

TÜRKİYE UN SANAYİCİLERİ FEDERASYONU

tusaf

SAYI 1 /
İLKBAHAR
2016

DERGİSİ/JOURNAL

Türkiye'nin Unu / Turkish Flour



KONGRE VE SERGİ CONGRESS AND EXHIBITION

HIZ KESMEYEN FAALİYETLERLE
WITH NON STOP ACTIVITIES

TUSAF

**Hububat Sektöründe
TMO'nun Yeri**

Role of the TMO in the Grain Sector

**BUĞDAYIN ALTIN KALBI:
RUŞEYM**

THE GOLDEN HEART OF THE WHEAT:
WHEAT GERM

**İmtiyaz Sahibi**

Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu Adına
Türkiye Un Sanayicileri
Yönetim Kurulu Başkanı
E. Günhan ULUSOY

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Vural KURAL

Editör

Gülsün Kurt Öney

Sanat Danışmanı

Döndü Mert

YAPIM

DMW Tasarım Stüdyosu
AREN İletişim
Birlik Mah. 393. Cad. 39/16 Çankaya Ankara
T: 0312 496 28 98

Yayın İdare Merkezi

Üniversiteler Mah.1598 Cad.
Bilkent Plaza A3 Blok Kat:3
No:33 Bilkent-Çankaya/ANKARA
Tel: 0312 440 0454
www.tusaf.org
bilgi@tusaf.org

Baskı

TŞOF PlakaMatbaacılık AŞ.
Sincan 1. Organize Sanayi Bölgesi
Dr. Orhan IşıkCaddesi
No: 3 Sincan/ANKARA
Tel: 0312 267 0897

Yayın Tarihi

01/04/2016

3 aylık Türkçe İngilizce sektör dergisi yayınıdır
ISSN 2458-9055.

İçindekiler / Contents



Eren Günhan Ulusoy
TUSAF Yönetim Kurulu Başkanı
Chairman of Board of Directors



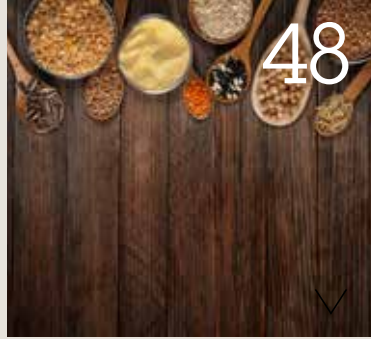
Kongre ve Sergi
Congress and Exhibition



2015'in En Etkileyici Organizasyonu
The Most Impressing Organization
In The Recent Years



Hububat Sektöründe TMO'nun Yeri
Role of the TMO in the Grain Sector



Hububat Ürünleri Konusunda
Yanıltıcı İddialar ve
Bilimsel Değerlendirmeler
Grain Products About
Misleading Claims And
Scientific Assessment



Değirmenlerin Mektepli
Ustaları Un ve Unlu Mamüller
Teknikerleri
Educated Masters Of The Mills
Flour And Bakery Products
Technician





TUSAF
www.tusaf.org



Eren Günhan Ulusoy

*TUSAF Yönetim Kurulu Başkanı
Chairman of Board of Directors*

Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF), un sektöründe hizmet veren kuruluşları bir çatı altında toplayan ve sürekli gelişim ve çözüm odaklı stratejiler hedefleyen bir sivil toplum kuruluşudur. Sektörün ihtiyaçları doğrultusunda araştırmalar yürüten TUSAF; 8 Derneği ve 412 üyesini temsil ederek, kamu sektörü kuruluşları, diğer meslek kuruluşları ve sektör paydaşlarıyla işbirliği yapmaktadır. Un sektörünün en üst düzeyde yasal çatı temsilcisi sıfatı ile TUSAF, sektörümüzün ihtiyaçları doğrultusunda çalışmalar yürütmekte, sorunlarına çözüm aramakta ve sektörün istikrarlı bir biçimde gelişimine katkıda bulunmaktadır.

TUSAF, Türkiye'nin tüm coğrafi bölgelerine yayılmış firmaların kurdukları derneklerin üyelikleri ile kurulan bir çatı kuruluşudur. Bu bağlamda sektörle doğrudan veya dolaylı olarak temas halinde olan diğer kurum ve kuruluşlarla devamlı diyalog temasında olan TUSAF, üyelerine ve Türkiye un sanayisine maksimum fayda sağlamayı hedeflemektedir.

Sektörümüz için yapılan çalışmalarından daha fazla verimin alınabilmesi, sektörün mevcut durumu ve geleceğe yönelik beklentileri konusunda her yıl yaptığımız kongre ve sergimize ilave olarak üç aylık dönemler itibarıyla TUSAF Dergisi'ni 2016 yılının Nisan ayından itibaren ilk sayısını yayınlamaya başlayacağız.

Hazırlanacak derginin, sektörel politika ve stratejilerin oluşturulması, geleceğe yönelik projeksiyonlara ve piyasa araştırmalarına ışık tutması ve bu konudaki boşluğu doldurması açısından faydalı olacağı düşüncesiyle sektörümüze, camiamıza ve ilgililere hayırlı olmasını dilerim.

Turkish Flour Industrialists' Federation (TUSAF), is a non-governmental umbrella organization that brings together establishments serving in the flour industry and aiming to provide continuous development and solution oriented strategies. TUSAF which conducts researches based on the needs of the industry, collaborates with public sector institutions, other professional organizations and industry stakeholders by representing 8 Associations and 412 members. TUSAF, with the title of the highest level of legal umbrella representative, carries out activities in line with the needs of the industry, seeks out solutions for its problems and contributes to the sustainable development of the industry.

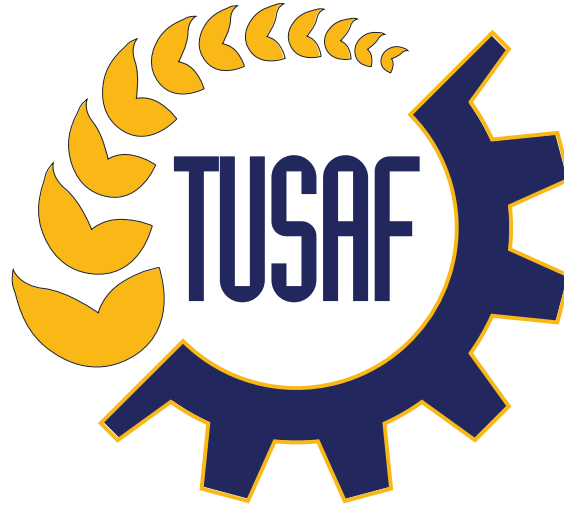
TUSAF, is an umbrella organization constituted by the membership of the associations established by the firms scattered all over the geographical regions of Turkey. In this context, TUSAF, which is in constant close contact with other organizations and institutions that are in touch directly or indirectly with the industry, intends to provide maximum benefit to its members and Turkish flour industry.

In order to acquire more efficiency from the activities performed for our sector, in addition to the annual Congress and Exhibition we will begin publishing the first issue of TUSAF Magazine in quarterly periods, starting from April 2016.

I hope that the magazine to be prepared with the idea of creation of sectoral policies and strategies, shedding light on projections and market researches for the future and filling the gaps in this regard, will be beneficial to our industry, society and to all those concerned.



HIZ KESMEYEN FAALİYETLERLE TUSAF TUSAF, WITH NON STOP ACTIVITIES



TUSAF olarak içinde bulunduğumuz döneme kadar sektör faydalarını gözeterek attığımız adımlar ve girişimler ile gerek dernek ve üyelerimiz arasındaki koordinasyon gerekse sektörün daha iyi tanıtılması için yaptığımız faaliyetlerimizin artarak ve hız kesmeden devam edeceği yeni bir dönemin başındayız.

Geçen faaliyet dönemlerinde yapmış olduğumuz çalışmaların yapacak olduklarımızın bir nevi ışığı ve habercisi olacağı kanaati ile yürütülen çalışmalara gözatacak olursak;

Dernekler ve üyelerimiz arasında, sektöre yönelik mevzuat, istatistik paylaşımı, sektörel ve ekonomik değerlendirme raporları, teşvik ve desteklere yönelik bilgi akışına devam edilmiştir.

Sektörümüzle ilgili konuları, global bazda gündemi yakından takip ederek, gerek yurtiçinde gerekse yurt dışında kongre ve seminerlere katılarak ortak projelere destek sağlanmıştır.

Sektörel sorunlara çözüm üretilmesi, temsil ve tanıtımın sağlanması adına; düzenlemiş olduğumuz Kongre, Dernek Bölge Toplantıları, sadece un sanayicilerimize yönelik olarak yapılan toplantılar, kamu sektörü ile ortak yapılan görüşme ve toplantılar, federasyonumuzun sektör ve üyelerimize karşı önemli bir taahhüdü olarak yerine getirilmiştir.

Bu çerçevede, Federasyonumuz özellikle gerek T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) gerekse T.C. Ekonomi Bakanlığı ve Gümrük ve Ticaret Bakanlığı ile birlikte hem üst düzeyde hem de teknik uzmanlarla yoğun olarak işbirliği yapmakta ve çalışmalar yürütmektedir. Diğer sivil toplum kuruluşları

As TUSAF, we are at the beginning of a new period, where both the ongoing steps and initiatives we took for the benefits of the industry, and our ongoing activities carried out for ensuring the coordination between the associations and members, for providing the better introduction of our sector, will increasingly continue.

If we browse the activities, with the belief that the carried out activities will be the light and harbinger of future activities, it can be noted that;

Informing related to, the industry oriented regulations, statistical data sharing and economic assessment reports, stimulation and support, continued to be provided to the associations and members of ours.

The organizations were held and joint projects were supported, by participating in national and international conferences and seminars, by closely following the issues related to our industry and the global agenda.

In order to provide solutions to sectoral problems, and to ensure the representation and introduction of the industry; the Congresses, Regional Association Meetings, Meetings directed to the Flour Industrialists exclusively, the cooperative interviews and meetings with the Public Sector, been carried out as the actualization of an important promise of our Federation to the sector and our members.

In this regard, our Federation conducts intense studies and make cooperation with the especially Food, Agriculture and Livestock Ministry, Turkish Grain Board (TMO), Ministry of Economy and Ministry of Customs and Trade at both senior and technical expert levels. Also, in the frame of developing our relations with other non-



TUSAF
www.tusaf.org



ve uluslararası kuruluşlarla ilişkilerin geliştirilmesi kapsamında ise ortak toplantılar düzenlenmekte ve konferanslara katılım sağlanmaktadır.

Bu çerçevede; son yıllarda gerçekleştirdiğimiz önemli faaliyet ve organizasyonlarla aktif çalışmalarımıza devam ettik.

- 2015, TUSAF –Ege Bölgesi Un Sanayicileri Derneği-Genişletilmiş Sektör Toplantısı, “2016’ya Merhaba”
- 2015, TUSAF-Marmara Bölgesi Un Sanayicileri Derneği-genişletilmiş Sektör Toplantısı, “Türkiye’de ve Dünyada 2015 Buğday Hasadı”
- TUSAF yeni ofisinin açılışı
- 2015 TUSAF 11. Uluslararası Kongre ve Sergisi - Buğday ve Sağlık,
- 2015 Türkiye ve Dünyada Ekonomik Gündem ve Beklentiler,
- 2014 TUSAF 10. Yıl Uluslararası Kongre ve Sergisi, Buğday Un ve Ekmek Dünyü, Bugünü ve Yarını
- 2013 TUSAF Kartepe Toplantısı,
- 2013 Diyetle Sağlıklı Ekmek Yemek Gerek Paneli,
- 2013 TUSAF 9. Yıl Kongresi, Buğday, Un, İklim Değişikliği ve Yeni Trendler

governmental organizations and international organizations, joint meetings are held and participation to conferences is ensured.

In this context; we maintained carrying out active operations, with the key activities and events in recent years.

- 2015, TUSAF, Aegean Flour Industrialists’ Association-Expanded Sectoral Meeting, “Hello 2016”
- 2015, TUSAF, Marmara Region Flour Industrialists’ Association-Expanded Sectoral Meeting, “2015 Wheat Harvest in Turkey and the World”
- The Opening of new TUSAF office
- 2015 TUSAF 11th International Congress and Exhibition, Wheat and Health,
- 2015 Economic Agenda in Turkey, and the World, Expectations,
- 2014 TUSAF 10th International Congress and Exhibition, Wheat, Flour and Bread, Past, Present and the Future
- 2013 TUSAF Kartepe Meeting,
- 2013 It’s Necessary to Eat Healthy Bread During the Diet Panel,
- 2013 TUSAF 9th Congress, Wheat, Flour, Climate Change and New Trends,
- 2012 TUSAF Congress and Exhibition, Wheat, Flour and Bread,
- 2011 TUSAF Congress and Exhibition, Wheat, Licensed Warehouse and Futures.



KALİTE STANDARDI HER AŞAMADA UĞUR'UN SUNDUĞU GÜVENCEDİR.

"QUALITY STANDARD IS AN ASSURANCE OF UĞUR AT ALL STEPS"

www.ugurmakina.com

ALTINBİLEK®



KALİTE VE GÜVENİN DOĞRU ADRESİ

"RIGHT NAME OF CONFIDENCE AND QUALITY"

www.abms.com.tr



BİZ ÇÖZÜMÜN BİR PARÇASIYIZ...

"WE ARE THE PART OF THE SOLUTION"

www.bbca.com.tr



ÜRETİME HAYAT VEREN SİSTEMLER

"LIFE GIVING SYSTEMS TO PRODUCTION"

www.meko.com.tr





MEVCUT VE GEÇMİŞ YÖNETİM KURULU BAŞKANLARI
CURRENT AND PAST PRESIDENTS OF EXECUTIVE BOARD

TUSAF Başkanları soldan sağa: Günhan Ulusoy, Erhan Özmen,
Adnan Hekimoğlu ve Necati Görür

Yönetim Kurulu / Executive Board

E. Günhan Ulusoy / Yönetim Kurulu Başkanı

Ali Rıza Menemenlioğlu / Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı

Selçuk Aydınalp / Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı

Şeyhmus Duyan / Yönetim Kurulu Sekreter Üye

Vecdi Kozlu / Yönetim Kurulu Sayman Üye

Ata Altay / Yönetim Kurulu Üyesi

Bekir Tosun / Yönetim Kurulu Üyesi

Celalettin Yılmaz / Yönetim Kurulu Üyesi

A.Ergin Okandeniz / Yönetim Kurulu Üyesi

Hüseyin Mirioğlu / Yönetim Kurulu Üyesi

Kenan Aydingüler / Yönetim Kurulu Üyesi

Mesut Okyay / Yönetim Kurulu Üyesi

Murad Bertan / Yönetim Kurulu Üyesi

E. Günhan Ulusoy / Chairman of the Board

Ali Rıza Menemenlioğlu / Vice Chairman of the Board

Selçuk Aydınalp / Vice Chairman of the Board

Şeyhmus Duyan / Secretary of the Board Members

Vecdi Kozlu / Board Treasurer

Ata Altay / Board Member

Bekir Tosun / Board Member

Celalettin Yılmaz / Board Member

A.Ergin Okandeniz / Board Member

Hüseyin Mirioğlu / Board Member

Kenan Aydingüler / Board Member

Mesut Okyay / Board Member

Murad Bertan / Board Member



KONGRE VE SERGİ **CONGRESS AND EXHIBITION**

GLOBAL TİCARET VE DEĞİRMEN TEKNOLOJİLERİ
GLOBAL TRADE AND MILLING TECHNOLOGIES



TUSAF
www.tusaf.org

Protokol Konuşmacıları Protocol Speakers



Günhan ULUSOY

Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (Tusaf) Yönetim Kurulu Başkanı

Günhan Ulusoy yüksek öğrenimini Boğaziçi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü'nde 2003 yılında, yüksek lisansını ise 19 Mayıs Üniversitesi Tarım Ekonomisi Bölümü'nde 2014 yılında tamamlamıştır. 2004 yılı Temmuz ayında Genel Müdürlük görevine getirilen Ulusoy, bu görevini 2010 yılı Ekim ayına kadar sürdürmüştür. 2010 yılı Ekim ayından itibaren, şirketin İcra Kurulu Başkanı olarak görevini sürdürmüştür, 2015 yılı Mart ayında gerçekleştirilen genel kurulda, Ulusoy'un Yönetim Kurulu Başkanlığı'na üç yıl için seçilmiştir. 2008 yılından itibaren Samsun Serbest Bölgesi İşletici A.Ş. (SASBAŞ) Yönetim Kurulu Üyesi olan Günhan Ulusoy, aynı zamanda Karadeniz Un Sanayicileri Derneği Yönetim Kurulu Başkanlığı, Karadeniz Hububat Bakliyat ve Yağlı Tohumlar İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcılığı ve Samsun Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkan Yardımcılığı görevlerini de sürdürmektedir.

2 Mayıs 2015 tarihinde Ankara'da düzenlenen Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (Tusaf) olağanüstü Genel Kurul Toplantısı'nda Yönetim Kurulu Başkanlığı'na seçilmiştir.

Chairman of the Executive Board of TFIF.

He has graduated from Boğaziçi University, Faculty of Economics and Administrative Sciences, Department of Business on 2003, and completed his Master's Degree in the field of Agricultural Economy in Ondokuz Mayıs University on 2014. On July 2004 he took the position of General Manager in Ulusoy Un Sanayi ve Ticaret A.Ş. and he continued his career as the Chief Executive Officer between October 2010 and March 2015. He was elected as the Chairman of the Board for three years in the general meeting held on March 2015. He has been a Board Member of Samsun Serbest Bölgesi İşletici A.Ş (SASBAŞ) since 2008, and at the same time, He is continuing his duties of Black Sea Flour Industrialists' association as Chairman of the Board, Black Sea Grain, Pulses and Oilseeds Exporters' Association Vice Chairman of the Board, and Samsun Commodity Exchange Vice Chairman of the Board.

During the General Assembly Meeting of Turkish Flour Industrialists' Federation (TFIF), held in Ankara on May 2nd, 2015, he has been elected as the Chairman of the Executive Board of TFIF.





Gary Sharkey

Commodities at Hovis Ltd. Şti. Başkanı

European Flour Millers Associations Başkanı

Hovis Limited Şirketi, İngiltere çapında toplam 9 fırını, 6 un değirmeni ve 2 bölgesel dağıtım merkezinde yaklaşık olarak 3.800 kişiye istihdam sağlıyor. Hovis, İngiltere'deki en büyük fırın markalarından biri. Ayrıca ülkenin en iyi bilinen gıda markaları arasında yer alıyor.

Head of Commodities at Hovis Ltd. and President of European Flour Millers Associations

Hovis Limited employs approximately 3,800 people at 9 bakeries, 6 flour mills and 2 regional distribution centres across the UK. Hovis is one of the largest bakery brands in the UK and amongst the best known food brands in the country.



Faik Yavuz

1981-1985 yılları arasında Ankara Ticaret Borsası Meclis ve Yönetim Kurulu üyeliği yapan YAVUZ, 1995 yılında Ankara Ticaret Borsası Meclis üyeliğine, 1997' de Yönetim Kurulu Başkan Vekilliğine seçilmiştir. 1999 yılında Yönetim Kurulu Başkanlığı görevine başlayan YAVUZ, 2000 yılı Mayıs ayında TOBB Yönetim Kurulu üyesi, 2002 yılı Mayıs ayında da Yönetim Kurulu Başkan Vekilliğine seçilmiş olup TOBB Yönetim Kurulu Sayman Üyeliği ve Ankara Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanlığı halen devam etmektedir.

Faik YAVUZ' un devam eden ATB Yönetim Kurulu Başkanlığı ve TOBB Yönetim Kurulu Sayman Üyeliği dışında TOBB tarafından görevli olduğu Kredi Garanti Fonu Yönetim Kurulu Başkanlığı, ICC Başkan Yardımcılığı, TEPAV Yönetim Kurulu Üyeliği, TOBB ETÜ Mütevelli Heyet Üyeliği de sürdürmekte olduğu görevler arasında sayılabilir.

Mr. YAVUZ, after serving as the Member of Assembly and Board of Directors of Ankara Commodity Exchange between 1981 – 1985, has been selected to the Ankara Commodity Exchange Assembly membership in 1995, and selected as the Vice Chairman of the Board of Directors in 1997. Mr. YAVUZ, after starting his duty as a Chairman of the Board of Directors in 1999, has been selected as the TOBB Board Member in May 2000, and as the Deputy Chairman of the Board of Directors in May 2002, and currently serving as the Treasurer of TOBB Board of Directors and Chairman of the Board of Directors of Ankara Commodity Exchange.

Apart from the ongoing ATB Chairman position and TOBB Board Treasurer duties of Faik YAVUZ, the Chairmanship of Credit Guarantee Fund position which is assigned by the TOBB, the position of Vice President of ICC, the Membership of TEPAV Board of Directors, and the Membership of Board of Trustees of TOBB ETU, are among the duties which he's currently serving in.



TUSAF
www.tusaf.org



Ayhan KARAYAMA

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümünü ve Anadolu Üniversitesi İktisat Fakültesini bitirdi. Özel sektörde yatırım uzmanı, T.B.M.M.’de milletvekili danışmanı, T.C. Bayındırlık ve İskan Bakanlığı’nda Özel Kalem Müdürü ve Bakan Danışmanı olarak görev yaptı. 2004 yılında Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü’nde ziraat mühendisi olarak göreve başladı. Bir süre şube müdürü olarak görev yaptıktan sonra 07.09.2005 tarihinde Araştırma Planlama ve Koordinasyon Dairesi Başkanlığı görevine ve 25.04.2008 tarihinde TMO Genel Müdür Yardımcılığı ve Yönetim Kurulu Üyeliği görevlerine atandı.

18.08.2011’den itibaren Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü’nde Genel Müdür Yardımcısı ve Yönetim Kurulu Üyesi olan ve 21.12.2015 tarihinde aynı kurumun Genel Müdür Vekilliği’ne getirilen Sayın Ayhan KARAYAMA, 27.02.2016 tarihli Resmi Gazete’de yayınlanan karar ile TMO Genel Müdürü ve Yönetim Kurulu Başkanı olarak atandı.

Graduated from Ankara University – Faculty of Agriculture, Department of Agricultural Economics and Anadolu University – Faculty of Economics. He served as an investment specialist in the private sector, deputy adviser in the Grand National Assembly of Turkey, Executive Assistant and Ministerial Advisor in the Ministry of Public Works and Settlement. In 2004, he began serving as an agricultural engineer at the General Directorate of Turkish Grain Board. After serving as a department manager for a certain period, he was assigned to the positions of Head of Research, Planning and Coordination Department in 07/09/2005, and Chairman of Board of Directors – Vice General Manager of Turkish Grain Board in 25/04/2008.

Mr. Ayhan KARAYAMA, as the Vice General Director and Board Member of General Directorate of Agricultural Enterprises beginning from 18/08/2011, appointed as the Deputy General Manager in the same institution in 21/12/2015, and has been assigned as the General Director and Chairman of the Board of Directors of Turkish Grain Board with the decree published on the Official Gazette of 27/02/2016.



Faruk Çelik

T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı

17 Ocak 1956 tarihinde Artvin Yusufeli’nde doğdu. Babasının adı Yaşar, annesinin adı Hedise’dir. Bursa Yüksek İslam Enstitüsü’nü bitirdi. Kocaeli İşletme Enstitüsü’nde işletme eğitimi gördü. Refah Partisi’nde il başkanlığı, Fazilet Partisi’nde genel başkan yardımcılığı görevlerinde bulundu. 21’inci dönem Bursa milletvekili olarak Türkiye Büyük Millet Meclisi’ne girdi; İçişleri ve Dilekçe Komisyonu üyeliklerinde bulundu. Adalet ve Kalkınma Partisi Kurucular Kurulu üyesi oldu. 22’nci ve 23’üncü dönemlerde Bursa milletvekili; 24’üncü ve 26’ncı dönemlerde Şanlıurfa Milletvekili olarak Meclis’e girdi. 2002 – 2007 yılları arasında Grup Başkanvekilliği yaptı. 60, 61 ve 62’inci hükümetlerde Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı ile Devlet Bakanlığı görevlerini yürüttü. 64’üncü hükümette de Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı görevine getirildi. Faruk Çelik, evli ve 4 çocuk babasıdır.

Food, Agriculture and Livestock Minister

Faruk Çelik was born in Yusufeli Town of Artvin Province on January 17th, 1956. His father’s name is Yaşar and his mother’s name is Hedise. He graduated from Bursa High Islamic Institute. He is one of the founder members of Justice and Development Party. He had been elected as a Member of Parliament from Bursa for the 21st, 22nd and 23rd terms. He had been appointed as the Minister for Work and Social Security and the Minister of State in the 60th Cabinet of Turkey. Faruk Çelik had served for the second time as the Minister for Work and Social Security during the 61st Cabinet. Presently, he has been assigned as the Minister of Food, Agriculture and Livestock in the 64th Government. Minister of Food, Agriculture and Livestock Mr. Faruk Çelik is married with 4 children.

FIRST RATE WORKMANSHIP FOR HIGHCLASS MILLING MACHINES

ceres II inox & ceres II inox duo

is the response of Aybakar to
developing technology and
increasing hygiene standards.

We associated our traditions of
quality, innovation and continuity
ongoing since 1932, in this new
machine design.

Aybakar

innovation for higher efficiency

ceres II
INOX duo

Esenboğa Yolu 23.km. Balıkhisar Köyü Yolu
No:8 Akyurt Ankara / TURKEY

t. +90 (312) 398 0247
f. +90 (312) 398 1237

www.aybakar.com.tr
info@aybakar.com.tr



Mysilo Heryerde!

HİNDİSTAN - Bhopal 63408 m³



müşteri hizmetleri

444 74 56

MYSILO®

Silopark İnşaat ve Makina Sanayi A.Ş.

Organize Sanayi Bölgesi 1.Cadde No:52/B Aksaray

Tel: (0382) 266 22 45 | info@mysilo.com | www.mysilo.com

[www.twitter.com/my_Silo](https://twitter.com/my_Silo) www.youtube.com/MySiloTR www.facebook.com/mysilotr www.mysilo.tumblr.com



**—MAX—
PORTER®**

Tahıl Taşıma Sistemleri

MYSILO® ISO 9001 - 14001
OHSAS 18001 CERTIFIED

CE
CERTIFIED

Panel Konuşmacıları Panel Speakers



Daniel W. Basse

Daniel Basse, Chicago'da kurulmuş ve hem yurt içi hem yurt dışında hizmet veren bir tarımsal araştırma şirketi olan AgResource Company'nin başkanıdır. AgResource, yerel ve uluslararası tarımsal fiyat trendlerinin tahmini, ayrıca çiftçiler, tahıl ambarları, soya ve mısır işleyicileri, buğday değirmenleri, gıda şirketleri, ticari şirketler, ithalatçılar, ihracatçılar, kesim ve et işletmecileri için araştırma ve bilgi sağlanması alanlarında hizmet vermektedir. AgResource'un bu araştırmaları dünya genelinde talep görmektedir.

Daniel Basse, 1979 yılından bu yana ticaret sektöründe ekonomist olarak görev yapmaktadır. Yükselişine Waukesha – Wisconsin'deki bir mandıra ve tahıl fabrikasında devam eden Basse, bu sayede tahıl üretimi alanında oldukça keskin önseziyle sahiptir.

Daniel Base 1979 yılında Madison'daki Wisconsin Üniversitesi'nde Tarım Ekonomisi Yüksek Lisansı'nı tamamlamıştır. Professional Farmers of America, Brock Associates ve Chicago'daki GNP Commodities firmalarının araştırma bölümlerinde görev almıştır. Basse, Amerika ve dünya tarım çevrelerinin ihtiyacını karşılamak amacı ile 1987 yılında AgResource Company'yi kurmuştur.

Daniel Basse is President of AgResource Company. AgResource Co. is a domestic and international agricultural research firm located in Chicago. AgResource forecasts domestic and world agricultural price trends and provides information/research to; farmers, elevators, soy and corn processors, wheat millers, food companies, trading companies, importers, exporters and meat packers. AgResource's research is sold around the globe.

Mr Basse is an economist that has been in the commodity business since 1979.

Raised on a dairy/grain farm in Waukesha, Wisconsin, Mr Basse has a keen sense of production agriculture.

Mr Basse graduated from the University of Wisconsin, Madison in 1979 with an MS Ag Economics. He has worked with Professional Farmers of America, Brock Associates and the ag research division of GNP Commodities in Chicago. In 1987, Mr Basse founded AgResource Company to serve the needs of the US and world agricultural community.



Matt Ammermann

Emtia Risk Yöneticisi

FCM Division of INTL FCStone Financial Inc Doğu Avrupa/Karadeniz Bölgesi Başkan Yardımcısı

Matt Ammermann FCM Division of INTL FCStone Financial Inc.'de Doğu Avrupa/Karadeniz Bölgesi emtia risk yönetimi danışmanı olarak görev yapmaktadır. Dünyanın en hızlı ve geniş çaplı büyüyen kuruluşlarından biri olan organizasyonda risk yönetimi alanında ön saflarda çalışmaktadır. Ammermann ekibi ile birlikte marjları ve bir işletmeyi etkileyebilecek emtia değerlerini kontrol etmek ve gelişimine yardımcı olmak için risk yönetimi çözümleri alanında çalışmalar yapıyor. INTL FCStone, aynı zamanda değişken emtia piyasası için paha biçilemez derinlikte piyasa istihbaratı da sunuyor.

Ammermann'a göre, bir çiftlikte büyümek ve bizzat her bir icraatin içinde olmak, piyasanın değişken olduğunu ve fiyat riskini en iyi şekilde yönetebilen şirketlerin büyüme ve değişen piyasa koşullarına adapte olma konusunda daha iyi yerlerde olacağını anladığını sağlamış.

Commodity Risk Manager, Vice President, Eastern Europe/Black Sea Region

Mr. Matt Ammermann is a commodity risk management consultant in the Eastern Europe/Black Sea region with the FCM Division of INTL FCStone Financial Inc. Working at the forefront of risk management in one of the fastest and largest growing agricultural markets in the world, his team provides risk management solutions to help improve and control margins and the impact of commodity prices to a business's operation. INTL FCStone also offers in-depth market intelligence, which provides tremendous value in the volatile commodity markets. Growing up on a farm and active in its operations, Mr. Ammermann understands the markets are changing; companies that actively manage their price risk will be in a better position to grow and adapt to these market changes.



Dmitry Rylko

Dmitry Rylko, Moskova Devlet Üniversitesi İktisat Fakültesi'nden yüksek şerefle mezun oldu. Yüksek Lisansını, Rusya Bilimler Akademisi Dünya Ekonomisi Enstitüsü ve Uluslararası İlişkiler Bölümü'nde (IMEMO) yaptı.

1996'dan beri, IMEMO Tarım İşletmeleri Bölüm Başkanıdır. 2001 itibarıyla, Tarım Piyasaları Çalışmaları (IKAR) Genel Müdürüdür. IKAR, özel yurt içi tarım sanayi ve işletmeleri bilgi merkezi olarak lider konumdadır. Yurt içi ve yurt dışı tarım piyasası hakkında günlük, haftalık, aylık durum ve genel durum raporları yayımlamakta ve stratejik piyasa raporları geliştirmektedir. IKAR ag metaa fiyat endeksleri son derece tanınmaktadır. Şirket ThomsonReuters ve Bloomberg'de kayıtlıdır. 2010 itibarıyla, IKAR küresel AgriBenchmark (tarımsal karşılaştırma) projesi üyesidir.

Rylko, Tarım Bakanlığı Kamu İstişare Konseyi üyesidir (2013 itibarıyla).

Chevalier de l'Ordre du Merite Agricole (Tarım Alanında Şövalye Madalyası) (Fransa); Rus Tarım Bakanlığı diploması; ASSAGROS (the Union of Russian Agbiz Associations) (Rusya Tarım İşletmeleri Dernekleri Birliği) diploması, Rus Tahıl Birliği diploması.

Dmitry Rylko graduated with distinguished diploma from the Moscow State University, economic faculty. Post graduation of the Institute of World Economy and International Relations (IMEMO), Russian Academy of Sciences.

From 1996 he is the Head of IMEMO Agribusiness Department. From 2001 occupied the position of the general director of the Institute for Agricultural Market Studies (IKAR). IKAR is the leading private domestic agbiz infocentric institution. It provides daily, weekly, monthly situation and outlook reports on the domestic and international agricultural market, as well as develops bespoke strategic market reports. IKAR ag commodity price indexes are highly recognized. The company holds devoted pages at ThomsonReuters and Bloomberg. From 2010 IKAR has been the member of the global AgriBenchmark project.

Dmitry is a member of the Public Advisory Council by the Russian Ministry of Agriculture (from 2013).

Chevalier de l'Ordre du Merite Agricole (France); distinguished diploma of the Russian Minister of Agriculture; distinguished diploma of ASSAGROS (the Union of Russian Agbiz Associations), distinguished diploma of the Russian Grain Union.



M. Sertaç Özer

Doç. Dr. M. Sertaç ÖZER 1965 yılında Adana' da doğmuştur. İlk ve orta öğrenimini takiben Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü'nden mezun olmuştur. Yüksek lisans ve doktora eğitimini Çukurova Üniversitesi'nde tamamlamıştır. Buğday, un ve ekmek kalitesi üzerinde çalışmaları bulunan ÖZER'in yurt içi ve dışında yayınlanmış makaleleri bulunmaktadır. Halen Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde çalışmaktadır.

Dr. M. Sertaç ÖZER was born in 1965 year Adana. Following the primary and high school education he graduated Cukurova University, Agricultural Faculty, Department of Food Science and Technology. He completed master and doctorate studies in Cukurova University. He focused on wheat, flour and bread quality. He is currently working in Cukurova University, Agricultural Faculty, Department of Food Engineering.



Prof. Dr. Hamit KÖKSEL

Prof. Dr. Hamit Köksel, iş ve kariyer hayatına Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde devam etmektedir. 1978 yılında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü'nden mezun olmuştur. Yüksek lisansını 1986 yılında Kanada'da Manitoba Üniversitesi Cereal Science and Technology alanında yapan Köksel, 1990 yılında ise Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi alanında doktorasını tamamlamıştır.

İş yaşamına 1978-1990 yılları arasında Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Merkezi Hububat Teknolojisi Laboratuvarı'nda araştırmacı olarak başlayan Köksel bu güne dek Amerika, İngiltere gibi birçok ülkede akademik araştırmalar yürütmüştür. Prof. Dr. Hamit Köksel'in, ulusal ve uluslararası birçok toplantıda yaptığı sunumlar dolayısı ile adından övgü ile söz edilmiştir. Ayrıca 2009-2012 yılları arasında Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı görevini de başarı ile yerine getirmiş olan Köksel, halen 2015-2016 ICC Seçilmiş Başkanı (the President Elect of ICC) olarak görev yapmaktadır. Profesör Köksel, 2017-2018 döneminde de ICC Başkanı (the President of ICC) olarak görev yapacaktır.

Prof. Dr. Hamit Köksel, currently continues his career in the Department of Food Engineering at Hacettepe University. He graduated from the Department of Food Science and Technology of Ankara University – Faculty of Agriculture, in 1978. Completing his post graduate in the field of Cereal Science and Technology at the University of Manitoba, Canada in 1986; he received his PhD degree in the field of Food Science and Technology, from the Ankara University - Faculty of Agriculture, in 1990.

He started his work life, at the Central Grain Technology Laboratory of Agricultural Research Institute as a researcher between the years 1978-1990, and conducted academic researches in various countries such as U.K. and U.S.A.. Professor Dr. Hamit KÖKSEL is widely acclaimed, with the presentations given in various national and international meetings. Köksel, who successfully served as the Department Head of Food Engineering Department in Hacettepe University between 2009-2012, is currently serving as the President Elect of ICC 2015-2016. Professor Köksel, will also serve as the President of ICC, for the period of 2017-2018.



Hüseyin Çevik

1981 yılında Konya İmam Hatip Lisesi'nden mezun olan Hüseyin Çevik, yüksek öğrenimini 1988 yılında Konya Selçuk Üniversitesi Fen Fakültesi Fizik Bölümü'nde tamamladı. 2006 yılından beri Çevikler Un A.Ş.'nde Yönetim Kurulu Başkanlığı yapan Çevik, bunun yanında gıda, metal, ambalaj ve inşaat sektöründe faaliyet gösteren şirketlerde de ortak olarak çalışmalarına devam etmektedir. 2004-2014 yılları arasında Konya Büyükşehir Belediyesi Meclis Üyeliği yapan Çevik, 2009-2015 yılları arasında Konya Ticaret Borsası Meclis Başkanlığı görevini sürdürürken, 2015 yılı Mart ayında Konya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanlığı'na seçilmiştir. Hüseyin Çevik, LİDAŞDER Kurucu Başkanlığı'nın yanı sıra ASLIDAŞ Lisanslı Depoculuk Yönetim Kurulu Başkanlığı görevini de sürdürmektedir.

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümünü ve Anadolu Üniversitesi İktisat Fakültesini bitirdi. Özel sektörde yatırım uzmanı, T.B.M.M.'de milletvekili danışmanı, Bayındırlık ve İskan Bakanlığı'nda Özel Kalem Müdürü ve Bakan Danışmanı olarak görev yaptı. 2004 yılında Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü'nde ziraat mühendisi olarak göreve başladı. Bir süre şube müdürü olarak görev yaptıktan sonra 07.09.2005 tarihinde Araştırma Planlama ve Koordinasyon Dairesi Başkanlığı görevine ve 25.04.2008 tarihinde TMO Genel Müdür Yardımcılığı ve Yönetim Kurulu Üyeliği görevlerine atandı.



TUSAF
www.tusaf.org



Prof. Dr. Shlomo Navarro

Profesör Shlomo Navarro, yıkıcı kimyasal pestisitler olmadan gıda koruması için çevre ve kullanıcı dostu teknolojiler baş mucidi olup bunları Food Technology International Consultancy (FTIC) Ltd. üzerinden tanıtılmaktadır. Yakın dönemde emekli olduktan sonra Green Storage Ltd.'yi kurdu ve FTIC Ltd.'ye katıldı. İsrail Tarımsal Araştırma Örgütü (ARO) , Volcan Merkezi , Bet Dagan Gıda Bilimi Departmanının Baş Bilimadamıydı.

Prof. Navarro Saklanan Ürünler Bölümü'nün organize edilmesinde etkili olmuş ve Bölüm Başkanı olarak görev yapmıştır. Navarro, Gıda Teknolojisi Araştırma Projeleri Değerlendirme Komitesi de dahil olmak üzere ARO'da ve Tarım Bakanlığı Saklanan Ürünler Danışma Kurulu'nda çok sayıda profesyonel ve bilim komitelerine başkanlık etmiştir. Akademik İşler Başkanlığı, Uluslararası İşbirliği Başkanlığı, ARO Başkan Yardımcılığı, AR&GE Uygulamaları Ticarileştirmeyi Teşvik Etme Komitesi Başkanlığı gibi birçok mevkide bulunmuştur, ayrıca ARO'da 39 farklı komite ve Tarım Bakanlığı'nda görev yapmıştır.

Professor Shlomo Navarro is the principal inventor of technologies that are environmentally user friendly for the protection of food without detrimental chemical pesticides and promoted by Food Technology International Consultancy (FTIC) Ltd. he later established Green Storage Ltd. Until his recent retirement to join FTIC Ltd. he was a Principal Scientist in the Department of Food Science, Israel Agricultural Research Organization (ARO), Volcani Center, Bet Dagan.

Prof. Navarro was instrumental in organizing the Department of Stored Products, and has served as Head of the department. He has chaired numerous professional and scientific committees at the ARO including the Research Projects Evaluation Committee on Food Technology, and the Stored Products Advisory Board of the Ministry of Agriculture. He fulfilled numerous positions, among them Director for Academic Affairs, Director for International Cooperation, Deputy Director at the ARO, Chairman of the Committee for Promoting Commercialization of R&D Applications and other 39 different committees at the ARO and at the Ministry of Agriculture.



Emily French

ConsiliAgra'nın Kurucusu ve Genel Müdürü

Emily French, ConsiliAgra'nın kurucusu ve yöneticisidir. Consilli Agra aktif tavsiye / strateji ve brokerlik grubu olarak 2009'da kurulmuş olup dünya tahıl ve yağlı tohum piyasaları kapsamında çalışmalar yürütmektedir. French, Kuzey Idaho'da bir buğday çiftliğinde büyümesinin de etkisi ile oldukça uzun bir süredir tarımla iç içedir. Tarım işletmeleri konusunda Washington State'den derece ile mezun olan Emily French, mesleki kariyerine Cargill tahıl, yağlı tohumlar işleme ve nemlendirme değirmenleri birimlerinde fiziksel nakit ticareti alanında çalışarak başladı. Cargill Tahıl'ın ardından, ABD Tahıl Konseyi ve Washington DC merkezli World Perspectives'de çalıştı. Washington DC'de geçen 5 yılın ardından, yatırım bankacılığına ve hem New York hem de Sidney, Avustralya'da bulunan National Australia Bank ile birlikte OTC vadeli işlem piyasaları alanına yöneldi. Macquarie Bank Limited'de Kıdemli Başkan Yardımcısı olarak ABD'ye döndü. Burada, tahıl ve yağlı tohumlar önlem planlamaları alanında en az küresel yatırım bankaları, aile şirketleri ve egemen fonlar için yatırım planlamalarında olduğu kadar uzmanlaştı. French, müşteri ziyareti için uçakta olmadığı, konferanslara konuşmacı olarak katılmadığı ve küresel tahıl ve yağlı tohum piyasaları hakkında günlük ve haftalık yorumlar yazmadığı zamanlarda Kuzey Idaho (ABD)'da bulunuyor ve kendisine der daim efrench@consiliagra.com adresinden ulaşılabilir.

Founder & managing director of ConsiliAgra

Ms. Emily French is founder & managing director of ConsiliAgra – an active advice / strategy and brokerage group founded in 2009 that covers the world grain and oilseed markets. She has long been involved in agriculture having grown up on a wheat farm in north Idaho, earning a degree in agricultural business from Washington State and beginning her professional career as a physical cash trader for Cargill's grain, oilseed processing and wet milling divisions. Following Cargill, Ms. French worked for the U.S. Grains Council and World Perspectives in Washington, DC. After 5 years in Washington DC, Emily moved to the investment banking and OTC derivatives markets with National Australia Bank in both New York and Sydney, Australia. She returned to the U.S. to work as a Senior Vice President at Macquarie Bank Limited and specialized in grains and oilseeds hedge structures as well as investment structures for global investment banks, family offices and sovereign funds. When not on an airplane visiting customers, speaking at various conferences or writing daily and weekly commentary on the global grain and oilseed markets, Ms. French resides in north Idaho (United States) and can always be reached at: efrench@consiliagra.com

MİLYONLARCA TON
YÜK TAŞIYORUZ

SAVAŞIN YÜKÜNÜ TAŞIYAMIYORUZ !

Bugüne kadar milyonlarca ton
yük taşıdık... Berrak denizleri
aştık, yeşil vadilerde yol aldık.
Çocuklar gülümseyerek el salladı
bize... Cennet dünyamızda
insana, dostluğa, ortaklığa dair
her sorumluluğu taşıdık...

Şimdi bir savaş var ve yüzlerce
insan ölüyor... Biz bu **savaşın**
yükünü taşıyamıyoruz..!



CEYNAK



Tarımex

Import & Export Co.



GÜLER

SENTETİK ÇUVAL

TEKSTİL SAN. VE TİCARET A.Ş.



SENTETİK ÇUVAL
TEKSTİL SAN. VE TİCARET A.Ş.



2. Organize Sanayi Bölgesi 83226 Nolu Cadde No:8 Başpınar /GAZİANTEP
Tel.: +90 342 337 19 90 Fax: +90 342 337 19 91 www.gulercuval.com - info@gulercuval.com

Sosyal Aktiviteler Social Activities



Ebru Gündeş

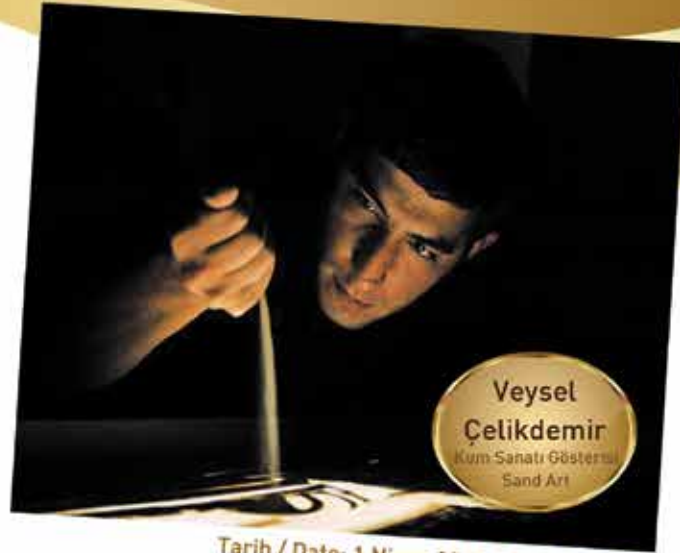
Tarih / Date: 2 Nisan 2016 / April 2nd, 2016
Yer / Place: Salon A / Hall A
Saat / Time: 20:00



Tarih / Date: 31 Mart 2016 / March 31st, 2016
Yer / Place: Sergi Alanı / Exhibition Area
Saat / Time: 17:30

Açılış Kokteyli
Opening Cocktail

Aybakar



Veysel
Çelikdemir
Kum Sanatı Gösterisi
Sand Art

Tarih / Date: 1 Nisan 2016 / April 1st, 2016
Yer / Place: Salon A / Hall A
Saat / Time: 10:00-10:15
13:30-13:45

Kadir
Çopdemir

Tarih / Date: 1 Nisan 2016 / April 1st, 2016
Yer / Place: Konferans Salonu
Conference Hall
Saat / Time: 21:30



Tarih / Date: 1 Nisan 2016 / April 1st, 2016
Yer / Place: Konferans Salonu /
Conference Hall
Saat / Time: 20:00



TUSAF
www.tusaf.org

Sponsorlar ve Proje Ortakları Sponsors and Project Partners



Ana Sponsor
Main Sponsor

genç değirmen
milling machinery

Gala Yemeği Sponsoru
Gala Dinner Sponsor



Hoşgeldin Kokteyl Sponsoru
Welcome Cocktail Sponsor



Yaka Kartı Sponsoru
Name Badge Sponsor



Kongre Çantası Sponsoru
Congress Bag Sponsor





TUSAF
www.tusaf.org



Sergi Alanı Exhibition Area



Diğer Sponsorluklar Other Sponsors





**Çanta İçi Broşür Sponsoru
Bag Insert Sponsor**



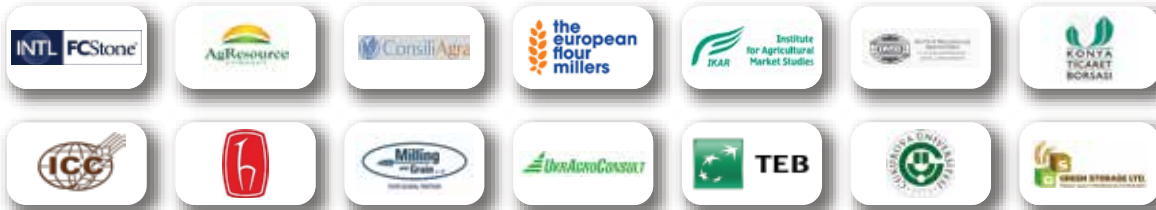
**Bloknot ve Kalem Sponsoru
Bloknot and Pen Sponsor**



**Kırlangıç Bayrak Sponsoru
Banner Sponsor**



**Proje ve Bilgi Paylaşımı Ortakları
Project and Information Partners**



28 YILDIR TIKIR TIKIR!



MISURATA / LIBYA 700 T/24H

GOOD
DESIGN

AWARD 2015

THE CHICAGO
ATHENAEUM
MUSEUM OF
ARCHITECTURE
AND DESIGN

Alapala 'ya 3 GOOD DESIGN ÖDÜLÜ



ARION PURIFIER



SIMILAGO II



AURORA PLANSIFTER

Alapala Makina, Chicago Athenaeum Mimarî ve Tasarım Müzesi'nin her yıl düzenlediği dünyanın en prestijli tasarım ödülü programı Good Design'da Endüstriyel Tasarım kategorisinde **SIMILAGO II, AURORA ve ARION ile 3 ödül birden kazandı.**



www.alapala.com



/alapalagroup

info@alapala.com



/alapalagroup



www.alapalaworld.com





2015'İN EN ETKİLEYİCİ ORGANİZASYONU

The Most Impressing Organization
In The Recent Years

“TÜRKİYE UN SANAYİCİLERİ FEDERASYONU
11. ULUSLARARASI KONGRE VE SERGİSİ” -
“BUĞDAY VE SAĞLIK”

“Turkish Flour Industrialists’ Federation 11th
International Congress And Exhibition”
“Wheat And Health”

*Mart 2015’te 11. si düzenlenen kongre, kamu kurumlarının
uzman ve üst düzey yöneticilerinin katılımını sağlaması
açısından da oldukça önemli bir yere sahiptir.*

*The 11th of the congress which was held in March 2015, has also a very
important role in terms of ensuring the participation of experts and
senior executives of public institutions.*



Oldukça geniş bir konuşmacı ve davetli yelpazesine sahip olan ve “Buğday piyasası, ekmek ve sağlık” temasını merkez alan kongreye uluslararası birlikler, yurtdışı katılımcılar, sivil toplum kuruluşları ve medyanın ilgisi oldukça yoğundu.

The interest of international associations, foreign participants, non-governmental organizations and the mass media was fairly intense to the congress which has a quite wide range of speakers and guests that centered around the “wheat market, bread and health” theme.

Tüm üyelerine büyük faydalar sağlayacak potansiyele sahip olan ve un sektörünün gelişim ve gelecek stratejilerini ve vizyonunu çevreleyen kapsamlı bir öngörü oluşturan tek otorite olan TUSAF, endüstrinin ihtiyaçları ile uyumlu olarak araştırmalar yürütmekte, sorunlara çözümler aramakta ve düzenli olarak sektörün gelişimine katkı sağlamaktadır.

Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, endüstriyi göz önüne alarak gerek yönetim kurulu gerekse üyeleri ile Türkiye'nin tüm bölgelerine yayılmış ve Dernekler olarak örgütlenmiştir.

Türkiye ve Dünya piyasalarında oldukça hatırı sayılır bir yere sahip olan buğdaya dikkat çekmek amacıyla Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF), birlikte yol aldığı çözüm ortağı partnerleri ile birlikte 5-8 Mart 2015 tarihlerinde Titanic Deluxe Belek- Antalya'da “Türkiye

TUSAF, which has the potential to provide great benefits to its members and the sole authority to form a comprehensive foresight framing the development, future strategy and vision of the flour industry, is currently carrying out researches in accordance with the needs of the industry, seeks out solutions for problems and contributes to the development of the industry regularly.

The Turkish Flour Industrialists' Federation, is organized as associations and has scattered to all regions of Turkey by taking the industry into consideration, with its members as well as the board of directors.

In order to draw attention to wheat, which has a respectable place in the markets of Turkey and the World, the Turkish Flour Industrialists' Federation (TUSAF) organized a congress with its solution partners titled: “Turkish Flour Industrialists' Federation 11th International Congress



TUSAF
www.tusaf.org



■ ■ ***En az 800 ulusal ve uluslararası delegayı ağırlayan ve en az 50 sergi alanının yer aldığı kongre, şimdiye kadarki en büyük organizasyon olma özelliğini taşıyor.***
The congress which hosted at least 800 national and international delegates and contained more than 50 exhibition areas, has also the distinction of being of the largest organization until today. ■ ■

Un Sanayicileri Federasyonu 11.Uluslararası Kongre ve Sergisi - Buğday ve Sağlık” konulu bir kongre organize etti.

TUSAF’ın ev sahipliğinde 2015’in Mart ayında 11.sinin düzenlendiği kongre sadece şirket temsilcileri ve sanayicileri bir araya getirdiği için değil, kamu kurumlarının uzman ve üst düzey yöneticilerinin de katılımını sağlaması açısından oldukça önemli bir yere sahip.

Güncel konuların göz önüne alındığı bu kongre hem mevcut hem de yeni piyasalar için ticari ilişkileri güçlendirmek, yeni bağlar kurmak ve endüstrinin alıcı, satıcı ve üreticilerini bir araya getirmek amacı ile organize edildi.

Buğday piyasası, ekmek ve sağlık temasını merkez alan toplantıda konuşmacılar ve davetliler arasında hem Türkiye hem Karadeniz Bölgesi ülkeleri, Uluslararası Değirmenciler Birliği ve Avrupa Un Değirmencileri Birliği, Informa Economics, Uluslararası Tahıl ve Teknolojileri Derneği, Uluslararası Fırıncılar ve Pastacılar Birliği, Uluslararası Hububat Konseyi, ABD Buğday Birliği ve

and Exhibition” with the theme of “Wheat and Health” in Titanic Deluxe Hotel in Belek-Antalya, between the dates of March 5th to 8th 2015.

The 11th of the Congress was held in March of 2015 with TUSAF as the host, and it has a very essential role not only for bringing the representatives of companies and industrialists together, but also for ensuring the participation of experts and senior executives of public institutions.

This Congress, which the current issues are assessed in, is organized in order to strengthen the trade relations for both current and new markets, establish new networks and assemble the purchasers, sellers and producers of the industry.

Both Turkey and Black Sea Region countries, International Millers Association and the European Flour Millers Association, Informa Economics, International Association for Cereal Science and Technology, International Bakers and Confectioners Union, International Grains Council, US Wheat Associates, the public and private sector representatives of the key countries, non governmental



önemli ülkelerin kamu ve özel sektör temsilcileri, sivil toplum kuruluşları ve medya kuruluşları yer aldı.

Un üreten ve un ticareti yapan Türk firmaları, Avrupa, Amerika, Karadeniz, Ortadoğu ve Afrika bölgeleri un ithalatçıları, hububat ihracatçıları, buğday alıcılarının hedef kitleyi oluşturduğu toplantıda geleneksel olarak, kongre çerçevesi dahilinde un üretim makinaları alanında önemli firmaların – tedarikçilerin, mühendislik şirketlerinin, bankaların, borsaların, tüccarların ve diğer pek çok firmanın temsil edildiği bir de sergi yer aldı. Uluslararası katılımın bir hayli fazla olduğu kongrenin sunumu, Türkçe, İngilizce ve Rusça olmak üzere üç dilde gerçekleşti.

Un sanayicilerini, tüccarlarını ve tedarikçilerini, değirmen makinecilerini, ekmek ve diğer fırıncılık mamulleri üreticilerini bir araya getiren, en az 800 ulusal ve uluslararası delegeyi ağırlayan ve en az 50 sergi alanının yer aldığı şimdiye kadarki en büyük organizasyon olma özelliğini taşıyan bu kongre ve sergi ile ilgili tüm detaylara www.tusaf.org adresinden de ulaşılabilmektedir.

organizations and mass media establishments participated as the speakers and guests in the meeting which is centralized around the themes of wheat market, bread and health.

In the meeting which aimed to reach the target group of flour producing and trading Turkish firms, the flour importers, grain exporters, wheat buyers of Europe, America, Black Sea, Middle East and Africa regions, a traditional exhibition also took place within the congress framework that many important firms – suppliers in the field of wheat production machines, engineering companies, banks, exchanges, traders ve many other companies have been represented in. The congress which hosted a great deal of international participants, was presented in three languages, including Turkish, English and Russian.

All details related to the congress and exhibition which has the distinction of being the largest organization until now, that brings together flour industrialists, traders and suppliers, mill machinists, wheat and other bakery products; hosts at least 800 national and international delegates and contains 50 exhibition areas, can be reached from this website: www.tusaf.org



NEWER AND MORE POWERFUL



NEWER AND MORE POWERFUL



NEWER AND MORE POWERFUL



NEWER AND MORE POWERFUL



Un'un olduğu her yerde...

- Un Geliştiriciler
- Enzimler
- Vitamin & Mineral Premiksleri
- Emülgatörler

Kurulduđu günden bu yana un ve unlu mamüller sanayiinde faaliyet gösteren Polen Gıda; Resmi Ar - Ge merkezi çatısı altında 40'ın üzerinde gıda ve yüksek gıda mühendislerinden oluşan uzman kadrosuyla sektöre verdiği desteği arttırarak devam ettirmektedir.

www.polengida.com

POLEN
FOOD

TMO'nun
tercih ettiđi
cihaz!
TOPRAK MAHSÜLLERİ OFİSİ



Perten
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company

Inframatic 9500
Buğday, arpa, mısır ve diğeri tahıllarda;

- Protein
- Rutubet
- Hektolitire
- Gluten
- Sedimentasyon
- Yağ Analizleri



IM9500 Un Modülü

- Protein
- Rutubet
- Kül
- Gluten
- Sedimentasyon
- Renk (beyazlık) Analizleri...



IM9500 İrmik Modülü

- Protein
- Rutubet
- Kül
- Gluten
- Renk (b) Analizleri...



Tahıl, Un, Gıda ve Yem Kalite Kontrol Cihazları

Eskişehir Yolu 17.km Başkent Üniversitesi Yanı Çamlık Park Sitesi
2365.Sok. No: 24 ANKARA Tel: +90 312 397 43 30 info1@abp.com.tr
www.abp.com.tr

Detaylı bilgi için
ABP Satış Mühendislerine
danışabilirsiniz.

BUĞDAY PİYASALARI VE
TOPRAK MAHSULLERİ OFİSİ
(TMO)

WHEAT MARKETS AND
THE TURKISH GRAIN
BOARD (TMO)

Hububat Sektöründe TMO'nun Yeri

Role of the TMO in the Grain
Sector

TMO





Bir Kamu İktisadi Teşekkülü olan Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO), 1938 yılında kurulmuş olup temel görevleri; çeşitli tarım ürünleriyle ilgili olarak fiyatların üreticiler açısından sürdürülebilir düzeyin altına düşmesini ve tüketiciler açısından aşırı yükselmesini engellemek, hububat piyasasını düzenlemek ve uyuşturucu maddelerle ilgili devlet tekeli yürütmektir.

TMO, gerektiğinde Bakanlar Kurulu Kararı ile hububat dışındaki tarım ürünleri ile ilgili verilecek görevleri yürütmekte, yine verilen yetkiler dâhilinde insani yardım kampanyaları kapsamında zaman zaman un hibelerinde bulunmaktadır. Bu kapsamda son dönemde Pakistan, Filistin, Somali ve Suriye'ye un yardımlarında bulunulmuştur.

TMO tarafından iç ve dış piyasalar yakından takip ve analiz edilerek gerektiğinde paydaşları bilgilendirme, kamuoyu duyuruları, üreticiden alım, iç satış, ithalat ve ihracat enstrümanlarıyla piyasalara müdahale edilmektedir.

TMO, Sürdürülebilir Tarımın Güvencesi

Gıda güvenliğinin sağlanmasında tarımsal üretimin sürdürülebilirliği gün geçtikçe daha çok önem arz etmektedir.

TMO, piyasa düzenleme görevini yerine getirirken;

Sektör paydaşları ile tarım sektörünü bir bütün olarak değerlendirmekte, mevcut şartlarda her türlü bilgi ve donanımı sağlayarak etkinlik ve verimliliğin artırılmasını önemsemektedir. Ayrıca dünyadaki gelişmeler doğrultusunda müdahale yöntemleri geliştirilerek alımlarda fiziksel analizle beraber kimyasal analiz, randevulu alım sistemi, tüccar ve sanayiciden alım, ürün senedi karşılığı alım, ithalat ve ihracatın yanında gümrük düzenlemeleri,

Turkish Grain Board (TMO), a state-owned economic enterprise, was established in 1938 and its basic tasks are; to prevent the prices from decreasing below the sustainable levels for producers and excessive increasing for consumers regarding various agricultural products, to regulate the grain market and to run the narcotics related state monopoly.

TMO; carries out the tasks given by the Decree of the Council of Ministers for the agricultural products apart from the grains when necessary, also within the granted authority it provides donations of flour from time to time, in the scope of humanitarian aid campaigns. In this regard, flour donations have been made to Pakistan, Palestine, Somalia and Syria, in the recent period.

Domestic and foreign markets are closely monitored and analyzed by TMO, and when required the market is intervened by the instruments of stakeholder informing, public announcements, purchase from producers, domestic sales, import and export.

TMO, the Assurance of Sustainable Agriculture

The sustainability of agricultural production for ensuring the food security, becomes more important issue day by day.

When fulfilling its task of market regulation, TMO; assesses the stakeholders and agriculture sector as a whole, and cares for the increase of effectiveness and efficiency by providing all kinds of information and equipment in the current circumstances. Furthermore, it develops intervention strategies in line with the global developments and provides innovations such as physical analysis with chemical analysis during purchases, appointment purchase system, purchasing from traders and industrialists, purchase on product certificates, customs regulations with import and export, regular receiving of views from the industry and the introduction of licensed storage application.

World and Turkey Wheat Markets

Looking at the wheat markets in the light of the market monitoring and evaluation studies carried out by TMO;

In the current period of 2015/16, the world wheat production broke a new record of 731 million tons, with an increase of 7 million tones comparing to the previous season's record level. In the result of increase



sektörden düzenli olarak görüş alınması ve lisanslı depoculuk uygulamasının hayata geçirilmesi gibi yenilikler sağlanmaktadır.

Dünya ve Türkiye Buğday Piyasaları

TMO tarafından yürütülen piyasa takip ve değerlendirme çalışmalarının ışığında buğday piyasalarına baktığımızda;

İçinde bulunduğumuz 2015/16 döneminde dünya buğday üretimi, bir önceki sezonun rekor seviyesine göre 7 milyon ton artış göstererek 731 milyon tonla yeni bir rekor kırmıştır. Üretimde son yıllarda yaşanan artışlar neticesinde küresel devir stokları da son 29 yılın en yüksek seviyesine ulaşmıştır.

Bu dönemde ekmeklik buğday üretimi 1,4 milyon ton, makarnalık buğday üretimi yaklaşık 5 milyon ton artmıştır.

Dünya fiyatları ise küresel üretim ve devir stoklarının yüksek olması neticesinde düşüş eğilimine girmiştir.

- ABD HRW-No.2 ekmeklik buğdayı 2015 yılı Şubat ayında ortalama 252 \$/Ton iken, 2016 yılı Şubat ayında ortalama 208 \$/Ton (-% 18),
- Kanada makarnalık buğdayı 2015 yılı Şubat ayında ortalama 438 \$/ton iken, 2016 yılı Şubat ayında ortalama 280 \$/ton (-%36) seviyelerinden işlem görmüştür.

Dünya gıda ve hububat ürünleri fiyatlarında yaşanan düşüşte;

- Öncelikle dünya üretiminin son yıllarda yüksek seviyede gerçekleşmesi,

in production, global transfer reserves have reached to the highest level of the last 29 years.

In this period, milling wheat production increased by 1.4 million tons and durum wheat production increased by about 5 million tons.

World prices have tended to decline as a result of the high amount of global production and transfer reserves.

- The US HRW-No.2 milling wheat was traded from the average price of \$ 252 / Ton in February of 2015, and the average price of \$ 208 / Ton in February of 2016 (-18%),
- Canadian durum wheat was traded from the average price of \$ 438 / Ton in February of 2015, and the average price of \$ 280 / Ton (-36%) in the February of 2016.

The following factors have been effective in the price decline of the global food and grain products;

- Firstly high levels of global production in the recent years,
- Decline in the input commodity prices, especially oil,
- Indication of slowing signs for major economies such as China and India, in 2015,
- the strengthening of the US Dollar, relative to other currencies.

- Petrol başta olmak üzere girdi emtia fiyatlarında yaşanan gerileme,
- Çin ve Hindistan gibi majör ekonomilerin 2015 yılında yavaşlama sinyalleri vermesi,
- ABD Doları'nın diğer para birimlerine göre güçlenmesi etkili olmuştur.

Türkiye

Ülkemizde 2015 yılı, hububat üretimi açısından cumhuriyet tarihinin rekorlarıyla kapatılmıştır. Geçen yıl Türkiye'de 22,6 milyon tonu buğday, 6,4 milyon tonu mısır, 8 milyon tonu arpa ve 920 bin tonu çeltik olmak üzere 38,6 milyon ton hububat üretilmiştir.

Üretimimizdeki bu artışla birlikte hasat dönemi başında fiyatlarda hızlı bir düşüş eğilimi görülmüştür. TMO, 22 Mayıs 2015 tarihi itibarıyla taahhütnameli alıma başlamış olup müdahale alım fiyatları 15 Haziran 2015 tarihinde AKS buğday için 862 TL/Ton, makarnalık buğday için 976 TL/Ton olarak açıklanarak fiyatlar dengelenmiştir.

Cari fiyatları, kuraklığa bağlı olarak hububat üretiminde önemli düşüşün yaşandığı 2014/15 sezonu ile mukayese ettiğimizde fiyatlarda ya düşüş ya da cüzi bir miktar artış görülmektedir. Bu dönemde:

- Anadolu kırmızı sert (AKS) ekmeleklik buğday, 2015 yılı Şubat ayında ortalama 865 TL/Ton iken 2016 yılı Şubat ayında ortalama 882 TL/Ton (+%2),
- Makarnalık buğday, 2015 yılı Şubat ayında ortalama 985 TL/Ton iken 2016 yılı Şubat ayında ortalama 948 TL/Ton (-%4) seviyelerinden işlem görmüştür.

2016 yılına dönük ekilişlerin durumuna bakacak olursak; ülke genelinde 2015 yılı hububat ekilişleri tamamlanmış olup erken ekim yapılan alanlarda bitki çıkışları başlamış, ekilen alanların büyük bir kısmında tohum çimlenmiş ve bitki toprak yüzeyine çıkmıştır. Ancak Kasım ve Aralık aylarında yeterli yağış alınamaması, özellikle İç Anadolu Bölgesi'nde geç ekim yapılan alanlardaki bitki gelişimini bir miktar olumsuz etkilemiştir. Yine de Ocak ayında gerçekleşen yağışların olumlu etkisiyle üretimde ciddi bir sıkıntı beklenmemektedir.

Tüm bu gelişmelere karşın ilkbahara kadar durumun netleşmeyeceğini belirtmemiz gerekmektedir.

Türkiye'nin yıllık buğday ihtiyacı 20 milyon ton civarındadır. Son 5 yıla baktığımızda ortalama 21 milyon tonluk buğday üretimi olduğu dikkate alınırsa üretimimizin iç tüketimimizi karşıladığı görülecektir. Ülkemiz tarafından yapılan buğday

Turkey

In our country, the year of 2015 was concluded with records of the history of the Republic in terms of grain production. Last year 38.6 million tons of grain were produced in Turkey including, 22.6 million tons of wheat, 6.4 million tons of corn, 8 million tons of barley and 920 thousand tons of paddy.

With the increase in production, a rapid downward trend has been observed in the prices at the beginning of the harvest period. TMO, has initiated purchasing on contract by May 22, 2015 and the prices have been regulated, with the intervention purchase prices are announced as; TL 862 / Ton for the AKS (Anatolian Hard Red) wheat, TL 976 / Ton for the durum wheat.

If we compare the current prices with the 2014 / 2015 season, which a significant decline in grain production was occurred due to the drought, we can spot a decrease or a very nominal increase in the prices. In this period:

- Anatolian hard red (AKS) milling wheat was traded from the average price of TL 865 / Ton in February of 2015, and the average price of TL 882 / Ton in February of 2016 (+2 %),
- durum wheat was traded from the average price of TL 985 / Ton in February of 2015, and the average price of TL 948 / Ton (-4%) in the February of 2016.

If we look at the cultivation condition facing 2016; grain sowing has been completed nationwide, and sprouting has begun for the early sowing areas, in the large part of sown areas the seeds have been germinated and the plants reached to the soil surface. However due to the inadequate rains in November and December, the plant development was effected rather negatively in the late sown areas, especially in Central Anatolia. Nevertheless, thanks to the positive affect of the rainfall occurred in January, a serious shortage of production is not expected.

Despite all these developments, we need to state that we can't clarify the general status until Spring.

Turkey's annual wheat demand is about 20 million tons. If we look at the last 5 years, it can be observed that the production meets our domestic consumption, when 21 million tons of wheat production is taken into account. And the wheat import is carried out for the reasons of being in the top ranks worldwide and supplying the raw material needs which is increasing every year.





ithalatı ise dünya genelinde ilk sıralarda yer aldığımız ve her yıl artan mamul madde ihracatımız için ham madde ihtiyacını karşılamaya yönelik olarak yapılmaktadır.

Son yıllarda mamul madde sektörü ile ilgili olarak bizi en çok memnun eden husus, sektördeki başarı grafiğinin yükselmesidir. Birleşmiş Milletler bünyesinde faaliyet gösteren Uluslararası Ticaret Merkezi (ITC) verilerine göre; 2014 yılında ülkemiz dünya un ihracatında 1. sırada, dünya makarna ihracatında İtalya'nın ardından 2. sırada, dünya bulgur ihracatında 1. sırada ve dünya bisküvi ihracatında 8. sırada yer almıştır.

İhracatımızda ülke çeşitliliği de göze çarpmaktadır. 2002 yılında 83 ülkeye makarna ihracatı yapılırken 2014 yılında bu rakam 145'e ulaşmıştır.

Sonuç

Her geçen gün artan dünya nüfusunun beslenmesi ve gıda güvenliğinin sağlanmasında tarımsal üretimin varlığı ve sürdürülebilirliği büyük önem arz etmektedir.

Dünya hububat üretimine baktığımızda, mevcut hububat arzının talebi karşıladığı görülmektedir. Dünyadaki esas problem, üretilen ürünün ihtiyaç duyulan bölgelere erişimi ve dağılımındaki düzensizliktir. FAO istatistiklerine göre

With regards to finished product industry, the most pleasing issue for us, is the rising graph of success in the sector. According to data of the International Trade Center (ITC) which operates under the organization of United Nations; in 2014 our country ranked as the 1st in the world flour exports, ranked as the 2nd in the world pasta exports following Italy, ranked as the 1st in the world bulgur exports and ranked as the 8th in the world biscuit exports.

Export related diversity of countries is also prominent. While pasta was exported to 83 countries in 2002, this number reached to 145 in 2014.

Conclusion

The existence and sustainability of agricultural production is of great importance, in the context of feeding a daily growing world population and food security.

Looking at the world grain production, it's seen that the current supply meets the grain demand. The main problem in the world is the access to product for regions in demand and the irregularities in the distribution.



TUSAF
www.tusaf.org



2010-2012 dönemleri arasında 7 milyara yaklaşan dünya nüfusunun 1/7'si açlıkla karşı karşıya kalmıştır.

Ülkemiz ise iklim, ürün çeşitliliği ve üretim gibi birçok olumlu faktör ile gıda güvenliği anlamında yeterliliği yüksek bir coğrafyadır. Buğday, arpa, çeltik ve mısır gibi stratejik ürünlerdeki üretim miktarı, iç tüketimimizi karşılayacak seviyelere ulaşmıştır. Ancak temel gıda maddesi olan bu ürünlerin hem dünyadaki hem de ülkemizdeki durumunun yakından izlenmesi ve ortaya çıkabilecek olumsuzluklara karşı önceden önlem alınması hayati bir önem arz etmektedir.

TMO, ana statüsü doğrultusunda görev alanına giren tüm ürünlerle ilgili olarak piyasa düzenleme görevi gereği uygulamaya koyduğu müdahalelerle piyasa arz-talep dengesini sağlayarak fiyat istikrarını korumayı sürdürmektedir. Bu görevi yerine getirirken üretici, tüketici, sanayici, tüccar, ithalatçı ve ihracatçı gibi sektörün tüm paydaşlarının görüşlerini dikkate almaktadır.

KAYNAKLAR:

- Uluslararası Hububat Konseyi (IGC),
- Reuters,
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK),
- Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO),
- Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü (TMO)

According to the FAO statistics, between the period 2010-2012 the 1/7 of the world population which is approaching to 7 billion, were faced with starvation.

Our country is a highly-sufficient geography in terms of food security, with many positive factors like the climate, product diversity and production. The production quantity of strategic products such as wheat, barley, paddy and corn has reached the levels to satisfy our domestic consumption. However, the closely monitoring of these staple foods both globally and internally, and taking precautions against the negativity that may arise, are of vital importance.

TMO, continues to maintain the price stability by ensuring the market supply-demand balance with the interventions implemented in accordance with the market regulation task, within its jurisdiction based on the Main Regulations regarding to all products. When carrying out this duty, it takes the views of all stakeholders in the sector such as producers, consumers, industrialists, importers and exporters into account.

REFERENCES :

- International Grain Council (IGC),
- Reuters,
- Turkish Statistical Institute (TÜİK),
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO),
- General Directorate of Turkish Grain Board (TMO)

TÜRKİYE OFİSİMİZLE HİZMETİNİZDEYİZ

50 yılı aşkın bir süredir tarım ve gıda sektöründe gelişmiş analitik cihazların lider üreticisi Perten Instruments olarak; iletişim ağımızı güçlendirmek ve ülkemizde daha etkin rol oynamak amacıyla Perten Turkey adı altında Ankara ofisimizi açmış bulunuyoruz.

Bizler, Perten Türkiye ofisi olarak; un, yem, ırmık ve makarna fabrikalarında Online olarak 24 saat çalışan, üretim ve kalite kontrol sistemleri üzerinde çalışmaktayız. Bu sistem; üretim esnasında fabrika hattına (un borularına yada un vidasına) bağlanan bir NIR cihazı ile 24 saat boyunca kesintisiz olarak, üretilen unun; rutubet, protein, kül, glüten, zedelenmiş nişasta, su kaldırma kapasitesi, renk ölçümü ve pike sayımı gibi kalite kriterlerinin her 10 saniyede ölçülmesi ve bu değerlerin sisteme bağlı bir bilgisayara, anlık sonuç ve grafik olarak gönderilmesi olarak tanımlanabilmektedir.

Online üretim kontrol sistemlerinin yanısıra, yeni nesil rutubet ölçerler, portatif protein ve glüten analiz cihazları, hamur reolojisi test cihazları ve hacim ölçerler de portföyümüzü oluşturan diğer ürünlerdir.

Gelişen yeni teknolojilere paralel olarak büyüyen Türkiye'nin ihtiyaçlarına cevap vermek adına, distribütör partnerimizle omuz omuza bu yolda yürümeye ve müşterilerimizin desteği ile ilerlemeye devam edeceğiz.



DA 7300 On-line



Aquamatic 5200



DA 7440 At-line



DA 7300 On-line



Inframatic 8800

Perten
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company



İletişim Bilgileri:

3035.Cadde No:74 Suit Tower
A Blok No:38 Konutkent/Ankara
Tel:+90 (312) 217 24 17
Fax:+90 (312) 217 24 11
www.perten.com

Technology You Have Deserved



The rolls which are used **Wheat, Corn and Grain Milling, Oil milling, Coffee grinding, Feed milling, Chocolate refining** are produced up to 2200 mm length and 820 mm diameter.



Konya Organize Sanayi Bölgesi
Kuddusi Cad. 22. Sokak No:2 42050
Selçuklu / KONYA / TÜRKİYE
Tel: +90 332 239 10 73 (pbx)
Fax: +90 332 239 07 55
info@yenkar.com.tr

YENAR
Döküm Sanayi ve Ticaret A.Ş.

YENKAR
Dış Ticaret A.Ş.

www.yenar.com.tr

Yanlış Yedek Oyuncuyla Maçı Kaybedebilirsiniz.
Doğru Yedek Parça Kullanın Pişman Olmayın!

Necdet Kaya
Değirmen ve San. Malzemeleri San. Tic. Ltd. Şti.
Tel: +90 332 342 70 24 (pbx)
www.necdetkayadegirmen.com

TÜRKİYE VE ORTADOĞU
DİSTRİBÜTÖRÜ

Salat®

BUNGE

**Sanayinin çekirdeğinde
Bunge'nin imzası var.**

Bunge Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. Genel Müdürlük
Centrum İş Merkezi Aydınevler Sanayi Cad. No: 3/301 Küçükyalı Maltepe 34854 İstanbul
Tel: +90 216 587 27 00 Faks: +90 216 417 01 07
www.bunge.com.tr www.salat.com.tr

Trakya Üretim Tesisi
E5 Karayolu Üzeri Büyükkarıştıran Lüleburgaz Kırklareli
Tel: +90 288 436 11 90 Faks: +90 288 436 11 10

İzmir Üretim Tesisi
Bozköy Köyü 2. Cadde No: 14 Aliğa / İzmir
Tel: +90 232 625 12 73 Faks: +90 232 625 13 58

Yüksek kalitede ekmeklik buğdayın adresi



UN KATKI MADDELERİ • KALİTE KONTROL CİHAZLARI • LABORATUAR SARF MALZEMELERİ



info@bastak.com.tr

HUBUBAT ÜRÜNLERİ KONUSUNDA YANILTICI İDDİALAR VE BİLİMSEL DEĞERLENDİRMELER

Misleading claims and
scientific assesment about
grain products

Hamit Köksel (Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü)

Hacettepe University, Department of Food Engineering)

Buket Çetiner, Turgay Şanal

(Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü, Kalite Değerlendirme ve Gıda Bölümü)

(Field Crops Central Research Institute, Quality Assessment and Food Department)





TAHILLAR HAKKINDA GENEL BİLGİLER ve SINIFLANDIRMA

GENERAL INFORMATION ABOUT CEREALS and CLASSIFICATION

Başlıca tahıllar; buğday (Triticum), arpa (Hordeum), çavdar (Secale), yulaf (Avena), mısır (Zea), çeltik (Oryza) ve darılardır (Sorghum, Pnicum, Seteria). Bu tahıl cinslerinin tümü Gramineae (buğdaygiller) familyasına giren bitkiler olup 400 cins (genus) ve çok sayıda tür (species) ile dünyada ve ülkemizde en fazla ekilip, üretilen bitkilerdir. Bu tahıl cinslerinden buğday, arpa, çavdar, yulaf “serin iklim tahılları”; çeltik, mısır ve darılar ise “sıcak iklim tahılları”dır.

Buğdayda temel kromozom sayısı $n=7$ ’dir ve doğada bulunan ve tarımı yapılan buğday türleri ve kromozom sayılarına aşağıda verilmiştir.

- I) Diploid buğdaylar (Siyez-Kaplıca buğdayları) ($2n=14$)
Triticum monococcum., T. aegilopodes, T. urartu.
- II) Tetraploid buğdaylar (Makarnalık buğdaylar) ($2n=28$)
Triticum durum (veya T. turgidum var durum).
- III) Hekzaploid buğdaylar (Ekmeklik buğdaylar) ($2n=42$)
Triticum aestivum.

Hekzaploid (ekmeklik) buğdaylar;

- a) T. aestivum, asıl ekmeklik buğdaylar
- b) T. compactum, topbaş buğdaylar olmak üzere iki grupta toplanırlar.

Major cereals are: wheat (Triticum), barley (Hordeum), rye (Secale), oats (Avena), corn (Zea), paddy (Oryza) and millets (Sorghum, Pnicum, Seteria). All of these cereal species are plants counted in the Gramineae (Poaceae) family and they are the most cultivated and produced plants in our country and in the world, with 400 genus and many species. Wheat, barley, rye, oats are “cool climate cereals”; and rice, corn and millet are “warm climate cereals” of the mentioned cereal genus.

The number of basic chromosomes in wheat is $n=7$ and the species with number of chromosomes of agricultural wheat that exists in nature are given below.

- I) Diploid wheat (Siyez-Einkorn wheat) ($2n=14$) Triticum monococcum., T. aegilopodes, T. urartu.
- II) Tetraploid wheat (Durum wheat) ($2n=28$) Triticum durum (or T. turgidum, durum).
- III) Hekzaploid wheat (Bread wheat) ($2n=42$) Triticum aestivum.

Hekzaploid (bread) wheats are divided into two groups as;

- a) T. aestivum, main milling wheat
- b) T. compactum, club wheat.



Buğdayda meydana gelen bu farklılık tamamen doğal yollardan, buğday türlerinin doğada birbirleriyle tozlaşması sonucu meydana gelmiştir.

Soru: Ekmeklik buğdayın kromozom sayısının değiştirildiği söyleniyor, bu konu doğrumudur?

Bir TV programında ekmeklik buğdayın (*Triticum aestivum*) 49 kromozomlu olduğu yanlış bilgisi verilmiştir. Aslında 42 kromozomludur, 49 kromozomlu olsaydı soyunu devam ettirmesi mümkün olmazdı.

Soru: İnsanlık tarihinde buğday ve ürünlerinin kullanımı ile ilgili en eski bilgiler nelerdir?

Anadolu'da yaşayan çeşitli toplulukların beslenmesinde tahıllar, özellikle de buğday önemli yer tutmuştur. Bununla ilgili çok sayıda tarihi-arkeolojik belgeye ulaşmak mümkündür (Güngör Karauğuz, 2006, Hititler Döneminde Anadolu'da Ekmek, Arkeoloji ve Sanat Yayınları). Örneğin Hititler' in Anadolu'da yaklaşık 8000 yıl önce buğday tarımı yaptığını ve ekmek ürettiğini gösteren bulgular vardır. Son yıllarda Göbeklitepe'de Alman arkeolog Klaus Schmidt'in yaptığı kazı çalışmaları buğday tarımının daha da eskiye günümüzden 12000 yıl öncesine dayandığını göstermektedir. Buğdayın biyolojik gelişimi ise bundan çok daha öncesine dayanmaktadır. O zamandan beri buğday yetiştiren topluluklar doğadaki buğday popülasyonları içerisinde hasadı kolay, yüksek verimli, hastalık ve zararlılara ve doğadaki stres koşullarına (kuraklık, aşırı sıcak ve soğuk) dayanıklı ve kaliteli olanları seçerek tarımsal faaliyetlerini sürdürmüştür. Bu seçim (seleksiyon) daha sonra (20. yüzyılın başında) klasik bitki ıslahının da önemli bir tekniği haline gelmiştir.

Soru: Buğday ve diğer tahıl türleri tanımlanırken kullanılan "Hibrid" ve "GDO" kavramları nedir?

Sıklıkla birbirine karıştırılan "Hibrid" ve "GDO" kavramları birbirinden farklıdır ve yanlış bilgilendirme sonucu bu konuda bir kavram kargaşası ortaya çıkmıştır.

- Doğada bitkilerde tozlaşma ve çiçeklerde döllenme rüzgâr, böcek ve arılar tarafından sağlanır. 1920'li yıllarda ilk olarak mısır, daha sonra ayçiçeği, domates, biber, patlıcan, kavun, karpuz, kabak vb. birçok bitki türünde yaygın olarak kullanılan klasik bitki ıslahı yöntemleriyle yapılan seçimlere dayalı melez (hibrid) tohum tekniği geliştirilmiştir.
- Hibrid veya melez tohum, aynı bitki türüne ait yakın veya uzak akraba konumunda olan iki doğal bitki popülasyonundan (örneğin A ve B) seçilen saf hatların veya bireylerin klasik ıslah teknikleri ile birbirleri ile çaprazlanması (A x B) sonucunda elde edilen ilk nesil melez tohumlara verilen isimdir. Bu tür birleşme doğada kendiliğinden de gerçekleşebilmektedir.

The variation of the wheat occurred completely naturally, with the result of pollination of wheat types in the nature

Question: The number of chromosomes of the bread wheat is said to be changed, is this issue correct?

In a TV show the misinformation that bread wheat (*Triticum aestivum*) has 49 chromosomes, was given. In fact, it has 42 chromosomes, if it had 49 chromosomes it would not be able to reproduce.

Question: What are the oldest information about the use of wheat and its products through the history of the humanity?

Cereals especially wheat, occupied an important place in the diet of various communities of Anatolia. In this subject, it is possible to reach many historical-archaeological documents (Gungor Karauguz, 2006, Hititler Döneminde Anadolu'da Ekmek, Arkeoloji ve Sanat Yayınları). For example, there is evidence showing that Hittites used to cultivate wheat and produce bread approximately 8,000 years ago in Anatolia. In recent years, the excavations made by German archaeologist Klaus Schmidt in Gobeklitepe indicated that wheat farming dates back to even more ancient times, 12,000 years ago from today. And the biological development of the wheat predates this even more. Since then, wheat farming communities, maintained their agricultural activities by selecting easy to harvest, high yield, resistant to diseases, pests and stress conditions in nature (drought, extreme heat and cold) and high quality ones. Later (early 20th century), this selection has become an important technique of classical plant breeding.

Question: What are the terms of "Hybrid" and "GMO" used when defining wheat and other cereal types?

The terms "Hybrid" and "GMO", which are often confused with each other, are actually different and this confusion is resulted from misinformation.

- In nature, pollination in plants and fertilization in flowers take place by wind, insects and bees. In the 1920s hybrid seed technology was developed, which was based on the selections of classical plant breeding methods that is commonly used in many plant species including firstly corn, and later sunflower, tomato, pepper, eggplant, melon, watermelon, squash and similar plants.
- The term hybrid seed is the name given to the first generation of hybrid seeds obtained from the result of crossing of (A x B) pure lineages or individuals selected from two natural plant populations (A and B) that are in close or far relative positions in the same plant species, with classical breeding techniques. Such a pairing may also occur spontaneously in nature. Even more, the hybridization



Ayrıca melezleme tekniği gen teknolojisi henüz gelişmeden (genetiği değiştirilmiş organizmalar üretilmeden) önce de uygulanmakta idi. Kalıtım biliminin öncüsü Avusturyalı botanikçi, Gregor Johann Mendel (1822 – 1884) bitkiler üzerine yaptığı çalışmalarda, bir türün özelliklerinin kalıtım yoluyla sonraki kuşaklara aktarıldığını bulmuştur. Mendel' in öne sürdüğü ilkeler, 20. yüzyılın başlarında yapılan deneylerle doğrulandıktan sonra, kalıtım kuramının bütün canlılar için geçerliliği saptanarak, biyolojinin temel ilkelerinden biri haline gelmiş ve bitki ıslahında da kullanılmaya başlanmıştır.

- Bir türe, başka bir türden gen aktararak yeni genetik özellikler kazandırılmasını sağlayan tekniklere "Gen Teknolojisi", gen teknolojisi kullanılarak doğal olarak elde edilmesi mümkün olmayan yeni özellikler kazandırılmış organizmalara da Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) adı verilmektedir. Bu yöntemle akraba olmayan canlılar arasında da gen aktarımı yapılmaktadır. Örneğin diğer bir mikroorganizmadan mısır bitkisine gen teknolojisi kullanılarak aktarılan genler ve bu yöntemle üretilen GDO mısır vardır. Bu genlerin doğal olarak veya klasik melezleme teknikleri ile aktarılması mümkün değildir.

Soru: Buğday ile ilgili genetik araştırmalar ne zaman başladı? Genleriyle oynanmış buğday pazarda mevcut mu?

- 1920'li yılların sonunda başlanan melezleme çalışmaları ile buğday ıslahı hız kazanmıştır. Bu amaçla dünyanın farklı bölgelerinden yerel buğdayları toplanmış, toplanan materyal gen bankalarında muhafaza altına alınmış ve morfolojik tanımlamaları yapılmış ve tarımsal açıdan üstün özellikli olanlar ıslah programlarına aktarılmıştır.
- Türkiye'de buğday ıslah çalışmaları Cumhuriyetin kuruluşundan itibaren başlamış, 1930-1969 yılları arasında birçok çeşit introduksiyon ve seleksiyon yöntemi ile tescil edilmiş ve çiftçinin hizmetine sunulmuştur. Ülkemizde buğday ıslah çalışmaları mevcut köy çeşitlerinin toplanması ve bu genetik zenginlikten seleksiyon yolu ile başlamıştır. Yine bu devrede özellikle kuru tarım alanları için çeşit geliştirme araştırmaları yürütülmüştür. Başlangıçta araştırmalar buğdayın gen kaynağı olan ülkemizin mevcut olan genotipik varyasyonunun belirlenmesi ve seleksiyonla üstün özellikli hatların tescil ettirilerek tarımsal üretimde kullanılmasına yoğunlaşmıştır.
- 1950'li yıllardan sonra Dünyada ve Türkiye'de modern tarım araçlarının (ilaç, gübre, makineleşme, sulama) uygulamaya girmesiyle, buğday ıslah çalışmaları daha da yoğunlaşmıştır. Ülkemizde kışa ve kurağa adaptasyonu yüksek yerel materyal ile yurtdışından sağlanan buğday çeşitleri melezlenerek kısa boylu, verimi ve kalite özellikleri

techniques were in use, before the development of the gene technology (before producing genetically modified organisms). Austrian botanist Gregor Johann Mendel (1822 - 1884) the pioneer of genetics, in a study carried on plants, discovered that the characteristics of a species are transferred to the next generations by inheritance. After confirming the principles put forward by Mendel with experiments conducted in the early 20th century, the validity of inheritance theory was accepted for all creatures and it has become one of the basic principles of biology and has begun to be applied also in plant breeding.

- The techniques which allows one species to gain new genetic characteristics by gene transmission is called "Gene Technology", and the organisms that gained new characteristics, that can't be obtained in the nature, are called Genetically Modified Organisms (GMO). With this method, gene transfer can also be done between organisms that are not related. For example, transferred genes to corn plant from other microorganisms by using gene technology and GMO corns produced with this method are available. It's impossible to transfer these genes naturally or by using classical hybridization techniques.

Question: When did the wheat related genetic researches begin? Is genetically modified wheat present in the markets?

- Wheat breeding has gained momentum with the initiation of hybridization studies by the end of the 1920s. For this purpose, local wheat were collected from different parts of the world, the collected materials were preserved in the gene banks, they were morphologically identified and the agriculturally superior ones were transferred to the breeding programs.
- The wheat breeding activities were initiated from the establishment of the Republic, many varieties were registered in the years between 1930 - 1969 with introduction and selection methods and they were presented to the farmers' service. The wheat breeding activities, started in our country by collecting available village species and by using selection method from this genetic richness. In the same period, variety development researches were carried out especially for the dry agricultural areas. Initially the researches focused on the identification of available genotypic variation, which is the gene source of wheat, and on the agricultural production after registering the superior lineages with selection.
- After the 1950s, with the introduction of modern agricultural tools (pharmaceuticals, fertilizers,



yüksek çeşitler geliştirilmeye çalışılmıştır. Türkiye'nin ihtiyaç duyduğu miktar ve kalitede ürünün sağlanması için ıslah çalışmaları gereklidir. Kısa boylu buğdayların klasik ıslah programlarında ebeveyn olarak kullanılmasının nedeni kurağa ve yatmaya karşı dirençli olmasıdır.

- Türkiye'de üretilen ve satılan buğdaylar GDO'lu değildir ve bu teknoloji buğday ıslah programlarında kullanılmamaktadır. Farklı ülkelerde geliştirilmiş olan GDO'lu buğdaylar mevcuttur. Ancak bunlar henüz ticarileşmemiştir.

Soru: Buğdayın diyabet ve obezite ile ilişkisi nedir? Melezleme yoluyla geliştirilen buğdayların diyabet ve obezite ile ilişkisi olabilir mi?

Son yıllarda obeziteyi aşırı gıda tüketimi ve aktif olmayan yaşam tarzı yerine spesifik bir gıda veya gıda bileşeni ile ilişkilendirmek yönünde bir eğilim ortaya çıkmıştır. Daha önce yağ, yüksek früktoz içerikli mısır şurubu ve gıdalara ilave edilen şekerin obezitenin etiyolojisi ile ilişkisi konusunda başlatılmış olan tartışmalardan sonra, son yıllarda buğday ürünleri tüketiminin aşırı yeme bağımlılığı yaratarak sağlık üzerinde olumsuz etki yaptığı yönünde iddialar ortaya çıkmıştır. Fakat bu tartışmalar obezite üzerinde birbiri ile ilişkili birçok faktörün sonucu ortaya çıktığını göz ardı etmektedir (Grundy, 1998; Keith et al., 2006). Benzer şekilde diyabet üzerinde de birçok faktör etkilidir.

Son yıllarda popüler hale gelen Paleolitik diyet (CBS, 2012; Jönsson et al., 2006) gibi diyet programlarında ve kardiyolog W.R. Davis çok satan kitabı "Wheat Belly (2011)"de, farklı ve

mechanization, irrigation), the wheat breeding activities were intensified. Short species with high yield and high quality were tried to be developed by breeding across local material which is highly adapted to the winter, drought, with wheat species brought from abroad. In order to ensure to meet the amounts and quality of needs of Turkey, breeding activities are necessary. The reasons for using the short wheat as the parent in the classical breeding programs, are its resistance to drought and leaning.

- The wheat produced and sold in Turkey is not genetically modified and this technology is not used in wheat breeding programs. There are available GMO wheat which were developed in other countries. However, they have not yet been commercialized.

Question: What's the relationship between diabetes and obesity with wheat? Is it possible that wheat developed through crossbreeding be related to diabetes and obesity?

In recent years, a tendency to associate obesity with a specific type of food or food components instead of associating it with excess food consumption and inactive lifestyle has arisen. Earlier, after the discussions launched in the subject of etiology of firstly fat, corn syrup with high fructose and sugar added to the food with obesity, in recent years new allegations concerning the detrimental effect of wheat products' consumption by creating excessive eating addiction, have emerged. But these debates ignore the fact that obesity is caused by many interrelated factors (Grundy, 1998; Keith et al., 2006). Similarly, multiple factors are effective on diabetes.



GRAIN STORAGE
SYSTEMS

Turns labour done
for soil to income...

ALTUNTAŞ GROUP

E-90 Karayolu Adana İstikameti 18.Km.

68100 / AKSARAY / TURKEY

Tel : +90 382 266 21 20 - (10) Hat

Fax : +90 382 266 21 30

E-mail: info@obial.com.tr

www.obial.com.tr



GIDADA DOĞRU DENGEYİ KURUYORUZ

*Premiks konusunda 25 yıllık deneyimiyle UFUK KİMYA,
Birleşmiş Milletler GAIN Projesi'nin dünyada onaylı
21 tedarikçisi arasında yer alan TEK TÜRK FİRMASI'dır.*



Ufuk Kimya İlaç Sanayi Ticaret Ltd. Şti.

İmes Sanayi Sitesi C Blok, 311 Sokak No:26 - Y. Dudullu - Ümraniye / İSTANBUL

Tel: 0216 385 07 09 (Pbx) / Faks: 0216 364 62 25

www.ufukkimya.com / e-mail: info@ufukkimya.com

BeyAb®

20.
YIL



- BeyAb; Buğday, un ve unlu mamüller konusunda ihtiyaca uygun enzim, enzim miksleri ve C vitaminine ulaşmanızı sağlar.
- *Helps you to find requirement enzyme, enzyme mix and vitamin C in the wheat, flour and bakery products.*
- En uygun sistemi belirler,
- *Helps you to build best fitting system.*
- Teknik sorularınıza cevap verir
- *Answer your technical questions.*
- Standart ve kaliteli ürünlere ulaşmanızı yardımcı olur.
- *Helps you to find standart and quality products.*
- Yurtiçi ve ihracat üretimleriniz için kalite desteği sağlar.
- *Supports you to reach intended quality flour in your domestic and export production.*



BeyAb Gıda Mühendislik Ürünleri San. ve Tic. Ltd.Şti.

Kale Mah. Yenice Sk. No. 3 KESTEL-BURSA-TURKEY Tel. +90 224 372 79 79 (pbx) Fax. +90 224 328 93 41
www.beyab.com - info@beyab.com



Milling

Feed

**Pulses
&
Rice**

**Pasta
&
Biscuit**

**Supplier
Industry**

-  **7th** Flour, Semolina, Corn, Bulghur, Milling Machinery Exhibition
-  **7th** Feed Milling Machinery Exhibition
-  **7th** Pulses and Rice Technologies Exhibition
-  **7th** Pasta and Biscuit Technologies Exhibition
-  **7th** Storage, Packaging, Laboratory, Additives and Sub-Industry

19-22 April 2018
İstanbul Expo Center / TURKEY

www.idma.com.tr

Tel: +90 212 347 31 64
E-Mail: info@idma.com.tr

Parantez
Fair

Hakkımızda

Uluslararası bağımsız bir gözetim firması olan **General Survey Gözetme Ltd. Şti.**, aynı zamanda **GAFTA** (The Grain and Feed Trade Association) ve **FOSFA** (Federation of Oils, Seeds and Fats Associations) üyesidir. Misyonumuz; rekabetin çok yoğun olduğu dış ticaret sektöründe müşterilerimizin çıkarını gözetmektir. Şirketimiz; **Türkiye, Romanya, Ukrayna, Rusya ve Kazakistan**'daki ofislerimizle, müşterilerinin istekleri doğrultusunda, haklarını korumak ve onlara yükleme ve tahliye boyunca, ürünlerinin miktarı ve kalitesi konusunda günlük, doğru bilgi akışı sağlamak için dünyanın her bölgesinde gözetme hizmetleri sunmaktadır.

General Survey Gözetme Ltd. Şti., belirlediği hedeflere daha büyük bir etkinlikle ulaşmak amacıyla çalıştığı her firmayla güvenilirlik, verimlilik ve gizlilik esaslarını prensip edinmiştir. İzlediği gelişim stratejisi doğrultusunda müşteri memnuniyetini ve hizmet kalitesini en üst düzeyde tutmak için ISO 17020 ve ISO 9001 uluslararası standartlarınca belgelendirilmiştir.

Hizmetlerimiz;

Yükleme öncesi gözetme hizmetleri
Yükleme veya boşaltma sırasında miktar ve/veya kalite gözetimi
Draft Survey, Ullage Survey
Bunker, On Hire / Off Hire Survey hizmetleri
Laboratuvar Servisleri (Numune alma ve analiz hizmetleri)
Transit Kargo kontrolleri
Gemi / Ambar / Depo Temizlik Kontrolleri
Hasar Gözetimi
Her çeşit depo veya stok kontrolü
İlaçlama / fumigasyon hizmetleri
Konteynır yükleme/tahliye/uygunluk muayenesi
Teminat Yönetimi (Collateral Management)

 **General Survey[®]**
Inspection Co. Ltd.



Your Compass, General Survey is only a phone call away



tartışmalı bir hipotez üzerinden buğday ürünleri tüketiminin (tam buğday unu beyaz un ayrımı yapmadan) sağlık üzerinde olumsuz etki yaptığı iddia edilmektedir. Yüzlerce yıl Ortadoğu ülkelerinde yaşayan farklı toplumlar temel enerji kaynağı olarak buğday unundan yapılan ekmekleri ve bulgur gibi diğer buğday ürünlerini tüketmiş ve aşırı kilo artışı problemi ile karşılaşmamışlardır. Ayrıca ABD ve Avrupa’da yapılan çalışmalarda buğday esaslı tam tahıl ürünleri tüketiminin tip 2 diyabet, kardiyovasküler hastalıklar ve bazı kanser türleri riskinin azaltılmasında etkili olduğu gösterilmiştir. Buna ilave olarak tam tahıl ürünlerinin kilo kontrolüne yardımcı olduğu belirtilmiştir (Ye et al., 2012). Ayrıca Dünya Sağlık Örgütü tarafından tam tahıl ürünlerin, meyve, sebze, baklagiller ve ceviz gibi ürünler tüketiminin obeziteyi ve kilo alımını azalttığı bildirilmektedir (WHO, 2015).

Soru: Tam buğday ürünleri tüketiminin kalp hastalıkları gibi birçok hastalık riskini arttırdığı iddiası doğrumudur?

Bu iddiaların aksine, birçok bilimsel çalışmanın sonuçları, tam tahıl ürünleri tüketiminin koroner kalp hastalıkları ve ilişkili sağlık problemleri üzerinde pozitif etkisi olduğunu belirtmektedir. Bu çalışmalar tahıl lifleri tüketiminin vücut kitle indeksini ve kan basıncını düşürdüğünü, kardiyovasküler kalp hastalıkları risklerini azalttığını göstermiştir. Sonuç olarak, daha fazla tam tahıl ürünü tüketimi önerilmektedir (Lairon et al., 2015, He et al., 2010, Liu et al., 1999).

Hollænder ve arkadaşları tarafından yapılan meta analizde 6069 makale gözden geçirilmiş ve tam tahıl tüketimi ile kolesterol seviyesi arasındaki ilişki incelenmiştir.

In nutrition programs which became popular in recent years, like Paleolithic diet (CBS, 2012; Jönsson et al., 2006) and the best seller book of cardiologist W.R. Davis “Wheat Belly (2011)”, based on different and controversial hypothesis it’s claimed that the consumption of wheat products (without the distinction of whole wheat flour and white flour) has an adverse effect on health. For hundreds of years different societies living in the Middle Eastern countries, consumed bread, produced from the wheat flour and other wheat products such as bulgur as the primary energy source and yet have not encountered the problem of excessive weight gain. Also, the studies conducted in USA and Europe, showed that the consumption of wheat based whole grain products are effective in reducing the risk of type 2 diabetes, cardiovascular diseases and some types of the cancer (Ye et al., 2012). In addition, it’s been reported by the World Health Organization that the consumption of whole grain products, fruits, vegetables, legumes and nuts reduces the obesity and excessive weight gain (WHO, 2015).

Question: Is the allegation that the consumption of whole wheat products increases the risk of many diseases such as heart disease, true?

Contrary to these claims, the results of many scientific studies indicate that, the consumption of whole grain products has a positive effect on coronary heart disease and related health problems. These studies suggest that cereal fiber consumption reduces the body mass index, lowers blood pressure and reduces the risks of cardiovascular heart diseases. Consequently, the more consumption of

Değerlendirmeye alınan çalışmaların meta analizi sonucuna göre tam tahıl tüketiminin toplam kolesterol (TC), LDL kolesterol ve trigliseriti düşürdüğü belirtilmiştir (Hollænder et al., 2015).

Soru: Tam buğday ürünleri ve sağlık ilişkileri konusunda farklı görüşler var bu konudaki görüşleriniz nedir? Buğday ürünleri ile çölyak ilişkisinden kısaca söz eder misiniz?

Gluten içeren tam buğday ürünlerinin olumsuz etkileri olduğu yönündeki görüşlerin tamamen aksine tam buğday ürünleri ve tam buğday lifinin kan glukoz seviyesinin kontrolünü ve kolesterol seviyesini olumlu yönde etkilediği ve kan basıncını düşürdüğü yönünde gözlemler bulunmaktadır (Gaskins et al., 2010; Jenkins et al., 2007; Masters et al., 2010; Qi et al., 2006; Raninen et al., 2011). Bu etkilerin büyük ölçüde kepekli ayrılan alörön tabakasında yoğunlaşan ve buğday ruşeyminde bulunan lifler (beta-glukan ve arabinoksilan), fitokimyasal maddeler (fenolik bileşenler, steroller, tokoller) ve vitaminlerle ilgili olduğu belirtilmektedir.

Björck ve çalışma arkadaşları (2011) AB tarafından desteklenen ve 26 akademik kuruluşun görev aldığı HEALTHGRAIN projesinin sonuçlarını özetlemiştir. Bu araştırmacılar tahıl liflerinin kalın bağırsakta fermentasyonu sonucunda oluşan kısa zincirli yağ asitlerinin seviyesi ile insülin hassasiyeti ve glukoz homeostasis arasında negatif bir korelasyon olduğu sonucuna varmıştır. Sonuç olarak belirli bir karbonhidrat yüküne karşılık insülin üretiminin azaldığı tespit edilmiştir. Bu durum beyaz ekmekte bulunmayan veya çok az bulunan buna karşılık tam buğday ve ürünlerinde bulunan bazı bileşenlerin önemli etkileri olduğunu göstermektedir.

Hauner ve çalışma arkadaşları (2012) tarafından yapılmış olan kohort çalışmada tam tahıl ürünleri tüketimi ile obezite, diyabet ve koroner kalp hastalıkları riskinin azalması arasında ilişki olduğu bildirilmiştir. Ayrıca Aune ve çalışma arkadaşları (2011) tahıllardan ve tam tahıl ürünlerinden alınan lifin kolorektal kanser riskini azalttığı sonucuna varmıştır.

Tüm bu çalışmalar tam tahıl ürünlerinin sağlık avantajları olduğunu gösterse de, dünya nüfusunun bir bölümünün buğday veya gluten benzeri protein içeren diğer tahıl ürünlerini tolere edemediğini belirtmek gerekir. Bunların başında da çölyak hastalığı olanlar gelmektedir. Çölyak hastalığı (ya da Gluten Enteropatisi); bağırsaklarda emilimi sağlayan villus denilen yapıların bozulmasına sebep olan ve dolayısıyla da yiyeceklerdeki besinin emilmesini engelleyen ve ince bağırsakta hasar oluşturan bir sindirim sistemi

whole grain products is recommended (Lairon et al., 2015, He et al., 2010, Liu et al., 1999).

In the meta-analysis carried by Hollænder et al. 6069 articles were reviewed and the relationship between whole grain consumption with cholesterol levels was examined. According to the meta-analysis result of the assessed studies, it's been reported that the whole grain consumption lowers total cholesterol (TC), LDL and triglycerides (Hollænder et al., 2015).

Question: There are different views on the subject of relationship between whole wheat products and health, what is your opinion in this issue? Would you briefly mention the relationship between the celiac and wheat products?

On completely contrary to the views concerning that whole wheat products containing gluten have negative effects, there are observations about that the whole wheat products and whole wheat fiber actually control blood glucose levels, positively affect the cholesterol levels and lower the blood pressure (Gaskins et al., 2010; Jenkins et al., 2007; Masters et al., 2010; Qi et al., 2006; Raninen et al., 2011). It's been reported that these effects are related to the fibers which largely dissents with bran and concentrates in the aleurone layer and exists in the wheat germs, phytochemicals (phenolic compounds, sterols, tocots) and vitamins.

Björck et al. (2011) summarized the results of the HEALTHGRAIN project which supported by the EU and 26 academic institutions served within. These researchers, reached to the conclusion of the existence of a negative correlation between the level of short chain fatty acids resulted from the fermentation of grain fibers in the colons with insulin sensitivity and glucose homeostatis. As a result, it was found out that against a certain amount of carbohydrate load, insulin production was reduced. This indicates that the some components, found in whole wheat and its products, but not found or found very little in white bread have major effects.

In the cohort study conducted by Hauner et al. (2012), it has been reported that there is a relation between the consumption of whole grain products and reduced risk of obesity, diabetes and coronary heart diseases. Furthermore, Aune et al. (2011) found the result that fiber obtained from grains and whole grain products reduce the risk of colorectal cancer.

Although, all these studies suggest that whole grain products have health benefits, it should be stated that some part of the world population can not tolerate wheat





hastalığıdır. Gluten peptidlerine karşı oluşan bir oto-immün tepkidir. Çölyak görülme sıklığının ABD’de %0.71, birçok Avrupa ülkesinde de buna yakın seviyelerde olduğu bildirilmiştir (Mustalahti et al., 2010). Bazı ülkelerde ise %1 civarındadır.

Soru: Çölyak yeni bir hastalık mıdır? 1950’li yıllara kadar çölyak diye bir hastalık yok muydu?

Çölyak oto-immün bir rahatsızlık olduğu için insanın biyolojik gelişimi içerisinde çok kısa sayılacak 50-60 yıl gibi bir sürede ortaya çıkması beklenemez. Şüphesiz 1950’li yıllara kadar çölyak diye bir hastalık vardı. Ancak son yıllarda geliştirilen teşhis yöntemleri ile bu hastalığın teşhisi kolaylaşmıştır. Daha önceki yıllarda muhtemelen teşhis konulamamış çok sayıda çölyaklı insan vardı.

Soru: Çölyak hastalığının ve gluten intoleransının artmasının nedenleri ne olabilir?

Çölyak hastalığının artmasının nedenleri kesin olarak belirlenememiştir. Ancak bazı araştırmacılar son yıllarda geliştirilen teşhis yöntemleri ile bu hastalığın teşhisi kolaylaştığı için daha önceki yıllarda teşhis konulamamış çölyaklılar bulunduğu için günümüzde artmış gibi görüldüğünü ifade etmektedir. Ayrıca çölyak hastalığının artmasında stres, çevre kirliliği gibi çevresel faktörlerin de rolü olduğu düşünülüyor.

Soru: Yeni buğday çeşitleri ile eski/yerel çeşitlerin proteinleri farklı mıdır?

Buğday gluten proteinleri bir protein grubudur. Buğday gluten proteinleri gliadin ve glutenin proteinlerinden oluşur. Bu proteinlerin çok benzer formları çavdar, arpa gibi buğdaya yakın akraba hububat türlerinde, daha az benzer formları ise yulaf, sorgum, mısır ve pirinç gibi diğer hububat türlerinde bulunmaktadır. Gluten proteinleri buğdayın daha ilkel formları olan kaplıca ve siyez buğdaylarında da

or other grain products that contain gluten like proteins. Foremost among these, is the celiac disease. Celiac disease (or gluten enteropathy); is a digestive disease that causes the deterioration of structures called villi which allow absorption in the intestines and thus interferes the absorption of nutrients from food and damages the small intestine. It is an auto-immune response generated against the gluten peptids. The incidence rate of celiac disease is 0.71% in USA and it’s been reported that the rate is close to this level in many European countries (Mustalahti et al., 2010). In some countries it’s around 1%

Question: Is celiac a new disease? Is it true that until the 1950s, there was no disease called celiac?

Since celiac is an auto-immune disorder, one can not expect it to occur in 50-60 years which can be considered a very short span for the human biological development. Surely there had been a disease until the 1950s as celiac. However, with the diagnostic methods developed in recent years, the diagnosis of this disease has been facilitated. Probably, in the earlier years, there were many people who were not diagnosed with the celiac disease.

Question: What could be causing the increase of celiac disease and gluten intolerance?

The causes of the increase of celiac disease couldn’t be exactly determined. But, some researchers state that since, with the diagnosis methods developed in recent years facilitated the process, because of the undiagnosed people with celiac in the earlier years, it resulted seeming like an increase in the recent year. Moreover it is considered that the stress, and environmental factors like pollution play a role in the increase of celiac disease.

Question: Are the proteins of new wheat types and old / local wheat types different?

Wheat gluten proteins are a protein group. Wheat gluten proteins consist of gliadin and glutenin proteins. The very similar forms of these proteins are found in grain types of close relatives of wheat such as rye, barley and less similar forms are found in other forms of cereals such as oats, sorghum, corn and rice. Gluten proteins also exist in the more primitive forms of wheat such as einkorn and siyez wheat.

In an interview made in recent years (CBS, 2012), cardiologist W.R. Davis in his best-seller book “Wheat Belly: Lose the Wheat, Lose the Weight, and Find Your Path Back to Health (Davis, 2011)” made some claims about wheat and its products. The author claims that, the wheat which we are still consuming is created from the results of “genetic researches conducted in the 1960s and 1970s” and in this process an unnatural protein called gliadin has been added to the “modern wheat”. David states that everyone is “sensitive” to this protein called gliadin. However, gliadins have existed in all wheat and similar cereal types (e.g. :

bulunmaktadır.

Son yıllardaki bir röportajda (CBS, 2012) kardiyolog W.R. Davis çok satan kitabında "Wheat Belly: Lose the Wheat, Lose the Weight, and Find Your Path Back to Health (Davis, 2011)" buğday ve ürünleri hakkında bazı iddialarda bulunmuştur. Yazar halen yemekte olduğumuz buğdayın "60'lar ve 70'lerdeki genetik araştırmalar sonucu yaratıldığını" bu sırada "modern buğdaya" gliadin adı verilen doğal olmayan bir protein ilave edildiğini iddia etmiştir. Davis herkesin bu gliadin adlı proteine "duyarlı" olduğunu belirtmiştir. Ancak gliadinler tüm buğdaylarda ve benzer hububat türlerinde (Örn: arpa, çavdar) eskiden beri mevcuttur (Goryunova et al., 2012). Ayrıca, tetraploid buğdayların bazı eski (yerel) formları günümüz buğdaylarına göre daha yüksek oranda gliadin içermektedir (Colomba and Gregorini, 2012).

Soru: Yerel buğdayların besleyici değeri ile ticari buğday türlerinin besleyici değeri arasında nasıl bir fark vardır?

Tüm buğdayların (yerel veya ticari) bileşimi ve besleyici değeri genetik yapı, çevre ve yetiştirme koşullarından etkilenir. Yetiştirme yerinin toprak ve iklim özellikleri, gübreleme, sulama gibi faktörler buğday bileşimi ve besleyici değeri üzerine etki yapar. Bizim grubumuzun yaptığı bir çalışmada bazı yerel buğdayların fitokimyasal bileşenler ve toplam antioksidan kapasitesi açısından diğerlerinden ve ticari çeşitlerden üstün olduğunu gözledik (Serpen et al., 2008). Ancak bazı yerel buğdaylarda bu değerler daha düşüktü. Bu nedenle genelleme yapmayı doğru bulmuyoruz. Diğer yandan üstün özelliklere sahip yerel buğdaylar ıslah programlarında kullanılarak bu özellikleri klasik yöntemlerle ticari çeşitlere aktarılabilir.

SORU: Tam buğday ekmeğinin glisemik indeksinin şekerden yüksek olduğu belirtiliyor, bu bilgi doğru mudur?

Glisemik İndeks (GI), karbonhidrat içeren gıdaların tüketimleri sonrası kan glukoz düzeyini yükseltici etkilerinin değerlendirilmesinde kullanılan bir kavramdır. Yapılan bir çok araştırma birlikte değerlendirildiğinde tam buğday ekmeğinin GI değerinin 49-78, şekerin GI değerinin ise 58-82 aralığında olduğu görülmektedir (Foster-Powell et al., 2002). Diğer bir ifade ile tam buğday ekmeğinin GI değeri şekerden yüksek değil, biraz düşüktür. Tam buğday ekmeği tüketildiğinde sağlık faydaları olan besinsel lif, protein, vitaminler, mineraller ve fitokimyasallar da vücuda alınmış olur. Ayrıca kompleks karbonhidratlar yavaş sindirilir ve bu da uzun süreli tokluk hissine neden olur. Tam buğday ekmeği gibi yavaş sindirilen gıdalar tüketildiğinde glukoz yavaş bir şekilde salınır ve GI düşük olur. Tüketilen miktar da tokluk kan şekerinin belirlenmesinde önemli bir etkidir. Ayrıca

barley, rye) since the old times (Goryunova et al., 2012). In addition, some old (local) forms of tetraploid wheats contain a higher proportion of gliadin, compared to modern wheat (Colomba and Gregorini, 2012).

Question: What is the difference between the nutritional value of local wheat and commercial wheat?

The composition and nutritional value of all wheat (local or commercial) are affected from the genetic structure, environment and growing conditions. Factors such as the soil and climate conditions of the cultivation area, fertilization, irrigation have an effect on the composition and nutritional value of the wheat. In a study which was conducted by our group, we observed that the some local wheats are superior to others and commercial types in terms of phytochemical compounds and total antioxidant capacity (Serpen et al., 2008). However, these values were lower in some local wheats. Therefore, we don't think it's right to make generalizations. On the other hand, local wheat with superior properties could be used in breeding programs and these properties can be transferred by classical methods to commercial types.

Question: It is said that the glycemic index of whole wheat bread is higher than sugar's, is this information correct?

Glycemic Index (GI) is a term used to evaluate the blood glucose booster after effects of consumption of foods that contain carbohydrates. When many conducted researches are assessed together, it is observed that the GI value of whole wheat bread is between 49-78 and the GI value of the sugar is between 58-82 (Foster-Powell et al., 2002). In other words, the GI value of the whole wheat bread is not higher than sugar, but rather lower. When whole wheat bread is consumed, dietary fiber, proteins, vitamins, minerals and phytochemicals which also have health benefits also enter the body. Moreover, complex carbohydrates are digested slowly and this causes long-lasting feeling of satiety. When slow-digest foods such as whole wheat bread are consumed, the glucose is released slowly and GI level becomes low. The consumed amount is also an important factor in determining the postprandial blood sugar. In addition, the comparison of whole wheat bread and sugar in this way is not really a correct approach. The glycemic load also should be considered as well as glycemic index. Glycemic Load, has an important role in understanding the effects of food, on blood sugar level. When calculating the Glycemic Load, the consumed carbohydrate amount and Glycemic Index are assessed together (Venn and Green, 2007, Nayak et al., 2014). The values of Glycemic Index and Glycemic Load per serving of white bread, whole wheat bread and bulgur are given in Table 1. When the data of one slice of whole wheat bread and sugar cube of the same

tam buğday ekmeği ile şekerin bu şekilde karşılaştırılması pek doğru bir yaklaşım değildir. Glisemik indeksin yanı sıra glisemik yüke de bakmak gerekir. Glisemik Yük, gıdaların kan şekeri seviyesine etkisinin anlaşılmasında önemli bir role sahiptir. Glisemik Yük hesaplanırken tüketilen karbonhidrat miktarı ve Glisemik İndeks beraber değerlendirilir (Venn and Green, 2007, Nayak et al., 2014). Beyaz ekme, tam buğday ekmeği ve bulgurun Glisemik indeks ve porsiyon başına Glisemik yük değerleri Çizelge 1’de verilmiştir. Bir dilim tam buğday ekmeği ile aynı miktarda küp şekerle ait veriler incelendiğinde tam buğday ekmeğinin glisemik yükünün çok daha düşük olduğu görülmektedir (Çizelge 1).

SONUÇ:

Yukarıda son dönemde sıklıkla karşılaştığımız bazı spekülative iddialar ele alınmış, bunlar bilimsel temele dayalı olarak tartışılmış ve bu iddialara bilimsel cevaplar araştırılmıştır. Bu tartışmada da belirtildiği gibi, halkımızın sağlıklı ve dengeli beslenmesini olumsuz yönde etkileyecek, buğday ve diğer hububat ürünlerinin tüketiminden kaçınmasına neden olacak spekülative söylemlere ve yanlış beyanlara itibar edilmemesi gerekmektedir. Bu durum bazı sağlık sorunları yaratmakta, tam buğday/tam tahıl ürünlerinden uzaklaşmaya ve protein ve yağ bazlı diyetlerle beslenme sonucu başta böbrek hastalıkları olmak üzere çeşitli sağlık sorunlarına neden olmaktadır. Ayrıca ülkemizde dile getirilen bu olumsuz iddialar un ve diğer hububat ürünlerimizin ihraç edildiği bazı ülkelerde rakiplerimiz tarafından aleyhimize kullanılarak ihracatımızı olumsuz yönde etkilemeye de başlamıştır.

Çizelge 1. Ekmek (tam buğday/beyaz), şeker ve bulgurun glisemik indeks (GI) ve glisemik yük karşılaştırması

Gıda Türü	Porsiyon Miktarı	Gram	Karbonhidrat Miktarı Gram	Glisemik İndeks	Glisemik Yük
Beyaz ekme	1 dilim	30 g 17	87	15	
Tam buğday ekmeği	1 dilim	30 g 16	49	8	
Küp şeker (sakkaroz)	10 tane	~30 g	30	68	~ 20.5
Bulgur (pişmiş)	1 tabak	150 g	26	48	~ 12

Kaynak için: www.tusaf.org

amount are examined, it's seen that the glycemic load of whole wheat bread is much lower. (Table 1)

CONCLUSION:

Some speculative assertions that we frequently come across recently, are assessed above, they are discussed with a scientific basis and scientific answers to these allegations were investigated. As noted in this discussion, speculative expressions and misrepresentations which negatively affect the healthy and balanced diet of our people, and result in avoidance of the consumption of wheat and other cereals, should be ignored. This situation creates some health problems, avoiding whole wheat / whole grain products and because of protein and fat based diets it causes various health problems, especially such as kidney disease. Furthermore, these negative allegations raised in our country, with our competitors using them against us in some countries, have started to impact negatively on our flour and other cereal product exports.

Table 1. The comparison of Glycemic Index (GI) and glycemic load of bread (whole wheat / white), sugar and bulgur

Food Type	Serving amount	Gram	Carbohydrate amount Gram	Glycemic Index	Glisemik Load
White bread	1 slice	30 g 17	87	15	
Whole wheat bread	1 slice	30 g 16	49	8	
Sugar cube (sucrose)	10 pieces	~30 g	30	68	~ 20.5
Bulgur (cooked)	1 plate	150 g	26	48	~ 12

For Source: www.tusaf.org



FAALİYETLERİMİZ

- Gözetim
- Teminat Yönetimi
- Laboratuvar
- Sertifikasyon
- Periyodik Teknik Muayene
- Radyasyon Muayenesi

Control Union, gözetim, kalite ve miktar kontrolleri, üretim kontrolleri, sertifikasyon, teminat yönetimi (CMS), laboratuvar, radyasyon ve periyodik teknik muayene alanlarında global uzmanlığa sahiptir. Bilgi birikimimiz ve deneyimimiz ile birlikte uluslararası üye ofislerimiz ve laboratuvarlarımız sizlere dünya çapında kaliteli servis sunmamızı sağlar.

controlunion.com.tr



TEKNOLOJİ ve GÜVEN
TECHNOLOGY & TRUST



www.agacilisilo.com
info@agacilisilo.com

[f/agacilisilo](https://www.facebook.com/agacilisilo) [i/agacilisilo](https://www.instagram.com/agacilisilo) [t/agacili_silo](https://www.twitter.com/agacili_silo)

2. Organize Sanayi Bölgesi, Cumhuriyet Bulvarı, No: 29 Aksaray, TÜRKİYE
Tel: +90 382 502 03 00 (pbx) Fax: +90 382 502 03 05

ÜRETİMİN ZİRVESİ

Sürdürülebilir un teknolojileri ve
anahtar teslim çözümlerde,
bizimle zirvedesiniz.



www.miller.com | info@miller.com | +90 332 239 0 141





Gıda üreticisi müşterilerimizin özel ihtiyaçlarına göre, tam otomatik Dolum Makineleri - Paletizer - Palet Ambalajlama sistemlerini en son teknolojileri kullanarak, tek elden hizmetinize sunuyoruz.

www.behnbates.com - www.ilkaambalaj.com

BEHN + BATES Maschinenfabrik GmbH & Co. KG - Muenster, Almanya
Tel: +49 251 9796-0 - E-mail: sales@behn Bates.com

Local contact: İlka Kağıt Ambalaj Sanayi ve Ticaret A.Ş. - İstanbul, Türkiye
Tel/Faks: +90 216. 362 20 06 - E-mail: info@ilkaambalaj.com

FAWEMA



FAWEMA paketleme makineleri, özellikle gıda sektöründe olmak üzere toz ve granül ürünlerin 0,5-1-2-5 Kg ambalajlara doldurulması için geliştirilmiştir. Ambalajlama çözümlerimiz, profesyonel servisimiz ve satış ağıımız ile dünya çapında hizmet vermekteyiz.

FAWEMA GmbH
Wallefelder Straße, 51766 Engelskirchen, Germany
Tel: +49 2263/716-0, info@fawema.com
www.fawema.com

BUĞDAYIN ALTIN KALBI: RUŞEYM

THE GOLDEN HEART OF THE WHEAT:
WHEAT GERM

*Her bir başak, her bir tanesiyle, bin bir emekle
çıkıp gelir ... Ve bütün cömertliği ile bizim
kalbimiz uğruna kendi kabini koyar ortaya...*

*Comes within each spike, each grain, by a demanding
labor...And offers its own heart for the sake of ours, with
all the generosity...*



A, C, D,E gibi vitaminler ve selenyum, fosfor, sodyum, çinko, kalsiyum gibi minerallerin yanı sıra folik asit ve demir açısından da bir hayli zengindir ruşeym.

What germ is highly rich of the vitamins A, C, D, E; the minerals such as selenium, phosphorus, sodium, zinc, calcium as well as folic acid and iron.

İnsanoğlunun var olduğu en eski dönemden bu yana severek tükettiği, gün içindeki en büyük karbonhidrat kaynağı olan, vitamin ve mineral ihtiyacını önemli ölçüde karşıladığı, temel besin maddesi ekmek, sofralarımızın olmazsa olmazı haline gelmiştir. Vücudumuzun ihtiyaç duyduğu günlük enerjinin %60'ı tahıl ürünlerinden sağlanmaktadır. Beslenme için en yaygın olarak tüketilen tahıl türü ise buğday, ekmek ve türevleridir. Ekmek halk için dayanışmayı, çalışma hayatını ve hayatta kalmayı içinde barındıran bir simgedir.

Ekmek üretiminde kullanılan un doğal vitamin ve mineraller gibi çok önemli besin değerleri ile desteklenmekte veya buğdayın doğal yapısında bulunan lif, vitamin ve mineral açısından çok zengin olan kepek ve ruşeym ile zenginleştirilmektedir. Dolayısıyla insanlar sağlıklı yaşam için gerekli olan birçok besin değerini ekmek tüketirken almaktadırlar.

Bread, the fundamental staple food, which has been consumed fondly since the earliest periods of the human existence, the biggest provider of daily carbohydrates, the need for the vitamins and minerals satisfied significantly with, has become an indispensable part of our tables. The 60% of the daily energy required by our bodies, is obtained from grain products. The most widely consumed cereal type is the wheat, and the bread and derivatives as food thereof. Bread is a symbol, including the unity, work life and survival concepts, for the people.

The Flour used in the production of bread, is reinforced with many important nutrients such as, natural vitamins and minerals or it's enriched with the bran and the wheat germ, which also exist in the natural structure of the wheat and very rich of fibers, vitamins and minerals. Therefore, by consuming bread, people are able to receive many nutrients necessary for a healthy life.



Ruşeym, gerçekten de kalbidir buğdayın. En kıymetli, en nadide yeridir. Buğdayın una dönüşme serüveninin en nazlı, en değerli ürünüdür. En özel yöntemler kullanılır bir ton buğdaydan bir kilo ruşeym elde edebilmek için. Daha bilimsel bir açıklama ile bakacak olursak, buğdayın en tepesinde embriyo olarak adlandırılan, tohumun üremesini ve çimlenmesini sağlayan kısımdır.

Folik asit ve demir açısından bir hayli zengin olan ruşeym, aynı zamanda çok güçlü bir E vitamini deposudur. Yüksek lif özelliği sayesinde insan sağlığı için oldukça elzemdir aslında. Bunların yanında Ruşeymin içerisinde A, C, D gibi vitaminler ve selenyum, fosfor, sodyum, çinko, kalsiyum gibi mineraller de bulunur.

Doğanın en temel besin maddesi olan buğdayın bin bir zahmetle bize kadar gelen bu eşsiz parçası bizim sağlığımız için de eşsiz faydaları içinde barındırıyor:

- Ruşeym, kalp ve damar sağlığını korumaya yardımcıdır.
- İçeriğindeki lif de göz önüne alındığında diyet listelerinde mutlaka olmalıdır.
- Kolesterolü düşürmeye yardımcı olur.
- Kasların sağlıklı olarak gelişmesini sağlar.
- Vücudun performans ve dayanıklılığını artırır.
- Bağışıklık sistemini güçlendirir ve stresi yenmenize yardımcı olur.

Wheat germ, is indeed the heart of the wheat. The most valuable and rare part of it. The most delicate and precious result of the adventure of wheat production. The most exclusive methods are used, to acquire just a kilogram of wheat germ from a ton of wheat. In a more scientific approach, it's the top part of the wheat called embryo, which allows the reproduction and germination of the seed.

The wheat germ, which is rich of folic acid and iron, is also a strong source of vitamin E. It's actually very essential for the human health, thanks to its high fiber capacity. Furthermore, it contains the vitamins like A, C, D and minerals such as selenium, phosphor, sodium, zinc, and calcium.

This unique and hard to obtain part of the most essential nutrient of the nature: wheat, also embodies the matchless benefits for our health:

- The wheat germ helps to protect the heart and vascular health.
- It should definitely be included to the dietary lists, considering the fiber content.
- It helps to lower the cholesterol.
- It provides the healthy development of muscles.
- It increases the performance and the durability of the body.
- It strengthens the immune system and helps us overcome the stress.



Ekmek üretiminde kullanılan un, buğdayın doğal yapısında bulunan; lif, vitamin ve mineral açısından çok zengin olan kepek ve ruşeym ile de zenginleştirilmektedir.

The flour used in the production of bread, is enriched with the bran and the wheat germ, which also exist in the natural structure of the wheat and very rich of fibers, vitamins and minerals.

Kullanım şekli ve yeri açısından da oldukça çeşitliliğe sahip olan bu sağlık deposu besini damak tadınıza uyacak şekilde kullanmanız da mümkün üstelik. Ruşeymi, soğuk süt veya yoğurt ile karıştırılabilirsiniz. Ya da taze veya kuru meyvelerle birlikte tüketmeniz de mümkün. Çorba, salata gibi yiyeceklerin üzerine serpererek kullanabileceğiniz gibi yemek pişirirken baharat gibi de ilave edebilirsiniz.

Ancak insan sağlığı açısından bu kadar kıymetli bir besini temin etmenin hem zaman hem de maddi açıdan her zaman kolay olmadığı gerçeğinden yola çıkarak, hem herkese ve her keseye ulaşabilmesi hem de en olması gereken yerde ekmekle birlikte tüketilebilsin diye Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu olarak elimizden geleni yapmaktayız.

TUSAF koordinasyonu ve çalışmalarıyla; revize edilen un tebliğimiz, ekmeğin zenginleştirilmesinin önünü açarak, bir insanın en önemli yaşamsal besin kaynaklarını doğal yollardan ekmek tüketirken sağlamayı amaçlamaktadır. Yeni üretilen ekmeğimizde, lif, protein ve faydalı yağların oranı yükseltilmiş, nişasta oranı ise azaltılmıştır

Nitekim burada mevzu bahis ilk önce halkımızın sağlığı ve yanlış bilgilendirilmesinin önüne geçilmesidir. Bu noktada değerli basın mensupları ve kamu yetkililerimizin gereken özen ve önemi göstereceğini umut ediyor, sadece sektör temsilcileri olarak değil bu ülkenin fertleri olarak da halkımız üzerinden yapılan bu bilgi kirliliğinin bir an önce durdurulması için gerekenin yapılmasını istiyoruz.

Sonuç olarak bizler özel sektör ve sivil toplum kuruluşları olarak değerli akademisyenleri bir araya getirip kamuoyunu aydınlatmaya yönelik çalışmalar yapmaktayız ve yapmaya da her türlü desteği sağlamaya da inanca devam edeceğiz.

Even more, it's also possible to consume this healthy food, which has a wide diversity in terms of the way and place of the use, to adapt your taste. Wheat germ can be mixed with cold milk or yogurt. Or you can consume it with fresh or dried fruits. It can be sprinkled on the foods like soup and salad or can be added just like the spices when cooking.

As the Turkish Flour Industrialists' Federation, we are doing our best to make it available for everyone and every budget and to ensure it to be consumed with the most appropriate container: the bread, based on the fact that acquiring such a precious nutrient for the human health, is not always easy in terms of time and money.

The flour communiqué which is revised with the coordination and activities of TUSAF, by clearing the way for the bread enrichment, intends to provide a person's most important food source naturally: by consuming bread. In our newly produced bread; the proportions of fiber, protein, and beneficial fatty were raised, while reducing the starch content.

In fact the current issue is, caring for the health and preventing the misinformation of our people. At this point, we are hoping from distinguished members of the press and public officials to show the necessary care and consideration and the required initiatives to be taken as soon as possible, to stop this information pollution, as not only the representatives of the industry but also the people of the country.

As a result we, as the private sector and a non-governmental organization, do and will faithfully continue carrying out activities, in order to assemble our respected academicians, fulfill our public disclosure duty and provide all kinds of support to them.



We counsel business that feeds the world!

Commodity Market Analyst "UkrAgroConsult"
is a leading expert in agricultural markets of Ukraine
and Black Sea region, operating in the international
grain industry for over 20 years.

- Analysis of grain and oilseed market in the Black Sea region
- Agricultural market research (grain, oilseeds, food industry, livestock sector, logistics, agri inputs, specialized markets)
- Investment consulting, business plans, due diligence
- International conferences on Black Sea grains and oilseeds
- Crop tours

***Our market analysis and advisory services are geared
to assist you in your decision making!***





15th INTERNATIONAL CEREAL AND BREAD CONGRESS

APRIL 18-21, 2016 ISTANBUL, TURKEY



Chair

Dr. Hamit Köksel

Committees
Honorary President

Dr. Kadir Topbaş, Mayor of Istanbul Metropolitan Municipality

Scientific Committee

Bin Xiao Fu, Canada
Charles Brennan, New Zealand
E. Roland POMS, Austria
Fengcheng Wang, China
Fred Brouns, The Netherlands
Gi Hyung Ryu, Korea
Hans-Joachim Braun, CIMMYT
Hikmet Budak, Turkey
Jan Delcours, Belgium
Jan Willem van der Kamp, The Netherlands
Joël Abecassis, France
Kaisa Poutanen, Finland
Lydia Tooker Midness, AACC International
Marina Carcea, Italy
Martha B. Cuniberti, Argentina
Martin Scanlon, Canada
Mesut Keser, ICARDA
Nese Sreenivasulu, IRRI
Ning Wang, Canada
Perry K.W. Ng, USA
Peter Shewry, UK
Roberto Javier Peña, Mexico
Sam Millar, UK

Advisory Committee

Ayhan Atlı
Behiç Mert
Berrin Özkaya
Dilek Sivri Özyay
Duygu Göçmen
Gülüm Şumnu
Hazım Özkaya
İ. Sait Doğan
M. Hikmet Boyacıoğlu
M. Murat Karaoğlu
M. Sertaç Özer
Mehmet Hayta
Mehmet Rüstü Karaman
Muharrem Certel
Mustafa Bayram
Nermin Bilgiçli
Nevin Şanlıer
Osman Sağdıç
Özen Özboy Özbaş
Recai Ercan
Selman Türker
Serpil Şahin
Turgay Şanal
Vehbi Eser

Industry Advisory Committee

Jan Willem van der Kamp, Chair
Salih Bekaroğlu, İstanbul Halk Ekmek
Bengt Sahlin, Perten
Markus Löns, Brabender
Amaud Dubat, Chopin
Phil Latham, DSM

Organising Committee

Arzu Başman
Erkan Yalçın
Esat Arber
H. Filiz Köksel
Kevser Kahraman
Michaela Pichler
Seçil Türksoy
Sedat Sayar
Serpil Öztürk
Tugrul Masatcioğlu
Yalçın Coşkun

Scientific Topics

- Cereals and Cereal Product Quality Evaluation/ Quality Management
- Cereal Processing Technologies
- Bread and Other Cereal Foods
- Nutrition and Health
- Food Safety and Security
- Global Grain and Cereal Products Market
- Research on Genetics, Breeding and Agronomy to Enhance Global Cereal Production and Quality
- Storage and Packaging
- Food Legumes
- Feeds and Animal Feeding
- Sugar, Chocolate and Confectionery Products

www.icbc2016.org

Organised by



In Cooperation with



Sponsors



Organisation Office

ARISA
Tel: +90 512 441 0000
Fax: +90 512 441 0000
www.arisa.com.tr
arisa@arisa.com.tr
arisa@icbc2016.org

HALK EKMEK

ABP

POLEN

Barilla

TURKISH FLOUR

YEAST & ADDITIVES



K-Obiol®
EC 25

UPL QuickPhos®



Rodilon®
PASTE

UPL MagnaPhos®

nativi®
HASAT SONRASI KORUMA



profesyonel paketleme çözümleri...
professional packaging solutions...

SAM FPM 125 TAM OTOMATİK DOLUM VE PAKETLEME HATTI

Un, irmik, çay, toz şeker ve tuzun hazır kağıt poşetlere 1-2-5 kg dolumunu, paketlemesini, kümelemesini ve şirinklemesini yapan komple dolum ve paketleme hattıdır. Ürüne göre dakikada 40 pakete kadar üretim yapılabilir.



Sağbil®
PACKAGING MACHINES

Fevzi Çakmak Mh. 10668 Sk. No: 7/1
Karatay / Konya / TÜRKİYE
Tel : +90 332 239 11 22
Faks: +90 332 239 13 06
info@sagbil.com

Yeni Web Sitemiz Hizmetinizde.

www.sagbil.com





ÇELEBİ BANDIRMA LİMANI

- Dökme yük elleçleme ve depolama kapasitesi ile bölgenin en büyüğü
- Operasyon hızı ile Güney Marmara'nın lideri
- Hizmet kalitesi ve liman imkanları ile en güvenilir çözüm ortağı
- Rıhtımlara kadar ulaşan ulusal demiryoluna bağlantısıyla bölgenin tek limanı

Çelebi Bandırma Limanı bir  Holding A.Ş. kuruluşudur

www.celebi.com
www.portofbandirma.com.tr



intermilling Hitit Makina'nın tescilli markasıdır.

intermilling®

Grain Milling Systems



HIGH TECHNOLOGY

Wheat gives life!



O.S.B. 3.Cadde No:9 Çorum / TÜRKİYE
☎ +90 364 254 01 01 ☎ +90 364 254 01 00

www.intermilling.com.tr www.hititmakina.com.tr
info@intermilling.com.tr info@hititmakina.com.tr

**DEĞİRMENLERİN
MEKTEPLİ USTALARI
UN VE UNLU MAMÜLLER
TEKNİKERLERİ**

**EDUCATED MASTERS OF THE MILLS
FLOUR AND BAKERY PRODUCTS
TECHNICIANS**



**ORTA ANADOLU
UN SANAYİCİLERİ
DERNEĞİ**
Association of Central Anatolian
Flour Industrialists



Gaziantep Üniversitesi
Naci Topçuoğlu Meslek
Yüksekokulu



**GÜNEYDOĞU
UN SANAYİCİLERİ
DERNEĞİ**
1984

■ ■ **Un ve unlu mamullerin insan hayatındaki yeri göz önüne alındığında bu sektör için eğitilmiş ve kalifiye çalışan ihtiyacının ne kadar elzem olduğu göz ardı edilemez bir gerçektir.**

Considering the role of flour and bakery products within the lives of the people, it's an unignorable fact that the need for trained and skilled employees is very essential for the sector.



İnsan için beslenmenin temel taşlarının başında gelir un ve undan elde edilen ürünler. Yaşamın vazgeçilmez parçalarından biri haline gelmiş olmasının yanı sıra ekonomik ve ticari açıdan da hatırı sayılır bir yere sahiptir. Bütün bu sebepler de göz önüne alındığında, diğer tüm sektörlerde olduğu gibi un ve unlu mamuller sektöründe de eğitilmiş ve kalifiye çalışan ihtiyacı oldukça elzemdir. Dolayısıyla un ve unlu mamuller teknolojisi programı, bir diğer adı ile değirmencilik programı sektör ve toplum ihtiyacı açısından bir gereklilik halini almıştır.

Mesleki eğitime desteğin hemen her sektörde oldukça arttığı son dönemlerde en büyük ataklardan biri de un ve unlu mamuller cephesinde yaşanıyor. Sektörle ilgili profesyonel örgün eğitimin başlaması ile birlikte genç meslek adayları tarafından da oldukça ilgi gören bölüm şimdilik 2 üniversitemizde eğitime başlamış durumda. Gazi Antep Üniversitesi Naci Topçuoğlu Meslek Yüksek Okulu Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı ile eğitim hayatına bu eğitim öğretim yılında başlayan Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı sayesinde bu alanda kariyer yapmak isteyen gençlerin de önü açılmış oldu.

Flour and flour based products are the primary keystones of the human life. In addition to becoming one of the indispensable parts of the human life, they also have notable roles in terms of economic and commercial value. When taking all these reasons into consideration, the need for trained and skilled labor is very essential for the flour and bakery industry as for the other sectors. Therefore, flour and bakery technology program, also known as the milling program, has become a necessity in the view of the industry and public needs.

In recent years, which the support for vocational training increased considerably in almost every sectors, one of the biggest endeavors is also in progress regarding the field of flour and bakery products. With the initiation of professional formal training related to the sector, currently the departments that also draw the attention of young candidates of the profession, have already begun training in 2 of our universities. The professional path is cleared for the young people who wish to start a career in this field, thanks to the Flour and Bakery Products Technology Program of Gazi Antep University - Naci Topçuoğlu Vocational High School and Flour and Bakery Products Technology Program of Konya Necmettin Erbakan University which started its academic life in this year.

So what exactly do these technicians of the field do?

Flour and bakery technicians, manage processes related to the production techniques, quality control, storage, marketing of flour, bread, cake and other products in all fields of flour and bakery industry for public and private



Peki tam olarak ne iş yapar bu alanın teknikleri?

Un ve unlu mamuller teknikleri, kamu ve özel sektöre ait un ve unlu mamuller sanayinin bütün alanlarında un, ekmek, pasta vb. ürünlerin üretim teknikleri, kalite kontrolü, depolanması, pazarlanması ve işletmelerin yönetimi ile ilgili işleri yönetirler. Özel ve kamu sektörüne ait gıda analiz laboratuvarlarının un ve unlu mamuller kısımlarında analizler ve ürün geliştirme ile ilgili pozisyonlarında çalışabilirler.

Eğitimin Amacı ve Faydaları Nelerdir?

Sektör tarafından bir hayli kıymet verilen programın amacı; kaliteli, güvenilir ve ekonomik un ve unlu mamul üretimi yapabilmek adına, bilimsel ve uygulamalı eğitim ile araştırmalar yaparak bu birikimi ilgili sanayi dalı ve toplum faydasına sunmaktır. Programın başlıca hedeflerinden biri de un ve unlu mamuller alanında ulusal ve uluslararası düzeyde teknolojik gelişmelere temel olabilecek bilgi üretiminin sağlanmasıdır. Bu program öğrencileri, edindikleri kurumsal bilginin yanında uygulamalı eğitim ve öğretim sayesinde becerilerini de oldukça geliştirebilmektedirler. Öğrencilerin gerekli alt yapıyı almasını sağlayacak kadar iyi bir donanıma sahip olan laboratuvarlarla da desteklenen eğitim süreci sonunda programdan her bir meslek adayı ihtiyacı olan donanıma sahip olarak mezun olur.

sectors and manage the businesses. They may work in the positions related to analysis and product development in the flour and bakery product departments of the private and public food analysis laboratories.

What are the Objectives and Benefits of the Education?

The objective of the program, which is highly appreciated by the industry is; conducting researches with scientific and applied training, in order to produce high quality, reliable and economical flour and bakery products and presenting this experience to the related industry branch and community benefit. One of the main goals of the program is, ensuring the generation of knowledge which could be the basis for technological developments at the national and international levels in the field of flour and bakery products. The students of this program, will be able to improve their skills significantly, with the help of hands-on education and training system, in addition to the institutional knowledge they have acquired. At the end of the education process, which is facilitated with the well-equipped laboratories to ensure the acquiring of necessary fundamentals for the students, every candidate of the profession graduates from the program with the required skills.



Programın başlıca hedeflerinden biri de un ve unlu mamuller alanında ulusal ve uluslararası düzeyde teknolojik gelişmelere temel olabilecek bilgi üretiminin sağlanmasıdır.

One of the main goals of the program is, ensuring the generation of knowledge which could be the basis for technological developments at the national and international levels in the field of flour and bakery products.



Un ve Unlu Mamuller Teknolojileri Programına TUSAF Desteği:

Sektördeki eğitim boşluğunu doldurması açısından TUSAF tarafından da oldukça yakından takip edilen ve desteklenen program ile ilgili TUSAF'ın açıklaması şöyle: Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu olarak, eğitimin önemine, üniversite-sanayi işbirliğine, teknoloji ve nitelikli istihdam konularının ne kadar önemli olduğunun bilinci ile bu konuda sürdürülebilir politikalarla sektörümüze sürekli kalifiye istihdam sağlanması hususunda eğitimin desteklenmesine inanmaktayız. Bu kapsamda, Türkiye geçmişte sektörel eğitimin varlığı ile alakalı iyi ve kötü tecrübeler yaşamış bulunmaktadır. Sektörümüze yönelik açılan ve kapanan eğitim bölümlerini maalesef birkaç defa yaşamak zorunda kaldık. Dolayısıyla, şu anda eğitime başarı ile devam eden Gaziantep Üniversitesi Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı ile bu yıl yeni eğitime başlayan Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı'nın kıymetinin bilincindeyiz. Bu konuda, un sanayicilerimizin ve sektör paydaşlarımızın; federasyonumuz ile birlikte, bu programları ve yetişen öğrencileri destekleyeceklerine inancımız tamdır.

The TUSAF Support to the Flour and Bakery Products Technology Program

In terms of filling the educational gap in the industry, the declaration of TUSAF related to the closely monitored program and which is supported by TUSAF is as follows: As the Turkish Flour Industrialists' Federation, with the awareness of the importance of technology and qualified employment, we believe in the importance of the education, the university-industry cooperation, support for the education for ensuring continuous highly qualified employment to the industry by sustainable policies. In this context, Turkey has gone through both good and bad experiences in the past, related to the presence of industrial training. Unfortunately we have seen the initiating and terminating of academic departments repeatedly, related to our industry. Thus, we are well-aware of the value of Flour and Bakery Products Technology program of Gaziantep University - Naci Topcuoglu Vocational High School which is currently progressing successfully and Flour and Bakery Products Technology program of Konya Necmettin Erbakan University that has started its academic life this year. In this subject, we are fully confident for the future support of flour industrialists and stakeholders of the industry to these programs and students in training, with the help of our Federation.



TUSAF
www.tusaf.org

Bu bölümde öğrenim gören öğrencilere sağlanacak staj imkanıyla, değirmencilik sektörünün geleceği olacak olan arkadaşlarımız meslekte tecrübe kazanacaklardır. Bu sayede işletmelerimiz gereken altyapı ve tecrübeye sahip çalışan eksikliğini kapatabilecek ve bu programda yetişen öğrenciler, üniversitede edindikleri bilgi ve birikimleri un sanayicilerinin de yardımıyla pekiştirip sektörün ihtiyaç duyduğu kalifiye eleman olma yolunda emin adımlarla ilerleyeceklerdir.

TUSAF eğitim programlarının ve devamlılığına destek sağlamak amacı ile uygulamaya başladığı ve devam edecek olduğu planlarını 7 madde altında toplamıştır:

- Gaziantep ve Konya'da faaliyetlerini sürdüren meslek yüksek okullarının tanıtımının yapılması amacıyla geçmişte yaptığımız duyuruların artarak devamı sağlanacaktır.
- Federasyon ve üye derneklerimiz aracılığıyla, un sanayicilerimiz tarafından meslek yüksek okulu öğrencilerine öncelikli olarak staj imkanı sağlanacaktır.
- Federasyon ve üye derneklerimiz aracılığıyla, un sanayicilerimizin iş yerlerine personel alımlarında Meslek Yüksek Okulu mezunlarına iş verirken öncelik tanınacaktır.
- 31 Mart-3 Nisan 2016 tarihlerinde Antalya/Belek Sueno Otel'de yapılacak Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, Global Ticaret ve Değirmencilik Teknolojileri temalı Uluslararası Kongre ve Sergisi'nde gerek Gaziantep ve gerekse Konya'dan 2'şer öğretim üyesi ve her iki okuldan dereceye girmiş ilk 3 öğrenci misafir edilecektir.
- Her iki meslek yüksek okuluna aynı Kongre ve Sergi'de stand alanı verilerek misafir edilen öğretim üyesi ve öğrencilerin un sanayicilerimize tanıtım yapması sağlanacaktır.
- Un sanayicilerine yönelik meslek yüksek okullarının bulunduğu bölge veya şehirde federasyon tarafından yapılacak olan seminer, hizmet içi eğitim, genişletilmiş sektör toplantıları ve bölgesel yönetim kurulu toplantılarına meslek yüksekokulu yetkilileri davet edilecektir.
- Federasyon Yönetim Kurulu olarak kendi bünyesinde ve/veya uluslararası işbirlikleri ile farklı kuruluşlarla birlikte düzenleyeceği bölgesel çalışma programı ve ziyaretleri çerçevesinde meslek yüksek okulları ziyaret edilecektir.

With internship opportunities, provided to students trained in this program, our friends who will be the future of milling industry will acquire the professional experience. Therefore, our businesses will be able to satisfy the lack of employees with backgrounds and experience, and the students trained in this program will reinforce the knowledge and experience acquired from the universities, with the help of flour industrialists and proceed with stable pacing, in the path of becoming a skillful master required by the industry

TUSAF has gathered its plan for these programs, which have begun to be implemented and will continue in the future in order to support these educational programs under 7 Articles:

- The continuation of the announcements, made in the past in order to ensure the publicity for the currently active Vocational High Schools in Gaziantep and Konya, will be provided increasingly.
- A privileged internship opportunity for the Vocational High School students will be provided by the flour industrialists, through our Federation and members of associations.
- A priority will be presented to the graduates of Vocational High Schools during the recruitment of personnel for our flour industrialists, through our Federation and members of associations.
- 2 academic personnel from the each of Gaziantep and Konya schools, and the top 3 ranked students from both two schools, will be hosted in the International Congress and Exhibition themed Turkish Flour Industrialists' Federation, Global Trade and Milling Technologies, which will be held in Antalya / Belek Sueno Hotel between the dates of 31 March to 3 April 2016.
- Both two Vocational High Schools will be offered with exhibition spaces in the mentioned Congress and Exhibition, and the hosted academicians and students will be provided with the opportunity to make presentation to flour industrialists.
- Vocational High School officials will be invited to the seminars, in-service training, expanded sector meetings and regional board meetings targeting the flour industrialists, held by the Federation in the region or city of Vocational Schools' vicinity.
- Vocational High Schools will be visited in the frame of regional work programs and official visits, which are either internally organized by the Federation's Board of Directors, and/or in collaboration with the international cooperation.





ANAMED & ANALİTİK GRUP
ANALİTİK ÇÖZÜMLERDE GÜVENCENİZ

www.anamed.com.tr



Anamed & Analitik Grup olarak 1975 yılından beri uzman teknik kadromuz ile kalite kontrol analiz ve araştırma geliştirme cihazlarının satış ve satış sonrası danışmanlık hizmetlerini veriyoruz. Sektörde yaşanan gelişmelere paralel olarak, laboratuvarlarda ve pilot üretim alanlarında, dünyanın en başarılı firmalarının ürünleri ile sizlerin hizmetindeyiz.

Analitık Çözümlerde Güvenceniz

İstanbul Ofis
Tel: (216) 331 17 06 (PBX)
sales@anamed.com.tr

Ankara Ofis
Tel: (312) 418 18 29 (PBX)
sales.ankara@anamed.com.tr

İzmir Ofis
Tel : (232) 347 35 00
sales.izmir@anamed.com.tr

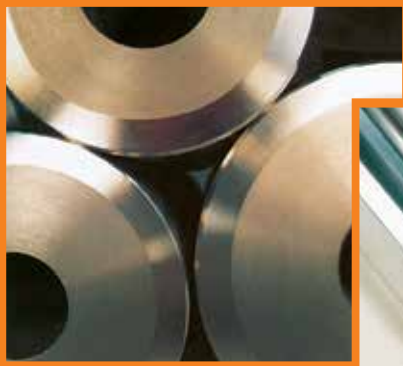
Adana Ofis
Tel : (530) 773 73 58
can@anamed.com.tr



ENTİL

ENDÜSTRİ YATIRIMLARI VE TİCARET A.Ş.

Since 1964



75. Yıl Mahallesi O.S.B. Şehitler Bulvarı No: 2- 26110 Eskişehir/ TÜRKİYE
Telefon: +90.222.237 57 46 Fax: +90 222. 237 26 75 e-mail: entilroll@entil.com.tr



msc.com





MALATYA SENTETİK ÇUVAL

"Kalitede Öncü, Güvende Tek"



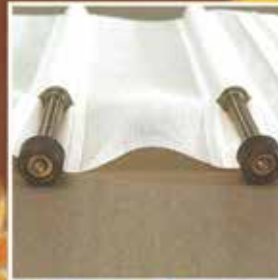
1. Organize San. Böl. 3. Cad. No:32 Malatya/TURKEY www.malatyasentetikcuval.com.tr
Tel: +90 422 315 05 84 (pbx) Fax: +90 422 315 05 88

SEFAR

SWITZERLAND



İsviçre Elek Bezleri Swiss Sieving Fabrics
Elek Gerdirmeye Sistemleri Stretching Units
Makarna Kurutma Bantları Pasta Drying Belts
Gıdaya Uygun Yapıştırıcılar FDA Approved Glues



NASA

SEFAR - TÜRKİYE TEK DİSTRİBÜTÖRÜ

NASA GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş. İstanbul Yolu 7 km Erciyes İşyerleri Sitesi 200. Cadde No:18 06370 Ankara
Tel: +90 312 397 39 01 - 02 - 03 Fax: +90 312 397 52 00 - 397 39 06 www.nasagide.com.tr • info@nasagide.com.tr

Tusaf yönetim kurulu, ulusal hububat konseyi ve makarna sanayicileri derneği ile ortak toplantıları

Joint meetings of tusaf board with national council of grains and pasta manufacturers association



İnsanoğlunun yerleşik hayata geçip tarımsal faaliyetlere TUSAF olarak en önemli hammademiz olan buğdayın stratejik bir ürün olduğunu ve her geçen gün önemini arttırdığı bilinciyle politikalarımızı şekillendiriyoruz. Çünkü biz un sanayicileri olarak Türkiye’de buğdayın ekilebilir olmasını destekleyecek politikaların oluşmasından yanayız.

8 Ekim 2015 tarihinde Ulusal Hububat Konseyi ve Makarna Sanayicileri Derneği ile işbirliği çerçevesinde bir araya

As TUSAF, we are forming our policies with the awareness of the strategic importance of wheat as our most important product, which is rising with each passing day. Since we as the flour industrialists of Turkey, are in favor of the constitution of the policies that supports the plantation of the wheat in Turkey.

On October 8, 2015 we have come together with the National Council of Grains and Pasta Manufacturers



gelişmiş ve koordinasyonun daha da artırılması hususunda görüş birliğine varılmıştır. Bu kapsamda; Türkiye buğday üretimi rekoltesi, geçmiş yıllar itibariyle farklı kuruluşların buğday rekoltesi tahminleri, buğday ekim alanları ve verimi ile bölgeler itibariyle stok değişimi hususlarında değerlendirmeler yapılmıştır. Ekmeklik buğday ve makarnalık buğday üretim ve mamul madde ihracatında koordinasyonun daha da sıklaştırılması yönünde işbirliğinin artırılması konusunda da bilgi alışverişinde bulunulmuştur.

Association and the consensus regarding the issue on further increase of the coordination have been reached. In this context; assessments on the matters of wheat harvest production of Turkey, the wheat harvest predictions of different organizations based on the previous years, the cultivation areas and yield of the wheat, and the stock variations between regions, have been made. Also, exchange of information has been ensured, concerning the further enhancement of the cooperation towards the coordination regarding the production and finished product exports of bread wheat and durum wheat.



Tarım sektörü; sağlıklı bir çevrenin oluşması ve korunması, ekolojik dengenin kurulması ve sürdürülebilirliği açısından, tüm insanlığı bir hayli yakından ilgilendirmektedir.

The agricultural sector is of particular concern to humanity in terms of the creation and conservation of a healthy environment, the establishment and the sustainability of the ecological balance.



Buğday Üretimi (Milyon Ton)/Wheat Production(M/T)

Yıllar/Years	TÜİK	IGC	USDA
2000	21,0	17,5	18,0
2001	19,0	15,5	15,5
2002	19,5	17,3	16,8
2003	19,0	18,5	16,8
2004	21,0	18,5	18,5
2005	21,5	18	18,5
2006	20,0	17,5	17,5
2007	17,2	15,5	15,5
2008	17,8	17	16,8
2009	20,6	18,45	18,5
2010	19,7	17,5	17,0
2011	21,8	21,8	18,8
2012	20,1	20,1	16,0
2013	22,1	22,1	18,8
2014	19,0	19	15,3
2015	22,6	22,6	19,5

Kaynak: TMO, Source: TGB

Arpa-Mısır Üretimi

Barley and Corn Production M/T

	2015/16	2014/15	2013/14	2012/13	2011/12	2010/11	2009/10	2008/09
Arpa/Barley	8,0	6,3	7,9	7,1	7,6	7,3	7,3	5,9
Mısır/Corn	6,4	5,95	5,9	4,6	4,2	4,3	4,3	4,3

2015 Türkiye Un İhracatı 2015 Wheat Flour Export Of Turkey

Ay (Month)	Miktar (Quantity) (M/T)	Değer (Amount) (Milyon Dolar / Million Dollars/)
Ocak (January)	147.499.672	\$61.031.775
Şubat (February)	150.412.423	\$61.800.208
Mart (March)	205.231.608	\$79.660.693
Nisan (April)	218.038.556	\$83.837.200
Mayıs (May)	254.912.232	\$92.179.769
Haziran (June)	207.513.676	\$73.183.960
Temmuz (July)	223.656.021	\$76.460.143
Ağustos (August)	267.739.305	\$89.644.643
Eylül (September)	222.661.235	\$73.020.523
Ekim (October)	368.574.926	\$116.802.889
Kasım (November)	287.561.900	\$94.326.343
Aralık (December)	243.591.304	\$76.863.691
TOPLAM TOTAL	2.797.392.858	978.811.837

Kaynak: TÜİK, Source: TSI

2015 Türkiye Buğday İthalatı 2015 Wheat Import of Turkey

Ay (Month)	Miktar (Quantity) (M/T)	Değer (Amount) (Milyon Dolar / Million Dollars/)
Ocak (January)	503.258.048	\$135.913.031
Şubat (February)	337.310.577	\$90.878.852
Mart (March)	349.284.780	\$90.423.810
Nisan (April)	190.928.484	\$47.484.876
Mayıs (May)	263.861.990	\$64.305.114
Haziran (June)	302.495.847	\$71.086.572
Temmuz (July)	136.151.686	\$29.183.923
Ağustos (August)	228.631.540	\$49.568.055
Eylül (September)	333.066.103	\$69.968.453
Ekim (October)	403.880.235	\$82.906.215
Kasım (November)	448.461.483	\$98.496.937
Aralık (December)	387.965.451	\$85.584.175
TOPLAM TOTAL	3.885.296.224	915.800.013

Kaynak: TÜİK, Source: TSI



elit bir dokunuş | an elit touch



ekmekçilik &
pastacılık
bakery & pastry



un
geliştiriciler
flour improvers



endüstriyel
ürünler
industrial product



dsm
enzimler
dsm enzymes

teknik danışmanlık ve eğitim technical consultancy & education
ar-ge & danışmanlık r&d - consultancy

Elit Tarım Ürünleri ve Gıda Pazarlama
Sanayi Dış Ticaret Limited Şirketi

Akçaburgaz Mahallesi 3082.Sokak No:3
Esenyurt, İstanbul / TÜRKİYE

Phone : +90 212 294 18 55 (pbx)
Fax : +90 212 294 19 55

www.elit.com.tr

LEIBINGER
KÜÇÜK KARAKTER İNKJET



REA JET
BÜYÜK KARAKTER İNKJET

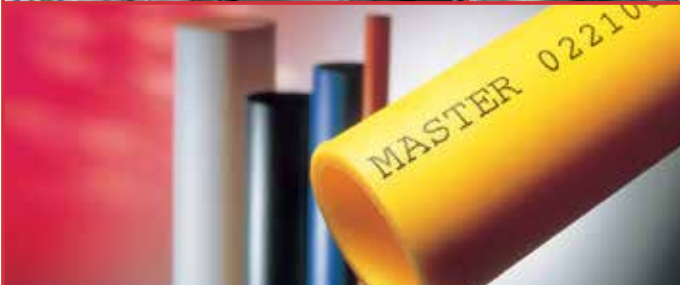
REA JET
YÜKSEK ÇÖZÜNÜRLÜKLÜ
İNKJET



84 INİSAN ZULU



İzinizi bırakıyoruz...



TEKNOSİN®

KODLAMA SİSTEMLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Perpa Ticaret Merkezi, A Blok, Kat 5, N°149
Okmeydanı 34384 İstanbul

T +90 212 222 08 13 F +90 212 222 17 80

www.teknosin.com.tr

“ Discover Potential ”



Touch Screen
FN 7100



Touch Screen FN 7200



Gluten Washing
System



Hammer Mill



Roller Mill



Dosing Machine



Sedimentation Device



Ash Furnace



Sieve Shaker



Truck Sampler

İvedik OSB Matbaacılar Sitesi 1515 Sok. No:6 İvedik / ANKARA / TURKEY
Phone : +90 312 395 29 86 - 395 35 65 Fax : +90 312 395 08 78
Web: www.erkayagida.com.tr - E-Mail: info@erkayagida.com.tr

www.grafiksanatlar.net

Vatan Gıda



PROViT®
A World Brand



FLOUR IMPROVERS



ENZYMES



BREAD IMPROVERS



VITAMINS and MINERALS



www.vatangida.com





Tahıl - Yağlı Tohum - Yem Hammadde
Grain – Oilseed – Feedstuff

Maysan Yem Hammaddeleri Tarım Ürünleri ve Gıda San. Tic. Ltd. Şti.

Balıkesir Asfaltı 6. Km Ticaret Borsa Sitesi Kat:2 BANDIRMA / TURKIYE

Tel: +90 266 733 87 37

maysan@maysanyem.com.tr

www.maysanyem.com.tr

Anglo Porte Minerals şirketi, doğal nem alıcı / rutubet önleyici olarak kullanılmaya uygun, yüksek saflıktaki kalsiyum montmorillonit kil granüllerinin madenciligi, prosesi ve dağıtımı konusunda 20 yılın üzerinde bir tecrübeye sahiptir. Dünyanın bir çok yerindeki nem alıcı ürün kullanıcılarına ve paketleme şirketlerine hem toptan ürün olarak ve hem de paketler halinde nem alıcı (kil, silika jel, molecular sieve doldurulmuş) ürün sağlamaktadır. Tüm mal ve ürünler, taşıma ve depolama süresi boyunca, korozyon ve nemden kaynaklanacak zararlara karşı risk altındadır. Bu risk, pek çok procesten geçerek, üretimin son aşamasına gelmiş ürününüzü etkileyeceği için, bu zararın maliyeti çok yüksek olmaktadır.

Değerli ürünlerinizi korumak için, Anglo Porte Minerals, değişik ebatta paketlenmiş, nem alıcı ürünler sunmaktadır:

AP-PAK Nem Alıcı Paket

AP-SORB Konteyner Kurutucu Paket

Satış mühendislerimiz, size en uygun ürünün seçimi konusunda, yardımcı olacaklardır.



ANGLO PORTE MINERALS

Anglo Porte Minerals Mad.İnş.Taah.San.ve Tic.Ltd.Şti.

Organize Sanayi Bölgesi 2.Cad. No: 23

PK : 50 Balıkesir/Türkiye

Tel : +90 (0266) 281 10 79

Faks : +90 (0266) 281 10 78



ÜYELERİMİZ

OUR MEMBERS



Anahtar Teslim Un ve İrmik Üretim Tesisleri
Turnkey-Delivery Flour & Semolina Production Plants
Мукомольные и Крупомольные Комплексы «Под Ключ»



www.gencdegirmen.com.tr
bilgi@gencdegirmen.com.tr

genc degirmen
milling machinery

Flour and Semolina Technology...