



ET VE SÜT KURUMU

AKTÜEL

BÜLTEN

Temmuz 2024 Sayı - 14

www.esk.gov.tr

ET VE SÜT KURUMU **“DÜNYA
GIDA GÜVENİLİRLİĞİ GÜNÜ”**
ETKİNLİKLERİNE KATILDI

TARIM VE ORMAN BAKANLIĞINDAN
SU ÜRÜNLERİ DENETİMİ

Tesislerimiz

“YOZGAT KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜ” VE
“YOZGAT SÜT İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ”

GIDA VE
BESLENME

SAĞLIKLI VE DENGELİ BESLENME İÇİN
BALIK TÜKETİMİ



 ET VE SÜT KURUMU
AKTÜEL
TEMMUZ 2024 | SAYI: 14 **BÜLTEN**

Yıl : 2024 - Sayı: 14
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 TEMMUZ 2024

BASKI YERİ - ADRESİ

Zübeyde Hanım Mahallesi, Sebze Bahçeleri Caddesi No: 80/4
Altındağ / ANKARA

Dergimiz

<http://esk.gov.tr/tr/aktuelbulten>
adresi üzerinden elektronik olarak
yayınlanmaktadır.

e-mail: aktuelbulten@esk.gov.tr

04	GÜNDEM BAKAN YUMAKLI, DÜNYA GIDA GÜVENİLİRLİĞİ GÜNÜNDE KONUŞTU TARIM VE ORMAN BAKANLIĞINDAN SU ÜRÜNLERİ DENETİMİ
14	ESK'DAN HABERLER
22	DOĞRUSU NEDİR?
24	KOMBİNALARIMIZDAN KISA KISA
32	TESİSLERİMİZ YOZGAT KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜ VE YOZGAT SÜT İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ
52	YÖRESEL LEZZETLER
54	NOSTALJİ
58	COĞRAFİ İŞARETLİ ET VE SÜT ÜRÜNLERİ YOZGAT - ARABAŞI VE ÇANAK PEYNİRİ
62	GIDA VE BESLENME
66	PERSONELDEN
72	SEKTÖREL
80	KÜLTÜR VE SANAT KİTAPLIK "MUTLU YILLAR YOKUŞU"
82	SEKTÖRDEN HABERLER
84	BASINDA ESK

İÇİNDEKİLER



Değerli okurlar,

Ülkemizde hızlı kentleşme ve artan refah düzeyi ile birlikte, vatandaşlarımızın artan hayvansal ürün talebini karşılamak amacıyla kurulan Et ve Balık Kurumu şu anki adı ile Et ve Süt Kurumumuz, 1952 yılından bugüne ülkemiz et sanayinin gelişimine önemli katkılar sunuyor.

“Çiftlikten Sofraya Güvenle” misyonuyla ve üretici maliyetlerini ve tüketicinin alım gücünü gözetten bir anlayışla vatandaşlarımızın daha uygun fiyata et ve süt ürünleri tüketmesine yönelik çalışmalarımızı sürdürüyoruz.

Kırmızı et ihtiyacının karşılanması ve ülkemizde sürdürülebilir hayvancılık için Bakanlığımızca Et ve Süt Kurumuna verilen yetkileri kullanarak, piyasa regülasyonuna yönelik müdahale araçlarımızı piyasa ihtiyaçları doğrultusunda etkinleştiriyoruz. Alınan tedbirler ve ESK tarafından yapılan canlı hayvan, kırmızı et ikame operasyonları neticesinde et fiyatlarının üretici maliyetlerine göre makul düzeye çekilmiş olması ve spekülasyon artışlarının önlenmesi Kurumumuz açısından memnuniyet vericidir. Kırmızı et sektöründe yaşanabilecek bu spekülasyon hareketlerinden üreticilerimizi korumak amacı ile ortaya koyduğumuz Sözleşmeli Besicilik Projesi her geçen gün artmaktadır. Sözleşmeli Besicilik kapsamında, alım fiyatlarının piyasa fiyatlarına yakın seyrettiği, fiyatların makul seviyenin de altına düşme riski ile karşı karşıya olduğu durumlarda ve ödeme koşullarının avantajı nedeniyle üreticilerimiz Et ve Süt Kurumunu tercih etmektedir.

Kırmızı et sektörünün yanı sıra süt piyasasında da üreticilerimizin korunması ve fiyat istikrarının sürdürülebilirliği için gerekli tedbirleri alıyoruz. Et ve Süt Kurumu, süt fiyatlarına müdahale etmek amacı ile 2016 yılında başlattığı müdahale alımlarını sektörün ihtiyacı giderilinceye kadar sürdürecektir.

Hayvancılık sektörünün endüstriyel kalkınmasına yapılacak katkıları en üst seviyeye çıkarmak, ortak AR-GE projeleri geliştirmek, et ve süt ürünlerinin üretiminde katma değer sağlayacak alanlarda analiz ve çalışmalar yapılması konusunda üniversiteler ile iş birliğini önemsiyoruz. Bu kapsamda geçtiğimiz günlerde üniversiteler ile gerçekleştirdiğimiz iş birliği projelerine bir yenisini ekledik. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi ile imzaladığımız iş birliği protokolünün sektörümüz, kurumumuz, çalışanlarımız ve tüm öğrencilerimiz için hayırlara vesile olmasını diliyorum.

Dün olduğu gibi bugün de öncelikli amacımız; sürdürülebilir üretimi sağlayacak hedeflere hizmet etmek, çiftçimizin emeğine değer katmak ve tüketicilerimize de erişilebilir fiyatlarda kaliteli ve güvenilir ürün arz etmektir.

Aktüel Bültenimizin yeni sayısı vesilesi ile tüm okurlarımızın ve değerli mesai arkadaşlarımla 30 Ağustos Zafer Bayramı'nı en içten dileklerle kutluyorum.

Mustafa KAYHAN

Yönetim Kurulu Başkanı
Genel Müdür



GÜNDEM

“Bakan Yumaklı Dünya Gıda Güvenilirliği Gününde Konuştu”

Et ve Süt Kurumu

**“Dünya Gıda Güvenilirliği”
Etkinliklerine Katıldı**



“*Bakan Yumaklı,
Et ve Balık Kurumu markalı
ürünlerin tanıtıldığı standı
ziyaret ederek
yürütülen çalışmalar
hakkında bilgiler aldı.*”

Dünya Gıda Güvenilirliği Günü, Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı'nın katılımıyla düzenlenen etkinlikte kutlandı.

Orman Genel Müdürlüğünde, Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan'ın da katıldığı etkinlikte Et ve Süt Kurumu Sincan Kombinasının yanı sıra çok sayıda kurum stant açtı.

Törenin ardından, Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesindeki kurumların stantlarını gezen Bakan Yumaklı, Et ve Balık Kurumu markalı ürünlerin tanıtıldığı standı ziyaret ederek yürütülen çalışmalar hakkında bilgiler aldı.

Bakan Yumaklı düzenlenen etkinlikte yaptığı konuşmada, Dünya Gıda Güvenilirliği Günü'nün bu yılki temasının “Beklenmeyene hazırlıklı ol” olarak belirlendiğini ifade etti.



Temanın belirlenmesinde yakın dönemde herkesin takip ettiği ve endişeyle izlediği gelişmelerin etkisinin büyük olduğunu düşündüklerini belirten Yumaklı, iklim değişikliğinden salgın hastalıklara ve doğal afetlere kadar etkisinin çok yakından hissedildiği birçok risk faktörünü hep birlikte tecrübe ettiklerini belirtti.

Nüfus artışının gıdaya olan talebi beraberinde getirdiğini dile getiren Bakan Yumaklı, "2050 yılında dünya nüfusunun 10 milyar olacağı, ülkemiz nüfusunun da 100 milyonu aşacağı düşünülürse, gıdaya olan ihtiyacın yaklaşık yüzde 70 daha fazla artacağını öngörülmekte. Bu gıdayı üretmek için de yaklaşık yüzde 55 daha fazla su tüketiminin söz konusu olacağı hesaplanmakta." diye konuştu.

Bunun için hem gıda arz güvenliğini hem de gıda güvenilirliğini korumak

ve dünyadaki gelişmeleri iyi okuyup analiz etmek durumunda olduklarına vurgu yapan Yumaklı, bakanlık olarak politikalarında gıda güvenliğini üç aşamada ele aldıklarına işaret etti.

Bakan Yumaklı, ilk aşamanın üretim, ikincisinin denetim, üçüncüsünün ise tüketim olduğunu ifade ederek, destek ve hibelerden kredilere, sulama ve altyapı yatırımlarından tarım arazilerinin korunmasına kadar birçok düzenleme ve faaliyetlerle üretim aşamasının devam ettiğini söyledi.

Bu çalışmaların sonucunda hem 85 milyon vatandaşın hem de 60 milyon turistin gıda ihtiyacının sorunsuz bir şekilde karşılanmış olduğunun altını çizen Yumaklı, şöyle devam etti:

"Hasat dönemi başladı. Dün itibarıyla hububat fiyatlarıyla ilgili Toprak Mahsulleri Ofisi referans fiyat açıklamasını gerçekleştirdi. Bütün

hazırlıklarını da yapmış durumda. Gıda konusu siyasi bir aparat değildir. 7 gün 24 saat işiyle hemhal olan bu ülkenin insanının sofrasına, onun gıdasını sağlamak için gece gündüz çalışan çiftçinin, üreticinin hiçbir şekilde rasyonel olmayan, gerçekçi olmayan birtakım vaatlerle adeta kışkırtılmasını kabul etmiyorum. Bizler bakanlık olarak bütün çiftçilerimizin, bütün üreticilerimizin her türlü yanında olan üretici bir bakanlığız. Bizi üreticiyle ayırmaya çalışacak her türlü söylemi de reddediyorum. Bizler fiyatı açıkladıktan sonra yanında bir dizi tedbirler de aldık. Bazı ürünlerin ithalatını kısıtladık. Özellikle ihraç edilebilecek olan ürünlerin daha önce yapılmayan ihracatını açtık. Bizleri üreticiden, çiftçimizden hiç kimsenin koparmasına izin vermeyeceğiz. Onların bütün ihtiyaçlarında birlikte olacağız ve inşallah bu güzel hasat dönemini de bereketli bir şekilde geçirmiş olacağız."



Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Et ve Süt Kurumu standını ziyaret etti.



5 AYDA 515 BİN DENETİM GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Bakan Yumaklı, bakanlık olarak gıda güvenliği çalışmalarını yürütürken, dünyada uygulanmak üzere uluslararası kuruluşların “tek sağlık” yaklaşımını benimsediklerini belirtti.

Gıda mevzuatını oluştururken Avrupa Birliğine uyumun yanı sıra, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ile Dünya Sağlık Örgütü’nün çalışmalarını dikkate aldıklarına vurgu yapan Yumaklı, vatandaşların güvenilir, sağlıklı ve kaliteli gıdaya ulaşması için gerekli düzenlemeleri yaptıklarını ve yapmaya da devam edeceklerinin altını çizdi.

Şu ana kadar 104 Türk Gıda Kodeksi mevzuatı yayınlandığını, 81 ilde de güçlü bir denetim altyapısının bulunduğunu belirten Yumaklı, 41 kamu, 107 özel gıda laboratuvarıyla hizmet verdiklerini, gıdaya yönelik 15 AR-GE merkezinin bulunduğunu dile getirdi.

Gıda denetimleri için 7 bin 617 personelin olduğunu belirten Bakan Yumaklı, şöyle konuştu:

“Biz en önemli gıda denetçisinin vatandaşımızın kendisinin olduğunu düşünüyoruz ve bunu ifade ediyoruz. Bugün, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu ve Bakanlığımızla birlikte imzalanan protokolle, gıda okuryazarlığı konusunda daha çok şeyler yapmamız gerektiğiyle ilgili husus, bir yol haritasıyla uygulanabilir hale geldi. Geçen yıl denetim sayısı 1,3 milyon, 2024 yılının ilk 5 ayında ise 515 bin denetim gerçekleştirildi. Bu denetimlerin yanı sıra gıda zincirinin birincil aşamasında da çalışmalarımızı yürütüyoruz. Bu kapsamda, gıda etiketlerine yeni düzenlemeler getirildi. Tüketicilerin doğru bilgilendirilmesi için yanıltıcı görsel ve ifadelerin kullanımını yasakladık. Gıda katkı maddelerinin bazılarını yasakladık. Son dönemde onları çağırıştıran farklı metotlarla bu yasamızı delmeye çalıştıklarını da görüyoruz, onları da çok yakından takip ediyoruz.



Tek hedefimizin insanımızın gıda konusundaki güvenilirliğini sağlamak için her şeyi yapıyoruz. İlk kez arı ürünlerine yönelik bir tebliğ yayımlandı. İhracattan geri dönen taze meyve ve

sebzelelerin kontrollerini ülkemizde giriş noktasında yapmaya başladık. Bu konuda mesnetsiz bazı iddialar, iftiralar geliyor, sanki hiçbir şey yapılmıyormuş gibi.”

İhracattan dönen ürünlerin imha edildiği görüntüleri izleten Yumaklı, bu durumun iç acıtan bir husus olduğunu altını çizdi.

VATANDAŞLAR DENETİM BİLGİLERİNE YENİ UYGULAMAYLA ULAŞACAK

Bakan Yumaklı, hayvansal üretimle alakalı şap aşısını aza indirmek ve bir süre sonra da tamamıyla yok etmek adına aşılamaı üçe çıkardıklarının altını çizerek, bu ve alınan diğer tedbirlerle beraber hastalığın görülme oranının yüzde 53 azalmış olduğunu söyledi.

Hayvan hastalıklarının yayılımının engellenmesi adına Erzurum ve Elazığ'da Veteriner Yol Kontrol Denetim noktaları oluşturulduğunu vurgulayan Yumaklı, bundan sonraki dönemde Ankara, Çankırı, Kayseri ve Mersin'de bu noktaların açılmış olacağını ifade etti.



Bakan Yumaklı, tüketicilerin güvenilir gıdaya ulaşma hakkının kendileri tarafından takip edilebilirliğini sağlamak üzere yeni bir uygulamayı tanıtarak, daha önce yaptığı açıklamada uygulama üzerinde çalışmaların devam ettiğini söylediğini belirtti.

RESTORAN VE İŞLETMELERDE BARKODLA GÜVENİLİR GIDA SORGULAMASI YAPILABİLECEK

Salonda bulunanlardan telefonlarına indirdikleri, “Tarım Cebimde” uygulamasını açmalarını isteyen Yumaklı, şunları kaydetti:

“Tarım Cebimde uygulamamızı açıyoruz, gıda kontrol sekmesini tıklıyoruz. İşletme denetim sorgulama çıkıyor, barkodu olduğunuz yerden okutabilirsiniz. İlk

denetimi bakanlığımızın kafeteryası için yapmışız. Bu ne işe yarayacak, onu da söyleyeyim. Sizler herhangi bir alışveriş yapacağınız yere gittiniz, bir restorana gittiniz, o işletmenin en son ne zaman denetlediğine dair bu barkodla bilgi sahibi olabilirsiniz. Bunun bir sonraki aşaması bu denetim sonucunun ne olduğunu göstermek olacak. Biz burada

gönüllülük esası istiyoruz. İşletmeler kendi firmalarının güvenilirliğini, ne kadar güvenli olduğunu tüketicilere göstermek istiyorlarsa bu barkodu kendi işletmelerinin görünür yerlerine, menülerine, kapılarına yapıştırarak sizlere güvenilir gıdaya ulaşma hakkınızın bakanlık tarafından da denetlediğini göstermiş olacaklar.”





TARIM VE ORMAN BAKANLIĞINDAN SU ÜRÜNLERİ DENETİMİ

**Kaçak Avcılıktan
Elde Edilen
23,5 Ton Ürüne
El Konuldu**



TARIM VE ORMAN BAKANI İBRAHİM YUMAKLI:

“SÜRDÜRÜLEBİLİR SU ÜRÜNLERİ AVCILIĞININ SAĞLANABİLMESİ VE YASA DIŞI AVCILIK FAALİYETLERİ İLE MÜCADELE KAPSAMINDA SON 1 HAFTADA 81 İLDE TOPLAM 7 BİN 535 DENETİM GERÇEKLEŞTİRDİ”

“BU DENETİMLERDE KAÇAK AVCILIKLA ELDE EDİLEN 23,5 TON SU ÜRÜNÜNE EL KONULURKEN 89 KİŞİ VE İŞ YERİNE İDARİ PARA CEZASI UYGULANDI”

“1 OCAK’TAN BUGÜNE KADAR GERÇEKLEŞTİRİLEN 79 BİN DENETİMDE YİNE KAÇAK AVCILIKTAN ELDE EDİLEN 187 TON SU ÜRÜNÜNE EL KONULDU”



Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, denizlerde ve iç sularda su ürünleri kaynaklarının korunması ile sürdürülebilirliğin sağlanması amacıyla kaçak avcılığın önlenmesine yönelik olarak Türkiye genelinde son 1 haftada 7 bin 535 denetim gerçekleştirildiğini ve bu denetimlerde kaçak avcılıktan elde edilen 23,5 ton su ürününe el konulduğunu bildirdi.

Yumaklı, su ürünleri avcılığında sürdürülebilirliğin sağlanması ve yasa

dışı avcılık ile mücadele kapsamında, Bakanlık olarak yoğun çalışmalar yürüttüklerini vurguladı.

Yasa dışı su ürünleri avcılığının önlenmesine yönelik yıl boyu rutin denetimlere ek olarak ülke genelinde çapraz ve eş zamanlı denetimler de yapıldığının altını çizen Yumaklı, son 1 hafta içerisinde 81 ilde denetim ve kontrol gerçekleştirdiklerini belirtti.

Denetimlerin denizler, iç sular, karaya çıkış noktaları, nakil güzergâhları,

balıkçı gemileri, balık halleri, balık unu-yağı fabrikaları ve perakende satış yerlerinde yapıldığına dikkati çeken Yumaklı, "Ülke genelinde Bakanlığımızca yapılan 7 bin 535 kontrol ve denetimde kaçak avcılıkla elde edilen 23,5 ton su ürününe el konuldu. Su ürünleri mevzuatına aykırı faaliyette bulunan, yasa dışı avcılık yapan ve satışını yapan 89 kişi ve iş yerine idari para cezası uygulandı." bilgisini verdi.



5,5 AYDA 79 BİN DENETİM

Bakan Yumaklı, 1 Ocak'tan bugüne kadar 79 bin denetim gerçekleştirildiğini dile getirerek, şu ifadeleri kullandı:

"Ekiplerimiz, kaçak avcılıkla elde edilen 187 ton su ürününe el koymuştur. Yasa dışı avcılık faaliyetinde bulunan ve bu ürünlerin satışını yapan 1544 kişi/iş yerine toplam 26 milyon 992 bin 273 TL idari para cezası uygulandı. Ayrıca, avlanma ruhsatına sahip olmayan ve kurallara

uygun avlanmayan 25 adet gemi ve 854 adet muhtelif av aracına el konularak mülkiyeti kamuya geçirildi. Bu denetimlerde görev alan değerli arkadaşlarım başta olmak üzere paydaş kurumlarımıza ve emeği geçenlere teşekkür ediyorum."

Doğal kaynakların sonsuz olmadığına altını çizen Yumaklı, denizlerdeki ve iç sulardaki su ürünleri kaynaklarını ve ekosistemi hep birlikte korumanın önemine işaret etti. Bakan Yumaklı, *"Balıkçılığın sürdürülebilirliği kapsamında denetimlerimiz av sezonunda olduğu gibi av yasağı dönemi boyunca da kararlılıkla devam edecek."* değerlendirmesinde bulundu.





ESK'DAN HABERLER

ET VE SÜT KURUMU İLE ANKARA ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ ARASINDA İŞ BİRLİĞİ PROTOKOLÜ İMZALANDI

ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan, “Et ve Süt Kurumu olarak üniversiteler ile iş birliğini önemsiyoruz.”



Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü ile Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi arasında iş birliği protokolü imzalandı.

Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan ile Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Ender Yarsan'ın imzaladığı iş birliği protokolü ile

sektörün gelişimi için ortak çalışmalar yürütülecek.

İmzalanan protokol kapsamında, hayvancılık sektörü ve endüstriyel kalkınmasına yapılacak katkıları en üst seviyeye çıkarmak, Et ve Süt Kurumu ile Ankara Üniversitesi arasında ortak AR-GE projeleri geliştirmek, et ve süt ürünlerinin üretiminde katma değer sağlayacak alanlarda da analiz ve çalışmalar yapılması hususlarında mutabık kalındı.

İmzalanan iş birliği protokolünün hayırlı olması temennisinde bulunan ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan, "Ülkemiz ekonomisinin sağladığı refah artışı ve hızlı kentleşmenin sonucu artan hayvansal ürün talebini karşılamak amacıyla 1952 yılında kurulan Et ve Balık Kurumu şu anki adı ile Et ve Süt Kurumumuz,

üreticilerimize pazar ve fiyat garantisi sunmak, üreticinin alın terini korurken tüketiciye de kaliteli, sağlıklı ve ekonomik ürünler ulaştırmaya devam etmektedir. Bunların yanında, Et ve Süt Kurumu olarak üniversiteler ile iş birliğini önemsiyoruz. Türkiye'de bilimsel veteriner hekimliği alanında kurulan ilk veteriner fakültesi Ankara Üniversitesinde açılmıştır. Bu kapsamda veteriner hekimliği alanında ulusal ve uluslararası düzeyde nitelikli öğrenciler yetiştiren Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi ile Kurumumuz arasında imzalanan iş birliği protokolünün hayırlı olmasını temenni ediyorum." şeklinde konuştu.

Et ve Süt Kurumu ile gerçekleştirilecek ortak çalışmalardan duyduğu

memnuniyeti ifade eden Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Prof. Dr. Ender Yarsan da konuşmalarında, "Et ve Süt Kurumu ile iş birliği protokolü kapsamında öğrencilerimizin eğitim hayatına ve mezuniyet sonrası iş hayatlarına katkı sağlayacak olan bu protokolün başta Veteriner Fakültemiz olmak üzere bölgemiz ve üniversitemize çok büyük katkıları olacaktır. Et ve Süt Kurumu ile yapacağımız iş birliğinin geliştirilmesi için elimizden gelen desteği vermeye hazırız." dedi.

Prof. Dr. Yarsan, ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan ve beraberindeki heyete nazik ziyaretlerinden dolayı teşekkür etti.



ESK GENEL MÜDÜRÜ KAYHAN, “PERDER İLE İŞ BİRLİĞİMİZ SÜRECEK”

ESK Genel Müdürü Kayhan, “Üretici maliyetini ve tüketicimizin alım gücünü gözeten anlayışla vatandaşlarımızın daha uygun fiyata et ürünleri tüketmesine yönelik çalışmalarımızı sürdürüyoruz.”



Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, İstanbul Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Perakendeciler Derneği (PERDER) Yönetim Kurulu Başkanı Faruk Güzeldere ve beraberindeki heyeti kabul etti.

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğünde 8 Mayıs 2024 tarihinde gerçekleşen ziyarette, ESK'nın İstanbul PERDER ile yaptığı protokol çerçevesinde sürdürülen iş birliği ve faaliyetler hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.

Ziyarette, ESK Genel Müdür Yardımcısı Melik Daloğlu, Ticaret ve Pazarlama Dairesi Başkanı İsmail Cem Arzıtaz ve İstanbul Et İşletme Müdürü Berkant Mutlu hazır bulundu.

Piyasa regülasyon faaliyetleri kapsamında İstanbul Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Perakendeciler Derneği ile ortak çalışmalar yürüttüklerini vurgulayan ESK Genel Müdürü Kayhan, Et ve Süt Kurumu olarak PERDER aracılığıyla uygun fiyatlardan

et ve et ürünlerini tüketicilerle buluşturarak arz açığından kaynaklı fiyat artışlarının önüne geçtiklerini söyledi.

Enflasyonla mücadele programı kapsamında fiyat istikrarı sağlanıncaya kadar piyasaya kırmızı et arzını sürdüreceklerini belirten ESK Genel Müdürü Kayhan, “Üretici maliyetini ve tüketicimizin alım gücünü gözetin anlayışla vatandaşlarımızın daha uygun fiyata et ürünleri tüketmesine yönelik



çalışmalarımızı sürdürüyoruz. İstanbul PERDER aracılığı ile hane halkına uygun fiyata kıyma ve kuşbaşı satışı bir sosyal projedir ve bu projeyi beraber yürüttük. Özellikle Ramazan ayından itibaren gerçekleştirdiğimiz ortak çalışmalarımızı bugüne kadar başarı ile sürdürdük. Geldiğimiz noktada da nihai tüketiciden aldığımız olumlu geri dönüşlere ve tüketici memnuniyetine hep beraber şahit oluyoruz. Bu çerçevede PERDER ile iş birliğimiz sürecek. Kalite ve hijyen standartlarına uygun şekilde

tedarik ettiğimiz birinci sınıf dana etini tüketicilerimize ulaştırıyoruz. Kırmızı et ihtiyacının karşılanması noktasında Bakanlığımızca alınan tüm tedbirlerin olumlu etkilerini de önümüzdeki süreçte hep birlikte göreceğiz. Piyasaya kırmızı et tedarik planlamamızı bu etkilere göre azaltacağımızı öngörüyorum.” dedi.

İstanbul PERDER Yönetim Kurulu Başkanı Faruk Güzeldere ise “İstanbul PERDER olarak üyelerimiz ile elimizden geldiğince Et ve Süt Kurumu ile Ramazan ayı boyunca

uyguladığımız protokol kapsamında tüketicilerimizin yanında olmaya gayret gösterdik. Bundan sonraki süreçte de PERDER olarak ESK ile iş birliği içinde çalışmaya devam edeceğiz.”

Ziyarette, İstanbul PERDER Yönetim Kurulu Başkanı Faruk Güzeldere tarafından ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan’a “İstanbul PERDER Yetim Hamilik Sertifikası” takdim edildi.



SUDAN HAYVANCILIK BAKANI NAGDA ALZUBEİR ARBAB ALİ GENEL MÜDÜRÜMÜZÜ ZİYARET ETTİ

Ziyarete, hayvancılık ve kırmızı et sektöründe Türkiye ile Sudan arasında gerçekleştirilebilecek iş birliği konuları hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.

Sudan Hayvancılık Bakanı Nagda Alzubeir Arbab Ali, Sudan Türkiye Büyükelçisi Nadir Yosif Al-Tayeb ve beraberindeki heyet, 23 Temmuz tarihinde Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan'ı ziyaret etti.

ESK Genel Müdür Yardımcıları Ahmet Kalkan ve Melik Daloğlu'nun hazır bulunduğu görüşmede, hayvancılık ve kırmızı et sektöründe Türkiye ile Sudan arasında gerçekleştirilebilecek iş birliği konuları ve Et ve Süt Kurumunun faaliyetleri hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.



SATILAMAYAN HAYVANLAR ET VE SÜT KURUMUNDA

Et ve Süt Kurumu her yıl olduğu gibi bu Kurban Bayramı'nda da üreticilere destek oldu.



Tarım ve Orman Bakanlığı, 18 Haziran 2024 tarihinde kurban pazarlarında satılamayan kurbanlıkların Et ve Süt Kurumu tarafından satın alınacağını açıkladı.

Kurbanlık hayvanlarını satmak için pazara getiren üreticilerin satamadığı hayvanlar, 20-28 Haziran 2024 tarihlerinde ilgili kombina müdürlüğünce TÜRKVET sisteminde

gerekli kontroller yapıldıktan sonra ESK'nın hayvan alım kriterleri ve uygulama esasları talimatları doğrultusunda, karkas et olarak satın alındı.

ESK'nın büyükbaş et cari alım fiyatları kilogram başına yerli ve ithal tosunda 280 lira, düvede 270 lira ve inekte 260 lira olarak belirlendi. Büyükbaş kurbanlık alım fiyatları ise kilogram

başına yerli tosunda 320 lira, ithal tosunda 285 lira, düvede 305 lira ve inekte 295 lira olarak uygulandı.

Küçükbaş et cari alım fiyatları kilogram başına koyunda 250 lira, keçide 140 lira oldu. Küçükbaş kurbanlık alım fiyatları ise kilogram başına koyunda 280 lira, keçide 170 olarak belirlendi.

ET VE SÜT KURUMU KOORDİNASYON TOPLANTISI DÜZENLENDİ

Genel Müdürümüze kombina çalışmaları, alım üretim ve satış faaliyetleri hakkında bilgi verildi.



Et ve Süt Kurumu Koordinasyon Toplantısı, ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan başkanlığında düzenlendi.

Genel Müdürlük toplantı salonunda 14 Mayıs 2024 tarihinde gerçekleştirilen Koordinasyon Toplantısında Genel Müdür Yardımcıları Melik Daloğlu, Ahmet Kalkan, daire başkanları ile birim amirleri bir araya geldi.

Kombina müdürlerinin video konferans sistem aracılığı ile katıldığı toplantı kapsamında, Kurban Bayramı hazırlıkları ele alınırken kombina müdürlerince Genel Müdür Kayhan'a kombina çalışmaları, alım üretim ve satış faaliyetleri hakkında bilgi verildi.

ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan toplantıda yaptığı konuşmada, et

ve süt piyasalarını yakından takip ettiklerini, Et ve Süt Kurumu olarak üreticileri koruyacak maliyet odaklı fiyat politikalarını sürdüreceklerini dile getirdi.

Hayvansal üretimde verim ve kalitenin artması ve üreticiye pazar garantisi sunmak amacı ile ESK kombinalarının hinterlandlarında sözleşmeli üretim modelinin uygulanmasını önemsediklerini vurgulayan ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan, "Sözleşmeli üretim modeli ile hayvansal üretimde verimin ve kalitenin artmasına katkı sunacağız. Maliyet odaklı belirlediğimiz alım fiyat politikası ile üreticilerimizin yanında olmaya devam edeceğiz." dedi.

Kurban bayramı öncesinde ESK'nın aldığı tedbirler sayesinde piyasada

fiyat artışlarının önüne geçildiğine dikkat çeken ESK Genel Müdürü Kayhan, hem üretici hem tüketiciyi koruyucu bir fiyat politikası ile piyasanın istikrarlı bir şekilde devam etmesi için tedbirlerine devam edeceklerini anlattı.

Kombinaların faaliyetlerinin de ele alındığı toplantıda Et ve Süt Kurumunun tüm personeli ile ekip ruhu içinde çalışmalarını sürdürdüklerini anlatan Genel Müdür Kayhan, "Tüm teşkilatlarımızda çalışan arkadaşlarımızla birlikte uyum içinde üreticilerimizin hizmetine koşmaya devam ediyoruz. Türkiye'nin dört bir yanında çiftçilerimize besilik hayvan dağıtımımız sürüyor. Bütün çalışma arkadaşlarımız bu konuda üstün gayret gösteriyorlar." dedi.

GENEL MÜDÜRÜMÜZ DİYARBAKIR'DA ZİYARETLERDE BULUNDU

Genel Müdürümüz Diyarbakır Valisi Murat Zorluoğlu'na yeni görevinde başarılar diledi.

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, 25 Temmuz tarihinde Diyarbakır ilinde çeşitli ziyaretlerde bulundu.

ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan, Diyarbakır programı kapsamında, Diyarbakır Valisi Murat Zorluoğlu'nu ziyaret etti. Ziyarette, ESK'nın Diyarbakır ve bölgesinde gerçekleştirdiği faaliyetler hakkında istişarelerde bulunuldu.

Genel Müdürümüz Vali Zorluoğlu'na yeni görevleri dolayısıyla hayırlı olsun dileklerini iletti.



ANKARA ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DEKANI PROF. DR. ENDER YARSAN GENEL MÜDÜRÜMÜZÜ ZİYARET ETTİ

Ziyarette, Ankara Üniversitesi ile ESK arasında iş birliği konuları ve Kurum faaliyetleri hakkında istişarelerde bulunuldu.

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Ender Yarsan, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan'ı 16 Mayıs 2024 tarihinde ziyaret etti.

Ziyarette, Ankara Üniversitesi ile Et ve Süt Kurumu arasında gerçekleştirilebilecek iş birliği konuları ve Kurum faaliyetleri hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.





DOĞRUSU NEDİR?



YANLIŞ

**Et ve Süt Kurumu
kuzu etinin tanıtımı
için 193 milyon TL
bütçe ayırdı!**

**Basında “Et ve Süt
Kurumu kuzu eti
tanıtımına 193 milyon lira
harcayacak” şeklinde
çıkan haberler gerçeği
yansıtmamaktadır.
ESK’nin böyle bir reklam
bütçesi yoktur.**

**Haberlerde atıf yapılan Et ve Süt Kurumu
2024-2028 Stratejik Planı çerçevesinde;**

- Küçükbaş hayvan üreticilerinin desteklenmesi,
- Koyun kuzu eti tüketimini artırmaya yönelik yeni politikalar geliştirilmesi,
- Koyun, kuzu eti üretim ve tüketimini özendirici tanıtım çalışmaları,
- Küçükbaş üreticilerine yeni pazarlar oluşturulması,
- Koyun etinden Et ve Balık Kurumu markalı yeni ürünler üretilmesi ve tüketicilere ekonomik fiyata daha fazla koyun kuzu eti ulaştırılması gibi çalışmalar ile hayvancılığın gelişimine katkı sunmayı hedefleyen 5 yıllık planın toplam maliyeti 193 milyon TL olarak öngörülmüştür.

Bu maliyetin %98’i doğrudan üretim faaliyetlerini (küçükbaş hayvanın üreticiden alımı, üretim, paketleme, lojistik vb.) kapsamakta olup, sadece %2’si üretim ve tüketimi özendirici tanıtım çalışmaları için öngörülmüştür.

AĞUSTOS

ZAFER BAYRAMI

kutlu olsun!



KOMBİNALARIMIZDAN KISA KISA

GENEL MÜDÜR YARDIMCIMIZ MELİK DALOĞLU YOZGAT KOMBİNAMIZI ZİYARET ETTİ



Et ve Süt Kurumu Yönetim Kurulu Üyesi ve Genel Müdür Yardımcısı Melik Daloğlu, 3 Mayıs 2024 tarihinde Yozgat Et Kombina Müdürlüğü ve Süt İşletme Müdürlüğünü ziyaret etti.

Beraberinde Süt İşleri Dairesi Başkanı Seydahmet Özkan ile üretim faaliyetlerimizi yerinde inceleyen Genel Müdür Yardımcımız Melik Daloğlu, Et Kombinası Müdürü Selahattin Yasdımın ve Süt İşletme Müdürü Akif Başol'dan çalışmalarını hakkında bilgi aldı.



KURUMLAR ARASI VOLEYBOL TURNUVASINDA ERZİNCAN KOMBİNAMIZ İKİNCİ OLDU

Erzincan Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü tarafından “Kurumlar Arası Voleybol Turnuvası” düzenlendi.

Et ve Süt Kurumu Erzincan Kombina Müdürlüğü, 15 Temmuz Demokrasi ve Millî Günü 2024 yılı kurumlar arası düzenlenen ve 38 kurumun katılım sağladığı voleybol turnuvasını ikinci olarak tamamladı.

ESK Erzincan Kombina Müdürü Naci Gün konu ile ilgili değerlendirmede, “15 Temmuz Demokrasi ve Milli Birlik Günü etkinlikleri kapsamında düzenlenen voleybol turnuvasında Et ve Süt Kurumu olarak ikinci olduk. Turnuvaya katılarak Kurumumuzu temsil eden arkadaşlarımızı tebrik ediyorum ve başarılarının devamını diliyorum.” dedi.





YOZGAT SÜT İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜNDE GÜNLÜK 350 KİLOGRAM TEREYAĞI ÜRETİMİ GERÇEKLEŞTİRİLİYOR

Yozgat Süt İşleme Müdürü Akif Başol, Vali Mehmet Ali Özkan'ı ziyaret ederek kurumun son gelişmeleri hakkında bilgi verdi.

Süt İşleme Müdürü Başol, Vali Özkan'a Yozgat Süt İşleme Müdürlüğü'nün son çalışmaları hakkında bilgi vererek, tesislerde tereyağı üretimine başlandığını ve ürünlerin kurum mağazalarında tüketicilere sunulduğunu belirtti.



Vali Özkan, Başol'a ziyaretinden dolayı teşekkür ederek, kolaylıklar diledi.

Yozgat'ın sağlıklı ve doğal ürünleriyle tanınan Et ve Süt Kurumu, taze ve kaliteli tereyağlarını kurum mağazalarında satışa sundu. Günlük 40 ton süt işleme kapasitesine sahip olan Yozgat Süt İşleme Müdürlüğü'nde, her gün 350 kilogram tereyağı üretimi gerçekleştiriliyor.

Yozgat ve çevre illerden toplanan taze sütler, modern tesislerde işlenerek lezzetli tereyağına dönüştürülüyor. Ülke genelindeki Et ve Süt Kurumu mağazalarında satışa sunulan bu tereyağı tüketicilerin beğenisine sunuluyor.





ERZURUM KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜMÜZDEN KARS İLINE SEKTÖREL ZİYARET

Et ve Süt Kurumu Erzurum Kombina Müdürü İsmail Atasever, Kars İl Tarım ve Orman Müdürü Enver Aydın'ı ziyaret etti.

Ziyaret kapsamında Tarım ve Orman İl Müdürlüğünde gerçekleştirilen değerlendirme toplantısına Kars Milletvekili Adem Çalkın da katıldı. Tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin görüşüldüğü toplantıda, ESK'nın Kars iline yönelik hizmetleri ve Sözleşmeli Besicilik çalışmaları ile ilgili konular ele alındı.

Et ve Süt Kurumu Erzurum Kombinasi olarak Karşılı üreticilerin daima hizmetinde olduklarını belirten Kombina Müdürü



İsmail Atasever, Sözleşmeli Besicilik Projesinin yaygınlaştırılması ve üreticilere pazar ve fiyat garantisi sunan güçlü tedarik zinciri oluşturulması için çalışmalarını sürdürdüklerini kaydetti.

ADANA KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜNE ZİYARET

Çukurova Üniversitesi Ceyhan Veteriner Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Armağan Erdem Ütük, Dekan Yardımcısı Prof. Dr. Ahmet Akdoğan ve beraberindeki heyet, Et ve Süt Kurumu Adana Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Ziyarette, Adana ve hinterlandını kapsayan bölgelerde gerçekleşen faaliyetler hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.

Kombina Müdürü Osman Turut, Prof. Dr. Ütük ve beraberindeki heyete ziyaretlerinden dolayı teşekkür etti.



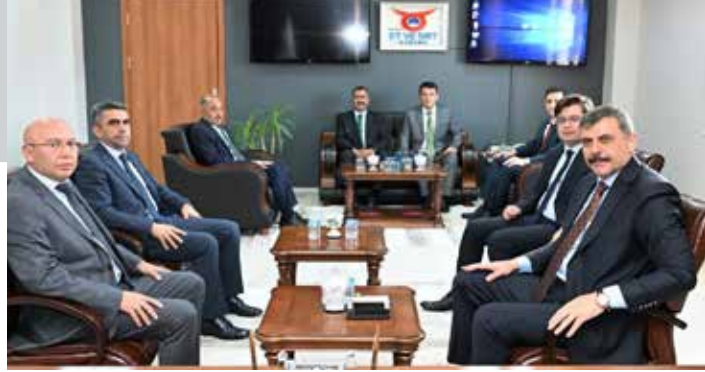
ERZURUM VALİSİ MUSTAFA ÇİFTÇİ'DEN KOMBİNAMIZA ZİYARET

Erzurum Valisi Mustafa Çiftçi, Et ve Süt Kurumu Erzurum Kombinası'na ziyaret etti.

Kombinamızda incelemelerde bulunan Vali Çiftçi ve beraberindeki heyet, Kombina Müdürü İsmail Atasever'den tesiste yürütülen çalışmalar hakkında bilgi aldı.

Ziyaret kapsamında Erzurum Et Kombinasında yıllık ortalama 1650 ton şarküteri ve 2 bin ton kırmızı et üretimi gerçekleştirildiği, tesiste toplamda 25 değişik şarküteri ürünü üretildiği, bu ürünlerden altın madalyalı Türk Sucuğu ve Türk Patent Enstitüsü patentli marka tescilli, %100 koyun ve kuzu etinden özel baharat karışımı ile üretilen, ismini verimli Pasinler Ovası'ndan alan "Pasin Izgara Köfte"nin halkımızın beğenisini kazandığı bilgilerine yer verildi.

Et ve Süt Kurumu Erzurum Kombinası, 1953 yılında Türkiye'de kurulan ilk kombina



olma özelliğini taşıyor. Kuruluş amacına uygun olarak, üreticiden aldığı kasaplık hayvanları modern teknolojilere sahip üretim tesislerinde işleyip çiftlikten sofralarımıza ulaştırılıyor. Bölge besiciliğini de teşvik eden bir anlayışla bölge halkının tüketim alışkanlıkları ve tercihleri doğrultusunda hizmet veren kombinada ürün çeşitlenmesi yapılıyor. Üretilen kıyma, kuşbaşı, biftek, pırla vb. et ürünleri ile sucuk, sosis, salam, kavurma, köfte vb. şarküteri ürünleri; toptan ve perakende olarak ucuz, kaliteli, sağlıklı ve güvenli bir şekilde vatandaşlara sunuluyor.

Ziyarette Vali Çiftçi'ye Vali Yardımcısı Lokman Düzgün, İl Tarım ve Orman Müdürü Alparslan Kenger eşlik etti.

VAN KOMBİNAMIZDA BAKANLIK BİRİM AMİRLERİ KOORDİNASYON TOPLANTISI DÜZENLENDİ

Et ve Süt Kurumu Van Kombina Müdürlüğü'nün ev sahipliğinde, "Bakanlık Birim Amirleri Koordinasyon Toplantısı" düzenlendi.

Van Kombina Müdürü Nesim Baykara, Kombina Müdürlüğü Konferans Salonu'nda Tarım ve Orman Bakanlığının birim yetkililerine Kurum faaliyetlerini ve kombinanın bölgeye olan katkılarını anlattı. Toplantıda, Van Kombinası hinterlandında yer alan il ve ilçelerindeki sektörel konular



ile ilgili karşılıklı istişarelerde bulunarak yapılacak çalışmalar hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.



SAKARYA'DA PLANLI TARIMSAL ÜRETİM TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Bakanlığımızın Tarımsal Üretim Planlanması faaliyetleri kapsamında Hayvancılık Genel Müdür Yardımcısı Emre Gürçay başkanlığında, 25 Nisan 2024 tarihinde Sakarya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ev sahipliğinde, Et ve Süt Kurumu Sakarya Kombina Müdürlüğünde Planlı Tarımsal Üretim toplantısı gerçekleştirildi.

Toplantıya Et ve Süt Kurumu Sakarya Kombina Müdürü Önder Dağdelen, Bilecik ve Kocaeli İl Müdürlüğü ile Bakanlığımıza bağlı kuruluşların temsilcileri katıldı. Sektör toplantısında Sakarya ili ve ilçelerinde gerçekleştirilen tarım ve hayvancılık faaliyetleri değerlendirildi.

Toplantı kapsamında Hayvancılık Genel Müdür Yardımcısı Emre Gürçay ve diğer Bakanlık yetkilileri kombinamızı ziyaret etti.



DIYARBAKIR KOMBİNASI

15. MEZOPOTAMYA TARIM VE HAYVANCILIK FUARINDA

Et ve Süt Kurumu Diyarbakır Kombina Müdürlüğü, 15. Mezopotamya Tarım ve Hayvancılık Fuarı'na katıldı.

Mezopotamya Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezinde, 30 Nisan ve 4 Mayıs 2024 tarihleri arasında Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası ile Mezopotamya Fuarcılık iş birliğiyle düzenlenen fuara Et ve Süt Kurumu Diyarbakır Kombina Müdürü Hüseyin Altun, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Mehmet Kaya ve sektör temsilcilerinin yanında çok sayıda vatandaş katıldı.

Diyarbakır'da üreticilere ve sektör temsilcilerine tarım ve hayvancılık sektörünün yenilikleri ve modernizasyonun tanıtıldığı fuara, ESK Diyarbakır Kombina Müdürlüğü stant açarak katıldı. Ziyaretçilere Et ve Balık Kurumu markalı lezzetler ikram



edilirken Diyarbakır Kombina Müdürü Hüseyin Altun ve kombina personelleri, katılımcılara kurum hakkında bilgiler verdi.

Programın açılış konuşmasını yapan DTSO Başkanı Mehmet Kaya, tarımın Mezopotamya'da başladığını anımsatarak, "Bize düşen tarımın coğrafyasını, tarımın gastronomisini, tarımın turizmini geliştirmek. O günden bize kalan bu değeri gelecek nesillere aktarmak en önemli görevlerimizden biri olmalı." dedi.

YOZGAT SÜT İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜNDE KALİTE YÖNETİM TETKİKLERİ GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Et ve Süt Kurumu Yozgat Süt İşletme Müdürlüğü'nün TS EN ISO 9001 Kalite ve TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri kapsamında belge tetkiki gerçekleştirildi.

İşletme Müdürlüğünde Kalite Yönetim Şube Müdürlüğüne sürdürülen, TSE ve Diyanet İşleri personeli tarafından yapılan tetkikler sonucu ISO 9001 KYS ve ISO 22000 GGYS belgeleri ve TS OIC/SMIIC 1:2019 HELAL Gıda üretim belgesi alındı.





TESİS *Yozgat* LERİMİZ



Y O Z G A T
E T K O M B İ N A S I

Y O Z G A T
S Ü T İ Ş L E T M E S İ



TESİSLERİMİZ

YOZGAT KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜ

Kuruluş: 2011

Kombina Müdürü: Selahattin YASDIMAN





Hinterland Alanı

- | | | | |
|------------|----------|---------|------------|
| ■ Yozgat | ■ Amasya | ■ Çorum | ■ Kırşehir |
| ■ Nevşehir | ■ Samsun | ■ Sinop | ■ Kayseri |

**100 BÜYÜKBAŞ
300 KÜÇÜKBAŞ
KESİM KAPASİTESİ**

**525 TON
DEPOLAMA
KAPASİTESİ**

*2023 yılı içinde; yaklaşık 240 ton
gövde eti besicilerden
satın alınmıştır.*

*Yozgat Kombinası, 2023 yılında yaklaşık
110 ton et ve şarküteri ürününü
tüketiciyle buluşturmuştur.*





Yozgat Belediyesi Entegre Et ve Süt İşletme Tesisleri adı altında 1997 yılında inşa edilen kombinamız, 2000 yılında işletme ihalesine çıkarılmış ve on yıllığına özel sektöre kiraya verilmiştir. Tesisimiz, 26.11.2010 tarihi itibarıyla Maliye Bakanlığı Milli Emlak Genel Müdürlüğüne devralınmış, 07.04.2011 tarihinden itibaren de Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Et ve Balık Kurumuna devredilmiştir.



Yozgat Et Kombinası Müdürlüğü, 03.06.2011 tarihi itibarıyla iş yeri açma ve çalışma ruhsatını alarak faaliyetine başlamış ve gerekli modernizasyonlar tamamlandıktan sonra Yozgat ve bölgesinde üreticilere ve tüketicilere hizmete başlamıştır. Kombina bünyesinde 4 idareci, 12 memur, 80 işçi, 9 güvenlik, 11 hizmet alımı olmak üzere toplam 116 personel görev yapmaktadır.

Bölge üreticilerinden aldığı küçükbaş ve büyükbaş hayvanları tesislerinde üretime dönüştüren ve tüketicilere uygun fiyata et ve et ürünleri ulaştıran Yozgat Et Kombinası, 2023 yılı içinde yaklaşık 240 ton gövde eti besicilerden satın almış, yaklaşık 110 ton et ve şarküteri ürününü tüketiciyle buluşturmuştur.

YOZGAT ET KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜ

YÖNETİCİLERİ



Selahattin
YASDIMAN

Kombina Müdürü



İsmail
DİŞLİ

*Kombina
Müdür Yardımcısı*



Murat
KARAGÖZ

*Kombina
Müdür Yardımcısı*



Müslüm
ÜSTÜN

*Kombina
Müdür Yardımcısı V.*



**Murat
DEMİRCİ**

Hayvan Alım Şefi V.



Ömer Sinan DEMİR

*Veteriner
İşletme Şefi V.*



Uğur GÜR

İnsan Kaynakları Şefi



İsmail TOĞAN

Pazarlama Şefi V.



**Tayyar
ERDOĞAN**

Malzeme İkmal Şefi



Selahattin YASDIMAN Kimdir?

1988 yılında Kırşehir ilinde doğdu. Atatürk Üniversitesi Veteriner Fakültesinden 2012 yılında mezun oldu. 2012-2016 yılları arasında özel sektörde çalışma hayatına başladı. 2016 yılında Erzurum Şenkaya İlçe Tarım Müdürlüğüne Veteriner Hekim olarak göreve başladı. 2016 yılında Et ve Süt Kurumu Erzurum Kombinasına atanmış, İşletme ve Üretim Şefi Vekili, Hayvan Alım Şefi Vekili görevinde bulundu. 2018 yılından itibaren Yozgat Et Kombinası Müdürlüğünde Hayvan Alım Şefi, İşletme ve Üretim Şefi Kombina Müdür Yardımcılığı görevleri yapmış, 2024 tarihi itibarıyla Yozgat Kombina Müdürü olarak görev yapmaktadır. Evli ve iki çocuk babasıdır.

YOZGAT KOMBİNA MÜDÜRÜ SELAHATTİN YASDIMAN'NIN KALEMİNDEN;

Mustafa Kemal Atatürk'ümüzün "Bozok Yaylasının yiğit evlatları var olun!" dediği, şehitler diyarı, beş bin yıllık tarihe sahip medeniyetler beşiği, doğu batı arası bağlantı noktası olan, Çamlık Milli Parkı ile insanın içini ferahlatan, Anadolu'nun bağıri kadim şehri Yozgat...

Yozgat il merkezinin kuruluşu MS 16. yüzyıla rastlamaktadır. Kaynaklara 1560 yılında Bozok ismiyle geçmiştir. Bozok ismi, 16. yüzyılda Yozgat'a yerleşen Bozok Türkmenleri tarafından verilmiştir. Yozgat ismi ise 1927 yılında TBMM kararıyla belirlenmiştir.

Anadolu'nun en eski yerleşim merkezlerinden biri olan Yozgat, hayvancılık alanında oldukça büyük bir potansiyele sahiptir ve yüksek oranda yerli ırklara dayanır. Şehrimizde süt sığırcılığının yanı sıra besicilik de yaygındır. Yozgat'ın çevre ilçelerinde süt sığırcılığı daha yoğun yapılmaktadır. Kültür ırkına dönüşümden sonra süt verimi her geçen gün artmaktadır.

1952'den bugüne et ve süt piyasalarında kalite ve istikrarı sağlayan Et ve Süt Kurumu, hayvancılık sektöründe üreticilerimizin alın terini koruyor, tüketicilerimize hijyenik, sağlıklı ve güvenilir ürünler sunuyor.

Günlük 100 büyükbaş, 300 küçükbaş hayvan kesimi ve 395 ton depolama kapasitesine sahip Yozgat Et Kombina Müdürlüğünde 2023 yılı içinde yaklaşık 240 ton gövde eti besicilerden satın alınmıştır. Yozgat Et Kombinası, 2023 yılında yaklaşık 110 ton et ve şarküteri ürününü tüketiciyle buluşturmuştur. Ayrıca kombinamızda aylık ortalama 12 ton kavurma üretimi ve 4 ton fermente sucuk üretilmektedir.

Hinterlandımızda bulunan üreticilerimize devletimizin yanlarında olduğunu hissettirmek ve onların işlerini kolaylaştırmak, kombinanın kendi işletmeleri olduğu aidiyetine hissettirmektir. Bütün çalışanlarımızla Yozgat ve hinterlandımızdaki üreticilerimize hizmet etmekten onur duyuyoruz.



Üreticilerimizin ürünleri Et ve Balık Kurumu markalı lezzetlere dönüşüyor.

Üreticilerimizden



sofraya



güverle ..



TESİSLERİMİZ

YOZGAT SÜT İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ

Kuruluş: 2022
Kombina Müdürü: Akif BAŞOL





Hinterland Alanı

■ Tüm Türkiye

“ 2023 yılı içerisinde
yaklaşık **8 milyon litre**
süt işlenmiştir. ”

“ 2023 yılında yaklaşık
1 milyon süt ürününü
tüketiciyle buluşturmuştur. ”





Et ve Süt Kurumu, süt arz talep dengesinin bozulmasından kaynaklanan sorunlardan üreticilerimizi korumak ve süt üretiminde sürdürülebilirliği sağlama amacıyla 2016 yılında başlattığı süt regülasyon çalışmaları ile üreticilerimizin gücüne güç katıyor.

Yozgat Süt İşletme Müdürlüğü, 10 Mart 2022 yılında bölge üreticilerinden ilk süt alımını yaparak faaliyetine başladı.



Tesiste Yozgatlı üreticilerden alınan sütler tereyağı, kaşar, tost, lor ve beyaz peynire dönüşüyor. Günlük 90 ton süt işleme kapasiteli, bin beş yüz metrekare kapalı alana sahip tesiste üretilen ürünler, kurum mağazaları başta olmak üzere Türkiye'nin dört bir yanında satışa sunuluyor.

Et ve Süt Kurumu, sürdürülebilir üretimi sağlayarak çiftçimizin emeğine değer katmaya ve tüketicilerimize de erişilebilir fiyatlarda kaliteli ve güvenilir ürün arz etmeye devam edecektir.

YOZGAT SÜT İŞLETME YÖNETİCİLERİ



**Akif
BAŞOL**
İşletme Müdürü



**Yücel
İŞBİLİR**
*İşletme
Müdür Yardımcısı*



**Yunus
ARIN**
*İşletme
Müdür Yardımcısı*



**Kaan
DİNÇER**

İşletme ve Üretim Şefi V.



**Fatma
ÖZDEMİR ÖZTÜRK**

Bilgi İşlem Şefi



**Abdurrahman
KALEM**

Pazarlama Şefi V.



**Aslıhan
KOZAN POLAT**

İnsan Kaynakları Şefi V.



**Halil İbrahim
KULA**

Süt Alım Şefi V.



**Fatih
YILDIZ**

Makine Enerji Şefi V.



**Zekai
MERCAN**

Malzeme İkmal Şefi V.



**Büşra
EREN**

Muhasebe Şefi V.



**Zeliha
MUSASAVRAN**

Kalite Kontrol ve Laboratuvar Şefi V.



Akif BAŞOL Kimdir?

1967 yılında Yozgat Esenli köyünde doğdu. 1991 yılında Atatürk Üniversitesi Kars Veteriner Fakültesini birinci olarak tamamladı. 13 Ekim 1992 yılında Et ve Balık Kurumunun Fatsa Balık İşleme Müdürlüğünde iş hayatına başladı. Sırası ile Bayburt Et Kombinası Müdürlüğü, Ankara Et Kombinası Müdürlüğü ve Kayseri Et Kombinası Müdürlüklerinde muayene veteriner hekimi, alım şefi, işletme ve üretim şeflikleri görevlerini yaptı. 25 Mart 2005 yılında Kayseri Et Kombinası Müdürlüğünün özelleştirilmesi sonucu Kayseri Tarım ve Orman Müdürlüğü Talas İlçe Müdürlüğünde veteriner hekim olarak çalıştı. 2022 yılından itibaren Et ve Süt Kurumu Yozgat Süt İşletme Müdürlüğüne İşletme Müdürü olarak görevine devam etmekte olup evli ve dört çocuk babasıdır.



YOZGAT SÜT İŞLETME MÜDÜRÜ AKİF BAŞOL'UN KALEMİNDEN;

Yozgat, İç Anadolu Bölgesi'nin merkezi, doğunun batıya, batının doğuya açıldığı, karayolu ve hızlı trenin geçtiği, tarım ve hayvancılığın merkezi olan bir ilimizdir. İlimizde IPARD projeleri ile yapılmış, 75 adet damızlık sığır işletmesi bulunmakta olup ayrıca il genelinde 97 bin adet boğa altı inekten günlük ortalama 800 bin litre çiğ süt üretimi vardır.

Süt İşletme Müdürlüğümüzün kurum bünyesinde tek olması ve bu işletmenin de Yozgat'ta olması şehirde bir ayrıcalık oluşturmuştur. Yozgat'ımızın ülke tarım ve hayvancılığının gelişmesinde çok büyük katkıları olmuştur. Özellikle damızlık işletmelerinin çoğalmasına ve kapasitelerinin artmasına katkı sağlamıştır.

Süt İşletme Müdürlüğümüz, 19 Ocak 2022 tarihinde İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden süt ve süt ürünleri için işletme onay belgesini almış, bölgemiz yetiştiricilerinden ilk çiğ sütü 10 Mart 2022'de alarak faaliyetine başlamıştır. İlk süt alımlarımız serbest olarak yapılmıştır. 10.07.2022 tarihi itibarıyla sözleşmeli olarak süt alımları yapılmaktadır. İl merkezimiz ve ilçeler dâhil olmak üzere 4 adet damızlık sığır işletmesi, 6 adet süt birliğinden süt alınarak işletmemizde günlük ortalama 40 bin litre süt işlenmektedir.

2022 yılında 1.913,643 litre, 2023 yılında 7.886,397 litre, 2024 yılı 9 Haziran dâhil olmak üzere toplam 4.657,255 litre çiğ süt alınarak işlenmiştir. Üretime başladığı tarihten bugüne kadar toplamda 14.457,295 litre çiğ süt alınmıştır.

Müdürlüğümüz 2024 yılında Genel Müdürlüğümüz Kalite Yönetim Şube Müdürlüğünce sürdürülen, TSE ve Diyanet İşleri personeli tarafından yapılan tetkikler sonucu ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgeleri ve TS OIC/SMIIC 1:2019 HELAL Gıda üretim belgelerini almıştır.

İşletme Müdürlüğümüzde Yozgat il merkezi ve ilçelerinden alımı yapılan çiğ sütlerden, Et ve Süt Kurumu etiketli tereyağı ile tam yağlı olarak tost peynir, kaşar peynir, beyaz peynir ve lor peynir üretilmektedir.

"Çiftlikten Sofraya Güvenle" sloganıyla üretilen ürünlerimiz Et ve Süt Kurumunun 17 satış mağazasında satışa sunulmaktadır. Ayrıca özel sektör ve kamu kurumu mağazalarında da tüketicilerin beğenisine sunulmuştur. Üretimlerimiz ve satışlarımız gün geçtikçe artmaktadır ve artmaya da devam edecektir.

Et ve Süt Kurumu olarak üreticiden sofraya kadar gıda güvenliğine uygun şekilde üretim yaparak süt ürünleri dünyasında olmaya devam edeceğiz.



ESK'nın Yozgat süt üreticilerinden aldığı sütler, tereyağı, kaşar, lor ve beyaz peynire dönüşüyor.



YÖRESEL LEZZETLER

YOZGAT

Mutfağının
Lezzetleri



TANDIR KEBABI

Malzemeler

- 1 kg kuzu eti
- 1/2 domates
- 250 g sivri biber
- 2 baş kuru soğan, tuz ve karabiber

Yapılışı

Kebab için alınan et bir gün önceden tuzlanıp dinlenmeye bırakılır. Özel olarak hazırlanan tandır ocağında iki taraflı yanan ateşin ortasına şişlere takılarak yarım saat pişmeye bırakılır. Domatesler ve biberler ayrı pişirilir. Yarım saat ateşte pişen etler közde içini çekmesi için 10-15 dakika bekletilir. Pişmiş olan et özel pidesinin üstünde doğranır. İsteğe göre karabiber eklenir. Domates, biber ve kuru soğandan oluşan tabakta, doğranmış pidelerle servis yapılır.

DESDİ KEBABI

Malzemeler

- 1 adet desti
- 3 kg kuşbaşı et
- 1 kg domates
- 300 g sarımsak
- 200 g sivri biber
- 200 g tereyağı
- Karabiber, tuz



Yapılışı

Doğranmış domates, sivri biber ve sarımsak, kuşbaşı ete katılarak ezmeden iyice karıştırılır. Yeterince tuz ilave edilir. Desti içi iyice yıkandıktan sonra karıştırılan malzeme destinin içerisine doldurulur. En üste tereyağı konulur. Destinin ağzı hamur ile kapatılır ve ortası hafif açılır. Genellikle açık havada odun veya meşe kömürü yakılmış bir ateşte pişirilir. İki saate yakın bir zamanda pişen yemeği ilk defa yapanlara meşe kömürüyle yapmaları tavsiye edilir. Yemek piştikten sonra desti kırılarak yemek destinin içinden servis yapılır.



Kaynak: <https://www.kulturportali.gov.tr/>

»

NOSTALJİ

EBK İLK FAALİYET RAPORU



Et ve Balık Kurumunun 1953 yılında yayınlanan ilk faaliyet raporunu okuyucularımızın ilgisine sunuyoruz.

1953-1957 Faaliyet Raporunda, Et ve Balık Kurumunun Umum Müdürlüğü binası, faaliyete başlayan ilk kombinaları, organizasyon şeması ve 1955'te Ankara'da hizmete açılan ilk tavuk çiftliğine ait görüntülere yer veriliyor.



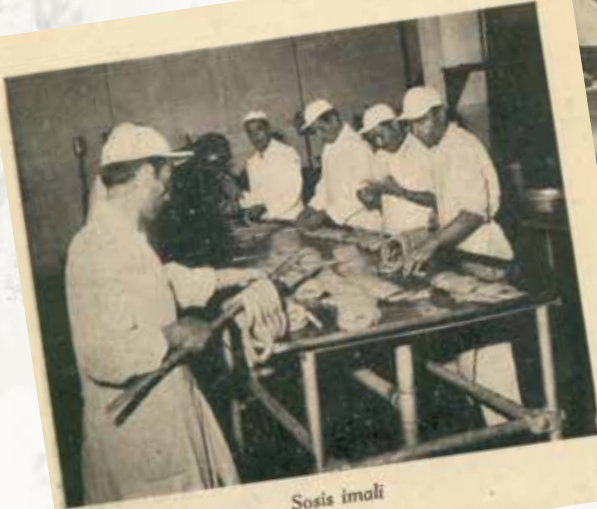
Et ve Balık Kurumu Umum Müdürlük Binası



Ankara Et Kombinasının Kesim Binası



Ankara Kombinasının Sosis İmalâthanesi



Sosis imali

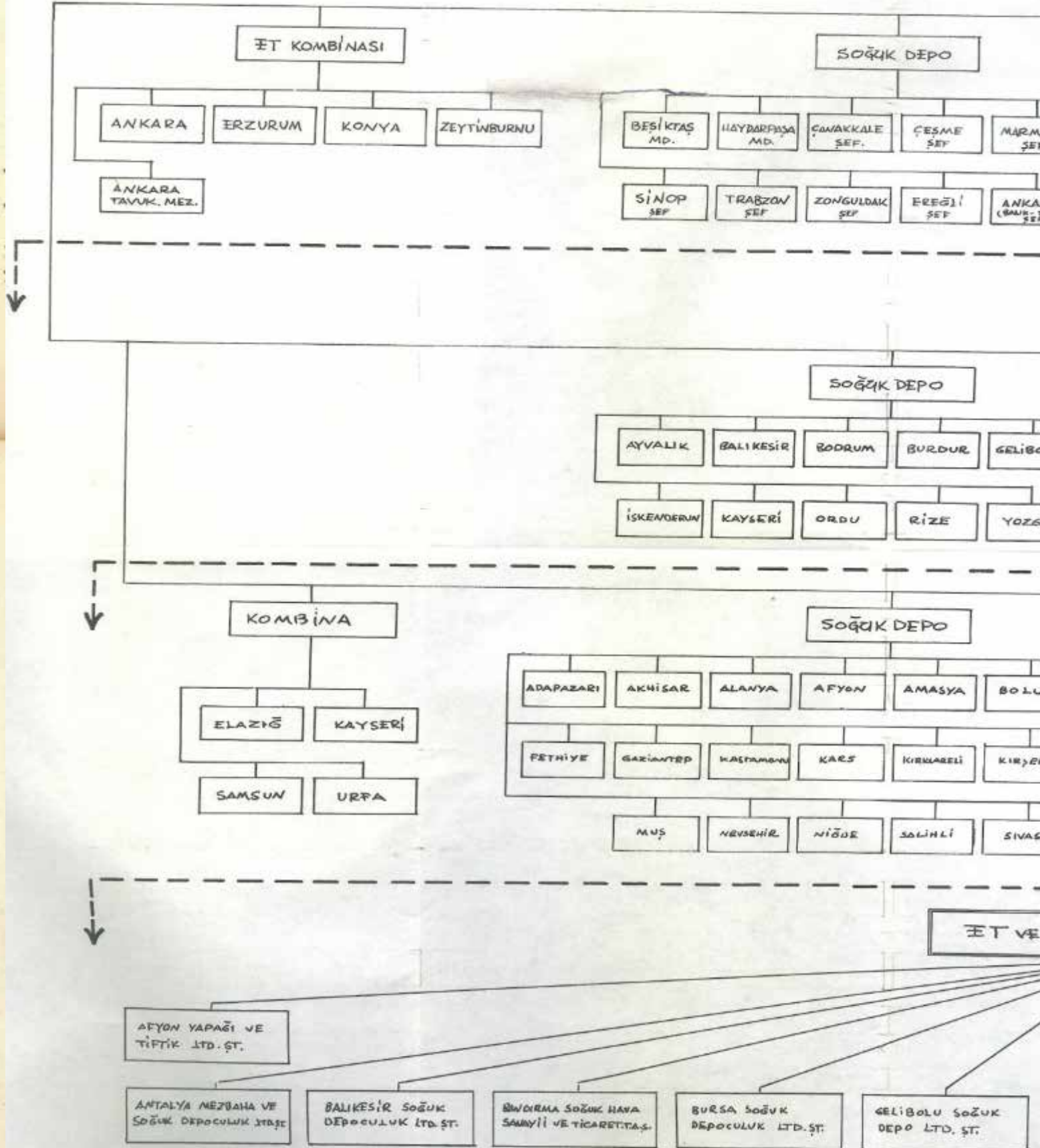


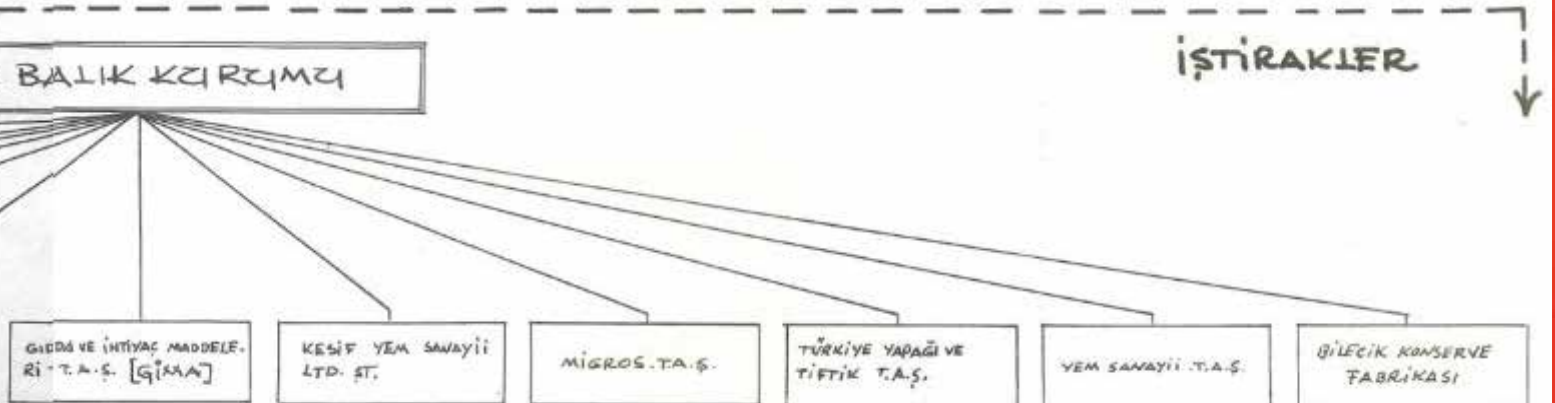
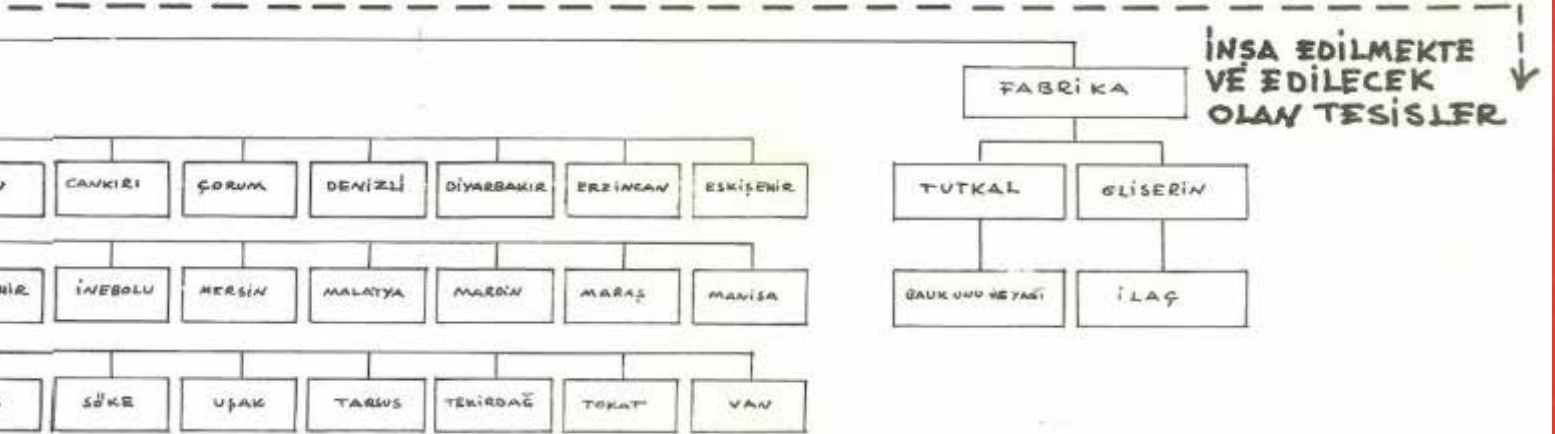
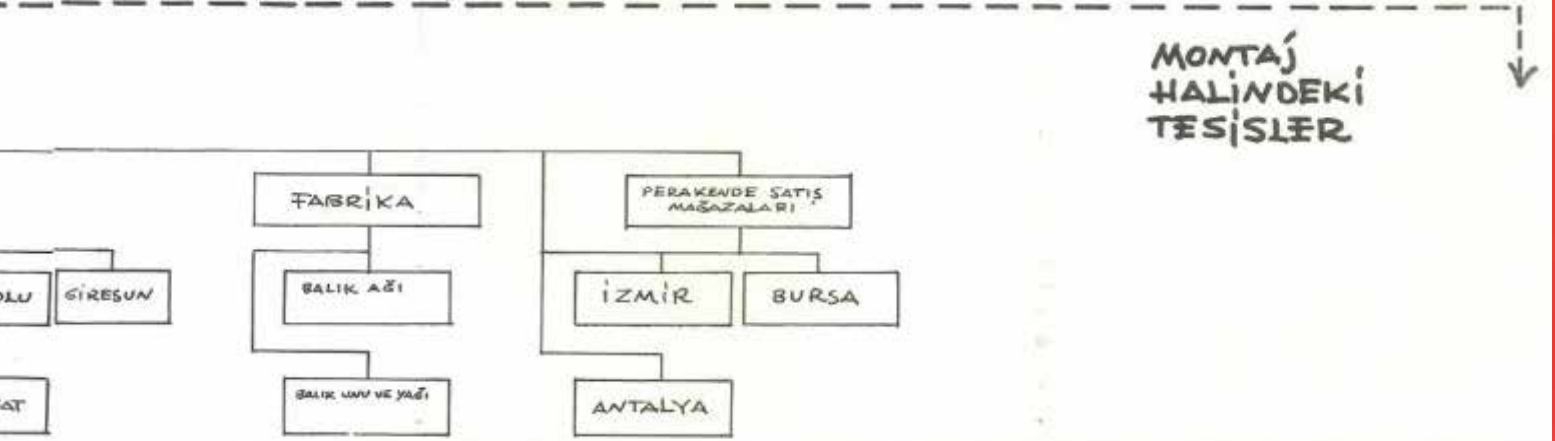
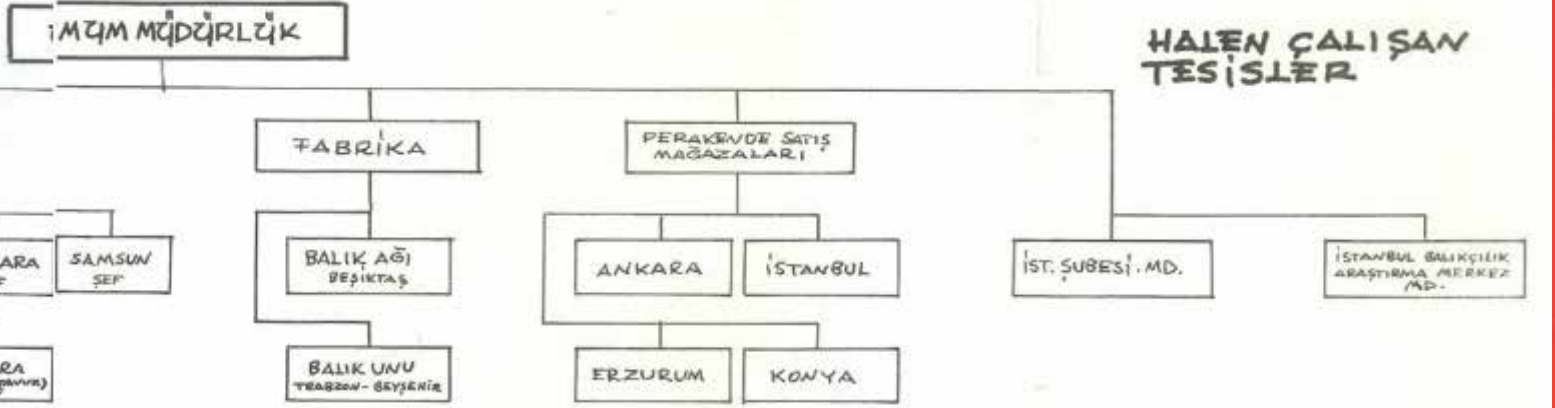
Modern Tavuk Mezbahasından bir görünüş



Sincan Köyde Kurulan Modern Tavuk Çiftliği

» EBK Organizasyon Şeması - 1953







COĞRAFI İŞARETLİ ET VE SÜT ÜRÜNLERİ

Yozgat, İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan bir ildir. Akdağmadeni, Aydıncık, Boğazlıyan, Çandır, Çayıralan, Çekerek, Kadışehri, Saraykent, Sarıkaya, Sorgun, Şefaattli, Yenifakılı ve Yerköy ilçelerinden oluşmaktadır.

İç Anadolu ve Karadeniz Bölgeleri arasında bir geçiş alanı oluşturan Yozgat'ta İç Anadolu'nun karasal iklimi egemendir. İlin ekonomisi büyük oranda tarıma dayalıdır. Yer şekilleri %98,8 oranında tarıma imkân vermektedir. İlde, yarı kurak iklim şartlarından dolayı, kuru tarım yaygınlaşmış ve ürün çeşitleri azalmıştır. İlde yoğun olarak, tahıllar ve baklagiller yetiştirilmektedir. Bunların yanı sıra sulı tarım alanlarında şekerpancarı, ayçiçeği, patates ve soğan türü ürünler yetiştirilmektedir. Elma, armut, kayısı, vişne, üzüm, ayva, badem ve ceviz yetiştirilen başlıca meyvelerdir.

İl ekonomisinde tarımın yanı sıra hayvancılıkta önemli bir gelir kaynağıdır. Bozkırların geniş yer kaplaması küçükbaş hayvancılığın yaygınlaşmasına ortam hazırlamıştır. Hayvancılık genelde tarımsal faaliyetlerle bir arada yapılmakta olup mera hayvancılığı biçimindedir. İlde, küçükbaş hayvanlardan; Akkaraman koyunu, kıl ve tiftik keçisi, büyükbaş hayvanlardan sığır ve manda gibi cinsler beslenmektedir. Son yıllarda kümes hayvancılığında da önemli gelişmeler kaydedilmiştir.



YOZGAT ARABAŞISI

Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Yozgat Arabaşı, arabaşı çorbası ve ayrı yapılan arabaşı hamurundan oluşan bir üründür.

Çorbayı diğer çorbalardan ayıran en önemli özellik ekmek ile birlikte değil, beraberinde hamur (çiğnenmeden) yutularak ve kış mevsiminde içilmesidir. Arabaşı'nı diğerlerinden ayıran diğer bir özellik ise söz konusu çorbanın üretiminde kullanılan etin doğal ortamda yetişen veya yaylalarda doğal besinlerle beslenerek yetiştirilen tavuk, hindi veya kazlardan elde edilmiş olmasıdır.

Yozgat ili bütünleşmiş olan arabaşının tarihi oldukça eskilere dayanmaktadır. Arabaşı denildiğinde akla ilk gelen ilin Yozgat olması, arabaşının orijinin Yozgat ili olduğunun bir göstergesidir.

Üretim Metodu

Un: Un, elde edilen buğdayın kalitesine göre değişse de Yozgat Arabaşı yapımında kullanılan unun öz (gluten) değerinin oldukça yüksek olması gerekmektedir. Ürünün yapımında kullanılan un, tip 2 ile tabir edilen un olup % kül kuru maddede en çok 0.60, % ham selüloz kuru maddede en çok 0.20, % kuru gluten kuru maddede en az 9.0 ve asiditesi kuru maddede en çok 0.04 olmalıdır.

Yağ: Yozgat Arabaşı üretiminde kullanılacak yağ, tereyağı olmalıdır.

Su: Su, genel olarak mikrobiyolojik yönden insan sağlığı için kesinlikle güvenli olmalı, kötü koku ve tat verici maddeler ile bulanıklık yapıcı maddelerden arındırılmış, orta sertlikte ve içme suyu kalitesine sahip olmalıdır.

Et: Ürüne asıl tat ve aromasını veren et ise tavuk, kaz ya da hindi eti olmalıdır. Yozgat Arabaşı üretiminde kullanılacak etten olabilecek kontaminasyon riskine karşı dikkatli olunmalı ve iyi pişirilmelidir.

Yozgat Arabaşı'nın kalitesi, bileşimine giren unsurlar yanında üretim özellikleriyle de yakından ilgilidir.

Yozgat Arabaşı Hamurunun Hazırlanması:

- 5 kg su
- 650 g un (12 kişiliktir)

5 litre suyun 3 litresi ateş üzerinde kaynatmaya bırakılır. Kalan 2 litre soğuk suya 650 g un ilave edilip mikserle çarpılarak bulamaç haline getirilir. Bulamaç haline getirilmiş hamur kaynamakta olan suya karıştırılarak boşaltılır. Oklava ile devamlı karıştırılarak hamur, mısır patlağı gibi patlamaya başlayınca 3-4 dakika daha kaynatılıp, suyla ıslatılmış sinilere dökülüp, siniler sallanarak eşit miktarda dağılması sağlanır ve soğumaya bırakılır. Hamurun kolay kesilmesi ve kalkması için muhakkak soğuması gerekmektedir. Soğumaya bırakılan hamur, ıslak bir bıçak ile baklava dilimleri şeklinde kesilir. Tepsinin ortası çorba kâsesi sığacak şekilde açılır ve açılan yere çorba kâsesi yerleştirilir. Kesilen hamurlar kaşık üzerine yerleştirilerek çorba ile birlikte çiğnenmeden yutulur.

Yozgat Arabaşı,
22.01.2013 tarih ve 28536 sayılı Resmi Gazete'de ilan
edilerek Coğrafi İşareti Ürünler alanında tescil edilmiştir.

Yozgat Arabaşı Çorbasının Hazırlanması:

- Tavuk, kaz ya da hindi eti (göğüs)
- 5 kg su
- 5 kaşık un (yağsız kavrulmuş un)
- 1 kaşık tuz
- 2 kaşık domates salça
- 1 kaşık pul biber
- 1 kaşık karabiber
- 150 veya 200 g tereyağı

Tavuk, kaz ya da hindinin tümü; üzeri geçecek seviyede su ve bir kaşık tuz ilave edilip haşlanır. Haşlanan etten göğüs eti ayrı bir kapta küçük küçük parçalanır. Ayrı bir tavada veya tabanı kalın, yayvan çelik bir tencere içerisinde un kavrulur. Ocak ısısı en düşük ısı konumuna ayarlanmalı ve un kavruluncaya kadar ayarı ile oynanmamalıdır. Un kaşık yardımı ile yavaş yavaş 30 dakika süre boyunca karıştırılarak kavrulmalıdır. Un rengi sarı renge dönüp unun kokusu çıkana kadar ve hafif hafif duman çıkarmaya başladığı anda ocak söndürülmelidir. Bu kavrulmuş una "meyane" denmektedir. Meyane soğuduktan sonra içine soğuk su ilave edilerek ayran kıvamına getirilir.

Çorba yapılmak üzere tencereye 150 veya 200 g tereyağı ilave edip 2 kaşık domates salçası konarak biraz kavrulur. Bu aşamada 1 kaşık pul biber ve karabiber ilave edilir. Sonrasında üzerine 4-5 su bardağı tavuk, kaz ya da hindi suyundan ilave edilerek kaynatılır. Kaynamaya başlayınca suyla incelttiğimiz ve ayran kıvamında olan meyane azar azar çorbanın içine ilave edilir. Kaynadıktan sonra küçük küçük parçalanmış etler ilave edilir ve 5-10 dakika daha kaynatılır. İçilirken isteğe bağlı olarak çorbaya limon suyu konabilir.



* KAYMAK: Coğrafi İşareti Et ve Süt Ürünleri, ESKY Yayınları



ÇANAK PEYNİRİ

Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Yozgat merkez ve ilçelerinin doğal bitki örtüsü ve su kaynaklarıyla beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütlerden yapılan Yozgat'a has, az olgun ve yarım yağlı bir üründür. Her aile, ya sadece kendi ürettiği sütü ya da birkaç aile bir araya gelerek (süt evi yöntemi) sırasıyla sütlerini peynire işlerler.

Ürün, adını ambalajından alır. Topraktan yapılmış çanak içine basıldıktan sonra kuma gömülerek olgunlaştırılır. Peynirin üretiminde ev yapımı maya kullanılır.

Üretim Metodu

Elle sağılan sütler süzek denilen bez torbalardan yararlanarak peynir yapılacak kaplara süzülür. Süzme işleminden sonra süt ısıtılmaz. Eğer süt sağıldıktan sonra bekleyip soğumuş ise hafif ısıtılarak mayalanmaktadır. Sütün mayalama sıcaklığı 32-35°C arasında değişir. Isı ayarlamasından sonra sütler süzildükleri kabın içinde mayalanırlar. Mayalama için 10 kg süte bir çay bardağı dolusu (100 ml) maya konur. Maya yavaş bir şekilde ilave edilirken bu esnada süt devamlı karıştırılır. Mayalanan süt iyice karıştırıldıktan sonra sütün bulunduğu kazan bir minder üzerine konur ve kalın bezle sarılarak 2-5 saat pıhtı oluşumu için bekletilmektedir. Oluşan pıhtı bir kepçe ile dört parçaya kesilerek 15-20 dakika dinlendirilir ve daha sonra ham peynir sütün süzülmesi için dört köşe dikilmiş, 1-3 kg pıhtı alabilen ve ince geçirgen kumaştan yapılan bez torbalara konup 30-120 dakika (torbadan hiç su akmayana kadar) yüksekçe bir yere asılıp süzölmeye bırakılır. Daha sonra 1 kg peynire 3-5 kg olacak şekilde düzgün şekilli taşlarla 10-20 saat süreyle baskı uygulanır. Torbanın altına

aralıklı parmaklı tahta yerleştirilip üzerine de taş konur. Böylece peynir suyunun iyice süzülmesi sağlanmış olur.

Baskıdan alınan ham peynir geniş leğenlere boşaltılır ve bıçakla büyük parçalar halinde kesilip tuzlanır. Tuz miktarı, peynir normal tuzlu olacak şekilde ayarlanır.

Yozgat Çanak Peyniri, 18.12.2017 tarihi ve 281 Tescil No ile Coğrafi İşaretlü Ürünler alanında tescil edilmiştir.

(1 kg peynir için 75 g) Tuzlamada ince kum iriliğindeki kaya tuzu kullanılır. Elle iyice ezilir ve biraz daha tuz ilave edilerek tuzluca olması sağlanır. Parçalanmış ve tuzlanan peynir ince bir torbaya koyularak elle sıkıştırılıp ağzı sıkıca bağlanır. Torbada bulunan peynirlere serin bir ortamda (12-16°C) ikinci kez baskı uygulanır. Ağırlık olarak düzgün taşlar kullanılır, 1 kg peynir için yaklaşık 10 kg ağırlık uygulanır. Uygulanan bu ikinci baskı işlemine "tercan", "tecin", "tecen" veya "bastırık" denir ve baskı süresi 2-7 gün arasında değişir. Baskı sonunda peynir bir leğene boşaltılır ve elle ufalanarak yeniden parçalanır ve bir miktar daha tuz ilave edilmektedir. (1 kg peynir için 25 g tuz) Basıma hazır hale gelen peynir, çanaklara az miktarlarda konularak elle hava almayacak şekilde çok sıkı olarak çanağa basılır. Hava aldığı takdirde peynir çabuk bozulur. Çanak dolduktan sonra ağız kısmına biraz daha tuz serpilir ve içinde boşluk bırakılmayacak şekilde temiz bir bezle bağlanarak 2-3 gün bu şekilde bekletildikten sonra ters çevrilerek 3-5 gün daha bekletilir. Daha sonra çanağın ağzı açılarak yıkanıp kurutulmuş asma yaprağı veya temiz bir bez peynirle temas edecek şekilde koyulur ve üzeri katı şekilde yapılmış hamur ile kapatılmaktadır. Hamur üzerine bir bez bağlandıktan sonra çanaklar ters çevrilerek yarıdan fazlası ya da tamamı kuma gömülerek olgunlaştırılır. Çanakların gömüldüğü kum ince, az çakıllı ve hafif nemli olmalıdır. Kum zemine dökülür, çanak sayısı az olduğunda kum bir kutuya koyularak çanaklar içine gömülür. Olgunlaşma serin ortamda 3 ve hafif rutubetli ortamlarda 4 ay süre ile yapılır. Olgunlaşma bittikten sonra vakumla ambalajlanıp 0-4 °C depo sıcaklığında 2-3 ay muhafaza edilir.

Çanakların Özellikleri: Peynir topraktan yapılmış çanaklar içerisine basıldıktan sonra kuma gömülerek olgunlaştırılır. Olgunlaşma serin ve hafif rutubetli ortamlarda yapıp gömüldüğü kum ise ince az çakıllı ve hafif nemli olmalıdır. Peynir adını veren çanaklar ilk satın alındıklarında normal çeşme suyu ile yıkanır. Sonra güneşte kurutulur. Bir hafta peynir suyu dolu olarak bekletilip sonra çeşme suyu ile yıkandıktan sonra kurulanır ve ham peynir basılmaya hazır hale getirilir. Çanağın rengi yeşilimsi olup peynirin bozulmasını engeller ve lezzetini sağlar.

Maya: Yozgat Çanak Peyniri'nin yapımında kullanılan ev mayası; geviş getiren hayvanların süt emme devresindeki yavruların şirdenlerinden elde edilir. Kesilen geviş getiren hayvanların şirdenleri iyice temizlendikten sonra tuzlanır ve şişirilip sıcak fakat gölge bir yerde kurutulur. Kuruyan şirdenler düzgün bir tahta üzerinde ince ince doğranır. Plastik bir bidon içine konulan doğranmış şirdene ilaveten bir miktar toz şeker, incir (bütün olarak), tuz, 1 yumurta, bir miktar yarma, keçiyoynuzu (bütün olarak), sağ (bir çeşit limon tuzu) ve bir miktar su konur. Suyun bir kısmının nisan yağmurlarından alınan su olması tercih edilmektedir.

* KAYNAK: Coğrafi İşaretlü Et ve Süt Ürünleri, ESK Vakıfları





– LOR – PEYNİRİ

Çiftlikten Sofraya Güvenle...



[Twitter](#) [Instagram](#) [Facebook](#) /etvesutkurumu

www.esk.gov.tr



BEYAZ PEYNİR

Çiftlikten Sofraya Güvenle...



[Twitter](#) [Instagram](#) [Facebook](#) /etvesutkurumu

www.esk.gov.tr





GIDA VE BESLENME

Doç. Dr. Ayşe GÜNEŞ BAYIR
Editör

*Bezmîâlem Vakıf Üniversitesi,
Sağlık Bilimleri Fakültesi,
Beslenme ve Diyetetik Bölümü*

Öğr. Gör. Uzm. Diyetisyen
Merve GÜNEY COŞKUN

*İstanbul Medipol Üniversitesi,
Sağlık Bilimleri Fakültesi,
Beslenme ve Diyetetik Bölümü*

Sağlıklı ve Dengeli Beslenme için BALIK Tüketimi

Denizlerin ve tatlı suların sunduğu doğal bir hazine olan balık, insan vücudu için birçok sağlık faydası barındırır. Genellikle balıklar aynı miktardaki kırmızı ve beyaz etlerden daha az enerji, doymuş yağ ve kolesterol içerir. Balıklar, suda eriyen B grubu vitaminlerinden tiamin (B1), riboflavin (B2), niasin (B3), pridoksin (B6) ve B12 vitaminleri ile yağda eriyen A ve D vitaminlerinin iyi kaynaklarıdır. Ayrıca, iyot ve selenyum gibi mineraller bakımından da zengindirler.

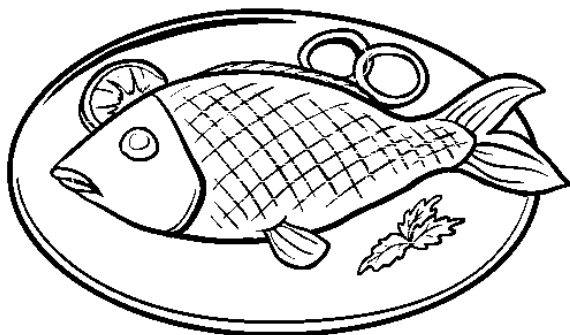
Balık ve diğer deniz ürünleri, sağlıklı uzun zincirli Omega-3 yağ asitlerinin ana kaynaklarıdır. Omega-3 yağ asitleri, balıkların en değerli bileşenlerinden biridir. Bu yağ asitleri, vücudumuzun ihtiyaç duyduğu ancak kendisinin üretemediği temel besin ögesidir. Omega-3 yağ asitleri, özellikle EPA (eikosapentaenoik asit) ve DHA (dokosaheksaenoik asit), kalp sağlığını korur, beyin fonksiyonlarını destekler ve inflamasyonu azaltır. Düzenli balık tüketimi, kalp ritim bozukluklarını önleyerek kalbi korur, kan basıncını düşürür ve damar fonksiyonlarını iyileştirir. Somon, alabalık, uskumru, palamut vb. yağlı balıkların düzenli tüketimi, kalp hastalıklarından ölüm riskini de önemli ölçüde azaltabilir.



Balık tüketimi beyin sağlığı için de son derece faydalıdır. Özellikle gebelik ve emzirme dönemlerinde düzenli olarak balık tüketmek, bebeklerin beyin ve göz gelişimi için kritik öneme sahiptir. DHA, beyin hücrelerinin yapısal bütünlüğünü korur ve nörolojik gelişimi destekler. Yetişkinlerde ise düzenli balık tüketimi, bilişsel işlevleri geliştirir ve Alzheimer hastalığı gibi nörodejeneratif hastalıkların riskini azaltır.

Balık ayrıca güçlü anti-inflamatuar ve antioksidan özelliklere sahiptir. Omega-3 yağ asitleri, inflamasyonu azaltarak inflamatuvar bağırsak hastalığı, romatoid artrit gibi hastalıkların gelişimini yavaşlatabilir. Bu yağ asitleri, hücre zarlarını stabilize eder ve hücrelerin serbest radikallerin zararlarına karşı korunmasına yardımcı olur. Ayrıca, balıkta bulunan selenyum, güçlü bir antioksidan olarak vücut hücrelerini oksidatif stresten korur.

Omega-3 yağ asitlerinin diğer önemli faydalarından biri de meme kanseri ve kolorektal kanser riskini azaltmasıdır. Ayrıca, yaşa bağlı maküler dejenerasyon gibi göz hastalıklarının önlenmesine yardımcı olabilir. Balık tüketimi, insülin direncini azaltarak tip-2 diyabet riskini de düşürebilir.



Türkiye’de balık tüketimi, sağladığı tüm bu sağlık faydalarına ve denizlerle çevrili bir ülkede yaşamamıza rağmen dünya ortalamalarının gerisinde kalmaktadır. Türkiye Beslenme Rehberi (TÜBER), kızartılmamış ve güvenli balıkların haftada 1-2 porsiyon (150-300 g) tüketilmesini önermektedir. Ancak, Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması (TBSA) 2019 verilerine göre, 15 yaş ve üzeri bireylerde haftada 2-3 kere balık tüketim sıklığı %10’un altındadır. Balık sevmeyen bazı kişiler olsa da maliyet yüksekliği, balık satan mağazalara erişim ve balık hazırlama veya pişirme konusundaki belirsizlikler gibi diğer faktörler ülkemizde balığın az tüketilmesinin sebeplerindendir. Ayrıca, bireyler ağır metaller, pestisit kalıntıları veya diğer olası toksinlerden endişe duyduğu için deniz ürünlerinden kaçınmaktadır.

Balık tüketemeyen bireyler için keten tohumu, chia tohumu, soya yağı, kanola yağı ve ceviz gibi besinler veya omega-3 yağ asidi içeren besin destekleri hekim, eczacı ve diyetisyen önerisiyle kullanılabilir. Bu destekler, EPA ve DHA yağ asitlerini içermektedir ve sağlık üzerinde olumlu etkiler sağlayabilir. Omega-3 yağ asidi besin desteklerinin yan etkileri genellikle oldukça hafiftir ancak kan sulandırıcı ilaçlar ile etkileşime girebilir ve deniz ürünlerine alerjisi olan bireylerde dikkatli kullanılması gerekmektedir.



Balık satın alırken tazeliği konusunda dikkatli olunmalıdır. Balığın kendine has kokusunun olması, pullarının parlak, gözlerinin berrak ve hafif kabarık, solungaçlarının kapalı ve koyu kırmızı renkte olması tazeliğinin göstergeleridir. Balık pişirirken ise yağda kızartma yerine buğulama, ızgara veya fırında pişirme yöntemleri tercih edilmelidir, böylece besin değerleri korunmuş olur ve daha sağlıklı bir tüketim sağlanır.

Sonuç olarak balık, vücudumuz için sayısız fayda sunan değerli bir besin kaynağıdır. Sağlıklı bir diyetin parçası olarak düzenli balık tüketimi, kalp sağlığından beyin fonksiyonlarına, inflamasyonun azaltılmasında, kronik hastalıkların önlenmesine kadar pek çok alanda olumlu etkiler sağlar. Türkiye’de balık tüketim oranlarının artırılması, toplum sağlığının iyileştirilmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle, balığın doğru seçimi, saklanması ve pişirilmesi konusunda bilinçlenmek, sağlıklı bir yaşam için önemli bir adımdır.



Sağlıklı Beslenme İçin Balık Tüketimi İpuçları

- Omega-3 yağ asitleri alımını artırın.
- Daha fazla ve sürdürülebilir kaynaklardan balık tüketin.
- Hamileyseniz veya bebek planlıyorsanız, yağlı balık tüketimini haftada iki porsiyonla sınırlayın.
- Gebelik ve emzirme dönemlerinde güvenilir olan balıkları düzenli olarak tüketin.
- Bitkisel Omega-3 yağ asitleri kaynaklarını da beslenmenize dâhil edin.
- Omega-3 yağ asidi içeriği için besin desteklerinin etiketlerini kontrol edin.

KAYNAKLAR

1. Mozaffarian D, Rimm EB. Fish intake, contaminants, and human health: evaluating the risks and the benefits. JAMA. 2006; 296:1885-99.
2. Chen, J., Jayachandran, M., Bai, W., & Xu, B. (2022). A critical review on the health benefits of fish consumption and its bioactive constituents. Food Chemistry, 369, 130874.
3. Türkiye Beslenme Rehberi (TÜBER), (2022)
4. Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması (TBSA), (2019)



PERSONELDEN

Timur YALIN

*Teknik İşler Daire Başkanlığı
İnşaat Emlak Proje Şube Müdürü*

BİNALARDA YANGIN GÜVENLİĞİ

Yangın, maddenin ısı ve oksijenle birleşmesi sonucu oluşan yanma reaksiyonlarının neden olduğu doğal afettir. Yangınların coğrafi alanlarda maddi hasarları oluşurken bölgede yaşayan canlılar ve çevre dengesi üzerinde de olumsuz etkileri vardır.

Yangın Sınıfları

A Sınıfı Yangınlar

Katı madde yangınlarıdır.

B Sınıfı Yangınlar

Yanabilen sıvılar bu sınıfa girer.

C Sınıfı Yangınlar

Likit petrol gazı, hava gazı, hidrojen gibi yanabilen çeşitli gazların yanması ile oluşan yangınlardır.

D Sınıfı Yangınlar

Yanabilen metallerin ve alaşımların (magnezyum, lityum, sodyum, seryum) yanmasıyla meydana gelen yangınlardır.

F Sınıfı Yangınlar

Hayvansal ve bitkisel içerikli yemeklik yağ yangınlarıdır.

“

Yangınların

coğrafi alanlarda

maddi hasarları oluşurken

bölgede yaşayan canlılar ve

çevre dengesi üzerinde de

olumsuz etkileri vardır.”

”

Kurumumuz işletmelerinde kullanmakta olunan ve yangına maruz kalabilecek ana malzemelerin analizi şu şekildedir:

Soğuk depo cidarlarında, kapılarda, duvarlarda ve tavanda, sıcak ve soğuk boru hatlarında kullanılan izolasyon malzemeleri:

Taş yünü hiç yanmaz A1 sınıfına, EPS ve XPS ısı yalıtım levhalarıysa zor alevlenici B sınıfına girer. EPS ve XPS ise polimerik malzeme olmalarından dolayı yangın sırasında çok düşük sıcaklıklarda (yaklaşık 80 °C) deforme olmaktadır. Alev süresine bağlı olarak sıva arkasındaki yalıtım malzemelerinin büyük ölçüde deforme oldukları gözlenmiştir.

Konveyör Bantlar Et Kütükleri: Polipropilenin, erime sıcaklığı 130 ile 171°C arasındadır. Buna karşın şu dezavantajlara sahiptir. UV ışını dayanımı azdır, yüksek termal genleşme gösterir. Yanıcı olup klor içeren solventler ile etkileşime girer. Bir ortamda %17'den fazla oksijen varsa o ortamda PE ham maddesi yanar. PE 350 °C sıcaklıkta kendiliğinden alev alır. PE yangınları su, köpük, karbon dioksit veya toz ile söndürülür.



Elektrik kabloları

Ark oluşması, bulunan bölgede korozyon oluşması, uygun olmayan elektrikli ekipmanların kullanılması, elektrikli bağlantılardan kaynaklanan gevşeklikler, çekilen akıma uygun kesitte kablo kullanılmaması, devreden fazla akım çekilmesi ve bu akım çekilirken koruma elemanlarının olmaması, uygun olmayan sigortalar kullanılması yahut bakım ve kontrol eksikliği gibi unsurlardan kaynaklanabilir. Kuru kimyevi toz ve karbondioksitli söndürücüler ile söndürülebilir. Elektrik kaynaklı yangınları önleme ve korunma sürekli, sürdürülebilir bir disiplin olarak ele alınmalıdır. Yangın tehlikesinin her zaman olabileceği bilinci ile hareket edilerek oluşabilecek yangın riskleri minimize edilmelidir. Yangın güvenlik ve önleme felsefesinde her zaman zorunluluklar ile beraber gereklilikleri değerlendirmek doğru bir yaklaşım olacaktır.

Soğutma Gazları

R410A Soğutucu akışkanlar klima sistemlerinde yağlama amacıyla kullanılan yağ esaslıdır. Polyolester yağ, oksijen ile reaksiyona giren bir yağ türüdür. HFC adını verdiğimiz klor içermeyen soğutucu akışkanlar ile birlikte Polyolester yağlar kullanılır. HCFC adını verdiğimiz klor içeren soğutucu akışkanlar ile birlikte mineral yağlar kullanılır. Oksijen ve yağ, birbiriyle reaksiyona giren iki ayrı kimyasaldır. Yağlı bir elin oksijen tüpüne temas etmesi sonucunda yanma gerçekleşecektir. Bir veya birden fazla maddenin yanması sonucu yanan maddeler hacim genişlemesine (patlama) maruz kalırlar.

Amonyak

Yanıcı bir gaz olsa da yanma-patlama tehlikesi oluşturması için özel şartlar gerekir. Amonyagin alt patlama limiti için havada en az %15 bulunması gerekir ve aynı zamanda bu oranın %28'i aşmaması gerekir. Amonyak yangınları daha çok amonyak tüpleri veya borudan sızma noktalarında gerçekleşir. Bu tür yangınlara doğrudan su ile müdahale edilemez, kuru veya köpüklü yangın söndürme çözümü gerekir.



Metal Yangınları

D sınıfı yangınlar; magnezyum, titanyum, zirkonyum, sodyum, lityum ya da potasyum gibi yanıcı metallerde meydana gelen yangınlardır. Metal yangınları boğarak söndürülür ve bunun için D tipi kimyasal kuru toz kullanılır. Sodyum klorür; magnezyum, sodyum, potasyum, uranyum ve toz alüminyum içeren metal yangınları için uygun söndürücüdür. Toz bakır ve grafit esaslı tozlar; metal lityum ve lityum alaşımları içeren yangınlar için tercih edilir.

Kavurma ve kızartma yağları

Kızgın yağ, kaynama noktasının yüksek olması nedeniyle tehlikelidir. Mutfakta pişirme ve kızartma için zeytinyağı, ayçiçeği yağı, işletmede kavurma üretiminde hayvansal yağlar kullanılmaktadır. Ayçiçeği yağının dumanlanma noktası 209-213°C hayvansal yağların 200-2300°C arasındadır. Dumanlanma noktası, yağların ısıtma sırasında sürekli duman oluşturduğu sıcaklıktır. Yağın alev alma sıcaklığı 675°C'ye kadar çıkabilmektedir. Karbondioksit söndürme sistemleriyle birlikte kuru kimyevi toz söndürme sistemleri kullanılabilir.

BYKHY eklerine göre;

Mezbahalar, mandıralar orta tehlike -1 sınıfındadır. Yağmurlama sisteminde su deposu en az hacmi, kat yüksekliği 15 metreden az olan binalarda 55 m³'dür.

En uzun kaçış uzaklıkları; söndürme sistemi olan işletmelerde tek yönlü 15 metre, iki yönlü 30 metre, söndürme sistemi olmayan işletmelerde tek yönlü 25 metre, iki yönlü 60 metre.

a) A sınıfı yangınlarda, çok maksatlı kuru kimyevi tozlu veya sulu,

b) B sınıfı yangınlarda, kuru kimyevi tozlu, karbondioksitli veya köpüklü,

c) C sınıfı yangınlarda, kuru kimyevi tozlu veya karbondioksitli,

ç) D sınıfı yangınlarda, kuru metal tozlu, söndürme tüpleri bulundurulur.





- Orta tehlike ve yüksek tehlike sınıfında her 250 m² yapı inşaat alanı için 1 adet olmak üzere, uygun tipte 6 kilogramlık yangın söndürme tüpü bulundurulması gerekir.
- Otoparklarda, depolarda, tesisat dairelerinde ve benzeri yerlerde ayrıca tekerlekli tip söndürme tüpü bulundurulması mecburidir.
- Söndürme tüplerine ulaşma mesafesi en fazla 25 m olur.
- Taşınabilir söndürme tüpleri zeminden asma halkasına olan uzaklığı yaklaşık 90 cm'yi aşmayacak şekilde montaj yapılır.
- Söndürme tüplerinin altı ayda bir kontrol edilmesi, yıllık genel bakımlarının yapılması, standartlara uygun toz kullanılması ve dört yılın sonunda basınç testi şarttır.

1. Doğalgaz kullanımı konusunda, doğalgaz ile ilgili mevzuat ve standart hükümlerine ve aşağıda belirtilen hususlara uyulur.

- a) Enerji tablosunun, etanj tipi patlama ve kıvılcım güvenli olması, kumanda butonlarının pano ön kapağına monte edilmesi ve kapak açılmadan butonlar ile çalıştırılması ve kapatılması gerekir.
- b) Kazan dairelerinde, muhtemel tehlikeler karşısında, kazan dairesine girilmesine gerek olmaksızın dışarıdan kumanda edilerek elektriğinin kesilmesini sağlayacak biçimde ilave tesisat yapılır.
- c) Kazan dairelerinde aydınlatma sistemleri; tavandan en az 50 cm sarkacak şekilde veya üst havalandırma seviyesinin altında kalacak şekilde antigron olarak tesis edilir.



Acil çıkışı zorunluluğu

1. Mevcut yapılarda, acil çıkış zorunluluğu için aşağıda belirtilen hususlara uyulur.

a) Mevcut yapılarda, her bir çıkışın genişliği 200 cm'yi aşmayacak şekilde çıkış sayısı bulunur. Bir katta veya katın bir bölümünde, hesaplanan değerden az olmamak üzere 25 kişinin aşıldığı yüksek tehlikeli yerlerde ve 60 kişinin aşıldığı yerlerde en az 2 çıkış, 600 kişinin aşıldığı yerlerde en az 3 çıkış ve 1000 kişinin aşıldığı yerlerde en az 4 çıkış olması şarttır.

Algılama ve uyarı sistemi

1. Yangın algılama ve uyarı sisteminin, el ile otomatik olarak veya bir söndürme sisteminden aldığı uyarılardan biri veya birkaçı ile devreye girmesi gerekir.

2. Yangın uyarı butonlarının, yatay erişim uzaklığının 60 metreyi geçmeyecek şekilde yerleştirilmesi gerekir ve yerden en az 110 cm ve en fazla 130 cm yüksekliğe yerleştirilir.

a) Konutlar hariç, kat alanı 400 m²'den fazla olan iki kat ile dört kat arasındaki bütün binalarda, kullanılması mecburidir.

3. Otomatik algılama sistemi gereken binalar; bina yüksekliği > 12,5 metre ya da toplam kapalı yapı alanı 12.000 m² gereklidir.

Bütün yangın kontrol panellerine ve tekrarlayıcı panellere enerji sağlayan besleme kablolarının, yangına karşı en az 60 dakika dayanabilecek özellikte olması şarttır.



SEKTÖREL

Halil YILDIZ
İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı

KÜRESEL ISINMA VE TEMİZ ENERJİNİN GELECEĞİ: HİDROJEN

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNİN SORUMLUSU

Küresel iklimin çok uzun zaman ölçeğinde çağlar boyunca çeşitli değişimlere uğradığı bilinmektedir. Yapılan jeolojik, jeofizik ve jeokimyasal araştırmalar, dünyanın 2 milyar yıl öncesinden başlanmak üzere birçok buzul çağı yaşadığını gösteriyor. Tarihte binlerce yıllık zaman dilimlerinde yaşanan iklim değişikliklerini artık günümüzde insanlar bir ömre sığan süre içerisinde kendi hayatında hissetmektedir.



Bugün 7,9 milyar olan dünya nüfusu, 2050 yılına kadar yaklaşık 9,7 milyar olacak. Yaşam standartları yükseldikçe refah seviyesi ve kişi başına tüketimle beraber enerji talebi de artıyor. Fosil yakıt kullanımı, ormansızlaşma, hızlı nüfus artışı ve toplumlardaki tüketim eğiliminin artması sonucu karbondioksit, metan ve azot monoksit gibi gazların atmosferdeki yığılması sonucu yaşanan iklim değişikliği insanlığı tehlikeli bir şekilde tehdit ediyor.

Dünyadaki yaşam, gazların hassas dengesine bağlı. Bitkiler karbondioksit özümser ve oksijeni serbest bırakır. Biz ise besinleri parçalayıp enerjiyi açığa çıkarmak için oksijen soluruz ve karbondioksiti dışarıya veririz. Bu döngü dengede olduğunda atmosferdeki karbondioksit sabit kalır ama şu an bu denge çığırından çıkmış durumda. Atmosferimizdeki karbondioksit yoğunluğu Sanayi Devriminden önceki miktarın neredeyse iki katı. Biriken aşırı miktarda karbon gittikçe daha fazla ısı tutmaya başladı. Dünya çapında yağış düzenleri, kuru bölgeleri daha kuru ve sulak bölgeleri daha da sulak olacak şekilde değişiyor. Bu nedenle zaruri olan mümkün olduğu kadar en yakın sürede emisyonları kesmektir.

Gezeğenin karşılayabileceği sınırları kesinlikle zorluyoruz. Atık ve kirlilik soluduğumuz havayı zehirliyor. Dünya Sağlık Örgütü'ne göre atmosfer kirliliği her yıl 4 milyondan fazla insanın yaşamına son veriyor. Bugün milyonlarca canlı türü tehdit altında ve birçoğu zaten telef olmuş durumda. Bilim insanları bunu kitlesel bir yok oluş olarak nitelemekte ancak bu seferki yok oluşun nedeni volkanik bir patlama veya bir gök cisminin çarpmasından kaynaklanmıyor. Bu seferki ihale bizim.

“Dünya Meteoroloji Örgütü
2023 yılı raporunda,
iklim durumunun
alışılmışın dışında olduğunu ve
yeni sıcaklık rekorlarının
kırıldığını bildirdi.”

Küresel Isınmayı Önleme Arayışları

Dünya Meteoroloji Örgütü'nün “2023 Küresel İklim Durumu” başlıklı raporunda, 2023'te iklim durumunun alışılmışın dışında olduğu, sera gazı seviyeleri, yüzey sıcaklıkları, okyanus ısı, deniz seviyesinin yükselmesi ve buzulların geri çekilmesinde yeni rekorların kırıldığı bildirildi. 2014-2023 yıllarının tarihteki en sıcak on yıllık dönem olduğu bildirilen raporda, “2023 kayıtlara geçen en sıcak yıl oldu.” ifadesine yer verildi.

İklim değişikliğiyle ilgili mücadelenin önemli bir adımı olarak 2015 yılında kabul edilen Paris Anlaşması ile küresel ortalama sıcaklık artışının 1,5 dereceyi geçmemesi için çabalamayı hedefleyen uluslararası bir niyet ortaya konulmuştur. 2023 yılı itibarıyla Eritre, İran, Irak, Libya, Yemen ve İran hariç toplam 190 ülke bu anlaşmaya taraftır. Hükümetler Arası İklim Değişikliği Özel Raporu'na göre, sıcaklık artışını sınırlama hedefini gerçekleştirebilmek için küresel emisyonları 2030'da, 2010 seviyesinin %45 altına indirmek ve 2050'de sıfırlamak gerekiyor.

Türkiye, Paris Anlaşması'na taraf olacağını ve 2053'te net sıfır emisyon hedefini kabul ettiğini ilan etmiş, Paris Anlaşması'nın Onaylanmasına Dair Kanun 6 Ekim 2021'de TBMM'de oy birliğiyle kabul edilmiştir.



Yenilenebilir Enerji, Sıfır Atık ya da Karbon Nötr Hedefi

Doğal kaynaklardan elde edilen güneş enerjisi, rüzgâr enerjisi, dalga enerjisi, jeotermal enerji, hidrolik enerji, biyokütle enerjisi, fosil yakıtların tam tersi, insan zaman ölçeğinde doğal olarak yenilenebilen enerji kaynaklarıdır.

Net sıfır emisyon, ürettiğimiz sera gazı miktarı ile yeryüzü tarafından doğal olarak emilen sera gazı miktarının eşitlenmesini ifade ediyor. Başka bir ifadeyle net sıfır, atmosferin yükünü çoğaltmayı bıraktığımız nokta demek. Bu açıdan bakıldığında çevreye verdiğimiz zararı sihirli bir şekilde gidermiyor ancak bundan sonraki tahribatları durdurmayı amaçlıyor.

Fosiller sınırlı bir kaynaktır, bir kez kullandık mı giderler. Yani onları (kömür, petrol, doğalgaz) yakarak, sürdürülebilir bir enerji sistemi kullanmak yerine bize kalan mirası yemiş oluyoruz. Bir litre petrolün oluşabilmesi için tarih öncesinde gömülmüş yaklaşık 25 ton bitki materyali gereklidir. Sonra da bu bitki materyalinin yüksek basınçta pişmesi için birkaç milyon yıl beklememiz gerekir. Başka bir yerden ele alırsak yaklaşık 40 kilometre ötedeki annenizi her ziyaret ettiğinizde oluşumu için 40 dönüm arazi gereken bitkileri tüketiyoruz.

Hidrokarbon esaslı fosil yakıtların küresel iklimi geri dönülmez şekilde tehdit etmesini bugün dikkate almazsak sonuçta sınırlı bir kaynak olan bu yakıtlar uzak olmayan bir gelecekte geç kalmış olacağız.

NE YAPMALI



Yapılması gereken çok açık; fosil yakıtlardan vazgeçmek ve yenilenebilir kaynaklara yönelmek. Bunu gerçekleştirmek söylendiği kadar kolay olmamakla birlikte elbette imkânsız değil. Yenilenebilir enerji üretim miktarı ve maliyetinin kısa zamanda geldiği nokta bunu göstermektedir. Yüzyılın başında güneş enerjisinin maliyeti 1.000 \$/MWh iken 2020 yılında ortalama güneş enerjisi maliyeti 35 \$/MWh oldu. Buna karşılık petrol, doğalgaz ve kömürden elde edilen elektriğin ortalama maliyeti 60 \$/MWh, rüzgâr enerjisinin maliyeti ise 40 \$/MWh.

Bugün enerjimizin %80'ini fosil yakıtlardan karşılıyor. Arta kalan %20'lik kısım ise temiz enerji ama sözü edilen temiz enerjinin önemli bir kısmı büyüme beklentisi olmayan biyokütle enerjisi, sınırlı bir kaynak olan hidroenerji ve güvenilirliği çok tartışmalı nükleer enerjiden oluşurken tamamen yeşil enerji olan sürekli büyüme içerisindeki rüzgâr ve güneş enerjisinin payı küresel olarak sadece %2'dir.

Sıfır emisyonu sağlamak için elektrik üretiminde kömür, petrol veya doğal gaz yerine esas olarak güneş ve rüzgâr enerjisi ve buna ilave olarak gelecek vaat eden bir enerji kaynağı hidrojeni yakıt olarak kullanmak, araçlarımızı artık petROLSÜZ çalışacak hâle getirmek, ham madde olarak fosil yakıtlara ihtiyaç duymamaları için malzemeleri ve kullandığımız endüstriyel süreçleri değiştirmek, evlerimizi fosil yakıtlar olmadan ısıtmak gerekecektir.

İşe elektrik şebekelerimizi yaygınlaştırmakla başlayabiliriz. Her zaman bir yerler güneşli veya rüzgârlı olacaktır ve bir bölgede talebin en yoğun olduğu zamanlarda başka bir bölgede durgunluk yaşanıyor olabilir. Bu nedenle, iyi bağlanmış büyük bir şebeke daha iyi bir denge kurma eğiliminde olacaktır. Ağ ne kadar büyükse birbirine ne kadar bağlıysa o kadar istikrarlıdır.

Rüzgâr Enerjisi ve Güneş Enerjisinin Sorunları

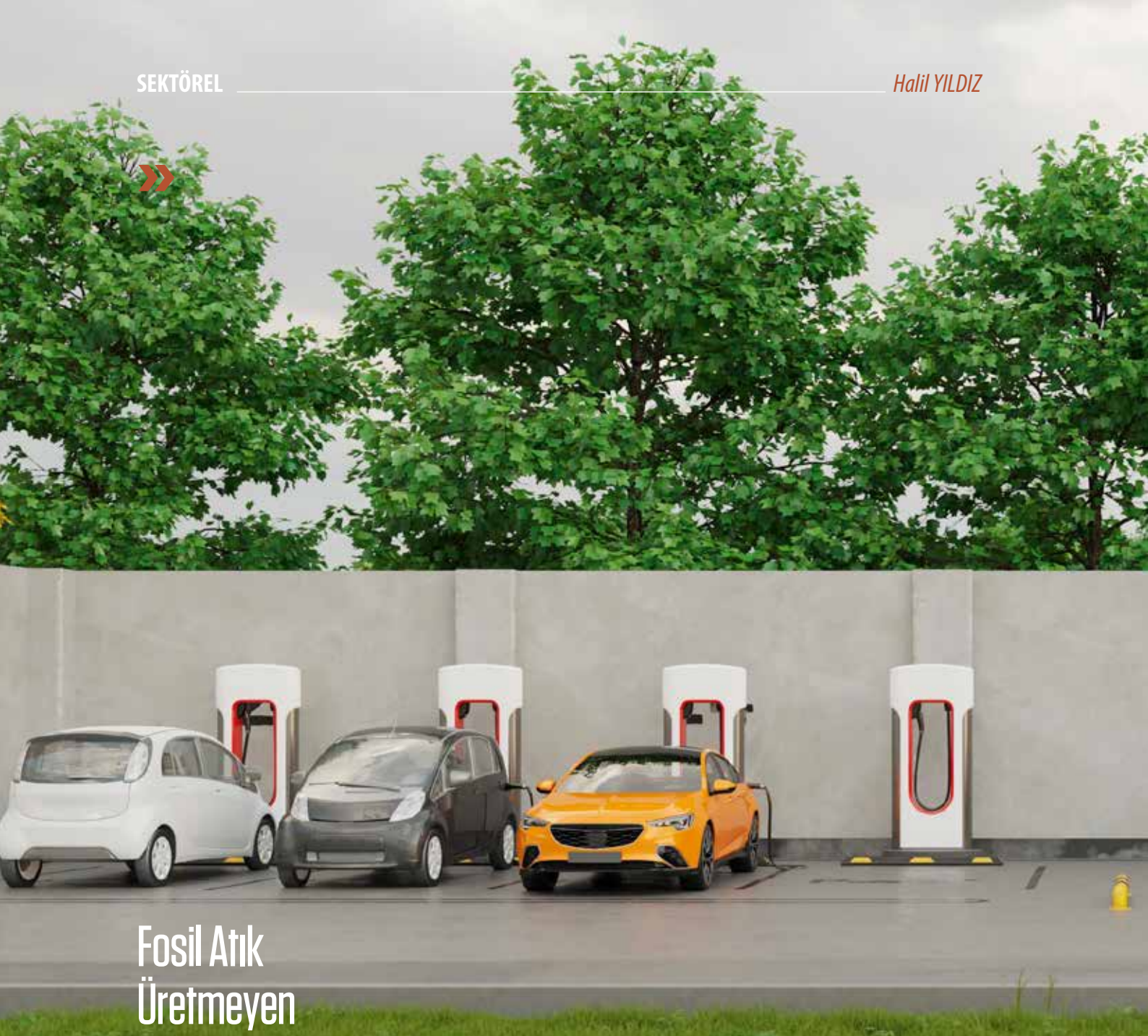
Dünyadaki çöllerin sadece bir gün içinde güneşten aldığı enerjinin, insanların bir yılda tükettiği enerjiden daha fazlası olduğu hesaplanmaktadır. Güneş ışığı ve rüzgâr cezbedici kaynaklardır. Doğa onları bolca bedava sağlar ama direkt kullanamazsınız; ışığı ve hareketi elektrik enerjisine dönüştürecek özel teknolojilere ihtiyaç vardır. Ayrıca yeşil elektrik üretimi rüzgârın ve güneşin keyfine bağlı olduğu için kesintilidir. Güneş gece parlamaz ve rüzgâr aniden kesilerek günlerce yaprak kımıldamaz. Rüzgâr hızı saatte 90 kilometreyi aştığında da güvenlik gerekçesi ile üretimi durdurmak zorunda kalırsınız.

Elektrik enerjisini çok uzun mesafelere taşımının zor ve verimsiz oluşu, rüzgâr çiftliklerimizi ve güneş panellerimizi genellikle enerjinin gerekli olduğu çok uzak olmayan yerlere yerleştirmeyi tercih etmemize sebep olur. Elektrik sürekli üretilmesi ve canlı tutulması gereken, bunlar yapılmazsa ortadan kaybolan bir şey olması, onu depolamanın ve iletmenin zorluğu ve yenilenebilir enerjinin tutarsızlığı %100 elektrifikasyonun yolunu keser.

Yeşil elektrik üretimi güneşin ve rüzgârın keyfine bağlı olduğu için kesintili iken bir gaz şebekesinde durum böyle değildir. Doğal gaz boru hattına pompalandıktan sonra gaz basıncını ayarlayarak talep dalgalanmalarını, depolamaya başvurmadan karşılayabilirsiniz.

Elektrik enerjisi kullanmanın zordan ziyade imkânsız olduğu çelik, cam ve çimento üretimi gibi ağır sanayi alanları da vardır. İmkânsız olmasının sebebi yeterince gelişmemiş teknolojiden ya da politik veya ticari irade eksikliğinden değil, elektrik enerjisi ile çok yüksek sıcaklıklara erişilmesindeki zorluktur.





Fosil Atık Üretmeyen

Yenilenebilir Enerji Kaynağı: Hidrojen

Enerji elde etmek için kullandığımız yakıtlar (hidrokarbonlar) ve insana enerji veren besinler (karbonhidratlar), temel olarak karbon ve hidrojen elementlerinden oluşur; hidrokarbonlar yakıt olarak karbonhidratlar besin olarak oksijenle birleştiğinde enerji üretir. Hidrokarbonlar sadece karbon ve hidrojenle oluşurken karbonhidratlar karbon, hidrojen ve oksijen içerir.

Hidrojen, yaklaşık olarak 13 milyar yıl önce evrende oluşan ilk elementtir ve bugün evrenin kütlesinin %75'ini oluşturmaktadır. Evrende bu kadar fazla bulunsada Dünya'da kütle olarak daha az bulunur ve tamamı bileşikler içerisinde. Yörüngesinde tek bir elektron ve tek bir proton olarak en basit elementtir. İyi bir enerji kaynağıdır ve yakıldığında atık olarak ortama sadece su çıkar. Yakın zamanda tükeneceği kesin olan fosil yakıtların aksine toprağı kazıp hidrojen çıkaramazsınız. Onu başka bir molekülün içinden zorla çekip

almanız gerekiyor ve bunu yapmak sınır bozucu derecede zordur.

Hidrojenin enerji potansiyelini ve elektrikle iki yönlü ilişkisini uzun zamandır biliyor olsak da onu elde etmek fosil yakıtlara kıyasla çok pahalıydı. Ancak şimdi iklim değişikliği bizi fosil yakıtların olmadığı bir dünya hakkında düşünmeye zorluyor. Er ya da geç diğer yenilenebilir enerji kaynakları ile birlikte hidrojeni beklenenden daha erken ve daha fazla yoğunlukta kullanmak zorundayız.



Aslında, Dünya'da çok sayıda şehirde ve Türkiye'de de İstanbul, Ankara ve İzmir'de, kömürün oksijensiz ortamda ısıtılması ile üretilen ve içeriğinde hidrojen bulunan havagazı (kömür gazı) 1870'den itibaren 1970'li yıllara kadar kullanıldı. Hava gazı kabaca yarı hidrojen yarı metan ve %10'a kadar da karbon monoksit içeriyordu.

Fosil atık üretmeyen ve yenilenebilir kaynak olarak hidrojen, enerji üretmek üzere iki türlü kullanılabilir: Yakıt hücrelerinde doğrudan elektriğe dönüşüm yapılarak veya içten yanmalı motorlarda yanma gazı olarak.

Doğrudan Elektriğe Dönüşüm: Yakıt pili

Yakıt pili, kimyasal enerjiyi, özellikle hidrojeni elektriğe dönüştüren ve farklı çeşitleri bulunan bir cihaz. Yakıt pilleri hidrojen ile oksijeni reaksiyona sokarak yüksek verimlilikte elektrik üretilirken bu etkileşimden ortaya çıkan atık ürün sadece sudur ve suyun içeriğinde yine hidrojen vardır.

Hâlen piyasada bulunan ve gittikçe yaygınlaşan elektrikli araçlarda lityum iyon batarya kullanılmaktadır. Hidrojenle çalışan yakıt pili, lityum iyon bataryalı elektrikli araçlara alternatiftir. Her iki tür araçta da elektrik motoru kullanılmaktadır. Aradaki fark, lityum iyon bataryalı araçlarda elektrik enerjisi dışarıdan şarj edilerek sağlanırken hidrojen esaslı yakıt pilli araçlarda elektrik üretimi, hidrojen ve oksijenin bir elektrokimyasal reaksiyonda karışmasından sağlanır. Yük taşımacılığında kullanılacak bir araçta lityum iyon bataryanın ağırlığı, hidrojen yakıt pili sisteminin ağırlığından en az 10 kat daha fazladır. Bunun anlamı, yük taşımacılığında kullanılan bir kamyonla 5 ton ağırlığında batarya taşımak yerine 500 kg hidrojen yakıt sistemine ait yükü taşımak demektir. Hidrojenli araçların piyasaya sürülmesinde henüz bazı teknolojik sorunlar bulunmakla birlikte ağırlıktan kaynaklanan kazançlar dışında daha farklı avantajlara da sahiptir.



“ Hidrojen,
enerjinin
depolanması ve
taşınmasında
daha ulaşılabilir
çözümler sunuyor. ”

İçten Yanmalı Motorlarda Yanma Gazı Kullanımı

Hidrojen, sabit elektrik üretim tesislerine güç sağlamak için veya ısıtma işlemlerinde doğal gaza alternatif bir yakıttır. Ayrıca, yakıt pilinin alternatifi olarak uzun uçuşlar için uçaklarda, yüksek tonajlı karayolu taşımacılıklarında hidrojenle çalışmaya uyumlu hâle getirilen motorlarda yakıt olarak kullanımı da mümkündür.



Neden Hidrojen?

Yenilenebilir enerji kaynaklarının rüzgârın ve güneşin keyfine bağlı olmaktan kurtarmak için bu kaynakların başka yenilenebilir alternatif enerji kaynakları ile desteklenmesine ihtiyaç vardır. Dolayısıyla hidrojen bu ihtiyaca en uygun kaynak olarak karşımıza çıkmaktadır.

Rüzgâr ve elektrik enerjisinde sürekliliğin sağlanması için elde edilen enerjinin depolanmasına ihtiyaç vardır. Ancak elektrik enerjisini depolamakta kullanılan lityum-iyon bataryalar sınırlı sayıda yerde çıkartılan metaller kullanılarak imal edilirler. Bunun da ötesinde, lityum madenciliği genellikle kurak yerlerde büyük miktarlarda su gerektirir, topraklarla nehirlerin kirlenmesine neden olabilir ve bataryaların iyi bir şekilde geri dönüştürülmesi sorunludur. Lityum-iyon bataryaların ağırlıklarına kıyasla fazla enerji tutamamaları da engellerden birisidir. Hidrojen, enerjinin depolanması ve taşınmasında daha ulaşılabilir çözümler sunuyor.

Sonuç

Felaketlerin önce yavaş yavaş sonra birdenbire gerçekleşme alışkanlığı vardır. Küresel ısınma da farklı değil. Sıcaklıklar çok yükseldiğinde işlerin birden bire daha da kötüleşeceği taşma noktalarına ulaşacağız.

Sadece emisyonları azaltmak yeterli değil. Nedeni, şu ana kadar salınan ve salınmakta olan karbondioksitin uzunca bir süre atmosferde mevcut kalması. Yüz yıl sonra bile gazın üçte biri; bin yıl sonra ise neredeyse beşte biri hâlâ orada bulunmaya devam edecektir.

Yenilenebilir enerji, sıfır atık, ya da karbon nötr hedefi insanlığın geleceği açısından vazgeçilmez bir hedef olarak önümüzdedir.

Yazının bazı bölümlerinde Marco Alvera'nın "Hidrojen Devrimi" isimli kitabından yararlanılmıştır (Çeviren: Ebru Şurgun).

KÜLTÜR SANAT



KİTAPLIK

MUTLU YILLAR YOKUŞU

Güler
Yaşar
Özafacan

Kurumumuz personeli Güler Yaşar Özafacan'ın ikinci kitabı, "Mutlu Yıllar Yokuşu" yayınlandı.

Sinada Yayınları'ndan çıkan ve Kurumumuz personeli Kübra Erdin'in editörlüğünü yaptığı öykü kitabı, okuyucularından büyük beğeni topluyor.

Et ve Süt Kurumu ailesi olarak Yazar Güler Yaşar Özafacan'a başarılar diliyoruz.

Yaşanmış ya da yaşanabilecek olaylara şans verip kalemini eline alan Güler Yaşar Özafacan, zengin bir dil ve akıcı bir üslupla yazdığı öykülerini okuyucularıyla buluşturuyor.

Yazar, "Mutlu Yıllar Yokuşu" eserinde deyimler ve atasözlerine yer vererek süslediği öykülerini görsel ve anlamsal ilaveler ile okuyucusuna sunmaktan çekinmiyor.

Bir solukta okuyacağınız hikâyelerde yaşamın her alanından ve kendi hayatınızdan kesitler bulacaksınız...



"Cümleme bile 'sevgili' diye başlayıp devamını getiremeyen ben, sana mektup yazmaya çalışıyorum. Bu hiç de akıl işi değil! Sana ne diye hitap edeceğimi bulamıyorum. Sonra işin kolayına kaçıyor, üç nokta koyup geçiyorum..."

Kübra ERDİN



SEKTÖRDEN HABERLER

Doğu Karadeniz Yaylalarına Büyükbaş Hayvanlarla Göç Başladı

Doğu Karadeniz'de havaların iyice ısındığı bugünlerde yöre halkı büyükbaş hayvanlarını yaylalara götürmeye başladı.



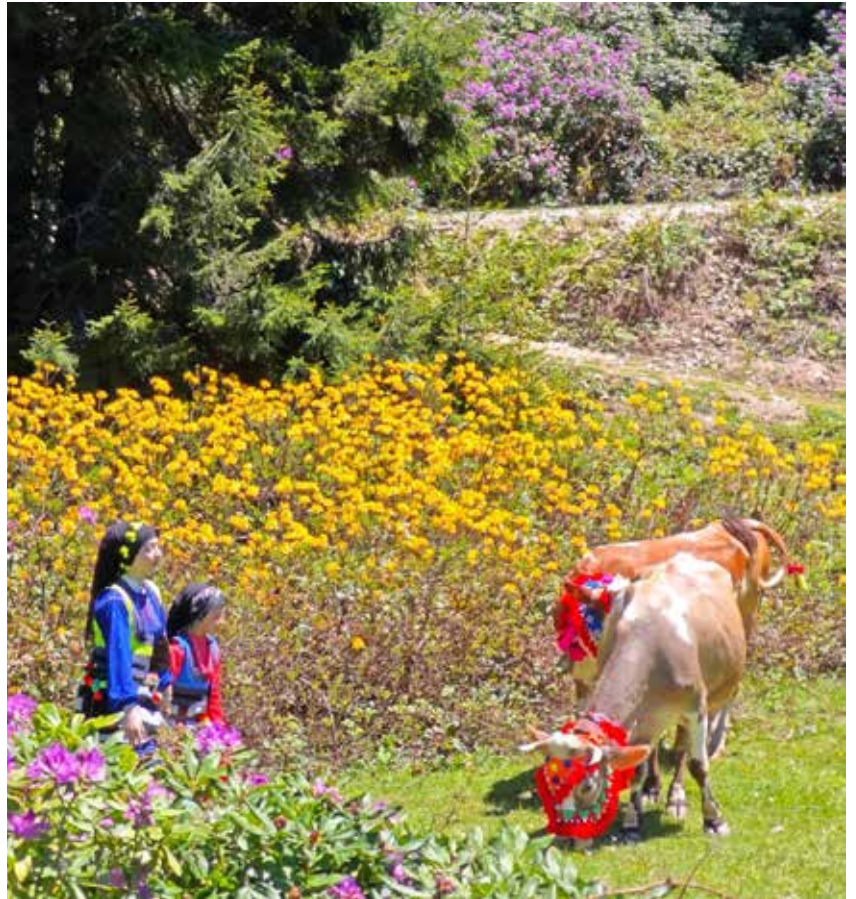


Bölgede mayıs ayında küçükbaşlar hayvanlarla başlayan yayla göçü, bugünlerde büyükbaşlarla devam ediyor.

Trabzon'un Şalpazarı ilçesine bağlı 1300 rakımlı Sinlice Mahallesi'nde yaşayan yöre sakinleri, göç hazırlıklarını tamamladı. Günler öncesinden yöresel kıyafetlerini hazırlayan kadınlar, hayvanlarını da rengarenk malzemelerle süsledi.

Sabahın ilk ışıklarıyla yola koyulan yöre sakinleri, hayvanlarıyla yeşilin her tonunu barındıran orman, çayır ve yollardan geçerek ilçeye bağlı yaylalara ulaşıyor.

Uzun ve zahmetli yolculuğun ardından varılan yaylalarda yaklaşık 4 ay geçirecek yöre sakinleri, meralarda otlatacakları hayvanların sütünden yoğurt, peynir, çökelek ve tereyağı yaparak kışa hazırlanacak.





Diyarbakır ve Mardin'de çiftçilerin maddi kayıpları telafi edilecek

Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, "Yanan alanlarda biyoçeşitliliğimizin hızlıca eski haline dönmesi için Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü tarafından alanda rehabilitasyon çalışmaları gerçekleştirilecektir." dedi. Yumaklı, X'ten yaptığı paylaşımında, Diyarbakır Çınar ve Mardin Mazıdağ'ı etkileyen yangınlar çıktığı andan itibaren Bakanlığın il ve

ilçe müdürlüklerindeki personelin, AFAD koordinasyonunda müdahale, destek ve tespit çalışmalarını için bölgeye sevk edildiğini bildirdi. Yumaklı, şu değerlendirmelerde bulundu: "Diyarbakır'da, Çınar ilçesinde Köksalan Mahallesi, Bağcıok Mahallesi, Yazıçığ Mahallesi ve Ağaçsever Mahallelerinde 7 bin 900 dekar tarım alanının yangınla, bunun 6 bin 789 dekarında anız, bin

111 dekarında ise hasadı yapılmamış buğday ekili olduğu tespit edilmiştir. Köksalan Mahallesi'nde 924 küçükbaş hayvan telef olurken, tedavi edilemeyecek durumda ağır yaralı 83 küçükbaş hayvan Et ve Süt Kurumuna kesime gönderilmiştir. ESK bu hayvanları sahiplerinden nakliye primi vererek satın almıştır. 190 hayvan ise yerinde tedavi edilmiştir." /AA

YENİ SÖZ - 25.06.2024



MODERN TEKNOLOJİYE SAHİP TESİS HALKIN HİZMETİNDE

İşte Türkiye'nin ilk kombinası

Et ve Süt Kurumu Erzurum Kombinasında 25 değişik şarküteri üretiliyor. Elde edilen et ve kıyma gibi ürünler perakende olarak halka ulaştırılıyor.

Et ve Süt Kurumu Erzurum Kombinasında yıllık ortalama bin 650 ton şarküteri ve 2 bin ton kıyma et üretimi gerçekleştiriliyor. Erzurum Valisi Mustafa Çiftçi, Et ve Süt Kurumuna bir ziyaret gerçekleştirdi. Ziyaret kapsamında Et ve Süt Kurumu Erzurum Kombinasında incelemelerde bulunan Vali Çiftçi, Kombina Müdürü Veteriner Hekim İsmail Atasever'den kurulumun çalışmaları hakkında brifing aldı.

Birifingde, Erzurum Kombinasında toplamda 25 değişik şarküteri ürününün üretildiği, bu ürünlerden yüzde 100 koyun ve kuzu etinden elde edilen 'ızgara köftenin' tescilli ürün olduğu belirtildi.

Et ve Süt Kurumu, 1953 yılında Türkiye'de kurulan ilk kombina olma özelliğini taşıyor. Kuruluş amacına uygun olarak, üreticiden aldığı kasaplık hayvanları modern teknolojilere sahip üretim tesislerinde işleyip çiftlikten sofralara ulaştırıyor.

Bölge besiciliğini de teşvik eden bir anlayışla vatandaşların tüketim alışkanlıkları ve tercihleri doğrultusunda hizmet veren kombinada, ürün çeşitlenmesi yapılıyor. Üretilen kıyma, kuşbaşı, biftek, pürzola ve et ürünleri ile sucuk, sosis, salam, kavurma, köfte gibi şarküteri ürünler, halka ulaştırılıyor. Öte yandan Vali Çiftçi'ye Et Süt Kurumu Erzurum Kombinası ziyaretinde Vali Yardımcısı Lokman Düzgün, İl Tarım ve Orman Müdürü Alparslan Kenger eşlik etti. **İHA**

TÜRKİYE GAZETESİ - 04.07.2024

Kurbanlıklar elde kalmayacak

Kurban pazarlarında satılmayan hayvanlar Tarım ve Orman Bakanlığı'nın ilgili kuruluşu Et ve Süt Kurumu (ESK) tarafından satın alınacak.



TARIM ve Orman Bakanlığı'ndan yapılan açıklamaya göre ESK, söz konusu alımı, nakliye, bakım ve besleme giderleri dikkate alınarak belirlenen kurbanlık hayvanların alım tarifişi üzerinden karkas et olarak gerçekleştirecek.

Hayvanlarını satmak isteyen üreticiler, 20-28 Haziran tarihlerinde, en yakın ESK

kombina müdürlüklerine başvurabilecekler.

Başvurularda hayvan kimlik belgeleri, il ve ilçe tarım ve orman müdürlüklerince kurban satışı için verilen sevk raporları, kurban pazar yeri giriş ve kira belgesi yeterli olacak.

İlgili kombina müdürlüğünde TÜRKVET sisteminde gerekli kontroller yapıldıktan

sonra hayvanlar, ESK'nin hayvan alım kriterleri ve uygulama esasları talimatları doğrultusunda, karkas et olarak satın alınacak.

ÖDEMELER ÜÇ İŞ GÜNÜDE YAPILACAK

Hayvanlarını ESK'ye satan üreticilere ödemeleri en geç üç iş günü içinde yapılacaktır. Üreticiler, hayvanlarını

bulundukları yere en yakın konumdaki kesimhanede kestirilebilecekler.

ESK'nin büyükbaş et cari alım fiyatları kilogram başına yerli ve ithal tosununda 280 lira, düvede 270 lira ve inekte 260 lira olarak belirlendi.

Büyükbaş kurbanlık alım fiyatları ise kilogram başına yerli tosununda 320 lira, ithal

tosunda 285 lira, düvede 305 lira ve inekte 295 lira olarak uygulanacak.

Küçükbaş et cari alım fiyatları kilogram başına koyunda 250 lira, keçide 140 lira oldu.

Küçükbaş kurbanlık alım fiyatları ise kilogram başına koyunda 280 lira, keçide 170 olarak belirlendi.



YOZGAT SÜT İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ'NDEN KALİTELİ VE UYGUN FİYATLI ÜRÜNLER!

Yozgat Süt İşletme Müdürü Akif Başol, Yozgat Süt İşletme Müdürlüğünde üretilen peynir çeşitleri ve tereyağının Et ve Süt Kurumu satış mağazalarında satışa sunulduğunu açıkladı. Başol, vatandaşların kaliteli ve uygun fiyatlı süt ürünlerine erişimini kolaylaştırmayı amaçladıklarını belirtti.

Yozgat Süt İşletme Müdürlüğü, farklı peynir ve tereyağı çeşitleriyle müşterilerine geniş bir yelpaze sunuyor. İşte satışa sunulan bazı ürünler ve fiyatları: 500 gr'lık Beyaz Peynir: KDV dahil 79 TL

Böreklik Beyaz Peynir (kg): 84 TL
1 kg'lık Kaşar Peyniri (adet):



239 TL

1 kg'lık Tereyağı

(adet): 279 TL

Akif Başol, 'Yozgat Süt İşletme Müdürlüğü olarak, en kaliteli süt ürünlerini en uygun fiyatlarla halkımıza sunmaktan gurur duyuyoruz. Ürünlerimiz, Et ve

Süt Kurumu satış mağazalarında bulunmaktadır. Vazandaşları, bu mağazalardan ürünlerimizi temin edebilirsiniz' dedi.

Yozgat Süt İşletme Müdürlüğü, yerel üreticileri destekleyerek ve kaliteli süt ürünleri sunarak hem yerel ekonomiye katkı sağlamanı hem de tüketicilere güvenli ve kaliteli ürünleri sunmayı hedefliyor.

Başol, tüm halkı Et ve Süt Kurumu mağazalarına davet ederek, kaliteli ve uygun fiyatlı ürünlerden yararlanmalarını önerdi.

Haber Merkezi

Erzincan'da kurumlar arası Voleybol turnuvasının şampiyonu belli oldu



Erzincan'da her yıl düzenli olarak düzenlenen kurumlar arası voleybol turnuvası, oynanan final müsabakası ile 2024 yılının şampiyonu belirlendi.

Erzincan Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü tarafından her yıl düzenlenen kurumlar arası voleybol turnuvasına bu yıl 38 takım katılım sağlamıştı. Turnuvarın ilk düdüğü 3 Haziran Pazartesi günü İl Emniyet Müdürlüğü ile İl MEB Rehberlik arasında Merkez spor salonunda gerçekleştirildi.

İlk turda kazanılmış 2 set alan takım 2 puan alacak, setler 2-1 bitmesi halinde kazanan takım 2 puan kaybeden takım 1 puan olarak grupta ilk iki sıraya yerleşen takımın üst tura geçmeye hak kazandı.

Karşılaşmalar sonucunda 38 takımda sadece 18 takım 2. Tura geçebildi. Her grubun birincisi ve ikincisi 2. Tura geçmeye hak kazandı. Turnuvarın 2'inci turunda 18 takım 4 grupta mü-

cadele etti. Grupta 1'inci ve 2'inci bitiren takım üst turda çapraz eşleşme ile tek maç eleme usulü oynadı. Turnuvarın final müsabakası ve 3'üncülük ve 4'üncülük karşılaşması 10 Temmuz 2024 Çarşamba günü yapıldı.

Üçüncülük - Dördüncülük müsabakası Erzincan Belediye İtfaiye ile Gençlik Spor arasında yapıldı. Bu karşılaşmanın galibi Gençlik Spor olarak turnuvayı 3'üncü olarak tamamladı. Turnuvarın final müsabakası ile Et Süt Kurumu ile İl Emniyet Müdürlüğü arasında yapıldı. Final müsabakasını ise İl Emniyet Müdürlüğü olarak 2024 yılının voleybol turnuvasının şampiyonu oldu. Bu sonuçlara göre turnuvarın;

1'incisi: İl Emniyet Müdürlüğü
2'incisi: Et Süt Kurumu
3'üncüsü: Gençlik Spor
4'üncüsü: Erzincan Belediye İtfaiye.

ERZINCAN.NET - 12.07.2024

