

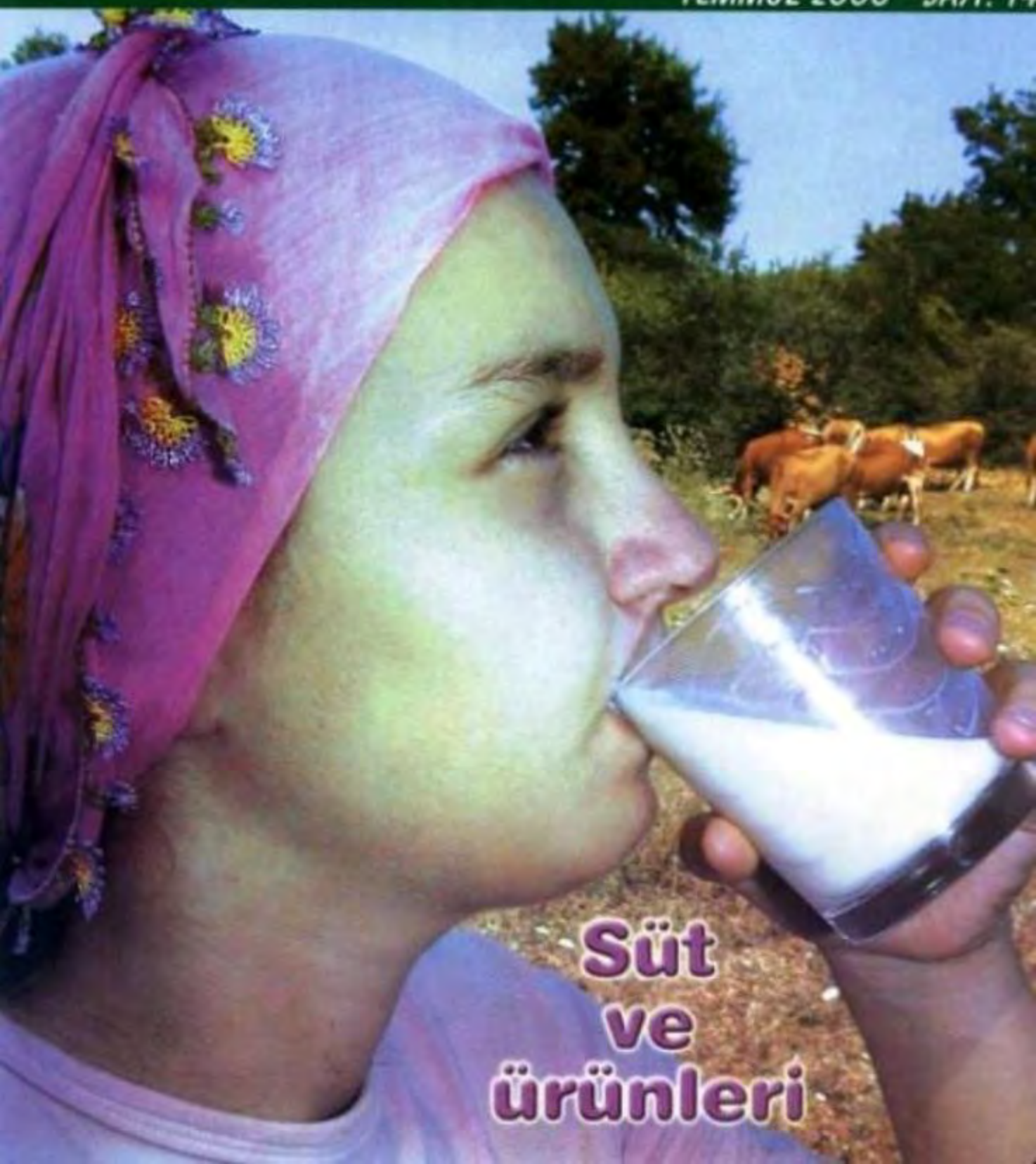
Samsun Tarımında Yeni Ufuklar •

SAMTIM

ISSN 1305-7588



TEMMUZ 2006 SAYI: 14



**Süt
ve
ürünleri**



Organize Sanayi Bölgesi
Yaşar Doğu Cad. No.13
Kutlukent / SAMSUN

Tel. : 0(362) 266 93 94
266 98 83 (3 Hat)
Fax : 0(362) 266 98 86

info@sakiz.com.tr

sakız



SAMTİM

Samsun Tarım İl Müdürlüğü Yayınıdır
Sayı 14, Ağustos 2006



Samsun Tarım İl Müdürlüğü Adına

Sahibi

Sadullah KIRENCİ
İl Müdürü

Yazı İşleri Müdürü

Yener GÜNAY
Çiftçi Eğitimi ve Yayın Şube Müdürü

Yayın Kurulu

Dr. Ali KORKMAZ
Yaşar BUDAK
Şerife Gül GÖZÜGÜL

Fotoğraflar

Recep YAPINCAK

Reklam

Cihan EROĞUL
Kontrol Şube Müdürü

Yazışma Adresi

Tarım İl Müdürlüğü
Çiftçi Eğitimi ve Yayın Şubesi
55060 Samsun

Telefon

0 362 231 37 00/270

Fax

0 362 233 21 63

e-mail

cey@samsuntarim.gov.tr

web

http://www.samsuntarim.gov.tr

ISSN 1305-7588

Samsun Tarım İl Müdürlüğü Yayını Olan
SAMTİM Dergisi Yaygın Süreli Yayındır

Dizgi/Baskı

Kardeşler Ofset
4320688 * Samsun

Reklam Fiyatları

Arka Kapak (Renkli Tam Sayfa)	: 300 YTL
Arka Kapak (Renkli Yarım Sayfa)	: 150 YTL
Kapak İçleri (Renkli Tam Sayfa)	: 150 YTL
Kapak İçleri (Renkli Yarım Sayfa)	: 75 YTL
İç Sayfalar (Renksiz Tam Sayfa)	: 60 YTL
İç Sayfalar (Renksiz Yarım Sayfa)	: 30 YTL

Ahbone Bedeli : 12 YTL/yıl

İÇİNDEKİLER

Önsöz	2
SAMYO denince	3
Samsun'da Gsm Belgeli Tek Kuruluş	6
SAKIZ Dondurma	8
Kolza (Kanola)	12
Kolza (Kanola) ya Talep Artıyor	16
Kuş Gribi ve Bazı Korunma Yolları	18
Türkiye ve Samsun'un Sebze Türleri yönünden karşılaştırılması ve Gıda Sanayii	19
Süt ve Süt Ürünleri	21
Süt ve Sütçülüğün Yapısı ve Sorunları	24
Çiftçilerin Vergilendirilmesi ve Belge Düzeni	26
Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi	27
Haberler	29
Personel Hareketleri	43
Edebiyat Dünyası	45
Ev Hali	46
Mola	47
Zekametre	48



www.samsuntarim.gov.tr

Milli ekonominin temeli ziraattır. Bunun içindir ki tarımda kalkınmaya büyük önem vermekteyiz. Köylere kadar yayılacak programlı ve pratik çalışmalar bu amaca ulaşmayı kolaylaştıracaktır.

Mustafa Kemal ATATÜRK



Sayın Tarım Dostları

Bir yılın emeğinin karşılığının alındığı ve yoğun bir şekilde hasat işlemlerinin gerçekleştirildiği aylara gelmiş bulunmaktayız. Bu durum aynı zamanda ülkemiz ve ilimiz tarımında hareketliliğin başladığı bir döneme karşılık gelmektedir. Projelerin sonuçlarının alındığı ve yeni dönemde nelerin yapılacağının da bir değerlendirilmesi de bu dönemde yapılmaya başlamaktadır. Bu bağlamda ilimizin de içersinde bulunduğu toplam 16 ilde yürütülen Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı kapsamında ilimizden de Bal Paketleme Tesisi başta olmak üzere 4 projenin yeterli bulunması bu çabalarımızın karşılığını bulduğunu göstermektedir. Ayrıca KKYDP kapsamında yürütülen Satınalma Eğitiminin de ilimizde yapılmış olması bizi bir o kadar da sevindirmiştir. Organizasyon düzenleme anlamında geldiğimiz noktanın da çalışmalarımıza katkı sağladığı kaçınılmaz bir gerçektir.

İlimizde yıllardır yürüttüğümüz proje ve demonstrasyon çalışmaları sonucunda meyvecilik sektöründe hızlı gelişmeler yaşanmakta, yıllar önce düzenlediğimiz bahçelerden verim alındığını görmekteyiz. İleriki yıllarda bu sevincimizi artıracak olan yeni çalışmaların tohumlarını da yine bu dönemde atmış bulunmaktayız. Özellikle 19 Mayıs ilçemizde tesis edilen 650 da. alana kurulu bulunan meyve bahçesi bunun en son ve güzel örneğini oluşturmaktadır.

Samsun'umuzu hak ettiği yere taşımak anlamında tarımsal planda neler yapılabileceğinin tartışıldığı master plan çalışması da sonuçlandırılmış olup; Amasya, Tokat, Çorum ve Samsun illerini kapsayan Tarım Master Plan çalışması tamamlanmış ve basımı gerçekleştirilmiştir. Bundan sonra yapılacak olan çalışmalarda bir başvuru kitabı niteliği taşıyacak olan kitap ilgili illere ve sivil toplum kuruluşlarına gönderilmiştir.

Samsun'daki tarım sektörünün durumu ve sorunlarına yönelik çalışmaları içeren dergimizin bu yeni sayısında da süt sektörünü ele aldık. İlimizde faaliyet gösteren Samyo, Sakız ve Otat firmalarının bu sektördeki yeri ve önemine vurgu yapılarak sektörün geldiği nokta ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Yapılan bu çalışmalarının ilimiz tarımının ivme kazanmasına ve hak ettiği yere gelmesine katkıda bulunmasını dilerim.



Sadullah KİRENCİ

Tarım İl Müdürü

SAMYO

Denince...

Politikası : Gıda Güvenliği

Süt ve Süt Ürünleri işletmemizde hijyenik şartlarda üretilmekte olan; Yoğurt, Ayran, Beyaz Peynir, Kaşar Peyniri ve Tereyağı, Ulusal-Uluslararası mevzuata, TSE Standartlarına, ISO 9001 VE HACCP Sistemine uygun olarak üretilmekte, deneyimli ve eğitilmiş çalışanlarımızla, müşterilerimizin talepleri doğrultusunda ürünlerimizi, işletmemizi sürekli geliştirerek, üretimden satışa kadar müşterilerimize sağlıklı ve kaliteli ürünleri sunmayı, taahhüt ederiz.

Gıda Güvenliği Hedefleri

Mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal açıdan spesifikasyonlara uygun hammaddeler ve yardımcı malzemeler temin etmek.

Son üründe; fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik spesifikasyonlara uygun ürün üretmek.

Temin edilmiş ürünlerde tehlikeleri önlemek, yok etmek veya belirlenmiş limitlere indirmek.

Ekipman, bina temizliği ve hijyeni ile çalışan hijyeni kurallarına uygun faaliyette bulunmak ve hedeflerine ulaşmak.

Hammadde ve mamul madde depolama kurallarına uygun faaliyette bulunmak ve hedeflerine ulaşmak.

Kaliteli ve sağlık için uygun hammaddeler sağlayan tedarikçilerle çalışmak

Üretimin her aşamasında çapraz bulaşmaları engellemek ve hijyenik şartlarda çalışmak.

Süt ve Süt ürünlerinde Karadeniz ve İç Anadolu Bölgesinde en kaliteli, en hijyenik, doğal ve katkısız, mikrobiyolojik yükü sıfır ürün satmak ve tercih edilen olmak.

Ortamdan kaynaklanan bulaşmaları engellemek.

Kör nokta oluşmasını engellemek.

Çalışanları HACCP ve hijyen konusunda bilinçlendirmek için ayda 2 kez eğitim vermek.

Kapsam

Fabrikamız HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, TSE 13001 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi şartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmıştır. HACCP Sistemi fabrikamızda gıda üretim faaliyetlerimizi desteklemektir. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarına göre Gıda Güvenliği Yönetimini, iyi üretim uygulamalarına dayanan Ön Koşul Programlarını ve sisteme ilişkin kuralları kapsar. Böylelikle ürünlerimizin ve hizmetlerimizin tutarlı bir şekilde ve etkin olarak müşteri ihtiyaç ve beklentilerini karşılamak, ilgili yasal düzenlemelere uymak, sürekli iyileştirme ve kaynaklarımızın doğru, etkili ve verimli bir biçimde kullanılması için bir mekanizma oluşturulmuştur.



Varoluş Amacımız

Markalarımızı sağlık, kalite ve güven ile arttırmak
bütünleştirmek

Türkiye ve Dünya'da markamıza bağlı
müşteriler yaratmak ve tercih edilen
ilk firmalardan olmak

Şirketimizde sağlam
finansal yapıyı sürdürmek

Türkiye ekonomisine
ihracat yaparak da katkı
sağlamak

Şirket Hedefimiz

2008 yılına kadar
Karadeniz ve İç Anadolu
Bölgesinde:

Süt ve Süt Ürünlerinde en iyi
satış ve dağıtım firması olmak ve
öyle bilinmek

En iyi süt ürünleri üretici olmak ve öyle bilinmek

Rekabet edebilir fiyatlara ulaşmak ve sürdürmek

Kurumsal, teknolojik ve insan altyapısını
tamamlamak

Süt ürünlerimizde pazar payımızı her yıl %15

Kalite Politikamız

Kaliteli ve güvenilir ürün ve
hizmetlerimiz ile müşteri
memnuniyetini sağlamak
üzere;

Ürünlerimizin,
süreçlerimizin,
çalışanlarımızın ve
çalışma ortamımızın
verimliliğini sürekli
geliştirmek

Müşterilerimiz,
çalışanlarımız, toplumumuz
ve hissedarlarımızın ihtiyaç ve
beklentilerini karşılamaktır.

TSE Standartlarına, Türk Gıda Kodeksine,
Uluslararası Mevzuatlara uygun olarak üretim
yapmak ve ürünümüzü, işletmemizi sürekli
geliştirerek, müşterilerimize sağlıklı ve kaliteli ürünleri
sunmayı, taahhüt ederiz.



Temel Kurallarımız

Birbirimizi ve müşterilerimize karşı dürüst davranırız.

Şirket kaynaklarını kendi kaynağımız gibi dikkatli kullanırız.

Amaç ve hedeflerimizi özverili çalışmalarımızla gerçekleştiririz "Biz yapabiliriz".

Birbirimize yardımcı oluruz.

Kendimizi geliştirmek ve sürekli öğrenmek öncelikli hedeflerimizdendir.

Yaklaşımımız

Müşteri Odaklılık

Müşteri geri beslemelerini ve şikayetlerini güler yüze almak ve iyileşme fırsatlarına dönüştürmek

Müşteri ilişkilerinde şirket ilkelerini korumak

Müşteri kazanma ve marka tutundurma faaliyetlerini geliştirmek

Dağıtım ağının etkinliği sürekli geliştirmek ve yaygın ürün bulunabilirliğini sağlamak

İnsan Odaklılık

Çalışanlarımızın katılımını sağlamak ve takım çalışmasını özendirmek

İç iletişimin etkinliğini artırmak

İç eğitim sistemini kurmak ve birlikte öğrenme kültürü oluşturmak

Süreç ve Bilgi Odaklılık

Kısa, orta ve uzun vadeli strateji ve iş planlarını oluşturmak

Hatasız süreç tasarımıyla yoğunlaşmak

Süreçlerimizin hızlarını artırmak ve değişkenliğini azaltmak

Süreçlerimizdeki her türlü fireyi azaltmak

Başarılı ve etkili uygulamaların şirket içinde yaygınlaşmasını sağlamak

Verilere dayalı bilgilerle karar vermek

Kaliteli girdi sağlamak üzere tedarikçilerimize yönelik faaliyetlerde bulunmak

Kalite Hedeflerimiz

Kötü kalite maliyetlerini azaltmak (İş kazalarını, proseslerdeki hataları, fireleri ve arızaların oluşumunu SIFIRA indirme hedefi)

Maliyetleri düşürmek

Kurumsal ve teknolojik yenilikler yapmak

Süreçleri kademeli olarak birleştirmek

Müşteri memnuniyetini artırmak

Karlılık oranını artırmak

İletişimi artırmak ve kolaylaştırmak

Birlikte gelişme kültürü geliştirmek



SAMSUN'UMUZDA

1. Sınıf Gayri Sıhhi Müessese BELGELİ TEK KURULUŞ

Sayın Engin Uzun bize
kısaca kendinizden
bahsedebilir misiniz?

1960
Beşikdüzü/TRABZON
doğumluyum. Gıda
sektöründe önde
gelen firmalarda
satıcılık, Sağra ve
Karsa'da Bölge Satış
Müdürlükleri yaptım.
1992 yılında
UZUNOĞLU Gıda
Pazarlamayı kurarak, bir
çok yerli ve yabancı
markaların İç Anadolu ve
Karadeniz Bölgesi distribütörlüğünü aldım
ve hala devam etmekteyiz.



Tabi ki; bir işletme kurarken
ya da her hangi bir şey
yaparken öncelikle bir
tüzüğünüz ya da bir
ilkemiz olmak zorunda.
Biz de gıda
alanındaki
uzmanlarla sürekli
çalışarak kendi
ilkelerimizi belirledik
ve bu ilkeler
doğrultusunda bütün
çalışmalarımızı
detaylandırdık.

Buna çalışmalarınızdan bir
örnek verebilir misiniz?

Elbette; size gıda güvenliği politikamızdan ve
gıda güvenliği hedeflerimizden bahsedeyim.

Süt ve süt ürünleri işletmemizde hijyenik
şartlarda üretilmekte olan; yoğurt, ayran, beyaz
peynir, kaşar peyniri ve tereyağı ulusal-uluslararası
mevzuata, TSE Standartlarına, ISO 9001 VE HACCP
Sistemine uygun olarak üretilmekte, deneyimli ve
eğitilmiş çalışanlarımızla, müşterilerimizin talepleri
doğrultusunda ürünlerimizi, işletmemizi sürekli
geliştirerek, üretimden satışa kadar müşterilerimize
sağlıklı ve kaliteli ürünleri sunmayı, taahhüt
etmekteyiz.

Engin bey uzun yıllara dayanan bir
pazarlama ve satış deneyiminiz var.
Pazarlamadan üretime geçme fikri nasıl ortaya
çıktı?

Sizinde söylediğiniz gibi 2003'e kadar birçok
önde gelen firmanın markalarının dağıtım ve
pazarlamasını yaptım. Karadeniz ve İç Anadolu
pazarına oldukça hakim olduğumu söyleyebilirim.
Pazardaki süt ürünlerinde belirli markaların dışında
tüketimin artmasına karşın üretimdeki yani
sanayileşmedeki artışın
yanında çok zayıf
kalması ve tüketicinin
ihtiyaçlarının tam
anlamıyla
karşılanamayışını
görmemiz ve her
şeyden önemlisi
önümüze bir fırsatın
çıkması bizi süt işletmesi
kurmaya yönelten
faktörleri oluşturdu.



Peki son olarak
fabrikanızın kapasitesi
nedir, % kaçını
kullanıyorsunuz?

Fabrikamızdaki
makine parkurumuzun
100 ton süt işleme
kapasitesi vardır. Ürün
yelpazesine göre; 15 ton
yoğurt, 2 ton kaymaklı
yoğurt, 5 ton ayran, 15
ton beyaz peynir, 10 ton
kaşar peyniri, 1 ton

tereyağ üretim kapasitesine sahiptir.

Vakit ayırdığınız için çok teşekkür ederiz
Engin bey.

Ben teşekkür ederim.

Bildiğim
kadarıyla gıda işletmelerinde en zorlu olanlardan
bir tanesi de süt işletmesi ve siz kısa zamanda bu
alanda bir anlayış ve bir marka yaratmış
durumdasınız. Bize biraz SAMYO'nun
anlayışından bahsedebilir misiniz.

Şimdi söyleşimize Mehmet Beyle devam edeceğiz. Sayın Mehmet KÖSE bize kısaca kendinizde bahseder misiniz?

1955 Ladik/ SAMSUN doğumluyum. Uzun yıllar özel sektörde finans yöneticiliği (Sağra A.Ş. de Genel Müdür Yard.) görevlerinde bulundum. 11 yıl sonunda Sağra'dan ayrılarak 1995 yılında UZUNOĞLU Gıda Pazarlamaya ortak oldum ve halen devam etmekteyim.

Mehmet bey Samyo sizce nerden nereye geldi ve önümüzdeki yıllarda nereye gelecektir?

Samyo süt ürünleri işletmesi 2001 yılında kurulmuş sadece bir buçuk yıl üretim yapabilmiş ve 2002 sonunda faaliyetini durdurmuş (kapanmış) idi. Üstelik bu zaman zarfında 'SAMYO' pazarda 2./3. sınıf bir ürün durumunda idi. 2003 nisan ayında şirketimizce satın alınan Samyo Süt Ürünleri İşletmesi yeni düzenlemelerden sonra tekrar üretime başlamıştır. Yapılan ilk iş 'SAMYO' markası için Ankara'da bir ajansa yeni bir logo tasarımı yaptırılmıştır. Üretim girdileri ve ürünlerin kalite kontrolünü yapmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerin yapılacağı laboratuvar kurulmuştur. Üretim ve satışa ISO 9000 ve HACCP kalite sistemine sahip olmak için profesyonel bir danışmanlık firmasından eğitim alınmış öneriler doğrultusunda makine parkuru yeniden düzenlenip bir çoğu yenilenmiş (en yeni teknoloji ile) ve işletmemiz Haziran 2004'te TSE'den ISO 9000 ve HACCP belgelerini almaya hak kazanmıştır.

Ürün yelpazemiz içerisinde pastörize süt; yoğurt; ayran; beyaz peynir, tereyağı yer almaktadır.

2005 Yılından itibaren de ürün çeşidimize kaymaklı yoğurt ve kaşar peyniri üretimi eklenmiştir.

Fabrikamız günlük, 10 ton yoğurt, 2 ton kaymaklı yoğurt, 5 ton ayran, 15 ton beyaz peynir, 10 ton kaşar peyniri, 1 ton tereyağı üretimi kapasitesine sahiptir. Ürün kalitesi ve hizmet anlayışı ile sektöründe, kısa zamanda kendisine seçkin bir yer bulmuştur. Gelişen ve değişen dünya şartları doğrultusunda, Türk gıda mevzuatına, TSE Standartlarına ve TS 13001 şartlarına uygun gıda üretimi yapabilmek için gerekli yatırımları başlatılmıştır.

Kaliteli üretimin oluşumunun nitelikli eleman gücünden geçtiğini kabul edilerek, şirketimizde konusunda deneyimli ve eğitimli elemanlar istihdam edilerek sistemimizi ve üretimimizi geliştirmek için sürekli iyileştirme çalışmaları yürütülmektedir ve müşteri odaklı bir anlayışla çalışılmaktadır.

Peki bu zaman içerisinde çalışmalarınızın Pazar payınıza ve üretime etkisi ne şekilde oldu?

İşletmeyi satın aldığımız 2003 Temmuz tarihinde üretim miktarımız günlük iki ton çiğ süt idi. Az önce özetlediğim, ileriye yönelik hedefler doğrultusunda ve kalite politikamız gereği yürüttüğümüz çalışmalarımız sonucu üretimimiz bu gün itibarı ile 40 tonlara ulaşmıştır. Pazar payımız önemli miktarda artış sağlamış ve dağıtım bölgelerimizde marka olmayı başarmıştır.

Mehmet bey bize vakit ayırdığınız için çok teşekkür ederiz.

Ben teşekkür ederim.



SAKIZ

DONDURMA

Türkiye'nin İlk ve Tek Endüstriyel Tasarım Patentli Firması

**Sayın İbrahim
Baş üretim sahanız ,
kapasiteniz ve
pazarınızın yapısı
hakkında bilgi
verebilir misiniz?**

Sakız Dondurma
A.Ş. 3800'ü kapalı
toplam 6500 m² bir
alana kurulmuştur.
Kullandığı modern
teknoloji ile dondurma

üretimi yapılmaktadır. Türkiye'nin ilk ve tek
tasarım patentli firması olan Sakız Dondurma
A.Ş. 2003 yılı için hedeflediği bölgesel pazar
payını %60'dan %65'lere, yurt çapındaki %10'luk
pazar payını %12'lere çıkarmıştır.

Firmamız hızlandırdığı ihracat çalışmaları
ile 2004 yılı pazar payını %2 daha artırarak,
başta Türk Cumhuriyetleri'ne, Irak, Avrupa Birliği
ve Arap ülkeleri başta olmak üzere dünyanın her
noktasına ihracat yapmayı hedeflemektedir.

Sakız Dondurmanın tarihçesinden bahsedebilir misiniz?

Sakız Dondurma 1979 yılından itibaren
Samsun'da geleneksel dondurma ile sektöre
atılarak, 1992 yılında Anonim Şirket olarak
fabrikasyon dondurma üretimine geçtik. Her şey
geleneksel üretim sırasında zenginleştirdiğimiz
deneyimlerimizle, yöre halkının damak tadını
keşfettiğimiz gün başladı. Her geçen gün daha
güzelini ürettik, ürettikçe daha çok sevildik.
Samsun'dan başlayıp Karadeniz Bölgesine
yayılan yoğun ilgi nedeniyle, bölgenin en



sevilen dondurması
Sakız Dondurma,
değişen ve globalleşen
dünyanın gerektirdiği
şartlara uyum
sağlamak amacıyla
1999 yılında Samsun
Organize Sanayi
Bölgesinde en son
teknoloji ile seri üretim
yapabilen entegre
tesislerini kurarak en

hijyenik formuna ulaştı.

Karadeniz'in lezzetli sütünü kendi
işleyerek dondurma üreten tek entegre tesis
olan firmamız, hijyenik şartlarda, el değmeden,
kalite ve lezzetten ödün vermeden, ileri teknoloji
ile 70 çeşit açık 40 çeşit endüstriyel tipte olmak
üzere 110 çeşit dondurmayı üretmektedir.
Ürünlerimizin özelliği kaliteden ödün
verilmeden, tamamen doğal aromalı,
Karadeniz'in günlük taze lezzetli sütü ve meyveleri
bol miktarda kullanılarak üretildiğinden, meyve
tatlarıyla erimeden keyifle yeniyor olmasıdır.
Tüm meyve çeşitlerinden hatta sarımsaklı, acılı,
tarçınlı, mangolu, çikolatalı gibi değişik çeşitlerle
7 den 70'e her türlü damak zevkine hitap
etmektedir. Sakız Dondurma A.Ş. ürünleri
Karadeniz, Ankara, İstanbul, İç Anadolu
bölgelerindeki satış noktalarında tüketici ile
buluşmaktadır.

Ürettiğimiz dondurma ve pasta
çeşitlerimizle, kalite ve lezzet avantajımızla
Türkiye'nin önder gıda kuruluşları arasında
olmak hedefimizdir. Türkiye'nin İlk ve Tek
Endüstriyel Tasarım Patentli Firmasıyız. Sakız

Dondurma Endüstriyel Tasarım Patenti 25 Mayıs 2001 tarihinde Türk Patent Enstitüsünden

Türkiye'nin ilk ve tek Endüstriyel Tasarım Patenti alan firmadır.

Doğallığı ve lezzeti ilke edinen firmamızda, tabiatın en iyi meyve ve sütlerini işleyerek Sakız Dondurma'yı ürettik. Açık dondurmayı doğal güzelliğin sembolü gül gibi şekillendirerek müşterilerimize ikram ettik.

Firmamız TS-EN ISO 9001:2000 Kalite yönetim sistemi ve HACCP (Gıda Güvenliği) Tehlike Analizi ve Kritik Noktaları Yönetim Sistemi belgelerini almayı Temmuz 2004'de hak kazanmıştır. Sizin ve sevdiklerinizin sağlığı, Sakız Dondurma A.Ş. ürünleri ile kalite güvencemiz altındadır. Firmamız Private Label 2004 fuarında, Private Girişimcilik Özel Ödülü kategorisinde ödül almıştır.

Ürünlerinizi tüketiciye ulaştırmak anlamında ne tür çalışmalar yapıyorsunuz?

Dondurma tüketiminin durma noktasına geldiği kış aylarında üretime devam etmek, dondurma çeşitlerimizin tümünü halkımızın beğenisine sunmak amacıyla franchising

sistemiyle Samdo Cafe ve Sakız Cafe'lerin bayiliklerini vermekteyiz.

Günümüzde elinde parası olan ve yatırım yapmak isteyen belirli bir girişimci var. Yatırımcıların 15-20 bin dolarlık sermaye ile böyle bir işe sahip olabileceklerdir.

Girişimciler farklı bir sektöre yatırım yapmak için çok daha büyük sermayeler bulmak zorunda. Diğer sektörlerde yüksek stok, dekorasyon ve çalışan maliyeti söz konusu. Dondurma sektöründe bu türden sıkıntılar yoktur.

Samdo Cafe ve Sakız Cafe açmak için en az 30 metrekarelik bir yer yeterli olduğundan maliyeti fazla değil. Ayrıca dondurma tüketimi mevsimsel duruma göre dördüncü aydan dokuzuncu ayın sonuna kadar hız kazanıyor. Diğer aylarda da, yeni ürünümüz olan 1 Yıl süre ile tazeliğini koruyabilen 12 farklı lezzette Samdo cakes pasta çeşitleriyle hizmet sunmak mümkün.

Kalite politikanız hakkında bilgi verebilir misiniz?

Çevreye saygılı olarak ürettiğimiz sağlıklı, kaliteli ürünler ile müşteri memnuniyetini



sağlamak üzere, ürünlerimizin, süreçlerimizin, çalışanlarımızın, çalışma ortamımızın verimliliğini sürekli geliştirerek müşterilerimiz, çalışanlarımız, toplumumuz ve hissedarlarımızın ihtiyaç ve beklentilerini karşılamayı taahhüt ederiz..

Varoluş Amacımız

- * Markamızı sağlık, kalite ve güven ile bütünleştirmek
- * Markamıza bağlı müşteriler yaratmak ve tercih edilen ilk firmalardan olmak
- * Şirketimizin sağlam finanssal yapısını sürdürmek
- * Türkiye ekonomisine katkı sağlamak

Yaklaşımımız

- * Müşteri geri beslemelerini ve şikayetlerini şirket faaliyetlerine dönüştürmek
- * Müşteri talepleri doğrultusunda yeni ürünler geliştirmek
- * Bayilik ağı etkinliği sürekli geliştirmek ve yaygın ürün bulunabilirliğini sağlamak
- * Çalışanlarımızın katılımını sağlamak ve takım çalışmasını özendirmek
- * İç iletişimin etkinliğini arttırmak
- * Dondurma tüketimi alışkanlığının geliştirilmesini yönelik faaliyetlerde bulunmak

* Kaliteli girdi sağlamak üzere tedarikçilerimize yönelik faaliyetlerde bulunmak

Gıda Güvenliği Politikası

Ulusal-uluslararası mevzuatlara uygun olarak ve müşterilerimizin talepleri doğrultusunda ürünümüzü, işlemlerimizi ve işletmemizi sürekli geliştirerek, müşteri'erimize sağlıklı ve kaliteli ürünler sunmaktır.

Kurumunuzca yürütülen AR-GE Çalışmaları ve geline nokta ne düzeydedir?

Yenilikçiliği ve müşteri memnuniyetini ilke edinen Sakız Dondurma iç piyasadaki yabancı ve yerli firmalarla rekabet edebilmek için, ihracatta daha yüksek hedefleri yakalayabilmek için çalışmalar AR-GE laboratuvarında gıda mühendisleri tarafından yürütülüyor. Yeni projelerin gerçekleşmesi için nitelikli ürün elde edinceye kadar yılda 100 den fazla deneme çalışması gerçekleştirilmektedir. Maliyeti ve kalite optimizasyonu sağlamak, üretimde verimliliği artırmak amacıyla AR-GE çalışmalarımıza ve teknolojiye yatırım devam edecektir. Ürettiğimiz dondurma ve pasta çeşitlerimizle, kalite ve lezzet avantajlarımızla Türkiye'nin önder gıda kuruluşları arasında olmak hedefimizdir.



Kurumunuzda son yıllarda üretimine başlanan Samdo Cakes - Dondurulmuş Pasta ve Keklerin özelliği nedir?

Kuruluşumuz tazeliğini bir yıl süre ile koruyan Samdo pasta ve kekleri ikram sofralarınıza yeni damak tadları sunmaktadır. Firmamız Eylül 2003 tarihinden itibaren Samdo-Cakes markasıyla dondurulmuş pasta



yıl süreyle saklayabilecekleri, hijyenik, ekonomik, her zaman aynı tat ve tazelikte, standart gramajlarda, her an tüketime hazır 12 değişik lezzette gerçek pastayı üretiyor. Derin dondurucuda 1 yıl tazeliğini koruyan ürünümüz, oda sıcaklığında 3 saat bekledikten sonra, yeni yapıldığı andaki tazeliğinde servise hazır hale gelmektedir. Bu ürün



halkımızca dondurmali

pasta olarak

algılanmakta fakat dondurmali

pasta değil, dondurulmuş gerçek en iyi lezzette pastadır. Samdo-Cakes dondurulmuş pasta derin dondurucudan çıktıktan sonra, tüketileceğiniz kadarını ayırabilir, geri kalanı tekrar derin dondurucuda muhafaza edebilirsiniz. Pastalarımızda kumlaşma ve kristalleşme oluşmaz. Bir marka ciddiyetini taşımayan, içeriği ve ne zaman üretildiği belli olmayan ürünleri halkımızın tüketmemesi gerektiğine inanarak, Samdo-Cakes olarak dondurulmuş pastacılık sektöründe ön sıralarda olmak için aralıksız çalışıyoruz.



üretimine başlamıştır. -35-40°C'de şoklanmış Samdo-Cakes pastalarımızla tüketicinin derin dondurucusunda üretim tarihinden itibaren bir

Sayın İbrahim Bey bize vakit ayırdığınız için teşekkür eder, Samsun'umuza böyle bir tesis kazandırdığınız için sizi tebrik ederiz.

KOLZA (KANOLA)_{DA}

GÖRÜLEN BAŞLICA ZARARLILARDAN OLAN

**YAPRAK BİTİ (Homoptera, Aphididae), ÇİÇEK ZİNNİ (BAKLA ZİNNİ)
(Epicometis(=Tropinota)hirta(Poda)(col.:scarabaeidae) TANIMI VE MÜCADELESİ**

Şahin GİZLENCİ Mustafa ACAR Mahmut DOK

Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitü Müdürlüğü - SAMSUN

1. Giriş:

Kolza yağı mevcut bitkisel yağlar içerisinde en fazla doymamış yağ oranına sahip olması, özellikle yüksek oranda oleik asit içermesi ve linoleik asit oranının 20'den yüksek olması yemeklik olarak iyi kalitede olduğunu göstermektedir. Ayrıca son yıllarda kolzanın biyodizel amaçlı olarak ta kullanılması ve dünyada tüketilen biyodizelin % 86'sının kolzadan elde edilmesi ile dünyada üretim alanı hızla artmaktadır. 2005 yılında 27 milyon ha alanda, 45 milyon tonluk bir kolza üretimi gerçekleşmiştir

Türkiye'ye ise kolza 2. Dünya savaşı sırasında Bulgaristan ve Romanya'dan gelen göçmenler yoluyla girmiştir. Gerek ülkemizin yemeklik yağ ihtiyacını karşılamak,gerekse biyodizel üretimi için ham madde sağlamak amacıyla ülkemizde kolza ekiliş alanlarında bir artış söz konusudur. Bu makalede Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü tarafından

yürütülen kolza çalışmalarında ve bölgede üreticiler tarafından ekilen kolza alanlarında görülen başlıca zararlılardan olan Yaprak biti (Homoptera, Aphididae), Çiçek Zinnî (Bakla zinnî)(Epicometis (=Tropinota)hirta(Poda) (col.:scarabaeidae) ve bunlarla mücadele yöntemleri hakkında bilgi vermek amacıyla hazırlanmıştır.

2. Yaprak Bitleri (Homoptera, Aphididae)

Yaprak bitlerinin vücutları oval biçimde ve yumuşak olup 1.5-3 mm boyundadırlar. Antenler iplikler az veya çok uzun 3-6 segmentlidir. Ağız parçaları sokucu emici yapıdadır. Yaprak bitlerinde thorax iyi gelişmiş olup, kanatlı formlarda abdomen ile birleşmiş gibidir. Abdomen belirgin olmayan 9 segmentten oluşmuştur. Abdomende bir çift silindirik şeklinde mum borusu yer alır. Bunlar yağ ve mum salgırlar. Abdomen kauda denen bir çıkıntı ile son bulur. Bunlar yaprak bitlerinin tür teşhisinde önemli rol oynarlar.



2.1. Kolza Yaprak Biti (*Brevicoryne brassicae* L.)

2.1.1. Organizma (Tanım) : Kanatsız yaz viviparları 2.2 mm uzunluğunda iken baş thorax ve abdomenin sırt kısmı kesik hatlı vücut pudra ile tozlanmış gibi yeşilimsi gri görünümündedir. Abdomenlerinde iki sıra siyah benek bulunmaktadır. Kanatlı viviparlar 2.5 mm uzunluğa ulaştıklarında baş ve thorax siyahtır. Abdomen siyah noktalı, sarımsı yada soluk yeşildir. Üzerinde kesik esmer renkli çizgi bulunur. Kornikül duman renkli, antenler yaklaşık olarak vücut uzunluğundadır (Resim-1).



Resim-1. Kolza Yaprak Biti

2.1.2. Biyolojisi: Parthenogenetik ve eşeysel dönemlerini aynı bitki türü veya komşu bitki türlerinde tamamlar. Kış boyunca genellikle yumurta durumundadırlar. Fakat bazen Crucifer ler üzerinde kanatsız ergin olarak bulunurlar. Yumurtalar siyah ve 0.5 mm uzunluğundadır. İlk baharda havaların ısınması ile beraber yeniden çoğalma başlar ve ilk baharın sonunda (Nisan sonu mayıs başı) kanatlı erginler bulunabilirler. Daha sonra kolza ve lahanalar tarlalarında uçarlar. Taze sürgün ve yapraklarda beslenerek yıl bozu zarar verirler. Yılda 10-16 döl verirler.

2.1.3. Zarar Şekli: Kolza yaprak biti kolzada görülen yaygın bir zararlıdır. Mavimsi gri ve soluk yeşilimsi renkte olan yaprak biti kolonileri saplar ve ana gövdeyi sarar. Ağır bulaşmalar tek bir bitki üzerinde, bitkilerin uç

kisimlerinde taze sürgün ve yapraklarda koloniler halinde bitkiyi sarar (Resim-2, Resim-3). Beslenme mevsiminde bitki öz suyunu emer bitkiyi zayıflatır. Emgi esnasında salgıladıkları tatlı maddelerle bitki yüzeyini örterek özümleme ve solunuma engel oldukları gibi bu tatlı maddelerde bazı mantarlar gelişerek karaballık (Fumajin) denen bir hastalığa sebep olurlar.



Resim-2, Resim-3: Kolza Bitkisinde Yaprak Biti

Bitkiye saldırımları ve beslenmeleri sırasında salgıladıkları zehirli veya uyarıcı bileşikler ile bitkilerin gelişmesine engel olurlar. Yapraklarda kırmızı renge dönüşme, kıvrılma, buruşma, şekil bozuklukları, bükülmeler, köklerde anormallikler görülür. Bitki en son sarımsı ir renk alır ve ölür. Uygun şartlarda tüm bitkide ve komşu bitkilerde hızlı bir şekilde yayılma görülür. Mevsim çok uygun olursa sonbaharda rozet döneminde bulaşma başlayabilir. Yapraklar açık yeşil bir renk alır. Yaprak kenarlarında kıvrılmalar görülür.

2.1.4. Mücadelesi: İlaçlama zamanını saptamak amacı ile mart sonu nisan başından itibaren tarlaya köşegenler doğrultusunda girilerek 3-5 adımda bir bitkilerin taze yaprak ve sürgünlerinden tesadüfi olarak birer yaprak koparılır. Kabakgiller ve lahanalar gibi büyük yapraklı bitkilerde 20-40 adet yaprakta lupla yapılan sayımlar sonucunda; bir yaprağa düşen zararlı sayısı 10-20 adet ise mücadeleye başlamak gerekir. Bununla birlikte parazit ve predatörler gözlenerek korunmasına önem verilmelidir.

2.1.5. Kullanılacak İlaçlar ve Dozları:

1 da alan da 100 litre suya karıştırılacak olan ilaçlar ve dozları aşağıda çizelgede verilmiştir.

İlacın adı	Dozu	İlacın adı	Dozu
Malathion %20 EM	400 ml	Komityon 40 WP	200g
Hektion 20 EM	400 ml	Hektavin 50	250 ml
Didifos 55 EC	200 ml	Agrovin 50 WP	250 ml
Nogos 50 EC	200 ml	Primor 50	50 g
Sityon	150 ml	Decis EC2,5	50 ml
Komityon 50 EC	200ml	Deltharin 2,5 EC	50 ml
Thiodan35 WP	200 g	Kondifor SC 350	20 ml
Komityon %3Dust	3 kg	Festline DDVP	200 ml

2.1.6. Kullanılacak Alet ve Makineler:

Sıvı ilaçlar için sırt atomizörü veya sırt pülverizatörü kullanılır. Sırt pülverizatörü ile bir dekara ortalama 100 litre ilaçlı su, atomizerle 25 litre ilaçlı su gidebilir. Buna göre atomizörle ilaçlamada, dekara tavsiye edilen normal dozun 25 litre su ile karıştırılıp bir dekara atılması gerekir. Toz ilaçlar sırt, göğüs veya el körüğü ile uygulanır.

2.1.7. İlaçlama Tekniği: Yaprak bitleri çoğunlukla yaprak alt yüzünde yaşadıklarından yaprak alt yüzleri iyice ilaçlanmalıdır. İlaçlama sabah veya akşam üzeri rüzgarsız günde yapılmalıdır. Uygulamadan üç gün sonra, ilaçlamaya başlama zamanını tespit için uygulanan yöntemlerle, sayım yapılarak, canlı sayısı kontrol edilir. İlaçlama eşiğinin üzerinde canlı varsa ilaçlama başarılı olmamıştır. Tekrarlanması gerekir.

3. Çiçek Zınnı (Bakla Zınnı) (Epicometis(=Tropinota)hirta(Poda)(col.:sca rabaeidae)

3.1. Organizma (Tanım) : Bakla zınnı erginleri, yaklaşık 10 mm boyunda ve siyah mat renkli-dir. Vücudunun üzeri sık ve oldukça uzun sarı tüylerle kaplıdır. Elitrinin üzerinde beyaz lekeler bulunur



Resim-4: Bakla Zınnı

3.2. Biyolojisi ve Zarar Şekli: Bu zararlı kışı larva ve ergin döneminde toprakta geçirir. İlkbaharda, kolza, meyve ağaçlarının ve diğer bitkilerin çiçek açtıkları zaman çıkan erginler, daha çok çiçeklerle beslenirler. Yumurtalarını humusça zengin topraklara bırakırlar. Yumurtadan 1-2 hafta sonra çıkan larvalar, otların kökleri ile beslenirler. Gelişmesini 6-9 hafta içinde tamamlayarak, toprakta oluşturdukları bir boşlukta pupa olurlar. Bu pupalardan çıkan erginler, kışı toprakta geçirirler. Ergin böcekler, ertesi yıl ilkbahar aylarında kışlaklarını terk ederek, çiçeklerde zarar yapar. Larvaların kuru toprakta gelişmeleri yavaş olup; 15°C'nin altındaki sıcaklıklarda larva gelişmesi tamamen durur. Erginleri günün güneşli saatlerinde çok hareketlidir. İlkbahar sonunda, popülasyonu en yüksek seviyeye ulaşır. Bazı bölgelerde temmuz ortasına kadar uçtukları görülür. Ergin böcekler, kolzanın, meyve ağaçlarının ve diğer bitkilerin çiçeklerinin dişi ve erkek organlarını, genç yaprakları, hatta tomurcuk ve meyveleri yiyerek zarar verirler (Resim-5, Resim-6).



Resim-5, Resim-6: Kolza Bitkisinde Bakla Zınnı

Çiçek zınnı polifag bir zararlıdır. Kolza ve turuncgiller dahil bütün meyve ağaçları, bağ, hububat, süs bitkileri, bazı sebze ve yabancı otlarda zarar yapar.

3.3.Doğal düşmanları : Ülkemizde, *Scolia quadripunctata* F. (Hym.:Scoliidae), bu zararlı-nın doğal düşmanı olarak saptanmıştır.

3.4.Mücadelesi

3.4.1. Kültürel önlemler : Kolzanın çiçekli olduğu dönemde yapılacak kimyasal mücadele, döllenmeyi sağlayan balarısına ve diğer böceklerle zararlı olduğu için, Çiçek zınnı mücadelesinde kültürel önlemler çok önemlidir. Bunun için toprak işlemesi ile toprakta bulunan yumurta, larva ve erginlerin zarar görmesi ve böylece zararlı popülasyonunun düşmesi sağlanmalıdır.

3.4.2. Mekanik mücadele : Bakla zınnı erginleri, günün güneşli saatlerinde çok hareketlidir. Bu nedenle, erginlerin az hareketli oldukları sabahın erken saatlerinde, kolza tarlasının içerisine dekara 3-5 adet, mavi renkli

kaplar veya leğenler yerleştirilir ve bu kaplar yarısına kadar su ile doldurulur. Ergin böcekler, mavi renge yönelerek, kapların içindeki suya düşer. Düşen böcekler, her gün toplanarak imha edilir.

3.4.3. Biyoteknolojik mücadele : Ülkemizde henüz ruhsatlı olmayan mavi renkli cezbedici tuzaklar, bazı ülkelerde bu zararının mücadelesinde kullanılmaktadır.

3.4.4. Kimyasal mücadele : Bu zararının mücadelesinde, çok zorunlu olmadıkça kimyasal mücadele tavsiye edilmemektedir. Popülasyonun çok yüksek olduğu bahçelerde, bir miktar arı kaybı da göze alınarak, uygun bir ilaç kullanılarak kimyasal mücadele yapılabilir. Mücadeleye karar verebilmek için, Çiçek zınnı erginlerinin ve zararının görülmesi gerekir. Bu nedenle, kolzada sarı tomurcuklarının görüldüğü zamandan itibaren, erginlerin çıkışı gözlenmelidir. Ergin böcekler topraktan çıkıp, çiçeklerle beslenmeye başladığı zaman bir ilaçlama yapılmalıdır.

Geçici olarak tavsiye edilen ilaçlar

Endosülfan, %32.9	WP	150 g
Endosülfan, 360 g/l	EC	150 ml

Kaynaklar:

- Anonymous 1995. Zirai Mücadele Teknik Talimatı, Cilt II, Sayfa:123-128. Ankara, 1995.
- İnternet Erişim, 2006. http://www.tagem.gov.tr/YAYINLAR/kiraz/8_1_9.htm
- Gizlenci, Ş., Acar, M., Korkmaz, A., Seyis, F., 2005. Kolza (Kanola) Tarımı.
- Messeliere, L., 1983: Brevicoryne brassicae:Previsions des attaques sur colza d'hiver et techniques de lutte- 6eme congres International sur le Colza,Paris.
- Daebeler, F., Hinz, B.,1980:Schad wirkung der Mehligen Kohlblattlaus (Brevicoryne brassicae L.) bei herbst und frühjahrsbefall an winterraps. Nach richtenbl. Pflanzenschutz DDR 34,16-17.

KOLZA (KANOLA)' YA TALEP ARTIYOR

Şahin GİZLENCİ Mustafa ACAR
Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü- SAMSUN

Doğanın bir parçası olan insanlar, uygar ve konforlu yaşamak için bir yandan çevresinden daha çok yararlanmaya, bir yandan da çevresinde hazır bulamadıklarını üreterek kullanmaya ve tüketmeye çalışmaktadır. 20. yüzyılın başında bir milyar olan dünya nüfusu yüz yıl içerisinde 6 kat artarak 6 milyara ulaşmıştır. İnsanlar asrın başındaki yaşam düzeyinde tüketime razı olsa bile, yaşamını sürdürebilmek için 6 kat daha fazla besine, yağa, enerjiye vb. ihtiyaç duymaktadır.

Dünyamızın gittikçe artan nüfusu ve birçok ülkede görülen yiyecek sıkıntısı insanları suya ve toprağa daha çok muhtaç duruma getirmiş, tarım arazilerinde birim alandan daha fazla ürün kaldırma zorunluluğu bütün ülkeler için ana ilke olarak kabul edilmiştir. Dünya nüfusundaki bu artış, eğitim seviyesinin yükselmesi ve beslenme alışkanlıklarındaki değişim, hayat standardının yükselmesi insanları yağ kaynaklarını ve enerji kaynaklarını da genişletmeye zorlamakta ve yağa olan talep hızla artmaktadır.



Yağ bitkilerinin, yemeklik yağ olarak kullanılması yanı sıra bitkisel yağlara, petrol türevleri olarak elde edilen motor yakıtı ve yağına alternatif olabilecek kaynaklar gözü ile bakılması her geçen gün dünyada ve ülkemizde önemini artırmaktadır.

Kolza yağı mevcut bitkisel yağlar içerisinde en fazla doymamış yağ oranına sahiptir. Özellikle yüksek oranda oleik asit içermesi ve linoleik asit oranının 20'den yüksek olması yemeklik olarak iyi kalitede olduğunu göstermektedir. Bu yağ, kaynama noktasının yüksekliği (238°C) ile iyi bir kızartma yağı, E vitaminince zengin olması dolayısı ile de kaliteli bir yemeklik yağdır. Kolza bitkisi ise üretimi kolay ve geleneksel tahıl üretiminde kullanılan mekanizasyon ile ilave bir masraf istemeksizin yetiştirilebilmesi bakımından ekonomik bir bitkidir.



Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü tarafından bölgemizde yürütülen çeşit adaptasyon, ekim zamanı, sıra aralığı, tohum miktarı, gübre dozu çalışmaları neticesinde Karadeniz'in sahil kuşağında kolzanın hiçbir problem olmadan rahatlıkla

yetiştirilebileceği ortalama 350-450 kg /da verim alınabileceği yapılan çalışmalarla tespit edilmiştir.

Karadeniz Bölgesinin iç ve geçit alanlarında ise yağışın geciktiği durumda mutlaka yağmurlama sulama yapılması, bitkinin kışa 4-6 yapraklı dönemde girmesi gerektiği çalışmalarla ortaya konmuştur.

Üreticiler kolza tohumluk ihtiyacını Karadeniz Birlik, Çevresel Kimya, Doruk kimya vb. Şirketler ile sözleşme imzalayarak temin edebilecekleri gibi, ülkemizde tescilli ve üretim izinli kolza çeşitlerini satan yetkili Monsanto, Tat Tohumculuk, Çimsan, Agromar vb firmalardan da temin edebilirler.

Bölgeye uygun çeşit seçiminde Tarım İl Müdürlükleri, Araştırma Enstitüleri, üreticilere ve birliklere gereken desteği vermektedir.

Kolza bitkisinin pazarlanmasında bir problem olmayıp alıcıları Karadeniz Birlik, Çevresel Kimya, Doruk Kimya vb. şirketler tarafından ortalama 1 kg kolza 50 YKR' dan alınmaktadır. Ayrıca devlet tarafından ürüne

kg başına 20 YKR destekleme primi uygulanmakta olup 1 kg ürün fiyatı 70 YKR civarındadır.

Özellikle ülkemizde hızlı bir şekilde artış gösteren biyodizel tesisleri kolza tohumuna olan talebi patlama noktasına getirmiştir. Bölgemizde faaliyet gösteren firmalar Ürün işleme konusunda Kırsal alanda tarımsal yatırımların desteklenmesi hibe programı kapsamında projeler yaparak biyodizel üretimine geçmeyi planlamaktadırlar. Pazarlama sorununun ortadan kalkmasıyla birlikte kolza yetiştiriciliğine ilgi gösteren çiftçilere Tarım İl ve İlçe Müdürlükleri ile Araştırma Enstitüleri teknik olarak her türlü desteği vermektedirler. Ülkemizde artan talebe paralel olarak bölgemizde de özellikle Samsun, Amasya ve Tokat illerinde kolza oldukça popüler bir ürün haline gelmiştir.



KUŞ GRİBİ VE BAZI KORUNMA YOLLARI

Rıfat COŞKUN
Hayvan Sağlığı Şube Müdürü

Türkiye'de ilk kez tavuk vebası hastalığı 5 Ekim 2005 tarihinde Balıkesir ili Manyas ilçesi Kızıksa Beldesinde görülmüş ve alınan önlemler sonucunda kontrol altına alınmıştır. Sonra Doğu Anadolu bölgesinde yer alan Iğdır İli Aralık ilçesi Köprüler

mahallesiindeki kanatlılarda şüpheli ölümler nedeniyle 15 Aralık 2005 tarihinde ihbar alınmıştır.

Hastalık daha sonraki günlerde Doğu Anadolu bölgesindeki diğer bazı illerde aile işletmeciliği şeklindeki kümes hayvanları ile bazı yabani hayvanlarda da tespit edilmiştir. Daha sonraki

günlerde de Ocak - Mart 2006 tarihleri arasında Ülkemizin pek çok yerinde olduğu gibi ilimizde de özellikle sahil bölgelerimizde kuş gribi hastalığına rastlanılmıştır. Sevindirici nokta gerek İl Müdürlüğümüz ve gerek İl Sağlık Müdürlüğü ve ilgili diğer Kamu Kuruluşlarının gayretleri neticesi ilimizde yaygın salgın hastalık görülmemiş ve insanlarda da bu hastalık neticesi ölüm olmamıştır.

Ancak hastalık açısından göçmen kuşların dönüş mevsimine girildiğinden önümüzdeki günler hastalığın Ülke gündemine oturacağı beklenmekte ve gerekli tedbirler alınmaktadır.

Ticari yetiştiricilik yapılan kapalı işletmelerde bugün itibarıyla her hangi bir hastalık söz konusu değildir.

Kuş gribi virüsünün bulaşmasını önlemenin en iyi yolu ; zorunlu olmadıkça tavuklarla,

ördeklerle, hindilerle veya diğer kümes hayvanlarıyla temas etmekten kaçınmaktır. Çocuklar, kümes hayvanlarının tutulduğu yerlerde oyun oynayabileceklerinden risk altında oldukları unutulmamalıdır.



Kanatlı hayvan pazarlarından veya kanatlı hayvanların bulunduğu alanlardan mümkün olduğunca uzak durulmalıdır. Kuş veya kümes hayvanlarıyla her türlü temastan sonra eller bol sabunlu suyla iyice yıkanmalıdır. Hiç bir kuşa, kümes hayvanına, bunların tüyelerine, dışkılarına ve diğer atıklarına

kesinlikle el sürülmemelidir.

En önemli temel kabul, sadece sağlıklı olduğundan emin olunan kümes hayvanlarının yiyecek olarak değerlendirilmesidir. Tüyle yolma işleminde, sizi veya evinizi kan, toz, dışkı veya diğer hayvansal atıklarla kirletmeyecek bir yöntem kullanınız. En iyisi kümes hayvanlarını tüylerini yolmadan evvel kaynar suya atmaktır. Sakatallarını çıkarırken, sizi veya evinizi kan, toz, dışkı veya diğer atıklarla kirletmeyecek bir yöntem kullanınız.

Bu işlemleri yaptıktan sonra, ellerinizi bol sabunlu suyla iyice yıkamadan önce başka hiçbir cismi tutmayınız veya yüzünüze elinizi sürmeyiniz (örneğin gözlerinizi ovuşturmayınız.)

TÜRKİYE VE SAMSUN İLİNİN BAZI SEBZE TÜRLERİ YÖNÜNDEN KARŞILAŞTIRILMASI VE GIDA SANAYİ

Seher Yıldız MADAKBAŞ

Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü-Samsun

Türkiye'nin yüz ölçümü 814 578 km² ve eni 680 km ve boyu 1565 km'dir. Türkiye 260 ve 450 doğu meridyenleri ile 360 ve 420 kuzey paralelleri arasında yer alır (1). Tarım arazileri toplamı da 280 000 km² (28 milyon hektar) civarındadır (2). Türkiye'nin toplam sebze tarım alanı 831 000 hektar'dır. Bu tarım alanında 24.018.680 ton sebze üretilmektedir. Toplam örtü alanı ise 536 030 dekar'dır. Örtü altında sebze üretim değeri ise 4 160 419 ton'dur. Tablo 1'de Türkiye'nin 2003 yılı sebze üretim değerleri ve Tablo 2'de de niteliklerine göre örtüaltı alanları verilmiştir (3).

Tablo1.2003Yılı Türkiye'nin Sebze Türlerine Göre Üretim Değerleri (ton)

Ürünler	2003Yılı
Yaprağı Yenen Sebzeler	1 696 600
Baklagil sebzeleri	709 000
Meyvesi yenen sebzeler	20 678 500
Soganimsi,yumrumsu ve kök sebzeleri	826 580
Diğer sebzeler	108 000
Toplam	24 018 680

Tablo 2.2003 yılı Türkiye'nin Niteliklerine Göre Örtü Altı alanları (Dekar)

Sera Nitelikleri	2003 Yılı
Cam sera	64 199
Plastik sera	180 385
Yüksek tünel	60 954
Alçak Tünel	230 492
Toplam	536 030

Türkiye'nin önemli tarım merkezlerinden biri sayılan Samsun ili Orta Karadeniz Bölgesi'nde yer alır. Yüzölçümü 9579 km² (957.900 ha) dır (4).

Tarım amaçlı kullanılan arazi miktarı ise 451 176 ha'dır. Samsun ili topraklarında platolar geniş bir alana yayılmış olup, il topraklarının % 37,2'ni kaplar ve % 17,9'unu da ovalar oluşturmaktadır. Akarsuların açmış olduğu vadilerde ve akarsuların denize ulaştığı yerlerde birikinti ovaları oluşmuştur. İlin en önemli vadileri Kızılırmak ve Yeşilirmak vadileridir. Bafra ve Çarşamba Ovaları ve bu iki ovanın arasında Samsun ili yer almaktadır. Bütün bu ovalarda başlıca geçim kaynağı tarımdır.

Erbaa ilçesinden geçen Yeşilirmak nehri Çarşamba ilçesine ulaştıktan sonra Cıva burnundan Karadeniz'e dökülürken çok kıymetli alüvyonlu Çarşamba Ovasını meydana getirmektedir. Kirazlıktan başlayan Çarşamba Ovasının yüzölçümü 89 500 hektardır.

Bafra ilçesine gelen Kızılırmak, Bafra'da çeşitli kollara ayrılır. Bafra burnundan denize dökülen Kızılırmak, ardından geniş ve alüvyonlu topraklar bırakarak Bafra Ovası'nı oluşturur. Bafra Ovasının yüzölçümü 47 727 hektardır (5).

Bu iki önemli ovayı içinde barındıran Samsun ili, her iki ovada yüksek oranda sebze üretim potansiyeline sahiptir. Tablo 3'de Samsun ilinin sebze türlerine göre üretim değerleri, Türkiye'deki üretim değerleriyle karşılaştırmalı olarak verilmiştir(6,7). Tabloyu incelediğimiz zaman Samsun ili Türkiye'nin yaprak lahanası üretiminin % 43,86, Barbut fasulye üretiminin % 19,02, taze fasulye üretiminin % 18,18, beyaz baş lahanası üretiminin % 11,62 ve bayır turbu üretiminin de %10,90'nı karşılamaktadır. Samsun ilinde seracılık Akdeniz ve Ege bölgesine göre çok az gelişmiştir. 14 737 dekar örtü alanı bulunmaktadır. Bu örtü alanlarından 1 dekarı cam sera, 8645 dekarı plastik sera ve 6091 dekarı da plastik tünelden oluşmaktadır. Örtü altında 112 387 ton sebze üretimi yapılmaktadır. Bu üretimde hıyar 66 615 tonla ilk sırayı almaktadır. Bu sebzeyi

29 250 tonla karpuz, 10 706 tonla marul, 3175 tonla domates, 1342 tonla ıspanak, ve 580 tonla taze fasulye takip etmektedir. Serada yetiştirilen diğer sebzeler ise patlıcan, dolma biber, sivri biber ve soğandır (6).



Tablo 3. 2005 Yılı Samsun İlinin Sebze Üretim Değerlerinin Türkiye ile Karşılaştırılması (ton)

Sebzeler	Y a p r a ğ ı Y e n e n S e b z e l e r						
	Lahana (beyaz)	Lahana (yaprak)	Marul	Isfanak	Pırasa	Tere	Maydanoz
Türkiye	701 000	92 000	375 000	220 000	305 000	1400	45 000
Samsun	81 473	40 353	11 344	16 886	25 117	50	378
%	11.62	43.86	3.03	7.68	8.24	3.57	0.84

Sebzeler	M e y v e s i Y e n e n S e b z e l e r					
	Balkabağı ve sakızkabağı	Kavun-Karpuz	Patlıcan	Domates	Biber(dolma)	Biber(Sivri)
Türkiye	376 000	5 950 000	880 000	9 700 000	420 000	1 370 000
Samsun	8 504	133 974	62940	293 166	53755	92105
%	2.26	2.25	7.15	3.02	12.80	6.72

Sebzeler	B a k l a ğ ı l s e b z e l e r i			
	Fasulye	Bakla	Taze Bezelye	Barbun fasulye
Türkiye	555 000	44 000	65 000	52 000
Samsun	100 919	97	1 909	9 890
%	18.18	0.22	2.94	19.02

Sebzeler	Soğanımsı, Yumrusu ve Kökleri Yenen Sebzeler			Diğerleri		
	Taze Sarımsak	Taze soğan	Havuç	Turp (Bayır)	Turp(kırmızı)	Karnabahar
Türkiye	27 000	220 000	380 000	20 000	153 000	115000
Samsun	395	2228	620	2180	965	2000
%	1.46	1.01	0.16	10.90	0.63	1.74

Dünyada, nüfus giderek artmasına rağmen, tarımsal ürünler için kullanılan alanlar giderek azalmaktadır. Türkiye bir tarım ülkesi olup gıda sanayisi, ülkenin dördüncü büyük sanayisini oluşturmaktadır. Ülkemizde tarımsal yapı ve firma büyüklükleri dikkate alındığında, teknoloji kullanımının arzu edilen seviyede olmadığı ve kullanılan girdilerden yeterli verim alınamadığı görülmektedir. Gıda sektöründe araştırma ve dağıtım faaliyetleri Marmara ve Ege'de, üretim faaliyetleri Marmara, Ege, Akdeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yoğunlaşmıştır. GAP ile birlikte Güneydoğu Anadolu Bölgesi de hareket kazanmaya başlamıştır. Fakat Karadeniz Bölgesinde iki büyük ve verimli ovayı bünyesinde barındıran Samsun ili, yüksek oranda açıkta sebze yetiştiriciliği potansiyeline sahip olmasına rağmen gıda sanayisi gelişmemiştir (8). Tablo 3'e bakıldığında bazı ürünler de Samsun ilinin öne çıktığı görülmektedir. Sebze işleme sanayinin hammadde temin yolları ve bu konuda karşılaştıkları sorunları belirlemek amacıyla yapılan araştırmalarda Türkiye'nin bütün bölgelerinin toplu olarak değerlendirilmesi gerekmektedir. Çünkü ABD ve AB de faaliyet gösteren firmalarla küresel anlamda rekabet etmek gerekmektedir (9).

Gıda sektörünün 2005 yılı ihracatı 8 milyar olarak gerçekleşirken, bu rakamın 2006 da 10 milyar dolara ulaşması beklenmektedir. 2010 yılında ise bu beklenti 15 milyar dolardır (8).

Samsun ilinde gerek sebzeçilik gerekse meyvecilik üretiminden yeterince faydalanılamamaktadır. Karadeniz bölgesi ve özellikle Samsun ilinde yetiştirilen ürünün çoğu ziyan olmaktadır. Taze sebze yetiştiriciliğinin yanı sıra çok verimli topraklara sahip olan bölgemizde konserve, turşu ve salçalık ürünleri işleyen gıda sanayinin çok kısa sürede kurulması gerekmektedir. Böylece üreticinin ürünü çok iyi değerlendirilmiş olacak ve sadece taze tüketime değil gıda sanayine yönelik de bir üretim deseni oluşturulacaktır. Bölgemizde kurulacak olan gıda sanayinin ülke ekonomisine katkısı yanında gençlere de iş imkanı sağlanacaktır.

KAYNAKLAR

- Akkoyunlu, N., 2005. İstatistiklerle Samsun Tarımı (2004). Tarım İl Müdürlüğü. f:19-28, Samsun.
- Anonim, 2003. Türkiye istatistik yılı. T.C. Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü.
- FAO, 2005. FAO-Statistics/www.fao.org
- İnternet Erişim, 2006. www.aksiyon.com.tr
- İnternet Erişim, 2006. www.arastirma-yalova.gov.tr
- İnternet Erişim, 2006. http://stu.inonu.edu.tr
- İnternet Erişim, 2006. www.devletoline.com/Turkiye/Samsun/
- İnternet Erişim, 2006. www.dsi.gov.tr/Topraksu.htm
- İnternet Erişim, 2006. www.samsunozelidare.gov.tr/coğrafiyapi.htm



SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

TEKNOLOJİSİ VE SEKTÖRDEKİ SORUNLAR

Cihan EROĞUL

Kontrol Şube Müdürü

Süt; içerdiği protein, laktoz, mineral maddeler, vitamin ve yağ yönünden oldukça zengin bir besin maddesidir. Süt proteini olan kazein ile süt karbonhidratı olan laktozun doğada sadece sütte bulunması süütün değerini daha da arttırmaktadır. Beslenmemizde büyük öneme sahip olan süt, dayanıksız olduğundan teknolojik işlemlerden geçerek soframıza gelmektedir. Türkiye’de üretilen süütün büyük bir kısmı hala, ilkel yöntemlerle işlenmekte ve tüketicinin ekonomik ve kültürel zaafından yararlanarak bu şekilde üretim yapanlar tüketici bulmaktadırlar. Süütün bileşiminin büyük kısmı sudan oluşmuştur. Karbonhidrat, lipit ve protein içeriğinin yanı sıra önemli mineral, vitamin ve enzimleri içermektedir. İnsan için çok iyi bir besin olan süütün litresi 650 kilo kalori enerji sağlamaktadır.

Dünya ülkeleri, hayvan besleme tekniklerini geliştirme çalışmalarına bağlı olarak dünya süt üretimindeki paylarını arttırmışlardır. Gelişmiş ülkelerde süt üretimi büyük oranda hatta bazı ülkelerde tamamen inek sütüne dayalıdır. Türkiye’de süt üretimi inek, manda, koyun ve keçilerden sağlanmaktadır. Bu hayvanların sayısı bakımından önemli yere sahip olan Türkiye süt üretiminde yetersizdir. Son yıllarda süt ve ürünleri çok geniş tartışmalara konu olmuştur. Özellikle;

1) Süt yağının kolesterolü kontrol altında tutulmasındaki rolü,

2) Süt ve süt ürünlerinin dengeli beslenmedeki önemi,

3) Süt ve süt ürünlerinin bitkisel ürünlerin beslenme değerini yükseltmedeki katkısı,

4) Bebek mamaları teknolojisinde inek süütünün anne sütüne benzetilme imkanları,

5) Okul çağındaki çocuklarda süt içme alışkanlığının mantıksal düşünme ve çabuk hatırlama gibi zihinsel gelişmedeki önemi,

6) Yetişkinlerde süt içme alışkanlığının mide kanseri vakalarının azalmasıdaki rolüyle ilgili araştırma sonuçları ve benzeri olaylar gibi.



Tartışma konuları arttıkça her gün süt işleme teknolojisi daha büyük ilgi odağı olmaktadır ve bunlara paralel olarak teknolojik işlemlerde yeni gelişmeler imkanını sağlayabilecek çabalar harcanmaktadır. Süt işleme teknolojisinin gelişmesini gerektiren birçok neden vardır. Bunlar:

1) Üstün besin değeri herkesçe bilinmesi gereken süütün dayanma süresi çok kısadır. Doğal yapısı bozulmadan tüketicieye sunulması gerekir.

2) Tüketicieye süt ve süt ürünleriyle beslenme alışkanlığı aşılamak amacıyla değişik ve çekici ürünler sunmak gerekir.

3) Hastalık etmenlerinin yayılmasını önlemek için süütün mikroorganizmalardan arındırılması gerekir.

4) Süt üretiminin az olduğu mevsimler için; Üretim bolluğu olan mevsimlerde dayanıklı ürünlerin işlenmesi gerekir.

5) Süt üretimi gelişmemiş bölge ve ülkelere işlenmiş ürün sunulması veya rekombine süt işleyebilecek süt ürünleri işletmelerinin kurulması gerekir.

6) Mevsimler bölgeler arasındaki fiyat dengesizliğinin giderilmesi gerekir.

7) Her zaman ve her yerde standart kalitede süt ve süt ürünleri sunmak gerekir.

8) Üretim maliyetini düşürmek, en ekonomik işlem tekniklerinin geliştirilmesini gerektirir.

9) Çevrenin korunması, fabrika atıklarının sağlıklı, ekonomik ve yararlı bir şekilde değerlendirilmesi gerekir.

10) Bebeğini kendi sütüyle besleyemeyen annelere sağlıklı, besleyici ve ekonomik alternatifler sunmak gerekir.

11) Günümüzde haftalık süt işleme kapasitesi milyonlarca litre (binlerce ton) olan süt ve süt ürünleri entegre işletmeleri, mutlaka gelenekselleşmiş yöntemlerin dışında yeni teknolojilere yöneltmek gerekir.



12) Gelişmeler ilerledikçe buna bağlı olarak yardımcı maddeler, ekipmanlar, kontrol sistemleri, analiz yöntemleri, ambalaj teknikleri ve pazarlama imkanları gibi konularda da yeni teknolojik yöntemlerin ekonomik bir şekilde uygulanması gerekir.

Çok kısa zamanda bozulabilme özelliği nedeniyle sütün sağılmasından işlenmesine, işlenmesinden pazarlanmasına kadar uzanan çeşitli kademelerde ortaya çıkan sorunları kontrol edebilmek amacıyla insanoğlunun binlerce yıllık deneyimlere dayanarak uygulamaya çalıştığı birtakım yöntemler, özellikle son yüzyılda ilim ve teknolojiye meydana gelen gelişmelere paralel olarak araştırma ve incelemeye konu olmuş ve keşfedilen gerçeklerin ışığında geliştirilen yeni metotlarla da günümüzün modern süt teknolojisine ulaşılmıştır.

Modern anlamda süt ve süt ürünleri sanayi; hammadde ihtiyacını karşılayabilen, çiğ sütü sağlıklı olarak toplayabilen, gelişmiş teknolojilerle ülkemiz ve uluslararası standartlarına uygun olarak işleyebilen, yurt içinde ve yurt dışında pazarlayabilen işletmelerden oluşmaktadır.

Ülkemizde üretilen çiğ sütün sadece %20'si modern sanayi kuruluşlarında hijyenik olarak süt ve süt ürünlerine dönüşmektedir. Yapılan araştırmalar, ülkemizde üretilen sütün yaklaşık %80'inin son derece sağlıklı koşullarda işlenerek açık olarak tüketiciye sunulduğunu ortaya koymuştur. Süt ve süt ürünleri sanayi işyerlerinin %32.5'i Marmara Bölgesindedir.

İlimizde 25 adet, Bakanlığımızdan Üretim İzni almış olarak faaliyet gösteren Süt ve Süt Ürünleri işletmesi mevcuttur. Bu işletmeler; Uzunoğlu (Samyo) Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti. (Kutlukent), Otat Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti. (Havza), Zerenler Gıda (19 Mayıs), Takiş Gıda San (Çarşamba), Türker Yoğurt-Ayran (Merkez), Türker Dondurmaları (Merkez), Yetişal Süt (Çatalçam), Özbayındır Süt (Merkez), Özvalı Süt (Çarşamba), Sakız Dondurma (Kutlukent), Sül-Meh-Ser Körpe Gıda (Terme), Sükaş Süt Ürünleri (Terme), Ay-Pi Tavukçuluk (Alaçam), Bafra Balkaymak Dondurmaları (Bafra), Çandır Süt ve Mamulleri (Bafra), Emenli Çiftlik Süt (Bafra), Damak Yoğurtları (Merkez), Güner Kardeşler (Terme), Kadro Dondurma (Tekkeköy), Türkdoo Dondurmaları (Çarşamba), Özkaymak Dondurma (Bafra), Tatlı Baba Dondurma (Bafra), Can Dondurma



(Bafra), Ballıbaba Dondurma (Bafra), Ada Derya Süt Mamulleri (Tekkeköy) işletmeleridir.

Samsun'daki bu süt ve süt ürünleri işletmelerinde kaşar peyniri, beyaz peynir, tereyağı, krema, yoğurt, ayran, dondurma, sütlü buz ve diğer süt ürünleri işlenmektedir. Ancak ilimizde bulunan bu işletmeler tam kapasite çalışmamaktadırlar. Ülkemiz genelinde olduğu gibi ilimizde de üretilen sütün azımsanamayacak kadar önemli bir miktarı sokak sütçülüğünde değerlendirilmektedir. Ülkemiz genelinde ve ilimizde, süt

sektörünün en büyük sorunu hammaddedir. Üretim ve ahır hijyeninde yeterli gelişme sağlanamadığı için süt, daha sağım anında kirlenmektedir. Türk Gıda Kodeksine göre 2005'ten itibaren mililitresinde 100.000'den fazla bakteri olan süt, içme sütü olarak kullanılamayacaktır. Ancak Bakanlığımızın verileri, Türkiye'de sağılan sütlerde mililitredeki bakteri sayısının 500.000-2.500.000 düzeyinde olduğunu göstermektedir. Düşürülemeyen bu bakteri oranı, AB'ye ihracatın önünde en büyük engel olacak hatta gerek bakteri sayısı nedeniyle gerekse süt üretim istatistiklerinin doğru tutulmaması nedeniyle yakın bir gelecekte süt ithalatı yapan ülke durumuna gelebiliriz. Kaliteli bir ürünün, ancak kaliteli hammaddeden üretileceğini bilen modern ve büyük işletmeler; kontrol ederek aldıkları sütü, soğuk zincirle işletmeye ulaştırmakta ve işletme laboratuvarında yeniden analiz ederek uygun görülen üretim birimine dağıtımını yapmakta ve standart tipte kaliteli ürün üretmektedirler.

Ülkemizde ve ilimizde ne yazık ki çiftçiler, ekonomik nedenlerden dolayı tek başına süt hayvancılığı yapamamaktadırlar. Bu nedenle ekonomik olarak büyük süt hayvancılığı işletmeleri sayıca çok azdır. Süt sanayi, iç piyasadaki nüfus ve tüketim artışını karşılayacak miktar ve kalitede hammadde sağlayamamaktadır. Çiğ sütün toplanması, soğutulması ve işletmeye akışını sağlayacak yeterli sayıda ve etkinlikte örgütlerin kurulamayışı, çiğ sütün yağ oranı, protein oranı ve mikrobiyolojik kalitesine göre bir ödeme sisteminin olmayışı gibi nedenler, çiğ sütün kalitesinin düzeltilmesini geciktirmektedir. Ülkemizde ve ilimizde üreticilerin az bir bölümü birlik ve kooperatif çatısı altında örgütlenmişlerdir. Çoğu üretici böylesine bir örgüt içinde bile yer almamakta, aksine yöresinde faaliyet gösteren süt toplayıcılarına bağımlı kalmaktadır.

Sektördeki işletmelerin büyük bir bölümü küçük kapasitelidir. Bu işletmelerin yeterince teknik bilgi ve finansmandan yoksun olması, gelişmeyi olumsuz yönde etkilemektedir. Bu nedenle rekabet ortamının yaratılması mümkün olmamakta ve haksız rekabet devam etmektedir. Ülkemiz ve ilimizde kişi başına düşen süt ürünleri tüketimi oldukça düşüktür. Bu durumun ana nedeni; süt hayvancılığı ve süt üretiminin Batılı anlamda bir sektör olamayışı, dolayısıyla yetersiz çiğ süt üretim miktarıdır.

Ülkemizde halen 9.7 milyon ton civarında üretildiği sanılan çiğ süt ağırlıklı olarak yoğurt, beyaz peynir ve taze kaşar peynirine işlenmekte olup bu sütün büyük kısmını da "sokak sütü" diye tabir edilen süt oluşturmaktadır. Ülkemizde sokak sütçülüğü oldukça yaygındır ve neredeyse bir sektör haline gelmiştir. İstatistiklere göre üretilen çiğ sütün yaklaşık %40'ının kaynağında tüketildiği, %60'ının ise pazara indiği belirtilmektedir. Pazara inen sütün de %45'i mandıralara, %15'i modern işletmelere gitmektedir. Geriye kalan %40'lık bölüm ise maalesef sokak sütü olarak satılmaktadır. Halbuki gelişmiş ülkelerde üretilen çiğ sütün %90'ından fazlası modern fabrikalara satılmaktadır.

Süt sanayinde kapasite kullanımı da yetersizdir. Ülkemizde yoğurt, ayran, tereyağı, peynir çeşitleri gibi süt ürünleri genel olarak açıkta ve geleneksel yöntemler ile üretilmektedir ve bu ürünlerin hijyenik kalitesi de yetersizdir. Standartlara uymayan, hijyenik kalitesi düşük olan bu tür süt ürünleri, ne yazık ki kolaylıkla pazarlanabilmektedir. Avrupa Birliğine girme aşamasındaki Türkiye'nin bu konuda ciddi sıkıntıları olacağı kesindir. Süt sektörünün önemli sorunlarından bir tanesi de; süt fabrikalarının toplumun damak zevkine ve çeşitli tüketici gruplarına yönelik ürün çeşitliliğine gitmeyişi. Bugün dünyada 900 çeşit peynir, 250 çeşit yoğurt ve değişik fermente süt ürünleri üretilirken, ülkemizde geleneksel ürünlerden farklı olarak ciddi boyutta bir üretim mevcut değildir.

Ülkemizde süt ürünlerine ilişkin medyada çıkan

reklamlar, tüketicinin bilgilendirilmesi ve tüketim miktarının artırılması bakımından kesinlikle yeterli değildir. Süt sektörünün en önemli sorunlarından birisi de kalifiye eleman sorunudur. DİE verilerine göre; 1994 yılında 1188 süt işletmesinde çalışan işçi sayısı yıllık ortalama 9630 kişidir. Süt işletmelerinin %91'inde 10 kişinin altında kalifiye olmayan işçi çalışmaktadır. Sorunlara karşı alınması gereken önlemler;

- 1) Sektörde istikrar sağlanmalıdır.
- 2) Süt üretimi artırılmalıdır.
- 3) Okul sütü projesi uygulanmalıdır.
- 4) Süt ve süt ürünleri tüketimi artırılmalıdır.
- 5) Süt ve süt ürünleri tüketiminin önemi, eğitim programlarıyla desteklenmelidir.
- 6) Sektör tam olarak kayıt altına alınmalıdır.
- 7) Sütün temel gıda maddesi olduğu gerçeği kabul edilmelidir.
- 8) Sütün üretim maliyetini düşürücü önlemler alınmalıdır.
- 9) Modern işletmeler desteklenmelidir.
- 10) Mevzuat geliştirilmeli ve iyi uygulanmalıdır.
- 11) Denetim mekanizmasını daha etkin kılacak önlemler alınmalıdır.
- 12) Hammadde kalitesi ve miktarı artırılmalıdır.
- 13) Pazarlama ve finans imkanları geliştirilmelidir.
- 14) İşletmelerde teknik elemanların etkinliğini arttıracak her türlü yasal önlemler alınmalıdır.
- 15) Çevre korunmalıdır.
- 16) Bağımsız laboratuvarların sayısı ve etkinliği artırılmalıdır.

Sektörün temel hedefi; yıllık %2.5 nüfus artışına yetecek üretimi, verimliliği arttırarak geliştirmek ve ülke üretimini talep fazlası gerçekleştirerek çevre ülke pazarlarına ihracatını sağlamak olmalıdır. Sağlıklı nesillerin yetiştirilebilmesi için hayvansal protein tüketimini özendirerek, hijyenik koşullarda üretilmiş süt ve süt ürünlerinin tüketime sunulmasını garanti altına alacak her türlü önlem alınmalıdır.



SAMSUN SÜTÇÜLÜĞÜNÜN YAPISI VE SORUNLARI

Binnaz TIKNAZOĞLU

Ziraat Mühendisi

Toplumsal dengeli ve sağlıklı beslenebilmesi için gerekli olan hayvansal besinler içerisinde önemli bir yeri olan süt ve süt ürünlerinin tüketimi ülkemizde nüfusa oranla oldukça düşük düzeylerde. Ayrıca, süt ve süt ürünleri tüketiminde besin değeri kadar, ürünün hijyenik şartlarda üretilip tüketiciye ulaştırılması da önemlidir. Ülkemizde artan nüfusun meydana getirdiği talep ve yükselen sosyo-ekonomik refah düzeyi hayvansal protein üretiminin artırılmasını gerekli kılmaktadır. Aynı zamanda dış pazar potansiyelinin de bulunması hayvancılığın önemini daha da artırmaktadır.

Türkiye'de büyükbaş hayvan sayısı yaklaşık 11 milyon baş olup, bu miktarın %3.1'i Samsun'da bulunmaktadır. Samsun, sahip olduğu büyükbaş hayvan varlığı açısından ilk sıralarda yer almaktadır. Bu nedenle, Samsun ilinde hayvancılığın önemli bir yeri vardır. Samsun'da 2003 yılı verilerine göre b.baş sığır sayısı 297.092 iken, 2005 yılında 32.797 kültür ırkı, 140.677 k.melezi ve 111.963 yerli olmak üzere toplam 285.437' ye düşmüştür. Sığır varlığımızın %60,7 si kültür ve kültür melezi, %39,3 sini ise yerli ırklar oluşturmaktadır. Suni tohumlamanın özel

sektör tarafından yapılmaya başlanması kültür ve k.melezi hayvanların sayısında artış meydana getirmiştir.

Samsun'da süt ve süt ürünleri üretimi yapan küçük ve orta ölçekli işletmeler, özel sektör, kooperatifler ve birlikler olmak üzere 15 işletme bulunmaktadır. İşletme başına ortalama 3 büyükbaş hayvan düşmekte bu durum sütün birim maliyetini artırmaktadır. Hayvan başına ortalama süt verimi, kültür ırklarında 3000 kg, k.melezlerinde 1500 kg ve yerli ırklarda 600 kg olmak üzere, ortalama 1.310 kg'dır. 2003 yılında 248.772 ton süt üretilirken 2005 yılında sağılan 223.282 b.baş sığırdan 318.441 ton süt üretilmektedir. 2005 yılı verilerine göre, ilde toplam 146,3 ton beyaz peynir, 409,2 ton kaşar peyniri, 47 ton tereyağı ve 7763,5 ton diğer ürünler olmak üzere toplam 8.366 ton süt ürünleri üretimi gerçekleştirilmiştir. Samsun'da üretilen sütün çok az bir kısmı sanayiye aktarılmakta, geri kalanı aile içinde ve pazarda tüketilmektedir. İlimizde ırklara göre büyükbaş hayvan varlığı, üretilen ve işlenilen süt miktarı Tabloda verilmiştir. (2005)

	Kültür	Melez	Yerli	Toplam	Sağılan Hayvan Sayısı (adet)	Süt Üretimi (ton)	İşlenilen Süt (Ton)
İl toplamı	32.797	140.677	111.963	285.437	223.282	318.441	8.366
Merkez	1.383	12.091	18.509	31.983	13.356	22.602	606
Alaçam	5.018	8.490	3.400	16.908	15.032	12.002	-
Asarcık	0	2.063	10.439	12.502	7.930	9.982	-
Ayvacık	9	675	7.640	8.324	5.671	6.728	-
Bafra	3.220	33.150	3.430	39.800	35.430	59.314	-
Çarşamba	6.387	22.575	5.635	34.597	14.690	36.452	1.560
Havza	5.200	11.024	7.060	23.284	15.684	35.382	3.400
Kavak	3.280	4.049	9.720	17.049	10.680	15.465	-
Ladik	1.272	9.100	1.900	12.272	11.605	17.490	-
Ondokuzmayıs	1.870	5.790	1.960	9.620	6.080	16.902	800
Salıpazarı	351	1.819	3.020	5.190	2.604	5.164	-
Tekkeköy	993	11.859	2.225	15.077	6.345	8.183	1.500
Terme	629	9.069	12.305	22.003	18.292	35.436	500
Vezirköprü	3.000	8.000	21.000	32.000	47.200	31.177	-
Yakakent	185	923	3.720	4828	12.683	6.162	-

1) Yerli ırkların mevcudu ve birim başına verimliliğin düşük olması

Mevcut sığır sayısının % 60,7'si kültür ve kültür melezi hayvanlardan, % 39,3 ise düşük verimli yerli ırklardan oluşmaktadır. Hayvancılığın ıslahına gerekli önem verildiği halde hayvan başına alınan verimlilik oldukça düşüktür. Kültür ırkı ve melezi hayvanların bakım ve beslenmesinin yeterince bilinmemesi, ahırların uygun olmaması birim başına verimi düşürmektedir. Kaba yemler işletmede üretilerek ve silaj yapılarak, hayvanların beslenmesinde kullanılması halinde yaz ve kış ayları arasındaki verim farklılığı da giderilmiş olacaktır.

2) Yem fiyatları ile ürün fiyatları arasındaki dengesizlik

Süt sığırıcılığında en büyük gideri yem oluşturmaktadır. Silajın ve kaba yemlerin işletmede üretildiği durumlarda maliyetteki payı önemli ölçüde düşebilmekte ve böylece, maliyetin azaltılması ile daha fazla kazanç sağlamaktadır. Süt maliyetinin en az % 70'ini yem giderleri oluşturmakta, üretici kesif yem için gelirinin büyük çoğunluğunu vermek zorunda kalmaktadır. Yem fiyatlarının pahalı olmasına karşın ürün fiyatlarının düşük olması ve ürün fiyatlarına paralel yem fiyatı uygulanmasının yapılmaması maliyetleri yükselterek daha pahalıya üretim yapmalarına neden olmaktadır.

3) Hayvancılığın küçük aile işletmesi şeklinde yapılması;

Süt sığırıcılığının küçük çapta geleneksel yöntemlerle 3-5 hayvanla aile işletmesi şeklinde yapılması, maliyeti yükseltmekte ve sütün toplanmasında büyük bir problem yaratmaktadır. Fakat giderek kooperatifler ve birliklerin kurulmasıyla büyük çapta en az 10-15 baş sığır ile işletme kurularak üretim yapılmaya başlanması, sütün buralarda toplanarak firmalara verilmesi maliyeti düşürmekte ve daha fazla kar elde edilmektedir.

4) Kaliteli ve yeterli hijyene sahip süt üretemeyen işletmeler;

Geleneksel yöntemlerle küçük çapta üretim yapan çiftçiler ahırın ve hayvanın temizliğine, yeterli

hijyen kurallarına uymamakta, hayvana sütün tat ve aromasını bozan yemler yedirmekte bu yüzden ürünlerinin çabuk bozulmasına neden olmakta ve satamamaktadırlar. Sütteki yüksek bakteri sayısı istenmeyen bir durum olup, ekipmanların yetersiz temizliği, sütün sağımdan sonra +4 °C'ye kadar soğutulmaması, kirli ve mastitisli ineklerin kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Temiz ve kaliteli üretim yapan işletmeler ürünlerini rahatlıkla satabilmektedir. Sütün kalitesine; süt bileşenleri, somatik hücre sayısı, bakteri sayısı, yabancı madde içeriği ve duyuşsal nitelikleri etki etmektedir.

5) Hayvan hastalıkları ve suni tohumlamadaki sıkıntılar;

Yeterli bilince sahip olmayan kişilerce ve kırsal kesimde geleneksel yöntemlerle üretim yapmaya çalışan işletmeler hayvan hastalıklarıyla mücadelede sıkıntılara yol açmakta hasta ve antibiyotik kullanılan hayvanların sütlerini satmakta bu da insan sağlığına zarar vermektedir. Hayvanlarda kızgınlığın iyi takip edilmemesi ve suni tohumlama bilincinin olmaması hayvanlarda döl tutma problemlerini ortaya çıkarmaktadır. Tohumlama ile hayvanların doğumlarının yıl içine dağılımını sağlayarak süt verimindeki mevsimsel farklılık azaltılmalıdır. Hayvanların sağlıklı olması, dengeli beslenmesi ve uygun barınaklarda tutulması ile yüksek verimliliğe ulaşılmaktadır.

6) Pazarlama zincirinin uzunluğu ve örgütlenmenin yetersiz oluşu;

Örgütlenmenin zayıf olduğu bu sektörde pazarlama zincirinin de uzunluğu göz önüne alındığında üreticilerin yaşadığı sıkıntılar, oldukça büyük sorun olarak görülmektedir. Süt toplama ile ilgili birlik veya kooperatiflerin az olması araçların fazla olması süt toplanmasını olumsuz etkilemektedir. Bazı yörelerde süt toplanmasında özellikle kış aylarında ulaşım ile ilgili, yazın ise sütün bozulması gibi problemler olmaktadır. Bu sorunda uzak mesafelere süt toplama merkezleri kurularak çözülebilir. Ayrıca örgütlü yetiştiricilerin sütlerini daha yüksek fiyatla sattıkları, birlik üyelerinin verim kayıtları tutulan damızlık hayvanlarını da daha yüksek fiyatla sattıkları bilinmektedir.





ÇİFTÇİLERİN VERGİLENDİRİLMESİ VE BELGE DÜZENİ

Celalettin ERDOĞAN

Samsun Gaziler Vergi Dairesi Müdür Yrd.

213 Sayılı Vergi Usul Kanunumuza göre; arazide, deniz, göl ve nehirlerde; ekim, dikim, bakım, üretme, yetiştirme ve ıslah yollarıyla veya doğrudan tabiatıtan istifade etmek suretiyle bitki, orman, hayvan, balık ve bunların mahsullerinin üretimi, avlanması, toplanması, satılması veya bu mahsullerden herhangi bir şekilde faydalanılması zirai faaliyet olarak tanımlanmış, zirai faaliyette bulunanlar da çiftçi olarak tanımlanmıştır.

Çiftçilerin vergilendirilmesinde ise 193 Sayılı Gelir Vergisi Kanunumuza göre işletme büyüklüğü ölçüsü belirlenmiştir. Belirlenen ölçülerin altında kalan çiftçiler vergi mükellefi olmaksızın, kendilerinden zirai ürün satın alan gelir ve kurumlar vergisi mükellefleri ile mükellefiyeti olsun olmasın tüzel kişiliğe haiz bütün kurum ve kuruluşlar tarafından satın alınan ürün bedeli üzerinden kesinti yapılmak ve kesinti yapan tarafından devlete ödenmek suretiyle vergilendirilirler. İşletme büyüklüğünü aşması nedeniyle veya kendi istekleriyle gerçek usulde mükellef olan çiftçiler ise mükellef olmaları nedeniyle tüm kazançlarını kendileri beyan ederler. Mükellef olsalar dahi bunlardan alınacak zirai ürünlerden de tevkifat yapılacaktır. Mükellef olan çiftçiler kendilerinden yapılan tevkifatları yıllık beyannamelerinde ki gelir vergisinden mahsup edeceklerdir. Ancak mükellef olan ve olmayan çiftçilerden zirai ürün alımında düzenlenen belgelerde farklılık olmaktadır. Şöyle ki;

Mükellef olmayan küçük çiftçilerden alınan zirai ürünleri satın alan gelir ve kurumlar vergisi mükellefleri ile tüzel kişiliğe haiz kurum ve kuruluşlar müstahsil makbuzu düzenlemek ve kesintiyi müstahsil makbuzunda göstererek muhtasar beyanname ile vergi dairesine beyan etmek zorundadırlar.

Mükellefiyeti olan çiftçilerden alınan zirai ürünlerde ise, alanlar müstahsil makbuzu ve hiçbir belge düzenlemeyecek ancak satıcı mükellef çiftçi tarafından fatura düzenlenecek stopaj (kesinti) faturada gösterilecektir. Kısaca belirtmek gerekirse mükellef olmayan küçük çiftçilerden zirai ürün alımı sırasında müstahsil makbuzu düzenlenecek, mükellef olan çiftçilerden zirai ürün alımı sırasında ise düzenlenmeyecektir. Ancak tevkifat (kesinti) her

halükarda bütün çiftçilerden yapılan zirai ürün alımlarında yapılacaktır.

Çiftçilerin vergilendirilmesinde işletme büyüklüğü ölçüleri yapılan zirai faaliyetin türüne göre değişmektedir. Arazi üzerinde yapılan;

-Hububat ziraatında ekili arazinin yüzölçümü

-Meyve ziraatında ağaç sayısı

-Hayvancılık ziraatında büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayısı

-Deniz ve su balıkçılığı yetiştiriciliğinde;

-Ağ, kafes, havuz, göl, gölet büyüklüğü

İpek böcekçiliğinde kutu sayısı

Arıcılık ziraatında kovan sayısı dikkate alınmakta olup, belirlenen hadlerin üzerinde olan çiftçiler ile 1 biçerdöver veya 2' den fazla traktöre sahip olan çiftçiler gerçek usulde vergilendirilirler. Örneğin, arıcılık ziraatında kovan sayısı 500'ü aşan çiftçiler gerçek usulde mükellef olmak zorundadır. 500 ve aşağı kovanı olanlar dilerlerse kendi istekleriyle mükellef olabilirler.

Mükellef olmayan küçük çiftçi arıcılar sattıkları bal, polen, arı sütü, arı, ana arı vs. ürünlerin karşılığında hiçbir belge düzenlemezler. Bunlardan zirai ürün satın alan gelir ve kurumlar vergisi mükellefleri ile tüzel kişiliğe haiz kurum ve kuruluşlar müstahsil makbuzu düzenleyerek %2 stopaj yapmak zorundadır.

Zirai ürünün ticaret borsasından tescil ettirilerek satın alınması halinde ise %1 stopaj uygulanacaktır (diğer zirai ürünlerde stopaj oranları farklılık göstermektedir G.V.K.Mad.94). 2 nüsha düzenlenen müstahsil makbuzunun bir örneği imzalanarak satıcı çiftçiye verilir. Bir örneği de çiftçi tarafından imzalanarak alıcıda kalır. Zirai ürünü satın alan kişi yada kuruluş düzenlediği müstahsil makbuzunda belirtilen zirai stopajları ilgili dönem muhtasar beyannamesi ile beyan ederek öder. Mükellef olmayan satıcı çiftçinin ise kendisine verilen müstahsil makbuzu nüshasını 5 yıllık zaman aşımı süresince saklamak ve istenildiğinde vergi dairesine ibraz etmek zorunluluğu dışında başkaca bir yükümlülüğü yoktur.

KIRSAL KALKINMA YATIRIMLARININ DESTEKLENMESİ PROGRAMI 1.ETAP BAŞVURULARI SONUÇLANDI

M. Rasih PAYALI
Kimya Mühendisi



KKYDP kapsamında, tabandan yukarıya doğru yaklaşımla katılımcılığı sağlayan, yerel kapasiteyi ve örgütlenmeyi geliştiren, istihdam yaratma potansiyeli olan, üretici gelirlerini artıran ve çeşitlendiren, kadın nüfusun eğitim ve girişimcilik düzeyinin yükselmesini teşvik eden, tarıma dayalı küçük ve orta ölçekli sanayinin gelişmesini ve yaygınlaştırılmasını esas alan projelerin köy bazlı ve bireysel sulama tesislerine yönelik projeler desteklenmektedir.

KKYDP uygulamaları kapsamında kırsal alanda ekonomik ve sosyal gelişmeyi sağlamak için, bireysel sulama sistemleri ile bireysel ve grup başvuruları şeklinde gerçek ve tüzel kişilerin ekonomik faaliyete ve kuruluşların köy bazlı sulama tesislerine yönelik yatırımları için hazırlayacakları hibe başvurularının, değerlendirmeleri sonucunda seçilecek yatırım projelerine ait hibeye esas proje toplam tutarlarının, ekonomik yatırımlara yönelik olanlarında %50'si, sulama tesislerine yönelik olanlarında ise % 75'i (bireysel başvurularda % 50) hibe desteği olarak ikraz kaynaklarından karşılanacaktır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca bu program için 250 Milyon YTL kaynak ayrılmıştır.

1. etap projelerin değerlendirilmesi sonucu projenin uygulandığı 65 İl genelinde 605 adet proje başvurusu yapılmış olup bunların 175 adeti değerlendirme sonucu Hibe kapsamında desteklenmeye uygun bulunmuştur. Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programının 1. Etap Proje başvurularının Tarım Bakanlığınca değerlendirilmesi sonucu Samsun'lu Yatırımcıların sunduğu 29 adet projeden 4 adedinin projenin program kapsamında değerlendirilmesine karar verilmiştir.

Değerlendirmeye alınmayan 25 adet projedeki hatalar; program dışı projeler, çiftçi kayıt belgelerinin olmaması, bütçe hataları, entegre tesis projeleri ve gider kalemleri arasındaki uyumsuzluklardır.

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından yürütülen, Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programında uygulanan 1. etap proje başvurularında, ilimizde kazanan projelerin hibe sözleşmeleri 21.08.2006 tarihinde imzalandı.



Kazanan projeler aşağıda açıklanmıştır.

<u>YATIRIMCI</u>	<u>YATIRIM KONUSU</u>	<u>PROJE TUTARI</u>
1-) Samsun Arıcılar Birliği	Bal Paketleme Ambalajlama	207.480 YTL
2-) Yavuz Şekerleme Gıda San.	Ayçiçek Püresi Tesisi	321.000 YTL
3-) Sam-Mey Samsun Meyvecilik	Soğuk Hava Deposu	343.000 YTL
4-) Aksu ve Yuk. Aksu Köy.T.K.Kop.	Yem Hazırlama Depolama	347.948 YTL

Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı, 2010 yılına kadar her yıl açılacak programlar ile devam edecektir.

Projeler, en geç 28.Ağustos.2006 tarihinde saat 17:00'ye kadar Tarım İl Müdürlüğü Destekleme Şube Müdürlüğü'ne teslim edilecektir.Tarım İl Müdürlüğü bünyesinde, programın uygulanması amacıyla ' İl Proje Yürütme Birimi (Proje Teknik Yardım Ekibi) ' kurulmuştur. Başvuruda bulunmak isteyenler, proje hazırlama konusunda ihtiyaç duydukları teknik desteği İl Proje Yürütme Birimi'ne başvurarak bedel ödemededen alabileceklerdir.Bu hibe programından yararlanmak isteyenlerin hemen müracatlarını yapmaları gerekmektedir. Bu program hem yatırımcılar için bir şans hem de Samsun'a yatırım kazandırılması açısından çok önemli bir çalışma olacaktır.

GEF PROJESİ

13.05.2006 tarihinde Dünya Bankası görevlisi Amerikalı Peter SMITH ve projede görevli İl Müdürlüğü Teknik Elemanları, Koruma Kontrol Genel müdürlüğü yetkilileri, İl Müdür yardımcısı Kadir İSPİRLİ'nin nezaretinde GEF proje kapsamında bulunan Bafra ilyaslı havzası ile projenin ikinci kısmı olan 19 Mayıs/ Yörükler beldesinde incelemelerde bulunuldu.

Ayrıca proje kapsamında olan yerlerden alınan su numunelerinin kontrolünü yapan İl kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü ziyaret edildi. Laboratuvar Müdürü Osman AYDIN müdürlükte yapılan çalışmalar hakkında brifing verdi.



GIDA GÜVENLİĞİ KONULU TOPLANTI YAPILDI



Samsun İli Gıda Güvenliği Eylem Kurulu'nun Kuruluşu, Çalışma Usul ve Esasları Hakkındaki Yönerge'nin 4. maddesine istinaden, yapılacak olan İzleme Kurulu Toplantısı, 20.06.2006 tarihinde Tarım İl Müdürlüğü toplantı salonunda, Kontrol Şube Müdürü Cihan EROĞUL başkanlığında yapıldı. Toplantıda;

1-18.04.2006 tarihinde Gıda Güvenliği Eylem Kurulu'nun oluşturulması amacıyla yapılan toplantının sonuç raporunun değerlendirilmesi,

2-Özellikle yaz ayları döneminde, gıdadan kaynaklanan zehirlenme olaylarında, denetim mekanizmasının doğru işlemesinin temini için, konu ile ilgili muhatapların bilgilendirilmesinin sağlanmasına yönelik yönetimlerin belirlenmesi,

3-Meslek Örgütlerinin, kaynakların düzgün kullanımının temini ve çiftlikten sofraya güvenli gıda arzının sağlanması amacıyla sorumlu yöneticilerin etkinliklerinin takibine yönelik mekanizmanın aktifleştirilmesi için neler yapılabileceğinin belirlenmesi,

4-Gıda üretiminde gramajların standart hale getirilmesi,

5-Samsun'daki gıda laboratuvarının teknolojisinin geliştirilmesi hususunun değerlendirilmesi,

6-Fahri Gıda Müfettişliği konuları gündeme alınmış, Kurul üyelerinin katılımıyla sonuçlar değerlendirilmiştir.

STRES KONULU SEMİNER



25.05.2006 günü Tarım İl Müdürlüğümüz Personeline yönelik "Stresten Nasıl Uzak Durulur" konulu bir Hizmetiçi eğitim semineri verildi. Milli Eğitim Müdürlüğünden Rehber Öğretmen Veda ATICI'nın verdiği seminere İl Müdürlüğümüz personellerinden isteyenler katıldı.

SÜT GÜNÜ KUTLANDI



Bakanlığımızca yürütülmekte olan "Süt Tüketimini Artırma Kampanyası" dahilinde 21 Mayıs Dünya süt günü münasebeti ile bu yılki kutlamalar çerçevesinde; İl Müdürlüğümüzce, 26.05.2006 Cuma günü Başbakanlık SHÇEK Süleyman Yançatoral Çocuk Yuvası Müdürlüğü Bahçesinde birtakım etkinlikler gerçekleştirildi. Toplantıya katılan Tarım İl Müdürü Sadullah KİRENCİ ile SHÇEK İl Müdür vekili Muharrem SOYLU, çocuklara hitaben sütün önemini belirten birer konuşma yaptılar. Birtakım firmaların da katıldığı etkinlikte yuvada mevcut çocuklara süt ve süt mamullerinden oluşan gıdalar verildi.

SUNİ TOHUMLAMA KURSU



Sunî Tohumlama hizmetlerinin daha etkin ve verimli hale getirilmesi, hayvanlarda verim ve kalitenin iyileştirilmesi amacıyla geçmiş yıllarda olduğu gibi Tarım İl Müdürlüğümüzde bir sunî tohumlama kursu daha açılmıştır. Açılış konuşmasını yapan Sadullah KİRENCİ sunî tohumlamanın önemini belirten bir konuşma yaptı. Konuşmasında; Samsun ilinde Kültür ırkı oranının oldukça düşük olduğunu ve bunun içinde gerek hükümet ve gerekse özel veteriner hekimlerine görev düştüğünü belirterek İl Müdürlüğü olarakta buna önem verdiğimizizi ve bundan dolayıda sunî tohumlama oranında % 50 - 100 lere varan artış sağlandığını söyledi. 29 Mayıs-02 Haziran 2006 tarihleri arasında açılan kursa ilimiz merkez ve ilçeleri ile diğer illerden 32 Veteriner Sağlık Teknisyeni katılmış olup, kursu Bursa Tarım İl Müdürlüğünde görevli Uzman Veteriner Hekim Levent ÖZBİLGİN vermiştir.

İl Müdürlüğümüzde Lokantacılar, Pastacılar, Tatlıcılar ve Pidecilere 5 günlük bir kurs düzenlendi. 5179 sayılı gıda üretimi yasası ve yurt içi gıda kontrol talimatı ile ilgili bilgi verilen kursa 30'a yakın kişi katıldı. Kontrol Şube Müdürlüğümüz teknik elemanlarınca verilen kurs sonrası yapılan sınavda başarılı olan kursiyerlere Sorumlu Yönetici Usta Eğitim Belgesi verildi. Kurs öncesi bir konuşma yapan İl Müdürümüz Sadullah KİRENCİ, hastalıkların % 75'inin gıda kaynaklı olduğunu belirterek, "İnsan sağlığı her şeyden daha önemli. Bu nedenle bizim ciddi ve işini önemseyen gıda imalatçılarına ihtiyacımız var dedi.

LOKANTACILARA KURS



SORUMLU YÖNETİCİ USTA EĞİTİM KURSU VERİLDİ



24.02.2006 tarih ve 26090 Sayılı Resmi Gazetede Yayımlanan Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin çalışma izni, Gıda Sicili ve Üretim İzni işlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik Hükümleri ile Bakanlığımızın 22.02.2005 tarih ve 101727 sayılı, 11 nolu Tamimleri gereği; Samsun Lokantacılar, Pastacılar, Tatlıcılar ve Pideciler odasının talepleri doğrultusunda İl Müdürlüğümüz toplantı salonunda 29.05.2006-02.06.2006 tarihleri arasında beş

günlük bir "Sorumlu Yönetici Usta Eğitim Kursu" düzenlendi. Kontrol Şube Müdürlüğü teknik elemanlarınca verilen kurs sonrasında yapılan sınavda başarılı olanlara belgeleri verildi.

BİRLİK FAALİYETLERİ



2005 yılında İl Özel İdare desteğiyle Çarşamba İç ve Dış Mekan Süs Bitkileri Üreticileri Birliğine 25.000 YTL. tutarında mavi ladin fidanı (Picea Pungens) ve 2 kg. mavi ladin tohumu hibe olarak verilmiştir. Getirilen 13.000 adet 0-4 yaşlarındaki mavi ladin fidanı ve tohum üyelere dağıtılmıştır.

Ekimi yapılan tohumların çimlenme gücü

% 90 olmuştur. Birlik üyelerinin yapmış oldukları aşılama da % 80 başarı sağlanmıştır.

Birlik Başkan yardımcısı Yaşar TORUN yapılan çalışmalar sırasında İl Müdürlüğünden görmüş oldukları yardım nedeniyle mutlu olduklarını, elde ettikleri başarının ekip ruhuyla çalışmalarının sonucu olduğunu ve ileri zamanlarda yapacakları çalışmalara ışık tutacağını belirtmiştir.

Mavi ladin projesi İl Müdürlüğü ve Birlik üyeleri tarafından başarıyla yürütülmektedir.

KIRSAL KALKINMA YATIRIMLARININ DESTEKLENMESİ PROGRAMI SATIN ALMA EĞİTİMİ TOPLANTISI YAPILDI (09 -10- 11 AĞUSTOS 2006)

KKYDP kapsamında, tabandan yukarıya doğru yaklaşımla katılımcılığı sağlayan, yerel kapasiteyi ve örgütlenmeyi geliştiren, istihdam yaratma potansiyeli olan, üretici gelirlerini artıran ve çeşitlendiren, kadın nüfusun eğitim ve girişimcilik düzeyinin yükselmesini teşvik eden, tarıma dayalı küçük ve orta ölçekli sanayinin gelişmesini ve yaygınlaştırılmasını esas alan projelerin köy bazlı sulama tesislerine yönelik projeler desteklenmektedir.

KKYDP uygulamaları kapsamında kırsal alanda ekonomik ve sosyal gelişmeyi sağlamak için, bireysel sulama sistemleri ile bireysel ve grup başvuruları şeklinde gerçek ve tüzel kişilerin ekonomik faaliyete ve kuruluşların köy bazlı sulama tesislerine yönelik yatırımlarına yönelik olarak hazırlayacakları hibe başvurularının, değerlendirmeleri sonucunda seçilecek yatırım projelerine ait hibeye esas proje toplam tutarlarının, ekonomik yatırımlara yönelik olanlarında %50'si, sulama tesislerine yönelik olanlarında ise % 75'i hibe desteği olarak ikraz kaynaklarından karşılanacaktır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca bu program için 280 Milyon YTL kaynak ayrılmıştır.

1. etap projelerin değerlendirilmesi sonucu Projenin uygulandığı 65 il genelinde 605 adet proje başvurusu yapılmış olup bunların 175 adeti değerlendirme sonucu Hibe kapsamında desteklenmeye uygun



bulunmuştur. Kırsal Yatırımlarının Desteklenmesi Programının 1. Etap Proje başvurularının Tarım Bakanlığınca değerlendirilmesi sonucu Samsunlu Yatırımcılarının sunduğu 4 adet projenin program kapsamında değerlendirilmesine karar verilmiştir.

Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programının Satın Alma eğitimi Projenin uygulandığı 65 il gruplandırılarak belirlenen merkezlerde yapılmaktadır. Samsun da yapılan toplantıya Samsun, Amasya, Bartın, Çankırı, Çorum, Giresun, Kastamonu, Kayseri, Kırşehir, Nevşehir, Ordu, Kırıkkale, Trabzon, Yozgat, Bayburt, Sinop illeri Tarım İl Müdürleri ile Destekleme Şube Müdürleri ve Bu illerin İl



Müdürlükleri Kırsal Kalkınma Biriminde görevli Teknik Elemanlar (2 adet Teknik Eleman) katılmıştır. Bakanlık Birimlerince yapılan değerlendirme sonucu Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı

Kapsamında Desteklenmesi uygun görülen projelerin Satın Alma işlemlerinin nasıl yapılacağı İhale ve Satın Alma yöntemleri konusunda 16 İl Müdürlüğü Müdür ve Teknik elemanlarına Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve KKYDP Merkez Yürütme Birimi tarafından Bilgilendirme Toplantısı yapılmıştır. Kazanan projelerin satınalma işlemleri için TEDGEM tarafından verilen eğitim 9-11 Ağustos 2006 tarihlerinde OMTEL Otel 'de yapılmıştır.

BAFRA GELENEKSEL KAVUN VE KARPUZ FESTİVALİ YAPILDI



Bafra Belediyesi tarafından düzenlenen, Samsun Tarım İl Müdürlüğü, Bafra Tarım İlçe Müdürlüğümüz ve Bafra Ziraat Odası'nın destekleriyle geleneksel hale getirilen 10. Kavun Karpuz Yarışması Alparslan Türkeş Parkı yanında bulunan fuar alanında yapıldı.

Kavun karpuz yarışmasına 22 kavun, 24 karpuz üreticisi katılırken, değerlendirmeyi 2 hafta öncesinden üreticilerin tarla kontrolleri yapılarak başladı. İlçe Müdürlüğümüzde görevli Ziraat Mühendisi Oğuzhan YÜCEL, Ziraat Mühendisi H. Çiler YÜCEL, Ziraat Mühendisi Nebahat Çelik, Ziraat Mühendisi Hasan AKMAN ve Ziraat Teknikeri Sedat YILMAZ tarafından yapılan tarla değerlendirmelerinde bitki sıklığı, hastalık ve zararlı durumu, yabancı ot durumu, tarla büyüklüğü, karışık ekim ve genel görünüm gibi kriterler değerlendirilerek yarışmanın ilk ayağını oluşturan tarla puanları belirlendi.

Yarışma alanında Juride yer alan Bafra İlçe Tarım Müdürlüğü Ziraat Mühendisi Hasan Akman, Bafra İlçe Tarım Müdürlüğü ziraat Teknikeri Sedat Yılmaz, Bafra Belediyesi Sebze ve Meyve Hal Müdürü Davut Usta, Sebze ve meyve hal Komisyon Başkanı Orhan Balta, Bafra Ziraat Odası Başkanlığı Ziraat Mühendisi Bünyamin Sivri ise Jüri, değerlendirmede kavun ve karpuzların kabuk kalınlığını, meyve etini, rengini, büyüklüğünü, tadını ve şeklini değerlendirdi.



Karpuz yarışmasında birinciliği 89.1 puanla Karıncak Köyü'nden Mehmet Demirci kazanırken, ikinciliği 88 puanla Koşu Köyü'nden Güngör Yıldız, üçüncülüğü ise Karpuzlu Köyü'nden Orhan Deniz 87.9 puanla elde etti.

Kavun yarışmasında ise birinciliği 90.8 puanla Fener Köyü'nden Şenol Dursun kazandı. İkinciliği 89.9 puanla Kalaycılı Köyü'nden Rafet Demir alırken, üçüncülüğü ise Koşu Köyü'nden Yaşar Calp 89.3 puanla kazandı.

Yarışma etkinliğine Samsun Milletvekili Musa UZUNKAYA, Bafra Kaymakam Vekili ve Alaçam Kaymakamı Mustafa MASATLI, Bafra Belediye Başkanı Şükrü NEİŞ, Kolay Belediye Başkanı Dursun AYGÜN, Çetinkaya Belediye Başkanı Ahmet AKBAŞ, Samsun Tarım İl Müdür Vekili Kadir İSPİRLİ, Bafra Tarım İlçe Müdürü Ahmet DURSUN, Bafra TSO Başkanı Rızvan AKSOY, Bafra Ticaret Borsası Başkanı Rasim GÜLER, İl Genel Meclis Üyeleri Osman YILDIRIM, Hüseyin YURDUSEVEN, sivil toplum örgütleri temsilcileri ve çok sayıda çiftçi katıldı.



KİMYEVİ VE ORGANİK GÜBRE DENETİM YÖNETMELİĞİNİN UYGULAMALARINDA BİRLİKTELİĞİN SAĞLANABİLMESİ İLE AB MEVZUATININ DEĞERLENDİRİLMESİ KONULU TOPLANTI



Bakanlığımızca 23-24 Mayıs 2006 tarihlerinde ilimizde düzenlenen "Kimyevi ve Organik Gübre Denetim Yönetmeliğinin Uygulamalarında Birlikteliğin Sağlanabilmesi ile AB Mevzuatının Değerlendirilmesi" konulu toplantı;

Samsun, Ordu, Sivas, Tokat, Amasya, Çorum, Çankırı, Kastamonu ve Sinop illeri Tarım İl Müdürlüklerinden Destekleme Şube Müdürleri ile bir adet Teknik elemanın katılımı ile yapıldı.



Bakanlığımızdan gelen dört konu uzmanı Kimyevi Gübre Denetçileri Yaşar ORHAN ile İlhan ÇETİN, Organik Gübre Denetçisi Hakan Beşir BENLİOĞLU ve Bayii İlişkileri Denetçisi Faruk AKÇA'nın da katıldığı toplantıda; 2002 yılında yürürlüğe giren "Kimyevi Gübre Denetim Yönetmeliği", 2004 yılında yürürlüğe giren "Organik, Organomineral, Özel, Mikrobiyal ve Enzim içerikli Organik Gübreler ile Toprak Düzenleyicilerinin Üretimi, İthalatı, İhracatı, Piyasaya Arzı ve Denetimine Dair Yönetmelik" ve 4703 Sayılı "Ürünlere İlişkin Teknik Mevzuatın Hazırlanması ve Uygulanmasına Dair Kanun" ve bu Kanuna dayalı olarak yayımlanan Yönetmelikler esas alınarak hazırlanmış olan Bakanlığımız genelgeleri ve yasaları çerçevesinde uygulamalarda görülen aksaklıkların giderilmesi, çözüm yolları ve önerileri doğrultusunda bilgi alış verişi şeklinde gerçekleştirildi.

BİÇERDÖVER OPERATÖR KURSLARINA KATILANLARA SERTİFİKALARI VERİLDİ

İl Müdürlüğümüzce Bafra İlçesinde bu sene içerisinde Mart-Mayıs döneminde 3 ayrı Biçerdöver Operatörleri Yetiştirme Kursu açılmış olup, kursa 44 kişi katılmış ve birinci dönem kursiyerleri daha önce belgelerini almış, ikinci ve üçüncü kursa katılan 27 kişinin belgeleri ise Tarım İl Müdürümüz Sadullah KİRENCİ ve Bafra Kaymakamı Bekir DINKIRCI 'nın da katıldığı Bafra Tarım İlçe Müdürlüğünde yapılan bir törenle kursiyerlere verilmiştir.

Samsun Tarım İl Müdürlüğü 2001 yılından bu yana Eğitim Merkezlerinde (Adana-Gökhöyük-Malatya-Ankara) açılan Biçerdöver Operatörleri Yetiştirme kurslarını ilimiz merkez ve ilçelerine taşıyarak onlarca kişiye Biçerdöver Operatör Belgesi vermiş ve talep doğrultusunda vermeye devam edilecektir. Bu güne kadar toplam 265 kişi Biçerdöver Operatörleri Yetiştirme Kurslarına katılmış olup, başarılı olanlara sertifikaları verilmiştir



POLONYA GEZİSİ



Anadolu Su Havzalarının Rehabilitasyonu Projesi çerçevesinde, İlimiz Bafra İlçesi İlyaslı Mikrohavzası ile 19 Mayıs İlçesi Yörükler Mikrohavzasında yürütülmesi planlanan ve İlyaslı Mikrohavzasında çalışmaları tamamlanmak üzere olan GEF Projesi hususunda incelemelerde bulunmak üzere, benzer projeyi daha önce tamamlamış olan Polonya'ya 07-12 Mayıs 2006 tarihleri arasında Bakanlığımızca teknik bir gezi düzenlenmiştir.

Bakanlığımız Koruma ve Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Hasan Hüseyin POLAT başkanlığındaki gezi programına Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü Çevre ve Afet Hizmetleri Daire Başkanı Ömer Faruk MUTLU, Samsun Tarım İl Müdürü Sadullah KİRENCİ, Tokat Tarım İl Müdürü Yaşar KAVAK ile Ankara, Samsun, Tokat, Amasya ve Çorum Tarım İl Müdürlüklerinden 2'şer teknik eleman ile Çevre ve Orman Bakanlığından 3 teknik eleman katılmıştır.

Söz konusu teknik gezinin amacı "Hayvansal Gübre Depolanması, Saha Uygulamaları ve Kullanılan Ekipmanlar" konusunda katılımcıların bilgi ve becerilerini artırmak, Polonya'da tamamlanmış bulunan proje ile Ülkemizde çalışmaları sürdürülen GEF Projesi arasındaki artı ve eksileri tespit etmektir.

Bilindiği gibi, GEF Projesi bir pilot çevre projesi olup hayvansal atıkların kontrolü esasına

dayanmaktadır. Proje çerçevesinde, tespit edilen mikrohavzalarda hane ve çiftlik depoları yapılmakta, bu depolarda yaklaşık 2 ay bekletilen hayvansal atıklar daha sonra 6 ay merkezi depolarda olgunlaştırma ve zenginleştirme işlemine tabi tutulmaktadır. Sonuç olarak yeraltı ve yerüstü sularının bu yolla kirlenmesi önlenmekte hem de zenginleştirilmiş hayvan gübresi elde edilmektedir.

Gezi programı çerçevesinde Polonya'nın kuzeyindeki üç Kaymakamlık Bölgesindeki birçok çiftlik (işletme) ziyaret edilerek hayvan yetiştiriciliği, modern ahır sistemleri, açık ve kapalı hayvansal gübre depoları ile bu depolardaki katı ve sıvı gübrelerin tarımsal arazilere uygulamaları yerinde görülmüştür. Ayrıca söz konusu işletmelerin bağlı bulunduğu Kaymakamlıklar ziyaret edilerek uygulanmakta olan GEF Projesi ile bölge tarımı ve hayvancılığı hakkında geniş bilgiler edinilmiştir.

Gezi programının son iki günü Varşova'daki bazı kamu kuruluşlarında toplantı yapılarak değerlendirilmiştir. Bu kuruluşlar Polonya Çevre ve Su Ajansı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Dünya Bankası Varşova Ofisidir. Yaklaşık 4-5 saat devam eden toplantılarda GEF Projesinin çevreye ve Polonya tarımına kazandırdıkları artılar ile Polonya tarımı ve hayvancılığı hakkında geniş bilgiler edinilmiş olup, ülkemiz tarım ve hayvancılığı ile yürütülen çevre projeleri hakkında da Polonyalı yetkililere teferruatlı bilgiler sunulmuştur.

HASAR TESPİT ÇALIŞMALARI



İlimiz Ayvacık, Çarşamba, Salıpazarı, Terme ve tekkeköy ilçelerinde 28-29 Haziran 2006 tarihlerinde meydana gelen şiddetli yağış sonucu oluşan sel hasar durumları ile ilgili olarak adı geçen 5 ilçede toplam 66 yerleşim biriminde 726 çiftçi ailesinin toplam 5390 da alanda 1.206.397.00 YTL tutarında zararı olduğu belirlenmiştir. Tabii afetlerden zarar gören çiftçilere yapılacak yardımlar hakkındaki 2090 sayılı yasa gereği ilçe komisyon kararları alınarak İl Hasar Tespit Komisyonuna sunulmuştur. İlçe komisyon kararları ve cetvellerinden Ayvacık, Çarşamba, Salıpazarı ve Tekkeköy'de %40 ve üzerinde zarar gören çiftçi olmadığı, ancak Terme ilçesinde 540 ve üzerinde zarar gören 10 çiftçi olduğu anlaşılmıştır. Bu çiftçilere toplam ödeme bedeli olarak 23.136,89 YTL zararlarının nakdi olarak ödenmesi kararlaştırılmıştır.



ÇORUM VE TOKAT İLİNE TEKNİK GEZİ DÜZENLEDİ



Samsun Tarım İl
Müdürlüğü tarafından
03.06.2006 tarihinde Çorum İli
ve Tokat - Turhal İlçesine 1
günlük teknik gezi düzenlenmiştir.

Geziye Tarım İl Müdürü Sadullah
KİRENCİ başkanlığında, Destekleme

Şube Müdürü Recep KIRBAŞ, Ziraat
Fakültesinden Doç. Dr. Ergin ÖZTÜRK, İl

Müdürlüğünden 4 adet Teknik Eleman, Havza Ziraat Odası Başkanı, Kavak Tavuk Eti Üreticileri
Birlik Başkanı ve Hayvancılık Projesi uygulayan Tarımsal Kalkınma Kooperatif Başkanları ve
Yöneticileri olmak üzere toplam 47 kişi katılmışlardır.

Çorum 2. Tarım, Hayvancılık, Tavukçuluk ve Organik Tarım Fuarı ile Turhal-Kazova'da bulunan
DİMES'e ait modern hayvancılık işletmesinde çiftçilere modern alet-ekipmanlar ile hayvan
barınakları, duraklar, süt sağım ünitesi, buzağı bölmeleri, silaj çukurları katılımcılara gezdirilmiştir.

Gezi süresince tüm katılımcılara aydınlatıcı bilgiler verilmiştir. Yapılan değerlendirmede gezinin
hayvancılık projesi uygulayan kooperatiflerimiz için çok faydalı olduğu, modern işletmelerin
çiftçilerimize gezdirilmesiyle ufuklarının açılacağı, çiftçi şartlarında neler yapılabileceği konusunda
daha doğru kararlar alınabileceği vurgulanmıştır. Katılımcılar bu tip gezilerin çok faydalı olduğunu
ve zaman zaman bu tip gezilerin düzenlenmesini istemişlerdir.

TARIM DANIŞMANLARINA BİLGİSAYAR VERİLDİ

Köy Merkezli Tarımsal Üretime Destek Projesi kapsamında hizmet veren Tarım Danışmanlarımızı bilgi çağında yeterli teknik donanım ile desteklemek, elektronik ortamda iletişim kurmak, bilgi alış verişini gerçekleştirmek, tarım alanında gelişen son gelişmeleri İnternet üzerinden takip edebilmelerini sağlamak amacıyla, Türkiye Vakıflar Bankası T.A.O ile Bakanlığımız arasında imzalanan protokol gereği gönderilen bilgisayarlar ilimizde görev yapan Tarım Danışmanlarına düzenlenen bir törenle teslim edildi.



ŞAP HASTALIĞI KONULU SEMİNER DÜZENLENDİ

2006 yılı Hayvan Hastalıkları ve Zararlıları ile Mücadele Programı kapsamında Şap hastalığının kontrol ve mücadelesi, şap aşılımları, yeni A tipi şap mihrakları konusunda 05.06.2006 tarihinde İl Müdürlüğümüz lokalinde bir eğitim semineri düzenlendi.

İl Müdürümüz Sadullah KIRENCİ tarafından yapılan açılış konuşması ve başarı dileklerinin ardından Hayvan Sağlığı Şube Müdürümüz Rifat COŞKUN söz alarak, şap hastalığının Samsun ilimiz ve ilçelerindeki son durumu hakkında bilgiler verdi.

Ankara Şap Enstitüsü Müdürlüğü'nce görevlendirilen Veteriner Hekimler Ergün UZUNLU ve Mehmet KARAKAYA'nın verdikleri yeni teknik bilgilerin ardından soru-cevaplı tartışma bölümüne geçildi. Oldukça verimli geçen eğitim seminerine İl ve İlçelerimizde resmi ve özel statüde görev yapan toplam 40 Veteriner Hekim ile Veteriner Sağlık Teknikeri ve Teknisyeni iştirak etmiştir.



KOŞU KÖYÜNDE MERA AÇILIŞI



Koşu köyü Dr. Hüseyin VELİOĞLU Mera ıslahı ve Amenajmanı çerçevesinde ıslah programına alınan Koşu köyü merası görkemli bir törenle açıldı. Törende Samsun Milletvekili Ahmet YENİ, Çayır Mera ve Havza Geliştirme Daire Başkanı Osman ÖZBAY, Tarım İl Müdürü Sadullah KİRENCİ, Bafra Kaymakamı Bekir DINKIRCI Şube Müdürleri, İlçe Tarım Müdürleri, Siyasi parti temsilcileri, basın mensupları ve kalabalık bir çiftçi grubu katıldı.

Proje sorumlusu Zir.Yük.Müh. Hasan ÇAPKIN, yaptığı proje tanıtım konuşmasında, Samsun İlinde toplam 8 köyde, mera ıslahı ve amenajmanı projesinin yürütüldüğünü, 2006 yılında 2 köyün daha proje kapsamına alındığını ve toplam sayının 10' a ulaştığını söyledi. Mera'da temizlik çalışmaları, gübreleme, sulak ve gölgelik yaptıklarını belirten Çapkin, meraya karma yem bitkisi ektiklerini ve ilköğretim okulu öğrencileriyle okullarında eğitim çalışması yaptıklarını, ayrıca çiftçilerle gece toplantıları düzenlediklerini kaydetti.



İl Müdürümüz Sadullah KİRENCİ, hayvansal üretimde maliyetlerin düşürülmesi için yem bitkileri ekilişinin artırılması gerektiğini vurgulayarak, Tarım Bakanlığının 2006 yılı hayvancılık desteklemelerinden bahsetti.

Çayır Mera ve Havza Geliştirme Daire Başkanı Osman ÖZBAY, AB'ye girme sürecince Türkiye'nin önündeki en önemli konuların başında Tarımın geldiğini söyleyerek, çayır- mera ıslahının hayvancılığımızın gelişmesinde çok büyük önem arzettiğini vurguladı.

Samsun Milletvekili Ahmet YENİ ise; buralara ilk geldiğimde bu alanların toz duman içerisinde olduğunu belirterek bugün hesaplarımızı yapmak suretiyle sizlere verdiğimiz bir söz vardı. Verdiğimiz bu sözleri yerine getirdik. Allah bizi mahcup etmedi diyerek, elimizdeki imkanları sizlere aktarıyoruz ve aktarmaya da devam edeceğiz dedi.

Son konuşmayı yapan Bafra Kaymakamı Bekir DINKIRCI'da; ben köylünün geçim kaynağının çoğunun hayvancılıktan olması gerektiğine inanan bir insanım. Mera'nın yanında Silaj yapımına da önem verilmesi gerektiğini vurguladı.

PERSONEL HAREKETLERİ

01.01.2006 - 04.08.2006 TARİHLERİ ARASI TAYİN OLANLAR

S.NO	ADI SOYADI	ÜN VANI	ESKİ GÖREV YERİ	YENİ GÖREV YERİ
1-	Fahrettin ÖZTÜRK	İşçi	Samsun Ziraî Karantina.Müd.	Samsun Asarcık İlçe Müd.
2-	Arife VANLIOĞLU	İşçi	Samsun Ziraî Karantina.Müd.	Samsun Alaçam İlçe Müd.
3-	Arzu TAŞDEMİR	Hemşire	Ağrı İl Sağ.Müd.	Samsun Çarşamba İlçe Müd.
4-	M. Rasih PAYALI	Mühendis	Samsun Bafra İlçe Müd.	Samsun İl Müd.
5-	Abdullah VURAL	Teknisyen	Samsun Vezirköprü İlçe Müd.	Çankırı İl Müd.
6-	Yaşar TANRIVERDİ	Teknisyen	Samsun Salıpazarı İlçe Müd.	Yozgat İl Müd.
7-	Erdem AVCI	Mühendis	Sinop İl Müd.	Samsun Alaçam İlçe Müd.
8-	A.Serhat EDİZER	Teknisyen	Samsun Terme İlçe Müd.	Samsun İl Müd.
9-	Mehmet ÜRE	İşçi	Samsun Kavak İlçe Müd.	Samsun Vezirköprü İlçe Müd.
10-	Özgür PAÇACI	Vet.Sağ.Teknisyeni	Erzincan İl Müd.	Samsun Havza İlçe Müd.
11-	Osman AKTAŞ	Teknisyen	Samsun Alaçam İlçe Müd.	Samsun Bafra İlçe Müd.
12-	Hüseyin YILDIZ	Mühendis	Samsun Alaçam İlçe Müd.	Samsun Bafra İlçe Müd.
13-	M.Naim TURAN	Çev.Sağ.Teknisyeni	Samsun İl Sağ.Müdürlüğü.	Samsun Bafra İlçe Müd.
14-	Zekai ALTINDİŞ	Çev.Sağ.Teknisyeni	Samsun İl Sağ.Müdürlüğü	Samsun Çarşamba İlçe Müd.
15-	Çağrı ALTUN	Mühendis	Samsun Çarşamba İlçe Müd.	Ankara Kor.ve Kont.Gen.Müd.
16-	Hüseyin KARABAŞ	Teknisyen	Samsun İl Müd.	Samsun Vezirköprü İlçe Müd.
17-	Fahrettin ÖZTÜRK	İşçi	Samsun Asarcık İlçe Müd.	Samsun 19 Mayıs İlçe Müd.
18-	Ömer ÇALIŞKAN	Mühendis	Samsun Salıpazarı İlçe Müd.	Samsun Terme İlçe Müd.
19-	Osman TEMEL	Memur	Samsun İl Müd.	Artvin İl Müd.
20-	Demet Baki (AYNAN)	Teknisyen	Samsun Ladik İlçe Müd.	Samsun 19 Mayıs İlçe Müd.
21-	Selime AYGÜN	Mühendis	Samsun Çarşamba İlçe Müd.	İzmir İl Müd.
22-	Zekai ALTINDİŞ	Çev.Sağ.Teknisyeni	Samsun Çarşamba İlçe Müd.	Samsun Terme İlçe Müd.
23-	Abdulkadir KAYA	Veteriner Hekim	Aday Memur	Samsun Havza İlçe Müd.
24-	Niyazi ÖZDAL	Veteriner Hekim	Aday Memur	Samsun Salıpazarı İlçe Müd.
25-	Recep ATMACA	Veteriner Hekim	Aday Memur	Samsun Vezirköprü İlçe Müd.
26-	Göksel ARSLAN	Veteriner Hekim	Aday Memur	Samsun Alaçam İlçe Müd.
27-	Oral DİNLER	Veteriner Hekim	Aday Memur	Samsun 19 Mayıs İlçe Müd.
28-	Abdullah BAYAR	Veteriner Hekim	Aday Memur	Samsun İl Müd.
29-	Bekir KARAOSMANOĞLU	Veteriner Hekim	Aday Memur	Samsun İl Müd.
30-	Arzu KARACA	Memur	Samsun İl Müd.	Erzurum İl Müd.
31-	Salih ALBAYRAK	Mühendis	Samsun İl Müd.	İzmir İl Kont.Lab.Müd.
32-	Bilent GENÇ	Şoför	İstanbul İl Telekom Müd.	Samsun Bafra İlçe Müd.
33-	Arife VANLIOĞLU	İşçi	Samsun Alaçam İlçe Müd.	Samsun Bafra İlçe Müd.
34-	Mustafa SALMA	Çev.Sağ.Teknisyeni	Samsun İl Sağ.Müdürlüğü	Samsun Çarşamba İlçe Müd.
35-	Ömer SİVİŞ	Mühendis	Samsun Terme İlçe Müd.	Samsun İl Müd.
36-	Şenol SORUKLU	Mühendis	Samsun Alaçam İlçe Müd.	Samsun Tekel Müdürlüğü
37-	M.Naim TURAN	Çev. Sağ. Tek.	Samsun Bafra İlçe Müd.	Samsun İl Sağ.Müdürlüğü
38-	Reşat BAYCAN	Mühendis	Samsun Bafra İlçe Müd.	Samsun Tekel Müdürlüğü
39-	Uğur AKIN	Veteriner Hekim	Samsun Alaçam İlçe Müd.	Samsun Bafra İlçe Müd.
40-	Tevfik ÇANKURT	Kaloriferci	Samsun Çarşamba İlçe Müd.	Samsun İl Müd.
41-	Mustafa GÜÇLÜ	Veteriner Hekim	Samsun Ayvacık İlçe Müd.	Karaman İl Müd.
42-	Ümit ALBAYRAK	Mühendis	Samsun Vezirköprü İlçe Müd.	Samsun Alaçam İlçe Müd.
43-	Vehbi KARATAŞ	Vet.Sağ.Teknisyeni	Samsun Salıpazarı İlçe Müd.	Samsun Terme İlçe Müd.
44-	Turan DURSUN	Mühendis	Samsun Çarşamba İlçe Müd.	Aydın İl Müd.
45-	Razinihan AYKUT	Teknisyen	Samsun İl Telekom Müd.	Samsun İl Müd.
46-	Y.Güven ALTUNMAKAS	Teknisyen	Samsun İl Telekom Müd.	Samsun İl Müd.
47-	Fikri YILDIZ	Şoför	Samsun İl Telekom Müd.	Samsun İl Müd.
48-	Yılmaz KARABAL	Tek. Yardımcısı	Samsun İl Telekom Müd.	Samsun İl Müd.
49-	Coşkun ŞEN	Mühendis	Kırıkkale İl Müd.	Samsun İl Müd.
50-	Süleyman GÜNEY	Şube Müdürü	Yozgat İl Müd.	Samsun İl Müd.
51-	Ramazan AKMAN	Mühendis	Tunceli İl Müd.	Samsun Ladik İlçe Müd.
52-	Tevfik B.ALTUNKAYNAK	Mühendis	Samsun İl Müd.	Adana İl Müd.
53-	Bayram ÜLKER	Tekniker	Samsun Ayvacık İlçe Müd.	Samsun Yap.Tüt.İş.Müd
54-	Mustafa SALMA	Sağlık Memuru	Samsun Çarşamba İlçe Müd.	Samsun Terme İlçe Müd.
55-	Murat YAYLA	Veteriner Hekim	Kayseri İl Müd.	Samsun Terme İlçe Müd.

Tayin olan arkadaşlarımıza yeni görevlerinde başarılar dileriz.

PERSONEL HAREKETLERİ

01.01.2006- 08.08.2006 TARİHLERİ ARASI EMEKLİ OLANLAR

S.No	Adı SOYADI	ÜNVANI	GÖREV YERİ
1-	Muhittin BAŞTÜRK	İşçi	Samsun İl Müdürlüğü
2-	Abdullah EREN	İşçi	Samsun İl Müdürlüğü
3-	Nazır POLAT	İşçi	Samsun Bafra İlçe Müd.
4-	İbrahim EREN	Mühendis	Samsun 19 Mayıs İlçe Müd.
5-	Selvihan ÖZTOPAL	Mühendis	Samsun İl Müdürlüğü
6-	Yusuf DÜŞÜNSEL	Teknisyen	Samsun Bafra İlçe Müd.
7-	İlhan Yılmaz SAZAKLI	Teknisyen	Samsun İl Müdürlüğü
8-	Mustafa BAYAR	Mühendis	Samsun İl Müdürlüğü
9-	Enver TOPÇU	Veteriner Hekim	Samsun İl Müdürlüğü
10-	Hamit PİLAN	Vet.Sağ.Teknisyeni	Samsun Tekkeköy İlçe Müd.
11-	Mehmet UYSAL	Vet.Sağ.Teknisyeni	Samsun Havza İlçe Müd.
12-	Sedat SAĞ	Vet.Sağ.Teknisyeni	Samsun Ladik İlçe Müd.
13-	Turan DİNÇ	Vet.Sağ.Teknisyeni	Samsun 19 Mayıs İlçe Müd.
14-	Osman SAYDAM	Tekniker	Samsun Kavak İlçe Müd.
15-	Resul DURAN	Vet.Sağ.Teknikeri	Samsun Terme İlçe Müd.
16-	R.Sezai AŞÇI	Vet.Sağ.Teknikeri	Samsun Terme İlçe Müd.
17-	Cemal KÜÇÜK	Vet.Sağ.Teknisyeni	Samsun Terme İlçe Müd.
18-	Ali ORDU	Vet.Sağ.Teknisyeni	Samsun Terme İlçe Müd.
19-	Emsal ŞAHİN	Memur	Samsun Tarım İl Müdürlüğü
20-	Yusuf KÖSE	Teknisyen	Samsun Tarım İl Müdürlüğü
21-	Kaya YILDIRIM	Vet.Sağ.Teknisyeni	Samsun Ladik İlçe Müd.
22-	Ergin KAHVECİ	Mühendis	Samsun Tarım İl Müdürlüğü
23-	Meral SAĞLAM	Mühendis	Samsun Tarım İl Müdürlüğü
24-	Selma AYÇİÇEK	Tekniker	Samsun Tarım İl Müdürlüğü
25-	Satılmış TOPAL	Teknisyen	Samsun Bafra İlçe Müd.
26-	Süleyman DURMUŞ	Vet.Hekim	Samsun Tarım İl Müd.
27-	Ünal AVCI	Teknisyen	Samsun Tarım İl Müd.
28-	Orhan GÖZCÜ	Teknisyen	Samsun Tekkeköy İlçe Müd.
29-	Ferudun UYSAL	Vet.Sağ.Teknisyeni	Samsun Tekkeköy İlçe Müd.
30-	Hanife EREN	İşçi	Samsun Tarım İl Müd.
31-	Bayram KAYA	Vet.Sağ.Teknisyeni	Samsun Bafra İlçe Müd.

Emekli olan arkadaşlarımıza bundan sonraki yaşantılarında sağlık, mutluluk ve esenlikler dileriz.

EDEBİYAT DÜNYASI

SENİN SEVGİN HANGİSİ

Adnan ÖZBULUT
Ziraat Mühendisi

Sevgi üç türüdür.

Birincinin adı "EĞER" türü sevgi...

Belli beklentileri karşılırsak bize verilecek sevgiye verilir bu isim...

Eğer iyi olursan annen, baban seni sever, eğer başarılı ve önemli kişi olursan sevilirsin. Eğer eş olarak, arkadaş olarak, dost beklentileri karşılırsan sevilirsin. En çok rastlanan sevgi türü budur. Bir şarta bağlı sevgi... Karşılık bekleyen sevgi... Nedeni ve şekli bakımından bencildir, amacı sevgi karşılığı bir şey kazanmaktır. Evliliklerin ve hatta dostlukların pek çoğu "Eğer" türü sevgilerin üzerine kurulduğu için çabuk yıkılıyor. İnsanlar birbirlerinin o an ki gerçek hallerine değil hayallerindeki abartılmış romantik görüntüsüne aşık oluyor ve beklentilere giriyorlar. Beklentiler gerçekleşmediğinde de düş kırıklıkları başlıyor. Sevgi giderek nefrete dönüşüyor. En saf olması gereken "anne-baba" sevgisinde bile "Eğer" türüne rastlanabilir.

İkincisi "ÇÜNKÜ" türü sevgidir.

Bu tür sevgide kişi, bir şey olduğu, bir şeye sahip olduğu ya da bir şey yaptığı için sevilir. Başka birinin onu sevmesi, sahip olduğu bir niteliğe veya şarta bağlıdır. Seni seviyorum çünkü çok güzelsin, zenginsin, ünlüsün, vb. "Çünkü" türü sevgi "Eğer" türü sevgiye tercih edilebilir. "Eğer" türü sevgi bir beklenti şartına bağlı olduğundan büyük ve ağır bir yük haline gelebilir. "Çünkü" türü sevgide olduğu gibi zaten sahip olunan bir nitelik yüzünden sevmek hoş bir duygudur, egomuzu okşar. Bu tür sevgi olduğumuz gibi sevmektir. İnsanlar oldukları gibi sevmeyi tercih ederler. Bu tür sevgi onlara yük getirmediği sürece rahatlatıcıdır. Ama derin düşünülürse "Çünkü" türü sevginin "Eğer" türü sevgiden temelde pek farklı olmadığını görürsünüz. Kaldı ki bu tür sevgi de yükler getirir insana... İnsanlar hep daha çok insan tarafından sevmek isterler. Hayranlarına yenilerini eklemek için çabalarlar. Sevilecek niteliklere

onlardan biraz daha fazla sahip birisi ortaya çıktığı zaman, sevenlerinin, artık ötekileri sevmeye başlayacağından korkarlar. Böylece hayata sonsuz sevgi kazanma gayretkeşliği ve rekabet girer. "Çünkü" türü sevgide gerçek ve sağlam sevgi olamaz, güven duygusu bulunamaz. Bu tür sevginin güven duygusu vermeyişinin iki ayrı nedeni daha vardır. Birincisi... "Acaba bizi seven kişinin düşündüğü kişi miyiz" korkusu... Tüm insanların iki yanı vardır...Biri dışa gösterdikleri...Ötekisi yalnızca kendilerinin bildikleri...İnsanlar sandıkları kişi olmadığımızı anlar ve bizi terk ederlerse" korkusu buradan doğar. İkincisi de... "Ya günün birinde değişirsem ve insanlar beni sevmez olurlarsa..." endişesidir. Toplumlardaki sevgilerin çoğu "Çünkü" türündendir ve bu tür sevgi, kalıcılığı konusunda insanı hep kuşkuya düşürür...

Üçüncü tür sevgi "RAĞMEN" türü sevgidir.

Bir şarta bağlı olmadığı ve karşılığında hiçbir şey beklenmediği için "Eğer" türü sevgiden farklıdır bu...Sevilen kişinin çekici bir niteliğine dayanıp, böyle bir şeyin varlığını esas olarak almadığı için "Çünkü" türü sevgi de değil... "Rağmen" türü sevgide insan, bir şey olduğu için değil, bir şey olmasına "rağmen" sevilir. Güzelliğe bakar mısınız...Rağmen sevgi... Notre Dame'nin Kamburunu bilir misiniz... Esmeralda, Quasimodo'yu dünyanın en çirkin, en korkunç kamburu olmasına "Rağmen" sever... Asil ve yakışıklı delikanlı da Esmeralda'yı çingene olmasına "Rağmen" sever. Kişi, dünyanın en çirkin, en zavallı, en sefil insanı olabilir. Ve bunlara "Rağmen" sevinebilir. Tabii ki bu sevgiyle karşılaşması şartıyla...

Burada insanın sevgiyi kazanması için iyi, çekici veya zengin olması gerekmiyor. Kişi kusurlarına, cahilliğine, kötü huylarına veya kötü geçmişine "Rağmen" olduğu gibi o haliyle sevinebiliyor. Bütünyle çok değersiz biri gibi görünebiliyor ama en değerli gibi sevinebiliyor

EV HALİ

Şerife Gül GÖZÜGÜL
Ev Ekonomisti

PATLICAN TURŞUSU

Malzeme:

- 2 kg küçük turşuluk patlıcan,
- 1 küçük baş lahana,
- 1 adet havuç,
- 3 adet kırmızı salçalık biber,
- 10-15 dal kereviz,
- 1 demet maydanoz,
- 1 su bardağı sirke,
- 1 baş sarımsak,
- 1 çay kaşığı şeker,
- 3-4 defne yaprağı,



Hazırlanışı :

Patlıcanları

yıkayıp sap ve uç kısımlarından birer parmak bırakarak bıçağın ucu ile uzunlamasına (parçaların uçları birbirinden ayrılmadan) 4 eşit parçaya bölün. Kaynar tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayın. Haşlama işlemi bitince bir kabın içine üst üste koyup, üzerine bir ağırlık oturtarak acı suyunun gitmesi için 3-4 saat bekletin.

Bu arada lahana, biber, maydanoz, sarımsak ve kereviz yapraklarını yıkayıp ince ince kıyın. Havucu da temizleyip küçük küpler halinde doğrayın. Doğradığınız bütün malzemeyi karıştırın ve acı suyunu salan patlıcanların kesik kısımlarına doldurup, kereviz sapı ile sarın ve kavanoza yerleştirin. Turşunun suyunu hazırlamak için kavanozun alacağı kadar suyu hesaplayın ve bu suya her litresine 1,5 yemek kaşığı kaya tuzu gelecek şekilde tuz ekleyip bu suyu kaynatın ve soğumaya bırakın. Su soğuyunca sirkeyi de suya ekleyin. Turşunun üzerini örtecek şekilde suyu dökün. Kavanozun kapağını sıkıca kapatıp 1 ay bekletin.

Bizden Söylemesi

Eğer kilo almak istemiyorsanız tatlı yedikten sonra su içmeyiniz. Tatlıdan sonra içilen su şekeri donduracak ve kilo almanıza sebep olacaktır.

Bizden söylemesi...

EZO GELİN ÇORBASI

Malzemeler:

- 6 su bardağı ilikli kemik suyu
- 1/2 kilo kırmızı mercimek
- 1 çay fincanı pirinç
- 2 çorba kaşığı salça
- 2 baş soğan
- 2 çorba kaşığı un



Biraz kuru nane

2 çorba kaşığı sade yağ

Biber ve tuz

Hazırlanışı :

1) Bir tencerede 2 kaşık sade yağı eritip 1 baş soğan çok ince doğrayın, 2 çorba kaşığı unu da tencereye koyun, iyice karıştırarak hafifçe pembeleşmesini sağlayın, 6 bardak suyu veya kemik suyunu tencereye karıştırarak yedirin, kaynayana kadar karıştırın, temizlenip yıkanmış kırmızı mercimekle pirinci de atın. sulandırdığınız bir kaşık salçayı da koyup karıştırın, mercimekle pirinçler patlayana kadar orta hararettteki ateşte pişirin, bol kuru naneyi tencerede serpererek karıştırın ve servis yapın. Eğer acı seviyorsanız çorbaya daha pişerken acı süs biberlerinden atabilirsiniz.

Bizden Söylemesi

* Buzdolabındaki kokuları gidermek için: 1 tas sütü buzdolabına koyun ve bir, iki gün süreyle bırakın. Süt, buzdolabındaki kokuları almış olacaktır, sonra kullanmadan atın.

Her sabah buzdolabının alt gözüne dört dilim limon koyun ve günlük olarak değiştirin.

MOLA...

KARADENİZ'Lİ HOCALARIN MAÇI

Of lu ve Çaykara'lı hocalar hafta sonları aralarında maç yapar fıkra bu ya Of lu hocalar sürekli yenilmiş. Of halkının da artık bu durumdan rahatsız olması üzerine takım kaptanı Temel hoca'nın aklına parlak bir fikir gelir. "Pizum Trabzonsporlu eski Hami'yi kadroya alalım,sorarlarsa merkez camesi imamdur deruz".Teklif kabul görür, kadro kuvvetlenir Çaykara deplasmanına büyük moralle gidilir. Ancak sonuç yine aynı. Of halkı sorar:

-N'oldi maç hocam?

-İki onlar attı pi tane da pız.

-Goller kim attı pekim?

-Pızımkini Hami hoca attı pek faydalı bir transifer oldu onlarinkini ise Fan hoydonk hoca 'ynan Pekim Hoca attı.

KAHVERENGİ PANTOLON

Osmanlı donanmasıyla Venedik donanması arasında savaş çıkmış. Venedik donanmasının komutanı Andrea Doria imiş. Gözcü Osmanlı donanmasının yaklaştığını fark edince hemen Andrea Doria'ya haber vermiş:

-Osmanlı yaklaşıyor.

Andrea Doria sormuş:

-Kaç gemi var?

Gözcü: -10-20 kadar.

Komutan hemen emir erini çağırmış:

Oğlum bana hemen kırmızı gömleğimi getir.

Emir eri şaşırmış: - Niçin komutanım?

Andrea Doria: - Savaşırken yaralanacağız. Kan izi belli olmasın ve de askerlerin cesareti kırılmasın diye... Bu arada gözcüden yine ses gelmiş:

-Efendim 50 kadar oldular.

Andrea Doria heyecanlanmış ve emir erine tekrar seslenmiş:

-Gömleği boş ver. Sen bana kahverengi pantolonumu getir..

PATATES BAHÇESİ

Filistin'de yalnız yaşayan ihtiyar bir adam bahçesine patates dikmek ister. O'nun için oldukça zor bir iştir zira tek oğlu İsrail hapishanesinde yatmaktadır. Mektupla yardım istediği oğlu cevabi mektupta şöyle der:Silahları oraya gömmüştüm,beni düşünüyorsan bahçeye dokunma. Sabaha karşı 04.00 da İsrail askerleri bahçeyi karış karış kazar ancak hiçbir şey bulamazlar. Gelişmeleri merak eden çaresiz oğul ikinci mektubu da yazar. İşin epey kolaylaştı. Ürünün bol olsun.

Abdurrahman GÜNER
Tekniker



KARADIR BU BAHTIM KARA...

Osmanlı döneminde, liman cüzdanını kaybeden kaptan Liman Reisliği'ne başvurmuş. Memur başlamış sormaya:

"Adın

"Kara

"Nerelisin?"

"Karabigali!"

"Geminin adı ne?"

"Kara Yunus

"Nereden

geliyorsun?"

"Karadeniz'den!"

"Yükün ne?"

"Karalahana!"

"Nereye

gideceksin!"

"Karamürsel'e!"

Memur, ya sabır demiş:

"Dönüşte bizim limana uğrayacak mısın?

"Hayır. Orada gemiyi karaya çekeceğim, Karaman'da Karadağlı, Karamustafa'yı gördükten sonra, karadan Mekke - i Mükerrreme'ye gidip, kara örtülü Baytullah'a yüz süreceğim!"



Memur lahavle çekmiş:

"İnşallah oradan yüzünün ağıyla dönersin!"

"Yüzümüz ak mı kara mı çıkar, bu ancak kara toprağa girdikten sonra belli olur!"

Memur dayanamamış:

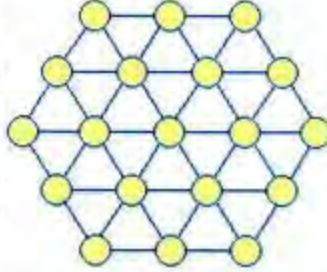
"Zift mi kesildin be mübarek!"

zekametre

Adnan ÖZBULUT
Ziraat Mühendisi

S 1: Aşağıdaki şekilde 19 daire var. Bu daireleri 1,2,3,...,19 sayıları ile öyle doldurun ki yatay veya çapraz her sıranın içerdiği sayıların toplamı eşit olsun.

Not: Her yatay veya çapraz sıranın içerdiği daire sayısı farklı (3,4,5) olabilir, fakat yine de dairelerdeki sayıların toplamı eşit olmalı.



S 2: 1 ile 15 arasındaki sayıların tümünü aşağıda gördüğünüz dairelere öyle yerleştirin ki her daire, altında bulunan iki dairedeki sayıların farkını içersin.



S 3: ? Yerine ne yazılmalıdır.

$$OK + AK = 13$$

$$\text{ŞT} + KM = 13$$

$$MT + EM = 13$$

$$pi + pr = 8$$

$$si + ci = 8$$

$$ça + ca = 8$$

$$NN + pe = ?$$

S 4 : Yüz karpuz, dokuz günde her gün tek sayıda kesmek koşuluyla nasıl kesilir

S 5: Soru işareti yerine ne gelmelidir

3 5 6 8 14 18 21 ?

S 6: 72 : şi

45 : kş

34 : zt

23 : iç

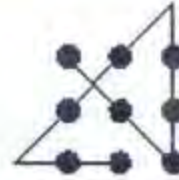
77 : buraya hangi harfler gelmelidir?

S 7: Aşağıdaki hangi sayı grubu, diğerlerinden farklıdır?

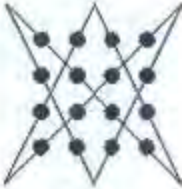
- a) 300-20-6
- b) 300-100-26
- c) 3-100-26
- d) 3-120-6

13. sayı cevapları

C 1.



C 2.



C 3. 6 hamlede şu şekilde bölünebilir:

$$\begin{array}{r} 9542 \\ 0)9000 \\ 1)5040 \\ 2)3042 \\ 3)3240 \\ 4)3510 \\ 5)3312 \\ 6)3330 \end{array}$$

$$0)9000$$

$$1)5040$$

$$2)3042$$

$$3)3240$$

$$4)3510$$

$$5)3312$$

$$6)3330$$

5	23	3
19		17
7	13	11

C 4.

$$\text{C 5. } 8 - 2 / 3 + 6 / 4 + 9 / 1 \times 7 - 5 = 72$$

C 6 Sayılar şu şekilde gruplanmış:

Grup A: Yalnızca eğri çizgilerle yazılan sayılar.

Grup B: Yalnızca düz çizgilerle yazılan sayılar.

Grup C: Hem eğri hem düz çizgilerle yazılan sayılar

Buna göre 15,16 ve 17, sırasıyla C,C ve B gruplarına aittir.

C 7. 1,3,9 ve 27 kiloluk ağırlıklardır.

$$\text{C 8. } 915 \times 64 = 732 \times 80 \text{ Çarpım :58560}$$

C 9. Harfler, Haftanın günlerinin ilk ve son harfleridir. Cevap:Cİ

C 10. Sorudaki HARF sayıları yazılmıştır. Cevap kaç=3 tür.

C 11. Kelimelere dikkat rakamlar içerisindedir. Cevap 16'dır



Katkısız ve Doğal...



SÜT • YOĞURT • AYRAN • PEYNİR • TEREYAĞI

www.samyo.com.tr

UZUNOĞLU GIDA
SANAYİ ve TİC. L.D.Ş.Tİ.
Örnek Sanayi Bölgesi
8.Blok 8.Sk No:10
Kutlukent / SAMSUN
Tel: 0(362) 266 78 01-02
Fax: 0(362) 266 78 03