

Fonndan Şekeri



www.panek.com.tr

GENEL MÜDÜRLÜK
Çayiroğlu Sokak Üçgen Plaza
No:7 Kat:4/5 34752 İçerenköy / İstanbul
T. 0216 577 66 99 F. 0216 577 66 96

İÇ ANADOLU BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ
Yukan Öveçyör Mah. Cevizlidere Cad.
No:7 D:4 06450 Dikmen / Ankara
T. 0312 472 87 15 - 16 F. 0312 472 87 13

DOĞU VE GÜNEYDOĞU ANADOLU
BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ
Yeni Baraj Mah. Bülent Angin Bulv. M.Coşanay Apt.
No:112/B Kat:3 D:3 Seyhan / Adana
T. 0322 222 00 42 F. 0322 222 00 41

MARMARA BÖLGE OFİSİ
Fetih Mah. Libadiye Cad. Tahralı Sokak
Kavaklı Plaza A Blok Kat:2 D:5 Ataşehir / İstanbul
T. 0216 291 20 13 - 14 F. 0216 291 20 15

EGE VE AKDENİZ BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ
Adalet Mah. Anadolu Cad. 1596 Sok.
No:2/501 Salihane Bayraklı / İzmir
T. 0232 486 03 13 F. 0232 486 03 58

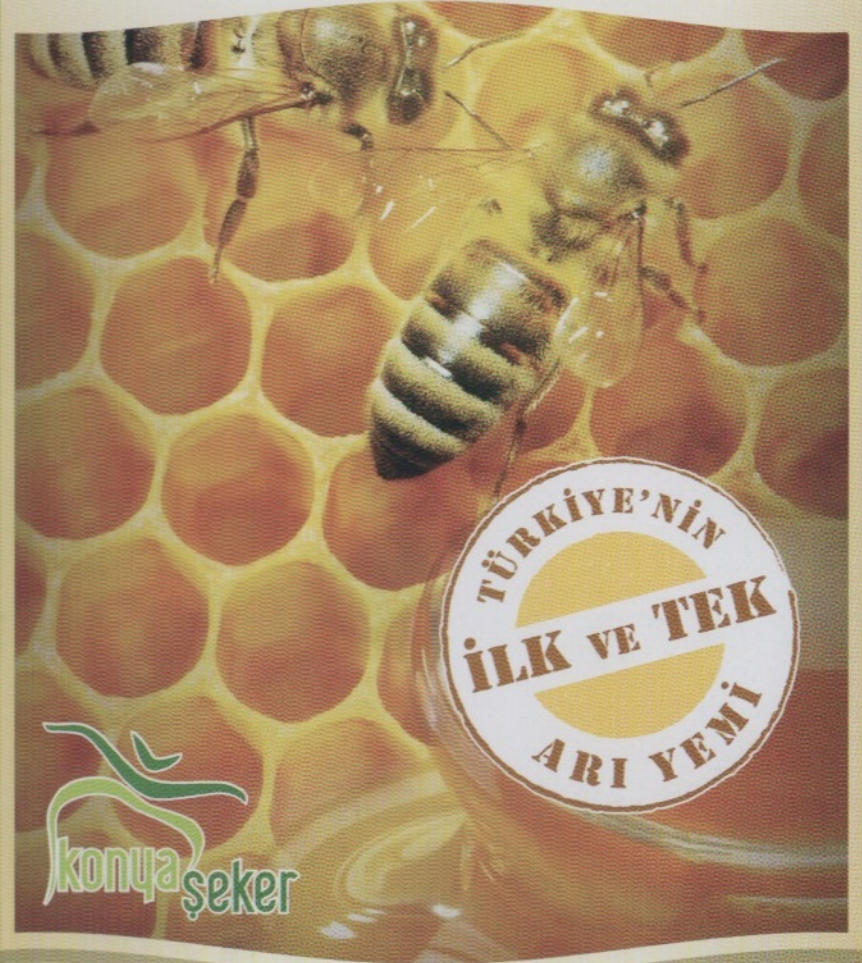
KONYA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ
Eski Beyşehir Yolu Üzeri No:1
42160 Meram / Konya
T. 0332 221 47 85 - 221 47 34
F. 0332 321 32 83



www.konyaseker.com.tr



birinci arı yemi



TÜRKİYE'NİN
İLK VE TEK
ARI YEMI





SAĞLIKLI ARILAR, KALİTELİ BESLENME

Toplam koloni varlığı ve toplam bal üretimi bakımından dünyanın en önemli ülkeleri arasında yer almamıza rağmen, koloni başına bal üretimi istenen seviyenin oldukça altındadır.

Arı yetiştiriciliğinde, verimliliği etkileyen çeşitli faktörler bulunmaktadır. Bunlar içerisinde ırk seçimi, iklim ve bitki örtüsü, bakım, besleme ve arı sağlığı gibi unsurlar ön planda rol almaktadır. Verimin artırılabilmesi için, en büyük pay arıcıya ve arıcının uygulama yöntemlerine bağlıdır. Arıcının arıyı ve arının biyolojik isteklerini çok iyi bilmesi ve isteklerini karşılayabilmesi gerekmektedir.

Arıcılık faaliyetlerindeki amaç, tüm üretim dallarında olduğu gibi en az masrafla en fazla gelirin elde edilebilmesidir. Bu amaca ulaşabilmek için ise arıların her zaman güçlü ve sağlıklı kolonilere sahip olmaları gerekmektedir.

Konya Şeker Sanayi ve Ticaret A.Ş. Türkiye'nin ilk Avrupa'nın en modern sıvı şeker tesisini Çumra Şeker Fabrikası bünyesinde kurmuştur. Çumra Şeker Fabrikası ürün çeşitliliği bakımından da ülkemizin en zengin ve en kapsamlı şeker fabrikası konumundadır.

Ülkemizde arıcılığın geliştirilmesi amaçlanarak, Türkiye'de ilk defa pancar şekerinden pastörize edilerek üretilen sıvı arı yemi 27.12.2006 tarihinde Tarım Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün 1522 sayılı Yem Üretim Ruhsat Belgesi izni ile arıların hizmetine sunulmuştur.

ARILARIN BESLENMESİ

Kolonilerin sağlıklı yaşamaları ve yeterli miktarda ürün verebilmeleri için yılın belirli dönemlerinde beslenmeye ihtiyaçları vardır. Ancak bu beslenmenin miktarı ve süresi üretilcek olan balın kalitesini etkileyebilmektedir. Erken ilkbaharda başlanacak ve bölgenin ana nektar akımı dönemleri öncesine kadar devam edilecek düzenli ve sürekli bir beslenme ile kolonilerden yüksek verim almak ve kaliteli bal üretmek mümkündür.

Teknik arıcılıkta, yiyecek sıkıntısı çeken kolonilere besin tavsiyesi yapmak, bazı ilaçların ve vitaminlerin arılara verilmesini sağlamak veya ana arının yumurtlamasını teşvik ederek kuluçka aktivitesini başlatmak ve hızlandırmak amacıyla yılın belirli dönemlerinde (ilkbahar ve sonbahar) beslenme programı uygulamak zorunludur. Ancak ilkbahar beslenmesinin miktarı ve süresi üretilcek olan balın kalitesini etkileyebilir. Bu nedenle beslenme programı bölgenin ana nektar akımından en az 15 gün önce mutlaka bitirilmelidir.

Koloni beslemenin bazı önemli temel ilkeleri vardır. Bunlar;

- Beslenme genellikle akşam saatlerinde yapılmalı ve etrafa şurup dökülmemelidir.
- Kolonide bir defada çok fazla şurup vermek yerine az ve sık aralıklarla yemleme yapılmalıdır.
- Yemleme esnasında kovanlar uzun süre açık tutulmamalıdır.
- Yemler kovan içinde uygun kaplarda verilmeli, dışarıda yemleme yapılmamalıdır.



NEDEN PASTÖRİZE EDİLMİŞ SIVI ARI YEMİ?

- Kolonilere bal, şeker şurubu, kuru şeker ve kek başta olmak üzere birçok şekilde besleme yapılabilmesine rağmen, arılar, fruktoz, glikoz ve sakkarozdan oluşan şurupları, sadece sakkarozdan oluşan şuruplara nazaran daha kolay alarak daha verimli kullanılabilmektedir.

Konya Şeker San. Ve Tic. A.Ş. tarafından Çumra Şeker Fabrikası'nda üretilen pastörize edilmiş arı yemi;

- İnversiyon işlemi uygulandığından, arılar tarafından diğer şekerli besinlere göre daha çok tercih edilmekte ve daha kolay kullanılabilmektedir.
- Pastörize edildiği için, hastalık etmeni taşımaz, kristalize olmaz ve fermantasyona uğrayıp bozulmaz.
- Şeker şurubu yapımına göre alıcıya daha rahat taşıma ve kullanma kolaylığı sağlamaktadır.
- Kolonide kuluçka faaliyetleri ve üreme daha hızlı olmaktadır.
- Arılar, kullanımı daha kolay ve daha basit olduğundan fazla enerji sarf etmezler.
- Diğer besinlere göre daha ekonomiktir.
- İçeriğinde yeşil renk gıda boyası kullanılmıştır.

ÇUMRA ŞEKER'DE PANCAR ŞEKERİNDEN ÜRETİLEN PASTÖRİZE ARI YEMİNİN BESİN DEĞERLERİ

Sakkaroz	% 30-36	Kuru Madde	% 72 ± 2	HMF Değeri max.	ppm. 40
Glikoz	% 27-30	pH Değeri	4-6	Renk	Yeşil
Fruktoz	% 37-40	Kül Miktarı max.	% 0,1		

