

Akdeniz Bölgesinde Turunçgil Konsantresi Üretimi ve Sorunları

M. İhan TORTOPOĞLU

Bahçe Kùltürleri Araştırma ve Eğitim Merkezi
Erdemli — İÇEL

1. GİRİŞ

Turunçgil meyveleri, zengin çeşitli vitaminler, mineral maddeler, tad ve aroma, içermeleri nedeniyle önemli bir gıda maddesidir. Konsantrelerinin Avrupa pazarlarında çok aranması nedeniyle, turunçgillerin meyve suyu sanayiinde büyük yeri vardır. Turunçgil meyveleri, meyve suyu, konsantre, reçel, marmelat, dilim kompostosu, şarap, likör, turunçgil tozları, işleme artıklarından ise hayvan yemi, pektin, eteri yağı, çekirdek yağı, sirke, turunçgil pekmezi, turunçgil alkolü elde edilerek değerlendirilir.

Türkiyede turunçgil üretimi tablo 1'de verilmiştir. (1)

Tablo 1 : Türkiyede Turunçgil Üretimi (Ton/yıl)

	1973	1974	1975
Portakal	470.000	500.000	540.000
Limon	122.375	265.000	290.000
Mandarin	84.000	112.000	105.000
Altıntop	6.515	12.500	12.500
Turunç	8.000	10.000	10.800
Toplam	690.990	899.500	958.300

Toplam 958.300 tonluk üretimin 859.119 tonu Akdeniz Bölgesinde üretilmektedir. Bu üretimin 196.572 tonu Antalya, 440.608 tonu İçel, 102.394 tonu Adana, 119.545 tonu Hatay ilinde olmaktadır.

2. AKDENİZ BÖLGESİ TURUNÇGİL KONSANTRESİ ÜRETİMİ

Bölgede turunçgil konsantresi teknolojisi özellikle 1975 yılından sonra gelişmiştir. Özel

sektörün turunçgil meyve suyu ve konsantre işletmeleri, Antalya'da ANKON, İçelde TÜDAŞ, Adana'da DEVSAN ve İMSA, Dört Yol'da GÜNEYSU'dur. İşletmelerin konsantreye işledikleri turunçgil miktarları yıllara göre az çok değişmektedir. İşletmelerin kapasiteleri ve çalıştıkları kapasiteler Tablo 2'dedir (2).

Tablo 2 : İşletmelerin Toplam ve Çalıştıkları Kapasiteleri

İşletmeler	Toplam kapasite (ton/yıl)	Çalıştıkları kapasite (ton/yıl)
A	10.000	3.000
B	11.200	3.600
C	16.000	5.500
D	15.000	3.000
E	36.000	1.700
Toplam	88.200	16.800

Görüldüğü gibi işletmelerin kapasitelerinin yaklaşık 4/5 i atıl kalmaktadır. Kampanya süresi 30-100 gün arasında değişmekte beraber genellikle 20 Aralık - 10 Şubat arası olmaktadır.

Antalya yöresinde konsantreye işlenen portakal çeşitleri Finike yerli, Alanya Dilimli portakalıdır. Diğer tür ve çeşitler ise, Yeri mandarin, Marsh Seedless altıntop ve Demre Dikensiz limonudur. Çukurova bölgesinde ise, Dört Yol yerli portakalı, Marsh Seedless altıntop, Red Blush altıntop, Kül Diken limonu ve son yıllarda bazı işletmelerce KTFD'den getirilen Valencia portakalıdır. Akdeniz bölgesinde üretilen portakalların % 2,58 i konsantreye işlenmektedir. Çukurova bölgesinde yetiştirilen, çok üstün teknolojik değerler içeren, Kozan

yerli portakalı (3) fiyat yüksekliği nedeniyle, Akçay Şekeri yerli portakalı da üretim azlığı nedeniyle meyve suyu ve konsantreye işlenmemektedir. Usarelik çeşitlerden Kozan yerli portakalı ve Dörtyol yerli portakalının İçel MEYSEB Bölge Müdürlüğünün 1977 yılı kayıtlarına göre üretim alanı ve miktarı Tablo 3'de verilmiştir.

Tablo - 3
Üretim Alanı (Dk) Üretim Miktarı (Kg)

	Üretim Alanı (Dk)	Üretim Miktarı (Kg)
Kozan yerli portakalı	13.598	48.952.800
Dörtyol yerli portakalı	32.137	61.381.670

İşletmelerin 1975 ve 1976 yıllarında turunçgil alım fiyatları, portakal ve altıntopta 80 - 100 krş/kg, limon fiyatları da 100 - 150 krş/kg olmuştur. (2)

Turunçgillerden elde olunacak konsantre miktarı meyvelerin olgunluk ve ekstraktör tiplerine göre değişmektedir. İşletmelerde ortalama 14 - 16 kg. portakaldan 1 kg konsantre üretilmektedir.

İşletmelerce konsantreye işlenen hammadde çeşit ve miktarı tablo 4'de verilmiştir (2)

Tablo 4 :

İşletmeler	Portakal (ton)		Altıntop (ton)		Limon (ton)	
	1975	1976	1975	1976	1975	1976
A	2800	3000	—	—	—	—
B	—	3000(*)	—	600	—	—
C	3500	4000	2000	2600	—	—
D	250	—	250	—	250	—
E	—	600	—	600	—	500

(*) 500 ton Dörtyol yerli portakal, 250 ton Valencia portakalı.

Turunçgil konsantre üretimi ise tablo 5'dedir. (2)

Tablo 5 : Turunçgil Konsantre Üretimi (Ton/yıl)

İşletmeler	Portakal Kon.		Altıntop Kon.		Limon Kon.	
	1975	1976	1975	1976	1975	1976
A	200	200	—	—	—	—
B	—	240	—	30	—	—
C	250	255	117	125	—	—
D	200	—	20	—	20	—
E	—	40	—	40	—	30

Turunçgil konsantreleri genellikle yirmi kg. lık polietilen torbalar içinde veya beş kg. lık teneke kutular içinde saklanır. Konsantrelere genel olarak koruyucu madde katılmamaktadır. İç pazar potansiyelinin belirli olması ve konsantre fiyatlarımızın yüksekliği nedeniyle dışsatımın olmayışı üretimi sınırlamaktadır. Konsantrelerini diğer ünitelerinde değerlendiren işletmelerde genellikle stok mevcudu yoktur. Böyle olanakları olmayan işletmelerde önemli miktarda stok bulunmaktadır. İşleme artıkları, genellikle eteri yağ alındıktan sonra terk edilmektedir. Bir işletmede ise hayvan yemi olarak değerlendirilmektedir.

Turunçgil konsantresi dışsatımı hemen hemen yok gibidir. Bunu etkileyen konsantre maliyetlerinin yüksek olmasıdır. Dünya turunçgil konsantresi pazar fiyatları bizim maliyet fiyatlarımızın altındadır.

Bir işletmenin 1976 yılında Kuveyt'e 20 ton portakal konsantresi dışsatımı olmuştur. Avrupa'da Hollanda, Belçika, İngiltere turunçgil suyu ve konsantresi ithal etmektedir. Bu pazarlar İspanya, İtalya ve son yıllarda Brezilya tarafından tutulmuş gibidir.

Nakliye giderlerinin azlığı nedeniyle Ortadoğu ülkelerine ihraç şansımız daha çoktur.

3. İŞLETMELERİN SORUNLARI :

İşletmelerin sorunlarını şöylece sıralayabiliriz. (2)

- Hammadde fiyatları yüksek, usarelik çeşitler az ve pahalı,
- Ambalaj malzemeleri kalite ve maliyeti olumsuz şekilde etkilemektedir.
- Hammadde kalitesi yetersizdir.
- Elektrik enerjisindeki aksamalar.
- Başlıca sorun pazarlamadır.

4. SONUÇ

Turunçgil konsantresi üretiminin en büyük sorunları hammadde fiyatları ve pazarlamadır. Yakın bir gelecekte de hammadde temini bir sorun olacaktır. Turunçgil konsantresi üretiminin gelişmesi için gereken önlemleri şöylece sıralayabiliriz.

- a) Usarelik turunçgil tür ve çeşitlere sahip çıkılmalı, üretim çeşit ve miktar yönünden artırılmalıdır.
- b) İşletmelerce konsantre üretiminde Kozan Yerli portakalına öncelik verilmeli, Valencia portakalının konsantreye işlenmesinin yaygınlaştırılması ve miktarının çoğaltılması.
- c) Hammadde temini düzenli olmalı, kampanya süresi arttırılmalı, işleme olgunluğuna itina edilmelidir.
- d) Turunçgil sularının iç piyasada içimi
- e) alıştırılmalı, yeni mamüller geliştirilmelidir.
- e) Dışsatım için pazar isteklerine uygun ürün yapılmalıdır.
- f) Teneke kutu kalitesi ıslah edilmeli, pazar ve tüketiciye uygun yeni ambalaj tiplerine gidilmelidir.
- g) Turunçgil konsantresi dışsatımı için kolaylıklar sağlanmalıdır. (Vergi kolaylıkları, primler, malın dış pazarlarda tanıtılması.)
- h) Kalite kontrolüne önem verilmelidir.

YARARLANILAN KAYNAKLAR

1. Tarımsal Yapı Üretim 1973 - 1975 Devlet İstatistik Enstitüsü Yayınları No: 827
2. Meyve Suyu ve Konsantre İşletmeleri ile Yapılan Anket Formları.
3. Beşegmez, M., Çağlar, E. (1975) Yerli Turunçgil Çeşitlerinin Meyve Suyu Sanaayiine Uygunluk Durumlarının Tesbiti.
4. Turunçgillerin Türkiye ve Dünyada Üretim, Tüketim ve Ticaret, Yurdumuzdan İhraç Olanakları (1974) İGEME Yayın No: 44
5. Türkiyede Narenciye Üretimi, İşletmesi ve İhracatı (1973) İktisadi Araştırmalar Vakfı Yayın No : 32.

