

CANTEK E-XPRESS

Geleceğimizi önemseyen değerli yol arkadaşlarımız,

Türkiye Cumhuriyeti'nin 100. yılını kutladığımız Ekim 2023 ayı bizim için çok önemli. Cumhuriyet'in bize kazandırdıklarını, başta "yurtta sulh cihanda sulh olmak" üzere tüm ilkelerini çok daha iyi fark edebiliyor, içselleştirebiliyoruz. Cumhuriyet'in izinden yürümeye, tüm dünyayı kucaklamaya, gıdanın verimli kullanılması için tüm gayretimizle çalışmaya bir kez daha söz veriyoruz.

Keyifli okumalar...



BALIK TÜKETİMİNDEKİ CİDDİ ARTIŞ

1960 yılında kişi başı yıllık 9.9 kilo olan küresel deniz ürünleri tüketimi, 1990'da 14 kiloya, 2011 yılında 19.2 kiloya, 2022'de ise yaklaşık 22 kiloya çıktı ve yükselmeye devam ediyor. Küresel gıda güvencesinde, endüstriyel ve gelişen ülkelerdeki insanların beslenme ihtiyaçlarında deniz ürünü çok önemli bir rol oynamakta.

Son yıllarda dünyadaki deniz ürünü ihracat artışı, deniz ürünü tüketiminin sadece Avrupa ve Amerika'da değil diğer birçok bölgede özellikle de Asya'da artmakta olduğunu göstermekte. Artan ticari hacim, deniz ürünü değer zincirinin de küresel bir şekilde arttığını ortaya koyuyor.

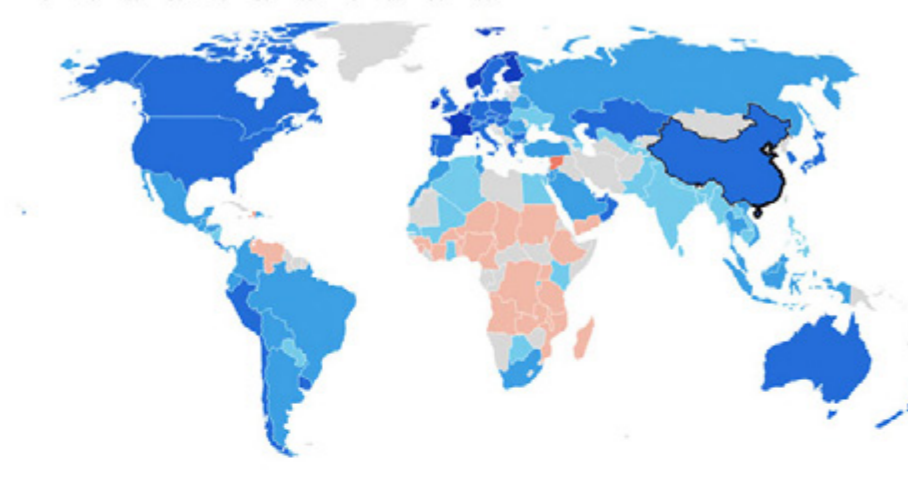
2030 yılında dünyanın su an olduğundan %20 daha fazla balık tüketeceğini öngörüyoruz. Bu durum balık depolama ve işleme tesisi yatırımlarının da aynı oranda artmasını ve balık işleme teknolojilerinin de gelişmesini beraberinde getiriyor.

Daha fazla bilgi için tıklayın..

KÜRESEL GIDA GÜVENCESİ ENDEKSİ

Ülkelerin gıda güvenesi endekslerine baktığımızda en üstte yer alan ülkelerin sırasıyla Finlandiya, İrlanda, Norveç, Fransa ve Hollanda olduğunu görüyoruz. Bu ülkeler aynı zamanda insanî gelişme endekslerinde de en üst sıralarda yer alıyor.

Kısaca bir ülke gıda güvenesine ne kadar önem veriyorsa ve bu konuda ne kadar doğru politikalar üretiyorsa, gelişmişlik düzeyi ve refahı da o kadar artıyor.



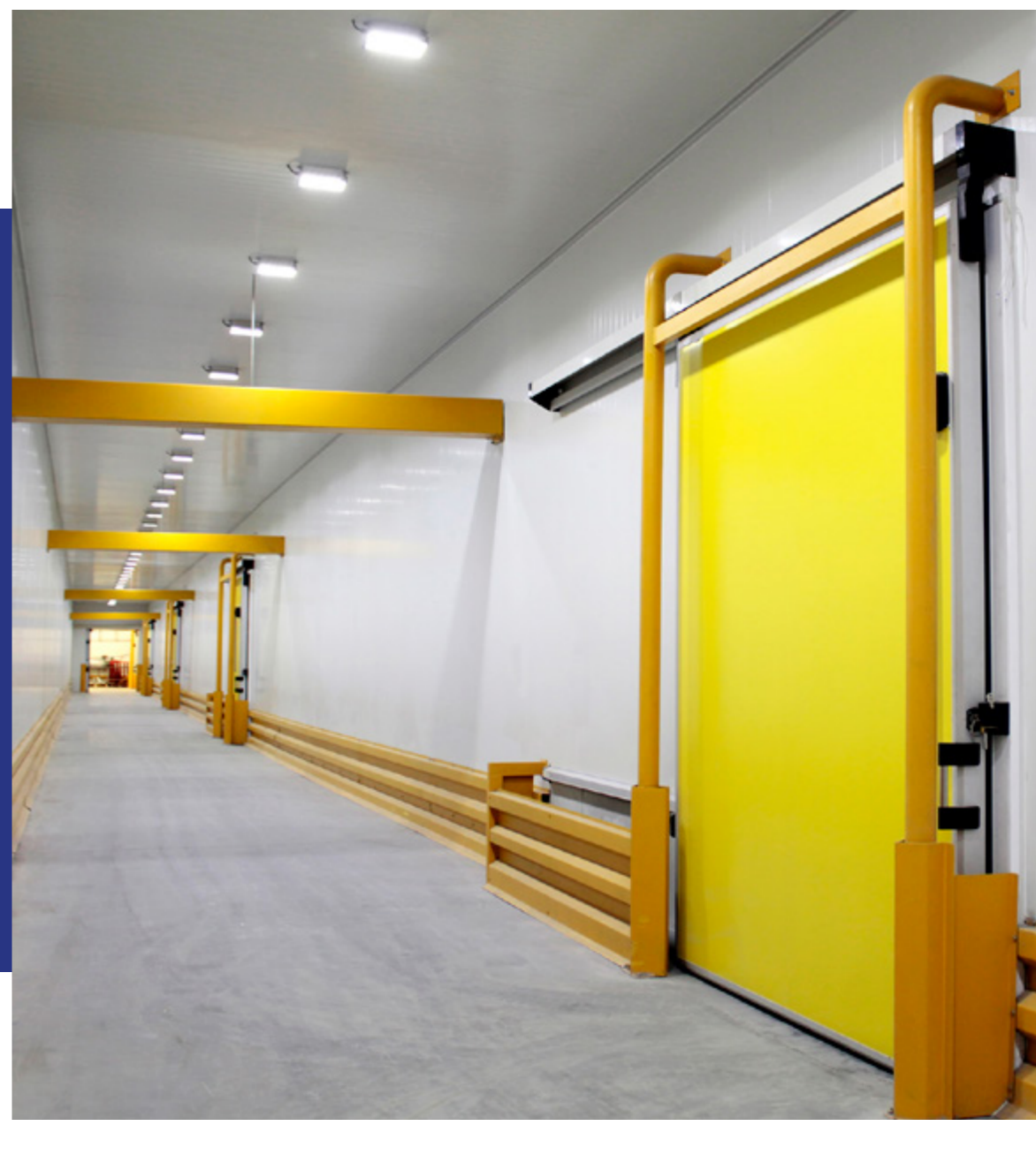
Rank (Top 5 countries)		Overall score	Affordability	Availability	Quality & Safety	Sustainability & Adaptation
1 st	Finland	83.7	91.9	70.5	88.4	82.6
2 nd	Ireland	81.7	92.6	70.5	86.1	75.1
3 rd	Norway	80.5	87.2	60.4	86.8	87.4
4 th	France	80.2	91.3	69.0	87.7	70.3
5 th	Netherlands	80.1	92.7	70.7	84.7	69.2

Daha fazla bilgi için tıklayın..

SOĞUK DEPODA AYDINLATMA NE KADAR ÖNEMLİ OLABİLİR Kİ?

LED ile aydınlatma, Edison'un lambayı icadından bu yana aydınlatma teknolojilerinde en büyük devrim olarak kabul edilmektedir. Normal ve kompakt floresanlar, soğuk depolarda aydınlatma yeteneklerini kaybetmelerinden ve gıdaya zarar vermelerinden dolayı modern soğuk depolarda verimsiz olmaktadır.

Cantek kendi tasarladığı OCTOLED markalı led aydınlatma armatürleriyle soğuk depolar için büyük kolaylık getiriyor. 50.000 saate varan ömre sahip ledler önemli enerji tasarrufu sağlıyorlar. En vurucu özellikleri ise ışığa karşı duyarlı, şok ve titremlere karşı dayanıklı olmaları; -40 ila +35 dereceler arasında, kuru ve ıslak ortamlarda sorunsuz çalışmaları; ısınmamaları ve çok hızlı derece girmeleri.



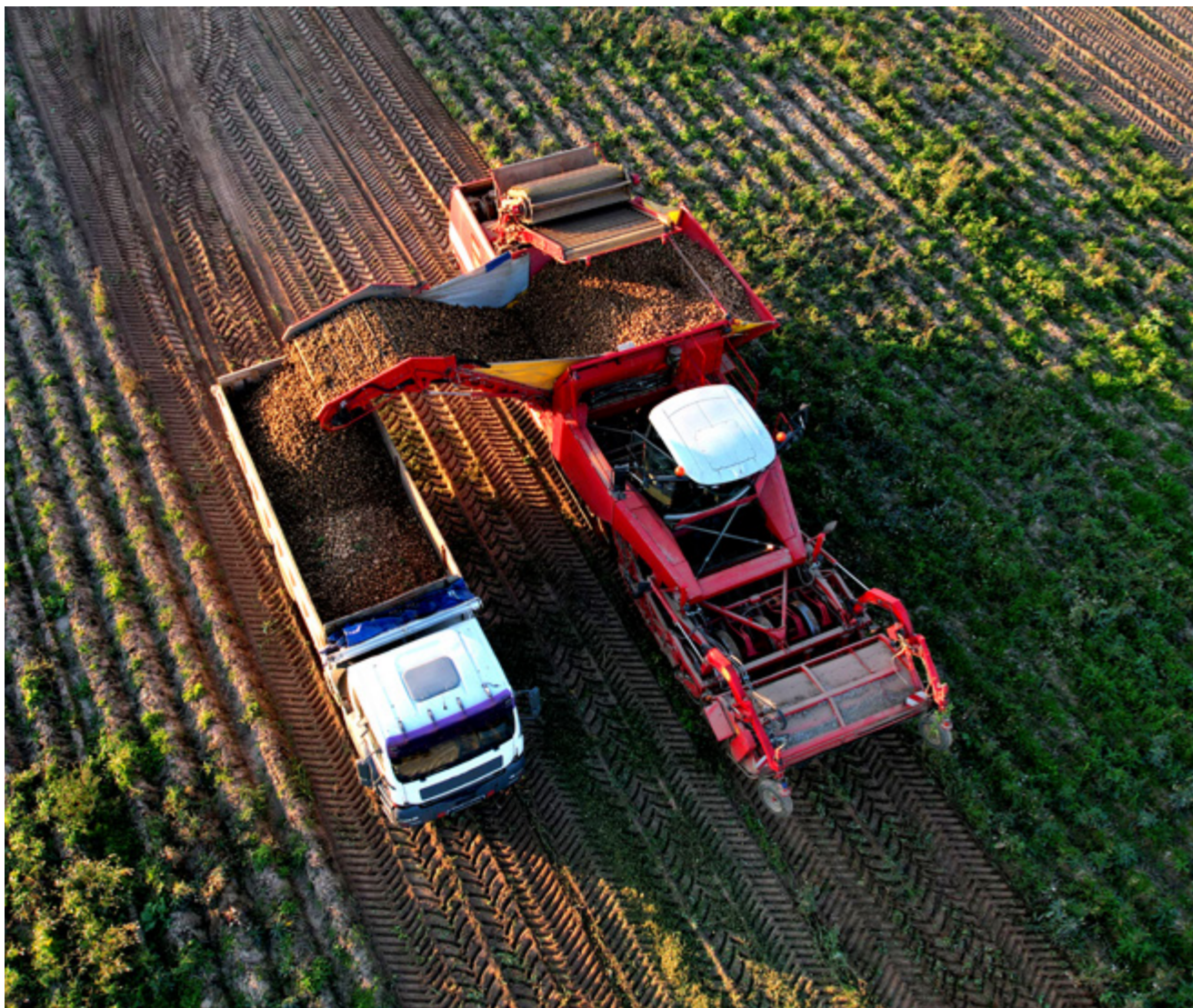
Daha fazla bilgi için tıklayın..



AMASYA'DA SES GETİREN SALYANGOZ GİRİŞİMİ

Türkiye'de neredeyse hiç salyangoz tüketilmiyor. Ama ülkenin birçok yerinde kaliteli salyangozlar doğada yetişebiliyor. Ülkenin farklı bölgelerinde canlı olarak toplanan salyangozlar Amasya'ya gönderiliyor.

Amasya Organize Sanayi Bölgesi'nde, tamamı kadınlardan oluşan işçiler tarafından titizlikle işlendikten sonra salyangozlar başta Fransa olmak üzere Almanya, Belçika ve İtalya gibi Avrupa dışı ülkelere gönderiliyor. Günlük 10 ton ürün işleme kapasitesine sahip salyangoz işleme tesislerinin, bu yıl sonu itibarıyla 5 milyon avruluk ihracat değerine ulaşması hedefleniyor.



PATATES 10 AY BOYUNCA BUGÜN HASAT EDİLMİŞ GİBİ

Anavatanı Güney Amerika olan ve 1535 yılında İspanyol denizciler tarafından Avrupa kıtasına taşınan patates, insanlık tarihinin son 500 yılında beslenme devrimi yaratmış, herkesin sevdiği, insanlığın stratejik ve ana gıdalarından biri haline gelmiş harika bir sebzedir.

Patates, kimyasal gereği çok uzun süre depolamaya uygundur. Halen ilkel depo ve mağazalarda muhafaza ediliyor olsa da bu metotların yüksek fire verdiği görülmektedir. Patatesin en iyi saklama metodu, kurutma, iyileştirme, soğutma, saklama ve piyasaya hazırlama etaplarının tümünün yapılabildiği modern depolardır. Dünyada üretilen 300 milyon ton patatesin 50 milyon tonunun bu tip depolarda saklandığı tahmin edilmektedir.

Modern bir depoda patatesi 10 ay boyunca ilk günkü tazelikle muhafaza edebilirsiniz. Böylelikle sanki bu sabah hasat edilmiş gibi, patates 10 ay boyunca taze kalır. Dilediğiniz zaman, dilediğiniz kadarını piyasaya çıkarabilmenin ne kadar büyük bir güç olduğunu düşünebiliyor musunuz?

Daha fazla bilgi için tıklayın..

HAYVAN DEĞİL, MEZBAHA HAREKET ETSİN

Bir hayvan yetiştiricisi olduğunuzu hayal edin. Ve en yakın mezbahana çiftliğinizden çok uzak bir yerde olsun. Sihirli bir dokunuşla mezbahanın çiftliğinizin hemen yanına gelmesini istemez miydiniz?

Cantek tarafından tasarlanan ve üretilen mobil mezbahalar hareketlidir. Büyükbaş, küçükbaş, domuz ve kanatlı hayvanları dilediğiniz zaman, dilediğiniz yerde kesmek ve işlemek mümkündür. Bu sayede hayvan taşıma maliyetini ve zaman kaybını ortadan kaldırabilirsiniz. Ayrıca hayvan alıştığı ortamda kalmış olur ve kesim işleminden önce stres yaşamaz.

Daha fazla bilgi için tıklayın..



GIDA TEKNOLOJİLERİNİN YARINI...

PWC'nin "Tüketici Dünyasının Geleceği" raporu, üreticilerin gıda değer zincirinde şeffaflık ve gelecek vad ediyor. Artık bilim kurgu filmlerinden aşına olduğumuz her detay hem günlük hem de iş yaşamımızda sık sık karşımıza çıkıyor. Robot işçiler, robot garsonlar hatta robot spikerler ile karşılaşmak bizi hiç şaşırtmıyor.

Her geçen gün daha da akıllı olma yolunda ilerleyen yapay zekânın yakın gelecekte nasıl bir dönüşüm inşa edeceğine ise hep birlikte şahitlik edeceğiz.

Bunun yanında yapay zeka artık her yerde Endüstri 4.0 süreci ile entegre biçimde hayatımıza giriyor ve tarım gibi üretim odaklı tüm sektörleri fütürüştürüyor. Her gelecek vad ediyor. Artık bilim kurgu filmlerinden aşına olduğumuz her detay hem günlük hem de iş yaşamımızda sık sık karşımıza çıkıyor. Robot işçiler, robot garsonlar hatta robot spikerler ile karşılaşmak bizi hiç şaşırtmıyor.

Her geçen gün daha da akıllı olma yolunda ilerleyen yapay zekânın yakın gelecekte nasıl bir dönüşüm inşa edeceğine ise hep birlikte şahitlik edeceğiz.

Daha fazla bilgi için tıklayın..

HANGİ TARAFTA YER ALMAK İSTERSİNİZ?

Sofralardaki israfa birlikte, dünyada çöpe giden gıda miktarı 1.5 milyar tonu bulmaktadır. Genel olarak değerlendirildiğimizde, yaşanan bu kayıpların yüzde 80'ini üretim, depolama ve lojistik süreçlerdeki hata ve yanlışlıklar oluşturmuyor.

Dünyadaki birçok coğrafyada verimli tarım yapılabiliyor ve çeşitli ürünler yetiştirilebiliyor. Ancak doğru saklanamayan ve işlenemeyen ürünler, çoğu zaman tazeliklerini ve ekonomik değerlerini kaybediyor, hatta ziyan oluyor. Halbuki bu ürünler gıda güvenesi kültürünün farkındalığıyla modern depolarda saklansa, bu risk ortadan kalkacak. Hem üretici hem de tüketici birlikte kazanacak. Halk, hem güvenli hem de kaliteli gıdaya kavuşacak hem de üretilen ürünler tüm dünyaya ihraç edilebilecek.

Daha fazla bilgi için tıklayın..



GIDA GÜVENCESİ SOHBETLERİ

CANTEK

CANTEK



SON SÖZ

Bir sonraki sayıda görüşmek üzere...

Medenî değerlerin, kültürün ve insanî değerlerin korunması için çalışmaya devam ediyoruz. Her geçen gün daha da akıllı olma yolunda ilerleyen yapay zekânın yakın gelecekte nasıl bir dönüşüm inşa edeceğine ise hep birlikte şahitlik edeceğiz.

Daha fazla bilgi için tıklayın..