

TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

EDİRNE İLİ MERKEZ İLÇESİ KIRMIZI ET VE
ET ÜRÜNLERİ PAZARLAMASI

Yasemin İŞBİLEN

YÜKSEK LİSANS TEZİ
TARIM EKONOMİSİ BÖLÜMÜ ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ
TARIM EKONOMİSİ BÖLÜMÜ ANABİLİM DALI

TEKİRDAĞ

Ocak, 1995

34472

II

Yüksek Lisans Tezi

EDİRNE İLİ MERKEZ İLÇESİ KIRMIZI ET VE
ET ÜRÜNLERİ PAZARLAMASI

34472

Yasemin İŞBİLEN

Trakya Üniversitesi
Tekirdağ Ziraat Fakültesi
Tarım Ekonomisi Bölümü

DANIŞMAN: Yrd. Doç. Dr. Hasan GÜNGÖR
1995, Sayfa 110

Jüri : Prof. Dr. İ. Hakkı İNAN
Jüri : Yard. Doç. Dr. Hasan GÜNGÖR
Jüri : Yard. Doç. Dr. Aydın GÜREL

TRAKYA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

34472


EDİRNE İLİ MERKEZ İLÇESİ KIRMIZI ET VE
ET ÜRÜNLERİ PAZARLAMASI

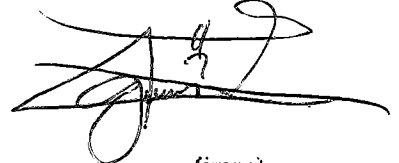
Yasemin İŞBİLEN

T.Ü. Tekirdağ Ziraat Fakültesi
Tarım Ekonomisi Bölümü Anabilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi

Bu Tez 16.1.1995 Tarihinde Aşağıdaki Jüri Tarafından 95 (Doksanbeş) Not
Takdir Edilerek Kabul Edilmiştir.


(imza)


(imza)


(imza)

Prof. Dr. İ. Hakkı İNAN Yrd. Doç. Dr. Hesan Güngör Yrd. Doç. Dr. Aydın Gürel
(Danışman)

TEŞEKKÜR

Kırmızı et ve et ürünleri pazarlamasına yönelik orijinal verilere dayalı sınırlı düzeydeki ekonomik araştırmalardan bunsını oluşturan bu çalışmanın konu seçiminde sonuçlandırılmasına kadar geçen süre içinde , deneyim ve bilgilerinden yararlandığım danışmanım Sayın Yrd. Doç. Dr. Hasan Güngör'e T.Ü. Tekirdağ Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Başkanı Sayın Prof. Dr. İ. Hakkı İnan'a ve diğer öğretim üyelerine teşekkür ederim.

Çalışmalarımı rahatça yapabilmem için gerekli olan bilgilerin temininde bana olanak sağlayan Edirne Belediye Mezbahası Veteriner Hekimliği, Canlı Hayvan Borsası Yetkilileri, Tarım İl Müdürlüğü, anket çalışması aşamasında anket sorularına büyük bir sabır ve samimiyetle yanıt veren, yardımlarını esirgemeyen perakendeci (kasap), tüketicilere ve diğer kamu görevlilerine, yöre üreticilerine şükranlarımı sunarım.

Ayrıca yakın ilgi ve destekleriyle çalışmamın tamamlanmasında incı güç sağlayan, eşim İlkay Oraman'a, Tarım Ekonomisi Bölümü Araştırma Görevlisi arkadaşlarıma da teşekkürü bir borç bilirim.

Ocak 1995
Tekirdağ

Ar.Gör. Yasemin İŞBİLEN

ÖZET

Kırmızı et üretim ve pazarlamasında, hayvancılık, et üretimi, tüketiciye sunulması ve tüketici olmak üzere sıralanabilecek üç temel unsur bulunmaktadır. Birinci aşamada hayvancılık olarak ifade edilen üretimle ilgili temel sorunlar, bu faaliyetin yer aldığı tarım işletmeleri ile ilgilidir. Türkiye'de çok sayıda küçük tarım işletmesi, pazardan çok aile gereksinmesi için ekstansif koşullarda üretim yapmaktadır.

tarım işletmelerinde, canlı hayvan üretiminden sonraki aşamada etin elde edilmesi ve tüketiciye ulaştırılmasında da önemli sorunlar bulunmaktadır. Herşeyden önce üreticiden-tüketiciye uzanan pazarlama kanallarında çok sayıda kişi ve kurum yer almaktadır. Bu sistem, maliyet artışını yarattığı gibi, sistemin akıcı bir şekilde işlenmesini de engellemektedir.

Herhangi bir ürünün pazar yapısı içinde, tüketici sayısı ve tüketicinin sahip olduğu sosyo-ekonomik nitelikler de diğer faktörler kadar önemlidir. Zira et ve et ürünleri gelir-tüketim ve fiyat elastikiyeti yüksek olan ürünlerdir. Gelir dağılımı oldukça dengesiz bulunan Türkiye'de kısa dönemde et tüketimini artırmak olanaklı değildir. Ancak, tüketici tercihlerinin bazen islenmiş et ürünleri yönünde değişmesi et işleme sanayinin gelişmesinde önemli bir itici güç olacaktır.

Bu araştırma, Edirne İli Merkez İlçesinde kırmızı et ve et ürünleri pazarlamasının genel yapısını ortaya koymak amacıyla yapılmıştır. Araştırmada Edirne İli Merkez İlçesinde faaliyette bulunan 37 kasap ve 90 tüketici ile yapılmış anket sonuçları yer almaktadır.

Araştırma bulgularının kırmızı etin mezbahalardan son pazarlama kanalı olan kasaplara ve nihayet tüketicilere ulaştırılmasındaki süreçte anket yöntemi ile sorgulama, belirleme ve değerlendirilmenin önemli bir işleve sahip olduğu ileri sürülebilir.

SUMMARY

Production, promotion, price and the consumer behaviour are the four basic factors for the evaluation of meat production and marketing functions how to occur. Especially, the main problem related with the animal production, it has generally accepted that, caused by the structure of for in households because of having small farm-sizes.

There are a lot of human beings and organizations having activities along the marketing channells. This system caused to be increasing of cost of production and marketing as to be preventing efficiency.

The number of consumers is very important as well as the criteria of having socio-economic power. So that, it could be said that the elasticity of meat and meat products has higher level according to their benefit. Consumption and price situation. Under the condition of undeveloped structure of Turkish economy, education and social life, it is impossible to increase meat consumption along the near future. However, the general preferences for the consumers have been realized towards to purchase of processing meat products from now on.

The aim of this research is to determine the general structure of meat marketing and related problems.

According to the results of the research, it could be said that, both the marketing and consumption of meat had not to be organized exactly and there could be a lot of activities needed to achive problems and solutions.

ÇİZELGE LİSTESİ

<u>Çizelge No</u>	<u>Çizelge Adı</u>	<u>Sayfa</u>
4.1.	1990 Yılı Edirne İli Şehir ve Köy Nüfusu.....	15
4.2.	1990 Yılı Edirne İli Nüfus ve Köy Varlığı.....	15
4.3.	1990 Yılı Edirne İli Nüfusu İşli Olan ve İşsizlerin Dağılımı.....	16
4.4.	1990 Yılı Edirne İli Nüfusunun Okuryazarlık Durumu.....	16
4.5.	1993 Yılı Edirne İli ve İlçelerinin Tarım ve Tarım Dışı Alanlarının Dağılımı.....	17
4.6.	1993 Yılı Edirne İlindeki Arazinin Nevilerine Göre Dağılımı (ha).....	18
4.7.	1993 Yılı Göletlerin İlçelere Dağılımı.....	18
4.8.	1993 Yılı Tarla Alanlarının Ürün Grupları İtibarıyla Dağılımı.....	19
4.9.	1987- 1992 Dönemi Buğday Ekiliş, Üretim ve Verimleri.....	19
4.10.	1993 Yılı İlçelere Göre Buğday Ekiliş Alanları.....	20
4.11.	1991-1993 Yıllarında İlçelere Göre Ayçiçeği Ekiliş ve Üretim Miktarları.....	21
4.12.	1987- 1992 Dönemi Ayçiçeği Ekiliş, Üretim ve Verimleri.....	21
4.13.	1991- 1993 Dönemi Çeltik Ekim Alanı ve Üretim Miktarı.....	22
4.14.	Yıllara Göre Hayvan Varlığı (Baş).....	23
4.15.	Yıllara Göre Çayır Mer'a ve Yem Bitkileri Alanları.....	23
4.16.	1993 Yılı Edirne İli Koyun, Keçi ve Sığır Mevcutları.....	24
5.17.	1993 Yılı Edirne İlinde Genotiplerin Dağılımı.....	25
5.18.	1993 Yılında ve İlçelere Göre Sun'i Tohumlama.....	25
4.19.	1993 Yılında Dağıtılan İthal Damsızlık İnek ve İşletme Durumu.....	26
4.20.	1993 Yılı Edirne İli Hayvansal Ürünler Değeri (1000 TL.).....	27
5.1.	1990 Yılı İtibarıyla Büyük ve Küçükbaş Hayvan Sayılarına Göre İşletme Grupları.....	28
5.2.	Türkiye'de 1975-1992 Dönemi Küçükbaş ve Büyükbaş Hayvan Varlığı (adet).....	29
5.3.	1991 Yılı İtibarıyla Türkiye Sığır Varlığının Tarımsal Bölgeler ve Genotip Gruplarına Göre Oransal Dağılımı (%)......	31
5.4.	Hayvan Cinslerine Göre Ortalama Karkas Ağırlıkları.....	31
5.5.	Türkiye'de Canlı Kasaplık Küçük ve Büyükbaş Hayvanların Yıllar İtibarıyla Adetleri(baş).....	33
5.6.	Kesilen Bir Sığırdan Elde Edilecek Ürünler.....	36
5.6.	Sığırdan Elde Edilen Ürünlerin Canlı Ağırlığa Oranı.....	36

5.7.	Türkiye'de Et Üretim Miktarının Hayvan Cinslerine Göre Yıllar İtibariyle Gelişimi.....	37
5.8.	Türkiye Kırmızı Et Ürünleri Üretimi (1000 ton).....	41
5.9.	Tiplerine göre Belediye Mezbahalarının Sayıları (*).....	44
5.10.	Et ve Balık Kurumu Kombinaları ve Kapasiteleri.....	45
5.11.	Özel Sektör Kombinaları.....	46
5.12.	Türkiye'nin Kontrollü Kesim Kapasitesi.....	47
5.13.	1989-1992 Döneminde Türkiye'nin Canlı Hayvan ve Et ve Et Ürünleri Dış Satım ve Dışalım Miktarının Yıllar İtibariyle Gelişimi.....	55
6.1.	Edirne İli Merkez İlçesi Canlı Kasaplık Küçük ve Büyükbaş Hayvanların Yıllar İtibariyle Kesim Adetleri (baş).....	58
6.2.	Edirne İli (Merkez) et Üretim Miktarının Hayvan Cinslerine Göre Yıllar İtibariyle Gelişimi (Ton).....	63
6.3.	Edirne İli Merkez İlçesi'nde Kesilen Kasaplık Küçük ve Büyükbaş Hayvanların Yıllar İtibariyle Ortalama Karkas Ağırlıkları (kg).....	65
7.1.	Kasapların Faaliyet Süreleri İtibariyle Dağılımı.....	91
7.2.	Konu ile İlgili Eğitimi.....	91
7.3.	Kırmızı Et Satın Alma Miktarı (kg/ay).....	92
7.4.	Kırmızı Et Ürünleri Satın Alma Miktarı (kg/ay).....	93
7.5.	Kırmızı Et Satış Miktarı (kg/ay).....	93
7.6.	Kırmızı Et Ürünleri Satış Miktarı (kg/ay).....	94
7.7.	Genelde Tüketicilerin Tercih Etmeye Olduğu Parça Modelleri.....	94
7.8.	Etlere Kasaplarda Sergileniş Biçimleri.....	95
7.9.	Kalite Kontrol İşlemlerinin Yapılma Zamanı.....	95
7.10.	Et Piyasalarını Saptama Biçimi.....	96
7.11.	İncelenen Hanelerde ortalama et tüketimi.....	96
7.11.	Tüketimin Et Türlerine göre dağılımı.....	97
7.12.	Et satın Almada Tercih Edilen Parça Modeli.....	97
7.13.	Et Tüketimiyle Eğitim Düzeyi Arasındaki İlişki.....	98
7.14.	Et Tüketimi ile Gelir Düzeyi Arasındaki İlişki.....	98
7.15.	Tüketicinin İsteddiği Özellikte Et Satın Alabilme Durumu.....	99
7.16.	Etin Satın Alındığı Yerlere Göre Dağılımı.....	99
7.17.	Tüketicinin İsteddiği Şekilde Et Alamama Nedenlerinin Dağılımı.....	99
7.18.	Hanelerin Et Satın Alma Nedenleri.....	99
7.19.	Hane İsteklerine göre Etin Pazarlanma ve Muhafaza Şekilleri.....	100

7.20.	Kırmızı Et ürünlerinin Kahvaltıda Tüketilme Durumu.....	100
7.21.	Aylık Gelirin Gıda Maddeleri Tüketimine Ayrılan Kısmı.....	101
7.22.	Gıda Maddelerinin Et Tüketimine Ayrılan Kısmı.....	101



GRAFİK LİSTESİ

<u>Grafik No</u>	<u>Grafik Adı</u>	<u>Sayfa No</u>
5.1	Türkiye'de Kasaplık Hayvanların Cinslerine Göre Kesim Adetlerinin Yıllara Göre Değişimi (baş).....	37
5.2.	1973-1992 Döneminde Türkiye'de Kesilen Canlı Kasaplık Hayvan Sayılarının.....	37
5.3	Türkiye'de Et Üretim Miktarının Hayvan cinslerine Göre Yıllar İtibariyle Değişimi.....	Kıyaslamalı 40
5.4.	Türkiye'de Toplam Et Üretim Miktarının.....	41
5.5.	Kesim Kapasitesi Dağılım Yüzdesi.....	49
6.1.	Edirne İli Merkez İlçesi'nde Kesilen Canlı Kasaplık Küçük ve Büyükbaş Hayvanların Yıllar İtibariyle Kıyaslamalı Değişimi.....	60
6.2.	Edirne İli Merkez İlçesi'nde Kesilen Canlı Kasaplık Küçükbaş Hayvanların 1992-'93 Yıllarındaki Aylar İtibariyle Kıyaslamalı Değişimi.....	63
6.3	Edirne (merkez) Kesilen Canlı Kasaplık Büyükbaş Hayvanların 1992-'93 Yıllarındaki Aylar İtibariyle Kıyaslamalı Değişimi.....	63
6.4.	Edirne İli'nde(Merkez) Kasaplık Küçük ve Büyükbaş Hayvanların Et Üretim Miktarının Yıllar İtibariyle Kıyaslamalı Değişimi (Ton).....	66
6.5.	Edirne İli Merkez İlçesi'nde Kasaplık Küçük ve Büyükbaş Hayvan Et Üretim Miktarının Oransal Dağılımı(1985-'93).....	66

İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ

2. KONUYLA İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

3. ARAŞTIRMADA KULLANILAN MATERYAL VE METOD

3.1. Materyal

3.2. Metod

3.2.1. Örneklerin Seçimi ve Anket uygulamasında Kullanılan Metod

3.2.2. Toptancı, Perekendeci ve Tüketici Anketlerinin Analizinde Uygulanan metod

4. ARAŞTIRMA YÖRESİ HAKKINDA GENEL BİLGİLER

4.1. Doğal Yapı

4.1.1. Coğrafi Durum

4.1.2. İklim Özellikleri

4.2. Nüfus Yapısı

4.2.1. Nüfusun İdari Bölünüşü

4.2.2. Nüfusun Sosyal ve Ekonomik Nitelikleri

4.3. Tarımsal Yapısı ve Üretim Durumu

4.3.1. Arazi Varlığı

4.3.1.1. Sulanabilir Arazi

4.3.2. Bitkisel Üretim

4.3.3 Hayvan Varlığı ve Hayvansal Üretim

5. TÜRKİYE'DE KIRMIZI ET ve ET ÜRÜNLERİ ÜRETİM VE PAZARLAMA YAPISI

5.1. Tarım İşletmeleri ve Hayvancılığın Yapısı

5.2. Hayvan Varlığı ve Verim Düzeyleri

5.3. Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim ve Tüketimi

5.3.1. Kırmızı Et Üretim ve Tüketimi

5.3.2. Kırmızı Et Ürünleri Üretim ve Tüketimi

- 5.4. Kırmızı Et ve Ürünleri Sanayii
- 5.5. Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Yöntemleri
 - 5.5.1. Taze Et Ürünleri
 - 5.5.2. Dondurulmuş Et Ürünleri
 - 5.5.3. İşlenmiş Et Ürünleri
 - 5.5.3.1. Pastırma ve Füme Etler
 - 5.5.3.2. Konserve Ürünler
 - 5.5.3.3. Sucuk
 - 5.5.3.4. Kavunmalar
 - 5.5.3.5. Sosis ve Salam
 - 5.5.3.6. Yağlar
 - 5.5.4. Yenilebilen İç Organlar, Baş ve Aysklar (Sakatat)
- 5.6. Pazar Yapısı ve İşleyişi
- 5.7. Dış Ticaret

6. EDİRNE İLİ KIRMIZI ET VE ÜRÜNLERİ ÜRETİM VE PAZARLAMA YAPISI

- 6.1. Canlı Kasaplık Küçük ve Büyükbaş Hayvan Kesimi
- 6.2. Kırmızı Et Üretimi
- 6.3. Küçük ve Büyükbaş Hayvanların Ortalama Karkas Verimleri
- 6.4. Kırmızı Et ve Ürünleri Kesim ve İşleme Sanayii
- 6.5. Kırmızı Et ve Ürünleri Pazarlama Yapısı ve İşleyişi
 - 6.5.1. Et ve Et Ürünlerinde Pazarlamasında Ana Hizmetler
 - 6.5.1.1. Toplama
 - 6.5.1.2. İşleme
 - 6.5.1.3. Dağıtım
 - 6.5.2. Et ve Et Ürünleri Pazarlamasında Yardımcı Hizmetler
 - 6.5.2.1. Karkas Derecelendirmesi ve Standardizasyon
 - 6.5.2.2. Kalite Kontrolü
 - 6.5.2.3. Paketleme ve Ambalajlama
 - 6.5.2.4. Taşıma
 - 6.5.2.5. Depolama
 - 6.5.2.6. Risk Taşıma
 - 6.5.2.7. Fiyat Saptama
 - 6.5.2.8. Finansman

- 6.5.2.9. Muhasebe
- 6.5.2.10. Satış
- 6.5.2.11. Promosyon (Satış Geliştirme Faaliyetleri)
- 6.5.2.12. Pazar Bilgilerini Toplama ve Yayma

7. EDİRNE İLİ'NDE CANLI HAYVAN VE KIRMIZI ET PAZARLAMA KANALLARI

- 7.1. Pazarlama Kanallarının Genel Yapısı ve İşleyişi
- 7.2. Edirne İli (merkez) Canlı Hayvan Borsası
- 7.3. Perekendeci Kuruluşlar (Kasaplar ve Şirketler)
- 7.4. Tüketici talep Eğilimi

8. SONUÇ VE ÖNERİLER

- 8.1. Sonuç ve Karşılaşılan Sorunlar
- 8.2. Öneriler

9. YARARLANILAN KAYNAKLAR

1. GİRİŞ

Kırmızı et ve ürünlerinin üreticiden tüketiciye ulaşana kadar yapılan tüm hizmetlerin teknik ve ekonomik yönünü incelemek, et ve et ürünleri pazarlamasının konusunu oluşturmaktadır. Üretimin pazarın isteklerine göre yönlendirilmesi ve pazarlanmasından başlayarak, ürün çeşitlerinin belirlenmesi, satış zamanları ve depolama sürelerinin tayin edilmesi, canlı hayvanların belirli merkezlerde (canlı hayvan borsalarında) toplanması, kesilip işlenmesi, sınıflandırılması, ambalajlanması, maliyet ve fiyatlarının belirlenerek satış ve dağıtımlarının yapılması, et ve et mamülleri pazarlamasının fonksiyonları arasındadır.

İnsan beslenmesinde hayvansal proteinin değeri anlaşıldıkça, nüfus artışı ve gelir düzeyine paralel olarak, hayvan yetiştiriciliği ve hayvansal ürünlerin pazarlanmasına daha çok önem verilmektedir. Kasaplık canlı hayvanlar arasında sığır, bu ürünlerin elde edilmesinde özel bir konuma sahiptir. Bugün nüfusu artan ve fert başına geliri yükselen ülkeler, artan toplam et gereksinimlerinin karşılanmasında, sığır yetiştiriciliğine özel bir ilgi göstermektedir.

Genellikle tüm gelişmiş ülkelerde, sığırların yüksek verimli ırklardan oluşması, karkas ağırlığı ve dolayısıyla üretim ve tüketimi önemli ölçüde artırmaktadır. İnsanların dengeli, yeterli bir şekilde beslenmesinde, hayvansal proteinin önemi büyüktür. Bu nedenle gelişmiş ülkeler, hayvansal protein kaynağını oluşturan sığır üretimini artırmak için bir yandan verimlilik ve üretimi artırırken, öte yandan da pazarlama olanaklarının yaratılması ve genişletilmesi çabalarını sürdürmektedirler.

Gelişmiş ülkelerin aksine, Türkiye'de özellikle hayvancılığın yoğun ve başlıca geçim kaynağı olduğu bölgelerde pazarlama olanakları oldukça yetersiz kalmakta ve bir türlü gelişme sağlanamamaktadır. Bununla beraber, uygun ve sürekli bir pazarlama olanağı yaratılmadan, sağlanacak verimlilik ve üretim artışının, gerek üretici, gerekse ulusal ekonomi açısından, bir dizi sosyo-ekonomik sorunları da beraberinde getireceği gözden uzak tutulmamalıdır.

Canlı kasaplık hayvanlar önceleri dünyanın hemen her yerinde aile gereksinmesi için kesilip çeşitli ürünlere dönüştürülüp üretilirken, bugün hem aile gereksinmesi ve hemde pazar için üretilmektedir. Türkiye'de tarımsal sahada çalışan nüfusun nisbi olarak azalması ve sanayiide işbölümü ve teknolojinin gelişmesi, et ve et ürünlerinin pazar için üretimini zorunlu kılmaktadır.

Dünyada büyük ve küçükbaş hayvan varlığının yaklaşık olarak 3.7 milyar olduğu bilinmektedir. Türkiye'de büyük ve küçükbaş hayvan varlığı 1992 Tarım İstatistiklerine göre yaklaşık 80 milyondur. Bu hayvan varlığı ile Türkiye OECD ülkelerinde üçüncü, kendi bölgesinde ise Bağımsız Devletler Topluluğundan sonra ikinci sıradadır. Ancak Türkiye'nin et üretimi ve verimi bu ülkelere göre oldukça düşük düzeydedir. Karkas ağırlığı olarak Dünya ortalaması; sığırlarda 205 kg/baş, koyunlarda 15 kg/baş, keçilerde 11 kg/baş iken, Türkiye'de bu rakamlar; sığırlarda 150 kg/baş, koyunlarda 11 kg/baş, keçilerde 15 kg/baş'dır. Karkas ağırlıkları gelişmiş ülkelerde sığırlarda 280 kg. koyunlarda 16 kg. keçilerde 13 kg'dır. Türkiye'de hayvan başına karkas ağırlığı keçi dışında Dünya ortalaması gelişmiş ülkeler ve gelişmekte olan ülkelere göre daha düşüktür. Bu

açıldan hayvan mükemmelleştirme ve bunun hayvan besleme verim artışı sağlanmasını büyük önem taşımaktadır.

Türkiye bir açlık sorunuyla karşı karşıya değildir. Ülkemizde günlük beslenme ihtiyaçları yaklaşık % 60'ı bitkisel kökenli ürünlerden sağlanmakta ve bu şekilde dengeli beslenme deyi, ancak mutlak açlık önlenmiş olmaktadır. Son 25 yıl içinde nüfus % 100 artarken et tüketimi 350-60 oranında artış göstermiştir. Türkiye'deki bir tüketici, gelişmiş bir ülkedeki tüketicinin yıllık et tüketiminin ancak % 25'ini tüketebilmektedir. Nüfusun yüksek geliri belli bir azlığı ise, tüketim alışkanlıkları ve bilgisizlikten dolayı eksik değil, fakat aşırı ve yanlış beslenmektedir.

Avrupa Topluluğu ülkelerinde kişi başına tüketilen et miktarı Türkiye'de tüketilen miktardan hayli üzerinde olduğu görülebilir. Avrupa Topluluğu ülkelerinde kişi başına et tüketimi 60 ile 100 kg arasında değişirken, Türkiye'de et tüketimi sadece 20.3 kg'dır. Tarım İstatistikleri özeti 1992 yılı verilerine göre Türkiye'de kırmızı et üretimi 448.925 tondur. Türkiye'de üretilen kırmızı etin % 27.32'si koyun, % 67.14'ü sığır, % 3.84'ü keçi etidir.

Tüketicilerin arzu ettikleri malların özellikleri, zaman içinde değişiklikler göstermektedir. Böylece "yeni gereksinimler" tüketicinin arzularını yansıtmaktadır. Diğer taraftan satıcıların kullandıkları çeşitli talep yaratma fonksiyonları tüketici isteklerini şekillendirebilmektedir.

Kırmızı et ve et ürünlerine karşı fertlerin talebi, ülkeden ülkeye önemli derecede farklıdır. Genellikle gelir artışı ile talep yükselmektedir. Reklam ise aynı gelir gruplarını farklı derecede etkilemektedir. Ayrıca ülkelerin toplam talebi, iş hayatının dinamizm kazanması (bürolarda çalışan nüfusun artması v. b.) ve yaşamdaki değişmelerin son derece etkisi altında kalabilmektedir.

Türkiye'de üreticinin değişen şartlara uygun bir fiyat ve pazar garantisine sahip olmaması, hayvancılığın gelişmesini engelleyen önemli bir faktör olarak görülmektedir. Bunun yanı sıra, işletmelerin dağınık ve küçük olması, üreticinin örgütlenmesini engellediğinden, pazarlama sürecinde aracı sayısı artmakta ve bu da maliyetin yükselmesine ve dolayısıyla net gelirden bir düşüğe neden olmaktadır. Öte yandan, her ne kadar bu sektörde bazı sübvansiyon uygulamaları söz konusu ise de, pazarlama sistemini iyileştirici ve geliştirici politikalara ağırlık verildiğini söylemek olanaklı değildir. Halbuki Türkiye, kişi başına düşen ortalama et tüketimini, daha yukarılara çekebilmek için, yetiştiricinin ürününü yerinde ve zamanında değerlendirecek önlemleri almak zorundadır. Bunun da yolu, gelişmiş ülkelerde öteden beri uygulanan fonksiyonel bir örgütlenmeden geçmektedir. Bunun için de, öncelikle belli bir program çerçevesinde, kısa vadeli ve yöresel olarak pazarlama elemanları yetiştirilmesi gerekmektedir. Ashında bu tür altyapılar oluşturulmadan, herhangi bir örgütlenmeye gidilmesi doğru değildir.

Edirne ili kırmızı et ve ürünleri pazarlaması; yörenin kasaplık canlı hayvan kesimi, et üretim potansiyeli ve her türlü teknolojik yenilikleri izleyebilme özelliği ile öncelikle incelenmesi gereken bir bölge durumundadır.

Ayrıca Edirne ilinin bir sınır şehri oluşu, uluslararası E-5 karayolunun ve TEM otoyolunun bu il içerisinden geçmesi, Kapıkule ve Ipsala gümrük kapılarının Edirne'ye bağlı ve yakın oluşu, çok yakın bir gelecekte havaalanı inşaatının bitirilip faaliyete geçebileceği, İstanbul gibi büyük bir tüketim merkezine ulaşım kolaylığı gibi avantajlar ile Edirne ilinde kırmızı et ve et ürünleri

retiminin arttırılıp, pazarlamasının geliştirilmesi çabaları için son derece yerinde bir uygulama olenu olabileceğini destekleyen unsurlardır. Bu erada hayvan kesimlerinin ve et ürünleri üretiminin yasa ve yönetmeliklerde öngörüldüğü ėekilde modern teknolojik yöntemlerle amaçlarına uygun olarak faaliyetinde bulundukları takdirde bu kadar hareketli ve ticaret potansiyeline sahip bir kent olan Edirne'nin ticaret trafiğini hem üretici, hem kasaplar ve hem de devlet yararına düzene kavuşturulabileceği önem verilmesi gereken bir olgudur.

Bu araştırmada öncelikle Türkiye'de kırmızı et ve et ürünleri işleme sanayii ve pazarlamasının genel durumu incelenmiş ve mevcut durumu ele alınmıştır. Bu genel yapı örnek alınarak Edirne ili merkez ilçedeki küçükbaş ve büyükbaş hayvan üretimi, kesimi, değerlendirilmesi , kırmızı et ve ürünlerinin pazarlanması , tüketim durumları, ortaya konmaya çalışılmıştır.

2. KONUYLA İLGİLİ YAPILAN ARAŞTIRMALAR

AKIN, 1974 yılında "Et üretiminin Fiyat Yoluyla Desteklenmesinde Pazarlama ve Organizasyon Sorunları" adlı kitapçıkta, Türkiye hayvancılığının genel durumu, pazarlama fonksiyonları, mevcut hayvan pazarları konularını işlenmiştir. Kitapçık Ziraat Mühendisleri Dergisi'nden aynı baskı olarak basılmıştır.

ALTIOK, 14- 16 Nisan 1982 Türkiye 3. Gıda Kongresi'nde sunduğu " Türkiye Et İşleme Sanayii" konulu tebliği'nde , Türkiye Et İşleme Sanayiinin Mevcut Durumu, Türkiye'nin et üretim ve tüketimi , et ürünleri endüstrisi , et üretiminde teknolojik eksiklikler, ihracaat, kalite kontrol konularını incelemiştir.

AYYILDIZ, 1975 yılında Atatürk Üniversitesi yayını olarak yayınladığı bir araştırmasında " Doğu Anadolu'da Hayvancılık ve Sorunları" isimli eserde, Doğu Anadolu Bölgesi'nde hayvancılığın bünyesi, hayvan yetiştirme ve besleme ile ilgili sorunlar, pazarlama, hayvancılık sorunlarının çözüm yolları ve tavsiyeler hakkında bilgiler vermiştir.

BARAZ E., 8-9 Ocak 1992'de Trakya Bölgesi 1. Hayvancılık Sempozyumunda " Hayvancılığımızı Bugünkü Durumu Sorunları ve Çözüm Önerileri" konulu tebliği'nde hayvancılığın Türkiye Ekonomisindeki yeri ve Önemi, Türkiye'nin hayvan varlığı, ırk dağılımı, işletmelerin yapısı, verim düzeyleri, hayvansal ürünlerin üretimi, bu ürünlerin dış ticareti ve hayvancılığımızın üretim sorunları, önerileri konularına değinmiş, bu konularda toplu bilgiler vermiştir.

BAŞAR ve ARTAR, tarafından 1990 yılında yayınlanan " Et ve Et Ürünleri Sanayiinde Firmalar Arası Verimlilik Karşılaştırmaları " adlı eerde , imalat sanayiinin alt kesimlerinden biri olan Et ve Et Ürünleri Sanayiinde etkinlik gösteren özel ve kamu kesimi firmaları ele alınmıştır. Et Endüstrisinin sorunları, ekonomik, ticari, mali, verimlilik oranları incelenmiştir. Eser Ankara'da MPM'nin bir yayını olarak basılmıştır.

BOWEN, HENDERSON ve HADLEY, 1972 yılında "The Ohio State University Cooperative Extension Service" tarafından yayınlanan bir çalışmada, Ohio eyaletinin kırmızı et pazarlamasında 1954-'69 yılları arasındaki gelişimine ilişkin ayrıntılı bilgiler vermişlerdir.

CARTER ve LOYNS, (1985) "Hedging Feedlot Cattle A Canadian Perspective" isimli yazılarında, Kanada'daki besi sığırcılığında, vadeli işlem piyasaları uygulamalarından olan "hedging" işlemi hakkında bilgi vermişlerdir.

ÇİVİ, GÜRLER, ESENGÜN, KARACİĞER tarafından 1993 yılında yapılan " Tokat İl Merkezi'nde Yaşayan Hane Halklarının Kırmızı Et Tüketim Durumu" adlı bir

araştırmalarında, Tokat İlinde kırmızı et tüketiminin kişi başına yıllık miktar belirlenmiş, Türkiye ortalamasıyla kıyaslanmış ve en fazla tüketilen kırmızı etin koyun eti olduğu saptanmıştır. Ayrıca, kırmızı et tüketiminin önemli düzeyde hane halkının gelir ve eğitimi ile ilişkili olduğu gözlenmiştir.

D.P.T. , 1991 yılında VI. Beş Yıllık Kalkınma Planı  zel İhtisas Komisyonun " Kırmızı Et Sanayii" adlı raporunda , Türkiye'deki Kırmızı Et Sanayinin tarihçesi ve önemi, mevcut durum ve yakın geçmişteki gelişmeler, Altıncı Plan Döneminde Gelişmeler (Genel politika, Talep Projeksiyonu, İthalat Projeksiyonu), planlanan yatırımlar, değerlendirme ve alınması öngörülen tedbirlerden söz edilmiştir.

DÜZGÜNEŐ, 1970 yılında yayınlanan" Türkiye Sığırcaılığının Problemleri" adlı yazısında süt, et ve damızlık hayvanların pazarlama Şartlarının ve işletme içi Şartlarının geliştirilmesi için alınacak önlemleri  zet olarak açıklamıştır. Eser Türkiye Ziraat Mühendisliği II. Teknik Kongresi'nde Kongre Tebliği olarak yayınlanmıştır.

GOTTSCHALK, ALPS, 1985'de sığır yetiştirme ve sığırların mevcut durumları "Rinderzucht und Rinderhaltung" adlı eserin 12. bölümünde sığır eti üretim ve tüketim durumları, kalite derecelendirmeleri ve pazarlama durumlarını açıklamıştır.

GRANZ, 1978 yılında "Tier produktion" isimli eserin 7. bölümü olan sığır üretiminde, sığır etlerinin taze ve işlenmiş olarak üretilmesi, kişi başına düşen kırmızı et tüketime , sığır eti ve ürünlerinin fiyat ve kalitelerine göre değerlendirilme durumları ele alınmıştır.

GÜNEŞ,ALBAYRAK,TURAN, 1991 yılında II. Hayvancılık Kongresinde " Türkiye'de Canlı Hayvanlar, Ham ve İşlenmiş Hayvansal  r nler İ  ve Dış Pazarlaması, Topluluğa Uyum Sorunları " adlı tebliğ'de Türkiye'de canlı hayvan ve hayvansal ürünler üretimindeki değişmeler, hayvansal ürünlerin işlenmesi ve mamül üretimindeki değişmeler, canlı hayvan ve hayvansal ürünler dış ticaretinde ve yurt içi arzındaki değişmeler, Hayvansal  r nler ve mamülleri talebi, pazarlama hizmetleri, fiyat politikaları ve sonuçları, AT'da fiyat politikaları, Türkiye'nin üretim pazarlama ve tüketim politikalarının AT'a uyumu, AT'da uygulanan tüketiciyi koruma politikaları konuları incelenmiştir.

İGEME (İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi), 1976'da " Canlı Hayvan ve Et İhracatının Temel Sorunları" adlı kitap ta, canlı hayvan ve et ihracatında karşılaşılan sorunlar, bu sorunların giderilebilmesi için yapılması gereken işlemler üzerine bilgi verilmiştir.

İŞYAR, tarafından 1975 yılında hazırlanan " Türkiye Hayvancılığının  retim Problemleri ve Bazı  neriler" konulu araştırmada Türkiye'de hayvan ve hayvan ürünleri üretiminin genel

problemleri, üretimle ilgili öneriler, hükümetin sorumluluğuna giren faaliyetlerin problemlerinin ıslahına yönelik, bazı öneriler bulunmaktadır. Eser Atatürk Üniversitesi yayınıdır.

OKUYAN ve REHBER, 17-19 Haziran 1991 II. Hayvancılık Kongresinde " Türkiye'de Et Üretim ve Pazarlama Yapısı" konulu tebliğinde , Türkiye'nin mevcut hayvan varlığı, et üretim ve tüketimi, et kesim ve işleme sanayii, pazar yapısı ve işleyişi, dış ticaret konularını incelemiştir.

Ö.İ.K. RAPORU, 1986, "Türk Sanayiinin AET Sanayii Karşısındaki Rekabet İmkanları Özel İhtisas Komisyonu Et ve Et Mamülleri Komitesi Çalışma Raporu Taslağı" nda Et ve Et Mamülleri sektöründeki mevcut durum, yakın geçmişteki gelişmeler, sektörde faaliyette bulunan kuruluşların mülkiyet yapıları, kapasiteleri , işçi miktarları , sermayeleri ve coğrafi dağılımları, yabancı sermaye payı, yeni yatırımlar ve alınan teşvikler, üretim yöntemi ve teknoloji, üretim miktarları, maliyetler, dış ticaret, yurt içi talep, fiyat durumu, istihdam, AET ülkelerinde sektörün durumu, konuları ayrıntılı olarak açıklanmıştır.

SAREYYÜPOĞLU, 1991 II. Hayvancılık kongresinde "Türkiye Hayvancılığı ve Et Pazarlamasında Kamu Sektörü" konulu tebliğinde Türkiye'de et endüstrisinin gelişimi, kapasite kullanım oranları ve mevcut kapasite kullanımının artırmada çözüm yolları, hayvancılık faaliyetleri ve işletmelerin yapısı, tüketici talep eğilimleri , kırmızı et talebi, pazarlama politikası konuları ayrıntılı olarak işlenmiştir.

SETBİR, 1987 yılında " Türk Süt ve Et Sanayiinin Geleceği Semineri" adlı eserde Türkiye et sanayiinin durumu ve gelecekte nasıl olması gerektiği, neler yapılması gerekli olduğu konularına değinilmiştir.

SHEPHERD ve FUTRELL, tarafından 1982 yılında yayınlanan tarım ürünlerinin pazarlanması (Marketing Farm Product) adlı eserinde kırmızı et pazarlaması 21 ve 22. bölümlerde ayrıntılı olarak işlenmiştir.

SUNER, 1987 yılında " Türk Mezbahacılık Sisteminde Besi Sağları" konulu araştırmasında, hammadde ve kapasite kullanım oranı, fireler, atık ve atık maddeler, yan ürünler ve et üretimi, canlı hayvan, kesim ve parçalama değerleri, canlı hayvan alımlarında kalite kontrol konuları hakkında bilgiler vermiştir.

TRAPP, 1986 yılında AAFA tarafından yayınlanan bir periyodikte, " Investment and Disinvestment Principles with Non Constant Price and Varying Firm Size Applied to Beef-Breeding Herds" isimli makalesinde biftek üretimine yönelik ıslah edilmiş çeşitli sayılara salıp

sürüler için olması gereken optimum bifttek fiyatlarını analiz etmiş ve yatırım ve yatırım dışı kararların üreticilerin sürü sayıları ve birim maliyetleri ile ilgili olduğu sonucuna varmıştır.

TSKB (Türkiye Sanayii Kalkınma Bankası) 1980 yılında " Kasaplık Hayvanlar, Et ve Et Ürünleri Araştırması" adlı eserinde Türkiye'de kasaplık hayvanların mevcut durumları, et ve et ürünlerinin üretim ve tüketimleri konularını incelemiştir.

TÜSİAD (Türkiye Sanayici İşadamları Derneği)'nin 1986 yılında çıkardığı " Türkiye'de Et ve Et Ürünleri Sanayinde Durum" konulu araştırmada, Türkiye'de Et ve Et Ürünleri Sanayii, mevcut durum, gelişmeler, beklentiler, sanayinin nitelikleri, özellikleri, işleyişi açıklanmıştır.



3. MATERYAL ve METOD

3.1. Araştırmada Kullanılan Materyal

Araştırmada kullanılan materyalin önemli bir bölümünü Edirne ili merkez ilçesinde bulunan besi hayvanı üreticileri toptancı ve perakendeci kasaplar ve tüketicilerden anket yöntemiyle toplanan birincil verilerle, belediye mezbahası ve hayvan borsası kayıtlarının incelenmesi sonucu temin edilen ikincil bilgiler oluşturmuştur.

Ayrıca konu ile ilgili daha önce yayınlanmış araştırma ve inceleme, sonuçlarından seminer ve sempozyum için hazırlanmış bildirilerden, çeşitli istatistiki verilerden, konu ile ilgilenen kamu kuruluşları yetkililerinden alınan bilgilerden de geniş ölçüde yararlanılmıştır.

3.2. Araştırmada Kullanılan Metod

Araştırmanın çeşitli aşamalarında kullanılan metodlar ;

- Örneklerin seçimi ve anket uygulamasında kullanılan metod
- Toptancı, perakendeci ve tüketici anketlerinin analizinde uygulanan metod , olmak üzere iki aşama altında toplanabilir.

3.2.1. Örneklerin Seçimi ve Anket Uygulamasında Kullanılan Metod

Araştırma bölgesinde kırmızı et ve et ürünleri üretim ve pazarlama yapısı ve tüketim eğilimlerini belirleyebilmek amacıyla üreticilere, kasaplara (perakendecilere) ve tüketicilere yönelik anketler uygulanmıştır.

Edirne Belediyesi kayıtlarının incelenmesiyle Edirne İli merkez ilçede 47 adet kasap bulunduğu anlaşılmıştır. Ancak araştırmanın yapıldığı tarihte, bu işletmelerden 14 adedinin faaliyetlerini tamamiyle durdurduğu görülmüştür. Faaliyetlerini sürdüren 33 tanesinin ise sayılarının fazla olmaması nedeniyle örneklemeye gidilmemiş ve tüm kasaplar inceleme kapsamına alınarak tam sayım yapılmıştır.

Tüketici anketlerinde araştırmanın veri kaynağı ise Edirne ili merkezinin tüm mahallelerinde yaşayan aile birimleridir.

Ancak 1990 nüfus sayımında; Edirne il merkez nüfusunun 102.325 kişi ve hane sayısının 25987 olduğu göz önüne alırsa tüm hanelere ulaşmak mevcut koşullarda olanaksızdır. Örnekleme alanını belirlemek için İl merkezindeki tüm mahallelerin kapsandığı bir örnekleme çalışmasına gidilmiştir.

Örnekleme çalışmasında; Edirne Belediyesi Fen İşleri Müdürlüğünden sağlanan Edirne haritası üzerinde yer alan 22 mahalle araştırma kapsamına alınmıştır. Her mahalledeki hane ve nüfus sayısı tesbit edildikten sonra anket uygulanacak hane sayısı hesaplanmıştır.

EDİRNE İLİ MERKEZ İLÇEYE BAĞLI MAHALLELER

<u>MAHALLELER</u>	<u>HANE SAYISI</u>	<u>NÜFUS</u>	<u>ÖRNEK SAYISI</u>
Talstpaşa Mah.	1668	5706	6
Abdurahman Mah.	1500	5507	5
Yancıkçı Şahin Mah.	754	2512	3
Sabuni Mah.	911	2939	3
Umurbey Mah.	1617	6663	6
Yıldırım Mah.	867	4334	3
Karaoğaç Mah.	879	4289	3
Yeni imaret Mah.	589	2657	2
Fatih Mah.	756	2742	3
Çavuş Bey Mah.	1467	5817	5
Mithat Paşa Mah.	1580	5004	5
Dilaver Bey Mah.	1752	5496	6
Berutluk Mah.	1789	7851	6
Nişancı Paşa Mah.	1372	5203	5
Medrese Ali Bey M.	1189	3710	4
Sarıca Paşa Mah.	655	2050	2
Baba Timurtaş M.	1214	3959	4
500 Evler Mah.	840	3313	3
Bin Evler Mah.	2016	6761	7
Kooperatif Evleri M.	1089	3973	4
Kutlutaş Mah.	846	3023	3
Hacı Hüsref Mah	<u>637.</u>	<u>2924</u>	<u>2</u>
TOPLAM	25987	102.325	90

Örnek hacmi aşağıdaki formülden yararlanılarak hesaplanmıştır.(ÇİVİ, GÜRLER, ESENGÜN, KARACİĞER .1993)

$$n = \frac{N \cdot S^2 \cdot t^2}{(N-1) \cdot E^2 + (S^2 \cdot t^2)}$$

formüle;

N: Poopülasyondaki toplam konut sayısı (25987)

g2: Mahalleler itibariyle konut sayısını gösteren serinin varyansı(189823.13)

t^2 : %99 olasılık düzeyindeki tablo değerini (t: 2.576)

E^2 : Hata payını(%10 alındı) $(E^2 : (x \cdot 0.10)^2)$ x: 1181.22

n: Örnek hacmini ifade etmektedir.

Yüzde 99 olasılık ve %10 hata payına göre; bu formül uygulandığında ankete konu olacak örnek sayısı 90 adet ortaya çıkmıştır.

Araştırmanın sonraki aşamasında 90 örneğin mahallelere dağılımı oransal örnekleme yöntemiyle yapılmıştır. Araştırmanın yapılacağı mahallelerdeki sokak ve hanelerin belirlenmesinde ise tesadüfi örnekleme kullanılmıştır.

Üreticilere yönelik yapılan örneklemede ise gayeli örneklemeye gidilerek 30 adet üretici seçilmiş üreticilerle yapılan görüşmelerde yetiştirmiş olduğu hayvan adetleri, en çok satışını yaptığı hayvan cinsleri, hayvanları en fazla hangi aylar içinde satışa sunduğu satış fiyatları ve pazarlama masrafları öğrenilmeye çalışılmıştır.

3.2.2. Toptancı, Parekendeci ve Tüketici Anketlerinin Analizinde

Uygulanan Metod

Anket yoluyla toplanan verilerin Windows ve Excell paket programları kullanılarak bilgisayarda dökümü yapılmış ve çizelgeler halinde düzenlenmiştir.

Çizelgelerin yorumu ise, aritmetik ortalamalar, % hesapları ve indeks sayıları kullanılarak yapılmıştır.

4. ARAŞTIRMA YÖRESİ HAKKINDA GENEL BİLGİLER

4.1. Doğal Yapı

4.1.1. Coğrafi Durum

Edirne ili, Trakya bölgesi toprakları üzerinde, doğusunda Kırklareli, Tekirdağ, Batısında Yunanistan, kuzeyinde Bulgaristan, güneyinde Saroz körfezi ile çevrilidir.

Edirne ili $26^{\circ} 02'$ ve $27^{\circ} 00'$ doğu enlemleri ile $40^{\circ} 05'$ ve $42^{\circ} 00'$ Kuzey enlemleri arasında yer almaktadır.

Edirne ilinin yüz ölçümü 625.500 hektar olup, il merkezinin deniz seviyesinden yüksekliği 41 m. 'dir. Kent yerleşimi Meriç Nehri boyuncadır.

Genelde genç topraklara sahip Edirne'nin jeolojik oluşumu ikinci ve üçüncü zamanda gerçekleşmiştir.

Dağları : Batı Istranca Dağları, Kuru Dağı, Yerlisu Tepesi, Çandır Dağı, Uzunköprü Dağları,

Ovaları: Ovalar Tunca, Meriç, Ergene Vadilerinde toplanan Tunca Ovası, Ipsala Ovası ve Ergene Ovasıdır.

Edirne ili ovalarında yetiştirilen başlıca ürünler çeltik, pancar, ayçiçeği, süpürge, mısır, kavun, karpuz ve kabaktır.

Akarsuları: Tunca, Ergene, Meriç'tir.

Göller: Göl Baba, Tekke Gölü, Hamamlı Gölü, Gala Gölü, Sığırcılı Gölü, Pamuklu Gölüdür.

4.1.2. İklim Özellikleri

Marmara Bölgesinin Trakya kesiminde yer alan il ve civarı soğuk, karasal iklim özelliklerine sahiptir. Yazları sıcak ve kurak, kışları serin ve yağışlıdır.

Sahil şeridinde, yazları sıcak kışları ılıktır. Yıl içinde 20 gün karla örtülüdür, 60 gün don olayı görülmektedir. Yıllık yağış miktarı 600 mm. civarındadır.

1993 yılı ölçümlerine göre Ocak ayı sisin en yoğun olduğu ay olarak saptanmıştır. 31 gün zarfında 8 gün sis olmuştur. Temmuz, Ağustos, Eylül aylarında ise sisin hiç olmadığı görülmektedir. Yıl itibarıyla 24 gün/yıl sisli geçmiştir. Nem yönünden ise aylara göre nem oranı %49, nemin en fazla olduğu aylar Kasım, Aralık, Ocak aylarında nem oranı %58 civarındadır. Ağustos ayında ise nem oranı en düşük seviyeye %40'a düşmektedir.

İl Merkezinde 1993 yılı ölçümleri dikkate alındığında yıllık ortalama sıcaklık 16°C olduğu, en yüksek sıcaklığın Ağustos ayında 36°C olduğu, en düşük sıcaklığın Aralık ayında -11.50°C olduğu belirlenmiştir. Aylık en yüksek sıcaklık farkı yine Ağustos ayı itibarıyla 21.50°C olmuştur.

Buharlaşma ve transpirasyonun en yoğun olduğu ay Ağustos ayı ortalama 77 mm. en düşük olduğu ay ise Ocak- Aralık ayı ortalama 0- 6 mm. 'dir.

4.2. Nüfus Yapısı

4.2.1. Nüfusun İdari Bölünüşü

1990 Yılı Türkiye Genel Nüfus Sayımı kesin sonuçlarına göre Edirne İlinin toplam nüfusu 404.599 olup 210.421 'i yani %52 'si kent merkezlerinde, geriye kalan 194.178 ' i yani %48 'i de kırsal kesimde oturmaktadır. Edirne ili merkez ilçenin nüfusu ise 102.325 'dir.

Çizelge 4.1.1990 Yılı Edirne İli Şehir ve Köy Nüfusu

Yerleşim Merkezi	Toplam Nüfus	Şehir Nüfusu	Oranı (%)	Nahiye ve Köy Nüfusu	Oranı (%)
EDİRNE	404.599	210.421	52	194.178	48

Kaynak : D.İ. E. 1990 Genel Nüfus Sayımı Sonuçları

Çizelge 4.2. 1990 Yılı Edirne İli Nüfus ve Köy Varlığı

İlçeler	Belediye Sayısı	Bucak ve Köy Sayısı	İl ve İlçe Merkez Nüfusu	(%)	Bucak ve Köy Nüfusu	(%)	Toplam Nüfus
Merkez	1	37	102.325	83.10	20.817	16.90	123.142
Enez	1	19	3.503	29.99	8.179	70.01	11.682
Havsa	1	22	9.249	33.35	18.485	66.65	27.734
İpsala	3	22	8.594	24.06	27.122	75.94	35.716
Keşan	4	49	38.969	53.93	33.287	46.07	72.256
Lalapaşa	1	27	2.146	17.39	10.196	82.61	12.342
Meriç	2	23	5.613	21.21	20.850	78.79	26.463
Süloğlu	1	11	4.267	37.41	7.140	62.59	11.407
Uzunköprü	5	56	34.755	41.95	48.102	58.05	82.857
TOPLAM	19	266	210.421	52.01	194.178	47.99	404.599

Kaynak : D.İ.E. 1990 Genel Nüfus Sayımı Sonuçları

1990 Genel Nüfus Sayımı sonuçlarına bakıldığında Edirne iline bağlı 8 ilçe ve bu ilçelere bağlı toplam 266 bucak ve köy bulunmaktadır. Bu ilçelerden nüfus bakımından 102.325 kişi ile

Edirne merkez birinci sırada 38.969 kişi ile Keşan ikinci sırada, ve bunları 34.755 kişi ile Uzunköprü ilçesi izlemektedir.

4.2.2. Nüfusun Sosyal ve Ekonomik Nitelikleri

Edirne ilinin nüfus artış hızı ülkemiz nüfus artış hızından düşüktür. Edirne ili yıllık nüfus artış hızı %21.71'dir. 1990 yılında yapılan Genel Nüfus Sayımı sonuçlarına göre bölgede işi olan ve olmayanların dağılımı şöyledir.

Çizelge 4.3 1990 Yılı Edirne İli Nüfusu İşli Olan ve İşsizlerin Dağılımı

Yerleşim Merkezi	İşli olanların sayısı	Oranı (%)	İşsizlerin sayısı	Oranı (%)
EDİRNE	213.047	70	91.173	30

Kaynak : Edirne Nüfus Dairesi Başkanlığı Kayıtları 1992

Çizelge 4.3.'de yer alan rakamlar 12 ve daha yukarı yaşta olan nüfus için düzenlenmiştir. Çizelge incelendiğinde ilde yaşayan 12 yaş ve üstü nüfusun yaklaşık %70 'inin halen belirli bir işi olduğu göze çarpmaktadır. Ayrıca Çizelge 4.4'de görüleceği gibi il nüfusunun %24.7 'sinin lise ve üniversitede okuduğu göz önüne alınırsa bu rakamın daha da yükseleceği anlaşılmaktadır.

Edirne ilinde yaşayan nüfusun %92.7'si okuryazar olup okuryazarlık ve bitirilen son öğretim kurumuna göre nüfusun dağılımı çizelge 4.4.'de verildiği gibidir.

Çizelge 4.4. 1990 Yılı Edirne İli Nüfusunun Okuryazarlık Durumu

İL	Okuryazar olmayan	İlkokul mezunu	Ortaokul mezunu	Lise mezunu	Yüksekokul mezunu	TOPLAM
Edirne	12.658	126.972	11.409	15.983	5.258	172.280

Kaynak :Edirne Nüfus Dairesi Başkanlığı Kayıtları 1992

Okuryazarlık oranının yüksek olmasına karşılık yüksekokul mezunu oranı ülkemiz ortalamasının biraz üzerindedir. Ayrıca istatistik, 1990 Nüfus sayımına göre düzenlendiğinden günümüzde Edirne ilinde yüksek öğrenim görmüş ve görmekte olan kişilerin Türkiye ortalamasının çok daha üzerinde olduğu tahmin edilmektedir.

Edirne il nüfusunun büyük çoğunluğu tarımla uğraşmakla birlikte sanayiinin de geliştiği görülmektedir. Sanayileşme daha çok Edirne (merkez) civarında yoğunlaşmaktadır. Edirne (merkez) civarında tekstil ve kağıt sanayii vardır.

4.3. Tarımsal Yapı ve Üretim

4.3.1. Arazi Varlığı

İlin toplam arazi varlığı 627.595 hektardır. Bu alanın %89.40 'ı tarım arazisi (561.087) hektar ve (66.508) hektarı %10.60 'ı tarım dışı arazidir.

Çizelge.4.5.1993 Yılı Edirne İli ve İlçelerinin Tarım ve Tarım Dışı Alanlarının Dağılımı

İlçeler	Toplam Arazi Varlığı	Tarım Arazisi		Tarım Dışı Arazi	
	(ha)	(ha)	(%)	(ha)	(%)
Merkez	92307	81249	14.48	11058	16.63
Enez	48300	39360	7.02	8940	13.44
Havsa	59096	51691	9.24	7405	11.13
İpsala	66029	51389	9.16	14640	22.01
Keşan	108699	106783	19.33	1916	2.89
Lalapaşa	55400	53000	9.45	2400	3.61
Meriç	44800	43735	7.89	1065	1.60
Süleoğlu	30564	22396	3.56	8168	12.28
Uzunköprü	122400	111484	19.87	10916	16.41
TOPLAM	627595	561087	100.00	66508	100.00

Kaynak : Edirne Tarım İl Müdürlüğü kayıtları (1993)

İlin en geniş arazi varlığına sahip ilçeleri sırasıyla Uzunköprü, Keşan, Lalapaşa, İpsala ve Havsadır. İlde hakim olan tarla tarımının yapıldığı tarla arazisi varlığına göre ilçeler sıralaması değişmektedir. Buna göre Uzunköprü ilk sırada yer alırken, Keşan ikinci, Lalapaşa üçüncü ve İpsala son sırada bulunmaktadır.

Araştırma yöresi olan Edirne ilinde 1993 yılında arazinin nevelerine göre dağılımı çizelge 4.6. 'da gösterildiği gibidir. Çizelgeden de anlaşılacağı gibi toplam arazi 627.595 hektar iken bunun önemli kısmı 364.703 hektarı tarla arazisidir. Diğerleri sırayla 104. 228 hektarla orman arazisi, 81.279 hektarla çayır mera ve bunu da 66.508 hektarla tarım dışı arazi izlemektedir.

Çizelge 4.6. 1993 Yılı Edirne İlindeki Arazinin Nevilerine Göre Dağılımı (ha)

İlçeler	Toplam Arazi	Tarla Arazisi	Bağ	Sebze	Meyve	Çayır Mera	Orman	Tarım Dışı
Merkez	103758	73841	153	1734	17	7756	3634	16.623
Enez	48300	16746	280	455	-	1980	19899	8940
Havsa	59096	44854	240	270	25	6300	25	7405
İpsala	66029	49180	126	5	1	1127	950	14640
Keşan	108699	50419	190	1630	25	11519	43000	1916
Lalapaşa	55400	24400	200	200	200	13000	15000	2400
Meriç	44800	22864	50	115	133	13353	7220	1065
Süleoğlu	19113	10664	87	187	70	5565	-	2603
Uzunköprü	122400	71735	1400	3170	-	20679	14500	10916
TOPLAM	627595	364703	2726	7766	385	81279	104228	66508

Kaynak : Edirne Tarım İl Müdürlüğü 1993 Çalışma Raporu

4.3.1.1. Sulanabilir Arazi Varlığı

Yapılan çalışmalar sonucu ilin tarım arsisinin toprak özellikleri ve topografik yapısı itibarıyla büyük bir bölümünün sulamaya uygun olduğu bildirilmiştir. Ancak yeraltı ve yerüstü su potansiyelleri ile uygun arazinin bir arada bulunması halleri de dikkate alındığından ekonomik anlamda sulanabilir arazi 118.344 Hektardır. Sulanan arazi ise 53.467 Hektardır.

Çizelge. 4.7. 1993 Yılı Gölelerin İlçelere Dağılımı

İlçeler	DSİ Göleleri (Adet)	Köy Hizmetleri Göleleri (Adet)	TOPLAM (Adet)
Merkez	3	1	4
Enez	1	2	3
Havsa	-	3	3
İpsala	1	1	2
Keşan	8	3	11
Lalapaşa	-	2	2
Meriç	4	6	10
Süleoğlu	1	3	4
Uzunköprü	7	7	14
TOPLAM	25	28	53

Kaynak : Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları (1993)

Çizelge 4.7.'de göletlerin ilçelere dağılımı incelendiğinde DSI ve Köy Hizmetlerine ait toplam Edirne ilinde 53 adet göletin var olduğu görülebilir. Bu göletlerden 25 adedi DSI'ne ait, 28 adedi ise Köy Hizmetlerine aittir. İlçeler içinde en fazla gölete sahip olan ilçe gölet sayısı 14 Uzunköprü birinci sırada yer alırken, bunu 11 adetle Keşan, 10 adetle Meriç izlemektedir.

4.3.2. Bitkisel Üretim

İlde bitkisel ürün denilince ilk akla gelen buğday ve ayçiçeğidir. Bu iki ürün tarla alanının % 93 'ünde ikili münavebe şeklinde ekilmektedir. Tarla alanlarının ürün grupları itibariyle dağılımı ise şu şekildedir:

Çizelge 4.8. 1993 Yılı Tarla Alanlarının Ürün Grupları İtibariyle Dağılımı

Ürün Grupları	Ekim Alanı (Hektar)	Oran (%)
Tahullar	218.780	62.22
Baklagiller	1.095	1.31
Yem Bitkileri	4.174	1.19
Endüstri Bitkileri	126.832	36.05
Yumurta Bitkileri	824	0.23
TOPLAM	351.795	100.00

Kaynak: Tarım İl Müdürlüğü Yıllık Çalışma Raporu (1993)

Diğer taraftan il tarımında çeltik önemli bir yere sahiptir. Diğer önemli bitkisel ürünler arasında arpa, kavun, karpuz, soğan v. b. sayılabilir. Ayrıca yulaf, mısır, fiğ, yonca, süpürge, yem bitkileri ile başta domates olmak üzere, diğer sebzeler mahalli ihtiyacı karşılamak üzere üretilmektedir.

Çizelge 4.9.1987- 1992 Dönemi Buğday Ekiliş, Üretim ve Verimleri

YILLAR	Ekiliş (ha)	Üretim (ton)	Ortalama Verim (Kg/da)
1987	171165	580162	339.0
1988	182174	641651	351.0
1989	153475	617276	402.0
1990	177900	732072	411.5
1991	182650	179436	321.0
1992	187575	589186	314.0

Kaynak : Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları (1993)

Çizelge.4.9. 'den de anlaşılacağı gibi ilin buğday ekiliş alanında yıllar itibarıyla önemli bir değişiklik olmadığı buna rağmen 1990 yılına kadar verim artışlarından kaynaklanan üretim artışlarının olduğu görülmektedir.

İlde 1993 yılı buğday ekilişlerinin ilçelere göre dağılımı aşağıdaki gibidir

Çizelge 4.10. 1993 Yılı İlçelere Göre Buğday Ekiliş Alanları

İLÇELER	%
MERKEZ	13.8
ENEZ	4.5
HAYSA	16.6
İPSALA	15.5
KEŞAN	12.5
LALAPAŞA	8.5
MERİÇ	5.3
SÜLEOĞLU	5.2
UZUNKÖPRÜ	18.1
TOPLAM	100.0

Kaynak : Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları (1993)

Çizelge 4.11.1991-1993 Yıllarında İlçelere Göre Buğday Ekiliş ve Üretim Miktarları (Kg)

İlçeler	1991		1992		1993	
	Ekiliş (Ha)	Üretim (ton)	Ekiliş (Ha)	Üretim (ton)	Ekiliş (Ha)	Üretim (ton)
Merkez	33350	141738	31300	110176	25800	93396
Enez	8500	29750	8100	12215	8500	23375
Havza	31400	125028	28500	86013	31100	106850
İpsala	32000	128000	26000	98800	29000	87000
Keşan	25500	114750	24600	95000	23600	68440
Lalapaşa	16000	48000	16000	35000	16000	44000
Meriç	9000	36000	8500	23000	9925	29775
Süleoğlu	9650	386000	9650	38600	9650	28950
Uzunköprü	47000	164500	3000	90000	34000	105400
Toplam	212400	826366	182650	588804	187575	589186

Kaynak: Tarım İl Müdürlüğü Yıllık Çalışma Raporu (1993)

Çizelge 4.11'de 1991-1993 yıllarında ilçelere göre buğday ekiliş ve üretim miktarları verilmiştir. Çizelgeye göre 1991 yılında toplam 212400 ha. olan buğday ekiliş alanı 1990 yılında 182650 ha. 'a, 1993 yılında 187575 ha. olmuştur. bu yıllara ilişkin üretim miktarları da ekiliş oranıyla orantılı olarak seyretmiştir.

Çizelge 4.11.1991-1993 Yıllarında İlçelere Göre Ayrışığı Ekiliş ve Üretim Miktarları (Kg)

İlçeler	1991		1992		1993	
	Ekiliş (Ha)	Üretim (ton)	Ekiliş (Ha)	Üretim (ton)	Ekiliş (Ha)	Üretim (ton)
Merkez	29288	46860	30900	63345	30000	36900
Enez	4683.2	7025	5064	7089	5000	5000
Havza	10100	12120	12400	28400	12000	18000
İpsala	9600	16320	16400	27880	13000	13000
Keşan	19002	28504	18950	34047	21972	28563
Lalapaşa	4000	4000	4500	4500	4000	4000
Meriç	5000	6000	4500	6750	4000	4800
Süleoğlu	5212	7818	5212	8339.2	5212	6775
Uzunköprü	17170	21788	27000	54000	24500	24500
Toplam	104045	150435	124926	234470	119684	141538

Kaynak: Tarım İl Müdürlüğü Yıllık Çalışma Raporu (1993)

Edirne ilinde üretilen ayçiçeğinin önemli bir bölümü Yağlı Tohumlar Tarım Satış Kooperatifleri tarafından satın alınmaktadır. 1993 yılında Trakya Birlik Kurumunca 9 Kooperatife bağlı 24 alım merkezinde 76.699 bin ton ayçiçeği alımı yapılmış ve 307.464.952.000 TL. ödenmiştir (ANONYMOUS, 1993).

Çizelge 4.12.1987- 1992 Dönemi Ayçiçeği Ekiliş, Üretim ve Verimleri

YILLAR	Ekiliş (ha)	Üretim (ton)	Ortalama Verim (Kg/da)
1989	142709	249410	175
1990	135696	135517	99.8
1991	104045	150435	144.5
1992	124926	234470.2	150
1993	119684	141538	118.3

Kaynak : Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları (1993)

Çizelge.4.12'dende anlaşılabileceği gibi ilin ayçiçeği ekiliş alanında yıllar itibarıyla ekiliş, üretim ve verimleri görülmektedir.

Çeltik bitkisi Edirne 'nin önemli bitkilerinden birisidir. Çünkü Türkiye çeltik üretiminin yaklaşık % 29.19' unu Edirne ili karşılamaktadır. Ekim alanının yaklaşık % 39 'u Edirne ili sınırları içerisinde bulunmaktadır. (Çizelge 4.13).

Çizelge 4.13. 1991- 1993 Dönemi Çeltik Ekim Alanı ve Üretim Miktarı

İlçeler	1991		1992		1993	
	Ekiliş (ha)	Üretim (ton)	Ekiliş (Ha)	Üretim (ton)	Ekiliş (ha)	Üretim (ton)
Merkez	1138	4097	1082	3895	1393	5015
Enez	500	1500	500	1800	500	1500
Havza	120	576	110	462	80	336
İpsala	4000	13200	5040	15120	6000	16200
Keşan	50	186	97	239	-	-
Lalapaşa	-	-	-	-	-	-
Meriç	3000	9000	4000	12000	4500	13500
Süleoğlu	3000	4365	-	-	-	-
Uzunköprü	Hasargördü		2500	7500	3000	9000
Toplam						

Kaynak : Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları(1993)

Çizelge 4.13. 'de 1991-1993 yılları arasında ilçeler itibarıyla çeltik ekiliş ve üretim miktarları verilmiştir.1991 yılına göre ekilen çeltik miktarı ve üretimi 1993 yılında çoğu ilçelerde artış kaydederken Havza ve Keşan ilçelerinde bir düşüş görülmektedir. Fakat Edirne(merkez)'de 1138

hektardan 1393 hektara, Ipsala'da ise 4000 hektardan 6000 hektara çıkmıştır. Buna bağlı olarak ilçelerdeki üretim miktarı da ekiliş alanının genişlemesine bağlı olarak bir artış kaydetmiştir.

4.3.3. Hayvan Varlığı ve Hayvansal Üretim

Hayvansal ürünlerin çoğu yeterli ve dengeli beslenmenin vazgeçilmez kaynağıdır. Sanayiinin önemli girdilerinden olan hayvansal ürünler bir yandan da satım yoluyla gelir kaynağını teşkil ederler. Gelişmiş ülkelerde hayvancılıktan sağlanan gelir tüm tarımsal ürünlerden elde edilen gelirler içinde önemli oranlarda yer almaktadır. Sayısal olarak fazla olan hayvan sayımız verim düşüklüğü nedeniyle hem ulusal gelire az katkıda bulunmakta hem de halkın beslenme gereksinimlerini gereği gibi karşılayamamaktadır.

Çizelge 4.14. Yıllara Göre Hayvan Varlığı (Baş)

YILLAR	SİĞİR	MANDA	KOYUN	K.KEÇİ
1985	110917	8969	331875	73466
1986	109096	8005	319366	72593
1987	108531	7025	294171	70831
1988	110475	4395	307355	79324
1989	106001	4267	302045	73333
1990	109398	2902	315809	64031
1991	116927	1705	288369	60706
1992	137919	1096	269004	51543
1993	141125	554	264851	54509

Kaynak: Tarım İl Müdürlüğü 1993 Yılı Çalışma Raporu

İlin hayvan varlığı ile çayır mer'a ve yem bitkileri alanları 1985-1993 yılları itibarıyla çizelge 4.15.'de verilmiştir. Son yıllara gelindikçe yem bitkileri ve çayır mer'a bitkilerinde bir artış Çizelge 4. 15.'den görülebilmektedir. Son yıllarda ilde entansif tarım uygulaması nedenleriyle hububat ve endüstri bitkileri tarımı artmış ve böylece önceden çayır mer'a olarak değerlendirilen alanlar sürülüp tarla arazisi olarak kullanılmaya başlanmıştır. Bu durum ise en fazla mer'aya dayalı hayvancılık kolu olan koyuncululuğu etkileyerek azalmasına neden olmuştur. Sığırdaki ise gelişme sayısal artmasıyla, popülasyondaki kültür ırkı melezlerinin artması , bunların 1993 yılında manda hariç tüm popülasyondaki oranlarının % 80 gibi üst seviyelere ulaşması şeklinde olmuştur. (ANONYMOUS,1993)

Çizelge 4.15. Yıllara Göre Çayır Mer'a ve Yem Bitkileri Alanları

YILLAR	Yem Bit. ret. (Ha)	Çayır Mer'a (Ha)
1985	2100	64389
1986	1800	64389
1987	1500	64389
1988	1200	64389
1989	1086	64389
1990	2786	78494
1991	2785	78494
1992	11366	-

Kaynak: Tarım İl Müdürlüğü 1993 Yılı Çalışma Raporu

Kültür ırklarında süt verimi 3800, melezlerde 2900 ve yerli ağırlarda 2100 kg. olarak saptanmıştır.(ANONYMOUS,1993)

Batı ve İç Anadolu Bölgesinde uygulanmakta olan "Erken Kuzu Kesimini nleme, Kuzu Besiciliğini Teşvik Projesi" Edirne ilinde de uygulanmaktadır. Bu dönem içinde Kredi verilen ana koyun sayısı 17.875 Baş, kuzu sayısı ise 20.563 Baş olarak belirlenmiştir.(ANONYMOUS,1993)

1993 yılında kuzu başına 60.000 TL. Koyun başına 80.000 TL. kredi kullanılarak uygulanan projede çiftçiler toplam olarak 3.556.910.000 TL. denmiştir.

Çizelge 4.16. 1993 Yılı Edirne İli Koyun, Keçi ve Sığır Mevcutları (Baş)

İlçeler	Koyun	Keçi	Sığır
Merkez	27460	1400	20340
Enez	21332	15174	8007
Havsa	13200	44	18396
İpsala	34479	3846	16425
Keşan	42645	17150	20825
Lalapaza	35475	2064	13075
Meriç	12160	2200	8437
Süleoğlu	14400	1531	5260
Uzunköprü	63700	11100	30360
TOPLAM	264851	54509	141125

Kaynak :Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları (1993)

Çizelge 4.16. 'da 1993 yılı Edirne ili koyun, keçi, sığır mevcutları verilmiştir. Çizelgeden de izlenebileceği gibi tüm Edirne ilinde 264.851 adet koyun, 141.125 adet sığır ve 54.509 adet keçi

mevcuttur. İlçeler itibariyle en fazla koyuna 63.700 adetle Uzunköprü sahip iken, 42.645 adetle Keşan ve bunu sırasıyla Lalapaşa, Ipsala, Edirne(merkez), Enez, Süloğlu, Hava ve Meriç izlemektedir. Sığır sayısında da Uzunköprü ilk sırayı almakta, Keşan ikinci sırayı korumakta Edirne (merkez) ise üçüncü sırada yer almaktadır.

Giderek artan hayvansal ürün talebinin karşılanmasında hayvan sayısını artırmak ve birim başına verimi yükseltmek gibi iki seçenek mevcuttur. Hayvan sayısının sürekli olarak artırılması mümkün olmadığına göre yapılacak iş, birim başına verimin yükseltilmesidir. Bu genotipin ıslahı ve çevrenin düzenlenmesiyle mümkündür. Bu iki unsur birbirinden bağımsız olarak alınmazlar.

Çizelge.4.17 1993 Yılı Edirne İlinde Genotiplerin Dağılımı

İl	Toplam Sığır Mevcutu	Kültür İrkları	Melezler	Yerli İrklar	Kültür İrk+ ve Melezlerin Oranı
EDİRNE	141.125	36539	66893	37713	0.73

Kaynak :Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları (1993)

Çizelge 4.17'de Edirne İlinde genotiplerin dağılımı verilmiştir. Çizelgeye göre mevcut olan sığır adetinde kültür ırkı ve melezlerin oranı % 73 oranındadır.

Düşük verimli yerli sığırların genotiplerinin iyileştirilmesinde yetiştiricinin elinde, seleksiyon ve yüksek verimli ırklarla melezleme diye iki ayrı yöntem bulunmaktadır. Yerli ırklarda uygulanacak seleksiyonla ulaşılabilecek verim düzeyi yetersiz görülmekte ve bu nedenle yüksek verimli ırklarla melezleme veya damızlık değeri yüksek hayvanların işletmelerde yetiştirilmesi çalışmalarını önem kazanmaktadır.

Çizelge 4.18. 1993 Yılında ve İlçelere Göre Sun'î Tohumlama

İlçeler	Tohumlanan İnek Sayısı (Baş)
Merkez	3478
Uzunköprü	3806
İpsala	3314
Lalapaza	2133
Enez	864
Keşan	2183
Toplam	15778

Kaynak :Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları (1993)

Çizelge 4.18'de İlçelere göre sun'î tohumlanan inek sayısı 1993 yılında toplam 15778 baştır. Bunun 3478 adedi Edirne merkez ilçede bulunmaktadır.

Çizelge 4.19. 1993 Yılında Dağıtılan İthal Damızlık İnek ve İşletme Durumu

İlçeler	İşletme Sayısı (Adet)	İnek Sayısı (Baş)	(%)
Merkez	100	368	26.5
Enez	36	111	8
Havsa	34	129	9.3
İpsala	19	56	4
Keşan	64	204	14.7
Lalapaza	40	165	11.9
Meriç	25	76	5.5
Süleoğlu	19	58	4.2
Uzunköprü	71	220	15.9
Toplam	408	1387	100

Kaynak :Tarım İl Müdürlüğü Kayıtları (1993)

Çizelge 4.19'de 1993 yılında dağıtılan ithal damızlık inek ve işletme durumlarına göre Edirne il merkez'inde 100 adet işletmeye 368 adet inek dağıtılmıştır. Bunun toplam il içerisinde dağıtılan inek sayısına oranı % 26.5 olup ilk sırayı almıştır. İkinci sırada ise 64 adet işletmeye 204 adet inek dağıtılmış bunun oranı % 14.7'dir. İl genelinde toplam 408 işletmeye 1387 adet inek dağıtılmıştır.

Ülkemizde entansif süt sgrclğnn geliştirilmesi, verimi düşük yerli ırkların yerine üstün verimli kültür ırka damızlık süt sğrlarnn geliştirilmesi amacıyla Tarım ve Köy İşleri Bakanlığınca yurt dşndan ithal edilen ineklere ilin hayvan yetiştiricileri de büyük ilgi göstermekte ve satın almak istemektedirler.

Çizelge 4.20. 1993 Yılı Edime İli Hayvansal rnler Değeri (1000 TL.)

Ürünün Adı	Birim	retim	Fiyat (Kg/TL) veya(Adet/TL)	Tutar (TL)
Süt	ton	149000	4.500	670.500
Et	ton	4761	60.000	285.660
Beyaz Peynir	ton	8053	44.000	354.332
Koyun Peyniri	ton	1171	100.000	117.100
Yoğurt	ton	1969	16.000	31.504
Bal	kg	710317	35.000	24.861
Balmumu	kg	29125	50.000	1.456
Yumurta(Ad)	adet	39423200	1.000	39.423
Tavuk (Ad)	adet	370960	30.000	11.123
Hindi	adet	46520	50000	2.326
Sttozu	kg	1359	45000	61.155
TOPLAM				1.599.440

Kaynak : Tarım İl Müdürlüğü 1993 Tarım Yılıh

Edime ili 1993 hayvansal ürünler değeri Çizelge 4.20.'de verilmiştir. Bu çizelge incelenecek olursa Edime ilinde üretilen hayvansal ürünlerden il'e en fazla gelir getiren rn 670.500.000 TL. ile birinci sırada süt gelmekte, ikinci sırada 354.332.000 TL. ile beyaz peynir, üçüncü sırada ise 285.660.000 TL. ile et gelmektedir.

5. TÜRKİYE'DE KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ ÜRETİM VE PAZARLAMA YAPISI

5.1. Tarım İşletmeleri ve Hayvancılığın Yapısı

Bugün Türkiye genelinde tarımsal üretim yapan işletmelerin sayısı 4.066.243 olarak belirtilmektedir.(ANONYMOUS 1991) Bu sayı içerisinde yalnızca hayvancılıkla uğraşan işletmelerin oranı % 3.63, sadece bitkisel üretim yapan işletmelerle, bitkisel ve hayvansal üretimi birlikte yürüten işletmelerin oranı ise % 96.37'dir.

Tarım topraklarının işletmelere göre dağılımı oldukça dengesizdir. İşletmelerin % 65'in üzerindeki bir bölümünün ortalama arazi varlığı 50 dekarın altındadır. Yüz dekarın altında arazi varlığına sahip işletmelerin oranı ise %82.3'e ulaşmaktadır. Bu dilimin payı, toplam arazi varlığının ancak % 42.3'ü kadardır. Tarım işletmelerinin ortalama arazi varlığı ise 51.6 dekadır.

Tarım işletmelerinin hayvan varlıkları bakımından durumları da arazi varlığındakine benzer bir yapı göstermektedir. İşletme başına ortalama olarak 3.2 baş sığır, 12 baş koyun, 3.6 baş keçi düşmektedir.

Çizelge 5.1. 1990 Yılı İtibarıyla Büyük ve Küçükbaş Hayvan Sayılarına Göre Tarım İşletmelerinin Durumu

Büyükbaş Hayvan İşletme Grupları	İşletme Sayısı	(%)	Küçükbaş Hayvan İşletme Grupları	İşletme Sayısı	(%)
0	832453	22.80	0	1952291	53.47
1 - 4	1681714	46.00	1 - 19	662329	18.15
5 - 9	797846	21.85	20 - 49	553962	15.17
10 - 19	281076	7.76	50 - 99	702502	8.29
20 - 49	54634	1.50	100 - 249	167676	4.59
50 - 99	2976	0.08	250 - 499	11878	0.32
100 - +	211	0.01	500 - +	272	0.01

Kaynak: Genel Tarım Sayımı Sonuçları 1990

1990 Genel Tarım Sayımı sonuçlarına göre işletmelerin büyük ve küçükbaş hayvan sayılarına göre dağılımı çizelge 5.1.'de verilmiştir. Buna göre, büyükbaş hayvan sayısına göre işletme sayısı en fazla (1-4) grubuna girenlerin adedi 1.681.714 ve toplam işletme sayıları içinde % 46 oranındadır. Diğerlerini % 22.80 ile hiç büyükbaş hayvanı bulunmayan, % 21.85 oranında (5-9) grubunda büyükbaş hayvanı bulunanlar izlemektedir. 100 adetten fazla büyükbaş hayvanı olanlar % 0.01 oranındadır.

Küçükbaş hayvan sayısı bakımından ilk sıraya % 53.47 oranıyla hiç küçükbaş hayvanı bulunmayan işletmeler alırken, ikinci sıraya ise 662.329 adet işletmeyle % 18.15 oranında (1-19)

grubuna giren işletmeler almaktadır. Bunu % 15.17 ile (20-49) grubu işletmeler izlemiştir. 500 adetten fazla küçükbaş hayvanı bulunan işletmelerin oranı ise sadece % 0. 01 oranındadır.

5.2. Hayvan Varlığı ve Verim Düzeyleri

Türkiye'nin doğal, kültürel ve sosyo- ekonomik yapısının zengin çeşitliliği, hayvancılık sektörüne gerek yapısal özelliklerde, gerekse yetiştirilen ırkların tür ve çeşitliliği biçiminde yansımıştır. Hayvancılığın bu yapısı içerisinde çok sayıda üretim sistemi yer almakta ve çeşitli ürünlerin yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Et üretiminin temel kaynağı olan hayvan cinsleri ülkeden ülkeye farklılık göstermektedir.

Türkiye'de ise sığır, koyun ve keçi başta gelen et kaynaklarıdır.(GÖĞÜŞ,1986)

Türkiye'de hayvan varlığı ile ilgili veriler oldukça tartışmalıdır. Bunda veri toplama ve değerlendirme sistemindeki eksiklikler kadar, hayvansal üretimin çok sayıda küçük işletme ünitelerinde çoğu kez yan uğraş dalı olarak ve pazardan çok aile gereksinimleri için yürütülmesi de rol oynamaktadır. Hayvan varlığı konusundaki bu istatistiki tutarsızlık nedeniyle Türkiye'de bu konuda yetkili tek kuruluş olan Devlet İstatistik Enstitüsü 1984 yılından beri Tarımsal Yapı ve Üretim İstatistiklerinde hayvan varlığına yer vermemektedir. Bu yıldan sonraki veriler ise farklı kaynaklarca varsayımlara dayalı olarak verilmektedir. Türkiye'de başlıca kırmızı et üretim kaynağı olan hayvan varlığına ilişkin verileri çizelge 5.2. 'de görmektedir.

Çizelge 5.2. Türkiye'de 1975-1992 Dönemi Küçükbaş ve Büyükbaş Hayvan Varlığı (1000 adet)

Yıllar	Koyun	Sığır	Manda	Kıl Keçisi	Tiftik Keçisi
1975	41.366	13.751	1.051	15.216	3.547
1980	48.630	15.894	1.031	15.387	3.658
1985	42.500	12.466	551	11.233	2.103
1990	40.553	11.377	371	9.698	1.279
1992	39.418	11.951	352	9.440	1.014

Kaynak: D.İ.E. Tarım İstatistikleri Özeti Yayın no: 1665, Mart 94, sf. 16

Hayvan varlığı,1992 yılı itibariyle yaklaşık 11 milyonu keçi, 40 milyonu koyun olmak üzere toplam 51 milyonu küçükbaş ve büyük çoğunluğu sığır olan 12 milyonu büyükbaş olmak üzere, yaklaşık 63 milyondur.

Veriler tartışmalı olmakla birlikte 1980 yılından itibaren hayvan varlığında önemli azalmalar olduğu varsayılmaktadır. Buna rağmen mevcut hayvan varlığı ile Dünyada ve AT ülkeleri arasında Türkiye'nin önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir.

Türkiye; hayvan popülasyonunun sayısal varlığı bakımından Dünya ülkeleri arasında ön sıralarda yer almakla birlikte, hayvansal ürünler üretimi bakımından sıralamanın gerilerinde

kalmaktadır. Bu durum, öncelikle popülasyonun büyük ölçüde yerli ırk hayvanlarından oluşması, yani kültür ırkı ve melezlerinin hayvan varlığındaki payının düşük olmasından kaynaklanmaktadır. Verim düşüklüğünün ikinci nedeni ise; yetiştiricilikte geleneksel ekstansif üretim metodunun sürdürülmesi, çağdaş yetiştirilme teknikleri ve buna bağlı bakım besleme uygulamaları bir yana, hayvanların mevcut genetik kapasitelerini ortaya koymalarında yeterli koşulların daha sağlanamamasıdır.

Koyun varlığı içerisindeki kültür ırkı ve melezlerinin payı % 5-6 dolayında olup büyük bölümü merinos ve melezlerinden oluşmaktadır. Keçi popülasyonunda bu oran sifra çok yakındır. Çizelge 5.3.'de Türkiye sığır varlığının tarımsal bölgeler ve genotip gruplarına göre oransal dağılımı verilmiştir. Hayvancılığımız içinde en hızlı gelişen dal olan sığırçılıkta bile, popülasyonun % 65-70 arasındaki bir bölümünü düşük verimli yerli ırklar oluşturmaktadır.

Çizelge 5.3. 1991 Yılı İtibariyle Türkiye Sığır Varlığının Tarımsal Bölgeler ve Genotip Gruplarına Göre Oransal Dağılımı (%)

Bölgeler	Bölge Sığır Varlığında Genotiplerin Payı			
	Bölgenin Payı	Yerli ırk	Kültür ırk	Melez
İç Anadolu(Kuzey)	13.52	63.60	8.72	27.68
Ege	11.34	50.29	15.96	33.75
Marmara	6.94	29.22	16.07	54.41
Akdeniz	7.15	67.52	8.41	24.07
Kuzeydoğu	14.70	84.39	2.37	13.24
Güneydoğu	10.99	92.66	1.03	6.41
Karadeniz	18.31	63.57	4.54	31.89
İç Anadolu(Doğu)	10.35	76.65	5.01	18.84
İç Anadolu(Güney)	6.70	68.06	8.64	23.31
GENEL	100.00	68.14	7.01	24.85

Kaynak: Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığı Kayıtları (1990)

Çizelge 5.3. incelendiğinde bölgeler arasında çeşitli genotiplerin oranları bakımından farklılık olduğu görülür. Tarımsal üretimin entansifleştiği ve gelişmişlik düzeyi diğer bölgelere göre yüksek olan Ege ve Marmara Bölgelerinde kültür ırkı ve melezi sığırların oranı daha yüksektir. Bu durum entansifleşmenin bir gereği ve doğal sonucu olarak kabul edilmelidir.

Yapılan bir çalışmada 113 baş sığırdan çıkan sonuçlara göre;

Çizelge 5.4.Hayvan Cinslerine Göre Ortalama Karkas Ağırlıkları

	Adet	Ortalama Karkas(kg)
Holştayn (Dana)	38	252
Holştayn (Sığır)	30	281
Montofon(Dana)	10	261
Montofon(Sığır)	15	278
Yerli(Dana)	10	132
Yerli(Sığır)	10	115
Ortalama	113	241

Kaynak: "2000'lere Doğru Türkiye Hayvancılığı Kongresi" Türkiye'de Et Sanayii ve Yönelendirilmesi adlı Tebliği

Et üretiminde birim gövdeden alınacak et miktarının yüksek olması esastır. Ülkemizde halen yerli hayvanlarda karkas ortalaması 115-130 kg. civarında seyretmekte, ülkenin batısında ise ağırlık ortalaması 225-240 kg. civarında karkas ağırlığı elde edilebilmektedir.(YILDIRIM,GÖKALP, 1991)

Türkiye'de yerli ırklar mevcut bakım, besleme uygulamaları ve doğal koşullara çok iyi uyumuş, dayanıklı hayvanlar olmalarına karşılık, verimlerinin düşük olduğu yadsınmaz bir gerçektir. Yerli ırk sığırlarımızın beside günlük canlı ağırlık kazançları 600-900 g. arasında değişmek üzere ortalama 700 g.'dır. Oysa bu değer melezlerde 1000 g.'ın üzerinde, Siyah Alaca, İsviçre Esmeni, Simmental gibi kültür ırklarında ise 1200-1400g. dolayındadır.(ALPAN,1992)

Yerli koyun ırklarımızın kuzuları ile yürütülen besi çalışmalarında sağlanan günlük canlı ağırlık artışları, hayvan yem ve metaryallerinin özelliklerine bağlı olmak üzere 200-300 g. arasında değişmektedir. Sayıları az olmakla birlikte, Merinos ve melezi kuzuların besi güçleri yerlilere göre daha yüksektir. Son yıllarda yerli ırkların çeşitli etçi ırklarla ve melezleri ile yürütülen besi çalışmalarında elde edilen sonuçlar umut verici olarak nitelendirilmektedir.(YILDIRIM,GÖKALP, 1991). Bununla birlikte adaptasyon sorunları nedeni ile egzotik ırklarla yürütülen melezleme çalışmalarında dikkatli olunması gerektiği unutulmamalıdır.

5.3. Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim ve Tüketimi

5.3.1. Kırmızı Et Üretim ve Tüketimi

Ülkenin et üretim miktarına ilişkin verileri yorumlayabilmek için öncelikle, etin kaynağı olan kesilen kasaplık hayvan miktarına bakmak gerekir. Çizelge 5.5'de Türkiye'de kesilen hayvan sayılarında görüldüğü gibi ülke kasaplık hayvan varlığı artan nüfusa karşılık hızla azalmaktadır.

Çizelge 5.5'de Türkiye'de kasaplık küçük ve büyükbaş hayvanların yıllar itibarıyla kesim adetleri verilmiştir. Çizelgeden de izlenebileceği gibi 1973 yılında 5.588.580 olan koyun

kesim adedi 1979 yılına kadar sürekli artış gösterirken 1975 ve 1980 yıllarında öncelikle döneme göre bir azalma söz konusudur.

Ancak bu dönemden sonra, koyun kesim miktarının hızlı bir yükseliş eğilimine girdiği anlaşılmaktadır. Nitekim, 1984 yılında kesilen koyun sayısı 1973 yılına göre % 119.85 gibi iki katından fazla bir artış göstermiştir. Daha sonraki yıllarda dalgalı bir süreçte girilmiş ve nihayet 1992 yılında indeks 133.82 olarak hesaplanmıştır.

Kesilen keçi adedine bakılacak olursa, 1973 yılında 1.401.390 olan kesim adedi 100 kabul edilirse, 1977 yılına kadar bu oranda pek fazla bir artış ya da azalış görülmezken, 1978 -1980 yılları arasında indeks oranı % 7,18 oranında bir azalma göstermiştir. Keçi kesim adedinin en fazla olduğu yıl 1982 yılı olmuştur. 1982'de indeks 175.66 'ya yükselmiştir. Son yıllarda da keçi kesiminde belirgin bir azalış söz konusudur. Bu azalış, 1991 yılında % 14.51 iken 1992 yılında % 25.23 oranında olmuştur.

Siğir kesimi 1974-1979 yılına kadar bir azalma gösterirken, 1979-1990 döneminde 1973 yılına göre yaklaşık iki katına yakın bir artış kaydedilmiştir. Bu yıllar içinde indeksin en yüksek olduğu yıl 1986'dır. 1986 yılında indeks 244.13 oranına ulaşmıştır, bu yılda bir önceki döneme göre % 43.96 oranında bir yükseliş görülmüştür.

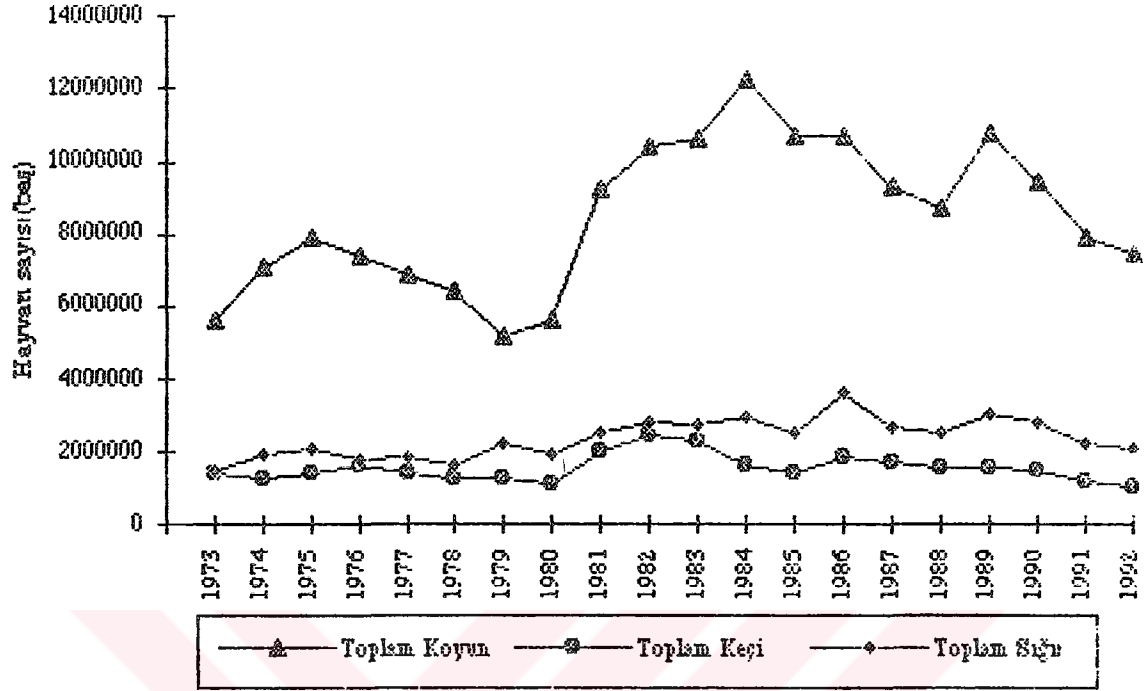
Son iki yılda ise, siğir kesim adedinde önceki yıllara göre azalmalar göze çarpmaktadır. 1991 yılında bir önceki yıla göre % 22.20, 1992'de ise 1991 yılına göre % 4.65 oranında bir azalış söz konusudur.

Çizelge. Türkiye'de Canlı Kasapluk Kütük ve Eüyükbaş Hayvanların Yıllar İtibarıyla Kesim Adebiri (baş)

Yıllar	KOYUN			KEÇİ			SIGIR		
	Toplam Koyun	Genel İndeks	Zincirleme İndeks	Toplam Keçi	Genel İndeks	Zincirleme İndeks	Toplam Sığır	Genel İndeks	Zincirleme İndeks
1973	5588580	100		1401390	100		1497617	100	
1974	7124835	127.49	127.49	1282110	91.49	91.49	1958570	130.78	130.78
1975	7901185	141.38	110.90	1442080	102.90	112.48	2083040	139.09	106.36
1976	7395170	132.33	93.60	1670805	119.22	115.86	1819490	121.49	87.35
1977	6858210	122.72	92.74	1427865	101.89	85.46	1869970	124.86	102.77
1978	6417940	114.84	93.58	1250110	89.21	87.55	1671590	111.62	89.39
1979	5195290	92.96	80.95	1310820	93.54	104.86	2207190	147.38	132.04
1980	5616560	100.50	108.11	1149550	82.03	87.70	1917910	128.06	86.89
1981	9206940	164.75	163.92	2034770	145.20	177.00	2512110	167.74	130.98
1982	10421560	186.48	113.19	2461630	175.66	120.98	2836360	189.39	112.91
1983	10655090	190.66	102.24	2342440	167.15	95.16	2732220	182.17	96.19
1984	12286379	219.85	115.31	1642346	117.19	70.11	2944620	196.62	107.93
1985	10715090	191.73	87.21	1441216	102.84	87.75	2539686	169.58	86.25
1986	10719836	191.82	100.04	1852895	132.22	128.56	3656067	244.13	143.96
1987	9278622	166.03	86.56	1723549	122.99	93.02	2649225	176.90	72.46
1988	8726110	156.14	94.05	1575239	112.41	91.40	2551808	170.39	96.32
1989	10781390	192.92	123.55	1578790	112.66	100.23	3018290	201.54	118.28
1990	9435670	168.84	87.52	1466930	104.68	92.91	2857220	190.78	94.66
1991	7926600	141.84	84.01	1198010	85.49	81.67	2233000	148.44	77.80
1992	7478740	133.82	94.35	1047820	74.77	87.46	2119730	141.54	95.35

Kaynak: Tarım İstatistikleri Özet, 1992

Grafik 5.1 Türkiye'de Kasaplık Hayvanların Cinslerine Göre Kesim Adetlerinin Yıllara Göre Değişimi (baş)



% 50 randımanlı bir sığır kesildiğinde, canlı ağırlığına oranla elde edilecek ürünler aşağıda gösterilmiştir.

Çizelge 5.6. Kesilen Bir Sığırdan Elde Edilecek Ürünler

Ürünler	(%)
Karkas (Kemikler tüm karkasın %16 sı)	50
Yenilebilen iç organlar (başeti, dil ve beyin dahil)	16
Deri ve Deri yağı	16
Kan	3
İç Yağlar (Böbrek, pelvik, kalp ve çöz yağları dahil)	4
Boynuz, turnak, ayaklar, kafatası, iskembe ve bağırsak içeriği	11
Toplam	100

Kaynak: VI. beş Yıllık Kalkınma Planı Ö.İ.K. Raporu, 1991

%50 randımanlı bir sığırdan biyolojik ve hijyenik olarak elde edilecek ürünlerin canlı ağırlığına oranı ise aşağıda gösterilmiştir.

Çizelge 5.6. Sığırdan Elde Edilen Ürünlerin Canlı Ağırlığa Oranı

Ürünler	(%)
Karkas Eti (kemiksiz)	34
Yenilebilen Organlar	14
Kan	3
Yağlı Dokular	4
Toplam	55

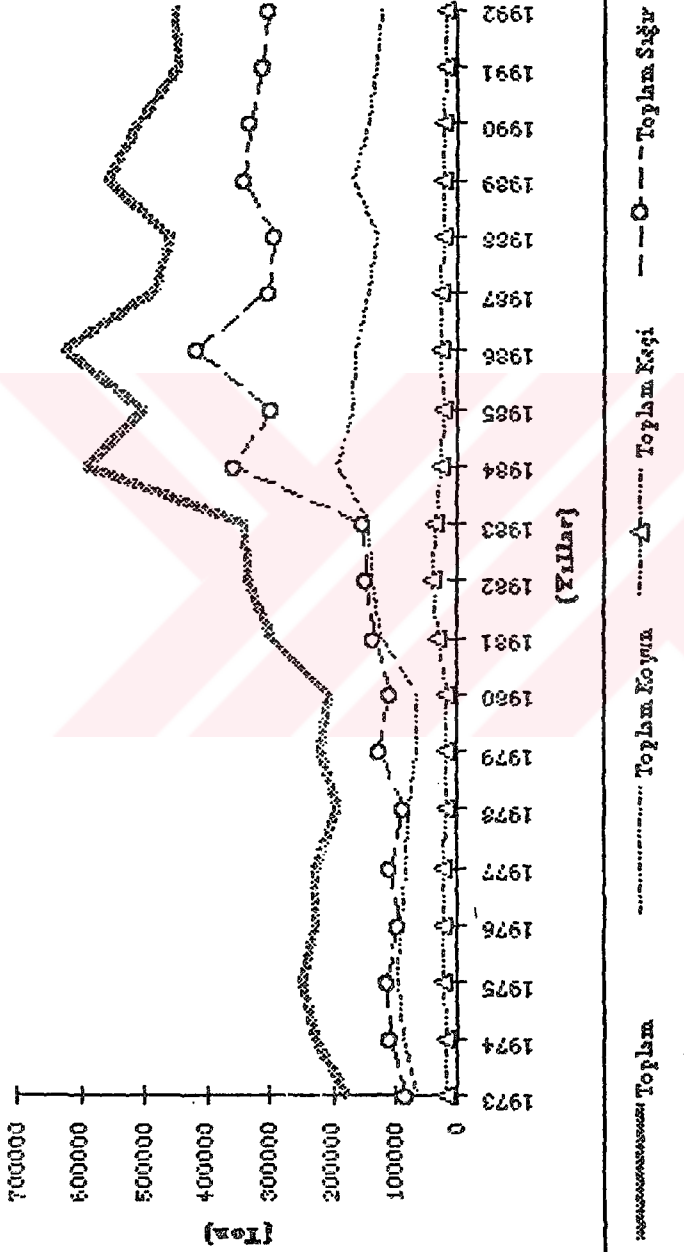
Kaynak:VI. beş Yıllık Kalkınma Planı Ö.I.K. Raporu, 1991

Yapılan araştırmalar en uygun işlem teorileri ile % 50 randımanlı sığır canlı ağırlığının, kan dahil ancak % 55'inin insan tarafından tüketilebilen ürünlere işlenebildiğini göstermektedir. Biyolojik ve hijyenik kurallar uygulanarak % 50 randımanlı canlı sığır ağırlığından, % 34 karkas eti (kemiksiz), % 14 yenilebilen organlar, % 3 kan ve % 4'de yağlı dokular olmak üzere toplam % 55'i ancak insan tarafından tüketilebilir ürünler elde edilir.

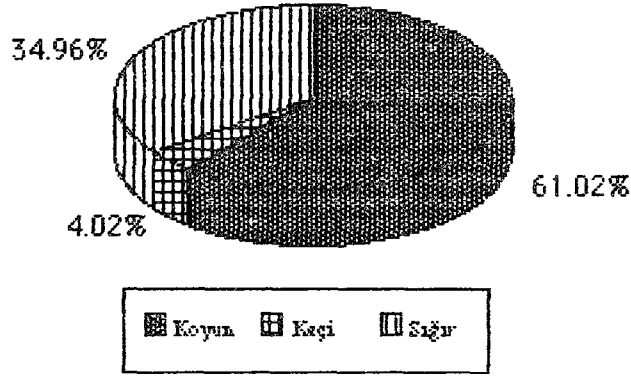
Çizelge 5.7. 1973-92 Dönemi Türkiye'de Et Üretim Miktarının Hayvan Cinslerine Göre Yıllar İtibarıyla Gelişimi

Yıllar	KOYUN						KEÇİ						SIGIR						GENEL TOPLAM		
	Toplam Koyun	Genel İndeks	Zincirleme İndeks	Toplam Keçi	Genel İndeks	Zincirleme İndeks	Toplam Sigır	Genel İndeks	Zincirleme İndeks	Toplam	Genel İndeks	Zincirleme İndeks	Toplam	Genel İndeks	Zincirleme İndeks	Toplam	Genel İndeks	Zincirleme İndeks			
	1973	66810	100	100	21065	100	100	83661	100	100	191103	100.00	100	191103	100.00	100	100	100.00	100		
1974	86495	129.46	129.46	19255	91.41	91.41	109531	127.34	127.34	225770	124.66	127.34	225770	124.66	127.34	124.66	124.66	124.66			
1975	97485	145.91	112.71	21635	102.71	112.36	114260	136.57	107.26	247320	136.56	107.26	247320	136.56	107.26	109.55	136.56	109.55			
1976	90320	135.19	92.65	24960	118.49	115.37	97700	116.78	85.51	226330	124.97	85.51	226330	124.97	85.51	91.51	124.97	91.51			
1977	84215	126.05	93.24	21305	101.14	85.36	107815	128.87	110.35	225720	124.64	110.35	225720	124.64	110.35	99.73	124.64	99.73			
1978	78495	117.49	93.21	18710	88.82	87.82	88030	105.22	81.65	195715	108.07	81.65	195715	108.07	81.65	86.71	108.07	86.71			
1979	65865	98.59	83.91	19775	93.88	105.69	124795	149.17	141.76	220305	121.92	141.76	220305	121.92	141.76	112.82	121.92	112.82			
1980	65965	100.23	101.67	17680	83.93	89.41	110325	131.87	88.40	204380	112.85	88.40	204380	112.85	88.40	92.56	112.85	92.56			
1981	121040	181.17	180.75	31905	151.46	180.46	133515	158.40	120.11	294235	162.47	120.11	294235	162.47	120.11	143.96	162.47	143.96			
1982	137705	206.11	113.77	38840	184.38	121.74	143355	177.33	111.95	332660	183.69	111.95	332660	183.69	111.95	113.06	183.69	113.06			
1983	142830	213.79	103.72	36845	174.91	94.86	143210	178.35	100.58	338960	187.16	100.58	338960	187.16	100.58	101.89	187.16	101.89			
1984	191752	287.01	134.25	25915	122.55	70.06	358223	425.79	238.74	588728	325.03	238.74	588728	325.03	238.74	173.69	325.03	173.69			
1985	168257	251.84	97.75	22129	105.05	85.72	294806	352.38	82.76	498709	275.37	82.76	498709	275.37	82.76	84.71	275.37	84.71			
1986	163576	244.84	97.22	29142	138.34	131.69	415645	496.82	140.99	622359	343.65	140.99	622359	343.65	140.99	124.79	343.65	124.79			
1987	140885	210.87	86.13	26664	126.58	91.50	301825	360.77	72.82	482314	266.32	72.82	482314	266.32	72.82	77.50	266.32	77.50			
1988	130806	195.79	92.85	24209	114.93	90.79	291561	348.50	96.60	459390	253.66	96.60	459390	253.66	96.60	95.25	253.66	95.25			
1989	168080	251.58	128.50	24265	115.19	100.23	349035	406.44	116.63	553882	305.84	116.63	553882	305.84	116.63	120.57	305.84	120.57			
1990	143570	214.89	85.42	22530	106.95	92.85	339030	394.48	97.06	506995	279.95	97.06	506995	279.95	97.06	91.53	279.95	91.53			
1991	128605	192.49	89.53	19570	92.90	86.86	310530	371.13	94.09	446340	246.73	94.09	446340	246.73	94.09	88.13	246.73	88.13			
1992	122940	184.01	95.60	17260	81.94	88.20	301445	360.32	97.07	448925	247.83	97.07	448925	247.83	97.07	100.47	247.83	100.47			

Gratik 5.3 Türkiye 'de Et Üretim Miktarının Hayvan Cinslerine Göre Yıllar İtibarıyla Kıyaslamalı Değişimini (Ton)



Grafik 5.4. Türkiye'de Toplam Et Üretim Miktarının Oransal Dağılımı(1973-'92)



Çizelge 5.7.'da görüldüğü gibi Türkiye'de cins, ırk ve yaş gruplarına göre et üretimine ilişkin veriler, 1973-1992 yılları arasındaki gelişmeler itibarıyla verilmiştir. Mutlak rakamlar ayrıca indeks sayıları kullanılmak yoluyla da yorumlanmıştır.

1973=100 kabul edildiğinde , Türkiye toplam et üretim miktarında 1973'den 1980 yılına kadar çok fazla bir değişiklik görülmemiş, 1980'den 1983'e kadar ise az da olsa bir artış sağlanmış (% 62.47), 1983'ten sonra da büyük bir artış göstererek,1984'de % 225.08 ve 1986'da % 243.65 oranıyla yüksek düzeye ulaşmıştır. (indeks=325.08 343.65)

Koyun eti üretim miktarında 1975 yılına kadar giderek artan (indeks=145.91), 1976'dan 1980 yılına doğru ise giderek azalan bir yapı izlemiştir. 1980 yılında 1973'teki düzeye yaklaşmakta % 0.23 daha sonraki yıllarda ise oran giderek artmaktadır.

Keçi eti üretiminde genelde daha düşük bir üretim miktarı mevcuttur. 1977 ile 1981 yılları arasında 1973'teki düzeyin altına düşmüş 1981'den sonraki 3 yılda bu oran giderek artmış daha sonra yine azalmaya devam etmekle birlikte 1991-1992 yıllarında baz alınan 1973 yılına göre düşük oranlar elde edilmiştir.

Sığır eti üretimindeki gelişmeler Türkiye toplam et üretim miktarındaki değişimlere benzemektedir. Sığır eti miktarı 1984 ve 1986 yıllarında en üst düzeylere ulaşmış, ve bu oranlar 1973'tekine göre yaklaşık 4-5 kat artmıştır.(indeks=425.79 ve 496.82) 1986'dan sonra ise giderek azalan bir eğime girdiği anlaşılmaktadır.(Çizelge 5.7)

Çizelgeden de izlenebileceği gibi toplam et üretim miktarı bir önceki yıla göre en fazla değişim 1984 yılında (zincirleme indeks=173.69) görülmüştür. Herde ki yıllarda bu oran giderek düşmüştür. 1979 yılında Türkiye toplam et üretimi bir önceki yıla göre %12.82 oranında artarken,

1980 yılında %7.44 oranında bir azalma göstermiştir. 1984 yılında ise bir önceki yıla göre %73.69 oranında yüksek bir artış söz konusudur.

Koyun eti üretiminde bir önceki yıla göre en büyük artış 1981'de (%80.75), keçi etinde yine 1981 yılında (%80.46), sığır eti üretiminde ise 1984 yılında (%138.74) görülmüştür.

Türkiye toplam et üretiminde son üç yılda meydana gelen değişimler incelendiğinde; 1990 ve 1991 yıllarında azalan et üretiminin 1992'de çok az da olsa artış gösterdiği anlaşılmaktadır. (Çizelge 5.7.) Nitekim, 1991 yılında bir önceki yıla göre % 8.47 , 1991'de 1990'a göre %11.87 oranında azalmıştır. 1992 yılında ise et üretimindeki artış bir önceki yıla göre sadece %0.47 olmuştur.

Koyun eti üretiminde 1990 yılında bir önceki yıla göre %14.58 oranında , 1991 yılında 1990 yılına göre %10.42 oranında azalmış, 1992 yılında %0.47 oranında artmıştır.

Çizelge 5.7.deki veriler grafik halinde düzenlenerek kıyaslamak bir şekilde grafik 5.3'de gösterilmiştir. Grafikten daha açık olarak izlenebileceği gibi Türkiye'de et üretim miktarının hayvan cinslerine göre değişimi ve gelişimi yukarıdaki sonuçları destekler niteliktedir.

Hayvan varlığındaki yüksek sayılara karşın et üretiminde sağlanabilen düşük miktarların çeşitli nedenlerle ortalama karkas ağırlıklarının azlığına bağlamak mümkündür. Türkiye'de ortalama karkas ağırlıkları DİE istatistiklerine göre koyunda 16.4, kıl keçisinde 17.1, tiftik keçisinde 13.2, sığırdı ise 170.9 kg/baş'tır. VI. Beş Yıllık Kalkınma Planında bu değerler sırasıyla 22.9, 18.5, 16, ve 168.4 kg/baş olarak verilmektedir. Bu değerler gelişmiş ülke verileri ile karşılaştırıldıklarında oldukça düşük düzeylerde kaldığı görülmektedir. Örneğin, sığırdı ortalama karkas ağırlığı ABD'de 227 Fransa'da 244, B. Almanya'da 292, İtalya'da 232, İngiltere'de 280 kg/baş düzeyindedir.

Mevcut artış hızının sürmesi halinde Türkiye nüfusunun 2020'li yılları hemen başlarında 86 milyonun üzerine çıkacağı tahmin edilmektedir. Buradan da anlaşılacağı gibi Türkiye mevcuda ek olarak 20 yıl gibi kısa bir süre içerisinde nüfusa katılacak yaklaşık 30 milyon kişinin daha beslenme sorunu ile karşı karşıya kalacaktır. Kişi başına kırmızı et tüketiminin 20.3 kg. olduğu ve bunun gelecekte değişmeyeceği varsayıldığında talebin 2000 yılında 1.9 ,milyon ton 2010 yılında ise 2.34 milyon tona ulaşacağı varsayılmaktadır. Kalkınma hızı, gelir ve refah düzeylerindeki artışlar gözönüne alındığında toplam tüketim miktarının, bu değerlerin çok daha üzerinde gerçekleşmesi gerektiğini ileri sürmek olasıdır.

Türkiye'de 20.33 kg olan ferî başına kırmızı et tüketimi (İNAN,1993) gelişmiş batılı ülkelerle karşılaştırıldığında, oldukça düşük gelir dağılımındaki dengesizlik dikkate alındığında düşük gelir gruplarında bu rakam daha da aşağı düzeye inmektedir. Örneğin AT'ta bu rakam 65 kg/yıl olarak hesaplanmaktadır. (ANONYMOUS 1990)

5.3.2. Kırmızı Et Ürünleri Üretim ve Tüketimi

Genellikle büyük şehirlerdeki tüketicilerin, et sanayi ürünlerine karşı daha fazla ilgi duydukları söylenebilir. Ancak bu ürünlerin pahalı oluşu, tüketimi belli ölçüde sınırlamakta ve dolayısıyla taze ete olan ilgiyi artırmaktadır. kırsal kesimde ise durum daha değişikdir. Bu kesimdeki insanların, ağırlıklı olarak kullandıkları sucuk ve kavurma gibi ihtiyaçlarını, doğrudan kendilerinin sağladıkları bilinmektedir. Böylece bunlar, başta kümes hayvanları olmak üzere taze et tüketimini tercih etmektedirler. Esssen ticari amaçla üretilen söz konusu ürünlerin kırsal kesimde pazarlanmasına, düşük gelir yanında, fiyat faktörü de engel olmaktadır. Onun içinde, et sanayi üretiminin gelişmesinde, bugün olduğu gibi gelecekte de büyük şehirlerin etkili olacağı söylenebilir.

Kırmızı et ürünleri ile ilgili gelişmeler çizelge 5.8.'de gösterilmektedir. Buna göre Türkiye'de en fazla üretilen kırmızı et ürününün sucuk olduğu görülmektedir. Son yıllarda salam ve sosis üretiminin artışı da belirgin bir şekilde ortadadır. 1989 yılından 1990 yılına gelindiğinde sosis üretiminde % 45.5'lik bir artış olmuştur. Fakat aynı yılda et suyu ve et mamülleri konsantrasyonunda % -71.2 oranında bir azalma kaydedilmiştir.

Çizelge 5.8. Türkiye Kırmızı Et Ürünleri Üretimi (ton)

Ürünler	1986	1989	1990	1986-1989 % Değişim	1989-1990 % Değişim
Pastırma	2460	4150	4570	19.0	10.1
Sucuk	40320	65940	82820	17.8	25.6
Salam	22930	49080	57610	28.9	17.4
Sosis	12720	27410	39870	29.2	45.5
Et suyu ve et mamülleri konsantrasyonu	26380	66660	19230	36.2	-71.2
Kavurma	11770	11580	13330	-0.5	15.1
TOPLAM	78430	146580	184870	23.2	8.0

Kaynak: İmalat Sanayii, DİE Yayınları (1991)

Çizelge 5.8.'de görüldüğü gibi, sosis, sucuk ve pastırma üretiminde, son yıllarda önemli gelişmeler olmuştur. Bu gelişmede, hızlı şehirleşme yanında, ailede eşlerin çalışmasının da rolü vardır. Ayrıca gençlerin, başta sosis olmak üzere, salam-sucuk içeren ve açık kapalı büfelerde ayakta yenilen bu tür gıdalara giderek daha çok ilgi duydukları da bir gerçektir. Öte yandan bu gelişmeye paralel olarak söz konusu gıdaların gerekli kalite özelliklerini içermesi de önem taşımaktadır. Böylece ürün kalitesinin, uluslararası standartlara uygun olması halinde, yeni dış satım olanakları da yaratılmış olacaktır.

Bir yandan nüfus artışı, öte yandan hızlı şehirleşme, üretimle birlikte, tüketimde de giderek artan gelişmelere yol açabilecektir.

Türkiye'de taze etin yaklaşık %1'i işlenirken, AT'da bu oran % 9.7'yi bulmaktadır. (KARABAĞLI,1992) Bunun nedeni ise, daha öncede belirtildiği gibi halkın, öteden beri tüketimde taze eti ön planda tutması ve geleneksel olarak da buna alışmış olmasıdır.

5.4. Kırmızı Et ve Ürünleri Sanayii

Büyük ve küçükbaş hayvanların kesimi, parçalanması, çeşitli ürünlere işlenmesi ve yan ürünlerin değerlendirilmesini kapsayan bu sanayide, kesim ve işlemede Belediye Mezbahaları, Et Balık Kurumu Kombinaları, büyük kapasiteli özel sektör kuruluşları, et mamülleri üreten modern özel sektör kuruluşları ile, et mamülleri üreten geleneksel tesisler yer almaktadır. (GÜNEŞ,1991)

Türkiye'de et sanayiinin ilk basamağı sayılabilecek mezbaha ve kesimyeri tesislerinin kurulması Osmanlılar dönemine kadar uzanmaktadır. 1930'lu yılların başında kabul edilen 1580 Sayılı Belediyeler Yasası ile mezbaha kurma ve işletme görevi belediyelere verilmiştir. Bu yolla ancak kesimlerin sağlık ve hijyen açısından kontrolü amaçlanmıştır. (YAVUZ, 1989) Bu dönemlerde belediye sınırları dışındaki kalan alanlarda kontrol dışı kalmıştır. Ayrıca sucuk, pastırma, kavurma gibi et mamülleri özel kişi ve firmalarca yapılmıştır.

1950'li yıllarda konu, mezbahacılık dışında et sanayii olarak ele alınmış, 1950'li yılların başında bir Amerikan firmasına " Türkiye'de Hayvancılığın Geliştirilmesi ve Et Endüstrisinin Kurulması"na ilişkin bir rapor hazırlanmıştır. Türkiye'de et sanayiinin kurulup geliştirilmesine dair öneriler getiren bu rapora dayanılarak 1952 yılında Et Balık Kurumu kurulmuştur. (ARAL,1984)

EBK kuruluşundan beri sınırlı da olsa kendi olanakları ölçüsünde bu sanayiinin gelişmesinde öncü rol oynamış, yalnız son dönemde özelleştirme kapsamına alındığı için çoğu illerde faaliyetini durdurmuş bulunmaktadır. Daha sonraki yıllarda DPT tarafından yine bir İngiliz firmasına " Hayvansal Ürünleri Geliştirme Etüdü" adı altında bir rapor hazırlanmıştır. Mevcut gelişmeler ışığında EBK tek başına bu görevi yüklenemeyeceği görülmüş ve özel sektöre bu alanda olanak sağlanması yolunda istek ve öneriler ortaya çıkmıştır. Böylece mezbaha kurma ve işletme konusundaki yasal boşluk yanında 1982 yılında 2678 sayılı Yasa ile, Belediye ve EBK tekelinde olan mezbaha kurma ve işletme konusunda özel sektöre de olanak sağlanmıştır. (YILDIRIM,1984)

Halen Türkiye'de et kesim ve işleme sanayiinin temel yapısı şu şekildedir;

a. Yönetmeliğe Uygun Kesimler

- Belediye Mezbaha Kesimleri
- Et Balık Kurumu Kesimleri
- Özel Et Sanayii
- Şarküteri Ederi Üretim Birimleri

b. Mezbaha Dışı Kesimler

- Mezbaha olmayan Belediye ve Köy kesimleri,

- Kurban kesimleri,
- Kaçak kesimler

- Belediye Mezbahaları

Türkiye'de planlı dönemde et endüstrisinin gelişimine bakılacak olursa, planlı dönemin hemen başlangıcında 1580 sayılı Belediye Kanunu ile belediyelere verilen mezbaha kurma görevi kapsamında kurulmuş olan mezbahalar alınarak çizelge 5.9'de sunulmuştur.

Çizelge 5.9 Tiplerine göre Belediye Mezbahalarının Sayıları (*)

	Kesim Yeri	I. Tip	II. Tip	III. Tip	Büyük şehir Tipi	Toplam
II.BYKP	258	176	90	60	18	602
III.BYKP	420	141	77	89	26	753
IV.BYKP	376	151	111	99	19	756
V.BYKP	363	219	92	89	6	789
VI.BYKP	394	178	90	53	6	721

(*)BYKP'ı Başlangıç Yılları Dikkate Alınarak

Kaynak: Tarım Orman ve Köy İşleri Bakanlığı Kayıtları

NOT: Kesimhane:10< B. baş a. I. Tip: 11-30 B. baş b. II. Tip: 31-50 B. baş

c. III. Tip: 51-100 B. baş kesim kapasitesine sahip yerlerdir.

- Et ve Balık Kurumu

28.8. 1952 tarih ve 3/15 sayılı Bakanlar Kurulu Kararları ile Ticaret Bakanlığına bağlı bir Kamu İktisadi Teşebbüsü olarak kurulan Et ve Balık Kurumu, et ve balık işlemlerini terip ve tanzim etmek, ticaret, istihsal ve sanayi ile meşgul olmak ve bunlarla ilgili her türlü etüd ve araştırmaları yapmakla görevlendirilmiştir. (SAREYYÜPOĞLU,1991)

Kurum başlangıçta II. Dünya savaşı sonrasında yaşanan ekonomik bunalım döneminde büyük tüketim merkezlerinin et ihtiyacını karşılamak, kasaplık hayvan ve et piyasasında yapay fiyat artışlarını ve büyük fiyat dalgalanmalarını önlemek amacıyla tüketiciye dönük ve ticari amaçlı bir kuruluş olarak tesis edilmiştir. Kurumun bu yıllarda kasaplık hayvancılığı, besiciliği geliştirme ve özendirme, üretimi artırma ve üreticiyi koruma işlevi belirgin ve ağırlık kazanmış değildir.

Kurum daha sonra özellikle 1976-1980 yılları arasında kendine verilen destekleme alım görevleri doğrultusunda avanslı sözleşmeler yaparak üretici ve besicilere maddi destek sağlamaya çalışmıştır.

Kuruluşundan 80'li yıllara kadar ; kar amacı gütmeksizin daha çok hizmet vermeye yönelik yatırımlar yaparak görevini sürdürmüştür.

1980 yılından sonra temel besin niteliğinde olan et, desteklenen ürünler kapsamından çıkarılmış ve EBK'na karlılık ve verimlilik ilkeleri doruğunda çalışması hedef olarak gösterilmiştir.

Bunun sonucunda finansman temininde karşılaşılan güçlüklerden dolayı 1976 yılından itibaren üretici ve besicilere besi sözleşmeleri karşılığında avans mahiyetinde tanınan kredi uygulamalarına bu dönemde son verilmiştir.

Kurumun Kalkınma Plan Dönemleri esas alınarak kapasite gelişimleri Çizelge 5.10'da verilmiştir.

Çizelge 5.10.Et ve Bahk Kurumu Kombinaları ve Kapasiteleri

Dönemler	Kombina Sayısı	Kesim Kapasitesi (Baş / Gün)		Kesim Kapasitesi (Ton / Yıl)		
		B. baş	K. baş	Teorik	Pratik	Kapasite Kullanım (%)
PLANSIZ	4	1600	10400	107520	57600	53.57
II. BYKP	4	1100	7000	73200	39600	54.10
III. BYKP	9	2100	16800	156240	88320	56.53
IV. BYKP	2	500	4400	39120	21360	54.60
V. BYKP	9	2500	17400	173520	100080	57.68
TOPLAM	28	7800	56000	549600	306960	55.85

Kaynak: Tarım Orman ve Köyleri Bakanlığı, 1991

Plansız dönem içinde kurumca 1953 yılında Erzurum, 1955 yılında Ankara, 1965 yılında da Zeytinburnu ve Konya Et Kombinaları toplam 1600 B.baş; 10400 K.baş kesim kapasiteleri ile hizmete sokulmuştur.

Daha sonra II. BYKP dönemini kapsayan 1968-1972 yılları arasında da yine dört kombina (Şanlıurfa /1968-Elağ/1969-Bursa/1970-Kayseri/1971 yıllarında) toplam günlük 1100 B.baş; 7000K. baş kesim kapasiteleri ile faaliyet göstermeye başlamıştır.

III. BYKP süresi içinde , 1873-1977 yılları arasında da dokuz kombina (Kars/1972-Diyarbakır/1973-Adana/1975-Tatvan ve Ağrı/1976-Burdur ve Suluova/1977 ve Gaziantep/1978 yıllarında) hizmete sokulmuş ve bu dokuz kombinanın günlük kesim kapasiteleri de 2100 B.baş; 16800K. baş şeklinde olmuştur.

1979-1983 yıllarını kapsayan VI. BYKP döneminde de 1980 yılında Van ve Manisa et kombinaları toplam 500B.baş; 4400K.baş günlük kesim kapasiteleri ile hizmet vermeye başlamışlardır.

V. BYKP süresini içeren 1985-1989 yılları arasında da sekiz kombina daha (Afyon, Eskişehir, Sivas ve Malatya/1984-Kastamonu/1985-Kızıltepe, Yüksekova ve Bingöl/1987

yıllarında)ülke genelinde toplam 2500 B.baş; 17400 K.baş günlük kesim kapasitesi ile faaliyet göstermeye başlamıştır.

Sonuçta Et ve Balık Kurumunun kurulu ve faaliyette bulunan kombina sayısı 1990 yılında Erzincan'ın da ilavesiyle 28 adede, günlük kesim kapasitesi ise tek vardiye ve 8 saatte olarak 7800 B.baş; 56000 K.baş yükselmiş, günlük kesim miktarlarından hareketle yıllık kesim kapasitesi de et olarak yaklaşık pratikte 307 bin ton, teorikte de 550 bin ton'a ulaşmıştır. (Çizelge 5.10)

- Özel Sektör Kombinaları

12 Haziran 1982 tarih ve 17.772 sayılı Resmî gazetede yayınlanan "1580 sayılı Belediye Kanununun 15. maddesine bir fıkra, 19. maddesinin 5 numaralı fıkrasına bir bent eklenmesine dair "2678 Sayılı kanunla, özel sektöre de et kombinası kurma yetkisi verilmiştir.

Faaliyette bulunduğu yıllar itibariyle özel kombinaların kapasite gelişimi çizelge 5.11'da verilmiştir.

Çizelge 5.11 Özel Sektör Kombinaları

Yıllar	Kombina sayısı	Kesim kapasitesi (Baş /Gün)		Kesim kapasitesi (Ton /Yıl)	
		B. baş	K. baş	B. baş	K. baş
1987	21	1970	12053	70920	57854
1988	2	350	1000	12600	4800
1989	5	875	9500	31500	45600
1990	5	550	3000	19800	14400
1991	3	300	800	10800	3840
TOPLAM	36	4045	26353	145620	126494

Kaynak: Tarım Orman ve Köyİçleri Bakanlığı , 1991

Bir kısmı imalathane niteliğinden kesimhaneye dönüşen bir kısmı da büyük kapasiteli ve modern teknolojiyi uygulayan tesisler olarak kurulup faaliyete gösteren bu işletmelerin toplam kesim kapasiteleri 4045 B.baş/gün ; 26363 K.baş/gün, et olarak da sığır'da 145620 ton/yıl, koyunda ise 126494 ton/yıl'a ulaşmıştır.

-Kontrollü Kesim Yapan Kamu ve Özel Kesimin Kapasite Kullanımı

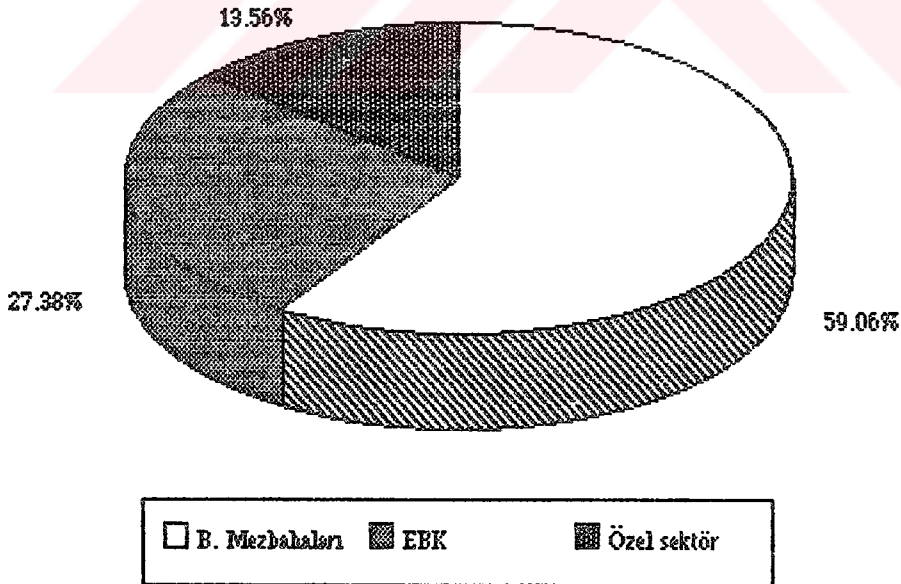
Çizelge 5.12. Türkiye'nin Kontrollü Kesim Kapasitesi

Sektörler	Kombina Sayısı	Kesim kapasitesi (Baş/gün)		Kesim kapasitesi (Ton /yıl)		Genel Kapasite
		B. baş	K. baş	B. baş	K. baş	Ton /yıl
Belediye Mezbahaları	721	18914	105114	680904	504547	1185451
EBK	28	7800	56000	280800	268800	549600
Özel Sektör	36	4045	26353	145620	126494	272114
TOPLAM	785	30759	187467	1107324	899841	2007165

Kaynak: Tarım Orman ve Köyleri Bakanlığı, 1991

Çizelge 5.12'de görüldüğü gibi, tamamlanarak devreye giren özel sektör yatırımları ile birlikte kırmızı et endüstrisinin toplam kesim kapasitesi 2.007.165 ton'a ulaşmıştır. Söz konusu kapasitenin % 40.9'u yani 821.714 ton/yıllık bölümü modern kuruluşlarda bulunmaktadır. Sektörler bazında konu ele alındığında, EBK'nun payı teorik kapasite olarak genel kapasite içinde % 27.4, modern kesimlerde ise % 66.9 oranında, pratik kapasite düzeyinde ise bu oranlar sırasıyla % 17.4, % 53.4'e ulaşmaktadır.

Grafik . 5.5. Kesim Kapasitesi Dağılım Yüzdesi



Grafik 5.5.'de Türkiye kesim kapasitesinin dağılım yüzdeleri verilmiştir. Buna göre genel kapasitenin % 59.06'sını Belediye mezbahaları, %27.38'ini EBK ve % 13.56'sını ise özel sektör oluşturmaktadır.

Türkiye'de kesilen hayvanların halen büyük bir bölümü çok küçük ve iptidai metodlarla kesilmektedir. Bu kesimler sonucu hayvanın yan ürünleri değerlendirilmemektedir. Uzun ve yeterli soğutma ve muhafaza tesisleri bulunmadığından elde edilen karkaslar hiç de uygun olmayan koşullarda kasap dükkanlarına taşınmaktadır. İlkel kesim yerlerinde karkas soğutma ve dinlendirme yerleri bulunmadığından karkaslar olgunlaştırılmamaktadır. Bu tip işletmelerde, hayvanların verdiği randımanlar belirlenememekte, gebe dahil her tür hayvan kesilmektedir. Karkas et kalitesi yenebilir et oranı kalitesi yönünden hiçbir değerlendirmeye tabi tutulmamaktadır. Eder kasap dükkanlarında kilogram usulü, uygun olmayan bir şekilde satılmaktadır. Kasap dükkanlarında elde edilen kemikler ise değerlendirilmemekte ve atılmaktadır. Türkiye'de bütün kasaba ve şehirlerin pek çoğunda bu durum aynıdır. Hayvanlar küçük belediye mezbahaları veya işletmelerinde kesilmektedir. Türkiye'de et sanayii dâhında alınması gerekli ilk tedbirlerden biri dağıtık kesimlerin kaldırılması ve hayvanların büyük ve modern işletmelerde kesilerek her türlü ürünün en etkin şekilde değerlendirilmesinin sağlanmasıdır.

Kesimhanelerde; sığır, manda, keçi ve koyun tam askıda kesilmelidir. Kesim ve yüzüm sırasında dikkatli davranılmalı, karkas ve diğer ürünler özellikle deri, bağırsak, ayaklar ve iç organlar herhangi bir zarar olmadan alınmalı, muhafaza edilmeli ve işlenmelidir. Yurdumuzda, bazı işletmeler teknolojik imkanları nispeten iyi dahi olsa, teknoloji uygulamadaki bilgi noksanlığı nedeniyle başta et olmak üzere bütün diğer yan ürünler kalite kaybına uğrayarak elde edilmekte ve işlenmektedir.

Karkaslar kesim sonrası temiz su ile yıkanıp, bezlendikten sonra, karkas soğutma ve dinlendirme odalarına alınmalıdır. Kesimhanenin kuruluşunda bütün bölümler tüm teknolojik işlemleri uygulamaya elverişli olarak projelendirilip, planlanmalıdır. Otomasyona yer verilmeli, ürünler ile insan eli ve işgücü teması mümkün olan ölçüde azaltılmalıdır.

5.5.1. Taze Et Ürünleri

Türkiye'de günümüzde rosto, bonfile, biftek, pizola, parça et, kuşbaşı ve kıyma gibi taze et ürünleri üretiminde belirgin, standart ve modern teknoloji uygulanmamaktadır. Bu ürünler, yurdumuzun çeşitli yörelerinde gelişmiş güzel olarak elde edilip, satılmaktadır. Bu ürünler; kesimden sonra en az 24 saat 0° - 4° arasında ve nisbi rutubeti ayarlı karkas dinlendirme odalarında soğutulmuş, dinlendirilmiş ve kalite sınıfları ile yenebilir et verimi yani karkas derecelendirilmeleri (gradingi) tesbit edilmiş karkaslardan, bilimsel kurallara uygun olarak yapılan standart parçalama sonucu üretilmelidir. İhrac edilecek taze et ürünleri yine karkas parçalanıp paketlenerek ihrac edilmelidir. Özel istek olmadıkça karkas halinde ihracat yapılmamalıdır.

5.5.2. Dondurulmuş Et Ürünleri

Bugün, Dünyada ve Türkiyede taze et ürünlerinin büyük bir oranı dondurularak belirli süreler muhafaza edilmektedir. Ederin dondurularak muhafazası konusunda, ülkemizde çok basite

Türkiye'de kesilen hayvanların halen büyük bir bölümü çok küçük ve iptidai metodlarla kesilmektedir. Bu kesimler sonucu hayvanın yan ürünleri değerlendirilmemektedir. Uzun ve yeterli soğutma ve muhafaza tesisleri bulunmadığından elde edilen karkaslar hiç de uygun olmayan koşullarda kasap dükkanlarına taşınmaktadır. İlkel kesim yerlerinde karkas soğutma ve dinlendirme yerleri bulunmadığından karkaslar olgunlaştırılmamaktadır. Bu tip işletmelerde, hayvanların verdiği randımanlar belirlenememekte, gebe dahil her tür hayvan kesilmektedir. Karkas et kalitesi yenebilir et oranı kalitesi yönünden hiçbir değerlendirmeye tabi tutulmamaktadır. Eder kssap dükkanlarında kilogram usulü, uygun olmayan bir şekilde satılmaktadır. Kasap dükkanlarında elde edilen kemikler ise değerlendirilmemekte ve atılmaktadır. Türkiye'de bütün kasaba ve şehirlerin pek çoğunda bu durum aynadır. Hayvanlar küçük belediye mezbahaları veya işletmelerinde kesilmektedir. Türkiye'de et sanayii dâhında alınması gerekli ilk tedbirlerden biri doğruk kesimlerin kaldırılması ve hayvanların büyük ve modern işletmelerde kesilerek her türlü ürünün en etkin şekilde değerlendirilmesinin sağlanmasıdır.

Kesimhanelerde; sığır, manda, keçi ve koyun tam askıda kesilmelidir. Kesim ve yüzüm sırasında dikkatli davranmalı, karkas ve diğer ürünler özellikle deri, bağırsak, syaklar ve iç organlar herhangi bir zarar olmadan alınmalı, muhafaza edilmeli ve işlenmelidir. Yurdumuzda, bazı işletmeler teknolojik imkanları nispeten iyi dahi olsa, teknoloji uygulamadaki bilgi noksanlığı nedeniyle başta et olmak üzere bütün diğer yan ürünler kalite kaybına uğrayarak elde edilmekte ve işlenmektedir.

Karkaslar kesim sonrası temiz su ile yıkanıp, bezlendikten sonra, karkas soğutma ve dinlendirme odalarına alınmalıdır. Kesimhanenin kuruluşunda bütün bölümler tüm teknolojik işlemleri uygulamaya elverişli olarak projelendirip, planlanmalıdır. Otomasyona yer verilmeli, ürünler ile insan eli ve işgücü teması mümkün olan ölçüde azaltılmalıdır.

5.5.1. Taze Et Ürünleri

Türkiye'de günümüzde rosto, bonfile, biftek, pizola, parça et, kuşbaşı ve kıyma gibi taze et ürünleri üretiminde belirgin, standart ve modern teknoloji uygulanmamaktadır. Bu ürünler, yurdumuzun çeşitli yörelerinde geliş güzel olarak elde edilip, satılmaktadır. Bu ürünler, kesimden sonra en az 24 saat 0° - 4° arasında ve nisbi rutubeti ayarlı karkas dinlendirme odalarında soğutulmuş, dinlendirilmiş ve kalite sınıfları ile yenebilir et verimi yani karkas derecelendirilmeleri (gradingi) tesbit edilmiş karkaslardan, bilimsel kurallara uygun olarak yapılan standart parçalama sonucu üretilmelidir. İhrac edilecek taze et ürünleri yine karkas parçalanıp paketlenerek ihrac edilmelidir. Özel istek olmadıkça karkas halinde ihracat yapılmamalıdır.

5.5.2. Dondurulmuş Et Ürünleri

Bugün, Dünyada ve Türkiyede taze et ürünlerinin büyük bir oranı dondurularak belidli süreler muhafaza edilmektedir. Ederin dondurularak muhafazası konüsü, ülkemizde çok basite

almaktadır. Et işletmecileri bu durumu bildiğini sanarak önemsememektedirler. Halbuki, bugün geniş çapta uygulanan dondurarak muhafaza ileri derecede bir teknolojik bilgiyi gerektirir. Karkas halinde dondurarak muhafaza yerine karkaslar kalitelerine göre toptancı veya perakendeci parçalara parçalanmalı, uygun şekilde paketlenmeli ,önce - 40 °C de şoklanarak dondurulmalı ve sonra da - 20 °C de muhafazaya alınmalıdır.

Dondurma ve muhafaza şartları ve süresi üzerinde önemli etkenler; karkasın elde edildiği hayvanın türü dahil karkasın fizyolojik yaşı, paketlenmenin şekli ürünün çeşidi, depolama odasının durumu olmaktadır. Dondurularak muhafaza edilmiş et ürünlerinin taşınmasında, işlenmesinde pazarlanması ve tüketiminde de gerekli bilgilerin kişilere verilmesi şarttır.

5.5.3. İşlenmiş Et Ürünleri

5.5.3.1. Pastırma ve Füme Etler

Ülkemizde işlenen en önemli parça halinde et ürünü pastırmadır. Son yıllarda, bazı işletmeler çok az miktarlarda pişirilmiş etleri tütsüleyerek "füme et" adı altında üretmeye çalışmaktadırlar. Bu ürünlerin değişik etler ve işleme teknolojisi kullanarak çeşit bakımından artırılması gerekmektedir. Değişik çeşitte, görünümde ve lezzette tam veya yarı pişirilmiş tüketime hazır veya bir kişilik, aile tipi veya toplu tüketim tipi, dilimlenmiş veya dilimlenmemiş füme et ürünleri üretilmelidir. Bugün et sanayiinde gelişmiş teknolojilerde çeşitli sığır koyun ve domuz etlerinde bu tip pek çok ürün pazarda bol miktarda pazarlanmakta ve ihraç edilmektedir. Bu yöndeki araştırmalar devlet ve özel sektör kuruluşları tarafından desteklenmelidir.

5.5.3.2. Konserve Ürünler

Temel konserve işleme teknolojisi uygulanarak üretilen et ürünleridir. Dünyada teneke veya alüminyum kutular içerisinde üretilip pazarlanmaktadır. Çeşitli sığır, koyun ve özellikle domuz etinden bir kişilik, aile tipi veya toplu tüketim yerleri için bu tip et ürünleri üretilip pazarlanmaktadır. Ancak bu tip et ürünlerinin oranı diğer sınıf et ürünlerine göre pek fazla değildir. Bu tip et konserveleri; daha ziyade çeşitli sebze , makarna, şehriye ve soslu ürünlerle karışık işlenerek hazır yemekler şeklinde pazarlanmaktadır.

5.5.3.3. Sucuk

Sucuk Türklere özgü bir üründür. Bu ürün işleme teknolojisi yönünden Amerika ve Avrupalıların fermente, kuru sosis ve salamlarına benzemektedir. Fakat bunlardan farklı pek çok yönü bulunmaktadır. Sucuk teknolojisi işletmeden işletmeye büyük farklılıklar arzeden, standart ve teknolojik bir üretim teknolojisi olmayan bir ürün durumundadır. Halen Türkiye'de sucukların büyük bir kısmı değişik ve çoğunlukla uygun olmayan bir ürün durumundadır, uygun olmayan

reçetelerle çok düşük kaliteli etlerden küçük kasap dükkanlarında veya işletmelerde iptidai koşullarda üretilmektedir. Büyük işletmelerde üretilen sucuklarda dahi tam teknolojik bir üretim uygulanmamaktadır. Türkiye'de sucuk ve benzeri ürünler olarak yalnız tek bir çeşit ürün üretilmektedir. Sucuk üretim teknolojisi standerdize edilerek pratığe aktarılmadığı için sucuk üretiminde pek çok hileler olmakta, halk sağlığını tehdit edici boyutlarda sonuçlarla karşılaşmakta, üretilen sucuklarda belirgin bir kalite olmamaktadır.

5.5.3.4. Kavurmalar

Kavurma üretimi ve tüketimi Türkiye'ye özgü bir kavramdır. Kaliteli olarak üretilen kemiksiz sığır kavurması, kemikli ve kemiksiz koyun kavurması halkımız tarafından aranan bir üründür. Kavurmaya karşı talebin nisbeten düşük olmasının başlıca nedenleri, diğer işlenmiş et ürünlerinde de olduğu gibi fiyatının halk tarafından oldukça yüksek bulunması ve kaliteye karşı güvensizliktir.

Kavurma üretiminde; yerleşmiş belirgin bir teknoloji yoktur. Kavurma üretimi çoğunlukla küçük işletmelerde yapılmaktadır. Kavurma üretim teknolojisi de tüm detayları ile belirlenmeli ve belirli şartlar taşıyan işletmeler dışında üretilmesine izin verilmemelidir.

Bugün, Dünyada çeşitli ülkelerde ve et sanayiinde gelişmiş ülkelerde kıyma büyüklüğünde parçalanmış etlerden çok çeşitli, salçalı, salçasız, soslu veya sossuz köfteler, hamburger v. b. ürünler üretilmektedir.

Ülkemizde, özellikle büyük şehirlerde hızlı yemek servisinin gerektiği yerleşim bölgelerinde son yıllarda hamburger restoranları ve satış yerleri çoğalmaya başlamıştır. Ancak, üretilen hamburgerlerde hiçbir standart ve belirgin bir kalite yoktur.

5.5.3.5. Sosis ve Salam

Genelde etlerin emülsiyon haline getirilmesi değişik işlem teknolojileri uygulaması ile üretilen et ürünleri sosis ve salamlardır. Dünyada birbirlerinden temel işlem teknolojisi bakımından farklılık gösteren 250 civarında sosis ve salam mevcuttur.

Sosis ve salamlar, belirgin teknolojileri ve görünüşleri ile birbirinden ayrı iki ayrı et ürünü sınıfını oluştururlar. Türkiye'de sosis ve salam üretimi oldukça yenidir. Bu ürünler, ancak son yıllarda üretilmeye ve toplumun belirli kesiminin mutfağına girmeye başlamıştır. Türkiye'de bu ürünlerin üretimi konusunda et işletmeleri arasında belirli bir standardizasyon ve tutarlılık yoktur.

5.5.3.6. Yağlar

Sığır ve koyun karkasından, özellikle aşın semirilmiş hayvan karkaslarından et ürünleri ile normal olarak değerlendirilmeyen yağlar elde edilir. Bu yağların belirli bir kısmı sucuk, kavurma, sosis ve salam üretiminde kullanılır. Geriye kalanlardan ise eritme yağı elde edilir.

İç yağlar Hayvanın kesimi sırasında iškembe ve bağırsak etrafından sıyrılarak alınan salımlı yağlardır. Bu yağlar hayvandan elde edilebilecek en düşük kalitedeki yağlardır. Bu yağların bir kısmı kavurma imalinde, geri kalan kısmı ise her hayvan türünden ayrı ayrı olmak üzere eritme iç yağı üretiminde kullanılabilir.

5.5.4. Yenilebilen İç Organlar, Baş ve Ayaklar (Sakatat)

Hayvanın kesimi sonucu elde edilen, insan tarafından tüketilebilen; baş etleri, beyin ve dil dahil olmak üzere baş, ayaklar, kalp, karaciğer, akciğer, böbrekler, dalak, iškembe, testisler ve bazı özel yemekleri hazırlamada kullanılan koyun düz bağırsak gibi iç organlara ve ayaklara "sakatat" adı verilmektedir.

Baş Etleri; ülkemizde koyun başları yani kelleleri direk fırınlanarak veya haşlanarak tüketilebilmektedir. Sığır baş etleri de yine haşlanarak tüketilebilmektedir.

Beyin; Türkiye'de haşlanıp, taze olarak tüketilmektedir. Özellikle değişik baharatlı ve ketkılı beyin ezme konserveleri üretimine gidilmeli ve bu tip ürünler geliştirilmeye çalışılmalıdır.

Dil; füme dil üretim teknolojisi geliştirilerek çeşitli özelliklerde füme dil üretimi artırılıp yaygın pazarlanması yapılmalıdır. Halen ülkemizde kaliteli dil bulmak imkansız gibidir.

Kalp; oldukça sert bir yapıdadır. Küçük parçalara ayrılarak bazı füme et imalinde kullanılabilir. Ancak asıl değerlendirme yöntemi özel salamura katılarak yapılmalıdır.

Karaciğer; taze ızgaralık olarak pazarlanıp tüketimi yapılabilir. Dünyada, bugün karaciğer ezmeleri yapıldığı gibi diğer etkin bir değerlendirme yöntemi de karaciğer salımı üretimidir.

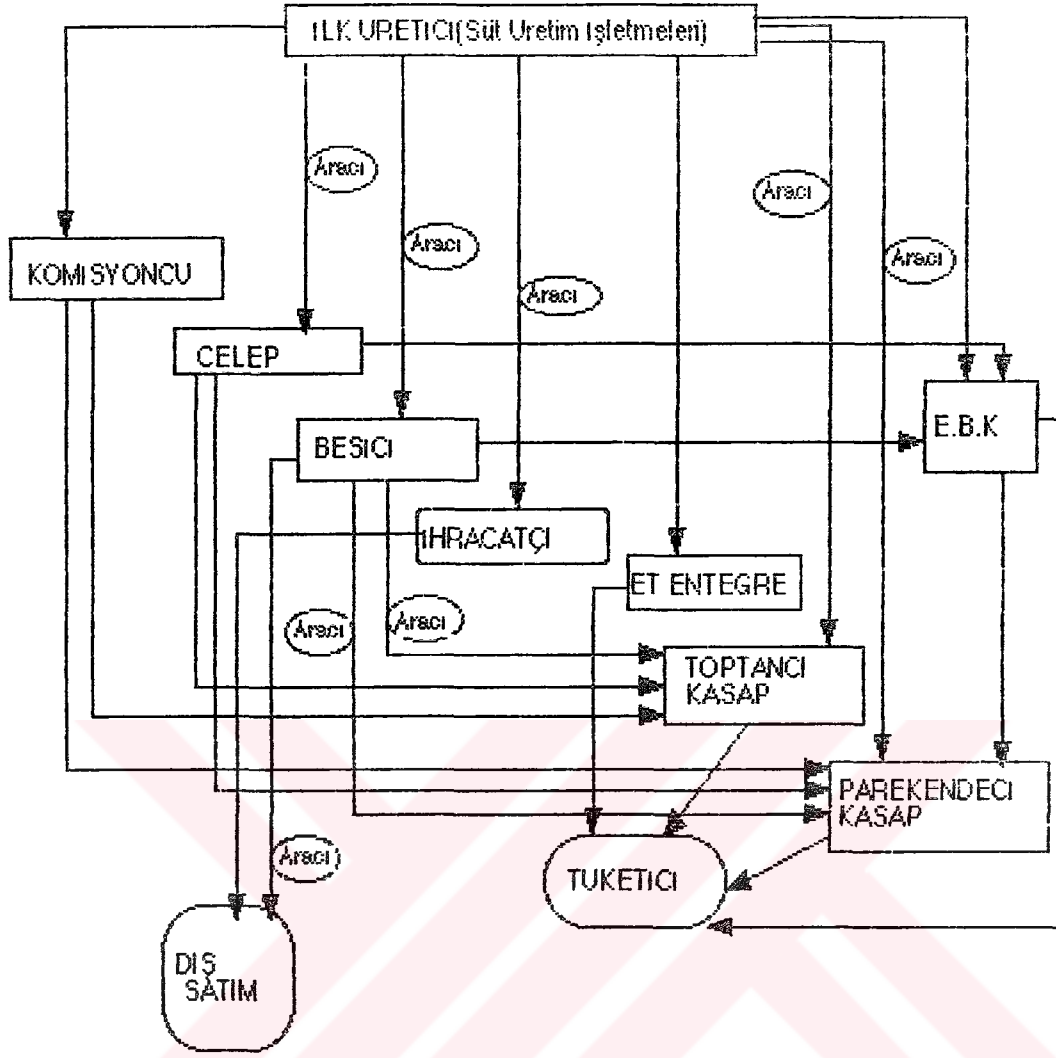
Böbrekler; özellikle taze ızgaralık olarak tüketimi yaygınlaşmaktadır. Füme edildikten sonra bazı salamura parça halinde de satılabilir.

Dalak ; özel olarak taze tüketimi yaygınlaşmaktadır.

İşkembe; ülkemizde iškembe çorbası hazırlanmasında kullanılan jöle iškembe üretilmektedir. Hazır iškembe çorbalarının komşu ülkelere ihracatı da mümkündür.

5.6. Pazar Yapısı ve İşleyişi

Etin pazar yapısı denince, konunun canlı hayvan üretimi ve pazara arzından etin tüketiciye ulaştığı son aşamadaki tüm hizmet ve faaliyetleri içerecek şekilde ele alınması gerekmektedir. Bu sürecin pazarlama kanalları olarak şematize edilmesi konunun açıklanmasını kolaylaştıracaktır. (Şekil 5.1)



Şekil 5.1. Türkiye'de Kasaplık Canlı Hayvan ve Et Pazarlama Kanalları

Pazarlama kanallarını gösteren şekil 5.1. incelendiğinde bu sahada kişi ve kuruluşun faaliyet gösterdiği anlaşılmaktadır. Besi hayvanlarını sağlayan besiciler ve süt üretim işletmeleri bu zincirin ilk halkasıdır. Üretici hayvanını doğrudan ihracatçı, toptancı veya perakendeci kasaba sattığı gibi, çoğu kez araya cambaz, celep, komisyoncu, besiciler gibi kişiler girmektedir. Toptancı veya perakendeci kasaplar, aldıkları hayvanları, belediye mezbahaları, EBK ve özel kesim yerlerinde kesime tabii tutmakta veya önemli oranda kontrolsüz kesimler şeklinde perakendeci kasaplar kanalıyla tüketiciye ulaştırılmaktadır. Konunun ticari boyutu içinde resmi ve özel kesimhaneler, toptancı ve perakendeci kasaplar, celepler komisyoncular ve dış satma yönelik kuruluşlar bulunmaktadır. Bir de bu tablonun hemen her noktasında görülen araçlar vardır. Bunlar gayri resmi özel sektör olarak tanımlayabileceğimiz tarzda çalışmakta ve üstelik haksız sayılabilecek önemli kazançlar elde etmektedirler.

Söz konusu araçların varlık nedeni, büyük ölçüde pazarlamadaki düzensizliklere ve güven ortamının bulunmamasına bağlıdır. Bu araçlar ve sektörün ticari yönünü elinde bulunduranlar her türlü olumsuz piyasa koşullarında koruyabilmekte, buna karşılık hayvanı yetiştiren ve besi yapanlar

yani gerçek üreticiler olumsuz koşullarda büyük zarar görmektedirler. Hatta krizli dönemlerde ticari kuruluşlar daha karlı çalışmaktadırlar.

Türkiye’de canlı hayvan ve ürünlerin pazarlama organları ve kanallarının yapısı oldukça kısıktır. Canlı hayvanların alım satımı genellikle işletme, yerel pazarlar, E.B.K. ve Ticaret Borsaları içerisinde yer alan canlı hayvan borsalarında gerçekleşmekte ve kesim için mezbaha (özel, belediye) veya kombinalara gönderilmektedir. Ürünlerin işlenmesinde kamu kuruluşları ve özel sektör yer almaktadır. E. B. K. bu piyasadaki en önemli kamu kuruluşudur.

Soğuk zincir sistemi gelişmediğinden, etler genellikle taze olarak pazarlanmaktadır. Yurdumuzda halen ürünlerin derecelendirilmeleri (etlerde grading), depolanmaları, işlenmeleri ve taşınmaları gibi pazarlama hizmetlerini teknik olarak düzenleyici zorunlu kurallar konulmamıştır, mevcut olanlar da tam olarak işletilememektedir. (GÜNEŞ,1988)

Geleneksel pazarlarda üretici, E.B.K.’na satmadığı hayvanını kasap veya tüccara satmaktadır. Birçok alıcının bulunduğu pazarlarda ürün karşılıklı pazarlık şeklinde satılmaktadır. (T.Z.O.B. Zirai İktisadi Rapor, 1992)

Mevcut piyasanın düzenlenmesinde E. B. K. önemli rol oynayabilecek büyük bir kuruluş olmasına karşın çeşitli nedenlerle etkin olamamaktadır. Kurum büyük bir kapasiteye sahip olduğu halde pazardaki payı %20 düzeyindedir. (KAYA,1992)

Canlı hayvan alımlarının yapıldığı formal alanları 3 grupta toplamak olanaklıdır. (TUNCEL,1988) Bunlar hayvan panayırıları, belediye hayvan pazarları, ve hayvan borsalarıdır. Hayvan panayırıları hayvancılığın yoğun olarak yer aldığı yörelerde yılda bir iki kez düzenlenen hayvan pazarlarıdır. İkinci grup pazar yerleri 1580 Sayılı Yasa ile Belediyeler tarafından düzenlenmek durumunda olan pazar yerleridir. Diğer bir canlı hayvan pazar organizasyonu Ticaret Borsalarının yapısı içinde yer alan hayvan borsalarıdır. Organize pazarlar olarak nitelendirebileceğimiz bu pazarlar yanında, kursel alanda doğrudan üretici ve aracının karşı karşıya gelmesi ile hayvan satışları da gerçekleşmektedir. Hayvan pazarları ve borsalar yetiştiriciye hayvanını o günün pazar koşullarında istediği fiyat düzeyinde satabilme imkanı vermektedir. Günümüzde bu yerler Belediyelerin denetimi altındadır.

Canlı hayvanlar ve hayvansal ürünler bakımından pazarlama, hayvanın üretildiği en alt basamak olan çiftliklerde başlar, tüketime elverişli form, zaman ve yerde tüketicinin eline ulaşmayı sağlayacak ekonomik ve teknik bir sıra aktivitelerin birleşmesinden ibarettir. Canlı hayvanların pazar dışında ağıl, mera, yayla, çiftlik ve diğer yerlerde satılma imkanları vardır. Ülkemizde hayvan pazarları Belediyelerle Ticaret Borsaları tarafından organize edilmektedir. Borsaların canlı hayvan şubeleri (hayvan borsası) Ankara, İstanbul, İzmir, Mersin, Denizli, Kars, Edirne, Konya, Aydın v. b illerde faaliyet göstermektedir. Hayvan borsalarında canlı ağırlık esasına göre satılan hayvanlar tartılıp kayda geçirilmektedir.

Belediyeler ise pazarda alıcı ve satıcılar için hiçbir hizmette bulunmamakta, buna karşılık satıcıdan hayvanların satış bedeli üzerinden % 0.33 nispetinde rusum almaktadır. Belediyenin, bir hizmet göstermeden para tahsil etmesi hayvan satışlarının pazar yeri dışına kaymasında en mühim unsur olarak görülmektedir.

Üretici malını genellikle çiftlik havlusunda satmayı tercih etmektedir. Malını pazarda satmak isteyenler, özellikle çok sayıda hayvan satacak olanlar bazen pazar tercihi yapma durumundadır. Böyle hallerde fiyatlara satış organizasyonlarının durumu, her zaman için pazarda mala talebin bulunup bulunmaması nakil kolaylığı, barınma ve besleme imkanlarının varlığı veya yokluğu pazar seçimindeki tercihini etkilemektedir.

Pazarlama hizmetlerinin gerçek anlamda yerine getirilememesinin sonucu olarak yapılan denetimlerde, hayvansal ürünlerde kalite bozukluklarıyla karşılaşmaktadır.

Hayvancılık sektöründe en önemli sorunlar pazarlama aşamasında görülmekte, pazarlama ile ilgili sorunlarda büyük ölçüde örgütlenme noksanlıklarından kaynaklanmaktadır.

Üretici böylece elindeki malı serbest piyasaya maliyetinin altında satmak zorunda kalmaktadır. Hayvansal üretimin artırılması için önce pazar garantisi sağlanmalıdır. Gelişmiş ülkelerde hayvansal ürünün pazarlanmasında kooperatiflerin payı % 75'ten fazladır. buna Norveç, İsveç gibi ülkeler örnek gösterilebilir. Gelişmiş ülkelerin çoğunda sığır eti üretiminin % 80'ini kooperatiflerin kontrolündedir. (Çıkm,1987)

Türkiye'de et ve ürünlerinin pazarlanmasında ürün kalitesini artırmaya ve pazarlama hizmetlerini geliştirici yönde sürekli ve etkili politikalar izlenmemektedir. 1980 yılında 15.894.000 baş olan sığır sayısının, 1991'de 11.973.000 başa, koyun sayısının 87.067.000 , 65.176.000 başa ve keçi sayısının da 19 .000.000 baştan 10.300.000 başa gerilemesinde her ne kadar verimli hayvanlarla çalışmanın payı var ise de, girdi fiyatlarındaki artışlar ve pazarlama sistemindeki aksaklıklar nedeniyle, ürünlerden elde edilen gelirin ancak küçük kısmının çiftçinin eline ulaşmasının etkisinde küçümsenmeyecek düzeydedir. (Özçelik,1992)Yapılan araştırmalar, tüketicinin 1 kg et için ödediği ücretin pazarlama kanallarına göre % 45-75 arasında değişen bir oranı üreticiye ulaşmaktadır. Geriye kalan % 25-55'lik pay arada yer alan kişi ve kurumlarca paylaşılmaktadır. Tüm üretim maliyetini yüklenen üretici için 45-75'lik pay oldukça düşük bir orandır. (KINABAŞ,1990)

Fiyatlar genelde arz-talep koşullarına bağlı olarak şekillenmektedir. Bir müdahale mekanizmasının söz konusu olmadığı bu piyasalarda üretici çoğu kez pazarlama gücünden yoksun bulunmaktadır. Ancak EBK piyasaya belirli bir fiyada alıcı olarak girmektedir. Kurum bu şekilde, piyasayı düzenleyici bir rol oynamaya çalışmaktadır. Hayvan pazarlarının tam olarak örgütlenmemiş olması nedeniyle , canlı hayvan nakli, pazar yerlerinde barındırılması v.b. konularda önemli sorunlar bulunmaktadır.

5.7. Dış Ticaret

Kişi başına normal et tüketim miktarı dikkate alındığında (ÇALGÜNER ve ERAKTAN 1975) Türkiye'nin et üretimi kendine yeterli olmamakla birlikte, uzun yıllardan beri özellikle canlı hayvan şeklinde et ihracatı devam etmektedir.

Çizelge 5.13. 1989-1992 Döneminde Türkiye'nin Canlı Hayvan ve Et ve Et Ürünleri Dış Satım ve Dışalım Miktarının Yıllar İtibariyle Gelişimi

Çizelge 5.13. 1989-1992 Döneminde Türkiye'nin Canlı Hayvan ve Et ve Et Ürünleri Dış Satım ve Dışalım Miktarının Yıllar İtibarıyla Gelişimi

Yıllar	DIŞ SATIM		DIŞALIM	
	Hayvan Sayısı(baş)	Et ve et ürünleri (ton)	Hayvan Sayısı(baş)	Et ve et ürünleri (ton)
1982	2.559.694	56727	9.578.506	632
1983	2.629.367	57601	9.893.491	692
1984	2.644.611	64390	1.100.381	736
1985	2.697.281	45918	1.076.472	38.222
1986	3.236.843	41584	1.610.090	24.790
1987	2.985.163	29756	3.242.190	22.739
1988	3.272.235	23063	1.565.538	12.237
1989	3.316.226	18481	1.030.583	6.844
1990	2.702.351	9077	1.552.618	10.994
1991	2.122.956	4923	1.269.681	26.185

Kaynak: DİE, Dış Ticaret İstatistikleri, 1991

Türkiye'nin et ve canlı hayvan ihracatının tamamına yakını Oradoğu ve Kuzey Afrika'daki yenilen taze sakatat, mesane ve mide, kemik unu, işlenmemiş kemik ve döküntüleri, boynuz ve turnak gibi ürünlerin ihracatı hemen hemen tamamen AET ülkelerine yapılmaktadır. Bunlardan esorti bağırsak dışında kalan ürünlerin ihracat gelirleri genel et endüstrisi içerisinde önemsenmeyecek kadar azdır.

Çizelge 5.13'de 1982-1991 döneminde Türkiye canlı hayvan, et ve et ürünleri dışsatım ve dışalımını verilmiştir. Buna göre canlı hayvan dışsatımını 1982 yılında 2559694 baş iken, 1986 3272235 başa yükselmiş ve 1988 ve 1989 yıllarında da bu civarda seyretmiştir. Fakat 1991 yılına gelindiğinde canlı hayvan dışsatımımızda bir düşme görülmektedir.

Çizelgede dışalım kısmına bakacak olursak; 1984 yılında canlı hayvan dışalımını 1100381 baş iken 1987 yılında bu oran birden 3242190 seviyelerine ulaşmıştır. 1991 yılında ise 1269681 başa gerilemiştir. Fakat et ve et ürünleri dışalımımız son yıllarda giderek artış göstermeye başlamıştır. Çizelge 5.13'deki rakamlar bizi, ülkemizde uygulanan politikaların, hayvancılık sektöründe ihracatın azalmasına, buna karşılık ithalatın artmasına sebep olduğu sonucuna götürmektedir.

1990 ve 1991 yıllarında et ve et ürünleri yönünden ülke dışına ihracat yok denecek düzeydedir. Sadece son yıllarda bir iki firma dışarıya çok az da olsa et ürünü ihracat etmektedir. Bu durumda Türkiye'deki et sanayiinin sadece hammadde ihraç eder bir durumda olduğunu söylemek mümkündür. Bu durum ülkemiz et üretim potansiyelinden yeterince yararlanamadığımızı ve mamüle işlenerek elde edilebilecek artı değerlerin ülkemiz çıkarına elde edilemediği de anlaşılmaktadır.

1985 yılından itibaren AT ülkelerinde süt üretimini azaltıcı politikalar çerçevesinde artan et üretiminin ihracata yöneltilmesi için uygulanan sübvansiyonlar nedeniyle Dünya et fiyatlarındaki gerileme et ihracatımızı etkilemiştir. Bu tarihten itibaren sığır eti ihracatımız 1985'te 30 bin ton seviyesine kadar inmiştir. Orta Doğu ülkelerine koyun eti ihracatımız ise Avustralya ve Yeni Zellanda'nın rekabeti karşısında 15.8 bin tona gerilemiş, buna karşılık canlı koyuna olan talep devam ettiği için et yerine canlı hayvan ihracatı artmıştır.(GÖKALP , YILDIRIM, ÜLGÜRAY, MAÇ 1993)

Türkiye'de 1.9.1984 den itibaren et ihracatında vergi iadeleri kalkmıştır. Yalnız büyük ihracat partileri için (2 milyon dolar ve daha fazla) artan oranlarda vergi iadesi ödenmektedir. 2-10 milyonluk ihracatta % 3.3 , 10-30 milyon dolarlık ihracatta 10 milyon sonrası için % 6.6 ve 30 milyon dolarlık sınırn aşılması halinde, ihracat değerinin tamamı için % 5.5 vergi iadesi ödenmektedir.(D.P.T. , Ö.I.K. Raporu,1991)

Et sanayii dış ticaretinde ithalatta ilgili gelişme ise, 1989 yılında 6844 ton olarak başlayan et ve et ürünleri ithalatı 1990 yılında 10.994 tona yükselmesi ve daha sonra 1991 yılında 26.185 ton'a çıkmıştır.(Çizelge 5.13)

Tarım sektörü içinde, hayvancılık ithalatının payı 1981'de % 41.55 , 1985'de % 27.3 ve 1992'de ise % 30-35 olmuştur. Özellikle damızlık canlı hayvan ithalatında büyük artışlar kaydedilmiş ve 1980 yılında 5.9 milyon dolar olan canlı hayvan ithalimiz , 1987 yılında 9.9 milyon dolara yükselmiş ve 1991'de 10.8 milyon dolar civarında seyretmiştir. Seçilmiş hayvancılık ürünlerindeki ithalat ise 1991 yılında sığır etinde 31.3 milyon dolar, koyun etinde 68 bin dolar, et konservesinde 125 bin dolar ve sucuk salam, sosis gibi et mamüllerinde 1.5 milyon dolar olarak gerçekleşmişti (ANONYMOUS,1993)

Et ithalatında iç pazar et fiyatlarını baskı altında tutarak bir yandan tüketicinin korunmasına yardımcı olurken, diğer taraftan besicilik açısından sorun yaratmıştır. Bu durumu önlemek için ithalattan alınan fonlar artırılmıştır. Türkiye'de bir taraftan talep dengesi ithalat yoluyla kurulmaya çalışılmaktadır.İhracatın Türk ekonomisine maliyetin artması içinde ihracatçıların organize olmaları ve birbiriyle rekabet ederek dış piyasada fiyat kırmamaları, bu organizasyon sayesinde daha büyük partiler halinde dış pazarlara mal sunacak bir güce kavuşmaları gerekir. 1987 envanter sonuçlarına göre gıda işleyen 20855 tesisin yaklaşık % 3 'ü et ve et mamülleri sanayiinde buna ilaveten 1980 yılından itibaren et işleme sanayii tesisleri sayısı artmıştır(YILDIRIM,1991).

Avrupa Topluluğu ülkelerinde kişi başına yıllık et tüketim miktarı ortalaması 82.4 kg/yıl'dır. Bu rakam Türkiye'de 1970 yılında 16.9 kg/yıl , 1980'de 21.5 kg/yıl, 1990'da 20.33 kg/yıl olarak saptanmıştır. 1970-90 yılları arasında, Türkiye'de üretilen etin yaklaşık % 94.2 'den fazlası yurtiçi tüketimine sunulmuş ve bunun % 95'i taze olarak , %5'i ise dondurulmuş veya diğer şekillerde tüketilmiştir.(GÜNEŞ, 1991)

Türkiye'nin gerçekleşen et üretiminin yaklaşık tümünün yurtiçi tüketim talebine sunulması ve buna ilaveten 1980 yılına kadar yükselip günümüze kadar düşme eğilimi gösteren ihracat, yurtiçi et talebinin karşılandığı şekilde yorumlanmamalıdır. Ülkemizde özellikle 1985-90'lı yıllarda canlı hayvan ihracatında meydana gelen plansız artışlar, etin yurtiçi üretimi ve tüketim talebini sürekli

olumsuz etkilemiştir. Ülkemizde nüfus sürekli artarken, hayvan sayısı azalmaktadır. Dolayısıyla, yurtiçinde *hammadde temini zorlaşmakta ve mevcut hammaddelerde ise kalite ve standardizasyon bulunmamaktadır*. Kapasite kullanım oranları düşüktür ve et sanayiindeki hijyenik ve teknolojik yetersizlikler ekonomik zararlara sebep olmaktadır. Et sanayiindeki iktidarsızlık ve hatalı ekonomik kararlara bağlı bozulan arz-talep dengesi nedeniyle et fiyatlarında sürekli dengesiz satışlar meydana gelmekte ve bu satışlar ülkemiz insanının asgari ücret artışı hızından daha yüksek olmaktadır. Et fiyatlarında bu artışa karşılık, et kalitesinin Dünya standartları altında kalması ekonomistleri et sanayininin terbiye edilmesi gerektiği sonucunda birleştirmiş ve dolayısıyla ilgili fon ve gümrükler düşülerek, ithalat teşvik edilmiştir.

Böylece bir yandan tüketici fiyat artışlarına karşı korunmak istenirken, diğer yandan ülke içi sanayinin, gelişmiş dış ülkelerdeki kalite ve standardizasyon ile rekabet edebilecek düzeye yükselmesi amaçlanmıştır. Neticede, izlenen bu politikalar nedeniyle, son on yıldır Türkiye'de toplam ithalat ve tarım ürünleri ithalatında olduğu gibi, hayvancılık ithalatında da önemli artışlar söz konusu olmuştur. Hayvancılık sektörünün toplam ithalatı, 1980 yılında yaklaşık 35.7 milyon dolar iken, 1991 yılında 288 milyon dolara yükselmiştir. (ANONYMOUS, 1993)

Hayvan sayısı bakımından Dünya devletleri arasında kendi kendine yetebilen ülkelerden biri olan memleketimizde, hayvan ithal eder duruma gelmemiz, yalnız uygulanan politikalara bağlı olmayıp, aynı zamanda ülkemizdeki hayvancılık sektöründeki üretim darboğazından, hızla artan nüfusa karşılık azalan hayvan sayısından ve de randıman yetersizliğinden kaynaklanmıştır. Dolayısıyla da bu olumsuz gelişmeler, hayvancılık sektöründeki üretim ve dış ticaret konularına da yansımıştır.

6. EDİRNE İLİ KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ ÜRETİM VE PAZARLAMA YAPISI

Edirne ili kırmızı et ve ürünleri pazarlaması; yörenin kasaplık canlı hayvan kesimi, et üretim potansiyeli ve her türlü teknolojik yenilikleri izleyebilme özelliği ile öncelikle incelenmesi gereken bir bölge durumundadır.

Ayrıca Edirne ilinin bir sınır şehri oluşu, uluslararası E-5 karayolunun ve TEM otoyolunun bu il içerisinde geçmesi, Kapıkule ve İpsala gümrük kapılarının Edirne'ye bağlı ve yakın oluşu, çok yakın bir gelecekte havaalanı inşaatının bitirilip faaliyete geçebileceği, İstanbul gibi büyük bir tüketim merkezine ulaşım kolaylığı gibi avantajlar ile Edirne'nin ilinde kırmızı et ve et ürünlerinin üretiminin artırılıp, pazarlamasının geliştirilmesi çabaları için son derece yerinde bir uygulama alanı olabileceğini destekleyen unsurlardır. Bu sırada hayvan kesimlerinin ve et ürünleri üretimlerinin yasa ve yönetmeliklerde öngörüldüğü şekilde modern teknolojik yöntemlerle amaçlarına uygun olarak faaliyette buldukları takdirde bu kadar hareketli ve ticaret potansiyeline sahip bir kent olan Edirne'nin ticaret trafiğini hem üretici, hem kasaplar ve hem de devlet yararına düzene kavuşturulabileceği önem verilmesi gereken bir olgudur.

6.1. Canlı Kasaplık Küçük ve Büyükbaş Hayvan Kesimi

Edirne İli Merkez İlçesi'nde canlı kasaplık küçük ve büyükbaş hayvanların yıllar itibarıyla (1985- '93) kesim adetleri (baş) çizelge 6.1'de verilmiştir.

Çizelge 6.1 Edirne İli Merkez İlçesi Canlı Kasaplık Küçük ve Büyükbaş Hayvanların Yıllar İtibarıyla Kesim Adetleri (baş)

Yıllar	KÜÇÜKBAŞ			BÜYÜKBAŞ		
	Küçükbaş	Genel İndeks	Zincirleme İndeks	Büyükbaş	Genel İndeks	Zincirleme İndeks
1985	21159	1985=100		8229	1985=100	
1986	16383	77.43	77.43	7360	89.44	89.44
1987	21594	102.06	131.81	8398	102.05	114.10
1988	19724	93.21	91.41	7576	92.06	90.21
1989	26689	121.40	135.31	10043	122.04	132.56
1990	20769	98.16	69.95	9331	113.39	92.91
1991	18822	88.95	90.62	8996	109.32	96.40
1992	14419	68.14	76.60	5923	71.98	65.81
1993	9790	60.44	95.31	5649	68.65	95.37

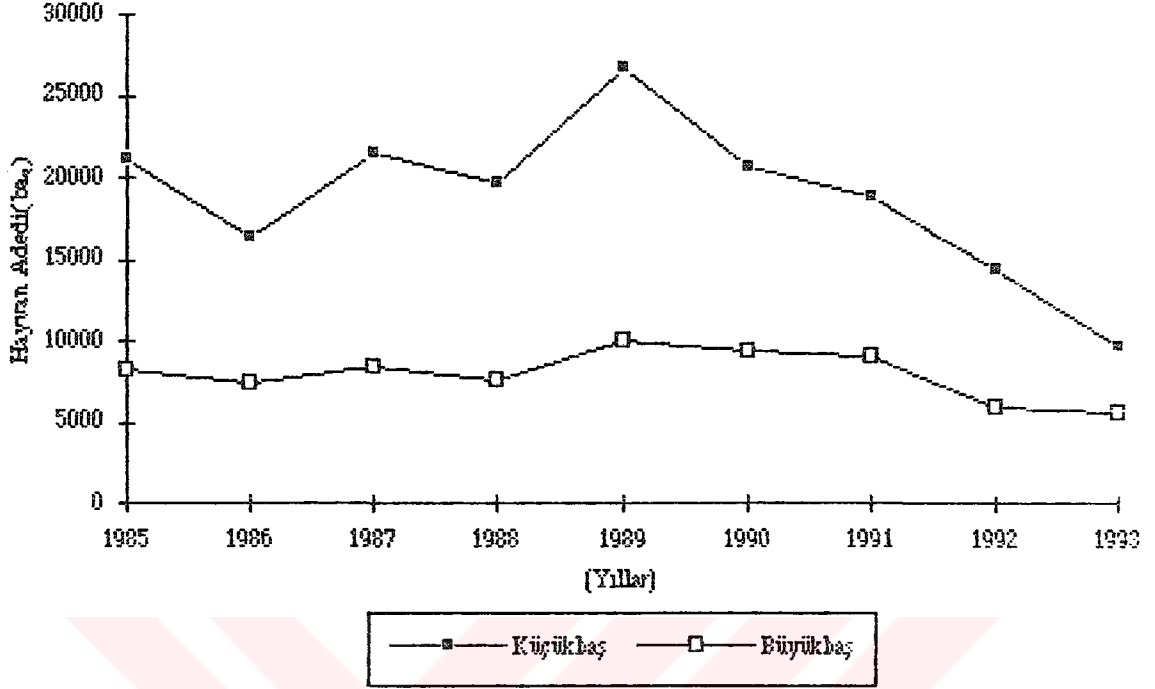
Kaynak: Edirne Belediye Mezbahası Kayıtlarından Elde edilmiştir.

Çizelge'den de görüldüğü gibi, 1985 yılında 21159 adet küçükbaş hayvan kesime girerken, izleyen yıllarda beklenen sürekli artışların tersine düzensiz bir gelişim ortaya çıkmıştır. Öyle ki, 1986 yılında baz yıla göre (1985=100), gerçekleştirilen kesim miktarı % 22.57 oranında azalırken (indeks= 77.43), 1987 yılında tekrar yükselerek % 102.06 düzeyine ulaşmıştır. 1980 yılında düşme eğilimine giren küçükbaş hayvan miktarı (indeks= 93.21) , 1989 yılında baz yıla göre % 21.40 oranında ki artışla en yüksek kesim miktarı elde edilmiştir. Bununla beraber, 1990 yılından itibaren sürekli düşüş gösteren küçükbaş hayvan kesimi, 1993 yılında % 39.56 oranında önemli ölçüde bir azalmayla en düşük düzeye inmiştir (9790 adet).

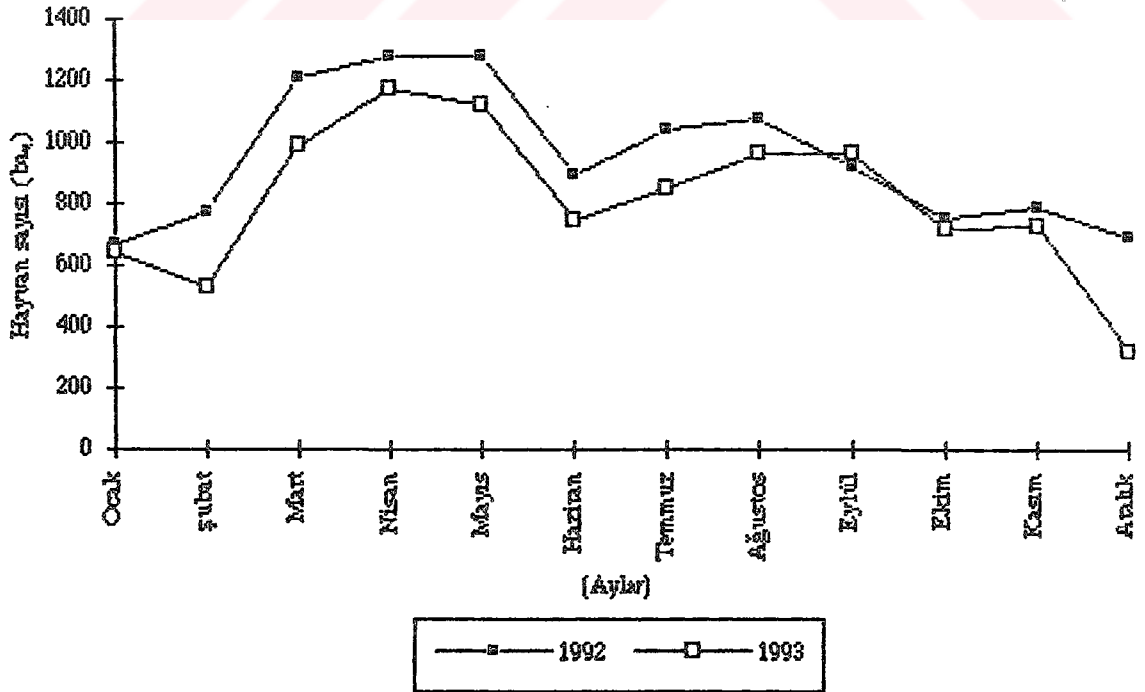
Büyükbaş hayvan kesimine ilişkin gerçekleşen miktarlarda da belirtilen dönem içerisinde küçükbaş hayvanlarda olduğu gibi düzensiz bir seyir izlemiştir. 1985 yılında 8229 baş kesime girerken , 1989'a kadar dalgalı bir süreç ortaya çıkmıştır. (Çizelge 6.1) ve bu yılda en üst düzeye ulaşmıştır. (indeks= 122.04) Daha sonra (1990 ve sonrası), sürekli azalan bir eğimle 1993 yılında baz yıla göre % 31.35 (indeks= 68.65) oranında daha az ve en düşük kesim miktarı sağlanabilmiştir.

Grafik 6.1'den de izlenebileceği gibi büyükbaş hayvanlarda yıllar itibariyle görülen değişim nispeten daha yumuşak bir dalgalanma süreci ifade ederken, küçükbaşlarda oldukça sert iniş ve çıkışlar söz konusu olmuştur.

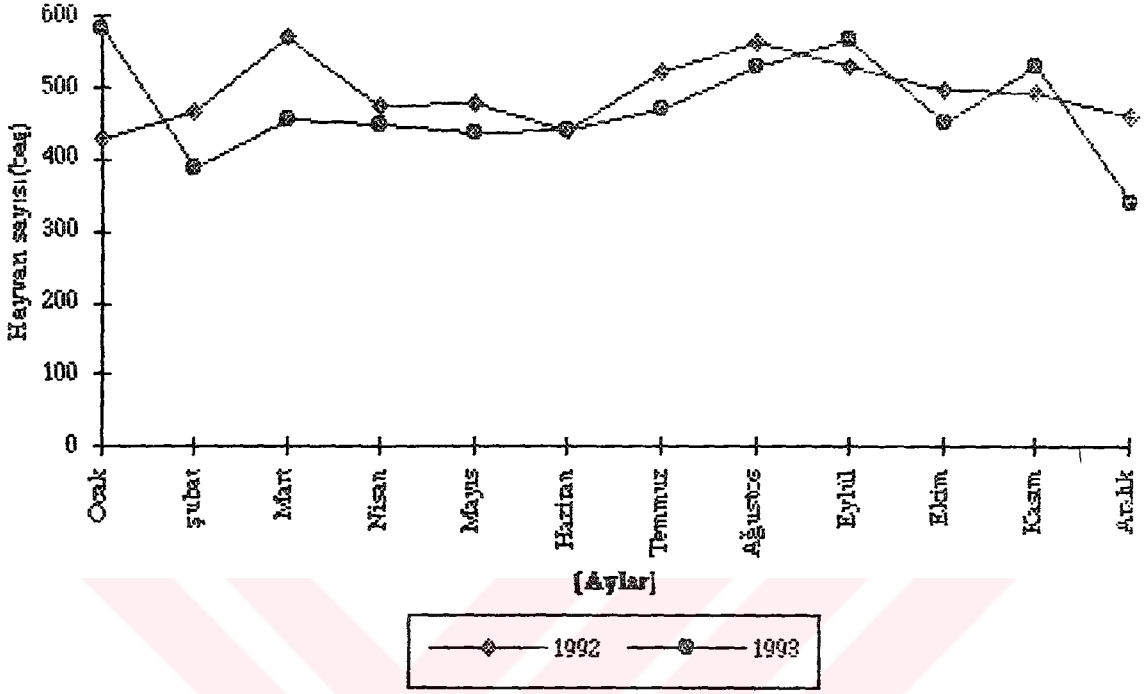
Grafik 6.1. Edirne İli Merkez İlçesi'nde Kesilen Canlı Kasaplık Küçük ve Büyükbaş Hayvanların Yıllar İtibariyle Kıyaslamalı Değişimi:



Grafik 6.2. Edirne İli Merkez İlçesi'nde Kesilen Canlı Kasaplık Küçükbaş Hayvanların 1992-'93 Yıllarındaki Aylar İtibariyle Kıyaslamalı Değişimi



Grafik 6.3. Edirne Merkez İlçesinde Kesilen Canlı Kasaplık Büyükbaş Hayvanların 1992-'93 Yıllarındaki Aylar İtibariyle Kıyaslamalı Değişimi



Grafik 6.2 ve 6.43'de son iki yıldaki (1992 ve 1993) aylık kesim miktarları gösterilmiştir. Küçükbaş hayvanlarda 1985 yılında daha fazla kesim gerçekleştirildiği ancak oransal olarak aylar itibariyle önemli bir farklılık olmadığı anlaşılmaktadır. Bahar aylarında (Mart-Nisan-Mayıs) yükselen kesim miktarları, Haziran ayında düşmekte ve tekrar yükselerek Eylül ayında, Mart ayı düzeyine ulaşmaktadır. Sonbahar ve Kış mevsimleri en az kesim yapılan dönemler olduğu görülmektedir.

Büyükbaş kesiminde aylar ve yıllar itibariyle önemli bir farklılık göze çarpmamaktadır. Sadece Temmuz, Ağustos ve Eylül aylarında göreceli olarak her iki yılda da daha fazla kesim gerçekleştirildiği anlaşılmaktadır.

6.2. Kırmızı Et Üretimi :

Çizelge 6.2'de ise, Edirne İli Merkez İlçesi'nde aynı döneme ait et üretim miktarları verilmiştir. Buna göre, 1985 yılında 497 ton olan küçükbaş et üretimi 1989 yılına kadar dalgalı da olsa genelde artış göstermiş ve 1990 yılından itibaren kesilen hayvan sayısında azalmaya bağlı olarak önemli ölçüde düşmüştür. Nitekim, 1993 yılı verilerine göre küçükbaş hayvanlardan elde edilen kırmızı et miktarı 349 tonda kalmıştır. Diğer bir ifade ile, baz yılına göre (1985=100.00), % 29.78 oranında bir azalış kaydedilmiştir.

Büyükbaş hayvanlardan elde edilen et miktarında ise, 1991 yılına kadar genellikle düzenli bir artış görülmesine rağmen, 1992 ve 1993 yıllarında dikkat çekici ve önemli düzeylere varan düşme eğilimi izlenmiştir. (Çizelge 6.2)

1985 yılında 1071 ton olan büyükbaş hayvan eti üretimi 1991'de % 43.79 oranında bir artışla 1540 tona ulaşmış, ancak 1992 'de 946 ton ve 1993'de ise 899 tona inerek en düşük üretim miktarı elde edilebilmiştir. Bir önceki yıla göre görülen en yüksek artış 1988-'89 döneminde, en fazla azalış ise 1991 -'92 dönemi arasında gerçekleşmiştir.(Çizelge 6.2)

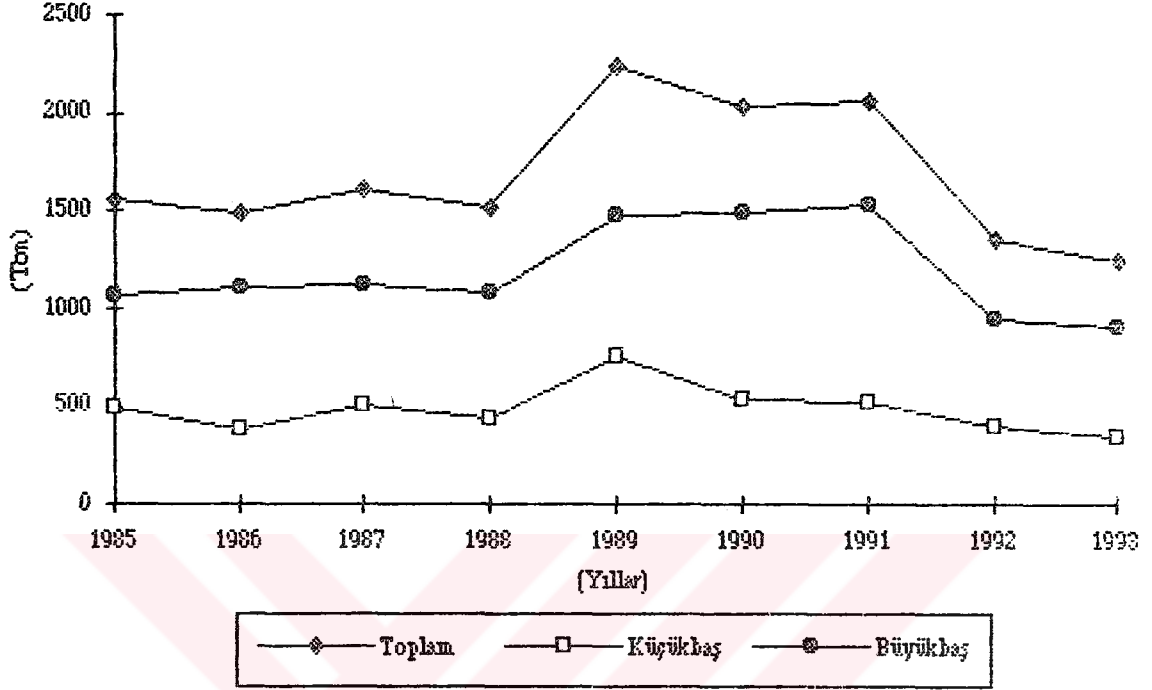


Çizelge 62. (1985-'93) Edime İli (merkez) Et Üretim Miktarının Hayvan Cinslerine Göre Yıllar İtibarıyla Gelişimi (Ton)

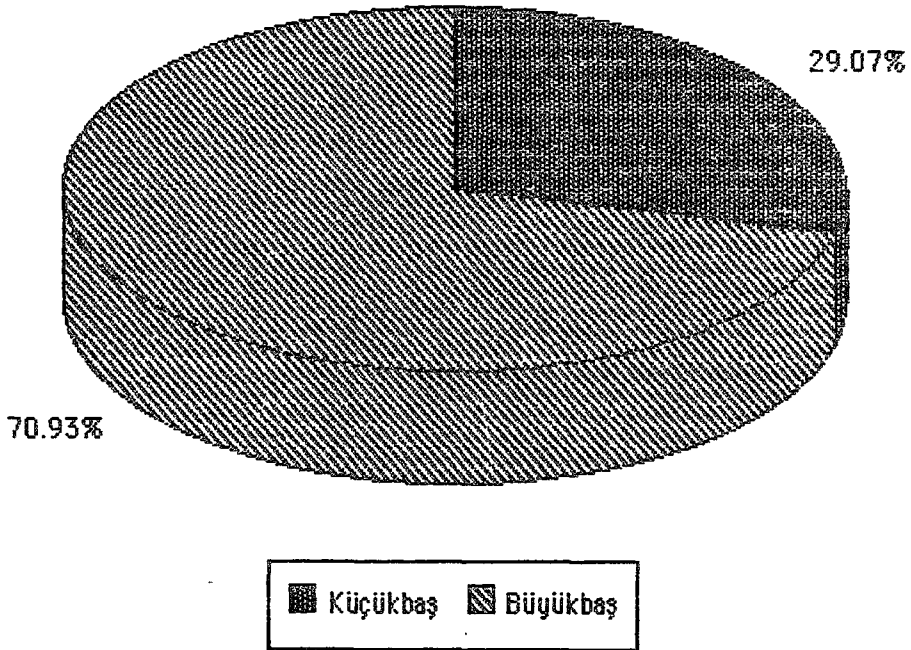
Yıllar	TOPLAM			KÜÇÜKBAŞ			BÜYÜKBAŞ		
	Toplam (Ton)	Genel İndeks	Zincirleme İndeks	Küçükbaş (Ton)	Genel İndeks	Zincirleme İndeks	Büyükbaş (Ton)	Genel İndeks	Zincirleme İndeks
1985	1568	1985=100		497	1985=100		1071	1985=100	
1986	1494	95.28	95.28	388	78.06	78.06	1106	103.26	103.26
1987	1622	103.44	108.57	503	101.20	130.92	1119	104.48	101.17
1988	1524	97.19	93.96	442	88.93	87.87	1082	101.02	96.69
1989	2238	142.72	146.85	762	153.31	172.39	1476	137.81	136.41
1990	2041	130.16	91.19	543	109.25	71.25	1498	139.86	101.49
1991	2069	131.95	101.37	529	106.43	97.42	1540	143.79	102.80
1992	1352	86.22	65.34	406	81.69	76.74	946	88.32	61.43
1993	1248	79.59	92.31	349	70.22	85.96	899	83.94	95.03

Kaynak: İdris İli Belediyeye Mezbahası Kayıtlarından Derlenmiştir.

Grafik 6.4. Edirne İli'nde (Merkez) Kasaplık Küçük ve Büyükbaş Hayvanların Et Üretim Miktarının Yıllar İtibarıyla Kıyaslamalı Değişimi (Ton)



Grafik 6.5. Edirne İli Merkez İlçesi'nde Kasaplık Küçük ve Büyükbaş Hayvan Et Üretim Miktarının Oransal Dağılımı (1985-'93)



6.3. Küçük ve Büyükbaş Hayvanların Ortalama Karkas Verimleri

Ortalama karkas verimine ilişkin değerler çizelge 6.3'de yıllar itibariyle sıralanmıştır.

Buna göre 1985 yılında 23.48 kg/baş olan küçükbaş hayvanlarda ortalama karkas ağırlığı, izleyen yıllarda sürekli artış göstererek 1993 yılında 27.28 kg/baş düzeyine ulaşmıştır. Ele alınan baz yıla göre (1985=100), sağlanan verim artışı % 16.18 olmuştur.

Büyükbaş hayvanlardan elde edilen ortalama kırmızı et verimi, diğer ifadeyle ortalama karkas ağırlığı (kg/baş) yıllar itibariyle önemli artışlar göstermiştir. (Çizelge 6.3). 1985 yılında 148.15 kg/baş olan ortalama karkas ağırlığı 1992 'de 169.71 kg/baş ile en yüksek düzeye ulaşmıştır. Temel alınan baz yıla göre sağlanan ağırlık artışı oranı % 14.55 olmuştur. 1993'te yine yaklaşık aynı değerler elde edilmiştir.(169.14 kg/baş)

Çizelge 6.3. Edirne İli Merkez İlçesi'nde Kesilen Kasaplık Küçük ve Büyükbaş Hayvanların Yıllar İtibariyle Ortalama Karkas Ağırlıkları (kg)

Yıllar	KÜÇÜKBAŞ			BÜYÜKBAŞ		
	Küçükbaş	Genel İndeks	Zincirleme İndeks	Büyükbaş	Genel İndeks	Zincirleme İndeks
1985	23.48	1985=100		148.15	1985=100	
1986	23.68	100.85	100.85	150.27	101.43	101.43
1987	23.29	99.19	98.35	143.24	96.69	95.32
1988	22.40	95.40	96.18	164.53	111.06	114.86
1989	25.66	109.28	114.55	146.96	99.20	89.32
1990	26.14	111.33	101.87	160.54	108.36	109.24
1991	27.15	115.63	103.86	169.18	114.20	105.38
1992	27.15	115.63	100.00	169.71	114.55	100.31
1993	27.28	116.18	100.48	169.14	114.17	99.66

6.4. Kırmızı Et ve Ürünleri Kesim ve İşleme Sanayii

6.5. Kırmızı Et ve Ürünleri Pazarlama Yapısı ve İşleyişi

Kırmızı et ve ürünlerinin üreticiden tüketiciye ulaşana kadar yapılan tüm hizmetlerin teknik ve ekonomik yönünü incelemek, et ve ürünleri pazarlamasının konusunu oluşturmaktadır. Üretimin, pazarın isteklerine göre yönlendirilmesi ve planlanmasından başlayarak, ürün çeşitlerinin belirlenmesi, satış zamanları ve depolama sürelerinin tayin edilmesi, canlı hayvanların belirli merkezlerde (hayvan borsalarında) toplanması, kesilip işlenmesi, sınıflandırılması, kalite kontrol, ambalajlanması, maliyet ve fiyatlarının belirlenerek satış ve dağıtımlarının yapılması, et ve et ürünleri pazarlamasının fonksiyonları arasındadır.

Et ve et ürünleri iyi bir biçimde pazarlanarak tüketicilere ulaştırıldıkları zaman, yer ve şekil faydaları arttığında, gerçek anlamda üretim faaliyeti tamamlanmış olur.

Tüm gıda maddeleri sektöründe olduğu gibi tüketicinin kazandığı yeni beslenme alışkanlıkları et sektöründe de canlı hayvandan yola çıkılarak kesim sonucu elde edilen hammaddenin mamül madde haline getirilmesiyle noktalanmamakta ürünün; tüketim safhasına kadar muhafaza edilip marketlerin raflarında veya tüketicinin soğutucusunda uzun süre bozulmadan saklanabilecek ve her an kullanılacak şekil, yapı ve ambalaja sahip bir özelliğe kavuşturulmaktadır. Bu, tam bir teknolojiyle sağlanmaktadır. Dolayısıyla gelişmiş teknolojinin kullanılması endüstrileşmeye doğru yönelmenin başlangıcı olmaktadır.

6.5.1. Kırmızı Et ve Ürünleri Pazarlamasında Ana Hizmetler

Kasaplık canlı hayvanların belirli toplama merkezlerinde toplanmaları, işlenmeleri ve tüketicilere dağıtım pazarlamasının başlıca üç ana hizmetini oluşturmaktadır. Pazarlamanın ana hizmetlerinin herbiri ürünlerin üreticiye ulaşması için yerine getirilmesi gerekli kaçınılmaz hizmetlerdir. Kasaplık canlı hayvanların toplanması, işlenmesi ve tüketiciye ulaştırılması, ekonomik faaliyet olarak gerekli iken ve bu hizmetler yapılmadıkça et ve ürünlerinin gerçek anlamda üretilmiş sayılması mümkün olmadığından, bu hizmetlerin yerine getirilmesi için, gerekli olan masraflardan kaçınılmaya olansak yoktur. Ancak etkili işleyen bir pazarlama sistemi ile, bu masrafların en az düzeye indirilmesi olasıdır.

6.5.1.1. Toplama

Birçok canlı hayvan üreticisinin satışa sunacakları hayvanlarını biraraya getirmeleri ile, pazarlamanın "toplama" hizmeti yapılmaktadır.

Pazarlama kanalı içinde yer alan herhangi bir et sanayi tesisi ,E.B.K. veya kasaplar pazarlama faaliyetini başarılı bir şekilde yürütmek için, küçük ve büyükbaş hayvanların kendisine belirli miktarda ve devamlı olarak gelmesini garanti altına almak ister. Tedarik fonksiyonu denilen bir hizmetin tam olarak yerine getirilmesinde kişi ve kuruluşlar, hayvan yetiştiricileri ile

çeşitli anlaşma ve bağlantılar yaparlar. ancak, Edirne ilinde E.E.K. veya özel sektöre ait et sanayi bulunmadığından bu görevi halen "Belediye Mezbahası" tek başına yürütmektedir.

Küçük ve büyükbaş hayvanların yerel pazarlarda, "Canlı Hayvan Borsası"nda toplanmasında birçok problemler ortaya çıkmaktadır. Mahalli pazarlardan hayvanların büyük toplama merkezlerine sevk edilmesinden önce bir takım barındırma, muhafaza masrafları ve daha sonra taşıma masrafları yapılması gerekmektedir. O halde genel anlamda "toplama", pazarlamanın her aşamasında görülebilmektedir. Toplamada masrafları düşürmek önemli bir problemdir. Genellikle canlı hayvanlar büyük gruplar halinde bir araya getirildiği zaman, birçok hizmetler düşük bir masraf ile yapılabilmektedir.

6.5.1.2. İşleme

Eter teknolojisine uygun olarak tüketici tercihleri ve mutfak özellikleri dikkate alınarak işlenir. Kesim salonlarında hijyenik koşulların sağlanması için kesimin temiz ve kendi bölümlerinde yapılması gereklidir. Ülkemizde kesim yapılırken bayılma uygulanmaz. Boyun damarlarına aynı bir bıçak darbesiyle kesim yapılır. Bütün kesim salonlarında kural olarak asılı vaziyette kesim yapılmazdır. Böylece elde edilen etve kan, yerde yapılan kesime göre daha temiz olur.

Kesim hayvanları aynı aynı vinçlerde kesilmelidir. Bu uygulanan sistemde bol miktarda alet, cihaz, enerji ve personele gereksinim vardır. Modern mezbahalarda bant sistemi yani hareketli kesim sistemi vardır. Bu sistemin özelliği gövdeler kesimin başından sonuna kadar sabit duran personelin önünden geçmesi ve belli hızla giderek her kasabın vazifesini yapması için zaman bırakmasıdır. Böylece dar bir iş sahasında yüksek kesim sayısı sağlanmaktadır. Bu verimli çalışmanın önemli bir koşulu da tesisten sürekli yararlanılmasıdır. Dolayısıyla elektrik, gaz, buhar ve kadrolu personel için yapılan ödemelerin yerinde kullanılması sağlanmış olur.

Mezbaha ekonomisi, geniş ölçüde kesim salonunun kapasitesine dayanır. Ekonomik olmayan bir çalışmanın et fiyatlarının ve dolayısıyla tüketiciyi etkileyeceği kaçınılmaz bir gerçektir.

Parçalamada et, monoraylı band konveyyörlü veya düz parçalama masalarında işlenir. Parçalamada taze ve donmuş etler kullanılır. Taze etler doğrudan doğruya, donmuş etler $+1^{\circ}\text{C}$ 'de 24 saat bekletilerek kısmen çözümleri sağlandıktan sonra parçalamaya alınırlar. Don etlerin tam çözümlerini beklemeden işlemeye almak önemlidir. Don et preparatları süratle tüketilmeli, tekrar donmaya verilmemelidir. Gerekli makina ve ekipmanlar sağlandığında don etler çözümeden de işlenebilmektedir.

Et ürünlerinin işlenmesi de et işleme sanayiinin çeşitli bölümlerinde meydana gelmektedir. Mezbahalarda kesilen sıhhatli kasaplık hayvan etlerinin et veya yağdan başka diğer bütün unsurlarından ayrıldıktan sonra kırılıp, içine konulması uygun olan tuz, biber, bahar, kimyon v.b. maddelerin ilavesiyle elde edilen et kütelerinin kurutulmuş bağırsak veya bu maksatla kullanılmasına izin verilen benzeri maddeler içine doldurulmasıyla çeşitli et ürünlerinin (sucuk, salam, sosis v.b.) işlenmesi tamamlanmış olur.

6.5.1.3. Dağıtım

Canlı hayvanlar belirli yerlerde toplanıp, işlendikten sonra, onların tüketicinin satın alacağı yerler olan kasap, büyük marketler, v.b. perakende satış yerlerine sevk edilmesi gerekir. Hayvanların beslenip büyütüldükleri yerlerden, satılacağı alana dağıtım fonksiyonu, taşıma fonksiyonunu ve mülk sahipliğini değiştirme fonksiyonunu da içine alır.

Kırmızı et ve ürünlerinin dağıtım, toptan ve perakende satış yerlerine ve tüketiciye dağıtım içermektedir. Her seviyeli dağıtımda çeşitli kuruluşlar ve sistemler gelişmektedir. Bunların yerleri ve önemleri değişiktir. Mesela et ve ürünlerinin tüketiciye dağıtımında kasap ve marketler önemli rol oynarlar. Bu ürünlerin yiyecek maddesi oluşu, yiyecek maddelerinin perakende olarak satılması için yapılan masraflar dünyanın her tarafında, toplam pazarlama masraflarının en geniş kısmını teşkil etmektedir. Pazarlama bu masrafların düşülmesinde yeni sistemler geliştirmektedir.

Dağıtım hizmeti, ürünlerin dağılacağı potansiyel pazarların bulunmasını, bu pazarların ne kadar ürünü mas edebileceğini hesaplamayı ve ürünlerin hangi fiyatla satılabileceğini incelemeyi içine almaktadır. Bu hizmet aynı zamanda, et ve ürünlerinin bir yerden diğer bir yere akışı ile satış hizmetini de kapsamaktadır.

6.5.2. Pazarlamanın Yardımcı Hizmetleri

Pazarlamanın yardımcı hizmetleri; canlı hayvanların belli merkezlerde toplanması, derecelemeve standardizasyonu, kalite kontrolü, ambalajlama, taşıma, depolama, risk taşıma, fiyat saptama, finansman, muhasebe işlerinin düzenlenmesi, satış ve talep yaratmadır. Yardımcı fonksiyonlar pazarlamanın bütün safhalarında tekrar tekrar başarılmaktadır. Bu fonksiyonlar pazarlamada yer alan pazarlamacılar tarafından yapıldığı gibi, bazı hallerde hayvan yetiştiricileri tarafından da yerine getirilmektedir.

6.5.2.1. Karkas Derecelendirmesi ve Standardizasyon

Modern et teknolojisinde, özellikle tüketiciye yansıyan fiyatlar yönünden önemi bulunan grading (karkas derecelendirmesi), standardizasyon ve sanitasyon hizmetleri daha da önem kazanmıştır.

Gerek canlı hayvan pazarlamasında olsun, gerekse karkas gövdede yapılan grading çalışmalarını ile hayvanın cinsine, ırkına, yaşına, cinsiyetine besisine v.s. dayalı olarak yapılan grading, karkas gövde etlerde de yapıldığı gibi parçalamada da yapılmak suretiyle kıymetli et preparatları ile diğer preparatların aynı aynı değerlendirilmeleri sağlanmakta, dolayısıyla tüketici ödediği paranın karşılığını alabilmektedir.

Bugün, et ihracatı yapan ülkelerin çoğunda karkas derecelendirmesi geliştirilerek sistemli ve sağlıklı bir şekilde uygulanmaktadır. Buna karşılık ülkemizde ve Edirne ilinde henüz bu konuda tam bir uygulama söz konusu değildir.

Mamül maddelerin tüketici istekleri ile mamülün kalitesi arasındaki farkı en aza indirmek için yapılan işlemlerin tümü standardizasyon kapsamında bulunmaktadır. Ancak tüketici istekleri subjektif olduğundan mamül madde kalitesini beğeniyle dengelemek kolay olmamaktadır.

Bu nedenle et sanayiinde standart uygulaması diğer sanayii kollarından daha zordur. Özellikle ülkemiz gibi et sanayininin daha çok küçük ve ilkel ellerde olan ülkelerde standardı uygulamak kolay değildir.

Ülkemizde, bazı ülkelerinde olduğu gibi gerçek bir sınıflandırma yapılmamaktadır. Ancak gerek büyükbaş ve gerekse küçükbaş kasaplık hayvanların genç olanlarına daha yüksek ve yaşlı olanlarına da düşük fiyat ödenmektedir. Et ve balık kurumu ise zaman zaman randıman esasına göre et almakta ve randımanı yüksek olan gövdelere daha fazla para ödemektedir. Özel sektör daha çok karkas ağırlığı üzerinden et almaktadır.

Büyük ve küçükbaş hayvanların gövde etleri bazı ülkelerinde kalite, etlik ve yağlılık yönlerinden 4 sınıfa ayrılmaktadır. Bunlar; extra, 1. kalite, 2. kalite ve 3. kalite gövde etleridir.

Kasaplık hayvanlarda canlı ağırlığa göre safi et miktarı, hayvan türleri ve bunların besili durumlarına göre büyük farklılık göstermez.

Canlı ağırlığa göre kemik oranı, en yüksek öküzlerde dir. Öküzlerin dışında kalan hayvanlarda kemik oranında büyük değişiklik görülmez. İyi besili bir hayvanla besili olmayan hayvandan elde edilen kemik miktarı, canlı ağırlığa göre % 50 civarındadır. Sığırların etinde, ortalama ham protein %21...26 ve saf protein oranı % 18...20 oranındadır.

6.5.2.2. Kalite Kontrol

Et sanayinin imalat aşamalarında insan gücüne daha fazla ihtiyaç duyulduğundan , standarda uygun mamül madde elde edebilmek için kalite kontrolü büyük önem kazanmaktadır.

Ürünlerin standart derecelere uygun olup olmadığını anlamak için yapılan işleme kalite kontrolü denir.(İNAN,1994) Mezbahalarda hayvanların ve etlerin muayene ve kontrolü veteriner hekimler tarafından yapılır. Veteriner hekim bulunmayan yerlerde , belediye hükümet doktoru tarafından yapılır.

Eterin muayene edilmesinin amaçlarını şöyle sıralamak mümkündür ;

- Hayvanlardan insanlar geçebilen hastalıklardan korunmak,
- Kesim öncesi muayeneleri ile salgın hastalıkların teşhis edilmesi ve yayılmasının önlenmesine yardım etmek,
- Eterin kaliteye göre ayırd edilmesiyle tüketicilerin aldatılmalarını önlemek,
- Mezbahada kesim yapılmasıyla kan, bağırsak,deri,yapağının değerlendirilmesinin sağlanmasıyla hayvan yetiştiricilerinin gelirini arttırmaktır.

Hayvanlar kesim öncesi tek tek muayenesi büyükbaş hayvanlarda yapılır. Koyunlar sürü halinde yürütülürken, arkada kalan sürüyü takip edemeyen ve yatıp kalan hayvanlar muayene edilir. Bildirimi zorunlu olan hastalıklardan birisi saptanursa gerekli yerlere haber verilir ve ilk önlemler alınır. Hastalık belirtisi kesin bir bilgi vermiyorsa, bunların kesimi hasta hayvan kesim salonunda yapılmaktadır.

Sağlık zabıtası kanunu ve Eterin teftiş nizamnamesinde; hayvanların ayakta muayenesinin yapılması, kasaplık hayvanların kesiminin (Kurban hariç) mezbahada veteriner hekim kontrolünde yapılması, mezbahaya gelen hayvanların çıkış belgesinin(Menze Şahadetnamesi) olması ve etin yenilmesini engelleyen bir hastalık olup olmadığının araştırılması üzerine bağlayıcı hükümler bulunmaktadır.

Hayvanların muayenelerinde, kesimi yasaklanmış hayvanların teşhis edilerek , usulüne göre imha edilmesi gerekir. Kesimi yasak hastalıklar, her ülkenin kendine göre düzenledikleri yasalarla yürütülür. Ülkemizde de halen yürürlükte bulunan sağlık zabıtası kanununun (HSZK) 120,121,124, ve 290'ncü maddeleri kesimi yasak hastalıkları içermektedir. Bu maddelere göre; antraks(dalak), yanıkara, sığır pastorellası, sığır vebası, kuduz, ruam(malleus-mankafa) ve koyun çiçeği kesimi yasak hastalıklar kapsamına alınmıştır. Bu hastalıklara yakalanmış hayvanlar kesilmez, imha edilirler.

Hayvanların kesim sonrası muayeneleri de bir takım yasa ve tüzüklerle belirlenmiştir.Eter ilk olarak gözle muayene edilir. Gözle muayenede dalak, karaciğer, akciğer, uterus,meme ve dil gibi organlar da elle temas edilerek, şüpheli durumlarda elle kesit yapılarak kontrol edilir. Gerekli olduğu durumlarda mikroskop ve laboratuvar muayenesi yapılmaktadır. Organların normal ve patolojik karakterleri incelenirken, kesitlerdeki kan miktarı, kıvamı, büyüklük renk ve parlaklık dikkatle incelenir.

Et ve etten elde edilen besin maddelerinin kontrolünde en çok başvurulan muayene yöntemleri organoleptik, bakteriyolojik, ve kimyasal olanlardır. Aynı zamanda et mamülleri kolay hile götüren pahalı gıda maddeleri olduklarından sık sık taklit ve taşış de edilmektedirler.

Et mamüllerine yapılan hileler dışında kalitesinin saptanması veya daha kaliteli üretim yapılmasını temin içinde çeşitli analizler yapılması zorunludur. Ancak kalitenin bu şekilde düzeltilmesi için o ürünün teknolojisinin yakından tanınması gerekir.

Et endüstrisi ile ilgili önemli yasa, tüzük ve yönetmeliklerde istenilen Umumi Hükümler şöyle sıralanabilir;

- (16 Mayıs 1953 tarih ve 4/808 s. kararname ile değişik şekli) İmal, ihzar veya taksim suretiyle muameleye tabii tutularak ambalajı içinde kapalı olarak satılan her türlü gıda maddelerinin ve Umumi Hıfzısıhha Kanununun 183. maddesinde yazılı malzemenin ambalajları üzerinde; bu malzemeyi yapanın isim ve adresi ve tanıtıcı işaretiyle içindeki maddenin cins ve nevi ve asgari net miktarı ile bu Nizamname hükümleri gerektiriyorsa yapıma tarihi kolayca okunacak şekilde matbu bir etiket bulunur.

Ambalajı içinde veya ambalajsız açık olarak perakende satılan bu maddelerin üzerinde bu nizamnamede aksine bir hüküm sevk edilmiş olmadıkça bunları yapanın isim ve adresleriyle satılan maddenin mahiyetini açıkça bildiren bir etiket bulundurulur.

-(21/3/1956 tarih 4/6999 s. kararname ile değişik şekli) Bütün gıda maddelerinin ve bunların konulduğu kap ve malzemenin bu nizamnamede gösterilen vasıfları haiz ve temiz bulunması mecburidir.

-Her türlü gıda maddelerinin imal, ihzar, küçük ambalajlara taksim veya muhafaza olunduğu ve satıldığı yerlerin ve tesislerin, içindeki alet ve edevatın, gıda maddelerinin taşındığı, içine konulduğu vasıta ve kısımların tamamen temiz bulunması ve bütün bu safhalarda gıda maddelerinin her türlü televvüsten korunması mecburidir.

- İnsan gıdası olarak kullanılacak hayvan yağları :

- a) Ham iç ve kuyruk, domuz yağları
- b) Eritilmiş iç ve kuyruk yağları
- c) Eritilmiş ve rafine edilmiş iç ve kuyruk yağları,
- d) Hayvani margarinler, olmak üzere dört sınıfa ayrılırlar.

- Kasaplık hayvan etleri tabiriyle , kasaplık ismi altında doğrudan doğruya veya çeşitli gıda müstahzarları yapmak suretiyle etlerinin yenilmesine müsaade edilmiş hayvanların, deri, baş, ayak ete kısımlarından ayrılmış olan taze ve fenni soğuk hava depolarında usulü dairesinde muhafaza edilmiş etler ile buna yapışık olan kemik, veter, sıfak ve yağları anlaşılır.

Bu etler erkek kıvrık eti, dişi karaman eti gibi tederik edildikleri hayvanın ırk, nevi, ve cinsine (hangi hayvan eti olduğu, erkek veya dişi bulunduğu) göre vasıflandırılarak satılırlar.

Doğumlarından itibaren mahalli belediyelerce tespit edilecek müddetler zarfında yalnız kuzular, kasap dükkanlarında mütat olarak beraber bulundurulmuş baş ve bazı ete kısımlarıyla birlikte ve domuzlar derileriyle satılabilirler.

-Doğrudan doğruya et halinde satılan veya çeşitli gıda müstahzarlarının yapılması için kullanılan etlerin, Sağlık ve sosyal yardım bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde; bu mezbahalarda kesilmiş hayvan etleri olması ve Hayvan Sağlık Zabıtası Tüzüğü ve etlerin Tefiş

yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir.

-Evvelden hazırlanmış kıyma halinde et satmak yasaktır. Ancak, gıda endüstrisinin bugünkü fenni icaplarını haiz ve devamlı veteriner kontrolü altında tutulan, bu işe mahsus soğuk hava depoları atelyelerinde hazırlanıp dışarıya hiçbir surette sızıntı vermeyen hususi ambalajlar içinde ve dondurulmuş veya soğutulmuş olarak muhafaza edilen ve bu ambalajla bu müesseselerde veya bu müesseselere ait dükkanlarda satılan ve normal olarak ete bağlı yağdan başka hayvanın diğer kısmı ve yabancı hiçbir madde bulunmayan çiğ kıymalar, bu hükümden müstesnadır.

-Dondurulmuş olarak devamlı muhafaza usulüyle saklanmış olan etler, kasap dükkanlarında bu etlerin vasıflarını muhafaza etmelerine yetecek derecede soğutulmuş soğuk hava depo veya dolaplarında bulundurulacak ve bu etlerin üzerlerine dondurularak saklandığını bildirir ayrıca bir etiket konulacaktır.

- Mezbahalarda sıhhi muayene neticesinde şarta bağlı olarak yenilmesine müsaade edilen etler, resmi makamların nezareti altında gerekli muamelelere tabii tutulduktan sonra mahiyetleri açıkça bildirilmek suretiyle belirli yerlerde satılabilir.

Kasaplık hayvan etleri aşağıdaki yazılı hallerde taklit ve teşhis edilmiş sayılırlar:

1. Üzerinde yönetmeliğe uygun muayene damgası olmayan veya mevcut damgası silik veya tahrip edilmiş bulunan bir çeşit hayvan etleri,
2. Üzerlerinde bu Tüzükte yazılı tarzda etiketi olmayan veya etiketteki yazılan noksan bulunan bir çeşit hayvan etleri,
3. Vasıfları, üzerinde yazılmış etiketlere uymayan her türlü hayvan etleri,
4. Zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde ile muamele edilmiş veya boyanmış her türlü hayvan etleri veya yenilebilir hayvan kısımları.

- **Pastürmalar** (16/5/1953) tarih ve 4/808 s. kararname ile değişik şekli) Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığınca faaliyetlerine müsaade edilmiş sıhhi kontrol altında bulunan fenni mezbahalarda kesilmiş sıhhatli kasaplık hayvanların, yapışık yağlarından başka bütün diğer unsurlarından ayrılmış olan et küdelerinin tuzlanıp tazyik edildikten ve kafi miktarda kurutulduktan sonra mahalli adetlere uygun usuller ile sarmısak, biber, çemenotu ve zararsız tohumlardan yapılan bir tabaka ile örtülen veya çemenlenmeden elde edilen et müstahzarlarıdır. Çemen tabakası içine boya veya yabancı bir boya maddesi katılması yasaktır. Pastürmalarda rutubet miktarı % 40'ı geçmez.

-**Sucuklar** Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığınca faaliyetine müsaade edilmiş bulunan fenni mezbahalarda kesilen sıhhatli kasaplık hayvan etlerinin et veya yağdan başka diğer bütün unsurlarından ayrıldıktan sonra kırılıp, içine mahalli adetlere uygun olarak konulması mutad olan tuz, biber, bahar, kimyon, sarmısak gibi zararsız maddelerin ilavesiyle elde edilen kitenin temizlenmiş ve kurutulmuş bağırsaklara veya bu maksatla kullanılmasına müsaade edilen benzeri diğer münasip maddeler içine doldurulup kurutulmasıyla elde edilen et müstahzarlarıdır. Sucuklarda safi et miktarı % 60 'tan aşağı ve yağ miktarı %40 tan fazla olmayacak, rutubet miktarı %40'ı

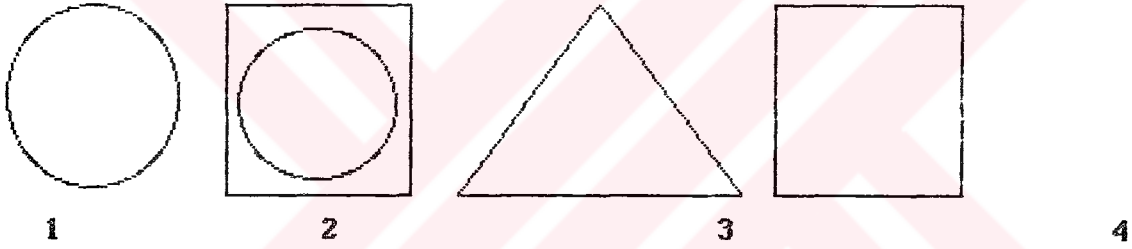
geçmeyecektir.İçine bu nispetten fazla yağ konulmuş olan sucuklar (çok yağlı sucuklar) etiketi altında satılabilirler.

-Sosis ve salamlar, (3/12/1983 tarihinde R.G.de yayınlanan değişik şekilli) sucukta belirtilen koşullarda, kasaplık hayvan etlerinin et ve yağlarıyla yöntemine uygun olarak yapay yada doğal kılıflara doldurulup gerekli teknolojik işlemlerden geçirilen et ürünleridir.Bunların içinde Yönetmeliğinde belirtilen miktarda katkı maddeleriyle yüzde 5'i geçmemek üzere patates nişastası eklenebilir.

-Kavurmalar, Sucukta yazılı olan şartlardaki kasaplık hayvanların, kendisine yapışık az miktarda yağdan başka diğer bütün aksamından tecrit edilmiş et kitlelerinin, parçalanarak yağ içinde kavrulduktan sonra temiz ve zararsız kaplarda yağ içine gömülmek ve üzerleri, et kitlesini tamamıyla ve kafi kalınlıkta kapatacak bir tabaka halinde yağ ile örtülmek suretiyle yapılan et müstahzarlarıdır.

-Etlerin Damgalanması

Mezbahada etlerin muayenesinden sonra damgalanması HSZN'nin 488-492 maddelerine göre yapılır.Bu maddelere göre etleri damgalamak için dört ayrı damga kullanılır.



Şekil 6.1. Kasaplık etlerde kullanılan damga çeşitleri

1. Kesin olarak yenilebilir etlere daire şeklinde 3.5 cm çapında ve içinde ait olduğu hayvanın isimleri yazılı (koyun, keçi,sığır, v.s) bir damga kullanılır. Bazı mezbahalarda koyun ve sığın ayırtetmek için manda ve keçi etlerine kırmızı boyalı damga vurulur.

2. Yenilebilen fakat besi değeri düşük olan etlere , kenarları 4 cm uzunluğunda kare olan ve içerisinde 3.5 cm çapında daire olan ayrıca ortasında ait olduğu hayvanın türü yazılan damga kullanılır.

3.Şarta tabii olarak serbest bırakılan ve yenmesine izin verilen etlere kenarları 4 cm olan kare şeklindeki damga vurulur.

4. Yenilemeyen ve imhası istenen etlere her kenarı 5 cm den az olmayan, üçgen şeklindeki damga vurulur.

Damgalar gövdenin her iki kenarına omuza, uyluğun dış kısmına ve kostalar üzerine vurulur.

6.5.2.3.Paketleme ve Ambalajlama

Paketleme ve ambalajlama, ürünün bir kaba yerleştirilmesidir. Bu hizmet bütün ürünler için, pazarlamanın her safhasında görülmektedir.

Yiyecek maddelerinin paketlenmesi ve ambalajlanması üzerinde son yıllarda önemli gelişmeler olmaktadır. Bilhassa bu gelişmeler et ve ürünlerinin son tüketiciler için paketlenmesi safhasında daha fazla görülmektedir.

Paketleme, pazarlama hizmetleri arasında bir masraf unsurudur. Paketlemenin en az masrafla yapılması, ambalaj kapları için ucuz ve dayanıklı malzeme seçimi, önemli araştırma konularıdır.

Ürünlerin ambalajlanması ve pazara ambalajlanmış olarak sürülmesi pazarlamanın etkili çalışmasını sağlamaktadır. Pazarlamada ambalajın yaptığı hizmetler şunlardır: (GÜNEŞ,1990)

1. Ambalajlama et ve ürünlerinin hacmini küçültür. (sucuk, salam, sosis)
2. Ambalaj, ürünün taşıma olanağını yaratmaktadır.
3. Ambalajlama ile ürün muhafaza edilmekte edilmekte ve dış etkilerden korunmaktadır.

Ürünün bozulması önlenmektedir.

4. Ambalajlama ile ürünün temiz tutulması sağlanmaktadır.

5. Ürünler aynı büyüklükteki pakete yerleştirildikleri zaman, her bir pakette aynı miktarda bulunmaktadır. Ambalaj kabında belirli bir miktarda malın bulunması, tüketici tercihlerinin kolaylıkla meydana çıkmasını sağlayarak, satışı süratli ve rahat bir hale getirmektedir.

6. Ambalajlama, ürünün tüketici tarafından tanınmasını sağlar ve seçilmesini kolaylaştırır. Pazara arz edilen mala çekicilik kazandırır.

Ürünlerin, özellikle tüketicinin zevkine hitap edecek ve ilgisini çekecek şekilde ambalajlanması masrafları yükseltecektir.

7. Ambalajlama, perakende satışlarda kendi kendine hizmet şartlarına olanak, yaratarak modern pazarlama sisteminde masrafları azaltır.

Ambalajlama bütün bu hizmetleri yerine getirirken bir masrafa sebep olmaktadır. Ambalajlamanın daha ileri götürüldüğü hallerde bunun için katlanılan masraflar, satış masrafları içinde çok büyük bir yer almaktadır. Böyle hallerde gözönünde tutulacak en önemli husus, ürünün ambalajlanması dolayısıyla elde edilecek karın, bunun için katlanılacak masraflardan yüksek olmasıdır.

Et ve et mamüllerinin ambalajlanması konusunda raf ömrü, tüketicilerin kullanabileceği, sağlığa zarar vermeyecek şekilde iletilmesi, başka bir deyişle son kullanım tarihi veya dayanma süresinin belirlenmesi tüketici kadar üretici ve pazarlamacılar içinde önemli bir husustur.

Bu nedende günümüzde modern teknolojinin getirdiği olanaklarla et paketleme ve ambalajlanmasında kullanılan ambalaj malzemeleri ve teknikleri geliştirilmekte ve çeşitlendirilmektedir. Et ve mamülleri ambalajlamanın üzerine tanıtıcı ve albeniyi artıran etiketler konmaktadır.

Et ve et ürünlerinin tüketiminde son zamanlarda en çok başvurulan yöntem bu ürünlerin tek olarak içinde hava bulunmayan folyelerde paketlenmesidir. Böylece et veya ürünlerinin çevredeki mikro organizmalarla ilişkisi kesilmiş olmakta, dolayısıyla dayanma süreleri artmaktadır. Etin kalitesi, saran folyelerde uzun süre değişmeden kalabilmektedir.

Paketlenmiş et ürünlerinin normal koşullarda 4.4...6.6 °C de saklanmasıda lag safhası (ortama uyum safhası) 2 gün sürmekte ve başlangıç bakteri sayısı 300/g iken 7 gün sonunda 10/g olmaktadır. Aynı etin vakumla paketlenmesinde lag safhası 4 gün olmakta ve bakteri sayısı aynı koşullarda 7 günün sonunda 300.000/g kadar yükselmektedir. Vakumla paketlenen etlerde bakterilerin çoğalma hızı azalmaktadır.

Gıda maddeleri için ambalaj standardı 17 Temmuz 1985 de yasal olarak başlamıştır. Ambalaj standard uygulaması ile ; ambalajlar üzerinde firmanın ticaret ünvanı, tescilli markası, malın parti ve seri numarası, üretim tarihi, dayanma süresi ile hacim, adet, ağırlık, uzunluk birimleri ile belirtilen net ürün miktarı bilgileri yer almaktadır. Ambalaj standardına göre dış satım ürünlerinde ise, aynı bilgiler ambalaj üzerine yabancı dilde yazılabilmektedir.

6.5.2.4. Taşıma

Taşıma ürünün üretim sahasından, işleme ve tüketim merkezlerine ulaştırılmasıdır. Bu hali ile taşıma, pazarlamanın her safhasında karşılaşılan önemli bir hizmettir.

Taşıma hizmetleri genel olarak yerel taşıma ve uzak mesafelere taşıma şeklinde iki gruba ayrılabilir.

Et ve ürünleri hangi yollar ile ve ne şekilde taşınursa taşınırsınlar, her halde de, belirli prensiplere göre hareket edilmektedir. Bu prensipler şunlardır:

1. Uzun mesafelere taşınacak ürün için yol durumuna göre uygun ambalaj kabı seçilmelidir. Ambalaj kaplarının birbirlerini bozmayacak ve ezmeyecek şekilde konubmaları sağlanmalıdır.
2. Bütün taşıma işlerinde ürünün bozulmaması ve kalitenin kaybolmamasına ayrı bir özen verilmeli ve ürün korunmalıdır. Ürünlerin taşıma esnasındaki korunmasında, taşıma aracının soğuk hava düzeninin tekniğe uygun ve devamlı çalışabilir olması önemlidir. Soğuk hava tesisleri ile koruma tedbirlerinin alınması, taşıma masraflarını önemli derecede yükseltmektedir.
3. Kırmızı et ve ürünlerinin belirli merkezlere zamanında ulaştırılması için sürat ayarlanmalıdır.
4. Ürünlerin bir zarar görmeden nakledilmesinde taşıma aracının sarsıntısız yol alması esastır. Yollar üzerinde ve araçta bu konuda gerekli tedbirler alınmalıdır.
5. Taşıma hizmetlerinde iyi bir organizasyon şarttır. Fertlerin mallarını nispeten küçük yükler halinde ayrı ayrı taşınmaları, masrafları yükseltmektedir.
6. Taşıma hizmetlerinde devletin düzenleyici rolleri önemlidir. Memleketin anayol ağını devlet yapar. Büyük taşımacılık işleri bazı hallerde devletin kurduğu özel kurumlar ile doğrudan doğruya, bazı hallerde de şahısların katılımlarıyla birlikte yapılır.

Tüm taşıma araçlarında et ve ürünlerini bozulmaması için çeşitli soğutma metodlarının uygulandığı görülür. Tüm taşıma araçlarından hangisi kullanılırsa kullanılsın, soğutucu birimden çıkan soğuk havanın tarımsal ürün yükünün altında ve etrafında dolması sağlanmalıdır.

- Kasaplık Hayvanların Mezbahaya Taşınmaları

Kasaplık hayvanların besiyeye alındığı yer ile kesildikleri mezbahalar arasında az veya çok, ama devamlı bir mesafe vardır. Bu nedenle her kasaplık hayvanın kesilmesi için mezbahaya nakledilmesi söz konusudur. Hayvanların nakli veya nakil şekli ve koşullarının, fire oranı ile et kalitesi üzerinde etkili olması, bu konu üzerinde önemle durulmasını gerektirir.

Çoğu batılı ülkelerde, borsalar ve mezbahalar kasaplık hayvanların kesif olarak buldukları yerlerde kurulmuştur. Ülkemizde bu durum tamamen tersinedir. Kasaplık hayvanlarımızın büyük bölümü doğu illerimizde, bunları kesen ve işleyen fabrikalarımızın çoğunluğu ise İstanbul ve çevresinde kurulmuştur. Ülkemizin geniş topraklara sahip olması, hayvanların kesif olarak buldukları yer ile kesildikleri mezbahalar arasında çoğu zaman 1000km. dolaylarında bir mesafenin bulunması, hayvan taşımacılığının önemini özellikle ülkemizde çok daha artırmaktadır.

Hayvanlar mezbahalara yolun uzaklığına ve ekonomik koşullara bağlı olarak ; sürülerek, demiryolu, kara ve deniz vasıtalarıyla nakledilebilirler.

Edirne ilinde hayvanların taşınmasının büyük bir çoğunluğu karayolu ile bazı durumlarda da demiryolu ile yapılmaktadır.

Canlı hayvanların trenle nakledilmelerinde özel vagonlar kullanılır. Bu vagonlarda havalandırma sistemi, yemleme ve sulama yerleri bulunmaktadır. Büyük ve küçükbaş hayvanlar trenle birarada nakledilmezler. Bu nakilde yolun uzunluğu, hava sıcaklığı ve besi durulan hayvanlar üzerinde etkili olmaktadır. Büyükbaş hayvanlar vagonlara yerleştirilirken aralarında bir insan geçecek kadar mesafe, küçükbaş hayvanların ise yatabilecek yerleri mutlaka olmalıdır.

Kasaplık hayvanların karayolu ile taşınmalarında da genellikle demiryolu ile taşımacılığa istenen koşullar olmalıdır. Bu gaye için karayolu nakil vasıtalarının kasaları 1 veya çok katlı olabilmektedir.

Mezbahaya karadan, demiryolu veya doğrudan sevk olunan hayvanlar, doğrudan doğruya mezbahaya alınırlar.

Kasaplık hayvanlar taşıma başlangıcı ve sonunda tartıldığında arada fark olduğu görülür. Bu fark "taşıma finesi " olarak isimlendirilir.Eğer, taşınmadan dolayı oluşan fire, taşınan km.'ye bölünürse, hayvanın 1 km. 'de verdiği fire ortaya çıkmaktadır.

Kasaplık hayvanlar nakledilmeleri sırasında buldukları koşullara göre canlı ağırlıklarından yüzde olarak kaybettikleri miktar şöyledir:

Sığır % 8 - 15

Dana % 3 -14

Koyun % 2- 16

Sıcak mevsimlerde yapılan taşımacılığa oluşan fire % 2-3 oranında daha fazladır.İyi beslenmiş hayvanlarda görülen fire daha azdır.Ayrıca taşıma yolu uzadıkça, fire miktarı da giderek azalmaktadır.Örneğin, trenle yapılan nakillerde ilk 24 saat sonunda normal beslenmiş sığırlarda vücut ağırlığının % 7-10, 48 saatte % 14-16 ve 5 günde % 15.4'ünün kaybolduğu görülmüştür.(YILDIRIM,1984)

-Eterin Taşınması

Eterin üretiminden tüketimine kadar soğuk zincirin kırılmadan devam etmesini sağlamak ancak o etin bir yerden bir yere taşınmasının yeterli derecede soğukta olmasıyla mümkündür. Böylece uzun yoldan getirilmiş etlerin, kalitesi bozulmadan tüketici eline geçmesi sağlanır.

Diğer bozulan besin maddeleri gibi etlerin de taşınması kara, deniz, demir veya hava yolu ile olmaktadır. Taşımada en çok kara demir ve deniz yolları kullanılmaktadır. Et taşımacılığında kullanılan araçlar şunlardır:

1. Havalandırma Tertibatlı Arabalar;

Bu arabalarda yüklemeye kapılarının dışında, havanın giriş ve çıkışı için özel pencereler veya araba içerisinde hava sirkülasyonu sağlayıcı bir alet vardır. Çok kısa mesafeler için kullanılır.

2. İzolasyonlu Araba(Termos Araba);

Tavan, taban ve yan tarafları izole edildiğinden dış sıcaklıktan etkilenmezler. Arabanın içi, içerisine konan soğuk etlerin etkisiyle soğutulabildiği gibi, kuru buz konarakta soğutulur. Kısa mesafelerdeki taşımacılıkta kullanılır.

3. İzole Edilmiş Soğuk Arabalar;

Orta mesafedeki taşımacılıkta kullanılan bu tür arabalar dıştan buz, tuzlu veya kuru buz konularak soğutulurlar. Kullanılan soğutucu maddeler, 25 °C lik dış ısıda boş arabanın iç ısısını soğuk et taşımacılığı için +5 °C ye ve donmuş etlerin taşımacılığı için -18 °C ye indirip, 12 saat süreyle bu etkinliklerini devam ettirmeleri gerekir.

4. Soğutucu Cihazlı Arabalar;

Uzak mesafelere taşımacılıkta kullanılır. Bu tür arabaların izole edelmesinin yanı sıra soğuk üreten makinaları da vardır. Böyle arabalarda mekanik soğutma ya doğrudan arabanın kendi motorundan alınmakta veya ek olarak konan benzinli bir motordan elde edilmektedir. Arabanın bozulup yolda kalması halinde, soğutma sistemi elektrikle çalışabilecek durumdadır. Frigorifik arabalar iç ısı, hava sıcaklığı +30 °C olduğunda +12 °C arasında veya +12 °C ..-10 °C arasında ayarlanabildiği gibi +12 °C...-20 °C ler arasında da ayarlanabilmektedir.

6.5.2.5. Depolama

Et ürünlerinde ürünün bozulmadan muhafazasını sağlamak için depolama zorunludur. Ürünler değişik biçimlerde depolanırlar. son yıllarda derin dondurma suretiyle de ürünleri taze olarak muhafaza yoluna gidilmektedir. Taşıma anında ve perakendeci (kazap, süpermarket v.b.) mağazalardaki derin dondurucularda da ürün korunabilir. Ürünü devamlı olarak koruyan bu sisteme "soğuk zincir" denir. (INAN,1994)

- Karkasların Depolanması

Kasaplık hayvan gövdelerinin soğukta dondurulması yönteminde , soğutulmuş et kalitesinin aynı taze ete olduğu gibi kalmasıdır. Etlerin soğukta muhafaza edilmeleri sırasında bazı değerlerinde bir azalma olmadığı gibi lezzetlerinde de olgunlaşmadan dolayı olumlu yönde değişiklikler görülebilmektedir. Gövde halindeki etler soğuk depolamada birkaç hafta, dondurma depolarında 1 sene kadar bozulmadan kalabilirler.

Etlerin soğuk ile konserve edilmeye başlanması, et teknolojisinde ekonomik ve hijyenik yönden önemli ilerlemelere neden olmuştur.

Ekonomik yönden, sıcak gövde etin mümkün olduğu kadar çabuk soğutulması istenir. Böylece etin içerdiği suyun buhar halinde dışarıya çıkması önlenir ve dolayısıyla fire daha az olur.

Soğutulmuş etlerin bozulmadan kalabilme süreleri, soğuk depoda uygulanan ısı derecesi, rutubet oranı ve hava sirkülasyonu hızı ile etin depolama başlangıcındaki hijyenik durumuna bağlı olarak değişir. Kasaplık hayvanların hijyenik kurallara uyularak kesilmeleri yüzey bakterileri sayısını azaltır. Böyle etlerde sonradan artan bakteri çoğalmasının önlenmesi için hemen çabuk yöntemlerden biriyle soğutulmaları gerekir. Yavaş yöntemle yapılan soğutmalarda et soğuyana kadar yüzey bakterileri çoğalabilme olanakları bulduklarından depolama süreleri kısa olur.

Soğuk depolara karkas konurken, birbirlerine değmeyecek ve aralarında soğuk hava sirkülasyonu olabilecek şekilde asılmaları gerekir. Bu durumun sağlanması için soğuk depo tabanına her m²'sine 200 kg. lık bir gövde asılacak şekilde depolama yapılmalıdır.

Etlerin depolanmaları esnasında gövdeden sızan su nedeniyle verdikleri fire miktarı, etin kalitesine ve soğuk depoda uygulanan iklim koşullarına bağlı olarak önemli ölçüde değişir.

-Donmuş Etlerin Depolanması

Donmuş etlerin depolanma koşulları ve süresi dondurulma yöntemiyle yakından ilişkilidir. Etler normal olarak 0 °C 'nin altında donmuş olarak kalabilmektedir. Ancak bu derece dondurulan etlerin dayanma süreleri birkaç haftadan fazla değildir.

Dondurma depolarında, donmuş etlerin konulmaları için özel bölmeler mevcuttur.

Dondurma depolarında sıcaklığın her tarafa aynı olacak şekilde ayarlanmasına dikkat edilmelidir. Depo ısı genellikle -18 °C'de tutulmakta, ancak son yıllarda daha kaliteli et ve daha az fire elde etmek için soğuk depolarda ısı -28 °C hatta -30 °C'ye kadar düşürülmektedir.

Etlerin dondurulma süreleri, et türünü ve bileşimini gözönüne almazsak büyük ölçüde ön soğutma süresi, paketlenme şekli ve et parçalarının büyüklüğüne göre değişir. Kısa bir süre depo edilecek etlerde, kısa bir ön soğutma devresi geçirmiş etler kullanılmalıdır. Ayrıca depo edilecek etin yüzeyi, hacmine göre ne kadar küçük olursa depolama süresi o kadar fazla olmaktadır. Fire oranı, ısı derecesine göre -28 °C'de depo edilen etlerde, -18 °C'de depo edilen etlere nazaran % 50 oranında daha az hesap edilebilmektedir.

- Sucukların Depolanması

Sucuklarda olgunlaşma esnasında devam eden bakteriyel ve biyo-kimyasal olaylar, saklanmaları sırasında da devam etmektedir. Bu nedenle saklanmalarında uygulanacak yöntem, o sucuğun bozulmasında veya dayanıklılık süresinin uzamasında etkili faktör olmaktadır.

Sucukların depo edildiği veya bekletildiği oda ısısının iyi ayarlanması son derece önemlidir. Yüksek ısıda depolanan sucuklarda acılaşma çabuk meydana geldiği gibi, düşük ısıda depolanan sucuklarda dış kenarlarının kuruyarak gri bir renk alması görülmektedir. Sucukların saklandığı depoların ısısı için en uygun sıcaklık 10..15 °C 'tir.

Depolamada diğer önemli bir faktör de sucukların depolandığı yerin rutubet miktarıdır. Yüksek rutubette depolamada, sucuklarda bozulma çok daha erken olmaktadır. Rutubet miktarının çok düşük olmasından da sucukların kenarlarının erken kurumasından dolayı erken bozulma meydana gelmekte ve fire fazla kuruma nedeniyle büyük olmaktadır. Depolamada uygulanacak en iyi rutubet miktarı %70...80 arasında olmalıdır.

Sucukların depo edildiği yerde hava ceryanının ve güneş ışığının olmaması gerekir. Sucuklar çok uzun depo edildikleri takdirde, fire oranı büyük olmakta ve sucuk yüzeyinde de kıvrımlar meydana gelmektedir.

6.5.2.6.Risk Taşıma

Canlı kasaplık hayvanlar yerel pazarlarda satılıp, mezbahalarda kesilip, et ve ürünlerine dönüştürüldükten sonra tüketicinin sofrasına gelinceye kadar çeşitli zarar tehlikeleri ile karşı karşıyadır.

Bu zararların bir bölümü insanların hatalarından ileri gelebilmektedir. Bunlar daha iyi bir idare ve işletmecilik ile giderilebilir veya zarar tehlikeleri azaltulabilir. Bazı zarar tehlikeleri ise beklenmedik şekillerde ortaya çıkabilmektedir.

Ürünün pazarlamasında karşılaşılan bütün bu zararlar, bir masraf unsurudur ve bu masraf unsurlarının pazarlama sistemi içinde karşılanması gerekmektedir. Bu masraflar, ya üretici ve pazarlayıcıların ürünlerin satış fiyatlarını bir miktar yükseltmeleri suretiyle, veyahut da sigorta primi ödemesi şeklinde karşılanır.

Pazarlama masrafları arasına doğrudan doğruya bir masraf unsuru olarak giren risk taşıma karşılığı, daha yüksek bir pazarlama payı yaratmaktadır. Hatta bu risk karşılığının üretimle beraber başladığı yukarıda belirtilmiştir.

6.5.2.7.Fiyat Saptama

Pazarlama sistemi içinde ürün üreticiden tüketiciye akarken fiyatın oluşması dikkat çekici bir olgudur. Serbest pazar şartlarının hakim olduğu durumlarda fiyat, alıcı ve satıcı arasında kararlaştırılır. Ancak fiyatın oluşacağı dönemler üzerinde toptan satıcıların etkileri büyüktür.

Pazarlamada tüketici talebini üreticiye yansıtan en güçlü araç fiyattır. Ama kasaplık hayvan üreticileri örgütlenmedikleri ve bu piyasaya hakim olmadıkları zaman canlı hayvan fiyatlarına etkiye bulunamazlar. Diğer taraftan kasaplar ve diğer aracı komisyoncular tüketici fiyatlarına fazla etkiye bulunmadıklarından, pazarlama marjlarını arttırmak için canlı kasaplık hayvanları ahımlarında ödedikleri fiyatları düşürme eğilimindedirler.

Pazarlama kanallarında fiyatlar üreticiden tüketiciye doğru giderek artmaktadır. Arz ve talep hakkında doğru bilgilerin bulunması, fiyatın pazarlama sistemi içindeki arzı ve talebi tam olarak aksettirecek şekilde ve adaleti olarak kararlaştırılmasına bağlıdır. Pazarlama bilgilerini toplama ve yayma sistemi bu yönden büyük önem taşımaktadır.

Pazarın fiyat sisteminin baş noktasını toptan pazarda oluşan fiyat meydana getirmekte, bundan önceki ve sonraki fiyatlarda da değişimler görülmektedir. Böyle olunca pazarlama sisteminin diğer kademelerinde de farklı fiyatlar ile karşılaşmaktadır. Pazarlama sistemi içinde depolama, paketleme, taşıma, el değiştirme ve diğer pazarlama hizmetleri etken bir şekilde yapıldıkça ve pazar bilgilerini toplama ve yayma tüm pazarda açık olarak yapılmadıkça fiyat farkları azalabilmektedir.

6.5.2.8. Finansman

Pazarlama hizmetleri içinde kendilerine çeşitli hizmetler yapılan kırmızı et ve ürünleri, bu hizmetleri gerçekleştirebilmek için paraya ihtiyaç gösterirler. Bu hizmetleri yapan komisyoncu, celep, kasap, et endüstrileri, depolayıcılar, nakliyeciler ve diğer pazarlama hizmetlerini yapanlar, nakit paraya ihtiyaç duyarlar. Nakit paranın elde bulunmaması kredi ihtiyacına doğurmaktadır. Bu kredi ihtiyacı ise faiz yolu ile masraflar yaratmaktadır.

Pazarlamacının ihtiyaç duyduğu kredi, sabit tesis kredileri ile işletme kredileri olarak ortaya çıkmaktadır.

Sabit tesis kredileri depolar, paketleme evleri gibi pazarlama kolaylıklarının kurulması içindir. Bunlara orta ve uzun vadeli olarak ve kısmen düşük faizlerle elde edilmesine ihtiyaç duyulmaktadır. T.C. Ziraat Bankasının çeşitli yatırım kredileri, tarıma dayalı sanayii kredileri, tarımsal pazarlama yatırım kredileri bu grup içindedir. Bu krediler hayvancılıkla uğraşan et ürünleri üreten özel şahıs ve işletmelerine, büyük et entegre kuruluşlara v. b açılmaktadır.

Sabit tesislerde ürünün işlenmesinde gerekli çeşitli masraflar, işletme kredileriyle karşılanır. Sabit tesislerin verimliliği, yeterli işletme kredisinin ayrılması ile yakından ilgilidir.

Pazarlamacı yönünden ihtiyaç duyulan kredinin zamanında ve düşük faizle sağlanması önemlidir. İşletme bakımından, elde edilen kredinin zamanında ve yerinde süratle kullanılması da büyük önem taşımaktadır. Pazarlamacı bir taraftan kredi kaynaklarını incelemek, diğer taraftan sağladığı krediyi süratle kullanmak ve geri dönüşlerini sağlamak durumundadır.

6.5.2.9. Muhasebe

Pazarlama ile ilgili finansman hizmetlerinin yürütülebilmesi, muhasebe kayıtlarının ve hesapların tutulmasını zorunlu kılar. Ürünler pazarlama kanallarından geçerken, bunlara ödenen bedellerin ve yapılan masrafların kaydedilmesi gerekir. (İNAN,1994)

Pazarlamada kaydedilen çeşitli muamelelerin kaydedilmesi, imal edilmeyecek bir pazarlama hizmetidir. Pazarın her aşamasında karşılaşılan bu muameleler belirli ve sınırlıdır.

Pazarın çeşitli aşamalarına göre ürünlerin değişik kanallara aktıkları bilinmektedir. Mesela canlı kasaplık hayvanları satın alan kasaplar ve et işleme tesisleri bunları et modelleri olarak satabildiği gibi, bir kısmında bu hayvanları sucuk,salam,soşis v.b et ürünlerine çevirerek diğer toptancı pazarlara sevk etmektedirler. Toptancı pazarda ikinci bir tüccar ürünü tüketiciye satar. Bu durumda ikinci satıcı, birinci satıcıya, ürün için ödediği fiyatı ve yapılan masrafları gösteren(katma değer vergisi gibi) bir hesap pusulası (fatura, fiş) düzenler. Tutulan kayıtlar, kesilen faturalar ile malın akış kademeleri ve yönleri tespit edilir. Çeşitli pazarlama kademelerinde tutulacak kayıtlar yasa ve yönetmeliklerle belirlenmiştir.

6.5.2.10. Satış

Ürünün pazarlama sisteminin bir aşamasından diğer bir aşamasına geçmesi için alıcı ve satıcının biraraya gelmesi ve ürünün el değiştirmesi satış hizmetini yaratmaktadır. Satış hizmeti mala mülkiyet faydasını kazandırır veya ekonomik anlamda bir malın satışı yeni bir fayda meydana getirir.

Pazarlamada satışların pek çoğu çeşitli pazarlama hizmetleri arasında irtibat sağlamak için malı son tüketiciye mal etmek için yapılmaktadır.Bu işlem özel bir pazarlama fonksiyonu olarak belirmektedir.

Canlı kasaplık hayvanlar kırmızı et ve ürünlerine dönüştürülürken, çeşitli pazarlama kademelerinden geçerek son tüketiciye satılmaktadır ki, pazarlama sistemi işleyebilsin. Bu nedenle satış fonksiyonu pazarlamanın kalbi olarak kabul edilmektedir. Pazarlamacı malı tüketiciye iletebilmek için tüm pazarlama hizmetlerini tamamlayacak,bütün bilgi, beceri ve zekasını kullanacaktır. Sonuçta bu ürünlerden alan, bu alışverişten memnun olacaktır.Bu şekilde yerine getirilen bir satış hizmeti, tüm pazarlama hizmetlerinin tamamlanmasını ve beklediğini yerine getirmiş olmaktadır.

Pazarlayıcının malı tüketicide belirli faydahlıkları yaratacak şekilde satılabilmesi; malı iyi teşhir etmesi, tanıtması satış taktiklerini bilmesi ikna edici ve inandırıcı olmasına yakinen bağlıdır.Bu nedenle pazarlamada satış elemanlarına ve onların eğitimlerine büyük önem verilmektedir.

Satışın büyümesi ve süratlenmesi, satış şekilleri ile sıkı bir ilişki göstermektedir. Bu durum pazarlamada çeşitli satış şekillerini geliştirmektedir. Özellikle standart halde ve büyük miktarlarda ürün satışları satışın etkinliğini arttırmakta, maliyetini düşürmektedir.

6.5.2.11. Promosyon (Satış Geliştirme Faaliyetleri)

Promosyon pazara sunulan ürünü tanıtmaya, özendirme, öne çıkartma ve sonuç olarak tüketicinin ürün satın alma isteğini oluşturmaktadır.

Özellikle gıda sektöründe promosyon çok önemli bir pazarlama tekniğidir. Zira rekabetin çok yoğun olduğu bu sektörde ürünü tanıtmaya, özendirme, öne çıkartma ve istenmesini sağlama,

- Sürümünü artırıp, maliyeti azaltma,
- Soğuk depo ve dolaplarda kalış süresini azaltma,
- Yeni ürüne zemin hazırlama,

bakımından önemlidir. Tüketici kalite, sağlık ve teminde süreklilik gibi konularda güvenilirlik öğelerini marka ile özdeşleştirebilmektedir. Tüketici bu konularda güvendiği markaların arkasından gitmekte ve güvendiği marka tarafından sunulan her ürüne, en azından deneme alm aşamasında, koşulsuz ilgi duymaktadır.

Daha sonra ilginin devamı ürünün verdiği tat, lezzet, yaşam tarzına uygunluğu ve neticede fayda fiyat anlızinin sonucuna bağlı olmaktadır. Bir başka deyişle, marka bilincini mamül bilinci takip etmektedir. Marka bilincinin yerleşmiş olması mamül bilincini pozitif etkilemekte, tüketici bu konuda şarlanmış ve önyargılı düşünmemektedir. (Bu noktanın doğruluğu birçok değişik üründe markanın tat, lezzet, kullanım testi yapılarak kolaylıkla belirlenebilir.)

- Reklam (Talep Yaratma)

Reklam tüketicilere bir mal yada hizmeti duyurmak bunlara ilişkin bilgi vermek ve böylece satışları artırmak amacıyla göze yada kulağa hitap eden mesajların hazırlanması ve bu mesajların bedel karşılığında iletişim araçlarından yayınlanmasıdır. (Kurtuluş,1978)

Üretilmiş olan bir et ürünü yüksek miktarda protein ve vitamene sahip olabilir, fakat bu hal tüketicilerce bilinmiyorsa ürün talebinin büyümesi zordur. İşte satıcı bu yönden malın özelliklerini tüketiciye sağlayacağı faydaları mümkün olduğu kadar yaymak durumundadır. Ürünü iyice tanıtabilmek için, onun özellikleri itibariyle tam olarak bilinmesine gerek vardır. Ancak ürünü tanıtmaya tüketicinin özelliklerini de yakından bilinmesi suretiyle yapılabilir. Bu nedende ürünü tanıtmaya tüketicinin özelliklerini de yakından bilinmesi suretiyle yapılabilir. Bu nedende ürünü tanıtmaya tüketicinin özelliklerini de yakından bilinmesi suretiyle yapılabilir. Bu nedende ürünü tanıtmaya tüketicinin özelliklerini de yakından bilinmesi suretiyle yapılabilir.

Özellikleri ile tanımak talep yaratma fonksiyonunun diğer bir unsurudur. Bu yapılabilirse bu ürün için daha önce mevcut olmayan tüketici talepleri yaratılabilir. Böylece reklam, bir satış taktiği ve şekli olarak belirmektedir. Buna göre reklam satış fonksiyonundan ayrılmakta ve aynı bir fonksiyon olarak ortaya çıkmaktadır.

Reklam fonksiyonunun başlıca iki şekli mevcuttur. Bunlardan biri tüketicinin yeni bir ürün satın almasında meydana çıkmaktadır. Pazarla daha önce mevcut olmayan bir mal, talep yaratma fonksiyonu ile tüketicilere duyurulur. Böylece talep yaratma fonksiyonu ile yeni ürünün faydaları ve vasıfları bakımından aydınlanan tüketici, daha önce almaya gereksinim duymadığı bu ürünü

kendisi için gerekli bir ihtiyaç ürünü olduğuna karar verir. Reklamı başarılı bir şekilde kullanan satıcılar, pazarda halen mevcut olan tüketicileri kendi ürünlerine çekerler.

Reklamın pazarlama içindeki önemi, pazardaki tüketici sayısına göre ürünün arzının az veya çok oluşuna bağlı olmaktadır. Dış ticarete de reklamın özel bir yeri vardır. Ürünü tanıtmak ve reklamın, dış satımın artırılmasında önemli tesirleri olduğu kabul edilmektedir. Reklam, dış satımın satmak istediği ürünün kartviziti olarak ifade edilmektedir.

Reklam ile ürünün potansiyel alıcılar topluluğundan yeni kişiler kitleler tarafından alınıp yenilmesi sağlanmakta ve bunlar üzerinde de marka bilinci yaratılmaktadır.

6.5.2.12. Pazar Bilgilerini Toplama ve Yayma

Pazarlama ile ilgili sorunlar pazar bilgilerinin tam olarak bulunduğu hallerde çözümlenebilir. Pazar bilgileri orijinal olarak üretim alanından(arzla ilgili), pazarlama kanalları ve bu kanallarda yer alan ticari kuruluşlardan ve tüketicilerden sağlanır. (İNAN, 94)

Pazar bilgileri arasında en önemlisi fiyatla ilgili olanlardır. Bununla birlikte sağlıklı ve anlamlı fiyat bilgilerini toplamak ve yaymak güçtür. Bunun başlıca nedeni Türkiye'deki kalite ve pazarlama hizmetlerindeki farklılıklardır.

Pazarlamada üretimden tüketici davranışına kadar her aşamada piyasa hakkında zamanında ve yeterli bilgi edinme üretici ve firmaları zarar ve iflas riskinden korumaktadır. Ayrıca üretici ve firmaların karlılığını önemli ölçüde etkileyerek, tüketicilerin isteklerine uygun mal ve hizmet üretimi gerçekleştirilmiş olur.

Bu bakımdan, bir ülkede tarımsal kalkınmanın hedefine ulaşabilmesi için yalnızca üretime değil, pazarlama hizmetlerine de gerekli önem verilmeli ve bu konuda yararlı olacak önlemler zaman geçirilmeden alınmalıdır.

7. EDİRNE İLİ'İNDE CANLI HAYVAN VE KIRMIZI ET PAZARLAMA KANALLARI

7.1. Pazarlama Kanallarının Genel Yapısı ve İşleyişi

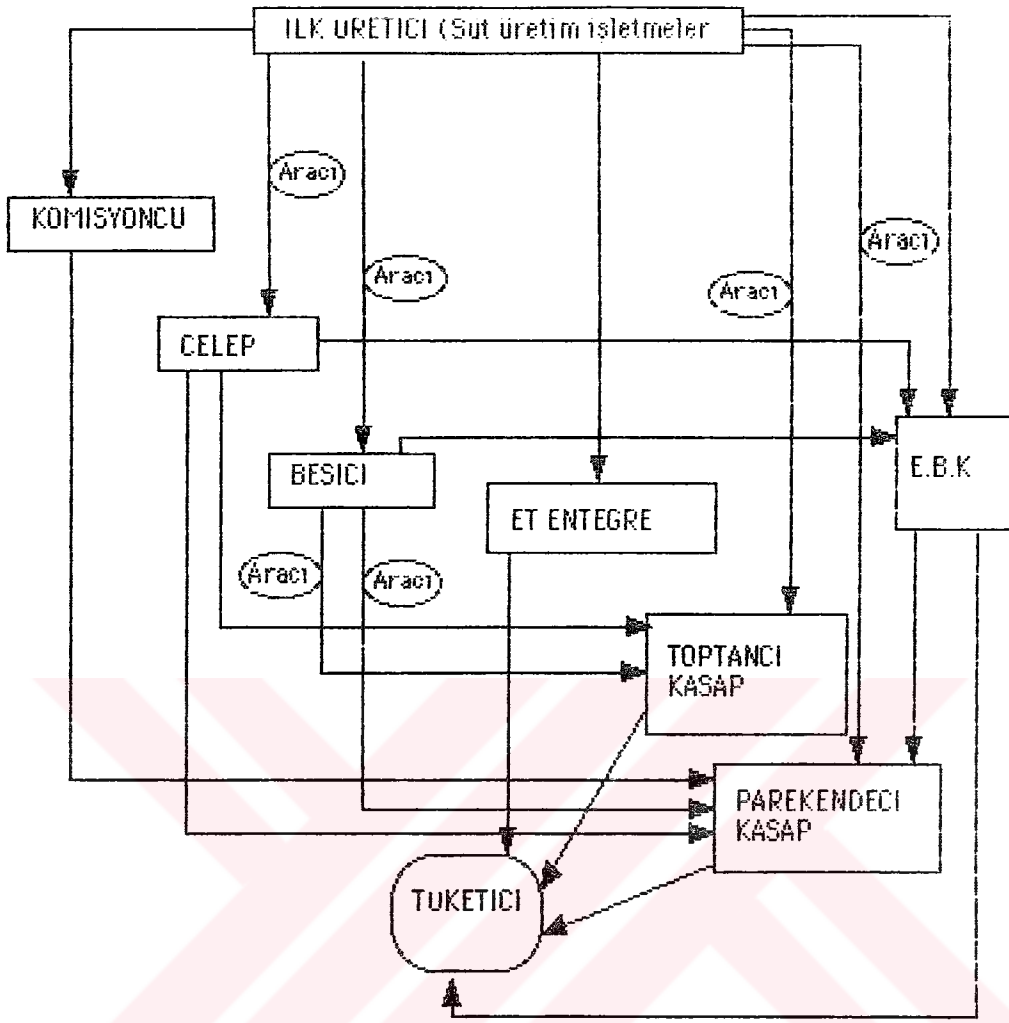
Canlı kasaplık hayvanlar üreticiler tarafından doğrudan doğruya en son tüketicilere satılmazlar. Canlı hayvanlar kesimden sonra çeşitli et ve ürünlerine dönüştürülüp çeşitli kanallardan geçerek ve bu kanallarda değişik olaylarla karşılaşarak son tüketicilere ulaşırlar. Pazarlama veya dağıtım kanalları olarak anılan bu yollarda çok sayıda pazarlama aracılan bulunmaktadır. Çerikçi, canbaz, celep, canlı hayvan borsası, toptancı veya yarı toptancı kasap ve nihayet perakendeci kasap gibi değişik adlar altında faaliyet gösteren bu araçların sayısı pazarlama kanalının uzunluğuna bağlı olarak artmakta veya azalmaktadır. Pazarlama kanallarının kısa olması, canlı kasaplık hayvanların üreticilerinden alınıp çeşitli ürünlere dönüştürüldükten sonra araya çok sayıda aracı girmeden tüketiciye ulaşması demektir. Bütün bunlarla beraber, bazı üreticiler hayvanlarının bir kısmını doğrudan doğruya kasaba, bir kısmını celeplere veya borsaya, diğer bir kısmını ise et sanayii tesislerine satarak aynı anda çeşitli kanalları kullanabilmektedirler.

Canlı hayvanlar genellikle iki yada üç aşamalı bir kanaldan geçerek pazarlanırlar. İlk toptancı olarak adlandırılan mahalli ahçı ve celepler tarafından üreticiden toplanan kesimlik hayvanlar canlı hayvan borsasında veya pazarlarda yarı toptancı kasaplara satılırlar. Yarı toptancı kasaplar ise mezbahada kesilen hayvanları perakendeci kasaplara ulaştırmaktadırlar. Bazı durumlarda mahalli ahçılar doğrudan perakendeci kasaplara hayvan gönderdikleri de görülmektedir.

Büyükbaş hayvanlar için genelde geçerliliğini sürdüren bu uygulama, küçükbaş hayvanlar için bazı farklı özellikler gösterebilmektedir. Bilindiği gibi, Edirne İli ve genel olarak Trakya bölgesinde kuzu besiciliği (kıvrıcık kuzu) rağbet gören bir üretim koludur. Kuzuculuk, bölgede kırsal alanlara yayılmış bir üretim olduğundan, kuzu pazarlama kanalları oldukça karışık ve iç içe girmiş bir yapıdadır. Kuzunun kaşak, yarı kaşak ve ot kuzusu olüruk yetiştirilmesine göre de pazarlama kanalları değişmektedir. Kaşak ve yarı kaşak kuzu üretiminin daha yaygın olduğu yörelerde pazarlama kanalının daha kısa olduğu, çoğu kere üreticinin erkek ve damızlık dışı dişi kuzularını bizzat mahalli veya terminal pazarlarda sattığı görülmektedir. Bununla beraber, kuzular besledikten sonra pazarlayan veya üçer beşer partüler halinde topladıktan sonra terminal pazarlarda satış yapan toplayıcı ve besici araçlarda vardır. Halen bölgede kuzuların büyük çoğunluğu Şubat ve özellikle Mart ayından itibaren satışa sunulmaya başlamaktadır. Kaşak kuzu üretimi az olduğundan daha çok yarı kaşak ve ot kuzusu şeklinde pazarlanmaktadır.

Ot kuzusu şeklinde yapılan pazarlama faaliyetlerinde pazarlama kanalı daha uzun ve karışıktır. Toplayıcılar, toptancı tüccar ve kasaplar, besiciler devreye girer. bütün kırsal alanlar, mahalli pazar yerleri, terminal pazarlar pazarlama alanı durumundadırlar. Cambazlar ve komisyoncular da bu kanalda yer almaktadırlar.

Edirne İli'nde kasaplık canlı hayvan ve kırmızı et pazarlama kanalları Şekil 7.1'de şematik olarak verilmiştir.



Şekil 7.1. Edirne İli'nde Canlı Hayvan ve Et Pazarlama Kanalları

Şekil incelendiğinde bu alanda birçok kişi ve kuruluşun yer aldığı görülmektedir. İlk toptancı olarak adlandırılan mahalli alıcı ve celepler tarafından toplanan kesimlik hayvanlar "Canlı Hayvan Borsası" aracılığı ile toptancı kasaplara satılmaktadır.

Canlı hayvan borsası yetiştiriciye hayvanını o günün pazar koşullarında istediği fiyat düzeyinde satabilme olanağını verebilmektedir. Borsa halen belediyenin denetimi altında faaliyetini sürdürmektedir.

7.2. Edirne İli (Merkez) Canlı Hayvan Borsası

Canlı hayvan borsaları , ticaret borsalarının bir bölümünü teşkil eder. Bu tesisler kasaplık canlı hayvanların pazarlanmasında, borsaların madde değerlendirmedeki hizmetlerinin bir parçasıdır. Kasaplık hayvanlar ülkemizde çok damak olan üretim yerlerinde toplanır. Yol firelerinin giderilmesinden ve muayenelerinden sonra değerlerini bulacakları satış bölmelerinde satışa arz edilir. Fiyat hareketlerinde normal fiyat duyurma çalışmaları içinde ilgililerin bilgilerine günü gününe sunulur.

Canlı hayvan borsaları küçük veya büyükbaş kasaplık hayvanların tek tek veya toptan olarak alım satım işlerinin yapıldığı, organize edilmiş pazarlardır. Alım satım işleri yasalarla belirtilen esaslara göre yapıldığı borsalar, kamu kurumu niteliği taşımaktadır. Borsada satışı yapılacak olan hayvanların fiyatları ; yetiştirme maliyetleri ve pazarlama masraflarına göre değil, arz ve talebe göre oluşur.

Edirne Ticaret Borsası Canlı Hayvan Şubesi Şubat 1994 tarihinden bu yana hizmet vermektedir. Borsaya büyükbaş (dana,inek,düve,manda,boğa) ve küçükbaş (kuzu,koyun, keçi,oğlak) olmak üzere iki grup hayvan getirilmektedir.

Hayvanlar kimlik kartları mahiyetinde olan menşe şahadetnameleri (bir hayvanın yetiştirildiği yeri göstermek üzere üretici tarafından düzenlenen, o yerin canlı hayvan borsasına da onaylanan bir belge) düzenlendikten sonra borsaya getirilir ve satış hizmetine arz edilir. Satış işlemi hafta içi hergün saat 9-00'dan itibaren yapılır. Borsada hayvan alışverişi yapabilen kişiler sadece kayıtlı olan tüccarlardan ibarettir. Borsaya kayıtlı olmayan şahıslar borsadan hayvan alış yapamazlar.

Satış işlemleri büyükbaş ve küçükbaş hayvanların satışı olmak üzere 2 şekilde yapılır.

Büyükbaş Hayvan Satışı ; Hayvanlar tek tek açık artırma usulü satılır. Satış işlemi bittikten sonra hayvanın fiyatı ve hayvanı satın alan kişi simsar (borsadaki alım-satımlarda yalnız aracılık yapanlar) tarafından ilan edilir. Daha sonra tartım işlemi gerçekleştirilir. Elde edilen bilgiler (hayvan sahibi, hayvanın menşei, hayvanın canlı ağırlığı, hayvanı alan kişi) bilgisayara aktarılır. Burada, hayvanın canlı ağırlığından % 8 miktarında tokluk (bazı yörelerde bir yıllık erkek kuzuyaverilen isim) firesi düşülerek, net canlı ağırlık ile oluşan fiyatı çarpılır ve brüt tutarı elde edilir. Bu tutar üzerinden % 1 zirai stopaj (Tahakkuku ileride yapılıp kesinleşecek vergi miktarının bir oran dahilinde önceden kesilip hesaba alınması) vergisi, brüt stopaj tutarının % 7'si olan fon (belirli bir iş için veya düşünülen bir hizmet yatırımı için gerektiğinde harcamak üzere ayrılan veya toplanan hesap, para) payı , %6 borsa komisyonu düşülür ve net tutar elde edilir. Bilgisayarda bu bilgilerin dökümü yapılarak tescil (kaydetme) beyannamesi yapılmış olur. Tescil beyannameleri üç nüshadır. Bunlardan biri müstahzile (üretici) biri tüccara verilir. Diğer nüsha borsada kahr. Tescil beyannamelerinin alıcı ve satıcı tarafından imzalanmasını müteakip, hayvanlar borsayı terk ederler.

Küçükbaş Hayvan Satışı ; Büyükbaş hayvanlardan farklı olarak gruplar halinde satış yapılır. (3'erli,5'erli..) Koyunlar için tokluk firesi % 5, kuzular için % 3 miktarında canlı ağırlık üzerinden düşülür. Diğer tüm işlemler aynen büyükbaş hayvanlara uygulanan işlemlerin aynıdır.

Canlı Hayvan Borsasında oluşan günlük fiyatlar, en düşük ve en yüksek fiyat olarak ilan edilir. Ayrıca borsanın yayınladığı haftalık ve aylık bültenlerde daha detaylı bilgiler bazılarak ilan edilmektedir.



Özbeke T. Edirne Hayran Borsasında İşlem Gören Canlı Küçükbaş Hayvanların Aylık İtibarıyla Adetleri (Baz)

Yıllar	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	Toplam
1989	1212	1403	2023	2425	3658	3790	1882	2499	3045	2323	1877	1260	
1990	1482	1265	2180	2797	3409	3055	2224	3101	2720	2004	1718	1298	
1991	1176	1384	1793	2390	2611	1834	2331	2117	2012	1697	1212	1189	
1992	854	1082	1453	2006	2275	1294	1457	1512	1555	2901	1039	1013	
1993	784	667	1418	1722	1788	1287	1388	1482	1681	1382	1239	1328	

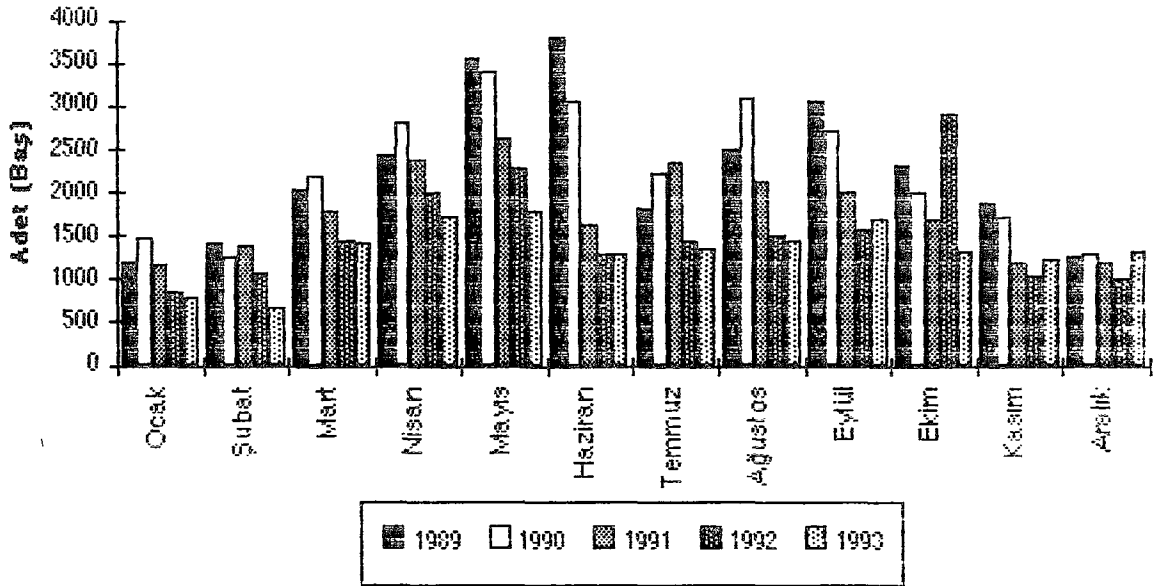
Kaynak : Edirne Hayran Borsası Yıllık Borsa Bültenlerinden derlenmiştir.

Özbeke T. Edirne Hayran Borsasında İşlem Gören Canlı Büyükbaş Hayvanların Aylık İtibarıyla Adetleri (Baz)

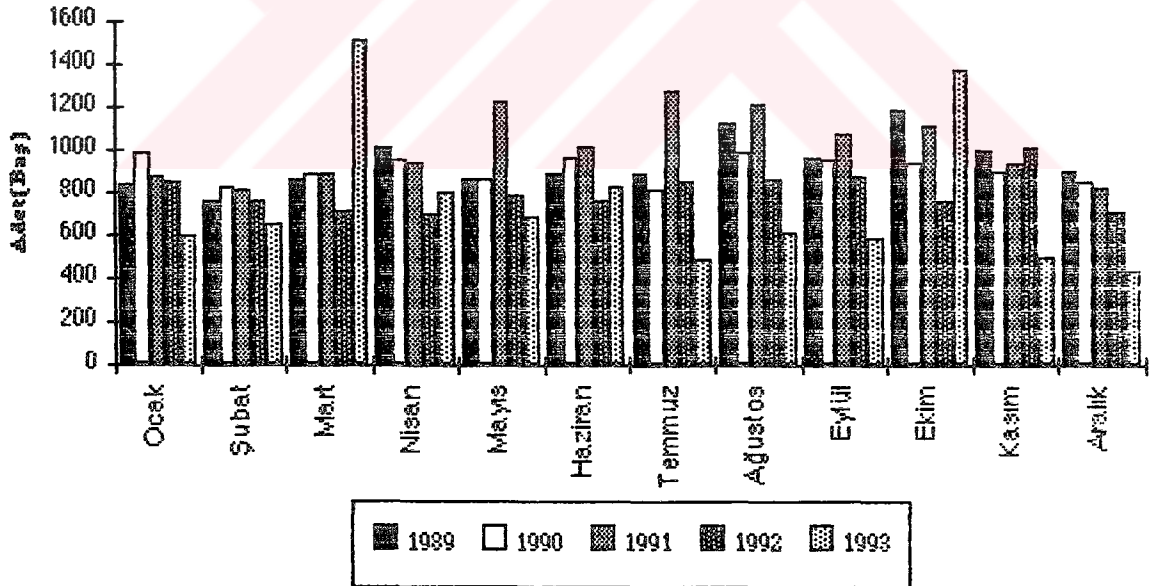
Yıllar	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	Toplam
1989	833	758	859	1010	860	886	880	1115	962	1181	996	892	
1990	985	816	889	941	856	959	805	988	942	927	892	842	
1991	869	811	877	935	1221	1010	1265	1210	1068	1103	932	821	
1992	845	753	703	701	779	762	847	858	876	759	1013	714	
1993	600	640	1511	799	682	818	481	608	580	1358	496	432	

Kaynak : Edirne Hayran Borsası Yıllık Borsa Bültenlerinden derlenmiştir.

Grafik 7.1. Edime Hayvan Borsasında İşlem Gören Canlı Küçükbaş Hayvan Adetlerinin Aylar ve Yıllar İtibariyle Kıyaslamalı Değişimi (baş)



Grafik 7.2. Edime Hayvan Borsasında İşlem Gören Canlı Büyükbaş Hayvan Adetlerinin Aylar ve Yıllar İtibariyle Kıyaslamalı Değişimi (baş)



Cizelge... Edirne Hayvan Borsesinde İşlem Gören Canlı Küçükbaş Hayvanların Aylar İtibariyle Miktarları (Kg)

Yıllar	Ocak	Şubat	Mar	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekin	Kasım	Aralık	Toplam
1989	36310	40388	50338	60026	87869	90176	61838	68101	91872	67861	53047	36673	
1990	45058	37152	55494	67277	85274	100136	63497	98072	88272	61200	51216	39135	
1991	40017	42485	49261	56028	61790	43892	62375	62387	65936	55608	35805	36504	
1992	27081	31849	42158	54220	60488	36763	43348	47490	51649	45994	320018	34595	
1993	36420	22495	31840	40967	59573	62905	72306	89741	102152	80221	94311	103214	

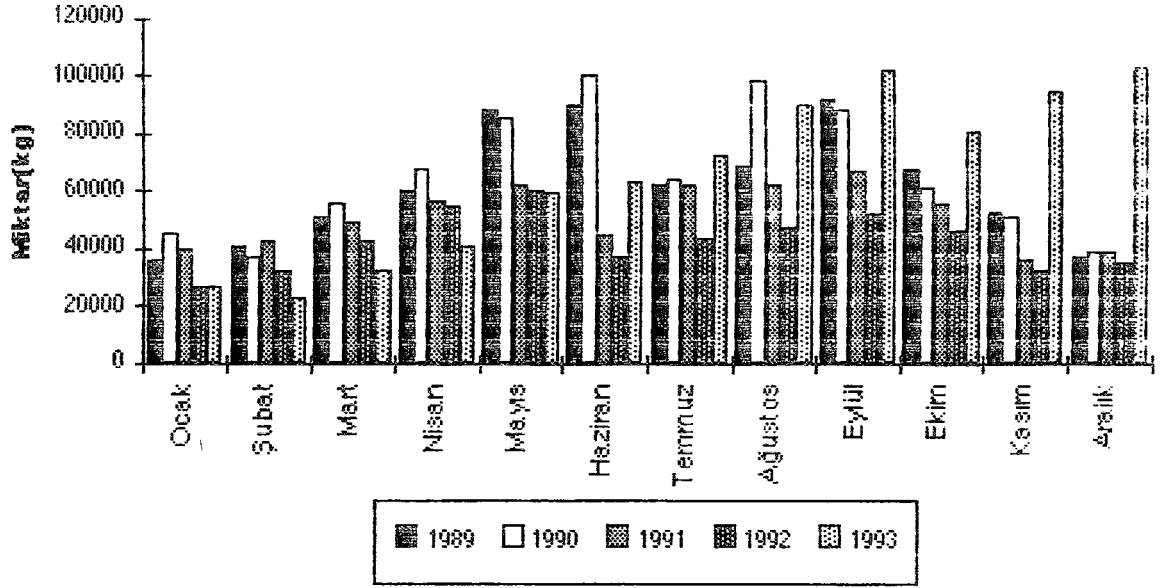
Kaynak: Edirne Hayvan Borsası Yıllık Borsa Bültenlerinden Derlenmiştir.

Cizelge.. Edirne Hayvan Borsesinde İşlem Gören Canlı Büyükbaş Hayvanların Aylar İtibariyle Miktarları (Kg)

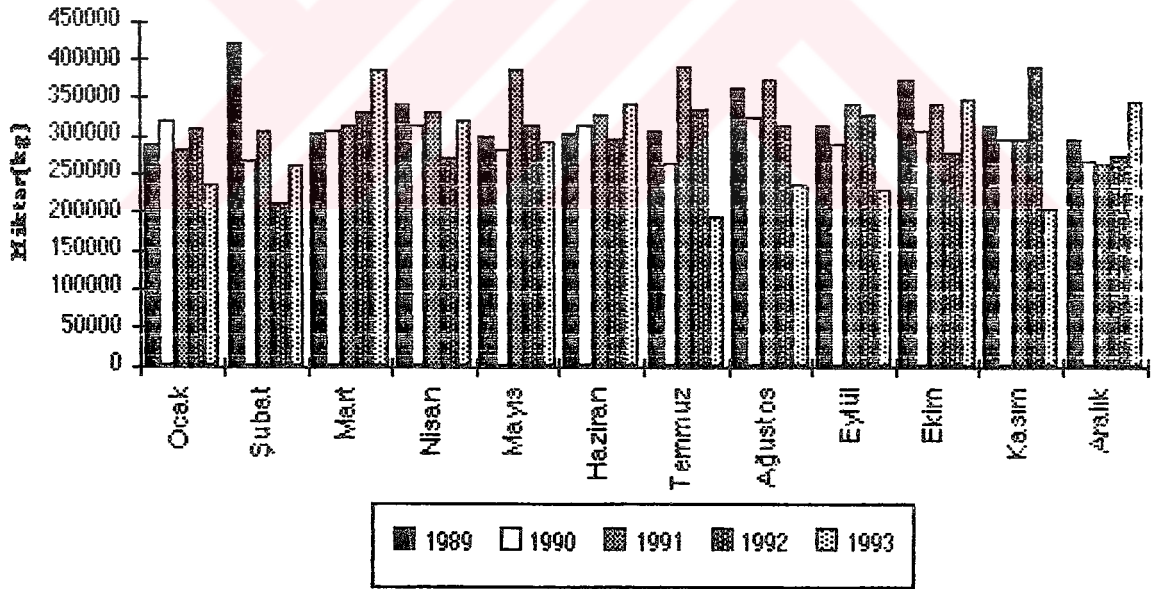
Yıllar	Ocak	Şubat	Mar	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekin	Kasım	Aralık	Toplam
1989	288314	419820	300794	342337	299675	302535	305908	360307	313454	370506	313783	296538	
1990	320316	266641	307534	312455	282199	311498	262234	303265	309866	304570	294068	266510	
1991	282099	306595	311723	328603	385631	327665	388254	371263	341801	339447	295169	264856	
1992	308966	210434	331721	270718	312164	296168	334130	312563	325953	276387	390383	276045	
1993	237653	259064	386477	319905	292106	340933	193020	236619	233454	347767	203440	344265	

Kaynak: Edirne Hayvan Borsası Yıllık Hâber Bültenlerinden Derlenmiştir.

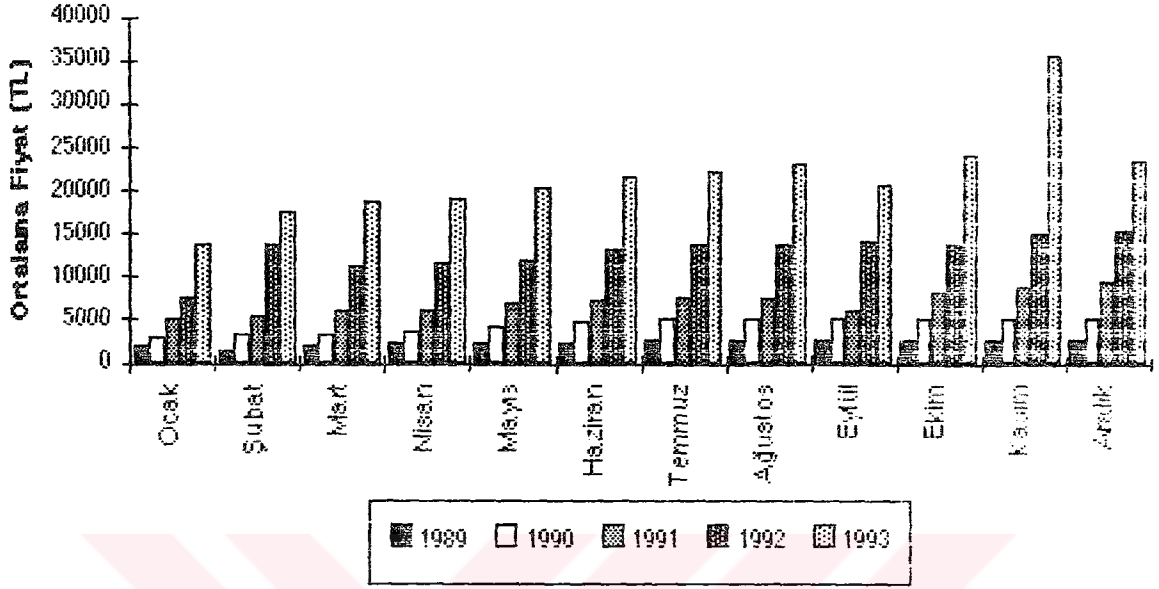
Grafik 7.3. Edime Hayvan Borsasında İşlem Gören Canlı Küçükbaş Hayvan Miktarlarının Aylar ve Yıllar İtibarıyla Kıyaslamalı Değişimi (kg)



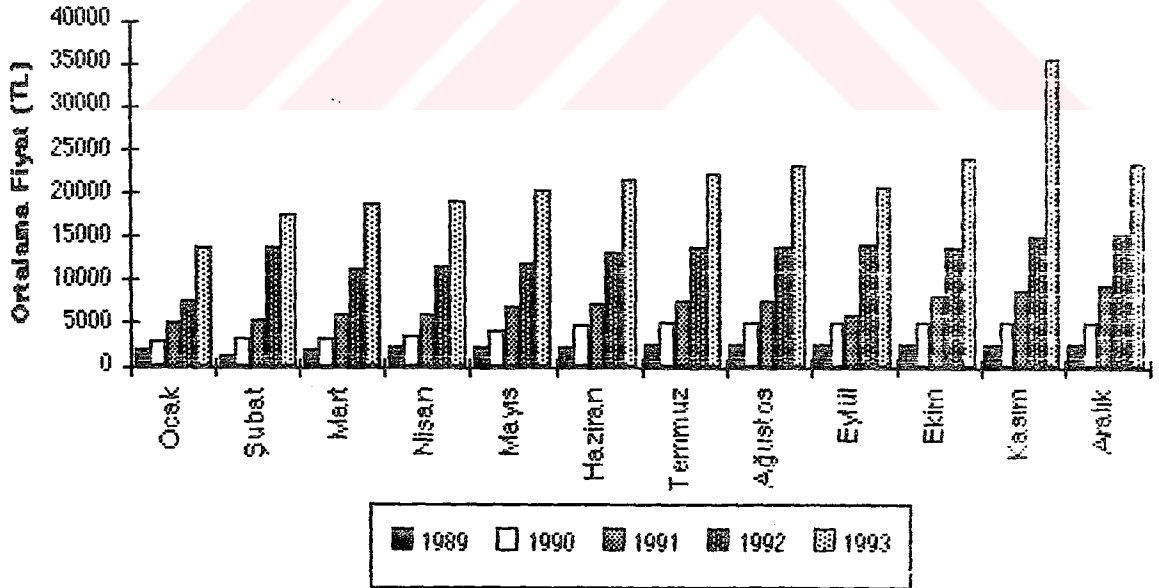
Grafik 7.4. Edime Hayvan Borsasında İşlem Gören Canlı Büyükbaş Hayvan Miktarlarının Aylar ve Yıllar İtibarıyla Kıyaslamalı Değişimi (kg)



Grifik 7.5 Edime Hayvan Borsasında İşlem Gören Canlı Küçükbaş Hayvan, Ortalama Fiyatının Aylar ve Yıllar İtibariyle Kıyaslamalı Değişimi (TL/kg)



Grifik 7.6. Edime Hayvan Borsasında İşlem Gören Canlı Büyükbaş Hayvan, Ortalama Fiyatının Aylar ve Yıllar İtibariyle Kıyaslamalı Değişimi (TL/kg)



7.3. Perekendeci Kuruluslar (Kasaplar ve Sarkuteriler)

Ülkemizde kırmızı etin tüketiciye ulaştırılmasında son aşama "Kasap" adı verilen perakendeci satıcılardır. Son yıllarda özellikle büyük şehirlerimizde sayıları giderek artan şarküteriler ve büyük mağazalar da parça modellerine göre derecelendirilmiş ve standardize edilmiş kırmızı et satışında etkin bir fonksiyon üstlenmişlerdir.

Edirne İli'nde henüz büyük çapta işlem hacmine sahip şarküteri niteliğindeki perakende kırmızı et satışı yapan mağazalar yer almamakla birlikte, bazı kasapların işyerlerini modernize etmek ve etleri sınıflandırmak suretiyle tüketicinin beğenisine sunarak satış hacmini artırmak çabası içerisinde oldukları görülmektedir. Diğer kasaplar ise geleneksel usulde faaliyet göstermekte ve sayıları çok az belirlenmiş müşterilerine yönelik hizmetlerini yürütmektedirler.

Araştırmanın bu bölümünde Edirne İli Merkez ilçesi'nde kasapların pazarlama faaliyetlerini incelemek ve sorunlarını saptamak amacıyla yapılan anketlerin değerlendirme sonuçları yer almaktadır. Bu amaçla Edirne Belediyesi kayıtları incelenmiş ve 47 adet kasap bulunduğu anlaşılmıştır. Ancak araştırmanın yapıldığı 1993 yılında işletmelerin 10 adedinin faaliyetlerini tamamen durdurduğu saptanmıştır. İşletme faaliyetlerini sürdüren 37 kasabın sayısı fazla olmaması nedeniyle örnekleme yapılmamış ve tüm kasaplar inceleme kapsamına alınarak tam sayım yapılmıştır.

Anket sonuçları çizelgeler halinde düzenlenerek sıralanmış ve yorumlanmıştır.

Çizelge 7.1'de Edirne İli Merkez İlçesinde yer alan kasapların faaliyet süreleri itibarıyla dağılımı görülmektedir. Çizelgeye göre, kasapların büyük bölümü (% 54.04) 11 yıl ve daha uzun süreden beri faaliyette buldukları anlaşılmaktadır. Çırağıktan yetişerek kendine ait bir işyeri açanların faaliyet süreleri ise 100 yıl ve daha az bir süreyi kapsamaktadır. Uzun yıllardan beri faaliyetini sürdüren kasapların baba mesleği olması nedeniyle çoğunlukla belirli müşteri grubuna hizmet verdikleri ve istemin edici bir gelire sahip oldukları izlenimi edinilmiştir.

Çizelge 7.1. .Kasapların Faaliyet Süreleri İtibarıyla Dağılımı:

Faaliyet Süresi(yıl)	Adet	%
-3 yıl	1	2.70
4-6 yıl	9	24.32
7-10 yıl	7	18.92
11-15 yıl	11	29.72
15> fazla	9	24.32
Toplam	37	100.00

Çizelge 7.2'de kasapların faaliyette buldukları mesleğe ilişkin aldıkları eğitim durumu yer almaktadır. Anket uygulanan 37 kasaptan % 45.94'ünün çıraklıktan itibaren mesleğe başladıkları ve kalfa yada usta düzeyine ulaştıklarında ise, kendilerine ait bir işyeri kurma eğilimine girdikleri belirlenmiştir. Nispeten düşük sermaye ile işe atılan bu grubun başlangıçta sıkıntılı dönem yaşayabildikleri ve yine bir kısım sürekli veya zaman zaman faaliyetlerini durdurabildikleri ifade edilmiştir. Bununla beraber, belirtilen mesleki eğitim grubu içerisinde bulunan az sayıda kasabın ise, parasal olanakları güçlü bazı şahıslarla ortaklıklara girerek modern işletmeler kurabildikleri de anlaşılmıştır.

Baba mesleğini sürdüren kasapların (%54.05), önemli bir bölümünün ise kardeş ortaklığı şeklinde bir şirket yapısını benimsedikleri ortaya çıkmıştır. Genellikle, özel bir el becerisi gerektiren ve geniş iş ve sosyal çevrenin etkisinden yararlanan kasaplık mesleğinde, kolaylıkla yeni işyeri açılmamaktadır. Böylece mevcut işletmeler yüksek ve düzenli gelir olanaklarını sürdürebilmekte ve tecrübe birikimi nedeniyle baba mesleğini tercih etmede sakınca görmemektedirler.

Çizelge 7.2. Konu ile İlgili Eğitim:

Kasaplık eğitimi	Adet	%
Çıraklıktan ustahğa	17	45.94
Baba mesleği	20	54.05
Toplam	37	100.00

Çizelge 7.3'te kasapların aylık toplam miktar olarak mezbaha ve diğer şahıs ve kuruluşlardan temin ettikleri kırmızı et miktarı görülmektedir.

Kasapların önemli bir bölümünün (%43.23) 301-600 kg/ay arasında et temini yoluna gittikleri anlaşılmaktadır. Bu grupta yer alan işletmelerin ağırlıklı olarak kuzu eti satın aldıkları (%29.72), sığır etinin ise % 13.51 düzeyinde bulunduğu görülmektedir. Daha üst grupta yer alan işletmelerin (600-900 ve 901-1500 kg) ise, sığır etine bünyelerinde daha fazla yer verdikleri ortaya çıkmıştır. Ayda 1500 kg'dan daha fazla et temini yoluna giden işletmelerin oranı ise, yaklaşık aynı oranda bulunmuştur.

Çizelge 7.3 . Kırmızı Et Satın Alma Miktarı (kg/ay)

Cinsi	Satın Alma Miktarı (kg/ay)												Toplam Adet
	< 150		151-300		301-600		601-900		901-1500		1500>		
	Adet	%	Adet	%	Adet	%	Adet	%	Adet	%	Adet	%	
Kuzu	6	16.21	9	24.31	11	29.72	4	10.8	4	10.8	3	8.16	37
Siğır	3	8.1	4	10.81	5	13.51	11	29.72	10	27.02	4	10.81	37

Kasapların pek çoğunda taze kırmızı etin yanısıra et ürünlerini de satışı sundukları belirlenmiştir. Sucuk, işletmelerin tümünde bulunmakta ve satış hacmi içerisinde oransal olarak en yüksek düzeyde yer almaktadır. Kasaplar tarafından bizzat üretilen veya dışarıdan temin edilen sucuk miktarında 301- 400kg/ay grubu, % 35.13 oranı ile en fazladır. Bunu 201-300 kg/ay miktarıyla işletmelerin % 29.72'si izlemektedir.

Köfte üretimi 101-200 kg/ay ile en yaygın miktarı oluşturmaktadır. (% 67.56)

Diğer ürünler ise (sosis, salam, kavurma v. b.) yine ağırlıklı olarak 101-200 kg arasında yer almaktadır. (% 51.35)

Çizelge 7.4. Kırmızı Et Ürünleri Satın Alma Miktarı (kg/ay)

Cinsi	Satın Alma Miktarı (kg/ay)												Toplam
	<100		101-200		201-300		301-400		401-500		500>		
	Adet	%	Adet	%	Adet	%	Adet	%	Adet	%	Adet	%	
Sucuk	2	5.40	7	18.91	11	29.72	13	35.13	3	8.10	1	2.70	37
Köfte	2	5.40	25	67.56	3	8.10	5	13.53	1	2.70	1	2.70	37
Diğer	3	8.10	19	51.35	5	13.51	6	16.21	3	8.10	1	2.70	37

Çizelge 7.5'te anket yapılan 37 kasap işletmesinin aylık kırmızı et satış miktarları ortalama değerler itibarıyla verilmiştir.

Buna göre, işletmelerin % 32.43'ü 151-300 kg/ay arasında kuzu eti satışı gerçekleştirirken, aynı miktarda siğır eti satışı % 24. 32 oranında kasap tarafından yapılmıştır.

Kırmızı et pazarlayan perakendeci kasapların % 24.32'si kuzu etini, % 16.21'i ise siğır etini 150 kg/ay'dan daha az miktarda gerçekleştirebilmektedirler.

301-600 kg arasında aylık kırmızı et satışı yapabilen kasapların % 21.62'si kuzu, % 29.72'si ise siğır eti konusunda daha etkin oldukları görülmektedir.

601 kg ve daha yüksek miktarlara ulaşabilen kasapların oranı gerek kuzu ve gerekse siğır eti satışları yaklaşık aynı düzeydedir. (% 30)

Çizelge 7.5. Kırmızı Et Satış Miktarı (kg/ay)

Çizelge 7.5. Kırmızı Et Satış Miktarı (kg/ay)

Cinsi	Satış Miktarı (kg/ay)												Toplam
	< 150		151-300		301-600		601-900		901-1500		1500>		
	Adet	%	Adet	%	Adet	%	Adet	%	Adet	%	Adet	%	
Kuzu	9	24.32	12	32.43	8	21.62	3	8.10	4	10.81	1	2.70	
Sığır	6	16.21	9	24.32	11	29.72	4	10.82	5	13.52	2	5.41	

Kırmızı et ürünleri satışına ilişkin kasapların satış hacimleri itibarıyla gruplandırılması sonucu % 49.94 oranında kasabın 100 kg/ay'den daha az miktarda köfte satışı yapabildikleri belirlenmiştir. 101-200 kg arasında köfte satan işletmelerin oranı ise % 32.43'tür. Daha yüksek satış miktarına ulaşabilen kasap sayısı nispeten düşük düzeyde bulunmaktadır.

Sucuk satışında ise 101-300 kg/ay miktarında bir potansiyele sahip kasaplar en yüksek oranda olup (% 56.75), bunu 100 kg altında sucuk satabilen işletmeler izlemektedir. (% 18.92)

Çizelge 7.6. Kırmızı Et Ürünleri Satış Miktarı (kg/ay)

Cinsi	Satış Miktarı (kg/ay)												Toplam
	< 100		101-200		201-300		301-400		401-500		500>		
	Adet	%	Adet	%	Adet	%	Adet	%	Adet	%	Adet	%	
Sucuk	7	18.92	11	29.72	10	27.03	7	18.92	2	5.40	-	-	
Köfte	17	45.94	12	32.43	6	16.21	1	2.70	1	2.70	-	-	
Diğer	21	56.75	4	10.81	6	16.21	2	5.40	3	8.12	1	2.70	

Genelde tüketicilerin tercih ettikleri parça modeline ilişkin veriler çizelge 7.7'de sıralanmıştır.

Çizelge'ye göre tüketicilerin en çok satın almayı yeğledikleri parça % 48.64 ile kıyma olmuştur. Kuşbaşı % 24.32 ile ikinci sırada yer alırken, biftek (%10.81), pizola (% 8.10) ve bonfile (%5.40) diğer ağırlıklı parça modelleri olduğu anlaşılmaktadır.

Yukarıda belirlenen oransal dağılımın etin parça model fiyatı ile tercih edilen miktar arasında ters bir orantı olduğunu ifade etmektedir.

Çizelge 7.7. Genelde Tüketicilerin Tercih Etmis Olduğu Parça Modelleri

Parça Modeli	Adet	%
Kıyma	18	48.64
Kuşbaşı	9	24.32
Bonfile	2	5.40
Biftek	4	10.81
Pizzola	3	8.10
Diğer	1	2.70
Toplam	37	100.00

Eterin kasaplarda sergileniş biçimlerine ilişkin gözlemlere çizelge 7.8'de yer verilmiştir.

Buna göre, çoğunlukla (%75.67) eterin karkas olarak bütün halinde buzdolabında sergilendiği ortaya çıkmaktadır. Parçalanmış halde sergilenmesini tercih eden kasaplar % 18.91 oranında yer alırken, polietilen v. b. kaplar içinde tüketiciye et sunan modern nitelikteki kasapların oranı % 5.42'dir.

Çizelge 7.8 . Eterin Kasaplarda Sergileniş Biçimleri

Sergileniş Biçimleri	Adet	%
Tamam buzdolabında bütün(karkas) olarak	28	75.67
Parçalanmış halde	7	18.91
Polyetilen v. b. kaplar içerisinde	2	5.42
Diğer	-	-
Toplam	37	100.00

Kalite kontrol işlemlerinin gerçekleştirilme zamanına ilişkin kasapların genel ifadeleri alın (kesim) sırasında olduğu şeklinde belirlenmiştir.(% 100). Muhafaza ve satış sırasında kalite kontrol yapmaya gerek duyan herhangi bir kasaba rastlanmamıştır. (Çizelge 7.9)

Çizelge 7.9. Kalite Kontrol İşlemlerinin Yapılma Zamanı

Kalite Kontrol İşlemleri	Adet	%
Alım (kesim) sırasında	37	100.00
Muhafaza sırasında	-	-
Satış sırasında	-	-
Toplam	37	100.00

Et fiyatlarının oluşumunda belirleyici kuruluşun "Esnaf ve Sanatkarlar Derneği" olduğu ve belediyenin direkt bir etkisi bulunmadığı anlaşılmaktadır. Kasapların serbest olarak fiyat belirleme olanağının olmadığını öne sürmelerine karşın bazı mahalle kasaplarında nispeten daha düşük fiyat düzeylerinde satış yapılabildiği tespit edilmiştir. Şehir merkezine göre oldukça düşük düzeyde kiraların sözkonusu olması, mahalle kasaplarını ilişkide bulunduğu çevre sakinlerine yönelik uygun fiyat uygulamasını olanaklı kılabilirdiği anlaşılmaktadır.

Çizelge 7.10. Et Fiyatlarını Saptama Biçimi

Fiyat Saptama Biçimi	Adet	%
Belediye belirliyor	-	-
Esnaf ve Sanatkarlar Derneği	37	100.00
Serbest	-	-
Toplam	37	100.00

7.4. Tüketici Talep Eğilimi

Ekonomik, kültürel ve bilgi düzeyi bakımından gelişmiş olan ülkelerde kaliteli etlere olan talep daha fazladır. bu ülkelerde kalite yanında fiyat ikinci planda kalmakta ve kalite rekabeti yoluyla tüketici tatmin edilmeye çalışılmaktadır. Oysa ülkemizde canlı hayvan ve et pazarlaması alanında henüz tam olarak uygulanabilen bir standardizasyon yapılamadığından kalitenin et fiyatına olan etkisi ve ilişkisi belirgin olarak ortaya çıkmış değildir.

Hiçbir üründe olmayacak kadar çeşit, özellik ve kalite et ve et ürünlerinde bulunmaktadır. "Et" te üretildiği hayvanın ırkı, yaşı, cinsiyeti ve kalitesinden gelen maliyet, değer ve fiyat kademeleri bulunmaktadır. Aynı şekilde bu gövdelerden üretilen preparatların kendi aralarında bile ayrıntılar mevcuttur. Durum böyle iken, ülkemizde tüketicinin büyük bir bölümü et temininde yalnız fiyatlardan hareket ederek tercihini kullanmaktadır.

Toplumumuzda çok az protein tüketimi olmasına rağmen, tüketim eğilimlerinde yağlı etten, yağsız ete doğru kalite seçiminde değişimler göze çarpmakta, iç üretimde de bu değişimlere paralel olarak kalite ve üretim artışları izlenilmektedir.

Doğal olarak artan ülke nüfusuyla birlikte kültür, eğitim düzeyindeki değişiklik ve et taleşim tüketici taleplerinde büyük gelişmelere neden olabilmektedir.

Sözkonusu gelişmelere karşın, Türkiye'de yıllık ortalama kırmızı et üretiminin 1.2 milyon ton civarında olduğu, toplam dışsatımının 200.000 ton düzeyinde olduğu gözönüne alınırsa, kişi başı tüketim 20.3 kg/yıl olarak hesaplanabilir. Diğer bir ifade ile, ülkemizde kırmızı et üretim ve tüketim dengesinin sağlandığını ileri sürme olanağı bulunmamaktadır. Dünya standartlarına göre gelişmiş ülkelerde kişi başına yıllık tüketimin 90 kg.'ı bulunduğu ve Türkiye'deki mevcut tüketim miktarının son derece düşük düzeyde kaldığı dikkate alındığında gerçekte Türkiye'de önemli bir gıda maddesi olarak et üretiminin yetersiz olduğu ileri sürülebilir.

Belirtilen nedenlerle Türkiye'de kırmızı et tüketici talep eğilimi sürekli olarak izlenmesi, değişim faktörlerinin belirlenmesi ve bölgeler arası farkların somut bir biçimde ele alınarak çözüm yollarının araştırılması yaşamsal bir önem taşımaktadır.

Bu amaçla, Edirne İli Merkez İlçesi'ndeki tüketici talep eğilimleri belirlenmeye çalışılmış ve ülke geneli ve diğer yörelerle olan kıyaslanması yoluna gidilmiştir.

İncelenen hanehalklarından elde edilen et tüketimine ilişkin veriler Çizelge 7.11'de verilmiştir.

Çizelge 7.11. İncelenen Hanelerde ortalama et tüketimi

Hane başına Ortalama Aylık Et Tüketimi (Kg /ay)	Kişi başına Aylık Ortalama Et Tüketimi (Kg /ay)	Edirne'de Kişi başına Ortalama Et Tüketimi (Kg/yıl)	Türkiye 'de Kişi başına Ortalama Et Tüketimi (Kg/yıl)
6.61	1.89	22.62	20.3

Edirne'de kişi başına et tüketimi 22.62 kg. olup, bu miktar Türkiye ortalaması olan 20.3 kg. 'dan 2.59 kg. daha yüksektir. Tokat İli'nde yapılan benzer bir araştırmada kişi başına kırmızı et tüketimi 18.36 kg/yıl olarak bulunmuştur. (ÇIVI, ESENGÜN, ve ark., 1993)

İncelenen hanelerde kırmızı et tüketiminde en fazla tercih edilen et türü olarak en büyük payı % 35.55 ile koyun almakta, bunu % 27.77 ile dana eti ve % 18.88 ile kuzu eti izlemektedir. Sığır eti talebi ise % 17.77 ile en düşük düzeyde kalmıştır. (Çizelge 7.12)

Çizelge 7.12. Tükütimin Et Türlerine göre dağılımı

ET TÜRÜ	Adet	%
Dana	25	27.77
Sığır	16	17.77
Koyun	32	35.55
Kuzu	17	18.88
TOPLAM	90	100.00

Etin tüketim biçimi olarak en fazla tercih edilen parça modeli olarak kıyma % 41.43'lük bir kullanım payına sahip iken, kuşbaşı % 16.84, biftek %12.20, pırzola %11.89 ve bonfile % 10.34'lük bir paya sahiptir.(Çizelge 7.13)

Çizelge 7.13.Et satın Alınmada Tercih Edilen Parça Modeli

PARÇA MODELİ	Adet	%
Kıyma	37	41.43
Kuşbaşı	16	16.84
Biftek	11	12.20
Pırzola	10	11.89
Bonfile	9	10.34
Diğer	7	7.30
TOPLAM	90	100.00

İncelenen hanelerde eğitim düzeyi ile kırmızı et tüketimi arasındaki ilişki incelenmiş ve çizelge 7.14'de verilmiştir. Tüketiciler eğitim düzeylerine göre ilk, orta, lise ve yüksekokul mezunu olarak 4 gruba ayrılmışlardır. Birinci grubun toplam hane sayısı içerisindeki payı % 18.88, ikinci grubun % 3.33, üçüncü grubun % 45.55 ve son grubun % 32.22'dir. Toplam et tüketimi içerisinde birinci grubun payı %15.3, ikinci grubun % 2.26, üçüncü grubun %44.60 ve sonuncu grubun ise % 37.84 olarak hesaplanmıştır. Gruplar itibariyle kişi başına ortalama aylık et tüketimi birinci grupta 5.35 kg, ikinci grupta 4.48 kg, üçüncü grupta % 6.47 kg ve dördüncü ve son grupta 7.76 kg olarak bulunmuştur. Edirne için ağırlıklı olarak hane başına ortalama et tüketimi ise 6.61 kg/ay'dır. Eğitim düzeyi yükseldikçe et tüketim düzeyinin de yükseldiği açıkça görülmektedir. Bu yükseliş hem gelir ve hem de bilgi düzeyinin yükselmesi ile açıklanabilir.

Çizelge 7.14.Et Tüketimiyle Eğitim Düzeyi Arasındaki İlişki

Eğitim Düzeyleri	Adet	Hane Oranı (%)	Et Tüketim Payı (%)	Hane Başına Aylık Et Tüketimi (kg)
İlkokul mezunu	17	18.88	15.3	5.35
Ortaokul mezunu	3	3.33	2.26	4.48
Lise mezunu	41	45.55	44.60	6.47
Yüksekokul mezunu	29	32.22	37.84	7.76
TOPLAM	90	100.00	100.00	-

Çizelge 7.145'te et tüketim miktarı ile gelir düzeyi arasındaki ilişki verilmiştir. Gelir dilimi üç milyondan az, 4,6 milyon arası, 7-10 milyon arası ve 10 milyondan fazla olarak dört gruba ayrılmıştır. Birinci gruptaki hane oranı % 10.8 ve diğerleri sırasıyla % 27.9, % 22.5 ve % 10.8'dir. Aile başına ortalama et tüketimi ise birinci grupta 1.31 kg, ikinci grupta 1.68 kg, üçüncü grupta 1.97 ve son grupta 2.55 kg'dır. Gelir arttıkça et tüketiminin arttığı, istatüsel analizlere gerek kalmadan rahatlıkla ileri sürülebilir.

Çizelge 7.15. Et Tüketimi İle Gelir Düzeyi Arasındaki Arasındaki İlişki

Gelir Dilimi(TL)	Hane sayısı	Hane Oranı (%)	Hane Başına Ortalama Aylık Et Tüketimi (Kg)	Kişi Başına Ortalama Aylık Et Tüketimi (Kg)
0-3 milyon	22	10.8	3.51	1.31
4_6 milyon	31	27.9	5.8	1.68
7_10 milyon	25	22.5	7.2	1.97
10 milyon > fazla	12	10.8	9.93	2.55
TOPLAM	90	100.00		

İncelenen hanelerin % 75.22'si eti istediği şekilde beğenerek satın alabildiklerini, % 27.77'si ise istediği özellikte eti bulamadığını, ancak satın almak zorunda kaldıklarını belirtmişlerdir. (Çizelge 7.16)

Çizelge 7.16. Tüketicinin İsteddiği Özellikte Et Satın Alabilme Durumu

	Evet	%	Hayır	%	TOPLAM %
HANE ORANI	65	75.22	25	27.77	100.0

Öte yandan, çizelge 7.17'dan görüldüğü gibi, hanelerin % 90'ı eti kasaplardan, % 3.88'i marketlerden (şarküteri) ve geri kalan % 2.22'si kasap dışındaki yerlerden (EBK veya kaçak) sağlamaktadır.

Çizelge 7.16. Etin Satın Alındığı Yerlere Göre Dağılımı

SATIN ALINDIĞI YER	Adet	%
Kasap	81	90.0
Market	7	8.88
Diğer (E.B.K...v.b.)	2	2.22
TOPLAM	90	100.0

İncelenen hanelerde istediği özellikte et satın alamayan % 24.44'ü etin temiz olmaması, % 21.11'i taze olmaması, % 33.33'ü yağsız olmaması, % 4.44'ü yağlı olmaması ve % 16.66'sı ise sakatath olmasından dolayı şikayette bulunarak et alamadıklarını belirtmişlerdir. (Çizelge 7.17)

Çizelge 7.18. Tüketicinin İsteddiği Şekilde Et Alamama Nedenlerinin Dağılımı

Et Alamama Nedeni	Adet	%
Temiz Olmaması	22	24.44
Taze Olmaması	19	21.11
Yağsız Olmaması	30	33.33
Yağlı Olmaması	4	4.44
Sakatath Olması	15	16.66
TOPLAM	90	100.00

Besin değeri yüksek olduğundan dolayı et tükettiğini ifade edenlerin % 51.11'inin etin içerisinde protein bulunduğunun bilincinde oldukları belirlenmiştir. Damak zevki (% 27.77) ve alışkanlık (% 10.00) diğer tercih unsurlarıdır. (Çizelge 7.19.)

Çizelge 7.19. Hanelerin Et Satın Alma Nedenleri:

TÜKETİM NEDENİ	Adet	%
Besin Değeri Yüksek	46	51.11
Damak zevki	25	27.77
Alışkanlık	9	10.00
TOPLAM	90	100.00

Şikayetler açısından incelenen hanelerin % 20.00'si etin ambalajlı olması, % 11.11'i sınıflandırılmasını, % 18.88'i fiyatların daha ucuz olmasını ve % 21.11'i de kasepların denetlenmesini istemişlerdir. (Çizelge 7.20.)

Çizelge 7.20.Hane İsteklerine göre Etin Pazarlanma ve Muhafaza Şekilleri

İSTEKLER	Adet	%
Ambalajlı olmalı	18	20.00
Sınıflandırılmalı	10	11.11
Fiyatlar ucuz olmalı	17	18.88
Kasaplar denetlenmeli	19	21.11
Sakatatsız sade olmalı	26	28.88
TOPLAM	90	100.00

Hanelerin kahvaltıda % 37.77'si sucuk, % 24.44 salam, % 18.88 sosis ve % 3.33 pastırma tüketmektedirler. % 15.55 oranında tüketicinin sabah kahvaltısında hiçbir şekilde et ürünleri tüketmediği ortaya çıkmıştır.(Çizelge 7.21.)

Çizelge 7.21.Kırmızı Et ürünlerinin Kahvaltıda Tüketilme Durumu

ET ÜRÜNÜ	Adet	%
Sucuk	34	37.77
Salam	22	24.44
Sosis	17	18.88
Pastırma	3	3.33
Hiçbirini tüketmeyen	14	15.55
TOPLAM	90	100.00

Aylık gelirin gıda maddelerine ayrılan kısım ile, gıda maddesi harcamalarının et tüketimine ayrılan oransal dağılımı gelir grupları itibarıyla çizelge 7.22 ve çizelge 7.23'de verilmiştir.

Buna göre 4,6 milyon arası gelir grubunun % 55.11 oranında gıda harcaması yaptığı ve düşük gelir grubu ise gıda harcaması içerisinde ete ayırdığı tutarın % 45.55'i bulduğunu anlaşılmıştır.

Çizelge 7.22.Aylık Gelirin Gıda Maddeleri Tüketimine Ayrılan Kısım

Gıda Maddelerine Ayrılan Kısım (TL)	Adet	Gıda Mad. (%)
0-3 milyon < az	17	18.88
4 _ 6 milyon	46	51.11
7 _10 milyon	24	26.66
10 milyon > fazla	3	3.33
TOPLAM	90	100

Çizelge 7.23. Gıda Maddelerinin Et Tüketimine Ayrılan Kısmı:

Et Tüketimine Ayrılan Kısmı (TL)	Adet	(%)
< 500 bin	41	45.55
600 bin-1milyon	36	39.99
1.1-1.5 milyon	11	12.22
1.5 >	2	2.22
TOPLAM	90	100

8. SONUÇ VE ÖNERİLER

8.1 Sonuç Ve Karşılaşılan Sorunlar

Türkiye'de et üretim ve pazarlama sorunlarını hayvancılık, bitkisel üretim faaliyeti, tarıma dayalı sanayi ve genelde tüm ekonominin sorunlarından bağımsız olarak ele almak ve değerlendirmek oldukça zordur. Burada, önceki bölümlerde sunulan veri ve bilgilerin ışında temel sorunlar ve bunlara uygun çözüm önerileri sunulmaya çalışılmıştır. Ancak bu yapılırken, et üretim ve pazarlaması konularında her forumda dile getirilen, hayvan materyalinin ıslahı, yem, kredi, pazarlama v. b. klasikleşmiş bir sorun sıralamasına girmemeye özen gösterilmiştir.

Et üretim ve pazarlamasında; hayvancılık, et üretimi tüketiciye sunulması ve tüketici olmak üzere özetleyebileceğimiz üç temel unsur bulunmaktadır. Birinci aşamada hayvancılık olarak ifade edilen, hayvansal üretimle ilgili temel sorunlar, bu faaliyetin yer aldığı tarım işletmeleri ile ilgilidir. Türkiye'de hayvancılığı gelişmiş batılı ülkelerde olduğu gibi, ihtisaslaşmış ve entansif tarım yapan hayvancılık işletmelerinin sayısı fazla değildir. çok sayıda küçük tarım işletmesi, pazardan çok sile gereksinmesi için ekstansif koşullarda üretim yapmaktadır. Sahip olunan hayvan popülasyonunda verim düzeyi düşük yerli ırkların oranı oldukça yüksektir. İşletmeler hayvancılık faaliyeti için, yem bitkisi üretimine fazla yer vermemektedirler. Ayrıca bu konuda kamu malı olan mera arazileri de oldukça bakımsız ve verimsizdir. İşletmelerde hayvan bakımına ve besleme koşulları çok ilkelidir.

Tarım işletmelerinde, canlı hayvan üretiminden sonraki aşamada etin elde edilmesi ve tüketiciye ulaştırılmasında da önemli sorunlar bulunmaktadır. Herşeyden önce üreticiden tüketiciye uzanan pazarlama kanallarında çok sayıda kişi ve kurum yer almaktadır. Bu sistem, maliyet artışı yarattığı gibi, sistemin akıcı bir şekilde işlenmesini de önlemektedir. Özellikle insan sağlığıyla yakından ilgili olan et ve et ürünlerinde, hayvanların kesimi ve etlerin işlenmesinde alt yapı ve organizasyon yoksluğu en temel sorundur. Kamu ve özel sektörün sahip olduğu tesislerin et kesim ve işlenmesindeki payları sadece % 50'ye yaklaşmaktadır. Geri kalan bölümü tamamıyla sağlık açısından denetimsiz, kaçak ve kontrolsüz olarak kesilmekte ve tüketilmektedir. verilere göre kontrollü gibi gözüken ve %50'ye vardığı ifade edilen et kesim ve işlenmesindeki koşulların da sağlıklı olduğu tartışmalıdır. Diğer yandan mevcut kurulu kapasite ile, gereksinim duyulan kesim kapasitesi birbirine yakın iken, kesimlerin önemli bir bölümünün kontrolsüz ve kaçak gerçekleşmesi düşük kapasite kullanımının varlığına işaret etmektedir.

Herhangi bir ürünün pazar yapısı içinde, tüketici sayısı ve tüketicinin sahip olduğu sosyo-ekonomik nitelikler de diğer faktörler kadar önemlidir. Yapılan araştırmalarla ortaya konduğu gibi, et ve et ürünleri gelir- tüketim ve fiyat elastikiyeti yüksek olan ürünlerdir. Ortalama fert başına milli gelir düzeyi 2000 Dolar düzeyinde ve gelir dağılımı oldukça dengesiz bulunan Türkiye'de kısa dönemde et tüketimini arttırmak olanaklı değildir. Tüketim sadece miktar olarak olarak üretimi etkilememektedir. Tüketici tercihlerinin hazır ve işlenmiş et ürünleri yönünde değişmesi et işleme sanayinin gelişmesinde önemli bir itici güç olacaktır.

Canlı hayvan üretiminden, et ve mamüllerinin tüketiciye ulaşmasına kadar geçen zincir içinde yatay ve özellikle dikey entegrasyona dayalı bir örgütlenme modeli geliştirilmelidir. Örgütlenme de birçok batılı ülkede olduğu gibi kooperatif veya birlik modelleri kurulabilir. Örneğin AT'da hayvansal ürünlerin işlenmesi ve pazarlanmasında kooperatiflerin payı % 50-100 arasında değişmektedir. (ANANOYMOUS 1990) Diğer İskandinav ülkelerinde de olduğu gibi, Norveç'te kırmızı et pazarlanmasında kooperatiflerin payı % 77'dir. (REHBER 1984). Türkiye'de mevcut yapı içinde önerilen örgütlenmede EBK öncülük yapabilir. EBK'nun kesim ve işleme ünitelerini küçük ve orta ölçekli, ancak modern üniteler halinde hayvancılık bölgelerine yaymak ve kurumu bir üretici örgütüne dönüştürmek atılacak en olumlu adım olacaktır. Böyle bir hareket, son yıllarda ortaya çıkan özelleştirme gayretleri içinde sözü edilen KIT'leri şirketleştirme fikrine de bir alternatif yoldur.

Yapılacak öncelikli faaliyetlerden birisi de, hiç olmazsa ilk kesim aşamasında salık kontrolünün % 100 sağlanması için gerekli önlemleri almaktır. Açıkta ki, öngörülen bir alt yapı ve örgütlenme geliştirilmeden, bu basit ilk kontrolü yapmak bile çok zordur. Sadece yasal düzenlemelerle bunun olmayacağı bugüne kadar görülmüştür. Ancak mevcut yapı içinde de konuyu sürekli gündemde tutarak EBK, özel sektör ve üretici kuruluşlarına da kontrol sorumluluğu verilerek, mahalli idarelere ve belediyelerin kendilerine yasayla verilen görevleri mutlaka yerine getirmeleri sağlanmalıdır.

Türkiye tarımı ve dolayısıyla Türkiye ekonomisi ile ilgili önemli bir sorunu da dile getirmekte fayda vardır. Türkiye ekonomik açıdan olmasada insan kaynağı açısından çok iyi bir potansiyele sahipken bu kaynak etkin olarak kullanılmamaktadır. Tarımın diğer alanlarında olduğu gibi hayvancılık ve hayvan ürünleri sanayinde de, nedenini açıklamakta güçlük çektiğimiz belki sınırlı bir miktar dış kaynak için, sorunların tespiti ve çözüm önerileri getirilmesi, konusunda özel sektör analizleri ve fizibilite etüdlerinin yabancı uzman ve danışmanlık firmalarına yaptırılması bunun bir göstergesidir. Bunun iki örneği et sanayii ile ilgili açıklamada verilmiştir. Bu örnekleri daha da çok çoğaltmak olasıdır. bu şekilde, kendi yetmiş elemanını, teknisyenini, üniversitesini üretimin içine sokmayan bir yapı ve anlayışla, sorunlara çözümler üretmek olası değildir.

Ana hedef ve ilkeler çerçevesinde bütünleşmiş genel bir tarım politikası oluşturmadan, birbirinden kopuk üretici ve tüketici çıkarlarını gözetmeyen, tamsıyla kısa dönemli ticari ve finansal amaçlı, kredi, fon, vergi isadesi, yatırım indirimi ve teşviki v.b politikalarla tarımın diğer dallarında olduğu gibi et ve et ürünleri üretim ve işleme sanayii sorunlarına da kalıcı çözümler bulmak zordur.

8.2. Öneriler

1. Hammadde (kasaplık hayvan) Temini ile ilgili sorunlar

Et endüstrisinde sürekli üretim hammadde akımına bağlıdır. Üreticiden başlayarak et işleme fabrikalarına gelinceye kadar kasaplık hayvanlarda ekonomik kayıplar en aza indirilecek biçimde gerçekleştirilecek bir organizasyon Türkiye hayvancılığını ileriye götürecektir. Ancak son yıllarda hayvancılık sektörünün bir darboğaza girmesi, üretimi de olumsuz yönde etkilemiştir. Uygulanan

yem teşvik tedbirleri, hayvancılığın darboğazdan çıkışına etkili olmamaktadır. Yeni öalemlerin alınması zorunluluğu Türkiye hayvancılığının yapısal özelliklerinin tanınması ile daha kolay anlaşılacaktır. bu konuda ilk bilinmesi gereken nokta, hayvancılığın neçin bu darboğaza sürüklendiğidir. Bu nedenlere kısıcı değinilecek olunursa;

- Girdi fiyatları ürün satış fiyatlarının üzerine çıkmıştır.
- Canlı hayvan ihracatının devam etmesi et endüstrisine hammadde akımını aksatmaktadır.
- Genç hayvanların kesimine engel olunmaması kaynak israfına yol açmaktadır.
- Küçük ve büyükbaş hayvanlarla kaçak kesimlerin önlenememesi ve giderek daha fazla büyümesi, et endüstrisini olumsuz yönde etkilemektedir.
- Et endüstrisinin istediği özellik ve kalitede kasaplık hayvan sağlanamamaktadır.
- Hayvan ıslahı organizasyonunun kurulamaması suni tohumlama uygulamalarının yaygınlaşmasını yavaşlatmaktadır.
- Hayvancılıkta kredi kullanımı küçük üretici bazında yaygınlaştırılmamaktadır.
- Yem bitkileri üretim alanları istenilen düzeyde genişletilememiştir.
- Besicilik için kaynak yaratılmak için süt hayvancılığının sorunları çözümlenmelidir.
- Her mevsim besicilik yapılabilmesi, bunun için besi hayvanı akışında aksama olmamalıdır.

- Besicilik organize edilmediğinden kaynak kaybı olmaktadır.
- Canlı Hayvan Borsaları yaygınlaştırılmamıştır.
- Üretilen karkas ağırlığı başına devlet tarafından teşvik primi verilmelidir.
- Veteriner hizmetleri eksiksiz yerine getirilmelidir.
- Besicilik kredileri yaygınlaştırılmak, kredi almadaki formaliteler azaltılmamalıdır.
- Yetiştiriciler için hayvancılık kursları açılmalı, eğitilmelerine önem verilmelidir.

2.Kasaplık Hayvan ve karkas Standardizasyonundaki Eksiklikler

Ülkemizde kasaplık hayvan, et ve et ürünleri konusunda başta gelen sorun standardizasyon eksikliğidir.Dünya'da özellikle teknolojiye gelişmiş ülkelerde kasaplık hayvan, et ve et ürünleri konusunda bilimsel esaslara dayanan pek çok standardlar geliştirilmiş ve yürürlüğe konmuştur.

Teknolojiye gelişmiş üretici ve tüketici ülkelerde, kasaplık hayvanlar, yaşları, cinsiyetleri, besi durumları, randımanları, verebilecekleri karkas ağırlığı ve kalitesi yönünden değerlendirilip, standardize edilmektedir.Ülkemizde ise " ayağının üzerinde duran "her hayvan kasaba sevk edilmekte ve kesilecek ete dönüştürülmek istenmektedir. Sonuçta ise hem üretici, hem et sanayicisi ve hem de tüketici açısından büyük problem doğmakta, et sanayi ve teknolojisi yerinde saymaktadır.Hiçbir zaman unutulmamalıdır ki; kaliteli et ve karkas; et yönünden ıslah edilmiş, bilgilice semirilmiş ve ıslah edilmiş hayvanlardan elde edilir. Bu şekilde yetiştirilmemiş hayvanlara vereceği karkas ve et kalitesi de yetiştirilme şekline bağlı olarak varyasyon gösterecektir.

Kasaplık hayvan ve kasaplık hayvan kalite sınıflarını belirledikten sonra, ülkemizde hemen yapılması gerekli ikinci iş "Karkas grading" denilen karkas derecelendirmesi ve karkas standartlarıdır.

Yazınca 2011
T.C. Sağlık Bakanlığı

Karkaslarda kalite ve yenilebilir et verimi sınıfları belirlendikten sonra, taze et ürünleri ve dondurularak muhafaza edilecek et ürünlerinin elde edileceği karkaslar "standart parçalamaya" tabi tutularak standart şekilde parçalanmış taze et ürünleri üretilip, pazarlanmah veya ihraç edilmelidir. Bugün türkiye 'de et sanayiinde en başta gelen eksikliklerden veya problemlerden biri de karkaslarda standart parçalama olmamasıdır.

3. Karkas Ağırlıkları İle İlgili sorunlar

Et üretimi konusunda ülkemizdeki ikinci temel problem vayvan başına verimin yani karkas ağırlıklarının dünya ortalamasının gerisinde oluşudur. Kilogram olarak örneğin, ABD'inde 266, Rusya'da 174, Arjantin'de 196, Brezilya'da 209, Fransa'da 235, Federal Almanya'da 269, İtalya'da 231, İngiltere'de 266, Kolombiya'da 164, Meksika'da 175'dir. İran ve Yunanistan'da da 170-220 Kg. civarındadır. Sığırlırdı dünya karkas ortalaması 200 Kg'm üzerindedir. Ülkemizde ise karkas ağırlığı 190-200 kg. arasındadır. Hayvanlarımızda düşük karkas verimi sonucu acilen halledilmeli ve birim başına karkas ağırlığını artırıcı ıslah çalışmalarını, bakım ve semirtilme sistemleri geliştirilmeli, düşük verimli ve gereği şekilde semirtilmemiş hayvanlar kesimhaneye sevk edilmemelidir. Gerçekte, et verimi yönünde ıslah edilmemiş ve gereği şekilde semirtilmemiş hayvan kesildiğinde çok düşük randıman verebileceği gibi elde olunan karkaslarda kemik oranı yüksek ve et kalitesi de düşük olacaktır.

4. Ürünlerin Değerlendirilmesiyle İlgili Teknik Bilgi Eksikliği

Kesimhanede hayvanların kesilmesi sonucu elde edilen çeşitli ürünlerin bilimsel ve teknolojik kurallara göre işlenmesi, muhafaza edilmemesi ve iç ve dış pazarlarda pazarlanamamasıdır. Buradaki en büyük eksiklik, özel sektörün büyük bir kısmında ve özellikle et sanayimize öncülük etmesi gereken devlet işletmelerinde gerekli teknolojik bilgi birikiminin olmaması ve işin ehil insanlara verilmemesinin sonucudur. Teknolojik bilgiyetersizliği ve yetişmiş elemanların yerinde ve etkin bir şekilde istihdam edilmemesi sonucu çok büyük ekonomik kayıplara uğramakta ve sanayiide gelişmemektedir.

5. Ürünlerin Değerlendirilmesiyle İlgili Sorunlar

Modern bir kesimhanede hayvanın sesi hariç her türlü ürünü değerlendirilmektedir. Yapılan araştırmalar en uygun işlem teorileri ile %50 randımanlı sığır canlı ağırlığının, kan dahil ancak % 55'inin insan tarafından tüketilebilen ürünlere işlenebildiğini göstermektedir. Biyolojik ve hijyenik kurallar uygulanarak % 50 randımanlı canlı sığır ağırlığından, % 34 karkas eti (kemiksiz), %14 yenilebilen organlar, % 3 kan ve % 4'de yağlı dokular olmak üzere toplam % 55'i ancak insan tarafından tüketilebilir ürünler elde edilir. Geriye kalan % 45'lik kısım teknolojiye ilerlemiş ülkelere (ABD ve Avrupa ülkelerinde) etkin bir şekilde değerlendirilmekte ve bu ürünleri işleyen sanayi (deri, yem, ilaç v.b) gelişmiş bulunmaktadır. bu yan ürünleri gereği şekilde değerlendirememen nedenlerine gelince ;

-Hayvan kesimleri ülkemizde çok büyük belediye işletmelerinde veya işletme olmayan yerlerde açıkta, iptidai koşullar altında ve dağınık şekilde yapılmaktadır.

-Yukarıdaki nedenden dolayı oturu kan, iškembe, ayak, kafatası, kemik, tırnak, boynuz, çepirli insan gıdası, hayvan yemi ve diğeri sanayii ürünlerine işlenememekte, bunların hemen hemen tamamı israf edilmekte ve büyük boyutlarda çevre kirlenmesine neden olmaktadır.

-Sakatların yenilebilen kısımları gereği gibi temizlenip, işlenerek tüketicilere sunulmaktadır.

-Dağınak kesimler sırasında elde edilen deri, post ve bağırsakların ancak belirli bir kısmı uygun olmayan koşullarda muhafaza edilerek aracıya satılmaktadır.

-son yıllarda ülkemizde yüksek kapasiteli ve nispeten modern kesimhaneler kurulmakta, fakat bu işletmelerin büyük bir kısmında yan ürün değerlendirme tesislerinin kurulmaması nedeniyle projelendirme hataları mevcut olmaktadır.

6. Et Mamülleri İmalatında Denetim Eksikliği ve Tüketici Güveninin Kazanılmamış Olması

Et mamülleri imalathaneleri, kesim tesisleri ile mamüller ve piyasa yeteri kadar denetlenememektedir. Bu nedenle hem piyasada haksız rekabet devam etmekte, hem de denetimsizliğin sonucu et mamülleri alan tüketici güveni her geçen gün yitirilmektedir.

Et, et ürünleri sanayii yan ürünleri kalitesininne olduğu, kalite kontrolünün ne zaman, üretimin hangi safhasında ve kim tarafından yapılacağı, çıkacak sonuçlardan kimin sorumlu olduğu halen açıklığa kavuşmuş değildir.

Kalite kontrolleri, yanlış ve çoğu kez bilgisizce yapılmakta, sonuçlar, yorumlanıp raporlanmamaktadır. Kalite kontrolleri hem devlet tarafından ve hem de sanayimiz kendi otokontrolünü yapmalıdır. Devlet tarafından yürütülecek kontrol, teknolojik donanımı ve gerekli elemanı yeterli olan tek bir kuruluş tarafından imalattan önce, hammadde aşamasında, imalat aşamasında ve imalattan sonra mamül madde ve pazar aşamasında yapılmalıdır.

AT'da hayvansal ürünler için tüketiciyi politikaları mevcuttur. Et alımı- satımında ve kalitesiyle ilgili bazı kurallar belirlenmiştir. Bilimsel eksper komitesi mevcuttur. Bu komite insan sağlığını meşgul eden veterinerişleri ile, et ve et ürünlerinin sağlık sorunlarıyla uğraşmaktadır. Ayrıca ambalaj sanayii konusunda düzenlemeler yapılmış, örneğin; et konservesi ve etiketleme de olduğu gibi,

Tüketici aşırı fiyat artışlarından korunmalıdır. AT'da olduğu gibi fiyatlar üretim döneminden önce belirlenmelidir.

Et ve et ürünlerinin pazarlanmasında etkili bir pazarlama ağı oluşturulmalı, kooperatiflerin, EBK'nun etkinlikleri artırılmalıdır.

YARARLANILAN KAYNAKLAR

- AÇIL A.F., ARIKAN R. " Ekmek ve Yumurthanın Pazarlama Masrafları ve Pazarlama Marjları" Ankara Üniversitesi, 1982
- AKIN, C. , "Et Üretiminin Fiyat Yoluyla Desteklenmesinde Pazarlama ve Organizasyon Sorunları", Ankara, 1974
- AKSÖZ, H. İbrahim, " Devlet Çiftliklerinde Hayvancılığın Ekonomik Durumu ve Hayvan Mahsulleri Maliyeti" , Erzurum, 1971
- ALPAN, O. , "Türkiye'de Sığır Yetiştiriciliği Ve Et Üretimi", Elazığ, 1985
- ALTIOK, "Türkiye Et İşleme Sanayii" , Türkiye 3.Gıda Kongresi, 14-16 Nisan 1982, Ankara
- ANONYMOUS, " 1993 Çalışma Raporu" Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, İl Müdürlüğü, Edirne, 1993
- ANONYMOUS, " Altıncı Beş Yıllık Kalkınma Planı(1990-1994)" DPT, Yayın No: 2174, 1994
- ANONYMOUS, " Edirne Belediye Mezbahası Veteriner Müdürlüğü Kayıtları" , Edirne, 1993
- ANONYMOUS, " Genel Nüfus Sayımı" , D.İ.E. Ankara, 1990
- ANONYMOUS, " Gıda Sanayii Kongresi" TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Ankara, 1991
- ANONYMOUS, " Nüfusun Sosyal ve Ekonomik Nitelikleri" , Edirne , 1992
- ANONYMOUS, " Planlı Dönemde Rakamlarla Türkiye Tarımı " T.Z.O.B. Yayınları , Ankara, 1992
- ANONYMOUS, " Tarım İstatistikleri Özeti" D.i.E , Ankara, 1992
- ANONYMOUS, " Tarımsal Yapı ve Üretim" ,D.İ.E. , Ankara,1992
- ANONYMOUS, " Ticaret Borsası Canlı Hayvan Şubesi Aylık Bültenleri" , Edirne,1989,1990,1991,1992,1993
- ANONYMOUS, " Trakya Bölgesi 1. Hayvancılık Sempozyumu 8- 9 Ocak 1992" , Tekirdağ
- ANONYMOUS, " Türkiye 3. Gıda Kongresi" G.D.T. Yayın No: 4 , Ankara, 1982
- ANONYMOUS, " Türkiye İstatistik Yılığ" , D.İ.E. , Ankara, 1990,1993
- ANONYMOUS, " Türkiye'de Tarım Ürünleri Pazarlama Organizasyonu , Eğitimi ve Yayımı" TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yayınları, Seri No: 33, Ankara,1970
- ANONYMOUS, "Kırmızı Et sanayii" VI. Beş Yıllık Kalkınma Planı Ö.İ.K. Raporu, D.P.T.,
- ANONYMOUS, "Türk Sanayiinin AET Sanayii Karşısındaki Rekabet İmkanları Özel İhtisas Komisyonu Et ve Et Mamülleri Komitesi Çalışma Raporu Taslağı," Ankara, Kasım1986.
- ANONYMOUS, "Zirai İktisadi Rapor" , T.Z.O.B. Yayınları, Ankara, 1992

- ANONYMOUS, SETBİR(Süt ve Et Sanayicileri Birliği), 1990'a Girenken Et (Kırmızı Beyaz) ve Süt Sektöründe Durum. Barok Ofset Matbaacılık, Ankara, 1990
- ARAL, S., 1984, Türkiye'de Hayvancılığın Kırmızı Et ve Et Endüstrisindeki Yeri ve Önemi, Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, Cilt 54. Sayı 2. s. 24-53
- ARIKAN R., " Canlı Hayvan Piyasası ve Devletin Yaptığı Uygulamalar", Ankara Üniversitesi Yılığ, Ankara, 1980
- AYYILDIZ T. " Doğu Anadolu'da Hayvancılık ve Sorunları" Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 369, Araştırma Serisi No: 114, Erzurum, 1975
- BARAZ E. " Hayvancılığımızın Bugünkü Durumu Sorunları ve Çözüm Önerileri" Trakya Bölgesi 1. Hayvancılık Sempozyumu 8-9 Ocak 1992 Tekirdağ, Hasad Yayınları, Hayvancılık Serisi 2
- BAŞAR, ARTAR A., " Et ve Et Ürünleri Sanayinde Firmalar Arası Verimlilik Karşılaştırmaları", MPM, Ankara, 1990
- BENSON B.L., FAMINOW M.D., "Pricing In Retail Food Markets", American Journal of Agricultural Economics, AAEA Press, Iowa, 1985
- BOWEN C.C., HENDERSON R.D., HADLEY H. "Ohio Livestock Marketing Trends", Cooperative Extension Service The Ohio State University, Ohio, 1972
- CARTER C.A., LOYNS R.M.A., " Hedging Feedlot Cattle", American Journal of Agricultural Economics, AAEA Press, Iowa, 1985
- ÇİVİ H., GÜRLER Z., ESENGÜN K., KARACIĞER O., "Tokat İl Merkezi'nde Yaşayan Hane Halklarının Kırmızı Et tüketme Durumu", Gaziosmanpaşa Üniversitesi Yılığ, 1993
- ÇALGÜNER, C., ERAKTAN, G., "Türkiye'de Tarımsal Üretim ve Beslenme İlişkileri", Türkiye Ziraat Odaları Birliği Yayınları 97, Ankara, 1975
- ÇIKIN A. " Hayvancılık İşletmelerinde Örgütlenme", Ankara, 1986
- ERDEM H., ARIKAN R. " Ankara İlinde Süt Üretimi ve Pazarlaması" Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara, 1984
- FARSAKOĞLU F. " Gıdada Rezalet" s.10, Ankara, 1991
- GAYTANCIOĞLU O., "Trakya'da Hibrit Ayçiçeği Tohumluğu Kullanımının Türkiye Ekonomisi'ne Katkıları" T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Edirne, 1994
- GOTTSCHALK A, ALPS H., ROSENBERGER E., "Rinderzucht und Rinderhaltung", BLV Verlagsgesellschaft mbH, München, 1983
- GÖKALP H., YILDIRIM Y., ÜLGÜRAY D., MAÇ M., " Türkiye'de Et Sanayii ve Yönlendirilmesi" 2000 'lere Doğru Türkiye Hayvancılığı Kongresi Tebliğleri 9- 10 Haziran 1993, Ankara
- GRANZ, E. - "Tier Produktion" Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg, 1985

- GÜLTEN Ş. , " Doğu Anadolu'da Hayvan Et Üretim ve Pazarlama Durumu Gelişme İmkandan" Atatürk Üniversitesi Yayınları , No: 440, Erzurum, 1975
- GÜNEŞ T. " Avrupa Topluluğu Türkiye Hayvancılığı ve Hayvancılık Politikası" s. 111 , TÜSIAD, Ekonomik Araştırmalar, İstanbul, 1988
- GÜNEŞ T. " Dünya Sığır Yetiştiriciliği ve Sığır Ürünleri Pazarlaması" Ankara Ü. Ziraat Fakültesi Yılıığı 1967'den Ayrı Basım, Ankara, 1968
- GÜNEŞ T. , " Tarım İşletmelerinin Pazarlama Yönünden Eğitimi ve İşletmeciler Yetiştirme Tedbirleri" Türkiye Ticaret Odaları , Sanayii Odaları ve Borsaları Birliği, Ankara, 1967
- GÜNEŞ T. ARIKAN R. " Tarım Ekonomisi İstatistiği" , Ankara Üniversitesi Yayınları, Ankara, 1989
- GÜNEŞ T. , ALBAYRAK M. , TURAN T. " Türkiye'de Canlı Hayvanlar, Ham ve İşlenmiş Hayvansal Ürünler, İç ve Dış Pazarlaması, Topluluğa Uyum Sorunları" ,TMMOB, Kongre Tebliği, Ankara, 1991
- GÜNEŞ T. , GİRAY H.F. "Hayvansal Üretimde Pazarlama, Örgütlenme ve Destekleme Politikaları", 2000 'lere Doğru Türkiye Hayvancılığı Kongresi Tebliğleri 9- 10 Haziran 1993, Ankara
- GÜNGÖR G. , "Tekirdağ Ticaret Borsası'nın Yapısı ve İşleyişi" T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Temmuz 1994
- GÜNGÖR H. , " Akdeniz Bölgesinde Serada Kesme Çiçek Üretim Ekonomisi" Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Ocak-1988
- HEKİMOĞLU. , Ö.L. "Kuzu Eti Tüketimi, Değerlendirme ve Pazarlaması" Kuzu Besisi ve Kesimine İlişkin Sorunlar ve Ekonomik Sonuçları Semineri, MPM Yay. No:197, Ankara, 1976
- İNAN.İ, "Tarım Ekonomisi " T.Ü. Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Ders Kitabı, 1994
- İNAN. İ, GÜNGÖR H. , " Tüketicilerin Korunmasında Kooperatiflerin Rolü" , T.Ü. Tekirdağ Ziraat Fakültesi, 1993
- İŞYAR Y. " Türkiye Hayvancılığının Üretim Problemleri ve Bazı Öneriler" Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 389, Araştırma Serisi No: 134, Erzurum
- KARABULUT A. , AK İ. , "Yeni Kuzu Besi Tekniklerinin Bursa Bölgesindeki Uygulama Sonuçları", U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt 7, sf. 70-71, 1990
- KARABULUT A. ,CANGİR S. , "Türkiye'de Uygulanan Kuzu Besisi Teknikleri", Ankara Çayır Mer'a ve Zootehni Araştırma Enstitüsü, yayın no:83, 1983
- KAYA A. " Türkiye'de Sığır Besiciliğinin Durumu, Sorunları ve Sorunların Çözümüne Yönelik Öneriler" , Trakya Bölgesi 1. Hayvancılık Sempozyumu 8-9 Ocak 1992, Tekirdağ
- KURTULUŞ K. " Reklamları Masraf Saymak Çözüm Getirmez" , Milliyet Gazetesi, 11 Ocak 1978, s. 2

- OKUYAN R. , REHBER E. " Türkiye'de Et Üretim- Pazarlaması ve Sorunları" II. Hayvancılık Kongresi, 17-19 Haziran 1991 , TMMOB , Ziraat Mühendisleri Odası, Ankara, 1991
- ÖZÇELİK A. " Türkiye Hayvancılığının Meseleleri Çözümünde Teşkilatlanmanın Önemi", Karınca Dergisi, Sayı: 669, s. 32, Ankara, 1992
- ÖZGÜNEŞ O. " Türkiye Sığircılığının Problemleri" TMMOB , Ziraat Mühendisleri Odası, Kongre Tebliği , No:11, Ankara, 1984
- SEREYYÜPOĞLU A. " Ülke Hayvancılığı ve Et Pazarlamasında Kamu Sektörü" II. Hayvancılık Kongresi, 17-19 Haziran 1991 , Ankara Yayın No: 2251 Ö.I.K. : 374 , Ankara, 1991
- SHEPHERD G. S, FUTRELL G. A. , " Marketing Farm Products", The Iowa State University Press/ Ames, Iowa, 1982
- TRAPP J.N. , "Varying Firm Size and Beef -Breeding Herds", American Journal of Agricultural Economics, AAEA Press, Columbus, 1986
- YAVUZ, R. , "Türkiye'de Et Endüstrisi ve Et Entegre Tesislerinin Durumu, Veteriner Hekimler Demeği Dergisi Cilt 59, Sayı 3-4, 1989 s. 25-31
- YILDIRIM Y. " Et Endüstrisi" Uludağ Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Bursa, 1984
- YILDIRIM, Y. "Hayvansal Ürünlerin Değerlendirilmesi ", Marmara Bölgesinde Tarımın Verimlilik Sorunları Sempozyumu, MPM Yay. No.387, s. 242-249., 1991

YILDIZ
GİYİM