

CANTEK E-XPRESS

Gıda güvenesi ortak paydasında birleşmiş değerli yol arkadaşlarımız,

Yaşayan hiçbir jenerasyonun şahit olmadığı, bize "sanki filmdeyiz" dedirten zorlu bir dönem ilk sokunu dünya olarak atlattık. Bu süreçte birçok yeni alışkanlık edindik. Eve sığmayı öğrendik, hijyenik davranış biçimini benimsedik, alışverişimizi online yapmaya başladık, evlerimizde gıda stokladık. Gıdaya ulaşımın ne kadar önemli olduğunu hatırladık. Bir kez daha gördük ki, bir tüketici için en büyük güç; sağlıklı, hijyenik gıdaya her zaman ulaşabilmektir. Bir gıda üreticisi için en büyük güç; soğuk depolamada uzun süre boyunca ilk günkü tazelikli koruyan ürünlerin bulunmasıdır. Bir devlet için en büyük güç, halkına her ne koşulda olursa olsun uygun gıda sağlayabilmektir. Bu çerçevede, projeler geliştirmek, tesisler üretmek ve gıda güvenesi bilincini tüm dünyada yaymak için çalışmaya devam edeceğiz.

Daha iyi bir dünya için çalışırken, bu serüvene sizlerin de katılmasını istiyoruz. Keyifli okumalar...

AVRUPA'NIN EN BÜYÜK AKTİF BİTKİ FABRİKASI TÜRKİYE'DE



Dünya tarımının son devrimi olan bitki fabrikaları; kapalı alanlarda, led aydınlatma ve bitki besleme ile sürekli, sağlıklı ve çevreyi kirletmeyen tarım yapılabildiği üretim tesisleridir.

Geliştirdiğimiz üretim sistemiyle, 365 gün boyunca kapalı alanda, hiçbir dış faktörden etkilenmeden, dilenilen yerde, dilenilen zamanda, tüm koşullarda tarım yapmanın önünü açıyoruz. Böylelikle ilaçsız yeşil teknolojimize üretilen ürünler, hem sağlıklı hem de lezzetli bir şekilde sofralarımıza sunuluyor. Ayrıca, üreticiler için de 365 gün, risksiz, kolay, verimli ve kazançlı tarım yapma imkânı oluşturuyor. Aynı ürünü Kuzey Kutbu'nda da, Kenya'da da aynı şekilde üretebiliyoruz.

20. dönem seradan aldığımız verimli bitki fabrikaları ile 1. dönemden alıyoruz. 19. dönümü tabiiata geri kazandırıyoruz. Farminova bitki fabrikamız Avrupa'nın en büyük çalışan tesisi niteliğinde. Yakında tüm dünyaya Türkiye'den tarım teknolojisi sağlayacağız.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)

SOĞUK DEPOLAMADA ENERJİ MALİYETİ

Soğutmada elektriğin yanı sıra, güneş enerjisi, organik gaz ve rüzgar enerjisi de kullanılmaktadır. Ancak yine de ihtiyacı tam olarak karşılayabildiğinden ve yatırım maliyeti gerektirmediğinden dolayı elektrik en çok kullanılan enerjidir. Günümüzde soğuk depolamanın enerji maliyeti gelişen teknolojilerle son derece ekonomik hale gelmiştir.

Örnek vermek gerekirse, modern ve büyük bir depoda 1 kilo elmanın soğuk depolama maliyeti yıllık yaklaşık 0.01 USD kadardır.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)

YASEMİN DALKILIÇ'LA "DÜNYA'NIN İNANILMAZ DALIŞLARI"



Soğutma sektöründe %71'e varan enerji tasarrufu sağlayan CANTEK sponsorluğunda ve enerjileri doğru kullan sloganyıyla, dünya serbest dalış rekortmeni Yasemin Dalkılıç, okyanusların derinliklerini keşfetti ve şu mesajı verdi:

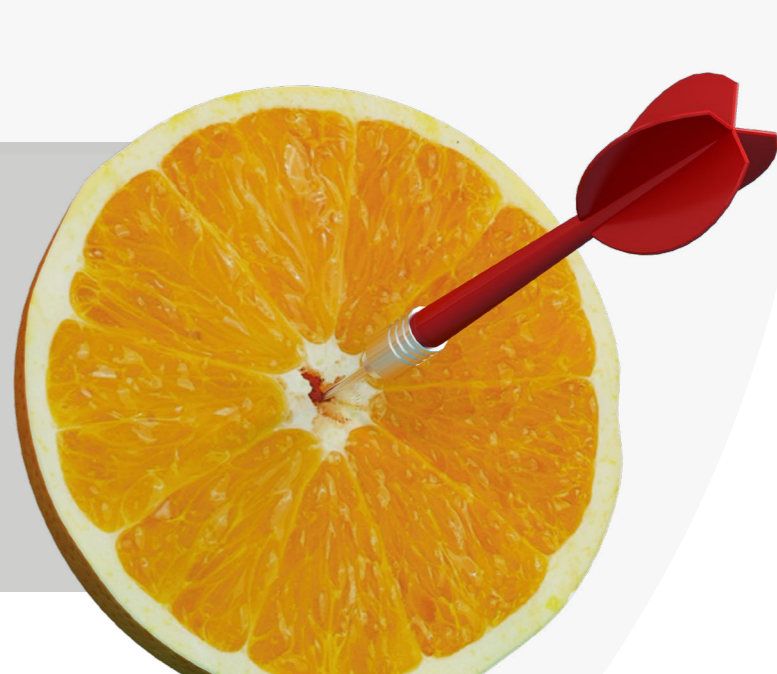
"Dünyamız tek sahip olduğumuz şey. Sağlıklı bir gezegen olmadan hayat devam etmez ve o gün geldiğinde gündemimizi her an dödüren devlet, politika, din gibi konular tamamen önemsiz olacak. Denizimizin her gün karşı karşıya kaldığı tahribat konusunda da oldukça endişeliyim. Bilim adamları bu hızda devam edilirse, 50 yıl içinde denizlerdeki canlıların çok büyük bir kısmının yok olacağına inanıyor. Birçok canlı bundan daha da kısa bir sürede yok olmuş olacak. Son 30 yılda dünyanın mercan resiflerinin yüzde 50'si ve bununla balık nüfusunun da yarısı kayboldu. Bu hızda devam ederse önümüzdeki 30 yıl içinde resiflerin yüzde 90'ını ve balık stoklarının yüzde 70'ini kaybetmiş olacağız ve size garanti ediyoruz denizlerde hayat olmadan yeryüzünde hayat da olamaz, çok basit bir gerçek bu."

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)

GIDADAN PARA KAZANMANIN SIRLARI

1. Gıdanın şeklini değiştirmek (sütten yoğurt elde etmek)
2. Gıdayı ürettiği yerden başka bir yerde satmak (mangonya Afrika'da üretmek, Avrupa'da satmak)
3. Gıdayı ürettiği zamandan farklı bir zamanda satmak (elmayı kasımda üretip, haziran'da satmak)

Tüm bu durumlarda başarı, ürünün iyi depolanmakta saklıdır. Bunun için de muhafaza edilen ürüne uygun, modern soğuk depolara ve işleme tesislerine ihtiyaç duyulmaktadır.



KIRMIZI ET ÜRETİMİNDE VERİMLİLİK

Canlı dananın kilo fiyatının 2 \$ olduğunu var sayın. Bu dananın ağırlığının %60'ı sofralarımıza et olarak gelebiliyor. Dolayısıyla ham etin gerçek maliyeti yaklaşık 3,5 \$ oluyor. İşlenmiş etin ortalama satış fiyatı ise bu rakamın iki katı kadar olabilir. Eğer ortalama 400kg olan danalarımız, günlük adet 300 kapasiteli depoya sahip modern mezbaha tesislerinde işlenirse, 72 ton et üretilmiş oluyor.

Etler hijyenik olmasının yanında yüksek verimlilikle üretilmiş oluyor. Böylelikle üreticiler her pazara rahatlıkla girebiliyor ve yüksek gelir elde ediyor. Tüketiciler ise kaliteli ve ekonomik etle buluşmuş oluyor.

Cantek olarak gıdalara en yüksek katma değeri sağlayacak gıda üretim tesislerini üretirken hem üreticinin hem de tüketicinin birlikte kazanmasını hedefliyoruz.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)

SOĞUTMANIN GIDA ÜZERİNDEKİ ÖNEMİ

Yaşam kalitesiyle öne çıkan gelişmiş ülkelerin gıda güvenesini sağlamlarının sırrı, saklama kültürlerini geliştirmiş, bunun için gerekli altyapıları tamamlamış olmalarıdır. Tarımda gelişmiş, ülkelerdeki soğuk depo toplamının nüfusa oranlarıyla doğru orantılıdır.

Tarımda gelişmiş ülkelerde 3 kişiye ortalama 1m³ soğuk depo alanı düşerken, Hollanda'da 1 kişiye 1 m³, Türkiye'de 11 kişiye 1 m³, Afrika ülkelerinde 1.000 kişiye 1 m³ soğuk depo alanı düşmektedir.



DÜNYADA EN ÇOK TÜKETİLEN MEYVELER

Dünya genelinde yapılan bir araştırmaya göre en çok tüketilen meyveler aşağıdaki. Soğuk depolama teknolojilerinin gelişmesiyle ilk günkü tazelikle uzun süreler saklanabilen ve dünyanın her köşesine ulaşabilen sağlık kaynağı domatesin tüketimi her yıl artmaktadır.

Peki, listenin birincisi domates miydir yoksa sebze midir? Domates her ne kadar sebze olarak bilinsede çekirdeklerinin kırmızı meyvelere benzerliğinden dolayı sınıflandırma olarak meyve olarak öne çıkar.

Sıra	Meyveler	Milyon Ton
1	Domates	170,75
2	Muz	114,13
3	Karpuz	111,00
4	Elma	84,63
5	Greyfurt	83,97
6	Üzüm	74,50
7	Portakal	70,86
8	Mango	45,23

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)

TAVUK NE KADAR SÜRE MUHAFAZA EDİLMELİDİR?



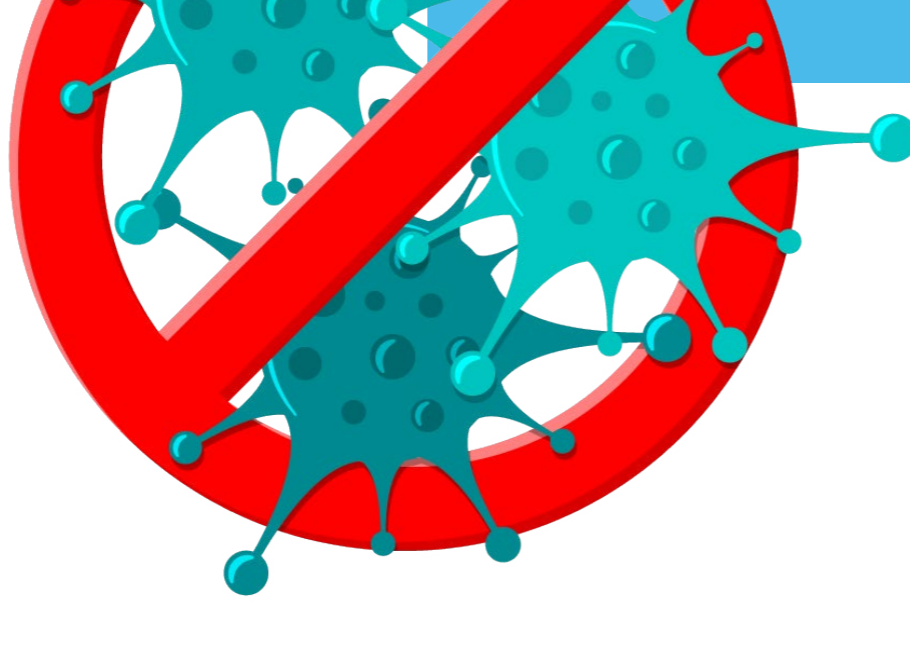
Tavuk etleri kırmızı etlere oranla bozulmaya karşı daha hassastır. Bu nedenle tavuk etlerinin soğukta saklanmasıyla depolama sıcaklığı ve başlangıçtaki mikroorganizma yükü dayanıklılığını direkt olarak etkilemektedir.

Tavuk, taze ve donmuş olarak iki şekilde muhafaza edilebilmektedir. Taze ürünler 0 - 4 °C aralığında soğutulmuş olarak yaklaşık iki haftalık raf ömrü etiketiyle soğuk zincir bozulmaksızın marketlere dağıtılırlar. Dondurulmuş ürünlerin raf ömrü ise karkas veya parça et olması ve depolama sıcaklığına bağlı olarak 6 ile 24 ay arasında değişmektedir. Bu işlem, (-35,-40 °C) sıcaklığa sahip soğlama odalarında yapılmakta ve soğlanan ürünler (-18 °C) ile sabitlenmiş odalarda muhafaza edilmektedir.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)

İNGİLTERE'DE COVID-19 DÖNEMİNDE GIDA DEPOLAMA ALANINDA İLGİNÇ GİRİŞİM!

Manchester'da Chill Factor isimli kapalı alan kayak merkezi, Covid19 nedeni ile soğuk hava depolarının gıda stok kapasitesini doldurmasından dolayı eğlence merkezlerini soğuk hava deposuna çevirerek tonlarca gıdanın israf olmasını önledi. 180 m³lik kapalı kayak ve eğlence merkezine sahip olan Chill Factor firması artık gıda muhafazası alanında hizmet verecek ve İngiliz toplumunu her daim taze gıdayla buluşturacak.



FREEZE DRY YENİ NESİL GIDA SAKLAMA

Freeze dry, yani dondurarak kurutma, gıdaların uzun süre boyunca bozulmadan saklayabileceğiniz koruma yöntemidir. Freeze dry makinesi için konular gıdalar hızlı bir şekilde -40 dereceye varan bir soğuk hava uygulamasıyla dondurulur. Daha sonra, gıdaların etrafında oluşturulan buz, vakum etkisi ile uzaklaştırılır. Böylelikle meyve, sebze, kırmızı et, balık, tavuk, süt ürünleri, unlu mamuller vb. gıdalar, birkaç saatte hazır hale getirilir ve paketlenen uzun yıllar sağlıklı muhafaza sağlanır.

Gelişen gıda teknolojilerine hemen adapte olabilen ve soğutmada yeni teknolojiler geliştiren CANTEK, kullanıcı beklentilerine göre en uygun freeze dry ünitelerini geliştirmektedir.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)

CANTEK

- Sofralarınıza gelen gıdaların her daim sağlıklı, hijyenik ve çeşitli olmasını umuyoruz mu?

- Bu gıda fiyatlarının ekonomik olması ve dalgalanmaması sizi ilgilendiriyor mu?

- Üretilen gıdaların hiç israf edilmeden en verimli şekilde değerlendirilmesini ve ulaşmadaki milyarlarca sofraya istenilen zamanda, ilk günkü tazelikle birlikte dünyadaki ister miydiniz?

Cevabınız evetse aynı yoldayız. Daha iyi gelecek için gelin, el ele verelim...

Daha iyi bir dünyada görüşmek üzere...

MARKETING

T : +90 (242) 258 17 00

marketing@cantekgroup.com

www.cantekgroup.com