

LA RÉCOLTE DUMONDE

İki Aylık Sektörel Dergi Sayı: 8 TEMMUZ-AĞUSTOS 2016

DÜNYANIN REKOLTESİ

**BAKLİYAT
SEKTÖRÜNDE
ROBOTİK ÇÖZÜMLER**



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



CAMAK

Volt elektrik motorları



EMTAS

miksan

Authorized value provider

ABB

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

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

E-Mail: info@alternatifmotor.com.tr

“Made in Japan
Made by NACHI”



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

NACHI

NACHI Türkiye Şubesi

Atatürk Mah. Mustafa Kemal Cad. No: 10/1A 34758 Ataşehir

turkey@nachi.de

0 216 688 4457

1978'den beri



ALICI

Çelik Servis Merkezi



* Çelik Servis Merkezi

* Trapez, Oluklu Sac

* Boru Profil

* Galvanizli Sac

* Haddede Mamülleri

* Yalıtım Malzemeleri

Alıcı İnş.Mlz.Demir Çelik San. Ve Tic. Ltd.Şti.

Merkez Adres: 82 Evler Mah. Türkmenistan Cad. No:17 Tarsus / MERSİN
Tel: 0324 614 74 74 **Faks:** 0324 624 81 66
E-posta: bilgi@alici.com.tr

Şube Adres: Yenişehir Mh Yzb. Ali Oguz Bulvarı No:173 Payas/HATAY
Tel: 0326 755 2020 **Faks:** 0326 755 22 20

www.alici.com.tr

aky medya

Biz Kimiz

AKY Medya, genç ve dinamik bir ekip tarafından kurulmuştur. Reklamın gücünü müşterileri için kullanan bu ekip, uygun fikirleri bulur ve mecraları planlar. Tanıtım filminden sosyal medya yönetimine, web sitesi, katalog, afiş, billboard'a kadar bütün reklam mecraları AKY Medya Ekibi tarafından üretilir.

Reklamın gücünü arkanıza alın, sizi anlatmak konusundaki hızına ve gücüne bayılacaksınız!

"Kurugıda sektörüne özel ajans"

İLETİŞİM

AKY Medya

2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv. No:19 Mersin / TURKEY
T. +90324 502 00 60
G. +90533 233 78 95
www.akymedya.com



NELER YAPARIZ



TANITIM FİLMİ ÇEKİMİ

Tanıtım Filmi ile vermek istediğiniz mesajı, hedef kitlenize en akıcı ve profesyonel bir altyapı ile sunmaktayız.



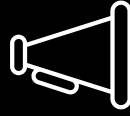
WEB SİTESİ

Hedef kitlenizin ihtiyaçlarına göre başarılı, görsel olarak estetik ve özgün, kurumsal web tasarım hizmeti sunmaktayız.



KURUMSAL KİMLİK

Marka kurgusu yaratarak size en uygun imaj sunma konusunda uzman ekibimiz tarafından hizmet sunmaktayız.



REKLAM KAMPANYASI

Hedef kitleyi iyi analiz ederek onların ihtiyaçları doğrultusunda reklam kampanyaları üretiyoruz.



Dijital Medya Çalışmaları

Dijital pazarlamaya yönelik geliştirilen kampanya ve stratejiler ile markanın kendi mecrası ve sadık takipçileri oluşturulur.



HAVA ÇEKİMİ

Havadan profesyonel video ve fotoğraf çekimlerini en son teknoloji ekipmanlarımızla hizmetinize sunmaktayız.

www.akymedya.com

ileri teknolojiğimizle
HAVA ATMİYORUZ
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



GENC

HIRDAVAT ve CİVATA

Mersin'in En Geniş
Hırdavat ve Civata
Marketi !

**İSTEK VARSA
ÇÖZÜM VARDIR**



Adres: Tirmil Sanayi Sitesi C Blok No: 51 Akdeniz / MERSİN

Telefon: 0324 234 27 45

Fax: 0324 234 27 79

Gsm: 0545 234 27 45

E-posta: info@genchirdavat.com - satis@genchirdavat.com - satinalma@genchirdavat.com

www.genchirdavat.com



DENİZLİ
ÖZ STAR®
KURUYEMİŞ MAKİNA SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.



OS-1000

KURUYEMİŞ KAVURMA MAKİNALARI

**KURUYEMİŞ
KAVURMA VE
KURUTMA TEKNOLOJİLERİ**



MISIR ÇİPSİ

ÜRETİM HATTI

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



ÖZDEMİR HAVALANDIRMA HELEZON VE DEĞİRMEN MAKİNALARI

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



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

Fabrika Ürün Akış Boruları - Havalandırma Sistemleri - * Havalı Taşıma Sistemleri - Toz Toplama Sistemleri - Çeşitli Helezonların Satışı - Değirmen Yedek Parçalarının Satışı - Sıfır ve 2. El Makina 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



www.ozdemirhavalandirma.com

info@ozdemirhavalandirma.com



KESKİN TEKNOLOJİ

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

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



TÜRKİYE'DE
İLK VE TEK



TÜRKİYE'nin İLK ELEKTRİKLİ LOKUM PİŞİRME MAKİNESİ

Gıda sektörü ağırlıklı olmak üzere:

Makina İmalatı,

Ar-Ge Çalışmaları,

Otomasyon ve Entegrasyon Çalışmaları,

Dokunmatik Ekranlı Yeni Teknoloji Yatay Paketleme Makinası,

Mısır Helva Tesisi, Lokum Tesisi, Pekmez Tesisi, Nar Ekşisi Üretim Tesisi,

Çerez Tesisi, Çubuk Kraker Tesisi, Krokan Tesisi,

Gofret Fabrikası, Bisküvi Fabrikası,

Yukarıdaki tesis ve fabrikalara yönelik olarak kaynatma ve pişirme teknolojisi geliştiren

AR- GE Ekibimiz ve Türkiye' de hiçbir firmanın hayata geçirmedeği sistemlerimizle fark

yaratıyor ve hem çok çabuk hem de çok ekonomik sonuçlar alan pişirme sistemleri

kuruyoruz.

Ayrıca belirtmek gerekir ki; bahsi geçen tüm fabrika ve tesisler için; teknik ekibin eğitiminden formüllere, tesisleri üretime alma safhasına kadar firmamızdan yardım ve hizmet alabilirsiniz.

Adres: Doğanlar Mevki Karatepe Mah. Çakırlar Cad. Çakırlar / Antalya

Telefon: +90 242 419 31 66 Fax: +90 242 419 31 77

GSM: +90 532 632 93 94 - +90 532 436 20 28

e-mail: info@keskinmakine.com

www.keskinmakine.com



DELİKLİ SAC BİZDEN SORULUR!



www.ozselin.com

Adres:

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

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

e-Posta:info@ozselin.com



BİR KOMPRESÖRDEN DAHA FAZLASI



enka boya

Küçük dokunuşlar için istediğiniz herşey...



Bölge Distribütörü



Bölge Distribütörü



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



bora civata

Hırdavat Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

40

YILLIK
TECRÜBE



HIRDAVAT / CIVATA / EL ALETLERİ
BAĞLANTI ELEMANLARI / ÇELİK HALAT



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)

DOĞUŞ MAKİNA

Çuval Ağız Dikiş Makineleri
Yedek Parça
Poşet Yapıştırma Makineleri



Sektörde bizimle yeni bir dönem başlıyor !

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

Sektörde asıl işi Çuval Ağız Dikiş Makineleri olan tek ve lider firma olarak amacımız kaliteyi ve uygun fiyatı siz değerli iş ortaklarımızla buluşturmak. Tecrübesi uzun yıllara dayanan uzman personellerimizle birlikte kendi bünyesinde yetişen kalifiye elemanlarımız Türkiye'nin her noktasına kesintisiz hizmet sunarak makinelerinizin teknik bakım ve onarımıyla birebir ilgilenmektedir.

Amacımız sektörümüzü en iyiye daha ileriye taşımaktır.



NEWLONG

**NEWLONG MACHINE WORKS' LTD.
TÜRKİYE DİSTRİBÜTÖRÜ**

Adres:
Başak Mahallesi 1707. Sk. Doğu Apt. No:4/D H.Gazi - MAMAK / ANKARA
Telefon: +90 312 349 33 35 Fax: +90 312 349 33 55
GSM: 0 532 777 49 67 - 0 541 680 29 86
e-mail: info@newlongturkey.com

www.ankaradogusmakina.com

www.newlongturkey.com



EXCELL CLEANERS®
288

EXCELL CLEANERS®
406
COMBO

EXCELL CLEANERS®
308 PLUS

EXCELL CLEANERS®
208
TURBO

YENİ NESİL EXCELL CLEANERS® serileri



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



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



iÇİNDEKİLER

KURU GIDA SEKTÖRÜNÜN DUAYEN İSMİ: "MAHMUT ARSLAN"



Sn. Mahmut ARSLAN
ARBEL Yönetim Kurulu Başkanı

MERSİNLİ KÖKLÜ MARKA OTAT BAKLIYAT



Sn. Cavit MEMİŞ
OTAT Bakliyat

MERCİMEK TİCARETİNDE ÖNCÜ FİRMA



Sn. Hayri KOLUKISA
NATURAL GIDA A.Ş.

- 22 • KISA KISA
- 27 • SN. MAHMUT ARSLAN İLE RÖPORTAJ
- 30 • SN. CAVİT MEMİŞ İLE RÖPORTAJ
- 32 • SN. HAYRİ KOLUKISA İLE RÖPORTAJ
- 36 • SN. ŞAHİN SAYILIR İLE RÖPORTAJ
- 40 • SN. ARİF TANRISEVSİN İLE RÖPORTAJ
- 42 • SN. FUAT KARAGÖZ İLE RÖPORTAJ
- 44 • SN. ALİ FARAJ RÖPORTAJ
- 46 • 1989'DAN BERİ ATOMİKA
- 52 • SEKTÖREL "ÜZÜM ÇEKİRDEKLİ MAKARNA"
- 54 • SEKTÖREL "AMBALAJLAR TAÇLANDIRILDI"
- 64 • SEKTÖREL "KEKİKTE BİR NUMARA TÜRKİYE"
- 66 • SEKTÖREL "2016 FINDIK REKOLTESİ"
- 70 • SEKTÖREL "BURTARIM 2016 YOLDA"
- 72 • MAKALE "KURUMSAL VERGİLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ "
- 74 • KURU GIDANIN YAŞAYAN EFSANELERİ "HASAN ARSLAN"
- 80 • SEKTÖREL "AMERİKANIN BAKLIYATINI TÜRK MAKİNELER TEMİZLEYECEK"
- 82 • ÜLKE ANALİZİ "TARIM ÜLKESİ AMERİKA"
- 84 • KAPAK KONUSU "BAKLIYAT SEKTÖRÜNDE ROBOTİK ÇÖZÜMLER"
- 89 • MAKALE "SİNİ MÜLKİYET KANUNU"
- 91 • TEKNOLOJİK YATIRIMLAR
- 97 • ÜRÜN ANALİZİ "MAKADEMYA FİNDIĞI (CEVİZİ)"
- 99 • TEKNOLOJİK YATIRIMLAR
- 118 • ARAŞTIRMA "KURU GIDADA PAKETLEMENİN ÖNEMİ VE AFLATOKSİN"

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

Görsel Tasarım: Tayfun ÇOKYAŞAR

Web Developer - Sosyal Medya Sorumlusu: Emir KOÇ

Editorial: Özlem KAPLAN

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

Dergi yönetim:

İletişim: +90 324 502 00 60-61

Fax: +90 324 502 00 62

E-mail: info@rekoltedunyasi.com

www.rekoltedunyasi.com

Basım Yeri:

Künye



Gökmen Akyürek
Genel Yayın Yönetmeni

Merhaba Sevgili Okurlar,

Dünya, bu aralar sıkıntılı olaylar ile çalkalanıyor. Barışın hüküm sürdüğü pek çok ülkede sorunlar patlak veriyor. Bu noktada bence, bakliyat ürünlerinin önemi arttı. Çünkü felaket dönemlerinde açlığa karşı önlem almaya ve geniş insan yığınlarının doyması için uzun süre sağlıklı bir şekilde saklanabilen gıda ürünlerine ihtiyaç var.

2016 Uluslararası Bakliyat Yılı çerçevesinde dünyanın farklı noktalarında, sektör temsilcilerini bilinçlendirmeye yönelik toplantı ve organizasyonlar düzenleniyor. Bakliyatın insan sağlığına faydalarından obezite ile mücadelede önemine; uzun süre güvenle saklanabilen bir tarımsal ürün olduğuna kadar pek çok konu bu organizasyonlarla ortaya konuyor.

Biz de bu bilinçlendirme sürecine kendi imkânlarımız dâhilinde katkıda bulunmak istiyoruz. 8. Sayımızda biz de saklaması kolay ve besleyici bir bakliyat ürününü masaya yatırdık. "Mercimek" konusunu işlediğimiz bu sayıda sektörün önde gelen temsilcileri ile röportajlar gerçekleştirerek mercimek ürününün bugünkü durumunu anlamaya çalıştık.

Kuru Gıdanın Efsaneleri Bölümümüzün bu sayı için konuğu Arbel Grup Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Hasan Arslan

oldu. Mercimek alanında önemli bir geçmişe sahip olan Arslan'ın dünden bugüne aldığı yolu öğreneceğiniz röportajını keyifle okumanızı dileriz.

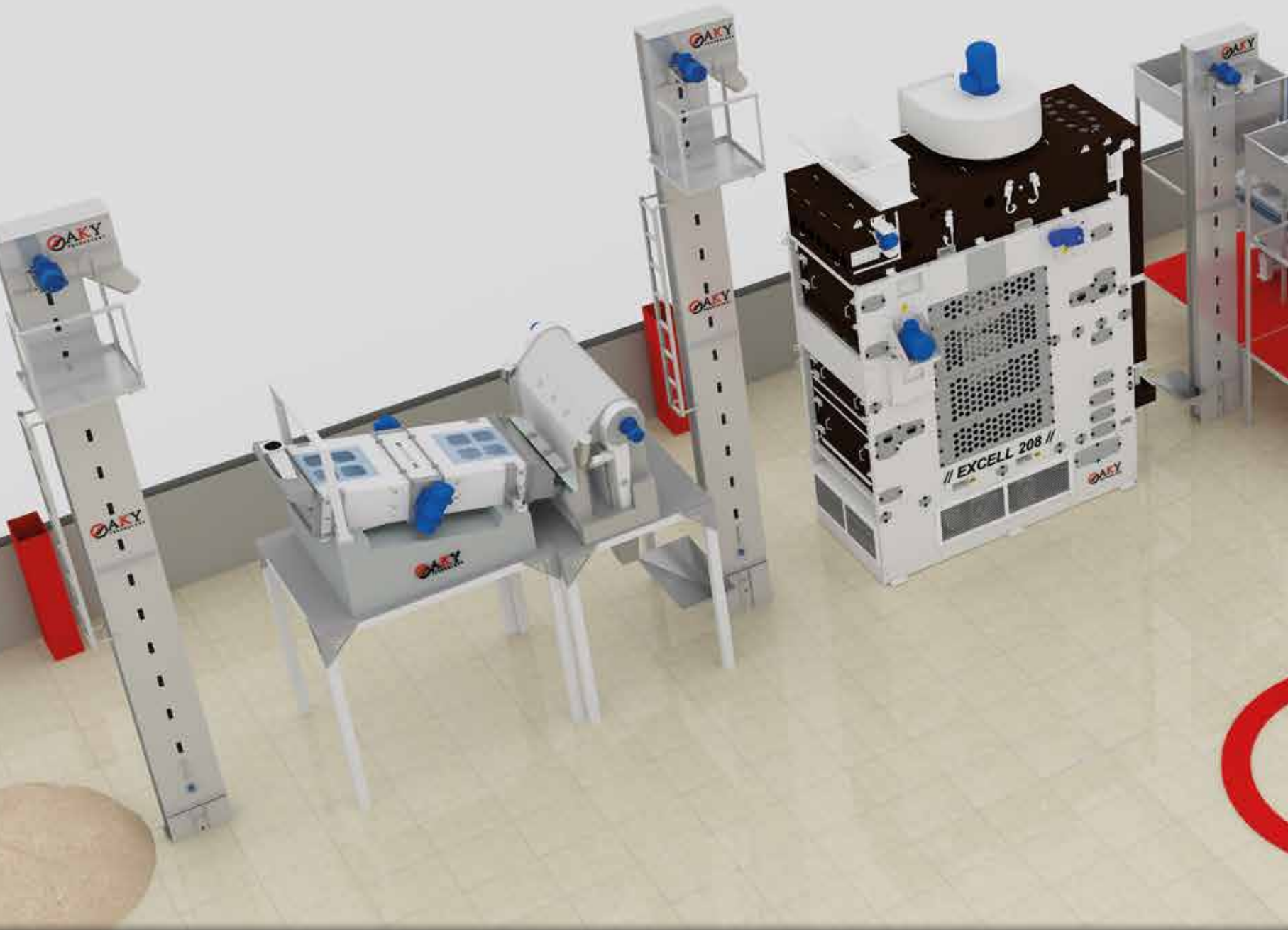
Mahmut Arslan, Şahin Sayılır, Arif Tanrısevsin, Hayri Kolukısa'dan mercimek konusu üzerine görüşlerini aldık.

Bu sayımızda kapak konumuz "Robot Teknolojisi" oldu. İşletmelerde insan gücünün yerini alan, maliyeti aşağı çeken ve zamandan tasarruf sağlayan robotik teknolojiyi derinlemesine inceledik. Bakliyat sektöründeki kullanım alanlarına değindik.

Teknoloji akıl almaz bir hızla ilerliyor. Sanayileşme ve seri üretim yeni yaklaşımlar ve icatlarla hızına hız kattı. Bir ay içerisinde Türkiye'nin ve dünyanın farklı yerlerine onlarca bakliyat eleme tesisi kuruldu. Bir önceki sayımızdan bu yana geçen iki ayda, farklı makineler geliştirilerek yeniliklere imza atıldı. Dergimizin sayfalarında gezinirken bu teknolojileri de keşfedeceksiniz.

Araştırmalar, yeni tesis haberleri, sektörden haberler, fuar ve festivaller derken yine kuru gıda sektörünü etkileyen pek çok gelişmeye La Recolte Du Monde'nin 8. Sayısında yer verdik.

İyi okumalar diliyorum.



Eleme Temizleme Makineleri Teknolojisinde

40 yıllık deneyim



Universal Tip Eleme Temizleme Tesisi Makine Parkuru

General Processing Plant Machine Line



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@akkytechnology.com

www.akkytechnology.com

www.akkytechnology.com.tr

www.akytech.com



66. HASAT BAYRAMI KUTLANDI



66. Kez düzenlenen Hasat Bayramı Ankara Polatlı'da TC Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik'in katılımı ile gerçekleştirildi. Bakan Çelik, atık tarım topraklarının değerlendirilmesi ve buğday üretimi konusunda basın mensuplarına açıklamada bulundu.

2016 Temmuz ayı içerisinde 66. Geleneksel Hasat Bayramı; Bakan Çelik, Türkiye Ziraat Odaları Birliği Genel Başkanı Şemsi Bayraktar, TİGEM Genel Müdürü Mehmet Taşan'ın katılımıyla Ankara'nın Polatlı ilçesinde düzenlendi. Bakan Eker, biçerdöver makine ile Polatlı'daki tarlada biçerdöver makineyle hasadı başlattı ve etkinliğin ardından gazetecilerin sorularını yanıtladı.

Polatlı'nın tahıl üretiminde önemli bir bölge olduğuna dikkat çeker Eker, "Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü öncülüğünde gerçekleştirilen bu kutlamaların son derece anlamlı olduğunu söyledi.

Tarımsız, ekmezsiz, buğdaysız yaşamın olmayacağını dile getiren Çelik, "21. yüzyılın tarım yüzyılı olacağına inanıyoruz. Çiftçinin kıymeti artacak. Dünyanın gidişatı bize bunu net bir şekilde ifade ediyor. Tarımın önemini kavramayan toplumlar bu yüzyılda ciddi problemlerle karşı karşıya kalacaklar. 34 ülkede gıdaya ekmeğe ulaşmakta zorluk çekiliyor. 80 ülke suya ulaşımında ciddi zorluklarla karşı karşıya. Tarımın kıymetini bilmeme anlayışı devam ederse önümüzdeki dönemde dünyada gıda savaşları olacak." diye konuştu.

Türkiye'de atıl durumdaki bütün topraklar ekilecek.

Çelik, TBMM'ye bir yasa gönderdiklerini ifade etti. "Toprağın tapusu sende olur bende olur. 780 bin kilometrekarenin tapusu 78 milyonun. Dolayısıyla 'Ben toprağı ekmiyorum benim buna ihtiyacım yok' dedirtmeyeceğiz. Atıl durumdaki bütün topraklar ekilecek. Sen ekmiyorsun, devlet ektirecek, bankaya da kirani yatıracak. Ama mutlak bütün topraklarımızın ekilmesi, üretime katılması konusunda çok canla başla bir çalışmayı hem yasal düzenleme olarak hem bakış açısı olarak gerçekleştireceğimizi belirtmek istiyorum." dedi.

Tarıma dayalı endüstriye geçişin de gerçekleştirilmesi gerektiğini vurgulayan Çelik, "2 milyon hektar arazide doğal afetlerle karşı karşıyayız. Bunlardan biri kuraklık. 64 ilimizde don ve benzeri iklim şartlarından kaynaklanan sorunlar yaşanıyor. Tam 461 bin çiftçimizin bu yaşanan doğal afetlerden dolayı bir mağduriyeti oluşmuş durumda. Bunu Bakanlar Kuruluna arz ettik. Buradaki mağduriyetlerin kısmen de olsa önüne geçme konusunda bakanlık olarak üzerimize düşen gayreti göstereceğimizi bilmenizi istiyorum." ifadelerini kullandı.

Çelik, havza bazlı üretim ve destekleme modeline geçilmesinin planlandığını da bildirdi.

Bayraktar, açıklamada bulundu.

Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB) Genel Başkanı Şemsi Bayraktar Hasat Bayramı'nda hububat üretiminin önemine değindi. "Dünyada gelişmiş olan ülkelerin hububat üretiminde de önde olduğunu görüyoruz. Ülkemize baktığımızda da bizim coğrafyamız buğday ve koyun üretimine çok uygun. 115 milyon ton bitkisel üretimimizin yaklaşık 35 milyon tonu buğday. Buğday üretimimizi 5 milyon daha artırmamız gerek, bunun içinde topraklarımızı korumalıyız." değerlendirmesinde bulundu.

Bayraktar, bu sene kuraklıkla karşı karşıya kalındığına işaret ederek, çiftçilerin borçlarına uzun vadeli yapılandırma istediklerini dile getirdi.



EKMEKTEN CİPS ÜRETİLECEK

Ankara Büyükşehir Belediyesi Halk Ekmek Birimi, atıl durumda olan bayat ekmekleri değerlendirmenin farklı bir yolunu buldu. Bayat ekmekten cips yapılacaktır.



Ankara Büyükşehir Belediyesi Halk Ekmek Fabrikası Genel Müdürü Ali İlkbahar, cips ekmekle ilgili basına açıklamada bulundu. İlkbahar, günde 3 milyon ekmeğin fırınlarda satılmamasından dolayı bu ekmeklerin cipse dönüştürülerek "Halk Çerez" adıyla piyasaya sunulacağını açıkladı.

Hitit Üniversitesi'nce düzenlenen "Tam Buğday Ekmeği ve İsrafın Önlenmesi" konulu bir panel düzenlendi. Panelde konuşan İlkbahar, ekmek israfının bir kültür meselesi olduğuna değinerek, "Ekmek bizim toplumumuzda sadece gıda maddesi değil nimettir. Ancak ekmeğin ulaşımın kolaylaşması teşekkürü ve şükürü azalttı. Bu da israfa yol açtı." dedi.

Günde 110 milyon civarında ekmek üretimi gerçekleştiğini ve bunun 6 milyonunun israf edildiğini sözlerine ekleyen İlkbahar, israfın önlenmesine yönelik çalışmalara başladığını bu çalışmalardan ilkinin galeta ve un üretimi ikincisinin ise Halk Çerez Projesi olduğunu belirtti.

Artan Ekmek Cipse Dönüştürülecek.

İsraf edilen 6 milyon ekmekten 3 milyonu fırınlarda satılmadan atıl durumda kalıyor ve ziyan oluyor. İlkbahar, Hacettepe Üniversitesi ve TÜBİTAK ile ortak bir proje hazırladıklarını ve fırında atıl durumdaki bu 3 milyon artan ekmeğin Halk Çerez adıyla cipse dönüştürüleceğini ifade etti.

İlkbahar, "Halk Çerez, hiçbir katkı maddesi içermiyor. Yağ ile kızartma değil, fırınlama yöntemi ile yapılacak." dedi.



ÇİFTÇİLER CEVİZ ÜRETECEK

Türk Çiftçisi, getirisi yüksek olan ceviz üretimine yöneliyor. Devlet "Ceviz Eylem Planı" ile Zonguldak'ta 180 bin fidan üretmeyi planlıyor.

Türkiye'de ceviz fidanı ekimi yapılacak. Orman ve Su İşleri Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü'nün (OGM) uygulamaya koyduğu "Ceviz Eylem Planı" çerçevesinde Zonguldak ilinde 180bin fidan üretilmesi planlanıyor. Orman köylülerini kalkındırmayı planlayan bu proje dahilinde, OGM kendi fidanlarını kendisi üreterek ekimini gerçekleştiriyor. OGM Yetkililerinin basına yaptığı açıklamaya göre; aşılama işlemini de

üstlenen OGM, bölgede 10 bin adet Amerikan cevizi ile 3 bin adet Yalova aşısı olmak üzere toplam 13 bin fidanın aşılması tamamlamıştır. 2015 yılında ekimi gerçekleştirilen ve aşılama ceviz ağaçları bu yıl içerisinde meyve vermeye başlamış durumda. Ortama 5 yıl içerisinde önemli oranda ceviz üretilmesi ve orman çiftçisinin gelirinin artması bekleniyor.





TARIM BAKANLIĞI'NDAN YEŞİL MASA UYGULAMASI

TC. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, Yeşil Masa Uygulamasını hizmete açtı. Yeşil Masa, üreticilerin taleplerini en hızlı ve sağlıklı şekilde sonuçlandırmayı hedefliyor.

Yeşil Masa, üreticilerin taleplerini en hızlı ve sağlıklı biçimde sonuçlandırmaya yönelik bir proje olarak Bakan Faruk Çelik tarafından hizmete açıldı. Pilot bölge olarak seçilen Şanlıurfa'da uygulamayla bitkisel-hayvansal üretim yapan üreticiler, gıda üretimi ve satışı yapan işletmeler ile Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü arasında hızlı-etkili ve sürekli bir bilgi ağı kurulması hedefleniyor.

Basına açıklamada bulunan Çelik, uzun yıllardır siyasette beyaz masa uygulaması bulunduğunu ancak konu tarım olduğunda 'Yeşil Masa' uygulamasını başlattıklarını belirtti. "Ben il müdürümüzü tebrik ediyor, görev alacak arkadaşlara başarılar diliyorum." dedi.

Tarımı ayağa kaldırmanın önemli yolunun çiftçinin memnuniyetinden geçtiğini söyleyen Bakan Çelik, "Biz tarımı ayağa kaldıracaksak, tarım şaha kalkacaksa, bu, çiftçinin memnuniyetiyle, bilinçlenmesiyle gerçekleşir. Eğer biz bilinçli tarım yapabilirsek tarımsal verimde ve kalitede çok önemli noktalara geliriz. Eğer bu yönetim kadroları çiftçinin derdi ile dertlenirse, çiftçideki moral ve motivasyon da bu üretimin artmasına çok ciddi katkı sağlayacaktır. Dolayısıyla Şanlıurfa'da bu akşam başlatmış olduğumuz 'Yeşil Masa' uygulamasını 81 vilayetimize, inşallah Şanlıurfa'da öncülük yaparak yaygınlaştıracamız ve çiftçilerimizle burada hizmet veren görevlilerimiz arasında büyük bir köprü görevini bu masa görmüş olacaktır. Yeşil Masa'nın hayırlı olmasını diliyorum. Tüm çiftçi kardeşlerimize, bu masa sayesinde elde edecekleri verimin Türkiye'ye çok ciddi katkı sağlayacağı inancıyla bereketli olmasını diliyorum." dedi.



Yeşil Masa Uygulaması nasıl çalışacak?

Yeşil Masa uygulamasında web, mail ve telefon iletim aracı olarak kullanılacak. Bu kanalları kullanarak çiftçiler-üreticiler kuruma talep, öneri ve şikayetlerini 'Yeşil Masa'da görevli personele iletebilecek. Görevli uzman personel, tarafından alınan talepler il ve ilçelerdeki konu uzmanlarına iletilecek ve en geç 5 (beş) iş günü içerisinde talep sahibine geri bildirimde bulunulacak. Süreç, 'Yeşil Masa'da görevli konu uzmanı tarafından kayıt altına alınarak bizzat yönetilecek. Neticede, Yeşil Masa Uygulaması'yla çözülmemiş sorun, değerlendirilmemiş talep ve öneri, işleme alınmamış şikayet, kurum girişinde karşılanmamış çiftçi kalmaması hedefleniyor.

GROWTECH 2016 DÜZENLENECEK

Growtech Eurasia, 16. Kez 30 Kasım- 3 Aralık 2016 tarihlerinde Antalya'da düzenlenecek. Uluslararası sera, tarım ekipmanları, teknolojileri fuarı olma özelliği taşıyan etkinlik, geçen yıl 30 ülkeden 683 ulusal ve uluslararası katılımcı ile 77 ülkeden ortalama 79 bin ziyaretçiyi ağırlamıştı.

GROWTECH | 20
EURASIA | 16.

16. ULUSLARARASI SERA, TARIM EKİPMANLARI
ve TEKNOLOJİLERİ FUARI

AVRASYA'NIN EN BÜYÜK TARIM FUARI



Doğu Anadolu, Ortadoğu ve Kafkasların önemli fuarlarından olan Growtech Eurasia, 2016 yılında Antalya'da düzenlenecek. Fuar bu yılda sera ve teknolojileri, tarım teknolojileri ve ekipmanları, sulama sistemleri, tohumculuk, fidecilik, bitki besleme ve koruma, biyolojik mücadele, tarımsal makine ve ekipmanları alanında öncü firmaların katılımıyla gerçekleştirilecek.

16. kez düzenlenen etkinlikte hedef; 30'u aşkın ülkede 650'den fazla firma ve markayı ağırlamak; ziyaretçi sayısının ise 80 ülkeden 80 binin üzerinde olması...

Ayrıca, Fuar programı kapsamında; Ekonomi Bakanlığı ile koordine edilerek, Batı Akdeniz İhracatçılar Birliği organizatörlüğünde "Alım Heyeti Programı" düzenlenecek. Ticaretin gelişmesine olanak sağlayan, çevre ülkelerin potansiyel alıcıları ve karar vericilerinin katılacağı ikili görüşmelere tarım sektörü firmalarının buluşması sağlanacak ve ticari iş birlikleri sağlanacak ve fuar boyunca devam edecek. Ayrıntılı bilgiye ilgili kurumların web siteleri üzerinden ulaşabilirsiniz. Güçlü bir ihtisas fuarı olan Growtech katılımcılarını bekliyor.



SIAL GIDA ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİLERİ FUARI 2016 YOLDA



Sial Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı, 16- 20 Ekim tarihleri arasında Fransa'nın Paris şehrinde düzenlenecek. İki yılda bir düzenlenen etkinlikte ana ürün gruplarını; Bebek Gıdaları, Bira, İçecekler, Süt Ürünleri, Dondurulmuş Gıda Ürünleri, Şarküteri Gıda, Balık, Meyve Suları, Meyve, Sağlık Ürünleri, Dondurma, Et Ürünleri, Süt Ürünleri, Tavukçuluk, Sucuk, Deniz Mahsulleri, İçki, Tatlılar, Sebze ve Şarap oluşturuyor.



Dünya Gıda Sektörünün önemli fuarlarından olan Sial Paris, her yıl ortalama 100 ülkeden 150 bini aşkın sektör temsilcisini ağırlayan uluslararası ölçekli bir organizasyon. Küresel gıda endüstrisi için geliştirilen pek çok yenilik daha önceki yıllarda ilk kez bu organizasyon da görücüye çıkmıştı.

4 gün boyunca sürecektir; bal, pekmez, reçel, çay, kahve ürünleri, yumurta, süt ürünleri, çikolata, şekerleme, bisküvi, zeytin ve zeytinyağı ürünleri, bakliyat, baharat, yöresel ürünler, meyve suyu ve meyve suyu konsantre ürünleri, paketlenmiş ve hazır gıdalar başta olmak üzere pek çok ürün sergilenecektir.

Dünya çapında iş bağlantıları kurmak ve yenilikleri takip etmek isteyen girişimci ve sektör temsilcisinin takip etmesi önerilen fuar, "Paris Nord Villepinte Parc d'Expositions Fuar Merkezi'nde 16- 20 Ekim 2016 tarihleri arasında gerçekleştirilecektir.

AGRO INNOVATE NİGERİA 2016

3. Uluslararası Nijerya Tarım ve Tarım Teknolojileri Fuarı, Nijerya'nın Lagos Kentinde düzenlenecek. 23- 25 Kasım 2016 tarihleri arasında düzenlenecek Fuar, ihracatçı firmalar için TC Ekonomi Bakanlığı tarafından %50 bireysel katılım desteği ile gerçekleştirilecek. Karşılıklı devletler tarafından desteklenen Agro Innovate, geniş ve verimli tarım arazilerine sahip olan Nijerya'nın bu alanda kalkınmasını destekleyen bir organizasyon olma özelliği de taşıyor.



170 milyonu aşkın nüfusun yanında, 263 milyar metreküpün üzerinde su ve 84 milyon hektarın üzerinde ekilebilir arazisi bol kaynaklara sahip olan Nijerya'nın geleceğini belirleyecek ticari uğraşın petrol değil tarım olması gerektiğini savunan Nijerya Federal Tarım ve Kırsal Kalkınma Bakanlığı 3. Uluslararası Nijerya Tarım ve Tarım Teknolojileri Fuarı'na tam destek veriyor.

23- 25 Kasım tarihleri arasında düzenlenecek etkinlik, Afrika kıtasında iş bağlantıları kurmayı hedefleyen girişimcileri bekliyor. Fuar ürün gruplarını; giriş kaynağı teknolojisi, hasat teknolojisi, sulama teknolojisi, mekanik teknoloji, bilgi ve iletişim teknolojisi, ulaştırma ve dağıtım (lojistik)

Geçmiş dönem katılımcılardan bazıları; Jain Sulama, Salmat International, Alapala, Scafco, My Silo, Syngenta, Uğur Makine (BBCA, Altınbilek), Buhler, Braz Seed, Silos Cordoba, Altuntaş Havalandırma (Obial

/ Alfani), Wm Agro, Agco Company, Baştaç Makine, Agri Sciences gibi önemli firmalar yer almıştır.

Nijerya, Türk ürünleri için gelişen bir pazardır. Ülke, 2020 en büyük 20 ülke ekonomisi listesinin içinde olma hedefi doğrultusunda önemli bir çaba içerisinde. Bu noktada Türk şirketlerimizin bu gelişmeleri takip etmesi ve markette olabilmek için çeşitli yerel ortaklıkları düşünmesi büyük fayda sağlayabilir.

AGRAINNOVATE Nijerya fuarına katılarak profesyonel satın almacılar ile görüşebilir ve ihracat faaliyetinizi Afrika kıtasında da geliştirme fırsatını yakalayabilirsiniz.

Fuarın Web Sitesi; <http://www.agra-innovate.com/>

LA RECOLTE DU MONDE 8. SAYI ÖZEL KONUSU:

MERCİMEK

“Kırmızı Mercimek, baklagiller familyasından kabuklu mahsullerin kurutulmuş tohumlarıdır. Mercimek, besin değeri yüksek, tat açısından zengin bir baklagil olarak Akdeniz, Orta Doğu ve Hindistan için vazgeçilmez bir besin maddesidir. Kıvamlı, yerel bir tadı ve kaygan bir dokusu olan mercimekleri ıslatmaya gerek yoktur; kısa pişirme süresi yeterlidir. Mercimek, çorbalarda, haşlamalarda, börek ve kek yapımında, salatalarda, makarna soslarında, atıştırmalıklarda ve vejetaryen yemeklerinde tat vermesi için kullanılır. Güney Asya'da, kırık kırmızı mercimek baharat yapımında değerlendirilmektedir. Mercimekten yapılan un, tahıl unu ile karıştırılarak ekmek, kek, bebek maması yapımında kullanılmaktadır. Mercimek içerdiği zengin protein açısından çoğunlukla et yemeklerinin yanında ikamesinde veya içinde tüketilmektedir.”



Sn. Mahmut ARSLAN
ARBEL Grup Yönetim Kurulu Başkanı

KURU GIDA SEKTÖRÜNÜN DUAYEN İSMİ: “MAHMUT ARSLAN”

La Recolte Du Monde, 8. Sayısı'nda Türkiye Bakliyat Piyasası'nın pek çok temsilcisi için en önemli sektör lideri Mahmut Arslan'ı ağırlıyor. Dünya Bakliyat Sektöründe uluslararası yatırımlar gerçekleştiren; AR- GE çalışmalarıyla yenilik arayışını sürdüren ve gıda sektörüne yönelik inovatif fikirlere, farklı buluşlara imza atan ARBEL Grup Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut Arslan röportajımız başlıyor. Ama önce, 8. Sayı Özel Konumuz "Mercimek" hakkındaki engin bilgi ve deneyimiyle sorularımızı yanıtlayan Sayın Mahmut Arslan'a sayfalarımızda yer aldığı için teşekkür ediyoruz.

Mahmut Bey, dünya bakliyat piyasası sizi çok iyi tanıyor. Ancak yine de sizi henüz tanımayanlar için sormak istiyorum. Mahmut Arslan kimdir?
1953 yılında İskenderun'da doğdum. İlk, orta ve lise yıllarımı Mersin'de tamamladım.

1979 yılında Boğaziçi Üniversitesi Makine Mühendisliği Bölümünden mezun olup Mersin'e dönerek baba mesleğini seçtim. Kırgızistan'da tarım sektörünün ve ekonomisinin gelişmesindeki katkılarımızdan dolayı 2006 yılında Kırgızistan Fahri Konsoloslugu unvanı verildi.

1998-2006 yılları arasında Dünya Bakliyat Konfederasyonu Başkan Vekilliği yaptım. Sektörün ve Türkiye ihracatının gelişmesi için çalışmalar yürütmekte, çeşitli Sivil Toplum Kuruluşlarında Yönetim Kurulu Üyeliği ve başkanlığı yapmaktayım. Halen Akdeniz Hububat





Bakliyat Yağı Tohumlar ve Mamuller İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanlığı, Mersin Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Başkanlığı, Ulusal Baklagil Konseyi Yönetim Kurulu Başkanlığı ve Mersin Ticaret Borsası Onur Kurulu Başkanlığı görevlerini yürütmekteyim.



ARBEL Grup'u sizden öğrenebilir miyiz?

Arbel Grubu 1980 yılında Mersin'de kurulmuş olup bugün bünyesinde yer aldığı AGT Food And Ingredients şirketinin Kanada, Amerika, Avustralya, İngiltere, Çin ve Güney Afrika'da tesisleri, Hollanda, Hindistan ve Rusya'da ticaret ofisleri bulunmaktadır. 7 tanesi Mersin'de olmak üzere dünyanın 5 kıtasındaki 29 tesis ile mercimek denilince akla ilk gelen şirket konumundadır. Mersin'in ilk mercimek, bulgur ve makarna tesislerini kuran Arbel bakliyat sektöründe yurtdışında borsada işlem gören tek Türk firmasıdır. Günlük 38 bin metrik ton işleme kapasitesi, 50.000 MT çelik tahıl depolama siloları ve 70.000 MT yatay depolama olanağına sahip tesislerde, üretimin yanı sıra bakliyat temizleme, kabuktan ayırma, eleme-kırma, elektronik renk ayırımı ve boylama işlemleri yapılmaktadır. Tesislerde kırmızı ve yeşil mercimek, nohut, bulgur, makarna, fasulye, ırmık, durum buğdayı ve unu üretilmektedir.

ARBEL Grup olarak yılda kaç ton mercimek eliyorsunuz?
Mersin'deki tesislerimizde yıllık 360 bin ton mercimek eleme yapılmaktadır.

1980'den beri bakliyat sektörünün içindediniz. Türkiye'de kurumsallaşma yolculuğunuz ilk olarak mercimek üzerine çalışarak başladı. Sizden bu yıl ki mercimek rekoltesi ile ilgili bilgi alabilir miyiz?

Sarı, yeşil ve kırmızı mercimek var. Her üç çeşitte tercihe göre 2016 yılında kırmızı mercimek rekoltesinin 400 bin ton civarı olması beklenmektedir. Geçtiğimiz yıla oranla mercimek rekoltesinde bir artış söz konusu. Fakat piyasada ürün akışıyla alakalı bir sorun yaşanmakta, ürün stoklanmakta. Bu nedenle de mercimeğin kilosu 4 TL'ye çıkmış bulunmakta. Devlet 1 Eylül -1 Mayıs tarihleri arasında mercimek ithalatını serbest bırakmakta. Yaşanan bu sıkıntıdan dolayı devletin ithalatı erken bir tarihe çekerek serbest bırakması gerekmektedir.

Baklagiller kuru tarım bitkileridir. Bu nedenle kurak iklime sahip Anadolu topraklarında ekimi tercih edilen bir bitki türüdür. Mercimek ve nohudun anavatanı Türkiye'dir. Eskiden ülkemizde en fazla mercimeğin yetiştirildiği İpek yolu olarak bilinen Harran Ovası, Kızıltepe Ovası ve Nusaybin Ovası'ydı. Buralarda artık kırmızı mercimek ekimi yapılmamakta, yerine buğday ve mısır ekilmekte. Ayrıca Anadolu çiftçisi verimi fazla olan, boyu yüksek komando mercimeği çeşidini tercih etmekte. Ancak bu çeşit yağmura dayanıklı değil ve direnci yok. Mayıs yağmurlarında toprağa doğru yatarak çürüyor. Daha bodur boylu ve daha kuvvetli bir kırmızı mercimek türü geliştirildi. Çiftçinin ekmesi için bu tohumun yaygınlaştırması gerekiyor. Bu sayede üretim artabilir.

Yeşil mercimekte ise 1990 yıllarının başına kadar dünyada en fazla üretim, tüketim ve ihracat Türkiye'de yapılmaktaydı. 1987-88 yıllarında bir milyon tona yakın yeşil mercimek hasat edildi. Bu kadar malın ihracatı ve tüketimi mümkün olmayınca ticari değerini kaybetti. Elde kalan ürün kırılarak iç mercimek olarak Hindistan'a gönderildi. İç pazarda fiyatların çok düşmesi neticesinde çiftçi yeşil mercimek ekmedi. O tarihlerde zirai mücadele de yapılmayınca



böceklenen ürün ihraç edilemedi. Bunun sebebi Orta Anadolu'da yetişen yeşil mercimekte bürücüs denilen bir böceğin oluşumunun engellenememesi. Bu böcek mercimeğin zarına yerleşmekte ve tarladayken görülememekte, bu nedenle de tarlada mücadele edilememekte. Türk mercimeğinin yerini Kanada mercimeği aldı. Yeşil mercimek üretimi Doğu Anadolu'ya taşınmalı. Yeşil mercimekteki bu böcek sıcak iklim koşullarında oluşuyor. Bu nedenle yeşil mercimek üretimi Erzurum ve çevre illerde yapılabilir. Tarım arazileri de oldukça uygun. Bunun denemesi de yapıldı ve gayet olumlu sonuçlar alındı.

Bugün yeşil mercimekte Dünya'da Kanada öncüdür.

Dünyadaki mercimek üreticisi ülkeler hangileridir?

Bakliyatın dünya rakamlarına bakıldığında, dünyada toplam 70 milyon tonun üzerinde kuru fasulye, nohut, mercimek gibi bakliyat ürünlerinin üretimi yapılıyor. En fazla yetiştirilen bakliyat ise 22,5 milyon ton ile kuru fasulye. Bunu 14 milyon ton ile nohut, 11 milyon tonla bezelye ve 6 milyon ton ile mercimek takip ediyor. Ülkeler itibarıyla baktığımızda ise, üretimdeki yaklaşık yüzde 25'lik pay ile Hindistan ilk sırayı alıyor. Hindistan'ı sırasıyla Kanada, Myanmar ve Çin takip ediyor. Türkiye'nin dünya bakliyat üretimindeki yeri ise yıllara göre 8 ila 10'uncu sıralar arasında değişiyor. Mercimekte üretim lideri Kanada. Kanada'yı Hindistan, Türkiye ve ABD takip ediyor. 2015 yılında dünyada dış ticarete konu olan mercimek miktarı yaklaşık 3,5 milyon ton oldu. Ülkemizin dünya mercimek ihracatından aldığı pay yüzde 6, ithalatından aldığı pay ise yüzde 9 dolayında.

Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Türkiye'de iklim şartları nedeniyle baklagiller Orta Anadolu ve Güneydoğu Anadolu'da yetiştirilmekteydi. Son yıllarda faaliyete geçen GAP ve KOP sulama kanalları nedeniyle bu bölgelerdeki çiftçiler yılda iki ürün alma imkânı sunan sulu tarıma geçmiştir. Bakliyat ekimi Güneydoğu Anadolu'dan kuzeye doğru kaymaya başlamış, ekim alanları daralmıştır.

Tarım Bakanlığının o bölgeler uygun tohum geliştirmemiş olması, çiftçinin eski geleneksel tohumları kullanmış olması neticesinde rekolte düşük olmuş, çiftçi bakliyat ekimini bırakarak alternatif ürün ekimine yönelmiştir.

Devlet tohumu yeterli miktarda yaygınlaştıramamakta... Devletin tohumla ilgili çalışmaları ve üretimi var ancak bu çiftçiye yansımıyor. Çiftçilere yeni tohumları tanıtmak, çiftçilere eğitim vererek bilgilendirmek gerekiyor. TİGEM arazilerinde uygulamalı olarak anlatılmalı. Tarım Bakanlığı 2017 yılı hasadı ile tohum desteği vermeye başlayacak, bu önemli bir gelişme. Yeni tohum üretimi için en az 8 yıllık bir çalışma gerekmekte, bir an önce tohum konusundaki çalışmaların hızlandırılması gerekiyor. Çiftçinin farklı ürün ekebilmesi için eğitilmesi gerekiyor. Bunun için Tarım Bakanlığı'nın eğitim amaçlı ve çiftçinin görebilmesi için tarla günleri düzenlemesi gerekiyor. Mevcut araştırma istasyonları etkin hale getirilmeli, pilot bölgelerde örnek ekim yapılmalı.





Sn. Cavit MEMİŞ
OTAT BAKLİYAT

OTAT BAKLİYAT Yöneticisi Cavit Memiş'e Sorduk: “Mercimek Piyasası Ne Durumda?”

Mercimek konusunda önemli bilgiler edindiğimiz Otat Bakliyat Yöneticisi Sayın Cavit Memiş, Mercimeğin 2016 yılı rekoltesinden bakliyat alanında Mersin Ticaret Borsası'nın işleyişine kadar önemli öngörü ve tespitlerini La RecolteDuMonde Dergisi okuyucuları için paylaştı. Cavit Memiş röportajımız başlıyor.

Otat Bakliyat mercimek tesisi yatırımınız ile röportajımıza başlamak istiyorum. Sizden bilgi alabilir miyiz?

Otat Bakliyat Tesisinde 2015 yılında gerçekleştirdiğimiz yeni makine yatırımı ile birlikte üretim kapasitemizi arttırmış bulunmaktayız. Geçen yıllarda üretimimiz ortalama 6 ila 7 ton/saat arasında değişirken , gerçekleştirilen tesis yenileme yatırımıyla bu oran 12 ila 13 ton/ saate yükselmiş bulunmaktadır.

Bu yıl mercimek rekolte tahmininiz nedir?

2016 yılı mercimek rekoltesi ham ürün olarak 350- 400 bin ton civarında bekleniyor. Geçen yıla oranla bir miktar artış var. Dolaşısıyla yeni tesis yatırımımızın zamanlaması yerinde oldu. Yalnız

bu yıl öngörülerime göre rekolte iyi olsa da “ürün akışında sıkıntı” olacak. 20- 25 gündür nihai ürün düzgün piyasaya gelmiyor. Piyasaya günlük ortalama 40 ila 50 ürün araba gelmesi lazım. Bu oran bazen 20'ye düşüyor. Bazen de 70'e çıkıyor. Ama günlük ortalama 50'yi bulmuyor. Bu da ciddi bir sıkıntı. Üründe olumsuz anlamda fiyat değişiklikleri yaratıyor.

Dünyadaki en büyük mercimek üreticisi ülke hangisidir ve Türkiye'deki üretim iç piyasaya yetiyor mu?





Dünyanın en çok mercimek üreten ülkesi ise Kanada'dır. 1,5 milyon ila 2 milyon ton arasında yıllık üretimi vardır.

Türkiye çapında üretilen ortalama 400 bin ton ürün iç piyasa için yeterlidir.

Ayrıca belirtmemde fayda var: Ürünün topraktan kaldırıldığı dönem Kanada ve Türkiye'de farklı. Türkiye'de Mayısın 25'i gibi ürün hasadı başlar ve haziran sonuna kadar temizlenerek satışa hazır hale getirilir ve satılmayan ürün stoklanır.

Bu arada İç Anadolu Bölgesinde ürün stoku diğer bölgelere oranla genellikle azdır. Ancak, geçen yıl 50 bin ton stok kapasitesi olan bu bölge, bu yıl 200 bin ton stok kapasitesi yapma imkanı bulmuştur.

Neden satılmıyor da stoka giriyor?

Çünkü geçtiğimiz iki ay mercimek prim yaptı. Mesela değeri 1,00 TL iken 1,50 TL'ye yükseldi. Yani %40 ila %50 oranında fiyat artışı oldu.

Geçen sene rekolte düşüktü. Bu yılda stok ürün var ama stoklardan dolayı yine piyasaya verilen ürün düşük olacak. Bu durumlarda da x bir firma ürün bulmaya çalışıyor. Bulamazsa da yüksek meblağlara ürünü satın alıyor. Tabi bu yüksek değerlerde ürün satışının bir nedeni, hepsi birbirini tamamlıyor.



Mercimek çeşitleri nelerdir?

Sarı, yeşil ve kırmızı mercimek var. Her üç çeşitte tercihe göre kabuklu ya da kabuksuz tüketilebilir. Sarı ve kırmızının suda kolay dağılma, erime özelliği vardır. Yeşil mercimek ise kolay dağılmaz ve taneli kalır. Dünyada tüketim tercih sıralaması ise şöyledir: Birinci sırada kırmızı; ikincisi sırada yeşil; üçüncü sırada ise sarı mercimek yer alır. Sarı mercimek özellikle hazır çorba yapımında kullanılır.

Besin değerleri de birbirinden farklıdır: protein değeri en yüksek mercimek türü, yeşil olandır. Et yerine tüketilmesi diyetisyenler tarafından tavsiye edilir. Sarı ve kırmızı mercimekte bulunan protein değerleri ise birbirine yakındır.

Yerli mercimek ile ithal mercimek arasındaki fark nedir?

Yerli ile ithal mercimek yapısal olarak aynı olmakla birlikte lezzet ve protein değeri olarak farklıdır. Güneşlenme süresi arttıkça lezzet ve besin değeri artar. Dolayısıyla yerli ürün daha çok protein değerine sahiptir ve lezzetlidir. Aile çiftçiliği Türkiye'de yaygın olduğu için, ürünlerimiz daha organik. Az gübre ve ilaç kullanımı var ve laboratuvarında geliştirilmiş tohum yerine ekosistemin şekillendirdiği Anadolu'nun yerli tohumu kullanılıyor.

Dünyada ve Türkiye'de en çok bakliyat üretilen bölge neresi? Güney Doğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgesi en çok bakliyatın üretildiği bölgelerdir. Yurtdışında en çok üretim yapan ülke ise Kanada.

Bizim ürünümüz 35C° sıcaklıkta yetişiyor. Kanada'da ise 18C° sıcaklıkta yetişiyor. 1974 yılında Kanada'ya gönderilen Türk mercimeğinin laboratuvar ortamında yapısı ile oynanarak geliştiriliyor. Bir ayrıntı vermek istiyorum: İthal ürün geç pişer ve suyu geç çeker. Bu tür ayrıntıları ancak bizim gibi üreticiler fark edebilir. Nihai tüketiciler yerli ile ithal ürün arasındaki farkı anlayamazlar.



Mercimekte fiyat belirleyen yer neresi?

Mersin'de 25 tane mercimek fabrikası var. Bu fabrikaların 17'si aktif olarak çalışıyor. Mersin zaten bakliyatın satış merkezi konumunda ve mercimek fiyatını da bu şehir belirliyor. Ancak söylemeliyim ki; Şanlıurfa, Gaziantep, Diyarbakır'da bu ürünün ticaretinde etkili olan şehirlerdir.

Mersin Ticaret Borsası, daha aktif çalışırsa, borsamızda da ürün alınıp satılabilir ve fiyat politikası daha sağlıklı belirlenir, diye düşünüyorum. Borsamız sıkıntılı, çünkü bakliyat tedarikçilerini organize edecek bir sistem kurmuyorlar. Bilgi alışverişi yapabileceğimiz, birlikte hareket edebileceğimiz, ortak politikalar ve fiyat belirleyeceğimiz bir örgütlenmeye ihtiyacımız var.

Bugün mercimek ürününü tüketici marketlerde kaçta satın alıyor?

Mercimek, üretici firmalarda 3,50 TL ile 3,90 TL arasında değer görür. Ambalaj, lojistik, market derken üzerine fiyat eklenir. Markette tüketici mercimeği 5,00 TL'ye satın almaktadır.

Bakliyat ürünlerinin ortalama fiyat aralığı 3,00 TL ile 7,00 TL arasındadır. Bugün fiyatı en düşük bakliyat ürünü bulgur'dur. Fiyatı 1,60 TL- 1,70 TL aralığında değişmektedir.

2016 yılı dünya bakliyat yılı olmasına rağmen, bence bakliyat sektörü en kötü yılını yaşıyor. Çünkü tüketicimizi bakliyatın faydalarıyla ilgili bilinçlendirme noktasında yetersiz kalıyoruz ve bu durum satışları dolaylı olarak etkiliyor. Tüketicimiz bakliyat ürünlerini ve mercimeği ucuz bir emtia olarak görüp değerlendiriyor. Bu nedenle oluşan bu algıyı değiştirdiğimiz noktada, sektörümüz ilerleme kaydedecektir.



Sn. Hayri KOLUKISA
NATURAL GIDA A.Ş.

Mercimek Ticaretinde Öncü Firma; Natural Gıda A.Ş.

Mersin'in kabuklu kırmızı mercimek üzerine çalışan ilk kuruluşlarından olan Natural Gıda A.Ş., 1980'li yıllardan bu yana sektördeki gelişmeleri yakından izleyen ve Türkiye mercimek ticaretine yön veren piyasadaki önemli aktörlerden biridir. Küresel düzeyde ithalat ihracat işlemleri gerçekleştiren Natural Gıda A.Ş.'nin Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Hayri Kolukisa ile rapor konumuzu tartıştık ve kendisinden önemli bilgiler edindik. La Recolte Du Monde 8. Sayımızda yer alma inceliğini gösterdiği için Hayri Kolukisa'ya teşekkür ediyor ve röportajımıza başlıyoruz.

Hayri Kolukisa, sizi tanıyabilir miyiz?

1957 yılında Gaziantep'te dünyaya geldim. Üniversite eğitimimi 1980 yılında Orta Doğu Teknik Üniversitesi (ODTÜ) Makina Mühendisliği Bölümü'nde tamamladım. 1946 yılından beri bakliyat ve hububat ticareti ile ilgilenen bir ailenin 3. Kuşak mensubuyum. Benden sonra bu geleneği oğullarım Kıvanç Kolukisa ile Andaç

Kolukisa sürdürüyor. Kıvanç, Sabancı Üniversitesi Mekatronik Mühendisliği Bölümü'nden mezun olup TOBB Genç Girişimciler İcra Kurulu Üyesi ve Mersin GIAD Yönetim Kurulu Üyesidir; Andaç ise yine Sabancı Üniversitesi Üretim Sistemleri Mühendisliği Bölümü'nden mezun, ABD'de MBA yaptıktan sonra Mersin Üniversitesi'nde Finans Doktorası yapmaktadır. Aynı zamanda Global Pulse Confederation Young Professional Koordinatörlüğünü yürütmektedir. Oğullarım ailemizin bu sektörde 4. Kuşak temsilcileridir. 1988 yılından itibaren kırmızı mercimek imalatı, ithalatı ve ihracatı gerçekleştirmekteyiz. Bakliyat sektöründe özellikle kırmızı





mercimek alanındaki sektörel büyümeyi fark ederek 2000 yılında Gaziantep’deki tesislerimizi Mersin’e taşınmaya ve burada tesis kurmaya karar verdim. Gaziantep’ten Mersin’e gelerek mercimek imalatı yapan ilk kişilerden biriyim. Mersin, geçmişten günümüze bir liman şehri olması sebebiyle önemli bir ticaret merkezi olmuştur.

Hayri Bey, Natural Gıda hakkında bilgi verir misiniz?

Natural Gıda A.Ş., 20 bin metrekarede alan üzerine kurulmuştur. 13bin 500 metrekare kapalı alan bulunmaktadır. İşletmemiz üzerinde mercimek, nohut, fasulye ve kimyon işleme tesisleri yer almaktadır.

Temel işimiz kabuklu kırmızı mercimek olmakla birlikte bünyemizde başka bakliyat ürünleri de bulunmaktadır. Mercimek dışında 2008’den beri nohut ve fasulye konusunda da iddialyız. Fasulye Mısır, Arjantin, Çin, Amerika, Kırgızistan ve Kanada gibi ülkelerden; Nohutu ise, Meksika, Arjantin, Kanada, Fas, Avustralya, ABD ve Hindistan gibi ülkelere ithal ediyor. Bu ürünlerin transit ticaretini de gerçekleştiriyoruz.

Yurtdışından ithal ettiğimiz ürünleri tesislerimizde işleyerek %90’ını yurtdışı pazarına ihraç eden bir olup, uluslararası arenada Türkiye’yi temsil etmekteyiz.

2015 yılı içerisinde gerçekleştirdiğimiz son teknoloji yatırımı ile birlikte üretim kapasitemizde ve kalitemizde kayda değer bir artış yaşandı. Şu an tesisimizde günlük 250 ton mercimek işleme ve nihai ürün paketleme kapasitesine sahibiz. Ayrıca yıllık ortalama 20-25 bin ton mercimek ihracatı yapmaktayız.

Natural Gıda A.Ş. tesislerinde verilen hizmeti diğerlerinden farklı kılan özellikleri nelerdir?

Natural Gıda A.Ş. olarak, mercimek işleme tesisimizin dışında,

2015 yılı sonunda kurduğumuz lojistik tesisi ile de piyasada fark yaratmayı hedefliyoruz. Bu Bölüm, 12 dönüm arsa üzerinde, 8 bin 500 metrekare alanda yükseliyor. 10 adet yüksek hacimli depolama alanı bulunan Lojistik Bölümümüzde ithal ettiğimiz ürünleri depolamaktayız. Bu yatırımın firmamızı daha ileriye taşıyacağı kanaatindeyiz.

Hayri Bey, lojistik bölümü firmanıza ne gibi bir artı kazandıracak?

Firmamız global ölçekli ithalat ve ihracat işlemleri gerçekleştirdiği için tedarik zincirini sağlıklı kurmak ve ürünü güvenilir bir şekilde farklı oranlarda depolamak bizim için önem arz etmektedir.

Uluslararası Bakliyat Piyasasındaki arz- talep durumlarını aylar öncesinden analiz ederek işlem yapmakta olduğumuz ürünleri 1 ila 6 ay öncesinden temin etmek ve ticari hamlelerimizi belirlemek hususunda özenli davranıyoruz. “Ürün yıl içerisinde nerede ekildi? Rekolte ne olacak? Hangi ülkeler ürün talep edecek?” gibi soruların yanıtını aylar öncesinden vererek ticari pozisyonumuzu belirliyor ve kontaklar kurarak satış sürecimizi yönetiyoruz.

Bu noktada, lojistik bölümümüz bizim için önem arz ediyor ve beklentileri karşılayacak oranda ürünü stoklama ve ulaştırma avantajı sağlıyor.

Uluslararası bakliyat ticareti yapan bir kuruluş olarak sektördeki yenilikleri ve gelişmeleri nasıl takip ediyorsunuz?

Sektörün nabzını tutmak için düzenli ve sıklıkla iş gezilerine çıkıyoruz. Özellikle yoğun iş bağlantılarımızın olduğu destinasyonlara yöneliyoruz. Yıl içerisinde düzenli olarak ithalat ve ihracat yaptığımız ülkelere müşteri ziyaretleri gerçekleştiriyoruz.

Ayrıca, sektörel fuar ve sempozyumları da düzenli olarak takip ediyoruz. Uluslararası Bakliyat Konfederasyonu olan Global Pulse

Confederation'ın toplantılarına, SIAL, ANUGA, GULFOOD, Indian Pulse Conclave, CSCA gibi organizasyonlara katılmaktayız. Bu da iş hayatındaki başarımızı olumlu etkiliyor.

Hayri Bey sizi ve Natural Gıda'yı tanıdıktan sonra, bu sayımızda işlediğimiz "mercimek" konusuna gelmek istiyorum. Mercimek alanındaki engin bilgilerinize istinaden sormak istiyorum. Mercimek üretiminde öncü ülkeler hangileridir ve bu yıl ki rekolte tahminlerinizi sizden öğrenebilir miyiz?



Mercimeğin ana vatanı, şu anki Etiyopya ve Sudan' ı kapsayan eski Habeşistan'dır. Oradan Hint yarımadasına geçmiş ve dünyaya yayılmıştır. Dünyada kabuklu kırmızı mercimek üretimi yaklaşık olarak 5 milyon ton civarındadır. Şuanda dünyada mercimek üretiminde başı çeken ülke ise Kanada'dır. Kanada dışında, Avustralya, Suriye, Hindistan, Türkiye ve az oranda Etiyopya'da mercimek üretilmektedir.

Yaklaşık üretim miktarları vermem gerekirse; 2 milyon ton Kanada, 1 milyon ton Hindistan, 400 bin ton Amerika, 400 bin ton Türkiye, 150 bin ton Suriye ve Avusturalya'da 200 bin ton civarı mercimek üretilmektedir.

Kanada'nın en çok mercimek ihraç eden ülke olmasındaki etkenler nelerdir?

Öncelikle, geniş arazilerde yüksek oranlarda üretim gerçekleştirilmekte Türkiye'de ise 100- 200 dönümlük küçük alanlarda ekim yapılırken Kanada'da 8 bin ila 15 bin dönümlük alanlarda ekim yapılıyor. İkinci olarak da Kanada İç Piyasası'nda mercimek tüketimi çok düşük ve dolayısıyla bu üretim, tamamen yurtdışına ihraç ediliyor. Bir kerede, talep edilen, yüksek oranlarda ürünü sevk edebiliyorlar. Bu da Kanada'yı tercih edilir kılıyor.

Mercimek üreticisi ülke Kanada. Peki, mercimek ticaretini belirleyen ülke hangisidir? Başka türlü soracak olursak; mercimek ticaretinin borsası nerede yer almakta ve neden?

Ticaret yapılan mercimek miktarı 2 milyon ila 2 milyon 500 bin tondur. Dünya mercimek ticaretinde belirleyici ülke ise Hindistan'dır. Neden Hindistan? Çünkü, dünyada en çok bakliyat tüketen ülke Hindistan. Bu ülkedeki mercimek üretiminin oranı ya da ülkenin bu konudaki kendine yeterliliği mercimek ticaretindeki hareketi etkiliyor.

Türkiye'de, bu yılki mercimek rekoltesi nedir?

Türkiye geçmiş yıllarda ortalama 600 ila 700 bin tonlara yakın üretim yapıyordu. 2016 yılında ise beklenen ürün 300 ila 350 bin ton civarındadır. Bu oranla dünya mercimek piyasasında Türkiye'nin belirleyici bir fonksiyonu söz konusu değil. Çalışma koşullarımızda da çok büyük farklar var. Bugün Kanada ile çalışan bir firma bir kerede 5 bin- 10 bin ton ürünü bir sözleşme bağlayabiliyor, Türkiye'de 100 ton malı bir çiftçiden temin edemiyoruz.

Türkiye'deki bu düşüşü nasıl yorumluyorsunuz? Sizin kurum olarak süreci iyileştirmek için yürüttüğünüz herhangi bir politika var mı? Bakliyat sektöründe karlı ticaret nasıl yakalanır? Mercimek ürünü, 3. Dünya ülkelerinde ya da sağlıklı beslenme

konusunda duyarlı ve organik başlığı altında 1. Dünya ülkelerinde tüketilen bir ürün. Bu ürün kullanımını yaygınlaştırmak için daha sanayileştirmek ve pazarlama aşamasında inovatif fikirlere ihtiyaç var. Fark yaratarak ancak sektörde dikkat çekebiliriz.

Peki nasıl fark yaratılır?

Biz Natural Gıda olarak, ürüne artı değer kazandıracak özellikler üzerinde çalışıyoruz. AR- GE çalışması bizim için önemli. Mercimek ve mercimek yan ürünlerini nasıl daha iyi değerlendirir ve değerli bir sanayi ürününe nasıl dönüştürürüz diye kafa yoruyoruz. TÜBİTAK ve Hacettepe Üniversitesi Teknoparkı ile ortak çalışmalarımız sürüyor. Biz üzerimize düşeni bu anlamda yaptığımıza inanıyoruz, sektördeki diğer firmaların da bu türlü arayışları girişmesi gerektiği düşüncesindeyim.

Türkiye'de mercimek sektörünün geleceği ile ilgili öngörüleriniz nelerdir?

Türkiye'de mercimek ekimi daha da azalacak. Bu kötü bir tarım politikamız olduğundan değil, tam aksine iyi tarım politikası sürdürüldüğünden. Şöyle ki; Güneydoğu Anadolu mercimek ekimi konusunda en önemli bölge ve 10 yıl önce sulanmayan topraklar bugün %73 oranında sulanıyor. Bölge çiftçisi, kurak iklim ürünü mercimek yerine daha çok kar getiren bitkileri ekiliyor ya da ikinci ürün ekebileceği bitkilere yöneliyor. Dünya ile rekabet edebilmek için küresel trendleri yakından takip etmek gerekiyor.

Yakın dönemde sektörü ilgilendiren bir etkinlikte yer aldınız mı?



Bu sene Dünya Bakliyat Konfederasyonu'nun toplantısı İzmir, Çeşme'de 17- 19 Mayıs tarihleri arasında düzenlendi. Dünyadan sektörümüzde çalışan 700 firma ve biz oradaydık. Bu etkinliğin ardından Natural Gıda olarak, 17 ülkeden 50 firma yetkilisini konuk ettiğimiz bir davet düzenledik. Çeşme, Aya Yorgi Koy'unda bulunan Kafe Pi'de bir araya gelindi ve misafirlerimize Türk misafirperverliğini gösterirken, Natural Gıda olarak onları ağırlama fırsatı yakaladık.

Son olarak söylemek istediğiniz bir şey var mı?

Rusya, Türki Cumhuriyetler, Kuzey Avrupa ülkeleri (İsveç, Norveç, Danimarka) gibi pek çok ülke mercimek tüketilmemektedir. Mercimek tüketimini arttırmak için tanıtıcı faaliyetlerde bulunulmalı ve yeni teknolojiler ile farklılıklara imza atarak küreselleşen piyasalarda inovatif yönlemlerimizle ön plana çıkmalıyız.

EXCELL 203

BAKLIYAT SEKTÖRÜNÜN TOZUNU ATTIRACAK



AKY Technology'den yeni bir teknolojik yenilik 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 haftane 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 attırarak! AKY Technology her zamanki gibi iddialı, "teknolojik 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



Sn. Şahin SAYILIR
SAYSAN BAKLIYAT

BİR AİLE ŞİRKETİ: SAYSAN BAKLIYAT

Saysan Bakliyat, bir aile şirkettir. 2002 yılından beri kuru gıda sektöründe hizmet vermektedir. Bakliyat, hububat başta olmak üzere kuruyemiş, sıvı ve katı yağlar çalıştıkları diğer ürün gruplarıdır. Kaliteli ürün üretimi konusunda iddialı olan Kuruluş, sektörde akla gelen firmalar arasında yerini almıştır. Mercimek konusunu işlediğimiz 8. Sayımızda Saysan Bakliyat Dış Ticaret Sorumlusu Şahin Sayılır ile keyifli bir röportaj gerçekleştirdik ve mercimek hakkında önemli bilgiler aldık. Şahin Sayılır röportajımız başlıyor.

Sizi tanıyabilir miyiz?

1990 yılında İskenderun'da doğdum. 2007 yılında liseyi bitirerek Kanada'ya üniversite okumaya gittim. Kanada'da bulunduğum süre zarfında orada bulunan bakliyat ekim alanlarını özellikle de mercimek ekim alanlarını ziyaret ettim ve firmalarla görüştim. Benim için tam anlamıyla büyük bir deneyimdi. 2011 senesinde Mersin'e geri döndüm ve aile firmamız olan Saysan Bakliyat'ta çalışmaya başladım. Babam Ahmet Sayılır, abim Hüseyin Sayılır ve ben şirketimizdeki işleri bir arada yürütüyoruz.

Firmanızı tanıyabilir miyiz?

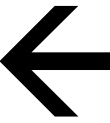
2002 yılında kurulmuş bir aile şirkettir. Mersin'de bulunan Saysan Bakliyat, günde 150 ton ürün işleme kapasitesine sahip, son teknolojiyle donatılmış bir mercimek eleme tesisine sahiptir. Ayrıca, nohut ve fasulye eleme tesislerinde ürettiği ürünleri de iç pazara sunmakta ve ihracatını yapmaktadır.

jiyle donatılmış bir mercimek eleme tesisine sahiptir. Ayrıca, nohut ve fasulye eleme tesislerinde ürettiği ürünleri de iç pazara sunmakta ve ihracatını yapmaktadır.



Mercimek tesisinizin işleyişi ve tesisinizde bulunan makinelerle ilgili bilgi alabilir miyiz?

Tesisimiz yıllık 50 Bin Ton mercimek işleme kapasitesine sahiptir.



Kalite önceliğimiz olduğu için son teknoloji makinelerle donatılmıştır. Tesisimizin işleyişini ana hatlarıyla anlatmam gerekirse; Natürel ürün silolara çekiliyor. Ardından 4 katlı olan işleme fabrikamızda sırayla; eleniyor, temizleniyor ve paketleniyor. Yeni Nesil Kapalı Elek Serisi Excell'den Renk Ayırma Makinesine kadar en son teknoloji makinelere sahibiz. Kalitemizin temelinde teknoloji yatıyor

Yılda kaç ton mercimek eliyorsunuz?

Saysan Bakliyat olarak günde 150 ton mercimek işleme kapasitesine sahibiz. Firmamız yılda yerli ve ithal mercimek olarak en az 20 Bin ila 25 Bin ton arası üretim gerçekleştiriyor.

Bu yılki mercimek rekoltesi hakkında bilgi alabilir miyiz?

2015 yılında yerli mercimeğin rekoltesi yaklaşık olarak 200 bin tondur. 2015 yılında çiftçi iyi kazanç elde ettiği için 2016 yılında da ürün ekti hatta mercimek ekilen alan bir miktar arttı. Aynı zamanda bu sene geçmiş dönemlere göre hava şartları ürün için daha verimli geçti. Dolayısıyla, 2016 senesinde beklenen yerli mercimeğin rekoltesi yaklaşık olarak 200- 250 bin ton, ithal mercimeğin ise yaklaşık olarak 2,8 ila 3 milyon tondur.

Mercimek çeşitlerini öğrenebilir miyiz?

Türkiye'de en çok üretilen mercimek çeşitleri yeşil ve kırmızı mercimektir. Ülkemizde yeşil mercimek tek kalem olarak üretilir ve tek tip tohum kullanılır. Kırmızı mercimekte ise birkaç çeşit yerli tohum ile üretim yapılmaktadır. Bu tohumlar arasında en çok tercih edileni "komando" adı verilen yerli tohum çeşididir. Mercimek tohum tipine göre ayrılmakla birlikte işlendikten sonra da piyasada, futbol ve yaprak olarak ayrılmaktadır: Ülkemizde futbol mercimek çeşidini; Marmara, Karadeniz, İç Anadolu Bölgesi daha çok tüketmektedir. Yaprak mercimek türünü ise, Ege, Akdeniz, Güney bölgeleri tüketmektedir.

Yerli mercimek ve ithal mercimek arasındaki farkı öğrenebilir miyiz?

Türk toplumunun damak tadına yeme& içme kültürüne en uygun mercimek tabii ki yerli olandır. Bizim için daha lezzetlidir. Ayrıca mercimek, insan sağlığına da çok faydalı bir yiyecektir. 100 gr. mercimek; 340 kalori, 24.7 gr protein, 22 gr karbonhidrat, 0 kolesterol, 1,1 gr yağ, 1,5 gr lif, 145 mgr fosfor, 79 mgr kalsiyum, 6,8

mgr demir, 6,8 mgr sodyum, 370 mgr potasyum, 60 IU A vitamini, 0,37 mgr B1 vitamini, 0,32 mgr B2 vitamini, 2 mgr B3 vitamini ve yüksek oranda folik asit içermektedir.

Mercimeğin faydaları da çoktur: Kandaki kötü kolesterol düzeyini düşürür. Böylece kalp krizi geçirme riskini azaltır. Yüksek oranda lif içermesi nedeniyle mercimek şeker hastaları için değerli bir besindir. Çünkü insülin ve kan şekerini düşürür. Yüksek lif içerir bu nedenle, kalın bağırsak çalışmalarını düzene sokar, hemoroit ve diğer kalın bağırsak sorunlarına iyileştirici etkiler yapar. İçerdiği demir ve folik asit nedeniyle kansızlığı önler. Zengin potasyum içermesi nedeniyle yüksek tansiyonu düşürücü etki yapar. Mercimek kanser riskini de azaltan bir yiyecektir.

İthal mercimeğe geri dönecek olursak; "İbrik" adı verilen bir tohumdan elde edilmiştir. Verimi yerli mercimeğe göre yüksektir. Bunun nedeni de yurtdışındaki tarım teknolojilerinin gelişmiş olmasıdır. Ayrıca fiyat açısından da daha uygundur ama dediğim gibi kesinlikle yerli mercimek kadar kaliteli ve sağlık değeri yüksek değildir.

Mercimek Türkiye'de hangi bölgelerde yetişiyor?

Mercimek yoğun olarak Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yetiştirilmektedir. Bunlar; Urfa, Diyarbakır, Mardin illeri ile ilçelerinde yoğun olarak üretim yapılmaktadır. Ayrıca, Doğu Anadolu Bölgesinde Elazığ yöresinde ve İç Anadolu Bölgesinde Konya yöresinde kısmi olarak mercimek ekimi yapılmaktadır.

Aslında, mercimek Akdeniz ve Karadeniz bölgeleri hariç yurdumuzun her yerinde yetişebilen bir bitkidir. Üretimi artırmak için Devletin başlattığı "Havza Sistemi'nin" yaygınlaşması gerekmektedir.

Dünyada mercimek üreticisi ülkeler hangileridir?

Türkiye, Kanada, Hindistan, Avustralya, Nepal, Kazakistan.

Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Türkiye'deki rekoltenin düşük olmasının başlıca sebepleri arasında, artık ekim alanlarının tamamına suyun gelmesinden kaynaklanmaktadır. Suyun geldiği yerlerde çiftçi mercimek yerine daha karlı ve garantili ürünleri ekmeyi tercih etmektedir. Ama bunu artırmak için belirttiğim üzere havza sistemine geçilip, devletimizin teşvikleri artırması gerekmektedir.

Sadece mercimek değil tüm baklagillerin insan sağlığı açısından çok önemli bir yeri vardır. Sıkça tüketilmesi gereken ürünlerdir. Kısaca, bakliyat demek sağlık demektir!



TEKNOLOJİK YENİLİK

EXCELL SERİSİ KAPALI ELEME MAKİNELERİ'NİN
EN HASSAS ve YÜKSEK KAPASİTELİ ÜYESİ

EXCELL TRUVA 408

AKHİLLEUS

ESKİ MEDENİYETLER AKHİLLEUS DER,
BİZ TÜRKLER "AŞIL" DİYORUZ.

Excell Truva 408 bakliyat, hububat, kuruyemiş vb. ürünleri hassas elemek ve boylamak için üretilmiştir. 24 metre karelik 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 klappe üzerine yayılır ve daha sonra ürünün içerisinde bulunan istenmeyen toz ve hafif ürünler iki adet emiş noktasından geçerek ana üründen ayrılır. Hava emişte bulunan ayırıştırıcı 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 boyalara ayrılır. Son olarak ürün 4 adet olan hafif tane ayırma kanallarına girer. Müşterinin isteği doğrultusunda ürün %100 oranında temizlik alınabilir ve kesinlikle istenilen hektolitreye kadar ürün alınabilir. Bu makinede bulunan ve 10 adet PLC ekran ile uzaktan yönetilebilen klappe yardımıyla makinenin içerisindeki hava basıncı ve akımı yönetilerek boş ve yarı boş ürün ayırıştırılır ve böylece hektolitreye sorunu kullanıcının tercihi doğrultusunda %100 çözülebilir. Makinede 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 62email: info@
akytechnology.com

www.akytechnology.com



EXCELL 701 - 702

CEVİZ BOYLAMA MAKİNESİ

“EXCELL WALNUT GRAIDING 701 VE 702” BİRLİKTE İYİ İŞ ÇIKARIYOR!



EXCELL 701

Ceviz Boylama Makinesi Excell Walnut Grading 701 ve 702, kabuklu cevizi boylarına göre sınıflandırmak için tasarlanmış özel bir makinelerdir. Bir arada kabuklu cevizi istenirse iki, istenirse dört farklı boya ayırma özelliğine sahiptir. Excell Serisi'nin cevizcilere özel tasarlanmış boylama makineleri, 701 ve 702 dar üretim alanlarına kolaylıkla yerleştirilmek için yan yana çalışan iki makine şeklinde tasarlanmıştır. Üretilmek istenen ürün kapasitesine göre; iki makine birlikte ya da bir makine çalıştırılabilir.

Makinenin besleme haznesine gelen kabuklu ceviz, eksantrik yataklar aracılığıyla oluşan titreşimin etkisiyle sınıflandırılarak teknenin elek altı ve elek üstünde birikir; Böylece boylara ayrılır. Birlikte çalışırken saatte 6 ton ürün alınabilen makineler, ceviz işi yapanların işini kolaylaştırmak için AKY Technology tarafından özel olarak imal edilmiştir. AKY Technology ile teknolojik zamanı sürecektir.



EXCELL 702



Sn. Arif TANRISEVSİN
PIRLANTA BAKLIYAT Fabrika Müdürü

TEKİNLER, BAKLIYAT SEKTÖRÜNDE PIRLANTA GİBİ PARLIYOR

Arif Tanrısevşin yönetimindeki Tekinler Dış Ticaret Firması ve alt kuruluşu olan Pırlanta Bakliyat, Mersin'den Dünyaya hizmet götürüyor. 1991 yılından beri bakliyat ve hububat ticareti ile uğraşan kuruluş, güçlü bağlantılarıyla Türkiye'nin adını uluslararası arenada başarı ile temsil ediyor. Kalite, çalışkanlık, müşteri memnuniyeti konusunda iddialı olduklarını röportaj boyunca belirten Fabrika Müdürü Sayın Arif Tanrısevşin ile yaptığımız röportajımız başlıyor.

Sizi tanıyabilir miyiz?

1985 yılından beri bakliyat sektöründe çalışmaktayım. Alt kademelerden başlayarak işletme müdürlüğüne kadar yükseldim. 2001- 2004 yılları arasında kendi işimin patronuydum. 30 yıllık bakliyat sektöründeki deneyimlerimi Tekinler Dış Ticaret bünyesinde titizlikle pekiştiriyorum. İki çocuk babasıyım.

Firmanızın kuruluş hikâyesini bizimle paylaşır mısınız?

Tekinler Dış Ticaret firması 1991 yılında merkez olarak Mersin'de kuruldu. Tekinler Dış Ticaret bakliyat ve hububat ürünlerinin üretimi, ithalat ve ihracatı alanında faaliyet gösteren uluslararası ölçekli bir kuruluştur. Tekinler, ürünlerini "PIRLANTA" markasıyla Türkiye ve Dünya pazarına sunmaktadır.

2008 yılında Mersin Tarsus 1.Organize Sanayi Bölgesi'nde günlük 50

ton kapasiteyle çalışan ilk şubemiz Pırlanta Bakliyat Bulgur Fabrikası kurulmuştur. Zamanla şubemiz kapasitesini yükselterek günlük 75 tona çıkarmıştır. Mersin merkezde 20 ton günlük kapasiteli mercimek üretimi sonlandırılarak günlük 100 ton kapasite ile mercimek üreten Mercimek Fabrikası şubemizde üretime açılmıştır. Bulgur ve Mercimek Üretim fabrikamız 30.000 metrekare açık alana kurulmuştur. 15.000 metrekare kapalı alanı bulunan, son sistem makine parkurundan oluşmaktadır. 50.000 metrekare arazide kurulu olan Mersin Merkez Fabrikamız ve şubelerimizle tüm bakliyat ve hububat ürünlerinin eleme, paketleme, sevkiyatını yapmaktadır. Diğer şubemiz ise İstanbul'da başta paketleme, depolama ve satış üzere faaliyet göstermektedir.

Firmamız, başta bakliyat ve hububat olmak üzere birçok zirai mahsulü kendi tesislerinde titizlikle hazırlayarak "PIRLANTA" markası ile Türkiye ve Dünya pazarlarına sunmaktadır.

Tekinler Dış Ticaret Firması'nın kurumsal ilkeleri hakkında bilgi alabilir miyim?

Öncelikli hedefimiz; Kaliteli ve sağlıklı ürünler sunarak, eğitilmiş, bilinçli, konusunda uzmanlaşmış profesyonel kadrolarla gelişmek ve işletmemizi üretken kılarak, teknolojik gelişmeleri izleyerek, tüm çalışanlarımızı, müşterilerimizi ve tedarikçilerimizi kusursuzluğu hedefleyen kalitemize ortak etmek. Ayrıca, firmamızda çalışanların tam katılımı ile çalışan ve müşteri memnuniyetini temel alarak, güven esasına dayalı, özünde kaliteyi amaçlayan doğal sağlıklı ürün ve hizmeti



sunmaktır. Müşteri odaklılık ilkesi ile yola çıkan firmamız günümüzde Türkiye pazarında aranan ürün tedarikçilerinden biri haline gelmiş, bununla yetinmeyerek bu süreçte sürekli gelişmeyi sağlayarak dış pazarda da aranan bir isim olmayı kendine ilke edinmiştir.

Arif Bey, kalite anlayışınızı da sizden öğrenebilir miyim?

Tekinler Dış Ticaret; Kalite ve Gıda Güvenliği Politikamızla İnsan sağlığını ön planda tutarak ve Teknolojiyi yakından takip ederek hijyenik ortamlarda, yasal şartlara, türk gıda kodeksi ve standartlara uygun bakliyat ve hububat çeşitleri olan ürünlerimizi üretmeyi, hammadde temininden başlayarak ambalajlama, muhafaza ve tüketim noktalarına ulaşana kadar, tarafsız bir kontrol sistemi ve modern cihazlar kullanarak, hijyenik paketlenmiş ürünlerimizi tüketime sunmayı, maksimum hijyenik koşullarda, minimum risk bilinciyle üretim yapmayı ilke edinmiştir.

Ürünlerinizi öncelikli olarak hangi ülkelere ihraç ediyorsunuz?

"PIRLANTA" markalı ürünlerimizin ihracatı ağırlıklı olarak Avrupa ülkeleri, Kuzey ve Güney Amerika ülkeleri, Kuzey Afrika ve Ortadoğu ülkelerine yapılmaktadır. Dünyanın her yerinden mal alıp satıyoruz. Kanada'dan aldığımız ürünü işlemeden ve Türkiye'ye getirmeden doğrudan başka bir ülkeye satabiliyoruz. Kanada'dan kabuklu mercimek alıp işleyerek ihraç ediyoruz.

Peki, iddialı olduğunuz ürün nedir?

Bakliyatı işleyip paketleyerek son tüketiciye ulaştıran bir işletme olarak; "Özellikle şu üründe iddialıyız." Diyemeyiz. Çünkü, el değmeden paketlenen son teknoloji tesislerimizde hemen hemen bütün bakliyat ürünlerini en kaliteli şekilde gıda mühendisleri eşliğinde işliyoruz. Bu noktada, iddiamız ancak kalitemiz üzerine olabilir. "PIRLANTA" markalı bütün ürünler sağlıklı, güvenilir ve kalitelidir.

Burada özellikle belirtmek isterim ki; TSE-EN-ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi ve TSE-EN-ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gerekliliklerini yerine getiriyoruz.

Tarladan gelen natürel ürün; el değmeden son teknolojik makine parkurundan geçerek üretilmekte. Pırlanta Bakliyat ürünleri, daima

sağlık ve lezzet kriterlerine uygundur!

Tekinler Dış Ticaret çatısı altındaki üretiminden ve markalardan daha ayrıntılı olarak söz eder misiniz?

Tekinler bünyesinde Merkez Fabrika ve üç adet şubesi vardır. İlk Fabrikamız Mersin Çilek Mahallesi'ndeki Merkez Fabrikamız, ilk üretim ve depolama alanı olarak konumlanmış bulgur ve mercimek üreten MTOSB'sindeki Bulgur ve Mercimek Fabrikalarımız, ikincisi serbest bölge şubemiz mersin serbest bölgede, üçüncü şubemiz ise İstanbul'da bulunan İstanbul Şube, Bakliyat ve Hububat depolama ve satış fabrikamızdır.



Bakliyat ürünlerimizi "Pırlanta" ve "Tekinci" markalı paketlerde piyasaya sunuyoruz. Toptan satış gerçekleştirdiğimiz ürünlerin ambalaj şekli müşterilerimizin isteklerine göre değişmekte olup genellikle 1 kg'lık, 2,5 kg'lık, 5 kg'lık, 10 kg'lık, 25 kg'lık ve 50 kg'lık çuval ve paketlenmiş ambalajlardan oluşmaktadır.

Markalarınız hangi marketlerde son tüketici ile buluşuyor?

Mersin ili ve yurt içinde diğer birçok şehirde büyük ve küçük ölçekli marketlerde ürünlerimiz bulunmaktadır. Bizce, büyük marketlerde bulunmanın avantajı; marka bilinirliğini artırmak, kalite algısını güçlendirmektir. Bu da satışı doğrudan ve olumlu anlamda etkiler.

Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Tekinler Dış Ticaret bünyesinde hizmet veren Pırlanta Bakliyat olarak, kaliteden kesinlikle ödün vermek yanlısı değiliz. Tüm tüketiciler güven sorunu duymadan ürünlerimizi satın alabilirler. Kalitemiz güvencemizdir!



Sn. Fuat KARAGÖZ
KARAGÖZ FISTIKÇILIK

FUAT KARAGÖZ, “OSMANİYE FISTIĞININ KIRIĞI BİLE KIYMETLİ” DEDİ

La Recolte Du Monde Dergisi, 8. Sayısı'nda Osmaniye'den değerli bir ismi ağırlıyor: “Fuat KARAGÖZ” Yerfıstığı Borsası'nın kalbinin attığı Osmaniye'de fıstık tedarikçiliğiyle uğraşan Fuat Karagöz'den sektör ile ilgili önemli bilgiler edindik. Türkiye'nin öncü kuruyemiş şirketlerine ürün tedarik eden firmalardan temin ettiği “Şak” adı verilen kırık fıstığı son teknoloji tesisinde temizleyerek yeniden piyasaya kazandıran Karagöz Fıstıkçılık'ı tanıyacağımız röportajımız başlıyor.

Fuat Karagöz sizi tanıyabilir miyiz?

1984 yılında Osmaniye'de dünyaya geldim. Kuruyemiş sektöründe hizmet eden bir ailenin mensubuyum. Karagöz Fıstıkçılık, 2002 yılından beri piyasada bulunuyor. Ben bu oluşumun içerisindeki yerimi 2007 yılında Liseden mezun olur olmaz aldım. Şunu söylemeliyim ki; fıstık işini iyi bilen bir ailenin mensubuyum.

Karagöz Fıstıkçılık'ın yaptığı işe bize özetler misiniz?

Kuruyemiş sektöründe son tüketiciye paketlenmiş fıstık ulaştıran markalara, çiftçiden aldığı ürünü temizleyerek tedarik eden firmalar var. Bu firmalar, kriterlerine uygun olan ürünleri markalara ulaştırırken; uygun olmayan kırık, küçük, toz vb. diğer ürünleri tutuyorlar. Karagöz Fıstıkçılık, bu fazla ürünü alarak pasta sektörüne, tahin ya da

ballı fıstık işi yapan kuruluşlara veyahut fıstık kreması üreticilerine temizleyerek gönderiyor.

Karagöz Fıstıkçılık bünyesinde hangi ürünler bulunuyor?

Osmaniye Fıstığı üzerine çalışıyoruz. Bu ürün, Anadolu'nun geleneksel tohumundan üretilir. Yani Osmanlı İmparatorluğu döneminde yetiştirildiği şekliyle değişmeden günümüze ulaşmıştır. Yağ oranı, ebatları ve lezzeti diğer ülkelerinkine kıyaslandığında dikkat çekici düzeyde farklı ve lezzetlidir. Mesela Çin'den gelen fıstık, Osmaniye fıstığı ile kıyaslandığında çok tatsızdır.

Pastacılık sektörünün özellikle tercih ettiği, “Şak” adı verilen yer fıstığı, büyük yağlı bir tüm fıstığın ikiye bölünmüş kırık haline verilen isim. Diğer bir ürünümüz, “Pastalık” ya da Hatay Yöresi'nde “Sosyete Fıstığı” adı verilen düşük yağ oranına sahip fıstık türü. Bir diğer ürünümüz ise “Numara Altı” olarak isimlendiriliyor. Çerezlik fıstığın altıdır.

İşlediğiniz ürün Türkiye'nin hangi bölgelerinden geliyor?

Genellikle Çukurova Bölgesinden ürünlerimizi topluyoruz: Osmaniye, Adana illeri ile Adana'nın ilçeleri olan Ceyhan, Kadırlı, Tuzla, Karataş, İmamoglu'ndan Osmaniye fıstığı temin ediyoruz. Osmaniye Fıstığı'nın üreticisi daha çok Adana Ancak; ürünün borsası Osmaniye'de dönüyor. Çok fazla tedarikçi var ve alım- satım işleri şehrimizde gerçekleştiriliyor.



Ürünlerinizi Türkiye'nin hangi şehirlerine gönderiyorsunuz?
Gaziantep, Mersin, Kilis, Hatay, Denizli, İzmir illerine ürünlerimiz gidiyor.



Tesisinizde bulunan makineleri ve ürünü temizleme, boylama ve ayırma işlemini sizden öğrenebilir miyiz?

Tesisimizde, 3 tekneli boylama makinesi, 8 tona kadar ürün alabilen silo, ürünleri makineler arasında taşıma görevini üstlenen 4 dik ve 2 Z elevatör, 1 kovalı elevatör ve 3 kanallı Fotosorter Renk Ayırma

Makinesi bulunuyor.

İşleyiş şekline gelirse; Ürün kovalı elevatörden siloya alınır. Buradan üç tekneli boylama makinesine gönderilir. Birinci tekne ürünü boş, kırık, tozundan arındırılır ve alttaki diğer iki tekne ürünü boylara ayırır. Z elevatörlerden geçen ürün 3 kanallı Renk Ayırma Makinesi Fotosorter'a aktarılır ve burada en son temizlik yapılarak en iyi ürün ile kötü ürün birbirinden ayrıştırılır. İşlemden geçen Osmaniye Fıstığı, depomuzda güvenli bir şekilde istiflenir. Son olarak Müşteriye 50 kg'lık poşetlerde teslim edilir.

Ayrıca belirtmek istiyorum: "Şak" gibi ürünler temizlenirken itina istiyor. Bu noktada Fotosorter'a çok güveniyorum. İnce ürünlerin temizliği zor... Örneğin: Bant sisteminde 1 kadınla 1 günde 100kg ürün alırsınız. Aynı sürede Fotosorter size, 700 ila 800 gr ürün temizliyor.

Tesisten sonra maliyetlerinizde ne gibi değişiklikler oldu?

Bant sistemi ile çalıştığım dönemde çalışan sayım çoktu. Örneğin: 3,5 ton ürünü 8 işçiyle 4 günde seçerken şimdi bu işlem için sadece 1 saat yetiyor. Makine insan gücünün yerine geçti ve beni daha özgür bıraktı. Şimdi işlemi başlat tuşuna basarak başlayan ve süreci gözlemleyen bir tek elemanla dahi işi götürebiliyorum. Üretim kapasitem arttı ve işletme giderlerim kesinlikle azaldı.

Son olarak söylemek istediğiniz bir şey var mı?

Gelecek hedeflerim arasında daha büyük bir üretim alanına çalışmak ve teknolojik alt yapıyı yeni teknolojilerle daha da güçlendirmek var.



Sn. Ali FARAJ
NEST LL UKRAINE

UKRAYNA'DAN DEĞERLİ BİR KONUK: “ALİ FARAJ”

La Recolte Du Monde, Dünya'nın farklı yerlerinde bakliyat ticareti yapan isimlere yer vermeye devam ediyor. Bu sayımızda Suriye asıllı bir Ukraynalıyı sayfalarımızda ağırlıyoruz. Irk, dil, din kavramlarının ötesine geçmiş doğduğu topraklardan ve kültürden çok uzakta “iyi bir insan ve güçlü bir ticaret adamı” kimlikleriyle varolan Ali Faraj'ı tanıyacağız. İnsan eliyle çizilmiş maddi ve manevi bütün suni sınırları kaldıran Ali Faraj'la yaptığımız röportaj başlıyor.

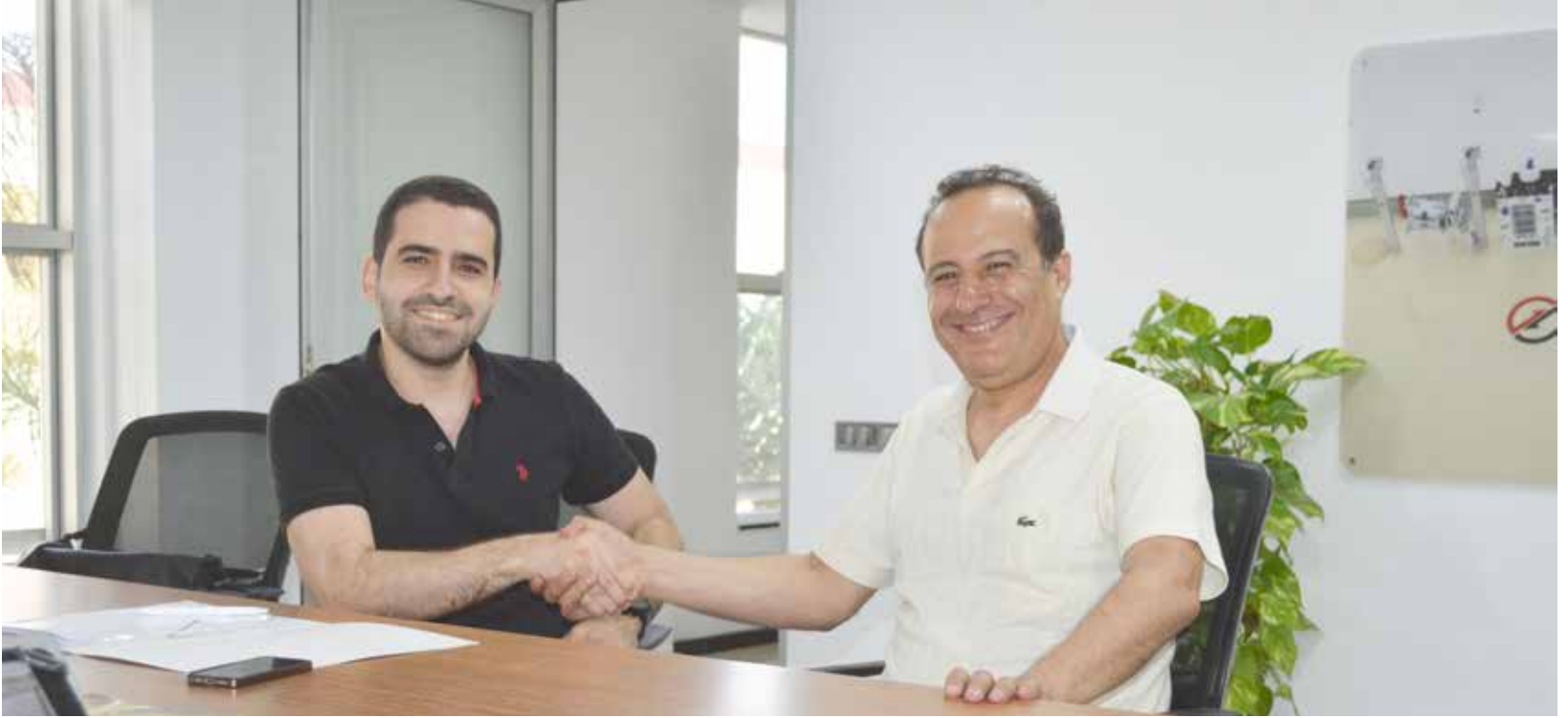
Ali Faraj, sizi tanıyabilir miyiz?

Suriye doğumluyum. 25 yıldır Ukrayna'da yaşıyor ve ticaret yapıyorum. Ukrayna'da iki firma sahibiyim. Bir firmam bakliyat ticareti üzerine odaklı iken diğer firmam özellikle ceviz üzerine çalışıyor.

Firmalarınız hakkında daha ayrıntılı bilgi alabilir miyim?

Bakliyat ihracatı yaptığım firmam, J.V. Syrina. Ukrayna'nın Deniz Şehrinde bulunuyor. Bu şirketi 1986 yılında kurdum. Ceviz işi üzerine uzmanlaşmış olan diğer şirketim ise “Nest Ukraine Co.”. Ukrayna'nın Başkenti Kiev'de bulunuyor. Onun kuruluş tarihi ise, 1996. Firmalarım üzerinden temel kalemimiz ceviz dışında; kabak çekirdeği, nohut ve fasulye üzerine uluslararası alım- satım yapıyorum.





İhracat yaptığımız ülkeleri öğrenebilir miyim?

İhracat yaptığımız öncelikli ülkeler; Türkiye, Suriye, Lübnan, Tunus, Fas, Kuveyt, Birleşik Arap Emirlikleri'dir.

Hammaddeyi nereden tedarik ediyorsunuz?

Ürünlerimizi küçük çiftçiden tedarik ediyoruz. Tam teşekküllü bir temizleme tesisimiz var. Ürünlerimiz kapsamlı bir dizi işlemden geçirilerek temizleniyor, paketleniyor ve satışa sunuluyor. Cevizde kırma işlemini de gerçekleştiriyoruz.

Üzerinde en çok çalıştığınız ürününüz ceviz olduğu için sormak istiyorum. Ukrayna'da ceviz ekimi ve üretimi ne durumda?



Ceviz ekim işlemi kolay değil. Ekim yaptığın topraklar ve bölgedeki ekosistem cevize uygun olmalı. Ayrıca ürün almak için de ortalama 7 yıl kadar beklemen gerekli. Ukrayna'daki ceviz ekim alanları ile ilgili şunu söylemeliyim ki; bu aralar topraklar ürünün istediği kadar yağış almadı, kuru. Ve bu da çiftçi için zorlu bir çalışma ortamı yaratıyor. Bir de Ukrayna'da az sayıda ceviz için ayrılmış geniş arazi var. Genellikle küçük ve parçalı yapıda arazilerde ceviz ekimi yapılıyor.

Bununla birlikte Ukrayna'da cevizin geleceğinden umutluyum. Çünkü cevizin ticari değerinin farkında olan büyük firmalar var ve onlar gelecekte iyi ürün alacak şekilde yatırım yapmaya başladılar.

Devletin ceviz üretimini destekleyen girişimleri var mı?

Ukrayna Hükümeti'nden herhangi bir destekleyici girişim olmamasına rağmen, ceviz ekimine bir eğilim var. Ancak gelecekte talep doğrultusunda devlet küçük projeleri destekleyici kararlar alabilir.

Türk makineleri ediniyorsunuz. Yakın dönemde Türkiye'den ne temin ettiniz?



Nest Ukraine Co. için makine arayışına girdik. Ve AKY Technology makinelerinin iyi sonuçlar verdiğini gördük. 2016 Haziran ayında AKY Technology ile anlaşma imzalayarak 2.5 saat/ ton kabak çekirdeği üzerine çalışan tam teşekküllü bir temizleme tesisi temin ettik. Son teknoloji tesis kusursuz çalışıyor.



Sn. Osman YAMAN
Atomika Makina Tic.Ltd.Şti.- Satış Mühendisi

1989'DAN BERİ ATOMİKA

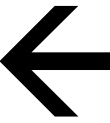


Firmamız, Sortex satışı ve servisi konusunda sürekli ödülleri alan çok başarılı bir kadroya sahiptir. Satış ve satış sonrası servis konusunda; toplam 30 personel ile ülkemiz sanayine hizmet vermeye çalışıyoruz. Sortex makinelerinin; satış sonrası kullanım eğitimini, garanti kapsamındaki servisini, koruyucu bakımını ve yedek parça teminini sağlıyoruz. Ayrıca Bühler Group'a ait makinalarda; fabrika tasarımı aşamasında, fabrika devreye almada ve makine montajında Bühler'den teknik destek alıyor ve yedek parça temininde müşterilerimize hizmet veriyoruz.



Şirketinizi kısaca tanıtır mısınız? Kaç m² alanda faaliyet gösteriyorsunuz, personel sayısı ve çalışmalarınız nelerdir?

Şirketimiz Makina 1989 yılından beri ülkemiz gıda sanayine hizmet vermektedir. Kurulduğu günden itibaren en önemli satış kalemlerinden biri Sortex optik ayıklama makineleri olmuştur. Şu anda ülkemizde binden fazla Sortex makinesi bulunmaktadır ve bu makineler pirinç, hububat, bakliyat, kuruyemiş, donmuş gıda v.b. dökme ürünlerde optik ayıklama yaparak ülkemiz sanayine hizmet etmektedir. Sortex firması Bühler Group bünyesine dahil olduktan sonra firmamız, Bühler ürünlerinden olan pirinç, bulgur, mercimek, bakliyat işleme makinelerinin satışını yapmaya da başlamıştır. Son yıllarda ise; Schmidt-Seeger firmasının Bühler Group'a dahil olmasıyla, bu firmanın ünlü TAS serisi eleme makinelerinin de satışı başlamıştır.



Ankara'daki merkez ofisimiz yaklaşık 400 m2 olup, yine Ankara'da 600m2'lik bir uygulama ve tanıtım merkezimiz bulunuyor. Burada, yeni ve 2.el Sortex makineler bulunuyor. Yani müşterilerimiz hemen teslim, yeni makinalara sahip olabiliyor, ya da servis bölümümüzün verdiği servis garantisi altında 2.el makine alma fırsatı bulabiliyor. Çok yakında, isteyen müşterilerimize; kendi ürünlerinde deneme yapma imkanı sunacak şekilde, hazırlıklarımız da devam ediyor. Bunlara ilave olarak; Mersin'de satış ve servis ofisimizin, İstanbul'da servis hizmeti veren yerimizin olduğunu ve yılın son çeyreğine kadar İzmir'de de bir satış ofisimizin açılacağını bildirmek isteriz.

Bakliyat sektöründeki faaliyetleriniz ve sektöre yönelik ürünleriniz ve imalatınız hakkında bilgi verir misiniz?

Bühler Group'a ait bakliyat makineleri dünyada uzun yıllardır özellikle Asya ülkelerinde başarıyla kullanılmaktadır. Atomika olarak bakliyat alanında anahtar teslimi çözümler sunabilmekteyiz. Mercimek, nohut, fasulye, bezelye v.b. ürünlerde ön eleme, detaylı eleme, taş ayıklama, hafif tane ayıklama, boylama-sınıflandırma makinelerini içeren fabrika teklifleri sunabiliyoruz. Elbette bu hattın sonunda bakliyatın olmazsa olmazı Sortex Optik Ayıklayıcılar bulunuyor.

Özellikle bakliyat sektöründe; fabrikaya gelen ürünün kamyondan indirilişiyle başlayıp, pakete girişine kadar tüm işlem aşamalarında çözümlerimiz bulunmaktadır. İstendiği takdirde; bir fabrikanın komple makine yerleşimi, kat planları, havalandırması, elevatörleri, depoları, tüm ekipman ve makineleri ile Bühler tarafından tasarlanmaktadır.



Şirket olarak 2015 yılını üretim, ciro, yeni yatırım, yurtiçi ve yurtdışı yapılanması açısından nasıl geçirdiniz?

2015 yılında bir önceki yıla göre %15 oranında bir ciro artışı gerçekleştirdik. Bu yıl Ankara'daki uygulama ve tanıtım merkezimizi tamamlamayı düşünüyoruz. Burası için pilot bir uygulama hattı kuruyoruz. Bu sayede bakliyat, hububat ve kuruyemiş ürünlerinde isteyen müşterilerimiz denemeler yapma imkanı bulacak.

Biz temsilci firma olduğumuzdan bir ayağımız sürekli yurtdışında bulunuyor. Karşılıklı ziyaretlerle, kendi personelimizin eğitimi sağlarken, gelen misafirlerimizle, ülkemiz sanayine yönelik projelerimiz güncellenebiliyor.

Tamamlanan ve devam eden projelerinizden bahsedebilir misiniz? Projenin yeri, toplam tutarı, ne zaman devreye gireceği v.b. detayları paylaşır mısınız?

Yatırımlar müşterilerimize ait olduğu için proje tutarlarının kendileri tarafında telaffuz edilmesi daha doğru olur kanaatindeyiz. Ancak tüm projelerimiz neredeyse alanında öncü ve ilk defa uygulanan teknoloji-

ler içermektedir.

Örneğin, Karapınar'da Türkiye'nin en modern bulgur fabrikasını, gelecek yılbaşında devreye almayı planlıyoruz. Ayrıca Karaman'da mühendisliği ve makina parkı tamamen Bühler Group'a ait bir bakliyat işleme fabrikası kurulmaktadır. Yine bu yıl içinde, Edirne'de en son teknoloji makineler içeren bir çeltik işleme tesisini bitirmeyi planlıyoruz.

Bu projeler anahtar teslimi olarak projelenmiştir. Bunun yanında teklif makine olarak; Sortex optik ayıklama makinelerinin yeni modelleri olan B, S ve W modellerinin satışına ivme kazandırmayı planlıyoruz.

2016 yılı ve sonrası için firma olarak beklenti ve hedefleriniz neler? Yılsonu hedeflerinizi ve varsa sektöre yönelik yatırımlarınızı bizimle paylaşır mısınız?

Elbette her firma gibi, her yıl bir önceki yıldan daha büyük bir ciro hedefliyoruz. Bunu yapabilmemiz için öncelikle müşterilerimizin iş hacimlerinin artması gerekiyor. Aslında sektör birbirine kopmaz bağlarla bağlı. Her noktadaki olumlu ya da olumsuz gelişme iş ortaklarının durumunu doğrudan etkiliyor. Bu yılı için kimsenin çok büyük beklentileri olduğunu düşünmüyoruz. Geçen yıla göre, bir miktar genişleme bile bizim için başarı sayılacaktır.

Türkiye'nin bakliyat sektörünün potansiyelini nasıl görüyorsunuz? Bu potansiyeli en uygun biçimde değerlendirebilmek için önerileriniz nelerdir?

Ülkemizin potansiyeli olmayan hiçbir konusu yok ki. Ülkemizin toprakları, iklimi, konumu her konuda bize büyük potansiyeller sunuyor. Bakliyat üretimi ve işlenmesi için daha alınacak çok yol olduğunuz düşünüyoruz. Burada Kanada örneği önümüzde duruyor. Mercimek üretimi konusunda kısa sürede çok yol kat ettiler. Doğru tarım planlamaları, çiftçiye güven veren fiyat politikaları, sağlıklı beslenmede bakliyatın önemini vurgulayarak ülkemizde tüketimini artırılması ve dünyaya daha fazla bakliyat satar olmamız gerekmektedir.

Sektörün gündeminde öne çıkan konular ve sektörün sorunları nelerdir? Bu konulara yönelik değerlendirmenizi ve çözüm önerilerinizi aktarır mısınız?

Ülkemizde bakliyat, genel olarak Sortex hariç çok fazla teknoloji içeren makina kullanılmamaktadır. Ancak dünyada bakliyat sektöründe de gelişmiş ve teknolojik makinelerinin kullanım oranı giderek artmaktadır. Bizim dünya bakliyat ticaretinde önemli yerlere sahip firmalarımız bulunmaktadır. Bu firmalar şimdiye kadar uyguladıkları geleneksel yöntemleri terk etmeye başlayarak son teknoloji makineler kullanmaya başlamışlardır. Bu süreç Sortex optik ayıklama makineleri ile başlamış, daha sonra mekanik ayıklama ve kabuk soyma makineleri ile devam etmiştir. Böylece ürün kayıplarının azaltılması, fabrika fiziki şartlarının düzeltilmesi, ürün kalite ve temizliğinin atması gibi birçok fayda sağlamaktadır.

Ancak bu değişim istenilen ölçüde olmayıp, henüz teknolojinin getirdiği imkanları kullanamayan firmalar bulunmaktadır.

Bakliyat tüketimi gün geçtikçe azalmaktadır. Gittikçe şehirleşen ülkemizde, geleneksel mutfağımızdan uzaklaşmakta ve ev yemeklerine olan ilgi azalmaktadır. Hazır yemeklere, özellikle fast-food tarzı gıdalara yönelen halkımız, bakliyata diyetinde daha az yer ayırmaya başlamıştır. Bunu tersine çevirmek için hem devletimize, hem de sektöre görevler düşmektedir. Tanıtım kampanyaları yaparak, okullarda ders programlarında yer vererek bakliyat tüketimi özendirilebilir. Üretimin ve kalitenin artırılması, böylece daha uygun fiyatlı, kaliteli ürünlerin piyasaya sunulması için tarım politikaları izlenebilir. Çiftçimizi ve tarımımızı korumak için kalitesiz ve ucuz ürünlerin yurdumuza girişinde çeşitli kısıtlamalar koyulabilir.

HIZLI İŞ, TEMİZ İŞ!



Paketleme işlemi için özel olarak tasarlanmış AKY 52, DAKİKADA 120 ADET PAKET yapabilme kapasitesine sahip. Yüksek hızlara çıkmaya olanak sağlayan VAKUM TEKNOLOJİSİ, SERVO MOTOR TEKNOLOJİSİ ve paket kaymalarını önlemek için geliştirilen KONTROL SİSTEMİyle iddialı bir makine olan AKY 52'de, YASTIK VE KÖRÜK TİPİ PAKET yapabilme özelliği bulunuyor. AKY Technology, TEKNİK SERVİS HİZMETİyle makine kullanıcısının 7/24 yanında!

AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecektir.

Detaylı bilgi için:

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

FOTOSORTER LION Serisi RENK AYIRMA MAKİNELERİ



Yeni **Fotosorter Lion** serisinin bazı özellikleri



Yabancı cisim ayırma, büyük boy ve küçük boy ürün ayırma, lekeli ürün ayırma

Büyük - Küçük ürün ayırımı



Yabancı cisim ayırma, büyük boy ve küçük boy ürün ayırma, lekeli ürün ayırma, kırık daneli ürün ayırma, organik veya organik olmayan ürünleri birbirinden ayırma vb. saydam malzemeleri ayırma

Kabuklu - Kabuksuz Ürün Ayırımı



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



Antep Fıstığı Türkiye'nin 56 Şehrinde Üretiliyor.



Şam fıstığı olarak da bilinen Antep Fıstığı, en çok Şanlıurfa, Gaziantep'in Nizip İlçesi, Siirt, Kahramanmaraş, Adıyaman ve Diyarbakır illerinde yetiştirilmektedir. Antep Fıstığı olarak anılmasındaki sebep üretim oranındaki yüksek oran ve ticaret merkezinin Gaziantep oluşudur. Ürün, öncelikle kuruyemiş ve tatlı sektöründe sonra eczacılık sektöründe öksürük şurubu yapımında kullanılır. Bugün Türkiye'nin 56 şehrinde Antep Fıstığı yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Anavatanı; Türkiye, İran ve Türkmenistan olan Antep fıstığı, Türkiye'de yaygın bir üretim alanına sahiptir. Yakın geçmişte güneydoğu Anadolu bölgesine özgü bir yemiş olarak anılan Antep Fıstığı, tatlı ve çikolata sektöründeki kullanım alanı çeşitliği nedeniyle talep görmüş ve Anadolu'nun pek çok şehrinde üretimine çiftçiler tarafından başlanmıştır. Bugün Türkiye'nin 56 şehrinde üretilmektedir. Yüksek getirisi olan ürün, son dönemde üreticisinin yüzünü de güldürmüştür. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı verilerinden elde edilen bilgiye göre, önceki yıllarda istikrarsız görüntüsü nedeniyle üreticisini üzen Antep fıstığı, son yıllarda beklenen grafiği yakaladı. 2015 yılında 2 milyon 914 bin 179 dekarlık dikili alana ulaşan "yeşil altın"dan 144 bin ton hasat elde edildi. Yapılan çalışmaların ardından ülke genelindeki Antep fıstığı ağaç sayısı 52 milyonun üzerine çıktı. Bu ağaçların 40 milyonundan fazlası da halen meyve verir nitelikte. Antep fıstığının, son 5 yılda ülke genelindeki dikili olduğu alan yüzde 26, meyve veren ağaç sayısı yüzde 33, toplam ağaç sayısı ise yüzde 25 arttı. Öyle ki son 5 yılda Türkiye'deki ağaç sayısı 41 milyon 287 bin 986'dan 52 milyon 230 bin 400'e, dikili olduğu alan ise 2 milyon 338

bin 368 dekardan 2 milyon 914 bin 179 dekara ulaştı. Antep fıstığı bahçesi oluşturarak mahsul elde etmek için beklenen 10 yıllık süre son 5 yıldır, tohum geliştirme ve tarım teknolojilerindeki ilerlemeler sayesinde 5 yıla kadar geriledi. Bu da dikim oranını arttıran bir diğer önemli unsur olarak dikkat çekiyor.

Antep Fıstığı Ticaretinin Merkezi Gaziantep

TC. Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı verilerine göre, geçen yıl içerisinde toplam ürün konusunda Gaziantep ilk sırada yer aldı: Gaziantep'te 1 milyon 299 bin 203 dekarlık alanda 16 milyon 412 bin 510'u meyve veren ağacıyla 53 bin 109 ton toplam ürün elde edildi. Gaziantep'i 47 bin 848 tonluk üretim oranıyla Şanlıurfa ve 16 bin 368 tonluk üretimle Adıyaman izledi.

Türkiye'nin 56 ilinde Antep fıstığı yetiştiriciliği yapılmasına rağmen, ekonomik anlamda en dikkat geçen geliri sağlayan iller Gaziantep, Şanlıurfa, Siirt, Adıyaman, Kilis ve Kahramanmaraş oldu. Gaziantep, %38 oranındaki Antep fıstığı üretimi yanında ürünün büyük oranda işlendiği il olarak da dikkat çekiyor.



Dünyada bir ilk “Üzüm Çekirdekli Makarna”



Türk markası Arbella, üzüm çekirdekli makarna üretti. 16- 29 Ekim 2016 tarihleri arasında düzenlenecek Uluslararası Gıda Ürünleri Fuarı'nda Türkiye'yi “Üzüm Çekirdekli Makarna” temsil edecek. Arbella Makarna Genel Müdürü Abdulkadir Külahçioğlu, “Bir İngiliz Kraliçesinin adını yeni makarnamıza verme kararı aldık. O da Lost Queen.” dedi.

Arbel A.Ş. 1980 yılından beri kuru gıda sektörüne hizmet eden, büyük ölçekli bir kuruluş. 2002 yılında ilk yurtdışı yatırımını Kanada'da yapan ve 4 kıtada 29 lokasyonda yer alan Kuruluş'un 100'e yakın ülkeye ihracatı bulunuyor. Arbella A.Ş.'nin Arbella adında bir makarna markası bulunuyor.

Arbel A.Ş. üzüm çekirdekli makarna üretti.

Üzüm çekirdekli makarna, Arbella A.Ş. tarafından üretildi. 2 yıllık bir Ar- Ge çalışmasının ardından üretilen, ürünün ismi tarihteki bir İngiliz Kraliçesi'nin ismini taşıyor. “Lost Queen” Türkiye'de tescil alan marka, dünyanın 4'te 3'ünde de tescil edilecek. Her türlü makarna sosu ile uyum sağlayan, Lost Queen, besin değeri ile de dikkat çekiyor. 1 porsiyon içerisinde, günlük kalori ihtiyacının yüzde 22'si, karbonhidrat ihtiyacının yüzde 34'ü, protein ihtiyacının ise yüzde 28'i karşılanabiliyor. Beslenme uzmanlarının verdiği bilgiye göre; İnsan vücudu en hızlı olarak karbonatı enerjiye dönüştürüyor ve makarna kaliteli bir enerji ve karbonat kaynağı. Lost Queen'in içerisinde bulunan üzüm çekirdeği de antioksidan etkisi yüksek bir besin ve C vitamininden 50, E vitamini-

ninden ise 20 kat daha güçlü bileşenlere sahip. Ayrıca üzüm çekirdeği, DNA hasarlarını önleyerek, kansere karşı koruma sağlıyor.

Sial World Tour 2016 Yarışması'nda Lost Queen de yarışacak.

Uzun bir Ar- Ge araştırmasının ardından üretilen üzüm çekirdekli makarna, Türkiye'yi 16- 29 Ekim 2016 tarihlerinde düzenlenecek Uluslararası Gıda Ürünleri Fuarı'nda temsil edecek. 2 yılda bir düzenlenen Fuar, 28- 30 ülkenin gıda sektörüne yönelik dergi editörlerinin jüri üyeliği yaptığı organizasyon uluslararası alanda biliniyor. Yarışmaya katılım kriterleri arasında; “her jüri üyesi ülkesinde en beğenilen yenilikçi ve o yıl için belirlenen kriterlere uygun ürünleri seçerek yarışmaya götürüyor. Sial yarışma komitesinin belirlediği yer ve zamanda toplanarak ülkesinden seçtiği ürünleri diğer jüri üyelerine 5'er dakikalık konuşmalarla tanıtıyor. Jüri üyeleri de kendi değerlendirmelerine göre puanlar vererek tercih ettiği ürünleri seçiyor. Tüm ürünler tanıtıldıktan sonra en yüksek puanı toplayan ürün ülke birincisi olarak ilan ediliyor. Jüri üyeleri daha sonra ikinci bir oylama yaparak Sial World Tour birincisini seçiyor.



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.



SONRASI

SELF CLEAN 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

EXCELL 233

EXCELL SERİSİ'NİN YENİ ÜYESİ, TÜRKİYE'NİN EN İDDİALİ ÖNTEMİZLEME MAKİNESİ EXCELL 233 HAYIRLI OLSUN!

Excell 233 bakliyat, hububat ve kuruyemişte ön temizleme işlemi için özel olarak üretilmiştir. 36 metre karelik 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 teknolojinin zamanı sürecektir.





Ambalajlar taçlandırıldı!

2016'ya damgasını vuran ambalajlar belirlendi



Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) tarafından bu yıl yedincisi düzenlenen Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması'nın kazananları belli oldu. Yarışmaya başvuru yapan 199 ambalaj, 11 farklı kategoride değerlendirildi ve 64 ambalaj ödüle layık görüldü. Bu yıl ikinci kez yurt dışı başvuruların kabul edildiği yarışmada bir ödül de Hollanda'ya gitti. Ambalaj Ay Yıldızları 2016 Yarışması'nda tüm kazananların ödülleri 23 Eylül'de düzenlenecek törenle verilecek. Şampiyon finalistler WorldStar'ın yanı sıra AsiaStar'a da katılabilecek.

Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) tarafından bu yıl yedincisi düzenlenen 'Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması' sonuçlandı. Ambalaj üreticileri, marka sahipleri ve tasarımcıların piyasadaki ambalajlarıyla katıldıkları ve bu yıl ikinci kez yurt dışından başvuruların da kabul edildiği yarışma büyük ilgi gördü. Yarışma, WPO-World Packaging Organization (Dünya Ambalaj Örgütü) ve APF-Asian Packaging Federation (Asya Ambalaj Federasyonu) tarafından akredite edildiği için; uluslararası arenada yetkinliğe ve geçerliliğe sahip ülkemizdeki tek ambalaj yarışmasıdır.

Bu yıl 'lüks ambalajlar', "ambalaj bileşenleri (komponentleri)" ve "ambalaj makineleri, ekipmanları ve teknolojisi" kategorilerinin de olduğu Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması'na, en fazla başvuru gıda, grafik tasarım ve içecek kategorilerinden oldu. Toplam başvuruların yaklaşık yüzde 50'sini bu üç kategori oluşturdu. En fazla başvuru ise 56 ürün ile gıda kategorisi için oldu. Gıda kategorisini 29 başvuru ile

grafik tasarım, 22 başvuruyla içecek kategorisi takip etti.

23-24 Haziran 2016 tarihinde ASD'de bir araya gelen Seçici Kurul Üyeleri, bütün ambalajları inceledikten sonra 11 kriter doğrultusunda başvuruları değerlendirdi. Üretim kalitesinden çevreye duyarlılığına, tasarımdan özgünlüğüne kadar kriterler ışığında ilk aşamada toplam 64 ambalaj 'Yetkinlik 2016' ödülüne layık görüldü. Yetkinlik olarak finale kalan bu 64 ürün içinden; Altın, Gümüş ve Bronz kazanan ürünler 23 Eylül'de gerçekleşecek törende açıklanacak. Törende 'Altın Ödül' almaya hak kazanan ambalajlar arasında TSE işbirliği ile 'Altın Ambalajlar' da ilan edilecek.

Türkiye genelinde ulusal bir marka haline gelen Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması'nda yurt dışı başvurular da değerlendirildi. Hollanda'dan başvuran bir ambalaj, ödüle layık görüldü.



Sadettin KORKUT
ASD Yönetim Kurulu Başkanı

“Türkiye’yi ambalajda küresel bir çekim merkezi haline getirmeyi hedefliyoruz”

ASD Yönetim Kurulu Başkanı Sadettin Korkut, “Sektörümüzün uluslararası pazarlarda daha rekabetçi bir konuma gelebilmesi ana hedeflerimizden biri. Ambalaj üreticileri ve tedarikçileri, marka sahipleri ve ambalaj ta-

sarımcılarının piyasaya sürdükleri birbirinden farklı ve yenilikçi ambalajlarıyla katılabildiği yarışmamızın bu yıl yedincisini düzenledik. Ulusal bir marka haline gelen Ambalaj Ay Yıldızları Yarışmamızı bu yıl ikinci kez yurt dışından ürünlerin de katılımına açtık. Uluslararası bir yapıya kavuşan Ambalaj Ay Yıldızları Yarışmamız ile ülkemiz, “Dünya Ambalaj Ay Yıldızlarını” seçiyor. Önümüzdeki yıllarda yarışmamıza yurt dışından katılımların artmasıyla Türkiye’yi ambalajda sadece bölgesel değil küresel bir çekim merkezi haline getirmeyi hedefliyoruz” dedi.

Yarışmada en az Yetkinlik 2016 Ödülü almaya hak kazanan finalistlerin Dünya Ambalaj Örgütü’nün düzenlediği WorldStar ve Asya Ambalaj Federasyonu’nun düzenlediği AsiaStar Yarışmasına katılma hakkı elde ettiğine dikkat çeken Korkut, “Dünya genelinde bu kuruluşlara üye ülkelerin tamamı tarafından desteklenen ve ASD olarak jürilerinde yer alarak oy kullandığımız uluslararası ambalaj yarışmalarıyla Türkiye ambalaj sektörünün geldiği noktayı tüm dünyaya göstereceğiz” dedi. Türkiye’de dış ticaret açığı vermeyen ender sektörlerden biri olan ambalajda iç pazarın 20 milyar dolar sınırına dayandığını vurgulayan Sadettin Korkut, sözlerini şöyle sürdürdü: “Sektörümüz, hem iç pazarda hem de ihracatta yüksek performansıyla dikkat çekiyor. Ambalaj, ürünleri tüketicilere ulaştırmanın en önemli aracı, küresel iş yapma sürecinin de en önemli unsurlarından biri haline geldi. Bu durumun yansımalarını Türkiye’de ambalaj sektörümüzün gelişiminden de gö-

rebiliyoruz. Sektörümüz bugün AB ülkeleri başta olmak üzere dünyada 180 ülkeye ambalaj ihraç ediyor.

2016 yılının ilk 3 ayında 942 milyon dolar ihracat geliri elde eden sektör, 804,6 milyon dolar ithalat gerçekleştirdi. Katma değerli üretime odaklanarak istikrarlı büyümesini sürdüren Türkiye Ambalaj Sanayi üç aylık dönemde toplamda 137,5 milyon dolar dış ticaret fazlası verdi. 2015’in ilk çeyreğine oranla bu yılın aynı döneminde ambalaj ihracatı yüzde 29 arttı. Böylece ülke ekonomisinin en önemli sorunlarından biri olan dış ticaret açığının kapanmasına sağladığımız katkıyı artırarak sürdürdük. ASD olarak Türk şirketlerinin ambalaj alanındaki başarılı çalışmalarını ödüllendirmekten ve dünya çapında tanınır kılmaktan gurur duyuyoruz.”

Ambalaj Ay Yıldızları 2016 Yarışması’nda tüm kazananların ödülleri 23 Eylül’de düzenlenecek törenle verilecek. Gecede ödüle layık görülen 64 ambalaj arasından Altın, Gümüş ve Bronz ödül alanlar ilan edilecek.

Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) Hakkında

Türkiye’deki önemli ambalaj sanayicilerini bünyesinde bir araya getiren ASD, 1992 yılında 39 ambalaj üreticisi tarafından kuruldu. Haziran 2016 itibarıyla 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 kalmaktır.

Dünya Ambalaj Örgütü (WPO) Hakkında

1968’de Tokyo’da kurulan WPO’nun bugün 42 ülkeden birçok üyesi bulunuyor. WPO, 1970 yılından bu yana dünyanın her tarafından sayısız yeni ambalajı, WorldStar yarışması kapsamında ödüllendiriyor. WorldStar yarışmasına katılmak için bir ambalajın kendi ülkesinde WPO tarafından tanınan bir yarışmada ödüle layık bulunmuş olması gerekiyor. Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması, WPO tarafından yetkinliği tanınmış bir yarışmadır.

Asya Ambalaj Federasyonu (APF) Hakkında

1967 yılında Tokyo’da kurulan APF, Asya-Pasifik ülkelerinin ambalaj sektöründeki en üst temsilcilerini bünyesinde barındırıyor. Avustralya, Bangladeş, Çin, Hindistan, Endonezya, Japonya, Kore, Malezya, Filipinler, Rusya, Singapur, Sri Lanka, Tayland ve Vietnam’daki Ambalaj Dernekleri ve Birlikleri’nin üye olduğu Asya Ambalaj Federasyonu’nda Türkiye’yi Ambalaj Sanayicileri Derneği temsil ediyor. APF tarafından her yıl verilen AsiaStar Ödülleri, ‘Asya’nın Ambalaj Oscar’ları olarak biliniyor.

2016'DA TRUVA TEKNOLOJİSİ KONUŞULACAK!



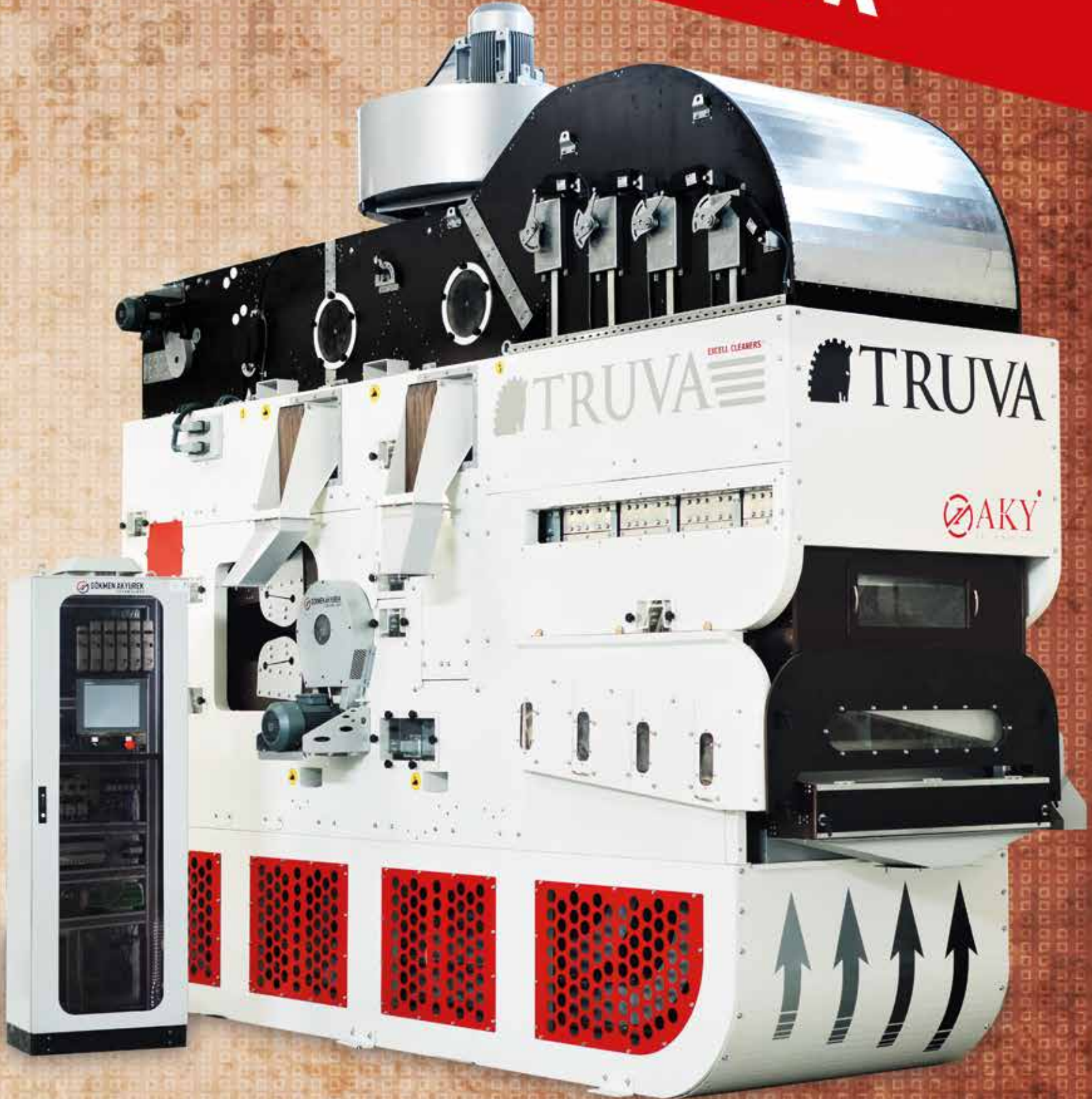
TRUVA'DAKİ SAKLI GÜÇ!

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 haftane makinesi ile elek birleştirildi. Kusursuz sonuç veren Truva bakliyat sektörüne yepyeni bir boyut getirecek. AKY Technology ile teknolojenilik zamanı sürecek!

**Demıştik
Yaptık**





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 klappe üzerine yayılır ve daha sonra ürünün içindeki istenmeyen toz ve hafif ürünler iki adet emiş noktasından geçerek ana üründen ayrılır. Hava emişte bulunan ayırıştırıcı 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.

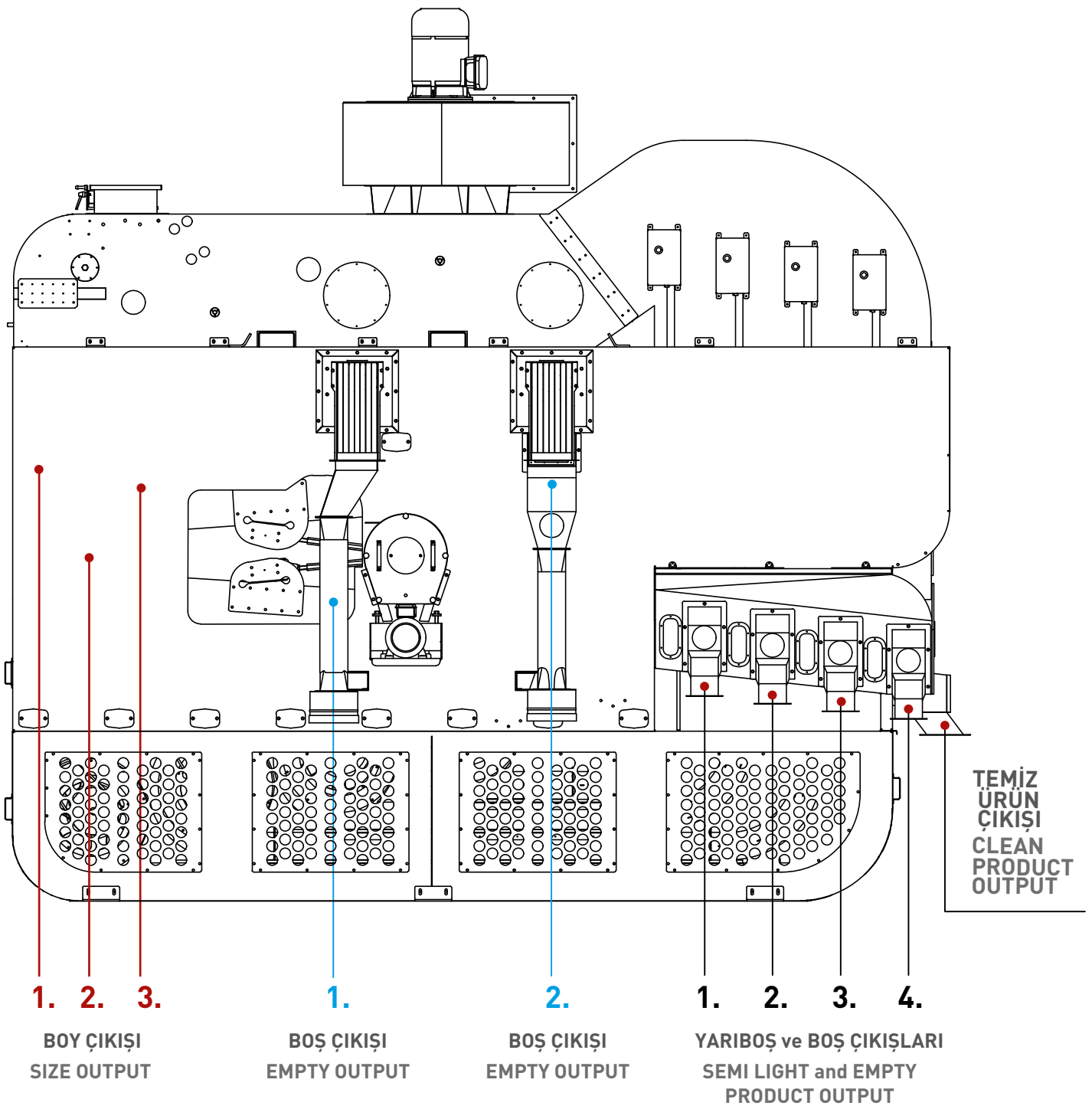
Bu makine hektolitre sorununu ortadan kaldıran bir makinedir ve temizlenmesi en zor ürünler için kesin çözümdür.

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

Working Principle

Product entering the machine initially passes through a distributor and spreads on hopper. Undesired dust and light granules inside product passes through two suction channels to be removed from the product. Air suction 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

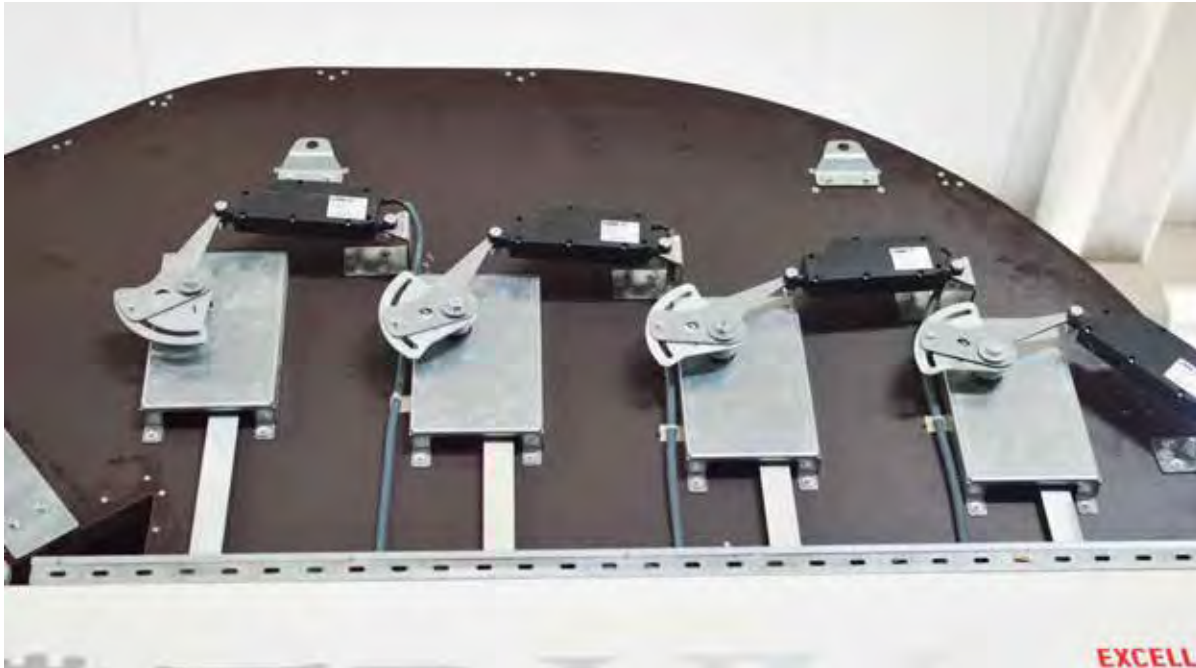


Temiz
Clean (Good)





SIFIR VİBRASYON NON-VIBRATING



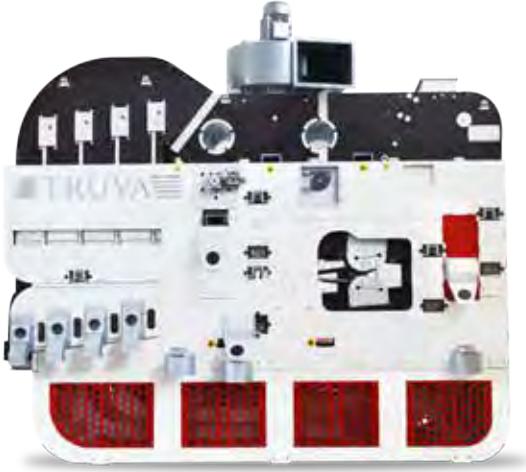
AKTÜATÖRLER (HAVA KANALI AYARI)

4 adet yarı boş ve boş hafiftane çıkışını istenilen hassasiyette ve istenen hektolitrede kontrol etmek için kullanılan otomatik klape sistemi.

Actuators
(For air channels 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 Kontoplak St44- Ç 1040 First Class Plywood

NATUREL ÜRÜN GİRİŞ MİKTARINA GÖRE HESAPLANMIŞTIR
ÜRÜN NEM ORANI MÅX %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 Eccentric Motor Kw	3	3	3
Makine Alt Fan Motoru Machine Bottom Fan Motor Kw	6	6	6
Makine Ürün Dağıtıcı Motoru Machine Product Distributor Motor Kw	0,75	0,75	0,75
Makine Helezon Motoru Machine Screw Conveyor Motor Kw	0,55	0,55	0,55





KEKİKTE BİR NUMARA TÜRKİYE, İKİNCİ KİM?



Türkiye’de devlet politikası ile ekimi 1990 yılında teşvik edilen kekik, bugün Türkiye’nin önemli ihracat kalemlerinden biri konumunda. Dünya kekik ihracatının yaklaşık %90’ı Türkiye’den karşılanıyor. Üretimde öncü şehir ise Denizli...

Akdeniz Yeme- İçme kültürünün önemli bir lezzet parçası olan kekiğin üretiminde, Türkiye başı çekiyor. 1990 yılında Denizli ve yöresindeki üreticiler, devlet tarafından tütün yerine kekik üretmeleri konusunda teşvik edildi. Çiftçiye tohum dağıtılarak başlanan kekik alanındaki üretim teşviki başarılı bir sonuç verdi ve Türkiye, Dünya kekik ihtiyacının yüzde 90’ını karşılayacak duruma geldi.

Kekik, Denizli’nin Pamukkale, Güney, Buldan ve Çal ilçelerinde çiftçinin en önemli geçim kaynağı durumunda. Denizli ve yöresinde 96bin dekar alanda üretim yapılmaktadır. Denizli Gıda , Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından basına yapılan açıklamaya göre; 2016 yılı içerisinde Denizli’de 15 bin ton ürün üretilmesi ve ihracat oranının ise yüzde 10 arttırılarak 90 milyon TL’yi bulması planlanıyor.

Kekik yemeklere lezzet katan bir ot olarak kullanılabilirken, gıda ve ilaç sanayinde de kullanılıyor. Üretilen kekik büyük oranda ABD ve Avrupa Birliği Ülkelerine gönderiliyor. Üretici, Pazar sıkıntısı yaşamıyor ve diğer ürünlerle kıyaslandığında üründen yüksek gelir elde ediyor.

Denizli yöresinde kekik üretimi “iyi tarım uygulamaları” ile kalitenin korunması hedefleniyor ve Bunun için, Denizli Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından çalışmalar sürdürülüyor.

Kekik tohumlarının toprağa atıldığı dönem, mart ve nisan aylarıdır. Temmuz ve ağustos aylarında hasat edilen kekik, işleme tesislerinde

temizlenerek kabasından, kirinden ve tozundan ayrıştırılarak paketlenmeye hazır hale getiriliyor. Türkiye’de Kapalı Eleme Makineleri üreten ve yerli sermaye ile üretim yapan büyük ölçekli kuruluşlar mevcuttur. Bunlardan biri de AKY Technology’dir. İzmir ve Denizli’de bulunan en önemli kekik ihracatı yapan firmalarının tesisleri AKY Technology tarafından kurulmuştur. Paketlenerek ihraç pazarlarına gönderilen kekik, yüzde 90 oranında yurtdışına gönderiliyor. EXCELL Kapalı Eleme Makine Serisi’nin üyesi “Excell 208 Turbo” Kekik Temizleme Tesisleri’nde önemli görevler üstleniyor.



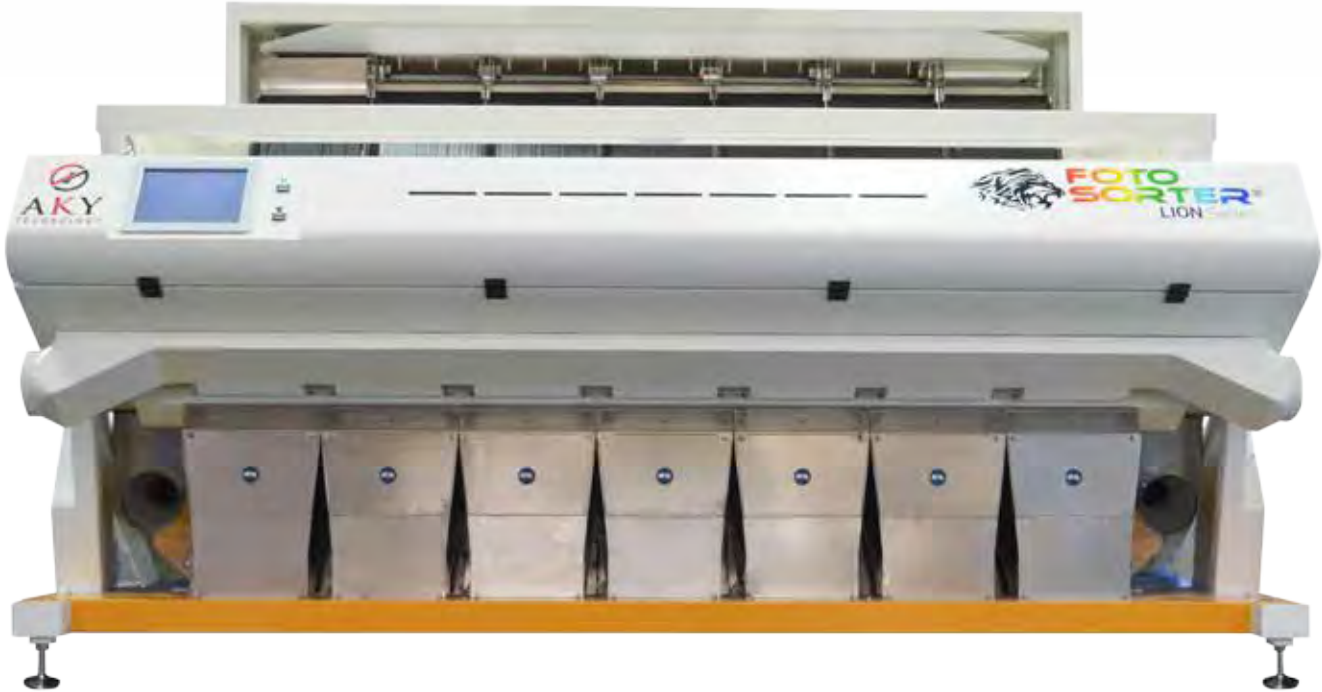


**FOTO
SORTER®**
LION Series

NOHUT; HIÇ BU KADAR TEMİZ OLMADI



FOTOSORTER LION Serisi RENK AYIRMA MAKİNELERİ



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

RECOLTE
DUMONDE



2016 YILI

FINDIK REKOLTESİ

BAKANLIKÇA AÇIKLANDI



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

TC. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, 2016 yılı tahmini fındık rekoltesini 468 bin ton olarak açıkladı.

Tarım Bakanlığı Resmi Web Sitesi'nde verilen habere göre; Çelik, Bakanlıkta düzenlediği toplantıda, fındığın özellikle Karadeniz bölgesinin temel geçim kaynağı olduğunu söyledi. Türkiye'de 702 bin hektar alanda fındık yetiştirildiğini belirten Çelik, "Son 6 yıllık dönemdeki ortalama fındık üretimimiz yıllık olarak 550 bin ton civarında gerçekleşmiş bulunmaktadır. Ülkemizde dünya fındık üretiminin yüzde 68'i gerçekleştiriliyor ve tarımsal ürün ihracat gelirlerimizin yaklaşık yüzde 15'ini fındık oluşturuyor. Fındıktan 2014-2015 yıllarında 2,8 milyar dolarlık bir ihracat geliri elde etmiş bulunuyoruz." dedi.

Çelik fındık ile ilgili saptamalarda bulundu.

Fındığın Türkiye için stratejik bir ürün olduğunun altını çizen Çelik, şubat ayında Karadeniz bölgesinde sektörün tüm tarafları ile bir araya gelerek gerçekleştirdikleri toplantıda, fındıkla ilgili gelinen nokta ve alınması gereken önlemlere dair kararlar aldıklarını hatırlattı. Bu toplantıda fındık bahçelerinin gençleştirilmesi, fındığa olan mevcut

desteğin devam etmesi, üreticiler aleyhine ortaya çıkabilecek spekülatif gelişmelerin önüne geçmek adına fındık borsalarının geliştirilmesi, üreticinin elindeki fındığı dilediği zaman uygun pazar şartlarında piyasaya sürmesini sağlayacak lisanslı depoculuğa geçilmesi ve fındık daire başkanlığı kurulmasına yönelik kararları sektörle paylaştıklarını anlatan Çelik, "Bu toplantıda rekolte konusunu da değerlendirdik. Rekolte 3 kaynaktan açıklanıyordu ve böylece rekolteyi açıklayan her birim kendi lehine olacak bir açıklamayı kamuoyuyla paylaşıyor, üretici de 3-4 çeşit rekolte tahminiyle karşı karşıya kalıyordu. Bu da üreticinin aleyhine bazı gelişmelere neden oluyordu. Bundan sonra rekolte açıklamasını, Bakanlık olarak temmuzun ilk yarısında tek elden biz yapalım dedik." diye konuştu.

"Çeşitli şartlardan dolayı rekolte geçene göre azalma var"
Çelik, geçen yıl fındık rekoltesinin 646 bin ton olarak gerçekleştiğini hatırlatarak, bu yıl bazı dezavantajlı durumlar yaşandığını dile getirdi. Bitkinin bir yıl ürün verip, bir yıl dinlenmeye çekilmesi (periyodisite), sürgün döneminde yaşanan fırtına, bazı kesimlerde görülen don,



tozlaşma dönemindeki olumsuz iklim şartları, külleme, bakteriyel yanıklık, kozalak akarı gibi doğal durum, hastalık ve zararlıların etkileri nedeniyle rekoltede 2015'e göre %28'lik bir azalma meydana geldiğine dikkati çeken Çelik, ağustos ayından itibaren fındıkta hasadın başlayacağını belirtti.



"Çotanakların olgunlaşması nedeniyle Mayıs'taki ilk tahmine göre rekolte düşük belirlendi"

Çelik "2016 fındık üretim sezonu 1'inci rekolte tahmini açıklamasını Mayıs ayında yapmıştık. Bu dönem çotanakların yeni olgunlaştığı bir dönemdi. Bakanlığımız taşra teşkilatının gözleme dayalı çalışması neticesinde tahmin edilen bu rakamı TÜİK ile paylaşmıştık. Fındık üretimine izin verilen 16 ilde Fındık Rekolte Tahmin Komisyonları tarafından Haziran ayı içinde ise esas sayım yapıldı. Bu sayım esnasında, rekolteyi etkileyebilecek etkenlerin büyük oranda ortadan kalktığını söyleyebiliriz. Dolayısıyla çotanak içinde meyve oluştuğu için bu tahmin artık kesin bir tahmindir." diyerek çotanak sayımına göre yapılan bu çalışma sonucunda 2016 yılı fındık rekoltesinin 468 bin olarak tespit edildiğini açıkladı.

Rekoltenin geçen yıla göre bu yıl düşük çıkmasında periyodisidenin yanında don ve benzeri olayların da etkili olduğunu tekrar hatırlatan Çelik, sektördeki kargaşanın önüne geçmek adına Bakanlık olarak rekoltenin açıklanmasını önemli bulduğunu belirterek artık önümüzdeki yıllarda fındık üreticisinin bu tür sorunları yaşamayacağı ümidi içerisinde olduklarını ifade etti.

"Fındık fiyatlarının önümüzdeki dönemde yüksek olacağı izlenimi var"

Bakan Çelik, sürekli diyalog halinde oldukları sektör temsilcileriyle yapılan değerlendirme ve alınan kararlar çerçevesinde fındık üreticilerinin sorunlarını çözmek için önemli çalışmalar yaptıklarını vurgulayarak şunları kaydetti:

"Piyasa şartlarını dikkate aldığımızda fiyatlar, arz talep dengesine göre oluşuyor. Arz fazlaysa fiyatlarda ister istemez bir düşüş oluyor. Geçen yıl rekoltenin yüksek olmasını fırsat bilenler, fiyatlarda inişli çıkışlı bir dönem yaşanmasına neden oldular. Ama 2016 yılı itibarıyla aksi bir durum olacağı görülüyor. Üreticimiz çok yüksek oranda taleple karşı karşıya kalacak. Dolayısıyla fiyatların yüksek olacağı izlenimi söz konusu. Ama biz sektörün sorunlarıyla yakinen ilgilenmeye devam edeceğiz. Stabil bir şekilde önlerini görecekleri bir piyasanın oluşması yönünde ve piyasada spekülasyoncular söz konusu ise onlarla da mücadele ederek, bu konudaki haksızlıkları ortadan kaldı-

racak çalışmalarını yapacağız."

"Rusya ile ilişkilerde kısa süre içerisinde olumlu gelişmeler olacak" Toplantının ardından basın mensuplarının sorularını cevaplayan Çelik, Türkiye ile Rusya arasındaki ilişkilerde gelenen son duruma yönelik değerlendirmelerde bulundu.

Çelik, Rusya'nın gıda ürünlerine uyguladığı ambargolara değinerek, "Keşke tarım sektörüne yönelik bu uygulamalar yaşanmasaydı. Ama geneli itibarıyla Rusya birtakım ambargolar ve kısıtlamalar uygulayarak üreticilerin mağduriyet yaşamasına neden oldu. Önümüzdeki dönemde sıkıntıların giderilmesine yönelik çalışmalar sürüyor. Atılması gereken adımları karşılıklı atma noktasında olduğumuzu söylemeliyim. Her iki tarafın da bakışı, sorunları ortadan kaldırmaya dönük olduğu için kısa süre içerisinde olumlu gelişmeler olacağını söyleyebilirim." ifadelerini kullandı.

100 bin baş hayvan alımıyla ilgili ihale

Çelik, ESK'nın önemine değinerek, sütle ilgili ciddi adımlar atıldığını söyledi. Bakanlar Kurulu'nun ESK'ya 400 bin baş hayvan ithal etme yetkisi verdiğini hatırlatan Çelik, "2 Temmuz'dan itibaren yalnız ESK tarafından hayvan ithalatının sıfır gümrükle gerçekleştirileceği bir döneme girmiş bulunuyoruz. 100 bin baş hayvan alımıyla ilgili 4 Temmuz itibarıyla ihaleye çıkıldı ve talepler alındı. Teklifler alınacak ve en uygunu hangisi ise onu değerlendireceğiz." diye konuştu.

Ramazan Bayramı öncesi Avrupa'dan 15 bin baş kesimlik hayvanla ilgili yapılan ihalenin sonuçlandığına değinen Çelik, "İlk partisi bugün ülkemize girmiş olacak. Ayrıca daha önce karkas et olarak 10 bin ton et AB'den ülkemize girmiş bulunuyor. Bu anlamda sıkıntı yok. Sistem bu ay içinde daha sağlıklı biçimde ESK tarafından oturtulmuş olacak. Piyasadaki fiyat oynaklığının ortadan kalkması konusunda önümüzdeki bir ayın çok önemli olduğunu vurgulamak istiyorum." değerlendirmesinde bulundu.

Türkiye'de barınan Suriyelilere TOKİ'den daire verilmesi çalışmalarının hangi aşamada olduğuna yönelik bir soru üzerine ise Çelik, bunun yüzeysel değerlendirilebilecek bir konu olmadığını söyledi. Çelik, "Türkiye, ciddi bir sorunla karşı karşıyadır. Avrupa, Türkiye'de bulunan Suriyelilerin 20'de 1'ine bile tahammül edemiyor ama Türkiye 3 milyon Suriyeliye kapılarını açmış ve açmak zorunda." dedi.





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 haftada temizliği yaparken Excell Turbo 208 "bir makinede iki makine" prensibi ile çalıştığı için 2 toz temizliği ve iki hafif tane temizliği 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:

Teknolenilik, 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 teknolenilik" sözünü ikiye katladı. Excell Turbo 208 mükemmel temizleme gücünde. "Bir makinede iki makine" prensibi ile üretilen Turbo üstün özelliklere sahip. İki haftane 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.



BURTARIM 2016 YOLDA

Bursa 14. Uluslararası Tarım, Tohumculuk, Fidancılık ve Süt Endüstrisi Fuarı (BURTARIM) 12- 16 Ekim 2016 tarihleri arasında, Tüyap Bursa Fuar ve Kongre Merkezi'nde düzenlenecek. Tarımsal mekanizasyon ve teknolojileri ile sera teknolojilerinin tanıtılacağı Fuar'da ziyaretçi profilini çiftçiler, üreticiler, mühendisler ve danışmanlar oluşturuyor. Bu yıl da fuarın hareketli geçmesi bekleniyor.



"7 iklim coğrafyasına hitap eden ülkemizin en kapsamlı tarım fuarı" sloganını taşıyan BURTARIM, 12-16 Ekim tarihleri arasında düzenlenecek. Burtarim.com adresinden 2015 yılında gerçekleşen etkinliğe ilişkin açıklanan sayısal veriler şöyledir; 24 ülkeden 459 firma ve firma temsilciliği katılım göstermiştir. 7 ayrı salonda düzenlenen 2015 BURTARIM'da; 40bin m2 kapalı, 30bin m2 açık sergileme alanından

oluşan 70bin m2 alan kullanılmıştır. 2015 yılı içerisinde fuarı ziyaret edenlerin sayısı ise 286.916 kişidir. Avrasya coğrafyasının en büyük buluşma noktası olma iddiasını taşıyan Bursa Tarım, Tohumculuk, Fidancılık ve Süt Endüstrisi Fuarı 14. kez profesyonellere ve ziyaretçilerine kapılarını açmaya hazırlanıyor.





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 şekilde ayrıştırır ve ürünü karşılar.

Fotosorter Serisi, CCD Renkli Kamera özelliği ile görünmez denilen ürünü görür. Çalışma prensibi şöyledir; ışığa 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 (piring, 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.



AKY Technology renk ayırma makineleri ile
FARK YARATIR!



Sn. Ahmet AKIN
Yeminli Mali Müşavir

YURT DIŞINA YAPILAN PROJE HİZMETLERİNİN KURUMLAR VERGİSİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ



5520 sayılı Kurumlar Vergisi Yasasının “İstisnalar” başlıklı 5. maddesinin birinci fıkrasının (h) bendinde yurt dışında yapılan inşaat, onarım, montaj işleri ile teknik hizmetlerden sağlanarak Türkiye’de genel sonuç hesaplarına intikal ettirilen kazançların kurumlar vergisinden istisna olduğu hüküm altına alınmıştır.

Konuyla ilgili olarak, 1 seri numaralı Kurumlar Vergisi Genel Tebliğinin “Yurt dışında yapılan inşaat, onarım, montaj işleri ile teknik hizmetlerden sağlanan kazançlarda istisna” başlıklı 5.9. numaralı ayırımında, “Kurumlar Vergisi Kanununun 5’inci maddesinin birinci fıkrasının (h) bendi ile yurt dışında yapılan inşaat, onarım, montaj işleri ile teknik hizmetlerden sağlanarak Türkiye’de genel sonuç hesaplarına aktarılan kazançlar, herhangi bir koşula bağlanmaksızın kurumlar vergisinden istisna edilmiştir.

Teknik hizmetlerden elde edilen kazançların da anılan istisnadan yararlanabilmesi için bu işlerin yurt dışında bulunan işyerleri veya daimi temsilciler aracılığıyla yapılması; yurt dışında ayrıca bir işyeri veya daimi temsilci olmadan yapılan teknik hizmetlerin, hizmet ihracatı olarak değerlendirilmesi gerekmektedir. Ayrıca, teknik hizmetlerin yurt dışındaki inşaat, onarım ve montaj işlerine bağlı olarak yapılma şartı bulunmamaktadır.

İnşaat, onarım ve montaj işlerinin yurt dışında gerçekleştirilmesi için bir işyeri bulunması gerekirken, bu işlere bağlı teknik hizmetlerin (örneğin, dekorasyon ve mimari projeler) yurt dışında herhangi bir işyeri olmaksızın Türkiye’den gerçekleştirilebilmesi de mümkün olabilmektedir. Proje hazırlanması gibi teknik hizmetler, inşaat ve onarma işinin tamamlayıcı bir unsuru olmasına

karşın; kurumların yurt dışında devam eden bir inşaat ve onarma işi olmadığı ya da ayrıca bir işyeri veya daimi temsilci bulundurulmadığı durumlarda, bu faaliyetin ihracat olarak değerlendirilmesi gerekmekte olup yurt dışındaki inşaat işine bağlı olarak Türkiye’de yapılan teknik hizmetlerden sağlanan kazançların bu istisnadan yararlandırılması mümkün bulunmamaktadır.

Dolayısıyla, kurumların yurt dışında bir inşaat ve onarım işi varsa, buna bağlı teknik hizmetler ister Türkiye’de isterse yurt dışında yapılsın, elde edilen kazançlar istisnadan yararlanabilecektir. Kurumların yurt dışında yaptıkları bir inşaat ve onarım işinin bulunmaması halinde ise ancak yurt dışında bir işyeri veya daimi temsilci aracılığıyla yaptıkları teknik hizmetlerden elde edilen kazançlar istisnadan yararlanılabilecektir.

Bu istisnanın uygulanması açısından, yurt dışında yapılan inşaat, onarım, montaj işleri ile teknik hizmetlerden sağlanan kazançların Türkiye’ye getirilmesi zorunluluğu bulunmamaktadır. Söz konusu kazançların Türkiye’de genel sonuç hesaplarına intikal ettirilmesi istisnadan yararlanılması için yeterlidir. Proje ve danışmanlık bedelinin yurt dışında ayrıca işyeri veya daimi temsilcinin bulunması ya da inşaatın aynı şirket tarafından yapılması halinde istisnadan yararlanması mümkündür.

Öte yandan, yukarıdaki koşulların bulunmaması halinde yurt dışında verilen proje ve danışmanlık hizmetinin “yurtdışında yapılan teknik hizmetler” kapsamında değerlendirilmeyeceğinden Kurumlar Vergisi istisnasından yararlanılmayacak olup söz konusu kazancın hizmet ihracı olarak değerlendirileceği tabiidir.

YER FISTIĞINDA KUSURSUZA YAKIN SONUÇ



KURU GIDANIN YAŞAYAN EFSANELERİ



Sn. Hasan ARSLAN
ARBEL Grup Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı

*Sevgili Okurum,
Mersin'i Türkiye'de, Türkiye'yi ise Dünyada başarı ile temsil eden değerli bir gıda markası var: "Arbel Grup. 1980'li yıllardan bugüne gıda sektöründe önemli yatırımlar yapan ve uluslararası arenada tanınan kuruluş Arbel Grup'un Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Sayın Hasan Arslan ile keyifli bir sohbet gerçekleştirdik. İş dünyasında özellikle mercimek işleme teknolojileri alanındaki girişimleri ve literatüre giren tespitleriyle Arslan Ailesi'nin yükselişini dinlediğimiz, şahsının dünden bugüne geçtiği yollar ve bugün bulunduğu konum ile ilgili bilgi sahibi olduğumuz Hasan Arslan röportajı başlıyor.*

Ailesi iş hayatına atılışı ve gençlik dönemi...

Mardinli mercimekte değirmenci ustası İbrahim Arslan'ın altı çocuğundan üçüncüsü olarak dünyaya gelen Hasan Arslan, 1960 yılında İskenderun'da doğdu. Baba İbrahim Arslan mercimekte değirmenci ustasıydı. 1952 yılında İskenderun'dan iş teklifi alan baba Arslan, 8 yıl burada çalıştıktan sonra bir Mersin firmasına transfer olur. Ailenin Mersin'den dünyaya açılan serüveni bu şekilde başlamış olur. Mersin'e gelip yerleşen Arslan Ailesi, 1965 yılında mahallede küçük bir bakkalı ve mahalledeki okulun kantinini işletir. Aynı yıl baba İbrahim Arslan, 400 metre karelik bir alanda kendi işini kurarak mercimek eleme işi yapmaya başlamıştır. 1974 yılında bu işlere ek olarak atölyeye dönüştürdükleri bir odada anne ve kardeşler çuval dikip satmaya başlamıştır. Hasan Arslan o yıllarda hem okula gider, hem de annesi ve kardeşlerine yardım eder. Yaz aylarında da babasının yanın-

da çalışır. Babaları İbrahim Bey'in iyi bir değirmenci ustası olduğunu, makinalardan da çok iyi anladığını söyleyen Hasan Arslan o günlere yönelik şunları anlatıyor; 'Babam 1965'ten sonra kendi işini kurup elediği ürünleri ihracatçılara satmaya başladı. Türkiye, 1970'lere kadar bakliyatı işlemeyi bilmiyordu, babam bu süreci iyi değerlendirdi. Yanında ürünleri, makineleri ve ticaret yapmayı öğrendim. Beraber verim kaybının nedenlerini keşfedip, sistemlerimizi bu yönde geliştirdik. Mercimek odaklı çalışmalarımıza ağırlık verdik ve bu konuda uzmanlaştık. Hatta sektör terminolojisine bile katkıda bulduk. Türkiye'de ilk defa mercimeği kırmadan soyma işlemini biz gerçekleştirdik. Babam kırmadan kabuğu soyulmuş kırmızı mercimeği futbol topuna benzettiği için bu tür mercimeğe futbol mercimek dedik. Bu isim zamanla literatüre geçti. Bu bize tescilli bir isimdir ve dünyada da siparişler bugün futbol mercimek olarak verilmektedir.





80'lerde Arbel Bakliyat'ın Kuruluşu ve Mahmut Arslan...

Ağabey Mahmut Arslan'ın Boğaziçi Üniversite'sinden mezun olarak Mersin'e dönmesinin ardından 11 Eylül 1980 yılında Arbel Bakliyat Hububat San. Ve Tic. LTD adıyla şirketi kurduklarını söyleyen Hasan Arslan o yıllara yönelik şunları anlatıyor;

Ağabeyim Mahmut Bey Makine mühendisliğinden mezundu, iş başvuruları yapmıştı. İş bulana kadar Mersin'de bizimle beraber çalışmaya dönmüştü. O yıllarda Türkiye doğum sancıları çekiyordu. İhracat yavaş yavaş öne çıkmaya başlamış ve Türkiye'nin kurtuluş reçetesi olarak gösteriliyordu. Biz de ihracatın o dönemki beşiği Mersin'de büyümüştük. Tamamen ihracat içinde büyüyünce çevrenizdeki insanlar da yalnızca bu konuyu konuşuyor ve siz de ister istemez ihracat düşünüyorsunuz. Dış ticaret şirketlerine de mal temin ediyorduk, bilgi ve deneyim açısından kendimizi geliştiriyorduk. 1980 yılının Eylül ayında Arbel adıyla şirketimizi kurduk.

80'li yıllarda Türkiye'de bakliyatçıların bir depoya sahip olup eleme yaptıklarını söyleyen Hasan Arslan 'Biz farklılık arıyorduk' diyor ve o günleri şöyle anlatıyor; Babamla 1981'de Mersin'in ilk mercimek fabrikasını kurduk. Malı tüm ihracatçılar işliyordu ama sorun, mercimek fabrikası bulunmaması nedeniyle kalitenin olmamasıydı. Mercimek ikinci elden alınıyor ve farklı ürünler kaliteyi de bozuyordu. Büyümenin ilk şartının kendi sistemini kurmaktan geçtiğini biliyorduk. Kendinizi geliştirmeniz büyümeyi mümkün değildir. Bu görüşle biz de kendi sistemimizi oluşturmak adına Mersin'in ilk mercimek fabrikasını kurduk.1983 yılında Turgut Özal'ın desteğiyle Türkiye'de dış ticaret sermaye şirketleri kuruldu. Geleceğin ihracatçıları burarlarda yetişti. Biz de dış ticaret sermaye şirketleri ile çalışarak ihracat tecrübemizi arttırdık ve 1987'de biz de doğrudan ihracatçı olduk. Mercimek odaklı çalışmalarımıza ağırlık verdik ve bu konuda uzmanlaştık.



Türkiye’de 1980’li yıllarda telekomünikasyonda büyük sıkıntılar yaşanması nedeniyle ihracatçı firmaların zorlandığını gören Arslan ailesi bakliyat eleyerek ve çuval dikip satarak elde ettiği sermayenin büyük bir bölümü ile teleks alır. Yurtdışıyla iletişim kurmak için alınan teleks hayatlarının dönüm noktası olur. O yıllarda ihracatın özendirilmesi için yaş meyve sebze verilen 5 milyon TL krediyi almak ve ilk ihracatlarını yapabilmek adına İsrail’e 1 konteynır kayısı ihraç ederler. Yapılan bu ilk ihracat büyümelerinin ilk adımı olur.1982 yılında ilk mercimek ihracatlarını Bangladeş’e 3 bin ton olarak yaparlar. 90’lı yılların sonuna kadar da ihracatta ürün ve ülke çeşitliliğini arttırlar.



90’lı Yıllarda Türkiye’de Tarım...

Doksanlı yıllarda Türkiye’de tarım ürünlerinde rekor ve kalite anlamında sıkıntılar yaşanmaktadır. İhracatta kalıcı olabilmek için sürekliliğin olması ve müşterinin talebinin karşılanabilir olması gerektiği bilerek coğrafi çeşitliliğe gidip pazarda kalıcı olma hedefiyle yurtdışına yatırım yapmak için arayışa girerler.

Hasan Arslan, o sürece yönelik şunları anlatmakta; “Biz arayış içindeyken 2001 yılında Kanada Tarım Bakanı bizi ülkesine yatırım yapmak için davet etti. Kardeşim Hüseyin Arslan ile Kanada’ya gittik. Kanada Tarım Bakanı ile görüştük ve gerekli fizibilite çalışmalarını yaparak buraya yatırım yapma kararı aldık. Teknik ekibimiz ve üretim sorumlularımızla tüm detayları yakından incelediğimizde oradaki makinaların ve diğer teknik şartların 12 ay boyunca üretime olanak sağlamadığını gördük. Makinalarımızın hepsini Mersin’den götürdük. Tesislerdeki makine ve ekipmanların daha rantabl ve entegre çalışmasını sağlayacak revizeler yaparak o ülkenin şartlarına uyarladım. Ayrıca Mersin’de yetiştirmiş olduğumuz ustalarımızı da işin başına gönderdik. İşin teknik tarafları ile ben ilgilenirken diğer işlerin takibi, yönetimi ve yönetici kadronun oluşturulması çalışmalarını Hüseyin Bey yürüttü. Böylelikle Kanada’nın ilk mercimek kırma ve işleme tesisini kurmuş olduk. Mercimek sezonu bittiğinde fabrikanın boş durmaması için arayışlara başladığımızda burada bezelye kırma işinin yapıldığını gördüm. İncelediğimde oradaki teknikle günde 50 ton üretebildiklerini gördüm ve kendi teknolojimizi kurmamız gerektiğini anladım. Çeşitli araştırmalar ve denemelerden sonra kurduğumuz bu yeni bezelye kırma teknolojiyle biz günde 300 ton üretme başarısı sağladık. Bu teknolojilerimizi daha sonra Amerika, Avustralya ve diğer ülkelerdeki tesislerimizde de kurduk.”

Arbel Bakliyat’ın İlk Yurtdışı Yatırımları Hakkında...

İlk yurtdışı yatırımını 2001 yılında Kanada’da Saskcan Pulse şirketini alarak gerçekleştiren şirket 2011 yılına kadar Kanada, Amerika,

Avustralya, İngiltere, Çin ve Güney Afrika’da toplam 21 tesisi bünyesine katar. Türkiye ve yurtdışında bulunan tüm yatırımlarını AGT Food and Ingredients adı altında bir çatı altında toplar. AGT Food and Ingredients’in Kanada’da borsaya açık bir şirket olduğu bilgisini veren Hasan Arslan ‘ Arbel Grubu da kendi sektöründe yurtdışında borsaya açılmış ilk Türk şirkettir. ‘ diyor. Yurtdışında borsaya açılma ve Arbel A.Ş’yi bu çatı altında birleştirme kararını değerlendiren Hüseyin Arslan, o süreci şu sözlerle anlatmakta ‘ Türkiye’nin geçmişte 2-3 yılda bir yaşadığı ekonomik krizler, Türkiye’deki şirketlerin büyümelerinin önünde çok büyük engeller teşkil etmekteydi. Firmaların global çapta büyümeleri Türkiye’deki finansman koşullarıyla, sermayeye ulaşım imkânlarıyla mümkün görünmüyordu. Hem yurt içerisindeki yatırımların artırılması hem de yurtdışında daha fazla büyüebilmek için sermayeye ulaşım kanallarını açmamız gerekiyordu. Bu birleşmenin hem bizler hem hissedarlar hem de içinde bulunduğumuz ülkeler için fayda sağlayacağını gördük. Kuzey Amerika piyasası dünyanın sermayeye ulaşım konusunda en rahat yerlerinden biri. Bu nedenle oralarda geliştirmiş olduğumuz modeli devam ettirerek Türkiye’deki yatırımlarımızı da bu sermaye yatırımı altına aldık. Bu şirketlerin birleştirilmesi işlemdi. Şirketlerimiz cam gibi şeffaf, önünden arkası görünen şirketlerdir, yüzde yüz yüzde borsaya kote edilmişlerdir.”



Hasan Arslan’ın Yönetici Yönü Hakkında...

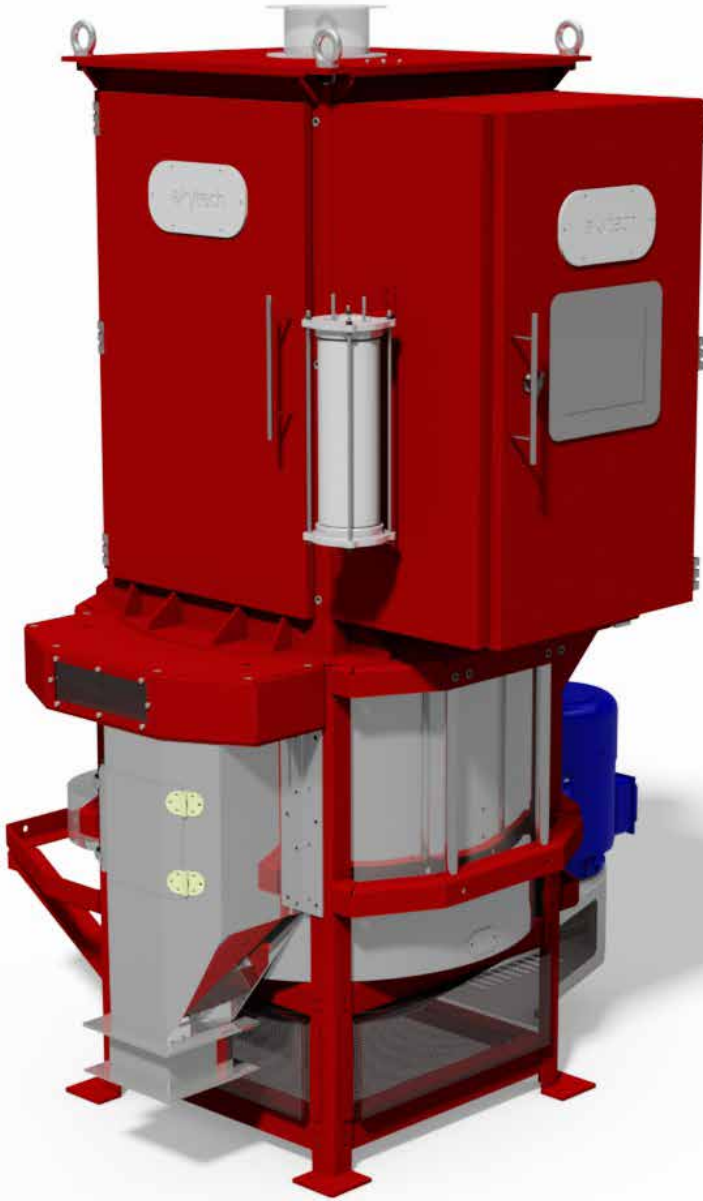
Böylesine büyük ve geniş bir organizasyonun yönetiminin zor olup olmadığını sorduğumuz Hasan Arslan şöyle cevap vermekte; “Biz dünyanın farklı kıtalarında yatırımları olan bir grubuz. Kurduğumuz sistemle tüm ülkelerdeki tesislerimizi üretim aşamasından sevkiyata kadar an be an görüntülü olarak takip edebilmekteyiz. Skype üzerinden toplantıları takip edebilmekte, anında müdahale edebilmekte, fikir beyan edebilmekteyiz. Birbirinden farklı düşünce, kültür ve inanışlara sahip personellerimiz aynı geminin içinde, aynı hedef ve öngörüyle hareket etme başarısını göstermektedir. Alanlarında kendilerini geliştiren, konumlanmasını doğru yapan, doğru soru sormayı ve ortak hareket etmeyi bilen büyük bir ekibe sahibiz. Bir zincirin halkaları gibi birbirine bağlı, kontrollü ve prensipli çalışma yapan ekibimiz kesintisiz hizmet anlayışıyla büyümemizin öncü taşlarıdır.”

La Recolte Du Monde Ekibi olarak Sayın Hasan Arslan’a sorularımızı yanıtlarak bizimle bu içten sohbeti gerçekleştirdiği için teşekkür ederiz.



TOHUM KAPLAMA MAKİNASI

TP-50 CC



Tohum, kuruyemiş vb. ürünlerin dış yüzeylerini kaplamak için kullanılır. Makinenin çalışma prensii 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 dozajlama 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



Dünya Bakliyat K

2016 Bakliyat Yılı Toplantı

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

**Bakliyat 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





AMERİKA'NIN BAKLİYATINI TÜRK MAKİNELERİ ELEYECEK



Amerika'nın South Dakota Bölgesi Harrold şehrine, tamamlandığında ülkenin en büyükleri arasına girecek bir "Bakliyat Temizleme Tesisi" kuruluyor. Amerikalı firma South Dakota Pulse Processors için AKY Technology tarafından kurulan tam teşekküllü tesiste ana ürün mercimek olmakla birlikte nohut ve bezelye de temizlenecek.

2016 yaz sonunda montajının tamamlanması planlanan ve kurulum çalışmalarına Temmuz ayı içerisinde başlanan Tesis, 20 ton/ saat temiz ürün verecek. Firmanın yatırımı şimdiden Amerika'daki tarım kanalı AGWEEK TV ve Land Live Stock Gazetesi gibi mecralarda konu oldu.

AKY Technology, bakliyat, hububat, kuruyemiş, tohum ve yağlı tohum alanlarında; eleme, temizleme, paketlenme ve ilaçlama makineleri ve ekipmanları geliştiren bir kuruluş. Bakliyat ticaretinin yüzde 85'inin gerçekleştirildiği Mersin'deki üretim alanından Dünya'nın farklı noktalarına imal ettiği makineleri göndererek mevcut teknik ekibiyle kurulum gerçekleştiriyor. Kurulduğu 2015 yılının Ocak ayından itibaren 35'ten fazla ülkede anahtar teslim projeye imza atan Kuruluş'un son yurtdışı projesi Amerika'da yükseliyor.

Aky Technology Pazarlama ve Dış Ticaret Yetkilisi Uğur Akyürek, sosyal ağları kullanarak Amerika'da yükselen tesisin kurulum aşamasını düzenli olarak paylaştıklarını bunun için de AKY Technology bünyesinde bulunan reklam departmanına yaptıkları yeni teknolojik yatırım olan "Dron İnsansız Hava Aracı'nı kullandıklarını sözlerine ekledi. Akyürek, "İyi kalitede görüntü alabilen bu teknolojiyle Amerika'daki Tesisin durumunu Türkiye'den rahatça takip edebiliyor ve sosyal ağlarımızdan sektördekiyle paylaşıyoruz. Makinenin hareket kabiliyeti çok yüksek, her açıdan video alabiliyoruz." dedi.



AKY Technology Pazarlama ve Dış Ticaret Yetkilisi Uğur Akyürek, "Amerika'da şirket açtık." dedi.



1.5 yılda Türkiye'nin bakliyat makineleri alanındaki iki büyük oyuncusundan biri haline gelen AKY Technology, üç ay sonra devreye alacağı ikinci tesisi ile birlikte daha da büyümeyi planlıyor. Şirketin ikinci kuşak temsilcisi Uğur Akyürek, "35 ülkeye ihracatımız var. ABD'de de şirket kurduk. Hedefimiz ABD daha güçlü ticari bağlantılar kurmak." dedi.

Amerika gibi uzak pazarlarda önemli fırsatların cesur Türk girişimcileri beklediğini belirten Uğur Akyürek, "Avrupa'daki pazarımızı genişletmek için Bulgaristan Temsilciliğimizi 2015 yılında açtık. Arap Yarımadası'na hâkimiz. Şimdi sırada Amerika'da bilinirliğimizi arttırmak var. Orada da şirket açtık ve firmalarla daha güçlü bağlantılar kurmaya başladık. Hayata geçirdiğimiz her başarılı proje bir sonraki için referans teşkil ediyor. Amerika'nın tarımsal üretimi ile dikkat çeken South Dakota Bölgesine tam teşekküllü bir Bakliyat Temizleme Tesisi kuruyoruz. Amerika Pazarı'nda varlığımızı daha da hissettireceğimiz böyle çalışmaların devamı gelecek. Türk mühendisliğini ve makinelerini başarıyla temsil etmeyi sürdüreceğiz" şeklinde konuştu.



TESİS KURULUM ÖNCESİ



TESİS KURULUM SONRASI





TARIM ÜLKESİ AMERİKA



Amerika Birleşik Devletleri (ABD) gelişmiş ülkelerinden biridir. Endüstri, yeraltı ve yerüstü kaynakları, tarım ve hayvancılık alanında Dünya'da güçlü bir yere sahiptir. ABD'nin geniş tarım toprakları hem ülke hem de diğer ülkeler için hammadde kaynağıdır.

Birleşmiş Milletler Tarım ve Gıda Örgütü FAO'nun resmi web sitesinden edinilen bilgiye göre; Amerika belli başlı tarım ürünleri ve bu ürünleri üreten ülkelerin listesinde, tahılda süpürge darısında, sebze ve soya fasulyesinde, kabuklu yemişlerde badem, içeceklerden süt konusunda dünyada birinci sırayı çekmektedir.

Amerika Birleşik Devletleri; doğuda Atlas Okyanusundan batıda Büyük Okyanus'a kadar 4.500km genişliğindedir. Kuzey sınırını Kanada, güneyini ise Meksika Körfezi çevirmektedir. ABD Amerika kıtasında yer alır. Dünyanın en büyük ülkelerinden biridir. 50 Eyaletten oluşmaktadır.

ABD topraklarının yaklaşık yarısı tarım arazisidir. Tarımda ileri teknolojinin kullanılması, tarım topraklarının genişliği, verimliliği gibi nedenlerden dolayı üretim fazladır. Ülkede üretilen başlıca tarım ürünleri mısır, soya, tütün, pamuk, turunçgiller, buğday ve şeker pancarıdır. ABD büyükbaş üretiminde de dikkat çeken bir ülkedir ve mandıracılık önemlidir. Domuz ve kümes hayvancılığı yapılır. Balıkçılık da gelişmiştir.

ABD, Çiftçisini Tarım Politikaları ile Destekliyor Ege Üniversitesi hocalarından Prof. Dr. Mustafa Kaymakçı'nın 'ABD'de Tarım Politikaları Nasıl?' başlıklı Bilimce'de yayımlanan makalesinde



belirtildiğine göre; "Amerika çiftçisine 1930'dan beri destekleyici ve yönlendirici bir tarım politikası izlemektedir. 1930'lardan itibaren ülkede ürün fiyatlarının düşmesini engellemek için içte destekleme dışarıda ise kısıtlamaya gidilmiş ve özel gümrük vergileri uygulanmıştır. Yine iç piyasada kimi stratejik ürünlere belirli dönemlerde hedef fiyatlar belirlenmiştir. Belirlenen fiyatın altında bir fiyatla karşılaşırsa, fark ödemesiyle tarımsal gelir güvence altına alınmıştır. Amerika'da çiftçiye ödenen destekleme miktarı AB değerlerinin çok üzerindedir.

1996 yılından itibaren, ABD'de Esnek Üretim Sözleşmesiyle hedef fiyat uygulaması durdurulmuş, ancak taban fiyat uygulaması sürdürülmüştür.



Diğer yandan ABD tarımında, tarımsal birlikler ve kooperatifler, bilinenin yine aksine büyük bir ağırlığa sahiptir. Kısaca ABD üreticisini yoğun olarak korumaktadır. Ancak destekleme araçlarını günün koşullarına göre korumaktadır.”

ABD'nin Dünyada İzlediği Tarım Politikası Nedir? Sorusunun yanıtını ise Kaymacı makalesinde şöyle veriyor: “ABD tarımsal ürünlerde stoklara sahiptir. ABD çiftçisine sağlanan olanaklar onları Dünya Pazarına üretmeye itmiştir. Hem bu stokları eritmek hem de üreticisini



korumak ve zenginliğini sürdürmeye yönelik olarak başta Uluslararası Para Fonu IMF olmak üzere birçok örgüt aracılığıyla özellikle gelişmekte olan ülkelerin pazarlarını zorlamaktadır.”

ABD'de Nüfusun Sadece %2'si Tarım Yapıyor

ABD'de çiftçilerin hemen hemen tamamı üretici örgütlerine üye ya da ortak bulunuyor. Tarım yapılan toprakların büyüklüğü 9 milyon kilometre karedir. Bugün ABD'de 2 milyon tarımsal işletme vardır. Ülkemizde bilinenin aksine kooperatifleri en gelişmiş ülkelerin başında ABD gelmektedir. Ülkede toplam 48.000 kooperatif bulunmaktadır. Bu kooperatiflere ortak 120 milyon kişi yani 3 kişiden biri kooperatif ortağıdır. Tarımda ise 3.000 kooperatif ve 2 milyon üye vardır. Bu kooperatiflerde 300 bin kişi çalışmaktadır. Tarımsal amaçlı kooperatiflerin tarım ürünleri pazarındaki sütte %70'in üzerinde iken diğer ürünlerde %30'un üzerindedir. Yüksek sermayelere sahip olan tarım işletmeleri büyük şirketleri ve kooperatifleriyle güç birliği içerisinde faaliyet göstermektedir.

Amerika çiftçileri ülkede şekerpancari kooperatifleriyle bağlı fabrikalarıyla ülke şeker üretiminde üretimden tüketime kadar söz sahibidir. Kooperatife ait bankalar, sigorta şirketleri, pazarlama örgütleri ülke içindeki Pazar dengelerinin sağlanmasında önemli roller üstlenmektedir. Günümüzde Amerikan kooperatiflerinin ortaklarının güçlü sermaye yapılarına sahip olması, krizler karşısında daha güçlü ortaklıklar hale gelmesi nedeniyle bir sermaye şirketi gibi hareket etmeye yönelirken, ticari şirketlerde kooperatifleşmeye doğru eğilim göstermektedir.



BAKLIYAT SEKTÖRÜNDE ROBOTİK ÇÖZÜMLER



ÜRETİMDE ROBOTİK TEKNOLOJİ



Günümüzde "Robotik Teknoloji" aldı başını gidiyor. Yapabilecekleri insan komutlarıyla sınırlanmış tek tuş dokunuşuyla ağır işleri halleden endüstriyel robotlarda var; insanla etkileşime girebilecek kapasitede, üst düzey yapay zekâya sahip robotlarda... Şunu net olarak söyleyebiliriz. Robotlar insan hayatındaki yerini çoktan aldı.

Kaynak [1]'de belirtildiğine göre, robotlar bir yazılım aracılığıyla yönetilen ve yararlı bir amaç için iş ve değer üreten karmaşık makinelerdir. Bu geniş tanımından da anlaşıldığı üzere, robotlar insan hayatına fayda katmak için üretilmiştir ve her yerde karşımıza çıkabilir. Ancak bizim asıl değinmek istediğimiz yönü, işletmelere üretim aşamasında sağladığı katkıdır.

Endüstri Sektöründe Robot Kullanımı

Endüstri sektöründe robotik teknolojinin kullanımı Kaynak [2]'de belirtildiğine göre, 18.yy'da tekstil endüstrisi ile başlamıştır. 20 yy'a gelindiğinde ise, işletmelerde kullanım alanları genişlemiş ve "kendi kendini kontrol edebilen, ölçeklenen, programlanabilir makineler" geliştirilmeye başlanmıştır.

Robotları endüstride ilk olarak kullanan ülke Japonya'dır. İlk robot fikrinin ortaya atılması ile birlikte, işsizlik oluşacağı endişesiyle birlikte büyük tepkiler almıştır. Ama kullanılmaya başlandıktan sonra kaygıların yersiz olduğu anlaşılmıştır. Robot kullanımı ile birlikte birçok iş kolu türemiş ve işsizlik daha çok azalmıştır. [2]

Bugün insanların çalışmasında sakınca olan alanlar başta olmak üzere maliyeti aşağı çekmek ve üretim artırmak için Robotlar yoğun olarak kullanılmaya başlanmıştır.

Endüstride robot kullanımının diğer nedenleri: Daha esnek bir üretim sistemi sağlamak, daha tutarlı bir kalite kontrol sağlamak, çıktı miktarını artırmak, vasıflı işçi sıkıntısını karşılayabilmek, üç vardiya boyunca aralıksız çalışma kabiliyeti, insana göre daha fazla yük kaldırma kabiliyeti, insana göre daha çabuk sonuca ulaşma kabiliyeti, usandırıcı

ve tekrarlı işlerde yeterlilik, tehlikeli ortamlarda çalışabilme kabiliyeti, insan hatalarını elimine etme, kalite kontrol hatalarını minimuma indirme, kendini hızla amorti etme, yüksek hareket esnekliği, yüksek kar eldesi... [2]





Scara Robotlar Endüstride Çok Popüler

Endüstri sektöründe farklı görevleri üstlenen robot türleri vardır. Ancak, bu robotlar içerisinde kullanım alanı en yaygın olanlardan biri "Scara Robot'tur." İki eklemlerinde elektrik motoru ve aşağı yukarı hareket edebilen pnömatik koldan (gaz basıncını mekanik harekette çeviren düzenek) oluşmuştur. Eklemlerdeki elektrik motorları eksenlerin kendi etrafında dönmesini sağlamaktadır ve Z ekseninde hareket edebilme kabiliyetine sahiptir. Bu da robot kola esnek hareket



kabiliyeti sağlamaktadır.

Hız ve konum performansı çok iyi olduğundan dolayı bu robot kol, en çok elektronik sanayide, elektronik kartlara malzemelerin montajını gerçekleştirmek için kullanılmaktadır. Tutma ve taşıma işlerinde maliyetinin ucuz olmasından ve programlanmanın kolay olmasından dolayı şu anda endüstride en çok kullanılan robot olmuştur. (2) Sanayide robot kullanımını genel olarak maliyeti aşağı çeken ve verimliliği artıran bir unsurdur. Ancak Türkiye'de robotlu sistemler çok pahalı algılandığı ya da bilinmediği için yaygınlaşmamıştır. Oysa, üretimde insan kaynaklı hataları ortadan kaldırdığı ve zamanla yatırım maliyetlerini amorti ederek işletmeyi kara çevirdiği için tercih edilmeli ve yatırımından korkulmamalıdır.

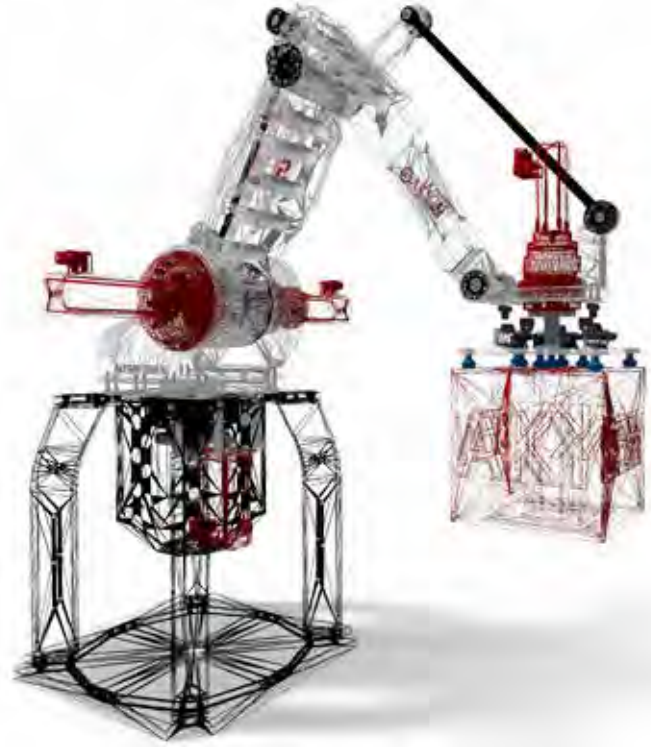
AKY Technology'den Robotik Çözümler

Hız ve konum performansı yüksek Robot AKY 600, tutma ve taşıma işlerinde mucizeler yaratır. En son teknoloji ürünüdür. Kullanıcısına,



emek ve zamandan kazandırır ve maliyetleri aşağı çeker. 4 eklemler yapısı ile Z ekseninde kusursuz hareket kabiliyetine sahiptir. Taşıma ve dizme işlemlerinde hatayı neredeyse sıfıra indirir. 3 vardiya çalıştırılarak hızlı iş görür. Hafif alaşım, dayanıklı bir dış gövdeye sahiptir. Kuru Gıda Sektöründeki kullanıcıların; çuval, kutu, şişe vb. paketlenecek ürünleri için uygundur. 1kg'dan 60kg'a kadar taşıma kabiliyeti vardır. Uzaktan kumanda edilebilir, kullanımı kolay ve güvenilirdir, enerji tasarrufu sağlar ve akıllı fonksiyonlarıyla kullanıcı için işleri çok kolaylaştırır.

Robot AKY 600, yatırım masrafını kısa sürede amorti edecek bir verimlilikte çalışır.



21. yy, teknik işlerde insan emeği olmadan işlerin otomatik işleyen araçlarla yapılması devridir. Akıllı otomasyon çözümleri sunan AKY Technology, uygun maliyetli robotik çözümler sunar.

Robot AKY 600, teknik özellikleri ile kullanıcıya pek çok kere kazandırır: Operatörüne kullanım kolaylığı sağlayan sistemlerle donatılmıştır. "Entegre Programlanabilir Makine Kontrolörü" yardımıyla robot performansını etkileyecek herhangi bir durum olmaksızın çevre cihazlarının ayrı veya senkronize bir şekilde kontrol edilmesini kolaylaştırır. Bu uygulama, standart olarak görüş, kuvvet ve temas kontrolü gibi akıllı fonksiyonlara sahiptir. Akıllı enerji yönetimi sistemiyle düşük enerjiyle maksimum performans gösterir. Ayrıca, kontrolör az yer kaplayacak şekilde tasarlanmıştır.

Robot AKY 600, önleyici bakım tavsiye etmeden önce, ortalama 3850 saate kadar güvenilir bir şekilde çalışır. Bu son teknoloji Robot, PC içermeyen özel yazılımı sayesinde kullanıcıya virüs, bilgisayar korsanı ve istikrarsızlık gibi sorunlar yaşatmaz. PC içermemesinden dolayı "daha hızlı başlatma özelliği" ile de kullanım kolaylık sağlar. Robot AKY 600, sanayi sektöründe işleri kullanıcı için çok kolaylaştıran özel çözümler sunar.

AKY Technology ile teknoyenilik zamanı sürecektir!

Kaynak [1] Vikipedi- Robotik

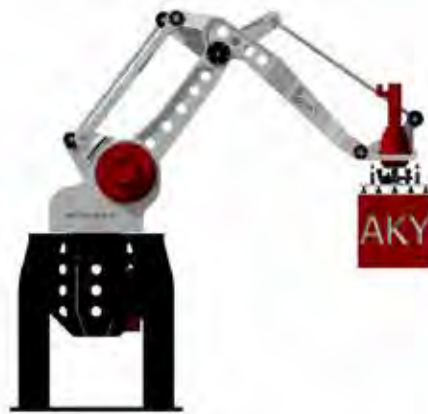
Kaynak [2] www.teknolojikarastirmalar.org ISSN:1304- 4141 Makine Teknolojileri Elektronik Dergisi 2005 (2) 69- 78 Teknolojik Araştırmalar Teknik Not Endüstriyel Robotlar Bekir Çengelci& Hasan Çimen, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Teknik Eğitim Fakültesi, Elektrik Eğitimi Bölümü, Afyonkarahisar



Hayırlı Olsun TÜRKİYE %100 YERLİ ÜRETİM İLK ROBOT

AKY 600

Robot AKY 600, teknik özellikleri ile kullanıcıya pek çok kere kazandırır: Operatörüne kullanım kolaylığı sağlayan sistemlerle donatılmıştır. "Entegre Programlanabilir Makine Kontrolörü" yardımıyla robot performansını etkileyecek herhangi bir durum olmaksızın çevre cihazlarının ayrı veya senkronize bir şekilde kontrol edilmesini kolaylaştırır. Bu uygulama, standart olarak görüş, kuvvet ve temas kontrolü gibi akıllı fonksiyonlara sahiptir. Akıllı enerji yönetimi sistemiyle düşük enerjiyle maksimum performans gösterir. Ayrıca, kontrolör az yer kaplayacak şekilde tasarlanmıştır. Robot AKY 600, önleyici bakım tavsiye etmeden önce, ortalama 3850 saate kadar güvenilir bir şekilde çalışır. Bu son teknoloji Robot, PC içermeyen özel yazılımı sayesinde kullanıcıya virüs, bilgisayar korsanı ve istikrarsızlık gibi sorunlar yaşatmaz. PC içermemesinden dolayı "daha hızlı başlatma özelliği" ile de kullanım kolaylık sağlar. Robot AKY 600, sanayi sektöründe işleri kullanıcı için çok kolaylaştıran özel çözümler sunar. AKY Technology ile teknolojik zamanı sürecekt!





Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi

Türkiye'nin gıda ve tarım alanındaki ilk ihtisas üniversitesi Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi (KGTÜ) 2013 yılından beri eğitim veriyor. İngilizce eğitim veren ve uluslararası bir araştırma üniversitesi olarak kurulan Üniversite'de biyoteknoloji, nanoteknoloji ve enformatik- iletişim teknolojileri gibi alanlarda uzmanlık eğitimi veriliyor. AR-GE faaliyetleri gerçekleştiren ve projeler üreten KGTÜ gelecek vad ediyor.

KGTÜ; Bilimsel Araştırma, Teknoloji, Eğitim ve Kültür Vakfı tarafından 2013 yılında, Konya'da kurulan bir vakıf üniversitesidir. Vakfın kurucusu Konya Şeker A.Ş. adına Recep Konuk'tur. Tarım ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Sosyal ve Beşeri İlişkiler Fakültesi ile Fen Bilimleri Enstitüsü ile Sosyal Bilimler Enstitüsü üniversite bünyesinde eğitim vermektedir.

AR- GE çalışmalarına yatırım yapan KGTÜ'de araştırma birimleri kurulmuştur. Üniversite, kamu kuruluşları ve özel sektöre hizmet

vermesi amacıyla oluşturulan birimler ,modern analiz ve test cihazlarını bünyesinde bulundurmakta ve laboratuvarında her türlü kurum ve kuruluşa araştırma, ürün geliştirme, üretim, test ve ölçüm hizmeti vermektedir.

"Bilgiyi ürüne dönüştüren üniversite" sloganıyla kuruluş amacını ve hedeflerini özetleyen KGTÜ, henüz genç bir oluşum olmakla birlikte başarılı çalışmalara imza atacağını sinyallerini vermektedir.





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

GERİ SAYIM BAŞLADI SINAİ MÜLKİYET KANUNU



Türkiye Sınai Mülkiyet hakları konusunda koruma sağlayan ilk ülkeler arasında yer almaktadır. 1871 tarihli “Fabrika Mamulatiyle Eşya-i Ticariyeye Mahsus Alamet-i Farikalara Dair Nizamname” ve 1879 tarihli “İhtira Beratı Kanunu” marka ve patent konularında ülkemizdeki yasal korumanın temelini teşkil etmektedir.

137 yıl sonra TBMM Sanayi, Ticaret, Enerji, Tabii Kaynaklar, Bilgi ve Teknoloji Komisyonu’nda Türkiye Cumhuriyeti’nin ilk patent kanunu için görüşmelere başlamış bulunmaktadır. Yeni düzenleme, Sınai ve Ticari hayatımıza yeni bir soluk ve birçok yenilik getirecek.

Yeni düzenleme ile Tescil süreçleri kılalacak marka ilan süresi 3 aydan 2 aya Tasarım ilan süresi 6 aydan 3 aya indirilecek, Patent tescil süreçleri ise 17-42 aydan 7-24 aya indirilecek, Hareket ve Ses Markaları gibi geleneksel olmayan işaretler tescil imkanına sahip

olacak, Otomotiv yan sanayi üreticileri marka sahiplerinin iznini almadan belirli şartlara uyarak ilgili markayı kullanabilecek, 5 yıl Kullanılmayan Markalar TPE tarafından kullanılmayan emtialar da iptal edilebilecek, Taklit markalara ağır cezai yaptırımlar uygulanacak, Patent ve Tasarım ihlallerine ise daha hızlı hukuki çözümler uygulanabilecektir. Bu ve buna benzer birçok konuda değişikliğe gidilecektir.

Ayrıca Türk Patent Enstitüsü’nün adı “Türk Patent ve Marka Kurumu” şeklinde değiştirilecektir. Yeni kanunun bu yılsonunda yasalaşması hedeflenmektedir.

Yeni kanun Sınai mülkiyet hakları daha güçlü hale gelecektir. Bununla birlikte ticari hayatın lokomotifi olan Marka, Patent ve Endüstriyel Tasarımlar sahiplerine katma değeri yüksek ve daha etkin koruma sağlayacaktır.



HİBRİT VE GDO BİRBİRİNE Mİ KARIŞTIRILIYOR?



Hibrit ve GDO arasındaki fark ve sağlığa etkileriyle ilgili toplumdaki genel kanının gerçeğe örtüşmediği konunun uzmanları tarafından belirtiliyor.

TÜRKTOB Yönetim Kurulu Başkanı Yıldırım Genç, 20.06.2016 tarihinde basına yaptığı açıklamada tohumda hibrit ve GDO arasındaki farka değindi. "Hibrit doğaldır ve hibrit tohumdan elde edilen ürünlerin tüketilmesinde insan sağlığı açısından hiçbir zarar yoktur." dedi.

Günümüzde gıda üretimi, kalabalık insan nüfusunun ihtiyaçlarını ve taleplerini karşılayacak nitelikte yapılıyor. Ürün, uzak ülkelere gönderilebilecek dayanıklılıkta, böcek ve haşerelere dirençli; renk, şekil ve kokusu cezbedici şekilde üretiliyor.

Dünyadaki genel tüketim eğilimi; hem doymak hem de en iyisini yemekken, sektörün hibrit tohum ve GDO'lu (Genetiği ile Oynanmış Organizma) gıda ürünlerini üretmesi şaşırtıcı değil. Her gelişme beraberinde tartışmaları ve kavram karmaşasını da getiriyor: "Bilimin ışığında geliştirilen her yöntem sağlıklı mıdır, Hibrit tohum GDO'lu mudur, Hibrit tohum ya da GDO zararlı mıdır?"

TÜRKTOB Yönetim Kurulu Başkanı Yıldırım Genç'den Açıklama TÜRKTOB (Türkiye Tohumcular Birliği) Yönetim Kurulu Başkanı Yıldırım Genç, basın mensuplarına 20.06.2016 tarihinde Ankara JW Marriot Otel'de açıklama yaparak gıda sektörüne yönelik bazı soruların yanıtlarını verdi.

Cihan Haber Ajansı'ndan alınan bilgiye göre, Türkiye Tohumcular Birliği (TÜRKTOB) Yönetim Kurulu Başkanı Yıldırım Genç kamuoyunda hibrit ve GDO'nun birbiri ile karıştırıldığını belirterek, hibritin doğal olduğunu ve hibritten elde edilen ürünlerin tüketilmesinde insan sağlığı açısından hiçbir zararın olmadığını söyledi.

Tohumculuk sektörüyle ilgili sayısal bilgileri de basın mensuplarıyla paylaşan Yıldırım Genç, 2002 yılında 17 milyon dolar olan tohumculuk ihracatının geçen yıl verilerine göre 150 milyon dolar seviyesine ulaştığını, tohumculuk sektörünün Rusya krizinden dolayı son olarak 115 milyon dolar seviyesinde kaldığını kaydetti.

Sektörde tohumculukla ilgili bazı yanlış bilgilerin olduğunu anlatan Genç, "Özellikle tohumculukla ilgili bir konu açıldığı zaman İsrail'e bağımlılık ya da ithalat ve dışarıya bağımlılık gibi yanlış bir algı var.

Aynı zamanda hibrit ve GDO'nun birbirine karıştırılması ve hibrit ve GDO'ların çok sağlıksız ve yanlış algılandığı gibi konular da var. Son dönemlerde maalesef özellikle buğday ve ekmekle ilgili de çok yanlış ithamlar var." diye konuştu.

Genç şunları kaydetti: "Türk toplumunun olmazsa olmazı buğdaydır. 8 bin yıl önce kültüre alınmış bir bitkinin ve artık Anadolu'da tüm insanların neredeyse olmazsa olmazı ekmeğin üzerinden siyaset yapılması, reyting çalışmaları ve rant kazanılması için bazı kişilerin bu konuya ekmeğin dahil etmesi biz tohumculuk sektörü ve tarım sektörünü üzen bir konu. Hibrit ve GDO maalesef ülkemizde birbirine karıştırılıyor. GDO bizim ülkemizde çalışması olmayan, üretimi olmayan, kanunla ülkemize girişi yasak olan bir konu. GDO ile ilgili birisi bir şey söylüyorsa ya bilmediğinden konuşuyor veya art niyetli olduğu için konuşuyor."

Asıl konuşulması gereken konunun hibrit olduğunu dile getiren Genç, "Üzülerek söylüyorum ki kamuoyunda hibriti GDO ile karıştıranlar var. Belki bu bilgiyi biz yeterli kamuoyuyla paylaşamadığımız için bizim eksikliğimiz. Hibritin kelime anlamı 'melez'. Yani aynı akraba bitkilerin farklı anne farklı babanın özelliklerinin bir araya getirilmesi sonucunda elde edilen yeni bireylere biz hibrit diyoruz. Biz tohumcular böcekler ya da arıların insafına bırakmadan pazarın istediği özelliklere sahip hibriti oluşturmak için o özellikleri bir araya getiriyoruz. Bu tamamen doğal yöntemlerle yapılıyor. Gen transferi gibi farklı bir çalışma söz konusu değil. Hibrit eşittir doğaldır. Hibritten elde edilen ürünlerin tüketilmesinde insan sağlığı açısından bir zarar söz konusu değildir." şeklinde konuştu.

BAŞHAN TARIMSAL ÜRÜNLERİ YENİ MAKİNE EDİNDİ.

Mersin'de bakliyat sektöründe hizmet veren Başhan Tarımsal Ürünleri, fasulye, bulgur, pirinç, mercimek ve daha pek çok ürünü paketleyerek son tüketici ile buluşturan önemli bir kuruluştur. "Dünya topraklarından, dünya mutfaklarına" sloganıyla evrensel lezzet ürünleri üzerine çalıştığına ve dünya genelinde ticaret yaptığına vurgu yapan kuruluş, Mersin ve Balıkesir'in Gönen ilçesinde bulunan tesislerinde ürün üretmektedir. Yemlik ve yan ürünler üzerine de üretim yapan Başhan Tarımsal Ürünleri teknolojiyi yakından takip etmekte ve dönem dönem yeni eleme, temizleme ya da paketleme makineleri edinmektedir. AKY Technology tarafından yakın dönemde firmanın Mersin Tesislerine orta boy bir klasik eleme makinesi gönderilmiştir. AKY Technology'yi tercih eden firma yetkililerine teşekkür ederiz.



GÜVENLİ SEÇİM, BAYEKS AGRO

Bayeks Agro, farklı gıda ürünleri üzerine çalışan Gaziantep merkezli bir kuruluştur. "Güvenilir seçim" sloganıyla kalite anlayışını özetleyen kuruluş 2009 yılından beri sektörde hizmet vermektedir. Özellikle Orta Doğu ve Kuzey Afrika Bölgelerinde tedarik, üretim, depolama ve ticaret alanında etkin bir kuruluş olan BAYEKS Agro, Mersin'de bulunan tesisine yeni bir yatırım gerçekleştirmiştir. Nohut Eleme Tesisi, ortalama 4 ton/saat ürün eleyecektir. Tesiste; Klasik Ortaboy Açık Elek, Taş Makinesi, Haftane Makinesi, 4 Boylama Silosu ve Tek Kefeli Kantar bulunmaktadır. Bu yatırımında AKY Technology'yi tercih eden firma yetkililerine teşekkür ederiz.





TİRYAKİ, TÜRKİYE'NİN HER YERİNDE



Tiryaki Agro, Çorum'a çekirdek eleme ve kırma tesisi kurdu. 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 oldu. Ayçekirdeğini 1 ton/saat kapasite ile hem eleyen hem de kıran tesis devreye alındı. Ayrıca 20 Ton/Saat yağlık çekirdek temizleme ünitesi de devrede. Tesis için makineler AKY Technology'den temin edildi. Tiryaki yetkililerine bu yatırımlarında da AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.



ŞAHBAZLAR TARIM'DA YENİ ÜRÜN: NOHUT

1980'li yıllardan beri Yozgat yöresinin çiftçisine hizmet veren Şahbazlar Tarım, modern tarımın bölgede gelişmesine katkıda bulunmuştur. Özellikle Sorgun, Yozgat, Akdağ Madeni, Aydıncık ve Sarıkaya'da yoğun hizmetleri olmuştur. Biçerdöver ve İş Makinalarıyla ekipmanları temini konusunda başarılı işler yapan kuruluş yakın dönemde 10 ton/ saat çalışan buğday tohumu dolum tesisi kurmuştur. Bu yatırımında AKY Technology makinalarını tercih eden firma, 2016 yılı Ağustos Ayı içerisinde tesiste buğday ve arpa dışında, yeni ürün denemeleri de gerçekleştirdi. Nohut ürünü denendi ve başarılı sonuç alındı. AKY Technology olarak Şahbazlar Tarım Yetkililerine bir kere daha teşekkür ederiz.



SUUDİ ARABİSTAN'DA SUSAM TESİSİ KURULDU.

Suudi Arabistan'nın Cidde Bölgesi'nde bulunan Bathan Company, Türk makinelerinden oluşan bir susam eleme ve temizleme tesisi temin etti. Son teknoloji makinelerden oluşan tesis, 5 ton/ saat ürün temizleme özelliğine sahip. Tamamen PLC kontrol ile yönetilen tesiste, vibro çöp sa-sörü, radyal tarar, silo, taş ayırma makinesi, hafiftane makinesi, merkezi aspiratör ve Excell Serisi Kapalı Eleme Makinesi Excell 206 bulunuyor. Bathan Company yetkililerine AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederim.





SEMİH HACİM TESİSİ KURULDU



Semih Hacım, Denizli'de yeni bir yatırıma imza attı. 75 gün içerisinde yeni bir fabrika alanı ve eleme tesisi kurdu. Ay çekirdeği üzerine çalışan tesis son teknoloji makinelerden oluşuyor ve üretim hattı tam kapasite ile çalıştırıldığında 4200kg net ürün temizliyor. Semih Hacım Tesisi Üretim Hattı'nda bulunan makineler; Excell Serisi Kapalı Eleme Makinesi Üyesi Excell 408 ve Excell 308, 10 Kanallı Lion Serisi Renk Ayırma Makinesi, Çift Kefeli Kantar. Pls kontrollü ve full otomatik olan bu teknolojiler bir arada kusursuz sonuç veriyor.

Semih Hacım, 75 gün içerisinde sadece tesis kurulumunu değil; fabrika binasını da tamamladı. Çift blogdan oluşan üretim alanında ofisler dışında depolama işlemi için 3 çelik silo da bulunuyor.

Yetkili Semih Hacım'a bu yatırımında da AKY Technology'nin makinelerini tercih ettiği için teşekkür ederiz.



DİYARBAKIR'A TAM TEŞEKKÜLLÜ TOHUM TESİSİ

AKY Technology Ekibi tarafından Agrosağ Tarım firması için, son teknoloji makinelerden oluşan tam teşekküllü Tohum Tesisi montajı tamamlandı. Tesis 10 ton/saat kapasite ile çalışacak ve ürünü temizleme, ilaçlama ve paketlenme işlemini gerçekleştirecek. Diyarbakır'dan Türkiye'nin pek çok şehrine hizmet götüren Agrosağ Firmasının değerli yetkililerine bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.



BÜNYAMİ SARICA YATIRIMDA HIZ KESMİYOR

2015 yılının sonunda Bünyami Sarıca tarafından kurulan ve 2016 yılında aktif olarak çalışmaya başlayan Ay Çekirdeği Tesisi'nde kapasite artışına gidildi. Kayseri'nin Yeşilsarı ilçesinde bulunan tesis, naturel ürünü eleme ve temizleme işi yapıyor. Excell Kapalı Elek Serisi'nin en geniş hacimli si Excell 308'i daha önce edinen Bünyami Sarıca, AKY Technology'den yeni makineler edinerek üretimini hızlandırdı. Hayırlı olsun.





BUĞDAY

Buğday insan beslenmesinde kullanılan kültür bitkileri arasında ilk sırada yer almaktadır. Adaptasyon yeteneği yüksek olan bu bitki, saklama ve işlenmesindeki kolaylıklar nedeniyle de yaklaşık 50 ülkenin temel besini durumundadır.

Buğday bitkisi, tek yıllık otsu bir bitkidir ve bilimsel çevrelerce onun gen merkezi olarak Anadolu, Batı İran ve Kafkasya kabul edilir. Karasal iklimin hüküm sürdüğü verimli tarım alanlarında yetişen Buğday, un ve yem üretiminde kullanılan temel besin kaynaklarından. Kabuğu ayrılabilen gibi kabuğuyla da öğütülebilir. Ayrıca, hasattan sonra atık ürün olarak çıkan saman balyaları çiftlik hayvanları için yüksek besin değerine sahip bir yemdir.

Fazla sıcak ve nemden hoşlanmayan bir serin iklim tahılı olan Buğday, değişik tip topraklarda yetişebilen bir bitkidir. Verimsiz kıraç topraklarda ve verimli taban alanlarda yetiştirilebilen birçok buğday çeşidi vardır. Bununla birlikte buğday için en uygun topraklar, drenajı yeterli olan derin killi-tınlı topraklardır. Su tutma kapasitesi % 25-30 olan toprak buğday için uygundur.

Bilimsel literatürde, kromozom ve genom sayıları dikkate alınarak buğday üç tür de sınıflandırılmıştır: Kaplıca Grubu, Makarnalık Buğdaylar Grubu, Ekmeklik Buğdaylar Grubu. Her grubun yabancı formları, kavuklu ve çıplak kültür formları vardır.

Türkiye’de buğday en çok “Türkiye’nin Buğday Ambarı” olarak anılan İç Anadolu Bölgesi’nde yetişmektedir. Makarnalık, ekmeklik, bisküvilik buğday çeşitleri vardır. Anadolu ürün çeşitliliği bakımından zengin bir coğrafya olmakla birlikte son 50 yılda daha çok ekmeklik buğday türleri yetiştirilmeye başlanmıştır. Ekmeklik buğdaylar: genellikle beyaz- sarı renkli, küçük taneli, yazlık ve kışlık ekilebilen ve içerdiği nişasta oranı yüksek buğdaylardır.

2016 YILI BUĞDAY ALIM FİYATLARI:

T.C. Toprak Mahsulleri Ofisi, 2016 yılı buğday alım fiyatlarını 910TL olarak belirledi. Buğday alımı sırasında ürün kalitesini ölçmek için analiz yapmakta ve analiz sonuçlarına göre bölgedeki alım fiyatı aşağı inebilmekte, 800- 850TL’leri görebilmektedir. Z iraat Odası’nın yaptığı açıklamaya göre; bu yıl ülke genelinde buğday üretimi yüksektir. Bu nedenle taban fiyatın geçen senelere oranla artması çiftçide olumlu bir hava yaratmıştır.

BÖLGELERE GÖRE BUĞDAY EKİLİŞ VE HASAT TARİHLERİ:

*Güneydoğu Anadolu Bölgesi- Şanlı Urfa Yöresi ve Diyarbakır Yöresi- Ekiliş: 15 Ekim- Hasat Tarihleri: 10 Mayıs ile 30 Mayıs
Ege Bölgesi- İzmir Yöresi, Afyon Yöresi ve Eskişehir Yöresi- Ekiliş: 15 Ekim- Hasat Tarihleri: 20 Mayıs, 10 Haziran ile 10 Haziran
Akdeniz Bölgesi- Adana Yöresi, Gaziantep Yöresi, İskenderun Yöresi, Mersin Yöresi- Ekiliş: 1 Kasım Hasat Tarihleri: 25 Mayıs
İç Anadolu Bölgesi- Aksaray, Akşehir, Konya, Polatlı, Kırşehir, Kırıkkale, Yerköy, Kayseri Yörelere- Ekiliş: 10 Ekim- Hasat Tarihleri: 25 Mayıs, 30 Mayıs, 5 Haziran, 25 Haziran, 25 Haziran, 30 Haziran, 30 Haziran, 10 Temmuz
Marmara Bölgesi- Edirne, Kırklareli, Tekirdağ, Bandırma Yörelere- Ekiliş: 15 Ekim- Hasat Tarihleri: 25 Haziran, 5 Temmuz
Karadeniz Bölgesi- Samsun Yöresi- Ekiliş: 15 Ekim- Hasat Tarihleri: 25 Temmuz
D. Anadolu Bölgesi- Erzurum Yöresi- Ekiliş: 1 Ekim- Hasat Tarihleri: 20 Temmuz*



YENİ BİR TÜR TANIYALIM:

MAKADEMYA FINDIĞI (CEVİZİ)



Makademya Fındığı, Türkiye'nin çok yakından tanıdığı bir fındık türü olmakla birlikte Amerika ve İsrail'in çoktan fark ederek üretime geçtiği bir türdür. Genetiği ile oynanarak topraklarına uyumlandırma sürecinin ardından üretimine başlanan bu tür, Avustralya Kıtası'ndan dünyaya yayılmıştır ve öncelikli olarak içerdiği yüksek yağ oranı nedeniyle kozmetik sektöründe ve yağ sanayinde hammadde olarak kullanılmaktadır. Türkiye'de girişimciler tarafından keşfedilerek ekiminin yapılması halinde bazı bölgelerimizde genetiği ile oynanmadan üretilebileceği öngörülmektedir. Tamamen orijinal ürün üretimi Dünya ticaretinde önemli bir tercih sebebidir.

Makademya Fındığı, tam anlamıyla bir yağ deposudur. Bir tanesinde %65-70 arasında bir yağ oranı vardır. Bildiğiniz fındıktan 2 kat daha büyük ve daha yağlı bir yapıya sahiptir. İçeriği oldukça özel bu fındık türünde hiçbir meyvede bulunmayan "palmitoleic asit" bulunur. İnsan vücudu tarafından üretilebilen bu asit yaşlandıkça daha da az üretilir. Nemlendirici bir yağ



olduğu için kozmetikte sıklıkla kullanılır.

Makademya Fındığı, 1920'lerde Hawaii Adası'nda yetiştirilmeye başlanmış ve dünyaya buradan yayılmıştır. Bugün Avusturya başta olmak üzere, Hawaii, Güney Afrika, İsrail, Kenya, Bolivya, Yeni Zelanda ve Kosta Rika'da zirai üretimi yapılmaktadır.

Makademya Fındığı Nasıl Bir Ekosistem İçerisinde Yetiştir?

Makademya Fındığı, sıcak iklimleri sever. 3 C°'ye kadar soğuklara karşı dayanıklı olmakla birlikte yetişebildiği ideal ısı 16- 25 °C'dir. Deniz seviyesine yakın yerlerde yetişme oranı daha yüksektir. 600m üzeri yüksekliklerde Makademya Fındığı büyümesi yavaşlar ve verim geç olur. Ayrıca rüzgar da verimi etkilemektedir. Kuvvetli rüzgar ağaçları kurutur ve meyvelere zarar verir.

Makademya Ağacı, iyi drenajlı ve verimli toprakları ve yıllık 1000- 2000mm yağışı tercih eder.

Makademya Fındığının ticari yetişkinlik için en tercih edilen türleri "Keaau, Kakea, Kau, Purvis, Pahala, Mauka ve Makai'dir. Bu çeşitlerin içerdiği yağ oranı ortalama %73'tür ve şeker oranı da çok düşüktür.

Makademya Bitkisi Ne Zaman Ürün Vermeye Başlar?

Makademya ağacı, aşılama ile genellikle çoğaltılır ve ticari kalitedeki tohumları 7 ila 10 yıllık bir süre geçtikten sonra iyi şekilde meyve verir; ancak bir kere yetiştiğinde de yaklaşık olarak 100 yıl boyunca meyve vermeye devam eder.

Yetiştiricilikte genç fidanlara gübreleme önerilmez. İlk önce toprağa alışması beklenir. Gübrelemede ise gübrenin fidan gövdesine değmemesine dikkat edilmelidir. Topraktaki çinko yetecek oranda olmalı değil ise çinko takviyesi yapılmalıdır.

Makademya Fındığı olgunlaştığında yere düşer ve yerden toplanır. Bu nedenle yüzey temiz ve otlardan temizlenmiş olmalıdır. Makademya Fındığı haftada bir kez yerden toplanmalıdır. Çok fazla bekletilirse kalitesi düşer, fare ve diğer kemirgenler tarafından çeşitli zararlara maruz kalır. Hasat boyunca dallar sallanarak yere düşmesi sağlanır. Olgunlaşmamış Makademya Fındığı toplanmamalıdır. Hasattan sonra ise yeşil kabuk hemen atılmalıdır.

Türkiye'de Makademya Fındığı Yetiştiriciliği Ne Durumda?

Ekosistemi uygun olan Iğdır, Urfa ve Adıyaman gibi bazı sıcak yörelerde üretilebileceği öngörülmektedir. Kuruyemiş olarak satılabileceği gibi yağlı çıkartılarak alternatif pazarlara yönlendirilebilir. Giresun Fındığında Omega- 3 bulunurken Makademya Fındığı'nda Omega 7 de bulunmaktadır. Türk toprakları bu bitkinin genetiği ile oynamadan tamamen organik ve orijinal olarak üretimine uygun iklim şartlarına sahiptir. Bu üretimin yapılması halinde üretici, güçlü bir Dünya oyuncusu olabilir.



AKY Technology'nin Yeni İş Ortağı



Denis İlhan
CIA Technology Sorumlusu

AKY Technology, Avrupa'daki varlığını daha da güçlendirmek için yeni iş ortakları ediniyor. CIA Technology, Bulgaristan'ın Silistre Bölgesi'nde kurulmuş bir distribütör firma olarak, AKY Technology markalı makinelerin, önce Bulgaristan'a sonra da çevre Avrupa ülkelerine satışını yapacak.

Bakliyat, hububat, kuruyemiş, tohum ve yağlı tohum alanında eleme, temizleme, ilaçlama ve paketleme makine ve ekipmanlarını üreten AKY Technology, dünyanın her yerinde güçlü iş bağlantıları kuruyor. Gelecek hedefleri arasında Avrupa'da büyümek olan kuruluş, 2016 Temmuz ayı içerisinde CIA Technology ile ortak ticari paydada birleşerek Avrupa Piyasası için birlikte çalışma kararı aldı.

%100 yerli üretim yapan AKY Technology'nin makineleri, uluslararası arenada çalışan CIA Technology aracılığıyla Bulgaristan, Avrupa ve Doğu Avrupa'da pazarlanacak. Makine yedek parça, makine bakımı ve firma teknik desteğini sağlayacak CIA Technology, AKY'nin yurtdışı pazarı satış hissesini arttırmayı hedefliyor.

CIA Technology Sorumlusu Denis İlhan " Gelecekteki hedefimiz Türk mühendislerinin, Türk makine üreticilerinin imal ettiği ileri teknoloji makineleri Avrupa ve Dünyaya sunmaktır." dedi.

CIA Technology İletişim Bilgileri:
Mail adresi: deniz@CIAtechnology.com
Tel: +359 893 42 44 95 Denis İlhan
Silistre, Kalipetrovo

www.CIAtechnology.com/en

AMERİKA'YA DEV BAKLIYAT TESİSİ KURULUYOR



Amerika'nın South Dakota Bölgesi Harrold şehrine, tamamlandığında ülkenin en büyükleri arasına girecek bir "Bakliyat Temizleme Tesisi" kuruluyor. Ana ürün mercimek olmakla birlikte bu tesiste nohut ve bezelye de temizlenecek. Amerika için, 2. Organize Sanayi Bölgesi'ndeki fabrikasında Kapalı Elek Serisi Excell'ler başta olmak üzere, makine ve ekipman üretimi gerçekleştiren AKY Technology, geçtiğimiz Nisan ayında Amerika Temsilciliği'ne bu makinelerin sevkiyatını yapmıştı. 2016 yaz ayı içerisinde montajının tamamlanması planlanan tesisin kurulum çalışmalarına da Temmuz ayı içerisinde başlanıyor. 20 ton/ saat temiz ürün verecek tesis, South Dakota'daki firmaya anahtar teslim olarak verilecek. Türk makineleri dünyanın her yerinde! AKY Technology ile teknolojik zamanı sürecek.





AGRO İNVEST, AY ÇEKİRDEĞİ İÇİ ÇIKARMA TESİSİNİ YENİLEDİ.



Agro Invest Firması, Ukrayna'nın Chernobayevka Bölgesinde bulunan üretim tesisine 2 yeni ay çekirdeği soyma hattı daha eklenerek hat sayısı 4'e çıkarıldı. Bu kapasite arttırımı ile firma, saatte 1 ton 200kg ay çekirdeğini kırabilecek. Bu yatırımında AKY Technology'yi tercih eden Firma yetkilisi Dimitri İvanov'a teşekkür ederiz.





DJİLİSOY / BULGARİSTAN

DJİLİSOY BULGARİSTAN'IN EN BÜYÜK AYÇEKİRDEĞİ TESİSİNİ KURUYOR

Bulgaristan'ın önemli kuruyemiş üreticilerinden olan Djilisoj, kuru gıda sektöründeki varlığını kuruyemiş alanında yaptığı yeni yatırımlarla güçlendiriyor. Türk üretimi makinelere yatırımı sürdüren kuruluş, Bulgaristan'ın en büyükleri arasına girecek bir Ayçekirdeği Temizleme Tesisi'ne imza atmaya hazırlanıyor. Tesis, saatte 8 Ton/ Saat kapasiteyle ürün temizleyecek. Eylül ayı içerisinde kurulumuna başlanacak olan tesisin makine yüklemeleri AKY Technology'de sürüyor. AKY Technology'nin Mersin 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan üretim alanından Bulgaristan'a gönderilmek üzere yüklemeler aralıksız olarak devam ediyor. Bu yatırımında da AKY Technology'yi tercih eden Djilisoj yetkililerine teşekkür ederiz.



FMU KURUYEMİŞ / DENİZLİ

FMU KURUYEMİŞ YATIRIMLARINI SÜRDÜRÜYOR

Denizli'de haziran ayı içerisinde kurulan Tam Teşekküllü Nohut Temizleme Tesisine, Foto-sorter Leon Serisi B3 Renk Ayırma Makinesi gönderildi. 3 kanallı makine tesisdeki üretimin kusursuz olarak gerçekleşmesini sağlayacak makinelerden biri olacak. FMU Kuruyemiş bu yeni tesisleriyle 5 ton/ saat kapasiteyle ürün temizliyor. Türkiye'nin pek çok şehrine leblebi gönderen kuruluş'u bu yatırımdan dolayı kutluyor ve AKY Technology teknolojisini tercih ettikleri için teşekkür ediyoruz.





YENİ EXCELL MAKİNELERİ İMAL EDİLDİ

HAYIRLI OLSUN TÜRKİYE

EXCELL CLEANERS®
203 TURBOEXCELL CLEANERS®
207 ALFA

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 Taramın 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 üründen 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 Turbo 207, kapalı eleme & temizleme makineleri içerisinde 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.

ESKİŞEHİR'DEN TÜM TÜRKİYE'YE ESPA GIDA

Espa Gıda, 1973 yılından beri gıda piyasasında hizmet veren bir kuruluştur. Eskişehir Estim Toptancılar Sitesi'nde 3500m2 kapalı alanda faaliyet göstermekte olup, 12 araç ve 20 personele Bilecik, Kütahya il ve ilçelerine pazarlama ve dağıtım hizmeti vermektedir. Espa Gıda'nın tescilli markası "Hamarat" un ve bakliyat üretimine 1978 yılında başlamıştır. Pirinç, mercimek, fasulye, barbunya, nohut, mısır, buğday bakliyat ürünlerini, bulgur ürünlerini ve un grubunu, Hamarat markalı paketlerde geniş kitlelere ulaştıran Espa Gıda, teknoloji yatırımını aralıksız sürdürmektedir. Espa Gıda'ya megaboy hafiftane makinesi gönderilmiştir. AKY Technology'yi tercih eden Espa Gıda yetkililerine teşekkür ederiz.



NATURAL GIDA, 4 ADET EXCELL 333 TEMİN ETTİ.



Kırmızı mercimek ithalatı ve ihracatı üzerine çalışan Natural Gıda, Mersin'den dünyanın farklı ülkelerine ürün tedarik eden köklü bir kuruluştur. 1988 yılından beri bakliyat sektöründe bulunan Natural Gıda'nın sahibi olan Kolukisa Ailesi, 4 kuşaktır sektörün içindedir. Teknolojik gelişmelerin sıkı takipçisi olan Kuruluş, tesisine yatırımını aralıksız sürdürmektedir. Natural Gıda, 2016 yılının Haziran Ayı içerisinde Excell Cleaners 333 temin etmiştir. Bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih eden Sayın Hayri Kolukisa, Kıvanç Kolukisa ve Andaç Kolukisa'ya teşekkür ederiz.



DİKİŞ MAKİNALARI SATIŞ VE SERVİS

TEKNİK SERVİS
7/24
TECHNICAL SERVICE



SABİT DİKİŞ MAKİNALARI / SEWING MACHINE HEADS



DS-9C

Ürün Özellikleri

Tam otomatik iplik kesme sistemiyle çalışan makine otomatik hava silindir kontrollü kesim yapar ...

DS-9C

PRODUCT FEATURES

The machine which works with Full automatic thread cutting Automatic air cylinder control system.

Model	DS 9C
Max. Hız / Max speed	2700 devir /2700 cycle
Dikiş Genişliği / Stitching width	10,5 mm (standart ayar 1 mm) 10,5mm (standard setting is 1mm)
İplik Kesme Sistemi / Thread cutting system	Otomatik Hava Silindir Sistemi Automatic air cylinder system
Hava Tüketimi / Air consumption	Min. 4 Bar
Yağlama Sistemi / Oil lubrication system	Otomatik Yağ Banyo Sistemi Lubrication oil
İğne Modeli / Needle model	DRx2 (#26)
İp Modeli / Thread model	Polyester 12 / 4 - 12 / 5
Motor Gereksinimi / Engine requirement	0,55-0,75 kW --- 380 V
Net Ağırlık / Net weight	40 kg
Brüt Ağırlık / Gross weight	50 kg
Koli Ölçüsü / Box dimensions (cm)	55 x 55 x 39 cm

Endüstriyel alanlarda , her türlü çuval ağzı dikişinde ; jüt , naylon , kağıt torba , pamuk kanaviçe , polipropilen vb .. seri üretim için profesyonel makinedir .Kraft torba dikişi için krep ataçmanı takılabilir . Infeed çuval besleyici kıvrırma aparatı ve sütunla kullanılabilir.

It is a professional machine for mass production in every kind of industrial area. Infeed bag feeder could be used with bending apparatus and pillar.



DS-9A

Ürün Özellikleri

Manuel iplik kesim bıçağıyla çalışan makine , her türlü çuval ağzı dikişinde kullanım için uygundur

DS-9A

Ürün Özellikleri

DS-9A is suitable for sewing all kind of bags with manuel thread cutting system.

Model	DS 9A
Max. Hız / Max speed	2700 devir /2700 cycle
Dikiş Genişliği / Stitching width	10,5 mm (standart ayar 1 mm) 10,5mm (standard setting is 1mm)
İplik Kesme Sistemi / Thread cutting system	Manuel / Manual
Hava Tüketimi / Air consumption	Min. 4 Bar
Yağlama Sistemi / Oil lubrication system	Otomatik Yağ Banyo Sistemi Lubrication oil consumption
İğne Modeli / Needle model	DRx2 (#26)
İp Modeli / Thread model	Polyester 12 / 4 - 12 / 5
Motor Gereksinimi / Engine requirement	0,55-0,75 kW --- 380 V
Net Ağırlık / Net weight	40 kg
Brüt Ağırlık / Gross weight	50 kg
Koli Ölçüsü / Box dimensions (cm)	55 x 55 x 39 cm

Endüstriyel alanlarda , her türlü çuval ağzı dikişinde ; jüt , naylon , kağıt torba , pamuk kanaviçe , polipropilen vb .. seri üretim için profesyonel makinedir .Kraft torba dikişi için krep ataçmanı takılabilir . Infeed çuval besleyici kıvrırma aparatı ve sütunla kullanılabilir

It is a professional machine for mass production in every kind of industrial area. Infeed bag feeder could be used with bending apparatus and pillar.



BORN 980 -A

Ürün Özellikleri

Manuel Çalışma
Banyo Yağlama Sistemi
2700 Devir

Manuel Working
With Oil Bath
Speed 2700



NEWLONG DS-9 CW

Ürün Özellikleri

Tam Otomatik Çalışma
Çift İğne Çift Dikiş
Banyo Yağlama Sistemi
2700 Devir

Auto Working
With Oil Bath
Speed 2700
Double Stitch

Endüstriyel alanlarda , her türlü çuval ağzı dikişinde ; jüt , naylon , kağıt torba , pamuk kanaviçe , polipropilen vb .. seri üretim için profesyonel makinedir .Kraft torba dikişi için krep ataçmanı takılabilir . Infeed çuval besleyici kıvrırma aparatı ve sütunla kullanılabilir

It is a professional machine for mass production in every kind of industrial area. Infeed bag feeder could be used with bending apparatus and pillar.

PORTATİF DİKİŞ MAKİNALARI / PORTABLE SEWING MACHINE



NP-7A

Ürün Özellikleri

En çok tercih edilen portatif makine modelidir .Her türlü çuval ağzı dikiş için un , yem , tarım ürünleri ...

NP-7A

Product features:

Np-7a is the most preferred portable Machine model. The best solution for Every kind of stitched bags like flour, animal feed, agriculture, sugar, chemical products, salt etc...

Model	NP 7A
Max. Hız / Max speed	1500-1600 Devir/Dk 1500-1600 cycle/min
Dikiş Genişliği / Stitching width	8,5 mm
İplik Kesme Sistemi / Thread cutting system	Otomatik / Automatic
Yağlama Sistemi / Oil lubrication system	Kendinden Yağlama Sistemi Self-oiling system
İğne Modeli / Needle model	DNx1 (#25)
İp Modeli / Thread model	Polyester 20 / 6 - 20 / 9
Motor Gereksinimi / Engine requirement	65W, 50/60 Hz, 220 V
Net Ağırlık / Net weight:	6 kg İplikle / With 6kg thread

En çok tercih edilen portatif makine modelidir .Her türlü çuval ağzı dikiş için un , yem , tarım ürünleri , gübre , şeker , kimyasal maddeler , madenler , kömür , tuz vs , çuvalarının ağız dikişinde en ideal çözüm. Ayrıca tekstil , apre ve topbaşı için alternatiftir. Tek ip ile zincir dikiş yapar. Esnek plastik tutma kolu ve balancer seçeneğiyle kullanımınızı kolaylaştırır. Otomatik iplik kesme ve kendinden yağlama sistemiyle pratik dikiş için en uygun makinedir.



NP-8

Ürün Özellikleri

Tek iğne , çift bobin portatif çuval ağzı dikiş makinasıdır. Kolay sökilemeyen çift iplikli endüstriyel dikiş makinası..

NP-8

Product features:

It does chain-sewing with single thread. The usage is more easy with plastic handle and balancer option.

Model	NP 8
Max. Hız / Max speed	1500-1600 Devir/Dk 1500-1600 cycle/min
Dikiş Genişliği / Stitching width	7,5 mm
İplik Kesme Sistemi / Thread cutting system	Otomatik / Automatic
Yağlama Sistemi / Oil lubrication system	Kendinden Yağlama Sistemi Self-oiling system
İğne Modeli / Needle model	DNx1 (#25)
İp Modeli / Thread model	Polyester 12/4 - 12/5
Motor Gereksinimi / Engine requirement	65W, 50/60 Hz, 220 V
Net Ağırlık / Net weight:	6,5 kg İplikle / With 6,5kg thread

Her türlü çuval ağzı dikiş için un , yem , tarım ürünleri , gübre , şeker , kimyasal maddeler , madenler , kömür , tuz vs , çuvalarının ağız dikişinde en ideal çözüm . Ayrıca tekstil , apre ve topbaşı için alternatiftir . Tek ip ile zincir dikiş yapar . Esnek plastik tutma kolu ve balancer seçeneğiyle kullanımınızı kolaylaştırır. Otomatik iplik kesme ve kendinden yağlama sistemiyle pratik dikiş için en uygun makinedir.

Np-8 is one of the most preferred portable machine model. The best solution for every kind of stitched bags like flour, animal feed, agriculture, sugar, chemical products, salt etc... it is the most appropriated machine with self-oling and automatic thread cutting system.



NP-3II

Ürün Özellikleri

Çift bobin çuval ağzı dikiş makinası ağır şartlarda kullanım için tasarlanmıştır.

Product features:

Double threaded sewing machine is designed for heavy duty operations.

Model	NP 3II
Max. Hız / Max speed	1350 ±150 Devir/Dk 1350 ±150 cycle/min
Dikiş Genişliği / Stitching width	8,5 mm
İplik Kesme Sistemi / Thread cutting system	Otomatik / Automatic
Yağlama Sistemi / Oil lubrication system	Kendinden Yağlama Sistemi Self-oiling system
İğne Modeli / Needle model	DNx1 (#25)
İp Modeli / Thread model	Polyester 20/6 - 20/9
Motor Gereksinimi / Engine requirement	60/65W, 50/60 Hz, 220 V
Net Ağırlık / Net weight:	6,5 kg İplikle / With 6,5kg thread

ÇİFT İĞNELİ DİKİŞ MAKİNASI DOUBLE NEEDLE SEWING MACHINE



Ürün Özellikleri

En çok tercih edilen portatif makine modelidir .Her türlü çuval ağzı dikiş için un , yem , tarım ürünleri ...

Product features:

Double stitching bag sewing machine Is designed for using in every kind of Stitched bags for flour, animal feed, agriculture, sugar, chemical products, salt etc...

Max. Hız / Max speed	1500-1600 Devir/Dk 1500-1600 cycle/min
Dikiş Genişliği / Stitching width	8,5 mm
İplik Kesme Sistemi / Thread cutting system	Otomatik / Automatic
Yağlama Sistemi / Oil lubrication system	Kendinden Yağlama Sistemi Self-oiling system
İğne Modeli / Needle model	DNx1 (#25)
İp Modeli / Thread model	Polyester 20 / 6 - 20 / 9
Motor Gereksinimi / Engine requirement	65W, 50/60 Hz, 220 V
Net Ağırlık / Net weight:	6 kg İptikle / With 6kg thread



MEGATEX N-600

Ürün Özellikleri

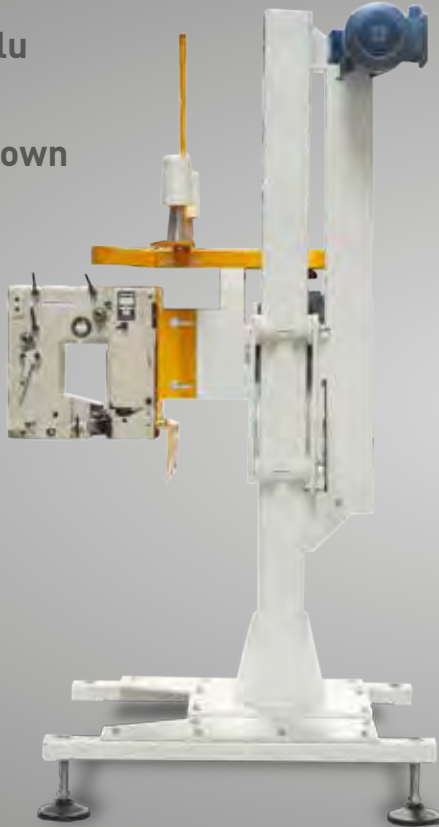
Tek iplik manuel yağlamalı seri ve sessiz çalışma

Product features:

Self lubricating portable chain stitch with one yarn and one needle.

Otomatik Sütunlu Dikiş Makinesi

Automatic Up/Down Sewing Machine



Manuel Sütunlu Dikiş Makinesi

Manuel Up/Down Sewing Machine



Çuval Ağzı Kapatma Aparatı: Tartım işlemleri biten ve ağzı açık olan çuvaları kapatarak dikiş işlemine yardımcı olan bir cihazdır. İş gücünü azaltır isteğe bağlı bir özelliktir.

Power End Feed Device: Weighted and sacked product moves on conveying belt towards to sewing machine and sack lips closing apparatus, closes the lips of the sack for sewing machine stitching. Reduces labor and increases productivity. Optional equipment.

Polyester Dikiş İplikleri Polyester Sewing Threads



Küçük Polyester İp
Small Polyester Thread



Büyük Polyester İp
Large Polyester Thread



BGM 25 **EKONOMİK MODEL** **ECO MODEL**

Elektronik Pnömatik Torba Dolum Makinesi
Electronic Bag Filling Machine

Görevi

Makine 5 kg ile 50 kg arası tüm dolum yapar. Çuvallar makineye standart olarak insan eli ile verilmektedir. Opsiyonel olarak otomatik besleme sistemi yapılabilmektedir. Makinenin temel görevi hazır olan poşetlere hatasız ve hassas dolum yaparak iş gücünü azaltmaktır.

Function

Bagging scale is used for weighing and bagging the product in to 5 kg, 10 kg, 25 kg, 50 kg bags. Bags or sacks are feed in to machine by an operator. Optional automated bag feeder is available on request. Main task of this machine is increase the productivity and quality decrease labor.

BGM 25 Kapasite / BGM 25 Capacity

Yapılan Çuval Ağırlığı Sack Weight	5 kg	10 kg	25 kg	50 kg
Çuval / Dakika Sack Per Minute	12	12	10	6
Çuval / Saat Sack Per Hour	720	720	600	300
Kapasite Capacity Per Hour	3.675	7.350	15.750	17.500
Hassasiyet Precision	10 gr	10 gr	25 gr	50 gr

BGM 25 Teknik Özellik / BGM 25 Technical Features

Elektrik İhtiyacı Power	220 V 50 Hz AC
Gerekli Hava Miktarı Air Pressure Lt/min	700 Lt / dakika (lt/min)
Çalışma Basıncı Air MPA	8 bar
Kumanda Kontrol Control System	PLC dokunmatik Ekran PLC and Touch Screen



DİKİŞ MAKİNALARI SATIŞ VE SERVİS

TEKNİK SERVİS

7/24



0541 934 66 14



FOTOSORTER®
REN KAYIRMA MAKİNESİ

EXCELL CLEANERS®



Fabrika Adresi / Factory Address:
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 (Santral / Central)
e-mail: info@akytechnology.com

www.akytechnology.com

www.akytech.com

www.akytech.com.tr

109
DÜNYA



CEVİZCİLER MÜJDE!

YATAY RENK AYIRMA MAKİNESİ

Renk ayrımı yapılmak istenen ürün elevatörler sayesinde Fotosorter H+ bekleme haznesine yüklenir. Ürün bu haznedeki yatay bantın üzerine ince bir şerit halinde dökülür. Hareket halindeki bantın üstünde yol alarak bantı terk eder. 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 ayırtma işleminden geçer. Bu sayede ürün kaybı oranı azaltılır.



CEYHAN FISTIKÇILIK, OSMANİYE

Osmaniye’de fıstık üzerine çalışan Ceyhan Fıstıkçılık, Leon Serisi B3 Fotosorter temin etti. Makineden alınan sonuç, ürüne göre değişmekle birlikte fıstık için 3 kanallı makineden ortalama 3 ton/ saat ürün alınacak. Sektörde çalıştığı her firmayla “ticari güveni tesis etmek” gibi bir misyon belirlemiş Ceyhan Fıstıkçılık, teknoloji yatırımını bu amaca hizmet edecek nitelikte gerçekleştirmeyi sürdürüyor. Ceyhan Fıstıkçılık yetkilileri Halil İbrahim Kardeş ve Mehmet Kardeş’e bu yatırımlarında AKY Technology’yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.



ŞANLIBOZ TARIM, TEKNOLOJİYE YATIRIMI SÜRDÜRÜYOR.

Tekirdağ’dan Türkiye’ye hizmet götüren Şanlıboz Firması, Excell 206 Turbo edindi. Buğday ürünü üzerine çalışılacak tesiste, saatte 10 ton kapasite ile ürün elenecek. Bu yatırımında AKY Technology’yi tercih eden firma yetkililerine teşekkür ederiz.





KAYSERİ PANCAR EKİCİLERİ KOOPERATİFİ TOHUM TESİSİ DEVREDE



S.S. Kayseri Pancar Ekicileri Kooperatifi, 7.5 ton/ saat çalışacak Buğday Tohumu Eleme Tesisi yatırımı yaptı. Montajı 27. 06 2016 tarihinde tamamlanan Tesis, devreye alındı. 1951 yılında oluşumuna başlanan ve özellikle şeker tarımında çiftçiyi örgütlemeyi hedefleyen Pancak Ekicileri Kooperatifleri Birliği (PANKOBİRLİK) bünyesinde Türkiye'ye hizmet veren Kayseri Pancar Ekicileri Kooperatifi Yönetimine bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih ettikleri için teşekkür ederiz.





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 zedelemeyen çıkarır. Bu işlemleri gerçekleştiren mekanizmanın güçlü bir parça olan değirmenin hızı istenilen oranda ayarlayabilir. Vibrasyonlu eleklerin açıları değiştirilebilir özelliğine sahiptir. Bu süreçte ürünün iriliği ve nemi önemli bir unsurdur. Ayrıca ürün mutlaka boylanmış olmalıdır.



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 Kenar Yapıştırma Oturan Paket

Vakumlu Kayış

İSTANBULLUOĞLU YENİ TESİS YATIRIMI YAPTI

Kahramanmaraş'ta bulunan İstanbulluoğlu Firması Fotosorter B6 temin etti. Son teknoloji Renk Ayırma Makinesi ve ekipmanları edinen İstanbulluoğlu, Gök-sun'da bulunan eleme tesisinde ay çekirdeği üzerine çalışıyor. Fotosorter B6, saatte 1,5 ton ürünü temiz ve kirli olarak birbirinden ayırabiliyor. 2000'li yılların başından beri kuruyemiş sektöründe bulunan köklü Kuruluş, Afşin Elbistan Bölgesi'nde de uzun yıllardan beri petrol işletmeciliği üzerine hizmet veriyor. Bu yatırımlarında AKY Technology'yi tercih eden İstanbulluoğlu Yetkilileri Sayın Turaç İlhan ve Siddık İlhan'a teşekkür ederiz.



UKRAYNA'DA TÜRK MAKİNESİ SEMİNERİ

Ukrayna'nın Poltova Şehri'nde son teknoloji tesis yatırımı yapan Rost Agro, bölgenin 200 civarındaki çiftçi ve tüccarlarını Agro Picnic Semineri'nde buluşturdu. Tarım sektöründe hizmet veren çiftçi ve tüccarlara, Türk makinelerinden oluşan son teknoloji makine parkuru uygulamalı olarak tanıtıldı.

Ukrayna'nın köklü kuruluşlarından olan Rost Agro, 10 bin dekar alanda yetiştirdiği ürünü son teknoloji tesisinde eliyor ve bölge çiftçisinden elde ettiği bakliyat ürününü de son tüketici ile buluşturan firmalara tedarik ediyor.

Rost Agro AKY Technology Makineleri ile iddialı! Ukrayna'nın hububat alanında köklü kuruluşların olan Rost Agro ürettiği mahsulü tesislerinde işleyerek iç piyasaya servis ediyor. Buğday, arpa, bezelye, fasulye, nohut üzerine uzun yıllardır çalışan Kuruluş, Poltova'da kurduğu bu yeni tesisinde soya fasulyesi, mısır ve ay çekirdeği eleyecek. 34,3 metre kare eleme alanı ile dünyanın en geniş iç hacmine sahip Kapalı Eleme Makinesi Excell 308'den XL Hafifane Ayırma Makinesine ve ekipmanlarına kadar son teknolojiden oluşan tesis, 10 Ton/Saat kapasite ile çalışacak. AKY Technology ile dünyanın her yerinde teknolojik zamanı sürecektir!





TÜRKLER, İSPANYOL FİRMAYA TOHUM TESİSİ KURDU.



AKY Technology'nin makineleri İspanya'da. Tam teşekküllü bir tohum tesisi temmuz ayının başında İspanya'da kuruldu. Bu yatırımla firma ürününü, 10 Ton/ Saat kapasite ile temizleyecek, ilaçlayacak ve çuvalalayacak. Bu yatırımında AKY Technology'yi tercih eden firma yetkililerine teşekkür ederiz.



EXCELL 203 TURBO, ÇINAR'IN OLDU

Nevşehir'in en lezzetli kabak çekirdeğini eleyen Çınar Ticaret, kuruyemiş temizleme tesisine yatırım yapıyor. Sektörde 20 yıllık bir geçmişe sahip olan Mehmet Çınar tarafından yönetilen kuruluş, Excell 203 Turbo edindi. Çınar, böylece kalitesini ve kapasitesini daha da arttırdı. Kuruluş, geçtiğimiz yıllarda ortalama 600 ton ürün temizliyordu. Bu oran yeni makine ile katlanacak. AKY Technology'nin kapalı eleme makine serisi Excell'e güvenerek tercih eden firma yetkilisi Mehmet Çınar'a teşekkür ederiz.



KURU GIDA SEKTÖRÜNDE GÜVEN ZAHİRECİLİK



Ankara'nın Sincan İlçesinde 1993 yılından beri hizmet veren kuruluş; buğday, arpa, yem alım ve satımı üzerine çalışıyor. Yakın dönemde Güven Zahirecilik, son teknoloji bir tesis yatırımı gerçekleştirerek kapasite artırımına gitti. 100'lük Vibro, Excell Serisi kapalı eleme makinesi, Triyör, Hafiftane makinesi, İlaçlama ve Kantar makinelerinden oluşan tesiste, saatte 10 ton kapasite ile buğday tohumu temizlenecek. Bu yatırımında AKY Technology'yi tercih eden Ferdi Bey'e teşekkür ederiz.



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 paketlenme 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

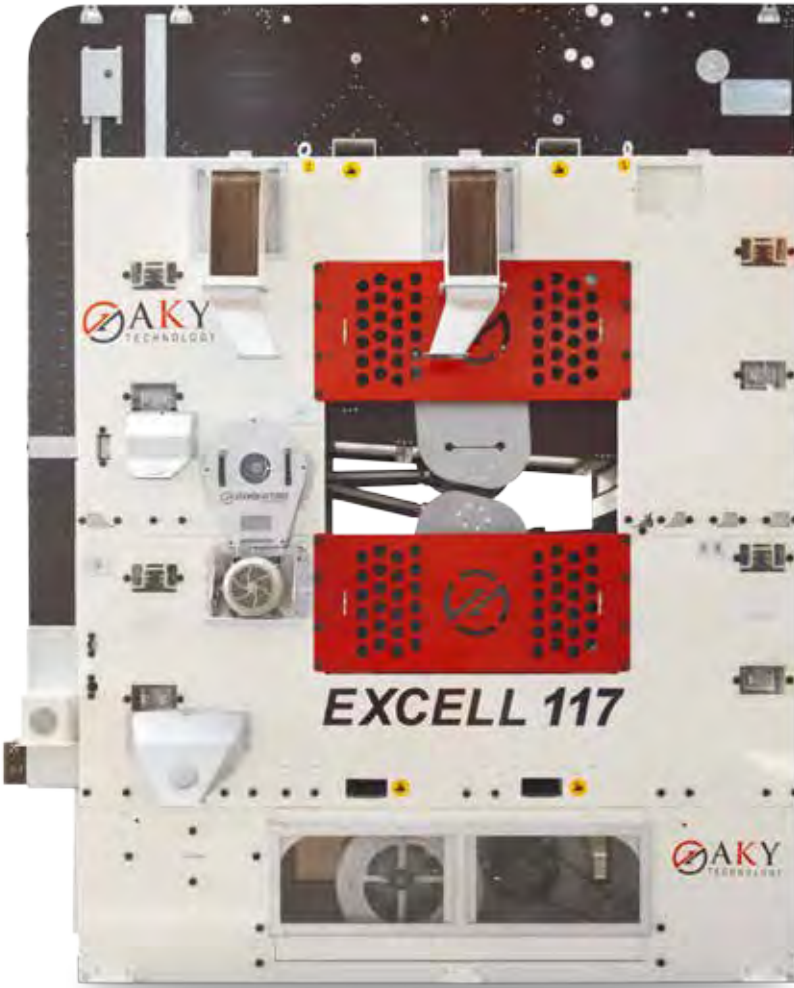
“toksin” kelimesinden gelmiştir.

Afla+ Toksin: Aftoksin- 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 sayısı ile tükettikleri aflatoksinli gıda arasında yakın bir ilişki olduğu gösterilmiştir.

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



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 yarmak 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 teknolojik zamanı sürecek!



Hasan Ozkan

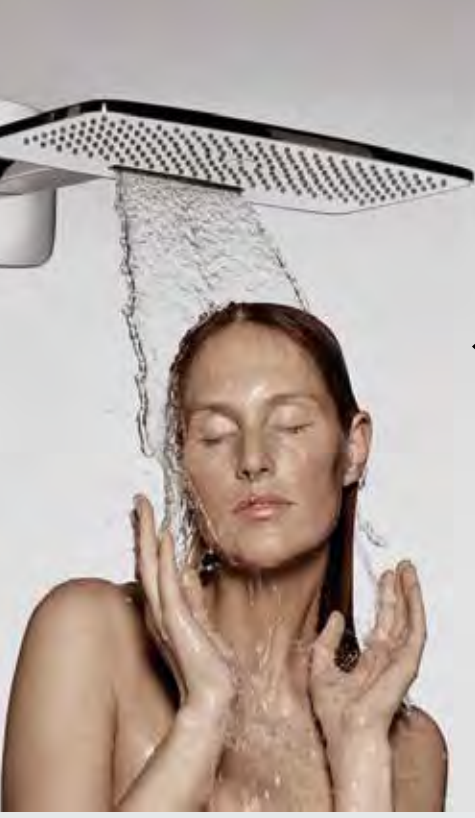
PHOTOGRAPHY

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

İlkbahar / Spring - mersin







hansgrohe

Böyle fikirlerle
her banyo değer kazanır.

Made in Germany

AXOR

Banyonun
Büyüleyici Yüzü...

Made in Germany



PERONDA
CERAMICAS

Sanat ve modadan ilham alan seramik.

Made in Spain



GEBERIT

İlham Kaynağımız: Su

Made in Switzerland





cifre
cerámica

Trend belirleyen
tasarımlar.

Made in Spain

HARO[®]

Quality Flooring

Geniş, uzman ürün dünyası ve size en uygun parke ile tanışın.

Made in Germany



evdüşüm

Düşlediğiniz Ne Varsa...

Banyo

seramik > mozaik > radyatör > vitrifiye
küvet-kabin-sauna > batarya ve duş sistemleri
banyo mobilyası ve aksesuar

Mutfak

ankastre cihaz > eviye ve tezgah > mutfak dolabı

Dekorasyon

parke ve ahşap merdiven > şömine ve baca sistemleri
duvar kağıdı > duvar kaplamaları > doğal taş mozaik
ahşap kapılar

Türkiye'de her geçen gün büyüyen inşaat sektörünü fark etmek imkansız. Mersin'in kendi payına düşeni fazlasıyla aldığı bu dönemde, amacımız Mersin ve çevre illerdeki nitelikli ve yüksek kaliteli ürünlere ulaşma ihtiyacını, daha büyük kentlere hatta ülkelere giderek temin edebilme anlayışını değiştirmek, Mersin ve çevre illerde ithal ve lüks dekorasyon ürünleri kategorisindeki mağaza eksikliğini gidermekti. Bu nedenle Mersin'de hem mimari çizim desteği sunabileceğimiz hem de uygulama alanında farklı beklentilere cevap verebileceğimiz EVDÜŞÜM TASARIM'ı kurduk.

500m² lik 3 katlı showroomumuzla yaklaşık 100 markaya yakın ürün portföyü ile Evdüşüm Tasarım profesyonel ekibi ile haftanın 6 günü hizmet vermektedir.

Limonluk Mah. İsmet İnönü Bulv. Sapphire B Blok
No:169/A **Yenişehir/MERSİN**

Tel: 0324 326 06 93 / 94 - Fax: 0324 326 06 95

Gsm: 0532 130 51 18

www.evdusum.com / info@evdusum.com

Mysilo Heryerde!



MYSILO®

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

CE



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

**MAX
PORTER®**

Tahıl Taşıma Sistemleri

444SİLO
7456

MYSILO®

ISO 9001 - 14001

OHSAS 18001

CERTIFIED