



ISSN:2458-8946
YIL: 2016 / SAYI: 55
SAKARYA TİCARET BORSASI
SAKARYA COMMODITY EXCHANGE



GIDA KATKI MADDELERİ VE ÖNEMİ

SAKARYA TİCARET BORSASI
72. TOBB GENEL KURULU'NA
KATILDI

BİLECİK ŞEYH EDEBALI
ÜNİVERSİTESİ İLE
STB ARASINDA İŞBİRLİĞİ
PROTOKOLÜ İMZALANDI

DEMOKRASİ
VAZGEÇİLMEZİMİZ,
MİLLİ İRADE GÜCÜMÜZ,
KARDEŞLİĞİMİZ
GELECEĞİMİZDİR

OTİZMLİ ÇOCUKLAR İÇİN
EĞİTİMDE ANLAMLI
İŞBİRLİĞİ

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

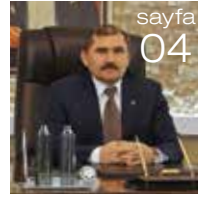
Basım Yeri ve Grafik Tasarım

YILKO GRAFİK
www.yilkografik.com.tr



Yazışma Adresi

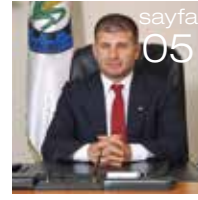
Sakarya Ticaret Borsası
Tekeler Mevkii 54200
Adapazarı / SAKARYA
Tel: 0264 278 42 30 - 5 hat
Fax: 0264 278 42 32
web: www.stb.org.tr
e-mail: sakarya@stb.org.tr
basin@stb.org.tr



sayfa
04

Başkandan

S.T.B. Yönetim Kurulu Başkanı
Cevdet METE



sayfa
05

Meclis Başkanından

S.T.B. Meclis Başkanı
Recep PULAT



sayfa
06

Sakarya
Ticaret Borsası
72. TOBB Genel
Kurulu'na katıldı



sayfa
7

STB Fethiye Tarım
Hayvancılık Seracılık
ve Tarım Makineleri
İhtisas Fuarı'na Katıldı



sayfa
8

Bilecik Şeyh Edebali
Üniversitesi İle STB
Arasında İşbirliği
Protokolü İmzalandı



sayfa
9

STB'de
"Kaplumbağa
Terbiyecisi'nin Sırrı"
Liderlik Eğitimi Verildi



sayfa
10

Gıda Katkı Maddeleri
ve Önemi
Hediye ÖZMEN



sayfa
15

Demokrasi
Vazgeçilmezimiz,
Milli İrade Gücümüz,
Kardeşliğimiz
Geleceğimizdir



sayfa
16

Tavuk Kesimhane
Atıklarının Yönetimi ve
Alternatif Değerlendirme
Yöntemleri

Çevre Müh. Ömer Faruk SARI
Prof. Dr. Saim ÖZDEMİR



sayfa
18

Sakarya'nın Markası
Adalılar Kuruyemiş'in
Başarı Hikayesi
Hüseyin TOK



sayfa
26

4 TÜBİTAK AR-GE
Projesi / 4 KOSGEB
AR-GE Projesi bitirdik."
Turgay ÇELİK



sayfa
30

Broiler Isı Yönetimi
Cenk KAHRAMAN



ONLINE

GÜVENLİK KAMERA SİSTEMLERİ

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 Cumhuriyet Mh. Tül Sk. No:21 Kat:2



STB Yönetim Kurulu Başkanı
Cevdet METE

MİLLETİMİZİN GÖSTERDİĞİ KARARLI İRADENİN ZAFERİ

Değerli Okurlarımız:

15 Temmuz akşamı bir grup azınlık asker tarafından planlanan ülkemizin birlik ve beraberliğine, milletimizin iradesine karşı düzenlenen, demokrasi tarihimize kara bir leke olarak geçecek bu darbe girişimini Sakarya Ticaret Borsası Camiası adına şiddetle ve nefretle kınıyoruz.

Tarihte benzerleri yaşanan darbe ve girişimleri hiçbir zaman bu ülkeye barış ve huzur getirmemiş ülkemizi ancak kaosa sürüklemiştir. Malum yapı tarafından planlanan demokrasiye darbe vurmaya amaçlayan bu hain girişim Türk Milletinin sağduyulu sağlam iradesi karşısında bertaraf edilerek Türkiye'yi daha önce yaşanmış karanlık dehlizlere sokulmaktan kurtarmıştır. Demokratik düzenin korunması konusunda milletimizin gösterdiği kararlı irade her türlü takdire şayandır.

Seçimle iktidara gelmiş meşru hükümet ve devlet kurumlarına karşı yapılan bu kalkışmaya karışanların hem kamu vicdanında hem de adalet önünde yapılan girişimin hesabını en ağır şekilde vereceklerine inanmaktayız.

Sakarya Ticaret Borsası camiası adına elim hadiseler esnasında hayatını kaybeden güvenlik güçlerimize ve sivil vatandaşlarımıza Allah'tan rahmet, yaralılarımıza acil şifalar diliyorum.

Milletimizin başı sağolsun.

Saygılarımla.



STB Meclis Başkanı
Recep PULAT

15 Temmuz 2016 saat gece yarısı bir abimin telefonu ile televizyonumu açtım. Ancak yaşananların rüyamı gerçek mi olduğunu belli bir zaman sonra anladım. Bu cennet vatanımda daha önce böyle vahşice yapılan bir silahlı darbeyi hatırladığım için olanlara anlam veremiyordum. İşte o anda Dünya tarihinde 16 imparatorluk 35 devlet kurmuş bir milletin ferdi olarak ve üstat şairimiz Cemal kuntay'ın **"Bayrakları bayrak yapan üstündeki kandır, toprak eğer uğrunda ölünebiliyorsa vatandır."** dizelerini hatırladım.

Bu güne kadar hiçbir baskıya esarete ve darbeye boyun eğmemiş yeri geldiğinde göğsünü süngülere, toplara, tüfeklere siper etmiş bir milletin torunları olarak yine üstat şairimiz Mehmet Akif Ersoy' un İstiklal Marşı'nın şu dizelerini **"Garbın afakını sarmışsa çelik zırhlı duvar, Benim iman dolu göğsüm gibi serhaddim var. Ulusum korkma nasıl böyle bir imanı boğar, Medeniyet dediğin tek dişi kalmış canavar."** yazdıran, 14-15 yaşlarında daha silah kullanmasını bilmeyen ancak iman dolu göğüsleriyle Çanakkale'de düşmana dur diyen vatan denince hiç tereddüt etmeden kendilerini kurşunlara siper eden o ana kuzularını hatırlamaz mıyız? Biz böyle bir neslin torunlarıyız. Bizler hiçbir zaman hiçbir şekilde bizlere emanet dilen bu vatana ihanet edenleri bağışlayıp affetmeyiz.

Bir yandan zihnimde bunları düşünürken diğer yandan da televizyondan neler olup bittiğini takip ediyordum. Gördüğüm manzara karşısında adeta kanım donmuştu. Bu asker kılıklı teröristler nasıl bir insandı ki; işçisinin, memurunun, esnafının vergileri ile maaşını alıyor, tüm devletin VIP imkânlarını kullanıyor, hayatlarını en lüks şekilde idame eder-

ken sivil halkımızın üzerine tanklarıyla, uçaklarıyla, helikopterleriyle ateş edebiliyordu. Kalktım hemen sokağa fırladım. Tanklara tüfeklere karşı göğsünü siper eden o insanların neler yaptığını görünce ne kadar asil bir milletin evladı olduğumu bir kez daha anladım.

Devletimizin hep sevdiğimiz ordusunun içindeki bu vatan hainleri, düşmanlarımıza doğrulttuğu tüm silahları halkımıza doğrultarak adeta içlerinde biriktirdikleri kinleri kusuyorlardı. Yaşanılanlar karşısında asil milletimizin duruşu sizin silahınız varsa bizim iman dolu göğsümüz var duruşuydu. Ey hainler düşmana teslim edilmeyen bu vatan sizin gibi hainlere mi teslim edilecekti. Düşmana çiğnetilmeyen bu topraklar size mi çiğnetilecekti. Asla.

Rengini şehitlerimizin kanından alan semalarımızda dalgalanan şanlı bayrağımızın altındaki bu vatani kimse kirletemez, milli iradeye ve bağımsızlığımıza hiç kimse kast edemez. Edenlerin sonunu tarih sayfalarında görebilirsiniz. Yüce Türk milletinin bir ferdi olarak atalarımız nasıl tüm iç ve dış düşmanlara karşı bu vatani çiğnetmediyse bu günde bu hainlere çiğnetmeyerek asilliğini göstermiştir. Yüce rabbim milletimize bir daha böyle hainlikleri yaşatmaz inşallah.

Mehmet Akif'in, **"Dalgalan sende şafaklar gibi ey şanlı hilal Olsun artık dökülen kanlarımız hepsi helal Ebediyen sana yok ırkıma yok izmihlal Hakkıdır hür yaşamış bayrağımın hürriyet Hakkıdır hakan tapan milletimin istiklal."** dizeleri ile Allaha emanet olun.

SAKARYA TİCARET BORSASI

72. TOBB GENEL KURULU'NA KATILDI

Sakarya Ticaret Borsası TOBB Delegeleri Meclis Başkanı Recep PULAT, Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet METE, Yönetim Kurulu Başkanı Yardımcısı Nihat ÖZDEMİR, Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Mustafa GENÇ, Yönetim Kurulu Üyesi Nihat YILMAZ, Yönetim Kurulu Üyesi Vedat ARSLAN, Yönetim Kurulu Üyesi Levent Ali KOBAL, Meclis Üyesi Cevdet ÇAKIR, Meclis Üyesi Ayhan AKMAN, Meclis Üyesi Aydın ÇELİKARSLAN ve Genel Sekreter Yasemin ARIKAN "Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği 72. Genel Kurul Programı'na katıldı.



Anıtkabir ziyareti sonrası saat 16.00'da TOBB Merkezi (İkiz Kuleler) Konferans Salonu'nda kalabalık bir katılım ile gerçekleşen Hizmet Şeref Belgesi ve Plaket Töreni, Cumhurbaşkanlığı Sayın Recep Tayyip Erdoğan'ın teşrifleriyle düzenlendi. TOBB Genel Kurul Delegeliği görevinde 10. yılını, 20 yılını ve 30. yılını tamamlayanlara Hizmet Şeref Belgesi ve Plaketi, Cumhurbaşkanlığı Sayın Recep Tayyip Erdoğan tarafından takdim edildi.

Hisarcıkloğlu'nun ev sahipliğinde TOBB Ekonomi ve Teknoloji Üniversitesi'nde (ETÜ) gerçekleştirilen TOBB 72. Genel Kuruluna Gümrük ve Ticaret Bakanı Sayın Bülent Tüfenkci, CHP Genel Başkanı Kemal Kılıçdaroğlu, MHP Genel Başkan Yardımcısı Oktay Vural'ın yanı sıra bakanlar, delegeler, TOBB mensupları, bürokratlar ve çok sayıda basın temsilcisi katıldı.

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinin (TOBB) 72. Genel Kurulunda konuşan TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıkloğlu esas zenginliğin girişimci ruh olduğunu ifade ederek "Hedeflere ulaşmak istiyorsak ve geride kalmak istemiyorsak her gün bir önceki günden daha fazla çalışmak zorundayız." dedi. Birlik ve beraberliğin önemine vurgu yapan TOBB Başkanı konuşmasında "Türkiye hepimizdir." mesajı verdi.



Hisarcıkloğlu yaptığı konuşmada, Türkiye'nin zenginleşmek için girişimcilikten başka çıkar yolunun olmadığını vurguladı. "Ezber bozan inovasyonlar yapan, yeni nesil girişimcilere ihtiyacımız var." diyen TOBB Başkanı yatırım teşvik sisteminin yenilenmesi ve katma değeri artıracak faaliyetlerin desteklenmesi talebinde bulunurken biyo, nano ve bilgi-işlem teknolojilerinin önemi üzerinde durdu. Hisarcıkloğlu, ihracat kapasitesinin artırılması için KOBİ'lere daha çok ihracat yapmayı öğretmek gerektiğinin altını çizdi.

Genel Kurul, komisyonların sunumlarını yapmasının ardından dilek ve temennilerin paylaşılmasıyla sona erdi.



STB FETHİYE TARIM HAYVANCILIK SERACILIK VE TARIM MAKİNELERİ İHTİSAS FUARI'NA KATILDI

Sakarya Ticaret Borsası heyeti; "Fethiye Tarım, Hayvancılık, Seracılık ve Tarım Makineleri İhtisas Fuarı'na katılarak Aydın ve Muğla'da ziyaretlerde bulundu.



İlk olarak Sakarya Ticaret Borsası heyeti Aydın Ticaret Borsası'na ziyaret etti. Sakarya Ticaret Borsası heyetini Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Cengiz Ülgen ve Meclis Üyesi Ahmet Şenel karşıladı. Ticaret Borsası'nın projeleri, Aydın Ticaret Borsası Laboratuvarı hakkında karşılıklı bilgi alışverişinde bulunuldu. Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi Nihat Yılmaz, göstermiş oldukları misafirperverlikten dolayı Yönetim Kurulu üyelerine teşekkür ederek ziyaret anısına plaket ve yöresel el yapımı süpürge takdim etti.

Heyet; Türkiye genelinde sektörün önde gelen firmalarının katılımıyla gerçekleşen fuarda sera-tarım teknolojileri ve ekipmanları, sulama sistemleri, tohumculuk, fidencilik, fidancılık, peyzaj ve organik tarım, makine, mekanizasyonla ilgili başarıya ulaşmış birçok firmanın hizmetlerini ve yenilikleri inceleme fırsatı buldu.

Tarım sektöründe faaliyet gösteren tüm imalatçılar; sektöre ait kurum-kuruluşlarla bir araya gelme fırsatı yakaladı.

Heyet; Fethiye Ziraat Odası ziyaretinin ardından yerli tohumun teşvik edilmesi amacı ile yapılan konferansa katılarak önemli kazanımlar elde etti.



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ İLE STB ARASINDA İŞBİRLİĞİ PROTOKOLÜ İMZALANDI

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi ile Sakarya Ticaret Borsası (STB) arasında iş birliği-koordinasyonun inşası ile geliştirilmesi amacıyla Şeyh Edebali Üniversitesi Rektörlüğünde düzenlenen protokol imza törenine Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. İbrahim Taş, STB Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete, STB Genel Sekreteri Yasemin Arıkan, Rektör Danışmanı Doç. Dr. Cihan Darcan, Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi Dekan Yardımcısı Yrd. Doç. Dr. Serap Kızılaydemir ile Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Turgut Kutlu katıldı.

Protokol ile STB'nin araştırma kapasitesi altyapısının geliştirilmesi, hem borsanın hem de üniversitenin ana stratejilerine uygun olarak kalkınma konularında projeler üretilmesi için çalışmalar gerçekleştirilmesi konularında iş birliği yapılacak.

Protokol kapsamında Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi Öğretim Üyeleri, STB'ye akademik danışmanlık yapacak. Protokolde ayrıca, sektörel ve bölgesel sorunların tespit edilerek bulunacak çözüm önerilerine yönelik politikaların geliştirilmesi konusunda Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi ile iş birliği yapılması; gerektiğinde Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi ile alan araştırmaları ve ortak projeler geliştirilmesi; sektörel tabanlı akademik çalışmalar yapılmasını yönlendirmek amacıyla Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi özelinde üniversite ile iş birliği yapılması ve bu konudaki lisansüstü çalışmaların desteklenmesi noktasında iş birliğine gidilecek. Ayrıca bu politikaların kilit karar alıcılara iletilmesi sürecinde iş birliği yapılacak.



STB Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete "Biz, her zaman üyelerimize ve bölgemize katkı sağlamak adına projeler üretmeye devam ediyoruz. Bugün yaptığımız protokol ile Ziraat Fakültesi'nin değerli hocalarıyla bölge kalkınması ve tarımın geliştirilmesi için birlikte projeler üreteceğiz." dedi.

"Protokol İmza Töreni" sonrasında STB Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete, Doğu Marmara Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen "Sakarya Tarım ve Hayvancılık Sektör Analizi ve Öneriler Projesi"ne göstermiş oldukları katkılardan dolayı Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. İbrahim Taş'a plaket taktim etti.

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. İbrahim Taş, "Verilen plaket dolayısı ile teşekkür ediyorum. Biz her zaman üniversite olarak STK'ler ve sanayi ile ortak çalışmalar yapmaya devam edeceğiz. Bugün de bunun bir örneğini görüyoruz." dedi.



STB'DE "KAPLUMBAĞA TERBİYECİSİ'NİN SIRRI" LİDERLİK EĞİTİMİ VERİLDİ



Sakarya Ticaret Borsası tarafından organize edilen ve İzgören Akademi Eğitmeni Umut Sav'ın sunumu ile gerçekleşen eğitim STB Hasan Uyar Konferans Salonu'nda geniş bir katılımıla yapıldı.



Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete açılış konuşmasında, "Dünya var olduğundan beri insanlar her zaman bir liderin etrafında toplanmış ve onun yönlendirmeleri doğrultusunda başarıya ulaşmış ya da hüsrana uğramışlardır. Liderler; toplumları ya da topluluğu harekete geçiren, onlara misyon yükleyen kişilerdir. Lider ne kadar etkili olursa başarı da doğru orantılı olarak o kadar kaçınılmazdır. Toplumlara yönelik büyük hizmetler ancak idealist ve öğrenmeye açık insanların girişimleri ve liderlikleriyle gerçekleşmiştir. İnanıyorum ki bugünkü eğitimimiz, bizlere düşünme ve sorgulama becerilerini, bütünü görmeyi sağlayacak bakış açısını kazandıracaktır. Eğitimimize katılımınızdan dolayı teşekkür ederim." dedi.

İzgören Akademi Genel Müdürü Umut Sav; eğitim seminerinde ünlü sanat ve devlet adamı Osman Hamdi'nin "Kaplumbağa Terbiyecisi" isimli tablosundaki unsurlardan hareketle dinleyicilere liderliğin türleri, çalışanlarla iletişim yöntemleri, motivasyon, ödül ve ceza uygulamaları, iş yerlerindeki fiziki ortam ve insan kaynağının verimli kullanımı gibi konu başlıklarında bilgiler aktardı.

Liderlik ve yöneticiliğe ait vasıfların nasıl olması gerektiğini katılımcılarla canlandığı örneklerle anlatarak eğlenceli ve hoş vakit geçirmelerini sağlayan Umut Sav; hayattaki başarının aşamalarını cahillik, çiraklık, kalfalık ve ustalık olarak nitelendirdi. Bu basamakların farkındalık, sabır, azim ve çalışma ile çıkılabileceğini ancak gelinen noktada öğrenilen şeylerin birlikte yol aldığımız kişilerle paylaşılması gerektiğini vurguladı. "Eğer iyi birer lider ve yönetici olmak istiyorsanız önce güven verin, öğretin olmayı tercih edin, hataların yaşanılan zaman içinde sürekli var olduğunu kabul edin. Unutmayın ki insanlar en çok çirakken vazgeçer ve insanlar en çok ustayken hata yaparlar." dedi.





GIDA KATKI MADDELERİ VE ÖNEMİ

Yediğimiz bazı gıdaların içerisine nelerin katıldığını biliyor muyuz?

Gıda katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği (30 Haziran 2013 Tarih ve 28693 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan) 'nde şöyle tarif edilmektedir:

- Tek başına gıda olarak tüketilmeyen, ham gıda veya yardımcı gıda maddesi olarak kullanılmayan,
- Tek başına besleyici değeri olan veya olmayan,
- Seçilen teknoloji gereği kullanılan,
- İşlem veya imalat sırasında kalıntı veya türevleri mamul maddede bulunabilen,
- Gıdanın üretilmesi, tasnifi, işlenmesi, hazırlanması, ambalajlanması, taşınması, depolanması sırasında gıda maddesinin tat, koku, görünüş, yapı ve diğer hususiyetlerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak amacıyla kullanılan maddelerdir.

Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO) ve Gıda ve Tarım Teşkilatı'nın (FAO) ortak çalışmaları ile oluşan Birleşik Gıda Katkıları Uzman Komitesi (JECFA), gıda katkı maddelerinin güvenilirliği ile ilgili çalışmalar yapmakta ve bu maddelerle ilgili kuralları belirlemektedir. Bu kurallar ve vücut ağırlığı başına günlük izin verilen miktarlar, FAO ve WHO raporlarında yayımlanmaktadır.

Katkı maddeleri incelenirken, uzun süren laboratuvar çalışmaları gereklidir. Deney hayvanlarının hayat sürelerinin % 85'inde kanser, alerji ve benzeri tarzda etkilenmenin olmadığı günlük doz (etkisiz doz), hayvanın kilogram ağırlığı başına miligram olarak tespit edilir. Güvenlik faktörü dikkate alınarak insan vücut ağırlığının kilogramı başına bu miktarın % 1'i, günlük izin verilen miktar olarak kabul edilir. Sonraki çalışmalarda farklı neticelere ulaşılması halinde, katkı maddelerinin listelerdeki yerleri değişebileceği gibi, günlük izin verilen miktarları da azaltılıp çoğaltılabilir.

Katkı maddelerinin üretilmesinde kullanılan maddeler, geniş bir yelpaze teşkil etmektedir. Bazı katkı maddeleri tabii kaynaklardan elde edilir. Bitkilerden yapılan katkı maddeleri olduğu gibi (lesitin soya fasulyesi ve mısırdan elde edilir), sadece hayvanlardan ve hayvan artıklarından elde edilen katkı maddeleri de vardır. Jelatin (E441) domuz, sığır veya diğer hayvanların kemik ve deri artıklarından; karmın (E120) kırmızı bitten; şellak (E904) yine bir bit türünden; kasi-tin (E920) insan, at veya domuz kılından; rennin, sığır veya davar midesinden; pepsin, domuz midesinden elde edilmektedir. Gliserin (E475), lesitin (E322), mono ve digliseridler (E471), betakarotenler (E160), benzoik asit (E210) gibi katkı maddeleri ise, hayvan ve bitki artıklarından veya sentetik olarak üretilmektedir.

Katkı maddesinin tabii veya sentetik olarak elde edilmesi, sağlık açısından güvenilir olup olmadığını göstermez. 1995'te yürürlüğe giren yönetmeliğin ilgili maddesinde katkı maddesinin kaynağı hayvanlar ise, hayvan cinsinin belirtilmesi şartı getirilmiştir.

Katkı Maddelerinin Numaralandırılması

Milletler arası kuruluşlarca kabul gören katkı maddelerine bir numara verilir. Avrupa Birliği'nde kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin numaralarına E kodu eklenmektedir.

Mesela, 621 numaralı gıda katkı maddesi (monosodyum glutamat) Avrupa Birliği Kodeksi'nde E621 olarak isimlendirilir. Ülkemizde de aynı isimlendirme kullanılmaktadır. Böylece aynı katkı maddesi her ülkede aynı şekilde tanımlanmakta, uluslararası işlemlerde ortaya çıkabilecek karışıklıklar önlenmektedir. Katkı maddelerinden sadece aroma maddelerine E kodu veya numara verilmemiştir. Çünkü bu grup çok geniştir. Türk Gıda Kodeksi'nde izin verilen yaklaşık 340 gıda katkı maddesi varken, aroma maddelerinin sayısı 1.700 civarındadır.

E Kodlu Ürünlere Güvenebilir miyiz?

Halk arasında E kodlu ürünlerin tamamının zararlı olduğu konusunda yanlış bir yargı vardır.

E kodu alan katkı maddesi, yetkili makamlar tarafından kullanılmasına izin verilmeden önce bilimsel olarak detaylı bir şekilde incelenmiş ve insani tüketim için kesinlikle güvenli olduğu kanıtlanmış demektir. E kodu o maddenin onaylandığı ve güvenli olarak kabul edildiğinin göstergesidir. Dolayısı ile izin verilen gıdalarda, izin verilen limitlerde kullanılan katkı maddelerinin sağlık üzerinde olumsuz etkisinden endişelenmeye gerek yoktur, JECFA(Gıda Katkı Maddeleri FAO/WHO ortak Uzmanlar Komitesi), EFSA(Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi) ve Amerika da FDA (ABD Gıda ve İlaç İdaresi), maksimum kullanma düzeylerine karar vermek için uzun yıllar devam eden tüm toksikolojik çalışmaları değerlendirerek, gıda katkılarının üründe bulunabileceği limitleri belirlemektedir. Avrupa'da Codex Alimentarius olarak adlandırılan standartlar hazırlanmaktadır. Ülkemizde Avrupa Birliği regülasyonları esas alınarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından mevzuatlar oluşturulmaktadır.

Gıda Katkı Maddeleri Niçin Kullanılır?

Gıda katkı maddelerinin kullanılma sebepleri çok fazladır:

- Gıdanın besleyici değerini korumak, dayanıklılığını artırmak, raf ömrünü uzatmak,
- Gıdanın doku özelliklerini iyileştirmek,
- Gıdanın lezzetini ve rengini çekici hâle getirmek ve korumak,
- Gıdanın işlenmesi sırasındaki teknolojik zaruret,
- Gıdada mikroorganizmaların gelişmesini önlemek,
- Gıda çeşitliliği sağlamak.

Gıda Katkı Maddelerini Kullanılma Sebeplerine Göre Dört Grupta Toplayabiliriz:

1. Koruyucular:

Besinleri bakteri, küf, maya bozulmalarından korumak, raf ömrünü uzatmak amacıyla kullanılır.

a. Antimikrobiyaller: Nitrit, nitrat, benzoik asit, propionik asit, sorbik asit, kükürt dioksit.

b. Antioksidanlar: C vitamini, BHA, BHT, gallatlar.

2.Gıdanın dokusunu, hazırlanma ve pişme özelliğini iyileştirenler:

a. Asitliği düzenleyiciler: Besinin pH'ını ayarlamak için kullanılır. Bunlar pH'ı düşürerek, besinde bakteri öldürücü ve bakteri üremesini durdurucu tesir de gösterebilir.

b. Topaklanmayı önleyenler (Silikat, magnezyum oksit, magnezyum karbonat): Bunlar tuz, pudra şekeri, süt tozu gibi toz halindeki karışımların akabilme özelliğini korumak, topaklanmasını önlemek için kullanılır.

c. Emülgatörler (Lesitin, mono ve digliseritler): Yüzey gerilimini azaltarak su ve yağın birbirine karışmasını ve homojen dağılmasını sağlamak için kullanılır.

d. Stabilizatörler (kıvam artırıcılar, tatlandırıcılar): Su ve yağın yeniden ayrılmasını önlemek için kullanılır.

e. Mayalanma sağlayıcılar.

f. Nem ayarlayıcılar.

g. Olgunlaştırıcılar.

h. Ağartıcılar, dolgu maddeleri, köpük ayarlayıcılar, parlaticılar.

3. Aromayı ve rengi geliştiriciler: Bunlar aromayı daha cazip hâle getirmek, orijinal aromayı korumak, düzeltmek veya artırmak için kullanılır. Lezzetin iki bileşeni tat ve koku olduğu için, aroma maddeleri, lezzeti de artırır. Renklendiriciler; işleme ve depolama sırasında kaybolan tabii rengi yeniden kazandırmak, zayıf olan rengi kuvvetlendirmek, gerçekte renksiz olan besine renk vermek, düşük kaliteyi gizleyerek tüketici takdirini kazanmak düşüncesiyle katılır. Bunların katılmaması sağlığımız için daha faydalı olacaktır, sadece vitrin ve göz zevki için insanlar bu maddeleri almaya itilmektedir.

a. Lezzet artırıcılar: En çok kullanılan lezzet artırıcı madde, monosodyum glutamattır.

b. Lezzet vericiler: Aromalar

c. Renklendiriciler: Tartrazin, indigotin vb.

d. Sun'î tatlandırıcılar: Aspartam, sakarin.

4. Besin değerini koruyucu, geliştiriciler:

a. İşleme sırasında kaybolan besleyici unsurları yerine koyma: B1, B2, niasin gibi vitaminler

b. Diyetle eksik olabilecek besin unsurlarını ekleme: A, D vitaminleri.



GIDA KATKI MADDELERİNİN SAĞLIK AÇISINDAN ÖNEMİ

Gıda katkı maddesinin sağlık üzerine olan toksikolojik etkileri, kısacası kanser, doğum kusurları, sinir sistemi ya da diğer organlar üzerinde olumsuz etkileri laboratuvar hayvanları üzerinde deneylerle araştırılır.

Katkı maddeleri kimyasal maddelerdir. İçtiğimiz su, soluduğumuz hava ve vücudumuzun da kimyasal maddelerden oluştuğu yüzyıllardır bilinen bir gerçektir. Gıda katkı maddeleri gıdalara istenilerek katılan maddeler olup, bu maddelerin özellikleri ve gıdalarda kullanım sınırları dünyada uluslararası düzeyde araştırmalarla ele alınan bir konudur. Bu amaçla Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO) ve Gıda Tarım Örgütü (FAO) nun oluşturduğu gıdalara ilgili komisyon (CAC : Gıda Kodeks Komisyonu) ve bu kuruluşun gıda katkı maddeleri ile alt komitesi olan Birleşik Gıda Katkı Uzman Komitesi (JECFA) katkı maddelerinin insan sağlığı açısından güvenilirliği konusunda çalışmalar yapmakta ve belirli dozlarda kullanımında sakınca olmadığı belirlenen maddelerle ilgili listeler hazırlanmaktadır.

Gıda Katkı Maddelerinin Bir Kısmı Bazı Hastalıkları Tetikleyebilir mi?

Bazı gıda katkı maddelerinin sebep olduğu düşünülen sağlık problemleri şunlardır:

- Dikkat eksikliği bozukluğu, hiperaktivite sendromu: Bu teori 1970'li yıllarda popüler olmasına rağmen, genetik farklılık ve yatkınlıklar dikkate alınmadan yapılan kontrollü çalışmalar sonunda gıda renklendiricilerinin çocuklarda hiperaktiviteye veya öğrenme bozukluklarına sebep olduğuna dair bir delil bulunamamıştır.
- Alerji,
- Astım,
- Davranış bozuklukları,
- Baş ağrısı, migren,
- Cilt problemleri: egzama, kurdeşen,
- Uyku problemleri.

Hastalıklara sebep olan bazı katkı maddeleri;

Nitrit ve nitratlar (E250, E251), Bu iki madde hem koruyucu olarak hem de renklendirici ve lezzet artırıcı olarak kullanılır. Nitrat ve nitritler özellikle sosis, salam gibi et ürünlerinde bulunur.

Bu katkılar kansere sebep olan nitrozaminleri oluşturur. Ayrıca bunlar kanın oksijen taşıma kapasitesini azaltır. Bazı araştırmacılar, sucuk ve salam gibi işlenmiş et ürünlerinde nitrit kullanılması yasaklanırsa, pek çok et ürününün piyasadan kalkacağını, dolayısıyla hayvan üreticisinin, et teknolojisinin, insan beslenmesinin ve genel ekonominin önemli ölçüde zarara uğrayacağını iddia etmektedir.



Nitritsiz üretilen et ürünlerinin kötü renkte ve lezzetsiz olacağı, dayanma sürelerinin azalacağı ve dolayısıyla gıda zehirlenmeleri yoluyla sağlık problemleri ortaya çıkacağı endişesi duyulmaktadır. Nitrat ve nitritler bazı bünyelerde baş ağrısı ve kurdeşene sebep olabilir.

Monosodyum glutamat (MSG; E621); özellikle Uzak Doğu ve Türk mutfaklarında değişik gıdalarda lezzet artırıcı olarak kullanılır. Fazla miktarda monosodyum glutamat alınmasıyla oluşan reaksiyona "Çin Restorantı Sendromu" denir. Bu, baş ağrısı, bulantı, ishal, terleme, göğüste sıkışma ve boyun arkasında yanmaya sebep olur

Renklendiriciler; Hassas kişilerde deri döküntüleri ve astım gibi alerjik reaksiyonlara yol açabilir. Ülkemizde yapılan bir çalışmada incelenen 25 şekerleme örneğinin 11'inde izin verilmeyen renklendiricilere rastlanmıştır. Örneğin:

Karmen kırmızısı; Bir çok yiyecek, içecek, ilaç ve kozmetiğe pembe, kırmızı, mor renk vermek için yüzlerce yıldan beri kullanılan bir maddedir. Karmen kırmızısı, sentetik bir boya olmayıp bir böcekten elde edildiği için doğal bir katkı maddesi olarak kabul edilir.

Karmen kırmızısı, derideki basit döküntü ve kaşıntılardan, ölüme kadar gidebilen anafaktik şoka neden olduğu bilinen bir maddedir.



Tüketici olarak ne yapmalıyız?

Gıda katkı maddeleri, bunları üreten sanayiciler için pek çok fayda sağlarken, tüketicileri ise sağlıklarından endişeye düşürmektedir. Bu endişelerin kaynağı, üreticiler ve kontrol mekanizmalarındaki bilgisizlik, sorumlulardaki gevşeklik ve insanlardaki ahlâkî zaaflara bağlı istismarın yaygınlığıdır. Meselâ, birçok ürünün ambalajındaki bilgilerle, ürünün içeriği birbirini tutmayabilmektedir. Bu endişeler sebebiyle insanlar; sıklıkla tabii gıdaları, kimyevî katkılar ve koruyucular ihtiva eden gıdalara tercih etmekte ve daha besleyici, daha elverişli, taze, güvenli gıdalar istediklerini belirtmektedir. Oysa bu hususiyetler, gıdaların hemen kullanılmadığı takdirde katkı maddeleri ihtiva etmesini de gerektirmektedir. Mevcut hayat tarzı, ekonomik sistem, teknolojik ve sosyal yapı sürdürüldüğü müddetçe, katkı maddelerinden tamamen kaçınmak neredeyse imkânsız hale gelmiştir. Ancak bunları az zarar görecektir şekilde kullanmayı mümkün kılan bazı stratejiler geliştirilebilir:

1. Gıda katkı maddesi ihtiva etmeyen ve bunu etiketinde belirten gıdalar tercih edilebilir. Bütün çeşitlerde değilse bile, bu, bazı gıdalarda sağlanabilir. Meyve nektarı veya suyu yerine, meyve; sucuk, sosis, salam yerine de işlenmemiş et tercih edilebilir.
2. Gıda katkı maddesini en az ihtiva eden yiyecekler tercih edilebilir. Aynı cins ürünlerin (meselâ meyve suları) katkı maddesi muhtevalarının farklı olduğu görülecektir.
3. Zararsız katkı maddeleri belirlenip bunları ihtiva eden gıdalar tercih edilebilir.
4. Dinimizin bize kazandırdığı "Şüpheli şeylerden kaçınınız." prensibi gereğince, şüpheli katkı maddeleri belirlenip, bunlardan kaçınılmaya çalışılır veya bunları en az ihtiva edenler tercih edilebilir.
5. Bilinçli tüketici olunmalıdır. Bilinçli tüketici hem üreticiyi doğru GKM kullanımı konusunda hem de devleti etkin kontrol yapma konusunda daha duyarlı hale getirecektir.
6. Hepimizin ve daha çok da bizden sonra gelecek kuşakların sağlıklı yaşaması için sağlıklı tohum ve damızlıklarla ülkemizde hem tarım ve hayvancılığın geliştirilmesi, hem de kullanılacak kimyasalların organizmadaki durumunu değerlendirecek laboratuvarların kurulması. Gerek laboratuvar aşaması gerekse bu kimyasalların kullanım aşamasının sıkı denetim altına alınması gerekmektedir



Gıda katkı maddelerinin insan sağlığına en az zarar verecek şekilde üretilmesi ve tüketilmesi süreçleri; üretici, tüketici ve devlet işbirliğini gerektirmektedir. Üreticiler; otokontrol, ürettikleri besinin kalitesini üretim aşamalarında ve satışa sunmadan önce kontrol etmeye önem vermelidir. Bu mevzuda şuurlanmış tüketici, hem üreticiyi doğru gıda katkı maddesi kullanılması konusunda, hem de devleti müessir şekilde kontrol hususunda daha duyarlı hâle getirecektir. Devlet de böyle bir kontrol mekanizması kurmalı, üreticilerin otokontrolünü teşvik etmeli, analiz usullerini standartlaştırıp, bunları denetlemeli ve gıda katkı maddesi analizi yapacak laboratuvarları geliştirmelidir.



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ AHMET ERKAN TARIM ÜRÜNLERİ'Nİ ZİYARET ETTİ



Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü öğrencileri, fakülte Öğretim Üyeleri Yrd. Doç. Dr. Serap Kızıl Aydemir, Yrd. Doç. Dr. Kutalmış Turhal ile Araştırma Görevlisi Nurgül Ergin; Ahmet Erkan Tarım Ürünleri'ni ziyaret etti.

Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ahmet Erkan yapılan ziyaretten duyduğu memnuniyeti dile getirerek deneyimlerinden edindiği tecrübeleri, Ahmet Erkan Tarım Ürünleri firması ve ilimizdeki ay çekirdeği ile kabak çekirdeği üretimi yürütülen projeleri öğrencilerle paylaştı.

Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ahmet Erkan, Geçit Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitüsü ile çerezlik kabak çekirdeği çeşit geliştirme projesi yürüttüklerini belirterek proje faaliyetleri hakkında bilgiler verdi.

Tarımın kalibinin tohum olduğunu ifade eden Ahmet Erkan üretimde kalitenin artırılması yönünde sözleşmeli ekim modelini benimsediklerini belirterek "Bu konuda Sakarya ve Eskişehir'de sertifikalı hibrit palancı 1 üretimi yapıyoruz. Üreticimize her konuda, her zaman danışmanlık hizmeti veriyoruz. Hedefimiz, en iyi verimle daha kaliteli ürün almak. Bu konuda da gelecek planlarımız var, çalışmalarımız devam ediyor." dedi.

AR-GE çalışmalarına çok önem verdiklerini belirten Ahmet Erkan: "Bu konuda altyapı yatırımlarını tamamlamaya çalışıyoruz. Birkaç ekşiğin de tamamlanması ile en kısa zamanda kendi AR-GE çalışmalarımızı kendimiz yapacağız. Böylelikle dışa bağımlı olmaktan kurtulacağız. Bu konuda üniversitemizle ortak çalışmalar yürütmek bizleri son derece memnun eder." dedi.

Firmanın Kurtbeyler'deki üretim parkurlarını da ziyaret eden öğrenciler, elemeden paketlemeye kadar bütün süreçler ve ürünler hakkında yetkililerden bilgi aldı.

Yrd. Doç. Dr. Serap Kızıl Aydemir, yapılan ziyaretten duyduğu memnuniyeti dile getirdi. Üniversite olarak sanayi ile iş birliğini oldukça önemstediklerini belirterek "STB Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ahmet Erkan'a tecrübelerini ve işletme faaliyetlerini bizlerle paylaştıkları için çok teşekkür ediyoruz. Son derece faydalı olan gezide, öğrencilerimiz hem ziraat hem de işletme hakkında bilgi sahibi oldular. Geleceklerini yönlendirmede faydalı edininimler kazandılar." dedi.



DEMOKRASİ VAZGEÇİLMEZİMİZ, MİLLİ İRADE GÜCÜMÜZ, KARDEŞLİĞİMİZ GELECEĞİMİZ

15 Temmuz gecesi ülkemizin birliğine ve demokrasimize karşı gerçekleştirilen darbe teşebbüsü sonrasında tepkimizi yeniden göstermek ve Türk İş dünyası olarak düşüncelerimizi paylaşmak için 19.07.2016 Salı günü saat 11:00' da TOBB' a bağlı oda ve borsalarımız tüm yurttan eş zamanlı olarak Yönetim Kurulları ile birlikte ortak basın toplantısı düzenledi.

İlimizde Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası ev sahipliğinde gerçekleştirilen basın toplantısına, Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut Kösemusul, Meclis Başkanı A. Akgün Altuğ, Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete, Meclis Başkanı Recep Pulat, SESOB Başkanı Hasan Alişan, Akyazı Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Şinasi Bayraktar, Meclis Başkanı Muzaffer Başer, Akyazı Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Şener Bayraktar, MÜSİAD Sakarya Şube Başkanı Ahmet Genç, TÜMSİAD Yönetim Kurulu Başkanı Murat Kesik, SASİAD Yönetim Kurulu Başkanı Onur Döver, SAMİB Yönetim Kurulu Başkanı Günay Güneş, TOBB Sakarya Genç Girişimciler Kurulu İcra Komitesi Başkanı Alican Sak, Sakarya GİAD Başkanı Gökhan Korkmaz ve basın mensuplarının katılımıyla gerçekleştirildi Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut Kösemusul ortak basın bildirisini Oda ve Borsa Yönetim Kurulu ve Meclis üyeleri ile birlikte deklare etti.

Ortak açıklamanın tam metni şöyle; “Demokrasi vazgeçilmezimiz, milli irade gücümüz, kardeşliğimiz geleceğimiz.

Türkiye’de özel sektörün tamamını temsil eden TOBB ve 365 Oda-Borsa olarak 81 İl’de, bu ortak açıklamayı aynı anda yapıyoruz.

15 Temmuz gecesi milletimiz ve milli kurumlarımız, demokrasimize kasteden alçakça bir saldırıyı önlemiştir. Halkımız sandığa ve demokrasiye sahip çıkmıştır.

Darbe girişimi haberleri ortaya çıktığı gece, Birliğimiz ve Oda-Borsa camiası olarak tepkimizi ilk anda ortaya koyduk.

Bu hain kalkışmanın başarısızlığa uğraması, Türk milletinin birlikte duruşu, kararlı tutumu ve demokrasiye sahip çıkma iradesiyle mümkün olmuştur.

Ülkemizin bütün kurumlarının, siyasi partilerimizin, sivil toplumun, basın kuruluşlarımızın, demokrasiyi sahiplenmiş olmasından herkes büyük bir mutluluk duymalıdır.

Demokrasi düşmanlarına karşı iktidarı ve muhalefetiyle siyasi partilerimizin ve siyasetçilerimizin gösterdiği birlik, beraberlik ve kararlı duruş, en büyük takdiri hak etmektedir.

Başta Sayın Cumhurbaşkanımız, Meclis Başkanımız, Başbakanımız ve Meclisteki tüm siyasi partilerimizi, cunta heveslileri karşısındaki dik duruşlarından dolayı yürekten kutluyoruz.

Gözü dönmüş darbecilerin saldırılarına büyük bir sebatla direnen, böylece Gazi unvanını bir kez daha hatırlatan Meclisimizle gurur duyuyoruz.

Bu darbe girişimi karşısında direnen, tavır sergileyen herkese, başta kahraman emniyet görevlilerimize ve TSK’nın şerefli mensuplarına, gönül dolusu teşekkür ediyoruz. Onlara minnettarız.

Ama en çok, darbecilerin silahları karşısında kahramanca direnen milletimizin azim ve cesaretiyle kıvanç duyuyoruz.

Bizler, gücünü sandıktan, yetkiyi milletten almayan bir idare istemiyoruz. Ülkemiz için demokrasi dışında bir seçenek de görmüyoruz.

Ordu içinde örgütlenmiş bu terörist çetenin tamamen ortaya çıkartılmasını ve adalet önünde hesap vermesini bekliyoruz.

Hayatını kaybeden kahraman şehitlerimize Allah’tan rahmet, kıymetli ailelerine sabırlar, yaralılara acil şifalar diliyoruz.

Milletimiz onları daima minnetle ve rahmetle anacaktır.

Allah’a şükür milletimizin sağduyusu, feraseti, cesareti ve Allah’ın yardımıyla bu belayı, bu fitneyi durdurduk.

Bu şerden, hem demokrasimizi, hem de birlik ve beraberliğimizi güçlendirerek çıktık.

Hepimiz demokrasi konusunda toplumda sağlanan bu büyük mutabakatın değerini bilmeliyiz.

Şimdi çok daha güçlü olmak, birbirimize daha fazla sarılmak, birbirimizi daha fazla sevmek zorundayız.

Çünkü bizi biz yapan, bizi ayakta tutan, bizi millet yapan unsur budur. Ülkemizi kaosa sürüklemek isteyenlerin tuzağına düşmeyeceğiz. İş dünyası olarak daha fazla çalışma, üretme, istihdam sağlama zamanı diyoruz.

Geçmişte olduğu gibi, bugün de, yarın da TOBB ve 365 Oda-Borsa olarak demokrasiden, milletimizden, devletimizden yana olmaya devam edeceğiz.

Ülkemizin birliğine, kardeşliğimize ve demokrasimize karşı olanların da karşısına dikileceğiz.

Özel sektör olarak, ülkemiz ve milletimiz için daha büyük bir azimle çalışacak ve Türkiye’yi büyük hedeflerine taşıyacağız.

Mustafa Kemal Atatürk’ün “Hâkimiyet Kayıtsız Şartsız Milletindir” sözünü hep aklımızda tutarak; ülkemiz için durmadan çalışmaya, üretmeye devam edeceğiz.

Yeter ki birlik ve beraberliğimizin kıymetini aklımızdan çıkarmayarak omuz omuza verelim. Yeter ki birbirimizi sevelim, birbirimize inanıp, güvenelim.

Bu vesileyle halkın iradesi dışında hiçbir iradeyi tanımayacağımızı, demokrasiden vazgeçmeyeceğimizi ve darbe girişimlerini kabul etmeyeceğimizi bir defa daha vurguluyoruz.

Devletimiz ve ülkemiz var oldukça biz de varız. Demokrasi varsa hepimiz varız.

Allah, ülkemize ve milletimize bir daha böyle acılar yaşatmazsın.

Kamuoyuna saygıyla duyuruyoruz.”



Çevre Müh.
Ömer Faruk SARI



Sakarya Üniversitesi
Çevre Mühendisliği Bölümü

Prof. Dr.
Saim ÖZDEMİR



Sakarya Üniversitesi
Çevre Mühendisliği Bölümü

TAVUK KESİM HANE ATIKLARININ YÖNETİMİ VE ALTERNATİF DEĞERLENDİRME YÖNTEMLERİ

Tavukçuluk, ülkemiz hayvancılığı içerisinde modern teknolojiyi kullanan ve gelişmişlik düzeyi en yüksek olan sektördür. 1970'li yıllarda ülkemiz hayvancılık sektörü içinde gelişmeye başlamış olan tavukçuluk şu anda seviye olarak AB standartlarına ulaşmış durumdadır. Artan insan nüfusuyla birlikte büyüyen hayvancılık endüstrisi, çevresel sorunlar oluşturan yüksek miktarlarda hayvansal atığın oluşmasına neden olmaktadır. Türkiye'de, son yıllarda kümes ve çiftlik hayvanlarından kaynaklanan hayvansal atıklar; en önemli ve en ciddi çevresel problemler arasında yer almaktadır. Kümes hayvanı kesim atıkları eğer uygun bir şekilde yönetilmezse ana çevresel sorunlardan biri olur. Kesim sırasında çıkan atıklar çok yüksek düzeyde yer işgal etmektedir. Etlik piliçler genellikle 2-2,5 kg ağırlığına ulaştığında kesilirler ve bu ağırlığın %70-75'i yenilebilir kısımları %25-30'u ise yenmeyen kısımları oluşturmaktadır. Tavuk kesimhane atıkları ise bu yenmeyen kısımlar yani baş, ayak, bağırsak, tüy, kan ve iç organlar gibi yenmeyen bölümlerdir. Kümes hayvanı sektörü, çiftlik gübresi ve ölü tavuklar da dahil olmak üzere konsantre yan ürünler ve anında elden çıkarmayı gerektiren atıklara sahiptir. Kümes hayvanı mezahalarından kaynaklanan atıklar yüksek kimyasal oksijen ihtiyacı gücüne sahip olup toplanması, saklanması ve taşınması ölçme ve değerlendirme açısından temel bir sorundur. Kümes hayvanı kesim atığının elden çıkarılması kümes hayvanı et üretiminin karşılaştığı temel gündelik problemlerden birisidir. Yan ürünlerden etkin bir şekilde faydalanmanın ekonomi ve çevre kirliliği üzerinde doğrudan etkisi vardır.

Kümes hayvanı sektöründen doğan yan ürünler ve canlı ağırlık yüzdeleri Tablo 1'de gösterilmiştir. Bu atıklar; hayvan dışkıları, ölüleri, tüyleri ve proses atıkları dahil faydalı kaynaklara dönüştürülebilir. Kümes hayvanı kesimhane atığının elden çıkarılması için kullanılan güncel yöntemler; metan üretimi için anaerobik işleme, piroliz, yakma, gübreleştirme ve rendering işlemlerini içerir.

Oluşan atık tipi	Canlı ağırlık yüzdesi
Tüyer	7 - 8
Kafalar	2.5 - 3.0
Kan	3.2 - 3.7
Kursak ve mide	3.5 - 4.2
Ayaklar	3.5 - 4.0
İç Organlar	8.5 - 9.0

Rendering

Rendering, kesimhane sonrası oluşan atıkların yüksek sıcaklıkta (en az 3 barlık basınçta 133 °C sıcaklıkta) 20 dakika boyunca işlenmesi sonucunda oluşan yan ürüne denir. Rendering ürünü büyük bir protein ve yağ kaynağıdır. Rendering kümes hayvanı atıklarının geri dönüşümü için ve protein yönünden zengin yan ürüne dönüştürmenin en iyi yollarından biridir. Her bir rendering ürünü özel besin açısından mükemmel bir kaynaktır ve düşük maliyetli protein kaynağıdır.

Rendering yöntemi; tüyer, kafalar, ayaklar, iç organlar, kan ve karkasın diğer belirli kısımları dahil olmak üzere ayrılmamış tüm kümes hayvanlarını parçalar ve tavuk unu, tüy unu ve yağ ürünlerini oluşturur. Rendering işlemi ile hijyenik hale getirildikten sonra yem içeriği olarak kullanmak şu ana kadar protein yönünden zengin atıklar için en karlı uygulamadır. Türkiye'deki büyük kesimhanelerin ürettiği toplam atıkların, sakatların mevcudiyetinin yıllık bir milyon ton civarında olduğu tahmin edilmektedir. Bu da 350.000 ton civarında rendering ürünü demektir. Rendering kümes hayvanı ve piliç yiyeceği üretir veya hayvan yemi olarak kullanılabilir. Türkiye'de rendering ürünü kümes hayvanlarının yemine karıştırılarak kümes hayvanı gıdası olarak kullanılmaktadır. Fakat 2 yıldır ertelenmekle birlikte yönetmelik gereği 2017 yılından itibaren artık yem katkı maddesi olarak kullanılmayacaktır.

Avrupa ve Türkiye'de mevzuat

Yönetmelik; insan tüketimine uygun olmayan materyallerin toplanması, taşınması, saklanması, işlenmesi, kullanılması veya bertaraf edilmesi ile insan tüketimi için uygun hayvanlardan elde edilen yem maddeleri üretimi üzerine katı kurallar koymaktadır. İlaveten kanibalizmi engellemek amacı ile tür içi geri dönüşüm yasaklanmıştır ve bu prensipler Avrupa Parlamentosu ve Konseyi tarafından şiddetle desteklenmektedir.

Kümes hayvanlarının beslenmesi için rendering ürünün yem olarak kullanılması Avrupa Birliğinde 2002 yılında yasaklandı. Fakat bu Avrupa'da büyük bir sorun teşkil etmedi. Çünkü evcil hayvan üretimi ve domuz yetiştiriciliği yaygın olduğundan dolayı yüksek oranda evcil hayvan gıdası ve domuz yemi olarak kullanılmaktadır. Ayrıca rendering ürünü bertaraf tesislerine gönderilerek bertarafı sağlanabiliyor ve ısı, elektrik vs. enerji dönüşümü de sağlanarak ekonomiye katkıda bulunuyor. Türkiye'de ise evcil hayvan veya domuz yetiştiriciliği olmadığı ve rendering ürünlerinin bertarafı için bertaraf tesislerinin kurulmadığı ve dahi altyapı çalışması olmadığından bu durum büyük sorun teşkil etmektedir.



Türkiye’de ise 2011 yılında Resmi Gazete’de yayımlanan “İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği”ne göre 2017 Ocak ayından itibaren rendering ürününün kümes hayvanlarına yem olarak verilmesi yasaklandı. Öte yandan kümes hayvanı yetiştiricileri düzenlemeyi erteletmek için baskı yapmaktadır çünkü kendilerinin kümes hayvanı yemi için protein kaynaklarına olan ihtiyaçları çoktur ve bu yemler dışarıdan ithal edildiği için maliyetli olmaktadır. Kanatlıların yetiştirilmesinde büyük önem arz eden rendering ürünlerin yem olarak kullanılmaması halinde atıkları bertaraf edecek yeterli altyapımız olmadığından bertaraf sorunlarına ve beyaz et sektörünün artan maliyetleri nedeniyle yurt dışı pazarlardaki rekabet gücünü kaybetmesine neden olacağı öngörülmektedir.

Yeni veya alternatif değerlendirme yöntemleri

Yönetmeliğin bu kısıtlamasından sonra rendering ürününün kullanılmasında ilgili farklı değerlendirme ve çözümleme yoluna gidilmiştir. Rendering ürünleri yüksek oranda protein içerdiğinden evcil hayvan gıdası olarak kedi-köpek mamalarında kullanılmaktadır.

Fakat rendering tesislerinin sadece bir tanesinin rendering üretimi, Türkiye’nin yıllık toplam evcil hayvan maması tüketiminden fazladır.

Türkiye’de evcil hayvan maması tüketiminin düşük olması ve ithalatın toplam tüketim içerisinde büyük önemi olması nedeni ile kanatlı yan ürünlerinin bu alanda kullanılması sorununa bir çözüm getirme potansiyeline sahip değildir.

Ayrıca balık çiftlikleri için balık yemi amacıyla kullanılabilir. Çiftlik balığı ve kabukluların 230 bin tona kadar olan miktarının Türkiye’ye dışarıdan ithal edilen yemlerle temin edildiği tahmin edilmektedir. Balık kültürü arttıkça balık yemi tüketimi de artmaktadır. Kümes hayvanı yan ürün yiyeceğinin balık üretimindeki protein sindirilebilirliği %80’den daha fazla olarak rapor edilmiştir. Kümes hayvanı yan ürün yiyeceği en iyi amino asit profiline sahiptir ve ortalama %5-10 oranında hayvan yemine karıştırılabilir.

Kesimhane atığında büyüyen ve karasinekler tarafından bırakılan, yüksek protein (63.1%) ve yağ içeriğine (15.5%) sahip olan karasinek larvası; soya fasulyesi yiyeceğinden daha iyi kaliteli bir yem kaynağıdır ve piliç yemi katkılarında soya fasulyesinin yerini alabilir. Kurutulmuş kurtçuk ve pupa sırasıyla 56,9 - 60,7 arasında ham protein ve % 20,9 - 19,2 arasında ham yağ içerir. Bunların protein ve amino asit bileşimleri balık yiyeceğine benzerdir, sindirilebilirlik oranı (%98) çok yüksektir ve broiler tavuk yeminde ve balık yiyeceğinin %7’sinin yerini alabilir. Yeni gelişen teknoloji ister kümes hayvanı ister balık çiftliği için olsun, organik atıkları değerli yeni bir yem malzemesine dönüştürme potansiyeline sahiptir.

Kesimhane atıklarının değerlendirilmesi için yeni yöntemler ve biyolojik dönüşüm, termal dönüşüm, anaerobik sindirim, piroliz, enerji üretimi olacak şekilde sistemler geliştirilmektedir.

Farklı tavuk kesim artıklarının biyolojik metan üretim hızı ve verimi birbirinden farklılık gösterebilir. Protein ve lipitler yönünden zengin kümes hayvanı atıkları, kan ve kemik; yüksek oranda metan ürünü verirler. Kan ve kemik unu hızlı bir şekilde metan üretebilir. Kümes hayvanı kesim artıklarının anaerobik sindiriminin, bu kalıntıların azot içeriği nedeniyle yüksek metan verimine sahip olduğu görülür.

Piroliz ve termal depolimerizasyon, kümes hayvanı atıkları veya yan ürünlerine uyarlanabilecek yeni bir teknolojidir. Ayrıca yanma esaslı teknolojiler; ısı, elektrik veya her iki tipte enerji geri kazanımı için tasarlanırsa ilave getiriler sağlanır. Piroliz de enerji geri kazanımı yönünden iyi bir sistemdir. Diğer yöntemlerle ve yakma ile kıyaslandığında bu teknolojinin en büyük avantajı, 800-900°C’lik sıcaklığa kıyasla tipik olarak 500°C’lik daha ılımlı çalışma koşullarındaki enerji çıkarılmasıdır.

Biyodizel, fosil dizellerine eş değer alternatif bir yakittir. Biyodizel, hayvansal ve bitkisel yağlardan ve evsel atık yağlardan üretilir. Tüyler, kan ve iç organlar gibi kesimhane atıkları %12’ye kadar yağ içerir, bu süreçte %7-11 biyodizel üretilir. Ayrıca kimyasal analizler sonucu tüyden elde edilen biyodizelin diğer yaygın ürünlerden elde edilen biyodizele kıyasla iyi kalitede olduğunu teyit edilmiştir.

Tüyler %85 oranında protein içerir. Sindirilmesi zor olan bu keratin formundaki proteinden kimyasal veya mikrobiyolojik yöntemlerle sindirilebilir proteinler elde etmek mümkündür. Buna ilave olarak tavuk tüyü keratininden azot oranı yüksek organik kaynaklı gübre üretilir.

Sonuç

Kümes hayvanı kesim atıkları, uygun bir şekilde yönetilmezse ana çevresel sorunlardan biridir. Bunlar ayrıca biyolojik olarak yem katkı maddeleri, biyodizel ve biyo-çözünabilir plastik ve organik gübrelere dönüştürülebilir. Kesimde rendering, biyolojik dönüşüm, termal dönüşüm, çürütme ve anaerobik sindirim gibi çeşitli yöntemlerden faydalanılabilir. Rendering çiftlik hayvanı veya kümes hayvanı yiyeceği üretir.

Yem yasağı olarak adlandırılan bu uygulamanın AB uyumu çerçevesinde ülkemizde uygulanması durumunda önemli ekonomik etkileri olacağı tahmin edilmektedir. Türkiye’de rendering haricinde alternatif bertaraf etme yöntemlerine yönelik mevcut bir yatırım ve altyapı mevcut değildir. Yasağın uygulanması halinde bu durum, önemli ekonomik sorunlar yanında çevresel problemlere de yol açabilecektir. Yönetmeliğin bu kısmının uygulanması için önemli yatırımlar yapılması gerekmektedir (Örneğin yakma fırınları, ara işleme tesisleri, biyogaz ve kompostlama gibi alternatif değerlendirme tesisleri).

Sağlık ve çevre üzerindeki olumsuz etkileri azaltmak için uygun bir şekilde işlenirse, gerekli altyapı hazırlanırsa kümes hayvanı atıklarından etkin bir şekilde faydalanılabilir ve atıklar değerli ürünler haline dönüştürülebilir.



Sakarya'nın Markası Adalılar Kuruyemiş'in Başarı Hikayesi

Hüseyin TOK

Adalılar Kuruyemiş Yönetim Kurulu Başkanı

Değerli Okuyucularımız,
Sakarya'nın önce gelen firmalarından
Adalılar Kuruyemiş'in başarı hikayesini
dinlemek üzere Yönetim Kurulu Başkanı
Sayın Hüseyin Tok ile birlikteyiz.



Kendisinden firma ile ilgili bilgiler almak ve yakaladıkları başarıya ulaşırken geçtikleri yolu öğrenmek istiyoruz. Öncelikle kendisini tanıyalım.

Öncelikle Sakarya Ticaret Borsası Dergisi'nde bizlere yer ayırdığınız için sizlere teşekkür ederim. Ben Hüseyin Tok. Adalılar Kuruyemiş Yönetim Kurulu Başkanıyım. 1992 yılında benim ve ortağım Bekir Korkmaz tarafından şahıs işletmesi olarak kurulan firmamız, 1995 yılında limited şirketi oldu ve bugünlere geldi. 1992 yılının onuncu ayında ortağım Bekir Korkmaz ile birlik olduk ve güney sanayide iki dükkân tuttuk. 1993 yılında Yeni Cami'de ilk perakende şubemizi açtık. Tabii bu perakende dükkânı açarken de toptan dağıtıma ve satışa ben çıkıyordum. Aynı zamanda üretime de devam ediyorduk. Bir iki çalışanımız ve kardeşlerimizin yardımı ile kuru yemişleri kavurup pişiriyorduk. Bartın, Bursa, İzmit, Zonguldak ve Bolu gibi illere pazarlamaya gidiyordum. Toptan satışımız devam ederken 1997 yılında ikinci şubemizi faaliyete geçirdik. Bulvar'daki Abasıyanık Sanat Merkezi'nin olduğu yerde bu şubemizi açtık. 1998 yılının sonlarında şu anda bulunduğumuz yeri satın aldık. 1999 yılında ise fabrikanın yapımına başladık. 1999 yılında temeller atıldı ve karkas sistemle inşaat başladı. 17 Ağustos depreminde bizim burada-

ki fabrikamız yerle bir oldu. Depremden sonra büyük uğraşlarla fabrikamızı yeniden inşa ettik ve bu hale getirdik. 2001 yılında fabrikamızı hizmete açtık.



2004 yılında fuarlara katılmaya başladık. Bundan sonra biz de "İhracatla ilgili daha fazla ne yapabiliriz?" diye düşündük. Yurt dışı fuarlarına sürekli olarak katılmaya başladık. İngiltere'den İspanya'ya; Almanya'dan Cezayir'e, Tunus'a kadar birçok ülkede stant açtık. Türkiye'de CNR'da yapılan fuara devamlı katılıyoruz. Ukrayna'daki ilk fuarımızdan sonra İstanbul'daki fuarda Cezayirli bir müşteri bulduk. Antep fıstığı siparişi aldık. Bir de kendisi bizden ay çekirdeği istedi. Hiç unutmam o zaman İhracat Müdürümüz Selman Bey ile oturup hesapladık. "O siparişi kaç günde yapabiliriz?" diye düşündük. Hiç durmadan 21 gün sürüyordu. Şimdi ise bir günde iki konteynir üretebiliyoruz. Biz o zaman o siparişi alma-

mıştık. Fakat şu anda geldiğimiz nokta bu. Biz fuar katılımlarımızın meyvelerini almaya başladık. Şu anda ihracatımızın en yoğun olduğu ülke Irak. Bunun yanında Tunus, Cezayir, Kosova, Türkmenistan, Almanya, Hollanda ve Gürcistan gibi yerlere ihracatımız yoğun. Ay çekirdeği %90 ile bu işin lokomotif. Diğer ürünler de gidiyor ama başı çeken ay çekirdeği oluyor.

Peki yurt içindeki pazar payımız?

Biz biraz daha bölgesel çalışıyoruz. Bizim sınırimız İstanbul il sınırından, Zonguldak ve Bursa havuzu içerisinde yer alıyor. Doğu Marmara'da bizim 35 araçlık toptan dağıtımımız var. Perakende hizmetimiz Adapazarı'nda devam etmekte. Şu anda 6 adet perakende mağazamız mevcut. İzmit'teki mağazamız şu anda pilot mağaza niteliğinde diyebiliriz. Bunu İzmit'te daha da arttırmak öncelikli hedefimiz. Aynı zamanda İstanbul'da da bu zinciri devam ettirmek istiyoruz.

Bu başarı hikâyesinde ne tür sıkıntılarla karşılaştınız? Aklınıza gelen zorluklar nelerdir?

Çok sıkıntılar, üzüntüler oldu. Hatta zaman zaman şunu söylüyorum: "Keşke ben yıllar önce bir günlük tutsaydım." Bu tuttuğum günlükler şu an kitap bile olabilirdi, diye aklımdan geçiriyorum.



Şu bir gerçek ki tecrübe satın alınamıyor. Yeni jenerasyona, gençlere şunu söylemek istiyorum: "Yaptığımız işleri inisiyatifte bırakmadan yapın." Biz Adalılar olarak kaliteden asla taviz vermedik. Mağazalarımızın çok kaliteli olduğuna inanıyorum. Temizliğe ve hijyene çok önem veriyoruz. Personelimize bu anlamda eğitimler veriyoruz. Bunun yanında bizim mutfağımız da tıpkı mağazalarımız gibi hijyenik. Vatandaşlarımızın nereden kuru yemiş yediğini görmelerini isterim.

Gelmek istediğim nokta şu: Bugün bir mağaza açmak istediğinizde öncelikle doğru lokasyonu bulmak zorundasınız. Ondan sonra yapacağınız şeyler için inisiyatif bırakmayacaksınız. Nedir bunlar? Öncelikle göze hoş gelmeli ama en önemlisi kalite ve hijyen olmak zorunda. Eğer bunları yapip istediğiniz verimi alamazsanız demelisiniz ki "Rabb'immin bana verdiği bu kadar." Tüm bunları yapmışsanız hiçbir mazereti yoktur. Gerçekten her anlamda tüm işleri yerine getirdiğinizde zaten gerekli verimi alırsınız.

Fabrikanızda kuru yemişin yanında bir de kuru meyve olduğunu söylediniz. Bu ürün çeşidi daha sonra mı eklendi?

Kuru meyve yaklaşık 1995 yılından beri ürün gamımız içinde yer alıyordu. Ancak o zamanki şartlarda tüketim alışkanlığı haline gelmemiştir.

Şimdi reklamların da etkisiyle her geçen gün bu durum değişti. Son 10 yılda çok popüler oldu.

Biraz da sektörün sorunlarına gelelim. Beklentilerinizi göz önüne aldığımızda size göre sektörün sorunları nelerdir?

Sektörün sorunları arasında öncelikle tarımsal ürünler geliyor. Türkiye'de tarımsal ürünün bilinçli bir şekilde ekimi olmadığı için her yıl aynı kaliteyi ve aynı rekolteyi tutturabilmemiz zor oluyor. Çiftçilerin de bu sorunlardan muzdarip olduğunu hepimiz görüyoruz. Dengeli ekim olmadığı zaman biz alıcılar olarak zorluk çekiyoruz, ertesi yıl çiftçiler zorluk çekiyor. Kuru yemişte böyle bir sıkıntı var.



Çözümü için sizce ne gibi önlemler alınabilir?

Bunun planlaması çok uzun bir süreç. Kuru yemiş temel ihtiyaç gıdası olmadığı için biraz daha zorlaşıyor. Bugün birçok üründe teşvikler var ancak kuru yemiş temel gıda maddesi olmadığından sıranın gelmesi zor görünüyor. Hükümetin de bu konuya özellikle eğildiği söylenemez çünkü temel ihtiyaç değil.

Kuru yemişin sorunlarından genel olarak bahsedecek olursak zaman zaman rekolte-deki sıkıntılar sebebiyle yurt dışından ithal getirmek zorunda kalıyoruz.

Lezzet anlamında dünyanın neresinden gelirse gelsin Türkiye'deki kuru yemişin tadını alamazsınız. O anlamda mümkün olduğu kadar Türk ürünlerini kullanmayı tercih ediyoruz. Biz Adalılar olarak fıstık, ay çekirdeği gibi ürünleri yurt dışından getirip iç piyasada hiçbir zaman satmadık. Ancak kaju fıstığı gibi ülkemizde yetişmeyen, mecburi gelen ürünler oldu. Aynı zamanda badem, biliyorsunuz, Türkiye'de yetişmiyor. Yalnızca Datça'da yetişiyor. Oradaki badem de ilaçlık gibi bir ürün. O sebeple de bademi Amerika'dan alıyoruz. Mısır İspanya'dan geliyor, soslu mısır. Geriye kalan tüm ürünlerimiz bizim yerli ürünlerimiz. Zaten kuru yemişte lokomotif, ay çekirdeğidir. Çünkü eğlencelik denildiğinde akla ilk ay çekirdeği geliyor.

Sakarya Ticaret Borsası son zamanlarda güzel gelişmeler yaşıyor. Marmara Bölgesinde hatta Türkiye'de ilk sıralarda yer almaya başladı. Sizler de bir STB üyesi olarak, neler söylemek istersiniz?

Sakarya Ticaret Borsası'ndan genel anlamda memnunuz. Borsa, açmış olduğu laboratuvar ile bu bölgeye çok ciddi hizmetler veriyor. Bu hizmetin buradaki gıda firmalarını çok ciddi şekilde rahatlattığını düşünüyorum. O anlamda burada laboratuvar hizmetinin olmasının Sakarya adına çok büyük bir şans olduğunu düşünüyorum. Öncelikle başkanı, yöneticileri ve tüm çalışanları kutlamak istiyorum.





HAYVANCILIK DESTEKLERİNİN UYGULANMASINA İLİŞKİN ESASLAR BELİRLENDİ

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından hazırlanan Hayvancılık Desteklemeleri Hakkında Uygulama Esasları Tebliği (No: 2016/26, 24 Haziran'da Resmi Gazete'de) yayımlandı.

Buzağı desteklemesi

Tebliğe göre TÜRKVET ve e-İslah'a kayıtlı, 2016 yılı doğumlu, doğduğu işletmede en az 4 ay yaşamış, aşısız ari işletme statüsü kazanan işletmeler hariç olmak üzere programlı aşıları yapılmış her bir buzağı için buzağı destekleme ödemesi yapılacaktır. 1 Ağustos 2017 tarihinden sonra e-İslah'a kaydedilen buzağular için destekleme ödemesi yapılmayacaktır. Buzağı desteklemesi, soykütüğü işletmelerinde 2017 yılında olmak üzere iki dönemde, önsoykütüğü işletmelerinde ilki 2016 yılında olmak üzere üç dönemde yapılacak askı ve hakediş çalışmalarıyla ödenecek ve desteklemelere bir defa başvuruda bulunmak yeterli olacaktır. İlk destekleme başvurusu 15 Temmuz 2016 tarihine kadar yapılacaktır. Bu dönemde başvurusu olmayan yetiştiriciler sonraki destekleme dönemleri için 1 Kasım-31 Aralık 2016 tarihleri arasında başvuru yapabileceklerdir. 1 Haziran 2017 tarihinden sonra yapılacak başvurular kabul edilmeyecektir. Soy kütüğü ve döl kontrolü desteği hariç olmak üzere, hastalıklardan ari işletme desteği alan işletmeler ile 31 Aralık 2016 tarihinde tarım cezasılı olan işletmeler, desteklemeden yararlandırılmayacaktır.

Malak desteklemesi

Çoklu doğumlar dahil 2016 yılı doğumlu, TÜRKVET'e kayıtlı ve doğduğu işletmede en az 4 ay kalan her malak için, malağın doğduğu işletmenin sahibine bir kez destekleme ödemesi yapılacaktır. Malak desteklemesinden yararlanmak isteyen yetiştiriciler, 1 Kasım-31 Aralık 2016 tarihleri arasında yazılı olarak başvuracaklardır.

Anaç koyun ve keçi desteklemesi

Koyun ve keçi yetiştiriciliği yapan, damızlık koyun ve keçi yetiştiricileri birliklerine üye, hayvanları Koyun Keçi Kayıt Sistemi (KKKS) ve Koyun-Keçi Bilgi Sistemi'ne (KKBS) kayıtlı yetiştiriciler, anaç hayvan başına yılda bir kez desteklemeden yararlandırılacaktır. Desteklemeden yararlanmak isteyen yetiştiriciler, KKKS'de işletme ve hayvan bilgilerinin güncellenmesini sağlayarak, güncellenmiş hayvanlarının kulak numaralarının listesi bulunan dilekçeyi destekleme başvurusunda bulunmak üzere 1 Eylül-25 Kasım 2016 tarihleri arasında üyesi olduğu damızlık koyun ve keçi yetiştiricileri birliğine vereceklerdir. 25 Kasım 2016 tarihinden sonra KKKS'ye kaydedilen veya güncellenen işletme ve hayvanlar desteklemeden yararlandırılmayacaktır. Desteklenecek anaç koyun ve keçilerin aynı ırktan olmaları şartı aranmayacaktır. Anaç koyun ve keçilerin 1 Eylül 2015 tarihinde ve öncesinde doğmuş olması gerekecektir.

Çiğ Süt Desteklemesi de var

Tebliğ ile Tiftik Keçisi Yetiştiriciliğinin ve Tiftik Üretiminin Desteklenmesi, Çiğ Süt Desteklemesi, Arılı Kovan Desteklemesi, İpekböceği Yetiştiriciliğinin Desteklenmesi, Besilik Erkek Sığır Desteklemesi, Çoban (sürü yöneticisi) İstihdam Desteği, Hayvan Hastalığı Tazminatı Desteklemeleri, Atık Desteği, Hastalıktan Ari İşletme Destekleri, Programlı Aşı ve Küpe Uygulamaları, Hayvan Genetik Kaynaklarının Yerinde Korunması ve Geliştirilmesi konusundaki desteklemelerin uygulama esasları da düzenlendi.



DİKKAT! ZAMAN GEÇİYOR...

Zaman; her canlı için ayrı bir öneme sahiptir. Zaman; hayatta belli bir nizam intizamın sağlanması yolunda çok iyi değerlendirilmesi gereken önemli bir ölçüdür. Hayatta daima, zamanın nerede ve nasıl geçtiği ayrı bir nitelik ifade eder. Zamanı iyi değerlendirmek genelde pozitif bir durum ortaya koyarken, kötü veya boşa geçirmek ise, negatif sonuçların ortaya çıkmasına sebebiyet verir. O halde; İnsan elinde bulunan zamanı en iyi şekilde değerlendirmeye çalışmalı ve her anını, her saatini ve her gününü daima aktif halde tutmalıdır. Atalarımızın dediği gibi çalışan demir pas tutmazmış, yani zamanı iyi değerlendirerek geçirmek her yönüyle, hem sağlık açısından, hem de yaşam için insana çok büyük faydalar sağlar.

Zaman su misalidir, akıp gider. Önüne geçilmesi veya durdurulması kesinlikle imkânsız görünmektedir. Kim olursa olsun, ne yaparsa yaparsın, yapmak istediği şeyi, bulunduğu zaman içinde yapmaya çalışmalı veya çözüme ulaştırmalıdır. Eğer o süre içinde yapmak istediğini yapamazsa vay ki vay haline, çünkü iş işten geçmiştir, elinde bulunan o güzelim zaman dilimi uçup gitmiştir. Artık giden bu zamanı ne kadar uğraşırsa uğraşsın, geri getirebilme ihtimali maalesef yüzde sıfırdır. İnsanın ulaşmak istediği veya bir şeyler için uğraş vereceği zaman dilimi artık nihayete ermiştir. Bundan sonra ne kadar ağlarsa ağlasın, ne kadar yalvarıp yakarırsa yakarsın nafile olacaktır.

İnsanın hayatı boyunca geçirdiği zaman veya süre, ömründen ömür olarak, yoluna hiç durmadan devam edip gitmiştir. Tüm bu durumlar karşısında; zaman denen mefhumun değerini gerektiği kadar topluma veya içinde bulunduğumuz tüm kesimlere en iyi şekilde öğretmeye ve uygulamaya çalışmalı, onları bu yönde daha da dikkatli olmaya davet etmelidir. İşte bu bilinçaltında, hayat yoluna devam edildiği sürece, zamanı daha iyi kullanır hale gelmek çok zor olmayacak ve bu durum toplumu daha da pozitif hale getirecektir.

Sonuç olarak zaman insanın en kıymetli hazinesidir. Bu hazineyi çok iyi kullanmaya çalışmalı ve devamlı kendinin veya toplumun faydasına olacak şekilde değerlendirmeye çalışmalıdır. Zaman hakkında söylenmiş birçok özlü söz mevcut olup, bu sözlerden çok iyi ders ve öğreti çıkarmamız gerekir. Bu özlü sözlerden bazıları şunlardır. "Evrinin en güçlü silahları sabır ve zamandır. İki günü eşit olan aldanmıştır. Zaman sessiz bir testeredir. Zamanın azaltmadığı, yumuşatmadığı üzüntü yoktur."

Dün çocuktun bugün genç, yarın yaşlısın zamanını çok iyi seç !!!
Dikkat! Zaman geçiyor....

Makale Marketi.com Kadir Deveci tarafından yazıldı.





STB AHİLİK HAFTASI ETKİNLİKLERİNE KATILDI

"Ahilik Haftası", Sakarya'da yapılan etkinliklerle kutlandı. Sakarya Kent Meydanı'nda bulunan Atatürk Anıtına çelenk sunulmasıyla başlayan Ahilik Haftası etkinlikleri, SESOB Eğitim Salonu'nda yapılan program ile devam etti. Programa Vali Yardımcısı Bekir Dıncırcı, Büyükşehir Belediye Başkanı Zeki Toçoğlu, Ticaret Borsası Başkanı Cevdet Mete, SATSO Başkanvekili Emrullah Terzioğlu, Aile ve Sosyal Politikalar İl Müdürü Mutlu İşiksü, İl Kültür ve Turizm Müdürü Hüseyin Yorulmaz, Bilim Sanayi ve Teknoloji İl Müdürü Özcan Keskin, İŞKUR İl Müdürü Tekin Kaya'nın yanında çok sayıda davetli katıldı.

Gerçekleşen programda açılış konuşmasını yapan SESOB Başkanı Hasan Alişan, "Yüzyılların içinden süzülerek gelen bu geleneği, kültürü çok hassas bir şekilde muhafaza etmek zorundayız. Bizler Ahilik kültürünün birer elçisiyiz. Bize düşen görev, bu kültürü günün şartlarına göre geliştirerek gelecek nesillere en iyi şekilde aktarmak ve bu kültürün yüzyıllar boyu devam etmesini sağlamaktır. Ahilik kültürünün temel değerlerinden olan kardeşlik, birlik ve beraberlik, dayanışma, saygı ve hoşgörünün bu hafta ile artarak devam etmesi en büyük dileğimizdir." dedi.



Programın sonunda ise yılın Ahisi seçilen Sakarya Şekerciler ve Pastacılar Odası Başkanı Halil Yaman için "Şed Kuşatma Töreni" yapıldı. Yılın Ahisi Halil Yaman'a kaftan giydirilerek plaketi verildi.

Kutlamalara katılan STB Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete:" Ahilik; Türk insanının kişiliğini, mesleğini ve marifetini mertlik, cömertlik ve dürüstlük anlayışı ile bütünleştiren bir kültür. Ahilik kültürü asırlar boyu milli birliğimizin, toplumsal dirlik ve düzenimizin güç kaynağı olmuştur. Bu vesileyle Sakarya esnaf-meslek kuruluşları ve tüm halkımızın Ahilik Haftası'nı kutlar; birlik, beraberlik, Ahiliğe esas olan kardeşlik duygusunun büyüterek devam etmesini temenni ederim." dedi.

STB'DE RİSK TABANLI PROSES YÖNETİM EĞİTİMİ VERİLDİ

ISO 9001:2015 geçiş çalışmalarına devam eden Sakarya Ticaret Borsası'nda "Personele Yönelik Risk Tabanlı Proses Yönetim Eğitimi" verildi. Eğitim, Marmara TSE Eğitim Müdürlüğü Eğitimci Yılmaz Öztürk tarafından "STB Konferans Salonu" nda gerçekleştirildi.

Eğitimde TS EN ISO 9001:2015 standardına göre kalite yönetim sisteminde proses yaklaşımı, PUKÖ döngüsü, prosesler arası etkileşimlerin belirlenmesi, proseslerin şematik gösterimi, risk tabanlı düşünme bağlamında her bir prosese ait risk ve fırsatların belirlenmesi, belirlenen risk ve fırsatların yönetilmesi, proseslerin istenen çıktılara ulaşmasına yönelik performanslarının değerlendirilmesi konuları anlatıldı. Eğitim sonunda yapılan pratik çalışmalar ile bilgilerin anlaşılması ve pekiştirilmesi sağlandı.



OTİZMLİ ÇOCUKLAR İÇİN EĞİTİMDE ANLAMLI İŞ BİRLİĞİ



Sakarya Ticaret Borsası, "Sosyal Sorumluluk Politikası" çerçevesinde belirlediği tema doğrultusunda 2016 yılı itibari ile engelli ve otistik çocukların eğitimine yönelik "Sosyal Sorumluluk Projesi" çalışmalarına başladı.

Sporun otizmlili çocukların gelişiminde büyük önem taşıdığı bilinciyle Sakarya Özel Eğitim Uygulama Merkezi'nde eğitim alan otizmlili bireylere sportif becerilerin kazandırılabilceği donanımlı eğitim alanları oluşturmak amacıyla Sakarya İl Milli Eğitim Müdürlüğü ve Sakarya Ticaret Borsası arasında protokol imzalandı.

Protokol imza töreninde Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete, İl Milli Eğitim Müdürü Mevlüt Kuntoğlu, Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ahmet Erkan ve Nihat Özdemir, Yönetim Kurulu Üyesi Nihat Yılmaz, İl Milli Eğitim Özel Eğitimden Sorumlu Şube Müdürü Necmi Sağıroğlu, Şube Müdürü Engin Kahraman ve Sakarya Özel Eğitim Uygulama Merkezi Müdürü Ahmet Gökteş hazır bulundu.

Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete, "Günümüzde kurumları değerli kılan ve fark yaratan artık sadece ürettikleri malın ya da hizmetin kalitesi değil, topluma kazandırdıkları değerlerdir. Bu yüzden gönüllülük anlayışı ile yürüttüğümüz bu projeyi önemsiyoruz. İnşallah sosyal sorumluluk bilincinin oluşması için iyi bir model olur." dedi.

Sürdürülebilir düzeyde bir proje olmasına önem vererek çalışmalarına başladıklarını açıklayan Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete sözlerine şöyle devam etti: "Otizmlili çocuklar için çalışıyorum." sloganıyla başlattığımız projemizle hedef kitlesinde otizm teşhisi konulmuş çocukların eğitim ve öğretim süreçlerine katkıda bulunabilmek, sosyal ve kişisel gelişim süreçlerinde onlara destek sağlayabilmek amaçlanmıştır. Spor kompleksini en kısa sürede tamamlayarak milli eğitim müdürlüğümüze hibe edeceğiz."

İl Milli Eğitim Müdürü Mevlüt Kuntoğlu, bu projenin anlamlı bir proje olduğunu belirterek Sakarya Ticaret Borsası yöneticilerine teşekkür etti. Mevlüt Kuntoğlu: "Bu dünyada üç ameli yapanın amel defteri kapanmaz. Bu amellerden birincisi, iyi evlat yetiştirmek; ikincisi, ilim için çalışmalar yapmak; üçüncüsü ise hayrı devam eden iyiliklerde bulunmaktır. Yapılmakta olan bu çalışmanın da bu anlamda hayırlı bir iş olduğunu düşünüyorum. İnşallah toplumumuzun diğer kesimleri için de iyi bir örnek olur." dedi.

Mevlüt Kuntoğlu, konuşmasının devamında "Milli Eğitim Müdürlüğü olarak şu an otizmlili bireylere eğitim veren okulumuzun bulunduğu alana diğer dezavantajlı bireylerimizi de içine alacak şekilde geniş kapsamlı bir projemiz var. İnşallah Sakaryalı iş adamlarımızın, hayırseverlerimizin ve sivil toplum kuruluşlarımızın da destekleriyle bu projemizi hayata geçiririz." dedi.

Proje Sorumluları Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir ve Yönetim Kurulu Üyesi Nihat Yılmaz ise "Sporun otizmlili çocukların koordineli ve uyumlu bir şekilde çalışabilme, yaşlarıyla kaynaşma ve iletişim yeteneklerini geliştirme gibi faydaları olduğunu bilmekteyiz. Borsa olarak voleybol, basketbol, golf, trambolin sahası, tartanpist ve yürüyüş yolları gibi donatıların bulunduğu bu projeyi çocuklarımıza hediye etmekten gurur duyacağız." diye ekledi.

Sakarya Ticaret Borsası tarafından yapılacak olan spor kompleksi çalışmaları kısa bir süre içinde tamamlanarak geniş katılımlı bir açılış töreniyle hizmete girecektir.

STB ADAPAZARI SÜPÜRGESİ COĞRAFI İŞARETİ İÇİN TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ'NE BAŞVURUDA BULUNDU



Sakarya Ticaret Borsası, Sakarya'ya özgü üretim modeli ve yöresel ürünü olan Adapazarı Süpürgesine coğrafi işaretini almak için çalışmalara başlayarak Türk Patent Enstitüsüne başvuruda bulundu.

Cografî İşaretler Yöresel ürünlerin geleneksel özellik ve kalitelerinin korunarak gelecek nesillere aktarılmasını sağlamakta, aynı zamanda bölgelerine ve üreticilerine marka değeri ve dolayısıyla da ekonomik değer kazandırmaktadır. Borsa olarak Süpürge'nin coğrafi işaretini almak istememizin en önemli nedeni Borsamızın Süpürge Borsası olarak kurulmasıdır.

Çalışma Raporu Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi Dekan Yardımcısı Yrd. Doç. Dr. Serap Kızılaydemir tarafından hazırlandı. Raporda süpürge'nin kültürel ve tarihsel gelişimi, üretimden tüketime kadar tüm süreçleri incelenerek geniş kapsamlı bir araştırma yapıldı. Bu konuda 7. Meslek komitesi üyeleri Yrd. Doç. Dr. Serap Kızılaydemir ile toplantılar düzenleyerek istişarelerde bulundu. 7. Meslek komitesi üyeleri konu ile ilgili "Adapazarı



Süpürgesi diye bilinen değerimizin coğrafi işaretini almak istiyoruz. Islama Köfte, Dartlı Keşkek nasıl Sakarya ile özdeşleştiyse, Kaşar Peyniri nasıl Kars'la özdeşleştiyse, kaymak nasıl Afyon'la özdeşleştiyse, Adapazarı'nın da Süpürge ile özdeşleşmesini istiyoruz. Süpürge'nin yöremizde bir tarihi geçmişi, serüveni var. Ustalarımızın bin bir emekle elde ettiği bu ürüne sahip çıkmak bizim görevimizdir.

Coğrafi İşaret, kültürel mirası ve geleneksel üretimin önemini vurgularken, o bölge üreticisi ile birlikte tohumu, toprağı, suyu, iklimi korumayı hedefleyen bir sistem. Türkiye, zengin çeşitlilikte tarımsal ürünlere sahip bir ülke. Coğrafi İşaret potansiyelinin ülkemizde yaklaşık 2.500 olduğu tahmin ediliyor. Mevcut durum itibarıyla koruma kapsamında olan coğrafi işaretler kadar henüz tescil edilmemiş potansiyel değerlerin bütününe yönelik tanıtım ve ticarileştirme konusunda ciddi adımlar atılması gerekmektedir. Sakarya Ticaret Borsası olarak amacımız ilimizin milli ve kültürel değerlerinin korunmasıdır. Bu süreçte emeği geçen herkese çok teşekkür ediyoruz inşallah başvurumuz olumlu sonuçlanır" dediler.

STB YÖNETİM KURULU BAŞKANI CEVDET METE'DEN, KOCACIK'A HAYIRLI OLSUN ZİYARETİ



Geçtiğimiz Ay yapılan Olağan Genel Kurul sonucunda Sakarya Muhasebeci ve Mali Müşavirler Odası Başkanlığına seçilen Ertuğrul Kocacık'ı hayırlı olsun ziyaretinde bulundu.

Ziyaretten duyduğu memnuniyeti dile getiren SMMMO Yönetim Kurulu Başkanı Ertuğrul Kocacık Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete'ye teşekkür ederek aldıkları hizmet bayrağını daha da yukarılara çıkaracaklarını söyledi.

STB Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete Muhasebecilerin son derece önemli bir sorumluluk taşıdığını belirterek yapılan kongre sonrasında oda yönetimine seçilen tüm muhasebecilerimizi kutluyorum dedi.



SAKARYA TİCARET BORSASI GELENEKSEL İFTAR YEMEĞİNDE BULUŞTU



Sakarya Ticaret Borsası, geleneksel iftar yemeğinde buluştu. Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete ve Meclis Başkanı Recep Pulat'ın ev sahipliği ile Tuna Tan Tesisleri'nde gerçekleştirilen "STB Geleneksel İftar Yemeği"ne STB Yönetim Kurulu ve Meclis Üyeleri, STB Meclis ve Yönetim Kurulu Eski Başkanları, Borsa personeli ve Sakarya Ticaret Borsası Gıda Laboratuvarı personeli aileleriyle katıldılar.

Gerçekleşen iftar yemeğinde Borsa Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete ve Meclis Başkanı Recep Pulat, gelen misafirleri kapıda karşılayarak misafirlerle tek tek ilgilendiler.

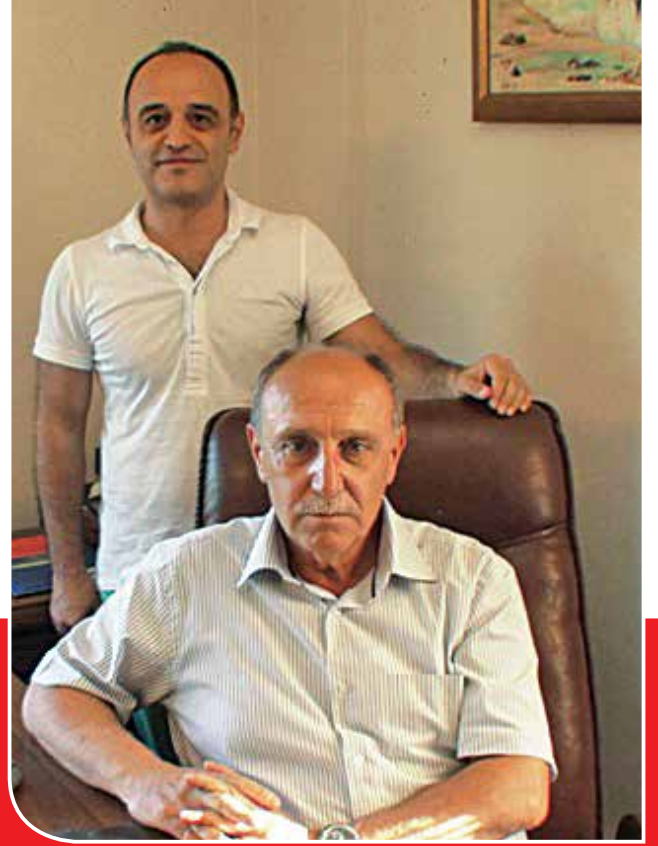


Mete, konuşmasında; "Sakarya Ticaret Borsası camiası olarak yaşamakta olduğumuz mübarek ramazan ayının manevi havasının benliğimizi tamamen kuşattığı bu günlerde birlikte iftar yapabilmemizin hazzı içerisindeyiz. Yardımlaşma ve dayanışma duygularının arttığı bu ayda dostluk ve kardeşlik duygularımızı kuvvetlendirmeli, birlik ve beraberliğe daha da önem vermeliyiz. Sayısız manevigüzelliklerin yaşandığı ve rahmet kapılarının sonuna kadar açıldığı 'Ramazan-ı Şerif'in tüm İslam alemine barış, huzur ve bereket getirmesini temenni ederim." dedi. Katılımın yoğun olduğu iftar yemeği, sıcak diyaloglar içinde geç vakte kadar devam etti.

4 TÜBİTAK AR-GE Projesi, 4 KOSGEB AR-GE Projesi bitirdik.

Turgay ÇELİK
TUDORS Yönetim Kurulu Üyesi

Merhaba, bu ayki konuklarımızdan biri de Turgay Çelik. Turgay Bey, kardeşleri ve ortakları ile Sakaryalı bir firma olarak oldukça önemli başarılarla imza atmış. Kendisinden bu başarının hikâyesini öğrenmek istedik.



Merhaba Turgay Bey şirketinizi biraz tanıyabilir miyiz.

Şirketimiz aşağı yukarı 70 yıllık bir şirketin devamı konumunda. 2001 yılından beridir aile ve kardeşler olarak bizler başındayız. Turgut Çelik, Burhan Çelik ve ben Turgay Çelik. Aslında biz kalabalığız; bu saydıklarım aynı işi yaptığımız, aynı işte beraber olduğumuz kardeşlerim. Yaptığımız görev dağılımı ile herkes değişik branşlarda görevlerini idame ediyor.

Şirketiniz kim tarafından kurulmuş?

Rahmetli babamız Osman Çelik tarafından kuruldu. Bizler de zamanla bu işi kendisinden devraldık. Tarım kökenliyiz. Hala da bu konumumuz devam ediyor. Tahıl kurutma makineleri ve daha sonra çelik silo üretimine geçtik. Sakarya çevresi, malum, mısır üretiminin ağırlıklı olduğu bir bölge. %80 - %90 mısır tarımından elde edilen ürünlerin işlenmesi ile ilgili iştiğal ediyoruz.

Burası bir kurutma tesisi. Yaklaşık saatte 80 ton kapasiteli mısır kurutma ünitemiz mevcut. Burada aşağı yukarı 6 bin ton, Karasu çevresine 30 ton olmak üzere yaklaşık 36 bin ton depolama kapasitesine sahip olduk. Fakat bu tarım sektörünün dışında biz şu anda ses getiren diğeri bir sektördeyiz. Daha önce Amerika'dan aldığımız bu makinelerde bakım-onarım ve yedek parça gibi bir sürü sıkıntılarla karşılaştık. Bizler de "Bu makineleri nasıl yapabiliriz?" diye biraz kafa yorduk. O günden bugüne yaklaşık 4 TÜBİTAK AR-GE Projesi, 4 de KOSGEB AR-GE Projesi bitirdik. Bunların sonucunda da şu anda 26 ülkeye ihracat yapar konuma geldik. Tahıl kurutma makineleri yapıyoruz.

Tudors Adı nereden geliyor?

Tudors adı Turgay Çelik, Orhan Yılğenci ve Dilaver Bozkurt'un baş harflerinden oluşan; sonuna "s" sesi ilave edilen bir isim. "TUDORS" isminin İngiltere krallığının en parlak dönemi olduğunu öğrendik. Böyle bir isim geçmişi var yani. İsimlerimizin baş harfinden yola çıkarak yarattığımız bir marka.

Hangi ülkelere ihracat yapıyorsunuz?

Rusya, Kazakistan, Balkanlar'dan Kafkaslar'a kadar büyüklü küçüklü birçok ülkeye ihracat yapıyoruz. Afrika'da bir miktar yeni başladık. Orası için özel dizayn edilecek bir makine gerekiyordu.

Geçtiğimiz dönem AR-GE departmanımızda o projeyi çıkardık. Şimdi Afrika kıtasındaki ülkelere hitap eden makineler üretmeye başladık. Daha sonra yine Sakarya'da, metal sektöründe yıllardan beri isim yapmış; toptan ticaret yapan Yılğenci firması Orhan Yılğenci ile çelik silo tahıl depolama sistemleri üretimini gerçekleştirdik.

Böylelikle yurt dışına bağlı olmaktan kurtuldunuz değil mi?

Tabii yurt dışı bağımlılığı yok. Yani ilk zamanlar "silo" dediğimizde Türkiye'de üreten bir firma yoktu. Yurt dışından alınıyordu ama şu anda bir elin parmakları kadar yurt içinde de üreticiler oldu. Biz de o firmalar arasında yerimizi aldık. 2010 yılında o firmamız faaliyete geçti. Aşağı yukarı o firmamız da 7-8 ülkeye ihracat yapıyor.



26 ülkeye ihracat yapıyoruz. Dolayısıyla sektörde AR-GE anlamında oldukça iyiyiz. Kurutma makineleri imalatımızı Ada Kurutma olarak lanse ettik. İnşallah Kaynarca'daki organize sanayi bölgesi devreye girdiğinde makine bölümünü doğrudan oraya alacağız, burası da tamamen tarıma kalacak ve biraz daha nefes alacağız. Talepler fazla olduğu için burayı büyüttük ama limiti doldu. 2013-2014 ve 2014-2015 yıllarında ihracatta ilk 50'nin içindeyiz. Bununla beraber ilk 50'de vergi rekortmenliğinin de içindeyiz. Dolayısıyla bu bizim gururumuzdur. Sonuçta bir şeyler başarıyoruz. Bu keyifli bir şey. Aynı zamanda Karasu bölgesinde yatırımlarımız var son dönemlerde. Orada 30 bin ton depolama kapasiteli bir tesisimiz var. Aynı zamanda kurutma işlemleri de burada. Fındık depolama ve fındık kurutma makinelerimiz mevcut. O bölgede daha çok liman için hazırlanıyoruz. Yaklaşık 1,5 yıldan bu yana oraya 2-3 milyon liralık yatırım daha ilave ettik. Liman kısmetse yakında faaliyete geçecek. Orada da antrepo ihtiyacı, tahıl paketleme gibi işlemler için bir miktar altyapı hazırladık ve bitirdik. Dolayısıyla Kadir, benim ağabeyimin oğlu, daha çok ihracat görüşmelerini yapıyor. Yeni kuşaklara fırsat tanıyoruz. Kadir, İngilizce işletme üzerine eğitimini tamamladı. Pazarlama becerisiyle buradaki müşteri portföyü ile ilgilenir.

Benim oğlum ise Ukrayna'da 4,5 sene Rusça bilgisayar okudu. Daha sonrada Sakarya'da ikinci üniversitesini bitirdi. Ayrıca bir diğer kardeşimin oğlu da geçen sene makine mühendisliğinden mezun oldu.

Karasu Ada Kurutma Çelik Kardeşler olarak yaklaşık 80 kişiye yakın istihdam sağlıyoruz. Bu da ayrı bir keyif veriyor. Karasu'da çok fazla elemanımız yok. Karasu limanı devreye girdiğinde, orayı başlı başına antrepo, hatta a sınıfı antrepo yapmayı planlıyoruz çünkü altyapısı itibarı ile müsait. Ama zaten biz burada iddialı olduğumuz işi yapıyoruz. Saati 80 ton kapasiteli. Bu az bir kapasite değil ve biz bu kapasiteye ulaştık. Türkiye'nin her tarafında varız ama Sakarya'da aşağı yukarı 7-8 firmanın yapılmasını, kurulmasını sağladık. Fındıkla ilgili fındık kurutma makineleri ve yine aynı şekilde ceviz kurutma makineleri üretiyoruz. Çok fazla sektör dışına çıkmadan çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Sakarya'yı geliştirmek için arz-talep ile yeni projeler yapmak için AR-GE 'de 4 mühendisimiz ve teknik arkadaşlarımız bulunuyor.

Mesleğinde başarılı arkadaşlar ile ortaklık kültürünü geliştiriyoruz.



Genelde babalardan kalan işletmeler büyüyüp gelişemez ancak siz bunu başarmışsınız. 3 kardeş birlikte bir başarıya ulaştığınız. Hatta yeni neslin yabancı dili ve yurt dışı tecrübeleri ile bu daha da ileri gidiyor ve işi daha da geliştiriyorlar. Peki bunun sırrı nedir?

Aile, kültür meselesi. Eğitimi okullardan, üniversitelerden alırsınız ama örf, adet gibi öğeler çok önemli. Burada kimse kimsenin önüne geçemez. Aile içerisinde en ufak bir problemimiz olmadı.

Sakarya'da büyük firmalarda olmayan bir sistem oluşturduk: "YLP". Bu sistemde bir görev tanımlı yaptık. Böylece herkes görevini biliyor. Bu sistem ile kurumsallaşma yolunda bir adım daha attık. 4-5 yıl yönetim kurulunda görev yaptım aynı zamanda meclis üyesiyim dolayısı ile sistemi ve kurumları biliyorum. İşletmelerin büyümeye çalışırken dengesiz büyümesi sonucu nasıl başarısız olduklarını ve bocaladıklarını görüyoruz. Büyüme derken aklıma geldi. Amerika'nın yaptığı bir çalışma sonucunda ödülümüz var. Krize rağmen ekonomik büyümeyi sağlayan firmalar arasında ilk 100'e girdik. Kriz döneminde Türkiye-Amerika bir organizasyon yapmışlar. Verilerimizi talep ettiler bizde verdik. Bunun sonucunda resmi verilere göre ilk 100'e girdiğimizi gördük. Önce Amerika'da daha sonra da Dubai'de toplantılar yaptık. Sakarya'dan böyle bir şey yapmakta bir keyif oldu bizim için.

Yoldan geçen görse küçük bir yer gibi görünür ama yaptığınız işler gerçekten çok büyük işler.

Evet, fiziki ortamımızda bir sıkıntımız var İnşallah 2 sene içerisinde de Ferizli'de Kaynarca makine imalatçıları organize daha rahat nefes alacağımız, fiziki şartları daha iyi olan yerimiz olacak. Yaklaşık 80 ülkede de bayilerimiz var. Hatta Macaristan, Ukrayna gibi bazı ülkelerde de distribütörlerimiz var. Yani onları da ayrı oluşturduk. makineleri bugüne kadar Amerika'dan, İtalya'dan alıyorduk. Şimdi kendi işimizin emeği ile Türkiye'de çıkan mamülleri kullanıyoruz

fakat %5-%7 gibi bir kısmını yurt dışından kullanıyoruz, kullanmak zorundayız. Onu da elektronik kapsamla ilgili olan bölümde kullanmak zorundayız. Dolayısı ile güzel bir şekilde işlerimize devam ediyoruz. Durmak yok, yola devam.

Ben sorularına devam edeyim o zaman. Sohbet havasında ilerliyoruz keyifli oluyor. Klasik olacak belki ama sektörünüz ile ilgili mutlaka sorunlarınız vardır. Sakarya'yı ilgilendiren ya da daha genel anlamda neler vardır? Neler var böyle irdeleyebileceğimiz?

Bizim 70 yıldan beri başlıca işimiz tarım. Tarımdan sonra makineleşme ama tabii tarım bizim ilk göz ağrımız. Tarımdaki sıkıntılar herkesin malumu arazilerin çok parçalı olması. Ben SATSO'da görev yaparken meslektaşlarımı ve tarımı temsilen o günden bugüne bütün mücadelem, Ankara'da olsun Sakarya'da olsun, bu konunun düzeltilmesi üzerine oldu. Bunu yaparken borsadaki arkadaşlar ile de zaman zaman birlikte hareket ettik. Nihayet Sakarya'daki tarım arazilerinin toplulaşması ile ilgili proje ihalesi Ankara'da yapıldı. Daha önceden belirlenmiş 17 köy, 8 ya da 9 bölgeden ihaleye dahil edilerek ve genişleterek proje çalışmaları devam ediyor. Proje bittikten sonra toplulaşması için uygulayan firmaya verecekler.

Sakarya Ticaret Borsası (STB) ile ilgili düşüncelerinizi öğrenebilir miyiz? Neler söylemek istersiniz?

Sakarya Ticaret Borsası'nın yapılması devam ediyor. Devam edecek rutin işleri var. Artık Sakarya'nın değil, Türkiye'nin ihtiyacı olan bir şey; lisanslı depoculuk. Bu kaçınılmaz hale geldi. STB öncü bir kuruluş. Bu konuda çalıştıklarını biliyorum ama somutlaşmış bir şey henüz yok. Lisanslı depoculuktan önce lisans borsaları kurulması gerekiyor. Bunu yapan yerler var. Sakarya'da da lisanslı depoculuğa elzem ihtiyaç var. Biz işletme olarak çiftçilerden mal almıyoruz. Bazı çiftçilerin serzenişleri oluyor. "Başkaları alıyor siz niye almıyorsunuz?" diyorlar. Ben çiftçiden mal almam. Bazıları emanet alıyor ama emanet alan bazı arkadaşların işleri daha sonradan ters gidiyor, bozuluyor. Kendisini de çiftçiye de mağdur ediyor. Bu sıkıntıyı tamamen ortadan kaldıran çözüm, lisanslı depoculuktur. Bu sistem devletin arkasında durduğu bir sistemdir. Sakarya Ticaret Borsası'nın asli görevlerinden bir tanesi olduğunu düşünüyorum.

Sohbetiniz için teşekkür ederiz. Sizlere başarılar diliyoruz.



FINDIK HASTALIKLARI

1- FINDIK BAKTERİYEL YANIKLIK HASTALIĞI

Hastalık etmeni tomurcuklarda ölüme, yapraklarda ve zuruflarda lekeler, sürgün, dal ve gövdede kanserlere sebep olmaktadır.

Hastalığa yakalanan tomurcukların bir kısmı kuruyarak ölür, bir kısmından da hastalıkla bulaşık sürgünler gelişir. Yaprak lekeleri düzensiz şekilli veya yuvarlak (genellikle 3 mm'den küçük) görülür ki bunlar önce sarımsı yeşil iken daha sonra kırmızımsı kahveye döner. Lekelerin etrafı sarımsı yeşil bir zon ile çevrilidir. Zuruflardaki lekeler yapraklardakine benzer şekil ve büyüklükte koyu kahverengi olarak görülür. Başlangıçta yüzeysel olan bu lekeler zamanla çukurlaşır ve sertleşir. Meyvelerdeki lekeler ise yüzeysel, yuvarlağa yakın ve koyu kahverengidir. Hastalanmış dallar dışarıdan kurumuş gibi görülürler, yapraklar kıvrılarak kururlar ancak dökülmeden kalırlar. Bu şekilde hastalanmış dalların ince kabuk tabakası kesilip kaldırıldığında iç kısımdaki dokularda kırmızı-kahverengi renk değişimi gözlenir. Ayrıca sürgün ve dallarda uzunlamasına (10-25 cm) kanserler oluşur. Enfekte olan 1-2 yaşlı sürgünler ve genç ağaçlar ölürler.

Hastalık bitkiye yaprak, zuruf ve meyvedeki doğal açıklıklardan ve yaralardan giriş yapar ve yağmur, rüzgar ve budama aletleri ile diğer bitkilere taşınır.

Mücadelesi

Hastalıkla mücadelede kültürel önlemlere dikkat edilmelidir. Taban suyu yüksek arazilere bahçe tesis edilmemeli, bitki besin maddelerince zengin, normal derinlikte olan araziler tercih edilmeli, sağlıklı fidanlar kullanılmalı, bilinçli bir gübreleme ve toprak işleme yapılmalıdır. Hastalıklı sürgün ve dalların kesilip yakılması, budama sırasında bir ağaçtan diğerine geçerken budama aletlerinin lizol eriyiği veya % 10'luk çamaşır suyuna batırılması bulaşmaların önlenmesi açısından önemlidir.

2- FINDIKTA KÜLLEME HASTALIĞI

Fındık yapraklarının genellikle alt yüzeyinde gelişme sezonunun ortasından sonuna doğru olan dönemde fungusun beyaz renkli kolonileri görülür. Başlangıçta küçük (3-6 mm) ve tozlu beyaz olan koloniler sonuçta yaprağın tamamını sarar.

Yaprak yeşil rengini ve parlaklığını kaybederek matlaşır. Beyaz kolonilerin içinde hastalık etmeninin gözle görülebilen küçük, yuvarlak, kahverengi, parlak kırmızı ve siyah renkte kleistotesiyumları oluşur. Daha sonra yapraklar giderek kahverengileşmeye, gevrekleşmeye ve kıvrılmaya başlar. Bu şekilde hastalığa yakalanan yapraklar vaktinden önce dökülürler.

Kültürel Önlemler

Bulaşma kaynaklarının azaltılması için dökülen yapraklar yok edilmelidir. Budama iyi bir hava sirkülasyonu ve güneşlenme sağlayacak şekilde yapılmalıdır.

Kimyasal Mücadele

1. ilaçlama: Önceki yıllardaki hastalığın yoğunluğuna göre belirlenmelidir. Hastalık bahçede ilk defa çıkıyorsa, belirtiler görülür görülmez ilaçlamaya başlanır. Daha önceki yıllarda hastalık görülmüş ise, belirtiler görülmeden önce o yılın sürgünleri 25-30 cm olduktan ve yapraklar normal büyüklüğünü aldıktan sonra ilk ilaçlama yapılmalıdır.

2. ve diğer ilaçlamalar: Kullanılan bitki koruma ürününün etki süresi dikkate alınarak, hastalık koşulları ortadan kalkıncaya kadar ilaçlamalara devam edilir.

FINDIK DAL KANSERİ

Fındıklarda dal kanseri 250 m ve daha yüksek kesimlerde görülmekte, yükseklik arttıkça don zararına bağlı olarak hastalık şiddeti de artmaktadır. Hastalık fındıkların gövde ve dallarında ve bunlardan çıkan yan dal veya dalcıkların dip çevresinde oluşmaktadır.

Bazı ocaklarda gövdelerin dip kısımlarında sürtünmeden dolayı oluşan yara yerlerinde de görülmektedir. Fındıkta daha çok açık kanser şeklinde olan yaralar gövde ve dalların kabuklarında iç içe halkalar şeklinde ve merkezi çukurlaşmış şeklindedir.

Hastalık etmeninin yaşlı kanserlerin kenarlarında, ölü kabukların altında, çatlaklar içinde bazen dağınık bazen de kümeler halinde olan küçük, parlak, kırmızı renkteki periteslerinden boşalan askosporları ile yeni enfeksiyonlar başlar. Bunun için mutlaka yüksek orantılı nem veya yağmura ihtiyaç vardır.

Bu koşullar ilkbahar ve sonbaharda oluştuğundan hastalığın bulaşması bu aylara rastlar. Don olayından sonra ilkbaharda ve hasattan sonra sonbaharda bitkide oluşan yaralardan giriş yapan etmen 2 -3 yıl sonra tipik kanser yaralarına neden olur. Hastalık nedeniyle ocaklardaki ağaç sayısı azalmakta, bazı ocaklar ise tamamen yok olmaktadır.

Mücadelesi

Bahçelerde inokulum kaynağı olan bulaşık dallar budanmalı ve budama artıkları bahçeden uzaklaştırılarak yakılmalıdır.

Yüksek kesimlerde dona karşı nispeten dayanıklı çeşitler yetiştirilmelidir. Hastalığa duyarlı olduğu bilinen çeşitlerin (Foşa ve Mincane gibi) dikiminden kaçınılmalıdır.

Etkili bir kimyasal mücadelesi olmamakla birlikte, erken ilkbaharda ve hasattan sonra sonbaharda buda-manın arkasından %1'lik bordo bulamacı ile yapılacak ilaçlamalar, yara yerlerinden etmenin girişini engellemesi yönünden yararlı olabilir.

ARMILLARIA KÖK ÇÜRÜKLÜĞÜ

Hastalık etmeni şapkalı bir mantar olup, şapkalarını sonbaharın ilk yağışlarından sonra oluşturur. Hasta ağaçların kök boğazında oluşan sarımsı kahverengi olan ve dibe doğru siyahlaşan şapkalar 5-15 cm. çapındadır.

Meyve ve orman ağaçlarının köklerinde çürüklük yapmak sureti ile ağaçların ölümlerine sebep olur. Hastalığa yakalanan ağaçlar ilk yıl çok az sürgün verirler. İkinci yıl yapraklar sararır, dökülür. Üçüncü yıl dal ve dalcıklar ölmeye ve kurumaya başlar. Dördüncü yıl ağaçlar tamamen kururlar. Bazen şiddetli enfeksiyonlarda 1-2 yıl içinde de ağaçların kuruduğu görülür. Hastalık ağaçların yaşamlarının kılmasına, ağacın verim yaşında ölümüne neden olduğu için ekonomik açıdan önemlidir. Ormandan açılan veya orman alanlarına yakın bahçelerde daha fazla görülmektedir.

Mücadelesi

Kültürel önlemler olarak:

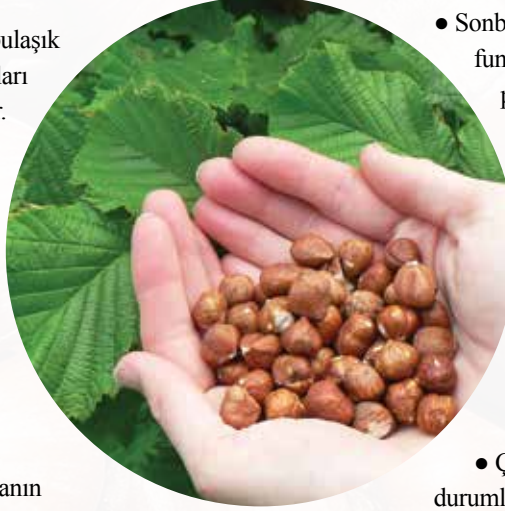
- Ağaçlar sağlam ve sağlıklı yetiştirilmelidir. Köklerin yaralanmasına dikkat edilmelidir.
- Ağaçlar derin dikilmemelidir.
- Sonbaharın ilk yağmurlarından sonra oluşan fungusun şapkaları ve oluştuğu yerdeki kök parçaları imha edilmelidir.
- Kuruyan ağaçlar bahçeden kökleri ile birlikte sökülerek imha edilmeli ve yerlerinde kireç söndürülmelidir.
- Hastalık bahçenin belli kesimlerinde ise rizomorfların sağlam ağaçlara ulaşmaması için hasta olanlar 60 cm derinlik ve 30 cm genişlikteki hendekler ile izole edilmelidir.
- Çevre bahçelerde hastalığın bulunduğu durumlarda sel sularının getireceği hastalıklı parçaların girişini önlemek için bahçenin çevresine 60-70 cm derinlikte hendekler açılmalıdır.

Hastalıkla kimyasal mücadele için; hastalık yeni başlamış ise hasta kökler kesilip, hasta kısımlar kazandıktan sonra bu yerler 750 g ardiç katranı +250 g göztaş karışımı ile kapatılmalıdır.

Hastalığın görüldüğü bahçelerdeki sağlam ağaçları korumak için, sonbaharda veya ilkbahar başında ağaçların iz düşümleri %2'lik göztaş ile m²'ye 10 litre ilaçlı su gelecek şekilde ilaçlanmalıdır.

ROSELLINIA KÖK ÇÜRÜKLÜĞÜ

Hastalık etmeni fungusun hifleri bölmeli olup, bölüm yerlerinin armut şeklinde şişkin olması tipik özelliğidir. Misel örtüsü üzerinde zamanla sklerotlar oluşur. Etmenin yayılma organı olan miselleri toprakta yıllarca canlılığını korur, özellikle hastalıklı ağaçların bulunduğu bahçelerde uzun yıllar hayatını sürdürerek yeni bulaşmalara sebep olur.



**Cenk KAHRAMAN**

Veteriner Hekim
STB Hayvan Borsası İdari Amiri

BROİLER ISI YÖNETİMİ

Yaz aylarında ısı stresi tekrar gündeme geldi. Azalan yem alımı, kabuk kalitesinde kötüleşmeler ve artan ölümler, broylerlerde ve yumurtacı sürülerde stresin bir sonucu olarak karşımıza çıkmakta ancak çiftliğin yapısı, havalandırma, stoklama yoğunluğu, altıkların durumu ve personelin stres ile mücadele edilmesinin bu dönemin sorunsuz atlatılmasına yardımcı olacağı unutulmamalı.

Azalan yem alımı, beklenenden daha düşük vücut ağırlık artışı, yumurta üretiminde yumurta kabuğunun kalitesinde azalma ve artan ölümler, broylerlerde ve yumurtacı sürülerde görülen ısı stresinin istenmeyen etkileridir. Sıcak iklim şartları, yumurtacı tavuklarda üretim kaybına neden olabilir. Bu olumsuz şartları yönetebilmek için gerekli önlemler alınmalıdır ancak bu, kanatlıların fizyolojisinin iyi bir şekilde anlaşılması ile mümkündür. 41 °C'den itibaren ölüm riski ortaya çıkmaktadır ve acil önlemler alınmalıdır. 47°C'lik bir sıcaklık ise kanatlılar için ölümcül bir sıcaklıktır. Artan sıcaklık; tavukların daha az yem, daha fazla su tüketmesine neden olacaktır. Yaz aylarında, 30 °C üzerinde, sıcaklıkta her 1 °C'lik artışa karşılık yem tüketimi % 4-5 oranında azalmaktadır; bu da vücut ağırlığında ve yumurta üretiminde azalma ile sonuçlanmaktadır.

Su tüketimi ise yem tüketimi oranları ile karşılaştırılarak bir örnekle açıklanabilir: 15 °C'de su:yem alım oranı 1.82:1'dir. Ancak sıcaklık 30-35 °C'ye çıktığında su:yem oranı 4.9:1 olur ki bu durum sıcak iklimlerde açık kümeslerde sıklıkla karşımıza çıkar. Genç yaştan itibaren yüksek sıcaklıklarda yetiştirilen tavuklar duruma adapte olabilir ve iyi bir üretim seviyesine ulaşabilirler. Bu tavuklarda tipik olarak daha sarkık sakal ve daha büyük ibikler görülür.

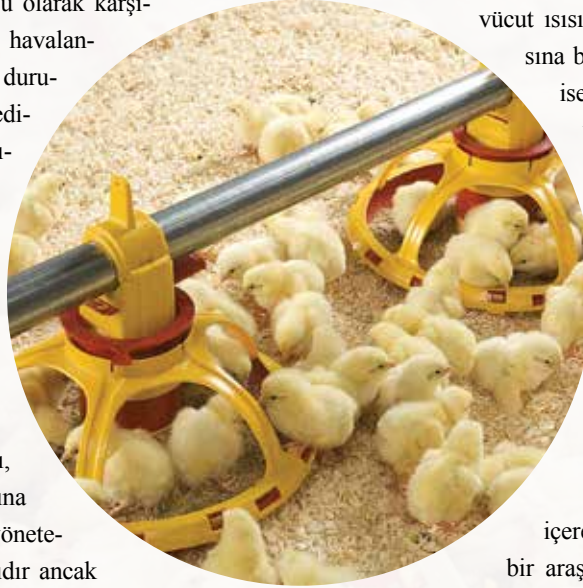
Isı stresine karşı alınabilecek pratik önlemler:

Stoklama yoğunluğu: Isı kaybı, genellikle kanatlıların vücut ısısı arasındaki farklılıklara ve ortamın ısı-sına bağlıdır. Eğer stoklama yoğunluğu fazla ise kanatlılar arasındaki radyan ısı birikir ve kademeli olarak artmaya başlar. Bu nedenle kanatlılar ısı kaybedemez.

Hayvanlara yapılan işlemler: Günün daha sıcak saatlerinde hayvanları strese sokabilecek diğer stres kaynaklarından sakınılmalıdır. Aşılama, gaga kesme, transfer veya benzeri işlemler günün en serin saatlerinde yapılmalıdır.

Suyun sıcaklığı: Kanatlılar soğuk su içerek vücut ısılarını düşürebilirler. Yapılan bir araştırmaya göre soğuk su içen kanatlılar, ılık su içen kanatlılarla kıyaslandığında her gün 12 gr daha fazla yem tüketir; bu sayede yumurta ağırlığında ve veriminde artış sağlar. Bu nedenle hayvanlara her zaman kaliteli, soğuk su verilmelidir. Bu da su tanklarının uygun bir şekilde izolasyonunu gerektirir. Tanklar açık renk olmalı, gölgede kalmalı ve kapasitesinin %80'i dolmalıdır. Boruların izolasyonu sağlanmalı ya da yerin 1-2 m altında olmalıdır. Suyun asit baz dengesinin NH₄Cl, HCl veya KCl ilave edilerek değiştirilmesi tavsiye edilir. % 5'lik KCl ilavesinin su alımında belirgin artma sağladığı gösterilmiştir.

Besleme zamanı: Kanatlıları günün en doğru zamanında beslemek, ısı stresi ile baş etmelerinde yardımcı olmak için oldukça önemlidir. Sabahın erken saatleri, sindirimin en yüksek olduğu saatlerdir. Akşam saatlerine doğru hayvanların vücut ısılarında belirgin bir artış görülebilir ve bu durum şiddetli vakalarda hayvanın ölümüne neden olabilir.



Isının yüksek olmasının beklendiği saatlerden 8 saat önce hayvanların önünden yemi çekmek gereksiz ısı artışını önlemek için iyi bir uygulamadır. Günlük yem miktarının üçte biri sabah, üçte ikisi de akşama doğru verilmelidir. Ayrıca gece ve sabahın erken saatlerinde, yumurta kabuğu oluşumu sırasında sindirim sisteminde kalsiyumun bulunması da bir avantajdır. Bu durum kabuk kalitesini arttıracak ve hayvanların, kemikteki kalsiyumu tüketmelerini önleyecektir.

Yem stimülasyonu: Yem alımını stimüle etmek için bazı basit stratejiler vardır. Yemlikler, iştahı arttırmak ve yemin ince partiküllerinin (premikler, vitaminler) tüketilmesini garanti altına almak için günde en az bir kez boş bırakılmalıdır. Yem çok ince olmamalıdır. Tozlu yemi önlemek için yağ kullanılabilir.

Beslenme: Isının 27 °C'ye kadar yükselmesi ile enerji ihtiyacı da azalacaktır. Daha yüksek ısılarda ise hayvan vücut ısısını düşürmek amacıyla nefes almak için ilave enerji harcaacağından enerji ihtiyacı tekrar artmaya başlayacaktır.

Protein: Isı stresini azaltmak ve yumurta üretimini devam ettirmek için diyetle protein miktarının azaltılması veya artırılması ile ilgili yapılan çalışmalar farklı sonuçlar vermiştir.

Ancak iyi bir beslenme için ortak karar, esansiyel amino asitlerin günlük gereken miktarda alınmasını sağlarken mevcut ham madde kısıtlaması dahilinde toplam sindirilebilir protein alımını azaltmaktır.

Elektrolitler: Normal şartlar altında kan pH'ı akciğer ve böbrekler tarafından çeşitli tampon sistemleri sayesinde kontrol edilir ve bu tampon sistemler pH'taki ani değişimleri önler. Isı stresi yaşayan broylerlerde solunum oranı arttıkça kandaki karbondioksit oranı azalır ve sonuç olarak solunum alkalozu (kan pH'sında artış) oluşur.

Bunun dışında ısı stresi vücuttaki potasyum ve diğer minerallerin de azalmasına neden olup vücuttaki hassas elektrolit dengesini bozar. Aynı zamanda karbondioksit kaybı ile hayvanın su alımı da azalır. Suya veya yeme elektrolit ilave edilmesiyle hayvanlarda su alımı artar. Bu durum vücut ısısını korumaya yardımcı olur. Suyun her tonu için 4-10 kg sodyum bikarbonat eklenmesi bu olumsuz etkiyi önleyerek kanın doğal tamponlama mekanizmasını düzenler.

Mineraller: Sıcak havalarda, mineral atılımı genellikle artar. Bu nedenle yem formülünde mineral miktarının artırılması tavsiye edilir. Yemdeki değişikliklerden yeterince hızlı cevap alınmaması nedeniyle takviyelerin içme suyu yoluyla yapılması tavsiye edilir. Yumurtacı tavukların kalsiyum ihtiyacını karşılamak için de istiridye kabuğu veya kireç taşı parçaları verilebilir.

Vitaminler: Kanatlıların diyetlerinde, tartışılmaz çok önemli bileşenlerdir. Şu akıld tutulmalıdır ki formüle edilmiş bir rasyon kullanılmadıkça eksiklikler ortaya çıkacak ve kanatlıları negatif yönde etkileyecektir. C vitamininin, hayvanların ısı stresi ile mücadelesini desteklediği düşünülmektedir ancak henüz tam olarak anlaşılmamıştır. Bazı kanatlılar ısı stresindeyken şiddetli vitamin kaybını telafi etmek için yeterli askorbik asit sentezleyemeyebilir. 1960'lı yılların başında yapılan çalışmalar; C vitamini ilavesinin yumurta ağırlığını, kabuk kalınlığını ve yumurta üretimini arttırdığını göstermiştir. Takip eden araştırmalarda ise yemin formülüne askorbik asit ilavesinin yem alımını ve yemden yararlanmayı artırdığını göstermiştir. Optimal etki ise 250-400 mg askorbik asit/kg ilavesi ile görülmüştür. Yüksek sıcaklıklarda yem alımı azaldığı için yeterli vitamin kaynağı her zaman bulundurulmalıdır.





COĞRAFI İŞARET NEDİR?

Firmalar, artık günümüz kızgın ticaret hayatında, ürettikleri ne olursa olsun markaları ile öne çıkarlar. Faaliyetleri, ister bir belde, ister bir şehirde, ister sadece yurt içinde, isterse dünyada olsun, ürettikleri mamüllerin emtia veya hizmet olduğuna bakılmaksızın marka ile bilinirler. Kimileri için marka temel şarttır, kimileri için ise marka, sadece üreticinin veya satıcının ismi olan, genellikle firma ismidir. Ama marka olarak anılan şey, genellikle sadece bir özel veya kamu kurumuna ait olan, veya bir kişiye ait olan elle tutulmayan, isim, şekil veya işaret olarak somutlaşan bir değer olarak bilinirken bunun dışında da markalar vardır. Sadece bir kişiye veya kuruma ait olmayan, bir topluluğa, bir bölgeye, ortak özellikleri sağlayan herhangi bir şey de marka olabilir. Örneğin Kolombiya Kahvesi, Türk Kahvesi, Fransız Şampanyası, Çin çayı, Sibiry Kurdu, Arap Atı, Hollanda İneği, Sivas Çoban Köpeği, Alman Çeliği, İnegöl Mobilyası, Antep Fıstığı, Bursa Kestane Şekeri, İskoç Viskisi, İsviçre Çikolatası ve akla gelebilecek bir sürü “ünlenmiş yöresel mamüller” veya “yöresel markalar”.

Evet, gerek gıda, gerek gıda dışı ürünlerde, sadece bir yörenin adıyla anılan ürünler bir marka özelliği taşır. Ama tüm dünyada fikri mülkiyet kanun ve uygulamalarında “coğrafi işaret” olarak tanımlanır. Coğrafi işaretlerde de markalar gibi “ayırt edicilik” kriteri olmasına karşın temel özellik; Bir yöreden çıkmış, o yörede üretilen veya aynı özelliklerde başka yerlerde de üretilebilen, ancak tek bir isimle (yöre ismi) ile anılmasıdır. Bir ürünün yöre ismi ile anılması ve ortak özellikleri taşıması coğrafi işaret olması için en temel şarttır.

Hangi ürünler Coğrafi İşaret olarak tescil edilebilir?

Coğrafi işaret tescili için temel şart ortak özellikler içeren bir ürün ve bu ürünün anıldığı yöre adını taşıyan markadır. Ancak buradan her ortak özellikteki ürün ve yöre adı anlaşılmalıdır. Örneğin Bursa Kestane Şekeri ortak özellikteki kestanelerden yine ortak özellikteki üretim yöntemiyle “özel bir mamül” üretilmesi ve bu “özel mamüle” “Bursa Kestane şekeri” denilmesi coğrafi işaret konusudur. Ancak, Bursa’da veya başka bir yerde, örneğin Kocaeli ’de bir yöredeki işletmelerin Manisa’dan (veya Çin’den) ortak özelliklerde kestane getirip, ortak üretim metotları ile yine bir kestane şekeri üretmesi ve buna “Kocaeli Kestane şekeri” demesi bir coğrafi işaret konusu değildir. Hatta hayali olarak örnek amaçlı üretilen “Kocaeli Kestane şekeri” daha lezzetli olsa bile, daha çok tanıtılsa bile bu bir yöresel marka, coğrafi işaret değildir. Çünkü Bursa Kestane Şekerinde olduğu gibi coğrafi işarete zamanla, “doğal olarak” oluşmuş, bir nevi kendi kendine ortaya çıkmış bir yöresel ürün ve isim olmalıdır.

Halk o ürünü zaten o yörenin ismi ile bilmiş olmalıdır. Ondan sonra ortak özellikler ve ortak isim şartı gelir.

Ancak buradan coğrafi işaretin pazarlama ve fikri mülkiyet konusu olmadığı, kendi kendine oluşan bir yöre ismi olduğu anlaşılmalıdır. Coğrafi işaretin asıl başarısını arttıran, yörenin tanınırlığını ve ondan da önemlisini gelirini arttıran etkili marka ve fikri mülkiyet yönetim aktiviteleridir.

Kimler Coğrafi İşaret tescil başvurusu yapabilir?

Coğrafi işaret tescilinde bulunmak için öncelikle o ürünle, yöreyle veya o toplulukla bir ilginin bulunması gerekir. 555 Sayılı coğrafi işaretler ile ilgili KHK ya göre coğrafi işaret tescilinin o ürünü üreten veya pazarlayan işletme, tüketici derneği veya o ürünle veya yöre ile ilgili başka bir sivil toplum örgütü, veya sanayi ve ticaret odası gibi bir kurumlar coğrafi işaret başvurusunda bulunabilirler. Başvuru hakkı böyle geniş tutulmasına karşın coğrafi işaret tescilinde marka gibi bir “tekel hakkı” sağlamadığı coğrafi işaretin normal bir işletme tarafından başvurulması ve tescillenmesi o yöre markasına ve yöreye pek bir yarar sağlamaz. Coğrafi işarettaki temel amaç bir işletmeden ziyaden özellikle o yöreye veya yöresel ürünle adam akıllı ilgilenebilecek işletmelere yarar sağlamaktır. Tescille o ürünün “ünlenmiş” halinin dışına çıkmamasını sağlamak ve gelecek nesillere aktarmaktır. İşte bundan dolayı coğrafi işaret tescilini o ürünle ilgili ortak bir dernek, birlik, ticaret odası, sanayi odası vb sürdürülebilirliği olan ve topluma hitap eden kurumlar olmalıdır. Zaten dünyada da Türkiye’de de coğrafi işaret tescil sahipleri sivil toplum örgütleri ve kamu kurumlarıdır.

Coğrafi İşaretler nasıl tescil edilir?

Coğrafi işaret tescilinde amaç o yöresel ürünü korumak ve hatta yaygınlaştırmak olduğundan 555 sayılı KHK ve yönetmeliği de ilgili coğrafi işaretin ortak özelliklerinin belirlenmesi, ilgili kurumlarca kabul edilmesi ve tescil edilmesi üzerine kuruludur. Yani; Bir coğrafi işaretin tescili için öncelikle o ürünün ortak özellikleri, varsa üretim şekilleri, o ürünün oluşması için coğrafi şartların şart olup olmadığı gibi kriterlerin oluşturulması gereklidir. Bu kriterler ile birlikte kullanılacak “markanın” netleştirilmesi gereklidir. Markadan kasıt coğrafi işaretin nasıl anıldığının netleştirilmesidir. Oluşturulan veya zaten var olan ama standartlaşmayan bu özelliklerin netleştirilmesi ile coğrafi işaret başvurusu bir dilekçe ile Türkiye’de Türk Patent Enstitüsüne, yurt dışında ise Dünya Ticaret Örgütünün TRIPS anlaşmasına uygun davranan ülkelere başvurusu yapılır.

Türkiye'deki başvuruda Türk Patent Enstitüsü (TPE) kendisine yapılan başvuruyu inceler. İncelemeyi bir üniversiteye veya uzman kuruma yaptırabilir. İncelemeden olumlu olarak geçen başvurular resmi gazetede yayınlanır ve aynı zamanda yüksek tirajlı bir ulusal gazetede yayınlanır. Yayınlanan bu başvurulara herhangi bir kişi veya kurum görüş verebilir ve itirazda bulunabilir. Bu görüş ve itirazlar söz konusu coğrafi işaretin oluşması ve özellikleri ile ilgilidir. Eğer görüş ve itirazlar olursa TPE bu görüş ve itirazları başvuru sahibine bildirir ve karşı görüş ister. Bu incelemelerde (ve varsa itirazlarda) TPE coğrafi işaretin tescilini haklı bulduğunda tescile karar verilir. Coğrafi işarete yönelik itirazlarda süreç 6 aydır. Bu süreçte itiraz sahibi, söz konusu coğrafi işaretin usulüne uygun olmadığı veya tescile uygun olmadığını ispat edebilirse coğrafi işaretin reddi söz konusudur.

Türkiye'deki coğrafi işaret başvurularında büyük çoğunlukla tescil edilmektedir. Ancak konu hakkında bilinç seviyesi düşük olduğundan dolayı birçok coğrafi işaret gerçek hak ettiği standartlarda tescil almamakta, bu ise asıl ürüne zarar vermektedir.

Coğrafi İşaret tescilinin sağladığı faydalar nelerdir?

Türkiye'deki birçok coğrafi işaret tescili olmasına karşın, bir çok da tescil bekleyen coğrafi işaret olmasına karşın bunun asıl yararının ne olduğu bilinmemektedir.

Tescilde en önemli kriter tescildeki amacın ilgili coğrafi işaretin varlığını sürdürmesi ve korunması olduğu, bunun hemen ardından etkili marka ve fikrî mülkiyet stratejileri ile gelire dönüşmesi gerektiği unutulmamalıdır.

Coğrafi işaret tescilinde temel yararlar;

- İlgili coğrafi işaretin ünlendiği şekleyle özelliğini korunması,
- Haksız yere o coğrafi işareti kullanarak hem haksız kazancın sağlanmasının önlenmesi, hem de ürünün aslından sıyrılp bozulmasının engellenmesi,
- İlgili coğrafi işareti hak ettiği şekliyle kullananların gelirinin artması,
- Yörenin coğrafi işaret sayesinde tanınması ve ilgili coğrafi işaretin dışında ek gelirlerin elde edilmesi,
- Turizm gelirlerinin artması.

Tescil Yeterli midir? Denetim Nasıl Yapılacak?

Tescil yeterli değildir. Yeterli olsa idi tescil edilen bir sürü coğrafi işaret sahibi olan işletmeler, coğrafi işareti kullanan işletmeler ve yöreler daha zengin olurlar, güzel başarı hikayeleri duyardık. Coğrafi işarettaki temel başarısızlığın sebebi konuyla ilgili kurumların ve kişilerin klasik girişimcilik yetenekleri ile işe el atmalarıdır. Yani, girişimcilik yeteneği iyi olan bir kişinin, biraz ortamın, biraz da şansının yardımıyla güzel başarı hikayeleri çıkarabilir. Çünkü tek kişidir, veya en fazla 3-5 kişi. Anma coğrafi işaret konusu tek şirketin veya tek kişinin markası değildir. Bir yöre markasıdır. Dolayısı ile kişisel yeteneklerden öte; Bilgi, strateji, uygulama ve elbette ki bunları yapmak için bir miktar para ayırmak gereklidir. Bundan sonra yapılacak iş ise;

1-) Coğrafi işaret Marka Yönetimi

2-) Coğrafi işaret denetimi ve işletilmesidir.

Coğrafi işaret marka yönetiminde en çok dikkat edilecek konu; ülkemizde sayıları giderek artan tanıtım gruplarının yaptığı gibi "körlere hitap edecek reklam yapmak" değil, yöreleri markalaştırmak olmalıdır. Yani çalışılacak mecra temel de reklamcı değil, marka danışmanıdır. İşin içinde reklamcı da olabilir, ama dizaynı yapan marka danışmanıdır.

İkinci konu ise coğrafi işaretin denetimi ve işletilmesidir. Coğrafi işarete, ancak iyi bir tescille standart oluşturulabilir. Ama bundan sonra önemli olan bir diğer konu;"coğrafi işareti kullanan işletme acaba gerçekten hak ettiği gibi kullanıyor mu bu markayı?" sorusuna cevap vermektir. Eğer kullanıyorsa başa belirlenen yöresel marka stratejisine her şey uygundur ve hak edilen gelir kazanılacaktır. Ancak tescillenen coğrafi işareti kullananlar belirlenen standartlara göre kullanmıyorlarsa strateji doğru olsa bile cabalar paraya dönüşmez. Dolayısı ile ikinci önemli konu "Denetimdir". Denetim, coğrafi işaret marka yönetimi ve fikrî mülkiyet yönetimine hakim olan kurumlarca yönetilirse hak edilen kazanca ulaşılır ve tescil sahipleri ve coğrafi işaret kullanıcıları tescilden bir yarar elde ederler.





BİREYSEL EMEKLİLİKTE YENİ DÜZENLEME

Bireysel emekliliğe otomatik katılımla ilgili yeni düzenleme TBMM'ye gönderildi. Yeni düzenlemeyle 45 yaş altı çalışanlara otomatik bireysel emeklilik geliyor. Hali hazırda çalışanlardan 45 yaş altında olanlar da bireysel emekliliğe otomatik katılacak.

Prime esas kazancın yüzde 3'ü kadar kesinti bireysel emeklilik sistemine dahil edecek. Sisteme giren çalışanlar için iki ay içinde cayma hakkı getirilecek. Bireysel emekliliğe otomatik katılım 1 Ocak 2017'den itibaren geçerli olacak. Tasarıya göre ayrıca 50 milyon lira sermayeyle varlık yönetim fonu kurulacak. Bu kuruluş sermayesi özelleştirme fonundan karşılanacak.

Bireysel Emeklilik Şartları Neler?

Bireysel emeklilik şartları arasında sistem içerisinde on yıl boyunca yer almak gerekiyor. Emekli olma yaşınız geldiğinde de hemen emekli olmak zorunda kalmadan isteğe bağlı olarak birikiminize devam edebiliyorsunuz. Eğer emekli olmak istiyorsanız biriken paralarınızı toplu halde ya da bir kısmını alabilirsiniz. Bu şekilde bir ödenmesini istemiyorsanız 3 ay, 6 ay ya da yıllık olarak ödeme de talep edebilirsiniz. Programlı ödeme ile ödeme tutarınızı en fazla iki kez yapabilirsiniz. Bireysel emeklilik şartlarından bir diğeri de kesintilerle ilgilidir. Eğer emekli olma hakkı kazanırsanız bu sisteme göre getiri tutarı üzerinden %5 oranında stopaj kesintisi yapılır. Fakat sistemden emekli olmadan önce ayrılırsanız ve bu 10 yıldan az ise %15 oranında, on yıl sistemde kaldıktan sonra emeklilik hakkı kazanmadan ayrılırsanız %10 oranında yapılıyor. Sisteme göre 6. yıldan itibaren tüm kesintilere sınırlama getirildi. Eğer emekli olacak kişi altıncı yılında ise fon kesintisinin toplamı devlet katkısındaki toplam birikiminin %60'ını geçmeyecek. Yapılan bu düzenlemeye göre ilerleyen yıllarda ise 7. yıl da %70, 8. yılda %80, 9. senede %90, 10. sene ve sonrasında devlet katkısındaki birikimin yüzde 100'ünü aşmayacak.

Rakam Büyüyecek

Açıklanan son rakamlara göre bireysel emeklilik sisteminde 6 milyon kişi bulunuyor. Fon büyüklüğü de 47 milyar TL düzeyinde. Katılımcı sayısında şu anki sistem çerçevesinde, 2016'da 1 milyona yakın büyüme bekleniyor, yıl sonunda da bireysel emeklilikten yararlanan kişi sayısının 7 milyona çıkacağı tahmin ediliyor. Ancak söz konusu düzenleme yapılırsa rakamlarda ciddi bir artış olacak. İşgücü araştırması 2015 yılı sonuçlarına göre, Türkiye'de şu anda çalışan sayısı 26 milyon 621 bin kişi. Bu kişilerin sisteme otomatikman dahil edilmesinin, bireysel emeklilik piyasasına ciddi bir yükseliş ivmesi getireceği öngörülmüyor.

Bireysel Emeklilik Nedir?

Bireysel emeklilik kişilerin emeklilik zamanlarında daha rahat etmeleri için düzenlenmiş bir sistemdir. 18 yaşını doldurmuş olan herkes E-Devlet bireysel emeklilik işlemleri sisteminden faydalanabilirler. E-Devlet bireysel emeklilik işlemleri kişilerin istekleri doğrultusunda gelirlerinin bir kısmını emeklilik hesaplarına yatırmasıdır. Böylece emekli olduklarında yatırdıklarını ister toplu bir şekilde çekebilirler isterlerse her ay emekli maaşı olarak alabilirler. E-Devlet bireysel emeklilik işlemleri sayesinde kişiler emekliliğinde daha rahat yaşayacak ve maddi sıkıntılardan kısmen kurtulmuş olacaktır. Kişiler kendi gelirlerinden ayırarak yatırdıkları sayesinde gelecekte kendilerine maddi olarak daha rahat bir emeklilik sağlamış olacaklar.

E-Devlet bireysel emeklilik işlemleri sistemi için herhangi bir kuruma bağlı olmak ya da çalışıyor olmak gerekmemektedir. Daha önce de belirttiğimiz gibi 18 yaşını doldurmuş olmak yeterlidir. E-Devlet bireysel emeklilik işlemlerinde bireysel emeklilik için yatıracağınız miktarı kendiniz belirliyorsunuz. Gelir durumunuza göre veya gelecekteki beklentilerinize ve planlarınıza göre bu miktarı belirleyebilirsiniz. Devlet, bireysel emeklilik işlemi yapan herkese aylık ödediği miktarın %25'i kadar yardımda bulunmaktadır. Devletin kişilerin adına ödemiş olduğu bu katkı miktarı yıllık brüt asgari maaşın %25' ini geçmemektedir. Kişilerin devlet tarafından katkı payı almaları da E-Devlet bireysel emeklilik işlemleri sisteminde ne kadar süre kaldıklarıyla ilişkilidir.

Bu kademelendirmeyi şu şekilde anlatabiliriz;

En az 3 yıl E-Devlet bireysel emeklilik işlemleri sisteminde kalan kişiler devletin yapmış olduğu katkının %15'ine,

En az 6 yıl kalan kişiler %35'ine,

En az 10 yıl kalan kişiler %60'ına,

En az 10 yıl kaldıktan sonra 56 yaşını dolduran kişiler ise devletin yapmış olduğu katkının tamamını kazanmaya hak kazanırlar.

Emeklilik sözleşmesi ilk katkı payını yatırdığımız zaman sisteme geçmesiyle geçerli hale gelir. Eğer vazgeçmek isterseniz teklif formunu imzaladıktan sonra ya da formun onayını beklediğiniz 60 günlük süre zarfında vazgeçebilirsiniz. Yaptığınız tüm ödemeler, fon toplam gider kesintisi hariç, başka herhangi bir kesinti yapılmadan ve yatırım geliriniz varsa bununla birlikte 10 iş gününü içeren süre zarfında iade edilmektedir.



SAKARYA TİCARET BORSASI

SAKARYA COMMODITY EXCHANGE

Ülkemizin birlik ve beraberliğine, milletimizin iradesine karşı düzenlenen, demokrasi tarihimize kara bir leke olarak geçecek bu darbe girişimini Sakarya Ticaret Borsası Camiası adına şiddetle ve nefretle kınıyoruz.

Elim hadiseler esnasında hayatını kaybeden güvenlik güçlerimize ve sivil vatandaşlarımıza Allah'tan rahmet, yaralılarımıza acil şifalar diliyoruz. Milletimizin başı sağ olsun.

Sakarya Ticaret Borsası
Yönetim Kurulu Başkanı
Cevdet Mete



T.C. SAKARYA TİCARET BORSASI





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