

BALIK ve BALIKÇILIK



İÇİNDEKİLER

En Kıymetli Deniz Mahsulü : (Havyar)	1	Yurtta ve Hariçde Balıkçılık Haberleri	22
1961 Türkiye Su Ürünleri ve Balık Ma- mülleri İhracatı	9	Türkiye Su Mahsülleri İstihşâli	25
Balık ve Mamullerinde Kullanılacak Kon- servan Maddeler ve Baharat	13	1961 Türkiye Sünger İstihşâli ve İhra- catı	32

OCAK - ŞUBAT 1962

CİLT : X, SAYI : 1-2

ET ve BALIK KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

TARAFINDAN YAYINLANIR

Sahibi : Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü

Adres : Balıkçılık Müdürlüğü. Beşiktaş — İstanbul
Telf. 47.39 30 - 05

Bu sayıdaki yazı işlerini fiilen idare eden : **ALAETTİN CANYIGIT**

Abone Şartları :

Yıllık 15. — liradır.

(Yurt Dışı Memleketlere 30. — liradır).

Not : Neşredilmek üzere gönderilen yazılar heyetçe incelenir, uygun bulunanlar basılır.

Kapak Resmi : Karlı havada gırgır ağları.

**Frigorifik nakliye gemilerimiz
Balıkçılarımızın her zaman
emrindedir.**

Müracaat : Et ve Balık Kurumu
Balıkçılık Müdürlüğü
Beşiktaş — İstanbul
Telf. 47.39.30

OCAK - ŞUBAT 1965

3-1 : İYAR X : RND

TARAFINDAN YAYINLANIR

19 NISAN 1962

Devlet Nüshası

BALIK ve BALIKÇILIK

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN YAYINLANIR



CİLT : X, SAYI : 1-2

OCAK - ŞUBAT 1962

En kıymetli deniz mahsülü (HAVYAR)

Emk. Tümamiral ŞEREF KARAPINAR

Havyar kelimesi, bütün Avrupa dillerinde aynen kullanılmakta olup aslının Türkçe (veya Tatarca) KHAVYAH kelimesinden gelmekte olduğu ve İtalyanca CAVIALA kelimesi ile de alâkası bulunduğu tahmin edilmektedir. Bu kelime Ruscada yoktur. Ruslar siyah havyarın gevşek taneli tazesine İKRA ve ezilmiş uzun zaman dayananına da PAJUSNAYA derler.

Havyar, Mersin balığının (Acipenseridae) muhtelif türlerinin yumurtalarından çeşitli şekilde hazırlanan, Protein ve A ve B vitaminleri çok zengin kıymetli bir gıda maddesidir. Avrupada XVI. asırdanberi bilinmekte ve kullanılmaktadır. Evvelce Rusyada ve Kuzey Avrupa memleketlerinde hordövr veya meze olarak vokka ve kümmel gibi sert içkilerle yenir veya bazı lüks yemeklere çeşni vermek için kullanılırdı. Bugün dünyada zengin sofralarda rağbet gören bir ticaret mataı haline gelmiştir. İngilterede Mersin balığının Baltıktan gelen COMMON STURGEON adındaki — ACIPENSER STURIO — (KOLAN BALIĞI) bir tek cinsi mevcut olup havyara verilen ehemmiyet dolayısıyla kral II. EDWARD'ın bir fermanı ile İngiltere sularında avlanan bütün mersin balıkları kralın malı olarak ilân edilmişti.

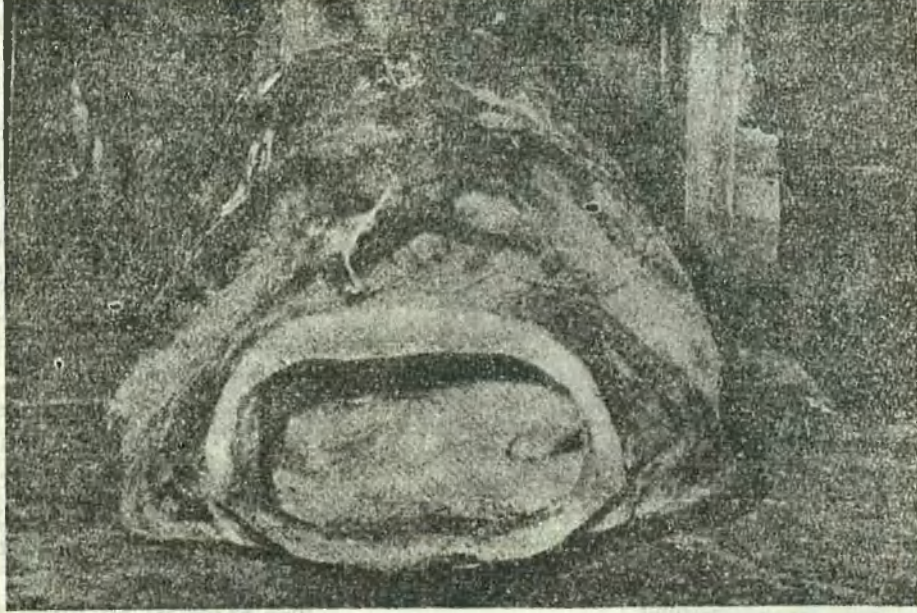
Havyar tâbiri, bütün dünya memleketlerinde umumiyetle mersin balıklarının yumurtasından istihsal edilen hakiki siyah havyarı ifade eder. Diğer cins balık yumurtalarından da havyar imal edilmekte isede bunların gerek lüzûcetlerini temin etmek ve gerekse rengini siyaha çevirmek için bir takım kimyevî usullere baş vurulmaktadır. Bu cins havyarlara imâl edildikleri memleketin adını ilâve ederek isim vermek âdet olmuştur. (Alman havyarı, Norveç havyarı... gibi).

Siyah havyar, istihsâlinin mersin balıklarının bazı türlerine inhisâr etmesi, hazırlanmasında ve muhafazasındaki müşkilât gibi sebeplerle dünyanın en pahalı ve makbul bir gıda maddesidir. En iyi cins havyarlar Karadeniz, Azak denizi, Hazer denizi ve Aral gölünde yaşayan mersin balıklarından istihsal edildiğinden bunlar (Rus havyarı) adı ile şöhret almıştır. Evvelce Hazar denizinin havyar sanayii tamamiyle Rusların elinde bulunuyordu. Çünkü Ruslar, Hazar denizinin güneyindeki İran sularında da mersin balıklarını avlama imtiyazına sahip idiler. Bu yüzden Hazar havyarları bütün dünyaya Rus kutuları içinde gönderilmekte idi. İran, kendi petrol sanayiindeki millileştirme hareketinde muvaffak olduktan sonra 1955 de dikkatini Hazar balıkçılığına gevirerek onuda millileştirdi. Bugün SHİLAT teşkilâtı adıyla bir devlet inhisarı kurulmuş olup Hazar denizi balıkçılığına ve havyar istihsaline el koymuş ve yerli havyarı bütün dünyaya İran havyarı adı ile ihraç etmeğe başlamıştır. İranda senelik 150 ton çivarındaki istihsalin 50 tonu batı Avrupa memleketlerine, 40 tonu Birleşik Amerikaya, 40 tonu Sovyet Rusyaya ihraç edilmekte ve kalan 30 tonuda milli ihtiyaçlara sarfedilmektedir. Rusyaya ihraç edilen İran havyarlarının bir kısmı Rusyadan tekrar dünya memleketlerine Rus havyarı adıyla gönderilmektedir.

Türkiyede Cumhuriyet devrindeki iktisâdi kalkınma sırasında bu değerli gıda maddesiyle alâkadar olunmuş ve Karadenize dökülen nehirlerimizde ve bilhassa Kızılırmak ve Çoruh mansaplarında yakalanan mersin balıklarından Rus havyarı ayarında siyah havyar istihsaline başlanmış isede gerek nehirlerimizin taranmaması, dolayısıyla yumurta dökmeğe gelen balıkların gittikçe azalması ve gerekse avlama usullerimizle havyar sanayiindeki çok iptidai durumumuz elde edilen havyarı milli ihtiyacımıza dahi kifayet edemeyecek miktara düşürdüğünden ilerde havyar istihsalimiz, balıkçılığımızla birlikde inkişâf ettirilecek olursa İranın elde ettiği neticeyi bizim de temin etmemiz mümkün olabilir kanaatindeyim.

En iyi havyar, Rusların BELUGA dedikleri mersin balığı türünden istihsal edilir. Bu balığın yumurtaları on yaşına gelinceye kadar havyar istihsaline yaramayacak kadar küçük ve kıymetsiz olur. Yumurtaların yumuşayarak bozulmaması için ağla yakalanan balıkların süratle karaya çekilmesi, yumurtaların balık canlı iken çıkarılması ve evsafını kaybetmemesi için derhal muamele görmesi ve havyar yapıldıktan sonra soğuk hava depolarında muhafaza edilmesi lâzım gelmektedir. Bazı türlerde bir balıktan 10-12 kilo kadar havyar elde edilebilir. Havyar ne kadar iri taneli, dağınık ve az tuzlu ise o nisbette makbuldür.

İyi kalitede havyar imâli için balık canlı iken başına vurularak baygın hâle getirildikten sonra siyah veya kurşuni renkte yumurtalarla dolu olan yumurta keseleri çıkarılır. Yumurtalar olgun bir hale gelmiş ise balığın



150 libre ağırlığında bir Mersin balığı Hazar denizinin İran sahillerindeki bir balıkhanede görülüyor.

karnından bıçak kullanmada kolayca çıkarılabilir. Elde edilen yumurtalar ince süzgeçli eleklerde zedelenmemesi için fazla tazyik yapılmadan elenir. Yumurta kesesinin zarları, elyafı ve yağları elekde kalarak yumurtalar temiz ve tane halinde ayrılmış olur. Buna yüzde 4-6 nisbetinde kuru ve saf tuz katılır ve bir müddet bekletildikten sonra madenî, porselen veya cam kaplara konarak piyasaya arz edilir. Hafif tuzlanmış taze havyara ticaret âleminde MÂLOSOL denir. Bu havyarın kap içinde hava alması, serin yerde muhafaza edilmesi ve mümkün olduğu kadar çabuk istihlâk edilmesi lâzımdır.

PAJUSNAYA denilen ezik havyar uzun zaman dayanabilir. Bunun imâlinde yumurtalar aynı şekilde elendikten sonra daha kesif tuzla bir salamura ile karıştırılır. Ve süzüldükten sonra torbalar içinde sıkılarak salamurası tamamen ayrılır. Bu tazyik dolayısıyla yumurtalar patlayarak bal mumu kıvâmında lüzûcetli bir hale gelir. Bu cins havyar, kuruması için ağaç fiçılara veya ağzı gayet iyi kapatılan teneke kutulara doldurulur. Bu havyarın etrafına temiz keten bezi serildiğinden piyasada buna SERVIETTE havyarı da denilmektedir. Lâtif kokulu ve çok lezzetli olur. Ben, taze ve ezik her iki cins havyarı da Sovyet Rusyada yaptığım müteaddit seyahatler esnasında BAKÜ, MOSKOVA ve LËNINGRAD da



Mersin balığı yumurtaları havyar haline getirildikten sonra mütehasısları tarafından cinsleri tasnif edilerek kutulara doldurulur.

yedim. Sonradan MALTA da vazife aldığım sırada diğer Avrupa memleketlerinde yapılan siyah havyarları da gördüm. Lezzet ve nefâset itibariyle kıyas edilemeyecek kadar farklı olduğunu bizzat tecrübe etmiş bulunuyorum. Yalnız bizim yerli Türk havyarımız ve İran havyarları Rus havyarı ile aynı kalitededirler.

Balık yumurtalarından istihsal edilen diğer mamuller :

Gıdâî kıymeti çok yüksek olan balık yumurtaları muhtelif şekillerde piyasaya arz edildiği gibi birçok balıkların yumurtaları da taze olarak istihlak edilmektedir :

Ton balığı ve bir kısım Kefal balıklarının yumurtaları sirke ve salamura ile muamele edildikten sonra BOTARGO adıyla Yakın Doğuda ve Akdeniz memleketlerinde kullanılır.

Alabalık yumurtaları salamura ile muamele edilmek suretiyle bir nevi havyar istihsal edilir, fiçılara basılır, kurumaması için alt ve üst kısımları zeytin yağı ile yağlanır ve serin yerde muhafaza edilerek uzun müddet kullanılır.

Sazan balığı yumurtaları fiçi veya tenekelerde tuzlanmak suretiyle Tarama elde edilir. Bu, Turna balığı yumurtalarından da yapılırsada o derece nefis ve makbül değildir.

Tatlı su levreği (Sudak), Sazan, Turna ve Akbalık gibi tatlı su balıklarıyla Kefal ve Ringa gibi deniz balıklarının yumurtalarından kırmızı havyar istihsal edilir. Bu havyarın kalitesi yumurtalarının iriliği ile ölçülür. İri yumurtanın hem işlemesi kolay ve hemde lezzet ve rayıhası iyi olur. Kırmızı havyar imâli için yumurtalar elekden geçirildikten sonra yüzde 15 nesbetinde tuzla karıştırılır. Bir müddet bekletilir, tekrar eleterek serin bir yerde bir ay kadar süzülmeğe terk edilir. Bundan sonra fiçılara basılarak üst kısmı defne yaprağı ile örtülür ve iyice kapatılır. Bu havyara kırmızı renk verebilmek için içine karıştırılan tuza yüzde 12 nisbetinde küherçile ilâve edilir.

Dünyanın en lezzetli kırmızı havyarı JAPON HAVYARI'dır. Bu havyar gayet iri taneli ve çok parlak olur. Uzun müddet vazife aldığım

Japonyada bu havyarın çok ucuz olmasına rağmen nefâseti dolayısıyla sefaretlerde ve en büyük resmî ziyafetlerde ikrâm edildiğini görmüştüm.

Balık yumurtası mamülleri içinde Siyah havyardan sonra en makbul olanı muhakkakki “BALIK YUMURTASI”dır. Memleketimizde İskenderun körfesindeki KARATAŞ, Güney Ege'deki KÖYCEĞİZ, Kuzey Ege'deki KÜLLÜK ve bilhassa Çekmece göllerinde yakalanan kefal balıklarından istihsal edilen balık yumurtası, balmumu ile kaplı, sucuk şeklinde hazırlanmış yassı bir gıda maddesidir. Balık yumurtasının Levrek, Ringa, Minakop, Sariağz ve İşkine gibi balıkların yumurtalarından da imâl edildiği söylenirse de bunların kefal yumurtası ayarında bir lezzet vermesine imkân yoktur. En iyi cins balık yumurtası HAS KEFAL (MUGİL CEPHALUS) balığının yumurtalarından imâl edilmektedir. Bu tür, kış aylarında ısınmak ve beslenmek için denize bağlı göllere girer ve mayıs ayı sonlarından itibaren ağustos ortasına kadar yumurtlamak üzere tekrar denize döner. Bu sırada gölün denize yakın kısmında kurulumuş olan çökertmelerle avlanır. Yakalanan yumurtalı dişi kefalların ağırlığı 1.5 - 4 kilo ve yumurta keselerinin ağırlığı da 150 - 750 gram arasında değişir. Yumurtalar bahk canlı iken çıkarılır. Çünkü yumurtaların taze ve kesenin zedelenmemiş olması lâzımdır Evvelâ kesenin üstündeki kan damarları temizlenir. Balık öldükten sonra çıkarılan veya kan damarları iyi temizlenmemiş olan balık yumurtalarında sonradan ışığa tutulduğu zaman siyah lekeler görülür ve kıymeti azalır. Bundan sonra yumurtalar yüzde 20 nisbetinde tuza yatırılır. Bekletilir, kese içindeki muhtelif büyüklükte yumurtaların eşit olarak dağılması için bir müddet parmakla yoğrulur, tuza yatırma ve yoğurma ameliyesi tekrar edilir. Yumurtalar temiz tahtalar üzerinde dizilerek açık havada gölgede kurutulur. Zaman zaman alt üst edilerek elle tahta üstünde yassıltılır. Akşamları kapalı yere alınarak muhafaza edilir. Çünkü kurutma başladıktan sonra yumurtaların bozulmaması için rutubet almamasına dikkat etmek lâzımdır. Bir kaç gün sonra yumurtalar güneşe çıkarılarak bir hafta kadar da güneşte kurutulur. Nihayet yumurta parmakla sıkıldığı zaman ezilmeyecek kadar sertleşince kurutma işine son verilir. Kurumuş yumurtanın rengi sarı ile kırmızı kahve rengi arası olur. Bu şekilde hazırlanan balık yumurtaları taze olarak bir buçuk ay kadar dayanır. Bundan sonra lezzetinde bir acılık hasil olur. Daha uzun dayanması için yumurtaları eritilmiş balmumuna batırarak hava ile temasını kesmek lâzımdır. Balık yumurtası da o derece hassas olmamakla beraber havyar gibi rutubetsiz serin yerde muhafaza edilmelidir. Satın alınırken ışığa tutularak lekesiz ve kehribâ sarısı bir renkte olmasına dikkat edilmelidir. **Siyah havyarın yegâne kaynağı Mersin balıkları (ACIPENSERIDAE):** Avrupa, Asya ve Kuzey Amerika nehirlerinin döküldüğü denizlerde

yaşayan bir balık grubu olup 20 kadar türü bilinmektedir. Bu balıkların ekserisi ömürlerinin büyük kısmını denizlerde geçirir ve muayyen zamanlarda nehirlerle girerek yukarı doğru çıkarlar. Bazıları yumurta dökmek için ilkbaharda ve diğerleri bilinmeyen sebeplerle daha sonraki mevsimlerde büyük sürüler halinde nehirlerle girmektedirler. Çok az kısmı münhasıran tatlı suda yaşar. Güney nısıf kürede ve tropik sularda da balıklara tesadüf edilmez.

Mersin balıkları Rusyadaki nehirlerde pek mebzul olarak bulunur. Kuzey Amerika nehirlerinde nehrin yukarılarına doğru muhaceretleri esnasında bir tek balık istasyonunda iki hafta zarfında onbin balık yakalandığı vakidir. Rusyada ise Mersin balığı avı daha büyük ölçüde yapılır.

Mersin balıkları çok kıymetlidir. Eti münasip surette hazırlandığı takdirde lezzetli olur. Balığın hava kesesinden en makbul balık tutkalının esas maddesi imâl olunur. Fakat Mersin balıklarının en büyük değeri yumurtalarından siyah havyar imâl edilmesindedir.

Mersin balıklarının yumurtaları umumiyetle ufak olursada bir dişinin yumurta kesesinde üç milyon yumurta tanesi bulunabilmektedir. Hayvan yumurtalarını döktükten sonra yavruların büyümesi çok serî olur. Olgunluk haline geldikten sonra bir kaç sene yine büyümeğe devam ederler. Fakat bu inkışâf batî olur. Bazı türler çok uzun ömürlü olurlar. Mersin morinası (ACIPENSER HUSO) cinsinin iki üçyüz sene yaşadığı Rus literatörlerinde iddia edilmektedir. Bu cins balıkların 6-7 metre boya ve bir ton ağırlığa kadar ulaşabildikleri görülmüştür.

Mersin balıkları uzun vücutlu olup sırt kısmında büyük kemik pullar vardır. Renkleri sırt tarafları koyu esmer, karın tarafları gümüşü beyaz olur. Kemik pullar bütün vücut boyunca beş sıra halinde sıralanmıştır. Kuyrukları müvase olmayan iki parça şeklinde çatallaştığından bu sınıfın köpek balıkları gurubundan pek uzak olmadığı intibasını vermektedir. Ağız, başın alt kısmındadır. Çenede gıdasını aramağa yarayan dört sakal vardır. Bunlar karnivor olup suyun dibindeki hayvanlarla beslenirler. Uzun burunlarıyla dibi eşeliyerek çıkardıkları kurtlar, molusk ve krus-tasealarla geçinirler. Birçok deniz ve nehir balıklarını da yerler. Ağızlarında diş yoktur. Teleskop biçimi bir emici boruya benzeyen ağızlarına dolan çamur veya kumu tekrar dışarı tükürürler.

Mersin balıklarının en önemli nevileri şunlardır :

1 — ACIPENSER STURIO (Kolan balığı) Common Sturgeon — :

Avrupa ve Kuzey Amerika sahillerinde yaşar. Memleketimizde de bulunur. Boyu 2-2,5 metre ve ağırlığı 100 kiloya ulaşabilir. Tek veya çift olarak yakalanır. Burnunun biçimi yaşı ile değişir ve yaşlandıkça kısa-



Mersin balığı yavruları. Bunlar suni olarak üretilmiş olup bir müddet sonra denize salıverileceklerdir.

arak sivrilğini kaybeder. Sirtında 11-13 ve bedeni boyunca da 29-31 âdet kemik düğmesi vardır.

2 — ACIPENSER GULDENSTEDTII (Karaca balığı veya Rus mersini) :

Rusyanın en makbul türlerinden birisidir. Baykal gölüne kadar bütün Sibirya nehirlerinde bulunur. Karadeniz ve Hazar denizinde de mebzul miktarda bulunur. Bu türde Kolan balığı ile aynı boya ulaşabilmektedir.

3 — ACIPENSER STELLATUS (Sivrişka balığı) :

Karadeniz ve Azak denizine dökülen nehirlerde bol miktarda bulunur. Burnu diğerlerinden daha uzun ve sivri uçludur. Bıyıkları püskülsüz ve sadedir. Eti en makbul olan Mersin balığı budur. Havyarı ile hava kesesinden yapılan balık tutkalı büyük hasılat temin eder. Mersin balığı gurubunun en ufak türlerindendir. Boyu 1. 5-2 metreye ve ağırlığı 50 kiloya ulaşabilir.

4 — ACIPENSER HUSO (Mersin morinası) :

Burnunun üzerinde kemik dokulu düğmeler yoktur, bu yüzden burnu

kısmı yassılaştırmış görünür. Ağzı büyük ve yarım ay şeklinindedir. Bıyıkları şerit gibidir. Mersin balıklarının en büyük türüdür. Boyu 6-7 metreye ağırlığı bir tona ulaşabilir. Hazar denizi, Karadeniz ve Azak denizinde bulunur. Eti, havyarı ve hava kesesi diğer küçük cinslere nazaran daha az makbuldür.

5 — ACIPENSER RUTHENUS (Çiga veya Cuka balığı) Eterlet - :

Mersin balıklarının en küçük türüdür. Karadeniz ve Hazar denizinde yaşar. Boyu bir metreye ve ağırlığı 20 kiloya kadar ulaşabilir.

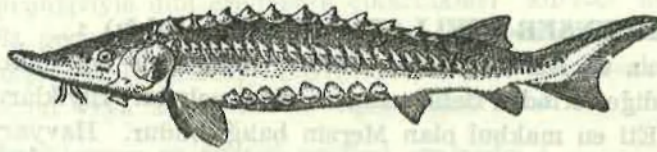
6 — ACIPENSER NUDIVENTRIS (Şip veya Biz balığı) :

Karadeniz ve Azak denizinde bulunur. Alt dudağında oyuk yoktur. Boyu iki metre ve ağırlığı 80 kiloya kadar ulaşabilir.

7 — ACIPENSER RUBICUNDUS :

Kuzey Amerikanın ERIE ve MICHIGAN göllerinde yaşamaktadır. Bu göllerdeki mersin balıkları denize muhaceret etmeğe muktedir olmadıklarından yalnız tatlı suda yaşarlar. Bunların NIAGARA şelâlesinden aşağı akarak yer değiştirdikleri tespit edilmiştir. Her iki gölün sahillerinde muhtelif bölgelerde büyük balık sanayii kurulmasına bu tür sebep olmuştur.

Mersin balıkları familyasından SCAPHIRHYNCHUS ilmi adı ile tanınan diğer bir gurup daha mevcuttur. Kuzey Amerika nehirlerinde ve bilhassa MISSISSIPPI de bulunan SHOVELHEAD veya SHOVELNOSED isimli tür bu guruba mensup olup kürek kafalı veya kürek burunlu mânasına gelen isminden de anlaşılacağı üzere bu hayvanlar uzun, geniş ve yassı burunlarıyla temayüz edilmektedirler. Galsama kapakları ve kemik düğme sıraları diğer mersin balıklarına nazaran daha geride olur. Bu cinsin bütün türleri yalnız tatlı suda yaşarlar. Doğu Asyadaki nehirlerde üç tür daha tespit edilmiştir.



1961 Türkiye Su Ürünleri ve Balık Mamûlleri İhracatı (*)

1961 senesinde Türkiyeden yabancı memleketlere ihrac edilen deniz, tatlı su ürünleri ile balık mamûllerinin miktar ve kıymetleri memleket itibarile aşağıda gösterilmiştir.

İstanbul Birlikleri :

Madde ve memleket	Miktar (Kg.)	Kıymet (Tl.)
Torik (Taze)	9.076	19.196. —
İtalya	170.714	451.893. —
Yugoslavya	35.000	72.450. —
Yunanistan	398.807	925.565. —
	613.597	1.469.104. —

Torik (Dondurulmuş)

Almanya (Batı)	21.520	56.167. —
Avusturya	6.000	19.980. —
Bulgaristan	60.000	170.100. —
Çekoslovakya	217.000	556.605. —
İsrail	10.000	40.500. —
Romanya	330.000	966.600. —
Yugoslavya	808.006	1.994.012. —
Yunanistan	295.402	779.128. —
	1.747.928	4.583.092. —

Palamut (Taze)

Bulgaristan	226.973	348.877. —
İsrail	2.000	3.960. —
İtalya	328.795	583.957. —
Yunanistan	289.419	418.655. —
	847.187	1.355.449.

Palamut (Dondurulmuş)

Bulgaristan	100.000	201.600. —
Çekoslovakya	184.110	297.430. —
İsrail	1.000	2.250. —
İtalya	450.000	659.939. —
Romanya	377.371	691.749. —
Yugoslavya	880.000	1.439.446. —
Yunanistan	149.220	271.234. —
	2.141.701	3.563.648. —

Orkinos (Taze)

İtalya	106.579	284.317. —
Yugoslavya	5.100	13.770. —
	111.679	298.087. —

Orkinos (Dondurulmuş)

İtalya	73.0000	167.598. —
--------	---------	------------

Muhtelif Balık (Taze-Deniz)

Almanya (Bati)	11.174	90.327. —
Amerika	600	3.899. —
Bulgaristan	58.500	107.933. —
İtalya	141.894	673.625. —
Lübnan	523	9.548. —
Yunanistan	145.099	290.642. —
	357.790	1.175.974. —

Muhtelif Balık (Dondurulmuş-Deniz)

Bulgaristan	159.300	251.127. —
Hollanda	14.850	58.446. —
Lübnan	150	2.187. —
Romanya	335.056	482.481. —
Yugoslavya	5.000	7.016. —
Yunanistan	51.963	78.700. —
	566.319	879.957. —

Muhtelif Balık (Taze-Göl)

Almanya (Batı)	1.000	3.938. —
Fransa	4.770	24.244. —
İsviçre	400	1.564. —
İtalya	827	1.188. —
Yunanistan	25	40. —
	7.022	31.668. —

Muhtelif Balık (Dondulurmus-Göl)

Romanya	359.808	718.439. —
Yunanistan	4.500	28.305. —
	364.308	746.744. —

Lâkerda :

Amerika	5.321	35.890. —
Avustralya	2.000	12.398. —
Fransa	614	5.314. —
İsrail	150.835	764.314. —
Kıbrıs	2.432	15.293. —
Lübnan	525	4.016. —
Malta	600	4.536. —
Yunanistan	75.095	191.934. —
	237.422	1.033.695. —

Ciroz Balığı (Adet)

Fransa	48.000	10.118. —
Romanya	268.000	38.250. —
Yunanistan	3.284.180	389.338. —
	3.600.180	437.706. —

Midye (Adet)

Lübnan	400	88. —
--------	-----	-------



Balık Konservesi (Kutu)

Almanya (Batı)	319.200	360.273. —
Amerika	3.600	12.779. —
Belçika	760	1.358. —
Fransa	82.612	89.475. —
İngiltere	2.400	3.024. —
Lübnan	600	572. —
	409.172	467.481. —

Balık Yağı

Yunanistan	45.000	102.042. —
------------	--------	------------

İzmir Birlikleri :

Balık :

Almanya (Batı)	15.330	91.305. —
İtalya	151.868	1.002.569. 24
	167.198	1.093.874.24

Mersin Birlikleri :

Balık

Lübnan	1.988.253	2.874.971.03
Suriye	677.850	983.721.60
Kıbrıs	2.193	6.302.80
B. Almanya	1.953	4.654.85
Avusturya	8.416	22.350.24
	2.678.665	3.892.000.02

Karides

Lübnan	49.060	311.770.65
Suriye	3.400	23.118.75
Kıbrıs	893	5.762.05
B. Almanya	692	4.701.80
Amerika	1.021	9.806.40
	55.066	355.159.45

Kaplımboğa (Deniz)

B. Almanya	22.710	66.426.75
------------	--------	-----------

★ İstanbul Balık İhracatçıları Birliği 1961 faaliyet raporundan alınmıştır.

Balık ve emsali mamûllerinde kullanılacak konservan maddeler ve baharat

Fehmi ERSAN

K ı s ı m I

Genel olarak, yiyeceklere konservan etkisi bulunan kimyevî maddelerin muhtelif imâlatda kullanılması, bazı itina ve tahdidleri gerektirmektedir.

Birçok milletlerin bu hususta kanun ve talimatları bulunduğu gibi yurdumuzda da yürürlükte bulunan gıda maddelerini ilgilendiren Tüzük, bu konuda muhtelif maddeleri ihtiva etmektedir.

Bu bakımdan, balık ve diğer deniz ürünlerini, kutu konservesi haline getiren veya diğer şekillerde imâl eden bu sanayi mensupları, kullandıkları baharat ve konservan maddeleri bununla ilgili Tüzük hükümleri hakkında az çok bilgiye sahip olmalıdırlar. Zira, birçok hallerde mahkemeye kadar intikal eden bu gibi mevzuların, imâlcilerimizin bu maddeleri ve tâbi oldukları hükümleri lâıkiyle bilmediklerinden doğmakta olduğu görülmektedir. Bu itibarla, yazımızda bazı bilgileri gözden geçirmenin her türlü tip bahk imâlcileri için faydalı olacağı kanaatindeyiz.

"Kimya gibi" adı üzerinde, olan konservan maddeleri yiyeceklere katılması ulu orta miktarlarda olmayıp hassas nisbetlerde olmalı ve bunların diğer maddeler ve şartlar karşısında dikkat edilmesi gereken hususlar ile anbarlarda muhafaza şartlarına daima itina edilmelidir.

Konservan kimyevî maddeler, genel olarak, sağlık, teknik ve ekonomik yönlerden icbar eden sebeplerle, yiyecek sanayinde kullanılmalıdır. Bahk ve balık filetoları, et, süt gibi taze adı altında satılan yiyeceklere ise hiçbir suretle kimyevî konservan madde katılamaz.

Her hangi bir yiyecek maddesine yeni tip bir kimyevî konservan madde katılmasına müsaade alınmadan önce ise, bu maddenin başlı başına olarak sağhğa zarar vermiyeceğine dair seri tecrübelerin yapılmış bulunduğu tevsik edilmelidir.

(Mutbâk tuzu, sirke, sirke asidi, muhtelif nebatî ve hayvanî yağlar, şekerler, şaraplar, ve benzerleri ile dumanlama da bir nevî konservan madde telâkki edilirlerse ve bunların yiyeceklere katılması şartları ve nisbetleri sözü edilen kanun ve tüzükler dışında bulunmaktadır. Her hangi bir yiyecek maddenin bilhassa taze balık veya filetolarının muhafazasında kullanılacak buzlara ne suretle olursa olsun konservan madde katılması da tüzük hükümlerince yasak edilmiştir.)

Her hangi kimyevî konservan madde, içerisine katıldığı yiyecek

maddesinin yalnız hârici görünüşünü koruyarak, buralarda tegayyür doğuran bakterilerin faaliyetlerini durdurmakla kalmamalı, aynı zamanda mâmul içinde bulunacak patolojik mikroorganizmaların üremesine mâni olacak etkide olmalıdır. Aksi halde konserve edilmiş maddeyi haricen görünüş ve koku ile muayene eden müşteri aldanmış olur, ve tegayyür etmiye başlamış maddeyi istihlâk etmiş olur. Meselâ, taze balıkların perhidrol ve etlerin de bor asidi ile korunmuş olması gibi.

Etiketinde “kimyevî konservan madde ile muhafaza edilmiştir” ibaresi bulunan bir preperatın her hangi imâlat hâtası, veya konservan madde cinsinin lâıykı ile seçilmiş olmaması, uygun nisbetde katılmış olmaması gibi sebeblerle vaktinden önce bozulması, müstehlik üzerinde menfi etki icra eder. Bu hal mamûllere karşı güvensizlik hasıl eder, sürümü azaltır.

Ancüez gibi preperatlarda ise tegayyür başlangıcı, koku, tad muayenesi ile kolayca anlaşılamaz. Zira bu gibi mamûller, fermentasyona terk edilerek hazırlandığından husule gelen kendine has koku ve lezzet, bozuşma kokusunu bastırır. Diğer taraftan buna benzer mamûllerde tegayyür, yalnız sağlığa zarar verici tesir ile ölçülmeyip yukarda sözü edilen hususî tad ve kokunun zâil olmuş bulunması ile malın bozulmaya başlamış olduğu kabul edilmektedir. Çünkü iştah açıcı rolü olan bu yiyecek maddelerinin bu özelliği kayp olmuş demektir. Bu gibi mamûllerin yalnız görünnüşünün bile normalden farklı olarak değişmiş bulunması sofradakilere tiksinti verir. Bu bakımdan bu tip preperatlara katılacak konservan maddenin çok itina ile seçilmiş ve katılmış olması lâzımdır.

Şu cihet çok önemlidir ki, mamûllerinde konservan madde kullanan imâlatçılar, bu muhafaza maddesine güvenerek, işlenmekte olan ham maddelerin muhtelif safhalarda dikkat ve itina edilmesi gereken hijiyenik kâidelerin tatbikini ihmâl etmemelidirler. Bu mühim noktaya riayet edilmediği takdirde malın, zamanından çok önce kalitesinin düştüğü, bozulduğu görülür. Yani, kimyevî konservan maddeler, mamulün muhafaza müddetini uzatır. Fakat canlı iken mikroorganizmalardan âri olan balık eti her hangi suretle enfekte edildikten sonra mamule konservan madde katmak suretile onu tekrar steril hale getirilmesi düşüncesi yanlışdır. Konserve imâlatçılarımızın bu husus üzerinde çok hassas bulunmaları, bu sanayi mamûllerimizin kalitelerinin inkişafı bakımından gayet önemlidir. Birçok yazılarda belirtildiği gibi, balıkların avım müteakip imâl yerine nakli esnasında ve bilâhare işleme yerlerinde her şeyden önce mutlak temizlik kâidelerinin hüküm sürmesi, iyi kalite konserve istihsalı için gereken ilk şarttır.

Her mâmule uygun olacak tip konservan maddenin seçilmiş olması gerektiği gibi, tek tip kimyevî konservan madde yerine bir kaç cinsinin karışımının kullanılması bazı mahzurları hâizdir.

Karışım halinde konservan maddeler, ya antiseptik ve antibakteriyel tesirlerinin daha yüksek oluşu veya bir kimyevi konservan madde hakkında konmuş kanuni nisbetin az görülmesi gibi sebeblerle kullanılmak istenmektedir. Fakat bu "konbine" kimyevi konservan maddelerin tabhîl ile teşhis edilebilmelerinin mümkün olmayışı ve bunların bazı fabrikalarca patent haline getirilip yüksek fiyatla piyasaya sürülmesi gibi mahzur-ları göz önüne alınarak bunların yiyecek maddelerinde kullanılması men edilmiştir. Bu maksad için yalnız tek cins kimyevi konservan mad-delere müsaade edilmiştir.

Her hangi bir yiyecek maddeye kimyevi konservan madde katılması, bu mamulün "tagsiş" edilmiş sayılmasına yol açacağından, katılan bu maddenin cins ve miktarı anlaşılır bir şekilde mamulün etiketinde yazıl-mış olması lâzım gelmektedir. Ancak yukarda sözü edilen bu maddelerin kimyevi adları müstehlik tarafından anlaşılamiyacağı düşünülerek, mâ-mulün anbalajı üzerine "Kimyevi madde ile muhafaza edilmiştir" ibâre-sinin yazılmış olması mecburiyeti Tüzük hükümlerine konmuştur.

Türk gıda maddeleri Tüzüğü ve buna ek koruma maddeleri talimatına göre yiyeceklere ve bu me-yanda Balık māmullerine katılmasına müsaade edi-len konservan maddeler

Yiyecek cinsi	Konservan madde	100 gr. a katılabil-ecek en çok miktar
Pişmemiş bahk konserveleri (Sardalye ve saire)	Bor asidi	0.500 Gr.
Balık yumurtası ve havyar	Hegzametilen tetra- ramin veya Bor asidi	0.100-0.500 Gr.
İstakoz karides ve benzeri Konserveler	Bor asidi	0.900 Gr.

Kimyevi konservan maddelerinin bazı özellikleri :

Asit Benzoik ve sodyüm tuzu: Yiyeceklerde en çok kullanılan bir konservan maddedir. Bilhassa evlerde meyva, mevyva suları ile domates ve salça gibi yiyecek maddelerinde asit salisiliğe tercih edilmektedir.

Bu madde, muhtelif nebatlarda bulunur. Sentetik olarak da Toluol-da nelde edilmektedir. Renksiz, iğne veya yapracık biçimindeki kristaller halindedir. Çok saf halde iken kokusuz olup 120° de erir.

Muayyen nisbetteki miktarı, vücut muhati gıçasuna tahriş etmediği gibi hazım enzimine ve mide üsaresine de değıştirici etkisi olmaz. Ancak

önemli miktarda alındığı zaman vücutta zehirlenme tesiri olur. Asit salisiliğe göre zehir tesiri çok azdır. İnsan vücudunun zararsızca kabul edebileceği miktarı asit salisiliğe göre 20 misli daha fazladır. Proteinli maddeler ile birlikte alındığı takdirde bu nispet daha da yükselir.

Bu maddenin antiseptik ve antibakteriyel etkisi ise maalesef bazı özellikleri havidir. Ve diğer konservan maddelerde olduğu gibi PH derecesi ile ilgilidir. Dissosye olmamış asit salisilik. Dissosye olmamış asit beonzoığe göre daha tesirlidir. Fakat asit benzoik daha az dissosye olduğundan vasatta daima dissosye olmamış kısmı fazla bulunur. Bu sebepten aynı PH derecesindeki vasattada daha çok tesirlidir. Proteinli vasatta ise kompleks birleşikler sebebiyle konservan madde tesiri azalır.

Asit benzoığın özelliği sebebiyle Alman Tüzüğünde bu maddenin bazı şartlarda P-Chlorbenzoik asid ile birlikte kullanılmasına cevaz verilmiştir.

Asit Benzoik, alkol ve eterde çok, yağda kolay erir. Fakat suda erimesi azdır. Bu sebepten bazı yiyecek maddelerinde sodyum tuzu kullanılır. Bu suretle vasatta erimiş hale getirilir. Ekseri yiyecek maddesinin reaksiyonu asidik olduğundan dissosye olmamış halde kalacak A. Benzoığın antiseptik ve anti bakteriyel etkisi de yüksek olur. 1950-1951 Alman araştırma neticelerine göre dissosye olmamış Asit Benzoığın mikrobiolojik tesiri PH 5 de % 13 ve PH 4 de ise % 60 olarak tespit edilmiştir. Bu misâl, yiyecek maddelerinin PH derecesinin konservan madde etkisi üzerindeki tesir derecesini çok açık olarak göstermektedir.

Asit Benzoik, pek az lezzet farkından başka, yiyecek maddelerine başka hiçbir evsaf değişikliği yapmaz.

Asit Salisilik :

Bu madde, bilhassa Metilsalisilat halinde birleşik olarak nebatlarda bulunur. Bazı nebat köklerinde ise saf halde mevcuttur. Sentetik olarak Fenol türevlerinden elde edilir. Renksiz, iğne biçiminde kristaller halinde 155° C da erir. Soğuk suda güç erir. 25° C da (0,23 Gr 1 600 Gr. su) nisbetinde çözülür. Sıcak suda alkoj ve eterde kolaylıkla erir.

Asit salisilik, evlerde de konservan madde olarak çok kullanılan, Romatizma, ve emsali hastalıklarda ağrıları dindirici etkisi vardır. Kolaylıkla kana geçer ve uzunca zaman kalır. İnsan ve hayvan sütlerine geçer. İdrara çıkar. Muayyen dozlardan fazla alındığı takdirde, muhati gışa böbrekler merkezi sinir sistemi ve kulaklar üzerine zarar etkilerde bulunabilir. Acethylsalisilik asit olan ve halk arasında "aspirin" adı ile tanınan birleşigi âlemşumul bir ilâç olarak kullanılır.

Asit salisiliğinin günlük dozu 1 Gr. kadardır. Bundan fazla miktarlarda alınması ile "zehirlenme" alâmetleri başlayabilir.

Bu maddenin ilâç olarak günde 1 Gr. kadar alınmasına karşılık konservan madde halinde az nisbetle kullanılmasına müsaade edilmiştir. Zira, yiyecek maddeleri ile devamlı şekilde ve yiyecek miktarlara göre daha yüksek nisbetlerde olarak vücuda alınmış olacaktır.

Bu konservan maddenin antiseptik ve antibakteriyel etkileri hakkında muhtelif fikirler ileri sürülmüştür.

Bunun başlıca sebebi de bu konservan maddenin tesir derecesinin, içine katıldığı yiyecek maddesinin PH si ile çok değişik olmasıdır. Konserve edilecek yiyeceklerin reaksiyonu (PH derecesi) ise çok farklı halde bulunmaktadır.

Asit salisilik eskidenberi kullanılan bir konservan maddedir. Tatlı acımsı tadından dolayı asidik reaksiyondaki yiyeceklerde tercih edilir.

Bu madde, albüminli vasatlarda tegayyür, süt asidi veya bakterilerini nfaaliyetini muvakkaten durdurur. Balık proteinlerine karşı etkisi ise vasatın kâfi derecede asidik olması ile mümkün olmaktadır. Meselâ, PH 4 de % 1 kadar olan mikrobiolojik tesir, PH 5 de % 8,6 nisbetine çıkar.

Asit salisilik, diğer memleketlerde lâkerda misâli mâmullerin satışlarında koruma maddesi olarak kullanılır.

Bu konservan madde, kaynatılmakla ayrışır ve fenol açığa çıkar. Bu da yiyecek maddesine nahos bir tad verir. Saf halde iken proteinli maddede pıhtılaşma yaptığından tercihan sodyüm tuzu kullanılır.

Asit Borik :

Diğer antiseptik kimyevî maddeler gibi organik madde olmayıp tabiatdan elde edilen bir anorganik cisimdir. Meşhur borax, sodyüm boratdır.

Bu konservan madde alkol, eter ve diğer organik eriticilerde erir. suda ise 12° C da % 3.7 90° C derecesi sıcaklıkta % 23 nisbetinde erir.

Bor asidi hafif ekşi lezzetde, çok az dissosiyeye olan bir maddedir. Saf halde iken ve tuzları bir hücre zehiridir. Bağırsak ve mide cidarını tahriş eder. Kana süratle geçer. Fakat vücuttan idrar ile çıkması uzun sürer bu sebepten devamlı suretle asit borik alınırsa vücutta birikme yapar. Bu da muayyen miktardan sonra cilt hastalıkları kalp kifayetsizliği gibi hastalıkların başlamasına sebep olur.

Bu konservan madde, devamlı ve çok miktarda istihlâk edilen yiyeceklerle kullanılmayıp, karades, istakos, havyar gibi preperat ve ürünlere koruyucu madde olarak katılır.

Asit boriğin antiseptik tesiri çok azdır. Konsantre mahlulü bile bakterileri öldüremez. % 0.3 kadar nisbetdeki mahlulü ise tegayyür ettirici mikroorganizmanın faaliyetini frenleyici etkiye sahiptir. Ancak vasata tuz ilâvesi suretile bu etki çok miktarda artırılabilir.

Bu konservan madde, en çok karides ve emsalinin muhafazasında kullanılmaktadır. Bor asidinin bu özelliğinin, anzim ve fermanlara karşı olan etkisinden ileri gelmekte olduğu sanılmakta olup bu sahada araştırmalar yapılmaktadır.

Balık: İçersine bor asidi katılmış yiyeceklerin lezzeti değişir. Bu sebepten hasıl olan nahos tad, yüksek nisbette ilâve edilen tuz ile giderilir. Böylece, anğüvez, havyar gibi preperatlar bu konservan madde ile de korunabilmektedir.

Ürotropin (Hekza metilentetraamin) :

Amonyak ve Formaldehit birleşigi olan bu konservan madde, renksiz kristaller halinde olup suda kolaylıkla erir ve tatlımsı lezzettedir. Asidik vasatta yavaş yavaş ayrışarak formaldehit husule gelir. Mideden geçerken takriben bir saatte yarı yarıya veya üçte bir nisbetde olarak ayrışır.

Şimdiye kadar bu konservan maddeden sıhhat bozukluğu veya zehirlenme vakası kaydedilmemiştir. Zira ürotropin, hem yavaş olarak ayrışır, hemde vücut tarafından resorbe edilmesile idrarla formiat halinde itrak olunması süratle vâki olmaktadır. Böylelikle, ayrışma sonunda hâsıl olan formaldehit henüz yakıcı tesirini icra edemeden vücuttan çıkarılmış olmaktadır. Aksi halde Formaldehidin muhatı gısa üzerine yapacağı zarar sıhhati bozar.

Formaldehidin polimerize edilmiş birleşiklerinin muhtelif adlarla konservan madde halinde Avrupa piyasasına çıkarılması üzerine muhtelif memleketlerin sıhhat teşkilâtı harekete gelerek bunların yiyecek maddelerinin korunması için kullanılmaması için kanun çıkarmıştır. Bu meyanda "Formycen" adı altında piyasaya çıkarılmış bulunan preparat,, Alman hükümeti tarafından tetkik ettirilmiş ve bir kanun ile bu maddenin Formaldehit olarak telâkki edileceği ilân edilmiştir. Son yıllarda tarafımızdan da yapılan tetkikler bu maddenin formaldehit özelliğinde bulunduğunu göstermekle, konservan madde olarak buz içinde dahi kullanılmıyacağı tespit edilmiştir. Türk gıda maddeleri tüzüğünün de bu hususta sarahat mevcuttur.

Yukarda izah edildiği üzere ürotropinin antiseptik ve antibakteriel etkisi, asit vasatda yavaş olarak açığa çıkan formaldehididir. Bu cismin



organizma üzerine çok yüksek zehirli tesiri vardır. Sudaki 1:50000 nisbetindeki mahlülü dahi kâfi tesir icra eder. Ürotropinde ayrışma yavaş ve muntam olup zehir tesiri göstermiyecek derecede az miktardadır. Bu cüzi miktar süratle vasattan ayrılacağından organizma için tehlike teşkil etmemektedir.

Ürotropinin lezzeti yiyecek maddelerinde mahzur teşkil etmemektedir. Ancak proteince zengin olan balık mâmullerinde muayyen nisbetden sonra, formaldehit proteini sertleştirir. Bilhassa kutu konservelerinin depolanmasında zamanla bu mahzur daha büyük olarak ortaya çıkar. Bu sebepten Alman kanununa göre tespit edilmiş olan % 25 mg miktarındaki nispet nazari olmakta tatbikatda ise bu nispet balık mâmulleri için yüksek görülmektedir. Zira, bu suretle sertleşmiş olan protein hem lezzeti kaliteyi değiştirmekte hem de Tripsin hazmı için mahzur teşkil etmektedir.

Hidrojen peroksit (Okzijenli su) :

“Perydrol” adı ile ticarete bulunan bu konservan madde, diğer memleketlerde yiyecek konservan maddesi olarak özel bir yer işgal etmektedir.

Berrak bir sıvı olup % 3 ve % 30 nisbetindeki mahlülü kullanılmaktadır. % 30 luğu “Perydrol” yakıcıdır. Kullanırken çok dikkatli olmak lâzımdır.

Bu madde ışıktan da korunmalıdır. Zira, süratle okzijen neşreder. Mikroorganizmalara antiseptik olarak etkiyen de, açığa çıkan bu serbest okzijenin oksiden tesiridir.

Hidrojenperoksidin konservan madde halindeki miktarının hazım cihazına veya diğer organlara mahzurlu etkisi yoktur. Yiyecek maddelerine katıldığı zaman, kolaylıkla ve muntazam olarak açığa çıkan oksijen antiseptik etkisini ifâ ettikten sonra vasattan intişar ederek kaybolur. Ancak, bazı hallerde yiyecekteki aminoasidlere zararlı tesiri olabilir.

Bu konservan madde, mikroorganizmaların faaliyetini bir müddet için frenleyici özelliğe sahiptir. Balık sanayiinde daha ziyade salamura hastalıklarına karşı kullanılır. % 3 lük mahlulüne dadırılan taze balıklar da galsama ve karın boşluklarına nüfuz etmiş bulunan mikroblara karşı emniyetle etkide bulunamaz. Bu suretle muhafaza edilmiş taze balıkların müşteri üzerindeki yanıltıcı tesir ve daha bazı mahzurları sebebiyle Almanya gibi memleketlerde de hidrojen peroksitle taze balık muhafazası yasak edilmiştir.

Bu konservan madde, yiyeceklerin rengini açtığı gibi koku ve lezzet

üzerine de değıştirici tesiri vardır. Vasatda henüz ayrışmamış halde kalan kısmı ise boğazda yakıcılık yapar.

Ringa balık sanayii bulunan bazı memleketlerde balıkların hidrojen peroksitle ağartılması âdeti halk arasında uzun yıllardır alışılmış ise de bu suretle balık etinin rengi anormal denecek derecede açılmakta ve aromatik koku ve lezzeti de zarar görmektedir.

Alman gıda kanununa göre balık māmullerine katılmasına müsaade edilen kimyevî konservanlar

Almanya'da yürürlükte olan gıda maddeleri ile ilgili kanunlar birinci ve ikinci dünya savaşlarını müteakip senelerde tâdillere uğramış olup Batı Almanya'da son olarak yeniden gözden geçirilerek bazı değışiklikler son şeklini almıştır. Buna göre Asit boriğın balık māmulleri ile diğer yiyecek maddelerinde kullanılması yasak edilmiştir.

19-12-1959 yılında neşredilmiş olan kanuna göre balık māmullerine katılabilecek kimyevî konservan madde cins ve miktarları şöyledir:

Konservan madde cinsi	bu maksad için sıra Nr.
Sorbin asidi ve sodyüm, potasyüm	1
kalsiyum tuzları	1
Benzoik asid ve sodyum tuzu	2
Parahidrooksibenzoikasidetilesteri	
P. H. Okzibenzoikasid-propilester ve bunların sodyüm tuzları	3 (PHB-Ester)
Formik asid ve sodyum potasyum.	4
kalsiyum tuzları	

Bu kimyevî konservan maddelerin kullanılabileceği en çok miktarlar ile içine katılabilecek balık māmullerinin cinsi aşağıdaki gibidir:
balık māmulleri Midye prepe-

Mâmulün cinsi	Sıra Nr:	Yiyecek maddede kullanılabilecek en çok miktar ‰ gr.)		
		1	2	3
Marinat, kızartma ve pişirilmiş balık māmülleri midyepreparatlar ve salamuraları ile muhafaza mahlülleri	2.0	1.4	1.0	—
Balık pastaları (%10 dan az tuzlu)	2.0	- -	1.2	—
Yağlı, yağsız tuzlu balıklar	2.0	2.5	1.2	—
Unlu balık māmulleri	2.0	2.5	0.8	—
Ençüezler, salamura ve muhafaza mahlülleri	2.5	4.0	2.0	—

İstakoz (sterilize olmıyan) preperatları. Çorbalık istakoz unu müstesnadır.	2.5	4.0	1.5	—
Karides preparatları (sterilize olmıyan)	2.5	4.0	2.0	—
Mayonez	2.5	2.5	1.2	—

Yukarda sözü geçen Alman kanununa göre Ürotropin yalnız başına konservan madde olarak kullanılmayıp aşağıda yazılı nisbetlerde olarak biri veya bir kaç ile karışık olarak yiyecek maddelerine katılabilmektedir:

Bir Kg. mamule katılacak en çok miktar (Gr.)

Mâmulün cinsi	Ürotropin	sorbin Asit	Benzoik Asit	PHB-E
Marinat, kızartma ve pişirilmiş balık mamulleri, Midye preperatları, salamura ve muhafaza mahlülleri	0.25	1.0	1.0	1.0
Yağlı, yağsız tuzlu balıklar	0.35	1.0	2.0	0.9
Unlu balık mamulleri	0.50	1.0	2.0	0.9
Ançüvezler, salamura muhafaza mahlülleri, istakoz preperatları. (sterilize edilmeyen). Çorba yapılan istakoz unları müstesna	0.50	1.0	3.0	1.6
Karides preparatları (sterilize edilmeyen)	1.0	1.0	3.0	1.6

(Devamı var)

Balıkçılık Haberleri

MEMLEKETTE :

★ Et ve Balık Kurumuna ait frigorifik nakliye gemileriyle 1961 senesinde gerek Türk, gerekse Avrupa ve Orta Doğu limanları arasında 2.105.000 kilogramı torik ve palamut olmak üzere 5.194.000 kilogram taze ve dondurulmuş çeşitli gıda maddeleri taşınmıştır. Kuruma ait nakliye gemilerinin yabancı limanlara ve yabancı limanlar arasında yaptıkları nakliyattan dolayı gelirleri 1.270.000 liraya baliğ olmuştur ve bu meblâğın % 92 si döviz karşılığıdır.

★ Et ve Balık Kurumuna ait Beşiktaş Ağ Dokuma Fabrikası 1961 senesinde 3 tona yakın muhtelif göz büyüklüğünde ve kalınlıklarda pamuk balık ağı imâl etmiştir. Satılan miktar ise yuvarlak rakkam 2700 kg.dır. Bundan başka Kurum 1961 senesinde balıkçılara 296.700 lira değerinde 3

ton kadar naylon ağ ve 113.332 lira tutarında 1793 kg naklon iplik tevzi etmiştir. Bu naylon ağ ve iplikler Avrupa menşelidir. Naylon iplikleri, hasar gören naylon ağların tamirinde kullanılmaktadır.

★ Her bakımdan pamuk ağlara üstün bulunan sentetik ağların, Türkiye'deki balıkçılar tarafından, her sene biraz daha artan miktarlarda kullanılması karşısında, Et ve Balık Kurumu sentetik ağ ihtiyacının dahilden karşılanması ve balıkçıya daha ucuza mal edilmesini temin maksadiyle, Beşiktaş'taki Ağ Doğuma Fabrikasını, pek yakın bir gelecekte sentetik ağ imâl edecek duruma getirmek için teşebbüse geçmiştir.

★ Türkiye'de 1961 senesinde 4.143 ton kadar balık dondurulmuştur. Dondurulan balıkların büyük kısmı deniz balıklarıdır. Mezkûr yıl zârfında Türkiye'de balık dondurma merkezleri Balıkesir, Hatay, İstanbul ve Sinoptur. Et ve Balık Kurumu Soğuk depolarında 819 ton balık dondurulmuştur. Türkiye'nin en önemli balıkçılık merkezi olan İstanbul'da donmuş balık tonajı 4062 tondur. Bu bölgede dondurulan balık tonajı dondurulmuş umumî balık miktarının % 98.04 ine tekabül etmektedir. 1961 senesinde İstanbul'dan ihrac edilen dondurulmuş balık miktarı ise 4.900 ton civarındadır.

★ Japon hükûmeti tarafından Teknik yardım faslından memleketimize gönderilmiş bulunan ve Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğüne bağlı İstanbul'daki Balıkçılık Müdürlüğü nezdinde çalışan 3 japon balıkçı uzmanı, Japonya'da tatbik edilen torik, palamut ve orkinos av usullerini ve tekniğini muhtelif mıntakalarımızdaki balıkçılarımıza göstereceklerdir. Bu tecrübelerle ilgili olarak her türlü hazırlıklar adı geçen Müdürlükçe tamamlanmış ve çalışacak ekipler tefrik edilmiştir. Bu tatbikatın yapılabilmesi için adı geçen balıkların tezahürüne intizar edilmektedir. Bu arada, uzmanlar Kuruma ait araştırma gemileriyle avcılığın yapılacağı mahallerde eko-sürvey çalışmaları yapılmak suretile, balık mevcudiyet, miktar ve hangi derinliklerde bulunduğunu tesbitindeki Kurum faaliyetine iştirak etmektedirler.

★ 22 Şubat 1962 günü Et ve Balık Kurumu Balıkçılık Müdürlüğü Japon balıkçı uzmanları ile İstanbul Boğazı methalinde yaptığı balık araştırmaları sırasında öğleye doğru Yeniköy ve Beykoz arasında 70 metre derinlikte ekosaounder cihazı ile tesbit olunan kesif balık sürüleri, o civarda çaparı ile av yapan balıkçılara duyurulmuştur. Yapılan av sırasında tutulan bu balıkların Uskumru ve İstavrit oldukları anlaşılmıştır.

Hariçte :

★ Güney Atlas Okyanusunun Arjantin sularında avlanan ve ticarî değeri haiz başlıca karides cinsi Penaeidae familyasına mensup "Hymenapenaeus mülleri"dir. Mahalli adı "langostino" olan bu cinsin

rengi pembedir ve Arjantinde tutulan kabuklu deniz hayvanlarının büyük kısmını teşkil eder.

Arjantin'in yıllık ortalama karides isthisali, başlı olarak, 1955 den 1960 senesine kadar 1055 ton olduğu anlaşılmaktadır.

★ Burmada, balık ve av mahsullerinde ihtiva eden, bir kısım ithal maddesinin gümrük resimleri, 1953 Burma Gümrük Tarifesi Kanunu tahdında bir hükümet emirnamesile 15 Eylül 1961 tarihinden itibaren arttırılmıştır.

★ Büyük bir Japon kumpanyası, Serbest Bölgede, balık konserve fabrikası kurmak maksadiyle, Kuraçao'da bir şube açmıştır.

★ Danimarka'da 1961 senesinin ilk sekiz ayında avlanan balık miktarı bir sene evvelki nisbete göre % 5 artmıştır. Bunun neticesi olarak, taze, buzlu ve dondurulmuş balık ihracatı 1960 senesine nisbetle, ağırlık itibarile % 33 ve kıymet itibarile % 25 fazlalık göstermiştir. Diğer taraftan balık unu ihracatında 1960 senesinin düşük olan seviyesine nisbetle kıyaslanacak derecede yükselme olmuş ise de son yılların dününde kalmıştır. Avlanan balık hacmi, memleket dahilinde istihlâk edilen balıkların fiyatlarında ve keza sanayide kullanılan balıkların piyasasında düşüş meydana getirmiştir.

★ İzlandanın karides ihracatı kıymeti 1961 Ekim ayı itibarile senelik 25 milyon krona (656.000 dolar) bâliğ olmuştur. İhrac edilen karides, ağırlık itibarile, 1960 senesine nisbetle 1961 senesinin ilk altı ayında % 25 fazlalık göstermiştir. Karides sanayiinde gelişme yeni karides yataklarının bulunması sebebi ile ilgilidir.

★ Hindistanda kurulacak Balıkçılık İdaresi Enstitüsünün plânları Hindistan hükümeti ve FAO Teşkilâtı tarafından tamamlanmaktadır. Malî yardım Birleşik Milletler Hususî Fonu'ndan ve Hint hükümetinden temin edilecektir. FAO Teşkilâtı ve Hindistan hükümetile birlikte idare edilecek olan Enstitü Bombayda kurulacaktır. Enstitü dikkatle seçilmiş talebeler için üç yıl eğitim sağlayacaktır. Bu eğitim balıkçılık dairesini, deniz biolojisini ve müşterek ilimleri ihtiva edecektir.

★ Libyada Milli Ekonomi Bakanlığına bağlı bir Balıkçılık İşleri Bürosu kurulmuştur. Önceden böyle bir teşkilâtın bulunmaması Libyada balıkçılık mevzuunda tetkikler yapmış olan yabancı mütehassısların tavsiyelerinin koordinasyonunu güçleştiriyordu.

★ Peru Milli Balıkçılık Şirketi Başkanı bir perulu balık unu imalatçıları grubunun, yenebilen balıkunu imâ etmeğe başlama kararını vermiş olduklarını bildirmiştir. Karar, insan gıdası olarak kullanılacak balık ununun yüksek protein kıymeti tıbbi tecrübelerle isbat edildikten sonra, verilmiştir. Balıkunun ekline müteallik beslenme tecrübeleri Perulu bir doktor tarafından yapılmaktadır. Limadaki İngiliz-Amerikan Hastahane-

sindeki beslenmemiş çocuklara balıkunu verilmektedir. Çok memnuniyet verici neticeler elde edilmiştir. Peruda henüz yenebilen balıkunu imâl edilmemiştir. Fakat imâlat, geniş mikyasta ve fiat ucuz olursa önemli ekonomik neticeler tevliit edecektir.

★ Filipinler, Birleşmiş Milletlerin himayesi altında, memleket içi balık avcılığı hakkında malûmat toplamak gayesile beş yıllık bir proje hazırlamıştır.

★ Portekizde, 1961 senesinin ilk yedi ayında 31.420 ton sardalya yakalanmıştır. 1960 senesinde aynı devrede yakalanan miktar 28.137 tondur. Sardalya balık filosu tarafından avlanan diğer cinsler 705 ton uskumru (1950 da 567 ton), 2.761 ton hamsi (1960 da 2.550 ton), Sardalya balık avcılığının müsait olması sebebiyle konserve fabrikaları daima çalışır vaziyette tutulmakta ve ihracat beslenmektedir.

★ İsveçteki biri Goteberg ve diğeri Stokholm'de bulunan iki büyük konserve kumpanyası 1962 tarihinden itibaren birleşmek için plânlar yapmıştır. Takriben 900 kişi istihdam eden bu iki müessese İsveçteki konserve edilmiş ringa istihsalinin takriben % 75 inden sorumludur.

Türkiye Su Mahsülleri İstihsali

O c a k 1962

KARADENİZ BÖLGESİ

Ç o r u h

Arhavi. — 1.530 kg hamsi, 535 kg istavrit, 515 kg zargana.

R i z e

Rize. — Rize şehrinde 137.975 kg deniz balığı karaya çıkarılmıştır. 25 kg barbunya 250 krş (T), 300 krş (P), 45 ton istavrit 75 krş (T), 125 krş (P), 250 kg kalkan 350 krş (T), 400 krş (P), 500 kg karagöz-istavrit 125 krş (T), 150 krş (P), 15 ton kefal 200 krş (T), 250 krş (P), 17.500 kg mezgit 50 krş (T), 100 krş (P), 200 kg tirsı 200 krş (T), 27 ton yunus 50 krş (T), 28 ton zargana 75 krş (T), 125 krş (P), 4.500 kg çeşitli bahk 125 krş (T), 150 krş (P).

Çayeli. — 20 ton hamsi, 1.750 kg istavrit, 35 kg kefal, 300 kg mezgit, 730 kg zargana.

Derepazar. — 600 kg istavrit 100 krş (P), 1.500 kg zargana 80 krş (P), Pazar. — 1.500 kg 75 krş (P).

Ardeşen. — 50 ton hamsi 50 krş (P), 1 ton istavrit 100 krş (P), 500 kg kefal 200 krş (P), 500 kg zargana 200 krş (P).

T r a b z o n

Trabzon. — Trabzon şehrinde 511 ton deniz balığı karaya çıkarılmıştır. 3 ton barbunya-tekir 300 krş (T), 375 krş (P), 500 ton hamsi 40 krş (T), 50 krş (P), 4 ton zargana 80 krş (T), 100 krş (P), 4 ton mezgit 30 krş (T), 50 krş (P).

Of. — 111 ton hamsi 60 krş (P), 1.500 kg istavrit 40 krş (P), 2 ton mezgit 50 krş (P).

Akçabat. — 9.200 kg. hamsi 50 krş. (T), 160 kg. istavrit 100 krş. (T), 1.850 kg. mezgit 40 krş. (T).

Yomra. — 200 kg. istavrit.

Arsin. — 1.800 kg. hamsi, 150 kg. istavrit, 150 kg. mezgit.

Beşikdüzü. — 1.500 kg. mezgit.

G i r e s u n

Giresun. — Giresun şehrinde 703.100 kg. deniz balığı karaya çıkarılmıştır. 700 ton hamsi 50 krş. (T), 75 krş. (P), 1.250 kg. istavrit 60 krş. (T) 75 krş. (P), 200 kg. kefal 200 krş. (T), 250 krş. (P), 1.650 kg mezgit 40 krş. (T) 60 krş. (P).

Tirabolu. — 100 ton hamsi, 300 kg. kraça, 100 kg. kefal.

Görele. — 1 ton istavrit 150 krş. (P), 800 kg. izmarit 50 krş. (P), 2 ton çeşitli bahk 150 krş. (P).

Espiye. — 13 ton hamsi 40 krş (T), 50 krş. (P), 500 kg. istavrit 80 krş. (T), 100 krş. (P), 500 kg. izmarit 40 krş. (T), 60 krş. (P).

O r d u

Ordu. — Ordu şehrinde 50.270 kg. deniz balığı karaya çıkarılmıştır. 20 kg. barbunya 450 - 540 krş. (P), 50 ton hamsi 25 krş. (T) 40 - 50 krş. (P), 250 kg. kefal 250 - 300 krş (T).

Yahköy. — 18 ton hamsi, 500 kg. kalkan, 150 kg. Karagöz - istavrit, 400 kg. mezgit, 100 kg. tirsı, 5 ton yunus.

Fatsa. — 1.650 ton hamsi.

S a m s u n

Samsun. — Samsun Balıkhanesinde 15.877 kg. deniz balığı satılmıştır. 4.360 kg. barbunya 350 krş. (T), 1.300 kg. istavrit 175 krş. (T), 2.700 kg. kalkan 400 krş. (T), 1.400 kefal 400 krş. (T), 17 kg. levrek 900 krş. (T), 1.300 kg. tirsı 400 krş. 4.800 kg. zargana 200 krş. (T).

S i n o p

Sinop. — Sinop şehrinde 8 ton muhtelif deniz balığı ile 2.000 çift uskumru karaya çıkarılmıştır.

600 kg. barbunya - tekir 350 krş. (P), 300 kg. isparoz 120 krş. (P), 1 ton izmarit 80 krş. (P), 500 kg. karagöz - istavrit 150 krş. (P), 1.200 kg. istavrit 75 krş. (P), 3 ton kefal 300 krş. (P), 400 kg. kırlangıç 100 krş. (P), 1 ton zargana 250 krş. (P), 2 bin çift uskumru 150 krş. çift (P).

Gerze. — 8.750 kg. kalkan 275 - 300 krş. (T), 350 - 400 krş. (P), 10 ton kefal 200 - 225 krş. (T) 250 - 300 krş. (P), 150 kg. levrek 450 - 500 krş. (T) 500 - 550 krş. (P), 3.500 yunus yağ için kullanılmıştır, 1.350 kg. zargana 150 krş. (T) 175 krş. (P).

K a s t a m o n u

İnebolu. — 1800 kg. hamsi 100 krş. (P), kg. kalkan 400 krş. (P).

Çatalzeytin. — 3 ton hamsi 100 krş. (P).

Z o n g u l d a k

Zonguldak. — Zonguldak şehrinde 11.300 kg. deniz balığı karaya çıkarılmıştır 2.500 kg. kefal, 7.000 kg. uskumru, 800 kg. zargana, 1 ton çeşitli balık.

Filyos. — 3.500 kg. hamsi 150 - 200 krş. (P), 200 kg. kefal 350 - 400 krş. (P), 350 kg. levrek 350 - 400 krş. (P), 2.300 kg. uskumru 300 krş. (P), 300 kg. zargana 300 krş. (P).

B o l u

Akçakoca. — 100 kg. kaya 250 krş. (P), 50 kg. levrek 900 krş. (P).

M A R M A R A B Ö L G E S İ

S a k a r y a z

Kandıra. — 173 kg. kefal 150 krş. (P).

İ s t a n b u l

İstanbul. — İstanbul Balıkhanesinde 1.656.160 kg. deniz, 10.460 kg. tatlısu balıkları 630 çift palamut, 125.200 çift torik, 50 aded keler ve 10 aded vatoz, 8.600 kg. ile 9.000 aded kabuklu deniz hayvanı ve 53.550 aded naime satılmıştır.

Deniz balıkları : 990 kg. barbunya 1.760 krş. 2370 kg. dil pisi 1250 krş. 390 kg. dülger 192 krş. 650 kg. gelincik 1.081 krş. 3.360 kg. gümüş, çamuka 513 krş. 249. 670 kg. hamsi 135 krş. 430 kg. hani, lâpina, işkine 146 krş. 560 kg. iskorpit, lipsoz 290 krş. 108.400 kg. istavrit, kraça 162 krş. 4.860 kg. izmarit, istringiloz 117 krş. 12.190 kg. kalkan 525 krş. 800 kg. karagöz, çitari 532 krş. 18.130 kg. kefal, ganbut, ilarya 326 krş. 7.430 kg. kılıç 900 krş. 6.820 kg. kırlangıç, mazak 269 krş. 5.680 kg. kolyoz, vonoz 265 krş. 70 kg. kupes 333 krş. 6.120 kg. levrek, ispendek 943 krş. 32.180 kg. lüfer, çmakop, kofana 531 krş. 4.270 kg. mercan, sinagrit 727 krş. 680 kg. minakop 531 krş. 24.380 kg. orkinos 195 krş. 630 çift palamut 460 krş. (çifti) 2.340 kg. sardalye, tizar 180 krş. 23.860 kg. tekir 570 krş. 20 kg. tirsi 160 krş. 125. 200 çift torik 940 krş (çifti). 1.137.100 kg. uskumru 192 krş. 420 kg. zargana 170 krş. 350 kg. mezgit, mırlan 360

krş. 40 kg. köpek balığı 125 krş. 1.600 kg. çeşitli balık 117 krş. Fıatlar ortalama Balıkthane fiatıdır.

Tatlısu balıkları : 1.390 kg. turna 121 krş. 2.370 kg. kızılkanat, çapak 41 krş. 100 kg. sazan 230 krş. 690 kg. yayın 170 krş. 80 kg tatlısu kefalı 105 krş. 740 kg. derepisi 670 krş. 4.910 kg. tatlısu levreği 220 krş. 180 kg. mersin 318 krş. Fıatlar ortalama Balıkthane fiatıdır.

Kabuklu deniz hayvanı : 8.600 kg. karides, 170 aded böcek, 7.650 aded istakoz, 1.180 aded pavurya.

Naime : 1.720 aded istiridye, 24.620 aded midye, 140 aded subye, 27.070 aded tarak.

Tuzla. — Deniz balıkları : 20 kg barbunya 1.000 krş. (P), 40 kg. çipura 500 krş. (P), 50 kg .dil 1.200 krş. (P), 100 kg. dülger 400 krş. 50 kg. gelincik 1.000 krş. (P), 50 kg. gümüş 600 krş. (P), 100 kg. hani 500 krş. 50 kg. iskorpit 300 krş. 100 kg. isparoz 300 krş, 200 kg istrongiloz 250 krş. (P), 100 kg. karagöz 700 krş. (P), 500 kg. kefal 500 krş (P), 500 kg. kılıç 800 krş. (P), 200 kg. kırlangıç 500 krş. (P), 50 kg. levrek 1.000 krş. (P), 150 kg. mercan 700 krş. (P), 200 kg. minakop 600 krş. (P), 200 kg. pisi 800 krş (P), 100 kg. sinagrit 1.000 krş. (P), 100 kg. zargana 400 krş. (P), 200 kg. muhtelif 250 krş. (P).

Kabuklu deniz hayvanı : 200 aded çağancz, 200 aded istakoz, 250 aded pavurya.

B u r s a

Mudanya. — 56 kg. gümüş 300 krş. () 375 (P), 600 kg. hamsi 100 krş. (T) 150 krş. (P), 2 kg. hani 200 krş. (T) 250 krş. (P), 39 kg. istavrit 120 krş. (T) 175 krş. (P), 7 kg. kalkan 450 krş. (T) 600 krş. (P), 3 kg. kolyoz 250 krş. (T) 325 krş. (P), 5 kg. levrek 700 krş. (T) 900 krş. (P), 2 kg. mercan 320 krş. (T) 400 krş. (P), 30 kg. minakop 400 krş. (T) 500 krş. (P), 23 kg. sardalya 200 krş. (T) 250 krş. (P), 3 kg. tekir 250 krş. (T) 350 krş. (P), 656 kg. uskumru 300 krş. (T) 500 krş. (P), 38 kg. zargana 150 krş. (T) 200 krş. (P), 64 kg. muhtelif 200 krş (T) 250 krş. (P).

B a l ı k e s i r

Bandırma. — Deniz balıkları : 300 kg. gümüş 250 krş. (T), 300 krş. (P), 60 kg. istavrit 60 krş. (T) 100 krş. (P), 90 kg. karagöz 435 krş (T) 600 krş. (P), 200 kg. mercan 500 krş. (T) 650 krş (P), 60 kg. sinagrit 450 krş (T) 600 krş (P), 900 kg. uskumru 225 krş. (T) 350 krş. (P).

Tatlısu balıkları : 16 ton yayın 100 krş. (T) 150 krş. (P), 28 ton sazan 100 krş. (T) 150 krş. (P).

Kabuklu deniz hayvanı : 8 aded böcek, 800 aded istakoz.

Marmaraadası. — 500 kg. gümüş 250 krş. (P), 2 ton istavrit 80 krş. (P), 500 kg. karagöz 300 krş. (P), 1 ton kılıç 800 krş. (P), 5 ton kolyoz 150 krş. (P).

Ayvahk. — 92 kg. barbunya 938 krş. (T) 1.170 krş. (P), 495 kg. çipura 630 krş. (T) 800 krş. (P), 35 kg. istavrit 400 krş. (T) 500 krş. (P), 1.120 kg. izmarit 115 krş. (T) 150 krş. (P), 90 kg. karagöz 400 krş. (T) 460 krş. (P), 1 ton kefal 260 krş (T) 320 krş. (P), 1.826 kg. kupes 255 krş. (T) 325 krş. (P), 115 kg. levrek 530 krş. (T) 650 krş (P), 10 kg. mercan 500 krş. (T) 625 krş. (P), 176 kg. melanurya 360 krş. (T) 460 krş. (P), 350 kg. sardalya 100 krş. (T) 130 krş. (P), 152 kg. sarpa 225 krş (T) 280 krş (P), 165 kg. sinagrit 575 krş (T) 700 krş (P).

T e k i r d a ğ

Tekirdağ. — Tekirdağ şehrinde 3.625 kg. deniz balığı ve 60 aded kabuklu deniz hayvanı karaya çıkarılmıştır.

Deniz balıkları. — 830 kg. istavrit 160 krş. (T) 200 krş (P), 380 kg. kefal 300 krş. (T) 375 krş. (P), 275 kg. kılıç 800 krş. (T) 1.000 krş. (P), 670 kg. kolyoz 160 krş. (T) 200 krş. (P), 260 kg. levrek 600 krş (T) 750 krş (P), 850 kg. uskumru 300 krş (T) 375 krş. (P).

Kabuklu deniz hayvanı : 60 aded istakoz.

Şarköy. — 1 ton kefal 200 - 250 krş. (P), 200 kg. keler 200 - 250 krş. (P), 500 kg. kılıç 300 - 350 krş. (P), 500 kg. levrek 700 - 1.000 krş. (P), 100 kg. lüfer 400 - 500 krş. (P).

Marmaraereğlisi. — 5 ton istavrit, 6 ton kefal, 500 kg. levrek, 500 kg. mercan, 500 kg. sinagrit, 4 ton uskumru.

E G E B Ö L G E S İ

Ç a n a k k a l e

Küçükkuyu. — 200 kg. hamsi 200 krş. (P), 100 kg. kefal 400 krş. (P).

İ z m i r

İzmir. — İzmir Balıkhanesinde 159.309 kg. deniz, 1.377 kg. tathsu balığı ile 1.051 çift palamut 900 çift torik, 1.200 adet 28 kg. kabuklu deniz hayvanı 658 kg. naime satılmıştır.

Deniz balıkları : 40 kg. akya 600 - 900 krş. (T) 750 - 1.150 krş. (P), 1.294 kg. bakalaryo 300 - 740 krş. (T) 400 - 900 krş (P), 4.100 kg. barbunya 300 - 1.600 krş. (T) 400 - 2.000 krş. (P), 17.254 kg. çipura 400 - 1.400 krş. (T) 500 - 1600 krş. (P), 41 kg. dil 350 - 1200 krş. (T) 420 - 1500 krş (P), 490 kg. hamsi 100 - 150 krş. (T) 150 - 250 krş. (P), 48 kg. iskorpit 150 - 400 krş. (T) 200 - 500 krş. (P), 2.387 kg. isparoz 80 - 160 krş. (T) 100 - 200 krş. (P), 281 kg. istavrit 300 - 500 krş. (T) 400 - 600 krş. (P), 575 kg. izmarit 100 - 150 krş. (T) 150 - 225 krş. (P), 429 kg. karagöz 400 - 800 krş. (T) 500 - 1000 krş. (P), 20 kg. kaya 120 - 260 krş. (T) 150 - 350 krş. (P), 27.959 kg. kefal 160 - 500 krş. (T) 200 - 700 krş. (P), 60 kg. kırlangıç 200 - 400 krş. (T) 250 - 500 krş (P), 492 kg. köpek balığı 50 - 400 krş. (T) 100 - 600 krş. (P), 107 kg. kupes 200 - 450 krş. (T) 250 - 600 krş. (P), 465 kg. lahoz 600 - 1000 krş. (T) 1500 krş. (P), 6.984 kg. levrek 600 - 1200 krş (T) 800 - 1500 krş (P), 55 kg. lüfer 300 -

600 krş. (T) 450 - 800 krş. (P), 1.972 kg. mercan 400 - 1100 krş. (T) 500 - 1400 krş. (P), 1.368 kg. minakop 500 - 1000 krş. (T) 750 - 1400 krş. (P), 78 kg. orfoz 450 - 800 krş. (T) 600 - 1200 krş. (P), 29 kg. pisi 300 - 500 krş. (T) 400 - 700 krş. (P), 1.051 çift palamut 250 - 450 krş. çifti (T) 350 - 600 krş. çifti (P), 27.354 kg. sardalya 150 - 300 krş. (T) 200 - 400 krş. (P), 1.421 kg sinagrit 600 - 1200 krş. (T) 800 - 1600 krş. (P), 170 kg. tirsi 250 - 400 krş. (T) 350 - 500 krş. (P), 900 çift torik 1000 - 3000 krş. çifti (T) 1200 - 3600 krş çifti (P), 43.618 kg. uskumru 150 - 500 krş. (T) 250 - 650 krş. (P), 20.100 kg. muhtelif 100 - 800 krş. (T) 150 - 1200 krş. (P).

Tathsu balıkları : 562 kg. çimen 70 - 120 krş. (T) 100 - 200 krş. (P), 815 kg. sudak 160 - 250 krş (T) 250 - 400 krş. (P).

Kabuklu deniz hayvanı : 28 kg. istakoz, 1200 aded karides.

Naime : 178 kg. kalemerye, 390 kg. subye.

Çeşme. — Deniz balıkları : 750 kg. barbunya 1000 krş. (T) 1200 krş. (P), 600 kg. çipura 800 krş. (T) 900 krş (P), 900 kg. fangri 700 krş (T), 800 krş. (P), 750 kg. iskorpit 150 krş. (T) 200 krş. (P), 600 kg. isparoz 200 krş. (T) 250 krş. (P), 1.500 kg. izmarit 150 krş. (T) 200 krş. (P), 900 kg. karagöz 300 krş. (T) 400 krş. (P), 450 kg. kaya 250 krş. (T) 300 krş. (P), 1.500 kefal 400 krş. (T) 500 krş. (P), 300 kg. köpek balığı 100 krş. (T) 150 krş. (P), 750 kg. kupes 400 krş. (T) 500 krş. (P), 450 kg. levrek 700 krş. (T) 800 krş. (P), 300 kg. lüfer 500 krş. (T) 600 krş. (P), 600 kg. melanurya 400 krş. (T) 500 krş. (P), 750 kg. mercan 600 krş (T) 700 krş. (P), 450 kg. mürmur 400 krş. (T) 500 krş. (P), 1.200 kg. sinagrit 600 krş. (T) 700 krş. (P), 600 kg. turna 250 krş. (T) 300 krş. (P), 750 kg. sarpa 200 krş. (T) 250 krş. (P), 900 kg. iskatarı 300 krş. (T) 350 krş. (P), 1.200 kg. sargöz 350 krş. (T) 400 krş. (P).

Kabuklu deniz hayvanı : 600 kg. istakoz

Naime : 300 kg. ahtapot, 300 kg. kalemerye, 600 kg. subye.

Yenifoça. — Deniz balıkları : 100 kg. barbunya 600 krş. (P), 60 kg. çipura 600 krş. (P), 90 kg. fangri 600 krş. (P), 700 kg. izmarit 150 krş. (P), 100 kg. karagöz 400 krş. (P), 80 kg. kefal 400 krş. (P), 400 kg. köpek balığı, 500 kg. kupes 300 krş. (P), 100 kg. melanurya 400 krş. (P), 400 kg. mercan 600 krş. (P), 50 kg. minakop 400 krş. (P), 80 kg. palamut 300 krş. (P), 300 kg. sardalya 300 krş. (P), 200 kg sarıgöz 400 krş. (P), 300 kg. sinagrit 500 krş. (P), 150 kg. zurna 400 krş. (P).

Kabuklu deniz hayvanı : 200 kg. böcek.

Naime : 150 kg. ahtapot, 50 kg. kalemerye, 60 kg. subye.

Aliaga. — 10 kg. barbunya 750 krş. (P), 200 kg. çipura 600 krş. (P), 100 kg. isparoz 200 krş. (P), 50 kg. istavrit 500 krş. (P), 50 kg. karagöz 400 krş. (P), 50 kg. karagöz - istavrit 450 krş. (P), 500 kg. kefal 400 krş. (P), 100 kg. kufana 400 krş. 100 kg. kupes 400 krş. (P), 300 kg.

levrek 600 krş. (P), 100 kg. lüfer 500 krş. (P), 50 kg melanurya 400 krş. (P), 300 kg. mercan 600 krş. (P), 100 kg. sinagrit 500 krş. (P).

M u ğ l a

Datça. — 50 kg. barbunya, 25 kg. çipura, 400 kg. izmarit, 30 kg. karagöz, 45 kg. kaya, 50 kg. kefal 15 kg. mercan, 20 kg. sinagrit, 40 kg. tekir, 35 kg. zurna, 100 kg. muhtelif.

Fethiye. — 300 kg. akya 300 krş. (P), 200 kg. barbunya 500 krş. (P), 400 kg. çipura 400 krş. (P), 300 kg. domuz 300 krş. (P), 300 kg. fangri 300 krş. (P), 200 kg. iskarmoz 200 krş. (P), 200 kg. isparoz 200 krş. (P), 400 kg. istavrit 350 krş. (P), 500 kg. karagöz 400 krş. (P), 1.600 kg kefal 350 krş. (P), 400 kg. lahoz 300 krş (P) 400 kg. levrek 400 krş. (P).

A K D E N İ Z B Ö L G E S İ

A n t a l y a

Finike. — 150 kg. akya 400 krş. (P), 100 kg. barbunya 650 krş. (P), 10 kg. çınakop 300 krş. (P), 120 kg. çipura 600 krş. (P), 50 kg. fangri 700 krş. (P), 60 kg. kefal 300 krş. (P), 10 kg. lüfer 600 krş. (P), 100 kg. melanurya 650 krş. (P), 50 kg. mırmır 600 krş. (P), 250 kg. palamut 300 krş. (P), 40 kg. sinagrit 700 krş. (P).

Alanya. — Deniz balıkları : 100 kg. akya 500 krş. 50 kg. barbunya 750 krş. (P), 50 kg. iskarmoz 300 krş. (P), 100 kg karagöz 500 krş. (P), 150 kg. kaya 300 krş. (P), 100 kg. kefal 500 krş. (P), 100 kg. mercan 750 krş. (P), 50 kg. sarıgöz 500 krş. (P).

Naime : 10 kg ahtapot, 20 kg. subye.

İ ş e l

Taşucu. — 40 kg. akya 300 krş. (P), 2 ton barbunya 700 krş. (P), 150 kg. çipura 500 krş. (P), 35 kg. fangri 700 krş (P), 3 ton iskarmoz 150 krş. (P), 50 kg. istavrit 200 krş. (P), 500 kg. lahoz 500 krş. (P), 15 kg. levrek 400 krş. (P), 60 kg. lüfer 350 krş. (P), 15 kg. melanurya 400 krş. (P), 10 kg. sinagrit 700 krş. (P), 100 kg. torik 200 krş. (P), 15 kg. zargana 250 krş. (P), 10 kg. zurna 300 krş. (P).

(*) Su mahsullerinin fiyatları (T) toptan veya balıkthane (P) perakende veya serbest piyasa kilogram ortalama fiyatlardır ve bu istatistikî bilgiler ilgili makamlardan alınarak derlenmiştir.

1961 Türkiye Sünger İstihsalı ve İhracatı

380

1961 senesinde "hava şartlarının müsait gitmesinden dolayı" sünger istihsaline uzun bir devre devam edilebilmiştir.

Bodrum'da takriben 15, Marmaris'te takriben 7-7,5, Imroz ve Bozcaada'da takriben 5 ton sünger elde edilmiştir.

Kaptan anbalajı (tasnifi) karışık malların kilosu 90 ilâ 120 lira arasında satılmış olduğu, anlaşılmıştır.

Halen elde mevcut malların geçen seneye nazaran daha müsait fiat bulunduğu ilgililerce bildirilmekte ve malların ihracata elverişli kalitede olduğu da ilâve edilmektedir.

İstihsalın büyük kısmının ham işlenmemiş olarak Yunanistan'a müteveccih olduğu ve dış piyasaların bu memlekette mamûl hale getirildikten sonra, bu malların Yunan menşeli olarak kabul ettikleri anlaşılmaktadır.

Son zamanlarda bir kısım Yunanlı süngercilerin Hükûmetlerini taziyik ederek yabancı menşeli süngerlerin ithal edilmemesi yolunda teşebbüste bulundukları da istihbar edilmiştir.

Bu itibarla, istihsalın tam mâmûl hale getirilmesi ve bu suretle memleketimiz menşeli olarak dış piyasalara satış ve ihracına çalışılması ve imkânlar araştırılması zaruri ve faideli mütâlea edilmektedir.

1961 senesinde Türkiyeden ihrac edilen sünger miktar ve kıymetleri memleket itibarile aşağıda gösterilmiştir :

Memleket	Miktar (Kg.)	Kıymet (TL.)
Almanya (Batı)	50	7.185.—
Amerika	3.110,200	283.210.—
İtalya	1.969	166.220.70
İsviçre	1.495	89.239.—
İsveç	250	31.500.—
Yunanistan	21.602.500	1.420.726.30
	+	+
	28.476.700	1.998.081.00

(*) İstanbul Balık İhracatçıları Birliği 1961 faaliyet raporundan alınmıştır.

Baskı : Çelikkilt Matbaası.

Basıldığı tarih : 22 / Mart / 1962

BALIK VE BALIKÇILIK
(FISH AND FISHERY)
Publication of the Meat and Fish Office

VOL. X, No. 1 - 2	JANUARY - FEBRUARY 1962	Et ve Balık Kurumu Balıkçılık Müdürlüğü Beşiktaş, İstanbul, Turkey Alâettin Canyigit, Editör
--------------------------	--	---

C O N T E N T S

	Page
The most precious sea product : Khavier	1 ✓
The 1961 exports of sea products and fish products	9 ✓
The spices and chemical additives used in fish products	13 +
Inland and foreign fisheries news	22
The production of sea products in Turkey	25
The 1961 production and export of sponge in Turkey	32 ✓



İŞİL BASİMEVİ

İstanbul

F. 250 Kr.