

Çiğ süt üretimi Pınar Enstitüsü güvencesinde

► Pınar Enstitüsü öncülüğünde gerçekleştirilen “Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde Projesi” Dünya Süt Günü’nde gerçekleştirildi. 2600 üreticiye verilecek eğitimlerde Pınar Enstitüsü, bilinçli çiğ süt üretimini sağlayarak hem üreticilere hem de tüketicilere katkı sunmayı hedefliyor.



Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde Projesi kapsamında eğitimlerini tamamlayan üreticiler sertifikalarını aldılar.

Pınar Enstitüsü’nün öncülüğünde, Muğla Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Milas İlçe Müdürlüğü, Milas İlçesi Süt Üreticileri Birliği ve Pınar Süt işbirliğiyle düzenlenen “Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde” projesi hayata geçti. 44 süt toplama merkezini ve 2600 üreticiyi kapsayan eğitimlerde süt üreticilerine hayvan sağlığı, hayvan beslemesi, hijyen ve sanitasyon konularında eğitimler veriliyor.

“Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde” projesinde eğitimlerini tamamlayan süt üreticilerine Milas Ticaret Odası’nda düzenlenen törenle sertifikaları verildi. Sertifika töreninde konuşan Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı “Süt üreticilerimizin toplumumuzun sağlıklı gelişmesinde çok önemli bir rolü var. Sağlıklı ürünler için öncelikle kaliteli hammaddeye ihtiyacımız var. Üreticilerimizin bilgi ve tecrübesini arttırmak en büyük hedefimiz. Sütümüz onların ellerinde değer kazanıyor. Bu sebeple “Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde” adını verdiğimiz eğitimlerimizin sertifika törenini Dünya Süt Günü’nde gerçekleştirmek bizim için son derece anlamlı ve mutluluk verici” dedi.

Çiğ süt eğitimlerinin önemine değinen Yaşar Holding İcra Başkanı Mehmet Aktaş, Pınar olarak insan, hayvan ve çevre sağlığını birlikte ele alan “Tek Dün-

ya Tek Sağlık” yaklaşımıyla hareket ettiklerini belirtti. Mehmet Aktaş: “Bugüne kadar üreticilerimizi sürekli eğiterek süt sektörünü geliştirdik. Bugün de Pınar Enstitüsü’nün “Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde” projesine destek olmakta büyük mutluluk duyuyoruz. Bu eğitimlerin hem biz sanayiciler hem de üreticiler için önemli değerler yarattığına inanıyoruz. Proje ile hayvan sağlığını, insan ve toplum sağlığının ön koşulu kabul eden “Tek Dünya Tek Sağlık” yaklaşımının da güzel bir örneği ortaya konulmuş oldu” dedi.

Pınar Enstitüsü Yönetim Kurulu Başkanı Dilek Emil, Mayıs ayında başlayan eğitimlerin yıl sonuna kadar Eskişehir ve Şanlıurfa illerinde devam edeceğini belirtti. Dilek Emil, “Eğitimlerin içeriği çiğ süt üreticilerimizin ihtiyaçlarına yönelik olması amacıyla, örnek bir grup üzerinde anket çalışması yapıldıktan ve ihtiyaçlar saptandıktan sonra oluşturuldu. Enstitümüz öncülüğündeki bilinçlendirme eğitimleri Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi’nden Prof. Dr. Ayhan Baştan, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü’nden Prof. Dr. Ahmet Alçıçek ve Pınar Süt uzmanları tarafından verilecek” diye konuştu. Eskişehir’de Ağustos ve Eylül aylarında 1500 üreticiye eğitim verilmesi planlanıyor.

Projenin ilk eğitiminde Milas Süt Üreticileri Birliği’ne bağlı Kuzyaka ve Gökçeler köylerinden 154 üreticiye toplam 5 saat süren 3 ayrı eğitim verildi.

>> devamı 2. sayfada

3 | RÖPORTAJ

Tarımsal eğitim ve yayım projesi ile çiftçiler bilinçleniyor



5 | HABER

Süt şekeri



7 | HABER

Süt üretimi artıyor



8 | YENİ ÜRÜN

Pınar Mangal Keyfi “Büyük Dilim Sucuk” ile mangallar lezzetleniyor



Çiğ süt üretimi Pınar Enstitüsü güvencesinde



Milas'ın Gökçeler Köyü üreticileri Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde Projesi eğitiminde bir araya geldiler.

Eğitimin sonunda katılımcılara sertifikaları törenle takdim edildi. Aynı gün Milas Özge Koleji anasınıfı öğrencilerinin katılımı ile Dünya Süt Günü kutlandı. Milas Süt Üreticileri Birliği Başkanı Ali İhsan Gezgin, “Üyelerimizin süt üretimini arttırmak için eğitim şarttı. Birlik olarak şimdiye kadar biz de eğitimler düzenledik fakat Milas çok fazla köye sahip bir yer olduğu için birçok üreticimiz bu eğitimlere katılamıyordu. “Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde” projesi ile eğitim ve bilgilendirme hizmetini üreticilerimizin ayağına götürüyoruz. Bu proje ile belirlenen noktalar gezilerek kahvelerde ve

köy meydanlarında hayvan sağlığı, hayvan beslemesi, hijyen ve sanitasyon konularında eğitimler veriliyor.” dedi. Üretilen sütün kalitesini korumak için köylerdeki toplama merkezlerinden düzenli olarak numune alındığını söyleyen Ali İhsan Gezgin, süt kalitesinin önemine işaret ederek “Köylerdeki süt toplama tanklarından alınan numuneler laboratuvarlarımızda inceleniyor. “Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde” projesi ile numunelerin hızlı ve sağlıklı bir şekilde alınması ve gerekli testlerin yapılması için artık üreticilerimiz de daha bilinçli olacak” diyerek projeden duyduğu memnuniyeti dile getirdi.

Hayvancılıkta 35 ile yüzde 80 hibe desteği verilecek

► Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Konya Ovası ve Doğu Karadeniz projeleri kapsamındaki 35 ilde büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yatırımlarına yüzde 50 ile 80 oranında hibe desteği verilecek.

Bakanlar Kurulu'nun 4 Haziran 2014 tarihli Resmi Gazete'de yayınlanan kararına göre, 35 ilde büyükbaş için en az 10 baş anaç, en çok 49 baş anaç kapasiteli, küçükbaş için en az 100 baş anaç, en çok 200 baş anaç kapasiteli yeni ahır ve ağıl yapımı, tadilatı ve kapasitelere uygun damızlık erkek materyal (boğa, koç, teke) alımına hibe desteği verilecek. Karara göre, yeni inşaat ve tadilat için yüzde 50, damızlık boğa, koç ve teke alımı için ise yüzde 80 hibe desteği sağlanacak. Hibe desteği 2014-2018 döneminde uygulanacak.

Hibe desteğinden kimler nasıl yararlanacak?

Karar kapsamında, gerçek veya tüzel kişilerce kurulacak işletmeler uygulanacak hibe desteğinden bir kez yararlandırılacak ve yatırım tutarının desteklemeye esas üst sınırı Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından çıkarılacak uygulama tebliğinde belirlenecek. Yatırım tutarının üst sınırını aşan kısmı aynı katkı olarak yatırımcı tarafından karşılanacak. Her bir proje sahibi sadece bir proje için hibe desteğinden yararlanabilecek. Uygulanacak hibe desteğinden projesi onaylanan ve projesinde belirtilen süre içinde yatırımı tamamlanan işletmeler yararlanacak.

Destekten yararlanamayacaklar

Hibe desteğinden kamu kurum ve kuruluşları ile ortaklıkları yararlanamayacak. Bu karar kapsamındaki destek unsurlarından yararlanan yatırımcılar, diğer kamu kurum ve kuruluşlarının desteklerinden yararlanamazlar. Diğer kamu kurum ve kuruluşlarının bu karar kapsamındaki aynı destek konularından yararlanan veya yararlanacak yatırımcılar bu kapsamda Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na başvuramayacak.

Hibe desteğinden yararlanacak iller şunlar:

Doğu Anadolu Projesi (DAP): Ağrı, Ardahan, Bingöl, Bitlis, Erzincan, Elazığ, Erzurum, Hakkari, Iğdır, Kars, Malatya, Muş, Tunceli ve Van.

Güneydoğu Anadolu Projesi (GAP): Adıyaman, Batman, Diyarbakır, Gaziantep, Kilis, Mardin, Siirt, Şanlıurfa ve Şırnak.

Konya Ovası Projesi (KOP): Konya, Karaman, Niğde ve Aksaray.

Doğu Karadeniz Projesi (DOKAP): Samsun, Ordu, Giresun, Trabzon, Rize, Artvin, Bayburt ve Gümüşhane.



Tarımsal eğitim ve yayım projesi ile çiftçiler bilinçleniyor

► Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde çiftçilere verilen eğitim programları hakkında GAP TEYAP projesi uzmanı İrfan Özcan ile keyifli bir röportaj yaptık.

> Röportaj: Levent Öztürk – Pınar Süt Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Ekip Lideri

İrfan Bey, bize biraz kendinizden bahsedermisiniz?
İsmim İrfan Özcan. 1960 Ankara doğumluyum. İlkokul, ortaokul ve lise eğitimimi Ankara'da tamamladım. Ardından üniversite eğitimim için Hollanda'ya gittim. Wageningen Ziraat Üniversitesi'nde lisans ve yüksek lisans eğitimimi tamamlarken Amerika ve İsviçre'de de yüksek lisansımı yaptım. Eğitimimi tamamladıktan sonra Hollanda'da önce özel sektörde ardından da Hollanda Tarım Bakanlığı'nda hayvancılık mesleki eğitimci olarak çalıştım. Yaklaşık beş yıl önce de Türkiye'ye döndüm. Önce yine özel sektörde hayvancılık projelerinde çalıştım. Son üç buçuk yıldır da GAP idaresinin yürüttüğü GAP TEYAP projesinde uzman olarak çalışmaktayım.

GAP TEYAP nedir, bize anlatır mısınız?

Tarımsal eğitim ve yayımlarda bir taraftan çiftçinin bilinçlenerek konuyla ilgili bilgi ve becerilerinin yükselmesi, diğer yandan da çiftçi örgütlerinin ve birliklerin Tarımsal Eğitim ve Yayım hizmetleri konusunda profesyonelleşmesi adına çalışıyoruz.

İlk projemiz üç yıl sürdü, bu dönemde GAP bölgesinde çiftçi, çiftçi örgütleri ve ziraat mühendislerinin tarımsal eğitim konusunda kapasitelerinin geliştirilmesi amacıyla çok önemli çalışmalar gerçekleştirildi. En önemlisi bölge genelinde uygulamak üzere GAP çiftçi örgütleri merkezli çoğulcu yayım modeli geliştirilerek uygulamaya konuldu.

1 Ocak 2014 tarihinden itibaren de modeli çiftçi örgütleri ile yürütmeye başladık. Bunun sebebi üreticilere en kısa yoldan hizmetlerin ulaştırılmasını sağlamak. Amacımız GAP bölgesinde hayvancılığın geliştirilmesi, sürdürülebilir ekonominin olması için örgütlenmenin geliştirilmesi ve üreticilerin teknik açıdan bilgi ve becerilerinin artırılmasıdır.

Peki, bu eğitimleri nasıl yapıyorsunuz?

Öncelikle birlik aracılığı ile Şanlıurfa ilinde pilot bölgeler oluşturduk. Bu bölgelerde insanları kümeleştirerek periyodik olarak disiplinli bir şekilde eğitimler vermeye başladık.

Pilot bölgeleri neye göre belirlediniz?

Süt potansiyelinin fazla olduğu bölgeleri seçmeye çalıştık. Bir de yöre halkı hayvancılığı benimsiyor, iş olarak görüyor ise biz oraya eğitimler vermeye çalışıyoruz. Şu anda 3 noktayı pilot bölge olarak belirledik. Şanlıurfa merkez, Viranşehir ve Suruç'ta haftanın belli günleri üretici eğitimleri veriyorum. Sorumlu olduğum 50-400 baş arası 70 çiftlik personeli için teknik geziler düzenleyerek üreticilere anlatılanların gerçekte de olduğunu gösteriyoruz. Bu ziyaretlerde üreticilerin anlayacağı dilden konuşarak yardımcı olmaya çalışıyoruz. Bölge insanı böyle şeylere ihtiyaç duyuyor ama nasıl ilerleyeceklerini bilmiyor. Geçimini hayvancılık ile sağlayan insanlara eğitim vermek ya da hayvancılığı birinci işleri haline getirmeleri için çalışıyoruz.

Eğitim konularınız nedir, üreticilerinize nelerden bahsediyorsunuz?

Biz öncelikle işletmelerimizi küçük ve büyük olarak ikiye ayırdık. 10-49 baş arası küçük, 50 ve üstü baş olanlara ise büyük dedik. Eğitim konularını sahada en çok gördüğümüz yanlışlar sonucu belirledik. Öncelikle hayvan besleme konusunda yetersiz ve yanlış beslemeden kaynaklı problemlerin eğitimlerini verelim istedik. Bu işletmelerin diğer bir problemi ise yanlış ahır yapımıdır. Alt yapının yetersiz oluşu hayvan sağlığını da direkt olarak etkiliyor. Eğitimlerimize bu konuları da dahil ettik.

Üreticiler bölgedeki yem potansiyelinin farkında değiller. İşimiz başlangıçta üreticilere bunları anlatmak oldu. Yeni yem bitkilerini üretici ile tanıştırmak istiyoruz. Sadece kendi bildiklerimizde değil, ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği sağlayarak yöredeki veteriner hekimlerden ve ziraat mühendislerinden faydalanarak üreticiye teknik destek sağlıyoruz.

Eğitim programlamalarını nasıl yapıyorsunuz?

Örneğin her hafta pazartesi günü Viranşehir'e gidiyorum. Burada sabah, öğle, akşam olmak üzere üç guruba eğitim veriyorum, Viranşehir bölgesine özgü eğitimlerde görsel öğeleri kullanarak daha çarpıcı hale getirmeye çalışıyorum. Soru cevaplarla da üreticilerin ilgisini sıcak tutmaya çalışıyorum.



GAP TEYAP projesi uzmanı İrfan Özcan

► Çiftçi örgütlerinin ve birliklerin Tarımsal Eğitim ve Yayım hizmetleri konusunda profesyonelleşmesi adına çalışıyoruz.

Urfa'daki hayvancılığın bugününü ve yarınını nasıl görüyorsunuz?

Bölgede bulunan işletmeler zamanla çok iyi hale geldiler. Küçük işletmelerin ise süte olan talebin artacak olmasından dolayı hayvan sayılarını artıracaklarını düşünüyorum. Önümüzdeki yıllarda sulamaya açılacak alanların artacak olmasından dolayı yem bitkisi ekiminin artacağını ve bunun da hayvancılığın gelişmesine katkı sağlayacağını düşünüyorum. Tüm Türkiye'nin sorunu kaliteli kaba yem. Kaba yem açığı ülke genelinde %60, Şanlıurfa'da daha fazla. Gelişmiş ülkelerde yem bitkilerinin toplam ekili alana oranı %35 iken bu Şanlıurfa için %3,5. Bu bölgede toprak ve iklim, yem bitkisi yetiştirmek için çok müsait. Geçen sene silajlık mısırdaki 2. üründen 6 ton /dönüm ürün alındı ve ton fiyatı 70-100 TL olarak gerçekleşti, bu fiyatlar hayvancılık için çok müsait.

Pınar Süt'ün Şanlıurfa'da 3. fabrikasını açacak olması üreticiler tarafından nasıl karşılanıyor?

Özellikle geçimini sadece hayvancılıkla sağlayan üreticiler Pınar Süt'ün fabrika açacak olmasından çok memnundur. Sütleri için yılın on iki ayı alıcı bulabilecekleri bir organizasyon olması üretici açısından çok önemli. Burada küçük üretici kendi sütünü yoğurt yaparak bakkalarda satmaya çalışıyor. Fakat ev yoğurdu 3. gün ekşimeye başladığı için bakkal yoğurtları üreticilere iade ediyor, üreticiler de bunları dökmek zorunda kalıyor. Bu gibi sonuçlar da üreticiyi hayvancılığa yatırım yapmaktan soğutuyor. Bu nedenle Pınar Süt'ün Şanlıurfa'ya yapacağı yatırım bölge halkı ve hayvancılığı için büyük önem arz ediyor.



Doğru doğumun verime ve karlılığa etkisi

Doğum, süt sığırcı işletmelerinde dikkatle ele alınması gereken en hassas dönemlerdendir. İşletmenin karlılığını ve verimliliğini doğrudan etkileyecek konulardan biri doğum, diğeri de sağım olduğundan bu durumlarda en iyi koşullar sağlanmalıdır. Doğum öncesi ve sonrası dikkat edilmesi gereken hususlar hassasiyetle incelenmeli ve duruma hazırlıklı olunmalıdır. Doğum öncesi ve sonrasında alınması gereken önlemleri sıralamak gerekirse;

1. Gebe hayvanların, kuru dönemde ve özellikle doğuma son 15-20 gün kala besleme programları dikkatle hazırlanmalıdır. İhtiyaçları iyi belirlenmeli ve döneme uygun besleme, uzmanlara danışılarak yapılmalıdır.
2. Kuru dönem boyunca sağım yapılmayan ve dinlenme safhasında olan memelerin sağlık problemi yaşamaması açısından koruyucu tedavileri yapılmalıdır.
3. Buzağı bağıışıklığına yardımcı olacak doğum öncesi aşı programlarının mutlaka uygulanması gerekir.
4. Hayvanın vücut kondisyonu doğum için korunmalı ve doğum sonrası döl tutma problemleri yaşanmaması için uygun besleme programı takip edilmelidir.
5. Hayvanların doğuma yakın zamanda doğum bölmesinin hazırlanması gereklidir. Doğum bölmesinin, stresten uzak, temiz, yeterli havalandırma ve aydınlatmaya sahip olması gerekmektedir.
6. Doğum bölmeleri hayvan başı en az 12-16 m² olacak şekilde düzenlenmeli, dezenfekte edilmiş ve temiz altlık serili olmalı ki buzağı doğar doğmaz mikroplar ile karşılaşmasın, anne mikrop kapmasın.
7. Doğum sırasında olası güç doğum karşısında bilinçli hareket edilmeli aşırı güç kullanımından kaçınılmalıdır.



8. Yavru doğar doğmaz ilk 2 saat içerisinde 2 lt kadar ağız sütü memeden çıktığı sıcaklıkta buzağıya içirilmelidir. Bağıışıklığını kazanması ve sindirim sisteminin temizlenmesi açısından bu konu çok önemli bir husustur.

9. Doğum sonrası son (etene) atılması kontrol edilmeli ve 12 saati geçtiğinde veteriner kontrolü ile atılması sağlanmalıdır.

Tüm bu uygulamalar sürünün süt verimi, döl verimi ve buzağılama aralığını etkileyeceğinden işletme verimliliğine doğrudan etki edecektir. Bu sebeple gerekli uygulamalar yerine getirilmelidir.

Yıldız Özcan

Pınar Süt Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu

Doğum öncesi ve sonrasında dikkat edilmesi gereken hususlar

İneklerde sütün sağımında üzerinde durulması gereken önemli bir nokta sağım süresidir. İneğin memesinde üretilen sütün sağım esnasında bırakılmasını sağlayan hormonların bir süre etkili olmasından dolayı inek kısa sürede, meme kontrolü, temizliği, ön sağımın uygulanması ile sağıma hazırlanarak uygun olan sürede sağılmalıdır. Belli sürede hala memesinde süt kalan hayvanın sağımı istenen etkinlikte olmamakta bu durum da hayvandan elde edilen süt miktarının daha az olmasının yanı sıra meme hastalıklarına sebep olabilmektedir.

Süt hayvancılığının ilk dönemlerinde yerli ırklar ile üretim yapan yetiştirici bu hayvanların sütünün tamamını süt ırkı hayvanlara göre oldukça düşük olması sebebi ile elle sağım yaparak kısa sürede alabiliyordu. Ancak gelişen süt hayvancılığı ile birlikte günümüzde yerli ırklar ile süt verimi yüksek yabancı ırklar ile melezlenmekte ya da direk olarak süt yönünde gelişmiş ırklar yurt dışından ithal edilmektedir. Bu hayvanlardan uygun bakım, besleme, barındırma ile alınan süt miktarı oldukça yüksek olmaktadır. Yüksek süt verimi yönlü hayvanların da elle sağılması, gerek sağım için harcanan sürenin uzun olması gerekse de alınan süt miktarının istenen düzeyde olmaması gibi sorunları beraberinde getirmektedir. Bu sebeple günümüzde pek çok üretici sağımı sağım makinesi ile yapmaktadır. Sağımın makine ile yapılması hayvanımızın meme sağlığının korunması, üreticimizin sağım işlemini etkin ve daha rahat yapmasının yanı sıra elde edilen sütün kalitesi açısından olumlu olarak değerlendirilebilir. Ancak burada olması gereken şartların yerine getirilmesi oldukça önemlidir.

Sağımda dikkat edilmesi gereken ilk husus hayvanımızın meme kontrolünün fiziksel olarak yapılması, bir kızarıklık, şişlik, yara, sertlik durumunda mutlaka geç olmadan veteriner hekime danışılmasıdır. Fiziksel kontrol sonrası meme başlarının temizlenmesi ikinci uygulamadır. Meme, nemli bir bezle ya da meme başı temizliğinde kullanılmak üzere özel olarak üretilmiş mendiller, ön daldırma ürünleri ile temizlenmelidir. Memenin su ile yıkanması da yaygın bir temizleme yöntemidir. Bu şekilde yıkamada önemli olan husus memenin kurulanmasıdır. Kurulanmayan meme başında biriken bir damlacık su

içerisinde önemli miktarda bakteri vardır. Bu bakteriler sağım ile temiz olan süte karışarak kalitesini olumsuz olarak etkileyecektir. Bunun bilincinde olunarak meme temizliğinin doğru olarak yapıldığından emin olunmalıdır.

Meme başı temizliğinin ardından ön sağım yapılmalıdır. Ön sağım sütün fiziksel görüntüsünden yola çıkarak hayvanımızın meme sağlığı hakkında bize bilgi verecek olan oldukça basit bir uygulamadır. Ön sağım her bir memedeki ilk sütün bir kaç kez siyah bir zemin üzerine sağılarak yapısının kontrol edilmesidir. Ön sağım ile sütün yapısında pıhtılaşma, pembelik, yoğun bir kıvamda olma gibi durumlarda zaman kaybetmeden bir veteriner hekime başvurularak önlem alınmalı bu memedeki süt diğer sağlıklı hayvanların sütlerinden ayrı sağılmalıdır. Ön sağım sayesinde sağlıklı hayvanların sütü sağlık problemi olanların sütü ile karıştırılmaz ayrıca erken zamanda fark edilen sağlık problemlerinin de kısa sürede çözülmesi mümkün olur. Uygulama şekli ve süresi bakımından kolay olan ön sağım, hayvanların meme problemleri hakkında erken farkındalık ile tedavi sürelerinin kısılması ve harcanan tedavi masraflarının azalmasında önemlidir. Ön sağım, sağılan her hayvanın her bir memesi için her sağım öncesinde yapılmalıdır.

Ön sağımın ardından meme başlıkları memeye zarar vermeyecek şekilde takılmalı, sütün akışının takip edilebildiği sağım pençesi kontrolü ile sağım sonunda başlıklar çekilmeksizin vakum kesilerek çıkarılmalıdır. Sağım sonrası açık kalan meme başından bakteri girişinin engellenmesi için öncelikle sağım sonrası daldırma dediğimiz solüsyonlar kullanılmalı ve ineğin en az 25-30 dakika ayakta kalması sağlanmalıdır. Bu sürede sağım esnasında açılan meme başı kanalı kapanacak, meme dışarıdan girecek olan bakterilere karşı bir engel oluşturmuş olacaktır. Unutulmamalıdır ki son daldırma solüsyonları hayvanlarımızın meme sağlığının korunmasında uygulaması basit etkisi önemli olan bir uygulamadır.

Sağım sonrası sütün süzülmesi karşılaşılan bir durumdur. Süt sıvı bir gıda olduğu için içerisine giren her yabancı madde (kıl, tüy, saman vs.) üzerindeki bakteriler süte bulaşacaktır. Sıvıya temas ile hemen gerçekleşen



bu bulaşma sonrası bakteriler gözle görülen bu yabancı maddelerin süzülmesi ile süttten uzaklaşmayacaktır. Bu sebeple önemli olan ilk adımdan sütün elde edilmesine kadarki sağım uygulamalarının tamamı, ürettiğimiz sütün bir gıda olarak pek çok insanın tüketimine sunulduğu bilinci ile eksiksiz yerine getirilmelidir. Doğru sağım uygulamaları ile temiz elde edilen sütlerimizin süzülmesi de gerekmecektir.

Son olarak yapılması gereken elde edilen sütün zaman kaybetmeden +4 dereceye soğutulması olmalıdır. Sütün sağımhanede direk sağılıp süt hattı ile soğutma tankına aktarıldığı sistemlerde dikkat edilmesi gereken; soğutma tanklarının uygun olacak en kısa sürede çalıştırılmasıdır. Nokta toplama olarak sütlerin soğutulduğu sistemlerde ise sağımı biten üreticilerin hiç zaman kaybetmeden sütünü merkeze getirmesi oldukça önemlidir. Sağım sonrası +4 dereceden daha sıcak derecelerde bekleyen sütlerin kalitesi, uygun sağım koşulları yerine getirilse dahi, olumsuz etkilenmeye başlayacaktır.

Sağım işlemi ve sütün hemen soğutulması sonrasında, sağımda kullanılan sağım makinesi ve güğümler uygun deterjanlar ile yıkanarak bir sonraki sağım için hazır duruma getirilmelidir.

Pınar Tekin

Pınar Süt Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu

Süt şekeri

Laktoz, doğada yalnız sütte bulunan süt şekeri de denilen bir disakkarittir. Sütün en önemli karbonhidratıdır, bu sebeple enerji kaynağıdır. Sütün tadında önemli bir payı bulunmaktadır.

Glikoz ve galaktozdan meydana gelmiş bir disakkarit olan laktozun, inek sütündeki oranı ortalama % 4,8 dir. Sütteki laktozun yapısında yer alan galaktoz, bebeklerde beyin ve sinir dokularının oluşumu ve gelişimi için gerekli çok önemli rol oynayan temel bir ögedir. Laktoz, yağ metabolizması üzerine de etki etmektedir. Karaciğerde yağ birikmesini önlemekte veya önemli ölçüde karaciğer yağını azaltmaktadır. Laktozun ayrıca B-kompleksi vitaminlerinin sentezinde teşvik edici etkiye bulunduğu araştırmalar sonucu anlaşılmıştır.

Süt şekeri-laktoz asitlere dayanıklıdır, bu nedenle midede değil de laktaz enziminin etkisiyle bağırsaklarda parçalanır. Bağırsaklarında laktaz enzimi eksik olan kişiler (laktoz intoleransı) laktozu sindiremez ve bu durum diyare gibi bazı rahatsızlıklara sebep olabilir. Bu kişiler genelde süt yerine laktozu parçalanmış peynir ve yoğurt gibi süt ürünlerini tüketirler. Yoğurt vb. süt ürünlerinde laktozun hidrolizi sonucu oluşan laktik asit bağırsaklarda istenmeyen mikroorganizmaların gelişimini dolaylı olarak engeller ve bağırsak florasını geliştirici etki yapar.

Süt şekeri elde etmek için zengin laktoz içeriğine sahip olan peynir suyu işlenerek değerlendirilir. Bu elde edilen süt şekerinin oldukça geniş bir kullanım alanı olup en çok eczacılıkta, çocuk beslenmesinde, şeker ve pasta üretiminde kullanılır.

Sadık Günay
Pınar Süt Kalite Ekip Lideri



Sağım makinesi ve ekipman temizliği

Doğru sağım uygulamalarında amaç; sağlıklı olan hayvanın sağlığına zarar vermeden memedeki tüm sütün uygun olan sürede alınmasıdır. Alım esnasında süte bulaşabilecek bakteri sayısının en aza indirilmesi, ardından sütün soğutulması ile elde edilen süt içerisinde bulunan en az sayıda dahi olsa bakterilerin üremesinin engellenerek çiğ sütün kalitesinin korunması oldukça önemlidir.

Yapılacak doğru sağım uygulamaları ve sonrası soğutma dışında önemli bir konu da sağım makinesi ve sağım esnasında kullanılan kova, güğüm gibi malzemelerin temizliği ve kontrolüdür. Günümüzde sağım makinesi ve ekipmanın temizliğinde farklı firmaların ürettiği pek çok ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerin seçiminde dikkat edilmesi gereken husus ekonomik olmasının yanı sıra kullanımı ile süte geçebilecek toksik (zehirli) bir etkisinin olmaması, kullanılan alet ve ekipmana aşındırıcı yönde zarar vermemesidir.

Sağım sonrası sağım makinesi ve ekipmanın yıkanması;

1. Ön durulama
 2. Deterjan ile yıkama
 3. Son durulama
 4. Kurutma
- adımlarından oluşmaktadır.

Öncelikle, sağım esnasında sağım makinesinin dış yüzeyine bulaşan kir, gübre gibi kalıntılar temizlenmelidir. Ardından makinenin ve güğümün içerisinde kalan süt, su ile çalkalanarak arındırılmalıdır. Bu uygulama ile sonrasında kullanılacak deterjanın etkinliği istenen düzeyde olacaktır.

Durulama sonrası deterjan ile yapılan yıkamada dikkat edilmesi gereken ilk husus sıcak su kullanımıdır. Önemli olan bir başka husus ise kullanılacak deterjanın miktarıdır. Sağım makinelerinin yıkanması için özel olarak belli bir yoğunlukta üretilmiş deterjanların uygun kullanım miktarına dikkat edilmelidir. Gerekliliği olan miktardan daha az kullanımlarda deterjanlar istenen düzeyde etkin olmayacak ve bu durum süt kalitesini olumsuz etkileyecektir. Gereğinden yüksek miktarda deterjan kullanımı ise sağım makinesi ve ekipmanında aşınmalara sebep olarak ömrünü kısaltacaktır.

Sağım makinesi ve güğümlerin temizliği için kullanılan deterjanlar alkali ve asit olarak iki çeşittir. Alkali deterjanlarla yıkama ile bakteri, küf, maya gibi istenmeyen canlıların, üremesi için ihtiyaç duyduğu süt yağı gibi maddelerin temizlenmesi sağlanacaktır. Sağım esnasında sütün, sağım makinesi ve güğümlere değmesi sebebiyle alkali ile yıkama her sağım sonrası yapılmalıdır.

Asit deterjan ile yıkamanın amacı ise sağım sistemi ve güğümlerden geçen süt ve yıkama esnasında kullanılan su sebebiyle sistemde süt taşı oluşturan pürüzlü yüzeylerin temizlenmesidir. Bu oluşan süt taşı yapılarının temizlenmesi ile süte bulaşması istenmeyen canlılar bu bölgelere yerleşip hızla üreyecek ve her sağım ile süte geçeceklerdir. Bu sebeple en azından haftada 1-2 kez sağım makinesi ve güğümler sıcak su kullanılarak asit deterjan ile yıkanmalıdır. Asit deterjan ile yıkamada dikkat edilmesi gereken öncelikle ön durulama, ardından sıcak su kullanılarak alkali deterjanla yıkama sonrası durulama yapmaktır. Bu işlemlerin ardından sıcak su kullanılarak asit ile yıkama yapıp son durulama gerçekleştirilmelidir.

Süte bulaşan bakteriler sıvı olan ortamlarda besin maddesi bulması durumunda üremektedirler. Bakterilerin üremesini engellemek için, uygun sıcaklıkta su ve doğru deterjanlarla uygun şekilde yıkama yapıldıktan sonra sağım makinesi ve ekipman kurulmalıdır. Yıkanan sağım makinesinin sağım başlıkları, süt hortumları, süt güğümü temiz bir ortamda kuruyacak şekilde muhafaza edilmelidir.

Uygun deterjanlar kullanılmadan yapılan temizlik dışında, sağım makinelerinde istenmeyen canlıların bulunmasının bir sebebi de meme başlıklarının ve süt hortumlarının değiştirilme sıklığına dikkat edilmemesidir. Bilindiği üzere meme başlıkları bir sağım makinesinde hayvana temas eden tek parçadır ve zamanla bu parçalarda meydana gelecek çatlama, delinme gibi durumlarda hava kaçakları olduğu için öncelikle verimli bir sağım yapılamayacaktır. Bunun yanı sıra süt gelmemesine rağmen ineğin memesinde süt kalacak ve bu durum hayvanın hastalanmasına sebep olabilecektir. Diğer taraftan bu parçalarda meydana gelen çatlaklar, aşınmalar gözle görülmeyen ve zararlı olan canlılar için de yerleşim yeri olacak, uygun şekilde deterjan ve sıcak su kullanılsa dahi etkin temizlik sağlanamayacaktır. Bu sebeple sağım makinelerinin sağım başlıkları ve süt hortumları, kullanım süresi ve gün içinde yapılan sağım sayısı göz önünde tutularak belirli aralıklarla değiştirilmelidir.

Pınar Tekin
Pınar Süt Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu



Pınar Çocuk Tiyatrosu, minik tiyatro severlerle Türkiye turnesinde buluştu

► Pınar Çocuk Tiyatrosu, “Süt İmparatorluğu” oyunu ile Türkiye turnesine çıktı. 8 ilde 28 oyunla çocuklar ile buluşan Pınar Çocuk Tiyatrosu, turnenin son ayağında İzmirli çocuklarla bir araya geldi.

Türkiye'nin dört bir yanında 27 yılda yaklaşık üç milyon çocuğu ücretsiz olarak tiyatroyla buluşturan Pınar Çocuk Tiyatrosu, Türkiye'nin çeşitli illerini ziyaret ederek, çocuklara sürpriz yaptı. 27 yıldır çocuklara tiyatroyu sevdirmek için yaz döneminde turneye çıkarak, Türkiye'de gitmediği il bulunmayan Pınar Çocuk Tiyatrosu, bu yıl içerisinde 8 ile giderek çocukları sihirli bir dünyaya doğru yolculuğa çıkardı. 1999 yılında Harran'a ilk tiyatro oyununu götüren Pınar Çocuk Tiyatrosu, 15 yıl sonra tekrardan Harranlı çocuklarla bir araya geldi.

Pınar Çocuk Tiyatrosu'nun çocukların zihinsel ve bedensel gelişimlerine katkı sağlamak ve yaratıcılıklarına destek olmak amacıyla çıktığı tiyatro yolculuğunun ilk durağı Diyarbakır oldu. Diyarbakır'dan sonra Harran, Şanlıurfa, Gaziantep, Karaman, Konya, Aksaray, Eskişehir'de çocuklarla buluşan Pınar Çocuk Tiyatrosu İzmir'de son oyununu sergiledi.

Pınar Çocuk Tiyatrosu, “Süt İmparatorluğu” oyunuyla sağlıklı olmak için iyi beslenmenin ve sütün önemini komik bir şekilde anlatırken, bir yandan da bencil olmamayı öğütledi. Neşeli müziklerle ve danslarla süslenen oyun, minik izleyicilerine keyifli saatler yaşattı. Çocuklar renkli karakterler, gösterişli dekorasyon ve kostüm tasarımlarıyla keyif dolu bir oyun izleyerek eğlendiler.

Süt İmparatorluğu künye:

Yazan ve Yöneten: Nilbanu Engindeniz

Genel Sanat Yönetmeni: Şakir Demirpehlivan

Oynayanlar: Işık Yönt, Mustafa Çolakoğlu, Dünder Taşal, Elif Küçükkoçuncu, Lara Aysal, Deniz Çeküç

Dekor & Kostüm: Şakir Demirpehlivan

Sahne Amiri: Münevver Tepe

Işık & Ses uygulama: Volkan Keskin



33. Pınar Resim Yarışması'nda 23 minik ressam ödül Minik ressamlar sütle büyüyen sağlıklı nesilleri resmetti

► 33 yıldır geleneksel olarak düzenlenen Pınar Resim Yarışması'nın, bu yılki 23 minik kazananı belli oldu. İlköğretim çağındaki çocukların gelişimlerine destek olmak, resim sanatına ve güzel sanatlara ilgisini artırmak ve geleceğin ressamlarını yetiştirmek amacıyla gerçekleştirilen yarışmada minik ressamlar bu yıl sütün sağlıklı büyüme için önemini resme döktü. Türkiye'nin her köşesinden gelen 19.538 resim arasından öne çıkan 23 minik ressam, Prof. Ergin İnan önderliğinde Büyükkada'da düzenlenen Pınar Sanat Haftası'na katıldı.

Türkiye'nin her bölgesinden çocukların katıldığı ve 1981 yılından itibaren her yıl farklı bir temayla düzenlenen Pınar Resim Yarışması, birbirinden yetenekli küçük ressamların sanatsal becerilerini geliştirmeye devam ediyor. Bu yılki teması “Süt İçiyorum, Sağlıklı Büyüyorum” olarak belirlenen yarışmada, Türkiye'nin yedi bölgesi ile Kıbrıs ve Almanya'dan gelen 19.538 resim arasından eleme yapıldı. Eserleri seçilen 23 minik ressam, Prof. Ergin İnan ile Pınar Sanat Haftası'na katıldı.



Pınar Sanat Haftası'na Katılmaya Hak Kazanan Öğrenciler

Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Aleyna Özdemir, Diyarbakır-Öğretmen Mehmet Sabri Güzel İlköğretim Okulu
Elif İktil Bozbaş, Gaziantep-Özel Sanko Okulları
Naz Apa, Gaziantep-Özel Sanko Okulları

Ege Bölgesi

Bilge Önel, İzmir-Özel Bornova İlkokulu
Gülseren Serenay Pekdoğan, Bodrum-Vedat Türkmen Ortaokulu
Elif Durak, İzmir-İzmir Özel Tevfik Fikret İlköğretim Okulu

Marmara Bölgesi

Metehan Özer, Tekirdağ-Artol Sanat Evi
Güldestan Oral, İstanbul-Küçükçekmece Ortaokulu
Nazlı Çukurova, İstanbul-FMV Ayazağa Işık Okulları

İç Anadolu Bölgesi

Rüya Çelik, Eskişehir-Eti Maden İşletmeleri İlkokulu
Elif Naz Yılmaz, Ankara-Özel Tevfik Fikret Okulları
Elif Arslan, Ankara-Ankara Bilim ve Sanat Merkezi

Akdeniz Bölgesi

Ahmet Can Gümüş, Hatay-Bayhan Gençay Ortaokulu
Kayra Güneş Altıntaş, Antalya-TED Antalya Koleji
Melek Rüzgar İpekçi, Antalya-Ayten Çağırın Anaokulu

Karadeniz Bölgesi

Beyzanur Büşra Karagül, Trabzon-Trabzon Bilim ve Sanat Merkezi
Serra Süzğüner, Samsun-Necatibey İlkokulu
Sena Kemeröz, Samsun-Feza İlkokulu

Doğu Anadolu Bölgesi

Feyza Gökçay, Ağrı-Özel Nizamiye İlköğretim Okulu
Ece Yılmaz, Ağrı-Özel Nizamiye İlköğretim Okulu
Hacer Özcan, Malatya-Şehit Albay İbrahimkaraoğlanoğlu Ortaokulu

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti

Selen Özçelik, Lefkoşa-Yakın Doğu İlkokulu

Almanya

Elif Nur, Almanya-Markwald Schule

Pınar, bu yıl da zirvede

► Pınar Et, GFK Araştırma Şirketi tarafından düzenlenen “Türkiye’nin En Beğenilen Şirketleri” araştırmasında Paketlenmiş Et ürünleri sektörünün “En Beğenilen Şirketi” seçildi.

Türkiye’nin lider ve öncü gıda markası Pınar, En Beğenilen Şirketler araştırmasında birinci sırada yer aldı. GFK Araştırma Şirketi tarafından yapılan araştırmada Pınar Et, Paketlenmiş Et ürünleri sektörünün en beğenilen şirketi seçildi.

Pınar Et Genel Müdürü Tunç Tuncer, Pınar Et’in başarısıyla ilgili olarak şunları ifade etti:

“Pınar Et olarak başarılı duruşumuzu, Pınar markasının tüketicilere verdiği güven sayesinde kazandığımız marka gücüne borçluyuz. Önceliği her zaman tüketicilerine en güvenilir ürünleri sunmak olan bir marka olarak, sektör profesyonelleri tarafından sektörün ‘En Beğenilen Şirketi’ seçilmemiz bizim için gurur kaynağıdır.”

Bu yıl 14. kez düzenlenen ve iş dünyasının gündemini belirleyen araştırmada “En Beğenilen Şirketler”, bölge ekonomisine sağladığı katkı, bilgi ve teknoloji yatırımları, güvenilir şirket olma ve müşteri çalışan memnuniyeti sağlama gibi kriterlere göre belirlendi. Araştırmaya 500’den fazla şirketten 1500’ü aşkın orta ve üst düzey yönetici katıldı. Online gerçekleştirilen ankette, sektörlerin en beğenilen şirketlerinin yanı sıra 42 sektörün en beğenilen ilk 3 şirketi de belirlendi.



Süt üretimi artıyor

Türkiye, Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Zeki Ilgaz, Ocak-Nisan döneminde 2 milyon 977 bin 361 ton inek sütünün modern sanayi işletmelerinde işlendiğini belirterek, geçen yıla kıyaslandığında yüzde 10 artış olduğunu söyledi.

Ilgaz, geçen yıl çiğ süt üretiminin önceki yıla göre yüzde 4,73 artışla 18 milyon 223 bin 712 ton olarak gerçekleştiğini ifade ederek, bunun yüzde 91,4’ünün inek, yüzde 6’sının koyun, yüzde 2,3’ünün keçi ve yüzde 0,3’ünün manda sütünden oluştuğunu anlattı.

“Çiğ süt üretiminde elde edilen artışın yanında süt hayvancılığında da dönüşüm gözlenmektedir” diyen Ilgaz, sözlerine şöyle devam etti:

“Kültür ırkı süt tipi ineklerin ve melezlerinin oranı giderek artmaktadır. İyi besleme uygun bakım koşulları ve veterinerlik hizmeti alabilen yeni ve modern işletmelerde hayvan başına alınan çiğ süt miktarı bu konuda gelişmiş ülkelerle benzer durum göstermektedir. Ancak süt hayvancılığı işletmelerinin yüzde 76’sında hayvan adedi 10’dan düşüktür.

2014’ün ilk 4 ayında 2 milyon 977 bin 361 ton inek sütü, modern sanayi işletmelerince işlenmiş olup, geçen yıla kıyaslandığında yüzde 10 arttığı görülmektedir.

İçme sütünde yüzde 1,7, yağsız süt tozunda yüzde 70, tereyağında yüzde 5, inek peynirinde yüzde 5,4 artış, yoğurtta 352 bin ton, ayrıca 189 bin tonluk üretim gerçekleştiği görülmektedir”

Ilgaz, 2010’daki 169 milyon dolarlık ihracatın 2011’de 227 milyon dolar, 2012’de 226,5 milyon dolar olarak gerçekleştiğini, geçen yıl ise 282 milyon dolarlık dış satım yapıldığını aktardı.

İhracatın her yıl arttığını ancak istenen rakamların çok altında olduğuna dikkati çeken Ilgaz, “AB’ye ihracat izni alan süt işletmesi sayısı şu an için 8 olmuş, ayrıca 29 süt çiftliğimiz de AB onaylı hale gelmiştir. Sütün ve süt sanayimizin geldiği seviyenin, kalitesinin tescili açısından bunlar çok önemli gelişmelerdir” ifadesini kullandı.

Ilgaz, meteorolojik olumsuzlukların etkisiyle yem maliyetlerinin arttığını, bu nedenle çiğ süt taban fiyatına 1 Temmuz’dan geçerli olmak üzere litrede 10 kuruş zam yapıldığını kaydetti.



- Gazetemiz Basın Ahlak Yasası’na uyar.
- Kaynak gösterilmek suretiyle gazetemize ait yazı ve resimler yayınlanabilir.
- Gönderilen yazı ve resimler yayınlansın-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 : İMDAT ÇAVUŞ
- Yayın Kurulu : MEHMET AYKIRI, ÇETİN KARADELİ, ASLI ALBAYRAK, ONUR DALGIÇ, LEVENT ÖZTÜRK
- İdare Yeri : PINAR SÜT MAMÜLLERİ SANAYİ A.Ş.
- Yazışma Adresi : Kemalpaşa Asfaltı No:1 Pınarbaşı / İZMİR Tel: 0232 436 1515
- Sayfa Hazırlık ve Baskı : PINAR GAZETESİ P.K. 904 İZMİR
- Baskı Tarihi : TÜKELMAT A.Ş.
- Yayın Türü : 1571 Sk. No:16 Çınarlı / İZMİR www.tukelmat.com.tr
- Baskı Tarihi : xx xxxxx 2014
- Yayın Türü : Bölgesel Süreli Yayın

Yeşil Nokta Ödülleri Sahiplerini Buldu



Coca Cola İçecek'ten Eczacıbaşı'na, P&G'den Evyap'a, Frito Lay'dan Pınar'a, Türkiye ve dünyanın önde gelen şirketlerinin yarıştığı "ÇEV-KO Yeşil Nokta Sanayi Ödülleri" ile çevreci haber anlayışını yansıtan haberlere öncelik veren yayınlara verilen "Geleneksel 3. Yeşil Nokta Basın Ödülleri", 18 Haziran akşamı, The Marmara Otel'de düzenlenen törenle sahiplerini buldu. Pınar Entegre Et ve Un Sanayii A.Ş. de "Büyük Ölçekli İşletme Kategorisi"nde Yeşil Nokta Sanayi teşekkür plaketi aldı.

Su siparişi vermek artık çok kolay!

444 99 00 Pınar Su Sipariş hattını arayarak tek tuşla, www.pinarsu.com.tr'yi ziyaret ederek tek tıkla, akıllı telefonunuza indireceğiniz Pınar Su uygulaması üzerinden tek dokunuşla, üstelik siparişinizin ulaşmasını istediğiniz gün ve saati de seçerek sipariş verebilirsiniz. Tek yapmanız gereken Pınar Su sipariş kanalları içerisinde sizin için en kolayını seçmek!

Artık, pet şişe su ve maden suyu siparişleriniz de evinize geliyor!

Tüketicilerimizin hayatını daha da kolaylaştırmak üzere, 19 litre damacana ve 5 litre cam damacana gibi evinize gelen ürünlerle birlikte, pet şişe su ve maden suyu siparişlerinizi de evinize kadar servis ediyor, marketten taşıma derdine son veriyoruz.



Pınar Mangal Keyfi "Büyük Dilim Sucuk" ile mangallar lezzetleniyor

► Pınar, Mangal Keyfi Büyük Dilim ile bahar aylarının vazgeçilmezi pikniklere konuk oluyor. Dilimli sucuk kategorisinde bir ilke imza atan Pınar Mangal Keyfi, "büyük dilim, dev lezzet" diyerek yeni ürünü ile mangalda sucuk keyfini arttırıyor.

Türk gıda ve içecek sektörünün öncü ve yenilikçi markası Pınar, yeni ürünü Mangal Keyfi Büyük Dilim'i tüketicilerin beğenisine sunuyor. Bahar aylarında keyfi çıkartılan pikniklerde yakılan mangallar, Pınar Mangal Keyfi Büyük Dilim sucuk ile tatlanıyor.

Pişirilmeye hazır bulunan Pınar Mangal Keyfi Büyük Dilim, pratikliğiyle pikniklerin aranan lezzeti oluyor. Büyük porsiyonu ile doyurucu olan Mangal Keyfi Büyük Dilim, mangalın yanı sıra atıştırmalık olarak tostlarda ve kahvaltılarda da tüketiliyor.

Uygun fiyatıyla dikkat çeken Pınar Mangal Keyfi Büyük Dilim, açılan paketin tek seferde bitirilmesiyle pratiklik sağlarken, geniş yüzeyiyle kolayca pişirilerek, hemen tüketiliyor.

Mangal kategorisine yenilik getiren Pınar Mangal Keyfi Büyük Dilim, tüm marketlerde tüketicilerle buluşuyor.



Küçük gramajlı ketçap ve mayonez raflarda

Tüketicilerin değişen ihtiyaçlarına yönelik çözümler sunan Pınar, küçük gramajlı ürünlere olan ilginin artmasıyla beraber 300 gr Ketçap ve 255 gr Mayonez ürünlerini piyasaya sunmuştur.

Hazır yemeklerden makarna ve köfteye kadar birçok yemeğe lezzet katan Pınar Ketçap ve Pınar Mayonez, daha az miktarlardaki kullanımlara yönelik olarak raflardaki yerini almıştır.



Pınar'dan çocukların seveceği bir lezzet daha! Hindi Nugget 265 gr

Çocukların severek tükettiği nugget, artık hem hindi etinden gelen sağlıklı hem de baharat ve kaplamasının doyulmaz lezzetiyle sofralarınızda.

Üstelik Pınar kalitesiyle... Pınar Hindi Nugget Pınar tesislerinde, el değmeden ve ön pişirme yapılarak üretilir. Ana öğünlerinizde pratik ve lezzetli bir sofraya için ya da çocuğunuz için lezzetli bir atıştırmalık olarak sadece ısıtarak hazır hale getirebilirsiniz.

