

**TARLA ÜRÜNLERİNİN
STANDARDİZASYONU VE
DEPOLANMASI**

GİRİŞ

- **Standardizasyon:** Belirli bir faaliyetin ve o faaliyetlerle ilgili olanın özellikle ekonomik olarak yapılması, tüm tarafların katkı ve iş birliğiyle belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulamadır.
- **Standart:** Belli bir standartlaştırma çalışmasının yetkili kurul tarafından kabul edilip onaylanmasıyla ortaya çıkan, yerine getirilmesi gereken koşulları kapsayan bir belgedir.
- **Standart:** Bir malın özelliklerini, boyutlarını, içinde bulunan yabancı madde, çeşit ve oranlarını, kusur ve toleranslarını belirleyen, bunların nasıl ölçüleneceği, yöntemleriyle belirten belgedir.
- Belgede malın durumuna göre; kaliteyi korumak amacıyla kurutma, koruma, depolama, taşıma gibi dikkat edilecek konular ve ambalajlarla ilgili biçim ve ölçüler verilir.
- Norm (standardizasyon)
- Bir örneklik (uniformite, yeknesak, standard)
- Spesifikasyon (çok sınırlı standard)

STANDARDLAR

<p>1.Yapı karakterlerine göre</p> <ul style="list-style-type: none">- Madde standartlar- Mamul Standardlar- Usul ve yöntem st.		<p>2.Kullanma alanlarına göre</p> <ul style="list-style-type: none">- İşletme- Endüstriyel- Ulusal- Bölgesel- Uluslararası
	<p>3. Kullanma şekillerine</p> <ul style="list-style-type: none">- Uygulaması mecburi- İhtiyari	

STANDADİZASYONUN AMAÇLARI

- Üretimde ve malların değişmesinde iş gücü, malzeme ve güç kaynaklarında en yüksek düzeyde ekonomikliği sağlamak.
- İyi, kaliteli mal ve hizmet üretimi sağlayarak tüketici karı gözetmek.
- İnsan sağlığı ve güvenliğini korumak.
- Tüm ilgili grupların birbirleri arasında bilgi alışverişini ve anlaşmalarını kolaylaştırmak.

STANDARDİZASYONUN YARARLARI

- **Üreticiye sağladığı yararlar**
 - Üretimin planlanması
 - Kayıp ve artıkları en aza düşürür.
 - Depolamayı, stokların azalmasını, taşımayı kolaylaştırır.
 - Seri imalat ve yüksek kalite
 - Üretim ve verimliliği artırır
 - Maliyeti düşürür.
 - Basit ve ucuz kontrol etmeyi sağlar.

Tüketiciye sağladığı yararlar

- Alışveriş rahatlığı, sağlık ve güvenlik sorunların çözümünde kolaylıklar sağlar.
- Mallar arasında karşılaştırma ve seçim kolaylığı sağlar,
- Ucuzluk sağlar
- Aldanmalar önlenir.

• Milli ekonomiye sağladığı yararlar

- Arz ve talep dengesi sağlar
- Alışverişte şeffaflık, alım ve sözleşmelerinde açıklık sağlar.
- Ulusal sanayinin gelişmesine yardımcı olur.
- Ulusal ekonomiyi belirli hedeflere yöneltebilir

•

TÜRKİYE'NİN BUGÜNKÜ ANLAMDA İLK STANDARTI (KANUNNAME-İ İHTİSAB-I BURSA) BURSA BELEDİYE KANUNU

**Topkapı Sarayı Revan Kütüphanesinde
saklanıyor**

**1902 yılında bastırılıp dünyadaki tüm
enstitülere dağıtılmış**

CUMHURİYET DÖNEMİ:

**-1930 yılında yürürlüğe giren 1705 sayılı
yasa « Ticarete Tağşişin Meni ve İhracattın
Murakebe ve Korunması»**

- 18.11.1960 tarihinde T.S.E. kurulmuştur

ULUSLARARASI

**- ISO (International Organization for
Standardization), Uluslararası Standartlar
Teşkilâtı, 1946 yılında Cenevre!de
krulmuştur 162 ülke üyedir.**

TAHILLAR VE YEMEKLİK TANE BAKLAGİLLERİN STANDARDİZASYONU

- Tahıllar ve Yemeklik Tane Baklagillerde standardizasyon bakımından en önemli öge tanedir.
- Tane içinde **endosperm**, **embriyo** ve **kabuk** miktarı kalite ve sınıf ayırımı için önemlidir.
- Kabuk ve embriyonun unundan faydalanılan endospermden ayrılması buğdayın standardizasyonu bakımından önemlidir.
- Besi doku, (endosperm), tanede % 80–86 arasındadır. Bu 100 kg buğdaydan 80–86 kg un elde edilebileceğini gösterir.

- Ülkemizde tahılların tamamının, baklagillerin büyük çoğunluğunun (kuru bezelye hariç) standardizasyonu yapılmıştır.
- Tahıllar belli özelliklere göre **sınıflara**; daha sonra **kalite faktörlerine** göre derecelere ayrılmışlardır. Tahıl ve baklagiller için sınıf, altsınıf ve kalite dereceleri için kullanılan kriterler birbirinden farklıdır. Ancak, serin iklim tahılları için kullanılan kriterler belirli grup altında toplanırlar.

- **Standart:** Ürünlerin çeşitli tüketim gruplarının isteklerine göre sınıf, alt sınıf ve kalite derecelerine ayırmaya standardizasyon denir.
- Bir başka deyişle, ürünlerin fizik ve kalite karakterlerine göre sınıflandırmaktır.
- Bu sınıflandırmalar için üzerinde durulan belirli faktörler vardır.
- Değişik mesleklerin ya da tüketim gruplarının üründen bekledikleri özelliklerin çok değişik oluşu ürünleri bu özellik bakımından belli standart sınıf ve kalite derecelerine ayırmak zorunluluğu ortaya çıkarmaktadır.
- Bu ayırım yapıldığında alıcının istediği özellikleri taşıyan saf bir malı bulabilir ve bu mala belli bir fiyat verebilir. Alıcının üründe aradığı ve beklediği özellikler belli bir standart sınıfın belli bir kalite derecesince karşılanabilir.

- Tahıl ürünleriyle ilgili meslek ya da tüketim gruplarının tanede ya da unda bulmayı istedikleri özellikler birbirinden çok ayırdır.
- **Tüccar**, **hektolitre ağırlığı** ve **saflığı yüksek** olan ve alıcısının istediği özellikleri taşıyan ürünü ister.
- **Çiftçi** için **verim**, **değirmenci** için **un verimi** önemlidir.
- **Fırıncı** maya ile çalıştığından; **fazla kabaran**, **bol su çeken**, **ekmek verimi yüksek unu**; **pastacı** ise karbonat ve amonyak gibi maddeleri kullanarak çalıştığından, fırıncının tersine; **özsüz**, **kolay yoğrulan unu** ister. Bu örnekler çoğaltılabilir.
- Ör. Yemeklik tane baklagillerde tane büyüklüğü, kolay pişme, fazla su çekme, suyunu karartmama ve lezzetli olma durumudur. Una işlenerek tüketilenlerde (mercimek ve bezelye) un verimi yüksek ve lezzetlilik istenir.

- Aynı tipten olan ürünlerin bir arada büyük yığınlar olarak toplanması, satıcı ve alıcı için geniş kolaylıklar sağlar.
- Ürünün hasadından çok önce, standard tipler üzerinden satış bağlantıları yapılabileceğinden; üreticinin avans ve kredi bulması kolaylaşır.
- Bu ise üreticinin ürününe özen göstermesini sağlar, ürünün düşük fiyatlarla elden çıkartılmasını önler.
- Kışlık tahıllar için kullanılan sınıf ve alt sınıf faktörleri önem sırasına göre aşağıda verilmiştir.
- **Buğdayda** sınıflara ayırmada botanik tür ve alttürler kullanılırlar.
- **Arpa** sıra sayısına göre,
- **yulaf** tane rengi denilen iç kavuz ve kabuk rengine göre,
- **çavdar** ise genom sayısına göre sınıflara ayrılırlar.

Poaceae



Triticum aestivum

Poaceae



Triticum durum

Poaceae



Secale cereale subsp. cereale

Poaceae



Avena sativa

Poaceae



Hordeum vulgare subsp. *vulgare*



Poaceae



Phalaris canariensis

Poaceae



Panicum miliaceum subsp. *miliaceum*

Poaceae



Zea mays

Poaceae



Sorghum bicolor

Poaceae



Setaria italica

NOHUT (*Cicer arietinum* L.)

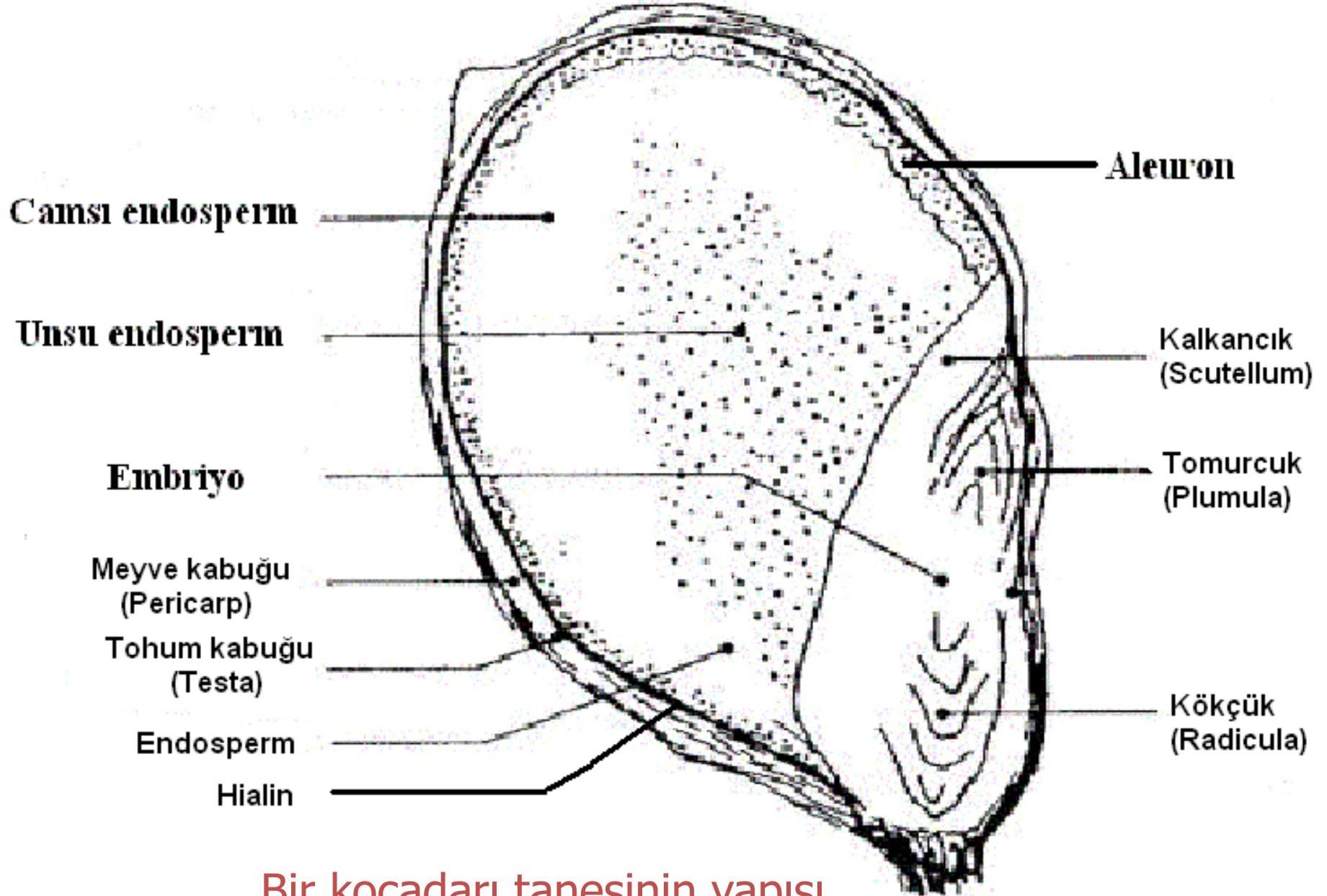




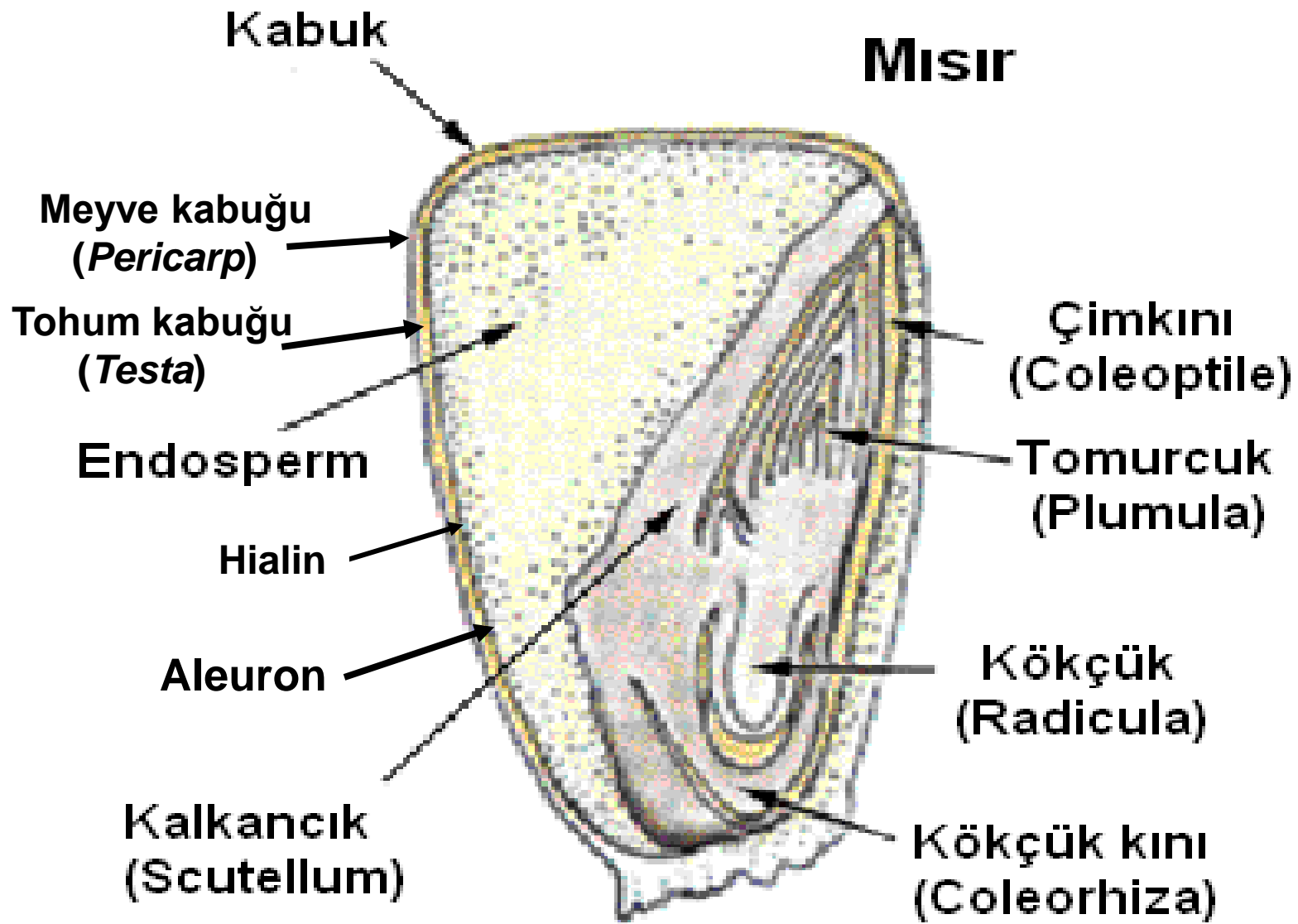
Mercimek



Caryopsis (Tane)



Bir kocadarı tanesinin yapısı



**Tahıllarda Tane Yapısı
(Örnek Mısır)**

