



Muammer ÇAPUTÇU
TÜKSİAD Yönetim Kurulu Başkanı

Değerli TÜKSİAD Üyeleri,

Tüm Kuruyemiş Sanayicileri ve İş Adamları Derneği olarak kurulduğumuz 2008 yılından bu yana sektör içi işbirliklerini geliştirmeyi kendimize görev edindik. Bu doğrultuda bir gelenek hâline gelen Genel Kurul organizasyonlarımız kapsamında her sene üyelerimizle, ilgili sektörlerden sponsor olarak organizasyonlarımıza destek olan iş dünyası temsilcileri ve konularında uzman konuşmacıları bir araya getiriyoruz.

Genel Kurul organizasyonlarımızın sekizincisini 29-31 Mayıs tarihlerinde Antalya Belek Spice Otel'de gerçekleştireceğiz. Hâlihazırda hummalı bir şekilde hazırlıklarına devam ettiğimiz TÜKSİAD 2015 Yılı Genel Kurulu'nda en önemli hedefimiz sektörümüzün önemli gündem maddelerini masaya yatırmak, hep birlikte çözüm önerileri geliştirip, bu önerileri de planlı bir şekilde eyleme dökmek.

Bültenimizin Nisan 2015 sayısında Genel Kurul davetimizin yanı sıra, 2015 yılının ilk üç ayında gerçekleştirdiğimiz iki önemli faaliyete de yer verdik.

2012 yılında TÜBİTAK-MAM ile işbirliği hâlinde başlattığımız 'Osmaniye Yer Fıstığının Raf Ömrünün Belirlenmesi ve Kalitesinin İyileştirilmesine Yönelik Araştırmalar Projesi' kapsamındaki araştırmalar tamamlandı ve Sonuç Raporu hazırlandı. Bizler de Osmaniye'de üyelerimiz, sektör temsilcileri ve kamuoyu ile Sonuç Raporu'nda yer alan önemli bulguları paylaştık.

Öte yandan, Ekonomi Bakanlığı desteğiyle yürütmekte olduğumuz 'Kuruyemiş Sektörüne Yönelik Uluslararası Rekabet Yeteneğinin Geliştirilmesi Projesi' kapsamında 'İhracat Koçluğu Danışmanlık Programı'nı 10 iştirakçi firmamızın katılımıyla başlattık.

Bildiğiniz gibi, sağlıklı yaşamın Dünya'da olduğu gibi ülkemizde de gelişen bir eğilim olarak öne çıkmasıyla birlikte tüketiciler tükettikleri gıda ürünlerinin bileşenleriyle ilgili farkındalıklarını geliştirmeye başladılar. Kuruyemiş ve kuru meyveler de diyet listelerinin en önemli parçalarından biri olarak neredeyse her gün gazetelerde, sağlıklı yaşam odaklı blog ve internet sitelerinde tüketilmesi önerilen ürünler hâline geldi. Bizim de sektör olarak pazarlama stratejilerimizi ürünlerimizin sağlıklı yönlerini öne çıkaracak şekilde kurgulamamız gerektiği ortaya çıktı.

Bültenimizin bu sayısında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile TÜBİTAK işbirliğinde 400'ün üzerinde gıda ürünü için oluşturulan 'Ulusal Gıda Kompozisyonu Veritabanı'nda yer alan ürünlerimizin besin değerlerini sizlerle paylaşıyoruz.

Son olarak, sektörümüzün vazgeçilmez bir parçası olan ve uluslararası pazarlarda ülkemizin lider konumunda olduğu kuru meyveler konusunu Dosya Konusu olarak ele alıp, Kuru Meyve Tanıtım Grubu'nun görüşlerine yer verdik.

Bültenimizde yer alan bilgilerin faydalı olacağını umuyor, siz değerli TÜKSİAD üyelerinin TÜKSİAD 2015 Yılı Genel Kurulu'nu onurlandırmasını diliyorum.

2015 Yılı Genel Kurulu

Derneğimizin kuruluşundan bu yana geleneksel olarak her sene düzenlediği Genel Kurul organizasyonlarının sekizincisi **29-31 Mayıs 2015** tarihlerinde Antalya Belek Spice Otel'de gerçekleştirilecektir.



"TÜKSİAD 2015 Yılı Genel Kurulu" kapsamında kuruyemiş sektörünün gelişimine katkı sağlayacak sunumlar ve bilgilendirmeler yapılacak, sektörümüzün önemli gündem maddeleri masaya yatırılıp çözüm önerileri geliştirilecektir.

Yalnızca üyelerimiz ve sponsorlarımızın katılımına açık olacak "TÜKSİAD 2015 Yılı Genel Kurulu"nu onurlandırmanızı dileriz.

TÜKSİAD üyesi firmalara ulaşmak, firma tanınırlığını artırmak, Genel Kurul katılımcılarıyla sosyal ve ticari ilişkilerini geliştirmek isteyen iş dünyası temsilcilerinin sponsorluk imkânlarıyla ilgili Derneğimizle iletişime geçmesini rica ederiz.

Not: Sponsorluk dosyamızda yer alan ve yalnızca bir firmanın sahip olabildiği Elmas Sponsorluk, Gala Yemeği, Açılış Kokteyli, Öğle Yemeği, Kahve Molası ve Yaka Kartı Sponsorlukları için hâlihazırda talepler alınmıştır.



TÜKSIAD Osmaniye Ziyareti ve Osmaniye

TÜKSIAD Yönetim Kurulu 9-10 Mart 2015 tarihlerinde Osmaniye’de iki günlük bir program dâhilinde çeşitli ziyaretler ile Derneğimizin 2012 yılından bu yana TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi (MAM) Gıda Enstitüsü ile işbirliği hâlinde yürütmekte olduğu ‘Osmaniye Yer Fıstığının Raf Ömrünün Belirlenmesi ve Kalitesinin Artırılmasına Yönelik Araştırmalar Projesi Sonuç Raporu’nun tanıtıldığı ve yalnızca Osmaniye’den değil, ülkemizin farklı illerinden gelen üyelerimiz, Osmaniye’li çiftçiler ve Osmaniye ekonomisine yön veren kurum ve kuruluşların temsilcilerinin katıldığı bir konferans gerçekleştirildi.



Osmaniye’de yapılan Yönetim Kurulu toplantımız



Program kapsamında 9 Mart 2015 günü Yönetim Kurulu Toplantısı’nın gerçekleştirilmesinin ardından Osmaniye Valisi Sayın Kerem AL ile Yönetim Kurulu Başkanımız Muammer ÇAPUTÇU, Başkan Yardımcımız İbrahim TÜRKHAN, Danışmanımız Şükrü ÜNAL ve Proje Yöneticimiz Ceren TOPCU’nun katıldığı bir görüşme gerçekleştirildi. Görüşmede projemizin kapsamı, sektörümüze ve Osmaniye’ye sağlayacağı katkılar Sayın Valimiz ile paylaşıldı.



Program kapsamında Osmaniye Valisi Sayın Kerem AL ziyaret edildi.

Yer Fıstığı Konferansı



Üyelerimiz ile birlikte işyeri ziyaretleri gerçekleştirilmiştir.

Valilik ziyaretinin sonrasında üyelerimiz Binboğalar Tarım Ürünleri, Çelik Fıstıkçılık ve Emsal Kuruyemiş firmalarına ait üretim tesisi ve işletmeler ziyaret edilip, Yer Fıstığı Sanayicileri ve İş Adamları Derneği (YERSİAD) Yönetim Kurulu ile yemekli bir toplantıda bir araya gelindi, yer fıstığı tedarikçileri ve kuruyemiş sanayicileri farklı bakış açılarından görüşlerini dile getirdiler ve sektöre ilişkin faydalı tartışmalar gerçekleştirildi.



Yer Fıstığı Sanayicileri ve İş Adamları Derneği (YERSİAD) Yönetim Kurulu ile yemekli bir toplantıda bir araya gelindi.

Osmaniye Yer Fıstığı Konferansı



TÜBİTAK-MAM Gıda Enstitüsü Proje Yürütücümüz Dr. Ferda SEYHAN'ın sunumu

TÜBİTAK-MAM ile işbirliği hâlinde yürütülen ve araştırmaları tamamlanan 'Osmaniye Yer Fıstığının Raf Ömrünün Belirlenmesi ve Kalitesinin İyileştirilmesine Yönelik Araştırmalar Projesi' kapsamında ulaşılan önemli bulgular 10 Mart 2015 Salı günü Osmaniye'de Doğu Akdeniz Kalkınma ajansı (DOĞA-KA) ile ortaklaşa gerçekleştirilen Osmaniye Yer Fıstığı Konferansı'nda kamuoyu ile paylaşıldı.

Yoğun katılımın sağlandığı konferansta Yönetim Kurulu Başkanımız Muammer ÇAPUTÇU yapmış olduğu açılış konuşmasında projemizin fikir aşamasından itibaren geçirdiği aşamalarla ilgili bilgi vermişti, Türk yer fıstığının Dünya pazarındaki durumu ile ilgili değerlendirmelerde bulundu ve aşağıdaki noktaları vurguladı:



TÜKSİAD Başkanı Muammer ÇAPUTÇU'nun açılış konuşması

"Türk yer fıstığının adını Dünya'da fındıkta olduğu gibi duyurmak, sağlıklı, kaliteli, aflatoksinsiz, lezzetli ve standart ürünler üretmek amacıyla projemizin bir başlangıç olarak kabul edilip, gelecekte daha lezzetli ve daha dayanıklı yer fıstığı çeşitlerinin geliştirilmesi, mevcut çeşitlerin ıslahı gibi konularda geliştirilebilecek yeni projeler konusunda ortak çalışmalar yapılabileceğini düşünüyorum. Sektörümüzün rekabet gücüne sağlayacağı katkının yanında Osmaniye bölgesinin kalkınmasına da fayda sağlayacağını düşündüğüm böylesi projelerin desteklenmesi konusunda DOĞA-KA'nın mali destek enstrümanlarının değerlendirilebileceğini de bir not olarak dikkatinize sunuyorum."

TÜBİTAK-MAM Gıda Enstitüsü Proje Yürütücümüz Dr. Ferda SEYHAN yaptığı sunumda 'Osmaniye Yer Fıstığının Raf Ömrünün Belirlenmesi ve Kalitesinin İyileştirilmesine Yönelik Araştırmalar Projesi Sonuç Raporu'nun içeriğinde yer alan önemli noktaları katılımcılarla paylaştı, kitap hâline getirilen Sonuç Raporu da konferans katılımcılarına dağıtıldı. Ayrıca, Sonuç Raporu kitabı konferans sonrasında tüm TÜKSİAD üyelerine iki kopya olarak gönderildi.

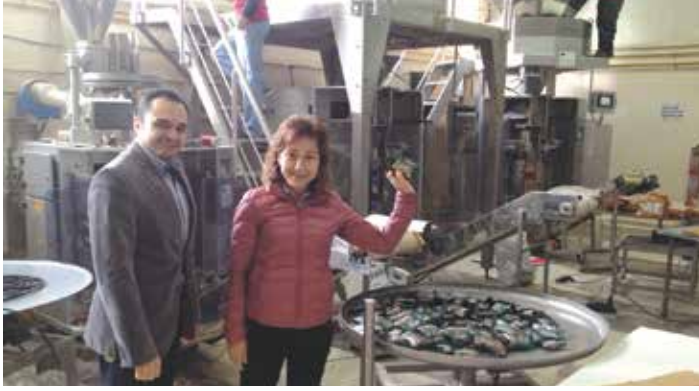


Etkinliğimize Gaziantep Üniversitesi Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu Kuruyemiş Üretimi ve Teknolojileri Bölümü öğretim üyeleri ve öğrencileri de katılım sağladı ve üyemiz Binboğalar Tarım Ürünleri firmasının üretim tesisini de ziyaret edip, yerinde gözlemlene fırsatı buldular.



İhracat Koçluğu Danışmanlık Programı

Derneğimizin Ekonomi Bakanlığı'nın 2010/8 Uluslararası Rekabetçiliğin Geliştirilmesinin Desteklenmesi Tebliği kapsamında desteklenen "Kuruyemiş Sektörüne Yönelik Uluslararası Rekabet Yeteneğinin Geliştirilmesi (UR-GE) Projesi" kapsamında "İhracat Koçluğu Danışmanlık Programı" başlatıldı.



Saraçoğlu Kuruyemiş



Pirlioğlu Kuruyemiş

10 iştirakçi firmamızın dâhil olduğu Danışmanlık Programı kapsamında ilk ziyaretler 17 Ocak-9 Şubat 2015 tarihleri arasında gerçekleştirildi. Görüşmelerde danışmanımız Nilüfer ARIAK ve Akdan Danışmanlık Uzmanı Başak PEHLİVAN firmalarımızın mevcut durumları, rekabet güçleri, darboğazları ve hedeflerini belirlemeye yönelik bir araştırma yapıp, üretim tesislerini yerinde gözlemladiler.

Nisan ayı içinde gerçekleştirilecek olan ikinci ziyaretlerde danışmanlık programının çıktısı olarak her bir firma için ayrı ayrı hazırlanacak raporların özeti niteliğinde sunumlar yapılacak, firmalarımızın pratikteki deneyimleri de göz önüne alınarak tartışılacak ve uygulamaya dönük eylemler oluşturulacaktır.



Hacıbaba Kuruyemiş

İhracat Koçluğu Danışmanlık Programı'na dâhil olan firmalarımızın listesi aşağıdaki gibidir:

1. Avşarlar Kuruyemiş
2. Berkiz Gıda
3. Damla Kuruyemiş
4. Danacı Kuruyemiş
5. Fıstık Evi
6. Gülşen Kuruyemiş
7. Hacıbaba Kuruyemiş
8. Net-Nut Gıda
9. Pirlioğlu Kuruyemiş
10. Saraçoğlu Kuruyemiş



Avşarlar Kuruyemiş



Gülşen Kuruyemiş



Berkiz Gıda

Bazı Ürünlerimizin Besin Öğeleri Bileşimleri ^{1, 2}

		Antep Fıstığı (İç, Kavrulmuş)	Ayçiçeği Tohumu (Çerezlik, Alaca, Kavrulmuş)	Badem (İç, Kavrulmuş)
	Bilimsel İsim	Pistacia vera L.	Helianthus annuus	Prunus amygdalus
Bileşenler	Kalori	606 kcal	637 kcal	600 kcal
	Protein	18,28 g	24,75 g	20,57 g
	Yağ	49,96 g	52,02 g	50,22 g
	Karbonhidrat	16,12 g	16,24 g	10,36 g
	Lif	10,32 g	2,48 g	12 g
	Tuz	725 mg	20 mg	10 mg
	Demir	3,42 mg	4,57 mg	5,26 mg
	Fosfor	530 mg	757 mg	645 mg
	Kalsiyum	180 mg	66 mg	247 mg
	Magnezyum	110 mg	295 mg	303 mg
	Potasyum	783 mg	746 mg	794 mg
	E Vitamini	1,47 mg	40,22 mg	24,79 mg
	B-6 Vitamini	1,418 mg	1,438 mg	0,141 mg



		Ceviz (İç, Kuru)	Fındık (İç, Kavrulmuş)	Kabak Çekirdeği (Kuru)	Yer Fıstığı (Kuru)
	Bilimsel İsim	Juglans regia L.	Corylus avellana L.	Cucurbita pepo	Arachis hypogaea L.
Bileşenler	Kalori	679 kcal	670 kcal	619 kcal	570 kcal
	Protein	14,57 g	13,62 g	28,88 g	23,51 g
	Yağ	64,82 g	61,28 g	49,96 g	45,42 g
	Karbonhidrat	3,68 g	10,13 g	10,74 g	10,49 g
	Lif	11,50 g	11,54 g	5,26 g	12,54 g
	Tuz	8 mg	30 mg	22 mg	34 mg
	Demir	2,34 mg	3,10 mg	0,36 mg	2,30 mg
	Fosfor	365 mg	476 mg	1.410 mg	411 mg
	Kalsiyum	103 mg	111 mg	19 mg	62 mg
	Magnezyum	165 mg	167 mg	479 mg	189 mg
	Potasyum	437 mg	645 mg	668 mg	677 mg
	E Vitamini	1,19 mg	18,93 mg	2,38 mg	8,26 mg
	B-6 Vitamini	0,549 mg	0,450 mg	0,158 mg	0,322 mg

Kaynak: TürKomp, Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı, versiyon 1.0 TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Gıda Enstitüsü, Gebze / Kocaeli, 2014. www.turkomp.gov.tr

¹ Tablodaki bileşen değerleri ürünlerimizin yenilebilir 100 g'ı içindir.

² Tablodaki bileşen değerleri yapılan analizlerdeki ortalama değerleri göstermektedir.

KOSGEB Destekli Anuga Gıda Fuarı İş Gezisi'ne Davet

Derneğimiz 9-14 Ekim 2015 tarihleri arasında Almanya'nın Köln şehrinde iki senede bir gerçekleştirilen ve yalnızca bulunduğu Avrupa bölgesinin değil Dünya'nın en önemli gıda fuarlarından biri olma özelliği gösteren ANUGA Gıda Fuarı'na yönelik bir iş gezisi gerçekleştirilecektir.

KOSGEB destekli olarak gerçekleştirilecek gezimize katılmak isteyen TÜKSİAD üyelerinin katılımlarını 0312 397 39 79 numarasına telefon yoluyla info@tuksiad.org adresine e-posta yoluyla bildirmelerini rica ederiz.



TASTE THE FUTURE
COLOGNE 10. – 14.10.2015



Dosya Konusu:

Kuru Meyveler

Kuru Meyve Tanıtım Grubu

Dünyada kuru ve kabuklu meyveler sektörü hurma, kuru üzüm, kuru erik, kuru elma, fındık, kuru ananas, tropikal kuru meyveler, badem, ceviz, Antep fıstığı, yer fıstığı, çam fıstığı, kaju, makademya cevizi, pekan cevizi, vb. gibi çok sayıda ürünü içermektedir.

Dünya kuru meyve pazarına bakıldığında doğal ürünlere ve sağlıklı beslenmeye olan ilginin artışına ve kuru meyvelerin insan sağlığı üzerindeki faydalarına yönelik bilimsel çalışmaların olumlu sonuçlarına paralel olarak pazarın önemli ölçüde büyüdüğü ve önümüzdeki dönemde büyümeye devam edeceği anlaşılmaktadır.

Ülkemizde kuru meyve sektörümüz tamamı yerli girdilere dayalı üretim yapısı ile ilk ihracatçı sektörlerimizden olup, ilerleyen üretim teknolojisi, ambalajlı, kaliteli ve katma değer yaratan ürünleri, kuru kayısı, kuru incir ve çekirdeksiz kuru üzüm üretim ve ihracatında elinde bulundurduğu dünya liderliği ile ülkemiz tarım ürünleri ihracatında önemli bir yere sahiptir.

Kuru Meyve Üretimi ve İhracatı

Genel olarak kuru meyve ihracatımız 2014 yılında bir önceki yıla göre miktar bazında %8 düşüşle 435.511 ton, değerde ise %2'lik artışla 1,5 milyar dolar olarak gerçekleşmiştir. Kuru meyve sektörümüzün en önemli üç ana ürünü olan kuru kayısı, kuru incir ve çekirdeksiz kuru üzümün üretim miktarlarına ve ihracat rakamlarına bakıldığında;

- Çekirdeksiz kuru üzüm üretimimiz, 2014/15 sezonunda 328.167 ton olarak tahmin edilmiştir. 2014 yılında Çekirdeksiz kuru üzüm ihracatımız ise bir önceki yıla göre miktar bazında %6 artışla 226.677 ton, değer olarak ise %2 oranında düşüş kaydederek 479 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir.

- Kuru kayısı rekoltesi, 2014/15 sezonunda 8.210 ton olarak tahmin edilmiştir. Geçtiğimiz yıldan yaklaşık 55.000 ton kuru kayısı stoğu ile bu sezon kuru kayısı arzımızın 63.00 ton ci-



varında olacağı tahmin edilmektedir. 2014 yılında kuru kayısı ihracatımız, bir önceki yıla göre miktar bazında %33 düşüşle 79.026 ton, değer bazında %11 oranında artış kaydederek 348 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir.

- Kuru incir üretim miktarı 2014/15 sezonunda 69.731 ton olarak tahmin edilmiştir. 2014 yılında kuru kayısı ihracatımız bir önceki yıla göre miktar bazında %7 düşüşle 63.931 ton, değer bazında %16 oranında artış kaydederek 253 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir.

- 2014 yılında bir önceki yıla göre miktar bazında en fazla artış kaydedilen ürünümüz %30'luk artışla kuru erik olmuştur. Ülkelerle göre ihracatımız incelendiğinde;

- 2014 yılında miktar olarak en fazla kuru meyve ihracatı yaptığımız ülkeler İngiltere, Almanya ve Hollanda olmuştur. İngiltere'nin toplam kuru meyve ihracatımızdaki payı %17, Almanya'nın %14, Hollanda'nın ise %7'dir.

- AB ülkelerinin toplam kuru meyve ihracatımızda miktar bazındaki payı %66, değer bazında payı ise %58'dir.

- 2013 yılında hiç ihracatımız olmamasına rağmen 2014 yılında 18 yeni ülkeye ihracat gerçekleştirilmiştir.

- Sektör olarak 2015 yılında ihracat gelirimizin 1,5 milyar doların üzerine çıkarılması hedeflenmektedir.

ÜRÜNLER	2013		2014		MİKTAR % DEĞİŞİM	DEĞER % DEĞİŞİM
	MİKTAR (TON)	DEĞER (1.000 DOLAR)	MİKTAR (TON)	DEĞER (1.000 DOLAR)		
ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜM	213.799	489.187	226.677	478.695	6	-2
KURU KAYISI	117.779	314.884	79.026	348.058	-33	11
KURU İNCİR	69.072	218.430	63.931	253.006	-7	16
DİĞER MEYVE KURULARI	16.824	65.300	21.414	88.630	27	36
DİĞER KAVRULMUŞ MEYVELER	11.269	41.952	11.740	46.102	4	10
ELMA KURUSU	3.388	7.421	2.542	5.297	-25	-29
ERİK KURUSU	828	1.618	946	2.490	14	54
TOPLAM	432.959	1.138.792	406.276	1.222.278	-2	14

Kaynak: Ege İhracatçı Birlikleri

BASINDA KURUYEMİŞLER

Fındıkta 2015'te iyi bir rekolte bekleniyor

DÜNYA

Fındık Tanıtım Grubu Başkanı Sevinç, "Karanfil sayımına göre iyi bir rekolte bizi bekliyor" dedi.



Fındık Tanıtım Grubu (FTG) ve Fındık ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (KFMİB) Yönetim Kurulu Başkanı Edip Sevinç, Türkiye'nin 2015 fındık rekoltesine ilişkin, "Karanfil sayımına göre iyi bir rekolte bizi bekliyor" dedi.

Sevinç, AA muhabirine, birlik olarak 2015 ürünü fındık rekoltesini belirlemek için ilk aşama olan çiçek sayımını yaptıklarını, ortaya bir miktar çıktığını ancak bunu kamucuyula paylaşmayacaklarını söyledi.

Sayım sonucunda 2015 ürünü fındık rekoltesinin iyi görüldüğünü vurgulayan Sevinç, şunları kaydetti:

"Bütün sert kabuklu yemişlerde, fındık da dahil şubat ayı ortalarından itibaren çiçek (karanfil) sayımı yapılmakta. Bu, önümüzdeki yılın ürününün nasıl olacağı yönünde ön

bilgi amaçlı. 2009'dan beri FTG olarak çiçek sayımı yapılmaktadır. Sadece çiçeği sayıyoruz. Başlayıcı bir

Siirt'te fıstık ekili alan 6 kat arttı

DÜNYA

Siirt'te 14 yıl önce uygulanmaya başlanan "Fıstıklılığın Geliştirme Projesi" kapsamında üreticilere verilen 36 milyon liralık destek sayesinde fıstık ekili alanda 6 kat artış oldu



Siirt'te 14 yıl önce uygulanmaya başlanan proje sayesinde fıstık üretiminde 6 kat artış oldu.

Ekonomik değere sahip fıstığın üretiminin artırılması ve vatandaşların gelir elde etmesi amacıyla 2001 yılında Siirt Valiliği'nce uygulamaya geçirilen "Fıstıklılığın Geliştirme Projesi"nde büyük başarı sağlandı.

Projeyle Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı, Köy Dönüş ve Rehabilitasyon Projesi ile İl Özel İdaresi kaynaklarıyla bugüne kadar 36 milyon lira destek sunuldu. Bu destek sonucunda 2002 yılından önce yaklaşık 45 bin dekar olan fıstık alanı, yaklaşık 250 bin dekara çıktı.

Vali Mustafa Tutulmaz, yaptığı açıklamada, birçok farklı

finans kaynağı kullanılarak yürütülen projeye fıstık fidanı üretiminin de yapıldığını anımsattı.

"Fıstık, ilimiz ile özdeşleşmiş hem marka özelliği taşımakta hem de köy dönüş projelerine katkı sağlaması açısından stratejik ve ekonomik öneme sahip bir üründür" diyen Tutulmaz, köy dönüş yapan vatandaşların öncelikli olarak faydalandığı projelerin Siirt'te fıstık ağacı sayısının 9 milyona ulaştığını bildirdi.

Strese karşı ceviz tüketin

SABAH



Ordu Üniversitesi (ODÜ) Ziraat Fakültesi Dekanı Prof.Dr. Turan Karadeniz, **cevizin içerisinde stresli azaltarak nitelikte önemli miktarda omega 3 yağ asitleri olduğuna dikkat çekerek, "Bebek yaştan ihtiyarlığa kadar, aile içi şiddet ve strese karşı düzenli olarak ceviz tüketilmesinde fayda var" dedi.**

ODÜ Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Turan Karadeniz içerdği vitamin, mineral ve omega 3 yağ asitleri açısından cevizin sağlık açısından bir çok faydası olduğunu belirtti. Cevizin kanda zararı kolesterolün birikmesini önlediğini, yüksek kolesterolü düşürdüğünü, kadınların hamilelik döneminde mide bulantısına iyi geterek damar sıkışıklığı ve şeker hastalığı tedavisinde de kullanıldığını dile getiren Prof.Dr. Turan Karadeniz, "Ceviz vitamin, mineral, protein ve yağlar bakımından çok elverişli bir meyve türü. Cevizi kıştığımızda kişisel yapıyı tipki beyine benzemektedir. Bunun içerisinde önemli miktarda yağ asitleri var, omega 3 yağ asitleri tamamen beyinin içerisinde olacak bir yağ asidi" diye

Ay çekirdeği hafızayı koruyor

SÖZCÜ

Öğleden sonra bir avuç ay çekirdeği hafıza kaybını önlemeye yardımcı oluyor.



Öğleden sonra atılmaması için bir avuç ay çekirdeği tüketmek, hafıza kaybını önlemeye yardımcı olabilir ve Alzheimer ile geçecek bir geleceği uzak tutabilir.

Hafıza kaybı Türk nüfusu içinde de yaygın görülüyor ki, pek çok kişi bunu yaşlanmanın kaçınılmaz bir parçası olarak görüyor. Alzheimer hastalığı da Türkiye'de yükselişte; bugün tahminen yarım milyon vatandaş etkileniyor. Mevcut nüfusun devamlı yaşlanması nedeniyle, bu rakamın 2050 yılı itibarıyla iki katına, 2050 yılına kadar ise üç katına çıkması bekleniyor.

Öce yandan, püdesi ne olursa olsun hafıza kaybı "normal" yaşlanmanın bir parçası değildir. Bu olgular, tamamıyla değişilebilir ve büyük oranda sağlıklı beslenme ve yaşam tarzıyla önlenirken yaşam tarzıyla ilgili.

Türkiye'de ceviz olarak tüketilen ay çekirdeği de göt ardi edilemeyecek denli sonuyla karşılanabilir. Bu nedenle bütün doğanın 'ay çekirdeği' olarak ve yaşam tarzıyla önlenirken yaşam tarzıyla ilgili.

E VİTAMİNİ DESTİĞİ

Ay çekirdeği E vitamini bakımından zengindir; böyle bir kış çekirdeği tokofenol (vitamin E) kaynağıdır. Bu vitaminin bir gramı yaklaşık 100 mikrogramdır.

Okullarda kuru üzüm dağıtımına da başlanacak

DÜNYA

Milli Eğitim Bakanlığı Temel Eğitim Genel Müdürlüğü Kocayay, okullarda süzüm dağıtımında salı ve pargemba günleri, 50 gramlık paketler halinde süzüm dağıtımına başlanacak.



Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) Temel Eğitim Genel Müdürlüğü Kocayay, okullarda süzüm dağıtımında salı ve pargemba günleri, 50 gramlık paketler halinde süzüm dağıtımına başlanacak.



"Okullarda, pastanelerin yanı sıra özel anaokulları, açılımları, ana okulları ve ilköğretim okullarında süzüm dağıtımına başlanacak. Okullarda süzüm dağıtımına başlanacak. Okullarda süzüm dağıtımına başlanacak."

Söz dağıtımında okullarda süzüm dağıtımına başlanacak. Okullarda süzüm dağıtımına başlanacak. Okullarda süzüm dağıtımına başlanacak."

Okullarda süzüm dağıtımına başlanacak. Okullarda süzüm dağıtımına başlanacak. Okullarda süzüm dağıtımına başlanacak."

2014 YILI GENEL KURULU
SPONSORLARIMIZ
ÇİFTÇİLER
YATIRIM GIDA A.Ş.

AKYUREK
Fındık
REKOLTE

Uslu
Fındık

YUKSEL
Cevizleri

Aydın

tiryaki

ATHA MAKİNA A.Ş.

Atomika

Aydın

BİRDİGİLİ

CELEBAN

kızıl

AKA

KEY

MYSİLO

ÖZDEMİR

İNCİR

tam-taş

TEKNOSİN

ÜÇÜZ FİSTİK

Altay

YERLİ KENT

Alınsoy

kuruyemiş

JEKİNGİLİ

HİPOMAK

Yayın Sahibi : Muammer Çaputçu TÜKSİAD Yönetim Kurulu Başkanı

Yayın Kurulu : Bülent Elbeyli, Gökyay Kepenek, Ceren Topcu

Yazı İşleri Md. : Ceren Topcu

Yayın Türü: Yerel Süreli Yayın (Bülten 3 ayda bir yayınlanır.)

Yayın Hazırlık & Reklam Rezarvasyon: Mina Ajans Ltd. Şti. • bilgi@minajans.com.tr • 394 26 60

Baskı: Epa-Mat Basım Yayın • İvedik OSB 1357.Sk. No: 5 Y.Mahalle/Ankara **Baskı Tarihi:** 20.04.2015

Bültenimiz 2 bin adet olarak basılmış olup, ücretsiz dağıtılmaktadır. Bültenimizde kullanılan yazı ve fotoğraflar kaynak gösterilerek kullanılabilir.

TÜRK KURUYEMİS SANAYİCİLERİ
VE İŞ ADAMLARI DERNEĞİ
TÜKSİAD

Gimat Sosyal Tesisler Binası No: 372/60
Macunköy-Yenimahalle/ANKARA
Tel: (0312) 397 39 79 Fax: (0312) 397 73 99
e-mail: info@tuksiad.org
www.tuksiad.org