

**EKMEĞİMİZDE
AŞIMIZDA
ÇİFTÇİMİZİN
İZİ...**



**Bu
toprakların
geleceği
için...**



FİLM VE BASKI TESİSİ ENJEKSİYON TESİSİ YAĞMURLAMA VE DAMLAMA BORULARI SONDAJ BORULARI

BALYA İPİ KORUGE BORU PLASTİK PALET ÇUVAL ÇEŞİTLERİ PE-100 KANGAL BORULAR



Konya-Ankara Yolu Üzeri Yeşilöz Mah. Acıkuyu Mevkii Cihanbeyli / Konya
Tel:+90(332) 673 19 68 Fax:+90(332) 673 19 67
info@panplast.com.tr



www.panplast.com.tr

Panplast bir Pankobirlik iştirakidir.

BAŞKANIMIZ
REÇEP KONUK:
İLHAM
KAYNAĞIMIZ
ANNE ŞEFKATİ VE
ÇİFTÇİLERİMİZİN
EŞSİZ GAYRETİDİR

28

Tarım ve
teknoloji

Doğal Şeker



34

panko**birlik**

İmtiyaz Sahibi

Sınırlı Sorumlu Pancar
Ekicileri Kooperatifleri Birliği
Adına Sahibi
Taner TAŞPINAR

**Genel Yayın Yönetmeni
ve Sorumlu Yazı İşleri Müdürü**
Ufuk DEMİR

Yayın Komitesi

Haşim AKŞİT
Güliden YALÇINKAYA
Taşkın EROĞLU

Yönetim Yazışma Adresi
PANKOBİRLİK Genel Müdürlüğü
Mithatpaşa Cad. No:19
06420 Yenışehir/
ANKARA
Tel: 0312 435 56 20
www.pankobirlik.com.tr
panko@pankobirlik.com.tr

Tasarım
Özlem Altan DEMİR

Baskı
SAR MATBAA
Ostim 1230/1
Sok No: 12
Yenimahalle / Ankara
Tel: 0312 222 93 00

Baskı Tarihi
20.06.2017

Yayın Adı
PANKOBİRLİK

Yayın Türü
Yerel Süreli Yayın

Ücretsizdir 4 ayda bir
yayınlanır.



kuraklık



Su hayattır.

sahra çölü



48

Başkanımız Recep Konuk: İLHAM KAYNAĞIMIZ ANNE ŞEFKATİ VE ÇİFTÇİLERİMİZİN EŞSİZ GAYRETİDİR

Başkanımız Recep Konuk, Dünya Çiftçiler Günü ve Anneler Günü dolayısıyla bir mesaj yayınladı. Başkan Konuk, “anne sevgisi ve hoşgörüsü ile bezenmiş, temiz alın teriyle sulanmış bu toprakların ve bu toprakların evlatlarının daha müreffeh, daha güçlü, daha kudretli ve daha huzurlu olabilmesi için ilham kaynağımız annelerimizin şefkati ve çiftçilerimizin üretmek konusunda sergiledikleri eşsiz gayrettir” dedi.

Dünya çiftçiler günü ve anneler günü kutlu olsun

Dünya Çiftçiler Günü ve Anneler Günü dolayısıyla bir mesaj yayınlayan Başkanımız Recep Konuk, “Bugün iki özel günü birden kutluyoruz. Bugünlerin ortak özelliği, adlarına adanan bu özel günün özel kişilerinin yine o vasıflarının gerektirdiği şekilde, yani mesuliyetlerine sıkı sıkıya sarılarak geçirecek olmaları... Bugün hem Anneler Günü hem de Dünya Çiftçiler Günü. Hem şefkat pınarı, engin hoşgörü, karşılıksız sevgi kaynağı, yaşımız kaç olursa olsun hepimizin hayatta en güvenilir sığınak noktası annelerimizin hem de vatan toprağının bereketinden ülkemiz için zenginlik üreten, döktüğü alın teri ile kendi helal lokmasını kazanırken vatan topraklarına sahip çıkan dünyanın en çalışkan, en kanaatkâr ve en cömert çiftçisi çiftçilerimizin bu özel günlerini, Anneler Günü ve Dünya Çiftçiler Günü kutluyorum” dedi.

Bugün; bereket dağıtanların, mutlu edenlerin günü

Bu özel günde, adlarına adanmış bu günde hem annelerin hem de çiftçilerin, yüzlerinde hatırlanmanın ve kendilerine adanmış özel günün tebessümüyle dün ne yapıyorsa bugün de onu yapmaya devam edeceğini belirten Başkanımız Recep Konuk, “çiftçiler bugünü tarlada tapanda, bağda, bahçede, merada, ağılda toprağa ve işlerine sıkı sıkıya sarılarak, alın teri dökerek kutlayacaklar bugün vesilesiyle hatırlanmanın verdiği umudun ışığı yüzlerine yansımış olarak, anneler de yine evlatlarının üzerine titreyerek, kendilerini mutlu etmek için kutlama yapan evlatlarının mutluluğundan mutlu olarak, evlatları için kâh tasalanıp, kâh üzerine titreyerek, kâh evladına kol kanat gerip evladı için çırpınarak, kâh evladının neşesiyle neşelenerek, evladı için koşturarak bugünü tıpkı dünkü, daha önceki ve ondan da öncekiler ve sonraki günlerden farksız kutlayacak hatırlanmış olmanın yüzlerine yansıyan tebessümüyle. Sözün özü, bugün mutlu edenlerin, bereket

dağıtanların, cömertlikte, sevgi, hoşgörü ve gayret konusunda eline su dökülemeyenlerin, verdikleriyle mutluluk dağıtıp mutlu olanların günü” diye konuştu.

Gelecek, annelerin yetiştirdiği nesillerin elinde yükselecek

14 Mayıs’ın; istikbali kurtaranların, geleceği inşa edenlerin günü olduğunu aktaran Başkanımız Konuk, “gelecek, annelerin yetiştirdikleri nesillerin elinde yükselirken, istikbalin güçlü Türkiye’sine de bu topraklara dört elle sarılıp topraktan değer üretenler ve bu ülkenin bereketine bereket katanlar teminat oluşturacak. “Cennet annelerin ayağının altındadır” buyuruyor annelere cenneti müjdeledikleri Hadis-i Şeriflerinde Peygamber Efendimiz (S.A.V.). Dünya medeniyetleri içinde cenneti annelerin ayaklarının altına serip, onların evlatlarını “cennet çiçekleri”, “kalp meyveleri” olarak tarif eden, annelerimizin ailedeki ve toplumdaki rolüne ulvi bir kutsiyet atfeden ve ana hakkını, karşılığı ödenemez en yüce hak sayıp, annelerine karşı evlatlarının görevini, tam anlamıyla karşılık veremeseler bile aynı şekilde sevgi ve saygıyla mukabele olarak tarif eden başka bir medeniyet yoktur” ifadelerini kullandı.

İlham kaynağımız, annelerin koruyucu yüreği

Annelerimizin yüreğindeki engin şefkatin, sonsuz ve karşılıksız sevginin, bizlere yüklediği sorumluluğun gerektirdiği vecibelerin adlarına adanmış bir güne sığdırılamayacağını; onlara verilecek büyük küçük hiçbir maddi hediye, onların evlatlarına vakfettikleri hayatın karşılığı olamayacağını vurgulayan Başkanımız Recep Konuk, “hayatın fırtınaları karşısında tek dilekleri evlatlarına toz konmaması olan annelerimize karşı onların yüreklerini serinletmek için birer evlat olarak yapabileceklerimiz kadar, bütün annelerin kaygı ve endişelerini ortadan kaldırabilmek için de hepimizin, herkesin yapabilecekleri var. Bunlardan biri

hiçbir annenin evladının geçimi için endişe taşılamamasını sağlayacak ortamı hazırlamaktır. Bir diğeri ise hiçbir annenin “cennet çiçeği”nin solmayacağı hoşgörü, güven ve huzur ortamını inşa etmektir. Bütün annelerin evlatlarının ve ailesinin geçim derdi ile geleceği için endişe taşımayacağı bir ortamı oluşturabilmek için harcadığımız gayrette bizim en büyük dayanağımız annelerimizin duaları, ilham kaynağımız ise yine annelerin koruyucu yüreği, art niyetsiz ümidi, sonsuz sevgisi, karşılıksız fedakârlığı ve engin şefkatidir. İlhamını anne şefkati ve hoşgörüsünden alan bu düşünce ikliminin her türlü nizanın, acının ve gözyaşının da giderilmesinde en büyük esin kaynağı olacağı biliyor, bu şefkat ikliminin bizim coğrafyamıza egemen olmasını istiyoruz” şeklinde konuştu.

Sorumluluklarımız bir güne sığdırılmaz

Yaptıkları iş ve bu ülke için ürettikleriyle, toprağa sarılıp onu vatan yapma konusundaki kararlılıklarıyla bu topraklarda asırlardır dimdik duranların işlerini kolaylaştırmak, onların daha çok üretebilmesi için işimiz, görevimiz ve meşgalemiz her ne olursa olsun çiftçilere yani bu ülkenin en üretken, en kanaatkâr insanlarına karşı vecibelerimizin, sorumluluklarımızın da bir güne sığdırılamayacağını anlatan Başkanımız Recep Konuk, mesajında şu cümlelere de yer verdi: “Buğdayı değirmende öğütmezsen, onunla soframız bezenir mi hiç?” diye soruyor o sonucu meydana getiren emeği ve süreci hatırlatmak için Hazreti Mevlana.

Buğdayın değirmene, değirmenden çıkan unun sofraya yolculuğunu başlatansa tohumu tarla ile buluşturan ellerdir. O ellerin sahipleri toprağa tohum attığı için sofralar nimetle bezenir, pazarda tezgâhlar, markette raflar, mağazalarda vitrinler ve daha niceleri boş kalmaz. Bugün, toprakla tohumu buluşturup bereket üreten o

ellerin sahiplerine adanmış özel bir gün.”

Algı operasyonları, çiftçilerimizin kıymetini azaltamaz

Çiftçiliğin, diğer mesleklerle göre insanların yaptığı en eski işlerden birisi ve tarihi kökleri binlerce yıl öncesine dayanan bir meslek olduğunu ancak bu durumun, çiftçiliğin modasının geçtiği anlamına gelmeyeceğini, çiftçiliğin ve çiftçilerin yaptığı işin önemini ve itibarını da zedelemeyeceğini belirten Başkanımız Recep Konuk, “onların ürettikleriyle teknoloji ürünleri arasında yapılan ve her ne hikmetse onların ürettiklerini sürekli hükmen mağlup ilan eden kıyaslamalar, bazı ana sektörler veya alt sektörler için düzülen istek ve özentî kokan methiyeler, tarım sektörü için gelişmişlik ve kalkınma eksenli oluşturulan veya oluşturulmaya çalışılan algı operasyonları, onların üretiminin ve ürettiklerinin ne kıymetini azaltır ne de bu ülkenin geleceği açısından taşıdıkları stratejik önemi gölgeler. Bir ülke için savunma sanayi ne kadar mühimse tarımsal üretim de o kadar mühimdir. Bir ülke için bilişim teknolojileri ne kadar önemliyse hayvancılık da o kadar önemlidir. Bir ülke için eğitim sektörü ne kadar stratejik önemdeyse bitkisel üretimde sürdürülebilirlik o kadar stratejik önemdedir. Bir ülke için asayiş ve huzur ne kadar vazgeçilemez ise gıda güvenliği de o kadar vazgeçilmezdir” dedi.

Türk çiftçisi, memleket sevdasını ispat etti

Türk çiftçisinin; yaptığı iş ve topraktan ürettiği değerle, memleket sevdasını, ürettiklerinin bu ülke için taşıdığı önemi ispat ettiğini, ürettiğinin karşılığında yaptığı fedakârlıkla ülke ekonomisine ilk can suyunu vererek bu ülkenin başı en dik gezmeye hak kazanmış, itibarı asla tartışılmayacak kesimi olduğunu vurgulayan Başkanımız Recep Konuk, “onlar dün ürettikleriyle, tarımsal üretimden başka üretimi yok denecek kadar az olan, sermayesi yağmalanmış, genç

nüfusunun ekseriyetini cephelerde şehit olarak toprağa emanet etmiş, dört bir tarafı savaşların yıkımını yaşamış bir ülkenin yeniden imar ve inşasında en ön safta ve tektiller. Onlar üretti, onların ürettirdiklerinden arttırdıklarımız fabrika oldu. Onlar üretti, onların ürettiklerinden arttırdıklarımız okul oldu, hastane oldu, yol oldu, liman oldu, baraj oldu. Onların dışından tırnağından arttırdıklarıyla okuttukları evlatları doktor oldu, mühendis oldu, subay oldu, sanatçı oldu, öğretmen oldu, eczacı oldu, kimyager oldu, diplomat oldu, bilim adamı oldu, avukat oldu, hâkim, savcı oldu, esnaf, tüccar, sanayici oldu... Onlar ürettikleri ve ürettiklerinden arttırdıklarıyla sadece bir ülkenin fiziki inşasına ilk can suyunu vermekle kalmadı, beşeri inşası da onların ferasetinin eseri oldu. Unutulmamalı ki, millet hayatında herkesin ve her kesimin yeri doldurulamaz bir rolü, işlevi ve görevi vardır. Çiftçiler de her meslek grubu gibi millet hayatı için vazgeçilmez, vazgeçilemez bir işlevi yerine getiriyorlar. O nedenle bir doktorun, bir eczacının, bir mühendisin, bir öğretmenin, bir işadınının, bir işçinin, bir memurun, bir polisin, bir askerinin, bir hâkimin, bir avukatın, bir esnafın, bir sanatçının, bir sporcunun yaptığı iş ne kadar önemliyse tarlayı tapanı terk etmeyen her bir çiftçinin yaptığı iş de o kadar önemlidir. Diğer meslek mensupları gibi her bir çiftçinin de mesleki itibarı en üst düzeydedir ve yaptığı işe ve ürettiği ürüne saygı beklemek O’nun da, onların da en tabii hakkıdır” diye konuştu.

Türk çiftçisinin mesleki itibarı bu topraklarda tartışılmaz

Türk çiftçisinin; asla tartışılmayacak mesleki itibarını, yaptığı işle ve ülkesine verdiği katkı ile bizzat kendisinin inşa ettiğini vurguladığı mesajında Türk çiftçisinin mesleki itibarının lütfedilmiş bir itibar değil, kazanılmış, haklı bir gurur, şeref ve onur abidesi olduğunu dile getiren Başkanımız Recep Konuk, “o nedenle Türk tarımının bu ülke için taşıdığı

değer ile Türk çiftçisinin mesleki itibarı bu topraklarda tartışılmazdır, tartışılmaz. Kim ki, tarım sektörü ekonomiye yük imasında bulunur bu, bu ülkenin yakın-uzak tarihine ihanettir. Kim ki, bu topraklarda üretmek yerine dünya pazarlarını adres gösterir bu, bu ülkenin geleceğine konulan dinamittir. Kaldı ki, dünyanın seyri öznesinde çiftçi olan ve onun üretimini önemsemeyi, onun ürettiklerine kıymet vermeyi gerektiren bir seyirdir. Geleceğin dünyasında gıda sektörüne stratejik önem atfediliyor. Gıdada geleceğini garanti altına alan, gıda güvenliğine yatırım yapan ülkelerin, geleceğin dünyasında yıldızı yükselen ekonomiler olacağını, önlemini alamayanların ise bağımlılıklarının artacağını siyasetçiler, bilim adamları, ekonomistler, aydınlar herkes ve her kurum söylüyor” ifadelerini kullandı.

Evlatlarımızın tabağındaki yemeğin miktarını ve kalitesini Türk çiftçisi arttıracak

Çiftçinin, gıda üretim zincirinin ilk halkasında olduğuna ve tarımsal üretim olmadan gıda üretimi ve gıda güvenliğinin konuşulamayacağına dikkat çeken Başkanımız Recep Konuk, “arazi varlığı, iklim yapısı, sahip olduğu endemik tür zenginliği ile dünyanın tarımsal üretim için en şanslı ve Yüce Allah’ın bahşettiği en bereketli coğrafyalarından birine sahip ülkemizi, geleceğin dünyasında kuvvetli, kudretli, zengin ve itibarlı konuma taşıyacak bir diğer avantajı ise bu potansiyeli harekete geçirecek kabiliyet ve nitelikte insan kaynağına sahip olmasıdır. Bugün kendisine atfedilmiş özel günü üreterek kutlayan Türk çiftçisi, bu potansiyeli harekete geçirerek, ülkemizin geleceğini inşa edecek, ülkemizin zenginliğine zenginlik katacak, evlatlarımızın tabağındaki yemeğin miktarını ve kalitesini arttıracak, elindeki lokmaya sahip çıkacak, gıda güvenliğimizin teminatı olacak idrake sahiptir ve bunu gerçekleştirebilecek kudrettedir. Bu idrak ve nitelikteki Türk çiftçisinin parlak bir gelecek konusunda hem

umudu hem de bu iddiasına destek olacak çabalar konusunda beklentisi vardır. Dün tarım sektörümüze verilen hedef, kendi kendine yeten ülke idi. Bugünün Türkiye’sinin hedefi, dünyanın en gelişmiş ilk beş tarım ekonomisinden biri olmak, tarımsal hâsılayı 6 yıl içinde iki buçuk katına çıkarmak ve kendimize yetenden fazlasını üreterek tarım ürünleri ihracatında 40 milyar dolar sınırını aşmaktır. Bunlar, bu hedefler bugünün geleceğe borcu ve taahhüdüdür. Türk çiftçisi, bu hedefleri hem çok daha kısa sürede hem de fazlasıyla aşabilecek kabiliyettedir. Türk çiftçisinin kabiliyet ve başarısının beylik laflardan ibaret olmadığına, verilecek küçücük destekle büyük başarılar elde edilebileceğine ülkemizin yakın ekonomi tarihi şahittir. Türkiye’nin son 40 yılının ilk 25 yılında başını öne eğmiş, tüm üretim rakamlarında yıl yıl eriyen sektör, son 15 yılda başını yukarıya kaldırmış, 25 yılda kaybettiklerinden fazlasını 14-15 yılda fazlasıyla yerine koymayı başarmıştır. Türkiye’nin dünyadaki en büyük tarım ekonomileri arasında son 14 yılda 11’inci sıradan 7’nci sıraya yükselmesi, üretme alışkanlığımızı yeniden kazanmamızın sonucudur. Bu seyrir, sektöre yapılacak küçük dokunuşlarla büyük sonuçlar alınabileceğinin, samimi yaklaşım ve uzun soluklu politikalarla büyük başarılarla ulaşılabileceğinin de işaretidir” diye konuştu.

Bu toprakların cömertliğini zenginliğe dönüştürme kabiliyeti Türk çiftçisinde var

Başkanımız Recep Konuk, 14 Mayıs Dünya Çiftçiler Günü ve Anneler Günü dolayısıyla yayınladığı mesajına şu cümlelerle devam etti: “İçindeyiz ve biliyoruz bu toprakların Türkiye’yi dünyanın en gelişmiş ekonomik güçlerinden biri yapacak potansiyeli var. Ve bu topraklar, kendisini sevgiyle işleyenlere bereketini sunmakta, cömert ve şefkatli davranmakta gani gönüllü. Ve bu toprakların bereket ve cömertliğini zenginliğe dönüştürme kabiliyeti ve tecrübesi



de Türk çiftçisinde var. Anne sevgisi ve hoşgörüsü ile bezenmiş, temiz alın teriyle sulanmış bu topraklar ve bu toprakların evlatlarının daha müreffeh daha güçlü, daha kudretli, daha huzurlu bir ülkenin vatandaşları olabilmesi için ilham kaynağımız annelerimizin şefkati ve çiftçilerimizin üretmek konusunda sergiledikleri ısrar ile eşsiz gayrettir. Hazreti Mevlana’nın “her an iyilik tohumu eker; ekmedikçe hiçbir şey biçemezsin” öğüdünü kendisine rehber edinen Türk çiftçisinin bu topraklara bereket tohumları ekmeye devam etmesi, toprağın bereketinin, üretime, üretimin zenginliğe dönüşmesi, çiftçimizin ekerken de biçerken de, çapada da, hasatta da, tarlada da köyünde de yüzünün daha çok gülmesi, her çiftçi hanesine refah ve zenginliğin daha çok ulaşması, Türk çiftçisinin yarınının bugünden daha müreffeh olması, tarlada, tapanda, bağda, bahçede, ahırda, ağılda, merada bolluk ve bereketin artması dileğiyle tüm çiftçilerimizim 14 Mayıs Dünya Çiftçiler Günü ile tüm annelerimiz ve anne adaylarımız ile birlikte, başta şehit anaları olmak üzere evlat hasreti ile yürekleri dağlanmış, hayatın bir yanını eksik hisseden hüzünlü annelerimizin ve annelerini ebediyete uğurlamış ve onların şefkat ve sevgi hatıralarıyla bugünü buruk bir şekilde geçiren kardeşlerimin Anneler Günü’nü kutlarım.”

“BU TOPRAKLARIN TÜRKİYE’Yİ DÜNYANIN EN GELİŞMİŞ EKONOMİK GÜÇLERİNDEN BİRİ YAPACAK POTANSİYELİ VAR. VE BU TOPRAKLAR, KENDİSİNİ SEVGİYLE İŞLEYENLERE BEREKETİNİ SUNMAKTA”.

TEKNOLOJİYLE ŞEKER
PANCARINI BULUŞTURAN ADA:

Hokkaido

10

Japonya'nın Hokkaido
Adası'nda fideleme
şeker pancarı dikimi
yapılıyor



Japonya'nın Hokkaido Adası'nda şeker pancarının %80'i fideleme yöntemi ile yapılmaktadır. İlkbaharın geç gelmesi ve kötü hava şartlarının olumsuz etkilerinden kaçınmak ve pancarları korumak için "Paper Pot" sistemi kullanılmaktadır. Hokkaido'da ekimler +5 santigrat derecede Nisan'ın 20'sinden sonra yapılabilir. Ocak ayında fidelemeye başlanan tohumlar Nisan'ın 20'sinde dikilmekte bu sayede Avrupa ile rekabette iklim şartlarında 45 günlük avantaj sağlanmaktadır.

Hokkaido, Japonya'yı oluşturan dört büyük adadan biridir. Adanın batıda Japon Denizi, doğuda Büyük Okyanus ve kuzeyde Ohotsk Denizi'ne kıyısı olup Tsugaru Boğazı ile Honshu'dan ayrılır. Hokkaido, Japonya'nın yüzölçümü bakımından en büyük prefektörlüğü ve ikinci büyük adasıdır.

Hokkaido, Japonya'nın en kuzeyindeki ada ya da kanjisinin anlamıyla kuzeydeki denize açılan yol: Kuzey denizi yolu. Japonya'nın görece bakir kalmış yerlerinden, 16. yy dolaylarında şogunluğun birleşik Japonya'yı kurması sonrasında bir nüfus patlaması yaşasa da, modernleşme sürecine kadar, Meiji Dönemi, yerleşiklerin sayısı epey azmış. Hatta Japonya'nın asıl yerel halkı Ainu ırkının Ezo'su ve suçlular için bir sürgün yeriymiş. Ancak zaman içinde ada, Rusya'nın Doğu Asya'daki emperyalist genişleme ihtimaline karşı, Japonya'ya karşı kuzeyden gelecek bir saldırıya karşı düzenli yaşamın olduğu bir Japon toprağı oluşturmak üzere imara açılıp, devlet eliyle kalkındırılmış. Kimilerine göre Meiji Dönemi ve yenileşme çabalarına paralel biraz da batı türü tarım ve hayvancılık için düzenli yerleşime açılmış, Gelenler çiftliklerde çalışmak üzere tarım işçileri, zanaatkarlar ve kamu görevlilerinden ibaretken, zamanla bir cazibe merkezi haline de gelmiş. İlginçtir bu göç hareketi başlayana dek, günümüzden 150 sene öncesine kadar, en güneyindeki yarım ada çevresi dışında, büyük bir şehri bile olmamış bir vilayet burası. Hatta 1875'te adaya devlet davetiyle Ziraat Fakültesi kurmaya gelmiş, adanın ağa babası, William S. Clark Amca'nın gelmesini takip eden 10 senede nüfus 60.000 seviyesinden 250.000 kişi gibi akıl almaz bir seviyeye çıkmış. O zamanki atılım, meyvesini muhteşem bir şekilde vermiş... Şu anda ada, Japonya'nın işlenebilir tarım ve orman alanlarının 5'te 1'ine sahip. Şeker pancarı, buğday, soya, patates, mısır,

ormancılık, hayvansal gıdalar (et, süt ürünleri ve su ürünleri) gibi tarımsal anlamda çok geniş bir yelpazede Japonya içinde rakipsiz lider.

Adalıların bu liderlikten kaynaklı haklı gururunu, adanın her yerinde, restoranlarda, otellerde, hediyelik eşya satan dükkanlarda, doğrudan satış yapan karayolları üzerindeki küçük kulübelerdeki çiftçinin yüzünde hissedebiliyorsunuz.

Doğası ve hali hazırdaki tek düzenli sanayisi ile tarımını bir turizm temasına dönüştürmüş olan adalılar, şehir hayatından bunalanlara; temiz hava, doğa ve boş alan sağlıyor. Gelen misafirlere doğayı göstermek, neyin nerede nasıl üretildiğini ve taze, lezzetli tarım ürünlerini tatma şansını sunarak para kazanmayı biliyor.



Japonya şeker sektörü hakkında genel bilgiler

- Japonya'da yaklaşık 700 000 ton (toplam üretimin %85'i) pancar şekerü üretimi vardır.
- Şeker pancarı üretimi ülkenin kuzeyinde Hokkaido Adası'nda yoğunlaşmış durumdadır.
- Pancar tarımında 4'lü münavebe uygulanmaktadır. (Hububat + Patates + Baklagil)
- Her yıl 64-67.000 hektar alanda pancar hasadı yapılmaktadır.
- Pancar verimi 63,6 – 69,9 ton/ha arasındadır.
- Polar %16,5 ile %17 aralığında değişmektedir.
- Hokkaido Adası'nda şeker pancarı tarımının %80'i fideleme yöntemi ile yapılmaktadır. İlkbaharın geç gelmesi, kötü hava şartlarından etkilenmemek ve pancarları korumak için Paper Pot sistemi kullanılmaktadır. Hokkaido'da ekimler +5 santigrat derecede Nisan'ın 20'sinden sonra yapılabilir. Fideli ekim sayesinde Ocak ayında fidelemeye başlanan tohumlar

Nisan'ın 20'sinde ekilmekte bu sayede Avrupa ile rekabette iklim şartlarında 45 günlük avantaj sağlanmaktadır. Pancarın 45 günlük gelişimi ekim öncesi sağlanarak yaklaşık %30 verim artışı sağlanmaktadır. Yapılan hesaplamalarda sadece %15'lik verim artışı bile fideleme maliyetlerinin karşılanmasına yeterli olmaktadır.

- Hasat, ekim ayı başında başlamaktadır.
- Hokkaido'da 8 şeker fabrikası 3 ayrı şirket tarafından işletilmektedir.
- 2 Fabrika Tarımsal Kooperatifler Federasyonu, 3 Fabrika Hokkaido Şeker Şirketi, 3 Fabrika NIPPON Pancar Üreticileri Şirketi tarafından işletilmektedir.
- Japonya'da 100.000 Metrik ton kamış şekerü üretilmektedir. 23.000 hektar alanda kamış şekerü üretimi yapılmaktadır. Tarımı ülkenin güneyinde KAGOSHİMA ve OKINAVA'da yoğunlaşmıştır.
- Kamış hasadı ekim-ocak ayları arasında yapılmaktadır. Kamıştaki şeker oranı 13,1 ile 14,3 arasındadır.
- Ülkede şeker tüketimi toplam 2,1 milyon tondur.
- Kişi başına şeker tüketimi 15,7 ila 16,8 kg civarındadır.

Şeker pazarında diğer rekabet eden ürünler

- HFCS (Mısır Şurupları)
- Yapay tatlandırıcılar.
- Şekerli mamuller ithalatı (Özellikle Cacao Hazırlama Ürünleri)
- Toplam tüketilen şekerin %25'ini şekerli mamuller oluşturmaktadır.
- HFCS, pancar şekerü yerine gazlı içeceklerde ikame edildiği için pancar şekerinin pazarını daraltmaktadır.
- HFCS tüketimi 625.000 ton ile 820.000 ton arasında değişmektedir.
- Japonya'nın yıllık mısır ithalatı 16,5 milyon tondur. ABD bu ithalatların %99'unu tek başına karşılamaktadır. İthalatların 2/3'ü hayvan yemi için kullanılmaktadır. 1/3'ü ise gazlı içeceklerde "HFCS" üretimi için kullanılmaktadır.
- 1,5 milyon ton ham şeker ithalatı yapılmaktadır. Bunun 2/3'ü şeker tüketimine gitmektedir.

paper pot transplanter



Su hayattır!

Veryüzünde yaşam kaynağı su olan 2 milyondan fazla canlı türü vardır. Suyu israf eden ise bir tane!

Yeraltı sularının seviyeleri düşmekte, göller küçülmekte, sulak alanlar yok olmaktadır. Mühendisler nehir yataklarından başka havzalara tünellerle su aktarmak gibi hem çevreye zarar verecek hem de fevkalade pahalı çözümler önermektedir. Su sıkıntısı çeken şehirlerde, aynı kısıtlı su kaynağını paylaşmak zorunda kalan şehirliyle çiftçiler arasındaki rekabet gittikçe fazlalaşmaktadır. Su uğruna savaş olasılığı gittikçe daha fazla yüksek sesle dile getirilmektedir.

Türkiye 2030'da su fakiri ülke konumuna gelecek

Türkiye, sanıldığı gibi aksine su zengini bir ülke değildir. Yılda kişi başına düşen kullanılabilir su miktarı 8.000-10.000 m3 olan ülkeler su zengini, 2.000 m3'den az olanlar su azlığı çeken, 1.000 m3'ten azı da su fakiri ülkeler arasında kabul edilmektedir. DSİ'nin verilerine göre ülkemizin tüketilebilir yerüstü ve yeraltı su potansiyeli yılda ortalama toplam 112 milyar m3'tür ve Türkiye, kişi başına ortalama 1.500 m3 ile su azlığı yaşayan bir ülkedir. Türkiye İstatistik Kurumu 2030 yılında ülke nüfusumuzun 100 milyon olacağını öngörmektedir. Mevcut kaynakların tamamının bozulmadan korunduğunu

varsaysak bile 2030 yılı için kişi başına düşen kullanılabilir su miktarının 1.000 m3/yıl civarında olacağı söylenebilir.

“Su Çerçeve Yasası” hazırlanmalı

Ülkemizde suyun kullanımıyla ilgili pek çok çarpıcı boyutta çalışma sürdürülmekte ancak, yürütülen politika ve uygulamalar, ihtiyaç belirleme aşamasındaki çelişkiler Türkiye'nin geleceği için ciddi tehlike oluşturuyor. Örneğin, son yirmi yıl içinde yürütülen yanlış uygulamalar, göz yumulan kaçak kuyu açmak ve atık suları akarsulara boşaltmak gibi hukuksuz davranışlar nedeniyle yeraltı ve yer üstü sularımızın kalite ve miktarında ciddi azalmalar ortaya çıktı. Buna rağmen, Türkiye'de henüz tüm tarafların katılımıyla hazırlanmış bütüncül bir su politikası ve suyun yönetimiyle ilgili temel ilke ve yöntemlerin çerçevesini belirleyen bir “su çerçeve yasası” bulunmamakta.

Herkesin suya ulaşmaya hakkı var

Su, öncelikle yaşamamız için gerekli temel bir maddedir ve herkesin bu maddeye ulaşmaya hakkı olduğu gibi, suyun, korunması, savunulması ve doğru kullanılması gerekmektedir. Su, devletin yönetimindedir ve

ekonomik değerinin yüksek olması ile birlikte asla sadece ticari bir mal olarak görülmemeli, ekolojik sistemin bir parçası olduğunun bilinci etkinleştirilerek yaygınlaştırılmalıdır.

Su, bireylerin en temel gereksinimi olması ve başlıca ekonomik faaliyetlere kaynaklık etme özelliği ile ulusların devamlılığı için yaşamsal bir kaynaktır. Sosyal ve ekonomik faaliyetlerin sürmesi büyük ölçüde temiz ve yeterli su arzına sahip olmaya bağlıdır. Su kaynaklarının geliştirilmesi ekonomik üretkenlik ve sosyal refaha doğrudan katkı yapmaktadır. Öte yandan, nüfus ve ekonomik faaliyetler arttıkça birçok ülke hızla su sıkıntısı çeker duruma gelmekte ya da ekonomik gelişmeleri kısıtlanmaktadır. Sürdürülebilir kalkınma politikası doğrultusunda, su kaynaklarını tasarruflu kullanma bilinci yerel, bölgesel, ulusal ve uluslararası her düzeyde geliştirilmelidir.

Su, hayatın kaynağı, dünyanın 3/4'ü; vücudumuzun %80'idir. Kana kana içtiğimiz, duş yaptığımız, yağmur olup yağdığında sevdiğimiz ama sel olup aktığında korktuğumuz su.

Su insan için çok önemli. Ama öte yandan da dünya nüfusunun artması, küresel ısınmaya bağlı iklim değişiklikleri, suyun yeryüzündeki dağılımı ve kullanım şekli, su ile ilgili ciddi sorunların ortaya çıkmasına yol açmaktadır. İşte bu konudaki gerçeklerin bir kısmı:

• Dünyadaki tatlı suyun %80 i buzul olarak kutuplardadır.

• Dünyadaki nehirlerin yaklaşık 2/3ü (yaklaşık 300 nehir) sınır ötesi su olarak bir kaç komşu ülke tarafından paylaşılmaktadır. Bu nehirlerin hemen hemen tamamı komşu ülkelerle sorunlara yol açmaktadır.

• Yaklaşık 1,1 milyar insan temiz içme veya kullanım suyundan yoksundur.

• Her yıl yaklaşık 5 milyon insan kirli su ile ilgili hastalıklardan dolayı ölmektedir.

• 2025 yılında dünya nüfusunun üçte biri şiddetli derecede su sıkıntısı çekecektir.

• Halen dünyada 2,8 milyar insan şehirlerde yaşıyor, bu rakam 2025'te 4,5 milyara yükselecek. Şehirler temiz suya daha fazla ihtiyaç duymakta, aynı zamanda da daha büyük atık su sorununa yol açmaktadır. Şehir nüfusunun artması ciddi su sorunlarını beraberinde getirecektir.

• Ülkemizdeki 3200 belediyenin yaklaşık 50 adedi kanalizasyon sularını arıtmaktadırlar. Başka bir deyişle nüfusumuzun yaklaşık 50 milyonuna ait kanalizasyon suları doğrudan nehirlerle dolayısıyla göl ve denizlere akmaktadır.

Bunlar, su ile ilgili gerçeklerin sadece bir kısmı. Bu ve buna benzer konuların ciddi bir şekilde dünya gündemine gelmesiyle BM Genel Kurulu 1993 yılı aralık ayında aldığı bir kararla her yıl 22 Martı “Dünya Su Günü” olarak kutlanmasını kararlaştırmıştır.

Ortaya çıkışı BM Çevre ve Kalkınma Konferansı'nın sonuç metni olan Agenda21'in su kaynaklarının gelişimi ile ilgili 18. bölümüne dayanan ‘Dünya Su Günü’ suyun önemi ile ilgili bilincin geliştirilmesi ve Agenda21'de sunulan önerilerin uygulanmasının sağlanması için, bütün ülkelerin ulusal düzeyde konferans, seminer, sergi, yayın ve doküman dağıtım gibi bir dizi etkinlik yapmasını teşvik etmeyi amaçlamaktadır.

Su tasarrufunda genel tedbirler

- Tarım teknolojisinde az su tüketen sulama usullerinin (damla sulama ve püskürtme gibi) geliştirilmesi,
- Sanayi sektöründe az su kullanan üretim teknolojisi geliştirilmesi, geri kazanımlı su yöntemlerinden faydalanma,
- Toprakta suyun depolanmasını arttırmak için erozyona engel olunması amacıyla teraslama yapılmalı, bitki örtüsü tahrip edilmemeli, çünkü suyun

depolanan miktarı toprağın derinliği ve organik madde oranı ile sıkı bir ilişkiye sahiptir,

- Bitkiyle örtülü bir toprakta toprağa giren yağış suyu miktarı çıplak toprağa kıyasla iki katı fazladır,
- Hızlı nüfus artışını önleme,
- Suyun gerçek değerini anlayabilecek kadar bilinçlendirme için eğitim,
- Yer altı sularının kirlenmesini önleme,
- Aşırı derecede yer altı suyu kullanımına kanuni tedbirlerle kısıtlama getirme.

Su, uzun bir süreden beri harcanmış, yanlış yönetilmiş ve fazla kullanılmıştır. Sonuçlarını gecikmiş olarak yeni yeni kavırıyoruz. İnsan genellikle susuzlukla, zaman zaman doğanın geçici olarak kendisini mahkum ettiği kuraklığı birbirine bağlar. Kuraklığın gazete manşetlerinde geniş yer alıp özellikle dikkatlerimizi çekmesine karşılık gittikçe fazlalaşan su tüketimimizin uzun vadede yarattığı sorunlar gözden kaçmaktadır.



Konya Şeker'den 6 dev adım daha geldi, sanayi devleri arasında 31'inci sıraya yükseldi



16

2000'li yılların başında bir şeker fabrikasına sahip olan Konya Şeker A.Ş. ikinci fabrikasını tamamladığı 2004 yılında ISO 500 sıralamasında Türkiye'nin sanayi devleri arasında 61'inci sıradaydı. Bugün, yani 12 yılda 30 sıra ilerleyerek ülkemizin sanayi devleri arasında 31'inci sıraya yükseldik.

İstanbul Sanayi Odası (İSO) tarafından her yıl düzenli olarak yapılan "Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu" araştırmasının 2016 sonuçları açıklandı. İstikrarlı bir şekilde büyüyen ve İkinci Şeker Fabrikasını tamamladığı 2004 yılında Türkiye'nin sanayi devleri arasında 61'inci sırada bulunan, ilk 50 arasına ise 2009 yılından sonra giren Konya Şeker, 2016 yılında üretimden satışlara göre yapılan sıralamada 6 sıra birden yükselerek Türkiye'nin en büyük 500 sanayi devi arasında 37'inci sıradan 31'inci sıraya çıktı. ISO 500 araştırmasına tek şirketiyle ve sadece Konya Şeker A.Ş. çatısı altındaki üretim tesisleriyle katılan Konya Şeker, Panagro gibi şirketlerin bünyesinde yer alan tüm gıda grubundaki üretim tesislerinin de üretimleri dikkate alındığında toplam

üretimden satışlarda sıralamadaki 23'üncü sanayi devini geride bırakabilirken, enerji ve plastik grubu da dâhil edildiğinde 4 Milyar 363 Milyon 13 Bin TL'lik satış hasılatıyla ISO 500 sıralamasında 16'ncı sırada yer alan sanayi kuruluşundan 55 milyon TL'lik daha fazla ciro gerçekleştiriyor.

İLK 500'ÜN ORTALAMA SATIŞ HASILATI %8,8 ARTARKEN KONYA ŞEKER'İN %15,6 ARTTI

İstanbul Sanayi Odasının her yıl düzenli olarak açıkladığı ve üretimden satışlar dikkate alınarak yapılan Türkiye'nin en büyük 500 sanayi kuruluşu araştırmasının 2016 sonuçları açıklandı. ISO 500'de 2015 yılında 2.088.216.676 liralık satış hasılatı ile 37. sırada yer alan Konya Şeker, 2016 yılında satış hasılatını 2.414.094.742 TL'ye çıkararak, Türkiye'nin 500 sanayi devi arasında 31. sıraya yükseldi. Türkiye'nin En Büyük 500 Sanayi Kuruluşu sıralamasının 2016 sonuçlarının açıklandığı toplantıda konuşan ISO Yönetim Kurulu Başkanı Erdal Bahçıvan, 500 Büyük Sanayi Kuruluşu'nun üretimden satışlarının bir önceki yıla göre yüzde 8,8'lik artışla 450 Milyar 505 Milyon liradan 490 Milyar 43 Milyon Liraya çıktığını belirtti. 500 Büyük Sanayi Kuruluşunun üretimden satışları bir önceki yıla göre ortalama % 8,8 artarken Konya Şeker 2016 yılında ülke ortalamasının yaklaşık 2 katı performans sergileyerek üretimden satışlarını 2015 yılına göre 2016'da %15,6 arttırdı. ISO 500 sıralamasına göre Türkiye'nin 500 sanayi devi içinde ilk 50'de 5 kamu kuruluşu yer alırken, Konya Şeker, özel şirketler arasında yapılan sıralamada bir önceki yıla göre 5 basamak ilerleyerek 34'üncü sıradan 29'uncu sıraya yükseldi.

Türkiye'nin En Büyük 500 Sanayi Kuruluşu sıralamasında ilk 10'da yer alan şirketlerden 5'i otomotiv şirketlerinden oluşur ve ilk 10'da hiç gıda şirketi yer almazken, ilk 50 içinde 6 gıda şirketi kendine yer buldu. Konya Şeker ISO araştırmasına göre gıda sektöründe üretim yapan sanayi devleri arasında 4'üncü sırada yer aldı. Bir çiftçi iştiraki olan ve %100 yerli sermaye girişimi olan Konya Şeker ISO 500 sıralamasında sermayesinin

tamamı yerli olan şirketler içinde 17'nci en büyük şirket olurken, sermayesinin %50'sinden fazlası yerli sermayeye ait olan şirketler içinde ise 21'nci büyük şirket oldu.

Her yıl olduğu gibi bu yıl da ISO 500 sıralamasında ilk sıraları İstanbul ve Marmara Bölgesi şirketleri paylaşıırken Tüpraş ilk sırayı, Ford Otomotiv ikinci, Tofaş üçüncü, Oyak-Renault dördüncü, Arçelik ise beşinci sırayı aldı.

2.414.094.742 TL tutarında üretimden satış gerçekleştiren Konya Şeker, bu yıl da ilk 50 içerisinde yer alan tek Konya firması oldu.

KONYA ŞEKER'İN CİROSU TEK BAŞINA 2.414.094.742 TL

2016 yılı verilerini kapsayan araştırmada Türkiye'nin En Büyük 500 Sanayi Kuruluşu içerisinde 11 kamu kuruluşu bulunurken bu sayı geçen yıl 9 olarak açıklanmıştı. Araştırma sonuçlarına göre ilk 100 içerisinde ise 7 kamu kuruluşu bulunuyor. Bu yılki ISO değerlendirmesinde ilk 50 sanayi devi arasında EÜAŞ Elektrik Üretim, Türkiye Şeker Fabrikaları, Eti Maden, Çay İşletmeleri ve Türkiye Kömür İşletmeleri gibi kamu şirketleri de bulunuyor. Konya Şeker, yine geçen yıl olduğu gibi bu yıl da ilk 100 içerisinde yer alan tek çiftçi kooperatifi kuruluşu olma özelliğini sürdürdü.

Konya Şeker ile birlikte ISO 500 sıralamasına geçen yıl Konya'dan 10 firma girerken, bu yıl ilk 500 içinde Konya'dan Konya Şeker ile birlikte Eti Alüminyum (165) Tümosan (259), Ova Un (350), Aydınlar Yedek Parça (414), Helvacıazade (422), Enka (450), Akova Süt (480) ve Hekimoğlu Un (491) olmak üzere toplam 9 sanayi devi yer aldı. ISO araştırmasına göre Türkiye'nin 500 sanayi devi arasına Karaman'dan ise Bifa Bisküvi (169), Şimşek Bisküvi

(478) ile Anı Bisküvi (500) olmak üzere 3 kuruluş girdi.

TÜRK ÇİFTÇİSİ SANAYİYE EL ATTI, SANAYİ DEVLERİ ARASINDA YERİNİ ALDI

ISO 500 araştırmasının açıklanmasından sonra kısa bir değerlendirmede bulunan Başkanımız Recep Konuk, ISO (İstanbul Sanayi Odası) gibi dünyada kabul görmüş bir kuruluşun her yıl yaptığı ve Türk sanayisinin fotoğrafını ve ivmesini yansıtan araştırmasında Konya Şeker'in



Türkiye'nin en büyük sanayi kuruluşları içinde genel sıralamada 31'inci, özel sektör kuruluşları sıralamasında ise 29'uncu sıraya yükselmesinin haklı gururunu yaşadıklarını belirterek şu açıklamayı yaptı; "ISO araştırmasında tasnifi yapılmadığı için yer almayan bir onuru daha yaşıyoruz, Türkiye'nin en önde koşan kooperatif şirketi olmanın onurunu da yaşıyoruz. Bu araştırma aynı zamanda şunun da göstergesi, Türk çiftçisi kafasını tarladan kaldırdığında sanayiye de el attığında neleri başarabileceğinin de göstergesi, ispatıdır bu tablo. Biz bu araştırmada yıllar içinde Konya Şeker'in seyrini bu açıdan önemli buluyoruz. Konya Şeker olarak çeşitli kuruluşların yaptıkları araştırmalarda, anketlerde, istatistik ve sıralamalarda ön plana çıkmak gibi bir derdimiz ve kaygımız yok. Bizim tek derdimiz var o da her yıl bir önceki yıla göre daha çok yatırım yapmak, daha çok üretim gerçekleştirmek ve yaptığımız

yatırımlarla üretici ortaklarımızın daha çok üretmesi için zemin hazırlamaktır. Bu tabloya yansıyanlar yani üretimden satışlarımızın artması asıl itibarıyla tarladaki üretimin ve üreticinin ürün bedeli olarak kazancının arttığının da göstergesidir ve biz tablonun bu kısmı ile yani görünmeyen kısmıyla daha çok ilgiliyiz” dedi.

KONYA ŞEKER’İN HEDEFİ BÜYÜK; GIDADA DÜNYADA İLK BEŞ ...

Konya Şeker’in bugüne kadarki mücadelesinin, bu toprakların bereketli atmosferinde hep ileriye dönük, daha çok üreten, daha çok büyüyen bir Türkiye mücadelesi olduğunu belirten Başkanımız Konuk, “Konya Şeker hedefleri olan bir şirket. Konya Şeker’in sürekli tekrarladığı cümlelerden biri dünyanın geleceğinde stratejik öneme sahip sektörlerden biri gıda sektörüdür ve bu sektörde ülkemizin dünyada söz sahibi olabilmesi için elinde son derece değerli bir hazine vardır. Konya Ovası dünyanın en önemli tarımsal üretim havzalarından biridir. Biz ovanın önemini kavramış, sahip olduğu hazinenin kıymetini bilen bir şirket olarak o potansiyeli harekete geçirmekle kendimizi yükümlü sayıyor ve bu

yükümlülüğün gereğini de adım adım yerine getiriyoruz. Ovanın potansiyelini harekete geçirmek ve üretileni kıymetli hale getirmek için yaptığımız yatırımlar ve yapacağımız yatırımlar büyük bir hedefin parçalarıdır. Biz ülkemizin 2023 vizyonu ile uyumlu bir şekilde hedefini dünyanın en büyük beş gıda markasından birini Konya Ovası’ndan çıkarmayı kendisine hedef seçmiş bir şirketiz. Biz hem eldeki potansiyeli hem de o potansiyeli harekete geçirmek için kurduğumuz tesisleri ve o tesisleri hayata geçiren arkadaşlarımızın azmini, üretici ortaklarımızın üretimdeki yüksek kabiliyet ve becerilerini biliyoruz. Bizim bu araştırmalarda ileri doğru

attığımız her adımın, o adımı atmamızı sağlayan her ilave tesisin veya artan üretim hacminin üreticinin ürününün daha çok değerlendirildiğinin, ürünün kıymetinin arttığının ve üretici ortaklarımızın ekonomide daha çok söz sahibi olduğunun ve ekonomiden daha çok pay aldığının göstergesi olacağını farkındayız ve tüm gayretimiz üretici ortaklarımızı, bölge çiftçisini ekonominin etkin aktörü yapabilmek, on binlerin milli gelirden daha fazla pay alması, alabilmesi içindir. Yani on binlerce üreticinin daha çok üretmesi içindir. O listelerde üst sıralara doğru atılan her adım Türk çiftçisinin attığı adımdır. O listelerdeki her başarı üretici ortaklarımız açısından gururun ötesinde başka bir mana daha taşır. Konya Şeker’in başarısı aynı zamanda ülke çiftçisinin sürece dâhil olduğunda başarabileceklerinin göstergesidir. Bugün ürettiğimizden daha çok üretmemiz, küresel ölçekte de kantara çıktığında ağırlığı olan şirketlere sahip olmamız gerekiyor. Konya Şeker olarak biz küresel ölçekte de kantarda ağır basmak, en azından kendi sektörümüzde gıda ve tarımda dünyanın ilk beşinde yer almak için gayret gösteriyor, o hedefe sağlam adımlarla ilerliyoruz” diye konuştu.

2004’TE İSO 500’DE 61’İNCİ SIRADA OLAN KONYA ŞEKER 12 YILDA 30 SIRA İLERLEDİ

Yönetim Kurulu Başkanımız Recep Konuk, açıklamasında şu ifadelere de yer verdi: “Konya Şeker İSO 500 araştırmasına tek şirketle Konya Şeker A.Ş. ile katılıyor. Araştırma sonuçlarında yer alan üretimden satış rakamı sadece Konya Şeker A.Ş. çatısı altındaki üretim tesislerimizin satış hasılatlarıdır. Bu rakama yani 2 Milyar 414 Milyon TL’lik rakama Panagro Et ve Süt Entegre Tesislerinin, bünyesinde 3 Termik Santral bulunan Çobanyıldızı A.Ş.’nin, Beta Ziraat ve Panplast gibi diğer şirketlerimizin üretimden satış rakamları dâhil değildir. Bu rakamlara Panagro’nun ürettiği et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünlerini, Şeker Süt’ün cirosunu, Helvahane’nin üretim rakamlarını yani tüm gıda grubu ürünlerimizin satış hasılatını eklediğimizde Türkiye’nin en büyük

500 sanayi kuruluşu sıralamasında 23’üncü sırada yer alan şirketten daha fazla satış hasılatına sahibiz. Sadece gıda grubundaki üretimimizi tek şirket bünyesinde topladığımızda Türkiye’nin sanayi devleri arasında 23’üncü sırada yer almamız 2016 rakamlarıyla mümkün. Buna enerji ve plastik sanayindeki üretimlerimizi de dâhil ettiğimizde ilk 16’da kendisine yer bulan bir grup olmamız, yani Türkiye’nin en büyük 16’ncı sanayi kuruluşu olmamız da mümkün. Şirketlerimizin sektör bazlı ayrı çatı organizasyonlara sahip olmasının teknik sebepleri olduğu kadar, Konya Şeker’in seyrini uzun dönemde doğru değerlendirmemiz açısından da önemli olduğunu değerlendirdiğimiz için İSO 500 araştırmasında 10 sene 15 sene önce hangi şirketimizle yer alıyorsa o şekilde devam ettiğimizi özellikle belirtmek istiyorum. 2000’li yılların başında tek bir fabrikaya sahip olan o şirket bugün dal budak verdi, yeni sürgünler verdi. Diğerleri de kendi faaliyet alanlarında ayrı ayrı büyüyecek ve onların da seyrini ayrı ayrı olarak takip edeceğiz. 2000’li yılların başında bir şeker fabrikasına sahip olan Konya Şeker A.Ş. ikinci fabrikasını tamamladığı 2004 yılında İSO 500 sıralamasında Türkiye’nin sanayi devleri arasında 61’inci sıradaydı. Bugün, yani 12 yılda 30 sıra ilerleyerek ülkemizin sanayi devleri arasında 31’inci sıraya yükseldik. Bu tablo şeker şeker olarak satmakla yetinmeyip, onu çikolatada, bisküvide, kekte, gofrette değerlendirerek, sıvı şeker gibi ürünlerle ürün çeşitlemesi yaparak, yan ürünleri işleyecek tesislerle yatay büyüme adımları atarak, suyunun suyunu değerlendirip, seracılıktan, yeme uzanan bir dizi ana faaliyet alanımızı daha verimli işler yapacak hale getirerek ulaştığımız sonuçtur. İnşallah farklı sektörlerde lokomotiflik yapan diğer çatı şirketlerimiz de Konya Şeker’deki seyri takip edecek ve onlar da kendi faaliyet alanlarında Türkiye’nin devleri arasında boy gösterecekler ve onların uzun dönemli seyirlerini yıllara sari üretim rakamlarından net şekilde takip edebileceğiz.”

KONYA ŞEKER SERMAYESİ %100 YERLİ ŞİRKETLER İÇİNDE 17’NCİ BÜYÜK

Yaptığı yatırımlar ve koyduğu vizyon ile Konya Şeker’in Sanayi devleri arasında üst sıralara tırmanmasına öncülük eden Başkanımız Recep Konuk, Konya Şeker’in Türkiye Sanayisinin sadece belli bir coğrafi bölgede kurulu olursa gelişim gösterebileceği ya da başarılı olabileceği ezberini de, tarımsal sanayinin rantabl olmadığı, yanılgısını da, çok ortaklı şirketlerle ilgili yanlış algıları da, kooperatif şirketlerin başarılı olamayacağı ön yargısını da gösterdiği performansla yerle bir ettiğini, Anadolu’dan da, tarım sektöründen de sanayi devleri çıkabileceğini, kooperatif şirketlerin de başarılı olabileceğini tüm Türkiye’ye ispatladığını, bunun da İSO’nun açıkladığı son 10-15 yılı kapsayan sonuçlara yansıyan değişimle teyit edildiğini belirterek şu değerlendirmeyi yaptı: “İstanbul Sanayi Odasının her yıl yaptığı bu sıralama bir tespittir. Yani İSO ülkedeki sanayi kuruluşlarının bir yıllık fotoğrafını çekiyor. 2016 yılı için hazırlanan raporda Konya Şeker tüm kuruluşlar arasında 31’inci özel sektör kuruluşları arasında 29’uncu sırada yer aldı. Bu sanayileşme yarışında önlerde koşmayı başaran Konya Şeker, özel şirketler arasında 29’uncu sırada yer almayı başaran bir kooperatif şirkettir. Bir başka ayrıntıya baksak sermayesi %100 yerli olan şirketler içinde Türkiye’nin en büyük 17’nci Sanayi Kuruluşudur. Bu çok önemlidir. Önemlidir çünkü çiftçi sanayiye el atmış, tarladaki süreci sanayicilikle taçlandırmış ve omuz omuza vererek, yabancı sermaye kaldıracını kullanmadan Türkiye’nin en büyük yerli sermayeli 17’nci büyük sanayi kuruluşunu ortaya çıkarmıştır. Çok ortaklı şirketlere karşı yanlış bazı ön yargıları, ezber haline gelmiş yaklaşımları, Konya Şeker’in gösterdiği bu performans bozmuştur. Bir diğer ayrıntı, listenin üst sıralarında artık bir tarımsal sanayi kuruluşu vardır ve oradan kopmayacağını, daha da yukarılara tırmanacağını ispatlamıştır. Bu da ülke tarımı ve tarım sektörü açısından son derece önemlidir. Biz bir

ezberi bozduk, bir tabuyu yıktık, yolu açtık. Şimdi beklentimiz bizim açtığımız yoldan çok daha fazla Kooperatif Şirketinin geçmesidir. Çok daha fazla tarımsal üretimle ve üreticiyle iç içe tarımsal sanayi kuruluşunun o yolda yürümesidir.

İlk 50’de yer alan kuruluşlardan 5’i kamu kuruluşu diğerleri özel sektör kuruluşudur. Bu kuruluşlar İstanbul, Ankara, Kocaeli, Sakarya ve İzmir’de yer alıyor. Bu önemli bir ayrıntıdır. Birçok ilden hiçbir sanayi kuruluşunun ilk 500’de yer alamadığı listede hem üst sıralarda Konya Şeker’in yer alması hem de listede Konya’dan bizimle birlikte 9 Sanayi Kuruluşunun, Konya ile birlikte Anadolu’nun kalbinden Karaman’dan 3 Sanayi Kuruluşunun yer alması bu bölgedeki hem yatırım iklimindeki değişimin göstergesidir hem de gelecek açısından, moral değerlerinin yükselmesi açısından önemlidir. Biz meseleye ve bu tabloya sadece Konya Şeker olarak bakmıyoruz. Biz bu tabloya geniş bir perspektiften, Anadolu’nun kalbinden bölgedeki değişim fırsatları açısından bakıyoruz. Büyükler arasına girmek, büyükler arasında kalmak, büyükler arasında büyümek son derece zordur. Hele hele Anadolu’dan çıkıp da büyükler arasına girmek ve büyükler arasında büyümek daha da zordur. Hem Konya’daki hem Karaman’daki bu bayrak yarışında, Anadolu’yu büyütme yarışında kader ortaklığı yaptığımız her şirkete ve her kuruluşa teşekkür ediyorum. Karaman’da atılan devasa adımları, Konya’dan yükselen sanayiye ve yakalanan ivmeyi yansıtan bu tablolara bakınca Anadolu’nun geleceği için hem daha ümitli oluyor hem de Anadolu’nun potansiyeli harekete geçirilince başarılanları ve nelerin değişebileceğini gördükçe Anadolu’nun çehresini ve kaderini değiştirecek büyük işler konusunda heyecanımız ve cesaretimiz katlanarak artıyor. Yani Anadolu’nun kalbinde kalbimiz Anadolu’nun çehresini ve kaderini değiştirecek büyük işler için bu sonuçları görünce daha hızlı atıyor.”



Kaçınılmaz KURAKLIĞA doğru geri sayım

20

Küresel ısınma sebebiyle gelecekte daha fazla kuraklık yaşanması bekleniyor. Et tüketimi de su tüketimini dolaylı yoldan etkiliyor. Hayvancılık için hem hayvanlara su verilmesi hem de hayvanlar için tarım ürünleri yetiştirilmesi gerekiyor.

Son dönemde çok fazla dile getirilmese de dünyanın yakın gelecekteki en büyük problemlerinden birisinin su sıkıntısı olacağı tahmin ediliyor.

Yemen ve Suriye’de bulunan ABD’li diplomatların “Su sıkıntısı bölge halkını iç savaşa sürükleyebilir” öngörüsü birkaç yıl içerisinde gerçekleşti. Üstelik bu sıkıntı sadece bu ülkelerle sınırlı değil. ABD’nin Kaliforniya eyaleti de geçtiğimiz yıl büyük bir kuraklığın etkisi altında kaldı. Dünya çapında su sıkıntısının artması ve kuraklığın daha sık görülmesinin sebebi olarak küresel ısınma, et tüketimindeki artış ve nüfus artışı gösterildi. Küresel ısınma sebebiyle gelecekte daha fazla kuraklık yaşanması bekleniyor. Et tüketimi de su tüketimini dolaylı yoldan etkiliyor. Hayvancılık için hem hayvanlara su verilmesi hem de hayvanlar için tarım ürünleri yetiştirilmesi gerekiyor. Bu da bitki tabanlı bir diyetle göre çok daha fazla su tüketimi anlamına geliyor. Ayrıca Çin ve Hindistan gibi ülkelerin ekonomilerinin gelişmesi ile milyonlarca insanın orta sınıfa geçmesi ve daha fazla et tüketmeye başlaması bu durumu tetikliyor. Son olarak dünya nüfusu hiç olmadığı kadar hızlı artış gösteriyor. 2050 yılına kadar dünya nüfusunun 9 milyarı bulması bekleniyor.

2009’da Yemen’de su kuyularının kurumaya başladığını ve bunun yerel halkın ayaklanmasına sebep olabileceğini ifade eden bir telgraf gönderen ABD Büyük Elçisi Stephen Seche birkaç yıl içinde ülkenin iç savaşa sürüklenmesini canlı canlı izledi. 2011 yılında ülkenin başkentinde devlet dairelerini basan yerel aşiret liderleri su hizmetleri binasını ele geçirmişti. Bu krizin ardından hükümet devrilmiş ve yeni bir hükümet kurulmuştu. Ancak bu değişiklikler ülkede iç savaş çıkmasına engel olmadı çünkü su sıkıntısı çözülebilmemiş değildi.

Arap Baharı’nın sebeplerinden birisi
Aslında bu ayaklanmalara ilham veren Arap Baharı hareketinin öncesinde

de dünya genelinde yaşanan tahıl kıtlığının gıda fiyatlarını yükseltmesi önemli rol oynamıştı. Tahıl kıtlığına sebep olarak da yine küresel ısınma ve kuraklık gösterilmişti. Yani 2013’te Orta Doğu’daki ülkelerin birer birer ayaklanmasındaki hareketin sebeplerinden birisi de dünya genelindeki su sıkıntısıydı. Elbette Orta Doğu’da tansiyonun bu kadar kolay tırmanmasının tek sebebi kuraklık değil. Yerel yönetimlerin güçsüzlüğü, işsizlik, dini farklılıklar, Irak ve Afganistan savaşları da Arap Baharı’nın bu kadar geniş kitlelere ulaşmasının sebeplerinden. Benzer bir kuraklık Kaliforniya’da yaşandığında ordu valiyi devirip yönetime el koymaya çalışmadı.

Arabistan için ABD’de tarım
Kuraklığın tarıma etkisi Suudi Arabistan örneğinde net bir şekilde görülebiliyor. Bizzat Kral Abdullah’tan gelen emir ile Suudi tarım şirketleri ABD’den toprak satın alıp, fazla su gerektiren tahılları orada yetiştirmeye başladı. ABD’de yetişen ürünleri Suudi Arabistan’a gönderen tarım şirketleri aslında ABD’den dolaylı olarak su ihraç etmiş oldu. Bu durum ABD’de yaşayan yerel halkı da etkiledi. Kendi su kuyularındaki suyun Suudi şirketleri yüzünden azaldığını belirten Arizona halkı pek çok kez yerel yönetime şikayette bulundu. Ocak ayında 300 kişinin katılımıyla La Paz County’de düzenlenen toplantıda bölge halkı şikayetlerini dile getirdi. Arizona Su İdaresi Başkanı Thomas Buschatzke, tarım faaliyetlerinin bölge halkına iş imkanı sunduğunu ve Arizona’ya vergi getirdiği için faydalı olduğunu savundu.

Dünyanın en büyük gıda ve su üreticilerinden Nestle’nin 2009’da yayınladığı rapora göre, artan nüfus ile birlikte 2025’e kadar dünya nüfusunun üçte biri susuzlukla karşı karşıya kalacak. İlk etkilenecek bölgelerin Orta Doğu, Hindistan’ın kuzeyi, Çin’in kuzeyi ve ABD’nin batısı olduğu belirtiliyor.

Kaynak: Dünya Halleri

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre, haziran itibarıyla Türkiye’de 44 milyon 672 bin 814 baş küçükbaş hayvan bulunuyor. Bunun yüzde 75’ini (33,8 milyon baş) koyun, 10,8 milyonunu da keçi oluşturuyor.



Mera alanlarının yarısı kullanılmıyor

Türkiye Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği (TÜDKİYEB) Başkanı Nihat Çelik, “Terörle mücadele nedeniyle 14,6 milyon hektar alandan sadece 7,3 milyon hektarın kullanılabildiği mera varlığımızdan tam olarak faydalanabilseydik, koyun keçi varlığımızla dünyada ilk sırada yer alan Yeni Zelanda’yı geçebilecek düzeyde olacaktık.” dedi. Çelik, küçükbaş hayvancılığın ise kırsaldaki en önemli geçim kaynağı olduğunu söyledi.

Türkiye genelinde kurulan birliklerle beraber koyun keçi sayısında artış yaşandığını belirten Çelik, “Son 5 yılda koyun keçi sayımız yaklaşık 7 milyon arttı. Şu an 44 milyon koyun keçi mevcuduyla Avrupa’da birinci, dünyada ise 10. sırada yer alıyoruz. Son 5 yılda bu rakam yüzde 13 artmıştır. Bu sektörün gelişmesi, ülkemiz adına büyük önem teşkil etmektedir.” diye konuştu.

Küçükbaş hayvan sayısının artışını terör engelliyor

Merkez Birliği olarak küçükbaş hayvan sayısını artırmak için çalışmalar yaptıklarını aktaran Çelik, belirledikleri hedeflere terör olayları nedeniyle ulaşamadıklarını vurguladı. Çelik, meraların küçükbaş hayvancılığın gelişmesindeki önemine dikkati çekerek, şöyle devam etti: “Son 5 yıldaki hedefimiz; koyun keçi sayımızı 60 milyona çıkarmaktı. Bu hedefimize maalesef ulaşamadık. Terörle mücadele nedeniyle 14,6

milyon hektar alandan sadece 7,3 milyon hektarını kullanabiliyoruz, eğer mera varlığımızdan tam olarak faydalanabilseydik, koyun keçi varlığımızla dünyada ilk sırada yer alan Yeni Zelanda’yı geçebilecek düzeyde olacaktık. Çözüm sürecinde örneğin sadece Van’da koyun keçi sayısında yaklaşık 300 bin artış oldu. Terör olaylarının başlaması, birçok yerin güvenlik bölgesi ilan edilmesi ile meralar kullanılamaz duruma geldi. Hayvan otlatılmasında meralardan yeteri kadar istifade edilemediği için sıkıntı yaşanıyor. Bu bizim için çok büyük bir kayıptır. Küçükbaş hayvancılık meraya dayalı bir sektördür. Merada bir sıkıntı olduğu zaman sektörümüze de olumsuz yansıyor.”

“STK’lara büyük görev düşüyor”
Terör nedeniyle yaşanan sıkıntıların giderilmesi halinde hayvancılığın büyük gelişim göstereceğine işaret eden Çelik, şunları kaydetti: “Ülkemiz bugüne kadar birçok zorluğu atlattı. Terör sadece Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerimizi değil, bütünüyle ülkemizi etkiliyor. Başta Doğu ve Güneydoğu’dakiler olmak üzere tüm sivil toplum kuruluşlarına büyük görev düşüyor. Herkesin kendi çevresine sahip çıkması gerekiyor. Bu devletin hepimizin devleti olduğunu, bu bayrağın hepimizin bayrağı olduğunu her platformda dile getirmemiz lazım.”

Avrupa Birliği'ni Şeker Kotaları Kalktıktan sonra neler bekliyor?



24

Avrupa Birliği şeker piyasasını Eylül 2017'de süresi dolacak olan kota sistemi belirlemektedir. Şu anda, AB gıda amaçlı ancak sınırlı bir miktar şeker üretebilmektedir. Ayrıca kotada bulunan şeker gıda ihtiyacının ancak %80'ini karşılayabildiği için AB dışarıdan şeker ithal etmektedir. Kota sisteminin terkedilmesi bu dengeyi değiştirecek, 2017 Eylül sonrası ihraç kotası kaldırılacaktır.

2017 sonrası beklentiler

AB'li yetkililer kota sonrası durumu anlayabilmek için, son 5 yıllık rakamlar ile kota sonrası rakamları karşılaştırmanın yetersiz olacağını, daha çok alt başlıklarda ki konulara odaklanılması gerektiğini belirtmektedir.

Gıda Tüketimi İzoglikozun Etkisi

AB'de birçok ülke şekerli içeceklerle vergi uygulamasını yürürlüğe koysa da, şeker tüketiminde herhangi bir düşüş yaşanmamıştır. Bu nedenle yetkililer AB bölgesinde şeker tüketiminin istikrarlı bir şekilde azalmadan devam ettiğini vurgulamaktadır.

Ancak izoglikoz (nişasta bazlı şeker) için kıyasıya bir rekabet olduğu ve

AB kota sisteminin yalnızca şekeri değil izoglikozu da kapsamakta olduğu vurgulanmaktadır. AB'de izoglikozun yıllık üretimi 700.000 ton ile sınırlandırılmıştır. Ancak kota sonrası sistemin getirdiği belirsizlikler gerek mısır fiyatlarını gerekse de şeker fiyatlarını etkilediği için AB'deki yatırımlar sınırlı kalmaktadır. Bu belirsizliğin benzer şekilde gıda üretiminde kullanılan tariflerin formülasyonunu da etkilemesi beklenmektedir.

İzoglikozun (nişasta bazlı şeker) pazar payının AB'de yükselmesi beklenmektedir, ancak Kuzey Amerika'da ulaştığı üretim rakamlarına ulaşamayacağı yetkililerce vurgulanmaktadır. Kotanın, şekerle aynı zamanda izoglikoz için de kaldırılması; AB izoglikoz üretiminin artmasına ve üretimin 1.4 ile 2 milyon ton arasında gerçekleşmesine izin vermesi beklenmektedir. Dolayısı ile AB'li yetkililerin tahmini izoglikoz üretimindeki artışın doğal şeker tüketimini bölgede 1 milyon ton hatta daha fazla düşüreceği yönündedir.

Endüstriyel Kullanım

AB Komisyonu rakamlarına göre AB'de endüstriyel şeker kullanımı 0.7-0.8 milyon ton bandında durağan seyretmektedir. Petrol fiyatlarındaki düşüş bu sektörde ümit vermesine rağmen yeşil kimya sanayiinde (PLA, Biyoplastik) önemli bir gelişmeye imkan vermemiştir. Yeşil Kimya sanayinde, şeker sektöründen çok az bir farkla daha karlı olan birkaç unsur bulunmaktadır. Kısa dönemde, bu sektörün yaklaşık olarak 1 milyon ton şeker kullanacağı tahmin edilmektedir.

Biyoetanol

Biyoetanol, AB'de kota dışı şekerin varlığına bağlı olarak dalgalanma göstererek 1.35 milyon ton ile mevcuttaki ihraç kalemidir. Birçok ülke biyoetanolü sektöre adapte olmak için bir değişken olarak kullanmaktadır. Pazarlama imkanlarına bağlı olarak biyoetanol üretiminde kullanılan şeker miktarı 800,000 tona kadar ulaşabilmektedir.

Bunun yanı sıra, AB Komisyonu 2020 yılına kadar ulaşımda birinci nesil biyoyakıtların %7'ye varan katkıları ile %10 yenilenebilir enerji hedefi koymuştur. Sonrasında 2020 yılı için bu miktar, neredeyse mevcut duruma ek 20 milyon hektolitreye ulaşacaktır. Eğer bu miktarın %25'i şeker pancarı kullanılarak üretilirse (mevcut durumdaki gibi) 5 milyon hektolitrelilik veya 0.7 milyon ton şekerlik yeni bir pazar oluşturması beklenmektedir. Dolayısı ile AB sektörü mevcut durumda ortalama 1.45 milyon ton şeker bulundururken, kota sonrasında bu miktarı 2 milyon ton şekere çıkması beklenmektedir. Uzun vadede, bu sürecin daha problemlili olabileceği düşünülmektedir: AB Komisyonu 2020 itibarı ile biyoyakıtlarda kullanılan birinci nesil yakıtların oranını düşürerek ikinci nesil biyoyakıtların oranını artırmayı amaçlamaktadır.

Üretim

Maliyetlerini en uygun şekle getirme amacı ile şeker şirketleri kampanya dönemlerini olabildiğince uzatmak isteyeceklerdir. Mevcutta, en uzun süre 164 gün ile (son 5 yılın ortalaması) Birleşik Krallık'a aittir, iklimlerinden ötürü özel bir durumları bulunmaktadır. Ancak diğer ülkeler, Almanya gibi 130 gün kampanya süresini yakalayabilirlerse bu üretimlerinde % 10'luk bir artış yani 18.7 milyon tonluk bir şeker üretimi demektir. Ayrıca bu miktar AB Komisyonu tarafından iyimser senaryoda tahmin edilen miktardır. Bu miktar ortalama bir tahmindir, pancar verimi bir yıldan diğerine değişmektedir. Örneğin AB ortalaması olarak gerçekleşen 2010/11 döneminde 10.0 ton/ ha olan değer, 2014/15 döneminde 12.1 ton/ ha olmuştur. Mevcuttaki kota sistemine rağmen Avrupa üretimi halen dalgalanma göstermektedir. 18.7 milyon ton tahmin edilen ortalama üretim değeri, anlaşılan o ki 16-17 ile 20-21 milyon ton arasında yıla göre değişkenlik gösterebilecek bir rakamdır. Dahası, 2017/18 dönemi pazarlama yılı ilk ekim rakamlarına göre son 5 yılın ortalama verisi dikkate

alınarak, üretimin 19.1 milyon tonu bulması beklenmektedir.

İthalat

Kotalar kaldırıldıktan sonra bile AB şeker üreticileri yüksek gümrük vergileri ile korunmuş olacaktır. Bir yandan AB içerisinde artan rekabetin, şeker üretimini yapısal olarak daha rekabetçi bölgelere kaydırması beklenirken, diğer yandan artan AB üretiminin, Afrika, Karayip ve Pasifik ülkeleri, en az gelişmiş ülkeler (EAGÜ) ve diğer ülkelerden AB'nin yaptığı imtiyazlı ithalatın kısmen azalmasına neden olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca yine AB piyasasının kotalar kaldırıldıktan sonra da yüksek gümrük vergisi ile korunduğu düşünülse bile, AB'nin dünya piyasasından ithalatı cezbedebilmek için iç fiyatını yeterince yüksek tutmak zorunda olması ithalata bağımlılık anlamında, AB piyasasının dünya piyasasıyla direk bir ilişki içinde olduğu anlamına gelmektedir. AB şeker fiyatlarının gelecekteki temel belirleyicisinin doğrudan dünya fiyatları olması beklenmektedir.

Kota sisteminin bitmesiyle AB'nin, net ithalatçı statüsünden net ihracatçı statüsüne geçmesi beklenmektedir. Avrupa fiyatları dünya fiyatlarına bağlı olarak düzenlenecektir. AB ve üçüncü ülkeler arasındaki ticaret dalgalanması muhtemeldir. Tahmini 2,5 milyon ton ithalat ve 2,7 milyon ton ihracat noktasında bir denge yakalanması beklenmektedir. Bu denge muhtemelen etanole ayrılan pay ile değişebilir. Dengenin kurulmasında etanolü bir ayarlama değişkeni olarak görmek kaçınılmazdır.

Avrupa'nın şeker pancarı bakımından en güçlü yönlerinden biri üreticilerin pazara cevap verme becerileridir. Kotalar altında, üretim zaten artı eksi 3.3 milyon ton civarında değişkenlik göstermektedir. Avrupa Birliği Komisyon tahmini 5 yıllık bir ortalama göz önüne alınarak yapılmıştır, ancak Komisyon bu üretimin yıllara bağlı olarak 16-17 milyon ton ile 20-21 milyon ton arasında gerçekleşmesini beklemektedir. Bu miktar, açıkça

AB'de pancar yetiştiriciliğinin çiftçiye ne kadar cazip hale getirildiğine ve Avrupalı ekiciye pancarı için ne kadar ücret ödendiğine bağlı olarak değişkenlik arz edecektir; ne de olsa kotaların terkedilmesi demek minimum fiyat uygulamasının da terkedilmesi anlamına gelmektedir. Özellikle dünya pazarında şekerden gelir sağlayanlar için artan fiyat dalgalanmasının yönetilebilmesi belirleyici unsur olacaktır. Bu yüzden risk yönetimi, ilerde çok daha önem kazanacak ve böylelikle, AB piyasası için riski azaltan yeni vadeli borsa kontratlarına kapı açılabilir. Son 5 yılın pazarlama rakamlarına bakıldığında;

- Avrupa'da şeker tüketimi 16.5 milyon ton olarak gerçekleşmektedir.
- Avrupa'da şekerin %80'i (13.5 milyon ton) kotaya bağlı üretilmektedir.
- 140.000 pancar ekicisi tarafından 1.5 milyon hektarda üretim yapılmaktadır.
- Fransa ve Almanya üretimin %50'sini karşılamaktadır.
- Polonya, Birleşik Krallık, Hollanda ve Belçika Avrupa şekerinin %75'ten fazlasını üretmektedir.
- 3 milyon ton şeker özellikle En Az Gelişmiş Ülkeler (LDC) 'den alınmakta ve bu ülkelerden AB'ye şeker girişinde herhangi bir gümrük vergisi uygulanmamaktadır.
- AB'nin rafineri kapasitesi 5 milyon tonun üzerindedir. Son birkaç yılın ortalaması kota dışı şeker üretiminde 3.5 milyon tonu bulmaktadır. AB'de bu şekerin yaklaşık 0.7 milyon tonu endüstriyel üretim için ve ortalama 1.45 milyon tonu biyoetanol üretimi için kullanılmıştır. Dünya Ticaret Örgütü'nün limitleri dahilinde, bu şekerin 1.35 milyon tonu özellikle AB'ye komşu ülkelere ve Akdeniz'e ihraç edilmiştir.

Binlerce yıldır
sofralarımızı süsleyen
peynirin aslında
bakteri ve mantarların
inşa ettiği bir
mikroorganizmalar
kalesi olduğunu biliyor
muydunuz?

Peynirin gizemli dünyası

Peynirin ilk ortaya çıkış amacı, kısa sürede bozulan sütün ömrünü ve kullanım süresini uzatmaktır. Bugün ise sayısız çeşidiyle tat ve besin dünyamızda önemli bir yere sahip. Altın tozu serpiştirilmiş Stilton peyniri, Sardinya adasına özgü kurtlu peynire kadar değişik çeşitleri var. Hatta bazıları koltuk altı ve ayak parmakları arasındaki bakterileri peynir yapımında kullanmayı bile deniyor.

Fakat mikroorganizmaların kalesi olan peynirin kıymetini bilmek için uzman peynir tadımcısı olmanız gerekmiyor. Bakteri ve mantarların inşa ettiği bu kalelerin yapısı da içinde yaşayan canlıların özelliklerine göre farklılık gösteriyor.

Bakteri inşaatı, sütü asidik hale getirmek için laktobasil ya da streptokok katılmasıyla başlıyor. Daha sonra eklenen bir enzim süt proteinlerini parçalıyor. Böylece proteinler sütteki yağı da yanlarına alarak topak haline geliyor, yani halk arasındaki deyimle süt kesiliyor. Peynir yapmak için bu topaklar toplanıyor ve süzülmesi için üzerine bir ağırlık konarak beklemeye bırakılıyor.

Küf mantarı işbaşında
İşte bu bekleme sırasında diğer mikroplar kendi özelliklerini peynire aşılamaya başlıyor. Örneğin ünlü Rokfor peynirine camgöbeği renkli küflü dokuları kazandıran şey, Fransa'daki mağaralarda bulunan

ve Penicillium Roqueforti adı verilen bir mantardır. Bu peynir, küflenmesi için mağaralarda bekletilir. Fakat dünyanın başka yerlerinde de bu mantar dışarıdan eklenerek benzer peynirler üretilebiliyor.

P. Roqueforti oldukça hassas bir organizma. Havaya ihtiyacı vardır, ama fazla oksijen ölmesine yol açar. Peynir üreticileri bu peynir kalıbına metal çubuklar sokarak delikler açıp mantarın üremesi için uygun ortam hazırlar. Küf yerleşmeye başlarken peynirdeki yağı yağ asitlerine ve metil ketonlara dönüştürür; peynirdeki o sabunumsu tadı ve belirgin kokuyu veren budur. Bu küf farelere verildiğinde yaşamsal organlarına zarar veren toksinler ürettiği görülmüştür. Fakat peynirin yarattığı ortamda bu maddeler parçalanarak zararsız hale gelir.

Kamembert gibi tutkalımsı peynirler ise tam bir küf ürünüdür. Penicillium camemberti adı verilen mantarlar peynirin dış tabakasını üs edinir ama ürettiği enzimlerin yol açtığı zincirleme reaksiyon peynirin içine kadar işler. Sütteki laktik asit tuzunu sindirerek peynirin dışını içinden daha asidik hale getirir ve böylece kalsiyum fosfat iyonları yüzeye doğru çıkar. Bu iyon hareketi peynirin içini yumuşatır. Dışında ise daha fazla protein sindirimi amonyak üretilmesine neden olur. Kamembert peynirine kendine özgü kokuyu veren işte budur.

Ayak kokulu peynir

Epoisses ya da Limburger gibi olgunlaşma sürecinde birçok kez tuzlu suyla yıkanan kabuklu peynirler ise Brevibacteri linum adı verilen bakterilere ev sahipliği yapıyor. Bunların yaydığı butirik asit ve izovalerik asit gibi moleküller üreterek peynire “ayak kokusu” havası veriyor. Ayaktaki kokuya neden olan da aslında aynı bakteri.

Bir tür kaşar peyniri olan çedar peynirleri ise bekleme sürecinin başında eklenen laktobasil bakterisi ile özgün tadını ve kokusunu kazanan bir peynir. Birçok farklı tat ve kokuyu barındırırlar. Peynirle ilgili özel bir terminoloji de oluşmuştur aslında. 2001’de yapılan bir araştırmada, 240 çedar peynirini tadan bir uzmanlar ekibi peynirlerin tadını sınıflandırmak için 27 farklı kelime kullanmıştır.

Yüzyıllar boyunca peynir üzerinde denenilen farklı yöntemler bize bugünkü geniş yelpazeyi sağladı. Bilim insanları peynirin olgunlaşma sürecinde rol alan mikropları ve becerilerini anlamaya çalışıyor. Bu süreçle ilgili bilgimiz arttıkça peynirlerin dünyası giderek daha ilginç hale geliyor. Bir dahaki sefere peynir dilimlediğinizde onun oluşumunda rol alan bakterilerin katkısını düşünün.

Kaynak: Greenwood BBC Future



Tarım ve teknoloji

TOPRAKSIZ TARIM

Topraksız tarım, diğer adıyla “hidroponik yetiştiricilik”, volkanik kayaların, suyun, taş yünü, kokopit ya da perit gibi maddelerin kullanıldığı, bitkilerin ihtiyaç duyduğu minerallerin ise bilgisayar sistemiyle üretimi olarak tanımlanıyor.

Bu teknolojide hijyenik ve daha lezzetli ürünler yetiştirme imkânının dışında, gübreleme, ilaçlama, aşırı sulama gibi faktörlere gerek duymayan topraksız tarımda, başta geleneksel sebzeler olmak üzere hassas tıbbi bitkiler ve yumru kök içermeyen yeşillikler daha sağlıklı yetiştirilebiliyor ve hastalık seviyesi minimum düzeylere indirmek mümkün. Bu uygulama dünyada 40 milyar dolarlık bir büyüklüğe ulaştı.

Topraksız tarımda verim normal tarıma göre beş kat daha fazla. 1 tohumdan 16 bin tane domates üretiliyor. Türkiye, tarım açısından daha şanslı bir ülkeler arasında yer alıyor. Ancak tarımda bölünmüş topraklar, erozyon ve kuraklık, verimi engelliyor. Türkiye’nin toprak verimliliğinin yapılan araştırmalara göre son 10 yılda yüzde 23 azaldığı belirtiliyor. Tarım alanında yeni

gelişmeye başlayan topraksız tarım ise bugünün ve geleceğin yatırım alanı olarak yerini şimdiden üst sıralara taşımaya başladı. Topraksız tarım kültürüne, yatırımcı yağıyor. Adana, Mersin, Afyon, Denizli, Urfa, Diyarbakır, Antalya’da topraksız tarım uygulamaları yoğun bir şekilde yapılıyor. Türkiye’de 48 bin hektar seranın yaklaşık 4 bin dönümünde topraksız tarıma geçilmiş durumda. Türkiye’nin topraksız tarım yapılan sera alanının iki-üç yıl içerisinde 15 bin dönüme çıkacağı söyleniyor.

DİJİTAL TARIM MAKİNALARI

Tarım ve hayvancılıkta bir diğer trend ise makinelerin dijitalleşmesi... Biçerdöverler, traktörler, pulluklar ve diğer zirai araçlar artık akıllı makineler oldu. Tarım makineleri artık daha büyük, daha ağır ve daha akıllı. Çiftçinin üzerinden iş yükünü alan, çevreyi koruyan ve hasadı artıran teknolojik yenilikler olarak nitelendiriliyor. Bu makinelerle artık neredeyse milimetrik doğrulukta ekip biçilebiliyor. Artık pullukların uydu anteni var. Böylece uç demirlerinin santimetre doğruluğunda tarlayı işlemesi mümkün hale geldi. Sürüş, artık karanlıkta bile sorun değil. Araç bilgisayar tarafından yönlendiriliyor. Parametreler, dokunmatik ekran üzerinden giriliyor.

Tarımdaki krizin en büyük sebebi, olumsuz hava koşulları olarak biliniyor. Kuraklığa çare bulmak zor, öte yandan rekor kayıplarına yol açan dolu ve

don artık sorun olmaktan çıkıyor. Bir şirket tarafından üretilen Dolu ve Don Önleme Sistemleri, çiftçilerin zararını minimuma indirmeyi hedefliyor.

Tarım makineleri artık uzaktan kumanda sistemi ile çalışabiliyor. Traktör ve biçerdöver gibi tarım makinelerinde, uydu alıcısı sinyalleri ile çalışan otomatik kontrollü tarım makineleriyle, traktör ya da biçerdöver kullanan operatörler direksiyona dokunmadan tarlanın her tarafına ekim yapabiliyor. Ekimin yanı sıra traktördeki bilgisayarlı sistem ile tarlada ekip biçilecek alan uydu sinyalleri tarafından belirleniyor. Böylece sıfıra yakın hatayla tüm işlemler gerçekleştiriliyor.

NANOTEKNOLOJİ

Yenilikçi teknolojiler arasında yer alan nanoteknoloji, gelecekte tarımsal üretimin şekillenmesinde vazgeçilemez bir role sahip.

Akıllı Gübre: Ülkemizdeki genel toprak yapısının kireçli ve yüksek pH değerine sahip olması, bitkilerin çeşitli mineralleri almasını zorlaştırıyor. Mineral eksikliğini gidermek için yapılan gübreleme yeterince etkili olamıyor. Özellikle yapraktan verilen gübrelerde; yaprağın yapısında bulunan stoma açıklığının az olması, makro ve mikro boyutlardaki moleküllerden oluşan gübre geçişini büyük ölçüde zorlaştırıyor. Nanoteknolojik gübre kullanımı sayesinde gübre israfının önüne

geçecek. Böylece ekimden maksimum verim alınacak.

Türkiye’de yılda toplam yaklaşık 2 milyon ton gübre kullanılıyor. Nanoteknolojik gübre ile hem daha az gübre kullanmak, hem de kullanılan az miktardaki gübreden alınabilecek en yüksek oranda verim almak mümkün oluyor. Akdeniz Üniversitesi’nde 2011 yılında başlatılan araştırma ve geliştirme çalışmaları sonucu, nano teknolojik yöntemlerle akıllı gübre elde edildi. Nanoixir adı verilen bu gübre sayesinde, bitkinin fotosentez hızı ve etkinliği artırılarak, bitkisel üretimde yüksek verim, ürün kalitesinde artış, tat ve aromada iyileşme, erken hasat ve depolamada süresinde artış sağlandı. Türkiye’de birçok gübre üreticisi tarafından akıllı gübreler üretilmeye başlandı.

Nanopestisitler: Yakın zamanda ise üreticiler ürünlerini nanopestisitlerle koruyabilecek. Saç telinden bile küçük olan ancak daha geniş bir alana yayılabilen bu damlacıklarla pestisit kullanımının azalması amaçlanıyor. Oregon State University bu konuda çalışmalar yapıyor. Tarım ve gıda üretimi için bir devrim olacağına inandığı nanopestisitler üzerinde

çalışıyor. Ürünlerin direncini arttırmak ve pestisit kullanımını azaltmak gibi avantajları olan nanopestisitlerin zararlılar üzerindeki etkisi de diğer ilaçlara göre daha fazla ve daha uzun süreli. Bir nanopestisit parçacığı çok büyük bir bölgeyi kapsayabiliyor.

ROBOTİK ÇİFTLİKLER

İnsanların bitki ve hayvanları yetiştirip yararlandıkları işletmeler olarak tanımlanan çiftlikler, teknolojinin gelişmesiyle çehre değiştirmeye başladı. Çiftlikler artık insanlarla değil, robotlarla çekip çevrilmeye başlandı. Robotlar sayesinde çiftlikler geçmişe göre daha verimli ve aktif hale geldi. Çiftlikteki büyük baş hayvanlar robotlar tarafından sağılırken. Diğer hayvanların takibi, yediği yem, verdiği sütteki yağ ve protein oranı, hastalık ihtimalleri de robotlar sayesinde yapılıyor.

Çiftliklerde, sağım robotunun haricinde yem itme robotu, gübre temizleme robotu ve hatta buzağı beslemek için mama robotu da bulunuyor. Dünyada örneklerine rastlanan robotik çiftliklerden Türkiye’de de mevcut. Hollandalı Lely şirketi tarafından tamamen robot teknolojisi ile kurulan Türkiye’nin ilk

süt sığırıcılığı işletmesi Balıkesir’de kuruldu.

AKILLI SULAMA SİSTEMLERİ

Türkiye, kurak ve yarı kurak iklim kuşağında bulunmasından dolayı, mevcut su kaynaklarının büyük bir bölümü tarımsal sulamada kullanılıyor. Bu nedenle sulama, tarımsal üretimin en önemli girdilerinden biri. Akıllı sulama sistemleri sayesinde gereksiz sulamanın önüne geçiliyor, böylece su kaynaklarının korunuyor ve fazla sulama nedeniyle bitki ve toprakta oluşacak deformasyonun engelleniyor.

Akıllı sulama sistemleri tarlada yer alan her bitkinin su ihtiyacı farklı olduğundan toprağın neminin yüzdelik oranı, bitkinin ihtiyacı olan nem oranından düşük çıkarsa ürüne su veriliyor.

Mobil araçlarla sulamayı programlayıp, sulamayı mevsimlik, aylık, haftalık, günlük hatta saatlik programlama imkanına sahip olunuyor.





Alternatif Besin Kaynağı Olarak: Böcekler

Bilim insanları beslenme alışkanlıklarımıza böcek ve haşereleri katmamızı şiddetle önermektedir. İnsanlarda özellikle yaşayış biçimlerine bağlı olarak değişen gıda seçimi vardır. Bazı bölgelerde tercih edilen gıdaların arasında böceklerde yerini almıştır. Eski zamanlarda böcekler en çok tüketilen besinlerin başında gelmekteydi. Günümüzde ise bir kaç tür omurgalı ve yumuşak böcekler yenmektedir. Ancak birçok böcek sağlığımız için çok yararlıdır. Böceklerde bol miktarda protein bulunmaktadır. Etlerindeki yağ oranı ise bir hayli düşüktür. Böcekler insan vücudu için gerekli olan kalsiyum, demir, fosfat gibi birçok elementi bünyesinde barındırmaktadır. Ayrıca böceklerde bol miktarda mineral ve vitamin bulunmaktadır.

Protein miktarı bakımından bazı böcek türleri

Çekirge	% 50 – 75
Örümcek	%64
Karınca	%24
Tavuk	%23
Balık	% 21
Siğir eti	%20
Kuzu eti	%17

Protein miktarları göz önüne alındığında tüketmediğimiz çekirgedeki protein oranının sıklıkla tükettiğimiz tavuk etine oranla

yaklaşık 3 kat daha fazla olduğunu görmekteyiz. Böcekler kurutulmuş durumda saklanmaktadır. Bu şekilde tüketilmektedir. Yukarıda böceklerdeki protein oranların vermiştik. Farklı bir örnekle açıklayacak olursak kurutulmuş böcekler, çiğ et ve balığa oranla doymamış yağ bakımından da oldukça zengindir.

Böcek yeme aynı zamanda bir kültür ve alışkanlık meselesidir. Avrupa kıtasında böcek tüketilmezken Afrika da bazı böcek türleri tüketilmektedir. Böcek yemeyi geri kalmış ülke davranışı olarak algılamak yanlıştır. Çünkü dünyanın süper güçlerinde biri olan Japonya’da birçok böcek türü tüketilmektedir. Yapılan araştırmalar sonucunda yaklaşık 500 adet böcek türü yenildiği açıklanmıştır. Böcek tüketen ülkelerin başında Meksika yer almaktadır.

Böcek tüketimi olan bazı ülkeler

Tayvan’da cırcır böcekleri bolca tüketilmektedir. Papua Yeni Gine’de muz toplandıktan sonra muz yapraklarında ki kurtlarda toplanmaktadır. Bu böcekler kurutularak saklanmakta ve sonrasında tüketilmektedir. Böcek yemek isteyen kişiler bu böcekleri sağlıklı bir biçimde yakalamalıdır. Yakaladıktan sonra ise hızlı bir şekilde

tüketmeli ya da olması gereken saklama koşullarını sağlamalıdır. Karasinek ve hamamböcekleri bünyelerinde çok fazla bakteri taşımaktadır. Bu tür böceklerin yenilmesinden uzak durulmalı. Tüylü böcekler ise boğazı tahriş ettiklerinden dolayı fazla tercih edilmemelidir. Renkli böceklerin birçoğu vücudumuz için zararlıdır. Çünkü, bu tür böcekler bünyelerinde zehir taşımaktadırlar. Sonuçta hangi tür böcek olursa olsun üzerlerinde parazit taşıdıklarından dolayı çok iyi bir şekilde pişirilmelidir.

“Böcek Yiyin” çağırısı

Önümüzdeki birkaç yıl içinde böceklerin de tıpkı et ve tavuk gibi beslenmemizde yer alacak. BM Gıda ve Tarım Örgütü’nün Roma’daki merkezinde düzenlenen basın toplantısında 200 sayfalık bir rapor sunuldu. “Yenilebilir Böcekler: Gıda ve Yem Güvenliğinin Geleceği için Öneriler” başlıklı bu raporda, 2050 yılında 9 milyara ulaşacağı tahmin edilen Dünya nüfusunun yaşayacağı öngörülen gıda sıkıntısına bir çözüm olarak böcekler gösterildi. Milyonlarca böcek türü olmasına karşın 1900 kadarı yenilebilir olarak biliniyor. Dünya’nın çeşitli bölgelerinde hâlihazırda 2 milyar kişinin böceklerle beslendiği belirtilen raporda, böceklerin protein ve mineral açısından çok zengin olduğu da vurgulanıyor.

Un Kurdu mu yesek, et mi?

Örgütün hazırladığı rapora göre böceklerin besin değeri hayli yüksek. Zengin demir, magnezyum, fosfor, selenyum ve çinko kaynağı olan böceklerin yetersiz beslenen çocuklar için de hayli yararlı bir besin kaynağı olduğu belirtilmiş. Şu rakamlar ilginizi çekebilir: Kuzu eti %17, siğir eti %20, tavuk eti %23 protein içerirken, tabağımızda olması düşüncesi yüzümüzü buruşturan böceklerden çekirge %50-75, örümcek %64, karınca %24 oranında protein içeriyor. Un kurtlarının besin değeri balığın ve etin besin değeriyle aynı olabildiği gibi, türüne bağlı olarak bazı tırtıl çeşitleri günlük mineral ihtiyacımızı da karşılayabilir. Yine bol

miktarda protein içeren termitler en çok tüketilen böcek çeşidi. Yenilebilen böcek listesine daha detaylı baktığımızda tırtıl, arı, karınca, çekirge, cırcır böceği, ağustosböceği, iri su böceği, hamamböceği gibi pek çok farklı böcekle karşılaşıyoruz.

Küresel ısınmaya alternatif çözüm

Böceklerin bir alternatif olarak sunulmasının tek nedeni protein ve mineral zenginliği değil tabii ki. Gittikçe ne kadar önemli olduğunu anladığımız büyük bir sorunla karşı karşıyayız: Küresel ısınma. Okyanus kaynaklarının ve tarım alanlarının giderek azalması, iklim değişikliği, yaşanacak su sıkıntısının gıda üretimine yapacağı olumsuz etkiler gibi önemli pek çok sorunla boğuştuğumuz şu günlerde, böcek tüketiminin küresel ısınmanın en önemli etkenlerinden olan sera gazlarının salımının bir nebze de olsa azalmasına yardımcı olabileceğinden bahsediliyor. Sera gazı kaynaklarının %20’sini hayvanlar oluşturuyor. Çevreye büyük zarar veren bu gazları böcekler daha az üretiyor. Böcek yetiştirmenin maliyeti de daha düşük. 1 kg et elde etmek için büyükbaş hayvanlara 8 kg, böceklerle ise 2 kg yem veriliyor. İnsan ve hayvan atıkları dışında çürümüş bitkilerle de beslenebilen böcekler, hemen hemen her yerde çevreye zarar vermeden yaşayabildikleri ve kolayca üreyebildikleri için de artı puan kazanıyorlar.

İlk eleştiri

Her konuda olduğu gibi bu konuda da farklı görüşler var. BM Gıda ve Tarım Örgütü’nün sunduğu rapora ilk itiraz Çin’den geldi. Gao Xiwu, Çinli bir böcekbilimci. China Daily gazetesine verdiği röportajda ülkenin henüz kitlesel böcek tüketimine hazır olmadığını, zararlı maddeler, örneğin toksinler ve tarımsal ilaçlar taşıyan böceklerin yenmesinin gıda güvenliği açısından sakıncalı olabileceğini söyledi.

Kurşunlu’da çekirge çiftliği

Her yerde böcek çiftliği olur da bizde

olmaz mı sandınız? Antalya’nın Kurşunlu Köyü’nde büyük bir yatırım yapılarak açılan bir çekirge çiftliği var. Selami Gökgöl isimli girişimci ürettiği çekirgelerin tanesini 6 sentten Avrupa’ya ihraç ediyor. Talebi karşılayamadığını belirten Selami Gökgöl, en çok talebin Almanya, Hollanda ve Avusturya’dan geldiğini belirtiyor.

Selami Gökgöl önemli bir konuda daha çalışma yürütüyor. Almanya’da yaptırdığı çekirge dışkısı analizi sonucunda çekirge dışkısının birinci derece biyogaz üretimi için elverişli olduğunu öğrenmiş. Kendisi bu bilginin ısınma ihtiyacının karşılanması amacıyla da kullanılabileceğini düşünüyor.

Böcek yeme fikrinin insanda oluşturduğu tek duygu iğrenme duygusudur. İnsanların gıda tüketim alışkanlıklarını, kalori değerleri ve beslenme dengesi değil, dinler, gelenekler kısacası kültürler belirler. Günümüz insanları sadece birkaç omurgalı, yumuşakça ve kabukluları yemesine karşın, atalarımız böcek yiyici idi. Böcekler bol miktarda protein ve yağsız siğir etinden daha az yağ içerirler, içlerinde bol miktarda kalsiyum, demir, çeşitli mineraller ve vitamin vardır. Halen dünyamızda, insan gıdası olarak 500 civarında böcek türü yenilmekte, bunun yüzde 40’ı Meksika’da tüketilmektedir. Eğer böcek yemeye karar vermişseniz, onları sağlıklı olarak yakalamalı ve derhal işleme koymalısınız, çünkü ölü böcekler çok çabuk bozulur. Karasinekler ve hamamböcekleri gibi böcekler çoğunlukla bakteri taşırlar, bunları yememek gerekir. Aslında öyle veya böyle bütün böcekler parazit taşıdıklarından, iyi bir pişirme gerekir. Tüylü böcekler boğazı tahriş eder, renkli böcekler ise çoğunlukla zehirlidir.

Hızla artan dünya nüfusunun beslenmesinde kullanılacak gıda kaynaklarına bir alternatif olarak düşünülen böceklerin ihtiyacı karşılayıp karşılamadığını, en önemlisi de talep olup olmayacağını hep beraber bekleyip göreceğiz.

Dünyayı yaban enginarı kurtaracak

Georgia Üniversitesi doktorlarınca yapılan yeni araştırmada dünyada her sene 275 milyon ton plastik atık üretildiği tespit edildi. Bu rakamın 32 milyon tonu karaya atılırken 8 milyon tonu ise okyanusları kirletiyor. Plastik atıklar dünyanın en büyük sorunlarından biri olarak adlandırılıyor.

Şimdi bu büyük problem için olası bir çözüm yaban enginarından gelecek. Sardunya'nın kuzeyinde yetişen yaban enginarı artık biyo plastik üretiminde kullanılıyor.

Avrupa projesi "FIRST2RUN" ile ortaklaşa çalışan Novamont ve Versalis 'Matrica' isimli bir girişimde bulunarak yenilenebilir çevre dostu plastik ürünler geliştirmeye çalışıyorlar.

Bu amaçla yaban enginarının tohumlarından çıkarılan yağ, ay çiçek yağı ile karıştırılıyor. Bitkinin yaprakları fabrikalarda kullanılacak enerji üretimi için yakılırken, tohumdan arta kalanlar ise küçük baş hayvanlara yem olarak kullanılıyor.

Tarım uzmanı Michel Falce yaban enginarı ekiminin tarım alanlarını olumsuz etkilemeyeceğinin altını çiziyor: "Hayır bu üretim tarımı etkilemeyecek hatta kaybedilen

tarım olanaklarını canlandıracak. Sardunya'da son 30 yılda 60 bin hektarlık tarım alanı terk edildi. Burada biz küçük bir yüzdeyi, yüzde üç ila dördlük bir dilimi yaban enginarı ile harekete geçirmeyi amaçlıyoruz. Bu bitki Akdeniz iklimi ile tamamen uyumlu. Sulamaya da gerek duymuyor, yağmur suları ona yetiyor."

Biyo plastik fabrikası ise yine geri dönüşüm ile, terk edilmiş bir fabrika hayata geçirilerek inşa edildi. Şimdi asit kazanları biyo plastik üretimi için çalışıyor. Ancak içlerinde asit değil yağmur suyu ve oksijenli su bulunuyor. Fabrikada kullanılan tüm maddeler çevre dostu.

Bitkisel yağ ilk reaktörden alınırken asit ise dördüncü reaktörden çıkarılıyor. El değmeden yapılan işlemin sonucunda biyo plastik elde ediliyor.

Tüm işlemin kontrol odasından takip edildiği fabrikada teknisyenler borular içindeki basıncı ölçüyor. Özel bir laboratuvar da ise araştırmacılar bitkisel yağ ile biyo plastikleri inceliyor. Yeni üretim metotları üzerine çalışan bilim insanları ekibinin lideri ise Luigi Capuzzi. Sardunya'da üretilen biyo plastiklerin yanı sıra gemiler için de biyolojik yağ üretiliyor. Denize zarar vermeyen, havayı kirletmeyen doğa dostu bu yağlar denizi petrolün yan etkilerinden koruyor.

Kaynak: treuronews.com

"Sardunya'da son 30 yılda 60 bin hektarlık tarım alanı terk edildi. Burada biz küçük bir yüzdeyi, yüzde üç ila dördlük bir dilimi yaban enginarı ile harekete geçirmeyi amaçlıyoruz."

En sağlıklı ve doğal olanı ŞEKER PANCARI



Tokluk hissi vermeyen kanserden, kalp hastalıklarına ve karaciğer yetmezliğine kadar birçok kronik hastalığa yol açtığı ileri sürülen nişasta bazlı şeker, Fransa, Hollanda ve İngiltere’de yasaklandı.

Şeker veya sakkaroz çoğu bitkinin bünyesinde bulunur; fakat ekonomik olarak şeker elde edilebilecek kadar şeker bulunduran iki bitki vardır: Şeker kamışı ve şeker pancarı.

Şeker pancarından şeker üretimi, şeker kamışından yapılan üretime göre daha pahalı olmasına karşın, birçok ülkede hem şeker sanayine ekonomik katkıları, hem de tarımsal ve sosyal nedenlerden dolayı, çeşitli önlemler alınarak devamlılığı sağlanmaktadır. Türkiye’de de geçmişte şeker kamışı tarımı için denemeler yapılmış; ancak ekonomik olmayacağı anlaşıldığı için vazgeçilmiştir.

Türkiye’de şekerin ana hammaddesi şeker pancarıdır. Nişasta bazlı şekerler; şeker pancarı ve şeker kamışından üretilen şekerlerin (sakkaroz) dışında, nişasta bazlı hammaddelerden (mısır, buğday, patates) çeşitli kimyasal yollarla üretilen genel olarak glikoz, izoglikoz, fruktoz ve türevlerinden oluşur. Nişasta bazlı şekerler doğrudan tüketilmemekte, daha çok şekerli ürünler sanayinde girdi olarak kullanılmaktadır. Bu tatlandırıcıların başlıca kullanım alanları; şekerlemeler, şekerli ve unlu ürünler, dondurma, helva, reçel, marmelat, alkollü ve

alkolsüz içeceklerdir.

Sanayinin nişasta bazlı şekeri tercih etmesinin en önemli sebebi maliyettir.

Türkiye, dünyanın en büyük 4. şeker pancarı üreticisiyken, ton başına 250-300 dolar daha ucuz olan “mısır şurubu” üretmek için son zamanlarda yılda 500 bin tona yakın mısır ithal etti. Ancak içeriğinde fruktoz olan mısır şurubu ile yapılan gıdalar, doktorlara göre kronik hastalıkları salgına dönüştürüyor.

Tokluk hissi vermeyen kanserden kalp hastalıklarına ve karaciğer yetmezliğine kadar birçok kronik hastalığa yol açtığı ileri sürülen nişasta bazlı şeker, Fransa, Hollanda ve İngiltere’de yasaklandı. Bağımsız bilim insanlarının, “Mısırdan elde edilen nişasta bazlı şekerde yüksek oranda fruktoz (meyve şekeri) var. Fruktoz, tokluk hissi uyandırmaz aksine yedikçe yedirir. Kronik hastalıklar salgına dönüşmeden önlem alınmalı” dediği nişasta bazlı şeker için Türkiye bir cennet durumunda.

Kaynak: Türk Böbrek vakfı

Osmanlı'da sağlık kuralları

Osmanlı İmparatorluğu zamanında bir hekim tayin olduğu yerde önce dağları, taşları inceler, rüzgarın nereden estiğine, suyun kalitesine bakar, kısaca insanoğlunun yaşadığı yeri enine boyuna araştırırdı. Amaç insanların hastalanmaması için gerekli tedbirleri almaktır. Uyku saatinden sıcak bastığında ne içileceğine, hangi sporun yapılması gerektiğinden hangi yiyeceklerin bir arada yenilmemesine her şeyi hekimler belirlerdi.

Tıp Tarihi Profesörü Ayten Altıntaş, Osmanlı'daki sağlık kurallarını inceledi ve o dönemki hekimlerin tavsiyelerini bir kitapta topladı. Kurallar bugün hala geçerli. Padişahların ölüm nedenlerini merak ediyorsanız, Altıntaş "Kanuni'den sonrakiler çok yiyip az hareket etmekten vefat etmiş" diyor.

Kişinin yediklerini iyi hazmetmesi ve kabız olmaması da çok önemliydi... İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Tıp Tarihi ve Etik Anabilim Dalı Emekli Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ayten Altıntaş, bu bilgileri ve daha fazlasını "Osmanlı Hekimlerinin Sağlık Kuralları" kitabında anlattı.

Star Gazetesi'nden İnci Döndaş'ın haberine göre Altıntaş, Osmanlı tıbbının eski tıbbın içinde yer aldığını söylüyor. Eski tıp ise insanlığın ilk başından itibaren 1850'lere kadar geçerli olan... Sonrasında ise tıbbın deney masasına yatırıldığını, gelecektekinin ise 'enerji tıbbi' olabileceğini anlatıyor:

"Bugünkü bilim, insan bedeninin milyonlarca hücreden oluştuğunu ispatladı. İlacın hücreyi etkilediği biliniyordu. Son çalışmalara göre ise hücreyi etkileyen kimyasal madde değil kimyasal parçanın verdiği 'enerji sinyali'. İnsanın vücudundaki en ufak parçanın içinde enerji var. İlacın hücreyi etkileyen enerji sinyalinin bilerseniz sadece o sinyali vererek zaten ilaç vermiş gibi olursunuz."

Gelelim Osmanlı tıbbına. Altıntaş, günümüzde hala geçerli olan Osmanlı sağlık kurallarından en önemlilerini anlattı.

90'INA KADAR YAŞAYAN ÇOKTU Osmanlı'da insanların erken yaşta öldüğü, yaş ortalamasının da 45 olduğu söylenir ki bunlar istatistiki bir bilgi değildir. Böyle bir şey yoktur.

O zaman da 90'ına kadar yaşayan pek çok kişi var. Kanuni'den sonraki padişahlar arasındaki ölüm nedeni fazla beslenme, az hareket etme. İlk Osmanlı padişahları savaşa giden, sabah-akşam savaş teknikleri öğrenenler... Padişahların ölüm nedenlerini pek bilmiyoruz, tarihçilerin bilgileri ışığında hareket ediyoruz. Genelde Osmanlı'ya bakarsanız, sıtma, verem bugünkü kanser gibi. Strese, üzüntüye bağlı... Bugün verem hala var ama kanser daha çok. Kanserinin büyük bir nedeninin de kozmetik ve deterjan olduğu söyleniyor.

Şampuan, diş macunu, saç boyası, vücut sabunu, kokular... Hepsi deterjan esaslı, dolayısıyla bunların insan vücuduna ne kadar zararlı olduğu rapor ediliyor. Hamilelerde bebeklere de geçiyor. Dolayısıyla bugün yeni doğan bebeklerin çoğu astım ve alerjili.

SIK YEMEK VÜCUDU YAŞLANDIRIR Osmanlı hekimlerinin yüzlerce kez söylediği, herkesin kafasına vurarak öğrettiği şey az yemek! Geç kahvaltı, erken akşam yemeği olmak üzere günde iki öğün beslenmeyi tavsiye ediyorlar. Karnınız acıkmadan yemeğe

oturup tam doymadan kalkacaksınız sofradan. Neden yemek yiyoruz? Vücudumuza enerji yüklensin ki beynimiz çalışsın.

Otomobilin benzine ihtiyacı ne kadarsa bizim de gıdaya ihtiyacımız o kadar. Ama insanız ve gıdayı başta yapılmış, hayatımızın tek şekli. Vücut fazla gıdayı vücuttan atmak için çok çalışıyor. Karaciğer, böbrek, her organımız çok çalışıyor ve ihtiyarlıyor. Bugün zayıflamak için uygulanan metotlardan biri de sık sık yemek. Eski Osmanlı metoduna göre sık yemek vücudu yaşlandırır. Ama bugünkü amaç zayıflamak, organların genç kalmasına yardımcı olmak değil!

ŞERBET İLAÇ GİBİ İÇİLMİŞ

Şeker, eskiden şeker kamışından üretilirmiş. Eskiden şerbetler ilaçmış. Kızılçık şerbetini içerseniz kabız olursunuz, gül şerbeti ise bağırsakları yumuşatır. Asla keyif için içilmez. İlaçların şerbet ve macun şeklinde verilmesinin nedeni bal, şeker ve pekmez ilacın etkisini artırması.

Şeker pancarından elde edilen şekerin de zararı yok. Akışkan ve beyaz yapmak için kimyasal maddeler kullanırsanız ve çok yerseniz zararlı.

SOFRADA SADECE KAŞIK VARDI

Eskiden Osmanlı'da sofraya sadece kaşık konulurdu çünkü yemekler hep suluydu. Hazmı kolaylaştırıcı çorba, sulu yemekler yapıldı. Amaç midenin hazmına yardımcı olmak. Mesela bugün meyveyi kabukla yiyoruz, mide perişan oluyor. Osmanlı hekimleri bunu da önermiyordu. Hoşaf geleneği de buradan geliyor. Çünkü o dönemki hekimler meyveyi topladıktan hemen sonra yenmesini tavsiye etmiyor. Çünkü meyve tam olgunlaştığında insana yararlı.

EN İYİ SPOR ATA BİNMEK

Spor çok önemli. Hatta bütün organlara spor yaptırılması öneriliyor. Mesela belleğin sporu çok nettir: Ezberlemek. Ezberlediğinizde hafızanız artıyor. Bütün iç organları ve vücudu çalıştıran spor at binmek. Salıncağa

binmek hem ferahlatır hem organları çalıştırır.

Spor yapamayan yaşlıları kayıklara bindireceksiniz, dalgalar sallayacak. İç organlar sallanınca dışarı atacağı şeyleri daha iyi atarmış.

BAĞIRSAKTAKİ KALINTI ÇOK ZARARLI

Yemekle aldığınız, vücuda fazla gelen şeylerden kurtulmanız, arınmanız çok önemli. Eğer arınmazsanız zararlı maddeler birikir, sizi hasta eder. Dolayısıyla kabız olmamak gerekiyor. Müshil, vücuttan atılması gereken her şeyin atılması demektir.

O dönemki hekimler kabızlığı hiç sevmiyor, dolayısıyla yeme-içmeyi ve saatini ona göre ayarlıyormuş. Hekimler 'Önce gıdanızı düzenleyin' der. Ispanak yediğinizde tualete çok rahat çıkarsınız. Eğer tüm önlemlere rağmen kabız olunduysa vücudu temizliyorlar. Bağırsakta en ufak bir kalıntının sağlığa zararı olduğunu düşünüyorlar.

HEKİME GİDENİN SAYISI AZMIŞ

O dönemde de hastalık ve kanser var ama çok az. Asla bugünkü gibi değil. Bütün ömrü boyunca hastalanmayanlar da olmuş. Hastalanmak zaten az görünen bir şey. Bunu hekime gidenlerin sayısından anlıyoruz.

Hekim sayısı az olmasına karşın herkese bire bir hizmet veriyormuş. Buradan da hasta olmamaya yönelik alınan önlemlerin işe yaradığını görüyoruz.

SIRTÜSTÜ YATMAYIN

Osmanlı tıbbında uyku sadece dinlenmek için değildir. Yediğimiz gıdanın tam hazmedilmesine yardımcı olur. Normalde önce sağ, sonra sol tarafa yatmalısınız. Bunun nedeni midenin üzerine karaciğerin gelmesini sağlamak. Böylece midenin içindeki artıklar onun sıcaklığıyla temizlenecek. Sirtüstü yatmak unutkanlık yapar. Çünkü kan arkaya gidiyor. Beyni çalıştıran ön beyin. Önemli olan kanın dolaşması. Unutkanlık başladıysa yüz üstü yatacaksınız ki beynin ön tarafına

kan gitsin.

SOĞAN VE SARIMSAK AYNI ANDA OLMAZ

Bugün şeker çok yanlış anlaşıyor. Tuzun yanlış anlaşıldığı gibi. Üç beyazın zehir olduğu söylenir ya... Tam buğday unu inanılmaz faydalı bir gıda. Osmanlı'da hekimler bir çocuğun anne sütünden kesildikten sonra sadece ekmeği yiyerek vücudu için gerekli olan her şeyi ölene kadar alabileceğini söylüyor. Tuza gelirse... Rafine tuz zehirdir. Kaya tuzunda pek çok mineral var. Hekimlerin bir başka uyarısı ise soğan ve sarımsak aynı anda yenmemesi. İkisi de yakıcı madde. Dolayısıyla ikisi aynı anda vücuda gıda olarak aldığınız her şeyi parçalar.

KAHVEYİ ŞEKERSİZ İÇMEYİN

Sigara, Osmanlı'nın son dönemlerinde içiliyormuş. Zararı bilinmiyormuş. Ama çok az içiliyormuş. Kahve bile Osmanlı'nın son dönemlerinde başlamış. Sevilen bir içecek haline gelince halk hekime gidip kahvenin zararını sormuş. Hekimler araştırmış. Sonrasında kahvenin vücuttaki suyu attığı ve kurutucu etkisinin olduğunu bulmuş. Dolayısıyla yanında mutlaka su içilmesini tavsiye ediyor. Şekerli içilmesini öneriyor, şekerin kahvenin zararını azalttığını söylüyorlar."

Osmanlı'daki sağlık kuralları incelendiğinde, şeker pancarından elde edilen şekerin zararı olmadığı anlaşıyor. Fakat şekerin akışkan ve beyaz yapmak için kimyasal maddeler kullanıldığında ve çok yenildiğinde zararlı olduğundan söz ediliyor.



Siyez buğdayı nedir?

Faydaları ve Siyez pilavı

Siyez, günümüzde adı sıkça duyulan bir çeşit bulgur. Türkiye'nin korunması ve üretiminin desteklenmesi gereken ilk "Presidium" ürünü olarak ilan edilen siyez, en doğal buğday türü olarak biliniyor. Ülkemizde en çok Kastamonu'da yetişiyor. Genetiği bozulmamış bir bulgurdur.

Siyez nedir?

Siyez, günümüzde artan bir kullanım alanına sahip. Bulguru ile sağlıklı yemeklerin yanı sıra siyez unu ile ekmekler, hamur işleri yapılıyor. Siyez, kaplıca ya da einkorn (Triticum monococcum), Fransa, Fas, Yugoslavya ve Türkiye'de yetişen, Triticum boeoticum türünden yabancı buğday türünün kültüre alınmış formudur. Triticum dicoccum buğdayı ile birlikte erken dönemde kültüre alınan buğday türlerindendir. İlk kez Güneydoğu Anadolu bölgesinde yer alan Karaca Dağ'da evcilleştirildiği düşünülüyor.

Siyez buğdayı

Kastamonu'nun İhsangazi ilçesinde yetiştirilen siyez buğdayı, 14 kromozom sayısı ile genetik olarak dünyadaki ilk buğday çeşidi olarak biliniyor. Geçmiş yaklaşık 10 bin yıl öncesine dayanan ve

yetiştirilen siyez buğdayı, günümüz buğdayının atası kabul ediliyor.

Siyez bulgurunun faydaları

Siyez, pirinç yerine günümüzde daha çok tercih edilen bulgur. Kandaki yağları düşürücü yönü olduğu bilinen posa/lif bakımından oldukça zengin bir gıda. Lifli yapısından dolayı sindirimi kolaylaştırır. Bağırsakları temizleyici özelliği var. Yüksek antioksidan içeriğe sahip. Hücre yapısını korur ve yaşlanmayı geciktirir. Bozulmaz ve küf yapmaz. Karbonhidrat değeri düşük, protein değeri yüksek.

Bulgurda bulunan B1 vitaminleri, sinir ve sindirim sisteminde önemli rol oynuyor. İçerdiği folik asitten dolayı, çocuk ve hamile kadınlar için çok önemli bir gıda maddesi. Doymamış yağa sahiptir ve toplam yağ oranı düşük olduğu için sağlıklı bir besin maddesi. Kolesterol içermiyor. Dünyada glisemik endeksi insanlara en uygun gıda, siyez bulguru. Emzikli anneler için çok faydalıdır. Anne sütünü artırır. Folik asit miktarı çok fazladır.

Hububat ürünlerinin en büyük dezavantajı olan fitik asit, bulgurun sahip olduğu pişirme ve kurutma işlemlerinden dolayı, bulgurda bulunmuyor. Yüksek mineral ve selülozdan dolayı besin emilimini hızlandırır, kabızlığı engeller ve bağırsak kanserini önler. Bakliyatlarla karıştırıldığında dünyadaki en önemli besin kaynağı durumuna geliyor. Radyasyonu emmez ve radyasyona karşı dayanıklıdır. Bu nedenle bazı ülkelerde nükleer savaflara karşı, askeri ve sivil amaçlar için stokta tutulan ürünlerden.

Siyez Bulgurlu Pastırmalı Risotto Hazırlamak

Geniş ve sığ bir düdüklü tencereye, 5 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 çorba kaşığı tereyağını ekleyip ısıtmaya başlayın. 1 adet kuru soğanı piyazlık doğrayın. 14 adet mantarı ne ufak ne de büyük olacak şekilde 5 – 6 parçaya bölün. Normalde risotto için sebzeler çok daha küçük doğranır ancak tercihe göre biraz daha iri olarak da doğrayabilirsiniz. Isınan yağa önce soğanları ve sarımsakları ekleyin. Soğan suyunu bırakınca mantarları ekleyip yüksek ateşte kavurmaya devam edin. 1 bardak, yaklaşık 250 gr kuskusu ekleyin. Kuskusun ardından 4 diş sarımsağı 2 – 3 parçaya bölüp ekleyin ve 4 – 5 dakika beraberce kavurun. 2 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı karabiberi tencereye ekleyin ve biraz kavurun. Son olarak tencereye 500 ml et suyunu ekleyip düdüklü tencerenin kapağını kapatın ve basınç ayarını 1 konumuna getirin.

Yeşil disk görünene kadar yüksek ateşte pişirin, yeşil disk görününce altını kısıp 5 dakika daha pişirin. 5 dakikanın sonunda tencerenin altını kapatıp, basıncını alın ve kapağını açın. Altını çok kısık ateşe alıp, içerisine 100 gr kremayı ve 1 çorba kaşığı trüf yağını ekleyin ve karıştırın.

3 dal taze soğanı ince ince doğrayıp 3 dal kekiğin yapraklarıyla beraber tencereye ekleyin ve yarım muskatı içerisine rendeleyin.

Son olarak 80 gr tulum peynirini de risottonun üzerine rendeleyip karıştırın. Eğer tulumunuz çok tuzluysa tuz miktarını biraz azaltabilirsiniz. Aynı bir tavada çok az tereyağında 5 dilim pastırmayı çıtır çıtır olup biraz renk alana kadar kavurun. Risottoyu servis ederken pastırma dilimlerini üzerine yerleştirin. Dilerseniz servis ederken üzerine birkaç ince dilim tulum peyniri de yerleştirebilirsiniz. Hem görüntü, hem de lezzet açısından çok şık olacaktır. Siyez bulgurunun özelliklerinden faydalanmak için, kırık olmayan, kabuğu soyulmamış olanını seçmeniz gerekiyor.



Siyez bulgur pilavı için alternatif tarif

Kullanılan malzemeler:

1 su bardağı haşlanmış nohut (bir bardak alkali suda nohut haşlanır ve bekletilir... Alkali suyun özelliği 7.3'ün üzerinde ph olmasıdır). Nohutun suyu atılmıyor, çünkü nohut suyu çok faydalı.

1 su bardağı siyez bulguru
2 su bardağı kaynamış su
1 çorba kaşığı (manda tereyağı yoksa normal tereyağı)
2 çorba kaşığı zeytinyağı, zerdeçal, himalaya tuzu, karabiber

Siyez Bulgur pilavının yapılışı

Tereyağının içine nohutlar atılır ve hafifçe kavrulur. Üzerine siyez bulguru ilave edilir. Nohutun suyu pişmekte olan pilava ilave edilir. Sürekli karıştırılır. Tuz sıcak suda eritilir ve yaklaşık 3 – 4 yemek kaşığı eritilmiş tuz ilave edilir. Sonra karabiber ve zerdeçal ilave edilir. Dibi yanmaya başlayacağı vakit zeytinyağı ilave edilir. (Zeytinyağı suyu fazla çekmemesi için ilave ediliyor). Bir miktar su ilave edilir. Sonrasında ocağın altı söndürülür ve dinlenmeye bırakılır.

Eyşili pilav

Eyşili pilavı yapmak için önce bir soğan tereyağıyla kavruluyor, ardından yıkanmış süzölmüş bulgur ilave ediliyor. Daha sonra pilava bir miktar salça ilave ediliyor ve pilava fazla su koyulmuyor çünkü sunum ve demlenme sırasında ayrıran eklenecek. Daha sonra pilava isteğe göre karabiber, tuz, zerdeçal gibi baharatlar eklenerek pişiriliyor. Daha sonra ise (isteğe göre su yerine ayran) demlenme esnasında taze nane, dere otu, asma yaprağı, maydanoz, ısırgan, ebegümeci ve yeşil soğan, 1.5 – 2 bardak ayranla birleştirilerek eklenebilir. Pilavın suyu çekerken ocağın altı kısılarak 45 dakikada kısık ateşte demlenmesi bekleniyor.



TEMA VAKFI

toprak bozulumuna karşı önlem almaya çağırıyor

42



Dünyada kullanılabilir arazilerin yüzde 33'ü toprak bozulumuna uğramış durumda. Türkiye'de ise topraklarımızın yüzde 86'sında erozyon meydana geldiği görülüyor.

TEMA Vakfı Yönetim Kurulu Başkanı Deniz Ataç "Toprak bozulumu, toprağın sağlığında meydana gelen bozulmalar ve sonrasında toprağın sunduğu hizmetlerin azalması olarak nitelendiriliyor. Dünyada kullanılabilir arazilerin %33'ü toprak bozulumuna uğramış durumda. Türkiye'de ise toprak bozulum tiplerinden sadece erozyon dikkate alındığında bile topraklarımızın %86'sında erozyon meydana geldiği görülüyor. Toprak bozulumu su kıtlığı, gıda güvensizliği, iklim değişikliğinde hızlanma, yoksulluk, göç, toprak ve toprağa bağlı diğer ekosistem hizmetlerinde azalma gibi sonuçlara yol açıyor" dedi.

Toprak bozulumunun insan kaynaklı olduğunun altını çizen TEMA Vakfı Yönetim Kurulu Başkanı Deniz Ataç, Fas'ın Marakeş şehrinde düzenlenen "İklim Zirvesi"nde de toprak bozulumu konusunun gündeme geldiğini hatırlattı. Ataç "Konu şu an dünya gündeminde önemli bir yer tutuyor. Türkiye'de de toprak bozulumunun önlenmesi, etkilerinin azaltılması ve toprağın iyileştirilmesi amacıyla acilen çalışmalar yapılmalıdır. İklim değişikliği etkileri ve toprak bozulumu ile karşı karşıya olan havzaların etkilene düzeyleri saptanmalı ve önlemler alınmalıdır" dedi.

İklim değişikliği tehdit ediyor

Ormanların yok edilmesinin, tarım arazilerinin amaç dışı ve yanlış kullanılmasının sera gazlarını artırıp iklim değişikliğini hızlandırdığına dikkat çeken Ataç, "İklim değişikliği toprak bozulumuna yol açıyor. Toprak bozulumu da iklim değişikliğinde artışa sebep oluyor. Bu olumsuz etkileşim, toprak, tarım, gıda ve orman varlıklarımızı doğrudan tehdit ediyor. Topraklarımızı koruyarak iklim değişikliği ile mücadele edebileceğimiz bir sistem kurmalıyız. Herkesi, hem toprağın korunması hem de iklim değişikliğine neden olan kömür ve diğer fosil yakıtlara dayalı enerji tüketiminin engellenmesi için yerel ve ulusal yönetimlerden taleplerde bulunmaya çağırıyoruz" dedi.

Gönüllüler çağrı yapacak

TEMA Vakfı gelecek kuşakların yaşam hakkını savunmak için Türkiye'de gönüllüleri ile birlikte çeşitli etkinlikler düzenleyecek ve toprak bozulumuna dikkat çekecek. Gönüllüler bir hafta boyunca Toprağa Saygı Yürüyüşleri, tanıtım ve bilgilendirme için stant çalışmaları ve eğitim etkinlikleri düzenleyerek toprak bozulumu ile mücadele edilmesi için herkesi harekete geçmeye davet edecek.

Çözüm için neler yapılabilir?

- Katılımcı toprak yönetimi,
- Sürdürülebilir toprak yönetimi yatırımlarının artırılması,
- Savunuculuk/farkındalık,
- Erozyonu azaltma,
- Asgari toprak işleme,
- Toprak bilgi sistemlerini kurulması,
- Kapasite geliştirme ve yaygınlaştırma,
- Toprak bozulumunu durdurma,
- Bozulmuş toprakların iyileştirilmesi ve rehabilitasyonu,
- Arazi kullanım planlarının uygulanması,
- Atık su arıtımı,
- Etkin atık tasfiyesi,
- Münavebeli tarım/bitki rotasyonu,
- Bitki besin maddelerinin akılcı kullanımı,
- Toprak yüzeyini örtülü tutma,
- Toprak organik madde içeriğini artırma,
- Toprak durumunu analiz etme ve değerlendirme

Toprak bozulumuna sebep olan etkenler:

- Ormansızlaşma
- Nüfus artışı
- Kentleşme
- Kirlilik
- İklim değişikliği
- Sürdürülebilir olmayan toprak yönetimi

Toprak bozulumu tipleri:

- Erozyon
- Biyoçeşitlilik kaybı
- Asitleşme
- Kirlilik
- Organik madde kaybı/besin dengesizliği
- Uzmanma
- Kompaklaşma/sıkışma
- Sızdırmazlık/geçirimsizleşme
- Organik karbon kaybı

Şeker pancarı, tarım ve endüstri kesiminde geniş istihdam olanağı sağlama özelliğine sahiptir. Bu özelliği dikkate alındığında, şeker pancarı tarımının üreticilerin yanı sıra, şeker sanayisinde çalışanıyla, alt sektör çalışanıyla ve aileleriyle birlikte toplam 10 milyona yakın insanımızı ilgilendirmekte olduğu ortaya çıkmaktadır.



İstihdam sorununa çözüm olabilecek en önemli tarım ürünü: Şeker pancarı

Şeker pancarı, istihdam sorununa çözüm olabilecek en önemli ürünlerden biridir. Çapa ve hasat döneminde 250 bin tarım işçisi ve az topraklı çiftçiler ile işsizlere 100 gün süreyle iş imkanı sağlamaktadır. Kırsal kesimde buğdaya göre 18 kat, ayçiçeğine göre ise 4.4 kat fazla istihdam sağlamaktadır. Türkiye’de bir dekar şeker pancarının tarla hazırlığından kantara teslimine kadar 10 erkek işgücüne ihtiyaç bulunmaktadır. Bir dekar şeker pancarı tarımı, tarımda 80,

sanayide 13 saat olmak üzere toplam 93 saat istihdam imkanı sunmaktadır. Ayrıca, sökülme döneminde taşımacılık sektörüne pazar oluşturmaktadır. Pancar tarımı aynı zamanda, girdi kullanımını da arttırmaktadır.

Yan ürünleri ile diğer sektörlerle katkısı ve insan beslenmesindeki yeri nedeniyle, diğer ülke ekonomilerinde olduğu gibi, Türkiye ekonomisinde de şeker pancarı ve şeker üretiminin yeri önemlidir.

Dünyadaki uygulamaların aksine üretimi desteklenmeyen şeker sektörünün önündeki asıl tehlike ise, kayıtlı olmayan başka bir ifade ile kaçak şeker kullanımıdır. Ülkemize sınırlardan giren yaklaşık 400-450 bin ton şekerle birlikte, insan sağlığını tehdit eder boyutlara ulaşan kimyasal tatlandırıcı kullanımı, kota dışı üretilen nişasta bazlı şekerler ve dahilde işleme kapsamında ihraç edilmesi gerekirken yurt içinde pazarlanan şekerler olmak üzere,

tahmini 1 milyon ton civarında şeker ve şeker muadili tatlandırıcı ülkemizde kayıt dışı tüketilmektedir.

Sektörde geçen yıllar içerisinde %40’a varan oranlarda üretim ve kota kaybına neden bu olumsuzlukların asıl ve kalıcı yansıması, AB müzakere sürecindeki kota pazarlıklarında ve üyelik sonrası düşük üretim kotası verilmesi sonrasında yaşanacaktır. Çünkü, AB’de ülke üretim kotaları belirlenirken, son 5 yıllık ortalama üretim ve tüketim rakamları esas alınmakta ve ülke Pancar Şekeri ve Nişasta Bazlı Şeker (NBS) üretim kotaları bu verilere göre belirlenmektedir. Bu nedenle kayıtlı bir başka ifade ile resmi şeker üretim ve tüketim değerleri önem arz etmektedir.

Gerçekte ülke şeker ihtiyacımız kayıt dışı tüketilen şekerin ilavesiyle hesaplanması gerekirken, stoktaki şekerin tüketim fazlasıymış gibi gösterilerek, AB müzakerelerinde ülke toplam şeker

üretim kotasının azaltılması, Türkiye’yi AB’nin üretim fazlası şekerinin pazarı durumuna getirecektir. Bir başka ifadeyle, aynı koşul ve şartlarda üretim kapasitesi ve teknoloji mevcutken üretimden vazgeçerek AB çiftçilerini desteklemiş olacağız.

AB’ye girme sürecinde olan ülkemizde tarımsal ürünler arasında sanayisi ve üretim teknikleri açısından rekabet edebileceğimiz tek ürün şeker pancarı ve pancar şekeridir. Dolayısı ile AB ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de sektörün geleceğinin garanti altına alınması ve sürdürülebilir bir pancar tarımının sağlanması açısından ilgili her kesimin gerekli tedbirleri alması ve uygulaması noktasında göstereceği duyarlılık ve kararlılık, sektörün ve Türkiye Ekonomisinin geleceği açısından önem arz etmektedir.

Ülke tüketiminin yarısına yakınının, pancardan elde edilen şekerle

karşlanması durumunda çiftçinin kota talebi karşılanacak ve sorunların büyük ölçüde çözümü sağlanacaktır. Şeker pancarının, ülke ekonomisi, stratejik önem ile üreticisi ve sanayisi açısından ayrıntılı olarak ele alınması ve sonuçlarının çok iyi değerlendirilmesi gerekmektedir.

Ülke ihtiyacının üstünde belirlenen NBS kotalarının makul düzeye indirilerek, pancar çiftçisinin ve şeker üreticilerinin zarar görmesinin engellenmesi gerekmektedir. AB’de pancar şekerinin ülke ekonomisine sağladığı katma değer dikkate alınarak nişasta kökenli şekerlere, şeker üretiminin ortalama %2-3’ü oranında kota tahsis edilmektedir. Şekerpancarından şeker üretiminde birinci ve ikinci sırayı paylaşan ülkelerden Fransa’da bu oran %0.60, Almanya’da ise %1.02’dir. Ülkemizde bu oran %10 olarak belirlenmiştir.

Vahşi doğa kayboluyor

1990'ların başında yapılmış bir harita ile günümüzde aynı metotlar kullanılarak yapılan bir haritayı karşılaştırıp sonuca vardılar.

Bulgular, dünya çapındaki doğal yaşam alanlarında neredeyse Alaska genişliğinde bir azalma olduğunu gösteriyor. Bu kayıpların birçoğu Amazon ve Afrika'da; ekonomik çıkarların, doğa koruma hedefleriyle çatıştığı yerde görülmüştür. Buna göre, araştırmacıların tahminleri, dünya kara yüzeyinde yaklaşık olarak %23.2'lik bir vahşi yaşam bölgesi kaldığı yönünde.

Gazete başyazarı ve Vahşi Doğayı Koruma Topluluğu Başkanı James Watson bir açıklamasında; 'Vahşi doğanın sadece yirmi yıl içerisindeki kayıp miktarı şaşırtıcı ve çok üzücüdür. Şunun farkına varmalıyız ki, vahşi doğa dramatik şekilde yok oluyor ve biz küresel olarak etkin bir müdahale yapmazsak doğa tacındaki son mücevherleri de kaybedebiliriz. Vahşi doğayı onaramazsın. Bir kere yok olursa, bu ekosistemi destekleyen ekolojik süreçler yok olur ve bir daha asla eski haline getirilemez. Tek seçenek geri kalanları etkin bir biçimde korumaktır.' Bazı ülkeler ve milletler bunu yapmak için mücadele ediyor.

Amerika eski Başkanı Obama, iklim değişikliğini kendisi için ayrıcalıklı bir hale getirerek kara ve denizdeki pek çok doğal alanı korumaya adanmış.

Araştırmacılar vahşi doğayı daha özgürce, geniş bir manzara üzerinde taşımaya izin verecek bir geçit oluşturulmasını ve vahşi doğanın korunmasını teşvik ediyorlar.

Kaynak: Popüler Science

Current Biology'nin yayınladığı bir çalışmaya göre, araştırmacılar 1990'lardan bu yana dünya üzerindeki vahşi doğanın onda birinin yok olduğunu açıkladı.

Sahra Çölü'nün oluşmasına insanlar mı sebepe oldu?



Bugünkü Sahra Çölü'nün 10 bin yıl önce yemyeşil bir manzara görünümünde olduğunu biliyor muydunuz? Sahra'nın çorak koşullarına nasıl geldiğini araştıran yeni araştırmacılar, insanlığın çölleşmede aktif bir rol oynadığını savunuyor.

Sahra'nın çölleşmesi, iklimi ve ekolojik kırıma noktalarını anlamaya çalışan bilim insanlarının uzun zamandır hedefi olmuştur. Seule Ulusal Üniversitesi'nden Arkeolog Dr. David Wright tarafından yayınlanan yeni bir makale, Dünya'nın yörüngesindeki değişikliklerin bitki örtüsündeki doğal değişikliklerin ana sebebi olduğunu söyleyen araştırmalara karşı çıkıyor.

Wright, Doğu Asya'da Neolitik nüfusların yoğun bir şekilde değiştikleri konusunda uzun zamandan beri var olan teorileri söyledi; Musonların iç

bölgeye nüfuz etmeyi bırakması gibi. Aynı zamanda, gazetesinde insan odaklı ekolojik ve iklim değişikliğinin Avrupa, Kuzey Amerika ve Yeni Zelanda'da da belgelendiğini belirtti. Bu nedenle benzer senaryoların Sahra'da da yaşanmış olabileceğini savunmaktadır.

Hipotezini test etmek için Wright, Sahra bölgesi genelinde kırsal hayvancılığın ilk görünümünü belgeleyen arkeolojik kanıtları gözden geçirdi ve çöl koşullarına karşı ekolojik değişimin bir göstergesi olan kovucu bitki örtüsünün yayılışını gösteren kayıtlarla karşılaştırdı. Sonuçlar onu haklı çıkardı; yaklaşık

8 bin yıl önce Nil Nehri'ni çevreleyen bölgelerde başlayarak pastoral toplumlar ortaya çıkmaya başlamış ve batıya doğru yayılmışlardı ve her seferinde bodur bitki örtüsünde bir artış meydana gelmişti.

Büyüyen tarımsal ihtiyacın bölgenin ekolojisi üzerinde ciddi bazı etkileri vardı. Daha fazla hayvanın bölgeye getirilmesi ile bitki örtüsü ortadan yavaşça kalktığında, arap yağmurunu azaltmak için atmosfer koşullarını etkileyen "albedo" (yeryüzünün yüzeyinden yansıyan güneş ışığının miktarı) seviyesi arttı. Zayıflayan musonlar, daha fazla çölleşme ve bitki

örtüsü kaybına neden olarak, sonuç olarak modern Sahra'nın tamamına yayılmış bir döngü oluşturdu.

Boşlukları doldurmak için hala yapılacak çok iş var, ancak Wright, Sahra'nın her yerinde göller olduğunu ve bunların değişen bitki örtüsünün bir kanıtı olduğunu belirtmektedir.

Bitki örtüsü ile ilgili kanıtlara ulaşmak ve arkeolojiye bakarak insanların orada ne yaptıklarını görmek için bu eski göl yatakları hakkında ayrıntılı bilgi edinilmesi gerekiyor. Bitki örtüsünün iklim sistemlerine etkisini belirlemek oldukça zor. Arkeologlar ve ekolojistler

dışarı çıkıp elde ettikleri veriler ile daha anlaşılabilir fikirler edinmeliler.

Binlerce yıl önce gerçekleşmiş olmasına rağmen, insanların çevre ve iklimsel bozulmalardan sorumlu olması kolayca görülebilecek bir sonuçtur. Dünya nüfusunun çöl bölgelerinde yaşayan kısmı yaklaşık % 15'tir. Uzmanlar, ekolojik sistem değişiminde insanların rolüne bakılarak insanların kurak ortamlarda süresiz olarak hayatta kalmalarına katkı sağlanabileceğini düşünüyorlar.

Kaynak: sciencedaily

S.S. Samsun Pancar Ekicileri Kooperatifi

Kuruluşu ile ilgili bilgiler ve faaliyetlerinin tanıtımı



S.S. Samsun Pancar Ekicileri Kooperatifi; 18.01.1990 tarihinde 26 ortak tarafından 65 Krş ödenmiş olmak üzere 2,6 TL sermaye ile kurulmuş; Çarşamba Şeker Fabrikası'nın pancar ekim alanına giren Samsun ili, Amasya Sinop, Tokat ve Ordu ilinin bazı ilçe ve köyleri ile birlikte toplam 536 köyde 28.501 ortağa hizmet götürmektedir. Kooperatifimiz tarımsal faaliyetlerin yoğun olduğu Çarşamba ve Bafra Ovası'nda artarak devam etmektedir. Kooperatifimiz Bafra ve Çarşamba'da 2'şer adet, Kavak, Ladik ve 19 Mayıs ilçelerinde de 1'er adet satış mağazası olmak üzere toplam 7 satış mağazası ve 17 personeli ile ortaklarımıza hizmet vermektedir. 28.02.2017 tarihi itibarıyla taahhüt edilen sermayesi 2.886.500,00 TL, ödenmiş sermayesi 2.042.863,07 TL'dir.

Kooperatif Ana Sözleşmesinde belirtilmiş olan kuruluş amaçları doğrultusunda kurulduğu günden

bugüne yönetim kurulu ve personeli ile tüm ortaklarına en uygun şartlarda kimyevi gübre, hayvan yemi, tohum, zirai mücadele ilaçları, sebze fidesi, tarım alet ve makinaları, yağmurlama-damlama sulama sistemleri başta olmak üzere birçok tarımsal girdiyi Pankobirlik aracılığı ile uygun fiyatlara temin etmekte ve ortaklarının hizmetine sunmaktadır.

Kooperatifimizin kısa vadeli planlarında olan ve şu anda devam eden projelerimiz satış mağazalarımızı günümüz şartlarına göre yenilemek daha geniş depo alanlarını ortaklarımızın hizmetine sunmaktır. Ayrıca ortaklarımıza sağlanan tohum ve fide gibi girdinin tarlada fenolojik takibini yapmak üreticilerimizin en uygun zamanda gübre- ilaç kullanımını sağlayarak üretimi artırmaktır. Kooperatifimizin orta ve uzun vadeli planlarda ise Türkiye'de çeltik

üretiminde %12,5'lik paya sahip olan Samsun'da 156.297 dekar tarım alanında üretimi gerçekleştirilen çeltiği, ortaklarımızdan ürün olarak alıp kooperatif şirketleri vasıtasıyla pirinç olarak tüketiciyle buluşmasını sağlamaktır.



Kooperatifin Yönetim Kurulu Üyeleri

Osman YILDIRIM	Başkan
Aziz SEZGİN	Başkan Vekili
Seyfullah DOĞAN	Üye
Temel ERTAŞ	Üye
Yusuf BAYRAK	Üye

Kooperatifin İlk Yönetim Kurulu

Nihat BALTA	Başkan
Nihat BAYRAMOĞLU	Başkan Vekili
Erol ATALI	Üye
Alaattin ŞAHİN	Üye
Kadir BEK	Üye

Denetim Kurulu Üyeleri

Mustafa UNCU
Hüseyin SARIKSIZ

Kooperatif Müdürü

Hüseyin UĞUR ÖNEY

Kooperatifin İlk Müdürü

Atilla YILMAZ

S.S. SAMSUN PANCAR EKİCİLERİ KOOPERATİFİ

Kooperatif Satış Mağazaları ve Personel

Kooperatif Merkez	
Adres	Liman Mahallesi Gezi Caddesi Bolu Sokak Bahar Apt:1/1 İLKADIM/SAMSUN
Tel	0 362 445 18 68 -69
Faks	0 362 445 18 71
Merkez Personeli	
Kooperatif Müdürü	Hüseyin Uğur ÖNEY
Müdür Yardımcısı(Zirai)	Yusuf GÜNGÖR
Mağazalar Şefi	Melda ALVER ASLANTÜRK
Muhasebe ve İdari İşler Şefi	Esra ÇALIK
Muhasebe ve Bilgi İşlem Memuru	Nuri KAVAS
Muhaberat Memuru	Nur AKKURT
Muhasebe ve Bilgi İşlem Memuru	Uğur KONUŞ
BAFRA SATIŞ MAĞAZASI	
Adres	Kızılırmak Mahallesi Kaba Sokak No:1/1 BAFRA/SAMSUN
Tel	0 362 543 66 14
Faks	0 362 542 47 91
Mağaza Personeli	
Mağaza Şefi	Serhat Türel COŞTUM-Ziraat Mühendisi
Destek Elemanı	Ali ÇELİK
ÇARŞAMBA SATIŞ MAĞAZASI	
Adres	Sungurlu Mahallesi Sungurlu Caddesi NO:31/A ÇARŞAMBA/SAMSUN
Tel	0 362 833 35 87
Faks	0 362 834 01 86
Mağaza Personeli	
Mağaza Memuru	Nurettin ARSLANTÜRK
Destek Elemanı	Numan SARI
LADİK SATIŞ MAĞAZASI	
Adres	Bahşi Mahallesi Gaziler caddesi No:60 LADİK/SAMSUN
Tel	0 362 771 25 47
Faks	0 362 771 25 47
Mağaza Personeli	
Mağaza Memuru	Mehmet GÜLEÇ
KAVAK SATIŞ MAĞAZASI	
Adres	19 Mayıs Mahallesi Adnan Menderes Caddesi No:103 KAVAK/SAMSUN
Tel	0 362 741 27 00
Faks	0 362 741 27 00
Mağaza Personeli	
Mağaza Memuru	Fikret SARI
DOĞUYAKA SATIŞ MAĞAZASI	
Adres	Orta Mahalle 191.Sokak no:9 ÇARŞAMBA/SAMSUN
Tel	0 362 833 89 88
Faks	0 362 834 25 88
Mağaza Personeli	
Mağaza Memuru	Fatih PİŞKİN-Ziraat Mühendisi
Mağaza Memuru	Yüksel AK-İşletme Fakültesi
KIZILIRMAK SATIŞ MAĞAZASI	
Adres	Gaziosmanpaşa Mahallesi Stad caddesi No:29/A BAFRA/SAMSUN
Tel	0 362 543 35 67
Faks	0 362 543 35 67
Mağaza Personeli	
Mağaza Memuru	Emre BİLOĞLU-Ziraat Mühendisi
ONDOKUZMAYIS SATIŞ MAĞAZASI	
Adres	Pazar Mahallesi Erenler Caddesi Lale Sokak No:7 ONDOKUZMAYIS/SAMSUN
Tel	0 362 511 29 29
Faks	0 362 511 29 29
Mağaza Personeli	
Mağaza Memuru	Ayhan YILDIRIM

S.S. Sivas Pancar Ekicileri Kooperatifi

Kuruluşu ile ilgili bilgiler ve faaliyetlerinin tanıtımı



07 Ağustos 2000 tarihinde 16 ortak tarafından 400 TL'si ödenmiş olmak üzere 1.600 TL sermaye ile kurulmuş, Malatya ve Turhal Şeker Fabrikalarının pancar ekim alanına giren Sivas ilinin toplam 496 köydeki 16.024 ortağına hizmet götürmektedir. Sivas Merkez, Kangal, Ulaş, Yıldızeli ve Hafik olmak üzere 5 satış mağazası ve 10 personeli ile hizmet vermektedir.

Kooperatif 28.02.2017 tarihi itibariyle taahhüt edilen sermayesi 1.712.200 TL ödenmiş sermayesi 546.946,16 TL'dir. Kooperatifin brüt satışları faaliyet yılı sonunda bir önceki faaliyet yılının aynı dönemine göre %33 oranında artarak devam etmektedir.

Kooperatif, ana sözleşmesinde belirtilen kuruluş amaçları ve çalışma konuları doğrultusunda kuruluşundan bugüne kadar ortaklarının ihtiyacı olan her türlü zirai alet ve ekipman, kimyevi gübre, zirai tohum ve fide-fidanlar, zirai ilaç, hayvan yemleri ve katkı maddeleri, sulama boru ve aksesuarları, motorin ve zirai mücadele ilaçlarıyla birlikte ortaklarının ihtiyaç duyduğu her türlü

tarımsal girdiyi Pankobirlik Genel Müdürlüğümüzün destek ve aracılığıyla kaliteli ve uygun fiyatlarla temin edip ortaklarımızın hizmetine sunmuştur.

Ayrıca Kooperatifimiz ortaklarımızın ve diğer kardeş pancar kooperatiflerinin ihtiyacını karşılaya bilmek amacıyla sözleşmeli sertifikalı hububat tohumu üretim projesi, sözleşmeli sertifikalı patates tohumu üretim projesi, sözleşmeli silajlık mısır paketleme ve üretim projelerini hayata geçirmiş ve üretimlere devam etmektedir.

Kooperatif, ortaklarının ürettiği ürünlerin nihai tüketiciye ulaşana kadar her aşamasına müdahil olma ve bu süreçte oluşan katma değer in ve doğrudan üreticiye ulaşmasını sağlayacak çalışmalarına da devam etmektedir.

Kooperatif, hem finans desteği sağlamak hem de ortaklarına uygun ve kaliteli girdi tedariki etmek ve piyasada denge unsuru olmak amacıyla TKDK - İPART, Kırsal Kalkınma Destek Projeleri kapsamında projeler yürütmüş ve

yürütmeye devam edecektir.

Kooperatif, Yönetim Kurulu ve ilgili kurum, kuruluşlarımızın ortak çalışmaları sonucunda; kooperatifin faaliyet sahasında 2000 yılında 100.500 ton olan pancar üretim kotasını 2016 yılı itibariyle 427.000 tona ulaştırmış olup bu da hem ilimiz ekonomisine hem de ortaklarımızın gelir düzeyinin yükselmesine büyük katkı sağlamıştır.

Kooperatif, kuruluş amacında olduğu gibi bundan sonra da ortaklarının sosyal ve kültürel kalkınmalarına katkıda bulunmak, refah seviyesini yükseltmek, her türlü tarımsal faaliyetlerini düzenlemek amacıyla ortaklarından aldığı büyük destekle hizmet vermeye devam edecektir.



Kooperatifin Yönetim Kurulu Üyeleri	
Adil COŞKUN	Başkan
Abdullah HAZIRCI	Başkan Vekili
Naim POLAT	Üye
Hikmet DALLIKAVAK	Üye
Emin ÖZKAN	Üye

Kooperatifin İlk Yönetim Kurulu	
Adil COŞKUN	Başkan
Abdullah HAZIRCI	Başkan Vekili
Adil AKTAN	Üye
Naim POLAT	Üye
Hikmet DALLIKAVAK	Üye



Denetim Kurulu Üyeleri	
Mehmet YILMAZ	
İsmet YILDIZ	
Yusuf İLBEY	

Kooperatif Müdürü	
İbrahim KARADİKME	
Kooperatifin İlk Müdürü	
Yahya KARAHAN	

S.S. SİVAS PANCAR EKİCİLERİ KOOPERATİFİ Kooperatif Satış Mağazaları ve Personel

Kooperatif MerkezW	
Adres	Demircilerardı Mah. 27-7. Sok. Erkent Sitesi Erkent Apt. No: 5 B / Merkez / SİVAS
Tel	0 346 225 61 91
Faks	0 346 225 61 91
Merkez Personeli	
Mağaza Memuru	Süleyman TOPTEK - Ziraat Mühendisi
KANGAL SATIŞ MAĞAZASI	
Adres	Zafer Mah. İstasyon Cad. No: 59 / A Kangal / SİVAS
Tel	0 346 457 10 12
Faks	0 346 457 10 12
Mağaza Personeli	
Mağaza Memuru	Mesut ERDEM
ULUS SATIŞ MAĞAZASI	
Adres	Esentep Mah. Cumhuriyet Cad. No: 11 / Ulaş / SİVAS
Tel	0 346 781 26 48
Faks	0 346 781 26 48
Mağaza Personeli	
Mağaza Memuru	Selçuk OKUR - Mağaza Şefi / Ziraat Mühendisi
YILDIZELİ SATIŞ MAĞAZASI	
Adres	M.Akif ERSOY Mah. Söğütlü Sok. No: 2 -2/1 / 2/1A Yıldızeli / SİVAS
Tel	0 346 751 31 71
Faks	0 346 751 31 71
Mağaza Personeli	
Mağaza Memuru	Ömürçan ARSLANTAŞ - Ziraat Mühendisi
HAFİK SATIŞ MAĞAZASI	
Adres	Çay Mah. Osman Bey Cad. No: 99 A / Z01 Hafik / SİVAS
Tel	0 346 841 26 26
Faks	0 346 841 26 26
Mağaza Personeli	
Mağaza Memuru	Samet ERDEM

Robot çobanlar yolda

Çoban köpeklerinin hareketlerini inceleyen ve taktiklerini ortaya çıkaran İngiliz bilim insanları, robot çoban köpekleri için yolu açtı.

Araştırmada kullanılan bilgisayar simülasyonuna göre, köpekler bir koyun sürüsünü çevrelerken sadece iki temel kuralı uyguluyor. Öncelikli olarak arası açık olan koyunları çevreleyerek boşlukların kapatılmasını sağlayan çoban köpekleri daha sonra sürüyü güderek yol almasını sağlıyor.

Swansea Üniversitesi'nden Doktor Andrew King önderliğinde gerçekleştirilen araştırma sonucunda keşfedilen taktikleri kullanan robotların geliştirilebileceği ifade ediliyor.

'Çoban' robot olarak da adlandırılan SwagBot, yapısı itibarıyla zorlu arazi koşullarına uyum sağlayabiliyor, hayvan otlatabiliyor, ağır yükleri taşıyabiliyor ve üzerinde kamera sistemiyle etrafı gözetleyebiliyor. Bu sayede uzaktan SwagBot'u kontrol edebiliyorsunuz.

Öte yandan robot, üzerinde bulunan sensörler sayesinde hayvanların hastalık durumlarını da ölçebilecek.

Sydney Üniversitesi ile birlikte Avustralya Saha Robotları Merkezi'nin iş birliği kapsamında geliştirilen SwagBot isimli robot, hayvancılık ile uğraşan insanların bir hayli işine yarayacak.



İşte organığın 5N1K'sı!

58

Sağlıklı beslenme son günlerin hit konuları arasında. En çok tartıştığımız ise 'organik gıda' meselesi. Sorular çok. Organik gıda nedir? Makarnanın, sucuğun organığı olur mu? Organik ürünlerin doğal olanlardan farkı ne? İşte yanıtları...

Hepimiz sağlıklı yatıp kalkıyoruz, sürekli "ne yesek ne yemesek" diye konuşuyoruz. Deyim yerindeyse gıda-beslenme işiyle kafayı bozduk. En çok tartıştığımız konuların başında ise 'organik gıda' meselesi geliyor. Sorular çok. Organik tarım nedir? Organik gıda nedir? Makarnanın, sucuğun organığı olur mu? Organik çiftliklerde hayvan refahı nasıl sağlanır? Organik ürünlerin doğal ürünlerden farkı nedir? Yıllardır organik tarımla uğraşan Gıda Mühendisi ve Organik Ürün Üreticileri ve Sanayicileri Derneği (ORGÜDER) Başkan

Yardımcısı Muharrem Doğan yanıtladı. İşte cevaplar...

Nedir, ne değildir?

Organik tarım "İnsan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen, üretimde hiçbir kimyasal girdi kullanılmadan, tüketime kadarki her aşaması kontrollü ve sertifikalı tarımsal üretim biçimi" olarak tanımlanıyor. Organik tarımda, sentetik zirai ilaçlar ve gübrelerin yanı sıra, tüm sentetik koruyucuların, genetik değişime uğratılmış organizmaların (GDO) ve ışınlama yöntemlerinin kullanımı

karşılaşmamızı önemli ölçüde engellemiş oluyor. Organik ürünlerin bu kriterler göz önünde bulundurularak diğer üretim şekillerinden ayrı tutulması gerekiyor. Kontrollü açık alanda gezen, istediği zaman yem yiyen, yapay hiç bir ışığa maruz kalmadığı gibi dolaşım alanlarında serbestçe gezen organik hayvanlar, sertifikalı topraklarda gözetim altında büyüyor. Organik çiftlikler, uluslararası sertifikasyon kuruluşları tarafından sertifikalandırılıyor ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na denetleniyor.

Hayvan refahı meselesi

Organik üretim toplum refahını koruyan bir sistem olarak sunuluyor. Ayrıca hayvan refahını da ön planda tutuyor. Gücü, hiç bir sınırlayıcı ekipman, yapay ışık kullanılmamasından geliyor. Doğanın sunduğu tüm serbestlik ve sağlık organik üretimin temelini oluşturur. Konvansiyonel üretimde 25 bin ila 30 bin adet arasındaki tavuğun konulabileceği kümeslere organik üretimde sadece 4 bin 800 tavuk konulabiliyor. Organik tavuklar, minimum 81, ortalama 90 günde kesime gidiyor.

Her türlü gıdanın organığı olur mu?

Uluslararası sertifikasyon kuruluşları tarafından sertifikalandırılan ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından denetlenen, tesis, toprak ve yemin organik sertifikalı olduğu tüm üretim süreçleri her türlü üründe organik üretimi mümkün kılıyor. Gıda gibi önemli bir alanda üretim yaparken insan sağlığı ve hayvan refahı ön planda tutuluyor. Organik anlayış, tüm dünyada doğa ve hayvan dostu üretim anlayışıyla her geçen gün hızla yayılıyor. Bu da sürdürülebilir tarım için büyük önem taşıyor.



Marketten ürün alırken nasıl güvenebilirim?

Ambalajında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile sertifikasyon kuruluşunun logosu ve "Organik Tarımın Esasları ve Uygulamasına İlişkin Yönetmelik esaslarına göre üretilmiştir" yazısı bulunan ürünleri tercih edin.

Sadece üretim yeter mi, peki ya sonrası?

Organik ürünlerde sentetik kimyasal girdiler kullanılmaz ve bu durum üretimden taşımaya kadar her aşamada kontrol edilerek belgelendirilir yani sertifikalandırılır.

Köy yumurtası 'kahverengi' mi olur?

Bu yanlış bir bilgi. Çünkü yumurta hangi cins tavuktan elde ediliyorsa o renk olur. Rengi belirleyen üretim biçimi değil, tavuğun cinsidir. Örneğin; beyaz tavuk organik beslense bile yumurtası beyaz olur.

Kaynak: Dünya KEZBAN KARABOĞA



Özgür atlar: Yılkı

Sahipleri için çalıştılar.
Ama gün geldi terk
edildiler.
Şimdi hayatta
kalmaya çalışıyorlar.
Vahşi doğada sahipsiz
ve kimsesizler...

Yaklaşık 40-50 yıl önce hayvanların
tarımda yoğun olarak kullanıldığı
dönemde köylülerin en büyük
yardımcısı olan atlara, teknolojinin
gelişmesi ile ihtiyaç azaldı. Köylülerin
sonbaharda dağa bırakıp, baharda
tekrar toparladığı atlar, makineli

tarıma geçilmesiyle doğada kendi
halinde yaşamaya terk edildi. Zamanla
doğal ortamda kendilerine bir yaşam
şekli belirleyen, sürüler oluşturan yılkı
atları, tamamen yabanileşti. Bugün
sayıları binlerce olan atlar, dağlarda
özgürce dolaşıp, kendi kurallarına göre
yaşıyorlar.

Yılkı, tabiatla serbest dolaşan yabani atlar

Eski metinlerde sıkça geçen
yılkı kelimesi bazı araştırmalara
konu olmuştur.

Yılkı; eski Uygur Türkçesinde, Divân-ı
Lügati't-Türk'te kısmen farklı
anlamalarda kullanıldığı görülmektedir
de, Orhun Abideleri ve Dede
Korkut Hikayeleri'nde, bugün
kullanıldığı gibi at, at sürüsü yerine
kullanılmaktadır.

Günümüzde hayvana ihtiyaç duyan
fakat kışları hayvanı besleyebilecek
maddi gücü olmayan kişiler bu
atları kendi yiyeceklerini bulması
için doğaya salar, sıcak mevsimde
hayvana ihtiyacı olduğunda hayvanları

yakalarlar. Fakat bu uygulamaların
yapıldığı yerlerde yabanda gezen çok
at olduğundan tekrar aynı at ertesi
sene yakalanamayabilir. Sonuçta,
ihtiyaç hayvan olduğundan, hangi
hayvanın yakalandığı önemli değildir.
Böylece at, seneden seneye başka
kişilerin hizmetinde kullanılır. Bu
nedenle bu atların sahibi de yoktur.

Kızılderililerde Burçlar

Ağaçkakan burcu 21 Haziran - 22 Temmuz

Sembolik Dönem:
Bol Güneşli Günler
Bitki:
Yabangül
Maden:
Kırmızı Akik
Renk:
Pembe
Kabilesi:
Kurbağa Kabilesi
Uygun Eş:
Yabankazı

Zor durumlarda insanın yanında bir ağaçkakan bulunması çok iyidir, çünkü sezgi gücüyle zorluğun ana nedenini hemen bulur ve dikkatli bir şekilde yardımcı olarak, kendini yeniden toparlamasını sağlar. Bu insan yüreğinden gelen sese göre davranır. Eğer, aşık olup severse, karşısından olumsuz bir tepki almadığı sürece, sağlam temelli ve kalıcı bir ilişki yaşamaya çalışır.

Ebeveyn olarak da dünyanın en sevgi dolu, en iyi kalpli ana-babasıdır. Ağaçkakanın bitki totemi yabangülüdür. Yabangülün meyvesi, vitamin zengini, pek çok hastalığa iyi gelen kuşburnudur. Bedensel ve ruhsal ferahlık sağlar. Ağaçkakan insanı da yaşam enerjisi düzgün aktığı sürece, bitki toteminden hangi olanaklara sahip olduğunu öğrenebilir.

Ağaçkakan'da vahşi bir yan vardır, doğal ortamında bulunduğu zaman çok çekicidir.

Ağaçkakan, kuşburnu gibi, ruhsal ve duygusal zenginliğini yansıtan dış görünüşüyle, toplum içinde sevilen ve aranılan bir insandır. Ağaçkakan'ın rengi pembedir. Bu henüz olgunlaşmamış bir pembe ya da evrensel aşkın pembesi olabilir, rengin türü, o insanın gelişim seviyesine de bağlıdır. Yaşamdaki amacını ve yönünü saptamış olan ağaçkakanlar, duygu ve duyarlılıklarını tüm insanlara yararlı olacak biçimde kullanabilir.

Kızılderililer için ağaçkakan cesaretin simgesidir. Bu burcun insanı içinde yatan gizli yetenekleri, dengeli bir ortamda ve durumda olduğu zaman rahatlıkla görülebilir. Gerçeğin düzlemini yaratmak ve altındakileri başka gözle algılayabilmek gibi bir yeteneği de vardır.

Bu yeteneği sayesinde, olayların içyüzünü kolayca kavrayarak, doğru olanı seçer.

Bir çok ağaçkakan insanı, kendisini nasıl bir gücün koruduğunu, doğru kararları nasıl aldığını farketmez ve çevresine de açıklayamaz. İnsanlar arası ilişkiler bu burcun bireylerinin yaşamında çok büyük ve önemli bir yer tutar. Enerjisinin büyük bölümünü, diğer insanlarla düzenli, iyi ilişkiler kurmak ve bunları sürdürmek için harcar.

Genellikle uyum sağladığı bir grup bulur ya da hoşlandığı, doğru bulduğu bir topluluğa katılır.

Ağaçkakan insanının kendisi gibi Kurbağa Kabilesi'nden olan Puma ve Yılan insanların yanında, Kaplumbağa Kabilesi'nden Bozayı ve Kunduz bireyleri en iyi iletişim ve ilişki kurduğu insanlar arasında başı çeker. Fırtına Kabilesi'nin diğer bir üyesi olan Yabankazı bireyleriyle ise, mükemmel bir bütünleşme yaşar.

Kaynak: mahmure



Lazerli korkuluk

Korkuluklar teknolojinin oldukça basit bir parçasıdır. Sahte bir kişi oluşturulur, alanın içinde ayakta durdurulur, kuşlar korkutulur, onların ekinleri yemesi engellenir.

Lazerli korkuluk oldukça basit, genel bir çözümdür. Peki çiftçi korkuluğu geliştirmek isterse ne yapmalı? Cevap çok açık şekilde lazer. En azından, Britanya Kolombiyası'ndaki Victoria Üniversite'sinin araştırma grubuna göre cevap budur.

Kanada Yayın Kurumu raporundan: Belirli bir hedef alan üzerinde düzenli aralıklarla gece boyunca lazer ışınlarını otomatik olarak taşıyan bir cihaz yapıyoruz. Rashleigh cihazın çok düşük gücü olduğunu (sunumlar sırasında en çok kullanılan el lazeri

işaretleyicilerinden bile daha az güçlü) ve kendi motorunu durdurabileceği için uçakların bundan etkilenmeyeceğine emin olduğunu söylüyor.

Araştırma ekibi Saanich Yarımada'sı üzerinde kendi prototipini test etmek için hazırlanıyor. Umarım lazerler var olan korkulukların şimdiye kadar kazları korkutarak ekinlerden uzak tutmada bu sefer başarılı olabilir.

Kaynak: Popüler Science