



Çiğ süt üretimi, Pınar Enstitüsü ile daha bilinçli ve güvenilir ellerde...

► Pınar Enstitüsü öncülüğünde yürütülen ‘Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde Projesi’nin ikinci ayağında, Eskişehir’de 1.400 yetiştiriciye hayvan bakımı ve sağlıklı üretim konularında eğitim verilecek. Eskişehir ile birlikte 2014 yılında 4 binden fazla üreticiye eğitim verilmiş olacak.



Pınar Enstitüsü öncülüğünde, çiğ süt üreticilerinin hayvan sağlığı, hayvan beslenmesi, hijyen ve sanitasyon konularında eğitilmesi amacıyla gerçekleştirilen ‘Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde Projesi’nin ikinci ayağında, Eskişehir’de 1.400 yetiştiriciye eğitim verilecek. Eskişehir eğitimlerinin tamamlanmasıyla birlikte 4 binden fazla üretici 2014 yılında eğitim alacak.

İlk olarak Mayıs ayında Muğla Milas’ta 2.600 süt üreticisinin katılımıyla başlayan proje, Pınar Enstitüsü’nün yürütücülüğünde Eskişehir Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Eskişehir İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği, SS Eskişehir Bölgesi Hayvancılık Kooperatifleri Birliği ve İnönü İlçesi Süt Üreticileri Birliği’nin yanı sıra Pınar Süt ve Çamlı Yem Besicilik işbirliğiyle Eskişehir’e

taşındı. Projeye, Ankara Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi ve Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi de destek verdi.

Yaşar; “Pınar, yetiştiricilere sürdürülebilir bir iş modeli öğretiyor”

Hedef A.Ş. Yönetim Kurulu Başkan Vekili Feyhan Yaşar, “Pınar Süt, 1973’te İzmir’de bulunduğu bölgeyi kalkındıran, harekete geçiren ve refah yaratan bir iş modeli ortaya koydu. Bu model sayesinde, İzmir süt üretiminin başkenti oldu. İlerleyen yıllarda biz bu modeli Eskişehir’e taşıdık ve benzer bir ekonomik etki bu bölgede de gerçekleşti. Bu modelle tüm sektöre örnek oluşturduk. Tıpkı Ege, tıpkı İç Anadolu’da yarattığımız değeri, şimdi de Güneydoğu Anadolu Bölgemiz için yaratmaya soyunduk. Şanlıurfa fabrikamız aracılığıyla bu bölgedeki üreticilere de sürdürülebilir bir iş modeli öğreteceğiz” şeklinde konuştu.

>> devamı 2. sayfada

3 | RÖPORTAJ

Avcı Kardeşler



5 | HABER

Hayvan sağlığının korunmasında ziyaretçi hijyeni



7 | HABER

Pınar, Rusya’ya süt ve süt ürünleri satacak



8 | YENİ ÜRÜN

Pınar’dan Peynirli Su Böreği



Şirket bazında büyümenin sadece rakamsal değil, ülkeye ve doğal çevreye faydalı olarak gerçekleşmesi gerektiğinin altını çizen Yaşar, bu doğrultuda çalışmalarını sürdüren Yaşar Holding'in daha sağlıklı bir dünya ve sürdürülebilir büyüme hedefinde tabandan tavana her bir bireyin eğitilmesinin ve duyarlılık kazanarak bilinçlenmesinin önemine inandığını vurguladı.



Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Sayın İdil Yığıtbaşı ve Hedef A.Ş. Yönetim Kurulu Başkan Vekili Sayın Feyhan Yaşar'a "Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde" projesi kapsamında günün anısına Pınar Enstitü Direktörü Ümit Savcigil tarafından üretici eğitimlerine ait bir fotoğraf takdim edildi

Feyhan Yaşar, "Yaşar Holding olarak, bunu, bu ülkeye ve ülkemiz insanına karşı bir sosyal sorumluluk olarak kabul ediyoruz" dedi.

Aktaş: "Üreticilerimizin ihtiyaçlarına cevap verebilecek her türlü katkıyı sunmaya hazırız"

Çiğ süt eğitimlerinin önemine değinen **Yaşar Holding İcra Başkanı Mehmet Aktaş**, "Çiğ süt üretimi ülkemizde hayvancılığın gelişmesine önemli katkılar sağlarken, aynı zamanda hem halkımızın yeterli ve dengeli beslenmesine destek oluyor, hem de üreticilerimizin yaşam kalitesini artırarak, refahın tabana yayılmasını sağlıyor. Çiğ süt üretiminden bu faydaları elde etmenin yolu ise "bilinçli üretim"den geçiyor. Bu eğitimler ortaya koyacağı sonuçlar itibarıyla hepimiz için önemli değerler sağlayacak" dedi.



SETBİR Başkanı Zeki Ilgaz süt üreticilerine sertifikalarını takdim etti



Pınar Süt Genel Müdürü Gürkan Hekimoğlu süt üreticilerine sertifikalarını verdi



Pınar Süt Alım Direktörü İmdat Çavuş 'Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde' projesi sertifikalarını üreticilere verdi

Mehmet Aktaş: "Süt, doğası gereği pek çok paydaşı bir araya getiriyor. Hepimizin bu değeri nasıl daha iyi şartlarda üretip sunabileceğimizi, süt tüketim alışkanlığına ve toplum sağlığına nasıl katkı sunacağımızı düşünmemiz ve bunun için çalışmamız gerekiyor. Üreticilerimizin ihtiyaçlarına cevap verebilecek her türlü katkıyı sunmaya hazır olduğumuzu da bir kez daha belirtmek istiyoruz."

Emil: "Sütümüzün kalitesini ve geleceğini güvence altına alıyoruz"

Pınar Enstitüsü Yönetim Kurulu Başkanı Dilek Emil, süt ve süt ürünlerinin bütün yaş gruplarının beslenmesinde önemli bir yere sahip olduğuna dikkat çekerek, "Böylesi büyük bir öneme sahip olan sütün, tüm faydalarından azami olarak yararlanılabilmesi için, hayvanlarımızın sağlıklı olması, doğru beslenmesi, yetiştiricilerimizin de hijyen ve sanitasyon konularında bilinçli olması gerekiyor. Pınar Enstitüsü öncülüğünde yürütülen 'Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde' Projesi de çiğ süt üreticilerinin hayvan sağlığı, hayvan beslenmesi, hijyen ve sanitasyon konularında eğitilmesini amaçlıyor. Amacımız, bilinçli çiğ süt üretimini sağlayarak, hem üreticilere hem de tüketicilere katkı sunmak..."

Bir diğer deyişle, sütümüzün kalitesini ve geleceğini güvence altına alıyoruz. Önce Milas, şimdi de Eskişehir'deki yetiştiricilerimizin eğitim programına gösterdikleri ilgi, bizi son derece mutlu etti ve gelecek adına ümit verdi" şeklinde konuştu.

Sertifika törenine katılan Eskişehir Vali Yardımcısı **Ali Çetin** de 'Sütümüzün Geleceği Bilinçli Ellerde Projesi'nin süt sektörü açısından olduğu kadar bölge ve Türk ekonomisi için de büyük önem taşıdığını vurgulayarak, Yaşar Holding ve Pınar Enstitüsü'ne katkılarından dolayı teşekkür etti.

Pınar Enstitüsü, sağlıklı beslenme bilinci kazandırmak için toplumun hizmetinde...

Pınar Enstitüsü, gıda, sağlık ve beslenme konularında toplumu bilinçlendirmek ve kaliteli yaşam farkındalığı yaratmak amacıyla bilimsel projelere destek vermek ve eğitim faaliyetlerinde bulunmak misyonuyla çalışmalarını sürdürüyor.

Güvenilir bir referans noktası olmayı amaçlayan Pınar Enstitüsü, toplumun sağlıklı beslenen bireylerden oluşmasına katkı sunmayı da hedefliyor.



Eskişehirli üreticiler sertifikalarını Pınar Enstitüsü Yönetim Kurulu Başkanı Dilek Emil'den aldı



Pınar Süt Ar-Ge ve Teknoloji Koordinatörü Erhan Savcigil üreticilerin sertifikalarını verdi



Çamlı Yem, Kanatlı ve Bitki Besleme İş Ünitesi Direktörü Cenk Doğru üretici sertifikalarını takdim etti

Avcı Kardeşler

► Denizli Çivril bölgesindeki süt tedarikçilerimiz Levent Avcı ve Özkan Avcı Kardeşler ile keyifli bir röportaj gerçekleştirdik.

Röportaj: Yıldız Özcan Pınar Süt Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu ve Nevzat Kolcuoğlu Çamlı Yem Büyükbaş ve Kanatlı Yemi Satış Sorumlusu

Merhaba Özkan Bey, süt-yem alışverişimizi uzun yıllardır sürdürmekteyiz. Bölgede ticaretin yanında hayvancılığı geliştirmek ve üreticiye hizmet amacıyla birlikte birçok çalışma yaptık. Bu işe nasıl başladınız ve Pınar'ı tercih etme sebepleriniz nelerdir?

Özkan Avcı: Pınar'la 1992-1994 yılları arasında süt ticaretimiz oldu. Sonrasında başka iş kollarına girdiğimiz için ara verdik. 2002 yılında ülkemiz kriz döneminde olmasına rağmen Pınar'la olan iletişiminin iyi olması nedeniyle bir gecede alınan bir kararla süt-yem ilişkimiz başladı. Başlangıçta Denizli Çivril kasabasında bulunan Pınar ünitesine 250 litre süt ile tedarikçiliğe adım attık. 2007' de kendi ünitemizi açtık. 12 ton süt toplamaktaydık ve 2008 yılında kaliteyi arttırmak için merkezi toplamaya geçerek 8 ünite kurduk. Bugün 9 ünite ve 14-15 ton süt ile ticaretimize devam etmekteyiz.

Sektörde her geçen gün yem-süt sinerjisi ön plana çıkmakta, biz de grup olarak bu sinerjiyi devam ettirmeyi ve pazarda daha fazla yer almayı hedeflemekteyiz. Bu modeli en iyi uyguladığımız bayilerimizden biri olarak bu modelin size kattığı avantajlardan bahsedebilir misiniz?

Levent Avcı: Tek firma ile çalışmak hem üretici hem de bizim için avantajlı. Üretici hem yem girdisini hem de süt pazarını aynı hesapta görmekten dolayı mutlu. Bu sinerji bizim de hesaplarımızı daha rahat kontrol etmemizi sağlıyor.

Sizce yem-süt sinerjisi modeli sektörde neden bu kadar ön plana çıktı?

Levent Avcı: Çünkü yem olmadan süt olmaz. Hayvancılıkta en büyük girdi maliyetini yem kaynakları oluşturmaktadır. Üretici, üretiminin en büyük girdisini ve verimi aynı hesaptan takip edip ne kazandığını bilerek işletmesini de takip etmiş oluyor. Ayrıca yem alışverişi için zaman harcamıyor. Bize ihtiyacı kadarını söylemesi yetiyor. İstedikleri miktarda yem istedikleri zaman işletmelerine ulaşıyor. Bu uygulama özellikle satın alma gücü düşük, küçük işletmelerde maliyetin düşmesine sebep oluyor.

Bu sistemi tüm Türkiye'ye yerleştirmeyi hedefliyoruz. Sizin örnek modelimiz olarak bizlere katkı vermek istediğiniz önemli noktalar nelerdir?

Levent Avcı: Bu sistemi uygun görüyorum. Üreticilerin memnuniyeti bizim için önemli. Sonuçta biz



► **Yem olmadan süt olmaz. Hayvancılıkta en büyük girdi maliyetini yem kaynakları oluşturmaktadır. Üretici, üretiminin en büyük girdisini ve verimi aynı hesaptan takip edip ne kazandığını bilerek işletmesini de takip etmiş oluyor. Ayrıca yem alışverişi için zaman harcamıyor. Bize ihtiyacı kadarını söylemesi yetiyor.**

onların sütünü pazarlıyoruz. Hem süt hem de yem bakımından pazarda söz sahibi olmak için hizmet veriyoruz. Sadece yem ve süt değil bunun yanında bazı katkı maddeleri, dezenfektan gibi ihtiyaçlarına yönelik küçük hizmetler de veriyoruz.

Sizce yem süt işi bir arada yapılmalı mı? Eğer süt işi yapmasaydınız sadece yem bayiliği yapar mıydınız?

Levent Avcı: Hayır yapmazdım. Çünkü süt tedarikçiliği yapan herkes yem işi de yapıyor. Üretici bundan memnun. Bayilik, bu sistem bu kadar yaygın iken biraz zor. Yemin bedelinin tahsil edilmesi de bu anlamda kolaylaşıyor. Yüzlerce üretici ile çalışıyoruz. Dolayısı ile hem iş takibi kolaylaşıyor hem de üretici ne aldığını ne sattığını biliyor.

Sizin bölgenizde bu sinerjiyi uygulayan başka firmalar var mı? Varsa nasıl uyguluyorlar?

Levent Avcı: Evet bu sinerji çok yaygın, yemi olmayan bazı süt firmaları bile yem fabrikaları ile anlaşmalı çalışıyorlar. Üretici bu uygulamayı istiyor, bu uygulamayı yapmayan çok az tedarikçi var.

İyi kalitede bir yemin bedeli ne olmalı?

Levent Avcı: Her kalitenin bir bedeli vardır. Yemde kalite, doğru uygulamalar sonucu kendini verim olarak mutlaka gösterecektir. Ülkemizde ise özellikle iyi kalitedeki yem fiyatlarının bedelleri yüksek.

Çamlı Yem kalitesinden memnun musunuz? Üretici geri dönüşleri nasıl oluyor?

Levent Avcı: Çamlı Yem'in kalitesinden memnunuz. Fakat sadece kaliteli yem kullanmak da yeterli değil. Üreticilerin de besleme anlamında eksiklerini giderip hayvancılıkta bilinç düzeylerini artırmaları gerekiyor.



Kaliteli silaj yapımı

Silaj, süt siğirciliğinde gerek ucuz yem kaynağı olması gerekse de yeşil yemin bulunmadığı durumlarda hayvanların severek tüketebileceği suca zengin bir hammadde olması sebebi ile beslemede tercih edilmektedir. Uygun koşullarda yetiştirme, hasat ve silolama şartlarının sağlanmadığı durumlarda besin madde kayıpları yanında küflenmelere bağlı silo kayıpları meydana gelmektedir. Bu kayıpların en aza indirilmesi adına silaj yapımında şu noktalara dikkat edilmelidir:

1. Doğru tohum seçimi: Silajlık mısır tohumlarının ekileceği bölge için uygun çeşit olması yanında koçan çapında 16-18, sırada 47 daneli mısır olanlardan seçilmesine özen gösterilmelidir. Böylece silajın besin madde oranı yüksek olacak ve bu silajı tüketen hayvanların verimi yükselecektir.

2. Uygun zamanda hasat: Mısır silajında hasat, danelerin hamur olumu denilen dönemde yani kuru maddesinin %30-35 olduğu zamanda yapılmalıdır. Erken dönemde yapılan hasatlarda silolama esnasında sızan su ile besin madde kayıpları olmaktadır. Geç hasatlarda ise sıkıştırma kolay olmamakta ve silo içinde hava boşlukları kalmaktadır. Bu durumda istenmeyen, aflatoksinin de içinde bulunduğu zehirli maddeleri üreten canlıların çoğalması için uygun ortam oluşmaktadır.

3. Uygun parçalama boyutu: Hasat zamanı gelmiş olan mısır toprağa çok yakın olmayacak şekilde biçilmelidir. Toprakla bulaşma ne kadar fazla olursa, istenmeyen zararlı canlıların kaynağı olan toprak, silaj içine daha fazla dahil olacaktır. Biçilen mısırlar kuru maddesine bağlı olarak 0.8 - 1.5 cm büyüklüğünde parçalanmalıdır. Zamanından önce hasat edilmiş silajlarda parçalama boyutu biraz daha büyük, geç biçilmiş mısırlarda daha küçük olmalıdır ki istenen sıkıştırma sağlanabilsin.

4. Sıkıştırma ve kapatma: Siloya (silajın yapıldığı yere) doldurulan parçalanmış mısır çok iyi bir şekilde sıkıştırılmalıdır. Genel bir ifade ile her bir ton için sıkıştırma süresi 3-4 dakika olmalıdır. Çok iyi bir şekilde sıkıştırılmış silaj, yapılmaya başlandığı gün itibari ile 2-3 gün içinde kapatılmalıdır. Kapatma işlemi silonun kenarlarından hava ve yağışlı günlerde su girmeyecek şekilde yapılmalıdır. Silo kapatıldıktan sonra da üzerine lastik, kum gibi ağırlık yapan malzemeler konulmalıdır.

5. Açma ve yemleme: En az 21 gün mümkünse 1 ay silo açılmadan bekletilmelidir. Bu süreç, mısırı uzun süre boyunca saklamaya olanak sağlayan laktik asit bakterilerinin (süt bakterilerinin) yeterli oranda siloda çoğalıp mısırı silaj haline getirmesini sağlarken istenmeyen mikroorganizmaların da zararlı etkilerinin oluşmamasını sağlar. Diğer taraftan bu şekilde beklendiğinde besin madde kayıpları, başka bir ifade ile hayvanın tükettiği her birim silajın içindeki yararlı olan ve süt yapan maddelerin kayıp oranı azaltılır.

Normal koşullarda yukarıda açıklanan doğru uygulamaların yerine getirilmesi ile elde edilecek silajlar sürü için kaliteli bir yem hammadde olacaktır. Silaj, özellikle süt hayvanlarında yüksek miktarlarda kullanıldığından süt üretim maliyetleri, diğer yemlere daha az ihtiyaç duyulduğu için azalacaktır.

Ancak saha koşullarında özellikle hasat zamanı, sıkıştırma ve örtme ile ilgili aşamaların istenen düzeyde sağlanamadığı durumlarda gerek besin madde kayıplarının gerekse de küflenme, bozulmaların yaşandığı gözlenmektedir. Bu sebeple son yıllarda oluşan bu kayıpların azaltılmasına yönelik silaj katkı maddeleri adı altında pek çok ticari ürün satışa sunulmuştur. Pek çok çeşit ve amaca uygun katkı maddesi olmasına rağmen üzerinde en çok durulanları şu şekildedir:

1. Siloda hava girişine bağlı bozulmaları engelleyiciler: Oksijenin yani havanın siloda bulunduğu ortamlarda maya, küf ve bazı tür bakteriler hızla üreyerek silajın bozulmasına ve toksin madde oluşmasına sebep olurlar. Bu durum, hayvanlarda ve hayvanların ürünlerini tüketen insanlarda istenmeyen zararlı etkilere sebep olur. Bu canlılar silo içerisinde sürekli bulunurlar ve bir şekilde silo içine hava girişi olduğunda (iyi sıkıştırmama, siloyu açtıktan sonra kapatmama, silodan çıkarılmış silajı hemen tüketime sunmayıp bekletme vs.) çoğalmaya başlarlar. Bahsedilen hava girişine bağlı silaj bozulmalarını önlemek adına pek çok katkı maddesi bulunmaktadır. Bunlar primarisin, kaproik asit, sorbik asit, amonyak, propiyonik asittir. Bunlar içerisinde propiyonik asit sahada daha çok kullanım alanı bulmuştur.

2. Bakteriyele kültürler: Bu katkı maddesi grubu silaj içerisinde bulunması istenilen canlıların (laktik asit bakteri türleri) oranının dışardan eklenmesi sureti ile bir an önce istenen düzeyde laktik asit varlığının sağlanıp silodaki kayıpların azaltılması yönünde etkili olmaktadır.

3. Dolgu maddeleri: Bu grubun içerisinde yer alan ve en çok kullanılan arpa, saman, şeker pancarı posasıdır. Silaj hammaddesinin %20 altında kuru madde içerdiği durumlarda fazla suyun sızıp besin madde kayıplarının artmasını engellemek amacıyla kullanılmaktadır. Burada dikkat edilmesi gereken husus kullanılacak dolgu maddesinin tüm hammadde ile karıştırılarak siloya doldurulmasıdır. Sadece alt kısma saman vb. serilerek yapılacak olan silajlarda silo suyu alt tabakada birikecek ve burada oluşan ve istenmeyen bakteriler silonun alt kısmından başlayarak bozulmalara sebep olacaktır.

Bu uygulama %30-35 oranında kuru madde içeren silaj hammaddesi ile silaj yapımında toprak üstüne serilen saman ile karıştırılmamalıdır. Çünkü burada samanın en alta dökülmesinin sebebi mısırdaki bulunan fazla suyu emmesi değil, hammaddenin toprakla bulaşıklığını önleyerek toprakta bulunan ve istenmeyen canlıların silo içine girişinin engellenmesidir. Hiçbir katkı maddesine ihtiyaç duymaksızın kaliteli mısır silajı elde etmek bahsedilen bu noktaları yerine getirmekle mümkündür. Silajı yapılacak mısırın tohumunun ekiminden, hayvanın silajı tüketimine kadar geçen süreçte yer alan uygulamalardaki eksiklikler bir önceki yıl yapılan silajlardan yola çıkarak tespit edilebilir. Yeni dönem silaj yapımında bu noktalar önemsenmeli ve bu durumların meydana getirdiği kayıpların bilincinde olunmalıdır. Gereken durumlarda katkı maddesi de kullanarak kaliteli silaj yapımı ile daha düşük süt üretim maliyeti sağlanacaktır.

Pınar Tekin
Pınar Süt Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu

Yemlerin depolanması

Hayvancılıkta maliyetlerin ve zamanın büyük bir kısmı yem üretimi, hazırlığı, sunumu, alımı, depolanması için harcanmaktadır. Yemin kalitesi ile hayvanlardan elde edilecek ürünlerin de kalitesi belirlenmektedir. Hayvansal ürünlerin kaliteli olmasında yetiştirme uygulamalarının yanı sıra hayvanlara sunulan yemlerin depolanma alanları ve depolanacak yemin özellikleri de mevcut kalitenin korunması için çok önemlidir.

Yem depoları öncelikle iklim koşullarının ürün kalitesini olumsuz yönde etkilemeyecek şekilde yapılmalıdır. Böcek, kemirgen, haşere, mantar, küf, bakteri, kuş gibi yeme zarar verecek canlıların girişine, üremesine, zararlı etkilerine izin veremeyecek önlemlerin alınmış olduğu yapılar olmalıdır. Depolar hakim rüzgar yönü dikkate alınarak yapılandırılmalı, yeterli sayıda ve konumda düzenlenecek pencereler ile depo nemi ve sıcaklığının istenen sınırdan olması sağlanmalıdır. Aynı şekilde depolanacak ürün de belli bir nemin üzerinde ise depolanmadan önce kesinlikle kurutulmalıdır. Bu değer kuru otlar için %15 altında iken dane yemleri için %12-13 altında olmalıdır. Aksi durumda yemlerde mikotoksin (aflatoksin, okratoksin vs.) oluşumu meydana gelecektir.

Bu mikotoksinli yemleri tüketen hayvan ve bu hayvanlardan elde edilen ürünü tüketen insanlarda ciddi hastalıklar ve tahribatlar meydana gelecektir. Böyle bir durumda yapılması gereken, bu yemlerin ayrılarak imha edilmesi ve kesinlikle hayvan tüketimine sunulmamasıdır. Balya ya da çuval halinde depolanacak yemler için depolama alanı zeminine ızgara konulup direk yer ile teması kesilerek hava akışı sağlanmalıdır. Yığın halinde depolanacak dane yemler için ise zemin malzemesinin nem çekmeyecek özellikte olması ve bu depoların kesinlikle rutubet alması engellenecek, yeterli hava akımı sağlanacak şekilde yapılması gerekmektedir.

Yem depolarına kuş, kedi köpek gibi hayvan girişleri engellenmelidir. Bu hayvanların bulunduğu alanda dışkılama, yemi yatak olarak kullanma sebepleri ile yemler kullanılamaz duruma gelmektedir. Önemli depo zararlılarından olan kemirgenler ile mücadelede dikkat edilmesi gereken, depo içinde kimyasal mücadele yönteminin tercih edilmemesidir. Bu yöntem kemirgen mücadelesinin yanı sıra zararlı kimyasalların yeme bulaşmasına sebep olabilmektedir. Kuru yeşil otlar ve vitamin katkı maddeleri güneş ışığı ile zarar gördüğünden güneş görmeyecek depolarda muhafaza edilmelidir. Çevredeki nemi tutma özelliğinde olan özellikle tuz, mermer tozu gibi mineral maddeler nem oranı oldukça düşük depolarda muhafaza edilmelidir. Depolama süresine dikkat edilmeli ve boşalan depo çok iyi temizlenip dezenfekte edilerek yeni ürün alınmalıdır.

Yem depoları sadece üzeri kapalı sundurma şeklinde olduğu gibi, tek yönü açık ya da tüm cephe-leri kapalı şekilde de yapılandırılmaktadır. Uygun nem ve sıcaklık koşullarının sağlandığı kapalı tip depolar gerek ürünün kalitesini koruması gerekse de depolanacak ürünün tamamının hayvanların tüketimine sunulabilmesi sebebi ile tercih sebebidir. Bu tip depoların maliyeti sundurma tipindeki- lere oranla yüksektir ancak uzun yıllar kullanılması ve yem kalitesinin korunması adına çiftlikler için önemli ve gerekli bir yatırımdır. Daha iyi depolama koşullarının sağlanması, yemlerin kalitesinin korunması ve hayvanlardan kaliteli ürünler elde etmek adına bu tip bir yatırım değerlendirilmelidir.



Hayvan sağlığının korunmasında ziyaretçi hijyeni

Hayvan yetiştiriciliğinde besleme-yetiştirme uygulamaları planlı, etkili, kuralına uygun olarak yapıldığında elde edilen kazanç da tatmin edici olacaktır. Günümüzde pek çok hayvan yetiştiricisi doğum ile başlayan süreçten itibaren bakım besleme koşullarını her gün biraz daha iyileştirerek yerine getirme gayreti içindedir. Günümüz koşullarında hayvancılık bakım ve besleme uygulamalarındaki iyileşmeler, elde edilen hayvansal ürünlerin kalitesinde artışları da beraberinde getirmektedir. Yurtdışından ithal edilen hayvanlar, yerli ırklar ile melezlenerek üretilen kültür ırkları ile verimde önemli derecede artışlar yaşanmıştır. Üretici kazandığı oranda sürüsünü büyütme, ürününün kalitesini ve miktarını arttırma gayreti içindedir. Günümüzde pek çok üretici yemde hijyen, ürün elde edilmesinde hijyen, barınak koşullarında hijyenin önemini bilmekte ve uygulanması adına önemli bir çaba sarf etmektedir. Bunlara ek olarak çiftlik giriş çıkışlarında uygulanacak biyolojik güvenlik önlemleri de son derece önemlidir. Zoonoz adı altında yer alan hastalıklar, öncelikle bir taşıyıcı vasıtası ile sağlıklı hayvana bulaşp onu hasta edip ardından hayvan ile temas halinde bulunan ya da uygun koşullarda üretilmemiş ürünlerini tüketen insanlara da bulaşabilmektedir. Bulaşıcı hastalıklardan korunmada ilk yapılacak işlem yeni hayvan alımlarında hastalığı olmadığı belgelenen hayvanların uygun bir karantina süresi sonunda sürüye katılımı olmalıdır. Sürünün mevcut sağlığının korunmasında koruyucu hekimlik çok önemli olup uygun bir program ile bulaşıcı hastalıklara karşı aşılama yapılmalıdır. Bu aşamadan sonraki adım hastalık bulaştırabilecek etmenlerin çiftlikten ve hayvanlardan uzak tutulması olmalıdır. Bu noktada da öncelikle çiftliğin çevresi hastalığı bulaştırabilecek başka hayvan girişlerine izin vermeyecek şekilde çevrilmelidir. Çiftlik sınırlarında yapılacak bu temel işlem



sonrası dikkat edilmesi gereken diğer husus, çiftliğe gerek insan gerekse de araç giriş çıkışlarının kontrollü yapılması olmalıdır. Öncelikle zorunlu haller dışında (veteriner, bakıcı vs.) çiftliğe dışarıdan girişler yasaklanmalıdır. Mecburi durumlarda insanların hasta olmasalar dahi hastalık taşıyabilecek etmen oldukları düşünülerek dezenfeksiyon işleminden geçmeleri sağlanmalıdır. Bu amaç ile ayakların dezenfeksiyonunda kullanılan ayak banyolukları tercih edilip ardından tek kullanımlık tulum giyilmelidir. Günümüzde dezenfeksiyon için üretilmiş kabinlerden geçiş, ardından tulum ve galoş giyimi sonrası ziyaretin mümkün olduğu çiftlikler mevcuttur ve sayıları bu konunun önemi anlaşıldıkça artmaktadır. Araç giriş çıkışları da yine önemli bir bulaşma kaynağı olabilir. Bu sebeple öncelikle hayvansal üretim alanları planlanırken, hayvansal ürünün teslim edildiği alanlar mümkün olduğunca çiftlik çıkışına yakın, hayvan barınak ve yem depolarına uzak olmalıdır. Yemlemede ve taşımada çiftlik içinde kullanılan araçlar mümkünse dışarı çıkarılmamalıdır. Çiftliğe mecburi araç girişlerinde öncelikle araç tekerlekleri dezenfekte edilip ardından araç dezenfekte çukurundan geçirilmelidir. Bunun dışında gelen misafir araçlar çiftlik içine alınmamalıdır. Birkaç tane hayvanı olan, evinin yanındaki barınakta yetiştiricilik yapan üreticiler ahır girişlerine ayak banyoluğu koyup yeterli sıklıkla bu banyolukları yenilemelidir. Yine dışarıdan gelen veterinerler için özellikle dezenfeksiyon üzerinde durulmalı mümkünse sadece hekimin kendi ahırına girişte kullanacağı bir çift çizme ve tulum temin edilerek bulaşıcı hastalıklara karşı önlem alınmalıdır.

Pınar Tekin
Pınar Süt Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu

Yonca yem bitkisi ve hayvancılıktaki yeri

Yem bitkilerinin kraliçesi olarak adlandırılan yonca, tarımı yapılan hemen tüm yem bitkilerinden daha yüksek bir yem değerine sahiptir. Ülkemizde adi yonca veya kısaca yonca olarak tanınan bu bitki, dünyada en çok yetiştirilen yem bitkisidir. Protein verimi diğer yem bitkilerine göre yüksek olan yonca, kuru ve yeşil ot ile silo yemi olarak hayvancılıkta kullanılmaktadır. İçerdiği protein, vitamin ve mineral maddeler bakımından zengin olan bu kaba yem, et ve süt veriminde kullanıldığı gibi gelişme çağındaki hayvanlar için de iyi bir büyüme yemidir. Hayvanlar için lezzetli ve sevilerek tüketilen bir yem olması ve %15-17 ham protein içermesi nedeniyle süt ve besi hayvancılığında yoğun olarak kullanılmaktadır. Yoncanın bir diğer önemli özelliği de derinlere inen kökleri sayesinde toprak fiziksel yapısını iyileştirmesidir. Yonca, taban taşıyıcı yumuşatır ve toprağı havalandırır. Havadaki serbest azotu toprağına iletir ve toprağın azotça zenginleşmesini sağlar. Çok yıllık bitki olmakla birlikte sulu tarım yapılan alanlarda yılda 5-7 biçim alınabilir. Yoncanın 1/10 çiçeklenme döneminde dekardan alınan protein verimi en yüksek düzeyde olup ayrıca protein oranı ve dekardan alınan kuru ot verimi de iyi düzeydedir. Bu dönemde biçimin yapılması ile hem dekardan maksimum bir protein verimi elde edilecek hem de

gelecek yıllardaki gelişmenin gerektirdiği yedek besinler köklerde yeterince birikmiş olacaktır. Yonca hasadında biçim zamanı kadar, biçim yüksekliği de önemlidir. Biçim alçaktan yapıldığında yeni sürgünler zarar görmekte, yüksek yapıldığında ise ürün tarlada bırakılmaktadır. Bölgelere göre değişmek üzere yoncada biçim yüksekliği 5-10 cm civarı olmalıdır. Kıştan önce yapılacak olan biçimin 15 cm yüksekten olması gerekmektedir. Çünkü kökün besin maddeleri bakımından zengin olarak dayanıklı bir şekilde kışı geçirmesi gerekmektedir. Bir sonraki sene alınacak ürün de düşünülerek bu şartlar yerine getirilmelidir. Biçimler öğle sıcaklığında değil sabah veya öğleden sonra serinlikte yapılmalıdır. Biçme sırasında özen gösterilecek bir diğer konu da özellikle nemli havalarda, yoncalığın fazla çiğnenmemesidir. Aksi halde yoncalığın toprağı sıkışmakta ve verim düşmektedir. Yoncada biçim sayısı, yoncanın çeşidine, yetiştirildiği bölgeye ve biçim zamanına göre değişmektedir. Ülkemizde verimli arazilerde genelde yılda 5-6 biçim, düşük verimli arazilerde ise 3 biçim yapılabilir. Biçim sonrası yoncanın iyi kurutulması ve ıslatılmadan depolanması da önemli bir husustur. Aksi halde aflatoksin oluşumunun engellenmesi mümkün değildir. Yoncanın tarım ve hayvancılıktaki önemi düşünüldüğünde olmazsa olmaz kaba yem

kaynağı olarak kullanılması gerektiği anlaşılmaktadır. Üreticinin ihtiyacı olan kaliteli kaba yemdir. İçerdiği besin maddelerinin mümkün olduğunca fazla olması üreticiye verim ve kazanç olarak geri dönecektir.

Yıldız Özcan
Pınar Süt Hayvancılık ve Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu



Pınar, üreticileriyle iftar yemeklerinde buluştu

Her yıl Ramazan ayında geleneksel olarak gerçekleştirilen “Pınar Süt İftar Yemekleri” bu yıl da yoğun ilgi gördü. İzmir, Burdur, Eskişehir, Aydın ve Şanlıurfa’da düzenlenen iftar yemeklerinde Pınar’a süt veren üreticiler ile Pınar Süt yöneticileri bir araya geldi.

Süt sektörü hakkında bilgilendirmelerin yapıldığı iftar yemeklerinde Pınar Süt yöneticileri; “Sektörün içinde yer alan üretici ve toplayıcılarla beraber olmak bizim için çok önemli. Sektörde üreticilerimizle beraber geliyoruz, beraber büyütürüz. Her yıl süt sektörünü geliştirmek için yeni yatırımlar yapıyoruz. İftar yemeklerinde üreticilerimizle beraber olmak bizim için 40 yıllık bir gelenek. Pınar Süt olarak beraber çalıştığımız dedelerinizle, babalarınızla başlattığımız bu geleceği sizlerle birlikte sürdürmeye devam edeceğiz.” dedi.



Aydın



İzmir



Burdur



Şanlıurfa

Mastitisin süt verimi, yapısı ve kalitesi üzerine etkisi

► Mastitis, süt verimini olumsuz etkilemekte ve yapısını değiştirmektedir. Mastitisin süt verimi ve yapısı üzerinde yaptığı değişiklikler enfeksiyonun süresi, enfeksiyona neden olan bakteri ve enfeksiyonun şiddetine göre değişmektedir.

Süt sektörü birçok ülkede tarım ekonomisinin büyük, aynı zamanda en dinamik parçasıdır. Günümüzde süt yetiştiricilerinin en önemli amacı; kalitesi yüksek olan süt üretmek ve bunları yüksek fiyatla pazara sunmaktır. Sütün lezzeti ve aroması, içinde yaklaşık %10 oranında bulunan süt protein ve yağdan kaynaklanmaktadır. Mastitis, sütün yağ ve protein oranında yaptığı değişikliklerle sütün lezzetinde ve aromasında önemli derecede değişikliğe yol açmaktadır.

Süt ve süt ürünlerindeki lezzetin bozulması; sütte mikropların çoğalması, enzimlerin miktarındaki artış, sütün yetersiz soğutulması, sütün çiftlik saklama tanklarında dondurulması, aşırı çalkalanması, süte meme temizliği amacıyla kullanılan solüsyonlarının karışması, ineklerin yetersiz beslenmesi, sağım öncesi memelerin pis veya nemli olması, meme temizliğinde kullanılan bez ve süngerlerin kirli olması, sütün gün ışığı veya florasan ışığına maruz kalmasına bağlıdır. Hayvancılık endüstrisi gelişmiş birçok ülkede, süt kalitesinin göstergesi olarak süt içindeki somatik hücre sayısı ve pastörizasyon öncesi sürü tank sütündeki bakteri sayısı kabul edilmektedir.

Süt içindeki somatik hücre sayısını etkileyen en önemli faktör mastitis, yani memenin iltihaplanmasıdır. Mastitis sadece yetiştiricilerin geliri açısından değil, aynı zamanda süt kaynaklı ürünlerin kalitesinde yaptığı düşüklükten ötürü de önemlidir. Somatik hücre sayısı yüksek sütte meme bezinin yağ ve laktoz üretme yeteneği azalmakta ve bu durumda süt içindeki yağ ve laktoz oranı düşmektedir. Subklinik (gizli) mastitislerde süt protein miktarı, çok az oranda değişmektedir. Normal sütün en önemli süt proteini kazeindir. Bu proteinin besin değeri çok yüksektir ve kalitesi peynir yapımı açısından önemlidir. Somatik hücre sayısı yüksek sütlerde, kazein miktarı azdır, fakat düşük kalitedeki peyniraltı suyu proteinleri miktarı artmıştır.

Mastitislerden korunmak için neler yapılmalıdır?

Mastitislerin önlenmesi basit ve kısa sürede başarılabilecek kolaylıkta bir iş değildir. Bu nedenle mastitis kontrol programları, birçok basamaktan oluşmaktadır. Korunma, mastitislerin kontrolünde anahtar role sahiptir. Çünkü birçok mastitis vakasında tedavi hayal kırıklığı ile sonuçlanmakta ve ekonomik olmamaktadır.

Mastitislerden korunmak amacı ile alınması gereken önlemler şunlardır;

1. Uygun sağım hijyeninin kullanılması

Meme başları, sağımdan önce temizlenmeli ve mutlaka kurulanmalıdır.

2. Sağım makinalarının fonksiyonlarının uygunluğu

Sağım makinalarının ayarları düzgün olmalıdır. Ayarlar bozulduğunda mutlaka servis çağrılarak bakımları yaptırılmalıdır.

3. Sağım öncesi ve sonrası meme başlarına antiseptik uygulanması

Sağım öncesi ve sonrası uygun bir dezenfektan ile meme başlarının dezenfeksiyonu yeni meme içi enfeksiyonları %50 oranında önlemektedir.

4. Kuru dönemde tüm ineklerin 4 memesinin tedavisi

Kuruya çıkartılmadan önce, son sağımdan sonra tüm meme loblarına kuru dönem için geliştirilen antibiyotiklerin verilmesi kuru dönemde yeni meme içi enfeksiyon riskini azaltmaktadır.

5. Tüm klinik olguların zamanında ve uygun tedavisi

Klinik mastitisler mutlaka veteriner hekimin belirlediği uygun bir tedavi planı çerçevesinde tedavi edilmelidir.

6. Kronik enfekte ineklerin kesimi

Kronik (uzun süren, belirli aralıklar ile tekrarlayan) mastitislerin tedavisi genellikle başarısızdır. O nedenle kronik mastitisli ineklerin kesimi, sürü içerisinde enfeksiyon oranının ve bulaşmanın engellenmesi açısından çok yararlıdır.

7. Beslenme

Özellikle vitamin E ve Selenyum bakımından yetersiz yemler ile beslenen ineklerde enfeksiyonlara karşı duyarlılık artmaktadır.

Sağılan bir inekte mastitis şekillenmiş ise tekrar kaliteli süt üretmek için neler yapılmalıdır?

Sağılan bir inekte mastitis geliştiğinde öncelikle mastitisli inekler hasta olmayanlardan ayrılmalı ve tedavileri yapılmalıdır. Mastitisli inekler ya en son ya da ayrı bir sağım ünitesinde sağılmalıdır. Tedavi hastalık görülmesinden ne kadar kısa sürede yapılır ise tedavinin başarı şansı o kadar yüksek olur ve o inek bir an önce süt verimine döner. Ancak yine de eski süt verimine dönemeyebilir. Tedavi tamamlandıktan sonra, meme ve süt normale döndükten sonra inek diğer ineklerin arasına katılabilir.

Prof. Dr. Ayhan Baştan
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi
Doğum ve Jinekoloji Anabilim Dalı Başkanı



Pınar Süt Şanlıurfa Fabrikası tamamlanıyor



Şanlıurfa 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde 12 Mayıs 2013 tarihinde temeli atılan Pınar Süt Fabrikası'nın 2014 yılı sonunda faaliyete geçmesi hedefleniyor. Yıllık 180 milyon litre süt işleme kapasitesindeki Şanlıurfa Pınar Süt Fabrikası 100 bin m² arazide kuruldu. Fabrika ilk etapta 16.000 m² kapalı alan olarak planlandı. Bu yatırım ile Pınar Süt'ün İzmir'de başlatılan, Eskişehir ile devam eden 'toplumsal katkı' modeli Şanlıurfa'ya ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne taşınacak. Binlerce süt üreticisinin emeği değerlendirilecek. Şanlıurfa'nın yanı sıra çevre il ve ilçelerden de süt alımı yapılacaktır. Şanlıurfa projesi tamamlandığında Pınar Süt'ün Türkiye'deki tüm fabrikalarında çiğ süt işleme kapasitesi yıllık 900 milyon litreyi aşacaktır.

Pınar Süt kalitesi ve güvencesinde üretim için çiftçilere veterinerlik, suni tohumlama

yöntemleri, çiftçi eğitimleri gibi çalışmaların planlandığı bölgede sütçülüğün gelişimine de katkı sağlanacak. Pınar Süt Şanlıurfa Fabrikası, bölgede üretilen sütlerin değerlendirilmesinin yanı sıra üreticilerin verim özellikleri üstün ıthal damızlık ihtiyaçlarının karşılanmasına da yardımcı olacak. Yetiştiricisi, üreticisi ve köylüsü ile daima el ele çalışmayı ilke edinmiş Pınar Süt, Şanlıurfa ve çevresinde süt ve et sığırcılığının gelişmesinde örnek katkılarını her yıl daha da çoğaltarak devam ettirecek.

İlk etapta süt, yoğurt, ayran, meyve suyu Pınar Süt Şanlıurfa Fabrikası'nda ilk etapta süt, yoğurt, ayran ve meyve suyu üretilicek. Fabrika, ihtiyaçlar doğrultusunda ürün çeşitliliği artırılacak şekilde projelendiriliyor. Ayrıca tesiste son sistem otomasyon ve üretim teknolojileri kullanılacak, minimum enerji kullanan doğa ile dost teknolojiler tercih edilecek.

Türk süt ve süt ürünlerine Rusya'ya ihracat kapısı açıldı

Pınar, Rusya'ya süt ve süt ürünleri satacak

► AB'nin ekonomik yaptırımlarına gıda ambargosuyla karşılık veren Rusya, süt ve süt ürünleri ihtiyacını Türkiye'den karşılama kararı aldı. Pınar, Rusya'nın Türkiye'den ihracat için onay verdiği üç marka arasında...

ABD ve AB'nin, Ukrayna krizi bağlamında oynadığı rol nedeniyle Rusya'ya karşı devreye soktuğu ekonomik içerikli yaptırımlara 'gıda ambargosu' ile karşılık veren Rusya, süt ve süt ürünleri ithalatında rotayı Türkiye'ye çevirdi. 7 Ağustos'tan bu yana AB, ABD, Norveç, Kanada ve Avustralya'dan meyve, sebze, et, balık ve süt ürünleri alımını bir yıllığına durduran ülke, Türkiye'deki süt üreticileri nezdinde yaptığı incelemeler neticesinde, Türkiye'den üç markaya ihracat onayı verdi. 40'tan fazla ülkeye ürünlerini ihraç eden Pınar da ihracat onayı alan üç markadan birisi oldu.

RUSYA'NIN YILLIK SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İTHALATI 4,1 MİLYAR DOLAR
Konuya ilişkin değerlendirmede bulunan Yaşar Holding İcra Başkanı Dr. Mehmet Aktaş şunları söyledi:

"Türkiye'de süt üretimi verilen desteklerin de etkisiyle 18 milyon tonu aştı ve ülkemiz

süt üretiminde dünyanın önde gelen süt üreticilerinden birisi haline geldi. Sektörün sağlıklı büyümesi için iç talebin yanı sıra ihracatın da artması gerekiyordu. Geçen sene Bakanlığımızın destekleriyle AB ülkelerine ihracat yapma imkanının sağlanması sektör için önemli bir gelişme olmuştu. Bugün de Rusya'ya ihracat kapısının açılmasından büyük mutluluk duyuyoruz.

Rusya'nın yıllık süt ve süt ürünleri ithalatı yaklaşık 4.1 milyar dolar ve bu ithalatın 1.4 milyar dolarını AB ülkelerinden gerçekleştiriyor. Uzun süredir stratejik olarak potansiyel gördüğümüz ve etüd ettiğimiz bu pazardan pay alacak olmaktan dolayı, Türkiye süt üreticileri ve ülke ekonomisi adına son derece mutluyuz.

Pınar Süt olarak dünya ve Avrupa Birliği standartlarına uygun üretim gerçekleştiriyor ve 40'ı aşkın ülkeye ihracat yapıyoruz. Gerekli çalışmalar tamamlandıktan sonra, Rusya'da da bağlantılarımızı oluşturmayı planlıyoruz."



- 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, ASLI ALBAYRAK, 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
: Bölgesel Süreli Yayın

Bodrum Mandalinalı Pinar Denge ile serin ve lezzetli bir yaz

Bodrum Mandalinalı Pinar Denge, Bodrum mandalinasının lezzetini maden suyunun ferahlatıcılığıyla buluşturuyor. Ekstra C vitaminiyle günlük C vitamini ihtiyacının tamamını karşılayan Bodrum Mandalinalı Pinar Denge, sağlık, lezzet ve serinliği bir arada sunuyor.

Bodrum mandalinası aromasıyla maden suyuna farklı bir lezzet katan Pinar Denge, yazın sıcak günlerinde sağlıklı serinlemeyi sağlıyor. Pinar Denge Doğal Maden Suyu, Bodrum mandalinası ile zengin mineralli içeriği bir araya getirerek meyve lezzetiyle sağlıklı buluşturuyor. Pinar, limon, çilek, elma ve vitaminli Limon ve Bodrum Mandalinalı Pinar sunuyor. Bol C vitaminli Limon ve Bodrum Mandalinalı Pinar Denge Maden Suyu'nun bir şişesi günlük C vitamini ihtiyacının tamamını karşılıyor.



Pinar'dan Peynirli Su Böreği

Su böreği müdavimleri bilir, su böreğini yapmak vakit alır ve çok emek ister ancak sofralarda lezzetine doyum olmaz.

Şimdi, Pinar Su Böreği ile evinizde yaptıklarınızı aratmayacak su böreğinin keyfine 25 dakika gibi kısa bir sürede ulaşabilirsiniz.

Nefis peynir ve tereyağı lezzetiyle, her an elinizin altında bulundurabileceğiniz Pinar Su Böreği'ni sevdiklerinizle çay saatlerinde, kahvaltılarda ya da dilediğiniz başka bir öğünde paylaşmanız mümkün.



Pinar'dan keyifli anlar için beş yeni peynir

Türkiye'nin öncü ve uzman gıda markası Pinar, peynir kategorisine birbirinden lezzetli beş yeni peynir ekledi. "Keyif anlarında, Pinar sofrada" diyen Pinar, yeni çıkardığı hellim, örgü, tel, cheddar ve dil peynirleriyle evlere konuk oluyor. Misafirlerle beraber yapılan kahvaltılar, keyifli zamanları tatlandıran Pinar Keyif Peynirleri'nin hepsi Pinar'ın taze sütlerinden elde ediliyor. Tam yağlı olarak satışa sunulan Pinar Keyif Peynirleri sofraların aranan lezzeti oluyor.

Pinar Hellim Peyniri: Taptaze Pinar sütlerinden yapılan ve sık dokusuyla eşsiz bir lezzete sahip olan Pinar Hellim Peyniri, Akdeniz yeşillikleriyle hazırlanan salatalarda tercih edildiği gibi, yağsız tavada kızartılarak hem aperatif hem de kahvaltılık olarak tüketilebiliyor.

Pinar Örgü Peyniri: Pinar Örgü Peyniri, geleneksel peynir sevenler ve yöresel tatlardan hoşlananlar için farklı bir lezzet sunuyor. Tazeliği eşsiz lezzetle birleştiren Pinar sütlerinden elde edilen Pinar Örgü Peyniri salatalara ve kahvaltılara zenginlik katıyor.

Pinar Tel Peyniri: Pinar Tel Peyniri, kahvaltılarını yanı sıra, salata, omlet ve makarnalara da lezzet katıyor. Taze Pinar sütlerinden elde edilen Pinar Tel Peyniri, lifli dokusuyla kahvaltılarını çocuklar için eğlenceli hale getiriyor.

Pinar Cheddar Peyniri (Dilimli): Olgunlaştırılmış ve aromatik bir peynir olan cheddar peyniri, hamburger, patates kızartma ve aperatifler yanında eritilerek sos olarak kullanılabilir. Sert ve tam yağlı Pinar cheddar peyniri, Pinar'ın taptaze ve lezzetli sütlerinden elde ediliyor. Kahvaltılarda da tercih edilen Pinar Cheddar Peyniri, ambalajındaki aç kapa fonksiyonu sayesinde tazeliğini uzun süre koruyor.

Pinar Dil Peyniri: Pinar'ın eşsiz lezzetteki sütlerinden elde edilen Pinar Dil Peyniri az tuzlu ve lifli yapısıyla kahvaltılarını baş tacı olmaya aday oluyor. Geleneksel özel peynirlerden Pinar Dil Peyniri iyi liflenen yapısıyla ön plana çıkıyor.



Pinar Yaşam Pınarım'dan yenilikler

30 yıllık tecrübe ve uzmanlığını koşulsuz müşteri memnuniyeti prensibiyle birleştiren, Türkiye'nin ilk ambalajlı su markası Pinar Yaşam Pınarım tüketicisine bugün Madran, Gökçeada ve Akçaağaç kaynaklarından elde ettiği suyu; kaynağındaki doğal yapısını bozmadan ve mineral dengesini değiştirmeden yüksek kalite standartlarında şişeleterek ulaştırıyor. Pinar Yaşam Pınarım, şimdi yepyeni ambalaj ve şişe seçenekleriyle evlere ve ofislere konuk olmaya devam ediyor.

Pinar Yaşam Pınarım'dan sürahi şişe

Sürahi formunda sunulan Pinar Yaşam Pınarım 3,25 litre Migros raflarında yerini aldı. Bu yeni ambalaj, ergonomik yapısı ile tutmayı kolaylaştırıyor. Pinar Yaşam Pınarım sürahi şişe, ev ve ofis masalarında durarak size gün boyu su içmeniz gerektiğini hatırlatacak.

1 litre ve 1,5 litre şimdi 6'lı paketlerde!

Restoranlarda ve evlerde, masaların en doğal misafiri olan 1,5 litre ile doğallığı ve lezzeti her an, her yerde, dolu dolu içmek isteyenlerin favorisi olan 1 litre Pinar Yaşam Pınarım, 6'lı paketlerde de satışa sunuldu.



Çılgın serisi büyüyor!

Pinar'ın birbirinden lezzetli, içerdiği C vitamini ve kalitesiyle ön plana çıkarak annelerin onayını alan ve eğlenceli tasarımlarının yanı sıra tadıyla çocukların ilgi odağı olan Çılgın Serisi büyüyor. Pinar, yeni ürünleri Çılgın Karpuz ve Çılgın Çilek-Elma-Frambuaz'ı tüketicileriyle buluşturdu. Yeni Çılgınlar tıpkı seride yer alan diğer ürünlerde olduğu gibi, hem tatları hem de renkli ve eğlenceli tasarımlarıyla rakiplerinden ayrışıyor. Çılgın Karpuz ve Çılgın Çilek-Elma-Frambuaz 200 ml seçenekleriyle eğlenceli ve keyifli anlar için sizleri bekliyor.

