

Since
1980
2003
YIL:1
SAYI:4

KROMEL HABER

KROMEL MAKİNA SANAYİ ve TİCARET A.Ş. SEKTÖREL BÜLTENİDİR.

3 AYDA BİR YAYINLANIR.



Merhaba

Yoğun ve hareketli bir üç aylık dönemi daha geride bıraktık. Bu sayımızda da sizlerle birlikte firmamızın temel yapısında olan araştırma ve yenilikçi bir ruh içerisinde geliştirilen yeni ürün ve tesis çalışmalarımızdan, yurtiçi ve yurtdışındaki fuar katılımları, firma ziyaretlerinden ve bununla birlikte yürüttüğümüz firma çalışanlarına yönelik eğitim seminerlerinden çeşitli haberleri sizlerle paylaşıyoruz.

Yılın bu son aylarında özellikle ülkemizde ekonomiye etkilemeye yönelik olaylar meydana geldi. Türkiye'nin ve Dünyanın gözbebeği olan İstanbul'daki bombalama eylemleri, KKTC'de gelişen seçimler ve son olarak Irak'ta halen devam etmekte olan ve Türkiye'yi de içine almayan birtakım olaylar Gıda Sektörü'nün yanı sıra ülkemizdeki tüm sanayi sektörlerini üstü kapalı bir şekilde etkilemektedir.

Bunun paralelinde, artık bu tür olaylar Türk ekonomisinde, eski günlerdeki gibi büyük etkileşimler yaratmıyor ve ileriki günlerde bu tür gelişmelerden dolayı da artık kolay bir şekilde etkilenmeyeceğini düşünüyorum. Bizim de bir Türk vatandaşı ve Sanayicileri olarak, ekonomimizi etkilemeye yönelik oluşan birtakım olayları ve ortaya atılan spekülasyonları göz ardı etmek gerekmektedir.

Bu genel söyleşiden sonra, tekrar sektöre dönecek olursak, Ülkemiz 15 ile 20 yıl arasında gıda üretim ve tüketimi açısından önemli yollar almıştır. Eski dönemlerdeki gıda üretim tesislerine baktığımız zaman, bugünkülerle karşılaştırmamız artık çok güçleşti. Küçük ve orta ölçekli birçok üreticimiz, özellikle teknolojik, hijyenik ve müşterilerine verdiği güven açısından etkili bir şekilde üretimlerini devam ettirmektedirler.

Öyle umuyorum ki; firmamızın da, uzun yıllardan beri büyük bir azim ve gayreti ile gıda sektörünü desteklediği ve modernleştirmeye çalıştığı, ürettiği projelerin ve meydana getirdiği tüm yeniliklerin gıda sektöründe önemli bir yer oluşturduğunu düşünüyorum ve yine bu özverili çalışmalar ile sektöre yönelik katkılarımızın daha uzun yıllar devam edeceğini ümit ediyorum.

2004 yılında, siz değerli dostlarımızla birlikte, gıda sektörü adına daha birçok yenilikler ve atılımlar gerçekleştirmeyi ümit ediyorum ve sizlere sağlık, mutluluk, barış ve huzur içerisinde bir yıl geçirmenizi diliyorum.

İSMET ÇALIŞKAN
Genel Müdür

KROMEL'İN AVRUPA GÖRÜŞMELERİ ve İLERİYE YÖNELİK PROJELERİ

Yönetim Kurulu Başkanımız İsmet Çalışkan, Ar-Ge Müdürümüz Recep Çalışkan, Teknik Danışmanımız Doç.Dr. Mustafa Özdemir, İmalat Sorumlusu ve Makine Mühendisi Şahin Aslan ve Dış Ticaret Sorumlusu Işıl Bağdat'ın katılımları ile oluşturulan ekip Ağustos ayı içerisinde

Avrupa'da Belçika, Hollanda ve Almanya'da çeşitli firmaları ziyaret ederek temasa geçtiler. Hollanda'da dev bir süt işletmesine sahip ve Avrupa'nın ilk beşi içerisinde bulunan Lezzet Markası ile üretim yapan Özgazi firması, Belçika'da ise yine Avrupa'da üretimleriyle gurur duyduğumuz ve aynı zamanda müşterimiz olan Nefis firmasının kaşar üretim hatları, dil ve örgü peynir hatlarının devreye alınması başarıyla gerçekleştirilmiştir. Avrupa'da üretimlerine başarı ile devam eden firma yetkilileri, Avrupa'nın gıda üretiminde hijyene çok önem verdiğini ve dolayısıyla gıda üretiminde kullanılacak ekipmanların da bu yaklaşım içerisinde özel olarak tasarlanması gerektiğini ve bu gereğin Kromel'in üretimde titizlikle uyguladığını ve çok başarılı sonuçlar elde ettiğini vurguladı. Hollanda ve Belçika'da yapılan bu görüşmelerin yanı sıra, bu Avrupa ziyaretlerinin belkemiğini oluşturan görüşmeler Almanya'da devam etti. Kromel 2004 yılına damgasını vuracak projelerin neticelenmesi ile dünyanın konusunda uzman dev firmalarından Almanya'da 1956 yılından beri süt nakil ve ölçüm sistemlerinin imalatını yapan Jansky firması ile Türkiye'de ortak üretim projesine Almanya'nın Münster şehrinde Kromel Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan ile

Jansky Yönetim Kurulu Başkanı Manfred Jansky ile el sıkışarak üretim projesine start verilmiştir.

Kromel ailesi Avrupa'ya yapılan bu seyahatin sonrasında, 25 yıl önce küçük bir atölyede başlayan hikayesini 2004 yılında Avrupa ülkelerinde



2003 PACKO Bayiler Toplantısı

saygı ve ilgiyle karşılanmanın, titiz, öznel ve özverili üretimini Avrupa'ya tescil ettirmiş olmanın ve küçüklü büyüklü pek çok iş ortaklığına imza atacak olmanın heyecanını ve gururunu yaşıyor.



JANSKY Tesislerinde yapılan görüşmelerden yansıyanlar



JANSKY - KROMEL Birliklerinin el sıkışması



Satış Sonrası Hizmetler Sorumlusu Senol ÇALIŞKAN

AGROTEC 2003

7 Uluslararası Tarım Fuarı 4-7 Eylül 2003 tarihleri arasında Ankara Altınpark Expo-Center'de gerçekleştirildi. Ortadoğu ve Türkiye'nin tek Uluslararası Tarım Fuarı olma özelliğini koruyan fuar, ülkemizin içinde bulunduğu ekonomik krizin üretimle aşılacağına bilincinde olan ve tarımsal üretimde teknolojiyi takip etmek isteyen ziyaretçilerin katılımı ile bizlere hareketli bir fuar dönemi yaşattı. Kromel olarak her zaman üreticilerimize en iyi hizmeti sunmak adına sürekli çalışan firmamız, AgroTec2003'e de Süt Soğutma Tankları ile katıldı. Tarımsal teknolojinin sergilenmesinde sanayimize katkısının tartışılmaz bir gerçek olduğu fuarda standımızı ziyaret eden tüm dostlarımıza teşekkürlerimizi sunuyoruz.

BİZMİR ENTERNASYONEL FUARI u yıl 72.si düzenlenen İzmir Enternasyonel Fuarı'nı da başarı ile geride bıraktık. 26 Ağustos-10 Eylül tarihleri arasında gerçekleşen ve Kromel için bir gelenek haline gelen fuarda bu sene



FUARLAR ZİNCİRİ...

de değerli dostlarımız standımızı ziyaretleri ile şereflendirirken, yeni müşterilerimiz ve yatırım yapmayı düşünen firmalar ürünlerimiz ve faaliyet alanlarımız ile ilgili bilgilendirildi. Süt Soğutma Tanklarının konsept olarak belirlendiği standımızda, ürün portföyümüze yeni eklenen PLC ve Akıllı Röle kontrollü, tam otomasyon ile çalışan yeni modellerimiz büyük ilgi topladı. Orta Doğu Ülkelerinden yoğun olarak yabancı ziyaretçilerin katılımı ile hareketlilik kazanan fuarda, özellikle Suriye'den gelen ziyaretçilerin fazlalığı dikkat topladı.

Standımızı ziyaret ederek gösterdikleri ilgiden ötürü siz değerli

dostlarımıza teşekkür ediyor ve katılımcı olarak firmamızın yeniden yapılanma sürecinde olan Türkiye ekonomisine katkısının tartışılmaz bir gerçek olduğu ve gerek yerli gerekse yabancı katılımcılar açısından büyük bir potansiyele sahip İzmir Enternasyonel Fuarı'nın, önümüzdeki yıllarda ihtisaslaşma konusunda daha organize olacağı beklentisi içinde çok daha verimli geçeceğini tahmin ediyoruz.

İTALYA PARMA ZİYARETİ

Ekim ayının son haftasında ise İtalya'nın Parma Kentinde düzenlenen, Parma 2003 Fuarı'na ziyaret amacıyla ve siz değerli müşterilerimizi dünyada Gıda İşleme ve Paketleme Teknolojileri konularında son gelişmelerden haberdar edebilmek için, teknik ekibimiz ve dış ticaret sorumlumuz ile birlikte katıldık. Fuarın bizlere, Gıda Teknolojisinde yapılan yeni tekniklerin gözlenmesi ve bu konularda Türkiye ve Dış Pazarlarda kendimize nasıl bir yön çizeceğimiz konusunda katkısı oldu. Ziyaretle ilgili detaylı açıklamaları ve izlenimleri konunun devamında bulabilirsiniz. Sayfa 2'de...

"AYIN KONUSU" **KURU ÜZÜMDEN DOĞAL PEKMEZ ÜRETİMİ!**

MAKALE **YÖRESEL PEYNİRLERİMİZ**

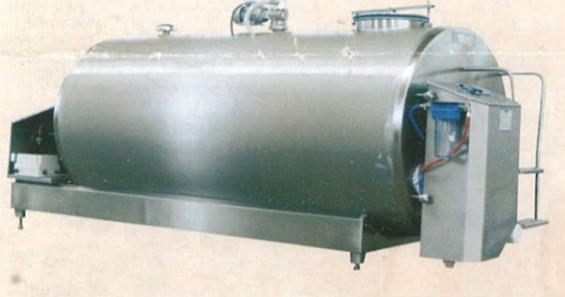
KROMEL SÜT SOĞUTMA TANKLARINDA LİDER

İzmir-Tire Köylere Hizmet Götürme Birliği ve Denizli Tarım İl Müdürlüğü'nün düzenlediği ihaleler sonuçlandı. İhaleler neticesinde ilgili köylerimizin üretimi tamamlanan Süt Soğutma Tankları yerlerinde teslim edilerek, devreye alındı. 3 ton/gün kapasiteli olarak üretilen Süt Soğutma Tankları ve Süt Kabul Üniteleri ile aktarma pompalarının oluşturan sistemler, Denizli'nin Çalikesi Yukarı Seyit Köyü, Çameli Kızılkaya Köyü, Çivril İlçesi İshaklı Köyü-Gürpınar Köyü ve Sarayköy İlçesi Hasköy Köyü çiftçilerine hizmet verecek. 5 tonluk, 3 tonluk ve 10 tonluk gibi farklı sayılarda Süt Toplama Tankları ise Tire Köylere Hizmet Götürme Birliği girişimleri ile yöre çiftçilerinin kullanımına sunulacak.



Geçtiğimiz dönem içinde teslim edilen diğer Süt Soğutma Tankları ise, Foça Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği Bağarası Belde ve Yeni Bağarası köylerine 3'er tonluk ve Merzifon Tarım İlçe Müdürlüğü adına Amasya İl Özel İdare Müdürlüğüne 5 tonluk farklı adetlerde tanklar çiftçilerimize teslim edildi. 35°C'lik ortamda tek sağıcı 35°C'den 4°C'ye 3 saatin altında soğutan ve 3-4°C arasında muhafaza edebilen ve sütlü donmasını engelleyecek elektronik kontrol sistemi bulunan Süt Soğutma Tanklarında, süt miktarına göre devreye giren ve çıkan soğutma grupları, %0,5 hassasiyet ile süt miktarının ölçümü, otomatik yıkama sistemi (CIP), acil durum soğutma emniyet termostatu, arıza göstergesi de kullanım kolaylığı açısından avantaj sağlıyor.

Yöre çiftçilerinin kullanımına sunulan Kromel marka Süt Soğutma Tanklarının, uzun yıllar hizmet vermesini diliyor, çiftçilerimize böyle bir hizmet götürme vazifesini içerisinde yer almaktan ve Türk Tarımına katkıda bulunmaktan dolayı gurur duyuyoruz.



KOSGEB Çalışmaları Sürüyor...

KOSGEB ile yapılan protokol gereği KOSGEB Desteklerinden firmamızın yararlanabilmesi için gerekli foramlar hazırlanarak, AR-GE ve Eğitim Desteğine yönelik dosya KOSGEB yetkililerine teslim edilmiştir. KOSGEB'e ilk müracaatımız olan EĞİTİM Desteğine cevap gelmiş olup Eğitimler Değişim Danışmanlık Firması Yetkilisi ve aynı zamanda KROMEL'in Danışmanlığını yapan Ahmet ÇUBUK tarafından verilecektir. Eğitim Protokolü önümüzdeki günlerde KOSGEB, KROMEL ve KOSGEB veri tabanında Eğitimi olarak yer alan Ahmet ÇUBUK arasında imzalanacaktır. Bu Kapsamda



Verimlilik için Yönetim Eğitimlerine ağırlık verilecektir. KOSGEB'e ikinci dosyamız AR-GE Desteği için verilmiş bu destekten yararlanmak için çok özel bir makina tasarımı projesi öngörülmüştür. İlgili projeye ilişkin Bilgi Teknik Danışmanımız Sayın Mustafa ÖZDEMİR ve Ahmet ÇUBUK tarafından hazırlanarak KOSGEB Yetkililerine teslim edilmiştir. Yetkililer tarafından incelenen bu konu daha sonra onaylanmıştır. Yazılım desteği, nitelikli eleman desteği, marka oluşturma desteği, yurt dışı pazar araştırma desteği ve CE desteğinden yararlanmak için ilgili birimlerin hazırlıkları devam etmektedir.

EĞİTİM VE SEMİNERLERE KATILIM

Sürekli gelişim felsefesini prensip olarak belirleyen firmamız çalışanlarımızın etkinliklerini ve motivasyonlarını arttırmak için eğitim ve seminerlere katılımlarını destekliyor.

Enflasyon Muhasebesi Semineri 06-07 Aralık 2003 tarihinde Sakarya Serbest Muhasebeci Mali Müşavirler Odası'nın düzenlediği ve Sakarya Üniversitesi Süleyman Demirel Konferans Salonunda gerçekleştirilen konferansta Enflasyon Muhasebesi ile ilgili seminer ve paneller düzenlendi. Katılımcı konuşmacılar Prof.Dr. Yüksel KOÇ YALKIN, Prof. Dr. Nalan AKDOĞAN, Baş Hesap Uzmanı İ.Levent ÜNLÜ, Doç. Dr. Abdülkadir İŞİK, ve Nevran KARACA'nın bulunduğu seminere, firmamız Mali



İşler ve Finans Yöneticimiz Ercan İŞCAN ile Muhasebe Departmanından Saadet SEVİM ve Nurten KAYAALP katıldılar. Finans Seminerleri Kocaeli Sanayi Odası, Avrupa Birliği İş Geliştirme Merkezi'nin; 15-16/10/2003 tarihlerinde düzenlediği Finansçı Olmayanlar İçin Finans Semineri ve 17/10/2003 tarihinde düzenlenen Finansal Rasyolar ve Diğer Performans Ölçümleri seminerlerine Mali İşler ve Finans Yöneticimiz Ercan İŞCAN katıldılar. III. Ulusal Hidrolik ve Pnömatik Kongresi TMMOB Makine Mühendisleri Odası'nın 4-7 Aralık 2003 tarihleri arasında, İzmir Kültürpark Fuar Alanında düzenlenen III. Ulusal Hidrolik ve Pnömatik Kongre ve Sergisine Proje ve Mühendislik Departmanlarımızdan Serkan ÖNER, Mustafa AKKUL ve Şenol ÇALIŞKAN katıldılar.

PARMA CIBUSTECH 2003 FUARINDAYDIK...

22-27 Ekim 2003 tarihleri arası İtalya'nın Parma kentinde düzenlenen CIBUSTECH 2003 Fuarına katılan çalışanlarımız dünyadaki yenilik ve değişimi izlemek için yıllardır ziyaretçi olarak katıldığı fuarda bu sene de bulundular. Fuara katılan çalışanlarımızdan Dış Ticaret Sorumlumuz izlenimlerini şöyle aktardı; 2003 CIBUSTECH'de diğerlerinden farklı olarak daha fazlasıyla Dünya ekonomisinin daraldığı ve hangi yöne doğru aktığı konusunda ipuçları verir nitelikteydi. Fuarın bizlere katkısı, Gıda Teknolojisinde geliştirilmeye çalışılan farklı tekniklerin gözlenmesi

KISA... KISA... KISA... KISA...

Teşekkür ziyareti

Suriye'nin Lattakiye kentinde kurduğumuz ve üç ay önce faaliyete geçen süt işletmesinin yetkilileri, firmalar arası işbirliği ve dostluğun bir göstergesi olarak firmamızı ziyarette bulundular. Yatırımlarını değerlendirmede bir Avrupa firması yerine hem aralarında tarihi ve kültürel bir bağ olan komşu ülke Türkiye'yi seçmenin hem coğrafi yakınlıktan kaynaklanan bir avantaj yarattığı, hem de Kromel ürünlerinin kalite ve teknoloji bakımından Avrupalı rakiplerini aramadığını, ayrıca Kromel'in teknik kadrosu ile de üretimde karşılaştıkları problemleri çözmek konusunda her zaman yakın ilgi içerisinde bulduklarını belirttiler. Biz de Kromel olarak gerek üretim, gerek satış, gerekse satış sonrası hizmetler konusunda izlemiş olduğumuz politikanın, müşteri memnuniyeti olarak bize geri dönmüşünü ve özellikle Suriye örneğinde olduğu gibi yeni pazarlardan başarıyla çıkmanın hazzını yaşıyoruz.

Teknik Ekibimiz Suriye'de idi;

Satış sonrası teknik destek ekibiyle daima müşterilerinin yanında olan firmamız, uzman Gıda ve Kimya Mühendislerimiz Ece Kam ve Haluk Güven ile Ar-Ge Yöneticimiz Recep Çalışkan'ın katılımı ile Suriye'de kurulan tesisleri ziyaret ederek, üretim konularında problemleri olan, yeni ürün geliştirmek isteyen müşterilerimize yardımcı olduk.

Ltd.Şti. Sayın Hasan Bostancıoğulları ile çeşitli görüşmelerde bulunuldu. Ayrıca, Kıbrıslı değerli dostlarımız ve müşterilerimizden bazıları olan Sayın Turgay Behzatoglu-Sütış Ltd.Şti., Sayın Özgül Taylan-Taylan Süt Mamülleri de fabrikalarında ziyaret edildi.

2004 yılının ilk fuar hazırlıkları devam ediyor;

6-10 Ocak 2004 tarihlerinde Suriye'nin Şam kentinde düzenlenecek olan "Makine ve Ekipmanları" Fuarı'na katılım için hazırlıklarımız son hızla devam ediyor. Ortadoğu pazarı için önemli bir kapı olan bu fuarda, 50m2 lik standımızda KR 300 Kaşar Haşlama Yoğurma ve Gramajlama, KR 50 Krem Peynir ve Folyo Kapama Makineleri sergileyeceğiz.

İhracata devam

2003 yılının son aylarında da ihracatımıza hız kesmeden devam ediyoruz. Son olarak İran'a KR-100 Krem Peynir

Üretim Hattı, Ürdün'e Thermoforming Paketleme Makinesi, Mısır'a Thermoforming Paketleme Makinesi ve Birleşik Arap Emirlikleri'ne Labne Üretim Hattı ihraç edildi.

Kafkas Şekerleme'ye Bull Tipi AR-GE Evaporatörü teslim edildi

Bursa'nın ünlü keşane şekeri üretimini yıllardır başarı ile gerçekleştiren ve ihracat konusunda da sektörde önemli bir yere sahip olan Kafkas Şekerleme için Ar-Ge çalışmalarında ve ihracat numunelerini hazırlamak için kullanılmak üzere tasarlanan Bull Tipi Ar-Ge Evaporatörü geçtiğimiz günlerde teslim edildi.

Harran Üniv. Ziyareti;

Ekim ayı içerisinde programımızda Harran Üniversitesi- Şanlıurfa ziyareti vardı. Harran Üniversitesi'nden Sayın Yrd. Doç. Dr. Barbaros Özer'in önderliğinde, Harran Üniversitesinde yetişecek olan öğrencilerimizin teori ve pratik uygulamayı birleştirme şansını bulabileceği bir pilot süt tesisinin startı verildi. Bu projenin bizler için önemi, çalışma hayatına atılan yeni mezun arkadaşlarımızın özellekle süt ve süt ürünlerinin üretiminde uygulamada başarılı ve özgüven sahibi mühendisler olarak aramızda katılacak olmalarında bizim de pay sahibi olmamız ve Kromel markalı makinelerde ve üretim hatlarında çalışacak binlerce mühendisin eğitiminde katkıda bulunmanın vermiş olduğu manevi hazdır.

ve bu konularda Türkiye ve dış pazarlarda kendimize nasıl bir yön çizeceğimizi konusunda oldu. Parma Fuarındaki ilginç eski yıllara oranla azalması, dünya ticaretindeki talebin azalma söylentilerini doğrular nitelikte idi.

Kısacası fuar, yeni tasarım ve dizaynların gövde gösteri merkezi olmasından uzak kalıp, alıcıyı takip etmeye başlayan pazarlama anlayışına doğru kaymaktadır. Dünya gıda sanayisine yönelik teknolojik devrimlerin durmaya başladığı ve değişimlerin genelde alıcı firmaların talepleri doğrultusunda geliştiğini söylemek gerekir.

İZMİR BERGAMA'DA KURULAN BAL TESİSİ FAALİYETE GEÇTİ



İzmir Valisi Sn. Yusuf Ziya GÖKSU Akilçe Kaldırımını Keşiflerken

İzmir Valiliği İl Özel İdare Bütçesi kaynakları ile gerçekleştirilen "Bergama Kıranlı Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Bal Paketleme Tesisi" 16 Ekim 2003 tarihinde düzenlenen bir törenle İzmir Valisi Sayın Yusuf Ziya GÖKSU tarafından açıldı. Törende TÜGEM Genel Müdürü Sayın Dr. Hüseyin VELLOĞLU, Vali Yardımcısı Sayın Turan EREN, Bergama ve civar İlçe Kaymakamları, İl Müdürlüğü İdarecileri de hazır bulundular. Tarım İl Müdürlüğü'nce hazırlanarak İl Özel İdaresine teklif edilen, KROMEL Mühendislik birimi tarafından projelendirilerek üretilen ve montaj çalışmaları Ekim ayı içerisinde tamamlanan bu proje ile; bugüne değin tenekelerde satılan yöre balları, kavazoların yanı sıra kahvaltılık tipi ambalajlarda pazarlanacak. Dolayısı ile yöre bal üreticilerine daha fazla gelir ve ekonomimize daha fazla katkı sağlanacaktır.



İzmir İl Müdürü Sn. Muzaffer ABAR Açılış Konuşmasını Yaparken

İzmir İli Bergama İlçesi Madra Çayını Koruma ve Islahı ile Yöre Köylere Hizmet Götürme Birliği'ne ait olan tesiste, Kozak yaylalarına has ünlü çam balı işlenerek, ambalajlanacak. Tenekeler



içerisinde işletmeye gelen balın, yumuşatma, karıştırma ve ısıtma, filtrasyon işlemlerinden sonra piknik tip thermoforming



20 ve 40g'lık ambalajlar halinde ambalajlanmasına kadar geçen prosesinde gereken ekipmanların tümünü bulunduruyor. Sistem, doğal balın niteliklerini yitirmeden en uygun şekilde işlenip ambalajlanmasına olanak sağlıyor.

"AYIN KONUSU"

KURU ÜZÜMDEN DOĞAL PEKMEZ ÜRETİMİ

İçerdiği yüksek meyve şekerinden dolayı iyi bir karbonhidrat ve enerji kaynağı olan pekmez ülkemizde üretilen en önemli geleneksel gıdalardan birisidir. Pekmez; elma, dut, kayısı, erik, karpuz, incir, şeker mısıru ve şeker pancarından üretilebildiği gibi en yaygın olarak taze ve kuru üzümünden üretilmektedir. Üzüm pekmezi, taze veya kuru üzüm şirasının yardımcı maddeler ile asitliği azaltılarak veya azaltılmaksızın durultma işleminden sonra açıkta veya vakum altında buharlaştırılarak koyulaştırılması sonucu elde edilen kıvamlı veya katı bir gıda maddesi olarak tanımlanmıştır. Pekmezlere dışarıdan şeker, glikoz ve her çeşit koruyucu madde veya yabancı maddeler katılması yasaktır. Buna rağmen pekmeze dışarıdan sakkaroz veya glikozun karıştırılması ile oluşturulan değersiz ürünler görülmüşler, kıvamı, kokusu ve hatta tadı ile aldatıcı olabilmektedirler. Yüzerce yıllık deneyimlerin ve becerilerin bütünüyle yöresel lezzet kimliklerinin oluştuğu Anadolu da bu geleneksel ürünlerin, kitlesel tüketimi karşılayacak miktarda olmaması bu tür çarpıklıklara neden olmaktadır.

Türkiye'de pekmez çok eski zamanlardan beri üretildiğinden geleneksel bir üretim tekniği yüzyıllardır uygulanmaktadır. Bu geleneksel üretim yöntemi ile çeşitli şekillerde çıkarılan şıra (tatlı meyve suyu) pekmez toprağı ilavesiyle kaynatılmakta ve durultularak berrak şıra elde edilmektedir. Daha sonra kazanlarda açık alev üzerinde koyulaştırılmaktadır. Başından sonuna kadar özen gösterilmesi gereken bu işlemlerde yapılan hatalar, ürünün kalitesini ve besin değerini önemli ölçüde etkilemektedir. Geleneksel yöntem ile üretilen pekmezler genel olarak duru kıvamda ve esmerdir.

Açık kazanlarda yüksek sıcaklıkta yapılan kaynatma işlemi pekmezdeki şekerin %5-10 kadarının karamelize olup, esmer renkli, tat ve kokusu bozuk bir ürün oluşmasına ve insan sağlığı açısından son derece zararlı ve kanserojen etkiye sahip HMF maddesinin yüksek miktarda oluşmasına neden olmaktadır.

Üzüm pekmezi yaklaşık %80 oranındaki glikoz ve fruktozun yanı sıra içerdiği önemli orandaki organik asitler ve mineral maddeler (demir başta olmak üzere) ile önemli bir besin maddesi ve enerji kaynağıdır. Sağlıklı beslenme açısından çok önemli olan bu geleneksel gıda maddesinin hijyenik koşullarda üretilip, uygun fiyatlarla tüketiciye sunulması gerekmektedir. Hammade olarak taze yada kuru üzüm kullanılarak standart kalitede, doğallığından ödün vermeden

fabrikasyon yöntemlerle sağlıklı pekmez üretmek mümkündür.

Üretim sürecinde şeker yanması olarak bilinen ve pekmezin kalitesinin önemli ölçüde düşmesine neden olan yüksek sıcaklıkta buharlaştırma işlemi yerine, vakum altında düşük sıcaklıkta buharlaştırma yapılması gerekmektedir. Ayrıca vakum altında yapılan çok kademeli bir buharlaştırma işleminde harcanan enerji miktarı, açık alev üzerinde kaynatma işlemi sırasında harcanan enerjiden çok daha az olmaktadır. Böylece bir yandan enerjiden tasarruf edilirken, diğer taraftan şekerin dehidrasyonuna engel olunarak aşırı HMF oluşumu önlenmektedir.

Pekmez üretiminin yaygın hammaddelerinden üzümün bileşiminde su, karbonhidrat, asitler, mineraller, vitaminler, polifenoller, aroma maddeleri ve enzimler bulunmaktadır. Bu maddelerin hepsi üzüm suyunda çözünür durumda olup şiranın genel kuru maddesini oluştururlar.

Kuru üzümünden pekmez üretimi yapılacaksa, kıyılmış olan kuru üzümler ters akım prensibine göre özütlenme işlemi uygulanır, taze üzüm kullanılacaksa bulanık üzüm şirası elde edilip şırada bulunan kaba tortuların ayrılması için seperasyon işlemi uygulanır.

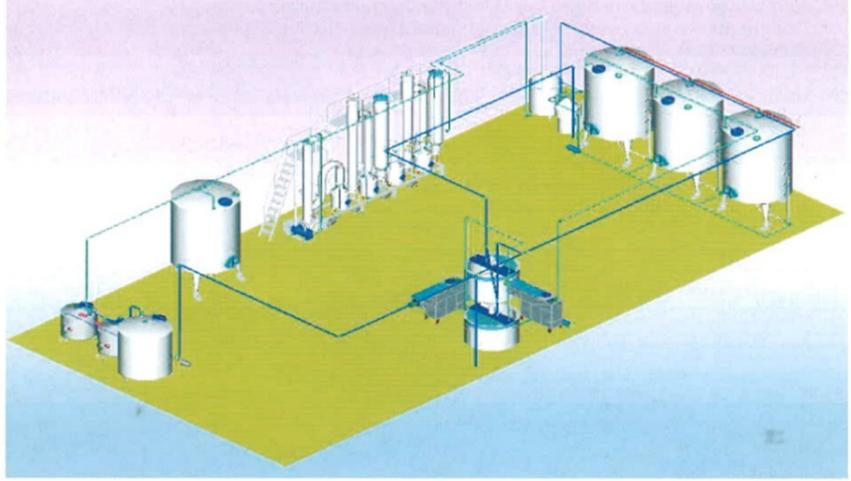
Ayrıca şırada değişik oranlarda doğal olarak bulunan tartarik asidin giderilmesi için, içinde bol miktarda kalsiyum karbonat bulunan beyaz renkli pekmez toprağı kullanılmaktadır. Şirasının tamamen berraklaştırılması ve buruk tatların ortadan kaldırılması için ise şıraya Tanen-Jelatin durultması da uygulanabilmektedir.

Tüm bunların yanı sıra pekmez üretiminde seçilecek hammadde nin önemi büyüktür. Yukarıda belirtildiği gibi pekmez üretiminde kuru veya yaş üzüm kullanılması mümkündür. Ancak kuru üzümünden yapılacak üretim, pekmez üretiminin sadece yaş üzüm sezonu boyunca devam etmesini ve üretim periyodunun kısıtlanmasını ortadan kaldırdığı için yıl boyunca üretim yapmaya olanak sağlar ve tesislerin sezon dışında atıl kalmasını engeller. Bunun yanında,

hammadde olarak kuru üzüm seçiminin ekonomik olarak da bazı avantajları bulunmaktadır. Örneğin yaş üzüm kullanıldığında 5kg üzümünden 1 kg pekmez elde edilirken, kuru üzüm kullanıldığında bu oran 2kg üzümünden 1 kg pekmeze kadar yükseltilmektedir. Üzüm kurutulmasında güneş enerjisinden yararlanıldığı için ekolojik üstünlük söz konusudur. Kuru üzümün depolanması ve taşınması daha kolay olduğundan maliyetlerin düşürülmesine ve verimliliğin artmasına katkıda bulunmaktadır.

Yukarıda anlatılan tüm üretim parametrelerinin sağlanabildiği ve üretici talepleri doğrultusunda geliştirilerek hizmete sunulan bu yeni teknoloji sayesinde üzümün kuru maddesinin ekstraksiyonundan, şiranın düşük sıcaklıkta evaporasyonuna kadar uygulanan tüm üretim basamaklarında en yüksek kalitede üretimi gerçekleştirilebilmektedir.

Sakarya Üniversitesi öğretim üyesi Yrd. Doç. Dr. Mustafa ÖZDEMİR önderliğinde KROMEL Ar-Ge, Proje ve Mühendislik Birimlerinin çalışmaları ile tamamlanan proje ülkemize özgü yöresel ürünümüzün geleneksel tadından ve doğallığından ödün vermeden ülke ekonomisine katkıda bulunurken, Üniversite-Sanayi işbirliğine güzel bir örnek oluşturmaktadır. Kromel AR-GE Müh. F. Ece KAM



MAKALE: YÖRESEL PEYNİRLERİMİZ

Sütün vücut için en iyi değerlendirmeye şekli onun doğrudan doğruya süt olarak içilmesi ile mümkündür. Ancak süt hacimli olması, naklinin zor olması ve çabuk bozulması gibi nedenlerle daha dayanıklı ürünlere işlenmesi ve bunlar arasında peynir önemli bir yer tutmaktadır. Peynirin günlük beslenmemizdeki önemli kolay sindirilebilir özelliğinin yanı sıra, yapısında üretilen kullanılan sütteki yağ, çözünmeyen tuzları, koloidal maddelerin tümüne yakın miktarını bulundurması ve süt serumundaki çözünen tuzlar, vitaminler, serum proteinleri ve diğer besin unsurlarının da bir ölçüde peynirin yapısına girmesinden ileri gelir. Peynir özellikle yüksek kaliteli protein, yağ, vitamin A ve vitamin B2 yönünden oldukça zengindir.

Gıda Maddeleri Tüzüğüne göre peynir "çiğ, pastörize ya da 72 C'de 2 dakika ısıtılmış sütlerin peynir mayası ya da zararsız bir asit ile pıhtılaştırılıp işlenmesi ve belli bir olgunlaşma süresi geçirmesi sonucu elde edilen tadı, kokusu ve kıvamı kendine özgü bir süt ürünü" olarak tanımlanmaktadır. Bu gün dünyada üretilen peynir çeşitlerinin sayısı 1000, bazı kaynaklara göre de 2000 civarındadır. Ancak bu peynirlerin büyük bir çoğunluğu birbirine yakın varyeteler olup, temelde 12 peynir çeşidi vardır. Türkiye'de üretilen peynir çeşidi sayısı yaklaşık 20'dir ve çok üretilen peynir çeşitleri beyaz, kaşar ve tulum peynirleridir. Ülkemizde üretilen çeşitli peynirlerin tüketimdeki payları aşağıda görüldüğü gibidir;

| | |
|------------------|------|
| Beyaz Peynir | % 60 |
| Kaşar Peyniri | % 17 |
| Tulum ve Mihaliç | % 12 |
| Diğer Peynirler | % 11 |

Ancak beyaz, kaşar ve tulum peyniri gibi ticari tip peynirlerin dışında çok çeşitli yöresel peynirler de yapılmaktadır.

SALAMURA BEYAZ PEYNİR
Beyaz salamura peynir ülkemizde en fazla üretilen peynir çeşididir. "Salamura Peyniri", "Edirne Peyniri" veya "Teneke Peyniri" adı ile de bilinir. İyi kaliteli yağlı peynir koyun sütü, koyun sütü-inek sütü karışımından elde edilmektedir. Ancak son yıllarda bu peynir yapımında en fazla inek sütü kullanımı dikkat çekmektedir. Günümüzde beyaz peynir yapımında çiğ süt kullanıma alışkanlığı giderek azalmış, büyük işletme ve mandıraların çoğunda pastörize süten peynir yapımı yerleşmiştir.



Beyaz peynir yapımında genel prensipler şunlardır:

- Pıhtı 2 cm. büyüklüğündeki parçalardan oluşmalıdır.
- Pıhtı kitlesi bir bez içinde hafif basınç altında bırakılarak serumun ayrılması sağlanmalıdır.
- Peynir kâpları salamura sıvısında olgunlaştırılmalıdır.

Beyaz peynirlerde yağ oranının fazla olması lezzetli olumlu yönde etkiler. **KAŞAR PEYNİRİ**
Kaşar peyniri haşlanarak ve yoğrularak yapılan, deliksiz ve bakterilerle olgunlaştırılan peynirlerin tipik bir örneğidir. Yapımı ve bileşimi yönünden Caciocavallo, Provolone, Mozzarella ve Kaşkaval peynirlerine benzer.



Kaşar peynir yapımında genel prensipler:

- Preslenmiş pıhtı kitlesi asitlemeye terk edilir.
- Plastik bir hamur elde edilmesi için yeterli asitli ulaşmış pıhtı kitlesi sıcak suya (72- 75°C) daldırılır.
- Kalıplara aktarılarak şekil verilir ve olgunlaştırılır. Kullanılan süten özellikleri, fermentasyonun akışı, peynir kitlesinin haşlanması, yoğurma işleminin yapımı, ayrıca tuzlama ve depolama koşulları kaşar peynirinin kalitesini etkileyen faktörlerdir.

TULUM PEYNİRİ
Yarı sert karakterde bir peynir olup, yüzülürken tulum olarak çıkartılan koyun veya keçi postu içersine doldurularak olgunlaştırılması ile ayrı bir özellik kazanır. Tulum peyniri ambalajlanmasında daha dayanıklı olduğu için keçi derisi tercih edilmektedir. Tulum peynirleri ülkemizin değişik bölgelerinde birbirinden çok farklı teknolojilerle üretilmekte ve çoğu kez Erzincan tulum peyniri, Divle tulum peyniri, Çimi tulum peyniri gibi yöresel olarak isimlendirilmektedir. Tulum peyniri ismini ambalaj malzemesinden almasına rağmen, günümüzde piyasada satışa sunulan tulum peynirlerinin büyük çoğunluğu plastik bidonlar içersindedir. Ege bölgesinde salamuralı olarak adlandırılan tulum peyniri gerek yapılışı ve gerekse özellikleri bakımından diğerlerinden farklıdır.



Tulum peyniri yapımında genel prensipler şunlardır:

- Tulum peyniri yapımında çiğ süt kullanılır.
- Yoğurt ilave edilir.
- Pıhtı ısı işleminden geçirilir.
- Kuru tuzlama yapıp tulum doldurulur ve 6-8 °C de olgunlaştırılır.

İZMİR TULUM PEYNİRİ



İzmir, Aydın, Manisa, Muğla, Balıkesir illerinde üretilmekte olup, salamuralı tulum peynirinde genel prensipler şunlardır:

- Süt 60-65 °C'ye kadar ısıtılıp hemen mayalama ısısına soğutulur.
- Elde edilen ham peynir kâpları %16'lık salamurada bir gece bekletilir.
- Tenekelere konduktan sonra %12'lik salamura ilave edilir ve olgunlaşmaya bırakılır.

MİHALİÇ PEYNİRİ
Kökeni Bursa'nın Karacabey ilçesi olmakla beraber; Bursa, Balıkesir il merkezleri ile bunlara bağlı ilçelerde de üretilir. Mağlıç, Mağlıç ve Kelle Peyniri olarak da bilinir. Sert peynirler grubunda olan Mihaliç peyniri "Salamura Peynirler" tipindedir.



Yapımında uygulanan genel prensipler:

- Mihaliç peyniri yapımında çiğ süt kullanılır.
- Parçalanmış pıhtı pirinç tanesi büyüklüğünde olmalıdır.
- Pıhtı 38-45°C bazen de 56°C'deki suyla ısıtılır.

Sütün iyi kalitede olması, ısıtma işlemi uygulanan ısının derece ve etki süresi peynirin karakteristik özellikleri üzerine olumlu etkiye bulunur. Özellikle gözeneklerin oluşumunda olgunlaşma koşullarının önemi büyüktür.

ÇÖMLEK PEYNİRİ
Başlıca Yozgat, Nevşehir, Çankırı, Kırşehir illerinde üretilmektedir. Üretim teknolojisi ve olgunlaştırılması tulum peyniri ile benzerlik göstermektedir. Fark olarak geleneksel çöMLEK peyniri üretiminde ambalaj materyali olarak pişirilmiş çöMLEK kullanılmaktadır.

OTLU PEYNİR
Van, Tunceli, Siirt, Diyarbakır yörelerine özgü bir peynir çeşididir. Genellikle çiğ koyun veya koyun-inek sütü karışımından yapılmaktadır.



İçersine mahalli isimleri simo, mendi, dağ nanesi, kekik v.b. olan çeşitli otlar katılır. Salamurada veya kuru tuzlama işlemi yapıldıktan sonra küp içersinde toprağa gömülerek 2-3 ay olgunlaştırılmaktadır.

ÖRGÜ PEYNİRİ
Genellikle Diyarbakır ve çevresinde üretilmekte olup, üretim tekniği yönünden kaşar peynirine, bileşim yönünde ise beyaz peynire benzer. Üretiminde çiğ süt kullanılmakta ve pıhtı 70-80 °C deki suyla 5-6 dakika haşlanmaktadır.

Örgü şekli verildikten sonra %12-13 salamuraya konmakta taze olarak veya olgunlaştıktan sonra tüketime sunulmaktadır.

CİVİL PEYNİRİ
Özellikle Kars ve Erzurum yörelerinde yağsız süten üretilir. Üretim esasında 50-55 °C lere ısı işlemi uygulanır. Taze veya salamurada yada tulum ve fiçlara basılarak olgunlaştırıldıktan sonra tüketime sunulur.

LOR PEYNİRİ
Taze olarak tüketilen yumuşak bir peynir olup, başlıca kaşar ve mihaliç peynirlerinin üretimi sırasında arta kalan peyniraltı suyundan elde edilir. Peyniraltı suyu (bazen taze süt katılarak) kaynatılır ve üstte toplanan serum proteinleri toplanarak pıhtının süzülmesi ile elde edilir. Uzun süreli saklanmak istendiğinde %2-3 hatta bazen %5 oranında tuzlanır.

DİL PEYNİRİ
Özellikleri itibarıyla olgunlaşmamış kaşkaval peynirine ve yapım tekniği ile kaşar peynirine benzer. Pıhtı kitlesi sıcak suya daldırıldıktan sonra 8-10 cm uzunluğunda ve 0,5 cm genişliğinde parçalar halinde kesilir ve hafif tuzlandıktan sonra piyasaya verilir. Taze olarak tüketilen bir peynir çeşididir.

Bu peynirlerle ilaveten üretilen diğer yöresel peynirlerimiz şunlardır:

ÇERKEZ VE ABAZA PEYNİRİ
Çerkes peyniri: Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı

Abaza peyniri: Düzce, Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri

- Koponesti peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Tire çamur peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Hellim peyniri (Kıbrıs),
- Çerkes peyniri (Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı)
- Abaza peyniri (Düzce,

Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri)

- Külek peyniri (Doğu Karadeniz Bölgesi ve civarı)
- Hatay carra (testi) peyniri (Hatay ve civarı)

- Golot peyniri (Trabzon ve Rize civarı)
- Sıkma peyniri (Şanlıurfa ve civarı)
- Urfa Peyniri (Şanlıurfa ve civarında)

Türkiye'deki derin kışın zenginliğine ilaveten, Ege, Karadeniz, Doğu ve Güneydoğu Anadolu da gibi farklı coğrafi özellikteki bölgelerde, yöre koşulları, özellikle kültürel alışkanlıklar, doğa şartları, hayvan tür ve ırklarının farklılığına bağlı olarak farklı yapım teknikleriyle yaklaşık 20 değişik çeşit ve bunların türevi yöresel peynir üretiliyor. Özellikle son 20 yılda yöresel peynirlerin çeşitliliği özellikle lezzetleri, kırsal alanlardan büyük kentlere göç sonucu fark edilmiş ve geniş halk kitleleri tarafından tanınmasına yol açmıştır. Bu peynirlerin tüketici fiyatlarının da genelde tercih edilebilir düzeyde olması, talebin artmasına neden olmuştur. Bu artan talebin sonucu olarak bazı orta ve büyük ölçekteki işletmeler, örgü, Urfa ve Antep gibi yöresel peynir üretimine başladılar. Ancak yöresel peynirlerin üretiminin önemli bir kısmını hijyenik olmayan koşullarda, alışlagelen ve özellikle yöre ve yapımcılara göre farklılık gösteren, standart olmayan yöntemlerle yapıldığına da göz ardı etmemek gerekir. Üretimde, özellikle süte, pıhtıya ve telemeye uygulanan işlemlerde birçok farklılık söz konusudur. Bu durum ürünün düşük kalitede olmasına ve ekonomik kayıplara her şeyden önemlisi hijyen açısından düşük kaliteye yol açmaktadır.

Sonuç olarak ; ülkemizin zengin kültürünün bir mirası olan ancak çeşitli yörelerde üretimi sınırlı kalmış ve yöresel sosyo-ekonomik koşullarının değişmesine bağlı olarak unutulmaya terk edilmiş birçok peynir çeşidi bulunmaktadır. Bu değerlerin korunması, yaşatılması, gelecek nesillere aktarılması ve hatta tescil edilerek Dünya'ya açılması için çalışacak Yöresel Peynir Araştırma Enstitüsü kurulması ve bu konu üzerinde profesyonellerce araştırmaların yapılması gerekmektedir.

Kaynak:

1. Doç. Dr. Şahane Anar, Gıda Dergisi, Dünya Yayıncılık, Mart 1999
2. Hürriyetim.com, röportaj : Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Cenap Tekinşen



Abaza peyniri: Düzce, Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri

- Koponesti peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Tire çamur peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Hellim peyniri (Kıbrıs),
- Çerkes peyniri (Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı)
- Abaza peyniri (Düzce,

Abaza peyniri: Düzce, Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri

- Koponesti peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Tire çamur peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Hellim peyniri (Kıbrıs),
- Çerkes peyniri (Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı)
- Abaza peyniri (Düzce,



Abaza peyniri: Düzce, Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri

- Koponesti peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Tire çamur peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Hellim peyniri (Kıbrıs),
- Çerkes peyniri (Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı)
- Abaza peyniri (Düzce,

Abaza peyniri: Düzce, Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri

- Koponesti peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Tire çamur peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Hellim peyniri (Kıbrıs),
- Çerkes peyniri (Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı)
- Abaza peyniri (Düzce,

Abaza peyniri: Düzce, Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri

- Koponesti peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Tire çamur peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Hellim peyniri (Kıbrıs),
- Çerkes peyniri (Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı)
- Abaza peyniri (Düzce,

Abaza peyniri: Düzce, Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri

- Koponesti peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Tire çamur peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Hellim peyniri (Kıbrıs),
- Çerkes peyniri (Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı)
- Abaza peyniri (Düzce,

Abaza peyniri: Düzce, Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri

- Koponesti peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Tire çamur peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Hellim peyniri (Kıbrıs),
- Çerkes peyniri (Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı)
- Abaza peyniri (Düzce,

Abaza peyniri: Düzce, Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri

- Koponesti peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Tire çamur peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Hellim peyniri (Kıbrıs),
- Çerkes peyniri (Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı)
- Abaza peyniri (Düzce,

Abaza peyniri: Düzce, Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri

- Koponesti peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Tire çamur peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Hellim peyniri (Kıbrıs),
- Çerkes peyniri (Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı)
- Abaza peyniri (Düzce,

Abaza peyniri: Düzce, Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri

- Koponesti peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Tire çamur peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Hellim peyniri (Kıbrıs),
- Çerkes peyniri (Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı)
- Abaza peyniri (Düzce,

Abaza peyniri: Düzce, Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri

- Koponesti peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Tire çamur peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Hellim peyniri (Kıbrıs),
- Çerkes peyniri (Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı)
- Abaza peyniri (Düzce,

Abaza peyniri: Düzce, Adapazarı, Bursa, Bilecik, Kayseri

- Koponesti peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Tire çamur peyniri (İzmir ili ve civarında),
- Hellim peyniri (Kıbrıs),
- Çerkes peyniri (Sinop, Düzce, Adapazarı, Bursa, Samsun, Kayseri ve civarı)
- Abaza peyniri (Düzce,

