

# CANTEK E-XPRESS

■ Geleceğimizi önemseyen değerli yol arkadaşlarımız,

2021, Birleşmiş Milletler tarafından "Ulusalarası Meyve ve Sebze Yılı" olarak ilan edildi. Bu uluslararası yılda, tüm dünya olarak gıdayı nasıl ürettiğimizi ve tükettiğimizi yeniden düşünmemiz gerekiyor.

Gıdanın israf edilmemesi ve doğru değerlendirilmesi adına atacağımız her pozitif adım, gelecek nesiller için daha yaşanabilir bir dünya demek.

## TARIMDA YENİ TEKNOLOJİLER

Bundan yaklaşık 10.000 yıl önce insanoğlu ilk defa Anadolu topraklarında tarım yapmaya başladı. Yıllar geçtikçe tarım sistemleri değişerek gelişti. İnsan gücü, sabana; sabana traktöre evrildi. Tarımda birçok teknolojik uygulama kullanılmaya başlandı. Ancak bu gelişimin yanında geçen yılların negatif etkileri de çok fazla oldu.

Günümüze geldiğimizde vahim bir tabloyla karşılaşyoruz. Dünyamızdaki iklim değişiklikleri, artan sıcaklık değerleri, susuzluk, çoraklaşma, kirlenme, kimyasal kullanımı gibi nedenlerle ekilebilir topraklarımız hem küçülüyor hem kalitesizleşiyor. Bunun yanında global anlamda nüfus artışı ve şehirleşme de ekilebilir toprak alanlarını olumsuz etkiliyor. İnsanları doyurabilmek, onlara kaliteli gıdalar sunabilmek için farklı ve inovatif çözümler gerekiyor.

Gelişen tarım teknolojilerinde günümüzdeki çözüm seralar. Ancak seralarımız çok geniş tarım alanları işgal ediyor ve sürekli üretim sağlayamıyorlar. Artık sürdürülebilir tarım için yeni üretim sistemleri gerekiyor. İnsan etkisinin azaltıldığı, sürekli ve yüksek verimli olarak her yerde ve her zaman tarım yapılmasını sağlayan sistemler... Çözüm bitki fabrikalarında.

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



## CANTEK BİLİM KÜLTÜR VE EĞİTİM VAKFI

Cantek Group, kendi bünyesinde yapılandığı bilim kültür ve eğitim vakfı aracılığıyla sektöründe 30 yılı aşkın tecrübesiyle edindiği bilgi birikimini insanlığın yararına vakfediyor.

Bu amaçla dünya üzerinde en çok ticareti yapılmakta olan ve neredeyse ana besin kaynaklarımız haline dönüşmüş 13 gıdanın üretimden tüketilene kadar olan sürecini kitap ve belgesel filmlerle anlatıyor. Vakıf, bin bir zahmetle üretilen gıdaların en mükemmel şekilde nasıl saklanacağını öğretiyor ve bu konuda tüm dünyada farkındalık yaratarak kayıpların önüne geçilmesini amaçlıyor. Küresel barışın sürdürülmesini istiyorsak enerjimizi doğru kullanmamız ve gıda sorununu hemen şimdi çözmemiz gerekiyor.

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

## YAKINDA UZAYDA HÜCRE BAZLI ET ÜRETİMİNE BAŞLANACAK

Siğir eti üreticisi Aleph Farms tarafından başlatılan yeni proje, iklim değişikliği veya doğal kaynakların mevcudiyetine bakılmaksızın her yerde taze et yetiştirmeye odaklanacak. Doğrudan siğir hücrelerinden et yetiştiren şirket, bu girişimle üretim sürecinin sınırlarını zorlayacak.

Bu program için Aleph Farms, ortak araştırmacı ve geliştirme işbirlikleri oluşturmak için teknoloji şirketleri ve uzay ajansları ile ortaklık kuruyor. Bu programlar, Aleph Farms'ın hücre biyolojisi, doku mühendisliği ve gıda bilimi alanındaki bilgilerini dünya dışı ortamlarda biyolojik çiftlikler kurmak için kullanabilecek.

Herkes, her zaman, her yerde yüksek kaliteli beslenmeye koşulsuz erişim sağlanabilecek. İnsanlar Ay'da veya Mars'ta yaşayacakları zaman, gıda üretimi de orada olacak.



## BİR PROJE TÜM ÜLKEYİ DEĞİŞTİRİR

Bünyesinde hem gıda saklamayı hem de gıda işlemeyi barındıran gıda merkezleri, üretiminin ve depolamanın bir araya geldiği dev gıda tesisleridir. Et, balık, meyve, sebze, süt vb tüm ürünler tek bir gıda platformunda toplanarak değerlendirilir. Modern tekniklerle işlem gören katma değerli ürünler olarak sofralara ve ekonomiyeye kazandırılır.

Gıda merkezlerinin bir şehre en büyük faydası halkın refahını ve ekonomik gücünü artırmaktır. Ayrıca yerli ve yabancı yatırımcı çekerek şehrin değerini yükseltir, istihdam ve yüksek gelir sağlar. Tüm bunların yanında gıda merkezleri vizyon ve sosyal sorumluluk projeleridir. Bu yönleriyle yerli yönetimlere prestij kazandırılır.

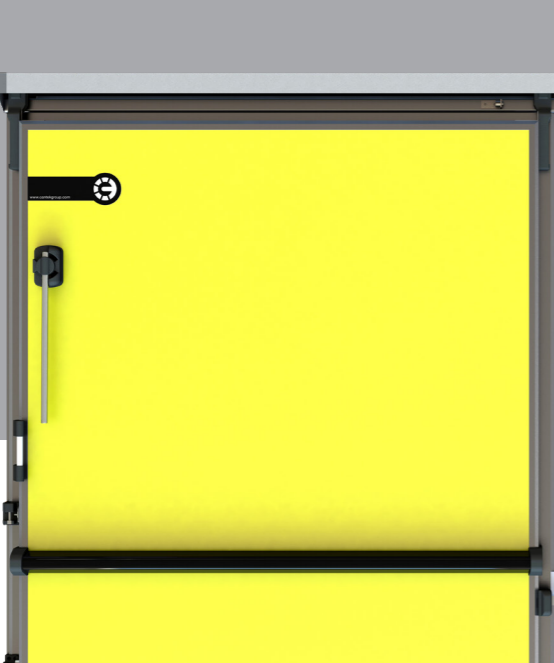
Bir tüketici için büyük beklenti; sağlıklı, hijyenik gıdaya her zaman ulaşabilmektir. Bir gıda üreticisi için en büyük beklenti, gıdayı verimli şekilde üretebilmek ve saklayabilmektir. Bir yerel yönetimi için en büyük beklenti ise her ne koşulda olursa olsun halkına iyi gıda sağlayabilmektir. Gıda merkezleri ile herkes kazanır.

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

## MÜKEMMEL SOĞUK DEPO KAPILARI BÜYÜK KAZANÇ SAĞLIYOR

Soğuk depoların en kritik unsuru kapılardır. En çok ısı kaybı kapılarda yaşanır çünkü soğuk depoların en hareketli parçasıdır. Kapılar kullanılacak kadar büyük, ısı geçirilmeyecek kadar küçük ve mükemmel izolasyon sağlayacak kadar kaliteli olmalıdır. Kapılarınız kaliteli değilse soğuk deponuzdan verim almanız mümkün değildir.

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



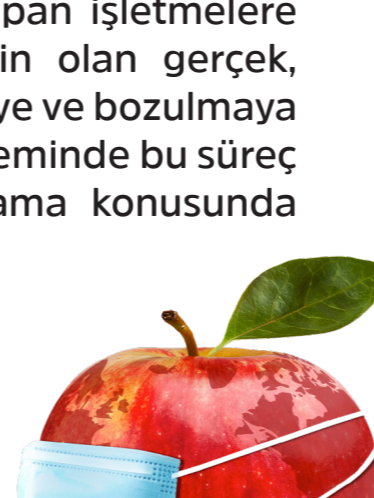
## KORONA SÜRECİNDE GIDA YÖNETİMİ

Pandemi sürecinin ortaya çıkardığı gerçeklerden ilki bu tip dönemlerde halkı besleyebilmek için lokal gıda üretiminin desteklenmesi ve ülkelerin kendi kendine yeterli seviyeye ulaşmasıdır. Bunun için tarım üreticisini sürdürülebilir teşvik ve destekler sağlanmalıdır. Diğer yandan sahip olunan yerel ve küresel tedarik gücüyle gıda kanallarını da çoğaltmalı ve yeni fırsatlara açık olunmalıdır.

Tüm bunların ışığında ve sonucunda en önemli sorun ortaya çıkmaktadır. Diyelim ki gıdanın yeterli miktarda üretilmesi sağlandı ve miktar olarak yeterli seviyeye ulaşıldı. Peki bu gıdanın tüm yıl boyunca tüketiciye ulaşması ve o zamana kadar taze kalması nasıl sağlanacak? Bilindiği gibi hasat sezonlarında tarlada yoğun üretimin talebi aşması ürün fiyatlarını düşürmekte ve bazı üreticiler masraflar nedeniyle hasattan vazgeçme yoluna bile gidebilmektedirler. Bu sorunun tek çaresi tüm dünyada gıda saklama alanlarının çoğaltılması olarak gözükmektedir.

Pandemi sürecinde bir çok ülke yukarıda bahsettiğimiz tedbirleri almakta; gıda üretimi, işlenmesi ve depolanması yapan işletmelerle özel destek, teşvik ve krediler sağlamaktadır. Kesin olan gerçek, saklanamayan ya da depolanamayan gıdanın çürümeye ve bozulmaya terk edilmesinin kaçınılmaz olmasıdır. Tarihin her döneminde bu süreç değişmemiş ve insanoğlu gıda saklama ve depolama konusunda sürekli kendisini geliştirmiştir.

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



## SİZ HIÇ +45 °C SICAKLIKTA KARTOPU OYNADINIZ MI?

Antalya'da bulunan Snow World, ileri teknolojiye sahip soğutma sistemleriyle soğutulmuş, kar konseptli bir kapalı eğlence parkı. İçerisinde sürekli olarak kar yağıyor. 365 gün karla kaplı olan tesis, karın tüm özelliklerini en sıcak havalarda bile ziyaretçileriyle buluşturuyor.

800 m2'si soğuk alan olmak üzere 1.500 kapalı alana sahip Snow World, yılda 100.000'den fazla ziyaretçiyi alıyor. Kaydırak, iglo, penguen alanı, buz heykeller, kartopu sahası ile yaşadığı kar keyfinin yanında okul etkinlikleri, evlenme teklifi, doğum günü gibi organizasyonlara ev sahipliği yapıyor.

Cantek'in üretim kurduğu ve 8 yıldır işlettiği Snow World Antalya'da 365 gün boyunca, dışarıda hava dışarıda 45 derecelik bile, siz içeride karın tadını çıkarabiliyorsunuz.

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



**SNOW WORLD**  
KAR DÜNYASI

## ATMOSFER KONTROLLÜ SOĞUK ODALAR

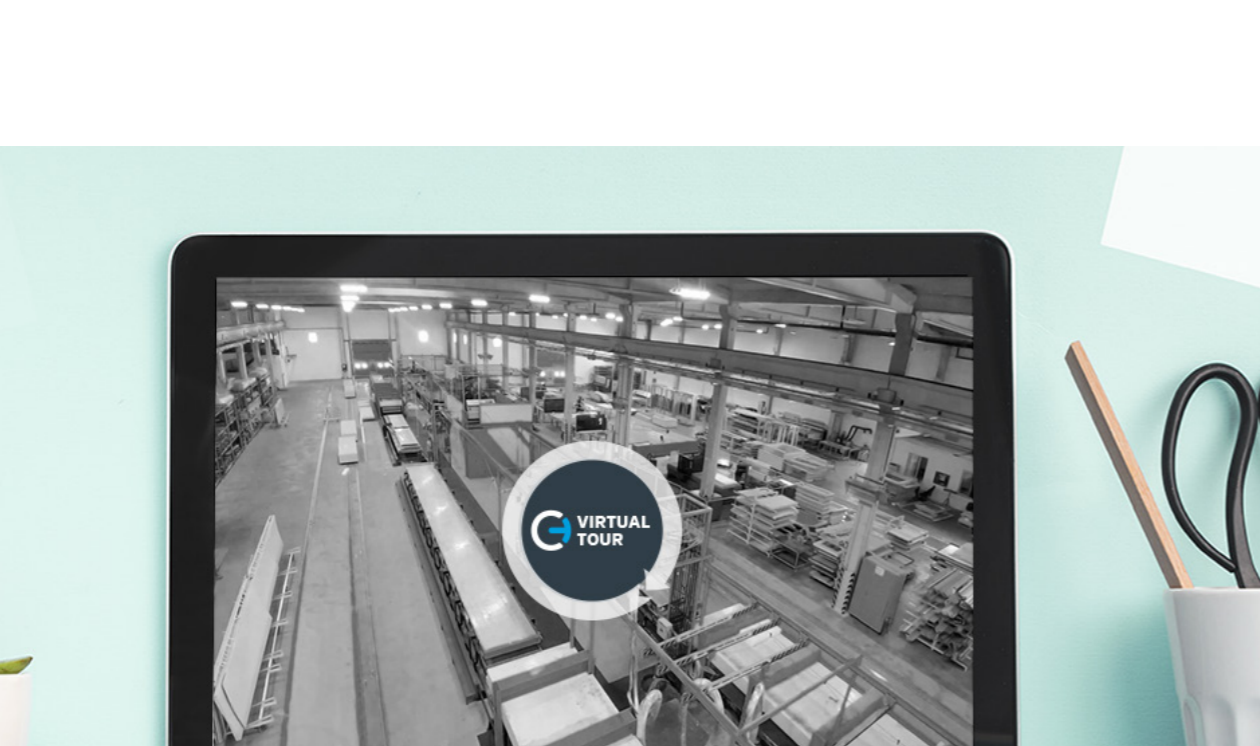
Atmosfer kontrollü soğuk hava depoları özel olarak tasarlanmış hava bilşimine sahip soğuk depolarıdır. O2 oranını düşürülerek CO2 oranı belli bir seviyede tutularak meyve ve sebzelerin yaşlanmasını yavaşlatılır. Bununla birlikte hastalık ve bakterilerin üremesi ve yayılmasını önleyen bu sistem hiçbir kimyasal kullanılmadan ürünün depolama ömrünü iki katına kadar çıkarabilmektedir. Sebze ve meyve tüketiminde kaliteye ve sürekli bulunurluğa verilen önemin artmasıyla beraber atmosfer kontrollü soğuk depoların kullanımı tüm dünyada artmaktadır.

Özellikle elma, nar, üzüm, armut ve kivi depolama sürelerini 2-3 katına çıkararak atmosfer kontrollü depolarla, üreticilere ürününü en iyi fiyat bulduğu dönemde pazarlama imkânı vererek, emeğini en iyi şekilde değerlendirme şansı sunmaktadır. Cantek; izolasyon, ultrasonik nemlendirme cihazları, uygun nem sensörleri ve özel kapı tedariki ile yaşı meyve sebze depolamasında geleceğin vazgeçilmez çözümü olan bu alanda komple çözümler sunmaktadır.

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



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



2020 öncesi Antalya'daki üretim tesislerimize yapılan müşteri ziyareti sayısı çok fazlaydı. Korona süreci nedeniyle bu sayıda büyük bir azalma oldu. Ancak fiziksel olarak uzak olsak da aslında size çok yakınız. Antalya'daki üretim tesislerimizi dijital ortamda beraber gezelim. Aşağıdaki linki tıklayarak Cantek Dünyası'na giriş yapabilirsiniz.

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

Keyifli turlar... Bir sonraki sayıya görüşmek üzere...