

SAYI : 7

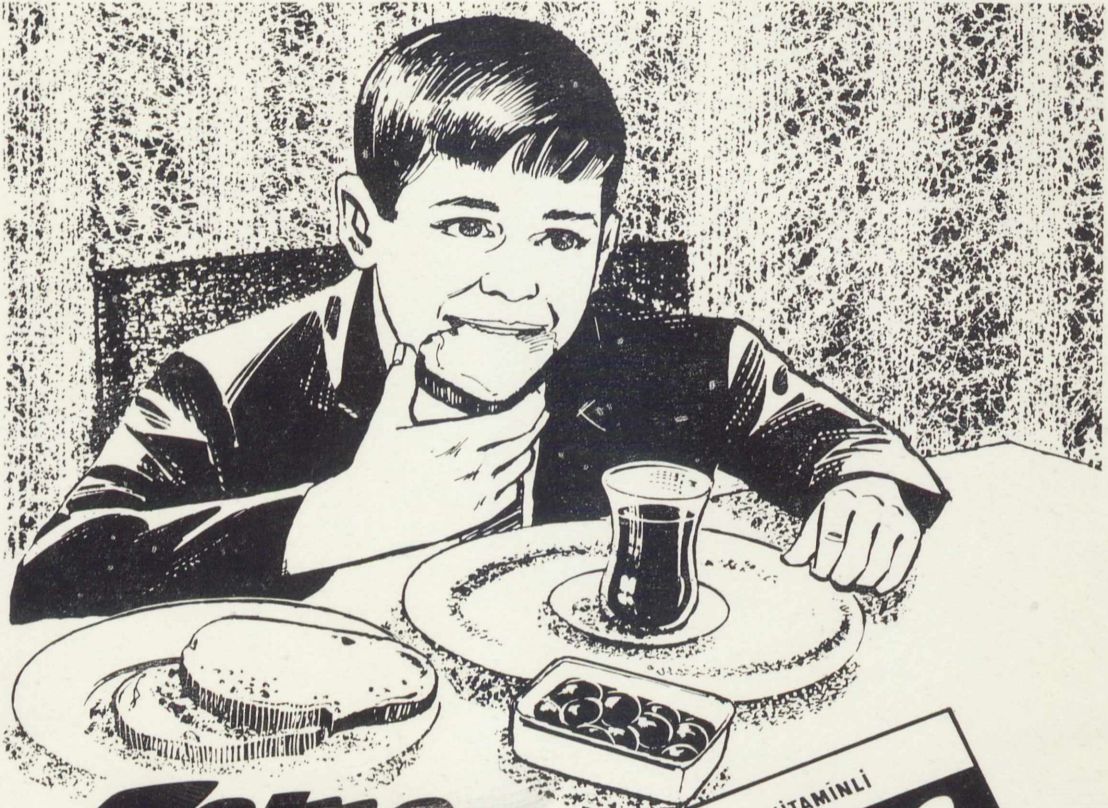
CİLT : 2

1 EKİM 1967

et endüstrisi

dergisi

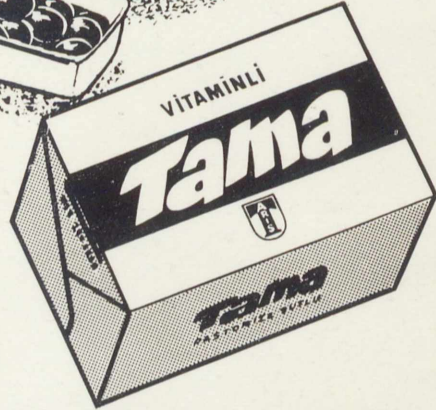




Tama

ile beslenen yavrunuz
bütün gün
SIHHAT ve NEŞ'E DOLU

Çünkü kahvaltıda **Tama** size ve yavru-
larınıza bütün gün boyunca gerekli kalori
ve vitaminleri bol bol sağlar.



Tama ile pişen
pilâv, börek, pasta
ve tatlılarınız
daha lezzetli,
daha hafif ve
daha nefistir.



Tama bir TARIŞ mamûlüdür. TARIŞ, **Tama**'nın kalitesini garanti eder.



Ticaret Bakanı sayın AHMET TÜRKEL
Bursa Et Kombinasyonunun temel atma
töreninde konuşurken.

(Foto : Et Endüstrisi)

İçindekiler

İNCELEMELER :

ON ALTINCI YAŞA BASARKEN	Et Endüstrisi	
SOSYAL DEVLET, KALKINMA, PAZAR, SERMAYE, ÜCRET VE E.B.K.	Dr. Enver BATUMLU	3
SEVK VE İDAREDE TEFTİŞ VE DENETLEME HİZMETLERİ	Zeki SÖZEN	7
ET ENDÜSTRİSİNDE HAYVANCILIĞIN ÖNEMİ	Mustafa Y. İNCEOĞLU	11
UMUMÎ MUKAVELE : TOPLU SÖZLEŞME	Av. Hamdi TÜRKAY	13
YURDUMUZ TAVUKÇULUĞUNUN HAYVANÎ PROTEİN İHTİYACI VE BUGÜNKÜ KAYNAKLARIMIZ	Kemal YALMAN	15

ET VE EKONOMİ :

NEDEN ET ENDÜSTRİSİ	Orhan ARCIL	19
İNSAN GIDASI OLARAK ETİN ÖNEMİ	Sadrettin ARISOY	21

BALIKÇILIK :

JAPON BALIKÇILIK UZMANI Mr. İSHIRO'NUN ÇALIŞMALARI VE UYGULAMA	Et Endüstrisi	23
BALIKÇILIKTA İLMİN ÖNEMİ	Nebia KUTAYGİL	27

ET TEKNOLOJİSİ :

DERİ SANAYİİ	Mehmet ARIKAN	29
YENEN MAMÜLLERİMİZ	Eşref YAMAK	31

İŞLETME EKONOMİSİ :

ET ENDÜSTRİSİNDE KAPASİTE VE VERİM	Ersural SUNER	35
KARA NAKİL VASITALARI İŞLETMESİNDE EKONOMİ VE MALİYET HESAPLARI	M. Ali GEDİK	37

ET VE SAĞLIK :

ET YİYEREK ZAYIFLAYINIZ	Orhan SALTUK	39
BRUÇELLOSE	Hayri SELÇUK	43

SOĞUTMA VE TEKNIĞİ :

DONDURMA TEORİLERİ VE METODLARI	Selâhattin SEZER	47
SOĞUK ULAŞTIRMA VE İHRACATTAKİ ÖNEMİ	Cenap ULUS	50

ANKET KÖŞESİ	Pırlay SÖNMEZ	51
--------------------	---------------	----

SENDİKACILIK :

SENDİKACI YÖNETİCİSİ GÖZÜYLE ÇALIŞMA DÜZENİ ...	İsmail ER	52
---	-----------	----

YENİ KURULUŞLAR :

ANADOLU ET KOMBİNASI	Et Endüstrisi	53
YATIRIMLARDAN İZLENİMLER	Et Endüstrisi	57

İÇ HABERLER	Et Endüstrisi	61
-------------------	---------------	----

On Altıncı Yaşa Basarken

Bu sayımız elinizde olduğu zaman, Et ve Balık Kurumu 16, Et Endüstrisi Dergisi de 11. yaşına basmış olacak. Bu vesile ile hemen söyleyelim ki, Kurum, yatırım, üretim, satım ve ihraç faaliyetlerinin bütünü kapsayan hizmet bilançosunun bir yıllık envanterinde % 7 lik Kalkınma Hızını ayrı ayrı % 100 den % 600 e kadar geride bırakarak Milli Ekonomiden çok daha hızla boy atmış bulunmaktadır.

Ayrıca 1967 Eylül'ü sonuna kadar devreye girmiş olan 7 Kombina ve 7 Soğuk Depo ile Et Endüstrisinin ve soğuk zincirin kilit halkaları da tamamlanmış sayılacağı için yeni bir sanayie tam güçlü yönelme, bir önceki yaşın yorulmak bilmez gayretlerinde esas rotayı teşkil etmiştir. Yalnız bu envestisman realizasyonunun mevcuda eklenmesiyle E. B. K. nun üretim gücü yuvarlak rakamlarla 100 bin tondan 300 bin tona yükselecek ve Türkiye et prodüksiyonunun yarısını sağlamak imkânlarına kavuşacaktır. Hiç şüphe yok ki, son olarak 25 milyon kiloluk et üretimini daha yukarı'ya 4 milyon 200 bin kiloluk et stokunu donmuş, canlı ve balık olarak 11 milyon kiloya çıkarma çabaları da genel fiyat konjonktürünün üstünde bir seyir gösterdiği halde randımanı her gün biraz daha düşen fakat taşıdığı büyük potansiyel dolayısıyla doğu ve güney sınırlarımızda meşru olmayan sızmalar yaparak devamlı değer kayıpları veren ve çoğaltım meylindeki değişim yüzünden halk alımının koyundan sığıra sürekli göstermeye başlamış bulunduğu hayvancılığı, bir denge faktörü haysiyetiyle kârlılık ve verimlilik ölçüleri içinde mâkule irca iradesinin Kurum fonksiyonları çerçevesindeki ifadesinden başka birşey değildir.

E. B. K. nun 600 bin tonluk Türkiye et üretimindeki payı, bu gün, % 4 gibi çok mütevazı bir düzeyde bulunsa bile satışlarının % 90, 1965 fiks fiyatları ile bağlı olduğu için et piyasasının istikrarı bakımından oynadığı müspet rol asla inkâr edilemez. Bunun en açık belgesi Kurum mamullerinin gördüğü büyük rağbettir. 16 ncı yıl, bu bakımdan ve özellikle serbest pazara yönelme çalışmaları çerçevesinde daha hacimli ve daha verimli olacaktır.

Balıkçılıkta da ölü nokta kısmen aşılmış, kapanan yıl, Kurum tarihinde ilk kez av denemelerinden elde kalan artığın piyasada değerlendirilmesine şahit olmuştur.

Tekne tipinin tayini ve gemilerin telsizle haberleşebilme imkânlarının teknik hazırlıkları da son aşamaya gelmiştir.

Taşıt servisinde başlanan ıslâh işlemleri sonuçlandığı zaman, Kurumun bu dalına ayrı bir vechе verecek olan Kanun, çalışma konusunun en prodüktif ve ekonomik ölçüler içinde kendisine hazır bulacaktır.

Balıkçılık çalışmaları 1 milyonluk bir stokun mümkün olabileceği hususundaki umutları haklı çıkaracak güçtedir.

15 inci yaşın iç ve dış piyasalara daha büyük ölçüde yönelen çalışmalarının ifadesi şeklinde değerlendirilmesi gereken İrana canlı hayvan ihraç teşebbüsleriyle Arap Ülkelerinde satış mağazaları açmak düşünceleri, Ankara ve İstanbul'da yeni bayiilik ve satış merkezleri ile hizmeti halka daha büyük ölçüde götürme gayretleri topyekûn marketing ve büyük envestisman karar ve uygulamaları da gene bütün halinde et santrilazasyon ve endüstrisinin kazanılmış ilk hızlarıdır. Geçen yıl, bu çalışmaların ilk olumlu sonuçlarını yan ürünleri yeni ucuz preparatlar biçiminde değerlendirecek vermiştir. Buna bakarak, et endüstrisinin tam olarak kurulmasıyla etin en makul ve ekonomik ölçülerle milli ekonomideki yerini alması yanında kaçakçılığın büyük ölçüde ulusal vebal olarak mahkûm edilebileceği, hayvancılığın yoğunlaştıran kadar çoğaltanı da doyuran bir yörüngeye oturacağı ve ayrıca yan ürünlerin komple değerlendirilmesiyle de yılda 1.5 milyar liralık kıymet kaybının ağırlığından bir haylisini yetireceği haklı olarak beklenebilir.

Merkez atelyelerinin kazandığı hız bu yılki sıçramanın da zinde kuvvetini teşkil edecektir.

Soğuk taşıtta ve depolamada genişleme ve hızlanma 16 ncı yaşı da 15 inci yaş gibi güçlü ve azimli bulacaktır.

Hizmet ve personel dengesini 440 sayılı Kanunun genel espirisi içinde daha otonom ve az brokratik dolayısıyla daha doyurucu ve daha huzurlu bir biçime götürececek olan ıslâh ve geliştirmeler bu yıl da geçen senenin olumlu hamlelerinden güç alarak devam edecektir.

Et Endüstrisi dergisinin çok sayın okuyucuları E. B. K. nun mutavazı iş programlarında nihayet satırbaşları durumunda bulunan bu çalışmaları ellerindeki bir yıllık yayın hacmiyle muhakkakki en iyi değerlendirecek pozisyonadılar.

Yayın organımızın bir anlamda «publîc relation» hizmeti göreceği hakkındaki birinci sayımızda bu sutunlarda açıkladığımız kanı, dergimizin bir yandan Ticaret Bakanlığı Temsilcilikleri ile dış ülkelere kadar yayılması, öte yandan satış ve abonman hacminin kendimize yetecek bir düzeye çıkmış olması ve bunlara ilâveten çoğu kaynak göstermemek biçiminde olsa bile hayli inceleme ve değerlendirmelerimizin günlük basına aktarılmış bulunmasıyla haklı çıkmıştır.

E. B. K. ve dergisi bu zihniyet, bu inan ve bu çalışma temposu ile 16 ncı yaşına girmekte ve hizmetinde olduğu büyük halkın güven ve takdirlerine sonsuz minnet ve teşekkürle mukabele etmektedir.

ET ENDÜSTRİSİ

SOSYAL

DEVLET,
KALKINMA,
PAZAR,
SERMAYE,
ÜCRET ve

E.B.K.

Dr. Av. Enver BATUMLU

E. B. K. Genel Müdürü

DIE ZUSAMMENFASSUNG VOM ZWEITEN ABSATZ DES THEMAS
DIE SOZIALE MARKTWIRTSCHAFT

III

Die Soziale Marktwirtschaft versucht zwischen einer gesteuerten Planwirtschaft einerseits und einer in jedem Sinne freien Wirtschaft, in der jeder beliebig tun und lassen kann, was er will, eine Mitte einzunehmen.

Diese Ordnung, die ein Höchstmass von wirtschaftlichem Nutzen und sozialer Gerechtigkeit für alle erbingt, wird geschaffen durch Freiheit und Bindung, die in der «Sozialen Marktwirtschaft» durch echten Leitungswettbewerb und unabhängige Monopolkontrolle zum Ausdruck kommen.

«Sozial» im Sinne der sozialen Marktwirtschaft heisst daher vor allem zugunsten der Verbraucher taetig sein.

Soziale Marktwirtschaft ist in ersten Linie Verbraucher Wirtschaft, darin liegt ihre soziale Einstellung.

Je besser ein grosstmöglicher Teil der Bevölkerung mit Waren versorgt ist, desto mehr ist der soziale Frieden in einer Volkswirtschaft gesichert.

Die soziale Marktwirtschaft bemüht sich nicht nur um den technischen und wirtschaftlichen Fortschritt sondern Ist Sie auch für die breite Masse der Verbraucher taetig.

III

Sosyal Pazar

Bilindiği gibi, kapitalist ve karma ekonominin temel müessesesini teşkil eden piyasa, bir organizasyon olarak üretime, anonim alıcıyı baz yapar ve belli meta veya grubunun veyahut da bütün meta'nın alıcı ve satıcılarını karşılaştırmak suretiyle temel fonksiyonu olan arz ve talep dengesini sağlar.

Piyasa ekonomisini drij eden fiat, bir yandan kaynakları çeşitli sektörlerle dağıtarak üretimi düzenlerken diğer yandan da millî geliri üretim faktörlerine böler ve dolayısıyla iş bölümü, üretim ve gelirlerin düzenlenmesi ka-

dar tüketime ayarlanması da birer fiat olan ücret, faiz ve rant tarafından yapılmış olur. Kâr ise bir sonuç olarak teşekkül eder.

İşte bu ortamda sosyal pazar, bir uç olan ve piyasa ekonomisi denen hürriyetçi, bireci, kârcı, egoist, özel mülkiyet ve teşebbüscü zihniyete dayanarak Devlete ekonomik hayatta ancak düzenleyici görev tanıyan ve anorganik bir teknikle durmadan makinalaşma ve büyük işletmeye giden kapitalist istisatla diğer uç olan ve kısaca ihtiyaç ekonomisi diye adlandırılan ve iktisadî ve sosyal eşitsizlikler kadar ekonomik dengesizlikleri de ortadan kaldırmayı amaç edinen ve ortak mülkiyet ve son derece otoriter Devlet anlayışı ile üretimin tür ve miktarı ile terkip tarzını ve sos-

yal hasılanan tasarruf ve yatırım dengesini esas alan dağılımı merkezi plân ve kumanda sistemiyle tayin ederek yürüten ve gene anorganik inkişâfçı bir tekniğe dayanarak piyasayı reddettiği için teknokraziye gittikçe daha büyük ölçüde yer veren kollektivist sistem arasında karma bir hüviyetle karşımıza çıkar. Başka sözlerle sosyal pazar, maliyet ve maksimum kârla rantabilitede ifadesini bulan akıl ve egoizmin hürriyetiyle ekonomik hesaplama ve maliyeti bir tarafa iterek prodüktivitede karar kılan his ve altruizmin otoritesini tarihsel şart ve millî özelliklere göre iki başlı tartan sosyal ve ekonomik bir doku olmaktadır. Yani ütöpik, reformist, bilimsel, dinî ve ahlâkî sosyalizm olarak yüzlerce plân ve kadro idoolojisi ile komünizm, sınır maniaları olarak bitarafa, özel sermayeci ekonomi sistemine yöneltilen sosyalist toplum kritiğinin sloganı olan ve modern ekonomi çağında kapital hakimiyetiyle üretim ve teşebbüse dayanan bireyci iktisat sisteminin sosyal sonuçlarını esas almış bulunan kapitalizm, nüans farklarıyla öte tarafa karma düzenleri çerçevelemekte sosyal pazar burada bir terkip ve tarz olarak ekonomik aksiyon şeklinde yerleşmektedir.

Muhtelif sistemlere, birinci kutba yönelirlerse «karma kollektivism», ikinci kutba yönelirlerse «katma kapitalizm» denmekte ve gene nüans farklarıyla çok sayıda karma sistem bu ara boşluğu doldurmaktadır. Bu gün de had kollektivism tatbikatı dışında hemen bütün ülkelerde uygulanan, kapitalizmin sakıncaları önleyen Devletle birlikte piyasa ekonomisi yani karma sistemleridir. Buna göre kâr, üretim araçlarında özel mülkiyet, emek özgürlüğü ve fiyat mekanizması asıl olmakta fakat bunun yanında bazı üretim işlerini Devlet bizzat yaptığı gibi ekonomik gelişmenin kararlı yürüyüşü, üretim faktörlerinin ve bu arada özellikle iş gücünün tam istihdamı ve millî hasılanın belli düzeyce yükseltilerek sosyal adaletle uygun tarzda dağıtım için de tedbirler almaktadır.

«Sosyal pazar ekonomisi» sözü ağırlık noktası piyasaya ve rekabet olan bugünkü Batı Almanya iktisadî için Prof. A. Müller Armack tarafından kullanılmış bir terimdir. Bu sistemde neyin ne miktar üretileceğini ve neyin ne miktar tüketileceğini tayin ve yukarıdan aşağı emreden bir kumanda yeri yoktur. Herkes piyasada satabileceği şeyi üretir ve ihtiyaç duyduğu kadarını da alarak yoğaltır. Herkes kendi yaratma gücünü, inisiyativini geliştirmek durumundadır. Bu nedenle özel mülkiyet ve bunun serbesçe (vergiler hariç) intikalini sağlayacak bir miras sistemi garanti edilmiştir. Herkes, kendi kabiliyetlerinden istediği gibi faydalanır, eğitim ve iş yerlerini kendi ölçülerine göre seçer; iş güçlerine hükmedilemez. Yani hiç kimsenin herhangi bir işi yapmaya zorlanması müsaade olunmaz. Meslek ve mülkiyet özgürlüğü herkese dilediği kazanç dalında, istediği yerde çalışıp hayatını kazanma hakkını verir. Perakende ticaretin hiçbir izin ve müsaadeye bağlı olmadan yapılacağını bizzat Alman İktisat Vekili söylemiştir. Ancak, 1859 dan beri yürürlükte bulunan bu serbestliğe rağmen doktorluk ve eczacılık gibi bazı meslek ve sanatlarda istisnai takyitler mevcuttur.

Alman ekonomisi mucizesinin yaratıcısı Prof. L. Erhard «bugünkü Alman İktisat Politikasının, gelişmenin, ekonominin bütün dallarında uygulama alanı bulabilmesi için katıksız bir rekabete dayandırılmış olduğunu» ifade etmiştir. H. C. Nipperdey'e göre sosyal piyasa iktisadî drijé plânlı ekonomiyle herkesin dilediğini yapabileceği «Laissez Baire Laissez Passer» Liberal ekonomisi arasında bir orta yoldur. Yani Devleti tamamen ekonomik hayat dışında bırakan bir tutuma bu sistemde asla yeri yoktur. İşçi, memur ve müstahdemün ücret ve maaşlarına göre yaklaşık ölçüde alım yapabilmeleri için para sisteminin bir elden idare ve denetimine ihtiyaç vardır. Ticaretin merkezileşmesine engel olmak, kira piyasasının alabildiğine yükselmesini önlemek, Devlet istikrazlarında vergi muafıklarına yer vermek için serbest rekabet rejiminden belli ölçülerde ayrılmak gereklidir. Tarım politikasında Devletin müdahalesi zorunludur.

Kısaca rekabetin sürtünmelerine meydan vermemek için Devlet lüzumu halinde yeteri kadar gözetme ve denetleme amacıyla ekonomi hayatına karışacaktır.

Uygulama, bu merkezde olduğu halde Batı Almanya Cumhuriyet Esas Teşkilât'ında sosyal piyasa ekonomisi hakkında herhangi bir sarîh hüküm yoktur. Ancak 1949 Anayasasının endirek olarak bu sistemi benimsediği farz ve kabul olunabilir. Çünkü kişiye hür gelişme ve çalışma hakkı garanti edildiği takdirde bundan serbest rekabet sisteminin tanındığı sonucu çıkar. Kişinin hakkı, sosyal pazar bakımından önemli olan bütün diğer esasların şu şekilde tekrarlayabiliriz: Sanat hürriyeti, yerleşme hürriyeti, meslek seçimi hürriyeti, rekabet hürriyeti, sözleşme hürriyeti ve yoğaltım hürriyeti.

Sosyal pazar, rekabeti esas olmakla beraber firens bir ekonomi mücadelesini reddeder. Tarafların didişmesinde üçüncü kişilerin hakları korunur fakat kendilerinin de gelişip serpilme imkânları asla daraltılmaz.

Ekonomi faaliyetlerinin özgürlüğüne, en az desteğe sahip bulunan yığınların durumu sınır çizer. Sosyal pazar politikası yaşlıya ve harp malûlüne istihdam imkânları yaratmakla yükümlüdür. Sosyal nedenlerle kiralar firenlenir; rekabetle en iyi malların en mâkul fiyatlarla alınıp satılmasına ihtimam gösterilir ve rekabet, iyi fiyat ve kalite olarak kabul edildi.

Kısaca «sosyal»ın bu tarz pazardaki anlamı, herşeyden önce yoğaltıcılar için çalışmak demektir. Çünkü ekonominin vücut hikmetinin «müstehlik» olduğu doğrudur ve sosyal piyasa ekonomisi ilk plânda yoğaltan iktisadîdir. Halk, daha büyük ölçüde mal temin edebilme imkânlarına kavutukça millî ekonomide sosyal huzur da o oranda garantilemiş olur. Politika ve Kanunlar sonucu müstehlikin hizmetine, mallarda mümkün olan genişlikte seçim imkânları hazırlıyacak bir üretim ve satış düzeni kurmakla görevlidir. Müstehlik olarak herkesin bu gerçeği olumlu sayacağı muhakkaktır. Ayrıca sosyal pazar ekonomisinin karşısında olanlar da bu sistemin yalnız teknik ve ekonomik gelişme için diğer aynı zamanda büyük müstehlik kitleleri için faaliyet gösterdiğini kabullenmek zorundadırlar.

Sosyal pazarın, aksiyon olarak savunmasını şu ilkelere özetlemek mümkündür :

Sosyal pazar, gerçek rekabet ve kapital monopolü kontrolünde en açık ifadesini bulur.

Sosyal pazar, plânlı ekonominin en sert biçimde karşısında olduğu gibi liberal anlamdaki hürriyetçi ekonominin de muarızıdır. Bu nedenlerle rekabetin Kanunla korunup garantilenmesini ister.

Ekonomide sorumluluk ve güvenin egemen kılınmasını arzular.

Özellikle sermaye şirketlerinde aleniyetin kuvvetlendirilip genişletilmesi için tedbirler düşünülür.

Para rejim ve sisteminin merkezi bir denetimle korunmasını zorunlu görür.

Para, kredi, vergi politikası ile fiyatları etki altında tutulmayı arzular.

İhraç fiyatlarını, Uluslararası rekabet savaşını kazanmak için düşünmeye taraftardır.

Ücretler ve iş şartlarının tesbitini kollektif sözleşmelere bırakır.

Teknik ve bilimi önemle teşvik eder.

Meslek seçimi ve yerleşme özgürlüğünde hürriyeti esas alır.

Özel mülkiyeti tasvip ve teşvik eder.

Tasarruf kapitalini destekler.

Vergi tarife ve sistemlerini islah etmek ister.

Ekonomi krizlerine ve kitle işsizliğine karşı güvenlik tedbirleri alır.

Dış ticareti bütün araçlarla destekler.

Sosyal pazarın başarısını müteşebbis, işçi, müstahdem ve müstehlikin, uygulamaya aktif olarak katılması koşuluna bağladığı için toplumun bütün mensupları arasında gerçek ve samimi bir işbirliğini zorunlu sayar. (1)

(1) Bu yazının hazırlanışında daha evvelki makalelerde gösterilen kaynaklara ilâveten «Die deutschen Parteiprogramme und das Bundeswahlgesetz - 1964» adlı eserden faydalanılmıştır.





Bilûmum banka hizmetlerinde olduğu gibi...

Türkiye İŞ Bankası faydalı yatırımlarıyla da memleket hizmetindedir

*Türkiye İŞ Bankası, memleketimizin
kalkınmasında mühim tesirleri bulu-
nan çok faydalı yatırımlar yapmıştır.*



İşte, Türkiye İŞ Bankasının tamamına
veya sermayesinin bir kısmına
sahip olduğu müesseselerden bazıları:

PAŞABAHÇE ŞİŞE VE CAM FABRİKASI
ÇAYIROVA CAM FABRİKASI
İPEKİŞ MENSUCAT FABRİKASI
ULUDAĞ SANATORYOMU
KIRAZLIYAYLA DİNLENME EVİ
VİTA VE SANA YAĞLARI FABRİKASI
TÜRKİYE ÇİMENTO SANAYİİ
TÜRKİYE PETROLLERİ
TÜRKİYE ŞEKER FABRİKALARI
RABAK ELEKTROLİTİK BAKIR VE MAMULLERİ
İZMİR METALÜRJİ FABRİKASI
KORUMA TARIM İLÂÇLARI
ANADOLU SİGORTA
ANKARA SİGORTA
MİLLİ REASÜRANS
DESTEK REASÜRANS
GENERAL ELEKTRİK AMPUL FABRİKASI
TÜRK-PIRELLİ LÂSTİKLERİ
EREĞLİ DEMİR VE ÇELİK FABRİKALARI
TÜRKİYE SİNAİ KALKINMA BANKASI....

en kudretli bankadır

Sevk ve İdarede Teftiş ve Denetleme Hizmetleri

Zeki SÖZEN

E. B. K. Müfettişi

Kuruluşlarda yüksek kademe yöneticilerinin yönetim görevleri kısaca özetlenirse : Karar verme, Programlama, Haberleşme, Kontrol ve Değerlendirme merhalelerini kapsar.

Yüksek kademe yöneticilerinin bilhassa programlama konusunda örgütün yıllık İş programları ve Bütçe, mühim yer kaplamaktadır. Yıllık İş Programlarının yürütülmesi ve bu yön-
deki faaliyetlerin kontrolüde Teftiş ve Denetleme birimi tarafından baş yönetici adına ifa edilmektedir.

Yönetim görevinde Kontrol : Uygun olarak tesbit olunacak uzun veya kısa süreli program hedeflerine mevcut personel, araç ve maddi kaynaklarla ilerlerken, çalışmaların ne derece verimli ve ekonomik olarak plânlanmış, teşkilâtlandırıldığını, ahenkleştirildiğini ve yürütmekte olduğunu öğrenmek, ilgililere duyurmak, husule gelen aksaklıkları önlemek ve düzeltme çarelerini teklif etmek anlamıdır. Aynı zamanda baş yönetici adına yapılan danışma ve kurmay görevi olarakta anılabilir.

Baş yönetici görevlerinden biri olan ve onun adına yapılan Kontrol görevlerinin 1963 yılında hazırlanmış olan Mehtap raporunda tesbit edilmiş bulunan Kontrol görevinin ilkeleride şöyle sıralanmış bulunmaktadır.

1 — Birinci derecede amaç tesirli ve önleyici bir teftiş sağlamak olmalı kusur bulma ikinci önem derecesinde olmalıdır.

2 — Teftiş bir irtibat (Haberleşme ve Koordinasyon) vasıtası olmalıdır.

3 — Teftiş bir eğitim vasıtası olmalı, inzi-bati ve cezai görevler ikinci plâna atılmalıdır.

4 — Teftiş idarenin politikasını tesbitte, yüksek kademedeki yöneticilere ışık tutan bir vasıta olmalıdır. (Etüd, Araştırma ve İnceleme-
lerle).

5 — Yöneticilerin daha verimli ve ekonomik duruma yönelme istek ve prensiplerine en yakın yardımcı teftiş ve denetleme birimi olmalıdır.

6 — Teftiş sonuçları üzerinde tedbirler al-

makla yüksek kademedeki yöneticiler ve birin-ci derecede sorumlu kişiler meşgul olmalı ve teftiş çalışmaları onlarca izlenmelidir.

7 — Düzeltici tedbirler olarak örgüt mevzuatının yenilenmesi, personelin Hizmet içi eğitime tabi tutulması gibi tedbirler almalı, sadece merkezden emirler yayınlamakla yetinilmemelidir.

8 — Aynı daire içindeki (hattâ aynı yerleri hedef tutan daireler arasında) teftiş çalışmaları koordine edilmelidir.

Yukarıda ana hatları belirtilmiş olan Modern Sevk ve İdare anlamı içinde teftiş ve denetleme hizmetlerini bugün bir gelişim içinde bulunan Sevk ve İdarecilikte teftiş ve denetleme anlamı klâsik ve Yapıcı ve verimli teftiş olarak iki halde nitelendirilebilir.

Klâsik olan teftiş ve denetleme : Esas teftişten beklenen amaçlar yerine bu amaçlara ulaşmada birer vasıta olan örgüte ait mevzuata ruh yönünden daha çok şekil yönü ile uygunluğu aramak esas olmaktadır.

Hataları ve hata yapanları araştırmak ve sistematik şekilde cezai müeyyidelerle cezalandırılmalarını sağlamak denetleme amacı zannedilmektedir.

Oysa mevzuatın eskimiş ve niteliğini, eskiliği ve yeni gelişimlere cevap verme kabiliyetinden uzaklaşmış hükümleri ile kaybederek verimli ve ekonomik çalışmayı önleyici mahiyet alması tatbikatçıları müşkül duruma sokmaktadır.

Yapıcı ve verimli Teftiş ve denetleme ise : Bir kuruluşun amacını, bütün görevlerin mevcut plân ve program hedefleri veya seçilmiş, kabul edilmiş faaliyet politika ve hedeflerini temel dayanak kabul edip bunların en verimli ve ekonomik şekilde gerçekleşmesine veya aksaklıkları tesbit etmek, ilgililere duyurmak, doğan aksaklıkları önlemek veya giderici tedbirleri bularak tavsiye etmek ve izlemek demektir. Bu anlayış içinde örgütlerde mevzuatın yenileştirilmesi çalışmalarında teftiş ve denetleme birimi öncü olarak yer alır.

Dodern Sevk ve İdare tamamen benimsenmiş bulunan Yapıcı ve Verimli Teftiş ve Denetleme anlamı içinde görev ifa edecek teftiş birimlerinin halen bu amaca yönelmede klâsik anlamdaki çerçeveden sıyrılabilmesi için bir çok engelleri mevcut bulunmaktadır.

Klâsik Teftiş ve Denetleme anlamından kurtulma çabası içinde bulunan teftiş birimlerinin yapıcı ve verimliliğe dönüşebilmesindeki problemler genellikle şunlar olmaktadır.

A. Soruşturmalar teftiş birimlerinin iş hacimlerini önemli ve büyük bir kısmını teşkil etmektedir. Soruşturmaların müfettişlere yaptırılması, müfettişi kendisinden korkulan çekinilen insan haline getirmektedir. Bu hal mutad teftişlere ayrılabilir zamanı azalttığı gibi müfettişin yapacağı yerinde tavsiyelerin kabul şansını zayıflatan bir durum olarak ortaya çıkmaktadır.

B. Her kuruluşun ünitelerinin teftişinde özellikle hesap işlerinde işlemlerin rutin kısımlarını teftiş ve kontrol etmek için özel bir uzmanlığa ihtiyaç yoktur. Yetişmesi ve hizmet yapması çok masraflı olan müfettişin zamanının büyük kısmını bu rutin işlere harcaması, kendisine daha çok ihtiyaç duyulan alanlarda görev yapmasını engellemektedir.

C. Her kuruluşta birbirinden çok farklı, çeşitli ve çok sayıda hizmet ve faaliyet alanları bulunmaktadır. Kuruluş müfettişlerinin bu değişik ve her biri ayrı uzmanlık kolu olan konuların hepsinde uzman olması beklenmektedir. Buna imkân bulunmadığı içinde birbirinden çok ayrı hizmet alanlarını teftiş etme zorunluğu teftiş hizmetini yavaşlatmakta ve neticede iş gücünü yıpratmaktadır.

D. Hizmetin iyi yürütmesinden asıl sorumlu olanlar her kuruluştaki hiyerarşik kademe yöneticileridir. Bu yöneticiler kendi sorumlulukları altındaki hizmetin istenilen şekilde, verimli ve kaliteli olması için gerekli teftiş ve kontrolleri yapmakla yükümlü bulunmaktadır. Hal böyle iken her türlü kontrol hizmetlerinin teftiş ve denetleme birimlerinden beklenilmesi teftiş iş hacmini gereksiz yere artırmaktadır. Burada şu hususu da belirtmek gerekir ki hiyerarşik kademe yöneticileri çoğunlukla teşkilat ve servisindeki hizmetin seyir tarzını yeteri ölçüde ve bilgili olarak teftiş etme yeteneği ve eğitiminden de yoksundurlar.

E. Kuruluşa ait personelin kalitesini yükseltmek ve işinin bilirkişisi olmasını amaç edinen hizmet içi eğitimi hemen hiç yapılmamaktadır. Bu hal memurun hata yapma yeteneğini artırmakta ve dolaylı olarak müfettişin işini çoğaltmaktadır.

F. En mühim problem olarakta Teftiş Raporları ve bu raporların Değerlendirilmesi konusudur.

Teftiş raporları bu günkü durumları ile yeteri şekilde değerlendirilebilecek nitelikte değildir. Şöyleki : Teftiş genellikle klâsik anlamda hata bulma gaye ve endişesi ile yapılan rutin bir işlem halini almıştır. Teftiş raporlarında böyle bir teftişin sonuçlarını yansıtmakta ve otomatik olarak cevaplandırılmaları ile gelecek teftişe kadar geçen devre içinde üzerinde durulmayan faydasız belge haline gelmiş olmaktadır.

Hizmetlerde iş analizi yapılmadığı dolayısıyla teftiş ünitelerinin randıman karşılaştırmalarına mümkün olmadığı ve teşkilât bir bütün olarak incelenmediği için teftiş raporları genellikle bir hatalar cetveli halinde ortaya çıkmaktadır.

Teftiş Raporlarının değerlendirilmesine gelince; Kuruluşlarda alt ve üst kademelerde, teftiş raporları sonuçlarının değerlendirilmesine yeteri kadar önem verilmemektedir. Baş yönetici, teftiş sonuçları ile ilgilendirilmemekte ve kendisine her ünitenin bir yıllık teftiş sonunda ortaya çıkan durum özet halinde aktarılmamaktadır. Yöneticilerin uzun raporları okuması ve özetleri anlaması beklenmekte ve bununla yetinilmektedir.

Yukarıda kısaca ve genel olarak izahına çalıştığımız Teftiş ve Denetleme hizmetlerinin yapıcı ve verimli olmasına mani olan engelleri belirttikten sonra bu problemlerin bertaraf edilerek yapıcı ve verimli teftiş hizmetine kavuşabilmek için gerekli tavsiyeleri şöylece özetleyebiliriz :

A. Soruşturma görevlerinin müfettişlerden alınması ve gereği ölçüde hiyerarşik kademelere yaptırılması veya münhasıran kafi miktardaki müfettişi yalnızca soruşturma hizmetleriyle görevlendirilmesi,

B. Teftiş hizmetlerinin rutin kısımlarının devamlı kontrolünü sağlamak, gerektiğinde soruşturma görevini yapmak ve bu şekilde müfettişlerin daha önemli konularda meşgul olmalarına imkân sağlamak üzere alt kademede yetkili kontrollük örgütlerini meydana getirmek.

C. Müfettişlerin belirli hizmet alanlarında imkân nisbetinde uzmanlaşmaları ve böylece teftişin daha sür'atle, etkili ve bilgili şekilde yapılmasını sağlamak.

D. Hizmetin iyi yürütülmesinden asıl sorumlu olan icracı örgütlerin hiyerarşik kademe yöneticilerinin kendi sorumlulukları altındaki hizmetin en iyi ve verimli şekilde olması hususunu kontrolleri altında bulundurması, yeteri ölçüde teftiş edebilme yeteneği ve eğitimine ka-

vuşturulması, kademelerin görev ve yetkilerinin muayyen sınırlar içinde açıkça belirtilmesi sağlanmalıdır.

E. Hizmetiçi eğitime önem ve öncelik verilerek hataların asgari ölçüye indirilmesi ve böylece daha çok sayıda müfettiş istihdamının önlenmesi.

F. Teftiş Raporları bir hatalar cetveli olmak niteliğinden kurtarılarak hata ve aksaklıkların bünye içindeki gerçek yer ve köklü nedenlerini ortaya çıkartan ve bunların giderilmesi yönünden mümkün hal çarelerini kapsıyan, kuruluşun her teftiş biriminden hizmet standartlarının tesbiti ve geliştirilmesi yolu ile hizmetlerin randıman karşılaştırılmasına, gelişmeleri izlemeye ve gerekli yenileştirmeleri kolaylıkla gerçekleştirmeye imkân verecek tarzda raporlar düzenlenmelidir. Raporlarda ayrıca başarılarında belirtilmelidir.

Raporların değerlendirilmesi : Teftiş raporları her kuruluşta baş yönetici adına hareket edebilen yetkili ve yeterli elemanlar tarafından incelenip özetleri çıkartılarak belirtilen problemleri ve konuların hal çarelerini süzgeçten geçire-

rek sonuç hakkında en yüksek yöneticiye bilgi verilmesi sağlanmalıdır.

Raporların değerlendirilmesine menfi yönden etki yapan bir hususta merkezdeki yöneticilerle müfettişler arasınada irtibat olmayışıdır.

Teftiş birimlerinin merkez ve taşra arasında gerçek bir irtibat yapabilmeleri amacı ile müfettişler, örgütün yıllık icra plânı ve politikasını öngörülen gelişmeleri taşradan ne gibi işler beklenildiğini merkezdeki yöneticilerden öğrenmeli bunu taşraya aktarmalı ve aynı şekilde taşranın hizmet anlayış ve uygulayışını, ihtiyaçlarının ve merkezden beklediklerini de merkez yöneticilerine duyurmalıdır. Bunu sağlamak içinde teftiş öncesinde ve teftiş sonunda teşkilât merkez yöneticilerle toplantılar yapılmalı ve problemlerin iki taraflı olarak ortaya konulması ve tartışılması sağlanmalıdır.

Yapıcı ve verimli teftiş ve denetleme hizmetlerinin ana prensibini bir yabancı ata sözü ile özetleyebiliriz : Bütün mesele «KURUŞ ARAMA MERAKLISI VE LİRA HARCAMA HOVARDASI OLMAMAKTIR» gerçeğindedir.

İSTANBUL UMUM SİGORTA ANONİM ŞİRKETİ

TÜRKİYEDE KURULAN İLK ANONİM SİGORTA ŞİKETİDİR.

**YANGIN, NAKLİYAT, KAZA ve HAYAT
SİGORTALARINIZIN**

Her çeşidi için emirlerinizi bekler.

ADRES : BANKALAR CADDESİ NO. 31/33, İSTANBUL

POSTA KUTUSU : 391, KARAKÖY

TELGRAF ADRESİ : SİGORTA / İSTANBUL

TELEFON : 49 64 00 / 01 - 02

ANKARA : 11 87 15 - 11 98 80

TÜRKİYE'NİN BELLİ BAŞLI ŞEHİRLERİNDE ACENTELERİ VARDIR.

ŞEKERBANK

Şekerbank mudilerine yeni bir hizmetini sunuyor :

ŞEKERBANK dağıttığı 1.370.000 liralık ikramiyelerinden, 1.000 liradan fazlasını kazanan bütün mudilerine istedikleri taktirde, ikramiyeleri karşılığında kurduğu müesseselerin % 10 kâr garantili hisse senetlerini veriyor.

Asgarî % 10 garantili bu hisse senetleri beş sene müddetle her an ŞEKERBANK'ta paraya çevrilebilir.

ŞEKERBANK ikramiye kazananları kârlı özel teşebbüse ortak etmek gayretindedir.

ŞEKERBANK

Et Endüstrisinde Hayvancılığın Ömemi

Mustafa Yılmaz İNCEOĞLU

E. B. K. Yönetim Kurulu Üyesi
Ticaret Bakanlığı Temsilcisi

Kontrollü kredi :

Kontrollü kredinin ana felsefesi şu üç noktada toplanmaktadır.

1 — Müstahsilin ihtiyacı olan ve çevirebileceği parayı yeterli miktarda vermek;

2 — Bu parayı nasıl kullanacağına dair teknik bilgiyi de birlikte vermek;

3 — Paranın kullanılmasını müessir bir şekilde kontrol etmek; suretiyle gayesine sarf edilmesini temin etmektir.

Bu sistemle kontrol sadece murakaba mânasında olmayıp bununla birlikte öğretici bir nezaret mânasını taşımaktadır.

Bugün Lâtin Amerika ülkelerinde ve bilhassa Birleşik Amerika'da müstahsilin kalkınması kontrollü kredi sayesinde olmuştur.

En Endüstrisinin inkişafı için müstahsili teknik bilgi ile teçhiz edecek ve teknik kontrolü de yapabilecek bir çalışma düzenine girmemiz zorunludur.

Et ve Balık Kurumunun kasaplık hayvan tedariki için besicilere vermekte olduğu faizsiz avans parayı kontrollü olarak verebilmesi için müstahsil bölgelerde özel teşkilât kurması; et maliyetini haliyle yükselteceğinden bu görevin ifası için; Tarım Bakanlığı ile, Ziraat Bankası ile ve Devlet Üretim Çiftlikleri ile işbirliği yapılması zaruri görülmektedir. Bu işbirliğinin resmî formaliteler yüzünden işleyemez hale gel-

mesine mâni olmak; görevlerin ifası ve gerekli işbirliğinin sağlanmasında faal rol oynamak için karşılıklı koordinatörlükler ihdas edilmesi elzemdir.

Yüksek Plânlama; hayvancılık için gerekli kredinin besici ve yetiştiricilere kontrollü olarak verilmesini, Et ve Balık Kurumunun besiciye açtığı kredinin kullanıldığı amaca uygun hale getirilmesini, Devlet Üretim Çiftlikleri ve diğer ilgili kuruluşlarla işbirliği yapılmasında önem görmüş olmasına rağmen yıllardanberi maalesef bir anlaşmaya varılamamış olduğundan Et ve Balık Kurumu kasaplık hayvan tedarikinde çok müşkilât çekmektedir.

Halen mevcut dört et kombinasyonundan başka; Urfa, Elâzığ, Kars, Tatvan, Kayseri, Bursa, İstanbul (Anadolu Yakasında) kurulmakta olan kombinalarımızda da kasaplık hayvan tedarikinin ileri de daha büyük bir problem yaratmaması için âcilen tedbirler almak zarureti vardır.

Tarım Bakanlığının ve T. C. Ziraat Bankasının yurdun her tarafında kurulmuş teşkilâtı vardır ve hattâ Ziraat Bankası çiftçilere kontrollü kredi vermek için bugüne kadar 10 Vilâyet ve 30 Kazadaki, pilot bölgelerde ayrıca geniş teşkilâtlar kurmuştur; ileri de memleketin her tarafına teşmil edilecektir.

Bunların hepsi Devlet Teşekkülü olduğuna, ve memleket ekonomisinde kârlılıktan ziyade verimlilik esaslarına göre çalışmakta bulunduk-

larına göre bu teşekküllerle; Et ve Balık Kurumunu da içine alan koordinatörlükler tesis edildiği takdirde; Et ve Balık Kurumu az masrafla bu teşkilâtlardan geniş miqyasta istifade edebilir. Ancak şimdiye kadar kendi aralarında anlaşmak imkânı hasıl olamadığından; Et ve Balık Kurumunun kasaplık hayvan besicileri için ayırdığı avans parayı kontrollü olarak kullanabilmesi için bu teşekküllerin teknik elemanlarıyla Kuruma ne suretle yardımcı olacakları hususunda Devlet Plânlama Teşkilâtınca esasları tesbit edilerek; Bakanlar Kurulunca karara bağlanmaması en uygun, kestirme ve kat'i çıkar yol olduğu kanısındayım.

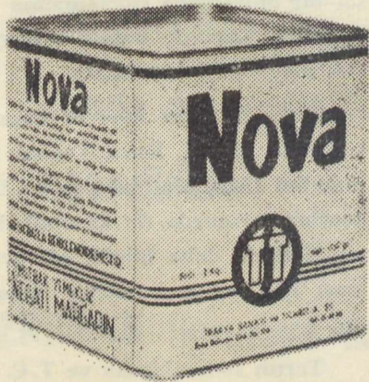
Et ve Balık Kurumunun kasaplık hayvan besicilerine verdiği faizsiz avans paranın kontrollü olarak gayeye sarfedilmesini salğamanın memleket ekonomisi, müstahsil besiciler ve Kurum yönünden derece, derece büyük menfaatleri olduğu aşikârdır.

Bazı kimselerin kasaplık hayvan teslimi taahhüdüne girişerek aldığı faizsiz para ile besicilik hayvan almyarak başka bir sahada kullandığı; taahhüt ettiği hayvanın teslim zamanı

geldiğinde ise; sıkışarak cezaî şarttan kurtulmak için; her ne pahasına olursa olsun piyasadan hayvan tedarik ederek taahhüdünü yerine getirmek gayretine düştüğünden bu hal fiatların anormal yükselmesine sebep olduğu gibi hem kendisini ve hem de Kurumun zararını mucip olmakta ve dolayısıyla memleket ekonomisi zarar görmektedir.

Et ve Balık Kurumu kasaplık hayvan besicilerine verdiği avans paranın mutlaka gayeye sarfedilmesini temin edebilmek için teminat mukabili hayvan alım bedelini tam olarak verdiği; hayvanların alındığını ve besiyeye konulduğunu gördükten sonra bu hayvanları rehin almak suretiyle ayrıca Besi Kredisi de verdiği ve hayvan hastalıkları ile yakinen meşgul olduğu ve verdiği teknik bilgi sayesinde besi randımını artırarak; besiciliği kârlı ve özendirici bir hale getirdiği takdirde gayesine tez elden ulaşacağı kanısındayım.

Et Endüstrisinin temel maddesi olan hayvancılığın Et ve Balık Kurumu yönünden korunmasında; Et ve Balık Kurumu bir dereceye kadar ancak bu suretle yetkili olacaktır.



"TRAKYA"
SANAYİ VE TİCARET A. Ş.

*

Karaköy, Kürekçiler, Topuz Han 8/5

Nova
NEBATİ MARGARİN

*

Arayacağınız
tek isim

*

Bulabileceğiniz
en iyi kalite

UMUMİ MUKAVELE : TOPLU SÖZLEŞME

Av. Hamdi TÜRKAY

Et ve Balık Kurumu Müşavir Avukatı

Ana Yasamızın 47 ci maddesi; iş veren ve işçi münasebetlerinin bir yasa ile düzenlenmesini ön görmüştür. Toplu sözleşme, grev ve lokavt kanunu bu sebeple ve 15.7.1963 tarihinde, 275 sayılı ile kabul ve yürürlüğe girmiştir. İş Hukukumuzda büyük bir değer taşıyan bu kanun; esasında borçlar kanunun işçi düzenini sağlamaktan çok uzak bulunan 316 ve 317 ci maddelerinin zamanla işçi ve iş veren münasebetlerine cevap veremiyen durumuna bir set çekmek ve iş hacminin genişlemesi ile işçi ve iş veren ilişkilerini yeniden tanzim etmek gaye ve amacı ile çıkmış ve bilindiği gibi bugünkü halini alarak borçlar kanunundaki Umumi mukavele müessesesinin hükümlerini kendi kapsamı içine sokmuştur. Yürürlükte olan toplu sözleşme ve grev lokavt kanunu aşağıda yazılı mekanizmalarla işçi teşekkülleri ve iş veren teşekkülleri arasındaki toplu uzlaşmazlığı gidermek ve onu çözümlyerek daha olumlu bir durumda bu ilişkileri düzenlemek hususunda iş hayatımızda bir çok faydalar sağlamıştır.

Kanun koyucu; 257 sayılı toplu sözleşme, grev ve lokavt kanununun birinci maddesinde, toplu iş sözleşmesini, «hizmet akdinin yapılması, muhtevası ve sona ermesi ile ilgili hususları düzenlemek üzere, 7. maddede gösterilen işçi teşekkülleri ile iş veren teşekkülleri veya iş verenler arasında yapılan bir sözleşme, diye tarif etmiştir. Toplu sözleşme sistemi ile sanayide işçi ve iş veren ilişkilerinde mesru ve hukuki bir düzen kurulması ele alındığı gibi, tarafların bu sistemle aynı zamanda karşılıklı olarak bir birine saygı göstermeleri ve günlük iş hayatımızda emek unsurunun sermaye ve teşebbüs faaliyetleri ile aynı ölçüde bir değer kazanması hedef ve gaye kabul edilmiştir. Batı dünyasında sanayiciler; durulmuş ve tek düzen maliyet hesaplarına yer verdikleri cihetle, toplu sözleşme sistemi burarlarda genellikle benimsenmiştir. Sanayiciler, bu sistemle çeşitli sanayi kollarında, aynı nitelikteki işçilere aynı ücreti ödemek durumunda olduklarından muhtelif işletmeler ve aynı iş kolları arasındaki rakabet; umumiyetle işçi ücretlerinin birbirinden farklı olması gibi maliyete etkili ücret rakabetinden değil; bu işletmelerin kuruluş, ilkel maddelerinin satın alınması, rasyonalizasyon, sürüm vesaire gibi diğer faktörlerinden doğmuştur. Memleketimizde ise sanayi kolları henüz yeter derecede inkişaf etmemiş ve bu yüzden batı dünyasının yukarıda bildirilen faktörler dışında ücret rakabetide uyuşmazlıklarda belli başlı bir unsur olarak ortaya çıkmıştır. İktisadi bakımından gelişmiş memleket-

lerde sanayi hayatı hep toplu sözleşmelerden kurulu bir sisteme bağlanmıştır. Birleşik Amerika, Fransa ve İsviçre bu hususta başta gelen memleketler arasında yer almaktadır. Hiç şüphesiz memleketimizin iktisadi alanda işçi ve iş veren münasebetlerinde yeteri kadar bir düzen sağlayamamış olmasının bir takım nedenleri vardır. Bunların başında da sendika faaliyetlerinin yurdumuzda henüz pek kısa bir hayata sahip olması gelmektedir. Batı dünyasının bilhassa İsviçre toplu iş mukavelesi (Toplu sözleşme) kanunundan faydalanılarak memleketimizin sosyal, ekonomik, politik bünyesine uygun bir kanun çıkarılmasına şiddetle ihtiyaç olduğu benimsenmesi üzerine 15.7.1963 tarihli ve 275 sayılı toplu sözleşme, grev ve lokavt kanunu çıkarılarak borçlar kanunun (umumi mukavele) ismi altında 316 ve 317 ci maddelerinin ihtiyaca cevap vermeyen hükümleri aydınlığa kavuşturulmuş, işçi teşekkülleri ve iş veren münasebetleri kanunda derpiş edilen müeyyedelerle teminat altına alınarak bu ilişkiler daha vazih ve sağlam esaslara dayandırılmış ve bu suretle memlekete büyük hizmetler yapılmıştır.

Toplu sözleşme kanununda yazılı müesseseler aşağıda sırası ile gösterilmiştir. Toplu iş sözleşmesi, uzlaştırma, grev, lokavt, kanunî ve özel hakem müesseseleri toplu sözleşme yapılmasını amaç kabul eden birer mekanizma halinde çalışmaya başlamışlardır. Bilindiği gibi uzlaştırma toplu iş uyuşmazlıklarında taraflar arasında bir karara varılmasına yardım etmek üzere uyuşmazlığa tarafsız, üçüncü bir şahsın katılması olup gayesi taraflar arasında uzlaşmayı sağlamak bulunduğundan bu mekanizmanın işlemesi evvel emirde tarafların böyle bir uzlaşmayı arzu etmelerine bağlı kalmaktadır. Yasamıza göre toplu iş uyuşmazlığı uzlaştırma mekanizması içinde müsbet veya menfi bir sonuca bağlanmadıkça taraflar kanuni tahkim, grev ve lokavta baş vuramamaktadır. Bu itibarla toplu iş uyuşmazlığının uzlaştırma yolu ile çözümlenmesi mümkün olmadığı hallerde ilgililerin durumu bir tutanakla tesbit ettirmeleri ve kanuni süre içinde çözümlenecek işler hakkında sırası ile, diğer mekanizma kollarına baş vurmaları gerekmektedir.

Grev ve lokavta gelince : toplu iş uyuşmazlıklarında bu mekanizma önemli bir yer almaktadır. Grev ve lokavtın hedef ve amacında toplu sözleşme yapılmasını sağlamaktır. Bu duruma göre toplu sözleşmenin bağıntılı taraflarını teşkil edebilecek durumda olmayanlar için grev ve lokavt hakkının kullanılması bittabi mevzu bahis değildir. Yasamızda 17 ci maddenin ikinci fıkrası hükmüne göre grev kanunî ve kanun dışı olmak üzere iki şekilde mütalâa edilmiştir. Grevin kanunî olması için iki şartın tahakkuku lâzımdır.

a) Grevin işçilerin iş verenlerle olan münasebetlerinde iktisadi ve sosyal durumlarını korumak veya düzeltmek amacını taşıması,

b) Grevin 275 sayılı kanun hükümlerine uygun olması; aradığımız şartlar arasındadır.

Yukarıda a. bendinde yazılı şarta mesleki amaç, b. bendinde gösterilen şarta ise kanuna uygunluk unsuru denilebilir.

Kanunumuz; mesleki amacı alelittak grevde değil; kanunı grevde şart olarak aradığından her hangi bir grevde mesleki amaç yok ise 17 ci maddenin birinci fıkrası gereğince bu gibi davranışları kanun dışı grev kabul etmek kanaatimizca uygun olacaktır. Tatbikatta bir grevin meşru ve ya gayri meşru mu olduğu sorununun çözümlenmek için ortada kanun bir kıstas olmadığından bu gibi hallerde doktrin ve mahkeme içtihatları meşru sayılacak veya sayılmıyacak grevleri ayırt etmekte faydalı olmaktadır. Şöyle ki, bir grevin kanun hükümlerine uygun olması için :

- 1) Uyuşmazlığın sulhen halli hususunda gerekli teşebbüslerin yapılmış olması,
- 2) Yetkili teşekkül tarafından grev kararı alınması,
- 3) Grev kararının zamanında karşı tarafa bildirilmesi,
- 4) Bekleme süresinin geçmiş olması,
- 5) Grevin grev kararının yürürlüğe girdiği tarihte başlaması,
- 6) Bir grev yasağı veya tahdidinin bulunmaması, gerekir.

Bununla beraber bir grevin kanun dışı olup olmadığının tayininde taraflarca tereddüt edildiği takdirde bu grevin kanun dışı olduğunu iddia eden tarafın o grevin mahiyetini yargı yolu ile tesbit ettirmesi en doğru bir yoldur. Nitekim Yargıtay Hukuk Genel Kurulunun 17.3.1965 tarihli ve E. 656, D. 9, K. 120 sayılı içtihadı bu konuda bize yargı yoluna baş vurulması hususunda ışık tutmaktadır. Lokavt'da da hemen hemen aynı hükümler caridir.

İş Uyuşmazlıklarının grev lokavt dışında hakeme baş vurmak suretile çözümlenmesi yukarıda bildirilen kanunun 35 ci maddesi ile tayin edilmiş olduğundan bu mekanizmanın işleme şekli hakkında burada izahat vermekte fayda mülahaza edilmiştir. Maddeye göre bu müessese; İl Hakem Kurulu olarak o İlde İş Mahkeme Başkanlığının, İş Mahkemesi kurulmamış olan yerlerde ise iş davalarına bakmak üzere görevlendirilmiş bulunan hakimın başkanlığında a) Bölge Çalışma Müdürü veya görevlendireceği yardımcısı veya bir iş müfettişi, b) İl Hukuk İşleri Müdürü veya özörlü ise yerine bakan kimse, c) İşçiler adına seçilecek iki hakemle, d) İşverenler adına seçilecek iki hakemden katımlı olarak çalışmaktadır. İl Hakem Kurulu : kendisine uzlaşmaya varılamadığını bildirir bir tutanakla birlikte taraflardan birinin yazılı olarak baş vurma üzerine, baş vurma tarihinden itibaren 6 iş günü içinde Kurul Başkanının çağrısı ile toplanarak kararını vermekte ve bu kararın taraflara ve iş yerinin bağlı olduğu bir Bakanlık varsa ayrıca bu Bakanlığa bir yazı ile gönderildiği tarihten 12 iş günü içinde Kurul Başkanlığına bir dilekçe verilerek itiraza uğramadığı takdirde kesinleşeceği madde hükmünden anlaşılmaktadır. Karar itiraza uğrarsa 36. madde gereğince Yargıtayın iş davalarına bakan dairesi Başkanının başkanlığında, Danıştay Genel Kurulunun seçeceği bir dava dairesi başkanı, Üniversitelerin Hukuk, İktisad ve Siyasal bilimler Öğretim Üyelerinin bir seçici Kurul halinde Ankara'da Ankara Üniversitesi Rektörlüğünün çağrısı üzerine toplanarak kendi aralarından seçecekleri bir iktisat veya iş hukuku öğretim üyesi, Çalışma Bakanlığı birinci Hukuk Müşaviri, Çalışma Bakan-

lığı Çalışma Müdürü, İşçiler adına seçilen iki hakem ile, iş verenler adına seçilecek iki hakemden ibaret olmak üzere Yüksek Hakem Kurulunun kurulacağı yine yukarıda yazılı madde hükmünden istihraç edilmektedir. Yüksek hakem kurulu kararları evrak üzerinde yapılan tetbikat ile verileceği gibi bu Kurul kararlarının kesin olduğunda kanunda yazılı olduğundan hukuki bakımdan Yüksek Hakem Kurulu kararlarının 37 ci madde gereğince belirsiz süreli toplu iş sözleşmesi hükmünde olduğu ve özel hakeme baş vurmalarda ise bu hakem kararlarına karşı genel hükümlerin uygulanması gerekeceği cihetle tatbikatta her iki hakem kararının bir birinden ayırt edilmesi lâzım geleceği tabiidir.

Görülüyorki borçlar kanununun umumî mukavele hükümlerine ait 316 ve 317 ci maddeleri ile bir türlü düzene sokulmamış bulunan işçi hakları, getirdiği yeni müesseselerle, 15.7.1963 tarihli ve 275 sayılı sözleşme grev ve lokavt kanunu ile bir aydınlığa kavuşmuş, işçilerin iktisadi ve sosyal sorunlarını yakından izlemesi itibarile bu kanun Türk mevzuatına bir yenilik getirmiş isede batı dünyası işçilerinin iktisadi ve sosyal alanda daha geniş haklara sahip olduğu bir vakıa olduğuna göre işçilerimizin de sosyal haklarının batı dünyasından alınacak örneklerle daha verimli bir hale konulması ve bu suretle hayat güçlerinin artırılması arzuya şayan bulunmuştur.

PANDIPLASTE

Her nevi P.V.C. Polietilen ve Polistiren Boru - Yoğurt - Dondurma ve saire ince ucuz Plastik kapları

Telefon : 21 4221



SANAYİ ve TİCARET Adi Kom. Şti.
Eyüp. Alibeyköy, Sevinç Sokak No. 13/A

Yurdumuz Tavukçuluğunun

Hayvanî Protein ihtiyacı ve Bugünkü

Kaynaklarımız

Vet. Hekim Kemal YALMAN

E. B. K. Et Sanayii Müdürü

— II —

Et ve Balık Kurumunun
Et Kombinaları ve Trabzon
Balıkyağı Unu İşleme Tesis-

lerinde ürettiği hakikî yıllık
miktar toplamı da (Tablo : 2)
de belirtilmiştir.

TABLO : 2

Et ve Balık Kurumu'nun çeşitli yıllarda istihsâl ettiği Et - Kemik Unu, Kan Unu ve Balık Unu

Yıllar	Et - Kemik unu ve Kan unu Kg.	Balık unu Kg.	Yekûn Kg.
1960	557.975	149.169	707.144
1961	684.707	132.103	816.810
1962	582.637	101.484	684.121
1963	662.439	187.900	850.339
1964	834.275	649.506	1.483.781
1965	1.021.500	505.059	1.526.559
1966	1.450.957	337.659	1.788.616
Genel Yekûn :			7.857.370

Tablonun tetkikinden anlaşılacağı veçhile Et ve Balık Kurumu'nun 1966 yılı istihsâli 1.800 tondur. Bu miktar Memleket ihtiyacının çok aşağısındadır. Yine tablonun tetkikinden anlaşılacağı üzere et - kemik unu, kan unu ve balık unu üretiminde bâriz bir şekilde artış dikkati çekmektedir. Bu artışta Birinci Beş Yıllık Kalkınma Plânında öngörülen,

«Belediye kesim artıkları-
nın imkân olan yerlerde Et ve
Balık Kurumu yan ürün de-

ğerlendirme tesislerinde de-
ğerlendirilecektir.»

tedbirin yerine getirilmesi ve ayrıca Kurum personelinin mezbaha kalıntılarının değerlendirilmesinde bilinçli olarak göstermiş olduğu gayretten ileri gelmektedir.

1960 yılından 1966 yılına kadar istihsâl ettiğimiz et - kemik, balık ve kan unu toplamı (Tablo 2) de verilen rakamlar üzerinden (7.857) ton civarındadır. 7 yıl içinde Yurdumuzda istihsâl edilip yem'e karıştırılan miktarı da bu kadar

kabul etmek gerekir. Zira Kurum dışında herhangi bir örgüt tarafından Yurdumuzda mezbaha kalıntıları değerlendirilmemektedir. Başka bir deyimle, Kurum dışında yapılan tüm mezbaha kesimlerinden elde edilen kalıntılar kıymetlendirilmemekte, Yurt ekonomimizde büyük kayıplar olmaktadır.

Daha önce yapılan hesaplamalara göre; Yurt tavukçuluğunun yıllık asgarî ihtiyacı (55.000) ton civarında hesaplanmıştır. Kurumca üretilen yıllık ortalama miktar ise (1.122) ton'dur. (7 Yıllık ortalama).

Bu kıyaslamadan anlaşılacağı üzere, yem üretiminde değerlendirilecek hayvanî protein istihsâlimizin ne kadar düşük olduğu anlaşılmaktadır ve üretimin ihtiyacımızın % 2'sine bile tekabül etmediği görülmektedir.

Hal böyle iken, Memleketimizde tavukçuluğun geliştirilmesinden ve geniş çapta tavukçuluk yapılmasını tek yönlü olarak teşvikten bahsetmek biraz gülünç olmaktadır.

Teşvikle beraber tavukçuluğumuzun ihtiyacı olan hayvanî protein imkânlarını araştırmalı ve lüzumlu tesisler en kısa zamanda kurulmalıdır. Bu durumda en başta yapılacak iş Yurt Mezbahalarında kesilen hayvalardan, kalan

mezbaha kalıntılarını mutlak surette değerlendirmektedir.

Bilindiği gibi Et ve Balık Kurumu'nca üretilen hayvanî proteinli unlar Yem Sanayii T.A.O.'lğunun yıllık ihtiyacının pek cüz'î bir kısmını karşılamaktadır.

Bu bakımdan konu realist bir anlayış içinde ele alınmadığı takdirde tavukçuluğumuzun gelişmeyeceği ve bununla birlikte beslenme dâvamızın halinde mühim bir yeri olan et ve yumurtanın daima sıkıntısının çekileceği daha şimdiden söylenebilir. Halbuki beslenme işinin halinde güvenilebileceğimiz en doğurgan hayvanî protein kaynağı sadece tavuk olabilir. Dinî inanışlar icabı domuz eti yemiyen ve balıkçılığı bir türlü inkişâf edememiş olan Türkiye için tavukçuluk hayvanî protein darlığını önleyecek tek hedef olarak kabul edilebilir.

Verilen rakamlara göre Türkiye'de önemli miktarda tavuk olduğu anlaşılmaktadır. Fakat bunlar cüsse itibariyle çok küçüktürler ve yumurta verimleri de gayet düşüktür. Bu hal iktisadî durumumuza çok kötü etkiler yapmakta ve esasen kıt olan yem maddesinin israfına yol açmaktadır. Çünkü tavuk aldığı yemin hepsini et ve yumurtaya tahvil etmez, bunun bir kısmını da yaşama payı olarak kullanır. Yaşama payı papulasyon arttıkça artacağından verimsiz ve fakat kalabalık bir sürü her zaman için yüksek verimli ve az kalabalık bir sürüden daha zararlıdır. İstatistiklerde yapılan incelemelerde 1939-1963 yılları arasında tavuk popülasyonunun dikkati çekecek bir şekilde artmasına mukabil yumurta veriminin buna teka-bül etmeyen kısır bir artış gösterdiğini istatistik rakamları üzerinde yapılan araştırmalar ile kolayca anlaşılabilir.

Örneğin; Türkiye eskiden yumurta ihraç eden bir memleket olduğu halde sonradan yıldan yıla ihracatımız azalmış ve önemini kaybetmiştir. 1948 yılında 14 milyon lira değerinde 9.112 ton, 1957 yılında 600.427 lira değerinde 236 ton, 1962 yılında 382 ton yumurta ihraç edilmiş ve son yıllarda ise hemen hemen durmuştur.

1939 yılında 17.666.000 olarak sayılan tavuk - horoz mevcudu 1.020.256.000 yumurta vermiştir. Buna göre tavuk başına yılda 58 yumurta isabet etmektedir. Bundan 24 yıl sonra yani 1963'te tavuk - horoz adedi (hindi dahil) 29.367.000'ne yükselmiş ve yumurta sayısı ise 1.335.045.000 civarında bulunmuştur. Bu iki rakamın birbirine nisbeti ile yumurta veriminin 45'e kadar düştüğü anlaşılır. Son 24 yıl içinde tavuk adedinin çoğalmasına mukabil bir tavuğa isabet eden yumurta sayısının düşmüş bulunması dikkati çekecek bir husustur.

24 yıl içinde tavuk sayısında % 66 bir artış olmasına mukabil yumurta üretiminde artış ancak % 39 kadardır.

Buna tesir edebilecek faktörler üzerinden düşünülecek olursa hayvansal proteinli yem darlığının neticeye zararlı etkiler yaptığı kolayca anlaşılır. Elimizde rakamlar olmamasına rağmen tavuk ve horozların ortalama ağırlıklarının da bu süre içinde aşağı yukarı buna yakın nisbetlerde azaldığı tahmin edilmektedir. Çünkü hayvanî protein tavuğun yumurtlamasında ve gelişmesinde önemli tahdit edici faktörlerden (Limiting Factor) biridir.

Memleketimizde hayvanî protein yem kaynaklarının ne kadar kıt olduğu ve Et - Balık Kurumu'nun dışında mez-baha kalıntılarının değerlendirilmediği bundan evvel verilen izahatta açıkça belirtilmiş-

tir. Şu halde Yurdumuzda şimdilik yapılacak iş tavuk sayısını artırmak ve bununla öğünmek değil, bilâkis mevcut tavukların yem ihtiyaçlarını tam olarak karşılamak suretiyle verimi yükseltmek olabilir. Bu yazıda sadece hayvansal protein yem kaynakları ele alınmış olduğundan bu noksanlığın giderilmesi için akla gelen çarelere özet olarak değinmek faydalı görülmüştür.

1 — BALIK UNU :

Balık unu, tavuk beslemede iyi bir hayvanî protein kaynağı olarak kabul edilmektedir. Bizde balık unu sadece Et ve Balık Kurumu'nun Trabzon Balıkyağı - Unu Fabrikasında ve Zeytinburnu Et Kombinasında, İstanbul Balıkhanesinden alınan imha edilen balıklardan üretilmektedir. Bu da çok mahdud miktardadır. Bu üretimlerde insan gıdası olarak kullanılması gereken balık türleri zamanında pazar bulamayış nedenleri ile, hayvan yeminde kullanılmak üzere un yapılmaktadır. İnsanlar tarafından istihlâki mümkün olan bu proteinin ve hele bizim gibi protein darlığı çeken bir memlekette bu durumunun öncelikle giderilmesi gerekmektedir. Buna göre yenilen balıkları önce insan gıdası olarak bunların artıklarını da yenmeyen balıklarla birlikte balık nu ve yağı üretiminde değerlendirmek icap eder.

Bunun için de Yurdumuz sahillerinin muhtelif yerlerine gerekli tesislerin kurulması zorunludur. Bu şekilde kurulacak tesislerle halk beslemesine faydalı olunacak ve bunun düzeyinde yenmeyen artıklar ve balıklardan üretilen protein de tavuk uzvîyetinden geçirilerek et ve yumurta gibi yenebilir protein kaynaklarına çevrilmiş olacaktır. Dünyanın ileri memleketlerinde takip edilen usul ve metod da budur.

2 — ET - KEMİK UNU, KAN UNU :

Yukarıda verilen izahattan anlaşılacağı üzere memleketimizde et-kemik unu, balık unu ve kan unu miktarı Yurt hayvancılığının ihtiyacını karşılamaktan çok uzak bulunmaktadır. Balık unu üretimi alınacak tedbirlerle artırılrsa dahi yem olarak kullanılacak hayvanî protein ihtiyacı tamamen karşılanamayacaktır. Bu durumda et-kemik unu ve kan unu üretimini artırmak gerekmektedir. Bunun için de mezbahaların santralize edilmesi zarureti vardır. Bu şekilde yapılacak uygulamada mezbaha artıklarını değerlendirme imkânları olacak ve ilgili tesisler de kurulabilecektir. Ayrıca salgın hastalıklardan ölen veya bazı sebeplerle elden çıkarılmasına zaruret duyulan at ve eşek gibi hayvanların kadvralarını da ren-

dering tesislerinde değerlendirmek mümkün olacaktır.

Bu uygulama yapılmadığı takdirde fazla kesim yapan (İstanbul Karaağaç Kurumları, İzmir, Adana v.s. mezbahaların mutlak surette mezbaha kalıntılarını değerlendirmeleri için lüzumlu rendering tesislerinin Belediyelerce kurulması Devlet Plânlama Teşkilâtınca tavsiye edilmeli ve zorlanmalıdır.

ET ve BALIK KURUM'u mevcut Kombinaları dışında programlaştırmış ve Devlet Plânlama Teşkilâtınca kurulmasına karar verilmiş bulunan kombinalarda, mezbaha kalıntılarının değerlendirilmesi için küçük çapta rendering tesislerinin kurulmasını projelerine almıştır.

Kombinalar tamamlanıp hizmete açıldığında Memleket hayvancılığının ihtiyacı olan

hayvanî proteinli yem maddesine katkıda bulunacaktır.

SONUÇ :

1) Türkiye'de tavukçuluğun gelişmesi için muhtaç olunan hayvanî menşeli yem kaynaklarının yalnız ET ve BALIK KURUMU'nca üretildiği, Kurum'un ürettiği miktarın da ihtiyaca cevap vermediği anlaşılmaktadır.

2) Balık unu, et-kemik unu ve kan unu üretimimizi istenilen seviyeye yükseltmek için dikkatli ve plânlı hareket etmek zorunlu bulunmaktadır. Bunun için mezbahaların dağınlığının giderilmesi gerekmektedir.

3) Yem Sanayimizin hayvanî protein kıtlığı bakımından dış memleketlere balık unu, kan unu ve et-kemik ununun ihracı mevzu bahis olmamalıdır.

EMEK

Sigorta Anonim Şirketi

YANGIN, NAKLİYAT ve KAZA

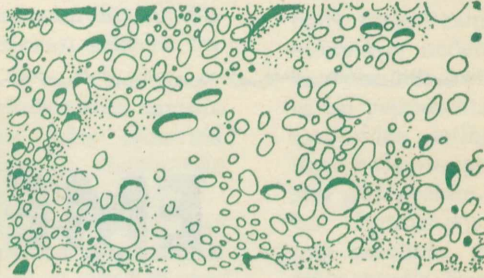
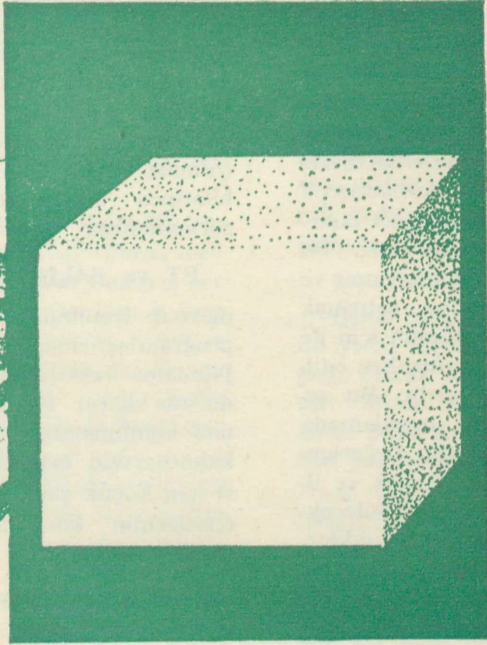
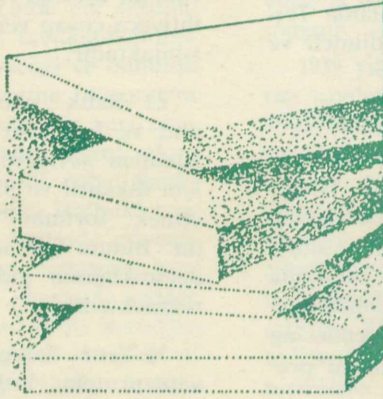
Branşlarında Emirlerinizi Bekler

✱

TELGRAF : EMEK SİGORTA

TELEFONLAR : 49 94 98 / 49 94 99

Adres : BEYOĞLU, İSTİKLÂL CADDESİ No. 32 - İSTANBUL



Plastel PLASTİPOR

Evinizi çatıdan temele kadar soğuk ve
sıcağa karşı tecrit eder. Bütün soğuk hava
depoları için ideal tecrit maddesidir.

PLASTEL Plastik ve Kauçuk Sanayii A. Ş.

İSTANBUL - Tel. : 27 72 50

«Bu günkü üretim temposu hızlandırılmazsa, önümüzdeki yedi yıl içinde, Hindistan, Pakistan ve Çin'in büyük bir kıtlık ile karşılaşması mümkündür.

Bu kıtlıktan birkaç yıl sonra, yani 1980 yılına doğru, Endonezya, İran, TÜRKİYE, Mısır ve daha birçok ülkelerde ciddi açlık felâketi ile karşılaşmaları mümkün görülmektedir...» 1.9.1964

Prof. Dr. Raymond EWLL

NEDEN

ET

ENDÜSTRİSİ?

«Bu gün TÜRKİYE Hayvancılık Endüstrisine bundan 50 yıl önce batıda uygulanan, yem üretim metodları ve hayvan besleme ilkeleri sokulabilmiş olsa, Türkiye kendi ihtiyacını karşılayabildiği gibi yabancı ülkelere de geniş ölçüde hayvansal üretim maddeleri ihraç edebilir...»

Prof. BAADE

Orhan ARCIL

Vet. Hekim

Bir yaratık olarak, çevremizi, derinlemesine ve çok geniş bir açıdan incelersek, bütün canlıların, bir tek amacı olduğunu görürüz :

«Hayatı devam ettirmek.»

Yüzlerce yıl yaşayan bir kaplumbağa'dan, 1-2 saatlik yaşantısı olan bazı kelebek türlerine kadar bütün canlıların çabası budur.

Bir kelime ile, «yaşamak.» Tek olarak yaşamak, soy olarak yaşamak, ve toplum olarak yaşamak...

Bütün canlılar gibi, insanların amacı aynıdır ve bizleri bu gayeye ulaştıran, üç ana bölümde topladığımız YİYECEK'lerdir :

Proteinler

Karbonhidrat'lar,

Yağlar..

Bunlardan en önemlisi olan protein, yaşamayı, gelişmeyi, çoğalmayı sağlayan, yıpranmayı önleyen, tek kaynaktır.

Protein'in değeri üzerinde daha millattan yüz yıllarca önce durulmağa ve niteliği hakkında bilgiler verilmeğe başlandı. Aristo : «Vücut, büyümek, hararet meydana getirmek, zayılatı telâfi etmek için gıda almağa muhtaçtır.» diye, bize özellikle proteini anlatmağa çalıştı.

Liebiğ; «Yiyecek-maddeleri, bir yandan uzuvların yapılmasına, öteki yandan ısınmasına yarar.» demek suretiyle bu günkü anlayışa ışık tuttu.

Konuyu, akademik bir alana kaydırmadan veayrıntılarına gitmeden, sadece dar bir açıdan anlatmağa çalıştığımız protein, kökünü iki kaynaktan alır : HAYVAN ve BİTKİ...

Bitki, protein değeri yönünden düşük, buna karşılık karbonhidrat yani enerji kaynağı bakımından zengindir. Bu çeşit yiyecekler, daha çok gövdesi ile çalışan, insan toplulukları tarafından tüketilmektedir.

Hayvansal proteinin harcanması ise, çalışmanın, gövdeden kafaya geçişi nisbetinde artar.

Kaba bir hesaplama, bir insanın ortalama protein ihtiyacı günde 70 gram, olarak hesaplanır. (Gelişmişlerde, aşağı yukarı kendi kilosu kadar.) İşte bu ihtiyacın en az % 40 50 sinin hayvansal proteinden elde edilmesi gereklidir. Çünkü, bitkisel protein, insan organizmasının sentezliyelediği bazı amino asitlerinden, yoksundurlar.

Yani bitkisel protein'lerden faydalanan insanların da, yine bir miktar et yemeleri gerekmektedir. Daha açık bir deyimle; hayvansal proteinlerde hem yaşayışımız, hem de zekâ yönünden gelişmemiz için ve insan organizmasında yapılamayan, 8 tane «Ekzogen Amino asidi» bulunmasına karşılık, bitkisel proteinlerde bu amino asitlerinden sadece bir kaçı vardır.

İnsan topluluklarını bu açıdan inceleyen ilgililer, yaptıkları araştırmalarda, dünyanın 1/3 nün, daha çok kökü hayvanî yiyeceklerle, 2/3 nün de bitkisel besin maddeleri ile beslendiklerini görmüşlerdir.

Bu inceleme sırasında ortaya konan en önemli gerçek, bu 1/3 ü kapsıyan topluluğun çoğunluğu, ekonomik ve kültürel bakımdan gelişmiş ileri ülkelerde, 2/3 topluluğun çoğunluğu ise, ilkel ve az gelişmiş memleketlerde bulunuşudur.

Böylece medeniyetin ilerlemesine paralel olarak, uluslar hayatında, hayvansal protein tüketiminin de arttığı görülmektedir. Bunun başlıca nedeni; toplum'da gövde çalışmasının yerini, makine ve motorun alması, insana sadece bunları yapabilmek için düşünmenin, yani düşünerek çalışmanın kalmamasıdır.

Bundan ötürüdürki, karbonhidratlardan zengin bitkisel yiyeceklerin yerini, hacim bakımından değerce büyük, hayvansal yiyecekler almaktadır :

Bazı Orta Avrupa ülkeleri ile, Amerika Birleşik Devletlerinde yılda nüfus başına ET tüketimi ve tüketilen proteinde, hayvansal protein % desı (1958 - 1959)

Ülkeler	Et (Kg.)	Protein % si Hayvansal
Güney Avrupa :		
İspanya	15,2	28
Yugoslavya	23,7	27
Yunanistan	19,6	27
Ortak Pazar Ülkeleri :		
Batı Almanya	52,0	57
Belçika	56,3	57
Fransa	70,0	54
İtalya	23,3	33
Kuzey ve Batı Avrupa :		
Danimarka	69,4	60
İngiltere	65,5	59
İsveç	51,5	63
İsviçre	53,9	57
A. B. D.	88,1	71
1938 TÜRKİYE	22,0	
1950 »	19,0	
1959 »	12,4	
1962 »	13,8	17

Bu ayrıntıyı, uluslar arasında izlemek mümkün olduğu gibi, bir toplumun kendi tarihi boyunca olan gelişmesinde de görmek mümkündür. Örnek olarak, Almanya ile Amerika'yı alalım : Almanya'nın, 18 yüz yıldan bu yana, ekmek, et, yağ tüketimini gözden geçirirsek, adam başına kilolarda nasıl büyük değişimler olduğunu görürüz :

Yıl	Ekmek Kg.	Et Kg.	Yağ Kg.
1800	300	13	10
1900	200	30	16
1950	100	50	19

Yine Almanya'da, hayvansal yiyecek maddelerinin üretimindeki artış, 1935 - 1939 yılları ortalaması 100 kabul edilirse, 1959 - 1960 yıllarında et 129, süt 135, Yumurta 131 oranında yükselme gösterir.

Birleşik Amerika'da ise, 1908 - 1913 yılları ortalaması 100 olarak alınırsa, on yıla varmadan bu sayının, et'de 111 i, süt'de 116 y ve yumurtada 125 i aştığı görülür. Tahıl ve patates tüketiminde ise bu orantı, 75 e hatta 50 ye düşer.

Çok önemli bir konu olan bu hayvansal protein problemi, bu gün bütün Avrupa'yı meşgul etmektedir. Örneğin Avrupa Müşterek Pazar Ülkeleri arasında ele alınan bu konuda; dünya nüfusu ile birlikte, kültür seviyesinin de ilerleyeceği kabul edilmiş ve buna çareler aranmağa başlanmıştır. Yaptıkları bir hesaba göre, 1975 yılına kadar, hayvansal yiyeceğin tüketiminde % 50 - 70 bir artış olması gerektiği, buna karşılık tahıl ve patates istihsalinin ise % 11 - 30 oranında azalacağı, tahmin edilmiştir.

Yine 1964 yılında Roma'da toplanan, «İkinci Milletler arası nüfus problemleri» kongresinde ise, hayvansal protein maddelerinin 1975 yılına kadar % 75 - 90 oranında artırılması zorunluğu, bir önceki görüşe uygun olarak, kabul edilmiştir.

Bu gerekçe ile, bütün dünyada, kökü hayvandan gelen proteinin arttırılmasında, çeşitli çabalar sarfedilmektedir ve böylece, hemen hemen bütün ileri ülkelerin içindeki hayvansal ürünlere düşen pay, her yıl biraz daha yükselmektedir. Örnek olarak, bazı Avrupa Ülkelerinin üretimlerini, ikinci dünya savaşı önce ve sonra ile 1950 ve 1962 yıllarını karşılaştırsak :

Bazı Avrupa ülkelerinin Tarımsal gelirlerindeki hayvansal gelir payları (% olarak)

2. D. Savaşı				
Ülkeler	öncesi	Sonrası	1950	1962
Batı Almanya	67	64	70	75
Belçika	64	64	64	63
Danimarka	87	78	80	83
Finlandiya	73	80	81	85
Fransa	66	57	59	64
Hollanda	67	63	88	
İngiltere	73	66	68	
İrlanda	75	74	77	77,5
İsveç	77	76	77	79
İsviçre	76	73	73	75
İtalya	32	40	40	
Lüksemburg	58	—	68	85
Norveç	80	78	78	75,5
Yunanistan	28	27	30	

Çoğunda bir artış olduğunu ve tarımsal gelirin % 50 sini geçtiğini görürüz.

Birleşik Amerika'da 1953 yılındaki tarımsal gelirin % 55 i hayvan ürünleridir. 1958 yılında ise bu orantı, 33 milyarı bulan tarım gelirin % 57 sine varmıştır.

Bütün bunlar gösteriyorki, teknik gelişmeler, kültürel ilerlemeler, hayvandan elde edilen ürünlerin geliştirilip çoğaltılmasını, zorlamaktadır. Bu zorlamaya bir başka veya daha önemli bir sebep de «Dünya nüfus infilakı» diye adlandırılan, doğum artışıdır.

Gerçekten de bütün dünyada saatte 3700, günde 137.000, yılda da 50 milyon kadar bir nüfus artışı, olmaktadır. Buna karşılık üretim, bu artışa ayak uyduramakta ve şüphesiz bu hal ilerisi için, bir tehlike olarak kabul edilmektedir.

Bu tehlike, dünden acı dersler alan insanların, sezdiği tehlikedir. Tarih, geçmiş yıllarda, kıtlık olayları ile doludur ve kitleler halinde insanların ölümlerinden söz etmektedir. Biz buraya, son 100 yılın sadece Avrupa'da, en önemli açlıkların tarihlerini belirterek yetinelim :

1859, 1855, 1848, 1846, 1845, 1840, 1839, 1835, 1833, 1821, 1820, 1870, 1880, 1889, 1891, 1892, 1897, 1901, 1906, 1911.

Kaldığı dünya için, nüfus artış problemi oldukça eski bir konudur. Daha 17. yüz yılın sonunda ele alınmış ve bugüne kadar, zaman zaman üzerinde durulmuştur. 18. yüz yılda İngiliz rakibi Malthus — « İnsanlar pek çoğaldı » .— diyerek, bütün dünyayı uyarmağa çalışmıştır.

insan gıdası olarak etin önemi (*)

— 3 —

Esansiyel aminoasitler bakımından, hayvani menşeli gıda maddelerinin yüksek değer gösterdiği tabloda açıkça görülüyor. Meselâ; Etteki aminoasid miktarı, fasulya proteinindekinden önemli derecede fazladır.

Kühnau tarafından tanzim edilen müteakip tabloda aminoasitlerinin fizyolojik önemleri belirtilmektedir.

Çeviren

Sadrettin ARISOY

Ankara Et Kombinasi
Teknik Müdür muavini

AMİNO ASİTLERİN FİZYOLOJİK ÖNEMİ

Amino asit	Fizyolojik önemi	Eksik alınmalarında görülen septomlar
Valin	Sinir sisteminin fonksiyonları için zaruridir.	Hyperasthesie ataxie adele koordinasyonlarında bozulma
Leuzin	Doku protienleri ve plazma yapım için zaruridir.	Nagavit azot blancosu
Isoleuzin	Gıda amino asitlerinin değerlendirilmesi için zaruridir. (Anahtar Fonksiyonu)	Toplam exogen (N) Azotun atılması, ağırlık azalması.
Threonin	Gıda maddeleri amino asitlerinin değerlendirilmesinde Lsoleuzinin faaliyeti için zaruridir. (Anahtar Fonksiyonu)	Toplam exogen (N) Azotun atılması, kilo kaybı.
Methionin	Vücut ve kıl bünyesini teşvik eder, protienlerin parçalanmasını önler, metil guruplarından cholin ve kreatin sentezini temin eder, karaciğeri koruyucu tesiri vardır. Globin yapımına hizmet eder.	Karaciğer yağlanması, lesitin azalması, kılların değişmesi, adele otrofisi, anamie.
Sistin	Plasma proteini ve kreatinin yapımı, madde değişimi artıkları ve karsinogen sulostanzların zararsız hale getirilmesi, taurin, Glutation ve ensulin teşekkülü.	Karaciğer sirozu, dermatitis, Sağ dökülmesi, enfeksiyonlara mukavemetsizlik.
Phenylalanin	Tiroxin ve adrenalin, pigment ve kan yapımı için zaruri (Retikulesit olgunlaşması) çoğalma ve süt teşekkülü laktoflavinin meydana çıkması, göz pigmentinin teşekkülü için zaruri.	Pigment anomalileri, tiroit ve böbrek üstü bezi fonksiyon bozuklukları.
Tryptophan		Göz hastalıkları (katarak korneo vaskularisatonu), Alopezia
Arginin	Çabuk büyüme.	Yok
Histidin	Prin yapısı ve heogloblin sentezi için zaruri (Nüklein asit).	Anemi
Lisin	Büyümenin devamı, kıkırdak teşekkülü ve süt verimi için zaruridir.	Cücelik, apifiz kıkırdaklarında atrofi, deveren bozukluğu.

(*) Tashénbuch der Fleischwarnhersetellung'den

hayat için bir esansiyel amino asidinin eksikliğinde, vücut kendi proteinini parçalayıp bundan eksik amino asidini yapmak mecburiyetindedir. Bunun neticesinde vücut ağırlığının azalması, dermatitler, göz merceğinin bozulması, iştahın azalması ve negatif azot bilançosu meydana gelir. Büyüme için vaz geçilmez amino asitlerinden olan lysinin yokluğu hastalık benzeri görüntüler meydana getirir. Bu hallerde evvelâ anemi, adele dejenerasyonu ve iskelet gelişmesinde bozukluklar zuhur eder. Daha sonra, hastalık septomları olarak menstruation bozukları, mide bulanması, baş ağrısı fenalaşma gibi subjektif rahatsızlıklar ve gürültüye karşı anormal hassasiyet gibi durumlar görülür. Bu bakımdan (sebepten) lysin den zengin olan et ve kasaplık hayvan iç organları lysinden fakir gıdaları protein bakımından tamamlarlar, önemli şekilde takviye ederler.

Kükürtlü amino asitleri, methionin ve sistin ise beslenme için bilhassa lüzumludurlar. Gıda ile alınan methioninin yerinin doldurulmasına imkân olmadığını Rose ispat etmiştir. Zystin, Methionin den teşkil edilebilmektedir. Hayvanlarda Methionin ve zystin yokluğunda büyüme durur, anemi ve ağır karaciğer nekrozları görülür. Methionin ve sistin et'te nebati gıdalara nisbetle çok büyük miktarda mevcuttur. Meselâ, Lang'a göre et proteininde % 3,2 Methionin ve % 1,1 sistin bulunmasına karşılık, fasulye proteininde % 0,1 Methionin ve % 1,2 sistin vardır. veya diğer bir misal: İnsanın (asgari dozda) methionin ihtiyacı 34 gr. et'e karşılık ancak 110 g. Yulaf veya 100 gr. çavdar veya 110 gram buğday ve 100 gr. fasulye ile karşılanabilir. Etin gıda olarak üstünlüğü bu durumdan açıkça anlaşılabilir. Methionin bilhassa karaciğer hastalıkları için çok önemlidir. Karaciğer yağlanmasında, siroz başlangıcında veya karaciğer dystrophie'sinde Methionin miktarı artırılır ve dolayısıyla et ve sakattan müteşekkil, bir protein diyeti tavsiye edilir.

Fenilalanin ve tyrosin'in, tiroid ve böbrek üstü bezinin medullar kısmının fonksiyonları için lüzumlu olduğu

zannedilmektedir. Triptofon kanın renk maddesi hemoglobin'in teşekkülüne hizmet eder. Hayvan araştırmalarının gösterdiği ve insanların tecrübelerinden bilindiği gibi, ruhi durum, sıhhatlilik ve her durumdaki aktivite, proteince zengin gıdalar vasıtasıyla artar, Buna karşılık yetersiz protein alınması vücut proteinin azalması, bedeni ve zihni zafiyet meydana getirir. Savaş sonrası yılları ve mahpuslar üzerinde yapılan tecrübeler yetersiz beslenmenin şahıslar üzerinde moral çökme ve buhran gibi esaslı değişiklikler meydana getirdiğini göstermiştir. Normal pişirmelerde amino asitlerinin biyolojik değeri çok az eksilir.

Lang'a göre fireler (kayıplar) İsolizin ve Fenilalaninde % 0 olup yalnız Methioninde % 3 e erişir. Buna karşılık protienler otoklavda 200°C. da veya daha yüksek derecede ısıtılacak olursa, geniş ölçüde denatüre olur. Uzun müddet depolamada amino asitlerinde büyük fire hasil olur. Aynı şekilde hayvanlar aç kaldığında da umumiyetle et amino asitlerinde bir azalma tesbit edilmiştir. Kraybill'e göre sığır, domuz ve koyun etlerinin ihtiva ettiği amino asit miktarları müteakip tabloda gösterilmiştir.

PIŞIRMENİN ETİN AMİNOASİT MİKTARINA TESİRİ

Aminoasit	% Oranları					
	Sığır eti		Domuz eti		Koyun eti	
	Çiğ	Pişmiş	Çiğ	Pişmiş	Çiğ	Pişmiş
Arjinin	6,9	6,5	7,3	6,5	7,5	7,0
Hisditin	3,2	2,7	3,7	3,2	3,0	3,0
Lsoleuzin	5,3	5,1	5,0	5,1	4,8	5,1
Leuzin	8,4	7,9	—	—	—	—
Methionin	2,4	2,4	2,2	2,0	1,8	2,2
Phenylalanin	4,1	4,1	—	—	—	—
Threonin	3,9	4,2	4,2	4,3	4,1	4,1
Tryptophan	0,8	0,8	—	—	—	—
Valin	—	—	5,2	5,0	5,2	5,2

Besiciliğimizi Geliştirmek İçin

ET ve BALIK KURUMUNCA

Verilen Faizsiz Avanstan Faydalanınız

Japon Balıkçılık Uzmanı Mr. Ishiro'nun Çalışmaları ve Uygulama

Japon Teknik Yardımı ile finanse edilerek Kurumumuza gönderilen Uzman Mr. Ishiro ve iki arkadaşının Ekim 1964 tarihinden itibaren 43 jurnalle Müdürlüğümüze intikal ettirilen çalışmalarını, taallük ettiği balık türlerine göre sınıflandırılarak ayrı ayrı değerlendirip bir seri makale olarak dergimizde yayınlıyoruz.

Japon Teknik Yardımından memleketimize gönderilen ve Ekim 1964 te Kurumumuzda göreve başlayan balıkçılık uzmanı Mr. Ishiro'nun hamsiler konusunda muhtelif tarihlerde yapmış olduğu etüd ve çalışmalar sonucunda, raporlarında yer verdiği tavsiyeler aşağıdadır: (*)

13 Numaralı rapor, Şubat 1965

a) Bu raporda Kurum gemileriyle Karadeniz bölgesinde yapılmakta olan av faaliyeti müddetlerinin az olduğuna işaret olunarak, avlanma müddetlerinin av mevsimi boyunca devamlı yapılması tavsiye edilmiştir.

(Uzmanın bu tavsiyesi üzerinde durularak av tatbikat programlarımızda Doğu Karadeniz bölgesindeki av faaliyetlerimizin devamlılığı için gerekli tedbirler alınmış ve avlama müddetlerinin imkânların müsaadesi oranında uzatılması sağlanmıştır.)

b) Değinilen diğer bir hususta hamsi av sezonunun (Ocak - Nisan), dört aydan daha fazla süreye çıkarılmasıdır.

(Uzmanın bu tavsiyesine uyularak Doğu Karadeniz Bölgesinde kendisinin de iştiraki ile sürveyler yapılmıştır. Ancak bu nev'i çalışmaların yapılabilmesi için lüzumlu araç ve teknik eleman miktarının azlığı dolayısıyla bu çalışmaların devamlılık ve zaman isteyen çalışmalar olması münasebetiyle elde edilmesi istenen sonuçlara henüz varılamamıştır.)

c) Hamsi avı faaliyetlerinde gırgır yerine orta su trawl'u ve stick held dip net gibi av metodlarının denenmesi tavsiye edilmektedir.

(Stick - held dip net, bilhassa Japonya'da kullanılan, ışığa cezbedilen balıkları sırtıklar yardımı ile toplayan bir kaldırma ağıdır. Memleketimizde kullanılan çökeltme ağının kamışlar ve ışık kullanılarak av yapılan daha mükemmel ve değişik bir şeklidir. Uzmanın tavsiyesi üzerine 1965 yılı yatırımlarından faydalanılarak Japonyadan ithali için teşebbüse geçilen stick - held dip net'in kamışları vinci, ağı ve floresan lâmbaları ithal edilmiştir. Bu ağ Kurumumuzun 90 gros tonluk Dalyan gemisinde kullanılacaktır. Bunun için gemide yapılması lüzumlu değişiklikler tespit edilerek etüdler yapılmaktadır. Önümüzdeki av mevsiminde ağın denenebilmesi için, vinci montesi ve gemide lüzumlu tadilatın yapılması çalışmalarına hız verilmiştir.) Orta su trawlcülüğüne ait çalışmalar daha ileriki devrelerde ele alınacaktır.)

14 Numaralı rapor, Mart 1965

a) Trabzon Fabrikasını devamlı çalıştırmak için bakir hamsi sahalarının bulunması tavsiye edilmiştir.

(Bakir av sahalarının bulunması, yeni av sahalarının bulunması çalışmalarını icap ettirmektedir. Bu iş için bugüne kadar elimizde yeterli eleman bulunmadığından, bu konu devamlı ve yoğun bir çalışma ile zaman, zaman araştırma gemisi kullanılmasını da icap ettirdiğinden yapılamamıştır.)

b) Mayıs - Ekim devresinde Karadenizde hamsi için araştırma sürveyleri yapılması tavsiye edilmiştir.

(*) Bu tavsiyelerden gerçekleşmesi mümkün olanlar parantez içinde gösterilmiştir.

(Genel olarak hamsi avı mevsimi Karadeniz'de Ocak - Nisan ayları arasında olmak üzere dört ay devam etmektedir. Hamsi avcılığının yapılmadığı Mayıs - Ekim devresinde balıkların muhtemelen kıyı sularımızın biraz açığında bulunabileceği düşüncesi ile, eko sürveyler ile taranarak Doğu ve Batı Karadeniz'de arama yapılması uzmanca teklif edilmiş ise de yine kendisi tarafından, daha sonraki raporlarında görüleceği gibi bu çalışmaların yapılmasından vazgeçilmiştir.)

c) Doğu Karadeniz bölgesinde hamsinin bütün yıl boyunca mevcut olup olmadığından devamlı sürveylerler tesbit edilmesi tavsiye edilmiştir.

(b) bendinde açıklandığını üzere uzmanca vazgeçilen tavsiyelerin, Doğu Karadeniz kısmı ile ilgili olduğu için tabiatıyla bu çalışmalar da yapılmamıştır.)

17 Numaralı rapor, Nisan 1965

a) İki teknenin birlikte çalışacağı (çift gemi ile) avcılık metodlarının hamsi avında kullanılması tavsiye olunmuştur.

(Daha evvel Memleketimize gelmiş olan Japon balıkçılık ekibinin tavsiyeleri gereğince tatbikatı yapılmış olan çift gemi ile gırgır metodunun memleketimiz sularındaki avlanma şartlarına uymadığı ve aynı zamanda ekonomik olmadığı anlaşıldığından bu metodun tekrar ele alınması faydalı görülmemiştir.)

b) Et ve Balık Kurumu tarafından yapmakta olan gırgır ağı ile hamsi avcılığı faaliyetlerinin inkişafı için balık pompası (fish pump) gibi yardımcı gereçlerin kullanılması,

Hamsinin ekolojik ve ekonomik sebeplerden dolayı gırgır ağından başka ağlarla avlanması, tavsiye edilmektedir.

(Balık pompası, fazla miktarlarda balık gırgır ağı ile sarıldığı zaman, balığın ağdan gemiye alınışında ağın patlamasına, balığın ezilmesine meydan vermemek üzere bocilikte toplanan balığın geminin ambarına aktarılmasında kullanılacak olan, on metre uzunluğunda, yirmi santim çapında emme hortumunu ihtiva eden motor gücü ile çalışan bir gereçtir.

Perudan ithal edilen balık pompası 90 gros tonluk Dalyan gemimize monte edilecektir. Sazan veya Yunus gemilerimizle yapılacak avcılık faaliyeti sırasında, gırgır ağı ile sarılan balık Dalyan gemisindeki balık pompası ile ağdan emilerek gemi ambarına boşaltılacaktır.

— Uzmanın tavsiyesine uyularak stick held dip net'in Karadeniz Bölgesinde denenmesi imkânları üzerinde durulacaktır.)

18 Numaralı rapor, Mayıs 1965

a) Hamsi için Et ve Balık Kurumu tarafından yaz mevsiminde de avlanılacak sahaların bulunması tavsiye edilmiştir.

(Bu husus uzmanın 13 numaralı raporunun b) bölümünde, 14 numaralı raporun a) bölümünde de değişik şekilde ifade edilmiştir. Yapılacak iş aynıdır. Ve daha evvelce de işaret olunduğu üzere yetişkin eleman adedinin artırılması, araştırma gemisinin zaman, zaman kullanılması icap etmektedir.)

b) Av gemilerinin denizde çalışma müddetlerinin daha uzun süreli olması tavsiye edilmektedir.

(Bu tavsiye yerine getirilmiş, gemilerimizin av sezonu boyunca daha uzun süre ile denizde çalışmaları temin edilmiştir. Gemilerin çalışma müddetlerindeki artış yıllar itibariyle aşağıdaki grafikte gösterilmiştir.)

c) İstatistik malûmatın toplanmasına başlanması tavsiye edilmiştir.

(Genel olarak istatistiklerin tutulması Devlet istatistik Enstitüsüne verilmiş bir görevdir. Balıkçılığın inkişafı çalışmalarından Türkiye Sularında tutulan bütün balıkların miktarının kaydedilmesi, özel sektör tarafından avcılık için kullanılan balıkçı teknelerinin adedi, tonajları, motor güçleri, faaliyetlerde kullanılan çeşitli ağların adedi, vasıfları sıhhatli ve devamlı olarak tesbit edilmelidir. Bu hizmetler resmi sıfatla istatistik enstitüsüne verilmiş olması münasebetiyle Kurumun görevleri meyanında değildir.)

21 Numaralı rapor, 18.6.1966

a) Hamsi için en etkili ve ekonomik av alet ve metodlarının bulunması için «stick - held dip net» orta su trawl'u ve gırgır metodları ile yapılacak avların mukayese edilmesi ve en uygun olanının seçilmesi tavsiye edilmektedir.

(Bu hususa daha önceki raporlarında da değinilmiş olup gerekli cevabımız o bölümlerde verilmiştir.)

b) Devamlı sürveyler için Arar'ın kullanılması tavsiye edilmiştir.

Bu gaye ile Ticaret Bakanlığınca araştırma hizmetleri için hidrobiyoloji Araştırma Enstitüsü emrine tefrik edilen Arar gemisi istenmiştir. Önümüzdeki çalışmalarımızda Arar Gemisinden faydalanmak için teşebbüse geçilecektir.

c) Karadeniz Hamsi çalışmalarında önce hamsilerin yaşayışları, davranışları ve muhit şartları hakkında esas problemleri aydınlatmak

ve bundan sonra en elverişli avcılık gereç ve metodlarını, av sahalarını bulmak ve bu ilmi bilgilere dayanarak av mevsimlerine yön verilmesi tavsiye edilmektedir.

Bu iş için biri doğrudan doğruya hamsi üzerinde çalışacak diğeri tatbiki olarak av faaliyeti yapacak kaliteli iki elemanın kendisine teknik kontrpar olarak verilmesi istenmiştir.

(Hidrobiyoloji Enstitüsü tarafından 1965 yılı içinde Arar Gemisinin, Uzmanın bu çalışmayı yapabilmesi için kullanılmasına müsaade edilmiş olmasına rağmen, uzman sonradan tanzim etmiş olduğu raporla bu çalışmadan vaz geçtiğini bildirmiştir.)

23 Numaralı rapor, 14.8.1966

Bu raporda yaz mevsiminde Karadenizde hamsiden ziyade istavrit avını tercih etmek icap ettiğine çünkü bu tarihte Giresun, Ordu ve Ri-

zedden gelen haberlere göre bol istavrit avı yapıldığını öğrendiğini, bundan dolayı da hamsi sürveyi yerine istavrit balıkçılığına başlamaya karar verdiğini bildirmiştir.

(Uzman, istavrit balıkçılığını tetkik maksadı ile kendi arabası ile Karadenizde bazı balıkçılık bölgelerini ziyaret etmiş ve mahalli balıkçılarla görüşmüştür.)

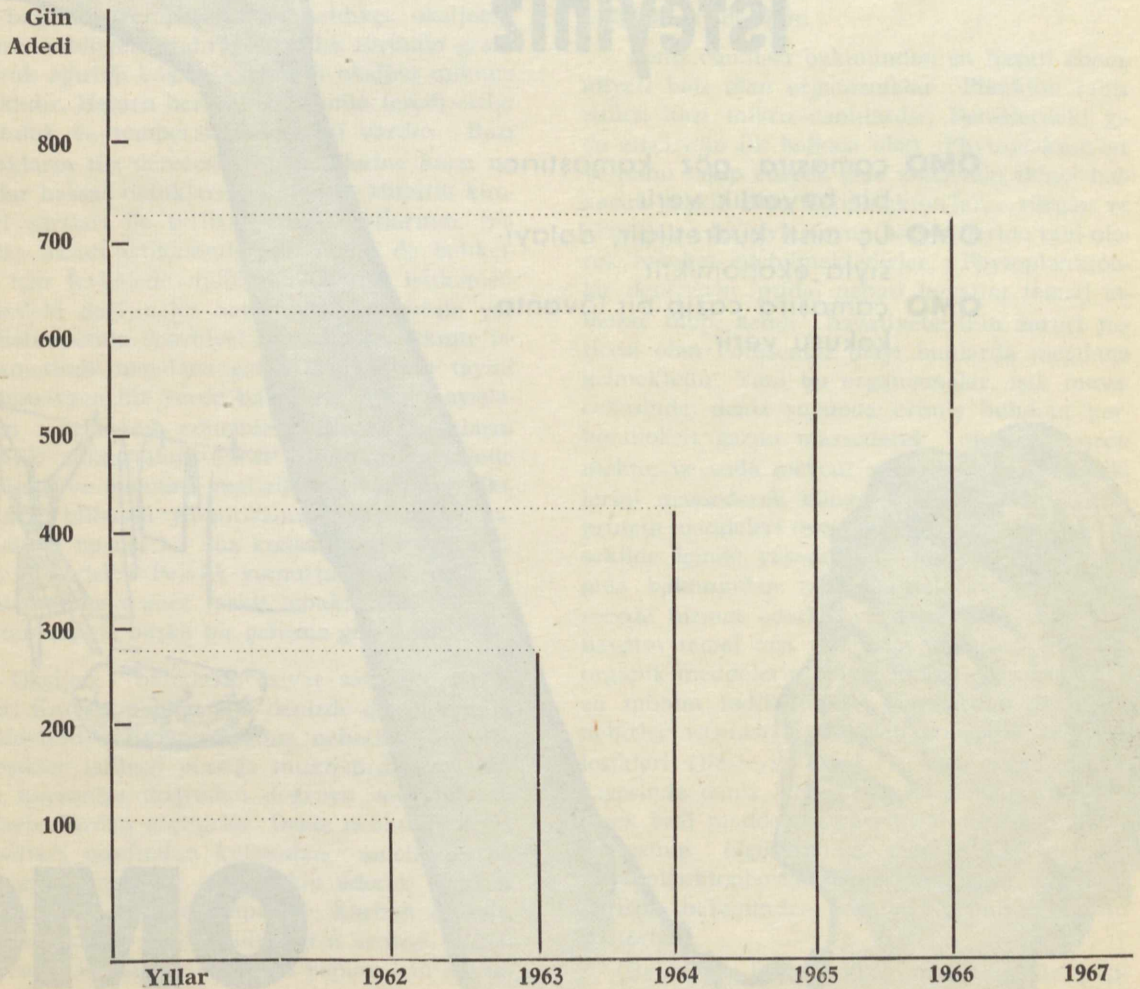
26 Numaralı rapor, 14 Aralık 1966

Kurum gemilerinin vaktinden evvel hamsi avı için Trabzona gönderilmemesi için Giresun ve Fatsada iyi hamsi avı başlayıncaya kadar Sazan gemisinin Uskumru avında çalıştırılması tavsiye edilmiştir.

(Bu tavsiye yerine getirilmiştir.)

ET ENDÜSTRİSİ

AV GEMİLERİNİN ÇALIŞTIĞI GÜN ADEDİ



OMO

'nuzu
bakkalınızdan
isteyiniz

- OMO çamaşıra göz kamaştırıcı bir beyazlık verir.
- OMO üç misli kudretlidir, dolayısıyla ekonomiktir.
- OMO çamaşıra cazip bir lâvanta kokusu verir.



OMO

daha beyaz yıkar

BALIKCILIKTA İLMİN ÖNEMİ

— II —

Bütün canlılarda olduğu gibi su içinde yaşayan balıkların vaziyetleri ve yaşama tarzları ancak bulundukları muhitin tetkiki sayesinde anlaşılabilir. Muhit durumu veya muhit faktörü denince hayatın idamesi için mevcudiyeti elzem olan bazı şartları kastediyoruz ki bunlar arasında muhitin suhuneti, ihtiva ettiği tuzluluk derecesi, suda erimiş oksijen miktarı ve besin maddeleri yer alır.

Kara hayvanları için oksijen menbaı hava, deniz hayvanları için ise suda erimiş bulunan oksijendir. Hayatın devamı için suda kâfi miktarda oksijenin mevcudiyeti şarttır. Atmosfer ile muvazene halinde bulunan suyun içindeki erimiş oksijen miktarı, temperatur ve tuzluluğa bağlıdır. Temperatur yükseldikçe oksijenin erime kabiliyeti azalır. Her balık türünün gram olarak ağırlığı başına sarfettiği oksijen miktarı farklıdır. Hemen her balık türünün tercih ettiği tuzluluk ve temperatur derecesi vardır. Bazı balıkların tuz derecesi değişikliklerine karşı ne kadar hassas oldukları malûmdur. Muhitin kimyevî şartları ile birlikte fizikî şartlarının, bilhassa akıntı istikametlerinin tayini de balıkçılık için fevkalade mühimdir. Akıntı istikametlerindeki değişmeler balık avı bölgelerinin yer değiştirmesine sebebiyet verebilirler. Akıntı istikametinde meydana gelen değişikliklerin tayini ile muayyen bir yerde balıkların bulunmayışlarının sebebi izah edilebilir. Birçok balıkların pelâjık yumurtaları ancak akıntılar sayesinde büyüme ve avlanma mahallerine varırlar. Balıklar, bilhassa yumurtlama mahallerinde tamamiyle hususî bir tuz konsantrasyonuna ihtiyaç gösterirler. Pelâjık yumurtalar da tuz konsantrasyonuna göre farklı tabakalarda yer alır ve tamamiyle başka bir gelişme geçirirler.

Oksijen, balıkların hayat sahasını tahdit eder. Karada olduğu gibi denizde de, inorganik maddelerden itibaren yalnız nebatlar, organik bileşikler istihsal etmeğe muktedirler. Bütün hayvanlar doğrudan doğruya veya bilvasıta nebatlardan geçinirler. Deniz nebatları, kara nebatları tarafından kullanılan ameliyeye tamamen benzer bir seyir takip ederek organik bileşiklerin sentezini yaparlar. Karbon dioksit, oksijen ve su, karbonhidratların sentezi, yağların ve en karışık proteinlerin yapımı için elzemdir. Organik maddelerin yapılması için ayrıca

Dr. Nebia KUTAYGİL

E. B. K. Bioloğu

muayyen bir nispette azot ve fosfor'a, az miktarda kükürt, demir, bakır hatta bazı hallerde nikel, iyod, arsenik dahî ihtiva eden esas maddelere ihtiyaç vardır. Fotosentez, yeşil olan nebatların güneş ışığından aldığı enerji sayesinde yapılır. Bu sebeple Fotosentezin şartları ışığın erişebildiği derinliğe ve besleyici suların kesafet derecelerine bağlıdır. Organik madde imali metre küp başına gram cinsinden Karbon olarak ifade edilir. Bu ise modern Karbon - 14 metodu ile tayin edilir.

Deniz canlıları bakımından en hayati ehemmiyeti haiz olan organizmalar Plânkton tabir edilen bazı mikro-canlılardır. Denizlerdeki gıda zincirinin ilk halkası olan Phytoplakton'lar ve bunu takip ederek gıda zincirinin ikinci halkasını teşkil eden Zooplankton'lar, rüzgâr ve akıntıların tesiriyle suyun hareketlerine tabî olarak hareket edebilmektedirler. Phytoplanktonlar denizlerin iptidâi nebatî hayatını temsil etmekte olup, kendi hayatiyetlerinin zarurî neticesi olan Fotosentez olayı bunlarda meydana gelmektedir. Yani bu organizmalar, ışık muvacehesinde, deniz suyunda erimiş bulunan karbondioksit gazını massederek oksijen neşretmekte; ve suda mevcut anorganik azot bileşiklerini massederek bünyelerinde organik azotlu protein maddeleri meydana getirmektedirler. Bu şekilde içinde yaşadıkları suların oksijen ve gıda bakımından zenginleşmelerine azamî derecede hizmet ederler ve dolayısıyla sulardaki hayatın temel taşı vazifesini görürler. Oksijen, organik meddelerin teşkil edildikleri yerler için en mühim indikâtördür. Karalardan denizlere nehirler vasıtasıyla dökülen anorganik azot bileşikleri (Besleyici Tuzlar), bu organizmalar sayesinde deniz hayvanları tarafından yenilebilecek besin maddesine çevrilirler. Deniz produktivitesinin ölçülmesinde modern C¹⁴ metodu, Phytoplanktonlardan, mezkûr suyun balık yetiştirme bakımından ne kadar verimli olduğunu gösterir.

Balıklara, bulundukları muhit içinde yaşayan Plânkton'ların mühim tesirleri vardır. Ba-

zı balıkların (Pelâjîk balıkların yırtıcı olmıyanları) bütün ömürlerinde, bazılarının ise hayatlarının erken safhalarında gıdalarını Plânktonlar teşkil eder. Balıkların büyüme durumu bir taraftan mevcut Plânkton miktarına, diğer taraftan da o mahaldeki besin rakiplerinin çokluğuna bağlıdır. Yavaş büyümenin sebeplerini kantitatif Plânkton araştırmaları açıklar. Plânktonlarla balıklar arasındaki münasebetlerin araştırılmasına uzun zamandan beri devam edilmektedir. Plânkton araştırmalarının balıkçılığa tatbik edilmesiyle birçok ülkelerde balık istihsalinde artış görülmüştür.

Balıklar beslenme veya yumurtlama gayesiyle göç ederler. Plânktonlar, denizlerde gece ve gündüz vertikal olarak yer değiştirirler. Beslenme gayesiyle Plânktonları takip eden balıklar da gece ve gündüz, muhtelif derinliklerde, fark gösterirler. Bu şekilde muhtelif derinliklerde tutulan Plânktonlar balıkların hangi derinliklerde bulunduklarına işaret eder. Bazı balıklar yalnız muayyen bir Plânkton türünü tercih eder. İndikâtör Plânkton formları adı verilen bu formlar yalnız muayyen muhit şartları olduğunda çoğalıp, bu şartların mevcut olduğu sahalara yayıldığından bu formları tercih eden balık sürülerinin toplandıkları sahaları tespit etmek mümkün olur. Bu şekilde, ticari balıkçılık teknelerinde, ava çıktıkları zaman evvelâ Plânkton indikâtörü çekip indikâtörün bezi üzerinde toplanan Plânkton miktarı ve rengine göre, bulundukları sahada nasıl bir av yapabileceklerini tahmin etmede rehber olurlar.

Balıkların yumurta ve larvalarının tetkiki de Plânkton araştırma sahasına girer. «Hususi Plânkton ağıları vasıtasıyla vertikal istikamette muhtelif derinliklerden tutulan veya horizontal olarak çekilen Plânkton veya yumurta ağlarında toplanan numunelerin kalitatif ve kantitatif analizleri neticesi balıkların besinini teşkil eden Plânktonların yayılış durumu, bolluğu, balıkların yumurtlama zaman ve yerleri, yumurta ve larvaların yayılış ve bolluğu tespit edilir.» Balıklar arasında bazı muayyen yaşlardaki fertlerin eksik olmalarının sebebi, esas itibariyle, uygun olmıyan muhit şartları dolaysile Plânkton gelişmesinde vukua gelen bir tahdit veya gecikme yüzünden tam o sırada yumurtadan çıkan balık larvalarının fazla miktarda mahvolmalarıdır. Yumurta ve larva araştırmaları vasıtasıyla, balık stoklarına yeniden dahil olacak miktarın tayini ve balık stoklarının ilerki senelerde vereceği optimum avlama veriminin tespitine gidilir.

Pelâjîk balıklar için plânktonun ehemmiyeti ne ise Demersal balıklar için de dip fuanise aynı ehemmiyeti haizdir. Bu sebeple zemin faunasının da tanınması pratik balıkçılığa ait bazı problemleri cevaplandırır.

Balıkla münasebeti olan bütün bu araştırmaların mümkün olduğu kadar sık, müştereken, aynı bölgelerde mukayeseli bir şekilde yapılması sayesinde ki balıkların tezahürü ile ilgili şartlar (gıda, temperatür, tuzluluk, akıntılar) arasında bir korelasyonun tespiti, muayyen balıkların hayat sahası, onların ne zaman ve nerelerde avlanabilecekleri hakkında bilgi edinilir. Tecrübe mahiyetinde yapılan avların analizine her sene tutulan balığın istatistikî malûmatı da ilâve edilerek toplanan malûmat, tatbik edilen balıkçılık şiddetinin az veya çokluğunu tespit etmek imkânı hasıl olur.

Biolojik araştırmalar yanında diğer taraftan yeni av araç ve gereçlerin kullanılması, bunların balıkçılık şartlarına en uygun olanlarının tespiti, tecrübî bir şekilde tahkik edilir. Su altı çalışmaları ile balıkların av gereçlerine karşı davranışları ve av gereçlerinin çalışma şekilleri tetkik edilir. Nihayet balıkların değerlendirilmesi konuları tetkik mevzuu olmaktadır.

İlmî esaslara istinaden, rasyonel bir balıkçılığın yapılabilmesi; muhtelif balık cinslerine mahsus av zamanları, av sahaları, tutulması uygun olan yaşdaki balık boyları ve optimal balıkçılık intensitesi hakkında konulacak karar ve nizamların uygulanması ile mümkün olabilir.

Bugün, ilmî araştırmalara, balıkçının ve balık ticaretiyle iştigal edenin, ne kadar muhtaç ve bağlı olduğunu görmek ve iş birliği yapılması ihtiyacını düşünmek, balıkçılık sahasında emekleri olanlara büyük bir memnuniyet olarak telâkki edilir.

KIYMETLİ YAZARLARIMIZA

Dergimizin yayın hayatına atıldığı günden bu güne kadar değerli yazılarını göndermek lûtfunda bulunan yazarlarımıza şükran borçluyuz. Bütün istegimize rağmen bir kısım yazılar, gönderildiği tarihi takip eden ilk sayıda yayınlanamamıştır. Münderecatımızın çokluğu yüzünden yayınlanamayan bu yazıların, gelecek sayılarımızda yayınlanması cihetine gidilecektir. Saygılarımızla bildiririz.

Et Endüstrisi

DERİ SANAYİİ

Mehmet ARIKAN

E. B. K. Deri Sanayi'i Mühassısı

Yurdumuz ekonomisinde önemli bir yer tutan ve bütün hızıyla yükselmekte bulunan deri sanayi'nin ham medesi olan deri'yi millî varlık olarak koruyacağımızdan biraz bu sanayi'in tarihçesinden bahsedelim.

Debagat sanatı tarih itibarıyla hemen hemen beşer yaratılışı kadar eskidir. İlk insanlar birinci ihtiyaç olarak karınlarını doyurmayı düşündükten sonra ikinci ihtiyaç olarak da hayatlarının muhafazası için hiç şüphesiz etini yedikleri hayvanların derilerini de kurutarak vücutlarını örtmeye müsait bir hale koymaya uğraşmışlardır ki bu fiil ne kadar iptidai olursa olsun bir debagat sayılır. Zira debagat tarifi: «deriyi bir taraftan gayri kabili tefessüh bir hale koyma, diğer taraftan kabili istimal bir hale sokma» dır. Binaenaleyh bu maksatla yapılan en iptidai veya en mükemmel usul ne olursa olsun «Debagattır». İşte ilk insanların da deriyi hayvanın üzerinden çıkarttıktan sonra onu tefessühten muhafaza için güneşte, havada, tuzlayarak veya şaplayarak kurutmaları daht iptidai insanların kullandıkları ilk usuldür. Tarihi bu kadar eski olan debagat bundan 50-60 sene evveline gelinceye kadar memleketimizde ilk zamanlardaki halinde pek büyük bir tekâmül göstermiyerek devam etmekte idi. Ancak bu son 50-60 sene zarfında debagat sanatı da diğer sanayi gibi yeni teknikten istifade ederek fizik, kimya, mihanik gibi ilmi ve fennî tatbikatından istifade ederek bu günkü hale gelmiştir. Eskiden deriyi tam pişirmek yani ona lâzım gelen metanet, siklet ve suyu mukavemet gibi hassaları ita etmek için tanenli maddeyi havi nebatat tozunu su ile karıştırarak deriyi senelerce temasta bırakmak suretile zamanın yapacağı kimyevi tesire terk olunurdu. Halbuki bu gün derinin kimyevi terkibi ve strüktürü malumdur. Yani deri mensuç bir albumin kitlesidir. Debagat maddesi ise içinde tanen denilen suda münhal bir kimyevi maddeyi havi olup, bu tanen su da eridikten sonra albumin «jelatin» ile birleşerek onu su da gayri münhal bir hale ifrağ ediyor. Bu malûm olunca bu kimyevi fiili teshil edici usuller kendiliğinden meydana çıkar.

Derilerin evsafı :

Derilerin dereceyi nefaseti hayvanların nesline, yaşına, erkek veya dişi olduğuna, iklime yani soğuk, sıcak, ova ve dağlık memleketlerin hayvanlarından çıktığına, iyi veya fena beslenmeye, hasta ve sağlam hayvan derisi olduğuna nazaran değişir. Meselâ :

Avrupa derilerinin bizim derilerden daha iyi olması islah olunmuş bir nesilden neş'et etmekle beraber beslenme tarzının mükemmeliyetinden ileri gelir. İlerde her memleketin derilerinin hususi hassalarından bahsolunacaktır. Şimdilik yerli derilerden bahs edeceğim : Bunlar da Rumeli ve Anadolu ırkı olmak üzere iki nev'îye ayrılır. Rumeli ırkı nisbeten daha büyük, daha sıkı, sırsası daha düzgün derilerdir. Bunların ağırları, yaş olarak 30 ilâ 40 kilo sikletindedir. Ağır boğalar ve pek battal öküzlerde 50-60 kilo nadiren çıkar. Vasat cesametindekiler 25-35 kilo ları düzgün olmalarından dolayı % 15 nisbetinde saraciye arasındadır. Bunlar iyi cins kösele imâline elverişli sırsaimâline yarar. Hafifleri yaş olarak 15-25 kilo vaketa ve taban astarı imâline yarar. Evsafı mümeyyizeleri boyunlarının geniş, nisbeten fazla kalın, bacaklarının ise uzun olmasıdır. Bunlardan en ziyade dağlık kısımlardakinin daha ağır, daha düzgün derileri olur. Ova kısmının derileri satılan büyük fakat kalınlıkları azdır. Daha küçük derileri vidala imâline elverişli fakat her nede olsa boyunları kırışık ve kalın olması dolayısıyla yine Avrupa danalarından çok farklıdır. Kolaylıkla kabili islahtır. Anadolu derileri hey'eti umumiyesile küçük ve yuvarlak, Hindistan ve Asya'dan gelen «Gibs» derilerine şeklen benzer, gevşek elyaf- lı, etek ve sırtın kalınlıkları nisbet kabul etmeyecek derecede değişik, yani, bir taraftan gayet kalın bir boyun diğer taraftan aynı derinin gayet ince ve gevşek etekleri, buna mukabil hemen iki el büyüklüğünde bir sırt sahası derinin hey'eti umumiyesini teşkil eder. Yine aynı veçhile başka bir deride gayet ince bir boyun, kalın bir sağrı fakat az büyüklükte mütebaki tarafı etek ve karın olmak üzere ince gevşek bir haldedir. Yalnız Anadolu'nun her mıntıkasının derisi yek diğerinden az çok farklıdır. En iyi deriler bilhassa Kayseri, kısmen Konya civarındadır. İkinci derecede Ankara, Eskişehir, Aydın ve İzmir havalisinin derileridir. Üçüncü derecede Adana, Mersin. Dördüncü derecede Adapazarı, İzmit, Bursa ve havalisidir. Kayseri derilerinin en iyi olması, hayvanlarının hususi olarak pastırmalık için beslenmelerinden ve ekserisi besi hayvanları olmasından ileri gelir. İspire ve nokra gibi hataları az ve ekseriyetle tuzlu kuru halinde piyasaya arz edilen bu derilerde baş üzerinde değildir. Vasati olarak deriler tuzlu halinde 15-18 kiloluktur. Adana havalisinin derileri daha gevşek, hataları daha çoktur. Adapazarı, İzmit daha nokralı, cüseleri daha küçük ıspiresi fazla, başları üzerinde bulunur. Hey'eti umumiyesi itibarıyla veketa ve taban astarına daha elverişlidir. Övendere, nokra ve buna mümesil hatalarından dolayı saraciye, boyalı deriler gibi sırsası düzgün, ince olmak matlup kösele imâline elverişli değildir. Anadolu derilerinde bulunan diğer hatalar umumiyetle üçe ayrılabilir. Birincisi canlı iken mevcut olanları, ikincisi kesim esnasındaki, üçüncüsü de muhafaza esnasında olanlarıdır. Kesimden önce deride olan hatalar ya hayvanların çiçek çıkarması veya uyuza müptela olmasından ve yahutta diken, üvendere, buyunduruk gibi bazı faktörlerin tesiri ile husule gelen değişikliklerden neş'et eder. Ayrıca hasta olan hayvanların iyileşmeden kesilmesinden elde edilen derilerde bir gevşeklik görülür buna da «Sülüp» denir. Çıban yerleri, urlar, çift ve arabada kullanıldığından hayvanların bo-

yunlarında hasıl olan nasıllarda mevzii hatalardan ve deride bulunan kusurlardandır. Bir de bir nevi böcekler tarafından ika edilen ve nokra tabir edilen delikler vardır. Bu delikler cilt altı çıbanın içinde kurdun dışarıya çıkmak için deriyi delmek suretile açmasından hasıl olurlar. Nokrayı tevlit eden sinekler yumurtalarını hayvanların kılları arasında bırakırlar. Hayvan dili ile kaşınırken yumurtalarını yutar, bağırsaklarından , kanından da sırtında derinin altında tevzi edilir, orada çıban olur ve kurt olarak deriyi delip sinek olarak intikal ederler. Hayvan kuvvetli ve genç olursa zamanla bu delikleri kapatır ve delikler yerine bir takım nedbeler kalır. Bu nokra derilere pek çok zarar verir. Çünkü derinin en kıymetli kısmı olan sırt «Croupon» kısmını harap eder. Bütün Avrupa'da gerek hususi cemiyetlerle ve gerek Hükümet tarafından yapılan 1. ci teşkilât ve Kanunlarla bu nokrayı yapan sinekleri imha mücadelesi yapılmaktadır. Avrupa, da bu mücadelenin çok tesiri görmüş ve bu gün hemen % 90 imha edilmiştir. Bu mücadelenin esası da bu sineklerin yumurtalarını imha etmektir. Bunun için nokranın yumurtasını taşıyan hayvanlar her köylü tarafından ahırdan meraya çıkarken muayene edilerek mevcut ise imha edilir.

Sonra mer'aya bırakılır. Bu suretle sinek teşekkülüne mani olunarak zamanla bûsbütün ortadan kaldırılır.

Canlıda husule gelen hatalardan birisi de Amerika'da, Hindistan'da ve bizim memlekette yapılan ateş damgasıdır. Bunların sırcayı kesmiyen kısmı kösele imâlinde o kadar muzur değilsede derin olanlar deriyi de kösele yapılmayacak bir hale getirir. Ateş damgasının derin veya sathı olmasına göre kösele ve her cins mamul deri kıymetinden az çok bir şeyler kayıp eder. Bunun için de mücadele yapılmalıdır. Derinin % 50 kıymetini düşürür. Ateş damgası

yerine hayvanların kulaklarını delmek veya halka takmak gibi işaretlerin vaz'ı ile ateş damgası adetini kaldırmalıdır. Bunun için bir taraftan dericiler diğer taraftan da veterinerler müştereken çalışmalıdırlar.

Hayvanın sağlığında husule gelen hataların biri de boynuz yarası veya çalı, taş yaraları veyahut hayvanın çıkardığı bazı çıban, yara, urlar, çiçek gibi hastalıkların bıraktığı izlerdir.

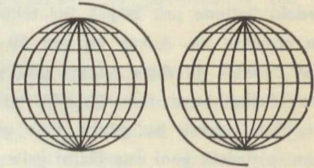
Yüzme esnasında yapılan hatalar :

Fena yüzme neticesi deri üzerinde fazla et ve yağ parçalarının kalması, en mühimi de ekseriya dikkatsizlikten ileri gelen ispire ve bıçak yarasıdır. Bu bıçak yaraları ispire ve bıçak kesikleri pek az ise deri kıymeti için zararsız sayılır. Derin olanlar, derinliği ve cesameti nisbetinde ve hatanın bulunduğu mevkie göre derinin kıymetini ekseriya % 50 nisbetinde düşürür. Bunun için Avrupa'da bilimlüm daba ve deri tüccarlarının iştiraki ile teşkil edilen cemiyetler hatasız deri yüzen kasapları mükâfatlandırarak kasapların bu hatasının önüne geçilmiştir. Avrupa derilerinde bu gibi bıçak yaraları ender bulunur. Özel surette yapılan bıçağın deri ile temas eden tarafına bir levha ilâve edilerek keskin kısmının deri ile temastan kaçınılmasına çalışılır. Bu bıçaklar sayesinde hatalar bir hayli azalmıştır.

Muhafaza esnasında yapılan hatalar :

Bu cins hatalar deriler yüzüldükten sonra debagat ameliyatına tâbi oluncaya kadar geçen zaman zarfında husule gelir. Bu da ancak muhafaza usullerinin noksan veya hut iyi tatbik olunmamasından hasıl olur. Bu hatalara tuz lekesi, demir lekesi (ve kan lekesi de) derler. Ayrıca hamlaklık, günyanığı gibi hatalar da mevcut olup bunlar, yaptıkları tahrip derecesine göre derinin kıymetini düşürürler.

DÜNYA BASKI SANATLARINDA YER ALAN İSİM



MATBAACILIK SANAYİİ

- Avrupanın en modern FOTOMEKANİK ve OFSET tesisleri
- Türkiyenin en mükemmel TİPO BASKI MAKİNALARI
- Değişik reproduksiyon ve kabartma baskı teknikleri
- En ileri dizgi ve klişe atölyeleri
- Grafik İşleri Uzmanları ve Yabancı Baskı Ustaları ile

HER ÇEVREDE HAYRANLIK UYANDIRAN ÇOK RENKLİ VE
SİYAH BEYAZ ESERLERİNİ VERMEYE DEVAM EDİYOR.



Ziya Gökalp Cad. 27, Yenışehir, Ankara / Telefon: 17 90 76 (5 HATLI SANTRAL)

YENEN

MAMULLERİMİZ

Eşref YAMAK

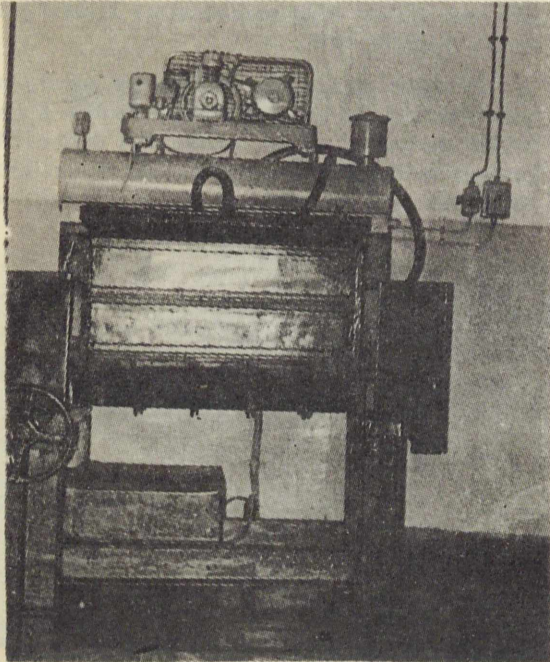
Vet. Hek. / Konservcılık Uzmanı
Ankara Et Kombinasi Mamüller Şefi

— II —

ÜRETİM METODU :

Taze sığır gövdesi, suhuneti 15°C civarında temiz bir salonda temiz mermer veya en ideali paslanmaz çelik masalar üzerinde, kasaplar tarafından parçalanır. Kemik, tendon, kalın damar, böbrek ve böbrek yağlarından ayrılan et, ayna gözleri 3 mm. olan kıyma makinasından geçirilerek kıyma haline getirilir. 200'er Kg.'lık partiler halinde karıştırma makinasına konur. İçine her parti için 6 Kg. ince temiz kuru tuz, 6 Kg. patates nişastası, 60 Gr. sodium nitrat katılır ve makinanın takriben 5 dakika çalıştırılmasıyla karıştırma ameliyesi tamamlanır.

Resim 1'de görülen karıştırma makinasında ,aynı zamanda vakum altında da karıştır-



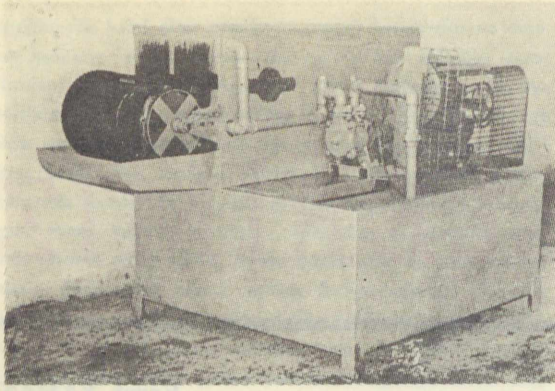
Resim : 1

ma yapılabilir. Tamamen Kurumumuz ve yerli imkânlarla Ankara'da imâl olunmuş, takriben 12.000,— TL.'ya mal edilmiştir. Aynı karıştırıcının ithal maliyeti ise bu fiatın bir kaç misli civarındadır.

Karıştırılan et, partiler birbirine karışmayacak tarzda paslanmaz çelik sactan mamûl et küvetlerine derinliği 10 cm.'i geçmeyecek ve her birinde 40 - 50 Kg. bulunacak şekilde taksim edilir. Dolu küvetler apartman arabalara yerleştirilir, arabalarla birlikte suhuneti devamlı $\pm$ 1°C. soğuk depoya sürülür, burada 48 saat dinlenmeye terk edilir. Dinlendirme süresi hitamında, suhuneti 15°C. üretim salonuna alınır. 200 Kg.'lık aynı partiler karıştırma makinasına boşaltılır. Her partiye 1-4 Kg. toz şeker, 30 Gr. sodium nitrit katıldıktan sonra $-0,7 \text{ Kg./Cm.}^2$ vakum altında makina, takriben 10 dakika çalıştırılır.

Homojen hale gelen hamur ştoffer'in haznesine boşaltılır. Ştofferin kapağı önce gevşek olarak kapatılır, tazyikli hava vanası açılır, piston eti yukarı doğru sıkıştırmaya başlayınca hazne içindeki hava kapak kenarlarından dışarı çıkar ve bu def'a dışarı hamur sızmayacak tarzda kapak iyice sıkılır, hava tazyik vanası, hava tazyiki 5 Kg./Cm.^2 de sabit kalacak tarzda ayarlanır. Bilâhare otomatik doldurma dozaj makinası çalıştırılmaya başlayınca, bir taraftan; Ştoffer ile arasındaki hamur geçiş borusu üzerinde bulunan vana açılır, diğer taraftan da makina bir taraftan boş kutu verilir, öbür tarafından da dolan kutular alınarak, makinanın yanı başındaki hassas terazide tartılır. Tartı sonuçlarına göre makinanın ayarı yapılır ve böylelikle otomatik doldurma ameliyesine devam edilir.

Resim 2'de görülen Otomatik Doldurma Dozaj makinası Kurum ve yerli imkânlarla Ankara'da yapılmış ve takriben 13.000,— TL.'ya mal



Resim : 2

olmuştur. Hamur ve kutu vericisi, dolu kutuları alıcısı tamamen otomatik Continue sistemli ve yüksek kapasiteli, daha mükemmel ithal malı komple aynı makinanın ithal bedeli ise 400.000,— TL. civarındadır. Kurumumuz bünyesinde yaptırılan bu makinanın tecrübe çalışmasından iyi sonuçlar alınmış, fakat henüz yüklü konserve üretimine başlanmadığı için seri üretim devresinde çalıştırılmadığından sürekli çalışma durumu izlenememiştir. 1966 yılında kutulara doldurma işlemi, Ştoffer çıkış vanası ucuna takılan bir huni vasıtasıyla elle yapılmış, dolu kutular tek tek terazilerde tartılarak istenilen gramajda olması temin edilmiştir. Bu suretle, arzulan standart evsafa bir doldurma sağlanmadığı gibi 8 saatte 5.000 kutu mamül üretimi için doldurma ve tartma işlerinde 8 işçi çalıştırmak zorunluluğunda kalmıştır. Halbuki yeni Otomatik Doldurma Dozaj makinamız devreye sokulduğunda, hem standart evsafa bir doldurma yapılabilecek ve hem de 8 saatte 8.000 kutu üretimi için aynı işlemlerde 3 işçi çalıştırılması kifayet edecektir. Böylelikle, üretim kapasitesinin artışı ve işçilikten tasarruf sayesinde beher mamül kutu takriben 10 Krş. ucuza mal edilecektir.

Doldurma ameliyesi devam ederken lâstik contaları takılmış, üzerlerine soğuk damga ile otoklav parti seri numaraları basılmış kapaklar dolu kutuların üzerine konur, kapama makinasında kapatılır. Kapama makinaları bir konserve fabrikasının en can alıcı kısmı olarak telâkki edilebilir. Zira, gözden kaçan bir ayar bozukluğu hatalı kapamaya, mamüllerin değer-siz hale gelmesine sebebiyet verir.

Kapanan kutuların, hemen yıkama makinasında yıkanması gerekirken bu kurala uyulamadı, otoklav arabalarına dolduruldu ve arabalarla birlikte otoklav içine sürüldü ve otoklavlandı. Otoklavda çıkış süresi 30 dakikadan kısa olmalıdır. Kullanılan net 200 Gr.'lık 83,8 X 42 mm.

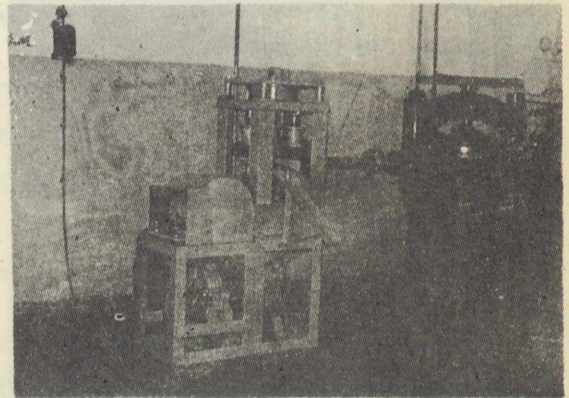
sıvama kutuların «Ticarî Sterilizasyonu» için 117 C°.'da 90 dakika, «Absolute Sterilizasyonu» için 117 C°.'da 120 dakika tutulmasının kifayet ettiği tecrübelerle sabit olmuştur. Otoklav iç tazyiki 2 Kg./Cm.² civarında tutulmalıdır. Soğutma, kutu iç sıcaklığı takriben 40 C°.'a ininceye kadar yapılmalı ve 30 dakika içinde tamamlanmış olmalıdır. Soğutma esnasında otoklav iç tazyikinin tedrici olarak azaltılması, dikkat edilmesi gereken mühim noktalardan biridir.

Et Konservesi üretiminde tazyikli ve kendinden soğutmalı otoklav kullanılması, iyi kaliteli üretim ve mamül emniyeti için şarttır. Ayrıca, otoklavlama sırasında suhnet ve tazyiki devamlı olarak kâğıda kaydeden cihazın kullanılması, otoklavlamanın istenilen şekilde yapılmış olup olmadığını kontrol bakımından lüzumludur. Soğutma suyu içine kireç kaymağı gibi bakterisit tesirli kimyevî maddelerin katılması, iskarta miktarını asgarî hadde indirir.

Otoklavdan çıkarılan arabaların merkezinden 6 kutu numune alınır, bunların 3'ü fiziksel, kimyasal ve Bakteriolojik tahliller için lâboratuvara gönderilir, diğer 3'ü ise şahit numuneler olarak asgarî şartlarda işletme depolarında muhafaza edilir. Diğer mamüller yıkama ve kurutma makinalarında yıkanıp, kurutulduktan sonra etiketlenir, kartonlanır ve depolarda stok'a alınır.

Resim 3'de görülen yıkama makinası ile kurutma makinası Kurumumuz ve yerli imkânlarla yapılmış, yukarıda zikredilen makinalar gibi aynı tipteki ithal makinalarına kıyasla çok ucuza maledilmiştir.

Yıkanmış ve temizlenmiş kutular, ideal olarak, depolarda 15 gün bekletilir, içlerinde kabanlar mevcutsa bunlar ayrıldıktan sonra etiketlenir ve nihai ambalajları yapılır. Fakat üretimin her safhası emniyet altına alınmış ve



Resim : 3

herhangi bir endişesi olmayan işletmelerde, kurumuş kutuların hemen etiketlenip, ambalajlanıp depoya stok'a kaldırılması, işletmeyi beklemeye külfetinden kurtarır.

AMBALAJ MADDELERİ VE ŞEKLİ :

Üretimimizde 83.8 X 42 mm. eb'ındaki yuvarlak sıvama kutular kullanılmıştır. Bunların daha emniyetli oluşu, az bir yatırımı gerektiren tesislerde kolaylıkla imâl edilebilmesi, Ordunun talep ettiği ve serbest piyasanın en fazla aradığı hacimde bulunuşu, tercih sebepleridir.

Kutu ve kapak kalıpları Norveç'ten ithal olunmuştur. Uygun malzeme kullanmak şartıyla aynısının memleket dahilinde yapılmaması için bir sebep görmüyoruz. Kapak kalıpları 10-20 tonluk, kutu kalıbı ise asgarî 90 mm. Ştok mesafeli 60 tonluk eksantrik preslerde kolaylıkla çalıştırılabilmektedir.

Bilhassa bu kutu gövdelerinin üretimi için Amerikan norm'una göre 90 lb. kalınlıkta, 2 temper No : sertlikte, 0,50 No : elektrolitik kalay kaplı, proteinli maddelere mukavim lâkla lâklanmış levha teneke kullanılması gereklidir. Bu kalitedeki ihtiyacımız, Ereğli Demir ve Çelik Sanayiine sipariş edilmek suretiyle temin

edilmiş, Batı Almanya'dan ithal olunan lâk maddesi kullanılmak suretiyle İstanbul'da kâin Özel Teşebbüse ait bir lâklama tesislerinde lâklattırılmıştır.

İthâl malı aynı kalite levha teneke ile mukayese edilmiş, pahalılığından başka mamûl üretimini etkileyecek bariz ve önemli bir fark bulunamamıştır.

Kapak conta lâstığı İstanbul'daki Özel Firmalarda, mukavva karton kutu İzmit'teki Selüloz ve Kâğıt Sanayiinde yaptırılmıştır. Beynümilel teamüllere uygun olarak beher karton ambalaj 48 kutu konserve alacak büyüklüktedir. Kartonların kapakları zamlı bantla kapatıldıktan sonra iki başlarından madenî çemberle çemberlenmektedir.

Levha tenekedeki lâk maddesi ve kalayı, katkı maddesi olarak kullanılan sodium nitrit ve sodium nitrat gibi pek az katkı maddeleri müstesna edilirse diğer bütün iptidai ve yardımcı maddeler öz malımızdır. İthâl malı olanlar; Gümrüklü fiatları üzerinden, mamûl maliyet fiatının ancak takriben % 1'ini teşkil etmektedir. Binaenaleyh et konserve üretiminde kullanılan öz sarf maddelerimiz ve gücümüz takriben % 99'dur.

(Devamı gelecek sayıda)

SABUNCU



ZADE

M. ŞAKİR ve MAHDUMU

MÜESSESATI TİCARİ ve SİNÂİ T. A. Ş.

Eminönü, Zindankapı, No. 43 / İSTANBUL

Telefon : 22 20 13 - 22 26 03 / Telgraf : Sabunşakir - İSTANBUL



Memleket içindeki
Bankacılık hizmetleriniz
kadar
MEMLEKET DIŞI
BANKA İŞLERİNİZ
için de



TÜRK TİCARET BANKASI

EMRİNİZDEDİR

ET ENDÜSTRİSİNDE KAPASİTE ve VERİM

Y. Müh. Ersural SUNER

Et Endüstrisinde özellikle bir Et Kombinasının kuruluşu plânlandığı veya öngörüldüğü takdirde yapılan ve yapılmakta olan etüd sonuçlarından proje hazırlığına geçebilmek için proje sorumluluğu yüklenen Servis veya Büro'lar şu üç önemli hususun etüd'lerde kesinlikle ve sırasıyla yer almış olmasını görmek isterler. Bunlar;

KURULUŞ YERİ

KURULUŞ KAPASİTESİ

VERİM

Hangi kuruluş noktasında ve kapasite birim ve ölçüsünde olursa olsun et endüstrisinde ve burada ve bu örnekte olduğu gibi bir Et Kombinasında «toplam verim»;

$Z_{\text{toplam verim}} = Z_{\text{ham madde verimi}} \times Z_{\text{fabrikasyon verimi}}$ formülü ile ifade edilebileceği veçhile her iki verimin çarpımına eşdeğer bulunmaktadır.

($Z_{\text{ham madde}}$) notasyonu ile gösterilen verim et endüstrisinde ham maddeyi teşkil eden hayvanın tedarik ve teminindeki verimi ($Z_{\text{fabrikasyon}}$) notasyonu ile gösterilen verim ise et endüstrisi ile ilgili fabrikanın burada olduğu gibi bir Et Kombinasının fabrikasyon olarak toplam verimini kuruluş yeri ve kapasitesi ne olursa olsun temsil ve teşkil etmektedir.

1) FABRİKASYON VERİMİ :

($Z_{\text{fabrikasyon}}$) önceden belli veya hesapla kolayca tayin ve tespit edilebilir.

$$Z_{\text{fabrikasyon}} = 1 - \frac{\text{Tatil sayısı / Sene}}{\text{Gün sayısı / Sene}}$$

olup Türkiye'mizde (Tatil Sayısı/Sene) = 95 (Gün Sayısı/Sene) = 365 olduğu cihetle

$$Z_{\text{fabrikasyon}} = \frac{95}{365}$$

$$Z_{\text{fabrikasyon}} = 0.74$$

olarak tayin ve tespit edilmiş bulunmaktadır.

olup çok başarılı ve isabetli etüd ve plânlamasına rağmen proje'ye veri olarak kabul edilecek esasların ölçü ve anlamı teknik hususlar yönünden olduğu kadar yukarıdaki üç hususun da ayrıntılı olarak Proje Servis ve Büro'larının proje hazırlığı başlangıcında tekrar hesabı ve tetkiki zorunlu olup bu ikmâl edildiği takdirde çok başarılı etüd ve plânlamasına rağmen proje tekniği icabı projenin izharı ve tersiminde yanlış değerlendirmesi ile başarı ve isabet yüzdesinin düşmesine sebebiyet verirler. Dergimizin bu sayısındaki yazımızda proje verilerinin tesbitine yardımcı olabilecek esaslar özetlenmektedir.

II) HAM MADDE VERİMİ :

(Ham Madde) şu formül ile kolayca ve aynı şekilde hesap edilmektedir.

$$Z_{\text{ham madde}} = 8 \times \frac{(h_a)_{\text{max}}}{h} \times 10^{-2}$$

Bu formüde;

(h_a) max : Senelik Alımlarda Aylık Alım miktarının en büyük değeri (Baş olarak)

(h_t) : Senelik toplam Alım Miktarı (Baş olarak)

Bir örnek olarak

$$(h_t) : 44.318$$

$$(h_a)_{\text{max}} : 9.450$$

Z

bunlara göre (Ham Maddesi) yi tayin ve tespit edecek olursak

$$Z_{\text{ham madde}} = 8 \times \frac{9.450}{44.318} \times 10^{-2}$$

$$Z_{(\text{ham madde})} = 0.35$$

olarak bulunacaktır.

III) TOPLAM VERİMİ :

Yukarıda tayin ve tespit edilenlere göre $Z_{\text{(toplam verim)}}$ hesap edildiği takdirde;

$$Z_{\text{toplam verim}} = 0.74 \times 0.35$$

$Z_{\text{toplam verim}} = 0.26$ bulunmakta olup görüleceği gibi Ham Madde tedarik ve teminindeki genellik arzeden verim düşüklüğü dolayısı ile esasen değer ve anlamınca aynı şekilde düşük bulunmaktadır.

IV) ÇALIŞAN KAPASİTE (Kapasite Artımı veya Noksanı) :

$Z_{\text{toplam verim}} = 0.26$ bulunduğu göre konumuza esas teşkil eden Et Kombinasyonunun imkânları ve yeterliği muvacehesinde bir yıl içinde tam çalıştığı kabul edildiği gün sayısı $365 \times 0.26 = 95$ olacaktır. Buna göre 270 gün bu Et Kombinasyonunun boş kaldığının kabulü zorunluluğu vardır.

Bu örnekte görüldüğü gibi bu Et Kombinasyonunun kapasite artımı bulunduğu ve proje kapasitesinin çok iyimser hesaplarla tayin veya tespit edildiği veya yerinde bir görüşle hesaplanmadığı aşikâr ve ortada bulunmaktadır.

Beynelmilel standart'larda $Z_{\text{(toplam verim)}} = 0.57$ kıymeti ile en ideali kabul edilerek tayin ve tespiti ile ilân edilmiştir. Buna göre kritiğe tabi tutulan bu Et Kombinasyonunda $0.26 : 0.57 = \% 45$ kapasite artımı olduğu veya

proje kapasitesinin gerektiğinden $\% 55$ ölçü ve anlamda büyük tutulduğu ve külfet teşkil edeceği tatbikat ile de kontrol edilerek sabit bulunduğu cihetle böylece ve kolaylıkla anlaşılmaktadır.

V) PROJE HAZIRLANMASI :

İşte bu sebepler muvacehesinde bir Et Kombinasyonu kuruluşu hazırlıklarında yapılmış ve yapılacak etüd ve ratabilite hesapları ne derecede önemli ele alınırsa alınsın ve ne kadar mükemmel yapılsa yapılsın etüd çalışmaları ile ilgili olarak varılan ve rapora bağlanan ve teknik bürolara proje hazırlığı için intikal ettirilen kapasite anlam ve ölçüsü ne olursa olsun projeye esas alınamaz ve mutlaka yukarıdaki hesapların tesis işletmeye açıldıktan sonra değil ve fakat daha proje hazırlığı başlangıcında tekrarı ve kontrolü zorunludur.

Nitekim kuruluşu düşünülen bir Et Kombinasyonu için kuruluş yer ve bölgesinde etüdlar sonucu tespit edilen kapasite et gücünün veya bir Et Kombinasyonuna ön görüşle verilecek hizmete ait et üretim tonajının daha proje başlangıcında bu yazımızda verilmemiş diğer ilâve hesaplar ayrıca ve ilâveten yapılacak olmakla beraber $X 0.57$ kıymeti ile indirilmesi veya dengelenmesi proje sonu isabet için ön şartı teşkil ettiği hususunun doğru olduğu geçirilen acı tecrübeler sonucunda kendi kendini kabul ettiren yaygın bir hale gelmiş bundan böyleki hesap yol ve tarzı bulunmaktadır.

BİRLİK SİGORTA KOOPERATİFİ

Hayat

Kaza

Yangın

Nakliyat

SİGORTALARINIZDA EMRİNİZDEDİR.

HER ŞEHİRDE ACENTAMIZ VARDIR.

İş ve İdare Merkezi : ANKARA Denizciler Cad. Çanakkale Sokak 6

Telefon | ANKARA : 11 27 39 ● İSTANBUL : 44 17 28 - 22 00 26

Karayolu Nakil Vasıtaları İşletmesinde Ekonomi ve Maliyet Hesapları

M. Ali GEDİK
İşletme ve Nakliyat
Müdürü

Karayolu nakil vasıtalarındaki ekonomiklik faktörü, doğrudan doğruya birim zamandaki istifade oranı, taşıma gücündeki büyüklük ve vasıtanın yapımındaki özgül ekonomiklik faktörleri ile direktman ilgilidir.

Vasıtaların yapımındaki özgül ekonomiklik faktörü ise, imalât maliyeti, ömrü, akaryakıt fiyatı, motor ve aktarma organlarının verimi ile ilgilidir.

Faydalı ve Ölü Ağırlık :

Karayolu nakil vasıtalarında faydalı ve ölü ağırlıklar ayrı ayrı birer faktördür. Bu faktör vasıtanın cinsine göre bazen yük, bazen de yolcu olarak belirtilmektedir. Faydalı yükün taşınmadaki fonksiyon doğrudan doğruya vasıtanın ekonomikliği üzerine tesirini gösterir. Bilhassa faydalı yükün ölü ağırlığa oranı, vasıtanın özgül ekonomikliği üzerinde kendini gösteren başlıca faktörlerindendir.

Vasıtanın Gücü :

Herhangi bir vasıtanın gücü, bütün makine-lerde olduğu gibi birim zamanda meydana getirdiği iş ile ölçülmektedir. Nakil vasıtalarında ise yük ve alınan yolla hesaplanmaktadır. Teknik ölçü sisteminde ağırlığın (ton), yolunda (kilometre) olarak alınması halinde iş biriminin (t. km) tonkilometre olarak ifadesi sağlanmış olur. Güç, birim zamanda yapılan iş olduğuna göre vasıtaların gücünün de birim zamanda yapılan iş olarak ifadesinde zaman birimi olarak saat (h) kabul edilerek, güç birimi beygir gücü (PS), kilovat (kW) veya tonkilometre saatte tayınl edilebilir. Misâl olarak, bir yük kamyonun 180 tkm/h gücünün bulunması halinde 10 saatlik bir çalışma sonunda yaptığı iş;

10 x 180 tkm/h = 1800 tkm. (tonkilometre) olarak hesaplanır.

Faydalı ve Mekanik taşıma gücü :

Karayolu nakil vasıtalarındaki işletme ekonomikliğine tesir eden faktörlerin başında, vasıttadan istifade oranı (A) gelmektedir. Yani taşınan yük miktarının, vasıtanın taşıyabileceği yük miktarı kadar olması istenir.

Vasıttadan istifade oranı (A) tarifini yapmak gerekirse;

$$A = \frac{\text{Taşınan yük}}{\text{Maksimum taşıma yükü}}$$

olarak ifade etmek mümkün olur.

Vasıtanın istifade oranı (A) çeşitli işletmelere göre çeşitli değerler vereceği aşîkârdır. Genel olarak (A) değerinin % 50 nisbetinde olması iyi bir işletmenin yapıldığını gösterir. Bazı özel durumların mevcut olduğuda bir vakiyadır. Bir gazete dağıtım vasıtasında günlük olarak 200 Klm. ring sefer yapması halinde istifade oranı (A) ancak % 25 civarındadır.

Yukarıda izahı yapılan faydalı ve mekanik taşıma güçlerinin formüle edilmeleri halinde;

Faydalı taşıma gücü = Max. Taşıma gücü X İstifade oranı

Teff. = T_{max} X A
şeklinde yazılabilir.

Kara nakil vasıtalarındaki mevcut mekanik taşıma güçlerinin muayyen bir miktarının faydalı taşıma gücüne çevrildiği herkesin mâlumdur. Bu duruma göre yukarıda yazılı bulunan faydalı gücün bir başka değîmle;

Faydalı güç = Mekanik güç x k
şeklinde yazılabilir.

Burada (k) bir katsayısı olup,
$$k = A \times W = \frac{\text{Max faydalı yük}}{\text{Vasıtanın toplam ağırlığı}}$$

istifade oranı x eşittir.

Misâl olarak istifade oranı $A = \% 50$, Max faydalı yükün ölü vasıta ağırlığına oranı da 1/1 ise,

$$W = \frac{1}{1 + 1} = 0,5 \text{ tesbit edilir ve}$$

(k) kat sayısı ise, $k = A.W. = 0,5 \times 0,5 = 0,25$ olarak hesaplanır.

Bu duruma göre;

Faydalı taşıma gücü = $0,25 \times \text{Mekânîk güç}$ bulunur. Yani vasıtanın akaryakıtla elde etmiş olduğu mekanik enerjinin ancak $\% 25$ nisbetindeki bir miktarı yükün taşınmasına harcanmış olmaktadır.

Toplam Masraflar :

Herhangi bir kara nakil vasıtası işletmesinde, diğer işletmelerde olduğu gibi toplam masrafları 2 grupta toplayabiliriz.

a) Sabit masraflar

b) Değişken masraflar

a) Sabit masraflar :

Vasıtaların hareketi ile direkt olarak ilgisi bulunmayan bu grup masraflarda;

- 1 — Kapitâl faizi
- 2 — Vergi
- 3 — Sigorta
- 4 — Amortisman
- 5 — Garaj ücreti
- 6 — Şoför yevmiyeleri
- 7 — Müteferrik masraflar

sayılabilir.

b) Değişken masraflar :

Vasıtaların hareketi ile direktliliği bulunan bu grup masraflarda

- 1 — Amortisman
- 2 — Bakım ve onarım

3 — Lâstikler

4 — Akaryakıt

5 — Madeni yağlar

olarak sıralamak mümkündür.

Maliyet Hesapları :

Karayolları nakil vasıtaları işletmesinde maliyet hesapları yıllık değerler üzerinden hesaplanmaktadır. Bu duruma göre evveleminde yıllık toplam masraflar tesbit edilerek, masrafları Şahıs-Kilometre veya tonkilometre olarak tesbitine geçilir.

Genel olarak yapılan hesaplamalarda vasıtaların büyüklüğüne göre sabit masraflar yıllık olarak tesbit edilir. Değişken masrafların da her 100 Klm. mesafeye isabet eden kısmı bulunarak yılda yapmış olduğu kilometrenin yüzü bölümü ile çarpılır. Bu suretle hesaplanan toplam masraflardan sonra 1 kilometreye isabet eden toplam masraf hissesini bulmak mümkün olabilir. Sözle ifadesine çalıştığımız bu hesap tarzını formüle etmemiz halinde;

Toplam Masraflar (TL/Yıl) = Sabit Masraflar (TL/Yıl) + Değişken masraflar (TL/100
Yapılan yol (Km/Yıl)

$$\text{Km) X } \frac{\quad}{100}$$

şeklinde yazılabilir.

Yukarda yazılan toplam masrafların yılda yapılan yola bölünmesi halinde de;

Birim toplam masraf (TL/Km) =
Yıllık toplam masraf (TL/Yıl)

Yıllık katedilen yol (Km/Yıl)

İzah ve formüllerin tetkikinden de anlaşılacağı üzere, herhangi vasıtanın iyi bir işletimi yılda katetmiş olduğu yolun fazlalığı ile mümkündür.

ET ve BALIK KURUMU'nun
SOĞUK DEPOLARI
Halkımızın hizmetindedir.

Et Yiyerek Zayıflayınız

Yük. Müh. Orhan SALTUK

VII. BÖLÜM

III. Günde Üç Büyük Yemek Gerekli Değildir !

Yırtıcı hayvanlar çoğunlukla 24 saatte bir defa (karınlarını doyururlar; çocuklar ise altı defa...

Siz de yeniden çocuklaşıyorsunuz, aralıklı olarak günde altı küçük yemek yiyiniz. Beslenme uzmanlarının son buluşlarına göre, azar azar yenilen altı küçük yemek, mideyi hep çalıştırdığı ve açlık duymaya meydan vermediği için, üç büyük yemek kadar insanı şişmanlatmamaktadır (Alınan kaloriler eşit olsa bile)...

IV. Yemeklerde Kendinizi Aldatmayınız !

En geç iki gün sonra, üzerine çıktığınız kantar yalanınızı yüzünüze vurur.

Vücudun Çalıştırılması	Yakılan Kalori
1 saat normal yürüyüş	100
1 » ev temizliği	250
1 » sıkı yürüyüş	300
1 » denizde sıkı yüzme	370
1 » destereyle odun kesme	400

Eşit Kalori Veren Yiyecekler

1 tane küçük francola

- 1 parça elmalı pasta
- 3 tane yumurtadan omlet
- 1 tabak mercimek çorbası
- 1 porsiyon kaz kızartması

Pirinç insanı semirtmez. Sade kahve zayıflatır. Yağsız süttten yapılan yoğurt yağları yaktırır. Doğru mu bu sözler ?

Tamamiyle değil. Bu sayılanların söyleneni yapmaları için bunların öteki yiyeceklerin üstüne yenilmemiş olması gerekir. Ne var ki, şişmanların çoğu, doktorunun tavsiye ettiği sıkı perhiz yemeklerini yiyip bitirdikten sonra, ellerini çırparak çağırdığı uşağına «evvelâ perhiz, bâdehu taâm» diye mükellef bir yemek getirten Mısır paşasının yaptığını yaparlar, günlük yemek listelerine dokunmadan fazladan yedikleri ve içtiklerinden medet umarlar. Yerine göre, yarı doğrular, tam yalanlardan daha zararlıdır. Bilgisizlik yüzünden «çatal ve bıçak ile» katledilen erkeklerin sayısını gösteren bir istatistik olsa, yemek pişiren ev hanımlarının yüreğine iner. Bir çay bardağı dolusu suda haşlanmış pirincin kalori değeri, üç dilim ekmeğine eşittir. Pirinç zayıflatır amma, Japonların yaptığı gibi yenirse; yemekte ekmeğe yerine... Yoksa yemeği yiyip bitirdikten sonra zayıflayayım diye yiyeceğiniz bir tabak haşlanmış pirinç sizi daha da şişmanlatır.

Sade kahvenin gerçi hiç kalorisi yoktur; fakat kahve zayıflatıcı bir maddede değildir. Zayıflamak için, az içmek, az yemek kadar önemlidir, hattâ bazı doktorlara göre az yemekten de daha önemlidir. Dişinizi sıkıp çok sıkı bir perhize girecek olursanız, bir haftada 3 kg. atabilirsiniz; fakat başlangıçta atacağınız ağırlığın hemen % 70 kadarı sudur. Sıkı perhizi biraz gevşetir gevşetmez bu kiloyu hemen tekrar alırsınız. Yağ dokuları, sünger gibi su tutarlar; aç kalındığı zaman ise suyu âdeta emip sömürürler. Kendi maddesinden de eritmeğe zorlamak için yağ dokularını susuz bırakmak gerekir.

Normal beslenme şartları altında vücudumuzun günlük su ihtiyacı iki litredir. Çorbasından sebzesine, pilâ-

vından makarnasına, etinden balığına kadar tüm yiyeceklerimizden aldığımız su da bu iki litrenin içinde bulunduğuna göre, içebileceğimiz miktar ancak bir litre kadardır ki, her gün içtiğimiz iki üç fincan kahve ile bir iki bardak çay bile hemen ölçüyü doldurur. Buna göre, şayet bir sıcak dalgası etrafı yakıp kavurmuyorsa, veya spor yaparak iyice terlemedinizse, artık başkaca hiçbir şey içmemeniz gerekir.

Kahvaltıda yiyeceğiniz yoğurt hem sağlığınıza, hem de vücut hatlarınıza yararlıdır. Fakat kilo vermek istiyorsanız, kahvaltıda yediğiniz başka bir şeylerden, örneğin bir dilim kızarmış ekmeğe veya ekmeğin üzerine sürdüğünüz tereyağından vazgeçmeniz gerekir. Unutmayınız ki, yağsız süttten yapılmış bir küçük kâse yoğurdun su da pişmiş bir yumurta kadar, yani 75 kalorisi vardır.

Doğrusu aranırsa, hiçbir yiyecek insanı zayıflatmaz. Yediğiniz her fazla lokma vücudunuzda yağ yapar, her eksik lokma da yağ yakar. En yararlı rejim ilkesi, «şüpheniz varsa el sürmeyin!» sözüdür. Şu yiyeceğim şey acaba beni şişmanlatır mı? diye duraklayıverdiğiniz mi, en iyisi o şeyi yememenizdir.

Teoride uygulaması gayet kolay; fakat pratikte, zayıflama rejimine girmiş olan her insan, bir an gelir ki, yemekten ve yiyecekten başka hiç bir şey düşünemez olur. Görülmüştür ki bu durum, rejime başladıktan 3 gün, 3 hafta ve —şayet o vakte kadar dayanılabildiyse— 6 hafta sonra belirmektedir. Dünya sanki yalnız yiyecekten ibaretmiş gibi olur. İnsan nereye gitse, nereye baksa, karşısına hep yiyecek ve içecek dikilir. Yolda yürürken duvar ilânlarında, dükkân vitrinlerinde hep nefis sucukların, en âlâ makarnaların reklâmlarını görür; burnuna kebabçı ve aşçı dükkânlarından burcu burcu etrafa yayılan yemek kokuları gelir; gözüne lokantaların bahçelerinde ve önlerinde iştia ile karın doyuran insanlar çarpar. Evine dönüp gazetesini veya dergisini açınca yiyecek ve içecek ilânları gözüne bakar; sinemaya gider, karşısına büfe çıkar; hattâ bahtına, filmde de bol bol yemek yiyen ve iç-

ki içen insanları seyretmek zorunda kalır.

Zaman zaman üzerimize genel bir isteksizlik ker; bu durum normaldir. İnsan vücudunun bir takım emniyet kontrolleri vardır ki, bunlarla denge sağlanır. Bu kontrollerden biri de, kilo kaybı halinde enerji kısıntısı yapar. İnsanı daha yavaş çalışmaya, daha az hareket etmeğe, daha imskli sevmeye zorlamak için vücudumuzun kullandığı silahlardan biri yorgunluktur. Vücudun bu yolda tasarruflu davranışından ayrılıp yeni bir mesabulizma dengesi kurarak müzmin açlık duygusunu bir yana bırakması ve birikmiş yağ stoklarını yakmağa başlaması için zamana ihtiyacı vardır.

Yarı yoldan dönmek insanların huyudur; fakat siz, zaafa kapılıp, bir çok şişmanların yaptığı gibi, «adam sen de!» deyerek heran yemeğe saldırmayın, yalnız kendinize etmiş olursunuz ve sonradan pişmanlık duyarsınız.

Birgün gelir de rejimi bozacak olursanız, geçme isteklerin üzerinden bir sünger çekip rejime yeni baştan girişmek gerekir. Bunun için, en iyisi, önceden tedbirli davranmaktır. Örneğin, falan gün bir ziyafete gideceksiniz, birgün önce oruç tutunuz; ziyafette yürek rahatlığıyla bol bol yemek yiyebilirsiniz. Hem arada bir oruç tutmak sağlığa çok yararlıdır. Oruç, vücudunuzun kaplamış olduğu suları ve l maddeleri atabilmesini sağlar, sizi geleştirir. Otuz gün Ramazanda oruç tutamıyorsanız bile, hiç değilse hafta da veya ayda bir gün kendinizi tamamiyle a bırakın; fakat ne sahur yemeği, ne de akşam üzeri mükellef bir iftar sofrasına çökmeyi zinhar düşünmeyin.

Yukarıda, rejimi bozmamak gerektiğini söylemiştik. Bununla beraber, elde olmayan bazı zorlayıcı sebeplerle, önceden tedbir almak imkânını bulamadan rejiminize aykırı hareket etmek zorunluğunda kalabilirsiniz. Bu yüzden uğrayacağınız zararı ortadan kaldırmak için aşağıda birkaç yol gösteriyoruz :

Süt - Ekmek Günü

İki üç günlük bayat bir beyaz ekmekten 3 dilim kesiniz ve 3 bardak dolusu ılık süt hazırlayınız. Sabah, ğle ve akşam birer dilim ekmeği tabağınıza ufak ufak doğrayınız. Ekmek ne kadar ufak doğranırsa, o kadar iyidir; gözünüzü doyurur. Her öğünde bu bir tabak ekmeği uzun uzun çiğneyerek yeyiniz ve arada bir de önünüzdeki bir bardak ılık sütten kkk bir yudum alınız. Miğdenizde süt ile karışan ekmek şişer ve açlık duymanızı önler. Bu yoldan bir günde 1/2 kilo verebilirsiniz. Daha etkiliisi, bu kısa rejimi hafta sonunda iki gün arka arkaya uygulamaktır. Bu iki gün süresince de en iyisi uzanıp yatmanızdır. Sıkı perhiz yapıldığı sırada hareketli olmamak gerekir. Anlaşıldığına göre sknet halindeyken daha kolay kilo veriyor.

Elma - Pirinç Günü

Bu, en hoşa giden perhiz çeşitlerinden biridir. Sabah, ğle ve akşam orta boy birer tabak dolusu yağsız ve tuzsuz haşlanmış pirinç ile, bir kkk komposto ksesi şekersiz pişirilmiş elma kompostosu yiyiniz. Sarsarsanız akşamları da bir bardak ada ayı, nane-limon veya papatya ayı içiniz.

Meyve Günü

alışmak zorunluğunda olanları da kolaylıkla uygulayabilecekleri bir krdr. Gün boyunca dağıtmak şar

1

tiyle 1 — 1 — kg meyve yiyebilirsiniz.

2

niz. Bu kr eniyisi elma ile yapmanızdır; fakat armut, zm, şilek ve kiraz ile de yapabilirsiniz. Lifli yapıları dolayısıyla meyveler ve özelliklerle elma, sindirimi kolaylaştırır. Elma ve armutun çekirdek yuvalarını da yiyecek olursanız, bunlar miğdede şişer ve tokluk duygusu yaratırlar.

Salamura Lahana Günü

Almanların «Sauerkraut» adını verdikleri salamura lahana hem çiğ, hem de Rumelilerin turşu lapası gibi pişmiş olarak yenebilir; kanı temiz-

ler ve sindirimi hızlandırır. Çok yararlı bir yiyecek olan salamura lahana yurdumuzda pek bilinmemekle beraber, büyük şehirlerimizdeki bazı şarküteri dkknlarında arada sırada bulunabilmektedir. Bulup ta deneyebilirsiniz, herhalde memnun kalırsınız.

Yumurta Kr

Bu krn temeli, günde beş tane katı pişmiş (10 dakika kaynatılmış) yumurtadır. Kahvaltıda bu yumurtalardan birini ve biraz meyve yiyerek ve bir bardak şekersiz çay veya alafranga kahve içiniz; öğleyin ve akşam da iki yumurta ile bunu tekrarlayınız. Katı pişmiş yumurta miğdede «taş gibi oturur ve insanı uzun zaman tok tutur.

Yukarıda anlatılan «oruç» günlerinin ikisini, n arka arkaya da uygulayabilirsiniz; bu yoldan, bünyenizde «alışkanlık» belirtilerini de önlemiş olursunuz.

Vücudun yapısı, karışık bir beslenmeyi gerektirmektedir. Normal işleyebilmesi için protein, hidrokarbon ve yağ potasyonlarını belirli bir karışımında almalıdır. Yaşayabilmemiz için olağanüstü önem taşıyan bu besi maddelerinden herhangi biri eksik kalacak olursa, öteki ikisi de tam etkili olamıyorlar. Besi maddelerinin bu özelliklerinden yararlanan Hay bir zayıflama rejimi düzenlemiştir. Bu rejimde yemek miktarı sınırlanmış değildir; rejim yapan dilediği kadar yemek yiyebilir - fakat hiçbir zaman proteinli yiyeceklerle şeker ve nişastalı yiyecekleri bir araya getirmemek şartıyla. Örneğin, Et, yağ ve sebze yiyebilirsiniz; amma bunların yanında ekmek, tatlı, patates, makarna, pilav yemek yasaktır. Yahut yağlı sebze, pilav, makarna, patates yenebilir, fakat aynı zamanda et, Hayır! Bol makarna, pilav, hamur tatlısı yiyerek te mümkünmüş!

Yağ, miğdede uzun zaman kalır; fakat kalori bakımından en zengin besin de yağdır.

- 1 gram Protein
- 1 gram Hidrokarbon
- 1 gram Yağ

4.1 kalori

4.1 kalori verdikleri halde

9.3 kalori verir.

Yağa karşı hasis davranınız; hem de yalnız rejim yaparken değil, her zaman. Genellikle biz türkler yemeklerimizi çok yağlı severiz. «Yemeğin üstünden, pilavın altından» almayı marifet sanırız. Halbuki, günlük ihtiyacımıza 5 gram yağ yeter de artar bile! Hem yalnız ekmeğe sürerek veya yemeklerimize katarak yağlar değil, yediğimiz ette, balıkta, sütte, peynirde, kısacası tuzlularda ve tatlılarda bulunan bütün yağlar da hesaba alınmak şartıyla. Aşağıda, yağ üzerine birkaç açıklama bulacaksınız : —

— Yemeklerimizi mümkün olduğu kadar az yağlı pişirmeğe bakınız. Etin, sebzenin ve soğan, domates gibi katgıların kendi sularıyla az ateşte pişen yemeklerin kendilerine özel hoş bir lezzetleri vardır. Etli sebze yemeklerinizi pişirirken, soğanı ve eti yağda çevirip «öldürmenize» lüzum yoktur. Etin çiğ kalmaması, veya sebzenin helmelenmemesi için, eti soğan ve domatesle birlikte önceden hafif ateşe koyun. Et ve katgıları sularını salıverirler ve bu suda yumuşayınca kadar pişerler; arada bazen biraz su ilâvesi gerekir. Et yumuşayınca tencereye sebzeyi koyun ve gene hafif ateşte pişmeğe bırakın. Böylece sebze de suyunu salıverir ve yemeğinize lezzet katar. Şayet etiniz çok yağsız ise, kotarmaya yakın, tencereye kaşığın burnu ile biraz yağ koyabilirsiniz.

— Pastırma ve sucuk, etten daha yağlıdır. Hele sucukta etin iki katı yağ vardır.

— Haşlanmış et ne balığın kalori değeri, yağda kızarmış et ve balıktakinden çok daha azdır-hattâ bazı hallerde yarı yarıyadır.

— Sayın okuyucu şayet bir hanım ise, kendisine, hemen bir elektrikli ıskara ile, bir de basınç-

lı (düdüklü) tencere edinme-halde acecelilik, sinirlilik, hasini; şayet bekâr bir bay ise, böyle bir hanım bulup evlenmelerini tavsiye ederiz.

— Hiç yağ yememek doğru değildir. Vücudun, proteinlere ve yağlara da ihtiyacı vardır. A-yhidrokarbonlara olduğu kadar, rıca, vitaminlerin birçoğu ancak yağ ile birleşince etkili olabilirler.

— Kısa bir süre öncesine kadar hayvansal yağlar zararlı, bitkisel yağlar da yararlı sayılıyorlardı. Bunun sebebi, bazı katı yağların kandaki kolesterol seviyesini yükseltmeleridir. Vücudun kısmen kendi üretimi olan kolesterolün metabolizma ve hormon yapımı için önemli bir yağ maddesi almakla beraber, kanda gerektiğinden daha fazla bulunduğu takdirde, damarlarda tıkanıklık yaparak ve kanınızı yoğunlaştırarak, tehlikeli olabilmektedir. Fakat gene de, bitkisel yağ iyidir, hayvansal yağ kötüdür, deye kestirip

atmak gerçeğe uymamaktadır; çünkü, yüksek kolesterolün seviyesinin infarktusa sebep olduğu ispat edilmiş değildir. Herreketsizlik, çok yemek, çok içki ve çok sigara daha az zararlıdır denemez.

— İçinde önemli süt besin maddeleri ve bol miktarda A-Vitamini bulunan tereyağına, bugün gene, bünyemizin eniyi bağdaştığı yağ kaynağı gözü ile bakılmaktadır. Genellikle, hayvansal yağların ekmeğe sürülerek çiğ halde yenmesi, bitkisel yağların ise yemeklerde ve kızartmalarda kullanılması öngörülmektedir. Özellikle mısır yağı, ayçiçeği yağı ve keten yağı kandaki kolesterol seviyesinin düşmesine yardım ederler.

Yemeğin zevki isteğe bağlıdır, derler, doğrudur! Siz de yemeklerinizi zevkle, fakat anlayışla yiyiniz. Sofraya istekle oturunuz ve daha istek üstündeyken sofradan kalkınız! Böylelikle vücut hatlarınızı korur, genç kalır ve uzun ömürlü olursunuz.

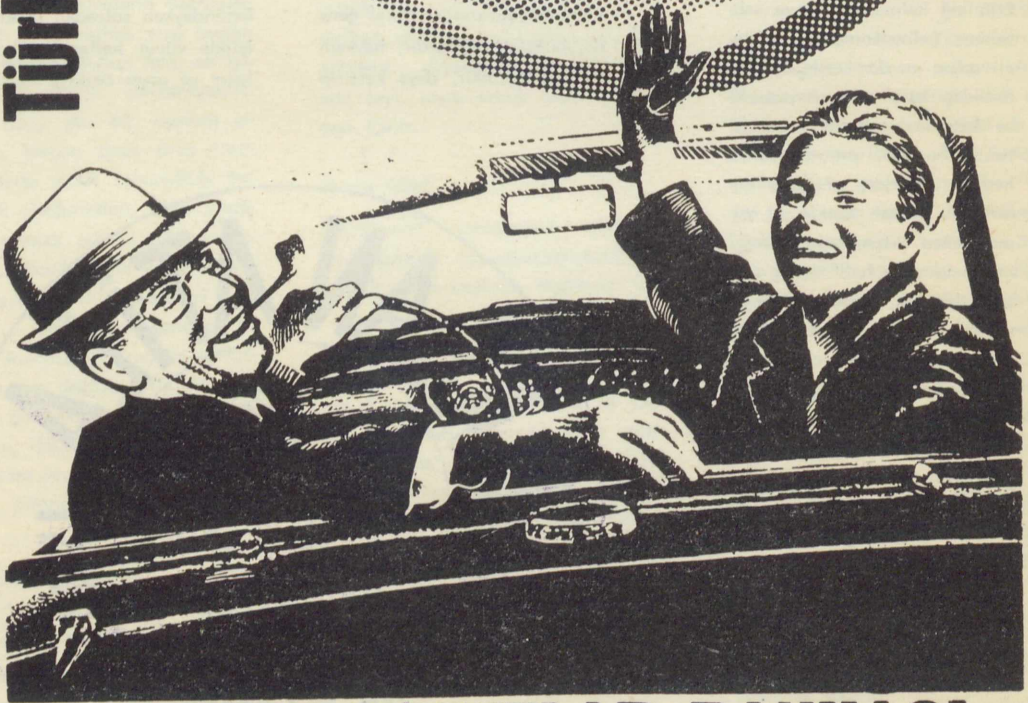


Türkiye Vakıflar Bankası



Türkiye Vakıflar Bankası
Bankacılık Hizmetlerinde Şansınızın ve
İstikbalinizin Koruyucusudur.

**Çalış
Paralıdır
ve Rahat et.**



TÜRKİYE VAKIFLAR BANKASI

BRUCELLOSE

Tıp Dünyasının sönmez yıldızlarından biride; Bilgin İngiliz David BRUCE'dir. Kendisi asker, tabip ve Bakteriolog'dı. Kader ve görev, onu Malta adasına götürmüştü... Ödevlerine sadık, görevlerine dikkatli, başarılarında ön plânda geliyordu David BRUCE... Bedenlere adeta bir sarmaşıkvarı sarılmış cehennem gibi Malta Humması iltirablarını durduracak, atacak çareler araştırıyordu. Gecelerini gündüzüne katık etmiş, uykuyu unutmış gözlerle; dimağının en üstün enerjisiyle çalışıyordu..

1886 idi yıl; her fani gibi gözlerini ebediyen yuman bir hastanın dalağından yaptığı araştırmalarda Br. MELİTENSİS bakterisini meydana çıkarmış oluyordu David BRUCE....

David BRUCE idealist olduğu kadar, realist'di.

Anaemie, zayıflık, febris ve ödem ile müterafik bilhassa ardlarda hareketin zayıflaması-Parese ile mevsuf; beygirlerde, merkeplerde ve bazı memelilerde, Afrikada çok görülen, oranın yerli dili ile Tsetse krankheit-çeçe hastalığı adı verilen (Nagana), Glossina Morsitans-Tsetse sineği ile bulaşan hastalığın etkeni TRYPANOSOMA BRUCEI'de David BRUCE'ün kıymetli çalışma ve araştırmalarının karşılığı neticesi olarak; nomenclato-Nomenklatur çerçevesinde tecelli etmiştir.

David BRUCE'ün kudretli şahsiyeti; bakteri classification'unda SCHİZOMYCETES köklü; EUBACTERIALES dalındaki yedi familyadan (Pasteurella, Bordetella, Brucella, Haemophilus, Actinobacillus, Calymmatobacterium, Moraxella ve noguchia cinslerini ihtiva eden) birini teşkil eden BRUCELLACEE familyasının doğuşunu mucip olmuştur.

Brucellose grubu hastalıkları (Brucellosis)A; Brucellaceae familyasının Brucella cinsinde bulunan değişik türlerinden meydana gelir.. Bu türler :

1. Br. MELİTENSİS (David BRUCE) : Bu tür Beucella bakterisi, İnsanlarda Malta humması, Undulant fever-dalgali humma, Ak deniz humması, Cebelitarık humması gibi adlar verilen Zoonose-hayvandan insana bulaşan bir infectieuse hastalığı husule getirir. Br. Melitensis bakterisi 0.5 - 2 mikron büyüklüğünde, gram negatif, spor yapamaz, hareketsiz, ekseriya koka-basil şeklinde görülür. Bunların endo-toxin'leri mevcut olduğundan, bulundukları Organisma dokularında önemli tahribler yaparlar.

Br. Melitensis Koyun, keçilerdede hastalık yapığından, yavru atmaları mucip olur.. Br. Melitensis'in bulaşmasında; keçi ve koyunlar RÉSERVOİR görevini yapmaktadırlar..

Vet. Hek. Hayri SELÇUK

Mikrobiyoloji ve Bulaştıcı Hastalıklar
Müşavir - Müttehassısı

Br. Melitensis bakterileri insanlara, en fazla kaynamamış veya pastuerisé edilmemiş süt ve türleri, pişmemiş et, kan, idrar ve marazi sécrétion ile bu hayvanlardan bulaşır. Süt ile bulaşdığını ilk önce ALİCE EVANS adındaki bir bayan ortaya çıkarmıştır (1918).

Bulaşma, Sindirim organı ve mucosa'ları ile olmaktadır. Bazanda çatlamış ve porte-entrée bulunan derilerden olmaktadır.

Organizmaya giren Br. Melitensis bir reaction husule getirir. Evvelâ : lymphé bezelerinde, bilhassa boğaz ve mesenterial bezelerde yerleşirler ve hypertropie'lerini mucip olur... Lymphé bezelerinde bulunan bu Br. Melitensis bakterileri kana karışarak seçtikleri organ ve dokulara giderek yerleşirler.. Meselâ : karaciğer, dalak, genital organ, kemik iliği ve diğerlerinde nécrose ve ufak nodular şeklinde fokus-mihraklar ve deri altı, kas aralarında soğuk abscess-abseler husule getirebilmektedir.

Şurasını açıklamak lâzımdır ki : Br. Melitensis insanlarda ekseriya chronique, koyun ve keçi gibi hayvanlarda Latent-gizli brucellose infection tablosunu meydana getirir. Malta hummasının incubation zeit-kuluşka safhası genellikle iki hafta kabul edilir. Fakat infection'un teşekkülü ile symptom-arazın görünmesi arasında aylar geçer.. Bu itibarla; Malta humması çok sinsi olup insan hastalandığının bile farkına varamaz.

Symptom-araz : Baş ağrısı, halsizlik, uykusuzluk, bilhassa terleme, anorexia-iştahsızlık ve yaygın vücut sızıları bulunur. Vakâların çoğunda; lymphé bezeleri şişer, dalak hypertrophie'ye olup palpation ve percussion'larda ağrıdır. Vücuttaki ağrılar daha ziyade peripherique neuro-système boyunca his edilir; bilhassa nervus ischiadicus seyrince müşahade edilir. Peyda olan Arthritis'ler tedaviye çok muannit ve bir takım da deformation'lara mucip olmaktadır. Bazan pleural ve pulmonal Metastase'lar teşekkül eder. Complication'lar arasında bacteriell endocarditis, chronique şekillerde gözlerde lésion'lar görülür. Humma-Febris birkaç gün veya hafta devam eder (Undulant Fever). Bu hastalıkta yorgunluk çok fena tesir yapar, bu sebeble istirahatata önem verilmesi gereklidir.

Malta hummasının önemli taraflarından birisi de, bir çok vakalarda Remission karakterini göstermesidir... Has-

talık yıllarca chnique devam eder; halsizlik, baş ağrıları dimağ yorgunlukları ve vücut ağrı ve yanmalarından şikâyet edilir.

Leucocyt formülünde; leucocyt sayıları normal isede leucopenie ve leucocytose olaylarına tesadüf edilmesi mümkündür. Lymphocyt ve monocyt'lerin (polymorphe'lerin vazifesini görebilen) çoğalması, Reticuloendothelial system'in taharüşüne delil olmakla ekseriya müşahade edilir.

Erythrocyte'lerde az veya çok anormal durum ve hypochrome bulunur. Midede hypochlorhydrie her zaman için bir syndrom halidir. Arterique basınç düşüktür.

Malta hummasında; orchitis, burun kanaması, gebe kadınlarda düşük, menstruation bozukluğu, Amenorrhoe, periostitis ve osteomyelitis tarzında kemik iltihabları, spondylitis, Meningo-encephalomyelitis, broncho-pneumonia ve Neurasthenie'lere sıklıkla rastlanır.

Malta humması, typho-tifo, tuberculose, lymphomatosis granulomatosa (Granuloma malignum), subacut endocarditis, subacut sepsis, Rheumatismus ve Malaria ile teşhislerde karıştırılabilir.

Yapılan araştırmalarda; Trakya orijinli keçilerde bu hastalık % 50 oranında bulunmuştur.

II. Br. ABORTUS (Bang 1897): Bu bakteri düşük hastalığına (yavru atma) tutulmuş ineklerden elde edilmiştir. Bu sebeple de adına Br. Abortus denmiştir. Siğirilerin Genital organlarında (Uterus, Testis, Mamilla), Tendonvaginalde çok defa olmak üzere fibrineuse ve Necrose karakterli iltihabları mucip olur. Bununla beraber siğirilerde en çok olarak; Endometritis ve orchitis müşahade edilmekle sert, sincabımtrak görünüşde necrosée odaklar mevcuttur. Foetus-ceninde pathologique değişiklikler pek müşahade olunmaz. Yalnız bir catarrhal bir broncho-pneumonia haline tesadüf edilir. Chronique hallerde yavru kesesi ekseri olmak üzere rahme-uterus'e yapışık durumdadır. Chorioallantois de oedematös ve necrose'li odaklar bulunur.

III. Br. SUIIS: Bu tür içinde Amerika (Treum 1914) ve Danimarka (Tomsen 1931) tipleri domuzlarda Brucellose hastalığını meydana getirmesi ile bu tipin doğuşuna sebep olmuşlardır. Domuzlarda Brucellosis'in genel pathologique tablosunu, diğerlerine benzer durumda, husule getiren Br. SUIIS bizim yurdumuzda tesbit edilememiştir.

Brucella cinsini teşkil eden bu üç tür; koka-basil şeklinde gram negatif bakterilerdir. İdentificationlarına yarıya kültürel araştırmalarda ayrı, ayrı bio-chimique karakterler gösterirler. Anatomie ve pathologique karakterler gösterirler. Anatomie ve pathologique değişiklikler, üç tipte, aynı organlarda muhtelif şiddet ve miktarda bulunur.

İnsanlar; Brucellose hastalığı yapan üç tip Brucella'ya duyguludur. Fakat en hassas sırası ile; Br. Melitensis, Br. Suis ve Br. Abortus tiplerine duyguludur. Brucellose'da mortalitait % 2-3 oranındadır...

DIAGNOSE: clinique symptomelar'la Brucellose teşhisi doğrusu; bir tesadüftür. Bu itibarla clinique yarıdır.

Brucellose'da esas teşhis laboratuvar metodları ile mümkün olabilir. Abortin, Melitin gibi (El kültür vasatlarında brucella tiplerinden istihsal edilen) Allergen maddelerle yapılan biologique méthodeslar dahi teşhisde tatminkâr değildir.

Laboratuvar metodları: 1. Bacteriologique 2. Serologique dir. Bacteriologique methode'lar: a. Hémoculture-Kan kültürü: bu incelemede hastanın febris-ateşli zamanını izlemek lâzımdır. Bu zamanda Brucella bakterilerinin kanda bulunması mümkündür.

Bunun için steril şartlar altında, 5-10 c.c. hastadan kan alınır, 150-200 cc. üzeri paraffin liquide-sıvı parafanli glikoz ihtiva eden buyyona, contamination husule gelmeden boşaltılır. 37-38 ısı dereceli etüve konur, netice positif ise 5-10 gün sonra kültür teşekkül eder.

Katı vasatlarda Brucella kültürlerinde dissociation'a yani R ve S kolonilerine müşahade etmek her zaman mümkündür.

b. Uterus ve vagin sécrétion'undan kültür: % 3 gliserinli ve % 10 beygir serumlu, hangi tip aranılırsa 1/25000 fuchsine ve 1/30000 Thionin, inhibant boyalar, ilâvesinden sonra hazırlanan Gelose-jeloz vasatına steril şartlar altında sécrétion'dan ekimler yapılır ve tüplerde % 5-10 oranı constration'unda CO₂ karbondi oksid-carbone di oxyde'li hava verilir. Eğer Brucellose positif ise 4-8 günde kültür teşekkül eder.

c. Sütten kültür elde etme: 20 cc. süt alınır. 30-40 dakika santrfüje edilir. Depoda yukarıdaki kültür vasatlarına ekimler yapılır. Sıcak etüve konur. Brucellose positif ise 5-8 günde kültür husule gelir.

d. İdrarda kültür: İdrar steril şartlar altında sonda ile alınır. Bu işleme teşebbüs olunurken, hastalığın en aşağı 2-3 hafta geçmiş olmasına dikkat edilmelidir. İdrar santrfüje edilir, depoda yukarıda bildirilen boyalı vasatlara ekilir, sıcak bakteriyoloji etüvüne konur Brucellose müsbet ise 5-10 gün sonra kültür meydana gelir. Kültür elde etme işlerinde; Amnion, chorio-allantois keseleri ve placenta, foetus'den de istifade olunur.

Sérologique diagnose: Agglutination, complementefixation ve Meinicke trubung-bulanma reaction'larından istifade olunur.

a. Agglutination: İmmun maddelerden ibaret olan agglutinin Br. Melitensis'de 5 gün, Abortus Bang'da 2-4 hafta sonra hasta kanında teşekkül eder. Fakat 1/100 dilution nisbetindeki Agglutinationu elde etmek için on hafta beklemek lâzımdır. Agglutination reaction'ları hastalığıdaki febris dalgaları gibi serum titration'larındada ondulation seviyeleri gösterdiğinden, mükerrer ve kontrollu agglutination'lar yapılması çok tatminkâr sonuçlar verir.

Agglutination reaction'larında şüpheli neticelerde 15 günlük fasıllarla üç defa saignée-kan alma isabetli ve basiretli bir harekettir. Netice ya positif veya negatif şeklinde karara bağlanır.

**ÜÇ TİP BRUCELLA'LARIN IDENTİFİKATION'LARI, ÖZEL VASATLARDA
GÖSTERDİKLERİ BIO - CHIMIQUE KARAKTERLERİ, ÇİZELGESİ DİR.**

Tipler	% 5 co ₂ hoşlanması	H ₂ S teşekkülü	Kültür gelişme kontrolu	
			Bas. fuchsine	Thionin
Brucella Melitensis	Negatif	Negatif-Positif/ negati (4 gün)	Positif	Positif
Brucella Abortus	Positif	Positif 4 günde	Positif	Negatif
Brucella Suis	Negatif	Positif	Negatif	Positif

Brucellose'larda 1/100 oranındaki dilution agglutination'ları positif kabul olunur. 1/40 nisbetindeki dilution da dört plus-zait ve yukarı nisbetteki agglutination'lar positif-müsbettir. 1/20-1/40 arası şüpheli ve 1/20 üç plus-zait ve aşağı agglutination'lar menfi itibar olunur.

b. Süt serumu ile Agglutination : 25-50 cc. süt peynir mayası ile 37 ısı derecesinde pıhtılaştırılır, santrfüje edilir, ayrılan su kısmı süt serumudur. Bu süt serumundan; 1/20, 1/40 ve 1/80 nisbetinde dilution'lar hazırlanır. 1/20 nisbetinden yukarı doğru hazırlanmış dilution'lardaki Agglutination'lar positif-müsbettir. Bu titration'lardan aşağı orandaki dilution'lardaki Agglutination'lar negatif-menfidir.

c. Cmlpment-fixation Reaction'u : activ ve inactiv (56 derecede yarım saat ısıtılmış) hasta kanı serumları ile yapılır. Buradaki biologique reaction ve mekanizma Syphilis de tatbik olunan Wassermann reaction'undaki Haemolyse esasına dayanır. Haemolyse husule geldiği takdirde (titration'lar karşısında) hastalık negatif-menfi, haemolyse husule gelmediği takdirde hastalık positif-müsbettir.

c. Meinicke-Trubungsreaction : Bu methode insanları Syphilis'inde tatbik olunmakta ve flocculation KAHN reaction'una benzemektedir. Bunda extraction ile hazırlanmış özel bir antigen kullanılır. Şüpheli hasta serumu ile muayyen titration da temas ettirildikten sonra bulanıklık husule gelirse hastalık positif-müsbet, clarifié-berrak kalırsa hastalık menfidir.

Bugün için tatbikatta en concordant-uygun olanı Agglutination tarz ve methde'udur.

SAĞLIK ZABITASI : 23 Kasım 1937 gün ve 7721 sayılı kararname ile H.S.Z. kanununun 67. ci maddesine uyularak ihbari ve mücadelesi mecburi hastalıklar arasında sokulmuştur.

27 Nisan 1943 tarih ve 2/19688 sayılı kararnamenin 19. cı (a, b ve c fıkraları) gereğince Sığırlarda Abor-

tus enzooticus (Bang, Brucellosis, bulaşıcı yavru atma) hastalığı sıhhi ve fenni işleme tabi tutularak; Nizamnamenin 486 cı maddesi gereğince etleri; münten etler hakkındaki hükümlerine göre: etlerin teftiş talimatnamesinin münten muameleye tabi tutulmak şartıyla istihlaki mümkün münten etler hakkındaki kısmın 19 cı maddesi (c) fıkrası mucibince 100 derece ısı su buharı tazyiki altında bir saat sterilisé edildikten sonra ve aynı nizamnamede mevcut şekil ve suretle üzerlerine damga vurulmak şartıyla sarf olunur. Bu kayıd ve şartlar dışında sarf olunmaz. Brucellose'den kesilen kasablık hayvanların derileri de mutlaka dezenfekte edilmelidir.

Brucellosis hususunda; Ziraât Vekâleti Veteriner İşleri Umum Md. lüğünün 30 Haziran 1955 gün ve 67/3822 sayılı tamimleri ile tebliğ olunan «Hayvan Sağlık Müşavere Heyetinin» 10 Mayıs 1955 gün ve 137 kararı ise : «Bang'lı olduklarından kesilecek hayvanların tenasül organları 'rahim, yumurtalık, meme ve husyeler dahil) karaciğer ve mücavir lymphe ukdeleri imha edilmek ve kesicilerin lastik eldiven veya vazelinle korunmaları sağlanmak şartıyla etlerin istihlaki uygundur».

Üç yıldır hizmet etmekte bulunduğumuz Z.B. Et Kom-binası Sağlık Kontrol Şefliği Post-mortem inspection işle-rinde, Brucellosis'e yahut şüphesine ait herhangi bir olayla karşılaşmadık..

Bununla beraber; müziç ve hakikaten tedavisi güç ve bir Zoonose-hayvandan insanlara geçmesi-bulaşması, latent, Remission ve recidiv-nüks yüz ve karakterler göstermesi sebebiyle; Brucellosis konusunda önemle durulması, melhuz infection'lara karşı tedbir ve ihtiyata dikkatle değer vermek, fenni zaruretleri tatbik etmek ve ciddiyetle izlemek en kudsi görevlerimizdendir.

Bu vesile ile; Mikrobiyolojiye hizmet etmiş; Brucelloce konularında ad yapmış; Refik Saydam Merkez Hıfzısıhha Enstitüsü değerli Mütahasssıslarından merhum Vet. Hek. Bakteriolog Aziz Sait Bilal GÖLEM'in manevi huzurunda saygı dolu minnet ve şükranlarımla eğilir, kudsi ruhunu taziz ederim...

Güvenebileceğiniz yegâne
marka

İSHAKOL

İNŞAAT, DENİZ ve
BÜTÜN BOYA
İŞLERİNİZ İÇİN



İSHAKOL Avrupa kalitelerini
aratmaz



İsrarla
arayınız

DONDURMA

TEORİLERİ ve METODLARI

Hernekadar gıda maddelerinin dondurulmak suretiyle muhafazası, insan oğlunun soğuk kuzey iklimlerinde yerleşmesiyle başlarsa da bugün bildiğimiz donmuş gıda Endüstrisi nisbeten yenidir. Bu Endüstrinin yaklaşık tarihlerini belirtmek için muhtelif tip dondurma metodları ile bunların neticeleri arasındaki farkı tanımak lâzımdır.

1865 de balık ve kümes hayvanlarının ticarî seviyede sun'î olarak dondurulması tatbik sahasına girmiştir. Etin dondurulmak suretiyle muhafazası 1880 tarihinde, küçük meyvelerin reçel ve dondurma imalâtı için dondurulması 1905 tarihinde başlamıştır. Meyve ve sebzelerin yemek için çabuk dondurulması ise ancak 1929 tarihinde ticarî tatbikat sahası bulmuştur.

Tüketicinin kullanabileceği büyüklükteki balık et ve tavuğun ambalaj içinde dondurulması keza aynı tarihe rastlar.

Yavaş dondurma :

Buna keskin dondurma ismi de verilmekte olup, ençok kullanılan metoddur. Genellikle bu metod, dondurulacak maddeyi - 15 C° ilâ - 30 C° arasındaki çok soğuk odalara koymaktan ibarettir. Hernekadar oda içindeki hava konveksiyonla sirküle ederse de, normal olarak cebri sirkülasyon için tertibat yoktur. Nisbeten sakın olan hava fena bir hararet iletkenidir ve bu düşük hararetlere konan gıda maddeleri yavaş olarak donar. Maddelerin tam olarak katılaşması için bir çok saat ve gün lâzımdır. Dondurulacak gıda maddelerinin büyüklüğüne göre dondurma işi 3 ilâ 72 saatde meydana geldiği ve özel metodlar ile özel tertibat kullanıldığı için, bu usul dondurmaya «yavaş dondurma» metodu denilmektedir.

Kutulara konmuş tavuklar bu metodla halâ dondurulmakta olup, dondurma odaları takriben - 6,6 C° de bulunmaktadır. Aynı şekilde

tepsilere konmuş balıklar yavaş dondurma metodu ile dondurulmaktadır. Balığın üzerinde teşekkül eden ince buz tabakası, kurumayı önler ve oksidasyonu azaltır. Et de ticarî olarak aynı metodla dondurulur; genellikle dondurulmadan evvel paketlenir.

Çabuk dondurma :

D. K. Tressler çabuk dondurmanın yavaş dondurmaya olan üstünlüklerini sayarken, şu hususları belirtmektedir :

1 — Buz kristalleri daha ufak olarak teşekkül eder ve bu sebeple hücreleri daha az tahrip eder.

2 — Donma süresi çok daha kısa olduğu için, tuzların erimesine ve suyun buz halinde ayrılmasına daha az zaman kalır.

3 — Gıda maddesi, bakteri ve küfün büyüme hararet rerecesinin sür'atle altında soğutulduğu için, donma esnasında dekompozisyon önlenir.

Bazı teknolojistler, çabuk dondurmaya tarif etmeye teşebbüs etmişlerdir. Fakat fizikçilerle, biyokimyacılar birbirlerinden tamamen ayrı görüşlere sahiptirler. Endüstride uzun zamandan beri pratik bir tarif yapılmaya uğraşmakta ise de; bugüne kadar bir başarı elde edilememiştir.

Çabuk dondurma yahut, daha bilimsel bir tabirle, hararetin sür'atle alınması için birçok yollar vardır. Bu metodlar 3 sınıfta gruplandırılabilir.

1) Soğutma vasatına direkt daldırma ile dondurma,

2) Bir soğutkan ile endirekt temas yoluyla dondurma,

3) Şiddetli soğuk hava cereyanı içinde dondurma.

Bu üç grup, bugün kullanılmakta olan ticari dondurma metodlarını içine alır.

Direkt daldırma ile dondurma :

Soğuk hararet derecesindeki salamuraya, direkt daldırma suretiyle dondurma, çabuk dondurmanın başlangıcı kabul edilmektedir; balık 1918 de bu metodla başarılı bir şekilde dondurulan ilk gıda maddesidir. Sıvılar, ısı için iyi iletkenler ve bu yüzden düşük hararet derecesindeki sıvı içersine direkt olarak daldırılan gıda maddeleri sür'atle donar. Esas itibarıyla bu usul, bir soğutkan solusyonu devamlı olarak dondurulacak gıda maddesi üzerine pompalamak suretiyle direkt temasın sağlanmasından ibarettir. Yahut; mekanik olarak gıda maddesini soğutkan solusyon içersinden geçirmek suretiyle yapılır. Dondurmak için kullanılan soğuk vasat, gıda maddesi niteliğinde olmalı ve -18°C ve hatta biraz daha aşağı derecelerde dahi donmadan kalabilmelidir. Daldırma ile dondurma usulünde birçok faydalar vardır. Bunlardan birisi, soğutma vasatı ile gıda maddesi arasındaki mükemmel temasdır. Bu suretle hararet transfer derecesi çok yükselir. İkincisi de, her parça ayrı olduğundan dondurulmuş madde katı halde donmuş bir blok teşkil etmez. Fakat bu usulün birçok sakıncaları da mevcuttur. İkinci soğutkan olarak salamura kullanıldığı zaman tuz ekseriya gıda maddesi dokuları içersine nüfuz eder ve muhafaza sırasında istenilmiyen değişikliklerin meydana gelmesine sebep olur.

Ottesen salamura dondurucusu gibi ilk direkt dondurma makinaları bugün pek kullanılmamaktadır.

En son gelişmiş daldırma tipi dondurucu, ambalajlanmış tavuklar için kullanılan tiptir. Daha evvelki makinaların hepsinde gıda maddesi dondurulmadan evvel, paketlenmezdi. Bu makinalarda ambalajlanmış tavuklar -18°C nin altındaki propilen alkol içine daldırılmaktadır.

Endirekt temas yoluyla dondurma :

Endirekt dondurma, gıda maddesini dondurucu salamura ile veya bir başka soğutma vasatı tarafından soğutulan madeni bir yüzey ile temasla getirmek usulüdür. Bu suldeki prensib, dondurmanın eski bir metodudur. Kutu metodu ile sun'i buz yapmada kullanılmaktadır. Peterson metodu ilk sistemler arasında idi, bu sistemde balık dar üçgen şeklinde bir metal kutu içersine konulur ve sıvı soğutkanın içersine

daldırılır. 1924 de Clarence Birdseye çabuk dondurma usulü ile dondurulmuş balık fletolarını elde etmek için, bölmeli metal kutu kullanmış ve bu kutuları kalsiyum klorürlü salamura içersine batırmıştır.

Robert E. Kolbe, Petersen'in metodunu geliştirmek suretiyle «Dalan Çan sistemi» ni meydana getirmiştir. Bu sistemde, çan'ın içine hapsedilen hava tepsilerin salamura ile örtülmesine engel olur. Kolbe, daha sonra «Yüzen tepsi sistemi» ni icat etmiştir. Bu sistemde ise, yuvarlak tepsiler salamura tankı içindeki teknelerde yüzer.

1926 da Birdseye ilk «çift kuşaklı» çabuk dondurma aracını yapmıştır. Bu dondurma şeklinde, iki adet paslanmaz çelikten yapılmış nihayetsiz kuşak, bir dondurma tüneli içinden aynı sür'atle ve aynı yönde hararet eder. Soğutkan olarak -45°C de kalsiyum klorürlü salamura kullanılmıştır. Kuşaklar hareket ederken, bu soğutkan üst kuşağın üst yüzeyine ve alt kuşağın da alt yüzeyine püskürtülür.

Çift kuşaklı dondurma sisteminden, 4 sene kadar sonra Birdseye ile Halt «çok levhalı» dondurucu makineyi yapmışlardır. İsminden de anlaşılacağı üzere; bu makina soğutulmuş, delikli metal levhaları ihtiva eder. Levhalar hidrolik basınçla tahrik edilir. Delikler, levhalar arasında gelen dondurulacak gıda maddesini almak için açılırlar ve sonra istenilen basınçta bu maddeler üzerine kapatılırlar. Soğutkan madde, levhaların delikleri içinden geçerken amonyak veya salamura sirküle eder.

1933 de W. I. Finnegan «boru veya tüp dondurucu» olarak bilinen bir meyve suyu dondurucusu icat etmiştir. Bu dondurucuda, dondurulacak madde bir teneke kutu içine konur ve kutu bir kılavuz tüp içine yerleştirilir. Sür'atle hareket eden soğutkan, kutu cidarlarıyla kılavuz tüpün kenarları arasından geçer. Bu makina özellikle, portakal suyunu dondurmak maksadı ile geniş ölçüde kullanılmaktadır.

Aşağı yukarı aynı tarihlerde D. G. Sorber, gıda maddesini hermâtik olarak mühürlenmiş teneke kutular içinde, doldurmak sistemini bulmuştur. Buna «kutu dondurması» ismi verilmektedir. Bu sistemde soğutkan madde, kutular dondurucu makinenin içinden geçerlerken, kutuların gidiş yönünden aksi yönünden akar.

Son senelerde kontrollu basınç tipinde çok levhalı dondurucular, revaç bulmuştur. Bu dondurucular, perakendicilerin arzu ettikleri düz ve müşekkel ambalajlı, donmuş gıda maddesi hazırlamak için kullanılmaktadır.

Dondurucu makinelerindeki son gelişmelerden birisi de; otomatik çift levhali donduruculardır. Bunlar devamlı çalışma temin ederler ve bir yerden başka bir yere nakledilecek şekilde tamamen portatiftirler. Beher ünite onbeş ilâ yirmi istasyon (levhalar arasındaki yer) vardır. Ambalâj içindeki gıda maddesi, makineye otomatik olarak çalışan bir hidrolik itici ile verilir. Çift kontaklı donma, bir istasyon yüklenir yüklenmez başlar, zira öteki levha bir evvelki istasyonla derhal temas eder. Donma tamamlandıncâ her istasyon otomatik olarak arkada boşalır ve aynı zamanda ön tarafta yükünü alır.

Şiddetli soğuk hava cereyanı içinde dondurma :

Şiddetli soğuk hava cereyanı içinde dondurma, mükemmel kalitede çabuk gıda maddeleri üretimi için geniş ölçüde kullanılmaktadır. Bu dondurucular, yavaş donduruculardan bâriz bir surette farklıdır. Genellikle, dondurma tuneli şeklindedirler ve sür'atle sirküle eden havanın yeterli olan hararet transferinden yararlanılır. Sür'atli ve çok soğuk hava, soğuk serpantinler içinden hava verilmek suretiyle eldâ edilir ve şayet daha sür'atli bir dondurma arzu ediliyorsa, şiddetli soğuk hava cereyanı izoleli bir tünel içine hapsedilebilir.

Ticarî olarak, tünel dondurucu en çok kullanılan metottur. Tünel dondurucu esasta, içinden çok soğuk olan ve devamlı olarak sirkülasyon halinde bulunan, izoleli bir tünelden veya kapalı bir yerden, yavaş hareket eden, uzun ve kafesli bir kuşağın geçirilmesi metodudur. Kafesli kuşağın sür'ati, maddenin dondurulması için lâzım olan zamana göre ayarlanır. Bazı tünel dondurucularda, tel kafes şeklindeki tepsiler ranzalar üzerine oturtulmuştur. Bunlar tünel içine itilir ve madde katı halde donduğu zaman tünelden çıkarılır. Ekseriya hava cereyanı, dondurulacak maddenin tünele girdiği yerin karşı ucundan tünele verilir ve bu suretle soğuk hava cereyanı ile dondurulacak maddenin hareket cihetleri zıt olur. Hava cereyanının hararet derecesi - 18 ilâ - 35 C° arasındadır. Bununla beraber daha soğuk hararet dereceleri de kullanılabilir. Hava cereyanının sür'ati dakikada 30 - 1000 M. dir.

Ambalajlanmamış gıda maddelerinin, tünel dondurucuda dondurulmasının iki sakıncası vardır. Birisi; dondurulan madde suyunu kaybeder, kurur. İkincisi de maddenin rutubetinin kaybindan dolayı, cihazlarda meydana gelen buz tabakasının giderilmesi için, devamlı defrost zorunludur.

1938 de W. J. Finnegan, ayrı bir hava cereyanlı dondurucu yapmıştır. Bu sistemde tünel dondurucularda meydana gelen rutubet kaybı, soğutkanın hararet derecesiyle, dondurulacak madde ile temas eden havanın, hararet derecesi arasında az bir fark bırakılmaktadır. Dondurucu içinde sirküle eden havada, keza nisbeten yüksek rutubet derecesi sağlanır.

Diğer bir hava ceryanlı dondurma ünitesi de; «Blizzard dondurucusudur» Bu makina, tepede serpantinleri bulunan ve bunların altında konveyörü olan, iyi izole edilmiş bir kabin-den ibarettir. Sür'atle sirküle eden soğuk hava, gıda maddesinin üzerinden geçer ve serpantinlerden geri döner. Bu sistem için özel serpantinler yapılmıştır ve hararet derecesinin - 62 C° ye kadar düşürüldüğü iddia edilmektedir.

Tünel tipi dondurucularda, «Hızlı dondurucu» daha sonraları geliştirilmiş bir dondurucu ünitedir. Bu dondurucuda ambalâjlı ve ambalajsız gıda maddeleri aynı derecede iyi olarak dondurulmaktadır ve ünite her çeşit meyve, sebze, balık, et ve kümes hayvanlarını donduracak şekilde yapılmıştır.

«Devamlı hızlı dondurucu» daha yeni bir dondurucu ünitedir. Bu, dikey bir dondurucudur. İçinde gıda maddeleri ile yüklü tepsiler vardır, bunlar şiddetli soğuk hava cereyanı içinden yukarı doğru hareket ederler. Tepsilerin hareketi, dondurulacak maddenin ambalajlı veya ambalajsız oluşuna göre, evvelden dondurma şekline göre ayarlanan bir saatle tanzim edilir. Sistem, tamamen otomatik olarak çalışır. Dondurulacak madde ile yüklü tepsiler, dondurma sütununun alt kısmına sürülür ve her tepsi evvelden tâyin edilmiş sür'atle yukarı doğru çıkar ve tepeye gelince, donmuş gıda maddesi, otomatik olarak boşaltılır. Tepsi tekrar başlangıç durumuna döner.

Çabuk dondurma metodlarının, yavaş dondurma metodlarına nazaran diğer bir üstünlüğü de; ticarî tesisler için temin ettiği sür'at ve kapasitedir.

Dondurma endüstrisi, büyümeğe devam etmektedir. Ve bu büyüme ile anlaşılmaktadır ki; yalnız uygun dondurma metodları tatbik etmek suretiyle tüketicinin isteği yerine getirilemez. Zira; başarılı bir muhafaza ve donmuş gıda maddelerinin, yeterli bir şekilde dağıtımı da, en az ilk dondurma kadar önemlidir. Bu safhaların her birinin gelişmesi için, katkıda bulunmaya çalışan soğutma mühendisleriyle, gıda teknolojileri bu endüstrinin geleceğine eşit derecede yardımcı olmaktadır.

Soğuk Ulaştırma ve ihracaattaki önemi

Cenap ULUS

İşletme ve Nakliyat Müdür Muavini

Bütün ileri Ülkelerde çabuk bozulabilen gıda maddelerinin nakli işi teknik bir problem olmaktan çıkmış, üretici ile tüketiciyi birbirine bağlayan ekonomik faaliyetlerin ayrılmaz bir unsuru haline gelmiş ve soğuk taşıma sayesinde üretici kuruluşlar daha geniş pazarlama imkânlarına sahip olmuşlardır.

Çabuk bozulabilen gıda maddelerinin üretici bölgelerden tüketici bölgelere naklinde kullanılan soğutmalı araçların geliştirilme faaliyeti bir asır devam etmiş ve bugünkü seviyeye ulaşmıştır. Frigorifik ulaşımın gelişmesi istisnâli ve ihracı teşvik etmiş ve bu sayede tüketim fazlası malların değerlendirilmesi mümkün olabilmektedir.

Çabuk bozulabilen gıda maddelerinin ilk nakli demir yolu ile olmuştur. Soğutmalı ilk demiryolu nakli yük vagonlarının buzlanması suretiyle Newyork - Boston arasında 1851 yılında yapılmıştır. Soğutmalı ilk deniz nakliyatı ise 1876 yılında yapılabilmektedir. Frigorifik tesisli gemilerle yapılan nakliyat 1880 yılında sadece 6 bin ton iken, bugün başta Amerika ve İngiltere olmak üzere dünya frigorifik gemilerinin tonajı milyonlara ulaşmıştır. Kara ve demiryolu nakliyatında da durum aynıdır.

Yurdumuzda ise soğuk nakliyat, 1952 yılında Et ve Balık Kurumunun kuruluşu ile birlikte önem kazanmıştır.

Et ve Balık Kurumunun elinde, halen genellikle et ve et mamulleri naklinde kullanılan,

- 84 Ad. Termos vagon
- 60 » Termos kamyon
- 12 » Frigorifik Kamyon
- 5 » Frigorifik Treyler

bulunmaktadır.

Bu bakımdan Et ve Balık Kurumu Memleketimizin en güçlü soğuk taşıma araçlarına sahiptir. Ancak her yıl artmakta olan et ve et

mamulleri üretiminin, tüketici bölgelere ulaştırılması ve bilhassa ihracaatın gerçekleştirilebilmesi için, frigorifik taşıt kapasitesinin bugünkü kapasitenin çok üstüne çıkarılmasını zorunlu kılmaktadır.

Avrupa ülkelerinde soğuk taşıma hizmetleri ve kuruluşları gelişmiş olmasına rağmen Memleketimizde soğutmalı taşıtlara sahip şirketler henüz teessüs etmemiştir. Sayısı pek mahdut olan frigorifik araçlar şahıslara ait olup bu araçların da miktarı 20 adetten ibarettir. Bu sahaya girişi artırabilmek, Yurdumuzda taşıma işlerini koordine eden ve milli ekonomiyeye uygun şekilde yürüten bir taşıma politikasının tatbik edilmesiyle mümkün olabilecektir.

Bu konuya gerekli önemi veren Et ve Balık Kurumu, Orta doğu ve Batı Avrupa Ülkelerine et ve et mamulleri ihracının gerçekleştirilmesini sağlamak amacıyla yapılan çalışmaların olumlu bir sonuca vardırabilmesini teminen 2 inci Beş Yıllık Kalkınma plânının uygulanması sırasında, takriben 10.000.000,— liralık yatırım yapılmak suretiyle, yeteri kadar frigorifik tesisli taşıma araçlarını hizmete koymayı hedef itihaz etmiştir.

Bu gün için daha ziyade yurt içi nakliyata elverişli bulunan, Et ve Balık Kurumunda mevcut et nakli araçlarının önemli bir kısmı statik soğutmalıdır. Batı ülkeleri statik soğutmalı araçları servisten kaldırmaya başlamış bulunmakla beraber, bu tip taşıtların, yurdumuzun halihazır ekonomik koşulları gözönünde tutulduğu takdirde kısa mesafelerde ve şehir içi dağıtımda daha bir müddet kullanılması ve bu usulün tatbikatta kalmasında her bakımdan fayda bulunmaktadır.

Çabuk bozulabilen gıda maddelerinden olan et ve et mamullerinin uzak yerlere ulaştırılması ancak mekanik soğutmalı araçlarla mümkün olabilmektedir. İhracaat için gerekli bulunan kaliteli istisnâli ve pazarlama şartları yerine getirilmiş olsa dahi, nakliye organizasyonu kurulmadığı takdirde, ihracın fiili safhaya intikali müşkül olacaktır.

Et ve et mamulleri ihracaatı birbirine bağlı halkalardan teşekkül etmiş bir frigorifik zincirleme faaliyetidir. Halkalardan birinin teessüs ettirilmemesi halinde ihracaat için sarfedilen emek ve çabaların değerlendirilmesi mümkün olamaz. Bunun için en iyi çare, bütün tedbirlerin birden ele alınması icap etmektedir.

Bu bakımdan, frigorifik taşıt yatırımlarının hiçbir tasarrufa tabi tutulmadan gerçekleştirilmesi temin olunmalı ve hatta teşvik edilmelidir.

Anket Sorularımız

- E. B. K. nun geçmiş faaliyetleri hakkındaki düşünceleriniz nelerdir ?
- E. B. K. nun üreticiye faydalı olmak yönünden gelecek faaliyetleri neler olmalıdır ?
- E. B. K. nun tüketiciye faydalı olmak bakımından gelecekteki faaliyetleri neler olmalıdır ?
- E. B. K. kamu yararına hizmet gören bir kuruluş olarak mı ? yoksa kâr gayesi güden bir kuruluş olarak mı başarıya ulaşabilir ?

Anket Köşesi

Hazırlayan : Av. Pırlay SÖNMEZ

Birinci sayımızda yayınlanmasına başladığımız ve yukarıda açıklanan dört soru ile ilgili anket, dördüncü sayımızda sona ermiş bulunmaktadır. Bu kez ankete katılan Odalar Birliği Başkanı Sırrı Enver Batur, Türk - İş Genel Sekreteri Halil Tunç, Veteriner Fakültesi Dekan Vekili Prof. Dr. Emin Arıttürk, Eski Veteriner İşleri Genel Müdürü Orhan Özduval ve Devlet Üretim Çiftlikleri Genel Müdürü Oğuz Atalay'ın üçüncü ve dördüncü sorulara verdikleri cevapları; Kurumun görevleri, bugüne kadarki çalışmaları ve Kalkınma Planı açısından değerlendirmeye devam ediyoruz.

Soru 3 — E.B.K.'nın tüketiciye faydalı olmak bakımından gelecekteki faaliyetleri nelei olmalıdır ?

Soru 4 — E.B.K. kamu yararına hizmet gören bir kuruluş olarak mı? Yoksa kâr gayesi güden bir kuruluş olarak mı başarıya ulaşabilir ?

Kurumun tüketiciye faydalı olmak yönünden gelecekteki faaliyetleri konusunda; anketimize katılan TÜRK - İŞ Genel Sekreteri Halil Tunç, Veteriner Fakültesi Dekan Vekili Prof. Dr. Emin Arıttürk ve Odalar Birliği Başkanı Sırrı Enver Batur'un özellikle üzerinde birleştikleri nokta tüketiciye ucuz, kaliteli hijyenik şartlara uygun et temin etme ve fiyat dalgalanmalarını önlemek olmuştur. Gerçekten de Sayın Halil Tunç'un belirttiği gibi E.B.K. bu görevi başarı ile yapmaktadır.

Kurum bugünün koşullarına uygun olarak tüketiciye bu yönden faydalı olmak çabasıdır. Şöyleki; etin kalite

ye göre değişik fiyatlarla satılmasını sağlamak üzere grading uygulamasına başlamıştır. Ayrıca mezbaha artıklarını rendering tesislerinde işlemek suretiyle değerlendirmek ve et maliyet fiyatlarının tüketici lehine indirilmesini sağlamaktadır.

E.B.K. bugün için mevcut rı, ileride açılacak yeni kombinaları ve soğuk depolarıyla soğuk stoka yönelmek suretiyle tüketiciye her an için et temin etmek amacındadır.

Anketimizin 4 üncü sorusu olan E.B.K. kamu yararına hizmet gören bir kuruluş olarak mı? Yoksa kâr gayesi güden bir kuruluş olarak mı daha faydalıdır, konusunda anketimize katılanların esas görüşlerinin Kurumun kamuya hizmet etmek gayesini ön planda aldıkları anlaşılmaktadır. Gerçekte E.B.K. 440 sayılı Kanun ve K/875 sayılı Kararname hükümlerine göre yönetilen iktisadî alanda kârlılık ve

verimlilik esasına göre hizmet gören bir kuruluş, bir İktisadî Devlet Teşekkülüdür.

Kurumu, kendisine verilen görevlerin ve ödevlerin gerektiği gibi yerine getirilmesini; bir kamu kuruluşu olarak mı yoksa iktisadî bir kuruluş olarak mı en iyi şekilde yerine getirebilir sorusu, üzerinde önemle durulması gereken bir konudur. Fiyat istikrarını sağlamak, et piyasasını düzenlemek, hayvancılığı geliştirmek gibi kârla bağdaşmayan görevlerin, iktisadî kuruluş olarak başarılması mümkün değildir. Bu bakımdan et endüstrisi ve hayvancılık konularında kamu kuruluşu olarak daha faydalı hizmet etme imkânı olacağı görüşündeyiz.

Bu sayıda anket sorularına verilen cevapların eleştirilmesi ve Et Endüstrisi Dergisi olarak görüşlerimiz sona ermektedir.

Yakın ilgi göstermek suretiyle anketimize katılanlara bir defa daha teşekkür ederiz.

Sendika Yöneticisi Gözüyle Çalışma Düzeni

Memleketimizde çalışma düzeninin olumlu bir yönde gelişmesi, anyasamızla teminat altına alınan sosyal hakların yürürlükte bulunan kanunlara göre tamamen tatbik edilmesiyle mümkündür.

Biz sendika yöneticisi olarak, işçi menfaatinı, çalışan ve çalıştıran iki zıt kampa ayırmak suretiyle elde etmenin şiddetle karşındayış, esasen tahrik ve teşvik metodu ile elde edilen hakların bir anda yok olmasında hesaba katılırsa «Sendikacılık» faaliyetinin bu yönde gelişmesine imkân olmadığı kendiliğinden anlaşılır.

Demokratik rejimlerde sendikacılık faaliyeti yirminci yüzyılda insan haysiyetini ve çalışanın emeği karşılığında yaşamasını garanti altına alan birer müessese şeklinde teşkilâtlanmış ve inkişaf etmiş bulunmaktadır.

İşçi ve işvereni bir aile topluluğu gibi kaynaştırmaya muvaffak olduğumuz zaman sendikacılık görevimizi memleket yararına ifa etmiş, aynı zamanda amacımıza ulaşmış oluruz, bu tekâmülün elde edilmesi ile taraflar arasında zuhur eden anlaşmazlık en kısa yoldan ailedeki geçimsizlik gibi çözümlenir.

Yirminci yüzyılda, işçileri fakru zaruret içinde olan ve emeği karşılığında aldığı ücretle hayatını devam ettiremeyen memleketlerin, çalışma düzenini normal göstermek kabil olmakla beraber, işverenlerinide her türlü teşebbüs imkânlarından mahrum topluluklarda, huzursuzluğu gidermek bahis konusu olamaz.

İşçi emeği karşılığında en az insan gibi yaşamasını temin edecek bir ücret almalı, buna mukabil işverende aşırı kâr edeyim derken işçinin sosyal haklarına el atmamalıdır, karşılıklı menfaatler dengeli olduğu müddetçe işçiyi iş veren aleyhine istimar etmenin sosyal hayatımıza bir etki yapamayacağı gibi cemiyetimizin sağlam temeller üzerinde her geçen gün biraz daha inkişaf etmesinide önleyemez.

İsmail ER

*Et, Ekmek ve Besin Sanayii İşçileri
Sendikası Genel Saymanı*

İşçi ve işveren kanunların himayesinde, birbirlerinin haklarına hürmetkâr olduğu nisbette üretimin memleket yararına artacağından ve toplumun tümünün kalkınmasının bu yoldan mümkün olacağına ve bu suretle fukaralığın son bulacağına inanmaktayız.

Bu itibarla işçiyi kendine düşman gören işveren karşısında olduğumuz gibi müteşebbide hor gören ve onu yok etmeği, işçinin çıkarı ile gölgeleyen zihniyetin tamamen karşındayız. Zira hislerin istismar edilerek kanunsuz davranışlara itilen işçi kardeşlerimizin, neticede ekmek ve hürriyetlerinden oldukları zaman buna sebep olanlar en büyük ızdırabı duyarlar. Bir sendikacının önde gelen bu vazifesi iş yerlerinde ekmeğini temin edenlere kanunî yollarıdan ayrılmasını telkin etmesidir.

Bu durumda çalışmalarımızda kanun yollarını takiple hakların alınmasında tereddüt göstermediğimiz gibi, «Ne olursa olsun kanuna karşı gel» anlamındaki davranışlarında karşısında olmanın huzuru içindeyiz.

Sendikacı olarak amacımız, Türk toplumunu, çalışanı ve çalıştırana ile hep birlikte mutlu geleceğe ulaştırmaktır. Bu bakımdan iş kolumuzda ve müessesemizde çalışmakta olan gerçek sendikamız üyelerinin ve gerekse işçi kardeşlerimizin uyanık olmasını bir daha hatırlatır, sendikacılık alanında ki bu görüşlerimizi benimseyerek ona göre hareket etmelerini, kendilerinin ve memleketimizin menfaatına uygun görmekteyiz.

Anadolu Et Kombinası

Et Endüstrisi Dergisi Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğünün "1967 yılı yatırım program ve uygulamasını teşkil eden Soğuk Depo ve Et Kombinaları gibi Yurdumuzun kalkınmasında hayati önem taşıyan yatırımların 3. sayısından itibaren «Yeni Kuruluşlar» başlığı altında yayınlamaya başlamış ve ilgili yatırım konularının ilk tanıtımını sırasıyla ve bundan önceki sayılarında;

*Gaziantep Soğuk Deposu
Urfa Et Kombinası
Kars Et Kombinası
Tatvan Et Kombinası
Bursa Et Kombinası
için vermiş bulunmaktadır.*

Dergimiz bu sayımızda ise özellikle ve öncelikle Marmara Bölgesinde Et ve Mamülleri tüketiminin ekonomik bir seviyede gerçekleştirilmesi hususunda, Türkiye'mizin büyük tüketim yığnağını taşıyan İstanbul'un Anadolu yakasında ön plândaki acil ve zaruri ihtiyacını teşkil eden;

ANADOLU ET KOMBİNASI

ile ilgili tanıtımı sunmaktadır.

Et endüstrisi Dergisi projeleri Et ve Balık Kurumu tarafından hazırlanmış ve yakında ihale edilerek temeli atılacak olan bu proje'nin de halen büyük bir hızla yapımı devam eden diğer projeler gibi Yurdumuz ve Ulusumuz için hayırlı ve uğurlu olmasını temenni eder.

A) BAŞLANGIÇ :

Devlet Plânlama Teşkilâtı ile Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğünce İstanbul'da ve Anadolu yakasında bir Et Kombinası kuruluşu ile ilgili olarak yapılan etüdler ve mahallen yapılan çalışmalar sonucu rantabl bir kuruluş olacağı yolunda tecelli eden kararın Yüksek Plânlama Kurulunca da onaylanması ile Et ve Balık Kurumuna bu yolda verilen yatırım görevi ile ilgili projenin Bakanlar Kurulunca da onaylanması ile Anadolu Et Kombinası proje uygulamasına 1967 yılında başlanılmış bulunmaktadır.

Anadolu Et Kombinası projesinin;

Başlama Tarihi : 1967

Bitiş Tarihi : 1971

Proje Maloluşu : 23.350.000.— TL. sı olarak tahsisata başlanılmış olup keşfi 40.450.000.— sı olarak düzenlenmiştir.

B) UYGULANACAK PROJE :

Anadolu Et Kombinası ön projeleri (Plân No : 1 ve Plân No : 2). Tesisat Müdürlüğünce hazırlanmış olup Genel Müdür Muavini Veteriner Hekim Fahri Atalay'ın Başkanlığında 3/8/1967 günü toplanan ve Sayın Genel Müdür ve Yönetim Kurulu Üyelerinin huzurlarında yapılan toplantıda aynen kabul edilmiş olmakla yürürlüğe konulmuştur.

Anadolu Et Kombinası projesi esas itibarıyla şu nitelik ve nicelikleri taşımaktadır. (Plân No : 3 ve Plân No : 4).

Kesim :

Küçük Baş : 10.000 Baş/Gün

Büyük Baş : 3.000 Baş/Gün

Padoklar :

Açık : 30.000 M²

Kapalı : 15.000 M²

Kesim Salonu :

Büyük Baş : 4 grup (10.000 M²)

Küçük Baş : 4 grup (5.000 M²)

Ön Soğutma : 7.000 M²

Teşhir ve Satış Yeri :

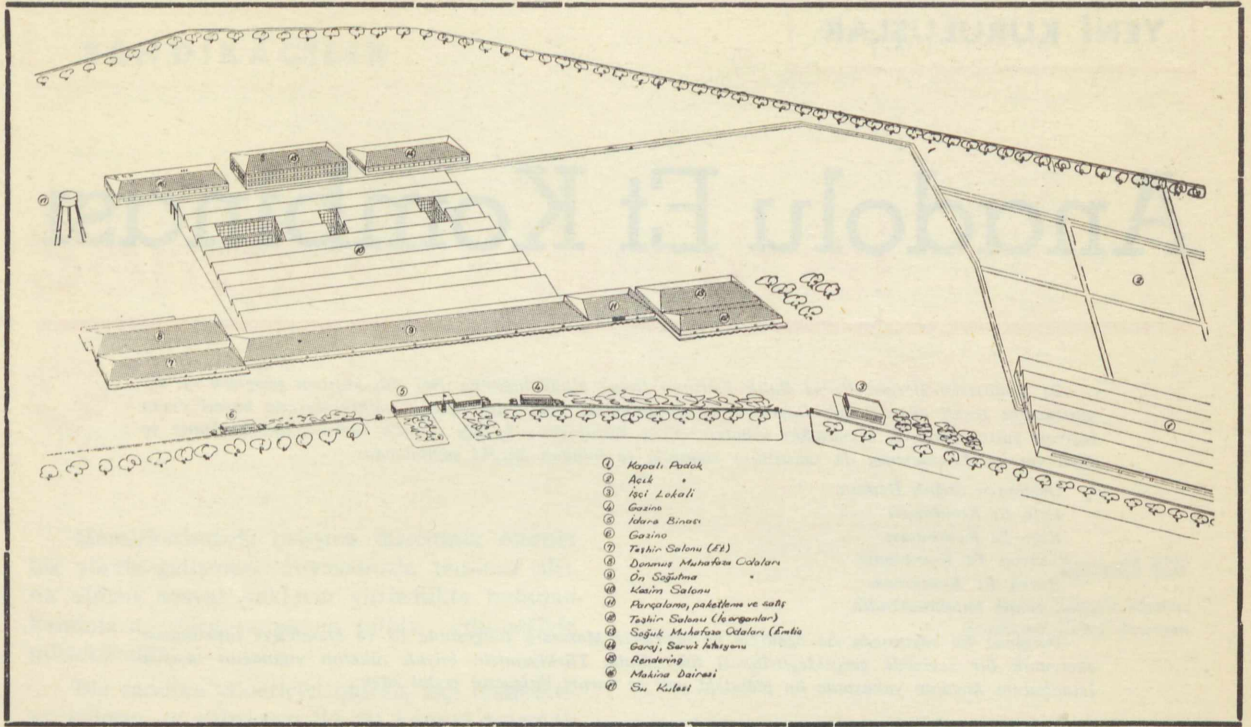
Et : 5.000 M²

Parçalama ve Ambalaj

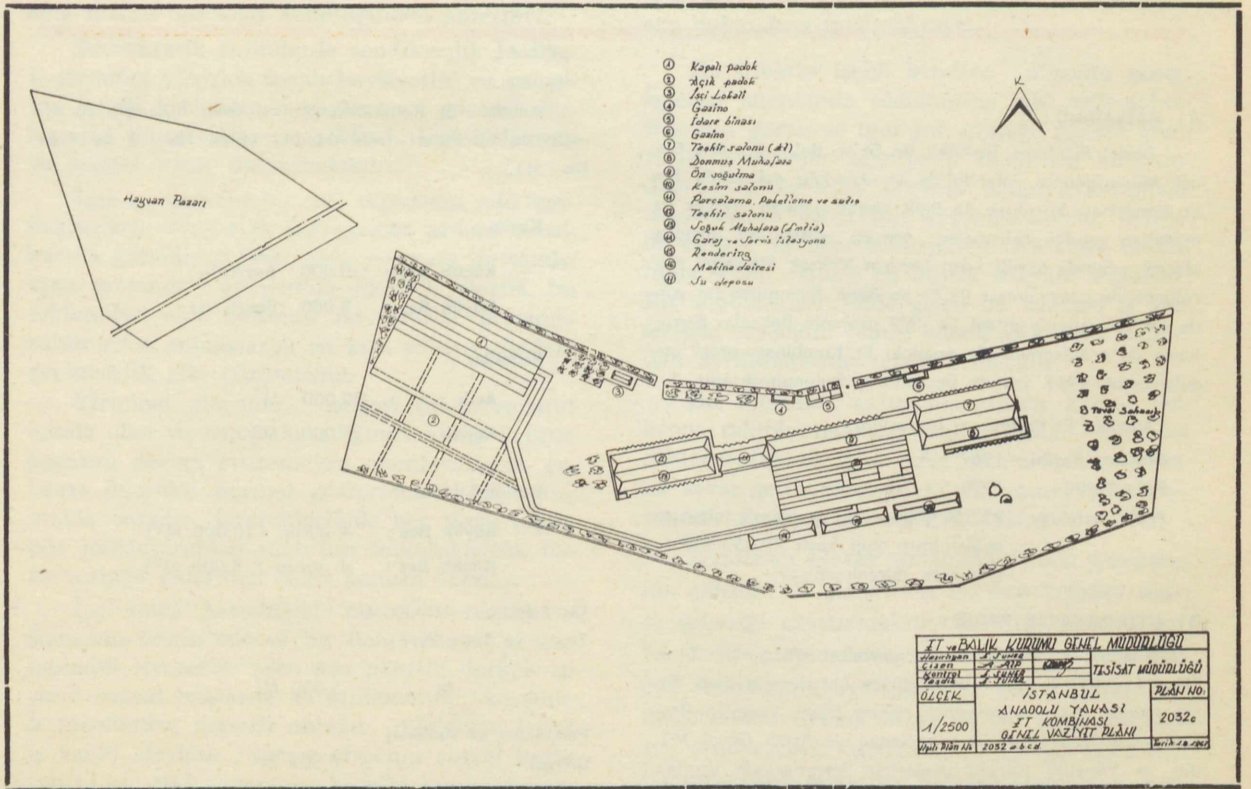
Dairesi : 2.500 M²

Diğerleri : 5.000 M²

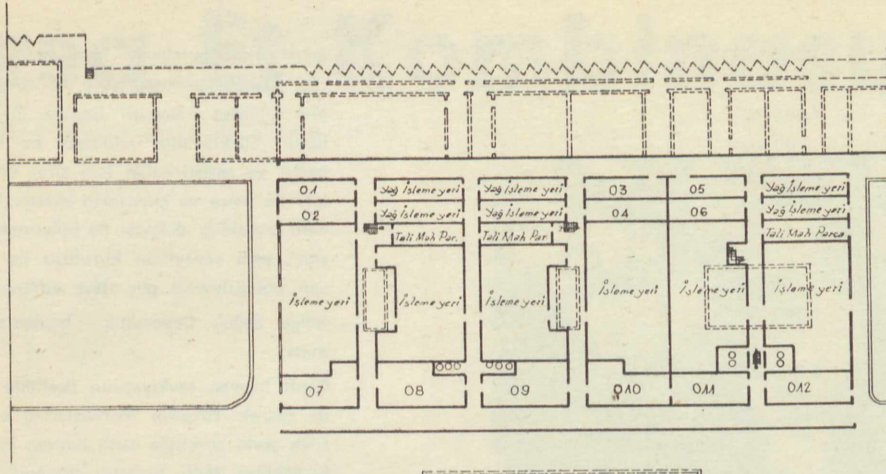
Depolama



PLÂN No : 1 — Anadolu Et Kombinası'nın genel görünüşü.



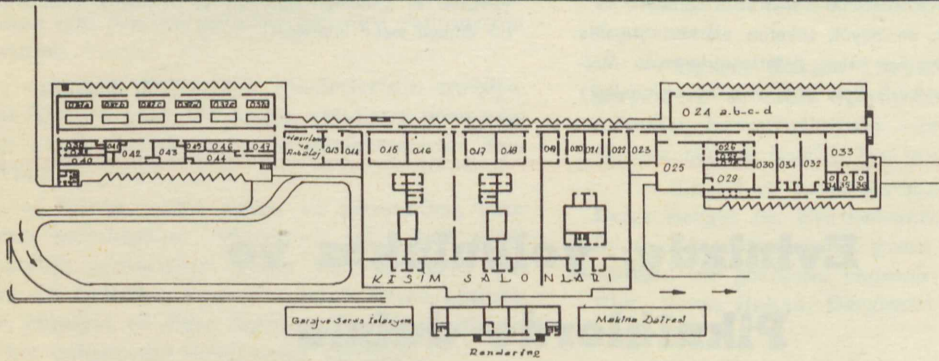
PLÂN No : 2 — Anadolu Et Kombinası yerleştirme planı.



01	Soğuk Muhafaza	(Soğ)
02	"	(İç Organlar)
03	"	(Soğ)
04	"	(İç Organlar)
05	"	(Soğ)
06	"	(İç Organlar)
07	"	(Deri İşleme)
08	"	(Deri Muhafaza)
09	"	(")
010	"	(Deri İşleme)
011	"	(Deri Muhafaza)
012	"	(Deri İşleme)

İT ve BALIK KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ			
Hazırlayan	İ. JÜNER	Çizen	İ. JÜNER
Kontrol	İ. JÜNER	Onaylayan	İ. JÜNER
ÖLÇEK	1/1000	İSTANBUL ANADOLU YAKASI İT KOMBİNASI BODRUM KAT PLANI	PLÂN NO. 2032b
Yığılı Plan No	2032 a c d	Tarih	31.7.1961

PLÂN No : 3 — Anadolu Et Kombinası bodrum kat projesi.



013	Ön Soğutma	034	Donmuş Muhafaza
014	"	032	"
015	"	033	"
016	"	034	"
017	"	035	"
018	"	036	"
019	"	037	Taahhüt Salonu (İç Organlar)
020	"	038	Soğuk Muhafaza (Emtîa)
021	"	039	"
022	"	040	"
023	"	041	"
024	Taahhüt Salonu (Emtîa)	042	"
025	Ön Soğutma	043	"
026	Dondurma Tüneli	044	"
027	"	045	"
028	"	046	"
029	Donmuş Muhafaza	047	"
030	"		

İT ve BALIK KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ			
Hazırlayan	İ. JÜNER	Çizen	İ. JÜNER
Kontrol	İ. JÜNER	Onaylayan	İ. JÜNER
ÖLÇEK	1/2000	İSTANBUL ANADOLU YAKASI İT KOMBİNASI ZEMİN KAT PLANI	PLÂN NO. 2032a
Yığılı Plan No	2032 b c d	Tarih	31.7.1961

PLÂN No : 4 — Anadolu Et Kombinası zemin kat projesi.

Ticari Emtia	: 5.000 M ²
Dondurma ve Depolama	: 7.000 M ²
Yağ	: 700 M ²
İç Organlar	: 700 M ²
Deri	: 3.000 M ²

İşleme Yeri :

Tali Mahsuller	: 700 M ²
Yağ	: 1.300 M ²
Deri ve İç Organlar	: 8.000 M ²

Makina Dairse

(Buz Fabrikası dahil) : 2.000 M²

Rendering (3 katlı) : (Kat) 2.000 M²

Garaj ve Servis

İstasyonu : 2.000 M²

İdare ve Sosyal Yapılar

: Kurum standardında olacaktır.

C) HİZMET ESASI :

- 5.000.000 nüfusluk Büyük İstanbul şehir nazım plânına göre halen kurulduğu günden bugüne kadar büyük hizmetler ifa etmiş Karaağaç Mezbahalarının ihtiyaca elvermemesi ve yıpranması ve de-mode olması muvacehesinde esas görevi ve yerinin alınması;
- İl ve İlçe Mezbahalarının santralize edilmesi;
- Türkiye'nin en büyük tüketim merkezi olmakla bugüne kadar ve halen değerlendiremeyen Mezbaha (il merkezi, ilçe, bucak ve köy kesimleri)

artıklarının senelerdir heba olan büyük kıymetinin tasarruf edilmesi yolu ile sun'î Yem Sanayinin bilhassa kasaplık hayvan açığı dolayısı ile bütün Türkiye'mizi etkileyen bu bölgede hayvan besisi ve yetiştiriciliği için zirai ürünler ve artıkları ile mera ve çayırların esasen kesif iskân mahalli olmaklığı dolayısı ile bulunmadığı İstanbul'da sun'î yem sanayinin kuruluşu ile Memleket hayvan potansiyeline güç ilâve edilmesi;

- Bölge Soğuk Depoculuk hizmetlerinin karşılanması;
- Canlı hayvan sevkياتının özellikle Doğu'dan gövde olarak Tüketim merkezlerine ve özellikle Batı'ya sevki suretiyle canlı hayvan firesi dolayısı ile kaybedilen Milli Servetin tasarruf edilmesi hususunda gereken soğuk zincirin veya Doğu'dan Batı'ya üretim yığınak merkezlerinden tüketim yığınak merkezlerine sevkının sağlanması;

D) PROJENİN MİLLİ GELİR VE GİDER ETKİSİ :

Anadolu Et Kombinasyonunun işletmeye açılması ile Milli gelirimizde artış toplamı tahminen ve takriben 150.000.000 — TL. sı veya (5.— TL/Nüfus X sene) ve buna ilâveten Milli giderlerimizdeki tasarruf 60.000.000.— TL. sı veya (2.— TL/Nüfus X sene) olacaktır.

Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğünün plân amaçları uygun olarak kurulacak Anadolu Et Kombinasyonu Milli Ekonomimizde sadece neticeleri bakımından değil Türkiye'de et endüstri alanında ve frigorifik endüstrisinde bir dönem teşkil edecektir.

Et Endüstrisi

Evinizde, yolculukta ve Pikniklerde daima

Et ve Balık Kurumu'nun

**SALAM
SOSİS
VE SUCUKLARINI
Tercih Ediniz**

Bursa Et Kombinasının Temeli Atıldı

Förenden İzlenimler

Büyük ve güçlü bir yatırım hamlesine girişmiş bulunan Kurumumuz, Eskişehir Soğuk Deposundan sonra, Bursa Et Kombinasının da tahakkuku için ilk adımı atmıştır.

7.8.1967 Pazartesi günü yapılan temel atma törenine gelen davetliler ve vatandaşlar ne gördüler, ne söylediler ve neler yaptılar? Bu yazımızda işte bu konuları belirtmeye çalışacağız.

— Temel atma töreninde çok önce, sabahın erken saatlerinden itibaren civar köylerden gelen vatandaşlar tören sahasını doldurmuşlardı. Yaşlı köylüler, kurulacak tesis hakkında bilgi almak için Kurum yetkililerini soru yağmuruna tuttular.

— Soğuk Depoculuk hizmetlerinin mahiyetini öğrenen yaşlı bir kadın, «Malımız para edecek gayri, tarlada bahçede çürümeyecek» diye sevindi.

— Bütün mülkî erkân ve Bursalı'lar, yatırımcı kuruluşlara ellerinden gelen her türlü kolaylığı gösterdiler. Başta Vali Ertuğrul Ünlüer ve Belediye Başkanı olmak üzere idareciler, emniyet ve diğer ilgililer, âhenkli ve düzenli bir çalışmanın örneklerini verdiler.

— Tören sahasının hazırlanması sırasında Sümerbank Merinos Fabrikası yetkilileri örnek bir davranışla mikrofon ve hoparlör tesisatının kurulması işini deruhte ettiler. Fabrikanın mensuplarından olan sevimli ve faal Ömer bey, bu tesisatı mükemmel ve eksiksiz bir şekilde en kısa zamanda hazırladı.

— Yavru teşekkülümüz Bursa Soğuk Depoculuk Limited Şirketinin Müdürü Necdet Kaya ilk hazırlıkların yapılmasında gece gündüz ayırımı yapmaksızın feragatla ve büyük bir anlayışla çalıştı, deponun bütün imkânlarını seferber etti.

— Başbakanımız tören yerine geldiklerinde uzun ve yorucu çalışmalarının izlerini taşı-



E. B. K. Yetkilileri Misafir Bakanlara Kurum hakkında iza hat verirken.

maktaydı. Buna rağmen ayağının tozu ile Kurum yetkililerinden ilk bilgileri aldıktan sonra ancak kendisini düşünebildi ve derhâl su istedi.

— Dergimizi tetkik eden Sayın Başbakan ve Bakanlarımız beğendiklerini ifade ettiler. Sorumlu Yayın Müdürümüz, amacımızı açıkladı ve «Gerek et endüstrisi ve gerekse soğutma ve tekniğinde öncü olmak iddiasında ve yolundayız» dedi.

— Ticaret Bakanı Sayın Ahmet Türköl'in gerçekleri içtelikle açıklayan sade ve özlü konuşması, hemşehrilerinin büyük tezahüratı yüzünden sık sık kesildi, bol bol alkışlandı.

— Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanı Sayın Refet Sezgin ilk Kurumumuz Yönetim Kurulu üyesi Güner Sarısözen, gelen konular üzerinde samimi bir görüşme yapmak imkânını elde ettiler. Sayın Bakan, Dergimizi özel bir dikkatle inceledi.



Temel Atma Törenine iştirak eden bakanlar Dergimizi incelerken.

— Tören yerinde, Kurum tarafından üretilen et mamulleri, eşantiyon olarak küçük torbalar içerisinde dâvetlilere dağıtıldı. Bunları tadan dâvetliler çalışma alanımızın bütün yurt yüzeyini kaplaması gerektiği görüşünde olduklarını ısrarla ifade ettiler.

— Müstahsil vatandaş, köylü, öğretmen, iş adamı ve öğrenciler tarafından okunan Dergimizin, ihtiva ettiği bilgiler dolayısıyla çok ilgi çekici olduğu ifade edildi. Özellikle soğutma alanındaki milli başarılarımızın yeni yetişmeye olan nesillere anlatılmasını sağlamak amacıyla, öğretmenler tarafından alındı.

— Bütün doğal güzellikleri bir araya getirmiş bulunan Bursa'da Kombinamızın kurulacağı yerin çevresi de gayet güzel. Bu kuruluşta çalışacak personelimizin, Karapınar'da fevkalâde dinlendirici tâtıl günleri geçirecekleri muhakkak.

— Kombinanın Montaj Şefi İbrahim Seymen, Bursa'nın özel ve resmî kuruluşlarının temsilcileriyle gayet samimî münasebetler tesis etmiş. Tören günü gördüklerimiz bu hususu teyid etti.

— Kombina sahası, Bursa'nın o bilinen güzellikteki bahçeleri arasında. İnşaat sahasının tesviyesinde çalışanlar seftali ağaçlarını kesmek zorunda kalmaları sebebiyle duydukları üzüntüyü uzun uzun anlattılar.

— Soğuk muhafazanın nimetleri tören yerindeki büfede görüldü ve tadıldı. Ağustos ayında misafirlerimize portakal ikram edildi.

— Ticaret Bakanı Sayın Ahmet Türkel, konuşmasında Et Kombinalarının özelliklerine değindi ve «Gerek modern hayvancılığın teessüs ve gelişmesi, gerek halkın et ihtiyacının iyi ve ucuz şekilde karşılabilmesi, et endüstrisinin kurulmasıyla yakından irtibatlıdır. Hayvan üretimi ve parazlaması, kombinaların kurulmasına paralel şekilde gelişecektir. Kombinaların bünyesi icabı yan ürünler değerlendirilecek, israf önlenerek ve bu yolda maliyet düşecektir. Kombinada kurulacak olan soğuk depo tesisi et stokuna imkân verecek, bundan malın döküm zamanında meydana gelen stokla, dar zamanda stokun ihtiyacı karşılaması mümkün olacaktır. Böylece gerek hayvan yetiştiriciler, gerek müstehtlik istikrarlı bir piyasa düzeni içinde olacaktır» dedi.

— Törenin yapıldığı 7. Ağustos. 1967 Pazartesi günü, Bursa'da yazın en tesirli sıcakları hüküm sürdü denilebilir. Aşırı sıcaklara rağmen, hizmete açılan ve yeniden kurulacak olan tesisleri görmeyi arzu eden büyük kalabalıklar tören yerlerini doldurdular.



Sayın Başbakanı Kurum Gn. M. Dr. E. Batumlu karşılarken.

BAŞBAKAN SAYIN SÜLEYMAN DEMİREL Tören yerinde.

6 ncı sayımızın «YENİ KURULUŞLAR» bölümünde tanıtımı yapılmış bulunan Bursa Et Kombinasının temel atma töreni, 7.8.1967 Pazartesi günü, Bursalıların içten gelen sevgi gösterileri arasında yapıldı.

Bir kısım tesislerin temel atma törenlerinde bulunmak ve diğer bir kısım tesisleri hizmete açmak için Bursa'ya gelmiş bulunan Sayın Başbakan Süleyman Demirel'e eşi Bayan Demirel, Devlet Bakanı Seyfi Öztürk, Devlet Bakanı Hüsamettin Atabeyli, Dışişleri Bakanı İhsan Sabri Çağlayangil, Ticaret Bakanı, Ahmet Türkel, Sanayi Bakanı Mehmet Turgut, Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanı Refet Sezgin ile bazı Senatör ve Milletvekilleri de refakat etmekte idiler.

Sabahleyin saat 10.00 da özel bir uçakla Bursa'ya gelen Başbakan ile beraberindeki heyet, hava alanında İhtiram Kıt'ası ve Mehter Takımı ile Bursa Valisi, Belediye Başkanı, Askerî ve mülkî erkân, partililer ve vatandaşlar tarafından büyük bir içtenlikle karşılanmış ve bu arada Bayan Demirel'e çeşitli teşekkürler tarafından çiçekler verilmiştir.

Protokola dahil askerî ve mülkî erkânın ellerini sıktıktan sonra askerî tören kıt'asını tefiş eden Başbakan Demirel, daha sonra Mehter takımı mensupları ile yakından ilgilenmiş ve onların da ayrı ayrı ellerini sıkmıştır.

Bundan sonra doğrudan Çimento Fabrikasının yapılacağı bölgeye gelen Başbakan Demirel, sırasıyla Çimento Fabrikasının temelini atması, sonra Gürsu Elektrik tesislerini hizmete koymuştur.

Daha sonra Kombina temelinin atılacağı sahaya, beraberindekilerle gelen Başbakan Demirel'i Kurum Genel Müdürü Dr. Enver Batumlu, Yönetim Kurulu Üyeleri Güner Sarısözen ve Mustafa Yılmaz İncoğlu, Genel Müdür Yardımcısı ve Yönetim Kurulu Üyesi Veteriner Hekim

Fahri Atalay, Tesisat Müdürü Ersural Suner, İşletme ve Nakliyat Müdürü Mehmet Ali Gedik, İnşaat Müdürü Erol Günsür, Ankara Et Kombinası Müdürü İbrahim Bir, Zeytinburnu Et Kombinası Müdürü ve İstanbul Şube Müdür Vekili Suavi Atillâ, Konya Et Kombinası Müdürü Seyfettin Bilge, İstanbul Şube Müdür Yardımcısı Nail Şenkal, Genel Sekreter Yardımcısı Ekrem Acun ve diğer Kurum görevlileri karşılamışlardır.

Bursa Valisinin Makam otomobilinden inen Başbakan Demirel, Kurumumuzun yatırım faaliyetleri ile ilgili olarak derhâl bilgi istemiş ve Genel Müdürümüzle aralarında şu konuşma geçmiştir :

— Merhama Enver Bey, Nasılsınız ? Tatvan ve Kars Kombinaları için ne gibi hazırlıklar yaptınız ? Elâzığ Et Kombinasının inşaat ve montaj faaliyetlerini yerinde gördüm. Çok memnunum.

Genel Müdür Dr. Enver Batumlu :

— «Hürmetler ederim beyefendi. Kars ve Tatvan Kombinalarının her türlü ön hazırlıkları tamamen bitirilmiştir. Tensip olunacak tarihte temelleri derhâl atılabilecek durumda olup inşaatına ve montajına hemen başlanabilmektedir. Bu hususta emirlerinizi bekliyoruz.

Elâzığ Et Kombinasını, Amasya Soğuk Deposunu, Gaziantep Soğuk Deposunu plânın öngördüğü sürülerden önce bitirmek için çalışmalarımızın temposunu sür'atlendirdik. Gaziantep ve Amasya Tesislerimizi, Kurumun Kuruluş yıldönümü olan 1.Ekim.1967 tarihinde, ve ikmâli için öngörülen süreden çok önce işletmeye açacağız.

Yatırımlarımız için gerekli finansman, öz kaynaklarımızdan karşılanmaktadır.»

Başbakan Sayın Demirel, bundan sonra Kurum yetkilileri ile tanışmışlar, Tesisat, İşletme ve Nakliyat ile İnşaat Müdürleri yatırım faaliyetleri ile ilgili olarak kısa ve özlü bilgi vermişlerdir.

Kurumun yapmakta olduğu hamlelerden duyduğu memnuniyeti belirten Başbakanımız, mamur ve müreffeh bir Türkiye için daha da fazla çalışmak gerektiğine değinmiş ve yatırımların sür'atle realize edilmesini emretmiştir.

Kurulacak tesisin kapasitesi ile hizmet durumu hakkında Genel Müdür Yardımcısı Vet. Hekim Fahri Atalay tarafından Başbakana bilgi verilmiş ve bu esnada tören mahalline gelinmiştir.

Töreni izlemek üzere gelen dâvetlilerle, ci-var mntakada ikame teden büyük bir topluluğu selâmlayan Başbakan Demirel'e, büyük tezahüratta bulunulmuştur.



Sayın Başbakan ve diğer Davetliler Tören yerine giderlerken.

Genel Müdürümüz Dr. Enver Batumlu, Kürsüye gelerek açış konuşmasını yapmak üzere Ticaret Bakanımız Ahmet Türkel'i mikrofona dâvet etmiştir.

Konuşmasının tam metnini müteakip sayfalarda bulacağınız Ticaret Bakanı Ahmet Türkel, özetle; Bu Kombinanın Bursa'ya büyük bir güç getireceğini söylemiş ve bu eserin, Bursalı'lara hayırlı ve uğurlu olmasını diledikten sonra «Sayın Başbakanımdan, esere ilk harcı, uğurlu eleriyle koymasını rica ediyorum.» demiştir.

Çevrenin meyve, sebze ve hayvan üreticileri tarafından büyük tezahüratla ve sık sık alkışlarla kesilen bu konuşmadan sonra, Başbakanımız tesisin ilk harcını koymak üzere temellere bulundığı yere gelmiştir. Kurbanların kesilmesini müteakip temele ilk harcı koyan Başbakanımızdan sonra Ticaret Bakanı Ahmet Türkel, Kurum Genel Müdürü Dr. Enver Batumlu, Genel Müdür Yardımcısı Fahri Atalay da temele harç koymuşlardır.

Başbakan, beraberindeki heyetle tören yerini terkederken, Genel Müdür Dr. Enver Batumlu'ya Doğu Anadolu'daki yatırımların sür'atle ve biran önce gerçekleştirilmesi hususunda direktif vermiş ve Kurumun olumlu çalışmalarının devamını temenni ederek teşekkürde bulunmuştur.

**TİCARET BAKANI SAYIN AHMET TÜRKEL
TÖRENDE KONUŞTU**

**«ET KOMBİNASI BURSA'MIZA YENİ BİR
GÜÇ GETİRECEK»**

(Sayın T. Bak. A. Türker konuşurken)

Ticaret Bakanı Sayın Ahmet Türkel temel atma töreninin açılış konuşması için, Genel Müdürümüz Dr. Enver Batumlu tarafından kürsüye dâvet edilmiş ve aşağıdaki konuşmayı yapmıştır :



Başbakan Sayın S. DEMİREL temele ilk harcı koyarken.

Sayın Başbakanım, Sayın Misafirler, Aziz ve Çok Sevdığım Bursalı'lar!

Bugün ekonomik açıdan Bursa'mıza yeni bir güç getirecek olan Et Kombinasının temelini atıyoruz. Bunun özel mânasını huzurunuzda arz ve izah etmek istiyorum.

Yurdumuzda Et Endüstrisinin kurulması fiilen, 1953 yılında Et ve Balık Kurumunun teşekkülü ile başlıyor. Bugün çalışmakta olan Zeytinburnu, Ankara, Konya ve Erzurum Et Kombinaları bu kuruluşun mahsulüdür.

1960 tan sonra kurulması durdurulan Eâzığ, Urfa, Kayseri Kombinalarının yeniden tesis kararını müteakip, 1967 programında İstanbul'da Anadolu Yakası Kombinası, Tatvan, Kars ve Bursa Et Kombinalarının temelini atmak suretiyle Et Endüstrimizi Türkiye'de güçlü kılma kararımızı teşcil ediyoruz.

Bunun yanında, hâlen inşaatı devam eden Elâzığ ve Urfa Kombinalarını 1968 yılında, kısmet olursa bir kısmını 1967 sonunda açacağız. Bunları, 1968 yılı programına alacağımız Kombinalar tâkip edecektir. Böylece et endüstrisi ve buna bağlı soğuk çizgi teessüs etmiş olacaktır.

Huzurunuzda, bu kombinalar neye ve kime hizmet etmekte ve ne getirmektedir, müsaadenizle kısaca bunu arz etmek istiyorum :

Türkiye'miz hayvancılığın gelişmesinde çok müsait ve yüksek miktarda hayvan popülasyonuna sahiptir. Coğrafi durumu icabı, ekonomik birçok imkânları mevcuttur. Gerek iç piyasa, gerek dış piyasa yönünden, geniş imkânları değerlendirmenin yolu, et endüstrisinin ve kombinaların kurulmasıyla olacaktır.

Bugün Türkiye'de insan başına et tüketimi, yılda ortalama 15 kilodur. Başka memleketlerde bu miktar, yılda 50, hattâ 100 kiloyu bulmaktadır. Üretilen hayvanlardan sıklet itibarıyla ileri memleketlerde dörtte bir ağırlığında hayvan yetiştiriyoruz. Gerek modern hayvancı-

lığın teessüs ve gelişmesi, gerek halkın et ihtiyacının iyi ve ucuz şekilde karşılanabilmesi et endüstrisinin kurulmasıyla yakından irtibatlıdır. Hayvan üretimi ve pazarlaması, Kombinaların kurulmasına paralel şekilde gelişecektir. Kombinaların bünyesi icabı yan ürünler değerlendirilecek, israf önlenerek ve bu yolda maliyet düşecektir. Kombinada kurulacak olan soğuk depo tesisi, et stokuna imkân verecek, bundan, malın döküm zamanında meydana gelen stokla, dar zamanla stokun ihtiyacı karşılaması mümkün olacaktır. Böylece gerek hayvan yetiştiriciler, gerek müstehlik istikrarlı bir piyasa düzeni içinde olacaktır. Kombinaların gelişmemesi sebebiyle nakillerden doğan zayıt, Türkiye'de, bugün yüz milyon lira olarak hesaplanmaktadır. Bursa Kombinasının yatırım toplamı, 8.800.000 liradır. Bunu 1967 de 3.000.000 lira ve 1968 de 5.800.000 lira harcayarak 1968 sonunda işletmeye açacağız. Kombinada deri işletmeciliği, rendering ve iç organ işleme yerleri olacak, ayrıca Soğuk Depo, et stoku yanında Bursa'mızın ihtiyacı olan meyve ve sebze gibi ticarî emtiayı muhafaza hizmetini görecektir. Buna ilâve olarak, yan ürünlerin değerlendirilmesi yoluyla kan unu, kemik unu gibi mamûllerle yem sanayii kurulma imkânı doğacaktır.

Aziz Bursalı'lar!

Arzettiğim bu faydalar mezbaha hizmetinin çok ilerisindedir. Bu eserle Bursa'mız, çiftçisi, köylüsü ve halkı ile çok şey kazanmış olacaktır. Bursa buna lâyıktır. Türk demokrasisinde önderlik hizmetini başarmış Bursa'ya Tanrı böyle pek çok günler göstermeyi nasip etsin.

Bu eserin Bursa'mız için hayırlı ve uğurlu olmasını diler yürekten saygı ve sevgiler sunarım.

Sayın Başbakanımın bu esere hayırlı ve uğurlu elleriyle ilk harcı koymasını rica ediyorum. Teşekkür ederim.



Tiracet Bakanı Sayın A. Türkel Konuşurken.

et endüstrisi

dergisi



iç haberler

İstanbul'dan haberler :

Sayın Genel Müdürlüğümüz İstanbul teşkilatında denetlemelerde bulunarak, Yöneticilerden çalışmalar hakkında bilgi almışlar ve bir Hey'etle Kurumumuz işti-râklerinden Başak Sigorta A. Ş. Genel Müdürlüğünün Harbiyedeki merkezini ziyaret ederken ilgililerle görüşmüşlerdir. Modern bir büro sistemi ile kurulmuş Müessesenin olumlu çalışmaları kıvançla izlenmiştir.



Sayın Ticaret Bakanı Ahmet Türköl, İstanbul Şube Müdürlüğünü ziyaret ederek ilgililerden çalışmalar hakkında bilgi almışlardır. Bilahare Kar gemisi ile İstinyede bulunan gemiler kendisine gezdirilmiştir.



İstanbulda Kurum mamullerinin çok aranması ve gördüğü rağbeti göz önüne alan Genel Müdürlüğümüz, Ankarada olduğu gibi bayilikler verilmesi ile yeni satış mağazaları açılmasını kararlaştırmıştır. Mağazalarda satışa sunulacak etlerin hazırlanması (bazı müesseselerde olduğu gibi) göze hoş görülecek bir tarzda yapılacak ve buzdolapları et teşhirine uygun bir şekilde değiştirilecektir.



İstanbul Anadolu yakasında kurulması öngörülen kombina için arsa alım faaliyetleri hızla yürütülmektedir. Arazinin 157.000 M² lik bir kısmı için Hazine ve mal sahipleri ile anlaşmaya varılmış olup, devir işlemlerine yakında başlanacaktır. Ekim ayında temeli atılacak olan dev tesisin 1. kısım inşaatının ihalesi Eylül ayı içinde yapılacaktır.



Canlı hayvan stokunu arttırmak üzere alınan prensip kararları gereğince Kombinaya getirilen hayvanlar, istenilen nitelikte olmasa dahi satın alınarak besiyeye tabi tutulatacak ve böylece verimli olarak kesilecektir.



Zeytinburnu Et Kombinasında hayvan alımı bakımından durum sığırdan % 112, koyundan % 87.5 olarak realize edilmiş ve buna pare-

Almanya'ya burslu eleman gönderilecek :

Bonn Ticaret Müşavirliğinden, Ticaret Bakanlığı kanalı ile alınan bir yazı üzerine Kurumumuz, Batı Almanya'da Konsum Kooperatifi'nin Stutgat civarındaki et hazırlama, konserve ve et mamulleri işletmesinde etüd yapmak ve gerekli Teknik bilgileri kazanmak üzere, guruplar halinde, kısa süreli, burslu eleman göndermek için teşebbüse geçmiştir.

Et Endüstrisinde, uygulama ile ilgili işlemleri öğrenmek ve bilgi edinmek için ön görülen bu teşebbüs kurumumuzda önemli bir eksikliği giderecektir.

BALIKÇILIKLA İLGİLİ HABER

Balık tüketiminin artırılması :

Kalkınma Plânında; balık tüketiminin artırılması ve tüketim alışkanlığının yayılması amacı ile ordu birlikleri, yatılı okul, yardım-laşma sandıkları ve sair resmi kuruluşlarda, yemek programlarına geniş ölçüde balık konması öngörülmüştür.

Kurumumuzca bu tedbire uygun olarak, kuruluşların balık ihtiyaçlarını karşılamak üzere 7 Eylül 1967 tarih ve 9 sayılı Genelge ile bütün işyerlerimize gerekli emir verilmiş ve sözleşme örnekleri gönderilmiştir.

Bu genelgemizde, sözleşmelerin yapılaş şekli, uygulayıcı ve balık temin edecek işyerlerimiz ayrıntılı bir şekilde gösterilmiştir.

Yeniden düzenleme ve yatırımlar :

Ticaret Bakanlığı ile yapılan görüşmelerde; su ürünleri üretiminin artırılması, memleket ölçüsünde yararlı ve ekonomik yatırımların yapılabilmesi ve hizmetlerin yeniden düzenlenebilmesi için balıkçılık konusunda çalışmalara ve incelemelere girişilmesi kararlaştırılmıştır.

Bu çalışmalar;

- 1) Yatırım projeleri hazırlık grubu,
- 2) Organizasyon ve mevzuat grubu,

olmak üzere iki ekip halinde yapılması uygun görülmüştür.

Merasim :

Kuruluşunun 16 ncı yıl dönümü dolayısı ile ET ve Balık Kurumu genel müdürlüğünde ve Kurumun İstanbul şube müdürlüğünde birer merasim yapılacaktır.

E. B. K. Genel Müdürü Sayın Dr. Enver Batumlu'nun, bu seneki merasime İstanbul'da katılacağı öğrenilmiştir. Aynı günün gecesi kurum mensuplarının kendi aralarında aile toplantısı yapacakları haber alınmıştır.

Basın Toplantısı :

Et ve Balık Kurumu genel müdürlüğüne 1 ncı beş yıllık plân döneminde verilen ve yüzde yüz gerçekleşen yatırımlarla, 2 ncı beş yıllık plânla programlaştırılan işler hakkında E. B. K. Genel Müdürü Sayın Dr. Enver Batumlu'nun bir basın toplantısı yaparak kamu oyuna geniş izahat vermesi kararlaştırılmıştır.

Basın toplantısının henüz tarihi belli olmamakla beraber, Ekim 1967 ayı içinde İstanbulda yapılacağı katleştmiştir.

Yeni mesai saatleri :

1.9.1967 tarihinden itibaren E. B. K. Genel Müdürlüğünde kış dönemi mesai saatinin tatbikine başlanmıştır, bu duruma göre sabahları saat 9 - 12 öğleden sonra 14 - 18 arası tesbit edilmiştir.

Ankara et kombinası memurlarının mesai saatleri ise, sabahları yarım saat evvel başlayıp akşamda yarım saat erken bitmektedir.

lel olarak satışlarda büyük bir artış kaydedilmiştir. Kombinaca yapılan canlı alımlar % 80 direct olarak üreticiden yapılmaktadır. Bunu teminen bir alım heyeti Batı Anadolu ve Trakya bölgesi hayvan üreticileri ile bağlantılar yapmak üzere geziye çıkmıştır.

Son zamanlarda gıda maddelerindeki bozuklukların kamu oyununda yarattığı tepki sonucu, Kurum mamullerinin satışında önemli bir artışı göstermiştir. Bu artışı karşılamak üzere Zeytinburnu Et Kombinası sucuk kurutma yerinin kapasitesi 2 misline çıkarılmıştır.

İhraç maddelerimizin dünya piyasasında aranılır hale gelmesi sonucu Amerikaya ilk partide 6000 düzine pikle deri ihraç olunmuş ve bunu takiben 7000 düzine ikinci parti ihaleye çıkartılmıştır. Ayrıca Finlandiyaya gönderilen bağır-sak numuneleri çok beğenilmiş ve Konsoloslukça yapılan anlaşma sonucu ihraç hazırlıklarına başlanılmıştır.

Bir süredenberi deneme avcılığı yapan gemilerimizde tutulan balıklardan elde kalan bir kısmı sosyal bir hizmet olarak personele yedirilmeye başlanmıştır. Çok olumlu sonuçlar veren deneme avcılığında tutulan balıklardan bir kısmından personelin yararlanması yoluna bundan böyle gidilecektir.

Hidrobiyoloji Enstitüsü emrinde bulunan araştırma gemilerimizin Kurumumuz yönünden yararlı olmalarını sağlamak bakımından Enstitü ile varılan anlaşmaya göre senelik çalışma programları düzenlenerek balık stoklarının tesbiti ile göç yollarının araştırılması yapılacaktır. Bunun için, Enstitü emrinde faaliyet gösteren «ARAR» gemisi belirli zamanlarda Kurumumuza tahsis edilecektir.

Gerek ihracat ve gerekse içeride satış için 1967 2nci 6 aylık sürede 1000 ton balık stoku yapılması öngörülmüştür.

Soğuk depoculuk ve dondurma tekniğinde memleketimizde önder olan Kurumumuz bu güne kadar değerlendirilmeyen ve Avrupa pazarlarında büyük miktarda alıcısı

bulunan sudak balığı (Eğridir gölünde sun'i olarak yetiştirilen tatlı su levreği), Kurbağa bacağı ve Sal-yangoz gibi maddeleri dondurmaya alarak ihraca uygun bir şekilde hazırlanmasını sağlamaktadır.

Ernest A. Bitterling Ltd. adlı İngiliz Firmasının teklif ettiği bağır-sak işleme makinalarının deneme çalışmaları Kurumumuz uzmanları nezaretinde fuarda ve 21 Eylülde Zeytinburnu Et Kombinasında yapılacaktır.

1. Eylül gününden itibaren Sazan ve Turna gemileri ve ışık sandalları ile yapılan ışık avı sonucu dört günde 3778 Kg. hamsı - istarrit tutularak, 4821 - TL. gelir elde edilmiştir.

JAPON TELEVİZYONCULARI-NIN TEŞEKKÜRÜ

Japon televizyoncuları adına Mr. Sigeru Tamura İstanbul şube Müdürlüğüne aşağıdaki teşekkür mektubunu göndermiştir.

«Mainichi Broadcasting System Televizyon ekibine memleketinizde gösterdiğiniz nezaketi çok takdir ediyoruz. Oradaki Japonların çalışmalarını görmekten memnun olduğumuz gibi, memleketinizin endüstriyel kalkınma safhalarını ve iyi filme alınan güzel mazaralarını görmekten de çok memnun olduk.

Bu filimler sonbaharda bütün Japonyada renkli olarak yayınlanacaktır. Biz eminizki bu program yalnız memleketinizin tanıtılması bakımından değil aynı zamanda Japonya ve Türkiye arasındaki dostluk münasebetleri bakımından da çok faydalı olacaktır.»

Etüdü yapılan balıkçı tekneleri hakkında :

200 - 250 Gross tonağında, soğuk ambarlı, kara sularımız dışında 15 - 20 gün denizde kalıp av yapabilecek ve tuttuğu balıkları muhafaza edebilecek nitelikte, çeklik konstrüksiyon bir adet stern - trawler ve bir adet purse - seiner teknesi olmak üzere iki balıkçı gemisi yapılması tasarlandığından bu hususta çalışmalara başlanmıştır.

Deplâsman tonajı, boyutları, güverte alanı, ağ vinçleri, ana makine ve yardımcıları, tekne formu etüdları için İstanbul Teknik Üniversitesi Gemi İnşaatı 1 kürsüsü ve ilerde yapılabilecek model tecrübeleri için Gemi Enstitüsü, Türk

Loydu, Denizcilik Bankası Fen Müdürlüğü elamanlarıyla görüşülmektedir.

Ayrıca faydalı olabileceği mülahazayla, formları itibarıyla yerli yapılmakta olan ahşap küçük tonajda balıkçı tekneleri de tetkik edilmiştir. Dünya Balıkçılığında söz sahibi Japonya, İngiltere, Hollanda gibi balıkçı gemileri inşa eden tersanelerine donelerimiz fazla silindi bildirilmiş, bu mevzuuda mevcut inkişafların bildirilmesini teminen broşür ve bilgiler istenmiştir. Bunun yanı sıra FAO teşkilâtıyla da temasa geçilmiştir.

Gerek memleket içi ve gerekse memleketimiz dışından istenilen bilgiler istihsal edildiğinde, kısa bir zamanda, balıkçılığımıza elverişli gemi tipinin tesbitiyle inşaatına başlanacaktır.

Ticaret Bakanı Sayın Ahmet Türköl'ün Balıkçılık Kooperatifleriyle işbirliği yapılmasının uygun olacağına dair emirleri üzerine İstanbul Şube Müdür Muavinlerinden Nail Şenkal Trabzon'a gönderilmiştir.

Verilen bilgiye göre Trabzon'daki Balıkçılık kooperatifleri ile yapılan görüşmeler sonucunda, 1968 Mart ayı sonuna Kilogramı 1 TL. dan palamut ve kolusu 2 TL. den Troik olmak üzere ceman 200.000 Kg. Balığın E. B. K. ca satın alınması hususunda anlaşmaya varılmıştır.

Sinop Balıkçılık Kooperatifi ile çifti 110 kg/krş. tan 100 ton palamut çifti 200 kg/krş. ton 100 ton torik ve ayrıca 1. Nisan-31 Temmuz döneminde kg 1 20 krş. tan 600 ton köpek balığı ve vatoz'un satın alınması için anlaşmaya varılmıştır.

E.B.K. İzmir Fuarı Pavyonu :

Kurumumuz bu yıl da İzmir Enternasyonal Fuarına iştirak etmiştir. Teşhir pavyonumuz bir çok ziyaretçi tarafından gezilmekte ve bilhassa pavyondaki akvaryumlarda teşhir edilen deniz ürünleri ilgi toplamaktadır.

Akvaryumlarda

Çipura, İsparos, Karagöz, Kaya balığı, Yılan balığı, Köpek balığı, İstakoz, Yengeç, Deniz kestanesi, Deniz lalesi, Deniz yıldızı, Deniz atı, teşhir edilmekte ve ziyaretçilerle dolup taşan pavyon merakla gezilmektedir.

Pavyonda ayrıca kurumumuz faaliyetlerini yansıtan film pavyonunun kapanış saatine kadar gösterilmekte ve ziyaretçiler tarafından ilgiyle karşılanmaktadır.

Kurumumuz faaliyetleriyle ilgili olarak hazırlanmış bulunan müzikli reklam bantları da teyple devamlı olarak yayınlanmaktadır.

Yakında «Balık Sosisi» Yiyeceğiz:

YAKINDA «BALIK SOSİSİ» YİYECEĞİZ

E B K. Zeytinlerinin Et Kombinasyonunda çalışmalarına başlanılan ya-

yın balığından sosis imali hızla geliştirilmekte ve olumlu sonuç alınmaktadır.

Bu çalışmalarımız basında da geniş yankılar uyandırmıştır. Hal-kımızın balık sosisine karşı ilgi duyacağını açıklayan Zeytinburnu Et Kombinasyonu Md. Veteriner He-kim Ali Suavi Atilla bu konuda şunları söylemiştir:

— «Çalışmalarımız başarılı netice verdi ve balık sosisleri imaline mu-vaffak olduk. Bu tarz imalat, dün-

ya'da başlıca Japonya ve Kana-da'da yapılmaktadır. Biz imalatı-mızı Kanada sistemi üzerine dü-zenledik. Halen bu imalattan tek mahzur, yayın balığını dışardan mubaya ettiğimiz için, sosislerin pa-haliya çıkmasıdır. Ama zamanla Kurumumuz bunların üretimine de başlarsa, balık sosislerinin fiya-tı tıpkı et sosisleri gibi kilosu 950 kuruşa maledilebilecektir».

Şükrü Alemdar
ve
Yeğenleri



KOKULU SABUN

ALEMDARLAR

KOLLEKTİF ŞİRKETİ

Sicil Ticaret: 26540

Zeytin, Zeytinyağı, Sabun ve Saire

MERKEZİ : İSTANBUL

Yemiş, Değirmen Sokak No. 39

Telefon : 12 19 65

Telgraf : BİRLİK - İstanbul

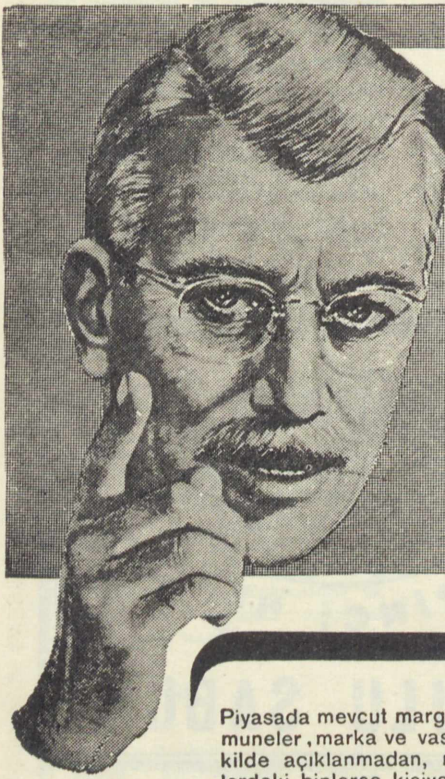


ŞUBESİ : GEMLİK

Zeytin İşi ve Sabun İmalâthanesi

Telefon : 11

Telgraf : ALEMDAR - Gemlik



MÜHİM OLAN LEZZETTİR!

UFA'nın ÜSTÜNLÜĞÜNÜ LEZZETİ SAGLIYOR

Piyasada mevcut margarinlerden nümuneler, marka ve vasıfları hiçbir şekilde açıklanmadan, muhtelif bölgelerdeki binlerce kişiye taddırıldı... ve bu anket neticesinde her üç kişiden ikisinin gerek tadı, gerek kokusu bakımından tereddütsüz UFA margarinini tercih ettikleri tesbit edildi. Böylece, memleketimiz margarin piyasasında UFA, lezzet bakımından birinci geldi.

UFA, memleketimizin en komple nebatî yağ fabrikası olan, İzmir'deki TURYAG Fabrikalarında imal edilir.

İştahla, seve seve, doya doya yenilen yemekler ancak UFA ile pişirilen yemeklerdir. UFA'nın tadını alanlar bir daha mutfaklarına başka margarin sokmuyorlar.

100 Gr. UFA, 2000 ünite A vitamini ve 100 ünite D vitamini ihtiva eder.



İşte UFA'nın yeni kutusu...
Pırıl pırıl, sık ve zarif...
Mutfagınızda yüzünüzü ağartacaktır.



"ÜSTÜN LEZZETLİ MARGARİN"



ET ve BALIK KURUMU

Mamulleri

EVİNİZDE

YOLCULUKTA

PIKNİKLERDE

Güvenerek yiyeceğiniz nefis ve
hazırlanması kolay ŞARKÜTERİ çeşitleridir

ET ve BALIK
KURUMU'nun

SUCUKLARINI
SOSİSLERİNİ
SALAMLARINI

v e

KONSERVE ETLERİNİ bir def'a tecrübe etmeniz
menfaatinızı sağlar

BASAŞ SİGORTA A.Ş.

Sermayesi : 3.000.000 T.L.

Acente Sayısı : 725

Yurdun Her Yerinde T. C. ZİRAAT BANKALARI Acenteleridir

YANGIN

NAKLİYAT

KAZA

HAYAT

DOLU

HAYVAN

Sigortaları için köylerde ve şehirlerde yurttaşların
Hizmetindedir.

Faaliyet Merkezi : İSTANBUL - Halâskârgazi Cad. No. 15

Telefonlar : 478354 - 470727 - 471648 - 475676

Telgraf Adresi : BAŞ SİGORTA - İSTANBUL