

CANTEK E-XPRESS

Gıda güvenesi ortak paydasında birleşmiş değerli yol arkadaşlarımız.

FAO verileri hali hazırda 828 milyondan fazla insanın açlıkla mücadele ettiğini gösteriyor. Pandemi dönemindeki üretim ve tedarik zincirindeki bozulma, sorunları daha da büyüttü. Bu sorunun çözümü ilk olarak verimliliği artırarak daha fazla üretim yapmakla, daha sonra ise üretilen gıdanın sağlıklı ve ekonomik bir şekilde tüketiciye ulaştırılması için yeterli gıda saklama ve işleme tesislerini kurmakla mümkündür.

Keyifli okumalar...



IFFA FUARI'NIN PARLAYAN YILDIZI



Mayıs 2022'de Almanya'da gerçekleşen IFFA Fuarı'nda yoğun ilgi gören Canteck mobil büyükbaş kesimhanesi fuarın parlayan yıldızıydı.

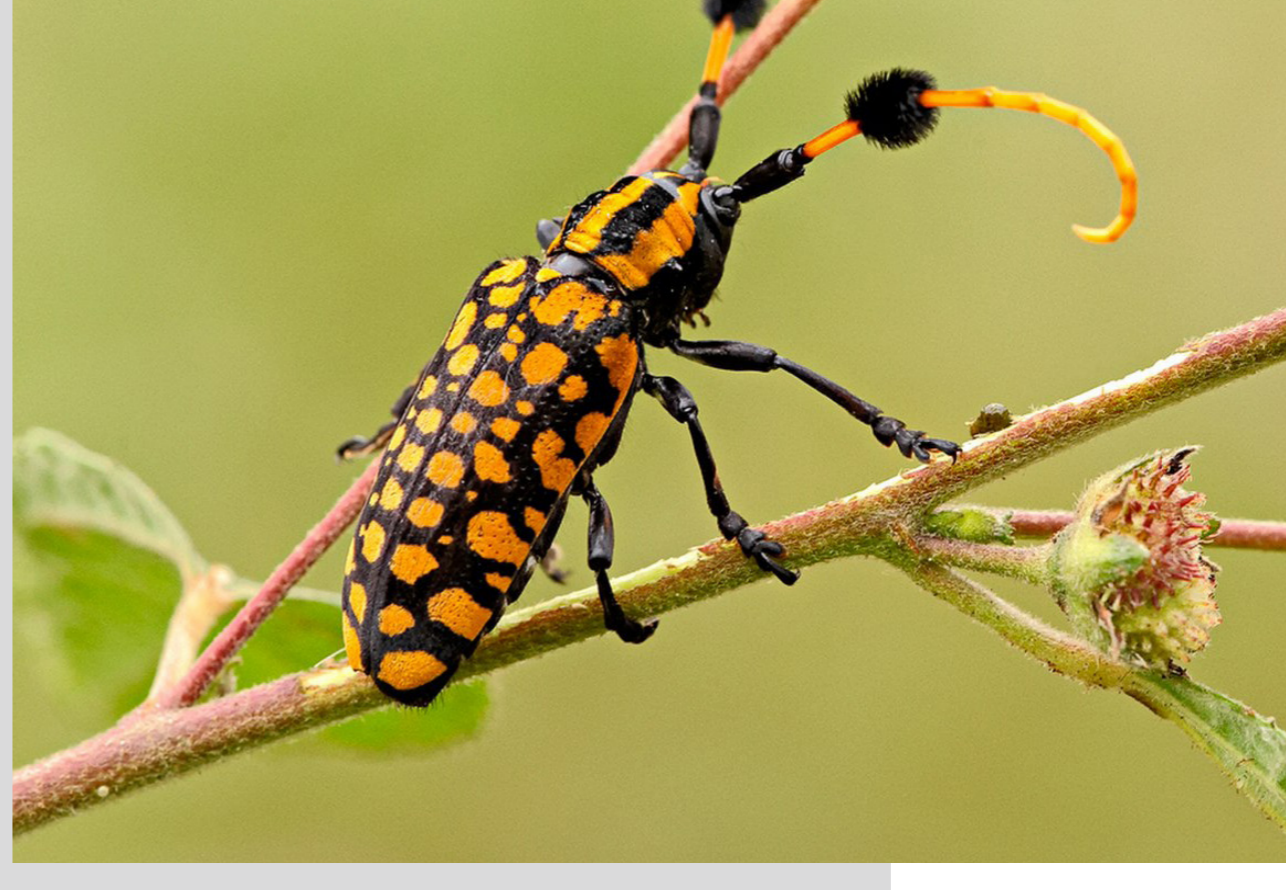
Dilediğiniz yerde kolayca kurulabilen mobil mezbaha, montaj gerektirmeden kolayca devreye alınabilir. 12 kafa/saat kapasite sunan büyükbaş konteynir kesimhanesi, farklı lotasyonlarda küçük çaplı kesim yapan herkes için son derece pratik ve ekonomiktir.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın..](#)

SOĞUTMA TEKNOLOJİLERİNE İLHAM VEREN BÖCEK

Bir böcek çevre dostu soğutma teknolojileri geliştirmek için çalışmalar yapan bilim insanlarına ilham kaynağı oldu. Longicorn (teke böceği) isimli bu böcek, volkanik bölgelerde bile vücut ısısını düzenleyebilir. Bu özelliği sayesinde, binalardan elektronik cihazlara kadar birçok alanda çevreci soğutma araştırmalarının merkezinde yer alıyor.

Böceğin kanat yapısından yola çıkan bilim insanları, yaygın ve esnek malzemeler kullanarak fotonik bir film oluşturdular. Pasif olarak soğuyan bu film arabalarımızda ve binalarımızda ısıyı düşürmek için kullandığımız sistemler gibi enerji tüketmeyen, Longicorn böceğinin soğuma sektörüne ne katkılar sağlayacağını yakın zamanda göreceğiz.



MUZLARI NE ZAMAN TÜKETMELİYİZ?

Hemen hemen hepimiz muz yemeyi oldukça seviyoruz. Peki, raflarda duran muzlardan hangisini satın almalıyız? Olgunlaşmış olan mı? Yoksa daha yeşil olanı mı? Bir muzun ne kadar siyah lekeli varsa, anti kanser özelliği o kadar artmaktadır. Muzdaki kahverengi lekeler TNF'nin (tümör nekroz faktörü) artmasından kaynaklanmaktadır. Ayrıca, bir muz olgunlaştığında, lif, C vitamini, potasyum, B vitamini ve birçok antioksidan faydalarından çok daha yüksek seviyelerde yararlanabiliriz. Muzun tamamen olgunlaşmasını beklemek bu faydaları en üst seviyeye çıkarmaktadır. Ayrıca, olgun muzların sindirim sisteminizde daha kolay sindirildiği bilinmektedir.

Öte yandan olgunlaşmamış muzların da kendi çaplarında yararları var. Bu faydalar, olgun muzlara kıyasla daha az şeker içermelerinin yanında, bağırsak sağlığına yardımcı olan probiyotik bakterilerin prevalansını kapsamalıdır. Dezavantajları, olgunlaşmamış muzların sindirim sisteminiz için zorlayıcı olması ve şişkinliğe neden olabilmeleridir.

Sağlık ve lezzet için özellikle dikkat etmeniz gereken konu, yediğiniz muzun modern ve hijyenik bir tesiste olgunlaştırıldığını bilmenizdir.



10
%
Gelişmiş
Ülkeler

10
%
Daha Az
Gelişmiş Ülkeler

GIDANIN TOPLAM HARCAMADAKİ ORANI



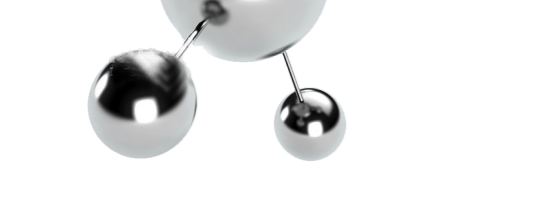
Gelişmiş ülkelerde gıda harcamalarının toplam gelire göre oranı yaklaşık %10 iken, bu oran az gelişmiş ülkelerde % 50'lere kadar çıkmaktadır. Gelişmiş ülkelerde gıda saklama ve işleme tesisleri yeterli miktarda ve kalitededir.

Dolayısıyla üretilen gıda verimli kullanılmaktadır. Sağlıklı ve ekonomik gıdaya ulaşım bir problem değildir. Bir ülkenin gelişmişliği gıda politikalarının başarısıyla doğru orantılıdır.

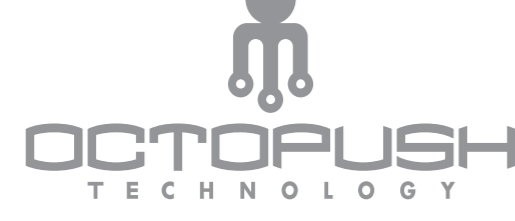
3 SOĞUTUCU AKIŞKAN BİR ARADA

Yürükoğlu Antalya süt işleme tesislerinde kullandığımız kaskad soğutma sisteminde 3 farklı soğutucu akışkan kullandık. Amonyak ile karbondioksit ve glükolik soğutan tasarruflu bir sistem tasarladık. Bu sistem sayesinde 2 adet soğulmuş seyriyat odası (7 derece C), 4 adet donuk saklama odası (-25 derece C), 12 adet soğuk oda (4 derece C) ve 2 adet hızlı soğutma tüneline (7.500 kg/ saat) istenilen ısı değerlerini sağlamış olduk. Bunun yanında doğa dostu soğutma sistemi sayesinde çevreye verilen zararı minimize ettik.

Freon, amonyak, karbondioksit, glükolik ve propan gibi tüm soğutucu akışkanları kullanarak sistemler üretebilmekte ve kullanım alanına göre müşteriye özel çözümler sunabilmekteyiz.



[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın..](#)



ORTALAMA %30 ENERJİ TASARRUFU YAPMAK İSTER MİSİNİZ?



Günümüzde gıda saklama ve işlemedeki en önemli giderlerden biri enerjidir. Bu konuda yapılacak küçük bir tasarruf, yıllık bazda değerlendirildiğinde çok büyük bir kazanç dönüşecektir.

Canteck'in dünya soğutma endüstrisi için attığı en önemli adımlardan bir tanesi de üretilen bu kazancı yaşatacak teknolojileri üretmeyi başarmış olmasındır.

- Octopush isimli bu teknoloji;
- Kompresörü ortalama %30 daha az çalıştırır
- Yaklaşık %30 daha az defrost sağlar
- Makine arızalarını %75'e kadar azaltır
- Makine ömrünü %30'a kadar uzatır

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın..](#)



KADIN MÜHENDİSLERİMİZLE GURUR DUYUYORUZ

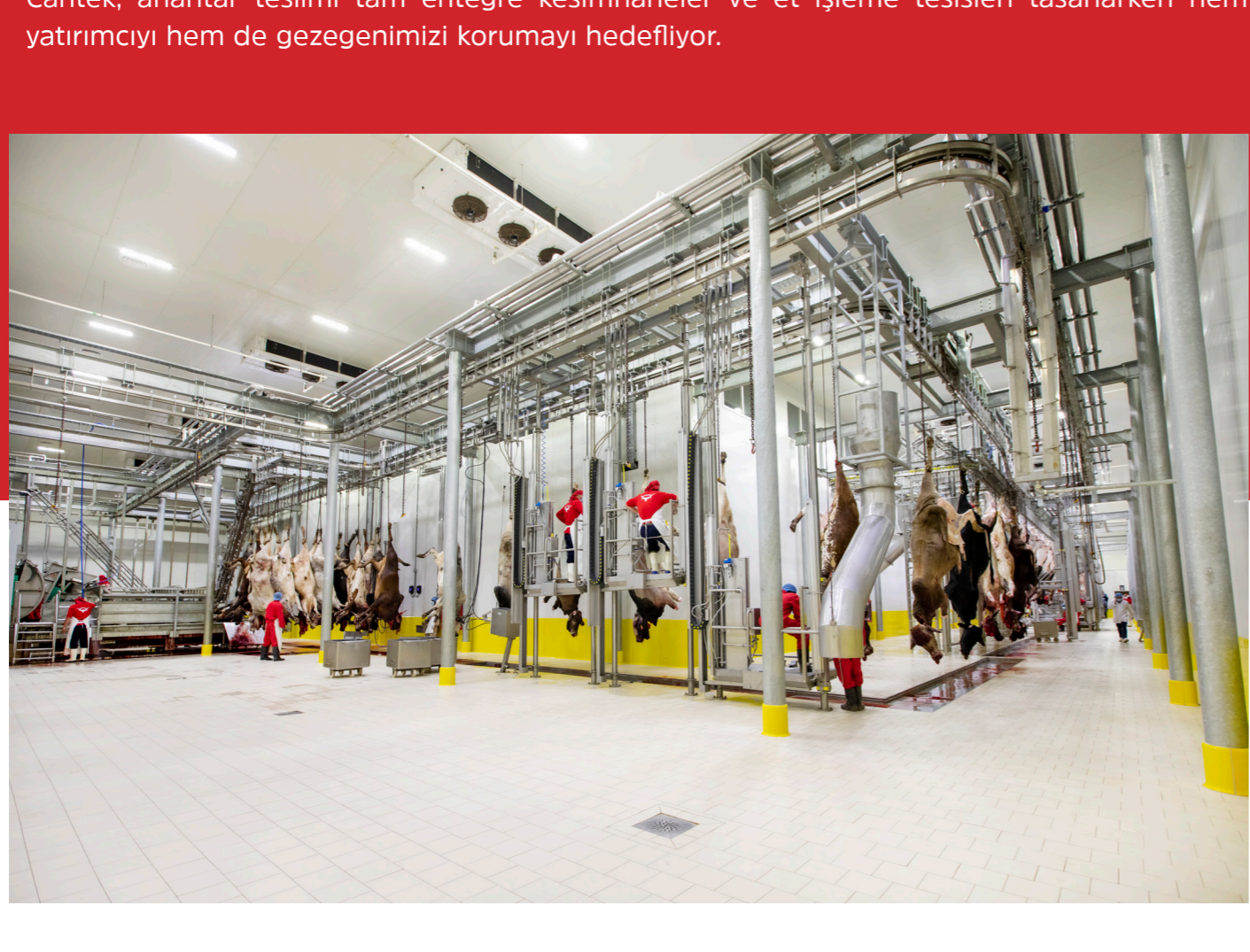
30 yıldır gıda güvenesi için geliştirdiğimiz teknolojilerin arkasında bulunan toplam 76 mühendisimizin %44'ünü oluşturan kadın mühendislerimizle gurur duyuyoruz.

Üretimin her alanında bulunan kadın mühendislerimizin ellerinde yeni teknolojiler geliştiriyor, gıdanın geleceği şekilleniyor.

MEZBAHALAR İÇİN UYGUN ATIK YÖNETİM PLANININ FAYDALARI

Modern et işleme tesislerinde, üretim sırasında oluşan tüm atıkları işleyerek ek gelir elde etmek mümkün. Endüstriyel, evsel ve kozmetik ürünlerde kullanılan atıkların ayrıştırılmasıyla hayvan yemi katkı maddeleri, evcil hayvan yiyecekleri, ilaç ve tıbbi malzemeler üretilmektedir. Ayrıca atıkların gübre olarak kullanılmasıyla organik tarıma katkıda bulunularak üretilen gübrelerle olan bağımlılığımızı azaltır. Ayrıca tesislerden toplanan atık sular da arıtılarak suyumada kullanılır. Tüm bunlara ilaveten atıkların elden çıkarılmasıyla ilgili maliyetlerin de önüne geçilmiş olur.

Canteck, anahtar teslimi entegre kesimhaneler ve et işleme tesisleri tasarlarken hem üretiminizi hem de çevremizi korumayı hedefliyoruz.



Cold chain for life!

SON SÖZ

26 Haziran'da dünya soğuma gününü kutladık. Önümüzdeki 10 yıl, yıllık yaklaşık %11.6 oranında büyümesi beklenen soğutma sektörü gıda güvenesinin sağlanmasında en etkili unsur.

Bir sonraki sayıda görüşmek üzere...

