

SAĞLIK İÇİN 2 BARDAK SÜT İÇİN

Dünyanın en yararlı içeceği süt hakkında toplumu bilinçlendirmek ve tüketimin yeterli seviyelere ulaşmasını teşvik etmek amacıyla her yıl 21 Mayıs tarihi “Dünya Süt Günü” olarak kutlanıyor.

Her yıl 21 Mayıs günü kutlanan “Dünya Süt Günü” ile sütün yaşamımızdaki önemine dikkat çekilmesi amaçlanıyor. Türkiye ise süt üretiminde dünyanın ilk 10 üreticisi içerisinde yer almasına rağmen, süt içme oranlarında Avrupa ülkelerine oranla oldukça düşük bir seviyede yer alıyor. Türkiye’de süt sektöründe liderliğini sürdüren Pınar Süt, 45 yıldır süt tüketimini artırma konusunda çalışmalarına devam ediyor.

Sütün sağlık için önemi hakkında toplumsal farkındalık yaratmak amacıyla birçok çalışmayı desteklediklerini belirten ve bu bağlamda

Dünya Süt Günü’nün önemli bir fırsat olduğunu vurgulayan Pınar Süt Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı, “Türkiye’de yıllık kişi başı süt tüketim miktarı 34 kg, bu rakam tüketimde günlük yaklaşık yarım bardağa eşdeğer. Sağlık için çok değerli bir içecek olan süt tüketimini artıracak çalışmalar büyük önem taşıyor. Tam 45 yıldır sosyal sorumluluk bilinciyle anne sütünden sonra çocuklarımızın süt içmesini teşvik edecek çalışmalarını destekliyoruz. Pınar Süt olarak, başta çocuklarımız olmak üzere herkesi günde 2 bardak süt içmeye davet ediyoruz” dedi.

Günde sadece yarım bardak süt içiliyor

Son iki yılda Türkiye’de süt tüketiminin artmasına rağmen Türkiye’de halen kişi başı tüketimin günde sadece yarım bardak olduğunun altını çizen Pınar Süt Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı, gelecek nesillerin sağlıklı yetişmesi için süt tüketimine dair bilincin artırılması gerektiğini vurguladı.

İdil Yiğitbaşı “Dünyada süt üretiminde ilk 10’da yer almamıza rağmen tüketim konusunda Avrupa’nın gerisinde kalıyoruz. TÜİK verilerine göre içme sütü üretim rakamı 2015’de 1 milyon 378 bin tondan, 2017’de %12 artarak 1 milyon 548 bin tona ulaşmıştır. Bu artış olumlu yönde olsa da Euromonitor verilerine göre, dünyada süt tüketiminin en yüksek olduğu Estonya, İrlanda, Finlandiya, İngiltere ve İzlanda’da gibi Kuzey Avrupa ülkelerinde kişi başına içme sütü kullanımı yıllık 100 litreden fazladır. Avrupa ülkelerinde kişi başı yıllık süt tüketimi ortalaması ise



Pınar Süt Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı

yaklaşık 60 litre civarında iken Türkiye’de kişi başına içme sütü tüketimi ise yıllık sadece 34 kg’dır. Bu rakamlara göre Türkiye’de kişi başına günlük ortalama içilen süt miktarı sadece (yarım bardak) 90 ml’dir. Başta çocuklarımız olmak üzere herkesi günde 2 bardak süt içmeye davet ediyorum” şeklinde konuştu.



2 • HABER

3 • RÖPORTAJ

7 • HABER

8 • HABER

Pınar, Gurme İzmir Fuarı’nda tüketicileriyle buluştu



“Pınar Süt’ün desteği ile, kendimizi geliştiriyoruz”



Pınar Süt, Tireli kadın üreticileri ile Dünya Kadınlar Günü’nü kutladı



Pınar’ın kefirı çıktı!



Türkiye, Dünya'nın en büyük 8. Avrupa'nın ise en büyük 3. süt üreticisi

Dünya'da ve Türkiye'de çeşitli etkinlikler ile kutlanan 21 Mayıs Dünya Süt Günü'nde, Pınar Enstitüsü yürütücülüğünde "Sağlık İçin Süt Paneli" düzenlendi. Yaşar Üniversitesi'nde düzenlenen panelde sütün beslenmeye ve insan vücuduna olan katkıları ile süt hakkında doğru bildiğimiz yanlışlar konuşuldu.

Pınar Enstitüsü Yönetim Kurulu Başkanı Yiğitbaşı'nın ev sahipliğinde gerçekleştirilen panele İzmir İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Zekeriyya Erdurmuş, Dokuz Eylül Üniversitesi Öğretim Görevlisi Prof. Dr. Nur Arslan, Ege Üniversitesi Öğretim Görevlisi Prof. Dr. Harun Uysal, Ankara Üniversitesi Öğretim Görevlisi Prof. Dr. Hamdi Barbaros Özer, Ege Üniversitesi Öğretim Görevlisi Prof. Dr. Sedef Nehir El, Başkent Üniversitesi Bölüm Başkanı Prof. Dr. Gül Kızıltan, Ulusal Süt Konseyi Yönetim Kurulu üyesi ve Pınar Süt Kalite

Güvence Direktörü Özlem Yalçın ile sektör temsilcileri katıldı. Dünyanın en mucizevi gıdaları arasında yer alan süt hakkında toplumu bilinçlendirmek ve tüketimin yeterli seviyelere ulaşmasını teşvik etmek amacıyla her yıl 21 Mayıs tarihi "Dünya Süt Günü" olarak kutlanıyor. Türkiye'de de 1991 yılından bu yana 21-28 Mayıs tarihleri Süt Haftası olarak anılıyor.

21 Mayıs Dünya Süt Günü'nün topluma sütün önemini anlatmak için önemli bir fırsat olduğunu söyleyen Pınar Enstitüsü Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı "Türkiye'de toplam süt üretimi 2017 yılı için 20.700.000 ton. Ülkemizde süt üretimi son 5 yılda %14, son 10 yılda %70 arttı. Türkiye, dünyada en büyük 8. süt üreticisi, Avrupa'nın ise en büyük 3. süt üreticisi konumunda. Süt üretiminde sekizinci olan Türkiye, tüketim rakamlarına göre daha alt sıralarda yer alıyor. Türkiye'de yıllık kişi başı içme

sütü tüketim miktarı yaklaşık 34 kg iken Avrupa'da bu ortalama miktar kişi başı 60 kg, Amerika kıtasında 58 kg civarında. Ülkemizde süt içme alışkanlığının artırılması ve özellikle çocuklarda süt tüketiminin özendirilmesi gerekiyor." dedi.

Panele katılan İzmir İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Zekeriyya Erdurmuş ise dünyanın en güzel besin maddelerinden birinin süt olduğunu belirterek "Sağlıklı sütün üretilmesinin temeli, sağlıklı hayvan yetiştirme koşullarından geçiyor. Sütün sağlıklı bir şekilde sanayiye ve işleme tesislerine iletilmesi, içilir hale getirilerek paketlenmesi ve tüketicilere sağlıklı bir şekilde ulaştırılması hassasiyet gerektiren uzun bir zincir. Ülkemiz, özellikle İzmir bu konuda başarılı durumda. Türkiye'de sanayisiyle yetişmiş insan kaynaklarıyla ve kamu kurumlarımızla önemli başarılarla imza atacağız" dedi.



Pınar, Gurme İzmir Fuarı'nda yeni ürünleriyle tüketicileriyle buluştu

Türkiye'de süt ve süt ürünleri sektörünün kurucusu Pınar, 09 - 12 Mayıs 2018 tarihleri arasında gerçekleşen 8. Gurme İzmir Fuarı'nda, yeni ürünleri Pınar Kefir, Protein Süt ve Protein Yoğurt çeşitleri, Laktozsuz Kakaolu Süt, Organik ürün çeşitleri ve özel tadım alternatifleri ile ziyaretçilerini ağırladı.

Türkiye'nin öncü gıda markası Pınar, yeni ürünleri çeşitleri ve özel tadım alternatifleri ile bu yıl Fuar İzmir B Holü'nde yer alan standında tüketicileriyle buluştu. Fuar ziyaretçileri, süt ve süt ürünleri çeşitlerinin sergilendiği Pınar standında yepyeni Pınar lezzetlerini tatma fırsatı buldu. Pınar Demo Şefleri, Gurme İzmir Fuarı Yemek Şov alanında Pınar ürünleriyle lezzetli atıştırmalıkları ziyaretçilerin beğenisine sundu.

Fuarın açılış gününde İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Aziz Kocaoğlu ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Ahmet Güldal ile katılımcılar Pınar standını ziyaret etti. Standı ziyaret eden Aziz Kocaoğlu ve Ahmet Güldal ile beraberindekiler Pınar Kefir'in tadına baktı.



Bundan 45 yıl önce Türkiye'yi sağlıklı süt ve süt ürünleri ile tanıştıran ilk markanın Pınar Süt olduğunu belirten Pınar Süt Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı: "Her yıl yenilikçi ürünlerimizi tüketicilerimizin beğenisine sunuyoruz. Geçtiğimiz yıl piyasaya sürdüğümüz Pınar Protein Süt ve Protein Süt çeşitleri tüketicileri-

mizin beğenisine kazandı. Bu yıl da Pınar Kefir, Pınar Laktozsuz Kakaolu Süt, Pınar Organik Süzme Peynir, Pınar Beyaz Sarımsaklı & Frenk Soğanlı gibi birçok ürünümüzü tüketicilerimizle buluşturduk. Fuara gelen ziyaretçi anneleri de unutmamak. Tüm annelerin "Anneler Günü"nü kutluyorum" dedi.

“Pınar Süt’ün desteği ile, her geçen gün kendimizi geliştiriyoruz”

2000 yılından bu yana, Eskişehir Alpu’da süt üretimi gerçekleştiren Özer ve Özgür Doğan kardeşler ile hayvancılık çalışmaları ile ilgili keyifli bir sohbet gerçekleştirdik.



Biraz hayatınızdan bahsedermisiniz?

Özer Doğan: Ben 1969 yılında, Özgür 1973 yılında Alpu’da doğduk. Evli ve iki çocuk babasıyım.

Özgür Doğan: Lise mezunuyum. 2000 yılından beri de iki kardeş ortak hayvancılık yapıyoruz. Evliyim ve 2 çocuk sahibiyim. Yıllarca hep çalıştık. Birlik ve beraberliğin öneminin farkındayız. Biz bir aile işletmesiyiz. Eşlerimiz de bize hep destek oldular. Özellikle sağımda kadın elinin olmasının önemli olduğunu düşünüyoruz. Aynı iş, aynı bahçede yıllardır geçinip gidiyoruz. Aynı gayrimiz olmaz.

Hayvancılığa nasıl ve ne zaman başladınız?

Özgür Doğan: Bir gün kardeşimin eşi, gelinimiz, bebeğine süt almak için komşu komşu geziyor ve süt bulamıyor. Parasıyla kimse süt vermiyor. Eve üzgün bir şekilde gelip de süt bulamadığını söyleyince çok üzüldük ve hemen bir inek aldık. Evimizde sütümüz peynirimiz eksik olmasın dedik. Sene 2000, o günden itibaren hayvanlarımız arttı, amatör küçük bir işletme haline geldik. Baktık gördük ki bölgede açık, yarı açık işletmeler artıyor, 2009 yılında işletmemizi daha ferah daha müsait bir yere taşımaya ve bu işte daha iyi, daha kaliteli olmaya karar verdik. İşletmemizi ilçenin dışında bir araziye taşıdık. Şu an 50



baş hayvana sahibiz ve daha profesyonel, daha kaliteli nasıl oluruz fikri ile ilerliyoruz.

Hayvancılıkta daha profesyonel olmak için neler yaptınız? İşletmenizde neleri gözlemlediniz?

Öncelikle işletmemizi köy dışında rahat bir araziye taşıyıp yarı açık ahır tipine geçtik. Sonra baktık ki hayvanlarımız daha keyifli, daha sağlıklı bir yaşam sürmeye başladı, verimler arttı, hastalıklar azaldı. İşletmeye bir düzen gelince iş gücümüz ekonomik hale geldi, yavaş yavaş mekanizasyonu artırdık. Şu an yem karma, otomatik yıkamalı sağım makinesi ve sağım yaptığımız ayrı bir yerimiz var. Çiftliğimizi kamera sistemi ile izleyerek döl tutma ya da herhangi bir rahatsızlıkta erken müdahale şansımızı artırdık. Tüm aile fertleri olarak her saat telefonumuzdan çiftliğimizi izleyebiliyoruz. Her geçen gün kendimizi geliştiriyoruz. Bu konuda Pınar Süt’ün desteği büyük. Bize hayvancılık ve süt kalitesi konularında hep destek oldu. Birebir eğitimleri ile hem bize hem eşlerimize yol gösterdi.

Hayvancılıkta hedefleriniz neler? Hangi yönde büyümek ve gelişmek istiyorsunuz?

Hem ekonomik anlamda hem de hayvan refahını sağlamak amacı ile işletmemizi büyüttük. Hayvan sayımız arttı. Daha gelişmiş ve orta ölçekli bir işletme olma yolunda ilerliyoruz. Amacımız işletmemizi daha da büyütmek. Hayvancılık yüksek işgücü istiyor. İşletmemizde mekanizasyonu arttırıyoruz. Süt siğiri damızlık işletmesi olma yolunda ilerliyoruz. Hayvancılığa başladığımız günden beri Pınar Süt ile çalışıyoruz. Bizim gibi işletmeleri destekliyor ve gelişmemiz yolunda yardımcı oluyor. Sütümüzü işletmemizde soğutuyor, hijyen ve sağım uygulamalarını layıkıyla yerine getiriyor. Böylece her geçen gün daha kaliteli süt üretiyoruz. Tabii ki amacımız kaliteli süt üretmek, verimliliğimizi arttırmak ve daha çok gelir sağlamak.

Bölgeniz hayvancılığı hakkındaki düşünceleriniz neler?

Bölgemizde üreticilerin % 80’i hala kapalı, havasız, daracık ahırlarda koca koca hayvanlara bakmaya devam ediyor. Adeta evin bir odasında hayvancılık yapıyorlar. Dededen atadan kalma düzenle günümüzde hayvancılık yapmak akıl karı değil.

Bu düzeni bozup yeni bir işletme yapmak maliyetli olduğundan kimse değiştirmek istemiyor. Hayvanına ne kadar iyi bakarsan o kadar iyi verim alır, problem yaşamazsın. Tarım Bakanlığı süt hayvancılığı konusunda verdiği destekleri artırmalı. Yem fiyatlarının yüksek olması süt fiyatını yetersiz kılıyor. Bakanlığımızın yem sektörü ile daha yakından ilgilenmesini ve denetimlerini arttırmasını istiyoruz.

Ülkemiz hayvancılığı ve geleceği ile ilgili görüşlerinizi alabilir miyiz?

Mümkün olduğunca bölgemizdeki üreticilerimize ekonomik hayvancılığa yönlendirmeye, örnek olmaya çalışıyoruz. Bölgemizdeki büyük işletmeleri örnek alıyoruz. İsteğimiz bakanlığımızın bizim gibi küçük işletmeleri daha fazla desteklemesi, yem alım gücümüzü artırması, yem desteği vermesidir. Sütte olduğu gibi yemde de bir konseyin kurulması ve fiyatların dengede tutulması gerekmektedir. Çocuklarımızın bu işi yapmasını isterim. Fakat hayvancılıktaki istikrarsızlık, yeni nesli hayvancılıktan soğutuyor. Hayvancılık çok emek istiyor, gençler sosyalleşemiyor, hatta evlenecek kız bulamıyor. Hal böyle olunca köy hayatını sevmiyor. Pis iş olarak görülüyor. Hayvancılıkta yaşanan iniş çıkışlar, tarım politikalarının yetersizliği küçük üreticinin bakanlık tarafından yeterli düzeyde desteklenmiyor olması gençleri bu işe özendirmiyor. Bölgemizde hayvancılık yapan en genç kişi 40 yaşında. Bu da genç kesimin hayvancılık yapmamasından kaynaklı olarak hayvancılığı geliştirmiyor. Her geçen gün azalan hayvancılık ülkemiz ekonomisini de olumsuz etkiliyor.

Hayvancılıkta karşılaştığınız en büyük problem nedir? Çözüm için neler yapılmalı?

İmkancımız olsa, hayvanlarımıza yeşil ot ve kaliteli kaba yem imkanlarımızı arttırmayı, yemi daha ucuza elde etmeyi isteriz. Ülkemiz hayvancılığının geleceğini göremiyorum. Bilinçsiz hayvancılık yapılıyor. Hayvancılıktan anlamayan insanların hibelerden faydalanması kolay. Fakat küçük üretici bu hibe desteklerinden faydalanamıyor. Özellikle teminat konusunda sıkıntılarımız oluyor. Bizim gibi küçük işletmeler, orta ölçekli olması için desteklenmeli, hibelerin ve projelerin kolaylaştırılması gerektiğine inanıyoruz.

5 SORU - 5 CEVAP

Sağmal hayvanlarımızın beslenmesinde önemli noktalar nelerdir?

Sağmal hayvanların günün 24 saati temiz ve içilebilir suya erişimi sağlanmalıdır. Sağmal hayvanların günün 24 saati taze yeme ulaşımı sağlanmalıdır.

Sağmal hayvanlar günlük olarak canlı ağırlıklarının %3-4'ü kadar kuru madde tüketmeye ihtiyaç duyarlar. (iklim, barınak koşulları, süt verimi vb. koşullara göre değişir.)

Sağmal hayvanların işkembe faaliyetlerini sağlıklı olarak sürdürebilmeleri için günlük olarak canlı ağırlıklarının %1'i kadar iyi kaliteli kuru ot (yonca kuru otu, kuru yulaf otu, arpa hasılı vb.) tüketmeleri gerekir.

Sağmal hayvanlar, serbest barınaklı sistemlerde her 100 kg vücut canlı ağırlığı için 1 m² kuru yataklık alanına ve bunun 2 katı da gezinme alanına ihtiyaç duyarlar.

Sağmal hayvanlar, hayvan başına en az 80 cm yemlik alanına ihtiyaç duyarlar. Eğer işletmede kilit sistemi mevcut ise %10'unun boş kalması, çekingen olan hayvanların da yeme rahat ulaşması açısından iyi olacaktır.

Sağmal hayvanların günlük olarak tükettiği rasyonun kuru maddesinde veya rasyon kuru maddesini oluşturan besin öğelerinden herhangi birinde %3'den fazla değişiklik yapılmaması gerekir. Sağmal hayvanlar verim, sağılan gün sayısı, laktasyon sayısı gibi ölçekler baz alınarak ayrı olarak barındırıp beslenmelidir.

Sağmal hayvanlarda sağım uygulamaları titizlikle yönetilmelidir. Sağmal hayvanlarda periyodik bakım ve korunma uygulamalarının bir protokol çerçevesinde yapılmasında yarar vardır.



Yaz mevsiminde hayvanlarımızı nasıl beslemeliyiz?

Sıcak havalarda soğuk havalardan daha fazla problem yaratır. Havalarda ısınması durumunda yem tüketimi ve buna bağlı olarak da süt üretimi, süt protein ve yağ düzeyleri düşer. Sıcak havalarda yemleme sıklığı 1-2 öğün artırılır, yemleme zamanı daha serin olan saatlere kaydırılır.

Özellikle kapalı ahırlarda barındırılan hayvanların aynı anda yem yiyebilmeleri için yeterli sayıda yemlik alanı ayarlanır, bol su içmeleri ve yeterli havalandırma sağlanır, böylece strese girmeleri önlenir. Sıcak havalarda rasyonda da değişikliğe gidilebilir. Rasyonda kaba yemde azaltma, konsantre yemde artış sağlanır.

Ancak konsantre yemin fazlası rumen pH'sını düşürür ve yem tüketiminin durmasına varan sonuçlara yol açabilir. Bu durumda inek başına verilecek 110-220 gr miktarındaki sodyum bikarbonat ile konsantre yemin sindirilebilirliği artırılabilir. Böylece rumen tamponlaması sağlanır. Diğer yandan rasyona maya katılması da selüloz sindiriminde iyileşmelere neden olabilmektedir.

Enerji tüketiminin artırılması için rasyona yağ ilavesi düşünülebilir. Bu amaçla, pamuk tohumu, soya fasulyesi, hayvansal yağ, korunmuş yağ veya bunların karışımları rasyona katılabilir.

Buzağlar en erken ne zaman süttten kesilebilirler?

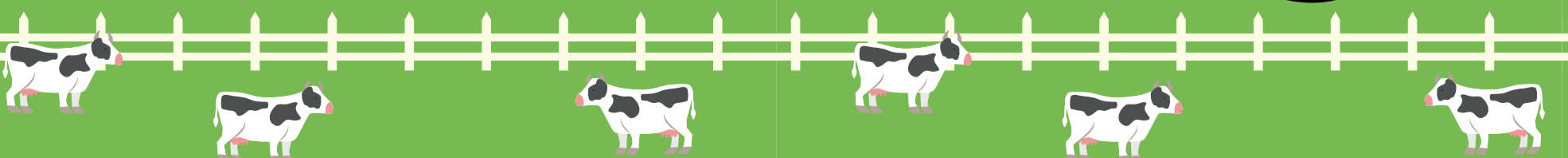
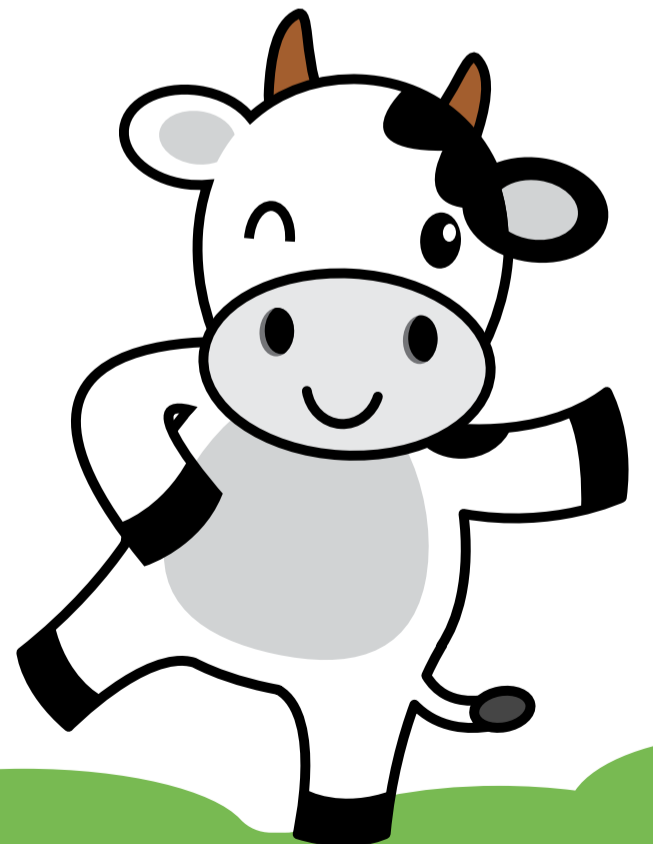
Süt ineği endüstrisinde doğumda süttten kesmenin genel uygulanması kanıtlandığından, buzağlar herhangi bir yaşta süttten kesilebilirler.

Süttten erken kesilmiş buzağların performans verimlerinin artırılması ve streslerinin azaltılması için;

- Süttten kesilmeden önce birkaç hafta boyunca yem tüketimini teşvik edici uygulamaların yapılması,
- Boyut ve yaşlarına göre buzağların ayrı ayrı bölümlere koyulması,
- Saman serperek veya altlık materyali kullanarak kafesteki tozun azaltılması,
- Yeterli hava sirkülasyonunun sağlanması,
- Düzenli olarak temiz su temin edilmesi,
- Buzağların annelerini göremeyecekleri ve seslerini duyamayacakları yerde bulundurulmaları,

- Sindirilebilirliği yüksek yem materyali kullanarak yemden yararlanımın artırılması,
- Yeterli durak alanı sağlanması,
- Durak sistemi veya tekli yemlikler yerleştirilerek, annesini ararken kaçmaları engellenmesi,
- Yeni süttten kesilmiş buzağların yanına yataklıklara aşına buzağlar yerleştirilmesi,
- Sıklıkla yemliklere yem koyularak, yemlerin kırılarak tozlanmasının önüne geçilmesi gerekir.

Unutulmaması gereken önemli nokta süttten kesilecek buzağının en az günde 700 gr civarında buzağı başlangıç yemi tüketiyor olmasıdır. Süttten kesim sırasında buzağların buzağı başlangıç tüketimleri izlenmeli üst üste iki gün boyunca en az 700 gr buzağı başlangıç yemi tükettiği saptanan buzağlar süttten kesilmelidirler.



Süt ineklerinde su tüketimi neden önemlidir?

Çiftlik hayvanları için en büyük ihtiyaç sudur. Aynı zamanda, sütün %87'si de sudur. Hayvanların, metabolizma faaliyetlerinin sürdürülebilmesi için, kaliteli bir su kaynağına ihtiyaçları vardır.

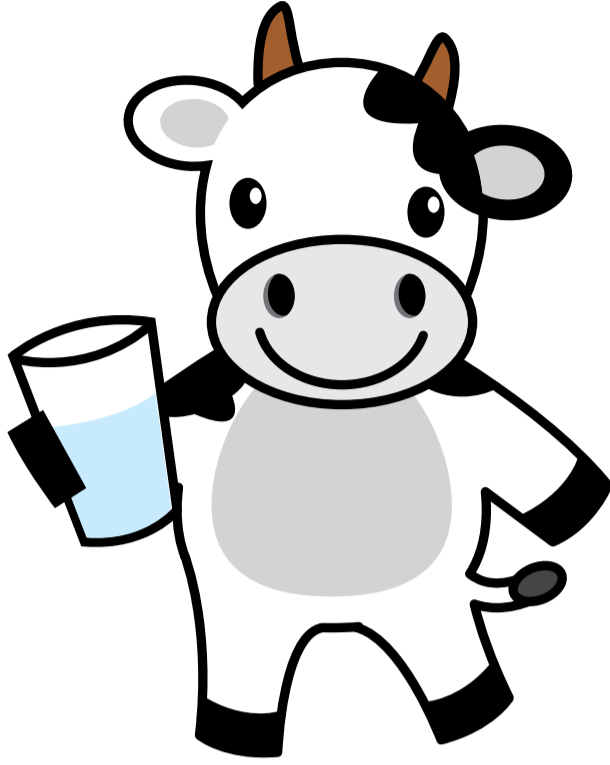
Hayvanların kan hacminin gereken seviyede tutulması, besinlerin bağırsak kanalına geçişinin kolaylaştırılması, dokuların gereksinimlerinin karşılanması, sindirim ve metabolizma faaliyetlerinin normal bir şekilde sürdürülebilmesi için, iyi, temiz ve bol miktarda su kaynağı gerekir. Kaliteli bir su kaynağının içeriği, tesislerdeki yerleşimi ve eksikliğinde en sık karşılaşılan problemler aşağıdaki gibidir;

Buzağların büyümesi için suya ihtiyaç vardır

Taze sudan mahrum kalan buzağların besin alımının %31 azaldığı, normal sınırlarda su alan buzağlara göre canlı ağırlık artışının %38 azaldığı gözlenmiştir. Buzağlarda yetersiz ve kalitesiz su alımının en belirgin göstergeleri; ishaller, sindirim sisteminde bozulmalar, bağışıklık cevabının azalması, elde edilen süt miktarında azalma, beslenmeden yararlanmanın azalması ve beslenme davranışında meydana gelen değişimlerdir.

Suda çözünen katı maddeler, süt inekleri için önemlidir

Sülfat, klorid, demir, manganez ve nitrat gibi maddelerin performans üzerinde büyük etkileri bulunur.



Su ihtiyacı, üretim seviyesine bağlı değişiklikler gösterir

Sağımın yapıldığı sütçü ineklerden alınan süte karşılık, hayvanların kilogram başına, 4 ya da 5 litre su tüketmesi gerekmektedir. Suyun bir kısmı rasyondan karşılanır ancak %80-90'ını tüketerek karşılanır. Örneğin; 27 kg süt veren bir Holstein ineği, günlük olarak yaklaşık 95-115 litre (25-30 galon) su tüketmelidir. Kuru dönemdeki süt inekleri ise, günlük 28-57 litre (10-15 galon) su tüketmelidir.

Çevre sıcaklığı, su tüketimini etkiler

Sıcaklık ve nem, su ihtiyacını önemli ölçüde artırır. Isı stresi altındaki çiftliklerde, (21 °C veya daha düşük sıcaklıkta ancak yüksek yoğunlukta) termal - nötral sıcaklık ve nemin yüksek olduğu alanlarda bulundurulmuş sığırlar, diğer sığırlara oranla, 1,2 - 2 kat daha fazla suya gereksinim duymaktadır.

Suluklara erişim ve sulama zamanı önemlidir

Suluklar, rahatlıkla ulaşılacak alanlarda ve beslenme alanına en fazla 15 metre uzaklıkta olmalıdır. Aynı zamanda, ortamda bulunan tüm ineklerin ihtiyacını karşılayabilecek boy ve ölçüde olmalıdır. Sütçü inekler, sağımın hemen sonrasında ihtiyaç duydukları suyun %50-60'ını tüketirler. Tüm bunların yanı sıra, su tanklarının da, en az haftada bir kez temizlenmesinin süt üretimine etkisi olduğu bilinmektedir.

Su ile ilgili aksaklıkların, farklı ve geniş kapsamlı etkilerine değinildiğinde ise;

- Sağlıkta ve verimde düşüşlerden,
- Sindirim bozukluklarından ve ishallerden,
- Yeni gelen düve ya da kurudaki ineklerin sağlık durumunun kötüye gitmesinden,
- Kötü lezzette, kokuda ve renkte su içilmesinden,
- Aynı su kaynağından su tüketen insanlarda meydana gelen sindirim bozukluklarından bahsedilebilir.

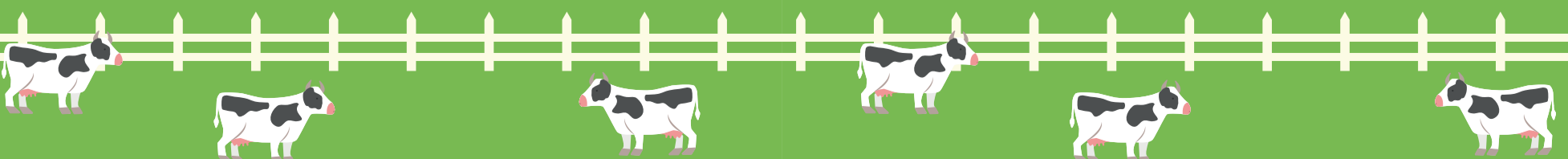
Yonca seçimi nasıl yapılmalıdır?

Süt sığırlarının beslenmesinde kaba yemler büyük önem taşımaktadır. Süt sığırı rasyonlarının %50-50'lik bölümü kaba yemlerden oluşmaktadır. Yüksek süt verimi elde edebilmek için rasyon genelinde bu denli yüksek bir orana sahip kaba yemlerin kaliteli olması vazgeçilmez bir unsurdur.

Türkiye'de süt sığircılığında yoğun olarak kullanılan kaba yemler saman, yonca, fiğ ve mısır silajıdır. Yonca için en uygun biçim zamanı tarlanın 1/10 oranında çiçeklendiği zamandır. Bu zamanda biçim yüksekliği zeminden 8-10 cm olacak şekilde olmalıdır. Biçildikten sonra hayvanlarda şişkinlik yapmaması için 2 gün boyunca soldurulmalıdır. Soldurma ve kurutma işleminden sonra balyalanarak depolanmalıdır.

Fazla kurutulmuş yoncalar A vitamini içeriğinin büyük bir kısmını yitirirler. Bu nedenle yoncaların fazla kurutulması sakıncalıdır. Buna karşın nem oranı yüksek olarak balyalanan yoncalar da bozulabilmektedir. Bu nedenle balyalanan yoncaların kuru madde oranlarının %88 üzerinde olması gerekmektedir. Bu değerlerin altında balyalanan yoncaların biran evvel kullanılması büyük önem taşımaktadır.

Yonca ile ilgili bir diğer husus protein içeriğidir. Yoncanın protein içeriğinin büyük bir kısmı yapraklarındadır. Bu bağlamda bol yapraklı ve ince saplı yoncaların tercih edilmesi önem taşımaktadır.



Organik süt sığırcılığının önemi nedir?

Organik süt sığırcılığı; çevre dostu üretim teknikleriyle, kontrollü ve sertifikalı olarak gerçekleştirilen bir üretim çeşididir. Temel amaçları; organik süt ve süt ürünlerini yeterli miktarda üretmek, üretimde toprak ve bitkilerden biyolojik çevrime uygun şekilde en üst düzeyde yararlanmak, mera ve toprak yapısının bozulmadan uzun yıllar kullanıma uygun olmasını sağlamak, üretim esnasında oluşabilecek artık maddeleri ve kirliliği minimum seviyeye indirmek, üretimi gerçekleştirirken genetik çeşitliliği korumak ve tüketicilere risksiz ürün sunabilmektir.

Başka bir deyişle; bu sistemde yüksek süt verimi ve düşük maliyet yerine çevrenin korunması, hayvan sağlığı ve refahı ön plana çıkmaktadır. Organik süt sığırcılığında uygulanan hayvan refahı ve sağlığını doğrudan etkileyen, barındırma, yetiştirme, besleme, damızlık seçimi, üremeye yönelik uygulamalar gibi ilkeler organik süt sığırcılığı üzerinde hayvan sağlığı ve refahına ilişkin önemli etkiye sahiptir.



Sığırlarda “sıcak stresi”

Sıcaklık stresi, hayvanların yaşamlarını ve optimum verim düzeylerini sürdürebilmesi için gerekli ortam sıcaklıklarının ve nemin yüksek seyrettiği durumlarda hayvanların buna verdiği tepkilerdir. Yaz aylarında ortaya çıkan bu durumdan dolayı işletmelerin karlılığı düşmekte, hayvanlarda kimi hastalıklar ve metabolik rahatsızlıklar meydana gelmektedir. Sığırlarda ortam sıcaklığı 24-27 °C'nin üstüne çıktığı durumlarda sıcaklık stresi başlamaktadır.

Sıcak havalarda karşılaşılan başlıca problemler

Üreme faaliyetlerinde ve gebe kalma oranlarında düşüş, yaz asidozu sendromu, süt üretiminin muhafaza edilememesi, yağ ve protein gibi süt bileşenlerinin sabit tutulamaması, süt kalitesi, laminitis.

Su yönetimi ve suluk konumları

Her 10-15 inek için bir tank veya 1 metre suluk bulunmalıdır. Her inek grubu için en az 2 tank bulunmalıdır. Her 18-24 metreye 1 tank koyulmalıdır. Suluktaki suyun derinliği en az 8 cm olmalıdır. Minimum 200 litre su kapasitesi sağlanmalıdır. Tanklar hergün temizlenmelidir.

Farklı sıcaklıklarda su tüketimi

Sıcak dönemlerde ineklerin yatma süreleri 2 saat, yemlikte geçirdiği süre de bunun yarısı kadar azalmakta ve buna bağlı olarak süt verimlerinde 2,5- 3 litreye yakın kayıplar meydana gelmektedir.

Süt verimi	25 kg/gün	25 kg/gün	25kg/gün
Hava sıcaklığı	20°C	30°C	40°C
Su tüketimi	99 litre/gün	111 litre/gün	123 litre/gün

Yaz asidozu sendromu (SAS)

Süt üretiminde düşüş, süt yağ içeriğinde düşüş, vücut kondüsyonunda düşüş, ayak rahatsızlıkları ve laminitiste artış, ıskarta oranında artış. Nedenleri; değişen beslenme davranışları ve büyük öğünler halinde verilen yüksek protein-karbonhidrat içerikli yemler rumendeki asit üretimini artırır. Toplam Karma Rasyon (TMR) kullanılsa dahi sıcaklık stresi şartlarında inekler kesif yemleri seçerek yer ve selülozlu yemleri bırakırlar. Diyet nasıl olursa olsun, sıcak havalarda rumen pH düşer.

İneklerin yem seçme davranışını etkileyen faktörler

Rasyonun KM içeriği, kaba yemlerin ve genel karışımın partikül boyutu, mısır silajında iri koçan ve sap parçaları, ham maddelerin miksera doğru sırayla konulmaması ve düzensiz karıştırma, yemleme sıklığı, rasyonun hayvanın önüne doğru itilmesi, yemlik mekanı ve hayvanın yemliğe erişim imkanı.

Rasyonun kuru madde içeriği

TMR'ın rutubet içeriği, partiküllerin birbirine ne ölçüde tutunacağını etkiler. KM içeriği %65'ten fazla (%35'ten az rutubet) olan rasyonlarda hayvanın yem seçme yapması muhtemeldir. %80'den fazla KM içeren kuru ot bazlı rasyonlara su ilave edildiğinde hayvanın daha az seçme yaptığı saptanmıştır. Silaj bazlı rasyonların çoğunda KM içeriği %60'ın altındadır (%40'tan çok rutubet). Partikül boyutu dağılımı, yemliğin iki ucundan ve ortasından kontrol edilmelidir. Farklılık bulunursa, bu durum ayrı noktalardan yem yiyen hayvanların farklı rasyonlar aldığı anlamına gelir.

Serinletme

Serinletme uygulaması, yazın yaşanan verim kaybını önemli ölçüde telafi eder.

Süt Verimindeki Fark		
	Serinletmeli Çiftlikler	Serinletmesiz Çiftlikler
Kış Süt Üretimi	40,6 kg	38,6 kg
Yaz Süt Üretimi	40 kg	35 kg
Fark	0,6 kg	3,6 kg
Yaz/ Kış Oranı	% 98	% 91

Sıcak havalarda gebe kalma oranı üzerindeki olumsuz etkisi, süt verimi üzerindeki olumsuz etkisinden daha büyüktür.

Gebe Kalma Oranındaki Fark		
	Serinletmeli Çiftlikler	Serinletmesiz Çiftlikler
Kış	% 56	% 54
Yaz	% 34	% 17
Fark	% 22	% 37
Yaz/ Kış	% 61	% 31

Sonuçlar

Serinletme uygulaması faydalıdır ancak kış aylarında görülen üretim seviyesinin korunmasına yetmez. Serinletmede yüksek verimli olgun hayvanlara öncelik tanınmalıdır.

Sıcak stresine karşı alınacak önlemler:

Yönetimsel uygulamalar

Ekstra yemleme yapın. Yemlemeyi günün serin saatlerinde yapın. Bütün hayvanların sıkışmadan yem yiyebilmesi için yeterli yemlik alanı bulunmasını sağlayın. Bol serin su verin. Yeterli hava akışı ve su sisteme sağlayın. Hayvanları rahat ettirin ve muhakkak yem yemelerini sağlayın.

Rasyon uygulamaları

Yaş ham maddeler kullanmak veya su ilave etmek suretiyle hayvanların yem seçmesini engelleyin. Asitleri nötralize etmek için tampon kullanın. Maya veya maya kültürlerini tavsiyeler doğrultusunda kullanın. Aşırı protein beslemesinden kaçının. Kayıpları telafi etmek için potasyum, sodyum ve magnezyum miktarını artırın. Bazı besleme uzmanları, sıcaklık stresi altındayken vitamin katkısı seviyesini artırmayı tavsiye etmişlerdir. Ancak, zaten günde 100.000 IU A vitamini, 50.000 IU D vitamini ve 500 IU E vitamini veriliyorsa bu miktarları daha da artırmanın pek faydası yoktur.

Mineral madde uygulamaları

Sodyum, rasyon kuru maddesinin en az %0,45'i kadar olmalıdır. Potasyum, rasyon kuru maddesinin en az %1,5'i kadar olmalıdır. Magnezyum, rasyon kuru maddesinin en az %0,35'i kadar olmalıdır.



37. Uluslararası Pinar Çocuk Resim Yarışması'nda kazanan arkadaşlık oldu

Bu yıl "Canım Arkadaşım" temasıyla düzenlenen 37'inci Uluslararası Pinar Çocuk Resim Yarışması'nın kazananları belli oldu. Türkiye'nin 7 Bölgesinden İlköğretim Okulları, Özel Eğitim ve Uygulama Okulları, KKTC, Almanya ve sosyal medya üzerinden 27.679 adet resim katıldı. Pinar Kültür & Sanat Etkinliği'ne katılmaya hak kazanan 16 minik ressam, ödül ve sertifikalarını 18-20 Haziran 2018 tarihlerinde alacak. Etkinliğe katılan minik ressamlar arasında 3 öğrenci aynı zamanda bir yıllık eğitim bursunun da sahibi olacak.

Türkiye'de gıda sektörünün öncü markası Pinar, çocukların gelişimlerine katkı sağlamak amacıyla sanat, eğitim ve spor alanında birçok projeyi destekliyor. Geleceğin sanatçıları teşvik etmek amacıyla 37 yıldır düzenlenen Pinar Çocuk Resim Yarışması'nın bu yılki kazananları belli oldu.

"Canım Arkadaşım" temasıyla 27.679 resmin başvurduğu yarışmanın katılımcısı minik ressamlar, arkadaşlıklarını çizdi. 19 minik ressamın Pinar Kültür & Sanat Etkinliği'ne katılmaya hak kazandığı yarışmada sosyal medya üzerinden yarışmaya katılan 1 öğrenci ile Özel Eğitim ve Uygulama Okulları'ndan 3 minik yetenek ise tablet ve resim malzemeleri ile ödüllendirildi. Minik ressamların eserlerinin ödül aldığı yarışmada kazanan, kalplerdeki arkadaşlık oldu.

Pinar Kültür ve Sanat Etkinliği'nde buluşacaklar
Jüri değerlendirmesinin ardından ödül almaya hak kazanan 19 minik ressam, ödül ve sertifikalarını almak üzere 18-20 Haziran 2018 tarihleri arasında İzmir'de gerçekleştirilecek Pinar Kültür & Sanat Etkinliği'nde bir araya gelecek. Etkinlik süresince



İzmir'i tanıma fırsatı bulacak olan öğrenciler resmettikleri arkadaşlıklarına Türkiye'nin her yerinden yenilerini ekleyecek. Ödül ve sertifikaların dağıtılacağı etkinlikte ödül sahibi 3 yarışmacı ayrıca Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı aracılığıyla bir yıllık eğitim bursunun sahibi olacak.

Türkiye'nin her yanından binlerce öğrencinin resimlerini gönderdiği yarışmada Marmara Bölgesi 7.038 resimle katılımı en yüksek bölge oldu. Sosyal Medya üzerinden katılan resimlerin yüzde 100 ar-

tış gösterdiği yarışmada, Marmara Bölgesi'ni 4.727 resim ile Ege Bölgesi izledi. İç Anadolu Bölgesi'nden 4.720, Akdeniz Bölgesi'nden 3.194, Karadeniz Bölgesi'nden 1.974, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden 1.606 ve Doğu Anadolu Bölgesi'nden 1.070 resim değerlendirmeye alındı.

Yurtdışı katılımlarında da artış olan yarışmada KKTC'den 2.465 ve Almanya'dan da 69 resim katılırken Türkiye'deki Özel Eğitim ve Uygulama Okullarından 582 resim başvuruda bulundu.

Pinar Süt, Tireli kadın üreticileri ile Dünya Kadınlar Günü'nü kutladı

Pinar Süt, Dünya Kadınlar Günü'nde kadın süt üreticilerini unutmadı. Tireli kadın süt üreticileri, Pinar Süt kadın çalışanları ile birlikte 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nü Pinar Süt İzmir fabrikasında kutladı. Organizasyona Pinar Süt Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı ev sahipliği yaptı.

Dünya Kadınlar Günü sebebiyle düzenlenen organizasyonda konuşan Pinar Süt Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı "Pinar Süt olarak kadın istihdamına, kadının üretimdeki yerine çok değer veriyoruz. Bu özel günde, üretimde olduğu kadar tedarikte de Pinar Süt kalitesi için çalışan kadınlarla bir arada olmak istedik. Tireli süt üreticilerimiz kendi ürettikleri sütün fabrikamızda nasıl ürün haline geldiğini yaşayarak gördüler. Teknik ekibimiz kaliteli hammadde ile kaliteli ürünlerin nasıl yapıldığını süt üretici-



lerimize anlatma imkanı buldu. Aynı amaç için çalışan süt üreticisi ve emekçi kadınlarımızın 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nü kutluyorum" dedi. Kahvaltıdan sonra Pinar Süt üretim tesis-

lerini gezen süt üreticisi kadınlar, daha sonra Karşıyaka'dan Üçkuyular'a vapur sefası yaptı. Kadın üreticiler, tarihi Kemeraltı Çarşısı'nı gezerken keyifli ve unutulmaz bir gün geçirdiler.



- Gazetemiz Basın Ahlak Yasası'na uyar.
- Kaynak gösterilmek suretiyle gazetemize ait yazı ve resimler yayınlanabilir.
- Gönderilen yazı ve resimler yayınlansın veya yayınlanmasın iade edilmez.
- Yayınlanan yazı ve resimler sahiplerinin fikri olup PINAR bunlardan sorumlu tutulamaz.

PINAR SÜT MAMÜLLERİ SANAYİ A.Ş. adına;
İmtiyaz Sahibi ve Genel Yayın Yönetmeni: GÜRKAN HEKİMOĞLU
Yazı İşleri Müdürü: ALİ AKATA Yayın Kurulu: MEHMET AYKIRI, ÇETİN KARADELİ, ONUR DALGIÇ, PINAR TEKİN, YILDIZ FİŞEKÇİ, GÜLESER KURTULUŞ
İdare Yeri: PINAR SÜT MAMÜLLERİ SANAYİ A.Ş. Kemalpaşa Caddesi No:317 P.K. 35060 Pınarbaşı / Bornova / İzmir Tel: 0232 436 1515 Yazışma Adresi: PINAR GAZETESİ P.K. 904 İZMİR
Tasarım & Basım: İyibirşey Reklam & Prodüksiyon A.Ş. Folkart Towers A Kule 3203-04 Bayraklı, İzmir
Baskı Tarihi: Haziran 2018 Yayın Türü: Bölgesel Süreli Yayın

Pınar'ın kefiri çıktı!

Pınar kalitesi ve tecrübesiyle üretilen mucizevi içecek kefir, tüketiciler ile buluşuyor.

İçeriğindeki probiyotiklerle bağışıklık sistemini güçlendirmeye ve sindirim sistemini düzenlemeye destek olan Pınar Kefir; sade, çilekli, orman meyveli ve kayısıli lezzetleri ile raflarda yerini aldı. Yumuşak içimli lezzeti ve kendine has kıvamı ile Pınar Kefir, sağlıklı beslenmeye özen gösterenlerin vazgeçilmezi olacak.

Türkiye'nin öncü gıda markası Pınar Süt, sağlıklı beslenmeye özen gösterenler için yeni ürünü Pınar Kefir'i tüketicilerin beğenisine sundu. İçeriğindeki probiyotikler ile yüzyıllardır bağışıklık ve sindirim sisteminin



dostu olan mucizevi içecek kefir, Pınar kalitesi ve tecrübesiyle raflarda yerini aldı. Probiyotik içeriğiyle bağışıklık sistemini güçlendirmeye ve



sindirim sistemini düzenlemeye destek olan Pınar Kefir; yüksek besin değerine sahip mineraller, B vitaminleri ve protein içermektedir. Pınar Kefir; sade, çilekli, orman meyveli, kayısıli olmak üzere 4 farklı lezzette, içim keyfi yüksek, tutuşu kolay 200 ml ve 1 litre ambalajlarında tüketicilerle buluştu. Sağlıklı beslenmeye özen gösteren yetişkinlerin vazgeçilmezi olacak Pınar Kefir'in yumuşak içimli meyveli lezzetlerini çocuklar da çok sevecek.

Köfte ailesi "İllaki" dedi

Pınar Dana Lokum Köfte, lezzeti kadar katkısız içeriği ve el izi şekli görüntüsüyle sofralarda yerini alıyor.

Türk gıda ve içecek sektörünün öncü ve yenilikçi markası Pınar, lokum kıvamında anne köftesi tadında yeni ürünü İllaki Dana Lokum Köfte'yi lezzet düşkünlerinin beğenisine sundu.

Pınar İllaki Dana Lokum Köfte maydanoz, kaşar peyniri ve kendine özel şekli ile evde köfte keyfini doya doya yaşıyor. Anne köftesini özleyenlerin vazgeçilmezi olacak Pınar İllaki Dana Lokum Köfte, bu özel lezzeti tamamen katkısız içeriğiyle sunuyor.

Türk mutfağının farklı köfte tariflerini sofralara taşıyan Pınar, tüm köfte çeşitlerini "İllaki Köfte Ailesi" altında bir araya getirdi. Sağlıklı ve katkısız içerikleriyle sofraların vazgeçilmezi olan Pınar, Dana Lokum Köfte ile birlikte İnegöl, Akçaabat, Kasap, Cızbız ve Tekirdağ köfteyi İllaki adıyla tüketicilerin beğenisine sunacak.



Genişleyen Pınar Beyaz ailesinden "Günaydın"

Pınar Beyaz, "Her yeni gün taze bir başlangıç: Günaydın" sloganı ile lanse ettiği yeni reklam filmiyle sabahın güzel enerjisini ekranlara taşıırken yeni çeşitleriyle tüketicilerin sofralarında yerini alıyor.

Türkiye'yi kocaman ve sıcacık bir "Günaydın" ile selamlayan Pınar Beyaz'ın yeni reklam filmi, güne güzel başlamanın önemini vurguluyor. Pınar Beyaz reklam kampanyası, Ünlü Şarkıcı Levent Yüksel'in "Yeniden Başla" şarkısının pozitif titreşimleri eşliğinde değişmez parçası olduğu kahvaltının mutlu hikayesini anlatıyor.



Pınar Beyaz Grissinili

Tüketicilerinin yıllardır severek tükettiği Pınar Beyaz ailesine pratik, porsiyonluk ve taşınabilir ambalajıyla yeni bir soluk getiren Pınar Beyaz Grissinili, Grissini ve Pınar Beyaz uyumunu aynı ambalajda buluşturarak tüketicilerin beğenisine sunuyor. 50 gr Pınar Beyaz'ı ve 22 gr grissiniyi bir arada bulunduran ürün, gün içerisinde ihtiyaç duyulan anlarda sağlıklı ve doyurucu ara öğün olarak tüketilmeye olanak sağlıyor.



Pınar Beyaz Çeşnili

Pınar Beyaz Ailesi'nin yeni üyelerinden "Pınar Beyaz Çeşnili", frenk soğanı ve sarımsaklı yeni ürünüyle kahvaltı ve kanepeler için özel lezzeti 120 gr'lık ambalajında tüketiciyle buluşturuyor.