

İçme sütü üretimi yüzde 4,1 arttı

► Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR), Türkiye İstatistik Kurumu tarafından hazırlanan “2015 Yılı Mayıs Süt ve Süt Ürünleri Üretimi” araştırmasında elde edilen verileri değerlendirdi.



Yaptığı araştırmalar ve çalışmalarla Türkiye'deki süt üretim ve tüketim sektörünün gelişimine katkıda bulunan SETBİR, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından hazırlanan “2015 Yılı Mayıs Ayı Süt ve Süt Ürünleri Üretimi” araştırmasındaki veriler ışığında süt sektörüyle ilgili üretim ve fiyat değerlendirmesi yaptı. SETBİR adına açıklama yapan Başkan Zeki Ilgaz, TÜİK araştırmasında elde edilen verilerin sevindirici olduğunu belirterek 2015 yılının Mayıs ayında toplanan süt miktarının bir önceki yıla göre % 4,3 arttığını ve 864.074 tona ulaştığını ticari süt işletmeleri tarafından üretilen içme sütünün de 118.973 ton ile % 4,1 arttığını ekledi.

Süt ve Süt Ürünleri Üretimi araştırmasında elde edilen veriler sevindirici
TÜİK “2015 Yılı Mayıs Ayı Süt ve Süt Ürünleri Üretimi” araştırmasına göre Mayıs 2015'te ticari süt işletmeleri tarafından üretilen inek peyniri, 59.258 ton ile bir önceki yılın aynı ayına göre % 10,3 arttı. Koyun, keçi, manda ve karışık sütlerden elde edilen peynir çeşitleri ise bir önceki yıla göre % 3,5 azalma gösterdi. Yoğurt üretiminde 2014 yılının Mayıs ayına nazaran % 6,2 artış elde edilirken ayran üretiminde de artış oranı % 8,4 oldu. 2015 yılı Mayıs ayında ticari süt işletmeleri tarafından toplanan inek sütü yağ oranı ortalama % 3,4 protein oranı

ise ortalama % 3,2 olarak tespit edildi. Mevsim ve takvim etkisinden arındırılmış toplanan inek sütü miktarı Mayıs ayında bir önceki aya göre % 0,4 arttı. Takvim etkisinden arındırılmış toplanan inek sütü miktarı Mayıs ayında, 2014 yılı Mayıs ayına göre % 4,7 arttı.

Kişi başına süt ürünleri tüketiminin artırılması için çaba harcanmalı

Ilgaz, sektörle ilgili yapılacak değişim çalışmalarının kişi başına süt ürünleri (süt, yoğurt, peynir v.s.) tüketiminin artırılması çerçevesinde yapılması gerektiğini de belirtti. Ülkemizin gıda ekonomisi içinde %18'lik paya sahip olan süt ve süt ürünleri sektörünün, direkt veya dolaylı olarak 1 milyona yakın ailenin geçim kapısı olduğunu belirten SETBİR Başkanı Ilgaz, peynirsiz kahvaltı, yoğurtsuz ya da ayırsız sofraya düşünülmemeyeceğini ve çiğ süt üretiminin arttığı bu dönemde kişi başına süt ürünleri tüketiminin ve ihracatın artırılması için de çaba harcanması gerektiğini ekledi. Yemdeki KDV oranının % 1'e düşürülmesi dahil süt işletmelerinin girdi maliyetlerinin düşürülmesi gerektiğini dile getiren Zeki Ilgaz, süt üreticisi başta olmak üzere değer zincirinin bütününde verimlilik, katma değer artırılması ve bunun sonucu olarak gelirin artırılmasına odaklanılması gerektiğini de belirtti.

3 | RÖPORTAJ

Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Necip Özgökçe



4 | HABER

Pınar Süt 2015 yılı “Üretici Eğitim Toplantıları” devam ediyor



7 | HABER

Akuakültür'de İlk “İyi Tarım Uygulamaları” Sertifikası Çamlı'nın



8 | HABER

“Pınar Karşıyaka ile gurur duyuyoruz”



Kaliteli süt üretimi

Günümüzde süt üreten çiftçilerin daha iyi gelir elde edebilmeleri için sütlerinin hem kaliteli hem de üretim kapasitesinin fazla olması gerekmektedir. Dünyanın birçok ülkesinde olduğu gibi süt alan kurumlar üreticilere sütlerinin kalitesine göre prim veya ceza vermektedir. Bir başka deyişle sütün fiyatı, kalitesine göre değişmektedir. Süt kalitesi için dikkate alınan en önemli kriterler; sütün içindeki bakteri ve somatik hücre sayısı, yağ, protein ve kuru madde miktarıdır.

Hasta olmayan ve doğru beslenen, sağım öncesi meme temizliğine dikkat edilen ineklerden sağılan, ideal şartlarda depolanan süt içinde bakteri ve somatik hücre sayısı düşüktür. Oysa mastitisli memeden sağılan sütlerin içinde bakteri ve somatik hücre sayısı yüksektir. Tüketiciler sağlık konusunda son derece duyarlı ve bilinçlidir. O nedenle tüketecekleri ürünlerin kalitesinin iyi, lezzetli ve uzun süre bozulmadan kalmasını arzu eder. Çünkü bilinçli tüketiciler ürünlerin lezzetinin ve saklama süresinin, ürün kalitesiyle yakından ilgili olduğunun farkındadır. Mastitis, sütün kalitesini azaltan ayrıca sütte yaptığı değişiklikler ile sütün tat, lezzet ve saklama süresini etkileyen önemli bir hastalıktır. Genelde halk arasında, uygun şekilde pastörize edilen sütlerin kaliteli olduğu inancı yaygındır. Oysa pastörizasyon sütün kalitesini arttırmaz. Çünkü pastörizasyon süt içindeki enzimlerin yapısını bozmaz. Mikrobiyel üreme sonrası ortaya çıkan enzimler, işlenmiş süt içindeki protein, şeker ve yağın yapısını bozmaya devam eder. Bu nedenle, çiftlikten üretilen sütün yüksek kalitede olması zorunluluktur. Sonradan herhangi bir işlem ile çiğ sütün kalitesini arttırmak mümkün değildir.

Çiğ sütün önemli kalite göstergelerinden biri de çiğ içindeki bakteri sayısıdır. Sağlıklı, iyi beslenen bir inekten alınan süt, depolama ve taşınma koşulları uygun olduğunda, besin değeri oldukça yüksek bir



gıda maddesidir. Çiğ sütün içindeki mikroorganizmalar, sütün yapısında yapacakları değişiklikten ötürü çok önemlidir. Sağlıklı bir ineğin memesinden sağılan sütün içinde herhangi bir bakteri bulunmaz. Meme içerisine bakteriler genellikle sağım sırasında, sağım da kullanılan ekipmanlar yolu ile veya sağım sonrası çevreden girerler. Bu nedenle sütün içine mikrop ve yabancı maddelerin (saman, dışkı gibi) girmesini önlemek için sağım öncesi memenin, ellerin ve sağım güğümlerinin (veya kovaların) temizliğine dikkat edilmelidir. Çünkü meme lobuna herhangi bir yol ile bakteri girer ise uygun koşullar bulunduğu bu bakteriler, hızlı bir şekilde çoğalır. Bu durum süte mikrop karışmasına, çabuk bozulmasına ve kalitesinin

düşmesine yol açar. Çiğ süt sağımdan hemen sonra soğutulmaz veya toplama aralıkları uzar ise içindeki bakterilerin sayısı süratle artar. Süt içine karışan bakteriler üremektedir. Süt içinde bakteri çoğalması ortam ısısından önemli oranda etkilenmektedir. Süt içinde üreyen bazı bakteriler zararlıdır. Çünkü bu bakteriler, sütün bozulmasına neden olur. Bu bakterilerin sayısı belirli bir sayısının üzerine çıktığında, o sütü tüketen insanlarda mide barsak sisteminde bozukluk oluşabilir.

Prof. Dr. Ayhan BAŞTAN

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Doğum ve Jinekoloji Ana Bilim Dalı

Sığır ırkları - Simental ırkı

Anavatanı İsviçre olan bu ırk kombine verimli (et ve süt) bir ırk olması bakımından birçok ülkede yetiştirilmektedir. Kuzey ve Güney Amerika'da, Avusturalya'da, birçok Avrupa ülkelerinde ve Afrika'da daha çok et yönlü beslemede tercih edilmektedir. Özellikle Almanya'nın en gözde ırklarından biridir. Renkleri sarı-beyaz ve kırmızı-beyaz olmakla birlikte alınları ve kirpikleri mutlaka beyazdır. Yetişkin hayvanlarda canlı ağırlık; dişilerde 650-850 kg, erkekler de ise 900-1000 kg arasındadır. Besicilikte erkek danalar canlı ağırlık kazancı ve et kalitesi yönünden tercih edilir. Holstein ırkı ile karşılaştırıldığında süt proteini ve süt yağında Holstein ırkından daha yüksek, ancak süt miktarında ise Holstein ırkından daha düşük verim ortalamalarına sahiptir. Sütünün Omega 3 yönünden zengin oluşu da ayrı bir tercih sebebidir.

İklim şartlarına kolay adapte olur. Meme sağlığı ve somatik hücre sayısı bakımından Holstein ırkı ineklere göre daha dayanıklı olduğu bilinmektedir. Dolayısıyla ülkemizde de her geçen gün kalite bilincinin artması ve yetiştirme koşulları, hayvan sağlığı düşünüldüğünde süt hayvancılığında da kullanımı tercih sebebi olmaktadır.

Erkek danaların besicilikteki performansı da bu yaygınlaşmada önemli rol oynamıştır. Simmental ırkı sütçü ırklarla, özellikle Holstein ırkıyla melezlendiğinde yüksek verimli, dayanıklı melezler elde edilir. Erkek buzağılar ise besicilikte kullanılmaya daha uygun hale gelirler. Birçok Avrupa ülkesinde bu tip melezlemeler yapılmaktadır.

Simmental ırkı, et ve süt kombine, dayanıklı, çevresel



şartlara kolay adapte olabilen, yaşam süresi uzun, döl verimi yüksek, kaliteli karkas veren bir ırk olarak hayvan üreticileri tarafından tercih edilmektedir. Hem et hem süt verimi hem de çevre şartlarına uyum sağlama yeteneği yüksek olan simmental ırkının doğru besleme ve bakım şartları gözetildiğinde büyükbaş hayvancılıkta tercih edilmesinin avantajları yüksektir.

Verim miktarı ve kalitesinin yanında hayvan sağlığının da düşünülmesi ve karlı hayvancılık yapılabilmesi için çevresel şartlara en uygun ırkın seçilmesi önemlidir.

Yıldız Fişekçi

Pınar Süt Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu

Pınar Süt Şanlıurfa Fabrikası'nın açılması ile bölgenin en büyük sorunu olan "üretilen sütleri pazar bulamama" kaygısı ortadan kalktı

► Pınar Süt Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Ekip Lideri A. Levent Öztürk ve Pınar Süt Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu Pınar Tekin, Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Necip Özgökçe ile keyifli bir röportaj gerçekleştirdi.



Bize kendinizden bahseder misiniz?

1971 Van doğumluyum. Tarımla ilgili eğitime, 1985-1989 yılları arasında Van Ziraat Meslek Lisesinde başladım. Mezun olduktan sonra Tarımsal Yayın Uygulama Araştırma Projesi kapsamında Diyarbakır'da üç yıl çalıştım. Daha sonra Van Tarım İl Müdürlüğünde çalışmaya başladım. 1995-1999 yılları arasında çalışmaya devam ettiğim sürede Van 100. Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesinde eğitimi tamamladım. Ardından Tarım İl Müdürlüğü'nde Şube Müdürü ve Orman İl Müdürlüğü'nde Mühendis olarak görev aldım. 2009-2013 yılları arasında Van Tarımsal ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu'nun kuruluşunda görev alarak bu kurumun Koordinatörlüğü'nü yaptım. 2013 yılı Temmuz ayından itibaren de Şanlıurfa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü görevini yürütüyorum.

Şanlıurfa'daki hayvan varlığından ve Şanlıurfa hayvancılığında bahsedebilir misiniz?

Şanlıurfa'da 1 milyon 800 bin civarında küçükbaş hayvan varlığımız mevcuttur. Bu sayının 700-750 bin başı Siverek ve Viranşehir ilçelerimizde bulunmaktadır. Kış döneminde Erzurum, Bingöl ve Muş'tan konaklama amacı ile bölgemize gelen hayvanlarla birlikte bu sayı daha da artmaktadır. Ülkemizde, küçükbaş hayvan varlığı olarak Erzurum ve Van'dan sonra 3. sıra da geliyoruz. Bu hayvan varlığı, koyun sütü, yünü ve kuzu olarak ciddi bir potansiyel oluşturmaktadır. Ayrıca baklavalarla kullanılan sade yağ, koyun ve keçi sütünden elde edilmekte olup bu da şehrimiz için katma değeri yüksek bir ürün olarak ön plana çıkmıştır. Büyük baş hayvan varlığımız ise 190-200 bin civarında olup Gap Eylem Planı kapsamında kurum olarak 2012 yılından itibaren 47 süt çiftliğine destekleme verdik.

Gap Eylem Planı çerçevesinde 2014 yılı içerisinde 39 işletmeye toplamda 19 milyon TL karşılığı olarak 5.140 baş süt ineği desteği verdik. Bu destekler neticesinde üretime devam edemeyen işletmelerin yanında süt miktarlarını önemli derecede arttıran işletmelerimiz de oldu.

Şanlıurfa, süt hayvancılığı yatırımları için uygun bir bölge midir?

Şanlıurfa hayvancılık yatırımları yapılması konusunda çok uygun bir bölgedir. Gerek bölgemizde verilen teşvikler, gerekse kaba yem temini konusunda sıkıntı olmaması ilimizi yatırıma çok uygun hale getirmektedir. İklim olarak yazın iki ay sıcak olmasına rağmen geri kalan on ayda hayvancılık için hava şartları son derece uygundur. İşçilik maliyetleri de diğer illere göre çok düşük seviyelerdedir. İlimizde kaba yem ekimini teşvik etmek için, yonca ekimine 4 yıla kadar dönümüne 50 TL ve kg başına ise 8 kuruş destek veriyoruz. Kaldı ki bölgemizde yonca için 7-8 biçim yapılmaktadır. Tek yıllık bitki olan silajlık mısır için ise dönümüne 30 TL destek veriyoruz.

Müdürlüğünüz tarafından düzenlenen gece eğitimleri hakkında bize biraz bilgi verir misiniz?

Gün içerisinde ziyarete gittiğimizde tarlada veya çarşıda olduğundan evinde köyünde bulamadığımız üreticilerimiz için özellikle gecelerin uzun olduğu kış dönemlerinde ve üreticilerin evinde oturduğu zamanlarda gece eğitimleri veriyoruz. Bizim de gündüz yoğun olduğumuz düşünüldüğünde bunun eğitimciler ve üreticiler açısından çok uygun olduğunu düşündük.

Eğitimlerde öncelikle, bulunduğumuz köyden sorumlu olan Tar-Gel personeli köyün genel özellikleri ile ilgili bir sunum yapıyor. Ardından biz de faaliyetlerimizle ilgili bilgiler vererek, mevcut desteklemeler ve teşvikler konusunda üreticiyi bilgilendiriyoruz. Eğitimlerimizde, hayvancılıkla ilgili olarak bakım beslemekten tutunda ağız sütünün faydalarına kadar tüm birikimlerimizi üreticilerimize aktarıyoruz, soruları olursa onları cevaplıyoruz. Amacımız, 2-3 kişide de olsa doğru ana uygulama modelini yaratarak, diğer üreticiler için bir örnek oluşturmak. Eğitimler sırasında devletin temsilcilerini karşılarında gören üreticiler, DSİ sulama kanalları problemlerinden tutun, yol isteklerine kadar tüm şikayetlerini bizlere aktarıyorlar. Biz de bunları uygun ortamlarda muhataplarına aktarmaya çalışıyoruz.

Pınar Süt'ün 3. fabrikasını Şanlıurfa'ya açmasının bölge hayvancılığına ve süt üreticilerine nasıl bir katkısı oldu?

Pınar Süt gibi ülkemizde prestiji olan ve herkes tarafından örnek gösterilen bir firmanın Şanlıurfa'ya yatırım yapması bölge hayvancılığı ve ekonomisi için büyük önem arz etmektedir.

İlimizin ve bölgemizin en büyük sorunu olan üretilen ürüne pazar bulamamak kaygısı fabrikanızın açılışı ile ortadan kalkmıştır. Artık süt üreticilerimiz sütlerini sattıktan sonra paramı alabilecek miyim kaygısı yaşamıyorlar. Bölgede süt üretimi yapmak isteyen ve mevcut işletmelerinin kapasitelerini arttırmak isteyen işletmeler TKDK'ya ve İl Müdürlüğümüze başvurularını arttırdılar. Çünkü artık sütlerini değerinde ve düzenli alım yapacak olan bir firmaya satma fırsatı yakaladılar. Hayvancılık bölgemizde geliştikçe, kırsalda oturan üretici sayısı artacak ve bu aile çiftçiliğinin gelişmesini de tetikleyecek. Fabrikanızın kurulması tam bir domino etkisi yaparak hayvancılıktan tarıma, üretici eğitim programlarından, çalışan istihdamına kadar bir çok konuda bölgemize katkı sağlayacaktır.

Şanlıurfa Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü olarak yürüttüğünüz diğer projeler nelerdir?

Şanlıurfa'nın eksiklerinden biri de bölgede üretilen ürünlerin gıda güvenliği noktasına uygun olarak yerinde işlenmesi ile ilgili Gıda İhtisas Organize Sanayi Bölgesi bulunmaması idi. Bu bölgenin kurulması için Valilik ve Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığının nezdinde girişimlerde bulunduk. Bakanlıktan gelecek bir ekip ile yer için uygun bölgeler araştırma-ya başlanacak. Ayrıca Bakanlığımız ile birlikte sürü yöneticisi programını uygulayarak vatandaşlarımıza önemli ölçüde iş imkanı da sunduk.

Gelecekte hayvancılığın Şanlıurfa'daki yeri sizce nasıl olacak?

GAP Eylem Planının tamamlanması ile birlikte bölgemizde 8,3 milyon dekar arazinin sulanacak olması sonucunda yem üretiminde ciddi bir artış olacak, bu da hayvancılığın Şanlıurfa'da önünü açacaktır.

Pınar Süt 2015 yılı “Üretici Eğitim Toplantıları” devam ediyor

► Pınar Süt Alım Direktörlüğü tarafından gerçekleştirilen 2015 yılı “Üretici Eğitim Toplantıları” Kütahya, Muğla, Eskişehir, Aydın, Burdur ve Afyon illerinde verilen eğitimlerle devam ediyor. Ege ve İç Anadolu bölgelerindeki üreticileri kapsayan eğitimlerde, süt üreticilerine “Doğru Sağım Uygulamaları ve Silaj” eğitimleri veriliyor. Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Sorumluları Pınar Tekin ve Yıldız Fişekçi tarafından verilen eğitimlerde, katılımcıların ulaşımı Pınar Süt tarafından sağlanırken eğitimler boyunca yiyecek ve içecek ikramında bulunuluyor. Tüm katılımcılara Pınar logolu t-shirt ve şapka hediye ediliyor.



08.05.2015 tarihinde Naşa / Kütahya'da gerçekleştirilen “Hayvan Sağlığı” eğitimimize 75 üreticimiz katıldı.



08.04.2015 tarihinde Çay / Afyon'da gerçekleştirilen “Hayvan Sağlığı” eğitimimize 85 üreticimiz katıldı.



25.02.2015 tarihinde Cumalı / Aydın'da gerçekleştirilen “Sağım Uygulamaları” eğitimimize 112 üreticimiz katıldı.



10.06.2015 tarihinde Burdur'da gerçekleştirilen “Hayvan Sağlığı” eğitimimize 36 üreticimiz katıldı.



02.04.2015 tarihinde Yunuslar-Kayacık / Kütahya'da gerçekleştirilen “Sağım Uygulamaları” eğitimimize 34 üreticimiz katıldı.



11.03.2015 tarihinde Kümbet-Dereyalak / Eskişehir’de gerçekleştirilen “Sağım Uygulamaları” eğitimimize 39 üreticimiz katıldı.



24.02.2015 tarihinde Bucak / Aydın’da gerçekleştirilen “Sağım Uygulamaları” eğitimimize 77 üreticimiz katıldı.



15.04.2015 tarihinde Karacahisar / Kütahya’da gerçekleştirilen “Sağım Uygulamaları” eğitimimize 56 üreticimiz katıldı.



09.03.2015 tarihinde Karpuzlu - Aydın’da gerçekleştirilen “Sağım Uygulamaları” eğitimimize 64 üreticimiz katıldı.

Pınar Süt, eğitimlerine sektörde ilk defa düzenlenen “Soğutma Merkezi Çalışan Eğitimi” ile devam ediyor



► Pınar Süt Alım Direktörlüğü tarafından ilk defa düzenlenen “Soğutma Merkezi Çalışan Eğitimi” 28 ve 29 Temmuz 2015 tarihlerinde Milas Süt Üreticileri Birliği’nin soğutma merkezlerinden sorumlu 42 personeli ile gerçekleştirildi. “Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” ve “Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik”ten esas alınarak hazırlanan eğitimin teorik kısmı Milas Süt Üreticileri Birliğinin eğitim salonunda, pratik kısmı ise Ağaçalıhöyük Süt Toplama Merkezi’nde gerçekleştirilmiştir.



Çiftliklerde dış parazit kontrolü



Hava sıcaklıklarının yüksek olduğu yaz mevsiminde verim düşüklüğüne sebep olan, hastalık bulaştıran dış parazitlere karşı mücadele önem kazanmaktadır. Çiftliklerde keneler, uyuz etkeni parazitler, bitler, pireler ve sinekler önemli zararlılardır. Parazit olarak yaşayan sineklerden sığır barınaklarında en sık karşılaşılanları sivrisinekler, yakarcık, karasinek, at sineği olmaktadır. Yumurtlama ve kuluçka süresi sonrası sayıları artan bu sinekler hastalık taşımaktadır. Başlıca hastalıklar; mastitis, sarıhumma, yanıkara, fil hastalığı, sıtma, sarılık, tifo, tifüs, dizanteri, uyku hastalığıdır. Bu hastalıkların hayvanlara bulaşıp yayılmasının sebebi dış parazitlerdir. Günün özellikle en sıcak saatlerinde aktif olup, yumurtlama faaliyetinde bulunan türler olduğu gibi zararlı etkilerini akşam saatlerinde gerçekleştirenler de mevcuttur. Dış parazitlerde pek çok sinek türü olup her bir türün kendine özgü beslenme, üreme, zararlı etkisini gösterme zamanları söz konusudur.

Bu türlerle mücadele yönteminde bu hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir. Diğer taraftan parazit etmenin türü ne olursa olsun yaz mevsimi geçişlerinde barınakların duvarları kontrol edilmelidir. Kırık ve çatlak olması durumunda tamirat gerçekleştirilerek badana yapılmalıdır. Altıklar sık sık temizlenerek zemin ilaçlanmalıdır. Sıcaklığın yanında nem, parazit taşıyan sineklerin artışında uygun ortamı oluşturmaktadır. Bu sebeple barınaklardaki suluklar kontrol edilmeli sızdırma, akıtma durumlarında gerekli tamirat yapılmalıdır. Günün en sıcak, güneşli saatlerinde hayvanlar olabildiğince serin ve gölge olan yerlerde barındırılmalıdır.

Barınaklar düzenli kontrol edilmeli

Barınaklarda dış parazit mücadelesinin kısa sürede başarılı olması için uygulamalar hayvanlarımız için de yapılmalıdır. Büyükbaş hayvanlarda tercih edilen dış parazit mücadele yöntemleri tasma, sırtı damla, sprey ilaçlama, deri altı enjeksiyon ve ağız yolu ile

alınan ilaçlardır. İşletmelerde yapılacak her ilaç uygulaması işletme için bir maliyet oluşturmaktadır. Fakat ilaç uygulamasının başarılı olmadığı durumlarda, uygulama işletmeye zarar olarak dönecektir. Bu sebeple barınaklarda parazit ile mücadelede konu hakkında yeterli bilgi ve etkinliğe sahip kişilerden hizmet alınması gerekmektedir. Bu şekilde yapılacak çalışmalarda öncelikle işletmelerdeki zararlı türler belirlenmelidir. Ardından bu türlere ait uygun zaman ve yöntem ile müdahale edilerek kısa sürede durum kontrol altına alınabilmektedir. Günümüzde durumun ne denli önemli olduğunu bilen işletmeler bu konuda hizmet veren firmalardan destek almakta ve uygulama için bütçe ayırmaktadırlar. Mücadelede başarılı sonuç aldıktan sonra hayvan refahı ve verim düzeyinde iyileşmeler gözlenmektedir.

Pınar Tekin

Pınar Süt Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu

34. Pınar Resim Yarışması'nda 25 yetenekli çocuğa ödül

► Türkiye'nin yedi bölgesinin yanı sıra KKTC, Almanya, Katar ve Birleşik Arap Emirlikleri'nden 50 bine yakın resmin katıldığı 34. Pınar Resim Yarışması'nın ödül töreni, bu yıl da Büyükada'da düzenlenen Sanat Haftası'nda yapıldı.

Ressam Prof. Zahit Büyükişiyen gözetiminde atölye çalışmalarına katılan çocuklar, sanatla dopdolu bir hafta geçirdi.

Birçoğu ilk kez İstanbul'u görme şansı yakalayan misafir çocuklar, Sanat Haftası'ndan gülen yüzlerle ayrıldı. Türkiye'nin öncü markası Pınar'ın, ilköğretim çocuklarının resim sanatına ve güzel sanatlara ilgisini artırmak amacıyla bu yıl 34'üncüsünü gerçekleştirdiği geleneksel Pınar Resim Yarışması'nın ödül töreni, Büyükada'da yapıldı.

Pınar Süt Genel Müdürü Gürkan Hekimoğlu'nun katılımıyla gerçekleşen törende, dereceye giren çocuklara ödülleri takdim edildi.

Çocukların bir hafta boyunca Ressam Prof. Zahit Büyükişiyen'in gözetiminde yaptıkları resimler sergilendi. Türkiye'nin yedi bölgesi ve KKTC'nin yanı sıra Almanya, Katar ve Birleşik Arap Emirlikleri'nden gönderilen 49.255 resim arasında, jüri tarafından yapılan değerlendirilmede dereceye giren 25 çocuk, Büyükada'da 9. Pınar Sanat Haftası'nda bir araya geldi. Sanatla dopdolu bir hafta geçiren çocuklar, atölye çalışmalarında resim sanatının püf noktalarını öğrendi, toplu halde yaptıkları resimlerle de birlikte çalışmanın keyfini yaşadı. Bir bölümü İstanbul'u ilk kez görme şansı yakalayan çocuklar, atölye çalışmalarından arda kalan zamanlarda İstanbul'un güzelliklerini keşfetti.

Pınar Süt Genel Müdürü Gürkan Hekimoğlu: "Pınar Resim Yarışması ilk kez uluslararası boyut kazandı"
Pınar'ın çocukların hem zihinsel hem de bedensel ge-

lişimlerine destek olmayı ilke olarak benimsediğini vurgulayan Pınar Süt Genel Müdürü Gürkan Hekimoğlu ödül töreninde şunları söyledi:

"Çocukları seviyor ve önemsiyoruz. Uzun yıllar önce çocuklarımıza, yaratıcılıklarını ortaya koyup geliştirecekleri bir platform sunmak üzere bir yola çıktık. Bu yolda her zaman kılavuzumuz, onların hayalleri oldu. Yarışmamıza ilgi her geçen yıl çiğ gibi büyüyor. Bu yıl yarışmamızın bizi son derece mutlu eden, gururlandıran bir yönü daha var. Geçen yıllarda Türkiye'nin yanı sıra Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti ve Almanya'dan başvurular alıyorduk. Fakat bu yıl ilk kez, Birleşik Arap Emirlikleri ve Katar'dan da çocuklar, Pınar Resim Yarışması'na katıldı. Böylece yarışmamız 34. yılında uluslararası bir kimliğe kavuştu. Bize gönderilen her resim geniş bir hayal gücünün ürünüydü. Jürimiz aralarından seçim yapmakta epey zorlandı. Bugün dereceye giren 25 küçük ressamımızı kutlarken, gelecek yıllarda bu sayının daha da artmasını diliyorum. Pınar Ailesi olarak, bundan sonra da çocuklarımızın bedensel ve zihinsel gelişimleri için çalışmaya devam edeceğiz."



Minik resamlara iPad Mini hediyesi

Ressam Prof. Zahit Büyükişiyen'in koordinatörlüğünde düzenlenen Sanat Haftası'nın sonunda atölye çalışmalarına katılan tüm öğrencilere katılım sertifikasının yanı sıra iPad mini hediye edildi. Ayrıca Pınar Sanat Haftası'na katılan 25 öğrenci arasından Ressam Prof. Zahit Büyükişiyen'in önderliğinde 3 başarılı öğrenciye Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı tarafından bir yıllık eğitim destek bursu verildi. Burs kazanan öğrenciler ise; Erzincan'dan Erdem Koç, Diyarbakır'dan Ayşe Avşar, Samsun'dan Çağın Akay Yazıcı oldu.

Pınar'ın balıkları Avrupalı lezzet ustalarından tam not aldı...



► Türkiye'nin ilk kültür balığı üreticisi ve ilk markalı balığı Pınar Balık, tadım alanında kanaat lideri olan Michelin Yıldızlı şeflerin ve sòmeliyelerin tadım testinden başarıyla çıktı. International Taste and Quality Institute (iTQi - Uluslararası Tat ve Kalite Enstitüsü) tarafından düzenlenen yarışmada çipura ve levrekleri ile "Üstün Lezzet Ödülü" kazanan Pınar Balık, bu alanda Türkiye'nin ödüle layık bulunan tek balık markası oldu.

Türkiye Aşçılar Derneği'nin de üyesi olduğu, şefler ve sòmeliyelerden oluşan bağımsız bir kuruluş olarak, dünyanın dört bir yanından gelen tüketici yiyecek ve içeceklerini test etme ve üstün lezzetli olanları tanıtmaya üzerine faaliyet gösteren iTQi (Uluslararası Tat ve Kalite Enstitüsü), 2015 yılı "Üstün Lezzet Ödülleri"ni dağıttı. Tadım alanında kanaat lideri ve uzman şef ve sòmeliyelerin tadım testine dayanması sebebiyle, uluslararası tanınırlıkta tek olan organizasyonda, İzmir Çeşme'de Pınar güvencesi ile üretilen Pınar Balık markalı çipura ve levrekler "Üstün Lezzet Ödülü" aldı. Altınyunus'un baş aşçısı olan ve mesleğinde 46 yılı geride bırakan Yalçın Çölgeçen'in ızgara tarifleriyle ödül kazanan Pınar markalı çipura ve levrekler "International Taste and Quality Institute" logosu taşıma hakkını da kazandı. Yaz sezonu boyunca birbirinden lezzetli tariflerle Altınyunus'ta balık rüzgarı estireceklerini söyleyen Yalçın Usta, meslek hayatında yavaş yavaş jübile yapmaya hazırlandığı bir dönemde kazanılan ödülün kendisini de son derece mutlu ettiğini söyledi.

Değerlendirme Nasıl Gerçekleşiyor?

iTQi (Uluslararası Tat ve Kalite Enstitüsü) ödüller için değerlendirmesini, her ürünün hedonik lezzetini ayrı ayrı ölçmeyi amaçlayan tadım oturumları ile gerçek-

leştiriyor. Her jüri üyesi, tattıkları ürün için Duyusal Analiz Raporu'nda puanlama yapıyor. Bu puanlama ürün lezzeti, aroma, yapı, koku, doku, tadım sonrası ağızda bıraktığı tat gibi kriterler dikkate alınarak yapıyor.

The International Taste & Quality Institute - iTQi

Şefler ve sòmeliyelerden oluşan bağımsız bir kuruluş olarak, dünyanın dört bir yanından gelen tüketici yiyecek ve içeceklerini test etme ve üstün lezzetli olanları tanıtmaya üzerine faaliyet göstermektedir. International Taste and Quality Institute (iTQi), 2005 yılından itibaren her sene, altmış yıldızlı şef ve altmış içecek tadım uzmanını, dünyanın dört bir tarafından gelen tüketici

gıdalarını kapalı göz testine tabi tutmak için bir araya getiriyor. Jüri üyelerinin, yiyecek ve içeceklerin lezzetini değerlendirmek için profesyonel deneyimleri, onları dünyanın en nitelikli ve en tanınan jürisi yapıyor. Jüri, Maitres Cuisiniers of France, Academy of Culinary Arts, Hellenic Chefs' Association, Académie Culinaire of France, Verband der Köche Deutschlands, Jeunes Restaurateurs d'Europe, the Federación de Asociaciones de Cocineros of Spain, Federazione dei Cuochi Italiana, Portuguese Chefs Association, Årets Kock of Sweden, Euro-Toques and the Association de la Sommellerie Internationale (ASI) ve Türkiye Aşçılar Derneği gibi Avrupa'nın en prestijli 15 Aşçılık ve İçecek Dernekleri arasından seçilmiştir.

Akuakültür'de ilk "İyi Tarım Uygulamaları" Sertifikası Çamlı'nın

► Tüm faaliyet alanlarında çevreye duyarlı üretim anlayışı ile hareket eden Çamlı, kültür balıkçılığı kapsamında Pınar Balık markası ile Türkiye'de İyi Tarım Uygulamaları ile sertifikalandırılan ilk ve tek firma oldu.



Tarımsal üretim sisteminin sosyal açıdan yaşanabilir, ekonomik açıdan karlı ve verimli, insan sağlığını koruyan, hayvan sağlığı ve refahı ile çevreye önem veren bir hale getirmek için uygulanması gereken işlemler" olarak tanımlanan İyi Tarım Uygulamaları'nda insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyecek üretimin yapılması amaçlanmaktadır.

Bu sertifika ile Pınar Balık markalı Çipura ve Levrek'lerin kimyasal, fiziksel, mikrobiyolojik kalıntılar içermediği, çevre-

yi kirlilemeden ve doğal dengeye zarar vermeden üretildiği; üretimi sırasında insan, işçi ve diğer canlıların olumsuz etkilenmediği; tüketildiği ülke/ülkelerin tarımsal mevzuatına uygun olarak üretildiği bir kez daha kanıtlandı.

İyi Tarım Uygulamaları'nın konusunu; çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen bir tarımsal üretimin yapılması, doğal kaynakların korunması, tarımda izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik ile güvenilir ürün arzının sağlanması için gerçekleştirilecek tüm uygulamalar oluşturuyor.



- 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
Yazı İşleri Müdürü
Yayın Kurulu
İdare Yeri

Yazışma Adresi
Sayfa Hazırlık ve Baskı

Baskı Tarihi
Yayın Türü

: GÜRKAN HEKİMOĞLU
: İMDAT ÇAVUŞ
: MEHMET AYKIRI, ÇETİN KARADELİ, ONUR DALGIÇ, LEVENT ÖZTÜRK
: PINAR SÜT MAMÜLLERİ SANAYİ A.Ş.
Kemalpaşa Asfaltı No:1 Pınarbaşı / İZMİR Tel: 0232 436 1515
: PINAR GAZETESİ P.K. 904 İZMİR
: TÜKELMAT A.Ş.
1571 Sk. No:16 Çınarlı / İZMİR www.tukelmat.com.tr
Tel: 0232 461 9642 Faks: 0232 461 9646
: xx xxx 2015
: Bölgesel Süreli Yayın

Pınar Karşıyaka, Türkiye Şampiyonluğu Kupası'nı Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar'a götürdü.



Selçuk Yaşar: “Pınar Karşıyaka ile gurur duyuyorum”

2014 -2015 Türkiye Erkekler Basketbol Ligi Şampiyonluğunu kazanan Pınar Karşıyaka, Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar'ı ziyaret etti. Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar “Yaklaşık 60 yıldır, Karşıyaka sevdalisiyim. Bu sezon Cumhurbaşkanlığı Kupası'ndan sonra Türkiye Birinci Basketbol Ligi Şampiyonluğu Kupası'nı da kazandık. Bu anlamlı kupanın kazanılmasında emeği geçen tüm sporcuları, teknik heyeti ve yöneticileri gönülden tebrik ediyorum” dedi.

Yaşar Topluluğu'nun Türkiye'de uzun yıllardır basketbola ve spora destek verdiğini belirten Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar, “Pınar Karşıyaka'nın kazandığı “Türkiye Ligi Şampiyonluğu” bana büyük gurur yaşattı. Bu sezon önce Cumhurbaşkanlığı Kupası'nı, sonra “Türkiye Ligi Şampiyonluğu”nu kazandık. Başarı birlik ve beraberlik olursa gelir. Pınar Karşıyaka bu sezon, oyuncusu, teknik ekibi, yöneticisi ve taraftarı ile bütünleşti, birlik oldu ve bu tarihi başarıyı yaşadı. Bu kupanın kazanılmasında emeği geçen tüm sporcuları, teknik heyeti ve yöneticileri gönülden tebrik ediyor, daha nice kupaları hep birlikte kucaklamayı diliyorum” dedi. Selçuk Yaşar, Pınar Karşıyaka'nın Türkiye Şampiyonluğu Kupası'nı kazanmasından dolayı duyduğu mutluluğu dile getirirken, “Ben de gençliğimde spor yaptım. Basketbol, voleybol oynadım, yelken yap-

tım. Spor yapmak, sağlıklı olmak demektir. Gelecek nesillerin sağlıklı olması için hem spor yapması, hem de sağlıklı beslenmesi önemli. Bu nedenle spora hep destek oldum.” dedi.

Pınar Karşıyaka, Yaşar Holding ile birlikte Türkiye Şampiyonluğu'nu kutladı

2014 -2015 Türkiye Basketbol Ligi galibi Pınar Karşıyaka'nın şampiyonluğu, Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Selim Yaşar, Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili Feyhan Yaşar, Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili İdil Yiğitbaşı, Yaşar Holding Yönetim Kurulu üyesi Yılmaz Gökoğlu ve Yaşar Holding İcra Başkanı Dr. Mehmet Aktaş'ın ev sahipliğinde, Pınar Karşıyakalı yönetici ve basketbolcularının katılımıyla gerçekleşen akşam yemeğiyle kutlandı.

