

AFYON BÖLGESİ ET İŞLETMELERİNİN GENEL DURUMU VE GELECEĞE YÖNLENDİRİLMESİ

Mebrure DOĞU ¹, Hüsnü Yusuf GÖKALP ²

¹AKÜ, Afyon Meslek Yüksek Okulu, Afyon

²Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Denizli

ÖZET

Afyon ili ; İç Anadolu, Ege ve Akdeniz Bölgelerini birbirine bağlayan bir geçit konumundadır. İklim şartları itibar ile hayvan yetiştiriciliğine elverişli bir konumda olup, hayvancılık sektörü ilde önemli bir yer işgal etmektedir. Mera hayvancılığından çok entansif beslemeye dayalı sığır besiciliği, koyun besiciliği ve süt sığırcılığı gelişme göstermektedir.

İlde faaliyet gösteren 150 kadar et işletmesi olup, bunlardan 8 tanesi kombina olarak faaliyette bulunmaktadır. Bu işletmeler başta sucuk olmak üzere taze et, pastırma ve kavurma üretmektedirler. Bölge işletmeleri günümüzün gerektirdiği üretim şartlarında faaliyet gösterebilmek için gerekli girişimlerde bulunmaktadır. Fakat özellikle teknoloji transferinde önemli güçlüklerle karşılaşmaktadır.

Bu makalede, Afyon bölgesi et işletmelerinin bu günkü durumlarını ortaya koyarak geleceğe yönlendirilmesi için gerekli hususlar üzerinde durulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Et, Sucuk, Et işletmeleri

GENERAL SITUATION AND PREPERATION TO THE FUTURE OF MEAT PLANTS IN AFYON REGION

ABSTRACT

Afyon city is a transitional area that unites Aegean, Mediterranean and Inner Anatolia regions. Climatic conditions are very convenient to progress stock farming resulting an economical aspect in city of Afyon. Depending on the special feeding, feed-lit operation of sheep, dairy farming show more developed than grassland stock farming.

There are about 150 meat manufacturers in which 8 of them are acting as slaughter house and meat plant. These manufacturers produce sausage, fresh meat, seasoned cured beef and a special product called "kavurma". Meat plants are necessarily involved to be able to operate in today's production conditions. However, they face important difficulties especially reaching today's technology.

In this article, explaining today's meat management of Afyon Region stress necessary subjects for future.

Key words: Meat, Fermented Meat Product, Meat Plants.

1. GİRİŞ

Afyon ili, İç Anadolu, Ege ve Akdeniz Bölgelerini birbirine bağlayan bir geçit konumundadır. Karasal iklimin hakim olduğu ilde kışlar soğuk, yazlar sıcak ve kuraktır. Engebeli bir arazi yapısına sahip olup, toplam alanın % 47.5'ini dağlar, %32.6'sını platolar, %19.9'unu ovalar, geri kalanını da bataklıklar vs oluşturur. Bitki örtüsü bakımından daha çok step özelliktedir. Kültüre elverişli arazilerin toplamı 628.320 hektardır. Bu arazinin 124.879 hektarında sulu, 503.488 hektarında kuru tarım yapılmaktadır. Çayır ve mera alanı ise 203.303 hektardır [1].

Afyon ili tabii yapı ve iklim şartları itibarı ile hayvan yetiştiriciliğine elverişli bir konumda olup, hayvancılık sektörü önemli bir yer işgal etmektedir. Mera hayvancılığından çok entansif beslemeye dayalı sığır besiciliği, koyun besiciliği ve süt sığırcılığı ilde gelişme göstermektedir[1]. İldeki hayvan varlığı Tablo 1' de ve ildeki büyükbaş işletme sayısı toplam 25.647 adet olup, bunların kapasitelerine göre sınıflandırılması Tablo 2' de verilmiştir. İlde 1991 yılından itibaren ithal olarak damızlıklar getirilmiş olup, getirilen bu damızlıklar için toplam 1.595 adet işletme kurulmuştur. Bu işletmelerde her türlü teknik, sağlık ve genetik çalışmalar düzenli bir şekilde sürdürülmektedir. Tablo 3 'de 1991-95 yılları arasında ithal olarak getirilen damızlıklar ve miktarları verilmiştir [1].

1995 Yılı itibari ile ilde üretilen hayvansal ürünlerin ülke ekonomisine katkısı 12.372.000.000.T.L.dir.Bu faaliyetle ilgili olarak Afyon ili merkez ve ilçelerinde faaliyet gösteren 17 adet yem fabrikasında 1995 yılı itibari ile toplam 138.238 ton kesif yem üretilmiştir [1]. 1991-95 Yılları arasında Afyon dahilindeki mezbaha ve kombinalarda kesilen hayvan adet ve kilogram olarak et miktarları Tablo 4' de verilmiştir.

Tablo 1. Afyon İli Hayvan Varlığı ve Irklara Göre Dağılımı [1].

CİNSİ	TOPLAM
SİĞİR (Kültür Irkı, Melez Irklar, Yerli Irklar)	246.122
KOYUN	830.200
MANDA	7.567
KİL KEÇİSİ	93.158
TİFTİK KEÇİSİ	37.633

Tablo 2. Kapasitelerine Göre İşletmeler [1].

KAPASİTE (Baş)	İŞLETME SAYISI
1-4	17.219
5-10	6.249
11-50	2.854
50-100	189
100 ' den çok	36

Tablo 3. 1991-95 Yılları İtibarı İle İthal Olarak Getirilen Damızlıklar ve Miktarları [1].

IRKI	BAKANLIKÇA DAĞITILAN (BAŞ)	ÖZEL SEKTÖRCE DAĞITILAN (BAŞ)	TOPLAM DAĞITILAN (BAŞ)
SIMMENTAL	1618	1482	3100
HOLSTEIN	907	1672	2575
BROWNSWIS	320	246	566
MONTBELIARDE	-	47	47
TOPLAM	2845	3447	6292

Tablo 4. İl Mezbahaları Ve Kombinalarda Kesilen Hayvan Adet Ve kg Olarak Et Miktarları [1].

YIL	BÜYÜKBAS		
	Adet	Ağırlık(kg)	Ort.Ağ(kg)
1991	107165	19932690	186.0
1992	49891	8698491	174.4
1993	112827	19793880	175.4
1994	91371	18122803	198.3
1995	73673	15259690	207.3

Tablodan da görüldüğü gibi ortalama karkas ağırlıkları 1995 yılında artış göstererek 207.3 kg' a ulaşmıştır. Et Balık Kurumunun 1991 yılı verilerine göre ortalama karkas ağırlığı 145 kg' dır [2]. Aynı yılda il kombinalarında

ortalama karkas ağırlığı 186 kg.'dır. Bu da yıllar itibarı ile besi sığırcılığına verilen önemi ortaya koymaktadır.

Afyon'da çevre illere işlenmiş et ve karkas sevkıyatı yapan 150 civarında et işletmesi bulunmaktadır [3]. Bu işletmelerden 8 tanesi kombina olarak faaliyet göstermektedir. İşletmeler ihtiyacı olan canlı hayvanları çevre ilçe ve köyler ile komşu illerden sağlamaktadırlar. Bunun yanında Almanya, Romanya, Rusya ve Ukrayna gibi ülkelerden de aracı firmalarla işbirliği içerisinde besi hayvanı ithal etmektedirler. Genellikle besi için aldıkları hayvanları 4-5 ay gibi bir süre beslemekte ve hayvanlarda belli bir ağırlık artışı sağlandıktan sonra kesmektedirler. Bu işlemi işletmeye ait bir besi hanede yaptıkları gibi, çevre köylerdeki üreticilerle ortak çalışarak da yapmaktadırlar. İşletmelerde bulunan besi hanelerin açık ve kapalı olarak kapasiteleri toplam 80 ile 1200 büyükbaş arasında değişmektedir. Yemlemede silaj, malt kepeği ve suni yemler kullanılmaktadır. Kombinalar genellikle simmental tercih etmekle birlikte holstein ve yerli ırk sığırlar da kesilmektedir.

2. HAYVANCILIKLA İLGİLİ PROBLEMLER

1. Besiye alınacak dana temininde yaşanan problemler: Üreticiler besiye alacakları hayvanları temin ederken birtakım problemlerle karşılaşmaktadırlar. Besi hayvanı almak için civar illere hatta doğu illerine kadar gitmekte fakat istedikleri besiyi temin edememektedirler. Buna köklü çare olarak süt sığırcılığının teşvik edilmesi ve geliştirilmesi özel önem taşımaktadır[1].
2. Pazarlama ve fiyat istikrarsızlıkları: Hayvancılıkta yaşanan problemlerin bir diğeri de pazarlama ve fiyat istikrarsızlıklarıdır. Girdi maliyetlerinin sürekli yükselmesine karşın ürün fiyatlarında görülen dalgalanmalar üreticiyi olumsuz yönde etkilemektedir. Bunun çözümü için fiyatların tekrar gözden geçirilerek girdi çıktı fiyatları arasında bir denge kurulması gerekmektedir [1].
3. Yem problemi: Bir hayvancılık işletmesinde harcamaların %65-70 ini yem girdileri oluşturur. Karlı bir üretim için ucuz ve kaliteli yem temin etmek şarttır. Bölgede çayır ve mera alanlarının yetersizliğinin yanı sıra, aşırı ve zamansız otlatma, tekniğine uygun olmayan kullanımlar nedeniyle kaba yem temininde ciddi sıkıntılar mevcuttur. Bunun için mera otlak ve yaylaların ıslahı ve bunlardan istifade haklarının

düzenlenmesi gerekmektedir. Ayrıca yem bitkilerinin ekimi ve üretiminin artırılması için gerekli tedbirler alınmalıdır. Özellikle damızlık hayvan yetiştiriciliğinde ihtiyaç duyulan silaj yapımı için gerekli olan yem bitkisinin ekiminin teşvik edilmesi gerekmektedir. Örneğin; Afyon'da önemli bir ekim alanına sahip olan şeker pancarının yaprakları biraz soldurulduktan sonra hayvan yemi olarak değerlendirilmekte, büyük bir bölümü ise tarlada kalarak zayi olmaktadır. Pancar yaprakları tekniğine uygun olarak silaj yapımında kullanıldığı takdirde bu kaynak verimli bir şekilde değerlendirilmiş olacaktır [1].

4. Hayvan sağlığı ve salgın hastalıklar: Son yıllarda ülkemizde çıkan sığır vebası vb. hastalıklar üreticiyi olumsuz yönde etkilemiştir. Özellikle hayvan alımları sırasında üreticilerin dikkat etmesi gerekmektedir. Sağlıklı, aşıları yapılmış, menşei belli olan hayvanların alınmasına gereken önem verilmelidir [1].

3. KOMBİNALARIN GENEL DURUMU

Bölge et işletmeleri genelde 1.5 ile 200 dönümlük arazi üzerine kurulmuş olup, 500 ile 5000 m² 'lik kapalı alana sahiptirler. Günlük kesim kapasiteleri 60-200 baş (büyükbaş) arasında değişmektedir. Bu işletmelerin bir kısmında küçük baş kesimi de yapılmaktadır. Kombinalarda sağlıklı üretim için gerekli olan soğuk hava depoları ve şoklama odaları mevcuttur. İşletme büyüklüğüne göre sayıları 3-7 adet olan soğuk hava depo kapasiteleri 50 ile 250 ton arasında değişmektedir. Şoklama odaları ise 5-20 ton şoklayabilecek durumdadır. İşletmelerin bir kısmında elde edilen karkaslar direk karkas olarak yada parça et şeklinde pazarlanmaktadır. Bazılarında ise başta sucuk olmak üzere pastırma ve kavurma da üretilmektedir. Bu ürünlerin yapımında gerekli olan alet ve ekipmanlar tüm işletmelerde mevcuttur.

Kesim için gerekli ağırlığa ulaşan hayvanlar kesim kapasitesine göre padoglara alınmaktadır. Genellikle işletmelerde günlük olarak kesim yapılmamakta işin yoğunluğuna göre haftada yalnız 3-4 gün kesim işlemi gerçekleştirilmekte ve bu günlerde günlük kesim kapasitesi üzerine çıkılmaktadır. Kesim işlemi yarım askıda, bazen de yerde yapılmaktadır. Elde edilen karkaslar ya karkas olarak yada parça et şeklinde pazarlanacak ise dinlendirmeyi takiben sevk edilmektedir. İşletmede sucuk, pastırma ve

kavurma üretilecek ise dinlendirme işleminden sonra kemiklerinden ayrılıp ürün tipine göre değerlendirilmektedir.

Bölge işletmelerinde üretilen ürünlerin başında % 90' lık bir payla sucuk gelmektedir. Pastırma ve kavurma üretimi ise sadece belli dönemlerde bir kaç işletme tarafından yapılmaktadır. Sucuk üretimi için kullanılacak karkaslar kemiklerinden ayrıldıktan sonra kıyma haline getirilmekte, katkı maddeleri ilave edilip, belli müddet dinlendirilmesini müteakip bağırsaklara doldurulmaktadır. Üretimde genellikle doğal bağırsak kullanılmaktadır. (İşletmelerde elde edilen bağırsaklar bağırsak işleme bölümünde işlendikten sonra üretimde kullanılmaktadır). Sucuk olgunlaştırma işlemi yazın açık havada, kışın ise bu iş için yapılmış olgunlaştırma odalarında yapılmaktadır. Olgunlaştırma odaları nispi nem, sıcaklık ve hava sirkülasyonundan yoksun basit ısıtılmış odalardır. Bu şekilde elde edilen ürünler etiketlendikten sonra ambalajlanıp pazarlanmaktadır. İşletmede elde edilen her parti üründen numune alınarak İl Gıda Kontrol Laboratuarında duyuusal, mikrobiyolojik ve kimyasal olarak kontrol edilmektedir.

İşletmelerde elde edilen ürünlerin %75-80'lik bir kısmı il dışında pazarlanmaktadır. Özellikle İstanbul, İzmir ve Ankara gibi büyük şehirler başta olmak üzere Denizli, Antalya ve Samsun gibi diğer illere de gönderilmektedir. Bu illerde satış, kombinaların kendi satış mağazalarında yapıldığı gibi bayilikler aracılığı ile de yapılmaktadır.

3.1. İşletmelerde Elde Edilen Yan Ürünlerin Değerlendirilmesi

Sakatatlar; günlük olarak sakatatçılara verilmektedir. Yağlar; Yağ işletmelerine gönderilmekte, burada değerlendirilmektedir. Kemik; işletmelerde biriktirilip kemik unu fabrikasına gönderilmektedir. Deri; tuzlandıktan sonra biriktirilip İstanbul'a gönderilmektedir. Kan; değerlendirilmemektedir.

3.2. İşletmelerde Dezenfeksiyon

Dezenfeksiyon işlemi günlük olarak yapılmakta, özellikle kesim hane, ürün işleme ve sevkiyat bölümleri sıcak su ile temizlenerek dezenfekte edilmektedir.

4. ÜRETİM VE PAZARLAMADA YAŞANAN PROBLEMLER

1. Afyon'da et sanayiinin önde gelen problemlerinden bir diğeri de üretimde modern teknolojiye geçilmemiş olmasıdır. Üretimde halen ilkel yöntemlerin kullanılması elde edilen ürünlerin hijyenik kalitesini bozmaktadır. Bu temel sorunun ortadan kaldırılması ancak alet ve ekipmanlarda modernizasyona geçilmesi ile mümkündür [4].
2. İlde üretimi yapılan ve %80'lik bir kısmı il dışına pazarlanmakta olan fermente sucuk üretiminde starter kültür kullanılmamaktadır. Fermantasyon sadece şans bulaşmasına bağlı kalmakta, bu da üretilen ürünün kalitesini olumsuz olarak etkilemektedir. Yine işletmelerde kalifiye teknik personelin çalıştırılmaması nedeni ile üretimde çeşitli sıkıntılar yaşanmaktadır.
3. Sucuk üretiminde doğal bağırsakların kullanılması ve bu bağırsakların hijyenik olmayan ortamlarda işlenmesi kaliteyi düşürmektedir. İlde modern bağırsak işleme ünitesinin kurulması ile hem gerekli hijyen sağlanacak hem de standart kalitede bağırsak üretimi gerçekleştirilmiş olacaktır [4].
4. İşletmelerde elde edilen karkaslar üzerinde herhangi bir sınıflandırma yapılmamaktadır. Bunun sonucunda bazen değerli et bölgeleri bazen de bağ doku miktarı fazla olan bölgeler sucuğa işlenmekte ve bu yüzden farklı kalitede sucuklar üretilmektedir. Bu durumun önlenmesi için sadece sucuk üretimi yerine taze et, pastırma, salam ve sosis gibi diğ er et ürünlerinin de üretimi yapılarak karkas gerektiği biçimde değerlendirilmelidir.

Pazarlama ile ilgili problemler ise; Afyon'da elde edilen ürünlerin büyük bir kısmı il dışına pazarlanmaktadır. Gerek taze et ve gerekse sucuk olarak İstanbul'un et ihtiyacının büyük bir kısmı Afyon'dan sağlanmaktadır. İl dışındaki satış mağazaları vitrinlerinde Afyon'un tanınmış firmalarına ait ürünler sergilenmekte, fakat satış esnasında tüketici yanıltılarak markasız başka ürünler verilmektedir. Bu da bölgede üretilen ürünlere olan talebin azalmasına neden olmaktadır.

Pazarlama ile ilgili bir diğ er problem de bölgede üretimde bulunan küçük işletmelerin üretimde tek tırnaklı hayvan etleri kullanmalarıdır. Bu problemin engellenmesi için bölgede üretimde bulunan bütün işletmelerin

sürekli olarak kontrol altına alınması ve bu işi yapanların ağır cezalarla cezalandırılması gerekmektedir.

5. KAYNAKLAR

1. Afyon., Afyon İlinde Hayvancılık. Tarım İl Müdürlüğü Verileri , Afyon, 1995.
2. Bingöl, Ş. Kırmızı Et Ve Mamulleri Sanayinde Girdi Sorunları Ve Verimlilik, Ankara, 1995.
3. Afyon., Geleneksel Türk Et Ürünleri, Standart Dergisi, Özel Sayı, Ankara, 1995.
4. Kaplan, H. Afyon'da Et Sanayi Sorunları, Beldemiz Dergisi, Sayı 1, 2, Afyon, 1987.