

# CANTEK E-XPRESS

# 30

years

Gıda güvenesi ortak paydasında birleştiğimiz değerli yol arkadaşlarımız, 2021 Cantek'in 30. kuruluş yılı. 67 ülkede 15.000'den fazla proje gerçekleştirdik. Ancak henüz daha çok gençiz...

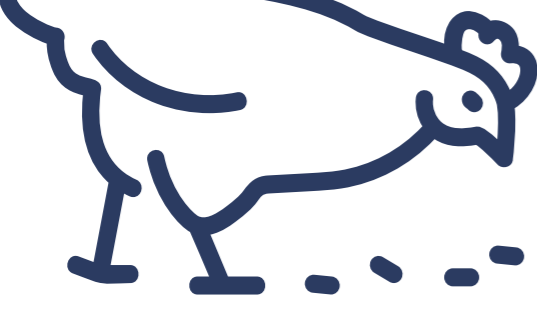
**Yolculuğumuzda bize katılın. Keyifli okumalar...**

## TAVUK TÜKETİMİNDEKİ BÜYÜK ARTIŞ

Nüfus artışı dikkate alındığında, 2050 yılında günümüzde üretilen gıdadan %60 oranında daha fazla üretim yapılması gerekliliği belirtilmektedir. Gerekli tedbirlerin alınmaması durumunda 2050 yılında 2 milyar insanın yetersiz beslenme sorunu yaşayacağı bildirilmektedir. Daha fazla sürdürülebilir gıda üretimine ihtiyacımız var.

Et üretim rakamlarına baktığımızda, dünyada kanatlı eti üretimi diğer etlere oranla daha fazla artarak en fazla üretilen konuma geçmiştir. Dünyada 2016 yılında 107 milyon ton tavuk eti üretimi ve 13,4 milyon ton tavuk eti ihracatı gerçekleştirilmiştir. Türkiye'de 2017 yılında kesilen tavuk sayısı ve tavuk eti üretimi 2005 yılına göre %128 oranında artış göstermiştir.

Dünya'da hayvansal proteini ucuz, sağlıklı ve kaliteli bir şekilde karşılaması, ıslah ve besleme alanında Ar-Ge çalışmalarına kolaylık sağlaması ve kırsal kalkınmaya katkı sağlaması nedeniyle kanatlı hayvancılık, diğer hayvansal üretim dalları arasında ayrı ve önemli bir yere sahiptir. Sektör, aynı zamanda yem sanayi, kafes, suluk ve yemlik gibi araç ve gereç yapımı, aşı ve ilaç sanayi ve gıda sanayinin gelişmesine de katkı sağlamaktadır.



[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın..](#)

## HIZLI SOĞUTMA TÜNELİ İLE HIZLI ÜRETİM

Gıda üretim teknolojilerinde hız ve dolayısıyla verimlilik çok önemli kriterler. Cantek'n geliştirdiği hızlı soğutma tüneli ile 7.500 kg ağırlığındaki, 30 palet süt ürününü sadece 1 saatte dakikada +42 dereceden +12 dereceye düşürmek çok kolay.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın..](#)



## İNSAN DONDURMA

İnsanların dondurulup, teknolojinin geliştiği ve hastalıkların tedavi bulduğu dönemlerde tekrar çözündürülmesiyle yaşamaya devam etmek mümkün mü? Günümüzde bu yaklaşımla dondurulup bekletilen 300'den fazla insan bulunmaktadır. Cryonics İnsan Dondurma fikrini ilk ortaya atan Amerikalı siyasetçi ve diplomat Benjamin Franklin'dir.

Cryonics Projesi'nin gerçek esin kaynağının kış uykusuna yatmadan önce kendini donduran ve kış sonunda tekrar normal vücut ısısına dönen bir kurbağa cinsi olduğu söylenmektedir. 12 Ocak 1967 yılında Kaliforniya Üniversitesi'nde psikoloji profesörü olan James Bedford dondurularak bu alanda dondurulmuş ilk insan olmuştur.

1992 senesinde Amerikalı bir bilim adamı köpeğini 70 dk dondurarak tekrar hayata döndürmeyi başarmıştır. Bu deney dondurulan bir canlının tekrar hayata döndürülmesi yönünden çığır açıcı olmuştur. İnsanlar üzerinde yapılan dondurma işlemlerinde öncelikli olarak dondurulacak insanın hayatı fonksiyonlarının durdurulması ve kanının tamamen çekilerek yerine buzlanmayı önleyecek bir kimyasalın enjekte edilmesi gerektirir. Yapılan bu işlemlerden sonra vücut 6 gün boyunca -196 dereceye kadar soğutuluyor. Soğutma işleminin ardından vücut nitrojen dolu silindire yerleştiriliyor.

Herkesin yaptırmakta özgür olduğu bu işlemlerin maliyeti Cryonics firmalarına göre değişiklik göstermekte. Cryonics Enstitüsü bu işlemler için 28 bin dolar, Alcor firması ise 200 bin dolar talep etmektedir.

## TÜRKİYE'DE YILDA 214 MİLYAR TL'LİK GIDA ÇÖPE ATILYOR

Dünya genelinde üretilen tüm gıdaların 1/3'ü çöpe gitmektedir. Çöpe atılan bu gıda, açlık çeken tüm insanları 2 kez doyurmaya yetiyor. Siz bu cümleleri okurken dünyada 200.000 kg gıda israf edildi.

Dünya genelinde gıdanın çok israf edildiği ülkeler arasında yer alan Türkiye'de her yıl 11,3 milyon tondan fazla gıda israf ediliyor. Türkiye'de her yıl kişi başına evlerde 93 kg, restoranlarda 28 kg ve satış noktalarında 16 kg yiyecek maalesef çöpe atılıyor.



## GIDALARIN ÜRETİMİ İÇİN HARCANAN SU MİKTARINI BİLİYOR MUYDUNUZ?

Dünyada su kullanımı konusunda tarım büyük oranda yer kaplamaktadır. Kullanılan suyun çok büyük bir kısmı yüzey suları ve yeraltı sularından sağlanmaktadır. Suyun verimli kullanımı, global anlamda son yıllarda çok hassas bir konu haline geldi. Dünyada genel eğilim olarak gelişmiş ülkelerin topraksız tarımı, görece az gelişmiş ülkelerin ise sulu tarımı tercih ettiği söylenebilir.

Susuzluğun bulunduğu coğrafyanın en büyük sorunlarından biri olduğunu unutmayalım...

1 kg kırmızı et	19.500 litre su
1 kg tereyağı	5.300 litre su
1 kg zeytinyağı	4.400 litre su
1 kg şeker	1.500 litre su
1 bardak kahve	140 litre su
1 adet portakal	60 litre su
1 adet elma	85 litre su
1 kg sebze	335 litre su

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın..](#)

## MOBİL ÇÖZÜMLER İLE BALIĞI SUDAN ÇIKAR ÇIKMAZ İŞLEYİN

Balığı sudan çıkar çıkmaz, bekletmeden işlemeniz için Cantek tarafından tasarlanan ve üretilen dilediğiniz yerde kullanıma hazır, modern ve hijyenik konteyner balık işleme tesislerini düşük yatırım maliyeti ile hızlı ve kolay bir şekilde kurabilirsiniz.

Üretim sonrasında konteynerler dilediğiniz yere sevk edilir ve Cantek ekibi tarafından montajı yapılır. Günlük 10 ton kapasiteli konteyner balık işleme tesisleri, küçük ölçekli balık işleme yapan herkes için son derece pratik ve ekonomik bir çözümdür.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın..](#)

## GÜZEL DÜNYAMIZI GÜZEL MÜŞTERİLERİMİZLE YEŞİLLENDİRİYORUZ.

Bir yıldır, 100 defa satış yaptığımız müşterilerimize, satışın 1. yıldönümü anısına bir hediye sunuyoruz. Onlar adına Türkiye'nin çeşitli bölgelerindeki ormanlara fidan dikiyoruz. Tema Vakfı ile beraber sürdürdüğümüz bu projede son 1 yılda toplam 96 fidan diktik. Müşterilerimiz gibi, fidanları da büyüyorlar. Kocaman ağaçlar oluyor ve dünyamızı yeşillendiriyorlar.

**TEMA**

## ARMUDU DEĞERLİ KILMAK

Armut meyvesi zarafet, asalet ve safiği simgelerken, ağacı konforun ve iyi kalpliğin bir ifadesi olarak taçlanmıştır. Armut çiçeği ise, safiği ve güzel kadınları sembolize etmektedir.

Günümüzde ise üretimi herhangi bir ürünün değerli olabilmesi ve pazarlarda kendine yer bulabilmesi; o ürünün kalite değerlerinin yüksek olması ve depolanabilmesi ile mümkündür.

Armutun depolanmasındaki asıl amaç; su kaybı, fizyolojik ve patolojik kökenli bozulma ve aşırı olgunlaşmayı önlemektir. Armutun uzun süre depolanıp saklanabilmesi için en önemli faktör sıcaklıktır. Sıcaklığın doğru tespit edilerek kullanılması (-0,5 ile +2,5 °C arası), armudun depo ömrü açısından büyük önem taşır.

Armut, az nemli, bulundugunda, son yıllarda atmosfer pazarları değerleri artarak bir meyvedir. Bu nedenle iyi şartlarda, derin muhafaza edilmelidir. Sahaya satışa alınacak kontrollü depoların yaygınlaştığı izlenim de, armutun sadece 4 armuttan 1 tanesinin bu kaliteli depolarda saklandığı görülmektedir. Cantek'in akıllı soğuk depolarında armudu 7 ay boyunca ilk günkü tazeliğiyle saklayabilirsiniz.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın..](#)



**CANTEK**

Cantek, gıda ürünlerinin ilk günlük tazeliğiyle saklanması ve onların değer kazanması için gereken bilgi ve altyapıyı sağlar. Kendimizi gıda ekipmanı üreticisi olarak tanımlamıyoruz. Bizler daha ziyade gıdanın nasıl değerlendirilmesi ve gıda endüstrisinde maksimum faydanın nasıl sağlanacağını gösteren gıda uzmanlarıyız.

Özellikle içinde bulunduğumuz pandemi koşullarında, tüm coğrafyaların öz kaynaklarını en verimli şekilde kullanmaları dileğiyle...

**Bizi takip etmeye devam edin...**