Yamyam Tavuk Mu, Aç Gözlü İnsanoğlu Mu?

 Son zamanlarda ülkemizde de oldukça konuşulan konulardan birisi de, Tavuk tabiri edilen kanatlı hayvanların çok erken geliştikleri ve bunun pek çok hastalığı tetiklediği, erken yaşlarda çok fazla hastalıklar görülmeye başladığıdır.

Tabii ki, tüm bunları irdelemek çok zaman alacağı için biz sadece ülkemiz genelindeki bazı rakamlara bakalım ve sonra devam edelim.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  Toplam  |
|  |
| 1. (Tavuk Yumurtası (Bin Adet)) | 2010 |  11.840.397  |
| 2011 |  12.954.686  |
| 2012 |  14.910.773  |
| 2013 |  16.496.751  |
| 2014 |  17.145.388  |
| 2015 |  16.727.509  |
| 2016 |  13.265.858  |
| 2. (Kesilen Tavuk (Bin Adet)) | 2010 |  843.897  |
| 2011 |  963.244  |
| 2012 |  1.047.783  |
| 2013 |  1.060.674  |
| 2014 |  1.109.745  |
| 2015 |  1.118.718  |
| 2016 |  834.770  |
| 3. (Tavuk Eti (Ton)) | 2010 |  1.444.057  |
| 2011 |  1.613.309  |
| 2012 |  1.723.917  |
| 2013 |  1.758.361  |
| 2014 |  1.894.668  |
| 2015 |  1.909.276  |
| 2016 |  1.418.109  |
| 6. (Etlik Piliç (Broiler) Civcivi Üretimi İçin Kuluçkaya Basılan Yumurta (Bin Adet)) | 2013 |  1.409.367  |
| 2014 |  1.500.856  |
| 2015 |  1.481.944  |
| 2016 |  1.089.988  |
| 7. (Üretilen Broiler Civcivi (Bin Adet)) | 2013 |  1.111.703  |
| 2014 |  1.176.135  |
| 2015 |  1.183.144  |
| 2016 |  891.703  |
| 8. (Yumurtacı Tavuk Civcivi Üretimi İçin Kuluçkaya Basılan Yumurta (Bin Adet)) | 2013 |  142.199  |
| 2014 |  169.864  |
| 2015 |  171.047  |
| 2016 |  136.951  |
| 9. (Üretilen Yumurtacı Tavuk Civcivi (Bin Adet)) | 2013 |  52.333  |
| 2014 |  62.148  |
| 2015 |  61.820  |
| 2016 |  49.953  |
|  |  |

* Tuik verileri

Ortalama olarak da 100 gram Dana etinde 19 gram protein varken, 100 gram Tavuk etinde ise 18 gram protein bulunmaktadır.

Günümüz de yaklaşık olarak Dana eti fiyatı 40-60 tl / kğ iken, Tavuk eti fiyatı da yaklaşık olarak 7-11 tl/kğ olarak değişmektedir. Dolayısı ile bu aradaki fark da dana etinden ziyade tavuk etine yönelmeye sebep olmaktadır. Fakat gerek üretim maliyetleri gerek ise üreticiden tüketiciye ulaşana kadar aradaki tüccarların elde edecekleri kar lardan dolayı fiyatlar artmaktadır. Ama üretici çiftlik giderlerini karşılamak için sıkıntı çekmektedir. Basit bir örnekle olayı anlatmak istiyorum. Bir Dana besi çiftliğinde bir hayvan hastalandığı zaman, en kötü ihtimalle bir hayvan kaybı olur (genellikle). Ama bir tavuk çiftliğinde bir kanatlı hastalandığı zaman büyük ihtimalle o kümesteki tüm hayvanlar telef olmaktadırlar. Bu da 5.000-10.000 adet kayıp anlamına gelir. Tavuk çiftlikleri de tıpkı diğer çiftliklerdeki gibi verim hesabı yapar. Günlük canlı sayısı, üretilen yumurta sayısı, günlük giderler, yatak masrafları, personel giderleri, yem giderleri v.b. gibi gelir ve giderler mevcuttur. Burada en büyük gider kalemlerinden birisi de yem giderleridir. Pek çok büyük tavuk çiftlikleri yemlerini, tavukları satmış olduğu kesimhanelerin yem hanelerinden karşılarlar ve o da ticaretin içine girmiş olur. İşte asıl olay burada başlar. Tavukları topluca satmaya çalışan çiftliklerde tavuklar ne kadar az durursa o kadar az giderleri olur ve ne kadar az giderleri olursa o kadar fazla kar ederler. Tavukları satın alan Firma ise yemi karşıladığı için ne kadar maliyeti düşük yem hazırlar ise, o kadar uygun fiyata tavuk almış olur onlar daki karlılık da artmış olur. Tabii ki bunu üretici ye sorduğumuz vakit, pek çok sebep göstererek maliyetlerin yüksek olduğu vadelerin uzun olduğundan bahsedecektir. (Genelde haklıdırlar). Firmaya soracak olur isek gene girdi maliyetlerinden, ödemelerden ve vadelerden bahsedecek ve kırmızı et lobisinin bu işe bulaştığından söz edeceklerdir ki, onlarda kısmen haklıdır.

Herkes ürün maliyetinin yüksekliği işçiliklerin yüksekliklerinden bahsederek kendi kendilerine yaptıkları bazı aykırı olayları haklı çıkarma niyetindedirler ki, düzgün temiz ve sürekli çalışan kurumsallaşmış ve ihracaat yapan firmalarımızı ve üreticilerimizi tenzih ederek söylüyorum.

Girdi maliyetlerini azaltmak için ise en çok oynayabilecekleri şeylerden birisi de yemlerdir. Daha önce ki melamin yazımızda belirttiğimiz gibi, insan hayatı ile oynamak mı, yoksa daha çok kar etmek mi diye sesli düşündüğümüzde, hiç düşünmeden daha çok kar dedikleri için, normalde kullanmaları yasak olan, pek çok maddeyi kullanmaktan çekinmemektedirler.

Basitçe anlatmak gerekir ise, her canlı için nasıl yedikleri besinlerde protein ve enerji kaynağı gerekiyorsa hayvanlarda da bu şekilde olmalı ki, gelişim düzeyini tamamlayabilsinler. Örneğin büyükbaş bir hayvanın günlük olarak yemesi gereken fabrikasyon yemi (20 lt süt veren bir inek için) 4,5-5 kğ civarıdır, buna ilave olarak dışardan ot takviyesi de yapılır. Genelde fabrikasyon yemleri 19 protein ile 27 protein arasında değişir. 19 proteini ayarlamak için de fabrikasyon yemlerin içeriği yaklaşık olarak 18-25 arası malzeme katılır ve bu ayarlama yapılır. Tavuk yemlerinde de bu şekilde olur, fakat protein ve enerjiyi ayarlamak için ve maliyeti düşük tutmak için farklı yöntemler geliştirilmektedir. Normalde kanatlılar için protein dengesini sağlamak için Humat kullanılır . Peki nedir bu Humat ?. Humat bitki ve CANLI Artıklarının yüksek oranda toprak da ayrılan formlarıdır. Ve karbon açısından zengindirler. Bunların olgunlaşması yani fermente olması gerekmektedir. Tıpkı Silaj (Genellikle Mısır bitkisinden yapılan ve olgunlaşması için belli bir zaman örtü altında havasız ortamda bekletilerek yapılan hayvan yemi) gibi. Bu bekleme koşulları ne kadar düzgün olursa o derece kaliteli yem malzemesi olur, fakat ne kadar kaliteli ve hijyen koşullarda beklenirse o kadar maliyet artacağı için, maalesef bu işlemi hızlandırmak için kalite ve hijyen ve içindeki bitki ve bakterilerin oluşumlarından tavizler verilmektedir. İşte burada yamyam tavuk mu yoksa aç gözlü insan mı bölümüne geliyoruz. Ülkemize gelen yabancı ithal hayvanların yedikleri Avrupa daki yemlerde yem içinde protein ve enerji desteklemelerini yapmak için hayvanların doku ve kalıntıları kullanılmaktadır. Bununla alakalı olarak ülkemizde de Gıda ve Tarım Bakanlığı bünyesinde çalışmalar yapılmaktadır.

24 Aralık 2011 Tarih ve 28152 sayılı Resmi Gazete de ve 17 Aralık 2011 Tarih ve 28145 sayılı Resmi gazetede bu konular ile alakalı bilgiler ve uyulması gereken yönetmeliklere de bakabilirsiniz. Bahsedilen bir sterilizasyonu örnek vermek istiyorum. “3 bar altında 50 mm den küçük hayvan parçalarını 20 dk ve iç sıcaklık 133 °C de olacak şekilde sterilizasyon yapılmalıdır” denilmektedir. Eğer bu şekilde sterilizasyon yapılmaz ise, mikropların üremeleri ise 2n şeklinde olmaktadır. 2,3,8,16,32,64 …. diye gitmektedir. Bekleme sürelerini de düşününce ne kadar sıkıntılı bir sonuç olacağı ortadadır.

Buradaki kalite ve hijyen önlemlerinin yem üreticileri ile konuştuğum kadarı ile üretilen yemin tonajına ve ürün hammadde sine göre değişiklikler göstermesi sebebi ile şunu söylediler. Eğer tavuk kg fiyatı 7-11 tl arasında iken birileri tavuğu 4 tl ye satıyorsa bilin ki kaliteli ve hijyen olmayan şekilde yemlenmiş ve uygunsuz ortamlarda hızlı büyümelerini sağlamışlardır. İşin ilginç tarafı hayvanların kesiminden sonra bile dolgu işlemi gerçekleştiriliyor. Bu konular ile alakalı bazı linkleri aşağıda bulabilirsiniz. Ufak bir hatırlatma, bu videolar ülkemiz dışında çekilen görüntülerdir.

<https://www.youtube.com/watch?v=0d6BvmoqTW0>

<https://www.youtube.com/watch?v=tEh93NwbqTE>

Sonuç olarak şunu söyleyebiliriz. Tavuk yamyam olmaz, onu yamyam yapan İnsanların aç gözlülüğüdür. Gıda terörüne dur demek her insanın vazifesidir. Eğer biz dur demez isek bizden sonraki nesillerde MS (Multiple Skleroz) , Huntington, Alzheimer, Jakop (Deli dana), Parkinson gibi hastalıklara davetiye çıkarmış oluruz. Tavuk da lezzetli bir yiyecektir. Ama siz siz olun bilindik yerlerden kalitesi belli olan ve size güven veren besinleri tüketiniz. Denetim mekanizmalarının da çalışmalarına hız vereceği ve etkili bir denetim yapacaklarına inanarak yazımı bitiriyorum. Saygılarımla.