

Bugün ÜRET, Bugün TÜKET..



Muharrem DEMİR
APACK Genel Müdürü

Biliyorsunuz, beslenme alışkanlıkları yaşanan döneme ve toplum geleneklerine göre değişiklik gösterir. Özellikle büyük şehirlerde yaşayanların, işten eve yorgun argın döndüklerinde yemek hazırlamak için ne enerjileri ne de zamanları kalıyor. Bu durumda hazır yemekler çözüm olarak modern hayatın seçenekleri arasında yerini alıyor.

Uzak geçmişimizden kalan sucuk, pastırma, kavurma, yufka, turşu gibi kullanıma hazır gıda çeşitlerimiz olsa da, günümüzün “**Hazır Yemek**” konseptini batıdan örnek alıyoruz. Çağdaş yaşamın gereği hızlı ve hazır yemekleri Türk Mutfağının damak tadına uygun olarak geliştirmek için gıda sektörümüz yıllardır ciddi emek sarfediyor.

Gün içinde iş koşuşturmacasında çalışanlar hızlı yemek (fast food) çözümlerine yönelmişlerdi. Ancak süreç içinde hızlı üretilen ve hızlı tüketilen fast food modeli yiyeceklerin sağlığa olumsuz etkileri ortaya çıkınca modern şehir insanı farklı arayışlara girdi. Akşamları evde yemek hazırlayan kadın modeli de azalınca, eskiden sadece sabah kahvaltısı ve öğle yemeğinde soframıza gelen pratik yemek çözümleri, evimizdeki mutfağa girdi. Her iki durumda da sağlıklı – katkısız – kolay hazırlanan – çeşidi bol hazır yemekler çözüm olarak gelişmekte.

Bizim aile yapımız henüz batı toplumları kadar bireyselleşmediği için, hazır yemek sektörü batı kadar hızlı gelişmiş değil. Diğer taraftan ülkemizin tüketim pazarında en büyük paya sahip başta İstanbul ve diğer büyük şehirlerimizde batı toplumu modeli yaşam biçimi hızla yaygınlaşmaktadır.

Önümüzdeki örneklerle bakarak yakın zamanda ülkemizdeki büyük şehirlerde önemli miktarda hazır yemek ihtiyacı olacağını söylemek falcılık olmaz.

Eğer batı ülkelerinin pazar deneyiminden yararlanarak hazır yemek sektörümüzde doğru hamleler yapabilirsek sağlıklı bir üretim-tüketim zinciri oluşturabiliriz.

Çağdaş şehir insanı artık taze hazır gıdaları tercih ediyor. Günlük üretilip günlük tüketilen bu gıdalar hem damağımıza hem de sağlığımıza uygun beslenme modeli olarak karşımıza çıkmakta.

İşte bu noktada ambalaj devreye giriyor.

Üzerinde iyi çalışılmış taze gıda ambalajları konsepti pazarda kendini hemen hissettirmekte. Katkısız, doğal gıdayı son tüketiciye kadar taze ve lezzetli olarak ulaştırmak için bizim gibi pek çok firma ar-ge çalışmaları yapıyor.

Özellikle Amerikan pazarında yeni ambalaj ve sunum konseptleri, tüketime hazır taze / günlük gıda üzerine geliştiriliyor. Çünkü çalışma yaşamındaki bütün bireyler fatsfood'un zararlarını görüp/yaşayıp farklı çıkış yolları talep etmiş.. Bugün üretip, bugün tüketip, bugünün işini yarına bırakmıyorlar.

Geleceğe hazırlıklı olmak için tüketime hazır gıdalar üretmek için ön hazırlık makineleri, alternatif proses teknolojileri, VAKUM-MAP ambalajlar, uzun raf ömrü için ambalaja ısıtma işlem uygulaması, yüksek bariyerli-ürüne özel ambalaj malzemeleri kullanarak hazırlanan gıda projeleri üzerine daha fazla eğilmeliyiz.

Çabuk bozulabilen tüketime hazır gıdalar patojenik organizmaların gelişmelerini önlemek ve mikrobiyal güvenliği sağlamak için, kontrollü ısıtma/soğutma şartları altında minimal işleme ve depolama kombinasyonlarıyla ürün güvenliğini teknolojinin kritik noktalarını oluşturmaktadır. Taze gıdalar için ön hazırlık, dilimleme ve doğrama, kademeli yıkama, böcek-sinek ayırıcı, alternatif kurutma, köklü ürün soyma, küp dilimleme ile ambalaj çözümleri gerek küçük gerekse endüstriyel üretimin en temel ihtiyaçlarıdır.

Projelerde dikkat edilmesi gereken en önemli husus, kaliteli ve hijyen taze ürünlerin uzun raf ömürleriyle tüketime hazır hale getirilmesidir. Üretilen ürünlere katma değer kazandırılarak çeşitli aroma ve reçetelerde ağırlık kaybının sınırlandırılması, damak tadının geliştirilmesi, vitamin kayıplarının azaltılması, proses sonrası bulaşmaların azaltılması, işgücü ve ekipman kullanımından kazanım, yüksek kapasitelerde ekonomik üretim çözülmesi gerekli sorunlar olarak önümüzde durmaktadır.

Gıda kayıplarını azaltmak, tüketiciye sağlıklı ve uzun ömürlü gıdalar sunmak için uygun proses ve ambalaj teknolojilerinin kullanımı bugünün hazır gıda sanayinin en önemli hedefi olmalıdır. Ayrıca, tüketicinin son on yıl içinde daha kaliteli, sağlıklı ve tazeye yakın özelliklere sahip gıdalar talep etmesi de gıda proses ve ambalajlanmasında yeni gelişmelere yol açmıştır.

Biz bu yolda çok emek sarfederek ve çok zaman harcayarak kendi çözümlerimizi üretiyor ve iç Pazar ile birlikte ihraç ediyoruz.

Gıda sektörüne hizmet veren şirketler varlıklarını sürdürebilmeleri ve firmalarını geleceğe taşıyabilmeleri için bu hızlı değişime ayak uydurmak zorundadır.

Muharrem Demir / APACK Genel Müdürü

[Bu makale Plastik Ambalaj Teknoloji Dergisi için hazırlandı.
Editör: Emel Yağcı editor@plastik-ambalaj.com]

