

# CANTEK E-XPRESS

Gıda güvencesi ortak paydasında birleşmiş değerli yol arkadaşlarımız,

Dünya ve alışkanlıklarımız ne kadar değişse de değişmeyen bir şey var. Yemek yemeğe devam ediyoruz, edeceğiz. Tarladan toplayacağız, restorana gideceğiz, marketten alacağız, internetten sipariş vereceğiz... Belki yakın gelecekte gıdaya çok farklı yöntemlerle ulaşacağız ama eti, sebze, meyve, süt ürünlerini tüketmeye devam edeceğiz.

Bu tüketimde en büyük kaygımız her zaman olduğu gibi ekonomik, lezzetli, sağlıklı ve hijyenik gıdaya ulaşım olacak.

**Cantek olarak bu kaygıyı gidermek için çalışırken yaşadığımız serüvene sizlerin de katılmasını istiyoruz. Keyifli okumalar...**

## ENDÜSTRİYEL SOĞUTMA SEKTÖRÜNDE KÜRESEL BÜYÜME



Dünya ekonomik küçülme eğiliminde olsa da, soğuk depolama olarak da bilinen küresel endüstriyel soğutma sistemi pazarının, 2019'dan 2025'e kadar, 19,3 milyar USD'den, 24,8 milyar USD cıkmaya bekleniyor. Bu yıllık % 4,3 oranında bir büyüme demek.

Endüstriyel soğutma sistemi için temel itici faktörlerden biri, yenilikçi ve kompakt soğutma sistemlerine yönelik artan taleptir. Ayrıca, politik nedenlerle doğal soğutucu akışkanlı sistemlerin çok daha fazla benimsenmesinin sonucu olarak, endüstriyel soğutma sistemlerine olan talep artmaktadır.

Dahası, gelişmekte olan ülkelerde soğuk zincir altyapısını güçlendirmek için artan hükümet desteği, endüstriyel soğutma sistemi pazarının büyümesine neden oluyor. Sürekli artan nüfus, donmuş ve işlenmiş gıdaya yönelik artan talep, son birkaç yılda küresel bazda soğuk depoların sayılarını ve kapasitelerini artırdı. Ancak, yüksek kurulum maliyeti ve diğer masraflar pazar büyümesini kısıtlamaktadır.

## KURBAN BAYRAMINDA KONTEYNER MEZBAHA İLE HIZLI KESİM

Kurban Bayramları sağlıklı ve lezzetli ete en çok ihtiyaç duyulan dönemlerdir. Bu farkındalıkla kurban bayramına için özel bir modüler büyükbaş kesim yola çıkan kriyoterapi, Demi Moore'un fit kalma sırlarından biri. Soğuk oda terapisi de denilen ve gıda ürünlerini hızlı bir şekilde şoklamak için kullanılan bu yöntem, vücudun kendisini sıcak tutmak için daha çok çaba harcayarak kalori eritmesini sağlıyor. Demi'nin son görünümüne bakılırsa oldukça işe yaramış.

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



## DEMI MOORE'UN GÜZELLİK SIRLARI

Demi Moore, zamana meydan okuyan güzelliğiyle biliniyor. Yıllar içinde birçok farklı güzellik portresiyle karşımıza çıkan ve buz kesimden rapunzel saçlara 90'lar markajından doğal dokunuşlara büründüğü tüm görünümleri başarıyla taşıyan güzel yıldızın son fotoğraflarına bakarsak yaşına inanmak biraz güç. Geçen yıllara rağmen aurasından hiçbir şey kaybetmeyen Demi'nin en önemli sırrı açıkladı: Kriyoterapi

Belli bir derece aralığında hızlanan vücut metabolizmasının daha çok kalori yaktığı temeliyle yola çıkan kriyoterapi, Demi Moore'un fit kalma sırlarından biri. Soğuk oda terapisi de denilen ve gıda ürünlerini hızlı bir şekilde şoklamak için kullanılan bu yöntem, vücudun kendisini sıcak tutmak için daha çok çaba harcayarak kalori eritmesini sağlıyor. Demi'nin son görünümüne bakılırsa oldukça işe yaramış.



## SOĞANI 10 AY BOYUNCA TAZE TUTMAK

Yaklaşık 5000 yıldan beri tarımı yapılan soğan, sayısız tıbbi yararları ve güçlü aromasıyla yüz yıllardır salata ve yemekleri taçlandırmıştır. İnşaatlarda kullanılması bir yana, soğan formu yapıları ilham kaynağı olmuş türbe ve kubbeler bu formda dizayn edilmiştir. Romalıların mutfaklarında bol miktarda soğan kullanmaları, batı ülke mutfak kültürünün tamamen değişmesini sağlamıştır. Ayrıca alternatif tıpta kullanmanın yaygınlaşması ve kansere karşı koruyucu etkin içeriği, antiseptik, antioksidant özelliklere sahip oluşu, bu sebze için çok daha değerlendirmiştir.

Soğanı saklamak için geleneksel yöntem; topraktan çıkarılan soğanların saplarıyla kurutulmasının ardından serin bir kiler, mağara yada karanlık bir depoda tüketilene kadar bekletilmesi yöntemidir. Bu tip ilkel depolamada maalesef % 40 ile % 80 arasında fire verilmektedir. Artık böyle firelere maalesef ne ekonomi bilimi ne de yaşı dünyamız izin veriyor.

Soğanı, hasat edildikten sonra hemen soğuk depoya konup saklanıyor. Önce soğanı kurutmak gerekiyor. Birkaç gün süren bu sürecinden sonra olgunlaştırma evresi geliyor. Soğanın kabuk oluşumunu teşvik edip kabuğunun o çeşide özel rengini alması için yapılan olgunlaştırma sürecinden sonra olgunlaşan soğanların sıcaklığı her gün maksimum 0,5 derece düşürülerek depoda yavaş yavaş soğuk saklama sıcaklığına getiriliyor. Soğan, soğuk depolarda çeşide göre farklılık göstererek 0 derecelyle 2 derece arasında saklanıyor. Soğan modern soğuk depolarda 10 aya kadar fidesiz saklanabiliyor. Depolamadan sonra pazara çıkacak soğanlar depodan hemen sevk edilmiyor, bir hafta süresince kontrollü olarak ortam sıcaklığına istilip üzerinde yoğunlaşma olması engelleniyor.

Enteresan değil mi? Bir parça detaylı ve zor ama değer... Ancak dünyada üretilen 100 milyon ton soğanın sadece 20 milyon tonu bu modern metotlarla saklanırken soğanın fire vermesi alışkanlığı maalesef sürüyor.

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

## GIDA KAYBI VE İSRAFI FARKINDALIĞI

Üretilen her 3 gıdanın biri çöpe gidiyor.

29 Eylül, gıda kaybı ve israfı konusunda uluslararası farkındalık günü oldu. Birleşmiş Milletler Genel Sekreteri Antonio Guterres o gün için bir tweet paylaşarak sunları söyledi:

"Yiyecek kaybı ve israfı etik bir problemdir. Tüm insanları doyurmaya yetecek kadar yiyeceğin olduğu bir dünyada, 690 milyon insan aç kalmaya devam ediyor. İnsanların ve gezegenimizin yararına gıda kaybını ve israfı azaltmak için birlikte çalışalım."

Hepimiz yiyecek atığını konusunu umursamak zorundayız.



29 September 2020  
International Day of Awareness  
of Food Loss and Waste

STOP FOOD LOSS  
AND WASTE.  
FOR THE PEOPLE.  
FOR THE PLANET.

#FLWDay

## TARIMIN GELECEĞİ, GÜNEŞE VE TOPRAĞA İHTİYAÇ YOK

Farminova bitki fabrikalarında, istediğiniz zaman ve istediğiniz yerde sebze yetiştirebilirsiniz, uzayda bile...

Dünya tarımının son devrimi olan bitki fabrikaları, LED aydınlatma ve bitki besleme ile kapalı ortamlarda sağlıklı ve çevre dostu tarımın gerçekleştirilebildiği üretim tesisleridir.

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



## GIDA SAKLAMA SÜRELERİ

Gelişen soğuk depolama teknolojileri sayesinde taze ve sağlıklı gıdaya erişimimiz çok daha kolaylaştı. Gıda ürünleri artık çok daha uzun sürelerle boyunca ilk günü tazeliğiyle muhafaza edilebiliyorlar. Düşünsenize, bir elmayı sanki bu sabah hasat etmiş gibi neredeyse 1 yıl boyunca istediğiniz zaman, istediğiniz yerde yiyebilirsiniz. Tek ihtiyaç, doğru soğuk depolama. Peki, en çok tüketilen gıdalar kadar süreyle saklanabiliyor?

Sıra	Ürünler	Süre
1	Soğan	10 ay
2	Patates	10 ay
3	Elma	12 ay
4	Tavuk	2 hafta
5	Üzüm	6 ay
6	Portakal	7 ay
7	Limon	10 ay
8	Mango	1 ay
9	Muz	1,5 ay
10	Armut	7 ay
11	Armut	4 ay

## DAHA FAZLA BALIK

Dünyada 1970 yılında 57 milyon tonu avcılık 3 milyon tonu yetiştiricilik olmak üzere sadece 60 milyon ton balık tüketilirken bugün 95 milyon ton avcılık ve 75 milyon ton yetiştiricilik yoluyla toplam 170 milyon ton balık tüketilmektedir. Bu sayede dünyada kişi başına balık arzı, yeni bir rekorla 20 kg'a ulaşmıştır.

Toplam balık üretiminin 70 milyon tonu canlı, taze formda kullanılırken, 45 milyon tonu dondurulmuş, 20 milyon tonu konserve edilmiş, 17 milyon tonu kurutulmuş, tuzlanmış ve tütsülenmiş formda tüketime sunuluyor.

Dünyada toplam balık üretiminin, avcılık ve yetiştiricilik ile birlikte 2025 yılında 196 milyon tona ulaşacağı yetiştirilen balığın avcılık yapılan balık miktarını geçeceği öngörülmektedir. Bu artışın arkasındaki neden, insanların gelir artışı, şehirleşme, depolama kapasitelerinin artması ve dağıtım olanaklarının gelişmesidir.

Balıkların sudan hızlıca soğutulması ve ardından doğru soğutma tekniklerle işlenmesi ve muhafazasıyla mümkündür.

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



## ANTALYA'YI SOĞUTUYORUZ

Antalya turizmin her çeşidine ev sahipliği yapıyor. Tatil gelenler her türlü eğlence fırsatı bulabiliyor. Eksi 2 derecede kayak yapabildiği kişi 15 dakika sonra artı 40 derecede denize girebiliyor.

Cantek tarafından üretilip kurulan Antalya Kar Dünyası, Antalya'nın kavurucu sıcaklarında eksi 2 derecede kayak imkanı sunuyor. Kar dünyasına gelenler soğuk havada kayak yaparak hem eğleniyorlar hem de Antalya'nın kavurucu sıcaklarında bir an önce kaçarak serinleme imkanı bulabiliyorlar.

Kar Dünyası genel Müdürü Murat Selek, Kar Dünyasına gelenlerin kavurucu sıcakın ardından önce soğuk ugradıklarını belirterek şöyle dedi "Kar dünyası eksi 2 derece. Buraya gelenler kayak yapabiliyorlar. İç mekanın soğuk olması nedeniyle ziyaretçiler polar montlar veriyoruz. Burada eğlenerek hemen yanı başımızda olan Konyaaltı plajına giderek artı 40 derecede denize girebiliyoruz. Kısa zamanda büyük bir işi değişime uğrayabiliyoruz. Sıcaktan bunalan Kar Dünyasına geliyor. Kar Dünyası'nda üşüyenler de hemen denize giriyorlar."

CANTEK



Güzel dünyamız,

Bize sunduğunuz gıdayı nasıl daha iyi saklarız ve işleriz diye durmadan çalışırken 30. yaşımıza bastık. 29 yıllık geçmişinde 65'ten fazla ülkenin gıdayı verimli kullanmasını için altyapısını yaptık. Afrika'da doğan, büyüyen ve ölen hayvanların etinin değerlendirilmesini; Asya'da yetişen meyvelerin sofralarımıza ilk günü tazeliğiyle gelmesini sağladık.

**Sana değer kattıkça biz değerlendik. Sana hala çok şey borçluyuz güzel dünyamız. Tüm insanlarla çalışmaya, devam edeceğiz ve sürekli gıdaya ulaşabilmesi için tüm gücümüzle çileyim, devam edeceğiz...**