

# DONDURULMUŞ GIDA SEKTÖRÜNÜ NE KADAR BİLİYORUZ ?

**Murat Bayazit**

Dondurulmuş Gıda Derneği BaŐkanı

Gıda Yüksek Mühendisi

mbayazit@kaledonya.com

**G**ıdaların dondurulması bilinen en eski muhafaza metodlarından biridir. Paleolitik ve Neolitik dönemde dahi gıdaları muhafaza etmek amacıyla buz ve kar kullanıldığı araŐtırmalar sonucu ortaya çıkmıŐtır. 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren ise hem geliŐen teknoloji hem de deđiŐen tüketicilerle sebebiyle dondurulmuş gıda teknolojisinde önemli geliŐmeler meydana gelmiŐtir.

Gıdalarda dondurma iŐlemi; gıda maddelerinin içinde bulunan ısı enerjisinin bir soğutucuya aktararak uzaklaŐtırılması ile suyun hal deđiŐtirerek sıvı halden buz haline geçmesi olarak tanımlanır.

Dondurulmuş gıda; tazeye en yakın nitelikteki gıdadır. Gıda maddeleri dondurulma teknolojisi ile iŐlendiđinde raf ömrü uzun, her mevsim tüketicilerle imkanı olan, belli bir standartta ve kolay hazırlanabilen ürünlere dönüŐmektedir. Özellikle toplu tüketicilerle noktalarına getirdiği faydaları ve tercih nedenleri; standart kalite, hijyen standardında yükselme, standart menü, iÇ gücü, yer, enerji, zaman kazancı, satın alma kolaylığı, maliyet hesaplama kolaylığı, daha az su kullanımı, atık ve haŐere problemi olmamasıdır. Öte yandan dondurulmuş gıda sektörü, gıda enflasyonunun önlenmesi noktasındaki en önemli sektördür.

Dondurulmuş gıdalar dünyada ilk kez 1924'l  yıllarda, Avrupa'da ise ilk kez İngiltere'de 1948



yılında perakende olarak piyasaya sürülmüŐtür. Dünyada dondurulmuş gıda pazarının büyüklüğü yaklaşık 300 milyar dolardır ve her yıl artış eğilimindedir. Türkiye'de ise dondurulmuş gıda pazarının büyüklüğü yaklaşık 3,5 milyar TL büyüklüğündedir. Kişi başı dondurulmuş gıda tüketicilerle Avrupa'da yaklaşık 30 kg/yıl, Amerika'da 45 kg/yıl iken Türkiye'de bu rakam kişi başı yaklaşık 5



kg/yıldır ki bu rakama daha ziyade unlu mamuller dahildir ve en çokta bu ürün gamı tüketilmektedir.

Ülkemizde dondurulmuş gıdanın tarihi çok eski değildir. 1974 yılında Kayseri’de kurulan Meybuz işletmesinde üretilen ilk dondurulmuş sebzelerden bugüne yaklaşık yıllık 750 bin ton üretim hacmi olan bir sektör oluşmuştur. Sektörün

kendi iç dinamikleri ve yatırımları ile bu noktaya gelmiş olması bir başarı hikayesidir. Dondurulmuş gıda ihracatımız ise her yıl artmaktadır. 2020 yılı kayıtlarına göre 128.321 ton ürüne karşılık 243 milyon dolarlık dondurulmuş gıda ihracatı gerçekleşmiştir. Pandemiye rağmen miktar bazında %16 bir artış söz konusudur.

Türkiye’de kişi başı tüketimlerin az olmasının en önemli iki sebebi; geleneksel tüketim alışkanlıkları ile taze ürüne kolay ulaşım ve dondurulmuş gıda hakkında halkın bilgi eksikliğidir. Evlerimizde veya işletmelerimizde bulunan derin donduruclar, dondurulmuş gıda üretimi için değil sadece muhafazası için kullanılan cihazlardır. Burası, doğru bilinen yanlışların en başıdır.

Bir domatesin hasat edildiği andan sofranıza gelene kadar olan geçen sürede meydana gelen vitamin ve mineral kayıpları, ürünün dondurulmuş olarak işlenip muhafaza edilmesi süresince oluşan kayıplardan daha fazladır. Hatta bazı meyvelerin (kızılcık, kuşburnu) antioksidan aktivitelerinin ürünün dondurulması sonucunda birkaç kat arttığı bilimsel olarak kanıtlanmıştır. Dondurulmuş gıda içerisinde katkı kullanılmasına gerek olmayan, sağlıklı ve tazeye en yakın gıda şeklidir.

Ülkemiz mukayeseli üstünlük teorisine göre birçok tarım ürünüde üstünlükleri olan bir ülkedir ve tarımsal üretim açısından çok zengin bir ürün gamına sahiptir. Dondurulmuş gıda sektörü, tarım ürünlerinin farklı coğrafyalara ihracatını her mevsimde gönderebilme, raf ömrünü uzatabilme ve tabii ki katma değerini arttırabilme olanakları sağlaması açısından ülkemizin önümüzdeki dönemin en önemli sektörlerinden biri olacaktır.

#### KAYNAKÇA:

1. UIB Raporları
2. BTSO Dondurulmuş Gıda Raporu
3. TİM İhracat Verileri