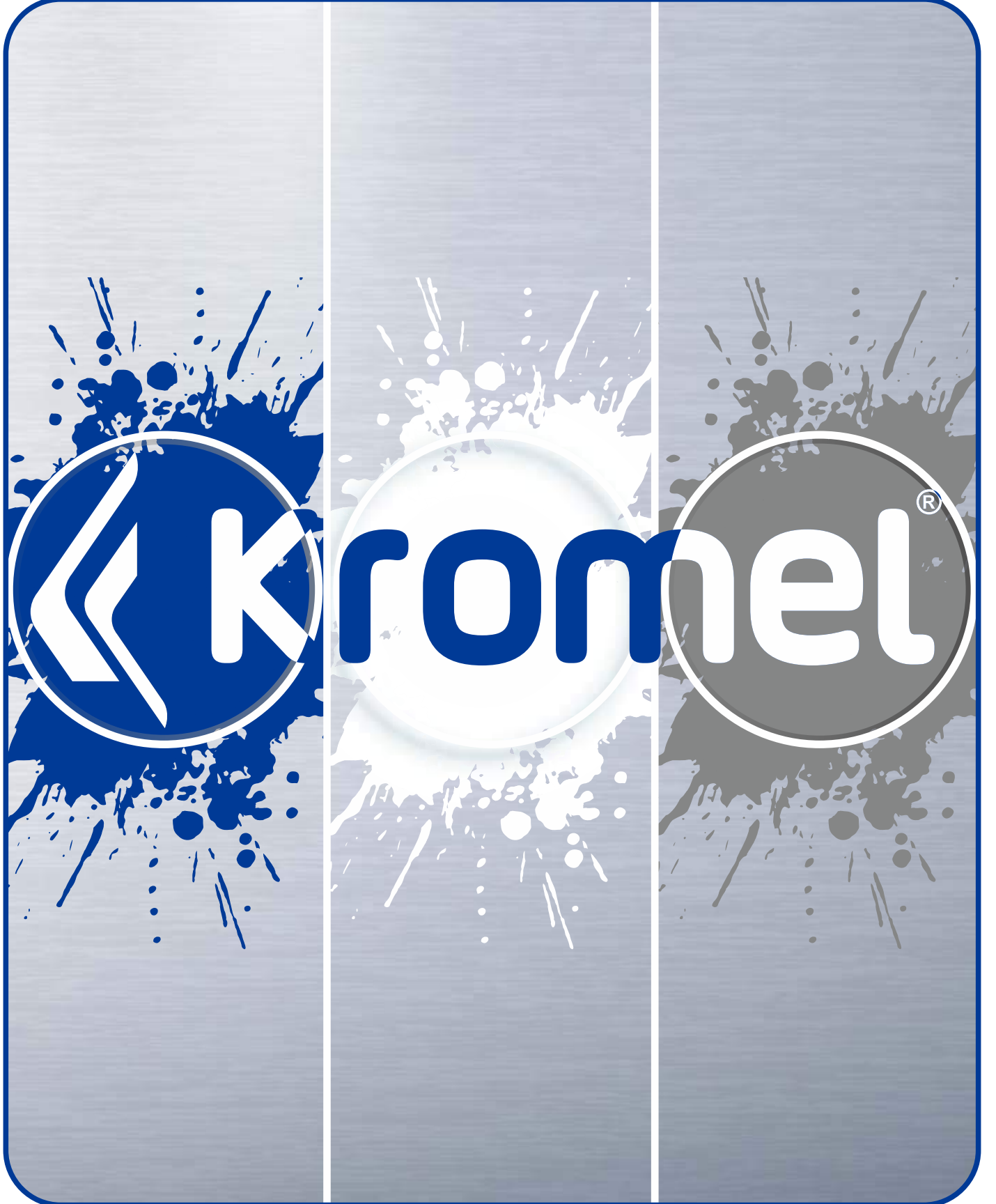


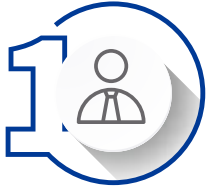
KromHaber

KROMEL MAKİNE SANAYİ VE TİCARET A.Ş. SEKTÖREL BÜLTENİDİR.

YIL:2019
SAYI:26
Ocak-Haziran



Sürdürülebilir Bir Teknoloji için ÜR-GE



- Kullanıcı dostu
- Full otomasyon
- Kontrolü kolay
- 1. kalite ürün garantisi
- Değişken reçete hazırlama



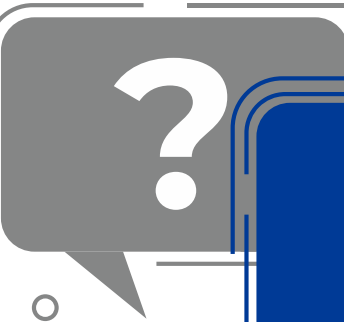
- Ar_Ge/Ür_Ge desteği
- Hijyenik Tasarım
- En iyi mühendislik
- Kusursuz kesme sistemi
- Hassas karıştırma sistemi



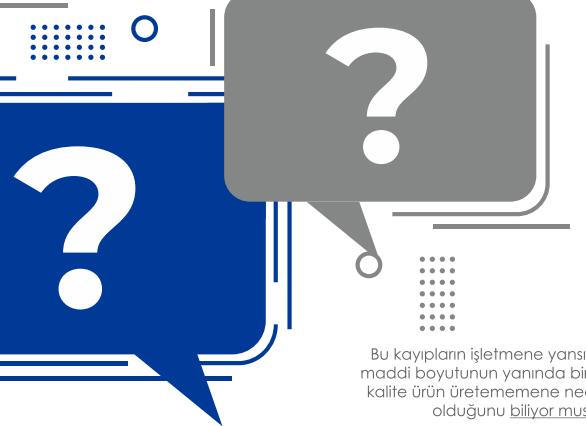
- Uzman teknik ekip
- 7/24 servis hizmeti
- Tecrübe, deneyim
- Müşteri memnuniyeti
- En iyi termin



- Peyniraltı suyundaki pıhtı kayıplarında kazanç
- Ortalama 1 yıl amortisman süresi
- İşçilik maliyetlerinde düşüş
- Elde ettiğin karlılıkla büyüme fırsatı.



Sektördeki gelişmeler sonucunda her gün yeni bir reçete ortaya çıkıyor ve ürün çeşitliliği her geçen gün artıyor. 5 yıl sonra nerede olacaksınız biliyor musun?



Bu kayıpların işletmene yansıyan maddi boyutunun yanında birinci kalite ürün üretilmemesine neden olduğunu biliyor musun?

Peynir altı suyunda ki kayıplarının sana kaybettiklerini biliyor musun?



KROMEL
MAK. SAN. ve TİC. A.Ş.

İmtiyaz Sahibi
İsmet ÇALIŞKAN

Yayın Adı
KromHaber

Genel Yayın Yönetmeni
Tuğba ŞAHİN DELİOĞLU

Yayın Türü ve Periodu
Yerel süreli ve ücretsiz olarak
yayınlanır.

Yayın Kurulu
Şevket ÇALIŞKAN
Erol ÇALIŞKAN
Anıl ÇALIŞKAN
Aysun ÇALIŞKAN KIV
Aydın ÖZCAN
Nilay SAKARYA

Yönetim Yeri: KROMEL Mak. San.
ve Tic. A.Ş. 1. OSB 1.Yol No:11
Hanlı-Arifiye/SAKARYA

Tel: 0 264 276 84 66

Fax: 0 264 276 87 20/21

Web: www.kromel.com.tr

Mail: kromel@kromel.com.tr

Tasarım: Tuğba ŞAHİN DELİOĞLU

Bültenimizdeki yazılı ve görsel materyallerin telif hakkı KROMEL A.Ş. aittir. İzinsiz veya yetkilendirilmemiş olarak kopyalama, silme veya yeniden üretme telif hakları kanunları çerçevesinde yasaktır. Bu nedenle firmamızın yazılı izni olmadan hiçbir mecrada kullanılamaz.

EDİTÖR'DEN

Tuğba ŞAHİN DELİOĞLU

KROMEL

Reklam ve Kurumsal İletişim



Teknolojinin değişmesi ve her yeniliğin bambaşka bir olguyu beraberinde getirmesi neticesinde, sosyal yaşamın içinde ve kurumsal hayatın işleyişinde büyük farklılıklar meydana gelmiştir. Bu değişim sonucu şirketler farklı stratejiler ile pazarlama yöntemlerini revize etmek zorunda kalmışlardır. Bunun neticesinde pazarlama yöntemleri yerini “Pazarlama İletişimi” kavramına bırakmıştır. Teknolojinin, internet’in ve yeni iletişim teknolojilerinin yarattığı bu yeni pazarlama dünyası, şirketlerin hedef kitlelerine ulaşmalarında dijital pazarlama olarak adlandırılan yeni bir yöntemi de kullanmalarına olanak sağlamıştır.

Bu değişimin bizlere sunduğu gerçek şudur ki artık müşteri odaklı değil, müşteri takıntılı pazarlama anlayışını benimsemeliyiz. Eskiden şirketlere müşteri odaklı pazarlama anlayışını sahiplenmeleri tavsiye edilirdi. Bugün ise şirketlere bunların çok ötesinde müşteri takıntılı anlayışı seçmeleri tavsiye edilmektedir. Peki bu müşteri takıntılı anlayış ile anlatılmak istenen nedir? Pazarlama yöneticileri, müşterilerin sadece kendi ürünleri ile ilgili satın alma davranışlarını değil, “Ne yer, ne içer, nerede yaşar, neyi sever, ne ister, kimi takip eder” gibi müşterileri ile ilgili her detayı bilmeleri gerekmektedir.

Bu süreçte yine şirketlere öğütlenen **Renovasyon değil, İnovasyon** anlayışının benimsenmesidir. Bu; sanal gerçeklik, giyilebilir teknolojiler, yapay zeka, EEG, betin dalgaları kontrolü, 3D baskı teknolojileri pazarlamaya yeni boyutlar açan inovatif teknolojilerden bazılarıdır. Öyle ki önümüzde ki yıllarda ürünlerin bir çoğunun 3D yazıcılar ile üretileceği, müşteriye ürünün yolda tır, gemi ya da tren içinde üretilerek gönderileceği düşünülmektedir. Günümüz teknolojisini ve bu değişim hızını düşünürsek neden olmasın?

Pazarlamada müşterilere ürün değil, deneyim sunulmalıdır. Artık X-Y-Z jenerasyonları gibi bir sınıflandırma kalmadı. Genç nesil meraklı ve her şeyi tecrübe etmek istiyor. Bu nedenle ürünlerin fonksiyonlarından çok markaların yaşattıkları deneyime önem veriyorlar. Eğlendiren, bilgilendiren, sanal gerçeklik ya da oyunlaştırma gibi yöntemlerle normalde yaşaması mümkün olmayan deneyimleri kendisine sunan markaları tercih ediyorlar. Unutmayın her markanın bir vaadi var. Ürünleri bir gün başka bir marka tarafından taklit edilebilir ama deneyimleri asla taklit edilemez.

Tüm bunları yaparken dijital dünya’nın velinimetlerinden de(web siteleri, bloglar ve forumlar, içerik pazarlaması, mobil pazarlama, sosyal medya pazarlaması, arama motoru pazarlaması, video arama motoru optimizasyonu, online görüntülü reklamcılık, e-mail pazarlama, gelir ortaklığı modeli, VR ve AR.) faydalanmamız gerekiyor. Teknoloji, robotlaşma gibi terimlerden uzak durmayın. Çünkü çok değil 2030 yılına kadar hepimizi yapay zeka yönetiyor olabilir.

İÇİNDEKİLER

Editör Yazısı-İçindekiler	01-02
Yön. Kur. Bşk. Yazısı	03
Kromel Tam Not Aldı	04
Bosna Hersek Ankara Büyükelçisi ve Sakarya Valisinden Kromele Ziyaret	05
2. Ulusal Sütçülük Kongresi-Hijyenik Makina Tasarımı Eğitimleri	06
2019 IDF Dünya Süt Zirvesi-Endüstri 4.0 Uygulamaları	07
2019 Yılı Fuarları	08-09
Brie ve Camembert Peynirleri Makale	10-11
Brie ve Camembert Peynirleri'nin Üretim Yolculuğu	12-13
Kromel Arge Merkezi İle Artık Daha Güçlü	14-15
Sektörden Haberler(PEYMAK)	16-17
Sektörden Haberler(KROMTECH TSS)	18-19
Yüksek Kapasitede Yüksek Verimlilik	20
2020 de Nerdeyiz?-Bizden Haberler	21

Kromel ile Geleneksel Lezzetler





Sayın Kromhaber okuyucuları, tekrar sizlerle birlikte olmak ne güzel...

Kromel olarak 2018 yılında sektördeki öncü, yenilikçi rolümüzü sürdürerek pazar payı liderliğimizi koruduk ve birçok başarıya imza attık.

2019 yılının ilk yarısı sonuçlarına baktığımızda bu ivmenin kesintisiz devamını görmekteyiz. Hedefimiz önümüzdeki süreçte de aynı ivme ile yola devam etmektir.

Bugün dünya genelinde, teknolojiye bütçe ayırarak, verimli çalışmalar yapan bir çok ülke bulunmaktadır. Karşımızda duran baş döndürücü teknolojik gelişmeler ve rekabet ortamı firma olarak bizim en büyük teşvik ve motivasyon kaynağımızı oluşturmaktadır.

Ayakta durabilmek, sürdürülebilir bir üretim anlayışı ile yola devam edebilmek hayli zor. Hele ki yeni teknolojilerin çok kısa aralıklarla geliştiği, pazar unsurlarının sürekli değiştiği, rakiplerin sürekli çoğaldığı günümüz küresel rekabet ortamında...

Bu süreçte bizlerde rekabet stratejilerimizi oluştururken kalite, maliyet, hız, araştırma, geliştirme, verim gibi birçok unsuru göz önünde bulunduruyoruz. Bu rekabet

yarışında aslında tam rekabet değil de etkin rekabet ortamında var olmaya çalışıyoruz. Bunun için gecemizi gündüzümüze katıp, tam bir takım çalışması ile her zorluğun üstesinden başarı ile geliyoruz.

2019 yılının başında almış olduğumuz Ar-Ge Merkezi unvanımız ile teknoloji geliştirme çalışmalarımıza farklı bir boyut kazandırmış olduk. Ar Ge çalışmaları, oldukça kapsamlı ve maliyetli olmasının yanı sıra, getirisinin uzun vadede olması nedeniyle, yapısı gereği bazı riskler taşır. Ancak Kromel olarak bizler kurulduğumuz günden beri Ar-Ge ve Ür-Ge çalışmalarına oldukça önem verdik. Ar-Ge Merkezi unvanımız ile de makine ve teçhizat sektöründe Arge Merkezi unvanını kazanmış kendi faaliyet alanında lider bir firma olma özelliğinin dışında, tüm Ar-Ge faaliyetlerimizin sistematik bir çerçevede yürütülmesine ve Ar-Ge performans ölçümlerimizin düzenli bir şekilde yapılmasını sağlamış olduk.

Firma olarak artık teknoloji yönetim süreçlerimizde stratejik bir teknolojik planlama yapabiliyor, yapmış olduğumuz bu planlamayı işletme stratejimiz ile bütünleştirebiliyoruz. Ayrıca sahip olduğumuz Ar-Ge kadromuz ile teknolojiyi ve Ar-Ge faaliyetlerini yakından takip edebiliyoruz.

Bu verdiğimiz emeğin karşılığını da ürettiğimiz ürünlerin ticarileştirme, tescilendirme ve pazarlama aşamalarında oldukça karşılığını alıyoruz. Başarı hiçbir zaman kolay elde edilmiyor. Gelecekte büyük beklentileriniz varsa, bunun için koşullar ne olursa olsun savaşmanız gerekiyor. 1980 yılından bugüne her gün unutmadığımız bir gerçek var ki başarı asla tesadüf değildir. İçimizde büyüttüğümüz bu azim ve yol arkadaşlarımız ile bizler her zaman en iyiyi yapmaya devam edeceğiz.

TARIM ve ORMAN BAKANI DR. BEKİR PAKDEMİRLİ'DEN



TAM NOT ALDI

Tarım ve Orman Bakanı Sn. Dr. Bekir Pakdemirli, Kromel Makine'nin Sakarya-Hendek 2. OSB de anahtar teslim proje olarak üstlendiği ve başarı ile sonuçlandığı Almanfoush Süt İşleme Fabrikasını ziyaret etti.

Yaklaşık 20 yıldır süt ve süt ürünleri sektöründe faaliyet gösteren Suriyeli Almanfoush firması, Suriye'de bulunan iki tesisinin ardından 2016 yılında Sakarya-Hendek 2. OSB'de 15 Milyon Euro'luk süt işleme tesisi yatırımını gerçekleştirdi. Bu tesiste bulunan süt alım, süt standardizasyon, sert-yarı sert peynir üretim hatlarının komple kurulumu Kromel Makine tarafından gerçekleştirildi. Bizler Almanfoush firmasının Sakarya'da yapmış olduğu yatırıma her türlü desteği vermekten büyük memnuniyet duyduk. Tarım ve Orman Bakanı Sayın Dr. Bekir Pakdemirli'nin gerçekleştirmiş olduğu

ziyarete , Kromel Makine Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın İsmet Çalışkan da kendisine tesis içinde yapılan proses hatları ve yapılması planlanan üretim hakkında bilgiler verdi. Almanfoush firması Sakarya'ya yapmış olduğu bu yatırım ile günde yaklaşık 80 ton süt işlemeyi hedefliyor.

Kurulduğu günden bugüne her zaman yeninin, yeniliğin peşinde olan Kromel Makine sahip olduğu tecrübesini önüne katarak uluslararası düzeyde rekabet edebilen ve ülkesini en iyi şekilde temsil eden firma olma hedefindedir. Bizler, teknolojik bilgi üretmek, ürünlerimizde

ve üretim süreçlerimizde yenilikler yapmak, ürün kalitemizi ve standartlarımızı daha yüksek noktalara taşımak, verimliliği arttırmak, üretim maliyetlerimizi düşürmek, sahip olduğumuz teknolojik bilgiyi ticarileştirmek, nitelikli işgücü istihdamını artırarak ülkemize fayda sağlamak, katma değeri yüksek ürünler üreterek markamızı Dünya'nın her yerinde bilinir kılmak için çalışıyoruz. Hayata geçirmiş olduğumuz bu başarılı projelerimiz ileride yapacaklarımızın teminatını oluşturuyor her zaman. Bizler, çalışmaya, üretmeye, başarmaya ve kazanmaya devam edeceğiz...



Bosna Hersek Ankara Büyükelçisini Ağırladık

Kromel Makine Yönetim Kurulu Başkanı ve aynı zamanda Adapazarı Bosna Hersekliiler Kültür ve Dayanışma Derneği Başkan Vekili Sn. İsmet Çalışkan'ın daveti üzerine ilimize ziyarette bulunan Bosna Hersek Ankara Büyükelçisi Sn. Bakir Sadović'e firmamız hakkında bilgilendirme yapılmıştır. Kendisine önce firma faaliyetleri aktarılan Büyükelçiye daha sonra Minyatür Bosna Evi ve Kromel Arge Merkezi gezdirilmiştir. Daha sonra İsmet Çalışkan eşliğinde ilimizde protokol ziyaretleri gerçekleştirilmiştir.



Sakarya Valimiz Ahmet Hamdi Nayir'den Firmamıza Ziyaret

Sakarya Valimiz Sn. Ahmet Hamdi Nayir, sanayi kuruluşları ziyaretleri kapsamında firmamıza ziyarette bulundu. Vali Ahmet Hamdi Nayir'i fabrikalarında ağırlamaktan onur duyduklarını belirten Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan, firmanın tarihçesi ve üretim sürecine dair kendisine bilgilendirmelerde bulundu.

Brifing sonrası üretim ve arge merkezini Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan, Yönetim Kurulu Başkan Vekili Ahmet Çalışkan, Satış ve Pazarlama Grup Müdürü Şevket Çalışkan ile birlikte incelemelerde bulunan Vali Ahmet Hamdi Nayir, burada da üretim faaliyetlerini yerinde görüp çalışanlarla bir süre sohbet ederek kolaylıklar diledi.

Dünya piyasasındaki bu alanda tasarım ve üretim yapan firmaların çok nadir olduğuna dikkat çeken Vali Nayir, mühendislik harikası tasarımlara imza atıp bunun bir de üretim sürecine dönüştürülmesinin önemli olduğunu vurgulayarak, sektörde dünya devleri ile yarışan ve ilimize de her konuda büyük katkıları olan Kromel gibi firmalarımızla gurur duyduklarını ifade etti.



2. Ulusal Sütçülük Kongresi

İnsanlar için vazgeçilmez olan gıda ve gıdanın önemli bir bölümünü oluşturan süt üretiminin sürdürülebilirliği toplumların sağlığı ve geleceği açısından büyük önem arz etmektedir. Süt sektörünün hammadde ihtiyacını karşılaması nedeniyle yem ve hayvancılık sektörünün gelişimi ve sürdürülebilirliği de aynı derecede önemlidir. Diğer sektörlerle nazaran üretim risklerinin daha fazla olduğu süt ve süt ürünleri sektörü; iklim şartları, küresel iklim değişikliği, çevre, enerji, tüketici tercihleri, hammadde maliyetleri, piyasa koşulları ve teknoloji düzeyi gibi parametrelerin etkisinde kalan dinamik bir yapıdır.

Bu nedenle sektöre yönelik politika ve stratejilerin yapılacak olan kongre, sempozyum, çalıştay gibi organizasyonlarla kısa ve uzun vadede oluşturulması ve güncellenmesi zorunluluğu ortaya çıkmaktadır. Bu amaçla 25-26 Nisan tarihleri arasında düzenlenen "2. Ulusal Sütçülük

Kongresi"; süt bilimi ve teknolojisindeki yeni gelişmelerin ve ülkemiz süt sektörünün küresel rekabette ve sürdürülebilirlikte başarılı olabilmesi için izlenmesi gereken stratejilerin tartışılacağı bir platform olmuştur.

Kromel Grup Direktörümüz Sn. Şevket ÇALIŞKAN'da kongrede "Uzmanlar Konuşuyor" platformunda yerini almış ve süt sektörüne hizmet veren bir makine üreticisi olarak sektörün son durumu hakkında düşüncelerini paylaşmıştır. Kendisi; sütü üreten ve işleyen kitle için yaptığımız yeniliklerden, inovatif gelişmelerden, Ar-Ge çalışmalarımızdan, otomasyon sistemlerinin firmalara sağladığı avantajlardan, hedeflerimizden ve stratejik eylem planlarımızdan bahsetmiştir.

Kongrenin tüm sektör için verimli bir geri dönüş yaratması temennimiz ile organizasyonda emeği geçen herkese teşekkür ederiz.



Hijyenik Makine Tasarımı Eğitimleri



Kromel Makinenin Hijyenik Tasarım ile ilgili bilgi birikimini oluşturmak ve yaymak üzere 1989 yılında kurulan Avrupa Hijyenik Tasarım ve Mühendislik Grubu EHEDG'ye 2016 yılından beri üyeliği bulunmaktadır. Ayrıca Türkiye bölgesel komite üyeliğinde yer almaktadır. Bu vesile ile düzenli olarak eğitimler almakta ve makine tasarımlarında gerekli tüm detaylara yer vermektedir. EHEDG eğitmenimiz Sn. Prof. Dr. Y. Onur Devres tarafından

düzenlenen eğitimimizde hijyenik tasarım ilkeleri üzerine yaklaşık üç saat boyunca konuştuk ve karşılıklı bilgi alışverişi yaptık. Teknik kadromuzun bu doğrultuda ki hedefi mevcut prosedür ve kuralları üretim proseslerimizde kullanmak olup ayrıca GFSI ile EHEDG arasındaki işbirliğinin sonuçlarına bugünden hazır olmaktır. Mühendis ve teknik kadromuz ile anlık değil, önümüzdeki süreçleri de en iyi şekilde karşılamak hedefindeyiz.





2019 IDF Dünya Süt Zirvesi

Türkiye, süt sektörünün küresel anlamda en geniş kapsamlı organizasyonu olan ve Uluslararası Sütçülük Federasyonu (IDF) tarafından düzenlenen, "IDF Dünya Süt Zirvesi'ne (World Dairy Summit) "Yaşam İçin Süt" temasıyla 23-26 Eylül 2019 tarihleri arasında İstanbul'da gerçekleştirildi.

Global süt ve süt ürünleri sektörünün en geniş kapsamlı toplantısı olan IDF Dünya Süt Zirvesi her yıl farklı bir ülkede yaklaşık 2.000 kişilik katılım ile gerçekleştirilmektedir. Bu yıl İstanbul Hilton Bomonti Otelde Ulusal Süt Konseyi ev sahipliğinde gerçekleştirilen zirvede global sektörün tüm paydaşları bir araya geldi.

Dünyanın öncü süt sanayicilerinin CEO ve üst düzey yöneticileri, süt üreticileri, tedarikçiler, kamu temsilcileri ve seçkin bilim insanlarının yanında sektörümüz ile bağlantılı tüm temsilciler İstanbul'da Dünya Süt Zirvesinde buluştu. Bugün 9 milyara ulaşan dünya nüfusunun sürdürülebilir bir şekilde beslenebilmesine global süt sektörümüzün nasıl katkı sağlayacağına dair görüşlerini paylaşmak üzere "dünyanın sütçüleri" bu zirvedeydi.

Sektörün tüm paydaşlarının görüşlerinin paylaşılmasına imkân sağlayan dört günlük bilimsel programa dâhil olma, global sektörde ortaya çıkan en güncel gelişmelerden haberdar olma, üretimden işleme, sağımdan analiz yöntemlerine, hayvan refahından çiftlik yönetimine, gıda güvenliğinden süt politikalarına ve pazarlamadan beslenmeye kadar süt değer zincirinin tüm halkalarına dâhil olan tüm üst düzey sektör temsilcileri ile bir araya gelme fırsatı sunan bu zirvenin ülkemizde gerçekleştirilmesi bizlere büyük bir onur yaşattı ve bu önemli platformda yer almaktan ayrıca keyif aldık.

Kromel Endüstri 4.0 uygulamaları ile akıllı makineler üretiyor

Süt ve gıda sanayine makine ve ekipman üreten Kromel, Endüstri 4.0 uygulamaları ile kendi sektöründe en iyi akıllı makineleri üretmeye devam ediyor.

Endüstri 4.0 vizyonlarını takip edebilmek için üretim ve yönetim süreçlerimizde sürekli otomasyon sistemlerine yatırım yapıyoruz. Son yıllarda özellikle otomasyon sektöründeki yurtiçi ve yurtdışındaki yenilikleri yakından takip ediyoruz. Ürünlerimizi daha işlevsel hale getirmek için Ar-Ge ekibimizle sürekli yeni projeler geliştiriyoruz. Makine parkımızı müşterilerimizin ihtiyaçları ve istekleri doğrultusunda yeniliyoruz. Beyaz peynir üretiminde üreticiyi büyük sıkıntılara sokan ve ürünlerde verilen fire miktarını arttıran hassas gramajlama sorunu üzerinde çalışıyoruz. Bu proje ile müşterilerimize, önceki makinelere göre daha küçük alanda dolun gerçekleştirme ve olduğundan daha standart kuru teleme elde etme imkanı sunacağız. Son teknoloji ile üretimini gerçekleştireceğimiz bu makine ile hassas gramajlama yapılabileceğinden üretim maliyetlerinde azalma yaşanırken aynı zamanda daha hijyenik ve kapalı bir ortamda üretim gerçekleştirmelerine olanak sağlayacağız. Hedefimiz akıllı

makinelere üreterek; üretimde süreklilik, standartlaştırma ve otomatikleştirmenin yanı sıra, kullanıcılarımıza düşük maliyet, kalite artışı, zaman tasarrufu ve iş kazalarının azalması gibi birçok fayda sağlamak.

3 imalat fabrikası, Ar&Ge, satış ve pazarlama ofisleri ile gıda sektöründe teknoloji ve ihracat odaklı olarak gelişimini sürdürmeye devam ediyoruz. Ürettiğimiz makine ve ekipmanları fiyat, yüksek verimlilik ve kapasite özelliklerinden dolayı tercih eden Orta Doğu, Kuzey Afrika, Balkan Ülkeleri, Doğu Avrupa ülkeleri ve Türkiye Cumhuriyetleri dahil yaklaşık 45 ülkeye ihraç ediyoruz. 39 yıllık tecrübemiz, akıllı ve hijyenik üretim ilkimiz ile imal ettiğimiz ürünleri gönül rahatlığıyla ve güvenle müşterilerimizin hizmetine sunuyoruz. Mesafe tanımsızın müşteri ihtiyaç ve talepleri doğrultusunda üretiyor, anahtar teslimi tesisler kuruyoruz. Satış sonrası gerekli tüm destek ve bakım hizmetlerini sağlıyoruz. Üretim ve kalitede kendini ispatlamış, sektörde markalaşmış bir firma olarak hijyenik ve sağlığa yararlı gıda ürünlerinin tüketimini artıracak tüm

teknolojik makinelerin öncüsü olmaya ve bu amaçla her gün yeni bir teknolojiyi ülkemize katma hedefi doğrultusunda çalışmaya devam edeceğiz.

Kromel, Ar&Ge ve inovasyona verdiği önemle bugün sadece ülkemizde değil, faaliyet gösterdiği sektörün dünya rekabet alanında da güçlü bir konuma gelmiştir. Sahip olduğumuz bu güç ile bugün ithal edilen katma değeri yüksek birçok ürünü kendi yerli teknolojimiz ile üretebiliyor ve gerek yurtiçi gerekse de yurtdışı müşterilerimizin hizmetine sunuyoruz. Güçlü bir ülkenin güçlü bir sanayi işletmesi olmaya devam etmek için her zaman olduğu gibi bundan sonra da çalışmaya devam edeceğiz.





Foteg
AgroTechExpo

UZBEKISTANO **Fuar** izmir CaspianAgro 2019

Dairy&Meat AgroExpo **RUSYA**

Cezayir **2019** AgroExpo GULFOOD

dubai **RUSYA** UZBEKISTAN Dairy&Meat

AgroTechExpo **2019** AgroExpo Dairy&Meat

2019 Foteq AgroTechExpo AZERBAYCAN

CaspianAgro **izmir** Dairy&Meat
UzFood CaspianAgro **2019** **Istanbul**

Food-Tech
Istanbul

Dairy&Meat

Istanbul

Fuar



Ülkemizde sanayinin gelişmesi, yurtdışına ürün ve hizmet satışıdaki artış ve rekabetin global anlamda artması ile ticari/ihtisas fuarları önem kazanmaya ve sayıları artmaya başladı. Bu rekabet ortamında bizlerde, çok dinamik, esnek, yaratıcı, uyumlu ve dünyayı takip ediyor olmak zorundayız. Kurum pazarlama stratejimiz doğrultusunda fuarlar bizler için en önemli faktörlerden biri. Bizler için bu noktada en önemli nokta ise doğru ve en iyi fuarı bulmak ve o atmosferin içinde bulunmaktır. Sadece katılım gösterdiğimiz değil, ziyaret amaçlı gittiğimiz fuarların öncesinde bile oldukça titiz bir çalışma yürütüyoruz. Hele doğru seçilmiş ve iyi hazırlanmış bir fuar yeni bir pazara, yeni bir ülkeye girmek için en mükemmel yoldur. Bizler her zaman yurtiçi ve yurtdışı fuarlarımızda ayırım gözetmeksizin büyük bir özveri ile hazırlanıyoruz. Özellikle yurtdışı fuarlarımızda ülkemizi temsil etmenin verdiği gurur ve o tatlı sorumluluk ile elimizden gelenin en iyisini yapmaya çalışıyoruz. Görmüş olduğunuz bu organizasyonların arka planında onlarca çalışmamız ve saatlerce mesaimiz var. Bizler, fuar boyunca sizler ile birlikte o emeklere anlam ve değer katan emenatçiler oluyoruz.

Fransa'nın Lokum Peynirleri



BRIE & CAMEMBERT

Brie peyniri, aslen Fransa'daki Brie bölgesinden gelen çiğ inek sütünden yapılan bir peynir türüdür. Bu tarihi oldukça eski olan bölge, bugün Paris'in doğusunda bulunan Seine-et-Marne ile komşudur. Fransızca'da peynirden bahsederken "Le Brie" ve Brie bölgesinden bahsederken "La Brie" denmektedir.

Brie peyniri, hiç şüphesiz sahip olduğu isim, coğrafi işaret ve üretim süreci bakımından dünyanın en yaygın üretilen peynirlerinden biridir.

Brie peynirinin ilk kim tarafından ne zaman ve nerede üretildiği bilinmemektedir. Bazı kaynaklara göre bugünkü Fransa topraklarında, Romalıların istilasından önce de var olduğu sanılmaktadır. Bu vesile ile peynir konusunda önemli bir kültüre sahip olan Fransa da ilk defa üretildiği kanısı oldukça yaygındır.

Ayrıca peynirin çok kıymetli olduğu Charlemagne döneminde Brie peynirinin üretildiğine de kesin gözüyle bakılmaktadır.

Fransız Kralı II. Robert (972-1031) dönemine ait verilere dayanılarak Brie

peynirinin 1000 yıldan daha fazla bir geçmişe sahip olduğu anlaşılmıştır.

Orta Çağ'da, Brie peyniri ismini aldığı Brie de Provins bölgesinin çok ötesine yayılmıştır. Bunun başlıca nedeni de şarap fuarlarıdır. Bu fuarlar 10. ve 13. yüzyıllarda, ülkenin en büyük pazarları arasında yer alan Champagne bölgesindeki pazarlardı. 1643'te Roncoi savaşından sonra, Fransız ordusu İspanyolları yenmiş ve Fransız komutan Louis de Bourbon-Condé zafer şöleninde Brie peyniri ikram ettirmiştir.

Brie peyniri Fransa'da zengin ve asillerin yanı sıra halkın ve fakirlerin de ulaşabildiği peynirlerden biriydi. Waterloo'daki Napolyon'un yenilgisinden sonra yapılan 1815'teki Viyana Kongresi'nde, Fransız devlet adamı Talleyrand, müzakereleri kolaylaştırmak için peynir yarışması düzenlendi. Bu yarışmaya yaklaşık 30 ülke temsilcisi kendi peynirleri ile katılım gösterirdi. Bu yarışmada Brie reyonu kazanmış ve "Peynir Kralı" seçilmiştir. Bu isim bugüne kadar Brie peynirinin simgesi olmuştur. Bu "Peynir Kralı" nın Meaux'tan mı, yoksa Melun'dan mı

geldiği hala tartışılmaktadır. Her iki şehir de bu prestijli unvan için hala rekabet etmektedirler.

Fransa'da yalnızca bu iki Brie peyniri coğrafi menşei koruması altındadır. Brie de Meaux bu ikilinin daha ünlüsü olarak kabul edilir.

Ancak, brie peyniri ile çok benzer olan Camembert 18'inci yüzyılda ortaya çıkmış ve rekabeti kızıştırmıştır.

Günümüzde ülkemizde de üretimi yapılmaya başlanan bu peynir türünün sofralarımızı süslemeye başlaması çok zaman almayacaktır. Bunun nedeni sadece artan iç ve dış turizm ile çeşitlenen beslenme kültürünün değişimi değil, aynı zamanda küreselleşen yaşamda yöresel lezzetlerin yerini almaya başlamasıyla ilişkilidir. İlk defa 38 yıl önce tattığım ve damağımı çatlatan bu lezzeti marketlerde bulmak, gerçekten sevindirici bir gelişme olacaktır.

Bin yıldan beri sadece Fransa ve Avrupa'da, günümüzde ise tüm dünyada damakları lezzetlendiren Brie ve Camembert peyniri üretimi artık ülkemizde de modern tesislerde ve yüksek kapasitede üretilerek tüketicilere

Brie'nin üretimi için gerekli araçlar, beyaz peynir ve taze kaşar peyniri üretiminde kullanılan sistemlerdeki araçlar ile benzerlik göstermektedir. Bazı makinelerin sistemlere eklenmesi ile brie üretimi mümkün olabildiği için, ticari olarak da cazip bir üründür.

Brie ve Camembert Peynirleri arasında fark yok denecek kadar azdır. Brie peyniri Camembert peynirine göre daha yumuşak ve krema oranı daha fazladır. Ayrıca Brie peynirinde belirgin bir kültür mantarı aroması hâkimdir. Bu aroma her iki peynirin vazgeçilmez unsuru olan beyaz renkli penicillium candidum küf mantarı ile kaplanması sonucu elde edilen bir lezzettir. Camembert peyniri için kullanılan küf mantarı olan "Penicillium camemberti" aynı türden olup, ismini bu peynirden almıştır. Brie peynirleri daha büyük kalıplara (1-3 kg.) dökülürken, Camembert peyniri ise daha küçük kalıplara (250-300 gr.) dökülür ve olgunlaşma sonunda her tarafı beyaz renkli küf mantarı ile kaplanır.

Camembert ve Brie 'nin üretiminde inek sütü önce yaklaşık 37 ° C'ye ısıtılır. Daha sonra süt peynir mayası ile kalınlaştırılır. Burada kalsiyum tuzu ilavesi önemlidir. Sütün pıhtılaşması, kullanılan peynir mayası miktarına ve çeşidine bağlı olarak farklı süreler alabilir. Brie de Meaux 30 ila 60 dakika, Brie de Melun ise en az 18 saat sürmektedir. Brie peyniri blokları 1 ila 3 kg ağırlığa sahiptir ve yuvarlak pasta şeklindedir. Peynir nadiren bir bütün olarak satılır, çoğunlukla dilim şeklinde parçalar halinde kesilir. Peynirin kesilen yüzeyleri hariç tamamı beyazımsı küf tabakasıyla kaplanmıştır. Bu yüzeyler de zamanla beyaz tabaka ile kaplanır. Camembert peynirinde durum farklıdır, daha küçük olan bloklar düzgün bir şekilde beyaz küfle kaplanmıştır, kenarlarda kırmızı lekeler olabilir. Burada ifade edilen küf, renk ve nitelik olarak bozulmuş gıdalarda oluşan küf ile alakası olmayan bir mantar türüdür. Sağlığa zararı olmadığı gibi, antibiyotik etkisi ile bilakis faydalı ve aromalıdır. Brie'nin hamuru sarıdan beyaza doğru olup, kesinlikle gri değildir. Sadece yüzeyel

birkaç kırık ve yarıklara sahiptir. Olgunluk derecesine bağlı olarak, doku sert ve etsi hatta yumuşak, esnek ve neredeyse akışkandır. Brie hafif asitli ve baharatlı bir tada sahiptir.

Brie de Meaux ve Brie de Melun en ünlü iki brie çeşidi olarak, küf mantarından elde edilen kabuğun rengine, büyüklüğüne ve hamurun rengine göre değişir. Brie de Meaux, 35 ila 37 cm çapında, yaklaşık 2.5 cm yüksekliğinde ve 900 ila 3200 gram ağırlığında yuvarlak pasta şeklindedir. Peynir yoğun beyaz bir kalıp ve açık sarımsı kahverengi peynir florası ile kaplıdır. Brie de Meaux 'un hamuru başlangıçta beyazdan saman rengine, olgunlaştıkça fildişinden sarıya dönüşür. Optimum olgunlukta Brie de Meaux kremi yumuşaktır. Brie de Meaux'un tadı yumuşak-meyvemsi-baharatlıdır. Çiğ sütte üretilen geleneksel brie, pastörize süt ile endüstriyel üretimden elde edilen peynirden daha güçlü ve besleyicidir. Ancak çiğ sütte üretilen brie hamileler için tavsiye edilmez. Brie'nin daha uzun olgunlaşmasına izin verilirse, kabuk ve hamur koyulaşır ve neredeyse siyahlaşır. Bu durumda Brie Noir'den (Koyu Brie) bahsedilir. Brie de Melun ayrıca yuvarlak ve turta şeklindedir ancak çapı daha küçüktür ve Brie de Meaux'tan daha uzun sürede olgunlaşır. Brie de Melun'da altın sarısı bir hamur ve beyaz küflü yamalar ile serpiştirilmiş kırmızımsı kahverengi bir peynir florası vardır. Lezzeti ve tadı, Brie de Meaux'undan daha güçlüdür. Camembert farkı ise; efsaneye göre Brie de Meaux, Camembert'in atasıdır ve aslında iki peynirin birçok benzerlikleri vardır. Farklılıkları ise; Brie, Camembert'ten çok daha büyüktür ve bu nedenle olgunlaşması daha uzun sürmektedir. Brie, parça büyüklüğünden dolayı nadiren bir parça halinde satılmaktadır, ancak bunun yerine turta benzeri üçgenler de kesilebilmektedir. Bu nedenle, ticari Brie, Camembert'in aksine, her yerinde küf kaplı değil, sadece üstünde ve altında bu yapı mevcuttur. Öte yandan, Brie'nin kenarları açıktır ve hamuru görülmektedir.

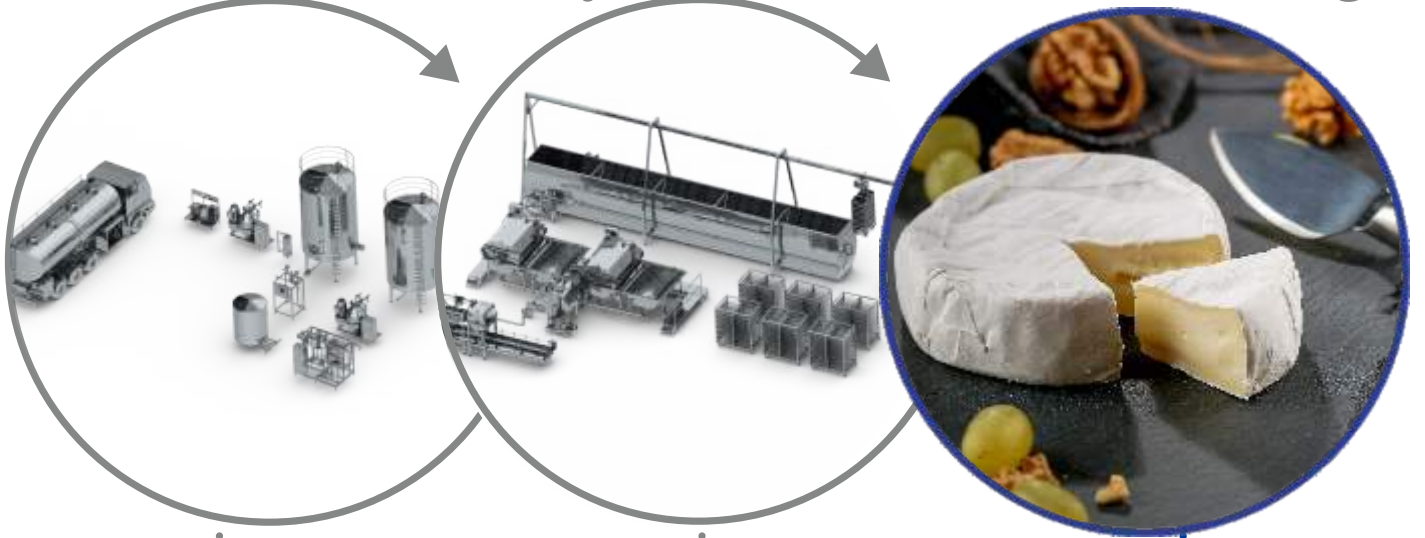


Sakarya Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Makine Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mustafa Özdemir

BRIE&CAMEMBERT PEYNİRLERİ



Kromel Teknolojisi ile Brie&Camembert Peynirlerinin Üretim Yolculuğu



Süt Alım Pastörizasyon Ünitesi

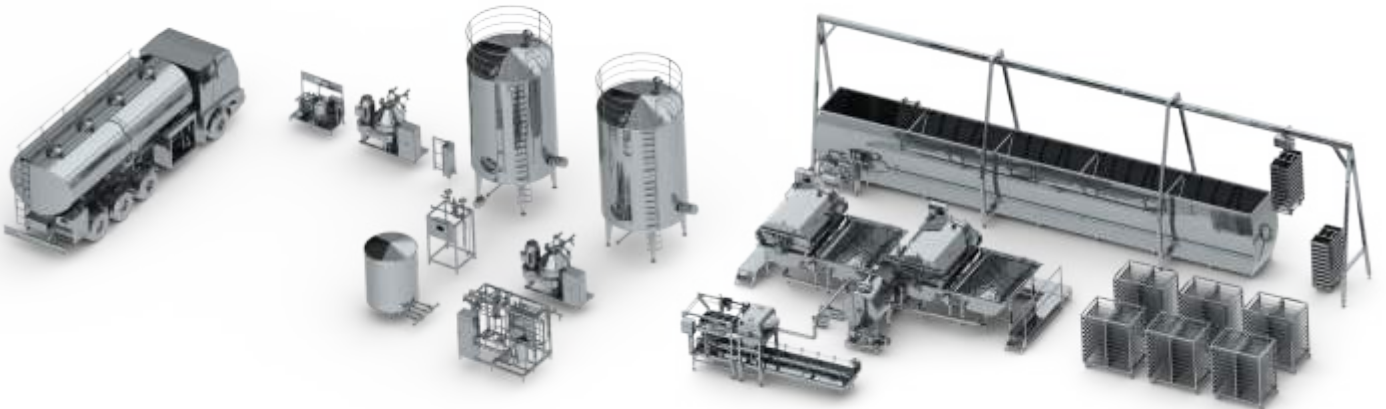
- Süt Alım
- Süt Sayacı
- Soğutma
- Süt Stok
- Sütün Pastörizasyonu
- Krema Standardizasyonu
- Pastörizasyon Sıcaklığında Bekleme

Brie&Camembert Peyniri Üretim Tesisi

- Sütün Mayalanması, Pıhtı Oluşumu
- Pıhtı Kesim, Karıştırma, PAS Çıkışı
- Teleme, PAS Süzme
- Kalıplara Dolum
- Kalıplarda Bekleme(2. Süzme)
- Salamurada Bekletme
- Mantarlama, Küfleme, Olgunlaştırma
- Paketleme

Brie&Camembert Peyniri

Proses tankı adı verilen, ısı işlem yapmaya uygun, kırıcı ve karıştırıcı peynir mayalama teknelerinde gerçekleşen bu işlemden sonra kısmen süzülen teleme (peynir pıhtısı) dikkatlice delikli formlara alınır. Peynir altı suyunun optimal olarak boşaltılmasına ek olarak, bu işlem Brie üretim işleminin en önemli sırrıdır. Süzme işleminden sonra peynir altı suyunun niteliğine bağlı olarak 18 ila 36 saat arası kalıplardan boşaltılır. Bu sürede presleme işlemi uygulanmaz. Peynirin kalıpta homojen dağılımı için alt-üst edilmesi gerekir. Peynirler daha sonra kalıplardan çıkarılır, tuzlanır ve olgunlaşma için üst üste plastik kevgir kalıplara alınarak çevirici (Turner) üzerine yerleştirilir ve orada düzenli olarak döndürülür. Yaklaşık bir hafta sonra, Brie üzerine tipik beyaz küf kaplamasını oluşturan bir küf mantarı kültürü püskürtülür. Brie daha sonra iki ila dört hafta daha kontrollü sıcaklıklarda dikkatli bir şekilde dönmeye devam ederek olgunlaşır.



Türkiye'de İlk Defa Kromel Tarafından Üretildi



Besin Değerleri

Su: 48,42 g - Enerji: 334 kcal - Protein: 20.75 g - Yağ(Toplam): 27.68 g - Karbonhidratlar(Toplam): 0.45 g - Toplam Şeker: 0.45 g - Mineraller: Kalsiyum, Ca: 184 mg - Demir: Fe: 0.50 mg - Magnezyum: Mg: 20 mg - Fosfor: P: 188 mg - Potasyum: K: 152 mg - Sodyum: Na: 629 mg - Çinko: Zn: 2.38 mg - Vitaminler: C vitamini: 0.0 mg - Tiamin: 0.070 mg - Riboflavin: 0.520 mg - Niasin: 0.380 mg - B-6 Vitamini: 0.235 mg - Folat: DFE: 65 µg - B-12 Vitamini: 1.65 Vitag - Vitamin A: RAE: 174 µg A Vitamini, İÜ: 592 İÜ - E Vitamini (alfatokoferol): 0.24 mg - D Vitamini(D2+D3): 0.5 µg - Vitamin D: 20 IU - K Vitamini (Filokinon): 2.3 µg - Lipidler: Yağ asitleri, doymuş (Toplam): 17,410 g - Yağ Asitleri, Tekli Doymamış: 8,013 g - Çoklu Doymamış Yağ Asitleri: 0.826 g(Tüm Veriler 100 g. İçindir)
Kaynak: USDA.

Ülkemiz, dört bir köşesinde geleneksel ya da modern tesislerde üretilen yüzlerce peynir türü ile adeta bir peynir cenneti. Dünya'da yıllar önce üretilmeye başlanan peynir Türkiye'de de pek çok türüyle ve adına düzenlenen festivallerle birlikte Türk mutfağında da önemli besin kaynakları arasında yer alıyor. Ayrıca, üretildiği yörelere de önemli ekonomik gelir sağlıyor.

Kromel olarak bizlerde işin mutfağında sizleri daha da rahat ettirmek için teknolojiyi rehberimiz kılıp yıllardır sizlere daha iyi hizmet verebilmek için çalışıyoruz. Bu sahip olduğumuz peynir kültürünün daha iyi şartlarda üretilmesinin yanında Avrupa tatlarının da artık ülkemizde üretimini yapılması için inovatif çalışmalar gerçekleştiriyoruz.

Bu yıl gerçekleştirdiğimiz çalışmalar neticesinde Fransa'nın eşsiz peynirlerinden olan Camember ve Brie peynirlerinin ülkemizde üretilmesine

katkıda bulunmuş olduk. Bursa da faaliyete giren MKP firması ile ortaklaşa yürüttüğümüz proje neticesinde artık sizlerde bu eşsiz lezzetlerden mahrum kalmayacaksınız.

2019 yılı itibari ile üretim hayatına başlayan MKP firması Kirmasti ve Casari markaları ile bu peynirleri evimize sokacak ve bu eşsiz lezzetlerden mahrum kalmamış olacağız.

Kromel olarak yerli yatırımcılarımızı destekleyerek, hem üreticimize hem de siz değerli tüketicimize en iyi hizmeti vermeye devam edeceğiz.



KİRMASTI

Sütün Uykusu



CASARI

Artisan Cheese



arge
KROMEL A.Ş.

MERKEZİ İle Daha Güçlüyüz



5746 sayılı Kanun ile, yenilikçiliğe odaklanmış, nitelikli istihdamı gelişmiş, katma değeri yüksek ürünler üreten, verimliliği ve rekabet gücü yüksek bir ekonomik ortamın oluşturulması sağlanarak; ülkemizin, uluslararası rekabet gücünün artırılması, yenilikçilik kapasitesinin geliştirilmesi ve dünyadaki gelişmelere uygun bir sanayi altyapısının oluşturulması ve ayrıca yabancı sermaye şirketlerinin Ar-Ge birimlerini ülkemizde yapılandırarak yeni teknolojileri ülkemizde geliştirmelerine imkan sağlanması amaçlanmaktadır.

Bugün ülkemizde Arge Merkezi unvanını almış 42 farklı sektörde 1152 firma

bulunmaktadır. Firmamız Makine ve Teçhizat sektöründe Arge Merkezi ünvanını kazanmış kendi faaliyet alanında lider bir firmadır. Ar-Ge ve inovasyon günümüzde rekabetin vazgeçilmez unsurlarından biri haline gelmiştir. Etkin Ar-Ge teşvikleri ile sanayisi desteklenen ülkeler Dünya Rekabet Sıralamasında en üst seviyelerde yer almaktadır. Hedefimiz yaptığımız Ar-Ge çalışmalarının ülke ekonomimize katma değer yaratacak, uluslararası pazarda rekabet gücümüzü artıracak ileri teknoloji içeren ürünler olarak geri dönmesidir. Bu unvan ile bizler, kalite ve yenilik alanında tamamlanmış

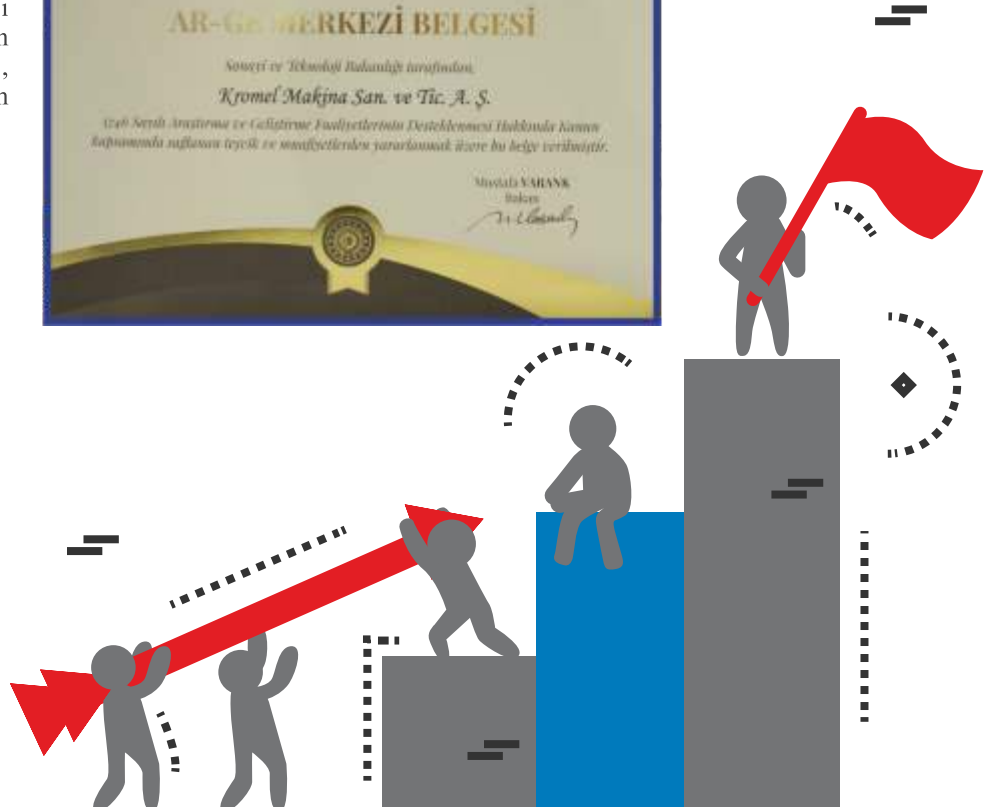
olduğumuz projelerimize bu yıl daha anlam katmış olduk. 2018-2020 eylem planlarımızda büyük önem verdiğimiz Ar-Ge stratejimiz doğrultusunda özgün ve yenilikçi ürünler geliştirmeye öncelik vereceğiz. Oluşturmuş olduğumuz Ar-Ge altyapısının sürdürülebilir bir şekilde büyümesini sağlayabilecek Ar-Ge stratejilerimiz günün ve gelecek beklentilerin karşılanmasına yönelik olacaktır. Bu kapsamda hali hazırda sürdürdüğümüz üniversite işbirlikleri, uzun dönemli stajyer alımları, akademik anlamda destekler, fikri mülkiyet hakları, teknik eğitimler gibi konular stratejimiz içinde bulunmaktadır.





Kurulduğu günden bugüne her zaman yeninin, yeniliğin peşinde olan Kromel Makina sahip olduğu tecrübesini önüne katarak Ar-Ge Merkezi ile uluslararası düzeyde rekabet edebilen ve ülkesini en iyi şekilde temsil eden firma olma hedefindedir.

Ar-Ge merkezimiz ile teknolojik bilgi üretmek, ürünlerimizde ve üretim süreçlerimizde yenilikler yapmak, ürün kalitemizi ve standartlarımızı daha yüksek noktalara taşımak, verimliliği arttırmak, üretim maliyetlerimizi düşürmek, sahip olduğumuz teknolojik bilgiyi ticarileştirmek, Ar-Ge personeli ve nitelikli işgücü istihdamını arttırarak ülkemize fayda sağlamak, katma değeri yüksek ürünler üreterek markamızı Dünya'nın her yerinde bilinir kılmak için çalışıyoruz. Çalışmaya, üretmeye, başarmaya ve kazanmaya devam edeceğiz...



Sınırları Kaldırıyoruz

Peymak olarak kurulduğumuz günden buyana her zaman hedefimiz sektörde fark yaratmak oldu. Sektörümüzün sahip olduğu klasik pazar rotasını risk alarak çevirdik ve bu zorlu süreçte yaptığımız ihracatlar ve satış ağları ile bugün en zor pazarlarda büyük başarılarla imza attık.

Bu rotalardan biri de Afrika'nın güneydoğusunda yer alan 12 milyon nüfuslu Ruanda. Uzun yıllar Batılı ülkelerin sömürdüğü, kanlı bir soykırımın yaşandığı Ruanda, bugün ekonomideki atılımlarıyla Afrika'da ticaret yapmak isteyen tüm yabancı iş adamlarının da dikkatini çekiyor. Burası gerçekten önyargıları yıkan bir ülke. İstanbul'a uçakla altı saat 30 dakika uzaklıktaki Kigali ise her yönüyle modern bir başkent. 1990'lı yıllarda yaşanan iç sorunlar çoktan geride kalmış. O karanlık günlerin bir daha yaşanmaması için hemen hemen her yere **“bir daha asla”** yazan tabelalar asılmış. Konuklarına her adımda doğayı ve huzuru hissettiren ülkede göze ilk çarpan ilk şey temizlik. Caddelerine tabiri caizse kadın eli değmiş gibi. Parlamentodaki kadın temsili açısından dünya ikincisi olan ülkede süpürgeleri, hatta elleriyle sokakların tozunu alan görevlilere sıkça rastlanıyor.

Çevreyi kirlettiği için yasaklanan naylon poşetler yerini kâğıt torbalara bırakmış. Kapı komşusu Kenya ile aynı enlem üzerinde bulunan ülkede, sıcaklık yıl boyu 22-28 derece arasında değişiyor.

Şu anda, ülkenin yıllık süt üretimi, tarım bakanlığına göre yaklaşık 816, 79 milyon litre seviyesinde bulunuyor. Tarım bakanlığınca hazırlanan planlamalarda 2022 yılına kadar en az 1,2 milyar litreye ulaşması öngörülmektedir.

Ulusal Süt Stratejisi'ne göre Ruanda, 2020 yılına kadar, kişi başına düşen süt tüketimini 80 litreye çıkartmayı planlamıştır. 2015 'de kişi başına düşen süt tüketimi 40 litre olarak kayıtlara geçmiştir.

Mevcut potansiyeli ile bize göz kırpan Ruanda da bugün Peymak ürünleri ile sütlerini koruma altına almaktadır.

Yeni gelişimlerin ve farklılaşmanın öncüsü olarak kurulduğu günden bugüne ciddi ve emin adımlarla sektörde ilerleme kaydeden firmamız, pazarlama politikası, üretim kalitesi ve Türkiye'nin bütün noktalarındaki yaygın servis ağı ile 7 gün 24 saat ürün güvencesi hizmeti vermektedir. Dünya standartlarında

üretim hedefleyen modern tesisinde toplum sağlığına hizmet veren firmamız her zaman yeni gelişimlerin öncüsü olmaya devam edecek.

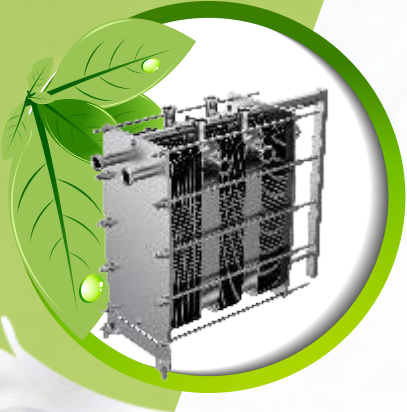
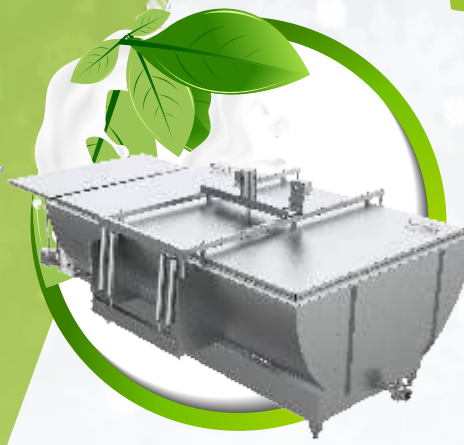
Peymak en son teknolojik sistemler ile donatılan fabrikasında her gün Türkiye ve dünya ülkelerine binlerce ürün sevkiyatı gerçekleştiriyor ve kıtaları Peymak kalitesiyle buluşturuyor.

Yaklaşık 35 ülkeye ihracat yapan Peymak, dünyanın kabul ettiği kriterlerdeki ham maddeyi kullanarak katma değeri yüksek ürün üretiyor. 50 litreden 15 bin litreye kadar kapasiteye sahip olan çeşitli yatay ve dikey süt soğutma tankları ve süt taşıma tankerlerinin üretimini gerçekleştiren firmamız, standart üretimi, kalitesi ve motivasyonu ile teknolojik gelişmeleri yakından takip ederek, başarılarına her geçen gün bir yenisini ekliyor ve bu yolda müşterilerine en iyi şekilde hizmet sunuyor.





peymak[®]
www.peymak.com



Sakarya 1. Organize San. Böl. 1. Yol No:46 Arifiye/SAKARYA

+90 264 274 75 12-13-14 peymak@peymak.com
+90 264 274 75 15 www.peymak.com

TSS UF Teknolojisi İle Süzme Peynir Üretimi

Ultrafiltrasyon konsantresi ile süttten peynir üretimi kavramı ilk defa 1971 yılında J.L. Maubois ve G. Mocquot isimli iki Fransız tarafından dile getirilmiştir. Bu uygulamanın keşfi ile ultrafiltrasyon sırasında membran ayırıştırma işlemi yapılarak, proteinler ve yağlar konsantre edildi ve adına retentat denildi. Su, laktoz, tuzlar, mineraller ve protein olmayan azot bileşenleri ise permeate denilen filtrat kısmına ayrıldı. Bu metot ile ultrafiltrasyon retentatındaki konsantre içerisinde bileşenler artmış oldu.

Ultrafiltrasyon sistemi teknolojisini sütü konsantre edip, yumuşak peynirlerin final kuru madde içeriklerini yakalamak için, süt ürünleri endüstrisine uyarladılar. Bu iki araştırmacı bu teknolojiyi uyguladıkları yöntem peynir mayası ve starter bakteri ekleyerek peynir üretmeyi başardılar. Ultrafiltrasyon uygulanması ile elde edilebilecek UF peynirlerinin olası verim artışı, geleneksel olarak hazırlanan eşdeğeri ile karşılaştırıldığı için birçok çalışmaya yol açmıştır.

Yumuşak Peynir Üretiminde VERİM ARTIŞI

Böylece, yüksek nem oranına sahip peynirler için verim artışı sağlanmıştır. Ancak bu uygulama sert ve yarı sert peynirlerin imalatını yapabilmek için peynir altı suyu drenajı gerektiğinden genellikle yumuşak peynir üretiminde tercih edilir. Artık günümüzde ultrafiltrasyon ile yapılan konsantre süttten peynir üretimi kavramı dünyanın birçok yerinde çeşitli tipte yumuşak peynirlerin üretimi için uygulanmaktadır. Bunlardan bir tanesi de ülkemizde ve orta doğuda gün geçtikçe daha da popüler olmaya başlayan yumuşak bir beyaz peynir türü Süzme Peynirdir.

Orta Doğu'nun ve Ülkemizin Yeni Yıldızı Süzme Peynir

Dünya'da bu peynir türünün birkaç ismi bulunmaktadır. "Danish Feta Cheese, Danish White, German White, Süzme

Peynir, UF Peyniri" gibi isimler verilmiştir. Yıllar önce piyasaya yurt dışından getirilip sunulan bu peynir geçmiş dönemlerde pek rağbet görmese de süt ürünleri fabrikalarımızın gelişmesi ile piyasada yerli üretim olarak hakkettiği yeri almıştır. Orijinal yunan fetasına kıyasla daha yağlı ve pürüzsüz bir yapıya sahip olan süzme peynir, dilimleme kabiliyeti ile ön plana çıkar. Özellikle yaşlı insanların ve bebeklerin çok sevdiği bu yumuşak peynir, günümüzde kültürlü beyaz peyniri tahtından etmeye başladı diyebiliriz.

Süzme Peynirin Üretim Yolculuğu

Süzme peynirin üretim yolculuğunda ultrafiltrasyon sistemi başrolü oynar. Pastörize ve standardize edilmiş süt, ön ısıtıcıdan geçtikten sonra ultrafiltrasyon sistemine yönlendirilir ve peynirimizin son kuru madde oranına konsantre edilir. Ultrafiltrasyon sistemi laktoz ve mineral ağırlıklı permeate kısmını ayırırken, retentat kısmında protein ve yağ konsantre eder.

Bu konsantre retentat pastörizatörüne gönderilip tekrar pastörize ve homojenize edilir. Bunun yapılmasının sebebi protein ve yağ ile beraber bakterileri de konsantre edip 4-5 kat çoğaltmış olmasından kaynaklanmaktadır. Pastörizasyon sonrası mayalama sıcaklığında dolun makinesine yönlendirilir. Süzme peynir üretimi için özel olarak tasarlanan dolun makinesi kültür, maya ve süt konsantresini karıştırıp kaplara aynı anda doldurarak koagülasyon tüneline yönlendirir.

Bu tünel içerisinde olgunlaşan peynirin üzerine parşömen adı verilen kağıt konulur ve tuz ilavesi yapılır. Bunun sebebi ise tuzun tam merkezde sabit kalmasını ve tek bir bölgeyi tuzlamasını engellemek içindir. Tuz bu şekilde kap içerisinde homojen dağılır. Folyo ve kapaklar kapatıldıktan sonra inkübasyon odasında belli bir sıcaklıkta bekleyen



peynir soğuk odalara taşınır ve soğuk zincir ile marketlere dağıtılır.

UF ile Protein Standardizasyonu

Ultrafiltrasyonun süt tozu, peynir altı suyu tozu ve peynir üretimleri haricinde süt ile ilgili bir başka kullanım amacı daha vardır.

Bu da Protein Standardizasyonudur. Süt alımında uygulanan Ultrafiltrasyon tekniği, yaz ve kış aylarında süt bileşenlerindeki değişiklikleri standart hale getirir ve üretime sabit kuru madde ve sabit protein oranlarında süt göndermemizi sağlar. Silolardaki süt konsantre edilir ve belli bir protein oranına getirilir. Sabit kuru madde ve protein içeriğindeki süt, pastörizatörlere gönderilir. Konsantre olmuş süt ise imalat sürecinde, kapasite düşüklüğü sebebi ile, buhar, maya, kültür, tank, personel, elektrik, su, kimyasal gibi tasarruflar olarak geri döner.

20 seneyi geçkin ultrafiltrasyon tecrübesi, teknolojik alt yapısı, konusunda uzman teknik ve idari kadrosu ve değerli yöneticileri ile misyonu çerçevesinde, hijyenik ve sağlığa yararlı gıda ürünlerinin tüketimini artıracak tüm yeniliklerin öncüsü olmaya ve bu amaçla her gün yeni bir teknolojiyi ülkemize katma hedefi doğrultusunda çalışmaya devam edeceğiz. Bizi takip etmeye devam ediniz.

KROMTECH MAKİNA SAN. ve TİC. A.Ş

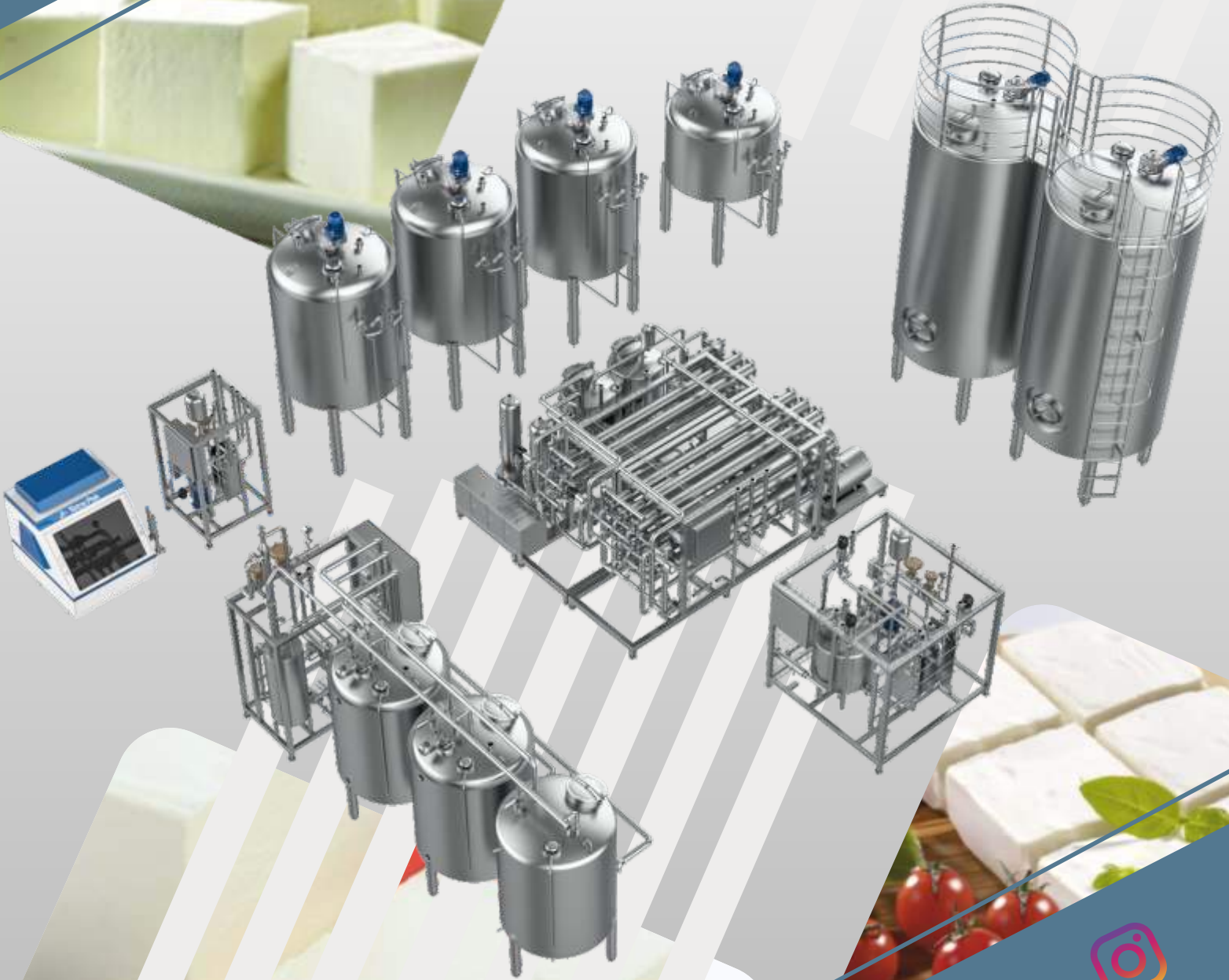
TSS
TEKNİK SEPARASYON SİSTEMLERİ

KROMTECH MAKİNA SAN. ve TİC. A.Ş

tss[®]

TEKNİK SEPARASYON SİSTEMLERİ

UF Teknolojisi ile Süzme Peynir Üretim Hatları



İstiklal Mah. Kirişhane Cad. Demirciler Sk. No:8 Çark Sanayi / 54055 Serdivan / Sakarya
Tel : +90 264 278 48 50 Fax: +90 264 278 48 55

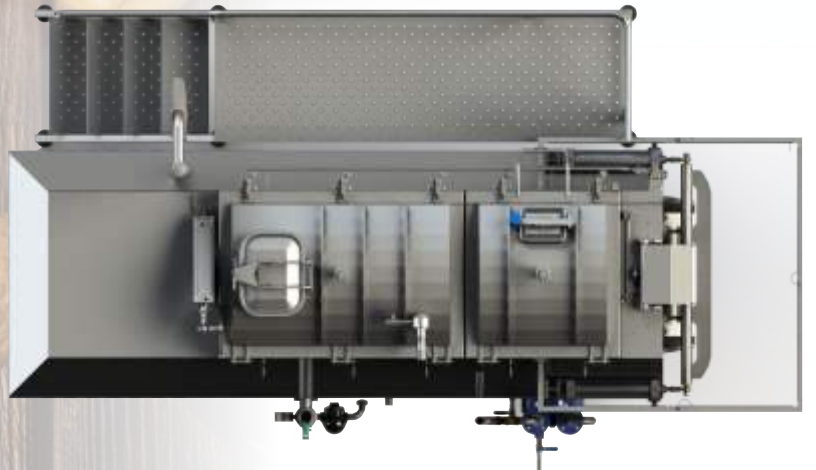


YÜKSEK KAPASİTE DE YÜKSEK VERİMLİLİK

Firmaların mevcut kaşar peynir üretim hatlarını kullanarak kapasite artırma çalışmalarına istinaden geliştirmiş olduğumuz yeni KRHY-1000 kuru haşlama makinesi serisi bu bağlamda siz değerli müşterilerimizin arayışlarına kalıcı bir çözüm olacaktır.

Makineye ürün yükleme işlemi bilhassa çedarlama tekneleri ile yapıldığında saatte 3 batch işlenebilerek 3000 kg/s gibi yüksek kapasitelere ulaşılabilmektedir.

Ayrıca yeni tasarlanmış olduğumuz otomatik kaset tipi kaşar peynir gramaj ve dolum hattıda bu kapasitelere karşılık verecek şekilde dizayn edilmiş olup ortak bir çalışmanın sonucunda seri üretim metoduna uygun hale getirilmiştir.





2020 DE NERDEYİZ?



Bizden Haberler

Aramıza Katılanlar

Seda Topçu / 10.01.2019
Faruk Balkan / 14.01.2019
Seda Kösemen / 21.02.2019
Mehmet Berat Uysal / 08.04.2019
Elvan Murat Demirezer / 19.03.2019
Zülal Koç/27.05.2019
Nurullah Demiray/14.10.2019
Ömer Kınalı/21.10.2019
Muhammet Durmaz/01.11.2019
Muzaffer Faik Gedikli/01.11.2019

Evlenenler

Mertcan Özek / 27.04.2019
Sefer Uzel / 29.06.2019
Erkan Yanalıoğlu / 20.07.2019
Şevket Can Bursalı / 17.08.2019
Enis Duman / 28.09.2019

Dünyaya Gelenler

Şahin Yıldız / Erkek Bebek / 13.12.2018
Mehmet Köseoğlu / Erkek Bebek / 19.02.2019
Anıl Çalışkan / Kız Bebek / 21.03.2019
Ferdî Özgedik / Kız Bebek / 25.07.2019
Enes Tokyay / Kız Bebek / 31.07.2019
Samet Gürsoy / Kız Bebek / 05.08.2019
Ayhan Sönmez / Kız Bebek / 08.09.2019
Faruk Balkan / Erkek Bebek / 26.09.2019

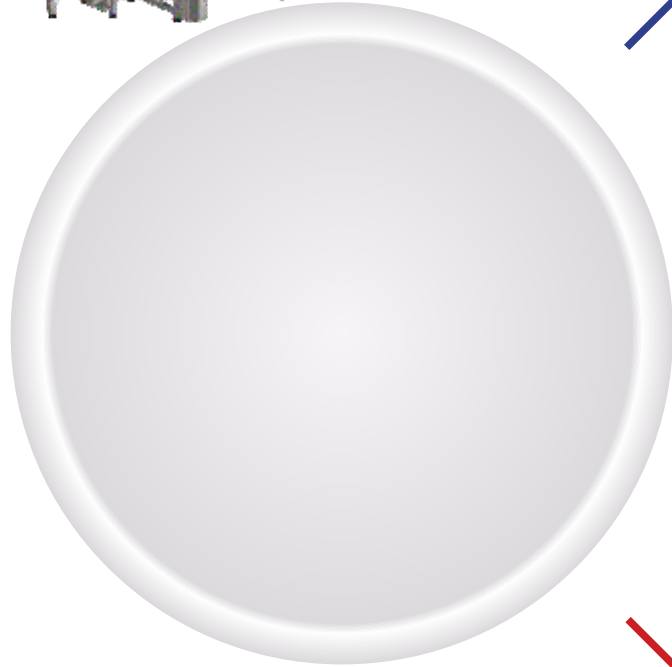
Vefat Edenler

Kamer Büyükođan / Babası / 06.03.2019
Ömer Şayan / Babası / 26.06.2019
Kardelen Kösemen / Babası / 01.08.2019



Kromel®

peymak®



KROMTECH MAKINA SAN. ve TIC. A.Ş.
tss
TEKNİK SEPARASYON SİSTEMLERİ



arge
KROMEL A.Ş.



Teknolojiyi takip edin

📍 Sakarya 1.Organize San. Böl. 1.Yol No:11
54580 Arifiye / SAKARYA / TÜRKİYE

☎ +90 264 276 8466 (pbx)
📠 +90 264 276 8720 - 21

✉ kromel@kromel.com.tr
🌐 www.kromel.com.tr

