

83498

**TÜRKİYE'DE MEYVE SUYU ENDÜSTRİSİNİN  
DURUMU, GELİŞMESİ, SORUNLARI VE  
GELECEĞE YÖNELİK ÖNERİLER**

**Yüksek Lisans Tezi**

**Gülşen KAPUCU  
TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI**

**Ankara  
1999**

83498

**T.C. YÜKSEKÖĞRETİM BAKANLIĞI**  
T.C. İZMİR EKONOMİK VE TEKNOLOJİ ÜNİVERSİTESİ

**Prof.Dr.Ayhan TUFAN** danışmanlığında **Gülşen KAPUCU** tarafından hazırlanan bu çalışma **11/11/1999** tarihinde aşağıdaki jüri tarafından **Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans tezi** olarak kabul edilmiştir.

**Başkan: Prof.Dr.Ayhan TUFAN** 

**Üye : Prof.Dr.Aziz EKŞİ** 

**Üye : Prof.Dr.Nurettin YILDIRAK** 

**Yukarıdaki sonucu onaylarım.**



**Prof.Dr.Esma KILIÇ**

**Fen Bilimleri Enstitü Müdürü**

## ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

### TÜRKİYE'DE MEYVE SUYU ENDÜSTRİSİNİN DURUMU, GELİŞMESİ, SORUNLARI VE GELECEĞE YÖNELİK ÖNERİLER

Gülşen KAPUCU

Ankara Üniversitesi

Fen Bilimleri Enstitüsü

Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Danışman : Prof.Dr.Ayhan TUFAN

61 sayfa, 1999

Jüri : Prof.Dr.Ayhan TUFAN

Prof.Dr.Aziz EKŞİ

Prof.Dr.Nurettin YILDIRAK

Bu araştırma ile, Türkiye'de faaliyet gösteren ve Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED)'e üye olan meyve suyu fabrikalarının bugünkü durumları ve sorunları incelenmiştir. Ülkemizin sanayileşme çabalarında önemli katkıları olan meyve suyu endüstrisinin sorunlarının neler olduğu ve bu sorunların çözümü için yapılması gerekenlerin ortaya konulduğu bu çalışmada değerlendirilen veriler meyve suyu fabrikalarına uygulanan anket yoluyla elde edilmiştir. Anket formu iki bölümden oluşmakta olup ilk bölümü fabrikanın üretim alanı, sermaye biçimi, mülkiyet durumu, çalıştırılan işçi sayısı, meyve işleme hatları, kapasite kullanım oranları ve hammadde sağlanan iller, 1998 yılı itibarıyla üretim miktarları ile ilgili konuları, ikinci bölümü ise işletmenin hammadde, eleman, pazarlama, teknoloji, ihracat, yasal, hukuki ve mali sorunlarına yönelik soruları içermektedir. Anket uygulanan toplam 26 fabrikanın ancak 10'undan cevap alınmıştır.

Bu verilere dayanarak yapılan değerlendirmeler sonucunda Türkiye'de meyve suyu endüstrisinin en büyük sorununun yeterli ve kaliteli hammadde sıkıntısı olduğu ortaya çıkmaktadır. Ayrıca iç ve dış piyasada yaşanan rekabet koşullarının uygun olmaması, maliyetlerin yüksek oluşu ve bunun satış fiyatına yansıtılmaması, kullanılan teknolojilerin yurtdışından alınması ve yurtdışında meyve suyu tüketimi ile ilgili talebi yönlendirici çalışmaların yeterli olmaması da endüstrinin diğer önemli sorunları arasındadır. Fabrika yetkilileri ile yapılan görüşmeler ışığında devletin meyve suyu üretim, tüketim ve ithalat-ihracatına yönelik iç ve dış politikalarını yeniden düzenleyerek bu endüstriye destek vermesi beklenmektedir. Bir yanda mevcut meyve suyu fabrikalarında hammadde sıkıntısı yaşanırken diğer yanda devletin bu alanda yeni yatırımlara teşvik ve destek vermesinin varolan sorunların çözümünü daha da zorlaştıracığı düşünülmektedir.

**ANAHTAR KELİMELEER:** Meyve suyu, konsantre, pulp, ihracat, ithalat, üretim,

**ABSTRACT**

**Master Thesis**

**THE DEVELOPMENT, PROBLEMS and PROPOSALS  
FOR THE FUTURE OF THE FRUIT JUICE INDUSTRY  
IN TURKEY**

**Gülşen KAPUCU**

**Ankara University**

**Graduate School of Natural and Applied Science**

**Agricultural Economy**

**Supervisor : Prof.Dr.Ayhan TUFAN**

**61 page, 1999**

**Jury : Prof.Dr.Ayhan TUFAN**

**Prof.Dr.Aziz EKŞİ**

**Prof.Dr.Nurettin YILDIRAK**

**In this study the current situation and problems of fruit juice factories doing business in Turkey, and members of the society of fruit juice industry have been investigated. The problems of fruit juice factories, which have important contributions in the struggle of the industrialization of our country, and what should be done to solve these problems were presented by means of inquiries applied in fruit juice factories. The inquiry forms were composed of 2 parts. The first part was based on questions on the production field of the factory, the type of capital, property situation, number of workers employed, fruit process lines, capacity usage percentage and provinces where raw materials are provided and production quantity in 1998. The second part of the inquiry contained questions about raw materials of the factory, staff, marketing, technology, export and legal financial problems. 10 out of 26 factories answered the inquiry questions. Analysing the answers to these questions it is understood that the most important problem of the fruit juice industry in Turkey is the lack of sufficient and good quality raw materials. In addition to this, competition conditions in and out markets are not suitable. The fact that the technology used comes from abroad, high cost, insufficient domestic fruit juice request are other problems of the industry. Talks with the authorised people of the industry have shown that it is expected that the government should reorganise in and out policies concerning fruit juice production, import, export consumption, and the industry should be supported. On the one hand the current fruit juice factories lack raw materials and on the other hand government's new support and incitement in this field will make the current problems more difficult to overcome.**

**KEY WORDS: fruit juice, concantre, pulp, export, import, production.**



*Sevgili annemin anısına...*

## **ÖNSÖZ ve TEŞEKKÜR**

Meyvelerin farklı ürünler halinde işlenerek tüketime sunulması, hem ekonomik açıdan hem de daha uzun süre kullanılabilme imkanı sağlaması bakımından önemlidir. Ülkemiz, meyve üretiminde hem iklim koşulları ve hem de meyve çeşitliliği bakımından şanslı üretici ülkelerden birisidir. Bu avantajı iyi kullanarak dünya standartlarına uygun kalitede meyve suyu üretebilmek için, kaliteli hammadde temini aranan temel şartlardandır. Ülkemiz ekonomisindeki önemi giderek artan meyve suyu endüstrisinin mevcut durumu ve sorunları ile bu sorunların çözümüne ışık tutabilecek öneriler bu çalışma ile ortaya konulmaya çalışılmıştır. Çalışmalarım sırasında benden her türlü desteğini ve özverisini esirgemeyen çok değerli danışmanım Sayın Prof.Dr.Ayhan TUFAN'a, yüksek lisans çalışmalarına başladığım andan bu güne kadar benden manevi desteklerini esirgemeyen Sayın Prof.Dr.Aziz EKŞİ'ye, Sayın Prof.Dr.Öner ÇAKAR'a, Sayın Prof.Dr.Esma KILIÇ'a ve Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü idareci ve çalışanlarına sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

**Ankara, 1999**

**Gülşen KAPUCU**

# İÇİNDEKİLER

## Sayfa No

ÖZET .....	i
ABSTRACT.....	ii
ÖNSÖZ ve TEŞEKKÜR.....	iii
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	iv
SİMGELER DİZİNİ .....	v
1. GİRİŞ.....	1
2. KAYNAK ÖZETLERİ.....	5
3. MATERYAL ve YÖNTEM.....	9
4. TÜRKİYE'DE MEYVE SUYU ÜRETİMİNDE KULLANILAN MEYVELER .....	12
4.1. Elma.....	14
4.2. Vişne.....	15
4.3. Kayısı .....	16
4.4. Şeftali.....	18
4.5. Portakal.....	19
4.6. Meyve İşleme Tekniğine Genel Bakış.....	21
5. DÜNYA'DA VE TÜRKİYE'DE MEYVE SUYU ÜRETİM VE TİCARETİ.....	24
5.1. Üretim.....	25
5.2. İthalat.....	28
5.3. İhracat.....	32
6. TÜRKİYE'DE MEYVE SUYU VE KONSANTRE ÜRETEN FİRMALARIN BUGÜNKÜ DURUMLARI ve SORUNLARI.....	35
7. SONUÇLAR, TARTIŞMA ve ÖNERİLER.....	47
KAYNAKLAR.....	51
ÖZGEÇMİŞ.....	54
EKLER.....	55
EK-1 Meyve Suyu ve Konsantre üreten firmalara gönderilen soru formu.....	55

## ÇİZELGELER DİZİNİ

	Sayfa No
Çizelge 3.1. Anket formu gönderilen meyve suyu firmaları	10
Çizelge 4.1. Türkiye’de toplam tarım alanlarının dağılımı.....	12
Çizelge 4.2. Başlıca meyvelerin toplam meyve üretimindeki payı.....	13
Çizelge 4.1.1. Türkiye’de elma üretiminin en yoğun yapıldığı iller.....	15
Çizelge 4.2.1. Türkiye’de vişne üretiminin en yoğun yapıldığı iller.....	16
Çizelge 4.3.1. Türkiye’de kayısı üretiminin en yoğun yapıldığı iller.....	17
Çizelge 4.4.1. Türkiye’de şeftali üretiminin en yoğun yapıldığı iller.....	18
Çizelge 4.5.1. Türkiye’de portakal üretiminin en yoğun yapıldığı iller.....	19
Çizelge 5.1. Meyve suyuna işlenen meyve oranları.....	25
Çizelge 5.1.1. Türkiye’de meyve suyu üreten firmalar ve fabrikalar.....	27
Çizelge 5.1.2. Türkiye’de meyve suyu ve pulp üretimi.....	27
Çizelge 5.2.1. Dünya meyve suyu ve konsantre ithalatında önemli ülkeler.....	28
Çizelge 5.2.2. Türkiye’nin meyve suyu ithalatında önemli ülkeler.....	29
Çizelge 5.2.3. Ürün çeşidine göre Türkiye’nin meyve suyu ithalatı.....	31
Çizelge 5.3.1. Dünya meyve suyu ve konsantre ihracatında önemli ülkeler.....	32
Çizelge 5.3.2. Ürün çeşidine göre Türkiye’nin meyve suyu ihracatı.....	34
Çizelge 6.1.1. Anket uygulanan fabrikalarda bulunan meyve işleme hatları.....	35
Çizelge 6.2.1. Anket uygulanan fabrikaların sermaye durumları.....	36
Çizelge 6.3.1. Anket uygulanan fabrikaların istihdam durumları.....	37
Çizelge 6.4.1. Anket uygulanan fabrikaların kapasite kullanım oranları.....	38
Çizelge 6.4.2. Anket uygulanan fabrikaların meyve işleme kapasiteleri.....	39
Çizelge 6.4.3. Anket uygulanan fabrikaların doluluk kapasiteleri.....	40
Çizelge 6.5.1. Anket uygulanan fabrikaların hammadde sağladığı iller.....	41
Çizelge 6.6.1. Anket uygulanan fabrikaların üretim masrafları (%).....	42



Çizelge 6.7.1. Anket uygulanan fabrikaların meyve suyuna işlenen Meyve miktarları.....	43
Çizelge 6.7.2. Anket uygulanan fabrikalarda üretilen meyve suyu Konsantresi ve pulp miktarları.....	44
Çizelge 6.8.1. Anket uygulanan fabrikalarda ihraç edilen ürün miktarları.....	45
Çizelge 6.8.2. Anket uygulanan fabrikaların ihracat yaptığı ülkeler.....	46



## SİMGELER DİZİNİ

T.Ş.F.A.Ş.	Türkiye Şeker Fabrikaları Anonim Şirketi
AB	Avrupa Birliği
DİE	Devlet İstatistik Enstitüsü
İGEME	İhracatı Geliştirme Merkezi
DPT	Devlet Planlama Teşkilatı
MEYED	Meyve Suyu Endüstrisi Derneği



## 1. GİRİŞ

Nüfusun, yaklaşık % 35'inin kırsal kesimlerde yaşadığı ülkemizde, tarım ve gıda sektörleri ayrı bir önem taşımaktadır. Çiftçilerin yaşam ve gelir seviyelerinin yükseltilmesi, istihdamın artırılması, döviz girdisi ve toplumun yeterli ve dengeli beslenebilmesi açısından tarım ve tarıma dayalı sanayi ülke ekonomisinde vazgeçilmez bir unsurdur. Yüksek tarım potansiyeli ve elverişli iklim koşullarına sahip ülkemizde tarım sektörü ve tarımsal ürünlerin işlenerek daha dayanıklı hale getirildiği ve tüketime sunulduğu gıda endüstri giderek önemini artırmaktadır.

Sebze ve meyveler daha önceleri küçük imalathanelerde ve evlerde, bir kısmı ailenin ihtiyacı bir kısmı da satışa sunulmak üzere konserve, salça, reçel, marmelat şeklinde değerlendirilmekteydi. 1960'lı yıllarda başlayan sanayileşme adımları ile birlikte gıda endüstrisinde en yeni teknolojiler kullanılmış, ürünün kalitesi iyileştirilmiş ve ihracatta olumlu gelişmeler kaydedilmiştir.

Ülke topraklarımızın 1/3'ünden fazlasını ( % 35.8) işlenen tarım arazileri oluşturur. Yaklaşık 27.9 milyon hektar olan tarım topraklarımızın (24.2 milyon hektarı) % 87.6'sı tarla arazisi, % 5.1'i meyve bahçeleri, % 2.9'u sebze bahçeleri, % 2.4'ü zeytinlikler ve % 2.0'i bağ alanları olarak ayrılmıştır (Tufan 1997, Anonymous 1997 a). Meyve-sebze üretimindeki artışlar ve tüketici tercihlerindeki değişimler meyve-sebze işleme endüstrisinin gelişmesini zorunlu hale getirmiştir. Meyve-sebze işleme endüstrisinin yan kolu olan meyve suyu endüstrisi, yurtiçi tüketimin yanında çoğunlukla yurtdışı talepleri karşılamaya yönelik faaliyet göstermektedir. Yurtdışına yönelmenin nedenleri arasında en önemli faktör Türkiye'de meyvenin yaş meyve olarak tüketilme alışkanlığı ve bundan doğan meyve suyu talep yetersizliğidir. Bunun yanında yeterli ve kaliteli hammadde bulmakta karşılaşılan sıkıntılar, girdi fiyatlarının pahalı olması, kullanılan teknolojilerin yurtdışı kaynaklı ve pahalı olması gibi nedenler de meyve suyu ve konsantre fiyatlarını artırarak yurtiçi talepleri olumsuz etkilemektedir. Meyve suyuna alternatif olan gazlı içeceklerin tüketici tarafından tercih edilmesi rekabeti giderek

zorlaştırmaktadır. Ülkemiz meyve üretiminde şanslı ülkeler arasında olmasına karşın yurtiçi meyve suyu tüketimi, bir çok ülkeye göre istenilen düzeye ulaşamamıştır. Örneğin, Almanya yılda kişi başına 46 lt meyve suyu tüketimi ile ilk sırayı almaktadır. Amerika Birleşik Devletleri 36 lt, İsviçre 30 lt, Kanada 25 lt, İsveç 21 lt, Fransa 8 lt meyve suyu tüketirken bu rakam ülkemizde 4 lt olarak gerçekleşmektedir. Dünya meyve suyu pazarında en fazla talep edilen ürün elma suyu konsantresidir. Ancak önemli elma üreticisi ülkelerden birisi olan ülkemiz dış pazarda bu avantajını iyi değerlendirememektedir.

Yüksek meyve üretim potansiyeline sahip olan ülkemizde en yüksek üretim 1989 yılında 3 430 000 ton ile üzüm de gerçekleşmiştir. 1997 yılına kadar her yıl üzüm üretimdeki liderliğini sürdürmüştür. Üretim miktarı elma'da 1 850 000 ton, portakal'da 740 000 ton, kayısı ve zerdali'de 440 000 ton, armut'ta 430 000 ton, mandalina'da 336 000 ton, limon'da 335 000 ton ve şeftali'de 317 000 ton olarak gerçekleşmiştir (Anonymous 1997 b).

Meyve suyu ve konsantreye dönük yurtiçi pazarda büyük kavram yanlışlıkları yaşanmaktadır. Meyve suyu ve türevi içeceklerin tanımları birbirine karıştırılmakta ve hem tüketiciler hem de üreticiler açısından haksız rekabet oluşturulmaktadır. Bu duruma açıklık kazandırmak amacıyla; Tarım Bakanlığı 9 Haziran 1998 tarihli Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren Meyve Suyu ve Benzeri Ürünleri Kapsayan Türk Gıda Kodeksinde (1998 d) bu tanımları net olarak ortaya koymuştur. Avrupa Birliği'nin 96/C2331/04 sayılı konsey direktiflerine de uygun olarak hazırlanan bu kodekste;

**Meyve;** domates hariç tüm meyveler,

**Meyve Suyu;** sağlıklı, olgun, taze veya soğukta muhafaza edilmiş bir veya birkaç çeşit meyveden elde edilen, elde edildiği meyvenin tipik renk, tat ve koku özelliklerini gösteren, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünler,

**Meyve Suyu Konsantresi;** bir çeşit meyveden elde edilen meyve suyundan, suyun belirli bir kısmının fiziksel yolla ayrılması ile elde edilen ürünler,

**Meyve Püresi-Pulpu;** meyvelerin suyu ayrılmaksızın, soyularak veya bütün olarak, yenilebilen kısımlarının ezilmesi ile elde edilen fermente olmamış, ancak fermente olabilen ürünler,

**Meyve Nektarı;** meyve suyu, meyve suyu konsantresi, meyve püresi veya bunların karışımına şeker ve/veya bal, su katılmasıyla elde edilen fermente olmamış, ancak fermente olabilen ürünler,

**Meyve Püresi Konsantresi;** meyve püresinden suyun belirli bir kısmının fiziksel yolla ayrılması ile elde edilen ürünler,

**Meyve Suyu Tozu;** bir çeşit meyveden elde edilen meyve suyundan, suyun olabildiğince tamamının fiziksel yolla ayrılması ile elde edilen ürünler olarak açıklanmıştır.

Oysa, daha önce içeriğinde % 100 meyve olan içeceklerin yanında % 10 ve hatta içeriğinde hiç meyve olmayan sadece meyve esansı içeren içeceklerde MEYVE SUYU olarak adlandırılıyordu. Son düzenlemelere göre meyve oranları şöyle düzenlenmiştir.

İçeriğinde % 100 meyve bulunan içecekler *Meyve suyu*,

Meyvenin türüne göre en az % 25-50 arasında meyve içeren içecekler *Meyve nektarı*,

Meyvenin türüne göre en az % 10 meyve içeren içecekler *Meyve drinki*, % 10 dan daha az meyve içeren içeceklerde *Meyve aromalı içecek* olarak adlandırılacaktır. Bu konu ile ilgili hazırlanan standartların öncelikle tüketiciyi korumaya ve rekabetten doğan haksız kazançları engellemeye yönelik olduğu açıktır. Bunun yanında etkili bir tanıtım ve reklam yoluyla tüketicinin bilinçlendirilmesi de amaçlanmaktadır.

Meyve suyu endüstrisi, Türkiye'nin toplam ihracatında önemli bir yere sahiptir. 1994 yılında miktar olarak 45 135 ton olan meyve suyu ihracatımız dört yıl gibi kısa bir sürede % 109.31 oranında artarak 1998 yılında 94 471 tona ulaşmıştır. İhraç kalemleri içerisinde en önemli ürün olan elma suyu ise 1998 yılındaki 66 955 ton'luk (% 70.87)

ihracatı ile birinci sırada yer almıştır (Anonymous 1998 c) Endüstri'nin hammadde, pazarlama, teknolojik yatırımlar, sermaye ve en önemlisi pazar sorunlarının uzun vadede çözümü ve istikrarlı bir dış ticaret politikası ile meyve suyu endüstrisi çok kısa zamanda dünya piyasalarında söz sahibi olabilecektir.

Türkiye'de bu alanda üretim yapan kuruluşların bir kısmı sadece meyveden konsantre ve püre işleyerek aynı zamanda dolum yaparken, bir kısmı da diğer firmalardan elde ettikleri konsantre ve püreden meyve suyu ve meyve nektarı hazırlayarak ambalajlara dolum yapmaktadır. İlk meyve suyu markası olan Bosstay'dan sonra Tamek, Meysu, Aroma, Dimes, Ersu gibi markalarla günümüzde birçok meyve suyu ve konsantre üretimi yapılmaktadır.

Meyve suyu üretimi ile ilgili faaliyet gösteren firma sayısı 30 dur. Bu firmalara ait 38 fabrika bulunmaktadır. Bu fabrikalardan 20'sinde başlıca ürünler elma ve vişne olmak üzere meyve suyu konsantre hattı, 16 sında başlıca ürünler kayısı ve şeftali pulpu ya da püresi olmak üzere pulp hattı, 6 sında narenciye meyvelerin işlendiği sitrus hattı, 29 unda ise sadece dolum hattı bulunmaktadır.

Araştırma, giriş dahil yedi bölümden oluşmaktadır. Girişten sonraki ikinci bölümde konu ile ilgili yapılan araştırmalar sunulmuş, üçüncü bölümde ise kullanılan materyaller ve çalışma süresince izlenen yöntemler açıklanmıştır. Dördüncü bölümde Türkiye'de üretilen ve meyve suyuna en çok işlenen meyvelerin üretim miktarları hakkında bilgi verildikten sonra izleyen bölümde Dünya'da ve Türkiye'de meyve suyu ve konsantre üretimi, ithalat ve ihracatı incelenmiştir. Daha sonra altıncı bölümde ülkemizde meyve suyu ve konsantre üreten ve Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED)'e üye olan firmalara uygulanan anket sonuçları değerlendirilmiş, son bölümde ise sonuç ve önerilere yer verilmiştir. Meyve pulpu veya konsantresini başka ürünlere işleyen içecek endüstri ile gazlı meşrubat endüstri bu çalışmada kapsam dışı tutulmuştur.

## 2. KAYNAK ÖZETLERİ

Türkiye’de değişik yıllarda meyve suyu endüstrisi ile ilgili bir çok araştırma yapılmıştır. Bu çalışmada da konu ile ilgili yayınlar taranarak kısa özetler halinde aşağıda sunulmuştur.

**Ekşi (1983)**, Meyve suyunun tanımı ve genel meyve işleme teknolojilerinin açıklandığı çalışmada, piyasada meyve nektarı ve meyve drinki’nin de meyve suyu olarak bilindiği oysa hem tüketicinin hem de üretici firmaların zarar görmemesi için doğru tanımlanması gerektiği vurgulanmıştır. Meyve suyunun % 100, meyve nektarının meyvenin türüne göre % 25-50, meyve drinki’nin de yine meyvenin türüne göre % 6-30 arasında meyve içermesi gerektiğine değinmiştir. Çalışmada ayrıca işletmelerdeki palper, pulp, sitrus ve dolun hatlarındaki işlemler sırasıyla ayrıntılı olarak açıklanmıştır.

**Şimşek (1985)**, Türkiye’de meyve suyu endüstrisinde birim üretimde girdi çeşit ve miktarlarının belirlendiği çalışmada, meyve suyu işletmelerinin, girdilerini çok iyi kullanarak maliyetleri kontrol altında tutmaları gerektiği savunulmuştur. Kaliteli ürün elde edilebilmesi için, üretim teknolojilerinin çok iyi bilinmesi gerektiğine değinilmiş, bunun için yarı mamul ve mamul madde üretim teknolojilerindeki yöntem ve girdiler ayrıntılı olarak incelenmiştir. Meyve suyu endüstrisinde yıllardan bu yana gelişme olmadığı gibi gerileme sayılabilecek gelişmeler yaşandığına dikkat çekilmiştir. Tesislerin çoğunun krizler yaşadığı ve bu krizlerin sebepleri arasında da; arz-talep dengesizliğinden kaynaklanan yeterli talebin olmayışı, girdi fiyatlarındaki sürekli tırmanışın maliyetlere doğrudan yansımaları, artan enflasyon karşısında yetersiz kalan işletme sermayeleri ve yüksek faizli krediler olduğu vurgulanmıştır.

**Enç ve Bolat (1986)**, Avrupa Topluluğu karşısında Türk tarımının durumunun incelendiği araştırmada meyveler, taş çekirdekli meyveler, yumuşak çekirdekli meyveler, turunçgiller ve üzümü meyveler olarak 4 başlık altında incelenmiştir. Üretimleri, AT ülkelerine olan ithalat/ihracat durumlarının anlatıldığı araştırmada sektörün gelişebilmesi için Türkiye’nin büyük bir potansiyele sahip olduğu ancak dış pazar konusundaki istikrarsızlığın bu gelişmeyi önlediği vurgulanmaktadır.

**Özin (1992)**, dünya ve Türkiye'nin meyve suyu tüketimi ve ticareti incelenmiştir. Meyve suyu tüketiminin, sağlıklı beslenme açısından da artması gerekmektedir. Yücecan (1992) yaptığı incelemede meyve suyunu beslenme açısından irdelemekte ve özellikle C vitamini, A vitamini ve mineral açısından önemli bir kaynak olduğunu vurgulamaktadır.

**Köksal (1992)**, Türkiye'nin meyvecilik potansiyeli ve meyve suyu sanayinin hammadde sorunlarının araştırıldığı çalışmada meyve suyuna işlenen meyve çeşitlerine yönelik ayrıntılı araştırmaların yapılmadığı ve bunun da kaliteli, yeterli ve işlemeye uygun hammadde bulmada sıkıntı yarattığı belirtilmiştir. Meyve türlerine yönelik yapılacak ayrıntılı araştırmalarla, işlenmeye uygun özellikte meyve yetiştirilmesi, eğer yurtiçinde yoksa yurtdışından fidan getirilerek çoğaltılması gerekliliğine değinilmiştir. Bunun da özel sektör ve ilgili kamu kuruluşlarının ortak çalışmaları sonucu gerçekleştirilebileceği açıklanmıştır.

**Erözdemir (1993)**, 1986-1991 yılları arasında meyve suyu sanayinin durumunun incelendiği araştırmada seçilen bazı meyve suyu üreticisi işletmeler incelenmiştir.

**Şahsuvaroğlu (1994)**, AT karşısında Türk Meyve Suyu Endüstri ve bu sanayiye hammadde sağlayan tarım işletmelerinin ekonomik durumları ve topluluğa uyum tedbirleri incelenmiştir. Çalışmada, öncelikle bazı ülkelerin kişi başına düşen meyve suyu tüketim miktarları verilmiş ve bunun şehirleşme ve gelir seviyesindeki artışla olan ilgisi araştırılarak AT üyeleri arasında kuzey ülkelerinin tüketim miktarları daha fazla bulunmuştur. Dünya'da kişi başına düşen meyve suyu tüketimi 37 lt ile en fazla Almanya, AT ülkeleri arasında en düşük tüketim miktarı ise Yunanistan ve Portekiz olarak belirlenmiştir. Ayrıca araştırmada meyve suyu üreten işletmelerin ilk ve en önemli probleminin hammadde sıkıntısı ve fiyatlarının yüksekliği olduğu açıklanmıştır. Brezilya'nın dünya'nın en büyük üretici ve ihracatçı ülke olduğu ve dünya pazarının % 30 dan fazlasını kullandığına değinilmiştir. Çalışmanın sonunda meyve suyu sanayicileri ve meyve üreticileri birliği kurulması yolunda adım atılması ve üreticilerinin kendi ürünlerini işleyebilmesi için tesis kurmalarına destek verilmesi gerektiği savunulmuştur.



**Demirbaş (1994)**, Özellikle Ege bölgesindeki meyve sebze işleme sanayinin mevcut durumu ve pazarlama yapısı analiz edilmiş ve geliştirilme olanakları ortaya konulmuştur.

**Diren (1995)**, çalışmada meyve suyu endüstrisinin sorunlarına değinilmiş, hammadde sıkıntısının maksimum düzeyde olduğu vurgulanarak, meyve fiyatlarındaki sürekli artışın maliyetlere doğrudan yansıdığı ve meyve suyunun gazlı meşrubatlarla rekabetini giderek zorlaştırdığı belirtilmiştir. Bu sorunların en büyüğü olan kaliteli ve yeterli hammadde sıkıntısının, firmalar arasındaki rekabetten ve işbirliği sağlanamamasından dolayı daha da arttığı belirtilmiştir. Üst düzey firma yetkililerinin hammadde sağlamada ortak kararlar alarak sorunu hafifletebilecekleri vurgulanmaktadır.

**Özbek (1996)**, Meyveciliğin ÷lke ekonomisindeki yeri ve önemine değinilmiş ve meyveciliğin ekolojik sorunları ortaya konulmuştur. Daha sonra ayrıntılı olarak iklim bölgelerine göre meyve yetiştiriciliğinden söz etmiştir.

**Anonymous (1996)**, Ziraat Bankası Gn.Md.'lüğü tarafından yapılan çalışma, meyve suyu ve konsantresi ile ilgili sektör araştırmasına dayanmaktadır. 1990-1995 yılları arasındaki meyve suyu ve konsantre üretimi, ithalat, ihracat rakamlarının verildiği çalışmada, sektör genelinde kapasite kullanımının çok düşük olmasına rağmen çalışan bazı tesislerde kapasitenin % 100'e ulaştığına dikkat çekilmiş, bunun nedeninin ise kurulu olduğu halde çalışmayan tesislerden kaynaklandığı belirtilmiştir. Sektörün sorunlarından maliyet artışı ve dış pazar sorunlarına en kısa sürede çözüm getirilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

**Ekşi (1997 a)**, "Türkiye'de 33 çeşit meyve üretiliyor" başlıklı makalesinde Türkiye'nin tarım alanları ve meyve potansiyeline ilişkin verileri 1995-1996 yılları itibariyle incelenmiştir.

**Ekşi (1997 b)**, Sektörün son 10 yılda on kat büyüdüğünü ve Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED)'in uluslararası bir konferans organizasyonu ile dünya üreticilerine Türkiye pazarı hakkında bilgi verildiğini ifade etmektedir. Yabancı katılımcıların çokluğunun Türkiye pazarına duydukları ilgiyi gösterdiğinin de altının çizmektedir.

**Ekşi (1997 c)**, Gıda Teknolojisi dergisinde yayınlanan araştırmada Meyve Suyu üretimi ve tüketimi ile ilgili genel bilgiler verilmektedir.

**Ekşi (1998)**, araştırmada 1997 yılı itibariyle meyve suyuna işlenen meyve çeşitleri, işlenebilmeleri için gerekli kimyasal bileşimleri ve işlenme oranlarından söz edilmektedir. Ayrıca Türkiye'nin meyve suyu ve nektar tüketimi istatistiki bilgi olarak sunulmaktadır.

**Anonymous (1998 b)**, Ziraat Odaları Birliği tarafından yayınlanan raporda meyve-sebze işleme sanayinin pazarlama ile ilgili sorunlarının, altyapı eksikliği, teknoloji yetersizliği, öz sermaye azlığı ile meyve-sebzenin taze olarak tüketilmesi olduğu belirtilmiştir. Son 10 yılda gelişmiş meyve işleme teknolojileri sayesinde, özellikle dondurulmuş meyve-sebze ürünleri, konserveler, meyve suyu ve konsantre ihracatında olumlu gelişmelerin kaydedildiği vurgulanmıştır. Gıda sektörünün diğer kolları gibi meyve-sebze işleme endüstrisinde de kapasite kullanımının çok düşük olduğu ancak "Sözleşmeli Üretim" modeli ile bunun çözülebileceğine değinilmiştir. Bu model uygulamaya geçirildiğinde, sanayicinin istediği miktar ve kalitede ürünü garantilerken üreticinin de sözleşme hükümlerine bağlı kalarak fiyat ve pazar garantisini sağlayacağı belirtilmektedir.

**Dumanoğlu (1998)**, Türkiye'de meyve üretimi ve geliştirilme olanaklarının araştırıldığı çalışmada, meyve suyuna işlenen önemli meyvelerin üretim miktarları, yoğun olarak üretildiği iller ve fidan üretiminden bahsedilmektedir. Meyve suyu endüstrisi için hammadde oluşturan meyvelerin üretimlerinin artırılması için yeni kurulacak bahçelerde toprak özelliklerine ve aşılı fidan seçimlerine dikkat edilmesi gerektiğine dikkat çekilmiştir.

### 3. MATERYAL ve YÖNTEM

Dünya’ da tüketimi giderek artan meyve suyunun, Türkiye’de de paralel olarak üretim ve tüketiminde olumlu gelişmeler görülmektedir. Gelişmiş ülkelerde meyve suyu tüketiminin giderek artış göstermesi, gelişmekte olan ülkelerde, meyve suyu endüstrisinin gelişmesini hızlandırmaktadır. Bu alanda faaliyet gösteren bir çok meyve suyu firması yurtiçi ve yurtdışı talebi karşılamaya yönelik üretim yapmaktadır. Meyve suyu tüketiminin artması, halkın gelir seviyesi, tüketim alışkanlıkları, ürün fiyatı ve dengeli beslenme bilinci gibi faktörlere bağlı olduğundan, geri kalmış ve gelişmekte olan ülkelerde tüketim oldukça düşük seviyededir.

Türkiye’de bu alanda üretim yapan büyük kapasiteli meyve suyu firmalarının büyük çoğunluğu Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED) altında toplanmıştır. MEYED 1994 yılından bu yana faaliyet göstermekte olup, üyeleri arasında işbirliğinin sağlanması ve ülkemizde meyve suyunun standartlara uygun üretilip tüketiciye ulaştırılması konusunda ortak kararlar alarak tüketiciyi de bu anlamda bilinçlendirmeyi amaç edinmiştir.

MEYED’e üye olan firmalar ve bu firmalara uygulanan anket formları çalışmanın ana materyalini oluşturmaktadır. Bu firmalara ait birden fazla meyve suyu fabrikası bulunabilmektedir. Ayrıca bu fabrikalar genellikle hammaddenin üretildiği illere yakın olması bakımından İç Anadolu, Güney ve Batı bölgelerimizde yoğunlaşmışlardır. Elma, vişne, kiraz, kayısı, şeftali ve narenciye meyvelerin bu bölgelerde çoğunlukla yetişiyor olması fabrikaların üretim çeşidini belirlemekte önemli bir kriterdir. Firmaların büyük bir kısmı özel sermaye ile kurulmuş bir kısmı ise aile şirketi niteliğindedir. Fabrikalarda birden fazla meyve işleme hattı bulunurken bazılarında ise sadece dolum yapılmaktadır. Büyük kapasiteli bu fabrikaların bir çoğunda yurtdışı kaynaklı en yeni teknolojiler kullanılmakta fakat tam kapasite ile çalışmamaktadır. Sektörün sorunlarını belirlemek üzere anket formu gönderilen firmaların listesi Çizelge 3.1 de verilmiştir.

Çizelge 3.1. Anket formu gönderilen meyve suyu firmaları

FİRMANIN ADI	FABRİKANIN ADI	FABRİKA KURULUŞ YERİ
01 AROMA A.Ş.	AROMA	BURSA
02 ASYA A.Ş.	ASYA	ISPARTA
03 BEYLER A.Ş.	BEYLER	ADANA
04 DİMES	DİMES	TOKAT
05 ELMASU A.Ş.	ELMASU	ISPARTA
06 ERBAK ULUDAĞ	ERBAK ULUDAĞ	BURSA
07 ERSU A.Ş.	ERSU AKSU	KONYA NİĞDE
08 ETAP A.Ş.	ETAP	İÇEL
09 GOLDEN A.Ş.	GOLDEN MORELLO	ANTALYA AFYON
10 KARMEY A.Ş.	KARMEY	KARAMAN
11 KONFRUT A.Ş.	KONFRUT	DENİZLİ
12 MEYKON A.Ş.	MEYKON MEYKON	İÇEL ANTALYA
13 MEYTAT A.Ş.	MEYSU	KAYSERİ
14 OĞUZ GIDA A.Ş.	VİVA	ADANA
15 ÖDESAN A.Ş.	YUMMY	İÇEL
16 PINAR A.Ş.	PINAR	ESKİŞEHİR
17 TAMEK A.Ş.	TAMEK TAMEK	BURSA AMASYA
18 TARGID LTD ŞTİ	TARGID	KAYSERİ
19 TEKSU A.Ş.	TEKSU(CUPRISUN)	BALIKESİR
20 TİKVEŞLİ A.Ş.	TİKVEŞLİ	KIRKLARELİ
21 TOSYA A.Ş.	TOSYA	KASTAMONU

Görüldüğü gibi toplam 21 firmaya ait 25 fabrikaya anket formu iletilmiştir. Bu fabrikaların 2'si Adana'da, 1'i Afyon'da, 1'i Amasya'da, 2'si Antalya'da, 1'i Balıkesir'de, 3'ü İçel'de, 1'i Karaman'da, 2'si Kayseri'de 1'i Kastamonu'da, 1'i Kırklareli'de, 1'i Konya'da 1'i Niğde'de ve 1'i Tokat'ta kurulu bulunmaktadır.

Fabrikaların dağınık bölgelerde kurulmuş durumda olması yüzyüze görüşmeyi zorlaştırmıştır. Bu nedenle anket formları firmaların veya fabrikaların yetkilisine doğrudan faksyla ulaştırılmıştır. Anket formlarını doldurduktan sonra faks ya da posta ile yollamaları istenmiştir. Anket formuna yanıt veren firmalar Akman A.Ş., Ödesan

(Yummy) A.Ş., Tosya A.Ş., Meysu A.Ş., Tamek A.Ş., Oğuz Gıda A.Ş., Erbak-Uludağ A.Ş., Ersu A.Ş., Dimes A.Ş., Targıd Ltd. Şti. dir.

Soru formları 2 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde üretim yeri, üretim kapasitesi, sermaye durumu, mülkiyet durumu gibi genel sorular yer alırken, ikinci bölümde işlenen hammadde, hammadde yöreleri, işleme tekniği, pazarlama, ihracat gibi güncel sorular yer almaktadır.

Ayrıca meyve üretim ile ilgili genel durumun değerlendirilmesinde DİE, ihracatla ilgili gelişmelerin değerlendirilmesinde İGEME, sektörün genel durumunun değerlendirilmesinde Tarım Bakanlığı, DPT ve İGEME yayınlarından yararlanılmıştır.

Firmalara uygulanan soru formlarında (EK 1), istenilen rakamsal veriler 1998 yılını kapsamıştır. Bu çalışmada, toplanan bilgiler sektördeki mevcut rekabet ortamı nedeniyle firma isimleri saklı tutularak, ancak araştırmanın genel durumunu yansıtırıcı harfler (A,B,C,D gibi) verilerek yorumlanmıştır.

Anket formlarında elde edilen bilgiler dökümleri yapıldıktan sonra uygun çizelgelerle anlamlı sonuçlar elde edilmeye çalışılmıştır.

#### 4. TÜRKİYE'DE MEYVE SUYU ÜRETİMİNDE KULLANILAN MEYVELER

Ülke ekonomisinde meyveciliğin yeri ve önemi, tarım alanları içerisinde kapladığı alan ve milli gelir içerisindeki payı ile değerlendirilebilir. 1950'li yıllarda tarımdan sağlanan gelir toplam ülke gelirinin yarısını oluştururken, günümüze kadar geçen sürede bu oran sanayileşmenin hızla ilerlemesiyle % 15'lerden daha aşağılara düşmüştür. Ancak tarım sektörünün tarıma dayalı sanayinin hammadde kaynağı olduğu düşünülürse bu azalışın normal bir gelişme olduğu anlaşılmaktadır. Türkiye'de tarım yapılan alanların % 5.1'inde meyve, % 2.9'unda sebze üretimi gerçekleştirilmektedir. Bağ-bahçe ürünlerinin toplam tarım geliri içerisindeki oranı % 19.2 dir ve bu oran içerisinde meyveciliğin payı sebzeçiliğe göre çok yüksektir (Özbek, 1996).

**Çizelge 4.1. Türkiye'de toplam tarım alanlarının dağılımı (Anonymous 1997 a)**

Yıllar	İşlenen Tarla Alanları		Sebze Bahçeleri		Bağlar		Meyve Ağaçlarının kapladığı alan		Zeytin ağaçlarının kapladığı alan		Toplam Tarım Alanları	
	1000 ha	%	1000 ha	%	1000 ha	%	1000 ha	%	1000 ha	%	Miktar	%
1972	25 043	88.72	530	1.87	850	3.01	1053	3.74	751	2.66	28 227	100
1978	24 549	87.54	571	2.03	790	2.82	1321	4.72	811	2.89	28 042	100
1983	23 018	86.47	678	2.54	655	2.46	1453	5.46	814	3.07	26 618	100
1988	24 174	87.07	612	2.20	590	2.12	1531	5.52	856	3.09	27 763	100
1993	23 827	86.53	654	2.37	567	2.06	1615	5.86	872	3.18	27 535	100
1994	23 896	86.35	709	2.56	567	2.05	1618	5.85	881	3.19	27 671	100
1995	23 588	87.90	785	2.92	565	2.10	1340*	5.00	556	2.08	26 834	100
1996	23 729	87.93	785	2.90	560	2.08	1344	4.99	568	2.10	26 986	100
1997	23 522	87.55	775	2.88	545	2.03	1364	5.08	658	2.46	26 864	100

- 1995 yılından itibaren meyve ve zeytin kapalı alanları verilmiş olup dağınık ağaçların kapladığı alan dahil edilmemiştir.

Görüldüğü gibi 1972 ve beşer yıllık aralarla diğer yıllarda işlenen tarla alanları ve meyve bahçeleri tarım yapılan toplam tarım alanlarının en büyük kısmını oluşturmaktadır. Genel olarak tarımda kullanılan alanlarda günümüze değin önemli sayılabilecek artış ve düşüşler olmamış, mevcut alanlar korunmuştur.

Ülkemizde, 1997 yılında toplam 11 141 990 ton meyve üretimi gerçekleştirilmiştir. Bunun % 38.0 ını üzüm ve üzüksü meyveler (üzüm, çilek, muz, dut, incir, Trabzon hurması, nar, keçiboynuzu, kivi), %27.4 ünü yumuşak çekirdekli (armut, ayva,elma,muşmula,yenidünya), % 15.4 ünü taş çekirdekli (erik, kayısı, kiraz, şeftali, kızılcık, iğde, vişne, zerdali), % 12.8 ini turunçgiller (altıntop, limon, mandalina, portakal, turunç), % 6.1 ini sert kabuklular (antep fıstığı, badem, ceviz, fındık, kestane) oluşturmaktadır (Anonymous 1997 a.). Meyveler çabuk bozulabilen ürünler olup diğer tarım ürünleri ile kıyaslandığında hasat edildikten sonra en fazla ürün kaybı bu üretim dalında olmaktadır. Bunun için hasat sonrası en kısa sürede değerlendirilmesi gerekmektedir. Türkiye’de yaklaşık yılda 10 milyon ton meyve üretilmekte ve bir kısmı meyve suyuna işlenmektedir. Meyve suyuna işlenen başlıca meyvelerin üretim miktarları yıllar itibariyle Çizelge 4.2. de gösterilmiştir.

**Çizelge 4.2. Başlıca meyvelerin toplam meyve üretimindeki payları (Anonymous 1997 c)**

Meyveler	Üretim (Ton)						Ort.	%
	1995	%	1996	%	1997	%		
Üzüm	3.550.000	32.79	3.700.000	29.84	3.700.000	33.21	3 650 000	31.48
Elma	2.100.000	19.40	2.550.000	19.88	2.550.000	22.88	2 400 000	20.70
Portakal	842.000	7.78	890.000	6.93	740.000	6.65	824 000	7.11
Mandalina	453.000	4.18	450.000	3.50	365.000	3.28	422 000	3.64
Limon	418.000	3.86	401.000	3.12	270.000	2.42	363 000	3.13
Armut	410.000	3.79	415.000	3.23	400.000	3.59	408 000	3.51
Şeftali	340.000	3.14	360.000	2.80	355.000	3.19	351 000	3.02
İncir	300.000	2.77	290.000	2.26	243.000	2.18	277 000	2.38
Kayısı	250.000	2.30	206.000	1.61	270.000	2.43	242 000	2.09
Erik	187.000	1.73	195.000	1.52	200.000	1.79	194 000	1.67
Kiraz	186.000	1.72	200.000	1.56	215.000	1.93	200 000	1.73
Vişne	92.000	0.85	110.000	0.86	120.000	1.08	107 000	0.93
Diğer	1 699 822	15.69	3 058 575	23.85	1 713 090	15.37	2 157 162	18.61
<b>TOPLAM ÜRETİM</b>	<b>10 827 822</b>	<b>100.0</b>	<b>12 825 575</b>	<b>100.0</b>	<b>11 141 090</b>	<b>100.0</b>	<b>11 598 162</b>	<b>100.0</b>

Görüldüğü gibi, 1995-1997 döneminde ortalama 11 598 162 ton meyve üretimi gerçekleştirilmiş, Bunun % 31.47’ini üzüm, % 20.69’unu elma, % 7.11’ini ise portakal



oluşturmuştur. Tüketimde taze meyvenin tercih edilmesi meyve suyu endüstrisi için hammadde sıkıntısı yaratmaktadır. Meyve suyuna uygun meyve üretimi kaliteli meyve suyu üretebilmek için en önemli kriterlerden birisidir. Her meyvenin meyve suyu olabileme özelliği doğal yapısından kaynaklanan farklılıklara sahiptir. Meyve suyuna en çok işlenen başlıca meyvelerin özellikleri hakkında kısaca bilgiler aşağıda verilmiştir.

#### 4.1. Elma

Dünyada en çok yetiştirilen meyvelerden birisi elmadır. Türkiye elma üretiminde Dünya da 5.sıradadır. (Ekşi 1997 b). Dünya elma üretiminin % 2.5'u Türkiye tarafından karşılanmakta iken üretimin ancak % 1.5'i ihraç edilebilmektedir. Oysa Yeni Zelanda Dünya elma üretiminin sadece % 0.1'ini karşılarken üretiminin % 50'sini ihraç etmektedir. Bunun nedenleri; endüstri kalitesi, altyapı ve girdiler, finans ve pazar şartlarına dayandırılmıştır. Yeni Zelanda açısından bakıldığında pazar şartları ilk kriter olarak ortaya çıkmaktadır (Gündüz 1997).

Hemen her yörede yetiştirilme imkanı bulunmakla beraber yoğun olarak Göller bölgesi, Orta-Güney Anadolu (Niğde-Nevşehir) bölgesinde yetiştirilmektedir. Genellikle taze meyve olarak sofralık tüketimde kullanıldığından meyve bahçelerinde de sofralık tüketime yönelik elma fidan çeşitleri tercih edilmektedir. 1996-1997 dönemi verilerine göre, en fazla elma fidanı % 40.1 lik oranla Starking, % 38.5 lik oranla da Golden Delicious çeşitlerinde üretilmektedir. Özellikle Golden Delicious çeşidi meyve suyu endüstrisinin elma çeşidi tercihi ile uyumludur. İşlenen diğer çeşitler Starking ve Amasya'dır. Amasya, görünüşünün çekici olmaması ve fiyatının düşüklüğü nedeni ile eskiden tercih edilen bir çeşitti. Ancak kalite ve verim düşüklüğü nedeni ile üretici tarafından artık tercih edilmemektedir (Dumanoğlu 1998).

Toplam meyve ağaçlarının % 6.35'i elma ağacıdır ve üretimi son yıllarda artış göstermektedir. Bunun nedeni, bahçe koşullarındaki teknik ve kültürel uygulamalara daha fazla önem verilmesidir (Dumanoğlu 1988). Bu koşulların meyve suyu olabileme özelliği taşıyan meyve çeşitlerinin üretimi ile desteklenmesi gereklidir. Önemli elma üreticisi illerimiz Çizelge 4.1.1 de verilmiştir.



**Çizelge 4.1.1. Türkiye’de elma üretiminin en yoğun yapıldığı iller (Anonymous 1997 a.)**

ÖNEMLİ İLLER	AĞAÇ SAYISI						ÜRETİM Ton	Türkiye Toplam üretimine oranı %
	TOPLAM	%	Meyve veren yaşta	%	Meyve vermeyen yaşta	%		
Isparta	2.900.000	7.62	2.476.286	7.71	424.133	7.18	558.872	21.91
Karaman	4.087.300	10.74	3.118.850	9.71	968.450	16.41	301.786	11.83
Niğde	3.827.155	10.06	3.216.512	10.01	610.643	10.35	293.544	11.51
Antalya	2.244.265	5.90	2.068.105	6.44	176.160	2.99	242.466	9.51
Denizli	868.209	2.29	708.501	2.20	159.708	2.71	117.755	4.62
Konya	2.393.315	6.30	2.153.040	6.70	240.275	4.07	86.661	3.40
<b>TÜRKİYE TOPLAMI</b>	<b>38 025 000</b>	<b>6.35</b>	<b>32 125 000</b>	<b>6.17</b>	<b>5 900 000</b>	<b>7.57</b>	<b>2 550 000</b>	<b>22.89</b>
<b>TOPLAM</b>	<b>598 792 000</b>	<b>42.91</b>	<b>520 858 000</b>	<b>42.77</b>	<b>77 934 000</b>	<b>43.71</b>	<b>11 141 090</b>	<b>62.78</b>

Türkiye’nin toplam meyve üretiminde elmanın payı % 22.89 dur. Isparta ilimiz de % 21.91 lik üretimi ile toplam elma üretiminde ilk sırayı almaktadır. Bazı illerde meyve veren ağaçlar diğer illere göre düşük olmasına rağmen verimliliğin yüksek olmasından dolayı üretimi yüksek gerçekleşmektedir. Bu illerde uygulanacak gelişmiş teknikler, uygun fidan seçimi, bilinçli yapılan ilaçlama ve sulama sistemleri, kaliteli girdi kullanımı gibi faktörlerle verimi ve dolayısıyla üretimi artırmak mümkündür. Öncelikle meyve suyuna işlenecek elma çeşitlerinin fidan üretimlerinin, bu endüstriye hammadde sağlaması amacıyla özendirilmesi gereklidir. Böylece meyve suyu endüstrisine de uygun ve kaliteli hammadde sağlanması kolaylaşacaktır. Türkiye’de yetiştiriciliği çok arzu edilmeyen elma çeşidi Amasya elmasıdır. Bu çeşit ayrıca, asit miktarının düşüklüğü, glukoz/fruktoz oranının düşüklüğü ve enzimatik esmerleşmeye yatkınlığı (Ekşi ve Köksal 1989, Ekşi ve Karadeniz 1991) artık meyve suyu üreticileri tarafından da tercih edilmemektedir.

#### 4.2. Vişne

Vişne taze tüketimden çok işlenerek tüketilen bir meyve olduğundan yetiştiriciliği de bu yönde yapılmaktadır. İri, koyu kırmızı ve sapından kolayca ayrılan fakat çekirdeği

meyve etinden zor ayrılan çeşitleri meyve suyu endüstrisinde tercih edilmektedir. Ülkemizde % 79 Kütahya çeşidi yetiştirilmekte bunu Montmorency, Karabodur, Macar ve bazı yöresel çeşitler izlemektedir Türkiye'nin toplam meyve üretimi içerisinde % 1.08 lik pay ile 120 000 ton vişne üretilmiştir. Ülkemiz Dünya vişne üretiminde 2.sırada bulunmaktadır (Ekşi 1997 b). Afyon, Ankara, Kütahya, Isparta, Uşak, Tokat, Konya ve Amasya vişne üretimi bakımından önemli illerimiz arasındadır (Dumanoğlu, 1998). İllere göre vişne üretimi Çizelge 4.2.1'de verilmiştir.

**Çizelge 4.2.1. Türkiye'de vişne üretiminin en yoğun yapıldığı iller (Anonymous 1997 a)**

ÖNEMLİ İLLER	AĞAÇ SAYISI						ÜRETİM Ton	Türkiye Toplam Üretimine Oranı %
	TOPLAM	%	Meyve veren yaşta	%	Meyve vermeyen yaşta	%		
Afyon	820 257	16.74	580 437	15.73	239 820	19.82	29 446	24.54
Ankara	638 452	13.03	514 701	13.95	123 751	10.23	20 498	17.08
Kütahya	484 802	9.89	349 790	9.45	135 012	11.16	10 667	8.89
Konya	377 893	7.71	330 472	8.96	47 421	3.92	10 184	8.49
Isparta	207 929	4.24	137 236	3.72	70 693	5.84	4 637	3.86
Uşak	119 420	2.44	90 220	2.45	29 200	2.41	3 705	3.09
Tokat	197 969	4.04	133 210	3.61	64 759	5.35	3 488	2.91
Amasya	61 898	1.26	45 820	1.24	16 078	13.28	2 211	1.84
<b>TÜRKİYE TOPLAMI</b>	<b>4.900.000</b>	<b>59.35</b>	<b>3.690.000</b>	<b>59.11</b>	<b>1.210.000</b>	<b>72.01</b>	<b>120.000</b>	<b>70.7</b>
<b>TOPLAM</b>	<b>598 792 000</b>	<b>0.82</b>	<b>520 858 000</b>	<b>0.70</b>	<b>77 934 000</b>	<b>1.55</b>	<b>11 141 090</b>	<b>1.08</b>

Afyon ili toplam vişne üretiminin % 24.54'ünü gerçekleştiren en önemli ilimizdir Genelde bütün illerde toplam vişne ağaçlarının en yüksek % 87'si en düşük % 66'sı meyve vermektedir. Buna rağmen verimlilik ve üretim yeterli değildir. Diğer meyvelerde olduğu gibi vişnede de verimlilik ve üretim miktarlarını artırmaya yönelik uygulamaların geliştirilmesi zorunluluğu ortaya çıkmaktadır.

### 4.3. Kayısı

Kayısı, genellikle kurutmalık olarak üretimi yapılan bir meyvedir. Ancak taze tüketim ve meyve suyuna işlenecek kayısı çeşitlerinin üretimi de yapılmaktadır. Genellikle

Malatya, İçel, Elazığ, Iğdır, Sivas ve Ankara'da yoğun olarak üretilir. Zerdali ise çoğunlukla dağlık alanlarda yetişir. Dolayısıyla mevcut bahçe alanlarının dışındaki yerlerde yetişen zerdali ağaçlarının sayısı bilinmemekte ve bu alanlardaki ağaçların kontrol altında tutulması da güçleşmektedir. Çizelge 4.3.1. de yoğun olarak kayısı üreten iller verilmiştir.

**Çizelge 4.3.1. Türkiye'de kayısı üretiminin en yoğun yapıldığı iller (Anonymous 1997a)**

ÖNEMLİ İLLER	AĞAÇ SAYISI						ÜRETİM Ton	Türkiye Toplam Üretimine Oranı %
	TOPLAM	%	Meyve veren yaşta	%	Meyve vermeyen yaşta	%		
Malatya	5 960 083	48.06	4 985 161	50.18	974 922	39.55	141 919	52.56
İçel	631 738	5.09	475 892	4.79	155 846	6.32	15 954	5.91
Elazığ	636 335	5.13	417 200	4.20	219 135	8.90	15512	5.75
Sivas	264 324	2.13	190 729	1.92	73 595	2.99	7 079	2.62
Ankara	222 667	1.80	160 570	1.62	62 097	2.52	7 434	2.75
<b>TOPLAM</b>	<b>12 400 000</b>	<b>62.21</b>	<b>9 935 000</b>	<b>62.71</b>	<b>2 465 000</b>	<b>60.28</b>	<b>270 000</b>	<b>69.59</b>
<b>TÜRKİYE TOPLAMI</b>	<b>598 792 000</b>	<b>2.07</b>	<b>520 858 000</b>	<b>1.90</b>	<b>77 934 000</b>	<b>3.16</b>	<b>11 141 090</b>	<b>2.42</b>

Kayısı üretiminin, Türkiye'nin toplam meyve üretimindeki payı % 2.42 dir. En fazla kayısı üreten ilimiz olan Malatya toplam kayısı üretiminin % 52.56'sını karşılamaktadır. Dünyada kayısı üretiminde ülkemiz birinci sırada yer almaktadır (Ekşi 1997 b). Kayısı çeşitleri üzerinde meyve suyuna uygunluğu konusunda herhangi bir çalışma yapılmamaktadır. Ancak diğer ülkelerde meyve suyu endüstri için Royal, Dimola, Early Golden, Sing, Canino, Rosen, Marilla gibi çeşitler önerilmektedir (Köksal, 1992). Ülkemizde ise, meyve suyu işletmelerinde ucuz ve aromalı olduğu için genellikle zerdali tercih edilmektedir. Zerdali ise dağlık alanlarda ve değişik kültürlerde yetiştiğinden fabrikaların kültüre alınmamış zerdali çeşitlerine bağımlı çalışması büyük sorunlar yaratmaktadır. Öncelikle meyve suyuna uygun zerdali çeşitlerinin belirlenmesi ve üretiminin bilinçli olarak yapılması gereklidir.

#### 4.4. Şeftali

Türkiye’de şeftali de elma gibi sofralık tüketim için yetiştirilmektedir ve fidan seçimi de bu yönde olmaktadır. Bursa, İçel, İzmir, Çanakkale, Aydın, Balıkesir, Kocaeli, Manisa, Amasya, Tokat ve Antalya önemli şeftali üreticisi illerimizdendir. İllere göre şeftali üretimi Çizelge 4.4.1 de verilmiştir.

**Çizelge 4.4.1. Türkiye’de şeftali üretiminin en yoğun yapıldığı iller (Anonymous 1997 a)**

ÖNEMLİ İLLER	AĞAÇ SAYISI						ÜRETİM Ton	Türkiye Toplam Üretimine Oranı %
	TOPLAM	%	Meyve veren yaşta	%	Meyve vermeyen yaşta	%		
Bursa	2 930 000	22.53	2 541 340	23.16	389 033	19.11	81 104	22.85
İçel	1 687 992	12.98	1 555 762	14.18	132 230	6.50	59 475	16.75
İzmir	1 099 330	8.45	976 750	8.90	122 580	6.02	35 087	9.88
Aydın	754 650	5.80	703 125	6.41	51 525	2.53	22 492	6.34
Çanakkale	609 889	4.69	541 079	4.93	68 810	3.38	15 202	4.28
Amasya	407 818	3.14	267 230	2.44	140 588	6.91	13 646	3.84
Antalya	374 430	2.88	312 850	2.85	61 580	3.03	12 060	3.40
Balıkesir	421 290	3.24	330 840	3.02	90 450	4.44	11 546	3.25
Kocaeli	252 680	1.94	233 480	2.13	19 200	0.94	11 456	3.23
Manisa	450 285	3.46	406 210	3.70	44 075	2.16	8 444	2.38
Tokat	361 345	2.78	297 020	2.70	64 325	3.16	7 115	2.00
<b>TÜRKİYE TOPLAMI</b>	<b>13 005 000</b>	<b>71.89</b>	<b>10 970 000</b>	<b>74.42</b>	<b>2 035 000</b>	<b>58.18</b>	<b>355 000</b>	<b>78.20</b>
<b>TOPLAM</b>	<b>598 792 000</b>	<b>2.17</b>	<b>520 858 000</b>	<b>2.10</b>	<b>77 934 000</b>	<b>2.61</b>	<b>11 141 090</b>	<b>3.19</b>

Türkiye’de toplam meyve üretimi içerisinde şeftali’ nin payı % 3.19 dur ve Bursa ili de toplam kayısı üretiminin % 22.85 lik kısmını gerçekleştirmektedir. Genel olarak değerlendirdiğimizde illerde toplam ağaçların hemen hemen tamamına yakını meyve verir durumdadır. Bursa’da yaklaşık 32 kg/ağaç verim ile 81 104 ton üretim gerçekleştirilirken, Amasya’da yaklaşık 51 kg/ağaç verimlilikle 13 646 ton şeftali elde edilmektedir. Bursa’da verim Amasya iline göre düşük olmasına rağmen yaklaşık altı katı üretim gerçekleşmektedir.

Meyve suyuna işlenmesi konusunda en önemli sorun firmaların tek bir çeşit üzerinde alım yapması ve dolayısıyla işleme zamanının çok kısa olmasıdır. Ayrıca tek bir çeşitte hammadde sıkıntısı daha fazla yaşanmaktadır. Ülkemizde J.H.Hale ve Elberta şeftali çeşitleri üretilmektedir. Bu çeşitler aynı zamanda dünya meyve suyu endüstrine de uygun çeşitler olarak belirlenmiştir (Köksal 1992).

#### 4.5. Portakal

Portakal, hem taze tüketilen hem de meyve suyuna işlenen önemli meyvelerden birisidir. Ülkemizde başta Akdeniz, Ege fazla olmamakla birlikte Doğu Karadeniz bölgesinde yetiştirilmektedir. Toplam meyvelerin üretiminin % 6.64'ü portakal üretimidir. En yoğun portakal üretimi yapılan illerimiz Çizelge 4.5.1 de verilmiştir.

Çizelge 4.5.1. Türkiye’de portakal üretiminin en yoğun yapıldığı iller (Anonymous 1997 a)

ÖNEMLİ İLLER	AĞAÇ SAYISI						ÜRETİM Ton	%
	TOPLAM	%	Meyve veren yaşta	%	Meyve vermeyen yaşta	%		
Antalya	3 236 409	26.33	2 996 582	26.45	239 827	24.98	270 214	36.51
Hatay	1 946 000	15.83	1 897 960	16.75	48 640	5.07	162 597	21.97
İçel	2 218 591	18.05	2 037 030	17.98	181 561	18.91	126 270	17.06
Adana	2 841 182	23.12	2 763 070	24.39	78 112	8.14	119 541	16.15
Muğla	949 070	7.72	726 860	6.42	222 210	23.15	33 675	4.55
Aydın	740 193	6.02	579 345	5.11	160 848	16.76	14 635	1.98
<b>TÜRKİYE TOPLAMI</b>	<b>12 290 000</b>	<b>97.07</b>	<b>11 330 000</b>	<b>97.10</b>	<b>960 000</b>	<b>97.01</b>	<b>740 000</b>	<b>98.22</b>
<b>TOPLAM</b>	<b>598 792 000</b>	<b>2.05</b>	<b>520 858 000</b>	<b>2.17</b>	<b>77 934 000</b>	<b>1.23</b>	<b>11 141 090</b>	<b>6.64</b>

En fazla portakal üreten ilimiz konumunda olan Antalya, Türkiye’nin toplam portakal üretiminin % 36.51’ ini gerçekleştirmektedir. Hatay ve diğer illerde üretim açısından iyi durumdadırlar. Fidan çeşidi olarak en fazla Washington Nevel ve Valencia tercih edilmektedir. Özellikle Valencia çeşidi meyve suyu için uygundur. Bunun yanında taze

tüketimde çekirdekli olmasından dolayı fazla tercih edilmeyen Kozan yerlisi, Finike ve Adana yerlisi gibi çeşitlerin meyve suyuna işlenmesi uygun bulunmaktadır (Dumanoğlu 1988).

Ülkemizde, meyve suyuna işlenen meyve türlerinin yetiştiriciliğinde ve üretim miktarında yetersizlikler söz konusudur ve bu durum meyve suyu endüstrisinin temel ihtiyacı olan hammadde temininde önemli sorunlar yaratmaktadır. Oysa Dünya’da tarıma dayalı sanayinin gelişmesinde Sözleşmeli Yetiştiricilik sistemi yaygın olarak uygulanmaktadır. Son 10-15 yıl içerisinde de az gelişmiş veya gelişmekte olan ülkelerde de uygulama alanı bulmakta olan bu sistemde, tarıma dayalı sanayi ve sözleşmeli yetiştiricilik birlikte geliştiği için firmalar, tarımda kullanılan teknik ve pazarlama hizmetleri konusunda üreticiye yardımda bulunduğundan üretimi yönlendirmek açısından olumlu gelişmeler sağlanmaktadır. Bu sistem; tarımda pazar riskinin alıcı veya işleyici firma ile üretici arasında paylaşılmasına imkan sağlamaktadır. Alıcı ürünün pazarlama riskini, üretici de üretim riskini üstlenmektedir. Sözleşmeli Yetiştiricilik sisteminin tanımı şöyle yapılmaktadır. Alıcı veya işleyici firmalar ile çiftçinin ürünün ekim, dikim veya yetiştirilmesinden önce yapılan, çiftçinin belirli bir ekiliş alanı ve üretim sorumluluğu yüklenmesine karşın, alıcının da elde edilecek ürünü belirli koşullarda almayı garanti ettiği anlaşmalı bir sözleşmedir (Gündüz ve Tanrıvermiş 1994). Sözleşmeli Yetiştiricilik modeli genellikle gıda üreten firmalar tarafından tercih edilmektedir. Bunun nedeni ise; gıda üreticisi firmaların hammadde gereksinimlerinin sürekli olma gerekliliğidir. Böylece firmanın hammadde talebi üretim sürecinde karşılaşılabilecek aksaklıklara göre ayarlanabilmektedir.

ABD’de bir çok gıda endüstri kuruluşu bu sistemi uygulayarak hammadde sorununu en aza indirmiştir. 1960 yılından itibaren yoğun olarak gıda endüstrisinde uygulanan Sözleşmeli Yetiştiricilik Modeli daha sonra besi hayvancılığı, et tavukçuluğu, sütçülük, şeker kamışı ve şeker pancarı üretiminde uygulama alanı bulmuştur. Türkiye’de ise sözleşmeli tarıma 1965 yılında Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. (T.Ş.F.A.Ş) tarafından şeker pancarı tarımı ile başlanmıştır. 1970 li yıllarda ise sanayi tipi domates yetiştiricileri ile salça fabrikaları arasında çok başarılı sözleşmeli üretim sağlanmıştır. Ancak uygulama aşamasında bazı aksaklıkların olduğu ortaya çıkmış ve bu

aksaklıkların giderilerek yasal boşlukların doldurulması için, 30 Haziran 1996 tarihli ve 22682 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan tebliğ ile bu maddelerde düzenlemeler yapılmıştır. Sözleşmeli Yetiştiricilik sisteminde taraflar arasındaki alış-veriş ilişkileri mal, para ve bilgi akışı niteliğindedir. Üretici ile alıcı firma arasında iki tip sözleşme yapılabilir. 1. Üretimden önce, 2. Hasat zamanı yapılan anlaşmalar. Üretim öncesi yapılan anlaşmalarda çiftçi belirli bir ürünü belirlenen miktarda üretim riskini yüklenirken alıcı firmada satış riskini üstlenir. Hasat döneminde yapılan anlaşmalar ise ya hasat dönemi içinde ya da hasattan önce yapılır ve alıcı firma ürünün hasat işini üzerine alır. Ürünü en az hasarla toplatacağı için bu durumdan tüketici de karlı çıkacaktır. Özellikle serbest rekabet piyasasının getireceği olumsuzluk ve belirsizliklere karşı üretici-alıcı ve tüketicinin korunması için tercih edilen bir yöntemdir.

#### **4.6. Meyve İşleme Tekniğine Genel Bakış**

Meyveler taze iken % 70-90 su içerirler. Kuru maddenin büyük bir kısmı karbonhidratlardan oluşmaktadır. Geri kalan çok az kısmı ise asitler, serbest amino asitler, askorbik asit ve B grubu vitaminleri, mineral maddelerin büyük bir kısmı ve fenolik maddelerden oluşur. Suda çözünen bu maddelerin büyük çoğunluğu meyve suyunda bulunmaktadır (Cemeroğlu, 1982,

Meyve suyuna işlenebilme özellikleri meyvenin türü ve çeşitlerine göre değişmektedir. Özellikle alkol, asit ve laktik asit oranlarına dikkat edilmektedir. Alkol oranının 5 gr/lt, uçucu asit oranının 0.4 gr/lt ve laktik asit oranının 0.6 gr/lt yi aşmaması tercih edilmektedir. Bu yüzden meyve suyunun tanımı yapılırken “fermente olmamış” ve “fermente olabilir” ifadesi kullanılır. Bu durumun denetlenmesi, kimyasal koruyucu madde bulunmaması veya fermentasyon testinin pozitif olması ile belirlenmektedir . Meyve suları “berrak tip” ve “bulanık tip” olarak iki kısımda incelenebilir. Meyvenin özelliğinden dolayı vişne, üzüm, elma, nar, ve frenk üzümü çoğunlukla berrak tip meyve suyuna işlenmektedir. Bu tip meyve suyu üretim aşamasında durultma ve filtrasyon işlemi uygulanır ve presle ekstraksiyon yapılır. Bulanık tip meyve suyuna ise daha çok şeftali, erik, kayısı, ve narenciye meyveler işlenmektedir. Bu tip meyve sularında durultma ve filtrasyon işlemleri (katılan şurup hariç) uygulanmaz.



Ekstraksiyon palperler veya sitrus ekstraktörleri ile yapılır. Endüstride, palperlerle ekstrakte edilen meyve ezmesine **meyve pulpu**; presle elde edilen meyve suyunun belirli çözünür katı madde oranına (genellikle % 65-72) koyulaştırılması ile elde edilen içeceğe de **konsantre** denilmektedir (Ekşi, 1983). Meyvelerin türüne ve meyve suyunun niteliğine göre işleme aşamaları 4 çeşit hatta yapılmaktadır. (1) pres hattı, (2) pulp (palper) hattı, (3) sitrus hattı, (4) dolum hattı.

**PRES HATTINDA**, vişne, elma, üzüm, nar işlenmektedir. Bu hatta, meyvenin suyu presle meyveden ayrılır ve durultma işlemine tabi tutulduktan sonra konsantre edilir. 100 kg meyveden 68-72° Bx derecesine sahip vişneden 15-17 kg; elmadan 12-14 kg, üzümünden 17-19 kg, nardan 5-7 kg konsantre elde edilmektedir. Bu meyve işleme hattında meyvelere sırası ile; yıkama, ayıklama, sap ayırma ve ezme, ön ısıtma ve soğutma, mayşe fermentasyonu, presleme, aroma ayırma, durultma ve seperasyon, filtrasyon, evaporasyon, depolama işlemleri uygulanmaktadır.

**PULP (PALPER) hattında**, çilek, şeftali, kayısı ve erik, çok azda kıvılcık işlenmektedir. Bu hatta meyve pulpu palper (elekli sistem)'den geçirilerek elde edilir, durultma yapmadan ve konsantre edilmeden depolanır. Bu hatta işlenen meyve pulpunun verimi litre olarak açıklanmaktadır. 100 kg meyveden yaklaşık olarak, çilekte % 80-85, şeftali, kayısı ve erikte % 75-80, ayva, armut ve kıvılcıkta ise % 70-75 arasında pulp elde edilir. Bu hatta hammaddelere uygulanan işlemler sırası ile; yıkama, ayıklama, ön ısıtma, ezme ve çekirdek ayırma, palperden geçirme, deaerasyon, pastörizasyon, soğutma dolum ve kapamadır.

**SİTRUS hattında** ise başlıca portakal, mandarin, greyfurt ve limon işlenmektedir. Meyveler özel ekstraktörlerle sıkıldıktan sonra elde edilen meyve suyu durultma işlemi yapılmaksızın konsantre edilir. 100 kg meyveden yaklaşık olarak 5-7 kg arasında konsantre elde edilmektedir. Bu hattaki işlem sırası; yıkama, ayıklama ve boylama, fırçalama, iğneleme, kesme-sıkma, palperden geçirme ve seperasyon, deaerasyon, pastörizasyon, evaporasyon ve dolumdur.



DOLUM hattının ilk aşaması ürünün doluma uygun hale getirilmesidir. Mevcut tanklarda karıştırıcı sistemlerin yardımıyla hammadde ile katkı maddeleri birbirine karıştırılır. Eğer dolumu yapılacak ürün berrak tip meyve suyu ise hammadde olarak konsantre, nektar tipi meyve suyu dolumu içinde hammadde olarak meyve pulpu kullanılır. Bu hattaki işlem sırası meyve suyunun berrak veya bulanık olup olmadığına ve ayrıca dolum tekniğine (şişe, karton) değişmektedir. Genel olarak bu işlemleri; hazırlama (karıştırma), filtrasyon (berrak) ya da homojenizasyon (bulanık), deaerasyon, pastörizasyon, dolum ve kapama olarak sıralanabilir. (Ekşi, 1983).



## 5. DÜNYA'DA VE TÜRKİYE'DE MEYVE SUYU ÜRETİM VE TİCARETİ

Dünya genelinde otuz yıllık geçmişe sahip olan meyve suyu endüstrisi dünya ticaretinde de çok önemli pazar payına sahiptir. Dünya meyve suyu ihracatının % 50 ye yakın kısmını gerçekleştiren gelişmekte olan ülkeler piyasada kıyasıya rekabet ortamları yaratmaktadırlar. Meyve suyu ve konsantreler, içecek endüstrinde meyve suyu ve nektar üretiminin yanında diet içeceklere, karışık meyve sularına ve multi-vitamin içeceklere, likör ve şuruplara da hammadde olmaktadır. Hemen her dönem narenciye ve özellikle portakal suyuna olan ilgi son yıllarda bir çok ülke tarafından, tek bir meyveden değil de birkaç meyve suyunun karışımından elde edilen meyve sularına karşı gelişmektedir. Örneğin talebi gittikçe artan tropikal meyve suları, hem asit fazlalığı hem de aşırı tat yoğunluğu nedeniyle başka meyve suları ile karıştırılarak pazara sunulmakta ve alıcı bulmaktadır. Ancak halen Dünya' da en fazla talep portakal ve elma suyu konsantrelerine dönüktür. Son yıllarda yaşanan ve özellikle gelişmekte olan ülkeleri daha fazla etkileyen ekonomik krizler nedeniyle meyve suyu ticareti olumsuz etkilenmiş olsa da, bazı ülkelerdeki ithalat ve pazar uygulamalarından ve özellikle gelişen reklam ve ambalaj sistemleri, satış sistemleri, tüketicilerin sağlıklı beslenme konusundaki meyve suyu alışkanlıkları, çok büyük bir pazar olan Japonya'nın ithalatına getirdiği liberal uygulamalar nedeniyle dünya meyve suyu pazarı uzun dönemde yine önemini koruyacaktır. Türkiye'nin bu pazardaki payı ise 1989 yılında toplam dünya meyve suyu ve konsantre ihracatının % 0.4 ü iken 1997 de % 2.4 ü olmuştur. 1970 yılında 6 ton olan meyve suyu ve konsantre ihracatımız 1998 yılında 94 471 tona ulaşmıştır. 1993-1998 arasında ihracat miktar olarak 2.2 kat artarak 29 737 tondan 94 471 tona yükselmiştir (Anonymous 1998 c).

1995 yılında üretilen elmanın % 14.3 ü, kayısının % 5.8'i, şeftalinin % 8.9'u portakalın ise % 2.2'si meyve suyuna işlenmiştir (Ekşi 1997 a). Başlıca meyvelerin meyve suyuna işlenme miktar ve oranları 1995 yılı itibariyle Çizelge 5.1 de verilmiştir.

**Çizelge 5.1. Türkiye’de Meyve Suyuna İşlenen Meyve Oranları (Ekşi 1997 a)**

Meyvenin Çeşidi	Üretim (Ton)	İşlenen Meyve Miktarı (Ton)	İşlenme Oranı* %
Vişne	92 000	21 500	23.37
Elma	2 100 000	300 650	14.31
Şeftali	340 000	30 100	8.85
Kayısı	250 000	14 720	5.88
Portakal	842 000	18 900	2.24
Diğer	--	--	--

\* Sıralama işlenme oranına göre yapılmıştır

Vişne, taze tüketimden çok nektar olarak kullanıldığından üretiminin % 23.37 si meyve suyuna işlenmiştir. Elmada ise işlenme oranı % 14.31 olarak gerçekleşmiştir. Vişne nektarı daha çok yurtiçinde tüketilirken elma suyu öncelikle Almanya olmak üzere İtalya, Hollanda, ABD ve Danimarka gibi ülkelere ihraç edilmektedir. En fazla elma suyu ihracatı 1998 yılında % 92 lık payla AB ülkelerine yapılmıştır. Başta Brezilya olmak üzere ABD, Almanya, Hollanda ve İtalya dünyanın önemli ihracatçı ülkelerinden olup, dünya meyve suyu ve konsantresi ihracatının % 51.70 ini gerçekleştirmektedirler. Dünya ihracatının % 14.52 sini tek başına gerçekleştiren Brezilya en büyük ihracatçı ülke konumundadır (Anonymous 1998 c).

## 5.1 Üretim

Türkiye’de meyve suyu üretimi orta ve büyük ölçekli işletmeler tarafından gerçekleştirilmektedir. Halen mevcut 33 fabrikada üretim yapılmakta olup bazılarında meyve işleme hattı, bazılarında dolum hattı, bazılarında ise hem meyve işleme hattı hem de dolum hatları bulunmaktadır. Türkiye’de meyve suyu üreten firma ve fabrikaları 1997 yılı itibariyle Çizelge 5.1.1 de verilmiştir. Sanayileşme temellerinin atıldığı 1960’lı yıllardan günümüze kadar şehirleşmenin, ve gelişmenin yanında özellikle 1990’lı yıllarda meyve suyunun cam şişeden çıkıp karton kutuda tüketiciye

ulaştırılmasının meyve suyu üretiminde artışlara sebep olduğu belirtilmektedir (Özin 1992).

1987 yılında yaklaşık 15.8 milyon ton meyve suyu konsantresi üretilirken 1991 yılında % 50 oranında artış göstererek 23.5 milyon tona ulaşmıştır. Aynı yıl pulp üretimi 7.5 milyon ton, dolum ise 57.5 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. 1987-1991 döneminde % 94 lük artışlar tüketimi de % 67 oranında artırmıştır (Erözdemir 1993). Ürünlere göre meyve suyu ve pulp üretimi Çizelge 5.1.2. de gösterilmiştir.

**Çizelge 5.1.2. Türkiye’de Meyve suyu ve pulp üretimi (Ekşi 1997 c)**

ÜRÜN	1985		1990		1995		1996	
	Miktar	%	Miktar	%	Miktar	%	Miktar	%
Elma suyu konsantresi	3 690	29.28	21 100	51.78	32 295	47.49	53 178	55.18
Şeftali pulpu	5 023	39.85	7 950	19.51	2 960	4.35	4 390	4.55
Kayısı pulpu	--	--	5 500	13.50	1 246	1.83	1 369	1.42
Vişne Suyu konsantresi	1 900	15.07	3 900	9.57	11 652	17.13	14 614	15.16
Portakal suyu kons.	1 990	15.79	2 300	5.6	19 856	29.19	22 809	23.67
Diğer	--	--	--	--	--	--	--	--
<b>TOPLAM</b>	<b>12 603</b>		<b>40 750</b>		<b>68 009</b>		<b>96 360</b>	

Görüldüğü gibi 1985-1995 arasındaki 10 yıllık süreçte meyve suyu ve pulp üretimi yüzde 18.53 lik artışla 12 603 tondan 68 009 tona çıkmıştır. Toplam meyve suyu üretimimiz ise 1993 yılında 182 000 ton iken bu rakam 1997 yılında % 62.76 lik artışla 290 000 tona ulaşmıştır. 1998 yılında ise 320 bin ton olması beklenmektedir (Anonymous 1998 c).

Ülkemizde meyve suyu üretiminde kullanılan meyvelerin genelde tamamına yakın kısmı yerli üretimden karşılanırken bazı yıllarda elma ithalatı gerçekleştirilmektedir.

**Çizelge 5.1.1. Türkiye’de Meyve Suyu Üreten Firmalar ve Fabrikalar (1997) (Ekşi 1997 c)**

FİRMA	FABRİKANIN KURULUŞ YERİ	MEYVE İŞLEME HATTI			
		KONS.(1)	PULP(2)	SİTRUS	DOLUM
AROMA	BURSA	+	+	-	+
ASYA	ISPARTA	+	+	-	+
ATOM (LEZZO)	BURSA	-	-	-	+
BEYLER (VİVA)	ADANA	-	-	-	+
DİMES	TOKAT	+	+	-	+
ELMASU	ISPARTA	+	-	-	-
ERSU	KONYA	+	+	+	+
ERSU(AKSU)	NİĞDE	+	-	-	-
FRUKO A.Ş.	ADANA	-	-	-	+
	BURSA	-	-	-	+
	TOKAT				
	İZMİR	-	-	-	+
GOLDEN	ANTALYA	+	-	-	+
GOLDEN(MORELLO)	AFYON	+	+	-	+
İMSA (HAS)	İSTANBUL	-	-	-	+
TAMEK A.Ş.	AMASYA	+	+	-	-
	BURSA	+	+	-	+
KONFRUT	DENİZLİ	+	+	+	-
KONSAN	ANTALYA	+	-	-	-
MAR GIDA (KAY)	BALIKESİR	-	-	-	+
MEYKON	ANTALYA	+	-	-	-
	İÇEL	+	-	-	-
MEYTAT (MEYSU)	KAYSERİ	+	+	+	+
(NİMSA)	NİĞDE	+	+	-	-
MİS(4)	BALIKESİR	-	-	-	+
OĞUZ (BANİ)	ADANA	-	-	-	+
ÖDESAN (YUMMY)	İÇEL	-	-	-	+
ETAP GIDA	İÇEL	+	+	+	+
PINAR(4)	İZMİR	-	-	-	+
SEZGİNLER (FRUPPA)	İSTANBUL	-	-	-	+
TARGID	KAYSERİ	+	+	-	-
TAT	BURSA	-	+	-	+
TEKSU (CUPRISUN)	BALIKESİR	-	-	-	+
TİKVEŞLİ	KIRKLARELİ	-	-	-	+
ERBAK-ULUDAĞ	BURSA	-	-	-	+
ARISU	DENİZLİ	+	-	-	-
GÖKNUR	NİĞDE	+	-	-	-
PENKON	DENİZLİ	+	-	-	-
<b>TOPLAM</b>	<b>33</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>25</b>

- (1) Başlıca ürünler elma ve vişne suyu konsantresi  
 (2) Başlıca ürünler kayısı ve şeftali pulpu ya da püresi  
 (3) Çalışmamaktadır (4) Esas olarak süt fabrikası

## 5.2 İthalat

Dünya ticaretinde, 1997 yılı itibariyle 8 265 568 000 \$ lık meyve suyu ve konsantre ithalatı gerçekleşmiştir. ABD % 19.87 lik payı ile ilk sırayı alırken, Almanya % 16.18 lik pay ile önemli ithalatçı ülkeler arasında bulunmaktadır. Dünya meyve suyu ve konsantre ithalatının % 51.4'ü ABD, Almanya, Hollanda ve Japonya tarafından gerçekleştirilmiştir. Ayrıca bu ülkeler ithalatlarının % 10'unu Türkiye'den karşılamaktadırlar. Meyve suyu endüstrisinin Türkiye'nin toplam ithalatındaki payı 1998 yılı itibariyle % 0.23 olarak gerçekleşmiştir. Türkiye'nin Dünya meyve suyu ve konsantre ithalatındaki payı ise 1995 yılında % 0.13, 1996'da % 0.16 ve 1997 yılında da % 0.15 olarak gerçekleşmiştir. Çizelge 5.2.1. de Dünya meyve suyu ve konsantre ithalatında önemli ülkeler gösterilmektedir (Anonymous 1998 c).

**Çizelge 5.2.1. Dünya meyve suyu ve konsantre ithalatı ve önemli ülkeler**  
 (Anonymous 1998 c)

**Değer: 1000 ABD \$**

ÜLKELER	1995		1996		1997	
	Değer	%	Değer	%	Değer	%
ABD	1 197 958	13.80	1 697 228	16.84	1 642 745	19.87
ALMANYA	1 432 294	16.50	1 544 399	15.32	1 337 769	16.18
HOLLANDA	845 594	9.74	908 596	9.01	613 602	7.43
JAPONYA	874 087	10.07	851 572	8.45	654 902	7.92
FRANSA	793 693	9.14	763 168	7.58	668 902	8.09
İNGİLTERE	568 289	6.54	639 865	6.35	529 192	6.41
KANADA	428 194	4.93	531 508	5.27	563 634	6.82
BE-LÜX	306 174	3.53	404 037	4.00	392 941	4.75
İTALYA	189 655	2.18	216 043	2.14	200 171	2.42
RUSYA FED.	0	-	200 635	1.99	160 627	1.95
DİĞER	2 046 339	23.57	2 323 485	23.05	1 501 083	18.16
<b>TOPLAM</b>	<b>8 682 277</b>	<b>100.0</b>	<b>10 080 536</b>	<b>100.0</b>	<b>8 265 568</b>	<b>100.0</b>

En büyük ithalatçı ülke olan Amerika Birleşik Devletleri'nde turunçgil sularından sonra sırayı elma suyu konsantresi almaktadır. ABD pazarına meyve suyu satışı AB ülkeleri, Kanada, Arjantin, Şili, Brezilya ve Türkiye tarafında yapılmaktadır.

Almanya ithalatı ile Avrupa'nın en büyük pazarı durumundadır. Doğu ve Batı Almanya'nın birleşmesi nedeniyle tüketim hızla artarak bu büyük pazar önemini korumaktadır. Hollanda nüfusu az ve tüketimi sınırlı olmasına rağmen dünya ticaretinde re-export olarak önemli rol oynamaktadır. İthal ettiği ürünleri karışım yaparak veya yeniden işleyerek üçüncü ülkelere sevk ederek büyük gelirler sağlamaktadır. Japonya, daha önce yerli üretimini koruma politikası nedeniyle önemli bir pazar değildi. Ancak 1992 yılından sonra ithalatını liberal hale getirmesiyle dünya ticaretinde çok büyük bir pazar haline gelmiştir. Japonya'da elma suyu konsantresi en çok talep edilen üründür. Fransa, bir çok üründe üretici durumundadır. İthalatının % 50 den fazlasını portakal suyu konsantresi, % 10 unu greyfurt suyu konsantresi oluşturmaktadır. Belçikada Hollanda gibi ülke nüfusunun az olmasına rağmen meyve suyu ticaretinde re-export yapması nedeniyle önemli ithalatçı ülke konumundadır. İtalya önceleri fazla önemli olmayan küçük bir pazar durumunda iken son yıllarda en büyük 10 alıcı ülke arasına girmiştir. Türkiye'nin ithalatında önemli rol oynayan ülkeler Çizelge 5.2.2 de gösterilmektedir.

**Çizelge 5.2.2. Türkiye'nin İthalatında önemli ülkeler \* (Anonymous 1998 c)**

(Miktar: Kg, Değer: ABD \$)

ÜLKELER	Miktar	%	Değer	%
BREZİLYA	1 278 066	34.58	1 583 094	32.43
ALMANYA	303 574	8.21	747 223	15.31
İSRAİL	518 394	14.03	545 999	11.18
İRAN	508 045	13.75	465 866	9.54
ABD	320 469	8.67	458 976	9.40
GÜNEY AFRİKA CUM.	184 053	4.98	253 492	5.19
HOLLANDA	146 671	3.97	244 798	5.02
İTALYA	130 566	3.53	156 092	3.20
TAYLAND	68 267	1.85	97 696	2.00
İSPANYA	56 546	1.53	93 681	1.92
DİĞER	181 204	4.90	234 799	4.81
<b>TOPLAM</b>	<b>3 695 855</b>	<b>100.0</b>	<b>4 881 716</b>	<b>100.0</b>

\* Sıralama değer bazında yapılmıştır.

Türkiye, meyve suyu ithalatının % 32.43'ü Brezilya'dan olmak üzere 22 ülkeden gerçekleştirmektedir. Brezilya'dan çoğunlukla portakal suyu ile karıştırılmak amacıyla dondurulmuş portakal suyu ithal edilmektedir. Almanya, İsrail ve İran'da ithalat yaptığımız önemli ülkelerdendir. Daha çok elma ve armut suyu ithal edilen İran, toplam meyve suyu ve konsantre ithalatımızın 1998 yılı itibariyle % 9.54'ünü oluşturmaktadır (Anonymous 1998 c). Ürün çeşitlerine göre Türkiye'nin meyve suyu ve konsantre ithalatı Çizelge 5.2.3 de verilmiştir. Anlaşıldığı gibi, dondurulmuş portakal suyu, miktar ve değer olarak ithalatımızdaki önemli yerini korumaktadır. 1998 yılında 3 696 ton olan toplam meyve suyu ithalatımızın 1 597 tonunu (% 43.20) dondurulmuş portakal suları oluşturmaktadır.

Son yıllarda Dünya ticaret hacmini artırmaya yönelik çabalarla, uluslar arası ticaretteki engellerin kaldırılması ve yeni teknolojilerin pazarlanması yerine daha global bir yaklaşımla dünya pazarlarına sunulan ürünlerin pazarlanması anlayışı giderek yaygınlaşmaktadır. Bu anlayış teknoloji transferi yapamayan ülkelerin kendi teknolojilerini geliştirme çabalarına da yön vermektedir. Türkiye'de teknoloji geliştirme konusunda VI.Beş Yıllık Kalkınma Planı döneminden bugüne değin gelişme sağlanamamış ve imalat endüstri üretken bir yapıya kavuşturulamamıştır (Anonymous 1995). Planda da, küçük ve orta ölçekli işletmelerin finansman, araştırma, ürün ve kalite geliştirme, pazarlama, teknoloji ve verimlilik ile ilgili sorunlarının hala devam etmekte olduğu belirtilmektedir. Yine VII. Beş Yıllık Kalkınma Planı kapsamında sanayileşmenin kalkınmanın ana unsurlarından biri olduğu ve bunun sağlanabilmesi için Dünya piyasalarına entegre olma ve AB'ne uyum çerçevesinde dışa açık, rekabet gücü yüksek, ihracata dönük, hammadde ve insan kaynaklarının değerlendirildiği bir sanayi yapısının özel kesim ağırlıklı olarak oluşturulacağı açıklanmıştır (Anonymous 1995). Bunun yanında, koruma politikaları yerine firmaların rekabete açılarak dış pazarlarda söz sahibi olmalarının destekleneceği belirtilmektedir.



Çizelge 5.2.3. Ürün çeşidine göre Türkiye'nin meyve suyu ithalatı (Anonymous 1998 c)

(Miktar: Ton Değer: 1000 ABD Doları)

Ürünler	1994		1995		1996		1997		1998	
	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer
Don.Portakal Suyu	1 982	2 517	1 600	2 854	2 089	2 344	1 629	1 818	1 597	2 023
Diğ. Portakal suları	160	274	378	618	1 182	1 857	1 133	1 282	346	403
Greyfurt suyu	109	138	35	39	102	83	55	67	75	68
Diğ. narenciye suları	106	164	67	108	132	185	199	296	189	230
Ananas Suyu	269	105	157	85	311	217	77	126	85	169
Domates suyu	6	9	2	6	13	23	5	67	1	3
Üzüm Suyu	3	1	-	-	1	7	-	-	15	14
Elma suyu	9	6	1 080	1 080	3 521	3 801	1 272	1 272	64	92
Diğer meyve sebze suları	380	432	1 435	2 516	961	1 546	1 629	2 651	1 292	1 768
Karışık meyve suları	35	61	118	251	42	86	244	480	31	112
<b>Toplam</b>	<b>3 060</b>	<b>3 707</b>	<b>4 872</b>	<b>7 557</b>	<b>8 354</b>	<b>10 149</b>	<b>8 426</b>	<b>8 004</b>	<b>3 696</b>	<b>4 882</b>

### 5.3. İhracat

Dünya’ da en fazla meyve suyu ve konsantre ihracatı yapan ülke Brezilya’dır. Diğer ülkelerin meyve suyu taleplerinin portakal suyu ve tropikal meyve sularına yönelik olması Brezilya’yı bu alanda şanslı kılmaktadır. Dünya meyve suyu ihracatında Brezilya, 1997 yılında 1 030 989 000 \$ ve % 14.49’luk pay ile dünya meyve suyu pazarında çok önemli ülkelere birisidir. Son yıllarda portakal suyu konsantresi ihracatında tekül ülke konumundadır ve ihracatının büyük bölümünü portakal suyu, narenciye ve tropikal meyve suları oluşturmaktadır. 1996 yılında 1 396 837 000 \$, 1997 yılında ise 1 006 661 000 \$ lık portakal suyu ihracatı gerçekleştirmiştir. Brezilya’dan sonra önemli ihracatçı ülkelere birisi de Amerika Birleşik Devletleridir. Portakal suyu üretiminde İsrail, İtalya, Almanya, Hollanda, Arjantin de narenciye meyve sularında önemli diğer ülkeler arasındadır.

**Çizelge 5.3.1. Dünya Meyve Suyu ve Konsantre İhracatı ve önemli ülkeler**  
(Anonymous 1998 c).

Değer: 1000 ABD \$

ÜLKELER	1995		1996		1997	
	Değer	%	Değer	%	Değer	%
BREZİLYA	1 119 113	13.41	1 412 360	15.70	1 030 989	14.49
ABD	938 014	11.24	910 376	10.12	951 144	13.37
ALMANYA	876 981	10.51	955 442	10.62	673 172	9.46
HOLLANDA	771 576	9.25	745 453	8.29	520 286	7.32
İTALYA	570 310	6.84	600 087	6.67	504 867	7.09
ARJANTİN	366 444	4.39	452 958	5.03	427 188	6.00
POLONYA	289 887	3.47	253 590	2.82	280 624	3.94
MACARİSTAN	216 692	2.60	248 010	2.76	160 953	2.26
İSPANYA	227 208	2.72	242 512	2.70	--	-
TAYLAND	245 211	2.94	--	-	200 323	2.82
DİĞER	2 721 824	32.63	3 175 244	35.29	2 365 356	33.25
<b>TOPLAM</b>	<b>8 343 260</b>	<b>100.0</b>	<b>8 996 032</b>	<b>100.0</b>	<b>7 114 902</b>	<b>100.0</b>

1997 yılında bir önceki yıla göre ABD hariç bazı ülkelerin ihracatında düşüşler olduğu görülmektedir. Bunun nedeni, Dünya’da yaşanan krizin etkileridir. Bu kriz özellikle gelişmekte olan ülkelerde daha belirgin hissedilmiştir. 1997 yılı Temmuz ayında Tayland’ın para birimi Baht’ın Dolar karşısındaki düşüşü nedeniyle finansal sektörlerde başlayan büyük kriz kısa zamanda dünya ticaretini de olumsuz etkilemiştir. Türkiye’de bu krizden etkilenen ülkelerden birisidir. 1998 yılında toplam ithalatımız 1997 yılına göre % 5.56 lık azalışla 48.6 milyar \$ dan 45.9 milyar \$’ a, ihracatımız ise % 2.7’lik artışla 26 974 milyon \$ olarak gerçekleşmiştir (Anonymous 1998 a)..

Türkiye’nin meyve suyu ve konsantre ihracatı 1970 yılında 6 ton gibi çok küçük bir rakam iken 1998 yılında 94 471 ton olarak gerçekleşmiştir. Elma suyu, ülkemizin toplam meyve suyu ve konsantre ihracatında 1998 yılı itibariyle % 76’lık paya sahiptir. AB ülkeleri, elma suyu ihracatında en büyük paya sahiptir. 1997 yılında toplam elma suyu ihracatımızın % 86’sı, 1998 de ise % 92 si AB ülkelerine yapılmıştır. Türkiye’nin yıllar itibariyle meyve suyu ve konsantre ihracatı Çizelge 5.3.2 de verilmektedir.

Çizelge 5.3.2. Ürün çeşidine göre Türkiye'nin meyve suyu ihracatı (Anonymous 1998 c)

(Miktar: Ton Değer: 1000 ABD Doları)

Ürünler	1994		1995		1996		1997		1998	
	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer
Don.Portakal Suyu	325	208	279	237	1 605	1 291	717	375	820	480
Diğ. Portakal suları	690	496	2 170	1 313	1 967	1 280	1 279	689	823	424
Greyfurt suyu	67	66	--	--	23	15	12	6	105	60
Diğ.narenciye suları	559	453	278	215	419	525	262	237	1 701	966
Ananas Suyu	58	26	80	40	30	14	710	801	714	526
Domates suyu	133	58	178	91	222	124	413	194	781	387
Üzüm Suyu	51	29	64	35	111	111	91	53	1 195	436
Elma suyu	34 075	28 900	30 514	54 003	52 969	67 116	34 467	36 207	66 955	48 088
Diğer meyve sebze suları	8 803	6 098	18 386	10 469	17 244	13 186	22 692	15 541	20 956	11 592
Karışık meyve suları	374	204	781	406	1 140	744	928	569	419	383
<b>TOPLAM</b>	<b>45 135</b>	<b>36 538</b>	<b>52 724</b>	<b>66 809</b>	<b>75 730</b>	<b>84 406</b>	<b>61 576</b>	<b>54 676</b>	<b>94 471</b>	<b>63 341</b>

## 6. TÜRKİYE'DE MEYVE SUYU VE KONSANTRESİ ÜRETEN FİRMALARIN BUGÜNKÜ DURUMLARI VE SORUNLARI

### 6.1. Meyve Suyu Üreten Fabrikalarda Mevcut Meyve İşleme Hatları

Meyve suyu endüstrisi Türkiye’de gıda sanayinin en önemli alt koludur. Gelişmekte olan bir ülke durumundaki ülkemizde sanayinin 1960’lı yıllardan günümüze kadar her alanda hızla yaygınlaşması meyve suyu ve konsantre üretimini de gündeme getirmiştir. Halen ülkemizde mevcut bulunan 33 meyve suyu fabrikasında üretim yapılmakta olup bu alandaki en yeni teknolojiler takip edilmeye çalışılmaktadır. Fabrikalarda üretilen meyve suyu iki tipte tüketiciye ulaşmaktadır. Birincisi berrak meyve suyu, ikincisi bulanık meyve suyudur. Berrak meyve suyuna genellikle üzüm, elma, vişne gibi meyveler işlenir. Şeftali, kayısı, erik ve turunçgiller pulpa işlenen meyvelerdendir. Preslenerek konsantre olan meyveler berrak meyve suyuna, palper hattında pulp haline getirilen meyveler ise berrak meyve suyuna işlenirler. Konsantre meyve suyu ise; ister pulp, ister preslenmiş haldeki ürünlerin işlenmesidir. Portakal ve greyfurt gibi turunçgiller durultmadan çözünür katı madde oranı (briks derecesi) artırılarak (koyulaştırılarak) konsantre edilir (Cemeroğlu 1982).

Ankete cevap veren fabrikalarda bulunan meyve işleme hatları Çizelge 6.1.1. de verilmektedir.

Çizelge 6.1.1. Anket Uygulanan Fabrikalarda Bulunan Meyve İşleme Hatları

FABRİKALAR	PRES HATTI	PULP HATTI	SİTRUS HATTI	DOLUM HATTI
A	*	*	*	*
B	*	*	-	*
C	*	-	-	-
D	-	-	-	*
E	*	*	*	*
F	-	*	-	-
G	-	-	-	*
H	*	*	-	*
I	*	*	-	-

İ	*	*	-	*
---	---	---	---	---

Ankete cevap veren 10 meyve suyu fabrikasından 7'sinde (% 70)'inde pres hattı, 6'sında (% 60)'ında hem pres hem de pulp hattı, 2'sinde (% 20)'sinde pulp,pres ve sitrus hattı, 2'sinde (% 20)'sinde ise pulp, pres, sitrus ve dolum hatlarının hepsi mevcuttur. Bu 10 fabrikadan sadece 2 tanesi sadece dolum yapmaktadır.

## 6.2. Fabrikaların Kuruluş Sermayeleri

Türkiye'de mevcut bulunan meyve suyu firmalarının birçoğu devletin yatırım teşviklerinden yararlanabilme imkanına sahiptir. Ancak ankete cevap veren fabrikaların % 80'inin kuruluş sermayeleri % 100 öz sermayeye dayanmaktadır. Anket kapsamındaki firmaların % 90'ı özel şirket niteliğindedir ( Çizelge 6.2.1)

**Çizelge 6.2.1. Anket Uygulanan Fabrikaların Sermaye Durumları**

FABRİKALAR	ÖZSERMAYE %
A	100
B	100
C	100
D	100
E	100
F	70
G	100
H	*
I	100
İ	100

\* Yanıt alınamamıştır

Meyve suyu fabrikalarının ankete, içerisinde buldukları rekabet ortamı nedeniyle güvenilir ve net cevaplar vermek istemedikleri yapılan yüzyüze görüşmeler sonucunda anlaşılmıştır. Bu konuda bilgi derlemenin oldukça güç olduğu Altıncı Beş Yıllık

Kalkınma Planı çerçevesinde hazırlanmış olan Özel İhtisas komisyonu raporunda da vurgulanmaktadır (Şahsuvaroğlu 1994).

### 6.3. Fabrikaların İstihdam Durumu

Türkiye’de meyve suyu fabrikalarında çalışan elemanların net olarak tespiti oldukça güçtür. Bunun nedeni bazı fabrikaların meyve suyunu yan ürün olarak ürettiği olmasındandır. Dolayısıyla meyve suyu üretiminde kaç elemanın çalıştığı bilinmemektedir. Geçici ve daimi istihdamın söz konusu olduğu meyve suyu fabrikalarının hemen hepsinde genellikle meyvelerin derim dönemlerine rastlayan kampanya dönemleri vardır. Meyvelerin derim dönemleri boyunca fabrikalar, daimi çalışan personellerinin 2/3 ini kampanya işçisi olarak çalıştırmaktadır (Şahsuvaroğlu 1994). Anket uygulanan fabrikalara ait istihdam durumu Çizelge 6.3.1 de verilmiştir.

**Çizelge 6.3.1. Anket Uygulanan Fabrikaların İstihdam Durumları**

FABRİKALAR	Daimi Çalışan İşçi Sayısı (Adet)	Geçici Çalışan İşçi Sayısı (Adet)
A	90	-
B	23	57
C	32	28
D	225	52
E	60	7
F	14	10*
G	50	-
H	92	40
I	40	30
İ	120	100
<b>ORTALAMA</b>	<b>75</b>	<b>40</b>

\* Mevsimlik alınmakta

Görülmektedir ki ankete cevap veren fabrikaların işçi sayılarında büyük farklılıklar bulunmaktadır. Ancak fabrikaların ortalama 75 daimi işçi, 40 geçici işçi çalıştırdığı söylenebilir

#### 6.4.Fabrikaların Kapasite Kullanım Oranları ve İşleme Kapasiteleri

Türkiye’de meyve suyu fabrikalarının kapasite durumlarının hesaplanmasında zaman zaman sıkıntı olmaktadır. Tesislerin saatlik kapasitelerinin bilinmesine rağmen işgücü saati, hammadde işleme günü gibi faktörlerin değişken olması farklı sonuçlar doğurmaktadır. Pulp ürünü kapasitesi palper hattı tesisi ile belirlenir ve genellikle şeftali, kayısı, erik ve kuşburnu gibi meyveler işlenir. Konsantre üretim kapasitesi ise iki hatlıdır. Sitrus (narenciye) konsantre hattı ve berrak meyve suyu konsantre hattı. Meyve suyu üretim kapasitesi ise dolum tesisleri ile ilişkili olup üretilen pulp ve konsantre gibi yarı mamüllerin nihai ürün paketinde veya varillerdeki üretim miktarı, hızı belirlenir (Şahsuvaroğlu, 1994). Bu yüzden de Türkiye’deki meyve suyu fabrikalarında kapasite oranları değişkenlik gösterir.

Çizelge 6.4.1. Anket Uygulanan Fabrikaların Kapasite Kullanım Oranları

FABRİKALAR	PRES HATTI %	PULP HATTI %	SİTRUS HATTI %	DOLUM HATTI %
A	0.4	30	-- <sup>(1)</sup>	72
B	50	0 <sup>(2)</sup>	0	33
C	100	--	--	25
D	--	--	--	50
E	100	100	100	100
F	40	--	--	--
G	--	--	--	80
H	85	80	--	95
I	70	70	--	--
İ	-- <sup>(3)</sup>	--	--	--

(1) Fabrikada bu hat bulunmamaktadır.

(2) Bu hatlar fabrikada mevcut ancak cevap alınamamıştır

(3) Bu firmadan (İ) cevap alınamamıştır.



Çizelgede yer alan 10 meyve suyu fabrikasının 9'unda kapasite kullanımı tam kapasite ya da tam kapasiteye yakın oranlarda kullanılmaktadır. Pres hattı bulunan 7 fabrikada kapasite kullanım oranı yaklaşık % 64 civarındadır. Bu oran pulp hattına sahip 4 fabrikada ortalama % 70, sitrus hattında tam kapasite ve dolun tesisleri bulunan 7 fabrikada ise ortalama % 65 olarak ortaya çıkmaktadır.

**Çizelge 6.4.2. Anket Uygulanan Fabrikalarda Meyve İşleme Kapasitesi**

FABRİKALAR	MEYVE İŞLEME KAPASİTESİ (TON/YIL)				
	Elma	Şeftali+kayısı	Vişne	Portakal	Diğer
A	6 400	5 376	2 880	1 728	1 920
B	10 800	14 400	5 400	--	--
C	30 000	--	--	--	--
D	*	*	*	*	*
E	35 000	3 000	3 000	3 000	--
F	9 600	--	500	--	1 000
G	--	2 000	150	20	--
H	15 000	5 000	6 000	--	--
I	15 000	6 000	1 800	--	800
İ	4 000	7 000	3 000	--	2 000

\*Bu firmadan cevap alınamamıştır.

Çizelgeden de görüleceği gibi fabrikalarda çoğunlukla elma, şeftali, kayısı, vişne işlenmektedir. Genel olarak işleme kapasitesi fabrikalar arasında farklılıklar göstermektedir. Anketi cevaplayan fabrika başına 1998 yılı itibariyle ortalama olarak yaklaşık yıllık 16 000 ton elma, 6000 ton şeftali ve kayısı, 2800 ton vişne, 1600 ton portakal ve 1450 ton diğer meyveler işlenmektedir. Buradan da anlaşılacağı gibi işlenen meyveler ülke içerisinde üretimi en fazla yapılanlardır. Ayrıca bazı işletmelerin bir yada birkaç ürüne işletmede yer vermesi bulunduğu bölgedeki hammaddeyi bol ve kolay elde edebilme özelliğinden kaynaklanmaktadır.

**Çizelge 6.4.3. Anket Uygulanan Fabrikaların Dolum Kapasiteleri**

1000 Adet

FABRİKALAR	AMBALAJ					
	KARTON			ŞİŞE		DİĞER
	1/1	½	1/5	1/1	1/5	
A	6 912	-	28 800	5 760	-	28 800 <sup>(1)</sup>
B	36 000	-	72 000	24 000	-	-
C	-	-	54 000	-	-	-
D	-	-	-	-	21 600	-
E	20 000	-	30 000	-	-	-
F	*	*	*	*	*	*
G	13 500	-	110 000	-	-	-
H	6 000	-	94 500	-	-	-
I	**	**	**	**	**	**
İ	30 000	50 000	130 000	30 000	-	-

(1) Gazlı Meşrubat

\* Fabrika dolum yapmamaktadır.

\*\* Bu soruya cevap alınamamıştır

Meyve suyu endüstrisinde faaliyet gösteren fabrikalar, ilk kuruldukları yıllarda nihai ürünlerini şişelerde tüketiciye ulaştırıyorlardı. Ancak son yıllarda karton kutuların hızla yaygınlaşması ve tüketici tercihlerinin de bu yönde gelişmesi, ambalaj sistemini bu yönde tercih edilir kılmıştır. Ancak bu ambalaj sisteminde ülkemizde karton kutu üreticisi tek bir firma (TETRA PAK+ COMBI BLOC) bulunduğundan fabrikalar bu firmanın belirlediği fiyatı kabul etmek zorunda kalmaktadırlar. Bununla birlikte ETAP GIDA A.Ş. bu sıkıntıyı ortadan kaldırmak ve kendi karton kutularını üretmek amacıyla COMBI BLOC firmasından yeni bir dolum hattı kurulmuştur.

## 6.5. Fabrikaların Hammadde Sağladığı Bölgeler

Çizelgeden de görüldüğü gibi fabrikalar ulaşım giderlerinin en aza indirebilmek için, işledikleri hammaddeleri fabrikaların bulunduğu yerlerden veya yakın çevrelerden temin etme yoluna gitmektedirler.

**Çizelge 6.5.1. Anket Uygulanan Fabrikaların Hammadde Sağladığı İller**

FİRMALAR	BÖLGE/İLLER
A	Bursa, Denizli, Adana, Mersin. Niğde, Kayseri, Afyon, Kütahya, Tokat
B	Afyon, Isparta(Senirkent), Kütahya, Ankara(Çubuk),
C	Antalya(Elmalı, Korkuteli), Burdur (Bucak)
D	*
E	Çanakkale, Adana, Samsun, İzmir, Antalya, Tokat, Kayseri, Amasya, Afyon, Ankara
F	Kastamonu, Tokat, Amasya, Çankırı, Ankara (Çubuk)
G	Niğde, Nevşehir, Bursa
H	Denizli, Afyon, Niğde, Nevşehir, Mersin
I	Tokat, Amasya, Konya, Afyon, Kütahya, Kayseri, Nevşehir (Ürgüp), Malatya (Yeşilhisar), Bursa, Mersin, Adana, Sivas
İ	Tokat, Kastamonu,

\* Diğer firmalardan pulp ve konsantre alarak dolum yapmaktadır.

Ülkemizde meyve suyu fabrikaları Doğu ve Güney Doğu Anadolu hariç hemen hemen bütün bölgelerimizde bulunmaktadır.

## 6.6. Fabrikaların Üretim Masrafları

Hammadde giderleri ortalama olarak % 56 'lık pay ile ürün maliyetinin en büyük kısmını oluşturmaktadır (Çizelge 6.6.1) . Bunu sırasıyla % 24 ile diğer giderler (ambalaj, sigorta vb.), % 9 ile işçilik, % 8 ile amortisman ve % 3 ile ulaşım giderleri izlemektedir. Hammadde giderlerinin maliyetler içerisinde bu kadar büyük bir paya sahip olmasının nedenleri arasında yeterli miktarda meyvenin bulunamaması, bazı fabrikaların ham maddenin sağlandığı yöreye uzak olması ve yurt içinde taze meyve tüketiminin tercih edilmesi sayılabilir.

Çizelge 6.6.1. Anket Uygulanan Fabrikalarda Üretim Masrafları (%)

FİRMALAR	HAMMADDE	ULAŞIM	İŞÇİLİK	AMORTİSMAN	DİĞER
A	43	1	4	2	50
B	85	1	2	5	7
C	*	*	*	*	*
D	34	8	25	8	25
E	64	1	2	15	18
F	40	--	17.5	6	
G	40	2	5	10	-
H	70	1	5	10	14
I	60	10	10	5	20
İ	70	3	10	8	14
<b>ORTALAMA</b>	<b>56</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>24</b>

\*Bu soruya cevap alınamamıştır

Ayrıca meyve suyu üretiminde nihai ürünlerin ambalajında tercih edilen Tetra Pak kutuların tek bir firma tarafından üretiliyor olması ürün maliyetlerini artıracak şekilde

yansımaktadır. Bunun yanında ülkemizde kaliteli hammadde yani meyve suyuna işlenebilme özelliği taşıyan meyvelerin yetiştirilmesi konusunda ciddi problemler yaşanmaktadır. Fabrikalar bu konuda herhangi bir yönlendirici çalışmanın olmamasından dolayı hammadde alırken meyve işleme sezonunu boş geçirmemek için meyve suyu özelliği taşıyıp taşımadığına bakmaksızın ürün alımına gitmektedirler.

### 6.7. Fabrikalarda İşlenen Meyve, Meyve Suyu Konsantresi ve Pulp Miktarları

Türkiye’de meyve suyu fabrikalarına bakıldığında farklı üretim miktarları ile karşılaşılmaktadır. Büyük kapasiteli fabrikalar, hammaddeyi istenilen fiyattan alabilme olanağına sahip olduklarından hammadde temininde fazla sıkıntı yaşamamaktadırlar. Üretici ürün fiyatını, fabrikalar arasında yaşanan bu rekabetten dolayı yüksek oranda belirleyebilmektedir. Bu da birkaç çok büyük firmanın dışında diğer firmaları sıkıntıya sokmaktadır. Aşağıdaki çizelgelerde fabrikaların işlediği meyve miktarları ile ürettikleri meyve suyu konsantresi ve pulp miktarları verilmiştir.

**Çizelge 6.7.1 Anket Uygulanan Fabrikalarda Meyve Suyuna İşlenen Meyve Miktarları**

FİRMALAR	MEYVELER (ton)						
	Elma	Vişne	Kayısı	Şeftali	Portakal	Üzüm	Diğer
A	-	13	850	785	-	353	-
B	-	26	82	-	-	-	-
C	*	*	*	*	*	*	*
D	*	*	*	*	*	*	*
E	420	510	360	1500	900	-	-
F	977	155	-	-	-	-	-
G	-	100	750	1500	-	-	-
H	-	200	200	245	100	-	-
I	8200	1250	1700	1400	-	-	-
İ	1200	2200	2700	3000	-	500	200

\* Bu soruya cevap alınamamıştır

**Çizelge 6.7.2. Anket Uygulanan Fabrikalarda Üretilen Meyve Suyu Konsantresi ve Pulp Miktarı**

FABRİKALAR	İŞLENEN MEYVELER (ton)						
	Elma Suyu Kons.	Vişne Suyu Kons.	Portakal Suyu Kons.	Üzüm Suyu Kons.	Kayısı Pulpu	Şeftali Pulpu	Diğer
A	-	3	-	70	781	677	-
B	-	3895	-	-	-	-	-
C	1800	-	-	-	-	-	-
D	*	*	*	*	*	*	*
E	25530	200	94	56	679	800	-
F	128	27	-	-	-	-	-
G	*	*	*	*	*	*	*
H	2250	100	-	-	1500	2000	-
I	1100	270	-	-	-	-	-
İ	160	600	-	-	2500	8600	-

\* Bu soruya cevap alınamamıştır.

Hammaddeye bağlı olarak ara ürünler ve nihai ürünler her yıl farklı miktarlarda gerçekleşmektedirler. 1998 yılı itibariyle anket yoluyla elde edilen verilere göre en yüksek üretim elma suyu konsantresinde gerçekleşmiştir. Daha çok ihracata yönelik yapılan elma suyu konsantresi üretimi son yıllarda yurt içi tüketimde de tercih edilmesinden dolayı giderek artış göstermektedir.

### 6.8. Fabrikaların İhracat Potansiyelleri

Ülkemizde meyve suyu, genel olarak yurt içinde meyvenin taze tüketiminin tercih edilmesinden dolayı fazla talep görmemekteydi. Ancak gelişmekte olan ülkeler arasında yer alan ülkemizde, sağlıklı ve bilinçli beslenmede meyve suyunun öneminin kabul edilmesi ve tanıtım yoluyla genç nüfusun meyve suyu tüketimine yönlendirilmesi

sonucu üretim hem ihracata hem de yurt içi talebe göre yapılmaktadır. Ankete cevap veren firmaların ürüne göre değişen ihracat oranları Çizelge 6.8.1. de verilmiştir. Çizelgeden ihracatın vişne suyu ve elma suyu konsantresi üzerine yoğunlaştığı görülmektedir.

**Çizelge 6.8.1. Anket Uygulanan Fabrikalarda İhraç Edilen Ürün Oranları**

FABRİKA	İHRAÇ EDİLEN ÜRÜN (%)						
	Vişne Suyu Kons.	Elma Suyu Kons.	Kayısı Pulpu	Şeftali Pulpu	Meyve Suyu	Meyve Nektarı	Meyveli İçecek
A	-	-	-	-	2	-	-
B	*	*	*	*	*	*	*
C	100	-	-	-	-	-	-
D	**	**	**	**	**	**	**
E	60	100	-	-	-	-	-
F	1	99	-	-	-	-	-
G	**	**	**	**	**	**	**
H	20	100	-	-	10	10	15
I	-	97	-	-	-	-	-
İ	-	90	-	-	10	10	-

\* Bu soruya cevap alınamamıştır.

\*\* İhracat yapmamaktadır.

Meyve suyu ve konsantre ihracatımız genellikle Avrupa ve Orta Doğu ülkelerine yapılmaktadır. Bunun yanında ABD, Asya ülkeleri (Tayvan, Pakistan) Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti de meyve suyu ihracatı yapılan önemli ülkelerdendir. Çizelge 6.8.2 de ihracat yapılan ülkeler verilmektedir.

**Çizelge 6.8.2. Anket Uygulanan Fabrikaların İhracat Yaptığı Ülkeler**

FABRİKALAR	ÜLKELER			
	Avrupa ülkeleri	Arap ülkeleri	Orta Doğu ülkeleri	Diğer
A	*			
B	*			
C	*			
D	-	-	-	-
E**				
F	*			*
G				*
H	*			
I	*			*
İ	*	*	*	*

-- Bu soruya cevap alınamamıştır

\*\* İhracat yapılmamaktadır



## SONUÇLAR, TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Türkiye’de meyve suyu endüstrisinde faaliyet gösteren fabrikaların bir kısmı, meyveleri işleyerek bunları pulp ve konsantre şeklinde yarı mamül hale getirerek iç ve dış pazarlara sunmaktadır. Ayrıca aynı fabrikalar bu yarı mamül maddeleri tekrar işleyerek meyve suyu, meyve nektarı veya meyveli içecek haline getirerek nihai ürün olarak piyasaya vermektedir. Bazı fabrikalar da sadece konsantre ve pulp satın alıp bunları işleyerek meyve suyu, nektar veya meyveli içecek olarak tüketiciye ulaştırmaktadır.

Türkiye’de meyve suyu endüstrisi sanayileşmenin başladığı 1960 lı yıllardan bugüne kadar olumlu gelişmeler göstermekle birlikte dünya standartlarında üretim ve tüketim düzeyine ulaşamamıştır. Halen yurtiçi meyve suyu tüketimimiz bir çok ülkeye göre düşük düzeydedir. Örneğin, Almanya’da yılda kişi başına 46 lt olan meyve suyu tüketimi Amerika Birleşik Devletleri’nde 36 lt, İsviçre de 30 lt, Kanada da 25 lt, İsveç’te 21 lt, Fransa’da 8 lt iken bu rakam ülkemizde 4 lt olarak belirlenmiştir. Ülkemizde tüketicilerin beslenme konusundaki bilgilerin yetersiz oluşu, tüketim alışkanlıklarının taze meyve olarak benimsenmiş olması, tüketime yönelik tanıtıcı promosyonlara yeterince önem verilmemesi gibi sorunlar yurtiçi tüketimi olumsuz yönlendiren faktörlerdir.

Ülkemiz meyve üretimine çok uygun iklim şartlarına sahip olmasına rağmen, meyve suyu için yeterli ve kaliteli hammadde bulmakta sıkıntı yaşanmaktadır. Bunun en büyük nedeni, meyveciliğin özellikle meyve suyu sektörüyle bağlantılı yapılmamasıdır. Meyvelerin, fabrikada meyve suyuna işlenmek üzere üreticiden alınması esnasında yaşanan rekabet hem fiyatlara yansımakta hem de meyve suyu üreticisinin aldığı bu meyvelerin endüstri tipi meyve olup olmadığına karar vermesini güçleştirmekte ve hatta imkansızlaştırmaktadır. Kooperatifler aracılığıyla, çiftçiler ile meyve suyu üreticileri arasında yapılacak işbirliği, hem üretim hem de alım ve satım için yararlı olacaktır.

Bunun yanında ülkemizde uygulanan ancak henüz yaygınlaşmayan “sözleşmeli yetiştiricilik” modelinin bir çok alanda olduğu gibi meyve suyu endüstrisinin de hammadde teminindeki sıkıntıyı ortadan kaldıracağı düşünülmektedir. Gelişmiş ülkelerin hemen hepsinde meyve üreten tarım işletmeleri ile meyve suyu üreticisi fabrikalar arasında sağlanan karşılıklı anlaşma ve işbirliği özenle ve önemle üzerinde durulan, dikkate alınan konudur. İşletmeciler tarafından çiftçilere verilecek fide ve fidanlar ile devletin de desteği ile ucuz, kaliteli ve endüstri tipi hammadde üretimi ile bu soruna çözüm getirilebilir. Fakat bu tür organizasyonlar bir işletmenin tek başına yapabileceği bir uygulama değildir. Bunun için güçlü ve devlet desteğini almış büyük organizasyonlara ihtiyaç vardır ve ancak bu şekilde yeterli, kaliteli ve ucuz ürünler ihtiyaçlara uygun pazarlanabilecektir.

Türk meyve suyu endüstrisinin bir diğer büyük sorunu da maliyetlerin çok yüksek oluşudur. Özellikle ulaşım giderlerinin yüksekliği ve düzenli pazarlama sisteminin olmaması maliyetleri artırıcı faktörler olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca meyve işlemede kullanılan teknolojiler (özellikle yedek parça ve servis dışı bağımlı) yurtdışından sağlandığı için pahalıdır. Üretim yardımcı malzemelerinin de büyük çoğunluğu ithal edilmekte olup yerli üretim yok denecek kadar az ya da kalitesizdir. Kullanılan bu pahalı teknolojiler yeni olmalarına rağmen maalesef tam kapasite ile çalışmamaktadırlar. Piyasada, gazlı içeceklerin reklam ve promosyonu ile tüketicilerin talebi, meyve suyunun iç piyasada rekabetini giderek zorlaştırmaktadır. Tüketicilere yönelik meyve suyunu tanıttıcı reklam ve promosyonların artırılması ile bu pazarda ortaya çıkacak haksız rekabet ortadan kaldırılabilir ve aynı zamanda da meyve suyu tüketiminde artış sağlanabilir. Firmaların kendi ürünlerini pazarlamaya çalışması ve fiyatlarla ilgili rekabet ortamı yaratması amaçları bakımından kabul edilebilir ancak meyve suyu endüstrisinin gelişebilmesi için, tüketiciyi bilinçli ve sağlıklı beslenme konusunda aydınlatmak ve kaliteli ürünü ucuza sunmak esas amaç olmalıdır. Dolayısıyla kısa vadede kar elde etmek yerine kalıcı bir pazar oluşturmayı firmaların tercih etmesi sorunları biraz olsun hafifletecektir. Aynı zamanda dış piyasada rekabet edemeyen meyve suyu endüstrisinin sarsılan prestij ve güvenilirliği firmaların biraraya gelerek işbirliği yapmaları halinde tekrar elde edilebilecektir.

Araştırmada elde edilen bir diğer sorun da; pazarlama sorunudur. Dağıtımın bayilik sistemi şeklinde değil de aracı şirketler tarafından yapılması ürünün tüketiciye ulaşmaya kadar bir çok el değiştirmesine ve bunun maliyet olarak satış fiyatlarına yansımaya neden olmaktadır. Oysa ürünün tüketicinin en yoğun olduğu büyük marketlere gelmesi hem fiyatların aşırı yükselmesini engelleyecek hem de daha fazla tüketiciye zamanında ulaşma imkanı sağlayacaktır. Meyve suyu pazarında yıllardır yaşanan bir diğer sıkıntı da, Codex çıkmadan önce istenilen kalitedeki ürünün istenilen fiyattan satılmasının yarattığı olumsuz pazar koşulları idi. Meyve suyu ve benzeri içeceklerin tanımlarının net olarak açıklanmamış olması, piyasada içerdiği meyve oranı bakımından meyve suyu olmayan ürünlerin de meyve suyu olarak rahatlıkla satılmasına sebep olmaktaydı. Farklı ürünlerin farklı fiyatlardan satılabildiği böyle bir pazarda haksız rekabet ortamları kolaylıkla yaratılarak haksız kazançlar elde edilmekteydi. Ancak 9 Haziran 1998 tarihli “Meyve Suyu ve Benzeri Ürünleri Kapsayan Türk Gıda Kodeksi”nde bu ürünlerin tanımları net olarak yapılmış, meyve suyu ve türevi içecekler bu standartlar doğrultusunda tüketiciye ulaşacaktır. Bu ürünlerin standartlara uygun olduğunu denetleyebilmek için gerekli kontrol laboratuvarları yetersizdir ve bu da piyasaya sürülen ürünlerin kontrolünü zorlaştırmaktadır. Öncelikle gıda kontrol laboratuvarları kurularak denetim sağlanmalıdır.

Yurtdışına pazarlama ile ilgili sorunlar ise daha büyüktür. Türk firmalarının hem ithalatta hem de ihracatta yabancıların verdiği speklere bağlı kalma zorunluluğu ve dış piyasayla rekabet şartlarının çok zor olması en büyük sorundur. İç piyasada talebin çok zayıf olması, dış tanıtım, promosyon ve reklamda devlet desteğinin çok az yada hiç olmaması, meyve suyu üreticilerinin dış pazarlarda fiyatı belirlemek yerine bu fiyatları izlemek durumunda olması, ürünlerde yaşanan kalite sorunları ve dış pazarlara karşı sektör işbirliğinin sağlanamamış olması çözüm bekleyen sorunların başında gelmektedir.

Tam kapasite ile üretim yapılamaması da işletmelerin genel sorunlarından birisidir. Meyve alımlarının yoğun olarak yapıldığı 4-5 aylık dönemde finansman ihtiyacı çok yoğun yaşanmaktadır. Mevsimsel olarak kampanya süresinde yaşanan bu yoğun finansman ihtiyacı Ziraat, Halk, Kalkınma Bankası vb gibi bankalar tarafından özel

işletme kredileri kullanılmalıdır. İşletmeciler, kalitesiz meyve işlemek durumunda kaldıklarını, finansman sıkıntısı içerisinde bir de olumsuz pazar koşulları ile mücadele ettiklerini ve zaten düşük kapasite kullandıklarını buna rağmen devletin bu alandaki yatırımlara % 100 teşvik vermesinin sıkıntılarını artırdığını düşünmektedirler.

Araştırma sonucunda, meyve suyu üretimi yapan işletmelerin anket sorularına karşı gereken özeni ve ilgiyi göstermedikleri anlaşılmıştır. Anket uygulanan 26 meyve suyu fabrikasından 10 unun cevap göndermesi bu sonucu doğrulamaktadır. Ancak ülkemizde, meyve suyu endüstrisi bir çok sorunları de beraberinde getiriyor olmasına rağmen gelişmeye çok uygun bir üretim alanı oluşturmaktadır. Çiftçi ve sanayici arasında kurulacak sağlam bir işbirliği ve güvene, devletin istikrarlı dış politikası da katılırsa ortaya gerçekten dünya standartlarında bir Türk meyve suyu endüstrisi çıkacaktır. Bu alanda devlet ve sanayici işbirliğinin kurulmasında çok önemli bir yere sahip ve ciddi bir kuruluş olan Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED)'ne firmaların sahip çıkması ve sorunlarının çözümünde devlet ile MEYED arasında iyi ilişkilerin kurulmasına yardımcı olması gereklidir. Dernek üyeleri arasında alınacak ortak kararların devlet desteği ile birlikte uygulanması kalıcı çözümler getirecektir.

## KAYNAKLAR

- ANONYMOUS 1990. Tarımsal Yapı ve Üretim . Devlet İstatistik Enstitüsü.  
Yayın no: 1594, 14-47 s., Ankara
- ANONYMOUS 1995. DPT VII. Beş Yıllık Kalkınma Planı, 56-57 s., Ankara
- ANONYMOUS 1996. Ülkemizde Tarımsal Sanayii Sektörü. Ziraat Bankası Genel  
Müdürlüğü, 29-32 s., Ankara.
- ANONYMOUS 1997 a. Tarımsal Yapı (Üretim, Fiyat, Değer). Başbakanlık DİE.  
Yayın no: 2234. Ankara
- ANONYMOUS 1997 b. Türkiye İstatistik Yıllığı. Başbakanlık DİE Yayın no: 2110,  
Ankara
- ANONYMOUS 1997 c. Tarım İstatistikleri Özeti. Başbakanlık DİE. Yayın no: 2137,  
Ankara.
- ANONYMOUS 1998 a. Dış Ticaret Müsteşarlığı. Bilgisayar verileri. Ankara.
- ANONYMOUS 1998 b. Zirai ve İktisadi Rapor. Ziraat Odaları Birliği, .235-236 s.,  
Ankara.
- ANONYMOUS 1998 c. İGEME. Başbakanlık İhracatı Geliştirme Merkezi. Bilgisayar  
kayıtları. Ankara
- ANONYMOUS 1998 d. 9 Haziran 1998 tarih ve 23367 sayılı Resmi Gazete. Türk Gıda  
Kodeksi (Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler) tebliğ no: 98/9
- CEMEROĞLU, B. 1982. Meyve Suyu Üretim Teknolojisi Teknik Basım Sanayi  
Matbaası, Ankara
- DEMİRBAŞ, N. 1994. Türkiye’de ve Özellikle Ege Bölgesinde Meyve-Sebze İşleme  
Sanayinin Mevcut Üretim ve Pazarlama Yapısının Analizi ve Sektörün  
Geliştirilmesi Olanakları Üzerine Bir Araştırma. Ege Üniv. Fen Bil.Ens. Tarım  
Ekonomisi Böl. (yayınlanmamış yüksek lisans tezi) Bornova/İZMİR
- DİREN, A.R. 1995. “Meyve Suyu Sanayiinde Hammadde Sıkıntısı Had Safhada”  
Gıda Sanayii Dergisi. 39; 7 s. Ankara.
- DUMANOĞLU, H. 1998. Türkiye’de Meyve Üretimi ve Geliştirilme Olanakları.  
Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED). Yayın no. 3. Ankara.

- EKŞİ, A. 1983. Meyve Suyu İşleme Tekniği. Meyve ve Sebze Muhafaza ve İşleme Teknikleri Semineri. Sınai Eğitim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü (SEGEM). 12-16 Eylül. Lefkoşe.
- EKŞİ,A. ve KÖKSAL,İ. 1989. Die Türkische Apfelsorte Amasya-Eigenschaften und chemische Zusammensetzung. Flüssiges Obst 56(4), 156-158.
- EKŞİ,A ve KARADENİZ, F. 1991. Natürliche Zuckerverteilung von Apfelsaft aus der Sorte Amasya. Flüssiges Obst 58(2), 70-71.
- EKŞİ, A. 1997 a. "Türkiye'de 33 Çeşit Meyve Yetiştiriliyor". Meşrubatçılar Derneği Dergisi, 11; 26-28 s. Ankara.
- EKŞİ, A. 1997 b. "On Yılda On Kat Büyüdü", Aktüel Para Dergisi. 21-27 Eylül, 160; 26-27 s. Ankara.
- EKŞİ, A. 1997 c. Türkiye'de Meyve Suyu Endüstrisi. Gıda Teknolojisi Dergisi. 10; 84-89 s. Ankara
- EKŞİ, A. 1998. Türkiye'de Meyve Suyu Endüstrisi. Gıda Dergisi. Sayı???? s.51-55. Ankara
- ENÇ, O. ve BOLAT,Ö. 1986. Avrupa Topluluğu (AET) Karşısında Türk Tarımının Durumu. İktisadi Kalkınma Vakfı Yayınları. No:18, .91-95 s Ankara.
- ERÖZDEMİR, A. 1993. Türkiye'de Meyve Suyu Sanayinin 1986-1991 Dönemindeki Durumu ve Bu Dönemde Seçilmiş Bazı Meyve Suyu Üreticisi İşletmelerin İncelenmesi. Ege Üniv. Fen Bil.Ens. Tarım Ekonomisi Böl. (yayınlanmamış yüksek lisans tezi) s.19-23. Bornova/İZMİR
- GÜNDÜZ, M. ve TANRIVERMİŞ,H. 1994. Dünya'da Sözleşmeli Yetiştiricilik Modelleri, Türkiye'deki Uygulamaları ve Uygun Model Arayışı. Türkiye I. Tarım Ekonomisi Kongresi. 8-9 Eylül, 86 s. İZMİR.
- GÜNDÜZ, M. 1997. Bahçe Ürünlerinde Pazar Yapısı, Muhafaza, Pazarlama Sistemleri ve Dış Ticaret İlişkisi. Bildiri. Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü. s.9. 21-24 Ekim . Yalova
- KÖKSAL,İ. 1992. Türkiye'nin Meyvecilik Potansiyeli ve Meyve Suyu Sanayii. Meyve Suyu Endüstrisinde Kalite Kontrol Semineri. A.Ü.Z.F.Gıda Bil.ve Tekn.Böl. Gıda Araştırma Fonu yayın no. 1 9-13 Mart. Ankara

- ORUÇ, E., SAYILI, M. ve UZUNÖZ, M. 1997. Tokat İlinde Meyve-Sebze İşleme Sanayinin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri. Bildiri. Atatürk Bahçe Kùltürleri Merkez Araştırma Enstitüsü. s.43. 21-24 Ekim . Yalova
- ÖZBEK, S. 1996. Genel Meyvecilik. Çukurova Üniv. Ziraat Fak. No:31, s.29. Ders Kitabı. Adana.
- ÖZİN, K. 1992. Dünya'da ve Türkiye'de Meyve Suyu Tüketimi ve Ticareti. Meyve Suyu Endüstrisinde Kalite Kontrol Semineri. A.Ü.Z.F. Gıda Bil. ve Tekn. Böl. Gıda Araştırma Fonu yayın no.1 9-13 Mart Ankara.
- ŞAHSUVAROĞLU, L. 1994, AT Karşısında Türki Meyve Suyu Sanayii ve Bu Sanayiye Hammadde Veren Tarım İşletmelerinin Ekonomik Durumları ve topluluğa Uyum Tedbirleri. (yayınlanmış doktora tezi). Ankara
- ŞİMŞEK, M. 1985. Türk Meyve Suyu Endüstrisinde Birim Üretimde Girdi Çeşit ve Miktarlarının Belirlenmesi. A.Ü. Fen Bil. Ens. Tarım Ürünleri Teknolojisi .Bölümü. (yayınlanmamış yüksek lisans tezi) Ankara.
- TUFAN, A. 1997. Tarım Ekonomisi. A.Ü. Zir. Fak. yayın no. 1487. Ders kitabı, 448. Ankara.
- YÜCECAN, S. 1992. Beslenme Açısından Meyve Suyu. Meyve Suyu Endüstrisinde Kalite Kontrol semineri. A.Ü. Zir. Fak. Gıda Tekn. Böl. Gıda Araştırma Fonu yayın no.1. 9-13 Mart. Ankara.

# EK-1

## ANKET FORMU

**ANKETİN KAPSAMI : MEYVE SUYU VE KONSANTRE ÜRETEN FİRMALAR**

FİRMA(ŞİRKET) ADI :

FİRMA (ŞİRKET) MERKEZİ :

İŞLETMENİZİN ADI :

İŞLETMENİZİN KURULUŞ YERİ/TARİHİ :

ÜRÜNÜN ÇEŞİDİ VE MARKASI :

1. İŞLETMENİZ HANGİ ALANDA ÜRETİM YAPMAKTADIR?

- MEYVE PULPU/KONSANTRESİ
- BERRAK MEYVE SUYU KONSANTRESİ
- TURUNÇGİL SUYU KONSANTRESİ
- MEYVE SUYU/NEKTAR DOLUMU

2. İŞLETMENİZİN KURULUŞ SERMAYESİ:

ÖZ SERMAYE % :

KREDİ % :

- Yatırım Teşvik Kredisi :
- Diğer Krediler :

3. İŞLETMENİZİN MÜLKİYET DURUMU:

- ÖZEL
- KAMU + ÖZEL (%...../ % .....
- KOOPERATİF
- DİĞER



4. İŞLETMENİZDE ÇALIŞAN İŞÇİ SAYISI:

Daimi Çalışan (ADET)

Geçici Çalışan (ADET)

.....

.....

5. İŞLETMENİZDE HANGİ MEYVE İŞLEME HATLARI BULUNMAKTADIR?

- PRES HATTI  
 PULP HATTI  
 CİTRUS HATTI  
 DOLUM HATTI

6. İŞLETMENİZDE KULLANILAN MEYVE İŞLEME TEKNİĞİ:

PRESLEME ADET

FİLTREASYON ADET

EVAPORASYON ADET

HP

HF

2 ETKİLİ

BANT

VAKUM

3 ETKİLİ

PAKETLİ

PLAKALI

4 ETKİLİ

DİĞER

DİĞER

DİĞER

7. İŞLETMENİZDE KAPASİTE KULLANIM ORANLARI:

- PRES HATTI %.....  
 PULP HATTI %.....  
 CİTRUS HATTI %.....  
 DOLUM HATTI %.....

8. İŞLETMENİZİN YILLIK MEYVE İŞLEME KAPASİTESİ :

TON/YIL

ELMA .....  
ŞEFTALİ+KAYISI .....  
VIŞNE .....  
PORTAKAL .....  
DİĞER .....

9. HAMMADDENİN SAĞLANDIĞI BÖLGE/YÖRE

BÖLGE

YÖRE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

10. ÜRETİM MASRAFLARININ:

% .....	HAMMADDE
% .....	ULAŞIM
% .....	İŞÇİLİK
% .....	AMORTİSMAN
% .....	DİĞER

11. 1998 YILINDA MEYVE SUYUNA İŞLENEN MEYVE MİKTARLARI:

	<u>TON</u>
ELMA	.....
VİŞNE	.....
KAYISI	.....
ŞEFTALİ	.....
PORTAKAL	.....
ÜZÜM	.....
DİĞER	.....

12. 1998 YILINDA ÜRETİLEN MEYVE SUYU KONSANTRESİ VE PULP MİKTARI:

	<u>TON</u>
ELMA SUYU KONS.	.....
VİŞNE SUYU KONS.	.....
PORTAKAL SUYU KONS.	.....
ÜZÜM SUYU KONS.	.....
KAYISI PULPU(1)	.....
ŞEFTALİ PULPU(1)	.....
DİĞER	.....

(1) Konsantre olmuşsa pulp miktarı

13. İŞLETMENİZDE DOLUM KAPASİTESİ:

<u>AMBALAJ</u>	<u>KAPASİTE (ADET/YIL)</u>
KARTON	
1/1	.....
1/2	.....
1/5	.....
ŞİŞE	
1/1	.....
1/5	.....
DİĞER	

14. İHRACAT YAPIYORMUSUNUZ? YAPIYORSANIZ HANGİ ÜLKELERE:

A. Evet

B.Hayır

- Avrupa ülkelerine  
 Arap ülkelere  
 Orta Doğu ülkelere  
 Diğer (\* lütfen yazınız)

15. TOPLAM ÜRETİMİN % KAÇI İHRAÇ EDİLMEKTEDİR?

%

VİŞNE SUYU KONS.	.....
ELMA SUYU KONS.	.....
KAYISI PULPU	.....
ŞEFTALİ PULPU	.....
MEYVE SUYU	.....
MEYVE NEKTARI	.....
MEYVELİ İÇECEK	.....

### ***İŞLETME İLE İLGİLİ SORUNLAR***

16. 1998 YILINDA ÜRETİM KAPASİTENİZİN % KAÇINI GERÇEKLEŞTİRDİNİZ?

17. İŞLETMENİZDE TAM KAPASİTE İLE ÜRETİM YAPILAMIYORSA ÖNCELİK SIRASINA GÖRE BAŞLICA NEDENLERİNİ YAZINIZ.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

18. İŞLETMENİZDE YETERLİ KALİFİYE ELEMAN ÇALIŞTIRABİLİYORMUSUNUZ?

A. EVET

B.HAYIR (Neden?)

.....  
.....  
.....

19. HAMMADDE SIKINTISI VARMI? VARSA HANGİ KONUDA?

A. EVET

B.HAYIR

- Hammadde bulmakta güçlük
- Kaliteli hammadde bulmakta güçlük
- Hammaddenin sağlandığı yöre/bölge uzak
- Hammadde pahalı
- Diğer nedenler (\* lütfen açıklayınız).

.....  
.....  
.....

20. ÜRÜNLERİNİZİ YURTIÇİ/YURTDIŞINA HANGİ YOLLARLA PAZARLIYORSUNUZ?


- a. Aracı, kendi şirketimle
- b. Başka bir aracı şirketlerle
- c. Diğer şirketlerle
- d. Bunların dışında ise lütfen yazınız.

21. PAZARLAMA SORUNLARINIZ:

22. İŞLEME TEKNOLOJİSİ SORUNLARINIZ:

**23. YASAL SORUNLAR:**

**24. HUKUKİ SORUNLAR:**



**25. MALİ SORUNLAR:**

26. İHRACAT SORUNLARI:

27. FAALİYET ALANINIZDA YENİ BİR YATIRIM YAPMAYI YA DA YATIRIMLARINIZI GELİŞTİRMEYİ DÜŞÜNÜYORMUSUNUZ?

a. EVET

b.HAYIR (Neden)

.....

• BELİRTMEK İSTEDİĞİNİZ DİĞER SORUNLAR:

İlginiz ve desteğiniz için teşekkür ederim.

...../...../1999

**Görüşme İçin: (312) 318 22 67**

## ÖZGEÇMİŞ

1964 yılında Aksaray ilinde doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini 1983 yılında Ankara'da tamamladı. 1986 yılında A.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsünde görev yapmaya başladı. Aynı zamanda Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi İktisat bölümünü okudu ve 1989 yılında mezun oldu. Daha sonra 1994 yılında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı'nda yüksek lisans eğitimine başladı. Halen A.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsünde görev yapmaktadır.



**TC. YÜKSEKÖĞRETİM BAKANLIĞI**  
**DOKÜMAN İŞLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**