

Kalite ve pazarlama

Çiftlik yönetimi

Doç.Dr.Hakan ÜSTÜNER



SÜT SIĞIRCILIĞI İŞLETMELERİNDE

- SÜT YAĞI $> \%3,5$
- SÜT PROTEİNİ $> \%3$,
- YAĞ/PROTEİN ORANI $> 1,2 < 1,5$
- TANK SCC < 200.000
- TANK BAKTERİ $< 100.000 \text{ ml}$
- Süt üresi $250-350 \text{ mg/L}$
 - Olmalıdır.



Besi sığircılığı işletmelerinde

- Et kalitesi parametreleri;
 - Renk, raf ömrü, su tutma kapasitesi, pişirme kaybı, kesme kuvveti...

Etin renk özellikleri tüketicinin beğenisini ve satın alma kararını etkileyen en önemli faktördür (Muchenje ve ark., 2009). Genellikle parlak kırmızı renk tazelik göstergesi olarak değerlendirilirken; koyu renk tercih edilmemekte ve hatta bazı araştırmalarda koyu renkli etin tüketiciler tarafından hasta, yaşlı hayvanlardan elde edilmiş et olarak algılandığı bildirilmektedir. Dolayısı ile koyu renkli karkaslar et endüstrisinde istenmemekte ve bu karkasların pazarlanmasında sorunlar yaşanmaktadır.



- Koyu renkli etlerin bir diğer olumsuz yanı ise bu etlerde bakteriyel gelişimin daha hızlı olması ve bunun sonucu olarak da raf ömürlerinin daha kısa olması olarak bildirilmektedir (Gregory, 1998; Immonen, 2000).



- Sığırlarda kesim öncesi dönemde deneyimlenen stresin koyu kesimin en önemli sebebi olduğu bildirilmektedir. Örneğin hayvanların uzun süreli transportu, araca yükleme, taşıma ve indirme süreçlerinde hayvanlara kötü davranılması, kesim öncesi uzun süre yem verilmemesi, mezbahada uzun süre kalabalıkta bekletilmeleri, farklı çiftliklerden gelen hayvanların bir arada tutulması gibi stres etkenleri glikojen depolarının tüketilmesine ve dolayısı ile et final pH'sının yüksek olmasına sebep olurlar (Adzitey ve Nurul, 2011-Int. Food Res Journal).



- Koyu karkas oranını azaltmak amacı ile kesim öncesi dönemde stresin azaltılması ya da glikojen depolarının artırılmasına yönelik çok sayıda araştırma yürütülmüştür. Bu amaçla hayvanlara genellikle stres faktörlerine maruz kalmadan önce E vitamini, askorbik asit ve çeşitli elektrolit-glikoz çözeltileri verilmektedir.
- Ayrıca koyu et oluşumunu engellemek amacıyla çiftlikten - hayvanın kesim anına kadarki dönemde iyi hayvan refahı uygulamalarının nasıl sağlanabileceği de üzerinde en çok durulan konudur.



- WHC (water holding capacity) Su tutma kapasitesi, kasın ya da kas ürünlerinin kesme, ısıtma, ezme ve öğütme gibi uygulamalar altında suyu tutma (bağlama) yeteneğinin tanımlanması için kullanılan bir terimdir ve sululuk, tekstür ve tat gibi duyuşal özellikler ile ilişkilidir (Abdullah ve ark. 2007). Ayrıca et endüstrisinde, her yıl istenmeyen düzeylerdeki su kayıplarından dolayı büyük ekonomik kayıplar meydana gelmektedir. Kesim esnasında ette yaklaşık %75 oranında bulunan suyun bir kısmı kesimden sonra buharlaşma (karkas soğurken karkas yüzeyinden), pasif su kaybı (etin kesit yüzeyinden) ve pişirme ile kaybolur (Simela, 2005).



- Etteki su kaybı, ağırlık azalmasına bağlı olarak ekonomik kayıplara neden olurken, aynı zamanda kaybolan et suyu ile birlikte protein ve lezzet bileşenleri de kaybolur (Simela, 2005). Bu nedenle iyi kalitedeki etlerin pişirme esnasında daha az su kaybetmesi beklenir. Yapılan çalışmada Simental ırkına ait et numuneleri için elde edilen ortalama % 31.73 düzeyindeki pişirme kaybı normal sınırlar arasında yer almakta ve et kalitesini olumsuz etkilememektedir.



Mermerleşme



Moderately Abundant



Moderate



Slight



- Mermerleşme düzeyinin düşmesi etin sert olduğu kanısına neden olabilir.



Küçükbaş işletmelerde kalite ve pazarlama

- Kuzu üretiminde,
 - Kesim ağırlığının 35-42 kg aralığında olması,
 - Kesim ve parçalama esnasında dikkat edilmesi,
 - Erken kesimin et kaybı, geç kesimin damak lezzetine sebep olması bakımından önemlidir.



- Süt üretiminde;
 - Makineli sağım olmazsa olmaz,
 - En kısa sürede soğutma tankına ulaşım sağlanmalıdır.
 - Türkiye’de hatta bazı avrupa ülkelerinde dahi henüz standardizasyon yoktur.

