

# Yarın

1966'dan beri Bilecik'in 50 yıllık gündemi

17 Ağustos 2020 Pazartesi

Yıl:55

Sayı: 19.642

Fiyatı: 80 Kr.



**TURGUT ÖZEN MERMER**  
**San.ve Tic.A.Ş.**

**Türkiye'nin İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Araştırmasında Bilecik TSO'dan 10**

# BİLECİKLİ FİRMALARD

**Termal Seramik  
ve Erşan Et listede**

# BÜYÜK BAS

**Gökay Şimşek**

Istanbul Sanayi Odası tarafından her yıl yapılmakta olan "Türkiye'nin İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Araştırması" sonuçları açıklandı. Bu yıl İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu arasında Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası'ndan üye 10 firma yer aldı.

Termal Seramik Sanayi ve Ticaret A.Ş. (238. sıra) ve Erşan Et ve Et Ürünleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. (316. sıra), şirket merkezleri Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasına kayıtlı firmalar olarak listeye girme başarısı gösterdi.

Ayrıca Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası'nda şube kaydı bulunan; Bien Yapı Ürünleri San. Tur. Tic. A.Ş. (8. sıra), Demisaş Dokum Emaye Mamulleri A.Ş. (101. sıra), Camış Madencilik A.Ş. (105. Sıra), Hepşen Kimya San. Tic. Ltd. Şti. (182. sıra), Türk YITONG Sanayi A.Ş. (379. Sıra), Musellimoğlu Demir Çelik Tic. San. Ltd.



# BİLECİKLİ FİRMALARDAN BÜYÜK BA



**İSO,"TÜRKİYE'NİN İKİNCİ 500 BÜYÜK  
SANAYİ KURULUŞU-2019"  
Araştırmasının Sonuçlarını Açıkladı**

## **Baştarafı 1'de**

Konu hakkında açıklama yapan Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Şükrü Keskin, şunları söyledi:

"İstanbul Sanayi Odası tarafından geçtiğimiz günlerde açıklanan Türkiye'nin ilk 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Araştırmasının ardından, "Türkiye'nin İkinci 500 Büyük Sanayi Ku-

ruluşu Araştırması" sonuçları da açıklandı.

Firmaların 2019 yılı net satış rakamları dikkate alınarak yapılan sıralamada Odamız üyesi 10 firmamızın yer alması bizleri memnun etmiştir. Termal Seramik San. ve Tic. A.Ş. ile Erşan Et ve Et Ürünleri San. Tic. A.Ş. merkezi Odamıza kayıtlı firmalar olarak listeye girmiştir.

Ayrıca Odamızda

şube kaydı bulunan Bien Yapı Ürünleri San. Tur. Tic. A.Ş., Demisaş Döküm Emaye Mamulleri A.Ş., Camış Madencilik A.Ş., Hepşen Kimya San. Tic. Ltd. Şti., Türk YTONG Sanayi A.Ş., Müsellimoğlu Demir Çelik Tic. San. Ltd. Şti., Sezersan Matbaacılık ve Ambalaj San. Tic. A.Ş. ve Seranit Granit Seramik San. Tic. A.Ş. listede yer almaktadır.

Zorlu geçen 2019

## **termal t s**

yılında, tüm zorluklara rağmen üreterek katma değer sağlamaya devam eden, istihdam sağlayarak aş ve iş yaratan bu listedeki tüm sanayicilerimize şahsım ve Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası adına teşekkürlerimi sunuyor, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası olarak her

zam  
muz  
rum



# Bilecik Şerbetçi tescille

**Gamze Elmas**

Ülkede sadece Pazaryeri Şerbetçiotu bitkisi Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret almıştır. Pazaryeri Şerbetçiotu günlerde coğrafi işaretli ürün olarak pazarlanmaktadır. Bozüyük'ün mercimekli marmelatından Pazaryeri'nin Şerbetçiotu dâhil değildir.

# Bilecik Şerbetçiotu tescillendi

## Baştarafı 1'de

Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasının yaptığı başyuru sonucunda Kurum tarafından coğrafi işaret alan Şerbetçiotu bitkisiyle ilgili verilen bilgiler şöyle oldu



**"Kullanım Biçimi :**  
Bilecik Şerbetçiotu ibareli aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işaretli amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bilecik Şerbetçiotu ibareli logo ve mahreç işaretli amblemi, işleme kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

## Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bilecik Şerbetçiotu, Bilecik ilinde yetiştirilen Humulus lupulus türünde, çok yıllık ve tırmancı bitkilerden elde edilen yaş kozalakların kurutma işlemine tabi tutularak pelet veya balya haline getirilmesiyle elde edilir. Temmuz - eylül ayları arasında yeşilimsi beyaz renkte strobil özellikte çiçekler açan bu bitkiler, 7,5 m yüksekliğe kadar uzayabilir. Bitkilerin gövdeleri ince, tırmancı, sarımsı ve üzeri sert tüylerle örtülü olup yaprakları karşılıklı, uzun saplı ve yürek şeklindedir. Bitkiler iki evcikli olup dişi çiçekler bir bitkide, erkek çiçekler ise ayrı bir bitkide bulunur. Yaz bir toz tabakasıyla kaplıdır. Bira yapımında lupulini oluşturan reçimeler acılık ile muhafaza özelliklerini, yağlar ise aroma özelliği sağlar. Bununla birlikte Bilecik Şerbetçiotu tıbbi amaçlı olarak da kullanılır.

Bilecik ilinin 4 farklı coğrafi bölgede topağı bulunmakta olup iklim yapısı:

ışımı şoklindedir. Geçit tipi olarak adlandırılan bu iklim yapısı Bilecik ilinde yazların sıcak ve kurak kışların ise soğuk ve yağışlı geçmesine sebep olur. Bilecik ili, geçit iklimi de mikro klima özellikleri nedeniyle kendine has

bir 7 - 8 m ve aralıklarla enine 6 m ile boyuna 7 - 8 m olacak şekilde ağaç demir veya beton direkler dikilir. Dikilen direklerin üzeri kafes sistemi oluşturacak şekilde 4 - 6 mm lik çelik balyalarla birbirine bağlanır. Oluşturulan sistemin altına gelecek şekilde 3 - 3,5 m sıra arası ve 1,4 - 1,5 m sıra arası mesafelerde dikim çukurları oluşturulur. Dikim çukurları 60 - 70 cm çapında ve 60 - 70 cm yükseklikte olmalıdır.

Direkler arasına geneli çelik halatlar üzerinden bitki sıra aralıklarına paralel olacak şekilde tel çekilir ve bu tellerden dikim çukurlarına gelecek şekilde ip indirilir. Çelikler, dikim için açılan çukurlara 1 - 2 gozu dışarıda kalacak şekilde 2 - 4 adet dikilir. Çelikler dikildikten sonra, köklerin toprakla temasının sağlanması için, çukurlardan çıkan nemli toprakla çelikleri etrafı kapatılarak bastırılır. Dikim sonrası yağmur sularının gollenip sargunlere zarar vermemesi için üst kısım hafif kubbe yapılıdır.

Dikilen çelikler 15 - 20 gün sonra sarmaya başlar. Bu sargunlerden sadece 3 lanesinin büyümesine izin verilmek diğerleri kesilir ve seçilen sargunler iplerle

sardırılır. Bitkiler, dikimi takiben ilk yıl %10 - 15, ikinci yıl %40 - 45, üçüncü yıldan itibaren ise %100 verim değerine ulaşır.

Bilecik Şerbetçiotu yetiştirilmesinde yeterli yağışın olmadığı durumlarda, bitkinin ihtiyacına göre sulama yapılır. Bilecik Şerbetçiotu bir yetiştirme sezonunda en az 3 - 4 defa sulanmalıdır. Sulamada bitki-

12 cm uzunluk ile ve 1,5 - 2 cm kalınlığı sahip olmalıdır. Çelikler dikimin yapıldığı sonbahara kadar plastik torbalar içerisinde 4 - 6 derece sıcaklıkta muhafaza edilir.

Bitkilerin yetiştirilmesi için öncelikle sonbaharda derin bir şekilde toprak işlenmesi yapılarak, toprak dikime hazır hale getirilir. Bitkiler sarılıcı olduğu

durumunda dikimden önce toprakta nemli olmalıdır. Dikim sonrası yaz boyunca yabancı otlara karşı çapalama; sonbahar ve ilkbaharda boğaz doldurma amacıyla sıra üzerleri kazılarak boğaz doldurması, her sulamadan sonra oluşan kaymak tabakasını kırmak ve yabancı otları yok etmek için çapalama yapılır.

Sonbaharda kuruyan sargunler toprak yüzeyinden 20 cm yukarıdan kesilerek atılır. Kışın ardından ilkbaharda toprak altı kısmından toprak üstüne tekrar sargunler çıkar. Her yıl toprak yüzeyine çıkan yeni sağlıklı filizlerden 2 - 3 adedi 40 - 50 cm boya ulaştıklarında kafes sisteminin sarkıtılan iplere bağla-

nanak diğerleri kesilir. Mayıs haziran ve temmuz aylarında genel bakım işlemleri yapılırken de sargunler sık sık kontrol edilerek ana sargunlerin dışındaki filizler koparılıp temizlenir. Çiçeklenmeden iki hafta önce sargunlerin tepesi kırılır.

Bilecik Şerbetçiotunda hasat zamanını belirlemek için kotaların kalitesi bakımından oldukça önem-

lülün maddesinin en fazla olduğu zamanda toplanması gerekir. Bilecik Şerbetçiotunda en önemli hasat kriterleri aşağıda yer almakta olup bitkide bu kriterler görülmeden önce yapılacak hasatta kozalak kalitesi düşük olur.

Yeşil kozalak renginin sarı veya altın sarısı renge dönmesi, Kozalaktaki muhafaza yapraklarının çok yumuşak ve nemli olması, Bitkinin kendine has bir koku vermeye başlaması.

Bilecik Şerbetçiotu genellikle temmuz sonu - ağustos başında hasat olgunluğuna ulaşır ve hasat eylül ayına kadar devam eder. Kozalakların rengi koyulaştığından hasat yağmurlu havalarda yapılmamalıdır.

Surgunler toprak hazasından kesilerek başka bir alana taşınır, taşınan alanda kozalaklar toplanır. Toplanan kozalaklar toprak ve sapanından ayrılarak sepetlere doldurulur ve kurutma yerlerine taşınır.

Hasat edilen kozalakların bozulmadan muhafaza edilebilmesi ve acı reçinelerle uçuşu yağların okside ve polimerize olmamaları için, kozalakların hızla

kurutulması gerekmektedir. Kurutma işlemi için 65 °C sıcaklıkta kurutma yapılır. Kurutma sırasında 3 - 5 kg yaş kozalaktan 1 kg kuru kozalak elde edilir. Kurutulan kozalaklar preslenerek 75 - 80 kg'lık nem geçirmeyen çuvallara konular. Bilecik Şerbetçiotu bu aşamada balya olarak adlandırılır.

Kurutulmuş şerbetçiotunun toz haline getirilmesinden sonra hacim azalması, kolay stoklama, kolay sevkiyat gibi amaçlar-

la preslenerek granül haline getirilen şekline pelet denir. Balyalar pelet üretimi yapılabildiği kadar 14 - 15 °C sıcaklıklarda depolanır. Depolanan balyalar, üretim yapıldığı zaman dağıtılır, karşıtılır ve öğütme ünitesinde toz haline getirilerek sıkıştırılır.

Pelet haline getirilmiş şerbetçiotu vakumlama işlemi uygulanarak pakette-

dir. Bilecik Şerbetçiotu balya veya pelet şeklinde piyasaya sunulur.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler.



za edilir.

**Fırında Kurutma:**  
Bu yöntemde kozalaklar sıcaklığı 65 °C sıcaklığı geçmeyen tünel tipi banlı veya eski tip kule tipi kurutucularda yapılır. Kurutmada 3,5 - 4 kg yaş kozalaktan 1 kg kuru kozalak elde edilir. Kurutulan kozalaklar preslenerek 75 - 80 kg'lık nem geçirmeyen çuvallara konular. Bilecik Şerbetçiotu bu aşamada balya olarak adlandırılır.

Kurutulmuş şerbetçiotunun toz haline getirilmesinden sonra hacim azalması, kolay stoklama, kolay sevkiyat gibi amaçlar-



Denetimle: Bilecik Şerbetçiotunun denetimi, Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Bilecik İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bilecik Ziraat Odası ve Bilecik Ticaret ve Sanayi Odasından 1'er kişinin katılımıyla 3 kişinin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii; üretimin tüm aşamalarının coğrafi sınırda gerçekleşmesi, üretim metoduna uygunluk ve mahreç işaretli ambleminin kullanımı hususlarında denetim yapıp Denetimler, hasat döneminde yılda 1 defa düzenli olarak ve ihtiyaç duyulduğunda ya da şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan zaman zaman görevli uzmanlar veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların ko-

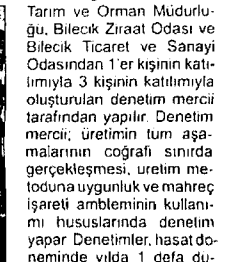
denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan zaman zaman görevli uzmanlar veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların ko-

denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan zaman zaman görevli uzmanlar veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların ko-



denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan zaman zaman görevli uzmanlar veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların ko-

denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan zaman zaman görevli uzmanlar veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların ko-



denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan zaman zaman görevli uzmanlar veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların ko-

denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan zaman zaman görevli uzmanlar veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların ko-