

Logitrans Fuarında Tek Kullanımlık Temp-Ex görücüye çıktı! ADR taşımacılığının da ilgisi yüksekti...

Muğla/Köyceğiz'deki laboratuvarımızda uzun süren Ar-Ge çalışmalarımız sonucunda geliştirilen, neredeyse Çok Kullanımlık Temp-Ex'lerin performansına sahip Tek Kullanımlık Termal Örtülerimiz Logitrans 2015 fuarında kullanıcıları ile buluştu. Bu yeni çözüm sayesinde kullanıcıları; taze gıda, dondurulmuş ürünler ve farmasötik ürünleri gibi, çabuk bozulabilir ürünlerin hava kargo sevkiyatlarında kesintisiz ve etkili bir soğuk zincir koruması yapabilecek.



Hava kargoda en zor koşulların yaşandığı Ortadoğu ve Afrika ülkeleri için rakiplerine performans konusunda açık ara fark atan Temp-Ex'in ADR taşımacılığı için özel olarak ürettiği örtü çözümleri de ilgi çekti.

Fuara yurt içi ve yurt dışı katılımcıların yanı sıra yine aynı şekilde ziyaretçilerinde yakın coğrafya ülkelerinden olması fuarın verimli taraflarından biriydi.

Kara ve Hava kargonun yanısıra deniz taşımacılığında da tercih edilen Tek Kullanımlık Temp-Ex'lerin kutu içecek ebadından 45" konteyner ebadına kadar üretilebiliyor olması ziyaretçiler ve kullanıcılar için büyük avantaj oluşturdu.

Ekibimizin bir sonraki fuar durağı Fruit Logistica 2016 Berlin olacak.



Gıda Teşhirinde farklı koleksiyonları ile yeni ortağımız Creative !

%100 Melamin kullananlar farkı bilirler. Kırılma ve çapak atma derdi hiç yok denecek kadar azdır. Tasarımdaki mükemmel çizgisi butik gıda teşhirine uygun olup aynı zamanda sağlamlık gerektiren hacimli ve endüstriyel kullanımlar için de dayanıklıdır.

Porselen kullanımında yılda ortalama %30 civarında bir yenileme gerekirken sert ve aşınmaya dirençli %100 Melaminde değişme oranları %2'dir. Porselen ve China'ya benzerliği, parlak ve göz alıcı renkleri ve tasarımları ile supermarket zincirleri, şarküteriler, oteller, kahve zincirleri veya catering hizmetlerinde farklı, şık ve uzun ömürlü dendiğinde akla gelen ilk tercih olan %100 Melamin Sunum Ekipmanlarıdır.

Yeni seri **NewHaven** Antik Meşe Fıçılar naturel ahşap görüntüsünü sergiye taşıırken %100 Melaminin tüm özelliklerinden faydalanmanızı sağlar. Taze sebze, meyve, zeytin, meze, baharat gibi bir çok ürünü sergilerken sunum ortamında doğal ve sıcak bir algı oluşturur. Endüstriyel bulaşık makinesinde de yıkanabilen Antik Meşe Fıçılar 3,5L.-5L. ve 6,5L.'lik kapasitelerinin yanı sıra tüm ebatlarda insert (hırsız kap) opsiyonu ile de kullanıcıya kolaylık sağlar. Bu yeni seri, 2016'da sunumlarında farklılaşma isteyenler için hazır.



Walmart, Şili'de bile süpermarket depolarından etileni uzaklaştırmayı deniyor.

Süpermarketlerin soğuk odalarında birçok taze ürün bir arada depolanmaktadır. Bu da bir takım ürünlerin zamanından önce olgunlaşması, kabul edilebilir seviyenin üzerinde atık oranlarına ulaşılması, ürünlerin imha edilmesi için dahi ek iş gücü ve maliyetler gibi birçok açıdan sıkıntılı sonuçlar doğurmaktadır.

Dünya devi Walmart'ın maliyetleri ve operasyonu kolaylaştırmak amacı ile yaptığı bir çok yenilikçi uygulama ise sektördeki konumuna nasıl geldiğinin işaretidir ve şaşılacak bir durum olmaktan öte piyasa gerçeklerini okumak ve aksiyona geçmek olarak tanımlanabilir.

Rekabet gücünü arttırmak, tazeliğini uzun süre koruyan ürünleri tüketicisine sunmak, atık ve genel lojistik maliyetlerini azaltmak amacı ile kendisi gibi alanında dünya lideri olan Bion firması ile hasat sonrası yeşil çözümleri mağazalarında denemeye başlayan Walmart; biri kuru 8-12°C ve diğeri nemli 2-4°C olmak üzere 2 farklı soğuk odada etilen miktarlarını azaltmak için, Şili'de denemelere başladı.

Testin hedeflerin arasında

- Soğuk odalarda biriken etilen etkisi ile sebze ve meyvelerde meydana gelen erken olgunlaşma ve bozulma miktarını belirlemek
- Doğal bir olgunlaşma hormonu olan etilenin birikmesini doğal bir yöntem olan Etilen Emici Sistemler ile bertaraf etmek
- Olgunlaşmanın etkisini azaltarak bozulma ve tazelik kaybını engelleyerek sebze ve meyveleri daha uzun süre depolayarak tüketicilere eksiksiz hizmet vermek yer alıyor.

Bozulma oranlarında %20'lik bir azalma kaydedilen testin metodolojisi ve detaylı sonuçları N-Sedef'in Aralık sayısında sizlerle olacak.

Sedef Blog'tan Seçmeler

Gıda Güvenliği > Buzdolabınızdaki Gıdaları Taze Tutabilmeniz İçin İp Uçları

Gıdamız bizlere ulaşmadan önce üretim, depolama, lojistik gibi birçok aşamalardan geçiyor. Bu aşamaların tarladan çatala nasıl gerçekleştiğini bilmek, seçim yaparken bizleri yönlendiren etkenlerden. Tabii bununla bitmiyor tüketici olarak dikkat edeceğimiz noktalar. Diğer önemli konular; seçimi yapıp satın aldığımız ürünü **koruyarak evimize götürmek**, **buzdolabımızın performansı** ve gıdaları kullanımımız sırasında dikkat etmemiz gereken belli başlı noktaların varlığı. Kısaca para verip almak yetmiyor, tedarik zincirinin bir parçası olarak üzerimize düşen görevleri yerine getirmek hem besleyici değeri yüksek hem de hijyenik açıdan güvenli gıda tüketmemizi sağlıyor. 'Ee, ne yapacağız o zaman?' diyenleriniz için sizleri hemen blogumuzdaki bilgilendirici yazıya yönlendirelim...

<http://sedef.com/blog/buzdolabinizdaki-gidalari-taze-tutabilmeniz-icin-ip-uculari/>

Gıda Güvenliği > Topraksız Tarım Yetiştiriciliği; Hidroponik Tarım

Yaşadığımız şehirler ve yapılaşma sebebiyle herkes için ekip biçmek pek mümkün olmuyor ne yazık ki. Ekilebilecek alanı olanlar veya balkon bahçeciliği yapanlar da kimyasal gübre ve ilaçlarla toprağı kirletmek istemiyor, balkonu olmadığı için topraklı tarıma yanaşmıyor ya da farklı estetik arayışları bile olabiliyor kişilerin. Bu gibi karmaşık taleplere sahip kişi ve aileler için de bir çözüm var. Topraksız Tarım! Hidroponik Tarım olarak bilinen bu yetiştiricilik usulü ile tanışmak isterseniz aşağıdaki linkten faydalanabilirsiniz.

<http://sedef.com/blog/topraksiz-tarim-yetistiriciligi-hidroponik-tarim/>

Genel > Artan İnsan Nüfusu Doğrultusunda Dünya Geleceği İçin Kaynaklarımızı Nasıl Koruyabiliriz?

Artan dünya nüfusu, bilinçsiz kullanım ve çeşitli uygulamalar sebebiyle kaynaklarımız gün geçtikçe daha fazla tükenmekte. İnsanlık ve gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmak için durumun ciddiyetinin farkına varmalı ve önlem almaya başlamalıyız. Neler yapabiliriz diyenlerdenseniz derlediğimiz önerileri incelemenizi tavsiye ederiz...

<http://sedef.com/blog/artan-insan-nufusu-dogrultusunda-dunya-gelecegi-icin-kaynaklarimizi-nasil-koruyabiliriz/>

Tercüme Kütüphanesi > Yeşil Devrim Gerçekten Başarılı Oldu Mu?

Yeşil Devrim; 1940'lar ile 70'ler arasında dünya genelinde tarımsal üretim artışını ifade eden bir terimdir. Bu hareket bir milyonun üzerinde insanı açlıktan kurtarmış, verimli tahıl türlerinin geliştirilmesine yardımcı olmuş, sulama olanaklarının iyileştirilmesini sağlamış, koruma tekniklerini çağdaştırmış, çiftçilere melez tohum, yapay gübre ve pestisit gibi girdilerin sağlanmasını kolaylaştırmıştır. O dönemler büyük bir amaca hizmet eden bu hareket günümüzde ne gibi etkiler yaratıyor dersiniz? Besin değerinden, karbon ayak izine birçok farklı açıdan değerlendirilen bu konu hakkında bilgi için linki ziyaret ediniz.

<http://sedef.com/blog/yesil-devrim-gercekten-basarili-oldu-mu/>

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

SEDEF YENİ NESİL ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER AŞ.

www.sedef.com www.tazegida.info bilgi@sedef.com

0216 501 00 97