

Şubat '16 Sayı:60



Tedarik zincirinde sebze ve meyve atığının azaltılması !

İnsan tüketimine uygun gıdanın 1/3'nün, yani yılda 1.300 milyon ton değerinde gıdanın atık olduğu bir dönemde yaşıyoruz. Bu rakamlar farklı yönleri ile ele aldığımızda bize neler söylüyor? Mesela bir açıdan bakıldığında diyebiliriz ki; "Kayıp olan 1/3'ü üretmek için harcanan kaynaklara, açığa çıkan sera gazlarına, tüketilen suya yazık!" Bu yaklaşım hiç te detaycılık olmayacaktır. Aksine sürdürülebilir kalkınma yöntemleri yaratmak için en ince ayrıntısına kadar tüm kaynaklarımızı gözetebildiğimiz bir bakış açısını da temsil edecektir. Aynı gözlük ile baktığımızda en çok israf edilen gıda cinsi olan sebze meyvenin, tarladan hasada ve hanelerdeki tüketime kadar geçen süreçte yani gıda tedarik zinciri içerisinde nerelerde ve nasıl kaybolduğu önem kazanmaktadır.

Farklı bilgiler paylaşarak konuyu genişletelim; gelişmiş ülkelerde gıda evlerde çöpe dönüşürken daha düşük gelirli ülkelerde gıdanın tedarik zincirinin başlangıç ve ara aşamalarında israf edildiği saptanmıştır. Bu rakamlardan hareketle genel olarak sanayileşmiş ülkelerde kişi başına düşen gıda israfı, gelişmekte olan ülkelere kıyasla daha fazla diyebiliriz. Burada birçok açıdan, örneğin tarihsel, sosyolojik, entelektüel açıdan sorgulama yapılabilir ama konumuzdan çıkmayalım ve örneğimizi rakamlarla da sabitleyelim. Avrupa ve Kuzey Amerika tüketicileri bazında israf 95-115 kg/yıl iken Sahra Altı Afrika ve Güney/Güneydoğu Asya'da bu miktar 6-11 kg/yıl olarak bildirilmektedir.

Sanayileşmiş veya gelişmekte olan fark etmez tüm coğrafi bölgelerde kendi şartlarına özgü israf tesbit, yönetim ve denetim mekanizması kurulması önemlidir, çünkü tüm veriler bizlere, kısıtlı kaynakları olan bir dünyada (toprak, su, fosil enerji vb.) maliyet etkin çözümlerin bulunmasının önemini göstermektedir.

Peki en çok israf edilen gıdalar sebze ve meyve, bu konuda ülkelerin aldığı önlemler var mı? Kesinlikle evet, bu atıklar dağıtım ağı boyunca uygulanacak iyileştirme çalışmaları ile kademeli olarak azaltılabilmektedir. N-Sedef Kasım sayısında yer alan Walmart Şili uygulaması bu çalışmalara örnektir. İlgilenenler vereceğimiz linki ziyaret edebilirler. http://sedef.com/dergi/2015_11.pdf

Rotayı gelişmekte olan ülkelere sanayileşmiş ülkelere çevirdiğimizde genel olarak etilen uzaklaştırma sistemlerinin sevkiyat ve depolama süresince kullanımının bir alışkanlık haline geldiği görülmektedir. Etilenin olgunlaşma sürecindeki etkisini bilen üretici ayrıca daha iyi imaj, uzun süreli tazelik, israfın azaltılması gibi konularda tüketici ile iletişim çalışmalarına da ağırlık vermektedir. Tüm bu avantajları sayesinde bu doğal koruma sistemi ile kaynak optimizasyonu sağlanmış ve daha çok finansal kazanç elde edilmiştir.

Sanayileşmiş ülkelerde zincirin son aşamalarına gelindiğinde ise durum biraz farklıdır. Süpermarket ve ev tüketiminde taraflar ne yazık ki etilenin etkisi ve etilen emici sistemler ile uzaklaştırılması konusunda bilinçsizdirler.

Yapılan saha çalışmaları tüketicilerin %88'inin taze gıdayı tüketmeden çöpe attığını göstermektedir. Ciddi boyutlara ulaşmış bu hane içi israf konusunda Bioconservacion firması, buzdolabı üreticileri ile entegre çözümler sunarak israfı azaltıcı çalışmalar yapmaktadır. Bunun yanı sıra "kullan at" etilen emici çözümler ile de tüketiciye ulaşmaktadır.

Özetle söz konusu tüm aşamalarda hasat sonrası yeşil çözüm odaklı çalışan Bioconservacion'un 20 yılı aşkın tecrübesi ile pazara sunduğu sevkiyat ve depolamada kullanılabilen etilen emici saşe, filtre ve makineleri tüm taraflara hizmet etmektedir.

Ethylene Removal in Supermarket Storage Chambers

Şili Walmart'ın Etilen Uzaklaştırma Testi Metodolojisi hakkında

Trial in
Walmart
Chile

Test sonuçlarını bir hatırlayalım; çarpıcı rakamlar vardı değil mi? **Sebze meyve atığında %20 azalma!** Şimdi bu rakama hangi yöntem izlenerek ulaşıldı, bir göz atalım.

ETH 1500 etilen emici makinelerden ikişer adet , her biri 3.000 m3 kapasitedeki depolara yerleştirildi. Makineler 2 saat açık, 2 saat kapalı olacak şekilde programlandı. Böyle bir test yapmak için meyve ve sebzelerin gruplamalarının etilene hassasiyetlerine göre yapılmış olması önemlidir.

Yapılan ölçümler; 14 gün süresince ölçülen parametreler:

- Dehidrasyon, bozulma, aşırı olgunlaşma ile ilgili parametreler
- Etilen seviyesinin depolarda uygulama öncesi ve sonrası ölçülmesi
- Farklı çeşitler üzerinde yüzdesel bazda ölçümler
- Etileni uzaklaştırmak için kullanılan ETH1500 makine avantaj ve faydaları
- Farklı uygulamalar arasında finansal ve kalite bazında kontroller

Dehidrasyon, bozulma ve fazla olgunlaşma, nemli soğuk oda 2 - 4°C

	Etilen kontrolsüz ortam	Etilen kontrollü ortam
Şeftali	%21,6	%16,2
Salatalık	%22,7	%13,6
Erik	%12,8	%8,5

Dehidrasyon, bozulma ve fazla olgunlaşma kuru ortam 8 - 12°C

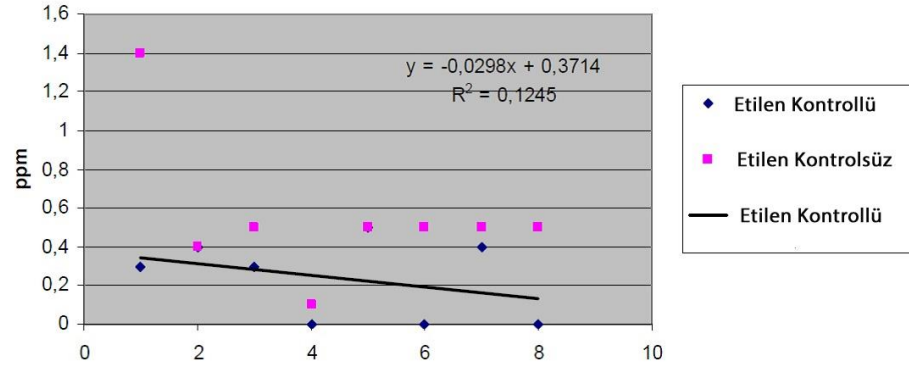
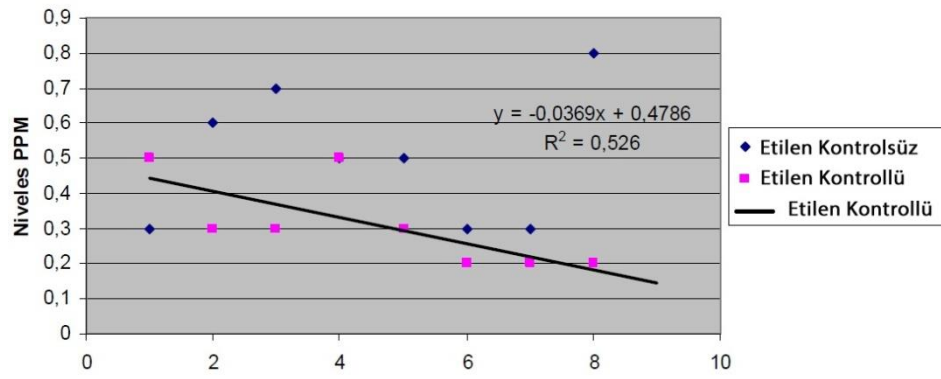
	Etilen kontrolsüz ortam	Etilen kontrollü ortam
Domates	(3 gün kontrol) % 32	(3 gün kontrol) % 12

Dehidrasyon, bozulma ve fazla olgunlaşma, nemli soğuk oda 8 - 12°C

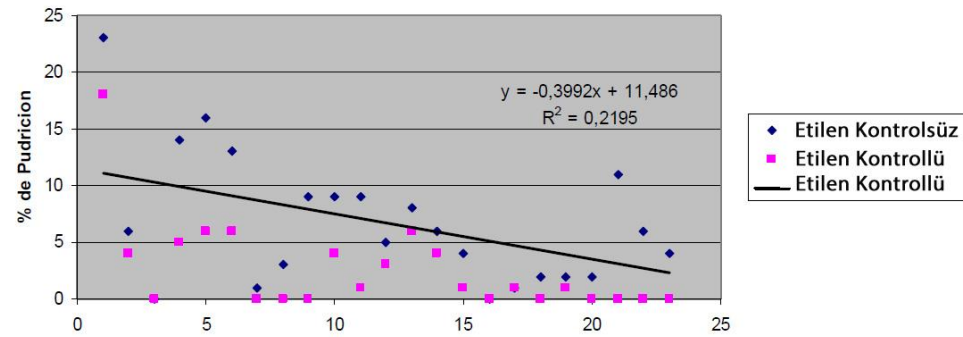
	Etilen kontrolsüz ortam	Etilen kontrollü ortam
Mango	(3-8 gün kontrol) % 20	(3-8 gün kontrol) % 0

Özetle, etilen seviyesi, kuru 8-12°C odalarda ve nemli 2-4°C kontrol altında düşük seviyelerde tutulmuştur.

Kuru odada sıcaklığın da yüksek olması ile aktif hale gelen metabolizma sonucu bir miktar daha yüksek etilen seviyesi tespit edilmiştir. Bu ortamda Etilen Emici sistemin olması çok daha önem kazanmaktadır



Sonuçta sebze ve meyvelerin etilen kontrollü ortamda depolanması ile daha uzun ömürlü olduğu ve bozulmanın geciktiği tespit edildi. Etilen kontrollü odalarda bozulma ve eksilme %20 oranında azaldı.



Eğitim Şart; Exelsius “Sıcağa Duyarlı Ürünlerin Paketleme ve Lojistik Çözüm Teknolojileri” eğitimine katıldık...

İngiltere merkezli Cold Chain IQ'nun bu sene Frankfurt'ta 15.sini düzenlediği “Sıcaklık Kontrollü Lojistik, Avrupa” seminerleri serisinin son gününde sektör duayenlerinden Exelsius Danışmanlık firmasının içeriğini düzenlediği ve Tower Cold Chain Solutions firmasının baş proje yöneticisi ve aynı zamanda eğitmeni Richard Peck tarafından verilen eğitime Sedef İş Geliştirme ve Ar-Ge yöneticimiz de katıldı

Eğitim detaylı teknik bilgiler dışında günümüz teknolojilerinin geldiği son nokta hakkında da oldukça faydalı bilgiler veriyordu. Dünya standartlarında GDP (sıcaklığa hassasiyeti olan ürünlerin dağıtım standardı) uygulamaları ve konuya teknolojinin yaklaşımı hususunda da bilgilerini tazeleyen yöneticimiz bu bilgileri iç eğitimlerde satış, üretim ve Ar-Ge bölümleriyle de paylaşacak. “Eğitim şart” diyerek takvimine dünya standartlarında yeni eğitimleri de ekleyecek olan ekibimiz bu bilgilerin Temp-Ex ürünlerindeki yansımalarını çok yakında kullanıcıların da görmeye başlayacağını belirtti



FRUIT LOGISTICA 2016'YA ÇOĞALARAK KATILDIK !

Geçen sene olduğu gibi bu senede 3-5 Şubat 2016 tarihleri arasında Berlin'de Fruit Logistica fuarındaydık. Taze sebze meyve konusunda tüm iş alanlarını kapsayan tek organizasyon niteliğinde olan fuar; taze ve kuru sebze ve meyve, paketleme, etiketleme, lojistik sistemler ve taşımacılık ve depolama gibi birçok konuda en güncel bilgileri içeriyordu.

Soğuk zincirin vazgeçilmez parçası Temp-Ex Termal Örtü Çözümlerinin üreticisi Sedef geçtiğimiz yıllardan farklı olarak bu yıl Portekiz distribütörü ile Hall1.1 ve Hall 2.1'de iki ayrı stand da katılımcıydı. Özellikle Yakın Doğu ve Güney Amerikalı şirketlerin büyük ilgisini Temp-Ex Termal çözümleri içerisinde Tek Kullanımlık Termal Örtüleri fazlasıyla çekti.



SEDEF Blog'tan Seçmeler

Genel > İklim Değişikliği Dünya Geleceği İçin Tehdit Oluşturmaya Devam Ediyor!

Gün geçtikçe daha fazla önem kazanan iklim değişikliği hakkında son zamanlarda yapılan çağrılarla ve konferanslarla bireylerde farkındalık yaratılmaya çalışılıyor. Çok ucuna geldiğimiz süreçte umarız hızla yol katedilebilir. Bu bağlamda bizler de iklim değişikliği tehdidine karşı daha bilinçli bir toplum hayal ederek "geç olsun güç olmasın" diyoruz ve sizleri konuyla ilgili haberimize yönlendiriyoruz.

<http://sedef.com/blog/iklim-degisikligi-dunya-gelecegi-icin-tehdit-olusturmaya-devam-ediyor/>

Sağlıklı Yaşam > Doğa Anadan Şifa Kaynağı Antibiyotik Değerinde Bir Meyve

Yaşadığımız şehirler yahut yaptığımız işler nedeniyle yoğun tempolu günler yaşayabiliyoruz. Bu hız bizlere enerji kaybı, stres ile hastalık gibi olumsuz sonuçlarla geri dönebiliyor. Eğer siz de bu olumsuz sonuçlardan nasibinizi aldığınızı düşünüyorsanız ya da sinyallerini alıyorsanız, antibiyotiklere başvurmadan önce bloğumuzdaki yazıyı incelemeniz faydalı olabilir.

<http://sedef.com/blog/doga-anadan-sifa-kaynagi-antibiyotik-degerinde-bir-meyve/>

Genel > Kullandığınız Eşyaları Atmadan Önce Bir Kez Daha Düşünün

Cümlemize " Eski topraklar bilirdi herşeyin değerini, üretmeyi ve değerlendirmeyi severdi" diyerek ve nostalji yaparak başlayalım ki sizleri de bu esnada geçmişte bir yolculuğa davet edelim. Aslında günümüzde de geri dönüştürerek farklı amaçlar için kullanılacak birçok objeyi (nesne veya eşya daha iyi olmaz mı) öylece çöpe attığımız oluyor. Bu hareketimizle geri dönüşümün bizlere ve dünyamıza neler katabileceğini unuttuğumuz belli. Fakat bunu unutmayan ve önemseyen biri var! Amerikalı sanatçı Kimera Wachna ile tanıştırmak isteriz sizleri. Doğadan kendine edindiği iş takdire şayan... <http://sedef.com/blog/kullandiginiz-esyolari-atmadan-once-bir-kez-daha-dusunun/>

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