

Vizyonuyla Türkiye Süt Sektörünü kuran Selçuk Yaşar,
“Onur Ödülü”ne layık görüldü

Dünya Süt Zirvesi’nde Selçuk Yaşar’a “Onur Ödülü”



layık görüldü. İstanbul’un ev sahipliği yaptığı Dünya Süt Zirvesi’nde Ulusal Süt Konseyi tarafından verilen “Onur Ödülü”, Ulusal Süt Konseyi Başkanı Sabit Karaca tarafından Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar adına Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve Pınar Süt Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı’na takdim edildi.

Selçuk Yaşar adına “Onur Ödülü”nü alan Pınar Süt Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı, bu değerli ödülü almaktan gurur duyduğunu belirterek, “Selçuk Yaşar Türkiye’de tarım ve hayvancılık sektörünün gelişimine sadece fabrikalar kurarak değil, üreticileri, tedarikçileri, bayileri destekleyerek yarım milyonluk bir ekosistem yarattı. Gıda güvenliği ve Avrupa standartlarında üretimde öncü oldu. Bizler bugün, kurucumuz Selçuk Yaşar’ın vizyonuyla yenilikçi, sağlıklı ve tüketiciye değer katan ürünler üretmeyi sürdürüyoruz. Nice nesiller Pınar’la büyümeye devam edecek. Pınar, sağlık, yenilik, yaşam pınarı olmayı sürdürecektir.” diye konuştu.

**Vizyonuyla bir marka değil,
bir sektör kurdu**

Türkiye’de süt sektörü, 1970’li yılların

başında Selçuk Yaşar’ın temellerini attığı toplumsal katkı modelinin üzerinde yükseldi. Ege Bölgesi’nde sütçülüğün gelişimi ile başlayan bu model çerçevesinde Türkiye’nin köylerinde sağılan sütler, tüm Türkiye’yle buluştu, çiftçiler aldıkları destekle üretim zincirine katıldı. Türkiye’de ilklerin altına imzasını atan Selçuk Yaşar vizyonuyla sadece bir marka değil, bir sektör yarattı. 22 şirket, 2 vakıf ve 7500 kişiye sağladığı istihdam ile Yaşar Topluluğu’nun kurucusu ve Onursal Başkanı olan Selçuk Yaşar, 2001 yılında kurduğu ve 10 binden fazla öğrencisi bulunan Yaşar Üniversitesi’nin de Onursal Başkanı’dır.



Uluslararası Sütçülük Federasyonu (IDF) tarafından ilk kez Türkiye’de düzenlenen Dünya Süt Zirvesi’nde Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar, Türkiye’de süt sektörünün kurulmasına ve gelişmesine sağladığı katkılardan dolayı “Onur Ödülü”ne layık görüldü.

1973 yılından bu yana Türkiye’de sağlıklı nesillerin yetişmesine öncülük eden Pınar Süt’ün kurucusu Selçuk Yaşar, Uluslararası Sütçülük Federasyonu tarafından düzenlenen Dünya Süt Zirvesi’nde Türkiye’de süt sektörünün kurulmasına ve gelişmesine sağladığı katkılardan dolayı “Onur Ödülü”ne

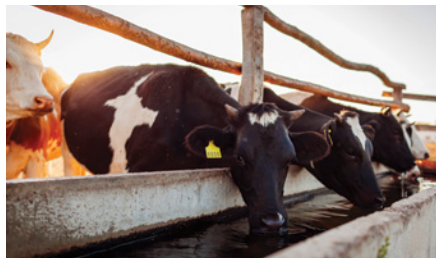
3 • Röportaj

Faruk Bey ile
keyifli bir sohbet



4 • Röportaj

Mukoza hastalığı



7 • Haber

Sütte kaliteye göre
fiyat yolda



8 • Haber

30 Milyon USD’lik peynir
fabrikası yatırımı



Dünya Süt Zirvesi'nde Pinar rüzgarı esti

Uluslararası Sütçülük Federasyonu (IDF) tarafından her yıl düzenli olarak farklı bir üye ülkede gerçekleştirilen, sektörde global anlamda gerçekleştirilen en geniş kapsamlı organizasyon olan Dünya Süt Zirvesi bu yıl ilk kez İstanbul'da düzenlendi.



Dünya Süt Zirvesi'nde
Pinar Süt Yönetim Kurulu Başkanı
İdil Yiğitbaşı sektörü değerlendirdi

Hilton İstanbul Bomonti Otel ve Konferans Merkezi'nde 23 - 26 Eylül 2019 tarihlerinde gerçekleşen Dünya Süt Zirvesi'nde Pinar Platin Sponsor olarak yerini aldı. Üreticiler, sanayiciler, araştırma kuruluşları ve enstitü temsilcileri, tüketiciler ve kamu olmak üzere tüm sektör temsilcilerinden oluşan 2.000'i aşkın sayıda katılımcının yer aldığı Dünya Süt Zirvesi'nde dünya ve Türkiye süt sektörü değerlendirildi.

Sekiz milyara yaklaşan dünya nüfusunun sürdürülebilir bir şekilde beslenmesinin ele alındığı zirvede Pinar Süt'ün 18 bin süt üreticisi ve 31 kooperatifle birlikte uyguladığı kalkınma modelini paylaştı. İdil Yiğitbaşı, "Bu topraklarda sağılan sağlıklı sütleri, Türkiye ile buluşturuyoruz. Pinar Enstitüsü ile son 5 yılda 13 farklı ilde, 7 binin üzerinde üreticimize hayvan sağlığı, hayvan besleme ve hijyen eğitimleri veriyoruz. Üreticiye verdiğimiz bu destek ile sütün kalitesini artırıyor, Türkiye Süt Sektörü için 'pusula' görevini üstleniyoruz" dedi.

Süt sektörünün gelişiminde bilinçli ve eğitilmiş üreticinin kilit rol oynadığını dile getiren Pinar Süt Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı, "Gıda güvenliğinin önemi daha da güçlendi. Tüketicilerimizin sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişimi için süt üreticileri, kooperatiflerimiz ve süt işleme sanayi olarak birlikte hareket etmeliyiz. Dünyada bu kadar çok aç insan varken,

nüfus artışı ve sağlıklı ve kaliteli gıdaya ulaşımın önemini düşününce her alanda israfı önlemeye çalışmalıyız." diye konuştu.

"Tüketicilerin hassasiyetlerine önem verilmeli"

Sektörün değişen tüketici alışkanlıklarına kulak vermesi gerektiğinin altını çizen İdil Yiğitbaşı, "Yeni nesil, sağlıklı yaşam konusunda çok hassas ve bilinçli tüketicilerden oluşuyor. Sektörün gelişim yolculuğunda bu noktaya odaklanılması ve tüketicilerin hassasiyetlerine önem verilmesi gerektiğini düşünüyorum." dedi. Pinar Enstitüsü ile son 5 yılda 7 bin'den fazla üreticiye eğitim verildiğini dile getiren İdil Yiğitbaşı, "Üreticiye verdiğimiz destek ile sütün kalitesini artırıyor ve Türkiye Süt Sektörü için 'pusula' görevini üstleniyoruz. Dünyada

sağlıklı yaşam hareketinin yükseldiği bugünlerde ürün çeşitliliğimiz ile tüketicimizin tercihlerine önem veriyoruz" dedi.

Sosyal sorumluluk bilinciyle "Okul Sütü" projesinin yanındayız

Pinar Süt olarak yeni nesli sütle buluşturan önemli sosyal sorumluluk projelerine imza attıklarını belirten İdil Yiğitbaşı, "Türkiye'de uygulanan okul sütü projesine 2011 yılından bu yana destek veriyoruz. Bunun yanında 8 yıldır İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin, 'Süt Kuzusu' projesinin de tüm sütleri Pinar kalite standartlarında Pinar Süt tesislerinde paketleniyor. Daha sağlıklı bir nesil yetiştirmek için çocuklarımızı kaliteli sütle buluşturmak adına çalışmalarımıza devam ediyoruz." ifadesini kullandı.



Diyarbakır Bismil Tarım Çiftliği sahibi Faruk Altay ile keyifli bir sohbet gerçekleştirdik.



Faruk Bey bize biraz kendinizden bahsedebilir misiniz?

1969 yılında Diyarbakır'a bağlı Bismil İlçesi'nin Üçtepe Köyü'nde 9 kardeşin 8.'si olarak doğdum. İlkokulu bu köyde bitirdim. Ortaokul ve liseyi Bismil'de okudum.

Ortadoğu Teknik Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi'ni kazanıp 1992 yılında mezun oldum. Ankara Üniversitesi'nde Avrupa Birliği Maliye ve Ekonomi Bölümü'nde yüksek lisansa başladım. Yüksek lisansımı yaparken ailemin yanında olmam gerektiği için memlekete döndüm. Üniversiteden mezun olduğum yıl evlendim ve şu an 6 çocuk babasıyım.

Ailemizin ana işi tarımdır. Biz babadan sonraki 2. kuşak, 4 kardeş ortak olarak şu an için 16.000 dönüm arazide tarım yapıyoruz. Başlıca işimiz pamuk üreticiliği. Bunun yanında topraklarımızın da dinlenmesi için son yıllarda buğday ve mısır üretimi yapmaya başladık. Ayrıca ürettiğimiz pamuğun işlenmesi için 2 adet çırçır fabrikamız var. Ürettiğimiz pamuğu iplik fabrikalarına, çiğitleri de yağ fabrikalarına tedarik ediyoruz. Bu bizim tarımdan sonraki ikinci işimiz. Bunun yanında yıllar içerisinde akaryakıt ve süt sığırcılığı işletmeciliği de işlerimize dahil oldu.

Süt sığırcılığı demişken bu sektöre nasıl giriş yaptınız? Bizimle süreci paylaşabilir misiniz?

2004 yılında ilçemizde iletişimimizin güçlü olduğu bir kaymakamımız vardı. Kaymakamımız bize tarımın yanında ayrı bir iş de yapın diye öneride bulundu. Ancak bir türlü bu işe başlayamadık. 2010 yılında başlama kararı aldık ve faaliyete geçtik. Bu arada bölgemizde 2006-2007 yıllarında neredeyse her köye bir kırsal kalkınma kooperatifi kurulmaya başlandı. Bu kooperatifler aracılığı ile Amerika'dan

hayvanlar getirilerek çiftliklere ulaştırıldı. O zaman için bu şekilde 20'den fazla işletme kuruldu. Ancak ilerleyen zamanlarda bu işletmeler kapandı ve biz de o dönemde süt sığırcılığı işi de yapalım diyerek 100 kadar damızlık sığır aldık. Bu inekler çok kaliteli ineklerdi. O dönemde işletme veterinerimiz de üretmemiz lazım diyerek buzağı ve süt üretme fikrini sundu. Zor iş olduğunu düşünmeme rağmen bu girişimde bulunduk. O yıl 50 kadar sağmalımız oldu. İşletmemiz besi üzerine kurulduğu için hemen bir sağımhane yaptırdık ve süt üretimine de başlamış olduk. Sağmal sayımız 100'e ulaştıncaya yerimiz küçük gelmeye başladı. O dönemde de Tarım Bakanlığı'nın GAP Süt Sığırcılığı projesine 300 baş için başvuruda bulunduk. Proje 2011 yılında tamamlandı ve yeni barınağımıza 300 gebe düve alımı yaptık. Bundan sonraki süreçte kendi ineklerimizden yavrular elde ederek sürümüzü büyütmeye devam ettik. Ancak her şeyde olduğu gibi işi öğrenene kadar zor durumlar ile de karşılaştık. Örneğin işletmemiz bu dönemde şap geçirdi. Bu durumu atlattık ve asla pes etmedik. Sonraları bu işletmelerde 450 sağmal sayılarına yükseldik. 2014 yılında yine aynı kapsamda 2. bir proje ile başvuruda bulunduk. O projemizi de tamamladık ve işletmede 1000 hayvan sayısını geçtik. Bu esnada da Tarımsal ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) proje çağrılarını başlatmıştı. Biz de her biri 120 baş kapasiteli 3 yapı projesi başvurusu yaptık. 2015-2018 yıllarında bu projelerimizi tamamladık. Bu şekilde şu an aynı arazi üzerinde 6 farklı yapı altında 3 farklı sağımhanede süt üretimi yaparak süt işletmeciliğimizi gerçekleştiriyoruz. Şu an için 850'si sağmal, toplamda 2500 hayvanımız ile günlük 14-15 ton süt üretiyoruz. Bundan sonraki süreç için hedefimiz tek bir sağımhanede tüm ineklerimizin sağılması yönünde bir proje gerçekleştirmek.

Pınar Süt ile çalışma sürecinizi bizimle paylaşabilir misiniz?

Biz 2011-2012 yıllarında ulusal bir firmaya süt tedariği gerçekleştiriyorduk. İlerleyen zamanlarda sütümüzü alan firmanın gelip gitmesi zorlaştı, çalıştığımız diğer yerel firmalar ile sorunlar yaşamaya başladık. Bu süreçte de Şanlıurfa'ya Pınar Süt kuruldu. Biz Diyarbakır'da birkaç işletme olarak o dönem için dedik ki: "Pınar Süt hem lojistik olarak bize yakın hem de bölgemiz için önemli bir yatırım". Biz de bu yatırımı destekleyelim düşüncesi ile Pınar Süt ile karşılıklı olarak çalışma kararı aldık.

Çalışmaya başladıktan sonraki sürecin sizin adınıza bir katkısı oldu mu?

Pınar Süt'ün Pınar markalı aracı ile çiftliğimize girip çıkması bizim için de bir imajdır. Çevremizdekilerin bu durumu görüp Pınar bu çiftliğe giriyor, süt alıyor demesi bizler için önemlidir. Görenler için Pınar'ın sütü burada üretiliyor, bu çiftlik kaliteli süt üretiliyor algısı oluşuyor. Yerel firmalar görüşmeye geldiği zaman Pınar Süt'e süt verdiğimizizi söylediğimizde kaliteli bir marka algısı olduğu için kendilerine çeki düzen veriyorlar.

Diğer taraftan sizinle birlikte biz de kendimizi iyileştiriyoruz. Sütün hijyeni, sağımın doğru yapılması, ineklerin sağlığı, tedavisi yapılan hayvanın sütünün ayrılması gibi konularda Pınar'ın geri bildirimleri sayesinde kendimizi geliştiriyoruz. Sonuç olarak Pınar ile çalıştığımız süre boyunca sütümüzün kalitesini arttırdığımızı düşünüyoruz.

Son olarak süt sığırcılığı yapan ve bu yazımızı okuyan üreticilere neler söylemek istersiniz?

İlk olarak pes etmemelerini öneririm. Zaman zaman zor dönemler yaşıyor olabilirler, sütü satmakta zorlanıyor olabilirler, maliyetleri yükselebilir ama istikrarlı oldukları zaman bu işte kazanacaklarına inanıyorum. Mesela 2 yıl önce çok zorlandığımız bir dönem oldu ama pes etmedik şu an kazanıyoruz. Ama bunun için üreticilerimiz ilk olarak hayvan sağlığına ve aşılama programına çok dikkat etmeli. Bu işte koruyucu hekimlik çok önemli. Çünkü iş tedavi aşamasına geldi mi maliyetler çok artıyor. İkincisi imkanları varsa kaba yemlerini kendileri üretmeliler. Bunu başardıkları zaman hayvancılığı her türlü şartlarda sürdürebilirler. Belli bir büyüklüğe ulaştıktan sonra karma yemlerini de kendileri üretmeyi hedef koysunlar.



Röportaj: Pınar Tekin
Çiğ Süt Geliştirme Uzmanı

BVD-MD virüsüne bağlı enfeksiyon - Mukoza hastalığı



BVD (Bovine Viral Diarrhea) virüsünün yarattığı enfeksiyonlar her türlü sığırcılık işletmesinde yaygın biçimde görülür. Enfeksiyonların sonuçları çeşitli olup bazen hayvanda hiçbir belirti görülmezken, bazen de çok ciddi ve değişik klinik rahatsızlıklar (kısırlık, yavru atma, solunum zorlukları, ishaller, vb.) ortaya çıkabilir. BDV-MD virüsünün yol açtığı enfeksiyonların tehlikeli yanı, virüsün ana karnındaki yavruya bulaşması ve bazı şartlarda, hayvanda ömür boyu sürececek bir enfeksiyon yaratmasıdır. Bağışıklık sistemleri bu duruma dayanıklılık gösterse de (immune tolerans) sürekli enfeksiyon altında olan sığırlar IPI (kalıcı olarak enfekte immun toleranslı) diye nitelendirilirler ve yaşadıkları sürece virüs yayarlar. BVD virüsünün yol açtığı enfeksiyonların büyük ekonomik kayıplara yol açması yanında ve hastalık teşhis ve aşılama gereçlerinin iyileştirilmesi dolayısıyla, bazı Avrupa Birliği ülkeleri ve Fransa'nın bazı bölgeleri hastalığı kontrol altına almak üzere ortak önlemler geliştirmişlerdir. Geçici enfeksiyon ve kalıcı enfeksiyon,

enfeksiyonun tipi (yani geçici veya kalıcı oluşu) hastalık belirtilerinin ve virüsün bulaşma yöntemlerinin anlaşılmasına yardımcı olur. Sığırın virüse maruz kalma şekline bağlı olarak, BVD virüsünün ilk çoğalma evresi, genellikle, üst solunum yollarında ve yutakta, bazen de üreme yollarında gerçekleşir. Virüse bağışıklığı olmayan sığırlarda, virüs yukarıda belirtilen noktalardan vücuda girer, oradan kana geçer ve böylece tüm organları sarar. Virüsün kandaki varlığı (viremi) ortalama birkaç gün (en fazla bir hafta) sürer; çok ender de olsa daha uzun sürebilir. Sığırın bağışıklık sisteminin antikor üreterek hastalığa yanıt vermesi virüsün kanda yok olmasını sağlar. Bu enfeksiyon ve kandaki virüs varlığı akut veya geçici diye nitelendirilir.

Bulaşma şekilleri

Bir işletmedeki hayvanların virüsü birbirlerine bulaştırması temas yoluyla veya birkaç metrelik kısa mesafelerde muhtemelen sıvı püskürtücü alet veya araçlarla gerçekleşir. Virüs bir boğanın

spermine bulaşmışsa, cinsel yolla da virüs bulaşabilir. Virüsün anadan fetüse gebeliğin dördüncü ayında geçmesi halinde doğan buzağı IPI (kalıcı olarak enfekte immun tolerans) nitelik olur ve işletme içinde virüsün dolaşmasına güçlü biçimde katkıda bulunur.

Kontrol altına alınması

BVD virüsünün bulaştığı şüphesi taşıyan sığırlar için, kullanılan laboratuvar teknikleriyle ilgili bilgiler hayvanların kalıcı veya geçici enfeksiyon taşımalarına ve yaşlarına bağlıdır. Damızlık yetiştiren işletmelerde (buzağı üreten damızlıkçı) alınacak önlemler: Hastalık bulaşmış işletmelerin hastalıktan arındırılması, işletmeye alınacak hayvanların kontrol edilmesi, biyo güvenlik önlemleri, IPI niteliği taşımayan sığırların tanınması ve sürülerin durumlarının belirlenmesi diye sıralanabilir.

Kaynak: Jean-Marie Gourreau ve François Schelcher'in Sığır Hastalıkları İçin Pratik Kılavuz adlı eserinden alınmıştır.



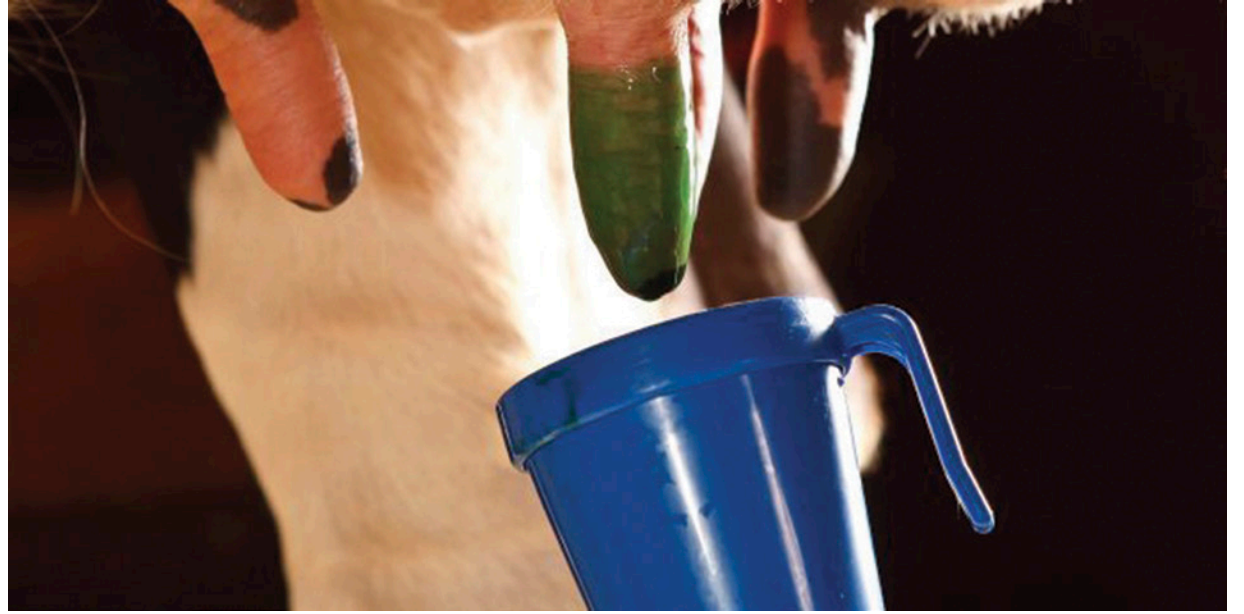
Sağım sonrası meme hijyeni ve cilt koruma

İneklerde sağım sonrası meme hijyeninin doğru ürün ve yöntemler ile yapılması süt kalitesini ve hayvan sağlığını doğrudan etkilemektedir. Günümüzde süt hayvancılığında karlılık her geçen gün zorlaşmaktadır. Bu durum çiftçilerimizi tüm masraf kalemlerinde tasarruf etme davranışına sevk etmektedir. Maalesef günümüzde tasarruf kalemlerinin arasında aslında taviz verilmemesi gereken meme hijyeni ürünleri de bulunmaktadır. Bu konuda ilk etapta sağlanacak maddi tasarruf, ilerleyen dönemde çok daha farklı ve beklenmeyen büyük harcamalara zemin hazırlamaktadır. Temel olarak süt, memede üretildiğinde ve sağım anında hijyeniktir. Ancak sağıldıktan sonra hijyen anlamında sıkıntılar başlamaktadır. Sağım sonrası meme cidarının oldukça iyi dezenfekte edilmesi rutin bir işlem olmakla birlikte en kritik operasyondur. Gider kalemi olarak görülen sağım sonrası dezenfeksiyonu, meme sağlığının korunması açısından olmazsa olmaz bir durumu bize göstermektedir.

Kaliteli süt denildiğinde temelde aşağıdaki kriterlerin üstünde durulmalıdır:

- Sütte patojenin olmaması,
- Düşük SCC (Somatik Hücre Sayısı),
- Minimum TBC (Toplam Bakteri Sayısı),
- Süt içeriğinde yüksek yağ, protein ve kuru madde miktarı,
- Güzel koku, renk ve tat,
- Antibiyotik ve diğer kalıntıların olmaması.

Bu unsurların kesişim noktası ise sağlıklı bir meme yapısının varlığıdır. Meme sağlığını daha etkin ve inek dostu ürünler ile koruyabilmek için uzun uğraşlar verilmekte ve teknolojik imkanlardan yararlanılarak cilde dost dezenfektanlar üretilmektedir. Yine de mastitise karşı korumada vaka başına yıllık 750 - 900 TL'yi bulan harcamaların yapıldığı görülmektedir. Çiftlik ekonomisine ciddi anlamda masraflar getiren bu durumun sağım sonrası meme dezenfektanının kullanılmamasından kaynaklandığı ise acı bir gerçektir. Meme derisi, mastitise karşı ineklerin ilk bariyeridir. Yani tahriş olmamış, hasarsız ve sağlıklı bir meme derisi ineklerin bu iltihaba karşı doğal olarak korumaktadır. Bu durum şunu göstermektedir ki, öncelikle meme hijyeni ürünlerinin cilt ile dost olmasına



önem verilmelidir. Meme derisinin pH değeri 6-6,5 aralığında olduğundan kullanılan ürünün bilinçli kullanılması büyük önem taşımaktadır. Sağım sonrası meme hijyeni sağlamak için kullanılan ürünlerin içinde iyot bazlı ürünler doğası gereği en çok tercih edilen türdür. Çünkü doğada iyota direnebilen bakterilere rastlanmamıştır. Bu özelliği sebebiyle iyot, etkili bir dezenfeksiyon aracıdır. Yani sağım sonrası hijyeni için kullanılan ürünün içindeki iyot miktarı ne kadar çoksa o kadar etkin bir hijyen sağlama aracıdır diye düşünülebilir. Bu bakış açısıyla ürün tercihi yapılan en büyük yanlışlık maalesef burada başlar. Yüksek miktardaki iyotlu ürünün içinde bulunan etken iyot, bakteri ile karşılaşp maalesef hemen etkinliklerini yitirirler. Yani uzun süreli bir hijyen sağlayamazlar.

Yapılan deneyler, yüksek miktarda (>2500 ppm) iyot kullanımının aslında hiçbir faydası olmadığını ve aslında korumaya çalışılan meme derisini tahriş ettiğini ortaya koymuştur. Bu konudaki Ar-Ge çalışmaları sonucunda kendini yenileyen mikrop öldürücü iyot teknolojisi sayesinde yüksek miktarda iyot kullanmak yerine, ürün içindeki gerçek mikrop öldürücüler olan serbest iyot miktarını artırıp düşük iyot seviyelerinde (lt;2500 ppm) bile diğer ürünlere kıyasla ürünün etkinliğini arttırabilmiştir. Yani serbest iyot teknolojisine sahip meme dezenfektanları ile meme cildini tahriş etmeden, daha az iyot içeriği ama daha fazla serbest iyotla etkin bir koruma mümkündür.

Meme derisini koruma Ar-Ge çalışmaları sonucunda, kullanılan ürünlerin kozmetik yönünü artırmak

gerektiği de önemli bir unsur olarak ortaya çıkmıştır. Kullanılan meme dezenfektanlarının savunma gücü yüksek ama bir o kadar da meme başı derisini koruyan ve besleyen gelişmiş cilt koruma özelliğine de sahip olması çok önemli bir unsurdur ve alınan üründe bu özellik aranmalıdır. Dezenfektanın içeriğindeki cilt koruyucu, meme başlarında görülebilen ve mikropların yuvalanabileceği çatlaklar ve çizikler özel bir tabaka ile koruma altına alınmalı ve mikropların çatlaklara yerleşmesi engellenmelidir. Ek olarak bu özellik cildi beslemeli, çatlak oluşumlarını önleyerek, derinin doğal görünümünün korunmasına yardımcı olacak bir özelliğe sahip olmalıdır. Meme hijyeninde kullanılan dezenfektanlarda serbest iyot teknolojisinin olması etkin bir dezenfeksiyon sağlamak için, gelişmiş cilt koruma özelliği olması ise dezenfeksiyon sebebiyle oluşması muhtemel tahrişin önlenmesinde kullanılması gereken ve tasarrufa gidilmemesi gereken önemli argümanlardır.



Süt ineklerinin geçiş dönemi bakımı ve beslenmesi

Gebeliğin son dönemi ile laktasyonun ilk dönemi arasındaki zaman, 'Periparturient Dönem' ya da 'Geçiş Dönemi' olarak adlandırılır. Bu dönem, pratik olarak doğumdan önceki 3 hafta ile doğumu takip eden 4 hafta olarak kabul edilebilir. Metabolik ve enfeksiyöz hastalıkların görülme sıklığı oldukça yüksek olduğundan periyodun doğru olarak planlanması, sürünün verimliliği ve devamlılığı açısından oldukça önemlidir. Geçiş döneminin başarısı, o laktasyon periyodu boyunca hayvanın ihtiyaçlarının belirlenip buna yönelik tedbirlerin alınmasına bağlıdır.

Günümüzde geçiş dönemi bakım ve beslenmesi oldukça önem kazanmıştır. Ancak yetiştiricilerin bakım ve beslenme konusuna yeterli önemi vermemesi nedeniyle amaçlanan maksimum süt üretimine ulaşmakta sıkıntılar mevcuttur. Geçiş dönemi boyunca meydana gelen ve laktasyondaki süt verimi ile üreme faaliyetlerini de tehdit eden bu hastalıkların oluşmasının temel sebepleri; hayvanın fizyolojisinde ve metabolizmasında meydana gelen çok hızlı değişimler ve bu değişimlere adaptasyonda yaşanan sıkıntılardır.

Kuru madde alımı doğuma bir hafta kala hızlı şekilde azalmaya başlayarak % 20 - 25 oranında düşüş gösterebilir. Doğumu takip eden haftalar boyunca da maalesef süt üretimindeki artışa paralel bir artış sergilemez. Kuru dönem sonuna doğru fetüsün hızlı büyümesi ve ağız sütü sentezi dolayısı ile besin ihtiyacı artar ve immun sistemin baskılanmasına ve enfeksiyon riskinin artmasına yol açar. Hayvanın doğumu ile birlikte ise enerji ve metabolize olabilir, protein ihtiyacı % 25 civarında artacaktır.

Ayrıca, kolostrum ile kaybedilen mineraller ve oluşan açığın kapatılamaması da bazı metabolik hastalıkların oluşumunu tetikleyecektir. Bu nedenle sığırlar için temel problem; süt üretimi için gerekli ani ve belirgin besin ihtiyacıdır. Bu dönemde uygulanacak beslenme ve bakım yönetimi, meydana gelebilecek hastalıkların insidansının kabul edilebilir sınırlar içinde kalmasını sağlayabilir.

Hastalıkların süt üretimine etkileri nelerdir?

Doğumu takip eden 20 gün içerisinde herhangi bir rahatsızlık geçiren sığırlarda günlük süt üretimi 7 lt.'dir. Günlük süt üretimi, retensiyo sekondinarum ve metritis geçiren sığırlarda 8 lt.'dir. Günlük süt üretimi, abomazum deplasmanı ve ketosis geçiren sığırlarda 8,5 lt.'dir. Hayvanların üremesinde yaşanan aksamalar, tedavi masrafları ve değerlendirilemeyen süt de göz önüne alınırsa maliyet daha da artacaktır. Temel olarak bahsedilen sorunları aşmak amacıyla kuru dönemin son 3 haftasından sonra sığırların sağmal rasyonlarına geçişinin yapılması gerekir.

Erken laktasyon dönemi

Rasyonda iyi kaliteli kaba yemler (NDF içeriği yüksek ADF içeriği düşük) kullanılmalı, gerektiğinde de kaba yemlerin kalitesi kontrol edilmelidir. İhtiyacı karşılayacak iyi kaliteli protein kaynakları kullanılmalıdır. Rasyonun enerji seviyesi kontrol edilmeli ve mutlaka ihtiyacı karşılayacak bir rasyon düzenlenmelidir. Vitamin ve mineraller yönünden mutlaka kontrol edilmeli ve ihtiyaçlar karşılanmalıdır. Hayvanın kuru madde alımı kontrol altında tutulmalıdır. Yüksek protein ve enerji içeren pik yemleri kullanılmalıdır. Yaşanan değişimler takip edilmeli ve aşırı kayıplarından kaçınılmalı ve rasyonda gerekli düzeltmeler yapılmalıdır.

Bakım ve sürü yönetiminde dikkat edilecek hususlar nelerdir?

Doğumu yaklaşan hayvanların son 3 haftalarında bakımları ve beslenmeleri için ayrı bir yerde barındırılmalarında yarar vardır. Söz konusu bölümde hayvanların serbest olarak dolaşmasına olanak verecek 14 m2 bir alan içerisinde yeterli yemlik ve yataklık alanının bulunması önemli olup su ihtiyaçları karşılanacak şekilde barındırılmaları zorunludur.

Tahmini doğum tarihine 1 hafta kala hayvanların doğum bölmesine alınması gerekir. Kuru ve temiz bir altlık alanının ve serbest suyun sağlandığı bu aşamada



hayvan, sık sık gözlenmeli ve doğum bölmesi takibi kolay olacak şekilde konumlandırılmalıdır. Her türlü stres faktöründen uzak tutularak doğum, en az yıpranma ile yaptırılmalıdır.

Kuru madde alımı günlük olarak kontrol edilmelidir. Özellikle çok sıcak havalarda havalandırmanın yeterli olması ve güneşten korunmaya yönelik tedbirlerin alınması, hem hastalıklar hem de kuru madde tüketimi açısından önemlidir. Ayrıca, sonun atılması takip edilmelidir. Sonunu atmış olsa bile hayvanın 1-3 gün kadar daha bu bölümde barındırılmasında ve immun supresyon ve adaptasyon açısından ayrı olarak bakılıp beslenmesinde yarar vardır. Kuru madde alımı iyi olan sağlıklı sığırlar, erken laktasyon boyunca bakımlarının ve beslemelerinin yapılacağı yeterli altlık yemlik alanı olan ve serbest olarak suya ulaşabilecekleri padoklara alınabilirler. Takibin rahat yapılabilmesi ve rekabetin olmaması açısından padoklar çok kalabalık olmamalıdır. Ayrıca yemlikte şakşak kullanılıyor ise % 10'unun boş kalmasında yarar vardır. Erken laktasyon döneminde yüksek süt verimine sahip hayvanların ihtiyaçlarının karşılanması ve olası problemlerin önüne geçmek için glikoz prekürsörlerinden ve kalsiyum ve antibiyotik içeren preparatlardan değişen ölçülerde faydalanılabilir. Yine bu dönemde hayvanların vitamin ve mineral ihtiyaçları, süt verimi ile ortaya çıkan kayıptan dolayı artacağından gebeliği kesinleşinceye kadar dışarıdan takviye edilmelidirler.

Mesut GÜNER
Teknik Saha Müd. Vet. Hekim
Kaynak: www.camli.com.tr/blog

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, YAĞMUR ATALAY
DUĞRAL, ONUR DALGIÇ, PINAR TEKİN, YILDIZ FİŞEKÇİ, GÜLESER KURTULUŞ
İdare Yeri: PINAR SÜT MAMÜLLERİ SANAYİ A.Ş. Yunus Emre Mah. Kemalpaşa Cad. No:317 P.K.
35060 Pınarbaşı / Bornova / İzmir Tel 0232 436 1515 Yazışma Adresi: PINAR GAZETESİ P.K. 904 İZMİR
Tasarım & Basım: 3S Adworks & Berke Ofset Kazımdırık Mah. Sanayi Cad. No:30 Bornova/İzmir
Tel: 0232 449 77 47 Baskı Tarihi: 24 Ocak 2020 Yayın Türü: Bölgesel Süreli Yayın

Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Eskişehir’de açıldı

Türkiye’de gıda, tarım ve boya sektörünün öncüsü Yaşar Topluluğu’nun kurucusu Durmuş Yaşar tarafından 1974 yılında İzmir’de kurulan Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı’nın milli eğitime kazandırdığı 8’inci okulu olan Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Eskişehir’in Tepebaşı İlçesi’nde açıldı.



Eskişehir Valisi Özdemir Çakacak ve Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı İdare Heyeti Başkan Yardımcısı Feyhan Yaşar’ın ev sahipliğinde gerçekleştirilen açılış törenine, Eskişehir Cumhuriyet Başsavcısı Murat İrcal, Eskişehir Vali Yardımcısı ve Tepebaşı Kaymakamı Erdinç Yılmaz, Tepebaşı Belediye Başkanı Ahmet Ataç, Eskişehir Milli Eğitim Müdürü Hakan Cırıt, Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Selim Yaşar, Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili İdil Yiğitbaşı, Yaşar Holding İcra Başkanı Mehmet Aktaş, Yaşar Holding Yönetim Kurulu Üyeleri, Yaşar Topluluğu çalışanları, iş ortakları,

Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi idarecileri, öğretmenleri, öğrencileri ve velileri katılım gösterdi.

Eskişehir Valisi Özdemir Çakacak açılış töreninde yaptığı konuşmada “Yaklaşık 21 ay önce temelini attığımız okulumuzu bugün açıyor olmaktan dolayı mutluyuz. Beklenenden daha erken sürede tamamlanması bizi ayrıca mutlu etmiştir. Ekonomik ve kültürel açıdan gelişmenin temeli eğitime dayanır. Eskişehir’de son yıllarda Bakanlığımızın, özel sektörümüzün ve hayırseverlerin desteğiyle eğitim yatırımlarımız artıyor.

Nitelikli insan gücünün karşılanması başarıda çok önemli. Ülkemizin ekonomik ve sosyal gelişimini sağlayabilmesi ve küresel rekabette yerini alabilmesi, cumhuriyetimizin kurucusu Büyük Önder Mustafa Kemal Atatürk’ün işaret ettiği; muasır medeniyetler seviyesinin üzerine çıkma hedefine ulaşılması için mesleki ve teknik eğitime önem verilmesi gereklidir. Bu vesile ile mesleki ve teknik eğitim verecek bu değerli eğitim yatırımını şehrimize kazandıran Yaşar Ailesi’ne ve Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı’na teşekkür etmek isterim” dedi.

Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı İdare Heyeti Başkan Yardımcısı Feyhan Yaşar temel atma töreninde yaptığı konuşmada;

“1997’den bu güne Eskişehir Pinar Süt fabrikamız ile Eskişehir ekonomisine katkı sağlıyoruz. Bugün açılışını yaptığımız Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi de Eskişehir’e kazandırdığımız eğitim yatırımımız oldu. Bulduğumuz coğrafyalarda ekonomik gelişimi desteklemek, faaliyetlerimizin çevreye olan etkisini kontrol etmek ve toplumu ileriye taşıyacak sosyal yatırımlara imza atmaktan ve bu açılışı 26 Ağustos gibi anlamlı bir günde yapıyor olmaktan dolayı mutluyuz. Eğitimin ülkemizin gelişiminin temeli olduğuna inanıyoruz. Sektörlerimize ve ülkemize nitelikli iş gücü kazandıracak Eskişehir Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi’ni milli eğitimin hizmetine sunduğumuz için gurur duyuyoruz” dedi.



Açılış töreninde kurdeleyi Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Selim Yaşar, Eskişehir Valisi Özdemir Çakacak, Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı İdare Heyeti Başkan Yardımcısı Feyhan Yaşar ile Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili İdil Yiğitbaşı birlikte kesti.

Sütte kaliteye göre fiyat yolda

Bakan Pakdemirli: Yağ ve proteinine bakılacak

Sütte tek fiyat uygulamasından vazgeçilecek. Yeni çalışmada sütün kalitesine göre, yani yağ ve protein değerleri öncelik olarak yapılacak belirleme, fiyatta etkili olacak. Açıklamayı, Uluslararası Sütçülük Federasyonu (IDF) tarafından İstanbul’da düzenlenen IDF Dünya Süt Zirvesi’nde konuşan Tarım ve Orman Bakanı Bekir Pakdemirli, yaptı. Dünya süt üreticilerini bir araya getiren zirvede konuşan Pakdemirli Türkiye’nin gerçek potansiyelini hayata geçirmek için hazırlıklarını yürüttüğü birkaç politikayı önümüzdeki günlerde açıklayacaklarını söyledi. Pakdemirli “Öncelikle, büyükbaş hayvancılıkta genetik potansiyelimizi artıracak şekilde ıslah politikalarını destekleyeceğiz. Bunu yaparken de, ülkemizin bölgesel dinamiklerini de gözleterek et ve sütte,

bölgesel teşviklere geçme fikrini değerlendiriyoruz. Bu sayede hem ette hem sütte verimliliğimizi artırmayı planlıyoruz. Yine sektörün aciliyet arz eden yapısal problemlerini, silsile yoluyla çözecek bir reformun, çiğ sütün sınıflandırılması çalışmalarının da sonuna yaklaştığımızı müjdelemek istiyorum” dedi. Pakdemirli, süt fiyatını belirlemede tek fiyattan vazgeçip sütün vasıflarını gözeten, özellikle yağ ve protein değerlerini önceleyen fiyatlama sistemine geçme konusu üzerinde durduklarını söyledi.

Dünyadaki hayvan sayısının %2’si bizde

Türkiye’nin, tarımsal hasıla bakımından dünya 7’ncisi, Avrupa birincisi olduğunu söyleyen Pakdemirli “Dünya büyükbaş



Tarım ve Orman Bakanı Bekir Pakdemirli; “Dünya çiğ süt üretiminin %2,5’i bizde”

hayvan varlığının yüzde 1 ‘i, küçükbaş varlığının yüzde 2’si Türkiye’de. Dünya çiğ süt üretiminin yüzde 2,5’i, kırmızı et üretiminin de yüzde 1,2’si ülkemizde gerçekleşti. Haziran itibariyle büyükbaş 18,2 milyon, küçükbaş varlığımız 50 milyona ulaştı. 2002’ye göre hayvan sayısında yüzde 74, sütte yüzde 163, kırmızı ette yüzde 166 artış sağlandı ama yetinmiyoruz” dedi.

Kaynak: Türkiye Gazetesi

Yaşar Topluluğu'ndan Birleşik Arap Emirlikleri'ne 30 Milyon USD'lik Peynir Fabrikası Yatırımı...

Yaşar Topluluğu, yurt dışındaki ilk gıda yatırımını Abu Dabi'de hayata geçirdi. Bu yatırım aynı zamanda, Birleşik Arap Emirlikleri'nin ilk peynir işleme fabrikası olma özelliğini de taşıyor.

Türkiye'de gıda ve boya sektörlerinin öncüsü olan Yaşar Topluluğu, yurt dışında gıda alanında ilk üretim yatırımını hayata geçirdi. 1984 yılından bu yana Pınar markasıyla Körfez Bölgesi'ne ürün ihraç eden, 2000 yılında kurulan HDF FZCO şirketiyle bölgedeki yayılımını ve pazar payını artıran Yaşar Topluluğu, yeni şirketi HADAF Foods bünyesinde kurulan peynir işleme fabrikasının resmi açılışını gerçekleştirdi.

Birleşik Arap Emirlikleri'nin ilk peynir işleme fabrikası, Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve HADAF Foods Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Yaşar'ın ev sahipliğinde düzenlenen törenle açıldı. Açılış törenine Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Selim Yaşar, Başkan Vekili İdil Yiğitbaşı, İcra Başkanı Mehmet Aktaş, Yaşar Üniversitesi Mütevelli Heyet Başkanı Ahmet Yiğitbaşı, Birleşik Arap Emirlikleri Gıda Güvenliği Bakanı H.E. Mariam Bint Mohammed Almheiri, Türkiye Cumhuriyeti Abu Dabi Büyükelçisi Can Dizdar, Khalifa Sanayi Bölgesi (KIZAD) CEO'su Samir Chaturvedi, Abu Dabi protokolü, Yaşar Topluluğu çalışanları, Orta Doğu ve Kuzey Afrika bayileri ile tedarikçileri katıldı.



çevrenin korunmasını destekleyen fabrikamızı ekonomiye kazandırmaktan dolayı gururluyuz. 20.000 m² alan üzerine kurulu yatırımımızın ilk fazı yaklaşık 30 milyon USD'dir. Yatırım tam kapasiteye ulaştığında 100 kişiye istihdam sağlayacak. Körfez Bölgesi'nde yeni yatırım ve istihdam olanaklarını izleyerek büyümemizi sürdürmeyi planlıyoruz.

İhracata başladığımız 1984 yılından bu yana Körfez Bölgesi'nde Pınar markasını sahiplenen, memnuniyetleri ile markamızı en beğenilen marka seçen, bizi geliştiren, daha iyiye ve başarıya ulaştığımızda büyük rol oynayan tüm tüketicilerimize, çalışanlarımıza, iş ortaklarımıza ve tedarikçilerimize teşekkür ediyorum. İşimizi ve Pınar markamızı büyütecek yeni yatırımın hayırlı olmasını diliyor, hep birlikte yeni başarılarla imza atacağımıza inanıyorum" dedi.

Açılış töreninde konuşan HDF FZCO ve HADAF Foods Genel Müdürü Arda Cenk Tokbaş; BAE'nin başkentinde Körfez Bölgesi'ndeki ilk fabrikamızın açılışını yapmaktan ve bu fabrikamızın Birleşik Arap Emirlikleri'nin ilk peynir işleme fabrikası olmasından mutluluk ve gurur duyuyoruz. Bu yatırımımızla, Bölge'deki varlığımızı arttırmaya ve Orta Doğu'daki tüm müşterilerimizin ihtiyaçlarını karşılamaya kararlıyız. BAE'nin 2021 vizyonunu göz önünde bulundurarak, aldığımız her kararda

sürdürülebilirliği ön planda tutacağız. En kaliteli ürünleri sunmak ve küresel gıda sektöründeki en son trendler ve inovasyonları takip ederek tüketici memnuniyetini sağlamak temel hedefimiz olacak" dedi.

Yaşar Topluluğu'nun sürdürülebilirlik yaklaşımı ve ilkeleri doğrultusunda yapılan yatırım ile atık suyun %100'ünün yeniden işlenmesi sağlanırken, güneş enerjisi üretimi, fabrikanın enerji ihtiyacının %20'sini karşılayacak şekilde tasarlandı. Tam yalıtımlı duvar ve tavanlar ile soğutma enerjisinden de tasarruf sağlanacak olan fabrikada BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları doğrultusunda karbon ve su ayak izi azaltma çalışmaları devam edecek.

Son teknolojiye ve akıllı üretim teknolojilerine sahip olan fabrikada, dijitalleşme ile entegre otomasyon sistemleri gerçek zamanlı online izlenebilecek. Bugün 30.000 ton peynir üretim kapasitesine sahip olan fabrika tam kapasiteye ulaştığında 60.000 ton'un üzerinde üretim kapasitesine sahip olacak. Bu yatırımla birlikte Pınar markasının bölgedeki etkinliği artarken, bölge tüketicisinin ihtiyaçlarına göre yenilikçi ve inovatif ürünler pazara sunulacak. Fabrikada üretilen ürünler öncelikli olarak Orta Doğu ve Kuzey Afrika pazarlarını hedeflerken yeni pazar olanakları değerlendirilerek Pınar markasının daha çok ülkede daha çok tüketiciye ulaşması sağlanacak.

Açılış töreninde konuşma yapan Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve HADAF Foods Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Yaşar; "Pınar markasıyla 46 yıldır Türkiye'de süt ve süt ürünleri sektörüne öncülük ve liderlik ediyoruz. Bugün Birleşik Arap Emirlikleri'nde açılışını yaptığımız, topluluğumuzun gıda alanında yurt dışındaki ilk üretim yatırımı olan, sürdürülebilir kalkınmayı, sürdürülebilirliği ve

