

BÖLGEMİZDE SU ÜRÜNLERİ İŞLEME-DEĞERLENDİRME TESİSLERİNİN GELİŞİMİ

Dr. Sebahattin KUTLU, Gülsüm BALÇIK MISIR - SUMAE

Dünyadaki değişimlere paralel olarak, ülkemiz açısından 1990'lı yıllar tarımda üretimden tüketime sanayileşmenin en hızlı yaşandığı yıllardır. Ülkemizde yaşanan bu gelişmeler, değişen dünya ve AB standartları çerçevesinde su ürünleri sektöründe de kendini göstermeye başlamıştır.

Türkiye içsu ve deniz balıkları kaynakları açısından iyi durumda sayılabilir. 2005'deki su ürünleri üretimi 544.773 ton civarında gerçekleşmiştir ki bu miktarın % 61.2'sini deniz balıkları, %8.4'ünü tatlı su türleri, %21.62' sini kültür balıkları ve %8.8' ini diğer deniz ürünleri oluşturmaktadır. Üretimin %24.8'i balık unu ve yağı fabrikalarında işlenmekte olup temel tür olarak hamsi kullanılmaktadır.

Toplam deniz balıkları üretiminde, üretimin %70'i ham ve işlenmemiş halde yani taze olarak tüketilmektedir. Dondurulmuş, konserve edilmiş, tuzlanmış ve marinat deniz ürünleri tüketimi oldukça düşüktür. Zaten Türkiye'deki kişi başına yıllık balık tüketiminin 7-8 kg civarında olması bunun bir göstergesidir. Karadeniz bölgesi, diğer bölgelere göre balık üretiminde öncü konumdadır.

Günümüzde su ürünleri işleme-değerlendirme sektörü arzu ettiğimiz seviyede olmamakla birlikte, geçmişe nazaran daha iyi konumda olduğudur. Ülkemizde ihracat yapan 131 işleme tesisi bulunmaktadır. Bunlardan 103 tanesi Avrupa Birliğine ihracat yapmaktadır. Türk deniz ürünleri üretiminin %7'si ihraç edilmektedir. Avrupa Birliğine canlı, taze soğutulmuş, dondurulmuş, tuzlanmış balık ürünleri, canlı ve işlenmiş kabuklu ürünler, kurbağa ve kara salyangozu ihraç edilmektedir. Özellikle taze-soğutulmuş deniz balıkları türleri Türk su ürünleri ihracatında önemli bir yekün teşkil etmektedir ki burada en önemli türler olarak çipura ve levrek göze çarpmaktadır. Kültür balıkçılığı Türkiye'de önemli bir yere gelmiştir ve günümüze kadar bu alana önemli yatırımlar yapılmıştır. 2005 yılı ihracatımız 45 bin ton civarındadır. Değer olarak 240 milyon dolar civarındadır. 2006 yılı ihracatımız da hemen hemen aynı seviyelerde gerçekleşmiştir.

İhracata karşılık yaklaşık 23.000 ton su ürünü ise ithal edilmektedir. Dondurulmuş su

ürünleri Türkiye ithalatının en önemli kısmını oluşturmaktadır ki ton balığı ithal edilen en önemli türü oluşturmaktadır. 1990'lı yıllar boyunca Türkiye'de ton balığı konserve üretiminde önemli yatırımlar yapılmış ve bugün Türkiye, bu sektördeki en önemli ihracatçılardan biri durumuna gelmiştir. Bu sektör balık ihtiyacının %80'ini dış ülkelere ithal etmektedir ve bunun önemli kısmını İskandinav ülkelerinden gerçekleştirmektedir.

Ülkemizde tüketime sunulan su ürünleri çoğunlukla taze, soğutulmuş veya dondurulmuş haldedir. Son yıllarda konserve ve işleme sanayiinde büyük yatırımlar yapılmış ve ülkemiz tüketicilerine yeni seçenekler sunulmuştur. Konserve, dondurma, tuzlama, tütsüleme ve marinat kategorilerindeki su ürünleri üretimi en fazla Marmara, Ege ve Karadeniz olmak üzere sahil bölgelerinde yoğunlaşmıştır. Bu gelişmeler ülkemizde balık tüketiminin yaygınlaşmasına katkıda bulunmaktadır.

Bilindiği gibi hamsi Türkiye balıkçılığında önemli bir yer tutmaktadır. Avlanan hamsinin büyük bölümü de Karadeniz Bölgesi'nden elde edilmektedir. Bundan dolayı Karadeniz Bölgesi'nde işleme değerlendirme fabrika ve tesisleri genelde hamsiye dayalı olarak kurulmuşlardır. Bu fabrikaların çoğunluğu da 1990'lı yıllarda balık unu- yağı işlemek üzere inşa edilmişlerdir. İlk etapta çok sayıda açılan balık unu ve yağı fabrikaları, daha sonraki yıllarda hamsi avcılığında yaşanan dalgalanmalardan etkilenecek faaliyetine son vermiştir. Bunun yanında hamsinin dondurularak veya tuzlanarak işlenmesine yönelik işletmeler faaliyete geçmeye başlamıştır. Bu sevindirici bir gelişme sayılabilir. Çünkü hamsi gibi insan beslenmesinde çok önemli bir yere sahip bir balığın, balık unu ve yağı üretiminde kullanılması yerine insanlarımızın yıl boyunca tüketimini sağlayacak şekilde işlenerek sunulması daha yerinde olacaktır. Bölgemizde 1992 ve 2006 yıllarında faaliyette bulunan tesislerin kuruluş yeri, üretim kapasiteleri ve üretim şekilleri aşağıdaki Tablo 1 ve Tablo 2'de verilmektedir:

Tablolardan da anlaşılacağı gibi, son 15 yıl içinde bölgemizde bulunan balık işleme tesislerinin bazıları faaliyetlerine son verirken,

bazıları da son dönemde faaliyete geçmişlerdir. Taka, Özbek, Kardez, İpek, Sadıklar ve Sagunlar bölgemizde 1990'lı yılların ortalarından sonra açılmış tesisler olarak örnek verilebilirler. Artık, su ürünleri işleme sanayinin önemi gün geçtikçe daha iyi bir şekilde anlaşıldığı için bu fabrikalara yenileri eklenecektir. Nitekim, Can Kardeşler'in Trabzon Çarşıbaşı'nda yapımını tamamlamak üzere oldukları 30-40 ton/gün işleme kapasiteli tesisi buna örnek olarak verilebilir. Tesis 2007 yılının eylül-ekim aylarından itibaren faaliyete geçecektir. Benzer şekilde Çarşıbaşı'nda Koptur Su Ürünleri de tıpkı Can Kardeşler gibi bir işleme tesisi kurma aşamasındadırlar. Bu tesislerde, hamsi ağırlıklı olmak üzere, palamut gibi diğer türler de işlenerek, dondurma-şoklama ve ambalajlama işlemine tabi tutularak pazarlanacaklardır.

Bölgemizde bulunan su ürünleri işleme tesisleri, su ürünlerinin işlenerek tüm yıl boyunca insanımızın tüketimine sunulması yanında, bölge insanının istihdamı açısından da önemli bir işlevi yerine getirmektedirler. Nitekim, bu tesislerin hemen hepsinde mevsime bağlı olarak değişimle birlikte yaklaşık olarak 50-100 kişi çalışmaktadır. Bölgede var olan işsizlik göz önüne alındığında, bu kişilerin aile bütçeleri için önemli sayılabilecek bir katkı söz konusudur.

Ayrıca bu fabrikaların bir çoğu, işledikleri ürünü Japonya, Kore gibi Uzakdoğu ve İtalya, Almanya gibi birçok Avrupa Birliği ülkesine ihraç etmekte ve ülkemize önemli miktarda döviz girdisi sağlamaktadırlar.

Ülkemizde ve bölgemizde her geçen gün sayıları artan bu fabrika ve tesislerin ileride daha da çoğalarak arzu ettiğimiz seviyeye gelmesi ve halkımızın daha sağlıklı, daha kaliteli su ürünleri tüketebilmesi en büyük temennimizdir.



Tablo 1. 1992 yılında faaliyette bulunan tesisler

Fabrika Adı	Kuruluş Yeri	Kapasite (Ton/Gün)	Üretim Şekli
Papila	Gemi	300	Balık unu ve yağı,
Karbasan	Pazar	400	
Karsusan	Trabzon	600+10	Balık unu ve yağı, don. balık
Çarşıbaşı Koop.	Çarşıbaşı	300+15	
Bulancak Koop.	Bulancak	100	Balık unu ve yağı
Et-Balık Kurumu	Fatsa	300	
Demas	Fatsa	100	
Saboğlu	Terme	100	
Yakakent Koop.	Yakakent	100	
Sürsan-1	Yakakent	800	
Cansusan	Güzelceçay	600	
Baysun	Güzelceçay	600	
Sütaş	Güzelceçay	300	
Sürsan-2	Güzelceçay	600	
Balıksan	Gerze	600	
Sidemsan	Gerze	300	
Sibal	Sinop	600	
Büsan	Delice	100	
Dalyan	Sinop	300	
Fribal	Trabzon	15	Dondurulmuş balık
Yalıköy Koop.	Ordu	3	
Bayramoğlu	Samsun	20	
Tarsan	Samsun	45	Tuzlanmış balık
Aspra	Fatsa	3	
Pasifik	Fatsa	25	
Susan	Fatsa	20	

Not: Günde 530 ton/gün balık unu kapasiteli 4 tesis faaliyetine 1991 yılında son vermiştir.

Tablo 2. 2006 yılında faaliyette bulunan tesisler

Fabrika Adı	Kuruluş Yeri	Kapasite (Ton/Gün)	Üretim Şekli
Karbasan	Rize	300	Balık unu ve yağı
Koptur	Trabzon	250	
Karsusan	Trabzon	600	
Sürsan	Samsun	1000	
Balıksan	Sinop	300	
Baysun	Sinop	200	
Sürsan	Sinop	300	
Can Kardeşler	Sinop	700	
Sibal	Sinop	300	
Taka	Trabzon	15	
Özbek	Perşembe	10	Dondurulmuş balık
Aspra	Fatsa	10	
Bayramoğlu	Samsun	15	
Kardez	Çarşamba	15	Dondurulmuş balık, salyangoz
İpek	Samsun	10	
Baysoy	Sinop	10	
Sadıklar	Sinop	15	
Sagunlar	Sinop	15	

Kaynaklar

- DİE, 2005, Devlet Su Ürünleri İstatistikleri
DPT, 2005, VIII. 5 yıllık Kalkınma Planı
Doğan, M., Zengin, M., Özke, M., Bozali, M. ve Şahin, T., 1992, Karadeniz'de Av Araçları ve Gereçleri ile Avlanma Teknolojisinin Belirlenmesi Projesi, TAGEM
Yıldırım, Ö., 2005, Sinop İli Balık Unu- Yağı Fabrikalarının Mevcut Durumu ve Türkiye Balık Unu- Yağı Üretimindeki Yeri, Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Der., 18 (2), 197-203