

Kitap bir ihtiyaçtır.



İNSAN VE HAYAT KİTAPLIĞI Gıda 02

Pişmemiş Tavuğun Başına Gelenler

Melek Aktürk

Sektör Danışmanı Fatih Yamak

Muhteva Editörü Ümit Yüksel

Baskı ve Cilt Fazilet Neşriyat ve Tic. A.Ş

Bağlar Mah. Mimar Sinan Cad. No: 54

Güneşli/Bağcılar - İSTANBUL

Sertifika No: 16384

1.Baskı: İstanbul, Şubat 2018

2.Baskı: İstanbul, Mayıs 2018

ISBN: 978-605-67816-1-2

T.C. Kültür Bakanlığı Yayıncılık

Sertifika No: 15732

İnsan ve Hayat Kitaplığı

Bağlar Mah. Mimar Sinan Cad. No: 54

Güneşli/Bağcılar - İSTANBUL

Tel.: 0212 657 88 00

bilgi@insanvehayat.com

www.insanvehayat.com

İnsan ve Hayat Çamlıca Basım ve Yayımları.

A.Ş. markasıdır. © Bu eserin bütün yayımları

hakları Çamlıca Basım ve Yayımları A.Ş.'ye

aittir. İzinsiz kopyalanamaz. Kaynak

gösterilerek iktibas edilebilir.



PIŞMİŞ
TAVUĞUN
BAŞINA GELENLER

Acayipliklerle Dolu Bir Yolculuk

Melek Aktürk

İÇİNDEKİLER

◇ BİRİNCİ KISIM ◇

TAVUKLAR UZAYDAN GELMEDİ

Tavuk da Bir Canlıdır	11
Tavuklar Uzaydan Gelmedi	15
Horozumuz Çok Yaşla!	19
Tavuğun Dünyası ve Türkiye'si	23
Osmanlı'nın Son Yüzyılı "Servet Menbaı Tavukçuluk"	31
Köy Tavuğu ile Şehir Tavuğu	43

◇ İKİNCİ KISIM ◇

YUMURTANIN İÇİNDE NE VAR?

Yumurtadaki İlahi Mucize	49
Yumurtacı Tavuğun Gelişimi ve Özellikleri	57
Mutlu Seyyah Tavuk	63
Yumurtacı Tavukların Beslenmesi	67
Yumurtanın Besin Değeri ve Saklama Şartları	71

◇ ÜÇÜNCÜ KISIM ◇

YUMURTADAN TAVUĞA

Civcivin Embriyonal Serüveni	79
Yumurtanın Çıt Sesi	85
Stressiz Tavuk Sağlıklı Et	87

◇ DÖRDÜNCÜ KISIM ◇

HELALLİK YEMLE BAŞLAR

Helallik Kesimde Değil Yemle Başlar	93
-------------------------------------	----

Tavuklar Yamyam mı!	99
Helallik İçin Temiz Yem Şart	109
Üreticiler “Haram Yem”e Mecbur Değil	115
Yetişme Süresinin Hızına Yetişilmiyor	119

◆ DEĞİNCİ KISIM ◆

HELAL KESİMİN KRİTİK NOKTALARI

Kümeden Kesimhaneye	129
Elektroşok Verilen Sersem Tavuk	133
Kesimin Helal Olması	137
Helal Kesim Kılıfları	145
Sulu Yolumun Gerçek Yüzü	153
Çamaşır Yıkar Gibi Tavuk Dezenfeksiyonu	161
Kuru Yolum Tekniği	169
Tasnif ve Paketleme	173
Gerçek Helal Tavuk Pahalı Değil Maliyetlidir	175

◆ ALTINCI KISIM ◆

ÜRETİCİDEN MÜŞTERİYE SOĞUK ZİNCİR

Soğuk Zincir Nedir?	181
Taze ve Dondurulmuş Tavukların Muhafazası	183
Soğuk Zincirin Kırılması	187
Kokmuş Tavuk Neden Kokmuş?	189



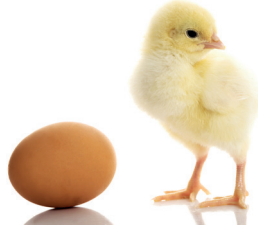
UCUZ ETİN SUYU KARA OLUR!

Gıdada sadece ucuzluk aranmaz; atalar boşuna “ucuz etin suyu kara olur” dememişler. Sonrasında kara kara sağlık çareleri düşünmeye başlarsınız. Sağlığı geri kazanmak için para yatırmaktansa helalinden beslenmek bütün problemler için baştan alınabilecek en iyi tedbirdir. Ancak, gıda hususunda günümüzün en ciddi problemi, talebin artmasıyla arzın kalitesizleşmesidir. Kitle üretimi, hemen her üründe üretim kalitesinin düşmesine de sebep oldu.

Üretimin arka planında ne olursa olsun müşteriye rengi, şekli ve ambalajı güzel, albenisi yüksek ürünler sunarak problemlerin üstü örtülmeye çalışıldı. Çılgınlık haline gelen tüketim, insanların gıdada sadece lezzete ve görünüşe önem verip; içeriğini, üretim şeklini ve hijyen kalitesini sorgulamalarını unutturdu.

Söz konusu gıda olunca meselenin can damarı bir de helal-haram ölçüsü var. Görünen o ki gıdada helal üretime ne kadar dikkat edilmezse üretim o kadar kalitesizleşiyor, gıdanın tüketimi de o derece sağlıksız bir hale gelebiliyor. Bu sebeple “helal ve sağlıklı” gıdaya olan talep, bereket versin ki her geçen gün artıyor.

Piyasada görülen haberlere bakılırsa, et ve et ürünleri helal ve sağlıklı üretim noktasında tavize en açık olan grup. Özellikle tavuk eti, ucuz ve kolay ulaşılabilir olmasıyla kitlesi en geniş olan



et türü. Talebin çok olması, üretimin hızlı olmasını gerektirmiş, bu da üreticilerin yüksek kar beklentisiyle helallığı ihmal etmelerine neden olmuştur. Helal ve sağlıklı tavuk talebinin artması, üreticileri endişelendirmiş ve işi helal sertifikaları ile çözmeye çalışmışlardır. Ancak hemen her üreticinin ürün etiketine kolaylıkla helal damgası vurdurabilmesi toplumun bu sertifikaları sorgulamasına sebep olmuştur.

Elinizdeki bu eserde, tavuk üreticiliğinin endüstriyel hale gelme sürecini, yumurta tavukçuluğunun nasıl yapıldığını, tavuğun embriyo halinden soframıza gelene kadar geçirdiği aşamaları ve uygulanan işlemleri bir nebze olsun anlatmaya çalıştık. Yemesi helal kılınan tavuğun, helal dairesinden çıkmaması için gerekli olan şartlar ve bugünkü uygulamaları teferruatıyla gözler önüne serdik. Yeni bir hüküm konulmayıp, var olan hükümler hatırlatılmaya ve nasıl olması gerektiği anlatılmaya çalışıldı.

Burada maksat üreticileri kötülemek, onları itham etmek değil; meseleyi bütün açıklığıyla ortaya koyup tavuğun helallığı ve sağlıklı olması hususundaki ayrıntıları okurların takdirine bırakmaktır. Dileğimiz, zihinlerde soru işareti bırakmaksızın, helali arayanları gerçekten helal olanı bulmaya sevk edebilmektir.

Gayret ve cehd bizden, tevfiğ Hazreti Allah'tandır.

