

## **Bambu taşıyıcılar ve tepsi kombinasyonları ile masa üstü sunumda taze görüntüler**

Kullanışlı ve stil sahibi Bambu Serisi gıda sunumlarına güzelce eşlik ediyor. Farklı insert çeşitleri ile kombine edilerek farklı ve sofistike bir akşam yemeği servis edebilirsiniz. Size uygun insert tepsiyi; rustik, taş, kayrak ve veya klasik mermer çeşitlerinden seçebilirsiniz.

Bambu serisinin yüzeyindeki tekstürler dikkat çekici! Teşhire hoş bir bir dinamizm ve derinlik eklemek için ideal. Insert tepsiyi bulaşık makinesinde yıkarken Bambuları silmeniz yeterli olacaktır.



## **Et ürünleri sunumu, zor mu? Sık olamaz mı?**



Etin kendine has dokusu, rengi, kan bırakma özelliği gibi birçok farklı etken bu ürünün teşhirinde başarıyı yakalayamamak için dikkat edilmesi gereken faktörleri oluşturuyor. Özellikle gurme denilebilecek marinasyonlu, kurutulmuş veya organik taze et sunumlarında ürünün farkını ön plana çıkarabilecek, tüketici için bu farkı yansıtacak ekipmanlara ihtiyaç çok. Tezgahtarın da ekipmanları kolaylıkla kullanması, işletme içinse uzun ömürlü olması önemli.

Tüm bu özellikleri bünyesinde barındıran yeni sunum ekipmanları serisi ile tanışalım öyleyse. Utah Bakır Serisi bugüne kadar eşine rastlanmayan elegan ve çekici bir sunum imkanı sağlıyor. Et pişmeden bile lezzetli görünüyorsa bunda Utah Bakır serisinin başarısı yüksek olsa gerek. Utah Bakır Serisi ile sizin reyonlarınıza uygun çözümler yaratmak isterseniz, planogramları da içeren çözümler için [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com) adresine başvurabilirsiniz.

## **Bahar Geliyor, Havalarda Isınıyor, Soğuk Zincir Sorun Oluyor.**

Çoğumuzun haberlerden de edindiği bilgilere göre bu yıl yaz aylarında oldukça zor hava şartları ile karşılaşacağımız bir sezon bizleri bekliyor. 50°C'yi bulacak sıcaklıklardan bahsedilirken Soğuk Zincir Uzmanı Temp-Ex'in tedarik zinciri taraflarına uyarıları olacak;



- Yüksek sıcaklık ve nem biraraya gelince evaporatörü olan tüm cihazların; soğutucu reyon, frigorifik araçlar, soğuk odalar ve reefer konteynerler, çalışmasında sorunlar başlayacaktır. Temp-Ex'in farklı modellerdeki örtüleri ile sevkiyatlar, mağaza içi taşıma ve depolama, rampa riski gibi birçok alanda Soğuk Zinciri kırmadan rutin çalışmalarınıza devam edebilirsiniz.

- Tek Kullanımlık Temp-Ex modelleri ile havayolu yüklemelerinizi korumak akılcı bir çözüm olacaktır.
- Sıcaklık dalgalanmalarının olacağı bu dönemde depo ve araçlarınızda iç ortam havasını filtreleyerek taze sebze ve meyvenin raf ömrünü doğal yollarla uzatabilirsiniz.
- Dolap arızaları ve elektrik kesintisi gibi durumlarda Temp-Ex Örtüleri kullanarak ürünlerinizi koruyabilirsiniz.
- Market içinde dondurulmuş ürün satın alan tüketicilere ürünleri alışveriş esnasında korumaları için alışveriş arabası modeli Temp-Ex Çantaları tercih edebilirsiniz.

- Özellikle sebze ve meyve çeşidinin arttığı, tropik meyvelerin raflarda yerini aldığı bu dönemde tüketicinin buzdolaplarına ekleyeceği etilen emici yastıklar önerebilirsiniz. Böylece satınalmış olduğu taze gıdayı daha uzun süre taze tutmasını sağlamış olursunuz.

## Tadı ve Tazeliliği Korumak İçin OXYGUARD

Oxyguard Oksijen Emicileri ambalaj içindeki ortamı oksijenden arındırmak , zamanla film yüzeyinden pakete giren oksijeni uzaklaştırmak için bir numaralı çözümdür. Oxyguard sayesinde ürünlerin; lezzeti, rengi, aroması ve besin değerinin daha uzun süre korunması sağlanır.



Kalite ve güvenliğin de bir sembolü olan Oksijen Emici; küf, aerobik bakteri oluşumunun yanısıra zararlı böcekleri de engelleyecektir. Yağ oksidasyonunu engelleyen ve koruyucu madde kullanımını azaltan Oksijen Emicileri ambalaja uygulamak için alt yapı yatırımına gerek yoktur. Hava almayacak şekilde kapatılan her tür ambalaj için uygundur. Raf ömrünün doğal yollarla uzatılması üretici için daha geniş coğrafi alanlara satış yapma şansı tanır.

Oksijen Emiciler hakkında daha fazla bilgi ve demo çalışması için bize ulaşabilirsiniz.

## Taze Sebze Ve Meyveyi Korumak, Toprağı Ve Emeği Korumak

Hasat zamanından başlayarak taze sebze ve meyvenin paketlenmesi, sevkiyatı, depolanması ve sergilenmesi gibi konularda ciddi bir gelişime ihtiyaç var. Bunu rakamlar söylüyor. Gelişmiş ülkelerde süpermarketlerde ve hanelerdeki israf miktarı ile gelişmekte olan ülkelerde alt yapı yetersizliği nedeni ile daha zincirin en başında hasat, elleçleme ve paketlenme de kayıplar yaratıyor. Üretimin %33'ünü bulan kayıpların nedenini ise şöyle sıralayabiliriz:



- Başlangıç kalitesinin kötülüğü- yanlış olgunlaştırma ve erken/geç hasat
- Mekanik hasar (hasat ve elleçleme sırasında)
- Bozulma, çürüme ( hijyen sorunları)
- Yanlış depolama sıcaklıkları
- Aşırı su kaybı
- İstenmeyen oranlarda
  - Oksijen (O<sub>2</sub>) , karbondioksit (CO<sub>2</sub>)
  - Etilen (C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>)
  - Diğer uçucu organik bileşenler (VOC)
- Hasat ve perakende satış sürecinde aksamalar

Bu listeden yola çıkarak ülkemizde uygulanabilecek çözümlere göz atarsak;

- Doğru olgunlaştırma
- Mekanik zararları önleme
- Doğru sıcaklıkta muhafaza
- Su kaybını engelleme
- Hava filtrasyonu

gibi konuları tek tek iyileştirmek suretiyle bu ciddi atık miktarını azaltılabilir.

Ürünlerin doğru olgunluk safhasında hasat edilmesini takiben elleçleme, paketlenme ve sevkiyat süresince fiziksel zararların minimuma indirilmesini; örneğin paketlenme safhasında ürünlerin darbe almasını önleyici çalışmalar yapılabilir. Hasat sonrasında ürünlerin en kısa zamanda ön soğutmaya tabi tutulması aşırı derecede önemlidir. Sabit bir oranda ,dalgalanma ve aşırı soğutmadan kaçınarak yapılan ön soğutma, kantitatif kayıpları engelleyeceği gibi olgunlaşma ve senesensi geciktirici, kaliteyi muhafaza ederken raf ömrünü uzatıcı bir hasat sonrası yaklaşımı olacaktır.

Soğuk Zinciri korumak için tedarik zinciri boyunca ön soğutma ve soğutma, soğuk sevkiyat , soğuk depolama ve sergileme konularında iyileştirme yapmak gerekir. Bunun bir zincir olduğunu hatırladığımızda en güçsüz halka olan geçiş anlarını Termal Örtüler ile güçlendirmek – depodan araca, araçtan mağazaya, depodan sergiye- depo ve araçları taze sebze ve meyvelerin raf ömrünü koruyacak şekilde hava kalitesini iyileştirici Etilen Emici filtreler ile desteklemek önemlidir. Böylelikle genel olarak atık miktarını, taze sebze meyve özelinde ise erken olgunlaşma, bulaşan riski ve nem kaybını önleyerek ciro kaybını azaltabilirsiniz.

Hava filtrasyonu ile soğuk odaların havası yenilenip böylece CO2 birikimi engellenebilir. Bununla birlikte Etilen, (C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>) ve Uçucu Organik Bileşenleri emer. Olgunlaşma hormonu olarak ta bilinen Etilen'in çok düşük oranlarda varlığı bile taze sebze meyvede hızlı olgunlaşma ve çürüme döngüsünü başlatır. Hatta muz gibi bazı sebze meyveler, yerine göre, etilen odalarında veya etilen biriktirmek suretiyle olgunlaştırıldıktan sonra tedarik zincirine sunulur. Mevcut diğer olgunlaşmayı geciktirici yöntemlerin aksine Etilen Emiciler doğaldır. 1-MCP uygulamasındaki gibi hücreleri kandırarak olgunlaşmayı engellemek gibi sentetik bir yöntem olmadığı gibi Ozon uygulaması gibi toksik değil ve Katalitik Oksitleyicilerde de olduğu gibi saşe ve filtre modellerinde enerji kullanımı ihtiyacı yoktur.

Mekanik olarak hasar görmüş ürünlerin de bulunabildiği bir tedarik zincirinde taze sebze ve meyveyi Etilen Emici sistemleri tedarik zincirine ekleyerek atığı azaltabilir, cironuzu organik olarak arttırabilirsiniz.

Size uygun çözümleri önerebilmemiz için bizimle temasa geçebilirsiniz.

---

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](http://www.sedef.com) [www.tazegida.info](http://www.tazegida.info) [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com)  
0216 501 00 97