TÜRKİYE KIRMIZI ET ÜRETİCİLERİ MERKEZ BİRLİĞİ

E-Bülten Mart 2019

GENEL KURULUMUZ

■ 22.03.2019 Cuma günü Merkez Birliğimizin seçimli olağan genel kurulu gerçekleştirilmiş olup Merkez Birliğimizin mevcut Genel Başkanı Bülent TUNÇ yeniden Genel Başkanlığa seçilerek güven tazelemiştir. Yönetim Kurulu Üyeliklerine Nazif KARABULUT, Erdoğan BAL, Ercan ARAS, Şahin GÜNEŞER, Murat DEĞER ve Sabri YILMAZ; Denetim Kurulu Üyeliklerine Hüseyin YILMAZ, Selçuk TARHAN ve Ayhan TEZCAN getirilmişlerdir. Ayrıca genel kurul kararıyla oluşturulan Yüksek İstişare Kurulumuzda da Mehmet TANELİ, Aliyye YILMAZ, Gıyasettin YÜKSEL, Sefer GÖÇER, Abdülkadir KURUCU, Çetin YILDIRIM, Nusret YİĞİT ve Kenan PALA yer almaktadır.

TÜRKİYE KIRMIZI ET ÜRETİCİLERİ MERKEZ BİRLİĞİ

E-Bülten Mart 2019

FİYATLAR

	10-12 Aylık 200-250 kg Erkek Besi Materyali (TL/Baş)	Karkas (Yağsız Kesim) (TL/kg)	Besi Yemi (TL/kg)	Kuru Ot (TL/kg)	Saman (TL/kg)	Silaj (TL/kg)
Sakarya	4750,00	29,00	1,60	0,80	0,70	0,35
Konya	5750,00	28,50	1,35	1,10	0,60	0,50
Düzce	5500,00	29,00	1,45	1,00	0,55	0,40
Adana	4200,00	28,50	1,29	0,95	0,50	0,35
Kayseri	5000,00	29,05	1,40	0,80	0,35	0,32
Balıkesir	5500,00	29,50	1,50	0,75	0,60	0,35
Van	5500,00	29,00	1,50	1,00	0,40	0,35
Çanakkale	6000,00	30,00	1,48	0,50	0,40	0,25
Diyarbakır	5500,00	29,00	1,50	0,95	0,40	0,35
Uşak	5350,00	28,75	1,36	0,90	0,45	0,30
ORTALAMA	**5305,00**	**29,03**	**1,44**	**0,88**	**0,50**	**0,35**

Kırmızı et ve Çeşniler

■ Sağlıklı beslenme konusunda tüketiciler bilinçlenmektedir ve protein ağırlıklı beslenme hem ana hem de ara öğünlerde daha çok tercih edilmektedir. Proteinin vücudumuzun temel fonksiyonlarını yerine getirmesinde, hücre onarımı ve gelişiminde önemli rol oynamaktadır. En kaliteli protein içeren besinler arasında et ve et ürünleri yer almaktadır.

Baharatlar, bitkilerin kurutulması ile elde edilmekte ve gıdalara koku ve tat vermek için kullanılmaktadır. Baharatlar bitkilerin kök, sap, soğan, gövde, tomurcuk, tepecik, meyve ya da tohum kısımlarından üretilmektedir. Yemeklere koku ve tat vermenin dışında bozulmayı da engellediği için besinleri saklamada da kullanılır. En yaygın ticareti yapılanlar arasında; karabiber, pul biber, tarçın, karanfil, kakule ve zencefil yer almaktadır. Hindistan en büyük baharat üreticisi olmakla beraber Avrupa ve Amerika da baharat üretimine oldukça önem verip mutfaklarında yaygın kullanmaktadırlar.

Günümüzde değişen yemek yeme alışkanlıkları, insanları daha pratik olmaya ve tüketime hazır gıdaları kullanmaya yönlendirmektedir. Tüketicilerin bu ürünlere artan talebi ve beklentilerinin değişmesi, gıda sektöründe üreticilerin Ar-Ge çalışmalarına hız vermesine ve yeni ürünler geliştirmesine neden olmaktadır.

Ürün kalitesini iyileştirme ve yeni ürün geliştirme çalışmalarında ileri teknolojiler kullanılmakta olup üretim sırasında lezzet kayıpları meydana gelebilmektedir. Ortaya çıkan lezzet kayıplarının önlenmesi ya da en aza indirilmesi amacı ile lezzetin en büyük tamamlayıcısı olan aromalar ve çeşniler kullanılmaktadır.