

SUNİ OLARAK KURUTULAN SEBZELERİN DIŞ PAZARLARDAKİ DURUMU (1)

Erdoğan OSMANLIOĞLU (2)

G İ R İ Ş

Suni kurutulmuş sebzeler 19. yüzyıldan beri kullanılmakta olup kurutulmuş havuç ve patates deniz keşiflerinde ve daha sonraki savaşlarda asker ve sivil halkın gıda ihtiyacını karşılamakta kullanılmıştır. Fakat taze sebze ve diğer şekilde işlenmiş gıdalara oranla daha düşük kalitede olması nedeniyle tüketimi her savaştan sonra hızla düşmüştür. II. Dünya savaşından sonra kurutma tekniğinin gelişmesi ile kalitenin yükseltilmesi ve kolay gıdalara olan talebin artışı sonucunda suni olarak kurutulmuş sebze endüstrisi hızlı bir gelişme göstermiştir.

Bugünkü sebzeler geniş şekilde çeşitli gıda maddeleri içinde kullanılmaktadır. Başka bir deyişle gıda endüstrisi ile meşgul olan firmalara ham madde olarak satılmaktadır. Dolayısıyla kurutulmuş sebzeyle olan talep kullanıldığı gıda maddesine karşı duyulan talebe bağlı kalmaktadır. Aynı zamanda kuru sebzeleri doğrudan doğruya kullanan toplu tüketim yerleri (okul, fabrika, askeri birlikler v.s.) ve ev mutfakları da mevcuttur.

Kurutulmuş sebzelerin en belli başlı kullanma yeri kuru çorba endüstrisidir. Bu endüstri daha önceleri kurutulmuş sebzelerin tek tüketim yeri olmasına rağmen başka kullanma yerinin açılmasıyla önemini yavaş yavaş kaybetmektedir. Konserve çorba ve yemekler, bebek maması, et, balık ve pasta mamülleri, son yıllarda kurutulmuş hazır yemekler, kurutulmuş sebzelerin talep edildiği kullanma yerleri haline gelmiştir.

(1) Yazarın "Suni Olarak Kurutulmuş Sebzelerin İhraç İmkânlarının Araştırılması" adı altında yayınlanan çalışmasından özetlenmiştir.

(2) Yalova - Pazarlama Lâboratuvarı.

Bu çalışmada kurutulmuş sebze pazarı ülkelere ve sebze türlerine göre incelenerek Türkiye'nin durumu ortaya konulacaktır.

I. DÜNYA KURUTULMUŞ SEBZE ÜRETİM VE İHRACATI

Kurutulmuş sebze üretimi Avrupa ve Kuzey Amerika'nın endüstrileşmiş ülkelerinde yoğunlaşmış olmasına rağmen son yıllarda yüksek ham madde ve işçilik fiatları nedeniyle bu ülkeler Güney Avrupa, Afrika ve Asya ülkelerine oranla üstünlüklerini kaybetmektedirler.

A.B.D. bu konuda en büyük üretici durumundadır. 1970 yılında yalnız S. kurutulmuş soğan ve sarımsak üretimi 40 bin ton olup 1950'lerden sonra üretimde devamlı bir artış sağlanmaktadır.

Mısır'da önemli miktarda soğan ve sarımsak kurutulmakta olup halihazır üretimi 5.000 ton tahmin edilmektedir. Soğan ve sarımsak dışında kurutulan tek sebze pırasadır. Kurutulmuş sebze üretimi ihracata yönelmiş olup iç tüketim talebi yoktur.

Avrupa ülkeleri arasında en önemli kurutulmuş sebze üreticisi Hollanda'dır. En fazla patates kurutulmasına rağmen bu konuda rakam mevcut değildir. Patates dışında kurutulan sebze miktarı ise yılda 3.000 ton civarındadır. İtalya ve Fransa'da önemli miktarda sebze kurutulmakta olup İtalya'nın 1968-1969 yıllarında üretimi 3500 ton civarında bulunmasına rağmen 1970 yılında 1000 tona düşmüştür. 1969 yılında Fransa'nın üretimi 3900 ton olup bu miktarın artma eğilimi mevcuttur. İngiltere'de ise iki firma mevcut olup, yıllık üretimi 2000 ton civarındadır ve üretim yalnız iç pazar isteklerini karşılamak için yapılmaktadır. B.Almanya ve Belçika'da ise üretim son yıllarda işçilik masraflarının yüksekliliği nedeniyle azalmaktadır. Diğer birçok ülkenin yaptığı gibi B.Alman firmaları düşük işçilik masrafından ve uzun yetiştirme mevsiminden yararlanarak İspanya ve Portekiz'de birçok sebze kurutma fabrikaları kurmakta dırlar. Bugün Portekiz en önemli kurutulmuş domates ihracatçılarından birisidir. Fas kurutulmuş sebze endüstrisi de domates ve az miktarda biber konusuna ağırlık vermiştir İsrail çok çeşitli sebze kurutmakta olup özellikle havuç, pırasa ve biber önem taşımaktadır. Lübnan ise hemen hemen yalnız soğan kurutmaktadır. Japonya, Çin Halk Cumhuriyeti, Milliyetçi Çin, Kenya, Şili ve Peru gibi ülkelerde de sebze kurutma endüstrisi mevcut olup

son yıllarda Türkiye, Sudan, Hindistan, Seylan ve Rodezya'da bu endüstri dalı faaliyete geçmiştir.

1965-1971 yıllarındaki Dünya S. kurutulmuş sebze ihracatı Cetvel 1 de elde edilebilen bilgiler yeterince gösterilmiştir.

Cetvel 1: Dünya Kurutulmuş Sebze İhracatı 1965-1971
World exports of dehydrated vegetables 1965-1971

Ülkeler	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971	Ton
Hollanda	3140	3317	5731	6137	6766			
B.Almanya	726	1516	1716	1835	2291	2678	2140	
Fransa	1748	1280	1950	920	335			
İtalya	625	598	603	674	823			
Belçika	113	229	308	321	505			
İsviçre	150	265	615	742	681	934	909	
Danimarka	68	40	27	54	42	144	129	
İrlanda	300	880	940	1330	1960			
Portekiz	105	256	732	1083	1005			
Türkiye	-	-	23	30	50	90	122	
Mısır	5504	4676	4539	4499	4301			
Lübnan	2278	2909	1075	1613	60			
İsrail	1739	1753	1348	898	1477	1783		
Fas	520	665	880	1107	1295			
Kenya	102	117	219	595	450			
A.B.D.	3404	4546	5199	5530	6595			
Japonya	434	578	475	473	660			
Avustralya	22	44	76	54	53			
Güney Afrika	80	113	66	12	9			
TOPLAM	21211	23934	25661	27910	30508			

Kaynak: (4), (5), ve (7).

Bilinen toplam ihracat 1965 yılında 21.000 tondan 1969 yılında 30.000 tona yükselmiş olup % 44 artış göstermiştir. 1967 yılından beri Hollanda Dünya'da kurutulmuş sebze ihracatçıları arasında gelmektedir. Bunu az bir farkla A.B.D. izlemektedir. 1969 yılında bu iki ülke bilinen Dünya toplam ihracatının % 22 sini yapmışlardır. Diğer önemli ihracatçı ülke ise Mısır'dır. 1965 yılında Dünya ihracatının % 26 sini karşılarken 1969 yılında % 16 ya düşmüştür.

Diğer önemli ihracatçı ülkeler ise B.Almanya, İrlanda, Lübnan, İsrail, Fas ve Portekiz'dir. Doğu Avrupa ülkelerine ait bilgi elde edilememiştir. ve şüphesiz kurutulmuş sebze ihraç etmektedirler.

İhracatçı durumun da olan her ülkenin hangi tür ve ne kadar kurutulmuş sebze ihraç ettiği istatistiklerde belirtilmemiş olmasına rağmen bazı ülkelerde bu bilgiler yayınlanmaktadır. Çok farklı sebzelerin kurutulması ve bunların istatistiklerde ayrı ayrı belirtilmemesi hangi sebzenin Dünya pazarında daha önemli olduğunu tespitinde zorluk çıkarmaktadır. Yalnız soğanın oldukça fazla bir yer kapladığı rakamların incelenmesinden anlaşılmaktadır.

II. DÜNYA KURUTULMUŞ SEBZE İTHALATI

Cetvel 2'de önemli ithalatçı ülkelerin durumu 1965-1971 yılları arasında özetlenmiştir. Ekonomik yönden gelişmiş ülkelerin kurutulmuş sebze ithal ettiği cetvelin incelenmesinde görülmektedir.

Cetvel 2: Dünya Kurutulmuş Sebze İthalatı (1965-1971)
World import of dehydrated vegetables (1965-1971)

	Ton						
Ülkeler	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971
B.Almanya	4731	5079	3650	10595	11595	13271	12412
Hollanda	3190	4241	4203	4637	5690	6721	
İtalya	340	946	1476	1542	1632	1445	
Fransa	625	756	1162	1264	1502	1817	
Belçika	226	102	229	237	504	430	
İngiltere	3181	3335	10671	10634	12574	15574	
İsviçre	1641	1959	2093	2029	2009	2435	2322
Avusturya	630	645	746	346	358	1053	988
İsveç	441	476	620	305	350	1051	1044
Norveç	447	422	413	461	500	689	670
Danimarka	128	194	221	239	324	562	272
Finlandiya	53	116	62	100			
A B D	2624	1739	2193	2735	2216		
Kanada	3048	2214	2265	3296	2715		
Japonya	434	1094	1952	2775	2413		
Avustralya	520	741	1010	759	918		
Güney Afrika	316	229	257	463			
TOPLAM	33138	36336	33223	43579	46305		

Kaynak : (4) ve (1)

İthalat 1965 yılında 33.000 tondan 1969 yılında 46.000 tona yükselmiştir. % 40 civarında bir artış göstermiştir. Bu artış hazır çorba tüketiminin ileri ülkelerde artması sonucudur.

Batı Avrupa ülkeleri tüm ithalatın 1969 yılında % 52'si gibi büyük bir kısmını yapmaktadırlar. Önemli ithalatçı ülkeler İngiltere, Batı Almanya ve Hollanda'dır. 1965 ve 1969 yılları arasında Batı Almanya ithalatı % 45, Hollanda ithalatı % 78 ve İngiltere ithalatı ise % 51 artış göstermiştir.

Batı Avrupa ülkeleri ithalatı devamlı artış göstermesine rağmen İsviçre'nin yıllık kurutulmuş sebze ithalatı 2.000 ton civarında sabitleşmiş durumdadır. Avrupa dışındaki ülkeler arasında yalnız Japonya'nın ithalatında hızlı bir artış görülmektedir. A.B.D. ve Kanada'nın ithalatı ise yıldan yıla değişiklik göstermektedir.

III. KURUTULACAK SEBZELERİN ÖZELLİKLERİ ÇEŞİTLERİ VE PAZAR DURUMLARI

Kurutulacak sebzelerde nelere dikkat edileceği ve nasıl bir özellik aranıldığı burada bazı sebze türlerine göre belirtilecektir. Kurutmaya uygun çeşit isimleri ise ancak Amerikan literatüründe bulunabilmiş olup yalnız o ülke için geçerli olabilirse de bir fikir verebilmek amacıyla buraya alınmıştır.

Soğan: Kurutmaya uygun olabilmesi için soğanlarda aranan önemli özellikler şunlardır:

1. Soğanların kuru maddesi yüksek olmalıdır. Normal olarak soğanlarda kuru madde oranı % 5-20 arasında değişmektedir. (3) Hammadde ve işleme materyali bu kuru madde oranı ile çok yakından ilişkilidir.

2. Hasat ve fabrika kolaylığı ile ekonomi yönünden büyük baş soğanlar tercih edilmektedir. Kurutma için kök ve baş kısmı kesildiğinde az bir kayıp olması için yuvarlak ve sivri soğanlar aranmaktadır. Yassı ve basık soğanlarda kök ve baş kısmı temizlenip kesilirken kayıp fazla olmaktadır.

3. Kurutulacak soğanların acılıklarının fazla olması istenmektedir. Zira kurutulmuş soğan, çorba ve diğer gıdalara tat vermek için ilave edilmekte olup acılığın bir kısmı kurutma sırasında kaybolmaktadır. Geri kalan acılık hammaddedeki acılık mikta-

rına ve işleme tekniğine bağlı bulunmaktadır. Kurutmaya hazırlanan soğanda acılık ne kadar yüksek olursa kurutmadan sonra da acılık kayıplara rağmen yüksek olmaktadır. (3) Pürüvik asitin yüksek olu-
şunun acılık ve koku ile yakın bir ilişkisi olduğu tesbit edilmiş olduğundan bu asitçe yüksek soğanlar tercih edilmektedir.

4 Kurutulacak soğanın beyaz etli ve tercihan beyaz kabuklu olması istenir. Fazla arzu edilmemesine rağmen A.B.D. de sarı ve kırmızı çeşitler de ticari olarak kurutulmaktadır. Sarı etli soğanların tat ve koku bakımından beyaz etlilere oranla daha düşük kaliteli olduğu fikri yaygındır

5. Kurutulacak soğanın normal depolarda 2-3 ay çok az bir çürüme, filizlenme ve kayıpla muhafaza edilebilmesi lazımdır,

A.B.D. de kurutma için kullanılan en yaygın çeşit White Globe çeşididir. Acılığı ve kuru maddesi yüksektir. White Creola çeşidi de kurutma için uygun olup erkenci, kuru maddece zengin ve iyi depolanabilmektedir. Türkiye'de ise kurutmaya elverişli soğanların ıslah ve tesbit çalışmaları Yalova-Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü ve Bursa Konservecilik Araştırma Enstitüsünde yapılmakta olup, 1,9, 12 ve 15 No. lu çeşitlerin uygunluğu belirtilmiştir.

Kurutulmuş soğanın dilim veya toz halinde ticareti yapılmaktadır. Dilim halinde olanlar konserve yiyeceklerde, kuru çorbalarda taze soğanın yerinde kullanılmakta olup toplu tüketim yerleri ve perakende satışlarda alıcı bulmaktadır. Toz haline getirilmiş soğan ise daha çok bir tat maddesi olarak oldukça çeşitli yiyecek maddesinde kullanılmaktadır.

Sarımsak : Kurutulmuş sarımsak hemen hemen yalnız toz halinde ticarete bulunmaktadır. Kırılmış veya granüle sarımsak çok az miktarda kullanılmaktadır. Genellikle çok çeşitli yiyecek maddesinde ve özellikle etli yiyeceklerde tat ve kokusu için tüketilmektedir. Kurutmaya uygun Amerikan çeşitleri California Late, California Early ve Creole'dir

Pırasa : Genellikle yeşil ve beyaz kısımları beraber kurutulan pırasalar yemekleri ve çorbaları koyulaştırma özelliğinden dolayı bazı özel yemek ve çorbalarda aranmaktadır. Amerika'da iki önemli çeşit kurutulmaktadır, American Flag ve Carenten

veya Monstraous Carenten veya Winter diye adlandırılan çeşittir. Bunlardan birincisinin kalın, uzun ve geniş sapı, orta yeşillikte ve aşağı doğru sarkan yaprakları mevcuttur. Diğerinin ise oldukça kalın ve kısa sapı mevcut olup koyu renkli ve dik yaprakları vardır.

Genellikle ince yaprak şeklinde veya toz halinde kuru çorba için imal edilip ticareti yapılmaktadır.

Domates : Kurutma için parlak kırmızı, kuru maddesi yüksek pektinli çeşitleri tercih edilmektedir. Kurutmaya en uygun çeşit olarak armut şeklinde ve İtalyan domatesi denilen San Morjano çeşididir.

Kurutulmuş domates genellikle toz halinde ticarete bulunmaktadır ki bu da domates püresinden elde edilmektedir. Aynı zamanda parça domates şeklinde de de olmaktadır ki çekirdeği çıkarılan domateslerin parçalanıp kurutulması yoluyla elde edilmişlerdir. Kurutulmuş domatesler hemen hemen tamamen kuru çorbalarda kullanılmaktadır. Fakat çok az miktarda da konserve yiyeceklerde ve bazı yemeklerde tat ve görünüş için kullanılmaktadır.

Biber : Kurutulacak biberlerin kalın etli, iri ve kuru maddesi yüksek olması istenir. Genellikle küp şeklinde kurutulan biberler için iri dolmalık biberler aranmaktadır. Yalo Wonder çeşidi bu gaye için en fazla kullanılan çeşittir. İmalatta tamamen yeşil veya tamamen kırmızı biber arzu edildiğinden hasadın ona göre ayarlanması gereklidir. Kırmızı ve yeşil rengin tam olarak dönüşme diği zamanda kurutulan biberler pazarda daha düşük değerde satılmaktadırlar.

Toz biber için ise dolamalık tipinde olmayan başka çeşitler kullanılmaktadır. İklimin elverişli olduğu yerlerde güneşte kurutulup daha sonra öğütölmek suretiyle bazı ülkelerde toz biber imal edilmekte ise de ileri ülkelerin çoğunda biberler suni olarak kurutulup işlenmektedir. Türkiye'de toz biber için kullanılan çeşitlerin başında Maraş biberi gelmekte olup hepsi güneşte kurutulmaktadır. A.B.D. de ise Ancho ve Anaheim çeşitleri suni olarak kurutulmaktadır.

Kereviz : Küp, dilim veya toz halinde kullanılan kök kerevizi genellikle çorbalar için kullanılmakta ve ticarete oldukça önemli bir yer tutmaktadır.

Taze Fasulye : Fasulye enine veya boyuna kesilerek kurutulmakta olup daha çok yemek için kullanılmaktadır. Kurutmaya uygun olabilmesi için hasat zamanı koyu yeşil renkte, kılçıksız, kalın etli ve küçük çekirdekli olmalıdır. Sırık fasulyesi olarak Tendergreen, yer fasulyesi olarak ta Blue Lake çeşidi A.B D de kurutma endüstrisinde kullanılmaktadır.

Havuç : Kurutmaya uygun olabilmesi için koyu turuncu renkte, yüksek kuru maddeli, odunsu yapıda olmamalıdır. Kurutulmak için kullanılan havuçlar taze kullanılanlara göre daha büyük ve daha olgundur. (Fakat odunsu değil). Karotence ve kuru maddece daha yüksektir. Bu nedenle kurutma için yetiştirilen havuçlarda verim taze olarak kullanılan havuçlara oranla 2-3 katı yüksektir. Kurutma mevsimini uzatmak için havuçlar soğuk hava depolarında da muhafaza edilebilir.

Kurutulmuş havuçlar genellikle küp ve dilimler halinde satılmakta ise de yaprak şeklinde de kurutulmaktadır. Kuru çorba ve konserve gıdalarda kullanılmaktadır

Bezelye: Dış kabuğunun sertleşmesi nedeniyle çizildikten sonra kurutulabilmektedir. 100'e yakın bezelye çeşidi bulunmakla beraber konserveye ve dondurmaya uygun çeşitler kurutulmaya da uygun gelmektedir. En uygun çeşitler A.B.D. de Thamos Laxten ve Dark Leeded Perfection çeşitleridir.

IV. S O N U Ç

Kurutulmuş sebzenin en fazla kullanıldığı endüstri kuru çorba endüstrisi olup, bu endüstrinin kurutulmuş sebze talebinin artmaya yavaş da olsa devam edeceği tespit edilmiştir. Her ne kadar bazı ülkelerde çorba endüstrisi doyum noktasına gelmişse de (Belçika'da) bazı ülkelerde ihraç imkanının oluşu nedeniyle (İsviçre) kurutulmuş sebzeye olan talebin 1970 yılından önceki hızla olmasa dahi % 5 oranında artacağı tahmin edilmektedir

İkinci önemli kurutulmuş sebze kullanan sektör et ve balık endüstrisi olup bu sektörde de talep artışının tercih edilen gıda çeşidine göre değişeceği belirtilmektedir. İsveç'te ise çorba endüstrisi dışındaki gıda endüstrisi kurutulmuş sebze tercih etmemektedir

Toplu tüketim sektörü bakımından en ümitli görülen ülke B Almanya, Avusturya, Hollanda, Fransa ve Belçika'dır. Diğer ülkelerde bu sektör çok zayıftır.

Perakende ticaret ise incelenen bütün ülkelerde oldukça zayıf olup yakın bir gelecekte gelişeceği de ümit edilmektedir.

İncelenen bu ülkelerde en fazla talep edilen kurutulmuş sebze soğandır. Toplam talebin % 5' den fazlasını meydana getirmekte olup yalnız Horveç'te % 17 sidir İhtiyacın tamamı ithalatla karşılanmaktadır.

Dondurarak kurutulan sebzelerin kullanma yeri çok sınırlı olup pahalı oluşu tat ve renk üstünlüğünü zayıf bırakmaktadır. Yakın bir gelecekte talepte artış beklenmemektedir.

Yine incelenen bu Batı Avrupa Ülkeleri içinde B Almanya, Hollanda ve Fransa az miktarda sebze kurutmakta iseler de gerek ithal edilen kurutulmuş sebzelerin ucuzluğu ve gerekse kalitesi nedeniyle üretimleri gelişmemekte ve bu ülkelerin hepsi ithalatçı durumlarını korumaktadırlar.

Doğu Avrupa ülkeleri incelenen bu ülkelere devamlı kurutulmuş sebze ihraç etmektedirler. İsim yapmış ve yerleşmiş ülke olan Mısır bu konuda (özellikle soğanda) yerini kaybetmiştir. Doğu Avrupa ülkelerinin mamulleri gerek fiatının düşük olması, gerekse kalitelerinin iyi olması, devamlı surette ihracatta bulunabilmeleri ve karşılıklı ticaret anlaşmalarının yardımıyla Avrupa pazarlarında Mısır gibi bazı ülkeler aleyhine yer alabilmektedirler.

Kurutulmuş sebzelerin ithal fiatları genellikle devamlı bir artış göstermektedir. Her ne kadar ülkeden ülkeye fiat farkları varsa da daha çok ihracatçı ülkelerin durumu ve mamulde istenen özel durumlardandır. Kurutulmuş sebze fiatları aslında uluslararası olup özellikle Avrupa'da ülkeden ülkeye fazla bir farklılık göstermemektedir. Zaten herhangi bir kurutulmuş sebze fiatındaki aşırı bir artış bu sebzeyi kullanan endüstrilerde ya başka bir sebzeyle ikameye ya da taze sebze kullanımına teşvik etmektedir. Çorba firmaları uyguladıkları reçeteleri değiştirmektedirler. Bu da bize göstermektedir ki kurutulmuş sebzelerde fiata karşı kullanan endüstri çok hassastır.

Batı Avrupa'da kurutulmuş sebze ticaretinde iki önemli faktör hâkim durumdadır; 1. Kurutulmuş sebzenin en önemli tüketicisi çorba endüstrisi olup bu endüstri de iki (Maggi (Nestlé) ve Knorr) kuvvetli uluslararası dev firma tarafından kontrol edilmektedir. 2. Birçok sayıda kurutulmuş sebze üreten ülke ve firma mevcuttur. Bu iki faktörün etkisiyle şöyle bir durum ortaya çıkmaktadır; birçok sayıda küçük kurutulmuş sebze üreticisi iki büyük alıcıdan sipariş elde etmek için birbirleriyle yarışmaktadırlar. İşte burada büyük iki firma esas kriter olarak kaliteyi ele almaktadır. Çorba imalatçısı firmalar kendi aralarında lezzet ve besin değeri yönünden devamlı rekabette bulunduklarından kurutulmuş sebzenin kalitesi çok önem kazanmaktadır. Çorba talebi oldukça inelâstik olduğundan fiattan çok hava durumuna bağlıdır. Hava ne kadar soğuk geçerse çorba tüketimi o kadar artmaktadır. Ayrıca belli bir sebzenin fiyat değişmesine karşı ikâme her zaman çeşitli şekilde mevcut olduğundan kurutulmuş sebzelerde fiyat ikinci derecede kalmaktadır.

Bu durumu bilen imalatçı firmaları kaliteye fazlaıyla önem vermekte ve talep eden hangi firma olursa olsun öne sürülen kalite sınırlamasını başarıyla aşabilmektedir. İşte bu nedenle kurutulmuş sebze daha çok kalkınmış ülkelere fazla miktar da kolaylıkla ihraç edilebilmektedir.

Daha önce de belirtildiği gibi artan ithal talebi ve devamlı yükselen ithal fiyatı karşısında sebze kurutması birçok kalkınmakta olan ülkeler tarafından cazip bulunmakta ve imalatını genişleterek ihracata teşebbüs etmektedirler. İşte dikkat edilecek nokta kalite olacaktır. Birçok Avrupa ithalatçı firmaları yeni ihracatçılara teşvik etmekte ve yeni yeni kaynaklara sahip olmayı arzuladıklarından gerek acentalar, gerek ithalatçı firmalar ve gerekse komisyoncular tavsiye ve yardımda bulunmaktadırlar.

Türkiye'nin birçok bölgelerinde uzun bir sebze yetiştirme mevsimi mevcut olup hasat zamanı oldukça uzatılabilir. Zaten fazla tür üzerinde çalışıp kurutmaktansa sınırlı sebze türlerini kurutmayı planlamanın daha avantajlı olduğu birçok çalışmada belirtilmiştir (4), (7).

Kurutulmuş sebzenin pazarlanması ve ihraç edilmesi imalatından daha az problem doğurmaktadır. Zira kurutulmuş sebzeler ayrı bir marka veya isim altında pazara sürülmediğinden satışı için yalnız ithalatçı veya kullanan firma ile tema sa geçmek yeterli olmaktadır. Burada önemli olan kaliteli malın ve talep edilen sebzenin kurutulabilmesidir.

Birçok yeni kurutma endüstrisine giren firmalar en fazla tüketim ve ihracatı olan soğan kurutmacılığı ile işe girişmektedirler. 1970'den önceki yüksek fiatları bulmak mümkün değilse de talep devamlı yavaş ta olsa artmaktadır. Kuru madde si yüksek ve beyaz etli soğanlar kurutulduğunda pazarda yer bulmak mümkündür.

Dünya kurutulmuş sebze piyasasında aranan diğer iki sebze ise havuç ve pırasadır. Yalnız pırasanın yaprakları arasındaki kum ve toprağı temizlemek oldukça zor olmaktadır. Boletus edulis tipi mantar içinde oldukça kuvvetli bir talep mevcuttur eğer yetiştirilmesi ekonomik bakımından mümkün olabilirse. Diğer fiatı yüksek fakat talebi sınırlı sebze ise kuşkonmazdır.

Diğer bazı sebzelerin ise kuvvetli bir talebi mevcut olmasına rağmen yetiştirilmesi bazı problemler doğurmaktadır. Bunlardan patates; talebi oldukça yüksek ve kullanma yeri hergeçen gün genişleyen bir sebzedir. Yalnız fiatı düşük ve Kuzey Avrupa şartlarında çok başarılı ve ucuz şekilde yetiştirilmektedir. Bu ülkelerle rekabete girmek oldukça zor olacaktır. Domatesin parça halinde kurutularak ihracatı yapılmakta ise de toz halinde domatesin daha fazla talebi olmaktadır. Bu ise ancak spray metodu (püskürtme) ile elde edilmektedir ki birbirinden tamamen farklı iki metot olmaktadır. Bezelye konusunda da yetiştiricilik yönünden çok kuvvetli rekabet vardır. İngiltere ve İrlanda bezelye yetiştiriciliğinde gerek iklim ve gerekse teknik yönden çok üstün durumdalar olduklarından bu konu da kurutmacılığın çok riskli olacağı anlaşılmıştır (4).

LİTERATÜR KAYNAKLARI

1. Akgün, Hüseyin, Yerli Soğan Populasyonlarından Seleksiyon Yoluyla Elde Edilen Beyaz Etli, Sarı Kabuklu, Dayanıklı (İhracata Elverişli) Soğan Çeşitleri, Yalova-Bahçe Kültürleri Araştırma ve Eğitim Merkezi Dergisi C. 3, S.4, Yalova, 1971.
2. Coudert, J., Prospects for the Marketing of Processed Fruit and Vegetables, FAO, Rome, 1971.
3. Gökçe, Kemal, Meyve ve Sebze Kurutulması, Diğer Metotlara Nazaran Üstünlükleri, Suni ve Tabii Kurutma Arasındaki Farklar, Türkiye'deki Kurutma Sanayiinin Durumu, M.P.M. Semineri, 1969.
4. Stother, Jacqueline, The Market for Dehydrated Vegetables With particular reference to selected Western European Countries, Tropical Products Institute, G.69, London, 1971
5. Türkiye Sınai Kalkınma Bankası A.Ş., Sebze Kurutma Fabrikası, İstanbul, 1972. (Rapor)
6. Winter, J.D., The Market for Dehydrated Vegetables in the United Kingdom, Tropical Products Institute, G 33 London, 1969.
7. UNCTAD/GATT, The Market for Dehydrated Vegetables, Geneva, 1972.
8. Van ARSDEL, WALLACE D., Food Dehydration, The AVI publishing Company, Vol II., U.S.A. 1964.
9. Van Der Sluys, W.K.C., Suni Kurutmaya Elverişli Soğan Çeşitleri, Yalova-Bahçe Kültürleri Araştırma ve Eğitim Merkezi Dergisi, C.5. S. 1-2, Yalova, 1972.
10. D.P.T. III. Beş Yıllık Kalkınma Plânı Sebze ve Meyve İşleme Sanayiî Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Ankara, 1972