



ET VE SÜT KURUMU

AKTÜEL

BÜLTEN

Nisan 2025 Sayı - 17

www.esk.gov.tr

**BAKAN YUMAKLI: 2028 İTİBARIYLA
KIRMIZI ET İTHALATI KONUSUNU
ÜLKE GÜNDEMİNDEN ÇIKARMIŞ OLACAĞIZ**

**GENEL MÜDÜRÜMÜZ
MUSTAFA KAYHAN'I
EBEDİ ÂLEME UĞURLADIK**

GIDA VE BESLENME

YAPAY ZEKÂ İLE SAĞLIKLI BESLENME:

KOLAYLIK MI, RİSK Mİ?

 ET VE SÜT KURUMU
AKTÜEL
NİSAN 2025 | SAYI: 17 BÜLTEN

Yıl : 2025 - Sayı: 17
ISSN 2757 - 928X
e - ISSN 2757 - 9832

YAYINCI

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü

YAYIN SAHİBİ

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü Adına
Melik DALOĞLU
Yönetim Kurulu Başkanı - Genel Müdür V.

GENEL YAYIN YÖNETMENİ

Ayşe KAPLAN

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ

Bayram SEVER

EDİTÖRLER

Güler ÖZAFACAN
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

30 NİSAN 2025

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

SUNUŞ

GİRİŞ | GENEL MÜDÜRÜMÜZ MUSTAFA KAYHAN'I EBEDİ ÂLEME UĞURLADIK

14

GÜNDEM

BAKAN YUMAKLI:

"2028 İTİBARIYLA KIRMIZI ET İTHALATI KONUSUNU ÜLKE GÜNDEMİNDEN ÇIKARMIŞ OLACAĞIZ"

18

ESK'DAN HABERLER

30

KOMBİNALARIMIZDAN KISA KISA

36

COĞRAFI İŞARETLİ ET VE SÜT ÜRÜNLERİ

İĞDIR - TAŞ KÖFTE

38

GIDA VE BESLENME

YAPAY ZEKÂ İLE SAĞLIKLI BESLENME: KOLAYLIK MI, RİSK Mİ?

ET SEKTÖRÜNDE YAPAY ZEKÂ TEKNOLOJİSİNİN GELİŞİM SÜRECİ

46

ENDÜSTRİ VE YAŞAM

DEPOLARDA NEM KONTROLÜ

50

SEKTÖREL

YAPAY ZEKÂ

56

KÜLTÜR VE SANAT

KİTAPLIK "YILKI ATI"

58

SEKTÖRDEN HABERLER

ERZİNCAN'DA BESİCİLER KUZU DOĞUMLARI İÇİN AĞILDA NÖBET TUTUYOR

60

BASINDA ESK

İÇİNDEKİLER



Değerli okuyucularımız,

Sözlerime, Nisan ayının ilk gününde elim bir trafik kazası sonucu kaybettiğimiz çok kıymetli Genel Müdürümüz Sayın Mustafa Kayhan'a Allah'tan rahmet dileyerek başlamak istiyorum.

Sayın Genel Müdürümüzün ani vefatı, yalnızca Kurumumuzda değil, hayvancılık sektöründe de derin bir boşluk oluşturmuştur. Göreve başladığı günden itibaren Et ve Süt Kurumuna büyük katkılar sunmuş, hayvancılık alanındaki çalışmalarıyla sektöre önemli hizmetlerde bulunmuştur. Kendisine Allah'tan rahmet, ailesine, yakınlarına ve tüm sevenlerine sabır ve başsağlığı diliyorum.

Et ve Süt Kurumu ailesi olarak, Sayın Genel Müdürümüzü her zaman saygı ve rahmetle anacak, bizlere miras bıraktığı kurumsal vizyon ve misyon doğrultusunda çalışmalarımızı kararlılıkla sürdüreceğiz.

Kıymetli okurlar,

Tarım sektörü, pandemi süreci ve artan jeopolitik risklerin etkisiyle, günümüzde tüm dünyada stratejik bir güvenlik unsuru olarak değerlendirilmektedir. Gelişmiş ülkeler, gıda arz güvenliğini sağlamak adına tarım politikalarını yeniden şekillendirmekte, uzun vadeli ve sürdürülebilir planlamalar yapmaktadır. Bu kapsamda, Tarım ve Orman Bakanlığımız da ülkemizin üretim potansiyelini en iyi şekilde değerlendirebilmek adına kapsamlı bir planlama sürecine girmiştir. Et ve Süt Kurumu olarak bizler de bu sürecin aktif bir paydaşı olarak, hayvancılık sektörünün geliştirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla çalışmalarımıza hız kesmeden devam ediyoruz.

73 yıllık köklü geçmişi ve kamu sermayeli yapısıyla Et ve Süt Kurumu, hem üreticiyi hem de tüketiciyi gözetken bir anlayışla piyasaya müdahale görevini başarıyla yerine getirmektedir. Modernizasyon yatırımlarıyla güçlendirilmiş 14 iş yeri ve özveriyle çalışan personelimizle milletimize hizmet sunmaktayız.

2022 yılında Sayın Mustafa Kayhan'ın öncülüğünde başlatılan Sözleşmeli Besicilik Projesi, sürdürülebilir hayvancılığın desteklenmesi yönünde atılmış önemli bir adımdır. Proje kapsamında, üreticimizin üretim maliyetine refah payı eklenerek alım garantisi sunulmakta, üretici gelirinin

korunması ve kırsal refahın artırılması hedeflenmektedir. Ayrıca, 2023 ve 2024 yıllarında elde ettiğimiz kâr sayesinde kurum öz kaynaklarımız kullanılarak üreticilerimizin etçi damızlık hayvan ihtiyacını karşılamaya yönelik TİGEM ile 2024 Mayıs ayında bir protokol imzalanmıştır.

Kurumumuz, 2016 yılından bugüne sektörde oluşan arz fazlası sütü Ulusal Süt Konseyinin belirlediği referans fiyattan müdahale alımları yaparak süt piyasasını regüle etmektedir. Çiğ sütte ve kırmızı ette maliyet ve fiyat analizleri, piyasalara dair risk değerlendirmeleri yapılmakta ve gerekli tedbirler uygulanmaktadır.

Ülke hayvancılığının yapısından kaynaklı olarak dönemsel çiğ süt arz fazlalıklarında, üretici fiyatlarının korunması amacıyla alınan sütler süt tozuna dönüştürülerek ihraç edilmiştir.

2016'dan bu yana üreticilerimize toplamda 1,7 milyar TL ödeme yapılmış; yalnızca 2024 yılında 54.000 ton, 2025 yılında ise Nisan sonu itibarıyla yaklaşık 200.000 ton çiğ süt alınarak değerlendirilmiştir.

Et ve Süt Kurumu, bugün Türkiye'nin en yüksek kâr elde eden kamu şirketlerinden biri olmuştur. Bu başarıda emeği geçen tüm çalışma arkadaşlarıma gönülden teşekkür ediyorum.

Ülkemizin hayvancılık potansiyelini güçlendirmeye ve piyasa regülasyon faaliyetlerimizi kararlılıkla sürdüreceğiz.

1 Ekim 1952 tarihinde Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü olarak hizmete başlayan ve bugüne kadar ülke hayvancılığına verdiği destek ile sektörün gelişmesine büyük katkı sağlayan Et ve Süt Kurumumuz, üreticilerimizin gücüne güç katmaya devam edecektir.

Özenle hazırlanan Et ve Süt Kurumu Aktüel Bülten'in dördüncü yılı vesilesi ile tüm arkadaşlarıma teşekkür ediyor, mübarek Kurban Bayramı'nın şimdiden hayırlara vesile olmasını diliyorum.

Melik DALOĞLU

Yönetim Kurulu Başkanı ve
Genel Müdür V.

GENEL MÜDÜRÜMÜZ MUSTAFA KAYHAN'I EBEDİ ÂLEME UĞURLADIK

İZMİR'DE ELİM BİR TRAFİK KAZASI SONUCU YAŞAMINI YİTİREN ET VE SÜT KURUMU YÖNETİM KURULU BAŞKANI VE GENEL MÜDÜRÜ MUSTAFA KAYHAN, DİYARBAKIR'DA DÜZENLENEN CENAZE TÖRENİ İLE EBEDİ ÂLEME UĞURLANDI.





Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan için memleketi Diyarbakır'da cenaze töreni düzenlendi.

56 yaşında hayatını kaybeden Genel Müdürümüzün cenazesi, 2 Nisan Çarşamba günü Diyarbakır Odabaşı Bal Camii'nde öğle namazını müteakip Hani ilçesi aile mezarlığına defnedildi.

Merkez Bağlar ilçesindeki Odabaşı Bal Camisi'nde gerçekleştirilen törene, Kayhan'ın ailesi ve yakınları, Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Bakan Yardımcıları, Diyarbakır Valisi Murat Zorluoğlu, Diyarbakır Milletvekilleri Suna Kepolu Ataman, Galip Ensarioğlu ve Mehmet Sait Yaz, İl Emniyet Müdürü Fatih Kaya, İl Başkanı Ömer İler, eski Milletvekili Ebubekir Bal, Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Yardımcıları, idarecileri ve personeli, kurumlar ve sivil toplum kuruluşlarının temsilcileri, Bakanlık bürokratları ile vatandaşlar katıldı. Törende konuşan Tarım ve Orman Bakanımız İbrahim Yumaklı, Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan'a Allah'tan rahmet diledi.

Yumaklı, "Çok değerli bir kardeşimizi, iş arkadaşımızı ve dostumuzu ebedi

Bakan Yumaklı:

"Mustafa Kayhan vatanına, milletine, vazifesine sadık, bunu ulvi bir görev olarak gören arkadaşımızdı.

Sakin kişiliğe sahipti, mütebessim, mütevazi birisiydi.

İşile ilgili konularda son derece onurlu duruşu olan kardeşimizdi.

Bakanlık ailesi olarak çok kıymetli ailesinin kederini

yüreğimizde hissediyoruz."

istirahatgahına uğurlamak için buradayız. Mustafa Kayhan vatanına, milletine, vazifesine sadık, bunu ulvi bir görev olarak gören arkadaşımızdı. Sakin kişiliğe sahipti, mütebessim, mütevazi birisiydi. İşile ilgili konularda son derece onurlu duruşu olan kardeşimizdi. Bakanlık ailesi olarak çok kıymetli ailesinin kederini yüreğimizde hissediyoruz. Rabb'im kendilerine sabırlar ihsan eylesin, cennetinde buluştursun. Mustafa Bey'den razıyız,

Rabb'im de kendisinden razı olsun. Rabb'im mekânını cennet, ruhunu şad eylesin." dedi.

İl Müftüsü Celal Büyük tarafından kılınan cenaze namazının ardından dualar okundu.

Genel Müdürümüzün cenazesi, törenin ardından Hani ilçesinde toprağa verildi.



GENEL MÜDÜRÜMÜZ İÇİN ANMA PROGRAMI DÜZENLENDİ

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından 7 Nisan 2025 tarihinde Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan için anma programı gerçekleştirildi.

4. Tarım Orman Şurası Tarım Ekonomisi Atölyesi programı öncesinde Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan için bir anma merasimi düzenlendi.

İzmir'de elim bir trafik kazası sonucu yaşamını yitiren Et ve Süt Kurumu Yönetim Kurulu Başkanı ve Genel Müdürü Mustafa Kayhan'ı anma töreni ile başlayan programda Genel Müdürümüzün hayatını anlatan kısa belgesel gösterimi yapıldı.

Hazine ve Maliye Bakanı Mehmet Şimşek'in de katılım sağladığı programda Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı şunları söyledi:





“Sevgili Mustafa Kayhan’ı maalesefelim bir trafik kazasında kaybettik. Mekânı cennet olsun, ruhu şad olsun. Bu ülke için bu millet için taş taş üzerine koyan kimler varsa ahirete irtihal edenlerin hepsine ben Cenab-ı Hakk’tan rahmet diliyorum. Geride kalanlarına da sabırcemil niyaz ediyorum.”

Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Vekili Melik Daloğlu, Genel Müdür Yardımcısı Ceyhun Bozçalar, daire başkanları, birim amirleri ve tüm genel müdürlük personelinin hazır bulunduğu anma merasiminde Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan rahmet, minnet ve dualarla anıldı.

Orman Genel Müdürlüğü konferans salonunda düzenlenen anma töreninin ardından Genel Müdürlük makamında da bir taziye merasimi düzenlendi.

GENEL MÜDÜRLÜK MAKAMINDA TAZİYE MERASİMİ

ESK Genel Müdür Vekili Melik Daloğlu, Genel Müdür Yardımcısı Av. Ceyhun Bozçalar ve tüm birim amirlerinin hazır bulunduğu programda kurum personeli tarafından Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan dualarla yâd edildi.



GENEL MÜDÜRÜMÜZ MUSTAFA KAYHAN İÇİN CAMİLERDE KUR'AN-I KERİM TİLAVETİ OKUNDU

Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan için Genel Müdürlüğümüz ve tüm ESK kombinalarınca 11 Nisan Cuma Günü mevlit okutuldu.

Kur'an-ı Kerim tilavetiyle başlayan programlarda, Genel Müdürümüz Kayhan için dualar edildi.

Mevlidin ardından camilerde mevlit şekeri ve lokma ikram edildi.



ANKARA - Hisarcıklıoğlu Beştepe Camii



AĞRI - Şehit Piyade Teğmen Harun Aslan Camii



DENİZLİ - Delikliçınar Yeni Camii



ERZİNCAN - Camii Kebir



ERZURUM - Şeker Fabrikası Camii



TRABZON - Ayasofya Camii



ANKARA



DENİZLİ



Saygı ve rahmetle...

ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRÜ MUSTAFA KAYHAN KİMDİR?

Diyarbakır'ın kuzeyinde dört tarafı dağlarla çevrili küçük bir ilçe olan Hani'de 1969 yılında doğmuştur.

Babası Mahmut annesi Münevver Hanımdır.

İlk ve orta öğrenimini Hani ilçesinde tamamlamıştır. Liseden okul birincisi olarak mezun olmuştur. İlk ve ortaokul dönemi ülkenin genelinde olduğu gibi bu küçük ilçede de sağ-sol fikirlerin çatıştığı hatta sol fikir grupların kendi arasında çatışmaya başladığı, eğitim politikalarının felç olduğu siyasal bir iklimde geçti.

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesinden 1992 yılında mezun oldu.

Üniversite eğitimini tamamlayıp memleketine döndüğünde, sorumluluk duygusu daha da güçlenmişti. Memleketine olan borcunu her zaman yüreğinde taşıyor, bölgesine hizmet etmenin bir zorunluluk olduğuna inanıyordu. Yapılması gereken çok şey vardı ve o, elinden gelen tüm gayreti göstermeye kararlıydı.

1992 yılında Diyarbakır Tarım İl Müdürlüğünde Veteriner Hekim olarak göreve başladı.

O dönemlerde görev yaptığı birimin bütün faaliyetleri kırsal bölgeleri kapsıyordu. Kırsalda hayvan sağlığı ve hastalıkları ile ilgilendikleri günlerde Diyarbakır genelinde sadece üç Veteriner Hekim olarak çalışıyorlardı. Çünkü pek çok kişi tayin istemişti yeterli sayıda personel de kalmamıştı.

Terör, şiddet ve korkunun yoğun yaşandığı, ekonomik ve sosyal zorlukların bölge toplumunu kuşattığı yıllar 1992-

1999 yılları devlet memuru olarak güvenlik önlemleri nedeniyle köylere gitmekte zorlandıkları, köylünün ise gıda ihtiyaçlarını karşılamak için bile olsa şehre gelmek için güvenlik denetimlerini geçmek zorunda kaldığı bir dönemdi.

1999-2004 yıllarında Diyarbakır'da Hayvan Sağlığı Şube Müdürü olarak görev yaptı.

2002 yılında memleketi Diyarbakır'a Tarım İl Müdürü olarak atandı.

Yukarı Mezopotamya'nın kadim medeniyetlerinin izlerini taşıyan ve çok önemli tarımsal potansiyele sahip 'Bereketli Hilal' aynı zamanda toprak ve su kaynakları bakımından zenginliği sembolize ediyordu.

GAP baraj ve sulama projelerinin tamamlanması hâlinde ülkemizin gıda güvenliğine ciddi katkı sağlayacak olan Diyarbakır'da tüm ekip arkadaşları ile kentteki tüm paydaşlarla birlikte Tarım Master Planı hazırladı ve coğrafi bilgi sistemlerini kurdu.

Tarım potansiyeli nedir ve ne olmalıdır, hangi yatırımlar öncelikli olmalı ve planlanan yatırımların oluşturacağı katma değer ve istihdam değerlendirmelerini tüm karar vericilerle paylaştı. Diyarbakır-Siirt-Batman Kırsal Kalkınma Projesi, Diyarbakır Hipodromu, Hevsel Bahçeleri Sulama Projesi, Organize Hayvancılık Projesi, İpekböcekçiliği Geliştirme Projesi, Koyunculuk ve Fenni Arıcılık, Kuzey İlçelerinde Kapama Meyve Bahçeleri Projesi ve AB fonlarından sivil toplum örgütlerine verilen hibe destek projelerinin büyük çoğunluğu il tarım müdürlüğündeki ekipler tarafından hazırlandı.

Diyarbakır'da başladığı kamu hayatındaki başarılı hizmetleri ve gayretlerine 2009 yılından itibaren Ankara'dan devam eden Mustafa Kayhan, Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Üretim Geliştirme Genel Müdürlüğüne Genel Müdür Yardımcısı olarak atandı.

Ağırlıklı olarak organik tarım, iyi tarım, dış kaynaklı projeler, tarımsal destekleme bütçesi gibi Bakanlığın çok temel programlarında Koordinatör Yönetici olarak görevler alırken, TÜGEM'de hem tarımsal üretimin planlanması hem de destek mekanizmalarının belirlenmesinde önemli katkılar sundu.

Bakanlık Bünyesinde Hayvancılık Genel Müdürlüğü'nün kurulması ile birlikte 2011 yılında Hayvancılık Genel Müdürlüğünde Genel Müdür Yardımcılığı, 2013 yılında ise Hayvancılık Genel Müdürü görevine atanan Mustafa Kayhan, 2016 yılına kadar bu görevini sürdürdü.

Hayvancılık Genel Müdürlüğü (2013-2016)

Hayvancılığı geliştirmek için öncelikle aşamalı olarak ithalata son verildi. Mera hayvancılığı destek kapsamına alındı, kalkınma bölgelerine orta ölçekli ahır ve ağıl yapımına hibe destekler çıkarıldı. Üretim destekleri %100 arttırıldı. Kırmızı Et Stratejisi bakanlık politikası olarak kabul edildi. Et verimi yüksek boğa, koç ve tekeler, %75 hibe ile kırsal hayvancılık için dağıtıldı. Küçükbaş hayvancılık,

çoban istihdamı destek kapsamına alındı. Hayvancılık yatırımları için kullanılacak krediler Hazine Bakanlığı tarafından sübvansede edilerek uzun süreli geri ödemeye bağlandı. İşletme kredileri de indirimli faiz kapsamına alındı. Süt değeri zinciri oluşurken çiğ süt tedarik sözleşmesi yönetmeliği çıkarıldı. Ulusal Süt Konseyi aktif edilerek çiğ süt fiyatlarında ülkesel politika oluşturuldu. İhracat edilen süt ürünlerinde çiğ sütü kullanılan üreticiye ilave primler ödendi. Süt tozuna ihracat desteği verildi.

Sayın Bakan başta olmak üzere hükümetin ilgili tüm tarafları hayvancılığa pozitif imkânlar sağladı. Görevde olduğu o dönemde sektörün tüm aktörleri ile muazzam bir yönetim anlayışı ile hayvancılıkta kısa sürede toparlanma yaşandı. 2013-2016 arası herkesin mutlu olduğu, çiftçinin para kazandığı üretimin sürekli arttığı ve sütçülükte ihracat fırsatlarının olduğu bir dönem ortaya kondu.

Bakanlık Müşavirliği (2016-2022)

2016 yılında Hayvancılık Genel Müdürlüğü görevinden Bakanlık Müşavirliği görevine getirildi. Türkiye hayvancılığına ve kırmızı et sektörüne ışık tutması amacıyla hazırlanan Türkiye Hayvancılık Raporu, Türkiye Kırmızı Et Stratejisi, Süt Değeri Zinciri gibi önemli stratejik belgelere imza attı.

2022 yılına kadar Bakanlık Müşavirliği görevine devam eden Mustafa Kayhan, 2022 yılının Şubat ayında dönemin Tarım ve Orman Bakanı Vahit Kirişçi tarafından Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü olarak görevlendirildi.

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü (2022-2025)

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü ve Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Kayhan Kuruma atandığı günden beri Bakanlık politikaları ile uyumlu ve sektörün tüm taraflarını gözetken bir hassasiyet ile yönetişime gayret etmiştir.

Et ve Süt Kurumu, kamu sermayeli bir şirket olmasının yanı sıra et ve süt piyasalarında hem üreticiyi hem de tüketiciyi dikkate alarak piyasa müdahalelerinde bulunmaktadır. 3 yıldır Genel Müdürlük ve Yönetim Kurulu Başkanlığı yapan Mustafa Kayhan döneminde Et ve Süt Kurumu Bugün Türkiye’de en yüksek kâr elde eden şirketlerin başında yer almaktadır ve en önemlisi de piyasada belirleyici bir konumdadır.

Diyarbakır’ın Hani ilçesinden Ankara’ya uzanan uzun soluklu yolculuğun sonunda 1 Nisan 2025 tarihinde

yaşanan elim bir trafik kazasında ebedi âleme uğurladığımız Sayın Kayhan, geçtiğimiz haftalarda bir röportajın sonunda şu sözleri kaleme almıştı;

“Evli ve üç çocuk babasıyım. Eşim kimyager ve ev hanımı oğlum üniversitede okuyor. Ortanca kızım bu sene üniversite sınavına hazırlanıyor. Küçük oğlum da ortaöğretimde okuyor. Bir iş adamımızın bir sözü vardır: “Eğer sabah erkenden işine seyerek gidiyorsan ve akşam da eve dönmek için sabırsızlanıyorsan bu dünyada yaşadığın iki cennet vardır.” doğrusu işimde ve evimde mutlu olmanın bahtiyarlığını yaşıyorum.”

Devletimize, Bakanlığımıza, Kurumumuza ve tarım sektörüne hizmetle geçen hayat yolculuğunu 1 Nisan 2025 tarihinde ansızın tamamlayarak aramızdan ayrılan Sayın Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan’ı saygı ve rahmetle anıyoruz. Yakınlarına ve tüm sevenlerine başsağlığı diliyoruz.



GÜNDEM

Bakan Yumaklı :

2028 İTİBARIYLA

KIRMIZI ET

İTHALATI KONUSUNU

ÜLKE GÜNDEMİNDEN

ÇIKARMIŞ OLACAĞIZ



Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, kırmızı et ithalatı konusunu 2028 yılı itibarıyla ülke gündeminden çıkarmış olacaklarını belirtti.

Çeşitli temaslarda bulunmak için gittiği Çankırı'nın Ilgaz ilçesinde Samsun-İstanbul kara yolundaki Çankırı Veteriner Yol Kontrol ve Denetim İstasyonu açılışına katılan Bakan Yumaklı, hayvancılığın hem endüstriyel üretim hem de vatandaşların gıda ihtiyacının önemli bölümünü karşılaması açısından stratejik bir sektör olduğunu anlattı.

Hayvansal üretimin sürdürülebilirliğinin önemine işaret eden Yumaklı, son 23 yılda büyükbaş hayvan varlığının yüzde 71 artışla 17 milyon başa, küçükbaş hayvan varlığının yüzde 72 artışla 55 milyon başa, kanatlı hayvan varlığının yüzde 55 artışla 380 milyon adede çıktığını söyledi.

Bu rakamların bütün hayvansal üretimlerinin minimum 2 ile 4 katı arasında arttığını gösterdiğini belirten Bakan Yumaklı, şu bilgileri paylaştı:

"Hayvansal üretimde elde ettiğimiz bu başarı elbette bizleri dünya sıralamasında önemli yerlere taşımış durumda. Büyükbaş hayvan varlığına dünya ölçeğinde baktığımızda 22'nci sıradayız, Avrupa'da ise 2'nci sıradayız. Küçükbaş hayvan varlığına baktığımızda dünyada 7'nci, Avrupa'da ilk sıradayız. Sığır eti üretiminde dünyada 7, Avrupa'da 1'inci sıradayız. Tavuk eti üretiminde dünyada 9, Avrupa'da 2'nci sıradayız. Yumurta üretiminde dünyada 10, Avrupa'da 2'nci sıradayız. Bal üretiminde ise dünyada 2, Avrupa'da da 1'inci sıradayız. Görmüş olduğunuz gibi üretim gücümüz bulunduğumuz coğrafya için de son derece önemli

ama dünya sıralamasında da bütün ülkelerin gözünün bizde olduğu şekliyle önemli bir üretici ülkeyiz. Hayvansal üretim ihracatımızdan bahsetmemiz gerekirse 2002 yılına nispeten bunu 14 kat artırarak ihracatımızın 3,5 milyar dolara çıktığını söyleyebiliriz."

Yumaklı, kırmızı ette yeterliliğin yüzde 95 olduğunu belirterek, "14 yıldır özel sektör eliyle yapılmış olan et ithalatı 2024 yılı itibarıyla regülasyon görevinin tamamen kamu kurumlarında olması prensibimiz çerçevesinde Et ve Süt Kurumu eliyle yapılıyor. Bu düzenlemeyle hem özel sektördeki bazı tekelleşme hususlarını sona erdirmiş olduk, aynı zamanda zaman zaman vatandaşımızın da gündemine giren fahiş fiyat artışlarını engellemiş olduk. Özellikle her ramazan ayı öncesinde fahiş fiyat artışları hususu bu yıl için gerçekleşmemiş oldu." diye konuştu.



‘*Fahiş Fiyat Artışı Yaşanmamışken, Oldu İzlenimini Veren Birtakım Söylemlere Rastlıyoruz*’

Bakan Yumaklı, kırmızı etteki nihai hedefin ithalat konusunu tamamen ülke gündeminden çıkarmak olduğunu vurgulayarak, artan nüfus artışına ve dünyada son dönemde konuşulan gıda milliyetçiliğine değindi.

Fahiş fiyat artışlarının olmaması konusunda aldıkları tedbirlerin çok büyük önemi olduğuna dikkati çeken Yumaklı, şöyle devam etti:

‘Ülkemizde herhangi bir problem, herhangi bir sıkıntı söz konusu değildir. Fiyat artışını gerektirecek hiçbir sebep yoktur. Bunun olmayacağını, neden bu

Hem artacak olan ihtiyaçlara hem de bu hususlara göre vizyonlarını, politikalarını ve eylemlerini şekillendirmeleri gerektiğini ifade



‘Et ve Süt Kurumu, bu süre içerisinde canlı hayvan stokunu da artırmış oldu. Üretici birlikleri, kasaplar, yetiştiriciler sürece destek verdiler. Hazine ve Maliye Bakanlığı ile Rekabet Kurulu da fahiş fiyat artışlarıyla ilgili gerekli incelemeleri başlatmış oldu. Et tedarikiyle ilgili bu mübarek günlerde hamdolsun bütün içtenliğimle ve gönül rahatlığıyla söyleyebilirim ki

şekilde ısrarlı biçimde ifade ediyoruz? Çünkü bu konuda geçmiş yıllara nazaran çok daha başarılı sonuçlar alınmışken bu ramazan ayının başlangıcı itibarıyla herhangi bir fahiş fiyat artışı yaşanmamışken sanki böyle oldu izlenimini veren birtakım maalesef söylemlere rastlıyoruz. Bunu da buradan ifade etmek istedim.’

eden Yumaklı, şunları söyledi:

‘Bu gerçek bizim çok daha etkin, hızlı sonuç verecek tedbirler almamızı da gerektirdi. Bir yıl önce hayvancılık yol haritasını açıkladık; 5 yıllığına ve bu yol haritasının bütün unsurlarını yerine getiriyoruz. Yol haritamızın en önemli hususu Et ve Süt Kurumu ve TİGEM işbirliğiyle Hayvancılıkta Üretimi

Geliştirme Projesi'ydi. Bu projenin son derece başarılı gittiğini ve buradan bütün yetiştiricilerimize, üreticilerimize çok ciddi faydalar sağlayacağını söylemek istiyorum. Elbette bu aynı zamanda tüketicilerimizin de uygun fiyatla ürünlere ulaşmasının yolunu açmış olacak.

Önemli olan diğer bir husus ise anaç hayvan sürümünün artırılması ve üretimimizin buna bağlı olarak artırılması konusuydu. Bu politikalara eş zamanlı olarak da yine Cumhurbaşkanımızın 'Kırsalda Bereket, Hayvancılığa Destek Projesi' açıklandı. Bu projeye birlikte de hakikaten son dönemde belki de bizlerin de tahminlerinin çok çok üzerinde bir başvuru almış olduk. Ben buradan başvuran bütün üreticilerimize, yetiştiricilerimize teşekkür ediyorum. 2028 yılına kadar onların da bu ihtiyaçlarını Cumhurbaşkanımızın açıkladığı şekliyle karşılayacağız ve söylemiş olduğumuz gibi 2028 hedef yılımız, 2028 itibarıyla kırmızı et ithalatı konusunu ülke gündeminden çıkarmış olacağız inşallah."

Sağlıklı Hayvan, Sağlıklı Gıda Tüketimini İfade Eder

Hayvancılık yol haritasının diğer bir önemli başlığının da hayvan hastalıklarıyla mücadele olduğunu dile getiren Yumaklı, sağlıklı hayvanın sağlıklı gıda tüketimini ifade ettiğini kaydetti.

Bu kapsamda Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü ile taşra teşkilatındaki bütün çalışanların el ele verip hem ekonomiye büyük darbe vuran hem de hedeflerine ulaşmalarını engelleyen hayvan hastalıklarıyla mücadelede ciddi eylem başlattığını aktaran Yumaklı, kontrolsüz hayvan hareketlerini engellemenin bunlardan birisi olduğuna değindi.

"Yol kontrol noktaları da bu manada sağlıklı hayvanların hareketini sağlamak açısından son derece önemliydi." diyen

Yumaklı, "Bunlardan Türkiye çapında çok önemli kavşak noktalarında 8 adet açmış olacağız. İlk 3'ünü açtık; Erzurum, Elazığ ve Ankara'da. Dördüncüsü de bugün burada Çankırı'da açılmış oluyor. Faaliyette bulunan 3 istasyonda 11 bin 682'si uygun, 349 tanesi uygunsuz olmak üzere 12 bin 31 aracın kontrol edildiğini söylemek istiyorum. Tespit edilmiş uygunsuzluklar içerisinde şap hastalığına yakalanmış hayvanlar, maalesef ki sahte veteriner hekim raporlarıyla gözetim ve karantina bölgesinden kaçırılmış hayvanlar vardı. Hep söyledik yine söylüyoruz; bu konularda hiçbir toleransız yok ve olmayacak. Sıfır toleransla gidiyoruz." ifadelerini kullandı.

Konuşmanın ardından Çankırı Veteriner Yol Kontrol ve Denetim İstasyonu'nun açılışı yapıldı.





ESK'DAN HABERLER

TÜSEDAD 9. OLAĞAN GENEL KURULU GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Tüm Süt, Et ve Damızlık Sığır Yetiştiricileri Derneği (TÜSEDAD) Olağan Genel Kurulu gerçekleştirildi. Toplantının açılışında, elim bir trafik kazasında hayatını kaybeden Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan, rahmet ve dualarla anıldı.



Tüm Süt, Et ve Damızlık Sığır Yetiştiricileri Derneği (TÜSEDAD) Olağan Genel Kurulu gerçekleştirildi.

Tarım ve Orman Bakanlığı Atatürk Konferans Salonu'nda 9 Nisan 2025 tarihinde düzenlenen "TÜSEDAD 9. Olağan Genel Kurulu"na Et ve Süt Kurumu Genel Müdür V. Melik Daloğlu, TÜSEDAD Başkanı Sencer Solakoğlu, Bakanlık bürokratları, sektör temsilcileri ve üreticiler katıldı.

Toplantının açılışında, elim bir trafik kazasında hayatını kaybeden Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan, rahmet ve dualarla anıldı.

TÜSEDAD Genel Kurulunda konuşan Et ve Süt Kurumu Genel Müdür V. Melik Daloğlu, "Yeni yönetim kuruluna ve yeni başkanımıza başarılar diliyorum. Et ve Süt Kurumu olarak birlik ve dayanışma içinde sektörel faaliyetlerimizi sürdüreceğiz. Yeni yönetimin sektörümüz için hayırlı hizmetlere imza atmasını diliyorum." dedi.

TÜSEDAD Başkanı Sencer Solakoğlu programda yaptığı konuşmada sözlerine, elim bir trafik kazasında hayatını kaybeden Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan'ı anarak başladı.



Mustafa Kayhan'ın tarım camiası için önemli bir isim olduğunu belirten Sencer Solakoğlu, "Rahmetli Mustafa Kayhan'a kişisel olarak vefa borcu taşıyorum. Dengeyi her zaman kurmuş iyi bir idareciydi benim gözümde. Ben şahsım adına ve derneğime gösterdiği ilgi alakadan ötürü tekrar rahmetle anıyor, minnetimi buradan size iletmek istiyorum. Toprağı bol olsun. Allah gani gani rahmet eylesin. Bizim kalbimizde her zaman yeri olacaktır. Odamda da her zaman unutmamak için bir resmi olacaktır. Benim ender örnek aldığım şahıslardan bir tanesidir." dedi.

Açılış ve yoklama ile başlayan Olağan Genel Kurulda, divan başkanlığı seçimi yapıldı, yönetim kurulu faaliyet raporu ve denetim kurulu raporu okundu. Tahmini bütçe görüşülerek dernek organlarının asıl ve yedek üyelerinin seçimleri yapılarak sona erdi.



Yönetim Kurulu Başkanlığı görevini Sencer Solakoğlu'ndan devralan Müslüm Doğru, bugüne kadarki hizmetlerinden ötürü teşekkür ederek yeni yönetim kurulunun et ve süt sektörüne hayırlı olması temennisinde bulundu.



ESK YENİ SATIŞ NOKTALARI İLE HİZMETİNİZDE

Et ve Süt Kurumu, Ulus ve Balgat'ta yeni satış noktalarını hizmete açtı. Kurumumuz böylece Ankara'daki satış noktalarını dörde çıkardı.

Ankara'nın Ulus semtinde Melike Hatun Camii altındaki Tarım Kredi KOOP Çiftçi Marketi ve Türk Tarım A.Ş. Balgat Şubesinde ESK reyonları hizmete açıldı.

Yarım asırdır faaliyet gösteren ve tüketim ağını daha da genişleten Et ve Süt Kurumu, tüketicilerimize sağlıklı ve uygun fiyatlı et ürünleri sunmaya ve hükümetimizin tarım ve gıda politikaları ekseninde



sürdürülebilir üretimi sağlayarak piyasaya katkı ve destek sağlayıcı müdahaleleri yapmaya devam ediyor.

Mevcut satış mağazalarımızın yanında iki yeni adresimizde, Et ve Süt Kurumu markalı kıyma, kuşbaşı, et, süt, tavuk ve şarküteri ürünleri uygun fiyatla satışa sunuluyor.

Et ve Süt Kurumu, artan satış noktaları ile indirimli fiyatla kaliteli ürünlerini daha fazla tüketiciye ulaştıracak.



YENİ ADRESLERİMİZDE HİZMETİNİZDEYİZ



TÜRK TARIM BALGAT ŞUBESİ

Ehlibeyt, Ceyhun
Atuf Kansu Cad.
No:100, 06520
Çankaya / Ankara



TARIM KREDİ KOOP ÇİFTÇİ MARKET ULUS ŞUBESİ

Melike Hatun Camii Altı,
Hacı Bayram, A. Adnan
Saygun Cad. No: 2/102,
06080 Altındağ / Ankara

ET VE SÜT KURUMU SATIŞ NOKTALARINI ARTIRIYOR

Et ve Süt Kurumu Ankara'da yeni satış noktaları hizmete açıyor. Ankara Türk Tarım A.Ş. Balgat Şubesinde Et ve Süt Kurumu reyonları 28 Şubat 2025 tarihinde düzenlenen törenle hizmete açıldı. ESK'nın et ve süt ürünlerinin satışa sunulduğu markette uygun fiyatlı, kaliteli ürünler daha geniş tüketici kitlesine ulaştırılacak.



Çankaya ilçesindeki Ceyhun Atuf Kansu Caddesinde Türk Tarım A.Ş. markette, düzenlenen törenle Et ve Süt Kurumu reyonları hizmete açıldı.

Açılış törenine Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan, Türk Tarım A.Ş. Genel Müdürü Muhammed Gümüşsoy, ESK Sincan Kombina Müdürü Dr. İsmail

Erim Köseoğlu ve çok sayıda vatandaş katılım sağladı.

Et ve Süt Kurumu, "Çiftlikten Sofraya Güvenle" misyonuyla büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvanlardan ürettiği et ve et ürünleri ile süt ürün çeşitlerini mağazalarında ve diğer satış noktalarında piyasa

ortalamasının yüzde 30-40 altında fiyatlarla tüketicilere ulaştırıyor.

Türk Tarım A.Ş. markette, Et ve Süt Kurumu markalı kıyma, kuşbaşı, et, süt, tavuk ve şarküteri ürünleri indirimli fiyatla tüketicilere buluşturuluyor.



Et ve Süt Kurumu ile Türk Tarım A.Ş. tarafından yapılan protokol kapsamında dana kıymanın kilogram fiyatı 379 lira, dana kuşbaşının kilogram fiyatı ise 399 lira olarak satışa sunuluyor.

Açılış programında konuşan ESK Genel Müdürü Kayhan, "Hem üreticilerimize hem tüketicilerimize hayırlı olsun.

İyi, kaliteli, uygun fiyatla et ve süt ürünlerimizi tüketicilerimize sunmaktan kıvanç duyuyoruz. Amacımız burada piyasa dengesi oluşturmak hem de kendi ürünlerimizi vatandaşlarımıza daha yaygın bir şekilde ulaştırmak. Ramazan ayı vesilesi ile perakende sektöründe yer alan kamu kurumlarına imkânlarımız ölçüsünde ürünlerimizi tedarik ediyoruz. Ankara'da

Kurumumuzun iki mağazasının yanısıra Türk Şeker A.Ş. Marketi Balgat Şubesine ve Tarım Kredi Kooperatif Marketlerin Ulus Şubesine hizmete sunduğumuz reyonlarımızla daha fazla tüketicimize ulaşmayı hedefliyoruz. Ankara'da satış noktalarımızı bu vesile ile dörde çıkarmaktan mutluluk duyuyoruz." dedi.

Türk Tarım A.Ş. Genel Müdürü Muhammed Gümüşsoy, "Et ve Süt Kurumu bizim gözbebeğimiz. Türk Tarım A.Ş. olarak Et ve Süt Kurumunun ürünlerini halkımızla buluşturmaktan mutluluk duyuyoruz. Amacımız en kaliteli ürünü en uygun fiyata tüketicilerimize ulaştırmak. Bize bu imkânı sunan Et ve Süt Kurumu Genel Müdürümüze teşekkürlerimi sunuyorum. Mübarek Ramazan ayınızı tebrik ediyorum." dedi.

Konuşmaların ardından açılışı gerçekleştirilen markete vatandaşlar yoğun ilgi gösterdi.



ULUSAL KIRMIZI ET KONSEYİ

6. OLAĞAN GENEL KURULU GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Tarım ve Orman Bakanlığı Atatürk Konferans Salonu'nda 18 Şubat 2025 tarihinde düzenlenen "Ulusal Kırmızı Et Konseyi 6. Olağan Genel Kurulu"na Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, Genel Müdür Yardımcısı Melik Daloğlu, Bakanlık bürokratları, sektör temsilcileri ve üreticiler katıldı.

Ulusal Kırmızı Et Konseyi Olağan Genel Kurulu gerçekleştirildi.

Tarım ve Orman Bakanlığı Atatürk Konferans Salonu'nda 18 Şubat 2025 tarihinde düzenlenen "Ulusal Kırmızı Et Konseyi 6. Olağan Genel Kurulu"na Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, Genel Müdür Yardımcısı Melik Daloğlu, Bakanlık bürokratları, sektör temsilcileri ve üreticiler katıldı.

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, Ulusal Kırmızı Et Konseyi Genel Kurulunda yaptığı konuşmada sektör paydaşlarına Ramazan ayı öncesinde spekülasyon fiyat hareketliliklerine karşı alınan tedbirleri anlattı:

"Her yıl olduğu gibi yaklaşan Ramazan ayı öncesinde de spekülasyon hareketlilik oluşturan fırsatlara karşı tedbirlerimizi alıyoruz. Tüketicilerimizin uygun fiyatla kırmızı ete daha rahat ulaşması için piyasaya yeterli düzeyde et ve et ürünleri tedariki planlıyoruz.



Birçok paydaşımızın fikirlerinden istifade ediyoruz ve koordinasyon içinde çalışıyoruz. Arz açığı olan miktarı belirleyip bunun alımını planlıyoruz. Bu Ramazan ayında da daha güçlü bir tedbirle hem kasaplık tedarik ederek, bu ay 15 gün içerisinde yaklaşık 40 bin baş kasaplık, bununla beraber karkas da piyasa arz ediyoruz.

Bugün et fiyatları ile ilgili konuşulan fiyatlanmaların tamamen spekülasyon olduğunu belirten ESK Genel Müdürü Mustafa Kayhan, "Rekabet şartlarını yok eden yapıya asla müsaade etmeyeceğiz. Devletimizin tavrı çok nettir. Aslında Sayın Cumhurbaşkanımızın, Sayın Bakanımızın bu konuda hem hassasiyeti var hem de son derece kararlı bir duruşu var. Haksız kazanca



karşıyız. Çünkü serbest piyasa rekabete dayalıdır, tüketicinin de konforlu alışveriş yapacağı uygun fiyatlı ürüne ulaşabileceği bir yapıda olmak zorundadır. Eğer bir organizasyon varsa bir kartelleşme varsa rekabeti önleyici şartlar varsa devletimiz bunun tedbirini almaya son derece muktedir. Ülkemizin sürdürülebilir tarım ve hayvancılık potansiyelini harekete geçirecek, verimlilik ve kalite

odaklı, hayvan sağlığı ve refahını ön planda tutan yeni projelere devam edeceğiz.” şeklinde konuştu.

Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Yardımcısı Melik Daloğlu'nun, Ulusal Kırmızı Et Konseyi Yönetim Kurulu Kamu Alt Grubu Üyesi olarak görev aldığı Genel Kurul'da, konuşmaların ardından, Yönetim Kurulu faaliyet raporu okunarak hesaplar görüşüldü

ve denetim kurulu raporu ibra edildi. Tahmini bütçenin görüşülerek onaylandığı Olağan Genel Kurul'da Ulusal Kırmızı Et Konseyi'nin Yönetim Kurulu, Denetleme Kurulu seçimleri gerçekleştirildi.

Yönetim Kurulu Başkanlığına yeniden seçilen Ahmet Hacıince, yeni yönetim kurulunun hayvancılık sektörüne hayırlı olması temennisinde bulundu.



ESK KOORDİNASYON VE ENDÜSTRİYEL İLİŞKİLER TOPLANTISI DÜZENLENDİ

Et ve Süt Kurumu, TÜHİS ve Öz Gıda-İş Sendikası yönetici ve temsilcilerinin bir araya geldiği toplantılarda, Kurum faaliyetleri ele alındı, iş yeri sendika temsilcilerinin talepleri değerlendirildi.



Et ve Süt Kurumu Koordinasyon ve Endüstriyel İlişkiler Toplantısı 19-20 Şubat 2025 tarihlerinde düzenlendi.

Et ve Süt Kurumu, TÜHİS ve Öz Gıda-İş Sendikası yönetici ve temsilcilerinin bir araya geldiği toplantılarda, Kurum faaliyetleri ele alındı, iş yeri sendika temsilcilerinin talepleri değerlendirildi.

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan başkanlığında düzenlenen toplantıya ESK Genel Müdür Yardımcıları Melik Daloğlu, Av. Ceyhun Bozçalar, Öz Gıda-İş Sendikası Genel Başkanı Halil Çukutli, Öz Gıda-İş Sendikası Genel Başkan Yardımcısı Tevfik Ali Hançeroğlu, TÜHİS Genel Sekreter Yardımcısı Dr. Şerafettin Güler, ESK Daire Başkanları, Kombina Müdürleri, Şube Müdürleri ve iş yeri

sendika temsilcileri katıldı.

Merkez Birim Yöneticileri, Kombina Müdürleri, TÜHİS (Türk Ağır Sanayii ve Hizmet Sektörü Kamu İşverenleri Sendikası), Öz Gıda-İş Sendikası Yöneticileri ve iş yeri temsilcilerini bir araya getiren Endüstriyel İlişkiler Toplantısında Et ve Süt Kurumu çalışanlarının sorunları, çözüm yolları ve sendikal kazanımlar ele alındı. İşçilerin haklarının korunması, çalışma koşullarının iyileştirilmesi ve yaklaşan toplu iş sözleşmesi süreci detaylı şekilde değerlendirildi.

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan toplantıda yaptığı konuşmada, "Küresel bakış açısıyla daha rekabetçi, daha inovatif, daha üretken ve daha verimli çalışmak zorundayız. Üretimle beraber

taşımada, depolamada her türlü hizmet alanında bizim çok verimli çalışma mecburiyetimiz doğuyor. Biz burada iş birliği ile çok güçlü bir irade gösterirsek güçlü bir aile olarak çok daha güzel hizmetlere imza atarız. Benim temennim budur." dedi.

Mustafa Kayhan:
"Öz Gıda-İş ile Yıllardır
Yol Yürüyoruz"

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, kurumdaki çalışma şartlarının geliştirilmesi için sendika ile uzun yıllardır yakın iş birliği içinde olduklarını belirtti.

"ESK olarak çalışanlarımızın refahını ve iş barışını sağlamak en büyük önceliğimizdir. Çalışanlarımızın



özverili gayretiyle bu kurum ayakta durmaktadır. Kurum yönetimi olarak, işçilerimizin haklarını her zaman gözetmeye devam edeceğiz.”

Kayhan, kurumun sürdürülebilirliği için günümüz şartlarına uygun dönüşümler yapılması gerektiğini vurgulayarak, sendika ile ortak adımlar atmaya devam edeceklerini ifade etti.

Endüstriyel İlişkiler Kurulu toplantılarının işçi-işveren ilişkilerinde önemli bir köprü vazifesi gördüğünü vurgulayan, Öz Gıda-İş Sendikası Genel Başkanı Halil Çukutli ise toplantıda yaptığı konuşmada, “Türkiye’nin en köklü kuruluşlarından biri olan Et ve Süt Kurumu ile uzun yıllara dayanan güçlü bir iş birliğimiz var. Kurumla yürüttüğümüz diyalog süreci, çözüm odaklı yaklaşımla devam ediyor. Çalışanlarımızın her türlü talebini masaya yatırıyor, ortak akıl ile çözüm üretiyoruz. Burada, sendikamızın ve işçilerin taleplerine her zaman duyarlılıkla yaklaşan Et ve Süt Kurumu yöneticilerine, TÜHİS temsilcilerine teşekkür ediyorum.” dedi.

ESK Koordinasyon Toplantısında 2024 Yılı Faaliyetleri Değerlendirildi

Endüstriyel İlişkiler Toplantısı açılış programının ardından Genel Müdür Mustafa Kayhan başkanlığında 19-20 Şubat 2025 tarihlerinde Koordinasyon Toplantısı gerçekleştirildi. ESK birim amirlerinin ve kombina müdürlerinin katılımı ile düzenlenen toplantıda, kombinalar ve tüm birimler 2024 yılı faaliyetleri ile ilgili bilgilendirmede bulundu. Sektörel gelişmelerin değerlendirildiği ve 2025 yılına

ilişkin planlamaların konuşulduğu toplantıda alım üretim politikaları, piyasa izleme ve değerlendirme, ticari faaliyetler, hizmet içi eğitim programları ve kombinaların faaliyetleri ele alındı.

“Endüstriyel İlişkiler Kurulu Koordinasyon” Toplantısının İkinci Bölümünde İş Yeri Temsilcilerinin Talepleri Ele Alındı

ESK Endüstriyel İlişkiler Kurulu toplantısı açılış programının ardından 19-20 Şubat 2025 tarihlerinde ESK Genel Müdür Yardımcısı Av. Ceyhan Bozcılar ve Öz Gıda-İş Sendikası Genel Başkanı Halik Çukutli başkanlığında Endüstriyel İlişkiler toplantısının ikinci bölümü gerçekleştirildi.

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



KORUYUCU GİYİM VE DONANIM MALZEMESİ KOMİSYONU TOPLANTISI TAMAMLANDI

ESK ve TOÇ-BİRSEN arasında 3 Mart 2025 tarihinde 7. Dönem Toplu İş Sözleşmesi kapsamında görüşmeler gerçekleştirildi.

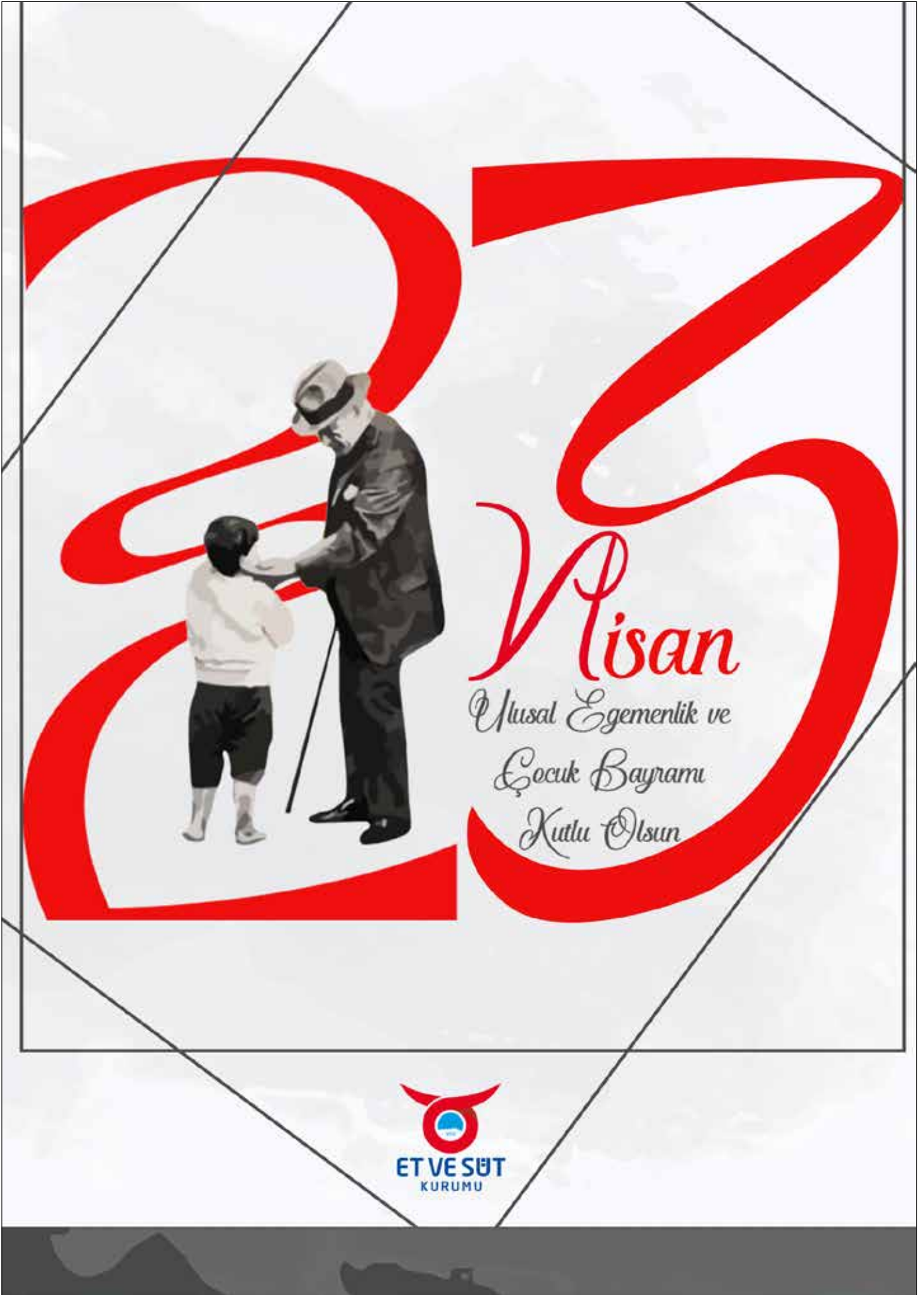


Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Yardımcısı Av. Ceyhan Bozçalar başkanlığında ESK ve TOÇ-BİRSEN arasında 7. Dönem Toplu İş Sözleşmesi görüşmeleri kapsamında 3 Mart 2025 tarihinde gerçekleştirilen toplantıya TOÇ BİR-SEN Genel Başkan Yardımcıları Zekeriya Yazıcı, Fikret Akdeniz, Ayhan Akdeniz ve ilgili daire başkanları katıldı.

Kamu görevlilerinin mali ve sosyal haklarını düzenleyen 2024 ve 2025 Yıllarını kapsayan 7. Dönem Toplu Sözleşme'nin "Tarım ve Ormanlık Hizmet Koluna İlişkin Toplu Sözleşme" başlıklı dokuzuncu bölümün 26'ncı maddesi uyarınca; 01.01.2024 tarihinden geçerli olmak üzere ilgili personele verilecek koruyucu

giyim ve donanım malzemelerinin standartları, hangi personele ne kadar süreyle verileceği ve nasıl muhafaza edileceği hususlarında usul ve esaslar görüşüldü.







KOMBİNALARIMIZDAN KISA KISA

VAN'DA DOĞU ANADOLU KARIYER FUARI DÜZENLENDİ

Van'da Cumhurbaşkanlığı himayesinde, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nin (Van YYÜ) ev sahipliğiyle 10-11 Nisan tarihlerinde Doğu Anadolu Kariyer Fuarı (DAKAF'25) düzenlendi.

Tuşba ilçesindeki Expo Fuar ve Kongre Merkezi'nde, "Yetenek Her Yerde" sloganıyla Bitlis Eren, Hakkâri, Iğdır, Siirt ile Muş Alparslan üniversitelerinin paydaşlığında gerçekleştirilen fuara, lise ve üniversite öğrencileri ile mezunlar ilgi gösterdi.

Doğu Anadolu Kariyer Fuarı'na Et ve Süt Kurumu Van Kombina Müdürlüğü, stant açarak katıldı.

Kombina Müdürü Nesim Baykara ve kombina yetkililerinin Et ve Süt Kurumu faaliyet alanlarını tanıttığı stant, katılımcılardan büyük ilgi gördü.

Fuarın açılış törenine katılan Van YYÜ Rektörü Prof. Dr. Hamdullah Şevli, törenin ardından ESK standını ziyaret etti.

Van Et ve Süt Kurumu Kombina Müdürlüğü'nün stant açtığı Kariyer Fuarında Kombina temsilcileri, katılımcılara Et ve Balık Kurumu markalı ürünler ikram ederken lise ve üniversite öğrencilerine kariyer planlamaları ile ilgili bilgilendirmelerde bulundu.



Van YYÜ Rektörü Prof. Dr. Hamdullah Şevli'nin ESK Standı Ziyareti



Fuarda, elim bir trafik kazası sonucu Hakk'ın rahmetine kavuşan Et ve Süt Kurumu Genel Müdürümüz Mustafa Kayhan dualarla anıldı.

Fuar kapsamında kamu kurum ve kuruluşları ile özel firmaların temsilcileri bir araya geldi, bilgilendirme toplantılarına ve atölye çalışmalarına katılım sağlandı.

Van YYÜ Rektörü Prof. Dr. Hamdullah Şevli, gazetecilere yaptığı açıklamada, öğrenci ve gençlerin meslek hayatlarına katkı sağlayacak önemli bir fuarı sorunsuz tamamlamanın sevincini yaşadıklarını dile getirdi.

Fuar, farklı dallarda düzenlenen yarışmalarda dereceye giren öğrencilere ödülleri verilmesi ve fotoğraf çekimiyle sona erdi.

AYDIN SATIŞ MAĞAZASI HİZMETE AÇILACAK



Et ve Süt Kurumu ile İncirliova Belediyesi arasında imzalanan protokol kapsamında Aydın'da ESK satış mağazası hizmete açılacak.

İncirliova Belediye Başkanı Aytekin Kaya ve Et ve Süt Kurumu Denizli Et Kombinası Müdürü Alper Durmuş'un imzaladığı protokol ile uygun fiyatlı et ürünleri satışı yapan Et ve Süt Kurumu (ESK) Aydın mağazasını İncirliova'da açacak.

İncirliova Belediyesinde gerçekleşen protokol imza töreninde, İncirliova Belediye Başkan Yardımcıları Metin Korucu, Polat Tanrıku, Çetin Bayatlı ile Et ve Süt Kurumu Denizli Et Kombinası Müdür Yardımcısı Samet Erdoğan da yer aldı.

Protokol imza töreninin ardından açıklama yapan Et ve Süt Kurumu Denizli Et Kombinası Müdür'ü Alper Durmuş mağazanın ilçeye hayırlı uğurlu olması temennisinde bulunarak satış mağazasının en kısa sürede açılması için çalışmalara hızlı bir şekilde başlayacaklarını belirtti.



SAKARYA TİCARET BORSASINDAN KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜMÜZE TEŞEKKÜR PLAKETİ

Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Genç, Et ve Süt Kurumu Sakarya Kombina Müdürü Önder Dağdelen'e teşekkür plaketi takdim etti.

Ticaret Borsası Başkanı Mustafa Genç, "2024 yılında Sakarya Ticaret Borsası olarak yüksek hacimli işlem gerçekleştiren üyelerimizden Et ve Süt Kurumu Sakarya Kombina Müdürü Önder Dağdelen'i kutlayarak sektöre ve Sakarya ekonomisine katkıları için teşekkür ederiz." ifadelerini kullandı.

Kombina Müdürü Önder Dağdelen de Başkan Genç ile tüm çalışma arkadaşlarına teşekkür etti.



AĞRI KOMBİNASINDA KALİTE YÖNETİM TETKİKLERİ GERÇEKLEŞTİRİLDİ



Et ve Süt Kurumu Ağrı Kombina Müdürlüğünde TS EN ISO 9001 Kalite ve Yönetim Sistemleri kapsamında 18 Nisan 2025 tarihinde belge tetkiki gerçekleştirildi.

Et ve Süt Kurumu İç Kontrol ve Kalite Yönetim Sistemleri Şube Müdürlüğünce sürdürülen tetkikler ile belgelerin devamlılığına karar verildi.

SİNCAN KOMBİNAMIZDA VEDA PROGRAMI DÜZENLENDİ

Et ve Süt Kurumu Sincan Kombina Müdürlüğünde veda programı düzenlendi.

Emekli olan 10 personelimiz için Kombina Müdürlüğü Sosyal Tesis Toplantı Salonunda tüm çalışanlar bir araya geldi.

Sincan Et Kombina Müdürü Dr. İsmail Erim Köseoğlu ve Kombina Müdür Yardımcıları emekli personele hizmetleri nedeni ile plaket takdim etti.

Kombina Müdürü Köseoğlu veda programında, "Kombinamızda görev yapan 10 çalışma arkadaşımız bugün Kurumumuzdan ayrılıyor. Kıymetli arkadaşlarımıza Kurumumuza verdiği hizmetlerden dolayı teşekkür ediyor, sağlıklı ve mutlu bir emeklilik hayatı diliyorum." dedi.



BİNGÖL VALİSİ AHMET HAMDİ USTA'DAN KOMBİNAMIZA ZİYARET

Bingöl Valisi Ahmet Hamdi Usta, 22 Nisan 2025 tarihinde Et ve Süt Kurumu Bingöl Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Tesisin üretim bölümlerini gezen Vali Usta ve beraberindeki heyet, ürünlerin üretim aşamalarını inceleyerek yürütülen çalışmalar hakkında Kombina Müdürü Burhan Coşkun'dan bilgi aldı.

Günlük 176 büyükbaş, bin 700 küçükbaş hayvan kesim kapasitesi ile bin 200 ton et depolama kapasitesine sahip tesisimiz hakkında bilgiler alan



Vali Usta, hijyenik ve son derece modern tesislerde kaliteli ve uygun fiyatlı ürünlerin vatandaşlarımızla buluşturulması yönünde yürütülen çalışmalarını memnuniyetle karşıladığını, Bingöl için bir değer olan Bingöl Et ve Süt Kombinası idareci ve çalışanlarına teşekkür ettiğini dile getirdi.



TRABZON İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ, KOMBİNAMIZDA İNCELEMELERDE BULUNDU

Trabzon İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 16 Nisan 2025 tarihinde Et ve Süt Kurumu Trabzon Kombina Müdürlüğünde incelemelerde bulundu.

2025 Yılı Denetim Planı kapsamında Et ve Süt Kurumu Trabzon Et Kombinasında Risk Esaslı ve HACCP denetimleri, İl Tarım ve Orman Müdürlüğünce gerçekleştirildi.

Tesisin üretim faaliyetlerini yerinde inceleyen İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ekipleri, Trabzon Kombina Müdürü Serkan Kumaş'tan yürütülen çalışmalar hakkında bilgiler aldı. Karadeniz bölgesinde örnek bir işletme olarak faaliyet gösteren kombinada yapılan resmi kontrol sonucunda, canlı hayvan/hammadde girişinden mamul madde çıkışına kadarki aşamalarda gerekli tetkik ve incelemeler yapıldı.



19 MAYIS



ATATÜRK'Ü ANMA GENÇLİK VE SPOR BAYRAMIMIZ

KUTLU OLSUN

İstiklal meşalesi, 19 Mayıs 1919'da Atamızın Samsun'a çıkışıyla
yanmıştır, o günden bugüne hiç sönmemiştir ve sönmeyecektir.





COĞRAFI İŞARETLİ ET VE SÜT ÜRÜNLERİ



İğdır

İğdır, yüz ölçümü 3.588 km²'yi bulan bölgenin Ermenistan ile hududunu boydan boya Aras Nehri teşkil etmekte olup hattı 51 km'dir. İl, dünya coğrafyasında eşine ender rastlanabilecek bir özelliğe sahiptir. Bir yandan yurdumuzun en büyük ve dünyanın sayılı dağlarından biri olan büyük Ağrı Dağı'nın 5165 metre yüksekliğindeki buzullarla kaplı sivri tepeleri ile diğer taraftan yüksek Doğu Anadolu platosunda ortalama rakımı 800-900 metre arasında değişen ve turunçgiller ile zeytin dışında her türlü meyve ve sebzenin bolca yetiştirilebildiği bereketli Sürmeli (Aras) çukurunu bünyesinde iç içe barındırmaktadır.

İlin güneyinde yükselen Ağrı Dağı'nın zirvesindeki kar ile ovada yetişen

pamuğun rengi soğuk ve sıcak adeta yan yana getirmektedir. Bu özellikleri onu, yurt sathında "Doğu'nun Çukurovası" olarak tanınmasını sağlamıştır.

İğdır Ovası ve çevresinde Akdeniz iklimine yakın karasal iklim hüküm sürmektedir. İğdır Merkez, Karakoyunlu ve Aralık ilçelerinde kışları serin, yazları sıcak ve kurak geçmektedir. Tuzluca ilçesinde ise rakım farkından dolayı il merkezine ve diğer ilçelere göre sıcaklıklar biraz düşüktür. Aras Nehri boyunca doğu-batı doğrultusunda uzanan İğdır Ovası, Batı İğdır, Doğu İğdır ve Dil Ovası'ndan oluşmaktadır. İğdır Ovası'nın güneydoğuya doğru bir uzantısı durumunda olan Dil Ovası (Dil Ucu), aynı zamanda ülkemizin en doğu uç noktasını

oluşturur. Bölgenin güneyinde, kabaca batı-doğu doğrultusunda uzanan Orta Toroslar'ın uzantısı ve Munzur dağlarıyla başlayıp Karasu-Aras dağlarıyla devam eden dağlık kütle'nin doğudaki bölümü yer almaktadır. Bu bölüm üzerinde yer alan dağlar sırasıyla batıdan doğuya doğru Durak Dağı (2811 m), Zor Dağı (3.196 m), Pamuk Dağı (2.639 m), Büyük Ağrı Dağı (5.137 m) ve Küçük Ağrı Dağı (3.980 m) dağlarıdır. Türkiye'nin en yüksek dağı olan Ağrı Dağı, İran ile tabii bir sınır teşkil eder. Anadolu ile Asya'dan uzanan sıradağların bir nevi buluşma noktasıdır.

İlin ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. İlimizde sulanabilir tarım arazisi 97.041 hektardır. Sulanan arazi 81.719 hektardır. Orman alanı 8.241 hektar, çayır-mera 146.571 hektar, kullanılmayan ve yerleşim alanı 91.471 hektar, tarım alanı ise 118.525 hektardır. İğdır Taş Köfte Yemeği, 14.12.2017 tarihinde Coğrafi İşaretili Ürünler alanında tescil edilmiştir.

İĞDIR

TAŞ KÖFTE

Tescil No	: 276
Tescil Tarihi	: 14.12.2017
Başvuru No	: C 2017/085
Başvuru Tarihi	: 14.08.2017
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: İğdir Ticaret ve Sanayi Odası
Coğrafi İşaretin Adı	: İğdir Taş Köfte Yemeği

Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

İğdir Taş Köfte Yemeği, İğdir ili sınırları içinde bulunan ve kendilerine has floraya sahip olmaları nedeniyle koyun yetiştiriciliği ile ünlenmiş İğdir Merkez, Aralık, Karakoyunlu ve Tuzluca ilçelerinde yetiştirilmiş koyun ve kuzuların ön kol, but ve kaburga kısmı etleri kullanılarak et taşında dövülen etlerden elde edilen kıymayla hazırlanan köfteli bir et yemeğidir.

Üretim Metodu

İğdir Taş Köfte Yemeği'nin üretiminde İğdir Merkez, Aralık, Karakoyunlu ve Tuzluca ilçelerinde yetiştirilmiş koyun ve kuzuların ön kol, but ve kaburga kısmı etleri kullanılır. Etlerin yağ, sinir ve damarları gibi istenmeyen kısımları titizlikle temizlenir ve uygun parça büyüklüğünde parçalanır. Kesimden sonra etlerin 2 ile 4 gün arasında 4°C'de dinlenmiş olması gerekir. Daha sonra herhangi terbiye yapılmaz.

Malzemeler

- 500 gram kemiksiz et
- 4 gram sarı kök
(Latince ismi *Zanthorrhiza Apilifolia*'dır.)
- 15 gram salça
- 10 gram sıvı yağ (veya hayvansal yağ)
- 3 gram karabiber
- 3 - 4 dal maydanoz
- 1/2 adet kuru soğan
- 40 gram lepe (kırık nohut)
- 50 gram pirinç
- 1 adet yumurta
- 1 adet orta boy patates

Taş Köftenin Hazırlanması

Et dövme taşında et tokmağıyla dövülür. Dövme taşı ve et tokmağı Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun olmalıdır. İyice dövülen et kıyma hâline getirilerek salça, sıvı yağ (veya hayvansal yağ), ince kıyılmış maydanoz, lepe ve pirinç katılıp karıştırılarak yoğrulur. Yoğrulmuş kıymanın üzerine sarı kök ve karabiber serpilip yumurta kırıldıktan sonra tekrar yoğrulur. İyice yoğrulmuş kıyma karışımı, orta boy bir patates büyüklüğünde olacak şekilde avuç içinde yuvarlanarak köfteler hazırlanır. Diğer yanda ince kıyılmış kuru soğan sıvı yağ (veya hayvansal yağ) ile kavrulur. Üzerine salça ve su eklenip suyun kaynaması beklenir. Su kaynayınca köfteler suya ilave edilip beş dakika kadar kaynatılır. Daha sonra patates 5-6 parçaya bölünerek yemeğe eklenir. Tuz da eklenip bir süre daha kaynatılır. Patatesler de pişince tüketime hazır hâle gelen İğdir Taş Köfte Yemeği ateşten alınarak servis yapılır.

* KAYNAK: Coğrafi İşaretili Et ve Süt Ürünleri, ESK Yayınları





GIDA VE BESLENME

Doç. Dr. Ayşe GÜNEŞ BAYIR
Editör

*Kastamonu Üniversitesi
Veteriner Fakültesi
Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölüm Başkanı*

Uzman Diyetisyen
Ecem ORTASARI

YAPAY ZEKÂ İLE SAĞLIKLI BESLENME: KOLAYLIK MI, RİSK Mİ?

Yapay zekâ tabanlı program ve sistemler artık hayatımızın her noktasına ulaşmış durumda. Birçoğumuz merak ettiklerimizi klasik arama motorları yerine ChatGPT gibi karşılıklı sohbet edebileceğimiz, kişiselleştirilmiş yanıtlar sunabilen yapay zekâ

asistanlarını tercih ediyoruz. Yapay zekâ, önceki konuşmaları hafızasına aldığı için kullandıkça bizi daha iyi tanıyarak vereceği bilgileri filtreleyip kullanıcıya göre kişiselleştirme becerisine sahiptir.

Yapay zekâ, her ne kadar birçok iş kolunda insan gücünün yerini alacağı konusunda bir endişe oluştursa da insan ilişkilerinin ön planda olduğu beslenme danışmanlığı ve psikoloji gibi alanlarda yapay zekânın insan gücünün yerini alması



pek mümkün değildir. Bireylerin tavsiye edilen beslenme rutinlerine uyum takibi ve motivasyonu için insan faktörüne ihtiyaç vardır. Meslek profesyonelleri tarafından kullanıldığında bir karar vericiden ziyade yardımcı bir asistan hâline gelmekte, iş yükünü azaltmaktadır. Öte yandan bilinçsiz kişiler tarafından kullanıldığında sağlık

açısından tehlike arz edebilmektedir. Beslenme danışmanlığı sırasında diyetisyenler danışanını tanımak için kilit sorularla sorunları ve ihtiyaçları analiz ederken ChatGPT'ye, "Hızlıca kilo vermek istiyorum, bana 500 kalorilik çok düşük enerjili bir beslenme programı önerir misin?" komutu verdiğinizde elbette konuyla ilgili sağlık riskleri hakkında kısa bir

bilgi vermekte fakat talep edilen 500 kalorilik, çok düşük enerjili beslenme programınızı da saniyeler içerisinde size verebilmektedir. Yapay zekâ sistemleri genellikle "komut ve yanıt" yöntemiyle çalışmaktadır. Elbette bilinçli kişiler tarafından yapay zekâyâ, "Bana doğru bir beslenme rutini çıkarabilmek için kilit soruları sorar mısınız?" gibi komutlarla daha doğru bir sonuca ulaşılabilse de bunun için gerekli eğitim ve bilinçlendirme çalışmalarına ihtiyaç duyulmaktadır.



Beslenme ve Diyetetik Akademisi tarafından yapılan denemelerde, tip 2 diyabetli bir birey için hazırlanan örnek beslenme programının kılavuzlara uygun olduğunu, yine benzer bir şekilde hemodiyalize girecek bir hasta için de detaylı ve geçerli bilgiler verildiği saptanmıştır. Fakat menü planlaması yapılması istendiğinde ıspanak, avokado gibi optimal olmayan besinlerin menü içerisinde herhangi bir uyarı olmaksızın yer alması, sürekli benzer yiyeceklerin tekrarlanması gibi sorunlarla karşılaşmıştır.

Kişilere farklı öğün alternatifleri sunmak, tüketilen besin kaydını yine yapay zekâ sistemine yükleyerek enerji ve besin değerlerini hesaplama gibi işlemlerde diyetisyenlere zaman kazandırmaktadır. Aynı zamanda akademik alanda çalışan profesyonellerin, halk sağlığı için yapacağı bilgilendirmelerde, bilimsel bilgilerin dilini sadeleştirerek herkes tarafından anlaşılır hâle getirmesi büyük önem taşımaktadır. Bu noktada, derlenen bilgileri yapay zekâya verilecek tek bir komutla birlikte dili basitleştirme gibi noktalarda sağlık profesyonellerine zaman ve efor tasarrufu sağlayabilmektedir.

Önceden bireyler, bilgiyi arama motorlarında anahtar kelimelerle arayıp farklı kaynaklardan edindikleri verileri sentezleyerek doğru ya da yanlış bir sonuca varmaktaydı. Yapay zekâyla birlikte bu farklı internet sayfaları açmadan ve bilgileri ayıklamadan kullanıcının komutu doğrultusunda istenen bilgiyi sentezlenmiş hâde sunmaktadır. Bireylerin alışveriş sırasında ürünlerin içindekiler kısmında yazan bazı kafa

karıştırıcı bilgileri de anlık olarak yapay zekâyâ sorarak bu içeriğin bir renklendirici mi yoksa koruyucu bir antioksidan mı olduğunu, sağlık açısından ne gibi etkileri olabileceği

yapay zekâyâ listelediğimizde hem genel menü planlaması hem de takip edilen beslenme rutinine uygun tüketim tavsiyeleri verebilmektedir. Bu şekilde hem ekonomik hem de



konusunda diyetisyene ulaşamadığı noktada 7/24 danışabileceği hızlı bir asistan hâline gelerek tüketimde bilinçlenmeyi sağlayabilmektedir. Benzer şekilde gıda israfını önlemek için evde bulunan ve kısa sürede tüketilmesi gereken yiyecekleri

çevresel açıdan beslenmede tasarruf sağlamak mümkün hâle gelmektedir.

Tüm bu gelişmelere rağmen yapay zekânın beslenme alanında kullanımı bazı riskleri de beraberinde getirmektedir. Beslenme gibi bazı

kronik ve spesifik hastalıklarda büyük önem taşıyan bir konunun tamamen yapay zekâ tarafından değerlendirilmesi ve karara ulaşılması mümkün değildir. Aynı zamanda kişisel verilerin gizliliği, depolanması gibi etik sorunlar da taşımaktadır.

ve danışmanlığında yapay zekânın efektif bir şekilde kullanılabilmesi için meslek profesyonelleri tarafından ChatGPT başta olmak üzere yapay zekâ tabanlı uygulamalar konusunda gelişmeleri takip etmesi, aynı zamanda danışanlara bu araçların ne

şekilde kullanılabileceği konusunda bilgi aktarımı da yaparak hem danışanların hızlı cevap alabileceği güvenilir bir kaynak oluşturmada hem de diyetisyenler açısından zaman ve efor tasarrufu sağlamada yardımcı olacaktır.



Yapay zekâ araçları, geçerliliğini yitirmiş bir veri tabanından da bilgiler verebilme riskini taşımaktadır. Bu nedenle de bilgi kaynağının da sorgulanması ve doğrulanması beslenme uzmanlarının görevi hâline gelmektedir. Beslenme bilimi

Kaynaklar

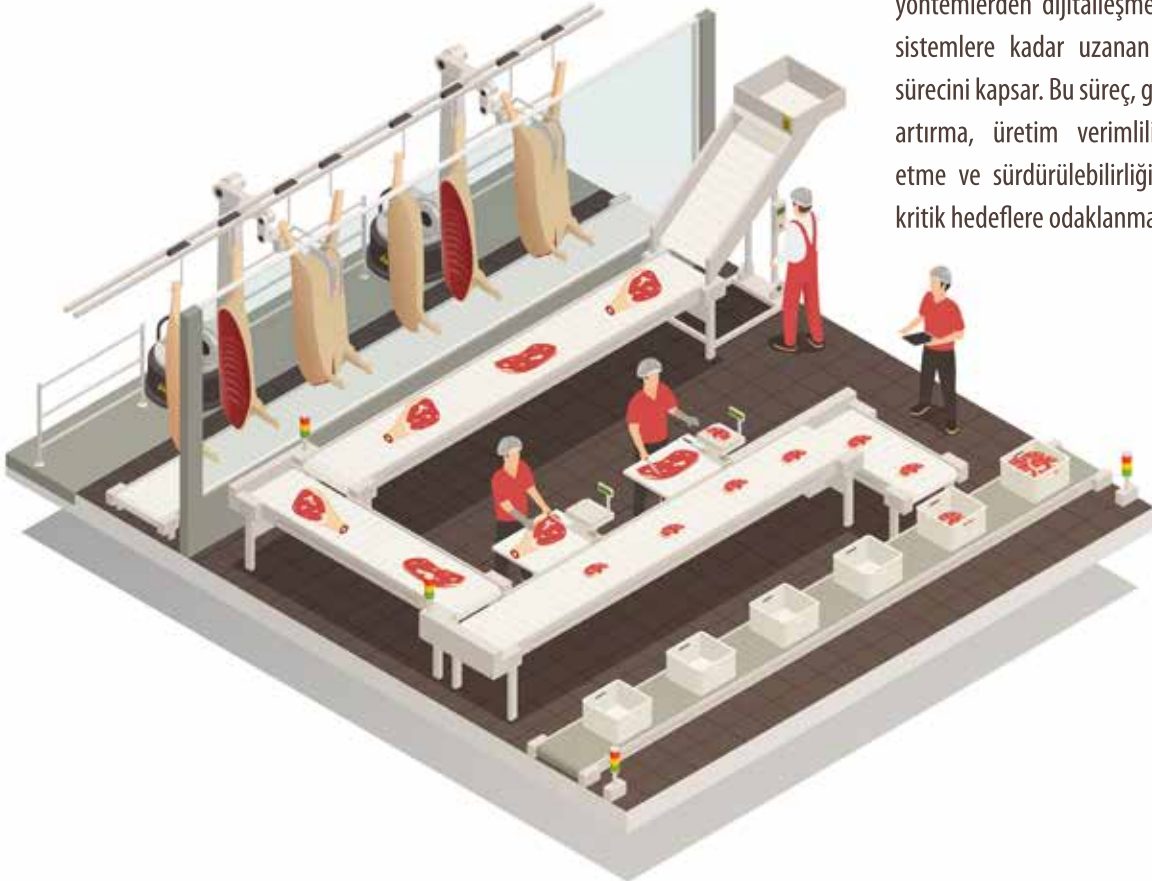
- Alıcılar, H. E., & Çöl, M. (2019). Halk sağlığında yapay zekanın kullanımı. *Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi*, 47(1), 151-158.
- Chatelan, A., Clerc, A., & Fonta, P. A. (2023). ChatGPT and future artificial intelligence chatbots: what may be the influence on credentialed nutrition and dietetics practitioners?. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 123(11), 1525-1531.
- Detopoulou, P., Voulgaridou, G., Moschos, P., Levidi, D., Anastasiou, T., Dedes, V., ... & Papadopoulou, S. K. (2023). Artificial intelligence, nutrition, and ethical issues: A mini-review. *Clinical Nutrition Open Science*.
- Özkaya, M., Yılmaz, M. V., & Asil, E. (2023). Beslenme İnovasyon: Yapay Zekâ Destekli Kişiselleştirilmiş Beslenme: Tanı ve Tedavideki Gelişmeler. *Türkiye Klinikleri Journal of Health Sciences/Türkiye Klinikleri Sağlık Bilimleri Dergisi*, 8(4).
- Salinari, A., Machi, M., Armas Diaz, Y., Ciansiosi, D., Qi, Z., Yang, B., ... & Giampieri, F. (2023). The Application of Digital Technologies and Artificial Intelligence in Healthcare: An Overview on Nutrition Assessment. *Diseases*, 11(3), 97.



ET SEKTÖRÜNDE YAPAY ZEKÂ TEKNOLOJİSİNİN GELİŞİM SÜRECİ

Süleyman DÜNDAR
Uzman Veteriner Hekim

Yapay zekâ (YZ) teknolojisinin et sektöründeki gelişimi, geleneksel yöntemlerden dijitalleşmeye ve otonom sistemlere kadar uzanan bir dönüşüm sürecini kapsar. Bu süreç, gıda güvenliğini artırma, üretim verimliliğini optimize etme ve sürdürülebilirliği sağlama gibi kritik hedeflere odaklanmaktadır.



Başlangıç Dönemi: Otomasyon ve Sensör Teknolojileri (1990'lar - 2010'lar)

YZ'nin et sektöründeki ilk adımları, üretim hattındaki temel otomasyon sistemleriyle başladı.

• Makine öğrenimi ve görüntü işleme öncesi dönem

- Klasik otomatik kesim makineleri kullanılmaya başlandı.
- Sensörler ve barkod sistemleri, ürün takibini kolaylaştırdı.
- Manuel kalite kontrol süreçleri hâlâ yaygındı.

• Sensör ve tarama teknolojileri

- Lazer ve kızılötesi tarama sistemleri, etin iç yapısını analiz etmeye başladı.
- İlk nesil robotik kesim sistemleri, büyük ölçekli kombinalarda devreye alındı.

YZ Destekli Kalite Kontrol ve Verimlilik Artışı (2010'lar - 2020'ler)

Bu dönemde, veri analitiği ve makine öğrenimi teknolojileri et işleme süreçlerine entegre edildi.

• YZ tabanlı kalite kontrol sistemleri

- Görüntü işleme algoritmaları, etin rengini, dokusunu ve yağ oranını analiz ederek kaliteyi belirlemeye başladı.
- Akıllı sensörler, sıcaklık ve hijyen koşullarını takip etmeye başladı.

• Üretim sürecinde verimlilik artışı

- Otonom dilimleme ve paketleme makineleri geliştirildi.
- Robotik sistemler, iş gücüne destek olarak iş akışlarını hızlandırdı.

• Gıda güvenliği ve izlenebilirlik

- Blockchain ve yapay zekâ entegrasyonu ile etin çiftlikten sofraya olan yolculuğu dijitalleştirildi.
- Gıda sahtekârlığını tespit eden sistemler kullanılmaya başlandı.

Akıllı Üretim ve Tam Otomasyon Çağı (2020'ler - Günümüz) (2010'lar - 2020'ler)

Bu aşama, ileri düzey yapay zekâ ve robotik sistemlerin endüstriye tam entegrasyonunu kapsar.

• Otonom kesim ve işleme sistemleri

- YZ destekli robotlar, kemik ayıklama, kesim ve dilimleme gibi işlemleri yüksek hassasiyetle yapıyor.
- YZ algoritmaları, hangi kesimlerin en yüksek verimi sağlayacağını analiz ediyor.

• İleri düzey kalite kontrol

- Derin öğrenme destekli sistemler, bozulma ve bakteri tespiti yaparak güvenliği artırıyor.
- IoT sensörleri, üretim sürecini gerçek zamanlı olarak izleyerek hata oranlarını minimuma indiriyor.

• Tedarik zinciri ve sürdürülebilirlik

- Akıllı lojistik sistemleri, stok yönetimini optimize ediyor.
- Karbon ayak izini azaltmak için YZ destekli süreçler geliştiriliyor.

Gelecek: Tam Otonom, Sürdürülebilir ve Kişiselleştirilmiş Üretim (2025 ve Sonrası)

YZ'nin gelişimiyle et sektörü daha çevreci, verimli ve müşteri odaklı hâle gelecek.

• Biyoetik ve sürdürülebilir üretim

- Yapay zekâ, alternatif protein kaynakları ve laboratuvar ortamında üretilen etlerin geliştirilmesine katkı sağlayacak.
- Karbon salınımı azaltılmış, çevre dostu üretim süreçleri yaygınlaşacak.

• Tam otonom üretim tesisleri

- İnsan müdahalesine gerek duymayan akıllı kombinalar, üretimi baştan sona yönetebilecek.
- Robotlar, yalnızca kesim ve işleme değil, kalite kontrol ve lojistik süreçlerini de devralacak.

• Müşteri odaklı kişiselleştirilmiş üretim

- Yapay zekâ, müşteri tercihlerini analiz ederek kişiye özel et ürünleri önerecek.
- 3D baskı teknolojisiyle üretilmiş özel et kesimleri geliştirilecek.

Sonuç

Et sektöründe yapay zekâ teknolojisinin gelişimi, kaliteyi artırma, güvenliği sağlama ve üretim süreçlerini optimize etme gibi önemli avantajlar sunuyor. Gelecekte, tamamen akıllı ve sürdürülebilir üretim sistemleriyle sektörün dönüşümü devam edecek.

ET SEKTÖRÜNDE YAPAY ZEKÂ TEKNOLOJİSİNİN GELİŞİM SÜRECİ

Et kombinalarında yapay zekâ (YZ) teknolojisi, üretim süreçlerini optimize etmek, kaliteyi artırmak, gıda güvenliğini sağlamak ve operasyonel verimliliği maksimize etmek için kullanılıyor. YZ'nin et kombinalarındaki kullanım alanlarının detaylı bir incelemesi:

Hayvan Seçimi ve Kesim Süreçleri

YZ, kesimden önce ve kesim sırasında hayvanların sağlık durumunu, et kalitesini ve verimliliğini artırmak için kullanılır.

• Hayvan sağlığı takibi

• Kamera ve sensörler, çiftlikten gelen hayvanların sağlığını izleyerek hasta veya düşük kaliteli et verebilecek hayvanları tespit edebilir.

• Termal kameralar ve biyosensörler, ateş ve enfeksiyon gibi hastalık belirtilerini algılayabilir.

• Otomatik sınıflandırma ve kalite analizi

• Görüntü işleme teknolojisi, hayvanların vücut ölçülerini analiz ederek hangi hayvanların en iyi et



verimine sahip olacağını tahmin edebilir.

• Yapay zekâ algoritmaları, etin yağ oranı, kas yoğunluğu ve genel kalitesini değerlendirerek sınıflandırma yapabilir.

• Robotik kesim sistemleri

• YZ destekli robotlar, kesim işlemlerini daha hassas ve verimli hâle getirerek israfı azaltır.

• Kesim hatlarındaki verileri analiz eden algoritmalar, bıçakların ne kadar keskin olması gerektiğini ve en iyi kesim noktalarını belirleyebilir.

Et İşleme ve Kalite Kontrol

Etin işlenmesi, paketlenmesi ve kalite kontrolü aşamalarında YZ büyük bir rol oynar.

• Makine öğrenimi ile kalite analizi

• Kamera sistemleri, etin rengini, dokusunu ve yağ oranını analiz ederek kalite kontrol süreçlerini otomatize eder.

• Derin öğrenme algoritmaları, bozulmuş veya kontamine olmuş etleri tespit edebilir.

• Bakteri ve patojen tespiti

• YZ tabanlı biyosensörler ve kimyasal analiz sistemleri, etin E. coli, Salmonella ve Listeria gibi zararlı bakteriler içerip içermediğini hızla tespit edebilir.

• Akıllı sensörler, sıcaklık değişimlerini takip ederek olası bozulmaları önceden tahmin edebilir.

• Ürün standardizasyonu ve otomatik sınıflandırma

• YZ, her et parçasının ağırlığını ve kalitesini analiz ederek paketleme sürecini optimize eder.

• AI destekli dilimleme makineleri, her müşterinin talep ettiği standartlara uygun et parçaları oluşturabilir.

Tedarik Zinciri ve Lojistik Yönetimi

YZ, etin tarladan sofraya olan yolculuğunu daha güvenli ve verimli hâle getirir.

• Soğuk zincir takibi

• IoT (Nesnelerin İnterneti) ile entegre edilen YZ sistemleri, etin taşınma sürecinde sıcaklık ve nem gibi kritik faktörleri izleyerek kaliteyi korur.

• Anlık sıcaklık değişimlerini tespit eden akıllı sensörler, bozulma riskini önlemek için lojistik ekiplerine otomatik uyarılar gönderebilir.

• Talep tahmini ve stok yönetimi

• Market ve restoranlardan gelen verileri analiz eden YZ sistemleri, hangi tür et ürünlerine ne zaman daha fazla talep olacağını tahmin eder.

• Gereksiz stok birikimini önleyerek işletmelere maliyet tasarrufu sağlar.

• Gıda sahtekârlığı tespiti

• YZ tabanlı analiz sistemleri, ürün etiketlerindeki bilgileri doğrulamak için etin DNA analizini yapabilir.

• Sahte veya standart dışı etlerin tedarik zincirine girmesini engeller.

İş Gücü Verimliliği ve Robotik Uygulamalar

YZ, et kombinalarında iş gücünün daha verimli kullanılmasına da yardımcı olur.

• Otonom üretim hatları

• YZ destekli robotlar, et parçalama, kemik çıkarma ve paketleme gibi işleri insan hatasını minimize ederek yapabilir.

• Bu sistemler, iş gücü eksikliği sorunlarına çözüm olabilir ve üretim sürecini hızlandırır.

• Çalışan güvenliği

• Akıllı kamera sistemleri, çalışanların güvenlik protokollerine uyup uymadığını analiz eder ve kazaları önlemek için uyarılar verir.

• Robotik destekli ağır iş makineleri, çalışanların fiziksel yükünü azaltarak ergonomik çalışma ortamı sağlar.

Müşteri Deneyimi ve Veri Analitiği

YZ, tüketici alışkanlıklarını analiz ederek et kombinalarının müşteri odaklı kararlar almasını sağlar.

• Kişiselleştirilmiş ürün önerileri

• Marketler ve online satış platformları için YZ, tüketici alışkanlıklarına göre en uygun et ürünlerini önerir.

• Müşteri geri bildirimleri analiz edilerek en çok talep gören ürünler belirlenebilir.

• Fiyatlandırma optimizasyonu

• Piyasa talebi, üretim maliyetleri ve rekabet koşullarına göre YZ destekli dinamik fiyatlandırma sistemleri kullanılabilir.

• Sosyal medya ve pazar analizi

• YZ, sosyal medya paylaşımlarını ve müşteri yorumlarını analiz ederek sektördeki trendleri belirleyebilir.

• Yeni ürün geliştirme süreçlerine yön verebilir.

Et Kombinalarında YZ'nin Geleceği

YZ teknolojisi, et kombinalarında üretim süreçlerinden lojistiğe, kalite kontrolden müşteri deneyimine kadar birçok alanda devrim yaratıyor. Gelecekte, daha fazla otomasyon, hassas kalite kontrol sistemleri, akıllı tedarik zincirleri ve kişiselleştirilmiş tüketici hizmetleri ile sektörün daha verimli ve sürdürülebilir hâle gelmesi bekleniyor.



ENDÜSTRİ VE YAŞAM

Timur YALIN

Teknik İşler Daire Başkanlığı

İnşaat Emlak Proje Şube Müdürü

DEPOLARDA NEM KONTROLÜ

Nem, havada bulunan su buharına denir. Nem ölçümlerinde mutlak nem, bağıl nem ve spesifik nem hesaplanır. Mutlak nem, birim hacimdeki nem miktarıdır. Gram/metreküp olarak verilir. Bağıl nem, havadaki nem miktarının o havanın alabileceği maksimum neme olan oranıdır. Birimsel olarak verilir ve sıcaklık ile ters orantılıdır. Spesifik nem ise bir gazda bulunan su buharı ağırlığının gaz ağırlığına olan oranıdır. İngilizce’de, ‘moisture’ ise bir katının aldığı ya da verdiği sıvı miktarına denir. Türkçe’de ise tam bir karşılığı yoktur, rutubet olarak adlandırılabilir. Çiğ noktasında ise yüzey üzerindeki bağıl nem

%100’e eşittir, bu çiğ noktasının sıcaklığında havanın (ya da ilgili gazın) suya doyduğu anlamına gelir, sıcaklığın biraz daha azalması durumunda yüzey üzerinde bir miktar su yoğunlaşacaktır. İnsan sağlığı için uzun süreli optimum bağıl nem %40-60 aralığında olmalıdır. (Wikipedia)

Sıcak havalarda yüksek nem olduğu zaman hissedilen sıcaklık daha yüksek olur. Örneğin, hava sıcaklığı 32 derece olduğu gün, nem %90 ise hissedilen sıcaklık 50 derecedir. Nem %70 ise hissedilen sıcaklık 41 derecedir.

Bir iş yerinde optimum nemi korumak, çalışanların sağlığını iyileştirir; bu da devamsızlığı azaltır ve verimliliği artırır.

İngiltere'deki bir enstitü (CIPD), 2015 Devamsızlık Yönetimi raporunda, soğuk algınlığı ve grip gibi ufak hastalıkların, kısa süreli hastalıkların en yaygın nedeni olduğunu belirtti. Bir binanın nem kontrolünü iyileştirmek, bu tür kısa süreli hastalıkları önlemek için işletme ve çalışanların yararına olan etkili ve ekonomik bir yoldur.

%40-60'lık bağıl nem, genel sağlık durumumuz, solunum sistemi bağışıklık sistemimizin etkin bir şekilde çalışması ve bina içindeki havadaki mikrop ve kirleticilerin yayılmasının önlenmesi için ideal koşuldur.



Gıda ortamları; soğuk hava depoları, sebze ve meyve depoları, et ve deniz mahsulleri saklama ortamları, donmuş gıda dolapları, market reyon ve dolaplarında gözükmektedir. Gıda ortamlarının koşulları, yiyecek ve içeceklerin saklanma koşullarına göre değişiklik göstermektedir. Gıda ortamlarında bulunan yiyecek ve içeceklerin uzun süreli ve bozulmadan korunabilmesi için ortamlarına yerleştirilen sensör ekipmanlarıyla takip edilerek sürekli izlenmesi gerekmektedir. Sensör verileriyle yapılan bu takip sistemlerinin genel adına da "Ortam izleme sistemleri" denilmektedir.

Ortam izleme sistemlerinin kullanıldığı birçok alandan biri de gıda sektörüdür. Örneğin, kırmızı etin uzun süreli saklanması; -18°C'de, sebze ve meyveler soğuk hava deposunda; 4-6 °C'de tutulmaktadır. Gıda ürünlerinin üretimden sonra bozulmadan taşınmasında, ilk günkü tazeliğe saklanmasında ortamların belirli sensörlerle izlenmesi gerekir. Ortam koşullarının takibinde gerekli olan sıcaklık ve nem takip cihazları, gıdaların güvenliğini sağlamak ve yiyecek ve içeceklerin bozulmasını önlemek için yardımcı olmaktadır.

Takip edilen gıda saklama ortamının sıcaklık, nem değerleri sadece sensör cihazları içinde kapalı sistemde kayıt edilmemeli, ayrıyeten gıda saklama ortamının sorumlularına sıcaklık/nem ölçümlerinin anlık olarak aktarılması da gerekmektedir.

Soğuk hava odası nemlendirme sistemleri, mikro su tanelerinin havaya püskürtülerek soğuk depo içindeki nem seviyesini sabit tutar. Gıdaların depolandığı yerlerde hava sıcaklığının artması, ürünün daha fazla nem çekmesine neden olur. Ürünün nem çekmesi, ağırlık kaybı, raf ömrü, kalitesi gibi değer kaybı yaratacak etkilere neden olur. Soğuk hava deposu iklimlendirme sistemleri kullanmanın faydaları şunlardır:

- *Nem seviyesini olması gereken seviyede tutarak ürünlerin kalitesini artırır.*
- *Ürünlerin taze görünümünü kaybolmaz.*
- *Ürünlerin ağırlık değerleri korunarak kazanç kaybını engeller.*
- *Ürünlerin raf ömrünü koruyarak tazeliklerini kaybetmemelerini sağlar.*
- *Nem kaybını engeller.*



Soğuk hava deposunda bağıl nemdeki denge durumu; depoya konulacak ürünün ve ambalajın özellikleri, soğuk hava deposunun doldurulma şekli, evaporatörlerin yüzey alanları ve yapıları, evaporatör fanlarının yerleştirilme şekilleri, evaporatör yüzey sıcaklığı ile oda sıcaklığı arasındaki fark, soğuk hava deposunun izolasyonu, soğuk hava deposundaki hava dağılım ortamı, hava değişim katsayısı ve soğuk oda cihazlarının çalışma süresine bağlı olarak değişim gösterir. Soğuk hava deposunda istenen bağıl nemi sağlamak için belirli bir zaman periyodunu beklemek ve birtakım tedbirleri almak gerekmektedir. Soğuk odalarda nemin kontrolü, sıcaklığın kontrolünden daha zor olmasına rağmen çoğu zaman nem kontrolüne dikkat edilmez. Soğuk odalarda nem oranı, muhafaza edilecek ürünün cinsine göre uygun oranda olmalıdır. Bu yüzden soğuk oda uygulamalarında nem oranının kontrol edilmesi ve bu nem oranının muhafaza edilmesi gereklidir. Su oranı yüksek maddelerin muhafazası sırasında çabuk bayatlamasını/ buruşmasını önlemek üzere soğutulan hacme verilen nemin kontrolüne özellikle dikkat edilmelidir.

Ambalajlar depoya konulduklarında çok kuruysalar deponun bağıl nemini büyük ölçüde azaltacak şekilde, kendi kitlelerine göre büyük miktarlarda su absorbe edecektir. Ambalajlar çok ıslak ise aksi etki oluşacaktır.

Deponun doldurulma durumu özellikle depoların başında ve sonunda oldukça büyük değişiklik gösterir. Soğuk odalara muhafaza edilecek maddelerin yerleştirilme şekli, havanın serbestçe dolaşımına uygun olmalıdır. Böylelikle soğuk oda havasının yeterince ve kolayca karışması sağlanarak nemin uygun limitler içinde kalması temin edilmiş olur.

Evaporatörlerin yüzey alanları, fanların sayısı, kesit alanı, hava debileri soğuk deponun nem miktarını direkt etkilemektedir. Örneğin, soğuk depoda yüksek relatif nem (%80-90) elde etmek için geniş batarya alanlı evaporatörler bulundurulmalıdır.

Hesaplanan ısı geçirgenliğinden meydana gelen kayıplar da dikkate alınarak soğutucu akışkan ile soğuk oda arasındaki sıcaklık farkının mümkün olduğu kadar az tutulmasına dikkat edilmelidir. Uygulamada soğuk odanın ortalama sıcaklığı ile soğutucu akışkanın sıcaklığı arasında 5°C'lik bir fark kabul edilebilmektedir.

Soğuk oda ortalama sıcaklığı ile soğutucu akışkan sıcaklığı arasındaki sıcaklık farkının 5°C'den fazla olması durumunda havadaki su buharında kondens oluşumu başlar; bu durum da evaporatörde karlamanın oluşmasına sebep olur.

Soğuk odadaki relatif nem oranı düştükçe soğuk odadaki hava, depolanan üründen nem almaya başlar ve böylelikle ürünün solmasına ve tazeliğini kaybetmesine sebep olur.

Soğuk depolarda hava hareketi/sirkülasyonu öyle olmalıdır ki tüm hacimlerde eşit bir sıcaklık ve nem seviyesi muhafaza edilmelidir. Aşırı hava hareketi gıda maddelerinde su kaybına sebep olabilir. Bu durum hem gereksizdir hem de zararlıdır. Buna mukabil iyi bir hava dağılımı faydalı ve gereklidir. İstifleme kötü yapılmış ve hava dağılımını engelliyorsa soğuk hava depolarında kanallı hava dağıtımı tercih edilmelidir.

Deneyler göstermiştir ki relatif nem seviyesi aynı olan 0°C ve 10°C sıcaklıktaki iki ayrı soğuk odada havanın

su buharlaştırma potansiyeli (kısmi basınç farkı) 10°C'deki odada 0°C'dekinin iki katıdır. Aynı seviyede bir su buharlaşması olması için 0°C'deki %90 relatif neme karşın +10°C'deki %95 relatif nem seviyesinin muhafaza edilmesi gerekmiştir. Bundan çıkarılabilecek sonuç; kısmi buhar basıncı farkının, oda sıcaklığını düşürmek suretiyle azaltılması, soğuk odadaki maddelerden su kaybının önlenmesi için en etkin yoldur. Soğuk odada muhafazası gereken nem seviyeleri ise aşağıda gösterilen relatif nem seviyelerinin en fazla %3-5 sınırları içerisinde kalmalıdır.

Muhtelif Maddelerin Soğuk Saklama Nem Değerleri

- Kuru Gıdalar %60-70 RH
- Deniz Besinleri %90-100 RH
- Et (Sığır Eti) %85-92 RH
- Et (Koyun Eti) %85-95 RH
- Et (Kümes Hayvanları) %85-95 RH

Soğuk odalarda istenen yüksek nem değerlerine ulaşmak için bazı durumlarda atomizer nemlendirici kullanmak gerekebilir.

Soğuk odalarda düşük nem değerleri elde etmek için soğuk oda cihazlarının evaporatörlerinin içine elektrikli ısıtıcı konulması veya re-heat batarya ilave edilmesi gerekmektedir. Soğuk odalarda düşük nem değerleri elde etmenin diğer bir yolu da silikajelli nem alıcılar kullanmaktır.

Soğuk odalarda muhafaza edilecek maddelerin muhafaza şekli ve muhafaza sıcaklığı kadar nem seviyeleri de son derece önemlidir. Bu yüzden soğuk odalarda sıcaklığın yanı sıra nem oranının da istenen seviyede tutulması için gerekli önlemler mutlaka alınmalıdır. Böylelikle muhafaza edilecek malın kalitesi, görünümü ve diğer birtakım özelliklerinin korunması sağlanmış olacaktır.





SEKTÖREL

Halil YILDIZ
İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı

YAPAY ZEKÂ

Son yıllarda teknolojiadaki hızlı ilerlemeler iş dünyasında köklü değişimlere yol açtı. Bu değişimin baş aktörlerinden birisi şüphesiz yapay zekâ. Sanayi Devrimi ile makineler insanın kas gücünün yerine geçerek Dünya ekonomisini baştan sona değiştirdi. Yapay zekâ ise insanın beyin gücünü makinelerle değiştiriyor, sadece değiştirmiyor, insan düzeyinde bir zekâyâ doğru ilerliyor hatta yerine geçmeye hazırlanıyor.

“Yapay zekâ” terimi ilk defa 1956 yılında John Mc Charty isimli bilişim uzmanı tarafından ortaya atılmış olsa da geliştirmiş

olduğu Turing testi ile makinelerin düşünebileceği iddiasını ortaya atan kişi İngiliz Matematikçi Alan Turing olmuştur. Dolayısıyla bu durum bize bilgisayar bilimi ile yapay zekâ araştırmalarının aynı zaman dilimine tekabül ettiğini söylemek yanlış olmayacaktır.

Yapay zekâ (YZ) insan benzeri zekâ ve öğrenme yeteneklerine sahip makinelerin yaratılmasını amaçlayan bir alan şeklinde tanımlarsak, bu çok kısa tanımı başlangıç yaparak ilerleyebiliriz.





YAPAY ZEKÂYA DOĞRU ATILAN ADIMLAR: BİLGİSAYAR VE İNTERNET

Bugün bizi yapay zekâya taşıyan bilgisayar, gerçekten de bilgiyi sayar! Bilgisayar kelimesinin İngilizcesi computer “hesaplayıcı” kökeninden gelmektedir. Bilgisayarasında, hesaplamayı da bilgiyi sayarak yapar ve Türkçe karşılığı bu anlamda diğer dillere göre çok daha yerinde bir isimlendirmedir. Çalışma prensibi bu kadar basit bir mantık üzerinde kurulu bilgisayar teknolojisinin, günümüzde insanın bilişsel becerisi ile yarışan yapay zekâ teknolojisini yarattığı gerçeği ile karşı karşıyayız. Birkaç on yıl önce yalnızca bilgisayarlardan söz ederken bugün algoritmalar, veri merkezleri, makine öğrenmesi, derin öğrenme, robotlar, botlar, ağlar, bulut teknolojisi ve sonuç olarak yapay zekâ hakkında konuşuyoruz. Uzun süredir talimatları izlemeye iyi olan bilgisayarlar şimdi öğrenebiliyor.

Bilgisayarın tarihçesini 1890 yılında delikli kart sistemiyle veri girişi yapılan makinelerden başlatmak doğru olacaktır. 1937 yılında bazı matematiksel fonksiyonları da çözen yine delikli kart sistemiyle çalışan bilgisayarlar yarı elektronik devrelere kullanılarak yapılmıştı. Çağdaş anlamda

ilk bilgisayarlar 1950–1958 arası lambalı teknolojiye dayalı iken 1958 yılında transistor, 1965 yılından itibaren entegre devre kullanılmaya başlanmıştır. Ancak yapay zekâya ulaşmak için internetin de keşfi gerekmektedir.

1969 yılında Amerika Birleşik Devletlerinde Massachusetts Teknoloji Enstitüsü ve ABD Savunma Bakanlığı bünyesinde belirli sayıda bilgisayar kullanıcısının birbirleriyle haberleşebilmelerini öngören kısmi ağ düzeni ile başlayan internet 1983 yılında İnternet Protokolü TCP/IP'nin geliştirilmesi ile birlikte dünyadaki tüm bilgisayarların iletişime geçmesinin önü açılarak bugünkü internet çağı başladı ve internetle birlikte yapay zekânın yolu açıldı.

YAPAY ZEKÂNIN GELİŞİMİ

Alan Turing, 1936'da yaptığı "Turing Makinesi" ile modern bilgisayar biliminin temellerini atmış ve daha sonra yapay zekânın gelişimine ilham vermiştir. 1950'lerde Alan Turing, makinelerin insan gibi düşünebileceği fikrini ortaya atarak "Turing Testi"ni geliştirdi. Bu test, bir makinenin insan davranışını taklit etme kapasitesini değerlendiren bir yöntemdir.

YZ'nin ilk büyük atılımı, 1956'da Dartmouth Konferansı'nda yapıldı. Bu konferansta, yapay zekâ terimi ilk kez kullanıldı ve YZ'nin geniş bir bilimsel alan olarak kabul edilmesi

sağlandı. Ardından 1970'ler ve 1980'ler, uzman sistemlerin ve karar destek sistemlerinin yaygınlaştığı dönemi işaret eder. Ancak YZ'nin hızlı gelişimi, 2000'lerin başında özellikle büyük veri, gelişmiş algoritmalar ve güçlü bilgisayar donanımlarının birleşimiyle hız kazandı.

Yapay zekâyı destekleyen ilk faktör donanım teknolojisi ise ikinci ve belki de daha büyük etken veri artışıdır. Aslında veri artışı daha yüksek kapasiteli bilgisayarların geliştirilmesini mecbur kılmıştır. Bu nedenle yapay zekâyı anlamaya büyük veriden başlamayı gerektiriyor.

Büyük Veri

Veri, dijital dünyanın petrolü olarak ifade ediliyor. Tıpkı petrol gibi veri de bir tür ana hammadde ve tıpkı petrol gibi değişik işlere yarayacak şekilde işlenebiliyor ancak petrolden farkı yenilenebilir ve tekrar kullanılabilir.

Veri artışını dijital dünyadaki varlığımızla bizler ortaya çıkardık. Çalışırken, eğlenirken, alışveriş yaparken sosyalleşen dijital dünyayı tercih eden herkes veri gelişimine katkı sağladı. İnsanlar internet üzerinde, sosyal medya, alışveriş siteleri, oyunlar gibi farklı platformlarda kendilerine ait verileri sisteme kendileri yüklüyorlar. Verinin çokluğu ve hızla artması sayesinde birçok bilgiye kolayca ve hızla erişilebilir ve bu bilgiler pek çok farklı şekilde kullanılabilir. Veri hem müşterilerden hem de ürünlerden akınca, yapay zekâyı yaratan ve bugüne taşıyan büyük veri çağı başladı.

Büyük verinin bilgisayar donanımlarının fiziksel kapasitelerini zorlamaya başlaması ile birlikte, programın ve verinin aynı bellekte saklanması bilgisayarın işlem hızını etkilediği anlaşıldığından bulut teknolojisi geliştirildi. Dijital teknolojideki gelişmeler, insanların, nesnelerin ve sistemlerin üreterek depolandığı büyük verinin üzerine bulut bilişim, makine öğrenmesi, derin öğrenme, yapay sinir ağları yapay zekâyı giden yolun açılmasını sağladı. İnsanları veriye boğmak onları bunaltıp hata yapmalarına yol açarken yapay zekâyı veriye boğmak onu daha verimli kılıyor.

Günümüzde Yapay Zekâ Uygulamaları

Sağlık sektöründe yapay zekâ, hastalıkların teşhisinde, tedavi planlamasında ve hatta genetik araştırmalarda önemli bir rol oynamaktadır. Örneğin, kanser teşhisinde YZ destekli görüntü analizleri, doktorların daha hızlı ve doğru tanıları koymasına yardımcı olmaktadır.

Finans sektöründe ise YZ, ticaret algoritmaları, kredi risk değerlendirmeleri ve dolandırıcılık tespiti gibi alanlarda kullanılmaktadır.

Otomotiv sektöründe, otonom araçlar (sürücüsüz araç) YZ'nin en dikkat çekici ve iddialı olduğu uygulamalarındandır. Sürücüsüz arabalar, yol koşullarını algılayarak güvenli bir şekilde sürüş yapabilmektedir. Bu teknolojiler, trafik

kazalarını azaltma potansiyeline sahip olduğu, trafik akışını optimize etme ve yakıt verimliliğini artırma gibi faydalar da sunduğu tespit edilmiştir. 2025 yılı itibarıyla hem test aşamasında hem de sınırlı ölçüde gerçek hayatta kullanılmaktadır. Ancak bu kullanım, belirli bölgeler ve koşullarla sınırlıdır.

Eğitim alanında da YZ uygulamaları giderek daha yaygın hâle gelmektedir. Kişiye özel öğrenme planları hazırlayabilen ve öğrenci performansını analiz edebilen YZ sistemleri, eğitimde daha verimli ve etkili bir yaklaşım sağlar.

Ayrıca; perakende ve e-ticaret, ulaşım ve lojistik, otonom araçlar, rota optimizasyonu, trafik yönetimi, görüntü ve yüz tanıma, siber güvenlik, insansız hava araçları, medya ve eğlence; içerik üretimi, kişiselleştirilmiş yayın, hukukta belge inceleme, ön tahminlerde bulunma gibi alanlarda sıkça kullanılmaktadır.

Farkında Olmadan Günlük Hayatta Kullandığımız Bazı Yapay Zekâ Uygulamaları

Telefondaki yüz tanıma sistemi,

Harita ve navigasyon uygulamaları,

E-posta spam filtreleri,

Sosyal medya içerik akışı,

Online alışveriş önerileri,

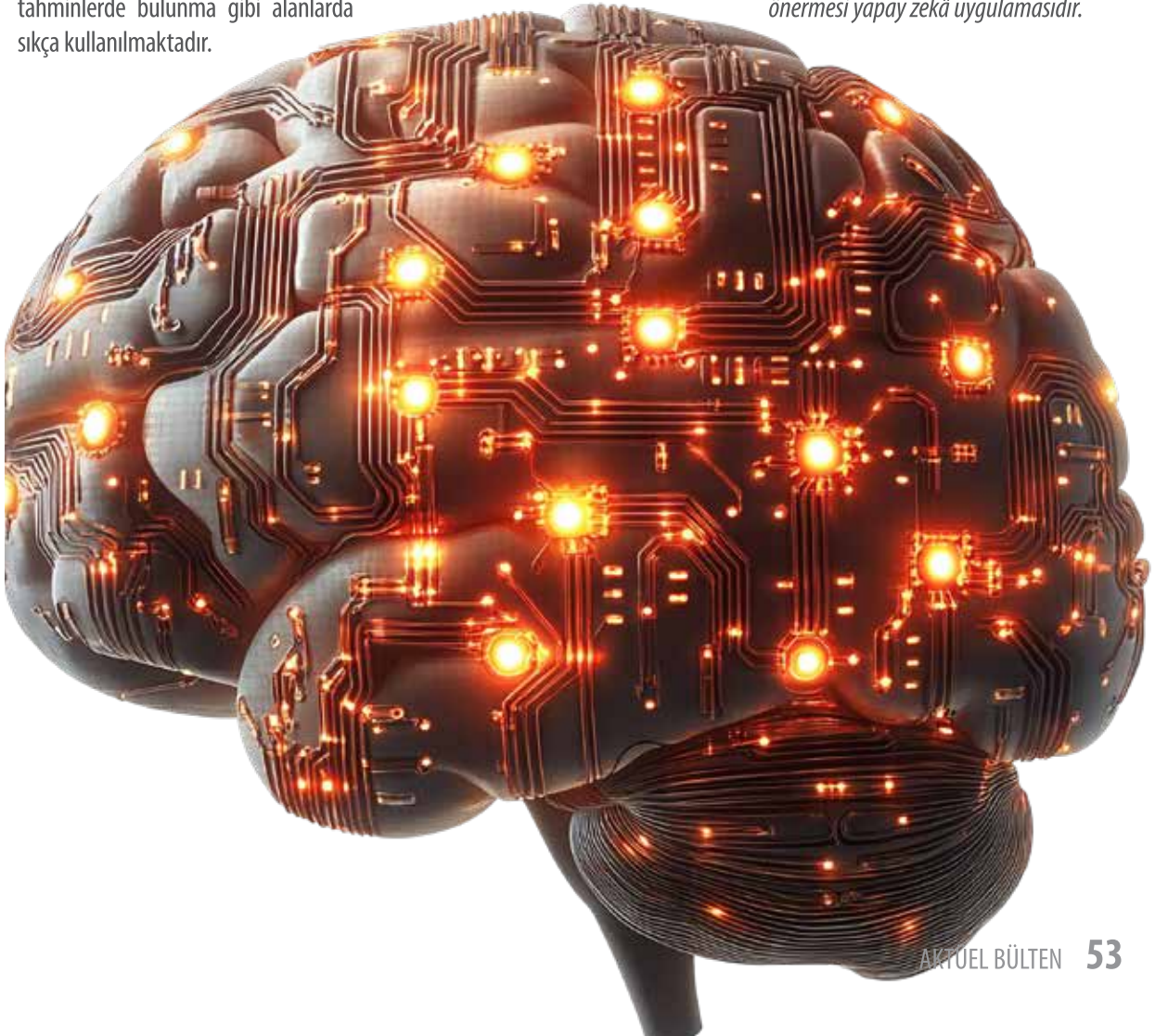
Otomatik dil çeviri uygulamaları,

Bankacılıkta dolandırıcılık önleme sistemleri.

Dijital teknolojiadaki her gelişme yapay zekâ olarak değerlendirme yanlılığına düşülmektedir. Dijital teknoloji, bilginin dijital formatta (1ve 0'lar şeklinde) işlenmesi, saklanması ve iletilmesiyle ilgili her türlü teknolojidir. Otomatik işler yapabilir ama öğrenemez veya karar veremez. Yapay zekâ ise, bilgisayarların öğrenmesini, akıl yürütmesini, karar vermesini ya da problem çözmesini sağlayan özel bir teknoloji dalıdır. Aradaki farkı örneklerle açıklamak gerekirse:

Bir dijital kamera ile fotoğraf çekmek dijital teknoloji iken kameranın çektiği sahnedeki yüzleri otomatik tanıyıp odaklanması yapay zekâ uygulamasıdır.

Bir web sitesine giriş yapıp alışveriş yapmak dijital teknoloji olarak değerlendirilmekte ancak web sitesinin önceki alışverişlerine göre bize ürün önermesi yapay zekâ uygulamasıdır.



Akıllı tahta kullanarak ders anlatmak dijital teknolojidir, akıllı tahtanın yazdıklarını tanıyıp dijital metne dönüştürmesi yapay zekâ olarak değerlendirilir.

ATM'den para çekmek dijital teknoloji, banka uygulamasının dolandırıcılık riskini analiz edip şüpheli işlemleri tespit etmesi yapay zekâdır.

Takvim uygulamasına etkinlik eklemek dijital teknoloji örneği, satış verilerini analiz edip gelecekteki satışları tahmin etmek yapay zekâ olarak değerlendirilmelidir.

Yapay zekânın en çok kullanıldığı alan, insanların kullandığı dili bilgisayarların anlayabilmesi, analiz edebilmesi ve üretmesiyle ilgilenen doğal dil işleme (NLP) modelidir. Chatbot adı verilen bu uygulamalardan ChatGPT ve Gemini isimli programların öne çıktığı ve bu alanda başka programların da piyasaya girmek için gayret içerisinde olduğu gözlenmektedir. Bu alanda en eski modeller bile birkaç yıllık geçmişe sahiptir.

Yapay Zekâda Doğru Bilinen Yanlışlar

Yapay zekâ gündelik hayatımıza bu kadar yoğun dâhil olurken günümüzde geldiği nokta ve geleceği hakkında konunun uzmanlarının bir uzlaşısı içerisinde olmadıkları görülmektedir.

Yapay zekâ kendi kararlarını alabilir: YZ sistemleri, onları tasarlayan ve eğiten insanlar tarafından belirlenen kurallara ve verilere göre çalışır, "kendi kendine öğrenmesi" bile (şimdilik) insan müdahalesi olmadan gerçekleşmez.

Yapay zekâ yakında tüm işleri ele geçirecek: YZ bazı işleri otomatikleştirebilir, ancak aynı zamanda yeni iş alanları yaratır.

Yapay zekâ bilinçlidir: Yapay zekâ bilinçli değildir. Bugün kullanılan YZ sistemleri veri analizine ve istatistiksel modellere dayanır. Bilinç, duygular veya öz farkındalık gibi insana özgü özelliklerden yoksundur.

Yapay zekâ her zaman doğru sonuç verir: YZ'nin doğruluğu, eğitildiği verilerin kalitesine ve tasarımına bağlıdır. Yanlış verilerle eğitilmiş bir YZ, hatalı veya önyargılı sonuçlar üretebilir.

Yapay zekâ her problemi çözebilir: YZ'nin kapasitesi belirli görevlerle sınırlıdır. Genel bir her şeyi çözebilen YZ (Genel yapay zekâ) henüz gerçekleştirilememiştir. Bugün kullanılan sistemler genellikle "dar yapay zekâ" kategorisine girer ve belirli görevlerde uzmanlaşmıştır.

Yapay zekâ bir gün insanlığı ele geçirecek: Bu düşünce daha çok bilim kuru eserlerine dayanır. YZ, insan kontrolü altında çalışır ve tasarımı tamamen insanların elindedir. Ancak, etik ve güvenlik konularına dikkat edilmezse bazı riskler doğabilir.

Yapay zekâ insandan daha yaratıcıdır: YZ, yaratıcı görünen resim, müzik veya metin gibi içerikler üretebilir, ancak bu, eğitildiği verilere dayanır. İnsan yaratıcılığı, hayal gücü ve duygular gibi karmaşık faktörlere dayanırken YZ bu tür özgünlükten yoksundur.

ChatGPT ve Gemini

ChatGPT ve Gemini, yapay zekâ alanında doğal dil işleme ve çok modelli öğrenme gibi yaklaşımlarla donatılmış yapay zekâ modeli olarak, kullanıcılarla daha etkili iletişim kurmak ve çeşitli sorunlara çözüm sunmak için geliştirilmiş metin tabanlı sohbet uygulamasıdır. ChatGPT OpenAI tarafından, Gemini ise Google tarafından eş zamanlı olarak geliştirildi.

Her iki uygulama da metin odaklı sohbet uygulamaları olarak başarılı dil kullanma yeteneği ile kullanıcının sorularına büyük veride yaptığı gezinti sonrasında metinlerle cevap verirken arama motorundan fazlasını yapar. Büyük verideki sonuçları sınıflandırır, özetler, yeniden düzenler, detaylandırır; büyük veride saklı bazı bağlantılar ve korelasyonlar oluştururken farklı veri kaynaklarını bir araya getirir.



56%

İki uygulamanın birbiri ile benzerliklerinin yanı sıra kullandığı kaynaklar, sorulara verilen cevapların düzeyi, kaynak gösterimi, grafik ve tablo desteği gibi ayrıntıda bazı farklılıklara da sahiptir. Uygulamalar aynı sorulara birbirinden farklı içerik üretmektedirler. Hatta aynı uygulamada soru tekrar sorulduğunda da farklı şekilde cevap alınabilmektedir. Bu farklılık kuşkusuz konunun özüne değil, ele alınış biçimi ve formatına ilişkindir. Sorular ne kadar doğru ifadelerle yöneltilirse cevapların da doğruluk ve yeterlilik düzeyi o derecede isabetli olmaktadır. Uygulamalar telefona, tablete veya bilgisayara indirilerek kullanılabilmekle birlikte ücretli ve ücretsiz sürümü bulunduğu ve ücretli sürümün daha profesyonel içerikte olduğu dikkate alınmalıdır.

Yapay zekâ modeli olarak ChatGPT, Gemini ve benzeri uygulamalar, metin hâlinde aldığı komutları yine metin şeklinde yeni veriler sunarak yanıt veren bir sohbet robotudur. Arama motorundan farkları, iletişimin bağlamına sadık kalarak ilerlemesi, yani daha önce aldığı komut veya soru ile kendi verdiği yanıtlar üzerinden sohbeti ilerletebilir. Böylelikle birbirinden kopuk değil ilintili yanıtlar verir. Yanıtı eleştirdiğinizde veya düzeltme yapmasını istediğinizde ona göre ayarlamalar yapar. Ayrıca sadece bilgi vermez istediğinizde değerlendirme de yapar. Hâlbuki arama motorunda yeni bir arama eski aramanın devamı olarak alınmaz.

Yapay zekânın bileşenleri olarak, makine öğrenmesi, derin öğrenme, yapay sinir ağları, robotik uygulama, tehlikeler ve fırsatlar, yapay zekâda etik, zihin ve bilinç vb. kavramlar başka bir yazının konusu olarak yayınlanması planlanmıştır.

Yararlanılan Kaynaklar;

2062 Yapay Zekâ Dünyası

Toby Walsh

Çeviren: Zerin Dirihan

Yapay Zekâ Miti

Erik J. Larson

Çeviren: Kadir Yiğit Us

Dijital Dönüşüm

Thomas M. Siebel

Çevirenler: Berkan Bayındır,

Deniz Yengin, Tamer Bayrak

Merhaba Yapay Zekâ

Mine Yurdagel, Hüseyin Sami Karaca

Yapay Zekâ 101

Özgür Taburoğlu

KÜLTÜR S A N A T



KİTAPLIK

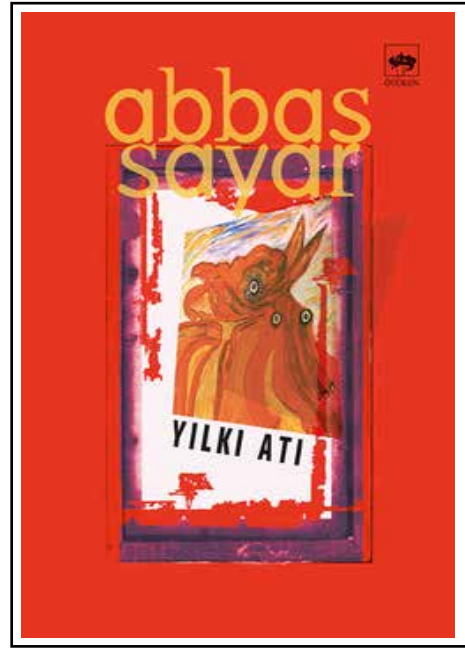
YILKI ATI

Abbas
SAYAR

Yılkı Atı, Abbas Sayar'ın köy konulu romanlarından biridir. Roman, özellikle konusu ve anlatım dili ile hem yazıldığı dönemde hem de günümüzde büyük rağbet görmektedir. Yazarın ilk romanı olan Yılkı Atı, 1970'te yayınlanmış, TRT 1970 Sanat Ödülleri yarışmasında başarı ödülü almıştır. 1974 yılında TRT'de bir sezonluk dizi olarak yayınlanmıştır. İçeriği ve kahramanları ile özgün bir eserdir. Eserin ana kahramanı atlardır. İnsanın doğayla, hayvanlarla ve özellikle de atlarla ilişkisini ele almıştır. Orta Anadolu'nun köy yaşamını, dertlerini, sorunlarını ve hayatın gerçeklerini yaşlı bir atla sembolize ederek yansıtmıştır.

Anadolu'daki eski bir geleneğe göre kış aylarında hasta, sakat ve yaşlı atlar yemden tasarruf etmek için kırlara bırakılırdı. Kışı çıkarırsa bahar ayında sahipleri tarafından yeniden ahıra alınırdı. Bir yarış atı olan Dorukısarak, gençliğinde sahibine çok yardımı dokunur, güzel paralar kazandırır. Ancak yaşlanıp güçten düşüncü sahibi tarafından yıldıya bırakılır. İlk kez doğa ile baş başa kalan Dorukısarak, kışın zorlukları ve vahşi doğa koşullarında hayatını kendi başına sürdürmek zorunda kalır. Ahıra bıraktığı yavrusunu görmek için sık sık köye geri gelse de eski sahipleri tarafından acımasızca dövülür ve kovulur. Dağda yılkı atların arasına karışıp hayatta kalmayı zor da olsa başaran Dorukısarak, bahar olunca köyüne döner ve yavrusunu da yanına alıp kaçar.

Çıkarları bitince vefa bile gözetmeyen kişilerin elindekileri de kaybedeceğini anlatan roman, halk dilinin zengin sözcükleri ve deyimleri kullanılarak şiirsel bir anlatım ile yazılmıştır.



**Yüreğine acı bir keder oturmuştu.*

*Bir anda yapayalnız kalmış, umutlu dünya altından kayıp gitmişti.
Hoş bir nisan sabahıydı yine. Güneş, kepçe kepçe umut dağıtıyordu. . .*

**Allah ahı yerde bırakır mı? Hem de ağızsız, dilsiz hayvanın hakkını...
Eden bulur.*

**Düşenin dostu olmaz, hele bir yol düş de gör...*

**Köylüler şubata "güdük şubat" derler, "tez geçer" derler. Aydan saymazlar.
Son tembellik ayıdır. Martla birlikte talim borusu çalar köyde. İş başa düşer. . .*

**Duyduk, rüzgâr efendi duyduk. Kış geliyor diyorsun. Hoş geldi, sefalar getirdi.
Gökten ne yağdı da yer kabul etmedi? Sen öyle deliçeş esip durma.*

İşleme fakirin ciğerine...

**Güzel günler tez unutulur.*

Güler YAŞAR ÖZAFACAN



SEKTÖRDEN HABERLER

Erzincan'da Besiciler Kuzu Doğumları İçin Ağılda Nöbet Tutuyor

■ Erzincan'da küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapan besiciler, kuzu doğumlarıyla yoğun günler yaşıyor.



Yöreye özgü tescilli tulum peynirinin üretimine önemli katkı sunan kentteki küçükbaş hayvan yetiştiricileri, yazın

yüksek rakımlı yaylalarda otlattıkları hayvanlarını kış mevsiminde kapalı alanda besliyor. Besiciler, ocak ayında

başlayıp nisana kadar devam eden kuzu doğumları için koyunların başında nöbet tutuyor.



BASINDA ESK

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan trafik kazasında hayatını kaybetti

İzmir'in Seferihisar ilçesinde, yolda yaya olan Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan'a kamyonet çarptı. Ağır yaralanan Kayhan hastaneye kaldırıldı ancak kurtarılamayarak hayatını kaybetti. Kazanın ardından kamyonet sürücüsü kısa sürede yakalandı.



Kaza, saat 16.30 sıralarında, Kuşadası Seferihisar yolu Cumhuriyet Mahallesi mevkiinde meydana geldi. Edinilen bilgiye Talip B. (75) idaresindeki 35 GB 7884 plakalı kamyonet, yolda yaya olarak bulunan Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan'a (56) çarptı. Kayhan, çarpmanın etkisiyle metrelerce savrulurken, araçtan inen kamyonet sürücüsü kaza yerinden kaçtı.

SÜRÜCÜ YAKALANDI

Kazanın ardından kaçan kamyonet sürücüsü Talip B., Doğanbey Karakol Komutanlığı önünde yakalanarak gözaltına alındı. Kazayla ilgili başlatılan soruşturma sürüyor. (Haber Merkezi)

YENİ SAFAK 02.04.2025

ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRÜ HAYATINI KAYBETTİ

Yürürken kamyonet çarptı

İzmir'in Seferihisar ilçesinde yolda yaya olarak bulunduğu esnada kamyonetin çarptığı Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, kaldırıldığı hastanede hayatını kaybetti. Kaza, Kuşadası Seferihisar yolu Cumhuriyet Mahallesi mevkiinde meydana geldi. Talip B. (75) idaresindeki kamyonet, Mustafa Kayhan'a (56) çarptı. Kayhan, çarpmanın etkisiyle metrelerce savrulurken, kamyonet sürücüsü kaza yerinden kaçtı. İhbar üzerine bölgeye gelen jandarma ekipleri yolda güvenlik tedbiri alırken, sağlık ekipleri tarafından yapılan kontrolde ağır yaralandığı belirlenen Mustafa Kayhan, hastaneye kaldırıldı. Burada tedavi altına alınan evli ve 3 çocuk babası Kayhan yapılan tüm müdahalelere rağmen kurtarılamadı. Kaçan kamyonet sürücüsü yakalanarak gözaltına alındı. Kaza sonrası Cumhurbaşkanı Yardımcısı Cevdet Yılmaz ve Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, başsağlığı mesajı yayımladı. A. İhsan Çiftçi İZMİR İHA



TÜRKİYE 02.04.2025

ESK Müdürü trafik kazasında hayatını kaybetti



Et ve Süt Kurumu Yönetim Kurulu Başkanı ve Genel Müdürü Mustafa Kayhan, İzmir'de kamyonetin çarpması sonucu yaşamını yitirdi. Talip B'nin (75) kullandığı kamyonet, Kuşadası-

Seferihisar kara yolunda yaya Mustafa Kayhan'a (56) çarptı. Ağır yaralanan Kayhan, Seferihisar Necat Hepkon Devlet Hastanesi'nde müdahaleye rağmen yaşamını yitirdi. Olay yerinden kaçan

sürücü Talip B, Doğanbey Jandarma Karakol Komutanlığı önünde yakalandı. Kayhan için bugün Diyarbakır Ulu Cami'de ikinci vakti cenaze töreni düzenlenmesinin planlandığı öğrenildi.

YENİ SAFAK 02.04.2025

ESK GENEL MÜDÜRÜ KAYHAN İÇİN

DİYARBAKIR'DA CENAZE TÖRENİ DÜZENLENDİ

İzmir'de önceki gün kamyonetin çarpması sonucu yaşamını yitiren Et ve Süt Kurumu Yönetim Kurulu Başkanı ve Genel Müdürü Mustafa Kayhan için Diyarbakır'da cenaze töreni düzenlendi.

İZMİR Adli Tıp Kurumu Morgu'ndaki işlemlerin ardından yakınları tarafından teslim alınan 3 çocuk babası Kayhan'ın (56) cenazesi, kara yoluyla Diyarbakır'a getirildi. Merkez Bağlar ilçesindeki Odabaşı Bal Camii'nde gerçekleştirilen törene, Kayhan'ın ailesi ve yakınları, Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Diyarbakır Valisi Murat Zorluoğlu, İl Emniyet Müdürü Fatih Kaya, kurumlar ve bazı sivil toplum kuruluşlarının temsilcileri ile vatandaşlar katıldı. Kayhan'ın



cenazesi, törenin ardından toprağa verilmek üzere Hani ilçesine uğurlandı. İzmir'de önceki gün Talip B'nin (75) kullandığı 35 GB 7884 plakalı kamyonet, Kuşadası-Seferihisar kara

yolunun Cumhuriyet Mahallesi mevkinde yaya Mustafa Kayhan'a (56) çarpmış, kazada ağır yaralanan Kayhan, kaldırıldığı Seferihisar Necatî Hekim Devlet Hastanesi'nde müdahaleye rağmen kurtarılamamıştı. İAA

MILLÎ GAZETE 03.04.2025



Mustafa Kayhan

Kaza öncesi jandarmayla bayramlaşmış

■ Et ve Süt Kurumu Yönetim Kurulu Başkanı ve Genel Müdürü Mustafa Kayhan'ın (56) kamyonetin çarpması sonucu yaşamını yitirdiği kazaya ilişkin gözüaltına alınan kamyonet sürücüsü tutuldu. Kayhan'ın tatil için Seferihisar'a geldiği, yolda eşyle yürürken jandarma kontrol noktasında görev yapan personelle bayramlaştığı ve kazanın da kontrol noktasında 200 metre sonra yaşandığı öğrenildi. Kayhan, Diyarbakır'da dün son yolculuğuna uğurlandı. Cenazeye katılan Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı "Bizler bakanlık ailesi olarak çok kıymetli ailesinin kederini yüreğimizde hissediyoruz" dedi.

Kayhan, son yolculuğuna uğurlandı

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, İzmir'de kamyonetin çarpması sonucu hayatını kaybetti. Kazanın ardından kaçan sürücü Talip B., jandarma ekiplerince yakalanarak gözaltına alındı. Memleketi Diyarbakır'a getirilen Kayhan, Diyarbakır'da son yolculuğuna uğurlandı.

HATİCE KAMER

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mustafa Kayhan, İzmir'in Seferihisar ilçesinde meydana gelen trafik kazasında hayatını kaybetti. Kazaya karışan kamyonet sürücüsü Talip B., olay yerinden kaçtıktan sonra jandarma ekiplerince yakalandı.

Kaza, saat 16.30 sıralarında Kuşadası-Seferihisar yolu Cumhuriyet Mahallesi mevkinde gerçekleşti. Talip B. (75) idaresindeki 35 GB 7884 plakalı kamyonet, yolda yürüten Mustafa Kayhan'a çarptı. Çarpmanın etkisiyle met-relerce savrulan Kayhan, ağır yaralı olarak Seferihisar Devlet Hastanesi'ne kaldırıldı. Ancak doktorların tüm müdahalelerine rağmen kurtarılamadı.

Kazanın ardından kaçan kamyonet sürücüsü, Doğanbey Karakol Komutanlığı önünde yakalandı. Yapılan alkol testinde alkolüzsü olduğu belirlenen Talip B., ilk ifadesinde "Havayın yağınorlu olmasından dolayı dikkatimi kaybettim. Yolum kenarındaki Mustafa Kayhan'ın görmezden geçtim" dedi. Sürücü, jandarmadaki işlemlerinin ardından adliyeye sevk edildi.

Memleketi Diyarbakır'da toprağa verildi

Hayatını kaybeden Mustafa Kayhan'ın cenazesi, İzmir Adli Tıp Kurumu Morgu'ndan ailesi tarafından teslim alınarak memleketi Diyarbakır'a getirildi. Kayhan, Diyarbakır'da son yolculuğuna uğurlandı.

Kayhan için merkez Bağlar ilçesindeki Odabaşı Bal Camii'nde düzenlenen cenaze törenine ailesi ve yakınları, Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Diyarbakır Valisi Murat Zorluoğlu, Türk Veteriner Hekimleri Birliği Merkez Konseyi Başkanı Ali Eroğlu, AK Parti Diyarbakır milletvekilleri Suna Kepoğlu Ataman, Galip Emsarioğlu ve Mehmet Said Yaz, İl Emniyet Müdürü Fatih Kaya, kurumlar ve bazı sivil toplum kuruluşlarının temsilcileri ile vatandaşlar katıldı.

Cenaze töreninde konuşan Bakan Yumaklı, Kayhan'a Allah'tan rahmet diledi. Mustafa Kayhan'ın vatanına, milletine, vatanına sadık olduğunu ve bunu ulvi bir görev olarak gördüğünü ifade eden Bakan Yumaklı, sekin kişiliğe sahip, mütebessin, mütevazı birisi olduğunu dile getirdi.



Yumaklı, "İşyle ilgili konularda son derece onurlu duruş olan bir kardeşimizdir. Bakanlık ailesi olarak çok kıymetli ailesinin kederini yüreğimizde hissediyoruz. Rabbin kendilerine sabırlar ıhsan eylesin, cennetinde buluşursun. Mustafa Bey'den razıyız, Rabbin de kendisinden razı olsun. Rabbin mekânını cennet, ruhunu şad eylesin" dedi.



03.04.2025

Dünya Süt Günü *Kutlu Olsun*

1 HAZİRAN





KURBAN BAYRAMIMIZ

Kutlu Olsun



