



Tarım ve Orman Bakanlığı
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

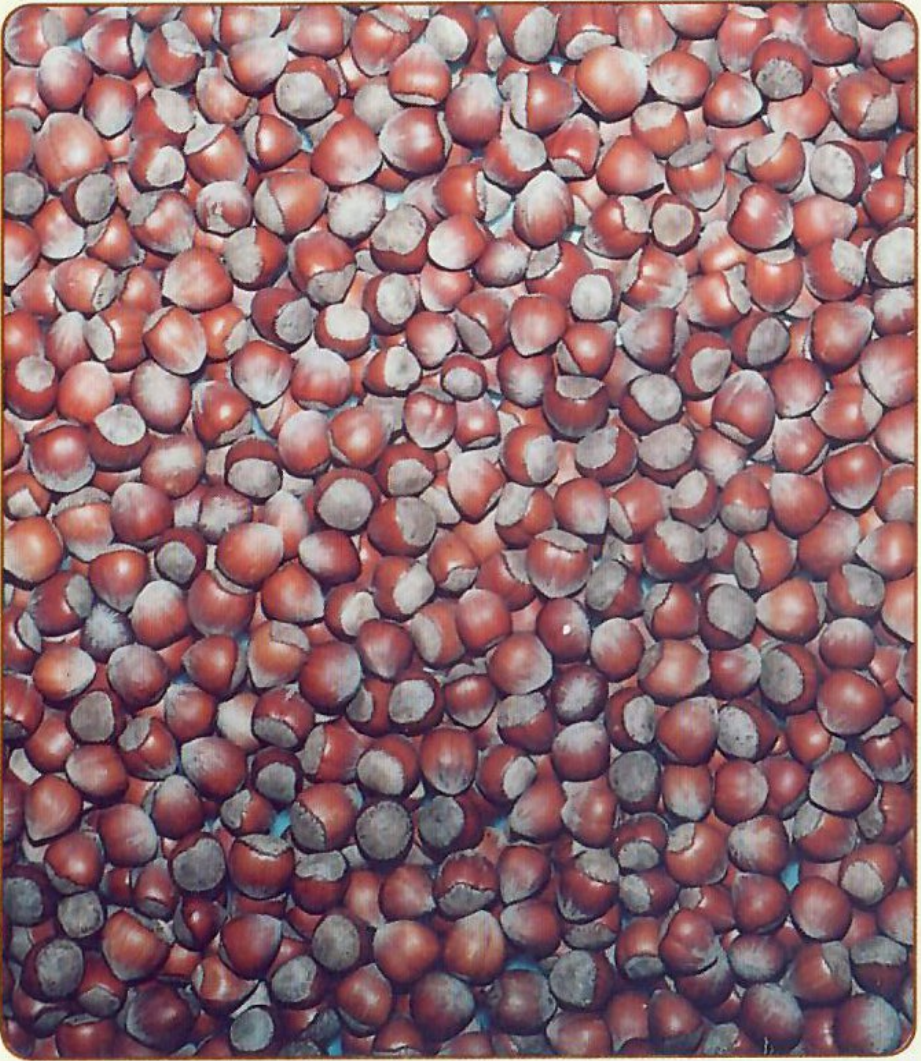
FINDIK ALIMINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR



www.tarimorman.gov.tr

ANKARA- 2002

◆ Hammadde gıda sanayinin en önemli girdisidir. Kabuklu fındık ve iç fındık da birer hammaddedir. Son ürünün kalite özellikleri tümüyle bu fındıkların özelliklerine bağlıdır. Eğer fındıkta, fabrikada işlenmeden önce hasat, harman ve depolama aşamalarında aflatoksin oluşmuşsa bunlardan elde edilecek ürünlerde de aflatoksin mutlaka bulunacaktır. Eğer fındıkta aflatoksin oluşmuşsa bunu % 100 uzaklaştırmak veya tamamen yok etmek mümkün değildir. **Önemli olan fındıkta aflatoksinin oluşmasını engellemektir.**



◆ Erken hasat edilerek erken pazara getirilen, rutubet oranı yüksek, iyi seçilme-

miş, iyi kurutulmamış fındıklar kesinlikle alınmamalıdır. " **Bir miktar yaş fındık nasıl olsa kuru fındığın arasında kaybolur**" mantığı ile fındık alınmamalı, yaş fındıklar kuru fındıklarla karıştırılmamalıdır. Unutulmamalıdır ki; **aflatoxin oluşumu direkt fındığın rutubet miktarı ile ilgilidir.**

Mümkün olduğu kadar yaş fındık alımına gidilerek, bu fındıkları **mekanik kurutucularda kısa sürede kurutup, uygun koşullarda depolanması** aflatoxin sorununa kesin olarak çözüm bulunacaktır.



Bunun mümkün olmadığı hallerde **satın alınacak** kuru kabuklu fındıklarda su



aktivitesi **0.70'in altında olmalıdır.**

Kabuklu fındıkların içleri boş olmamalı, gelişmiş ve sağlam taneli olmalıdır. Fındıklarda canlı veya ölü böcekler veya bunların gözle görülür tahribatı, küflenme, hastalık

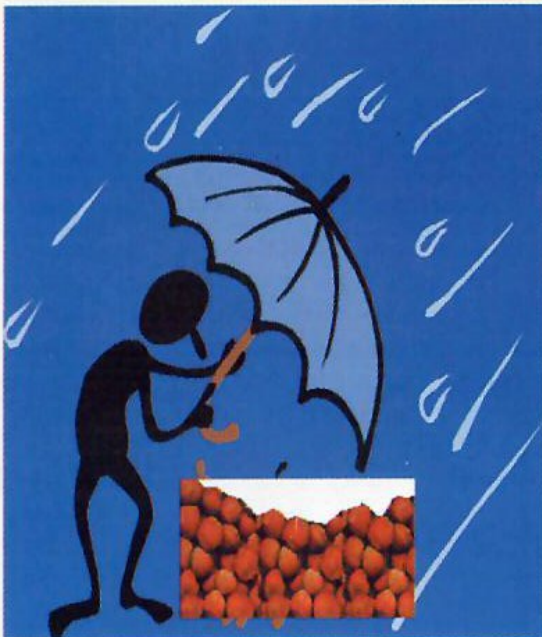


ve çürüme belirtileri, acılaşıma, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.



Farklı yıllarda hasat edilmiş fındıklar birbirleriyle karıştırılmamalıdır.

Fındık alımı yağmurlu havalarda yapılmamalıdır. Depolanmadan önce kesinlikle jüt çuvallara doldurulmuş olmalıdır.



Fındık alırken mutlaka seçici davranılmalı; düşük fiyata daha çok ve her türlü fındığı (özellikle yaş ve iyi seçilmemiş fındıkları) alma yoluna gidilmemelidir.

Önümüzdeki yıllarda ihracatta aflatoksinin yanında ürünün temas ettiği yüzeylerden veya çalışanlardan doğabilecek problemlerle karşılaşmamak için hijyenik kurallara uyulmalıdır.

Fındık, her türlü rutubet kaynağından uzak tutulmalıdır

Güvenli hammadde güvenli gıdanın temelidir.

Kendinizin ve çocuklarınızın sağlığını düşünerek fındığa gereken önemi gösteriniz.

UNUTMAYINIZ !

Tarım ve Orman Bakanlığı
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
www.tarimorman.gov.tr/GKGM