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

meyer

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

"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

keskin

Sortex B Serisi

OPTİK AYIKLAMA MAKİNASI

BUHLER DESTONER
TAŞ AYIRICI

BUHLER GRAVOMAT
YOĞUNLUK SINIFLANDIRICI

BUHLER VİBRO GRADER
HAFİF TANE AYIRICI

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

www.atomika.com.tr

AtomikA
ATOMİKA MAKİNA TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

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

UNMER®
HAVALANDIRMA SİSTEMLERİ
SINCE 1986

ileri teknolojimizle
HAVA ATMIYORUZ
HAVALANDIRIYORUZ

- hava kanalları
- spiro boru
- sığınak havalandırması
- doğalgaz boruları
- filtreler
- hücreli fanlar
- endüstriyel balans
- basınçlandırma fanları
- fanlar
- akış boruları

0324 221 50 23
0506 979 28 45
0532 414 46 42

www.unmerhavalandirma.com
Çay mah. Abdi İpekci Cad. No: 90 Akdeniz / MERSİN

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
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

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-1000

KURUYEMİŞ KAVURMA MAKİNALARI

KURUYEMİŞ KAVURMA VE KURUTMA TEKNOLOJİLERİ

OS-195

KURUYEMİŞ KAVURMA MAKİNALARI

↗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

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

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

"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.

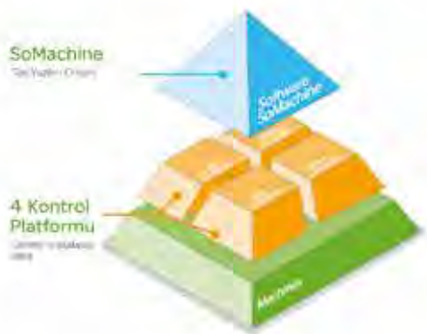
Esnek Makine Kontrolü Platformu tüm bunları mümkün kılıyor.

> %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

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,

La Recolte Du Monde, 7. Sayısı ile yine karşınızda. Yeniden sektörün kalbinde yaşadık, araştırdık ve yazdık. Farkındasınızdır; Toprak, insanlık gibi bitmek bilmeyen bir döngünün içerisinde, sonsuz bir uyuyuş ile uyanış halinde. Baharı geldi bahar geçiyor yaz kapıda… Manen ve madden bereketli bir 2016 İlkbahar- Yaz Dönemi geçirmenizi diliyorum.

Şimdi sizinle geçtiğimiz iki ay boyunca ilgimizi çeken ve yazmaya değer gördüğümüz başlıkları paylaşmak istiyorum. Bakliyatı saklama koşulları çok önemli. Açıkta satmak ya da muhafaza etmek sağlıklı bir yöntem değil. Ambalaj Sanayicileri Birliği (ASB) bu konuda geçtiğimiz günlerde çeşitli kanallardan açıklamalarda bulundu. Dergimiz sayfalarında konuyla ilgili bilgiye erişebilirsiniz. Türkiye'de Devletin bakliyat sektörüne yönelik kararları ve yapıcı hamleleri üzerine Kısa Kısa bölümünde haberler bulabilirsiniz.

Dünyanın, Tarım Teknolojileri konusunda öncü ülkelerinden olan İsrail'in kıt kaynaklarla mücadelede izlediği yol ve toplumsal örgütlenmesine dair ipuçları veren bir başlığımız dergimizin 7. Sayısı'nda yer alıyor: "İsrail Ekonomisinin Temelinde Ne Yatıyor?" Kibbutz oluşumunu ayrıntılı bir şeklide anlatan yazımızı umarım merakla okursunuz.

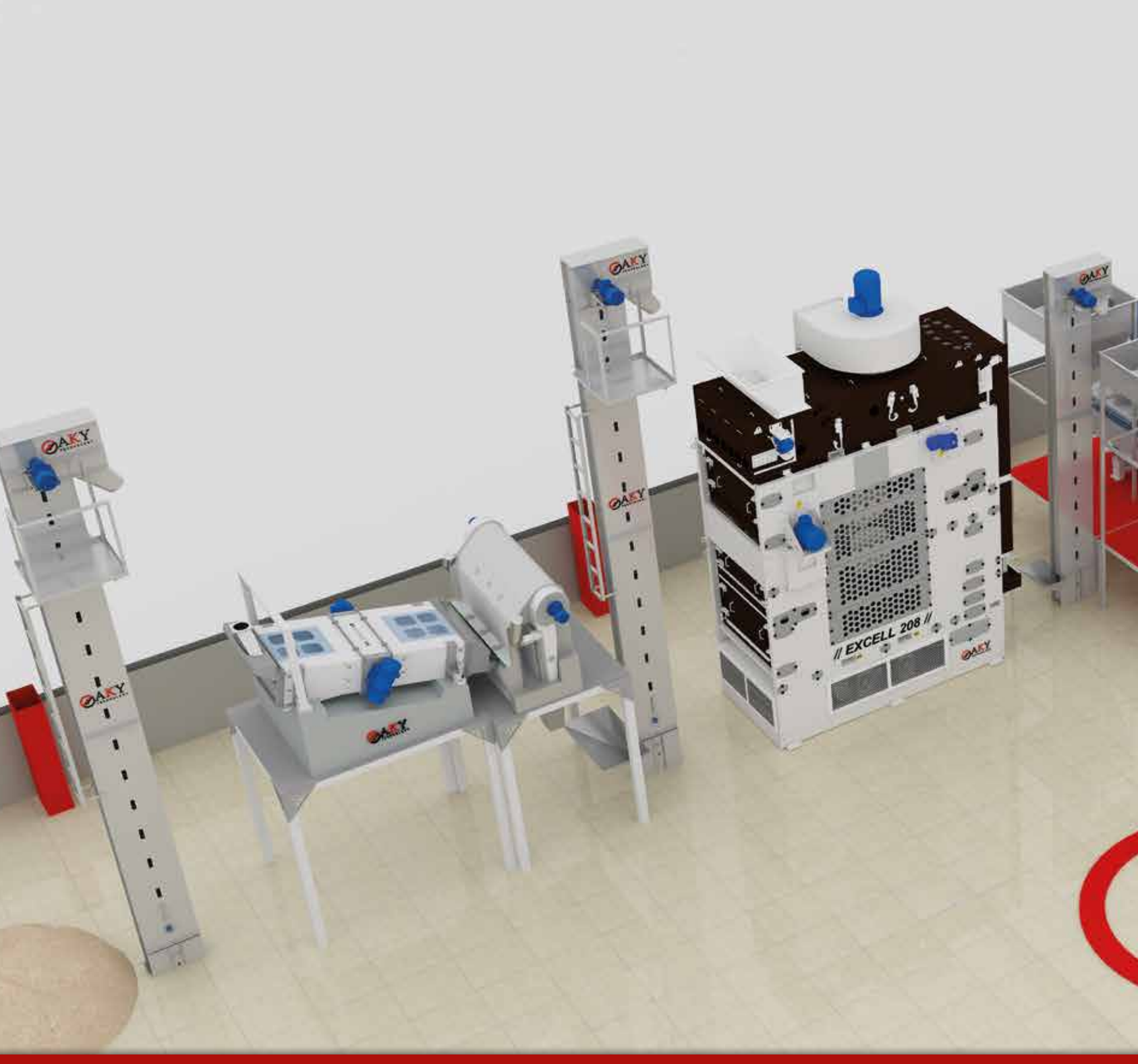
Finlandiya Eğitim Sistemini ve bu sistemde çocukların beslenmesine verilen önem ile bakliyatın yerini incelediğimiz Ülke Analizi Bölümümüz, Uluslararası 2016 Bakliyat Yılı çerçevesinde, bakliyat ile ilgili yapılan etkinliklerin gelecek nesiller için ne kadar önemli ve gerekli olduğunu fark etmenizi sağlayabilir.

Anadolu yemeklerinin vazgeçilmez tatlandırıcılarından kimyona yer verdiğimiz Ürün Analizi Bölümünde, kimyonun faydalarından sofralara gelmeden hemen önce geçirdiği işlemlere kadar kısaca yer verdik.

Bahar ayları; fuar, festival ve ödül geceleriyle dopdolu geçti. La Recolte Du Monde'un 7. Sayısında bu etkinliklerle ilgili bilgi edinecek, gelecekte düzenlenecek önemli fuarlar hakkında şimdiden bilgi sahibi olacaksınız.

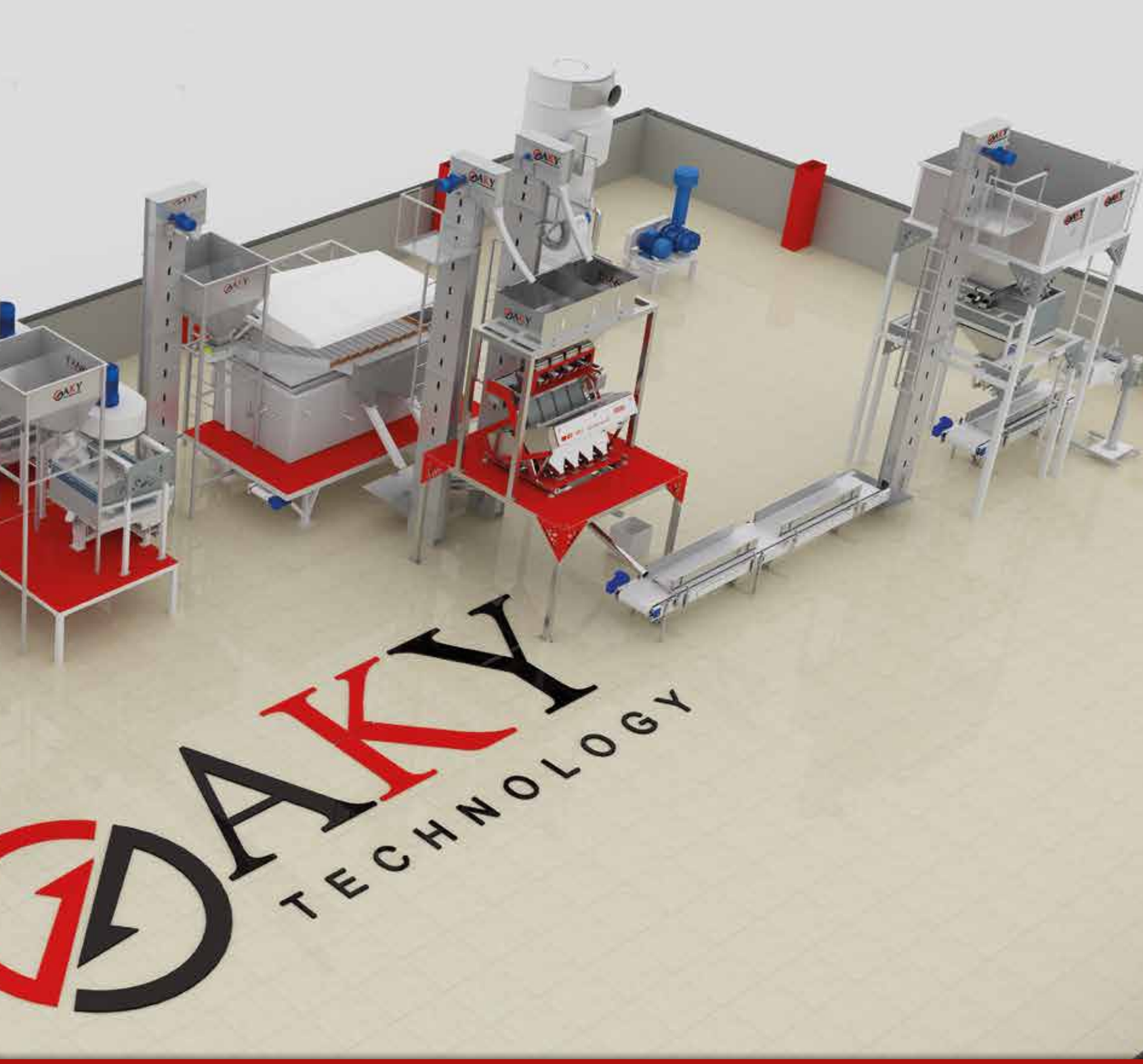
Bu sayımızda İsrail ve Mısır'dan iki yeni uluslararası firmayı tanıyacak; Türkiye'nin dört bir köşesinden bakliyat sektörüne hizmet veren firma ve tesisler hakkında ayrıntılı bilgi olacaksınız. Umarım 7. Sayımızdan da memnun kalırsınız.

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**

TARIM BAKANI
FARUK ÇELİK'TEN AÇIKLAMA

T.C Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, "Hangi ürünlerin nereye ekileceğine bilimsel araştırmalar sonucunda karar verilecek." dedi.

T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, 2016 yılı nisan ayı ortalarında, "Hangi ürünlerin, nereye, ne miktarda ekileceğine bilimsel veriler ışığında karar verilecek." açıklamasında bulundu. 14 ilden tarım sektörü temsilcilerinin katıldığı, Erzurum'da gerçekleşen Doğu Anadolu Bölgesel Akıl Toplantısı'nda tarıma yönelik bilgi ve fikir alışverişinde bulunuldu. Toplantıda konuşma yapan Faruk Çelik, ülke tarımını ileriye taşıyabilecek üretim miktarına, bilimsel metotlar kullanılarak ulaşacaklarını ifade etti. Çelik, "Nokta atışı gibi, şuraya çeltik ekilecek dediğimiz zaman onun gerekçesi hazır olacak. Rastgele değil bilimsel veriler ışığında, toprağımızın ve bölgenin iklim koşulları, suyumuzun yeterliliği göz önünde bulundurularak ekim yapılacak. Ürünlerimizi böylece bütün coğrafyamıza sistemli bir şekilde yayacağız." dedi.
2023 hedeflerini de açıklayan Çelik, Türkiye'nin bugün tarımsal ihracat oranının 17 Milyar Dolar olduğunu, 2023'te bu oranı 40 Milyar Dolara çıkarmayı hedeflediklerini belirtti. Bu hedefe ulaşmak için yapılması gereken çalışmalar olduğunu ifade eden Çelik, "O halde, mevcut hayvan varlığımızı, mevcut tarımsal şartlarımız ve üretimimizle yetinmemiz söz konusu değildir. Daha çok koşmamız gerekiyor. Daha çok planlı, programlı, hedefini yakalayan çalışmaları el birliği ile gerçekleştirmemiz gerekiyor." Şeklinde konuştu.

GÜNEY AFRİKA'DA BAKLİYAT YILI LANSE EDİLDİ

2016 Bakliyat Yılı, Dünya'nın farklı şehirlerinde lanse ediliyor. Güney Afrika'nın Cape Town şehrinde de geçtiğimiz günlerde bir buluşma düzenlendi. Yunan Restoranı Mezepoli'de bir araya gelindi. Ziyaretçiler arasında Kanada Yüksek Komisyonu Ticaret Delegesi Nuala Lawlor, Güney Afrika Diyetetik Derneği (ADSA) basın, bakliyat iş ortakları ve müşterileri vardı. AGT Foods Afrika'dan David Lever, baklagillerin küresel toplum açısından sürdürülebilirlik, sağlık, su ve çevreyi de içeren faydalarından bahsetti.

Güney Afrika'da yapılan konuşmalarda, diyete baklagilleri dahil etmenin faydaları üzerinde duruldu. Ayrıca diyabet ve kardiyovasküler hastalıklara karşı korunma yöntemleri arasında baklagil tüketiminin önemi ifade edildi.

Baklagiller düşük maliyetli, besin değeri yüksek ve küresel dengesiz beslenme ile obezite konusunda etkili bir mücadele aracı olması nedeniyle, görüşmede üretilmeyi hak eden bir tarım ürünü olduğuna dair atıfta bulunuldu.

On bir ayın sultanı geldi

2016 Haziran ayı Ramazan. Sıcaklara denk gelen bu ayda uzmanlar, hafif yemekler tüketilmesi konusunda halkı uyarıyor. Uzun saatler aç kaldıktan sonra iftarı açmak için tercih edilmesi gereken en doğru besinlerden biri de, Bakliyat.

2016 Bakliyat Yılı çerçevesinde bakliyat ürünleri ve bakliyat yemeklerinin bütün dünyada tanıtımı yapılıyor ve klasik lezzetlere alternatif daha yenilikçi yemek tarifleri, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşlarının (STK) işbirliğiyle üretilerek halka servis ediliyor. İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Tarım Ürünleri Hububat Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği (PAKDER) "Bakliyat ve Sağlıklı Hayat Projesi" kapsamında, yeşil mercimekli hamburger, nohutlu cips ve daha pek çok lezzeti üretmişti.
T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın web sitesinde yer alan "Bakliyatlı Yemek Tarifleri Kitabı" da onlarca farklı lezzeti içeriyor.

Devletin desteği, Akdeniz İhracatçılar Birliği (AKİB) ve Ulusal Baklagil Konseyi (UBK) katkısı ile çıkarılan Kitap, internetten kolaylıkla indirilebilir. Böylece bakliyattan yapılan soğuk başlangıçlar, çorbalar, ana yemekler, tatlılar yeni lezzet yorumlarıyla sofralardaki yerini alacak. Modern yemeklere dönüşen bakliyat ürünlerini bu Ramazan ayında listeye eklemek gerektiğini belirten uzmanlar, böylece hem ekonomik hem de hafif ve besleyici ürün tüketileceğinin altını çiziyor. Protein anlamında zengin bakliyat yemeklerinden birinin tarifini burada sizinle paylaşıyoruz:

Yoğurt Soslu Nohut Köftesi (Falafel)

Malzemeler:
2 su bardağı nohut
2 diş sarımsak
1 bağ taze kişniş
1 çay kaşığı karbonat
½ limon suyu
Tuz- karabiber
1 fincan yoğurt

Hazırlanışı: Nohutlar yıkanıp bir gün önce suda bekletilir. Islanan nohut haşlanıp süzdürüldükten sonra blenderden sarımsak, karbonat, tuz, karabiber, limon suyu ile püre kıvamına gelene kadar karıştırılır. Karışıma doğranmış taze kişnişler ilave edilir. Misket şekli verip yağda kızartılır. Üzerine yoğurt dökülerek servise sunulur.
Not: Yoğurt yerine tahin ile de servis edilebilir.
Kaynak: Bakliyatlı Yemek Tarifi Kitabı

YAĞLI TOHUM ÜRETİCİLERİNE YENİ DÜZENLEMELER YAPILA

T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın web sayfasından edinilen bilgiye göre; yağlı tohumların üretimi alanında stratejik bir bakış açısıyla düzenlemeye gidilerek, ihtiyaç duyulan ürünler tespit edilecek ve önümüzdeki yıl bu doğrultuda neyin, nerede, ne kadar ekilmesi gerektiğine karar verilerek üretim yapılacak.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, 2016 yılının Nisan ayı içerisinde Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil ve dernek üyeleri makamında kabul etti. Çelik, "tarım sektörünün stratejik bir sektör olduğunu ve yağlı tohumların da sektörün içerisinde ayrı stratejik bir öneme sahip olduğunu belirtti.

Çelik, yağlı tohumların üretim ve ihracat kalemleriyle ilgili verileri incelediklerine dikkati çekerek, "Bu yılı hazırlık dönemi olarak değerlendiriyoruz. Önümüzdeki yıl ihracatımız olan ürünlere dönük nerede, ne kadar ekilmesi ve teşvik edilmesi gerekiyorsa çalışmaları daha somut hale getiriyoruz." ifadesini kullandı.

Tağşiş meselesine çok önem verdiklerinin altını çizerek, "Konu ile ilgili mevzuat yeterli değil, daha fazla yatırım içeren düzenleme hazırlıyoruz." dedi.

Büyükhelvacıgil ise sektörün yaklaşık 7,5 milyar dolarlık bir büyüklüğe sahip olduğunu belirterek, sektöre ilişkin sorunları dile getirdi.

AMBALAJ SANAYİCİLERİ DERNEĞİ UYARIYOR!

2016 Bakliyat Yılı'nda Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) uyarıda bulundu. Türkiye'de 635 Bin Ton bakliyat açıkta satılıyor. Bu çerçevede, uygun olmayan saklama koşulları nedeniyle her yıl milyonlarca ton gıdanın çöpe gittiği ve Bakliyat Yılı'nda sağlıklı bakliyat tüketimi için ürünlerin ambalajlanması gerektiği uyarısında bulunuldu.

Birleşmiş Milletler'in ilan ettiği "2016 Uluslararası Bakliyat Yılı" çerçevesinde bakliyat ürünlerinin devlet, sivil toplum kuruluşları ve ilgili kuruluşlar işbirliğiyle global düzeyde tanıtımı gerçekleştiriliyor. Sağlıklı beslenme ve açlıkla mücadelede önemli olan bakliyat çeşitlerinin, uygun koşullarda saklanmasına yönelik olarak, Mart 2016 tarihinde ASD tarafından açıklamada bulunuldu.
Türkiye'de İsrafla mücadeleyi gündeminin üst sıralarında tutan ASD tarafından, sağlıklı koşullarda muhafaza edilen bakliyat ürünlerinin uzun süre muhafaza edileceğini ve bunun israfla mücadelede önemli bir nokta olduğu belirtiliyor.
ASD Yönetim Kurulu Başkanı Saadettin Korkut basına yaptığı açıklamada, Dünyada 800 milyondan fazla insanın yetersiz beslenme gerçeğiyle yüz yüze olduğunu buna karşılık uygun olmayan, saklama, depolama, satış koşulları nedeniyle her yıl milyonlarca ton gıdanın çöpe atıldığını, dile getirdi.
Zengin besin değerine sahip bakliyatın gıda tüketiminde önemli bir kaynak olduğunu belirten Korkut, uzun süre bozulmadan saklanabilecek bu gıdanın sağlıksız koşullar nedeniyle israf edildiğine dikkat çekti.
Korkut, "Türkiye'nin ürettiği gıdayı ziyan etme lüksü yok. Doğru ambalaj gıda ürünlerinin çöpe değil sofralara gitmesini sağlar. Türkiye, bakliyat üretiminde dünyanın ilk 10 ülkesi arasında. 'Sürdürülebilir gelecek için besleyici tohumlar' sloganını kullanan Uluslararası Bakliyat Yılı çerçevesinde, bakliyatın faydalarının anlatılması, farkındalık yaratılması, üretim ve ticaretinin artırılması gibi hedefler ön planda olacak. Tüm bu çalışmalar sırasında ürünlerin ambalaja girmesi konusunu da gündemde tutmalı, kamuoyu yaratmalı, önemini anlatmalıyız." dedi.

Çiftçilere yılın ilk 5 ayında 6 milyar liralık destek

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, tarımsal destekleme ödemelerine ilişkin aşağıdaki açıklamayı yaptı:
"2016 yılı tarımsal destekleme ödemeleri kapsamında 27 Mayıs ve 30 Mayıs tarihlerinde çiftçilerimize toplam 592 milyon TL'lik hibe desteği ödemesi yapıldı.
Bu kapsamda yağlı tohumlu bitkiler desteği için 480 milyon TL, kırsal kalkınma desteği için 46 milyon TL, süt tozu desteği için 27 milyon TL, hayvan hastalık tazminatı ve hastalıktan ari işletme için 17 milyon TL, çoban istihdam desteği için 15 milyon TL, sertifikalı tohum üretim desteği için 3 milyon TL, sertifikalı fidan kullanım desteği için 2 milyon TL ve lisanslı depoculuk desteği için 2 milyon TL hibe desteği üreticilerimizin hesaplarına aktarıldı.
Bugün ise 196 bin 252 anaç koyun keçi yetiştiricisine 481 milyon TL, 292 bin 169 buzağı yetiştiricisine 105 milyon TL ve Adıyaman ili yağlı tohumlar desteği için 15 milyon TL hibe desteği hesaplara aktarılacak. 2016 yılı için üreticilerimize toplam 11 milyar 644 milyon TL'lik tarımsal destek ödemesi yapmayı planlamıştık. Bu ödemelerle beraber yılın ilk 5 ayında çiftçilerimize yaklaşık 6 milyar liralık destekleme ödemesi yapılmış olacak."

Kaynak: TC Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Resmi Web Sitesi

IPARD kapsamında 11 bin proje desteklenerek 51 bin kişiye istihdam sağlandı

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, IPARD-II Programı'nın ilk başvuru çağrı ilanına yapılan başvurular konusunda aşağıdaki açıklamayı yaptı:
"Avrupa Birliği'nin aday ülkelere yönelik "Katılım Öncesi Yardım Aracı (IPA)" kapsamında ilki 2011 yılında ülkemizde uygulamaya başlanan Kırsal Kalkınma Programı (IPARD) kapsamında bugüne kadar 10.742 projeye, yaklaşık 3,5 milyar TL (3.462.393.511 TL) hibe desteği sağlandı. Bu destekler sayesinde 42 ilimizde, faydalanıcı katkılarıyla birlikte toplamda 7 milyar TL'yi bulan (6.950.264.155 TL) yatırım gerçekleştirildi ve yaklaşık 51 bin kişiye (50.718) istihdam sağlandı.

2016 yılı itibariyle, 2020 yılına kadar sürecek olan IPARD Programı'nın ikinci dönemine girilmiştir. Bu yeni dönemde tarım ve gıda sektörlerinin sürdürülebilir modernizasyonuna ve kırsalda ekonomik faaliyetlerin çeşitlendirilmesine yönelik desteklere yeni yatırım alanları ve artan hibe oranları ile devam edeceğiz. 801 milyon Avro'su Avrupa Birliği'nden olmak üzere, ulusal katkı ile birlikte toplamda yaklaşık 1 milyar Avroluk kaynağı vatandaşımızın kullanımına sunacağız.
IPARD II Programı'nda, ilk programda desteklenen yatırım alanlarına manda sütü ve manda eti üretimi, yumurta tavukçuluğu ve kaz yetiştiriciliği de eklendi, hayvancılık alanındaki bu hibe desteklerinin üst sınırı %65'ten %70'e çıkarıldı.

Kırsalda ekonomik faaliyetlerin çeşitlendirilmesini amaçlayan arıcılık, bitkisel üretim, yerel ürünlerin işlenmesi, kırsal turizm ve kültür balıkçılığına verilen destek oranı %50'ten %65'e çıkarıldı, bu alandaki faaliyetlere makine parklarının kurulumu ve yenilenebilir enerji yatırımları da eklendi. Ayrıca bitkisel üretim kapsamında tıbbi-aromatik bitki, süs bitkisi ve fidan yetiştiriciliğinin yanında artık mantar yetiştiriciliği de desteklenecek.
Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) tarafından IPARD-II Programı'nın ilk başvuru çağrı ilanına 18 Aralık 2015 tarihinde çıkıldı ve süreç 27 Nisan 2016 tarihinde tamamlandı." dedi.

Kaynak: TC Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Resmi Web Sitesi

RAMAZAN AYINDA GIDA FİYATLARINA ZAM YAPILMAYACAK

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, ramazan fırsatçılarına göz açtırmayacaklarını açıkladı. Ramazan Ayında et ve bakliyat ürünlerine zam gelmeyecek. Önlemler işe yaradı ve bazı bakliyat ürünlerinde fiyatlarda düşüş dahi yaşandı." şeklinde konuştu.

Alışkanlıklar bozuldu, korkulan olmadı; ne ete ne de bakliyat ürünlerine Ramazan zammı gelmedi. Yeni mahsul sebebiyle bazı ürünlerde fiyatlarda gerileme var.
Basına Ramazan Ayı fiyatlarına yönelik olarak açıklama yapan Çelik, "Hububatta herhangi bir sıkıntı yok. Hiç kimse endişe etmesin. Herhangi bir spekülatif değerlendirmeye karşı denetimlerimiz devam ediyor. Alınan önlemler kısa sürede etkisini gösterdi. Bakliyat fiyatları aşağı çekildi. Ramazanda bu sene önceki senelerdeki gibi değil." dedi. Piyasada bazı bakliyat ürünlerinde düşüş dahi yaşandı: Kırmızı mercimek 4,500TL iken 3,400TL'ye geriledi. Bulgur 1,500TL idi, öyle de kaldı.
Pide fiyatı da değişmedi. Çelik, "Zaten artış beklenmiyordu. Herhangi bir arz değişikliği yok. Girdilerde de herhangi bir değişiklik yok." şeklinde konuştu.

Sn. Mehmet ÇINAR
KIZILER SİLO

KABAK ÇEKİRDEĞİNDE BİR MARKA "MEHMET ÇINAR"

La Recolte Du Monde, Dünya'nın en lezzetli kabak çekirdeği türlerinin yetiştiği Nevşehir Yöresi'nden önemli bir tedarikçiyi ağırlıyor. Çınar Ticaret sahibi Mehmet Çınar, Kabak Çekirdeğinin bu yıl ki rekolte tahmininden Nevşehir Yöresi'ndeki yetişen çeşitlerin özelliklerine; Türkiye'deki tarım topraklarının durumundan Kabak Çekirdeği konusunda öncelikli bölgelerle kadar 20 yıllık sektör deneyimini bizlerle paylaştı. Anadolu'nun dürüst, samimi ve saygın havasını sezdiğimiz Değerli Ticaret Adamı Mehmet Çınar ile röportajımız başlıyor.

Sizi tanıyabilir miyiz?
Çınar Ticaret'in sahibiyim. Nevşehir'de 22 yıl önce bu sektöre giriş yaptım. 1994 senesinden beri Kabak Çekirdeği Tedarikçiliği yapıyorum. Nevşehir Yöresinde yetişen çeşitleri Tüm Türkiye'deki önemli kuruyemiş markalarına ulaştırıyorum. Sektörde yılın 4- 5 ayı çok hareketli geçiyor, diğer aylarda özgür kalıyorsunuz. Toprağa yakın olmayı ve ticaret yapmayı seviyorum. Güzel iş!

Türkiye genelinde en çok Kabak Çekirdeği hangi yörelerde yetişiyor? Nevşehir'de yetişen Kabak Çekirdeği türlerinden bahseder misiniz?
Türkiye'nin Konya, Kayseri ve Nevşehir Yörelerinde Kabak Çekirdeği yetişiyor. Nevşehir'de yetişen çekirdeğin lezzetini hiçbir yörede bulamayacağınızı iddia ediyorum. Ürünün hasat dönemleri; Eylül ayının on beşinde başlar ve bir sonraki yılın beşinci ayında yani mayıs ayında tamamlanır. Ürün topraktan kalktığı ilk bir buçuk ila iki aylık süreçte ürünü depolarız. Nevşehir'in her yöresinde kaliteli kabak

çekirdeği yetişiyor. Ancak, iki türümüz önemli: Birincisi Ürgüp Sivrisi, ikincisi ise Çerçeveli Kabak Çekirdeği.

Ürgüp Sivrisi ve Çerçeveli Kabak Çekirdeği nam- diğer "Topak" hakkında izden biraz daha bilgi alabilir miyim?
Ürgüp Sivrisi, ince uzun ve ebatsız olur. Kabuğu da incedir ve kesinlikle lezzetli bir çekirdek türüdür. Nevşehir Yöresi'ndeki iklimsel şartlar ve toprak yapısı her yerde yetiştirilmesi için uygundur. Topak'a gelirsek kabuğu kalıncadır, yayvan bir fiziksel yapısı vardır. Dolgundur ve onunda lezzet aroması kesinlikle yoğun ve güzeldir. Nevşehir'in özellikle Karacaören Bölgesi'nde yetişir. Türkiye'nin her yerinden talep görür ve sevilir.

Ürün depolanmadan önce nasıl bir işlemden geçiyor?
Ürün tarladan kirli olarak gelir. İçerisinde çöp, toz, boş, yarı boş, lekeli taneler ihtiva eder. Ürünü paketleyerek saklamadan önce tesisimizde temizleriz. Temizlik işini hafiftane makinesi ile renk ayırma makinesi birlikte gerçekleştirir. Boşladan hafiftane makinesi ile lekeli ürünleri renk ayırma makinesi ile temiz ve kaliteli üründen ayrıştırırız. Temiz ürün farklı gramajlarda paketlenerek nemsiz ve gölge ortamlarda depolanır.

Fabrika alanınızdan ve yıllık üretim kapasitenizden söz eder misiniz?
Nevşehir'de 100 civarı bu sektöre çalışan işyeri bulunuyor. İşyerleri dolayısıyla üretim alanları tatmin edici yüzölçümlerine sahip değil. Küçük alanlar. Bu konuda biz esnaflar olarak mağduruz. Tam teşekküllü eleme tesisleri kurmak istesek de yer sıkıntısı çekiyoruz. İnşallah Belediye Başkanımız buna bir çözüm bulacak. Üretim kapasitemize gelince; ben yıllık 500 ila 700 ton ürün tedarik ediyor ve büyük istekleri doğrultusunda markalara gönderebiliyorum.

Ülke genelinde bu yıl ki rekolte tahmininiz nedir?
Türkiye'de daha öncede söylediğim gibi üç bölge kabk çekirdeğinde önemli. Konya, Kayseri ve Nevşehir. Bu yıl ki rekolte tahminim ise, 25 Bin Ton civarı. Bunun 7 ila 8 Bin Tonu Nevşehir Yöresinden olur. Bu dönemin üretim anlamında en verimli Bölgesi, Konya.

Neden Konya?
Çünkü arazi bölünmüş değil, geniş ve bereketli. Nevşehir'de miras yoluyla bölünmüş tarım arazilerinin oranı çok fazla. Bu yüzden üretim konusunda Konya Nevşehir'i geçmiş durumda. Nevşehir Yöresi'nde Devlet eliyle hazine alanlarını satma ya da kiralama politikası uygulanıyor. Ör. Tarlanın hemen bitişiğinde devletin atıl bir arazisi var. Bedel karşılığı orada da ekim yaparak üretimini artırabiliyorsun. Bu uygulamaları destekliyorum.

Siz ürünlerinizi nerelere gönderiyorsunuz?
Kabak Çekirdeği Tedarikçisi olarak Türkiye'nin hemen hemen her bölgesine ürün gönderiyoruz.

Size göre çiftçi Kabak Çekirdeği ekiminden kazanıyor mu? Son dönemde tarım sektöründe yaşanan olumlu bir gelişmeye rastladınız mı?
BÇiftçi kabak çekirdeği ekiyor. Ürünün alıcısı var. Çiftçi kazanıyor. Bu dönemde tarım sektöründe ilgimi çeken bir uygulama var. O da 30 Bin TL hibeyle gençleri tarımsal ekime teşvik eden uygulama. Şehir hayatı gençlere cazip geliyor. Ancak köylerde de üretim olmalı o nedenle bu tür uygulamaları destekliyorum.

Sn. MAHMOUD EL WELELY
BALTADIM FİRMASI, BİNGÖL

Mısır İskenderiye'den Başarılı Bir Firma, EL WELELY

La Recolte Du Monde 6. Sayısı'nda Mısır'ın en önemli 5 bakliyat firmasından birinin sahibini ağırladı. Arap Yarımadasından ağırladığımız bu değerli misafir "Mr. Mahmoud Madhat El Welely" bize Kurucusu olduğu El Welely For Investment& Development hakkında bilgi verdi. Dünyanın farklı bir noktasında bakliyat üzerine çalışan önemli bir markayı daha tanımak için bu röportaja kulak verin. Keyifli okumalar dileriz.

Sn. Mahmut El Welely sizi tanıyabilir miyiz?
Mısır'ın İskenderiye Bölgesi'nde yer alan Kuruluşumuz bir aile şirketidir. 5 kardeş yıllardan beri şirketimizi yönetiyoruz. Pirinç unu ve pirinç ihracatı alanında verdiğimiz hizmet ile ülkenin 5 önemli firmasından biri konumundayız. Ayrıca 500 ton/ saat beyaz fasulye, bakla ve nohut üretimimiz da var. Kurulduğumuz 1958 yılından beri Kuru Gıda sektöründe hizmet veiryoruz. İhracat oranlarımız oldukça yüksek. Mısır , Arjantin'den sonra fasulye ürününü dünyaya ihraç eden ikinci büyük ülkedir. Biz de ülkemize başarıyla hizmet eden bir kuruluşuz.

El Welely olarak ürettiğiniz ürünler ve üretim kapasiteniz hakkında daha ayrıntılı bilgi verir misiniz?
El Welely olarak ana kalemimizi pirinç ve kırık pirinç oluşturuyor. Yılda 200 bin ton kırılmış pirinci Avrupa ülkelerine ihraç ediyoruz. Ayrıca Mısır Kuru Gıda Piyasası'nın ihtiyaçlarını ve tüketici taleplerini göz önünde bulundurarak İngiltere, Avustralya ve Kanada ülkelerinden

bakla ithal ediyoruz.

Mısır'ın Uluslararası Kuru Gıda Piyasası'nda en önemli kalemi nedir?

Mısır Dünyaya en çok pirinç ihraç eden ülke pozisyonundadır. Yıllık kapasitesi 1 milyon tondur. Ayrıca Mısır, ihracat oranlarına bakıldığında fasulyede'de Arjantin'den sonra ikinci sırada gelmektedir.

Firma olarak Türkiye ile ticari ilişkileriniz ne durumda?

Türkiye ile oldukça güçlü ticari bağlarımız var. Geçmişten bu güne pek çok önemli Türk firması ile iş bağlantısı kurdum ve dönemin şartlarına göre farklı ürünlerde ithalat& ihracat yaptım. Bunlardan biri Mersin'de hizmet veren Dicle Gıda'dır.

Köklü ve büyük bir kuruluşsunuz. Gelecek planlarınız da daha da büyümek var mı?

Geleceğe dair ilk planımız, yeni bir tesis kurarak kırık pirinçten glikoz elde etmek ve soya fasulyesinden yağ elde etmek. Böylece iyi olduğumuz alan olan bakliyat eleme temizleme işine devam ederken yeni tesis ile ürün gamımızı genişleteceğiz.

İkinci plan ise, bir tam teşekküllü bir tesis daha kurarak bakla ve mercimek üzerine çalışmak ve temizleme ile soyma işlemini bu tesisimizde gerçekleştirerek üretim kapasitemizi daha da arttırmak olacak.

Yeni tesisleriniz için Türkiye'den makine temin etmeyi düşünüyor musunuz? Ya da daha önce makine temin ettiniz mi?

Defalarca kez Türkiye'den Bakliyat işleme tesislerimiz için makine temin ettik ve çok memnun kaldık. Bu yeni yatırımlarımızda da öncelikli tercihimiz Türkiye olacak. Belirtmeden geçemeyeceğim; AKY Technology makinelerinden çok memnunuz.

Mr. Mahmoud sahip olduğunuz diğer Kuruluş, Sun Power Enerji hakkında kısa bir bilgi verir misiniz?

Gıda dışında ilgili olduğumuz diğer sektör Sun Enerjisi Üretimidir. Bu alanda Sunpower For Renuwable Technology isimli bir şirketin sahibiyiz. 3 yıldır Mısır'a hizmet veriyoruz. Bu makine ve ekipmanları Mısır ve Arap ülkelerine gönderiyoruz.

Sn. Kamuran BAĞ
Sürmeli Gıda

ADANALI MARKA, SÜRMELİ GIDA

Mersin'in Tarsus ilçesinde susam ve tahin üzerine çalışan bir kuruluş olan Sürmeli Gıda ve sahibi Kamuran Bağ'ı size tanıtacağımız söyleşimiz başlıyor. La Recolte Du Monde 7. Sayısı yine hububat sektörüne yön veren değerli isimlerle dopdolu. Kamuran Bağ ile yaptığımız söyleşiyi keyifle okumanızı dileriz.

Kamuran Bey sizi tanıyabilir miyiz?
İş hayatına çok erken yaşlarda atıldım. Sene 1972, Tarsus'ta sektöre çıraklıkla giriş yaptım. Adana ve Tarsus bölgesinde küçük yaşlardan itibaren çalışarak ticaretin içinde oldum. O gün bugündür de bakliyat sektörüne hizmet ediyorum. 1995 yılından eri de kendi şirketimi kurdum ve Sürmeli Gıda çatısı altında hububat sektörüne hizmet ediyoruz. Bölgenin önemli susam üreticilerinden biriyim.

Sürmeli Gıda ne üzerine çalışıyor, firmanız hakkında bilgi verir misiniz?
1995 yılında Sürmeli Gıda'yı kurdum. Susam ve tahin üzerine çalışıyorum. Teknolojiyi yakından takip ediyorum ve tesisimde iyi teknoloji ürünü temizleyen, kavuran ve susamı tahine dönüştüren makinelere sahibim. Bugün Adana Yeşilova Mahallesi'nde bulunan orta ölçekli sanayi sitesinde bulunan tesisimde üretim yapıyorum.

Üretim kapasitenizi öğrenebilir miyim?
Yıllık ortalama 2500 Ton susam eleyebiliyorum. Elediğim susamı 25 kiloluk torbalara koyarak toptan satışını gerçekleştiriyorum. Türkiye'de öncelikli satış yaptığım şehirler; İstanbul, Koya, Ankara, Afyon. Sürmeli Gıda olarak yurtdışına da toptan satışlar gerçekleştiriyoruz. Öncelikli ihraç yaptığım ülkeler; Arabistan, Dubai, Amerika ve Irak.

Susam Türkiye'de yeteri kadar ekiliyor mu?
Türkiye'de yeteri kadar susam ekildiğini düşünmüyorum. Ekilse dahi mahsul, çiftçinin girdileri yüzünden pahalı. Susamı Türkiye'den ziyade Nijerya, Etiyopya gibi Afrika ülkelerinden temin etmeyi tercih ediyorum. Türkiye ile kıyaslandığında hem daha kaliteli hem de fiyatı daha uygun. Ayrıca içinde yüksek yağ ihtiva etmesi nedeniyle de tahin yapımın uygun.
Bu ülkelerden iki çeşit susam geliyor. Farkı kalibrasyon belirliyor; biri iri taneli susam diğeri ise küçük taneli. İri taneli olanı genellikle tahin yapımında kullanıyoruz.

Türkiye'de susam ekimi sizce neden az?
Dediğim gibi girdiler yüksek. Yetiştirmesi zahmetli bir ürün susam. Ayrıca, çiftçimizin de çok çalışkan olduğunu düşünmüyorum. Yoksa ülkemizin toprakları çok bereketli, susam yetiştiriciliği için uygun pek çok alanımız da var.

Son olarak söylemek istediğiniz bir şey var mı?
Ülke ekonomisinin daha da büyüyerek hak ettiği yerlere ulaşmasını temenni ediyorum. La Recolte Du Monde ailesinin başarılarının devamını dilerim.

Sn. Mehmet AYTEKİN
AYÇITIR KURUYEMİŞ

ANKARALI MARKA "AYÇITIR KURUYEMİŞ"

La Recolte Du Monde 7. Sayısı'nda Ankara'dan bir konuk ağırlıyor: Mehmet Aytekin. Ayçıtır Kuruyemiş, 2007 yılından beri kuruyemiş sektöründe ve son dönem Mehmet Aytekin yönetiminde hizmet veriyor. Güçlü bir üretim tesisi ve bayii ağı bulunan Ayçıtır Kuruyemiş hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olacağımız röportajımız başlıyor.

Mehmet Bey sizi tanıyabilir miyiz?
Ben Mehmet Aytekin. 1976 Ankara Polatlı doğumluyum. Evli ve üç çocuk babasıyım. Aytekinler Petrol Ürünleri Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi ve Ayçıtır Kuruyemiş' in sahiplerindenim. Disiplinli, otoriter ve prensipleri olan bir yapıya sahibim. Babam SATILMIŞ AYTEKİN ve kardeşim OĞUZ AYTEKİN ile birlikte çalışıyoruz. Özveri ve itinalı bir şekilde iş hayatımıza sağlam adımlarla devam ediyoruz.

Ayçıtır Kuruyemiş' in kuruluş hikâyesini bize özetler misiniz?
Firmamız AYTEKİNLER PET. ÜRÜN. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. 25 yıldır Shell bayisi olarak hizmet vermektedir. İstasyonumuzun hemen yanındaki 10,000 metrekare açık alan ve 2000 metrekare kapalı alana sahip olan son sistem eleme tesislerimizde ay çekirdeği ve kabak çekirdeği işliyor üretime ve sevkiyata hazır hale getiriyoruz. Türkiye'nin önde gelen kuruyemiş firmalarına sevkiyatımız bu tesislerimizden yapılmaktadır. Kuruyemiş üretimimizi de Polatlı Organize Sanayi Bölgesi'nde 6880 metrekare açık alan ve 2400 metrekare kapalı alanda 2007 yılından bu yana devam ettirmekteyiz. Firmamızda yıllık 3000 – 4000 ton arası ay çekirdeği ve 500 – 1000 ton arası da kabak çekirdeği işliyoruz. Şirketimiz bünyesinde 35' e yakın personel çalışmaktadır.

Ayçıtır markası ile son tüketiciye ulaşıyorsunuz. Ayçıtır markasından ve bu marka altında patentlenen ürünlerden bahseder misiniz?
Firmamız Ayçıtır Kuruyemiş tescilli markası ile en kaliteli ve en taze ürünleri seçip hasattan tüketiciye ulaşma süresince tazelik, kalite ve standartlara uygunluğuna önem vererek sağlıklı ortamlarda ve katkı maddesi kullanmadan Dünya Standartları'nda üretim yapmaktadır. Ayçıtır Kuruyemiş ülkemizin kendine özgü kuruyemişlerini tüm dünya ülkelerine tanıtma ve beğendirme çabası içerisindedir. Türkiye'nin kendine has bölgelerinden elde edilen ham madde halindeki kuruyemiş ürünleri teknolojiye uygun ve sağlıklı koşullarda özelliklerine göre; eleme, sınıflandırma, sortex çekirdek temizleme makinesi ile leke ayırma, işlemlerinden sonra paletli özel kavurma yöntemleri kullanılarak, çeşitli gramajlarda el değmeden hijyene uygun şekilde kavrulup paketlenerek piyasaya hazır hale getirilmektedir. Üretimin hammadde girişinden çıkışına kadar tüm çalışmalarımız gıda mühendisi kontrolünde yapılmaktadır.

Ayçıtır'ın bayilik sisteminden söz eder misiniz?
Ayçıtır Kuruyemiş olarak şuan 8'e yakın bayiimiz bulunmaktadır.

Kırıkkale, Eskişehir, Ankara, Konya, Polatlı, Samsun bayilerimizde Ayçıtır ürünlerimiz satışa sunulmaktadır. Ayrıca Polatlı'da 3 şube, Ankara Gimat Toptancılar sitesindeki şubemiz ve 28 servis aracımızla müşterilerimize en hızlı şekilde hizmet sunuyoruz.

Hammaddenizi hangi bölgelerden temin ediyorsunuz?
Ay çekirdeği ve kabak çekirdeği; Denizli, Kayseri, Ankara, Yenişehir, İnegöl. Kuruyemiş alanında her ürünün kendine has bölgelerinden temin edilir.

Ankara ve yöresindeki tarımsal üretimden bahseder misiniz? Hammaddenin yüzde kaçını bu bölgeden temin ediyorsunuz?
Bölgemizde ay çekirdeği, kabak çekirdeği, şeker pancarı, buğday, arpa, kavun, karpuz ekimi yapılır. Firmamız yıllık ay çekirdeği ve kabak çekirdeği tüketiminin %60'a yakın kısmını Ankara ve yöresinden temin etmektedir.
Yurt dışına ürünlerinizi gönderiyor musunuz? İhracat oranınız nedir?
Firmamız 2011 yılı itibari ile yurt dışı faaliyetlerine başlamıştır. Zaman zaman ihracat yapmaktayız. Bu hususta AR-GE çalışmalarımız devam etmektedir. Önümüzdeki yıllarda ihracat oranımızı arttırmak firmamızın hedefleri arasındadır.

Kuruyemiş sektörünün bugünkü durumunu özetler misiniz? Teknoloji kullanımı ve hızlı üretim sektör için avantaj mı yoksa dezavantaj mı?
Kuruyemiş sektörünün bugünkü durumunu şöyle özetleyebilirim. Türkiye'mizde insanlar artık almış oldukları ürünlerin kalitesi, ambalajı, üretim-tüketim tarihleri, ürünün saklama koşulları ve fiyat politikasına karşı daha dikkatli, daha bilinçli. Hızla çoğalan ulusal marketler rekabet şartlarını zorlamaktadır.
Teknoloji kullanımı ve hızlı üretim bence büyük kolaylık sağlıyor. Zamanın şartlarına göre tüm firmalar teknolojik gelişmelere yabancı kalmamalı, bu süreci iyi takip etmeli ve uygulamaya geçmelidir. Arz ve talebin artmasına bağlı olarak hızlı ve seri üretim ihtiyacı doğmuştur. Bu ihtiyacın karşılanması hususunda teknolojiden faydalanmak gerektiğini düşünüyorum.

En son hangi makineleri temin ettiniz? Tesisinizdeki teknoloji yatırımından söz eder misiniz?
Firmamıza en son AKY Teknoloji' den vibro tarar ön eleme, Excell 208 elek, taş ayırıcı, sortex, otomatik çuvallama makinelerini temin ettik.

Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?
Firmamızın teknolojik gelişimine katkıda bulunacak bu eleme tesisinin kurulumunda emeği geçen AKY Teknoloji' ye teşekkürlerimi sunuyorum. La Recolte Du Monde dergisine yayın hayatı boyunca başarılar diliyorum.

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. Shaptaı JUMAH
SHABTAI JUMAH AGRICULTURE INSTITUTE LTD.

AKY TECHNOLOGY İSRAİL TEMSİLCİSİ
"SHABTAI JUMAH AGRICULTURE INSTITUTE LTD."

İsrail, çölün ortasında kurulmuş bir ülke. Kıt kaynaklara sahip. Halkını besleyecek yeterlilikte verimli tarım toprağı ve su kaynaklarından yoksun. Üstelik nüfusu istikrarlı olarak artıyor. Ancak buna rağmen İsrail hem kendi halkını besliyor hem de dünyaya geliştirdiği tarım teknolojileri ile hükmediyor. La Recolte Du Monde 7. Sayısı'nda, tarım alanında başarı öyküsü yazan bu ülkeden değerli konuklar ağırlıyor. AKY Technolgy'nin İsrail'de bulunan ve bölgedeki ticari ilişkilerini birlikte yürüttüğü Shabtai Jumah Agricuturel Institute LTD. Yetkilisi Eli Shabtai ile röportajımız başlıyor.

Mr. Eli sizi tanıyabilir miyiz?
Shabtai Jumah Agriculture Institute LTD.'nin kurucusu Mr. Jumah Shabtai'nin ilk çocuğu olarak dünyaya geldim. 37 yaşındayım, evliyim ve 4 çocuk babasıyım.

Firmanızı bize anlatır mısınız?
Shabtai Jumah Agriculture LTD. Mr. Jumah Shabtai tarafından kurulmuştur. İsrail'deki çiftçilerin ihtiyaç duyduğu özel tarımsal uygulamalar üzerine üretim yapmaya 1999 yılında başlamıştır. Sene 2002 yılını gösterdiğinde şirket olarak tahıl ve karpuz komisyon için yeni bir karpuz biçerdöveri geliştirdik ve İsrail'de tahıl ve karpuz komisyoncuları ile karpuz üreticileri için ana üretici olarak çalışıyoruz.
2004 yılında ise firma olarak bir diğer önemli aşamayı yaşadık. İsrail'in tarım alanındaki önemli firmalarından olan BHC- Beat Hashita Company'nin tarımsal uygulama faaliyetlerini üstlendik. Firmamızın yakın geçmişine baktığımızda hızlı bir yükseliş göze çarpıyor. Tarımsal uygulamaların üretiminde bugün İsrail'in bilinen başarılı markalarından biriyiz.

Ürün yelpazemiz oldukça geniş: toprak işleme, bitki yetiştirme, bitki ekimi, karpuz hasatı ve daha fazlası için gerekli olan uygulama ve imalat Shabtai Jumah Agriculture LTD. de mevcuttur. Shabtai Jumah Agriculture LTD. dünyanın her yerine makine ithalat ve ihracatı gerçekleştirmektedir.

AKY Technology ile ortaklığınızdan bahseder misiniz?
AKY Technology'nin İsrail'deki ana bayisi ve teknik servisi olarak görev yapıyoruz.

Üzerine çalıştığınız ana ürün karpuz çekirdeği. Karpuz çekirdeğini öncelikli olarak nerelerden temin ediyorsunuz?
Özel konveyör bantlarımızı Hollanda Hessels Zeefbanden'dan ithal ediyoruz. Hidrolik metalik ürünlerimizi İsrail'den temin ediyor ya da İtalya ve A.B.D'den temin ediyoruz.

Makineleriniz hakkında biraz daha ayrıntı verir misiniz?
İsrail halkı karpuz çekirdeği yemeyi seviyor. Geçmişte kapruz çekirdeği elle ayıklanıyordu ve emek büyük olunca ve üretim sınırlı, fiyatları da haliyle yüksek oluyordu. Biz işin maliyetini azaltmak için karpuz üzerine iş yapan biçerdöver geliştirdik. Şimdi İsrailli çiftçi hasat zamanı bunu kullanıyor ve maliyetini aşağı çekiyor.

İsrail çölün ortasında kurulmuş bir ülke. Ancak su yetersizliği ve kurak topraklarla teknolojiyi kullanarak baş etmiş. Sizin bu konu ile ilgili görüşlerinizi alabilir miyim?
Bu soruya cevap verebilecek kadar donanımlı görmüyorum kendimi ancak şunu da söylemeden geçemeyeceğim; Israil insanları daima tutumlu ve çalışmak insanlardır. Belki bu gelişmenin altında yatan nedeni işte bu insan faktörüdür.

Son olarak söylemek istediğiniz bir şey var mı?
İsrail kültürü, Türk kültürü ile çok benzerlikler gösteriyor ve Türkiye'yi ziyaret ettiğimiz zaman kesinlikle diğer ülkeleri ziyaret ettiğimizde aldığımız keyiften daha fazla keyif alıyoruz.

Sn. Mustafa ÇOLAK
BİRİZ KURUYEMİŞ

MUSTAFA ÇOLAK:

YURTDIŞINDA STANDARTLARIMIZLA BİLİNİYORUZ!

Denizli'den Dünya'nın farklı ülkelerine özellikle ay çekirdeği tedarik eden, ürün ve hizmet standartlarıyla kendini uluslararası piyasada kanıtlamış bir kuruluş var: Biriz Kuruyemiş. Güçlü bir yurtdışı pazarına sahip olan firma, Biriznuts olarak biliniyor. Şirket Yetkisi ve Dış Ticaret Sorumlusu olan Mustafa Çolak'la Biriz Kuruyemiş hakkında bilgi edindiğimiz ve pazarlama stratejileri hakkındaki görüştüğümüz röportajımız sürüyor.

Biriz Kuruyemiş hakkında daha ayrıntılı bilgi alabilir miyiz?
Daha öncede belirttiğim gibi, 2007 yılında ticaret hayatına başlamış bir firma. Kuruyemiş sektörüne yönelik yurtiçi ve yurtdışında "güvenilir ve kaliteli" bir marka olarak biliniyoruz. Bir aile şirketiyiz ve ikinci kuşak olarak yönetimdeyiz. Biriz Kuruyemiş'te, ürünler doğrudan üreticiden alınarak son teknoloji kullanılarak temizlenir ve paketlenir. Test, analiz ve kontrollerimizin amacı; ürünü "Biriz

standartlarına en uygun şekilde hazır etmektir." Örnek aldığımız gelişmiş firmalar yok değil; ancak biz, deneyimlerimizden hareketle kendi standart anlayışını geliştirmiş bir kuruluşuz ve müşterilerimiz tarafından tercih edilmemizde bunun önemli bir etken olduğunu düşünüyorum.

Mustafa Bey, "Bu, Biriz Kuruyemiş standardıdır!" dediğiniz bir uygulamanızdan söz eder misiniz?
Ay Çekirdeği öncelikli ürünümüzdür. Üründe standart kilo 25 kg'dır. Biz de müşteri ürünün kalitesini ambalaj renginden anlamaktadır. Kırmızı renk ambalajlar, "en iyi kalite ürün" demektir. Mavi renk ise orta kalite ürün… Bu standartlara göre sipariş alırız. Yani müşterimiz bize uyar. Bu kalabalık mail trafiğinin önüne geçen ve müşterinin de bizim de ekstra enerji sarf etmemizi önleyen bir standarttır.

Ay çekirdeği demişken, sormak istiyorum. Ürün skalanızdan bahseder misiniz ve kaç çeşit ay çekirdeğiniz var?
Biriz Kuruyemiş olarak ilk yola çıktığımızda ana ürünlerimiz; Nohut, beyaz leblebi, tek kavrulmuş leblebi, çifte kavrulmuş leblebi, soslu leblebi, çıtır leblebi, tuzlu sarı leblebi, susamlı fıstık, susamlı, leblebi, kırık leblebi idi. Ay Çekirdeği Temizleme Tesisimizi 2014 yılı ocak ayında kurarak çalışmaya başladık. Bugün bu üründe çok iddialıyız.
Beyaz Ay Çekirdeğinin dışında, yurt dışından siyah ay çekirdeği ithalatı ya da re-export yöntemi ile hem yurt içi hem de yurt dışındaki müşterilerimizin ürünlerini tedarik ediyoruz.

Ay çekirdeğini nereden temin ediyorsunuz?
Beyaz ay çekirdeğini Denizli'nin Çal ve Çivril yöresinden, tedarik ediyoruz

Hangi ülkelere satış yapıyorsunuz? Yıllık satış kapasiteniz nedir?
Dünyanın bir çok ülkesine ihracat yapıyoruz. Özellikle ürünlerimiz Avrupa ve orta doğu piyasada talep görüyor. Öncelikli pazarımız ise, Orta Doğu'daki Arap ülkeleri. Mısır, Ürdün, Filistin Katar, Beyrut'a konteyner bazında çalışıyoruz. Yurt dışına yaptığımız leblebi ve çeşitleri ihracatında çalıştığımız ülkelere sipariş aldığımız zaman müşterimizin izni ile her konteynere test için 500 ila 1000 kg arasında beyaz Ay Çekirdeği koyuyoruz. Bu sayede hem Pazar araştırmasını hem de müşterimizin tepkisini ölçebiliyoruz. Yıllık olarak değil ama size sezonluk olarak bilgi verebilirim: 2015 Ağustos Ayından 2016 Haziran Ayına kadar Ay Çekirdeğin de 6500 ton üzerinde satışımız var. Leblebi ürünlerinde 2015 Temmuz Ayından 2016 Haziran Ayına kadar 2000 Tonun üzerindeyiz.

Son olarak gelecek planlarınız öğrenebilir miyim?
Acelemiz yok, emin adımlarla büyümeye devam edeceğiz. Teknolojiye yatırım yapmaya ve yurtdışında mevcut pazarları korurken yeni pazarları da aramayı da aralıksız sürdüreceğiz.

Sn. Harun KARABURÇ
BURÇ FISTIKÇILIK

BURÇ FISTIKÇILIK İDDİALI GELİYOR!

Harun Karaburç: "Biz müşterilerimizin beklentilerini önemsiyor ve üretimimizde istikrarlı bir kalite anlayışı benimseyerek karşılıklı memnuniyeti sürekli kılmak için çalışıyoruz." dedi. La Recolte Du Monde 7. Sayısında sözleriyle yer fıstığı sektöründeki iddiasını ortaya koyan bir ismi ağırlıyor. Harun Karaburç röportajı başlıyor.

Harun Bey, sizi tanıyabilir miyiz ve Burç Fıstıkçılık'ın kuruluş hikâyesini bizimle paylaşır mısınız?
Harun Karaburç olarak 22 yıldır Kuruyemiş Sektöründe yerfıstığı işinde uzun yıllardır bulunmaktayım. Burç Fıstıkçılık'ın kuruluş hikâyesine gelecek olursak; İlk olarak 1990-1995 yılları arasında pazarlamacı olarak başladığım bu sektöre daha sonraları değişik firmalarda alım satım müdürlüğü yaparak devam ettim. 2000 yılında şahsım adına çalışmaya başladım. Home Office olarak hazır yerfıstığını değişik firmalardan alarak aldım- satımını gerçekleştirdim. Kuruyemiş camiası büyük. Biz de bu camianın büyüklerine ürün tedarik etmeye başladık. 2008 yılında Burç Fıstıkçılık olarak firmamı kurdum. Kapasitemi arttırarak hedeflerimizi büyüterek Allah'ın da izniyle müşterilerin memnuniyetini sağlayarak bugün bulunduğumuz ticari konuma ulaştık. Çalışmaya, üremeye ve büyümeye devam ediyoruz.

Öncelikli ürününüzü ve üretim kapasitenizi öğrenebilir miyim?
2014-2015 yıllarında Osmaniye'de Ostim Fıstıkçılar Sitesi'nde 600metrekare kapalı alanda AKY Technology makinelerini kullanarak üretim kapasitemi yakın dönemde arttırdım. İç yerfıstığına, son teknoloji Excell Serisi Kapalı Eleme Makinesi 248 ile çalışıyoruz. Ayrıca 450 metrekare kapalı alanda ise kabuklu yerfıstığı üzerine, ayıran, eleyen ve ayıklayan makineler kullanarak çalışıyoruz. Gelecekte kapasitemi arttırmaya yönelik olarak yeni teknolojiler edinmeyi planlıyorum. AKY Fotosorter makinesinden edineceğim.

Ürünleriniz nasıl bir sürecin sonunda pakete giriyor?
Çiftçiden aldığım kabuklu yerfıstığını taş elemeden geçirdikten sonra kabuğu kırılan ürünün içini çıkartarak, müşterilerimizin isteklerine göre çeşitli ebatlarda ürün alabileceğimiz numaralı elekten geçirilir. Ardından ürün işçiler tarafından bant üzerinde kontrol edildikten sonra 25 kg veya 50 kg'lık torbalara seçilmiş ve temizlenmiş olarak konulur. Son olarak Osmaniye Ticaret Borsası Laboratuvarı'nda alfatoksin tahlili yapılarak müşterilerimize sunulur.

Kaç kişi istihdam ettiniz?
10 kişiyle başladığımız bu yolda sezonun şartlarına göre işçi sayımız değişiyor ve dönem dönem 25-30 kisiyle çalışmaya devam ediyoruz.

Hammaddeyi nerden temin ediyor, ürünlerinizi nerelere gönderiyorsunuz?
Öncelikle kendimiz çiftçiye yerfıstığı tohumunu dağıtıyoruz. Çiftçinin ektiği bu tohumlardan elde edilen mahsulü çiftçiden temin diyoruz. Ürünlerimizi Türkiye genelinde Kuruyemiş Sektörüne hizmet eden atıştırmalık ya da hammadde olarak kullanmak isteyen, uzun yıllardan beri çalıştığımızdan dolayı müşteriden ziyade dosta dönüşmüş müşterilerimize yüksek tonajlarda gönderiyoruz.

İhracat kapasiteniz nedir?
Burç Fıstıkçılık olarak iç piyasaya çalışıyoruz. Temizlenmiş çiğ yerfıstığını bizden tedarik eden ve kavurarak paketleyen firmalar yani son tüketici ile iletişim kuranlar ihracat işlerine giriyor. Bunun nedenini de size şöyle açıklamayabilirim: Tarımsal üretim için gerekli tohum, akaryakıt, su gibi girdiler Türkiye'de yüksek ve bu da maliyeti yükseltiyor. Neticede alınan mahsulde pahalı oluyor. Dışarıda talep görmesi ve dışarıya satış gerçekleştirmek de güçleşiyor.

1995 yılından beri sektörün içinden biri olarak, bu yıl ki fıstık rekoltesi ile ilgili ön görüleriniz nelerdir?
Geçen yıl ki yerfıstığı rekoltesinin yüksek olması sebebiyle mısır üreticisi, pamuk üreticisi yerfıstığına yönelmiştir. Çevremden edindiğim bilgiye göre; 330 Bin Dönümlük geçen yıl ki arazi ekimine karşı bu yıl 380 Bin Dönüm araziye ekim yapılmıştır. Karpuz, patates, soğan fiyatlarının düşük olması da tekrardan ikinci ekim olarak yerfıstığına çiftçinin yönelmesine neden olmuştur. Türkiye'de 120 Bin Ton olan yerfıstığı ikinci ekimini düşünürsek, 150 Bin Ton civarında ürün beklenilmektedir. Tabi ki bu sene işlerin kötü gitmesinden dolayı arz talep olmadığından satışlarda eski fıstık, yeni sezona devir edebilir. Artı parantez belirtmek lazım: İsteriz ki devir etmesin. Çünkü hem çiftçiye sıkıntı hem bize sıkıntı verir. Yani burada 30 Bin Ton civarında bir fazla yerfıstığı oranı beklenilmektedir. İzlenimlerime göre; bu yılda piyasa ve şartlara bakılacak olursa düşük olacağını düşünüyorum.

Türkiye kuruyemiş sektörü ve dünyada kuruyemiş sektörünün durumu ile ilgili görüşlerinizi öğrenebilir miyiz?
Türkiye'de 4 milyar dolarlık kuruyemiş sektörü sıkıntılı bir dönem yaşıyor. Ürünlerin çok olmasından veya pahalı olmasından kaynaklanan bir sorun değil bu; tüketicinin zorunlu ihtiyaçları haricinde kuruyemişe yönelmediğinden kaynaklanan ve piyasanın zor şartlar altında olmasından dolayı yaşanan bir sıkıntı bu. Yer fıstığı tedarik eden firmalar olarak biz de bu şartlardan olumsuz etkileniyoruz. Ancak umutluyuz, gelecekte Türkiye Kuruyemiş Piyasasında güzel gelişmeler olacağına inanıyorum.

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!

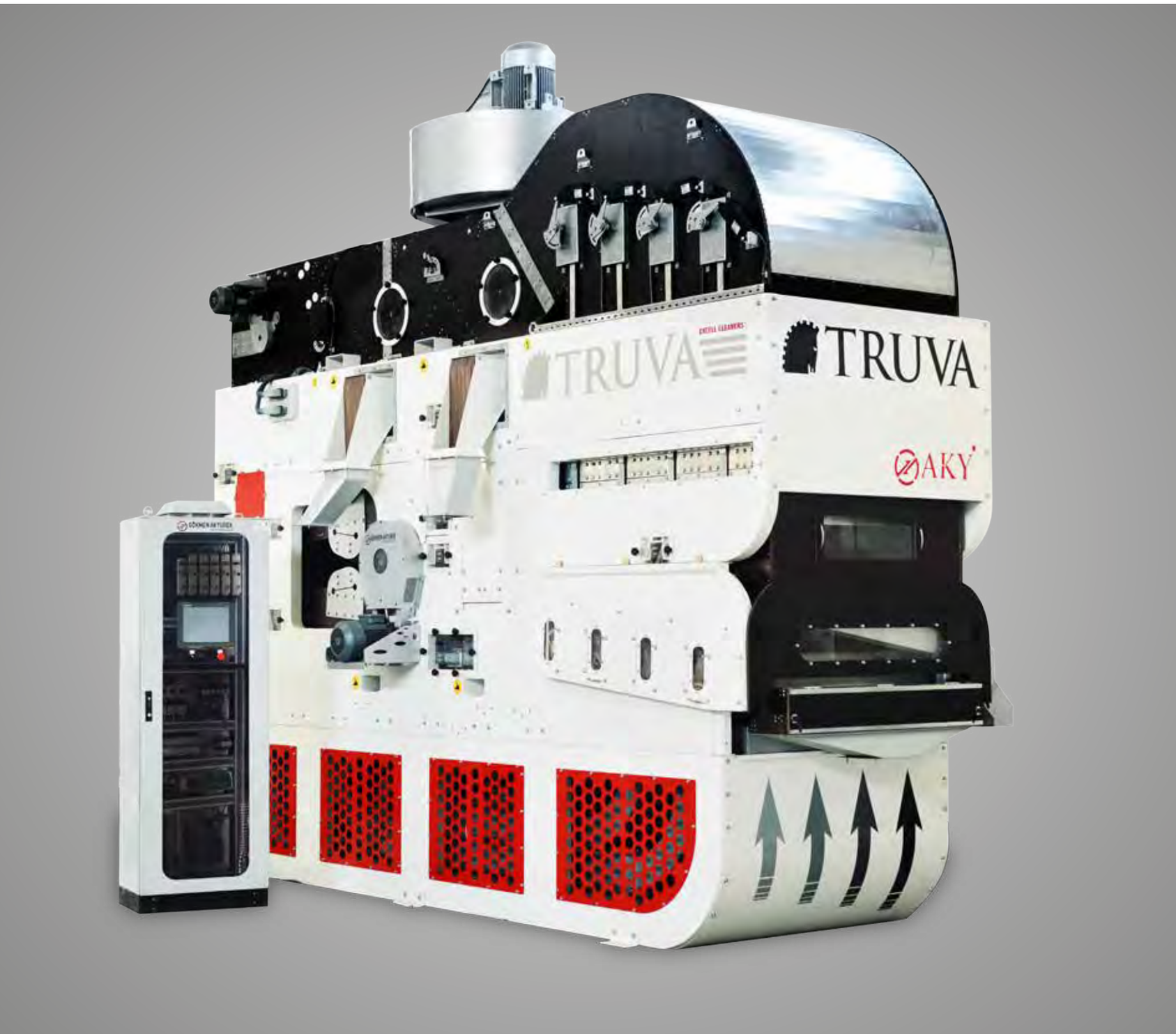
Demiştik Yaptık

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.

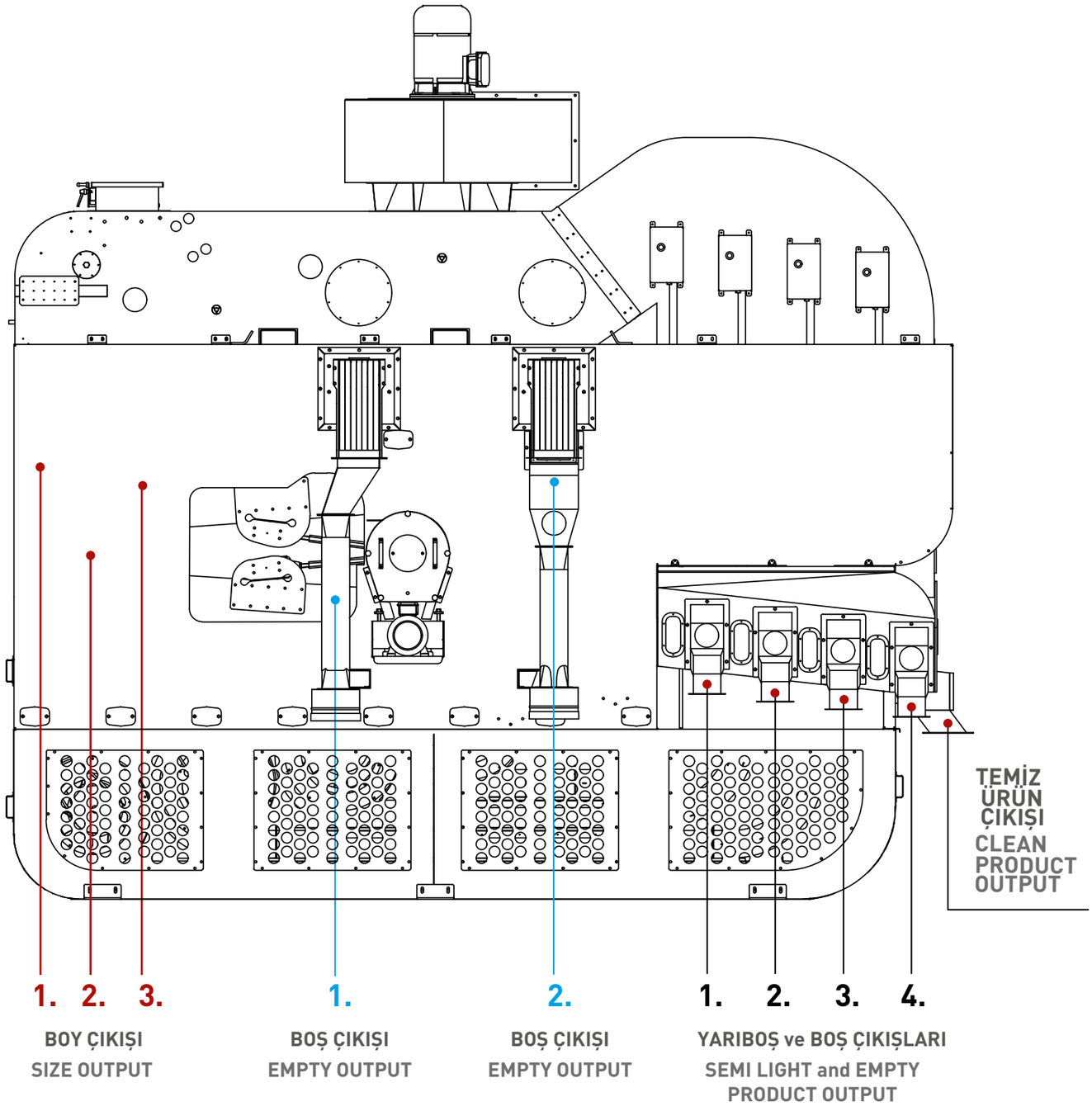
Bu makine hektolitre sorununu ortadan kaldıran bir makinedir ve temizlenmesi en zor ürünler için kesin çözümdür.

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

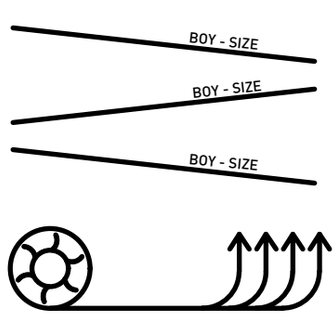
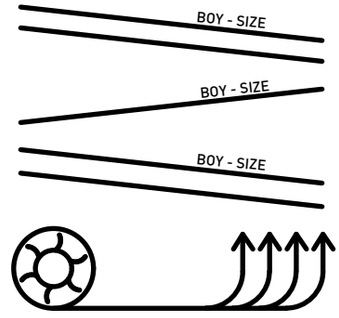
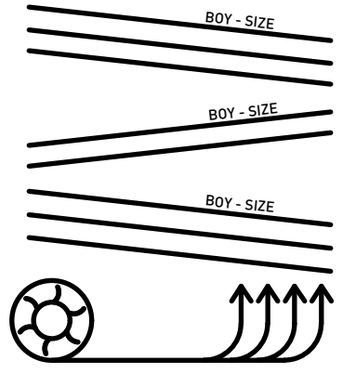
Working Princible

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®

Türkiye'de 635 bin ton bakliyat açıkta satılıyor

Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) Hakkında

Türkiye'deki önemli ambalaj sanayicilerini bünyesinde bir araya getiren ASD, 1992 yılında 39 ambalaj üreticisi tarafından kuruldu. Mayıs 2016 itibariyle 200'ün üzerinde üyesi bulunan ASD'nin amacı; Türkiye ambalaj sanayinin gelişmesine katkıda bulunmak, sektöre kimlik kazandırmak, ulusal ve uluslararası platformlarda sektörün temsil edilmesini sağlamak, üyeleri arasında birlik beraberlik ve dayanışmayı sağlamak, güçlendirmek ve daimi kılmaktır.

Sofralarımızın Vazgeçilmezi Bakliyata Dikkat

Birleşmiş Milletler'in 'Uluslararası Bakliyat Yılı' ilan ettiği 2016'da Türkiye'de tüketicinin sağlıklı, hijyenik, güvenilir bakliyata ulaşımında sorun var... Dünya nüfusunun hızla arttığı, gıda üretiminin ise bu hıza yetişemediği çağımızda Türkiye'de israfla mücadeleyi gündemimizin üst sıralarında tutuyoruz.

Dünyada 800 milyondan fazla insan yetersiz beslenme gerçeğiyle yüz yüze. Buna karşılık uygun olmayan saklama, depolama, satış koşulları nedeniyle her yıl milyonlarca ton gıda çöpe gidiyor. Zengin besin değerine sahip bakliyat gıda tüketiminde önemli bir kaynak. Uzun süre bozulmadan saklanabilecek bu gıdan, sağlıksız koşullar nedeniyle israf ediliyor.

İsrafın önlenmesi için bakliyat ambalaja girmeli

PAKDER'in (Tarım Ürünleri Hububat, Bakliyat İş ve Paketleme Sanayicileri Derneği) verilerine göre Türkiye'de bakliyat üretimi yılda yaklaşık 1 milyon ton. Yıllık tüketim ise 1 milyon 50 bin ton olarak hesaplanıyor. Bu miktarın yaklaşık yüzde 35'i ambalaja giriyor. Yani market ve bakkal raflarında satışa çıkan ambalajlı bakliyat miktarı tüketimin yarısının bile çok altında. Türkiye maalesef ambalajlı bakliyatla geç tanıştı. Açıkta satılan bakliyat genellikle marketlerde kapaklı büyük kutularda veya silindir varillerde satışa sunuluyor veya tamamıyla açık olabiliyor. Toz ve haşere ile temas edebiliyor, müşteri dokunabiliyor. Bunlar hijyen açısından büyük sorun. En önemlisi de ürünlerin menşei takip edilemiyor. Raf bilgisi ambalajlı ürünlerde olduğu gibi tüketiciyi güvenilir ve doğru biçimde aydınlatamıyor. Marketlerdeki açıkta satışın da yüzde 15 olduğunu tahmin ediyoruz. Geriye kalan tüketimin yüzde 50'sinin büyük bölümü kayıt dışıdır. Hassasiyetimizin ve uyarımızın sebebi de budur.

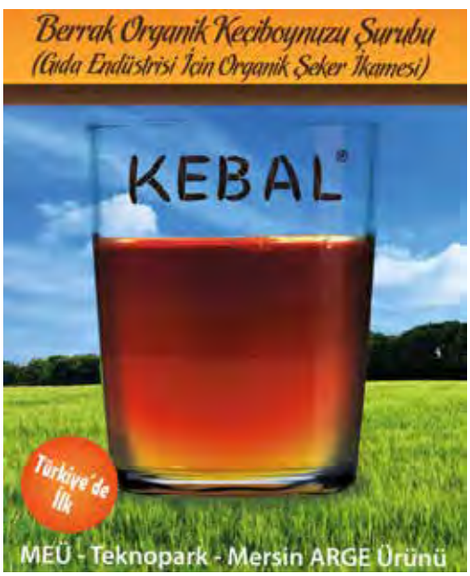
"Türkiye'nin ürettiği gıdayı ziyan etme lüksü yok"

Her gıda üreticisinin israfla mücadele bilinciyle faaliyet göstermesi gerekiyor. Beslenmek için ürettiğimiz gıdayı ziyan etme lüksümüz yok. Uluslararası Bakliyat Yılı nedeniyle bunu özellikle gündeme getirmek istiyoruz; bu kadar değerli bir besini üretip ülkemizin ihtiyacını karşılamak elbette önemli. Ama yetmez. Bu ürünü güvenli şekilde tüketiciye ulaştırmak, bunun için doğru ambalajı seçmek de gerekir. Türkiye'nin ürettiği gıdayı ziyan etme lüksü yok. Doğru ambalaj gıda ürünlerinin çöpe değil sofralara gitmesini sağlar. Türkiye, bakliyat üretiminde dünyanın ilk 10 ülkesi arasında. 'Sürdürülebilir gelecek için besleyici tohumlar' sloganını kullanan Uluslararası Bakliyat Yılı çerçevesinde, bakliyatın faydalarının anlatılması, farkındalık yaratılması, üretim ve ticaretinin artırılması gibi hedefler ön planda olacak. Tüm bu çalışmalar sırasında ürünlerin ambalaja girmesi konusunu da gündemde tutmalı, kamuoyu yaratmalı, önemini anlatmalıyız.

Gelişmiş ülkelerde ambalajsız ürüne rastlanmıyor. Ambalaj üretiminde hijyen esastır. Ambalaj, ürünün tüketiciye kadar el değmeden hijyenik ortamda hazırlanıp ulaşması anlamına gelir. Ambalajlı tüketim, ürünün tarladan sofraya güvenilir gıda zinciriyle taşınması hedefine katkı sağlar.

KEÇİBOYNUZU ÜRETİMİNDE İDDALI MARKA, GKM

Tecrübeli kuruluş GKM Gıda, 2004 yılında 8000m2 alan üzerinde Mersin- Tarsus Organize Sanayi Bölgesi'nde kuruldu. Türkiye'nin en büyük keçiboynuzu meyvesi tedarikçisi olma iddiasını taşıyan firmanın sahipleri, sektörde 30 yıllık bir deneyime sahip. GKM Gıda, özellikle dondurma ve jöle üretiminde kullanılan keçiboynuzu zamkı ve pekmez yapımında kullanılan keçiboynuzu kırığı konusunda uzman. Avrupa ve Uzak Doğu ülkelerine ihracat yapan ve iç piyasaya ürünlerini sunan Kuruluş, tam teşekküllü bir tesise sahip ve teknoloji yatırımını da aralıksız sürdürüyor.
Kebal markalı, Organik Keçiboynuzu Pekmezi'ni "Hızlı yaşa, sağlıklı kal" sloganı ile piyasaya süren GKM Gıda, tamamen organik olan ve d-pinitol etken maddesini içeren bu ürünü konusunda da oldukça iddialı. Türkiye Cumhuriyeti Organik Tarım sertifikalı Kebal Organik Keçiboynuzu Pekmezi, 340 gramlık şişelerde satışa sunuluyor.



GKM Gıda'nın üretim gerçekleştirdiği adres;
Mersin- Tarsus Organize Sanayi Bölgesi 8. Cad. No:10 Huzurkent/ Mersin
Tel: 0 324 645 43 44 E- Mail: msut@msut.net web: www.msut.net

KEBAL ORGANİK KEÇİBOYNUZU PEKMEZİ
D- PİNİTOL;
• İnsülin direnci, metabolik hastalıklar ve kardiyovasküler hastalıklar konusunda yeni bir açılımdır.
• Doğal bir maddedir, şekere benzer ama şeker değildir, biyoaktif moleküldür.
• Bazı baklagillerde (Örneğin: Soya) ve diğer bazı bitki, meyve ve çam ağacı parçalarında bulunur. Kimyasal olarak İNOSİTOL olarak tanımlanır.
• En iyi bir kaynak olarak, harnup meyvesinde bulunmaktadır. (Ceratonia L. Siligua)

METABOLİZMA;
• İnsan vücudu pinitolu alarak, kısmen d- chiro- inositol'e dönüştürür. Kısmen değişmeden atılır.
• D- Pinitol, Krom ve D Vit içerir.
• Tıbbi araştırmalarda, PCOS olan kadınlara yardımcı olabileceği öne sürülüyor, bazı tıbbi kayıtlarda, PCOS olan kadınların düzenli olarak D- Pitinol almakla çocuk sahibi olabildiklerini yazmaktadır.
• Kimyasal adı; "3-o-METİL-D-Chiro-İnositol", miyo-inositol ve D- Chiro İnositol'dür.
• Birçok multivitamin ürünlerinde miyo- inositol vardır.
• Araştırmalarda tespit eidlen faydaları;
• Antioksidan etki göstererek insülin ve kan şekeri düzeyini normalleştirip Pankreas bezini korur.
• Diyabetin yol açtığı uzun vadeli sorunlarda, öreneğin katarakt gibi komplikasyonlardan korur.
• Kastaki Creatin naklini artırarak sportif gelişimde rol oynar.
• Anabolik etkisinden dolayı sporcu beslenmesinde kullanılabilir.
• Kas hücrelerinde glucoz naklini artırarak kas gücünün düşüşünü engelleyip yorgunluğu azaltmaya yardımcı olur.
• Hypoglisemic etkisi zayıf, oral hypoglisemic ilaçlarla d- pinitol ile kan glikoz seviyesi düşmektedir.
• Antiinflematuiar benzeri etkiyle ATP üretimi ve kimyasal toksik etkilerden karaciğeri korur.
• 12 haftalık kullanım denemesinde "hba1c" seviyesinde 1200 mg/gün doz ile düşüş görülür.

KURU GIDANIN YAŞAYAN EFSANELERİ

Sn. Ömer Abdullah ÖZDEMİR
MERSİN Ticaret Borsası Başkanı

Sevgili Okurum,
Mersin'in ekonomik kalkınma sürecinde imzası olan ve girişimleriyle şehrin gelişim yolculuğuna ışık tutan değerli bir ismi Kuru Gıda'nın Efsaneleri Sayfası'nda konuk ediyorum. Ömer Abdullah Özdemir yoğun iş temposuna kısa bir mola verdi ve bütün samimiyetiyle deneyimlerini paylaştı. Kendi yaşam serüvenini anlatırken Mersin'in 80'lerden bugüne geldiği noktayı da özetledi. Mersin Ticaret Borsası Başkanı Ömer Abdullah Özdemir ile röportajım başlıyor. Ama önce ilk izlenimlerimi sizinle paylaşmak istiyorum: Röportaj yapmak üzere Mersin'deki ofisine gittiğimde güler yüzlü bir beyefendi ile karşılaştım. Onca ünvanı isminin önünde taşımasına rağmen doğallığını ve samimiyetini muhafaza etmişti. Olgun ve görgülü idi. Yaşamışlığını yüzündeki çizgilerden anlamak mümkündü. Saygım onu dinledikçe attı ve neden bu kadar sevilen bir isim olduğunu içten içe daha iyi anladım.

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, İş Tecrübesi ve Mersin'e Gelişi...
1955 yılında Amasya'da dünyaya gelen Abdullah Özdemir, orta, lise ve yükseköğrenimini İstanbul'da tamamladı. Galatasaray Lisesi ardından İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Pazarlama Bölümü'nü bitirdi. Amasya'nın büyük tüccarlarından olan ve Ticaret Odası Başkanlığı yapan Babası ile kalarak ticaret hayatını Amasya'da sürdürmek yerine 1980'li yılların başında Mersin'e yerleşme ve burada baharat ihracatı yapma kararı aldı. Abdullah Özdemir, ticaret ile ilişkisini şu sözlerle özetledi: "Ticaret ile uğraşmak aile geleneğimiz. Rahmetli babamın tüccar kimliğinden çok etkilendiğimi düşünüyorum. Ticaretten uzak kalamadım ve onun yolundan ilerledim. Ancak ben bağımsız olmak arzusundaydım ve bu uğraşımı Mersin'de yapma kararı aldım. O günden beri bu güzel şehirde ticaret yapıyorum. " dedi.
Abdullah Özdemir, 1982 yılında Mersin'e geldi. Turizmci olan eşi Tülin Hanım ile tanışarak evlendi. Onur isimli bir oğlu ve Müge isimli bir de kız evladı olan Özdemir aile saadeti ile iş başarısını birlikte yakaladı. Oğlu, Sistem Mühendisi Kızı ise Moda Tasarımcısıdır.

Mersin Ticaret Borsası Başkanlığı...
Tarihler 1995 yılını gösterdiğinde Abdullah Özdemir şimdilerde Mersin ticaret hayatına önemli katkıları olan Kuruluş, Mersin Ticaret Borsası'nın başkanlığına seçildi. 90'lı yılların ortalarında oturduğu koltuğun hakkını verecek, Kurum'un Mersin'e faydalı olmasını sağlayacak kararlar alacak ve Mersin Ticaret Borsası'nı şehrin en saygın kuruluşlarından biri haline getirecektir. Mersin Ticaret Borsası serüvenini anlatan Abdullah Özdemir, göreve ilk başladığı yıllardaki süreci şöyle anlatıyor:

“Bir apartman katında, kimsenin ne iş yaptığını bilmediği bir kurumdu. Şimdi ise bu büyük komplekste hizmet veriyor ve Kentimizin en saygın kuruluşlarından biri olarak saygı görüyoruz. Borsamız üyelerini korumasının ve onlara kaliteli hizmet sunmasının ötesinde, kentimizle ilgili önemli konuların tam merkezinde bir kent kurumudur.” dedi.
Özdemir, Borsa Başkanlığı’nın yanı sıra, VOB Yönetim Kurulu Üyeliği, Milletlerarası Ticaret Odası (ICC) İcra Kurulu Üyeliği görevlerinde de bulundu ve halen TOBB Ticaret Borsaları Konsey Başkanlığı görevini yürütüyor.
Yoğun iş temposundan söz eden Özdemir “İş hayatımda sorumluluklarım büyük ve çok yoğunum. Günümün büyük bir bölümünü çalışarak geçiriyorum. Aslında itiraf etmek gerekirse; tam bir işkoliğim ve bu konuda eşim ve çocuklarımın gösterdiği sabır ve anlayıştan dolayı onlara teşekkür borçlu olduğumu düşünüyorum. Onların bu yaklaşımı sayesinde bu kadar işi bir arada yürütebiliyorum.” dedi.
İyi bir futbol izleyicisi ve koyu bir Galatasaray taraftarı olan Abdullah Özdemir’in fazla bilinmeyen bir uğraşı daha var: İyi bir pul koleksiyoncusu.

Mersin ve Gelecek...
35 yılını Mersin’e geçirmiş ve Mersin’in ticaret hayatına pek çok katkıları olmuş biri olarak Abdullah Özdemir bizimle şehir hakkındaki düşüncelerini paylaştı. “Mersin bana göre çok güzel bir kent. Bunu laf olsun diye söylemiyorum. Başka kentlerde, mesela İstanbul’da yaşama imkanım olduğu halde, bunu düşünmedim bile. Doğası, tarihi, iklimi ve hepsinden önemlisi sıcakkanlı insanları ile tipik Akdeniz kenti. Burada yaşamaktan mutluyuz. İçinde yaşadığım bu güzel kentin yaşanabilirlik seviyesinin çok daha yukarılara çıkarılması en büyük

hedeflerimizden birisi olmalıdır. Bize adet bir nimet olarak verilen doğal güzellikler, bereketli topraklar, tarihi zenginlikler, ılıman iklim, coğrafi konum, çok kültürlü sosyal yapı gibi avantajlarımızı değerlendirebilirsek bu hedefe ulaşacağımıza inanıyorum.
Mersin’le ilgili gelecek hedeflerinden ve izlenecek yoldan bahseden Özdemir sözlerine şöyle devam etti: “Mersin modern bir Akdeniz kenti olabilir. Akdeniz çanağındaki bize benzeyen Barselona, Marsilya gibi kentleri örnek alırsak, gelişim planlarımızı bu doğrultuda çizmemiz gerektiğini kolayca buluruz. Öncelikle Mersin’in avantajlarını düşünelim; tarım, tarıma dayalı hafif sanayi, liman ve lojistik hizmetler ile bir Akdeniz kentinin olmazsa olmazı turizmi yan yana, birbirini engellemeyecek şekilde bir araya getirebilirsek hedefimize ulaşabiliriz.” dedi.

Mersin'in Bugünü...

Abdullah Özdemir'e göre Mersin, turizm dışındaki diğer sektörlerde oldukça yol almış bir şehir. Antalya ile kıyaslandığında Mersin'in bu sektördeki eksiklerini daha net olarak görmek mümkün. İlk olarak tesis alt yapısı son derece yetersiz. Abdullah Özdemir diyor ki: "Kazanlı- Seyhan Turizm Projesi başlatıldı ancak ilerleme yok. Bize göre Mersin'in batısı, Erdemli 'den Anamur'a kadar olan bölge yatırımcılara açılmalıdır. Bu bölge turist çekme konusunda benzersiz avantajlara sahiptir. Dünyanın kaç yerinde denizin içindeki bir kaleye bakan plajlar bulabilirsiniz. Kızkalesi'nde böyle bir özellik var. Ancak bu bölgenin turizm yatırımlarına açılması konusunda karşımıza önemli bir engel çıkmaktadır. Bu bölgede tarihi kalıntılar olduğu için Anıtlar Kurulu yatırımcılara hareket alanı bırakmamaktadır. Bundan dolayı, Anıtlar Kurulu'nun bakış açısını değiştirmesini ve tarihi dokuyla uyumlu projelere zorluk çıkarmaması gerektiğini düşünüyoruz. Aksi takdirde Mersin'in turizm kenti olması bir hayalden öteye gidemez. " dedi.

Turizmin ilerlemesi için devlete ve yerel yönetimlere çok iş düştüğünü ancak vatandaşların da Mersin için çalışması gerektiğini belirten Abdullah Özdemir, "En büyük zenginliğimiz deniz. Onu temiz tutmak konusunda azami özen göstermeliyiz. Yasak olmasına rağmen denize kanalizasyon atıklarının boşaltıldığını görüyor ve duyuyoruz. Bu konuda hep birlikte mücadele vermemiz gerekiyor." Şeklinde konuştu.

Mersin'in Çukurova Bölgesel Havalimanı...

Mersin'den Adana Şakirpaşa Havalimanı'na 1,5 saatte ulaşılırken Çukurova Bölgesel Havalimanı tamamlandıktan sonra Mersin'e doğrudan uçuşlar gerçekleştirilebilecek. Bunun yanında bu proje tamamlandığında, charter seferlerine imkan sağlanabilecek. Böylece bölge Dünya'ya doğrudan bağlanabilecek. Abdullah Özdemir Mersin'in geleceği için çok duyarlı ve düşüncelerini bütün samimiyeti ile bizimle paylaşmayı sürdürdü: "Adana ve Mersin aynı bölgenin iki kardeş şehridir. Ancak kardeş olmaları aralarında rekabet olmadığı anlamına gelmez. Biz hep şuna inandık; ülkeler ülkelerle, şehirler şehirlerle

yarışır. Önemli olan bu yarışı işbirlikçi bir rekabete dönüştürebilmektir. Çukurova Bölgesel Havalimanı Mersin'i ticari bağlamda güçlendirecek önemli bir yatırım, gerekli bir hamledir." 35 yılını kalkınması için harcadığı Mersin ile ilgili fikirlerini ifşa etmeye şöyle devam etti: " Mersin ülkemizin en önemli tarımsal üretim merkezlerinden biridir. Bitkisel üretimde ve seracılıkta ikinci sıradadır. Limon, çilek, muz gibi ürünlerin üretiminde birincidir." dedi.

Bakliyat Ticaretinin Merkezi Mersin…
Abdullah Özdemir, "Tarım hem milli gelire (%20) hem de istihdama çok önemli katkı sağlamaktadır. Mersin'de kayda değer bir bakliyat üretimi olmamasına rağmen, ülkemiz bakliyat endüstrisinin, ticaretinin ve ihracatının merkezi Mersin'dir. Mersin bu yönüyle sadece ülkemizin değil Dünyanın'da sayılı ticaret merkezleri arasındadır." yorumunda bulundu.

Mersin Narenciye Festivali…
Mersin Ticaret Borası koordinatörlüğünde ve yerel yönetimlerin maddi desteği ile her sene Mersin Narenciye Festivali düzenleniyor. Özdemir, "Mersin Türkiye'nin narenciye üretiminde, ticaretinde ve ihracatında da ilk sırada yer alıyor. Mersin Narenci Festivali oldukça orijinal bir festival olma özelliği taşıyor. Narenciye ürünlerinin bizzat kendisi süsleme unsuru olarak kullanılmaktadır. Bu yönüyle ülkemizin ilk ve tek festivalidir. Tam bir görsel şölendir. Festivale katılan 20'den fazla yabancı gösteri grubu da ayrı bir renk katmaktadır." dedi.

Mersin'de Sanayileşme…
"Mersin sanayileşme sürecinde geç kalmıştır. Bizimle aynı ölçekteki illerle kıyasladığımızda bu durum net olarak gözükmektedir. Bu durum ile ilgili en açık gösterge Organize Sanayi Bölgesi (OSB) sayısıdır. Mersin'de 2 OSB var iken çevremizdeki iller bu sayıyı ikiye, üçe katlamayı başarmıştır." Şeklinde konuşan Abdullah Özdemir, Mersin'in ileriki dönemlerde doğru ekonomik hamlelerle daha da gelişeceğine güveninin tam olduğunu da belirtti.

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.

Hayalimdeki Mersin…
Abdullah Özdemir, "Kentiçi ulaşımın sorun olmaktan çıktığı, kentsel dönüşümünü tamamlamış, kent merkezinden bile rahatça denize girilebilen, denizi görmeyen ve denize girmeyen hiçbir vatandaşın kalmadığı, şehir içindeki derelerin ıslah edilerek çevrelerinin park haline getirildiği, kent merkezinin doğusunun sanayi ve lojistik sektörlerinin yoğunlaştığı, batısında ise tarım ve turizmin öne çıktığı, her yıl milyonlarca yabancı turistin geldiği, kentte yaşayanların bunu bir ayrıcalık olarak gördüğü ve bundan dolayı Mersinlilik bilincinin geliştiği, kenti oluşturan dinamiklerin kentin ortak çıkarları için kenetlenerek kent lobisini oluşturduğu bir Mersin'dir." diyerek sözlerine son verdi.

"La Recolte Du Monde, sayfalarında Mersin'e gönül vermiş değerli bir ticaret adamını ağırlamaktan mutluluk duymuştur. Sn. Ömer Abdullah Özdemir'e verdiği röportajdan dolayı teşekkür ederiz."

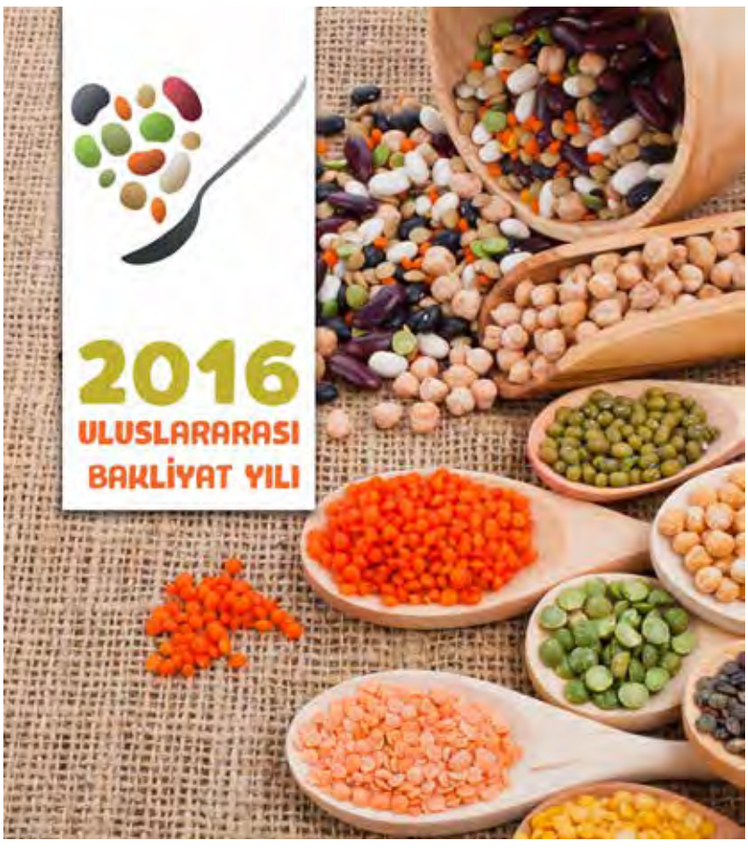
Doğal Beslenme Fuarı'na yoğun ilgi

Beslenmeden gıda ve tarıma, sağlıktan spora ilgili disiplinleri bir araya getiren Türkiye Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Günleri, Doğal 2016, dört gün boyunca ziyaretçilerini ağırladı. Akdeniz Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği'nce bakliyat ürünlerinden hazırlanan 101 çeşit yemek sergisinin düzenlendiği ve birçok markanın stant açtığı fuarda konuşan Akdeniz Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut Arslan, 2016 yılının "Dünya Bakliyat Yılı" ilan edildiğini hatırlattı.

Türkiye Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Günleri, Doğal 2016, 14-17 Nisan tarihleri arasında Antalya'da düzenlendi. Beslenmeden gıda ve tarıma, sağlıktan spora ilgili disiplinleri bir araya getiren uluslararası katılımlı etkinlik, Antalya Expo Center'da düzenlendi. Expo 2016 Antalya'nın hemen öncesinde gerçekleştirilen Doğal 2016, çok sayıda sivil toplum örgütlerinin işbirliği ile dört gün süreyle gerçekleştirildi. Etkinliklerde iyi tarım uygulamaları ve organik üretim, gıda güvenliği ve güvenirliği, beslenme ve diyetetik, sağlıklı yaşam ve spor konuları uygulamalı olarak ele alındı. Fuarın açılışını Ak Parti Çorum Milletvekili Lütfiye İlksen Ceritoğlu Kurt, Doğal 2016 Genel Koordinatörü ve DoğalDer Başkanı Prof. Dr. Mehmet Rüştü Karaman, Doğal 2016 Bilim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Mustafa Necmi İlhan, Akdeniz Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut Arslan, Çaykur Genel Müdürü İmdat Sütlüoğlu, GAP İdaresi Başkan Yardımcısı Muhammet Adak, Antalya Büyükşehir Belediyesi Genel Sekreteri Doç Dr. Birol Ekici ve çok sayıda STK temsilcisi ile davetlilerin katılımıyla gerçekleştirildi. Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın eşi Emine Erdoğan da, fuar açılışına bir mesaj göndererek fuarın en iyi şekilde amacına ulaşması yönünde temennide bulundu.

2016 bakliyat yılı

Fuarın açılışında konuşan Akdeniz Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut Arslan, 2016 yılının Birleşmiş Milletler (BM) tarafından dünya bakliyat yılı ilan edildiğini hatırlatarak, bakliyatın anavatanının Türkiye olduğu vurgusunu yaptı. "Anavatanı olmasına rağmen kendi tüketimimize yetmeyecek kadar üretimimiz var" diyen Mahmut Arslan, geçmiş yıllarda yapılan hataların önümüzdeki dönemde tekrarlanmayacağını belirterek, Türkiye'nin baklagil üretiminde tekrar eski başarısına kavuşacağını belirtti. Baklagillerin batı toplumlarının mutfaklarında temel yemeklerinden biri olduğunu söyleyen Mahmut Arslan, sözlerine şöyle devam etti: "Kanada, ABD ve Avrupa'nın bazı ülkelerine baktığımızda insanlar aşırı kilo alıyorlar. Bunun sebebi bakliyat tüketimi alışkanlıklarının terk edilmesidir. Maalesef Türkiye'de yavaş yavaş bu alışkanlığını terk ediyor. Anavatanı Türkiye olmasına rağmen bakliyat alışkanlıklarımızı bıraktığımız zaman bizim sahalarımızı başka ülkeler dolduruyor. Vejetaryen kültürüne sahip ülkelere baktığımızda hangisinde obezite sorunu var. 1.3 nüfusu ile Çin'i bile geride bırakan dünyanın en kalabalık ülkesi Hindistan'da obezite diye bir problem yok." 2016 yılının bakliyat yılı seçiminde en büyük etkenin obezite ile mücadele olduğunun altını çizen Mahmut Arslan, kadınlara seslenerek, "Hanımefendilerden rica ediyorum. Artık annelerinizin alışkanlıklarına dönün. Muhakkak haftada en az 2 gün baklagil yemeği yapın. Fuardaki standımızda 101 çeşit baklagil yemeği var. Öneriyorum sizlere, yemekleri inceleyin ve aradaki farkı göreceksiniz" dedi.



Bakliyat paneli

Ödül töreninin ardından Akdeniz Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut Arslan'ın moderatörlüğünde "AKİB 2016 Dünya Bakliyat Yılı Paneli" düzenlendi. Panelde konuşmacılar arasında; Hacettepe Üniversitesi Gıda Müh., ICC Türkiye Delegesi Prof. Dr. Hamit Köksel, TÜRKTOB ve TSÜAB Başkanı Yıldıray Gençer, Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Nevin Şanlıer, Türkiye Dubai İş Konseyi Başkanı ve 2016 DBY Proje Başkanı Hakan Bahçeci, OMÜ Tahıllar ve Yemeklik Baklagiller Yetiştirme ve Islahı A.B.D. Prof. Dr. Hatice Bozoğlu, Tarım Ürünleri ve Hububat Bakliyat Pak-Der Başkanı Hakkı İsmet Aral yer aldı. Konuşmacılar dinleyicileri hem Türkiye hem de dünya bakliyat üretimi ve kullanımına dair sunumlarıyla bilgilendirdi.

Okan ŞENEL
Hububat Sektör Şubesi - Şef

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

BAKLİYATA BİR BAKIŞ

Dünya nüfusu büyük olasılıkla 2016 yılında 10 milyara ulaşacak. 10 milyar insan doyurulmalı. Bunun için gıda güvenliğini ve toprağı koruyarak yüksek oranlarda tarımsal üretim yapma zorunluluğu doğuyor. Dünya ülkeleri bu ortak sorun üzerine birlikte düşünerek hareket etme eğiliminde. Bileşmiş Milletler Gıda ve Tarım Organizasyonu (FAO) 2016 yılını bakliyat yılı ilan etti. Çünkü bakliyat ürünleri verimi ve besin değeri yüksek gıda ürünleri bu özellikleriyle de yakın gelecekte devasa bir orana ulaşacak olan insan nüfusunu doyurabilir.

Dünya kalabalıklaşıyor. Tarımsal üretimde bilimin ışığında geliştirilen tarım teknolojileriyle aynı oranda artıyor. Bakliyat içerisindeki kuru tohumlar insan için çok uzun yıllardır besin olarak kullanılıyor. En çok tüketilen yemeklik bakliyat çeşitleri; nohut, kuru fasulye, barbunya, yeşil ve kırmızı mercimek, kuru bezelye. Faydaları ise saymakla bitmiyor: Protein kaynağı, lif kaynağı, vitamin ve mineral kaynağı, sindirim sistemi düzenleyici.

Çağımızda yaygın olarak görülen pek çok hastalık baklagillerin içerisindeki bileşenler ve düzenli tüketilmesi sayesinde önlenebiliyor. Mide ve bağırsak sisteminden kalp damar hastalıklarına; Tip- 2 diyabetten kansere kadar pek çok hastalığa karşı, baklagil ağırlıklı bir beslenme düzeni, vücudu koruma kalkanı görevi görüyor.

Özellikle gelişmiş ülkelerde görülen obezite ile mücadelede de baklagiller devreye giriyor. Bugün konu ile ilgili güvenilir kaynaklarda belirtildiğine göre; 2 milyardan fazla insan obezite sınırında yaşıyor. Bu hastalık ile mücadele de de baklagilller devreye giriyor. Baklagillerin içerisindeki kompleks kan şekerini düzenlerken enerjinin de uzun süre yüksek kalmasını sağlıyor. Kuru baklagillerde kolesterol bulunmuyor.

Besine istediği gibi ulaşma imkânı bulan toplumlarla birlikte bugün bir milyara yakın insanda açlık sınırında aynı dünya üzerinde yaşıyor. Baklagiller bu noktada da hayati önem taşıyor. Hayvansal proteine ulaşmak konusunda zorluk çeken toplumlar proteini baklagilleri tüketerek bitkiler aracılığıyla edinebilir.

İnsanı besleyen baklagiller toprağı da besliyor.

Yemeklik tane baklagiller köklerinde nodozite oluşturan Rhizobium bakterileriyle havanın serbest azotunu bağlayarak toprağı azot bakımından zenginleştiriyor. Dönüşümlü üretim ile sürdürülebilir şekilde sürekli ürün alınmasını sağlayabilir. Baklagiller kimyasal gübre desteklerine toprağın ihtiyacını da azaltıyor. Böylece baklagil üretimindeki karbon ayak izi de çok düşük kalabiliyor.

Gelişmiş toplumlar, kaliteli ve verimi yüksek tohuma yatırım yaparak gıda üretimini artırma yoluna gidiyor. Dünyada tarımın büyük ölçüde makineleştiği ve tarımın öneminin kavranarak hayati öneminin yanında ticari bir boyut kazandığı son 50 yıllık süreçte mısır, buğday, pirinç, soya ürünlerinde %200 ila %800 aralığında üretim artışı yaşandı. Bakliyat üretiminde ise bu oran sadece %50'lerde kaldı.

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

VERGİ POTANSİYELİNDEN YARARLANMA ORANININ DÜŞÜKLÜĞÜ EKONOMİYİ OLUMSUZ ETKİLER

Sn. Ahmet AKIN
Yeminli Mali Müşavir

Yeni dünya düzeninde vergicilik anlayışının, devlete normal hizmetlerinin yanında ekonomik gelişme için gerekli olan maddi olanakları sağlaması, vergi yükünü vatandaşlar arasında adil dağıtmakla kalmayıp, vergi sisteminin toplumda gelir ve servet dağılışlarındaki adaletsizlikleri giderici yönde yardımcı ve etkili olması ile vergilerin ekonomik hayat üzerindeki olumsuz etkilerini, kaçınılması mümkün olmayan en alt seviyelerde sınırlamasını sağlaması beklenmektedir.

Türkiye'deki vergi gelirleri içerisinde dolaylı vergilerin oranının yüzde yetmişleri geçmesi halkın üzerindeki vergi yükünü adaletsiz bir şekilde artırmaktadır. Seçim döneminde yapılan hesapsız harcamaların bütçede yarattığı açıkların kapatılması için en kolay yol olarak seçilen Özel Tüketim Vergisinin artırılması enflasyon yükselişi olarak halka geri dönmektedir. Türk vergi sisteminin ekonomik gelişme üzerindeki etkilerinin bir türlü özlenen seviyeye çıkarılamaması ve vergi potansiyelinden yararlanma oranının düşüklüğü devam etmektedir. Sadece sigaradan alınan ÖTV'nin tüm kurumlar vergisi tahsilatından fazla olması çarpıcı bir örnektir. Gelir dağılımındaki adaletsizlik yürekleri sızlatmaktadır.

Kamu ve özel sektörün 450 Milyar dolara yakın dış borç stoğu ile 50 milyar dolar civarındaki cari açık ekonomik kırılganlığı artırmaktadır. Sosyal güvenlik yükü düşürülmeli, belediyelerdeki ve kamu kurumlarındaki aşırı savurganlık önlenmelidir. Dünya bankacılık ve finans sektöründeki güven bunalımı yapay bir likidite darlığı yaratmaktadır. Dünyadaki tasarrufların yer aradığı bu ortamda, sermaye akışındaki olası aksamalardan çekinilmelidir. Ekonomide her önlemin bir zamanının olduğu unutulmadan güçlü ve sıkı maliye politikası ile uzun vadeli pozisyonların çoğaltılması çabalarına önem verilmelidir. 2016 daha zor bir yıl olacaktır. Ekonomik verimliliğin OECD düzeyine çıkartılması önlemleri hızlandırılmalıdır.

Türkiye'nin jeopolitik ve coğrafi konumu, iç dinamikleri ve temel yapısal sorunlarını aşan finans sektörü ile toplumsal ve ekonomik gelişme sürecinde önemli avantajları zayıflamaktadır. Siyasal ve sosyal belirsizliklerini gideren, altyapı eksikliklerini tamamlayan, hukuk reformu ile hukuk sistemini yenileyen bir Türkiye'nin her konudaki istikrarı artarak devam edecektir. Gelir dağılımındaki adaletsizlikler iyileştirilmeden ve işsizlere istihdam yaratılmadan toplumsal barışın ve mutluluğun sağlanamayacağı da en önemli bir gerçektir. İşte bu noktada, vergi, kendi başına bir amaç olarak değil, diğer ekonomi ve sosyal politikaların oluşumunda bir araç olarak görülmelidir. Vergi politikalarının hızlı, adil ve dengeli kalkınma hamlelerinde etkin bir araç olarak kullanılmaları gerçeğini hiç kimse gözardı etmemelidir.

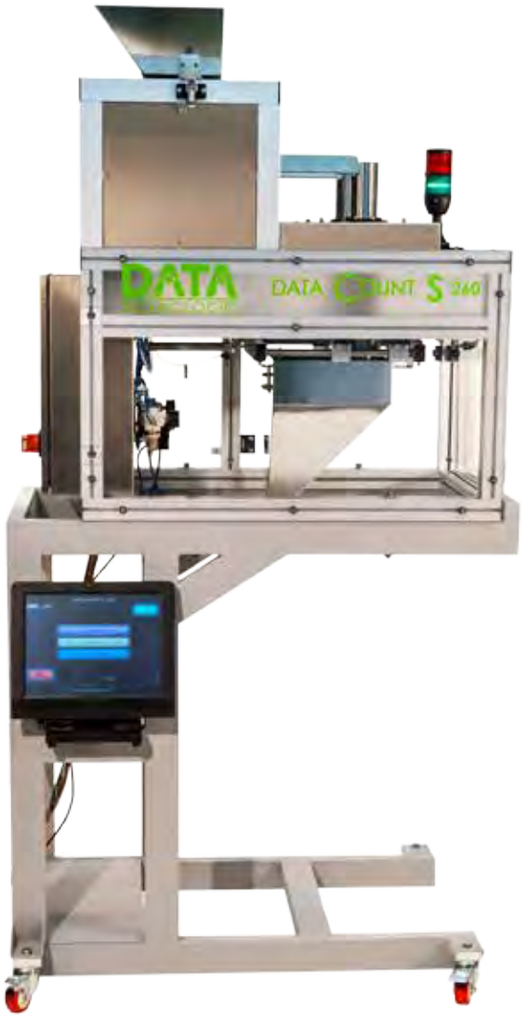
Ekonominin uluslararası rekabet gücünün artırılması, yeni istihdam olanaklarının yaratılmasına ve iş gücünün niteliğini yükseltecek kurumsal ve yapısal düzenlemelere öncelik verilmesi, kamu politikalarından kaynaklanabilecek belirsizliklerin giderilmesi, maliye, para ve gelir politikalarının uyum içinde sürdürülmesi, kamu yatırımlarının verimli, etkin ve zamanında gerçekleştirilmesi, kamunun finansman gereksiniminin orta ve uzun vadede mümkün olan en düşük maliyetle karşılanması ve ihracata yönelik ve dar gelirli yurttaşların refah seviyesini artıracak bir büyüme ortamının sağlanması gerekmektedir.

www.ahmetakin.com.tr

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

NOHUDUN HİKÂYESİ

Baklagiller familyasından olan nohut, sadece bir yıl büyüyen, tohumla çoğalan topraklarımızda boyu 50 santimetreye varan bir bitkidir. Tohumlar bazen bej bazen daha koyu renk ve hatta siyah olur. Nohut yetiştirilmesi kolay bir bitkidir. Anadolu'da kıraç alanlarda yetiştirilir. Su kıtlığına iyi dayanır ve toprak isteği bakımından kanaatkârdır. Daneleri protein açısından çok zengin olup aynı zamanda bir sanayi hammaddesidir. Türkiye'de yemeklik baklagiller arasında fasulye ve mercimekten sonra ekim ve üretimi en fazla yapılmakta olan nohut, kurak bölgelerin bitkisidir. Bitki, ihtiva ettiği protein, mineral maddeler ve vitaminler yönünden çok zengindir ve asırlardır insanlar tarafından besin olarak kullanılmıştır. Nohut danesinin rengi beyazdan siyaha doğru 20 farklı renk tonuna sahiptir. Renk açıldıkça değer artmaktadır. Renkli tohumların şişmeleri zor kabukları kalındır. Bunlar daha ziyade yemlik çeşitlerdir.

Önemi Türkiye'de yemeklik baklagiller arasında fasulye ve mercimekten sonra ekim ve üretimi en fazla yapılmakta olan nohut, kurak bölgelerin bitkisidir. Nohut, toprak isteği bakımından kanaatkar oluşu dolayısıyla ve köklerinin havanın serbest azotunu tespit etmesi bakımından hububat-yemeklik münavebesinde önemi çok büyüktür. Daneleri proteince çok zengin olup (%18-31) aynı zamanda bir sanayi ham maddesidir. Nohudun geçit formları ile yabani formları arasındaki formları hayvan yemi olarak kullanılır. Morfolojisi Nohut bir senelik çalımsı bir görünüşe sahiptir. Tohumları için kültüre alınmaktadır. Besin ve Sağlık Değerleri Nohut ihtiva ettiği protein, mineral maddeler ve vitaminler yönünden çok zengin bulunması dolayısıyla, asırlardır insanların beslenmesinde büyük roller oynamıştır. Nohuttan dane renginde beyazdan siyaha kadar 20 renk müşahede edilmektedir. Dane rengi danenin kimyevi birleşimi hakkında kaba bir fikir vermektedir. Renk açıldıkça değer artmaktadır. Renkli tohumların şişmeleri zor kabukları kalındır. Bunlar daha ziyade yemlik çeşitlerdir. Renksiz tohumlar genellikle iri daneli nohutlar olup yemeklik olarak kullanılmaktadır. Renkli tohumlar ise küçük daneli olmaktadır. Yemlik koyu renkli tohumların protein miktarı yemeklik nohutlardan fazladır. Nohutların 1000 dane ağırlıkları 64-650 g arasında, hektolitre ağırlığı ise 78- 80 kg. arasında değişmektedir. Yetiştiriciliği Yükseklik olarak nohudun yetiştirildiği alanlar 0 ile 5600 m. arasındaki arazi parçalarıdır. Dünya üzerinde oldukça geniş bir alana yayılan nohut kurak ve yarı- kurak bölgelerin bitkisidir. Nohut yetiştirme hududu kuzeyde 52. paralele kadar çıkar. Buralarda koyu renkli nohut çeşitleri yetiştirilir. İklim istekleri bakımından mercimekten sonra kurağa ve sıcağa en fazla dayanıklı yemeklik baklagil bitkisidir. Oldukça derinlere inebilen kökleri vardır. Gövde ve yaprakları tüylerle örtülü olup, bazen de epidermis bir mum tabakası ile kaplıdır. Nohutların bu karakterleri nedeniyle diğer yemeklik baklagillerin kuraklıktan zarar gördükleri yerlerde yemeklik baklagil olarak kolayca yetiştirilebilir. Bilhassa kurak steplerimiz için elverişli bitkilerden biridir. Vejetasyon süresi 60- 90 gündür. Nohudun toprakta çimlenebilmesi için toprak ısısı +3ºC'den fazla olmalıdır. Nohut danelerinin optimum çimlenmesi için ortalama 15º C sıcaklığa ihtiyaç vardır. 26ºC'yi aşan sıcaklık dereceleri çimlenme üzerine olumsuz etkide bulunmaktadır. Yüksek sıcaklık dereceleri nohut bitkisindeki yaprak sayısını artırmaktadır. Optimum üzerindeki yüksek sıcaklık dereceleri gövdenin zayıf olmasını 2 ve daha az dal oluşturmasını teşvik eder. Nohut türlerinin optimum sıcaklık istekleri 18-26ºC arasında değişmektedir. Nohut donlardan zarar görür. Ancak genel bir ifade olarak –10oC'ye kadar tahammül edebilir. Fazla nemden hoşlanmazlar. Yağışlı mevsimlerde mantari hastalıklara ve kök çürüklüğüne yakalanarak verimleri düşük olur. Bunun için normal olarak hiç sulamadan da yetiştirilebilir. Nohut

toprak hususunda son derece kanaatkardır. Yemeklik baklagiller içinde kirece en fazla tahammül gösteren bir bitkidir. Nohut aynı zamanda yemeklik baklagiller içerisinde tuzluluğa en dayanıklı bir bitki olmaktadır. Bu nedenle de topraklarda tuzluluk ortaya çıktığında ekim nöbetinde nohut bitkisi baklagil olarak özel bir öneme sahiptir. Nohut genel olarak hafif, kireçli kumlu topraklarda iyi yetişirse de en ideal nohut yetiştirme toprağı kumlu-tınlı topraklar teşkil eder. Aslında nohut toprak isteği yönünden fazla istekli olmayıp, her türlü toprakta yetişir. Nohut suyu geçiren, gübrelenmiş, kuvvetli ve orta ağır yeteri kadar toprak nemi ihtiva eden topraklarda sıhhatli bir şekilde yetişir. Fazla asitli topraklardan hoşlanmazlar. Toprak reaksiyonunun pH=7,5-8,0 arasında olmasını isterler. Fazla yağış bitkide olumsuz etki yapar. Toprak şartlarına bağlı olarak vejetatif gelişme süresince sulama ya da hafif yağış istenir. Toprak Hazırlığı Sonbaharda kırlangıç kuyruğu ve kazayağı gibi, toprağı 10-15 cm. alttan işleyen aletlerle toprak sürülür ve kışa öylece terk edilir. Nohut bitkisi çok iyi ve itinalı bir şekilde hazırlanmış olan tohum yatağına ihtiyaç göstermez. Genellikle kaba topraklarda nohudun çimlenmeleri için uygun olup, ince toz haline getirilmiş topraklarda çimlenme düşmektedir. Toprak işlemesi 1-3 defa yapılabilir. Kuru ziraat sisteminin uygulandığı bölgelerde nohut ziraatında ise toprağın fazla işlenmesine gerek yoktur. Nohut bitkisi derin kök sistemine sahip olduğu için usulüne uygun olan bir derinlikte hazırlanmış topraklarda iyi gelişme göstermektedir. Ekim Zamanı Nohudun ekim zamanı memleketimizde farklılıklar arz eder. Öyle ki, bazı bölgelerimizde nohut hasat edilirken, diğer bazı bölgelerimizde nohut henüz ekilmektedir. Orta Anadolu'da nohut ekimi Mart ayının ikinci yarısı ile Nisan ayı başlarında, Doğu Anadolu'da ise Nisan ayı ortası ile Mayıs ayı başlarında yapılmaktadır. Fakat erken ekimle beraber yabancı ot problemi de görülebilmektedir. Nohutta ekime karar verebilmek için çeşidin antraknoza dayanıklı olup olmadığını bilmek gerekir. Damla 89, Gülümser ve Çağatay gibi antraknoza tolerant çeşitler mart ortasından itibaren şartlar uygun olduğunda Amasya, Tokat ve Çorum'da ekilebilmektedir.Hassa çeşitlerde (İspanyol ve Canıtez gibi) ekim için mayıs ayı beklenmelidir. Ekim Tekniği Ekim serpme veya makinalı ekim yapılmaktadır. Memleketimizde en çok uygulanan serpme usulü ekimdir. Serpme ekim metodunda daha fazla tohum kullanılmakta ve üniform bir çimlenme sağlanamamaktadır. Ancak en ideal ekim metodu tohum ekme makineleriyle sıraya ekimdir. Sıra arası mesafesi 25-35 cm., sıra üzeri 3-5 cm. arasında değişir. Memleketimizde en çok serpme, daha sonra 3 sırava ekim tercih edilir. Sıraya ekimde ekim derinliği 5-6 cm. olmalıdır. Tohumlar 5-6 cm. daha derine ekilecek olursa , çimlenme zamanı, bitki başına düşen bakla ve çiçek sayısı azalır, çiçeklenme yavaş seyreder. Eskiden uygulanan ekim metotlarından, serpme ekimde dekara ortalama 15-18 kg. mibzerle ekimde ise ortalama 10-12 kg. tohum atılmaktadır. Gübreleme Ekim zamanı, şayet imkan varsa, azotlu ve fosforlu gübreler verilmelidir. Ama genel bir kaide olarak toprak analizleri sonucunda yapılacak olan gübre tavsiyeleri daha doğru bir uygulama tarzı olacaktır. Genel olarak dekara ortalama 2-3 kg. N ve 4-6 kg. P2 O5 ile gübreleme verimde oldukça büyük bir artış meydana getirmektedir. Gübreler ekimle birlikte veya bir hafta önce tarlaya serpilmek ve hafif tırmıkla karıştırmak suretiyle verilmelidir. Hastalıklar Antraknoz (Mycrospharella rabici) : Ascohyta rabici (Pass.) Labr. Mantarı tarafından meydana çıkarılır. Bu hastalığa yakalanan nohutların baklalarında lekeler bulunur. Bu lekeler de ufak siyah lekeler halinde hastalık amilinin piknitleri vardır. Hasta bitkiler solgun yeşil renkte görünürler. Bitkinin gövde ve daları lekelerin bulunduğu yerden kırılır. Arız bulunan yer vazife yapamaz ve kurumaya mahkumdur. Bu hastalığa köylüler ''Bulut çaldı '' demektedir. Hastalık özellikle çiçeklenme döneminde çok etkili olmaktadır. Zararlılar Zararlıların başında nohut sineği (Liriomyza cicerina Rond.) gelmektedir. Nohutların alt yapraklarında sararma ve dökülmelerin başlaması, yaprakların iki zarı arasında boşluklar ve içlerinde kirli sarı renkli parlak küçük (2-3 mm.) larvaların görülmesi, tarlada nohut yaprak sineğinin mevcut olduğuna delildir. Nohut çimlenip topraktan çıktıktan bir hafta sonra dalcıklar üzerinde larvaları meydana getiren 2-3 mm. boyunda karın kısmı sarı çizgili üst kısımları gri siyah renkli sinekler görülür. Yabancı Ot Mücadelesi Mekanik olarak nohut tarlasındaki yabancı otlarla mücadele yanında kimyasal ot öldürücü herbisitlerle yapılan mücadele nohut kültüründe daha ekonomik olmaktadır. Dekara 200cc.emilasyon halinde Gramaxone, 200gr. Simazin, 500 gr. Aretit veya 200-300 gr. Prometryne gelecek şekilde ekimden bir hafta snra henüz nohut fideleri toprak yüzüne çıkmamışken tarlaya uygun miktarda su ile karıştırılarak pülverizatörlerle atılmaktadır. Bu ilaçların kullanılması yabancı otların ortalama olarak %80 'ini kontrol altına almaktadır. Son yıllarda dekara 200 gr. Linuron kullanılmaktadır. Ekimden hemen sonra kullanılmalıdır. Hasat ve Harman 4 Dane dökme diğer yemeklik baklagil cinslerine oranla daha az önemlidir. Bu yüzden yapraklar ve çakıldaklar (meyve) saman sarısı bir renk aldığında hasada girilir. Hasat, makine ile de yapılabilmektedir.

Dr. Hüseyin Özçelik huozcelik@hotmail.com
KARADENİZ TARIMSAL ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ- SAMSUN
http://arastirma.tarim.gov.tr/ktae/Belgeler/brosurler/Nohut%20Tar%C4%B1m%C4%B1.pdf

İSRAİL EKONOMİSİNİN TEMELİNDE NE YATIYOR?

İbranice'de "topluluk" ya da "birlikte" anlamına gelen Kibbutz, İsrail devletinin kurulmasında ve ülkenin ekonomik olarak güçlenerek bugünkü gelişmiş halini almasında önemli bir etkiye sahiptir. Sosyalizm ile siyonizmi pratik bir şekilde bir araya getiren bu örgütlenmenin dinamikleri tamamen halkın gücünden doğmuştur. Kibbutz, Dünya üzerinde bilinen en güçlü ve en büyük ortaklaşa toplum hareketlerinden biridir.

İsrail'in önemli bir kısmının colden tarım toprağına çevrilmesi, ağaçlandırılması, kalkınıp kendini dış tehditlere karşı koruyan bir ülke olabilmesinin temeli Kibbutz'larda yatar. Bugün İsrail'de ortalama 981 tarıma yönelik yerleşim birimi var. 722'sini Kibbutz ve Moshav'lar oluşturuyor.

"Birlikten Güç doğar!" bu sözün tarihteki en etkili örneği Kibbutz hareketinde görülmektedir. Kibutz tarım tabanlı bir halk örgütlenmesi olarak başlamıştır. İsrail ilk kurulduğunda verimsiz topraklarda "tarım yapmak" gayreti içerisinde olan Yahudilerin ülkeye adapte olurken kalkındırdığı yaşam alanları olarak doğmuştur. "Birlikte" ve "ortak değerler" için çalışılan demokratik ve sosyalist bir örgütlenme yapısı vardır. Kibbutz'un felsefesi "herkesin yapabildiği kadar, herkese ihtiyacı kadar" tümcesi ile özetlenebilir.

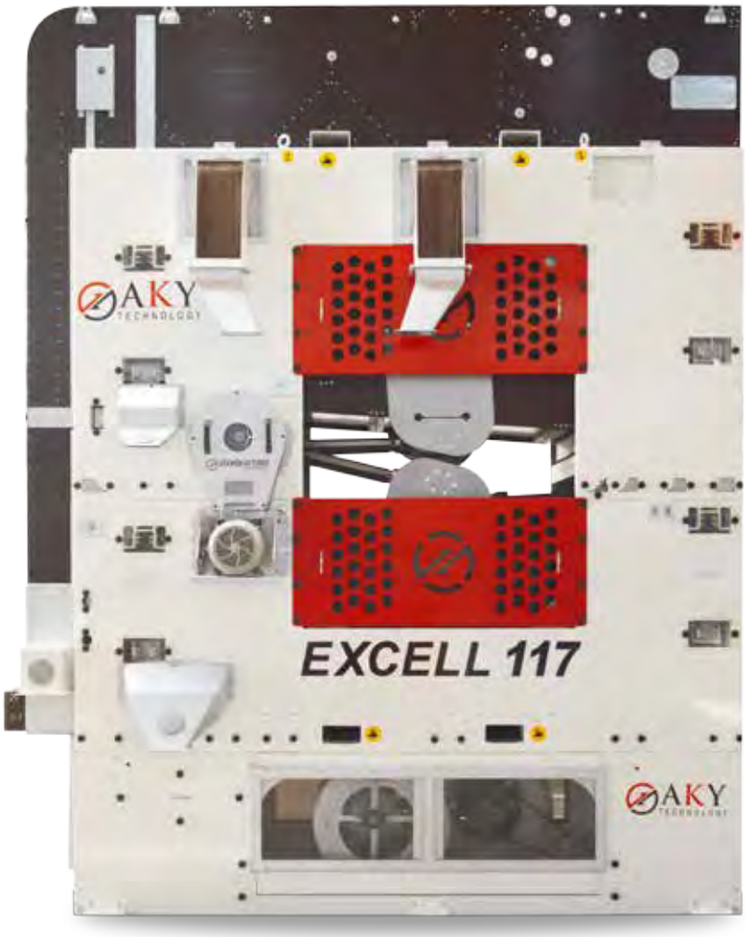
Daha kısa ifade edersek; "Kibbutz, küçük ayrımlar bir yana bütün değerlerin toplu mülkiyet altında bulunduğu, çalışmanın toplu olarak örgütlendiği ve çocuklardan başlayarak hayatın büyük bir kısmının toplu olarak düzenlendiği ziraî bir köydür."

Kibutizm'in fikirsel oluşumunun altında, 19.yy'ın Saint Simon, Proudhon ve R. Owen gibi filozofları ile Martin Buber gibi düşünürlerin etkisi vardır. 1909 yılında ilk Kibbutz kurulmuştur. Bugün İsrail'de 100 bin nüfuslu yaklaşık ortalama 250 tane Kibbutz bulunmaktadır. Kibbutz'larda yaşayan ailelerin kendilerine ait herhangi bir mal varlıkları yoktur. Sadece Kibbutz'larda yaşama ve çalışma hakkına sahiptirler. İnsanlar haftada 6 gün çalışmakta ve ortak üretim araçlarını kullanmaktadırlar. Ticari faaliyet ise Kibbutz'u yöneten kooperatif benzeri bir yapı aracılığıyla yürütülmektedir. Bütün ticari ilişkileri yöneten bu yapı içinde herkes aynı maaşı almakta, bir işçinin zamanla yönetici olması ise mümkün olmakla birlikte maaş yine herkesle aynı düzeyde tutulmaktadır. Kibbutz çocuklarının çoğu eğitilmiş bakıcıların nezaretinde çocuk yuvalarında yaşamaktadır. Ayrıca Kibbutz'larda toprak büyüklüğü ise 10 hektar ila 100 hektar arasında değişmektedir.

Tarım merkezli bir örgütlenme olarak doğan Kibbutz, serbest piyasa ekonomisinin baskın çıktığı günümüzde eskisi kadar güçlü değildir. Son 10 yıl içerisinde çoğu Kibbutz kapanmıştır. Varlığını sürdürenler ise, belirli bir oranda özel mülkiyete izin veren Moshav'lara çevrilmiştir. Genellikle tarımsal faaliyette bulunulan Moshav'larda her aileye eşit büyüklükte toprak parçası verilmekte ve aileler geçimlerini tarımsal üretimden sağlamaktadır.

Zamanla tarımsal üretimde teknoloji kullanımının yaygınlaşması ile birlikte atıl işgücü oranı artmış ve işsizlik açığa çıkmıştır. Bunun sonucunda da tarım sektörüyle birlikte imalat sanayine de girilmiş ve bu alanda da üretim yapılmaya başlanmıştır. İsrail'in işgücünün ortalama %4'lük bir kesimi Moshav'larda yaşamaktadır.

İsrail kıt kaynaklara sahip bir ülke olmakla birlikte tarım alanında çok güçlü bir başarı yakaladı. Gücünü Kibbutz, Moshav gibi disiplinli toplumsal örgütlenmelerden ve bilimden alan ülke, tarım teknolojileri alanında eşsiz bir alt yapıya sahip. Öyle ki ülkenin kalkınmasında en önemli ticaret kalemlerinden biri de geliştirdiği bu tarım teknolojileri.



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.

TÜRKİYE'YE ETİYOPYALI HUBUBATÇI HEYETİ ÇIKARTMA YAPTI

Akdeniz İhracatçılar Birliği (AKİB) himayesinde "Etiyopyalı Hububatçı Heyeti" 19 Nisan Salı Günü Türkiye'ye çıkartma yaptı. 15 kişiden oluşan Heyet; bakliyat, baharat ve susamcılardan oluşuyor. Türkiye'nin Mersin, Ankara, İstanbul illerinde ikili iş görüşmeleri gerçekleştiren Etiyopyalı Kafile, Türk fabrikalarını gezerek makineleri yerinde de inceledi.
Mersin'de AKY Technology tarafından da ağırlanan Etiyopyalı Heyet, ileri teknoloji kapalı eleme makineleri hakkında bilgi sahibi oldu.

Türkiye ve Etiyopya arasında güçlü iş ilişkileri kuruluyor. Karşılıklı iki ülke arasında yatırımı arttırmak ve ekonomik gelişim sürecinde birbirini desteklemek için uluslararası örgütler ve devlet eliyle heyetler oluşturularak iş ziyaretleri gerçekleştiriliyor.

19 Nisan 2016 Salı Günü, Hububatçı İş Adamları Heyeti, Türkiye'yi ziyaret etti. AKİB bünyesinde organize edilen ziyaretin ilk durağı Mersin idi. Ankara ve İstanbul'da da fabrika ziyaretlerinde bulunan Etiyopyalı Hububatçı Heyeti'nin Mersin'de ilk durağı AKY Technology oldu. Özellikle susam üzerine çalışan işadamları Excell Serisi Kapalı Eleme Makineleri ve Renk Ayırma Makinesi Serisi Fotosorter ile ilgilendi.

Fabrikada 300'e yakın bakliyat eleme ve temizleme teknolojisini yerinde inceleme fırsatı bulan Heyet'e AKY Technology Pazarlama Müdürü Uğur Akyürek ve Etiyopya Fahri Konsolosu Bülent Elbeyli birlikte eşlik etti.
Ziyaretin ikinci günü, 20 Nisan Çarşamba Günü ise Saat 10.00'da AKİB'de, Mersin'de hizmet veren Bakliyat, Hububat ve Baharat firmaları ile ikili görüşmeler gerçekleştirildi. Sektörün kalbinin attığı Mersin'in ardından Ankara ve İstanbul'da da görüşmelere heyet tarafından devam edildi.
Etiyopya Fahri Ateşesi Bülent Elbeyli, "İki ülke arasında iş ilişkilerini güçlendirmek ve ticari alışveriş artırmak için karşılıklı iş gezilerinin artırılması gerektiği kanaatindeyim. Bunun için üzerimize düzeni yapıyoruz. Etiyopya; coğrafi yakınlığı, gelişen bir bölge olması, tarıma uygun toprakları vb. diğer avantajlarıyla Türkiye'deki yatırımcıların keşfetmesi gereken bir alan.

TÜKSİAD KURUYEMİŞÇİLERİ BULUŞTURDU

Tüm Kuruyemiş ve Sanayicileri Derneği (TUKSİAD) 2016 Genel Kurulu, Afyon Güral Otel'de düzenlendi. 12- 15 Mayıs 2016 tarihleri arasında Türk kuruyemiş sektörünü temsilen 250'yi aşkın firma sahibi, konu ile ilgili kurum ve kuruluş yetkilileriyle akademisyenler de TÜKSİAD Genel Kurulu'nda hazır bulundu.

TÜKSİAD Genel Kurulu Afyon'da 250'yi aşkın kuruyemiş temsilcisinin katılımı ile gerçekleştirildi. 3 gün süren organizasyonda sektörün bugün bulunduğu durum ile gelecek öngörüleri uzman konuşmacıların sunumlarıyla masaya yatırıldı. Açılış konuşmasını TÜKSİAD Yönetim Kurulu Başkanı Muammer ÇAPUTÇU yaparken etkinliğin ikinci günü "Ay Çekirdeğinin Kalitesinin Artırılması ve Raf Ömrünün Uzatılması Projesi" TÜBİTAK- MAM Gıda Enstitüsü Baş Uzman Araştırmacı Dr. Ferda Seyhan tarafından katılımcılara sunuldu. Dünya ve Türkiye Ekonomisi Paneli ise Kızıler Silo sponsorluğunda hazırlandı. Prof. Dr. Asaf Savaş Akat ve Prof. Dr. Deniz Gökçe önemli bilgiler paylaştı.
TÜKSİAD 2016 Yılı Genel Kurulu'nda Dernek organları seçimi de gerçekleştirildi. 4 Senedir Yönetim Kurulu Başkanlığı yapan Muammer Çaputçu görevini seçimle Yeni Başkan Hüsamettin Karaman'a devretti. TÜKSİAD 2016 Genel Kurulu, 3 gün boyunca firmaları buluşturarak güçlü bağlantılar kurulmasını sağlarken keyifli organizasyonlara ev sahipliği yaptı. Sunum, söyleşi, panel ve oturumlarla bilgi alışverişi yapılan TÜKSİAD 2016 Genel Kurulu bu yılda geçen yıllarda olduğu gibi hareketli geçti.

14 Mayıs Cumartesi Günü, Gala Yemeği'nde AKY Technology sponsorluğunda Coşkun Sabah Konser verdi.
??

14 Mayıs Cumartesi Günü, Gala Yemeği'nde AKY Technology sponsorluğunda Coşkun Sabah Konser verdi.
??

TÜKSİA

GAZİANTEP BULGUR FESTİVALİ DÜZENLENDİ

28- 29 Mayıs 2016 tarihleri arasında Anadolu'nun Sarı Altını Bulgur yerelden dünyaya açılıyor. Bulgur Festivali, Türkiye'nin bütün şehirlerinden bulgur üreticilerinin katılımı ile düzenlendi. UNESCO ağında yer almaya hak kazanan Geleneksel Antep Yemekleri ve bulgurunu toplumun tüm kesimlerine tanıtmak organizasyonda amaçlanıyor. Yurtdışından gelen uzmanları da ağırlayan Festival boyunca seminer, panel ve sergilerle "Sarı Altın" her yönüyle anlatıldı.

Gaziantep Botanik Parkı'nın hemen yanındaki alanda 28- 29 Mayıs 2016 tarihleri arasında Bulgur Festivali düzenlendi. Gaziantep Ticaret Borsası, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ve Makarna, Bulgur, Bakliyat ve Bitkisel Yağlar Tanıtım Grubu (MBTG) işbirliğinde, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep Sanayi Odası, Gaziantep Ticaret Odası, Bulgur Sanayicileri Derneği ile şehirdeki tüm kurum ve kuruluşların desteğiyle düzenlenen festivalde, Türkiye ve yurt dışından gelen konuklara bulgurla yapılan yemekler tanıtıldı. Bulgurun sağlıklı beslenmedeki yerinin anlatıldığı festivalde, dünyaca tanınmış şefler bulgurla yapılan yiyecekleri sundu. Ünlü şeflerden bulgur tarifleri ve yemek sunumu, yemek yarışması, konser, panel, atölye çalışmaları, diyetisyen uzmanlardan öneriler festival boyunca sürdü.

Festival içeriği dopdoluydu.
Festival programı kapsamında seminer ve panellerde "Bulgurun Yükselen Bir Değer Olarak Dünyada Pazarlanması, Uluslararası Şeflerden Dünya Mutfağının Önde Gelen Yemeklerinin Pirinç Yerine Bulgur ile Yorumlanması, Bulgurun Tarihi ile faydaları gibi konular işlenirken, eş zamanlı olarak da halk oyunları, konserler, müzik dinletileri ve çocuklara yönelik etkinlikler gerçekleştirildi. İki günlük festival takvimi oldukça hareketli geçti.

AKY Technology standında bakliyat eleme teknolojileri tanıtıldı. Başbakan Yardımcısı Mehmet Şimşek ve Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı Fatma Şahin tarafından ziyaret edilen AKY Technology standında protokol mensupları ve katılımcılara bakliyat eleme teknolojileri ile ilgili gelişmeler hakkında uzmanlar tarından bilgi verildi. AKY Technology'yi temsil eden Pazarlama Uzmanı Halil Altınok müsafirlerle özel olarak ilgilendi.

DRAGON FESTİVALİ'NDE TATLI REKABET

Dragon Festivali Mersin Ayağı, 7- 8 Mayıs 2016 tarihleri arasında düzenlendi. Sabah saat 10.00 ile akşam saat 17.00 arasında gerçekleşen yarışlarda kıyasıya bir rekabete ev sahipliği yaptı.
Dans gösterileri, DJ Performansı, Kostüm Yarışması derken rengârenk bir festival Mersin Halkı ile buluştu. Uluslararası arenada kurumlar arası en büyük yarış organizasyonlarından olma özelliğini de taşıyan DRAGON FESTİVALİ, KURUMLARARASI DRAGON BOT YARIŞMASI'NA basın yoğun ilgi gösterdi.

İlki 2008 yılında yapılan Dragon Festivali, rekabet duygusu, takım ruhu ve eğlenceyi birleştiren bir yarışma platformu. İş dünyasının en büyük festivallerinden biri olma özelliğini de taşıyor. Türkiye'nin farklı illerinde organize edilen etkinlik bu yıl ilk olarak Mersin'de düzenlendi. Yarış, 28- 29 Mayıs'da İstanbul, 4- 5 Haziran İzmir ve 24- 25 Eylül yeniden İstanbul'da kurumları buluşturacak ve yarıştıracak. AKY Technology, Dragon Festivali'ndeki yerini aldı. Mersin'de ortalama 70 firma yarışmaya katıldı. Bu firmalardan biri de AKY Technology idi. 22 kişilik takımın göz dolduran performansı festival boyunca nefesleri kesti. Türkiye Kano Federasyonu'nun Kupası için yarışmayı hak kazanan AKY TEAM ilk sıralarda yarışı tamamladı. AKY Technology ile Dragon Festivali'nde rekabet ruhu kıyasıya yaşandı!

EXCELL 403

EXCELL SERİSİ KAPALI ELEME MAKİNELERİNİN HASAS ELEME USTASI: EXCELL 403

Excell 403, bakliyat, hububat, kuruyemiş vb. ürünleri hassas eleme ve boylama işlemini gerçekleştirmek için üretilmiştir. Makinede bulunan 20 metrekarelik eleme alanında tozu atmak için aspiratör, iki adet saman çıkışı, bir adet yarı boş çıkışı, 1 adet kaba ürün çıkışı, 1 adet kırık ürün çıkışı, 5 adet farklı boy çıkışı bulunmaktadır.

Makinenin çalışma prensibi ise şöyledir: Makineye alınan natürel ürün, ilk olarak dağıtıcıdan geçerek klape üzerine yayılır ve daha sonra ürünün içerisinde bulunan istenmeyen toz ve hafif ürünler iki adet emiş noktasından geçerek ana üründen ayrılır. Hava emiş sisteminde bulunan ayrıştırıcı klapeler ve hava basınç oranları akıllı motorlarla ve PLC sistemle kontrol edilerek minimum enerji ile maksimum sonuç elde edilir. Daha sonra ürün ilk elekten geçerek ürünün içindeki kaba istenmeyen ürünler dışarı alınır. Devam eden üründen kırık oluklardan alınarak dışarı atılır ve böylece ürün 1 adet kaba, 1 adet kırık, 2 adet toz temizliğinden geçmiş olur. Makine içinde devam eden ürünün hafif tanelerini (yarı boş vb.) ayırmak için ürünler alt ve üstten havaya maruz bırakılarak ürünün içindeki hafif taneler ayrıştırılır. Bu sistem, hava akış debisi ve dengesi tamamen akıllı motorlarla yönlendirilerek elenen ürünün fiziksel özelliklerine göre en hassas konumda çalıştırılır ve minimum enerji ile maksimum verim elde edilir. Temizlenen ürün tekne içerisinde devam ederek toplamda 5 farklı boya ayrılabilir, makine dizaynı ürünün elek altı veya elek üstü yoğunluğuna tek sıra elekten geçirme imkânını sağlayarak maksimum analiz elde etmek için tasarlanmıştır. Makine eleme alanı 20 metrekare olarak tasarlanmış böylece boylama işlemi için en ideal ölçüye getirilerek verim yüksek tutulmuştur. Excell 403 çalışma prensibi olarak; ön temizleme makinesi, hassas temizleme makinesi ve boylama makinesinin görevlerini aynı anda yapacak şekilde tasarlanmıştır.

%100 TÜRK İCADI "ELEKTRİKLİ LOKUM MAKİNESİ"

Antalyalı bir firma olan Keskinler Gıda Sanayi, 2009 yılında "Elektrikli Lokum Pişirme Makinesi" icat etti. 7 yıldır 1000'i aşkın Elektrikli Lokum Pişirme Makinesi, %100 yerli sermayeyle üretilerek Türkiye ve Dünya'nın çeşitli yerlerine gönderildi. Elektrikli Lokum Pişirme Makinesinin patentine sahip olan Keskin Makinenin sahibi Keskin Ailesi'nin ise şekerleme sektöründe 100 yılı aşkın bir geçmişi bulunuyor.

Sn. İlker KESKİN
KESKİN MAKİNE

Türk İcadı Elektrikli Lokum Pişirme Makinesi, 2009 yılında Keskin Makinenin sahibi Elektrik Mühendisi Erdal Keskin tarafından geliştirildi. Bisküvi, gofret, kraker üretiminde 50 yıl ve helva, lokum, şekerleme gibi ürünlerin üretiminde ise 100 yılı aşkın bir üretim tecrübesi olan Keskin Ailesi, Keskin Makineyi 2002 yılında kurmuştur.

Elektrikli lokum makinesi 7 yıldır sektörde…
Keskin Makine, 10 yılı aşkın bir süredir şekerleme sektöründe "Çocuk Grubu" olarak tanımlanan bisküvi, çikolata, bar, lokum, helva, şeker üretimine yönelik "kaynatma, pişirme ve kesme teknolojileri" geliştirerek üretmektedir. Teknik ekip ve eğitim desteği sunan Keskin Makine, son 7 yıldır "Elektrikli Lokum Pişirme Makinesini" piyasaya sürmüştür.

İlker Keskin, "Elektrikli Lokum Makinesi farklıdır." dedi.
Merkezi kızgın yağ, buhar, doğalgaz ya da tüp kullanılarak lokum, helva ve akide şekeri gibi şekerlemeleri pişirme işlemi gerçekleştirilebilmektedir. Keskin Makine tarafından geliştirilen bu teknolojiyle birlikte şekerleme elektrikle pişirilmeye başlanmıştır. Kullanım ve kurulum kolaylığı, ürünü pişirme süresinde kısalma, maliyet tasarrufu sağlaması nedeniyle tercih edilen icat, Türkiye'de yoğunluklu olarak İstanbul, Adana, Antep, Mersin illerinde mevcutken, yurtdışında ise Amerika, Rusya, Ukrayna gibi ülkelere ihraç edilmiştir. Bugüne kadar 1000'i aşkın makine kurulumu gerçekleştirilmiştir.
Keskin Makine Genel Müdürü, İlker Keskin, "Elektrikli Lokum Pişirme Makinesi helva, lokum, akide şekeri gibi şekerleme ürünlerini pişirebilmektedir. İzolasyon kaplıdır ve ortama sıcaklık vermez. Ürünün buharını absorbe eden havalandırma sistemi mevcuttur. Elektrik çarpmalarına karşı iki kere güvenilirdir. Piyasadaki bulunan diğer teknolojilerden kesinlikle farklıdır. Örneğin: 50 kg. malzemeden pişen lokum ortalama 1.5 ile 3.5 saatte pişerken, makinemizde 50 kg. malzemeden lokum çeşidine göre ortalama 30 dk. İle 1.15 saatte pişmektedir. Eski Tip Kazanlarla kıyaslandığında lokum daha parlak ve etli alınmaktadır. Lokumun raf ömrü uzamaktadır. Arap Ülkeleri, Amerika, İngiltere'ye çok makine gönderdik. Bu teknolojiye çok güveniyoruz. Patentine sahibiz. Elektrikli Lokum Makinesi sadece Türkiye'den Antalya'daki Keskin Makineden edinebilirler. Bir sonraki hedefimiz catering firmalarına bu teknolojimizi uyarlamak. " dedi.

MERSİN
Kültür, Sanat, Spor ve Barış Etkinlikleri
ALTINPALMİYE

ALTIN PALMİYE'DEN ÖDÜL YAĞMURU

Altın Palmiye Ödülleri'nin 3.sü bu yıl Mersin'de düzenlendi. İş, spor ve sanat dünyasını Mersin'de buluşturan Ödül Töreni Gecesi, basın mensuplarından yoğun ilgi gördü. Galatasaray'ın efsane futbolcusu George Hagi'ye Mersin'in geleneksel tatlısı cezerye ikram edildi. Kuru Gıda sektörünün iki önemli ismi ARBEL Yönetim Kurulu Üyesi Hasan Aslan ile AKY Technology Yönetim Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek de törende yerini aldı.

Mersin Altın Palmiye Ödülleri, 9 Mayıs 2016 Pazartesi Günü sahiplerini buldu. 15 Mart- 20 Nisan tarihleri arasında www.altinpalmiyeodulleri.com.tr internet adresi üzerinden yapılan halk oylamasında alınan sonuçlarla iş ve sanat dünyasından isimlere ödülleri dağıtıldı. Türkiye'nin yıldızlarını buluşturan etkinlikte Erkan Petekkaya En İyi Erkek Oyuncu Ödülü'nü alırken Yılın Teknoloji Ödülü AKY Technology'nin oldu. George Hagi ve Yılmaz Vural'da törendeki yerini aldı. AKY Technoogy İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek'e ödülünü Yılmaz Vural verdi.

Mersin'in Cezeryesi, III. Altın Palmiye Ödül Töreninde Tanıtıldı

III. Altın Palmiye Ödül Töreni'nde Mersin'in meşhur cezeryesi, Galatasaray'ın Efsane Futbolcusu George Hagi'ye ikram edildi. Ulusal Kanallarda yayınlanan ve geniş ses getiren Organizasyon'da Mersin'in ünlü tatlısının da tanıtımı yapıldı. AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek'in elinden ikram edilen Cezerye'yi çok beğenen Hagi, memnuniyetini ifade etti. Türkiye ve Dünya Kuruyemiş Sektörüne eleme, temizleme, paketleme makineleri geliştiren ve üreten AKY Technology'nin İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek; Kuruyemiş piyasasının teknolojideki ilerlemelerle önünün açık olduğunu belirtirken yöresel lezzetlerin tanıtımın önemine dikkat çekti. "III. Mersin Altın Palmiye Ödül Töreni, Mersin için önemli bir tanıtım platformu. Bu platformda cezeryemizi tanıtmak ise Kuruyemiş Piyasasına önemli bir katkıdır." şeklinde konuştu.

III. ALTIN PALMİYE ÖDÜLLERİ 2016 MERSİN
ASIS
YAPI

ASIS
YAPI
Ana Sponsorluğunda

YAPI
Ana Sponsorluğunda

Ana Sponsorluğunda

III. MERSİN
Altın
Palmiy
Ödülle

ASIS
2016

III. ALTIN PALMİYE ÖDÜLLERİ 2016 MERSİN
ASIS

YAPI
Ana Sponsorlu
BODY

KURU GIDADA PAKETLEMENİN ÖNEMİ VE AFLATOKSİN

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

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

Aflatoksin Nedir?- Son yıllarda yaşamımızı önemli derecede etkilediği için sıklıkla sözü edilen aflatoksin, günlük yaşantımızda her yerde karşılaştığımız küflerden bazılarının, ürettikleri bir çok kimyasal maddelerden biridir. Bu kimyasal maddeler arasında bazıları insanlarda ve hayvanlarda hastalığa neden olduğu için bir tür zehir özelliği taşımaktadır ve aflatoksin de bunlardan biridir. Zaten aflatoksin kelimesi de onu yapan küfün adından (Aspergillus flatus) ve zehir anlamına gelen "toksin" kelimesinden gelmiştir.

Afla+ Toksin: Afltoksin- Bu maddde bir çok organın yanı sıra asıl karaciğer üzerinde etkili olmakta ve giderek karaciğer kanserine yol açmaktadır. Bu etki, genetik çalışmalarla son yıllarda kesin olarak kanıtlanmıştır. Ayrıca birçok ülkede yapılan çalışmalar, karaciğer kanserine yakalanan insan sayısıyla tükettikleri aflatoksinli gıda arasında yakın bir ilişki olduğu gösterilmiştir.

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

DÜNYA BAKLİYAT SEKTÖRÜ İZMİR'DE BULUŞTU

Dünya Bakliyat Konfederasyonu (Global Pulse Confederation) 2016 Bakliyat Yılı çerçevesinde etkinliklerini sürdürüyor. 17- 19 Şubat Hindistan Kongresi'nin ardından yeni buluşma adresi: İzmir. Dünya Bakliyat Piyasasından temsilciler, 19- 22 Mayıs tarihleri arasında İzmir Çeşme'de bir araya geldi. Dünya Bakliyat Zirvesi Türkiye'de toplandı.

2016 Yılı Dünya Bakliyat Yılı kapsamında baklagillerin insan sağlığına faydaları ve obezite ile mücadelede önemine; üretiminden ülkeler arasındaki küresel ticaretine ve fiyat görünümüne kadar pek çok konu hakkında bilgi ve görüşlerin paylaşıldığı Dünya Bakliyat Konfederasyonu İzmir Kongresi, 19- 22 Mayıs tarihleri arasında Sheraton Otel Çeşme'de düzenlendi.

Konfederasyon Başkanı Hüseyin Aslan basına yaptığı açıklamada "Gelecek 40 yılda son 10 bin yılın üretiminden fazla üretmeliyiz." dedi.

Dünya Bakliyat Zirvesi'nde 53 ülkeden 600 kişinin katıldı.

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.*

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.

ŞAHBAZLAR TARIM / YOZGAT

ŞAHBAZLAR TARIM 10 TON/ SAAT BUĞDAY TOHUMU DOLUM TESİSİ TAMAMLANDI

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.

MURAT YAVUZER / OSMANİYE

Yerfıstığı Üretiminde Murat Yavuzer Fıstıkçılık

Osmaniye, yerfıstığı üretiminde Dünya'nın sayılı şehirlerinden biri. Pek çok değerli firma bu sektörde hizmet veriyor. Murat Yavuzer Fıstıkçılık da bu firmalardan biri ve teknolojiye yatırım yapıyor. Yakın dönemde AKY Technology'den 3 Tekneli Boylama Makinesi temin etti. Murat Yavuzer Fıstıkçılık 1,5 ila 2 Ton/ Saat kapasiteli makine ile daha hızlı ve kaliteli üretim yapabilecek. Firma yetkililerine AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.

ANADOLU KURUYEMİŞ / BURSA

Bursa'ya ilk Excell 207 Alfa Uygulaması

Anadolu Kuruyemiş'e 1Ton 350 Kg. kapasiteyle ay çekirdeği eleme işlemi yapan Excell 207 Alfa gönderildi.
Anadolu Kuruyemiş, Bursa'dan Türkiye'ye hizmet götürüyor. Teknolojiye yatırım yaparak üretim kalitesini artırmayı hedefleyen Anadolu Kuruyemiş, Excell 207 Alfa makinesi edinmiş ve uygulamayı hayata geçirmiştir. Böylece 3 adet elek altı alınabilir ve elek altı ile elek üstünde aynı anda boş tane ayrımı yapabilmektedir. Anadolu Kuruyemiş yetkililerine bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.

KAPAK KONUSU?????

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.

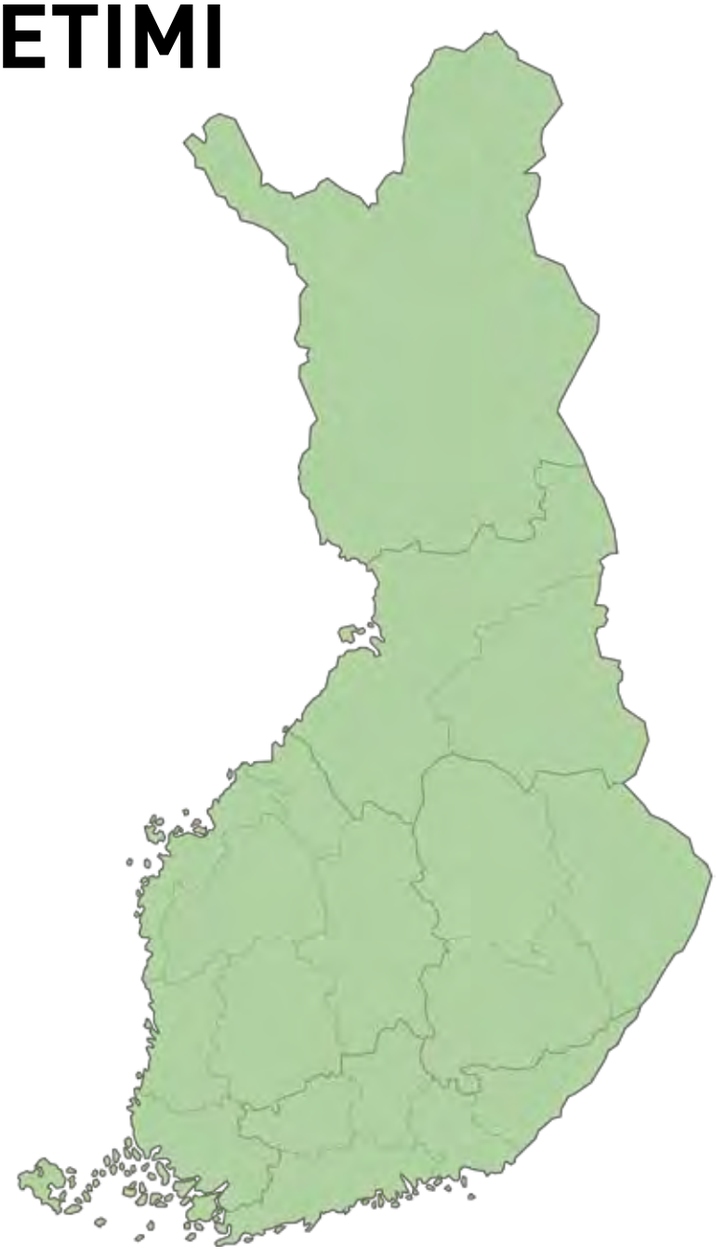
AKY Technology ile Kızıler Silo güçlerini birleştirdi. Kuru gıda sektöründeki firmalara kısa sürede tam teşekküllü tesisler kurmak ve yüksek kalitede sonuç almak için birleşen Kuruluşlar, bundan böyle birbirinin çözüm ortağı olacak.
Adana’dan dünyanın 40’ı aşkın ülkesine tahıl depolama sistemleri alanında 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.

FİNLANDİYA EĞİTİM SİSTEMİ VE BAKLİYAT TÜKETİMİ



Finlandiya dünyanın gelişmiş ülkelerinden biridir. Kişi başına düşen milli gelir yıllık GSMH (€) 33.500 oranında, adaletli ve diğer pek çok ülkeyle kıyaslandığında yüksektir. Özellikle enerji alanında başarılı olmakla birlikte tarım ve ormancılık alanında da kalkınmış bir ülkedir. Finlandiya Hükümeti, eğitim ve sağlık sisteminde farklı politikalar yürütmekte özellikle eğitim alanında özgün uygulamalar geliştirmektedir. Finlandiya İstatistik Kurumu'nun yayınladığı istatistiklere göre; ortalama ömrün kadınlarda 83, erkeklerde 76 olduğu ülkede, çocukların anaokulundan itibaren beslenmesine özen gösterilmektedir. Okullarda, öğünlerde organik gıdalarla enerji ve sağlık deposu bakliyata özellikle yer verilmektedir. Finlandiya'nın beslenmeyi çocuk gelişimi üzerinde önemli bir unsur olarak gören yaklaşımı dikkat çekicidir. Bakliyatın beslenme üzerindeki olumlu etkisi ise Finlandiya'da genel kabul görmüştür.

GENEL BİLGİLER:
Nordiç ülkelerinden olan Finlandiya, bir Kuzey Avrupa ülkesi. İskandinavya Yarımadası'nda bulunan ülkenin Başkenti Helsinki'dir. Finlandiya coğrafi yapısı, az engebelidir ve geniş ovalardan oluşmaktadır. Dünyanın en zengin ülkeleri arasında yer alan Finlandiya'da tarım ve ormancılık önemlidir. Doğusunda Rusya, kuzeyinde Norveç ve batısında İsveç yer almaktadır. 6 Aralık 1917 tarihinde Finlandiya Rusya'dan ayrılarak bağımsızlığını ilan etmiştir. Yönetim şekli cumhuriyettir. Nüfusu 5 milyonu aşkındır. Resmi dili Fince ve İsveççedir. Para birimi Euro'dur. Okur- yazar oranının %100 olduğu ülkede yükseköğretimi bitiren toplam öğrenci sayısı yılda 29.357'dir.

EĞİTİME GENEL BAKIŞ:
Finlandiya, eğitim sistemiyle fark yaratıyor. İlkokuldan üniversiteye kadar eğitim ücretsiz ve zorunlu eğitim 9 yıldır. Finlandiya İstatistik Kurumu'nun verilerine göre; Ülkede toplam 3628 eğitim kurumu ve 189 milyon öğrenci bulunmaktadır. Üniversite mezunlarının toplam nüfusa oranı yıllık 29.357'dir. Ülkede toplam 3628 eğitim kurumu ve 1.89 milyon öğrenci bulunmaktadır. Ülkede 20 üniversite, 29 teknik okul ve 1 askeri akademi bulunmaktadır. Eğitim kurumları ve eğitmenlere saygı üst seviyededir. Özel eğitime gereksinim duyan öğrencilerin mümkün mertebe normal sınıflarda ders almaları sağlanmaktadır. Finlandiya ülkelerin eğitim başarıların evrensel düzeyde en başarılı şekilde ölçen ve genel kabul gören 2012 PISA verilerine göre, matematikte 12., okumada 6. Ve fen bilimlerinde 5. Sıradadır.

FİNLANDİYA'DA OKUL ÖNCESİ EĞİTİM
Temel amaç, çocukları zorunlu eğitime hazırlamaktır. Çocuklara gruba

ait olma ve aktif öğrenme becerileri kazandırma diğer hedeflenen amaçlardandır. Gönüllülük esasına dayanır. Çocukların anaokuluna gitmesine aileler karar verir. Genelde 6 yaşında başlanır. Bu yaş grubundaki çocukların katılım oranı %98 gibi yüksek düzeydedir. Kesin bir müfredat olmamasına rağmen, temel alınan konular; dil ve karşılıklı eğitim, matematik, etik ve görgü kuralları, kültür, kişisel sağlık ve çevre bilincidir.
Finlandiya'da aileler çocuklarını okul öncesi eğitime genellikle Ocak veya Şubat ayında yazdırır. Çocuklar bilişsel olarak değerlendirilmez, önemli olan gelişimlerini izlemektir. Yerel yönetimler okul öncesi eğitimin ücretsiz olarak düzenlenmesinden sorumludur. Bir öğün yemek ve okul 5 km'den uzaktaysa ücretsiz ulaşım sağlanır. Anadili Fince veya İsveççeden farklı olan bir çocuk, bu dilleri yabancı dil olarak okur. Aile isterse okul öncesi eğitimde çocuklar kendi dinleri hakkında öğretim alabilir. Burada amaçlanan hedef hem kendi kültürlerine ve dinlerine hem de başkalarının dilleri ile dinlerine değer vermeyi öğretmektir.
Peki, eğitim sisteminin başarısı ile bilinen bu ülkenin başarısının altında yatan nedenler nelerdir? Uzun yıllardır kararlılıkla yürütülen bir eğitim sistemine sahip olmak ve çocuğu erken yaşlarda değil, bilinçlendiği dönemde eğitime başlatmak faktörler arasında gösterilebilir. Ayrıca, okuma becerileri ve matematik kadar sosyal bilimler, görsel sanatlar, spor becerilerinin de geliştirildiği bir sistemdir. Çocuklara soyutu somuta çevirebilme becerisi kazandırmak için anaokulu ve ilkokul çağlarında oyunlar eşliğinde zevk alarak çocukların öğrenmesi hedeflenir.

EĞİTİMDE BESLENMENİN ÖNEMİ:
Anaokulu çağından itibaren beslenme oldukça önemlidir. İyi beslenmenin sağlıklı gelişimde gerekli olduğunu bilen Finlandiya Hükümeti öğünlerde özenli davranmakta ve organik tüketim ile bakliyata özellikle yer vermektedir. Protein açısından zengin ve enerji veren baklagiller çocuk gelişiminde oldukça büyük yer almaktadır.
Son yıllarda yapılan araştırmalar bakliyat çeşitlerinin yüksek çeper ve bitkisel proteinler içerdiğini ortaya koymuştur. Çocuk gelişimi için gerekli olan bu özelliklerinin yanında hafızayı güçlendiren B vitamini açısından da zengin olduğu ve yüksek oranda lif ve çok az yağ içermesi nedeniyle de sindirimi kolaylaştırarak çocukları obeziteden koruduğu saptanmıştır. Ayrıca beslenme uzmanları, enerji deposu olan baklagillerin çocukların bedensel ve zihinsel gelişimi için muhakkak tüketilmesi gerektiğinin altını çizmektedir.
Finlandiya, çocukların sağlıklı birere yetişkine dönüşme sürecinde bakliyat tüketiminin önemini fark etmiştir ve okullarda öğünlerde muhakkak bakliyat çeşitlerine yer vermektedir.

Kaynak: wikipedia web kütüphanesi, Finlandiya istatistik kurumu

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

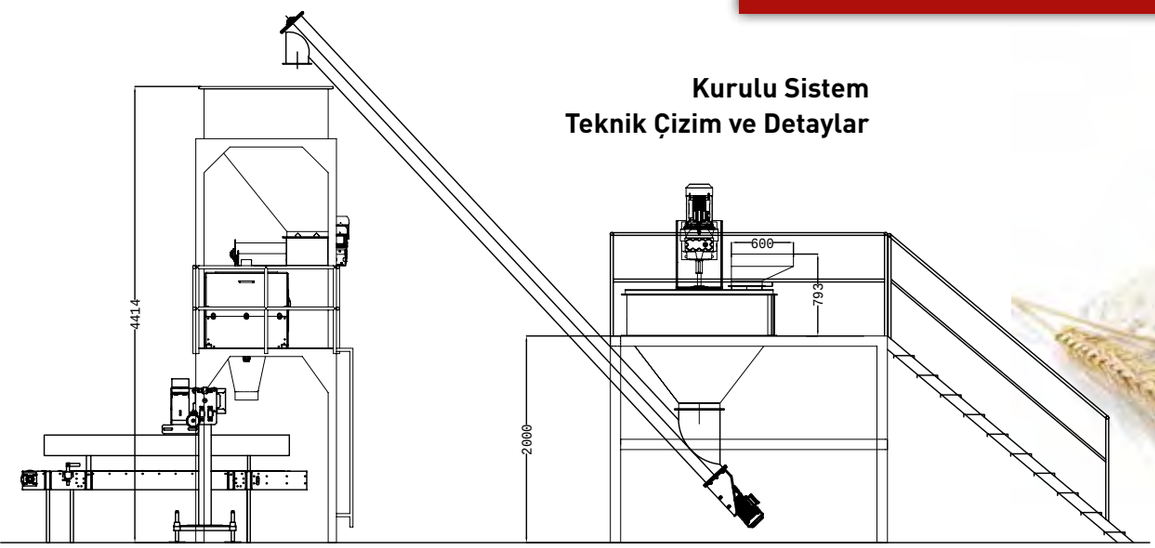
BAY-S 017/1

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

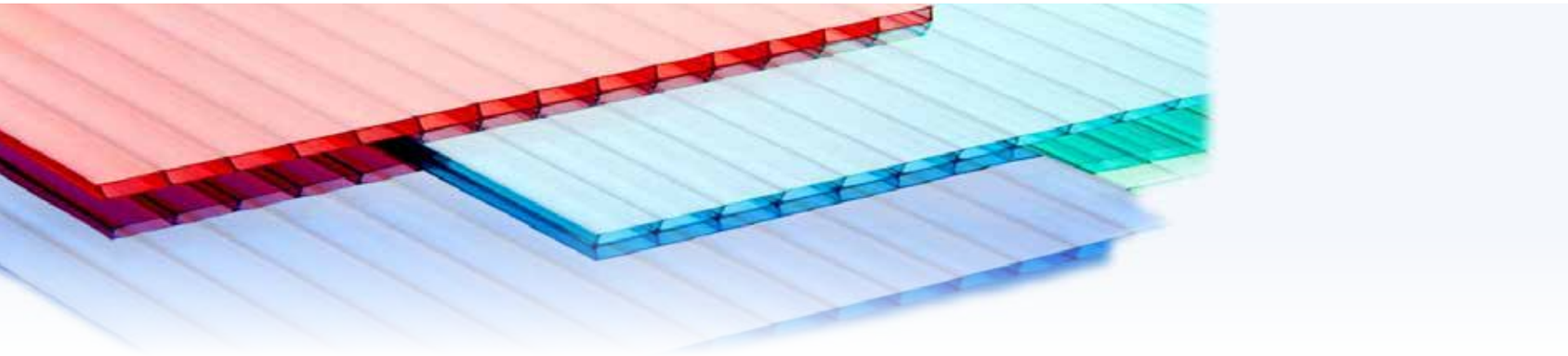
Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

www.youtube.com/akytechnology

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

POLİKARBONAT LEVHA ÜRETİMİNDE

Polikarbonat üreticisi Sümer Plastik bünyesindeki Rainbow Polycarbonate ile ilklere imza atıyor. 2010 yılından beri ilk ve tek çatı polikarbonat ışıklandırma (PcRoof) üretimine hizmet veren kuruluş, Sümer Plastik'tir. Polikarbonat levha üretiminde gelişmiş makineler kullanılmaktadır. Bu makinelerden biri, Fotosorter Renk Ayırma Makinesidir.



Tarım Sektöründe özellikle; bakliyat, hububat, kuruyemiş, tohum ve yağlı tohum alanında ayrıştırma işlemi gerektiren ürünlerde kullanılan renk ayırma makineleri, plastik geri dönüşüm işi yapan kuruluşlarca da tercih edilmektedir. Türkiye'nin önemli plastik firmalarından olan Sümer Plastik de çatısı altındaki markalardan biri olan Rainbow Polycarbonate için 3 kanallı Fotosorter Renk Ayırma Makinesi edinmiştir.

Sümer Plastik Hakkında

Sümer Plastik ve bünyesinde yer alan markalar plastik üzerine farklı alanlarda üretim yapmaktadır. 1995 yılında kurulan Kuruluş, bugün Kayseri Organize Sanayi Bölgesi'nde hizmet vermektedir. Plastik sandalye ve masa üretimi yapan Besa Plastik, PVC ve kıvırcık paspas üretimi yapan Colormat, akrelik levha üretimi yapan Penta Plastik ve oluklu polikarbonat levha üretimi yapan Rainbow Polycarbonate, Polikarbonat levha geri dönüşümü yapan Yak Geri Dönüşüm, Sümer Plastik çatısı altında Türkiye ve Dünya'ya hizmet götürmektedir. Sümer Plastik çatısı altında 95 çalışan, 3 vardiya olmak üzere, 7 gün 24 saat hizmet verilmektedir.

Rainbow Polycarbonate Hakkında

Rainbow Polycarbonate bünyesinde, oluklu polikarbonat levha üretimi yapılmaktadır. Ürünün hammaddesinin de adı olan polikarbonat, Türkiye'de bulunmamakta; BAYER İlaç Firması'ndan temin edilerek Almanya ve Fransa'dan getirtilmektedir. Avrupa'dan edinilen son teknoloji makineler kullanılarak, özel olarak eğitim verilen ekip tarafından farklı renk, kalınlık ve boyutlarda oluklu polikarbonat levha üretilmekte; inşaat sektörü başta olmak üzere son dönemde tarım sektöründe de kullanılmaktadır. Oluklu Polikarbonat Levha, inşaat sektöründe tavandan, duvara kadar farklı alanlarda kullanırken; tarım sektöründe sera kaplama malzemesi olarak kullanılmaktadır. Kalite ve ürün çeşitliliği bağlamında Türkiye'de lider durumda olan ve Dünya'nın 45'den fazla ülkesine ihracat yapan Sümer Plastik, pazarlama ile fark yaratan ve ihracat oranlarındaki başarılı yükseliş le de ülkeye katma değer kazandıran önemli bir kuruluştur.

Ek olarak, Rainbow bünyesinde üretimine başlanan yeni bir ürün vardır. 2010 yılında Türkiye'de ilk ve tek çatı polikarbonat ışıklandırma (PC Roof) üretimine başlamıştır. Bu da ülke ekonomisi için önemli bir katkı niteliği taşımaktadır.

Rainbow Policarbonate Yönetim Kurulu Üyesi ve Genel Müdür Yardımcısı Aydın Kemal Yücel, "Sümer Plastik, ürünleriyle Dünya Plastik Pazarında liderliğe oynuyor" dedi.

Yücel gelecek planlarıyla ilgili açıklamada bulundu: "2000'li yılların başlarında polipropilen levha ile polikarbonat levha üretiminin aynı anda zor olduğu düşünülerek, polipropilen levha üretiminden çıkılmasına karar verilmiştir. AR- GE Ekibiyle yeni çeşitler geliştirilerek polikarbonat levha üretimine aralıksız devam edilmiştir. Bugün polikarbonatta büyük bir ivme kat edilmiş, ayrıca Kayseri'de üretim yapılması ile kalifiye idari personel bulunmuş ve biriktirilen tecrübeyle şirket atağa geçmiştir. 2013 ve 2014 yıllarında Akdeniz ihracatçı birliklerinden Kimya alanında Kayseri ve Bölgesinde "En Çok İhracat Yapan İkinci Firma Ödülleri" ile başarısı taçlandırılmıştır. Rainbow Polycarbonate markasıyla üretmeye ve büyümeye devam edeceğiz. Bugün Dünya'nın 45'i aşkın ülkesine ürünlerimizi ihraç ediyoruz. Ancak Amerika kıtası başta olmak üzere kendimize yeni pazarlar aramayı sürdürüyoruz. Fuarları yakından takip ediyor, firmalar ile düzenli iletişime geçiyoruz.

2012 yılında kurduğu YAK Geri Dönüşüm Şirketi ile hammaddeyi kendisi üreten ve innovasyon katarak maliyetleri düşüren ve kaliteyi yükselten Sümer Plastik Ltd. Şti. daha da büyümeye hazırdır. Bu büyümeyi yaparken elbette devlete millete insanlığa ve çevreye faydalı ve saygılıdır." dedi.

DE-HULL 4x038

AY ÇEKİRDEĞİ İÇİNİ ÇIKARAN MAKİNE

"AY ÇEKİRDEĞİ SOYMA MAKİNESİ"

Ay Çekirdeği Soyma Makinesi, ürünün kabuğuyla içini hassasiyetle ayıran ay çekirdeği üreticileri için özel olarak üretilmiş bir makinedir. İşleyiş biçimi şöyledir: 13.3m2'lik eleme alanı olan Ay Çekirdeği Soyma Makinesi, 4 adet değirmen ile soyma işlemi gerçekleştirir. Ürün değirmenin içindeki diske dökülerek merkezkaç kuvvetiyle ivme kazanır. Dış cephelere çarparak soyma işlemi gerçekleştirilir. Soyulan ürün kabuğu ile beraber davlumbaz teknesine gelir. Burada ilk kabuk ayırma işlemi özel tasarım siklonla yapılır. Kabukların çoğu burada ayrılır ve sistemden dışarı atılır. Vibrasyonlu mekanizmayla elenen ürün içinde kalan; soyulmuş ürün, kavuk ve ay çekirdeği içi birbirinden ayrılarak son vibrasyonlu tekneden çıkar. Kullanıcı ürünü ne şekilde değerlendirecekse ona göre bir diğer makineye verir. Renk ayırma makinesi, hafif tane makinesi ya da doğrudan paketleme makinesine alınabilir.

Ay Çekirdeği Soyma Makinesinin avantajları ise şöyledir: Yeni dizaynı ile fark yaratan makine, minimum titreşimle maksimum verime ulaşır. Ay çekirdeğinin içini neredeyse hiç zedelemeden çıkarır. Bu işlemleri gerçekleştiren mekanizmanın güçlü bir parça olan değirmenin hızı istenilen oranda

ayarlayabilir. Vibrasyonlu eleklerin açıları değiştirilebilme özelliğine sahiptir. Bu süreçte ürünün iriliği ve nemi önemli bir unsurdur. Ayrıca ürün mutlaka boylanmış olmalıdır.

EXCELL 203

BAKLİYAT SEKTÖRÜNÜN TOZUNU ATTIRACAK

AKY Technology'den yeni bir teknoyenilik daha! Ürünün içindeki tozu %90 oranında temizleyerek çevreyi neredeyse hiç kirletmeyen bir Kapalı Bakliyat Eleme Makinesi geliştirildi. ÇEVRECİ EXCELL olarak anılan, Excell Serisi makinelerin en yenisi 203, TURBO ÖZELLİĞİ ile çift hafiftane temizliği yapıyor. ÜSTÜN ELEK DİZAYNI ile kullanıcısının tercihine göre boylama ya da hassas temizleme imkânı sunuyor. "Teknoloji nereye gidiyor?" dedirten özellikleri nedeniyle göz dolduran Excell 203'ün DIŞ TASARIMI da çok ergonomik: Ayrıca makine büyük işler yaparken küçük bir yer kaplıyor. MİNİMUM TOZ ATAN MAKİNE, Bakliyat Sektörünün tozunu attıracak! AKY Technology her zamanki gibi iddialı, "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

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

www.youtube.com/akytechnology

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

ŞÖLEN ÇİKOLATA / GAZİANTEP

ÇİKOLATADA TEKNOLOJİ ŞÖLENİ

Şölen; biskolata, milango, ozmo, wapps, luppo, lokkum, mutymax gibi markalara sahip. Çikolataya eşlik eden en önemli ürün olan kuruyemişi kendi tesislerinde temizleyerek eleyen Şölen, Gaziantep'te de üretim tesisine sahip. 27 yılı aşkın süredir gıda sektöründe hizmet veren Şölen, Candy Industry Top 100'ün 2013 listesinde başarısıyla 47. Sırada yer alıyor.
Şölen Çikolata, Gaziantep'te bulunan üretim tesisine son teknoloji Ön Temizleme Makinesi (Vibro Radyal Tarar) kazandırdı. Türkiye'nin öncü çikolata markalarından olan Şölen, Gaziantep fabrikasına 2 Ton/ Saat kapasiteyle çalışan yeni temizleme makinesi temin etti. Şölen'in teknolojide tercihi AKY Technology oldu. Şölen yetkililerine bu tercihlerinden dolayı teşekkür ederiz.

ŞANLI BOZ TARIM ÜRÜNLERİ / TEKİRDAĞ

TOHUM SEKTÖRÜNE ŞANLI HİZMET

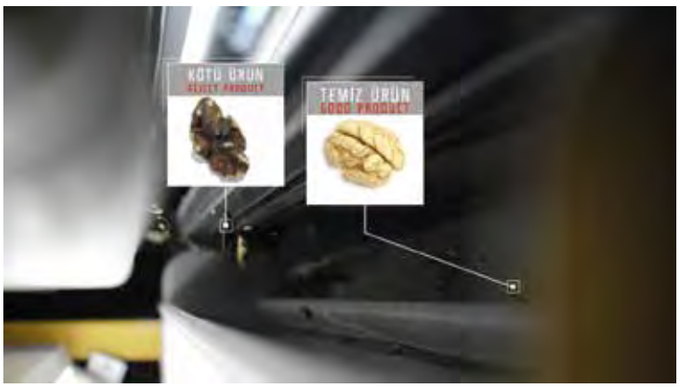
Tekirdağ'ın Marmara Ereğli'sinde üretim tesisi bulunan Şanlı Boz Tarım Ürünleri, 10 Ton/ Saat Buğday Tohumu Eleme& Temizleme tesisi kurdurdu. Tesiste son teknoloji makine ve ekipmanlar bulunuyor. Dünyanın en güçlü kapalı eleklerinden olan Excell Serisi'nin 206 Modeli, Turbo Süper Hassas Eleme Makinesi olarak tanınıyor. Çift hava temizliği yaparak ürünü çok etkili bir şekilde temizliyor. Akış ve havalandırma boruları, elek değişim platformu ve PLC kontrollü tam otomatik kumanda panosuyla tüm ekipmanları tamam olan makine kusursuz iş çıkarıyor. Şanlı Boz Tarım Ürünleri yetkililerine bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettikleri için 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

FMU KURUYEMİŞ / DENİZLİ

DENİZLİLİ BİR MARKA, FMU KURUYEMİŞ

FMU Kuruyemiş, Nohut Eleme& Temizleme Tesisi temin etti. Tesis saatte 5 ton/ saat kapasite ile çalışıyor. Üretim kalitesini ve kapasitesini arttırmak için Orta Boy Elek edinen kuruluş, Denizli'den diğer Türkiye şehirlerine ürün gönderiyor. FMU Kuruyemiş, leblebi üretiminde ürettiği nohutları kullanıyor. FMU Firması yetkililerine AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.

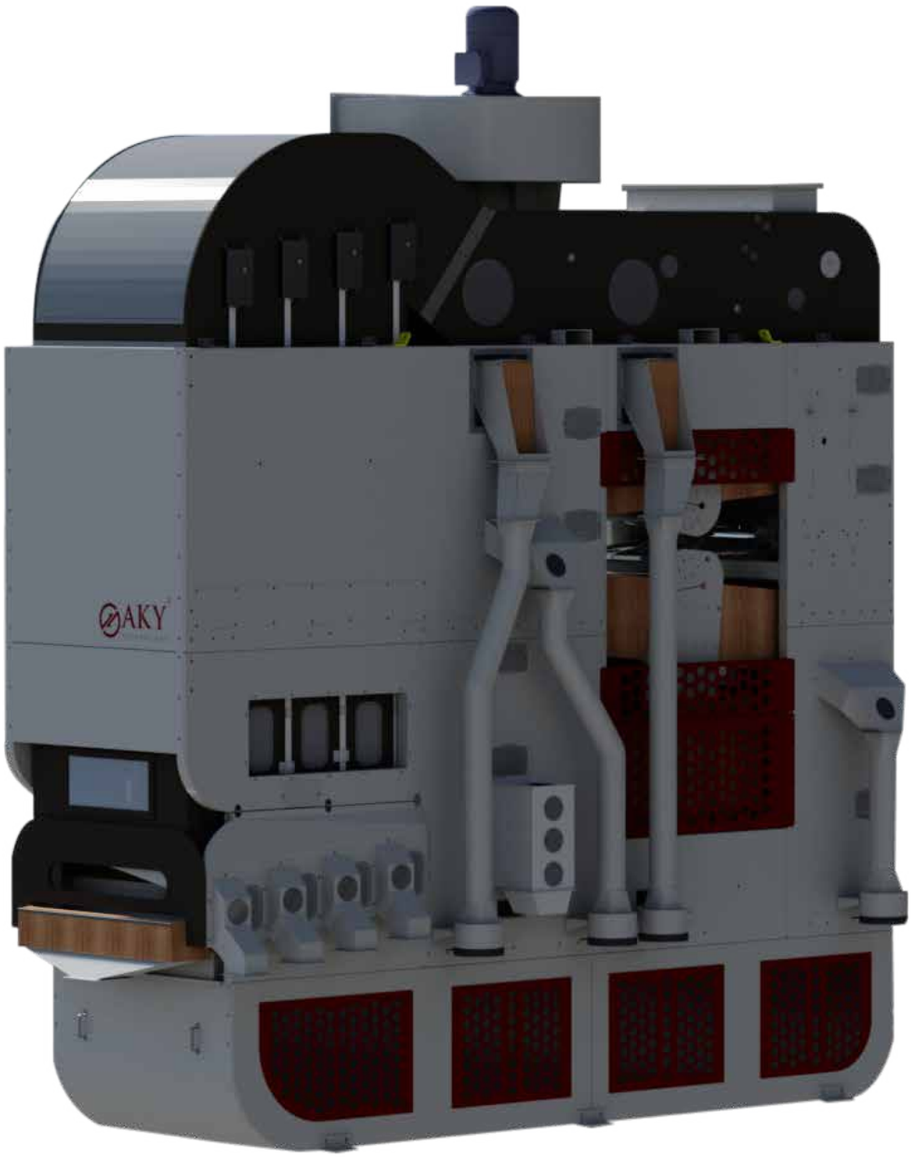
RAİNBOW PLASTİK / KAYSERİ

Rainbow Plastik'ten İyi Yatırım

Rainbow Plastik, 1995 yılından beri polikarbonat ve polipropilin sektörlerinde, dünya standartlarındaki ürün- hizmet kalitesini daima yüksek tutarak istikrarlı bir şekilde çalışmaktadır. Türkiye ve Dünya'nın farklı yerlerine hizmet götüren Kuruluş, teknolojiye sürekli yatırım yapmaktadır. B3 Plus Fotosorter Renk Ayırma Makinesi ve ekipmanlarını temin etmiştir. AKY Technology'den temin edilen makinenin üretim kapasitesi 1 ton/ saat'dir. Rainbow Plastik yetkililerine AKY Technology'yi tercih ettiklerinden dolayı teşekkür ederiz.

EXCELL TRUVA 408

EXCELL SERİSİ KAPALI ELEME MAKİNELERİ'NİN EN ŞAŞIRTICI ÜYESİ: EXCELL TRUVA 408



Excell Truva 408 bakliyat, hububat, kuruyemiş vb. ürünleri hassas elemek ve boylamak için üretilmiştir.24 metrekarelik ürün eleme alanına sahip olan Excell Truva 408, 24 adet eleğiyle yüksek kapasite ile çalışır.
Makinenin çalışma prensibi ise şöyledir: Makineye giren ürün ilk olarak dağıtıcıdan geçerek klape üzerine yayılır ve daha sonra ürünün içerisinde bulunan istenmeyen toz ve hafif ürünler iki adet emiş noktasından geçerek ana üründen ayrılır. Hava emişte bulunan ayrıştırıcı klapeler ve ürüne uygulanan hava basınç oranları burada PLC sistemle yönetilen akıllı motorlar yardımıyla kontrol edilerek temizlenir. Minimum enerji harcayan makine, maksimum sonuç almıştır. Daha sonra ürün sırayla; elekten geçer ve boylara ayrılır. Son olarak ürün 4 adet olan hafif tane ayırma kanallarına girer. Müşterinin isteği doğrultusunda ürün %100 oranında temizlik alınabilir ve kesinlikle istenilen hektolitre de ürün alınabilir. Bu makinede bulunan ve 10 adet PLC ekran ile uzaktan yönetilebilen klape yardımıyla makinenin içerisindeki hava basıncı ve akımı yönetilerek boş ve yarı boş ürün ayrıştırılır ve böylece hektolitre sorunu kullanıcının tercihi doğrultusunda %100 çözülebilir. Makinada toplamda 6 adet hava emiş mekanizması mevcuttur.

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

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

www.youtube.com/akytechnology

MISIR'IN PAKETLEME FUARI HAREKETLİ GEÇTİ

AFROPACKING& FOOD MANUFACTURING, 26- 29 Mayıs 2016 tarihleri arasında Mısır'da düzenlendi. AKY Technology bu uluslararası etkinlikte yerini aldı. 1. Hol, M1 Numaralı Standından son teknoloji paketleme makinelerinin tanıtımını gerçekleştirdi. Kuru Gıda Sektörü Temsilcilerini buluşturan etkinlik hareketli geçti.

Paketleme ve işleme teknolojisi, fırın teknolojisi, tahıl teknolojisi ve gıda maddeleri alanında; yeni fikirler edinerek iş bağlantıları kurmaya olanak tanıyan, yeni ürünleri ve tedarikçileri bir araya getiren ve sektördeki yeniliklere ilişkin haber veren paketleme sektörünün öncü fuarlarından olan AFROPACKİNG& FOOD MANUFACTURİNG, 26- 29 Mayıs 2016 tarihlerinde kapılarını Kuru Gıda Sektörünün temsilcilerine açtı.

Gıda sektörüne yönelik olarak farklı segmentlerden temsilciler Fuar'da bulundu: Sanayi ve ticaret, tarım- sanayi ve servis sağlayıcılar, kimyasal üreticileri, ilaç ve kozmetik üreticileri, tüketici ve son kullanıcılar AFROPACKİNG& FOOD MANUFACTURİNG'de yerini aldı.

Kahire Uluslararası Fuar Merkezi'nde, 26- 29 Mayıs 2016 tarihleri arasında düzenlenen Fuar da, Türk firmaları yerini aldı. AKY Technology'nin de paketleme alanında geliştirdiği son teknolojilerin tanıtıldığı AFROPACKİNG& FOOD MANUFACTURİNG ziyaretçilerini ağırladı.

2016 SUMMER FANCY FOOD SHOW YOLDA

Newyork, Javits Center'da 26- 28 Haziran tarihleri arasında gıda sektörünün öncüleri bir araya gelecek. Ulusal düzeyde gerçekleşen etkinlikte, 180.000 ürün, 25.000 ziyaretçi ve 2500 katılımcı bulunacak. Gıda endüstrisi ve ticareti alanında Kuzey Amerika'nın en büyük Fuarı olma özelliğini taşıyan Fancy Food'ın hareketli geçmesi bekleniyor.

Yeni üreticileri tanımak ve güçlü iş bağlantıları kurmak isteyen Gıda Sektörü Temsilcilerini bekleyen Fuar; değişik tatlar, yapım teknikleri ve gıda üretim teknolojilerini keşfetmek isteyeler için ideal bir ortam oluşturuyor.
Fancy Food Show, ortalama 55 ülkeden gıda uzmanı, sanayici ve marka temsilcisini bir araya getirecek. Yenilikçi teknolojik ürünlerin sergilendiği vitrinlerden, uzmanlar tarafından verilen ve özel pişirme tekniklerini uygulamalı olarak gösteren eğitimlere kadar farklı etkinlikler bir çatı altında buluşacak.
Newyork, Javits Center'da 26- 28 Haziran tarihleri arasında gıda sektörünün öncüleri bir araya gelecek. Ulusal düzeyde gerçekleşen etkinlikte, 180.000 ürün, 25.000 ziyaretçi ve 2500 katılımcı olacak. www.specialtyfood.com web adresinden ayrıntılı bilgi edinilebilir. Fancy Food Show meraklılarını bekliyor.

EXCELL 233

EXCELL SERİSİ KAPALI BAKLİYAT ELEME MAKİNELERİNİN YENİ ÜYESİ EXCELL 233 İLE TANIŞIN

Excell 233 bakliyat, hububat ve kuruyemişte ön temizleme işlemi için özel olarak üretilmiştir. 36 metrekarelik ürün eleme alanına sahip olan makine, yüksek kapasite ile çalışır. Nem oranı ortalama %15 olan buğdaydan yulafa, mısırdan pirince, soyadan kahveye, ay çekirdeğinden yonca tohumuna kadar pek çok natürel ürünü temizleme özelliğine sahiptir. Excell 233'ün çalışma prensibi şöyledir: Makineye giren naturel ürün ilk olarak sarsaklı elekten geçerek teknelere iner. Belirtmekte fayda var: Sarsaklı elek üzerinde takılı olan 30mm elek sayesinde natürel üründe bulunan kaba ürünler tekneye inmeden hemen önce temizlenir. Kabası alınan ve tekneye inen ürün, ilk dağıtıcıda eşit şekilde ikiye ayrılır, daha sonra her teknede bulunan 5 eleğe her teknede bulunan ürün ayrıştırıcılarla eşit bir şekilde tekrar ayrılır.
Eleklere eşit şekilde dağılan ürünler her elek sırasında bulunan 2 alt çıkış ve bir ön çıkıştan 3'e ayrılır. Excell 233'ten ister boylama olarak yüksek tonajda 3 farklı boy alınır; ister elek altı ve elek üstü temizlik yapılarak makine, ön temizleme işlemi için kullanılır. Excell 233 hem elek sayısı hem de elek ölçüsü bakımından yüksek tonajlı eleme makinesi sınıfına girer. 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

Tanıtımın tamamını Youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

www.youtube.com/akytechnology

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

REKOLTE DÜNYASI KİMYON'U ANLATIYOR

Bitkiler birer şifa kaynağı. İnsan sağlığı için koruyucu ve iyileştirici bileşenler içeriyorlar. Kimyon da ülkemizde rahatça bulduğumuz, kolayca temin edebileceğimiz bir baharat çeşidi. Kimyonun faydalarını anlatacağımız ve kuru gıda sektörüne yönelik geliştirilen eleme, temizleme makinelerinden geçirilerek pakete hazır hale geliş sürecini özetleyeceğimiz yazımız başlıyor.

Kimyonun anavatanı Doğu Akdeniz ve Orta Doğu'dur. Bu otsu bitki mayıs- haziran ayları arasında beyaz ve pembemsi renkte çiçekler verir, özel kokuludur. Halk arasında yaygın olarak midevi, gaz giderici, terletici olarak kullanılır. Dünyanın pek çok farklı ülkesinde yemeklerde kullanılmaktadır: Özellikle Kuzey Afrika, Orta Doğu, batı Çin, Hindistan ve Meksika mutfağının eşsiz aroması ile vazgeçilmez baharatıdır.
Kimyon bitkisi olgunlaştıktan sonra toplanıp kurutulan tohumları öğütülerek baharata dönüştürülür. Tadı, baskın bir acıdır. Özellikle et yemeklerinin vazgeçilmez bir parçası olan bu çeşni, insan sağlığına da çok faydalıdır: Sinirleri uyarıcıdır. Mideyi yatıştırır. Gaz sorununa iyi gelir. İştah açar. Baş dönmesini keser. İdrar söktürücüdür. Yüksek tansiyonu düşürür. Bağırsak parazitlerinin düşürülmesinde etkilidir. Romatizmaya iyi gelir. Kilo vermeye yardımcıdır.
A vitamini, b1 vitamini, b2, b3, c vitamini ihtiva eden Kimyon, tıbbi özellikleri bulunan timol (*) açısından da zengindir. Ayrıca Kimyon tohumu kanseri önleyici bileşenler içermektedir. Mide ve karaciğer tümörünün gelişimini azalttığı hatta yok ettiği uzmanlar tarafından belirtilmektedir.

Peki, bizim market raflarında ya da baharatçılarda toz formunda gördüğümüz kimyon tohumu nasıl bir teknolojik süreçten geçmekte ve sofralarımızdaki yerini almaktadır?
Günümüzde kuru gıda ürünlerini eleme, temizleme, seçme, öğütme ve paketleme işlemleri olabildiğince az insan gücü kullanılarak son teknoloji makinelerin birlikte kullanıldığı tam teşekküllü tesislerde gerçekleştirilmektedir. Ürünü; taştan ayıran makine, kirden tozdan ayıran makine, dolusunu boşundan ayıran makine, paketleyen makine derken çok sayıda teknoloji işin içine giriyor. Kısa süre harcayarak tarladan gelen tonlarca natürel ürün, öğütülmeye hazır hale getiriliyor ve paketlenerek son tüketiciyle buluşuyor.
Türkiye; bakliyat, hububat, kuruyemiş, tohum ve yağlı tohum alanında özellikle kapalı eleme makinelerini başarıyla üreten kuruluşlara sahip. Hatta makine sanayindeki kalite nedeniyle Dünyanın farklı noktalarından ülkemize gelerek bu teknolojileri temin ediyorlar. Yani %100 yerli üretim makinelerimiz ihraç ediliyor, dünyanın farklı noktalarına tesis kurulumları gerçekleştiriliyor. Mersin 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde üretim alanı bulunan uluslararası ölçekli Kuruluş, AKY Technology de bu makine geliştiren ve üreten iddialı firmalardan biri.

AKY Technology'nin Ür- Ge Departmanı'nda görev yapan Uzman Ahmet Gündüz'e Sorduk: Bir Kimyon Eleme Tesisi'nde hangi makineler olur ve süreç nasıl işler?
Gündüz, "Tarladan gelen natürel ürün toz toplama ve filtreleme makinesi olan Vibro Radyal Tarar'a girer. Bu makinenin yaptığı iş, hafif çöp, toz vb. maddeleri vakumlayarak üründen uzaklaştırmaktır. Her makineden çıkan ürün Elevatör denilen taşıyıcı ekipmanlar yardımı ile bir diğer makineye taşınır.- AKY Technology'nin geliştirdiği ve bir ilk olduğunu iddia ettiği kendini temizleyen elevatör sistemi Self Clean System'de her birine eklenmiştir. Böylece elevatör tabanında ürün birikmesi önlenerek haşere ve tabanda ürün taşlaşması sorununa çözüm üretilmiştir.- Konumuza geri dönecek olursak; Vibro Radyal Tarar'dan çıkan ürün Kapalı Eleme Makinesi Serisi'nin gelişmiş modeli Excell Turbo 208'e alınır. Turbo, ön temizleme makinesinin de işini üstlenen ve ürünü 2 kere temizleyen gelişmiş bir makinedir. Excell Turbo 208'in ardından devreye Taş Ayırma Makinesi girer ve ürün taşlarından tamamen ayrılır. Triyör'e sıra gelir; Triyör tohumların standartlaşması için uzunlukları temel alınarak tohumları ayrıştırmakta kullanılır. Kimyon tohumu son olarak Hafif Tane Ayırma Makinesi'ne elevatör yardımıyla taşınarak üründen hafif tohumlar kontrolden geçirilerek ayırır ve %99.5 oranında mükemmel sonuca ulaşılır." dedi.

(*) Timol: Kekik, kimyon, mercan köşkün yapısında bulunan antimikrobiyal özelliği olan esansiyel bir yağ çeşidi.

TELESKOPİK TAŞIMA BANDI ile

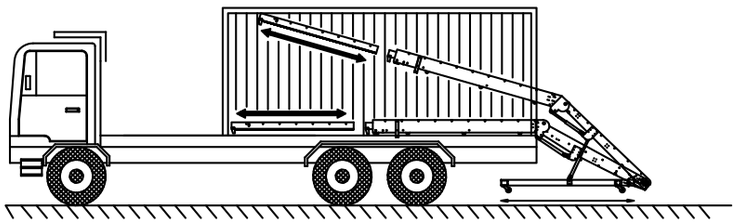
İŞ YÜKÜNDEN KURTULUN, ZAMANDAN KAZANIN

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.

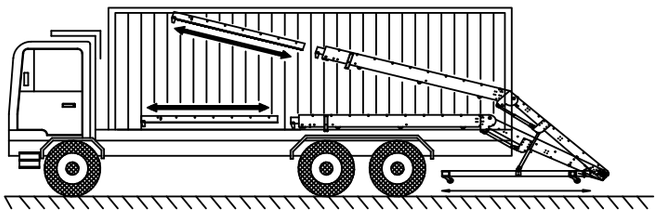
Teleskopik Taşıma Bandı CB- 14; kamyon, konteyner, treyler gibi araçlarda; paketleme tesisleri, limanlar ve depolarda görev üstleniyor. Kutu, çuval gibi ürünleri yükleme, boşaltma veya ürünü istif etmek amacıyla kullanılabiliyor.

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.

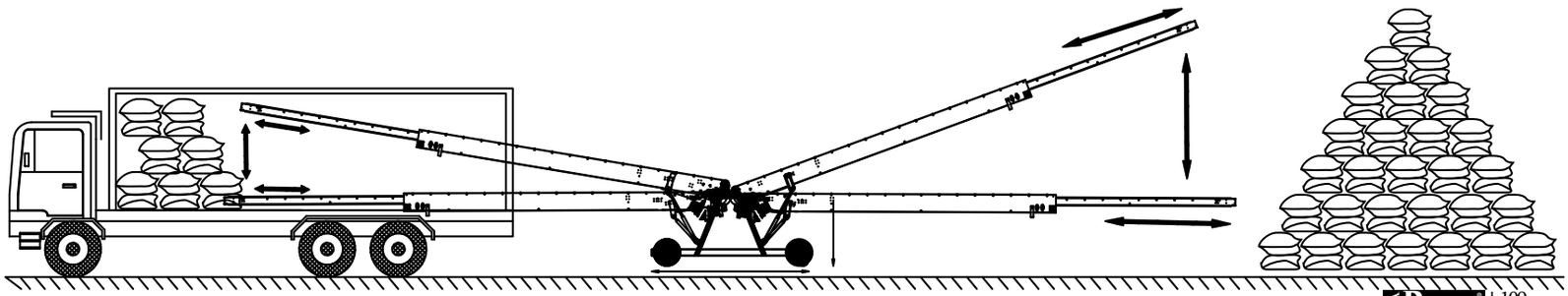
Teleskopik Taşıma Bandı CB- 14'ün indirme-yükleme hizmetinin yanında çeşitli avantajları vardır: Az işçi ile güvenli bir çalışma ortamı yaratan makine, operasyonda hızlı iş yapmakta ve kullanıcısının masraflarını hafifletmektedir. Teleskopik Band iki tip olarak üretilmektedir: Tek yönlü ve çift yönlü 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



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

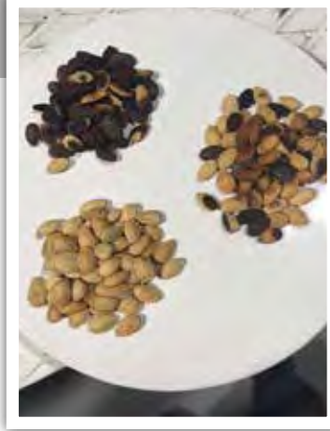
AL- HALEES GROUP / ARABİSTAN

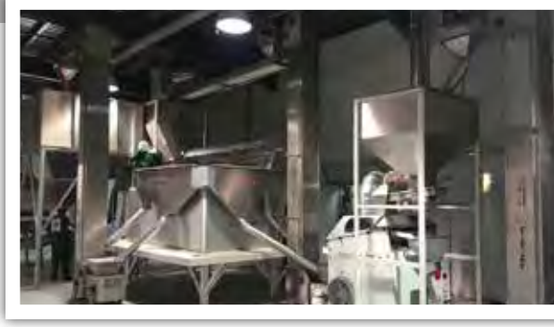
BAŞLIK YOKKKK

Al Halees Group, Saatte 1 Ton/ Saat kapasite ile çalışan Karpuz Çekirdeği Eleme Tesisi kurdu. Al Halees Group 1957 yılında Suudi Arabistan'da kuruldu. Kurumun kökleri Palestine'in Bakkalına dayanıyor. Yousef I. AlHalees tarafından işletilen bu bakkal, o zamanlar küçük bir işletme iken zaman içerisinde Suudi Arabistan'da bilinen köklü bir kuruluşa dönüştü. Yousef Bey'in kızları ve oğulları tarafından yönetilen kuruluş, ülkede ve ülke dışında gıda sektörüne hizmet veriyor.

Al Halees, gıda sektörüne farklı alanlarda hizmet veriyor: İlk olarak dünyanın farklı ülkelerinden bakliyat, baharat ve kuruyemişi ülkesine ithal ediyor. İkinci olarak, yine gıda sektörüne yönelik imalat ve paketleme ekipmanları üzerine çalışıyor. Üçüncü olarak ise, tarımsal ürünlerin temizlenmesinden paketlenmesine kadar olan sürece hizmet eden en son teknoloji makine ve tesisleri, büyük endüstriyel projelerinde yer alan müşterilerine temin ediyor.

Kuruluşun yeni edindiği Karpuz Çekirdeği Eleme Tesisi, 1 Ton/ Saat kapasite ile çalışacak. Tesiste son teknoloji makineler bulunuyor: 2 Elek, Taş Ayırma Makinesi, Hafiftane Makinesi, 3 Kanallı Fotosorter Renk Ayırma Makinesi vb. Al Halees Group bünyesine önümüzdeki dönemde yeni tesisler de eklenecek.





ÖZCANLAR AY ÇEKİRDEĞİ / ELBİSTAN

Özcanlar Kuruyemiş Yenilendi

Özcanlar Ay Çekirdeği, Elbistan'da bulunan tesislerinde 208 Turbo Alfa ve Beta teknolojilerini aynı anda kullanacak. Teknoloji yenileyerek kapasite artırımına giden Özcanlar Ay Çekirdeği, ürünü daha kaliteli eleyecek. Elbistan'dan Türkiye'nin farklı illerine hizmet götüren Özcanlar Ay Çekirdeği, Kapalı Eleme Makinesi Excell Serisi'nin önemli üyesi Excell 308'i 2015 yılında ilk olarak edinen firma olmuştu. Özcanlar Ay Çekirdeği firması Yetkilisi Veli Özcan'a yeni yatırımlarında da AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.

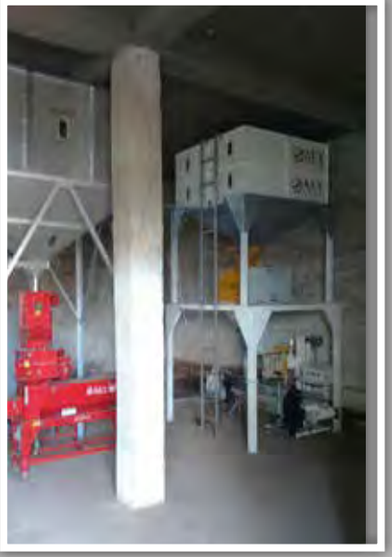
APEKS / UŞAK

Apeks Geri Dönüşüm AŞ. Renk Ayırma Makinesi Temin Etti.

Gelecek için dönüşüm anlayışıyla yola çıkan Kuruluş, Uşak'ta hizmet veriyor. Genç bir firma olmanın artılarını yaşayan APEKS, son teknoloji bir tesise ve dinamik bir ekibe sahip. AR- GE Mühendisleri, kimya mühendisi ve 42 çalışma arkadaşıyla ülke ekonomisine katma değer sağlıyor. Çevre Bakanlığı ve Avrupa normlarındaki tesislerinde hizmet veren Apeks A. Ş. yıllık 12.000 ton Pet Flakes "Afleks" ve 6000 ton ise Granül "Graneks" üreterek geri dönüşüme değer kazandırmaktadır. Apeks 2016 yılında teknolojiye yatırım yaparak son teknoloji bir 4 kanallı Fotosorter Renk Ayırma Makinesi ve Ön Temizleme Makinesi (Vibro Radyal Tarar) edindi. Böylece saatte 1 ton/ saat ürün ayrıştırabilecek. Fotosorter marka makine AKY Technology tarafından üretildi. AKY Technology'yi tercih eden firma yetkililerine teşekkür ederiz.

LİDER GÜRCANLAR TARIM / AFYON DİNAR

Gürcanlar'dan Liderlere Yakışır Hareket



Lider Gürcanlar Tarım, 5 Ton/ Saat ürün işleyebilen Buğday Tohumu Eleme& Temizleme Tesisi edindi. Tohum Dağıtıcıları Alt Birliği (TODAB) ve Ege Un Sanayicileri'nin de üyesi olan Gürcanlar Tarım, Afyon'un Dinar ilçesinde un üretimi yapan köklü bir kuruluştur. Yenilikçi bir vizyona sahip olan Kuruluş, teknolojiye yatırım yapmaktadır. Son dönem eleme ve temizleme işi yapmak üzere AKY Technology markalı makineler edinen Lider Gürcanlar Tarım firması yetkililerine AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.

SADOT / İSRAİL

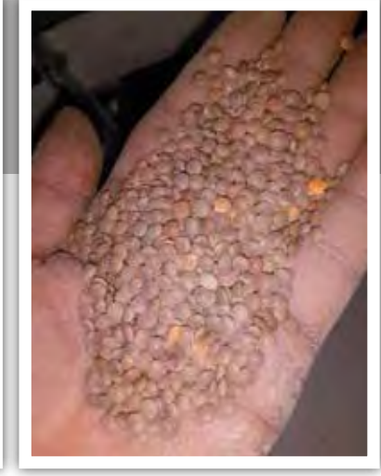
AKY Technology, İsrail'de Tohum Tesisi Kuruyor.

İsrail'de tohum üzerine çalışan SADOT Firması, Türkiye'den makineler temin etti. Nohut, ay çekirdeği, buğday, arpa ve mısır üzerine çalışan Kuruluş yeni makineler edinerek mevcut tesisini güçlendirdi. Kibutz Gevat'ta bulunan Sadot Firması, Vibro Çöp Sasörü, Radyal Tarar, Excell 208 Turbo, Beta Mega Hafiftane ve Mega Boy Taş Makinesi'nden oluşan tam teşekküllü bir tesise sahip oldu. 8 Ton/ Saat Bakliyat, 2 Ton/ Saat Ay Çekirdeği çalışan Tesis kurulumu, AKY Technology'nin Hakan Bolat yönetimindeki uzman ekibi tarafından 2 haftada tamamlandı. Sadot Firmasına bu yatırımlarında Türk makinelerini tercih ettikleri için AKY Technology adına teşekkür ederiz.

ARAB İNDİA SPİCES / DUBAİ

??????????????????????

Birleşik Arap Emirlikleri'nden biri olan Acman'da (Ajman) bölgenin en teknolojik Mercimek Eleme Tesisi kuruldu. Tesis 8 Ton/ Saat ürün eleyecek.. AKY Technology'nin uzman ekibi tarafından 3 hafta eğitim verilerek ve ürün testleri yapılarak devreye giren Tesis, alınan sonuçla memnun bıraktı. 2016 yılı Mayıs ayı itibariyle çalışmaya başlayan son teknoloji ürünü Mercimek Tesisi, 4 Ton/ Saat kapasiteyle üretim yapacak. Arab and India Spices Yöneticisi Harish Tahiliani'ye bu yatırımında AKY Technology'yi tercih ettiği için teşekkür ederiz.



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

MARKALAR HAYAT KAYNAĞINIZDIR.

İşletmelerin birçoğu tescilli bir şekilde kullandıkları markalarının ne gibi tehlikelerle karşı karşıya olduklarının farkında değillerdir. Bu tehlikelerden biri de tescil edilen markanın sadece tescil edildiği ülkelerde koruma altında olduğunun farkında olmadan başka ülkeler de tescilsiz kullanılmaya başlanması. Bu şekilde kullanımlar firmaları ciddi sorunlarla karşı karşıya bırakmaktadır. İhraç yapılan ülkede markamızın 3. Şahıslar tarafından tescil ettirilip ürünlerimize gümrükler de el konulması, tescil hakkının kaybedilmesi ve markalaşma yönünde verdiğimiz emeklerin boşa gitmesine sebep vermektedir.

Bu tür durumlarda bazen dava ile çözüme ulaşılabildiği gibi bazen çözüme ulaşılamamaktadır. Bu durum hem zaman kaybına hem de maddi anlamda ciddi zararlara uğratmaktadır. Bu gibi durumlarla karşılaşmamak için markalarımızın da mutlaka ihraç yaptığımız ülkelerde de tescil işlemlerini başlatılması markalarımızın korumalı bir şekilde büyümesine sebep verecektir.

Dış ticaret müsteşarlığı yurt dışında marka tescil başvurularıyla ilgili 4 yıl boyunca yapacağımız harcamaları marka müracaat dilekçelerine istinaden belli orana kadar, harcamalarının %50 sini karşılamaktadır. Bunun yanı sıra yurt dışında tescil başvurusunda bulunduğunuz ülkede mağaza, depo kiraları, reklam ve promosyon gibi yapacağımız harcamaları belli oranlara kadar , % 50 sini karşılamaktadır.

Marka işletmelerin Hayat kaynağıdır. Marka değerimizi korumak için, markamızı koruyalım...

PINARSAN A.Ş. / MERSİN

DOĞADAN BİR ARMAĞAN, PINARSAN

Asaf Kayapınar ve Muzaffer Kayapınar ortaklığında 1995 yılında Pınarsan Gıda ismi altında son teknoloji makinelerle yenilenen Kuruluş, uzman personeli ve kaliteli üretimi ile bakliyat sektörüne hizmet vermektedir. Pirinç, bulgur, nohut, kuru fasulye, mercimek, barbunya, börülce gibi bakliyat çeşitlerini bünyesinde barındıran ve geniş bir ürün skalasına sahip olan Pınarsan, Mersin bölgesinin öncü gıda kuruluşlarındandır. Teknolojiye yatırım yapan Pınarsan, 2016 mayıs ayında Excell Serisi'nin yeni üyesi Excell 203 edinmiştir. İlk çevreci Excell olarak anılan teknoloji, üründeki tozu %90 oranında içine hapsetmekte ve çevreye dağılmasını önlemektedir. Excell 203 5 Ton/ Saat ürün eleme kapasitesine sahiptir. Pınarsan Yetkililerine bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.

AYKARLAR / ELBİSTAN

Çerezlik Ay Çekirdeğinin Adresi AYKARLAR

Aykarlar kapasite artırımına giderek mevcut tesisini son teknoloji makine ve ekipmanlar ile güçlendirdi. Silolama sistemleri ve otomatik çuvallama hattı edinen Aykarlar, Ahmet Karakuş yönetiminde yoluna devam ediyor. 1975 yılından beri toprağa yakın olan bir ailenin çocuğu olan Ahmet Bey Aykarlar firmasını 2009 yılında kurmuştur. Yurt içi ve yurtdışında geniş bir müşteri ağı olan kuruluş, Ay Çekirdeği üretiminde iddialıdır. Farklı çeşitlerde ve boylarda ay çekirdeğini tesislerinde temizleyerek piyasaya servis etmektedir. Aykar Yetkilisi Sn. Ahmet Aykarlar'a bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.

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

METE TARIM / KONYA

KONYALI BİR FİRMA, METE TARIM

Konya'da Buğday Pazarı'nda bulunan tesisinden Türkiye'ye bakliyat ve tohum tedarik eden Mete Tarım, kapasite artırımına gitti. Tam Teşekküllü Tohum Tesisi kuran Mete Tarım, son teknoloji makineler edindi. AKY Technology'nin geliştirdiği dünyanın en gelişmiş Kapalı Hububat Eleme Makinesi Serisi Üyesi olan Excell Combo 403 ön temizleme makinesi, hassas temizleme makinesi ve boylama makinesinin yaptığı işi yapıyor. Tohum gibi hassas ürünleri zedelemeden temizleyen Tesiste ayrıca, taş ayırma makinesi, kantar, ilaç kaplama makinesi e vibro radyal tarar da bulunuyor. Mete Tarım yetkililerine bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.

TEKELİ TARIM / ANKARA

?????????

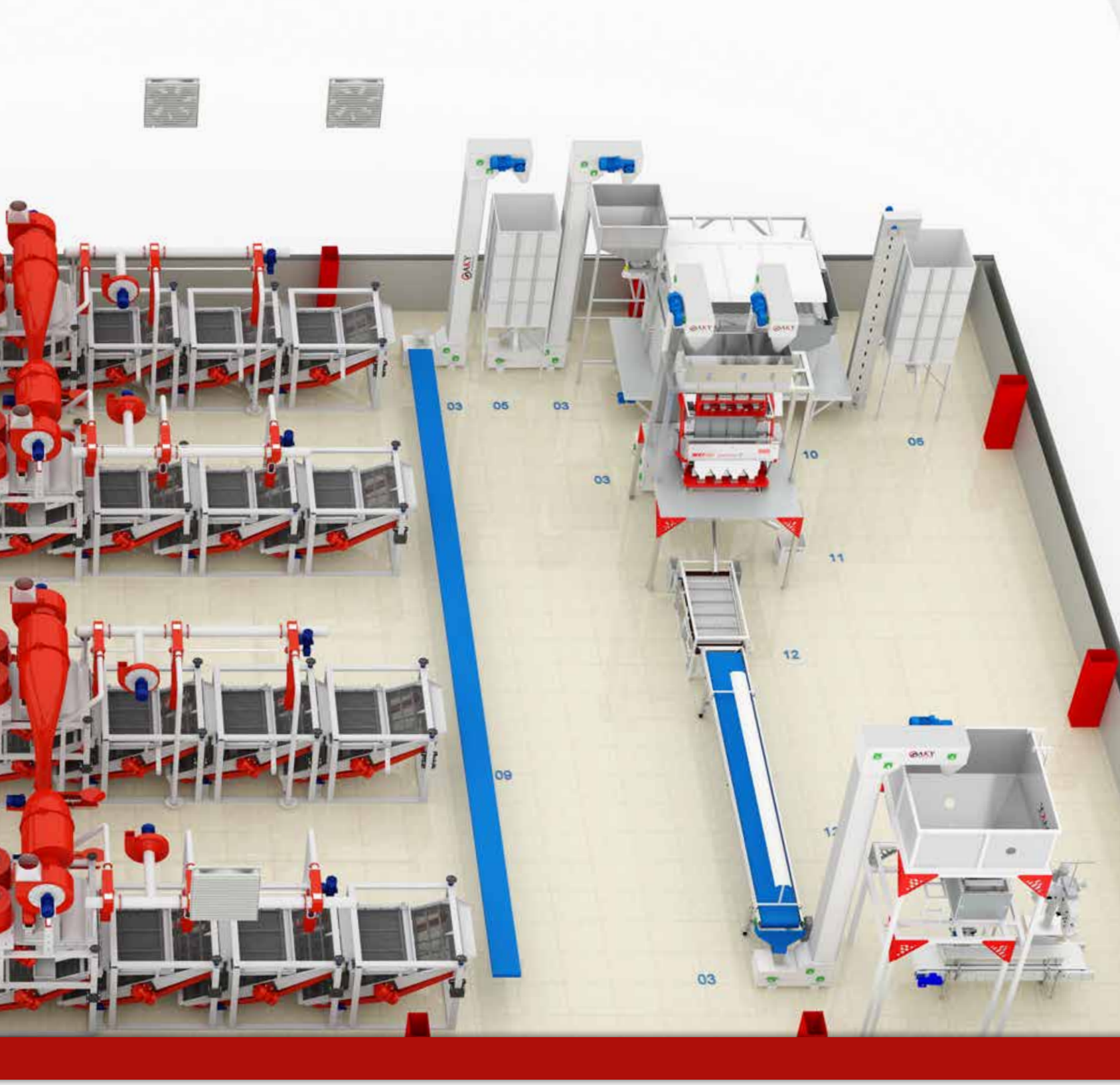
??????????????????

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

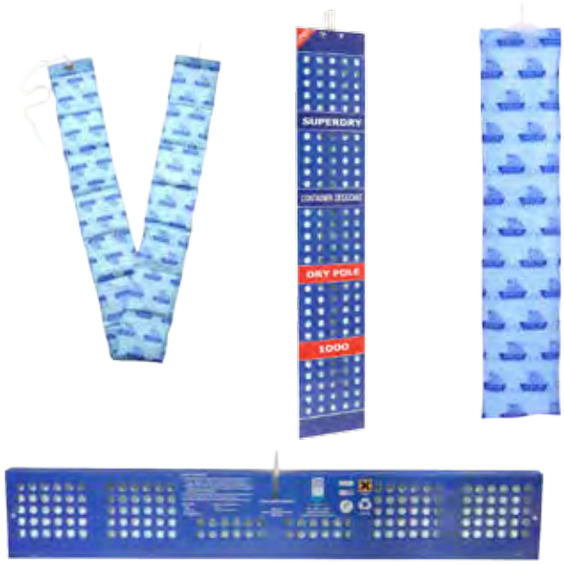
Adres: 2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin / TURKEY
Tel:+90 324 502 00 60-61
Fax: +90 324 502 00 62
email: info@akytechnology.com

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

SUPER DRY

PREVENTION IS BETTER THAN CURE

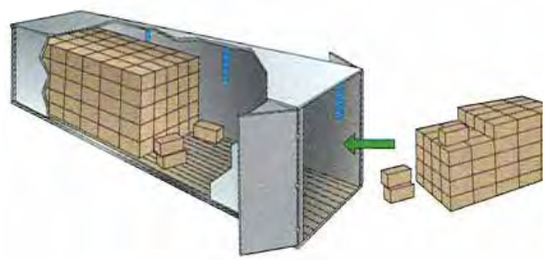
Super Dry, Nem Önleme Ortağınızdır



30$'a

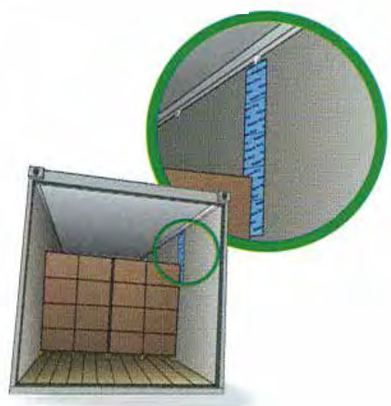
1 KONTEYNER ÜRÜNÜ KORUYORUZ.

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.

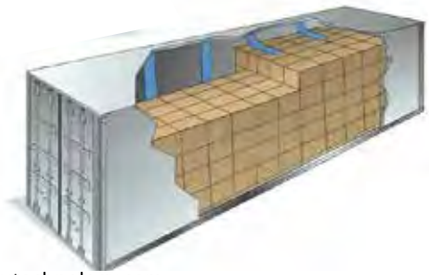


Tek yönlü hava alma malzemesi
Tek yönlü nefes alma ile, nem artık havaya doğru buharlaşmayacak.

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

Hasan Özkan
PHOTOGRAPHY

1954 Tarsus doğumluyum,İlk,orta ve Lise tahsilimi Tarsus'ta tamamladım.1973 -1977 Yıllarında Devlet Tatbiki Güzel Sanatlar Yüksek Okulunu bitirdim. 1976 Yılı ilk fotoğraf sergimi açtım ve 1977 Yılında ilk fotoğraflarım Fotoğraf sanatı dergisinde yayınlandıktan sonra fotoğrafçılık hayatıma devam ediyorum...www.odaktasarim.com.tr

1977 Yılı Fotoğraf Sanatı dergisi ve fotoğraflar

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:

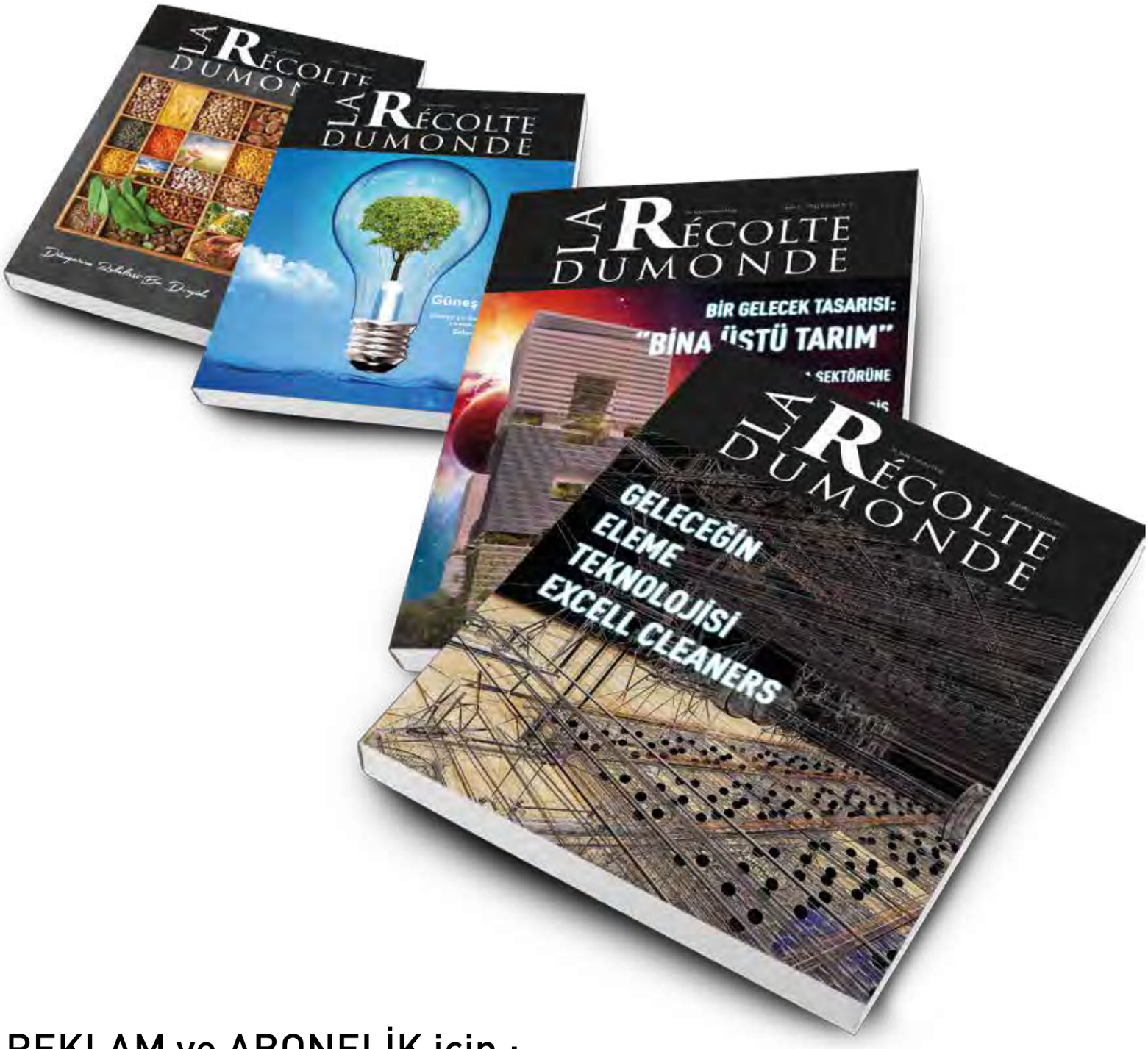
e-mail: info@akytechnology.com Tel: +90 324 502 00 60 - 61

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