

CANTEK E-XPRESS

■ Gıda güvenesi ortak paydasında birleştiğimiz değerli yol arkadaşlarımız,

Yeni bir yıl yeni umutlar demek. Bizim 2021'deki ana hedefimiz yaptığımız her işi daha yapmak olacak.

Bize katılın. Keyifli okumalar...



AŞI SAKLAMA ODALARI

Covid 19'a karşı geliştirilen aşılardan üretilmeye başlanması, aşı muhafaza depolarına olan ihtiyacı arttırmıştır. Sağlıklı aşı muhafazası ancak yüksek teknolojiler gerektiren soğuk depolarda sağlanabilir.

Soğutma sektöründeki en yenilikçi teknolojileri geliştiren **Cantek**, **Covid-19'a karşı geliştirilen aşılardan depolanması için -80'den +8 dereceye kadar tüm teknolojileri üretebilmektedir.** 67 ülkede 30 yıllık tecrübesi ve sektörün en geniş mühendislik kadrosu ile tüm soğutma sistemlerini üretmekte ve anahtar teslimi kurulum sağlamaktadır.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın..](#)

2021 DÜNYA MEYVE SEBZE YILI

Yaşamınız söz konusu olduğunda efsaneleri bir kenara bırakın! BM Genel Sekreteri Guterres: "Bu uluslararası yılın gıda için nasıl ürettiğimizi ve tükettiğimizi yeniden düşünmek için kullanalım" dedi ve 2021 yılının BM Genel Kurul kararı doğrultusunda Uluslararası Meyve ve Sebze Yılı olarak kutlanacağını söyledi.

2030 sürdürülebilir kalkınma gündeminin gıda sistemlerinin açıklıkla mücadele, yoksulluğun sona erdirilmesi ve gezegenimizin korunması için oynadığı rolü hatırlatan Genel Sekreter, "Ancak çoğalan nüfus, artan şehirleşme, doğal kaynakların azalması, tarım nedeniyle çevrenin kirlenmesi, tarla kullanımlarındaki değişiklikler ve iklim değişikliğinin etkileri gıda sistemlerimizin ne kadar kırılabilir olduğunu ortaya koyuyor" ifadesini kullandı.

Guterres, COVID-19'un dünyanın dört bir yanında insanların sağlık ve geçim kaynaklarını etkilemeye devam ettiğini belirtti. Ayrıca, uluslararası topluluğun birlik olup meyve ve sebzeler dahil olmak üzere besleyici gıdalardan en kırılabilir kesimlere eriştiğinden emin olması ve kimsenin geride bırakılmaması gerektiğini vurguladı.



ESKİ ÇAĞLARDA GIDALAR NASIL SAKLANIYORDU?

Gıdayı ilk defa uzun süreli saklayanların Persler olduğunu biliyor muydunuz?

Orta Çağ döneminde, İran'da gıdaların saklanması için sarnıçlar ve rüzgâr kuleleriyle soğutulan binalar bulunmaktaydı. Sarnıçlar, merkezi bir avluda bulunan geniş havuzlar içerisine yağmur sularının toplanmasını sağlardı. Rüzgâr kuleleri, doğal esintileri içerisine alacak pencerelere sahipti. Pencerelerden içeriye giren rüzgâr binanın alt kısmına, havuzlara yönlendirilmekteydi. İşlemin son aşamasında ise, sarnıçtaki su buharlaştırılarak binanın içindeki hava soğutulurdu.

SAĞLIKLI VE UZUN ÖMÜRLÜ SÜT

İnsan sağlığı için tartışılmaz yararları olan süt eski tarihlerde bekletilemiyordu. Sütün biyokimyasal bileşiminden dolayı mikroorganizmaların çoğalabilmesi için son derece uygun bir gıda ortamı olması nedeniyle, hastalıkların yayılmasına sebep oluyordu. Fransız mikrobiyolog ve kimyacı Pasteur, 1862 yılında sütün sağlıklı hale getirip tüketimini çoğaltılabilecek pastörizasyon metodunu geliştirdi. Bu yöntemin geliştirilmesiyle artık sütü depolama, sütün uzun mesafelere dağıtımını yapabilmek ve süttten diğer mamulleri elde etmek daha kolay ve sağlıklı hale gelmişti.

Piyasada günlük süt olarak bilinen sütler 65 derece civarında 15 saniye boyunca tutulurlar ve hızla saklama sıcaklığı olan 4 dereceye indirilerek soğuk olarak piyasaya sürülürler. Bu sütlerin raf ömrü 3 ila 5 gün arasındadır ve evde buzdolabında saklanmalıdır. Uzun ömürlü sütler ise 140 derece civarına ısıtılıp 4-5 saniye tutularak hızla soğutulurlar. Uzun ömürlü sütler oda sıcaklığında 2 ile 6 ay arasında saklanabilirler. Ancak bu sütler açıldıktan sonra buzdolabına konmalı ve iki gün içinde tüketilmelidir.

Çeşidine bağlı olarak genellikle 2 ila 5 derece arasında saklanan peynirin, saklama süreleri 2 ila 12 ay arasındadır. Süttten elde edilen tereyağı ise - 25 derecede 12 ay saklanabilmektedir.

Sütün sofralarımıza kadar süren serüveninde soğutma en kritik rolü oynamaktadır.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın..](#)

AFRİKA'YI SAĞLIKLI ETELE BULUŞTURAN PROJE

Cantek Et Teknolojileri, kuruluşundan bu yana, hayvancılığın geliştirme projelerinde katma değer sağlamak için dünya çapında çalışmalar yapmaktadır. Bu kapsamda 1,5 sene önce Batı Afrika'da dünyanın en modern mezbahe ve et işleme tesislerinden birini kuran Cantek, ayrıca Türkiye'den getirdiği ekiplerle tesisin operasyonel ve yönetsel işletme danışmanlığı sağlamaktadır.

Günde 3.000 küçükbaş ve 500 büyük başlık kesim kapasitesiyle Afrika'nın en büyüklerinden biri niteliğindeki mezbahe, Afrika'nın gıda verimliliğine ve gıda güvenmesine önemli katkıda bulunmuştur. Bir yandan Afrika halkının ciddi bir bölümünün ekonomik, sağlıklı ve sürekli gıdaya ulaşabilmesini sağlarken bir yandan da hayvan popülasyonunun etkili değerlendirilmesini ve birçok ülkeye et ihracatı yapılmasının önünü açıyor.



MUZU MUHAFAZA ETMEK...

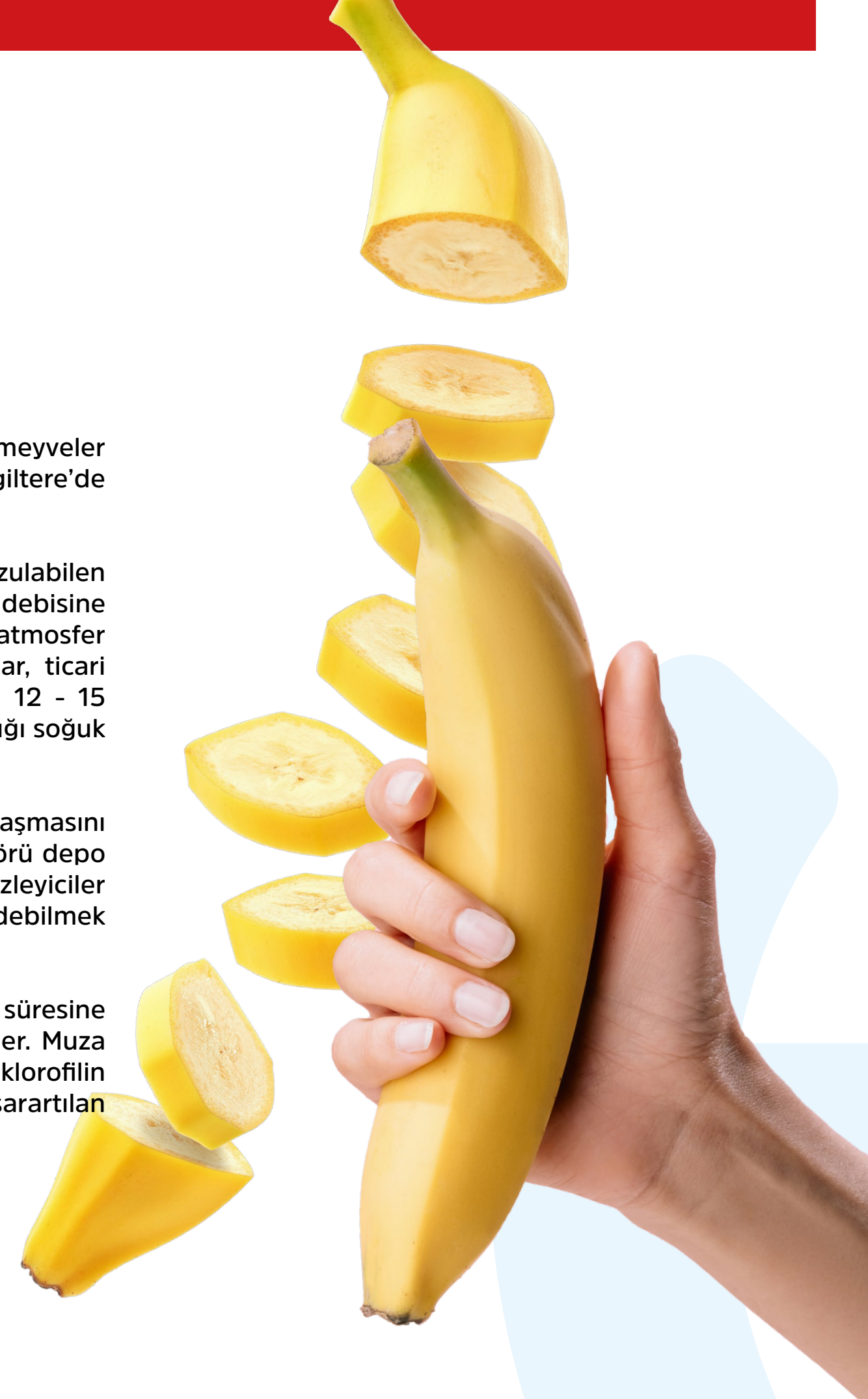
Muz yaklaşık 114 milyon ton üretimiyle, domatesi saymazsak, tüm meyveler arasında birinci sıradadır. Muzun en önemli ithalatçılarından İngiltere'ye de yılda kişi başı ortalama 100 adet muz tüketilmektedir.

Muz; sadece tropik bölgelerde yetişebilen hassas ve çabuk bozulabilen bir üründür. Muzun saklanması ve gelişmiş metodu yüksek hava debisine sahip, sıcaklık, rutubet ve etilen kontrolünün yapılabildiği bir nevi atmosfer kontrollü depolardır. Yeşil olduğu dönemde hasat eden muzlar, ticari boylara getirilip fungusitli suda yıkandıktan sonra çeşide göre 12 - 15 derece arası değişen sıcaklık ve % 85-90 oransal nemin sağlandığı soğuk depolara konur.

Muz solunumu esnasında etilen salgılar. Bu salgı, meyvenin olgunlaşmasını daha da hızlandırır. Bu yüzden, muz depolanmanın en kritik faktörü depo içindeki etilen düzeyidir. Eğer depo içindeki etilen, etilen temizleyiciler ile arındırılıp uzaklaştırılmaz ise muzun uzun süre muhafaza edilebilecek mümkün olamayacaktır.

Yeşil olarak saklanan ve maksimum 6-7 hafta depolanma süresine sahip olan muzlar, depodan pazara direkt olarak sevk edilmezler. Muzun özel odalarda kontrollü bir şekilde etilen verilerle kabuktaki klorofilin parçalanması sağlanır. Sıcaklığa bağlı olarak 3 ile 8 gün arasında sarartılan muz daha sonra pazarlara yolların.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın..](#)



CANTEK İLE SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA

Cantek'in tek odağı ürünleriniz nasıl saklayacağınızı veya etileri nasıl işleyeceğinizi değildir. Tasarladığı ve kurduğu tesislerle aynı zamanda Gıda Güvenesi sağlamak amacıyla hareket eder.

Dünyamızda mobil ve kompakt çözümlere olan ihtiyaç gittikçe artmaktadır. Dönemsel şartlara göre gıdaların kesiminden yerinde ve zamanda saklanabilmesi, hayvan kesiminin istenildiği yerde ve zamanda yapılabilmesi; kurulumun aşamasında montaj sürecinin ortadan kalması çok büyük bir avantajdır.

Cantek' in yenilikçi mobil çözümleri ile soğuk depo ve mezbahe kurmak artık çok kolay. Düşük yatırım maliyetiyle modern ve hijyenik, hazır paket tesislere dilediğiniz yerde hızlı ve kolay bir şekilde sahip olabilirsiniz.



ATMOSFER KONTROLLÜ SOĞUK DEPOLAR İLE MAKSİMUM VERİM

Atmosfer kontrollü soğuk hava depoları özel ayarlanmış hava bilşimine sahip soğuk depolardır. O² oranı düşürülerek CO² oranı belli bir seviyede tutularak meyve ve sebzelerin yaşlanması yavaşlatılır. Bununla birlikte hastalık ve bakterilerin üremesi ve yayılmasını önleyen bu sistem hiçbir kimyasal kullanılmadan ürünün depolanma ömrünü iki katına kadar çıkarabilmektedir. Sebze ve meyve tüketiminde kalıtle ve sürekli bulunurluğa verilen önemin artmasıyla beraber atmosfer kontrollü soğuk depoların kullanımı tüm dünyada artmaktadır.

Özellikle elma, nar, üzüm, armut ve kivi de depolanma sürelerini 2-3 katına çıkararak atmosfer kontrollü depolar, üreticiye ürününü en iyi fiyat bulduğu dönemde pazar sunma imkanı vererek, emeğini en iyi şekilde değerlendirme şansını sunmaktadır. Cantek; izolasyon, ultrasonik nemlendirme cihazları, uygun nem sensörleri ve özel kapı tedariki ile yaş meyve sebze depolamasında geleceğin vazgeçilmez olan bu alanda komple çözümler sunmaktadır.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın..](#)

MOBİL ÜRÜNLER İLE PRATİK ÇÖZÜMLER

Dünyamızda mobil ve kompakt çözümlere olan ihtiyaç gittikçe artmaktadır. Dönemsel şartlara göre gıdaların kesiminden yerinde ve zamanda saklanabilmesi, hayvan kesiminin istenildiği yerde ve zamanda yapılabilmesi; kurulumun aşamasında montaj sürecinin ortadan kalması çok büyük bir avantajdır.

Cantek' in yenilikçi mobil çözümleri ile soğuk depo ve mezbahe kurmak artık çok kolay. Düşük yatırım maliyetiyle modern ve hijyenik, hazır paket tesislere dilediğiniz yerde hızlı ve kolay bir şekilde sahip olabilirsiniz.



3G ANTEK

2020 hepimiz için sıra dışı ve zor bir yıl oldu. Dünya ve alışkanlıklarımız ne kadar değişse de değişmeyen bir şey var. Gıdaya olan ihtiyacımız devam ediyor, edecek. Gıdaya ulaşım yöntemlerimiz değişse de sebze, meyveyi, süt ürünlerini tüketmeye devam ediyoruz, edeceğiz.

Bu tüketimde en büyük kaygımız her zaman olduğu gibi ekonomik, lezzetli, sağlıklı ve hijyenik gıdaya ulaşım olacak. Cantek olarak bu kaygıyı gidermek adına 2021'de daha da çok çalışacağız.

Tüm coğrafyaların öz kaynaklarını en verimli şekilde kullanmalarını dileğiyle, mutlu yıllar...