



Ekim 2015
Sayı: 58

Dünyanın en yüksek performanslı Tek Kullanımlık Termal Örtüsü'nü tanıtacağımız Logitrans Fuarındayız !

Geçiş riski olarak tabir ettiğimiz, yükleme esnasında veya bekleme noktalarında güneş altında doğrudan ısıya maruz kalan bozulabilir ürünlerin korunması için kullanılan Tek Kullanımlık Termal Örtüler'de devrim niteliğinde bir çözüm geliştirdi Sedef Yeni Nesil A.Ş. Temp-Ex markalı, %100 yerli üretim olan Tek Kullanımlık Örtü modellerinin Ar-Ge'si Muğla/Köyceğiz'deki laboratuvarında tamamlandıktan sonra Meksika ve Portekiz'de de saha testlerine tabi tutuldu. Benzer ürünlerin performansları ile kıyaslandığında **Temp-Ex' lemek** kesinlikle hem maliyet etkin hem de sonucu ile açık ara önde bir çözüm. Mevcut çözümlerde dış ortam sıcaklığı 40 °C iken maksimum 1 saatlik koruma süresince ürün sıcaklıkları 2°C'den 30°C'ye yükselirken **Temp-Ex 3°C'de giren ürünleri 8 saatin sonunda 8°C'de koruyabiliyor.**

Siz de Soğuk Zincir koruması için tükettiğiniz enerji ve bedelinden tasarruf ederken %100 güvenli bir tedarik zinciri oluşturmak isterseniz ekibimiz size uygun Temp-Ex' i seçmek ve çözümleri konuşmak üzere 18-20 Kasım tarihlerinde Logitrans fuarında. Davetiye için lütfen tıklayınız.

<http://www.logitrans.com.tr/online-davetiye.htm>



Elma ve armut üreticisi Le Verger de la Blottière; ürünlerinde Güvenliği, Besleyiciliği ve Lezzeti önemseydiği için çevre dostu Etilen Emicileri tercih ediyor...



Le Verger de la Blottière 3 nesil boyunca yüksek kalite ve değerinde elma ve armut üreten bir aile işletmesi.

Geliştirdiği ve münhasır ticari hakları kendine ait olan Antares çeşidi elmaları ile başarı ödülü kazanan firma, lezzet ve aromaları ile ünlenen 20 farklı çeşit elma ve armut üretiyor.

Firma, 2004 yılında Demain la Terre Association'ı (Yarının Dünyası Derneği) kurar ve bu dernekte **tüketicilere yüksek kalitesi ile güvenlik, besleyicilik ve lezzet** faktörlerini ön planda tutan, ürettiği miktara değil kaliteye odaklanan sebze ve meyve üreticilerini biraraya getirir. Sorumluluk ve ekolojik bilinci yüksek üreticiler ile biyolojik ve konvansiyonel tarıma karşılık 3. bir yol öneren ve çiftlikleri kendi standartları doğrultusunda sertifikasyona tabi tutarak çatısı altında buluşturan dernek, bağımsız bir kuruluştur.

Dernek , tüketiciler için **sağlık, lezzet ve çevre dostu** olmak üzere 3 öncelik belirler. Tüm üreticilerin bu sorumluluğu yerine getirmesi şarttır ve bunun için uyulması gerekenleri listelerler.

Dernek, başlangıç aşamasından beri **zirve teknolojileri doğal metotlar ile birleştirmek ve doğaya dost uygulamalar ile meyve üretmek** felsefesini sürdürüyor. Bu felsefeyi birkaç örnek ile gözler önüne serebiliriz;

Devamı sayfa 3te

Renkli Kaselerle parlak ve kuvvetli sunum önerileri



Get The Look: [Colour Bowls Range](#)

Stil, dayanıklılık ve uzun ömürlü kullanımı birleştiren %100 Porselen Melamin çözümlerden renkli kaseler ile neler yapabiliriz? Her tür yiyeceği ön plana çıkarabileceğimiz kesin. İster açık büfe, ister masaya serviste sunuma renk katmak için tercih edebilirsiniz. Çünkü iç yüzeyinin beyaz renkte oluşu ile servis edilen yemeği ön plana çıkaran Renkli Kaseler başlangıç, çorba, garnitür ve salata sunumlarında mükemmel tamamlayıcınız.

Showroom'umuzu ziyaret ederek çeşitleri görmek, sunum tasarımı üzerinde birlikte çalışmak için randevu almayı unutmayınız.

- Elmalarda oluşan parazit larvaları için Baştankara ve Çam Baştankara kuşlarını ve doğal yırtıcıları kullanmak. Bu şekilde elma güvesini önlemek için böcek ilacı kullanımı engellenmektedir.
- Bahçelerinde, filtre etmek suretiyle suyun geri dönüşümlü olarak kullanımını sağlayan kapalı devre su sistemi ve mikro damlama sulama sistemi tercih edilmektedir.
- Organik gübre kullanımı ile toprağın dengesini bulması sağlanır.

Bu felsefe doğrultusunda Bion Etilen Emici çözümleri de firma tarafından yıllardır kullanılmaktadır.

Elma ve armut ciddi miktarda etilen üreten meyvelerdir. *Etilen* meyvenin olgunlaşmasını ve senesensini yönlendiren *bir hormondur*. Doğal ve gaz formda olan bu olgunlaşma hormonu tüm sebze ve meyvelerde mevcuttur. Büyük ölçekli elma ve armut soğuk hava depolarında, hatta Kontrollü Atmosfer Depolarda bile biriken bu hormon meyvenin olgunlaşmasını hızlandırır.

Diğer teknolojilerinin aksine **Bion** biriken etileni **ürüne müdahale etmeden** bertaraf eder. Havayı temizleyerek saflaştırırken meyve ve sebze ile etkileşime girmez ve böylece kimyasal kalıntı bırakma riskini sıfırlar. İşte bu nedenle **Bion çözümleri Organik Sebze ve Meyvelerde** de kullanılmaktadır.

Ne yazık ki tarım memleketi olan ülkemizde halen meyvelerin gelişimini engelleyen, olgunlaşmasını kimyasal yöntemler ile kitlemek suretiyle saklama süresini uzatan yöntemlerin kullanılması sonucu *tadı tuzu olmayan yavan meyveler* soframıza gelmektedir. Gıda tedarik zincirine **Doğal Koruma Çözümleri** ile yardımcı olan **Sedef Yeni Nesil A.Ş., Bion Hasat Sonrası Yeşil Çözümler**'in Türkiye distribütörüdür.

Portekiz Marketlerinde Gerçek Soğuk Zincir ve Gıda Güvenliğinin arkasında Temp-Ex® var!

Sedef Beyin Takımı 22-27 Ekim tarihlerinde Portekiz distribütörünü ziyaret etti. Saha çalışmaları için gezilen süper market zincirlerinde mağaza içinde günlük raf dizimi yapılırken dahi gıdaların Temp-Ex koruması altında olduğunu görmek memnuniyet vericiydi.

Depo-mağaza arası yüklemelerde, bir araca farklı saklama koşullarındaki ürünleri yerleştirmek için ilk tercih olan Temp-Ex Palet

Örtülerinin yanısıra market görevlilerinin market deposundan çıkarıp raf yerleşimi için rulotlara yığılması bozulabilir ürünler de Temp-ex Rulot Örtüleri ile korunuyor. **Portekiz marketlerinin, dondurulmuş ve soğuk ürünlerin ortam sıcaklığında ne kadar çabuk ısındığını ve bunun raf ömrü ve ürün kalitesine etkisini bildiğine hiç şüphe yok.** Tüketiciler de bu uygulamadan aynı oranda memnun.

Kullanım alanı gıda tedariki ile kısıtlı olmayan Temp-Ex, dünyanın ileri gelen ilaç üreticilerinin de tercihi. Kendilerine özel tasarlanan Termal Çanta modellerimiz ile depo ve eczaneler arası sevkiyatlar ile laboratuvarlar arası doku ve benzeri bozulabilir maddelerin taşınmasında Temp-Ex'lemek hem kolay hem etkin bir çözüm haline geldi. Saha çalışmalarında emeği geçen distribütörlerimize teşekkürler!



Sedef Blog'tan Seçmeler

Gıda Güvenliği > Tohumların Esareti, Toprak Üzerindeki Oyunlar ve Günümüz

Küçük aile çiftlikleri ve mahalle arası bostanlarda doğal yöntemlerle, çeşitce zengin, miktarı öncelikle aileyi sonra yerel ihtiyacı karşılayacak nitelikte tarımın yerini şimdilerde endüstriyel, kimyasal ilaç ve gübrelili tarım, yerel sandık tohumlarının yerini ise GDO'lu tohumlar almış durumda. Görüş ayrılığını doğal ve endüstriyel tarım olarak basitçe ikiye ayırabileceğimiz bir dönemde ilerliyoruz. " Hepsi domates değil mi sonuçta? " diyenlerden mi, " domatesin tadını kokusunu unuttuk! " diyenlerden mi, yoksa "ben ikisi arasında ne fark var anlamıyorum ki" diyenlerden misiniz?

Gelin tohumun yolculuğunu anlatan, önereceğimiz kısa filmi izleyin, sonra karar vermeniz kolaylaşır belki...

<http://sedef.com/blog/tohumlarin-esareti-toprak-uzerindeki-oyunlar-ve-gunumuz/>

Genel > Var Olan Eşyalara Yeni İşlevler Yükleyerek Değerlendirildiğinde Ortaya Nelerin Çıkabileceğinin Kanıtı...

Bir ev düşünün maliyeti 500 dolar! Üstelik bonus olarak temiz hava eşliğinde doğayla iç içe... Bahsettiğimiz ev bir gerçek. Scott Broks var olan eşyalara yeni anlam ve görevler yükleyerek farklı kullanım alanları oluşturuyor ve maliyeti 500 dolara düşürüyor. Yaşadığı evle kıyaslamak isteyenleriniz olabilir diye düşündük, blogumuzu ziyaret ederek bu yaratıcı fikirlerle dolu evin fotoğraflarına ulaşabilirsiniz...

<http://sedef.com/blog/var-olan-esyalara-yeni-islevler-yukleyerek-degerlendirildiginde-ortaya-nelerin-cikabileceginin-kaniti/>

Genel > Salonunuzun Ortasına Bir Bahçe İnşaa Edebilirsiniz!

Canınız meyve istediğinde, kahvaltıya otlu omlet hazırlayacağınızda veya salatanızı taze sebzelerden oluşturmak istediğinizde manava veya markete koşmak yerine salonunuzdan faydalanmaya ne dersiniz?

<http://sedef.com/blog/salonunuzun-ortasina-bir-bahce-insaa-edebilirsiniz/>

Tercüme Köşesi > Rusya Marketlerinde Peynir Kültürü Ulusal Boyutta Yeniden Canlanıyor

İthal ürüne dayalı peynir pazarındaki tüketicinin "gerçek peynir İtalyan veya Fransız'dır" algısı kırılmış durumda. Tüketici kendi yerel peynirini tanıyor, kamamber, mozzarella ve chevre yerel olarak üretiliyor. Çiftçi ve köylü memnun...

<http://sedef.com/blog/bardagi-dolu-gorme-sanati-ve-kendine-yeten-politikalar/>

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

SEDEF YENİ NESİL ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER AŞ,
www.sedef.com www.tazegida.info bilgi@sedef.com

Tel-merkez: +90 216 501 00 97