



ISSN:2458-8946
YIL: 2018 / SAYI: 59
**SAKARYA
TİCARET BORSASI**
SAKARYA COMMODITY EXCHANGE



SAKARYA'DA SÜPÜRGE DARISI ve SÜPÜRGEÇİLİK

STB TARIM VE
HAYVANCILIK
DOSYASINI TARIM
BAKANINA SUNDU

TARIM VE
HAYVANCILIK
SEKTÖRÜNÜN KALBI
SAKARYA'DA ATACAK

SAKARYA VALİSİ
İRFAN BALKANLIOĞLU
STB'Yİ ZİYARET ETTİ

STB'DEN EĞİTİME
BÜYÜK DESTEK



VİZYONUMUZ;

Çağdaş yönetim anlayışına dayalı olarak paydaşları için değer yaratan ve bölge ekonomisine katkı yapan BORSA

MİSYONUMUZ;

Üyeleri için etkili çözümler üreten, görevlerini kalite anlayışı ve sosyal sorumluluk bilinci içinde yerine getiren, tarımsal ekonominin gelişimi ve üyelerinin rekabet gücünün artırılması için çalışan BORSA

TEMEL DEĞERLERİMİZ;

- Üye odaklı
- Güvenilir ve dürüst
- Bilişim teknolojilerini etkili kullanan
- Sürekli iyileştirme ve çözüm odaklı
- Katılımcı ve demokratik değerlere dayalı
- Güçlü kurumsal aidiyete sahip
- Çalışanlarının gelişimi ve motivasyonuna değer veren
- Kurumsal yönetim ve kalite standartlarını önceleyen
- Bölgesel ve sektörel sorumluluklarının farkında olan
- Tarımsal ekonominin temel aktörlerini merkeze alarak hizmet üreten
- Hizmet sunduğu sosyal çevreye duyarlı
- Faaliyetlerinde etik ilke ve değerleri benimseyen BORSA

Bu sayımızda

Sahibi

Sakarya Ticaret Borsası adına
Yönetim Kurulu Başkanı
Cevdet METE
sakarya@stb.org.tr

Sorumlu Müdür

Sakarya Ticaret Borsası
Genel Sekreteri
Yasemin ARIKAN

Yayın Kurulu

Cevdet METE
Yönetim Kurulu Başkanı
Ahmet ERKAN
Yönetim Kurulu Başkan Yrd.

Yayına Hazırlayan

Zümran CEBECİ
Basın Yayın Kalite / ARGE Şefi

Basım Yeri ve Grafik Tasarım

YILKO GRAFİK
www.yilkografik.com.tr



sayfa
02

Başkandan

S.T.B. Yönetim Kurulu Başkanı
Cevdet METE



sayfa
03

Meclis Başkanından

S.T.B. Meclis Başkanı
Recep PULAT



sayfa
04

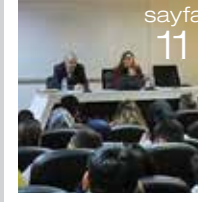
Güvenli Gıda Tüketiminin Hayatımızdaki Yeri ve Önemi

Selma BÜYÜK
Gıda Teknikeri



sayfa
09

STB'de Türkiye ve AB İlişkilerindeki Değişmeler Değerlendirildi



sayfa
11

Ticaret Borsası SAÜ'de Kendini Anlattı



sayfa
19

STB Emitt Fuarı'nı Ziyaret Etti



sayfa
20

Süpürge Darısı ve Süpürgecililiğin Sakarya'daki Yeri ve Önemi

Serap KIZIL AYDEMİR,
Farzad NOFOUZI



sayfa
22

Antalya Borsası ve Demre Fuar Ziyareti



sayfa
24

3. Meslek Grubu Mesleki Sorunlarının İstişare Toplantısı Gerçekleştirildi



sayfa
26

STB Gümrük İşletmeleri Toplantısına Katıldı



sayfa
27

Kümeslerde Koku Yönetimi

Çevre Müh. İsmail CEBECİ
Çevre Müh. Onur KAÇAKOĞLU



sayfa
30

Kuruluşundan Günümüze Adapazarı Ticaret Borsası Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı

Gıda Müh. Hediye ÖZMEN

Yazışma Adresi

Sakarya Ticaret Borsası
Tekeler Mevkii 54200
Adapazarı / SAKARYA
Tel: 0264 278 42 30 - 5 hat
Fax: 0264 278 42 32
web: www.stb.org.tr
e-mail: sakarya@stb.org.tr
basin@stb.org.tr





STB Yönetim Kurulu Başkanı
Cevdet METE

YENİ HEDEFLERLE GELECEĞİ PLANLADIK

Günümüzde gözlenen hızlı değişimler kurum, kuruluş ve firmaları uzun dönemli önlemler almaya zorlamaktadır.

Etkili bir yönetim, birbiri ile tutarlılığı sağlamış bütüncül stratejik yaklaşımları artık daha çok gerekli kılmaktadır. 21. yüzyılda geleneksel yöntemlerin kurumları ileriye taşıyamadığı yadsınamaz bir gerçektir.

Zamanı yakalamak, çağa yön vermek için stratejik yönetim anlayışı günümüzde önemli bir ihtiyaç haline gelmiştir. Orta ve uzun vadede yapılacak işlerin bugünden planlanması, belirli bir gelecekte nerede olacağımızın ve oraya nasıl ulaşacağımızın önceden tasarlanması kurumların başarılarında çok önemli bir unsurdur. Amacı, hedefi, vizyonu olmayan, niçin var olduğunu ve gelecekte nasıl bir konumda olacağını öngöremeyen, neyi başardığını veya başaramadığını ölçemeyen, geleceğe ait plan ve hedefleri olmayan kurumlarda başarıdan söz edilebilmesi çok zordur. Stratejik tercihler, kurumlarda farklılık yaratmanın, rekabet üstünlüğü kazandırmanın ve katma değer yaratmanın temelini oluşturmaktadır.

Çağdaş yönetim anlayışının en temel gereklerinden olan stratejik planlama ilkeleri çerçevesinde Sakarya Ticaret Borsası, 2014-2017 dönemine ait stratejik plan süreci başarıyla tamamlamış bulunmaktadır. Geçtiğimiz dört yıl için belirlenen hedefler %89 gibi yüksek bir oranda hayata geçirilmiştir. Stratejik Planımızda yapısal ve köklü iyileştirmelerin

yanında, borsanın çağdaş bir yönetim yapısına kavuşturulması için birçok önemli değişim yaşanmıştır.

Değerli okurlarımız

Yolunda yürüyen bir yolcunun yalnız ufkunu görmesi kâfi değildir. Muhakkak ufkun ötesini de görmesi gerekir. Sakarya Ticaret Borsasının ufkun ötesini görmek için oluşturduğu 2018-2021 yıllarını kapsayan stratejik planında borsanın vizyonuna uygun bir yapı oluşturmanın yanı sıra, borsa hizmetlerinin bilgi çağının gereklerine ve çağdaş yönetim anlayışına uygun hale gelmesine yönelik olarak;

- Lisanslı depoculuğa geçiş için gerekli fizibilite ve altyapı çalışmalarının yapılması,
- Elektronik belge yönetim sistemi ve elektronik arşivleme sistemine geçilmesi,
- Hayvan borsasında müzayede satışı için gerekli altyapının sağlanması ve müzayede sistemin aktif hale getirilmesi,
- Performans ve kariyer yönetim sistemi kurulması ve işler hale getirilmesi,
- PEST analizi ve Piyasa Boşluk Analizlerinin yapılması, gibi kritik önemi haiz hedefler belirlenmiş, buna yönelik faaliyetler planlanmıştır. Hizmet kalitesini ve sürekliliğini arttırmak amacıyla hazırladığımız bu stratejik plan çalışmalarında emeği geçen herkese teşekkür eder, üye ve hizmet ülkeye hizmettir sloganıyla çıktığımız bu yolda daha güzel çalışmalarda birlikte olmak dileğiyle saygılarımı sunarım.



STB Meclis Başkanı
Recep PULAT

TARIMDA KALKINMAYI DESTEKLEYECEK PROJELER UYGULANMALI

Tarım ve hayvancılık ülkemizin ulusal beslenmesi ve kalkınması için hayati öneme sahip sektörlerdir. Hızla artan dünya nüfusu karşısında tarım ve hayvancılık sektörü; gelir sağlayıcı ekonomik bir faaliyet olma ötesinde insanın yaşamını garantiye alan, stratejik önemi olan bir gıda üretim sektörüdür. Bu özellikleri nedeniyle gelişmişlik düzeyi ne olursa olsun hiçbir ülkenin vazgeçemeyeceği sektörler konumundadır.

Dünyanın geleceğine ilişkin yapılan nüfus, iklim, enerji, su ve gıda tahminlerinde; tarım ve hayvancılık sektörü her zaman korunması ve geliştirilmesi gereken, kritik önemde bir sektör olarak karşımıza çıkmaktadır.

Tarım sektörü içinde çok sayıda oyuncuyu barındırır da, küçük ölçekli aile üreticiliği halen tüm dünyanın gıda ihtiyacını gidermede lokomotif görevini sürdürmektedir.

Tarımda gelişebilmek adına, geçmiş verilerden yola çıkarak veya güncel olarak çiftçinin davranışlarına yönelik kamusal yönlendirmeler yerine 40-50 belki de 100 yıl gibi çok uzun dönemler için bölgesel iklim, toprak, bitki izlenimi yapılmalı; bu izlenimlerle tarım ve hayvancılık sektörü yönlendirilmelidir.

Yerel koşullar altında hangi ürünlerin yetiştirilebileceği, en iyi kalitede ürün için toprağın neye ihtiyaç duyduğu, yerel tohum ve çeşitlerin nasıl korunacağına dair çalışmalar, bilgi paylaşımının sağlanması ve en iyi kalitede ürün elde etmek

adına işbirlikleri yapılmalı. Üreticilerin bireysel olarak sahip oldukları öncelik ve yeteneklerinin paylaşılması topluluğa yarar sağlayacaktır. Devlet destek ve teşvikleri de bu izlenimlere uygun şekilde hazırlanmalıdır.

Tarımsal ve hayvansal üretimde Avrupa Birliği örneğinde olduğu gibi üretimde ihtisaslaşmayı teşvik eden, işletmeler ve sektörler arası etkileşime imkân vererek kırsal ekonomik kalkınmayı başaracak planlamalara gidilmelidir.

Çevreyi ve tüketici sağlığını korumaya odaklı entegre bir tarım anlayışına geçmenin yollarını bulmalıyız. Küçük üreticilerin ve geleneksel üretim yöntemlerinin bu zorlukların üstesinden gelmek için çok güçlü bir potansiyeli olsa da güçlü ekonomik çıkarlar, aile çiftliklerinin ve çevre dostu geleneksel üretim pratiklerinin sunduğu katkılarının ve geniş kitleler tarafından kabul görmesinin önünde engel teşkil etmektedir.

Burada üst karar alıcıların üreticiler ile temasının süreklilik arz etmesi ve projelerin karşılıklı iş birliği içerisinde olması gerekmektedir. Bu tip işbirliklerinin sürdürülebilir tarımda çok önemli bir rolü olduğunu düşünüyorum.

Tüm bu projelerin uygulanması alt yapı sorunlarını çözecek tarım ürünlerini çeşitlendirerek profesyonel üretim ile iç ve dış pazar da rekabeti geliştirecektir. Böylece sektördeki refah artacak kırsaldan kente göç engellenecek üretici değer görecektir.



GÜVENLİ GIDA TÜKETİMİNİN HAYATIMIZDAKİ YERİ VE ÖNEMİ

lardan başlayarak Gıda Güvenliği konusunda eğitim verilmesi gerekmektedir.

DENETİMSİZ GIDAYA HAYIR!..

Gıdalarda mikroorganizmaların önemi;

Mikroplar yani mikroorganizmalar yer yüzünde bulunan ilk canlılardır. Bir tahmine göre günümüzden 3 milyar önce ilk bakteriler oluşmuş iken, insan sadece 3 milyon yıldan bu yana yeryüzünde bulunmaktadır.

Mikroorganizmalar, çıplak gözle görülemeyecek kadar küçük ve tek hücreli canlılardır. Bakteriler, mayalar, küfler, algler ve protozoa temel mikroorganizmalardır. Şapkallı mantarlar, yosunlar, likenler de aslında mikroorganizmalardır, ancak bunlarda farklılaşmış hücreler ve/veya birleşmiş hücreler olduğu için normal bitkilere benzer görünümündedirler. Bakteri ve mayalarda bu şekilde birleşmiş veya farklılaşmış hücreler yoktur.

Tek bir hücreden milyonlarcası çoğalarak koloni denilen ve çıplak gözle görülebilen yapılar oluşur. Ekmeğin, yoğurdun üzerindeki küfler, reçelin üzerindeki mayalar, sirkenin üzerinde toplanan sirke anası, vücutta çıkan iltihaplı sivilceler ve çıbanlar aslında koloni denilen yapılardır.

Dünyada 500.000 - 6.000.000 arasında farklı türde mikroorganizma olduğu sanılmaktadır. Bugüne kadar bunların %5 'inden daha azı olduğu kabul edilen 3500 bakteri, 90.000 fungi (maya, küf, şapkallı mantar), 100.000 protist (alg ve protozoa) tanımlanabilmiştir.

Gıdaların Bozulma Nedenleri;

Gıdalar genelde mikroorganizmalar, enzimler, böcek, parazit ve benzer zararlılar, sıcaklık, nemli veya kuru koşullar, hava oksijeni ve ışık gibi değişik faktörlerin etkisiyle bozulmaya uğrarlar. Gıdaların bozulması; tüketilebilme niteliğini yitirmesi ve gıdanın yapısındaki özelliklerinin değişmesidir. Bozulan bir gıdanın yapı, görünüş, renk, tat ve kokusunda çeşitli fiziksel ve kimyasal değişimler meydana gelir. Bu değişimler bir taraftan gıdayı yenilemez hale getirerek ekonomik yönden kayıplara neden olurken diğer yandan da

Gıda Güvenliği;

Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik her türlü zararın ortadan kaldırılması için alınan tedbirlerin bütünü.

Gıda Güvenliği Neleri Kapsar;

Gıdaların üretiminden son tüketiciye güvenli bir şekilde ulaşması için gereken bütün prosesleri kapsar. (işlenmesi, depolanması, markete ulaştırılması, saklanması ve son tüketiciye ulaştırılması)

Gıda Güvenliğinin Önemi;

Ülkemizde tüketici bilinci Gıda Güvenliği konusunda gelişmiş ülkelere oranla bir hayli gerilerde bulunmaktadır. Bunda eğitim düzeyinin yanı sıra süre gelen alışkanlıkların da önemli bir etkisi bulunmaktadır. Gıdanın hazırlanması, saklanması(muhafaza edilmesi) ve tüketilmesi aşamalarında genel olarak halkımız arasında alışkanlıklara bağlı olarak yanlış uygulamalar çok yaygındır. Sokaklar da açıkta ürün satan ve birçoğumuzun vazgeçemediği seyyar satıcılık semt pazarlarında açıkta satılan süt ürünleri, gıdanın pazarlanmasında da yaşadığımız ama toplum olarak önemsemediğimiz risk taşıyan alışkanlıklardır. Bununla birlikte evde, işyerinde, alışverişte ve restoranlar da yapılan alışkanlıklarımıza dayanan pek çok uygulama Gıda Güvenliği riskleri taşımaktadır. Bunlara bağlı olarak ta birçok gıda zehirlenmesi vakası ortaya çıkmaktadır. Yanlış alışkanlıklar ve bu durumun önüne geçebilmenin en önemli yolu halkı bilgilendirmektir. Toplumun her kesiminden eğitim durumuna bakmaksızın çocuk-



Selma BÜYÜK
Gıda Teknikeri
Mikrobiyoloji
Laboratuvarı



gıdayı sağlık açısından zararlı ve riskli hale getirebilirler.

Gıdaları zamanla bozulma durumlarına göre başlıca 3 grupta toplayabiliriz.

1. **Dayanıklı Gıdalar:** Şeker, un vb.
2. **Az Dayanıklı Gıdalar:** Patates, fındık vb.
3. **Dayanıksız Gıdalar:** Et, Yumurta, süt vb.

Gıdalarda Mikrobiyolojik Bozulmalar;

Gıda bozulmasında en önemli etken mikroorganizmalardır. Mikroorganizmalar mayalar, küfler ve bakteriler gibi çok küçük canlılardır. Gıdalara çeşitli şekillerde bulaşan mikroorganizmalar gıdaları kendi gelişmeleri için besin kaynağı olarak kullanırlar. Mikroorganizmalar gıdalara bulaştıktan sonra hızla çoğalır, besin öğelerini tüketir. Enzimatik değişmelere yol açar ve yeni bileşikler sentezleyerek ya da mevcut bileşikleri parçalayarak hoşla gitmeyen tat ve aroma oluşturmurlar. Bu durumda gıdaların bozulmasına neden olmaktadır. Gıdalara bulaşan mikroorganizmalar patojen(hastalık yapıcı) nitelikte oldukları zaman sağlık açısından risk oluşturmurlar. Gıdalarda mikrobiyolojik gelişmeyi etkileyen başlıca faktörler şunlardır:

1. Besin öğeleri (Protein, karbonhidrat, yağ, vitamin, mineral v.b.)
2. Su aktivitesi (Gıdanın nem içeriği)
3. Asitlik, pH
4. Sıcaklık
5. Redoks potansiyeli (Gıdanın veya ortamın oksijen içeriği)
6. İnhibitör bileşikler (Asetik, sorbik, propiyonik asit, nişin, furfural)
7. Gıdanın bulunduğu atmosferdeki gazlar (Azot, karbondioksit, oksijen)'dir.

Mikroorganizmalar genellikle gıda maddelerine; havadan, sudan, topraktan, kanalizasyondan, hayvanlardan, insanlardan, işlenmeleri sırasında kullanılan alet ekipmandan, katkı maddelerinden, ambalaj materyalinden v.b.'den bulaşırlar. Gıda maddelerinde bulunan mikroorganizmaların çeşitliliği; gıda maddesinin bileşimi ve çeşidi ile uygulanan teknolojik işlemlerle yakından ilgilidir. Örneğin düşük nem içeren gıdalarda maya ve küfler hakim iken; et, süt, su ürünlerinde genellikle bakteriler hakim mikroorganizmalardır. Yine pastörize sütün ihtiva ettiği mikroorganizmalar ile sterilize veya çiğ sütte bulunanlar çok farklıdır.

Bakterilerin Neden Olduğu Gıda Bozulmaları;

Bakteriler gıdaların bozulmasında en büyük etmendir. Bunların birçoğu zararsız olmasına karşın bazılarının besin yoluyla oluşturdıkları toksinlerin vücuda alınması veya girdikleri organizmada çoğalmaları sonucu gıda zehirlenmeleri veya çeşitli hastalıklar oluşmaktadır. Bakterilerin gelişebilmesi ve faaliyet gösterebilmesi için ortamda sıcaklık, hava, rutubet ve pH gibi faktörlerin uygun olması gerekmektedir.



Sonuç olarak; gıdalarda bozulma etmeni olan mikroorganizmaların oluşturduğu enzimatik reaksiyonlar veya geliştirdikleri metabolitler, gıdaların besin öğelerinde değişime yol açarak, besleyici değerlerinde bozulmalar yapar. Yine oluşan bazı radikal maddeler gıdayı tüketen canlı üzerinde çeşitli olumsuz durumlar meydana getirir. Örneğin istenmeyen aerobik bakterilerin gelişmesi ile, proteinler enzimatik yolla hidrolize uğrayabilir ve aroma bozucu aminoasitlere dönüşebilir.

Gıda zehirlenmelerinden korunabilmek için özellikle bozulmuş gıda maddeleri kesinlikle tüketilmemelidir.

Evlerde Dikkat Edilmesi Gereken Kurallar;

Çiğ Süt;

Çiğ sütler oda sıcaklığında fazla bekletilmemeli, ısıtıldıktan sonra hemen soğutulup buzdolabında 4-60C de saklanmalıdır. Çiğ süt ürünleri birçok hastalık etmeni taşıdığından pastörize veya sterilize ürünler tercih edilmelidir.

Beyaz Peynir;

Çiğ süttten yapılmış beyaz peynirler 3 ay buzdolabında bekletildikten sonra tüketilmelidir. Ancak beyaz peynir pastörize (Sütün 650C de yarım saat boyunca ısıtılması) süttten imal edilmişse buzdolabında bekletilmeden tüketilebilir.

Tereyağı;

Kahvaltılık olarak yalnızca pastörize edilmiş tereyağı tercih edilmelidir.

Et;

Kıyma 1 gün, parça etler ise 2-3 günden fazla buzdolabında bekletilmemelidir. Eğer daha uzun süre bekletmek gerekiyorsa parça etler yağlı kağıda sarılarak buzlukta birkaç hafta bekletilebilir.

Balıklar;

Balıklar kısa sürede tüketilecekse buzlukta bekletilmelidir. Uzun süre saklamak gerekiyorsa dondurma, kurutma, tuzlama veya konserve edilmelidir.

Dondurulmuş Gıdalar;

Dondurulmuş gıdalardan, özellikle dondurulmuş etler, kullanılabileceği zaman, buzdolabında çözünmeli oda sıcaklığında çözünme yapılmamalıdır. Çözünme olur olmaz hemen tüketilmeli ve tekrar dondurulmamalıdır.

Yumurta;

Yumurtalar serin bir yerde veya buzdolabında bekletilmeli ve yıkanmadan muhafaza edilmelidir.

Konserve Gıdalar;

Konserve gıdalar açıldıktan sonra hemen tüketilmelidir. Salça, açıldıktan sonra cam bir kavanoza tuz ilave edilerek boşaltılmalı ve üzeri bir parmak kadar sıvı yağla örtülerek küflenme önlenmeli veya doğrudan kavanoza boşaltılarak buzlukta muhafaza edilmelidir.



Ev Konserveçiliği Ürünleri;

Ev konserveçiliği ürünlerinden sebze konservevi yeterli ısıtım işlem görmezlerse dünyanın en tehlikeli biyolojik zehri olan botulin oluşabilir. Ev konserveçiliği ile yapılmış sebze konservevi tüketilmemeli, veya mutlaka kaynatıldıktan sonra tüketilmeli, ancak asla bezyede olduğu gibi pişirilmeden, örneğin rus salatasına katılmamalıdır. Evde yapılmış meyve konservevi tehlikeli değildir. Endüstriyel olarak üretilmiş sebze konservevlerinde böyle bir tehlike yoktur.

Tahıllar ve Baklagiller;

Tahıllar ve baklagiller diğer gıdalara göre daha dayanıklı ürünlerdir. Bununla birlikte bu tür gıdalar, kuru sebze ve meyveler kuru ve havadar yerlerde muhafaza edilmelidir. Ayrıca tüm besinler pişirildikten sonra mümkün olduğunca çabuk tüketilmelidir. Artan yemekler derhal soğutulup buzdolabına konmalıdır.

Garnitür Salata;

Ayaküstü yemek yenilen yerlerde (fast food)



ve çeşitli kebabçılarda döner, adana vb. yemeklerin yanında verilen garnitür salata en tehlikeli gıdalar arasındadır. Bu tip yerlerde çoğunlukla salatalar iyi yıkanmamaktadır. Salatalar ise lağım suyu ile sulanma tehlikesine açıktır. Bu tip yerlerde yemek ve yanında salata yenilmesi gerekli ise yanında ayran veya su değil asitli meşrubat tercih edilmelidir. Çünkü bu tip gıdalarda bulunan hastalık yapıcı bakterilerin büyük çoğunluğu asit ortamlara dirençli değildir. Etli gıdalar midenin asidini düşürür, hastalık yapıcı bakteriler midenin düşük asitli ortamından geçerek bağırsağa ulaşır burada çoğalır ve hastalık yaparlar. Kuşkusuz ülser gibi mide rahatsızlıklarından şikayetçi olanlar asitli meşrubat içemeyeceklerine göre bu gibi iyi yıkandığından emin olmadıkları salataları yemekten kaçınmalıdırlar.

Gıdaların Muhafaza Edilmesi;

Gıdaların muhafazasında uygulanan bütün yöntemlerin amacı, mikrobiyolojik ve enzimatik değişimleri önlemek veya sınırlamaktır. Çeşitli dayandırma yöntemlerinde, mikrobiyolojik bozulmalara neden olan mikroorganizmalar öldürülmek suretiyle etkisiz hale getirilir veya canlı kalsalar bile ortamda çoğalma ve faaliyetlerini önleyecek koşullar sağlanır.

Gıdaların dayanıklı hale konmalarında asıl amaç, bozulmanın önlenmesi ve en önemlisi beslenme değeri, renk, aroma ve fiziksel yapısına ait duyuşal niteliklerinin, kalitesinin en az düzeyde etkilenmesidir.

Ürünlerin üretildiği zamandan daha sonraki dönemlerde ve farklı yerlerde tüketimini sağlamak için gıdalar çeşitli usuller ile muhafaza edilirler. Böylece ekonomik kayıplar azaltılarak, yeterli ve dengeli beslenmeye katkıda bulunulur. Ayrıca bozulması muhtemel olan ürünlerin ekonomiye kazandırılması ile dış satım imkanı doğar.

Güvenli Gıda Üretimi için Altın Kurallar;

Birleşmiş Milletler Dünya Sağlık Örgütü (World Health Organisation; UN-WHO) tarafından yayımlanan "Güvenli Gıda Üretimi için Altın Kurallar" adlı bildirgenin tercümesi aşağıda verilmiştir. Bu kuralların çok ilkel toplumlar için hazırlanmış olduğu ilk bakışta anlaşılmaktadır. Bununla beraber tercümenin yapıldığı kaynakta konu ile ilgili olarak İngiltere, Peru, Japonya, Singapur, Brezilya, İspanya, ABD, Tayland 'dan örnekler verilmesi nedeni ile bu metin ek olarak aşağıda verilmiştir.

- Güvenlik için işlem görmüş gıdaları seçin.

Her ne kadar çeşitli meyve ve sebzelerde olduğu gibi çoğu gıdalar taze halde iken en iyi doğal konumda olmalarına rağmen bazıları işlem görmemiş bazıları güvenli değildir. Örneğin çiğ süte göre her zaman pastörize edilmiş süt alınmalıdır. Alışverişte akılda tutulması gereken husus gıdanın işlenmiş olması gıdanın güvenliğini ve depolama ömrünü uzattığıdır. Salatalar gibi çiğ yenilen gıdalar yeterli bir yıkama gerektirir.



- Gıdayı doğru pişirin.

Tavuk, et, çiğ süt gibi bazı gıdalar sıklıkla hastalık yapıcı bakterilerle bulaşmıştır. Doğru pişirme bu patojenleri öldürür. Ancak gıdanın her bölgesinde sıcaklığın 70 °C'a ulaşması gerektiği unutulmamalıdır. Pişirilmiş tavuklarda kemiğe yakın yerler halen çiğ ise bu tüketilmemeli ve tekrar pişirilmelidir. Donmuş et, tavuk, balık, ürünleri pişirilmeden önce çözülmalıdır.

- Pişirilmiş gıdalar hızla tüketilmelidir.

Pişirilmiş gıdalar oda sıcaklığına soğutulduğunda canlı kalmış olanlar veya dışardan bulaşanlar hızla çoğalmaya başlarlar. Bekleme süresi uzadıkça risk artar. Tam güvenlik için pişmiş gıdalar yenilme sıcaklığına indiğinde derhal tüketilmelidir.

- Pişmiş gıdalar dikkatli saklanmalıdır.

Eğer gıda daha sonra tüketilmek üzere pişirilmiş ise sıcak ortamda (60 oC üzerinde veya civarında) ya da soğuk ortamda (10 oC altında veya civarında) korunmalıdır. Bu sıcaklıklar gıdanın 4-5 saat süreli depolanması için geçerlidir. Bebekler için pişirilen gıdalar kesinlikle depolanmamalıdır. Gıda kaynaklı pek çok hastalığa neden olan genel bir hata büyük kapta pişirilen sıcak yemeğin buzdolabına konulmasıdır. Aşırı doldurulmuş buzdolabında pişirilmiş gıdalar yeterli sürede gerektiği gibi soğutulamaz. Gıdanın merkezi 10 oC üzerinde uzun süre kalırsa mikroplar hızla çoğalır ve hastalık yapacakları düzeye erişirler.

- Pişmiş gıdaların tekrar ısıtılması doğru yapılmalıdır.

Depolama süresinde gelişmiş olan mikroplara karşı en güvenilir koruma pişmiş gıdaları tekrar ısıtmaktır. Buzdolabında bekleyen pişmiş gıdalardaki mikropların ölmediği, sadece çoğal-

malarının yavaşladığı unutulmamalıdır. Gıdanın her bölümünün sıcaklığı en az 70 oC olacak şekilde tekrar ısıtılması bu bakımdan önemlidir.

- Pişmiş gıdaların çiğ gıdalarla teması önlenmelidir.

Güvenli olarak pişirilmiş bir gıda, çiğ gıda ile hafif bir temas ile dahi bulaşık hale gelir. Bu çapraz bulaşma örneğin çiğ tavuk etinin pişmiş gıdalarla temasında olduğu gibi doğrudan olabilir. Ya da çiğ tavuğun parçalandığı tezgah ve bıçağın yıkanmadan pişmiş tavuğun parçalanmasında kullanılması gibi dolaylı bulaşma olur. Bu gibi durumlarda gıda tekrar pişirilmeyeceğine göre temiz gıda mikroplarının bulaşması ve çoğalarak hastalık yapması için potansiyel tüm riskleri taşıyor hale gelir.

- Eller sıklıkla yıkanmalıdır.

Gıdanın hazırlanmasına başlanılmadan önce ve her ara verişte (özellikle bebeğin altı temizlendiğinde, tualete gidildiğinde) eller iyice yıkanmalıdır. Çiğ balık, et, tavuk temizlendiğinde diğer gıdalarla uğraşmadan önce eller iyice yıkanmalıdır. Ellerdeki yaralar da pişmiş

gıdayı bulaştırır. Köpekler, kuşlar ve özellikle kaplumbağalar gibi ev hayvanlarının tehlikeli patojenleri taşıdıkları ve bunların el ile gıdalara geçeceği de unutulmamalıdır.

- Mutfak yüzeyi titizlikle temizlenmelidir.

Gıdaların kolaylıkla bulaştığı göz önünde tutularak gıda hazırlamakta kullanılan tüm yüzeyler titizlikle temizlenmelidir. Gıdanın her parçasının, kırıntısının veya noktasının mikrobu yuvası olabileceği unutulmamalıdır. Bulaşık materyal ile kirlenmiş elbiselerin her gün değiştirilmesi ve tekrar kullanılmadan önce kaynatılması gerekir. Döşemenin temizlenmesinde kullanılan bezler ayrı bir yerde tutulmalı ve sıklıkla yıkanmalıdır.

- Gıdaların böcekler, kemirgenler ve diğer hayvanlardan korunması gerekir.

Bu hayvanlar sıklıkla insanlarda hastalık yapan mikropları taşırlar. Bu nedenle gıdaların ağızlarının sıkıca kapalı şekilde depolanması gerekir.

- Temiz su kullanın.

Gerek içmek için gerek gıda hazırlamada temiz su kullanılmalıdır. Eğer su kaynağı konusunda bir şüphe var ise gıdaya katılmadan veya içecekler için buz yapmadan önce su kaynatılmalıdır. Özellikle bebeklerin içeceği suya çok dikkat edilmelidir.

Laboratuvarımızda Gerçekleştirilen Mikrobiyolojik Analizler

Gıda Güvenliğinin önemini benimsemiş olan laboratuvarımız, gıda üreticileri ve Tüketicilerin bu anlamdaki ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla aşağıda belirtilen mikrobiyolojik analizleri TS EN ISO /IEC 17025 Standardı'nın gereklerini karşılayarak akredite bir şekilde gerçekleştirmektedir.



STB TARIM VE HAYVANCILIK DOSYASINI TARIM BAKANINA SUNDU



**Türkiye Odalar
ve Borsalar
Birliği (TOBB)
Ticaret Borsaları
Konsey Toplantısı
Hisarcıklioğlu'nun
ev sahipliğinde Gıda,
Tarım ve Hayvancılık
Bakanı Ahmet
Eşref Fakıbaba'nın
da katılımıyla
TOBB İkiz Kulelerde
gerçekleştirildi.**



Toplantıya Konsey Üyesi STB Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete'de katıldı. Cevdet Mete yaşanan sıkıntıların çözümü hususunda sorunların hükümete iletilmesi ve Tarım sektörüne, tarımsal desteklere, ticarete çözümler noktasında toplantının oldukça verimli geçtiğini ifade etti.

Cevdet Mete Toplantı sonrası borsa tarafından hazırlanan ilimizdeki tarım ve hayvancılığın sorunlarına yönelik sektör raporunu Bakan Fakıbabaya sundu.

Yeni Bakış Açısı kazandırmalıyız.

TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklioğlu burada yaptığı konuşmada, tarım ve hayvancılık sektörünün istihdam ve üretimdeki önemine vurgu yaptı. Hisarcıklioğlu, bugün tarımda yaşanan sıkıntıların kaynağının dönemsel ve geçici değil, yapısal olduğunu, "Sistemin tamamını, bütüncül bir şekilde yeniden düşünmek gerekiyor. dedi.

Hisarcıklioğlu Tarım-Hayvancılık sadece iktisaden değil, stratejik açıdan da önemli. Zira başka alanlara benzemiyor. Her şey yolunda giderken, önemi tam anlaşılmıyor. Tedbir almazsak, bugün daha ucuz diye her ürünü ithal etmeye kalkarsak, gelecekte boğazımızdan dışa bağımlı hale geliriz. Sadece gıda değil, milli güvenliğimiz de tehlikeye girer. Peki, bugün ithalat daha ucuz diye ne yapalım? üretimi bırakalım mı? Elbette hayır. Nasıl daha iyi bir sistem kurarım, verimi nasıl artırır, ölçeği nasıl büyütür, ekonomik değer üretim. İşte bunun peşinde olalım" diye konuştu.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Fakıbaba

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Ahmet Eşref Fakıbaba ise, yeni hizmete giren Bakü-Tiflis-Kars Demiryolu Projesi'nin Kazakistan-Çin hattına Türkiye için bir emtia koridoru açtığını belirterek, "Bölgesel Emtia Borsası'na öncülük etmek istiyoruz" ifadesini kullandı, tarımsal ürünler piyasaya 1-2 ay içinde arz edilirken, bu ürünlere talebin yıl boyunca devam ettiğini söyledi.

Fakıbaba, dünyanın gelişmiş pek çok ülkesinde tarımsal ürünlerin arz-talep dengesinin lisanslı depoculuk sistemiyle çözüme kavuşturulduğunu ve istikrarlı bir piyasa oluşturulduğunu, Ürün ihtisas borsalarının da devreye girmesiyle tarım piyasalarında fiyat istikrarının sağlanacağını düşünüyor." diye konuştu.

Borsalar sektörü geliştirmek için çalışıyor

TOBB olarak, ticaret borsalarıyla birlikte, tarım ve hayvancılık sektörünü daha da geliştirecek, projeler ve çalışmalar yürüttüklerine dikkat çeken Hisarcıklioğlu, borsalardaki elektronik satış salonları, akredite laboratuvarları, canlı hayvan borsalarıyla ve lisanslı depolarla, tarım ve hayvancılık sektörüne hizmet ettiklerine işaret etti. Borsaların görüş, öneri ve sıkıntılarını, siyasi iradeye ilettiklerini ve çözüm yolları aradıklarını bildirdi.





STB'DE TÜRKİYE VE AB İLİŞKİLERİNDEKİ DEĞİŞMELER DEĞERLENDİRİLDİ

İktisadi Kalkınma Vakfı adına Genel Sekreter Doç.Dr. Çiğdem Nas, Strateji ve İş Geliştirme Müdürü M.Gökhan Kilit, Araştırma Müdürü Çisel İleri ve Sakarya Ticaret Borsası Meclis Başkanı Recep Pulat, Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir, Yönetim Kurulu Üyesi Nihaz Yılmaz, Yönetim Kurulu Üyesi Vedat Arslan ve Borsamız üyelerinin katılımlarıyla Türkiye AB ilişkilerindeki Gelişmeler ve İş Dünyası Üzerindeki Etkileri Semineri Borsamızda düzenlendi.

Meclis Başkanı Recep Pulat'ın açılış konuşması ile başlayan seminerde konuşmacılar Türkiye ve AB'nin sürecin başlangıcından günümüze kadar geldiği noktalara değildi. Türkiye-AB ilişkilerinde tarımın önemine vurgu yapan konuşmacılar tarıma yapılan istihdam ve desteklerle ilgili konulara değindi.

Soru ve cevapların ardından Borsamızı temsilen Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir tarafından konuşmacılara teşekkür plaketi takdim edildi.



STB'DEN AFYONKARAHİSAR TİCARET BORSASI'NA TEKNİK ZİYARET



Sakarya Ticaret Borsası heyeti Yönetim Kurulu Üyesi Levent Ali Kobal, Meclis Başkanı Recep Pulat, Meclis Üyesi Cevdet ÇAKIR, Meslek Komite Üyeleri Gülser Baltacı, Zübeyir Bozkır, İmran Kartal, Kazım Kaçmaz, Bülent Afyon, Tahsin Cengiz ve Levent Büyükdemir Afyonkarahisar Ticaret Borsası tarafından hizmete sokulacak olan Afyon Canlı Hayvan Borsası ziyaret etti.

Sakarya Ticaret Borsası 1 Meslek Grubu Heyetini Afyonkarahisar Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Mühsürler, Meclis üyesi İhsan Şengül tarafından karşılanarak, Canlı Hayvan Borsasının işleyişi, hedefleri hakkında bilgiler verildi.

Yönetim Kurulu Üyesi Levent Kobal yapılan bu ziyaretle ilgili şu açıklamalarda

bulundu. Kobal "Afyon TB Canlı Hayvan Borsası gibi iyi bir proje yatırımını hayata geçiren ATB yöneticilerini tebrik ediyorum. Hayvan Borsacılığı üreticinin ürettiği ürünün değerini de satması için en uygun platformdur. Üretici satmak istediği malını borsaya getirecek ve piyasaya arz edecektir. Üreticimizin Borsaya getirdiği malı veteriner kontrolünde kabulü sağlanacak, her türlü muayenesi yapılacaktır. Üretici, Borsamız güvencesinde açık artırma yöntemiyle satışını şeffaf bir şekilde izleyecek ve rekabet ortamında oluşan fiyata göre malını satacaktır. Alım-Satım sonunda üreticinin alacağı Borsamızın güvencesinde olacaktır. Üreticinin kaliteli hayvanı iyi para edeceğinden, üreticinin daha kaliteli mal üretimi de teşvik

edilecektir. Üreticiler için çok önemli olan ürettikleri hayvanların pazarlanması sorunu STB Canlı Hayvan Borsası ile ortadan kalkacaktır. Bu şekilde, sektördeki arz-talep dengesi korunacak." dedi.

Kobal, ayrıca Sakarya Ticaret Borsası olarak Afyonkarahisar Ticaret Borsasının göstermiş olduğu misafirperverlikten dolayı duyduğu memnuniyeti dile getirerek bundan sonra yapacağı tüm çalışmalarda başarılar diledi.

Afyonkarahisar Ticaret Borsası yetkilileri bu tür istişare ziyaretlerinin gelişimi ve değişime katkısının olduğunu belirterek ziyaretten duydukları memnuniyeti dile getirdiler. Ziyaret sonunda karşılıklı plaket ve yöresel hediyeler takdim edildi.





TİCARET BORSASI SAÜ'DE KENDİNİ ANLATTI

**Sakarya Üniversitesi Finans ve Ekonometri Öğrenci Topluluğu tarafından
"Ticaret Borsası" adlı bir seminer düzenlendi.**

SAÜ Siyasal Bilgiler Fakültesinde gerçekleşen seminere Sakarya Ticaret Borsası'ndan (STB) Genel Sekreter Yasemin Arıkan ve Tescil Müdürü Murat Erkul konuşmacı olarak katıldı. Seminerde Sakarya Ticaret Borsası'nı tanıtan ve kurumun faaliyetlerini anlatan Yasemin Arıkan, "Borsamızın 1957 yılında kurulduğunu düşünüyorduk. Yakın zamanda tarihçi bir hocamızla bir araştırma yaptık. Kurumumuzun aslında Osmanlı'dan hemen sonra kurulduğunun farkına vardık. Borsamız 1925 yılında 'Adapazarı Zahire Borsası' adı altında kurulmuş" dedi.

Borsanın amacının müşterilerin ortak ihtiyaçlarını karşılamak, mesleki faaliyetleri kolaylaştırmak ve mesleğin genel menfaatlere uygun olarak gelişimini sağlamak olduğunu aktaran Arıkan, "Bunların yanında Özel Gıda Kontrol Laboratuvarımız ile

fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmeye ve ürünlerin uluslararası standartlara uygunluğunun saptanmasına yardımcı oluyoruz. Tüketici haklarını korumak ve istihdam yaratılarak ülke ekonomisine yarar sağlamak amacıyla analiz, eğitim, danışmanlık hizmetleri sunmaktayız. Bunların yanında projeler üreten ve sosyal sorumluluk projelerine özen gösteren bir kurumuz" diye konuştu.

STB Tescil Müdürü Murat Erkul ise konuşmasında, ticaret borsalarının üyelerine büyük hizmetler yaptığını ve ekonomiye katkı sağladıklarını dile getirdi. Murat Erkul, "Her meslekten komite ile belli sayıda insanlar seçiliyor. Seçilen kişiler belli bir program dâhilinde şehir dışına veya yurt dışına gönderiliyor. Oradaki tarım ve hayvancılık sektöründeki bilgileri döndüklerinde bizlere anlatıyorlar. Böylece ekonomiye katkı sağ-

lanıyor. Geri kalmış uygulamaların değiştirilerek bunların daha ileri seviyeye getirilebilmesi için bize öncü bir çalışma oluyor. Bunun neticesinde çalıştaylar yapılıyor, alt yapılar düzenleniyor ve kendimizi yenilemeye çalışıyoruz" ifadelerini kullandı.

Ticaret borsalarının üreticiyi, tüketiciyi, tüccarı ve devleti koruduğunu belirten Erkul, sözlerini şöyle sürdürdü: "Borsalar bunların yanında çiftçileri de korumaktadır. Peki nasıl? Çiftçiler üretim yaparken bir yandan da ürettikleri malları satmayı düşünür. Kapı kapı gezip onun bunun eline bakmaktansa, borsalarda ürünlerini birden fazla alıcının önünde sergilerler. Tabi bu da rekabeti doğurur. Rekabeti doğurunca da çiftçi zarar etmez. Ürün peşin fiyatına satılır. Böylece çiftçinin malı şeffaf bir şekilde satılmış olur. Ayrıca kontrol sistemi ile devlet destekleme politikasına da yardımcı olmaktadır." dedi.



TARIM VE HAYVANCILIK SEKTÖRÜNÜN KALBI SAKARYA'DA ATACAK

Türkiye'de tarım ve hayvancılık ile yem sektörünün kalbi Sakarya'da atacak. 25-28 Ekim tarihleri arasında Sakarya'da düzenlenecek Tarım Hayvancılık Makinaları Teknolojileri ve Yem Fuarı'nda büyükbaş sığır ırkları, küçükbaş koyun keçi ırklarının yanı sıra çiftlik ekipmanları ve teknolojilerinde son yenilikler görücüye çıkacak. Sakarya Ticaret Borsası Başkanı Cevdet Mete, tüm sektörden fuara sahip çıkılmasını isteyerek, "Sahiplenelim ki bizimde herkes tarafından bilinen marka bir fuarımız olsun" dedi.

Sakarya Ticaret Borsası ev sahipliğinde GL Platform tarafından 14 bin metrekarelik Hendek Çok Amaçlı Fuar Alanı'nda düzenlenecek fuarda üreticiler, önder çiftçilerin deneyimlerini dinleme fırsatı bulacak. Gelecek profesyonel ziyaretçilerle fuar 2 binin üzerinde alıcıyı ağırlayacak. Tarım ve hayvancılık teknolojilerinde sektörün en iyi firmalarının yer aldığı Sakarya'da 50 bin çiftçi, yeni işbirlikler için fırsat yakalayacak. Sakarya Valiliği, Sakarya Büyükşehir Belediyesi, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Sakarya Sanayi ve Ticaret Odası, et ve süt birlikleri, ziraat odaları ile Sakarya Üniversitesi işbirliğinde düzenlenecek fuar, bölgenin nabzını elinde tutacak,

kentin tarım ve hayvancılıkta gelişen vizyonunu ortaya koyacak.

SAKARYA KAZANACAK

Sakarya Ticaret Borsası'nda fuarın tanıtımına yönelik düzenlenen basın toplantısı büyük ilgi gördü. Toplantıya Borsa Başkanı Cevdet Mete, Meclis Başkanı Recep Pulat, Hendek Belediye Başkanı İrfan Püsküllü, Sakarya Büyükşehir Belediyesi Tarımsal ve Muhtarlık Hizmetleri Daire Başkanı Yusuf Çelebi ile birlik başkanları, sektör temsilcileri katıldı.

Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Mete, tarım ve hayvancılık sektörünün ekonomik değer olarak büyük önem taşıdığına dikkat çekerek "Buna bağlı olarak sağlıklı ve dengeli beslenme ile sürdürülebilir bir ekonomik kalkınma daha fazla önem kazanıyor. Dolayısıyla tarım ve hayvancılık hiçbir zaman önemini yitirmeyecek" dedi. Sakarya'nın bu açıdan da stratejik bir konumda olduğunu ifade eden Mete, "Küresel sınırların ortadan kalktığı günümüzde hem üreticimizin hem sanayicimizin, tarım ve hayvancılık sektörlerindeki yenilikleri takip ederek ileri teknolojiyi kullanması artan rekabet ortamında verimlilik artışı sağlamları artık bir zorunluluk haline geldi. İşte Sakarya'da düzenleyeceğimiz tarım ve hayvancılık fuarı da bu görevi üstleniyor" dedi. Borsa olarak tarımsal ekonominin gelişimi ve üyelerinin rekabet gücünün artırılmasını hedeflediklerini söyleyen Mete şöyle devam etti:

"Fuarımızda üretici ve sanayicimiz aynı çatı altında bir araya gelecek. Bu fuarı düzenliyoruz çünkü Sakarya'daki tarımsal potansiyelimizi gözler önüne sereceğiz, pazarlama için uygun kanallar oluşturup, ticari işbirliklerin oluşumuna zemin hazırlanacak. En önemlisi de Sakarya ekonomisi kazanacak"

"SAHİP ÇIKIN"

Sektöre de seslenen Mete, fuara sahip çıkılmasını isteyerek, "İlkini bu sene gerçekleştireceğimiz fuarımızı sürdürülebilir kılmak için her kesimin fuarı sahiplenmesini bekliyoruz. Sahiplenelim ki bizimde herkes tarafından bilinen marka bir fuarımız olsun" diye konuştu.

GL Platform Genel Müdürü Gül Ceylan da fuarların hem yeni teknolojiyle üreticiyi buluşturduğunu hem de yeni işbirliklerine ev sahibi yaptığını belirterek "Sakarya Fuarı sadece yeni teknolojilerin sergilenmesi açısından değil aynı zamanda kentin tanıtımını için de çok önemli. Çünkü siz ne kadar iyi ürünü son teknolojiyle üretirseniz üretin, eğer tanınmıyorsanız, bunu pazarlamanız, bu ürünü satmanız kolay değil. İşte bu yüzden Sakarya Fuarı için herkesin güçbirliği yapması gerekiyor" dedi.

TEK HEDEF SAKARYA

Sakarya'da tarım ve hayvancılık sektöründe yatırım yapmak için onlarca neden olduğunu belirten Ceylan, "Sakarya acıyla, sevgiyle, saygıyla





yoğrulmuş insanların şehridir. Duygularını en içten şekilde yaşayan insanların memleketidir. Sakarya'yı anlamayan, Sakarya'yı bilmeyen, karşılıksız sevginin, çalışmanın, üretmenin ne olduğunu da bilemez, anlayamaz. İşte Sakarya'da iş yapmak, yatırım yapmak için en önemli neden bunlardır. Bizler aynı sevgide, aynı hedefte buluştuk. Tek bir hedefimiz var. Sakarya'yı ileriye götürmek" diye konuştu.

BORSA HEDEFİ YÜRÜYOR

Sakarya Ticaret Borsası'nın da bu hedef için çalıştığını söyleyen Ceylan, "Borsa Başkanımız Cevdet Mete, Meclis Başkanımız Recep Pulat ellerini taşın altına koyan isimlerdir. Sakarya için üretici için, onların hakkını korumak için mücadeleden hiç kaçınmayan isimlerdir. Kendilerine fuar için verdikleri destek nedeniyle bir kez daha teşekkür ediyoruz" dedi.

SORUNLARIN ÇÖZÜM ADRESİ OLACAK

Sakarya 1.Tarım Hayvancılık Makinaları Teknolojileri ve Yem Fuarı, sektör sorunları ve çözümleri için de bir platform haline gelecek. Fuar kapsamında düzenlenecek seminerlerde sorunlar ve çözüm önerileri masaya yatırılacak.

FINDIK İÇİN OSCAR ÖDÜLÜ GELİYOR

Fuar kapsamında araştırma ve inovasyonu destekleyip, geliştirmek amacıyla Sakarya'nın bitkisel üretimlerine yönelik yarışmalar da düzenlenecek. Fuar Danışma Kurulu, "Sakarya Fındık Ödülü Yarışması" gibi diğer bitkisel ürümlere yönelik de düzenlenecek yarışmalar hakkında önümüzdeki günlerde kararını belirleyecek

GÜZELLER GÖRÜCÜYE ÇIKACAK

Sakarya'nın güzelleri de düzenlenecek En Verimli Besi Sığır Yarışması ve Damızlık Koç-Teke Yarışması ile

görücüye çıkacak. Yarışmalar, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Sakarya Ticaret Borsası, Sakarya Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği, Sakarya Kocaeli Hayvancılık Kooperatifleri, Sakarya Süt Üreticileri Birliği ile Sakarya Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği'nin destekleriyle düzenlenecek.

50 BİN ZİYARETÇİ

Fuar için özel ulaşım organizasyonu gerçekleştirilecek. Yaklaşık 20 bin üretici fuar alanına özel servislerle taşınacak. 50 bin kişinin ziyaret etmesinin beklendiği fuarda 150 firma stant açacak.

ZİYARETÇİYE SÜRPRİZ ÖDÜLLER

Sakarya 1.Tarım Hayvancılık Makinaları, Teknolojileri ve Yem Fuarı ziyaretçileri de sürpriz hediyelerin sahibi olacak. Fuara gelen çiftçilerin bilgileri, fuar alanı girişinde doldurulacak form ile kayıt altına alınacak ve noter huzurunda gerçekleştirilecek kura ile ziyaretçilere ödülleri verilecek.





STB'DEN ORGANİZE BESİ BÖLGESİNE DESTEK

Tarım Dayalı Besi Organize Sanayi Bölgesi'ni ilimizde kurmak, Sayın Tarım Bakanımızın dediği gibi Organize Besi Bölgelerinin kurulması için elimizi taşın altına koyma adına 1. Meslek Komitesi olarak çalışmalara başlanması hususunda start verdik.

Sakarya Ticaret Borsası Canlı Hayvan Hamderi 1. Meslek Komitesi toplantısı geniş bir katılımı yapıldı. Toplantıya Yönetim Kurulu Üyesi Levent Kobal, Meslek Komitesi Üyeleri katıldı. Toplantıda ilimiz ve bölgemiz için önemli olan Organize Besi Bölgesi kurulması yönünde önemli istişarelerde bulunuldu.

Yönetim Kurulu Üyesi Levent Kobal toplantı ile ilgili yaptığı açıklamada; bu günkü meslek

komitesi toplantımızda önemli gündem maddelerimiz vardı. Komite üyelerimiz ile birlikte geleceğe yönelik Modern tesislerde hayvancılık yapmaya olanak sağlayacak olan Tarım Dayalı İhtisas (Besi) Organize Sanayi Bölgesi kurulması ve tüm besicileri aynı çatı altında toplamak, kaçağın önlenmesi için değerlendirmeler yapıldığını belirterek bu konuda fizibilite çalışmalarının yapılması hususunda komite olarak Adapazarı Tarımsal Kalkınma Kooperatifine destek verilmesine karar aldıklarını ifade etti.

Yönetim Kurulu Üyesi Levent Kobal canlı hayvan potansiyelinin modern bir besicilik anlayışı ile ekonomiye kazandırılmasını sağlayaca-

cak olan bu proje ile hayvancılık faaliyetlerinin daha değerli, düzenli, ekonomik ve ön plana taşımak amacıyla ilimizin temiz, modern ve örnek bir yerleşim merkezine dönüştürülmesi adına Organize Besi Bölgesi projesini hayata geçirilmesini komite olarak fazlası ile önemsiyoruz. Bu nedenle tarım ve sanayiye aynı anda geliştirmek adına hem de bu vesileyle yatırımcıyı tarıma teşvik etmek amacıyla ek-sikliğini gördüğümüz Organize Besi Bölgesi-nin kurulması için elimizden gelen tüm gayreti göstereceğiz. Allah'ın izniyle bu güzel projenin hayata geçmesi ile ilimiz büyük bir devinin kazanacak ve bölge için örnek çalışma olacaktır" dedi.

BORSADAN GENÇ GİRİŞİMCİLERE EĞİTİM DESTEĞİ

Sakarya Ticaret Borsası ve Sakarya Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlüğü ile 2017 yılında gerçekleştirilen 250 kişilik eğitim programı yenilenen protokol ile devam ediyor.

Sakarya Ticaret Borsasında gerçekleştirilen protokol Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete ve İş-Kur İl Müdürü Tekin Kaya, Borsa Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Mustafa Genç, Yönetim Kurulu Üyesi Nihat Yılmaz, Yönetim Kurulu Üyesi Vedat Arslan ve İş-Kur yetkililerinin katılımıyla gerçekleşti.

STB Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete imzalanan protokolle ilgili olarak; "Sakarya girişimcilik potansiyeli çok yüksek bir şehir. KOBİ'lerimiz ekonomiye yön veren önemli yapılar. Yeni girişimler, yeni işletmeler şehrimizin ve ülkemizin ekonomisine ve istihdamına katkı sağladığı gibi toplumda sosyal olarak da çok önemli pozitif etkilere sahip. Devletimizin girişimcilerimizi yüreklendirmesi ve desteklemesi çok kıymetli. Şimdiden girişimci adaylarımıza başarılar diliyorum." dedi.

İlimizdeki girişimci sayısının artırılması-



nın desteklenmesi gerektiğine dikkat çeken İl Müdürü Tekin Kaya ülkemizin gelişimi ve istihdamın artırılmasında yeni iş alanlarının oluşturulmasının önemli olduğunu ifade ederek, her yıl ilimizde artan oranda girişimcilik eğitim programı düzenlendiğini açılan programlara olan yoğun talep ve başvuruların memnuniyet verici olduğunu belirterek, Girişimci adaylarına verdikleri eğitim desteği için Sakarya Ticaret Borsası Başka-

nı Cevdet Mete ve Yönetim Kurulu üyelerine teşekkür etti.

Tekin Kaya girişimci adaylarının KOSGEB'in yeni girişimci desteğinden yararlanabilmeleri için Girişimcilik eğitim programlarına katılarak, katılımcı belgesi almaları gerekmektedir. Eğitim programları 2018 yılının Ocak ayında başlatılacak olup konu ile ilgili detaylı bilgi için İş-Kur ile iletişime geçebilirler dedi.



“İŞ DÜNYASINDA ARABULUCULUK”

İşçi-işveren uyuşmazlıklarında dava şartı haline gelen arabuluculuk iş dünyasında yeni bir dönem başlatacak...

Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete 1 Ocak 2018 tarihinde yürürlüğe girecek olan 7036 Sayılı İş Mahkemeleri Kanunu'nu ile iş uyuşmazlıklarında dava şartı haline gelen arabuluculuğun iş dünyasına olan etkilerini değerlendirdi. Dava Şartı arabuluculuk ile iş dünyasına yeni bir soluk geldiğini vurgulayan Başkan Cevdet Mete yeni düzenlemede emeği geçen herkese teşekkür ederken, camia olarak sistemin başarısı için üzerlerine düşen ne varsa yapmaya devam edeceklerini vurguladı.

-Arabuluculukta anlaşılan konular tekrar dava konusu yapılamayacak.

Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete İş Mahkemeleri Kanunu kapsamında yapılan yeni düzenlemelere ilişkin yaptığı açıklamada; “Arabuluculuk görüşmeleri sonunda anlaşmaya varan işçi ve işverenin, üzerinde anlaşılmış olan hususları tekrar dava konusu yapmasının mümkün olmadığını belirtirken, düzenlemenin iş dünyası için önemli bir zamandan tasarruf sağlayacağını belirtti. “İşçi de işveren de ihtiyacını karşılarken bu sorunla uğraşmayı bırakacak, enerjisini, potansiyelini ve zamanını başka işler için kullanabilecektir.” dedi.

-Arabuluculuk sürecindeki gizlilik emsal kararlar oluşmasını engelleyecek.

“Klasik yargılama usulleri ile iş dünyası için büyük sorun haline gelen emsal kararlar; işçi ve işverenin aralarında yapacağı arabuluculuk anlaşma metni gizli olduğundan ve tüm taraflar ve arabulucu bu gizliliğe uymak zorunda olduğundan bir sorun olmaktan çıkacak **ve emsal oluşturmayacaktır.**” diyerek sözlerine devam eden Cevdet Mete bu değişikliklerin iş dünyası tarafından ayrıntılarıyla öğrenilmesi gerektiğini vurguladı.

Uzun yargılama süreleri nedeniyle yıllarca uğraşılan iş davalarının arabuluculuk ile son bulacağını düşündüğünü dile getiren Başkan Mete “Vakit nakittir” sözünün iş dünyasındaki işlerliğinden bahsetti.

-Taraflar bir çözüm üretilmezse ne olacak?

Arabuluculuğun genel avantajlarının yanı sıra iş dünyasına olan büyük etkilerinin bu kadarla da kalmadığını belirten Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete “Arabuluculuk sürecinde işçi ve işverenin çözüm üretmediklerinin ortaya çıkması halinde **arabulucunun bir çözüm önerisi getirebileceğini** de sözlerine ekledi.

-Yeni düzenleme ile sistem nasıl ilerleyecek?

Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete yeni düzenlemeler ışığında sistemi şöyle özetledi;

“İşçi işveren alacağı ve tazminatı ile işe iade talepli iş uyuşmazlıklarında arabuluculuğun dava şartı haline gelmesi ile birlikte taraflar artık ilk oturumda arabuluculuk yolunu deneyecekler, arabuluculukta anlaşılması halinde mahkemeye başvurabilecekler. Sistem adliyelerdeki arabuluculuk büroları üzerinden işleyecek. Arabulucu yapılan arabuluculuk başvurusunu 3 hafta içinde sonuçlandıracaktır. Tarafların anlaşamaması halinde ilk iki saatlik ücret Adalet Bakanlığı bütçesinden karşılanacak. Taraflardan birinin ilk toplantıya katılmaması sebebiyle arabuluculuk faaliyetinin sona ermesi durumunda toplantıya katılmayan taraf, son tutanakta belirtilecek ve bu taraf davada kısmen veya tamamen haklı çıksa bile yargılama giderinin tamamından sorumlu tutulacaktır.” dedi.



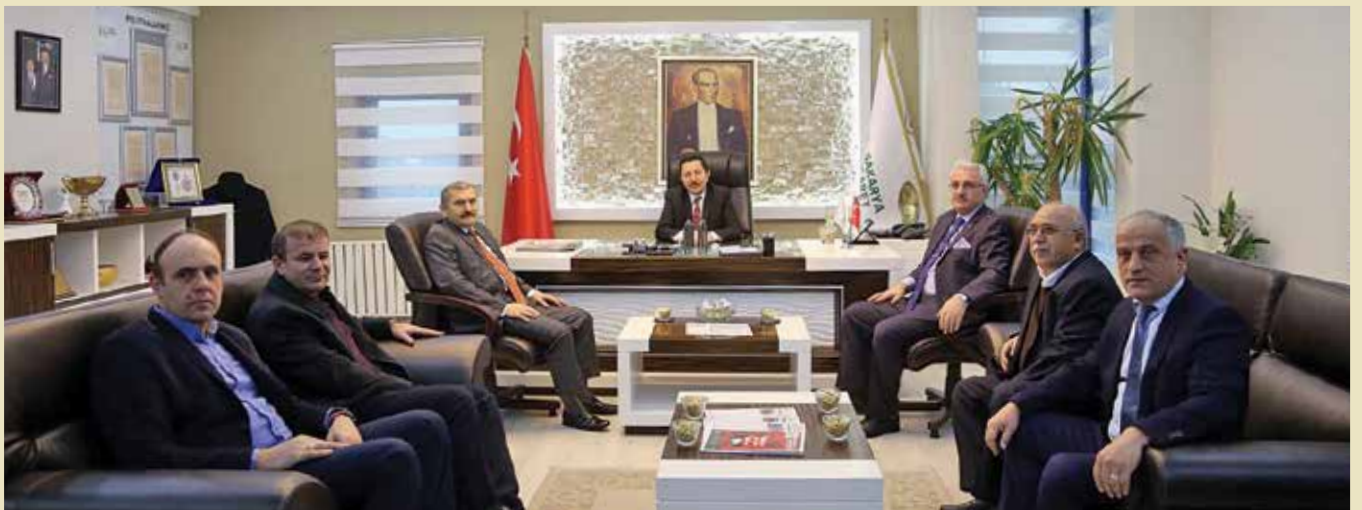
SAKARYA VALİSİ İRFAN BALKANLIOĞLU STB'Yİ ZİYARET ETTİ

Sakarya Valisi İrfan Balkanlioğlu ve Cumhuriyet Başsavcısı Lütfi Dur-
sun Sakarya Ticaret Borsasına iadeyi ziyarette bulundu. Ziyarette Yö-
netim Kurulu Başkanı Cevdet Mete, Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir,
Yönetim Kurulu Sayman Üye Mustafa Genç, Yönetim Kurulu Üyesi Nihat
Yılmaz ve Vedat Aslan hazır bulundu.

Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete; Vali İrfan Balkanlioğlu'nun
ziyaretinden duyduğu memnuniyeti dile getirerek, Vali Balkanlioğlu'na
borsacılık faaliyetleri, süpürge otu müzayede satışı, hayvan borsası
hakkında genel bilgiler verdi. Başkan Mete Borsanın stratejik plan

faaliyetleri içinde bulunan dört yıllık süreçte hayata geçirilmesi plan-
lanan süs bitkisi borsası, sosyal sorumluluk projeleri ile ilimize yararlı
işler yapmayı hedeflediklerini belirtti.

Ziyarette Vali İrfan Balkanlioğlu "Sakarya'nın hem sanayide hem
de tarımda önemli potansiyele sahip il olduğunu belirterek, Sakarya
Ticaret Borsası yaptığı çalışmalar ile önemli bir misyonu başarıyla ye-
rine getirmektedir. Yaptıkları çalışmalar için Sakarya Ticaret Borsasını
tebrik ediyorum. İlimizin gelişimine katkı sağlayacak her türlü projede
yanınızdayız." dedi.





FINDIKTA İŞBİRLİĞİ

Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ah-met Erkan, Meclis Üyesi Adem Sarı, Meclis Üyesi Avni Uçar ve Meslek Komite Başkanı Yılmaz İbrahim Baş Sakarya Büyükşehir Belediye Başkanı Zeki Toçoğlu'nu makamında ziyaret etti.

Sakarya Büyükşehir Belediye Başkanı Zeki Toçoğlu Sakarya'da fındıkta verim ve kaliteyi arttırmak için Belediye ile Sakarya Ticaret Borsası'nın birlikte çalışma yapacağını açıkladı.

Tarımsal Hizmetler ve Muhtarlık Dairesi Başkanı Yusuf Çelebi, "Ticaret Borsası Fındıkçılar Grubu ile Büyükşehir Belediyesi olarak Sakarya'da fındık bahçelerimizde birim alanda verimi arttırmak için yeni bir çalışma başlattık. İki aşamadan oluşan bu çalışmanın ilk adımında fındık bahçelerinde budama ve gübreleme ile yüzde 40 artış yapmayı hedefliyoruz. Projemizin ikinci aşaması olan Tek Dal Üretim Sistemi ile bahçelerimizden en az iki yüz kilo üzerinde verim alacağız. Çiftçilerimiz için proje kapsamında dört ilçemizde örnek bahçe kuracağız. Tüm işlem-



lerin en baştan takip edilebileceği bu bahçelerde çiftçilerimize budama ve gübreleme konusunda eğitimler sunacağız. Hedefimiz; fındık bahçelerimizden en üst düzeyde verim almak" ifadelerini kullandı.

Başkan Toçoğlu, "Sakaryamız istatistiklerden edindiğimiz bilgiye göre fındık üretiminde Türkiye sıralamasının en üstünde yer alıyor. İlimiz verimli tarım topraklarına sahip. Büyükşehir olarak belirli aralıklarla üretim yapan fındık çiftçimize bahçelerinden daha

fazla verim almalarını sağlayacak eğitimler sunuyoruz. Tarımsal Hizmetler Dairemiz ve Ticaret Borsasının ortaklaşa yürüteceği fındık bahçelerimizde birim alanda verimi arttıracak yeni projeye Büyükşehir olarak tam destek sunacağız. Çiftçilerimize oluşturacağımız uygulama bahçeleriyle teorik bilgileri pratiğe dökülmüş şekilde göstereceğiz. İnşallah Sakarya, fındıkta en yüksek verimi alarak Türkiye'nin bir numarası olmaya devam edecek" diye konuştu.

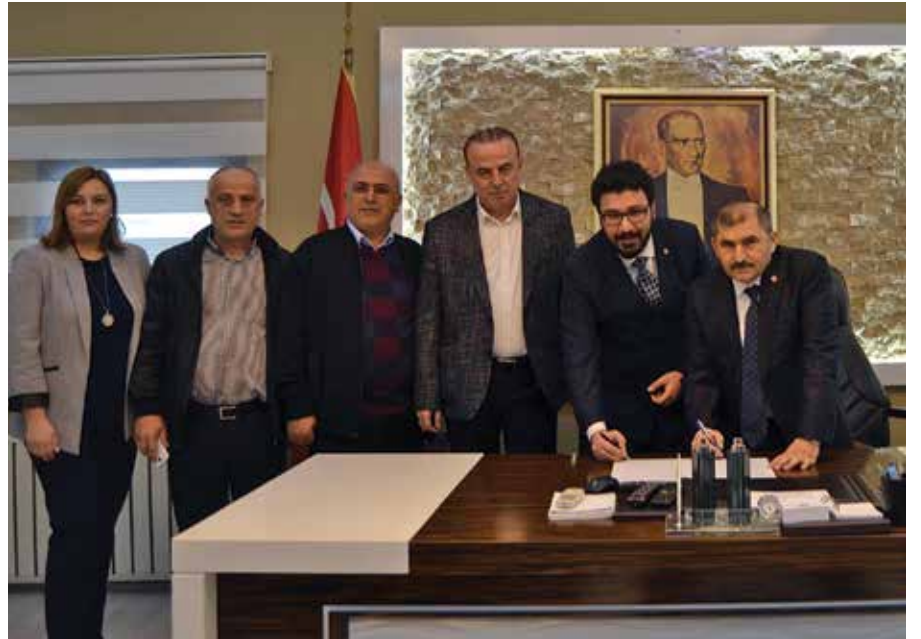
BORSADAN ÜYELERİNE BİR HİZMET DAHA

Sakarya Ticaret Borsası ve Tome Yönetim Danışmanlığı A.Ş. arasında, devlet desteği ve hibe proje danışmanlığı konusunda protokol imzalandı.

Sakarya Ticaret Borsasında gerçekleştirilen protokol imza töreni Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete, Tome Yönetim Danışmanlığı A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Emrihan Aydın, Yönetim Kurulu Başkan Yardımcıları Ahmet Erkan ve Nihat Özdemir, Yönetim Kurulu Üyesi Nihat Yılmaz ve Genel Sekreter Yasemin Arıkan' ın katılımıyla gerçekleşti.

İmzalanan protokol kapsamında Ticaret Borsası üyelerine hayvancılık, tarım ve diğer alanlarda devlet destekleri ve teşvikler gibi konularda sürekli bilgilendirme, eğitim ve danışmanlık hizmetleri verilecek.

STB Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete imzalanan protokolle ilgili olarak; "Üyelerimizin hedeflerini geliştirmesi için devletimiz tarafından verilen teşvik ve destekler çok önem taşımaktadır. Ekonomide ciddi kalıcı görevi gören bu türlü desteklerden üyelerimizin haberdar olması ve faydalanması son derece önemli. Biz de "Proje Destek Ofisi" alt markasıyla üyelerimize çıkan destekler hakkında bilgilendirmeler yapacağız. Projemizin hayırlı olmasını dilerken, proje çözüm ortağı Tome Yö-



netim danışmanlığı A.Ş.' ye teşekkür ederim." şeklinde konuştu.

Tome Yönetim Danışmanlığı A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Emrihan Aydın Sakarya Ticaret Borsasının çalışmalarını yakından takip ettiklerini ifade etti. Şirketlerde bu türlü çalışmalar hakkında farkındalık yaratmanın

önemine dikkat çeken Aydın, "Çalışmamızın özü Sakarya Ticaret Borsasının bir departmanı gibi çalışmaktır. Mesai saatleri içerisinde bize her daim ulaşabilecekler ve whatsapp, e-mail gibi diğer iletişim kanalları ile sürekli danışabilecekler. Çalışmamızın hayırlı olmasını diliyorum." diyerek sözlerini tamamladı.



STB'DEN EĞİTİME BÜYÜK DESTEK

Sakarya İl Milli Eğitim Müdürlüğü ile Sakarya Ticaret Borsası arasında Engelli Çocuğa sahip ailelere yönelik "Aile Eğitim ve Danışma Merkezi" yapılmasına dair "Eğitimde İşbirliği" Protokolü imzalandı.

Protokol töreninde İl Milli Eğitim Müdürü Pervin Töre, Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete, Proje Sorumluları Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir ve Yönetim Kurulu Üyesi Nihat Yılmaz, Genel Sekreter Yasemin Arıkan, Milli Eğitim Müdür Yardımcısı Necmi Sağıroğlu, Proje Sorumlusu Burcu Akoğlu hazır bulundu.

İl Milli Eğitim Müdürü Pervin Töre Sakarya Ticaret Borsası yetkilileri ile birlik içerisinde olmaktan ve Borsanın Sosyal Sorumluluk bilinci ile yürütmüş olduğu projelerine bir yenisini eklemesinden dolayı mutluluk duyduğunu belirterek, "eğitime yapılan yatırım geleceğe yapılan yatırım demektir" dedi.

Otistik çocuğu bulunan ailelerin büyük sıkıntıları yaşadığına dikkat çeken Pervin Töre; "özel çocuklarımızın aileleri duygusal desteğe ihtiyaç duyarlar, bu durum karşısında

profesyonel ya da sosyal bir destek ihtiyacı gerekmektedir. Böylelikle bu faydasız duygu durumu atlatılacak ve çocuğa gerekli tüm destek ailesi tarafından sağlanabilecektir. Bu amaçla, Sakarya Ticaret Borsası bu yılki proje kapsamlarını genişleterek engelli çocuklarımızın ailelerini de proje kapsamına dâhil etti.

Yapılacak projeye velilerin okulda geçirdikleri zamanın verimli hale getirilmesi, eğitimlerin verilmesi, psikolojik danışmanlığın yapılması, mesleki ve kişisel gelişimlerine katkı sağlanması hedeflenmiştir" dedi.

Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete; Sakarya Ticaret Borsasının Sosyal Sorumluluk bilinciyle hareket ettiğini söyleyerek 3 yıldır yürütmüş oldukları projelerle gururlandıklarını ifade etti.

Mete "Sürdürülebilir düzeyde bir proje olmasına önem vererek çalışmalarına başladığımız projemizle otizme farkındalık yaratmayı, sosyal ve kişisel gelişim süreçlerinde onlara destek sağlayabilmeyi amaçladık. Çıktığımız bu yolda ne mutlu ki bu yıl sadece çocukları değil velilerimizi de projemizin içine dâhil ederek kapsamı genişlettik. Zamanının büyük bir çoğunluğunu çocuklarıyla birlikte okulda geçirmek durumunda kalan velilerimize geleceğe dönük çalışmalar yapabilecekleri çok amaçlı bir alan kazandırmak amacıyla "Aile Eğitim ve Danışma Merkezi" nin temellerini atacak olmaktan çok mutluyuz" dedi.





STB EMİTT FUARI'NI ZİYARET ETTİ

Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir ve Yönetim Kurulu Üyesi Nihat Yılmaz Geyve Belediyesi'nin Ayvanın Başkenti Geyve sloganıyla dünyaya tanıttığı meşhur ayvasının tanıtımı için EMİTT fuarında ki standını ziyaret etti.

Geyve Belediyesi'nin Ayvanın Başkenti Geyve sloganıyla dünyaya tanıttığı meşhur ayvasının tanıtımı için SATSO ve Ticaret Borsası ile güçlü bir işbirliği yaptıklarına vurgu yapan Belediye Başkanı Murat Kaya "Meşhur ayvamızın dünyaya tanıtılması içinde Ticaret Borsamız ile işbirliği yaptık İstanbul EMİTT

fuvarında da paydaşlarımız bizleri yalnız bırakmadılar. Hem SATSO hemde Ticaret Borsası üst düzey katılım gerçekleştirerek gücümüze güç kattılar" dedi.

Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir "Dünya önemli turizm fuarlarından birisi olan EMİTT fuarında ürünlerimizin ve şehrimizin tanıtımına yönelik olarak Geyve Belediyesinin açmış olduğu fuarda belediyemizi yalnız bırakmak istemedik. Başkanımızın ayva tanıtımına yönelik tanıtım çalışmalarını takdirle izliyoruz. Şehrimiz için yapılacak olan her güzel çalışmanın yanındayız." ifadesini kullandı.

SÜPÜRGE DARISI VE SÜPÜRGEÇİLİĞİN SAKARYA'DAKİ YERİ VE ÖNEMİ

Serap KIZIL AYDEMİR

Ziraat ve Doğa
Bilimleri Fakültesi,
Tarla Bitkileri,
Bilecik Seyh
Edebali Üniversitesi



Çevre Müh. Farzad NOFOUZI

Ziraat Fakültesi,
Zootečni,
Biyometri ve
Genetik A.B.D.,
Öndokuz Mayıs
Üniversitesi

Türkiye’de 1950’li yıllarda başlayan ve 1990’lı yıllarda zirve noktasına ulaşankırdan kente göç hareketi halen bütün hızı ile devam etmektedir. Bu süreç içinde kırlar hızla boşalırken kentler kalabalıklaşmış ve türlü altyapı sorunu ile karşı karşıya kalmıştır. “Hızlı şehirleşmeden kaynaklanan sorunlar” başlığı altında ele alınan vedeğişik bilim dalları tarafından araştırılan ve sorgulanan bu oluşuma karşı ileri sürülen alternatif görüşlerin başında “kırsal kalkınma” adı altında “kırsal nüfusun geliri artırma ve onu yerinde tutma” düşüncesi gelmektedir. “Merkez Köyler”, “Köy Kentler”, “Tarım Kentleri” vb. isimler altında ve bunlara ilave olarak teşvikler, destekler, kırsal kalkınma kooperatifi girişimleri gibi gerek idari gerekse siyasî platformlarda sık sözü edilen kavramların gerçekleştirilebilmesi hiç şüphesiz (genelde kırsal alanları, özelde ise) köyleri tanımak ve onların sahip oldukları potansiyeli ortaya çıkarmakla mümkündür.

Sakarya’daki süpürgecilik bu bakış açısından değerlendirildiğinde; aile içinde herkesin katkısının olduğu bir uğraş olması, köy içinde neredeyse tüm yıla yayılan ekonomik bir faaliyet olması, özellikle ev işleri ve çocuk terbiyesi gibi zorunluluklara engel olmadığı için bayanların işgücüne katılımı açısından önemli olması gibi özellikler dikkat çekicidir.

Çok eski zamanlardan yakın yıllara kadar

süpürgecilik Türkiye genelinde görülen en yaygın el sanatlarından biriydi. Diğer el sanatları gibi süpürgecilik demodern hayatın getirdiği yeniliklere ayak uyduramayarak günlük hayatımızdan hızla çekilmektedir. Özellikle makineleşme, ki bu alanda sayısız yenilikler olmuş, gırgır türü basit araçlardan tozu emen veya suya süpüren ileri teknoloji ürünü makineler geçilmiş, doğal süpürgelerin yerini daha hijyenik ve kullanımı kolay elektrik süpürgeleri almıştır. İşte bu sebeplerle ev temizliğinde kullanılan organik süpürgeler yok olurken, yüzyıllar içinde süpürge üzerinden oluşmuş bir kültürel birikim de yok olma tehlikesiyle karşı karşıyadır.

Nitekim Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Teşkilâtı UNESCO’nun (1983) yayınlarında sık sık kırdan kente göç ve kırların boşalması sonucu ortaya çıkan en üzücü olaylardan biri olarak kırdaki sosyo-kültürel özelliklerin bir daha geri gelmeyecek şekilde unutulması veya ortadan kalkması tehlikesine dikkat çekilmekte, bunun bir insanlık trajedisidir ve yüzlerce yılda yaratılan kültürün onarılmaz bir kaybı olduğu vurgulanmaktadır.

Bitki Tanımı

Süpürge, süpürge darısı (Sorghumbicolor (L.) Moench) olarak isimlendirilen uzun lifli, esnek ve sağlam yapıda panikula (dallanmış salkım çiçek grubuna) sahip olan sorgum



Şekil 1



türlerinden bir bitkidir (Şekil1).

Şekil1. Sakarya Bölgesine Ait Süpürge Darısının Görüntüsü

Menşei

Orta Afrika kökenli bu bitkinin daha çok Akdeniz ülkelerinde yetişmektedir. Türkiye'de süpürge darısı Sakarya, Edirne illeri başta olmak üzere birçok yöremizde uzun yıllardır yetiştirilmektedir.

Kullanımı

Sorgum ve türlerinden kuşyemi olarak taneleri, hayvan yemi olarak da silaj, süpürge, şıra (boza), duvar kaplama gibi pek çok alanda yararlanılmaktadır.

Çiçek salkımı panikullarından süpürge yapmak için kullanılan Süpürge darısıntanelerin, özellikle kanatlı hayvanların beslenmesinde, ilaç ve kozmetik sanayisinde, sap ve yaprakları ise kağıt sanayisinde kullanılabilir. Yapılan bir araştırmada, süpürge darısı saplarının yem olarak değerinin düşük olduğu, ancak olgunlaşmamış tanelerinin yulafın yem değerine yakın nitelikte olduğunu ortaya koymuştur. A.B.D'de Illinois Eyaletinde süpürge darısının uzun boylu genotiplerini süt sığırcılığına silaj yapımında kullanılmaktadır.

Son yıllarda ev ve işyerlerinde elektrikli süpürgelerin yaygın olarak kullanılmaya başlamasıyla naylon (plastik) liflerden yapılan süpürgelerin yaygınlaşması ile doğal liflerin hammadde olarak kullanıldığı süpürgecilik sanat kolu gerilemiş ve organik süpürgeciliğin yakın bir gelecekte büyük ölçüde ortadan kalkma ihtimali kesin gibidir, bu durum aynı zamanda süpürge darısı bitkisinin ekim alanlarının da azalmasına yol açmıştır. Az miktarda üretilen süpürge darısı bitkisi de yüksek fiyatla süpürge üreticilerine satılmaktadır. Bu nedenle süpürge üreticileri süpürge otu ihtiyaçlarının büyük bir kısmını yurt dışından ithal etmeye başlamışlardır.

Üreticiler süpürge yapımında bitkinin sadece panikullarını (saçaklarını) kullanmakta diğer bitki kısımlarını çürümeye bırakmaktadır.

Halbuki bitkinin tohumları yem sektörü ya da tohumculuk sektörü için değerlendirilebilir. Bu nedenle hem saçak (panikula) hem de tohum verimi yüksek çeşitler geliştirilip bölge halkına kazandırılırsa, hem üreticilerin gelirlerini arttırabilir hem de çeşitli sektörler için hammadde üretilmiş olur.

Aksi takdirde hiçbiriktisadî ve siyasî karar kırsal nüfusu köylerde tutamayacak, ülkemizde görülen iç göç ve hızlı şehirleşme (tüm olumsuzlukları ile beraber) artarak devam edecektir.

Teknolojiye yenik düşen süpürge esnafına bir darbe de 'Süpürge Borsası'ndan geldi...

Sakaryalı süpürge imalatçıları, yüksek fiyata satılan süpürge tohumları nedeniyle zor günler geçiriyor. Teknolojik yenilikler ve elektrikli süpürgelerle zaten başları dertte olan süpürge ustaları, sembolik olarak devam eden üretimlerinin, kendilerine açık artırma ile süpürge otu satan 'Süpürge Borsası' nedeniyle tehlikeye girdiğini söylüyor. Süpürge otu ile yaptıkları süpürgeleri Ortadoğu ve Kıbrıs'a satabildiklerini belirten 62 yaşındaki Hamdi Bozacı "Zaten az sayıda satış yapıyoruz. Bir de yüksek fiyatlar belimizi iyice büktü" diyerek çözüm bekliyor.

Parayı veren otu alıyor...

Sakarya Büyükşehir Belediyesi tarafından şehrin dışına taşınan süpürge dükkanları Sakarya'daki bu geleneksel mesleğin en hareketli olduğu yerlerden. Dükkan sahibi süpürge ustalarından Naci Aydın hem artık usta yetişmediğinden hem de fiyatların sürekli artmasından şikayetçi. Artık usta yetiştiremediklerini söyleyen Aydın, "Yeni ustalar yetişmediği gibi eski ustalara da para veremediğimiz için çalışmıyorlar. Parası çok olan tüccarlar köylülerden ucuz fiyata aldıkları süpürge otunu, süpürge borsasında satışa sunuyorlar. Müzayedeye en yüksek fiyatı veren alıyor. Süpürge borsası nedeniyle yüksek fiyattan aldığımız süpürge otundan ürettiğimiz malları da satmakta güçlük çekiyoruz" diye

konuşuyor. Çoğu ustanın babasından öğrendiği süpürge yapımı bitme noktasına gelse de Sakarya'da zor şartlarda hala devam ediyor. Süpürge ustalarının birçoğu ya başka bir işten yada bu meslekten emekli olmuş. Ustaların arasında genç birisini görmek neredeyse imkansız. Çünkü gençler artık alıcısı pek çıkmayan süpürgecinin geçimlerine yardımcı olmayacağını düşündükleri için bu mesleği babalarından öğrenmemişler. 50 senelik süpürge ustası olan Hamdi Bozacı, mesleği dayısından öğrendiğini söyleyerek "Bir süpürge 3 kişi tarafından yapılır. Ustanın birisi zahiresini yani otların ayırımını, birisi taslağını, son usta da tepesini yapardı. Eskiden her evde kadınlar da dahil herkes süpürge yapabiliirdi. Ama şimdi eşim bile elektrikliğini kullanmayı tercih ediyor" diyerek tebessüm ediyor.

Organik ürünlerin tercih edildiği günümüzde, el yapımı süpürge kullanımının yaygınlaşması beklenmektedir. Yok, olma durumuna gelen bu geleneksel el sanatının devam ettirilmesi için en kısa zamanda devletçe desteklenmesi ve korunması gerekmektedir.





ANTALYA BORSASI VE DEMRE FUAR ZİYARETİ

STB heyeti Antalya Ticaret Borsası, Antalya Belediyeler Birliğini ziyaret ederek Demre Tarım ve Seracılık Fuarına katılım sağladı.

Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir, Yönetim Kurulu Üyeleri Nihat Yılmaz, Vedat Arslan, Meclis Başkan Yardımcısı Serkan Erdem, meslek komite üyeleri İbrahim Süvari, Mehmet Çeçel ve Yunus Kopsalı' nın katılım sağladığı fuarda meslek gruplarını ilgilendiren statlarda incelemelerde bulunuldu.

7.Süpürge imalatı ve Toptan Ticareti Meslek Grubu üyeleri ve katılımcı heyet unutulmaya yüz tutmuş meslekler arasında yer alan süpürgecilik mesleğinin yaşatılması için ve coğrafi işaret başvurusu yapılmış olan süpürge tanıtımının yapılması amacı ile Akdeniz Belediyeler Birliği Genel Sekreteri Süreyya İşeri' yi makamında ziyaret etti.

Ziyaretler kapsamında Antalya Ticaret Borsası'nı da ziyaret eden Sakarya Ticaret Borsası Heyetini Antalya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Ali Çandır ile Meclis Başkanı Hüseyin Cahit Kayan ağırlayarak Sakarya heyetine, yürüttükleri çalışmalarla ilgili bilgiler verdiler.

Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Nihat Özdemir, Sakarya'da süs bitkileri sektörünü geliştirmek istediklerini belirterek, bunun için bir pazar kurma hedefinde olduklarını bildirdi. Sakarya Ticaret Borsası Canlı Hayvan Borsası'nın çalışmaları hakkında bilgi veren Nihat Özdemir, Antalya'da kurulması planlanan canlı hayvan borsasıyla ilgili görüşlerini paylaştı. Yöresel Ürünler Fuarı YÖREX'e katıldıklarını anımsatan Nihat Özdemir, süpürge fuarında çok ilgi gördüğünü kaydetti. Bu yıl da Sakarya'nın

süpürgesiyle, yöresel ürünleriyle YÖREX'te olmak istediklerini belirten Özdemir, "Antalya Borsa yöresel ürünlere öncülük etti, bu kadar güzel bir fuarı ülkemize kazandırdıkları için tüm ATB yöneticilerine teşekkür ediyoruz" dedi.

Antalya Ticaret Borsası Başkanı Ali Çandır, Sakarya Ticaret Borsası'nın üretimi artırmaya yönelik çalışmalarını takdirle karşılar, çiçek ve süs bitkilerinde yaşadıkları deneyimleri paylaştı. Antalya'da Büyükşehir Belediyesi ile canlı hayvan borsası kurma çalışmalarını anlatan Çandır, bölgenin canlı hayvan ve et ihtiyacını Antalya olarak karşılamak istediklerini söyledi. Çandır, Yöresel Ürünler Fuarı YÖREX'e desteklerinden dolayı Sakarya Ticaret Borsası'na teşekkür ederken, "Bu yıl YÖREX'te Sakarya'nın süpürgesini tekrar görmek istiyoruz" dedi.



STB HEYETİ MERSİN'DE

Sakarya Ticaret Borsası adına Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ahmet Erkan, Meclis Üyesi Adem Sarı, Avni Uçar, Nizamettin Sarı, Meslek Komite Başkanı Yılmaz İbrahim Baş ve Meslek Komite Üyesi Murat Sarı, Lokman İçöz Mersin Ticaret Borsası, Mersin Tarım Gıda ve Hayvancılık Fuarı ve Akyürek Technology firmasını ziyaret etti.

STB Heyeti Mersin Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı ve TOBB Ticaret Borsaları Konsey Başkanı Ö. Abdullah Özdemir tarafından ağır-
lanarak iki kurum tarafından yapılan çalışmalar hakkında fikir alışverişinde bulunuldu. Borsamız Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ahmet Erkan Mersin Ticaret Borsasına göstermiş oldukları misafirperverlikten

dolayı teşekkür ederek, ziyaret anısına plaket takdim edildi.

Heyet tarımdaki teknolojik gelişmeler konusunda Türkiye'de sektörde lider olan Akyürek Technology firmasını ziyaret ederek firma tarafından üretilen hasat sonrası hububat bakliyat tohum eleme ve işleme makine/ekipmanları yakından görme fırsatı buldu. 2017 yılında faaliyete geçirilen ar-ge merkezini de ziyaret eden heyet yetkililerden bilgiler aldı.

STB heyeti ayrıca Mersin Tarım Gıda ve Hayvancılık Fuarını ve Borsamız Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ahmet Erkan tarafından hayata geçirilen milli tohum yetiştiriciliği seralarını ziyaret etti.



3. MESLEK GRUBU MESLEKİ SORUNLARININ İSTİŞARE TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRİLDİ



Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete, Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Mustafa Genç, Meclis Üyesi Bekir Uztürk ve meslek grubu üyelerinin katılımı ile 3. Meslek Grubu Tahılların ve Baklagillerin Toptan Ticareti İstişare Toplantısı Tunatan Tesislerinde gerçekleşti.

Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Mete'nin açılış konuşması ile başlayan toplantıda tarıma dair gündemde olan sorunların çözüme kavuşturulabilmesi, meslek komite üyelerinin sorunları ile ilgili istişareler yapıldı.

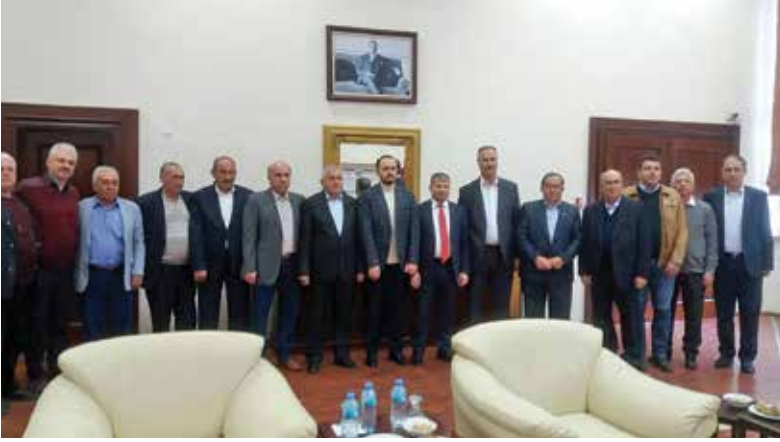
Toplantıda Başkan Mete tarafından geçen yıl TOBB tarafından oda ve borsaların katılımıyla başlatılan Nefes Kredisi desteğinin bu yıl da devam edeceği, nefes kredisi ve projelerin üyeler için can suyu niteliği taşıdığı bu fırsatların iyi değerlendirilmesi gerektiğine dikkat çekildi.

Mete; üyelere hizmet vermek adına kurulan proje destek ofisi hakkında da bilgi vererek, güncel Devlet destekleri konusunda üyelerin bilgilendirildiğini ve üyelerin her zaman proje ofisine başvurabileceklerini dile getirdi.

3. Meslek Komitesi kararı doğrultusunda düzenlenen istişare toplantısında; mısırın doğru işlenmesi için öncelikle üretim süreçlerindeki kaybın en aza indirilmesi gerektiği vurgulanarak Mısır'ın üretici tarafından erken hasat edilmemesi, biçim zamanında eğitilmiş biçerdöver kullanıcıları tarafından ürünün hasat edilmesi, kayıt dışı alımların önlenmesi için aksiyonların alınabileceği hususunda istişarelerde bulunuldu.



STB HEYETİ AYDIN'DA



Sakarya Ticaret Borsası Meclis Başkanı Recep Pulat, Meclis Üyesi Kenan Akcan, Yönetim Kurulu Üyesi Levent Ali Kopal, 6. Komite Başkanı Fikret Aydın, 1. Meslek Komitesi Başkan V. Zübeyir Bozkır, 6. Meslek Kom. Üyesi Osman Yavuz, Bilal Çavdar, Aydın Ticaret Borsasını ziyarette bulundu. Sakarya TB heyetini Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A. Bahri Erdel, Yönetim Kurulu Başkan Yrd. Cengiz Ülgen, Yönetim Kurulu Üyesi Abdülkadir Yıldız, Mustafa Akdam, Meclis Üyeleri Rıza Uyar, Ahmet Şenel ve Erkan Aslan karşıladı.

Sakarya Ticaret Borsası Meclis Başkanı Recep Pulat Aydın Ticaret Borsası ziyaretinde yapılan Benchmarkinglerin kurumlar arası uygulamaların paylaşılması yönünde oldukça önemli olduğunu, Aydın Ticaret Borsası öncülüğünde düzenlenen fuarın ilin imajına çok önemli bir katkı sağladığını belirterek, Aydın Borsası yöneticilerine göstermiş oldukları misafirperverlikten dolayı teşekkür etti.

Aydın Ticaret Borsası Meclis Başkanı A. Bahri Erdel; Borsalar arası iletişimin kuvvetli olması gerektiğini vurgulayarak, Sakarya Ticaret Borsası'nın ziyaretinden duyduğu memnuniyeti dile getirerek, borsa çalışmaları hakkında bilgiler verdi.

Borsa ve Laboratuvar faaliyetleri hakkında bilgi alışverişinde bulunulan ziyaret sonrasında Sakarya Ticaret Borsası heyeti ve Aydın Ticaret Borsası yetkilileri, Uluslararası Gıda, Tarım ve Hayvancılık Fuarını birlikte ziyaret etti.





STB GÜMRÜK İŞLETMELERİ TOPLANTISINA KATILDI

Gümrük ve Turizm İşletmeleri (GTİ) AŞ Genel Kurulu, TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıkloğlu'nun katılımıyla Ankara'da gerçekleştirildi.

TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıkloğlu, Genel Kurul'da yaptığı konuşmada GTİ'nin gerçekleştirdiği başarılı çalışmalarda emeği geçenlere teşekkür etti.

Niyet hayırsa, akıbet hayır olur" diyen Hisarcıkloğlu, 2005 yılında bu işe hayırlı niyetle başladıklarını vurgulayarak, Türkiye'nin dış ticaretinin yarısının kara gümrük kapılarından yapıldığını ama yıllarca Gümrük kapılarına yatırım yapılmadığı için, kötü koşullardan dolayı bir sürü problem çıktığını ve ek maliyetlere neden olduğunu söyledi.

Bu sıkıntıyı üyelerini çektiğini ifade eden Hisarcıkloğlu, "Sınır kapılarındaki güvenlik sorunlarından dolayı bütün Türkiye çekiyordu. O dönemde hükümetimize dedik ki, 'verin biz yapalım'. Onlar da bu camiaya güvenip verdiler. Biz bu işi hayal edip yola çıktığımızda 137 Oda ve Borsamız bizi anladı, bu işe emek ve gönül verdi. Yine kültürümüzde bir söz var: 'Birlikte rahmet ve bereket, ayrılıkta azap vardır' Bu birlikberaberlik olunca bereket de geldi" dedi.

Dünyanın hiçbir yerinde böyle bir proje olmadığına dikkat çeken Hisarcıkloğlu, "Çok açık söylüyorum GTİ A.Ş. bugün Türkiye'nin en önemli değerlerinden, en çarpıcı başarı hikâyelerinden biridir. Her

şeyden önce bu başarı, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği camiasının vizyonunun ve birlikten doğan gücümüzün eseridir. Sizin eseriniz. Bir araya geldiğimizde neler kazanabileceğimizin, ülkemize neleri kazandırabileceğimizin en somut göstergesidir" şeklinde konuştu.

GTİ AŞ.'nin bugün kamu-özel sektör işbirliğinin en başarılı örneği haline geldiğini belirten TOBB Başkanı, sadece Türkiye'de değil, dünyada örnek proje haline geldiğini söyledi.

Hisarcıkloğlu, Birleşmiş Milletler'in de bu projeyi bütün dünyaya gösterdiğini, 'Gümrüklerinizi güvenli ve hızlı hale getireceksiniz Türkiye gibi yapın, TOBB gibi yapın' dediklerini aktardı.

Bu kapsamda bölge ülkeleri ile çalışmaya başladıklarını anlatan Hisarcıkloğlu, "İşte Türkiye'nin edindiği bu tecrübe ve oluşturduğu örnek modeli, İpek yolu üzerindeki ülkelere uygulayabilirsek, o zaman kazanan biz olacağız, coğrafyamız olacak. Şimdi bu amaçla bölge ülkelerinin gümrük kapılarının modernizasyonu noktasında da önemli bir noktaya geldik. İran ve Orta Asya ülkelerinde bu konuda çalışmaya başladık. İnşallah hep birlikte bunu da başaracağız" dedi.





KÜMESLERDE **KOKU** YÖNETİMİ

Çevre Müh.
İsmail CEBECİ

SAÜ, Çevre
Mühendisliği
Bölümü



Çevre Müh.
Onur KAÇAKOĞLU

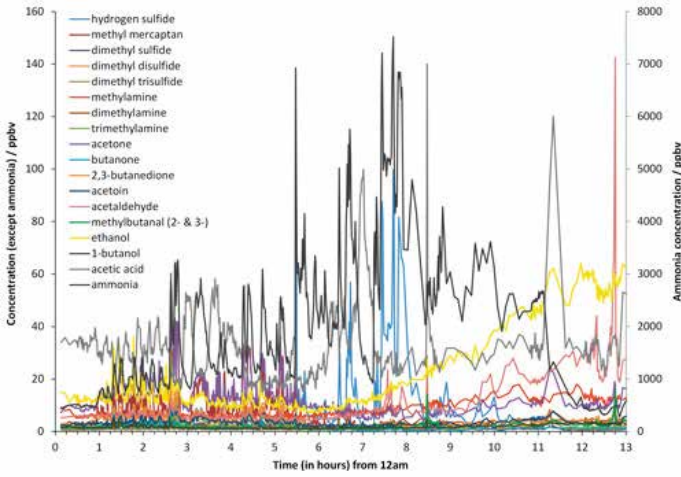
SAÜ, Çevre
Mühendisliği
Bölümü

Beş duyudan, koku duyusu yapı ve organizasyon olarak en kompleks ve benzersiz olanıdır. Koku duyusu iki ana sinirle algılanır ve tanımlanır. Olfaktometri siniri (ilk kraniyal sinir) kimyasalın algılanmasını düzenler. Trigeminal sinir (beşinci kraniyal sinir), kimyasalların rahatsız ediciliğini veya keskinliğini (his) algılar. Kokunun burun deliğinden beyin sinyaline kadar olan yolculuğu 500 milisaniye kadar kısa sürer.

Tavuk kümeslerinde 100'ün üzerinde farklı koku bileşeni tespit edilmekle birlikte, en yoğun ve rahatsız edici koku bileşikleri hidrojen sülfür (çürümüş yumurta kokusu) ve amonyaktır (keskin acı koku). Organik maddenin ayrışma ürünleri olan azot ve kükürt bazlı, karbon disülfid, merkaptanlar hayvan barınaklarından salınan yaygın koku maddeleridir. En rahatsız edici kokular genellikle hayvansal bileşikler ve ahır gübrelere anaerobik ayrışmasıyla ortaya çıkar. Koku pek çok kaynaktan ortaya çıkabilir, bununla birlikte kaynaklardan çoğu insan orijindir. Boş arazilere geliş güzel atılan organik atıklar, ayrışma süreçlerine bağlı olarak haftalarca kokabilir. Yoğun hayvan üretim alanları, üretim yerlerinin koku problemi dikkate alınmadan projelendirilmesi, yanlış yönetim

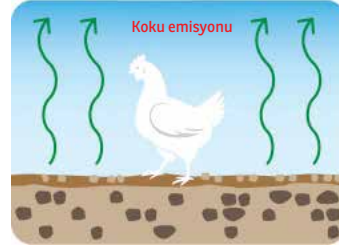
uygulamaları, kokuya karşı alınmayan tedbirler önemli kaynaklardır. İstenmeyen kokular, biyolojik, fiziksel ve kimyasal yöntemlerle arıtılarak, seyreltilerek veya baskılanarak rahatsız edici durumun dışına çıkarılabilir.

Hayvan barınaklarında, organik atık, rutubet ve sıcaklık bir araya geldiğinde mikrobiyal ayrışma ve sonucunda koku oluşumu kaçınılmazdır. Tavuk kümesleri hayvan barınakları içinde en fazla koku şikayetine neden olan üretim tesisleridir. Broiler civcivler kümesinde koyulmadan önce zemin ağaç talaşı veya çeltik kavuzu gibi rutubet tutucu, sıcak tutan malzemelerle kaplanır, yatak zemin oluşturulur. Broiler tavuklar 40-45 günlük periyotta bu yatak malzemesi üstünde çok hızlı bir şekilde büyürler. Başlangıçta ürettikleri dışkı miktarı az



olmakla birlikte, ilerleyen zaman içinde birikim fazlaşır. Dışkı, toz, tüy karışımı haline gelen yatak malzemesi ayrışmaya başlar. Koku bileşikleri ortaya çıkar ve bunlar kümes atmosferine buhar olarak karışır. Metrekarede tavuk yoğunluğu veya ağırlığı arttıkça, sıcaklık yükselir ve 5 ila 6. haftalarda koku emisyonları zirve yapar. Koku emisyonu ve şikayeti kümeden altlık toplanıp bertarafta gönderilene kadar devam eder. Koku şikayetleri her üretim döngüsünün 3 haftası boyunca devam eder ve bu dönemde koku giderim yöntemlerinin titizlikle devreye alınması gerekir. Kümeslerde koku üreten faktörler karmaşıktır. Dominant koku bileşeni amonyak, hidrojen sülfid ve merkaptanlar olmakla birlikte, kümeslerde 100 kadar koku oluşturan bileşik tanımlanmıştır. Sülfid bileşikleri insanlar tarafından en fazla algılanan bileşiklerdir ve düşük konsantrasyonlarda bile rahatsız edicilerdir. Bileşiklerin kombinasyonu, belirli kokuları da maskeleyebilir veya bireysel bileşenlerin toplamından daha büyük bir koku yaratabilir. Bununla birlikte, kokunun algılanışı ve özel bir kokunun tanımlanması kişiden kişiye değişebilir.

Tavuk kümeslerinde koku oluşum kaynağı genel olarak altlıktır. Tavuk yetiştirme dönemlerinde, altlıktan kokunun oluşumu ve emisyonu, altlık koşulları, kümes içi çevre koşulları, mikrobiyal aktivite, kokulu gazların özelliği ve bakım uygulamaları gibi pek çok faktör tarafından etkilendir. Koku emisyonları mekansal ve zamansal olarak değişim gösterir. Bu değişkenlik, hangi kümes içi koşulların koku



emisyonlarına nasıl katkıda bulunduğunu anlamayı zorlaştırmaktadır. Bununla birlikte fiziksel altlık koşulları, altlığın nem içeriği ile su termodinamiği mikrobiyal koku oluşumunda belirleyici faktörler olmaktadır. Koku emisyonlarını etkileyen faktörler şematik olarak aşağıdaki şekilde gösterilmiştir.

Koku Yönetimi

Koku oluşturan faktörleri bilip, koku oluşmadan bütün tedbirlerin alınıp, koku oluşumunun engellenmesi en ekonomik ve etkin yöntem gözükmemektedir. Kümeslerde koku oluşumunun temel nedeni kümes içinde rutubet sağlayan faktörlerdir. Sulama sistemleri periyodik kontrollerle kontrol edilip, su sızıntılarının önlenmesi, ventilasyon sistemleri ile altlığın kuru kalmasının sağlanması, toz oluşumunun ve fanlarla dışarıya atılmasının önüne geçilmesi en önemli kümes yönetim araçlarıdır.

Koku oluşturan faktörleri bilip, koku oluşmadan bütün tedbirlerin alınıp, koku oluşumunun engellenmesi en ekonomik ve etkin yöntem gözükmemektedir. Kümeslerde koku oluşumunun temel nedeni kümes içinde rutubet sağlayan faktörlerdir. Sulama sistemleri periyodik kontrollerle kontrol edilip, su sızıntılarının önlenmesi, ventilasyon sistemleri ile altlığın kuru kalmasının sağlanması, toz oluşumunun ve fanlarla dışarıya atılmasının önüne geçilmesi en önemli kümes yönetim araçlarıdır.

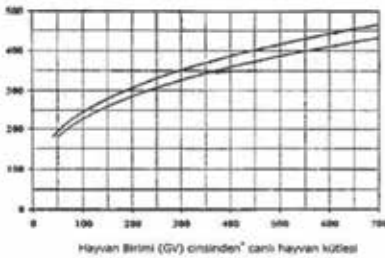
Tavuk kümesleri ne kadar iyi yönetilirse yönetilsin, mutlaka koku üretir. Koku gideriminde en başta yapılması gereken kümeslerin, yerleşim bölgelerinden ve sıklıkla kullanılan alanlardan uzak yerlerde kurulmasıdır. Ardından iyi yönetim sistemleriyle koku emisyonu oluşumunun önüne geçmek ve buna rağmen rahatsız edici koku oluşuyor ise arıtma yöntemlerinin kullanılmasıdır. Kümeslerde koku yönetiminde kullanılabilecek minimizasyon, arıtım ve izolasyon alternatifleri Tablo'da verilmiştir.

Koku minimizasyon, arıtım ve izolasyon alternatifleri

Metot	Koku giderimi	Avantaj - kısıt	Maliyet
İyi uygulama, dizayn	Tavuk sağlığı, altlık rutubeti	Kaynakta etkili, sürekli bakım, takip gerektirir	Minimal
Koku nötralizasyonu	Düşük	Kaynakta etkili, uygulaması kolay, altlığa uygulanır.	Düşük
Ağaçlandırma, çit	Rüzgar yönü etkili	Bariyer dispersiyon prensibine dayanır, kurulumu zaman alır	Düşük
Rüzgar kıran duvar	Dispersiyon	Basit, toz gideriminde etkili, koku dispersiyonunda orta derece etkili	Düşük
Kısa baca	Dispersiyon	Yapımı ve bakımı kolay	Orta
Air scrubber; yıkama duvarı	Suya çözündürme (toz, NH ₃ , vb)	Su kullanımı, ventilasyon ayarı, giderim etkinliği yüksek.	Orta-Yüksek
Ozon	Potansiyel yüksek	Sterilizasyon, toz giderimi, rutubet etkinliği düşürür.	Yüksek
Biyofiltre	Biyolojik oksidasyon	Koku gideriminde etkin, kurulum ve işletim maliyeti yüksek.	Yüksek

Koku ile İlgili Yasal Mevzuat

Kokuya Sebep Olan Emisyonların Kontrolü Yönetmeliği 04.10.2010 tarihinde yayınlanmış, ardından revizyona uğrayarak 19.07.2013 tarihinde Koku Oluşturan Emisyonların Kontrolü Hakkında Yönetmelik yürürlüğe girmiştir. Bu yönetmeliğe göre istenmeyen kokuya sebep olan emisyonları tespit etmek ve bertarafı için uygun olan metodu veya seçeneği bulup yeni kurulacak olan kümes yerlerinde uygulamaktır. Yönetmelik hükümlerine göre kokuya sebep olan atıklar, katı dışkılar, gübreler için sıvılara karşı geçirgen olmayan bir depolama sistemi yapılması gerekir. Depolamadan kaynaklanan çevreyi rahatsız edecek sorunlar (koku, sinek vs.) ortadan kaldırılmalıdır. Havaya temas edecek kokular için öncelikle temizlik ve kuruluğun tamamen sağlanması ve havalandırma sisteminin bulunması gerekir. Sıvı dışkılar ise sıvılara karşı geçirgen olmayan alan ve kapalı kanallardan geçirilmesi şartı ile kümeslerin dışında belli bir yerde gerekli tedbirler karşılığında uygun yerlerde depolanmalıdır. Yeni kurulacak olan tesisler için yerleşim alanına asgari uzaklığı Şekil aşağıdaki grafik yardımıyla tespit edilir. Kümes mesafesinin asgari değerin altında olmaması gerekir.



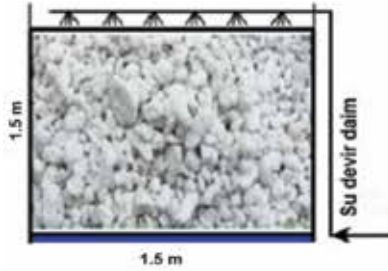
1 GV (büyükbaş/küçükbaş hayvan birimi) = 500 kg canlı hayvan

Koku Giderim Yöntemi Olarak Damlatmalı Filtre

Fanlar çalıştırıldığında, atılan kokulu gaz ve tozların arıtımında kullanılabilecek en pratik yöntemlerden birisi damlatmalı filtredir. Gerçekleştirilen bir çalışmada, içine perlit

+ pomza taşı doldurularak hazırlanan filtre yatağı 1.5m yükseklik, 1.5m genişlik ve 8 cm kalınlıkta imal edilmiştir. Kümesi havalandırmak için kullanılan fanlar sürekli değil, sadece ihtiyaç duyulduğunda sıcak ve kokulu emisyonu aralıklarla dışarıya atmak için kullanıldığından dolayı görülebilir biyofilm oluşumu gerçekleşmemiştir. Filtre yatağından geçirilen koku emisyonunun sıvı faza geçişini sağlamak için yatak sürekli ıslak tutulmuştur. Filtrenin altında toplanan fazla drenaj suyu sistem çalıştırıldığı sürece geri devir ile tekrar filtre yatağına verilmiştir. Hazırlanan damlatmalı filtrenin boyutları ve çalışma prensibi ni gösteren tasarım Şekilde verilmiştir.

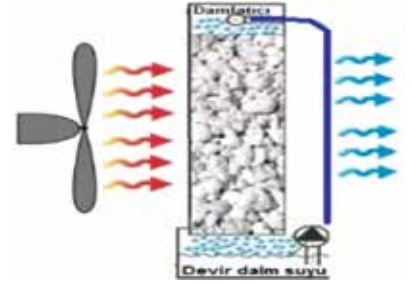
Kokulu gaz artımı sürekli değil, ihtiyaç duyulduğunda kesikli çalıştırıldığı için damlatmalı filtrenin çalışma prensibi daha çok toz ve koku emisyonlarının sıvı fazda çözündürülme prensibine göre gerçekleşmiştir. Özellikle perlitin yüksek porozite ve su tutma kapasitesinden dolayı kısmen adsorbsiyon ve ardından mikrobiyolojik arıtma gerçekleştirme ihtimali bulunmaktadır.



Perlit + pomza taşı karışımından hazırlanmış damlatmalı filtre

Sakarya bölgesinde etlik piliç yetiştirilen kümeslerde, kümes içi sıcaklık 25 °C'nin üzerine çıkınca fanlar otomatik olarak çalışmakta, dışarıya atık toz ve koku karışımı hava emisyonu vermektedir. Bu çalışmada şekilde gösterildiği gibi kümelerde var olan fanın önüne, 50 cm mesafede, damlatmalı filtre yatağı yerleştirilmiştir. Fan çalıştığı anda su devir daimi devreye girip, filtre yatağını ıslatmaktadır. Kümeden çıkan hava filtre

yatağından geçtikten sonra dış atmosfere verilmiştir. Evaporatif su kaybına karşı, devir daim suyunun akış hızı ayarlanabilmektedir. Fanların çalışması durduğunda filtre sisteminin çalışması da durmaktadır.



Kümeden dışarıya fanlarla atılan kokulu emisyonun filtre yatağından geçirilmesi.

Çalışmada koku emisyonunu rahatsızlık derecesi, bölgede ikamet eden panelistlere anket uygulanarak değerlendirilmiştir. Anket formunda sorulan sorular "Koku Oluşturan Emisyonların Kontrolü Hakkında Yönetmelik" (Resmi Gazete, 2013)'de yer alan EK 2 Koku Şikayeti Denetim Formu ve uluslararası literatürde yer alan değerlendirme bilgileri dikkate alınarak hazırlanmıştır.

Panelistlere kümesin koku arıtma sistemi çalıştırılmadan önce ne sıklıkla koktuğu, kokunun hedonik tonu ve koku şiddeti sorularak sınıflandırılmaları istenmiş, ayrıca tanımlayabildikleri durumda kokunun algısı, hangi tür koku algılandığı sorulmuştur. Koku arıtma sisteminden geçirildikten sonra yine aynı panelistlere aynı anketin doldurulması istenmiştir.

Perlit ve Pomza karışımından hazırlanan damlatmalı filtre koku giderim uygulamasında: Koku giderim etkinliği, koku şiddeti parametresine göre % 50 civarında gerçekleşmiştir. Hedonik ton algısında iyileşme tespit edilmiş, kokudan rahatsız olma sıklığında % 40 iyileşme sağlanmıştır. Sonuçlar literatür ile benzerlik göstermektedir. Perlit ve pomza düşük hacim ağırlığı, porozite, su tutma kapasitesi ve dayanım bakımından avantaj sağlamaktadır.





KURULUŞUNDAN GÜNÜMÜZE ATB ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI



Gıda Müh.
Hediye ÖZMEN
Laboratuvar
Müdürü

Adapazarı Ticaret Borsası Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı, Sakarya Ticaret Borsası faaliyetlerinden tamamen bağımsız olarak çalışmalarını sürdüren ATB Laboratuvar Hizmetleri Ticaret ve Sanayi A.Ş. bünyesinde 15 Haziran 2016 tarihinde kurulmuştur.

Adapazarı'nın fındık bakımından dünyanın en zengin şehirlerinden biri olması ve her yıl Türkiye'den ihracatı yapılan yaklaşık 250.000 ton fındığın 55.000 tonunun Adapazarı'nda yetiştirilerek Adapazarı'lı ihracatçılar tarafından ihracatının yapılması nedeni ile Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu kendi faaliyet alanlarından tamamen bağımsız olarak ATB Laboratuvar Hizmetleri Ticaret ve Sanayi A.Ş. bünyesinde faaliyet gösteren, Adapazarı Ticaret Borsası Özel Gıda Kontrol Laboratuvarını kurmaya karar vermiştir.

Laboratuvar ilk olarak fındık ve yağlı kuru meyvelerde ihracatta zorunlu olarak talep edilen Aflatoksin Analizlerini gerçekleştirmek üzere T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü (yeni adı ile Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nden) 07/07/2006 tarihinde Kuruluş İzin Belgesini; 04/08/2006 tarihinde de Çalışma İzin Belgesini almıştır.

Haziran 2006'da; 1 Kimya Mühendisi, 1 Gıda Mühendisi, 1 Kimyager, 1 Gıda Teknikeri ve 1 Yardımcı

Personel olmak üzere 5 personel ile "Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki Ve Sorumlulukları İle Çalışma Usul Ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik" ve "TS EN ISO/IEC 17025 : Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar Standardı"nın gereklerine uygun şekilde faaliyetlerine başlamıştır. Laboratuvarımızda gerçekleştirilen analizlerin tamamında Ulusal, uluslararası ve geçerliliğini kanıtlamış olan metotlar kullanılmaktadır.

Laboratuvarımız Nisan- 2017'de Fındık, Mısır ve Yerfıstığı numunelerinde TÜRKAK tarafından akredite olarak ilk akreditasyon sürecini başarılı bir şekilde tamamlamıştır. Bu süreçte bölgemizde gerçekleştirilen fındık ihracatına yönelik resmi analizler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından laboratuvarımıza getirilmiş olup analizler başarılı bir şekilde gerçekleştirilmiştir.

2007 yılında itibaren faaliyet gösteren mikotoksin laboratuvarımız her yıl yapılan kapsam genişletme çalışmalarına bağlı olarak akreditasyon kapsamına yeni analizler ilave etmektedir. 2009 yılından itibaren; Kurutulmuş meyvelerde ve Yağlı Kuru Tohumlarda Aflatoksin, Baharatta aflatoksin, Tahılda Aflatoksin, Süt ve Süt Ürünlerinde Aflatoksin M1 Tayini, Karma Yemde Aflatoksin B1 ve Okratoksin

A analizlerini faaliyet ve akreditasyon kapsamına ilave etmiştir.

Müşteri talepleri doğrultusunda Ocak 2008'de büyütme çalışmaları tamamlanmış olup Kimya ve Mikrobiyoloji Laboratuvarlarını da açarak hem mikotoksin, hem kimyasal hem de mikrobiyolojik analizler ile Sakaryalı üretici ve tüketicilerin analiz ihtiyaçlarını karşılama yolunda önemli bir gelişme göstermiştir. Bu alanlarda hem faaliyet kapsamını hem de akreditasyon kapsam genişletme çalışmalarına devam etmiş ve etmektedir.

Laboratuvarımız 2009 yılında mikrobiyolojik analizlerde de akreditasyon başvurusunda bulunmuş, gerekli denetimler tamamlandıktan sonra 14 Aralık 2009 Tarihinde Tüm Gıdalarda Aerobik Koloni Sayımı, Tüm Gıdalarda Toplam Koliform Sayımı, Tüm Gıdalarda Toplam Maya-Küf Sayımı ve Tüm Gıdalarda Salmonella spp Aranması Analizlerini de Akreditasyon Kapsamına ilave ederek mikrobiyolojik analizlerde de ilk defa akredite olmuş ve her yıl akreditasyon kapsamını mikrobiyolojik analiz çeşitliliği yönünden artırmıştır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından gıda laboratuvarlarına Yem Analizi yapma yetkisi de verilmesi nedeni ile laboratuvarımız 2014 yılında ilk olarak büyükbaş hayvan yemlerinde Rutubet, Kül, Protein, Ham Selüloz, Yağ Tayini gibi analizleri faaliyet kapsamına almıştır. Ayrıca 2014 yılında ilk olarak Büyükbaş hayvan yemlerinde Protein ve Gıdalarda Protein Tayini analizini akreditasyon kapsamına alarak tüm bölümler için akreditasyon sağlamıştır.

2016 yılında Bal üreticilerinden gelen yoğun talepler doğrultusunda laboratuvarımızda Bal Tebliğinde belirtilen analizler için kapsam genişletme çalışmaları yapılmıştır. Şu an laboratuvarında bal numuneleri için; Rutubet/ Kırılma İndisi, Şeker Bileşenleri (Fruktoz-Glukoz-Sakkaroz), HMF (Hidroksi Metil Furfural), Diastaz Sayısı Tayini, Prolin Miktarı Tayini, Suda Çözünmeyen Madde Tayini, Elektrik İletkenliği Tayini, Serbest Asitlik Tayini, Top-

lam Şeker Tayini, Ticari Glukoz Tayini, İnvert Şeker Tayini, Kül Tayini gibi analizler gerçekleştirilmektedir.

Bu analizlerin büyük çoğunluğundan Mart 2017 itibari ile akredite olunmuş olup bal üretici ve tüketicilerinin analiz ihtiyacı karşılanmaktadır.

2016 Yılında kuruyemiş ihracatçılarından talepleri dikkate alınarak laboratuvarımızda kabuklu ve iç fındık, ceviz, badem numuneleri için Rutubet ve HCl'de Çözünmeyen Kül Tayini analizleri için de verifikasyon çalışmaları tamamlanmış, akreditasyon denetimi geçirilmiş olup bu analizler için de Mart 2017 itibari ile akredite olarak faaliyet göstermeye başlamıştır.

2016 yılında gıda üretim işletmeleri için kullanım suyu ve personel, yüzey kontrollerine yönelik gelen talepler doğrultusunda mikrobiyolojik analizlerden kullanım sularında AKS, Enterobakter, E. Coli, Koliform analizleri için, personel/yüzey kontrolleri (Swap)nde ise AKS, Koliform, Koagülaz Pozitif Stafilococci analizleri için faaliyet ve kapsam genişletme çalışmaları tamamlanmış olup Mart 2017 itibari ile bu analizler akredite olarak gerçekleştirilmektedir.

Laboratuvarımızda 2014 yılından itibaren her yıl gerçekleştirilen faaliyet ve akreditasyon kapsam genişletme çalışmaları 2017 yılında da devam etmiştir.

Talepler doğrultusunda 2017 yılında laboratuvarında daha önce sadece büyükbaş hayvan yemleri için gerçekleştirilen yağ, protein, ham selüloz, rutubet, kül tayini, analizleri gibi analizler için kapsam genişletme yapılmış, yem ve yem hammaddelerinde validasyon çalışmaları tamamlanmış olup Aralık 2017 itibari ile bu analizlerin tamamı yem ve yem hammaddeleri için hem faaliyet hem de akreditasyon kapsamına alınmıştır.

2016 yılında Sakarya'da Karasu ilçesinde açılan liman talepleri doğrultusunda laboratuvar çalışmalarına yön verilmiştir.

Laboratuvarında büyütme çalışmaları yapılmış, ileride açılması planlanan GDO ve Katkı Kalıntı Bölümleri için yer hazırlanmıştır. Ancak bu dönemde meydana gelen ekonomik sıkıntılar, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yem ve tahıl analizleri için yapılan uygulama değişiklikleri (analiz sayısının azaltılması, yem GDO Analiz numunelerinin özel laboratuvarlara gönderilmemesi yönünde alınan kararlar vb düzenlemeler) nedeni ile bu bölümler henüz faaliyete geçirilmemiştir. Limanın tam kapasite ile faaliyete geçmesi ile bu çalışmalar da başlayacaktır. Laboratuvarımızda bu süreçte mevcut imkânlar dahilinde yapılabilecek analizler için faaliyet ve kapsam genişletme çalışmaları 2017 yılında yapılmış ve yapılmaya devam etmektedir. 2017 yılında liman talepleri doğrultusunda yukarıda belirtilen analizler dışında

- Tahıl ve Tahıl Ürünlerinde Aflatoxin,
- Yem ve yem Hammaddelerinde Zearelanone
- Yem ve Yem Hammaddelerinde Aflatoxin analizi
- Yem ve yem hammaddelerinde Nişasta gibi analizlerde de akredite olunmuştur.

Laboratuvarımız 2006 yılından günümüze gelen süreçte genel olarak değerlendirildiğinde;

Analiz sayıları açısından; Laboratuvarımızda gerçekleştirilen analiz sayısı 2007 yılında 3227 iken bu sayı analiz çeşitliliğinin ve akreditasyon kapsamının genişlemesi ile 2017 yılında 7235'e kadar yükselmiştir

Analiz sayılarındaki dağılım incelendiğinde analizlerin %80'lik bölümünü ihracat analizleri oluşturmaktadır. Bu nedenle iklim koşulları, ekonomik koşullar gerçekleştirilen analiz sayıları üzerinde büyük öneme sahiptir. Her yıl analiz sayılarında artan bir trend gözlenirken 2016 yılında ciddi bir düşüş yaşanmıştır. Bun durum 2016 yılında ülke genelinde meydana gelen olumsuz koşullar nedeni ile meydana gelmiştir.





Faaliyet ve akreditasyon kapsamı açısından: 2006 yılında yalnız Fındık, Mısır ve yer-fıstığında Aflatoksin Analizi ile faaliyet izni alan ve 2007 yılında bu üç parametre için akredite olan laboratuvarımız; Şubat 2018 itibari ile 62 farklı analiz metodu ve parametresi ile akredite olarak, yaklaşık 145 farklı analiz için de yetkili olarak analizlerini sürdürmektedir. Laboratuvarımızda genel olarak bakıldığında yağlı kuru meyveler (fındık, fıstık, badem vb), et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, hazır yemek, tahıl ve tahıl ürünleri, yem ve yem hammaddeleri, işletmelerde kullanılan sular, personel/yüzey kontrolleri gibi akredite analizler yoğun olarak gerçekleştirilmektedir.

Laboratuvarımız gerçekleştirmiş olduğu analizler için sonuçların doğruluğunun kontrol edilmesi amacı ile Ulusal ve Uluslararası düzeyde yeterlilik testlerine katılım sağlamakta, bu testlerden başarılı sonuçlar alınmaktadır. Elde edilen sonuçlar düzenli olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK)'a bildirilmektedir. Faaliyet ve akreditasyon denetim-

lerinde bu testlerden alınan başarılı sonuçlara bağlı olarak yetki verilmektedir.

Analiz faaliyetleri dışında laboratuvarımızın gerçekleştirmiş olduğu diğer bir faaliyet de Yeterlilik Testi Organizasyonudur. Laboratuvarımız 2011 yılında Türkiye'de Kalite Altyapısının Güçlendirilmesi Projesi kapsamında Aflatoksin Analizlerinde yeterlilik testi organizasyonları için yeterli görülmüş ve yetkilendirilmiştir. Proje kapsamında 20 laboratuvar farklı alanlarda denetimlerden geçmiş olup ilk organizasyon proje destekli olarak 2011 yılında tamamlanmıştır. Bu laboratuvarların %99' luk bölümü projenin tamamlanmasının ardından bu faaliyeti bitirmiş olmasına rağmen laboratuvarımız her yıl yeterlilik testi organizasyonu gerçekleştirmektedir. Laboratuvarımız en son 2017 yılı Nisan ayında yeterlilik testi organizasyonunu başarılı bir şekilde tamamlamış olup 2018 yılı için de programını hazırlamıştır.

2011 Yılı öncesinde üretici ve tüketici talepleri doğrultusunda sadece analiz hizmeti veren laboratuvarımız bu tarih itibari ile laboratuvarların da analiz doğruluğunun gösterilmesi amacı ile ihtiyaç duymuş olduğu Aflatoksin analizlerinde yeterlilik testi ihtiyaçlarını karşılar duruma gelmiştir. Yapılan bu çalışmalar hem laboratuvarımızın diğer laboratuvarlar tarafından tanınır olmasını sağlamış, hem de personelin istatistiki alanda kendini yetiştirmesine zemin hazırlamıştır.

2006 yılında kurulan laboratuvarımız teknik ve Kalite Yönetim Sistemindeki deneyimlerini vermiş olduğu eğitim faaliyetleri ile diğer laboratuvarlar ya da talep eden katılımcılar ile paylaşmakta ve danışmanlık hizmeti de vermektedir.

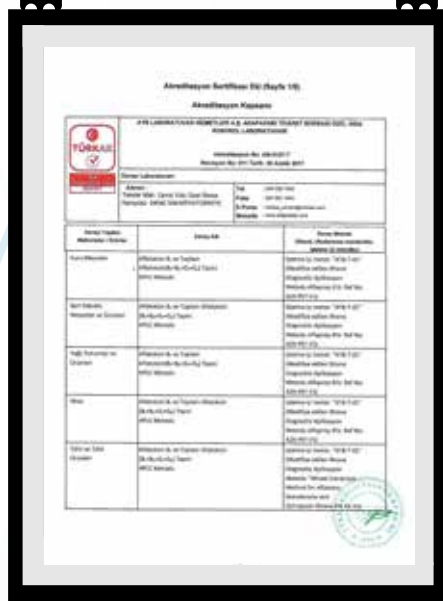
Kurulmuş olduğu tarihten günümüze Laboratuvarımızda yapılan ve yapılacak çalışmalar müşteri talepleri doğrultusunda şekillenmiş, Yönetim Kurulu tarafından değerlendirilerek uygun görülen talepler için gerekli kaynaklar sağlanmış, hem faaliyet kapsamı hem de akreditasyon kapsamı genişletme çalışmaları belirlenen hedefler doğrultusunda gerçekleştirilmiştir.

Bundan sonraki süreçte de laboratuvarımız hem üretici, hem tüketici hem de diğer laboratuvarların talepleri doğrultusunda Yönetim Kurulumuzun desteği ve personelimizin özverili çalışmaları ile başarılı faaliyetler gerçekleştirecek, ilimiz, bölgemiz, ülke ekonomisine ve bilimsel gelişmeye katkı sağlayacaktır.

Kuruluşumuzdan itibaren desteğini esirgemeyen Sakarya Ticaret Borsasına, Yönetim Kurulumuza ve emeği geçen tüm personelimize teşekkür ederiz.

Saygılarımla...

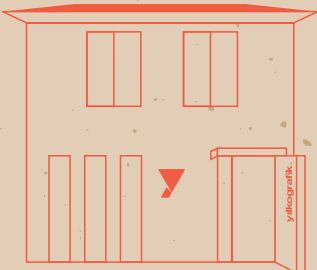




GRAFIK OFSET DİJİTAL AÇIK HAVA REKLAM

NG GÜRAL SAPANCA
TOYOTA TÜRKİYE
TOYOTA BOSHOKU TÜRKİYE
OTOKAR
VESTEL / ARSTİL
ELMOB / NEWJOY
TUNATAN TESİSLERİ
TÜVASAŞ
SEDAŞ / SEPAŞ
AGDAŞ
ERKUNT TRAKTÖR
BAŞAK TRAKTÖR
KROMEL
FGİ
YILGENCİ
ASAŞ
OSB
SATSO
ATAMAK
ALNAL
SAKARYA TİCARET BORSASI
BU YAPI
ÜNBAŞI İNŞAAT
MESKA İNŞAAT
İNKO İNŞAAT
KARYA PARK
ARİFİYE FİDANCILIK
SERBESLER BOTANİK
ADATIP HASTANESİ
SERDİVAN AVİM
VE DAHA FAZLASI

HİÇBİR ZAMAN İSTENİLENİ YAPMADIK,
HER ZAMAN DAHA İYİSİNİ SUNARAK, DAHA İLERİYİ HEDEFLERİZ...



0264-229 40 54
yilko@yilkografik.com.tr
www.yilkografik.com.tr

  /yilkografik

yilkografik®
daha ileriye... 