**TAVUK ÜRETİM ÇİFTLİKLERİNDE SUYUN ÖNEMİ VE SU ARITMA HAKKINDA 05.04.2017**

Temel besin öğelerimizden tavuk eti üretiminin yapıldığı Tavuk Çiftliklerinden (BROILER) ülkemizde yaklaşık 35.000. adet bulunmaktadır. Ülkemiz tavuk eti üretiminde, kendi tüketimimiz ve yurtdışı pazarları da hesapladığımızda çok büyük potansiyele sahiptir.

Tavuk eti üretimi yapılan (broiler) çiftliklerde üretim döngüleri yaklaşık 35-42 gündür. Entegre ( ana üretim ve dağıtım ) şirketleri (DAMIZLIKÇI) tarafından üretim için çiftliklere gönderilen civcivler bu 42 günlük döngünün başlangıcında üretim tesislerine ilk geldiğinde zayiat olmaması için aşılanmaktadır. Ayrıca ilk 20 günde hastalıklara karşı koruma için nizami ölçekte antibiyotik verilmektedir. Üreticiler 42 günlük üretim aşamalarında çeşitli sorunlarla karşılaşmaktadırlar. Bu sorunları önleme amaçlı olarak antibiyotiklerin yanında çeşitli ilaçların yanında, sudan ve diğer dış etkenlerden gelen mikropları önlemek amacıyla sürekli olarak klorlu su verilmektedir. Klor kullanımı piliçlerde kemik sağlığını bozmakta ve piliçlerin birçoğu bu aşamada ya ölmekte ya da ayak kemikleri kırıldığından oturarak beslenmekte ve döngüyü sakat olarak tamamlamaktadır. Ayrıca suda ki bu işlemler ve genellikle ters osmos arıtma sistemlerinin kullanımı nedeniyle sudaki faydalı mineraller yok olmaktadır. Çiftliklerde iyi bir su arıtma sistemi olmadığı için döngüler sağlıklı olarak tamamlanamamaktadır. Bazı üretim tesislerinde hiç arıtma olmadığı gibi, bazılarında da ters osmos olarak tanınmış su arıtma sistemleri kullanılmaktadır. Ancak bu sistem sudaki tüm faydalı mineralleri yok ettiğinden üretilen tavuk etine besin yönünden hiçbir fayda sağlamamaktadır. Yukarıda bahsettiğimiz tüm sorunların ana kaynağında sudaki mikroplar yatmaktadır.

Bu sorunun insan sağlığına etkilerine baktığımızda ise, üretim döngüsünün 20. gününden sonra üreticiler aynı sorunlarla karşılaşmaya devam ettiklerinden sıfırlamaları gereken antibiyotik kullanımına canlı kaybı olmaması için devam etmektedirler. İlaç kullanımı üretimin son gününe kadar uygulandığında insan sağlığı için çok büyük tehditler ortaya çıkmakta, et’teki antibiyotik tavuk etinden insana geçmekte ve ciddi sağlık sorunları yaratmaktadır. (örnek: antibiyotik hasarı, çocuklarda erken ergenliğe giriş, bedensel sorunlar vb…)

Üretim çiftliklerinde bu sorunların sürekli antibiyotik kullanımı ile çözülmesi imkansızdır. Üretim tesislerinde insan sağlığını tehdit eden, üretim aşamasında %13 oranına varan piliç telefine ve üreticiler için de sürekli olarak antibiyotik, klor, vb ilaçların kullanımı nedeniyle işletme giderlerinde artış ve ayrıca ciddi gelir kaybına da sebep olmaktadır.

Yukarıda bahsi geçen tespitler ve neticeleri bizleri bu sorunların çözümü noktasında harekete geçirmiştir. Tesislerde yaptığımız incelemeler ve analizlerde en büyük sorunun kaynağı olarak karşımıza sudaki mikroplar çıkmıştır. Bu amaçla UŞAK ilinde broiler işletmecisi Tamer beyin tesislerine BWT ileri teknolojili su arıtma sistemi kurulmuştur. BWT arıtma sistemi sudaki tüm faydalı mineralleri muhafaza ederken sadece zararlı maddeleri arındırmaktadır. Bu işlemi yaparken diğer arıtma sistemlerinde ki gibi yüksek miktarlarda su kaybı da olmaz! 2 dönemi kapsayan çalışma sonucunda ölüm oranı %13’ten %6’ya düşürülmüştür. Antibiyotik kullanımı son 20 gün sıfırlanmış, klor kullanımı da neredeyse sıfırlanmıştır. Bu dönemin en önemli sonuçlardan biri de etin kalitesi ve et verimindeki artıştır. Etin sağlıklı oluşu ve et veriminde piliç başına yaklaşık %10 artış olmuştur. Tesis işletmecisince elde edilen sonuçlara ilişkin sonuç raporu ektedir.

Saygılarımızla.