

SALATA DÜNYASI

Tüketime Hazır Taze Salata ve Otlar

*Gıda ambalajı konusunda uzun yılların deneyimini ve bilgi birikimini günümüze taşıyan **APACK** Genel Müdürü **Muharrem Demir**, taze salata ve otların hazırlanmasını anlatıyor.*



Otlar ... Biyolojik Zenginliğimiz:

Ülkemiz, iklim, toprak su kaynakları, ürün çeşitliliği ve tarımda çalışan nüfusun fazla olması gibi faktörlerden dolayı bitki tarımı için çok elverişli bir konuma vade potansiyele sahiptir.

Gıda sanayimiz ise tarımdan sağladığı bitkisel ve hayvansal hammadeyi işleyerek tüketime hazır, uzun raf ömürlü gıdalara dönüştüren endüstriyel bir sektör ve imalat sanayinin vazgeçilmez bir koludur.

Gıda sanayi bu işlevi yerine getirirken, tarımsal üretimin artışına, dengeli beslenmeye, katma değer artışına, istihdamın gelişmesine vade ihracatın artmasına doğrudan veya dolaylı olarak katkıda bulunmaktadır.

Ülkemizdeki Bitki türü sayısı yaklaşık: 11.000 olduğunu biliyoruz. Diğer taraftan bunun 2.000 kadarı ise hiç bir yerde yok.

Tarım bilimcilerine göre: Dünyada insan besini olmaya uygun 80.000 bitki türü var. Tarih boyunca 3.000 kullanmışız. Yaygın yetiştirilen tür sayısı 150 kadar. Sadece 15 bitki türü nüfusun %90 doyurmaktadır. Bu açıdan baktığımızda taze gıda pazarının daha çok başında olduğumuzu söyleyebiliriz.

Çok zengin bir bitki örtüsü ve yerel türlere sahip olan ülkemizde yöresel olarak yenilen/içilen, zaman-zamanda ilaç olarak kullanılan bir çok yabancı ot bulunmaktadır.

Yöresel olarak kullanılan bu yabancı otların ülke mutfağına kazandırılması çeşitliliği arttıracak ve daha kaliteli beslenme olanağı sağlayacaktır.

APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

www.apack.com.tr info@apack.com.tr

Taze Gıda İşleme Teknolojileri:

Taze meyve ve sebzelerin bir takım işlemlerden geçerek (kabukların soyulması, çekirdek veya çekirdek evlerinin çıkarılması, porsiyonlara veya dilimlere ayrılması, yıkanması, porsiyon veya bulk ambalajlanması gibi) taze kalite özelliklerini en üst düzeyde koruyacak şekilde işlenmesi ile ortaya çıkan ürünlere **dilimlenmiş (taze kesilmiş) meyve ve sebzeler** adı verilir.

- Son yıllarda taze sebze veya minimum işlem görmüş sebzelere olan talebin artması sonucu bu ürünlerin üretim ve çeşitliği ile birlikte teknolojiside gelişmiştir.
- Taze gıdaların raf ömrünü uzatmak, ve mikrobiyel gelişmeyi önleme amacıyla EMAP (dengelenmiş modifiye atmosfer Ambalajlama) uygulanır.

Diğer taraftan taze gıdalardaki kayıplarda önemli bir sorun olarak karşımıza çıkmata:

Hasat sırasında	(%4-12)
Hasat sonrası depolama-ambalajlama sırasında	(%5-15)
Taşıma sırasında	(%2-8)
Muhafaza sırasında	(%5-15)
Satış noktalarındaki yanlış uygulamalar	(%3-10)
Evde	(%1-5)

Ülkemizde yapılan ön çalışmalarda kayıp miktarı yaklaşık %40 olarak tesbit edilmiştir

APACK tarafından uygulamakta olduğumuz taze gıda proses teknolojileri ile yeni bir sector doğmakta ve çok hızlı gelişmektedir. Alternatif ürün arayışı içinde olan çiftçimiz ve gıda sanayicimiz için bu yeni işleme ve ambalaj tekniği iyi bir seçenek olmaktadır. Proje kriteri olarak pek çok faktör mevcuttur:

- Meyve/sebzenin tür ve çeşidi, kapasitesi
- Fiziki alt yapı olanakları ve depolama/dağıtım koşulları (sıcaklık, nem)
- Ürünlerin olgunluk durumu ve birbirleri olan ilişkileri
- Seçilen proses makinaları, dilimleme ve porsiyonlama üniteleri
- Ambalaj şekli; vakum, MAP, EMAP, ambalajda ısıl işlem
- Mikroorganizmalar



APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

www.apack.com.tr info@apack.com.tr

Raf Ömrünü etkileyen belli-başlı faktörler:

Ambalaj içinde; - Ambalaj materyalinin geçirgenliğine
- Gıdanın solunumu ve olgunlaşma durumu
- Hatasız kapatılma (kaynak)

Ürün açısından:- ürünün tipi ve cinsi
- Yetiştirme şartları ve hasat sezonu
- Mikro organizmaların miktarı ve tipi
- Ürünün nem miktarı (su aktivitesi)
- Hasat sonrası yapılan işlemler
- pH değeri
- Çevre
- Hijyen ve sanitasyon (GMP, HACCP),
- Dağıtım zincirinin tümündeki sıcaklık kontrolü



Sağlık ve Kalite Garantisi "AMBALAJ"

Ambalajlama: tarımsal, endüstriyel ve tüketici ürünlerinin içerilmesi, korunması, tanımlanması, satış ve dağıtımlarının hızlandırılması için bir endüstri ve pazarlama tekniği olarak tanımlayabiliriz.

Gıda sanayinde ambalaj; içine konulan gıdaların, son tüketiciye bozulmadan, en az toplam maliyetle güvenilir bir şekilde ulaştırılmasını ve tanıtılmasını sağlayan bir araç olmalıdır.

Bugünün pazarında ambalaj; yeni ambalaj teknolojilerinin çevreye olan etkilerini de ön planda tutarak gelişmekte olup, üretimden dağıtıma ve dağıtımdan atık denetimine kadar ürünlerin doğal ekolojiye saygılı ve uygun maliyetlerde üretilebilmelerine imkan sağlayabilmelidir.



APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

www.apack.com.tr info@apack.com.tr

Ambalajın Faydaları:

Tüketici ihtiyaçlarının karşılanması

- Tazelik
- Kalite
- Güvenlik
- Kullanım kolaylığı

Ürün Açısından Faydaları

- Isı Kontrolü
- Hasat Sonrası Kontrolü
- Gaz Çıkışının Kontrolü
- Sabit Atmosfer Koşulları
- Ürün Kalitesinin Korunması

Taze Gıda Pazar Durumu ve Gelişimi:

- Ülkemizde taze kesilmiş meyve-sebzelerin tüketimi henüz çok sınırlı olup önümüzdeki dönemde bu miktarın hızla artacağını tahmin atmekteyiz.
- Halihazırda, dilimlenmiş meyve ve sebzelere en büyük talep fast-food restaurantları, lokantalardan ve otellerden gelmektedir.
- Ayrıca Avrupa ülkelerinde bu tür ürünlere olan talepteki artış bizim için yeni bir ihracat kapısının açılmasına neden olabilecektir.
- Taze kesme işlemine yönelik ürünlerin yetiştirilmesi darboğazda olan üreticilerimiz için de kârlı bir alternatif olarak karşımıza çıkmaktadır.
- Bu tür ürünlerin hazırlanması ve paketlenmesi de yeni istihdam alanlarının oluşmasına ve nitelikli eleman yetişmesine neden olabilecektir.
- Bu yeni işleme tekniği sayesinde tüketimi fazla olmayan ve sadece yerel bölgelerde yetiştirilen meyve ve sebzelerin pazarlanması mümkün olabilecektir.
- Ayrıca standart dışı, mekanik olarak zararlanmış ürünlerin bu yöntemle değerlendirilmesi de mümkün olabilecektir. Böylece ürün kayıpları ve israfı da azalacaktır.

Marketlerde Durum:

Günümüzde özellikle süpermarketlerde ve hipermarketlerde

- | | | | |
|-------------------------|------------|-------------|-------------------|
| • Pırasa | Brokkoli | Marul | Mantar |
| • Karnıbahar | Bal Kabağı | Havuç | Pancar |
| • Brüksel Lahanası | Ispanak | Tatlı mısır | Kabak |
| • Salata Grubu Sebzeler | Kavun | Karpuz | Tropikal Meyveler |
| • Elma | Mango | Çilek | |

gibi bazı taze meyve-sebze türlerini ayıklanmış, temizlenmiş ve ambalajlanmış olarak (taze, ön pişmiş, pastörize) satın almak mümkündür.

Gıda ve Beslenme:

Sağlıklı yaşamın birinci şartı, sağlıklı üretilmiş çeşitli gıdalar ile beslenmek olduğunu artık hepimiz biliyoruz. Biz gıdaların temel hedefi; bilimselliği ilke edinip, doğal ve katkısız olarak gıdaların işlenmesi, uzun raf ömrü için ambalajlanması, tüketicilerin yeterli, dengeli, güvenli ve kaliteli gıdaya ulaşmaları için zemin hazırlamak olmalıdır.



Polorosso



Lolorosso



Eldiviyen



Mini Yedikule



APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

www.apack.com.tr info@apack.com.tr