



ET VE SÜT KURUMU

AKTÜEL

BÜLTEN

Ocak 2024 Sayı-12
www.esk.gov.tr

DEPREM BÖLGESİNDEKİ YETİŞTİRİCİLERE BEDELSİZ HAYVAN DAĞITIMI TAMAMLANDI

ET VE SÜT KURUMUNDAN
BEYAZ ET İHRACATI

ESK'DAN ANKARA'YA YENİ MAĞAZA

KARADENİZ BÖLGESİ'NİN İLK ET TESİSİ
"TRABZON
KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜ"

GIDA VE BESLENME | HAZIR GIDALARIN
ÇOCUKLAR ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ



 ET VE SÜT KURUMU
AKTÜEL
OCAK 2024 | SAYI: 12 **BÜLTEN**

Yıl : 2024 - Sayı: 12
ISSN 2757 - 928X
e - ISSN 2757 - 9832

YAYINCI

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü

YAYIN SAHİBİ

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü Adına
Mustafa KAYHAN
Yönetim Kurulu Başkanı - Genel Müdür

GENEL YAYIN YÖNETMENİ

Ayşe KAPLAN

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ

Bayram SEVER

EDİTÖRLER

Güler ÖZAFACAN
Süleyman DÜNDAR
Kübra ERDİN

GRAFİK TASARIM

Esmâ SAYIN

FOTOĞRAF

İlkay Çağatay YILMAZ

YAYIN İDARE MERKEZİ - ADRES

Tarım ve Orman Bakanlığı Beştepe Kampüsü, Beştepe Mahallesi, Cumhurbaşkanlığı Bulvarı,
Alparslan Türkeş Caddesi No:71 06560 Yenimahalle / Ankara

YAYIN İDARE MERKEZİ - TELEFON

0312 304 80 00

YAYIN PERİYODU

3 Aylık

YAYININ TÜRÜ

Yerel Süreli Yayın

BASKI TARİHİ

29 OCAK 2024

BASKI YERİ - ADRESİ

Hazar Reklam Matbaacılık Yayıncılık Danışmanlık
Kazım Karabekir Cad. Kültür Çarşısı No: 7/56-57

Dergimiz

<http://esk.gov.tr/tr/aktuelbulten>
adresinden elektronik olarak
yayımlanmaktadır.

e-mail: aktuelbulten@esk.gov.tr

- 04** **GÜNDEM**
DEPREM BÖLGESİNDEKİ YETİŞTİRİCİLERE BEDELSİZ HAYVAN DAĞITIMI TAMAMLANDI
- 12** **ESK'DAN HABERLER**
- 22** **KOMBİNALARIMIZDAN KISA KISA**
- 42** **SEKTÖREL**
VETERİNER HEKİM MEHMET AKİF ERSOY'UN MESLEK SEVGİSİ VE ETİK DAVRANIŞLARI
- 50** **GIDA VE BESLENME**
HAZIR GIDALARIN ÇOCUKLAR ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ
- 54** **PERSONELDEN**
SOĞUK DEPOLARDA ENERJİ KAYBI
- 58** **TESİSLERİMİZ**
TRABZON KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜ
- 68** **YÖRESEL LEZZETLER**
KUYMAK
HAMSİLİ PİLAV
- 70** **NOSTALJİ**
- 72** **COĞRAFİ İŞARETLİ ET ÜRÜNLERİ**
TRABZON - "AKÇAABAT KÖFTE"
- 74** **İŞ SAĞLIĞI**
ERGONOMİ
- 78** **KÜLTÜR VE SANAT**
KİTAPLIK "UZUN HİKAYE"
- 80** **BASINDA ESK**

İÇİNDEKİLER



Değerli okurlar,

6 Şubat 2023 tarihinde Kahramanmaraş merkezli meydana gelen depremlerin üzerinden bir yıl geçti fakat depremin yarattığı acılar hâlen kalplerimizde. Milyonların tek yürek olduğu depremin ardından Et ve Süt Kurumu olarak üreticilerimizin yanında olmaya ve çalışmalarımızı sürdürmeye devam ediyoruz. Bu vesileyle Kahramanmaraş depremlerinde hayatını kaybeden vatandaşlarımıza bir kez daha Allah'tan rahmet diliyorum.

Cumhuriyetin ilk yıllarında hayvancılık ile gıda sektörünün güçlendirilmesi için ekonomik büyüme ve teknolojik gelişimde öncü rol üstlenen Et ve Süt Kurumu, eski adı ile Et ve Balık Kurumu, 1952 yılında ülkenin çok önemli protein kaynağını tedarik etmeyi ve besi sığırcılığının yaygınlaşmasını misyon edinmiş bir kurum olarak kurulmuştur.

Sektörün önemli aktörü olarak faaliyet gösteren Et ve Süt Kurumu, bugün aynı zamanda piyasa düzenleme ve dengeleme görevlerini de sürdürmektedir.

Türkiye'de besi sığırcılığının gelişmesi, hayvan ıslahı programlarının etkinlik kazanması ve sözleşmeli besicilik, Et ve Süt Kurumunun politika hedefleri sayesinde gerçekleşmiştir.

Amacımız, hem üreticinin hem tüketicinin korunması ile arz ve talepte denge oluşturarak güçlü bir tedarik süreci sağlamak, piyasa ihtiyacı nispetinde

müdahaleler ile fiyat istikrarına ve gıda güvenilirliğine katkıda bulunmaktır.

Hayvancılığı iktisadi bir faaliyet olarak benimsetmek ve besiciliği bir meslek olarak yaygınlaştırmak amacıyla hayata geçirdiğimiz Sözleşmeli Besicilik Projesi'ni 2024 yılında geliştirerek daha da yaygın hâle getireceğiz.

Besicilerimize pazar ve fiyat garantisi sunan Kurumumuz, üretim maliyetlerini göz önüne alarak hayvan alım fiyatlarını düzenli olarak güncellemektedir. Ayrıca hayvan alımlarında; randıman esaslı, prim uygulaması, aile işletmeciliğini destekleyen yaklaşımı ile besicilikte verimin ve karkas kalitesinin artmasına katkı sunmaktadır.

Kurumumuz misyon ve vizyonunun gerektirdiği faaliyetlerin yanı sıra Türkiye Yüzyılı hedefleri doğrultusunda bir müdahale kuruluşu olarak üretici ve tüketici odaklı çalışmalarını sürdürecektir ve 2024 yılında da daha güçlü ve etkin varlığı ile sektörde rol almaya devam edecektir.

Et ve Süt Kurumu Aktüel Bültenimizin yeni sayısı vesilesi ile okurlarımızın ve değerli mesai arkadaşlarımızın yeni yılını en içten dileklerle kutluyorum.

Mustafa KAYHAN

Yönetim Kurulu Başkanı
Genel Müdür



GÜNDEM

DEPREM

BÖLGESİNDEKİ

YETİŞTİRİCİLERE

BEDELSİZ

HAYVAN DAĞITIMI

TAMAMLANDI



‘ Hayvanları telef olan yetiştiricilere 909 milyon lira bütçeli canlı hayvan ve arılı kovanı bedelsiz teslim ettik. ’

Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, deprem bölgesindeki yetiştiricilere 909 milyon lira bütçeli canlı hayvan ve arılı kovanı bedelsiz teslim ettiklerini bildirdi.

Yumaklı, sosyal medya hesabından, Kahramanmaraş merkezli depremlerden etkilenen illerde yapılan hayvan dağıtımına ilişkin paylaşımda bulundu.

Deprem bölgesindeki yetiştiricilerin yaralarını sarmak için tüm imkânlarla çalışarak hayvan dağıtımını tamamladıklarını aktaran Bakan Yumaklı, “Cumhurbaşkanı’mız Sayın Recep Tayyip Erdoğan’ın talimatlarıyla hayvanları telef olan yetiştiricilere 909 milyon lira bütçeli canlı hayvan ve arılı kovanı bedelsiz teslim ettik. Rabb’im ülkemize bir daha böyle

acılar yaşatmasın, her türlü afetten memleketimizi muhafaza eylesin.” ifadelerini kullandı.

Tarım ve Orman Bakanı Yumaklı’nın paylaşımında yer alan bilgilere göre, depremden etkilenen illerde 5 bin 804 büyükbaş, 43 bin 317 küçükbaş, 549 bin kanatlı hayvan ve 26 bin 318 arılı kovan dağıtımı yapıldı.



ASRIN FELAKETİ'NİN BİRİNCİ YILINDA YARALAR SARILIYOR

Tarım ve Orman Bakanlığı, Asrın Felaketi olarak adlandırılan deprem felaketinden sonra yaraların sarılması için bağlı ve ilgili kuruluşlarıyla bölgedeki çalışmalarını aralıksız sürdürdü.



Et ve Süt Kurumu, felaketten etkilenen çiftçilerin sahipsiz kalmış veya bakım imkânı bulunmayan büyükbaş ve küçükbaş hayvanlarını mahallinden teslim aldı.

Depremzede üreticilerden gelen alım taleplerini kombinaları aracılığıyla hızla karşılayan Et ve Süt Kurumu, bölgedeki üreticilere özel alım fiyat politikası uyguladı. Talep edilmesi hâlinde üreticilerin hayvanları da yerinden alındı.

**Et ve Süt Kurumu,
depremzede
yetiştiricilerden özel fiyatla
yaklaşık beş bin baş
hayvan alımı yaptı.**

Kesim talebi gelip besisini tamamlamayan genç danalar, düveler, ileri derecede gebe ineklerle koyun ve keçilerin öncelikle başka besici veya yetiştiricilere satışının gerçekleştirilmesi için birlikler veya besicilerle koordinasyon sağlandı.

Et ve Süt Kurumu, Kahramanmaraş merkezli depremlerden etkilenen illerde özel alım fiyat politikasıyla bugüne kadar yaklaşık beş bin hayvan alımı gerçekleştirdi.



**ESK,
100 ton et ve
süt ürününü
afetzedelere
ulaştırdı.**

Et ve Süt Kurumu, yürüttüğü faaliyetler kapsamında afetzedeler için yaklaşık 100 ton et ve süt ürününü bölgeye gönderdi.

Et ve Süt Kurumu stoklarında bulunan 290 bin et konservesini de AFAD koordinasyonu ile deprem bölgelerine sevk etti. Bölgede toplam 7 ton süt ürünü dağıtımını yaptı.

Bugüne kadar bölgedeki süt işletmelerinin ve yetiştiricilerin ürettiği 263 bin 181 ton süt toplanarak üretime dönüştürüldü.

Et ve Süt Kurumu ayrıca, deprem bölgelerindeki yetiştiricilerin çiğ süt alım taleplerini de değerlendirdi.

Bugüne kadar Tarım ve Orman Bakanlığı, üretici örgütleri, Et ve Süt Kurumu ve özel sektörün koordinasyonu ile gerçekleşen çalışmalar kapsamında bölgedeki süt üreticilerinden toplanan çiğ sütler üretime kazandırıldı.



TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI YÖRESEL HAYVANCILIK PROJELERİNİ DESTEKLİYOR



TARIM VE ORMAN BAKANLIĞINDAN YÖRESEL HAYVANCILIK İŞLETMELERİNE 6,2 MİLYON LİRALIK ALTYAPI VE İYİLEŞTİRME DESTEĞİ

2023'TE TARIMSAL DESTEKLEMELERE 63,4 MİLYAR TL KAYNAK AYIRAN BAKANLIK, DİĞER YANDAN YÖRESEL HAYVANCILIK PROJELERİNE DE HİBE DESTEĞİ VERDİ

ÜLKE GENELİNDE 14 PROJEYE VERİLEN HİBEYLE, HAYVANCILIK İŞLETMELERİNİN ALTYAPILARININ GELİŞTİRİLMESİ, KAPASİTE VE VERİMLİLİK ARTIŞI, DAHA KALİTELİ ÜRÜN İLE DAHA İYİ GEN KAYNAĞINA SAHİP SÜRÜLERİN ELDE EDİLMESİ AMAÇLANIYOR

SÜT HİJYENİ PROJELERİ

İllerden gelen yeni taleplerle ilgili değerlendirmeler sürerken süt hijyeni konusunda 7 projeye hibe verildi. Bu projeler şöyle sıralanıyor:

- 1- Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün "Sağım Hijyeni ve Kaliteli Çiğ Süt Üretimi" bütçesine 386.370,00 TL,
- 2- Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün "Süt Sağım Hijyeni Projesi" bütçesine 300.000,00 TL,
- 3- Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün "Küçük Aile İşletmelerinde Sağım Hijyeni Eğitimi Projesi" bütçesine 494.000,00 TL,
- 4- İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün "Süt Sığırları İşletmelerinde Süt ve Sağım Hijyeninin Arttırılması Projesi" bütçesine 428.000,00 TL,
- 5- Çanakkale İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün "Çanakkale İlinde Süt Hijyeni ve Meme Sağlığı Projesi" bütçesine 450.000,00 TL,
- 6- Edirne İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün "Süt ve Sağım Hijyeni Projesi" bütçesine 143.845,00 TL,
- 7- Balıkesir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün "Mandalarda Sağım Hijyeni ve Kaliteli Çiğ Süt Üretimi Projesi" bütçesine 229.528,00 TL destek verildi.

Yetiştiricilere çiftlik koşulları, sağım sırasında personelin hijyeni, memenin sağım öncesi ve sonrası temizliği, bakımı, sağım makinelerinin temizlik ve dezenfeksiyonu; sağılmış sütün süt toplama merkezlerine derhal ulaştırılması, süt toplama merkezlerinin sütü uygun sıcaklıkta muhafaza etmeleri ve sütün uygun nakil araçlarıyla süt işletmelerine ulaştırılması gibi çiğ sütün kalitesini etkileyen faktörlerdir ile ilgili konularda eğitimler verilecek. Böylece üretilen sütün kalitesi artırılarak süt ürünleri sanayine kaliteli hammadde sağlama amaçlanıyor.

Bakanlık tarafından verilen hibe kapsamında temin edilen sağım hijyeni kitleri, süt sığırları/manda yetiştiricilerine dağıtılacak. Bu sayede hayvanların meme sağlığı korunacak, kalite kriterlerini sağlayan çiğ süt elde edilmesi sağlanacak.



DİĞER PROJELER

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından hibe desteği sağlanan diğer projeler ise şunlar:

1-Uşak İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün "Yaşasın Buzağılar Gülsün Yüzler Projesi"ne 320 bin TL.

Proje kapsamında yetiştiricilerin buzağı ölümlerini büyük ölçüde önleyen kolostrum (ağız sütü) konusunda bilinçlendirilmeleri amaçlanıyor. Yine projeye uygun şartlarda saklanan kolostrumlar, besin madde kaybı olmadan toz haline getirilecek. Bu sayede kolostrumun raf ömrü uzayıp, lojistik sorunu ortadan kalkacak ve tüm bölgeye toz kolostrum dağıtım hizmeti verilecek. Proje sonucunda 500 paket kolostrum tozu üretim kapasitesine ulaşılacak. Bu ürünlerin kullanılması ile buzağı ölümlerinin büyük ölçüde önüne geçilmesi sağlanacak.

3- Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün "Kastamonu Arıcılarının Ana Arı İhtiyacının İşletmede Üretilmesi Projesi"ne 564 bin 622 TL

Bölgede nitelikli damızlık ana arı sorununun çözülmesi için bölgesel koşullara uygun materyalin üretilmesi ve bunu da işletmede gerçekleştirilmesi amaçlanıyor. Proje ile arıcılık işletmelerine ana arı üretimine yönelik ekipmanlar temin edilerek projenin sonunda işletmelerin ihtiyacı olan döllenen ana arının üretimi ve sürdürülebilirliği sağlanacak. Böylece dışarıdan tedarik edilen ana arılardan kaynaklanan sorunlarında önüne geçilecek.

4- Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün "Anadolu Merinosunun Yaygınlaştırılması Projesi"ne 825 bin TL

Bölgede küçükbaş hayvancılık yapan 100 yetiştiriciye Anadolu Merinos ırkı fertil koç verilerek işletmelerin kaliteli damızlık ihtiyacı karşılanacak. Böylece doğacak olan kuzularda et verim ve kalitesinin artırılmasıyla, işletmelerin karlılığı ve sürdürülebilirliği sağlanacak.

2- Samsun Bafra İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün "Bafra Sarpın Köyü Arı Yetiştiricilerinin Kalkındırılması Projesi"ne 400 bin TL

Proje ile arı yetiştiricilerin teknik arıcılık ve arı sağlığı konularında eğitilerek çalıştıkları ırk hakkında bilgi edinmesini, yetiştirici talebine ve bölgeye uygun saf Kafkas bal arısı ya da melezlerinin elde edilmesi amaçlanıyor. Proje kapsamında dağıtılacak arıcılık malzemeleri ile işletmelerin kapasiteleri artırılabilecek. Böylece arıcılığın bölgede daha fazla gelişmesini sağlayarak yöre ekonomisine katkıda bulunulacak.



5- Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün “Damızlık Büyükbaş Hayvanlarda Verimliliği Arttırma (Kızgınlık Tespiti) Projesi”ne 640 bin TL

Proje ile işletmelere düve ve ineklerde kızgınlığı yakalamaya yönelik hazırlanmış 1 okuyucu ve bu okuyucuya tanımlanabilen aktivitemetre/pedometre dağıtımı yapılacak. Böylece damızlık dişi sığırların (düve ve inek) kızgınlık tespitinin doğru ve zamanında yapılmasıyla zamanında tohumlama gerçekleştirilecek. Ayrıca geç tohumlamadan doğan süt kaybı önlenecek, her yıl 1 buzağının elde edilmesi sağlanacak. İşletme sahibi veya yetkilisi, aktivitemetre/pedometre takılı her hayvanı cep telefonlardan 7/24 takip ederek gerekli müdahaleleri zamanında yapabilecek.

6- Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün “ Arılar Yaşasın Hayat Yeşersin Projesi ”ne 684 bin TL

Bölgede arıcılık yapan yetiştiricilere arıcı seti dağıtımı gerçekleştirilerek, işletmelerde kapasite artışı ve modernizasyon sağlanacak. Bölgede kaliteli bal ve arıcılık ürünleri üretiminin artırılması sağlanarak yetiştiricilerin verimli ve sürdürülebilir üretim yapmaları teşvik edilecek.

7-Erzincan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün “Damızlık Büyükbaş Hayvancılık Mastitis Tespit Projesi”ne 360 bin TL

Proje kapsamında seyyar veya sabit makinelerle süt sağımı yapılan işletmelere, sağım hortumuna monte edilebilen, içerisinden süt geçen hayvanların memesinde oluşmuş mastitis hastalığını subklinik haldeyken tespit edebilen “mastitis tespit cihazları” temini yapılacak.

Proje ile damızlık dişi sığırların memelerinde oluşan mastitisin klinik hale gelmeden doğru ve zamanında tespit edilmesi, meme sağlığının korunması, laktasyon dönemine kesintisiz süt sağımının gerçekleşmesi, yetiştiricinin süt gelir kaybı yaşamaması ile işletme giderinin azaltılması amaçlanıyor.



ESK'DAN HABERLER

ESK KOORDİNASYON VE ENDÜSTRİYEL İLİŞKİLER TOPLANTISI DÜZENLENDİ

ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan: “Yönetim kadrosundan emekçisine, gayretle, işimize bağlılığımızla, birbirimize karşı sevginin yüksek olduğu bir ortamda iş birliği içerisinde çalışmalarımızı sürdürüyoruz.”



Et ve Süt Kurumu Koordinasyon ve Endüstriyel İlişkiler Toplantısı 3-7 Ocak 2024 tarihlerinde düzenlendi. Et ve Süt Kurumu, TÜHİS ve Öz Gıda-İş Sendikası yönetici ve temsilcilerinin bir araya geldiği toplantılarda, Kurum faaliyetleri ele alındı, iş yeri sendika temsilcilerinin talepleri değerlendirildi.

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan başkanlığında

düzenlenen toplantıya ESK Yönetim Kurulu Üyeleri Dr. Durali Koçak, Mehmet Ali Köse, Mücahid Taylan, ESK Genel Müdür Yardımcıları İbrahim Sartosun ve Ahmet Kalkan, Öz Gıda-İş Sendikası Genel Başkanı Halil Çukutli, Öz Gıda-İş Sendikası Genel Başkan Yardımcısı Tevfik Ali Hançeroğlu, TÜHİS Kıdemli Uzmanı Ahmet Sarıkaya, ESK Daire Başkanları, Kombina Müdürleri, Şube Müdürleri ve iş yeri sendika temsilcileri katıldı.

Merkez Birim Yöneticileri, Kombina Müdürleri, TÜHİS (Türk Ağır Sanayii ve Hizmet Sektörü Kamu İşverenleri Sendikası), Öz Gıda-İş Sendikası Yöneticileri ve iş yeri temsilcilerini bir araya getiren Endüstriyel İlişkiler Toplantısı'nın açılış konuşmasını yapan Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan konuşmasında, ESK'nın kuruluş amacı ve misyonu ile ilgili değerlendirmelerde



bulundu. Ülkemizde hayvancılığın geliştirilmesinde ESK'nın öncü rol üstlendiğini belirten Genel Müdür Kayhan, 1952 yılında Et ve Balık Kurumunun ülkenin çok önemli protein kaynağını tedarik etmede misyon edinmiş bir kurum olarak kurulduğunu, zaman içerisinde daha da büyüyerek ülke hayvancılığının gelişimine önemli katkılar sunduğunu anlattı.

ESK personelinin bu bilinç ve inançla çalışmalarını sürdürdüğünü dile getiren Genel Müdür Kayhan, "Yönetim kadrosundan emekçisine, gayretle, işimize bağlılığımızla, birbirimize karşı sevginin yüksek olduğu bir ortamda iş birliği içerisinde çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Kurumda büyük bir özveri ile görev yapan işçilerimizin her türlü talep ve ihtiyaçlarına samimiyetle yaklaşıyor ve değerlendiriyoruz. Çalışma koşullarının iyileştirilmesi konusunda, uzun yıllardır birlikte çalıştığımız sendikamızla her zaman iş birliği içinde hareket ediyoruz. Müşterek çalışarak iş birliği içerisinde güzel kararlar vereceğimize inanıyorum." dedi.

Endüstriyel İlişkiler Kurulu toplantılarında hem tarafı oldukları işçilerin hem de kurumun beklentilerinin belirlendiğini ifade eden Öz Gıda-İş Sendikası Genel Başkanı Halil Çukutli toplantıda



yaptığı konuşmada, "Uzun yıllara dayanan bir hukukumuz olan ESK ile iş birliğimiz çok sıcak ve yakın bir şekilde devam ediyor. Tüm sorunlarımızı omuz omuza çalışarak birlikte çözüyoruz. Bugün burada yapılacak olan toplantıda var olan, çözüm bekleyen konuları konuşarak çok rahat bir şekilde çözebileceğimizi biliyorum." ifadelerini kullandı.

TÜHİS'in tek kamu işveren sendikası olarak faaliyetlerini sürdürdüğünü belirten TÜHİS uzmanı Ahmet Sarıkaya da konuşmasında TÜHİS misyonu ile ilgili değerlendirmelerde bulundu.





Koordinasyon Toplantısında 2023 Yılı Faaliyetleri Değerlendirildi

Endüstriyel İlişkiler Toplantısı açılış programının ardından Genel Müdür Mustafa Kayhan Başkanlığında 5-6 Ocak 2024 tarihlerinde Koordinasyon Toplantısı gerçekleştirildi. ESK birim amirlerinin ve kombina müdürlerinin katılımı ile düzenlenen toplantıda, kombinalar ve tüm birimler 2023 yılı faaliyetleri ile ilgili bilgilendirmede bulundu. Sektörel gelişmelerin değerlendirildiği ve 2024 yılına ilişkin planlamaların konuşulduğu toplantıda alım üretim politikaları, piyasa izleme ve değerlendirme, ticari faaliyetler, hizmet içi eğitim programları ve kombinaların faaliyetleri ele alındı.

Endüstriyel İlişkiler Toplantısında İş Yeri Temsilcilerinin Talepleri Ele Alındı

ESK Endüstriyel İlişkiler Kurulu toplantısı açılış programının ardından 5-6 Ocak 2024 tarihlerinde ESK Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Kalkan ve Öz Gıda-İş Sendikası Genel Başkanı Halik Çukutli başkanlığında Endüstriyel İlişkiler toplantısının ikinci bölümü gerçekleştirildi.

Toplantıda değerlendirmelerde bulunan ESK Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Kalkan, işçisi, memuru, yöneticisi ile ülkesi, milleti ve kurumu için canla başla çalışan güçlü bir aile olduklarını vurguladı.

İş yeri temsilcilerinin görüş ve önerilerinin ele alındığı toplantıda çalışanların tüm talepleri detaylı şekilde istişare edilerek toplu iş sözleşmesine ilave edilecek konuların müzakere edilmesi kararlaştırıldı.

“Hiçbir Mazeret Başarının Yerini Tutamaz”

Et ve Süt Kurumu Koordinasyon ve Endüstriyel İlişkiler Toplantısı kapsamında çeşitli eğitim programları da gerçekleştirildi. Geniş katılımı ile düzenlenen programlarda, Protokol Yönetimi Uzmanı Nihat Aytürk tarafından “Kamusal Yaşamda Protokol ve Davranış Yönetimi”, İletişim Uzmanı Dr. Şaban Kızıldağ tarafından ise “Hiçbir Mazeret Başarının Yerini Tutamaz” konulu seminerler verildi.



ET VE SÜT KURUMUNDAN BEYAZ ET İHRACATI

Et ve Süt Kurumu Erzincan Kombinası Tavuk Eti İhraç Ediyor



2016 yılında faaliyete başlayan Et ve Süt Kurumu Erzincan Kombina Müdürlüğü, ilk kez tavuk eti ihraç ediyor.

Et ve Süt Kurumunun tek tavuk eti üretim tesisi olma özelliğine sahip kombinanın sektöre kazandırılması ile birlikte bölge tavukçuluğu ivme kazandı.

Bölge üreticileri için pazar ve fiyat garantisi sunan Erzincan Kombinası, saatte sekiz bin kanatlı kesim kapasitesi, bin yedi yüz

elli ton depolama kapasitesi ve modern altyapısı ile broiler tavuk yetiştiriciliğini önemli bir sektör hâline getirdi.

İlk Parti Irak'a Teslim Edildi

Ülkemiz ihracat ürünlerinde önemli payı bulunan tavuk ürünleri ihracatını başlatan ESK Erzincan Kombinası, bölgesindeki tavuk çiftliklerinde üretilen kanatlı hayvanların alımı ve kesimini gerçekleştirdiği Erzincan

tesislerinde, yılda yaklaşık on üç milyon kg kanatlı eti üretiyor. ESK ürünleri kurum mağazaları başta olmak üzere Türkiye'nin dört bir yanında satışa sunuluyor.

Yeni pazarlar aracılığıyla katma değeri artırmayı amaçlayan ESK'nın ihracat çalışmaları kapsamında Irak'a teslim ettiği tavuk ürünlerinin ikinci partisi de yola çıktı.

Et ve Süt Kurumunun beyaz et ihracatı ile sektöre canlılık kazandırılması hedefleniyor.

TÜRKİYE CUMHURİYETİ'NİN 100. YILINDA TARIM VE ORMANCILIK TARİHİ SEMPOZYUMU DÜZENLENDİ

ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan: “Amacımız, hem üreticinin hem tüketicinin korunması ve güçlü bir tedarik sürecini oluşturma anlayışla piyasa ihtiyacı nispetinde yumuşak müdahaleler ile fiyat istikrarını sağlayarak gıda güvenliğine katkıda bulunmaktadır.”



Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, Türkiye Cumhuriyeti'nin 100. Yılında Tarım ve Ormanlık Tarihi Sempozyumu'na katıldı. Tarım ve Orman Bakanlığı Eğitim ve Yayın Dairesi Başkanlığı ile Türk Tarih Kurumunun hazırladığı sempozyumun Bakanlık Özel Oturumunda konuşan ESK Genel Müdürü Kayhan, katılımcılara Et ve Süt Kurumunun 71 yıllık köklü tarihi hakkında bilgiler verdi.

Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşunun 100. yılı etkinlikleri ve Türkiye Yüzyılı vizyonu kapsamında Tarım ve Orman

Bakanlığı Eğitim ve Yayın Dairesi Başkanlığı ile Türk Tarih Kurumu Başkanlığınca düzenlenen “Türkiye Cumhuriyeti'nin 100. Yılında Tarım ve Ormanlık Tarihi Sempozyumu” 18-19 Aralık 2023 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirildi.

Akademisyenlerden, bürokratlara, üreticilerden sanatçılara pek çok paydaşı bir araya getiren sempozyum kapsamında düzenlenen Bakanlık Özel Oturumunda, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, “Cumhuriyetin Yüzüncü Yılında Et ve Süt Kurumu” hakkında sunum yaptı.

ESK Genel Müdür Yardımcıları İbrahim Sarıtosun ve Ahmet Kalkan'ın da katıldığı sempozyumda, Et ve Balık Kurumunun Et ve Süt Kurumuna dönüşüm yolculuğu hakkında değerlendirmelerde bulunan ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan, Cumhuriyetin ilk yıllarında hayvancılık, hayvancılık politikaları, kitlelerin kuruluş amacı ve süreci, EBK kuruluş ve özelleştirme süreci, 2023 yılında ESK, ESK'nın faaliyetleri ve gelecek vizyonu ile ilgili bilgiler verdi.



Cumhuriyetin ilk yıllarında hayvancılık ile gıda sektörünün güçlendirilmesi için kurulan devlet kurumlarının ekonomik büyüme ve teknolojik gelişimde öncü rolü üstlendiklerini vurgulayan ESK Genel Müdürü Kayhan, 1952 yılında Et ve Balık Kurumunun ülkenin çok önemli protein kaynağını tedarik etmede misyon edinmiş bir kurum olarak kurulduğunu, zaman içerisinde daha da büyüyerek ülke hayvancılığını geliştirdiğini ve besi sığırcılığını yaygınlaştırdığını anlattı.

Et ve Süt Kurumunun Türkiye hayvancılığına kazandırdığı önemli hizmetler hakkında bilgiler veren Genel Müdür Kayhan, "Et ve Süt Kurumu olarak amacımız, hem üreticinin hem tüketicinin korunması ve güçlü bir tedarik sürecini oluşturma



anlayışla piyasa ihtiyacı nispetinde yumuşak müdahaleler ile fiyat istikrarını sağlayarak gıda güvenliğine katkıda bulunmaktadır." dedi.

Akademik ve özel oturumların da gerçekleştirildiği programda 19 Aralık 2023 tarihinde düzenlenen Bakanlık

Özel Oturumuna, Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürü Ahmet Güldal, Çay İşletmeleri Genel Müdürü Yusuf Ziya Alim ve Atatürk Orman Çiftliği Genel Müdürü Yener Yıldırım da konuşmacı olarak katıldı.



ET VE SÜT KURUMUNDAN ANKARA'YA YENİ MAĞAZA

Et ve Süt Kurumu Sincan Kombina Müdürlüğü, Tarım ve Orman Bakanlığı Kampüs alanındaki yeni satış mağazasını hizmete açtı.



Et ve Süt Kurumu Ankara'da yeni satış mağazasını hizmete açtı. Sincan Kombina Müdürlüğü bünyesinde

Lodumlu Tarım ve Orman Bakanlığı Kampüsü içerisinde hizmet verecek olan yeni satış mağazasında kırmızı

et, beyaz et ve süt ürünleri tüketicilere sunuluyor.





Açılışını Genel Müdür Mustafa Kayhan'ın gerçekleştirdiği Lodumlu Mağazası açılış programına, ESK Yönetim Kurulu Üyesi Mücahid Taylan, Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Kalkan, Sincan Kombina Müdürü Dr. İsmail Erim Köseoğlu, Kurum yöneticileri ve vatandaşlar katıldı.

Yeni yılla birlikte yeni bir satış mağazasını Ankara halkının hizmetine sunmaktan mutluluk duyduklarını dile getiren Genel Müdür Kayhan, üretimden tüketime her aşamada sağlıklı, hijyenik ve ekonomik ürünlerle tüketicilerin gözdesi olan Et ve Süt Kurumu markasının yeni mağaza aracılığı ile daha fazla tüketiciye ulaştırılacağını kaydetti.

ESK Genel Müdürü Kayhan değerlendirmesinde, "Et ve Süt Kurumu olarak piyasada daima istikrarı sağlayarak hem üreticimizi hem tüketicimizi korumayı hedefliyoruz. Kurumumuz, kırmızı etin üreticiye maliyetini ve sürdürülebilir üretimi dikkate alarak tüketicimizin alım gücünü de gözeterek fiyat politikasını sürdürüyor.





Satışlarımızı daha da artırıyor, tüketim ağıımızı genişletiyoruz. Ürünlerimiz sadece satış mağazalarımız aracılığı ile değil Tarım Kredi Marketler ve diğer satış kanallarımız aracılığı son tüketiciye ulaşıyor. Bu kapsamda 2023 yılında tüketicilerimize yaklaşık 76 bin ton kırmızı et, beyaz et ve şarküteri ürünleri

ile yaklaşık bin ton da süt ürünleri ulaştırdık. Yeni yılda çalışmalarımızı aynı gayretle sürdüreceğiz. Milli Emlak Genel Müdürlüğünce kurumumuza tahsis edilen arazi üzerinde halkımızın hizmetine sunduğumuz yeni mağazamızın hayırlara vesile olmasını diliyorum.” dedi.

Mağaza açılışının ardından ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan, beraberindeki heyet ve mağaza çalışanları günün anısına hatıra fotoğrafı çekti.



HOŞ GELDİN

2024

SAĞLIKLI, MUTLU, HUZURLU
BİR YIL GEÇİRMENİZ
DİLEĞİYLE

MUTLU YILLAR





KOMBİNALARIMIZDAN KISA KISA

ET VE SÜT KURUMU KARIYER FUARLARINDA! “YETENEK HER YERDE”

Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi koordinasyonunda üniversiteler, kamu-özel sektör kurumları ve meslek odalarının iş birliğiyle öğrencilerin iş hayatını tanımaları, istihdam edilebilirliklerinin artırılması amacıyla düzenlenen kariyer fuarları başladı.

Kurumumuz, bu yıl da 18 Aralık 2023-22 Şubat 2024 tarihleri arasında özellikle kombinalarımızın olduğu illerde kariyer fuarlarına katılım sağlıyor.



18 - 19 Aralık 2023 Kuzeydoğu Anadolu Kariyer Fuarı - Erzurum Kombina Müdürlüğü



3 - 4 Ocak 2024 Doğu Anadolu Kariyer Fuarı - Van Kombina Müdürlüğü



5 - 6 Ocak 2024 Güneydoğu Anadolu Kariyer Fuarı - Diyarbakır Kombina Müdürlüğü



8 - 9 Ocak 2024 Doğu Karadeniz Kariyer Fuarı - Trabzon Kombina Müdürlüğü



GENEL MÜDÜR YARDIMCIMIZ İBRAHİM SARITOSUN KOMBİNALARIMIZDA İNCELEMELERDE BULUNDU



Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Yardımcısı İbrahim Saritosun, Bingöl, Diyarbakır, Yozgat ve Sivas kombinalarımızı ziyaret etti.

Berberinde Teknik İşler Daire Başkanı Ramazan Palıt ile Bingöl ve Diyarbakır Kombinaımızı ziyaret eden Genel Müdür Yardımcımız İbrahim Saritosun, Bingöl Kombina Müdürü Burhan Coşkun ile Diyarbakır Kombina Müdürü Hüseyin Altun'dan çalışmalarını hakkında bilgi aldı ve Kombina personeli ile buluştu.

Genel Müdür Yardımcımız İbrahim Saritosun, Bingöl Kombina Müdürlüğünde "Geleceğe Nefes Cumhuriyete

Nefes" için Milli Ağaçlandırma Bayramı hazırlıklarını inceledi.

Günün anısına kombinada ağaç dikimi gerçekleştiren Genel Müdür Yardımcımız İbrahim Saritosun'a, Teknik İşler Daire Başkanı Ramazan Palıt, Kombina Müdürü Burhan Coşkun, Bingöl Belediye Başkanı Erdal Arıkan ve DSİ temsilcileri eşlik etti.



Bingöl Et Kombinası



Diyarbakır Et Kombinası



Sivas Et Kombinası

Yozgat ve Sivas'taki üretim tesislerimizi yerinde inceleyen Genel Müdür Yardımcımız İbrahim Sarıtosun, Yozgat Et Kombina Müdürü Harun Pehlivan, Süt İşletme Müdür V. Yunus Arın ile Sivas Kombina Müdürü Zekeriya Güler'den çalışmalarını hakkında bilgi aldı ve Kombina personeli ile buluştu.



Yozgat Süt İşletmesi



ADANA KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜNDE SÖZLEŞMELİ BESİCİLİK PROJESİ



Sürdürülebilir hayvancılık için sektöre örnek model olan Sözleşmeli Besicilik Projesi üreticilerden ilgi görüyor

Et ve Süt Kurumunun sözleşmeli besicilerinden Adana Kırmızı Et Üreticileri Birliği Başkanı Şahin Güneşer, 100 baş hayvanını 9 Kasım 2023 tarihinde ESK Adana Kombina Müdürlüğüne teslim etti. Et ve Süt Kurumu ile imzaladığı sözleşme kapsamında yetiştirdiği hayvanların içerisinde kesim zamanı gelmiş olanları kombinaya teslim eden Üretici Güneşer, "Devletimizin Kurumu ESK'nın her zaman yanımda olduğunu biliyorum. Bize pazar ve fiyat garantisi sağlayan sözleşmeli besicilik modelini bir güvence olarak görüyorum. Kombina Müdürümüze ve Kurum yetkililerine teşekkür ediyorum." dedi.

Adana Kombina Müdürlüğüne teslim ettiği hayvanlarının kesim işlemlerini tamamlayan Şahin Güneşer, ayrıca 2024 yılı için de sözleşmeli besicilik protokolü imzaladı.

Proje Kapsamında Kesimler Sürüyor

Proje kapsamında Adana ili ve hinterlandındaki bölgelerden toplamda 1400 adet büyükbaş hayvan getirildiğini ifade eden Adana Kombina Müdürü Osman Turut, Sözleşmeli Besicilik modelinin Türkiye hayvancılık sektörüne güç katacağını kaydetti. Piyasa fiyatlarını daha avantajlı bularak hayvanını özel sektöre satmak isteyen üreticiler sözleşmesini iptal ettirebilme imkânı sunulduğunu hatırlatan Kombina Müdürü Turut, "Sözleşmeli besiciliğin temel amacı besicilerimize devlet eliyle pazar ve fiyat garantisi sağlamak, garantör alıcı olmaktır." dedi.

BİNGÖL VALİSİ AHMET HAMDİ USTA'DAN KOMBİNAMIZA ZİYARET



Bingöl Valisi Ahmet Hamdi Usta, Et ve Süt Kurumu Bingöl Kombina Müdürlüğünü 12 Aralık 2023 tarihinde ziyaret etti.

Kombinamız tesislerinde incelemelerde bulunan Vali Usta ve beraberindeki heyet, Kombina Müdürü Burhan Coşkun'dan çalışmaları hakkında genel bilgi aldı.

Ziyarete Kombina Müdürü ile görüşen Usta, Et ve Süt Kurumu satış mağazasında incelemelerde bulundu.





ERZİNCAN VALİSİ HAMZA AYDOĞDU KOMBİNAMIZI ZİYARET ETTİ

Erzincan Valisi Doç. Dr. Hamza Aydoğdu, Et ve Süt Kurumu Erzincan Tavuk Kombinamızı 14 Kasım 2023 tarihinde ziyaret etti.

Vali Doç. Dr. Hamza Aydoğdu ve beraberindeki heyet, Erzincan Organize Sanayi Bölgesinde faaliyet gösteren Et ve Süt Kurumu Erzincan Tavuk Kombina tesisini ziyaret ederek incelemelerde bulundu.

Tesisin üretim bölümlerini gezen Vali Aydoğdu ve beraberindeki heyet, ürünlerin üretim aşamalarını inceleyerek yürütülen çalışmalar hakkında Kombina Müdürü Naci Gün'den bilgi aldı.

Et ve Süt Kurumu Erzincan Tavuk Kombinasyonunun bölgedeki hayvancılık sektörüne büyük bir katma değer sağladığını ifade eden Vali Aydoğdu, Kombina Müdürlüğümüzü ziyaret etmekten memnuniyet duyduğunu dile getirdi.



DİYARBAKIR KOMBİNASI "5. MEZOPOTAMYA GURME VE YÖRESEL LEZZETLER FUARI" NDA

Et ve Süt Kurumu Diyarbakır Kombina Müdürlüğü, 5. Mezopotamya Gurme ve Yöresel Lezzetler Fuarı'na katıldı.

Mezopotamya Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezi'nde, 14-19 Kasım 2023 tarihleri arasında organize edilen fuara, Et ve Süt Kurumu Diyarbakır Kombina Müdürü Hüseyin Altun, Kombina Müdür Yardımcısı Ali Görü ve sektör temsilcilerinin yanında çok sayıda vatandaş katıldı.

Coğrafi ürünlerin tanıtıldığı ve bölge üreticilerinin yeni pazarlarla buluşturulduğu fuarda, ESK Diyarbakır Kombina Müdürlüğü stant açtı. Ziyaretçilere Et ve Balık Kurumu markalı lezzetler ikram edilirken Diyarbakır Kombina Müdürü Hüseyin Altun ve kombina personelleri, katılımcılara kurum hakkında bilgiler verdi.

Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odasının öncülüğünde düzenlenen fuarda onlarca ürün ve lezzet ziyaretçilerin beğenisine sunuldu. 57 ilden 168 firma katıldı.



Beşincisi düzenlenen fuarda, ESK Diyarbakır Kombina Müdürlüğü, Et ve Balık Kurumu markalı lezzetleriyle yerini aldı. Et ve Süt Kurumunun sağlıklı ve güvenilir ürün çeşitliliğinden bahseden Kombina Müdür Yardımcısı Ali Görü, şunları kaydetti:

"Beyaz peynir, lor peyniri, kaşar peyniri, Bingöl kavurmamız, Diyarbakır kavurmamız var. Üretim yapıyoruz, halkımıza takdim ediyoruz. Fiyatlarımız piyasayı regüle etme amacıyla bayağı uygun. Devlet kurumu olarak ürünlerimizi sergilemek amacıyla buradayız. Sağlıklı, güvenilir, hijyenik ortamlarda ürettiğimiz ürünleri halkımıza tanıtmak için fuardayız."

KÜTAHYA'DA SEKTÖR DEĞERLENDİRME TOPLANTISI

Et ve Süt Kurumu Sakarya Kombina Müdürü Önder Dağdelen, Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürü Dr. Emre Yeniay ile birlikte 18 Aralık 2023 tarihinde Kütahya Valisi Musa Işın'ı ziyaret etti.

Ziyarete Kombina Müdürü Dağdelen, Sakarya Kombinası ve hinterlandını kapsayan bölgelerde gerçekleşen hayvancılık faaliyetleri hakkında Vali Işın'a bilgilendirmede bulundu.

Kütahya'da hayvancılık sektörünü modernleştirmek ve sürdürülebilir bir üretim modeli oluşturmak amacıyla, bölge üreticileri ve sektör temsilcilerinin katılımı ile Sektör



Değerlendirme Toplantısı düzenlendi. Kütahya Valiliği öncülüğünde kurulması planlanan Organize Hayvancılık Bölgesi yatırımı hakkında değerlendirme yapılan toplantıya Kütahya Valisi Musa Işın, ESK Sakarya Kombina Müdürü Önder Dağdelen, Kütahya İl Tarım ve Orman Müdürü Dr. Emre Yeniay, Bakanlık il birim amirleri ve sektör temsilcileri katıldı.



ESK'DAN KASTAMONULU ÜRETİCİLERE YENİ HİZMET



ESK Sincan Kombinası Kastamonu'da anlaşma yaptığı özel kesimhane ile Kastamonulu üreticilere kesim hizmeti vermeye başlıyor.

Et ve Süt Kurumu ile Kastamonu Küresel Et Kombinası arasında 6 Kasım 2023 tarihinde Kesim Hizmeti Alım Sözleşmesi imzalandı.

İmza programına Kastamonu Milletvekili Fatma Serap Ekmekci, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürü Bekir Yücel Tanrıkulu, Et ve Süt Kurumu Sincan Kombinası Müdürü Dr. İsmail Erim Köseoğlu, çeşitli sektör temsilcileri ve şirket yetkilileri katıldı.

Sözleşme kapsamında, ESK Sincan Kombinası Kastamonu'da et kesimi yapacak. Et kesimi yaptırmak isteyen besiciler, başka illere gitmeden Kastamonu'da et kesim işlemini gerçekleştirebilecek.

Et ve Süt Kurumu Sincan Et Kombinası Müdürü Dr. İsmail Erim Köseoğlu, yaptığı konuşmada, "Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü olarak Türkiye çapında 15 kombinayla hizmet veriyoruz. Dolayısıyla 81 ile hizmet etmek adına Bölge Müdürlüğü şeklinde çalışıyoruz. Kastamonu da Sincan Kombina Müdürlüğü alanında yer alıyor. Besicilerimiz Et ve Süt Kurumu'na ihtiyaç duyduğunda bize müracaat ediyor. Biz şu an işletme onay belgesi olan bu kesimhanede hizmet satın alma usulüyle sözleşme

imzalamaya geldik. Besicilerimizin bize ihtiyaçları olduğu zaman artık bu hizmeti Ankara'da değil burada vereceğiz. Canlı hayvanlarını Ankara'ya taşımak zorunda kalmayacaklar, hemen buraya getirecekler ve hayvanları bizim usullerimize göre keseceğiz. Burası bir nevi Et ve Süt Kurumu'nun bir kesimhanesi." diye konuştu.

Besicilerimizin Kazancı Artacak

Kastamonu Milletvekili Fatma Serap Ekmekci ise Et ve Süt Kurumu'nun ilimizde kesim yapmasından mutluluk duyduklarını dile getirerek, "İlimizde hayvancılığın geliştirilmesi ve kırsal ekonomi payının artırılması için kamu kurumları ve meslek odaları ile iş birliği içinde çalışıyoruz. Kastamonulu besicilerimiz Et ve Süt Kurumu'na kesim yaptırmak için hayvanını canlı olarak Ankara'ya ya da Çankırı'ya götürüyordu. Et ve Süt Kurumu Sincan Kombina Müdürlüğü, Et ve Süt Kurumu'nun temsilen şehrimizde Kastamonu Küresel Et Kombinası ile 'Kesim Hizmet Sözleşmesi' imzaladı. Et ve Süt Kurumu hayvancılıkta düzenleyici ve regülatör göreviyle ilimizde doğrudan hizmet verecek. Bu sayede besicilerimizin kazancı daha da artacak." dedi.

Konuşmaların ardından heyet tesiste incelemelerde bulundu.

SÖZLEŞMELİ BESİCİLİK PROJESİ ÜRETİCİNİN YÜZÜNÜ GÜLDÜRÜYOR

Cumhurbaşkanı kararı ile Türkiye hayvancılığının sürdürülebilirliğine katkı sağlamak adına hayata geçirilen Sözleşmeli Besicilik Projesi, üreticinin yüzünü güldürüyor.

ESK Denizli Kombina Müdürlüğü, Sözleşmeli Besicilik Projesi ile hayvan alımlarını sürdürüyor.

Üreticiye alım ve fiyat garantisi sunan Sözleşmeli Besicilik Projesi kapsamında, ESK ile sözleşme imzalayan Aydınlı üretici Selim Boran, 184 adet hayvanını 23 ve 25 Ekim 2023 tarihleri arasında Et ve Süt Kurumu Denizli Kombinasına teslim etti.

Alım fiyatlarının piyasa fiyatlarına yakın seyrettiğini ve ödeme koşullarının avantajı nedeniyle üreticilerin Et ve Süt Kurumunu tercih ettiğini dile getiren Denizli Kombina Müdürü Alper Durmuş, Sözleşmeli Besicilik Projesi'nin hayata geçirilmesi ile birlikte verimlilik odaklı üretim anlayışının sektörde güçlendiğini vurguladı.

Kombina Müdürü Durmuş, "Sözleşmeli Besicilik Projesi ile üreticinin her daim yüzü gülecek." dedi.

**SÖZLEŞMELİ BESİCİLİK İLE
PAZAR ve FİYAT GARANTİSİ**

#SenÜretYeter
Garanti Pazar
Daha Fazla Kâr
Hep İstikrar

www.esk.gov.tr





ET VE SÜT KURUMU, YOZGAT GASTRONOMİ GÜNLERİNDE

Et ve Süt Kurumu Yozgat Et Kombinası ve Süt İşletme Müdürlüğü, 22. Uluslararası Sürmeli Festivali kapsamında “Gastronomi Günleri” etkinliğine katılım sağladı.

Yozgat Belediyesi ev sahipliğinde gerçekleştirilen 1-3 Aralık tarihleri arasında Cumhuriyet Meydanı’nda düzenlenen Gastronomi Günleri’ne Yozgat Valisi Mehmet Ali Özkan, Belediye Başkanı Celal Köse, Et ve Süt Kurumu Yozgat Süt İşletme Müdürü Akif Başol, Yozgat Et Kombina Müdür Yardımcısı İsmail Dişli ve il protokolünün yanında çok sayıda vatandaş katıldı.

Vali Mehmet Ali Özkan, açılışta yaptığı konuşmada, etkinliklere katılan belediyelere ve kooperatiflere teşekkür etti.

Yozgat Valisi Mehmet Ali Özkan, Et ve Süt Kurumu Yozgat Kombinası ve Süt İşletme Müdürlüğü’nün açtığı standı ziyaret etti. Vali Özkan’a Et ve Balık Kurumu markalı ürünler ikram edilirken Yozgat Süt



İşletme Müdürü Akif Başol, Yozgat Et Kombina Müdür Yardımcısı İsmail Dişli ve kombina personelleri ürünler ve kurum faaliyetleri hakkında bilgiler verdi.

Üç gün süren etkinlikte katılımcılar, Yozgat’ın eşsiz yöresel lezzetlerini tatma şansı buldu. Ayrıca ülkemizin tanınmış şefleri, gurmeleri ve şef adayları, festival boyunca düzenlenen yemek yarışmaları düzenlendi. Festival kapsamında düzenlenen yemek yarışmaları ve lezzet turlarıyla, Yozgat mutfağının zenginlikleri geniş bir kitleye tanıtıldı.



SİNCAN KOMBİNASI KASTAMONU'DA SEKTÖR TEMSİLCİLERİ VE ÜRETİCİLERLE BULUŞTU

Et ve Süt Kurumu Sincan Kombina Müdürü Dr. İsmail Erim Köseoğlu, 11 Ocak tarihinde Kastamonu'da sektör temsilcileri ve üreticilerle buluştu.

Çeşitli ziyaret ve incelemelerde bulunmak üzere Kastamonu'ya giden Sincan Kombina Müdürü Dr. İsmail Erim Köseoğlu, Kastamonu Kırmızı Et Üreticileri Birliği Başkanı Mehmet Gök, Birlik Yönetim Kurulu Üyeleri ve çok sayıda besici ile bir araya gelerek bölge hayvancılığı ile ilgili görüş alışverişinde bulundu.

İhtiyaçların ve taleplerin iletildiği ziyaretlerde işletme sahipleri ile Sincan Kombinasının hinterlandını kapsayan bölgelerde gelişen hayvancılık faaliyetleri, besilik ve kesimlik hayvan varlıkları, ahırların doluluk oranları ve besici maliyetleri konuları ele alındı.

Kastamonu Veteriner Hekimleri Odası Başkanı Hacı İbrahim Maşalacı, Kastamonu Ziraat Odası Başkanı Mehmet Butur, Kastamonu Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği Başkanı Bayram Pehlivan ile görüşülerek çalışmalar sonlandırıldı.





KOMBİNAMIZDA GÜNLÜK 300 KİLOGRAM AĞRI YAPRAK DÖNERİ ÜRETİLİYOR

Türk Patent ve Marka Kurumunca coğrafi işaret olarak tescil edilen Ağrı Yaprak Döneri, hijyenik ortamlarda el değmeden paketlenerek ülkenin dört bir yanına gönderiliyor.

2022 yılında Türk Patent ve Marka Kurumunca coğrafi işaret olarak tescil edilen Ağrı Yaprak Döneri, Et ve Süt Kurumu Ağrı Kombina Müdürlüğü tesislerinde, hijyenik bir ortamda pişirilerek, el değmeden kesildikten sonra seri üretimi yapıp paketlenerek raflardaki yerini alıyor.





İlk etapta günlük 300 kilogram üretim yapılan tesiste, 17 Ocak 2024 tarihinde incelemelerde bulunan Ağrı Valisi Mustafa Koç, "İftihar kaynağımız olan Ağrı'mız tarım ve hayvancılık kenti. Biz bununla gurur duyuyoruz. 2022 yılında tescil edilmiş Ağrı Yaprak Döneri üretim tesisini ziyaret ettik. Döner, Türkiye'nin birçok yerinde yapılıyor ama Ağrı'mızın yaprak dönerinin kendisine has bir özelliği var. Yörede üretilen etlerin lezzetiyle güzel bir tat ortaya çıkıyor. Et ve Süt Kurumumuz, tescil edildiğinden bu yana 4 ton gibi bir üretim gerçekleştirdi. Günde 300 kilogram üretim kapasitesine sahip. Az önce de şahit olduk tamamen otomatik olarak burada üretiliyor. Bizim amacımız endüstriyel olarak üretimini sağlayıp kapasiteyi daha da artırarak hem ülke içerisinde hem de yurt dışında tanınırlığını arttırmak." ifadelerini kullandı.





MİNİK MİSAFİRLERDEN KOMBİNALARIMIZA TEKNİK GEZİ



Yozgat Süt İşletmesi

Yozgat Belediyesi Kreş ve Gündüz Bakımevi öğrencileri ile Denizli Şafak Yıldızları Anaokulu öğrencileri, Et ve Süt Kurumu Yozgat Süt İşletme Müdürlüğüne 22 Kasım 2023 tarihinde, 13 Aralık 2023 tarihinde ise Denizli Et Kombina Müdürlüğüne teknik gezi gerçekleştirdi.

Minik misafirlere etkinlik kapsamında, öğretmenleri rehberliğinde, Yozgat Süt İşletme Müdürü Akif Başol ve Denizli Kombina Müdürü Alper Durmuş ev sahipliğinde Kurumumuzun üretmiş olduğu et ve süt ürünleri hakkında bilgiler verildi.

İşletme Müdürü Akif Başol, minik misafirlere peynir üretim sürecini anlattı. Özellikle Yozgat tesislerinde üretilen kaşar peynirinden tatma fırsatı yakalayan öğrenciler, geleneksel lezzetin tadını damaklarında hissettiler.





Denizli Et Kombinası

Minik öğrencilerin merakla incelediği tesislerde, Denizli Kombina Müdürü Alper Durmuş, kombinanın üretim ve faaliyet alanları hakkında bilgilendirmede bulundu.

Teknik gezi programı, öğrencilere hem eğlenceli bir gün geçirme hem de pratik bilgiler edinme fırsatı sunarak öğrenmelerini keyifli hâle getirdi.

Ziyaret, çocukların günlük yaşantılarına renk katan bir öğrenme etkinliği olmanın ötesinde, onlara üretim süreçlerini ve yerel lezzetleri keşfetme imkânı sundu.





ÜRETİCİLERE SÜT HİJYENİ ANLATILDI



Et ve Süt Kurumu Trabzon Kombina Müdürlüğü, Gümüşhane İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün düzenlemiş olduğu "Süt Hijyeni, Süt Sığırcılığında Sağım Hijyeni ve Sanitasyon" konulu panele katıldı.

Gümüşhane Üniversitesi Karaca Salonunda, 21 Kasım 2023 tarihinde düzenlenen panele, Gümüşhane Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek, Gümüşhane İl Tarım ve Orman Müdürü Dr. Ahmet Mesut Kırac, ESK Trabzon Kombina Müdürü Serkan Kumaş, çeşitli akademisyenler ve üreticiler katılım sağladı.

Tarım ve Orman Bakanlığı Eğitim ve Yayın Dairesi desteğiyle gerçekleşen panelde,



Kombina Müdürü Serkan Kumaş, "Süt Hayvanlarının Beslenmesinde Genel Stratejiler" konulu sunum gerçekleştirdi. Ayrıca ESK'nın kurumsal faaliyetleri ve Karadeniz bölgesine ilişkin çalışmaları hakkında değerlendirmelerde bulundu.

Panel, yapılan sunumların ardından katılım belgesi ve hediyelerin takdimi ile son buldu.



YOZGAT VALİSİ MEHMET ALİ ÖZKAN'DAN ET KOMBİNASI VE SÜT İŞLETMESİNE ZİYARET



Yozgat Valisi Mehmet Ali Özkan, 27 Kasım 2023 tarihinde Et ve Süt Kurumu Yozgat Kombinasını ve Süt İşletme Müdürlüğünü ziyaret etti.

Ziyaret kapsamında Et ve Süt Kurumunun Yozgat ve hinterlandına yönelik faaliyetleri hakkında değerlendirmelerde bulunuldu.

Yozgat Süt İşletme Müdürlüğünde incelemelerde bulunan Özkan, Süt İşletme Müdürü Akif Başol'dan ve Yozgat Et Kombinası Müdür Yardımcısı İsmail Dişli'den yürütülen faaliyetler hakkında bilgi aldı.

Et ve Süt Kurumu, sürdürülebilir süt ürünleriyle bölge hayvancılığına katkı sağladığını ifade eden Özkan, Et Kombinası ve Süt İşletme Müdürlüğünü ziyaret etmekten memnuniyet duyduğunu dile getirdi.





ERZİNCAN'DA BROİLER SEKTÖRÜ GELİŞİYOR



Erzincan Tarım ve Orman Müdürü Murat Şahin, 2015 yılında merkeze bağlı Ergan köyünde 30 bin kapasiteli tek kümes olarak başlayıp ve 2022 yılında ikinci kümesin eklenmesiyle kapasitesini 60 bine çıkararak tavuk çiftliğini 19 Ocak 2024 tarihinde ziyaret etti.

Çiftlik hakkında bilgi veren işletme sahibi Hayati Terzioğlu, Et ve Süt Kurumu Erzincan Tavuk Kombinasına sözleşmeli olarak üretim sağlayarak yılda 6 dönemde toplamda 60 bin tavuk üretimi gerçekleştirdiklerini belirterek, 25 yaşında sektöre adım attığını ve 8 yıldır Ergan köyündeki Etlik Tavuk Çiftliği'nde faaliyet gösterdiklerini, tarım ve

hayvancılıkta modern tesislerden birini daha Erzincan'a kazandırmış olmanın mutluluğunu kaydetti.

Erzincan genelinde işletmeleri sık sık ziyaret eden İl Müdürü Şahin, "Et ve Süt Kurumunun tek kanatlı kesim kombinasyonunun Erzincan'da olması etlik piliç yetiştiriciliğine olan yatırımları tetikledi ve bölgemizdeki modern etlik piliç yetiştiriciliği sayesinde yeni iş kolları ve istihdam alanları oluşmaya başladı. Bu noktada Tarım ve Orman İl Müdürlüğü olarak elimizden gelen desteği üreticilerimize sunmaya devam edeceğiz, yatırımlarını gerçekleştiren üreticilere hayırlı kazançlar diliyoruz." dedi.





MART
DÜNYA KADINLAR GÜNÜ
Kutlu Olsun...





SEKTÖREL

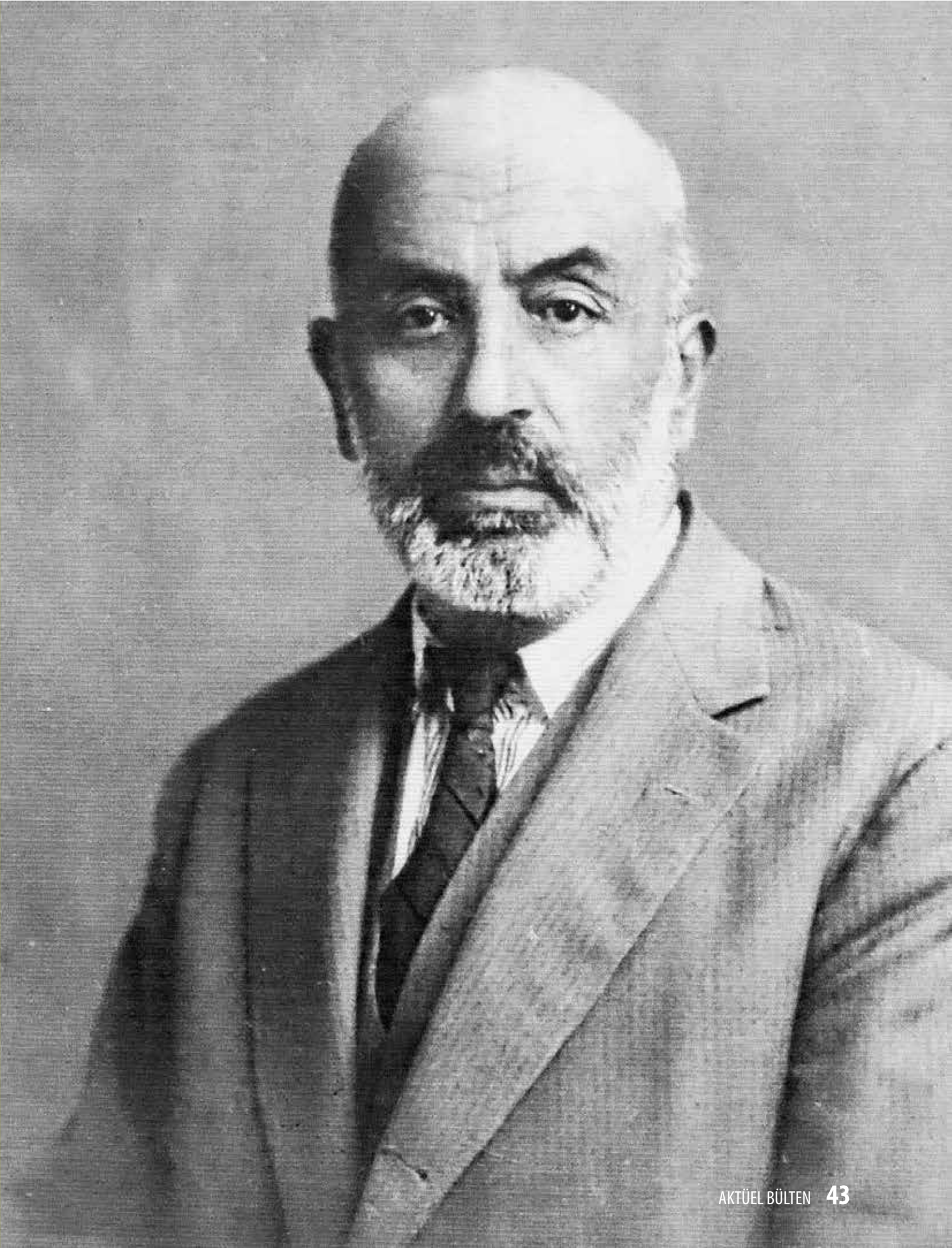
Dr. Öğr. Üyesi Erden Sedat ARSLAN

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi

Veteriner Fakültesi, Veteriner Hekim

Veteriner Hekim **Mehmet Âkif** **Ersoy'un** **Meslek Sevgisi ve** **Etik Davranışları**

Mehmet Âkif Ersoy'un kişisel karakteristik özelliklerini anlamak ve karakterini doğru değerlendirebilmek için onun mücadelelerle dolu yaşamına bakmak gerekir.



Mücadeleli ve Mücadeleci Yaşamı

Akif, Hicri 1290'da doğdu. Babası, ebced hesabıyla tarih düşerek ona «Ragıyf» ismini vermiştir. Evde ve mahallede halk bu ismi anlayamamış ve Âkif'e çevirmişlerdir (Berkman, 1961; Dinçer, 1965, 1987, 2011; Göze, 2009; Tüzdil, 1955).

Orta öğrenimi Fatih'te Otlakçı yokuşundaki Fatih Rüştiyesi'nde yapmış ve buradan mezun olmuştur (Tüzdil, 1955; Berkman, 1961; Dinçer, 1987, 2011; Göze, 2009).

Annesi Emine Şerife Hanım, Âkif'in medrese tahsiline devam edip, sarıklı olmasını; babası Tahir Efendi ise medresedeki eğitimi oğluna kendisinin öğretebileceğini düşünüp, yeni açılan ve revaçta olan mekteplerden birine gitmesini istiyordu (Berkman, 1961; Dinçer, 2011; Göze, 2009; Hilmi, 2009; Tüzdil, 1955). Bu görüş ayrılığı, dönemin toplumsal tercihlerindeki farklılığı ortaya koyuyordu. Bir tarafta geleneğin bütün çizgileriyle yaşandığı Fatih'te evladını bir inanç ve ilim adamının, bir müderrisin saygınlığı içinde görmek isteyen anne; diğer yanda değişen dünyanın gereklerini fark eden, kendisi de bir inanç ve ilim adamı olan baba. Bu açıdan bakılınca Âkif annesiyle babasının özlemine kendi şahsında bütünleşmiş ve uygun bir senteze kavuşmuş gibidir. Bu kişilik sentezi daha sonra Âkif'in mesleki ve özel yaşamındaki etik yönü ortaya koyacaktır (Göze, 2009; Hilmi, 2009).



Tahir Efendi mektep ve meslek tercihinin oğluna bırakır. Âkif, dönemin en gözde okullarından birisi olan Mülkiye Mektebi'ni tercih eder ve babası ile kaydını yaptırmaya gider. Âkif, Mülkiye'nin İddâdî bölümünde üç sene okuduktan sonra şهادetnâme (diploma) almış ve yüksek kısmına kaydolur (Göze, 2009; Hilmi, 2009).

Mehmet Âkif Ersoy'un nüfus kaydı

Veteriner Hekimliği Yolunda

Evlerinin yanmasının ardından, Mülkiye'ye nehari (gündüzlü öğrenci) olarak devam etmesi imkânsız hâle gelmiş ve mezunlarına hemen iş verileceği için o yıl açılan ilk sivil veteriner yüksekokulu olan Mülkiye'nin Baytar Mektebi'ne (Halkalı Baytar ve Ziraat Mektebi, Bknz. Şekil 2) leyl-i (yatılı) öğrenci olarak geçmişti (Berkman, 1961; Göze, 2009; Hilmi, 2009; Tüzdil,1955).

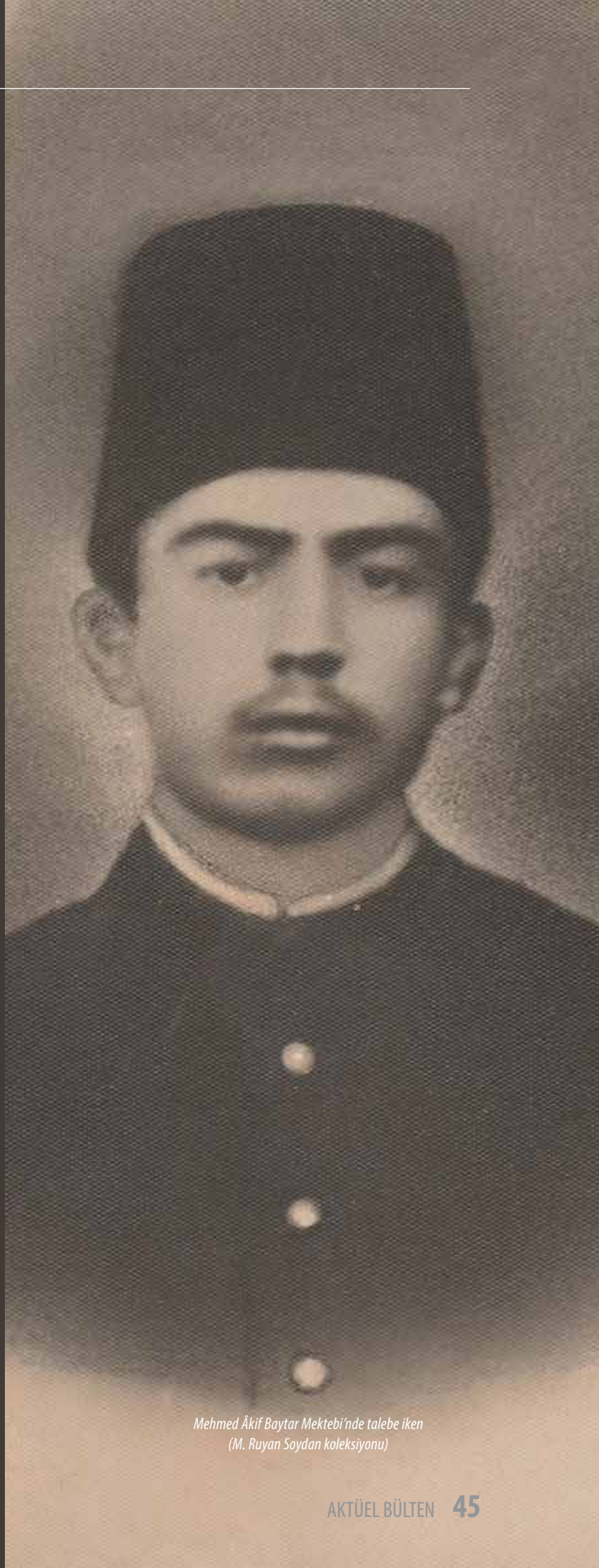
O zaman Halkalı Baytar ve Ziraat Mektebi iki sene gündüzlü, iki sene de yatılı olmak üzere 4 yıl eğitim veriyordu. Âkif, gündüzlü kısmını bitirince Halkalı'daki yatılı kısmına geçmiştir (Erk ve Dinçer; Dinçer, 1970, 1987, 2011).

Çoğu kendisi gibi babasız ve yoksul öğrencilerden oluşan bu okul, Âkif'e sağlam ve ömür boyu sürecek dostluklar ve sağlam bir dinî bilgi ile müspet bilimin uyumunu sağlayan zihin yapısı kazandırdı (Göze, 2009).

Âkif, Halkalı Baytar ve Ziraat Mektebi'nde, kendisini etkileyecek öğretmenle, Türkiye'ye mikrobiyolojiyi getiren, Pasteur'un öğrencisi de olan Rıfat Hüsamettin'le karşılaştı ve bu hocasından Pasteur sevgisini aldı (Göze, 2009; Hilmi, 2009).

Halkalı Baytar ve Ziraat Mektebi'nin ilk müdürü Mehmet Âli Bey, 1880 yılında Türkiye'nin ilk hayvancılık ve tarım dergisini çıkarmış ve memleketin hayvan zenginliği ile halk elindeki hayvanların hastalıklardan korunması gerektiğini bu dergide işlemeye başlamıştı. Okumayı çok seven Âkif, bu dergideki yazılardan çok etkilenmiştir. Özellikle Mehmet Âli Bey'i tanıdıktan sonra hayvan sevgisi daha da gelişmiş ve veteriner hekimliği hizmetini ülkenin en önemli konularından biri olarak görmüştür. Hatta bir şiirinde; "Lakin bize lazım, hekimden çok baytar" mısrasıyla bu görüşünü dile getirmiştir (Berkman, 1961).

Âkif bu inançla daha okulda başlattığı çalışkanlığını, ilk sivil veteriner okulu mezunları arasında birinci olarak ispatlamıştır (Berkman, 1961; Erk ve Dinçer, 1970; Göze, 2009; Hilmi, 2009, Tüzdil,1955).



*Mehmed Âkif Baytar Mektebi'nde talebe iken
(M. Ruyan Soydan koleksiyonu)*

Veteriner Hekim Mehmet Âkif

Âkif, Mülkiye Baytar mektebinden 22 Aralık 1893'te birincilikle mezun olup, kısa bir süre İstanbul Şehremaneti'nde çalışmış, ardından Orman ve Ma'âdin ve Ziraat Nezareti'ne Baytar Müfettiş Muavini olarak tayin edilmiştir (Dinçer, 1985). Daha sonra bir yandan Halkalı Baytar ve Ziraat Mektebi'nde kitabet dersleri, diğer yandan Dârülfünûn'da edebiyat dersleri vermiş, ancak aldığı diğer görevlere rağmen veteriner hekimlikle ilişkisini kesmemiştir (Berkman, 1961; Dinçer, 1987, 2011).

II. Meşrutiyet'in ilanından sonra da 2 yıl süre ile Veteriner İşleri Genel Müdürlüğü'nde Genel Müdür Yardımcılığı yapmıştır (Berkman, 1961; Göze, 2009; Hilmi, 2009).

Âkif, 1908'de, bilimsel çalışmalar yürüten ilk veteriner hekimliği derneği olan Osmanlı Cemiyet-i İlmiye-i Baytariyesi'nin kurucu üyesi olup, yönetim kurulunda Başkan Yardımcısı olarak görev almış ve derneğin kuruluşundan bir ay sonra yayımlanmaya başlanan "Mecmua-i Fünun-u Baytariye" adlı derginin yayın kurulu üyeleri arasında yer almıştır (Dinçer, 1965).

İstanbul'da 25 Şubat 1910'da "Baytar Mekteb-i Alisi Mezunin Cemiyeti" (Yüksek Veteriner Okulu Mezunları Derneği) kurulur. Bu cemiyet Osmanlı Cemiyet-i İlmiye-i Baytariyesi'nin yerini alır. Cemiyetin başkanı Mehmet Akif'tir. Cemiyet, 16 Haziran 1914'e kadar çalışmalarını sürdürür. Cemiyetin "Risale-i Fenn-i Baytarı" adlı yayın organı Mehmet Âkif, Cafer Fahri ve Civani Bey tarafından yönetilmiştir (Dinçer, 1965).

Âkif, Orman, Meadin ve Ziraat Nezareti'ndeki 20 yıllık hizmetleri süresince sık sık Bakanlık adına yolculuklara çıkmış, zaman zaman da ek görevler yüklenmiştir. Görevi İstanbul'daki Bakanlık merkezi olmakla beraber, dört yıl kadar Rumeli'de, Anadolu'da, Arabistan'da bulaşıcı hayvan hastalıklarıyla mücadele çalışmaları yapmıştır. Yine bu süre içinde "Dar'ül Edeb" adını taşıyan bir özel okulda fahri olarak dört-beş sene ders verdiğini bizzat kendisi bildirmektedir. Bilgegil'in (1971) yayınladığı Sicil-i Ahval kayıtlarına göre; bu hizmetlerin bir kısmını 1893-1896 yılları arasında Edirne'de icra etmiştir.

Edirne'den sonra, orduya alınacak atları seçmek için kurulan ekiple, görevli olarak Şam, Halep ve Adana illerine gitmiştir. Böylece memuriyetinin ilk dört yılını sürekli olarak halkın arasında geçirerek, memleketin sosyal durumunu, vatan ve milletin çeşitli sorunlarını yerinde görme imkânı bulmuştur. 17 Ekim 1906'da Halkalı Ziraat Mekteb-i Alisi Kitabet-i Resmîye (Halkalı Yüksek Ziraat Okulu Resmi Yazışmalar) hocalığı ek görev olarak sorumluluğuna verilmiştir (Dinçer, 1987, 2011; Göze, 2009; Hilmi, 2009).

Aynı yıl Mülkiye Baytar Mekteb-i Alisi (Yüksek Sivil Veteriner Fakültesi)'nin Zabıta-i Sıhhiye, Kitabet-i Baytariye (veteriner yazışmaları, resmi raporlar), Hukuk-u Ticariye ve Kanun-u Tıp hocalığı sorumluluğu da verilmiştir. Ancak Âkif, yüklendiği diğer görevlerle birlikte bu görevi de kabullenmesinin mümkün olamayacağını beyan ederek görevi almamıştır (Dinçer, 1987; Hilmi, 2009).



• مسلمانلرک اجتماعی شاعری محمد عاکف بك •
الشاعر المسلمین الاجتماعی محمد عاکف بك

"Müslümanların ictimâî şâiri Mehmed Âkif Bey" (14 Nisan 1913 tarihli Donanma mecmuası)



Âsım kitabının neşri vesilesiyle Mithat Cemal Kuntay'ın Mehmed Âkif onuruna verdiği davette çekilen fotoğraf (1924; soldan sağa: Süleyman Nazif, Cenab Şahabeddin, Abdülhak Hâmid Tarhan, Sâmipaşazâde Sezâi, Mehmet Âkif, Mithat Cemal ve oğlu; M. Ruyan Soydan koleksiyonu)

Âkif, 1893'de başlayan memuriyetinden 1913 yılında istifa ettiğinde "Umur-u Baytariye Müdür Muavini" idi. Bir taraftan da Halkalı Baytar ve Ziraat Mektebi ve Dârülfünûn'da ders vermeye devam etmiştir. Balkan Harbi'nden sonra Ziraat Nezareti'ndeki memuriyetinden ve Dârülfünûn'dan istifa etmiş, yeni veteriner hekimlerin iyi yetişmesine olan inancı ile Halkalı Baytar ve Ziraat Mektebi'ndeki görevine devam etmiştir (Göze, 2009; Hilmi, 2009).

Umur-u Baytariye Müdür Muavinliği görevinden istifa etmesinin nedenini Mithat Cemal Kuntay Âkif'in sınıf ve kader arkadaşı Hasan Efendi'nin ağzından şöyle aktarır: "Âkif'in Umur-u Baytariye Müdür Muavinliği döneminde, Ziraat Nazırı, Baytar Müdürü Umumîsi Abdullah'ı derecesini indirerek başka yere kaydırır. Âkif, bu duruma öfkelenerek;



Mehmed Âkif büyük oğlu Emin ve küçük oğlu Tahir ile birlikte (Ocak 1929; M. Ruyan Soydan koleksiyonu)

“Âkif'in en karakteristik özelliklerinden biri de haksızlığa tahammül edememesi ve meslektaş sevgisidir.”

kendisine ait olmayan bu haksızlıktan kendi aleyhine bir netice çıkartarak, istifa eder.” (Hilmi, 2009).

Hasan Efendi: “Âkif'in mektepte verdiği arkadaşlık ve sadakat sözlerine içimden gülüyordum. Çünkü okul arkadaşlığı geçicidir, herkes okul arkadaşının kendisini koruyup, kollayacağını sanır. Ancak zaman geçip, çoluk çocuğa karışınca Âkif'in arkadaşlığa bakışını, çalışma arkadaşlarını koruyacağını anladım.”

Âkif'in en karakteristik özelliklerinden biri de haksızlığa tahammül edememesi ve meslektaş sevgisidir. Aşağıdaki hatıra, onun bu konuda ne kadar hassas olduğunu göstermesi bakımından anlamlıdır:

“1911 yılı başlarında Baytarlık Dairesi, kâtiplik için imtihan açar ve kazanan bir genç işe alınır. Mehmet Âkif daha önce tanımadığı, fakat zeki ve kabiliyetli bulunduğu bu gençle ilgilenir, ona yardım eder. Mülkiye'ye devam etmesi için yarım gün izin verir. Âkif'in bu alakasından, onun genci daha önce tanıdığı ve ona imtihanda yardım ettiği neticesini çıkaranlar, çocuğun işine son verirler. Olayı ve nedenini birkaç gün sonra öğrenen Âkif, derhal istifa ederek, daireden ayrılır. Genç geri alınır ve ricalar sonucu Âkif de görevine döner.” (Hilmi, 2009).

Âkif, dostlarına karşı da çok vefalıydı. Birisini dost edindi mi, ömür boyu bu dostluğu devam ederdi. Cemal Kuntay, bu konudaki bir hatırasını şöyle nakleder:

“Mehmet Âkif ile Baytar Mektebi'nde birlikte okudukları, sevdiği arkadaşı İslimiyeli Hasan Tahsin Bey karşılıklı sözleşmişler ve hayatta kalanın daha önce ölenin ailesine bakacağına dair söz vermişlerdi. Hasan Bey, Edirne Baytar Müfettişi bulunduğu sırada 1910 yılında vefat edince, Âkif Bey sözünde durarak, merhumun üç çocuğunun bakımını üzerine almıştı.” (Hilmi, 2009).

Âkif'in Meslek Sevgisi ve Etik Davranışlarına Örnekler

‘**Âkif,**
bilimsel bir kişilik sergilerken,
deontolojik ve etik bir tavra da
imza atmıştır.

Mehmet Âkif'in düşüncesinin bir ucunda bilim ve teknik, diğer ucunda memleket gerçekleri vardı. Bu iki noktayı birleştiren kuvvet ise Âkif'in mesleği, yani veteriner hekimliği idi. Âkif, "acı memleket gerçekleri" ile mesleğini icra ederken karşılaştı. Memleketin en üca köşelerini, sosyal yaraların en onulmazlarını bu vesile ile tanıdı. Halkın yaralarını sarmak için harekete geçmek gereğine inanırdı ve bu yolda mesleğine de büyük güven duyardı (Bekman, 1961; Dinçer, 1987).

Mehmet Âkif'in meslek aşkı ve özlemini, en güzel biçimde dile getirdiği Köse İmam ile konuşmasında buluyoruz (Bekman, 1961):

-“Kimi bid'atçı diyor. . . Duyduğum en çok bunlar.

-Daha var mıydı, İmam?

-Hayır. Var var unuttum: Baytar!

-Keşke baytarlık edeydim. . .

-Yine et mümkünse.

-Yapamam.

-Belki yapardık be. . .

-Unuttum be köse.

-Keşke zihninde kalaymış, ne kadar lazımmış:

Beni dinler misin evlad, yine kabilse çalış: Çünkü bir tecrübe etsen senin aklın da yatar, bize insan hekiminden daha lazım baytar”

Bu satırlardan Âkif'in hekimlik ve ilminin şairliğine etkisini buluyoruz. Adnan Adıvar, “Ben Âkif'i yalnız şair diye değil, daha çok büyük bir insan ve büyük bir fen adamı diye severim. Onun Fatih kürsüsü eşsiz bir abide-i fendir, o eserin her kelimesi ilm-ü fen deryasından seçilmiş inciler, meyvelerdir” demiştir (Bekman, 1961; Yarar, 1960). Bu, ifade tümüyle müspet bilime dayanan veteriner hekimliğin Mehmet Âkif'in dehasını aydınlatan bir ışık olduğuna delil olarak gösterilebilir.

Mehmet Âkif'in gördüğü öğrenim ve edindiği mesleğin şairliğine ve kişiliğine etkilerini meslektaşlarının kaleminden aktarmakta yarar vardır:



Resne Fotoğrafhanesi tarafından kartpostal şeklinde basılmış İstiklâl Marşı (M. Ruyan Soydan koleksiyonu)

Göze (2009) ve Hilmi'ye (2009) göre; “Âkif, her biri uzun bir ömre kâfi gelmeyen müspet ilimleri heyecanla takip etmemiş olsaydı ruhu yükselmez, kafası inkişaf etmezdi. Mehmet Âkif, irfanının temelinin Baytar Mektebinde kurmuştur. Onun tetkik ve tafahhus kabiliyeti o mektepte açılmıştır. Eğer Mehmet Âkif baytarlığın yüklediği vazifeleri görmek için Türk köylerinde at dolaştırmamış olsaydı, Türk'ün yüksek cevherini, asil özünü yerinde ve içinde tetkik etmeseydi ne bir İstiklâl Marşı yazabilir, ne de Çanakkale şairini doğurabilirdi. O, Türk'ü özünden gördü, candan sevdi, duydu ve yazdı. Bu itibarla Baytar Mehmet Âkif, Şair Mehmet Âkif'e yükseklik vasfını kazandıran bir varlık oldu.” Süleyman Nazif de Âkif'in yüksek tahsilinde aldığı fizik, kimya, biyoloji, zooloji, anatomi ve fizyoloji gibi ilimlerin genç şairin iman ve inancını güçlendirdiğini ileri sürmüştür.”

Mehmet Âkif, 1935 yılında Şefik Kolaylı'ya “Bakteriyolojihane”nin durumunu sorduğu mektupta, okuldan mezun olan öğrencilerin beş altı ay kadar okula devam etmelerini, bunun yararlı olacağını belirtmiştir. Âkif'in meslekten uzak kaldığı zamanlarda bile mesleki eğitimle ilgilendiği, günümüzde uygulanan mezuniyet sonrası eğitim ve mesleki oryantasyon konularının önemini daha o yıllarda fark ettiği görülmektedir (Dinçer, 1987, 2011; Göze, 2009; Hilmi, 2009).

Sonuç

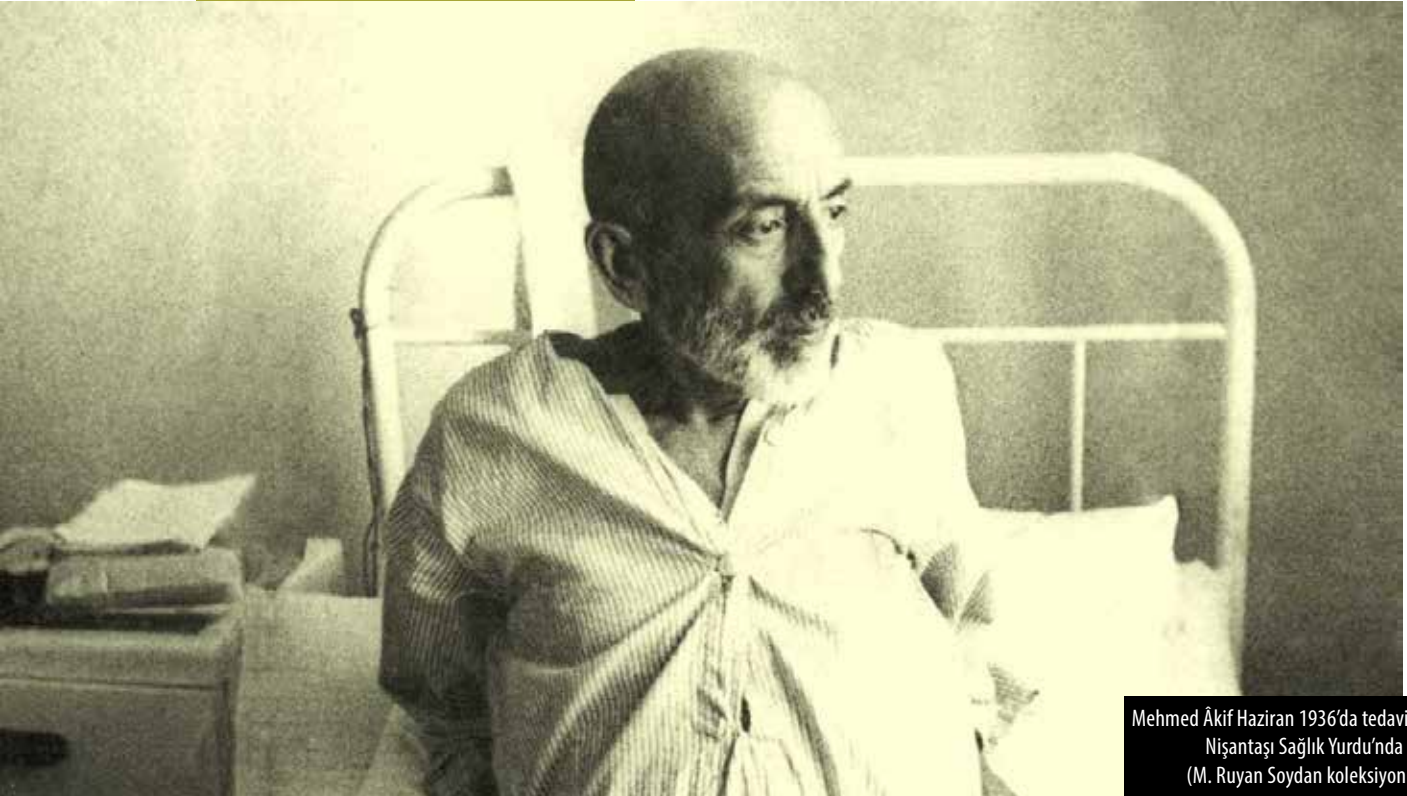
Açıkça görülmektedir ki Mehmet Âkif'in görev aldığı cemiyetler ve onların yayın organları tamamen mesleki ve ilmi bir yapıya sahiptir ve zamanının önemli kurumları arasındadır. Bu görevlerin verilmesi O'nun mesleki ve ilmi kişiliğine duyulan güvenin göstergesidir.

Diğer yandan; ülkenin sorunlarına duyarlı bir tutumun yanı sıra meslektaşları ve dostlarına karşı da sorumlu bir kişilik de ortaya koymuştur. Nedeni ne olursa olsun, çalışma arkadaşının arkasında durmuş, bu davranışıyla herkese sadakat ve dostluk dersi vermiştir.

Bu ve diğer sözü edilen tüm çabaları dikkate alındığında, bilimsel bir kişilik sergilerken, deontolojik ve etik bir tavra da imza atmıştır denebilir.

KAYNAKLAR

- Bekman, M (1961). Veteriner Mesleğinde Fikir ve Sanat Adamları. Hüsni Tabiat Matbaası. S. 8-21. İstanbul.
- Bilgegil, M.K. (1971). Mehmed Âkif resmî hâl tercümesi basılmamış bazı mektup ve manzumeleri. Atatürk Üniversitesi Ed. Fak. Araştırma Dergisi, 3, 20.
- Diñçer, F (1965). Türkiye'de Kurulan Veteriner Derneklerle Bugüne Kadar Olan Gelişmeler. Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi. Yeni Desen Matbaası. S. 487-502. Ankara.
- Diñçer, F (1985). Mehmet Âkif. Yeni Kalem Aylık Kültür Edebiyat ve Sanat Dergisi. S. 7-8.
- Diñçer, F (1987). Mehmet Âkif Ersoy'un Veteriner Hekim Olarak Mesleki ve İlmî Kişiliği. Ölümünün 50. Yılında Mehmet Âkif Ersoy'u Anma Kitabı-Ayrı Basım- Ankara Üniversitesi Rektörlüğü Yayınları. Ankara. S. 37-66.
- Diñçer, F (2011). 2011 Mehmet Âkif Ersoy Yılı Anısına Veteriner Hekim Gözüyle Veteriner Hekim Mehmet Âkif Ersoy Dosyası. Türk Veteriner Hekimleri Birliği Yayını (Hazırlayan: Prof. Dr. Ferruh Diñçer). ISBN 978-605-62046-0-9. Atalay Matbaacılık.
- Erk, N ve Diñçer, F. (1970). Türkiye'de Veteriner Hekimlik Öğretimi ve Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Tarihi. A.Ü. Vet. Fak. Yayınları: 259. Ankara Üniversitesi Basımevi. S. 19-29.
- Göze, H (2009). Mehmed Âkif Hüzünlü Bir Yolculuk. Kubbealtı Neşriyatı no: 150. 2. Baskı. ISBN: 978-975-6444-65-8. Özal Matbaası. 152 s.. İstanbul.
- Hilmi, T (2009). Mehmet Akif Ersoy. Anonim Yayıncılık. 1. Baskı, Kasım 2009. ISBN: 978-605-100-283-5. 170. S. İstanbul.
- Tüzdil, AN (1955). Türk Veteriner Hekimliği Tarihi. Türkiye'de Veteriner Fakültesi'nin Tarihi ve Laboratuvar Hayatının Başlangıcı. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Yayınları: 73. Ders Kitabı: 30. A.Ü. Basımevi. S. 3-17.
- Yarar, MT (1960). Veteriner Şairler: Mehmet Âkif-Halkalı Ziraat Mektebi Muallimi. Gürsoy Basımevi. S. 9-15. Ankara.



Mehmed Âkif Haziran 1936'da tedavi gördüğü Nişantaşı Sağlık Yurdu'nda (M. Ruyan Soydan koleksiyonu)



GIDA VE BESLENME

Doç. Dr. Ayşe GÜNEŞ BAYIR
(Editör)
Bezmiâlem Vakıf Üniversitesi,
Sağlık Bilimleri Fakültesi,
Beslenme ve Diyetetik Bölümü

Uzm. Dyt. Zelal Tandoğan
Sağlık Bilimleri Üniversitesi,
Bakırköy Dr. Sadi Konuk Eğitim ve Araştırma Hastanesi,
Çocuk Beslenme ve Metabolizma Diyetisyeni

Hazır Gıdaların Çocuklar Üzerindeki Etkileri

Hazır gıdalar, evde hazırlanan yiyeceklerden daha yoğun enerji içeriği, lif bakımından fakir ve vitamin-mineral (mikrobesin öğeleri) açısından besleyici yönü ise az olduklarından 'sağlıklı beslenme planına' aykırıdır. Hazır gıdalar; nişastalar, doymuş yağ, trans yağ, tuz ve rafine şeker gibi katkıları yüksek miktarlarda sağlıksız bileşenler ve gıdanın üretimi (proses) gereği gıda katkı maddelerini de içermektedirler.



**‘ Hazır gıdaların sık tüketimi
çocuk ve ergenlerde
içeriklerindeki artmış
serbest şekerler ve
azalmış lif içeriği ile
obeziteye neden olmaktadır. ’**

Fazla tüketimiyle kalp ve damar hastalıklarına, diyabet, metabolik sendrom gibi hastalıklara neden olan hazır gıdaların içerdiği bu sağlıksız bileşenler, genellikle kilo alımı ve olumsuz sağlık sonuçları ile ilişkili bulunmaktadır. İçerdikleri yoğun enerji, enerji dengesizliği sonucu oluşan aşırı kilo (obezite) için risk faktörüdür. Özellikle hazır gıdaların ve paket servisi olan yiyeceklerin sık tüketilmesi, daha yüksek vücut kitle indeksi (VKİ) ve daha yüksek Tip 2 diyabet, inme, kalp hastalığı ve kardiyometabolik riskli belirtilerle ilişkilendirilmektedir. Hazır gıdaların tüketim porsiyonlarının artmasıyla birlikte şekerle tatlandırılmış içeceklerin de aşırı tüketimi obezite için güçlü belirleyicilerdendir. Çocukluk çağında şekerle tatlandırılmış içecekler de VKİ'yi, vücut yağ yüzdesini veya obezite olasılığını artırabilmektedir. Hazır gıdaların sık tüketimi çocuk ve ergenlerde içeriklerindeki artmış serbest şekerler ve azalmış lif içeriği ile obeziteye neden olmaktadır. Ayrıca daha yüksek aşırı işlenmiş (rafine) gıdaların tüketimi çocukluktan erken yetişkinliğe kadar yağlanmada artışa neden olmaktadır. Aşırı işlenmiş gıdaların günde 4 porsiyondan daha fazla tüketilmesi ölüm (mortalite) ve böbrek hastalığı riskini de artırmaktadır.

Hazır gıdalar, kardiyometabolik hastalıklar, obezite, diyabet ile birlikte bilişsel aktiviteyi de etkilemektedir. Aşırı işlenmiş gıdaların daha yüksek tüketimi, ortalama 8 yıllık takip sonrasında daha yüksek oranda bilişsel ve yürütücü bilişsel işlevlerde düşüş ile ilişkilendirilmiştir. Ayrıca ergenlerde sık sık meşrubat veya fast-food tüketimi ile anksiyete kaynaklı uyku bozukluğu arasında da pozitif ilişki olduğu gösterilmiştir.

Özellikle çocuklarda yüksek olan hazır gıda tüketimi; çocuklar tarafından lezzetli bulunması, uygun fiyatlı olması, doyurucu olması, hızlı olması ve reklamların etkisi gibi faktörlerden dolayı tercih edilmektedir. Bu faktörlerin dışında çocuklarda cinsiyet odaklı oyuncaklar da çocukların ilgilerini çekerek hazır gıda tüketimini arttırmaktadır. Gıda içerikli reklamlardan çikolata şekerleme, fast-food ve paketlenmiş servis ürünlerin reklamları çocukları daha fazla etkilemektedir. Kontrolsüz ve duygusal yeme durumunun da fast-food ürünlerine yönelmede etkili olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte genellikle ailenin yeme konusundaki tutumunun ve medyanın, çocuklardaki beslenme alışkanlıkları ve bozuklukları üzerinde etkili olduğu düşünülmektedir.



Çocukların beslenme öğünlerini aile ortamında tüketmeleri, çocukları fast-food tüketiminden uzaklaştırmak için bir strateji olarak önerilmiştir. Çocukların yemek siparişlerini aileleriyle birlikte vermesi de daha az sodyum ve doymuş yağ tüketimini sağladığı, daha sağlıklı gıdalar tükettiği belirtilmiştir. Çocuklara etkili sağlık eğitimi ve sağlığın teşviki ve geliştirilmesi için okul temelli programlara da ihtiyaç vardır. Çocuk ve gençlere sağlıklı bir beslenme ortamı oluşturmak için ailelerin dikkat etmesi gerekmektedir. Bununla birlikte sağlıklı yaşam tarzlarının gelişmesini teşvik etmek için ulusal ve bölgesel programlara ve politikalara ihtiyaç vardır. Çocukların yaşam tarzı davranışları, akranlarının ve kardeşlerinin ilgili davranışı ile ilişkili olduğundan her çocuk bulunduğu ortamla birlikte değerlendirilmelidir. Çocukların fast-food tüketimindeki değişikliklerin, özellikle kardeşler arasındaki yaş aralığı büyükse, akranları ile daha güçlü bir şekilde ilişkili olduklarını göstermiştir.

Çocukların beslenme öğünlerini aile ortamında tüketmeleri, çocukları fast food tüketiminden uzaklaştırmak için önemli bir stratejidir.

Çocuklarda yaşam tarzı davranışlarını iyileştirmeye yönelik çok yönlü müdahalelerin uygulanması desteklenmelidir. Çocuklar öncelikle ebeveyn katılımı olmayan ve hızlı servis restoranlarına girmeden önce gıdaları seçtiklerinden, hızlı servis restoranları içindeki sipariş kararlarını daha sağlıklı seçeneklere yönlendirmek için ailelerle birlikte belirlenecek yenilikçi stratejilere ihtiyaç duyulmaktadır. Ayrıca aile ortamında gıdalar sık sık paylaşıldığından, yalnızca çocukların menülerine odaklanan politikalar çocukların sağlıklı beslenmesini sağlamakta etkili olmayabilir. Bu nedenle aileler de hazır gıda tüketimlerini azaltmalı ve çocuklara sağlıklı beslenme ortamı oluşturmalıdır.

Aşırı işlenmiş gıdaların birçok ülkede çocuk ve ergenlerin diyetlerine önemli ölçüde katkıda bulunduğunu ve artan obezite riskiyle tutarlı bir diyet besin profilini temsil ettiğini göstermektedir. Bu bulgular, dünya çapında artan aşırı işlenmiş gıda tüketimi ve çocukluk çağı obezitesine yönelik etkili politika eylemleri oluşturmak için uygulanmasının gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu nedenle, çocukların günlük ortamlarında aşırı işlenmiş gıdalardan net ve evrensel bir şekilde kaçınılmasının benimsenmesinin çerçevesini oluşturmak, diyet ve beslenmeyi iyileştirmek, vücut ağırlığını yönetmek ve çocukluk çağında obeziteyi azaltmak için etkili bir strateji olabilir.

Çocuklarda sağlıklı beslenme alışkanlıklarının oluşması için sağlıklı beslenme hakkında farkındalık sağlamayı amaçlayan projelerin planlanması, ailelere çocukları reklam etkisinden koruyabilecek medya okur-yazarlık eğitimleri ve aile katılımını da sağlayacak 'sağlıklı beslenme planlama' eğitimleri düzenlenmelidir.



KAYNAKLAR

- Janssen, H. G., Davies, I. G., Richardson, L. D., & Stevenson, L. (2017). Determinants of takeaway and fast food consumption: a narrative review. *Nutrition Research Reviews*, 31(01), 16-34
- Şeker E, Lise Öğrencilerinin Fast Food Tüketim Durumlarının ve Alışkanlıklarının Saptanması, Yüksek Lisans Tezi, Okan Üniversitesi, 2015
- İkikat Tümer, E. (2018). Lise ve Dengi Okullardaki Öğrencilerin Fast Food Tüketim Kararları . KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi, 21 (1), 1-6
- Kılıç, S., Çakaröz, K. M. & Bezin Ediş, L. (2020). The Effect Of Toys On Fast-food Product Preferences. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, İşletme Kamu ve Ekonomi 2020 Özel Sayısı, 1142-1159.
- Rico-Campà A, Martínez-González MA, Alvarez-Alvarez J, et al. Association between consumption of ultra-processed foods and all cause mortality: SUN prospective cohort study. *BMJ*. 2019;365:11949. doi:10.1136/bmj.11949
- Gomes Gonçalves N, Vidal Ferreira N, Khandpur N, et al. Association Between Consumption of Ultraprocessed Foods and Cognitive Decline. *JAMA Neurol*. 2023;80(2):142-150. doi:10.1001/jamaneuro.2022.4397
- Ersoy S., Özbaş S. Çocukların Gıda Tüketimi Üzerine Televizyon Reklamlarının Etkisi. *Akademik Gıda*. 2020; 18(2): 172-179.
- Khan A, Uddin R. Is consumption of fast-food and carbonated soft drink associated with anxiety-induced sleep disturbance among adolescents? A population-based study. *Clin Nutr ESPEN*. 2020;36:162-165. doi:10.1016/j.clnesp.2020.01.011
- Cohen JFW, Rimm EB, Davison KK, Cash SB, McInnis K, Economos CD. The Role of Parents and Children in Meal Selection and Consumption in Quick Service Restaurants. *Nutrients*. 2020;12(3):735. Published 2020 Mar 11. doi:10.3390/nu12030735
- Du S, Kim H, Crews DC, White K, Rebholz CM. Association Between Ultraprocessed Food Consumption and Risk of Incident CKD: A Prospective Cohort Study. *Am J Kidney Dis*. 2022;80(5):589-598.e1. doi:10.1053/j.ajkd.2022.03.016
- Neri D, Steele EM, Khandpur N, et al. Ultraprocessed food consumption and dietary nutrient profiles associated with obesity: A multicountry study of children and adolescents. *Obes Rev*. 2022;23 Suppl 1:e13387. doi:10.1111/obr.13387
- Zhao Y, Wang L, Xue H, Wang H, Wang Y. Fast food consumption and its associations with obesity and hypertension among children: results from the baseline data of the Childhood Obesity Study in China Mega-cities. *BMC Public Health*. 2017;17(1):933. Published 2017 Dec 6. doi:10.1186/s12889-017-4952-x
- Chang K, Khandpur N, Neri D, et al. Association Between Childhood Consumption of Ultraprocessed Food and Adiposity Trajectories in the Avon Longitudinal Study of Parents and Children Birth Cohort. *JAMA Pediatr*. 2021;175(9):e211573. doi:10.1001/jamapediatrics.2021.1573
- Lane MM, Gamage E, Travica N, et al. Ultra-Processed Food Consumption and Mental Health: A Systematic Review and Meta-Analysis of Observational Studies. *Nutrients*. 2022;14(13):2568. Published 2022 Jun 21. doi:10.3390/nu14132568
- Rousham EK, Goudet S, Markey O, et al. Unhealthy Food and Beverage Consumption in Children and Risk of Overweight and Obesity: A Systematic Review and Meta-Analysis [published correction appears in *Adv Nutr*. 2022 Oct 2;13(5):2065]. *Adv Nutr*. 2022;13(5):1669-1696. doi:10.1093/advances/nmac032
- Taşpınar, O. (2018). Fast Food Tüketiminde Ailenin Rolü; Çanakkale Örneği. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7 (3), 0-0
- Bogl LH, Mehlig K, Ahrens W, et al. Like me, like you - relative importance of peers and siblings on children's fast food consumption and screen time but not sports club participation depends on age. *Int J Behav Nutr Phys Act*. 2020;17(1):50. Published 2020 Apr 15. doi:10.1186/s12966-020-00953-4
- Koyuncu Şahin M., Esen Çoban A., Güneş Karaman N. Okul Öncesi Öğretmenlerinin Medyanın Çocukların Beslenme Alışkanlıkları ve Bozuklukları Üzerindeki Etkisine Yönelik Bakış Açılar. *İÖ*. 2018; 17(1): 125-142.



PERSONELDEN

Timur YALIN

*Teknik İşler Daire Başkanlığı
İnşaat Emlak Proje Şube Müdürü*

SOĞUK DEPOLARDA ENERJİ KAYBI

Sürdürülebilir kalkınmayı hedefleyen ülkelerin enerji açısından gelişmişlik düzeyi, kişi başına enerji tüketimi ve enerji yoğunluğu değerleri üzerinden ölçülmektedir. Kişi başına enerji tüketiminin yüksek olması hem ülkedeki ekonomik faaliyetlerin canlılığını hem de refah düzeyinin yüksek olduğunu ifade etmektedir.

Halen hızlı kalkınma aşamasında olan ülkemizde sanayileşme faaliyetleri yeni teknolojilere ulaşma çabaları hayat standartlarının yükselmesi ve artan nüfus her yıl daha fazla enerji kullanmamıza neden olmaktadır.

Enerji, temel büyüklüklerdendir. Enerji doğrudan ölçülemeyen bir değerdir. Fiziksel bir sistemin durumunu değiştirmek için yapılması gereken iş yoluyla enerji

türüne göre değişik hesaplamalar ile belirlenebilir. Bu açıdan enerji işe dönüştürülebilir bir değerdir.

Genel olarak bir ürün veya maddeden ısı çekme işlemi soğutma olarak tanımlanabilir. Daha geniş bir ifade ile ortamın veya maddenin sıcaklığını, bulunduğu ortam sıcaklığının altına indirme işlemidir. Bir ortamın veya maddenin soğutulabilmesi için o ortam veya maddeden ısının alınması başka bir ortama veya maddeye verilmesi zorunludur. Soğutma işlemi gerçekleştiren elemanların oluşturduğu mekanizmaya soğutma sistemleri adı verilir. Soğutma işlemi esnasında sadece ortamdaki veya üründen ısı çekme işlemi yeterli olmamaktadır. Ayrıca soğutma işlemi gerçekleştirilirken aşağıda belirtilen işlemlerin de dikkate alınması gerekmektedir.



rn veya ortam sıcaklığı uygun zaman ve Őartlar içerisinde muhafaza sıcaklığına getirilmeli ve bu sıcaklıkta tutulmalıdır.

Soğutma esnasında ürünün veya maddenin fiziksel yapısı ve özellikleri en az etkilenmelidir.

Az enerji harcanarak soğutma işlemi gerçekleŐtirilmelidir veya soğutma etkinlik değeri yüksek olmalıdır.

Kontrol sistemleri ile sistemin sürdürülebilirliği ve güvenliği sağlanmalıdır.

evre olumsuz etkilenmemelidir.



1. Soğutulan bölgelerin sıcaklığı gerekli olan derecenin altında tutulmamalıdır. Bir soğuk deponun sıcaklığını 1°C arttırmakla % 2-4 enerji tasarrufu sağlanabilir.

a. Etin muayeneden sonra hemen soğutulması karkas ve parça etlerin iç sıcaklığının +4 °C'den, sakatatın ise +3 °C'den daha düşük derecelerde sabit tutulması gerekir.

b. Dondurulan karkas, parça etler ve sakatatın iç sıcaklığının -12 °C veya daha düşük derecelerde olması ve derin dondurulmuş et ve sakatatın -18 °C den daha düşük derecelerde depolanması gerekir.

2. Soğutma deposunda birden fazla ürün varsa ve ürünlerin sıcaklık ihtiyacı farklı ise her ürün ayrı depoda ve kendi sıcaklık ihtiyacına göre depolanmalıdır. Ürünlerin aynı depoda en düşük sıcaklık ihtiyacı olan ürün sıcaklığında muhafazası enerji tüketimini arttıracaktır.

a. Karkaslar soğuk depoda birbirine değmeyecek ve hava akımını engellemeyecek şekilde asılı halde soğutulur ve muhafaza edilir. Belirlenmiş kapasitenin üzerinde depolama yapılamaz.

b. Ayrı türlere ait karkaslar ayrı depolarda depolanır.

c. Karkaslar ile sakatatlar ayrı depolarda depolanır.

d. Soğuk ve şok depo ile muhafaza odaları, et, sakatat ve mamul madde için ayrı ayrı olur ve bu odalarda bunların dışında herhangi bir madde ve malzeme bulundurulamaz. Ambalajlanmış ve paketlenmiş ürünlerle ambalajlanmamış ve paketlenmemiş ürünler aynı depoda muhafaza edilmez.

Kapı açılmalarından meydana gelen hava değişimi 24 saatte*

İç hacim	>0°C	<0°C
750	2,9	2,3
1000	2,5	1,9
1250	2,2	1,7

*Aşırı kullanımda, verilen değerleri 2 ile çarpın. Uzun süreli muhafaza için verilen değerleri 0,6 ile çarpın.

3. Soğutulacak ürün soğutma bölgesine girmeden önce mümkün olan en düşük sıcaklıkta olmalıdır. Eğer mümkünse atmosfer havası veya su ile ön soğutma yapılmalıdır.

Depolar amacı dışında kullanılmaz ve depolamada etin ve sakatatın duvar ve zeminle teması engellenir, oda kapasitesi üzerinde depolama yapılmaz, depolama şekli hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde olur.

4. Soğutma depolarının kapılarının açıldığı süre minimumda tutulmalıdır. Bu sürenin hesaplanması, gerçek kullanım durumunun bilinmesi ile mümkündür. Bu sebeple değişim miktarının hesaplanması çok zordur. Fakat uygulamada bu hava değişiminin oda hacmine bağlı olduğu görülmüştür.

5. Depo çevresinde bulunan izolasyon ve kapı etrafı sızdırmazlık elemanları tamir edilmelidir.

ÖRNEK:

Tecritli oda ölçüleri 19,74 x 9,74 x 3,66 = 703,7 m³ olan odanın sıcaklığı +2 derece Rh %90'dır (psikometrik diyag ramdan $i_0 = 3$). Haricen giren hava sıcaklığı 30 °C ve %50 Rh için $i_d = 15,6$ Kcal/Kg dir. Üstteki tablodan hava değişimi 3,0 olarak bulunur. Havanın bu şartlardaki özgül ağırlığı=1,143 kg/m³ buna göre:

$\text{İnfiltrasyon ısı} = \text{hava değişimi} * \text{oda hacmi} * (i_d - i_0) * 1,143 = 3 * 703,7 * (15,6 - 3) * 1,143 = 30400$ Kcal/24 saat olarak bulunur.

Oda sıcaklığı °C İç hacim Ortaya çıkan ısı Kcal/h *kişi

0 235

-20 340

-25 385

6. Soğutma deposu içinde olan ve ısı yayan aydınlatma, fan ve pompa gibi cihazlar mümkünse depo dışına alınmalı veya bu cihazlar yüksek verimli olanlarla değiştirilmelidir.

a. Soğutulan hacimde bulunan insanların ortaya çıkardığı ısı miktarı soğutulan hacmin sıcaklığına, insanların gayretine ve giyimine, sayısına, odada kalma süresine, odanın büyüklüğüne, giriş çıkış sıcaklığı gibi birçok faktöre bağlıdır.

b. Aydınlatma armatürünün tipine göre hesaplanır ve açık tutulduğu saat ile çarpılır.

c. Elektrik motorları tipi ve güç faktörüne göre ısıya dönüşen güç de değişecektir.

Akkor flamanlı lamba 1000 watt	0,86 Kcal/h
Floresant lamba 1000 watt	1,05 Kcal/h

7. Buz eritme sisteminin (defrost) gereğinden uzun süre çalışması engellenmelidir.

a. Elektrik ile: Evaporatörlerin içerisinde bulunan elektrikli defrost ısıtıcılarının güçleri (watt) ile devrede kalma süreleri çarpılarak odaya verdikleri ısı miktarı bulunur.

$Q=n(\text{adet}) * \text{Watt} * 0,86 \text{ Kcal / Watt} * \text{HSaat} / \text{gün} * F$ (defros faktörü)
F-Defros faktörü verilen ısının bir miktarının eriyen buzun su olarak dışarı atılmasını ifade ve elektrikli defros için 0,5 alınabilir.

b. Sıcak gaz ile: Sıcak gaz ile verilen ısı sistemin kondenserinden atılan ısı ile aynıdır. Ancak bir kompresöre birden fazla evaporatör bağlı ise kondenser yükü evaporatör sayısına bölünür. Aşağıdaki tablo bu değerleri vermekte olup evaporatör kapasitesi ile çarpmak yeterlidir. Sıcak gazda $F=0,4$ alınabilir. $Q=n(\text{adet}) * q \text{ Kcal/h} * \text{Kişi} * \text{hSaat} / \text{gün} * F$ (defrost faktörü)

Motor gücü hp	Elektrik motorundan gelen ısı kcal/h*motor gücü
½ - 2	930
3 - 20	740

8. Fanın soğutma ihtiyacına uygun olduğu kontrol edilmeli ve gereğinden büyük bir kapasitede fan kullanılmamalıdır.

9. Sızıntılar tespit edilip tamir edilmelidir.

10. Havanın kondenser çevresinde rahat hareket etmesi sağlanmalıdır. Kondenser duvara yakın olmamalı ve direk güneş ışığı almamalıdır.

11. Soğuk oda havasındaki homojenlik yani; soğuk oda havasının her kesimde aynı sıcaklıkta olması soğutucu üniteye karlama olayının azaltılmasında etkindir. Aslında küçük boyutlar ve dolayısı ile küçük hacimli soğuk depolarda, soğuk oda havasındaki sıcaklık homojenliği basit soğutucu ünitelerle veya paket soğutucularla sağlanabilir.

12. Ancak büyük boyutlu dolayısıyla büyük hacimli soğuk depolarda, soğuk oda havasındaki sıcaklık homojenliği soğutucu ünitelere veya paket soğutuculara ilave edilmesi gereklidir, ayrı ve özel hava kanalı sistemleri ile sağlanması yoluna gidilmelidir.



TESİSLERİMİZ

TRABZON KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜ

Kuruluş: 2022

Kombina Müdürü: Dr. Serkan KUMAŞ





Hinterlant Alanı

■ Trabzon ■ Artvin ■ Giresun ■ Gümüşhane ■ Ordu ■ Rize

‘ **40 BÜYÜKBAŞ**
100 KÜÇÜKBAŞ
KESİM KAPASİTESİ

‘ **410 TON**
DEPOLAMA
KAPASİTESİ

2023 yılı içinde; yaklaşık 130 ton gövde eti besicilerden satın alınmıştır.

Trabzon Kombinası, 2023 yılında yaklaşık 170 ton et ve şarküteri ürününü tüketiciyle buluşturmuştur.





Karadeniz Bölgesi'nin ekonomisine ve hayvancılığının geliştirilmesine katkı sağlaması amacıyla hizmete açılan Trabzon Et Kombinası, 18 bin 500 metrekare alan üzerine kurulu 45 milyon yatırım bütçesi ile makine montajı ve inşaatı tamamlanarak 2022 yılında faaliyete geçmiştir.

Büyükbaş ve küçükbaş hayvan kesiminin yapıldığı kombina, Trabzon'un ve Karadeniz Bölgesi'nin ilk et kombinası olma özelliğini taşıyor.



Trabzon Et Kombinası, bölgenin et ihtiyacı ve hayvan yetiştiriciliği için bir destek mekanizması hâline gelirken aynı zamanda bölgeye yeni bir istihdam kaynağı sağlamış oluyor.

Et ve Süt Kurumu olarak Trabzon Kombinasının hayata geçirilmesinin bölge hayvancılığının canlılığına katkı sağlayacağına inanıyoruz.

TRABZON KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜ YÖNETİCİLERİ



**Serkan
KUMAŞ**
Kombina Müdürü



**Emine
YILDIZ**
*Kombina
Müdür Yardımcısı*



**Akın
VAROL**
*Kombina
Müdür Yardımcısı*



**Gülşah Şüheda
DEMİR**

*İşletme ve Üretim Şefi
Hayvan Alım Şef V.*



**Nazım
ERMİŞ**

Muhasebe Şefi



**Mustafa
KEMAL**

*İnsan Kaynakları
Şefi*



**Hacı Ali
KILINÇ**

Pazarlama Şef V.



**Murat Uğur
KORKMAN**

*Makine Enerji Şef V.
Bilgi İşlem Şef V.*



Dr. Serkan KUMAŞ Kimdir?

1989 yılında Trabzon'da doğdu. 2012 yılında Kafkas Üniversitesi Veterinerlik Fakültesinden, 2023 yılında Ondokuz Mayıs Üniversitesi Hayvan Besleme ve Beslenme Hastalıkları Ana Bilim Dalında doktora eğitimini tamamladı. 2012 yılında özel sektörde, 2013 yılında Arsin İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünde, 2016 yılında Trabzon Tarım ve Orman İl Müdürlüğünde Veteriner Hekim, 2019 yılında Trabzon Büyükşehir Belediyesinde Veteriner Hizmetleri Müdürü, 2021 yılında Et ve Süt Kurumu Erzurum Kombina Müdürlüğünde Veteriner Hekim olarak görev yaptı. 2022 yılından itibaren Trabzon'da Kombina Müdür Yardımcısı olarak başladığı görevine 2023 yılında Kombina Müdürü olarak devam etmekte olup evli ve iki çocuk babasıdır.



TRABZON KOMBİNA MÜDÜRÜ

DR. SERKAN KUMAŞ'IN KALEMİNDEN;

Trabzon, coğrafi konumu itibarıyla ve bir geçiş noktasında bulunması nedeniyle tarihi boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, ayrıca büyük ticaret merkezleri ile adından yüzyıllar boyu söz ettirmiştir.

Kemençe ezgilerinin, hamsinin, yeşilin ve tarihin iç içe yaşandığı kenti her yıl yerli ve yabancı birçok turist ziyaret ediyor. Canlı bir kültür mirası bulunan Trabzon, müzeleri, manastırları, camileri, türbeleri, hanları, millî parkları, surları ve doğal güzellikleri ile görülmeye değer.

Büyük bir kısmının yeşilliklerle kaplı olduğu şehrin ekonomisini daha çok tarımsal ürünler oluşturuyor ve bu ürünlerin başında fındık ve çay geliyor. Şehrin bir diğer geçim kaynağı da hayvancılık. Trabzon'da hayvancılık, üreticiler tarafından geniş bir alanda ve özel uğraş isteyen arazilerde sağlanıyor. Kışları hayvanlar ahırlarda besleniyor, yaz döneminde yaylalara çıkartılıyor ve üç dört ay yaylada kaldıktan sonra tekrar dönüş yolculuğu başlıyor. Karadeniz yaylalarından lezzetini alan ve Osmanlı Salnamelerine konu olmuş olan Tonya Tereyağı, Aho Peyniri, Akçaabat Köftesi, Hamsiköy Sütlaçı ve Balıklık, bölgenin önemli geçim kaynağını ve lezzetini oluşturuyor.

Trabzon Et Kombinası Müdürlüğünün, 2018 yılının Mayıs ayında arazisinin Trabzon Büyükşehir Belediyesinden Et ve Süt Kurumu'na devredilmesi ile tohumları atılmıştır. Trabzon Büyükşehir Belediyesi Veteriner Hizmetleri Şube Müdürü

olduğum dönemde 1 Temmuz 2020 tarihinde saat 13.30 sularında Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü personellerine kombina arazisinin gösterilmesi ve devredilmesine tanıklık ederken ESK hikayemin başladığının farkında bile değildim. Bu kompleksin santim santim ilerleyişini, işimin gereği ve şehrim sunulan hizmet açısından büyük bir heyecanla takip ederken 25 Nisan 2021 tarihinde ESK ailesine katıldım. Bu tarihten itibaren kombinanın her taşı, her bir köşesi ayrı ayrı anılar barındırır benim için.

Trabzon Kombinası, sadece bir iş yeri değil aynı zamanda her bir metrekaresinde anıların olduğu evim. 1 Temmuz 2020 tarihinde ayak bastığımız topraklar, çalılık, ormanın kenarında sıradan bir arazi iken şimdi Karadeniz'in kalbinde 68 kişinin istihdam edildiği bir kombina hâline geldi.

Trabzon Et Kombinası Müdürlüğü, Trabzon'un ve Doğu Karadeniz Bölgesi'nin ilk et kombinası olma özelliğini taşıyor. Bunun yanında bölgenin mevcut kasaplık gücünü, et üretim ve tüketim ihtiyacını karşılıyor. Günlük 40 büyükbaş ve 70 küçükbaş hayvan kesim kapasitesi, 410 ton depolama kapasitesine sahip Kombina, 2023 yılında yaklaşık 170 ton et ve şarküteri ürününü tüketiciyle buluşturmuştur. 18.500 metrekare arazi üzerinde faaliyete geçirilen Kombinanın bölge hayvancılığını artırması ve ülkemiz ekonomisinin gelişimi için çalışmalarını sürdürüyoruz. Trabzon Et Kombinası Müdürlüğü hayvancılık piyasasında fiyat istikrarı sağlamaya dönük düzenleyici yapısı ile Trabzon ve bölge illerde yetiştiricilerimizin yanında yer almaya durmaksızın devam edecektir.



TRABZON KOMBİNASI ÜRETİCİNİN NABZINI TUTUYOR

Et ve Süt Kurumu Trabzon Kombina Müdürlüğü veteriner hekimleri, işletmeleri ziyaret ederek Karadenizli üreticilerin nabzını tutuyor.



*Et ve Süt Kurumu
üreticilerimizin
alın terini korumaya
ve tüketicilerimizin
yanında olmaya
devam etmektedir.*

Her hafta üreticilerle bir araya gelecek olan Trabzon Kombinası, Karadenizli üreticilere ve işletme sahiplerine Kurum faaliyetleri, bölge hayvancılığı ve Sözleşmeli Besicilik Projesi ile ilgili bilgilendirmelerde bulunuyor.

Çalışma kapsamında ESK Trabzon Kombina Müdürlüğü'nün faaliyetleri anlatılarak üreticilerin soru ve talepleri ele alınıyor.

Et ve Süt Kurumunun üreticilerin ve tüketicilerinin yanında olduğunu belirten ESK Trabzon Kombina Müdürü Serkan Kumaş, "Et ve Süt Kurumu Trabzon Kombina Müdürlüğü olarak 'Besicilerle Bir Gün'



çalışması başlattık. Her hafta beş üreticimizi ziyaret ediyoruz. Trabzon'un ilçelerinde gerçekleştirdiğimiz çalışma kapsamında veteriner hekimlerimiz üreticilerimizi işletmelerinde ziyaret ediyor. Bu çalışmanın amacı Kurum faaliyetlerini ve Sözleşmeli Besicilik Projesini tanıtmak, hayvan sağlığı ve üretim planlaması hakkında üreticilerimizi bilgilendirmektir. Et ve Süt Kurumu üreticilerimizin alın terini korumaya ve tüketicilerimizin yanında olmaya devam etmektedir.” ifadelerini kullandı.





YÖRESEL LEZZETLER

Trabzon Mutfağının Lezzetleri



KUYMAK

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 1 kâse kolot peyniri
- 1 su bardağı su
- Yarım çay bardağı kaynar su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Kuymağın hazırlanışı için tereyağını mümkünse bakır bir tavaya alın. Yağ eriyince üzerine mısır ununu ekleyin. Mısır ununu rengi değişene kadar kavurun. Daha sonra bir su bardağı suyu ve tuzunu ekleyin. Suyu çekene kadar kavurun ve suyu ekledikten sonra içine kolot peynirini ilave edin. Peynir tamamen eriyip suyunu çekene kadar karıştırarak kavurun. Peynir eridikten sonra kaynar suyu ekleyin. Suyu çekip uzayan bir kıvam aldığı anda ocağın altını kısın. Tereyağı hafifçe üstte biriktiği zaman kuymağınız hazır demektir. Sıcak sıcak servis edin.

HAMSİLİ PİLAV

Malzemeler

- 500 g hamsi (kılçıkları ayıklanmış)
- 500 g pirinç
- 1 baş kuru soğan
- 3 yemek kaşığı dolmalık fıstık (çam fıstığı)
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı sıvı yağ

Yapılışı

Pirinçleri bir kaba koyup üzerini 4–5 parmak aşacak kadar ılık tuzlu su ilave edin ve yaklaşık 30 dakika bekletin. Nişastasının artması için akan suyun altında birkaç kez yıkayın ve süzün. Margarini bir tencerede eritin. Yağ kızınca fıstıkları ilave edip biraz sarartın. Soğanları ekleyin ve soğanlar pembeleşinceye kadar fıstıklarla beraber kavurun. Şekeri ve kuş üzümünü katıp bir taşım kaynatın. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Pirinçleri ekleyip karıştırın. Tekrar bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Tencerenin kapağını sıkıca kapatıp pilavı kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Pişen pilavı ateşten alın. Kapağını açıp tencerenin ağzına bir havlu kağıt koyun ve kapağı tekrar kapayın. Pilavı bu şekilde 20 dakika dinlendirip kıyılmış maydanozu ilave edin. Tahta bir spatula veya düz kevgir ile pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırın. Hamsileri birkaç kere yıkayıp süzün ve tuzlayın. Pilavı alabilecek büyüklükte bir fırın kabını yağlayıp mısır unu ile unlayın. Kabin dibine sırtları aşağı gelecek biçimde bir sıra hamsi döşeyin. Kenarlarına da kuyruk kısımları kabin dışına sarkacak şekilde hamsileri yapıştırın. Pilavı hamsi döşenmiş kabin içine doldurup hamsilerin dışarı taşan kuyruklarını pilavın üzerine doğru kapatın. Pilavın üzerini de tamamen kalan hamsilerle kaplayıp kabı sıcak fırına sürün. Pilavı yaklaşık 30 dakika hamsiler iyice kızarıncaya kadar pişirip fırından alın. Bir tepsiye ters çevirip sıcak olarak servis yapın.



Kaynak: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/trabzon/neyenir/hamsi>

»

NOSTALJİ

TÜRKİYE

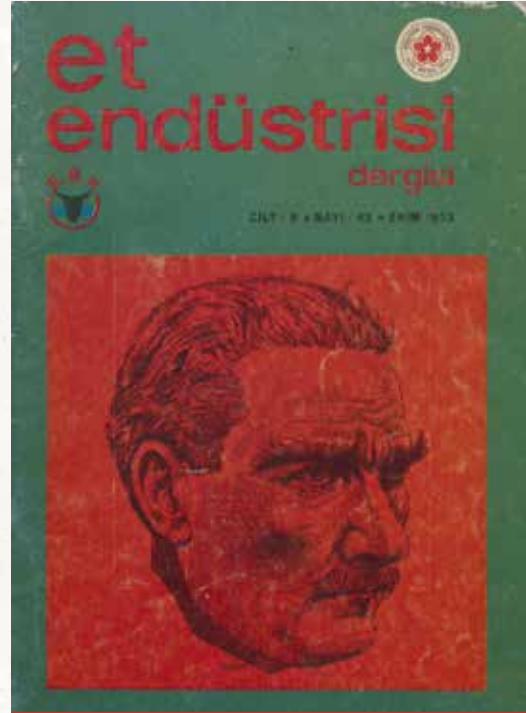
BALIKÇILIK TARİHİNDE

TRABZON

BALIK UNU

VE YAĞI

FABRİKASI



Cumhuriyetin 50. yılına özel
1973 yılında Et ve Balık Kurumuna ait
"Et Endüstrisi" dergisinde yayımlanan
Trabzon Balık Unu ve Yağı Fabrikasından
görüntüler...

Et ve Balık Kurumu, 1950-1960 yılları arasında İstanbul Üniversitesi ile birlikte ortak proje geliştirmek suretiyle denizlerimizde balıkçılık araştırmaları yapmıştır. Bu maksatla 4 adet araştırma gemisi donatarak her türlü ekipman ve personel ile bu araştırmalara katkı sağlamış, ayrıca 8 adet av gemisi ile balık avcılığı yapılmış ve elde edilen balıklar Kurumumuz tarafından değerlendirilmiştir. Böylece önemli bir besin maddesi olan balık, hem sofralarımıza ulaştırılmış hem de ihrac maddesi olarak dış ülkelere satılarak döviz girdisi sağlanmıştır.

Kurumumuz, balıkçılık alanında sofralık balıktan ziyade sanayi balıkçılığı ile uğraşmıştır. 1963 yılında Trabzon'da Balık Unu ve Yağı Fabrikası kurarak Karadeniz'den avlanılan hamsi, istavrit gibi balıkların tüketim fazlasını alıp balık unu ve balık yağı üretmiş, yem sektörüne ham madde olarak balık unu satmış, ayrıca balık yağı ihracatı gerçekleştirmiştir. Daha sonra 1978 yılında Fatsa'da Balıkçılık İşletmesi hizmete girmiştir. Bu işletmede de balık konserveleri (hamsi, sardalya, uskumru, alabalık yağlı ve soslu), yemeklik temizlenmiş balık fileto, hamsi, uskumru vb. balıklardan paketlenmiş sofralık balık üretimleri yapılmış ve halkımızın tüketimine sunulmuştur. Ayrıca balık yağı ve balık unu üretimi de gerçekleştirilmiştir. Balıkçıların buz ve soğuk depo ihtiyacı karşılanmış ve isteyen şahıslara paketleme hizmeti verilmiştir.

Tesis Et ve Balık Kurumunun zelleştirilmesi kararı kapsamında 1999 yılında kapanmıştır.



Trabzon Balık yağı - Unu Fabrikasının genel görünüşü.



Fabrikanın içinden bir görünüş



COĞRAFI İŞARETLİ ET VE SÜT ÜRÜNLERİ

trabzon

Trabzon, Karadeniz Bölgesi'nin Doğu Karadeniz bölümünde yer alan bir şehirdir. Akçaabat, Araklı, Arsin, Beşikdüzü, Çarşıbaşı, Çaykara, Dernekpazarı, Düzköy, Hayrat, Köprübaşı, Maçka, Of, Sürmene, Şalpazarı, Tonya, Vakfıkebir ve Yomra ilçelerinden oluşmaktadır.

Trabzon, Kafkasların ve İran transit yolunun başlangıcında yer alır. Karadeniz'e kıyısı olan diğer ülkelerin limanlarıyla bağlantısı bulunmaktadır. Tarihi ve doğa güzellikleri ile dört mevsim gezip görülebilecek turizm şehridir.

Güneyinde Gümüşhane ve Bayburt, batısında Giresun, doğusunda Rize illeri ile çevrili olan Trabzon, kuzeyinde de Karadeniz'e kıyısı vardır. Yerleşim yoğunluğu sahil kesimlerde. Yüksek kesimlerde genellikle dağlar, tepeler ve yaylalar yer almaktadır.

Trabzon ilinin başlıca tarım ürünleri çay, patates, mısır, fındık, tütün, buğday ve fasulyedir. Fındıktan sonra armut, kiraz ve turunçgiller oldukça fazla yetişir. Trabzon'un iklim şartları hayvancılığa çok müsaittir. Bol yağış sebebiyle otlaklar her zaman güz otlarla kaplıdır. Sığır, koyun, kıl keçisi ve kümes hayvanı beslenir. Arıcılık gelişmektedir.

Akçaabat Köfte, 22.07.2009 tarih ve 27296 sayılı Resmî Gazete'de ilan edilerek Coğrafi İşaretlî Ürünler alanında tescil edilmiştir. Hamsiköy Sütlaç, 01.12.2017 tarihi ve 255 Tescil No ile Coğrafi İşaretlî Ürünler alanında tescil edilmiştir.

AKÇAABAT KÖFTE

Tescil No	: 132
Tescil Tarihi	: 31.07.2008
Başvuru No	: C 2008/041
Yayın Tarihi	: 22.07.2009
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçaabat Köftesi

Tanımı

Akçaabat Köftesi, pişirilmemiş köfte hamurunun kalıpta veya elde şekil verildikten sonra soğutmak suretiyle hazırlanan üründür. Akçaabat Köftesi %100 Akçaabat'ta yetişen sığır etlerinden yapılır. Kesilen etler 24 saat dinlendirildikten sonra kemiklerinden ayrılır, sinirleri temizlenir, artık etler atılır, şekle uygun olmayan tüm artıklar atılır. Etler ufak parçalar hâlinde parçalanıp bayat ekmek, sarımsak, taze içyağı, tuz katılarak bir numara dediğimiz makineden geçirilir, yoğrulur, bir saat bekletilir tekrar yoğrulur. Ekmeği, eti, yağı, sarımsağı, tuzu katılıncaya kadar yoğurma işlemi devam eder. Yoğurma işlemi bittikten sonra şekillendirme işlemi başlar. Bir adet köftenin 33-40 g üzerinden şekillendirmesi yapılır. Şekillendirme işlemi yapıldıktan sonra 2 saat dinlendirilir. Standartlara uygun odun kömürü kullanılarak yakılan ocaklarda pişirilerek servis yapılır. Köfte kilogram olarak satılır.

Ayrırt Edici Özellikleri

Akçaabat Köftesi'ni diğer köfte türlerinden ayıran en önemli özellik söz konusu köftenin üretiminde kullanılan etin doğal ortamda ve kendine has bir flora'ya sahip bölge yaylalarında yetiştirilmiş danalardan elde edilmiş olmasıdır. Yörenin otlarının bu hayvanların üzerindeki etlerine vermiş olduğu tat ile köfteye ayrı bir damak lezzeti vermektedir. Bölge dışındaki illerden gelen hayvanların etinden bu lezzetin yakalanması mümkün değildir.

Ayrıca üretim tekniği ve ustalıkta ürüne önemli ölçüde farklılık katmaktadır. Karışım hazırlanırken belirtilen maddelerin dışında hiçbir şey katılmaz. Pişirme odun kömürü ile yanan ocaklarda gerçekleştirilir. Akçaabat Köftesi'nin servisini tamamlayıcı unsurları olan közlenmiş olarak sivri biber, domates kullanılır. Tercihen soğan, patates cipsi, piyaz ve bulgur pilavı ile servisi yapılabilmektedir.

Fiziki ve Kimyevi Özellikleri

Akçaabat Köftesi özelliklerini bozacak maddelerle bir arada bulunmamalı ve makinede dilimlenmemelidir. Taze olarak piyasada verilecek olan Akçaabat Köftesi +1°C / -3°C arası muhafaza edilmelidir.

İmalattan itibaren 40 saat içerisinde tüketilmelidir. Uzun süre muhafaza edilecek Akçaabat Köftesi ise en az -30°C'de dondurulmalı ve -16 °C'de muhafaza edilmelidir, imalattan itibaren en çok 5 ay içinde tüketilmeli çözüldükten sonra hemen kullanılmalı ve tekrar dondurulmamalıdır.

* KAYNAK: Coğrafi İşareti Et ve Süt Ürünleri, ESX Yayınları





İŞ SAĞLIĞI

Halil YILDIZ
İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı

ERGONOMİ

İş yerinin, iş ortamının ve işte kullanılan her türlü ekipmanın, çalışanın zihinsel ve bedensel yeteneklerine uyumlu hâle getirilmesidir. Kullanılan her türlü alet, iş ekipmanı ve cihazların kullanıcının fizyolojik ve bilişsel kapasitesine uygun tasarım yapılmasını amaçlayan bilim dalıdır ya da yaşamın insana uygun hâle getirilmesidir. Fizyoloji, Psikoloji, Antropoloji, Tıp ve Mühendislik alanlarının birleşimidir. Türkçeye "İş Bilimi" olarak geçmesine rağmen "Ergonomi" ismi daha çok tercih edilmektedir.



*Bir nesneye "iyi" ya da "güzel" demekle,
aslında onun "ergonomik" olduğunu söylemekteyiz.*

Ergonominin Amacı

*Gereksiz ve aşırı zorlamalardan kaçınma,
Çalışma süresinde çalışanların zarar görmesinin önlenmesi,
Gereksiz aktivitelerin önlenerek çalışanları etkileyen yükün azaltılması,
İş düzenlemesi ve basitleştirmesi ile çalışanların etkinliğinin artırılması,
İnsanlarda kas iskelet sisteminin korunmasıdır.*

Omurganın Yapısı ve Ergonomi

İnsan vücudunda yaklaşık 650 kas, 200'den fazla kemik, 100'den fazla eklem vardır ve bugün gelişmiş toplumlarda çalışanların sağlık sorunları arasında bu organları etkileyen kas iskelet sistemi rahatsızlıkları ön plana çıkmıştır.

İskelet sistemimizin en önemli parçası olan omurga eğer sağlıklı ise, yani bir hasara uğramamışsa ne kadar zorlanırsa zorlansın, kaslarda olduğu gibi yorgunluk işareti vermez, ne zaman ki hasar oluşur, işte o zaman şiddetli ağrıya kendini belli eder, o zaman da geç kalınmış olabilir.

Bir kişinin iskelet sistemi, özellikle omurgası yönünden sağlığına bir zarar gelmeden ne kadar yüklenebileceğini, örneğin kaç kilogram yük kaldırabileceğini tespit etmek çok kolay değildir. Kaldırılacak yük miktarı, kişinin yaşına, cinsiyetine, yükün biçimine ve kavrama noktasına, ne kadar yükseğe kaldırılacağına, yükün ne kadar süreyle taşınacağına, yükü kaldırma pozisyonuna vb. göre değişecektir. Bu nedenle mevzuatımızda kaldırılacak azami yük miktarı net olarak belirlenmemiştir.



Bürolarda Çalışma Hayatı

Yirminci yüzyılın başında çalışanların % 10'u bürolarda çalışmakta iken günümüzde en az % 35'e ulaşmıştır.

Bugün gelişmiş toplumlarda çalışanların sağlık sorunları arasında kas iskelet sistemi rahatsızlıkları ön plana çıkmıştır.

Bir büro çalışanı çalışma hayatı boyunca (35-40 yıl) yaklaşık 60.000 saat masa başında oturmaktadır. Bu da yürüyerek 6 defa dünyanın etrafını dönmek demektir.

Tüm dünyada hizmet sektöründe, dolayısıyla bürolarda çalışanların oranının artması, büro ortamını artık en büyük çalışma alanı hâline gelmesini sağlamıştır.

İnsan bu süre boyunca kollarda, bileklerde, omuzlarda, ensede, sırtta ve gözlerde rahatsızlık hisseder. Bunun nedeni çoğunlukla yanlış masa, sandalye seçimi, ekran klavye veya başka elemanların yanlış konumlanmasından kaynaklanmaktadır.

Yapılan analizlerde bürolarda oturarak çalışmada % 50'ye yakın süre öne doğru, %30 dik ve %20 arkaya yaslanarak oturulduğu görülmektedir. Zaman zaman oturma biçimini değiştirmekte fayda vardır.

Büro Çalışmalarında Ergonomik Ölçüler

Sandalyede oturma yüksekliği 38-54 cm (Boy uzunluğuna göre değişken-Türkiye'de en fazla 45 cm) olmalı,

Sandalyeye oturma pozisyonu, sandalye yüzeyinin tamamını kullanacak şekilde oturacak şekilde olmalı,

Sandalye oturma düzlemi geriye doğru 10 derece eğimli olmalı,

Masa sandalye düzeninde, çalışanın sandalyeye oturması hâlinde bacakla masa arasında dikey 17 cm boşluk olmalı,

Masanın yerden yüksekliği 75 cm ve sandalye yüksekliği ayarlanabilir olmalı,

Sandalyede oturan bir kişi için çalışma alanı (masa) yüksekliği, sarkık kol konumunda dirsekten 10 cm yukarıda olacak bir pozisyon alınmalı,

Oturma hâlinde iş masasının çalışana dönük kenarı vücuttan 50 cm önde olmalı,



Sandalyede oturur pozisyonda iken ayaklar yere sağlam basmadığı takdirde ayakaltına eğimli destek konulmalı,

Sandalyede baldırınızın tamamı sandalyeye değecek şekilde oturduğunuzda dizin oluşturduğu açı 90 derece veya biraz daha fazla ise sandalye doğru konumdadır.

Ekranı bakış uzaklığı, 13 inçlik bir ekranda 40 cm'den az, 17 inçlik ekranda 90 cm'den büyük olmamalıdır. Ekranın gözden uzaklığı için optimum ölçü 50-80 cm'dir.

Ekranın orta noktasına bakış açısı aşağıya doğru 20-25 derece, ekranın üst noktası göz hizasından 5-10 cm aşağıda olmalı,

Ekrandan kullanıcıya ışık yansımamalı ve ekran kapalı iken odadaki lamba ya da odanın penceresinin ekrandaki yansımaları görülmemeli,

Klavye, yataydan 5-15 derece öne doğru eğimli olmalı,

Klavye, masada kaymayacak şekilde olmalı,

Yazılı bir metinden okunarak bilgisayara aktarım yapılacaksa, metin sayfası monitör ile klavye arasına yerleştirilebilir.

Klavye, masanın kenarından 20 cm içeride olacak şekilde ve masanın kullanıcıya bakan kenarına paralel olması önerilir.

Bilgisayarda çalışırken gözlerinizin korunması için 20-20-20 kuralı

20 dakikada bir, 20 saniye süresince, 20 feet uzağa (yaklaşık 6 metre) bakarak gözlerinizin dinlenmesine imkân tanıyabilir bu sayede göz kuruluğunun önüne geçebilirsiniz.

KÜLTÜR SANAT



uzun hikâye

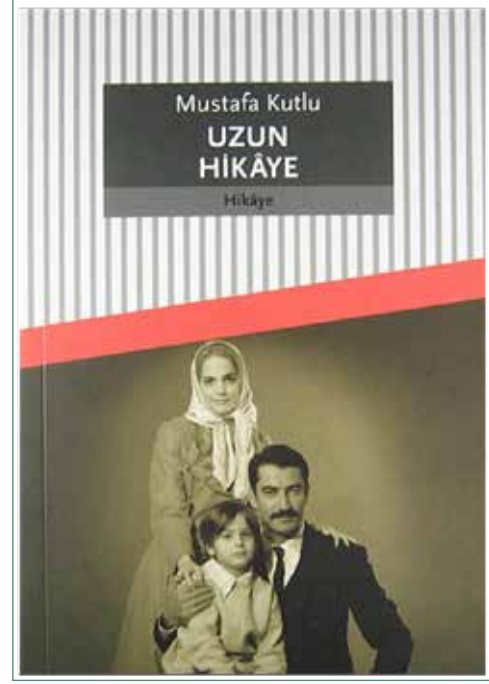
Mustafa
Kutlu

Günümüz yazarlarından olan Mustafa Kutlu, sadece hikâye türünde eser veren nadir yazarlarımızdandır. Hikâyelerinde genellikle Anadolu'yu, yoksulluğu, acıyı ve çeşitli politikalarla geri bırakılmış insanımızın yaşamını anlatmıştır. Anadolu insanının konuşmalarını ve şive taklitlerini başarı ile kullanmıştır.

Yazar, Bulgar göçmeni olan ve Sosyalist lakaplı Ali'nin başından geçen olayları nostaljik bir şekilde anlatmış ve göç olgusu içinde farklı kasabalarda yaşadığı zorluklar, hayatta kalma mücadelesi, hayal kırıklıklarını oldukça akıcı ve sade bir dille kaleme almıştır.

Sevdiği kızı zengin bir adamın oğlu ile evlendirilmek üzere olduğunu duyan Ali, kızı kaçıtır ve uzun bir süre kaçak bir hayat yaşarlar. Kasaba kasaba gezmek zorunda kaldıkları için Ali'nin düzgün bir işi olmamış, son geldiği kasabada okul kâtipliği yapar. Boş zamanlarında da çalıştığı yerin, yabancı otlar saran bahçesini arkadaşları ile düzenler, burada güzel meyve, sebzeler yetiştirir. Kasabada Müdür lakaplı kişi bahçedeki tüm ürünlerini kendine ait olduğunu söyler, kimseye vermek istemez. Ali bunu kabul etmez, buraya emek veren herkesin hakkı olduğunu ve eşit dağıtılması gerektiğini söyler. Eşit kelimesini duyan Müdür, Ali'ye "Sosyalist misin?" der. Sosyalist olmasa bile "Evet!" diyen Ali işten çıkarılır. Bunun üzerine Ali, tüm meyve sebzeleri toplar, ihtiyaç sahiplerine dağıtır. Müdürün adamlarından kaçmak için kasabayı terk eder. Kasabayı terk etse bile lakabı "Sosyalist Ali" olarak kalır.

Yeni geldikleri kasabada hurda bir vagona yaşamını sürdüren çiftin çocukları beş yaşındadır. Bir gün karısı aniden hastalanır ve kısa süre içinde vefat eder. Oğlu Mustafa ile baş başa kalan Ali, burada yaşamına devam edemez ve başka bir kasabaya gider. Yeni gittikleri



"Göç olgusu zemininde yazılan uzun bir hikâye..."

yerde bir kitapçı açar; aynı zamanda bir gazetede de köşe yazıları yazar. Siyasi görüşleri nedeniyle tutuklanır. Tek başına kalan oğlu Mustafa, kitapçıda çalışmaya devam eder fakat kasabalının kitaba ilgisi az olduğu için iflas eder. Yeniden yol görünür ama bu defa Mustafa tek başına çıkar yola babasının elinden hiç düşürmediği daktilosu ile...

Uzun Hikâye, kitabında her fırsatta adalet kavramı vurgulanmıştır. Haksızlığa göz yummadığı için gittiği hiçbir yerde barınmayan Ali'nin göçebe hayata rağmen hiç yılmaması ve hep mutlu olması ile adaletli olmanın insana huzur ve mutluluk vereceği gösterilmiştir.

2012 yılında Yönetmen ve yapımcı Osman Sınav tarafından beyaz perdeye uyarlanan Uzun Hikâye, izleyicilerden yoğun ilgi görmüştür.

Çiftçilerin yüzünü güldürecek gelişme



Kastamonu'da bulunan Küresel Et Kombinası ile Et ve Süt Kurumu arasında "Kesim Hizmeti Alım Sözleşmesi" imzalandı.

Bu sözleşme ile Et ve Süt Kurumuna kesim yaptırarak isteyen besicilerimiz artık başka ilere gitmeden Kastamonu'da kesim yaptırabileceklerdir. İmza programına AK Parti Milletvekili Fatma SorapEkmeoğlu, AK Parti İl Başkanı Doğan Ünlü, İl Genel Meclisi Başkanı Güray Perçel, Tarım ve

Orman İl Müdürü Bekir Yücel Tazariolu, Et ve Süt Kurumu Sincan Kombinası Müdürü Dr. İsmail Erim Köseoğlu, Ziraat Odası Başkanı Mehmet Butur, Et Üreticileri Birliği Başkanı Mehmet Gök, Veteriner Hekimler Odası Başkanı İbrahim Maşatlı ve Şirket Yetkilileri katıldı.

(Haber Merkezi)



VALİ USTA'DAN ET KOMBİNASINA ZİYARET



VALİ Ahmet Hamdi Usta, Et ve Süt Kurumu Bingöl Et Kombinasını ziyaret ederek, kurum çalışanları hakkında bilgi aldı.

Kurum ziyaretiyle ilgili açıklama yapan Vali Usta, "20.796 m2'si kapalı alan olmak üzere toplam 260.000 m2 alanda Bingöl, Elazığ, Malatya, Mus ve Tunceli illerine hizmet veren, günlük 176 adet büyükbaş, 1776 adet küçükbaş hayvan kesimi ile 1392 ton et depolama kapasitesine sahip olan Et ve Süt Kurumu Bingöl Et Kombinasını ziyaret ederek kurum müdürü Burhan Çoçkan'dan bilgi aldım. Piyasayı dengelemede büyük işler gören perakende satış mağazasında alışveriş yapan vatandaşlarımızla görüştüm. Kaliteyi besaplı temin eden vatandaşlarımızı memnuniyetlerini ifade ettiler. Mutlu oldum" dedi.

Haber /Abdulkadir BEĞSARİ



Vali Özkan'dan ESK'ya ziyaret

Yozgat Valisi Mehmet Ali Özkan, tarım ve hayvancılık açısından önemli bir yere sahip olan Yozgat Et ve Süt Kurumu'nu ziyaret etti.

Vali Özkan, ziyaret kapsamında Et Kombinası Müdürü İsmail Değir ve Süt İşletme Müdürü Akif Başoğlu'ndan yapılan çalışmalar hakkında detaylı bilgi alarak, tesislerde incelemelerde bulundu.

Et ve Süt Kurumu'nun bölge hayvancılığının gelişmesine önemli katkılar sağladığını belirten Vali Özkan, yapılan çalışmaların, bölgedeki tarım ve hay-

vancılık sektörlerinin daha etkin ve verimli bir şekilde işlemesine katkıda bulunduğunu ifade etti.

Et Kombinası Müdürü İsmail Değir ve Süt İşletme Müdürü Akif Başoğlu, tesislerde yapılan çalışmalar hakkında Vali Özkan'a, ayrıntılı bir şekilde bilgi verdi. Tesisin mevcut durumu, kapasitesi, üretim süreçleri ve hedefleri hakkında



bilgi alan Vali Özkan, hayvancılık sektörünün

sürdürülebilir bir şekilde gelişmesi için yapılan

planlamaları değerlendirdi. Nazife EKİCİ



YENİ HABER /20/2023

18 MART

ÇANAKKALE ZAFERİ

Şehitlerimizi Saygıyla Anıyoruz...





Fotoğraf - Abdullah İNAT
Tarım ve İnsan Fotoğraf Yarışması / Iskenderun 2015