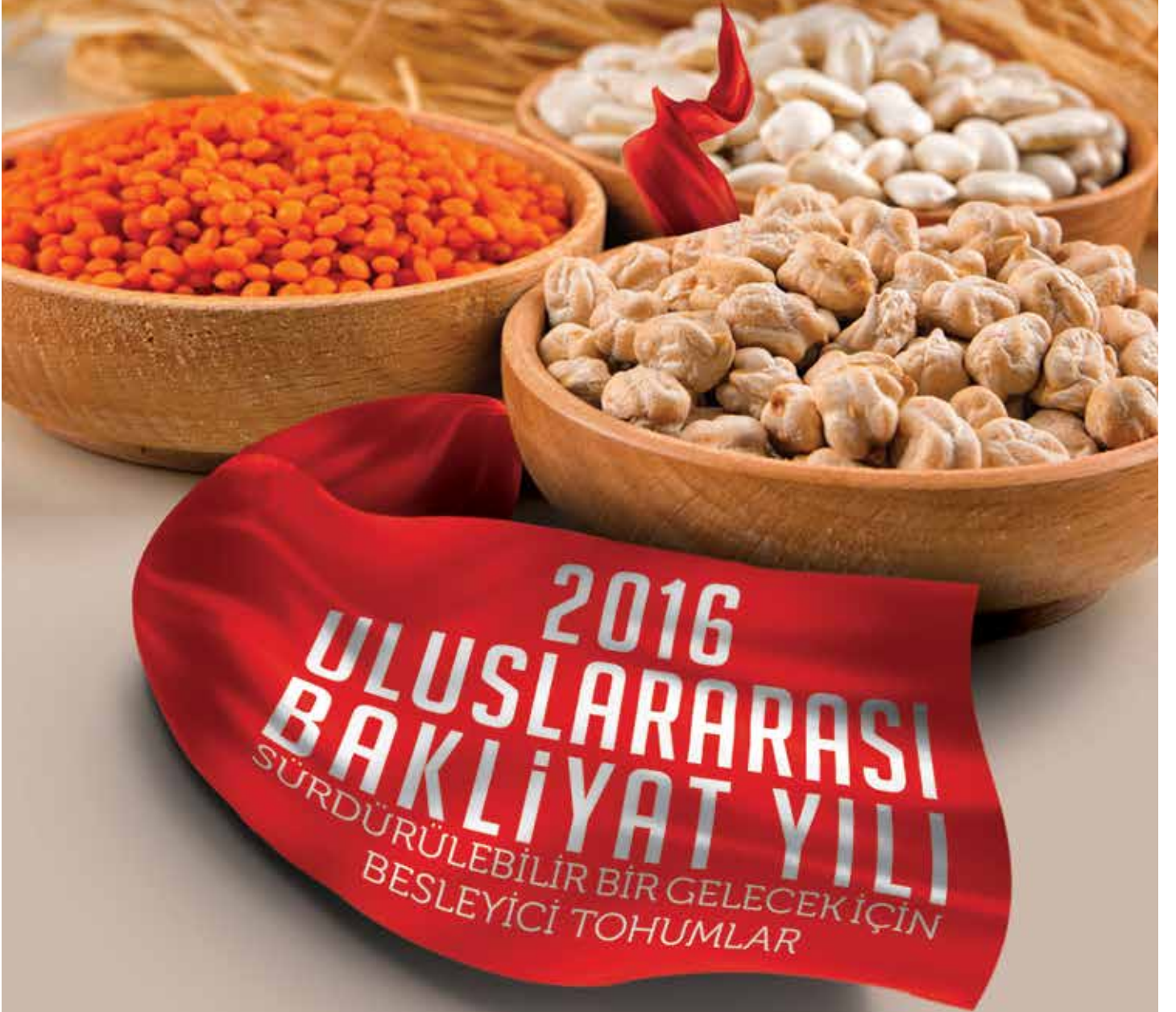




ISSN:2458-8946  
**SAKARYA** YIL: 2016 / SAYI: 54  
**TİCARET BORSASI**  
SAKARYA COMMODITY EXCHANGE



**2016**  
**ULUSLARARASI**  
**BAKLIYAT YILI**  
SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR GELECEK İÇİN  
BESLEYİCİ TOHUMLAR

TİCARET BORSALARI  
KONSEY TOPLANTISINDA  
BORSALARIN SORUNLARI  
ELE ALINDI

STB'DE BELGE  
YENİLEME TETKİKİ  
GERÇEKLEŞTİ

KOSGEB DESTEKLERİ  
BİLGİLENDİRME  
TOPLANTISI YAPILDI

AK PARTİ SAKARYA  
MİLLETVEKİLİ  
MUSTAFA İSEN  
BORSAMIZI  
ZİYARET ETTİ

# Bu sayımızda

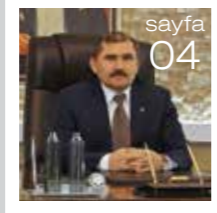
**Sahibi**  
Sakarya Ticaret Borsası adına  
Yönetim Kurulu Başkanı  
Cevdet METE  
sakarya@stb.org.tr

**Sorumlu Müdür**  
Sakarya Ticaret Borsası  
Genel Sekreteri  
Yasemin ARIKAN

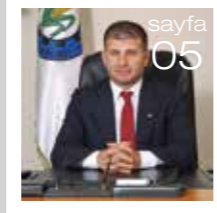
**Yayın Kurulu**  
Cevdet METE  
Yönetim Kurulu Başkanı  
Ahmet ERKAN  
Yönetim Kurulu Başkan Yrd.

**Yayına Hazırlayan**  
Zümran CEBECİ  
Basın Yayın Kalite / ARGE Şefi

**Basım Yeri ve  
Grafik Tasarım**  
YILKO GRAFİK  
www.yilkografik.com.tr



**Başkandan**  
S.T.B. Yönetim Kurulu Başkanı  
Cevdet METE



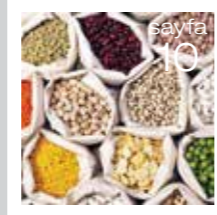
**Meclis Başkanından**  
S.T.B. Meclis Başkanı  
Recep PULAT



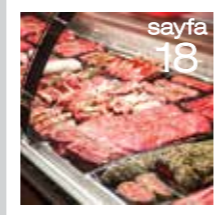
**Sakarya Ticaret Borsaları  
Konsey Toplantısında  
Borsaların Sorunları  
Ele Alındı**



**2016 Uluslararası  
Bakliyat Yılı**



**Bakliyatlar**  
Burcu TAYLAN



**"Süt Üreticiliği  
Teşvik Edilsin Et  
Fiyatları Düşer."  
Nihat KOPAL**



**Üzüm Yetiştiriciliğinde  
Tüketici Tercihlerinin  
Yönendirici Rolü**  
Yrd. Doç. Dr. Özlem Çalkın SAĞLAM  
Yrd. Doç. Dr. Hayri SAĞLAM



**"Türkiye İyi Yolda Ama  
Biraz Daha Hızlı  
Hareket Etmemiz  
Gerekli."**  
Ömer ÇEVİK



**İletişim; Hayatımızda  
Her Kapıyı Açan  
Anahtardır.**  
Harun GÖKÇEKAYA



**"Devletimizin Et, Süt Ve  
Hayvancılık Sektöründe  
Çok İyi Araştırmalar  
Yapması Gerekli."**  
İmran KARTAL



**İstiridye Mantarı**  
Oğuzhan KIVAN  
Tuğba DURMUŞ



**Yenidoğan Buzağlarının  
Bakım, Beslenme ve  
Barınımı**  
Cenk KAHRAMAN



# DEV KAMPANYA

**ÜCRETSİZ KEŞİF İÇİN HEMEN  
BİZİ ARAYIN**

**HERKEZ GÜVENDE OLSUN !**

## KAMERA GÜVENLİK PAKETİ

**EV,İŞYERİ,KAMUSAL ALANLAR İÇİN**  
Ücretsiz Mobil İzleme  
1 Adet 4 Kanal Kayıt Cihazı  
4 Adet Gece Görüş Hd Kamera  
100 Mt Kablo  
1 Trb Hard Disk



**MONTAJ DAHİL  
SADECE  
1299₺**

**HERKEZ GÜVENDE OLSUN !**

## ALARM GÜVENLİK PAKETİ

**EV,İŞYERİ,KAMUSAL ALANLAR İÇİN**  
1 Adet Alarm Paneli  
1 Adet Keypad  
1 Adet Siren  
1 Adet Dedektör  
1 Adet 12v 7A Akü



**MONTAJ DAHİL  
SADECE  
999₺**

**0 850 304 62 94**

[www.onlineguvenlik.com.tr](http://www.onlineguvenlik.com.tr) Cumhuriyet Mh. Tül Sk. No:21 Kat:2



**Yazışma Adresi**  
Sakarya Ticaret Borsası  
Tekeler Mevkii 54200  
Adapazarı / SAKARYA  
Tel: 0264 278 42 30 - 5 hat  
Fax: 0264 278 42 32  
web: www.stb.org.tr  
e-mail: sakarya@stb.org.tr  
basin@stb.org.tr



STB Yönetim Kurulu Başkanı  
Cevdet METE

## "İNOVASYONUN GELİŞMESİ, ÜRETİM MALİYETLERİNİN AZALTILMASINDA ÖNEMLİ BİR ROL OYNAYACAK."

Değerli Okurlarımız:

Dünyanın geleceğine ilişkin yapılan nüfus, iklim, enerji, su ve gıda tahminlerinde; gıda, tarım ve hayvancılık sektörü her zaman korunması ve geliştirilmesi gereken kritik önemde bir sektör olarak karşımıza çıkmaktadır. İnsanlık için bu kadar önemli olan tarım sektöründe kalkınmada teknik yatırımlar ve gelişmeler oldukça önemlidir. İnovasyon ve AR-GE bu gelişmeyi sağlayabilecek önemli araçlardan biridir.

Gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin bu alanda Türkiye'den daha hızlı ilerleme kaydetmesi ülkemiz tarım sektörünün karşısına önemli bir tehdit unsuru olarak çıkmaktadır. Türkiye'de son yıllarda inovasyon yönünde sergilenen performans değerlendirildiğinde, her ne kadar son yıllarda bir ivme kazanılmış olsa da, elde edilen çıktı arzu edilen seviyede olmamaktadır. Hem AR-GE hem de yayım açısından toplum üzerinde etki yapacak seviyede inovasyon gerçekleşmemektedir. Türkiye'de kamuya düşen temel görev; inovasyonun ortaya çıkmasını sağlayacak altyapıyı hazırlamak, yenilikleri teşvik için ilgili finansal ve hukuksal zemini ve özellikle de kurumsal yapıyı oluşturmak ve teşvikler vasıtasıyla ekonomik yönden de inovasyonların ortaya çıkmasını desteklemektir.

Tarım sektöründe inovasyon konusunda ana sorunlar, sorunlar arası ilişkiler ve çözüm yolları hakkında bir yol haritası oluşturulması gerekmektedir. İnovasyon hakkında özellikle teknoloji kullanımına yönelik zihniyetin oluşması önemlidir.

Hem AR-GE ve yayım hem de kullanıcı olan çiftçilerin gözünde inovasyonun geliştirilmesinin ve uygulanmasının Türkiye tarımına yapacağı potansiyel katkıların net olarak algılanması gerekmektedir.

Ülkemizdeki mevcut tarımsal örgütlerimiz aracılığı ile çiftçilerimizin, özellikle gelişmiş ülkelerde sürekli gelişim ve değişim gösteren tarımsal inovasyon ile ilgili gelişmeleri takip etmeleri, bilgi edinmeleri ve inovasyon sistemlerine yatırım yapmaları, tarımsal üretimde verimlilik ile rekabet gücünün artırılmasını ve sürdürülebilirliğin devam ettirilmesini önemli derecede etkileyecektir.

Değerli Okurlar, rekabet gücünü oluşturan verimlilik ve yenilikçilik birbirini tamamlayan halkalardır. Türkiye'de eski zihin yapısı ve uygulamasıyla hareket etmek, sürdürülebilir kalkınmada tarıma düşen rolü azaltmak anlamına gelecektir. Bu nedenle Türkiye'nin tarımsal teknoloji alanındaki gelişmeleri yakından takip etmesi, tarımsal teknolojilerin kullanımının ve inovasyonunun gelişmesi, üretim maliyetlerinin azaltılmasında önemli bir rol oynayacak bu sayede de verimliliğin ve ortaya konulan katma değer artmasına katkı sağlayacaktır.

Saygılarımla..



STB Meclis Başkanı  
Recep PULAT

## "BAKANLIĞIMIZIN ÇİĞ SÜT İLE İLGİLİ ÇALIŞMALARI ÜRETİCİ SORUNLARINA ÇÖZÜM OLACAK"

Değerli okurlarımız

Bilindiği üzere ocak ayından bu yana kamuoyunu meşgul eden çığ sütü ilgili problemleri ve çözüm önerilerini sizinle paylaşmak istiyorum.

Türkiye'de çığ süt üreticileri son dönemde oldukça dertli. Sütte artan girdi maliyetleri ve enflasyon gerçeğine karşın referans fiyat adı altında 1,15 TL de tutularak üretimin sürdürülebilirliği engellenmektedir. Hayvancılık sektörü çok kritik bir dönemin eşiğinde.

Çığ sütte üreticiden sanayiciye, imalatçıdan ihracatçıya kadar herkesin sorun yaşadığı bir dönemden geçiyoruz. Sanayicinin arz fazlası sütü ihracat olmaması sebebiyle 90 kuruşlara kadar çekmesi, damızlık ineklerin kesilmesine neden olurken, 2008 yılında yaşanan krizden daha derin bir krizin yaşanabileceğinin sinyalini vermekte.

Peki, bu duruma nasıl gelindi? Temmuz 2014' den bu yana referans fiyatı 1,15 TL olan çığ süt fiyatı Ulusal Süt Konseyinin aralık ayı sonunda aldığı kararla 1 Temmuz 2016 'ya kadar aynı kalması ve bununla da kalmayıp fiyatların bazı bölgelerde 70 kuruşa kadar çekilmesi üretici ve sanayiciyi karşı karşıya getirdi. Hatırlanacağı gibi 2008 'de 1 milyonu aşkın damızlık kesimi sonucu 2010 yılında kırmızı et açığı oluşmuştu.

Türkiye o dönemde 3.2 milyar dolarlık canlı hayvan ve et ithal etmek zorunda kalmıştı.

Ülkemizde şu an 18,5 milyon ton süt üretilirken talep üretime paralel olarak artmadığı için 2 milyon ton civarında arz fazlası süt piyasada kalmaktadır. Bu sütte piyasaları bozmaktadır. Bunun neticesinde 2010 yılında yaşanan tablonun aynısı ile karşılaşabiliriz. Bizler üretici olarak bu sektörde üretimimizi sürdürebilmemiz için 1 kg süt -1,5 kg yem paritesine odaklanmışken bu paritenin 1'in altına düşmesi bizleri sonu olmayan bir yola itmektir.

Çözüm ne sorusunu sorarsak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımızın süt sanayicisine süt tozu ve ihracat desteği verecek çözüme çalışırken, fiyatların düşmeye devam etmesi bakanlığımızı yeni bir tedbir almaya sevk etti. Artık arz fazlası süt bölgeleri tespit edilerek bölgelere ve illere kota verilerek fazla sütler kooperatif ve birlikler yolu ile Et ve Süt Kurumu arasında yapılacak. Sütler bir sözleşme ile süt tozu yapılarak Et ve Süt Kurumu vasıtasıyla devlet bunu 1,15 referans fiyat ile alma garantisi vermesi arz fazlası sütün piyasadan çekilmesini sağlayacaktır. Böylece artışın olduğu bu dönemde fiyat istikrarı sağlanacaktır. Bu konuda kesin iradesini ortaya koyan Sayın Bakanımız Faruk Çelik ve tüm personeline bu adımdan dolayı tüm üreticiler adına şükranlarımı sunuyorum. İnşallah bu önlemlerden sonra sütte seviyelerin normale dönmesi neticesinde süt fiyatlarının üretimi sürdürülebilir bir seviyeye gelerek üreticileri mutlu eder.

Bol ve bereketli kazançlar dileğiyle.



## TİCARET BORSALARI KONSEY TOPLANTISINDA BORSALARIN SORUNLARI ELE ALINDI

Ticaret borsalarının sorun ve çözüm önerilerinin ele alındığını, "Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Ticaret Borsaları Konsey Toplantısı", TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıkloğlu; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik; Gümrük ve Ticaret Bakanı Bülent Tüfenkci ile konsey üyelerinin katılımıyla TOBB İkiz Kuleler'de 23 Şubat 2016 Salı günü gerçekleştirildi. Toplantıya STB'yi temsilen konsey üyesi Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete katıldı.

TOBB Başkanı Hisarcıkloğlu, toplantının açılışında yaptığı konuşmada küresel piyasalarda her gün yeni bir çalkantının yaşandığına dikkat çekerek şunları söyledi:

"Dünya ekonomilerinde belirsizlik devam ediyor. Avrupa'da ekonomik büyüme bir türlü kalıcı olamıyor. Tüm bu olumsuzluklara rağmen Türkiye ekonomisi ve reel sektörümüz, sağlığını gösteriyor. Geçen sene itibarıyla %4 civarında bir büyüme yakaladık.

Tarımsal üretim hacminde Avrupa'da birinci ve dünyada yedinci sıraya çıktık. Bu sene de hedefimiz, büyümede %4'ün üzerine çıkmak. Bu noktada tarım sektörümüzün önemi ortaya çıkıyor. Zira tarım başka alanlara benzemez. Her şey yolunda giderken tarımın önemi tam anlaşılır. Allah yokluğunu göstermesin. Tarımın değeri, stratejik önemi ancak yokluğunda anlaşılır. Tedbir almazsak, bugün daha ucuz diye her ürünü ithal etmeye kalkarsak gelecekte boğazımızdan dışa bağımlı hale geliriz. Gıda güvenliğimiz de tehlikeye girer."

Tarımda verimi arttırmak adına çalışmaların yapılması gerekliliğine dikkat çeken Hisarcıkloğlu: "Tarımı, ekonomik bir üretime dönüştürelim. Ekonomi disiplini katalım. Maliyet, rekabet, verimlilik, kâr, ölçek gibi kavramları işin içine sokalım. İşte, milli tarım politikamız; bu tasavvuru oluşturmak, bunun kurumsallaşmasını sağlamak, bu yönde düzenleme ve uygulama yapmak olmalı.

Bugün tarım, Türkiye'nin önemli sektörlerinden birisi. Sadece ekonomik değil, kültürel kodları da olan bir hayat tarzıdır. Dahası tarım, ülkemizin kalıcı servet alanıdır. Ama biz elimizin altındaki bu serveti kullanmıyoruz. Avrupa ile Gümrük Birliğine girdik. Böylece sanayimiz değişti, küresel sisteme entegre oldu. Ama tarım aynı kaldı. Bunun olumsuz sonuçlarını bugün hepimiz hissediyoruz. Dünyada gıda fiyatları düşüyor. Ama Türkiye'de artıyor. İlginçtir, bundan üretici de faydalanmıyor. Herkes şikayet ediyor. Şehirlerde yaşam daha pahalı hale geliyor. Gıda sanayisinin rekabetçiliği olumsuz etkileniyor. Zira birçok üründe verim artmış olsa da hala AB düzeyinin altında. Bunun yansımaları ihracatta görüyoruz. Bizden çok daha küçük yüz ölçümüne sahip Danimarka, Polonya, Belçika, Hollanda bizden daha fazla tarımsal ihracat yapıyor. Bugün ülkemiz tarımında yaşanan sıkıntıların kaynağı dönemsel ve geçici değil, yapısal. Sistemin tamamını bütüncül bir şekilde yeniden düşünmek gerekiyor. Tarım sektörüne, tarımsal desteklere, ticarete yeni bir bakış açısı kazandırmalıyız. Türkiye'de kişi başı ortalama gelir; son 15 senede, 3 bin dolardan 10 bin dolara çıktı. Ama 10 bin dolardan 25 bin dolara çıkarmak için farklı şey yapmamız lazım. Yüksek teknoloji üretim altyapısını geliştirmeliyiz. Tarım sektörünü küresel rekabete uyumlu hale getirmeliyiz. Yani sanayideki gibi tarım sektörünü de dönüştürmeliyiz. TOBB olarak ticaret borsalarımızla birlikte, tarım sektörünü daha da geliştirecek projeler ve çalışmalar yürütüyoruz. Borsalarımızın görüş, öneri ve sıkıntılarını siyasi iradeye iletiyoruz, çözüm yolları arıyoruz." dedi.

### Gümrük ve Ticaret Bakanı Tüfenkci

Türkiye'de şu anda 113 ticaret borsasının bulunduğunu söyleyen Tüfenkci: "Bunların 58'i illerimizde, 55'i ilçelerimizde bulunmaktadır. 2002-2015 döneminde ticaret borsalarının işlem hacmi açısından mukayese edecek olursak; 2002 yılında 110 ticaret borsamız vardı ve işlem hacmi 17 milyar 200 milyon liraydı. Bunların içinde 1 milyar TL üzeri işlem yapan borsa sayısı 3'tü. Bugün 113 ticaret borsamızın işlem hacmi 172,2 milyar liradır. Yani 2002-2015 yılları arasında borsalarımızın işlem hacmi 10 kattan fazla artmıştır. 2002-2015 döneminde borsa derinliği ve işlem kapasitesi açısından önemli bir yükseliş bulunmaktadır. Ancak genel olarak ticaret borsalarının mevcut kapasitesi ile tarımsal ürün piyasalarında sürdürülebilir, istikrarlı fiyat yapısını tesis etmek için daha çok çalışmak gerekmektedir. Bakanlığımızca, bu alanda eksikleri gidermek üzere ürün ihtisas borsacılığı ve lisanslı depoculuğu desteklemek suretiyle Türkiye coğrafyasında yaygın bir hale getirmek için çalışmalar sürdürülmektedir. Zira dünya ve Avrupa'daki emsal ürün borsalarının işlem hacmi ile bir kıyaslama yaptığımızda ticaret borsalarımızın işlem hacimleri daha azdır." dedi.

Ticaret borsalarının lisanslı depoculuk sisteminde önemli roller üstlendiğini kaydeden Tüfenkci: "Lisanslı depoculuk; uzun süreli depolanabilen ve standardize edilebilen hububat, baklagiller, yağlı tohumlar, pamuk, fındık, zeytin, zeytinyağı ve kuru kayısı gibi tarım ürünlerinin ticaretine yönelik bir sistemdir. Lisanslı depoculuk sisteminde tarım ürünlerinin sınıf ve kaliteleri yetkili sınıflandırıcı olarak isimlendirilen laboratuvarlarca belirlenmekte; ardından modern altyapıya sahip lisanslı depolarda depolanmaktadır. Bu ürünlerin ticareti, ürünün mülkiyetini temsilen lisanslı depo işletmesince düzenlenen ürün senetleri vasıtasıyla yapılmaktadır. Ürün senetleri Ürün İhtisas Borsası'nda, bu borsa kuruluncaya kadar ise Bakanlığımızca yetkilendirilen ticaret

borsalarında yapılmaktadır. Türkiye, ürün ihtisas borsasına dayanak oluşturabilecek ürünlerin yetiştirilebildiği bir ülkedir. Şu anda ürün ihtisas borsası kurulana kadar ürün senedi alım satımı konusunda Bakanlığımızca yetkilendirilen 9 ticaret borsası bulunmaktadır." ifadelerini kullandı.

### Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Çelik

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik ise konuşmasında, ülkede 1 milyon 150 bin ton et ürettiğini bildirerek et ithal edilmemesi için çabaladıklarını ve bu noktada hayvan varlığını arttırmak istediklerini belirtti. "Kıyma ve kuşbaşı ette tüketiciyi de dikkate alacak şekilde tavan fiyat belirlenmesi yapılması gerekiyor." dedi.

Çelik, dünyada 1 milyar insanın aç, 2 milyar insanın yoksul olduğunu ifade ederek 2050 yılında nüfusun 10 milyarı bulacağını söyledi. Tarıma elverişli 5 milyar hektar dünya arazisinden 1,3 milyar hektarının kullanıldığını anlatan Çelik; 2050 yılında 10 milyar insanın 1,3 milyar hektar araziye bulamayacağını vurguladı. Türkiye'de yaklaşık 24 milyon hektar tarıma elverişli arazi; 14,6 milyon hektar mera; 1 milyon hektar su alanları ve 3 milyon çiftçi bulunduğunu kaydeden Çelik, bu potansiyelin çok iyi değerlendirilmesi gerektiğine işaret etti. Türkiye'nin üretici, sanayici memnuniyeti ve gıda arz güvenliği konusunda kendinden emin bir ülke noktasında olması gerektiğinin altını çizen Çelik: "Ticaret borsalarını, tarımsal üretimimizin değerini bulacağı mekanlar olarak görüyoruz. Tarımsal üretimde fiyat dalgalanmaları üretici ve tüketiciyi mağdur ediyor. Onun için ticaret borsalarının etkin şekilde piyasanın içinde olmaları önem arz ediyor." diye konuştu.

### "Lisanslı Depoculuğun Önündeki Engel Biziz."

Bakanlık görevine başladığında değerlendirmeler yaptığını anlatan Çelik: "Lisanslı depoculuğun önündeki engel biziz, başkası değil ki... Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) olarak biz engel olmuşuz. Kamu, deponun içinde olduğu sürece, lisanslı depoculuk nasıl gelişir. Bir de destek çıkarmışız, lisanslı depoculuğa yüzde 50 kira desteği veriyormuşuz. Karşılasak bir şey ifade etmiyor ki çünkü kamu işin içinde. Olmamız gereken yerde olmamız, olmamız gereken yerden elimizi çekmemiz gerekiyor. Gerekli talimatı verdim, hızlı bir şekilde lisanslı depoculuğun önünü açacak ve bu konuda atılması gereken ne adım varsa Bakanlık olarak bir atmaya hazır olduğumuzu belirtmek istiyorum." değerlendirmesinde bulundu.

Çelik, canlı hayvan borsalarının hayvancılığın gelişmesi için son derece önemli olduğuna dikkati çekerek, yakın zamanda Afyonkarahisar'da canlı hayvan borsası açılacağını bildirdi. Tarımsal ihracatın 2015 itibarıyla 19 milyar dolar, hasılanın 2014 itibarıyla 61 milyar dolar olarak gerçekleştiğini belirten Çelik; bu konularda 2023 hedeflerine ulaşılması için yoğun şekilde çalıştıklarını dile getirdi.

## SAKARYA VALİSİ HÜSEYİN AVNİ COŞ, SAKARYA TİCARET BORSASI OCAK AYI OLAĞAN MECLİS TOPLANTISI'NA KATILDI



“STB Meclis Toplantısı”nda konuşan Vali Hüseyin Avni Coş; tarım, hayvancılık, su ve gıdanın önemine değindi. Vali Hüseyin Avni Coş: “Şu an dünya ülkeleri için enerji sektörü ne ise tarım ve gıda kaynakları da aynı stratejik öneme sahiptir. Artan dünya nüfusu karşısında tarım ve hayvancılık sektörü, gelir sağlayıcı ekonomik bir faaliyet olmasının ötesinde insanın yaşamını sürdürebilmesi için stratejik önemi olan bir gıda üretim sektörüdür. Dünyanın geleceğine ilişkin yapılan nüfus, iklim, enerji, su ve gıda tahminlerinde tarım ve hayvancılık sektörü her zaman korunması ve geliştirilmesi gereken, kritik önemde bir sektör olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun için de mevcut tarım alanlarının korunması, verim artışı, üretim planlaması ve tarımsal üretimin teşvik edilmesi önceliğimizdir.” dedi.

Konuşmasının devamında Vali Hüseyin Avni Coş; yaşamın idamesi için en önemli faktör olan suyun önemine değindi. Sınırlı kaynakların hem toprağın ve suyun korunması hem de dengenin sağlanması adına su kaynaklarının yönetiminde Sakarya Havzası Koordinatör Valiliği olarak üzerlerine düşen çalışmalarını yaptıklarını ifade etti.

Sakarya Ticaret Borsası Meclis Başkanı Recep Pulat; Vali Hüseyin Avni Coş’a katılımından dolayı teşekkür ederek, Sakarya Ticaret Borsası’nın 2015 yılı faaliyetleri, Borsa Laboratuvarı ve Hayvan Borsası hakkında bilgiler verdi. Meclis Başkanı Recep Pulat: “Sayın Vali’mizin de belirttiği gibi şu an dünya küresel politikalarını da tarım hayvancılık ve gıda sektörü belirliyor. Türkiye; bitki çeşitliliği, taşıdığı iklim ve toprak yapısı bakımından dünyanın nadir ülkelerinin başında gelmektedir. Gerekli önlemler alındığı takdirde üzerinde yaşadığımız vatan toprakları yüz milyonlarca nüfusun barınma ve beslenmesini rahatlıkla sağlayacak bir berekete sahip olacaktır. Yeter ki mevcut kaynaklarımızı en uygun düzeyde kullanalım.” dedi.

Toplantı, meclis üyeleri ile yapılan sohbetin ardından Meclis Başkanı Recep Pulat ve Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete tarafından günün anısına Vali Hüseyin Avni Coş’a plaket takdimi ile sona erdi.



Birleşmiş Milletler (BM) Genel Kurulunun bakliyatların faydaları konusunda farkındalık yaratmak, üretim ve ticaretini arttırmak ve gıda zincirinde yeni ve akıllı yöntemleri teşvik etmek amacıyla 2016 yılını “Uluslararası Bakliyat Yılı” ilan etti.

Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) üyesi ülkelerin katılımıyla yapılan “2016 Uluslararası Bakliyat Yılı” tanıtım toplantısına, dünya genelinde bakliyata ilişkin faaliyetlerde görev alacak 14 ülkenin temsilcileri katıldı.

BM Genel Sekreterliği, bakliyatın açlıkla mücadeledeki önemine işaret etti. FAO Genel Direktörü Da Silva da bakliyat ürünlerinin asırlardır insanların sofralarında yer aldığını, buna rağmen hak ettiği önemi göremediğini vurguladı ve 2016’nın bakliyat tüketimine ilişkin farkındalığı arttıracığına inandığını söyledi. Türkiye’nin Roma Büyükelçisi Aydın Adnan Sezgin ise “Bakliyat tüketimi, açlıkla etkin bir şekilde mücadele bakımından büyük önem taşımaktadır.” dedi.

“Sürdürülebilir gelecek için besleyici tohumlar” sloganıyla başlatılan “2016 Uluslararası Bakliyat Yılı” için BM, “Kuru fasulyeden bezelyeye her çeşit bakliyat; ucuz, lezzetli ve içerdiği yüksek orandaki protein ve önemli mikrobeyinlerle özellikle gelişmekte olan ülkelere insanları sağlıklı ve yaşamlarını olumlu etkiliyor.” mesajı verdi.

### Kullanılmayan Potansiyel

Bakliyatlar gıda kültürünün ve gündelik beslenme düzenlerinin dünyanın birçok yerinde önemli bir parçasını oluşturuyor. Aynı zamanda birçok ulusal ve bölgesel tanınmış yemeğin içinde yer alıyor.

Dünya üzerinde bakliyatların birçok çeşidinin yetiştiğini görmek mümkündür. En çok bilinen çeşitler arasında barbunya, bakla, fasulye, nohut, börülce ve bezelye bulunuyor. Bakliyatlar, daha pahalı olan hayvan temelli proteine göre çok daha hesaplı bir fırsat sunmakla birlikte dünyanın yoksul yerlerinde yaşayan insanların beslenme biçimlerini daha sağlıklı hale getiriyor.

Örneğin süttan elde edilen proteinin bakliyatından elde edilenin beş katı daha pahalı olduğu belirtiliyor.

Bunun nedeni olarak bakliyatların tahılla göre iki ya da üç kez daha yüksek fiyata ürün verebilmesi gösteriliyor. Böylece bakliyat, çiftçi topluluklarını kırsaldaki yoksulluktan kurtarabilmek konusunda büyük bir potansiyel olarak ortaya çıkıyor. Aynı zamanda imalat sürecinde özellikle kadınlar için ekonomik fırsat yaratıyor.

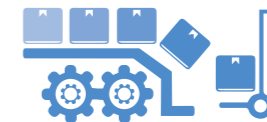
### TEMEL HEDEFLER



Gıda sisteminde bakliyatların değerini ve kullanımını öne çıkarmak



Sürdürülebilir tarım ve beslenme de dahil olmak üzere bakliyatların faydaları konusunda farkındalık yaratmak



Bakliyatların daha büyük oranda küresel üretimi için bağlantıların kurulmasını teşvik etmek



Araştırma yöntemlerinin güçlenmesine öncülük etmek



Ürün rotasyonunda bakliyatların daha iyi kullanımını teşvik etmek



Bakliyatların ticaretinde karşılaşılan sorunları belirlemek



**Burcu TAYLAN**  
ATB Özel Gıda Kontrol  
Laboratuvarı Numune  
Kabul Bölüm Sorumlusu

## BAKLİYATLAR

Bakliyat; yemeklik kuru baklagil veya baklagil olarak adlandırılan fasulye, nohut, mercimek, bakla, bezelye ve börülce gibi adlarla bilinen yaş sebzelerin kurutulmuş meyvelerinden ayrılmış tohumlarına verilen genel addır.

Bakliyat, dünya üzerinde büyük bir kitle için besin değeri bakımından önemli bir gıda maddesidir. Gelişmekte olan ülkelerde önemli protein kaynağının başında gelmektedir. Özellikle protein ve enerji ihtiyacını sebzeden karşılayan yoksul kesimler için temel bir gıda maddesidir.

Ülkemiz bakliyat üretimi ülke geneline yayılmış olmakla beraber Güneydoğu Anadolu, Orta Anadolu ve Geçit Bölgeleri ile Marmara Bölgesinin güneyi üretimin en yoğun olduğu bölgelerdir. Genel olarak kırmızı mercimek Güneydoğu'da; yeşil mercimek, nohut ve kuru fasulye Orta Anadolu ve Geçit Bölgelerinde; bakla ve bezelye ise Ege ve Güney Marmara'da en fazla yetiştirilmektedir. Ülkemiz dünya baklagiller üretiminde önemli üretici ülkeler arasında yer almaktadır. Türkiye dünya mercimek ve nohut üretiminde en büyük üretici ülkelere birisi olmuştur.

### BAKLİYATLARIN KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

- Proteinler yemeklik dane baklagiller ucuz ve yüksek kaliteli bitkisel protein kaynağıdır. Tahıl danelerinden yaklaşık iki kat fazla olmakla birlikte tohumlarında ortalama olarak %20-25 oranında protein içerirler.

- Yağlar (Lipidler) 24 yemeklik dane baklagillerde yağ oranı genel olarak çok düşüktür (yaklaşık olarak %0,8-1,5) ve aynı zamanda kolesterol içermezler. Pek çok baklagil yağ içeriği bakımından fakirdir. Bezelye, mercimek, bakla ve fasulyenin yağ oranı %1-2 arasında değişir. Nohudun yağ oranı %4-5 arasındadır. Bu yağlar çoğunlukla çoklu doymamış ve yüksek seviyeli linoleik asit içerir. Bu da besin değerinin yüksek olması demektir. İşleme sürecinde yağlar çok az etkilenirler.

BİLEŞELER					
KURU BAKLİYATLAR	SU	PROTEİN	KARBONHİDRAT	YAĞ	ENERJİ
Bezelye	74,46 g	6,49 g	12,22 g	0,82 g	92 kcal
Nohut	8,76 g	18,56 g	41,35 g	5,33 g	334 kcal
Kuru Fasulye	11,13 g	21,75 g	29,42 g	1,35 g	281 kcal
Mercimek	10,96 g	23 g	36,62 g	0,92 g	299 kcal
Bakla	10,63 g	23,07 g	46,66 g	1,6 g	323 kcal

araştırmalar bakliyatların yüksek çeper ve bitkisel proteinleri içermesi, B vitaminleri ve bazı mineraller açısından zengin olması gibi çeşitli faydalarının olduğunu gösteriyor. Yüksek oranda lif ve çok az yağ içeren bakliyatlar sağlık açısından önemlidir.

Geleneksel Türk mutfağının vazgeçilmez gıda maddeleri arasında yer alan bakliyat, geçtiğimiz yıllarda "fakir ve köylü yemeği" gibi tanımlarla sofralarımızdaki önemini giderek kaybetmişti. Ancak son zamanlarda dünyanın çeşitli ülkelerinde beslenme uzmanları tarafından yapılan çalışmalar, bakliyatın hem beslenmemiz hem de vücut sağlığımız açısından ne kadar önemli ve vazgeçilmez olduğunu bir kez daha ortaya koydu.

Ağustos ayında ABD'nin Tulane Üniversitesi tarafından baklagillerin kalp rahatsızlıklarını önlediği açıklanırken şimdi de bu harika besin maddelerinin bağırsak ve mide kanserlerini de önlediği tespit edildi.

Protein deposu olan bakliyat, bu yüzden etin yerini tutabilecek gıda maddelerinin başında yer alıyor. Beslenme uzmanları etin sahip olduğu doymuş yağ ve kolesterol gibi olumsuzlukların bakliyatla bulunmadığını da belirtiyorlar.

Ayrıca lif bakımından son derece zengin olan bakliyatın, bağırsak hareketlerini düzenlediği, tokluk hissi sağladığı için de zayıflama diyetlerinde kullanılması gerektiği ifade ediliyor.

Yavaş sindirildikleri için kan şekeri yükselterek enerji sağlayan bakliyatın koroner kalp hastalıkları ve damar sertliğine sebebiyet veren kolesterolü içermediğini, lif içerikleri yüksek olduğu için de bağırsak hareketlerini düzenleyip kalın bağırsak ve mide kanserlerini, kabızlığı ve mide tembelliğini önlediğini uzmanlar belirtiyor. Ayrıca tokluk hissi sağladıklarından zayıflama diyetlerinde de kullanılabilir. Yapılarındaki proteaz inhibitörleri kanser oluşumunu engelliyor. Şeker hastalarında, içerdikleri nişasta sebebiyle, kan şekeri düzeyinde problem doğuracak bir artışa sebep olmamaktadır. Ayrıca lif bakımından son derece zengin olan bakliyatın, bağırsak hareketlerini düzenlediği, tokluk hissi sağladığı için de zayıflama diyetlerinde kullanılması gerektiği ifade ediliyor.

### KURU FASULYE

Protein bakımından zengindir, vücuda bol kalori ve bol protein verir. Günlük bitkisel protein ihtiyacının karşılanmasında çok işe yarar. Sinirleri kuvvetlendirir. Bedenen ve zihnen çalışanlara çok faydalıdır. Kuru fasulye taneleri, kabuğu ile birlikte pişirilip yenilmelidir. Hazmı sağlayan maddelerin çoğu kabuğunda bulunur. Hazmı zordur. Acı biber, karabiber, kekik eklenerek hazmı kolaylaştırılır.



### BEZELYE

Bezelye, kuru fasulye gibi günlük bitkisel protein ihtiyacını karşılamada istisade edilecek bakliyelerden birisidir. Yüksek derecede protein ve nişasta içerir. Bu nedenle bezelye komple bir gıdadır. Bedenen ve zihnen çalışanlara çok faydalıdır. Hem enerji verir hem de proteini ile kasların gelişmesini ve taminini sağlar. Günlük miktar 1 çay bardağını geçmemelidir. Yanında çiğ salata, soğan, turşu bulunması çok faydalıdır.



### NOHUT

Bol fosfat, yüzde 20 civarlarında protein, az yağ, bol karbonhidrat ve lif vardır. Ayrıca demir, kalsiyum, potasyum ve fosfor bulunur. 1 fincan nohut, 120 gram etteki kadar protein sağlar. Leblebi, nohutun kavrulup kabuğunun çıkarılmış halidir. Nohut kullanımı vücutu kuvvetlendirir. Anne sütünü artırır. Bol idrar söktürür, vücuttaki üre asidi ve ürat tuzlarını, fazla yemek tuzunu idrarla dışarı atar. Bol fosfor, B vitaminleri ile beyni ve sinirleri dinlendirir, beynin taminini ve normal çalışmalarını sağlar. Bedenen ve zihnen çalışanlara çok fayda verir. Mideyi kuvvetlendirir ve iştah açar. Nohut günde en fazla 50 gram yenmelidir. Salata, soğan, turşu ile birlikte tüketilmelidir.



### MERCİMEK

Yüzde 24 oranında protein bulunur. 1 kilo mercimek, 1 kilo etteki ve 1 kilo buğday ekmeğindeki albumin, karbonhidrat ve madenleri rahatça karşılar. Ayrıca A, B1, B2, C vitaminleri; kalsiyum, sodyum, potasyum, demir, fosfor, kükürt, çinko, klor, bakır, iyot, karbonhidrat içerir. Özellikle kansız, halsiz, sinirli kişilere yararlıdır. İçine et veya kıyma konulmasına gerek yoktur. Az sıvı yağ ile pişirilirse daha sağlıklı olur. Kan yapıcı ve süt artırıcıdır. En fazla demir içeren gıdalardandır. Ayrıca B vitaminleri ve fosforu ile de çok faydalıdır. Protein miktarı da yüksektir. Bu nedenle bedenen ve zihnen çalışanlara iyi bir enerji kaynağı ve besleyici bir gıdadır.



### SOYA

Yüksek oranda demir içerdiğinden kansızlığa yararlıdır. Kalsiyum ve fosfor oranı da yüksektir. Soyada ayrıca A, B, D, E ve PP vitaminleri vardır. Bileşimdeki fermentlerden biri yağların sindirimi kolaylaştırır. Sağlıklı yaşamak isteyen herkes mutlaka soya tüketmelidir. Soya, çok kuvvetli (etin 2 misli) proteine sahip bir gıdadır. Bol B vitamini ve mineral vardır. Hem nişastası hem de yüzde 30'dan fazla yağı ile çok kuvvetli enerji verir. Adalelerin, sinirlerin, kemiklerin gelişmesini sağlar. Sahip olduğu ve nadir yiyeceklerde bulunan lesitin maddesi ile beynin çalışmasını artırır. Hazmı kolaydır.



## AK PARTİ SAKARYA MİLLETVEKİLİ MUSTAFA İSEN BORSAMIZI ZİYARET ETTİ



Sakarya Milletvekili Mustafa İsen, AK Parti Adapazarı İlçe Teşkilatı ile Sakarya Ticaret Borsası'nı ziyaret etti. Ziyarete Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir, Yönetim Kurulu Muhasip Üyesi Mustafa Genç, Yönetim Kurulu Üyeleri Levent Ali Kopal ve Nihat Yılmaz hazır bulundu.

Ziyaret sırasında Mustafa İsen: "Gübre yeme KDV'nin kaldırılması ile ilgili çiftçimize verdiğimiz vaatlerimiz ve desteklerimizle aynı zamanda ticaretle uğraşan işadamlarımıza ve gençlerimize işlerini geliştirme imkânları sunuyoruz. Destekler, hibe krediler veriyoruz. Toplumumuzda sivil toplum kuruluşlarının önemli olduğunu biliyoruz. Doğru düzgün işler STK'lar tarafından yapıldığı sürece bu çalışmaların arkasında duracağız, hükümet ve vekiller olarak takipçisi olacağız." dedi.

Milletvekili İsen, turizm ve Sakarya'nın geleceğiyle ilgili konular hakkında açıklamalarda bulundu. Milletvekili Mustafa İsen: "Dikmen Yaylası'nda Kültür Turizm ve Gençlik Spor Bakanlığı eleme yaptı. Kar tutma değerleri ölçüldüğünde değerler uygun olursa -ben inanıyorum uygun çıkacak- burada kayak merkezi kurulması için harekete geçeceğiz. Aynı zamanda Akyazı ve çevresinde termal turizm ve doğa turizmiyle ilgili çalışmalarımız devam edecektir. Her hafta bir vekil ilimizde bulunmakta, vekiller olarak biz bunu başlattık. Şimdi farklı illerde de bizim bu vekil uygulamasını gerçekleştiren vekil arkadaşlar var. Biz, Sakarya'nın geleceği için, Türkiye'nin geleceği için sizlerin istekleri doğrultusunda çalışıyoruz ve çalışmaya devam edeceğiz." Di-yerek sözlerini tamamladı.

## STB'DE BELGE YENİLEME TETKİKİ GERÇEKLEŞTİ

“

*Sakarya Ticaret Borsası  
"TS EN ISO 9001 Belge Yenileme Tetkiki"  
23.02.2016 tarihinde yapıldı.*

”



Sakarya Ticaret Borsası, üyelerine daha iyi hizmet vermek amacıyla başlattığı "kalite" çalışmalarını sürdürüyor. STB'de oluşturulan ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, TSE İstanbul Belgelendirme Müdürlüğü Denetçileri Berna Yavuz ve Levent Büyükkatak tarafından denetlendi.

"Belge Yenileme Tetkiki Açılış ve Kapanış Toplantıları"nda Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete, Yönetim Kurulu Başkan Yardımcıları Ahmet Erkan ve Nihat Özdemir, Yönetim Kurulu Üyeleri Nihat Yılmaz ve Vedat Aslan, Genel Sekreter Yasemin Arkan, Kalite Yönetim Temsilcisi Zümran Cebeci, Mali ve İdari İşler Müdürü Şaduman Tokcanlı, Tescil Müdürü Murat Erkul, Birim Personeli Burcu Akoğlu ve Semih Kınalı hazır bulundu.

Açılış toplantısında Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete, kalite ve akreditasyonu fazlasıyla önemsediklerini belirterek kalite yönetim sistemlerinin kurumsallaşmada temel yapı taşı olduğunu ifade etti. Cevdet Mete, revize edilen sistem için çalışmalarının 2016 yılı içinde tamamlanacağını belirtti ve personelin adaptasyonu hususuna değindi. ISO 9001:2015 eğitimlerinin tüm personel tarafından alınacağını söyledi.

Belge Yenileme tetkikinde standart kapsamında tüm maddeleri değerlendiren Başdenetçi Berna Yavuz STB'nin standarda uygun hizmet verdiğini, üyelerine daha iyi hizmet vermek için geliştirdiği kalite sisteminin sürdürülebilir olduğunu bildirdi.



## YÖNETİM KURULU BAŞKAN YARDIMCISI NİHAT ÖZDEMİR BİLİM, SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKAN YARDIMCISI HASAN ALİ ÇELİK'E HAYIRLI OLSUN ZİYARETİNDE BULUNDU

Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir, Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakan Yardımcısı Hasan Ali Çelik'e hayırlı olsun ziyaretinde bulundu. Hasan Ali Çelik, ziyaretten duyduğu memnuniyeti dile getirerek ülkemize ve Sakarya'mıza her koşulda hizmet etmek için elinden geleni yapacağını söyledi.

Ziyarete Sakarya ve Sakarya'daki tarım ve hayvancılık konularında fikir alışverişinde bulunuldu. Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir, Sakarya Ticaret Borsası tarafından yürütülen araştırma sonucu ortaya çıkan "Tarım ve Hayvancılık Sektör Analizi" verileri hakkında Bakan Yardımcısı Hasan Ali Çelik'e bilgiler vererek sunulan önerilerin hayata geçirilmesi için destek istedi.

Nihat Özdemir, Sakarya'nın avantajlarının Sakarya'yı tarım ve hayvancılıkta daha da özel ve önemli bir konuma getirdiğini belirtti. "Borsa olarak Sakarya'nın geleceğine yönelik stratejiler ve projeler bundan sonra da ilimize katkımızı sürdürmeyi amaçlıyoruz." Dedi.

Bakan Yardımcısı Hasan Ali Çelik, ülke genelinde hizmet veren tüm meslek mensuplarının görüşlerine büyük önem verdiklerini ve Sakarya Ticaret Borsası'nın çalışmalarını yakından takip ettiğini belirtti. "Sakarya Ticaret Borsamızın yapacağı her başarılı çalışma, hem üreticimize hem de sanayicimize önemli katkılar sağlayacaktır. Dolayısıyla bizlerde iş birliği içinde olmaya, ilimiz için yapılan projelerin destekçisi olmaya hazırız." dedi.



## KOSGEB DESTEKLERİ BİLGİLENDİRME TOPLANTISI YAPILDI

*Sakarya Ticaret Borsası tarafından borsa üyelerine yönelik "KOSGEB Destekleri Bilgilendirme Toplantısı" yapıldı.*

KOSGEB İl Müdürü İsmet Yılmaz, KOSGEB faaliyetlerini ve faaliyet amaçlarını anlattı. Desteklerden kimlerin yararlanabileceği, "KOBİ Destek Programları", "Genel Destek Programları" hakkında bilgiler verdi. İsmet Yılmaz KOSGEB desteklerinin işletmeler için önemli bir fırsat olduğunu, sunulan bu fırsatın iyi değerlendirilmesi ve bu kapsamda KOSGEB desteklerinin sürekli takip edilmesini gerektiğini belirtti.

Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete konu ile ilgili olarak yeni iş sahalarının oluşmasında müteşebbislerin desteklenmesi gerektiğine dikkat çekti ve "Üretim için, istihdam için finansman gerekiyor. Artık farklı fonlardan proje karşılığı destek sağlanabiliyor. Yeter ki iyi projeler hazırlayıp, bu kurumlara sunalım." dedi. Toplantı soru-cevapların ardından sona erdi.

## SAKARYA TİCARET BORSASI'NDAN ŞANLIURFA TİCARET BORSASI'NA ZİYARET

“*Şanlıurfa Gıda Tarım ve Hayvancılık Fuarı'na katılmak üzere kente giden Sakarya Ticaret Borsası heyeti, Şanlıurfa'da bir dizi gezi ve incelemelerde bulundu.*”



İlk olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Fuarı'nı ziyaret eden heyet, burada Şanlıurfa'ya özgü ürünlerin sergilendiği stantları gezerek bilgi aldı. Yönetim Kurulu Üyesi Levent Kopal, Meclis Üyeleri Cevdet Çakır ve Kenan Akcan, 1. Meslek Komitesi Başkanı Gürsel Baltacı, 1. Meslek Komitesi Üyeleri Gürsel Baltacı, İmran Kartal ve Zübeyir Bozkır; Gıda Tarım ve Hayvancılık Fuarı'nda Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakan Yardımcısı Mehmet Danış'la bir araya gelerek STB tarafından hazırlanan "Sakarya'da Tarım ve Hayvancılık Sektör Analizi Öneriler Raporu"nu takdim ettiler. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakan Yardımcısı Mehmet Danış, bu tür raporların önemli olduğunu ve önemünü görmeye destek verdiğini belirtti. Hazırlanan rapor ile ilgili teşekkürlerini ileterek rapor üzerine görüşme yapmak için en kısa zamanda bir araya gelmekten memnuniyet duyacağını dile getirdi.

Yönetim Kurulu Üyesi Levent Kopal; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakan Yardımcısı Mehmet Danış Bey'i Sakarya'ya davet ettiklerini, Bakan Yardımcısı Mehmet Danış da bu davetten dolayı çok memnun olduğunu ve tarım şehri olan Sakarya'ya en kısa zamanda geleceğini belirtti.

Sakarya Ticaret Borsası heyeti daha sonra Şanlıurfa Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Kaya'yı da makamında ziyaret etti. Ziyarete ticaret borsalarının çalışmaları ve projeleri hakkında karşılıklı bilgi alışverişinde bulunuldu. Şanlıurfa Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Kaya, Başkan Yardımcısı Cemal Yıldız ve meclis üyelerinin de hazır bulunduğu ziyarette Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Levent Ali Kopal; göstermiş oldukları misafirperverlikten dolayı Başkan Kaya ve borsanın meclis üyelerine teşekkür etti.



## ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ İLE PROJE TOPLANTISI YAPILDI



İlimizin tarım ve hayvancılık konusunda "tarımsal tek-nokent" olarak ilerlemesi amacı ile Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi öğretim üyeleri ile "Tarımsal AR-GE Proje Destekleri ve Önerileri" konulu toplantı gerçekleştirildi. Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir, Yönetim Kurulu Üyesi Nihat Yılmaz, Yönetim Kurulu Üyesi Vedat Arslan'ın katılımı ve Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi Öğretim üyeleri ile "Tarımsal AR-GE Projesi" için konu başlıkları belirlendi.

## SAKARYA EKONOMİ ZİRVESİNE KATILDIK

Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından, "Sakarya Ekonomi Zirvesi" şehir protokolü ve iş dünyası temsilcilerinin katılımlarıyla 11-13 Mart tarihleri arasında Antalya'da gerçekleştirildi. Sakarya'nın ekonomik gelişiminin değerlendirilmesine ve kalkınmanın yol haritasının belirlenmesine yönelik toplantıya Borsamızı temsilen Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete katıldı. İki oturum olarak düzenlenen çalıştayda şehrin "swot analizi" çıkarılarak ekonomideki yol haritası belirlendi.



## KAYNARCA KAYMAKAMI KEMAL ŞAHİN VE KAYNARCA BELEDİYE BAŞKANI ZEYNUR ÖZEL BORSAMIZI ZİYARET ETTİ



Kaynarca Kaymakamı Kemal Şahin ve Kaynarca Belediye Başkanı Zeynur Özel, Sakarya Ticaret Borsası'nı ziyaret etti. Ziyaret esnasında Sakarya Ticaret Borsası Meclis Başkanı Recep Pulat, Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete ve Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu üyeleri hazır bulundu. Kaynarca Kaymakamı Kemal Şahin ve Kaynarca Belediye Başkanı Zeynur Özel'e çalışmalarını hakkında bilgi veren Mete, 2016 yılında gerçekleştirilecek olan borsa faaliyetlerini anlattı.

## SAKARYA TİCARET BORSASI'NDAN KONYA TİCARET BORSASI'NA ZİYARET



14. Uluslararası Konya Tarım Fuarı'na katılmak üzere Meclis Başkanı Recep Pulat, Sakarya İl Gıda Tarım Ve Hayvancılık Müdürü Mehmet Erdemir, Sakarya İl Gıda Tarım Ve Hayvancılık Müdür Yardımcısı Ali Ulvi Özerdem, SATSO Tarım Ve Hayvancılık Komisyonu Başkanı Abdurrahman Çakar, Sakarya Ticaret Borsası Meclis Üyeleri Uğur Çelik, Rıdvan Turgay, 6. Meslek Komitesi Başkanı Fikret Aydın ve Meslek Komitesi Üyelerinden oluşan heyet Konya'ya gitti.

Heyet Konya'da bir dizi gezi ve incelemelerde bulundu. İlk olarak 14. Uluslararası Konya Tarım Fuarını ziyaret etti. Fuarda tarımsal mekanizasyon ve teknolojileri sergilendiği stantları ziyaret ederek bilgi aldı.

Ardından Sakarya Ticaret Borsası Heyeti Konya Ticaret Borsası Meclis Başkanı Selçuk Öcal ve Yönetim Kurulu Başkanı Hüseyin Çevik'i Yönetim Kurulu Başkanı makamında ziyaret etti. Ticaret Borsası'nın çalışmaları ve projeleri hakkında karşılıklı bilgi alışverişinde bulunuldu. Ziyarete Konya Ticaret Borsası tarafından hayata geçirilen lisanslı depoculuk ile ilgili çalışmalar hakkında sunum yapıldı. Sakarya Ticaret Borsası Meclis Başkanı Recep Pulat, kendilerini ağırladıkları için Konya Ticaret Borsası Meclis Başkanı Selçuk Öcal ve Yönetim Kurulu Başkanı Hüseyin Çevik ve meclis üyelerine teşekkür etti.

Konya Ticaret Borsası ziyaretinin ardından Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) Konya İl Koordinatörü Hakan Doğan ve Sakarya'da Vali Yardımcısı olarak görev yapmış Meram Kaymakamı Nuh Mete Hamurcu ziyaret edildi. Ziyareten duyduğu memnuniyeti dile getiren kaymakam Hamurcu "Sakarya da güzel işler yaptık ve dostluklar edindik Sakarya'nın yeri benim için ayrıdır." dedi.



## STB'DEN OTİSTİK ÇOCUKLARIN EĞİTİMİNE YÖNELİK SOSYAL SORUMLULUK PROJESİ

*Sakarya Ticaret Borsası Sosyal Sorumluluk Politikası çerçevesinde belirlediği tema doğrultusunda 2016 yılı itibariyle Engelli ve Otistik çocukların eğitime yönelik Sosyal Sorumluluk Projesi çalışmalarına başladı.*

Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete günümüzde kurumları değerli kılan ve fark yaratan artık sadece ürettikleri mal yada hizmetin kalitesi değil topluma kazandırdıkları değerlerdir. Bu yüzden gönüllülük anlayışı ile bu projeyi önemsiyoruz. İnşallah sosyal sorumluluk bilincinin oluşması için iyi bir örnek model olur dedi.

Sürdürülebilir düzeyde bir proje olmasına önem vererek çalışmalarına başladıklarını açıklayan Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete; "#otizmliçocuklarıinçalışıyorum hacktech" i ile başlattığımız Otistik Çocuklar projemiz, hedef kitlesinde otizm teşhisi konulmuş çocukların, rehabilitasyon süreçlerine katkıda bulunabilmek, sosyal ve kişisel gelişim süreçlerinde onlara destek sağlayabilmek ve en önemlisi proje ekibinde yer alarak otizme farkındalık yaratmak amaçlanmıştır. Otizm bir farklılıktır ve bu farkın bilinciyle Otistik çocukların hayata bağlanmalarına yardımcı olmak ve yaşam kalitelerini spora bağlı olarak yükseltmek hedefimizdir" dedi.

Toplumdaki diğer bireylerin otizm konusunda sahip oldukları ön yargıların yıkılabilmesi ve yapılacak proje etkinlikleri ile otizm konusunda farkındalık yaratılabilmesini amaçlayan Sakarya Ticaret Borsası, sporun otizmli çocukların gelişiminde büyük önem taşıdığı bilinciyle, Sakarya Özel Eğitim Merkezi (OÇEM) Okulu bünyesinde spor alanı yapım çalışmalarına başladı.

Proje Sorumluları Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir ve Yönetim Kurulu Üyesi Nihat Yılmaz; Spor sayesinde otizmli çocukların zayıf ve güçlü yönlerini belirleyebildiklerini ve diğer eğitimleri de buna göre şekillendirebildiklerini, sporun otizmli çocuklara, belirli sistem ve kurallara uygun davranabilme becerisi geliştirme, diğer bireylerle koordineli ve uyumlu bir şekilde çalışabilme, yaşlarıyla kaynaşma ve iletişim yeteneklerini geliştirme gibi faydaları olduğunu söyledi.



## STB'DE KALİTE EĞİTİMİ VERİLDİ

Uluslararası Standardizasyon Örgütü ISO tarafından uygulanan ISO 9001:2008 standardı Eylül 2015 tarihinde revize edildi. Yapılan revizyonla meydana gelen köklü değişikliklerin Sakarya Ticaret Borsasında uygulanmasına yönelik çalışmalara başlandı. Bu amaçla personelimize yönelik TS EN ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi düzenlendi. TSE Eğitmeni Yılmaz Öztürk tarafından verilen eğitim borsamız konferans salonunda iki gün sürdü.

Eğitimde Revizyon Süreci, Yönetim Sistemi Standartlarının Yapısı, Kalite Yönetimi İlkeleri, Proses Yaklaşımı, PUKÖ Modeli,- Risk Tabanlı Düşünme ve Kalite Yönetim Sistemi Standardı ( TS EN ISO 9001:2015 ) Şartları anlatıldı. Eğitim ile uygulamaya yönelik teorik ve pratik bilgilerin anlaşılması sağlandı.



## "SÜT ÜRETİCİLİĞİ TEŞVİK EDİLSİN, ET FİYATLARI DÜŞER."

Nihat Kopal  
Sakarya Kasaplar Odası Başkanı



**Sakarya Kasaplar Odası Başkanı Nihat Kopal ile birlikteyiz. Son dönemde gündemde olan kırmızı et ve hayvancılık ile ilgili bilgiler alacağız. Sayın Kopal, öncelikle kendinizi bizlere kısaca tanıtabilir misiniz?**

Adım Nihat Kopal. 1990 yılından beri Kasaplar Odası Başkanlığı yapmaktayım. Aynı zamanda Adapazarı Kırmızı Et Üreticileri Başkanlığı ve organize besi ile ilgili Adapazarı Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanlığı görevini yürütmekteyim.

**Başkanım son günlerde et üzerine birçok spekülasyon yaşanmakta ve çeşitli açıklamalar yapılmakta. Bu konuda sizin bakış açınız ve bize söyleyecekleriniz nelerdir?**

Öncelikle et konusunda Sayın Bakanın bazı açıklamaları oldu. Bir bina yapmak istediğinizde öncelikle o yapıya temelden başlamanız gerekir. Temeli sağlam bir şekilde oluşturduktan sonra üstüne istediğiniz kadar kat çıkabilirsiniz. Et fiyatları bir anda 32 lirayı, 34 lirayı buldu. Bu olmaması gereken bir durumdu. Sayın Bakanımızın arzu ettiği gibi bizler de ucuz satmayı, herkesin satın almasını ve işlerimizin daha iyi olmasını arzu ediyoruz. Ancak bu işe söylediğim gibi temelden başlamak lazım.

Bazı şartların uygulanması gerekmektedir. İlk önce yem fiyatlarına düzenleme getirilmeli. Bakın yem fiyatlarında KDV'yi kaldırdılar. KDV'nin kaldırılmasından dolayı fiyatlar aşağı inecekken hemen ardından 3 TL zam yaptılar. Bu ayın başında 2 TL daha zam yaptılar. Toplamda 5 TL zam yaptılar ve kaldırılan KDV kayboldu gitti.

En başında yemde KDV'yi kaldırmaları bence yanlış. Dolar ve euro artıyor yem fiyatları da buna paralel olarak artış gösteriyor. Dolar ve euro düşüyor ama yem fiyatları yine zamlanıyor. Sebep olarak ham madde gösteriliyor. Ham madde dolar ile alınıyor, dolar yükseldiğinde yem fiyatları da yükseliyor. Buna saygı duyuyoruz. Ancak dolar düştüğünde de yem fiyatlarını belirli oranda düşürmeleri gerekiyor. Böyle olsa durum halkımıza olumlu yansır. Sayın Bakanımızın ilk önce yem fiyatları için çok acil şekilde komisyonu kurup yem fiyatlarını kontrol altında tutması gerekir.



İkinci olarak süt fiyatları ile ilgili düzenlemeler getirilmeli. Hayvancılıkla ilgili Türkiye Kasaplar Odası Federasyonu, besiciler ve üreticiler ile görüşüp sektördeki sorunlar hakkında bir toplantı yapmalı ve konu ile ilgili tüm düşünceleri almalı. Süt; 80 kuruş, 1 lira gibi fiyatlara satılamaz. 1 litre su bile 1,5 TL. 1 litre süt 1,10 TL.den 80 kuruşa düştü. Süt üreticileri burada mağduriyet yaşıyor. Sütü işleyen büyük firmalar üreticilerin süt kalitesini bahane göstererek fiyatı aşağı çekiyor. Süt üreticisi de ben 1 litre süt satıyorum, 1 kilo yem alamıyorum diyor. Haklı olarak bu işi yapmaktan vazgeçiyor, ineklerini kesiyor.

Eğer Sayın Bakanımız süt fiyatlarını 1,5 lira yapar bir de süt üreticilerine teşvik verirse 2-3 sene içinde Türkiye'nin ithal ete ve ithal hayvana ihtiyacı kalmaz. Süt üreticisi zararına iş yapıp, zarar edip hayvanlarını kesmek zorunda kalmamalı.

Üçüncü sorun ithal hayvan konusu. Ben iki yıldan beri Türkiye Kasaplar Federasyonu'nda genel başkan yardımcısıyım. Biz, Bakan Mehdi Eker Bey'e daha önce birçok kez söyledik. "Mademki hayvan ithal ediyorsunuz, dişi gebe ve dişi gebe altı; cins, simental dediğimiz hayvanları ithal edelim." İthal edeceğimiz hayvan gebe, hatta gebe altı yani 7-8 aylık genç dişi hayvanlar olmalı. Böylelikle Türkiye'de bu hayvanların üretimine devam edebiliriz. Bunları getirirken de gümrük vergisi alınmasın. Türkiye'ye giren canlı hayvandan %15 vergi alınıyor. Bu oranın düşürülerek %2 veya %3'e çekilmesi gerekmektedir. Böylelikle ithalat kolaylaşır ve kasamız dolar. Yabancı cins, simental hayvanlar, yerli hayvanların 24 ayda ulaştığı kiloya 12 ayda ulaşabilmektedir. Bu da hem yemden hem de maliyetten tasarruf anlamına gelir. Bunları yapmadığımız sürece biz her zaman dışarıya bağımlı kalırız. Tarım Bakanımız açıklama yapar, "Et fiyatlarını indirin." der ama fiyatlar inmez. Kimse zarar ederek iş yapmak istemez. Eğer Bakanımızın söylediği fiyatlardan satış yapılsa satıcı 5-6 lira zarar eder. Yaptığımız hesaba göre 34 liralık bir maliyeti var. Bugün yapılan bir açıklamaya göre ette KDV'nin kaldırıldığı bilgisi var. Perakendede KDV %8'den %1'e düşürülecek. Bu güzel bir şey. Daha önce biz bunu hep dile getirdik. Bu gelişme etin kilosunda 3 liralık düşüşe olanak sağlar.

Ancak "Eti 32 lira veya 34 liradan satabilecek misiniz?" diye sorarsanız yine bu fiyatlara satamayız. İyi ihtimalle yine 36 liradan, 38 liradan satacağız.

Diğer bir konu da ithal damızlık, erkek hayvanlar. Erkek hayvanlarda da yine gümrük vergisinin %2'lere düşürülmesi gerekir. Onların da güzel cinslerini getirelim, kasamız dolsun. Bu yapılsa 1,5-2 yıl sonra hiçbir şeye gereksinimimiz kalmaz. Ama Tarım Bakanlığı düzenlemeleri çok sıkı tutmak zorunda. Gümrük vergisini azaltsın, damızlığı getirsin, süt fiyatlarını ayarlasın. 1,5 sene sonra da desin ki: "Düşürün bakalım fiyatları." Diyelim ki üretici fiyatları düşürmedi, o zaman gerekli maliyet kontrolleri yapılacak ve satıcıya fiyat belirlenecek. İşte o zaman fiyatlar düşecek. Şimdi yapılan fiyatlar ile ilgili yapılan açıklamalarla, dayatmalarla bir sonuca varılamaz. Bizlerin rahatsız olduğu diğer bir konu, Tarım Bakanlığı bütün iş yerlerine giderek "Niye bu fiyata satıyorsunuz?" diye soruyor. Ancak karışmaya hakkı yoktur. Bize Sanayi ve Ticaret Bakanlığı karışır. Tarım Bakanlığı, "Size tarife vereceğim." diyor. Tarım Bakanlığının öyle bir yetkisi yok. Bize Esnaf Odaları Birliği veriyor. Esnaf kanununda verilen karara göre denetleme yetkisi ancak Sanayi ve Ticaret Bakanlığındadır. Bizim %15 ile %30 arasında kar marjımız var. Biz onu maliyetin üstüne koyarız. Kaldı ki %10 ile satış yapıyoruz şu anda. Ancak büyük şehirlerde, İstanbul'daki lüks semtlerde 80 lira, 90 lira, bonfile 100 lira civarında satılıyor. Tabi bu konuda Tarım Bakanlığının haklı olduğu yönler de var. Örneğin kuzu pizola 75 TL. Bence bu çok fazla. 26 liraya kesiliyor. %100'lük, %300'lük karlar olmamalı. Kuzunun kesim fiyatının haziran ayında 22 liraya düşeceğini tahmin ediyorum. O sebeple bu etin kilosu 50 lira civarında olmalı.

**Sayın Başkanım, Sakarya'daki hayvancılığın durumu ile ilgili sizlerden bilgi alabilir miyiz?**

Sakarya'da hayvancılık bitmiş durumda gibi. Sakarya'da hayvancılık neredeyse yok.

Fiyatlar böyle olunca dışarıdan damızlık getiriliyor. Onu getirmek için de öyle şartlar koyuluyor ki vatandaşa kırk takla attırılıyor. Birçok kez söyledik, rica ettik. İthal hayvana kimin ne kadar ihtiyacı var ise getirilsin. Ancak buna izin verilmiyor. 75-100 taneden aşağı olmaz deniliyor. %50'si öz sermaye olsun deniliyor. Ondan sonra burada 500 liralık buzağı doğuyorsa, 500 liralık buzağının fiyatı 1.500 lira oluyor. Eğer bir ay bakılırsa 2.500 lira. Vatandaş bunu alacak, 24 ay bakacak. Kesip sattığı zaman kazanacağı para 7-8 bin lira para. Yazık! Bu hayvana 24 ay bakacak. Yani ithal getirilen hayvanları 20, 25 tane hatta 10 tane istiyorsa vatandaşa 10 tane getirtilebilir. Devlet getirsin. Getirtsinler. Kırmızı ete vermeyecekler, bakın, ben kırmızı etin başkanımı. Daha önce kırmızı ete verildi. Kırmızı et ile hiç alakası olmayan insanlar sattı, aldı, ceplerini doldurup altlarına araba aldılar. Biz bunları da biliyoruz ama biz ses çıkarmadık. Bakan'a bunları söyledik. Bunları devlet getirecek devlet satacak. İsteyen vatandaş gidip 10 tane tartacak baskülde, yatırarak parasını Ziraat Bankası'na, alacak hayvanlarını gidecek. Köylerimizde her ev neredeyse hayvan bakıyordu. Şimdi pahalı olduğu için kimse hayvan bakmıyor. Şimdi 6 bin liraya Belçika mavisini dediğimiz aşından doğma bir buzağı almış. Vatandaş ona en az bir yıl bakacak. Satacağı fiyat 7-8 bin lira. Zaten o sürede hayvan 2-3 bin lira yiyecek. Ondan sonra et fiyatları Türkiye'de düşmüyor, düşmez tabii. Her zaman dediğim gibi ilk önce süt. Süt fiyatları derhal arttırılacak. Eğer büyük sanayi firmalar da almaz ise devlet onlara gerekli zorlamayı yapacak, kasaba değil. Etin çözümü süttten geçiyor. Kimse başka bir yerde aramasın.

**Başkanım son olarak sizlerden Sakarya Ticaret Borsası ile ilgili görüşlerinizi alabilir miyiz?**

Sakarya Ticaret Borsası; Sakarya'ya yakışır, güzel bir şekilde çalışıyor. Başarılı, güzel de bir yönetimi var. İyi bir başkan arkadaşımız var. Sakarya Ticaret Borsası'nın çalışmalarını takdir ile izliyoruz. Böyle devam etmesini diliyorum.



Yrd. Doç. Dr.  
Özlem ÇALKAN SAĞLAM



Bilecik Seyh Edebali Üniv.  
Osmaneli Meslek Yüksek Okulu

Yrd. Doç. Dr.  
Hayri SAĞLAM



Bilecik Seyh Edebali Üniv.  
Osmaneli Meslek Yüksek Okulu

## ÜZÜM YETİŞTİRİCİLİĞİNDE TÜKETİCİ TERCİHLERİNİN YÖNLENDİRİCİ ROLÜ

Türkiye, 467.093 ha bağ alanı ile dünyanın önemli üzüm üretici ülkeleri arasında yer almaktadır. Türkiye İstatistik Kurumu 2014 yılı verilerine göre yaklaşık olarak 4.20 milyon ton olan ülkemiz üzüm üretimi, 18.30 milyon ton olan toplam meyve üretimimiz içerisindeki % 23 oranla ilk sırada yer almaktadır.

Ülkemizde üzüm üretiminin önemli bir bölümü sofralık üzümdür. Kurulu bağların %50,3'ü sofralık, %37,7'si kurutmalık ve %12'si de şıralık şaraplık çeşitlerden oluşmaktadır. Üretilen üzümün %42'si kurutmalık, %35'i sofralık, %5'i şaraplık, %18'i ise şıralık olarak pekmez-pestil gibi diğer ürünlerin üretiminde kullanılmaktadır.

Türkiye'de sofralık üzüm üretimi yıllar itibarıyla 1,5-2 milyon ton civarında gerçekleşmektedir. Bu üretimin yaklaşık 300.000 tonu yurt içinde tüketilirken 150-200 bin tonu ihraç edilmektedir. Geriye kalan kısmı ise öz tüketim, pekmez, pestil vb. amaçlarla değerlendirilmekte ve çoğunlukla rasyonel değerlendirmeye söz konusu olamamaktadır.

Ülkemiz bağcılığının, dünya bağcılığı içerisindeki önemi ,sofralık ve çekirdeksiz kuru üzüm üretimi yönüyledir. Türkiye; sofralık üzüm üretiminde Çin'in ardından ikinci, çekirdeksiz kuru üzüm üretiminde ise 1. sırada yer almaktadır. 2007-2012 yılları arasındaki dönemde bağ alanlarında %4.60 oranındaki azalmaya karşılık üretimde %14.70 oranında gerçekleşen artış ile dünya ülkeleri arasında alan bakımından 5. üretim miktarı açısından ise 6. sırada yer almaktadır.

Toplam yaş meyve üretimimiz içerisinde üzüm, yıllara göre %23-21 arasında değişen oranı ile ilk sıradaki yerini sürdürmektedir.

Üzüm üretim profilimize baktığımızda başlangıçta bir hedef belirlemeden gelişigüzel bir üretim yapıldığı görülmektedir. Yani bağ kuran üretici üretimi sofralık mı kurutmalık mı yapacağına karar vermeden "Sofralık satabilirim satarım, satamazsam kuruturum, olmadı pekmez yaparım." mantığı ile üretime başlamaktadır. Bu durumda da tam olarak ne sofralık ne de diğer tüketim şekilleri için uygun üzümü üretebilmektedir. Aslında üretim başlangıcında verilecek doğru karar, hem emeğimizin hem de paramızın boşa gitmesini önleyecektir.

Üretimin ilk aşamasında dikkat edilmesi gereken en önemli konulardan birisi tüketicilerin tercihlerine göre üretim yapmaktır. Çünkü bizim asıl hedefimiz ürettiğimiz üzümü satmak olduğuna göre tüketicilerin tercih ettikleri üzümü elde ettiğimiz oranda satma şansımız da artacaktır. Bu durum hem yurt içi hem de yurt dışı pazar için geçerlidir. Örneğin; ihracata yönelik üretim yapmak isteyen üreticilerin mutlaka ihracat yapmayı düşündükleri pazarın tüketici tercihlerini dikkate alarak üretime başlamaları gerekmektedir.

Ülkemiz için önemli bir pazar niteliği taşıyan AB ülkelerinde yapılan çeşitli araştırmalar ile tüketicilerin üzüm açısından sergiledikleri eğilimler belirlenmiştir. AB'ye bağlı 25 ülkede yapılan araştırmada tüketicilerin besin maddesi satın alırken öncelikle ürünün kalitesine (%42) ve fiyatına (%40) dikkat ettikleri belirlenmiştir.

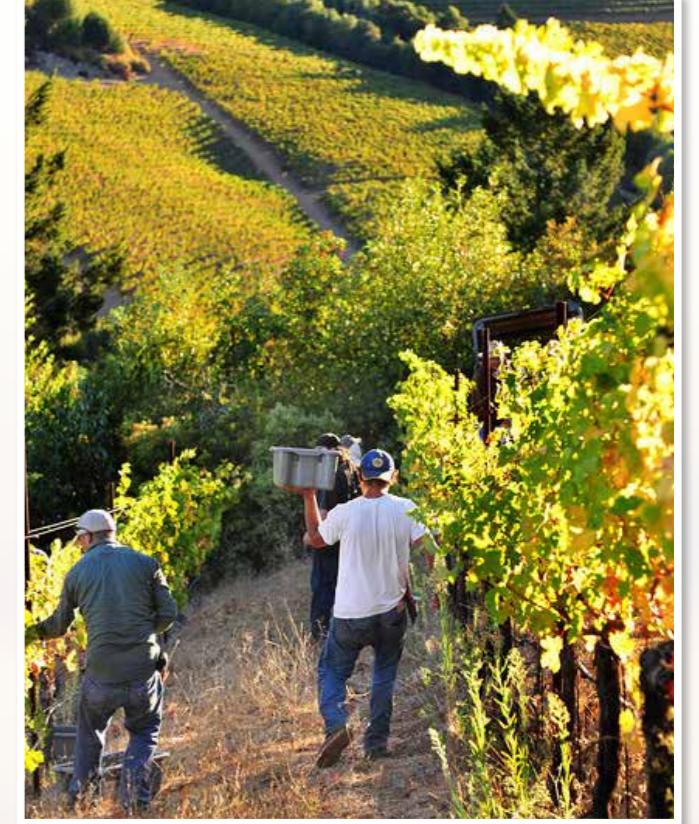
Yapılan araştırmaya göre tüketiciler açısından sofralık üzümlerde kaliteyi belirleyen meyve özelliklerinin başında tat/lezzet (%26.7) gelmektedir. Onu, sırası ile kabuk kalınlığı (%15.8), çekirdeklilik durumu (%10), tane iriliği (%8.9) ve meyvenin dokusal nitelikleri (%5.1) hususundaki beklentiler izlemektedir. Bu özelliklere bağlı olarak tüketiciler; tatlı ve çok asidik olmayan, ince kabuklu, birkaç çekirdekli/çekirdeksiz, iri taneli, gevrek ve sulu üzümleri tercih ettiklerini bildirmişlerdir.

Bununla birlikte günümüzde, sağlık ve sağlıklı yaşamla ilgili endişelere bağlı olarak tüketicilerin kalite konusundaki beklentilerine yeni kriterler eklenmiştir. AB kapsamında yapılan araştırmalar üye tüm ülkelerde tüketicilerin günlük yaşamlarında besin maddesi satın alırken en fazla taze meyve ve sebzelerdeki kalıntılar konusunda endişe duyduklarını göstermiştir. Bu açıdan günümüzde gıda güvenlik sertifikaları, pestisit kalıntıları, ürünün besin bileşenleri ve sağlık açısından fonksiyonel fitokimyasal içerikleri tüketici tercihlerini belirleyen önemli özelliklerin başında gelmektedir. Hijyenik olmayan koşullar ve kontaminasyon riski nedeni ile AB kapsamındaki tüketicilerin de satış şekli ve paketlemeye çok önem verdiği görülmektedir. Hem bu nedenler hem de tüketim kolaylığı sebebi ile sofralık üzümleri yeme hazır paketlerde ve küçük porsiyonlar halinde satın almayı tercih etmektedirler. Bunlara ilave olarak 21. yy.da sürdürülebilir tarım, adil ticaret, çevre duyarlılığı vb. entelektüel yaklaşımlara bağlı olarak sofralık üzüm tüketicilerinin üreticilere yönelik başka beklenti ve talepleri olduğu görülmektedir.

Son yıllarda AB pazarında sofralık üzüm mevzuatına ilave olarak yasal zorunluluğu olmayan koşulların uygulanmasında bir artış olduğu görülmektedir. Büyük perakende zincirlerin üzüm alımında, tedarikçi firmanın GlobalGAP ve/veya HACCP ya da BRC onaylı olması bir zorunluluk haline gelmiştir. Batı Avrupa ülkelerinde GlobalGAP sertifikası olmayan ürünlerin neredeyse hiç satış şansı yoktur. Özellikle sofralık üzümlerde pestisit kontrolü için ekstra talepler bulunmaktadır. Organik etiketli ürünler az olmasına rağmen çok popülerdir. Aynı şekilde sürdürülebilirlik etiketleri ve eko-etiketlerine olan talep gittikçe artmaktadır. Üzümlerin tüketici ambalajları (Örneğin İngiltere pazarında 500 g'lık ambalajlar) ile pazara sunulması ve paketlemede geri dönüşümlü ambalajlar kullanılması tercih sebebidir. Tüm bunların üreticiye katma değer sağladığı bildirilmektedir.

Sonuç olarak AB ya da diğer ülkelere olan üzüm ihracatının artırılması için ilk olarak ihracat yapılması planlanan ülke tüketicilerinin tercihleri dikkate alınmalı ve buna göre bir üretim planlaması yapılmalıdır. Üreticiler dış pazarda rağbet gören çeşitlerle bağlarını tesis etmeye yönlendirilmeli, üretimin ilerleyen aşamalarında ise kalıntı sorunu olmayan ürünü elde etmek için özellikle ilaçlamalar konusunda çok hassas davranmalıdır. Bunların yanında ürünün tüketiciye buluşmasının son noktası olan ambalajlama ve paketleme konusunda da tüketici tercihlerine uygun standartlara uyulmalıdır.

Diğer yandan üzüm üretiminin ilk basamağından başlayarak tüketiciye sağlıklı bir şekilde ulaşmasını sağlayacak sistemleri yerine getirmenin sadece ihracat için gerekli olmadığı, iç tüketim açısından da bu şartların sağlanması gerektiği hiçbir zaman unutulmamalıdır.



## "TÜRKİYE İYİ YOLDA AMA BİRAZ DAHA HIZLI HAREKET ETMEMİZ GEREKİYOR."

Ömer ÇEVİK  
Çevik Bakliyat Yönetim Kurulu Üyesi



**Bugün Sakarya'nın bir başarı hikâyesini anlatmak üzere Çevik Nakliyat firmasında Ömer Çevik ile birlikteyiz. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO)2016 yılı Bakliyat yılı ilan etmesi sebebiyle bu konu hakkında da yine Ömer Bey'den bilgiler alacağız. Öncelikle kendisini ve firmasını bizlere tanıtmalarını isteyeceğiz.**

Merhaba Ben Ömer Çevik. Çevik Ticaret Kolektif Şirketi'nin 3 ortağından birisiyim. İş hayatımıza 1957'de ufak bir pastane ile işe başladık. 1967'de toptancılığa başladık. 1975'te modası geçmiş belki ama bu kolektif şirketi kurduk. O gün bugündür 2 ortak olarak başladığımız Çevik Ticaret Kolektif Şirketi, 3 ortak olarak hizmetlerine devam ediyor. Ortaklarımızdan birisi, ağabeyim Raşit Çevik. Diğeri de yeğenim Uğur Çevik. 1957'de başladığımız küçük pastaneyi Pamukova'da açtık. Daha sonra 1967'de toptancılığa ufak ufak adım attık. 1970 ile 1980 arasında Pepsi grubunun Bilecik ve çevresi bölge bayiliğini yaptık. 1975'te şirketimizi kurduk, 1981'de bakliyatla ilgili olarak Adapazarı'nda bir şube açtık. O yıldan bu yana birtakım bayilikler aldık. Bu arada bakliyat işlerini geliştirdik. Daha sonra Topça'da faaliyete başladık. Topça'dan sonra buradaki yerimize başladık. Şu an içinde bulunduğumuz yeri yaptırıldı. 10 senedir bu mekânda bu işlerimize, bayiliklerimize devam ediyoruz.

**Ömer Bey bayilikler dediniz. Bu bayilikler arasında hangi markalar var?**

Colgate, Palmolive, Edime Yağ Sanayi, Eczacıbaşı Girişim Pazarlama, Tamek konserve grubu, Marmara Birlik, Henkel grubu, Filiz

Barilla, Binboğa bal gibi markalarda bayiliklerimiz var. Bunların yanında bakliyat paketleme işimizi de yürütüyoruz. Kocaeli, Sakarya, Düzce ve Bolu olmak üzere bu 4 ilde faaliyet gösteriyoruz. Bu bayiliğini yaptığımız ürünlerin dağıtımını ve ayrıca bakliyat olarak bu bölgede yapılanmış durumdayız. Bakliyat zaten Türkiye genelinde bir marka yok maalesef. Çünkü bölgesel alışkanlıklar, bölgesel farklılıklar, markaya olan alışkanlıklar her bölgenin tükettiği ürünün farklı oluşu; o bölgenin insanların tarafından lanse edilmiş olması ve karların da bakliyatla genel olarak düşük olması başka bölgelerdeki yapılanmayı biraz zorlaştırıyor. Sakarya'nın Çevik diye bir markası var. Şu an hemen hemen tüm marketlerde paket bakliyat olarak ürünlerimiz yer alıyor. Ulusal reklamlarımız da var. Şu an bölgedeki durumumuz epey iyi. Özellikle bulunduğumuz bölgeye mümkün mertebe hâkim olmaya çalışıyoruz.



**Ömer Bey, tüm bu işleri kaç personel çalıştırarak yürütüyorsunuz?**

80 civarında personel ile çalışıyoruz. Araç filomuz mevcut. 10 adet kamyonumuz var. Pazarlamacılarımızın kullandığı araçlar da yaklaşık 30 civarında.

**Bundan sonraki hedefleriniz nelerdir? Farklı bölgelere yayılmak ya da diğer illerde yapılanmak gibi bir düşünceniz var mı?**

Şimdi bayiliklerle beraber olunca fazla yayılmıyoruz. Çünkü diğer illerde diğer bayilikler var ve bölge ihlali bayiliklerde maalesef olmuyor. Olmayınca da bakliyat da diğer illerde yapılanmamız biraz zor oluyor. Ancak o bölgede bayilik ihdas edip o şekilde üretimi artırmak ve daha yüksek bir çalışma temposuna girmek gerekiyor. Ama bunun için de biraz daha zamana ihtiyacımız var. Hiçbir şey birdenbire olmuyor. Bence imalatımızı biraz daha artırmamız lazım. Mevcut kapasitemiz biraz düşük. Çalışma şartlarımızı biraz daha rahatlatmamız için daha geniş, büyük bir yer bulup daha iyi organize olmamız gerekiyor. Şu an mevcut kapasite bu bölgeye yetiyor. Ancak daha fazla bölgeye yayılmamız için kapasiteyi biraz daha artırmamız gerekiyor. Saatlik kapasitemiz 5-6 ton civarında. Bu sayı bu bölge için yetiyor. Büyüme ve yayılmak için daha fazla üretim yapmak gerekiyor. Fakat karlılık düşük olduğu için yayılmanın birtakım mahsurluk tarafları oluyor. Bu şartlarda, bu ortamda; biraz daha dikkatli hareket etmek ve dibi görünmeyen suya pek girmek, temkinli olmak gerekiyor. Şu an ülkemizin içinde bulunduğu ekonomik şartlar da bunu gerektiriyor.

**Bildiğimiz gibi FAO 2016 yılını 'Bakliyat Yılı' ilan etti. Bu gelişmeyi nasıl değerlendiriyorsunuz?**

Evet, Cengiz Bey. Doğrudur. FAO, Roma'da gerçekleştirilen "146. Konsey Toplantısı"nda 2016 yılının "Uluslararası Bakliyat Yılı" ilan edilmesini kabul etti.

Türkiye'nin öncülüğünü yaptığı bu önekinin, haziran ayında yapılacak 38. FAO Konferansı'nda da onaylanması bekleniyor. Olaya bizim pencereden bakacak olursak bizim bakliyat ve tarımda almamız gereken epey bir yol var. Biz de öncelikle bir üretim planlaması ve bir tüketim planlaması yapılıyor. Gerçi bu konuda Türkiye havzalarına ayrıldı ve her havzada belli ürünlere destek verilmek kaydıyla bu yola girildi. Biraz daha acele edilmesi gerekiyor. Bu arada biraz ziraat odalarının devreye girip halkı bir noktada belli oranda bilinçlendirmesi, ekim alanlarının tüketime yönelik planlaması gerekiyor. Bu çok önemli. Bakın, "popcorn" diye tabir ettiğimiz patlamış mısır; şu anda fiyat olarak yerlerde sürünüyor. Biz bunu Türkiye olarak daha önceleri Arjantin'den ithal ediyorduk. İçerde buna teşvik verildi. Fakat fiyatlar düşünce önümüzdeki sene üreticiler ekmeceklerini söylüyorlar. Bu sefer de fiyatlar anormal derecede yükseliyor. Bu örnekte olduğu gibi bütün ürünlerde geçerli olacak bir şekilde üretim ve tüketim dengesinin sağlanması gerekmektedir. Pirinçte çok olumlu adımlar atıldı. "Osmanlı pirinç" türü lanse edildi. Bu pirinç hemen hemen üretim-tüketim dengesini yakalar hale geldi. Pirinçte hayli yol alındı. 3-5 sene evvel pirinçte %30 gibi bir açığımız vardı ve ithal ediliyordu. Şu anda dengeli gidiyor. Ayçiçeğinde çok büyük açığımız var. Ayçiçeğini, yağını ithal ediyoruz. Yağda büyük açığımız var. Hemen hemen 3/1 yerli üretim, 3/2'si dışarıdan geliyor. Bu düzenlemeleri belli bir program dâhilinde ziraat odaları ve Tarım Bakanlığının el ele planlaması ve içerideki eksikleri bu şekilde telafi etmeleri gerekiyor. Bu arada Toprak Mahsulleri Ofisi'nin belirli bir denge kurması gerekiyor ki yapıyorlar da. 80 bin ton civarında çeltik alımı yapılmış.

Türkiye'de iyi şeyler oluyor ama Türkiye daha iyi şeyler hak ediyor. Bir şeylerin daha aktif hale getirilmesi lazım. Bir arkadaşımın anlattığına göre Amerika'da her yerleşim biriminde ziraat mühendisleri, ziraat odaları üretimi planlayıcı hamleler yapıyorlar. Kimin ne ekeceğini, ne kadar ve kaç dönümden ekeceğini planlıyorlar. Bunlar bir noktada birleşiyor ve tüketime endeksli olarak üretim yapıyor. Bu arada ihrac edilecek miktarlar da belirleniyor. Hesaplar bir sene öncesinden yapılmış oluyor. Bizde de bu modellere mutlaka geçilecek. Türkiye iyi yolda. Ama biraz daha hızlı hareket etmemiz gerekiyor. Diğer ülkeler 1 giderken bizim 2 gitmemiz gerekiyor.



**Biraz da sorunlarınıza değinelim. Ön planda olan sıkıntılar veya sorunlarınız nelerdir? İletmek istediğiniz mesajlar var mı?**

Türkiye'nin şartları hepimizin malumu. Ticari yönden sıkıntılar elbette oluyor. Tahsilât zorlukları yaşanıyor. Arada bir dağıtım sorunu da oluyor. Ama zor olmasa bir şeyin başarılması pek mümkün olmuyor. Önemli olan zoru başarmak. Biz de onu yapmaya çalışıyoruz. Yani sorunsuz bir iş, dikensiz bir gül bahçesi, maalesef mümkün değil. Hiçbir zaman "Ben bu işi yapmayacağım" diyemiyorsunuz. Aşağı yukarı 50 senedir bu işin içindeyim. Kışın okulda, yazın işte... Öğrencilik yıllarım da dâhil olursa bu süreden bile fazla...

Bu işe alışık ve başka bir iş yapmamız pek mümkün değil. Zorluğuna da kolaylığına da alıştık. İnsanlarla uğraşmak, personel çalıştırmak dahi başlı başına bir iş biliyorsunuz. Tüm zorluklarla baş etmeye çalışıyoruz ve edeceğiz.

**Peki, beklentileriniz neler? Devletimizden bir beklentiniz var mı?**

Personel masrafları bizde oldukça öne çıkıyor. Hayli yükseldi. Devletin de masrafları çok yüksek. Buna kendi içimizde bir çözüm bulmamız gerekiyor. Her şeyi devletten bekleme düşüncesi de bana göre yanlış. Şu vergiyi almasın, bu vergiyi almasın; oraya yardım, buraya yardım da olmuyor. Bakın, şimdi Kocaeli'deki köprüyü yapıyorlar, 3. boğaz köprüsünü. Türkiye'nin büyük yatırımları var. Bunlar için para gerekiyor. Bunlar hep birbirine bağlı şeyler. Herkesin sıkıntılarını var ama oturup ağlamanın da bir faydası yok. Mücadeleye devam edeceğiz, başka da çaremiz, maalesef, yok.

**Ekleme istediğiniz son bir sözünüz var mı?**

Herkes sevgi ve saygılarımı sunuyorum. Çevik Ticaret'ten, Çevik Bakliyat'tan dilerim memnun kalıyorlardır. Umarım ürünlerimizi severek, isteyerek ve özellikle bölgemizin ürünü diyerek, hoşlanarak tüketirler. Bu da bizleri mutlu eder.



## STB YÖNETİM KURULU BAŞKANI CEVDET METE GTİ A.Ş. GENEL KURULUNA KATILDI

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinin öncülüğünde kurulan Gümrük ve Turizm İşletmeleri A.Ş.'nin 2015 yılı Olağan Genel Kurul Toplantısı Ankara'da TOBB İkiz Kulelerde gerçekleştirildi. Şirketin iştirakçi ortakları arasında yer alan Sakarya Ticaret Borsasını Genel Kurulda Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete temsil etti.

Divan Kurulu Başkanı Mahmut Kutlucan'ın yönettiği Genel Kurul'a GTİ A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Arif Parmaksız, GTİ A.Ş. Yönetim Kurulu üyeleri ve Gümrük ve Turizm İşletmeleri A.Ş. ortakları katıldı. Genel Kurulda şirketin faaliyetlerine yönelik genel değerlendirme yapılarak kurula bilgi verilmesine müteakip 2015 yılı Yönetim Kurulu Faaliyet raporu Genel kurula katılanlar arasında müzakereye açıldı. 2015 yılı finansal tabloların görüşülmesi ve onaylanması sağlandı.



## STB, SARIOĞLU OTO TEMİZLİK VE BAKIM İŞLETMESİ AÇILIŞINA KATILDI

5. Meslek Komitesi Üyesi Murat Sarı ve ortağı Emrah Kardeş tarafından Güneşler Beldesinde faaliyete geçen Autokey Sarioğlu Oto Temizlik ve Bakım işletmesinin açılışı geniş bir katılımı yapıldı. Sakaryanın tanınmış simalarının katıldığı açılış törenine Sakarya Ticaret Borsasını temsilen Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete, Esnaf Kefalet Odası Başkan Hayri Balaban, İş Adamı Ali Dünya, Müteahhit Şerafettin Şenkardeşler, Ak Parti Meclis Üyesi Mahmut Ergül, Eriş Yem Satış Müdürü Fatih Göküoğlu, Autokey Yetkilileri Ersin, Burak Derelioğlu ve Güneşler Beldesi esnafı katıldı.

Murat Sarı Güneşler Beldesinde oto bakım ve temizlik konusunda hizmet açığı olması nedeniyle geniş bir mekânda bu işletmeyi faaliyete geçirmekten dolayı çok mutlu olduklarını belirterek bu güzel günde bizleri yalnız bırakmayan tüm dostlarımıza teşekkür ederiz dedi. Hizmette müşteri memnuniyetini fazlasıyla önemsediklerini ifade eden Murat Sarı ve Emrah Kardeş açılışa özel indirim kampanyaları olduğunu belirterek, kaliteyi uzağa gitmeden vatandaşlarımızın hizmetine sunarak en iyi hizmeti vermek için çalışacağız dedi.

Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete Borsa üyelerimizin farklı işgal konularında da Sakarya İline hizmet vermesi bizleri çok mutlu etmiştir.

Sakarya Ticaret Borsası olarak kendilerine bereketli kazançlar diliyor, hayırlı uğurlu olmasını temenni ediyoruz dedi. Açılış törenine katılan davetliler, firmaya hayırlı ve uğurlu olması temennisinde bulunarak program, yapılan ikramların ardından sona erdi.



Harun GÖKÇEKAYA  
Kişisel Gelişim Uzmanı

## İLETİŞİM; HAYATIMIZDA HER KAPIYI AÇAN ANAHTARDIR.

İletişim, hayatımızda her kapıyı açan anahtardır. Bir şeyler başarmak, yeni adımlar atmak, yeni insanlarla tanışmak, kendinizi geliştirmek ve ifade etmek iletişim sayesinde olur. Etkili bir iletişimle insanlara ulaşmak, kendimizi en doğru şekilde ifade etmek ve başarıya ulaşmak için bazı püf noktalarına dikkat etmemiz gerekiyor.

İlk olarak iletişimde "eleştiri-övgü" dengemize bakalım. Biz millet olarak eleştiri konusunda inanılmaz derecede başarılıyız. Gerek iş hayatında gerekse özel yaşamımızda eleştiri oklarını ustalıklarla kullanırız fakat övgüye sıra gelince "Aman, şımarmasın!" mantığıyla hareket ediyoruz.

Fıkra bu ya, ressamın biri harika bir tablo yapmış. Tabloyu beğeneceğini umduğu bir üstada gidip "Efendim, nasıl buldunuz?" diye sormuş. Üstat, "Tablonun ne kadar güzel olduğunu gerçekten öğrenmek istiyor musun?" diye sormuş. Genç ressam, sonuçtan emin bir şekilde "Pek tabii!" demiş. Üstat, "O halde tabloyu sokağın başındaki panoya as. Yanına da bir kalem koy ve yoldan geçenlere 'Gördüğünüz hataları işaretleyin' diye yaz. Ertesi sabah git, tabloya bak ve sonucu kendi gözünle gör." demiş. Genç ressam üstadın dediklerini yapmış. Ertesi sabah heyecanlı tabloyu astığı panoya gitmiş. Ne görsün?

Tablo çarpı işaretlerinden geçilmiyor. "Eyvah!" demiş genç ressam, "Yaptığım tablo bu kadar kötü değildi. Bu haksızlık!" Söylenerek üzüntülü bir halde eve dönerken yolda üstatla karşılaşmış. Üstat, onlarca kez tecrübe ettiği sonucu önceden bilmenin rahatlığı içinde sormuş: "Ne oldu?" Genç ressam, "Şey..." demiş. "Sonuç berbat, artık resim yapmayacağım!" Üstat, "Olmaz öyle şey" demiş. "Senin tablon harikaydı." "Ama nasıl olur? Harikaysa bu kadar çarpı niye?" diye itiraz etmiş genç ressam. Üstat, "Git, tabloyu yeniden yap. Sonra aynı panoya as ama bu defa yanına kalem yerine tuval, boya ve fırça koyup şu yazıyı yaz: 'Bundan daha iyisini yapabiliyorsanız lütfen yapın.' Ertesi gün de git, tabloya bak." Genç ressam, üstadın dediklerini uygulamış. Ertesi gün gitmiş; tablo, tuval, boya ve fırça yerinde duruyor ama değişen hiçbir şey yok. Bir hafta sonra gitmiş, yine değişen bir şey yok. Bir ay sonra bile sonuç yine aynı. Pek mutlu olmuş, üstada gelip sormuş: "Efendim, ben anlayamadım. İlk tabloyu berbat eden insanlar, ikincisinde neden hiçbir değişiklik yapmadılar?" Üstat gülmüş ve demiş ki: "Dünyanın en kolay işi eleştirmek! Ama dünyanın en zor işi kendini o işten sorumlu hissetmek. Sen, ilkinde insanlara eleştirme hakkını verdin, ikincisinde ise sorumluluğu verdin. Kolay olanı herkes çekinmeden yaptı. Ama zor olana kimse yanaşmadı. Olay bu kadar basit." demiş.

Evde eşimizle, çocuklarımızla, iş yerinde çalışanlarımızla olan iletişimimizde de olumsuz şeyleri hemen fark ediyoruz. Mesela iki gün üst üste aynı yerde trafik ışığına takılırsak "Bu kırmızı ışıklar da hep bana denk geliyor." diye söylenmeye başlıyoruz ama hiç ışığa takıl-

madan geçtiğimiz günleri saymıyoruz. Akşam yemeğinde yemekler iyiye beğenildiyse ses yok ama ola ki yemeğin kıvamı tutmamışsa başlarız söylenmeye. Sekreterimiz her gün kahvemizi çayımızı hazır ederse o zaten onun işi diye düşünürüz ama eğer gecikirse "Nerde kaldı benim kahvem?" diye çıkışırız. Olumlu şeylerde "zaten olması gereken o" mantığıyla hareket ediyoruz. Bir takdir-teşekkür yok ama eleştiriye gelince anında yapıştırıyoruz. Eleştiride cömert, övgüde cimriyiz maalesef. Eğer böyle davranmaya devam edersek bir süre sonra iletişimimiz sekteye uğrayacak ve bozulacaktır. Yapmamız gereken şey, biraz empati kurmak. Kendimizi karşımızdakinin yerine koyup düşünmek ve ona göre davranmak. "Sen dili" yerine "ben dili" kullanmak. "Sen zaten hep böylesin, ne desem yanlış anlıyorsun." demek yerine "Ben anlatamadım galiba." dersek iletişimi sürdürebiliriz. Aksi halde yönelttiğimiz eleştiri oklarına karşılık olarak karşımızdaki kişi de kendini savunmaya geçecek ve iki kutup oluşacak, iletişim sona erecektir.

Bir diğer önemli nokta, eleştiriye kişinin benliğine değil davranışına yöneltmek gerektiğidir. "Sen çok kötüsün." demek yerine "Bu yaptığın davranış çok kötü." demeliyiz. Özellikle çocuklarla iletişimimizde buna çok daha dikkat etmemiz gerekiyor. Henüz yeni yeni benlik algısı oluşturdukları bir dönemde biz onların benliklerini kötülersak, hatalı davranışlarını benliklerine mal edersek, kendilerini kötü olarak nitelendirecek ve o anlayışla büyüyeceklerdir ve bu durumun sonuçları çok tehlikelidir.

Etkili iletişimde değinmek istediğim bir diğer nokta "sandviç modeli" denilen bir yaklaşımdır. B yaklaşımın özü şudur: Eşinizde, çocuğunuzda veya çalışanlarınızda değiştirmesini istediğiniz bir davranış var. Değişmesi gereken bu davranışı ifade etmeden önce o kişinin iyi ve güzel yaptığı bir davranışı dile getiriyoruz, daha sonra değişmesi gereken davranıştan bahsediyoruz ve son olarak da bunu yapabileceği konusunda ona güvendiğimizi söyleyerek onu motive ediyoruz.

Örneğin bir çalışanınız çok dağınık çalışıyor masasının üstü karma-karışık, not alma alışkanlığı yok ve bu da işe olumsuz yansıyor. Onunla bu konuyu konuşmak için öncelikle onun iyi yaptığı şeylerden başlayın. "Sen çok çalışkan birisin, her gün mutlaka saatinde burada oluyorsun, işine olan bağlılığın gerçekten takdire şayan ancak dağınık çalışmandan dolayı bazı aksaklıklar yaşıyor. Buna biraz daha dikkat edersen kariyerin için büyük bir adım atmış olursun. Sende o potansiyeli görüyorum." dediğinizde sağlıklı ve olumlu bir iletişim kurmuş olacaksınız. Ve bunun size geri dönüşü hem olumlu hem de daha kısa süreli olacaktır.

**Unutmayın! Eğer davranışlarda değişiklik meydana gelmemişse ileti var ama iletişim yoktur.**

## "DEVLETİMİZİN ET, SÜT VE HAYVANCILIK SEKTÖRÜNDE ÇOK İYİ ARAŞTIRMALAR YAPMASI GEREKİYOR."

İmran KARTAL  
Karet Firması Sahibi



**Karet firmasının sahibi İmran Kartal ve Oğuzhan Kartal ile birlikteyiz. Kendilerinden son günlerdeki et spekülasyonları ve et fiyatları ile ilgili bilgiler alacağız. Öncelikle kendilerini bizlere tanıtmalarını isteyeceğiz. İlk olarak İmran Bey ile başlayalım.**

Ben 1957 yılı, Ağrı-Tutak doğumluyum. İlk ve orta tahsilimi Ağrı'da yaptıktan sonra 1976 yılı olayları sebebiyle eğitimime devam edemedim. Daha sonra babamın mesleği olan hayvancılığa başladım. 1976'dan beri hayvancılık işi ile uğraşıyorum. Önce besicilik, daha sonra 1991 yılına kadar canlı hayvan alım-satım ile uğraştım. 1992'de İstanbul'da karkas et piyasasına girdik. Tabii o günkü şartlar bugünden daha düzenli bir çalışma sistemine sahipti. Bugünkü karkas et piyasasındaki çalışmalar pek de düzenli gözüküyor. O zamanki dönemde mezbahalarda komisyoncularımız gelir ve pazarlamamızı toptan yapardık. Ödemeleri hemen alır, işimize devam ederdik. Ama bugün piyasada gerçekten kimin ne yaptığı belli değil. Bunun direkt mezbahadan satışı var, perakende satışı var. Bugünlerde et fiyatlarındaki artışı sizlere şöyle izah edeyim: Benim çiftliğim Karasu'da. Üç yıldan beri hayvan bırakmıyorum. Besicilere moral bozukluğu olmaması için onlara söylemiyorum. Ondan yedi yıl öncesine kadar hiç para kazanamadım. Koyduğum hayvanların hiçbirinden para kazanamadım. 2009 yılındaki ithalat, vatandaşın olumsuz düzene direnebilmesi için yapılmış bir ithalattı. Fakat o ithalatta vatandaş fazlasından çok zarar etti. Ben süt ineçliğine döndüm. İnekleri alıp besihaneye bıraktığım zaman süt 90 kuruştü. Bir ay sonra 4,5 kuruşa düştü. Yani yarı yarı-

ya düşüş yaşadı. Et fiyatları 18 liraya çıkmıştı. Sığır besiciliği bu düşüşten dolayı olumsuz etkilendi. Bu da hayvanların kesilmesine sebep oldu. Vatandaş zor durumda kaldı ve ahırlarda hayvan kalmadı. Hayvanın alış fiyatı pahalıydı, satışları zorlaştı. Hayvancılık hakkında bilgisi olmayan herkes bu işe girmeye çalıştı. İş gerçekten bilenler ise çok sıkıntıda kaldı. Geçtiğimiz günlerde televizyon kanallarında haberleri takip ediyorum. 23 liraya karkas satılıyor. Doğrudur ben de satıyorum. Bizim bağlı olduğumuz en yüksek kurumlardan biri olan Ziraat Odaları Federasyonu Genel Başkanı, kendisi benim komşum sayılır. "Marketler 250 kiloluk danadan 2.570 lira para kazanıyor." diyor. Yazıktır, günahıdır! Bu marketçiye de günahıdır. 250 kilogram danayı alıyorsun ama kaç kilo satacağını bilmiyorsun. Dünyada böyle bir mamul yok ki... Balıkçıdan balık alınır, tartıp içini temizler ve kalanı sana verir. Burada önceden tartılma yok. %17 veren de var, %30 kemik veren hayvan da var. Bunun hesabı yapılmadan bu sayılar nasıl çıkarıldı, kaç kilo et çıktı ve bundan 2.570 lira para nasıl kazanıldı? Buna benim aklım hiç ermiyor. Marketlerde, özellikle kasap esnafında, etler daha güzel ve intizamlı bir şekilde işleniyor. Çünkü kasap bir mamul çıkarıyor ve ekmeğini yaptığı bu işten kazanıyor. 250 kiloluk bir dananın, bizlerin "sıyrıntı" diye adlandırdığı bölüm için kasap ayrı olarak bir ücretli işçi tutsa, çıkaracağı kıyma çalıştırdığı bu işinin yevmiesine bile yetmez. 250 kilogramlık danada 4 kilo sıyrıntı, kemikle beraber gidiyor. Yani bunu marketçinin yapabilme imkânı yok. Bu tür şeyleri bilen, hesaba katan kimse yok. Ama kasaplar yine sıyrıntı işlemi ile müşterileri-

den arta kalan zamanlarında ilgilenmeye çalışıyor. Fakat marketlerde bu yok. Marketlerin bu eti alıp, 25 lira veya 40 liraya satıp bu paraları kazanmaları mümkün değil. Etin tezgâha girip çıkmasında bile fire vardır. Sabahtan koyup akşam çıkardığınız ette bile 20 gram fire olur. Etin tezgâhlara hafta boyunca girip çıktığı marketler var. Bunları bilen de bilmeden de konuşuyor. Ben 1992'den beri karkas et piyasasının içinde olduğum için bu analizi yapabiliyorum. Bahsedilen kasap ve marketlerin kazançları hiç de öyle değil. Buyurup gelsinler. 250 kilogramlık danayı ben tezgah-tan indireceğim. Ürünü bugün piyasadaki en yüksek fiyattan satınlar, bakalım kasap bu etten kaç lira para kazanıyor. O zaman oturup konuşalım, satıştan elde edilen karı da bölü-şelim. Et öyle bir mamul ki bu gıdayı hangi ürün olarak alırsanız alın, aldığın kilogram ile satarsın. Ancak karkas olarak aldığın bir ürünü kaç liradan satacağını bilemiyorsun. Onun fiyatını kimse önceden kestiremez, meçhul kalır. Örneğin ben toptancı olarak eti kasaba indiriyorum. 23 liraya yazıyorum, 24 liraya da kesiyorum bu eti. Kiloda 25 kuruş ile 50 kuruş arasında bir kazancım oluyor. Ben bunu biliyorum. Ama kasap esnafı onu hiç bilmiyor. Kasap da bizler gibi uğraşamaz. Mezbahaya gidip hayvanın kesimine gününü harcamaz. Zamanını harcamaz. Yani bu işlerin işleyişini kimse bilmediği için bunlardan haberdar değiller. Kaç liradan satacağını bilmediği halde o etin zarar ve kar ilişkisini nasıl kurabiliyorlar, anlamış değilim. Bunu gündeme alan, gündeme getiren de yok. Ama bazı oda ve STK mensubu kişiler gelip "Marketçiler 250 kilo ette bu kadar para kazandı, kasaplar

o kadar kazandı, üretici bu kadar kazandı." diye açıklama yapıyorlar. Hiç de öyle değil. Hayvancılığın altyapısı şu anda Türkiye'de hazır değil. Bu işin temellerini sağlam atmaktan sonra hiçbir şey doğru olmuyor. Bugün ithal et getirip fiyatları indirebilirsiniz. Ama 3 gün sonra fiyatlar yine fırlar, bunun önünü alamazsınız. Şöyle izah edeyim: Hükümet kızdığı zaman "Ben ithal getireceğim." diyor. Bugün tarımda pirinç zamlanır, mercimek zamlanır. İcabında siz onu ithal getirebilirsiniz. Onu stoklayabilir, halka satabilirsiniz ve bu şekilde belirli bir süre önlem alabilirsiniz. Ama maalesef kırmızı etin süresi 7 gündür. Bu kadar kısa süreli bir ürün için ithal et getirerek önlem alamazsınız. Defalarca bu sorunun ithal edilerek çözülmediğini dile getirdik. Bu işin altyapısı, temeli atılmak zorundadır. Bunu teşvik ederek ve teşvikleri yükselterek yapabilirsiniz. Köylüye teşvik verilmezse köylü bu şartlar altından kalkamaz. Örneğin üreticinin elinde olan bir hayvan 10 bin lira ise bunun en az %15 ile %20'sinin devlet desteği olması lazım. Ben yıllarımı bu işe verdim, meslek hayatımda her zaman özenle çalıştım. Sakarya'da, İstanbul'da ve İzmit'te karkas piyasası üzerine çok mesai harcadım. Yalnız bu sektör iyi gitmiyor, iyiye gitmiyor. Et-Balık Kurumu, mağazalar açacağını söyledi. 2 sene önce Et Balık Kurumunda serbest piyasaya karkas et verdiler. Bunun üzerine bayiler zarar ettiklerini dile getirdiler. Karkas et değil, normal et istediklerini söylediler. Bakın bayilere karkas verdiler, bayiler zarar etti. Sonra hemen çevirdiler, kemiksiz ete döndüler.

**Bugün gazetelerde, etin KDV'sinin düşeceği ve et fiyatlarının ucuzlayacağı haberi yer aldı. Bununla ilgili bir açıklama yapmak ister misiniz?**

Buna nasıl yorum yapabilirim, bilemiyorum. Deveye "Boynun neden eğri?" demişler, "Nerem doğru ki?" demiş. Yani bizim halimiz de bu piyasada böyle. Haberlerde yazılmış, ete KDV %1'e inerse et fiyatları 13 lira ucuzlayacak. Şu an etteki KDV perakende %8. Bunu %1'e çektikleri zaman sonuçları ne olur, kimse bilmiyor. Bunları bilen de yazıyor, bilmeyen de yazıyor. Bizim tezgâhlarımız da var. Yarın gelip vatandaş soruyor. "Et 13 lira ucuzlayacaktı hani?" diyor. Niye ucuzlamadı, diye sitem ediyor. Ben et fiyatlarının pek fazla düşeceğini sanmıyorum. Gerçekten söylemek gerekirse piyasadaki inişler ve çıkışlar hiçbir şekilde çözüm değil.

İnsanları tatmin etmiyor. Daha önce de söylediğim gibi altyapıyı düzeltmedikten sonra, süt fiyatlarını yükseltmedikten sonra, süt sığır-cılığını geliştirmedikten sonra Türkiye'de etin ucuzlamasını ben hayal olarak görüyorum. Yarın piyasada havaların ısınmasıyla birlikte piknikler başlayacak. Ben Düzce, Bolu ve Sakarya bölgesinde gezip görüyorum; geçen yıl yapılan besilerin %50'si yok. Çiftlikler de boş. Düzce'de tanıdığım, büyük çiftlik kuran firmalarla yaptığım sıkı alışverişlerimiz oldu. Ancak şu anda çiftlikleri boş. Yine de karamsar bir tablo çizmeyelim. Biz büyük ve güçlü bir ülkeyiz. Her şeyin altından kalkabiliriz. Gerekirse kuru ekmek yer, sıkıntıları atlattırız. Yani benim bakanlık düzeyinde isteğim var. Her bölgede ticaret borsalarından, sivil toplum kuruluşlarından, besiciler odalarından kalifiye elemanları alsınlar. Ankara'da bu işin içinde olan herkesin fikrini alsınlar, dinlesinler. Üreticileri, tavsiye ve isteklerini ciddi bir şekilde değerlendirsinler. Bakanlık her düzeyde, veterinerinden en alt çalışanına kadar dinlesin. Bundan sonra önlemleri ona göre alsınlar. Herkesin önlem paketi var. Bunlar Ankara'da sunulsun ve onlar üzerinde değerlendirme yapılsın. Bu sorunları ancak işin ehli kişilerle çözüme ulaştırabilirler.



Gördükten sonra bunun üzerine konuşmalar yapalım. Konuşmak kolaydır ama bunun pratikte sağlamasını yapmak gerekir.

**Son olarak Sakarya Ticaret Borsası (STB) ile ilgili neler söylemek istersiniz?**

Sağ olsunlar, geçtiğimiz günlerde Borsamız bizi Şanlıurfa'ya gönderdi. Oradaki çalışmalarını gördük. Borsamızın çalışmalarından memnunuz. Özellikle burada bir hayvan pazarı üzerinde çok duruyorlar. Maşallah, geçen gün gittiğimde gördüm; Türkiye'nin her tarafından alıcılar gelmiş. Hayvanlar değerleniyor, STB çalışıyor yani. Sakarya Ticaret Borsası gerçekten hayvan pazarı üzerinde titizlikle çalışıyor. Besicilik piyasasına elinden geldiği kadar yardımcı olmaya çalışıyor. Bölgenin en güzel pazarını yaptı. Bunu halkımızın hizmetine sundu. Gerek kurban sezonunda gerekse normal zamanda pazar ve ihtiyaç oldukça perşembe günleri vatandaş hayvanını götürüyor. Marmara Bölgesinin en büyük pazarlarından birisi konumunda. Borsamıza burada, besiciler ve bu işi yapan insanlar adına teşekkür ediyorum. Çalışmaları çok güzel. Ben de aynı zamanda canlı hayvan bölümünde komite üyesiyim. Zaten bir tek ihtiyacımız var: et kotasyonu. İnşallah, onu da gerçekleştirdiler. Şimdi daha rahat çalışacağız. Önceden burada et kotasyonu yoktu. Canlı hayvan mezbahada karkas ete döndüğü zaman, Adapazarı Ticaret Borsası çıkış veremiyordu. Çünkü et kotasyonu yoktu. Onu da aldılar. Türkiye'nin her yerinden gelen vatandaşlar, lazım olan hayvanlarını kesip ülkenin her yanına çıkışını yapabiliyor STB aracılığıyla. Eskiden bu yoktu, sadece canlı hayvan vardı. Şimdi rahat oldu.

**Biraz da Oğuzhan Kartal ile sohbet etmek istiyoruz. Öncelikle Sizleri tanıyalım. Mesleğinizle ve sektörlle ilgili kısaca sizlerden bilgiler alalım.**

Ben İmran Kartal'ın oğlu Oğuzhan Kartal. Şirkette muhasebe ve satış departmanına bakıyorum. 14 yaşından beri baba mesleğini gücüm ve kabiliyetim el verdiği sürece icra etmeye çalışıyorum. Bu sektörü dışarıdan, başkalarından öğrenmek yerine babamdan öğrendiğim için kendimi şanslı hissediyorum. Bu yüzden de bu mesleğe devam etmeyi çok istiyorum. Babamın dile getirdiği konular hakkında aynı fikirdeyim, ona katılıyorum. Ben de devletin sektör hakkında daha iyi araştırma yapmasını istiyorum.

Geçtiğimiz günlerde Kırmızı Et Üreticileri Birliği ve Kasaplar Odası Federasyonu ile birlikte bir açıklamaları oldu. 23.300 liraya karkası alan birisi, 32.000 liraya satamaz. Ortalama 100 kiloya koyduğum karkas etin 27 kilosu noksan gelir. Geriye 73 kilosu kalır. Bunun hesaplamasını yaptığın zaman 34 bin liraya denk geliyor. 32 bin liraya nasıl kıyma satılacak? Hiç karını falan koymadan bu hesap ortaya çıkıyor. Gelsinler bir gün beraber bunun hesabını yapalım.



Oğuzhan KIVAN  
SAÜ Çevre Mühendisliği Bölümü



Tuğba DURMUS  
SAÜ Çevre Mühendisliği Bölümü

## İSTİRİDYE MANTARI

İstiridye Mantarı (Pleurotusostreatus); kayın mantarı, kavak mantarı, selvi mantarı, yaprak mantarı, lamelli soluk istiridye mantarı, karakulak mantarı vb. birçok isimle anılan doğada kendiliğinden yetişebilen ve yenilebilen mantar türlerinden biridir. Beyaz istiridye şeklinde olduğu için hem yurt dışında ve hem de yurt içinde daha çok "istiridye mantarı" ismi ile bilinmektedir. Doğada kavak ve kayın gibi ağaçların gövdelerinde yetiştirildiği gibi pamuk yumağı, çay çöpü, talaş içi gibi bir çok kültür ortamlarında kolaylıkla yetiştirilebilir.

Hoş bir koku ve damak tadına sahip olan istiridye mantarı, Avrupa'da 1900'lü yılların başında kültüre alınmış ve üretimine başlanmıştır. Uzakdoğu ülkelerinde ölümsüzlük mantarı çeşitlerinden biri olan istiridye mantarının son zamanlarda ülkemizde de hızla üretim alanları artmaktadır. Ülkemizde mantar tüketimi; Avrupa ülkeleri kadar yaygın değildir, istiridye mantarı tüketiminin de Avrupa'nın kırkta biri kadar olduğu söylenmektedir.

### Sağlık Açısından Önemi

Mantar türleri arasında sağlığa son derece yararlı olan İstiridye mantarı, en fazla B1 ve B2 vitaminini bulundurmaktadır. Bunların yanı sıra B5, B7, C, D vitaminleri ve kalsiyum, fosfor, potasyum, demir, bakır yönünden de zengin bir mantar türüdür. Bu mantar türünün ülkemizde üretimi yeni başlamıştır. Bu mantarlar diğer sebze türlerinden 10 kat daha fazla B3 vitamini bulundurur. Son yıllarda yapılan çalışmalarda bünyesinde bulunan bileşiklerin "Sarcoma-180" adı verilen tümörlerin gelişmesini %80 oranında durdurduğunun anlaşılması mantarın gıda olarak önemini arttırmaktadır. Ayrıca istiridye mantarları ile beslenen farelerin 4. hafta sonunda kolesterollerinin artışının engellendiği tespit edilmiştir. 7. haftanın sonunda ise kolesterolün %40 oranında düşürüldüğü görülmüştür. Vücudumuzda birçok önemli hastalık türü ile düşman olan istiridye mantarı, bağışıklık sistemimizi güçlendirerek kalkan görevi görür. Avrupa ve Amerika'da besin değeri ve tıbbi özellikleri açısından önemi anlaşıldıktan sonra üretimi hızla yaygınlaşmıştır.

### Kayın Mantarı Nasıl Yetiştirilir?

Kültürü yapılan diğer mantarlara göre çevre koşulları bakımından daha az seçici olan ve hastalık ve zararlılara karşı dayanımı, besin değerinin diğer kültür mantarlarından daha yüksek olması, üretiminde kompostfermantasyonu ve örtü toprağı kullanılmaması üretimini kolaylaştırmaktadır. Mevsim şartlarına bağlı olarak Pleurotus çeşitlerinde seçim yapmak ortam uygunluğu açısından önem teşkil eder. Örneğin Pleurotussajor-caju miselleri 35 C°'ye kadar ve şapka oluşumunda 30 C°'ye kadar dayanıklı olmasından dolayı yaz şartlarında yetiştirmeye uygundur. Oysa Pleurotosostreatus miselleri, gelişimi için 23-25 C°'ye ihtiyaç gösterirken şapka oluşumunda ortam sıcaklığının 10-15 C° olması istenir. Bu bakımdan yaz üretimi için Pleurotussajor-caju kış üretimi için Pleurotosostreatus çeşidi seçil-

mesi daha uygun olacaktır. Yetiştirilmesi beyaz mantarlara nazaran kolay olan kayın mantarı genellikle üretim tekniğinde kullanılan materyaller yönüyle "ağaç kütükleri" ve "bitkisel artıklar" kullanılarak yapılan üretim şekli olmak üzere iki grupta değerlendirilir.

Pleurotusspp üretiminde hemen her yerde bulunabilecek pek çok bitkisel artık yetiştirme ortamı hazırlığında kullanılabilir. Bunlardan başlıcaları: buğday sapı, çeltik sapı, pirinç kavuzu, pamuk kapçı, mısır sapı, mısır koçanı, fındık zurufu, çay artığı, yerfistiği kabuğu, kayın, kavak, meşe ağaçlarının talaşları ve buğday kepeğidir. İstiridye mantarları ağaç kütükleri, plastik torbalar gibi üretim sistemlerinde üretilir.

### Ağaç Kütüklerinde İstiridye Mantarı Üretimi

İstiridye mantarı genellikle geniş yapraklı yumuşak odunlu (kavak, ihlamur, söğüt) ağaçlarda hızlı, meşe, gürgen gibi sert odunlu ağaçlarda misel gelişimi yavaş olur. Misel aşılması için en uygun zaman ilkbahar ve sonbahar mevsimleridir. 15-20 cm çapındaki kütükler 30-50 cm uzunluğunda kesilir. Verimli bir üretim için kütüklerin yeni kesilmiş veya daha önceden kesilen kütüklerin birkaç gün su içerisinde bekletilerek su çekmesi sağlanmalıdır. Yeni kesilmiş ise bu işleme gerek yoktur. Yeterli neme sahip olan kütükler uç kısımlarından itibaren 3-5 cm'lik bir kısım testere ile kesilerek çıkartılır. Kütüğün kesilen kısmına 100 gr misel yayılarak kesilen 3-5 cm'lik kısım üzerine çivi ile tutturulur ve kütükler naylon poşetlere sarılarak 1-1,5 ay süre ile oda sıcaklığında loş-karanlık bir ortamda misellerin gelişmesi sağlanır. Başka bir yöntem olarak da 2-2,5 cm çapında 5-6 cm derinliğinde delikler (6-10 delik yeterli olacaktır) açılır ve misel (her bir kütük için 10-120 gr misel gelecek şekilde) ile doldurulur. Kütükler naylon poşetlerle sarılır ve misellerin gelişmesi için bekletilir.

### Plastik Torbalarda İstiridye Mantarı Üretimi

Plastik torbalarda mantar üretimi için kompost hazırlanması gerekmektedir. İstiridye mantarı kompostu orman ve tarımsal yan ürünler kullanılarak kolaylıkla hazırlanabilmektedir. Tarımsal materyaller (Kavak, kayın, meşe, akağaç vb. gibi ağaçların kaba ve ince talaşlarında sap ve saman mısın koçanı gibi yan ürünler) temel materyal olarak kabul edilir. Kompost hazırlığının ilk aşamasında kullanılacak olan malzemeler homojen olarak karıştırılır ve pastörilizasyona hazırlanır. İstiridye Mantarı (Pleurotosostreatus); kayın mantarı, kavak mantarı, selvi mantarı, yaprak mantarı, lamelli soluk istiridye mantarı, karakulak mantarı vb. birçok isimle anılan doğada kendiliğinden yetişebilen ve yenilebilen mantar türlerinden biridir. Beyaz istiridye şeklinde olduğu için hem yurt dışında ve hem de yurt içinde daha çok "istiridye mantarı" ismi ile bilinmektedir. Doğada kavak ve kayın gibi ağaçların gövdelerinde yetiştirildiği gibi pamuk yumağı, çay çöpü, talaş içi gibi bir çok kültür ortamlarında kolaylıkla yetiştirilebilir.

Hoş bir koku ve damak tadına sahip olan istiridye mantarı, Avrupa'da 1900'lü yılların başında kültüre alınmış ve üretimine başlanmıştır. Uzakdoğu ülkelerinde ölümsüzlük mantarı çeşitlerinden biri olan istiridye mantarının son zamanlarda ülkemizde de hızla üretim alanları artmaktadır. Ülkemizde mantar tüketimi; Avrupa ülkeleri kadar yaygın değildir, istiridye mantarı tüketiminin de Avrupa'nın kırkta biri kadar olduğu söylenmektedir.

### Sağlık Açısından Önemi

Mantar türleri arasında sağlığa son derece yararlı olan İstiridye mantarı, en fazla B1 ve B2 vitaminini bulundurmaktadır. Bunların yanı sıra B5, B7, C, D vitaminleri ve kalsiyum, fosfor, potasyum, demir, bakır yönünden de zengin bir mantar türüdür. Bu mantar türünün ülkemizde üretimi yeni başlamıştır. Bu mantarlar diğer sebze türlerinden 10 kat daha fazla B3 vitamini bulundurur. Son yıllarda yapılan çalışmalarda bünyesinde bulunan bileşiklerin "Sarcoma-180" adı verilen tümörlerin gelişmesini %80 oranında durdurduğunun anlaşılması mantarın gıda olarak önemini arttırmaktadır. Ayrıca istiridye mantarları ile beslenen farelerin 4. hafta sonunda kolesterollerinin artışının engellendiği tespit edilmiştir. 7. haftanın sonunda ise kolesterolün %40 oranında düşürüldüğü görülmüştür. Vücudumuzda birçok önemli hastalık türü ile düşman olan istiridye mantarı, bağışıklık sistemimizi güçlendirerek kalkan görevi görür. Avrupa ve Amerika'da besin değeri ve tıbbi özellikleri açısından önemi anlaşıldıktan sonra üretimi hızla yaygınlaşmıştır.

### Kayın Mantarı Nasıl Yetiştirilir?

Kültürü yapılan diğer mantarlara göre çevre koşulları bakımından daha az seçici olan ve hastalık ve zararlılara karşı dayanımı, besin değerinin diğer kültür mantarlarından daha yüksek olması, üretiminde kompostfermantasyonu ve örtü toprağı kullanılmaması üretimini kolaylaştırmaktadır. Mevsim şartlarına bağlı olarak Pleurotus çeşitlerinde seçim yapmak ortam uygunluğu açısından önem teşkil eder. Örneğin Pleurotussajor-caju miselleri 35 C°'ye kadar ve şapka oluşumunda 30 C°'ye kadar dayanıklı olmasından dolayı yaz şartlarında yetiştirmeye uygundur. Oysa Pleurotosostreatus miselleri, gelişimi için 23-25 C°'ye ihtiyaç gösterirken şapka oluşumunda ortam sıcaklığının 10-15 C° olması istenir. Bu bakımdan yaz üretimi için Pleurotussajor-caju kış üretimi için Pleurotosostreatus çeşidi seçilmesi daha uygun olacaktır. Yetiştirilmesi beyaz mantarlara nazaran kolay olan kayın mantarı genellikle üretim tekniğinde kullanılan materyaller yönüyle "ağaç kütükleri" ve "bitkisel artıklar" kullanılarak yapılan üretim şekli olmak üzere iki grupta değerlendirilir.

Pleurotusspp üretiminde hemen her yerde bulunabilecek pek çok bitkisel artık yetiştirme ortamı hazırlığında kullanılabilir. Bunlardan başlıcaları: buğday sapı, çeltik sapı, pirinç kavuzu, pamuk kapçı, mısır sapı, mısır koçanı, fındık zurufu, çay artığı, yerfistiği kabuğu, kayın, kavak, meşe ağaçlarının talaşları ve buğday kepeğidir. İstiridye mantarları ağaç kütükleri, plastik torbalar gibi üretim sistemlerinde üretilir.

### Ağaç Kütüklerinde İstiridye Mantarı Üretimi

İstiridye mantarı genellikle geniş yapraklı yumuşak odunlu (ka-

vak, ihlamur, söğüt) ağaçlarda hızlı, meşe, gürgen gibi sert odunlu ağaçlarda misel gelişimi yavaş olur. Misel aşılması için en uygun zaman ilkbahar ve sonbahar mevsimleridir. 15-20 cm çapındaki kütükler 30-50 cm uzunluğunda kesilir. Verimli bir üretim için kütüklerin yeni kesilmiş veya daha önceden kesilen kütüklerin birkaç gün su içerisinde bekletilerek su çekmesi sağlanmalıdır. Yeni kesilmiş ise bu işleme gerek yoktur. Yeterli neme sahip olan kütükler uç kısımlarından itibaren 3-5 cm'lik bir kısım testere ile kesilerek çıkartılır. Kütüğün kesilen kısmına 100 gr misel yayılarak kesilen 3-5 cm'lik kısım üzerine çivi ile tutturulur ve kütükler naylon poşetlere sarılarak 1-1,5 ay süre ile oda sıcaklığında loş-karanlık bir ortamda misellerin gelişmesi sağlanır. Başka bir yöntem olarak da 2-2,5 cm çapında 5-6 cm derinliğinde delikler (6-10 delik yeterli olacaktır) açılır ve misel (her bir kütük için 10-120 gr misel gelecek şekilde) ile doldurulur. Kütükler naylon poşetlerle sarılır ve misellerin gelişmesi için bekletilir.

### Plastik Torbalarda İstiridye Mantarı Üretimi

Plastik torbalarda mantar üretimi için kompost hazırlanması gerekmektedir. İstiridye mantarı kompostu orman ve tarımsal yan ürünler kullanılarak kolaylıkla hazırlanabilmektedir. Tarımsal materyaller (Kavak, kayın, meşe, akağaç vb. gibi ağaçların kaba ve ince talaşlarında sap ve saman mısın koçanı gibi yan ürünler) temel materyal olarak kabul edilir. Kompost hazırlığının ilk aşamasında kullanılacak olan malzemeler homojen olarak karıştırılır ve pastörilizasyona hazırlanır.

İstiridye mantarı kompostu için karışım yüzdeleri;

- 1) %45 talaş + %45 sap-saman +%10 kepek + %2 CaCO
- 2) %90-95 sap- saman + %5-10 kepek
- 3) Pamuk tohumu kabuğu + %2 CaCO
- 4) %50 mısır koçanı + %50 sap-saman

### Ortam Hazırlığı ve Buharla Pastörizasyon İşlemi;

Hazırlanmış olan kompost materyalleri, mantara rekabet edecek olan organizma ve mikro organizmalardan arındırılması gerekmektedir. Eğer pastörizasyon yapmadan mantar misellerini ekecek olursak misellerin gelişmesini ortamda bulunan çeşitli mikroorganizmalar bastırarak ve üretim istenilen düzeyde olmayacaktır. Bunun için pastörizasyon veya sterilizasyon işlemi muhakkak yapılması gerekir

### Pastörizasyon işlemi için farklı yöntemler vardır.

Bu pastörizasyon yöntemleri şunlardır:

- 1) Haşlama yöntemi
- 2) Buharla pastörizasyon yöntemi
- 3)Yüksek basınçlı buharla sterilizasyon

#### 1) Haşlama Yöntemi

200 litrelik varil veya kazanların dibinden 10-15 cm yükseklikte ızgara konulur. Bu ızgara sayesinde içerisine kompost koyulan tel örgü sepet aşağıya inmez. Kompost haşlanarak sterilize edilir.

#### 2) Buharla Pastörizasyon Yöntemi

Bu yöntemde kullanılan materyaller daha önceden ıslatılır. Bir kaç gün karıştırılır ve kasalara doldurulur. Pastörize odasında 60 C°'de 12 saat veya 70 C°'de 4-6 saat bekletilerek yapılabilir.



### 3)Yüksek Basınçlı Buhar Sterilizasyonu Yöntemi

Bu sistem genellikle kavanoz (plastik-cam) kültürlerinde ve polipropilen torbalarda yapılan üretimlerde kullanılır. Hazırlanan kompost 1-1,5 litre kavanozlara veya 1-3 kg'lık polipropilen torbalara doldurularak 1,5 saat 121 °C'de yüksek basınç ve sıcaklıkta tutularak sterilize edilir. Sterilize edilen kompost 25 °C'ye kadar soğutulularak ekim yapılır.

### İstiridye Mantarı Üretim Aşamaları

#### 1) Spor (Yumurta) ve Substrat Hazırlama

Ekime başlamak için sporlara ihtiyaç vardır. Steril kültür kullanarak ihtiyaç duyulan spor üretilebilir veya tedarikçiler aracılığıyla aşılama hazır sporlardan temin edilebilir. Kendi üretiminizi yapmanız uzun vadede daha ucuz olacaktır ancak başlangıç maliyetleriniz yüksek olacağından aşılama hazır spor almak daha akıllıca olacaktır. Aynı zamanda substrat da almanız gerekebilir. Yetiştiricilerin çoğu saman veya kütük kullanır. Tercih edilen metot genellikle samandır. Küçük parçalar halinde dilimlenmiş samanlar idealdir.

#### 2) Kompost Hazırlama

Öncelikle saman küçük parçalar haline getirilmelidir. Küçük parçalar haline getirilen saman nemlendirilir. Nemlenen saman kaynamış suda yarım saat boyunca kaynatılır ve daha sonra çıkartılarak süzülür. Süzülen saman temiz, steril bir yüzeyde serilir ve soğuması beklenir.

#### 3) Naylon Torbalara Geçirilmesi

Soğuyan saman parçaları ve kütüklerin naylon torbayla kaplanması gerekir. Plastik torbaların içerisine saman parçaları koyulur, daha sonra spor koyularak saman ve spor işlemi naylon torba dolana kadar tekrar edilir. Naylon torbanın ağzı bağlanır ve havalanma için iğneyle delikler açılır.

#### 4) Kuluçka

Yetiştirme alanının 20-25°C arası olmalıdır. Naylon torbaların karanlık bir ortamda bulunması gerekir. Bunun için pencere ve çatlaklar kaplanmalıdır. Daha sonra naylon torbalar raflara koyulur. Naylon torbaları kontrol ederken kırmızı "karanlık oda" ışığı kullanmak başarıyı artırır. Naylon torbadaki hava deliklerinin yanında küçük kabarcıkların oluşmaya başladığını fark ettiğinizde diğer adıma geçilebilir.

#### 5) Yetiştirme

Yetiştirme odasındaki nemin yüksek seviyede olması gerekir. Oda sıcaklığı 15-18°C arasında olmalıdır. Doğrudan güneş görmeyen serin bir ortam tercih edilebilir. Burada mantarların büyümesine izin vermek için naylon torba yüzeyine birkaç yerden kesi çizgileri yapılmalıdır.

#### 6) Hasat

Mantar başları tamamen açılmadan önce hasat edilmelidir. Mantar baş, işaret ve orta parmakla şapka kısmından hafifçe tutulur. Mantar sağa ve sola çevrilip dip kısımdan fazla parça almadan kopartılır. Tutma sırasında mantarlar fazla sıkılmamalıdır. Çünkü sıkılan ve zedelenen kısımlar, hasat sonrası çabuk kararır ve buralarda çürümeler meydana gelebilir. Mantarlar, tüketicinin de tercih ettiği gibi henüz taze iken toplanmalıdır. Bu mantar çok sayıda spor ürettiğinden dolayı depo edilebilirliği hızla azalır. Mantarlar ilk aşamada 1-20°C'de soğutucuda bekletilmeli daha sonra kasalara yerleştirilmeli, hava geçiren ve yoğunlaşmayı önleyici bir plastik film ile üzerleri örtülmelidir.

### Kayın Mantarı Üreticilerinin Karşılaştıkları Problemler

#### 1) Hastahklar

**Bakteriler:** En fazla karşılaşılan bakteriyel problem Pseudomonastolasiidir. Bu Agaricusbisporus'da bakteriyel lekeye sebep olan bakteri ile aynıdır. Bu hastalığın semptomları şapka kısmının gevrek, kırılgan bir hal alması; turuncu renk oluşumu ve üründe azalma olarak sayılabilir. Enfekte olmuş mantarların raf ömrü azalır. Aşırı ortam sıcaklığı (35 °C üzeri), aşırı nem içeriği ve özellikle ıslak mantar yüzeyi Pseudomonastolasiiefeksiyonunu şiddetlendirir. Nispi neminin yüzde 80-85'e düşürülmesi ve flaş aralarında torba yüzeyleri yüzde 0.2'lik çamaşır suyu püskürtülmesi hastalığın kontrolüne yardımcı olur.

**Mantarlar:** Mantar gelişimi için ideal koşullarda pek çok patojen mantar türü de gelişir. En fazla rastlanan grup Aspergillus, Botrytis, Coprinus, Fusarium, Monilia, Mucor, Penicillium, Trichoderma ve Trichothecium'dur. Sadece pastörize edilmiş ortamlar pastörizasyon ve olgunlaştırılma işlemleri uygulanmış ortamlardan daha duyarlıdır. Ortam azot bakımından zengin besinlerle desteklendiğinde fungal problemler daha fazla görülür. Ortam sıcaklığı 350C'nin üzerine çıkıldığında problem artar. Daha yüksek sıcaklıklar tohumluğa zarar verir, misel gelişim oranını düşürür ve ortamı yeşil küf mantarları gibi rekabetçilere karşı savunmasız bırakır.

#### 2) Zararlılar

Özellikle yaz aylarında böcek zararı büyük kayba neden olur. Mantar dokularında en büyük zararı Cecidomyiidae, Scatopsidae, Sciariidae verir. İstiridye mantarı kimyasallara karşı çok hassastır, bu yüzden pestisit kullanarak zararlı kontrolü zordur. Taslak şekillenmesi sırasında insektisit uygulaması sonrasında, deforme olmuş kayın mantarı kümeleri "karnabahar"a benzer bir yapı oluşturur. Çeşitli sinek tuzaklarının kullanımı ve özellikle tohum ekimi ve misel gelişimi sırasında hijyen kurallarına uyulmaya dikkat edilmesi sinek popülasyonunu ekonomik eşik değerinin altında tutmaya yardımcı olur.

#### 3)Fizyolojik bozukluklar

**Şapka deformasyonu:** Mantar deformasyonu nedenlerinin birçoğu hâlâ bilinmemektedir. Bununla birlikte en fazla deformasyonun yetersiz havalandırma, duman, kimyasal buharı, misel gelişimi sırasında aşırı ısınma, ekstrem düşük şapka oluşum sıcaklığı (10 °C altı) ve yetersiz ışık.

#### 4) Havada bulunan sporlar

**Spor üretimi:** Bir tek mantar saatte 4 milyona kadar spor üretebilir. Birçok çiftlikte havada bulunan sporlar işçiler için sorun oluşturmaktadır. Sporlar bazı kişiler için alerjik reaksiyon oluşturabildiğinden dolayı kaygı yaratmaktadır. Olgunlaşan mantarlardan yayılan sporlardan korunmak için maske kullanılabilir. Hasattan 1-2 saat önce havalandırma yapılarak risk azaltılabilir.

### SONUÇ

*Sonuç olarak istiridye mantarı sağlık, ekonomi ve bunların yanında lezzet açısından da yetiştirilmesi ve tüketilmesi gereken bir mantar türüdür. Gerekli ortam şartlarının kurulduğu her yerde kolaylıkla üretilip hasat edilebilir. Yetiştirilmesi kolay olan bu mantar türünün gelecek yıllarda Türkiye'de de yaygınlaşması ve sıklıkla tüketilmesi beklenmektedir.*

## SAKARYA TİCARET BORSASI'NDA

## "NEDEN! 25. SAAT ETKİSİ" SEMİNERİ GERÇEKLEŞTİ

“

*Sakarya Ticaret Borsası tarafından organize edilen ve İzgören Akademi Eğitmeni Gökhan Okçu'nun sunumu ile gerçekleşen" seminer STB Hasan Uyar Konferans Salonunda yapıldı.*

”



Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete açılış konuşmasında; "Seminerlerin en büyük özelliği katılımcı bir ruh taşımasıdır. Katılan kişilerin sadece zihnine değil aynı zamanda kalbine de hitap etmesidir. En büyük yatırımın insana ve eğitime yapılan yatırım olduğu inancıyla farkındalık sağlayacak bilgilerin paylaşılacağı seminerimize, katılımınızdan dolayı teşekkür ederim" dedi.

Beklenti yönetimi ve şaşırma psikolojisini 25. Saat adı altında eğlenceli bir dille aktaran İzgören Akademi Eğitmeni Gökhan Okçu; "Profesyonel iş hayatında üç şeyi yönetiriz. Etkili İletişim, İlişki Yönetimi ve Algı Yönetimi. Bunları insan beyninin pratik çalışma mekanizmaları ile birleştiriyor, çalışma hayatının içinden güncel örneklerle anlatıyoruz.

Bir günün aslında 24 saat değil, 25 saat olduğunu vurguladı. 24 saatini sen yaşarsın, 25. saat senin gıyabında, kapalı kapıların ardında başkaları tarafından yaşanır. İnsan beyni nedensiz hareket etmez, mutlaka bir nedenin olsun, ama güçlü olsun, yolunu kendin bulursun. Bir neden ver çevrendeki insanlara, güçlü olsun, senin için orada bulunsun. İnsan beyni rutinden çıkmanı takip eder" dedi.

İş hayatından ve yaşamdan rutinin dışına çıkanlardan verilen örneklerle farkındalık sağlayacak bilgilerin paylaşıldığı seminere ilgi yoğun oldu. Seminer, Sakarya Ticaret Borsasının hazırladığı kokteyl ile son buldu.





**Cenk KAHRAMAN**  
Veteriner Hekim

## YENİDOĞAN BUZAĞILARININ BAKIM, BESLENME VE BARINIMI

İşletmenin tipi ne olursa olsun işletmelere özel bir buzağı büyütme programı hazırlanması ve hazırlanan programın uygulanıyor olması gerekir. Buzağı büyütme programı hazırlarken dikkat edilecek konular ise belirlidir. Her şeyden önce entansif işletmeler için buzağı bakımı konusunda eğitim almış ve gözlem yeteneği olan bir kişinin bu işle görevlendirilmesi gerekir. Ancak her işletme için esas alınan temel kabuller işletmeye göre değişim göstermemekte ve temel noktaları içermektedir.

- 1 - Süt içirme programı
- 2 - Kaba ve kesif yem tüketimi
- 3 - Buzağı gelişim özellikleri

Buzağular doğaları gereği kaba yemleri tüketmeye yönelik olarak programlanmışlardır. Süt içirme belirli dönem için gereksinimlerini karşılayan en önemli gıda niteliğini korusa da kaba ve kesif yemler kullanılmadan bu amaç gerçekleştirilemez. Buzağuların doğumdan sonraki sindirim sistemleri tek mideli sindirim sistemine benzemektedir. Bu dönemde kullanılacak asıl besin kaynağı süt olmakla birlikte süt yerine geçen protein değeri yüksek yağsız sütle besleme, peynir suyu, süt ikame yemleri gibi diğer bazı ikamelerin de kullanımı mümkündür. Buzağulara içirilmesi gereken süt miktarı konusunda yapılan çalışmalarda bir buzağının büyüme döneminde en az 100 litre süt içmesi gerektiği bundan fazlasının işletmenin süt satış fiyatı ve besleme programı ile ilgili olduğu bildirilmektedir. Bir buzağı en az 100 litre süt içmelidir. 140 litreden başlayıp 360 kg civarına kadar kullanılan süt içirme programları mevcuttur. Bundan sonraki miktar yetiştiricinin sütü pazarlama koşullarına göre değişmektedir. 225 kg, 250 kg, 325 kg en çok kullanılan süt içirme programı miktardır. İşletme kendi koşullarına göre bunlardan birini seçip buzağular için süt içirme programını yapmalıdır.

### Sütün Sınırlı Verilmesi

Fazla sütle beslenen buzağuların yeterli miktarda kuru yem alama riski vardır. Kontrollü miktarda sütle beslenen buzağularda ağırlık artışı daha ziyade buzağı besleme yemi tüketiminin artmasından

sonra oluşmaktadır. Buzağulara verilen süt taze, temiz olmalıdır. Sütün sıcaklığı 38°C'ye çıkarılabilir. Nispeten yaşlı buzağular için sütü ısıtmak gerekemeyebilir. Kan damarlarındaki yırtılmadan oluşan kanlı süt, emniyetle buzağulara verilebilir. Ancak vücut sıcaklığı da artmış hasta hayvanlardan alınan sütler hastalık etmenleri ile bulaşıklık riski taşıdığı için buzağı beslemede kullanılmamalıdır.

### Buzağıya İçirilecek Sütün Özellikleri

Buzağıya içirilecek süt gerektiği şekilde içirilmezse buzağıda rahatsızlıklara yol açacaktır. Süt ile aşırı besleme, sindirim bozuklukları ve ishale yol açar. Sütün kalite ve miktarında yapılacak ani değişiklikler sindirim rahatsızlıklarına yol açar. Sindirim bozukluklarından kaçınmak için her öğünde verilen süt ölçümlü veya ölçekli kaplarda tekniğine dikkat edilecek şekilde verilmelidir. Eğer süt fazla yağlı ise (% 5,5) daha az yağlı sütte (%3,5) ikame edilmelidir. Böyle bir işlem bir kısım ılık su; 3,5 kısım yüksek yağlı süt karışımıyla sağlanabilir. Böylece sindirim bozuklukları ve ishal önlenir. Daha az yağ ihtiva eden sütlerin fazla yağlı süt yerine kullanımı halinde sindirim bozuklukları oluşmaz.

### Mastitis ve Antibiyotik Tedavisi Görmüş İneklerin Sütünün İçirilmesi

Süte ilişkin kanuni standartları sağlamayan sütlerin çoğu, buzağı beslemesinde kullanılabilir. Aşık bir biçimde genel görünüşü anormal olan süt, vücut ısısı yüksek haldeki hayvanların sütü ve antibiyotik tedavisinden sonra alınan ilk süt içirilmemelidir. Mastitisli süt veya mastitis tedavisi görmüş ineklerin sütü eğer buzağular hemen süt içmeden hemen sonra en azından yarım saat ferdi bölmeye alınarak diğerlerinden ayrılıyorsa kullanılabilir. Mastitisli süt ile beslenen buzağuların birbirlerini emmesi sonucu Mastitisrudimenter meme başı aracılığıyla mastitis bulaştırır ve mastitis problemine yol açar. Mastitisli süt tüketen buzağular, mastitise yol açan organizmaları bağırsak yoluyla geçirmezler.

Antibiyotik tedavisi görmüş ineklerin sütü, o ilaç için öngörülen süre zarfında satışa sunulamaz. Antibiyotik ihtiva eden süt veya süt

ikame yemleriyle beslenen buzağular, içerdikleri antibiyotik vücutta elimine edilene kadar kesilmez. Esasında antibiyotikli sütlerin buzağı büyütmede kullanılmaması, buzağuların antibiyotiğe karşı direnç kazanmaları ve hasta olduklarında kullanılan antibiyotiklerin etkisiz kalması riski taşıdığından fazla önerilmemektedir.

### Süt İçirme Süresi

Buzağuların ruminant hale gelmesi için bir an önce süttten kesilip kesif yeme başlaması istenir. Bu nedenle mümkün olduğunca erken, süttten kesmek hedeflenir. Ancak bu süre buzağının gereksinimini almasına yetecek kadarda uzun tutulmuş olmalıdır. Düzgüneş (1967) 20 hafta ile 8 hafta arasında değişen tam yağlı sütle buzağuların beslenmesi programlarını bildirmektedir. Ancak bugün 10 haftadan daha uzun süre sütle besleme, buzağının rumen gelişimini geciktirebilmektedir. Ayrıca buzağuların süttten erken kesilebilmesi buzağı başlangıç ve buzağı büyütme yemlerinin kullanımı konusu önem arz etmektedir.

### Buzağulara Süt İçirme Şekli

Buzağuların süt içme programı hazırlandıktan sonra süt içirme şekline karar vermek gerekir. Buzağuların doğasında annesini emme güdüsü vardır ve emme refleksi ile doğmuştur. Ancak modern yetiştiricilik koşulları ana ile buzağının ilk 24 saatte ayrılması gerektiğini ortaya koymuştur. Bu nedenle buzağının annesini emmesi olanağı ortadan kalkmaktadır. Bunun yerine geçecek işçiliği kolay ve sağlıklı metotların kullanılması gerekmektedir. Ayrıca buzağının doğum sonrası içmesi gereken miktarı alıp almadığından emin olmak için elden süt içirmek avantaj sağlamaktadır. Emzikli kovalar ve ağız açık kovalar bu amaçla en çok kullanılan malzemelerdir. Emzikli kovalar veya biberonda emziklerin temizliğinde yaşanan problem, hastalık riskini artırdığı için işçiliğe dayalı çalışmada problem yaratabilmektedir. Bu nedenle ağız açık kovalarda süt içirme, iş kolaylığı ve temizlikte avantaj sağlaması ile tercih edilen metottur. Ancak kovadan süt içmenin, emme refleksi ile doğmuş olan buzağıya öğretilmesi gerekir.

### Buzağıya süt içmenin öğretilmesi;

- 1- Öncelikle buzağı kontrol altına alınır.
- 2- Buzağının kontrol altına alınması, kişinin alışkanlığına bağlı olsa da buzağıyı aşırı strese sokacak zorlamaya müsaade edilmemelidir.
- 3 - Buzağı zaten ağızına parmak verildiğinde emme özelliğindedir.
- 4 - Elinizi süte batırıp buzağının ağızına verdiğinizde buzağı emmeye başlayacaktır.
- 5- Buzağı içime başladığında el bir süre daha buzağının ağızında tutulursa buzağı emerken içmeye başlayacak ve alıacaktır.
- 6 - Bunun 1-2 gün, her süt içmede yapılması süt içmenin öğretilmesi için yeterli olacaktır.
- 7 - Buzağı sütü ağızına emerek çekmeye başlayınca parmaklar çekilir.
- 8 - Buzağularda Hastalıklara Direncin Artırılması

Buzağularda annenin aşılınması ve hastalıkta koruma aşuların veteriner hekimlerce düzenli olarak uygulanması buzağı kayıplarını azaltmada büyük avantaj teşkil eder. Ancak sürü idaresinin yeterli olmadığı durumlarda bu aşılama programlarına karşın buzağı kayıpları yüksek boyutlara ulaşabilmektedir. Buzağuların doğumlarından sonra ilk 24 saatte strese maruz kalması hastalık riskini artırmaktadır.

Özellikle yüksek sıcaklık bu dönemde buzağı serum immunoglobulin düzeyini azaltmakta ve stres hormonu adrenalinini yükselterek hastalığa yakalanma riskini artırmaktadır. Bu nedenle doğum bölgesinde, hemen doğum sırasında ve doğumdan sonraki 3 günde buzağı bakım ve barındırma koşullarına özel itina gösterilmesi gerekir. Tüm bu konuların dışında bir diğer önemli konu da buzağuların barındırılması konusudur. Buzağular; havadar, kuru ve hastalık etmenlerinden uzak bir ortamda barındırılmalıdır. Bu nedenle son yıllarda buzağı kulübeleri geniş kullanım alanı bulmakta ise de barınak temininde asıl konu, temiz havadar ve kuru ortam teminidir. Buzağı büyütme konusu sığır yetiştiriciliğinde işletmenin karlılığı ve sürdürülebilirliğinde temel noktayı teşkil etmektedir. Hangi alanında olursa olsun sığır yetiştiriciliği konularında faaliyet gösteren bir işletme, materyal temini konusunda darboğazlara düşmemek için buzağı yetiştirme konusuna özel önem vermek zorundadır. Et üretimi için materyal olacak buzağı ile damızlık olarak kullanılması düşünülen buzağuların bakım ve idaresinde farklılık olmalıdır. Başarılı bir buzağı büyütme programı ancak tüm bu konuların birlikte ele alınması ile uygulanabilir.

### Buzağı Barınakları

Buzağular, hem solunum yolu enfeksiyonlarına hem de strese karşı son derece duyarlıdır. Bütün hayvanların aynı barınak içerisinde bulundurulduğu işletmelerde, yoğun bulaşıcı hastalıkların görülme olasılığı ve bir hayvandan diğerine bulaşma oranı oldukça yüksektir. Özellikle ishale yakalanan buzağuların bu ishali, birbirine bulaştırma olasılığı yüksektir. Günümüzde kullanılan her birinin farklı uygulama şekilleri ve özellikleri olan buzağı barındırma sistemlerini aşağıdaki gibi sıralayabiliriz:

- 1 - Ahır içinde ana yanında barındırma
- 2 - Ahır içinde anasından ayrı bir kısımda barındırma

- Ahır içinde özel bölmelerde gruplar halinde veya bireysel bölmelerde barındırma
- Ahırın dışında kapalı buzağı bölmesinde
- Buzağı bölmesinde gruplar halinde barındırma
- Buzağı bölmesinde bireysel olarak barındırma
- Buzağı kulübelerinde barındırma
- Bireysel buzağı kulübelerinde
- Buzağı kulübelerinde grup halinde barındırma

### Modern (Gelişmiş) Yetiştiricilikte Buzağı Kulübeleri Kullanılmaktadır.

Buzağı ölümlerinde, buzağının içinde yaşadığı barınak ve çevre koşullarının önemli bir etkisi ve payı olması nedeniyle süt emme dönemlerinde buzağuların bireysel buzağı kulübelerinde büyütülmesi yaygınlaşmaktadır. Bu nedenle ucuz ve basit malzemeden yapılmış, bakımı kolay, maliyetinin düşük olması yanında buzağı ölümlerini en aza indirecek düzeyde planlanmış, kolay temizlenip dezenfekte edilen barınaklardan yararlanılması bütün gelişmiş ülkelerde giderek benimsenmektedir. Modern yetiştiricilikte ahırdan ayrı bir yerde, bireysel, basit yapıtı, kolay taşınabilir açık buzağı kulübelerinin kullanımı önerilmektedir. Özellikle sıcaklık stresinin yüksek olduğu ve entansif yetiştiricilik yapılan yerlerde buzağı kulübeleri tercih edilerek kullanılmaktadır. Denemeler sonucunda gruplar arasında; doğum, süttten kesim, 3 ve 6. ayda önemli farklılıklar bulunmadığı ayrıca yem tüketiminde gruplar arasında bazı dönemlerde farklılıklar gözlenmesine rağmen tüm gelişme dönemlerinde belirgin yem tüketimi





en lezzetli

**FİKİRLER**

**BU MUTFAKTA**



Atatürk Cd. No.: 133, Arifiye / SAKARYA  
0264 229 40 54 pbx  
yilko@yilkografik.com.tr  
www.yilkografik.com.tr

 /YILKOGRAFİK

**yilkografik**®  
daha ileriye...



**grafik** kurumsal hizmetler **ofset** baskı hizmetleri **dijital** baskı sistemleri **açık hava** görsel reklam uygulama