen teknolojide hafiftane makinesi ile elek birleştirildi. Kusursuz sonuç veren Truva bekliyat sektörüne yepyeni bir boyut getirecek. AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecek!

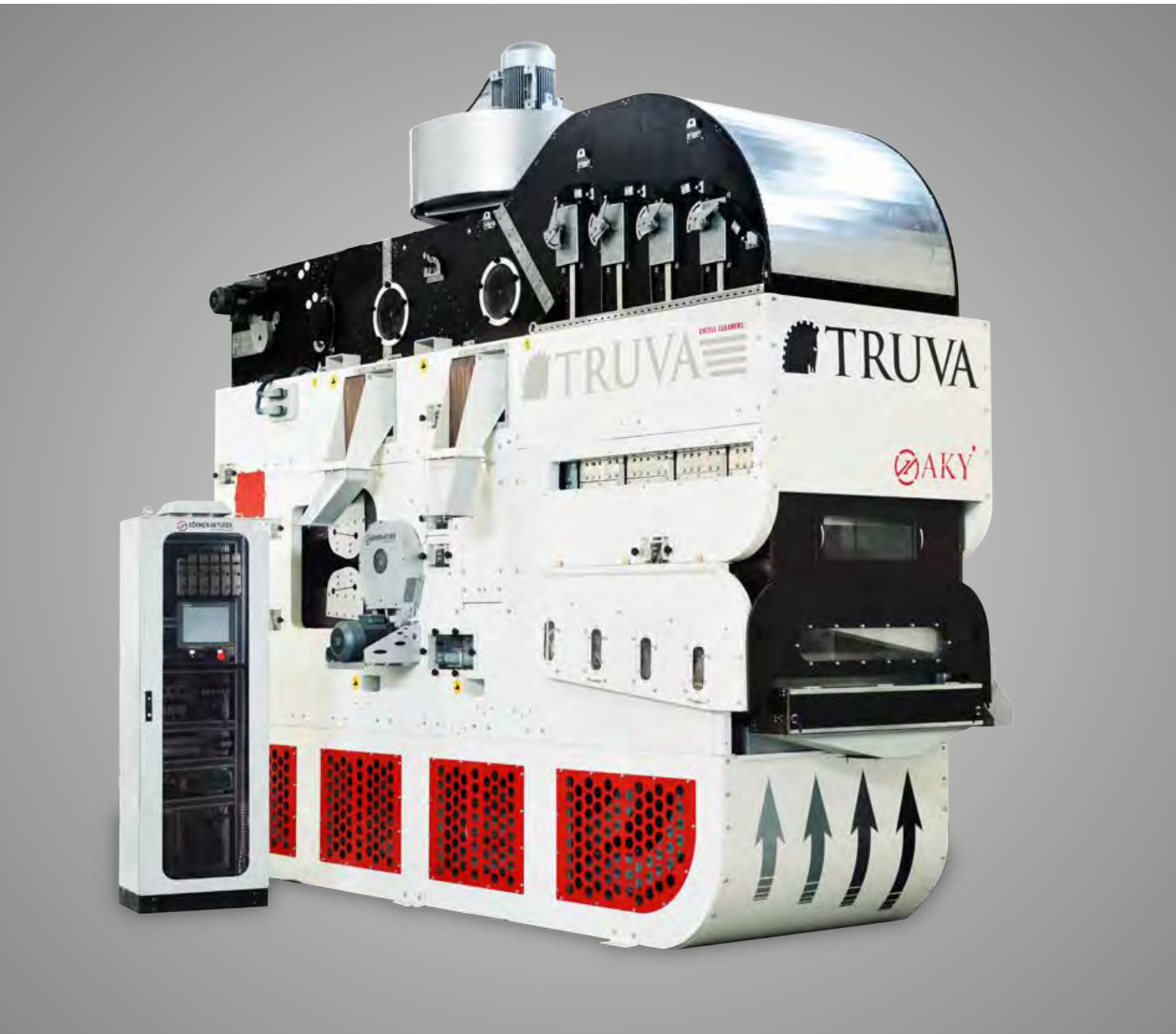

Demiştik
Yaptık
TRUVA
TRUVA
AKY

AKY®
TECHNOLOGY

ÇOK HAVALI HASSAS ELEME MAKİNESİ

TRUVA

EXCELL CLEANERS®





BAKLİYAT, HUBUBAT VE KURUYEMİŞ VS ÜRÜNLERİ HASSAS ELEMEK İÇİN KULLANILIR.

Makinenin Görevi

Makineye giren ürün ilk olarak dağıtıcıdan geçerek klape üzerine yayılır ve daha sonra ürünün içindeki istenmeyen toz ve hafif ürünler iki adet emiş noktasından geçerek ana üründen ayrılır. Hava emişte bulunan ayrıştırıcı klapeler ve hava basınç oranları burada akıllı motorlarla plc (aktüatörlerle) PLC yardımı ile kontrol edilir. Hız kontrol cihazları ile kontrol edilen motorlar sayesinde. minimum enerji ile maksimum sonuç elde edilir. Daha sonra ürün sırayla eleklerden geçerek boylara ayrılarak ve son ürün hafiftane ayırma kanalına girer. Makinede bulunan 4 adet hafiftane ayırma kanalından sırayla geçerek müşterinin isteği doğrultusunda ürün %100 oranında temizlik alınabilir ve üründeki hektolitre problemi tamamen ortadan kaldırılmış olur.

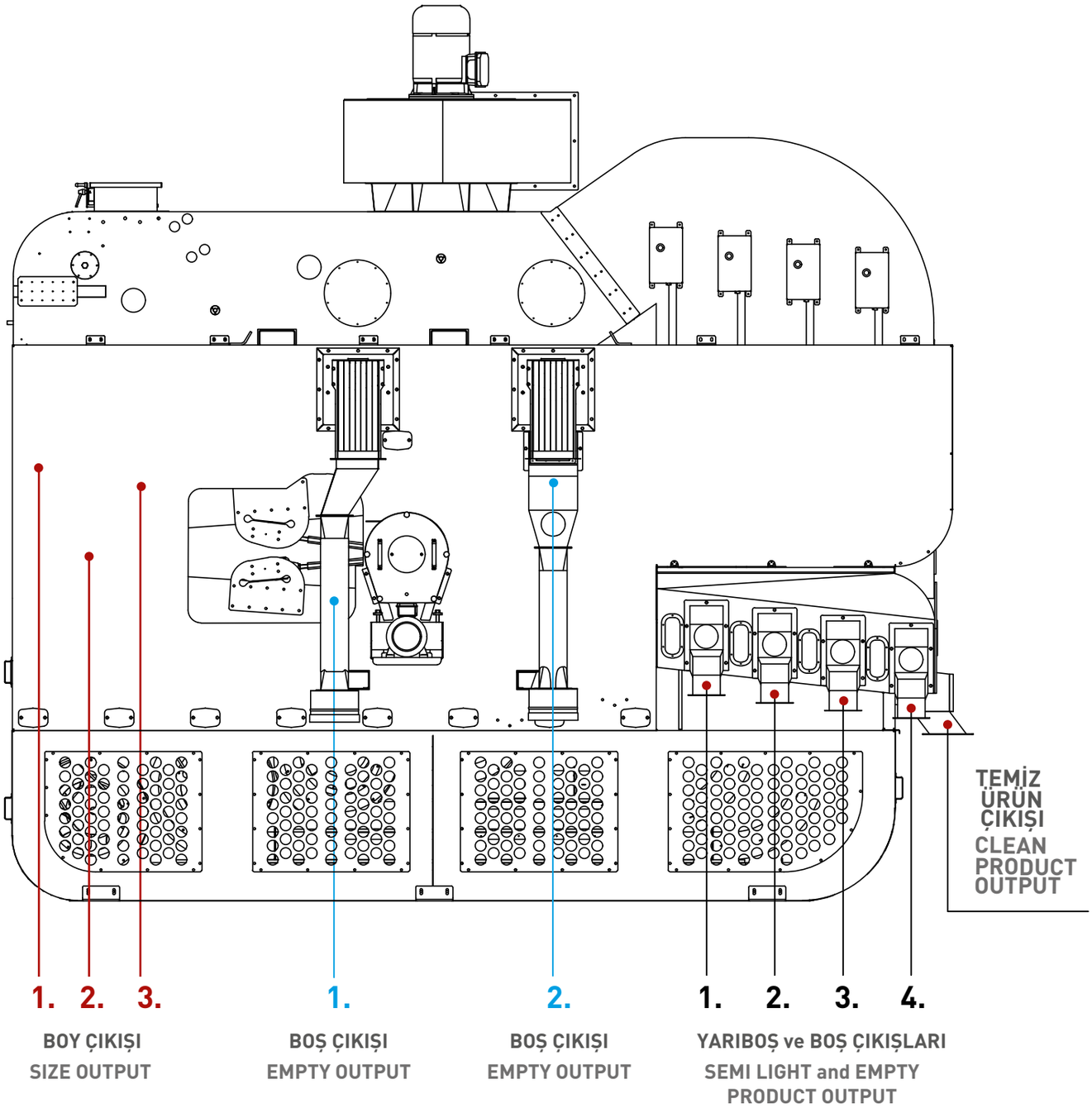
Bu makine hektolitre sorununu ortadan kaldıran bir makinedir ve temizlenmesi en zor ürünler için kesin çözümdür.

MACHINE IS USED FOR FINE CLEANING OF PULSE, GRAIN AND DRIED FRUIT ETC.

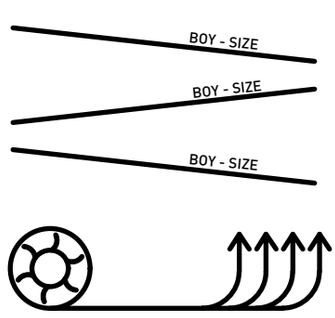
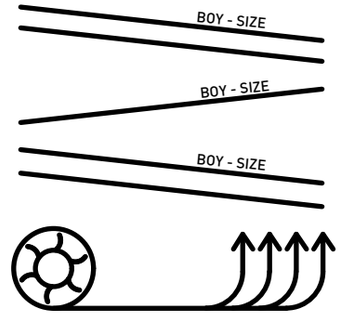
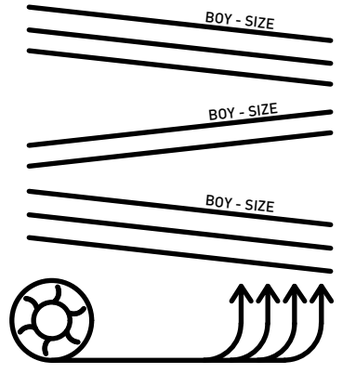
Working Princible

Product entering the machine initially passes through a distributor and spreads on hopper. Undesired dust and light granules inside product passes through two sucktion channels to be removed from the product. Air sucktion aspirator motors and air channel pressure actuators are controlled by PLC system and a touch panel. With the inverter controlled motors, it is possible to obtain best result with the lowest energy consumption. Product passes through sieves to be separated into sizes and final product enters into gravity separator channels. Product passes through 4 different air channels inside the machine for 100% purity and for desired hectoliter to be met.

This machine overcomes the problem of hectoliter and offers absolute solution for products which are difficult to be purified.



MODELLER / MODELS

HELEN	HEKTOR	AKHILLEUS
KÜÇÜK BOY / SMALL	**ORTA BOY / MEDIUM**	**BÜYÜK BOY / LARGE**
		

4 ADET HAFİFTANE ÇIKIŞI



1 2 3 4



Yarımca 1
Semi Light Product 1



Yarımca 2
Semi Light Product 2



Yarımca 3
Semi Light Product 3



Yarımca 4
Semi Light Product 4

Diğer Çıkışlar / Other Output Chutes

Boş Tane
Empty Grain



Kırık
Broken



Elek Altı
Under-sized



Temiz
Clean (Good)





SIFIR VİBRASYON
NON-VIBRATING



AKTÜATÖRLER
(HAVA KANALI AYARI)
4 adet yarı boş ve boş hafiftane çıkışını istenilen hassasiyette ve istenen hektolitrede kontrol etmek için kullanılan otomatik klape sistemi.

Actuators
(For air channesl adjustments)
Four different light-weight air-channels' flow rates are controlled by automatic linear actuators. So that, the machine makes it possible to get desired different light-weight rejects from different output chutes.



ŞIK DİZAYN
ELEGANT DESIGN



EXCELL AIRSORTER "TRUVA" EXCELL AIRSORTER "TRUVA"	
Ürün Giriş klapesi / Input Valve	PLC Aktuator adet 5 stroke 100mm
Makine Gürültü Düzeyi / Machine Noise Level	72 Desibel Maksimum
Makine Aspiratörü Hava Hacmi Machine Aspirator Air Volume	Boşta 21000 m^3 Total 21000 m^3
Makine Rengi / Machine Color	Akrilik Gri-Beyaz / Acrylic Grey-White
Elek Temizleme / Sieve Cleaning	Toplu Temizleme Sistemli / Cleaning System
Standart Gerilim / Standard Tension	380 V
Toplam Güç / Total Power	21,3 Kw
Makine İmalat Malzemesi Machine Product Material	St44- Ç 1040 1. Sınıf Kontaplak St44- Ç 1040 First Class Plywood

NATUREL ÜRÜN GİRİŞ MİKTARINA GÖRE HESAPLANMIŞTIR
ÜRÜN NEM ORANI MAX %15 OLMALIDIR
CALCULATED ACCORDING TO NATURAL INPUT AMOUNT. HUMIDITY RATE MUST BE 15% MAXIMUM.

Ürün / Product	HELEN Small	HEKTOR Medium	AKHILLEUS Large
Buğday, Çavdar, Arpa Wheat,Rye,Barley	6-9 t/h	9.0 - 12.0 t/h	12-18 t/h
Yulaf, Mısır, Beyaz Pirinç Oat, Corn, White Rice	5-7 t/h	7 - 9 t/h	9-14 t/h
Soya, Bezelyeler, Kahve Soyabean, Green Peas, Coffee	5-7 t/h	7 - 9 t/h	9-14 t/h
Pirinç / Rice	3-5 t/h	5 - 7 t/h	7-10 t/h
Ayçekirdeği / Sunflower	1.5 - 3 t/h	2.5 - 4 t/h	4-6 t/h
Çavdar Çimi, Yonca / Rye Grass , Clover	1 - 1.5 t/h	1.5 - 2.2 t/h	2.2 - 4 t/h

EXCELL AIRSORTER "TRUVA" EXCELL AIRSORTER "TRUVA"	HELEN Small	HEKTOR Medium	AKHILLEUS Large
Makine Ağırlığı / Weight	6300 Kg	7000 Kg	7700 Kg
Makine Boyutu / Dimensions (X,Y,Z) mm	5100x4800x2200	5100x5300x2200	5100x5700x2200
Makine Eleme Alanı / Screen Area	9 m^2	15 m^2	24 m^2
Makine Elek Sayısı / Number Of Screens	9	15	24
Makine Elek Boyutu Mm (X,Z) Screen Dimensions	2400X1200	2400X1200	2400X1200
Makine Aspiratör Motoru Aspirator Motor	11	11	11
Makine Eksantrik Motoru Kw Eccentric Motor	3	3	3
Makine Alt Fan Motoru Kw Machine Bottom Fan Motor	6	6	6
Makine Ürün Dağıtıcı Motoru Kw Machine Product Distrubutor Motor	0,75	0,75	0,75
Makine Helezon Motoru Kw Machine Screw Conveyor Motor	0,55	0,55	0,55

TRUVA EXCELL CLEANERS®

Mersin'de Bakliyat Yemekleri Tanıtıldı.



Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü tarafından ilan edilen 2016 Uluslararası Bakliyat Yılı çerçevesinde Mersin Ticaret Borsası ve Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu (TASPAGON) işbirliğiyle 23 Ocak 2016'da Mersin Hilton Oteli'nde "Bakliyat Yemekleri Sergisi" düzenlendi.
Türkiye'nin farklı illerinden gelen 20 Aşçı tarafından 120 çeşit bakliyat yemeğinin pişirildiği Bakliyat Yemekleri Sergisi'nde iş ve siyaset dünyasının önemli isimleri ağırlandı.

2016 Uluslararası Dünya Bakliyat Yılı kapsamında, Mersin Ticaret Borsası ev sahipliğinde "Bakliyat Yemekleri Sergisi" düzenlendi. Hem yenilikçi hem de geleneksel 200 adet bakliyat yemeği katılımcılara ve basın mensuplarına tanıtıldı. Sergiyi takiben bakliyattan yapılan yemekler katılımcılara servis edildi ve bakliyatın sağlıklı beslenme ve sağlıklı yaşamdaki payını anlatan sinevizyon gösterisi izletildi. Bakliyat Sektörünün önemli isimlerini buluşturan etkinlik protokolün konuşmaları ile tamamlandı.
Mersin Valisi Özdemir Çakacak, Kanada Ankara Büyükelçisi John Holmes, Mersin Büyükşehir Belediye Başkanı Burhanettin Kocamaz, İl Jandarma Komutanı J. Kd. Alb. Ömer Uyan, İl Emniyet Müdürü Rahmi Baştuğ, Mersin Ticaret Borsası Başkanı Abdullah Özdemir, Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu ve Mersin Ticaret Borsası Meclis Başkanı Hüseyin Arslan, Mersin Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Başkanı Mahmut Arslan, Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan Tufan, Hollandalı aşçı, fotoğrafçı ve haber muhabiri Wilco VanHerpen, Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu (TAŞPAKON) üyeleri ve aşçıları, iş adamları ve sivil toplum kuruluşları temsilcileri katıldı.

Mersin Ticaret Borsası Başkanı Abdullah Özdemir, "Bakliyatı değerli yapan özellik yüksek besin değeridir. Bakliyat zengin ya da fakir bilinçli beslenmek isteyen herkesin gıdasıdır. " dedi.
Bakliyatın çağımızın hastalıkları olarak gösterilen obezite, kalp ve damar hastalığı, diyabetle mücadelede güvenilir bir besin kaynağı olduğunu belirten Özdemir, " Mersin dünyanın önemli bakliyat merkezlerinden biridir. Ülkemizde bakliyat ile ilgili sanayinin %70'i Mersin'de bulunmaktadır. Kentimizde yaklaşık 200 tane firma bu sektörde üretim yapmaktadır. Bu sektörde çalışan insan sayısı 10 Binlerle ifade edilmektedir. Her yıl ilk 500'de açıklanan sanayi kuruluşunun içinde yer alan 5 Mersinli Kuruluş'un 3'ü bakliyat ticareti ile uğraşmaktadır." dedi.
Mersin'de yıllık 1 Milyon Ton kırmızı mercimek; 1 Buçuk Milyon Ton nohut, fasulye ve yeşil mercimek işleme, eleme, tasnifleme ve çuvallama işi yapan tesis olduğunu belirten Özdemir, 877 Bin Ton ürünün Mersin Ticaret Borsası'nda işleme girdiğini, bu ürünlerin yaklaşık değerinin ise 2 milyon TL olduğunu belirtti.



Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkanı Hüseyin Arslan "Dünyada GDO ile üretilmiş hiçbir bakliyat yoktur." dedi.

"Dünya Bakliyat Konfederasyonu'nun başkanlığını yaptığımdan dolayı dünya bakliyatını temsil ediyorum. Konfederasyon olarak uzun süreli çalışmalar yürüterek 2016 yılının Dünya Bakliyat Yılı ilan etmesinde büyük katkımız oldu. Bu konuda en büyük desteği de Türkiye Cumhuriyeti Hükümeti'nden aldık." diyen Arslan etkinlikte gerçekleştirdiği konuşmada "Bakliyatta GDO Kavramına" değildi. Dünyanın hiçbir yerinde GDO ile üretilmiş bakliyat ürünü olmadığını belirten Arslan, " Dünyada GDO ile üretilmiş hiçbir mercimek yoktur. Biz Dünya Bakliyat Konfederasyonu olarak deney çalışması yapılmasına bile karşıyız." dedi.

Mersin Büyükşehir Belediye Başkanı Burhanettin Kocamaz, "Bakliyatın tanıtımının yapılması Mersin için çok önemli" dedi.



Mersin'in bakliyat merkezi olduğunu ve tanıtım çalışmalarında Mersin Ticaret Borsası'nın başarılı çalışmalar yürüttüğünü dile getiren Kocamaz, "Mersin üretime açık bir bölge. Bakliyat ticari manada Mersin'de üretilmiyor ancak Mersin, dünya genelinde bakliyat ticareti yapılan merkezlerden." dedi. Bakliyatın besin değerine değinen Kocamaz, "Biz savaşçı bir milletiz. Tarihler boyu et ve bakliyat türetmişiz. Türkiye'nin değişik yörelerinde bakliyat üretiliyor, değişik yemekler pişiriliyor. Bu bir renktir, zenginliktir." şeklinde konuştu.

Vali Çakacak, bakliyatın toplumun tüm kesimleri tarafından tüketilen bir protein kaynağıdır." dedi.



Çakacak, "Tatlısı, tuzlusu, salatası, inovatif ürünlerine kadar lezzetli yemekler yapmışlar. Bakliyat dünya gıda ihtiyacı açısından da son derece önemli bir ürün. Ülkemizde bakliyat üretimi ve ticaretinde Mersin'in önemi çok büyük. Bu etkinliğin Mersin'de yapılmasının sebebi, kentimiz bakliyat ihracatının yüzde 80'ine hakim durumda. Kentimizin 1,5 milyara yaklaşan 2015 yılı ihracatında, 1 milyar dolarlık tarım ürünleri ihracatı var. Bu ihracatında 444 milyon lira bakliyat, hububat, yağlı tohumlar mamullerinin ihracatı var. Kent ve ülkemiz ekonomisinde önemli bir yer tutuyor. Bakliyatların inovatif ürünlere dönüştürülmesi lüks restoranlarda sunulmasına imkan sağlıyor." dedi.

KURU GIDANIN YAŞAYAN EFSANELERİ



Sn. Sıddık KAYABAŞ
GÜNMAK Yönetim Kurulu Başkanı

Sevgili okurum,
Bugün Kuru Gıda Sektörüne mekanizasyon alanında büyük katkıları olmuş Sıddık Kayabaş'ı La Recolte Du Monde'un sayfalarında ağırlıyoruz. Sektörde 51. yılını geride bırakan Sıddık Kayabaş, Türkiye ve Dünya tarım makinelerinin evrimine şahitlik etmiş önemli bir isim ve sektörün mekanizasyon alanında geçmişten günümüze kat ettiği yolda önemli bir mihenk taşı.
"GÜNMAK Güney Değirmen Makine ve Helezon Sanayi" uluslararası arenada markalaşmış durumda. Çalışmayı bir hayat felsefesi olarak benimsemiş Sıddık Kayabaş, meslek hayatındaki prensipleri bizimle paylaştı. İş hayatına yeni başlayanlar için nasihat niteliğindeki bu röportaj okuyanlara yol gösterecek. Hayat üniversitesinden üstün başarı ile mezun olan, sektördekilerin emekçi kişiliği, becerisi ve yeteneği nedeniyle ona taktığı isim ile "Sıddık Usta'yı" tanımaya başlıyoruz.

Sıddık Usta diyor ki; "Kısaca bizim serüvenimiz daha çok çalışma ile oldu. Acımasız bir mesai uygulaması ile kesintisiz çalıştık. 40 yıldan bu yana sabah 5.30'da çalışmaya başlarım. Meslek hayatımda 51. GÜNMAK 'da 40. Yılım. Ben projeye odaklanır ve pratik çözümler sunarım. Çok hızlı düşünüp yapabilen bir yapım var. Ayrıca iki kişiye bedel çalışırım. Uzmanlarımın bilgisine de güvenir ve sonuna kadar faydalanırım. "

Eğitimi, Ailesi ve İş tecrübesi...
1953 yılında taşrada dünyaya gelen Sıddık Usta toprakla iç içe büyüdü. Tarım sektöründe teknoloji kullanımı henüz yaygın değildi ve genel olarak yoğun insan gücüyle üretim yapılıyordu. Biçerdöver ve traktörün Türkiye'de kullanılmaya başladığı dönemler olan 1960'lı yıllara gelindiğinde ise, köyde ırgatlıkla işler yürümez olunca, ailesi ani bir kararla şehre göç etmeye karar verdi ve Antep'e taşındılar. Maddi imkânsızlıklar nedeniyle ilkokul 3. Sınıfa kadar okuyabilen Sıddık Usta, erken yaşta çalışmak zorunda kaldı. Bugün bulunduğu konum ve büyük başarının kaynağı, imkânsızlıklar içerisinde geçen bir çocukluk dönemidir. Çalışma disiplini ve prensiplerini zorlu hayat koşullarıyla mücadele ederken erken yaşlarda kazanmış ve disiplinden ömrü boyunca vazgeçmemiştir.
Henüz 11 yaşına basmışken, Gaziantep'te değirmen makineleri yapan bir işletmede marangoz çırağı olarak çalışmaya başlayan Sıddık Usta, 1964- 1972 yılları arasında kendini bu alanda geliştirdi.

*Ender Makine'den GÜNMAK Makine'ye...*1975 yılında çalıştığı yerde edindiği dostlarla birlikte ilk işletmesini kurdu. 3 kişinin ortaklaşa kurduğu bu işletmenin adı "Ender Makine idi.
Sıddık Kayabaş o dönemi anlatırken, "Maddi olarak zorlu bir süreçti ve uzun saatler ara vermeden çalışıyorduk." diyerek kendi işinin başına geçtiği o ilk yılların ne denli emek isteyen bir süreç olduğunu anlatıyordu.
Tarihler 85 yılını gösterdiğinde Sıddık Usta Ender Makine'yi terk ederek GÜNMAK Makine'yi kurma kararı aldı. GÜNMAK Makine ile birlikte değirmen üretiminde hammadde

ahşapken metal üretime geçildi. Artık her şey çok daha dayanıklı ve teknolojik idi. Sıddık Usta, "Bu evrim süreci zorlu oldu. Çünkü o yıllarda Dünya kaygılı bir dönemden geçiyordu. Dönemin Amerika Başkanı Bush, Irak'ı vurma kararı almıştı ve Körfez Savaşı patlak vermişti. 9 ay boyunca ciddi bir ekonomik kriz yaşadık." şeklinde süreci özetledi.

Helezon Makinesi Geliştirmek İçin 3 Yıllık Mesai

GÜNMAK Makine'nin ilk yıllarında küresel bir ekonomik kriz baş göstermişken Sıddık Usta'nın çalışkan mizacı ve merak duygusu devreye girmiş, pes etmek şöyle dursun yeni bir makinenin yapımına kafa yormuştur. "Helezon Makinesi"

Bu helezon makinesinin geliştirilme ve üretim süreci de işletmeyi ekonomik sıkıntıya sokmuş ve GÜNMAK'ı iflasa kadar götürmüştür: Tamamen tükenen bir işletmenin başındaki adam olarak çıkış yolları aramaya başlayan Sıddık Kayabaş, helezon makinesinin yapımına istemeyerek ara verir ve pazarlama bölümünü güçlendirerek en iyi bildiği işe yani değirmen yapımına geri döner. Sıddık Usta, ekibiyle birlikte pes etmeden uzun saatler çalışarak bu kriz dönemini atlatmıştır. Artık yarım bıraktığı işi bitirmelidir ve azimle başladığı -maddi imkânsızlıklar yüzünden ara verdiği- helezon makinesini başladığı tarihten 4 yıl sonra bitirmeyi başarmıştır.

Değerli Sıddık Usta, kriz anlarında çareyi şöyle özetliyor: "Çare devam etmekte, çare pes etmemekte, çare daha çok çalışmakta! 8 saat yerine 16 saat çalıştık. Böylece biriktirdik ve sürekli piyasaya yeni ürün pazarladık. İşletmemiz hayatta kaldı, büyüdü."

GÜNMAK Güney Değirmen Makine ve Helezon Sanayi Hakkında…

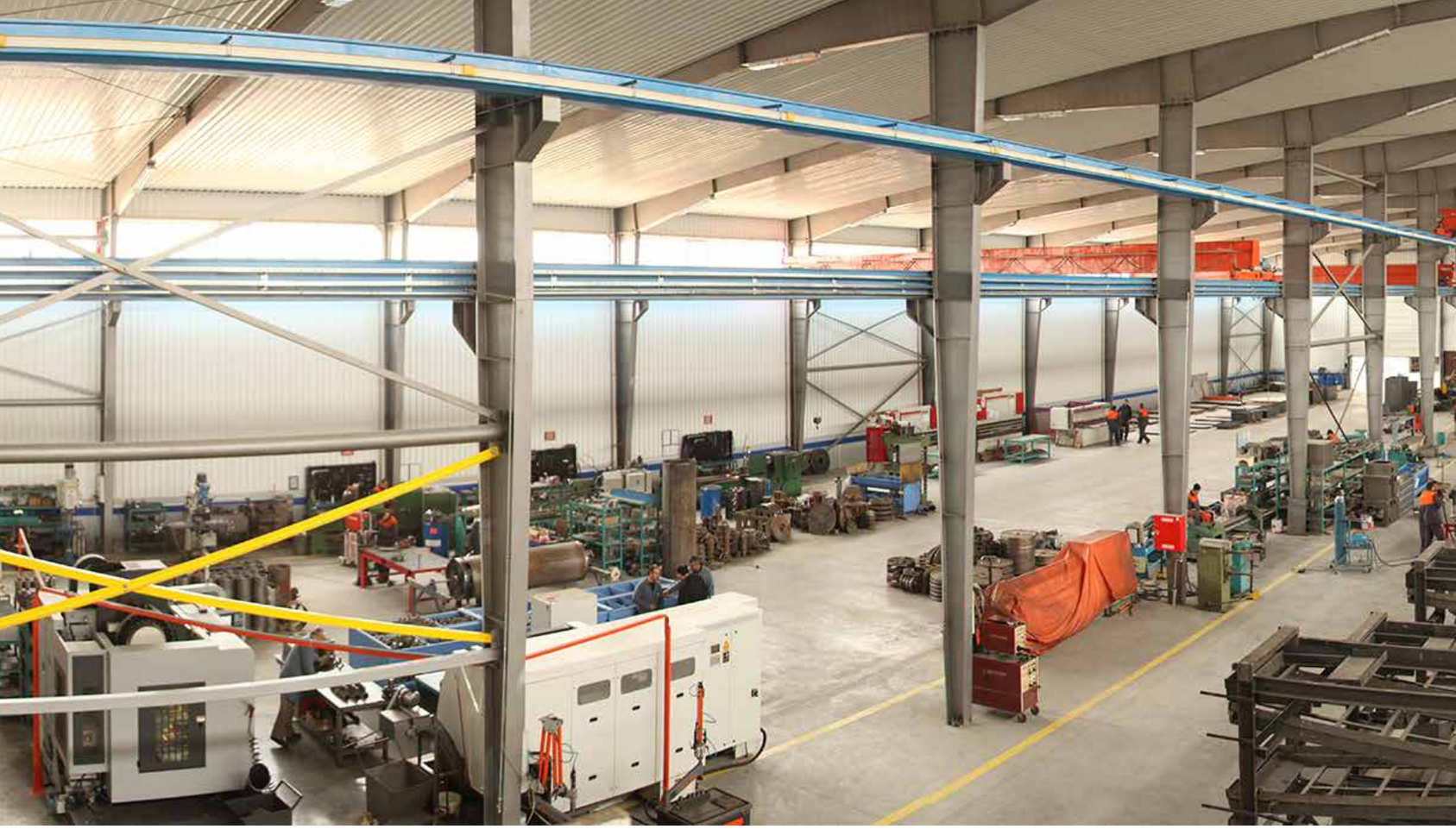
2006 yılında GÜNMAK Makine bugünkü üretim alanına taşındı. 25 dönüm üzerinde kurulu kapalı üretim alanı 5 yılda tamamlandı. İlk



olarak helezon üretimi ile başlanan yeni fabrikaya 3 yıl sonra 2009 yılında da makine bölümü getirildi.

Bugün GÜNMAK Makine bünyesinde 100 kişinin üzerinde eleman çalışmaktadır. Çalışılan öncelikli ürünler bulgur, mercimek ve soğuk çekme helezon üretimi yıllık ~200.000 metretül .

Bununla birlikte Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK) onaylı 3 AR&GE 'de 7 icat sahibi GÜNMAK Makine, bugün ve gelecekte helezon üzerine çalışmaları artırmayı planlamaktadır. Türkiye genelinde en çok helezon üreten Kuruluş olma iddiasını taşıyan GÜNMAK Makine, bugün itibariyle yıllık ortalama 200 bin m helezon üretebilme kapasitesine sahip. 2015 yılı içerisinde üretilen helezon ise, 137 bin m'dir.







GÜNMAK Makine'nin Başarılı Yönlerinden Biri Teknik Servis Hizmeti...
Sıddık Usta, ekibiyle gurur duyduğunu belirtiyor ve ekliyor; "GÜNMAK Makine, satış sonrası teknik servis hizmetinde çok iddialı. Yurtiçine ve yurtdışına hızlı bir şekilde ulaşılıyor, kurulum gerçekleştiriliyor, sorunlar çözülüyor. Satış Sonrası Teknik Servis Ekibi'nde işinde yetkin ve dinamik insanlar görev yapıyor. Zamanı çok iyi kullanıyoruz. Biz de üretimden kuruluma proje odaklı düşünen ve çözümler üreten profesyoneller çalışıyor."

Sıddık Usta'dan Anılar...
Sıddık Usta anlatıyor: "Amerikalılar SANKO GAZİANTEP organize-ye Pamuk Yağı Fabrikası yaptılar. Projeyi gördük ve değiştirilmesi gerektiğine kanaat getirdik. Daha faydalı yeni bir proje önerdik, kabul edildi. Ürettiğimiz çözümler çerçevesinde kurulumunu yapmamız gereken 5 tonluk kavurma tavası ve 1500m2 helezon, 20 adet elevatör vardı. Verilen sürede yetiştirebileceğimizden kuşku duymuşlar. GÜN-MAK olarak zamanlama bizim için çok önemli. Ekibim, bize verilen tarihten 33 gün önce elevatör ve helezon gibi taşıma sistemlerini tamamlayarak teslim etti. Firmam ve çalışanlarımla gurur duyduğum önemli bir anımdır."

"Kanada'ya 2000-2001 yılında ARBEL A.Ş. için mercimek fabrikası kurduk. Montajcıları 3 gün için kontrole gitmiştik. Planımız bu süre zarfında kurulumu gerçekleştirmek ve dönmekti. Ancak hava şartları yüzünden 23 gün Kanada'da kalmak zorunda kaldık. Bana uçakların hava muhalefeti nedeniyle kalkmadığı söylendi. Ülkeye dönemedim. Başından sonuna işin başındaydım. Benim gözetimimde kurulum tamamlandı. 23 günün sonunda ARBEL A.Ş. yöneticisi Hasan Aslan beni karşısına aldı. "Uçaklar kalkıyordu, iş bitene kadar biz seni uçaklar kalkmıyor diye oyaladık, hakkını helal et." dedi." Bende zaten uçak konusunda şüpheleniyordum KANADA gibi bir ülkede 20 gün uçak kalkmaz mı diye kendi kendime söyleniyordum. Böyle bir anı ile KANADA 'daki mercimek tesisini kurmuş olduk.
Üniversite ve Özel Sektör Ortaklığı...







GÜNMAK Makine, Gaziantep Üniversitesi ile bilgi paylaşımında bulunuyor. GÜNMAK Makine AR-GE Ekibi teknolojilerini üniversite tabanlı bilgi ile şekillendirirken, özel sektör deneyimini farklı kanallarla üniversite öğrencilerine aktarıyor.
GÜNMAK Makine Yöneticisi Sıddık Kayabaş'ın üniversite öğrencileri ile son buluşması 2015 yılının son ayında bir konferans ile olmuş. Konferansta gençlerle "iş riski" konusundaki tecrübesini paylaşmış.

Dünden bugüne teknolojinin evrimi...
Sıddık Usta diyor ki, "Eskiden emek yoğun çalışılıyordu. Şimdi işletmeler, endüstri yoğun çalışıyor. Teknoloji takipçisi haline geldiler. Bundan 30- 40 yıl önce bulgur kırıldıktan sonra el yordamıyla kalbur kullanılarak temizlik yapılırdı. Eleğin telleri ilkel usullerle hayvan bağırsağından yapılırdı. Şimdi bu işler teknolojik makineler ile görülüyor.
Ancak bazen ustalar yeni teknolojilere adapte olmakta güçlük çekiyor. Bir eski usulde devam edelim diyorlar, yeniliğe adaptasyonda güçlük yaşanıyor. Bu algı kırıldığında ise teknolojinin ne kadar işe yaradığı görülüyor ve sıkı takipçilere dönüşüyorlar."
Ve devam ediyor, "Babamın köyüne traktör gittiği zaman babamın arkadaşları oturup sohbet ederler, "Ya bu gâvur icadı!" derlerdi. Teknolojiye güvenmek zamanlarını aldı. Traktör aldıktan sonra öküzü sabanı kenarda tutup hemen satmadılar."

2016 Hedefi...
2015 yılında ~420 Bin Euro değerinde yatırım yaptıklarını belirten Sıddık Kayabaş, 2016 yılında robot kaynak yatırımı yapacaklarını belirtti. Bunun dışında son teknoloji üretim arenasında takım parkurunu endüstriye uygun olarak teknolojik ürünleri üretim hattına kazandırmakta olduğunu sözlerine ekledi.
Sıddık Kayabaş, "İsrail ciddi bir Pazar. Önümüzdeki dönemlerde pazar payımızı artırmak istediğimiz Hindistan, Afrika ve Amerika Kıtası." dedi.

KOSGEB

GİRİŞİMCİLİK DESTEK PROGRAMI



KOSGEB Girişimcilik destek programı, ekonomik kalkınma ve istihdam sorunlarının çözümünün temel faktörü olan girişimciliğin desteklenmesi, yaygınlaştırılması ve başarılı işletmelerin kurulmasını sağlamak amacıyla uygulamaya alınmıştır.

İktisadi İşbirliği ve Gelişme Teşkilatı (OECD), "Girişimcilik Göstergeleri Programı" çerçevesinde girişimciyi aşağıdaki şekilde tanımlamaktadır: "Girişimci, yeni ürün, süreç veya pazarları tespit edip bunları kullanmak vasıtasıyla yeni bir ekonomik faaliyet başlatarak veya var olan bir ekonomik faaliyeti büyüterek değer yaratan kişi (iş sahibi)dir. Girişimci zaman, fikir ve diğer kaynaklarını kullanarak yatırım yapar ve risk ve belirsizlik içeren bir faaliyet başlatır. Bu faaliyetin gerçekleştirilmesiyle "yeni", sonuçlar ortaya çıkmalı ve ekonomik ve/veya sosyal bir değer oluşmalıdır."
AB 2020 stratejisi, girişimcilik ruhu ve bakış açısının teşvikinin öneminden hareketle yaratıcılık, inovasyon ve girişimcilik konularının hem eğitim içerisine yerleştirilmesinin hem de bu konuda destekler verilmesini önemli hedefler arasına yerleştirmiştir. Bu hedefler çerçevesinde, Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB)'in Girişimcilik destek programı aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır.

1. Uygulanmalı Girişimcilik Eğitimleri
2. Yeni Girişimci Desteği
3. İş Geliştirme Merkezi Desteği
4. İş planı ödülü

1. Uygulanmalı Girişimcilik Eğitimleri:
Bu eğitimler:
a) KOSGEB Birimleri tarafından düzenlenen Uygulamalı Girişimcilik Eğitimleri,
b) Ulusal veya uluslararası projeler kapsamında KOSGEB tarafından yürütülen Uygulamalı Girişimcilik Eğitimleri,
c) Kurum ve kuruluşlar tarafından düzenlenen Uygulamalı Girişimcilik Eğitimleri,
d) Yükseköğretim kurumları tarafından örgün eğitim kapsamında verilen girişimcilik dersleridir.

Yaygın girişimcilik eğitimlerinin öncülüğünü KOSGEB yapmaktadır. KOSGEB tarafından 2010 yılında geliştirilen işbirliği modelinin uygulamaya geçirilmesinden sonra girişimcilik eğitimlerinin ülke çapında yaygınlaştırılması sağlanmıştır. İşbirliği modelini kısaca şu şekilde açıklamak mümkündür: Eğitimler, girişimciliğin geliştirilmesi konusunda benzer misyonu paylaşan kurum/kuruluşlarla KOSGEB arasında imzalanan işbirliği protokolleri çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. KOSGEB'in en önemli stratejik ortakları arasında İŞKUR'u, Belediyeleri, Ticaret ve Sanayi Odalarını ve çeşitli meslek kuruluşlarını saymak mümkündür. Minimum 70 saat süreli eğitimlerin içerik ve

uygulama yöntemi açısından KOSGEB'in belirlediği standarda uygun yapılması, eğitmenlerin de KOSGEB tarafından belirlenen kriterlere uygun olması gerekmektedir. Bu modelin uygulamaya geçirildiği 2010 yılından itibaren yaklaşık 400 bin katılımcıya uygulamalı girişimcilik eğitimi verilmiştir. Eğitimi tamamlayıp işini kuran 2400 girişimciye ise toplamda 416 milyon TL destek sağlanmıştır.
Örgün eğitim kapsamında ise, yükseköğretim kurumlarında KOSGEB tarafından belirlenen kriterlere uygun olarak verilen girişimcilik dersleri, ilgili yükseköğretim kurumunun talebi doğrultusunda "KOSGEB Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi" olarak onaylanmaktadır. Dolayısıyla bu dersleri geçerek sertifika alan öğrenciler, iş kurdukları takdirde KOSGEB'in başlangıç sermayesi niteliğinde olan "Yeni Girişimci Desteği "ne başvuru hakkı oluşmaktadır. Bu uygulamanın başlatılmasıyla yükseköğretimde açılan girişimcilik derslerinin sayısında önemli bir artış meydana gelmiştir. 2014 yılsonu itibariyle toplam 110 Yüksek Öğretim Kurumunda 2.130 sınıfta ders verilmiştir.

2. Yeni Girişimci Desteği
Yeni Girişimci Destek Programından yararlanmak isteyen girişimcilerin, girişimcilik eğitimini tamamlayıp sertifikalarını aldıktan sonra iş yerlerini kurup, www.kosgeb.gov.tr adresindeki KOSGEB veritabanına kayıt olması ve KOSGEB Müdürlüğü'ne iş planı ve ilgili belgeler ile birlikte başvuru yapması gerekmektedir.

Destek Unsurları, Oranı Ve Üst Limitleri:

DESTEK UNSURU	ÜST LİMİT (TL)		DESTEK ORANI (%) (1. ve 2 Bölge)	DESTEK ORANI (%) (3, 4, 5. ve 6. Bölge) (*Mersin 3. Bölgededir.*)
İşletme Kuruluş Desteği	**Geri ödemesiz**	**2.000**	**60** (Girişimcinin kadın, gazi, birinci derecede şehit yakını veya engelli olması halinde %80)	**70** (Girişimcinin kadın, gazi, birinci derecede şehit yakını veya engelli olması halinde % 90)
Kuruluş Dönemi Makine, Teçhizat, Ofis Donanım ve Yazılım Desteği	**Geri ödemesiz**	**18.000**		
İşletme Giderleri Desteği	**Geri ödemesiz**	**30.000**		
Sabit Yatırım Desteği	**Geri ödemeli**	**100.000**		

A) İşletme Kuruluş Desteği
İşletme kuruluş giderleri için herhangi bir gider belgesi aranmaksızın geri ödemesiz olarak 2.000 (iki bin) TL destek sağlanır.
B) Kuruluş Dönemi Makine, Teçhizat, Ofis Donanım ve Yazılım Desteği
İşletmenin kuruluş tarihinden itibaren 24 (yirmi dört) ay içinde satın alınan/alınacak makine, teçhizat, yazılım ve ofis donanımları için geri ödemesiz olarak verilen bu desteğin üst limiti 18.000 (on sekiz bin) TL'dir.
C) İşletme Giderleri Desteği
Desteğin başlangıç tarihinden itibaren 24 (yirmi dört) ay içinde gerçekleşen işletme giderlerine yönelik geri ödemesiz olarak verilen desteğin üst limiti her ay için 2.500 (iki bin beş yüz) TL olmak üzere toplam 30.000 (otuz bin) TL'dir
Aşağıda belirtilenler işletme gideri olarak sayılır:
- Personel net ücretleri (yeni istihdam şartı aranmaz, asgari geçim indirimi, ikramiye, prim vb. ek ödemeler net ücrete dâhil edilmez),
- İşyeri kirası (stopaj ve ortak giderler hariç)

D) Sabit Yatırım Desteği
Desteğin başlangıç tarihinden itibaren 24 (yirmi dört) ay içinde satın alınacak makine, teçhizat ve yazılım için teminat karşılığı geri ödemeli olarak verilen bu desteğin üst limiti 100.000 (yüz bin) TL'dir

3. İş Geliştirme Merkezi Desteği
KOSGEB tarafından başarılı işletmeler oluşturulması amacıyla desteklenen bir diğer örgütlenme biçimi kısaca İŞGEM olarak adlandırılan işletme kuluçkalarıdır. İŞGEM'ler, bünyesinde faaliyet gösteren işletmelere, işletme geliştirme koçluğu, destek ağlarına ulaşım, finans kaynaklarına erişim imkanı, uygun koşullarda iş yeri mekanı, ortak ofis ekipmanı gibi hizmetler sunarak, işletmelerin en kırılgan oldukları ilk yıllarını sağlıklı bir şekilde aşmalarının ve büyümelerinin sağlamak amacıyla kurulan ve işletilen merkezlerdir. Girişimcilik Destek Programı dâhilinde, yeni İŞGEM'lerin kurulmasını sağlamak amacıyla belediyelere, üniversitelere, özel idarelere, kalkınma birliklerine, meslek kuruluşlarına ve kâr amacı gütmeyen kooperatiflere; bina tadilatı, mobilya ve donanım alımı ve İŞGEM yöneticisinin ücreti için "İŞGEM Kuruluş Desteği", mevcut ya da yeni kurulan İŞGEM'lerin, sürdürülebilirliklerine katkıda bulunmak üzere, personel giderleri eğitim/danışmanlık faaliyetleri ve küçük tadilat işleri için de "İŞGEM İşletme Desteği" verilmektedir. Ekim 2014 itibariyle İŞGEM Adı Kullanım Hakkı alan 14 adet İŞGEM'de faaliyet gösteren firma sayısı 389, bu firmalarda istihdam edilen kişi sayısı ise 2.091'dir

4. İş planı ödülü
İş Planı Ödülü, yükseköğretim kurumlarında okuyan öğrencileri teşvik etmek amaçlı olarak düzenlenmektedir. Örgün eğitim içerisinde "Girişimcilik" dersini tamamlayan öğrencilerin iş planlarının yarıştığı bir program olup, dereceye giren öğrencilere çeşitli ödüller verilmektedir.

AKY®
TECHNOLOGY

EXCELL CLEANERS® 288

EXCELL CLEANERS® 406 COMBO

EXCELL CLEANERS® 308 PLUS

EXCELL CLEANERS® 208 TURBO

YENi NESiL
EXCELL CLEANERS®
serileri



GÖKMEN AKYUREK®
TECHNOLOGY

www.akytechnology.com

Mersin Tarsus 2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulvarı No: 19 Akdeniz MERSİN/TURKEY
Tel: 0324 502 00 60-61 **Fax:** 0324 502 00 62 **Gsm:** 0532 154 94 19

Dikkat!

Bu bir **BULUŞTUR.**

Kendi kendini temizleyen ELEVATÖR SİSTEMİ

ÖNCESİ

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

gibi sorunlarla karşılaşılır.

SELF CLEAN SYSTEM



SONRASI

SELFCLEAN Sonrası

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



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

Bu sistemin tüm yasal hakları AKY Technology firmasına aittir.

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

www.youtube.com/akytechnology

2015/ 2016 DÖNEMİ OCAK AYI

DÜNYA SOYA DURUMU



Uluslararası Hububat Konseyi, IGC; 21 Ocak 2016 tarihli son raporunda; 2014/ 15 sezonu sonunda 321 milyon ton miktarda gerçekleştiğini tahmin ettiği dünya soya fasulyesi üretimini, Temmuz 2015/ Haziran 2016 döneminde, 19 Kasım 2015 tarihli öngörüsünden ve 2014/ 15 sezonundan 1 milyon ton yüksek miktarda açıklamaktadır.

Konsey; küresel soya fasulyesi üretiminin 2015/16'da, başlıca üreticilerin tümünde beklenen bereketli mahsuller ile yıldan yıla az miktarda yüksek olarak tüm zamanların en yüksek düzeyinde öngörüldüğünü belirtmiştir.

IGC; 2014/15 Sezonu sonunda 310 milyon ton miktarda gerçekleştiğini tahmin ettiği dünya soya fasulyesi tüketimini, 2015/16 döneminde, Kasım ayından 2 milyon ton ve 2014/15 sezonundan 11 milyon ton yüksek, 321 milyon ton düzeyinde olmasını beklemektedir.

Konsey; 2015/16'da, önemli üreticiler ve Çin'deki artışlar öncülüğünde, dünya soya fasulyesi kullanımında, (yıldan yıla yaklaşık %4 oranında) ilave bir büyüme beklendiğini belirtmiştir. Raporda; kırma amaçlı kullanımın 2015/ 16'da yıldan yıla %3,6 oranında artarak 285 milyon ton %6,5 oranında bir artış (17 milyon tona) öngörüldüğü not edilmiştir.

IGC, 2014/ 15 sezonu sonunda 127 milyon ton miktarda gerçekleştiğini tahmin ettiği dünya soya fasulyesi ticaretinin, 2015/ 26 döneminde, Kasım ayından değişmeyen ancak 2014/ 15 sezonundan 2 milyon ton yüksek, 129 milyon ton düzeyinde gerçekleşeceğini tahmin etmektedir.

Konsey, küresel soya fasulyesi ticaretinin 2016'da Çin'de yeni bir yüksek düzeye ulaşan teslimatlar ile yeni bir rekora ulaşacağının öngörüldüğünü belirtmiştir.

IGC, 2014/15 sezonu sonunda 43 milyon ton miktarda gerçekleştiğini tahmin ettiği dünya dönem sonu soya stoklarının, 2015/ 16 döneminde, Kasım ayından 3 milyon ton düşük ancak 2014/ 15 sezonundan 1 milyon ton yüksek, 44 milyon ton düzeyinde gerçekleştiğini belirtmektedir.

Konsey; küresel soya fasulyesi stoklarının 2015/ 16 sonunda, yıldan yıla az miktarda (%1,6 oranında) yükselmiş olmasına rağmen, önceki beş yılın ortalamasının 1/ 3 oranında üzerinde, yeni bir yüksek düzeyde öngörüldüğünü belirtmiştir.

IGC; başlıca ihracatçıların 2015/ 16 sonundaki soya stokları son tahminden azaltılmış olsa da hala yaklaşık %27 oranında bir artışa eşdeğer olduğunu belirtmiştir.

Kaynak:

Prof. Dr. M. Hikmet Boyacıoğlu, Okan Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı

LABSORTER

AKY TECHNOLOGY



Yeni LABSORTER'a hayran kalacaksınız !





Laboratuvar tipi renk ayırma makinesi olan LABSORTER ile yapılan ürün denemelerinde alınan verimli sonuçlar, müşterilerimizi çok memnun edecek.









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

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

www.youtube.com/akytechnology

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

MALİ MÜŞAVİRLİK ve MUHASEBECİLİK MESLEĞİNDE GELECEĞE DÖNÜK DÜŞÜNCELER



Sn. Ahmet AKIN
Yeminli Mali Müşavir



Mali müşavirlik ve muhasebecilik mesleğinin yeni vizyonu yani geleceği ait yapısı hakkında görüş belirtmek, aslında mesleğin geleceğinden bahsetmekle birlikte, yaşanan güçlükler, yapılan mücadeleler ve ortaya çıkan fırsatları düşünme anlamı taşımaktadır. Elbette, gelecek hakkında konuşmak mutlaka kesin olarak tanımlanmış ve görülebilir bir yol haritasını ima etmez. Fakat, hedeflerin ve amaçların iyi tanımlandığı görüşlere gereksinim olduğu vazgeçilemez bir unsurdur. Dünya çapında bir meslek olan mali müşavirlik ve muhasebecilik mesleğinin mensupları, nerede durup ve nereye gideceklerini açık olarak bilmeli, şu anki durumlarını iyi anlamalı ve analiz etmelidirler. Böylece, doğru anlayış ve uygun gereçlerle gelecekle yüzleşme şansını elde edebilsinler.

Toplumların ekonomik, sosyal ve kültürel yönden bütünleyici gelişmelerinde etkili olmak için, güçlü bir işbirliği ve geniş bir anlayışla, mali müşavirlik ve muhasebecilik mesleğinin sürdürebilirliği ve kamu yararına bir meslek olduğunun pekiştirilmesi uzun dönemdeki amaçlar olmalıdır. Dünyanın içinde bulunduğu konjonktür meslek mensuplarının tüm enerjilerini, yeteneklerini ve kaynaklarını harekete geçirmeyi zorunlu kılmaktadır.

Dünyanın karşılaştığı zorluklara mali müşavir ve muhasebecilerin vereceği yanıtlar mesleğin devamlılığını ve değerini artıracaktır. İşte bu noktada, mesleğin toplumun beklentilerini daha iyi anlama ve şekillendirmeye gereksinimi vardır. Meslek, daha iyi gelecek kurmak için yeni alanlara yönelmeli, hizmetlerinin sunumunda ve yerine getirilmesinde daha etkili yollar tespit etmeli, tasarlamalı ve pazarın değişen isteklerine yanıt veren yeni hizmetler üretmelidir. Hızla değişen yeni teknolojik çevreye uygun hizmetler sağlamaya hazırlıklı olmalıdır.

Hem kamu ve hem de özel sektörde güvenilir ve şeffaf bilgi sağlamada önemli bir rol oynayan mali müşavirlik ve muhasebecilik mesleği, kamunun yararını koruyarak ekonomik faaliyetlere her seviyede katkı sunmaktadır. Davranışların yürütülmesinde kuralların değil değerlerin belirleyici olması, dürüstlük (integrity), şeffaflık (transparency) ve uzmanlık (expertise) olarak tanımlayabileceğimiz üç önemli değerin daima akılda tutulması gerekmektedir.

Söz ve hareketin buluştuğu yer olan dürüstlük, sözlere değer vermek ve verilen sözleri tutmaktır. Yolsuzluklarla her türlü mücadeleyi yapmaya yönlenmek gerekmektedir. Şeffaflık, bu konuda başvurulması gereken çok önemli bir faktördür. Mesleki hizmetlerin sunulmasında bilgi ve tecrübe olarak kendisini gösteren uzmanlık, sonuç olarak sürekli eğitimi anlatmaktadır. Her meslek mensubu, yolsuzluklara karşı çalışmalara katkıda bulunmakta şahsi bir sorumluluğa sahip olduğunu unutmamalıdır.

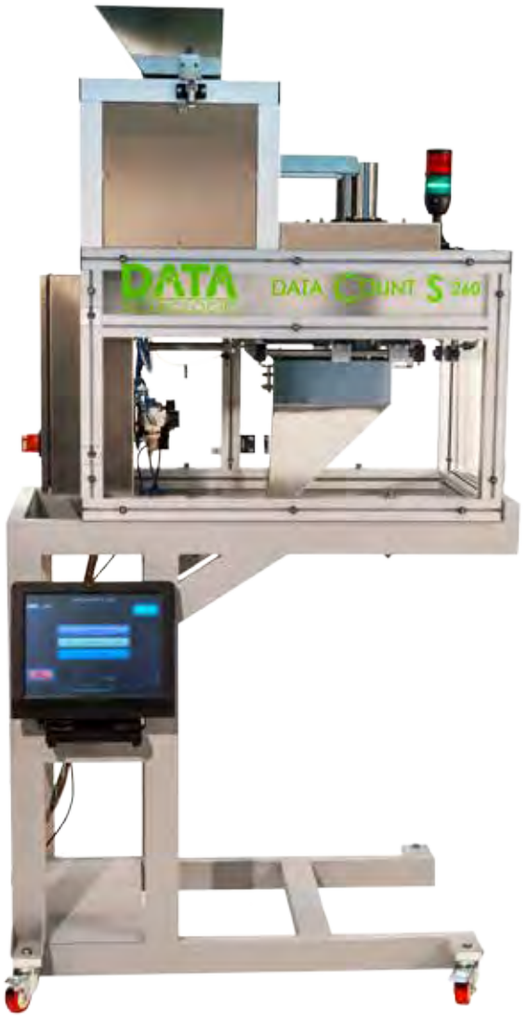
Meslek mensupları, mesleki rollerini üstlenmeden önce, etkili ve uygun eğitim çalışmasına sahip olmak ve mesleki kariyerlerinde sürekli eğitim sağlamak için, yüksek kalitedeki faaliyetleri sürdürebilmelidirler. Eğitimin, uzun dönemde mesleğin kalitesinde ve meslek mensuplarının sağladığı hizmetlerde güçlü bir etkiye sahip olması, daha ortaya konulacak çok düşünce ve yapılacak çok analiz olduğunu göstermektedir. Sürekli mesleki eğitim, mesleğin doğru ve uygun yolda yürümesine yardım edeceği gibi, meslekteki davranışlar, değerler, beceriler ve uzmanlığın gelişmesine katkı sunacaktır.

Tüm dünyada ekonomik özgürlük ve zenginliğin oluşması, mesleki eğitim, beceri ve değerlerin kullanılmasında ısrarcı olunmasını gerektirmektedir.

AKY® TECHNOLOGY

Tohumculukta Çığır Açan Teknoloji:

Data Count S260



Tohum Sayma Makinesi S260, endüstriyel tip tohum sayma makinesinin bir üyesidir. Bu makineye bir paketleme makinesi entegre ederek yüksek sayıdaki tohumların hızlı bir şekilde sayılmasını ve paketlenmesini sağlayabilirsiniz.

Tohum Sayma Makinesi S260, 1mm ile 25mm aralığındaki büyüklüğe sahip tohumu sayabilmektedir. Paketleme Makinesi ile koordineli çalışabilen teknoloji, dokunmatik ekran ile kontrol edilmektedir. Kullanıcı hatasıyla yanlış sayılan tohumları pnömatik bir mekanizma ile sistem dışına atabilme vasfına sahiptir. Algılama ünitesi hava sistemi ile korunan S260, direkt olarak ya da platform üzerine kurulabilir.

Tohum Sayma Makinesi S260 Avantajları
%100'e yakın hassasiyet ile çalışan Teknoloji, stok kontrolünü sayılan tohum adedi ile sağlayabilmektedir. Zamandan ve paradan tasarruf sağlayan S260, ona yapılan yatırımı yüksek oranda geri çevirir.
2015 yılının başından aralık ayına kadar geçen sürede AKY Technology'den Tohum Sayma Makinesi alarak tohumculuk sektöründe teknolojik yatırımı ile fark yaratan kuruluşlar ise şunlardır:

Referanslarımız:

Multi Tohum		United Genetics	
Yüksel Tohumculuk		İstanbul Tarım Tohumculuk	
Agreva Tohumculuk		Syngenta	
Rito Tohumculuk		Vatan Tohum	

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

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

www.youtube.com/akytechnology

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

Dünya Bakliyat K
2016 Bakliyat Yılı Toplant



Uluslararası Bakliyat Toplumu 2. Konferansı
October 12-14 Ekim, 2016
Troia, Portekiz

Küçük Tanecikler Büyük Fırsatlar; "Bakliyat Sağlığını Tehdit Eden Potansiyelleri Fark Etmek
19 Kasım, 2015
Newyork, Amerika

Kurak Bölgelerde Bakliyat Konferansı
15 - 17 Nisan, 2016
Rabat, Fas

Orta Amerika'daki Hayvan Gelişimi ve Ekinlerin Bölgesel Konferansı
5-8 Nisan, 2016
Kostarika

Pan Afrikan Tahıl Tohumu ve Börülce Tohumu Konferansı
28 Şubat - 4 Mart, 2016
Livingstone, Zambiya

GPC GLOBAL PULSE CONFEDERATION

onfederasyonu
ı Takvimi Hakkında



Fransa Ulusal Tarım Araştırma Enstitüsü Bakliyat Tohumları Buluşması
31 Mayıs - 1 Haziran, 2016
Dijon, Fransa

Bakliyatta Besin Sağlığı ve Sürdürülebilir Tarım Hakkında Uluslararası Konferans
12-14 Kasım, 2016
Yeni Delhi, Hindistan

Bakliyat Konferansı
17-20 Şubat, 2016
Jaipur, Hindistan

Dünya Bakliyat Konferansı (GPC)
19-22 Mayıs, 2016
Izmir, Türkiye

2016 INTERNATIONAL YEAR OF PULSES

PULSES
THE FUTURE OF FOOD

DÜNYA BAKLİYAT YILI VE GIDANIN GELECEĞİ



Daha 2013 yılında, 2016 yılının Dünya Bakliyat yılı olacağı Birleşmiş Milletler tarafından ilan edilmişti. O tarihte 7.2 milyarla tanışan dünya nüfusu, o günden bugüne Dünya Bakliyat yılını – Almanya toplam nüfusunun üstünde bir nüfus artışıyla- 7,3 milyarla selamladı.
BM (Birleşmiş Milletler), dünya nüfusunun 2050'de 9,7 milyara, 2100'de ise 11,2 milyara ulaşmasının beklendiğini de akabinde müjdeledi.
Yani hızla çoğalıyor, çoğaldıkça tüketiyoruz; gıdayı, tarım arazilerini, ekolojiyi, dünyayı. İşte tam da bu nedenle, dünya gıda dengelerini yeniden masaya yatırmak, sağlıklı gıdaya erişimi kolaylaştırmak için tarım üreticisi çiftçilerin karşılaştığı zorlukların da yakından izleneceği, bilincin artırılacağı, ulusal- bölgesel ve küresel düzeyde geniş bir tartışma ve işbirliğinin hedeflendiği bir farkındalık planlandı bu yıl.

Bu neyin farkındalığı?
Dünya üstündeki gıda adaletsizliğine karşı kaynakların akılcı ve iktisadi yollarla kullanımı sürdürülebilirliğin en temel ilkelerindenken, sanayinin gelişimiyle birlikte daralan tarım arazileri, yerini artan hayvancılık faaliyetlerine bıraktı. Gelişen gen teknolojileri sayesinde misliyle mahsül veren GDO'lu, pestisitli, hormonlu, suni müdahaleli hububatlarla, endüstriyel hayvan çiftliklerine hizmet etmek, baklagil tarımına tercih edildi.
Tarım ürünlerinin hayvancılık vasıtasıyla dolaylı tüketimi, gıdaya ulaşımı hem daha pahalı, hem sağlıksız, hem de sürdürülebilirlikten uzak kılıyor. Artık birçok çiftçi, hepimiz için büyük öneme sahip bitkisel kaynaklı protein kaynaklarını –bakliyatları- yetiştirmek yerine, tarım arazilerini hayvancılığa, meralara ve hayvan yemi yetiştiriciliğine kaydırıyor.

Türkiye gelişen bir tarım ülkesi mi?
Baklagillerin 11 bin yıldan eski bir tarihi olduğu düşünülüyor. Güneydoğu Anadolu'da bulunan, MÖ 8000 yıllarına ait mercimek ve bezelyenin yabani akrabalarına ait örnekler, bugün dünyanın en eski kanıtları kabul ediliyor.
"Baklagillerin atalarına ev sahipliği yapan Türkiye, gerek ekolojik yapısı, gerek fiziki coğrafyası ve gerekse ekime uygun elverişli toprakları nedeniyle, tarımsal ürün çeşitliliğinin son derece zengin olduğu şanslı ülkelerden biri ve bu nedenle dışa bağımlı bir ülke değil" diye düşünüyorsanız, Dünya Bakliyat Yılı, sizin de bu konuyu tekrar düşünmeniz için bir vesile olsun.
TÜİK verilerine göre Türkiye'de yemeklik bakliyat ekim alanları;

• 1990`ların başında 20 milyon hektarken
• 2015'e gelindiğinde % 60 azalarak 7,5 milyon hektara düşmüş.
• 1990'ların başında 2 milyon ton olan baklagil üretim hacmi ise,
• 2014 yılı itibariyle %50'lik bir gerilemeyle sadece 1 milyon ton.
Aynı dönemin nüfus istatistiklerini incelediğimizde ise, 90'ların başında 52 milyar olan ülke nüfusu, 2014 itibariyle 77,5 milyon. Yani:
- Nüfus: %50 artarken
- Yemeklik baklagil arazileri: %60 azalmış.
Mesela, 90'ların başında yeşil mercimek ektiğimiz tarım arazisi 2,5 milyon hektarken, 2014 yılında 170 bine düşmüş.
Kırmızı mercimek 6 milyon hektardan 2 milyona, nohut ise yaklaşık 9 milyon hektardan 3,9 milyona düşmüş.
90'ların başında 216 bin ton yeşil mercimek hasadımız varken bugün 20 bin ton… Üretim azalması, talebi karşılayamadığı için baklagillerin fiyatı da haliyle bundan etkilenmekte.
Tarım alanlarındaki artış, hızla nüfus artışının gerisinde kalıyor ve bir tarım ülkesiyken ithalat yapan bir ülkeye dönüyoruz. Kırmızı mercimeği ithal ediyoruz örneğin, fasülyeyi… Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre, nohut ithalatı da özellikle son yıllarda önemli oranda artmış.

Peki ya dışarıda neler oluyor?
Durum pek de farklı değil. Tarımsal artış, nüfus artış hızına yetişemiyor, üstelik tarımsal alanlar hızla yok oluyor. Dünya bakliyat üretimi dünya genelinde son 10 yılda 20'den fazla oranda artmış olmasına rağmen, tüketim aynı dönemde hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde yavaş ama istikrarlı bir düşüş görmüş.



İşte 2016 yılının bakliyat farkındalık yılı olmasının amacı da bu.

Ne yapmalıyız ?

Yemeklik tarım desteklenmeli, hayvancılık faaliyetleri özendirilmemeli, et tüketiminin önüne geçilmeli.

Bunu neden mi söylüyoruz? İşte size kısa bir örnek:

Diyelim ki elinizde 20.000 kalorilik mısırınız var ve bununla hayvan beslemek istiyorsunuz. Beslediğiniz hayvan bunun ancak %10'unu kalori olarak geri verebiliyor, yani 2000 kalori. Oysa bunu direkt beslenme amaçlı kullansaydınız 10 kat daha fazla verim alabilirdiniz. Üstelik sağlıklı, etik ve sürdürülebilir bir tercih de yapmış olurdunuz. Çünkü 2.000 kalorilik bir et, tamamen bitkisel (vegan) beslenmeye göre 2,5 kat, vejetaryen beslenmeye göre 2 kat daha fazla da sera gazı emisyonu üretiyor.

Bu konuda bilimsel verilere ihtiyaç duyuyorsanız, kısa notlar halinde aşağıdaki verilere göz atabilirsiniz:

• Hayvancılık, dünyadaki toplam kullanılabilir tarım arazilerinin üçte birinin kullanıcısı durumunda (yem üretimine ayrılmış alanlar ve mera arazileri). Hayvancılık, her ne kadar tarımdan uzak gibi gözükse de, aslında tarım olmadan hayvancılık da yok. Hayvan yemi yetiştiriciliği (soya,mısır, arpa, çavdar,vs) + hayvanlar için ayrılmış meralar + enerji + işgücü düşünüldüğünde oldukça maliyetli ve gıda verimliliğinden uzak.

• Yine yem üretimine odaklı tarım ürünlerinin su ihtiyacına, hayvanların yaşamları süresince ihtiyaç duyduğu temiz su kaynağını da eklediğinizde oldukça vahim bir tablo ortaya çıkıyor. 1 kilogram sığır eti için ortalama 15.414 litre su gerekirken, 1 kg soya fasülyesi üretmek için ortalama 950 lt su gerekiyor (üstelik soyanın büyük bölümü de yine hayvan yemi olarak kullanılıyor). Yaş sebze ve meyveler ise ortalama 300 kg'larda. Oysa bugün dünyanın birçok yerinde insanların temiz suya erişimi yok. Su kaynakları, doğrudan yüksek kalitede tarım ürünlerinin yetiştirilmesine harcansa, insanların gıdaya erişimi çok daha fazla ve bir o kadar da ucuz olur.

• FAO'ya göre, 2015 yılında tahmini 319 milyon ton civarında et tüketilmiş. 2050 yılında ise bu rakamın 455 milyon tona çıkacağını tahmin ediyor. Nüfus arttıkça ete olan talep de artıyor. Ete olan talep arttıkça da doğrudan beslenmemize ayrılan tarımsal arazilerimiz hızla daralıyor. Çiftçiler, yeterli devlet desteği göremedikleri için, daha az zahmet ve daha yüksek verimle üretimlerini hayvansal yemlere kaydırıyor(İklim ve çevre şartlarından daha az etkilenen GDO'lu tarım ürünlerinin hayvan yemi olarak kullanımı yasaldır).

• Son 50 yılda dünyada et tüketimi ortalama 4'e katlanmış. 2014 yılı itibariyle dünyada kişi başına yıllık tüketilen et ortalama 42 kg. Ve bu ortalamayı alırken, bebeklerin, vegan ve vejetaryenlerin de hesaba katıldığını hatırlatalım. Bu noktada ülkelerarası yaşam standartları, gelir farklılıkları ve maliyet unsuru da hesaba katıldığında, ABD gibi belli başlı ülkelerin, bu ortalamanın çok üstünde bir tüketime sahip olduklarını eklemek gerek. Ancak küresel düşünüldüğünde bu rakamlar geldiğimiz noktayı tek başına açıklamaya yetiyor.

• Her 1 kg'lık hayvansal protein için ortalama 6 kg'lık bitkisel protein kullanılıyor. Bunu direkt kullanabildiğimizde, gıda verimliliği kavramını ve sürdürülebilirlik anlamında daha pek çok şeyi hayata geçirebilmiş olacağız.

Sağlıklı, doğaya dost, etik, ekonomik ve sürdürülebilir seçimler yapmaksa amacımız, her şey hala bizim elimizde. Madem 2016 Dünya Bakliyat yılındayız ve bu yıl farkındalık için çalışacağız, bu vesileyle biz de üzerimize düşeni size hatırlatmış olalım.

Doğadan ve doğaldan ayrılmayın!

#lovepulses #bakliyataşkına

Ebru ARIMAN
Türkiye Vegan ve Vejetaryenler Derneği(TVD) Yön.Kur.Başk.

Kaynaklar:
American Society for Clinical Nutrition-Sustainability of meat-based and plant-based diets and the environment1,2,3
David Pimentel and Marcia PimentelFood Outlook: Biannual Report on Global Food Markets, p. 47. FAO, October 2014
World agriculture towards 2030/2050: the 2012 revision. FAO, 2012
Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products. Mekonnen/Hoekstra, 2012
World Livestock 2013: Changing disease landscapes. FAO, 2014, Pulses.org
World Watch Institute – Is Meat Sustainable?
http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1001

İŞLETMELERDE VERİMLİLİK ANALİZİ HAYATİ ÖNEM TAŞIYOR



19. yy endüstri çağı olarak adlandırılır. Bu tarihten itibaren büyük ölçekli işletmeler doğmuş; tekstil, demiryolu, çelik, makine vb. alanlarda seri üretim yapılmıştır. Fabrikalarda seri üretim ve bu üretimdeki sınırlılık, ekonomik performans arayışını beraberinde getirmiştir. Kar etmek için "üretmek" ancak "verimli üretmek" gerekmektedir. Çünkü işletmeler ekonomik yapılardır ve kar artırmakla bu karı devamlı kılmak doğal bir sonuçtur.

Verimlilik Önemlidir!

İşletmelerde "verimlilik" unsuru, özellikle 2. Dünya Savaşı'ndan sonra önem kazanmış ve farklı ticari birimleri çatısı altında birleştiren işletmeler her bir birimin verimliliğini ölçerek raporlama yoluna gitmiştir. Böylece ürün ve hizmetlere duyulan talep ve sınırlı üretim kaynaklarının yarattığı ortam maksimum kazanç sağlayacak şekilde organize edilmeye çalışılmıştır.

Verimlilik Analizi; işgücü, malzeme, sermaye ve enerji kaynaklarını anlamaya çalışmaya dayanır. İşletmenin artı ve eksilerinin ortaya konması ve ölçümlenmesi gerekmektedir. Etkili bir kapasite analizi ile verim artırmak önemlidir.

"Müşterinin istek ve ihtiyaçlarına göre üretirim."

Günümüzde işletmelerin ekosistemleri karmaşıklaşmıştır. Toplumsal yaşamdaki değişim, karmaşıklaşan çevre, gelişen teknoloji, yasal düzenlemeler (vergi, faiz, yatırım vb. politikalar) iç pazarları dış rekabete açmak zorunluluğu doğuran ekonomik koşullar işletmelerin yönetim tarzlarında önemli değişimlere neden olmuştur. Artık "Ürettiğimi satarım." mantığının yerini "Müşterinin istek ve ihtiyaçlarına göre üretirim." yaklaşımı almıştır. Bu satıştan pazarlamaya geçiş mantığı ile işletmenin üretim kaynaklarını gelire, malzemelerini de ürüne çevirme gücü, müşterilerin ürün ya da hizmetlerle ilgili düşünceleri ve yaklaşımları, işletme yöneticilerinin kararlarını önemli ölçüde etkilemeye başlamıştır.

İşletmelerin performans arayışları, düşük maliyette, daha çok üretim ve yüksek karı hedefleyen geleneksel yönetim anlayışından; günümüzün rekabetçi koşullarının gereği olarak müşteri tatminini, kaliteyi, yeniliği vb. çok farklı ölçütlere ağırlık vererek, gelecekte de var olmayı hedefleyen yönetim anlayışına geçiş olarak açıklanabilir.

Ölçmediğinizi iyileştiremezsiniz. Ölçmek bilmek, bilmek yönetmektir.

Her işletme maliyetlerini düşürmek, piyasalarda tutunmak, rekabet şansını elinde bulundurmak istemektedir. Ancak günümüz şartlarında bu sadece hammadde- malzeme ya da işçilik gibi girdileri ucuz elde etmekle ve ya daha ucuz makine kullanmakla olamamaktadır.

İç içe girmiş "verim" ile "maliyet" kavramlarının birinde yapılan iyileştirme diğerini de iyileştirmektedir. Her iki kavram da girdiler ve çıktılara yani üretilen ürünlere ve bu üretim için harcanan işçilik, makine, enerji, zaman, sermaye gibi parametrelere bağımlıdır. Hepimiz biliyoruz ki zaman herkes için aynıdır, ölçülmesi kolaydır ve kıyaslamada en uygun ve en yaygın ölçü kriteridir.

Eğer bir işletme, birim işçi ya da makine saatteki üretimini hesaplar, bunu sektör değeri ya da kendi verileri ile kıyaslama yapıyorsa burada verimlilik analizleri yapılıyor demektir.

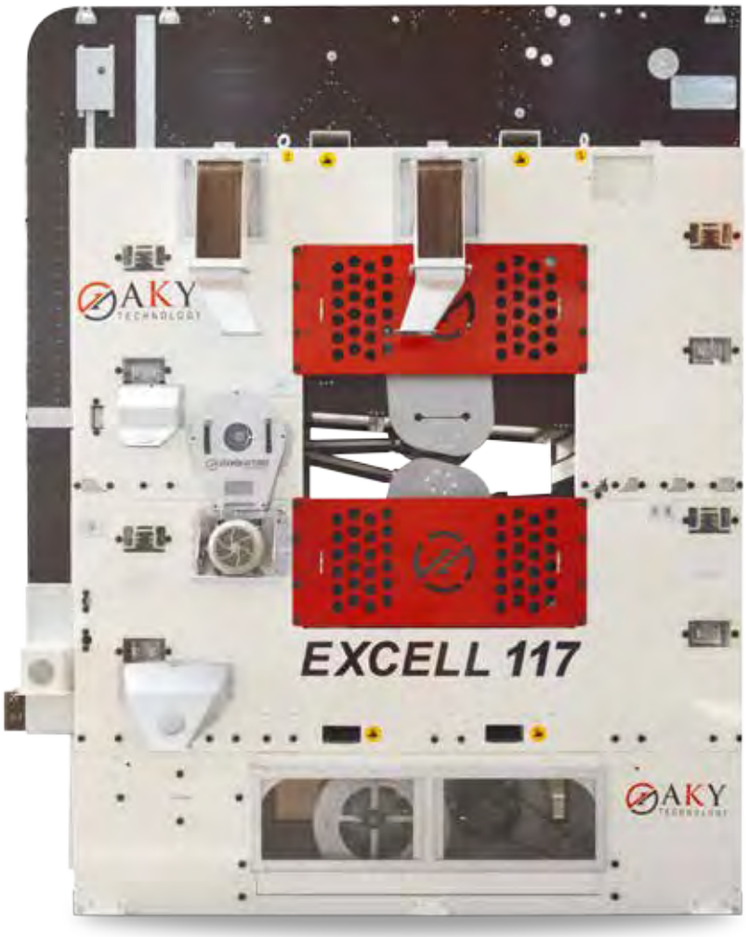
Bugün dünyada rekabetin en büyük kriteri teknoloji. Teknoloji tabanlı firmalar Türkiye'de henüz yeterince yok. Firmaların dünya ile yarışabilmesi için mutlaka üniversitelerin birikiminden faydalanması gerekli. Eğer bilgi birikimini üniversitenden fabrikaya aktaramazsan teknoloji tabanlı firma olamıyorsun ve yaratılan katma değer de çok düşük oluyor.

Çukurova Üniversitesi Tarım Makineleri ve Teknolojileri Mühendisliği'den Prof. Dr. Emin Güzel: "Verimlilik için hesap, kitap, bilgi gerekiyor." dedi.

Teknoparkların önemine vurgu yapan Prof. Dr. Emin Güzel, "Şu an 64. Hükümetin Bilim, Sanayi ve Teknoloji Politikası 10. 5 Yıllık Kalkınma Programı'na bakarsanız işletmeleri özendirecek birçok önlem ve tedbirler alınıyor(Bakınız 6676 sayılı ve 16.02.2016 tarihli arge kanunu). Bu tedbirlerin başında da farklı ekosistemlere sahip kuruluşların işbirliği geliyor. Bilginin yeniden egemen olduğu yeni düzende, salt üretimde verimliliği artırarak gelişmişlik sırlamasında üst sıralarda yer bulmak artık pek mümkün görünmüyor. Fırtınadan hemen sonra uzaklardan gelen sesler, ülkelerin önem sıralamasında bundan sonra yenilikçilik, yaratıcılık ve buluş yapma kapasitelerinin belirleyici olacağını söylüyor.

Bilim insanlarının tutumu, eğitimde sağlanacak gelişmeler, üniversitelerin bilgi paylaşım yetenekleri, kamunun stratejileri planlama kapasitesi yanında mevcut değerlerimizin rasyonel kullanımı, kaynak dağılımında akılcılık, sivil toplumda sorumluluk ve çevre bilinci mozaiğin önemli parçaları olarak görünmektedir. Bilgiye dayalı yenilikçilik ve yaratıcılık kapasitesinin tetiklenmesi ve buna bağlı bir ekonomik refah ancak sayılan tüm bu değerlerin bir bütün olarak yaratacağı olumlu ortamda mümkün olabilecektir.

Bu ortamın itinayla beslemeye çalıştığı iki önemli kesimden biri bilimin ve temel yetkinliklerin sağlayıcıları olan üniversiteler, diğeri ise ekonominin motoru ve gerçek ihtiyaçların cephesinde olan sanayicilerdir. Öncelikleri ve varoluş nedenleri birbirine zıt bu iki kesim arasındaki işbirliğinde sağlanacak uyum ve başarı şaşırtıcı ölçüde ülkelerin ve dünyanın problemlerinin çözümünde ve refahında etkili olmaya devam edecektir.



AKY® TECHNOLOGY

Yüksek Kapasiteli Ön Temizleme Serisi EXCELL CLEANERS® 117

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

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

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

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

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

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

YENİ EXCELL MAKİNELERİ İMAL EDİLDİ

HAYIRLI OLSUN TÜRKİYE

EXCELL CLEANERS®
203 TURBO



Ürün Kodu: Excell 203 Turbo Plus
Excell 203 Turbo Plus, yüksek kapasitede hassas temizlik imkânı veren AKY Technology'nin yeni makinesidir.
Makine Çalışma Sistemi
Excell 203 Turbo Plus, ürün girişinde ürünü yaymak için kapalı sarsak sistemine sahiptir. Sarsaktan çıkan ürün, Turbo Tararın içine gönderilerek ön temizlik aşamasında % 40'lık bir oranda temizlik sağlar. Yani ürün boş, yarı boş, çöp ve tozdan yüksek oranda temizlenir ve istenmeyen partikülleri helezon çıkısından dışarı atar. Bu işlemin ardından temizlenen ürün, tekneye dökülür ve AKY Technology eleklerinden üst sıradaki elekte ürünün kabası ve tozu alınır. Alt elekten kırık, cılız taneler ve boy alınır. 3'üncü elekten 2 boy yüksek analizli boylanmış ürün alınır. Son bölümde ise Turbo devreye girer ve boylanmış son ürün hafiftane ve toz temizliğinden geçerek yüzde 98 ve üstü temizlikle ayrılır. Excell 203'te toplamda; 4 toz temizliği,3 adet hafiftane temizliği, 1 adet kaba temizlik, 1 adet toprak temizlik, 1 adet kırık temizliği ve 2 veya 3 adet boy alma imkanı sunar. Fanlar ve eksantrik motorları hız kontrollü olup istenilen üründe istenilen ayar yapılabilir. Makine toplamda maksimum 16.1 kw'lık bir güçle çalışır. Makine eleme alanı ise 9 metre karedir. Excell 203 Turbo, 9 metre kare alanda yüksek kalitede hassas temizlik yapan son teknoloji bir makinedir.

EXCELL CLEANERS®
207 ALFA



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

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

www.akytechnology.com

TİRYAKİ AGRO / ÇORUM

TİRYAKİ AGRO YENİ YATIRIMINDA, AKY TECHNOLOGY'İ TERCİH ETTİ



Tiryaki Agro, Çorum'a çekirdek eleme ve kırma tesisi kuruyor. Tiryaki Agro, 1980 yılında Ali Tiryakioğlu tarafından Gaziantep'te küçük bir mercimek işleme tesisi ile ticari hayatına başladı. Dürüst, vizyoner ve çalışkan bakış açısı; Tiryaki'yi bugün tarımsal gıdalar tedariği, üretimi, depolaması ve ticareti alanında Türkiye'nin en büyük tarım şirketi konumuna getirdi.
5 kıtada 80'den fazla ülke ile ticari ilişkileri olan, yılda 2.5 milyon tonun üzerinde iş hacmine sahip, 800 milyon USD ihracatla Türkiye'nin en büyük tarım ürünleri ihracatçısı konumundaki Tiryaki Agro, Türkiye'de 10'dan fazla limanda faaliyet gösteriyor ve 30 yerde depo alanı var. Capital Türkiye Dergisi'nin 2014 yılında yaptığı "Türkiye'nin 500 büyük özel şirketi Araştırması'nda"Tiryaki Agro, 50. En büyük özel şirket olurken sektörel sıralamada da 1. sırada yer aldı.
Bugün Ahmet Tiryakioğlu yönetimindeki Tiryaki Agro Türkiye'nin farklı yerlerine yatırım yapmayı sürdürüyor. Türkiye'nin gıda alanında öncü kuruluşlarından olan Tiryaki Agro'nun yeni yatırımı Çorum'da olacak. Ayçekirdeğini 1 ton/ saat kapasite ile hem eleyecek hem de kıracak olan tesis için makineler AKY Technology'den temin edildi. Tiryaki yetkililerine bu yatırımlarında da AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.







TÜKSİAD 2016 GENEL KURUL TOPLANTISI YOLDA



Tüm Kuruyemiş Sanayicileri ve İşadamları Derneği (TÜKSİAD) Genel Kurul Toplantısı, 12- 14 Mayıs 2016 tarihlerinde Afyon Güral Otel'de düzenlenecek. 3 gün sürecek organizasyona Türkiye'de hizmet veren kuruyemiş, sanayici ve işadamları katılacak. Sektörü ilgilendiren önemli konuların görüşüleceği Genel Kurul Toplantısı'nın son günü Gala Yemeği'nde Coşkun Sabah sahne alacak. Etkinliğin bu yıl da hareketli geçmesi bekleniyor.

TÜKSİAD 2016 yılı Genel Toplantısı Afyon'da düzenleniyor. 12- 14 Mayıs 2016 tarihleri arasında düzenlenecek etkinlikte sektörü ilgilendiren önemli konular uzmanlar tarafından masaya yatırılacak. Türkiye Kuruyemiş Sektörü Genel Kurul'da bir araya gelecek.

Genel Kurul, Hoşgeldiniz Kokteyli ve Akşam Yemeği ile başlayacak. İkinci gün, 2015- 2016 yılı içerisinde TÜKSİAD'ın çalışmalarını içeren Faaliyet Raporu katılımcılar ile paylaşılırken TÜBİTAK- MAM Gıda Enstitüsü Baş Uzman Araştırmacı Dr. Ferda Seyhan "Ay Çekirdeğinin Kalitesinin Arttırılması ve Raf Ömrünün Uzatılması" başlıklı proje hakkında bilgi verilecek.

Dünya ve Türkiye Ekonomisinin tartışılacağı panelde iki önemli konuşmacı yer alacak: Prof. Dr. Asaf Savaş Akat ve Prof. Dr. Deniz Gökçe.

3 gün boyunca birbirinden önemli konuların görüşüleceği Genel Kurul'da kuruyemiş sektöründe hizmet veren kurum ve kuruluşlar buluşarak bilgi alışverişinde bulunacak ve ticari iletişimlerini de güçlendirecekler. 14 Mayıs Cumartesi günü Gala Yemeğinin hemen ardından Mersin'de 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde özellikle Kapalı Bakliyat Eleme Makineleri üzerine uzman olan AKY Technology sponsorluğunda Coşkun Sabah kısa bir akustik konser verecek. Etkinliğin bu yılda hareketli geçmesi bekleniyor.

2016 CICILS GENEL TOPLANTISI TÜRKİYE'DE DÜZENLENİYOR



Hüseyin ARSLAN
ARBEL GRUBU CEO

Global Pulse Confederation (CICILS) Nisan 2015 toplantısını Las Vegas'ta düzenlemişti. Türkiye'nin önemli bakliyat firmalarından olan Arbel'in CEO'su Hüseyin Arslan, 55 ülkenin temsilcilerinden oluşan üyeler tarafından Uluslararası Bakliyat Birliği "Global Pulse Confederation" Başkanlığına seçilmişti. Yılda iki kere toplanan CICILS'in Genel Toplantısı 2016 Mayıs Ayında İzmir'de düzenlenecek

CICILS, yaşamsal ürün olan bakliyatın üretim ve tüketimini arttırmaya yönelik çalışmalar yapan bir kuruluş. Dünya çapında 55 üye ülkenin temsilciliklerinden düzenli bilgi sağlayan CICILS, sektörün sorunlarını yakından takip ederek gerekli kararların alınması için çalışmalar yürütüyor.
Konfederasyon üyeleri, Las Vegas'ta düzenlenen sonuncu toplantıda oy birliği ile 2016 Genel Toplantısı'nın Türkiye'de gerçekleştirilmesi kararını aldı.

Bu yıl CICILS Genel Toplantısı 2016 Mayıs Ayında İzmir'de düzenlenecek.
2015 yılında seçilen son Başkan Hüseyin Aslan'dan sonra 2016 yılında da konfederasyon üyelerinin İzmir'de toplanacak. Dünya genelinde hizmet veren bakliyat üreticileri, global çaplı şirketlerin temsilcileri Türkiye'de buluşacak. Toplantıda binlerce kişinin ağırlanacağı tahmin ediliyor.

100 milyar dolarlık hacme sahip olan Dünya Bakliyatına yön veren en büyük meslek örgütü özelliği Taşıyan CICILS; Akdeniz İhracatçı Birlikleri, Kanada, Avustralya, Güney Afrika, Hindistan Bakliyat Birlikleri, Çin Ticaret Odası ve özel şirket temsilcileri gibi geniş bir üye yapısı bulunuyor. Kanada, ABD, Avustralya, Çin, Hindistan, Meksika, İngiltere, Fransa, Belçika ve İspanya gibi farklı kıtalardan ülkelerin üye olduğu birlik, bakliyat üretim ve tüketimine yönelik elde ettiği bilgilerle dünya bakliyatına yön veriyor.
İzmir'de düzenlenecek CICILS Genel Toplantısı'nın, Türkiye'nin tanıtımında etkili olacağı, Ülke bakliyat piyasasının canlanmasına katkı sağlayacağı öngörülüyor.

AKY® TECHNOLOGY

EXCELL CLEANERS®
TURBO 208 ALFA BETA

ŞİMDİ 2 EXCELL GÜCÜNDE



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



TURBO 208 ALFA

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



TURBO 208 BETA

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





Excell Turbo Hakkında:

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

EXCELL CLEANERS®
TURBO 208

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

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

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

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

ERTUĞRUL TARIM / DENİZLİ

ÇİVRİL BÖLGESİNE BİR TESİS DAHA

Ertuğrul Tarım Excell 208 Turbo temin etti.



Ertuğrul Tarım çekirdek üzerine çalışmak üzere eleme tesisi Kurdu. Denizli'nin Çivril ilçesi Türkiye Ay çekirdeği üretiminin %40'lık üretimini gerçekleştiriyor. Bu bölgeden tüm ülkeye güçlü tedarik ağı ile hizmet götüren Ertuğrul Tarım teknolojiye yatırım yaptı. Çekirdek üzerine kusursuz sonuç verecek nitelikte bir eleme ve temizleme tesisi kurdu. Posta elevatörü, Excell 208 Turbo ön temizleme makinesi ve platformu, taş makinesi ve ekipmanları, hafiftane makinesi ve ekipmaları, 4 kanallı fotosorter ve ekipmanları, tek katlı silo, kompresör, kumanda panosu ve elektrik tesisatı içeren Tesis, Türküye Kuruyemiş Sektörüe hizmet edecek. Ertuğrul Tarım Yetkilisi Ali Osman Ertuğrul'a bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.







BALKANLI KURUYEMİŞ/ ESKİŞEHİR

BİR YENİLİK DAHA!

ELEK ALTI ve ELEK ÜSTÜNÜ TEMİZLEYEN İLK EXCELL TÜRKİYE'YE HAYIRLI OLSUN



Eskişehir Organize Sanayi Bölgesi'nde, kuru gıda sektöründe hizmet veren Bakılan Balkanlı Kuruyemiş ve Gıda yeni makineler temin etti. 1979 yılında Balkan Kuruyemiş adıyla parekende sektörüne başlayan Bakılan Balkanlı Kuruyemiş 10 bin metre açık, 3 bin metre kapalı alanda üretim yapmaktadır. 2008 yılından beri de Famiyy isimli bir kuruyemiş markasının sahibidir. Kuruluş, çikolatalı draje ve kuruyemiş alanında çalışmalarını sürdürmektedir.
Türkiye'de ilk Excell 208 Alfa Uygulamasına Bakılan Balkan Kuruyemiş sahip oldu. Excell 208'in Alfa Modeli, ürünü ya sadece elek üstünde çift havadan geçirir ya da; elek altı ve elek üstünde aynı anda, ayrı ayrı hafiftane temizliği yapabilir. Makine böylece elek altını tekrar elemek zorunda kalmayarak zaman ve yerden tasarruf sağlar. Ay çekirdeği Eleme Temizleme Tesisi temin eden ve bu tesisle ay çekirdeğini 5 kg'lık paketlerde son tüketici ile buluşturacak olan Bakılan Gıda Yetkilisi Nuri Bakılan'a AKY Technology makinelerini tercih ettiği için teşekkür ederiz.

TEKİNLER GIDA / MERSİN

PIRLANTA BAKLİYAT TARSUS'TA TESİS YATIRIMI YAPTI



Pırlanta Bakliyat, Mersin'in Tarsus ilçesinde hizmet veriyor. Teknolojiyi yakından takip eden ve tesis yatırımı yaparak kaliteli üretimde istikrarı yakalayan firmanın 2016 yılı içerisinde yaptığı yeni yatırım Bakliyat Eleme Tesisi oldu. Pırlanta Bakliyat AKY Technology'den Bakliyat Eleme Tesisi için son teknoloji ürünü makineler temin etti. Pırlanta Bakliyat yetkililerine AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.



Film gibi Gelecek
“Uzay Tarlaları”



Dünyanın gelecek senaryosunda tükenmiş kaynaklar ve yenidünya arayışı var. Uzay koşullarında bitki yetiştirmekten Mars One Projesi’ne kadar tüm araştırma ve planlar Uzay’da yeni yaşam alanları oluşturmaya yönelik olarak ilerliyor. Gelecekte Ay’ın yüzeyinde ya da Mars gezegenin de Uzay tarlaları yeşerecek. Gelecek senaryolarına kulak verin!

Hayretle izlediğimiz Holywood filmleri aslında bize geleceğin ipuçlarını veriyor. 11 Eylül 2015 tarihinde galası gerçekleştirilen bilim kurgu türündeki The Martian (Marslı) filminde işlenen konu tam da bu argümanıı destekliyor. Drew Goddard tarafından yazılan senaryo, Andy Weir tarafından 2011 yılında yazılan aynı isimli romandan uyarlanmış. Filmin konusu şöyle: 2035 senesi, Ares III mürettebatı güneş zamanı ile 31 günlük bir uzay seferine çıkmıştır; ancak işler istenildiği gibi gitmez ve yolculuğun 18. gününde şiddetli toz fırtınası yüzünden geri dönmek gerekir. Ancak Astronot Mark Watney acil durum kalkışına hazırlanırken iletim anteni karnına saplanır ve onu taşıtıyla birlikte uzaya savurur. Öldü sanılan Mark yaşamaktadır ve hayatta kalmak için elinden geleni yapmak için kararlıdır. Güneş zamanıyla 300 gün yetecek yiyeceği vardır. Ayrıca bitki bilimci olan Astronotumuzun aklına dışkısını gübre olarak kullanmak ve bitki yetiştirmek fikri gelir. Patates yetiştirmeyi düşünmektedir ve adım adım süreci videoya kaydederek bir tür uzay günlüğü tutar. Su, oksijen, toprak ve tohum dörtlüsünü yakalamak için ikame çözümler üreterek planlarını gerçekleştirir.

1980 ve 1990’larda gönderilen hemen hemen her uzay mekiğinde bitkilerin büyümesine yönelik çeşitli deneyler yapılıyordu. 2000 yılından beri de Uluslararası Uzay İstasyonu (UUİ) uzayda bitki yetiştirmek için çeşitli deneyler yapıyor. Dünya kaynaklarının tükenmesi ihtimaline karşı kurtarıcı senaryolar üreten bilim çevreleri uzayda bir gelecek kurabilme olasılığının üzerinde duruyor. Hal böyle olunca; “uzayda tarım yapmak” önemli başlıklardan birini oluşturuyor.

İstasyondaki ilk sera astronotlar tarafından konaklamak için gittikleri 2000 yılından 2 yıl sonra kurulmuş ve güvertede bu seraya “Avrupa Modüler Tohumlama Sistemi” eşlik etmiş. O tarihten bugüne bitkiler üzerinde çeşitli denemeler yapılıyor. Bilim çevreleri, insanın beslenmesi ve psikolojik sağlığını koruması için bitkilerin yetişmesi gerektiğini hararetli bir şekilde savunuyorlar. Uzayda bitki yetiştirmek için; düşük kütleçekim (yer çekimi), farklı toprak yapısı, yapay ışıklandırma, kısıtlı alan sorunlarının çözülmesi gerekiyor.

Bitkiler büyüme güdüsünü yerçekimine göre ayarlıyor.
Uzay’da Dünya’dakine kıyasla düşük bir kütleçekim var. Basitçe açıklamak gerekirse; yerden belirli bir yükseklikten bırakılan cismin yer yüzeyine doğru düşmesi, kütle çekim kuvvetinden dolayıdır. Bitkiler dallarının ve köklerinin yöneliminden büyümelerine ilişkin bilgiye sahip oluyorlar. Ay ya da Mars gibi kütle çekimi az olan yerlerde bulunmaları da sıkıntı yaratıyor.

Farklı toprak yapısı sorunu çözülmeli!
Bitkiler çok sıkı ya da gevşek yapıdaki toprakta büyüme için uygun ortamı bulamaz. Zaten kütle çekiminin az olduğu planetlerde bu iş iki kere zahmetli. Sıkı toprak yapısı ve kütle çekimin azlığı, hava akışını olumsuz etkiler ve gevşek topraklarda ise su ve nemin bitki köklerinde tutulması zorlaşır. Bu nedenle uzay aracındaki bitkiler için toprak da götürülmesi ve insan atığının gübre olarak kullanılması gerekiyor. Dünya dışındaki kolonileşme üzerinde ciddiyetle durulan bir konu ve Mars ile Ay toprağında hakkındaki araştırmalar sürüyor.



Güneş yokken de bitki yetiştirmek sorunsalı...
Dünyadaki bitkilerin büyümesi için onlara gerekli olan ışık güneş tarafından sağlanıyor. Peki güneş ışığından yeteri kadar faydalanamayan gezegenlerde neden faydalanılacak? Burada devreye "yapay ışıklandırma" giriyor. Mevzubahis uzay olunca bilim adamları bitkileri kandırmak zorunda. Büyüme kapsüllerinde kullanılacak ışığın türü ve diğer özellikleri önemli: Verimsiz, çok enerji harcayan ve fazladan ısı üreten ampuller uzayda tercih edilmiyor. Onun yerine LED adı verilen küçük ve sürekli ışık kaynaklarının büyük yararı olacağı öngörülüyor. Gece- gündüz simülasyonu yaratacak olan yapay ışıklandırma bitkinin fotosentez sürecini yönetebilecek.

Kısıtlı Alan sorunu nasıl çözülebilir?
Dünyanın tükenmesinden korkuluyor. Sınırlı kaynakların tükeneceği insanların açlık ve susuzluk ile mücadele etmek zorunda kalacağı günlerin geleceği bilim çevreleri tarafından öne sürülüyor ve önlem niteliğinde alınan evrensel kararlarla bunun önüne geçilmeye çalışılıyor. Peki ya geçemezsen, insanoğlunun her zaman bir B Planı olmalı. İnsan nüfusunun uzayda kendi kendine yetebileceği koloniler kurmak tasarlanıyor. 2013 yılından beri çok konuşulan "Mars One" Projesi hayata geçirilmeyi bekliyor ve bunun için çalışmalar aralıksız sürüyor. Bir aksilik yaşanmazsa 2025 yılında Mars'ta insan kolonisi kurmak fikri hayata geçirilecek.
Ne yoğunlukta bir insan nüfusunun uzayda kendi kendine yetebileceği konusunda da tartışmalar sürüyor. Bu noktada devreye astroidler de girmiş durumda. Karbon yapılı C- Türü asteroidlerin bitkiler için hayli besleyici olduğu Yeni Zelanda, Lincoln Üniversitesi'nden Michael Mauther tarafından öne sürülüyor. Astroidlerde toplam ne kadar besin olacağı dahi hesaplanmış ve 200km eninde bir uzay kayacının 10.000 kişilik bir nüfusu bir milyar yıl idame edebilecek kadar gübre barındıracağı hesaplanmış.

Uzayda tohumlamayı mümkün kılan kapsül icat edildi.
UUİ iki nesil boyunca tohumlamayı mümkün kılan bir kapsül geliştirdi. Kapsül toprağın nemini, ışığı, havanın sıcaklığını, rutubeti, karbon dioksiti ve bitkilerin olgunlaşınca havaya saldığı bir hormon olan etileni kontrol altında tutuyor. Bitkilerin köklerini yayabileceği gübreli çakıllı-kumdan oluşan taban, tel bir örgü tarafından tutuluyor. Astronotlar sistemi bir kez kurduktan sonra, gerisi Wisconsin Üniversitesi'nden, uzaktan kumanda ile ayarlanıyor ve düzenli olarak kontrol ediliyor.

Uzayda yetiştirilen ilk bitki "Kirli Hanım Çiçeği"



2014 yılında NASA Astronotları Uluslararası Uzay İstasyonu'nda marul yetiştirmişlerdi. 2015'yılın son çeyreğinde ise Kirli Hanım Çiçeği uzayda yetiştirildi. 2018 yılı hedefi ise domates yetiştirmek.
Kirli Hanım Çiçeği, tarihi bir dönüm noktası özelliği taşıyor. Çünkü NASA Astronotları 1980'li yıllardan beri bitki yetiştirmek için girişimlerde bulunuyor ve ilk kez bir çiçek Dünyadakinden farksız olarak yetiştirildi. Kirli Hanım çiçeği bu yönüyle kilometre taşı olma özelliği taşıyor.
Yetiştirilmesi süresi oldukça uzun olan çiçek, aşırı nem ve sınırlı hava akışı nedeniyle sorunlu bir süreci sonunda büyütüldü. 2018 yılında da uzay mekiğine domates tohumları gönderilerek bu bitkinin yetiştirilmesi denenecek.

Gelecek, bilimkurgu filmlerini anımsatacak gibi görünüyor. "Uzayda başka hayatlar var mı?" diye sorgularken başka Dünyalar bulma arayışına giren insanoğlu; uzaydaki başka hayatları da yeşertecek olan gibi görünüyor. Gelecek bilinmeyenleriyle geliyor!

Kaynak: www.yesilaski.com, vikipedi,

AKY TECHNOLOGY

Yeni Nesil
5340 Pixel Renkli Kameralı

FOTOSORTER®
RENKAYIRMAMAKİNESİ





FOTOSORTER'DEN ÜSTÜN TEMİZLİK

Çay konusunda özel çalışan Tea Sorter'dan Laboratuvar Tipi Renk Ayırma Makinesine; 2 Kanallı Renk Ayırma Makinesinden 7 kanallıya kadar AKY Technology'nin geliştirdiği Fotosorter Serisi, özellikleri ile fark yaratıyor. Ürünü özel sistemle renklerine göre ayıran Fotosorter Serisi ürün içerisindeki izmariti bile fark ederek ayıklıyor.

AKY Technology tarafından geliştirilen özel dizayn Fotosorter Serisi, değişik oranlarda ürün çıkışı sağlayan kanal sayısı ile ihtiyaca göre ürün verme özelliğine sahip. Mahsul içerisinde bulunan rengi bozuk ürünlerin ayrıştırılması için kullanılan Fotosorter Serisi, küçük ölçekli numune veya ürünleri renklerine göre hızlı bir şeklide ayrıştırır ve ürünü karşılar.

Fotosorter Serisi, CCD Renkli Kamera özelliği ile görünmez denilen ürünü görür. Çalışma prensibi şöyledir: Işığa duyarlı birim olan ve silisyum-hücrelerden oluşan CCD Algılayıcı, düşen ışığın gücüne göre tepki verir. CCD Algılayıcının her noktası, algılanan aydınlık yoğunluğuna bağlı olarak bir elektrik itmesi üretir. Renkli ve siyah- beyaz olmak üzere iki türlü kamera sistemi mevcuttur. Siyah-beyaz kamera ile tek renkten oluşan beneksiz (pirinç, fasulye vb.) olan ürünlerin ayıklanmasında kullanılır. Renkli kamerada ise bütün kuruyemiş ve kuru bakliyat çeşitlerinin temizlenmesinde kullanılır. Gelişmiş teknoloji Fotosorter Serisi mahsulü, kalıntılardan ve kalitesiz üründen ayırır. Makine izmarit gibi en nadir rastlanan kalıntıları dahi algılama özelliğine sahiptir.


Temiz Ürün


Kirli Ürün



AKY Technology renk ayırma makineleri ile FARK YARATIR!

“İş birliği güç birliği”

AKY Technology ve Kızıler Tahıl Depolama Sistemleri, kuru gıda sektörüne hizmet etmek için birlikte çalışacak. Sektöre mekanizasyon alanında güçlü çözümler sunmak için ortak projelere imza atacak.



AKY Technology ile Kızıler Silo güçlerini birleştirdi. Kuru gıda sektöründeki firmalara kısa sürede tam teşekküllü tesisler kurmak ve yüksek kalitede sonuç almak için birleşen Kuruluşlar, bundan böyle birbirinin çözüm ortağı olacak.
Adana’dan dünyanın 40’ı aşkın ülkesine tahıl depolama sistemleri alanında anahtar teslim tesisler kuran Kızıler Silo ile hububat temizleme teknolojileri konusunda uzmanlaşmış AKY Technology, kuru gıda sektörüne birlikte hizmet vermeye hazırlanıyor.

Köklü kuruluş Kızıler
Kızıler Silo; çelik silo, hububat depolama, mısır kurutma ve bunlara ait sistemlerin imalatı ve kurulması hizmetlerini veriyor. 1989 yılından beri Türkiye’de kamuya verdiği hizmetlerle adından söz ettiren ve güven tesis eden Kızıler Silo, çözüm ortakları ile yüksek kalitede çalışmalar yürütüyor. BOTAŞ, TMO Genel Müdürlüğü, TİGEM müşteri profilinde bulunan kuruluşlardan bir kaçını oluşturmakta.

AKY Technology ve Kızıler İşbirliği

AKY Technology, tarladan gelen natürel ürünü temizleyerek paketleyen teknolojileri ile bakliyatçılara komplike hizmetler sunuyor. Dünya çapında bir müşteri portföyü bulunan, makine ve ekipmanları ile fark yaratan AKY Technology, ürünün uzun süre güvenle saklanması noktasında Kızıler Silo ile birlikte çalışacak.
Zamandan kazandıran, maliyetleri aşağı çeken, emek tasarrufu sağlayan, kaliteyi yükselten teknolojiler ile sektördeki üretim zenginleşecek. Önümüzdeki dönemde ses getirecek son teknoloji ürünü tesislere birlikte imza atacak olan ikili, kuru gıda sektöründeki üretimin kalitesini de istikrarlı olarak arttıracak.

2015/ 2016 DÖNEMİ OCAK AYI

DÜNYA BUĞDAY DURUMU



2015/16 Sezonu Görünümü Uluslararası Hububat Konseyi, IGC; 25 Şubat 2016 tarihli son raporunda, 2014/15 sezonu sonunda 728 milyon ton miktarda gerçekleştiğini tahmin ettiği dünya buğday üretiminin, Temmuz 2015/Haziran 2016 döneminde, 21 Ocak 2016 tarihli öngörüsünden 1 milyon ton ve 2014/15 sezonundan 4 milyon ton yüksek, 732 milyon ton düzeyinde gerçekleşmesini beklediğini açıklamıştır.

Konsey, 2015/16 sezonu dünya buğday üretiminin Asya, BDT, Kuzey Afrika ve Avrupa'nın bazı bölgelerindeki artışlar ile yıldan yıla yaklaşık %1 oranında yüksek olarak kayıtlardaki en yüksek düzeyde öngörüldüğünü belirtmiştir. IGC; 2014/15 sezonu sonunda 716 milyon ton miktarda gerçekleştiğini tahmin ettiği dünya buğday tüketiminin 2015/16 döneminde, Ocak ayı öngörüsünden değişmeden ancak 2014/15'den 3 milyon ton yüksek, 719 milyon ton düzeyinde olmasını beklemektedir. Konsey, dünya buğday tüketiminin 2015/16'da, gıda ve yem olarak kullanımdaki artışları içerek yıldan %0,5 oranında yükselmesinin beklendiğini belirtmiştir. Raporda; buğdayın küresel doğrudan insan gıdası olarak kullanımının, 2015/16'da, yıldan yıla %0,7 oranında yüksek, 484 milyon ton düzeyinde öngörüldüğü açıklanmıştır. Buğdayın yem olarak küresel kullanımının ise 2015/16'da yıldan yıla %1,5 oranında bir artış ile 145 milyon ton düzeyinde öngörüldüğü ifade edilmiştir. İlaveten; buğdayın küresel endüstriyel kullanımının 2015/16'da, yıldan yıla değişmeden, 22 milyon ton miktarda öngörüldüğü belirtilmiştir. IGC; 2014/15 sezonu sonunda 153 milyon ton miktarda gerçekleştiğini tahmin ettiği dünya buğday ticaretinin, 2015/16 döneminde, Ocak ayı öngörüsünden değişmeden ancak 2013/14 sezonundan 1 milyon ton düşük, 152 milyon ton düzeyinde gerçekleşeceğini öngörmektedir. Konsey, 2015/16'da dünya buğday ticaretinin yıldan yıla yaklaşık %1 oranında aşağıda öngörüldüğünü ve ticaret değerinde geçen seneden düşüşün büyük çoğunluğunun özellikle İran ve Türkiye'de olmak üzere Yukarı Doğu Asya'da olduğunu belirtmiştir. IGC; 2014/15 sezonu sonunda 200 milyon ton miktarda gerçekleştiğini tahmin ettiği dünya dönem sonu buğday stoklarının, 2015/16 döneminde, Ocak ayı öngörüsünden değişmeden ancak 2014/15 sezonundan 13 milyon ton yüksek, 213 milyon ton düzeyinde gerçekleşmesini beklemektedir. 2 Konsey, 2015/16 sonu dünya buğday stokları öngörüsünün yıldan yıla yaklaşık %6 oranında yüksek olduğunu belirtmiştir. IGC; başlıca ihracatçıların (AB, ABD, Arjantin, Avustralya, Kanada, Kazakistan, Rusya ve Ukrayna) 2014/15 sezonu sonunda 63 milyon ton miktarda gerçekleştiğini tahmin ettiği dünya dönem sonu buğday stoklarının, 2015/16 döneminde, Ocak ayı öngörüsünden 1 milyon ton düşük ancak 2014/15 sezonundan 7 milyon ton yüksek, 70 milyon ton düzeyinde öngörüldüğünü açıklamıştır. Konsey, sekiz başlıca ihracatçı ülkenin toplam buğday devir stoklarının 2015/16 sezonunda yıldan yıla yaklaşık %10 oranında bir artış ile son beş-yılın en yüksek düzeyinde öngörüldüğünü belirtmiştir.

Kaynak:

Şubat 2016 Prof. Dr. M. Hikmet BOYACIOĞLU
Okan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı hikmet.boyacioglu@okan.edu.tr

AKİB URGE PROJESİ HIZ KESMİYOR



AKDENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ

26 firmanın yer aldığı ve 6 Ocak 2016 tarihinde başlanan "Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri Sektörünün Uluslararası Rekabetinin Arttırılması ve İhracatının Desteklenmesi" isimli URGE projesinin sonuç raporunun firmalar ile paylaşılması ve 3 yıllık süreç için gerekli planlamanın yapılabilmesi amacıyla AKİB Genel Sekreterliği'nde Sonuç Raporu Çalıştayı gerçekleştirilmiştir.

AKİB Genel Sekreter Yardımcısı Sayın Ümit SARI'nın yapmış olduğu açılış konuşmasının ardından Zobu Danışmanlık firması uzmanları Hakan ZOBU ve Fevzi DOĞU saha analizleri süresince edinmiş oldukları bilgileri proje paydaşları ile paylaştı.

Özellikle 2016 yılının Birleşmiş Milletler tarafından "Uluslararası Bakliyat Yılı" olarak ilan edilmesi ile beraber, Türkiye'de bakliyat ihracatının %80'lik kısmının AKİB üyesi bakliyat ihracatçıları tarafından gerçekleştirildiği ve bu potansiyel altında ortak çalışmalar yapılması gerektiği toplantıda sıklıkla vurgulandı.

Çalıştay, hedef pazar analizi çıktılarının paylaşılması ve 3 yıllık süreyi kapsayan proje döneminde gerçekleştirilecek olan eğitim, danışmanlık ve yurtdışı pazarlama faaliyetlerinin kapsamlı bir biçimde değerlendirilip, bir taslak iş planı çıkarılması ile tamamlanmıştır.

Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği tarafından yürütülen 2 URGE projesi çerçevesinde önümüzdeki dönemde "AKİB URGE Eğitimleri Dizisi" ile URGE projelerine üye firmalara yönelik ihracatın desteklenmesi amacıyla eğitimlerin düzenlenmesi planlanmaktadır.



EXCELL CLEANERS®

COMBO 406

HASSAS TEMİZLEME ve BOYLAMA MAKİNESİ

5 Adet Farklı Boy Çıkışı ile Fark Yaratacaksınız

AKY® TECHNOLOGY

ELEK DİZİLİMİ

1. KABA / OVERSIZED
2. KIRIK / BROKEN
3. TOZ / DUST
4. BOY / SIZED
5. BOY / SIZED
6. BOY / SIZED
7. BOY / SIZED

Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin / TURKEY
Tel:+90 324 502 00 60-61 Fax: +90 324 502 00 62
email: info@akytechnology.com

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



AKY® TECHNOLOGY

Yarı Otomatik TOZ ÜRÜN ÇUVAL DOLUM MAKİNESİ

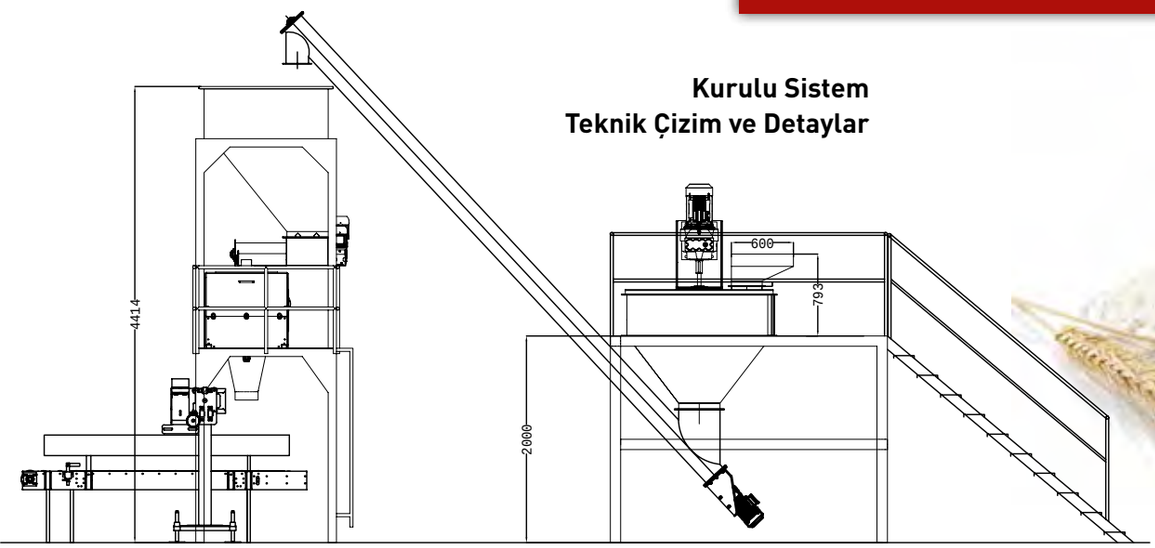
BAY-S 017/1

Toz Ürün Çuval Dolum Makinesi, toz ve taneli ürünlerin 5- 50kg aralığındaki ağırlıkta torbalanması için üretilmiş açık ağızlı hassas tartım otomatik torbalama makinesidir. Hassas ve hızlı tartım sağlayan Teknoloji, akışı zor ürünler için kullanılmaktadır.

Toz Ürün Çuval Dolum Makinesi'nin çalışma prensibi ise şöyledir: Besleme haznesine dökülen ürün tartım helezonunda elektronik olarak önceden belirlenen ağırlıkta tartılır ve belirlenen değere gelince klape durarak ürün akışını keser.

Torbalar operatör yardımı ile dolum ağzına yerleştirildikten sonra tartım kefesinde tartımı yapılan ürün çuvala boşaltılır, dolum işlemi bitince ise çuvalı bırakır. Dolumu yapılan çuval, dikiş bandına bırakılarak el ve dikiş makinesinde beslenir. Hafif toz ürünler için sızdırmaz ve toz önleyici çuval tut tasarlanmıştır. Böylece ürün kaybı önlenir ve ortamın temiz kalması sağlanır.

Kurulu Sistem
Teknik Çizim ve Detaylar





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

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

www.youtube.com/akytechnology

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

RAMAZAN BAŞBUĞA / DENİZLİ

RAMAZAN BAŞBUĞA'DAN YENİ YATIRIM



Ramazan Başbuğa Firması tohum eleme tesisi yatırımı yaptı. Denizli'nin Çivril Bölgesi'nde AKY Technology tarafından yapılan tesislere bir yenisi daha eklendi. Kuru Gıda Sektörünün güçlü firmalarından olan Ramazan Başbuğa Firması ay çekirdeği ve buğday tohumu üzerine çalışacak tam teşekküllü bir tesis temin etti. Ay Çekirdeği ve Buğday Tohumu Eleme Tesisi'nde Kapalı Eleme Makinesi Excell 208'den tohum kaplama makinesine kadar pek çok son teknoloji makine ve ekipman bulunuyor. Sektörde uzun yıllardır hizmet veren köklü Kuruluş, daha önce de AKY Technology'den 450 ton kapasiteli silo temin etmişti. Firma yetkililerine bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.





CAN FISTIKÇILIK / GAZİANTEP

ANTEPFISTIĞI DENİLİNCE CAN FISTIKÇILIK





Antep fıstığı üzerine uzun yılladır çalışan ve coğrafi işaretli tatlımız olan Antep baklavası yapımında kullanılmak üzere piyasaya fıstık içi servis eden önemli Kuruluş Can Fıstıkçılık, yeni yatırım yaptı. Gaziantep'in Nizip ilçesi'nde hizmet veren Can Fıstıkçılık, antepfıstığı alım- satımı üzerine çalışan önemli bir kuruluştur. 2016 yılının ilk çeyreğinde yeni tesis yatırımı gerçekleştiren Can Fıstıkçılık, son teknoloji makineler temin etmiştir. Sarsaklı besleme haznesi, taş makinesi besleme dik Z elevatörü, taş makinesi besleme bunkeri, taş makinesi sarsağı, taş ayırma makinesi (tek katlı mekanik), taş makinesi aspiratörü, siklon, cımbria model renk ayırma makinesi ve ekipmanları, taş bantı, silo, silo besleme dik Z elevatörü, akış ve havalandırma boruları, elektrik panosundan oluşan üretim parkurunda antepfıstığı içi, kusursuz şekilde temizlenecektir.
Antepfıstığının içinin ayıklanmasından kavrulmasına kadar ki süreci yönetecek makine parkurunda, 5 ton saat ürün alınacak. Can Fıstık yetkilisi Cuma Ferit Polat bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.

TEK BULGUR / GAZİANTEP

1965'den Beri TEK





Tek Bulgur, bulgur ve aşurelik buğdayda hem üretici hem ihracatçı bir firma olan ve tedarikçilere, ithalatçılara, toptancılara, distrübitörlere gıda ürünlerini sağlayan köklü bir kuruluştur. Gaziantep'te üretim alanı bulunan TEK, tamamen otomatik makinelerde global standartlara uygun bulgur üretimi gerçekleştirmektedir. TEK Bulgur Gıda Sanayi, 10.000m2 açık alanda 4.600 m2 kapalı alanda günlük 120 ton, yıllık ise 43.200 ton bulgur üretimi ile dünyanın önde gelen bulgur imalatçılarından biri olma iddiasını taşımaktadır. TEK Bulgur, buğday ön elemede kullanmak üzere makineler edindi. AKY Technology tarafından standart hafiftane ayırma makinesi ve ekipmanlarından elektrik paneline kadar çeşitli makinelerin gönderildiği Tesis, saatte 5 ton kapasite ile ürün temizleyecek. Bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih eden TEK Bulgur yetkililerine teşekkür ederiz.

AKY TECHNOLOGY



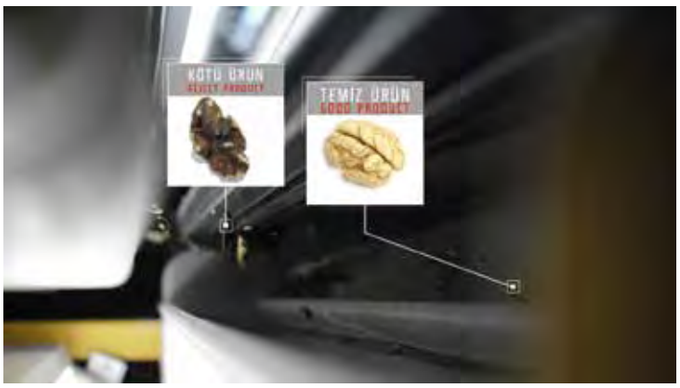
CEVİZCİLER MÜJDE!

YATAY RENK AYIRMA MAKİNESİ

Renk ayrımı yapılmak istenen ürün elevatörler sayesinde Fotosorter H+ bekletme haznesine yüklenir. Ürün bu hazneden, makinede bulunan yatay bantın üzerine ince bir şerit halinde dökülür. Hareket halindeki bantın üstünde yol alarak bantı terkeder. Bant çıkışında bulunan CCD kameraların önünden geçer. Bu kameralar ürün içerisinde bulunan, rengi bozuk, benekli veya ürün kalite standardına uymayan tanecikleri tespit ederek ürün akışından ayrılması için bilgisayar programına komut gönderir. Bilgisayarda bu komutu ejektörlere iletir ve ejektör tespit edilen ürünü, ürün akımından çıkarır. İyi ürün ilerler ve bir sonraki aşamaya geçer. Ayıklanan benekli veya rengi bozuk tanecikler, bir elevatör sayesinde tekrar makine bekleme haznesine yüklenir. Rengi bozuk olan ürünler daha önce ayarlanmış olan son kanaldan makineye tekrar verilir. İkinci kez ayırt etme işleminden geçer. Bu sayede ürün kayıp oranı azaltılır.













www.akytechnology.com

Mersin Tarsus 2.Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulvarı No: 19 Akdeniz MERSİN/TURKEY
T (+90324) 502 00 60-61 F (+90324) 502 00 62 G (+90532) 154 94 19
E : info@akytechnology.com

CİMBİZOĞLU KURUYEMİŞ / DENİZLİ

DENİZLİ'DE BİR FİRMA, CİMBİZOĞLU

Denizli'nin Serinhisar ilçesinde bakliyat üzerine çalışan Cimbizoğlu Tarım, 2016'nın Şubat ayında Taş makinesi ve ekipmanları temin etti. Denizli'den Türkiye'nin farklı illerine hizmet götüren Cimbizoğlu Tarım, özellikle nohut üzerine çalışıyor ve köklü Kuruluş üretimini teknolojiden destek alarak sürdürüyor. En son Taş Ayırma Makinesi ve Ekipmanları edinen Cimbizoğlu Tarım, yetkililerine bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.



EZEL KURUYEMİŞ / KONYA



DÖRT KUŞAK EZEL İLE BÜYÜDÜ

1875 yılına Hacı İsmail Ağa tarafından Konya'nın Türbe Caddesi'nde işletilen leblebi dükkanından bugüne Ezel Kuruyemiş sektörün içerisindedir. Atalarından bu emaneti devralan İbrahim Fethi Çerezci, 1961 yılında Ezel Kuruyemiş adıyla işletmeyi sürdürmüş ve teknolojik altyapısını oluşturarak bugünkü güçlü firmanın temellerini atmıştır. Kuruyemiş çeşitlerinden Türk kahvesine, Lokum çeşitlerine kadar pek çok ürün Ezel markası ile son tüketiciye ulaşmaktadır. Ezel Kuruyemiş teknolojik yatırımlarını sürdürmektedir. AKY Technology'den 4 Kanallı Fotosorter edinen firma yetkililerine bu yatırımlarından dolayı teşekkür ederiz

KONYA TOHUM 2016



3- 6 Mart tarihleri arasında Konya'da "Konya Sulama Teknolojileri ve Bitki Besleme Fuarı" düzenlendi. Bu yıl 5. Kez düzenlenen fuar, tohum teknolojileri ve ekipmanları alanında Türkiye tohum sektörünün ileri gelen firmalarını buluşturdu. Bitki besleme, zirai mücadele, sulama, fidancılık, bahçe bitkileri, gübreleme teknolojilerini yakından takip etmek isteyenler için ortam yaratan fuar yoğun ilgi gördü.

KONYA TOHUM 2016, 5. Tohumculuk, Fidancılık, Bahçe Bitkileri ve Ekipmanları Fuarı 3- 6 Mart tarihleri arasında Konya Ticaret Odası, TÜYAP Konya Uluslararası Fuar Merkezi'nde düzenlendi. Türkiye tohumculuk üretiminin yaklaşık %35- 40'ı Konya'da yapılmaktadır. Üretim parsellerinin büyüklüğü, sulama avantajları, yaz döneminin yağışsız geçmesi gibi özellikleri nedeniyle üretimin en yoğun olduğu il olan Konya, sektörüm üretim merkezi olarak anılmaktadır.
Çiftçiler, üreticiler, bayiler, tarımsal işleme sahipleri, ithalatçı firmaların bölge distribütörleri, tarım kuruluşları, tarımla ilgili meslek odaları, STK'lar Türk tarım sektörüne yatırım yapmayı planlayan yabancılar, üniversiteler ve basın Konya Tohum 2016'nın hedef kitlesini oluşturmaktadır.
Anadolu'daki tek tohumculuk fuarı olma özelliğini de taşımaktadır. TC. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, TZOB Türkiye Ziraat Odaları Birliği, Türkiye Tarım Kredi Kooperatifleri, PANKOBİRLİK, TC. Konya Valiliği İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, KTO- Karatay Üniversitesi, Konya Ticaret Odası, Konya Sanayi Odası, Konya Ticaret Borsası ve Ziraat Mühendisleri Odası Konya Şubesi ve KOSGEB'in sağladığı desteklerle organize edilen bir fuardır.

2015 yılında gerçekleştirilen Konya Tohum Fuarı katılımcı profili yapılan araştırmalara göre uluslararası düzeydedir. ABD'den Japonya'ya, Hindistan'dan İtalya'ya kadar 219 firma ve firma yetkilisi yerini almıştır. Ziyaretçi profili ise, yine uluslararası düzeyde ölçülmüştür. Kosova, Bosna Hersek, Mısır, Romanya, Türkiye, Irak ülkelerinden 32.217 profesyonel ziyaretçi fuara katılım göstermiştir.
KONYA TOHUM 2016'nın bu yılda diğer yıllarda olduğu gibi hareketli geçmiştir.







TELESKOPİK TAŞIMA BANDI ile

İŞ YÜKÜNDEN KURTULUN, ZAMANDAN KAZANIN

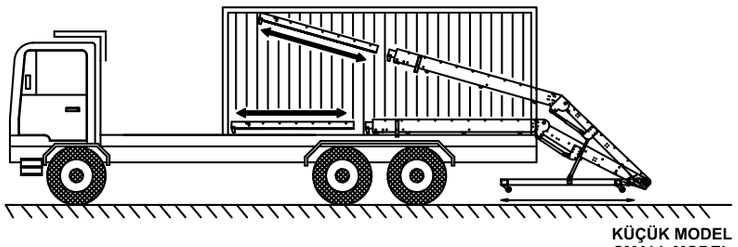


İndirme ve yükleme işi hiç bu kadar akıllıca yapılmamıştı. Tesislerde kutu, çuval gibi ürünleri yükleme işini üstlenen Teleskopik Taşıma Bandı CB- 14 kullanıcısına kolaylık sağlıyor.

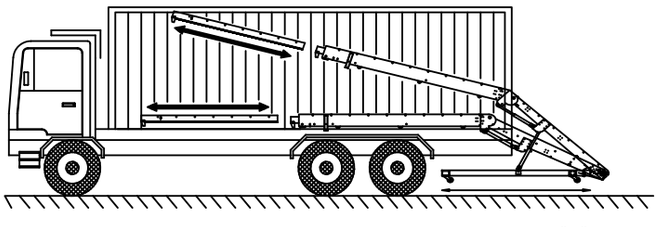
Teleskopik Taşıma Bandı CB- 14; kamyon, konteyner, treyler gibi araçlarda; paketleme tesisleri, limanlar ve depolarda görev üstleniyor. Kutu, çuval gibi ürünleri yükleme, boşaltma veya ürünü istif etmek amacıyla kullanılabiliyor.

Taşıma yoğunluğunun yaşandığı sektörlerde ürüne talebin devamlı olarak artışta olduğu gözlemlenmiştir. Çünkü Teleskopik Taşıma Bandı CB- 14, üretici kuruluş olan AKY Technology tarafından sürekli geliştirilerek iş sahalarına uygun çözümler sunmaktadır.

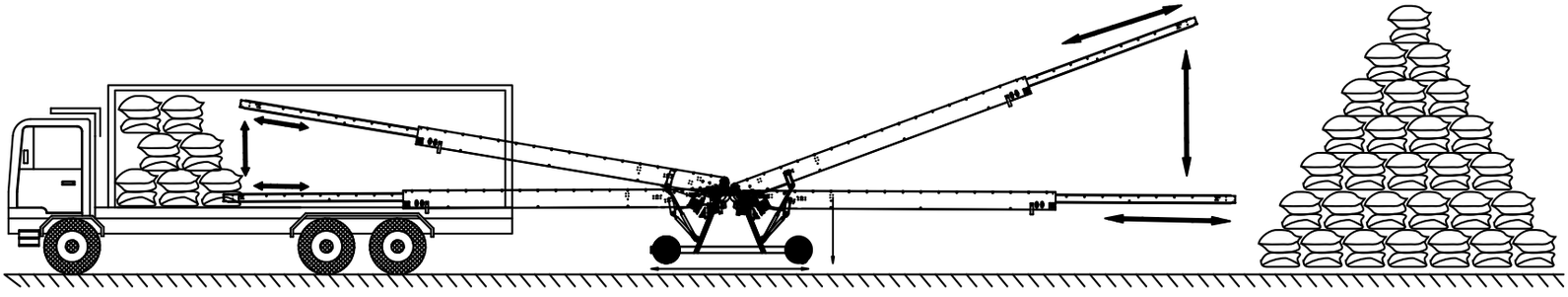
Teleskopik Taşıma Bandı CB- 14'ün indirme-yükleme hizmetinin yanında çeşitli avantajları vardır: Az işçi ile güvenli bir çalışma ortamı yaratan makine, operasyonda hızlı iş yapmakta ve kullanıcısının masraflarını hafifletmektedir. Teleskopik Band iki tip olarak üretilmektedir: Tek yönlü ve çift yönlü teleskopik band. Ve müşteri talepleri doğrultusunda ihtiyaçlara yönelik çözümler sunulmaktadır. Operatör, kolaylıkla tüm parametreleri kontrol edebilir. Bu da makineyi tercih edilir kılan bir diğer önemli özelliktir.



KÜÇÜK MODEL
SMALL MODEL



BÜYÜK MODEL
LARGE MODEL



2015/ 2016 DÖNEMİ OCAK AYI

DÜNYA PİRİNÇ DURUMU



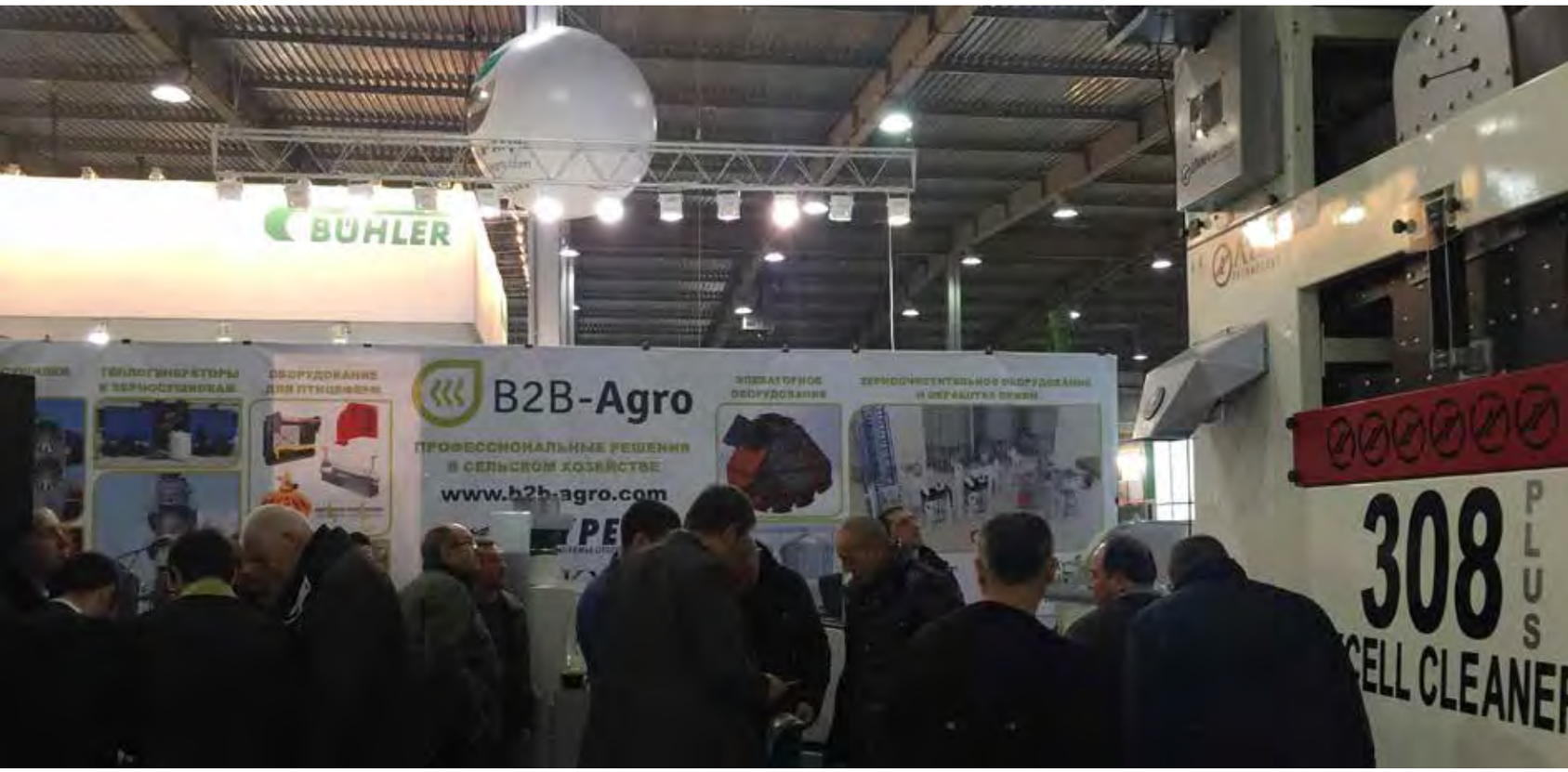
2015/16 Sezonu Görünümü Uluslararası Hububat Konseyi, IGC, 21 Ocak 2016 tarihli son raporunda; 2014/15 sezonunda 478 milyon ton düzeyinde gerçekleştiğini tahmin ettiği dünya pirinç üretimini Temmuz 2015/Haziran 2016 döneminde, 19 Kasım 2015 tarihli öngörüsünden 1 milyon ton ve 2014/15'den 5 milyon ton düşük, 473 milyon ton (öğütülmüş olarak) miktarda öngörmektedir.

Konsey, dünya pirinç üretimin 2015/16'da, büyük oranda Asya'daki kuraklık nedeniyle yıldan yıla %1 oranında azalacağının öngörüldüğünü belirtmiştir. IGC; 2014/15 sezonunda 483 milyon ton düzeyinde gerçekleştiğini tahmin ettiği dünya pirinç tüketiminin 2015/2016 döneminde, Kasım ayı öngörüsünden değişmeden ancak 2014/15'den 3 milyon ton yüksek, 486 milyon ton miktarda gerçekleşeceğini öngörmektedir. Konsey, dünya pirinç tüketiminde 2015/16'daki artışları özellikle Asya'da olmak üzere nüfus artışlarının desteklemeye devam edeceğini ve tüketimin yıldan yıla yaklaşık %1 oranında yükseleceğinin öngörüldüğünü belirtmiştir. IGC; 2014/15 sezonunda 42 milyon ton düzeyinde gerçekleştiğini tahmin ettiği dünya pirinç ticaretini 2015/16'da, Kasım ayından ve 2014/15'den değişmeden, 42 milyon ton miktarda öngörmektedir. Konsey, 2015/16 sezonunda dünya pirinç ticaretinin Asya'lı alıcıların talepleri ile desteklenerek yüksek düzeyini korumasının beklendiğini belirtmiştir. IGC, 2014/15 sezonunda 108 milyon ton düzeyinde gerçekleştiğini tahmin ettiği dünya dönem sonu pirinç stoklarının 2015/16 döneminde, Kasım ayı öngörüsünden 1 milyon ton yüksek ancak 2014/15'den 13 milyon ton düşük, 95 milyon ton düzeyinde gerçekleşmesini beklemektedir. Konsey, küresel pirinç stoklarının 2015/16'da üretimi aşma yönündeki tüketim ile yıldan yıla yaklaşık %12 oranında azalacağının öngörüldüğünü belirtmiştir. IGC; başlıca ihracatçıların (ABD, Hindistan, Pakistan, Tayland ve Vietnam) 2014/15 sezonunda 31 milyon ton olarak gerçekleştiğini tahmin ettiği dönem sonu pirinç stoklarının 2015/16 dönemi sonunda, Kasım ayı öngörüsünden değişmeden ancak geçen sezon sonundan 10 milyon ton düşük, 21 milyon ton miktarda gerçekleşmesini beklemektedir. Konsey; 2015/16 sonunda küresel pirinç stoklarında beklenen azalmanın büyük çoğunluğunun Hindistan ve Tayland'da olmasının beklendiğini ve beş başlıca ihracatçı ülkenin toplam devir stoklarının yıldan yıla yaklaşık %33 oranında bir düşme ile 2007/08'den bugüne en az düzeyde öngörüldüğünü belirtmiştir.

Kaynak:

Şubat 2016 Prof. Dr. M. Hikmet BOYACIOĞLU
Okan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı, hikmet.boyacioglu@okan.edu.tr

GRAINTECH EXPO TAMAMLANDI



Grain Tech Expo 2016 Ukrayna'nın Kiev şehrinde düzenlendi. 10- 12 Şubat tarihleri arasında tarım sektörüne hizmet eden stant sahiplerini ve ziyaretçileri ağırlayan Grain Tech Expo, dünya ölçekli tarım endüstrisi fuarından biri olma özelliğini taşıyor.

Grain Tech Expo, KyivExpoPlaza Sergi Alanı'nda 10-12 Şubat 2016 tarihleri arasında Ukrayna'da yapıldı. Tarım Sektörüne yönelik; üretim, depolama, işleme ve tahıl, baklagil ve yağ bitkilerinin taşınması işlemlerinin farklı aşamalarına hizmet eden üretici ve uzman kuruluşları buluşturdu. Tahıl işlemede teknolojik çözümler sektör temsilcilerine sunuldu.

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

Çekirdek dernekler, devlet daireleri, makine ve teçhizat ile tohum ve bitki koruma üreticilerinin iletişime geçmesi için uygun ortamı oluşturan Grain Tech Expo'da AKY Technology'de yerini aldı. Bir sonraki fuar arihi 15- 17 Şubat 2017 olarak belirlendi.





DÜNYA BAKLİYAT KONFEDERASYONU HİNDİSTAN KONGRESİ DÜZENLENDİ.



2016 Uluslararası Bakliyat Yılı çerçevesinde Dünya Bakliyat Konfederasyonu (Global Pulse Confederation) etkinlikler düzenliyor. Yıl içerisinde pek çok etkinlik düzenlemeye hazırlanan Konfederasyon'un yakın dönem etkinliği 17- 19 Şubat tarihleri arasında Hindistan'da düzenlenecek.

Dünya Bakliyat Konfederasyonu, Hindistan Bakliyat Konferansı, 17-19 Şubat 2016'da Hindistan'ın Jaipur şehrinde düzenlendi. Dünyanın dört kıtasından bakliyat sektöründe hizmet veren yüzlerce profesyoneli buluşturan Hindistan Bakliyat Kongresi uluslararası bir önem taşıyor.

Baklagillerin insan sağlığına faydaları ve obezite ile mücadelede önemine; üretiminden ülkeler arasındaki küresel ticaretine ve fiyat görünümüne kadar pek çok konunun masaya yatırıldığı Kongre, kuru gıda markalarının iletişimini güçlendirecek ve hareketlendirecek bir ortam niteliği taşıyor.

Hindistan Bakliyat Derneği IPGA ev sahipliğinde Hindistan Jaipur Sergi ve Kongre Merkezi'nde 17- 19 Şubat tarihleri arasında, sektörün referans kişilerinin konuşmaları ile başlayan etkinlikte iş paneli, tartışmalar ve sergi gibi organizasyonlar yer aldı.

Dünya Bakliyat Konfederasyonu Toplantı Takvimi Hakkında

Dünya Bakliyat Konfederasyonu, 2016 yılında dünyanın farklı noktalarında sektörün aktörlerini buluşturmaya hazırlanıyor. Bakliyat Yılını hareketlendirecek etkinliklerin düzenleneceği şehirler ise sırayla şöyle: Hindistan, Zambia, Costa Rica, Fas, İzmir, Fransa, Portekiz, ABD ve Türkiye.

Dünya Bakliyat Konfederasyonu Etkinlik Tarihleri:

- Bakliyat Konferansı, 17- 19 Şubat 2016 Hindistan, Jaipur
- Pan Afrikan Tahıl Tohumu ve Börülce Tohumu Konferansı 28 Şubat-4 Mart 2016 Zambia, Livingstone
- Orta Amerika'daki Hayvan Gelişimi ve Ekinlerin Bölgesel Konferansı 5- 8 Nisan 2016 Costa Rica
- Kurak Bölgelerde Bakliyat Konferansı 15- 17 Nisan 2016 Morocco, Rabat
- Dünya Bakliyat Konferansı 19- 22 Mayıs 2016 Türkiye, İzmir
- Fransa Ulusal Tarım Araştırma Enstitüsü Bakliyat Tohumları Buluşması 31 Mayıs- 1 Haziran 2016 France, Dijon
- Uluslararası Bakliyat Toplumu 2. Konferansı 12- 14 Ekim 2016 Portekiz, Troia
- Bakliyatta Besin Sağlığı ve Sürdürülebilir Tarım Hakkında Uluslararası Konferans 12- 14 Kasım 2016 Hindistan, Yeni Delhi
- Küçük Tanecikler Büyük Fırsatlar; "Bakliyat Sağlığını Tehdit Eden Potansiyelleri Fark Etmek" 19 Kasım 2016 Amerika, Newyork

Yukarıdaki organizasyonlar hakkındaki ayrıntılara ve diğerler etkinlik tarihlerine, ***www.iyp2016.org*** *adresinden ulaşılabilir.*

ÇELİK TOHUMCULUK / AFYON

Zeki Çelik Tarım'dan Buğday Tohumu Eleme Tesisi



Zeki Çelik Tarım, Afyon'da bakliyat ve tohumculuk üzerine çalışan bir kuruluştur. Kuru Gıda Sektörüne yönelik işleme teknolojilerine devam eden Zeki Çelik Tarım, yakın dönemde 10 ton/ saat kapasite ile çalışan Buğday Tohumu Eleme Tesisi kurmuştur. Afyon'dan Türkiye'nin farklı noktalarına ürün tedarik eden kuruluş bu yatırımında AKY Technology makinelerini tercih etmiştir. Firma sahibi Zeki Çelik'e teşekkür deriz.







SEW EURODRIVE

Daha düşük enerji maliyetli ve çevre dostu: SEW-EURODRIVE' dan IE4 verimlilik sınıfına sahip tahrik sistemleri



Drive 360

Dizayn edilen herşeyin birlikte çalışmasının ne anlama geldiğini keşfet.

Şimdiye kadarki en verimli tahrik sistemleri: IE4 redüktörlü motorlar.
Enerji, gün geçtikçe yaşamımızda daha değerli hale geliyor ve buna paralel olarak ta fiyatı yükseliyor. SEW-EURODRIVE'ın yüksek teknolojiye sahip yüksek verimli tahrik sistemleri ile %50 nin üzerinde enerji tasarrufu sağlayabilmek mümkün. Bu sayede işletmenizin toplam giderlerini düşürmüş ve bunun yanında çevreye de katkıda bulunmuş olacaksınız. Çünkü daha az enerji tüketimi, atmosfere daha az CO2 salınması anlamına geliyor. İşletmenizde sağlayabileceğiniz enerji tasarrufu potansiyeli için SEW-EURODRIVE'ın uzmanlığına ve öneri lerine güvenin. IE4 enerji verimlilik sınıfına sahip DRC elektronik motorumuz, yeni LSPM motorumuz ve MOVIGEAR® mekatronik tahrik sistemimiz ile tek bir redüktörlü motordan sistemin bütününe kadar daha fazla verimlilik, daha fazla karlılık ve daha başarılı bir işletme için çözümler sunuyoruz.

SEW-EURODRIVE – Driving the world

SEW-EURODRIVE
Hareket Sistemleri Sanayi Tic. Ltd. Şti.
Gebze Organize Sanayi Bölgesi
400.Sokak No:401
41480 Gebze / KOCAELİ
Tel.: +90-262 9991000-04
Fax: +90-262 9991009
www.sew-eurodrive.com.tr

KÜTAŞ GRUP / İZMİR

KÜTAŞ BAHARAT, KİMYON ELEME TESİSİ KURDU



Kütaş Baharat, İzmir'de hizmet veren global ölçekli satış alanı bulunan ve Türkiye'nin en büyük baharat üreten kuruluşlarındandır. 1980 yılında tütün tarımı yaparak sektöre giriş yapmıştır ve baharat üzerine de o yıllardan günümüze çalışmaktadır. Akdeniz otları üzerine çeşitliliğini, üretim hacmini istikrarlı olarak artıran Kütaş Baharat, bugün Türkiye'nin sayılı Baharat firmalarından biri konumundadır. Kütaş yakın dönemde AKY Technology'den Defne Cut Tesisi ve Kimyon Eleme Tesisi temin etmiştir. Kimyon Tesisi'nde Excell 208 Turbo'dan Hafiftane Makinesine kadar teknolojik olarak güçlü makineler ile ekipmanlar bulunmaktadır. Bu tam teşekküllü yeni tesisle Kuruluş, kalite çizgisine yakışır şekilde üretim yapmayı sürdürecektir. Ayrıca AKY Technology'nin çözüm odaklı uygulamalarından biri olan Self Clean System (Kendini Temizleyen Elevatör Sistemi) de yeni tesisteki yerini almıştır. Bu uygulama, elevatör tabanında ürün birikmesini önlemekte, kemikleşmiş ürün kalıntısıyla haşere sorununa son vermektedir. Kütaş Baharat'a AKY Technology makinelerini tercih ettiği için teşekkür ederiz.







AYÇITIR KURUYEMİŞ / ANKARA

AYÇITIR AYÇEKİRDEĞİNDE İDDİALI



2007 yılında Ankara'nın Polatlı ilçesinde kurulan Ayçıtır Kuruyemiş, toplam 6880m2 alanda Kuruyemiş paketleme faaliyetlerine başlamıştır. Ayçıtır, ürünlerin en iyi ve kaliteli olanını seçip, hasattan tüketiciye ulaşma sürecinde tazelik, kalite ve standartlara uygunluğa önem vererek sağlıklı ortamlarda ve katkı maddesi kullanmadan uluslararası standartlarda üretim yaptığı iddiasını taşıyan bir Kuruluştur. Ayçıtır, yakın dönemde Ayçekirdeği Eleme Tesisi edinmiştir. Tesiste; vibro çöp sasörü, radyal tarar, Excell 208 Turbo Alfa, 2 tane silo, taş makinesi, 3000X3000 final silosu, Tek Kefeli Kantar ve takımı, 4 Kanallı Fotosorter gibi makineler bulunmaktadır. Bu yatırımında AKY Technology'yi tercih eden Firma Yetkilisi Mehmet Bey'e teşekkür ederiz.





BURÇ FISTIKÇILIK / OSMANİYE

BURÇ FISTIKÇILIK YENİ MAKİNELER EDİNDİ

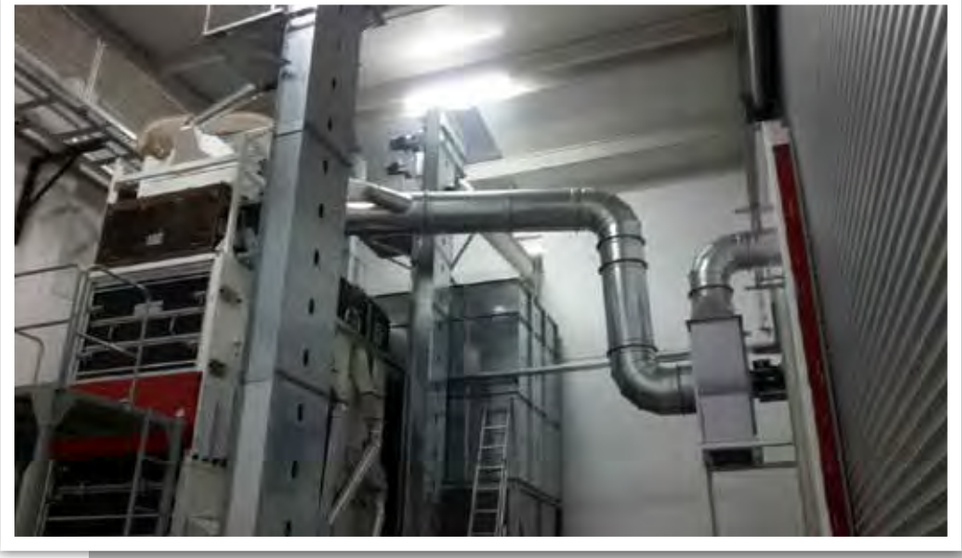
1995'den beri yerfıstığı üzerine çalışan Harun Karaburç tarafından kurulan Burç Fıstıkçılık, 2008 yılında kurulmuştur. Ulusal ve uluslararası arenada tanınmış kuruyemiş firmalarının tedarikçiliğini yapan Burç Fıstıkçılık, özellikle Romanya ve Ukrayna'ya çalışmaktadır. Ostim Fıstıkçılar Sitesi içerisinde 300 m2 kapalı alanda iç yerfıstığı, 300 m2 kapalı alanda kabuklu yerfıstığı tesisi kurup, tedarikçisi olduğum firmaların ürün alımı yapılmaktadır. Yıllık üretim 2000 ton ve çalışan sayısı ise ortalama 25 kişidir. 2015 yılının son çeyreğinde Excell 248, yatay Z elevatör ve 3 tekneli açık elek temin etti. Burç Fıstıkçılık Yetkilisi Harun Karaburç'a bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.





İNCEKARA / DENİZLİ

İNCEKARA KURUYEMİŞ MAKİNE YATIRIMINI SÜRDÜRÜYOR



İncekara Kuruyemiş, 1977 yılından bugüne Denizli'den tüm Türkiye'ye hizmet veriyor. Son teknoloji kullanılarak el değmeden üretilen ürünler Türkiye'nin farklı noktalarına gönderiliyor. Bayilik sistemi ile hizmet alanını genişletmeyi hedefleyen firma, teknolojinin sıkı takipçisi.
İncekara Kuruyemiş, 2015 yılının sonunda başladığı tesis yatırımlarına 2016 yılının ilk çeyreğinde de devam ediyor. Daha önce Excell 308 ve 2.5 ton/saat kapasite ile eleme ve depo dolum ve boşaltım tesisi temin eden İncekara Kuruyemiş, son dönemde de tarladan gelen natürel ürün toz toplama ve filtreleme makinesi olan 100'lük radyal tarar ve besleme elevatörü temin etti. Yeni yatırımında da AKY Technology'yi tercih eden firma yetkililerine teşekkür ederiz.

KETEN BİTKİSİ MUCİZESİ



Keten, tohumu ve lifi için yetiştirilen bir bitkidir. Bitkinin doğal ve kültür formları bulunmaktadır. Ketenin kimyasal yapısında %80 selüloz, %3 peklin, %10 su bulunur. Tohumları %40- 45 yağ içerir. Keten yağı, Olmega- 3 yağ asitleri bakımından zengindir ve halk arasında bezir yağı olarak da bilinir. Yağı alınan tohumlar içerdiği proteinden dolayı hayvan yemi olarak da kullanılır.

Hafif serin ve ılıman bölgelerde ekimi gerçekleştirilen Keten Tohumu, 450- 750mm arasında yıllık yağış ortalamasına ihtiyaç duymaktadır. Başka bir ifade ile yazlık olarak ekilen tahılların yetişebildiği bölgelerde ekimi gerçekleştirilebilmektedir. Verimli, ince yapılı, kil oranı yüksek topraklar bitki için idealdir. Toprak pH'ı 6.0- 7.0 arasında olmalıdır.

Lif ve yağ ketenlerinin iklim istekleri farklıdır. Lif ketenleri nisbi nemi yüksek ve yazları serin olan kıyı şeridinde iyi yetiştiği halde, yağ ketenleri sıcak, kurak ve step karakterli bölgeleri sever. Yağ ketenlerinin sıcak ve kurak koşullara adaptasyonu oldukça yüksektir. Lif ketenleri daha ziyade yazlıktır. İlkbaharın son donlarından sonra ekilir. Daha sonra yağışlı ve nemli iklim ister. Yağ ketenleri ise kışa dayanıklıdır.

Keten genellikle sulanmaz. Fakat kurak bölgelerde özellikle lif ketenlerinde 1- 2 defa sulama yapmak verimi arttırır.

Yağ üretimi için dikilen ketenler iyice olgunlaştıktan sonra, lif için üretilen ketenler ise olgunlaşmadan toplanır. Keten tohumları kapsülünden dövülerek ayrıştırılır ve elenerek temizlenir. Keten bitkisinin gövdesi iyice ezilerek içerisinden liflerini çıkarmak ve iplik elde ederek kumaş yapmak da mümkündür.

Keten lifleri yazlık kumaş, iç çamaşırları, çarşaf, masa örtüleri ve perdelik kumaşlar gibi çeşitli mefruşatların üretiminde kullanılmaktadır. Keten tohumu %30- 45 yağ içerdiğinden dolayı ve çabuk kuruyan bir yağ olduğu için sanayide; boya, vernik ve sabun üretiminde kullanılır.

Keten en eski kültür bitkilerindedir. Kökeni ortalama olarak 5000 yıl öncesine dayanmaktadır. Yakın doğu ve Akdeniz bölgelerinde lifi ve tohumları için yetiştirilmiştir. Dünya üzerinde oldukça yaygın olarak üretilen bir bitki olmuştur. Mısır'da MÖ 4. yy 'da keten yetiştiriciliği yapıldığı mabet ve mezarlar üzerindeki resimlerden anlaşılmaktadır.

En Çok Keten Üreten Ülkeler

"FAO'nun 1999 yılı verilerine göre; lif üretimi için dünyada Keten ekim alanı 443 bin hektardır. Bunun %24'üne Rusya sahiptir ve bu ülkeyi daha düşük paylar ile Çin, Belarus, Fransa ve Ukrayna izlemektedir. Dünya keten lifi üretimi ise 626 bin ton civarında olup takriben bunun %59'u Çin'de üretilmektedir. Dekara ortalama lif verimi 141 kg'dır.

Tohum üretimi amacı ile dünyada keten ekim alanı 3.5 milyon hektardır. Bunu %23'ünü Hindistan, %22.8'ini Kanada ve %16.4'ünü Çin ekmektedir. Dünya keten tohumu üretimi 2.9 milyon ton civarındadır. Üretim yönünden birinci sırayı Kanada almaktadır. Dünyada keten tohumu verimi 86 kg/da dır.

En son istatistiklere göre, dünya keten lifi dış satımı 252 bin ton civarında olup, dış satımın büyük bir bölümü Fransa, Belçika, Lüksemburg ve Hollanda gibi Batı Avrupa ülkeleri tarafından yapılmaktadır. Yine en fazla



dışalım da Batı Avrupa ülkeleri tarafından yapılmaktadır.
Dünya ketenciliği arasında Türkiye'nin yeri çok gerilerdedir. Geçmiş yıllarda, örneğin 1948- 52 yılları ortalama olarak Türkiye'de keten ekim alanı yaklaşık olarak 55 bin hektar olduğu halde, zamanla azalmış ve günümüzde 320 hektara düşmüştür. Son yıllardaki lif üretimimiz 7 ton civarındadır. Lif üretimimiz ise dünya ortalamasının çok altındadır. Keten tohumu üretimimiz 173 ton kadardır.
Türkiye'de keten üretiminin azalmasının başlıca iki nedeni vardır: Birincisi, keten lifinin suni ve sentetik liflerle rekabet edememesi, ikincisi ise yağlı boya sanayinin sentetik boya imaline dönüşmüş olmasıdır." (Kaynak: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayın No: 1357, Önlisans Programı Yayın No: 724, Tarla Bitkileri, Sf: 186- 187)

Keten Tohumu Bilinçli Tüketilirse Sağlık Kaynağıdır

Keten tohumu sadece besleyici değil aynı zamanda sağlık da veren fonksiyonel bir besin kaynağıdır. Vücudun ihtiyacı olan besin öğelerini içermesinin yanında Keten Tohumu, genetik mühendislik yöntemleri ile daha güçlü bir besin kaynağı da olabilir. Olmega- 3, B-12 vitamini, potasyum, magnezyum, E vitamini, demir, bakır, çinko ve çeşitli vitaminler içerir. Omega-3 vücudun ürettiği bir yağ değildir ve muhakkak dışarıdan takviye edilmesi gerekir. Bu noktada devreye keten tohumu girer. Keten tohumundaki Olmega- 3 bağışıklık sistemini güçlendirir; beynin, göz ve sinir sisteminin, eklemlerin normal gelişimini destekler. Kalp ve damar sağlığını korur; depresyondan insanı korur. Bitkisel Olmega- 3'ü en çok ihtiva eden besin maddesi keten tohumudur.

,

Hakan Agro Keten Tohumu Tesis Yatırımı Yaptı

Kuru Gıda ticareti alanında dünyada söz sahibi olan dünya ölçekli Kuruluş Hakan Agro, Türkiye'deki yatırımlarını sürdürüyor. Kuruluş, Mersin'deki üretim alanına son teknoloji Keten Tohumu Tesisi kurdu.
Hakan Agro, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri merkezli bir kuruluştur. 20 yılı aşkın süredir gıda sektöründe hizmet vermektedir. Çok uluslu bir çalışan profiline ve çok kültürlü bir ticari iletişim ağına sahiptir. Bakliyat, yağlı tohumlar ve yenilenebilir yağlar, dondurulmuş tavuk ve et, süt ürünleri, yem hammaddeleri, baharatlar, kuruyemiş, jüt ürünler, ambalaj malzemeleri ve özel bitkileri gibi tarım ürünlerinin tedarik zincirinde uzmanlaşmıştır.

Denizaşırı ülkelerde konumlandırılmış 26 ofis, depo, işleme ve taşımacılık tesisi mevcuttur ve 52 ülkeden 54 farklı gıda ürününü 82 ülkedeki 1000'den fazla müşterisine ulaştırmaktadır.

Hakan Agro, dünya üzerindeki farklı noktalara tesis yatırımlarını aralıksız sürdürmektedir. Teknolojik altyapısı güçlü tesisler kuran Hakan Agro'nun sonuncu yatırımı Türkiye'nin bakliyat alanında ticaret üssü olarak tanımlanan Mersin'e olmuştur. Son teknoloji makinelerden oluşan Keten Tohumu Eleme Tesisi kurulum aşaması tamamlanmıştır.



Tam Teşekküllü tesiste; posta elevatörü, vibro çöp sasörü ve ekipmanları, radyal tarar ve ekipmanları,aspiratör ve sehpası, besleme elevatörü, atık silosu (2 katlı), Excell 208 süper hassas eleme makinesi ve ekipmanları, taş makinesi besleme elevatörü, siklon, vibro taş makinesi ve ekipmanları, megaboy hafiftane ayırma makinesi ve ekipmanları, tekli triyör, temiz ürün besleme elevatörü ve silosu (2 katlı), temiz ürün silosu, tek kefe kantar makinesi ve besleme elevatörü ile ekipmanları, çuval taşıma bandı, otomatik sütunlu dikiş makinesi, havalandırma ve akış boruları, kumanda panosu ve elektrik tesisatı yer almaktadır. Hakan Agro yetkililerine AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.



HAKYOL HUBUBAT / NEVŞEHİR

HAKYOL HUBUBAT KABAK ÇEKİRDEĞİ ELEME TESİSİ KURDU



Hakyol Hububat, Nevşehir'den Türkiye'nin farklı noktalarına hizmet götürüyor. Mustafa Çelebi yönetimindeki Kuruluş'un yeni yatırımı Kuruyemiş üzerine oldu. Kabak Çekirdeği Eleme Tesisi kuran Hakyol Hububat, son teknoloji makinelerle ürün eleyecek. Excell 208'den Taş Ayırma Makinesine; Renk Ayırma Makinesi olan Fotosorter Makinesi ve ekipmanlarından, Hafiftane Makinesi ve ekipmanlarına kadar bütün ayrıntıların düşünüldüğü tam teşekküllü Tesis, saatte 1,5 ton/ saat çekirdek eleyecek, temizleyecek ve sınıflandıracak. Firmanın hizmet kalitesini daha da yükseltecek bu yatırımında tercihi AKY Technology oldu. Hakyol Hububat Yetkilisi Mustafa Çelebi'ye teşekkür ederiz.

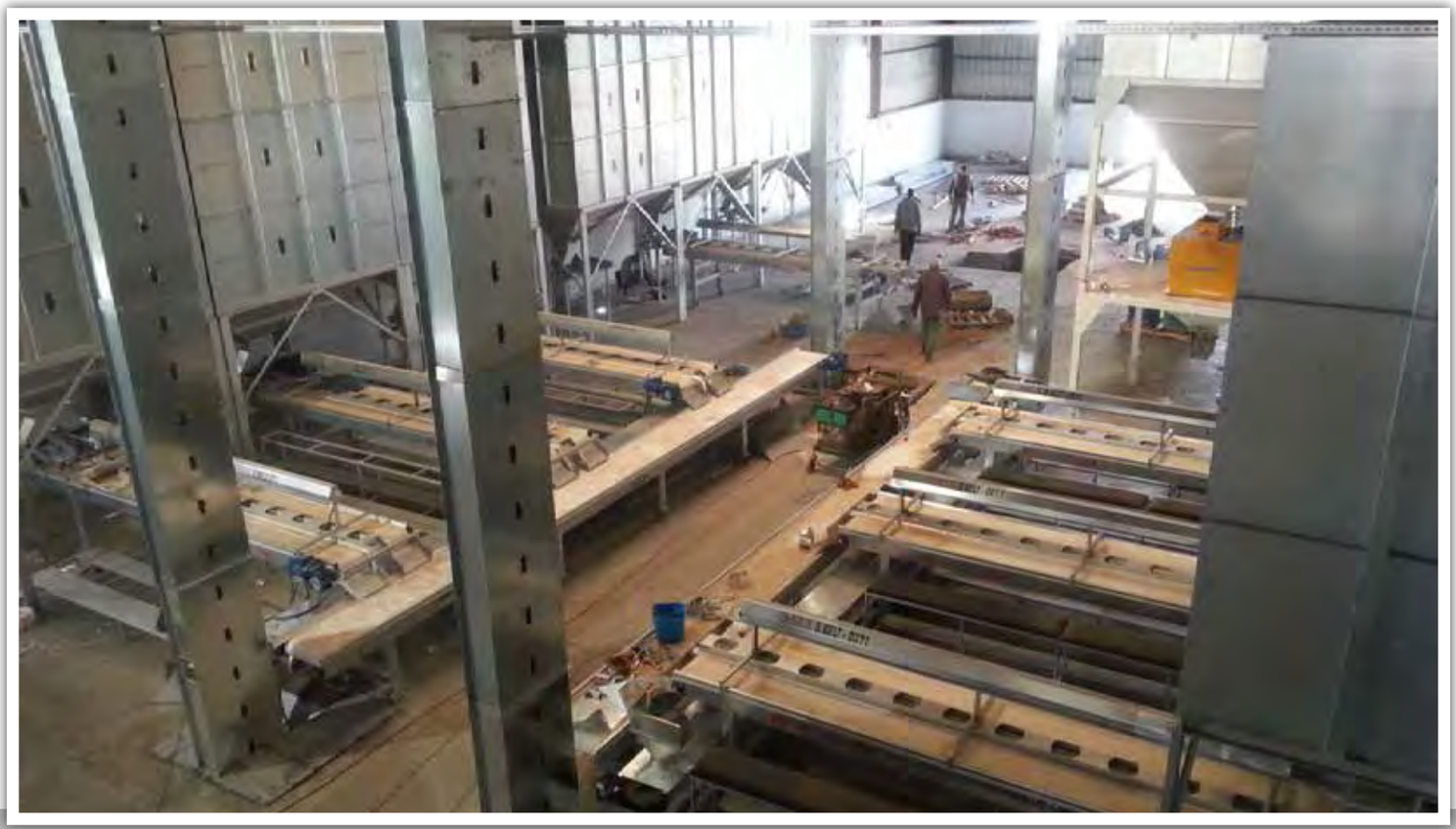






MOHAMMED SOOFAN / MISIR

MISIR'IN EN BÜYÜK KABUKLU FISTIK TESİSİ KURULDU.



Mısır, kabuklu yer fıstığı üretiminde önemli bir bölge. Kaliteli yerfıstığı ürününün yetiştirildiği ülkede Kuruyemiş Sektöründe hizmet verecek yeni tesis kurulumları gerçekleştiriliyor.

Mısır'ın Salhiye Bölgesi'nde en büyük Kabuklu Yer Fıstığı İşleme Tesisi kuruldu. Eleme, renk ayırma, seçme ve silolamadan oluşan üretim hattı boyunca işlenen ürün kusursuz şekilde temizleniyor. Mısır'ın "yerfıstığı tedariği" denilince akla gelen öncü firmalarından olan Mr. Mohammed Soofan'ın, yeni tesis yatırımında son teknoloji makineler yer alıyor. Tesiste yüksek tonajlarda ürün transferine olanak veren 300'lük posta elevatörü, taşıma bantları, çok ürün almaya yarayan 7 ve 5 kanallı renk ayırma makinesi foto sorter, 90'lık seçme bandı, 3 takım kantar ve tesisin işleyişini güçlendirecek ekipmanlar yer alıyor.

Mr. Mohammed Soofan'ın bu yeni üretim tesisinde 8 ton/saat ürün elenecek. AKY Technology'nin de teknoloji ve montaj olarak payının bulunduğu Tesis'in firma yetkililerine ve Mısır'a hayırlı olmasını dileriz. Bu yatırımında AKY Technology'yi tercih eden Mohammed Soofan'a da teşekkür ederiz.







HAYVANCILIKTA TAHILIN YERİ NEDİR?



Faruk ÇELİK
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı

Türkiye Cumhuriyeti Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik'in 11. Uluslararası Tarım ve Hayvancılık Fuarı'nın açılışında yaptığı basın açıklaması şöyle: "Üretimin ve üreticinin kazanması adına Bakanlığın hayvan üreticilerine destekleri sürecek. Rafla tarla arasındaki fiyat farkının ciddi takipçisi olacağız." dedi.



Konuşmasında ette alınan tavan fiyat uygulaması konusuna da değinen Bakan Çelik, şunları kaydetti:
"Kasaplar ve kırmızı et üreticileriyle aldığımız bir karar var, dedik ki 'Türkiye et ithal etmemeli, Türkiye kendi hayvan varlığını oluşturabilecek potansiyele sahiptir onun için et ithal etmeyelim, spekülatörlerin bir parçası olmayalım. Biz birlik ve dayanışma içerisinde hayvan varlığımızı artıralım ve kendi yağımızda kavrulalım' şeklinde bir karar aldık ve tavan fiyatları konusunda hiçbir baskı söz konusu olmadan son derece demokratik bir şekilde belirleme yaptık. Evet bu fiyatlar dış piyasalara göre biraz daha pahalıdır ama bizim üreticimizin maliyetini de biliyoruz. Üreticimizi üretimden çekmeyeceğiz ahırları dolduracak, ahırları doldurmaya devam edeceksiniz. Bu işin içerisinden gelen, aile olarak bu işi yapan kardeşlerime sesleniyorum; sizin yanınızdayız sizi ne merde ne namerde muhtaç edeceğiz bunu açıkça ifade ediyorum. İthalat kolaydır, 50 bin ton ithal etme imkanımız şimdi var. Bugün itibarıyla 50 bin ton eti getirmeye başlarız ve fiyatları çok çok aşağıya çekebiliriz ama bu bizim üretimimiz açısından, hayvan varlığımız açısından doğru bir politika olmadığını her vesileyle paylaştım, her vesileyle söylüyorum. Asıl olan üreticimizin girdilerini düşürmek ve bu girdilerin düşmesiyle birlikte et fiyatlarının da o çerçevede düşmesini sağlamaktır. Üreteceğiz, ucuz üreteceğiz, ucuz satacağız 78 milyon da kendi üreticimizin ürettiği etleri ucuza yiyecek.."

Et üretiminde yemin önemi çok büyük. Besin değeri yüksek ve yerli yem tüketimi fiyatları aşağı çekmede katkı sağlayacaktır. Tahıl ürünleri ile zenginleştirilen fabrika yemleri, hayvan kalitesi ve verimi için hayati önem taşıyor. Mısır, fiğ, sorgum yem sektöründe en çok söz sahibi olan tahıl türleridir. sosyal krizleri beraberinde getirir.

Türkiye'e tahıl üretimi dikkat çekici düzeydedir. Dünya üzerinde en çok talep gören ana bakliyat ürünleri buğday, pirinç ve mısırdır. Bu tahıl ürünleri insanların eslenmesi için önemlidir. Türkiye'nin farklı bölgelerinde farklı oranlarda üretimi yapılmakta ve son teknoloji ürünü tesislerde temizlenerek pakete girmektedir. Ancak tahıllar



sadece insan besini değildir. Hayvan yem sanayinde de tahılların önemli bir yeri vardır. Karma fabrika yemleri hayvanların sağlıklı bir şekilde beslenmesi için gerekli olan farklı ürün ve kalsiyum gibi katkı maddelerinin harmanlanması ile elde edilmektedir. 50'e yakın farklı ürünün karıştırılabildiği bu yemlerin içerisinde besin değeri yüksek tahıl ürünleri de bulunmaktadır.
Ülkemizdeki yem sektörü, teknolojiyi izlemede sağladığı başarıyı, sektörde hammadde olarak kullanılan ürünlerde standart sağlanamaması nedeniyle, karma yem standardı oluşturmakta sağlayamamıştır. Bu durum, hayvan sağlığı ve verimi üzerinde olumsuz etkiler yaratmaktadır. Her şeye rağmen, Türkiye Ortadoğu ve Afrika bölgesindeki en büyük, Orta Avrupa ve Balkanlar bölgesinin de Rusya ve Ukrayna'dan sonra üçüncü büyük yem üreticisi ülke konumuna gelmiştir. Bu üretim düzeyine, tek vardiyalık çalışma kapasitesinin tamamını bile kullanmadan geldiği dikkate alınırsa, Türkiye yem sektörünün büyüme ve dış dünyaya açılma konusunda umut verici bir düzeyde olduğu söylenebilmektedir.
Fabrika yemi olarak da anılan karma yem, enerjili yemler ile %20 ve daha fazla proteinli yemlerin, ayrıca mineral ve vitamin katkı maddelerinin karışımından oluşmaktadır. Mısır, arpa, buğday kepeği gibi yemler enerji içeren yemlere; mısır glüten yemi, yağlı tohum küspeleri gibi bitkisel kaynaklı, et unu, kan unu, balık unu gibi hayvansal kaynaklı yemler de protein içeren yemlere örnek teşkil etmektedir. Söz konusu yemler dışında hayvanlarda kemik gelişimi, yumuşak dokular ve vücut ısısı için önem taşıyan sodyumklorür, kalsiyum, fosfor gibi mineraller ile A, B12, D3, E vitaminleri ve son yıllarda da bazı antibiyotikler ve aromatik maddeler karma yeme katılmaktadır. Bir karma yem karışımına 50 dolayında madde girebilmektedir.

Alternatif Tahılların Yem Sektöründeki Yeri

Ana tahıl ürünlerinin yanında alternatif tarım ürünleri de yem sektöründe kullanılmaktadır. Sorgum, darı, yulaf, çavdar ve fiğ bu bitkilerin başında gelmektedir. Alternatif tarım ürünlerinin küresel ölçekteki üretim ve tüketimi çok yüksek olmamakla birlikte yem sektöründe önemli bir yeri vardır.

Sorgum, Dünyada yetiştirilen 5. önemli tahıl ürünüdür.

Sorgum, yem sektöründe kullanılan önemli bir dünya tahılıdır. Bir çeşit ot türü olması nedeni ile de özellikle tropikal bölgelerde meraların önemli bir parçasıdır. Dünya üzerinde pek çok farklı yerde üretimi yapılmaktadır en yaygın olduğu bölgeler ise Afrika, Orta Amerika ve Güney Asya'dır. Bu alanlarda önemli bir gıda ürünüdür. Amerika, Nijerya, Meksika, Hindistan ve Arjantin ise en önemli üretici ve ithalatçı ülkeleridir. Dünya üzerinde üretilen sorgum miktarı ortalama 55 ila 60 milyon ton civarındadır. 2013/14 yıl içerisinde en büyük üretici ise Amerika'dır.

Yulaf yaygın olarak kullanılan bir hayvan yemidir.

Hayvancılıkla genellikle büyükbaş hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Yulaf soğuğa karşı dayanıksız bir tahıl türüdür. Yeterli nemi olan fakir topraklarda bile yetiştirilebilmektedir. Bataklık alanlarını tarım alanına çevirebilen bitkilerden de biridir. En çok yulaf üreten ülkeler; AB, Rusya, Kanada sağlamaktadır. 2013/14 yılı içerisinde 23,5 milyon ton üretim gerçekleştirilmiştir. En çok üretim yapan ülke ise AB'dir.

Çavdar yem bitkisi olarak ekilen bir ottur.

Buğday kabilesinin bir üyesidir ve arpaya benzemektedir. Besin değeri oldukça yüksek bir tahıl türüdür. Çok sert iklimlerde, en verimsiz topraklarda dahi yetişebilme özelliğine sahiptir. Her yıl 11 ila 15 milyon ton dolayında olan dünya çavdar üretiminin üçte birinden fazlasını AB (27) ülkeleri sağlamaktadır. USDA verilerine göre; 2013/14 sezonunda da rekor artışla 15,8 milyon ton üretim gerçekleştirilmiştir.

Darı, yem için ekilen küçük tohumlu bir hububat ürünüdür.

Darının farklı türleri bulunmaktadır. Temel benzerlikleri ise kuraklık riski altında olan zor üretim ortamına sahip yerlerde yetiştirilebiliyor olmasıdır. Dünya çapında üretim sırasına göre en fazla yetiştirilen türleri inci darı, tilkikuyruğu darı, akdarı/boz darı ve parmak darıdır. Özellikle inci darı, Afrika ve Güneydoğu Asya'nın yarı kurak, yoksul ve daha az verimli bölgelerinde yetiştirilmektedir. Darı günümüzde yarı kurak tropik iklime sahip Asya ve Afrika'daki gelişmekte olan ülkeler için önemli bir tahıl ürünüdür. Darı özellikle Hindistan, Nijerya ve Nijer'de yoğun olarak üretilmektedir. Bu üç ülke, dünya darı üretiminin yüzde 63,7'sini gerçekleştirmektedir. 2014/15 sezonunda yeniden 30,3 milyon ton seviyelerine ulaşacağını öngörmektedir.

AKY® TECHNOLOGY

GÖKMEN AKYUREK® TECHNOLOGY

HİBRİT TOHUMCULARA MÜJDE!!!

DATA Count S-260

TOHUM SAYMA ve PAKETLEME MAKİNESİ



İŞİNİZİ KOLAYLAŞTIRMAK İÇİN ÇALIŞIYORUZ...

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

www.youtube.com/akytechnology

Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin / TURKEY
Tel:+90 324 502 00 60-61 Fax: +90 324 502 00 62
email: info@akytechnology.com

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



Sn. Ahmet DEMİROĞLU
Tercih Patent A.Ş. Genel Koordinatörü

TASARLA KORU KAZAN



Aynı sektörde faaliyet gösteren firmaların müşterilerin taleplerini kendi ürünlerine çekmek için kullanmış oldukları argümanların başında tasarım gelmektedir. Tasarım bir ürünün tümü veya bir parçası veya üzerindeki süslemenin, çizgi, şekil, biçim, renk, doku, malzeme veya esneklik gibi insan duyuları ile algılanan çeşitli unsur veya özelliklerinin oluşturduğu bütünü ifade eder. Tasarımlar hayatın tüm alanında müşterilerine farklılık oluşturarak bardaktan, ayakkabıya, ambalajdan, makineye, telefondan, arabalara kadar kendini göstermektedir.

Tasarımın tescillenebilmesi için yenilik ve ayırt edici niteliğe sahip olması gerekmektedir. Bir tasarımın aynısı, başvuru veya rüçhan tarihinden önce dünyanın herhangi bir yerinde piyasaya sunulmamış ise, ilgili tasarımın yenilik özelliğini sağladığı anlaşılmıştır. Tasarımlar arasında küçük farklılıklar bulunuyor ise iki tasarım aynı olarak kabul edilmektedir. Tasarımların mevcut diğer tasarımlardan belirgin bir şekilde farklı olması ayırt edici niteliğe sahip olduğu anlamına gelmektedir.

Bir tasarımın tescil edilerek korunması ile hak sahibine tescil ettirdiği ürünlerde sınırlı süre ile tekel hakkı tanınan, aynı zamanda üçüncü kişilerin ise üretmesini, satmasını, kullanmasını veya ithalatını engelleme hakkını içeren yetkiler tanır.

Tasarım tescili hak sahibine müracaat tarihi itibari ile 5 yıllık koruma sağlamaktadır. Her 5 bir yenileme yapmak sureti ile 25 yıl koruma süresini uzatabilmektedir.

Tasarım tescilleri ülkesellik prensibi gereği almış oldukları ülkede tasarım sahibine tekel hakkı tanımaktadır.

Tasarım tescillerinde KOSGEB hibe ve teşvikleri bulunmaktadır.

www.kosgeb.gov.tr

2016 GULFOOD GIDA ve GIDA TEKNOLOJİLERİ FUARI TAMAMLANDI



Gulfood Gıda ve Gıda Teknolojileri Fuarı, Dubai'de 21. Kez düzenlendi. Orta Doğunun en büyük fuarlarından olma iddiası taşıyan Gulfood Gıda ve Gıda Teknolojileri Fuarı, 21- 25 Şubat 2016 tarihleri arasında Dünyanın farklı ülkelerinden katılımcı ve ziyaretçileri ağırladı.

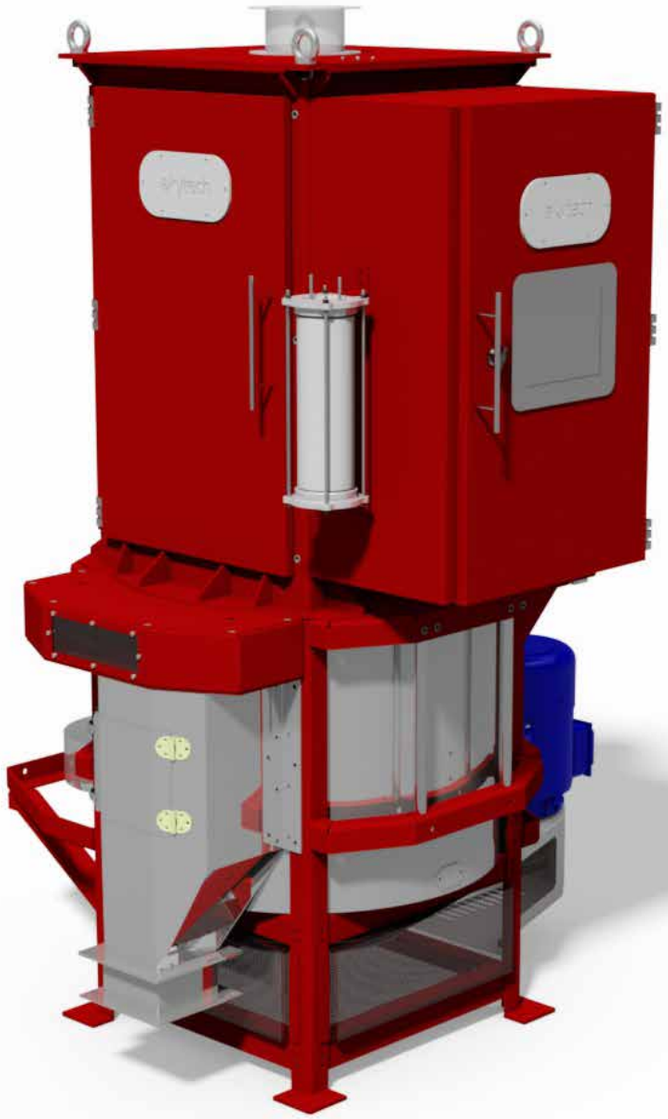
Birleşik Arap Emirlikleri'nin Dubai şehrinde her yıl düzenlenen Gulfood, bu yıl 21. Kez düzenlendi. Geçen yıl gerçekleşen fuarda 156 ülkeden 84 bin ziyaretçi ağırlayan dev organizasyon bu yılda aynı kitleye ulaştı. Organizasyonun 2015 yılında açıkladığı istatistiklere göre; ziyaretçilerin %83'ü 6 ay içerisinde sipariş verebilecek kapasiteye sahip. Uluslararası çapta etki alanı olan fuarın katılımcılarının %64'ünü yabancı firmalar oluşturuyor.

2016 yılı Fuar Organizasyonunda ise; 4 bin 200 uluslararası firmanın katılımcı olarak temsil edildiği, 20 binden fazla markalı ürünün sergilendiği Gulfood Gıda ve Gıda Teknolojileri Fuarı, 119 bin 398 metrekarelik alanda, 87 ülkeden gelen binlerce katılımcı ve ziyaretçi sayısına ulaştı. Küresel Gıda Endüstrisinin önemli fuarlarından olan Gulfood Gıda ve Gıda Teknolojileri Fuarı'nda; bal, pekmez, reçel, çay, kahve ürünleri, yumurta, süt ürünleri, çikolata, şekerleme, bisküvi, zeytin ve zeytinyağı ürünleri, bakliyat, baharat, yöresel ürünler, meyve suyu ve meyve suyu konsantre ürünleri, paketlenmiş ve hazır gıdalar başta olmak üzere pek çok ürün sergilendi.









AKY® TECHNOLOGY

TOHUM KAPLAMA MAKİNASI

TP-50 CC

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

Sistem PLC ekranda tam otomatik olarak kontrol edilir. İçerisinde dojazlama pompası, bir adet sıvı tüpü ve sıvı tankı mevcuttur. Kullanıcı ihtiyaçlarına uyumlu olarak; çift pompalama tüpü ve sıvı tankı ayrıca toz ürün tankı ve helezon makine işleyiş sistemine eklenebilmektedir. Toz ürün helezonu, istenilen gramajda ve sürede disk üzerine toz ürün verebilir. Kaplama Makinesi TİP 50, paslanmaz ve boyalı şeklinde alternatiflere sahiptir. Makine uzun süre bakım gerektirmeyecek özellikte tasarlanmıştır.

www.akytechnology.com



KOMAS GIDA / MERSİN

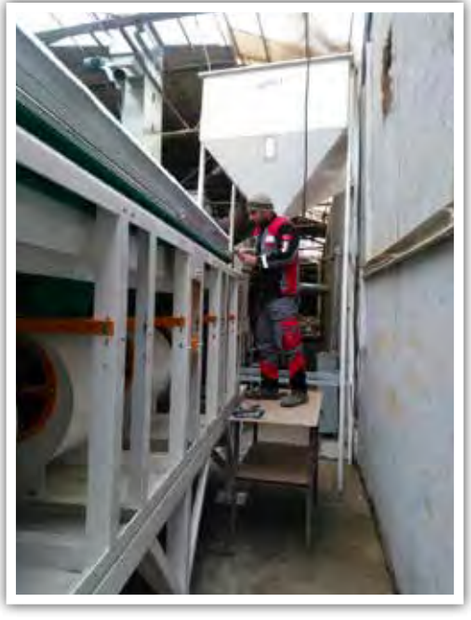
KOMAS GIDA'DAN KUŞYEMİNE YATIRIM

KOMAS Gıda, Mersin Serbest Bölge'de 60 bin m2 alanda Kuru Gıda Sektörüne bakliyat alanında hizmet veriyor. Mersin'deki mercimek ve nohut fabrikasının yıllık işleme kapasitesi 80 bin tondur. Fasulye üzerine ise yıllık işleme kapasitesi 50 bin tondur. İstanbul ve Irak'ta depolama alanları da bulunmaktadır. KOMAS Gıda, süpermarketler ve gıda firmalarına kendi isimlerini içeren "özel marka" üretimi yapmaktadır. Pirinç, bulgur başta olmak üzere tamamen doğal yöntemlerle yetiştirilmiş ürünleri işlemektedir. Kuruluş'un üretim tesislerine ulaşan ürünler cinslerine, boylarına göre ayrıştırılarak gerekli laboratuvar işlemlerinden geçirilerek ve ileri teknoloji tesislerde işlenmekte ve pazara sürülmektedir. KOMAS Gıda'nın son yatırımı Kuşyemi üzerine olmuştur. KOMAS Gıda Açık Elek, besleme bunkeri ve çift kefeli kantar temin etmiştir. Bu yatırımında AKY Technology'yi tercih eden firma yetkililerine teşekkür ederiz.



AZRA NORD / KIRGIZİSTAN

KIRGIZİSTAN'DA TÜRKİYE ÜRETİMİ MAKİNALAR





Azra Nord, 10 yılı aşkın süredir Kırgızistan, Moldova, Ukrayna, Özbekistan ve Arjantin'den beyaz fasulyeyi alarak Avrupa, Balkan ve Arap Ülkelerine ihraç eden bir firmadır. Azra Nord Firması tarafından Kırgızistan'da Fasulye üzerine çalışacak tesis kuruluyor. PLC Kontrollü Megaboy Hafiftane Ayırma Makinesi; platformu, davlumbazı, aspiratör ve sehpası ve geridönüş bandı gönderildi. Azra Nord firmasına bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.

MAGRO / MALATYA

MAGRO'DAN YENİ YATIRIM

Şamlıoğlu Grup bünyesinde bulunan Magro Gıda, organik ve naturel kuru meyve, kuruyemiş ve snack ürünler alanında üretim ve pazarlama faaliyetleri göstermektedir. Malatya 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde 10.000m2 kapalı alanda üretim yapmaktadır. Uzman kadrosuyla son teknoloji kullanılarak sağlıklı, hijyenik, lezzetli gıda ürünleri üretmektedir. Kuruyemiş pazarına yakın dönemde yeni bir yatırım gerçekleştiren Kuruluş; eleme, temizleme ve kavurma tesisi hayata geçirecektir. En son teknoloji makineler ile donatılmış tesis, AKY Technology'den temin edilmiştir. Bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih eden firma yetkililerine teşekkür ederiz.



DİMSO OKUR KURUYEMİŞ, OSMANİYE

DİMSO, YERFISTIĞINI TEKNOLOJİ İLE BOYLUYOR



Okur Kuruyemiş 20 yılı aşkın süreden beri kuruyemiş sektörüne Osmaniye'den hizmet etmektedir. 1993 yılından beri Okur Kuruyemiş markası ile yoluna devam eden kuruluş teknolojiyi yakından takip etmekte ve kalitede standardizasyonu üretimde yoğun teknoloji kullanımı ile yakalamaktadır. Üretim hizmetinin yanında Osmaniye'de bulunan satış mağazalarında kuruyemiş çeşitlerini son tüketici ile de buluşturan Kuruluş'un Dr. Ahmet Altan ve Atatürk Caddesi'nde olmak üzere iki şubesi bulunmaktadır.
Kahve üretiminde de iddialı olan Okur Kuruyemiş 1400m2'lik üretim alanında 2008 yılından beri kahve üretmektedir. Firma, kahvenin yanında şekerleme konusunda da iddialıdır. Yerfıstığını son teknoloji ürünü makineler ile işleyen DİMSO Okur Kuruyemiş, yatırımlarını hız kesmeden sürdürmektedir. AKY Technology'den 2016 yılının ilk çeyreğinde yer fıstığı boylama makinesi edinen firma yetkililerine bu tercihlerinden dolayı teşekkür ederiz.



AKY TECHNOLOGY

Ayçekirdek Soyma ve Temizleme Tesisi Makine Parkuru

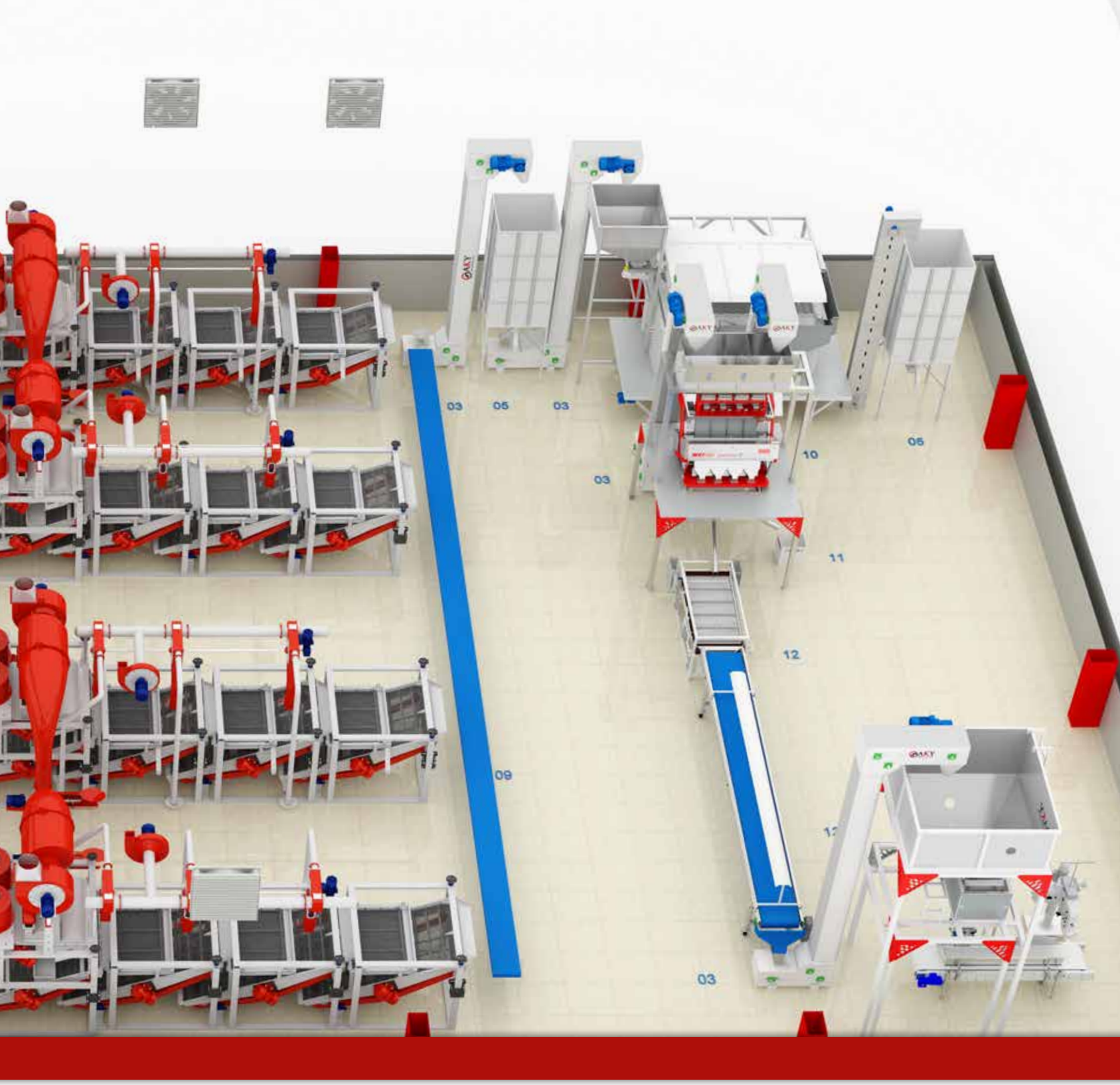
Eleme Temizleme Makineleri Teknolojisinde

40 yıllık deneyim









GÖKMEN AKYUREK®
TECHNOLOGY

AKY®
TECHNOLOGY

Tarladan Sofraya Teknolojik Çözüm Ortağınız

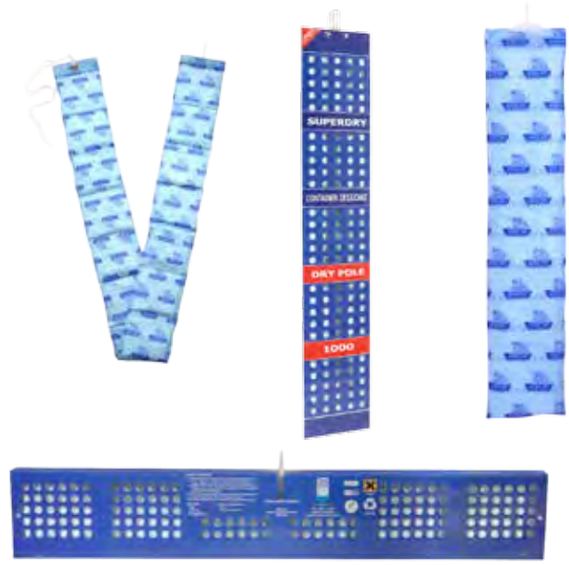
Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin /
TURKEY
Tel:+90 324 502 00 60-61
Fax: +90 324 502 00 62
email: info@akytechnology.com

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

SUPER DRY

PREVENTION IS BETTER THAN CURE

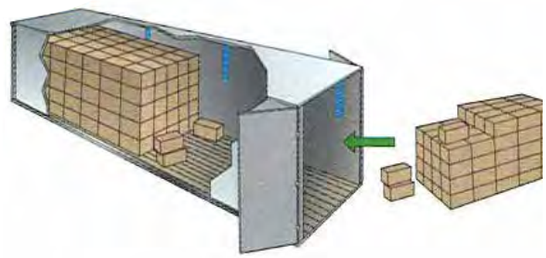
Super Dry, Nem Önleme Ortağınızdır



30$'a

1 KONTEYNER ÜRÜNÜ KORUYORUZ.

Yerleştirmenin çeşitli yolları:
Güvenli noktadan dikey olarak asın, yatay şekilde askıya alın veya yükün üstüne yerleştirin.



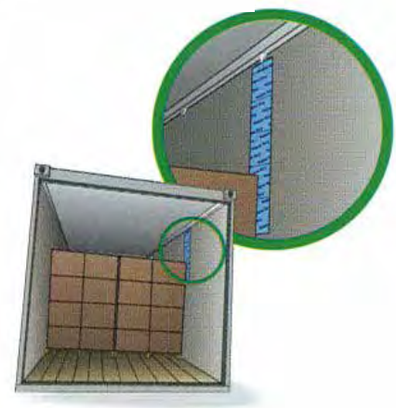
Süper nem alıcı ürünler artık size daha yakın.

Sevkiyatlarında gıda ürünlerini nemden korumak isteyenler için pratik ve etkili bir buluş.

Tek yönlü hava alma malzemesi
Tek yönlü nefes alma ile, nem artık havaya doğru buharlaşmayacak.

Yüksek kaliteli kalsiyum klorür
%300 üzeri emme oranı 60 gün boyunca nem emebilir





Katılaşma
Suyu jele çevirin, sızıntı olmadığından emin olun.

Çift katmanlı sızdırmaz tasarım
İç katman: Tyvek
Dış katman: Dokuma olmayan yüksek kaliteli malzemeler.
Çift katman, nem gidericilerin sızdırmaz olmasını sağlar.



Özel ihtiyaçlara göre karma kullanım

AKY® TECHNOLOGY

İletişim için: ugur@akytechnology.com

Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin / TURKEY
Tel:+90 324 502 00 60-61
Fax: +90 324 502 00 62
email: info@akytechnology.com

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

EN KÜÇÜK
EXCELL CLEANERS®

AKY® TECHNOLOGY



EXCELL CLEANERS®
701

Kapalı Eleme Makinesi Excell Serisi'nin yeni üyesi Excell 701, Excell Serisi'nin mini modeli olarak üretilmiştir. Küçük gövdesinde dev bir teknoloji barındırmaktadır. Eleme, temizleme işleminden geçirilen ürünü son olarak kontrol eden makinedir.
Enerji tasarrufunda iddialı Excell 701, kullanıcının ihtiyacına göre, kantar üstü eleme işleminde ya da Fotosorter Renk Ayırma Makinesi altı temizlikte kullanılabilir. Böylece son aşamada ürünlerin kabasını hassas üründen ayırır ya da istenilirse sadece ürünün tozunu alır. Mükemmel sonucu garantiler.

Teknoloji, PLC Kontrollü ve ya manuel olarak kullanılabilir. Ergonomik yapısı ile kurulum avantajı sunan teknoloji tasarım olarak küçük olsa da büyük tonajlara çalışabilmektedir.



- Sortex altı kırık kontrol eleği
- Tek tekneli eleme makinesi
- 15 ton saat kapasite
- Excell 700 serisi
- Şık dizayn
- Sessiz
- 2 kat elek altı elek üstü kontrol imkanı
- Ce güvenlik uyumu

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

YURTDIŞI FUAR AJANDASI

NİSAN				
25.04.2016 29.04.2016	AGRISHOW	TARIM MAKİNA VE TEKNOLOJİLERİ	RİBEİRAO PRETO BREZİLYA	REED EXHİBİTİONS ALCANTARA MACHADO LTDA
MAYIS				
01.05.2016 02.05.2016	VIV RUSYA	TARIM VE HAYVANCILIK	MOSKOVA RUSYA	VNU EXHIBITIONS
09.05.2016 15.05.2016	NOVISAD AGRICULTURAL FAIR	TARIM	NOVISAD SIRBİSTAN	NOVOSADSKI SAJAM
12.05.2016 16.05.2016	9. AGRIFEX ADDİS AGROFOOD TARIM, TARIM MAKİNALARI, GIDA VE GIDA TEKNOLOJİLERİ FUARI	TARIM GIDA	ADDİS ABABA ETİYOPYA	ADDİSABABA TİCARET VE SEKTÖREL BİRLİK ODASI
13.05.2016 15.05.2016	FOOD TECHNOLOGY ASIA	GIDA TEKNOLOJİLERİ	KARAÇİ PAKİSTAN	ECOMMERCE GATEWAY PAKİSTAN (PVT.) LTD.
20.05.2016 22.05.2016	AIYL - AGRO	TARIM TEKNOLOJİSİ, MAKİNE VE EKİPMANLARI	BİŞKEK KIRGİZİSTAN	KIRGIZ CUMHURİYETİ BAŞBAKANLIĞI
25.05.2016 27.05.2016	IPACK CASPİAN	AMBALAJ & AMBALAJ TEKNOLOJİLERİ	BAKÜ AZERBAYCAN	ITE GROUP PLC / ITE EURASİAN EXHİBİTİONS FZ-LLC / ITECA CASPİAN LLC
25.05.2016 27.05.2016	INTERFOOD ASTANA	GIDA ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİLERİ	ASTANA KAZAKİSTAN	ITE GROUP PLC / ITE EURASİAN EXHİBİTİONS FZ-LLC / ITECA LLP / ITECA CENTRAL ASİA
31.05.2016 02.06.2016	INTERFOOD	GIDA ÜRÜNLERİ TİCARETİ VE GIDA ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ	ST.PETERSBURG RUSYA	RESTEC
HAZİRAN				
07.06.2016 11.06.2016	BELAGRO	TARIM TEKNOLOJİSİ, MAKİNE VE EKİPMANLARI	MİNSK BELARUS	MİNSKEXPO
11.06.2016 14.06.2016	GIFIF- GUANGZHOU INTERNATİONAL FOOD & INGREDİENT FAİR	GIDA, İÇEÇEK, GIDA İŞLEME VE PAKETLEME MAKİNELERİ	GUANCO ÇİN	CCPIT GUANGZHOU COMMİTTE, GUANGZHOU INTERNATİONAL EXHİBİTİON CO. LTD.
14.06.2016 17.06.2016	ROSUPACK	PAKETLEME	MOSKOVA RUSYA	ITE GROUP PLC, ITE MOSCOW, ITE EURASIAN EXHIBITIONS FZ-LLC
15.06.2016 16.06.2016	CEREALS 2016	TARIM TEKNOLOJİSİ, MAKİNE VE EKİPMANLARI	CAMBRİDGESHİRE İNGİLTERE	HAYMARKET EXHİBİTİONS LTD.
TEMMUZ				
27.07.2016 29.07.2016	MIFB - Malaysia International Food & Beverage Trade Fair	TARIM GIDA	Kuala Lumpur Malezya	SPHERE EXHİBİTS MALAYSİA SDN BHD

AĞUSTOS				
25.08.2016 27.08.2016	INAGRITECH	TARIM, TARIM MA-KİNELERİ	CAKARTA ENDONEZYA	GEM INDONESİA
EYLÜL				
01.09.2016 02.09.2016	WORLD FOOD MOSCOW	GIDA ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİLERİ	Moskova RUSYA	ITE GROUP PLC/INTERNATİONALTRA-DE &EXHİBİTİONS (ITE) WORLDWİDE B.V./ITE MOSCOW / ITE EURASİAN EXHİBİTİONS FZ-LLC
01.09.2016 02.09.2016	FOOD INGREDIENTS KOREA	GIDA VE GIDA TEKNOLOJİLERİ	Seul G.KORE	KOREA FOOD INDUSTRY ASSOCİATES (KFIA), GLOBALCOMMS, (FIKOREA SECRETARİAT)
27.09.2016 29.09.2016	FACHPACK	AMBALAJ, PAKETLEME	NÜRNBERG ALMANYA	NÜRNBERG MESSE GMBH
27.09.2016 29.09.2016	THE PPMA TOTAL SHOW	AMBALAJ VE PAKETLEME MAKİNALARI	Birmingham İNGİLTERE	PPMA LTD.
EKIM				
01.10.2016 01.10.2016	AGROPRODMASH	GIDA İŞLEME VE AMBALAJ	MOSKOVA RUSYA	EXPOCENTRE, IFW EXPO
01.10.2016 02.10.2016	IPACK SİBERİA	AMBALAJ & AM-BALAJ TEKNOLO-JİLERİ	Novosibirsk RUSYA	ITE GROUP PLC /ITE SİBERİA / ITE EURASİAN EXHİBİTİONS FZ-LLC
01.10.2016 02.10.2016	Interfood Siberia	GIDA ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİLERİ	Novosibirsk RUSYA	ITE GROUP PLC /ITE SİBERİA / ITE EURASİAN EXHİBİTİONS FZ-LLC
01.10.2016 02.10.2016	WORLDFOOD TECH / WORLD FOOD PACK	GIDA ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİLERİ & AMBALAJ TEKNOLOJİLERİ	KİEV UKRAYNA	ITE GROUP PLC /ITE SİBERİA / ITE EURASİAN EXHİBİTİONS FZ-LLC
01.10.2016 02.10.2016	WORLD FOOD UKRAINE	GIDA ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİLERİ	KİEV UKRAYNA	ITE GROUP PLC /ITE SİBERİA / ITE EURASİAN EXHİBİTİONS FZ-LLC
03.10.2016 06.10.2016	Saudi Agro	Tarımsal gıda ve teknolojileri	RİYAD S. ARABİSTAN	REC (RİYADH EXHİBİTİONS COMPANY LTD.)
03.10.2016 06.10.2016	Saudi Food Pack	Gıda paketleme	RİYAD S. ARABİSTAN	REC (RİYADH EXHİBİTİONS COMPANY LTD.)
19.10.2016 21.10.2016	AGROFOOD	TARIM, GIDA, AMBALAJ	DUŞANBE TACİKİSTAN	EXPO CENTRAL ASIA

2. EL MAKİNE SAYFALARIMIZ



SH 2016 - 001

FOTOSORTER C 2

Bakıma Gerek Var ● Bakıma Gerek Yok ○



SH 2016 - 002

FOTOSORTER C 4

Bakıma Gerek Var ● Bakıma Gerek Yok ○



SH 2016 - 005

Orta Boy Bakliyat Eleme Makinası **TEM 001**

Bakıma Gerek Var ● Bakıma Gerek Yok ○



SH 2016 - 003

Hafif Tane Ayırma Makinası **GRV 010**

Bakıma Gerek Var ● Bakıma Gerek Yok ○



SH 2016 - 004

Taş Ayırma Makinası **DS 009**

Bakıma Gerek Var ● Bakıma Gerek Yok ○



SH 2016 - 006

Çiftli Ön ve Hassas Eleme Makinesi **TEM 004**

Bakıma Gerek Var ● Bakıma Gerek Yok ○



SH 2016 - 007

Taş Ayırma Makinesi

Bakıma Gerek Var ●
Bakıma Gerek Yok ○



SH 2016 - 008

Vibro Radyal Tarar

Bakıma Gerek Var ●
Bakıma Gerek Yok ○



SH 2016 - 009

Hafiftane Makinesi

Bakıma Gerek Var ●
Bakıma Gerek Yok ○



SH 2016 - 010

3 Tekneli Boylama Makinesi

Bakıma Gerek Var ●
Bakıma Gerek Yok ○



SH 2016 - 011

Triyör

Bakıma Gerek Var ●
Bakıma Gerek Yok ○



SH 2016 - 011

Orta Boy Eleme Makinesi

Bakıma Gerek Var ●
Bakıma Gerek Yok ○

Burada görmüş olduğunuz bütün ürünlerin detaylı bilgilerine ulaşmak için iletişim bilgilerimiz:

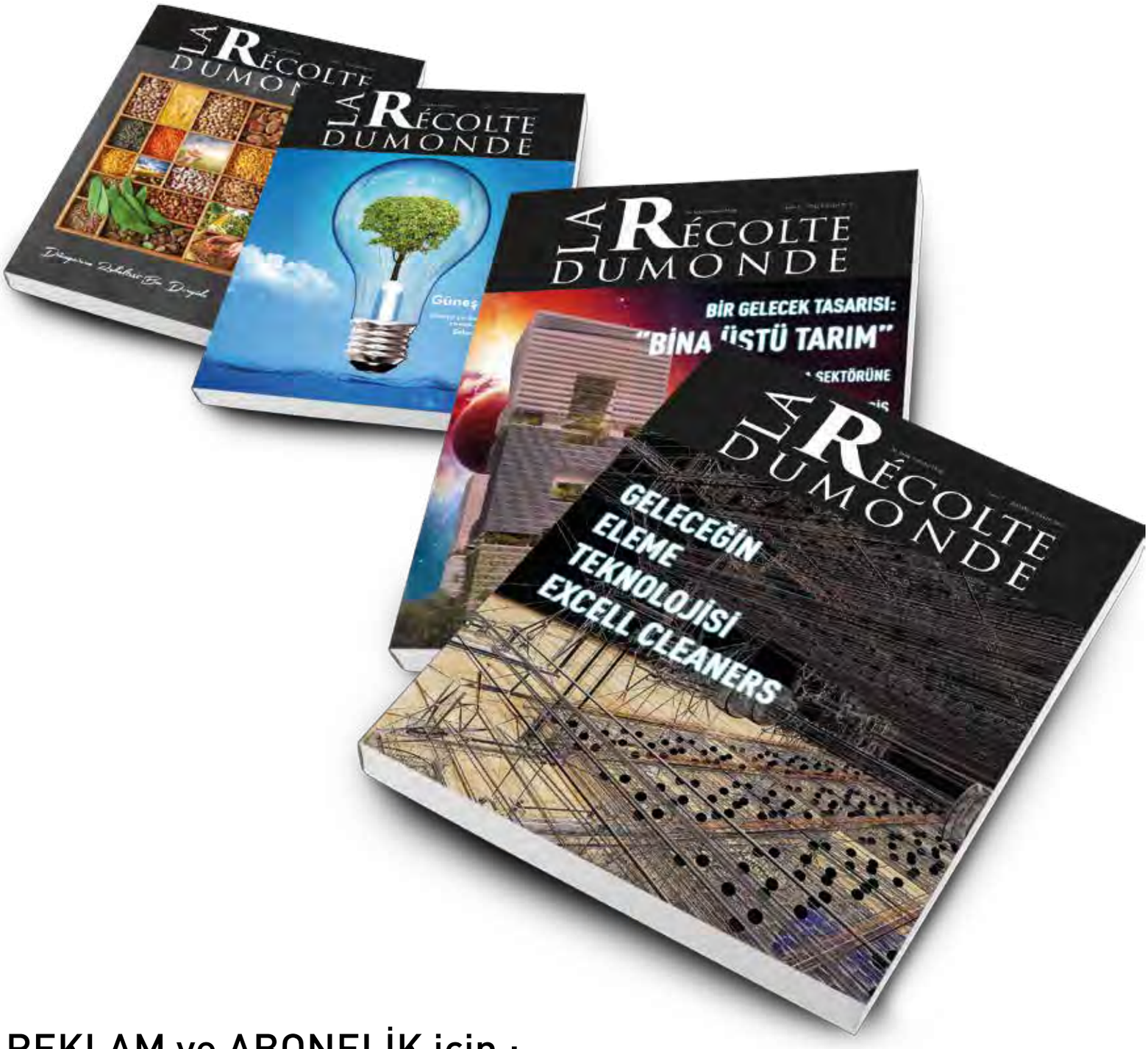
e-mail: info@akytechnology.com Tel: +90 324 502 00 60 - 61

www.akytechnology.com

2. el makineleri gösteren fotoğraflar temsili fotoğraflarıdır. Makinelerin gerçek görüntülerini görmek için referans kodunu mail atmanız yeterlidir.

LA RÉCOLTE DUMONDE

Dünya'nın Rekoltesi Bu Dergide



REKLAM ve ABONELİK için :
Tel: +90 324 502 00 60-61
Gsm: +90 532 154 96 53

www.rekoltedunyasi.com

Mysilo Heryerde!

HİNDİSTAN - Bhopal 63408 m³



müşteri hizmetleri
444 74 56



MYSİLO®

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

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

MAX PORTER®

Tahıl Taşıma Sistemleri

MYSİLO ISO 9001 - 14001 OHSAS 18001 CERTIFIED CE CERTIFIED