

## TEMP-EX QUICK

“Hızlı ve etkili bir çözüm..”

Soğuk Zincirde yaşanan en büyük problemlerden biri olan indirme bindirmede, kalite kontrol süreçlerinde, depolar arası geçişte, şok dolabı çıkışında, rafa dizim esnasında ve bunlara benzer pek çok ara noktada yaşanan kırılma riski Temp-ex'in Quick modeli ile problem olmaktan çıkıyor.

Standart Temp-ex Termal Koruma Örtüleri yoğun yalıtım kapasitesine ve kullanım yerine bağlı olarak daha hacimli sistemlerdir. Hızlı operasyonlarda yani kısa süreli dağıtım ve/veya yerleştirme durumlarında, daha hafif, kullanıcıların kolayca takıp sökebileceği bir modele olan ihtiyaç Temp-ex Quick'i geliştirdi. Temp-ex ailesinin yeni versiyonu olan Temp-ex Quick'in üzerindeki geniş görsel baskı alanı “İyi Uygulamalar” adı altında anılabilecek, tüketiciye bilgi vermeye



yönelik reklam alanları olarak ta değerlendirilebilmektedir. Böylelikle Soğuk Zinciri koruma çözümü olarak özellikle market içerisinde rafa dizilimler esnasında bozulabilir gıda ürünlerinin ortam koşullarından (sıcaklık, kontaminasyon vb.) korunmasını sağlarken yapılan bu koruma çalışmasının tüketiciye net olarak anlatılabilmesi sağlanabilmektedir.

Temp-ex Quick 1-2 saatlik operasyonlar için ısıdan etkilenen ürünleri güneşin doğrudan ışınlarından ve ortam sıcaklığından yalıtarak bu ürünlerin soğuk zincirine zarar gelmesini engellemektedir. Gıda ürünlerinin raf ömrünün uzamasını sağlayacak bu koruma genel fire oranlarını da azaltacaktır.

Az yer kaplaması özelliği ile kısıtlı market depolarında veya yoğun kullanım gerektiren merkez depolarında kullanıma uygundur.

Detaylı bilgi ve ücretsiz demo talepleri ile ilgili olarak [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com) adresinden iletişime geçebilirsiniz



## Gıda Sunumuna Dair Herşey - Görseiliğinden Güvenliğine...

İster cafe, restoran, patisserie, ister şarküteri, gurme market olsun bir işletmenin kuruluş aşamasında çözülmesi gereken, işletmeye özel bir çok sorun ve problemi vardır; hangi alan nasıl değerlendirilmeli, hangi ürün nerede sergilenmeli, farklı ürün grupları nasıl sunulmalı, acaba ürüne ve alana özel sunum ekipmanı bulunabilir mi, firmaya ve konseptine özel tasarımı, spesifik bir amaca veya alana uygun özel soğutucu veya teşhir reyonu üretilebilir mi, farklı ürün gruplarının ihtiyacı olan soğutma kapasitesine sahip, ürünlerin organoleptik özelliklerini bozmayacak ve elektrik sarfiyatı konusunda hassas çözümler nasıl bulunabilir, alanlar ne şekilde ve nasıl aydınlatılmalı, reyonların sıcaklık takibini yapabilmek mümkün mü, elektrik kesildiğinde veya dolap kapakları açık kaldığında uyarı alınabilir mi, mağaza ışıklandırması, iklimlendirmesi, spesifik elektrik bağlantıları uzaktan yönetilebilir mi ve hepsinin ötesinde mağazanın nasıl bir tasarımı ve mimarı tarzı olmalı ?

Birden çok soru işareti, bir çok farklı alanda bilgi birikimi ve takip yeteneği gerektirmektedir. Tüm bu unsurları kalite, fayda ve maliyet ekseninde de değerlendirerek en doğru ekipman ailesini seçebilmek ise işin en yoğun ve sıkıntılı kısmını oluşturmaktadır. Ancak tüm bunların tek bir noktadan talep ve takip edilebileceği bir yer çok yakında siz sektör profesyonellerinin hizmetinde olacak.

Konusunda Türkiye ve Dünya çapında uzman firmaların bir araya gelerek oluşturduğu bu özel çözüm noktası siz değerli iş ortaklarımız ve müşterilerimiz ile buluşmak üzere gün saymaya başladı.

Daha detaylı bilgiler ve lansman zamanı için NSedef'i takip ediniz.



## Market zincirleri ve tüketicinin Sıcaklık – Zaman Etiketlerine tepkisine dair..

“Günümüzün teknolojisi ve gelişmeler israfı azaltacak ve sağlıklı gıdaya bir adım daha yaklaştıracak çözümler”

Hijyen koşullarının yanı sıra üretimden tüketime geçen süreç içerisinde soğuk saklanması gereken gıdaların tazeliğini etkileyen en önemli faktör mikroorganizmaların üremesine doğrudan etkisi olan sıcaklıktır. Örneğin et ürünlerinde yapılan araştırmalarda raf ömrü süresince 4°C yerine 2°C’de muhafaza edilmesinin **%10-30 arası raf ömrünü etkilediği** görülmüştür.

Soğuk Zincirdeki problemlerin, sıcaklık ihlallerinin fark edilmemesi imkansızdır. Fakat genellikle gıda ürünündeki sıcaklık değişimi özel olarak takip edilmediği için üretim, sevkiyat ve muhafaza süresince fark edilmeyen sıcaklık ihlalleri **marketlerde veya tüketicinin elinde erken bozulma ibareleri** ile ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle paketlenmeden tüketime kadar geçen süre içerisinde sürekli takip gerekmektedir. Birim ürün bazında uygulanabilen Sıcaklık-Zaman Etiketleri bu problemleri çözmek için en uygun sistemdir. Etiketler sıcaklık ve zamana bağlı fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve enzimatik reaksiyonların takibi için kullanılmaktadır.

Geri dönüşü olmayan renk değişimi ile takip edilen bu reaksiyonlarda yüksek sıcaklıklar hızlı renk değişimlerine neden olurken daha düşük sıcaklıklara tepki de daha yavaştır. Küçük ve ucuz maliyetli bu etiketler ürünün saklanma süresince soğuk zincirin uygun bir şekilde devam edip etmediği hakkındaki sorulara renk değişimi ile cevap vermektedir. Sıcaklık-Zaman Etiketlerinin kullanımı birçok fayda sağlamaktadır. Soğuk Zincirde fark edilemeyen problemler nedeni ile %20’den fazlası çöpe giden yani israf edilen taze gıdanın ekonomiye kazandırılması bunlardan biridir. Maliyeti uygun ve basitçe uygulanabilen bu etiketler sayesinde tedarik zincirindeki tüm taraflar, taze gıdanın sevkiyat, depolama ve sergileme süresince doğru sıcaklıklarda saklandığına ikna edecektir. Bazı simülasyon modelleri kullanılarak “ilk giren ilk çıkar” depolama mantığı yerine “ az ömürle giren ilk çıkar” anlayışı yerleştirilebilir ve böylelikle ürüne ve tedarik zincirine göre iade ve israf azaltılabilir. Tüketici tarafında ise Sıcaklık-Zaman Etiketlerinin kullanımı satılan ürüne dair değerli bir bilginin paylaşımını sağlayacak ve bu şekilde bir tercih kriteri oluşturacaktır.



Amerika'da FDA'nın "Import Alert 16-125" 2011 (ithalat alarmı) prosedürü sonucunda **modifiye atmosferde paketlenen su ürünlerinde** Sıcaklık-Zaman Etiketleri kullanılmaktadır. Benzer şekilde *Birleşik Krallık ve İskandinavya'da havayolu taşımacılığında*, *Kanada ve Afrika'da su ürünlerinde* ve İsviçre'de pişmiş kanatlı etlerinde Sıcaklık-Zaman Etiketleri kullanılmaktadır.

Sıcaklık-Zaman Etiketleri bir süredir pazarda mevcut bulunmaktayken uygulamanın yayılmamasının sebebi **EU Fresh Label (AB Taze Etiket) Projesi (FP6-012371)** kapsamında soru anketler vasıtası ile araştırılmıştır. Anketler sonucunda **market zincirleri** ayırım yapılabilmesi nedeni ile firelerinin artacağı ve satış sonrasında **müşteri şikayetleri** olabileceği nedenleri ile **çekimser davranmakta** olduğu tespit edildi. Diğer sebepler ise yeni teknolojilere olan şüpheli yaklaşım ve güven eksikliği veya tüketiciye gereğinden fazla bilgi verilmesi çekincesi yer almaktadır. Tüketici nezdinde ise anketler tam tersi yönde sonuçlanmıştır. Tüketiciler ürünlerin ne kadar taze ve yemek için güvenli olduğunu göstererek ek bilgi sağlayan Sıcaklık-Zaman Etiketlerinin avantajlı bir uygulama olduğunu belirtmişlerdir. Bu davranış modelinin altında son dönemlerde gıda ürünlerinde yaşanan krizlerin (katkı maddeleri, gdo, ilaç kalıntısı vb.) neden olduğu düşünülmektedir. Tüketici algısı ile ilgili benzer anket çalışmaları AB'nin IQ FreshLabel-243423 (FP7) projesi kapsamında birçok farklı ülkede gerçekleştirilmiştir.

Avrupa Birliği kriterlerini her açıdan yakından takip eden ülkemizde bu konuda ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından yapılmış kapsamlı çalışmalar ne yazık ki mevcut değildir. Gün itibari ile üretici ve market zincirleri tarafında yapılan görüşmeler benzeri çekincelerin olduğunu net bir şekilde ortaya koyarken şeffaf ve doğru bilgi üzerine tüketici talebi hızla artmaktadır.

N-Sedef dergisinin daha önceki sayıları için <http://sedef.com/duyurular.html> adresini ziyaret edebilirsiniz.

**SEDEF ENDÜSTRİYEL**

[www.sedef.com](http://www.sedef.com) [www.tazegida.info](http://www.tazegida.info) [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com)

Tel-showroom: 216 – 465 25 08 Tel –merkez: 216 – 345 0271