



ESKİŞEHİR

TİCARET BORSASI

ISSN 1309 - 8144

YIL: 4 SAYI: 9 TEMMUZ - ARALIK 2013

DERGİSİ



L LÜTFÜ YÜKSEL

Yağda Yüksek Teknoloji
Rafine - Vinterize - Deodorize ve Azot Yastıklama.
Yumurtada, Uluslararası Akreditesi olan Labaratuarlarda
Ağır Metaller, Zirai İlaç ve Antibiyotik Kalıntılarının Analizi .

**Sağlığınız İçin
Hafif Açık Sarı
O Gerçek Bir Frigya'lı**

**Seydi Suyu,
Porsuk ve Sakarya
Havzalarının Çekirdeği**

**Sağlıklı,
Günlük Süt Kadar Taze,
Açık Sarılı Beyaz Yumurta**



YAZIM KURALLARI

Eskişehir Ticaret Borsası Dergisi altı ayda bir yayınlanan, Türkiye ve Dünyadaki tarım, hayvancılık, gıda, Borsa faaliyetleri, ekonomi, sosyo-kültürel değişimler vb. konularda yazılara yer veren bir dergidir.

Yazılar, A4 boyutunda 6 sayfayı geçmeyen, 12 aralıklı sade bir dilde, 10 punto ile yazılmış olmalıdır. Yazılarda kullanılacak dipnot ve kaynakça yazarın tercih ettiği şekilde yayınlanmaktadır. Derginin belirlediği bir sistem yoktur.

Dergide yayınlanan yazılar sadece yazarların görüşlerini belirtir. Yazıların içeriklerinde ve görüşlerinden yazarları sorumludur. Borsa için bağlayıcı değildir. Tüm hukuki ve cezai sorumluluk yazarlara aittir. Eskişehir Ticaret Borsası hiçbir hukuki ve cezai sorumluluk kabul etmez.

Yazıların yayınlanıp yayınlanmayacağına, yayınlanacak ise dergide nasıl bir yer alacağına "Yayın Kurulu" karar verir. Yayın Kurulu'na ulaşan yazılar öncelikle içerik, yazım kuralları v.b. yönlerden Yayın Kurulunca incelenerek gerekli düzeltme ve kısaltmalar yapılabilir.

Yayınlanan yazılardan Eskişehir Ticaret Borsası Yönetim Kurulunca uygun görülenlerine önceden belirlenen esaslar dahilinde telif ücreti ödenir. Yayınlanmayan yazılar geri gönderilmez.

Dergi, Basın Meslek İlkelerine uyar.



ESKİŞEHİR TİCARET BORSASI DERGİSİ

TEMMUZ - ARALIK 2013

Yıl: 4 Sayı: 9

ISSN 1309-8144

Dergimiz altı ayda bir yayınlanır.

Eskişehir Ticaret Borsası

Yönetim Kurulu Adına Sahibi:

Ömer ZEYDAN (Yön. Kur. Bşk.)

Yayın Kurulu:

İsmail Hakkı AZIZOĞLU (Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı)

Ahmet SARILGAN (Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı)

Yılmaz KORÇAK (Yönetim Kurulu Sayman Üyesi)

Cevdet KURTULUŞ (Yönetim Kurulu Üyesi)

Prof.Dr.Engin KINACI

Taner ZORLUKOL (Gen.Sek.Yrd.)

Genel Yayın Yönetmeni

Adnan YILMAZ (Genel Sekreter)

Editörler

Gültekin GÜLER (Gen.Sek.Yrd.)

Yasemin PAŞALIGİL (Disiplin Kurulu Üyesi)

İdare Merkezi

Eskişehir Ticaret Borsası

Gündoğdu Mah. Borsa Cad. No:21

Eskişehir

Tel: 0 222 237 27 83 - 237 27 86

Faks: 0 222 237 94 50

Web: eskktb.org.tr

e-mail: eskkticborsa@eso-es.net

eskisehirtb@tobb.org.tr

Grafik-Tasarım

Ülkü Ofset

Cumhuriye Mh. Tatal Sk. No: 6

Eskişehir

Tel: 0 222 231 36 69

Faks: 0 222 234 86 64

Ofset-Baskı

Ülkü Ofset

Cumhuriye Mh. Tatal Sk. No: 6 Eskişehir

Tel: 0 222 231 36 69

Faks: 0 222 234 86 64

BAŞKANDAN MESAJ



Değerli okuyucularımız,

Borsamızın, tüm üye ve paydaşlarımıza hizmet vermekte olan Hububat Analiz Laboratuvarının yapmış olduğu tüm işlem, analiz ve yöntemlerinde ulusal ve uluslararası metot ve standartları kullanarak 17025 " Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Akreditasyonu " standardına göre Akredite bir Laboratuvar olabilmesi için gerekli çalışmalar tarafımızdan başlatılmıştır.

Borsa Laboratuvarımız daha önce hazırlanan Ar-ge ve İnovasyon Laboratuvarı I ve II Projeleri ile Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA)'dan hibe desteği alarak sürekli gelişen ve modern bir laboratuvara dönüşmüştür. Sürekli iyileştirme kapsamında BEBKA'nın açmış olduğu 2013 Yılı Teknik Destek Programı çerçevesinde hazırlanan " ETB Kalite Altyapısının Geliştirilmesi Projesi " ile de destek almaya hak kazanmıştır. ETB Kalite Altyapısının Geliştirilmesi Projesi kapsamında alınacak olan Eğitim ve danışmanlık hizmeti ile personel yetkinliğinin artırılması, hububat laboratuvarımızın fiziksel alt yapı olarak şartlarının daha da iyileştirilmesi sağlanacaktır. Hububat, Baklagiller ve Yağlı tohumlar ürün gruplarında akredite bir test ve analiz laboratuvarı olmasının dışında diğer ürün gruplarında da Borsamız bünyesinde laboratuvarlar kurulmasının önü açılacaktır.

Akredite çalışmaları başarı ile sonuçlanırken, Uluslararası Akredite Borsa Belgemiz yenilenerek Ankara'da yapılan törenle TOBB Başkanı M.Rifat HİSACIKLIOĞLU tarafından takdim edilmiştir.

Eskişehir Ticaret Borsası ile Macaristan Büyükelçiliği ve İstanbul Konsoloslugu arasında kolay vize protokolünü imzalamış bulunmaktayız. Böylelikle, borsamızın referans olduğu üyelerimiz ve işadamları kısa sürede vize almaya ve çok giriş çıkışlı vizeye kavuşmuş olacaklar.

TOBB tarafından organize edilen, Ticaret Bakanlığı yetkilileri ve sektör temsilcileri ile birlikte yapılan geniş katımlı PERAKENDE YASA TASARISI ÇALIŞTAY'ına borsamız adına katılarak, sektör yetkililerinin istek ve önerileri doğrultusunda taslağın yeniden düzenlenmesine katkı sağlamış bulunmaktayız. Ayrıca Tarım Bakanlığı ile görüşmelerimiz Tarım Bakanlığı ve Bakan Yardımcısı ve Bakanlık Yetkilileri ile birlikte yapılan Konsey Toplantısı neticesinde, Et ve Et Ürünleri, Süt ve Süt Ürünleri ile ilgili onay belgesinin alınma süresini koşullu olarak uzatılmıştır.

Merakla beklenen OSB'deki Borsamıza ait arsanın inşaat ruhsatı alınmış ve bundan sonraki aşamalar için gerekli düzenlemeler yapılmaya başlamıştır. Eskişehir'de buğday kalitesini yükseltmek amacıyla diğer tarım paydaşlarını bir araya toplayıp borsamız ev sahipliğinde toplantılar düzenlemeye devam edeceğiz.

Siz değerli üyelerimize hizmet etmeyi sürdürürken, yeni projelere odaklanarak Borsamızı büyütme, geliştirmek ve hak ettiği yerlere ulaştırmak için hızla yol almaktayız.

Eskişehir Ticaret Borsası
Başkan
Ömer Zeydan

İÇİNDEKİLER

04

Tarımın Yakın Gelecek Hedefleri



07

Makarnalık Buğdayın Protein İçeriğinin Makarna Kalitesine Etkisi



12

Süper Daneler

16

Köy Enstitüleri ve Tarım

22

Mera Kullanıcıları Halkı

28

Alüminyumun İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi

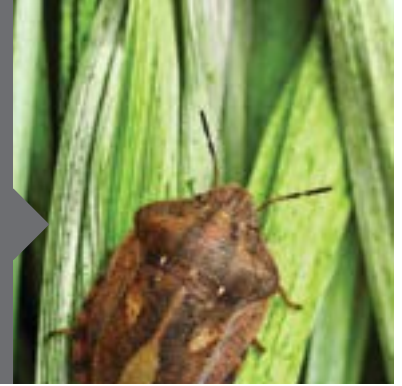
32

Ekmeklik Buğday Kalitesinde Görülen Değişkenlikler ve Nedenleri



38

Süne



40

2012-2013 Harman Sezonunda Kalite Değerlendirmesi

44

Uluslararası Dünya Hububat Konseyi (IGC) Raporu

48

6. Meslek Komitesi

50

Borsamızdan Haberler

MAKALE

Prof. Dr. Engin Kınacı



“ TARIMIN YAKIN GELECEK HEDEFLERİ ”

Su Tasarrufu, Sulanır Alan Artışı ve Kurağa Uyum Öncelikli Olmalıdır.

Anadolu topraklarında yüzyıllardır görülmekte olan kuraklık, geçmişte bazı yıllar felaket olarak nitelendirilecek boyutlarda zararlara neden olmuştur. Dünya Meteoroloji Teşkilatı'nın 87 ülkeyi kapsayan bir çalışmasında, Türkiye'nin de içinde bulunduğu 74 ülke kuraklıktan etkilenen ülkeler olarak belirlenmiştir. Kuraklığın daha sık ve daha etkili olmasının en önemli nedeni olarak gösterilen ve dünyamız için büyük bir tehlike olan küresel ısınma ise korkutucu boyutlarda artmaktadır. Bu konuda yoğun çalışmalar sürdürülmekte ve çeşitli öngörüler yapılmaktadır. Elde edilen verilere göre son 50-60 yıldan bu yana içinde yer aldığımız kuzey yarım kürede kar örtüsü %10, göller ve nehirlerin buzla kaplı kalma süreleri iki hafta kadar azalmış, dağ ve deniz buzullarında %10-15 küçülme olmuştur.

Ülkemiz için yapılan öngörülerden birinde 2030 yılına doğru kış sıcaklıklarının 20°C yaz sıcaklıklarının 2-30°C artış göstereceği, kış yağışlarının kar yerine yağmur halinde düşeceği, yaz yağışlarının %5-15 ve toprak neminin %15-25 azalacağı ifade edilmiştir.

Bu öngörünün gerçekleşip gerçekleşmeyeceğini ya da ne kadarının gerçekleşeceğini bilemeyiz, ancak bu durumunbizi tarımsal faaliyetlerin zamanını, uygulanan yöntemleri, üretilen çeşitleri büyük ölçüde değiştirmek zorunda bırakacağını ve yeni koşullar nedeniyle yeni sorunlarla karşılaşacağımızı söyleyebiliriz. Bunlara uyum sağlamak kolay olmayacağı için şimdiden çalışmalara başlamak gerekmektedir.

Ülkemiz, belirli dönemlerde kurak periyotlar geçirmektedir. Bu periyotlarda tarım üretimi bakımından en büyük zararları özellikle ilkbahar aylarında meydana gelen kuraklıklardan görmektedir. İlkbahar ayları, sonbaharda ekilmiş olan bitkilerin kış uykusundan uyanıp, hızla büyüyecekleri, gelişecekleri zamanlardır. Yazlık olarak yetiştirilecek ürünlerin ekilip-dikileceği mevsim yine ilkbahardır. Bu nedenle bitkilerin suya en çok gereksinim duyduğu zamanlar ilkbahar aylarıdır. Her canlı gibi bitkilerin bünyesi de önemli oranda sudan ibarettir ve bu oran %45-90 arasında değişmektedir. Yine bütün canlı organizmalar gibi bitkiler de bünyelerindeki suyu belirli bir oranda kaybederlerse, diğer bir deyişle kurursa ölmektedir. Bitkiler kendilerini besleyecek besin maddelerini bünyelerine sadece suda erimiş bir halde alabildikleri için de suyun bitkiler için önemi büyüktür.

Kuraklığın olumsuz etkilerinin en az olacağı mevsim doğal olarak kıştır. Kış aylarında sıcaklıkların sıfıra yakın veya altında olduğu, buharlaşmanın çok az veya hiç olmadığı zamanlarda, bitkiler de uyku dönemine girdiklerinden suya ihtiyaçları hemen hemen hiç yoktur, bünyelerinden de çok az miktarda su kaybetmektedirler. Ancak bu durum meteorolojik kuraklık söz konusu olduğunda geçerlidir. Bitki köklerinin yer aldığı toprak tabakası içinde hiç rutubet kalmaz yani tarımsal kuraklık yaşanmaya başlarsa, kuruyan toprak köklerden su çekmeye, onları kurutmaya başlar ve kış kuraklığının zararı ciddi boyutlara çıkabilir. Her an gelebilecek yağmur veya kar yağışları bitkileri bu olumsuz durumdan kurtarabilir fakat kökler, giderek daha da kuruyan bir toprak tabakası içinde kalırsa, zarar gören ve/veya ölen bitki sayısı çoğalır, bu da verimi ciddi oranda düşürür.

Bitki köklerinin yer aldığı toprak tabakası içinde hiç rutubet kalmaz yani tarımsal kuraklık yaşanmaya başlarsa, kuruyan toprak köklerden su çekmeye, onları kurutmaya başlar ve kış kuraklığının zararı ciddi boyutlara çıkabilir.

Bu güne kadar (6 Şubat 2014) ilimizin bazı yörelerinde çimlenme ve çıkış için yeterli miktarda yağış alınırken, birçok yöresinde oldukça geniş alanlarda uzun bir süredir yağış alınamamış, tahıl ekilişlerinin büyük kısmında kök bölgesindeki nem çok azalmıştır. Bu gibi durumlarda sulama imkanı olan üreticilerin kök bölgesini biraz rutubetlendirmeleri faydalı olur. Kuru tarım yapan üreticilerimizin böyle bir şansı bulunmamaktadır. O nedenle sulanır alanlarımızı olabildiğince genişletmek, ülkemizin öncelikli hedefleri arasındadır ve hızla gerçekleştirilmelidir. Gelişmiş teknolojiler kullanılarak yapılan sulamalarla sağlanacak su tasarrufu ile (Ör. Basınçlı sulama yöntemleriyle sulama sulamaya göre %40'a varan) tarımda kullanılan suyun, ülke çapında toplam olarak kullanılan su içinde %70-74 kadar olan payı %60'lara düzeyine indirilebilecektir. Bu tasarruf ile açığa çıkan su, daha geniş alanların sulanabilmesine olanak sağlayacaktır. Bu teknolojilerle daha az su kullanıldığı halde yetiştirilen ürünlerin veriminde de en az %20 düzeyinde artış sağlanabilecektir.

Kuraklıktan en büyük zararı gören kuru tarım alanlarındaki üreticilerimize olabildiğince sık olarak, kuraklık gibi olumsuz koşullarla karşılaştıklarında başta nadas yılınıda olmak üzere doğru bir şekilde yaptıkları toprak işlemleri sonucu toprakta biriktirdikleri ve korudukları suyun sağlayacağı desteğin büyüklüğünü, nadasın ise öncelikle toprakta su biriktirmek için yapıldığını anlatırız.

Bu üretim sezonunda yaşadığımız gibi, kış kuraklığı uzun sürer ve toprakta nem çok azalır, ilkbahar yağışlarının ne zaman ve ne miktarda geleceği de bilinemeyeceğinden, genellikle bir seferde verilmekte olan üst gübrenin tamamını vermenin riskli olacağını da bilmelerini isteriz. Gübrenin önce en fazla %60'lık kısmının kardeşlenme döneminde verilmesi, kalanın ise koşullar iyileşirse başaklanma başlangıcına saklanması (veya sapa kalkma ile başaklanma arasında bir zamanda) uygun olacaktır.



Yağışı yeterli veya bol olan ya da sulama olanakları iyi olan üretim alanlarında yetiştirilecek çeşitlerde yatma sorununu ortadan kaldırmak için son yarım yüzyıldan bu yana boyu kısa, sapı sağlam (veya elastik) tahıl çeşitleri ıslahı yapılmış ve bunların üretimi yaygınlaşmıştır. Bunlar arasından bir iki tanesi yağışın daha az olduğu geçit bölgelerine belirli ölçüde uyum göstermiş, bazıları erkenciliği nedeniyle geçitten daha kuru alanlara doğru giriş de yapmıştır. Ancak kısa boylu çeşitler, kısa koleoptil (çim kını) boyuna sahip olduklarından daha yüzlek ekilmesi gereken çeşitlerdir. Genellikle bunların kök sistemleri fazla derine gitmemekte, oldukça yukarıda oluşmaktadır. Toprağın yüzeye yakın tabakası en kolay nem kaybeden kısım olduğundan bu tabakada bulunan kökler çabuk kuruma tehlikesi altındadır. Buna karşılık boyu orta, orta-uzun olan çeşitlerin çim kını, boyu kısa çeşitlerin çim kınına kıyasla daha uzun olduğundan bunların tohumları daha derine ekilebilmekte ve kök sistemleri daha derinde oluşmaktadır. Bu nedenle kırık alanlarda yetiştirilen çeşitler, sulanır yörelerde yetiştirilenlere göre daha uzun olmalıdır. Zaten kırık koşullarda su yetersizliği, sıcak ve kurak koşullar bitkilerin boylarını kısaltmaktadır. Kısa boylu, bol yapraklı, bol kardeşli, yaprakları geniş çeşitlerin kuru tarım alanlarına uygun olmadığı, doğru çeşit seçiminin kurak zamanlarda da ne kadar faydalı olduğu unutulmamalıdır.



www.esyem.com.tr

50 Yıllık Tecrübe



MSM METAL SANAYİ MAM. İNŞ. TURİZM VE YEM SAN. TİC. A.Ş.
Kütahya Yolu 5. Km. ESKİŞEHİR - Tel.: 0 222 324 11 75 (3 Hat) - Fax: 0 222 324 12 45



Dr. Zekiye Budak Başçıftçı Prof. Dr. Gülcan Kınacı

MAKALE

“ MAKARNALIK BUĞDAYIN PROTEİN İÇERİĞİNİN MAKARNA KALİTESİNE ETKİSİ ”

Bütün Dünyada Olduğu Gibi Ülkemizde de Makarna Tüketiminde Artış Gözlenmektedir.

Dünyada çoğu iklim ve coğrafya koşullarına uygun olması, kolay üretilmesi, enerji verici ve doyurucu olması nedeniyle önemli olan buğday, çok sayıda ülkede temel besin kaynağıdır. Tür ve çeşidine bağlı olarak ekmeke çeşitleri başta olmak üzere makarna, bulgur, erişte, kuskus, bisküvi, kraker, gofret, kek, simit, poğaç, kahvaltılık gevrekler, çerez gıdalar, nişasta, vital gluten ve nişasta bazlı şekerler gibi birçok gıdanın üretiminde kullanılmaktadır. Özellikle gelişmekte olan ülkelerde halkın beslenmesinde ekmekektan sonra en önemli yeri olan gıda maddesi, makarnadır. Makarna yapımında Triticum durum türüne giren buğdaylar kullanılmaktadır. Bazı kaynaklar makarnanın dünyada ilk defa İtalya'da yapıldığını bildirirse de, ilk olarak Çin veya Japonya'da yapıldığını, Uzakdoğu'dan Avrupa'ya gelen makarnanın tüketicilerin beğenisi nedeniyle burada da üretilmeye başladığı ve 1800'lü yıllarda ilk defa İtalya'da küçük makarna fabrikalarının inşa edildiği bildirilmektedir (Ünal 1995).

Uzun süre muhafaza edilebilmesi, çeşitliliği, kolayca hazırlanması, lezzeti, doyuruculuğu, ekonomik olması, çok düşük düzeyde yağ ve tuz içermesi, sindirim hızı ve oranının düşük olması (düşük glisemik indeks) ve diğer gıda maddelerinin çoğundan ucuz olması gibi nedenlerle makarna beslenmede büyük önemi olan bir gıda maddesidir (Ova 1989, Bergman ve ark. 1994, Feillet ve Dexter 1996, Feillet ve ark. 1996). Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği'ne göre Makarna, 'Triticum durum buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak



hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir ürün olup; sade, tam buğday, çeşnili, zenginleştirilmiş, güçlendirilmiş makarna ile vitamin, mineral ilaveli makarna' olarak adlandırılmıştır (Anon 2005).

Bütün dünyada olduğu gibi ülkemizde de makarna tüketiminde artış gözlenmektedir. Ancak Türkiye'de makarna tüketimi istenen seviyeye gelememiş olup, bunda sos kültürünün mutfağımıza yerleşik olması, makarna pişirilmesi konusunda halkın yeterince bilgi sahibi olmaması, üretimde çeşitliliğin yeni başlamış olması, makarnanın besleyici değerinin yeterince anlaşılammış olması gibi nedenler etkili olmaktadır. Gerek duyuusal gerekse besleyici açıdan kaliteli bir makarna üretimi, ancak uygun hammadde ve işleme teknolojisi ile müm-

kündür. Tüketicilerin kalite beklentilerinde daha ayırt edici duruma gelmiş olmaları ürün kalitesindeki değişim daha az kabul edilebilir hale getirmiştir. (Dexter ve Marchylo 2001). Bu durum makarna endüstrisinde rekabeti artırmış, üreticileri kaliteli makarna üretmeye yöneltmiştir. Bu nedenle makarna yapımında kullanılan durum buğdayı irmiğinin ve makarna kalitesinin geliştirilmesi yönünde çalışmalar son yıllarda yoğunluk kazanmıştır.

Durum buğdaylarının makarnalık kaliteleri, genetik ve çevresel faktörlerden farklı derecelerde etkilenen tane fiziksel özellikleri ve kimyasal bileşimleri tarafından kontrol edilmektedir. Durum buğdayının makarnalık kalitesinde; tane sertlik ve camsılık oranları, öğütme kalitesi (irmik verimi ve granülasyonu), protein miktar ve kalitesi (gluten kuvveti), sarı pigment konsantrasyonu ve sarı renk kaybı veya ürün kararmasına neden olan lipoksijenaz (LOX), polifenol oksidaz (PPO) ve peroksidaz (POD) gibi oksidatif enzimlerin aktiviteleri oldukça belirleyicidir (Morris 2004;Sissons 2004, Troccoli ve ark. 2000, Fares ve ark. 1997, Clarke ve ark. 1998).

Makarna kalitesini birinci derecede etkileyen faktörün protein içeriği, ikinci derecede etkileyen faktörün ise gluten kuvveti olduğu çeşitli araştırmacılar tarafından ortaya konulmuştur (Matsuo ve ark. 1982, D'Egidio ve ark. 1990, Novaro ve ark. 1993, Feillet ve Dexter 1996). İyi bir makarna için durum buğdaylarında protein içeriğinin %13 den fazla olması gerekmektedir (Alaçam 1993). Bu oran %11 in altına düştüğünde

makarna kalitesi düşmektedir (Fortini 1988). Aynı protein oranına sahip buğdaylar arasında önemli kalite farklarının bulunması bu buğdayların protein özelliklerinin ve içeriklerinin dikkate alınması gerektirdiğini göstermektedir. (Özkaya ve Özkaya 1993, Özkaya 1995). Yapılan araştırmalar makarna kalitesine protein ve gluten miktarı yanında protein ve gluten özelliklerinin de etkili olduğunu göstermiştir. Protein miktar ve kalitesi, pişmiş makarna sertliği ve pişme stabilitesini sağlaması açısından makarna pişme kalitesini etkileyen en önemli özelliklerdir (Cubadda 1985, D'Egidio ve ark. 1990, Novaro ve ark. 1993). İyi kalitede bir makarnanın pişmesi sırasında protein suyu emerek nişastadan daha hızlı bir şekilde şişer. Zayıf kalitede makarnada protein sürekli bir matriksten ziyade kütleler halinde kümeleşir. Protein matriksinin parçalanması makarnanın yüzey yapısında değişimlere neden olmaktadır (Smewing 1997).

Makarna yapımında proteinlerin ağ şeklinde bir yapı oluşturarak diğer bileşenleri ve özellikle de nişasta granüllerini tutabilme kabiliyetlerinin kalite üzerine etkili olduğu belirtilmektedir (Cubadda 1988, Feillet 1988). Protein ağı makarnanın yüzeyinin dağılmasını önleyip karbonhidrat ve proteinlerin pişirme suyuna geçmesini engeller (Malcolmson ve ark. 1993). Eğer protein ağı çok gevşek yapıda ise pişme sırasında nişasta granüllerini tutamaz ve makarna yüzeyinde bir nişasta tabakası meydana gelir. Bu da makarnanın yapışkan bir hal almasına neden olur (Feillet 1988). Yapılan çeşitli araştırmalarda protein miktarının artmasıyla pişmiş makarnanın sertliğinin arttığı, pişme kaybının azaldığı ve aşırı pişirmeye karşı dayanıklılığının daha iyi olduğu belirtilmektedir (Grzybowski ve Donnelly 1979, Dexter ve ark. 1983, Autran ve ark. 1986).

Buğday proteinleri albuminler, globulinler, gliadinler, gluteninler olarak dört sınıfa ayrılırlar ve toplam proteinin yaklaşık %8-11 ini albuminler, %4-7 sini globulinler, %40-50 sini gliadinler, %10-20 sini asetik asitte çözünen gluteninler ve %17-35 ini de çözünmeyen materyaller oluşturmaktadır (Wasik 1978). Fakat bunlar, sadece çözünebilirlikleri ile değil, molekül büyüklükleri, kimyasal yapıları, endospermdeki konumları ve genetik kontrolleri bakımından da farklıdırlar (Miflin ve ark 1983). Albuminler, suda çözünür ve

biyolojik olarak aktif proteinlerdir, besleyicidirler. Globulinler, tuzlu suda çözünür ve bağışıklık sistemi ile ilgilidir. Prolaminler ve gluteninler ise depo proteinleridir, tanede oransal olarak daha fazladır (Güleç ve ark. 2010). Çözünür proteinler olarak adlandırılan proteinler toplam proteinlerin %15-25 oluştururlar, köpük oluşturma yeteneğine sahip olan ve emülgatör özelliğe sahip olan bu protein grubu, makarnanın su absorpsiyonuna yardımcı olmaktadır ve bu grubun oranı buğdayda protein miktarı arttıkça azalmaktadır (Dexter ve Matsuo 1977).

Suda çözünmeyen proteinler gluten proteinleri olarak bilinen gliadinler ve gluteninlerdir. Çözünmeyen proteinlerin oranı toplam proteinin %80 ini oluştururlar ve kalite üzerine etkileri farklıdır. Makarna hamurunda ağ oluşturarak nişasta moleküllerini tutarlar. Bu protein grubunun miktarı ne kadar fazla ve kalitesi ne kadar yüksek olursa, nişasta granüllerini o kadar sıkı tuttuğu bildirilmektedir (Feillet 1988). Tersinde ise makarnanın pişmesi sırasında serbest kalan nişasta granülleri, bazı karbonhidratlı ve proteinli bileşikler pişirme suyuna geçer, makarna yüzeyi yapışkanlaşır ve kümeleşme meydana gelir (Cubadda 1988, Feillet 1988). Gluteni oluşturan gliadinlerin gluten içerisindeki oranı arttıkça pişmiş makarnalarda sertlik ve dirilik azalmaktadır (Özkaya 1995, Walsh ve Gilles 1971). Durum buğdayları arasında glutenin oranı yüksek olan çeşitlerin düşük olanlara kıyasla pişme kalitesi yüksek olan makarna verdiği (Walsh ve Gilles 1971), makarnada sıklığa ve diriliğe neden olduğu belirlenmiştir (Matsuo ve ark 1972). Makarna kalitesi çözünmeyen proteinleri oluşturan komponentlerin birbirine oranına bağlı olarak değişmektedir. Durum buğdayı irmiğinden üretilen makarnanın pişme kalitesinde etkili olan spesifik gliadin proteinleri y-gliadin 42 ve y-gliadin 45 proteinleridir (Payne ve ark. 1982,92, Troccoli ve ark. 2000, Koyuncu 2009, Yüksel 2009,). y-Gliadin 45 proteini makarnada optimum gluten kuvveti ve yüksek pişme kalitesinin, y-gliadin 42 proteini ise zayıf gluten ve düşük pişme kalitesinin bir göstergesi olarak kabul edilmektedir. Gama gliadin tipi 45 olan çeşitlerin kuvvetli gluten özelliklerine, gamma - gliadin tipi 42 olan çeşitlerinde zayıf gluten özelliklerine sahip olduğu belirlenmiş ve 45 gliadin proteinlerine sahip

olan çeşitlerin makarna pişme kalitesi, SDS sedimantasyon değeri, miksoğraf özellikleri diğer çeşitlerden üstün bulunmuştur (Damidaux ve ark. 1980, Kosmoloğ ve ark 1980, Du Cros ve ark. 1982, Autron ve Berrier 1984, Payne ve ark. 1984, Autron ve ark 1986, Pogna ve ark. 1990).

Buğdayda glutenin altüniteleri (subunit) yüksek molekül ağırlıklı ve düşük molekül ağırlıklı olarak iki gruba ayrılmaktadır. Glutenin oranı yüksek olan çeşitlerin üstün pişme kalitesine sahip olduğu bilinmektedir. Yüksek moleküler ağırlıklı glutenin subunitleri gluten elastikiyetine etkilidirler. (Payne ve ark. 1980) Düşük moleküler ağırlıklı gluteninler ise hamurun elastikiyetini etkilemektedir (Gupta ve ark 1989). Gluten özellikleriyle belirlenen spagetti protein kalitesi de pişme kalitesini etkilemektedir (Matveef 1966, Sheu ve ark. 1967, Matsuo ve Irvine 1970, Matsuo ve ark. 1972, Dexter and Matsuo 1977, Gryzbowski and Donnelly 1979). Feillet ve ark. (1977) yüksek elastikiyete sahip kuvvetli glutenin iyi pişme kalitesine sahip makarna ürettiğini, düşük elastikiyete sahip zayıf glutenin ise zayıf kalitede makarna ürettiğini bildirmiştir. Kaliteli makarna elde etmek için yüksek protein ve kuvvetli gluten istenmektedir.

Makarna ve spagetti gibi irmik ürünlerinde pişme özellikleri önemli bir kalite kriteridir. Makarna pişirilirken dağılmamalı ve yapışmamalı, suya geçen kuru madde miktarı düşük ancak ağırlık ve hacim artışı yüksek olmalı, ısırıldığında ise hissedilebilir sertlikte bir tekstüre sahip olmalıdır (Hoseney 1994). Makarnanın pişme kalitesi büyük oranda kullanılan buğdayın protein miktar ve özelliklerine bağlı olarak değişmektedir (Feillet ve ark. 1989, Bushuk 1998, Troccoli ve ark. 2003). İrmik kalitesi ve pişme kalitesi yüksek makarna üretimi için buğdayın protein miktarı yüksek (>%13), aynı zamanda gluten proteinlerinin vizkoelastik ve kohezif özellikleri (gluten kuvveti) optimum düzeyde olmalıdır. Durum buğdaylarının makarnalık kaliteleri, gerek yüksek protein içerikleri gerekse uygun kuvvete sahip gluten proteinleri nedeniyle ekmeçlik buğdaylardan daha yüksektir (Hoseney 1994). Buğdayların protein içerikleri kalıtsal bir özellik olmasına rağmen ve özellikle de yetiştirme şartlarından etkilenirken, gluten proteinlerinin vizkoelastik ve kohezif özellikleri büyük

MAKALE

oranda genotipe bağılı olarak değişmektedir (Payne ve ark. 1982, Bushuk 1998, Clarke ve ark. 1998, Veraverbeke ve Delcour 2002, Troccoli ve ark. 2000, Yüksel 2009). Genellikle tane gelişim sırasındaki fazla yağış, düşük protein oluşumuna neden olurken aynı dönemdeki kuru hava koşulları proteini artırmaktadır (Alaçam 1993). Pişmiş makarna dokusunun sert, elastik olması ve yapışmaması istenmektedir. Yüksek glutenin ve

gliadin oranına sahip çeşitlerden elde edilen irmikten yapılan makarnaların bu özellikleri sağladığı belirlenmiştir. Durum buğdaylarının spesifik gliadin ve glutenin proteinlerinin elektroforez yöntemleriyle belirlenmesinin yanında SDS-sedimentasyonu ve gluten indeksi (Gi) testleri, buğdayların gluten kuvvetleri ve makarna pişme kalitelerinin tahmininde yaygın olarak kullanılmaktadır (Yüksel 2009, Koyuncu 2009, Porceddu ve

ark. 1998, Ammar ve ark. 2000, Cubadda ve ark. 2007). Pişme kalitesi yüksek makarna üretebilmek için yüksek protein içerikli ve aynı zamanda özellikle y-gliadin 45 (LMW-2 glutenin) proteinlerini içeren durum buğday çeşitleri seçilmeli veya ıslah edilmelidir (Yüksel ve ark 2011).



ARTAS

ARTAS

ARSLANOĞLU

Gıda Tarım İnşaat ve Petrol Ürün.San. ve Tic. A.Ş

Tel: (0 222) 541 49 95 Fax: 0 (222) 541 27 12
Eskişehir Yolu 2.Km. Çifteler / ESKİŞEHİR



İnşaat



Akaryakıt



**Tarımsal
Faliyetler**



**Tarım Ürünleri
Ticareti**



Un Fabrikası



Daima en iyisi...

KAYNAKLAR;

- Alaşam, E. 1993. Makarnalık buğdaylarda Aranan kalite kriterleri. Makarnalık Buğday ve Mamulleri Sempozyumu, 30 Kasım - 03 Aralık 1993, Ankara.307-309.
- Ammar, K., Kronstad, W.E., and Morris, C.F. 2000. Breadmaking quality of selected durum wheat genotypes and its relationship with high molecular weight glutenin subunits allelic variation and gluten protein polymeric composition. *Cereal Chemistry*, 77, 230-236.
- Anonim. 2005. Türk gıda kodeksi makarna tebliği, Tebliğ No: 2002-20.
- Autran, J.C. and Berrier, R. 1984. Durum wheat functional subunits revealed through heat treatment. *Biochemical and Genetical Implication*. 175-183. In: A. Graveland and J.H.F. Moonen. *Proc. 2nd International Workshop on Gluten Proteins*. 1-3 May 1984. Wageningen, Netherland.
- Autran, J.C., Abecassis, J. and Feillet, P. 1986. Statistical evaluation of different technological and biochemical tests for quality assessment in durum wheats. *Cereal Chem.* 63: 390-394.
- Bergman, C.J., Gualberto, D.G., and Weber, C.W. 1994. Development of a high temperature dried soft wheat pasta supplemented with cowpea (*vigna unguiculata* (L.) walp) : cooking quality, color, and sensory evaluation, *Cereal Chemistry*, 71(6):523-527.
- Bushuk, W., 1998. Wheat breeding for end-product use. *Euphytica*, 100, 137-145.
- Clarke, J.M., Marchylo, B.A., Kovacs, M.I.P., Noll, J.S., McCaig, T.N., and Howes, N.K., 1998. Breeding durum wheat for pasta quality in Canada. *Wheat: Prospects for Global Improvement*, Eds: Braun, H.-J. ve ark., Kluwer Academic Publishers, New York, 229-236.
- Cubadda, R. 1985. Methods and topical problems in the evaluation of the technological quality of durum wheat. *Proc. ICC Symp.: Analyses as practical tools in the cereal field*, ed. K.H. Fjell, Norwegian Grain Corporation, Oslo.
- Cubadda, R. 1988. Evaluation of durum wheat, semolina and pasta in Europe. In: G. Fabriani and C. Lintas (Editors), *Durum Wheat: Chemistry and Technology*, St. Paul, Minnesota, AACC. 217-228.
- Cubadda, R.E., Carcea, M., Marconi, E., and Trivisonno, M.C. 2007. Influence of protein content on durum wheat gluten strength determined by the SDS sedimentation test and by other methods. *Cereal Foods World*, 52, 273-277.
- D'Egidio, M.G., Mariani, B.M., Nardi, S., Novaro, P., and Cubadda, R. 1990. Chemical and technological variables and their relationships: a predictive equation for pasta cooking quality. *Cereal Chemistry*, 67:275-281.
- Damidaux, R., Aytran, J.C., and Feillet, P. 1980. Gliadin electrophoregrams and measurements of gluten viscoelasticity in durum wheats. *Cereal Foods World*, 25:754-757.
- Dexter, J.E., and Marchylo, B.A., 2001. Recent trends in durum wheat milling and pasta processing: Impact on durum wheat quality requirements. *Canadian Grain Commission, Grain Research Laboratory*, 1404-303 Main, St., Winnipeg MB R3C 3G8 Canada.
- Dexter, J.E., and Matsuo, R.R. 1977. Influence of protein content on some durum wheat quality parameters. *Can. Jour. Plant Sci.* 57:717-727.
- Dexter, J.E., Matsuo, R.R., and Morgan, B.C. 1983. Spaghetti stickiness: Some factors influencing stickiness and relationship to other cooking quality characteristics. *Jour. Food Sci.* 48: 1545,1985.
- Du Cros, D.L., Wrigley, C.W. and Hare, R.A. 1982. Prediction of durum wheat quality from gliadin protein composition. *Aust. J. Agric. Res.* 33:429.
- Fares, C., Novembre, G., DiFonzo, N., Galterio, G., and Elsevier Ltd., Amsterdam, 238-254. Novaro, P., D'Egidio, M.G., Mariani, B.M., and Nardi, S. 1993. Combined effect of protein content and high-temperature drying systems on pasta cooking quality. *Cereal Chem.* 70: 716-719.
- Ova, G. 1989. Bazı Türk ıslah çeşidi Tr. durum buğdaylarının belirli özelliklerinin makarna kalitesi ile ilişkisi, *Doktora Tezi*, Ege Üniversitesi, 88s.
- Özkaya B.1995. Durum buğdayının protein kompozisyonu ve makarna kalitesindeki önemi. *Un Mamulleri Dünyası*. 4(6):15-24
- Özkaya, H. ve Özkaya, B. 1993. Makarna kalitesinde buğday bileşiminin önemi. *Makarnalık Buğday ve Mamulleri Sempozyumu*, 30 Kasım - 03 Aralık 1993, Ankara.289-195.
- Payne, P.I., Holt, L.M., Lawrence, G.J., and Law, C.N. 1982. The genetics of gliadin and glutenin - The major storage proteins of the wheat endosperm. *Plant Foods for Human Nutrition*, 31, 229-241. Troccoli, A., Borrelli, G.M., DeVita, P., Fares, C., and DiFonzo, N., 2000. Durum wheat quality: A multidisciplinary concept. *Journal of Cereal Science*, 32, 99-113.
- Payne, P.I., Jackson, E.A. and Hold, L.M. 1984. The association between gamma gliadin 45 and gluten strength in durum wheat varieties: A direct casual effect on the result of genetic linkage. *Journal of cereal science*.2:73-81.
- Payne, P.I., Harris, P.A., Law, C.N., Hold L.M. and Blackman, J.A. 1980. The HMW subunits of glutenin: Structure, genetics and relationships to bread-making quality. *Ann. Technol. Agric.* 29:309-320.
- Pogna, N.E., Autran, J.C., Mellini, F., Lafiandra, D., and Feillet, P. 1990. Chromosome 1B-encoded gliadins and glutenin subunits in durum wheat: Genetics and relationship to gluten strength. *Journal of Cereal Science*, 11, 15-34.
- Porceddu, E., Turchetta, T., Masci, S., D'Ovidio, R., Lafiandra, D., Kasarda, D.D., Impiglia, A., and Nacht, M.M. 1998. Variation in endosperm protein composition and technological quality properties in durum wheat. *Euphytica*, 100, 197-205.
- Sheu, R., Medcalf, D.G., Gilles, K.A., and Sibbit, L.D. 1967. Effect of biochemical constituents on macaroni quality. *Jour. Sci. Food Agric.*, 18: 237-239.
- Sissons, M., 2004. Pasta. *Encyclopedia of Grain Science*, Eds: Wrigley, C. et al., Elsevier Ltd., Amsterdam, 410- 418.
- Smewing, J. 1997. Analysing the texture of cooked pasta for quality control. *Cereal Foods World*, 42(1): 8-12.
- Troccoli, A., Borrelli, G.M., DeVita, P., Fares, C., and DiFonzo, N., 2000. Durum wheat quality: A multidisciplinary concept. *Journal of Cereal Science*, 32, 99-113.
- Ünal, S. 1995. Makarna Teknolojisi, Ders Notu. Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği bölümü, 20s.
- Veraverbeke, W.S. and Delcour, J.A. 2002. Wheat protein composition and properties of wheat glutenin in relation to breadmaking functionality. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 42, 179-208.
- Walsh, D.E. and Gilles, K.A. 1971. The influence of protein compositions on spaghetti quality. *Cereal Chem.* 48:544.
- Wasik, R.J. 1978. Relationship of protein composition of durum wheat with pasta quality and the effects of processing and cooking on these proteins. *Can. Inst. Food Sci. Technol.* 11:129-134.
- Yüksel, F. 2009. Bazı Makarnalık Buğday İleri Islah Hatlarının Kalite Özellikleri ve Stabilitate Yetenekleri (Yüksek Lisans Tezi). Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Tokat.
- Yüksel, F., Koyuncu, M., Sayaslan, A. 2011. Makarnalık buğday (Triticum Durum) kalitesi. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*. 4(2):25-31.
- Pogna, N.E. 1997. Relationship between storage protein composition and gluten quality in breeding lines of durum wheat (*Triticum turgidum* spp. durum). *Agriculture Mediterranea*, 127, 137-144.
- Feillet, P. 1988. Protein and enzyme composition of durum wheat. In: G. Fabriani, C. Lintas (Editors), *Durum Chemistry and Technology*. AACC, Inc, St. Paul, 93-119, Minnesota, 1988.
- Feillet, P., Abecassis, J., and Alary, R. 1977. Description d'un nouvel appareil pour mesurer les propriétés viscoélastiques des produits céralières. *Bull. Anc. Eleves Ec. Meun. ENSMIC* 278 :97.
- Feillet, P., Abecassis, J., Autran, J.C., and Laignelet, T. 1996. Past and future trends of academic research on pasta and durum wheat. *Cereal Foods World*. 41:205-211.
- Feillet, P., and Dexter, J.E. 1996. Quality requirements of durum wheat for semolina milling and pasta production. *Pasta and Noodle Technology*, Edited by James E. Kruger, Robert B. Matsuo and Joel W. Dick.. St. Paul Minnesota, U.S.A: AACC Inc. 95-123.
- Feillet, R., Ait-Mouh, O., Kobrehel, K., and Autran, J.-C., 1989. The role of low molecular weight glutenin proteins in the determination of cooking quality of pasta products: An overview. *Cereal Chemistry*, 66, 26-30.
- Fortini, S. 1988. Some specific aspects of durum wheat and pasta cooking quality evaluation in Europe. In Fabriani, G. and Lintas, C. *Durum Wheat and Chemistry and Technology*. Am. Assoc. cereal Chem. 61:392-400.
- Grzybowski, R.A., and Donnelly, B.J. 1979. Cooking properties of spaghetti: Factors affecting cooking quality. *Jour. Agric. Food Chem.* 27(2): 380-384.
- Gupta, R.B., Singh, N.K. and Shepherd K.W. 1989. The cumulative effect of allelic variation of LMW and HMW glutenin subunits on dough properties in the progeny of two bread wheats. *Theor. Appl. Genet.* 77:57-64.
- Gülec, T.E., Sönmezoglu Ö.A., Yıldırım A. 2010. Makarnalık buğdaylarda kalite ve kaliteyi etkileyen faktörler. *GOÜ Zir. Fak. Der.* 27(1):113-120.
- Hoseney, R.C. 1994. *Principles of Cereal Science and Technology* (2nd ed.). American Association of Cereal Chemists, St. Paul, MN.
- Kosmolak, F.G., Dexter, J.E., Matsuo, R.R., Leisle, D. and Marchylo, B.A. 1980. A Relationship between durum wheat quality and gliadin electrophoregrams. *Can. J. Plant Sci.* 60:427-435.
- Koyuncu, M., 2009. Yerel Durum Buğday Çeşitlerinin Makarnalık Kalitelerini Etkileyen Önemli Parametreler Bakımından Taranması (Yüksek Lisans Tezi). Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Tokat.
- Malcolmson, L.J., Matsuo, R.R. and Balshaw, R., 1993. Effects of drying temperature and farina blending on spaghetti quality using response surface methodology. *Cereal Chemistry* 70(1):1-7.
- Matsuo, R.R., and Irvine, G.N. 1970. Effect of gluten on the cooking quality of spaghetti. *Cereal Chem.* 47: 173.
- Matsuo, R.R., Bradles, J.W., and Irvine, G.N. 1972. Effect of protein content on the cooking quality of spaghetti. *Cereal Chem.* 49-707.
- Matsuo, R.R., Dexter, J.E., Kosmolak, F.G., and Leisle, D. 1982. Statistical evaluation of tests for assessing spaghetti-making quality of durum wheat. *Cereal Chem.* 59:222-227.
- Matveef, M. 1966. Influence du gluten des bles durs sur la valeur des pâtes alimentaires. *Bull. ENSMIC*. 213 : 133-136.
- Mifflin, J.B., Field J.M., and Shewry, P.R. 1983. Cereal storage proteins and their effect on technological properties. In Daussant, J. Moose, J. and Vaughan J. *Phytochemical Society of Europa, Symposium*, Vol 20, Seed Proteins, 255-319. Academic Press, New York.
- Morris, S.R., 2004. Grain: Quality attributes. In: *Encyclopedia of Grain Science*, Eds.: Wrigley, C. et al.,

ESKİŞEHİR TURAN

TARIM MAKİNALARI SANAYİ VE TİC. A.Ş.



İki, üç, dört, beş ve altı soklu özel yaylı 360 derece her yöne çalışan otomatik sistemli Akıllı Pulluk. Tek yönlü ve Çift yönlü (döner kulaklı) Traktör Pullukları. (İş genişliği ayarlı – İş genişliği sabit).



İki, üç, dört, beş ve altı soklu deve boynu (sabit bilek) Tek yönlü ve Çift yönlü (Döner kulaklı) Pulluk.



İki, üç, dört, beş ve altı soklu Pim Kesen Tek yönlü ve Çift yönlü (Döner kulaklı) Pulluk.



İki, üç, dört, beş ve altı soklu Yarı Otomatik Tek Yönlü ve çift yönlü (Döner kulaklı) Pulluk.



İki, üç, dört, beş ve altı soklu Tam Otomatik kurtulma tertibatlı CENGİZ modeli, Tek yönlü ve Çift yönlü (Döner kulaklı) Pulluk. (İş genişliği sabit - İş genişliği ayarlı)



Üç, beş, yedi, dokuz, onbir ve onüç soklu Asma Tıp Tam Otomatik ve Asma tip Pim Kesen Çizel Pulluklar.

Tekli, ikili ve üç soklu bilek yükseklik ayarlı Dip patlatan pulluklar.

50-60-70-80-90 ve 100 dişli,

Pistonla katlanabilir, Dişler özel yataklı ve Isıl işlemli Borona.



/turantarimmak



@turan_tarim



/turantarimmak

Organize Sanayi Bölgesi 2. Cd. No: 7 ESKİŞEHİR/TÜRKİYE

Tel: (0222) 236 01 60 (PBX) Fax: (0222) 236 04 91

web: www.turantarim.com.tr e-mail: turantarim@turantarim.com.tr

MAKALE

“SÜPER DANELER”

Buğday Beslenmemizde Temel Besindir.

Yüksek glutenin ve gliadin oranına sahip çeşitlerden elde edilen irmikten yapılan makarnaların bu özellikleri sağladığı belirlenmiştir. Durum buğdaylarının spesifik gliadin ve glutenin proteinlerinin elektroforez yöntemleriyle belirlenmesinin yanında SDS-sedimentasyonu ve gluten indeksi (GI) testleri, buğdayların gluten kuvvetleri ve makarna pişme kalitelerinin tahmininde yaygın olarak kullanılmaktadır (Yüksel 2009, Koyuncu 2009, Porceddu ve ark. 1998, Ammar ve ark. 2000, Cubadda ve ark. 2007). Pişme kalitesi yüksek makarna üretebilmek için yüksek protein içerikli ve aynı zamanda özellikle y-gliadin 45 (LMW-2 glutenin) proteinlerini içeren durum buğday çeşitleri seçilmeli veya ıslah edilmelidir (Yüksel ve ark 2011).

FARRO (Emmer Buğdayı)

Buğdayın eski formlarından olup Verimli Hilal'de ilk kültüre alınan tahıldır. Romalı lejyonerlerin günlük öğünlerinde yer almıştır. Daha sonraları yerini yavaş yavaş durum buğdayına bırakmıştır. Kavuzları durum buğdayının daha zor ayrılmaktadır. Geçen yüzyılda Amerika'ya İtalyan gıdaları ile birlikte girmiştir. Etkorndan daha sert dane yapısı vardır ve spelt ile karıştırılmaktadır. Tadından ve çiğneme özelliklerinden ayırt edilmektedir. Tam tane olarak kullanıldığında diyet lif, B3 vitamini ve Zn'ca zengindir. Tam Dane Komisyonu tarafından kalp krizinin, tip-2 diyabetin, kalp hastalıkları, astım, damar sertliği, kolon kanseri, tansiyonun azaltılmasında ve kilo kontrolünde tam tane olarak kullanımı önerilmektedir.

Kalp Krizinin, Tip-2 Diyabetin, Kalp Hastalıkları, Astım, Damar Sertliği, Kolon Kanseri, Tansiyonun Azaltılmasında ve Kilo Kontrolünde Tam Tane Olarak Kullanımı Önerilmektedir.



Farro (Emmer Buğdayı Danesi)

SPELT

Buğdayın eski formlarından olup yaygın bir şekilde yüzyıllarca yetiştirilmiştir. Orta gluten miktarı, hafif şekerli tadı ve aroması ile ticari buğdayın kullanıldığı pek çok formülasyonda kullanılabilir. Ticari buğdaydan daha yüksek protein miktarına sahiptir (% 17). Spelt yaklaşık % 58 karbonhidrat taşır. Niasin, B6 vitamini, demir, çinko ve fosfor için oldukça iyi bir kaynaktır.



Spelt Danesi

P
ZN
NIASİN **B6**
DEMİR

Dr. Yaşar KARADUMAN
Geçit Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitüsü



Se Çinko Magnezyum Zn Mg

KAMUT

Horasan buğdayının üretimi yapılan formudur. % 12-18 protein miktarı vardır. Organik olarak üretiminin yanı sıra modern çeşitlere karıştırılarak da kullanılmaktadır. Montana, Saskatchewan ve Alberta'da 324 bin hektar alanda yetiştirilen Kamut ticari buğdaya kıyasla protein miktarı, çinko, selenyum ve magnezyumca zengindir. Yüksek miktarda lipid ihtiva eder. Yapılan çalışmalarda Kamut ilave edilmiş gıdaların tüketimi ile toplam kolesterol ve kan şekerinin düştüğü gözlemlenmiştir.



Kamut Daneleri

AMARANT

Kültüre alınması 8000 yıl önceye Mezo Amerika'ya dayanmaktadır. Glutensizdir. % 13-14 protein miktarı ile göze çarpmaktadır. Birçok danede olmayan lizin miktarı ile göze çarpmaktadır. Ayrıca amarant oldukça yüksek oranda kalsiyum (normalin 3 katı), demir, magnezyum, fosfor ve potasyum ihtiva eder. Yaklaşık 14 yıldır üzerinde yapılan çalışmalarda kolesterol düşürücü etkisi ile potansiyel taşımaktadır.



Amarant Daneleri

ÇİA

Meksika ve Guatemala'da oldukça yaygındır. Azteklerin önemli gıdalarından birisi olmuştur. Son yıllarda oldukça fazla ilgi görmektedir. Yapısında kısa zincirli omega-3 yağ asit ALA (Alfa linolenik asit) taşımaktadır. Çia taneleri oldukça yüksek oranda doğal antioksidan bileşenlerde (beta-karoten, kologenik asit, kafeik asir, quercetin, mirisetin, kaemferol) ihtiva eder. Riboflavin, niasin, tiamin, kalsiyum, fosfor, potasyum, çinko, magnezyum ve bakır açısından da iyi bir kaynaktırlar. European Food Research and Technology'de yayımlanan araştırmaya göre yüksek lif içeriği ile bağırsak hareketlerini attırdığı ve glisemik indeksi düşürdüğü görülmüştür. Aynı çalışmada tohumlar ekme formülasyonuna eklenmiş ve son üründe protein, yağ, kül ve diyet lif içeriğini arttırmıştır.



Çia Daneleri

Ca
P FOSFOR
Zn K
Cu

MAKALE

KİNOA

Dünyada beslenme özellikleri yönü ile büyük ilgi görmektedir. Danesi mineral maddeler, folatlar, protein miktarı ve sağlıklı yağlarca zengindir. FAO kinoaı kuru ve sert iklim koşullarında gayet iyi yetiştirilebilmesi dolayısıyla gıda güvenliği için potansiyel öneme sahip gıda olarak açıklamıştır. Glutensiz gıdalar için eşsiz bir ürün olarak görünmektedir. Yapılan bir çalışmada hücre duvarlarındaki polisakkaritlerin midenin zararlı oluşumlardan korunması için faydalı olduğu görülmüştür.



Mineral
Folat
PROTEİN

Kalp
KANSER
Diyabet
Riski Azaltır

SORGUM

Afrika kökenli eski bir tahıldır. Hindistan ve Afrika'da önemli miktarda tüketilmektedir. ABD'de 3. ve dünya genelinde 5. önemli tahıldır. Kurağa oldukça toleranslıdır. ABD'de büyük oranda hayvan beslenmesinde ve etanol üretiminde kullanılmaktadır. Glutensiz özelliğinden dolayı çölyak ürünlerinde kullanımı hızla artmaktadır. Bazı türleri kanser, diyabet, kalp hastalığı ve sinir hastalıklarının riskini azaltan antioksidanlarca zengindirler. Yapısındaki polikosanoller kalp sağlığı için oldukça büyük önem arz etmektedirler.

**FRİK**

Yapıldığı prosesten ismini alır. Buğday daneleri erken hasat edilir ve kavrulur. Erken hasat uygulandığında maksimum beslenme, tekstür ve aroma özellikleri danede kalır. Danede yüksek miktarda protein ve lif, düşük miktarda karbonhidrat ve glisemik indeks elde edilir. Erken hasat ve kavrmanın proteinde denaturasyona neden olup olmadığı konusunda çalışmalar devam etmektedir.



Spelt Danesi

Yüksek Miktarda
LİF
Protein

TEF

Tam Dane Konseyine göre Etiyopyalıların 2/3'ünden fazlasının temel besin kaynağıdır. Diğer komşu Afrika ülkelerinde de tüketilmektedir. Tef danelerinin büyüklüğü buğday danelerinin 150'de biridir. Tadı, aroması ve glutensiz danesi ile gittikçe ilgi odağı olmaya başlamıştır. Öğütmek için danesi çok küçük olduğundan doğrudan tam dane olarak tüketilebilmektedir. Kalsiyum içeriği yönünden zengin olan tipleri vardır. Diğer danelerde sıkça bulunmayan C vitamini zenginliği farklılık oluşturmaktadır. Dayanıklı nişasta ve diyet lif içeriğinin yüksek oluşu kan şekerinin ayarlanmasında, kilo kontrolünde ve bağırsak sağlığı için faydalar sağlamaktadır.

**Tef Bitkisi****MİLLET**

Çim bitkisi familyasının birçok grubunun danesine verilen isimdir. ABD'de hayvan beslemesinden çok kuş beslenmesinde kullanılmaktadır. Hindistan, Çin, Kuzey-Amerika, Rusya ve Himalayalar'da tüketilmektedir. Yumuşak aroması ile diğer tahıllar ile karıştırılabileceği gibi güzel aromasını ortaya çıkarmak için kızartılarak da kullanılmaktadır. Küçük taneleri beyaz, kırmızı, gri ve sarı renklidir. Antioksidan aktivite ve magnezyumca zengindir. Diyabetin ve iltihaplanmanın kontrolü amacıyla kullanılabilirliği belirtilmektedir.

Sonuç olarak sağlık açısından pek çok biyoaktif bileşenlerce zengin ve küresel ısınma ile birlikte artan iklim sorunlarına adaptasyonu iyi olan bu bitkiler konusunda ülkemizde de çalışmaların hızlandırılmasına ihtiyaç bulunmaktadır.

**Millet Daneleri**

Yüksek Miktarda
Diyet **LIF**

Mg
**Antioksidan
Aktivite**

Açısından Zengin

MAKALE

Ziraat Mühendisi Timuçin Ertürk



“KÖY ENSTİTÜLERİ ve TARIM”

Bu Kurumdaki Tarımsal Uygulamalar Bugünkü Eğitimimize Örnek Olacak Niteliktedir.

Cumhuriyet öncesinde, Osmanlı devleti, bir dizi savaştan yenik çıkmıştır. Genç ve devingen kuşağını cephe-lerde eritmiş, yitirmiştir. Cumhuriyetli yıllar, dünya ekonomik krizinin yaşandığı açlık, yokluk dolu bunalımlı yıllardır. Ve o günlerde Türkiye, az gelişmiş bir tarım ülkesidir. Köy Enstitüleri, böylesine olumsuz ve amansız bir savaş sürecinde doğmuştur. Öğrencilerin işi, üretimi seven; düşünen, yaratan, uygulayan; çalışan insanlar olabilmesi için üstün bir çaba gösterilmekteydi. Eğitim-öğretimin merkezine öğrenciler konmuştu. Kendi girdilerini kendileri sağlamaları; eğitimin maliyetini büyük ölçüde düşürmeleri açısından, Enstitülerdeki tarımsal eğitimin önemi ve katkısı çok ileri boyuttadır. Bu kurumlardaki tarımsal uygulamalar, bugünkü eğitimimize örnek olacak niteliktedir. Okulların adı “enstitü” konuldu, çünkü bilgiyi iş haline getirerek uygulayan bir eğitim sistemi öngörülüyordu.



Milli Eğitim Bakanı Hasan Ali Yücel bir yasa tasarısı hazırlatarak, ülkeyi tarım koşullarına göre her biri 3-4 ili kapsayan 21 bölgeye ayırdı. Bu 21 bölgenin en uygun yerlerine birer köy enstitüsü kurulacaktı. Enstitüler şehirden uzakta olacak, ama mümkünse tren istasyonuna yakın bir yere kurulacaktı. Bu enstitülerde köyün kalkınması için gerekli öğretmenler yetiştirilecekti. Ancak öğretmen sadece okuma yazma öğretmekle kalmayacak aynı zamanda köylüye modern tarım tekniklerinden marangozluğa, müzikten hasta tedavisine kadar her konuda eğitim verecekti. Bir anlamda yerel önder aydınlar yetiştirilecekti. Böylece köylerin kalkınmasının sorumluluğu o bölgenin içinden yetişmiş aydın köylülere emanet edilecekti. Bu, hem geri kalmış bölgeleri kalkındıracak hem de olası göç hareketlerini önleyecek bir projeydi. Bu projeyi gerçekleştirmeye çalışan Yücel, tutarlı bir eğitim uygulamasıyla Türkiye'deki öğretmen açığının 15 yıl gibi kısa bir zaman içerisinde kapatılabileceğini vurguladı. 17 Nisan 1940'ta Köy Enstitüleri Yasası ile Köy Enstitüleri kurulmaya başlandı. Çıkarılan yasayla birlikte

daha önceden kurulan 4 öğretmen okulu enstitüye dönüştürüldü. Bu okullara 17 yeni okulun eklenmesi kararlaştırıldı. 1940 yılında 10 enstitü daha açıldı.(Sakarya-Arifiye, Antalya-Aksu, Balıkesir-Savaştepe, Isparta-Gönen, Adana-Düziçi, Kayseri-Pazarören, Samsun-Akpınar, Trabzon-Beşikdüzü, Kars-Cılavuz, Malatya-Akçadağ) Bundan sonra açılan 7 enstitü [Konya-İvriz(1941), Ankara-Hasanoğlu(1941), Sivas-Pamukpınar(1941), Erzurum-Pulur(1942), Diyarbakır-Dicle(1944), Aydın-Ortaklar(1944), Van-Erciş(1947)] ise diğer enstitülerin yardımıyla yapılacaktı. Köy Enstitülerinde devletin az bir yardımı ile öğretmen adayları, hem kendi barınaklarını, dersliklerini ve diğer gereksinimlerini, çalışma yerlerini yapmışlar; hem de gereken genel kültür ile meslekî bilgileri ve tarım çalışmaları yaparak köy için gerekli olan beceriyi kazanmışlardır. Bunlar, işi bilen öğretmen ve usta öğreticilerin rehberliği altında gerçekleşmiştir. Daha başlangıç noktasında kalan bu eğitim modelinin başarısı, 1946'ya kadar köylerdeki öğretmen açığını kapatan 16400 kadın ve erkek öğretmen ile 7300 sağlık memuru ve 8756 eğitimci yetiştirmiş olmasıdır. Köy Enstitüsünün alt düzeyi olan başlıca üç kuruluş vardı. Bunlardan birincisi “Uygu-

lama Okulu" idi. Enstitüyü bitirip köylerde görev alacak öğretmen ve sağlıkçı adaylar, yapacakları işlerin uygulamalarını daha önceden burada yapmaktaydı. Uygulama okulu; işliği, dersliği, uygulama bahçesi olan hademesiz, tek öğretmenli ve beş sınıflı bir okuldu. Öğrencilerini de, yakın çevredeki köylerden, üç sınıflı köy okullarından ve Enstitü iş görenlerinin çocuklarından sağlamaktaydı. Dizgenin ikinci alt tamamlayıcısı, "Köy Staj Okulları" idi. Her Enstitü, son sınıf öğrencilerini, inceleme, araştırma yapmak ve öğrendiklerini uygulamak için en az altı hafta süreyle yakın köylerdeki staj okullarına göndermekteydi. Dizgenin üçüncü ve önemli alt kuruluşu da "Köy Bölge Okulları" idi. 8-15 köyün ortasında, tarıma elverişli topraklarda kurulan bu okullarda öğrenciler tarımsal ve teknik eğitim görmekteydi. 1945 yılına değin 380 Köy Bölge Okulu kurulmuş bulunmaktaydı.

Tarım dersleri, kültür derslerinin daha kolay kavranmasını, kültür dersleri de tarım işlerinin daha bilinçli yapılmasının sağlanması amaçlanıyordu. Üretime dönük gerçek çalışmalara önem veriliyordu. Köy enstitülerinin kurulduğu ilk yıllarda resmi bir ders programı yoktu. Diğer derslerde olduğu gibi, tarım programlarını da her enstitü kendisi hazırlıyordu. Ders yılı başında tarım öğretmenleri toplanarak çevrenin özelliklerine, olanaklara, öğrencilerin düzeyine göre bir program taslağı hazırlıyordu. Bu taslak öğretmenler kurulunda, diğer derslerle de



ilgilendirilerek inceleniyordu. Bakanlığın onayı ile son durumu alıyordu. Program hazırlamada temel ilke, çağdaş tarım teknolojisini iş içinde, iş vasıtasıyla, vermektir. Programı, orada çalışan, çevreyi ve koşulları bilen kişilerin hazırlaması en geçerli yoldur. 1940-1943 yıllarında işlenen konular tarla tarımı, sebzeçilik, ağaçlandıırma, zootekni, arıcılık, ipekböcekçiliği, tarım araçları, tavukçuluk, tarım işletmeciliği, tarım sanatları, bağcılık ve bitki hastalıklarıyla savaştı. Daha sonra Milli eğitim bakanlığı 1943 yılında Köy Enstitüleri Öğretim Programı adında bir program yayınladı. Haftalık 11 saatlik tarım çalışmaları, 45 günlük tatil dışında, yıl boyunca sürüyordu. Ders süresi üç ayrı biçimde kullanılabiliyordu. Sınıfça iki günde bir dört saat, dört günde bir gün veya dört haftada bir hafta tarımda çalışıyordu. Bu program temel olmakla birlikte, enstitülere, yerel koşullara uyma esnekliğini de veriyordu. Örneğin, Eskişehir-Çifteler' de tahıl üretimi, Aydın-Ortaklar' da incirlik, Kasta-

Tarım dersleri, kültür derslerinin daha kolay kavranmasını, kültür dersleri de tarım işlerinin daha bilinçli yapılmasının sağlanması amaçlanıyordu.

monu-Gölköy' de meyvecilik, Kars-Cılavuz' da arıcılık ve hayvancılık daha ağırlıklıydı. Tarla-bahçe tarımı, hayvan bakımı işleriyle genellikle erkek öğrenciler; tarım sanatları ve tavukçulukla da daha çok kızlar uğraşıyordu. Hayvanların yemlenmesi, bahçenin sulanması gibi ders saatleriyle sınırlı olmayan işler için nöbet çizelgeleri yapılıyordu. Nöbetçi öğrenciler gece, gündüz, tatil, bayram demeden işi zamanında yapmakla görevliydi. Köy Enstitülerinde yaz tatili 45 gündü. Öğrencilerin yarısı tatilde iken öteki yarısı enstitüde kalırdı. Bu nedenle tarım işleri yılın her günü kesintisiz sürüyordu. Üretimde, çevrede eskiden beri yetişen bitkilere öncelik verilirdi. Sonra, iklime ve toprağa uyacağı tahmin edilen bitkiler de denendi.





Doğal hayat, doğal yaşam, doğal tatlar...

www.tosan.com.tr

MAKALE

Köy enstitülerinin çoğunun çevresinde birkaç yabancı ağaç ile dere kıyılarındaki birkaç söğüt ve kavaktan başka ağaç görülmezdi. Öncelikle bu ele alındı. Kıraçlar, yamaçlar kirizma edildi. Dikilen fidanların can suyu, tenekelerle elden ele taşınarak verildi. Sonunda her enstitüde yeşil alanlar oluştu. En çok akasya dikiliyordu. Sulanan arazisi olanlarda kavak da çoktu. Sonra çam, selvi, akçaağaç, karaağaç, okaliptüs, sofora, mazi, ıhlamur gibi ağaçlara da yer verildi. 1955 - 1961 yıllarında, Isparta'da çalışan orman mühendisleri, bazı nadir ağaçları çevreye yaymak için Gönen Köy Enstitüsü'nde yetişen ağaçlardan tohumluk alıyorlardı. Meyve fidanları önce Tarım Bakanlığı fidanlıklarından alındı. Sonra enstitülerin kendi fidanlıkları kuruldu. Bunların bir kısmı çevreye dağıtıldı. Ağaçların verimli zamanları ise enstitüler kapandıktan sonra başladı ve çoğu bakımsızlıktan kurudu. Sebzeçilik, öğretim bakımından olduğu kadar, enstitüye yiyecek sağlamak bakımından da ayrı bir önem taşıyordu. II. Dünya savaşı nedeniyle gençlerin çoğu askerdı. Üretim azalmıştı, yiyecek sıkıntısı büyüktü. Enstitülerin sebzeçilikleri öğrencilerin yiyecek açığını kapatıyordu. Bağ-bahçe tarımı çevreye de örnek olmuştu. Daha önce yetiştirilemeyen yerlerde üretime sebze, meyve ve bağ da girdi.

Köy enstitüleri kırsal bölgelerde, geniş araziler üzerinde kurulmuştu. Adapazarı - Arifiye, Trabzon - Beşikdüzü, Kastamonu - Gök köy ve Van - Erciş çevresinde çok geniş arazi bulmak zordu. Bunların 50 - 150 dekar



Erzurum Pulur Köy Enstitüsü Mezunları, Öğretmen Ayşe DAĞDEVİREN (Annemin Öğretmeni) - GÜMÜŞHANE

arasında arazisi vardı. Diğerlerinin arazisi 670 ile 5000 dekar arasında değişiyordu. Geniş arazisi olan Köy Enstitüleri'nde tahıl üretimi yapıldı. Bazı enstitüler kendilerine yetecek kadar buğday ürettiyorlardı. Bol olduğu yıllarda başka enstitülerine gönderiliyordu. Hayvancılıkta genellikle sığır ve koyun beslendi. İş hayvanı olarak at vardı. O zamanlar traktör bulmak zor olduğu için tarım işlerinde at kullanılıyordu. Tavuk, arı da vardı. Bunların her çeşit bakım işlerini öğrenciler yapıyordu. Özellikle Kars - Cınavuz Köy Enstitüsü'nde hayvancılık geniş yer tutuyordu. Burada üretilen bal diğer enstitülere de gönderiliyordu. Karadeniz kıyısın-

daki Beşikdüzü ile Sapanca gölü kıyısındaki Arifiye Köy Enstitüleri'nin arazisi az olduğundan buralarda balıkçılığa önem verildi. Kayık, motor, ağ gibi araçlar alındı. Tuzlama yerleri yapıldı. Kısa süre sonra kendilerine yetecek kadar balık tutmaya başladılar. Üretim artınca tuzlayarak diğer enstitülere gönderdiler.

1942 yılı geldiğinde, köy enstitüleri ilk mezunlarını verdi. İlk 103 mezun Türkiye'nin en büyük eğitim hamlesinin ilk meyveleri olarak Yüksek köy enstitüsü ne gönderildiler. Artık 20 köy enstitüsünde toplam 12 bin öğrenci vardı ve hızla yenileri geliyordu. 3 yıllık bu yüksek enstitüsü, öğrencilere bir dalda uzmanlaşma olanağı veriyordu. 5 yıllık enstitüyü bitirip öğretmenliğe hak kazanan öğrenciler, sınavı kazanırlarsa, bu yüksekokulda güzel sanatlar, yapı işleri, ziraat işletme gibi 8 daldan birinde, enstitülere öğretmen olmak üzere eğitim görüyorlardı.

MAKALE

Yüksek enstitüyü bitirebilmek için akademik bir araştırma yapmaları gerekiyordu. Tez niteliğindeki bu araştırma kimi zaman yörede çocuk bakımı üzerine bir inceleme, kimi zaman yerel türkülerin derlemesi, kimi zaman ise Türkiye de yetişen otların bir haritası oluyordu.

1940-1946 yıllarında bütün köy enstitülerinde 15000 dekar toprak işlenmiş, meyveli ve meyvesiz 750 bin fidan dikilmiş, 1500 dönüm sebzelik, 1200 dönüm bağ meydana getirilmiştir. 1952-1953 öğretim yılında öğretim süresi altı yıla çıkarıldığından ve bundan sonraki öğretim yılında da öğretmen okullarıyla birleştirildiklerinden 1941-1942 öğretim yılı başlangıç 1951-1952 öğretim yılı da son öğretim yılıdır. (1940-1953) on üç yıl boyunca 21 enstitü, 17.000 mezun verdi. Köy öğretmeni ve köy sağlıkçısı olarak yurdumuzun en uç köşelerinde görevler yapmışlardır. "Koşullar bazen imkânsız gerçekleştirir."

Talip Apaydın (Çifteler K.E.) "Gerçekten çok çalıştık, itiraf ederim. Ama köyde olsaydık çalışmayacak mıydık sanki? Hiç değilse biz Köy Enstitüleri'nde başkasına ırgatlık yapmadık, kendimiz için çalıştık. Kendi yaptığımız binalarda okuduk, kendi diktiğimiz fidanların meyvesini, kendi yetiştirdiğimiz sebzeleri yedik, başkasının değil. Yani bunu bir ırgat gibi, başkalarına hizmet eder gibi çalışmak olarak anlamadık hiçbir zaman, öyle görmedik."

Mezunlardan halen hayatta olan Erzurum Pulur Köy Enstitüsü mezunu öğretmen

Ayşe DAĞDEVİREN (Annemin Öğretmeni) ve Binnaz ÇELİK (Annemin Teyzesi)'dir. Binnaz Çelik ile sohbet ettiğimde bana şunları anlattı: "Erzurum Pulur yapılırken Ilıca'da kaldık. İnşasını kız erkek ne olursa olsun beraber yaptık. Bir yandan tarım işiyle uğraşıyorduk. Tarlaları ekiyorduk, çapalama ve gübreleme yapıyorduk. Bir gün hiç unutmam İsmail Hakkı Tonguç bizi ziyarete geldi ve sıraya dizdi. 'Nerelisin' dedi? 'Gümüşhaneliyim' dedim. 'Nereye gideceksin öğretmen olursan?' dedi. 'Köyüme gideceğim' dedim. Mezun olduktan sonra (Millî Eğitim Bakanlığı'na ait olan bütün dosyalar yandı-ğından) sadece çıkış için bir belge verildi. O dönemdeki mezunların elinde diploma yoktu. Neyi aldık da neyi kaybettik." Bir diğer mezun da yine Erzurum Pulur Köy Enstitüsü mezunu rahmetli sağlık memuru dedem Sadullah IŞIK' tır. O da yıllarca sağlık memuru olarak Gümüşhane'de görev yapmıştır.



1940-1946 yıllarında bütün köy enstitülerinde 15000 dekar toprak işlenmiş, meyveli ve meyvesiz 750 bin fidan dikilmiş, 1500 dönüm sebzelik, 1200 dönüm bağ meydana getirilmiştir.

**ZİRAAT MARŞI**

*Sürer, eker, biçeriz, güvenip ötesine,
Milletin her kazancı, milletin kesesine,
Toplandık baş çiftçinin Atatürk'ün sesine,
Toprakla savaş için ziraat cephesine.
Biz ulusal varlığın temeliyiz, köküyüz,
Biz yurdun öz sahibi, efendisi köylüyüz.
İnsanı insan eden, ilkin bu soy, bu toprak.
En yeni aletlerle en içten çalışarak,
Türk için yine yakın dünyaya örnek olmak,
Kafa dinç, el nasırlı, gönül rahat, alnı ak.
Biz ulusal varlığın temeliyiz, köküyüz.
Biz yurdun öz sahibi, efendisi, köylüyüz.
Kuracağız öz yurtta, dirliği düzenliği.
Yıkıyor engelleri, ulus egemenliği
Görsün köyler bolluğu, rahatlığı, şenliği.
Bizimdir o yenilmek bilmeyen Türk benliği.*

KAYNAKLAR;

Köy Enstitüleri ve Tarım, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İZMİR Şubesi
Köy Enstitüleri ve Çifteler Örneği,
İlyas KÜÇÜKCAN
Köy Enstitüleri, Can DÜNDAR
<http://www.meb.gov.tr/>
<http://koyenstituleriegitim.org/>
<http://www.koyenstitulerivakfi.org.tr/>
<http://web.deu.edu.tr/ketam/>
<http://tr.wikipedia.org/>
<https://www.facebook.com/V.Institutes>

KİMYEVİ GÜBRE, ZİRAİ İLAÇ ve TOHUM SATIŞI

- Arpa İnce 04 Sertifikalı Tohumluk Üretim
- TİGEM ve Özel firmaların Sertifikalı Tohumları
- Hibrit ve Analiz Raporlu Sebze Tohumları,
Hibrit Ayçiçek ve Mısır Tohumu
- Sertifikalı Yonca
- Sertifikalı ve analiz raporlu Macar Fiği,
- Adi Fiğ ve Korunga Tohumu

MAHSUL ALIMI

- Arpa, Buğday, Ayçiçeği, Yulaf, Mısır

ÜRÜN TİCARET KOLL. ŞTİ.

Kurtuluş Mh. Ünalı Sokak
No: 14/B ESKİŞEHİR

Tel : 0.222. 231 32 34 - 233 57 69

Depo : Ticaret Borsası İçi ESKİŞEHİR Tel: 0.222. 237 28 03

Şube : Zübeyde Hanım Cd. 19 ALPU / ESKİŞEHİR Tel : 0 222 511 22 84

Şube : Yeni Mh. İnönü Cd. 19 BEYLİKOVA / ESKİŞEHİR Tel : 0 222 531 31 99

Şube : Hürriyet Cd. 60/A SARICAKAYA / ESKİŞEHİR Tel : 0 222 661 26 69

MAKALE

“
MERA KULLANICILARI HALKI”*Demografik Yapısı, Ekonomik Profili ve Hayvan Beslemeye Yönelik Özellikleri.*

Hayvancılık sektöründe doğal çayır-meralar kaba yem temininde en önemli kaynaklardır. Doğal kaynakları kullanırken sürdürülebilirliği sağlamak hayati bir konudur (Çomaklı ve Mentеше, 1989). Ancak hayvansal üretimde verim ve kaliteyi artırırken, doğal alanların korunması ve geliştirilmesi için yürütülen çalışmaların başarısı büyük oranda bu alanlardan faydalanan çiftçilerin de dikkate alınmasına bağlıdır(Collinson,1983). Yurt dışında yapılan araştırmalarda çiftçilerin yaklaşımlarını dikkate almadan yürütülen bu türden çalışmalardan beklenen faydaların sağlanamadığı belirlenmiştir(Dixon vd., 2001, Chambers, 1997). Ayrıca çiftçilerin tarımsal üretim konusunda belirli alışkanlıklarını değiştirmek ve onlara yenilikleri empoze etmekte pratikte çok kolay olmamaktadır(Sandra vd., 1989; Ekpere,1995). Ülkemizde de bu durum maalesef gözlemlenmektedir. Bu bakımdan gerek mera islah çalışmalarında ve gerekse diğer tarımsal araştırma ve geliştirme faaliyetlerinde çalışmanın başından sonuna kadar çiftçi katılımı göz ardı edilmemelidir(Erkan vd.,1996; Erkan, 1994; Özkan,1997).

Ülkemizde hayvancılık sektörünün en önemli sorunlarından birisi toplam tarım alanları içinde yem bitkileri ekiliş alanlarının yetersiz olmasıdır(Bakır, 1987; Açıkgoz, 2001). Yıllarca süren aşırı ve düzensiz otlama baskısı altında büyük oranda verim ve kalite kaybına uğrayan meralarımızın islahına yönelik önemli düzenlemeler içeren Mera Kanunu ile yem bitkileri ekim alanlarının artırılması da amaçlanmıştır(Açıkgoz, 2001; Erkun, 1999). Bu kapsamda başlatılan yem bitkileri desteklemeleri ülkemiz hayvancılığı için büyük önem taşımaktadır. Ancak yürütülen faaliyetlerin beklenen yararları sağlanması sosyo demografik yapı ile ekonomik profil ve hayvan beslemeyle ilgili özelliklerin iyi tespit edilmesine bağlıdır. Maxwell(1986) de sosyo-ekonomik faktörlerin çiftçilik sistemlerini sınırladıklarını bildirmiştir.Çiftçi kararlarını etkileme ve yönlendirmede önemli bir role sahip olan bu faktörlerin dikkate alınması yürütülecek çalışmaların başarıya ulaşmasında büyük önem taşımaktadır(Sutherland,1987;Tripp vd., 1990;Tahtacıoğlu vd., 1998). Bu anket çalışması çiftçi bazında bahis konusu faaliyetlerle ilgili durumun ortaya konulması ve bu yolla ileride yapılacak çalışmalara ışık tutmak amacıyla yapılmıştır.



Dr. İlker Erdoğan

Ziraat Yüksek Mühendisi
Celalettin Aygün
Geçit Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitüsü**GİRİŞ**

Araştırma, Eskişehir, Afyon, Kütahya, Bursa, Sakarya, Düzce ve Bolu illerinin 19 ilçesi ile bu ilçelere bağlı 31 merkez ve köyde yaşayan 2013 denek ile görüşülmüş olup, mera kullanan halkımızı kapsamaktadır. Araştırma, bu yerleşim birimlerindeki muhtemelden seçilen örnekleme kümesi üzerinde gerçekleştirilmiştir. Anket formunun tanzimi, onayı ve protestten sonra, araştırmanın verileri derlenmiştir.

Alandan derlenen veriler, SPSS programının veri tabanına aktarıldıktan sonra, sosyal bilimlerde yaygın olarak kullanılan bu programla veriler analiz edilmiştir.

Popülasyonu temsil edecek örnekleme kümesi tam tesadüfi örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir(Balcı, 2005). Çalışmada kullanılan anket soruları konu uzmanları tarafından hazırlanmıştır. Anket tesadüfi olarak seçilen çiftçilerle yüz yüze yapılan görüşmeler sonucu tamamlanmıştır(Kara vd., 1998). Araştırma konusu yetişkinleri ilgilendirdiği için, örnekleme rakamının belirlenmesinde, 18 yaş ve üzeri yaş grupları hedeflenmiştir. 2002 milletvekili seçimlerinde esas alınan seçmen kütüklerine kayıtlı seçmen sayılarına veya köy ve ilçelerin nüfus oranlarına göre herhangi bir kota uygulanmamıştır. Adaletli temsil uğruna, örneklemin temsil yeteneğini zedeleme riski söz konusu olduğu için, oransal olarak düşük tutulması gerekse de, her ilçede toplam en az 50 denekle görüşülmeye çalışılmıştır.

MATERYAL VE YÖNTEM

Araştırma, Eskişehir, Afyon, Kütahya, Bursa, Sakarya, Düzce ve Bolu illerinin 19 ilçesi ile bu ilçelere bağlı 31 merkez ve köyde yaşayan 2013 denek ile görüşülmüş olup, mera kullanan halkımızı kapsamaktadır. Araştırma, bu yerleşim birimlerindeki seçilen örnekleme kümesi üzerinde gerçekleştirilmiştir. Anket formunun tanzimi, onayı ve protestten sonra, araştırmanın verileri derlenmiştir.

Alandan derlenen veriler, SPSS programının veri tabanına aktarıldıktan sonra, sosyal bilimlerde yaygın olarak kullanılan bu programla veriler analiz edilmiştir.

Popülasyonu temsil edecek örnekleme kümesi tam tesadüfi örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir(Balcı, 2005). Çalışmada kullanılan anket soruları konu uzmanları tarafından hazırlanmıştır. Anket tesadüfi olarak seçilen çiftçilerle yüz yüze yapılan görüşmeler sonucu tamamlanmıştır(Kara vd., 1998). Araştırma konusu yetişkinleri ilgilendirdiği için, örnekleme rakamının belirlenmesinde, 18 yaş ve üzeri yaş grupları hedeflenmiştir. 2002 milletvekili seçimlerinde esas alınan seçmen kütüklerine kayıtlı seçmen sayılarına veya köy ve ilçelerin nüfus oranlarına göre herhangi bir kota uygulanmamıştır. Adaletili temsil uğruna, örneklemin temsil yeteneğini zedeleme riski söz konusu olduğu için, oransal olarak düşük tutulması gerekse de, her ilçede toplam en az 50 denekle görüşülmeye çalışılmıştır.

SONUÇLAR

Çalışma alanı, 212 kişi ile Bilecik, 295 kişi ile Kütahya, 184 kişi ile Bursa, 298 kişi ile Sakarya, 322 kişi ile Düzce, 256 kişi ile Bolu, 226 kişi ile Eskişehir ve 220 kişi ile Afyon illerine bağlı 31 köyde, toplam 2013 kişiyi kapsayan mera kullanıcı köy halkı ile yüz yüze görüşülmüş ve anket uygulaması gerçekleştirilmiştir.

Katılımcıların Sosyo Demo Grafik ve Ekonomik Profilleri İle Mera Konusundaki İlgilerini Gösteren Bağımsız Değişkenler.

Sosyo Demografik ve Ekonomik Profil

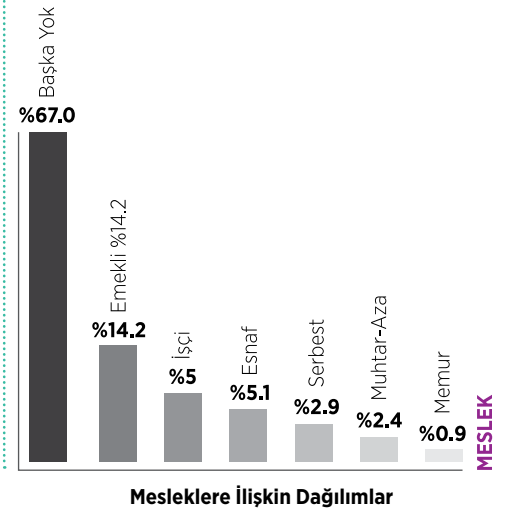
CİNSİYET

Bir bağımsız değişken olarak Cinsiyet araştırmanın konusu açısından çok önemli bir role sahip değildir. Zira hayvancılık konusu genellikle erkek cinsiyetin daha fazla ilgi alanını teşkil etmektedir (% 82,1). Nitekim katılımcılar arasında kadın cinsiyetinin düşüklüğü(% 17.9) de bunu göstermektedir. Araştırmanın anket formundaki sorulara cevap veren katılımcıların % 82,1'i (1653 kişi) erkek, % 17,9'u (360 kişi) kadındır. Dolayısıyla erkek sayısının dominant olması cinsiyet değişkeninin araştırmanın diğer değişkenleri açısından bağlayıcı bir bağımsız değişken olma özelliğini büyük ölçüde olumsuz etkilemektedir.

MESLEK

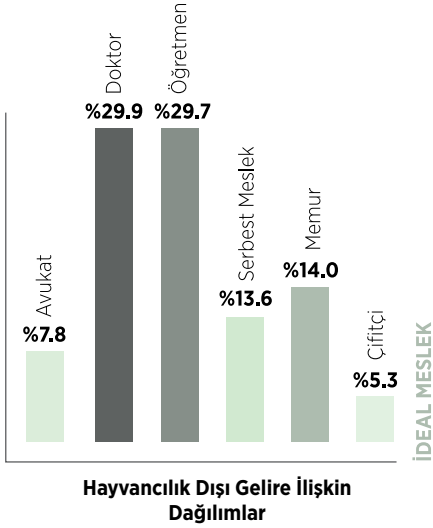
Araştırmada mesleğin önemli bir bağımsız değişken olarak rol oynadığı görülmektedir. denilebilir ki; hayvancılık ve çiftçilik dışında başka bir nitelik taşımadığı için, kırsal kesimde yaşayan halkımız, kendi işlerinden başka alternatifler üzerinde yoğunlaşma seçenekleri yok denecek kadar azdır. Bu verilere dayanarak, başka alternatifleri olmadığı gerçeği göz önüne alınarak, özellikle hayvancılık konusunda köylülerin, profesyonel birer hayvan yetiştiricisi olmaya daha fazla hazır oldukları yorumu yapılabilir.

Buna göre; çiftçi ve hayvancılıkla meşgul halkımız nezdinde "iş" denildiğinde, neredeyse sadece Kamu kuruluşlarındaki "istihdam" anlaşılmaktadır. Özel alandaki bir meslek olan esnaf (% 0,6) mesleğinin de bu denli düşük çıkması ilginçtir. Dahası serbest mesleklerin arasında daha saygın kabul edilebilecek avukatlık (% 7,6) mesleğini çocukları için hayal edenlerin bile oranı son derece düşüktür. Oldukça geniş yorumlamalara açık olan bu veri, kırsal kesimdeki girişim isteğinin ya da birey olarak kendi başına girişimlerde bulunma özgüveninin düşüklüğüne işaret etmektedir. Bu veriler, çiftçi ve hayvancılık mesleğini icra edenlerin girişimcilik ve yaratıcılık açısından aydınlanmaya ve bilinçlendirilmeye ihtiyaçları olduğuna da işaret etmektedir. Yani, bireysel girişimin getirileri ve girişim ruhunun geliştirilmesine yönelik olarak kırsal kesimdeki vatandaşlarımızın eğitime ihtiyacı bulunmaktadır. Nitekim diğer mesleklerde yaygın olarak tercih edilen, çocuklarının kendi meslekleri olan çiftçiliği icra etmesini isteyenlerin (% 5,3) oranının düşük olması da bu yorumu desteklemektedir.



Mesleklere İlişkin Dağılımlar

MAKALE

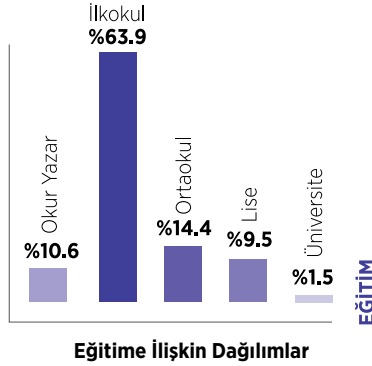


Mevcut mesleklerle idealize edilen ve çocukları için hayal edilen mesleklerin göstergeleri arasındaki ilişki de büyük ölçüde bu yorumları destekleyecek veriler sunmaktadır. Devlet memurluğunun sağladığı güvence özellikle yaşlılık ve emeklilik dönemlerindeki sosyal güvencesi büyük bir cazibe olarak zihinlerde yer etmektedir. Çiftçilik mesleğinin sosyal güvence şemsiyesinin ve özellikle sağlık imkânlarının memurlarınine göre standartlarının düşük olması, ciddi bir dezavantaj olarak çiftçi ve hayvancılıkla uğraşan halkımızın zihninde yer etmektedir.

EĞİTİM

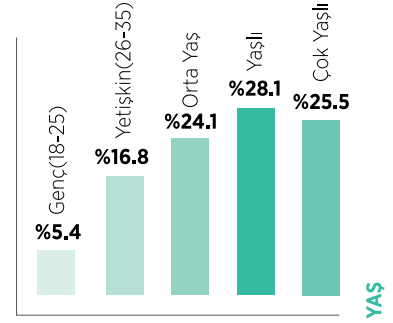
Eğitime ilişkin seçeneklerde doğal olarak belirli bir kaç şıkta yoğunlaşma görülmektedir. Bu tür yoğunlaşma, kırsal yörelerin eğitilmiş kişilerce herhangi bir cazibe arz etmediğine dair işaretler sunmaktadır. Demek ki veriler, sunduğu yaygın istihdam imkânları göz önüne alınarak, eğitilmiş genç kuşakların bu yörelerde kalmasını sağlamak amacıyla, bazı önlemlere başvurulması gereğine işaret etmektedir.

Bu veriler ayrıca, Bakanlığımız ile konu bağlamındaki kamuları arasındaki eğitim, tanıtım, bilgilendirme ilişkilerine ışık tutucu bir özellik arz etmektedir. Eğitim, tanıtım ve bilgilendirme araç ve teknikleri bu profil göz önüne alınarak belirlenecektir. Zira eğitim açısından hedef kitle alt eğitim grupları kategorisi içinde yer almaktadır. Nitekim köylere göre eğitim dilimlerindeki dağılımlar daha yol gösterici bir özellik arz etmektedir.



YAŞ

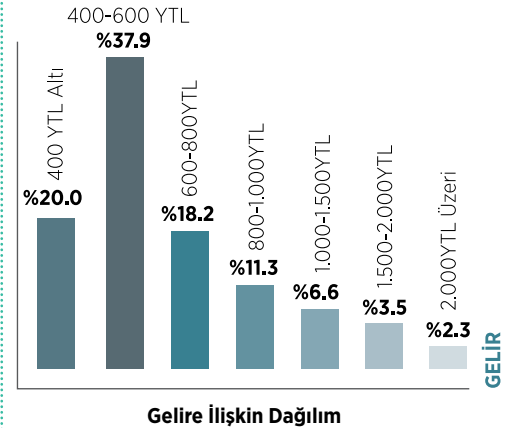
Yaş değişkeni bağımsız değişken olarak araştırmada bir rol üstlenmekle birlikte, köyün nüfus dengesine ilişkin de işaretler sunmaktadır. Nitekim diğer araştırmalarda yaş değişkeni Türkiye geneline uygun olarak genç ve yetişkin sınıflarında yoğunlaşırken bu araştırmada daha ileri yaşlarda daha fazla yoğunlaşma gözlenmektedir. Bu veriler de kanaatimizce, kırsal kesimin genç nüfus açısından umut olmaktan hızla çıktığına dair işaretler sunmaktadır.



Dağılımlar orta yaş ve üzerinde odaklanmakta olup, çiftçilik ve hayvancılık mesleği yeni kuşaklar açısından ilgi görmemektedir. Hatta bu mesleğe mensup olanlar da muhtemelen zorunlu oldukları için mesleği icra etmekte ve çocuklarının bu mesleği sürdürmelerini istemedikleri için genç kuşaklar başka alanlara yönelmektedirler. Bu eğilim köylere göre de bazı farklılıklar arz etmektedir.

GELİR

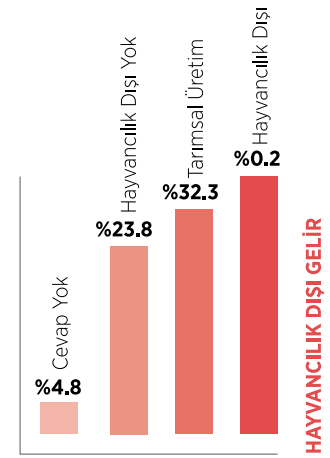
Gelir değişkenine ilişkin veriler üç ayrı soru kalıbı kullanılarak elde edilmiştir. Önce "Ailenizin aylık toplam geliri" sorusu yöneltilmiş ve aşağıdaki grafik 5'da sunulan veriler elde edilmiştir.



Elde edilen verilere göre katılımcıların gelir düzeyleri düşüktür. 400 YTL ve altında ailesinin aylık toplam geliri olanlar %20,0 (402 kişi)'dir. % 37,9'u (763 kişi) 401-600, % 2,3'ünün ise aylık geliri (46) kişi) ise 2000 YTL'nin üzerindedir. Bu gelirin ne kadarının hayvancılıktan elde edildiğini sorusu yöneltilmiş, açık uçlu bırakılan bu soruyla da Grafik 6'de gösterilen veriler elde edilmiştir: Katılımcıların yaklaşık dörtte birinin (% 23,8 - 480 kişi) hayvancılık dışında geliri bulunmamaktadır. % 32,3'ü (650 kişi) tarımsal üretim yaparak, % 39,1'i (787 kişi) hayvancılık ve tarım dışı uğraşları ile ek gelir elde etmektedirler. Hayvancılık dışında geliri bulunan ve tarımsal üretim yaparak ek gelir temin ettiklerini belirtenlerin 257 kişisi ayda 100-200 YTL, 250 kişisi 201-400 YTL, 106 kişisi 401-800 YTL, geriye kalan 31 kişisi ise ihmal edilebilir oranlarla 801-2000 YTL arasında tarımsal üretim yaparak ek gelir sağladıklarını belirtmektedirler.

Tarım ve hayvancılık dışında bir başka işle meşgul olanlar, sözgelimi aynı zamanda devlet memuru veya benzeri bir işi olanlar, hayvancılıkla elde ettiği kadar gelir elde etmektedir. Bu da doğal olarak asıl geçim kaynağını değil, ek geçim kaynağının önemini onun nezdinde arttırmaktadır.

Demek ki çiftçilik ve hayvancılık işiyle meşgul olan vatandaşların, tatmin edici bir gelir elde etmelerini sağlamak, bu alandaki iş tatmini açısından büyük önem arz etmektedir. Hayvan sayısının düşük olması doğal olarak bu yolla geçimin temin edilmesini de imkansız hale getirmektedir. Hatta küçük baş hayvan sayısı bile oldukça yetersiz bulunmuştur. Demek ki, mera kullanan köylülerin pek çoğu, hayvan besleme uğraşını ciddi bir yatırım ve uğraş alanı olarak görmemektedir. Çiftçilik ya da başka kimi meşgalelerin yanı sıra ek bir meslek olarak görülmekte, belki de ciddi bir gelir getirecek meslek olarak kabul edilmemektedir.



Hayvancılık Dışı Gelire İlişkin Gelir Dağılımı

Bu nedenle de mera kullanımı konusunda hassasiyet yeterince gösterilmemektedir. Yani, hayvancılık mesleği, mera tahsisine mahzar olan köylülerce ciddi bir gelir getiren meslek olarak kabul edilmiş olsaydı, meralarla ilgili hassasiyetleri çok daha fazla olacaktır. Nitekim meralarla ilgili gerekli hassasiyetin gösterilmemesinin önemli bir nedeni, hayvancılık mesleğinin profesyonel bir uğraş olarak bilinmemesi ve icra edilmesidir.

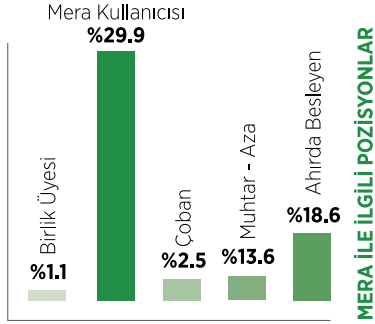
Kanaatimizce hayvancılık mesleği ülkemizde ciddi bir yatırım ve gelir alanı olarak bilinir ve icra edilirse, meralarımız köylülerimiz tarafından çok daha titizlikle değerlendirilecek ve onlar hassasiyetle korunacak, onlardan özenle yararlanılacaktır.

Tarım ve hayvancılık dışında bir başka işle meşgul olanlar, sözgelimi aynı zamanda devlet memuru veya benzeri bir işi olanlar, hayvancılıkla elde ettiği kadar gelir elde etmektedir.

MAKALE

KATILIMCILARIN MERA
KONUSUYLA İLGİLERİ

Araştırmanın diğer bir bağımsız değişken grubu, araştırma konusuyla doğrudan ilgili göstergelerden oluşmaktadır. Bununla ilgili veriler de aşağıda sunulmaktadır.



Katılımcıların Pozisyonlarına İlişkin Dağılımlar



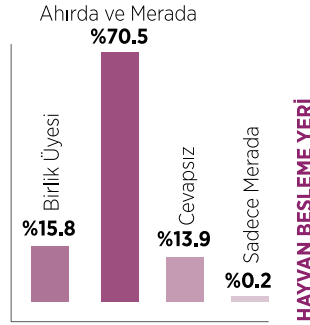
POZİSYONLARI

Katılımcıların mera konusu ile ilgilerini belirlemek amacıyla, onlara "Mera ile ilgini zi belirtir misiniz?" sorusu yöneltilmiş, elde edilen veriler ve ona ilişkin dağılımlar aşağıda sunulmaktadır. Araştırmamızın ikinci grup bağımsız değişkenlerinden ilki olan, konuyla ilgi kategorilerine göre katılımcıların % 72,6'sı (1462 kişi) mera kullanıcıları, % 2,5'i (50 kişi) çoban, % 2,6'sı (52 kişi) köy muhtarı veya azası, % 1,1'i mera birlik üyesidir. 375 kişi (%18,6) mera kullanmadığını ve hayvanlarını ahırda beslediğini belirtmiş, 52 kişi (% 2,6) soruyu cevaplamak istememiştir. Elde edilen verilere göre doğal olarak mera kullanıcıları kategorisi baskındır.

HAYVANCILIK YAPIP
YAPMAMA ÖZELLİKLERİ VE
HAYVANCILIK YAPMA AMACI

Elde edilen verilere göre katılımcıların % 85,7'si (1726 kişi) hayvancılık yapmaktadır. Katılımcıların % 10,8'i ise (217) kişi yapmadığını belirtmişlerdir. Deneklerin % 0,4'ü (8 kişi) hayvancılık yapmayı düşündüğünü, % 1,5'i (30 kişi) ise hayvancılık yapmayı bıraktığını belirtmektedir. %106'sı (32 kişi) ise soruyu cevapsız bırakmıştır.

Köylülerin önemlice bir kısmı gelir sağlamak amacıyla hayvancılık yapmaktadır.



Hayvan Besleme Yerlerine İlişkin Dağılımlar

Kuşkusuz ki beyan edilen oranın daha üzerinde bir köylü kitlesi hayvancılık yaparak gelir temin etmektedir. Ancak bunların bir kısmının uğraşları kayıt dışı olduğu ve vergi verme gibi sorunlarla karşılaşma kaygısıyla, hayvancılığı ticari amaçlı yaptıklarını açıklamakta çekingen davranmaktadırlar. Zira çoğu köyde tahmin edilebileceği gibi hayvancılık profesyonel bir meslek gibi icra edilmemektedir.

HAYVAN BESLEME YERLERİ

Bu başlık altında derlenen bir diğer bağımsız değişken katılımcıların hayvanlarını besleme yeri ile ilgilidir. Zira hayvancılıkla uğraşan vatandaşlarımızın bir kısmı hayvanlarını evlerinin veya yerleşim birimlerinin hemen yanındaki ahırlarda beslerken bir kısmı da meralardaki kısmen menkul olan bazı mekanlarda beslemektedir. Buna göre sadece merada hayvan besleme son derece düşük çıkmaktadır. Hem ahırda hem merada hayvan besleme eğilimi yüksektir. Demek ki hayvancılığa büyük ölçüde geçimini endekslememiş olsa da, araştırma yörelerindeki köy halkı hayvanını, muhtemelen, kışın ahırında beslemekte, yazın da mera veya diğer ortak alanları kullanmaktadır.

Yani verilere göre, mera başta olmak üzere, yaylak, kışlak gibi ortak alanlara talebin yüksek olduğu görülmektedir ve bu bağlamdaki tatmin edici hizmetler büyük ölçüde halkın idareye sempatisini temin edecektir.

KIŞ DÖNEMİNDE HAYVAN
BESLEME ÜRÜNÜNE VE YEM
BİTKİLERİ ÜRETMEYE
İLİŞKİN VERİLER

Araştırmada kullanılan bağımsız değişkenlerden birisi de kış döneminde hayvan besleme ürünü ile yem bitkileri üretmeye

ilişkin veriler oluşturmaktadır. Bilindiği gibi Türk köylüsü geleneksel olarak hayvanlarını samanla besleme eğiliminde iken, bu bölgenin halkı, özel olarak, hayvanları için bitki üretmekte ve sözcüğün anlamını tam karşılama da kısmen profesyonel hayvancılık yapma eğilimi göstermektedir.



KAYNAKLAR;

- 1.Açıkgöz, E. 2001. Yem Bitkileri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, No:182, s:6-22.
- 2.Bakır, Ö. 1987. Çayır-Mera Amenajmanı. An. Ün. Zir. Fak. Yayınları,992. Ankara.
- 3.Balç, A. (2005). Sosyal Bilimlerde Araştırma. Ankara: PegemA Yayıncılık.
- 4.Chambers, R. 1997. Whose reality counts? (Term Paper) Intermediate Technology Publications, London.
- 5.Collinson, M. 1983. Farm management in peasant agriculture. Westview Press, Boulder, Colorado.
- 6.Çomaklı, B. ve Mentеше, Ö. 1999. Mera ıslahını gerektiren nedenler. T.C. Or. Bak. Araş. Ve Eroz. Kont. Gen Müd., Doğu Anadolu Su Havzaları Rehabilitasyon Projesi, Mera Islahı Eğitim-Uygulama Semineri, 28-30 Haziran 1999, Erzurum, s:1-9.

- 7.Dixon, J., A. Gulliver and D. Gibbon. 2001. Global farming systems study: challenges and priorities to 2030. Synthesis and global overview. FAO, Rome.
- 8.Ekper, J.A.1995. Transfer of Agricultural Research Result and Technology. Pp. 251 - 264. In: Towards.
- 9.Erkan, O. 1994. Çiftçilik Sistemleri Araştırmaları (ÇSA). Toros Dağ Köyleri Tarım İşletmelerindeki Örnek Çalışmalar, Türkiye 1. Tarım Ekonomisi Kongresi 8-9 Eylül 1994, Cilt 2, İzmir, 1994, s. 377-387.
- 10.Erkun, V. 1999. Çayır meraların önemi ve tarihi gelişimi. Çayır-Mera Amenajmanı ve Islahı. T.C. Tarım ve Köy İşleri Bak. Yay. Ankara. 131-137.
- 11.Kara, A., Tahtacıoğlu, L., Katkat, M. ve Kaya, C. 1998. Doğu Anadolu Tarım Kongresi,14-18 Eylül 1998., s.1053-1064.
- 12.Özkan, B. 1987. Farming Systems Research (FSR): An

- Approach to Agricultural Research For Small Farmers. Akdeniz Üniv. Zir. Fak. Dergisi, Cilt 10 (1): Antalya, 1997, s. 312-322.
- 13.Sutherland,A. 1987. Sociology in Farming Systems Research, Occasional Paper, No: 6, ODI Agricultural Administration Unit, London,UK.
- 14.Tahtacıoğlu,L., Aygün, C.,Taçoğlu, M. ve Kara, A. 1998. Erzurum'da bitkisel üretim sistemleri ve üretimi sınırlayan etmenler. Doğu Anadolu tarım Kongresi,14-18 Eylül 1998.s.210-220.
- 15.Tripp,R., Anandayasekeram,P., Byerlee, D. And Harrington, L. 1990. Farming Systems Research Revisited in Agricultural Development in the Third World, Second Edition.The John Hopkins Univeristy Pres Ltd,Maryland-USA, London-UK,pp.384-396.

OĞUZLAR YEM SANAYİ A.Ş.

1927'den beri...

EN BESLEYİCİ BESİ YEMİ

**Küçük ve büyükbaş hayvan yemleri • Kanatlı hayvan yemleri
Kobay hayvan yemleri • Hobi hayvan yemleri • Yarış atı yemleri**

Tel: 0.222.236 07 77 - 236 05 25
www.oguzlaryem.com.tr

T.C. Gıda Kurumu
T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı

MAKALE



Ziraat Mühendisi Mehmet Özdemir
Tarımsal Altyapı ve Arazi Değerlendirme Şube Müdürü
Eskişehir Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü

“ ALÜMİNYUMUN İNSAN SAĞLIĞI ÜZERİNE ETKİSİ ”

Alüminyum Cildin Gözeneklerini Tıkayarak Terlemeyi Engeller, Toksinler Vücutun İçinde Kalır.

Alüminyum (Al), doğada en çok rastlanılan elementlerden biridir. Mutfaklarda gerek yemek pişirmek gerekse buzdolabında yemek saklamak için her gün alüminyum folyo ve kaplar kullanılmaktadır. Metalik bazlı bu element uçak parçaları sanayinde, prostetik aletlerde ve de anti-perspirant deodorantlar, antiasit tabletler ve antiseptiklerde yaygın olarak kullanılır. Göğüs kanseri ve alzheimer hastalığı ile ilişkisi tespit edildiğinden çoğu kozmetik firma bu maddeyi deodorantlarda kullanmayı durdurmuştur. Alüminyum cildin gözeneklerini tıkayarak terlemeyi engeller, toksinler vücutun içinde kalır, dışarı atılamaz.

Özellikle kırsal kesimlerde alüminyum kaplar ucuz olması ve yüksek ısı iletkenliği nedeniyle hala yaygın olarak kullanılmakta ve alüminyum folyo da fırında yemek pişirilirken vazgeçilmez pişirme materyalleri haline gelmiştir. Alüminyum kaplarda veya alüminyum folyo kullanılarak pişirilen yiyeceklere yüksek miktarda alüminyum geçmektedir. Yapılan bir araştırmaya göre, yüksek ısıda alüminyum folyoya sarılarak pişirilen kırmızı etin alüminyum içeriği yüzde 90-400 artığı belirlenmiştir. Bu geçiş yağlı etlerde daha fazladır.

ALÜMİNYUM'UN ZARARLARI

- Fazla miktarda alınan alüminyum, çeşitli kemik hastalıkları başta olmak üzere, alzheimer gibi nörolojik hastalıklara yol açabilir. Alzheimer hastalarının vücutlarında yüksek miktarda alüminyum biriktiği tespit edilmiştir.

- Alüminyum kaplarda hazırlanan yemekleri tüketenlerde alzheimer hastalığı dışında anemi, kemik erimesi, zekâ geriliği; hatta kanser vakalarının görülme ihtimali yüksektir. Hastalık insanlarda ateş, boğaz, kas ve eklem ağrıları, kuru öksürük, solunum güçlüğü gibi klasik grip belirtileriyle ortaya çıkar.

- Alüminyum özellikle diyaliz hastaları için son derece sakıncalıdır.

- Alüminyumun herhangi bir formundan kaynaklanabilen temas dermatiti (deri iltihabı), stiptik (kan durdurucu) veya ter önleyici ürünler kullanımıyla birlikte ortaya çıkan kaşıntılı kızarıklık, alüminyum tencerelerde pişen yemeklerin yenmesiyle ortaya çıkan sindirim bozuklukları ve besinlerin emiliminin durması, ve Roloids, Amphojel, ve Maalox gibi antasit (asit giderici) ilaçların kullanımıyla ortaya çıkan kusma vb. gibi zehirlenme belirtileri şeklinde alerjik reaksiyonlar oluşturabilir.

- Alüminyum, ağır metaller kadar zehirli olmasa da, yüksek dozlarda alındığında zehirlenme belirtileri gösterebilir. Alüminyum bileşikleri içeren antasitlerin aşırı dozda tüketimi ve alüminyum içeren ter önleyicilerin aşırı miktarda kullanımı zehirlenme nedeni olabilir.

- Alüminyumun, hızla korozyona uğramasına neden olan bazı kimyasallarla temasından kaçınmak gerekir. Örneğin, bir parça alüminyumun yüzeyine damlatılan çok küçük bir miktar civa, koruyucu alüminyum oksit tabakasını kolayca deler ve birkaç saat içinde devasa yapı kirileri bile önemli derecede zayıflayabilir. Bu nedenle, pek çok havayolu şirketi, uçakların yapısal iskeletinde alüminyum önemli bir yer tuttuğu için civalı termometrelere izin vermemektedir.

- Alüminyum Uzun vadede kalıcı cilt tahribatına sebep olan güçlü bir maddedir. Cildin üst tabakasını zedeler ve cildin koruma tabakasında kalıcı zararlara sebep olur.

- Alüminyum tuzlarının sık rastlanan bir yan etkisi kabızlıktır. Alüminyum birikiminin osteomalazi, ensefalopati, mikrositik anemi ve eritropoietin tedavisine direnç gibi sorunlara yol açması alüminyum içeren fosfor bağlayıcı ilaçların kronik kullanımını sınırlandırmıştır.

- Günümüzde alüminyum içeren fosfor bağlayıcı ilaçlar hiperfosfateminin önlenmesinde tercih edilmemektedir. Alüminyum içeren fosfor bağlayıcı ilaçların en sık kullanım alanı kısa süreli hiperfosfatemi tedavisidir.

- Ayrıca, demir eksikliği, bağırsaktan alüminyum emilimini artırdığı için, mutlaka tedavi edilmelidir.

Doğadan Sofraya Eşsiz Lezzetler...

Paşaligil Süt Sanayi'nin ilk temelleri, 1957 yılında Çalkara köyünde dedemiz Halil PAŞALIGİL tarafından atılmıştır. Peynir sevdasını oğluna da aşılayan dedemiz, oğluyla beraber farklı köylerde uzun yıllar üretim yaparak bu yola başkoymuşlardır.

1994 yılında babamız merhum ALAATTİN PAŞALIGİL, mandıralarını daha modern üretim tesisleri haline dönüştürme arzusuyla şimdiki Muttalıp Sanayi Bölgesindeki yerine kurarak, firmasını PAŞALIGİL SÜT ve SÜT MAMÜLLERİ TİCARET ve GIDA SANAYİ LTD.ŞTİ. olarak yenilemiştir.

Halen biz 3.nesil, üretimde hızla gelişen teknolojik yeniliklerle beraber hijyenik şartlarda üretim yaparak; kaliteli ürün yelpazemizle tüketiciye hizmet vermeye devam etmekteyiz. Babamızdan kalan bu onurlu ismi daha ileri seviyelere taşıma isteğiyle Türk damak zevkine uygun, katkı maddesi içermeyen, uluslararası hijyen standartlarındaki üretim sistemimizle, müşteri memnuniyetine odaklı, mutfaklarda en çok tercih edilen süt ürünleri firması olma vizyonumuzla peynir sevdasında yol almaya devam edeceğiz.



Paşa Tabağı



Osmanlı Klasik



Çörekotu Mucizesi



Cevizli Paşa

PAŞALIGİL®

SÜT VE SÜT MAMÜLLERİ TİC.GIDA.SAN.LTD.ŞTİ

Fabrika Adresi: Muttalıp Sanayi Bölgesi

Sanayi Cad. No: 63 Tepebaşı Eskişehir

İletişim: 0 222 338 10 18 - 338 05 62

Satış Mağazası: Akcamı Mah. Atatürk

Bulvarı No:7/C Odunpazarı ESKİŞEHİR

e-mail : bilgi@pasaligil.com.tr

f www.facebook.com/pages/PAŞALIGİL

MAKALE

Folyo kullanırken nelere dikkat etmeliyiz?

Alüminyum folyoyu tamamen koruma amaçlı olarak kullanmak yani yiyeceği folyoya sarıp buzdolabına koymak sağlıklıdır. Ancak;

- Alüminyum folyoyu, asitli (yoğurt, limon sıkılmış et ve ürünleri gibi), yüksek sıcaklıkta pişirilen ve uzun süre dondurarak muhafaza edilen gıdalarda kullanmayın.
- Alüminyum kaplar yerine paslanmaz çelik kaplar, folyo yerine de yağlı kağıt ambalajları tercih edin.
- Folyoya ısıtma işlemi uygulamayın.
- Balık, et gibi yiyecekleri alüminyum folyoya sarıp fırında pişirmeyin. Çünkü yüksek ısı ve yiyeceklerin pişirilmesi esnasında çıkan kimyasal içerikli buhar, alüminyum folyo ile reaksiyona girebiliyor.
- Alüminyum folyoya sarılıp saklanacak gıdalar, çok tuzlu, ıslak ya da limonlu olmamalıdır. Alüminyum metali çözünerek gıdaya karışır. Bu da vücutta metal birikimine sebebiyet verir. Alüminyum folyo yerine mumlu kağıt tercih edilebilir.

Alüminyum fazlalığında;

Alüminyum fazlalığının erken dönemde belirlenmesi için serum alüminyum seviyesinin izlenmesi önerilmektedir. Kronik böbrek hastalarında, alüminyum serum seviyesi ile ilgili çalışmalar, 60 µg/l üzerindeki ölçümlerin kritik değer olarak dikkate alınması gerektiğini ortaya çıkarmıştır. Serum konsantrasyonları bu değer üzerinde olan hastalarda, kemiklerde yüksek oranda alüminyum depolanması ve spesifik histopatolojik belirtiler belirlenmiştir. Ayrıca alüminyum düzeyi 60 µg/l üzerinde olan hastalarda eritropoez ve sinir sisteminde fonksiyonel bozuklukların görüldüğü bildirilmiştir.

**Alüminyum fazlalığının kaynağının bulunması;**

Alüminyum içeren ilaçların tedaviden kaldırılması, içme suyunda ve diyalizatta alüminyum ölçülmesi, diyetle alüminyum resorpsiyonunu artıran hususlarda (limon, limon tuzu ve meyva sularına) dikkat edilmesi önerilmektedir. İltihabi barsak hastalıkları, kısa barsak sendromu, idrar volümünün azalması alüminyum birikimini olumsuz yönde etkiler. Demir eksikliği belirlendiği durumlarda, demir alımının artırılması alüminyum sorununun ortadan kalkmasına yardımcı olur.

Alüminyum zehirlenmesi

Bileşik ve alaşımları sanayide yaygın biçimde kullanılan alüminyumun toz halinde solunum yoluyla alınması alüminyum zehirlenmesi ya da alüminoz denen bir hastalığa yol açar. Pnömonyoz grubu hastalıklar gibi alüminoz da özel çalışma ve çevre koşulları nedeniyle tozlarla kirlenmiş havanın uzun süre solunması sonucunda ortaya çıkan bir akciğer hastalığıdır. Alüminoz özellikle zımpara, vernik ve havai fişek sanayile-

rinde çalışanlarda görülür. Alüminyum tozu, akciğer dokusunda kronik bir iltihaba yol açar. Bu da yavaş yavaş fibroza (sertleşme) dönüşür. Böylece solunumla alınan hava ile kan arasındaki gaz alışverişi giderek zorlaşır. Tozun etkisi altında kalman birkaç ay ya da birkaç yıldan sonra hastalık belirtileri başlar. Nefes darlığı, kuru öksürük, morarma ve İleri dönemde solunum yetmezliği alüminozun belirtileridir. Sonuç olarak; ev-

lerde alüminyum kapların yemek pişirme saklamada kullanılmaması, kullanılacaksa iç kısımlarında ki koruyucu oksit tabakasının (siyah lekeler görülmemeli) çıkmamasına dikkat edilmelidir. Yağlı ve asitli yiyecekler asla alüminyum kaplarda pişirilmemeli ve bekletilmemelidir. Daha sağlıklı bir yaşam için, cam, çelik, laklı toprak gibi kaplar tercih edilmelidir.





“ ÖZEL TOBB ETÜ HASTANESİ ”

Hastanemizde Kardiyoloji ve Kalp Damar Cerrahisi Bölümlerinde SGK Anlaşması Geçerli Olup, Diğer Bölümlerimizde Özel Sağlık Sigortanızı Kullanabilir veya Bireysel Ödeme Yapabilirsiniz.

Özel TOBB ETÜ Hastanesi Kardiyoloji Kliniği; 2010 yılında TOBB ETÜ bünyesine dahil olan hastanemizin ilk hizmete açılan kliniklerinden biridir. Kliniğimiz 2 Profesör, 1 Doçent, 2 Uzman Hekim ve 1 Pratisyen Hekim'den oluşan deneyimli ve yetkin tıbbi kadrosuyla hizmete devam etmektedir.

Bölümümüz, 16 yataklı kardiyoloji servisi, 4 yataklı koroner yoğun bakım ünitesi, ayakta hastalara bakan 6 adet kardiyoloji polikliniği, koroner anjiyografi ve elektrofizyoloji cihazı olan anjiyografi laboratuvarı, toplam 2 ekokardiyografi cihazlı ekokardiyografi laboratuvarı, efor testi, 14 adet Tansiyon Holter ve 14 adet EKG Holter cihazı ile ayakta ve yatan hastalara hizmet vermektedir.

Kliniğimizde Verilen Sağlık Hizmetleri

Bölümümüzde kalp damar hastalıkları girişimlerinin yanında, mitral kapak balon valvüloplasti, karotis ve periferik arter stentlemesi, renal arter stentlemesi, elektrofizyolojik çalışma ile aritmilerin teşhis ve tedavisi, kalp deliklerinin ameliyatsız yöntemle kapatılması, kalıcı kalp pili takılması ve kalp içi elektroşok cihazı (ICD) takılması gibi özellikli işlemlerin hepsi modern tıbbın gerektirdiği yöntem ve gereçlerle yapılabilmektedir.

Kalp ve damar hastalıkları ve bu hastalık grubunun en ileri noktası olan kalp krizi, bütün dünyada gün geçtikçe görülme sıklığı artan ve aynı zamanda dünyadaki ölüm nedenlerinin de ilk sırasını oluşturan en tehlikeli düşmanımızdır. Son yıllarda ameliyatsız yöntemlerle kalp damar hastalıklarının tedavi edilebilmesi, ciddi ek problemlerden dolayı ameliyat şansı olmayan hastalara umut ışığı olmaktadır. Bölümümüzde akut olarak kalp krizi geçiren hastalara haftanın 7 günü 24 saat boyunca acil olarak koroner anjiyografi yapılabilmekte ve kriz damarının balon ve stentle açılması işlemi (Primer PCI) uygulanabilmektedir. Bu yaklaşım, kalp krizi geçirmekte olan hastalara modern tıbbın önerdiği tedavi yöntemidir.

Karotid Arter Hastalığı beyni besleyen karotis damarının daralması ya da tıkanmasıdır. Karotid arter hastalığı felç ya da beyin fonksiyonlarının kaybı ile karakterize bir durum olan inmenin en önemli nedenidir. Bu hastalığın teşhis ve tedavisinde karotid anjiyografi ve balon-stentleme işlemi uygulanmaktadır. Bu işlemde lokal anestezi altında kasık atar damarından girilerek karotid artere kadar kateter ilerletilir ve dar olan bölüme balon şişirilerek damar genişletilir. Daha sonra stent yerleştirilir.

Ritim bozuklukları hastaların kimi zaman yaşam kalitesini, kimi zamanda hayatını tehdit eden önemli sağlık problemlerinden biridir. Bu hastalıkların tespiti ve tedavisi özel cihazlar gerektirmektedir. Kliniğimizde bulunan elektrofizyoloji laboratuvarında bu hastalıkların tedavisine yönelik gerekli girişimler yapılabilmektedir.

Kalp hastalıkları halen dünyada en çok ölüme sebep olan, en yaygın görülen hastalıklardır. Gelişmiş ülkelerde alınan önlemlerle görülme sıklığı azalmaya başlamış, ölüm oranlarında düşüşler olmuştur. Biz de ise halen giderek artmaktadır. Düzenli check-up, kontrol yapılmalıdır. Kadınlarda özellikle menapoz sonrası, erkeklerde ise 40 yaş sonrası düzenli kontroller yapılmalıdır. Ailesinde 55 yaş altın da kalp krizi geçiren, ani ölüm olan, kalp damarlarına stent takılan, bypasslı kişiler varsa, sigara içen kişiler, hipertansiyon, şeker hastalığı tanıları olanlar, kolesterol yüksekliği olanlar ve stresli işlerde çalışanlarda bu kontroller daha düzenli olmalıdır.

Kalp hastalıkları tamamen şikayetsiz devam edip ani ölümlere, ani kalp krizlerine neden olabilir. Halk arasında gizli kalp hastalığı olarak adlandırılan bu durum özellikle şeker hastalığı olanlarda görülebilir.

Kalp hastalığı sıklıkla bir şikayete sebep olabilir.

Bu şikayetlerden herhangi birisine sahip olan kişinin mutlaka Kardiyoloji uzmanına ve Kardiyoloji kliniğine müracaatı gerekir.

Kliniğimiz, kalp damar hastalıkları alanındaki gelişmeleri dün olduğu gibi yarın da yakından takip edecek ve hastalarının sağlığı için güler yüzlü ve özverili hizmet anlayışını sürdürmeye devam edecektir.



Hangi Şikayetler Kalp Hastalıklarının Habercisidir?

1-Soluk Daralması: Kişinin nefes alıp vermede zorluk hissetmesidir. Koşarken, hızlı yürürken olabileceği gibi otururken de olabilir. Bu iki uç nokta arasında da soluk almada zorluk hissedilebilir. Hastalığın ileri dönemlerinde 2-3 yastıkla yatma ihtiyacı, hatta oturarak uyuma olabilir. Uykuda boğuluyor gibi soluksuz kalma hissi ile uyanma, kabus görerek uyanma da görülebilir. Soluk daralması en çok akciğer hastalıklarıyla karışabilir. Bazen sinirsel olarak derin nefes alma ihtiyacı ile, alınan nefesin yetmediğinden şikayet edilir.

2-Göğüs Ağrısı: Koroner damarlara bağlı ağrılar, eforla, stresle, heyecanla başlayan alt çene, boğaz, göğüs ortasında baskı, basınç, ayva durması gibi his, yanma şeklinde geniş alanda hissedilen ağrı tipiktir. Bıçak saplama, iğnelenme gibi ağrılar kalp hastalığı tanısından uzaklaştırır. Kalp zarı (perikard) iltahaplanmasında ise ağrı daha keskin karakterdedir. Nefes almak ve sırt üstü yatmakla artıp öne eğilince geçen ağrıdır. Kalp krizi (Miyokard Infarktüsü) ağrısı yarım saatten uzun süren, göğüs ortasında şiddetli basınç, baskı, ağırlık, yanma tarzında ağrıdır. Soğuk terleme, ölüm korkusu ile birlikte. Alt çene, kollar (özellikle iç kısım) sırta yayılır.

3-Çarpıntı(Taşikardi): Kalp hızının artması, dakikada 100 atımın üstüne çıkması, düzensiz atışlar, ilave atışlar hasta tarafından hissedilir. Kalp hızının dakikada 50'nin altına

düşmesi (bradikardi) kişiyi rahatsız eder.

4-Senkop-Bayıma: Hastanın geçici postur ve bilinç kaybıdır. Kalp hızının çok düşmesi, çok hızlanması, aort kapağının daralması gibi hastalıklardan olabileceği gibi, nörolojik ya da psikiyatrik sorunlardan da olabilir.

5-Siyanoz(Morarma): Parmak uçları, dudaklar ve dilde mor renk olması daha çok doğuştan kalp hastalıklarında, akciğer hastalıklarında, bazı kan hastalıklarında, ileri kalp yetmezliğinde olabilir.

Hastanemiz hakkında bilgi almak ve sağlığınıza ilgili her türlü sorunuz için, size özel oluşturduğumuz TOBB Danışma ve Hizmet Masası ile iletişime geçebilirsiniz.
TOBB Danışma ve Hizmet Masası.

Telefon: 0 312 292 99 42 - 292 98 52

Müjde Özdik KARA
e-mail: mozdik@tobbetuhastanesi.com.tr
Belma AYZ
e-mail: bayvaz@tobbetuhastanesi.com.tr



BİLGİLENDİRME

İç Anadolu Bölgesi Niğde 1. Tarım ve Gıda Kongresi Poster Bildirisi

Prof.Dr.Engin KINACI
Prof.Dr.Gülcan KINACI
ETB Gıda Mühendisi Fatih BALCIOĞLU
ETB Ziraat Mühendisi Ayzin Kaleli
ETB Hububat Eksperi Osman YOLAL

“ EKMEKLİK BUĞDAY KALİTESİNDE GÖRÜLEN DEĞİŞKENLİKLER VE NEDENLERİ ”

Ekmek Türk Halkının Temel Gıdasıdır ve Esas Olarak Buğday Unundan Yapılmaktadır.

Orta Anadolu platosunun batı geçit kuşağını temsil eden Eskişehir Türkiye'nin ekmeçlik buğday üretiminde önemli illerinden biridir. Son yıllarda Eskişehir buğday üretiminde oldukça önemli kalite düşüklükleri ve değışkenlikler kaydedilmiştir. Ekmek Türk halkının temel gıdasıdır ve esas olarak buğday unundan yapılmaktadır. Buğdayda kalite özelliklerini en çok etkileyen faktörler; çeşitler, çevre, iklim koşulları ve yetiştirme teknikleridir. İklim faktörleri kontrol edilemediğinden buğday kalitesinin iyi olmasında üretilen çeşitlerin yetiştirildiğı çevreye (yöreye), üretim tekniklerinin ise hem çeşide hem de yöreye uygun olması büyük önem kazanmaktadır. İl merkezi ve ilçelerine bağı köylerde 2011-2012 üretim yılında yetiştirilen ve borsaya satılmak üzere getirilen ürünlerin 42 değışik kışık ekmeçlik buğday çeşidinden üretildiği saptanmıştır. Aynı çeşitler veya kalite özellikleri bakımından genetik olarak yakın çeşitler, değışik köylerde olduğı kadar aynı köyde de kalite özelliklerinde önemli farklar göstermiştir. Benzer çeşitleri üreten yöreler arasında görülen farklılıklar, iklim faktörleri ve /veya tarım sistemlerindeki farklılıklar nedeniyle olsa da, aynı yöre içinde, aynı çeşitlerde görülen ciddi farklılıkların büyük ölçüde girdi tercihleri ve yetiştirme uygulamalarındaki yetersizliklerden kaynaklandığı sonucuna varılmıştır.

GİRİŞ

Halkımızın temel gıda maddesi ekmeçin ve diğeri bir çok un mamullerinin hammaddesi olan buğday, günlük diyetin % 80 den fazlasını sağlamaktadır 1.Dünya'da temel gıda maddesi olan birkaç bitki arasında en yüksek besin değeri buğdayındı.2.Buğdayın yüksek besin değeri sahib olmasını sağlayan kalite özelliklerinin istenen düzeylerde olmasını en çok etkileyen faktörler; üretilen çeşitler, çevre, iklim koşulları ve üretim teknikleridir. İklim kontrol edilemediğinden, üretilen çeşitler, bunların çevreye uyumu, yetiştirme tekniklerinin hem çeşide hem de çevreye göre uygulanması büyük önem kazanmaktadır. Ekmeçlik buğday üretiminde önemli yeri olan ve Batı Geçit Kuşağı'nı temsil eden Eskişehir'de, son yıllarda ürün kalitesi özelliklerinde dikkat çekici düşmeler ve/veya dalgalanmalar görülmektedir 3,4. Bu sorun buğday alım fiyatlarını düşürürken, kaliteyi düzeltmek amacıyla kullanılan katkı maddelerinin ya da paçala karıştırılmak üzere başka il veya ülkelerden sağlanan kaliteli buğdayların getirdiğı maliyet nedeniyle un ve buna bağı olarak ekmeç ve diğeri mamullerin fiyatlarını yükseltmektedir 5.

Bu çalışma Eskişehir'de buğday kalitesinin yükseltilmesi ve benzer özellikli yöreler arasında görülen dalgalanmaların en aza indirilmesi için yapılacak araştırma ve uygulamalara temel olması amacıyla, il genelinde üretilen çeşitlerin yörelere göre kalite değerlerinin belirlenmesi için yapılmıştır.

MATERYAL VE YÖNTEM

Buğday üretiminde öne çıkan çeşitli ilçelere ve merkeze bağı köylerde 2011-2012 üretim yılında yetiştirilen ve Eskişehir Ticaret Borsasında satılmak üzere getirilen kışık özellikli, kırmızı ve beyaz tane renkli, sert veya yumuşak tane yapılı çeşitler, bu çalışmanın materyali olarak kullanılmıştır. Merkez köylerden 41 adedi il merkezine göre aldıkları konuma bakılarak, kuzeydoğı (KD), kuzeybatı (KB), güneydoğı (GD) ve güneybatı (GB) olarak dört grupta toplanmış ve Sivrihisar (Sİ), Çifteler (Çİ), Seyitgazi (SE), Mihallıçık (Mİ), Mahmudiye (MA), İnönü (İN) ve Alpu (AL) ilçelerine ait köylerle birlikte 11 grup oluşturularak, çalışmanın alanı olarak değerlendirilmiştir. Satılmak üzere getirilen her parti buğdaydan otomatik örnek alma sondaları ile alınan tesadüf numunelerine borsa kalite laboratuvarı tarafından çeşitli, fiziksel ve kimyasal analizler uygulanmış 6,7 ve hektolitreye ağırlığı kg (Hİ), protein % (Pr), gluten g (Gl), sedimantasyon ml (Sd), emgi oranı % (Em) ölçülmüştür. (Çizelge 1).

(HI)kg		(Pr)%		(Gl)g		(Sd)ml		(Em)%	
	Sınıf		Sınıf		Derece		Sınıf		Sınıf
> 78,0	I	> 13	I	> 35	Yüksek	> 37	I	0-1	I
77-77,9	II	12-12,9	II	28-35	İyi	31-36	II	1,1-2,0	II
75-76,9	III	11-11,9	III	21-27	Orta	26-30	III	2,1-2,5	III
73<	IV	10,5-10,9	IV	20 >	Düşük	22-25	IV	2,6-3,5	IV
	dv	10,4 >	dv			22 >	dv	3,6-14	dv

Çizelge 1. Örneklerde incelenen kalite özellikleri ve sınıfları

dv: düşük vasıflı

BULGULAR

Ele alınan gruplarda yer alan köylerden getirilen buğday çeşidi sayısı 42 olarak belirlenmiştir (Çizelge 2). Bunlardan 14' ü, beş veya daha fazla köyde yetiştirilmiştir.

Ekiz	Esperia	Alpu 2001	Gelibolu	Bayraktar	Kıraç 66
Ukrayna	Altay 2000	Renan	Rumeli	Dağdaş	Selimiye
Krasunia/Odeska	Gerek 79	Harmankaya	Pehlivan	Diamond	Enola
Sönmez 2001	Konya 2002	Sultan 95	Soyer	Hakan	Atay 85
Ahmetağa	Bezostaja 1	Kutluk 94	Müfitbey	Bağcı 2002	Demir 2000
Kate A1	Tosunbey	Flamura 85	Tekirdağ	İkizce 96	Dropia
Quality	Gün 91	Yunak	Necmibey	Kırgız 95	Es 86-7

Çizelge 2. Eskişehir'de 2011-2012 üretim yılında yetiştirilen çeşitler

Ele alınan 11 grupta yetiştirilen çeşit sayısı 7 ile 25 arasında değişmiştir (Çizelge 3).

Çeşitler	KD	KB	GD	GB	Sİ	SE	Mİ	MA	İN	AL	Çİ	Köy Sayısı
Ekiz	9	5	6	-	-	-	-	-	-	-	-	20
Ukrayna	10	-	-	5	-	10	5	-	-	9	-	39
Odeska	8	-	-	-	-	-	-	6	8	-	-	8
Sönmez 2001	8	9	7	6	-	8	8	-	-	11	-	63
Ahmetağa	8	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	8
Bezostaja 1	8	7	-	-	-	-	-	8	-	12	-	23
Kate A1	7	8	10	7	10	11	11	-	-	-	6	79
Esperia	7	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	12
Konya 2002	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
Harmankaya	7	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	13
Altay 2000	5	5	-	7	-	-	-	-	6	-	-	23
Tosunbey	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
Dağdaş 94	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	5
Pehlivan	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	-	7
Çeşit Sayısı	25	20	24	19	11	17	17	14	18	18	18	

Çizelge 3. Beş ve daha fazla köyde yetiştirilen çeşitler

BİLGİLENDİRME

Laboratuvar analizleriyle her kalite özelliğinin gruplarda gösterdiği değişkenlik belirlenmiştir. HI (kg) için kuzeybatı; protein (%) için güneydoğu; gluten (g) için kuzeydoğu ve Alpu; sedimantasyon için kuzeydoğu; emgi için Sivrihisar en büyük değişkenliği göstermiştir (Çizelge 4).

		HI(Kg)	Pr(%)	Gl(g)	Sd(ml)	Em(%)
ALPU	DŞK	74,2-83,7	9,4 -16,1	17-41	16-55	0,8-4,0
	FARK	9,5	6,7	24	39	3,2
İNÖNÜ	DŞK	74,0-82,9	10-15	15 -31	16-54	1,0-4,6
	FARK	8,9	5,0	16	38	3,6
MAHMUDİYE	DŞK	74,0-82,3	10,2-17,2	20-40	22-50	1,0-3,1
	FARK	8,3	7,0	20	28	2,1
MİHALIÇCIK	DŞK	75,2-83,5	10,7-15,7	20-37	22-49	1,2-4,3
	FARK	8,3	5,0	17	27	3,1
SEYİTGAZİ	DŞK	73,8-83,0	9,6-16,2	15 -37	14 -53	0,7 -4,0
	FARK	9,2	6,6	22	39	3,3
SİVRİHİSAR	DŞK	73,3-82,9	10,3-16,0	19-29	22-55	1,0- 5,6
	FARK	9,6	5,7	20	33	4,6
ÇİFTELER	DŞK	76,5-83,2	11,0-16,1	21-35	20-55	3,4-4,0
	FARK	6,7	6,1	14	35	2,4
KUZEY DOĞU	DŞK	71,1-84,7	10,4- 17,7	20- 44	18- 66	0,8-4,3
	FARK	13,6	7,3	24	48	3,5
KUZEY BATI	DŞK	70,7-84,7	10-16,8	16-39	18-62	0,8-4,5
	FARK	14	6,8	23	44	3,7
GÜNEY DOĞU	DŞK	74,1-83,4	9,6-17,5	18-40	20-56	0,7 -4,0
	FARK	9,3	7,9	22	36	3,3
GÜNEY BATI	DŞK	72,0-83,6	9,5-35	16-35	16-49	1,0-4,3
	FARK	11,6	5,8	19	33	3,3

Çizelge 4. Gruplarda kalite değerlerindeki değişkenlik (dşk.) ve farklar

Halkımızın temel gıda maddesi ekmeğın ve diğer bir çok un mamullerinin ham-maddesi olan buğday, günlük diyetin % 80 den fazlasını sağlamaktadır 1. Dünya'da temel gıda maddesi olan birkaç bitki arasında en yüksek besin değeri buğdayındır. Buğdayın yüksek besin değerine sahip olmasını sağlayan kalite özelliklerinin istenen düzeylerde olmasını en çok etkileyen faktörler; üretilen çeşitler, çevre, iklim koşulları ve üretim teknikleridir. İklim kontrol edilemediğinden, üretilen çeşitler, bunların

çevreye uyumu, yetiştirme tekniklerinin hem çeşide hem de çevreye göre uygulanması büyük önem kazanmaktadır. Ekmeklik buğday üretiminde önemli yeri olan ve Batı Geçit Kuşağı'nı temsil eden Eskişehir'de, son yıllarda ürün kalitesi özelliklerinde dikkat çekici düşmeler ve/veya dalgalanmalar görülmektedir 3,4. Bu sorun buğday alım fiyatlarını düşürürken, kaliteyi düzeltmek amacıyla kullanılan katkı maddelerinin ya da paçala karıştırılmak üzere başka il veya ülkelerden sağlanan kaliteli buğdayların ge-

tirdiği maliyet nedeniyle un ve buna bağlı olarak ekmeğ ve diğer mamullerin fiyatlarını yükseltmektedir.

Bu çalışma Eskişehir'de buğday kalitesinin yükseltilmesi ve benzer özellikli yöreler arasında görülen dalgalanmaların en aza indirilmesi için yapılacak araştırma ve uygulamalara temel olması amacıyla, il genelinde üretilen çeşitlerin yörelere göre kalite değerlerinin belirlenmesi için yapılmıştır. Elde edilen verilere göre; bu çeşitler hektolitreye bakımdan 4. sınıftan, 1.s inıfa kadar; pro-

		HI(Kg)	Pr(%)	Gl(g)	Sd(ml)	Em(%)
KATE A-1	DŞK	73,6-83,8	9,6-18,3	15-41	20-50	0,7-3,7
	FARK	10,2	8,7	26	30	3
SÖNMEZ 2001	DŞK	74,1-83,7	9,4-18,3	15-43	16-50	0,7-4,0
	FARK	12,6	8,7	28	34	3,3
UKRAYNA	DŞK	74,1-83,5	9,9-16,2	15-35	20-53	0,7-4,3
	FARK	9,4	6,3	20	33	3,6
BEZOSTAJA 1	DŞK	73,3-83,4	10,0-17,8	17-43	20-63	1,0-5,6
	FARK	10,1	7,8	26	43	4,6
ALTAY 2000	DŞK	73,0-83,3	10,2-15,3	16-34	18-37	1,0-4,3
	FARK	10,3	5,1	18	19	3,3

Çizelge 4. Gruplarda kalite değerlerindeki değişkenlik (dşk.) ve farklar

tein bakımından düşük vasıflıdan (yemlik), 1. sınıfa kadar; gluten bakımından düşükten, yüksek kadar; sedimantasyon bakımından düşük vasıflıdan, 1. sınıfa kadar; emgi zararı bakımından düşük vasıflıdan, 1. sınıfa kadar değişen kalite özellikleri göstermişlerdir (Çizelge 5). Bu çalışma Eskişehir’de buğday kalitesinin yükseltilmesi ve benzer özellikli yöreler arasında görülen dalgalanmaların en aza indirilmesi için yapılacak araştırma ve uygulamalara temel olması amacıyla, il genelinde üretilen çeşitlerin yörelere göre kalite değerlerinin belirlenmesi için yapılmıştır



SONUÇ VE ÖNERİLER

Halkımızın temel gıda maddesi ekmeğin ve diğer bir çok un mamullerinin hammaddesi olan buğday, günlük diyetin % 80 den fazlasını sağlamaktadır Dünya’da temel gıda maddesi olan birkaç bitki arasında en yüksek besin değeri buğdayındır. Buğdayın yüksek besin değerine sahip olmasını sağlayan kalite özelliklerinin istenen düzeylerde olmasını en çok etkileyen faktörler; üretilen çeşitler, çevre, iklim koşulları ve üretim teknikleridir. İklim kontrol edilemediğinden, üretilen çeşitler, bunların çevreye uyumu, yetiştirme tekniklerinin hem çeşide hem de çevreye göre uygulanması büyük önem kazanmaktadır. Ekmeklik buğday üretiminde önemli yeri olan ve Batı Geçit Kuşağı’nı temsil eden Eskişehir’de, son yıllarda ürün kalitesi özelliklerinde dikkat çekici düşmeler ve/veya dalgalanmalar görülmektedir. Bu sorun buğday alım fiyatlarını düşürürken, kaliteyi düzeltmek amacıyla kullanılan katkı maddelerinin ya da paçala karıştırılmak üzere başka il veya ülkelerden sağlanan kaliteli buğdayların getirdiği maliyet nedeniyle un ve buna bağlı olarak ekmeğin ve diğer mamullerin fiyatlarını yükseltmektedir.

Bu çalışma Eskişehir’de buğday kalitesinin yükseltilmesi ve benzer özellikli yöreler arasında görülen dalgalanmaların en aza indirilmesi için yapılacak araştırma ve uygulamalara temel olması amacıyla, il genelinde üretilen çeşitlerin yörelere göre kalite değerlerinin belirlenmesi için yapılmıştır

Dünya’da temel gıda maddesi olan birkaç bitki arasında en yüksek besin değeri buğdayındır.



KAYNAKLAR;

1. Kınacı E, Kınacı G, Alp A, Kutlu İ: Serin iklim tahılları üretiminin artırılması olanakları, Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi Bildiriler Kitabı, Ankara, 293-306, 2010.
2. Palabıyık M: Buğday. Hasad, bitkisel üretim, 27(313):64-67, 2011.
3. Karaduman Y: Buğdayda kalite değerlendirilmesi. Eskişehir Ticaret Borsası Dergisi, 1(1): 34-36, 2010.
4. Kınacı E: Eskişehir’de serin iklim tahılları üretimine Ticaret Borsasının etkileri ve katkıları, Ticaret Borsası Dergisi, 1 (1): 14-15, 2010.
5. Kınacı E: Kaliteli buğday üretmek tek başına üreticinin sorumluluğu değildir. Eskişehir Ticaret Borsası Dergisi, 2(5): 20-21, 2011.
6. Ünal SS: Buğdayda kalitenin önemi ve belirlenmesinde kullanılan yöntemler, Hububat 2002 Sempozyum, Gaziantep, 25-37, 2002.
7. Boyacıoğlu MH: Değirmencilik eğitim semineri notları; Kemal Kantar İthalat Pazarlama, Ankara, 41s.
8. Kınacı E, Kınacı G: Quality and yield losses due to sunn pest (Hemiptera : Scutelleriadea) in Turkey, Field Crop Research 89: 187-195, 2004.
9. Kınacı E, Budak Z: Bitki, Hayvan ve İnsanlarda Çinko Eksikliğinin Etkileri ve Çinkonun Eskişehir Topraklarındaki Durumu, Eskişehir Ticaret Borsası Dergisi 1 (2):12-15, 2010.

TARCANLAR

sigorta



Veri Koruma
Yönetici Sorumluluk
Finansal Sigortalar
Mesleki Sorumluluk
Ürün Sorumluluk Sigortası
Ürün Geri Çağırma Sigortası
Enerji ve Mühendislik Sigortaları
Çevre Kirliliği Mali Sorumluluk
Telekominükasyon Mesleki Sorumluluk
Koleksiyonlar Sigortası
Apartman Sorumluluk
Emniyeti Suistimal Sigortası
Özel Tekne Sigortaları
Nakliyat İhracat Sigortası
Adam Kaçırma ve Fidyeye Sigortası
Mali Müşavirler Sorumluluk
Avukat Sorumluluk
Trafik
Kasko
İşyeri
Konut
Sağlık
DASK
Tarsim
Ferdî Kaza
Seyahat Sağlık
İnşaat All Risk
Montaj Sigortası
Makine Kırılması
Alacak Sigortaları
İşveren Sorumluluk
3. Şahıs Sorumluluk
İş Güvenliği Sorumluluk
Nakliyat ve Emtia Sigortası

AKSigorta

AIG

AVIVA
Sigorta

Adres: Atatürk Cad. No: 132 Eskişehir | Tel: 222 230 04 04 | Fax: 222 230 04 88

www.tarcanlarsigorta.com.tr



Prof. Dr. Engin Kınacı

BİLGİLENDİRME

2014 Süne Bilgilendirme Broşürü Çalışması

“SÜNE”

Süne Buğdaygillerin Hem Bitkilerine Hem Tanelerine Çeşitli Şekillerde Zarar Verir.

SÜNE (Kepenekli Böcü) Nasıl Zarar Verir?

Bir yıl ömrü olan pis kokulu bir böcektir. Buğday, arpa, çavdar, yulaf, tritikale, bunların varsa yabancıları ve diğer buğdaygillerin hem bitkilerine hem tanelerine çeşitli şekillerde zarar verir. Buğdayın olduğu yerde başka tahıla gitmez.

Çoğu yüksek rakımlarda bulunan ve “Kışlak” adı verilen yerlerde kışı geçirdikten sonra aç bir halde ovaya, tahıl tarlalarına inen süne böcekleri hemen bitkilerin sapını hortumları ile delerek oradan bitkinin “öz suyunu” emer. Emilen saplar bir süre sonra sararır, kurur, başak yapmaz. Buna “göbek kurusu” veya “Kurt Boğazı” zararı denir. Bu zarar verimden kaybettirir.

Süne, başaklar henüz kında (avurtta) olduğu zamanda bitkilerin sapını delip emerse veya kını delip içindeki başağı emerse, bu defa başaklar kurur, beyaz bir renk alır, tane bağlamaz. Buna “Akbaşak zararı” denir. Bu zarar da verimden kaybettirir.

Sünenin asıl dikkat çeken zararı, buğday tanelerinde yaptığı zarardır. Böcek buğday tanelerini süt olum, sarı olum hatta tam olum dönemlerinde emer. Emilen taneler



çimlenme gücünü, iyi bir ekmek ve makarna olma özelliğini kaybeder. Genel olarak, süne yüz taneden sadece iki tanesini emmiş olursa, bundan yapılan unun kalitesi bozulur. Ancak bu durum hem buğday çeşidine hem de emen sünenin türüne göre fark gösterir. Bu zarar verimden de kaybettirir fakat en büyük zararı kaliteye verir.

En Çok Zarar Nerelerde Görülür?

Yazları sıcak ve kurak iklime sahip, çevrede böceğin kışı geçirmesine uygun kışlak yerleri bulunan ve her yıl geniş tahıl ekilişleri yapılan alanlar süne zararının en çok görüldüğü alanlardır. Tahıldan başka ürünlerin pek yetiştirilmediği, özellikle buğdayın fazla yetiştirildiği alanlarda zarar daha da fazla olur.



Akbaşak
Zararı



BİLGİLENDİRME

Tarlaya Ne Zaman Gelir?

Yılın gidişine ve bölgeye göre değişir. İlimizde ve Orta Anadolu genelinde sünelerin kışlaklarından tarlalara inişleri genellikle Nisan sonu-Mayısın ilk iki haftası arasında olur. Hava sıcak ve yağışsız olursa, kışlakta ki bütün böcekler bir hafta içinde tarlalara inebilir.

Tarlaya iner inmez hemen beslenmeye başlayan böcekler çiftleşmeye ve dişiler tahıl yapraklarının alt yüzüne 12-14 lük pa-



ketler halinde, toplu iğne başı büyüklükte, yuvarlak yumurtalar koymaya başlar. Bir dişi yaşamı boyunca 5-6 defa yumurtlar ve 80-150 kadar yumurta bırakır. İki-üç hafta içinde açılan bu yumurtalardan süne yavruları (nimf) çıkar. Bu yavrular 5 defa gömlek değiştirip bir ay içinde (Haziran ortasından sonra), ergin (yetişkin) böcek haline gelir. Bu arada kışlaktan inmiş olan eski ergin süneler ölür.

Yeni ergin olmuş böceklerin tamamı ba-



şaklarda beslenir. Bu erginler 15-20 gün süreyle tanelerden çok oburca beslenir çünkü bu sürede vücutlarına depo ettikleri yağın vereceği enerjile yaklaşık 9 ay kışlaklarda pasif ve uyuşuk bir şekilde kalacak ve sonra yeniden tahıl tarlalarına döneceklerdir. Bu nedenle buğdaya en çok zararı bu yeni ergin olmuş süneler verir.

Süne İle Mücadele Yolları

Erkenci buğday çeşitleri yetiştirilmeli. Ekimler zamanında yapılmalı. Nadas toprak işlemleri zamanında ve doğru şekilde yapılmalı. Yabancı otlarla iyi mücadele edilmeli. Hasat zamanında yapılmalı ve tane dökülmesi mümkün olan en düşük seviyeye indirilmeli. Anız yakılmamalı. Tahıldan başka ürünlerin üretimine de yer verilmeli.

Her canlı gibi sünenin de doğal düşmanları vardır. Bunlardan bazıları sünenin yumurtasına, bazıları süne yavruları ve erginlerine zarar verir veya yok eder. Kuşlardan değişik cins keklikler, serçe, bildircin, güvercin ve leylek süne yerler. Bunların çok olduğu alanlarda süne azalır.

Süne ile en etkin mücadele, sünenin çoğalmasını engellemektir. Bunu en iyi süne yumurtalarına parazit olan minik siyah arıcıklar becerir. Bunlar süne yumurtalarının içine kendi yumurtalarını bırakır. Bu yumurtalardan artık süne yavrusu çıkmaz. Bu arıcıklar kış soğuklarından ve süne ilaçlarından

çok zarar görür. Bu yüzden yaşamak ve çoğalmak için su ve besin kadar korunacak yerlerde ihtiyaçları vardır. Tarla kenarlarında, akarsu boylarında, kanal kenarlarında bulunan ağaç ve çalılar korunmalı, yöreye uygun kalın kabuklu, kabuğu çatlayan, nektar veren (ör. badem, ceviz, elma, dut, armut, erik, ayva, söğüt vb.) ağaçlardan tarla kenarlarına 5-10 adetlik gruplar oluşturulmalı, yapılabilirse tarla çevresinde bu gibi ağaçlardan kuşak oluşturulmalıdır. Meyveli ağaç yapılamazsa aynı özellikleri taşıyan orman ağaçları da kullanılabilir. Bir yerde bu parazitlerden yeterince varsa oraya süne ilacı atmak gerekmez, zaten atılırsa ilaç önce bu arıcıkları öldürür. Yumurta parazitlerinin süneyi alt etmede zayıf kaldığı veya hiç etkili olmadığı tahıl alanlarında ilaçlı mücadele yapılması gerekebilir. "İlaçlı mücadele yapılacaksa, zamanına ilgili tarım kuruluşları karar verir."





Gıda Mühendisi Fatih Balcıoğlu
ETB Laboratuvar Müdürü

BİLGİLENDİRME

“2012-2013 HARMAN SEZONUNDA KALİTE DEĞERLENDİRİLMESİ”

Eskişehir Ticaret Borsası Laboratuvarına gelen mahsullerin bazı kalite analizleri aşağıdadır;

(07.06.2013-04.12.2013 tarihleri arası)

ARPA	Miktarı(Kg)	Hektolitre(Kg)	Rutubet(%)	Protein(%)	Verilen Fiyat(TL)
1.Grup Arpa	4.929.500	67,3	10,8	12,00	0,595
2.Grup Arpa	10.175.750	65,7	11,7	12,00	0,587
Yemlik Arpa	1.697.700	65,3	12,3	-	0,568

Analiz değerlerine göre Borsamız Laboratuvarına satış için gelen arpaların

1. Grup: %29,3

2. Grup: %60,5'i

Yemlik : %10,2'si ise derece içi faktörlerden dolayı (kırık tane, cılız tane vb) yemlik olarak belirlenmiştir.

YAĞLIK AYÇİÇEĞİ

Genel ağırlıklı ortalama olarak analiz değerleri aşağıdaki gibidir.

YAĞLIK AYÇİÇEĞİ	Miktarı(Kg)	Hektolitre(Kg/HI)	Rutubet(%)	Verilen Fiyat(TL)
	7.694.500	40,7	8,0	0,975

MISIR

Genel ağırlıklı ortalama olarak analiz değerleri aşağıdaki gibidir.

MISIR	Miktarı(Kg)	Hektolitre(Kg/HI)	Rutubet(%)	Verilen Fiyat(TL)
	2.217,500	73,9	17,0	0,500

EKMEKLİK BUĞDAY

Ağırlıklı ortalama olarak analiz değerleri aşağıdaki gibidir.

(20.06.2013-04.12.2013 tarihleri arası)

1. SERT EKMEKLİK	Miktarı (Kg)	Hektolitre (Kg)	Rutubet (%)	Protein (%)	Sedim	Gluten	Emgi (%)	Verilen Fiyat(TL)
	9,098,500	80,4	11,9	12	32	26,8	2,3	0,666

DİĞER EKMEKLİK

Ağırlıklı ortalama olarak analiz değerleri aşağıdaki gibidir.

(20.06.2013-04.12.2013 tarihleri arası)

DİĞER EKMEKLİK	Miktarı (Kg)	Hektolitire (Kg)	Rutubet (%)	Protein (%)	Sedim	Gluten	Emgi (%)	Verilen Fiyat(TL)
	47,737,300	79,4	12,1	12,0	29	26,8	2,5	0,635

DÜŞÜK VASIFLI EKMEKLİK BUĞDAY

Ağırlıklı ortalama olarak analiz değerleri aşağıdaki gibidir.

(20.06.2013-04.12.2013 tarihleri arası)

D. VASIFLI EK.BUĞ.	Miktarı	Hektolitire(Kg)	Rutubet(%)	Protein(%)	Emgi(%)	Verilen Fiyat(TL)
	41,970,800	79,0	12,2	11,0	3,4	0,613

Genel ekmeklik buğday ağırlıklı ortalamasına baktığımızda ise;

G. VASIFLI EK.BUĞ.	Miktarı (Kg)	Hektolitire (Kg)	Rutubet (%)	Protein (%)	Sedim	Gluten	Emgi (%)	Verilen Fiyat(TL)
	98,825,600	79,3	12,11	11,0	28	25,4	2,83	0,628

Gelen Ekmeklik Buğdayların %10'u sert ekmeklik,% 48'i diğer ekmeklik,% 42'si ise derece içi faktörlerden dolayı (kırık tane, cılız tane, diğer hububat, embriyo kararması vb) düşük vasıflı ekmeklik buğday olarak işlem görmüştür. Daha önce yemlik adı altında sınıflandırılan ekmeklik buğdayların oranı neredeyse işlem gören buğdayların yarısı kadar olmuştur. Düşük vasıflı ekmeklik buğdayların %62 'si, %3,5 ve daha yüksek süne-kımlı zararı göstermiştir. Bu kısım aşağıda verilen kalite değerleri iyi olmasına karşılık emgi zararı nedeni ile düşük vasıflı olarak işlem görmüştür.

Emgi oranı %3,5'ten yüksek olanların ağırlıklı ortalamasına baktığımızda ise;

Emgi Or.>%3,5	Miktarı (Kg)	Hektolitire (Kg)	Rutubet (%)	Protein (%)	Sedim	Gluten	Emgi (%)	Verilen Fiyat(TL)
	26,141,300	79,1	12,2	12,0	32	26,2	4,3	0,619

SÜNE-KIMIL EMGİ ORANI FİYATI NASIL ETKİLEDİĞİNİ AŞAĞIDAKİ ÖRNEKTE İNCELEYELİM.

08.07.2013 tarihinde

Muttalıp An.Kır.Sert.Buğ.(2.Der) Bezostaja-1 çeşidi buğday getiren bir çiftçimizin ürününde belirlenen kalite değerleri ve verilen fiyat;

ANADOLU KIR.SERT	Hektolitire (Kg)	Rutubet (%)	Protein (%)	Sedim	Gluten	Emgi (%)	Verilen Fiyat(TL)
	80,1	12,7	13,60	45	31	1,2	0,782

12.07.2013 tarihinde

Aynı yerden aynı çeşit buğdayın düşük vasıflı olarak değerlendirilen başka bir çiftçimizin ürününde belirlenen kalite değerleri ve verilen fiyat.

ANADOLU KIR.SERT	Hektolitire (Kg)	Rutubet (%)	Protein (%)	Sedim	Gluten	Emgi (%)	Verilen Fiyat(TL)
	79,6	12,30	17,4	50	38	2,6	0,550

BİLGİLENDİRME

EKMEKLİK BUĞDAY

Kalite özellikleri ikinci çiftçimizin daha yüksek olmasına rağmen birinci çiftçiye verilen fiyattan kg başına 0,782-0,550 = 0,232 TL. daha az almıştır. Bu fark 10 tonluk bir üründe 2.320 TL. yapmaktadır. Bu kadar farkın tek nedeni İkinci Çiftçinin ürünündeki emgi oranının %1,4 daha yüksek olmasıdır.

EMGİ ARALIKLARINA GÖRE TESPİT EDİLEN AĞIRLIKLIL ORTALAMALAR

Emgi Aralıkları	Miktarı(Kg)	%Miktarı Oranı	Emgi Oranı Ort.
0-1	2,182,500	2,20	0,84
1,1-2,0	25,788,300	26,10	1,66
2,1-2,5	14,834,500	15,00	2,33
2,6-3,0	20,252,000	20,50	2,84
3,1-3,5	14,791,000	15,00	3,34
3,6-<	20,974,300	21,20	4,47
	98,822,600	100,00	2,83

20.06.2013 - 04.12.2013 tarihleri arasında ETB'de işlem gören 7.897 Adet Ekmeklik Buğday Numunesinden yapılan Süne-Kıvımlı Emgi Analiz oranlarının Ağırlıklı ortalamasıdır. Ekmeklik buğday gruplarının genel ağırlıklı ortalamalarına bir göz atalım.

ANADOLU KIRMIZI SERT EKMEKLİK BUĞDAY GRUBU

An. Kırmızı Sert B.	Miktarı(Kg)	Hektolitreye(Kg)	Rutubet(%)	Protein(%)	Sedim	Gluten	Emgi(%)
1.Grup	24,500	80,1	10,3	14,0	44	35,5	1,0
2.Grup	1,427,500	80,6	11,7	13,0	41	29,6	1,6
3.Grup	4,029,500	80,4	11,8	13,0	35	27,2	2,3
4.Grup	2,720,500	80,1	12,1	12,0	33	25,7	2,8
Toplam	8,202,000						

Anadolu kırmızı sert ekmeklik buğday sınıfına giren grupların oranı;

1.Grup: %0,3 2.Grup: %17,5 3.Grup: %49,1 4.Grup: %33,1

ANADOLU BEYAZ SERT EKMEKLİK BUĞDAY GRUBU

An. Beyaz Sert B.	Miktarı(Kg)	Hektolitreye(Kg)	Rutubet(%)	Protein(%)	Sedim	Gluten	Emgi(%)
1.Grup	7,000	82,00	11,8	13,7	36	28,0	1,0
2.Grup	75,000	81,6	13,4	13,0	32	27,2	1,5
3.Grup	316,500	80,2	11,5	12,0	26	23,1	2,2
4.Grup	490,000	81,1	11,6	12,0	23	21,5	2,6
Toplam	888,500						

Anadolu beyaz sert ekmeçlik buğday sınıfına giren grupların oranı;

1.Grup: %0,7 **2.Grup:** %8,3 **3.Grup:** %36,0 **4.Grup:** %55,0

DİĞER KIRMIZI EKMEÇLİK BUĞDAY GRUBU

Diğler Kır. B.	Miktarı(Kg)	Hektolitire(Kg)	Rutubet(%)	Protein(%)	Sedim	Gluten	Emgi(%)
1.Grup	63,000	81,60	10,90	13,00	39	34,40	1,00
2.Grup	4,061,000	79,90	11,80	13,00	34	31,00	1,60
3.Grup	19,170,500	79,90	12,10	12,00	31	28,40	2,30
4.Grup	18,157,000	79,60	12,20	12,00	30	26,80	2,80
Toplam	41,451,500						

Diğler kırmızı ekmeçlik buğday sınıfına giren grupların oranı;

1.Grup: %0,2 **2.Grup:** %9,8 **3.Grup:** %46 **4.Grup:** %44

DİĞER BEYAZ EKMEÇLİK BUĞDAY GRUBU

Diğler Bey. B.	Miktarı(Kg)	Hektolitire(Kg)	Rutubet(%)	Protein(%)	Sedim	Gluten	Emgi(%)
1.Grup	-	-	-	-	-	-	-
2.Grup	261,500	79,50	12,30	13,00	24	24,90	1,60
3.Grup	1,852,800	79,40	12,30	12,00	20	21,90	2,40
4.Grup	4,008,500	78,70	12,40	11,00	18	18,80	2,60
Toplam	6,122,800						

Diğler Beyaz Ekmeçlik Buğday sınıfına giren grupların oranı;

1.Grup: %0 **2.Grup:** %43 **3.Grup:** %30,2 **4.Grup:** %65,5

DİĞER BEYAZ EKMEÇLİK BUĞDAY GRUBU

Düş. Vas. B.	Miktarı(Kg)	Hektolitire(Kg)	Rutubet(%)	Protein(%)	Emgi(%)
Düş. Vas. Kır. Ek. B.	7,316,500	77,00	12,20	11,00	3,20
Düş. Vas. Bey. Ek. B.	34,825,300	79,10	12,10	11,00	3,40
Toplam	42,414,800				

Düşük Vasıflı Ekmeçlik Buğday olarak sınıflandırılan buğdayların %17,4'ü kırmızı, %82,6'ü ise beyaz ekmeçlik buğdaydır. Analiz sonuçlarına baktığımızda gruplandırma da diğler derece içi faktörlerinde(kırık tane, cılız tane, diğler hububat, embriyo kararması vb)çok önemli olduğunu görüyoruz.

Genel olarak ilimiz ve çevresinde kaliteli

mahsul üretiminde sıkıntı olduğunu gözlemlemekteyiz. Bu sene kaliteli buğday üretiminde yukarıda yapılan değerlendirmelerden de anlaşıldığı üzere 1.sınıf ve 2.sınıf buğdayda bir azalma söz konusu olmuştur.

Yetiştirme tekniği, konusunda sahip olunan araştırma sonuçları gelinen teknolojik düzey, çeşitli özellikte girdi bulma olanakları

dikkate alındığında kaliteli buğday üretiminin azalması üzüntü vericidir. Üretimde çok fazla sayıda buğday çeşidi bulunmaktadır. Yörelere uyumlu, kalite özellikleri genetik olarak yüksek çeşitlerde, uygun teknikler kullanılarak üretim yapılırsa çiftçilerimizin de kazancı çok artacaktır.

Not: Tonajlar üreticilerin beyan ettiği tahmini tonajlardır. Analizler ise NIR ve NIT metodu ile yapılmıştır. NIR ve NIT metodu ile yapılan analizlerde gerçek klasik metotlara göre sapmalara rastlamak mümkündür.

Birimler: Miktar(kg),hektolitire(kg/hl),rutubet(%),protein(%),sedim(ml),süne(%)'dir.

KAYNAK;

Eskişehir Ticaret Borsası veri tabanı



“ ULUSLARARASI DÜNYA HUBUBAT KONSEYİ (IGC) RAPORU ”

GC Hububat ve Yağlı Tohumlar Endeksi (GOI), Kasım 2013 sonundan bu yana % 5 oranında düştü. Güçlü ihracat talebi zamanlarında destekleyici olurken, buğday fiyatları ve soya fasulyesi güçlü küresel arzlardan, gelişmiş hava koşullarından ve Brezilya'nın hasat başlangıcından etkilenmiştir. Kasım ayından bu yana her iki alt endekslerde % 8 oranında düşme olmuştur. Bu arada Mısır, özellikle Güney Amerika ve Karadeniz bölgesi dışında güçlü ihracat ilgisinden yararlandı ve alt endeksi % 4 oldu. Asya pirinç fiyatları genellikle zayıfladı, ancak hükümet eski mahsul stoklara erişimi engelleyen bir hamle ile Tayland fiyatlarını kaldırdı.

2013/14 için, son hububat piyasası raporundan bu yana toplam hububat (buğday ve iri taneli hububat) için tahmini çıkış 18 milyon tondan 1.964 milyona revize edilmiştir. Fark edilirse, mısır için % 11, buğday için % 8 artış da dâhil olmak üzere, toplam % 10 artış sağlayacaktır. Özellikle, olağanüstü getirinin bir sonucu olarak, Kanada'nın tahıl hasat tahmini bu raporda 7 milyon ton olarak hesaplanmıştır. Ancak, ihracat pazarlarına bitkilerin taşınması ile ilgili lojistik sorunlar olmuştur ve stokların hızla yükselmesi beklenmektedir.(bkz. Market Focus) Genel küresel hububat stoklarının küresel talebinin 387milyon ton için, 54milyon ton ya da % 20 eşdeğeri için % 16 ribaund olarak görülmektedir.

Kanada ve başka yerlerdeki lojistik zorluklara rağmen küresel hububat ticareti için öngörülme 2011/12 yılında bir öncekini fazlaca aşarak, 284 milyon tona yükselmiştir. Kanada gönderilerinin % 15 artışına rağmen, Buğday ticareti konusunda, % 4 oranında artışla, 147 milyon ton olması beklenmektedir. Çin, Mısır ithalatı için tahmini indirirken, katı talep üzerine ABD'nin gönderileri karantina yetkilileri tarafından reddedilerek verilen küresel ticaret için öngöründe %13 'ten fazla artış olmuştur.

Tüm büyük ihracatçılar da tampon bitkileri ile Soya çıkış beklentisini 288 milyon tonluk bir rekor ile revize etmiştir. Çin'in talebinde beklenen toparlanma tarafından yönlendirilen ticaret % 12 oranında yükselerek artış göstermektedir. ABD ihracat taahhütleri, bir Piyasa Odağı olan Çin'e seçkin satışlarının önemli bir kısmının iptali ve diğer kökenlere açık olması muhtemeldir sonucuna varmıştır.

Bu rapor aynı zamanda Suudi Arabistan'ın pirinç piyasasında, kaliteli bir anahtar alıcı, özellikle Basmati çeşitleri ile ilgili bir inceleme de içermektedir.

Muhtemel olarak 2014/15'e baktığımızda, verimlerin bazı çarpıcı sonuçları bu sezon ortalamadan fazla seviyelere dönmek için küresel buğday üretimi geçici alanda % 2 artmasına rağmen, % 1 oranında düşmesi beklenmektedir.



BUĞDAY

Buğday alt endeksi ağır küresel malzemeleri baskısı ile Kasım sonundan bu yana % 8 oranında düştü.

- 2013/14 dünya buğday üretimi açısından tahmini bir rekor 707 milyon için 9 milyon ton ile revize edilmiştir.

- Küresel taşınma rakamları büyük ihracatçılar ve Hindistan için büyük öngörüler ile, 188 milyon için, 7 milyon ton ile yükseltilerek ve ticaretin artık bir rekora (147 milyon) ulaşması bekleniyor.

- 2014/15 yılında, toplam buğday hasat alanının % 2 oranında artacağı tahmin edilmektedir, ancak üretimin geçici olarak düşmesi bekleniyor.

BİLGİLENDİRME

MISIR



•IGC Hububat ve Yağlı Tohumlar Endeksi (GOI), Mısır alt endeksini güçlü ihracat ilgisi ile kaldırdı. Endeks, Kasım sonundan bu yana % 4 kadardır.

•Güney Amerika'da tahmini düşüslere rağmen, küresel çıktı ABD'de büyük bir verim iyileşmesi liderliğindeki 2013/14 yılında % 11 den fazla tahmin edilmektedir.

•Yem ve endüstriyel kullanıcıların güçlendirme talepleri sonucunda, küresel tüketimde % 7 'lik olağandışı güçlü bir artış bekleniyor, ancak toplam dünya kapanış stoklarının çok daha rahat düzeylere dönmesi tahmin ediliyor.

•Ticaret tüm önceki rekorları kırma yolunda doğru rotada ilerlerken Temmuz/Haziran gönderileri %13'lük artışla 108 milyon tona yerleşti.



YAĞLI TOHUMLAR

•Soyafasulyesi alt Endeksi güçlü ihracat talebi ile sınırlı düşüslere uğramış, etkili hava koşulları ve Brezilya'nın hasat başlangıcındaki baskısı sonucunda Kasım sonundan bu yana, % 8'den aşağıda olmuştur.

•Küresel soya üretimi büyük ihracatçıların tampon bitkileri ile 2013/14 'te 288 milyon tonluk bir rekor ile %6'dan yukarı tahmin edilmektedir; kapanış stoklarını üst üste ikinci yıl boyunca artırmak için ayarlanıyor.

•2013/14 (Eylül / Ekim) Küresel soya ticareti, Çin tarafından yönlendirilen talepte beklenen canlanma ile % 12'lik artış tahmin edilmektedir.

•Kanada için bir keskin yüksek rakam yansıtan, küresel kolza / kanola üretimi son sezon stoklarında % 58 artış sağlayarak, 2013/14 'de % 11 'lik artış görülmüştür.

PİRİNÇ

•Asya fiyatları genellikle son iki ay içinde zayıflamış, fakat hükümet eski mahsul stoklara erişimi engelleyen bir hareket ile Tayland fiyatları kaldırdı.

•Çin ve Hindistan gibi Dünyanın önde gelen üreticileri düşüşleri, başka kazançlarla telafi edilebilecek küresel pirinç üretiminin 2013/14 yıllarında olan geniş değişmeden olduğunu tahmin etmektedirler.

•2013/14 dünya hasılat bakiyesi sadece kısmen Hindistan'da bir düşüş ile Tayland'da bir genişleme olarak, % 4 oranında düşecek, büyük ihracatçıların 'envanterleri ile fraksiyonel olarak düşmesi bekleniyor.

•Dünya ticareti Uzak Doğu Asya'ya daha büyük gönderiler için beklentilerini artırdı, 2014 yılında bunu % 4 oranında kurtarmak için çalışılmaktadır.

DÜNYA TAHMİNLERİ					
	10/11	11/12	12/13	13/14	
Milyon Ton	Hesaplanan			Öngörülen	
TOPLAM HUBUBATLAR	28,11			30,01	
Üretim	1751	1851	1790	1946	1964
Ticaret	243	269	265	277	284
Tüketim	1785	1855	1818	1904	1910
Taşıma Stokları	366	362	334	379	387
Yıldan Yıla Değişim	-34	-4	-28		54
Ana İhraacatçılar	139	125	95	133	134
BUĞDAY					
Üretim	653	695	655	698	707
Ticaret	126	145	140	142	147
Tüketim	658	697	674	692	691
Taşıma Stokları	194	192	173	181	188
Yıldan Yıla Değişim	-5	-2	-19		16
Ana İhraacatçılar	73	68	48	51	56
MISIR					
Üretim	831	877	861	950	959
Ticaret	93	97	96	106	108
Tüketim	844	876	865	922	928
Taşıma Stokları	131	131	127	157	158
Yıldan Yıla Değişim	-13	0	-4		31
Ana İhraacatçılar	40	33	33	61	53

Milyon Ton (Öğütülmüş Bazda)



DÜNYA TAHMİNLERİ					
	10/11	11/12	12/13	13/14	
Milyon Ton	Hesaplanan			Öngörülen	
PİRİNÇ	28,11			30,01	
Üretim	448	465	469	471	470
Ticaret	36	39	37	38	39
Tüketim	445	458	467	471	471
Taşıma Stokları	99	107	109	108	108
Yıldan Yıla Değişim	3	8	2		-2
Ana İhraacatçılar	31	37	40	41	39
SOYA FASULYESİ					
Üretim	267	241	271	285	288
Ticaret	91	94	97	107	108
Tüketim	258	254	268	282	285
Taşıma Stokları	36	23	26	29	29
Yıldan Yıla Değişim	9	-13	3		3
Ana İhraacatçılar	13	6	9	12	11

RÖPORTAJ

“ 6.MESLEK KOMİTESİ ”

Komite
Başkan Yardımcısı



Hakan KARADAĞ

Meslek Komitesi Üyesi



Emre AÇIL

Meslek Komitesi Üyesi



Hasan KÖRLER

Meslek Komitesi Üyesi



Yasin KAS

Meslek Komitesi Üyesi



Mehmet KÖKSAL

Meslek Komitesi Üyesi



İsmail Murat ANÇI

İlimizde Kapasiteler arttırılarak büyük ölçekte üretim faaliyetlerine geçilmesi için işletmeler desteklenmeli.

ETB 6.MESLEK KOMİTESİ Başkanı İsmail Hakkı AZİZOĞLU, Hayvan Yetiştiriciliği ve Besiciliğinin Ulaşmış Olduğu Ekonomik Hacimle Eskişehir İlinde Önemli Katma Değer Yaratan Bir Sektör Haline Geldiğini Söyledi. Ancak Sektörün Küçük İşletmeler Halinde Faaliyetlerini Sürdürüyor Olması, Başta Plansız Programsız Üretim Olmak Üzere İster İstemez Birçok Soruna Neden Olduğunu, İlimizde Hayvancılık Sektörünün Büyük Ölçekte Üretim Yapabilmesi için Desteklenmesi Gerekliğini Belirterek, Sektörü İle İlgili Sorularımızı Şu şekilde cevaplandırdı.



Komite Başkanı / İsmail Hakkı AZİZOĞLU

Meslek Komiteniz Hakkında Bilgi Verir misiniz?

Borsamız 6. Meslek Grubunda, 4 Anonim Şirket, 1 Birlik, 3 Kooperatif, 30 Limited Şirket ve 24 Şahıs Şirketi olmak üzere toplam 62 üye ile Besici ve Hayvan Yetiştiricileri olarak yerimizi alıyoruz. Borsa meslek komiteleri, meslek gruplarınca dört yıl için seçilmektedir. Borsamız meslek komitesinin seçilmiş 7 üyesi bulunmaktadır, bu üyeler her ay düzenli olarak bir araya gelmekte ve gündemde yer alan hayvan yetiştiriciliği ve besiciliği konularında çözüm bekleyen sorunları görüşülerek sektöre ait çözümler üretilmeye çalışılmaktadır.

Meslek Komitenizin 4 Yıllık Hedefleri Nelerdir?

Hayvan Yetiştiricisi ve Besici Üyelerimizin hizmetine sunulmak üzere mevcut Borsa Laboratuvarında Yem Analiz ünitesi kurulması.

Hayvan Yetiştiricisi ve Besici Üyelerimizin faaliyetlerini devam ettirebilmeleri için ihtiyaç duydukları konularda bilgi ve becerilerini geliştirecek eğitimlerin Borsa Bünyesinde verilmesi.

Eskişehir İlinde bulunmayan Canlı Hayvan Borsasının, Eskişehir Ticaret Borsası bünyesinde kurulması için gerekli olan adımları atmak ve atılmasını sağlamak.

Hayvancılık Sektörünün Eskişehirde ki Kapasitesi Nedir?

Eskişehir İlinde, 2013 yılı İl Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü verilerine göre hayvan varlığının 700.000 üzerinde Büyükbaş ve 130.000 üzerinde Küçükbaş sayısına ulaşması sektörün kapasitesini ortaya koymakla birlikte en önemli ekonomik faaliyetlerden biri haline geldiğini de göstermektedir. İlimizin coğrafi yapısının ¼'üne yakın kısmının çayır ve mera alanlarından oluşması bölgemizin coğrafi özellikleri bakımından her türlü hayvan yetiştiriciliği için uygun özelliklere ve potansiyele sahip olduğunu göstermekte ve hayvancılık sektörümüz için uygun bir ortam oluşturmaktadır.



Hayvancılık Sektörünün Bölge Ekonomisine Katkıları Nelerdir?

İlimizde 2012 TÜİK verilerine göre, temel hayvansal ürünlerden olan süt üretimimiz 172.000.- ton, olarak gerçekleşmiş, Canlı Hayvan değeri 705.345.000,00.-TL olarak tespit edilmiş, Hayvansal ürünlerin değeri ise 175.581.000,00.-TL olarak bildirilmiştir.

Hayvancılık Sektörünün Bölgedeki Sorunları Nelerdir?

Bölgemizde hayvan besicisi ve yetiştiricisi işletmelerin sayılarının çok, ancak işletme faaliyetlerinin küçük ölçekli yürütülmesi nedeniyle sırasıyla;

*Üretimde yüksek maliyet dezavantajı ortaya çıkmaktadır,

*Uygun Teknoloji ve yeterli hijyen sağlanmadan, sağlıksız üretim yapılmakta ve kaliteli üretimden ödün verilmektedir.

*Hayvan hastalıkları ile mücadelede bilgi, beceri ve donanımdan yoksun olarak babadan kalma geleneksel yöntemler tercih edilmekte, hastalıklarının önlenmesinde yeterli başarı sağlanamamaktadır.

*Üretimde kullanılan girdiler pahalıdır ve bilinçli olarak kullanılmamaktadır,

*Hayvan beslenmesinde kullanılan yem ve yem ürünleri yetersiz olabilmektedir. Yem sorunu hayvancılığın gelişmesinin önündeki en büyük temel sorunlardan biridir,

*Özellikle Kurban Bayramı dönemlerinde kontrolsüz hayvan kesimleri yapılmaktadır.

*Bölgemizdeki bulunan kesimhanelerin kapasite sorunları ve sağlık şartları sorunları vardır.

Hayvancılık Sektörünün Sorunlarına Çözüm Önerileriniz Nelerdir?

Bölgemizde hayvan yetiştiriciliğinde yaşanan sorunların çözülmesi ve sektörün rekabet gücünün arttırılabilmesi için;

*Hayvan yetiştirici ve besicilerine eğitim verilmeli, hibe destekleri sağlanmalıdır,

*Bölgemizde sürdürülen hayvancılık faaliyetlerinde uygun teknoloji kullanımı yaygınlaştırılarak işletmelerin yeterli hijyene sahip olmaları sağlanmalı,

*Hayvanlar ıslah edilerek, katma değeri ve verimi yüksek ürünler elde edilen hayvancılık faaliyetlerine yönelmeli,

*Hayvan hastalık ve zararlılarıyla doğru mücadele edilmeli,

*Meralar ıslah edilmeli ve kullanımları düzenlenmeli,

*Kaliteli yem üretimine ağırlık verilmeli,

*Organik Üretim desteklenmeli,

*Kapasiteler arttırılarak büyük ölçekte üretim faaliyetlerine geçilmesi için işletmeler desteklenmeli,

*Bölgemizde hayvancılığa dayalı gıda sanayileri kurulmalıdır.

Hayvan hastalıkları ile mücadelede bilgi, beceri ve donanımdan yoksun olarak babadan kalma geleneksel yöntemler tercih edilmekte, hastalıklarının önlenmesinde yeterli başarı sağlanamamaktadır.

BORSAMIZDAN HABERLER

“ESKİŞEHİR BELEDİYE BAŞKAN ADAYLARI BORSAMIZI ZİYARET ETTİLER.”

AKP Büyükşehir Belediye Başkan Adayı Harun KARACAN ve Eskişehir Ticaret Odası Başkanı Metin GÜLER, AKP Eskişehir İl Başkanı Süleyman REYHAN,

CHP Büyükşehir Belediye Başkanı Prof. Dr. Yılmaz BÜYÜKERŞEN, Eskişehir Milletvekili ve Odunpazarı Belediye Başkan Adayı Kazım KURT ve

MHP Büyükşehir Belediye Başkan Adayı Eski Eskişehir Valisi Kadir ÇALIŞICI, MHP Odunpazarı Belediye Başkan Adayı Emine EDİZGİL ve MHP Tepebaşı Belediye Başkan Adayı Murat SANLAR ve beraberlerindeki parti heyetleri Borsamıza gelerek tanışma ziyareti gerçekleştirdiler.

Şehrimizin Siyasi Partileri Belediye Başkan Adayları, 2014 Mart ayında yapılacak olan yerel seçimler öncesi, şehrimizin sorunları ve yapılması gerekenler hakkında bilgiler verdiler.



BORSAMIZDAN HABERLER

“ BÖLGEMİZDE ÜRETİLEN BUĞDAYLARDA KALİTE SORUNLARI TOPLANTILARI.”

Son yıllarda Eskişehir ili genelinde üretilen ekmeklik buğdaylarda, alım ve fiyatlandırmaya esas olmak üzere TMO tarafından uygulanan ve borsamızca da benimsenen sınıflandırma esasına göre, çeşitli kalite özellikleri bakımından düşük sınıflarda yer alan ürün miktarı dikkat çekici boyutlara ulaşmıştır.

Son iki yıldır Borsamızda işlem gören

buğdaylarda Laboratuvarımızda yapılan çalışmalarından elde edilen sonuçlar ile Borsamıza gelen çiftçilerimiz ile yapılan anket çalışları sonucunda ortaya çıkan verileri paylaşmak, mevcut sorunları ortaya koymak ve bunların giderilmesi için yapılabilecekler konusunda görüş ve bilgi alış verişinde bulunmak amacıyla Yönetim Kurulumuz tarafından zincir toplantılar

düzenlenmesine karar verilmiştir. Elde edilen verilerin ve Anket sonuçlarının değerlendirildiği ve sunumlarını Prof. Dr.Engin KINACI ve Prof.Dr.Gülcan KINACI'nın yaptığı toplantılardan ilki, 18 Aralık 2013 Çarşamba günü Borsamız Toplantı Salonunda İlimiz ve İlçe köylerinde buğday yetiştiren üreticilerimizin katılımı ile yapılmıştır.



BORSAMIZDAN HABERLER

“TÜRKİYE - ABD YATIRIM HAFTASI ETKİNLİKLERİ”

Borsa Başkanımız Ömer Zeydan Türkiye - ABD Yatırım Haftası Etkinliklerine Katılmak Üzere TOBB Heyeti ile Birlikte ABD'ye Gitti.

Borsamız Başkanı Ömer ZEYDAN Uluslararası Kira ve Finans Birliği (ILFC) tarafından düzenlenen, Amerika Birleşik Devletlerinin Los Angeles şehrinde başlayıp Chicago şehrinde son bulacak olan “Türkiye - ABD Yatırım Haftası” etkinliklerine katılmak üzere, Başbakan Yardımcısı Ali BABACAN, TOBB Başkanı M.Rifat HİSARCIKLIOĞLU ve TOBB üyelerinden oluşan heyetle birlikte 19 - 26 Ekim 2013 tarihleri arasında Amerika Birleşik Devletlerine gitti. Yatırım haftası etkinlikleri çerçevesinde ABD'nin Los Angeles, San Francisco, Seatt-

le ve Chicago kentlerinde gerçekleştirilen etkinlik programında; Uluslararası Kira ve Finans Birliği (ILFC), UCLA Anderson İşletme Fakültesi, Seattle Dünya İş Konseyi ve Seattle Ticareti Geliştirme İttifakı üyeleri ile yapılan toplantılar, Chicago Emtia Borsası (CME) açılışına katılım liderleri ve yönetim kurulu üyeleri ile yapılan toplantı, Uluslararası Güneş Enerjisi Ticaret Fuarını ziyaret ve Dünya devi olan General Elektrik, Intel, Cisco, Uber Technologies, Boeing, Microsoft ve UPS şirketlerine yapılan ziyaretler ve yetkilileri ile yapılan görüşme ve toplantılar

yer aldı. Türkiye'deki yatırım imkânlarını tanıtabilmek, ABD'deki fırsatları değerlendirebilmek ve karşılıklı ticari ve ekonomik işbirliğini geliştirmek adına yapılabileceklerin ele alındığını belirten Başkan Ömer Zeydan, etkinlik programı kapsamında ABD'li iş adamları ile yapılan toplantılar ve ikili görüşmeler neticesinde, iş adamlarının ülkemiz hakkında algılarının değiştiğini ve bu ziyaretin ülkemiz ile ABD arasında sınırlı olan ekonomik işbirliği ve ticari ilişkilerin gelişmesi yönünde çok faydalı olduğunu belirtti.



BORSAMIZDAN HABERLER

“ ETB YÖNETİM KURULU BAŞKANI ÖMER ZEYDAN TOBB TİCARET BORSALARI KONSEYİNE SEÇİLDİ. ”

Türkiye Odalar Borsalar Birliği TOBB 69. Genel Kurulunda, Seçimler tamamlandı. Gerçekleşen Genel Kurulda M.Rifat HİSARCIKLIOĞLU kullanılan oyların tamamını alarak yeniden TOBB Yönetim Kurulu Başkanı seçildi. Genel Kurul Seçimlerinde, TOBB bünyesinde faaliyet gösteren 5 Konsey ile TOBB Disiplin Kuru-

lu Asil ve Yedek Üyeleri de belirlendi. Genel Kurul Konsey Seçimlerinde de, Borsamız Başkanı Ömer ZEYDAN Türkiye'deki Borsaların temsil edildiği TOBB Ticaret Borsaları Konseyi Asil Üyeliğine seçildi. Ömer ZEYDAN yeni dönemde Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nde Ticaret Borsaları Konsey Üyesi olarak Borsamızı temsil edecek.TOBB

69'ncü Genel Kuruluna Borsamızı temsilen TOBB Delegeleri, Ömer ZEYDAN, İsmail Hakkı AZİZOĞLU, Ahmet SARILGAN, İlhan ALTINDAĞ, Halit YILMAZ, Hasan ÖZTÜRK, Nejdet SÜMEL, Gökhan KABAN, Cevdet KURTULUŞ, Can BALKAN ve Meclis üyemiz Rıdvan ÖZEN ile Genel Sekreter Adnan YILMAZ katıldılar.



BORSAMIZDAN HABERLER

“**ETB MECLİS BAŞKANI HASAN ÖZTÜRK BEBKA KALKINMA KURULU BAŞKAN VEKİLLİĞİNE SEÇİLDİ.**”

2 Ağustos 2013 Perşembe günü Kamu Kurum ve Kuruluşları, Özel Sektör ve Sivil Toplum Kuruluşları temsilcilerinden oluşan 8. BEBKA (Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı) Kalkınma Kurulu Toplantısı Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasında yapıldı. Toplantıda, 2013-2015 döneminde Kalkınma Kuruluna başkanlık edecek olan

başkan, başkan vekili ve katip üye seçimleri yapıldı.

Yapılan seçimlerde, Bebka Kalkınma Kurulu Başkanlığına, MÜSİAD Bursa Şubesi Başkanı Hasan ÇEPNİ seçildi. Toplantıya Eskişehir Ticaret Borsasını Temsilen katılan Meclis Başkanı Hasan ÖZTÜRK Kalkınma Kurulu Başkan Vekilliğine seçildi. Hasan

ÖZTÜRK yeni dönemde BEBKA Kalkınma Kurulu Başkan Vekili olarak Eskişehir Ticaret Borsasını temsil edecek.

Bebka Kalkınma Kurulu Katip Üyeliklerine de Bursa Şehircilik İl Müdürü Eyüp GÜL ile Bursa Aile ve Sosyal Politikalar İl Müdürü Dr. Z.Sunay ÖZKUL seçildi.



BORSAMIZDAN HABERLER

“BORSAMIZ BEBKA’DAN TEKNİK DESTEK ALMAYA HAK KAZANDI.”

Borsamız, Bursa - Eskişehir - Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA) 2013 yılı Teknik Destek Programı kapsamında hazırlanmış olduğu “ETB Kalite Altyapısının Geliştirilmesi Projesi” ile teknik destek almaya hak kazanmıştır.

Daha önce Ar-Ge ve İnovasyon Laboratuvarı Projeleri ile gelişen test ve analiz laboratuvarımızın BEBKA tarafından kabul

gören “ETB Kalite Altyapısının Geliştirilmesi Projesi” kapsamında alınacak olan Teknik danışmanlık ve eğitim hizmeti ile modernize edilecek olması önemlidir.

Bu sayede, TS EN ISO/IEC 17025:2005 Deney ve Kalibrasyon Yeterliliği ve Kalite Yönetim Belgesini alabilecek, Hububat, Baklagiller ve Yağlı tohumlar ürün gruplarında Akredite olabilecek seviyeye ulaşması

sağlanacaktır. Kabul gören Projemiz ile alınacak teknik danışmanlık ve eğitim hizmeti, Borsamızın öncelikle siz değerli üyelerimize ve bölgedeki paydaşlarımıza standartlar çerçevesinde daha kaliteli hizmet verilmesini sağlayarak, Borsamız Laboratuvarının Bölgesel bir Laboratuvar olması için gerekli olan önemli bir basamak aşılmış olacaktır.



BORSAMIZDAN HABERLER

“ BORSAMIZIN KALİTE BELGELERİ YENİLENDİ ”

TSE Kalite Yönetimi Sistemi belge yenileme denetimini başarı ile geçirmemiz neticesinde TSE ISO 9001:2008 Kalite Belgemizin süresi 3 yıl daha uzatıldı.

3 Eylül 2013 Salı günü TSE Ankara Bölge Müdürlüğü Baş Tetkik Görevlisi Murat ALTINOK, Tetkik görevlileri Kamile ÖZCAN

ve Ömer ZEHİR tarafından gerçekleştirilen belge yenileme tetkikinde tüm evrak ve dosyalarımız incelendi, tüm servislerin çalışmaları izlendi. Borsamızın TSE ISO 9001:2008 Kalite Belgesinin yenilenmesi ile birlikte IQNet (Uluslararası Belgelendirme Ağı) belgesini de almaya hak kazanması,

Borsamızın Global düzeyde tanınırlığını arttıracaktır. Benimsemiş olduğumuz üye odaklı hizmet anlayışımız ile siz değerli üyelerimize Borsamızda kaliteli hizmet sunmaya ve memnuniyetinizi en üst seviyeye çıkarmaya devam edeceğiz.



BORSAMIZDAN HABERLER

“ ETB YÖNETİM KURULU BAŞKANI ÖMER ZEYDAN VİZE KOLAYLAŞTIRMA ANLAŞMASI İMZALADI ”

Borsa Başkanımız Ömer Zeydan, AB Bakanlığında Macaristan ile Ticareti Kolaylaştırmak Adına, Macaristan Büyükelçisi ile Vize Kolaylaştırma Anlaşması İmzaladı.

Borsamız Başkanı Ömer ZEYDAN, AB Bakanlığında TOBB Başkanı M.Rifat HİSARCIKLIOĞLU ve Baş müzakereci Egemen BAĞIŞ'ın katıldığı törende Es-kişehir Ticaret Borsası adına 13 Aralık 2013

Cuma günü vize kolaylaştırma mutabakatı zaptı imzaladı. Daha önce Vize başvurularında Macaristan devleti Shengen vizesi alınırken, imzalanan vize kolaylaştırma mutabakatı zaptı ile daha basit bir başvuru yön-

temi uygulanacak olup, siz değerli Borsa Üyelerimizin daha hızlı, daha uzun süreli ve çok girişli vize alabilmelerinin önü açılmış oldu.



HABERLER

“ÇİFTÇİ AİLELER YARIŞIYOR BİLGİ YARIŞMASI”

Eskişehir Tarım İl Müdürlüğü tarafından, 2013 yılında yapılacak Süne Mücadelesi eğitim çalışmalarında, eğitime ilgiyi arttırmak ve yeni bir heyecanlandırmak amacıyla ödüllü “BUĞDAY YETİŞTİRİCİLİĞİ - ÇİFTÇİ AİLELER BİLGİ YARIŞMA PROJESİ” kapsamında daha önce İlçelerde yapılan İlçe Finaleri sonrasında yarışmanın son ayağı olan İl Final yarışması 7 Haziran 2013 Tarihinde İlimiz Gazi Kız Teknik ve Meslek Lisesinde Saat: 15.00’de yapılmıştır. Yarışmaya 2012 Yılında Süne Mücadelesi yapılan, İlimizin Günyüzü, Sivrihisar, Mahmudiye ve Çifteler İlçelerinden Finalist sekiz aile katılmıştır. Orta Anadolu Bölgesinde;

2012 yılında gerçekleştirilen süne mücadelesi çalışmalarına ait Ankara Zırai Mücadele Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü’nün Teknik Raporunun ”3.Maddesinin Genel Değerlendirme ve Öneriler başlığı altında yer alan a-bendinde belirtilen 2013 Yılı Kış aylarında özellikle Süne Mücadelesi yapmaktan kaçınan Köylerde yoğun bir şekilde Eğitim programı uygulanması” gereği; İlimizde “BUĞDAY YETİŞTİRİCİLİĞİ-ÇİFTÇİ AİLELER BİLGİ YARIŞMA PROJESİ” nin uygulanması planlanmış ve özellikle Süne Mücadelesi ile ilgili sorularla Çiftçilerimizin Süne Mücadelesiyle ilgili bilgilendirilmeleri sağlanmıştır. Yarışmanın sonucunda birincilik için yarışan

iki ailenin yedek sorularda da birbirlerine üstünlük sağlayamamaları sonucunda her iki aile de birinci seçilerek ödüllendirilmiştir. Yarışma sonucunda Çifteler İlçesi Osmaniye Köyünden ERDOĞAN ailesi ile Sivrihisar İlçesi Oğlakçı Köyünden ALÇAM ailesi birinciliği paylaşırken, Mahmudiye İlçesi Yeniköy Köyünden ER ailesi ikinciliği kazanmıştır.Yarışırken Öğreten, Öğrenirken Eğlendiren, Üç neslin aile olarak yarıştığı ve yeni bir eğitim modeli olabileceğine inanılan yarışmanın ödülleri, Ticaret Borsası ve İlçe Ziraat Odaları kaynaklarından karşılanmıştır.



“ESKİŞEHİR'DE ATÇILIK”

Türkiye'de Safkan Arap Atının Yetiştirildiği Bölgelerden En Önemlisi İlimizin Mahmudiye İlçesidir.

İlimiz Türkiye yarış atı yetiştiriciliğinde önemli illerden birisidir. Atçılığın tarihi incelendiğinde evcil atın beşiğinin orta Asya olduğu bilinmektedir. Türkiye'de de safkan Arap atının yetiştirildiği bölgelerden en önemlisi ilimizin Mahmudiye ilçesidir. Osmanlı sultanlarından, sultan Mahmud' tan beri Mahmudiye ilçemizde safkan Arap atı yetiştirilmekte ve muntazam olarak soykütüğü kayıtları tutulmaktadır. İlk etapta eski adı ile Çifteler harası olarak bilinen daha sonra Mahmudiye Anadolu Tarım İşletmesi adı ile tarım işletmeleri bünyesinde faaliyet gösteren Anadolu Tarım İşletmesi Müdürlüğü yıllarca safkan Arap atı yetiştirmiştir. Bu hizmetlerinin yanında halkın bu yöndeki ilgisini değerlendirerek, bu sektördeki faaliyetlerin (Halk tarafından) yoğunlaşmasına katkı sağlamıştır. Yıllardır ilimizde tarım işletmesinin yanında özellikle halk elindeki safkan damızlık Arap atların aşım hizmetlerini vermiş olan Hasırca Atçılık Üretim İstasyonunun da büyük katkılarının olduğu bir gerçektir. Mahmudiye'de kurulan Türkiye Jokey Kulübüne ait Arap Atı Aşım İstasyonu bu görevi yürütmeye başladığından itibaren Hasırca Atçılık Üretim İstasyonunun faaliyetleri sona ermiştir.

Yarış sahalarında koşan ve başarılı olan birçok atın soy kütüğü incelendiğinde Eskişehir'deki bu kurumların isimleri ön plana çıkmaktadır. Eskişehir ve özellikle Mahmudiye ilçemiz iklim ve toprak yapısı itibarı ile sahalarda koşan atlar için önemli bir antrenman bölgesidir. Özel yetiştiriciler büyük yarışlara gitmeden önce bazen bir-iki hafta süren antrenmanlarını ilimizde yapmaktadırlar. Bunun sebebi Eskişehir'in havası, suyu ve toprağının atın anatomisi ve fizyolojisi üze-

rinde büyük bir pozitif etkisinin olmasıdır. Daha basit olarak ifade edersek Mahmudiye ilçemizin havasının koşan atın solunum sistemi üzerinde doping etkisi gösterdiği bir gerçektir.(Havanın nem oranının düşük olması)

İlimizde atçılık sektörünü 3 kategoride değerlendirebiliriz;

1-Anadolu Tarım İşletmesi Yetiştiriciliği:

Bakanlığımıza bağlı bu işletmede hali hazırda 320 adet safkan Arap atı bulunmaktadır. Bunun 109' u kısarak, 12' si aygır ve geriye kalan 199 adedi muhtelif yaştaki taylardan ve reforme atlardan oluşmaktadır. Yıllık 90-100 adet civarında tay yetiştirilmektedir. Yetiştirilen taylar yıllık olarak satışa sunulmaktadır.

2-Türkiye Jokey Kulübü Arap Atı Aşım İstasyonu:

Safkan Arap atı yetiştiriciliği ve pansiyonerlik hizmeti veren Türkiye Jokey Kulübü Mahmudiye Harası 2001 yılında hizmete girmiştir. Eskişehir'in Mahmudiye ilçesi sınırları içinde yaklaşık 1.750 dekar arazi üzerinde inşa edilen Hara 'da kısarak, tay ve aygırlar için toplam 10 blokta 306 adet loca mevcut olup, ayrıca aşım salonu, laboratuvar ve sosyal tesislerde bulunmaktadır.

2013 yılı içerisinde çıkan yönetmelik ve kanunlar gereği T.J.K. bünyesinde hastane kurulumu tüm hızıyla devam etmektedir.

Mahmudiye aşım istasyonunda aşım hizmetleri her yılın 15 Şubat-30 Haziran tarihleri arasında veteriner hekimlerin kontrolünde yapılmakta ve her yıl yaklaşık 400-500 civarında safkan kısrağa aşım gerçekleştirilmektedir. Harada 640 dekar padok alanı mevcuttur.





3-Özel Yetiştiricilik:

İlimiz Mahmudiye ilçesi ağırlıklı olmak üzere Tepebaşı, Odunpazarı, Beylikova, İnönü, Çifteler ve Seyitgazi ilçelerinde toplam 72 adet özel harada safkan at yetiştiriciliği yapılmaktadır. Yetiştirici elinde bu gün itibari 720 adet safkan kısırak ve aygır bulunmaktadır. Muhtelif yaşlardaki taylarda bu rakama dahil edildiğinde yaklaşık 2000 civarında safkan at ilimizde bulunmaktadır.

İlimizin değişik yörelerinde Mahmudiye ilçesinde olduğu gibi mükemmel özel at yetiştirici çiftlikleri kurulmuştur. Bu özel at yetiştiriciliği özellikle tarım sektörüne hem istihdam ve hem de katma değer sağlamaktadır. Son yıllardaki şampiyon taylara bakıldığı zaman, menşenin Eskişehir ilindeki özel hara yetiştirmesi olduğu dikkat çekmektedir.



İl Müdürlüğümüzün Atçılık Sektöründeki Faaliyetleri:

1-İlimizde bulunan yaklaşık 700 civarında safkan Arap - İngiliz kısırak ve aygırın Bakanlığımızca belirlenen hastalıklar (EVA, RUAM, DURİN, S.ABORTUS EGUI) yönünden yıllık sağlık kontrolleri yapılarak, test sonuçları, uygun olan aygır ve kısırakların damızlık belgelerine yıllık vize işlemleri yapılmaktadır.

2-İlimizde doğan ve pedigrî çıkartılması için İl Müdürlüğümüze her yıl müracaatı yapılan 400 civarında safkan tayın tescil işlemleri yapılmaktadır.

3-Yarış hayatı biten ve damızlığa ayrılan safkan atların damızlık belgesi çıkartılması işlemleri yapılmaktadır.

4-Safkan atların satış ve kayıt işlemleri Müdürlüğümüz tarafından yapıp Bakanlığımıza bağlı Yüksek Komiserler Kuruluna gönderilmektedir.

İlimiz Mahmudiye ilçesinde 2.020 mt. uzunluğunda, 25 mt. genişliğinde çim pist ve 1.800 mt. uzunluğunda, 20 mt. genişliğinde kum pist ve 400 kişilik açık tribün mevcut olup, İl Müdürlüğümüzce her yıl Bakanlığımızın talimatı ile burada sonba-

har mahalli at yarışları düzenlenmektedir. Düzenlenen sonbahar mahalli at yarışları geçmiş yıllarda 6 - 8 hafta boyunca her pazar günü düzenlenmekte iken, son yıllarda 2 hafta olarak düzenlenmektedir. Düzenlenen bu yarışlara ülke genelinden katılım gerçekleşmekte olup, yarış kazanan at sahiplerine kupa ve ikramiye verilmektedir.

İlimizde atçılık sektörünün en büyük dezavantajı mevcut hipodromun antrenman pisti olarak kullanılması sebebi ile ulusal yarışların yapılamamasıdır. Mevcut pistin hipodroma dönüştürülmesi halinde başta tarım sektöründe üretim ve istihdam olmak üzere, pansiyon hizmetleri ile birlikte her türlü ekonomik canlılık yaşanacak ve hipodrom kurulması ile her türlü yan sektöre mükemmel bir istihdam yaratılacaktır.

Eskişehir'in bu potansiyeli değerlendirildiği takdirde ulusal yarışların ilimizde yapılabilmesi için ilimizde mevcut bulunan antrenman pistinin ulusal yarışlara uygun bir alt yapıya kavuşturulması ve hipodroma dönüştürülmesinin uygun olacağı düşünülmektedir.



KAYNAK;

Eskişehir Tarım İl Müdürlüğü Hayvan Sağlığı, Yetiştiriciliği ve Su Ürünleri Şube Müdürlüğü

ÖZERGROUP

info@ozer-group.com.tr

- ▶ Marsilya tip
- ▶ Akdeniz Tip
- ▶ Frig Tip
- ▶ Hitit Tip
- ▶ Hitit Tip (Valensiya)
- ▶ Ege Tip (Granada)
- ▶ Senfoni Tip(Isoflorans)
- ▶ Mahya
- ▶ Yeni Mahya
- ▶ İlk Mahya

- ▶ H-Line Oluklu Levha
- ▶ S-Line Oluklu Levha

- ▶ Köşe Koruyucular
- ▶ Bantlar
- ▶ Ambalaj Makinaları
- ▶ Oluklu Plastik Levha
- ▶ Sapanlar
- ▶ Polyester Spanzetler

ÖZERKIREMIT

ÖZERUN

SÖRİNŞAAT

RÖPLAST

ARLEM



info@ozerkiremit.com.tr
Eskişehir Yolu Üzeri
5. Km Kütahya
0 274 225 04 68

info@un.com.tr
Eskişehir Yolu üzeri
3. Km Kütahya
0 274 225 05 20

info@sonnsaat.com.tr
Organize Sanayi Bölgesi
3.Cad. No:1 Eskişehir
0 222 700 00 01

info@roplast.com.tr
Organize Sanayi Bölgesi
3.Cad. No:1 Eskişehir
0 222 236 22 22

arlem@arlem.com.tr
Organize Sanayi Bölgesi
10.Cad. No:3 Eskişehir
0 222 236 06 61

RÖPLAST
HexaPan | HexaCore
Panel Systems



GRAIN
**HANDLING
STORAGE
SYSTEMS**
TAHİL TAŞIMA & DEPOLAMA SİSTEMLERİ

ALTINBİLEK®

YOUR RELIABLE PARTNER INTURN-KEY PROJECTS

**ANAHTAR TESLİM PROJELERDE
GÜVENİLİR İŞ ORTAĞINIZ**

Organize Sanayi Bölgesi 9. Cadde No:5 26110 Eskişehir / TÜRKİYE T: +90 222 236 13 99 (Pbx) F: +90 222 236 13 97
abms@abms.com.tr

www.abms.com.tr

