

صادرات
الزراعة
والمواد
الغذائية
التركية

مروان سمور

صادرات الزراعة والمواد الغذائية التركية

تأليف

مروان سمور

تركيا في طريقها إلى الريادة العالمية في الزراعة



رغم التأثيرات السلبية لجائحة كورونا، تمكنت تركيا العام الماضي، من زيادة نشاطها في مجال الإكثار الخضري بنسبة 7.6 بالمئة، مقارنة بـ2019، وتصدير منتجاتها الزراعية إلى 205 دول.

تحتل تركيا المرتبة الأولى على مستوى العالم في إنتاج العديد من المنتجات الزراعية، أبرزها البنقد والكرز والتين والمشمش والسفرجل، فضلاً عن الجودة العالية التي تميزها.

ووفق معلومات نقلتها وكالة الأناضول عن وزارة الزراعة والغابات التركية، تمكنت تركيا من احتلال المرتبة الأولى بالعالم من حيث الإنتاج الزراعي خلال السنوات العشر الماضية.

وفي الفترة بين 2005 - 2019، احتلت تركيا المرتبة الأولى أوروبا في الإنتاج الزراعي، والسابعة عالمياً.

وسجل الإنتاج الزراعي زيادة بنسبة 20 بالمئة خلال العام الماضي، مقارنة بـ2019، لترتفع قيمته إلى 333.3 مليار ليرة (41.65 مليار دولار)، وهو الرقم الأعلى محلياً.

ورغم الآثار السلبية لوباء كورونا عالمياً، إلا أن تركيا تمكنت من تحقيق زيادة في مجال الإكثار الخضري بنسبة 7.6 في المئة خلال العام الماضي، مقارنة بسابقه، ليبلغ إجمالي حجم الإنتاج الزراعي في مجال الإكثار الخضري 126.1 مليون طن.

كما زادت قيمة الإكثار الخضري 24.2 بالمئة في الفترة نفسها، لتصل إلى 245.2 مليار ليرة (30.6 مليار دولار)، بالتزامن مع تحقيق المحاصيل الحقلية زيادة بنسبة 11.9 بالمئة، والفواكه 8.5 بالمئة، والخضار 0.3 بالمئة.

وبإنتاج 6.5 ملايين طن من الذرة و278 ألف طن من الفاصولياء الجافة العام الماضي، تمكنت تركيا من تحقيق الرقم القياسي الأكبر في تاريخها لإنتاج هاتين المادتين المهمتين.

كذلك تحتل تركيا المرتبة الأولى عالميا في إنتاج البندق والكرز والتين والمشمش والسفرجل، والثانية في إنتاج البطيخ والشمام (البطيخ الأصفر) والكرز الحامض، والخيار والخروب والحمص، والثالثة في اليوسفي والتفاح، والرابعة في الفستق والفاولة والكستناء والجوز والعدس.

كما تحتل المرتبة الخامسة عالميا في إنتاج بنجر السكر، والسادسة في الليمون والعنب، والسابعة في إنتاج بذور القطن.

ويبلغ حجم الإنتاج السنوي لمحصول البندق في العالم قرابة 1.1 مليون طن، يتم زراعة وإنتاج 69 بالمئة منه في تركيا، أما السفرجل فتنتج تركيا 26 بالمئة من الإجمالي العالمي البالغ 666.6 مليون طن.

كما يقدر إنتاج الكرز عالميا بـ 2.6 مليون طن، 26 بالمئة منه ينتج في تركيا، بينما يصل إنتاج التين العالمي إلى 1.3 مليون طن، وتحتل تركيا المرتبة الأولى في إنتاج هذا النوع من الفاكهة بحصة 24 بالمئة.

إضافة إلى ذلك، تحتل تركيا المرتبة الأولى في زراعة وإنتاج المشمش، وتبلغ حصتها 21 بالمئة من الإنتاج العالمي.

من ناحية أخرى، تحتل تركيا المرتبة الأولى في العالم في تصدير دقيق القمح والثانية في تصدير المعكرونة، كما تحتل المرتبة الخامسة في إنتاج الفاكهة والرابعة في إنتاج الخضار.

إضافة إلى ما سبق، تمكنت تركيا خلال العام الماضي من تصدير 1982 نوعا من المنتجات الزراعية إلى 205 دول، بقيمة 20.7 مليار دولار من العائدات.

ترك برس

أهم المواد الغذائية التي يتم استيرادها من تركيا



أهم المواد الغذائية التي يتم استيرادها من تركيا

أهم المواد الغذائية التي يتم استيرادها من تركيا من قبل الدول العربية والغربية.

كيف طورت تركيا قطاع الصناعات الغذائية؟

على مدى سنوات من التطوير واستخدام التكنولوجيا في الصناعة، وبعد رقد سوق العمل التركية بخبرات سورية خاصة وعربية عامة، استطاعت تركيا الاستحواذ على جزء كبير من حصة المواد الغذائية التي تقوم الدولة باستيرادها من دول أخرى.

ما الذي ساعد تركيا في السيطرة على أسواق الغذائية في المنطقة؟

ربما كانت جودة المنتجات بالإضافة إلى السعر المنخفض-نسبياً-السببان الرئيسيان لانتشار [المنتجات التركية](#) في الأسواق العربية والغربية، عدا عن ذلك، فإن أجور اليد العاملة في تركيا رخيصة نسبياً.

كذلك فإن الحكومة التركية قدمت العديد من التسهيلات أمام المستثمرين الأجانب لتنشيط تجارتها، وعززت المناطق الحرة في تركيا، وما زالت تستقطب رجال الأعمال من كافة الدولة للاستثمار داخل أراضيها.

ومن جهة أخرى فقد وضعت الحكومة التركية قوانين صارمة على القطاعات الصناعية، سيما بعد انتشار وباء كورونا في البلاد، تلك القوانين تضبط معايير الانتاج والسلامة المهنية وسلامة المعدات، وتحدد شروط العمال والعمال، وساعات العمل، تلك القوانين كان لها أثر كبير في رفع سوية الانتاج وجودته وتطور الصناعات.

إن النمو الاقتصادي التركي يتطور بسرعة، ويكاد يسيطر على السوق في المنطقة

آراء محللين اقتصاديين

أهم المواد الغذائية التي يتم استيرادها من تركيا

ما زالت تركيا تتقدم في الصناعات الغذائية وتفتح لنفسها الأبواب لتوسيع نشاطاتها في هذا المجال، ومن أبرز المواد الغذائية التي يتم إنتاجها في تركيا وتصدر لدول الجوار:

الأجبان والألبان المصنعة محلياً في تركيا.

زيت الزيتون وزيت عبّاد الشمس وزيت الذرة.

الحبوب والمواد الغذائية الأولية.

العسل الطبيعي المنتج في تركيا.

البهارات والمنكّهات.

المكسّرات والموالح.

الشيبس بأنواعه الطبيعي والصناعي.

المعلبات والكونسروة.

الخضار والفاكهة الطازجة والمجففة.

أشهر المدن التركية التي تصنع المواد الغذائية

تعتبر إسطنبول و غازي عنتاب من أشهر الولايات التركية المصنعة للمواد الغذائية، حيث يوجد فيهما العديد من المناطق الصناعية المتقدمة، والتي أثبتت جدارتها في السنوات الأخيرة.

كذلك فإن لاقليم هاتاي ومرسين وأورفا وأضنة وبورصة دور مهم في تصدير المواد للأسواق المحلية والخارجية.

أسماء شركات مواد غذائية عاملة في تركيا

اشتهرت العديد من الشركات التركية والسورية بجودة منتجاتها وأسعارها المنافسة في السوق المحلية وفي الدول العربية والأوروبية، ومن أهم الشركات المعروفة في تركيا:

KONBAKSAN TARIM ÜRÜNLERI SANAYI TICARET: البقوليات مثل (الأرز و الرغل و العدس) لتصدير لصناعة و تصدير

SEFASAN GIDA: لتصدير العصائر.

Tamek company: لتصدير العصائر و المواد الغذائية المعلبة.

Atom Gida San. Tic. Ltd.Sti: لتصدير التوابل و البهارات.

Sütaş Süt Ürünleri A.Ş: لتصدير لأجبان و الألبان.

Ülker company: لتصدير البسكويت و الشوكولاته.

Anadolu bal: لتصدير العسل الطبيعي.

Güvenasa zeytin yağı company: لتصدير زيت الزيتون.

Orkide Liquid Oils: لتصدير الزيوت المهدرجة.

İsık dondurulmuş gıda: للخضراوات و الفاكهة.

Küçük Çayır Gıda: لتصدير المواد الغذائية.

Pinar: لصناعة الأجبان و الألبان و منتجات اللحم المعلبة.

TAT Konserve Sanayii A.Ş: لصناعة المعلبات الغذائية.

Winner: لصناعة رقائق الشيبس.

والقائمة تطول بالشركات المصنعة في تركيا والمعروفة بجودتها.

كيفية استيراد المواد الغذائية بالجملة من تركيا

للاستيراد بالجملة من تركيا يلجئ المستثمرون والتجار -عادةً- إلى اسلوبين:

السفر إلى تركيا بغرض التجارة:
بالطبع إنه الخيار الأكثر ضماناً لمن ليس لديه علاقة تجارية في الداخل التركي، ويحب معاينة الأسواق عن قرب، إلا أن هذا الخيار يستهلك الكثير من الوقت والجهد والمال.

الاستيراد عن طريق وسيط تجاري:
بالتعاون مع وسيط تجاري موجود ضمن السوق التركية، يستطيع رجال الأعمال توسيع تجاراتهم من وإلى تركيا، حيث يلعب الوسيط دور الوكيل للشركة في تركيا، كذلك فإنه يختصر عليك الجهد والوقت والثمن، ينتقي لك من البضائع أفضلها وأرخصها وأجودها، ويقوم بإرسالها لك، مقابل مبلغ لا يعادل نص الذي تحتاجه للقيام بذلك بنفسك!

خلاصة حول تجارة المواد الغذائية من تركيا

لتركيا دور مهم في المنطقة، خصوصاً للعرب، وسوقها وقوانينها [تشجع على الاستثمار](#) بشكل كبير، إنها منطقة خصبة جداً لأصحاب المشاريع التجارية، وللمستثمرين العرب.

لقد كانت تجربة المستثمرين السوريين في تركيا نموذجاً ناجحاً لأهلية تركيا [لإنشاء الشركات فيها](#)، خلال سنوات قليلة ازدهمت المناطق الصناعية التركية بالمعامل والمصانع السورية، وامتألت الأسواق المحلية وأسواق الدول المجاورة بمنتجاتهم.

industryinturkey

المواد الغذائية التركية.. ماذا تستورد منها الدول العربية؟



المواد الغذائية التركية استطاعت أن تغري المستورد العربي

يمثل السوق العربي وجهة بارزة للبضائع والمنتجات التركية، بما فيها المواد الغذائية التركية التي استطاعت أن تغري المستورد العربي، وذلك لأسباب عدة سنذكرها لاحقاً.

واستطاعت تركيا الاستحواذ على جزء كبير من حصة المواد الغذائية التركية التي تصدرها إلى الدول العربية على مدى سنوات من التطوير واستخدام التكنولوجيا الصناعية.

وخلال السنوات القليلة الماضية حققت الصادرات التركية نمواً كبيراً في حجم صادرات المواد الغذائية التركية، بسبب التطورات التي شهدتها مختلف القطاعات الصناعية، إضافة إلى الاعتماد على الموارد المحلية في التصنيع.

وفتحت السوق العربية باباً واسعاً على المنتجات التركية لأسباب عدة من بينها وجود الأيدي العاملة الرخيصة، وجودة المنتجات المستوردة وبخاصة المواد الغذائية التركية.

صادرات المواد الغذائية التركية

وفقاً للأرقام الصادرة عن اتحاد جمعيات صناعة الأغذية والمشروبات التركية TGDF، حققت صناعة الزراعة والأغذية والمشروبات صادرات بقيمة 10.1 مليار دولار، خلال الأشهر الخمسة الأولى من 2022.

وبحسب معطيات وزارة التجارة الخارجية التركية فإن المواد الغذائية التركية شكلت نسبة 39% من معدل الصادرات التركية خلال العام المذكور.

منتجات السكر

974 مليون دولار

الزيوت النباتية

831 مليون دولار

المكسرات

815 مليون دولار

الفواكه الطازجة

721 مليون دولار

الثروة السمكية والمنتجات البحرية

576 مليون دولار

أما قطاع الزراعة التركي فحطم أرقام قياسية في حجم الصادرات مطلع 2022، حيث بلغت 5 مليارات و351 مليوناً و378 ألف دولار بنسبة 15.5% من الصادرات التركية.

الحبوب والبقول والبنور الزيتية ومنتجاتها

1.8 مليار دولار

المنتجات الحيوانية والمائية

6.2 مليون دولار

الفواكه والخضروات الطازجة

5.6 ملايين دولار

الفواكه والمنتجات النباتية

3.4 ملايين دولار

الفواكه المجففة ومنتجاتها

2.5 مليون دولار

المواد الغذائية التركية التي يستوردها السوق العربي

أنواع كثيرة من المواد الغذائية التركية يفضلها المستورد العربي، والقائمة هنا تطول كثيرا بدءا من الشوكولاتة والبسكويت ومرورا وبالعسل والبقوليات وليس انتهاء بالقهوة التركية والشاي التركي.

المعلبات التركية

يعد إنتاج المواد الغذائية التركية المعلبة أحد أهم المجالات التي تصدرها تركيا إلى السوق العربي، وبخاصة الأنواع المختلفة من المربى والفواكه المجففة والمعلبة.

الألبان والأجبان التركية

تميزت المصانع التركية بإنتاج مجموعة متنوعة من الأجبان، وبنكهات ومذاقات مختلفة، فضلا عن تنوع معامل ومصانع الألبان والأجبان المصنوعة من البقر أو الأغنام أو حليب الماعز، وتقدم للمستهلك العربي:

منتجات ومشتقات الأجبان

اللبن الرائب المبستر

قشدة الحلويات

الجبن الأبيض والأصفر والأجبان الدسمة

العسل التركي

تركيا من الدول الرائدة في تربية النحل وإنتاج العسل، إذ شهد هذا القطاع تطورا نظرا لما يتمتع به العسل التركي من جودة عالية، ونكهة طبيعية مميزة، ووصلت صادراته إلى 52 دولة منها السعودية، والكويت، والعراق.

اللحوم المطهوه والأسماك

بلغ حجم الصادرات في هذا المجال أكثر من 5 آلاف طن، بقيمة تصل إلى نحو 32 مليون دولار، واستحوذت أسواق الشرق الأوسط والخليج العربي على نصيب الأسد منها.

الشاي والقهوة التركية

نظرا لاهتمام السوق العربية بها، تعتني شركات تصنيع القهوة التركية بتحضيرها وتغليفها بعبوات وأحجام مختلفة ليتم تصريفها للأسواق العربية.

وهذه أهم المواد الغذائية التركية التي يستوردها السوق العربي

الأجبان والألبان المصنعة محليا

البهارات والمنكّهات

الحبوب والمواد الغذائية الأولية

المكسّرات والموالح

العسل الطبيعي

زيت الزيتون وزيت عبّاد الشمس والذرة

المعلبات

الخضار والفاكهة الطازجة والمجففة

الشيبس بأنواعه الطبيعي والصناعي

أشهر شركات المواد الغذائية التركية

صناعة وتصدير البقوليات

KONBAKSAN TARIM ÜRÜNLERI SANAYI TICARET

صناعة الزيوت المهدرجة

Orkide Liquid Oils

صناعة وتصدير العصائر

SEFASAN GIDA

صناعة العصائر والمواد الغذائية المعلبة

Tamek company

الخضراوات والفاكهة

isik dondurulmus gida

صناعة وتصدير التوابل والبهارات

Atom Gida San. Tic. Ltd.Sti

صناعة وتصدير الأجبان والألبان

Sütaş Süt Ürünleri A.Ş

صناعة و تصدير البسكويت والشوكولاتة

Ülker company

صناعة و تصدير العسل الطبيعي

Anadolu bal

صناعة و تصدير زيت الزيتون

Guvenasa zeytin yagi company

صناعة و تصدير المواد الغذائية

Küçük Çayır Gıda

صناعة المعلبات الغذائية

TAT Konserve Sanayii A.Ş

صناعة الأجبان والألبان واللحوم المعلبة

المصدر : ايفاك

2.7مليار دولار.. صادرات تركيا من الفواكه والخضروات الطازجة - إنفوجرافيك



2.7مليار دولار.. صادرات تركيا من الفواكه والخضروات الطازجة في 2020

شكل اليوسفي والطماطم والليمون والكرز والعنب 51% من صادرات تركيا من الفواكه والخضروات الطازجة في 2020، وبلغت قيمة صادرات تلك المنتجات مليار و407 ملايين و115 ألف دولار.

صادرات تركيا 2.7 مليار دولار.. من الفواكه والخضروات الطازجة في 2020

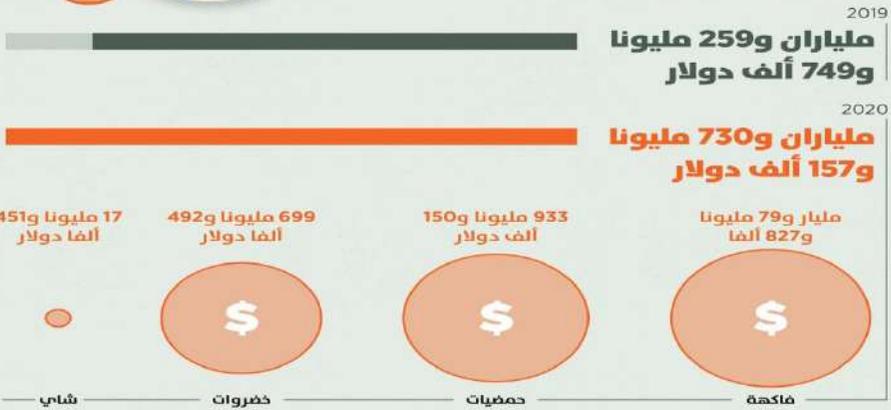
ترك برس-الأناضول

2.7 مليار دولار.. صادرات تركيا من الفواكه والخضروات الطازجة في 2020

شكل اليوسفي والطماطم والليمون والكرز والعبس يشكل 51% من صادرات تركيا من الفواكه والخضروات الطازجة في 2020، وبلغت قيمة صادرات تلك المنتجات مليار و407 ملايين و115 ألف دولار



صادرات تركيا من الفواكه والخضروات الطازجة



أنواع الفواكه والخضروات التركية الأكثر تصديرا في 2020



7% من واردات أوروبا من المنتجات الزراعية العضوية من تركيا



تعد تركيا من الدول الرائدة عالميا في إنتاج المنتجات الزراعية العضوية، لذلك تحتل المرتبة 18 بهذا المجال على مستوى العالم، والمرتبة السابعة بالنسبة لعدد المنتجين، والأولى في الاتحاد الأوروبي، كما أن 7% مما يصدر لأوروبا من المنتجات الزراعية العضوية من تركيا.

بدأت تركيا بنشاط الزراعة العضوية بثماني منتجات فقط، ثم ازدادت لتصل إلى 235 منتجاً في العام الماضي، وبذلك استطاعت أن تلبي 7% من حاجة الأسواق الأوروبية، بالإضافة إلى ذلك فإن ترتيب تركيا بين الدول المصدرة لأوروبا هو السادسة، فهي تصدر لها 211 طنًا من المنتجات العضوية.



وبالرغم من الآثار السلبية على قطاع الزراعة بسبب تفشي وباء فيروس كورونا في العام الماضي، إلا أن نشاط المنتجات الزراعية العضوية في تركيا لم يتوقف، فقد بلغ حجم إنتاجها في العام الماضي 1,6 مليون طن.



تنتج المزارع التركية التين المجفف، والمشمش المجفف، والزبيب، والقمح، والزيتون، والبنقدق، والجوز، والفسنق العينتابي، والبقوليات، والنباتات الطبية العطرية، والقطن، وثمار التوت، والفواكه الطازجة، والخضراوات بطريقة تتناسب مع أساليب الزراعة العضوية، ومن بين منتجات هذا القطاع أيضاً عصائر الفواكه، والمُرْكزات المختلفة، والفواكه، والخضراوات المجمدة، وزيت الزيتون.

كما أحرزت تركيا تقدماً في الإنتاج الحيواني العضوي في غضون الأعوام الأخيرة، نتيجة لذلك احتلت منتجات اللحوم، والبيض، والحليب، واللبن، والجبن، والعسل التركية مكانة جيدة في مختلف الأسواق العالمية.

في هذا السياق، شرعت الحكومة التركية بتقديم دعم لمزارعي المنتجات العضوية في عام 2005، بهدف حماية التوازن البيئي وتطوير الإنتاج الزراعي العضوي وتوسيعه. بدأ الدعم بثلاث ليرات مضافة لدعم الدخل المباشر للدوم الواحد، الذي وصل في هذا العام إلى 100 ليرة وفقاً لنوعية المنتج في الدوم الواحد.



وفي غضون 15 عاماً، وصلت قيمة دعم المنتجات الزراعية العضوية المقدمة من وزارة الزراعة والغابات التركية إلى 1,6 مليار ليرة، كما توفر الوزارة دعماً بقيمة 10 ليرات لكل خلية نحل للمنتجين المشاركين في تربية النحل العضوي، كما يقدم بنك الزراعة وتعاونيات الائتمان الزراعي قروضا بتخفيضات، للمساعدة في تلبية احتياجات المنتجين الحقيقيين والعاملين بشكل قانوني في قطاع المنتجات الزراعية العضوية وتمويلها وفقاً للشروط المناسبة، وتزيد قيمة القروض السنوية المقدمة في هذا السياق عن مليار ليرة.

كما تنفذ الوزارة مشاريع للتوسع والرقابة على الزراعة العضوية، وفي هذا السياق، طلبت من مديريات الزراعة والغابات بمختلف الولايات إنشاء "وحدات الزراعة العضوية"، التي تقوم بتفقد رجال الأعمال

والشركات العاملة في الزراعة العضوية، وتقديم الدعم التقني والمعلومات لهم، وتجري أيضًا أنشطة تدريبية وإرشادية في مجال الزراعة العضوية.

وقد عُقد 7 آلاف و440 اجتماعًا محليًا للمزارعين العاملين في مجال الزراعة العضوية منذ عام 2004 إلى اليوم، كما تم تدريب 186 ألفًا و868 مزارعًا على الزراعة العضوية.

ترك برس

صادرات تركيا من المنتجات البحرية تتجاوز المليار دولار خلال 2020



صادرات تركيا من المنتجات البحرية تتجاوز المليار دولار خلال 2020

حققت صادرات المنتجات البحرية التركية نموًا جديدًا خلال عام 2020 المنصرم، بنسبة 4%، حيث بلغت قيمتها مليار و53 مليون دولار،

وسجلت صادرات المنتجات البحرية بهذه النسبة أعلى مستوى على الإطلاق بالرغم من انتشار وباء كورونا.

ووفقًا لبيانات اتحاد مصدري المنتجات البحرية والحيوانية في منطقة إيجة، بلغت قيمة الصادرات البحرية في 2020، مليار و53 مليون دولار، مقابل مليار و11 مليون دولار في عام 2019 الفائت.

وقال رئيس الاتحاد "سنان قزل طان" في تصريحات لوكالة الأناضول التركية، أن قطاع المنتجات البحرية التركية حقق صادرات بقيمة مليار و53 مليون دولار، رغم جائحة كورونا.

وأشار قزل طان إلى أن بلاده تسعى لأن يستهدف القطاع تصدير ما قيمته 1.5 مليار دولار في 2023.

وتحتل هولندا المرتبة الأولى كأكبر بلد مستورد للمنتجات البحرية من تركيا، بقيمة بلغت 133 مليون دولار، ومن ثم روسيا بقيمة 132 مليون دولار، ثم إيطاليا بـ129 مليون دولار.

3 مليارات دولار.. صادرات تركيا من الخضروات والفواكه



تجاوز حجم صادرات تركيا من الخضروات والفواكه الطازجة، خلال آخر 12 شهرا، الـ 3 مليارات دولار.

وذكرت وكالة الأناضول الأحد، أن الصادرات التركية من الخضروات والفواكه الطازجة خلال الفترة يناير/ كانون الثاني- يوليو/ تموز من العام الجاري، بلغ مليارا و638 مليون دولار.

وأضافت أن الصادرات التركية في هذا المجال تجاوزت 3 مليارات دولار خلال الفترة 31 يوليو/ تموز 2020- 1 أغسطس/ آب 2021، وفق معطيات رابطة مصدري الفواكه الطازجة والخضروات في بحر إيجه.

وأشارت إلى أن روسيا تصدرت قائمة الدول المستوردة بقيمة بلغت مليارا و12 مليون دولار، تلتها ألمانيا بقيمة 273 مليون دولار، ثم العراق بـ 255 مليون دولار.

وذكرت أن الطماطم والكرز والحمضيات تأتي في مقدمة المنتجات المصدرة.

تركيا الأولى عالميا في إنتاج البندق والكرز والتين والمشمش- إنفوجرافيك



احتلت تركيا المرتبة الأولى أوروبيا والسابعة عالميا في الإنتاج الزراعي بين عامي 2005 و2019، وفق وكالة الأناضول.

ترك برس

ارتفاع صادرات تركيا من "الكستناء" 17 بالمئة في 2018



ارتفعت صادرات تركيا من الكستناء خلال العام الماضي، بنسبة 17 في المئة، مقارنة مع العام 2017.

وبحسب بيانات من اتحاد مصدري منطقة إيجه غربي تركيا، فقد صدرت تركيا خلال العام 2018 ما قيمته 43 مليوناً و300 ألف دولار من "الكستناء" إلى 32 دولة.

وحلّت إيطاليا في المرتبة الأولى بين الدول الأكثر استيراداً للكستناء من تركيا بـ 32 مليون دولار، في حين جاءت لبنان في المرتبة الثانية بـ 6 ملايين و616 ألف دولار، وألمانيا في المرتبة الثالثة بـ 948 ألف دولار.

وشهد الازدياد الأكبر في صادرات الكستناء من تركيا إلى قطر، حيث بلغ العام الماضي 42 ألف دولار بعد أن كان 5 آلاف دولار خلال 2017.

وتعتبر تركيا من أكثر البلدان المنتجة للكستناء حول العالم، وتهدف إلى زيادة صادراتها من الكستناء خلال العام الجاري إلى 50 مليون دولار، وفقاً للاتحاد.

ويكثر أكل الكستناء ساخنة في فصل الشتاء نظراً لاحتوائها على نسبة عالية من الكربوهيدرات التي تساعد في الحفاظ على اعتدال حرارة الجسم، وهي ذات قيمة

غذائية عالية جداً ومصدر مهم جداً للطاقة والمعادن وتستهلك بشكل مكسرات أو مسلوقة أو مشوية، وتعتبر جزءاً من الطقوس الاحتفالية لبداية عام جديد في كثير من البلدان خاصة في شرق آسيا كالـيابان والصين.

ترك برس

طرابزون التركية تصدر البندق إلى 67 دولة



قال محمد جيراف رئيس لجنة قطاع المنتجات والبندق في اتحاد مصدري شرق البحر الأسود، إن تركيا صدرت البندق إلى 120 دولة حول العالم خلال العام الماضي، وأن ألمانيا، وإيطاليا، وفرنسا، وهولندا، وكندا احتلت المراتب الأولى في صادرات البندق التركي.

وأضاف جيراف، في بيان نشره، يوم الاثنين، أن ولاية طرابزون تحتل المرتبة الأولى بين الولايات التركية المصدرة للبندق، وأن تركيا حققت عائدات بقيمة مليار و636 مليوناً و573 ألفاً و706 دولارات من صادرات البندق خلال العام الماضي.

وأوضح البيان، أن الولاية توفر ما نسبته 39 بالمئة من صادرات البندق، وحققت عائدات بقيمة 127 مليوناً و800 ألف دولار، واحتلت إيطاليا المرتبة الأولى في صادرات بندق الولاية، وعقبها جاءت ألمانيا وفرنسا.

ولفت البيان إلى أن الولاية صدرت البندق خلال العام الماضي إلى 67 دولة، من بينها الجزائر، وليبيا، وكرواتيا، وأوزباكستان.

ترك برس

العسل في تركيا.. أنواعه وطرق استيراده



ينتج العسل التركي غالبا في المناطق الجبلية

استخدم العسل التركي لأغراض طبية وعلاجية منذ 10 آلاف عام على الأقل في أراضي الأناضول، وفي هذه الأيام يزين وجبات الإفطار في عموم تركيا.

كما يستخدم العسل التركي أيضا لعلاج مجموعة كبيرة من الأمراض عن طريق دخوله ضمن مكونات المنتجات الطبية وعلاجات الطب البديل.



تعتبر تركيا واحدة من أهم الدول المنتجة والمستهلكة للعسل عالميا

وتعتبر تركيا واحدة من أهم الدول المنتجة والمستهلكة للعسل عالميا، وقد احتل هذا المنتج بطعمه اللذيذ مكانة خاصة في ثقافة الأكل التركي.

مكانة تركيا بإنتاج العسل عالميا

تحتل تركيا المركز الثاني عالميا في إنتاج العسل، وتهدف لزيادة قيمة صادرات هذا القطاع إلى 50 مليون دولار سنويا.

يقول بدري غيريت، رئيس اتحاد مصدري المنتجات المائية والحيوانية في منطقة إيجه، لوكالة الأناضول إن صادرات تركيا من العسل زادت 65 في المئة خلال عام 2021.

وأوضح غيريت أن قيمة صادرات العسل التركي عام 2021 بلغت 41.8 مليون دولار.

وأكد نهاية أغسطس/آب 2022، أن تركيا تنتج 92 ٪ من إجمالي عسل الصنوبر في العالم.

وذكر أن الولايات المتحدة الأمريكية وألمانيا وإسبانيا هي أكثر الأسواق التي يصدر قطاع العسل التركي منتجاته إليها.

أكثر المقاطعات التركية إنتاجا للعسل

ينتج العسل في تركيا في المناطق الجبلية غالبا، ولهذا السبب فإن المقاطعات التي لديها أعلى إنتاج للعسل هي أوردو وموغلا وأضنة.

ووفقا لبيانات معهد الإحصاء التركي، بلغ إنتاج العسل في تركيا 96 ألفا و344 طنا عام 2021.

وكانت أكثر مقاطعات تركيا إنتاجا للعسل هي أضنة وأوردو وسيفاس وموغلا وآيدين.

وبالنظر إلى إنتاج العسل التركي في السنوات الخمس الماضية، تحتل محافظة أوردو المرتبة الأولى في تركيا بمتوسط 15 ألفا و888 طنا من إنتاج العسل.



تحتل محافظة أوردو المرتبة الأولى في تركيا بإنتاج العسل

أنواع العسل التركي

يختلف مذاق العسل التركي وخصائصه اختلافا كبيرا بناء على الموقع والصفى النباتي الذي استخرج منه.

وتتمتع تركيا بمجموعة متنوعة من نكهات العسل المستخرج من مناطق مختلفة وبطرق مختلفة.

عسل الزهور

يُنتج عسل الزهور من الرحيق الذي يجمع مباشرة من الزهور بواسطة النحل العامل، وهو أكثر الأنواع شيوعاً وانتشاراً على موائد الإفطار التركي الكلاسيكي وموائد المطاعم في تركيا.

يعرف بأنه عسل "متعدد الأزهار" نظراً لأنه ينتج من مجموعة متنوعة من الزهور، وبالتالي فهو لا يحتوي على أي نكهة مميزة بخلاف الحلاوة المألوفة المرافقة للمنتج.

ويوجد في تركيا أنواع من العسل المصنوعة من أزهار نبات واحد أو نوع معين من الأشجار، ويشار إليه عادة باسم العسل أحادي الأزهار.

وهو مثل عسل الكستناء وعباد الشمس والخزامى والخرنوب والليمون، فصلاً عن بعض الأنواع النادرة مثل البرسيم الحجازي والزيفون وإكيل الجبل.

عسل الصنوبر

يمثل هذا النوع من العسل التركي 92% من إنتاج عسل الصنوبر عالمياً، وهو متوفر على نطاق واسع في تركيا وينتج في الغالب في مناطق جنوب بحر إيجه وغرب البحر المتوسط.

لا ينتج هذا النوع من العسل من الرحيق المستخلص من الزهور بل يعتمد على ندى العسل، ويعرف عسل الصنوبر بأنه أغمق وأقل حلاوة من عسل الزهور.

عسل الحمضيات

هو العسل الأكثر انتشاراً في منطقة البحر المتوسط، ويحظى بكثير من الشعبية في تركيا بسبب نكهته العطرية.

وتشمل هذه الأنواع من العسل، الليمون والبرتقال واليوسفي والغريفون ويجري جمعها إما من نوع واحد أو أنواع متعددة من أزهار شجر الحمضيات.



عسل الحمضيات في تركيا

يتميز بنكهته ورائحته الشبيهة بالعطور بالإضافة إلى احتوائه على كميات عالية من فيتامين C.

عسل الكستناء

يستخرج عسل الكستناء من رحيق أزهار الكستناء التي تزهر لمدة أسبوعين فقط في شهر يونيو/حزيران في الغابات على طول المنطقة الساحلية الشمالية للبحر الأسود.

يشتهر بنكهته القوية والمرة، ولذلك يستخدم بشكل أكبر في الأغراض الطبية مثل تخفيف أعراض الربو ومشاكل الجهاز التنفسي وزيادة الطاقة.

عسل عباد الشمس

أخف أنواع العسل لونا ونكهة وينتج بشكل رئيسي في منطقة تراقيا الغربية بتركيا.

عسل الزعتر البري

يتصف عسل الزعتر البري بخصائص طبية مهمة فهو مفيد لمعالجة أعراض الأنفلونزا والسعال ويخفف من نفخة البطن ويزيد من الشهية ويستخدم موضعيا في علاج الإكزيما لأن له خاصية إيقاف الحكّة.

عسل اللافندر



عسل اللافندر في تركيا

ينتج عسل اللافندر بشكل أساسي في شهر يونيو/حزيران في منطقتي إسبرطة وبوردور غرب الأناضول.

ويُفضل العامة استخدامه لخصائصه في معالجة اضطرابات النوم وتسكين الألم، ويكثر تناوله مع أطباق الجبن الفاخرة في تركيا.

عسل الأكاسيا

شكل نادر من أشكال العسل في تركيا، ينتج من رحيق أزهار الأكاسيا التي تعيش في جبال "كاتشكار" في ولاية أرتفين.

يتميز بفوائده الصحية الكثيرة فهو يساعد على التئام جروح الفم وتحسين الذاكرة.

عسل مرتفعات أنزر

نوع نادر للغاية، ينحدر من رحيق أزهار التلال الأصلية في هضبة أنزر في ولاية ريزة.

مرغوب جدا نظرا لخصائصه الطبية التي تساعد في علاج عدد من الأمراض مثل آلام المعدة وتورم اللوزتين وتساقط الشعر وغيرها.

عسل الجنون

نوع نادر وخطير جدا من العسل الموجود في مكانين فقط في العالم هما؛ جبال كاتشكار في منطقة البحر الأسود التركية، وسفوح جبال الهيمالايا.

ما يميز عسل الجنون هو آثاره الفسيولوجية الشديدة، إذ إنه يسبب الدوار بعد تناوله بجرعات منخفضة.

وقد تسبب الجرعات العالية منه حالات شديدة من الهلوسة والقيء وفقدان الوعي واضطراب ضربات القلب، وفي بعض الحالات النادرة قد يفضي إلى الموت. تصاحب عبوات هذا النوع الفريد من العسل علامة تحذير بسبب احتوائه على سم عصبي من مادة "الروودونديرون" التي يصنعها النحل في هاتين المنطقتين من العالم.

عسل الكهوف التركي

تمكن هذا العسل التركي من تحطيم الرقم القياسي ودخول موسوعة غينيس لكونه أغلى عسل في العالم في منتصف فبراير/شباط 2021. ويعرف باسم عسل سنتوري ويصل سعر الكيلو غرام منه إلى 10 آلاف يورو.

ينتج عسل سنتوري في منطقة شيلة على البحر الأسود، ويجمع من كهف على ارتفاع 2500 متر فوق مستوى سطح البحر بعيدا عن المناطق المأهولة بالسكان وبعيدا عن خلايا النحل الأخرى.

تصف غينيس هذا النوع من العسل بأنه داكن اللون ومر المذاق، ويحتوي على خصائص طبية عالية القيمة نظرا لما للنسب العالية الموجودة فيه من المغنيسيوم والبوتاسيوم والفينول والفلافونويدز والمواد المضادة للأكسدة.

يعتقد أن المناطق المحيطة بهذا الكهف غنية بمجموعة متنوعة من الأعشاب الطبية بما في ذلك نبتة القديس جون، لذلك يتمتع هذا العسل النادر بخصائص طبية قوية.



عسل الكهوف التركي

طرق وخطوات استيراد العسل من تركيا بالجملة

شراء العسل بنفسك: يمكنك السفر إلى تركيا والقيام بجولة ميدانية على أرض الواقع والتسوق لمشاهدة الخيارات المتاحة.

استيراد العسل التركي عبر الإنترنت: يتطلب خبرة كبيرة في التسوق عبر الإنترنت لاختيار أجود المواقع والشركات والتعامل معها.

الاستيراد عن طريق وسيط ويكون عبر الخطوات التالية:

التواصل مع شركة تبادل مباشرة.

تحديد نوع ومواصفات العسل المراد استيراده من تركيا.

تحديد الكمية المطلوبة.

النقاش مع الشركة لاختيار المنتج الأفضل والمناسب لمعاييرك ومتطلباتك.

تنفيذ عملية الشراء حسب الأصول القانونية والرسمية.

إعطاء توكيل قانوني لشركة الوساطة لمتابعة الأمور المتبقية مثل استلام البضائع ومطابقة مواصفات المنتج المطلوب، والتعبئة والتغليف، والتخليص الجمركي والشحن.

أشهر ماركات العسل التركي

Eğriçayır

عسل Eğriçayır اختير كـ "أفضل عسل في العالم" في المؤتمر الذي عقد في كندا عام 2019.

ويعود تاريخ هذا العسل إلى 300 عام، وينتج من النباتات الطبيعية على ارتفاع 2500 متر.

Anavarza

يعرض عسل Anavarza للبيع بأذواق متعددة منها الكستناء الذي ينتج من أشجار الكستناء في يالوا وكاستامونو ودوزجة.

وهي من العلامات التجارية الأكثر تفضيلا بين ماركات العسل التركي، فضلا عن حصولها على جوائز في العديد من المجالات الوطنية والدولية.

Köyceğiz Balı

تشتهر هذه العلامة التجارية بإنتاج عسل الصنوبر برائحته الفريدة، فضلا عن أنواع أخرى من العسل التركي الذي يحظى بشعبية كبير محليا وعالميا.

Bee'O

تعد Bee'o من أفضل العلامات التجارية للعسل التركي بمنتجاتها عالية الجودة. ويحظى بشعبية كبيرة لأنه عسل خام لم يخضع للبسترة والترشيح.

Revahi

تنتج Revahi العسل من الأنواع النباتية المتوطنة في الهضاب العالية البعيدة عن المدينة في مناطق شرق الأناضول وشرق البحر الأسود.

Balparmak

تعد واحدة من أشهر ماركات العسل التركي. تستفيد Balparmak من النباتات الغنية في مناطق البحر الأبيض المتوسط وممرمة وبحر إيجه.

Binboğa

ينتج عسل Binboğa من قبل Binboğa Honey Cooperative، ويتميز بعلاقته المتينة مع المستهلكين منذ حوالي نصف قرن.

تقدم Binboğa منتجات مختلفة مثل عسل الزهور والصنوبر والزعر وغيرها.

الأسماك في تركيا.. أنواعها وإجمالي الإنتاج والصادرات



صورة توضح آلية استزراع الأسماك في تركيا

تنتشر العديد من الأسماك في تركيا، بفعل الموقع الجغرافي الفريد للبلاد الذي يوفر لها إنتاجا عاليا منها.

وتدور هنا تساؤلات عن أنواع السمك في تركيا وأكثرها استهلاكا، والبحار التي يجري اصطياده منها وحجم صادراته وغيرها من الأسئلة التي يجيب عنها هذا التقرير.

السواحل التركية والسمك

وتطل تركيا على سواحل واسعة كالبحر الأبيض المتوسط جنوبا والبحر الأسود شمالا وبحر إيجه غربا، وهو ما يجعلها بمثابة شبه جزيرة.

وتعيش أنواع عديدة من الأسماك في مياه البحار الثلاثة مما يعمق التنوع البيولوجي والثروة البحرية.

كما أن المجاري المائية والأنهار والسدود والبحيرات طبيعية، تساهم بشكل طبيعي في تنمية مصايد الأسماك.

يتكون جزء كبير من مصايد الأسماك في تركيا من أنواع الأسماك التي تنمو على السواحل، كما تهاجر بعضها إلى بحار البلاد خلال مواسم معينة.

ويعتبر البحر الأسود أغنى منطقة من حيث عدد أنواع الأسماك في تركيا، والسبب يعود لارتباط العديد من الأنهار به والعوالق التي تعد مصدرا لغذاء الكائنات الحية الأخرى، والتي يجري نقلها من هذه الأنهار إلى البحر.

بعد البحر الأسود، فإن البحار الأكثر تنوعا في السمك هي المضائق، ثم بحري مرمرة وإيجة بسبب وجود الأسماك المهاجرة.

إنتاج وصادرات السمك في تركيا

في السنوات الأخيرة، شهد إنتاج الأسماك في تركيا تطورا ملحوظا، بسبب الاهتمام المتزايد بالاستزراع المائي.

وفي 6 أغسطس/آب 2022، أعلنت وزارة الزراعة والغابات التركية أن إنتاج الاستزراع المائي بلغ 799 ألفا و851 طنا من الأسماك.

وبينما يجري الإنتاج على 471 ألفا و686 طنا من الاستزراع المائي، فقد تم الحصول على 328 ألفا و165 طنا من الصيد.

وبلغ حجم الصادرات التركية من الأسماك 239 ألف طن، بمبلغ إجمالي قدره مليار و376 مليار دولار في عام 2021.

وأكدت الوزارة أن صادرات الثروات المائية والسمكية زادت بنحو 25 ضعفا خلال 20 عاما، مشيرة إلى أن عدد الأصناف السمكية المصدرة عام 2011 كان 168 صنفا، فيما وصل الرقم إلى 211 صنفا عام 2021.

في هذا التقرير، نطلعكم على كل ما تحتاجون معرفته عن الأسماك في تركيا، مع التطرق إلى الأنواع الأكثر استهلاكاً.

موسم الأسماك في تركيا

يجري استهلاك الأسماك الموسمية وفقا للأشهر التي تُصطاد فيها، إذ تلعب درجة حرارة الهواء والماء، دورا مهما في اصطيدتها.

ويبدأ تاريخ موسم الأسماك في المياه الداخلية (الأنهار والتيارات المائية والبحيرات) في 15 سبتمبر/أيلول من كل عام.

كما تجرى عمليات الرقابة والتفتيش اللازمة من قبل وزارة الزراعة والغابات خلال موسم الأسماك في تركيا للحفاظ على مصايدها في البحار والمياه الداخلية.

أسعار السمك التركي

في تركيا، العامل الأكثر أهمية في تحديد أسعار الأسماك هو كمية السمك المستهلكة.

إذ تؤدي زيادة الاحتباس الحراري وتلوث البحار بسبب التلوث البيئي والظروف الجوية السيئة وزيادة تكاليف الصيد الأخرى إلى تقليل كمية الأسماك المستهلكة.

كما ينعكس هذا الانخفاض على أسعار الأسماك في نقاط البيع، إذ أن زيادة أو نقصان الطلب على بعض أنواع السمك له تأثير على أسعارها.

ما أنواع الأسماك في تركيا؟

تتمتع تركيا بموقع جغرافي مهم وغني للغاية من حيث أنواع الأسماك، على الرغم من ازدياد التلوث البيئي يوما بعد يوم.

تخضع الأسماك في تركيا لتصنيفين الأول: مهاجرة أو محلية، الثاني: لحومها بيضاء أو سوداء.

وعادة ما يصعب هضم الأسماك ذات اللحم الأسود مقارنة بالبيضاء، إذ يعتبر السمك الأسود أكثر دهنية من الأبيض، وهو غير مناسب للغليان لأنه يحتوي على كمية أقل من الجيلاتين.

أكثر أنواع السمك استهلاكا في تركيا:

السمك الأزرق (Lüfer)

سمكة متفشرة تعيش في شكل جماعات وقطعان، وتُشاهد عادة في مناطق البحر الأبيض المتوسط والبحر الأسود وممرمة.



أفضل أنواعها لذة تصطاد ما بين شهري سبتمبر/أيلول إلى يناير/كانون الثاني.

السّمك الأزرق (Lüfer)

سمك البونيتو (Palamut balığı)

يتحرك سمك البونيتو الرّجال في قطعان، وله لحم أسود ولا يمتلك حراشف،
ويصنع من لحمه أنواع متعددة من معلبات التونة.

أطيب وألذ أنواعه تنمو وتعيش في بحر مرمرة والبحر الأسود، وتُصطاد في الفترة
ما بين سبتمبر/أيلول إلى فبراير/شباط.



سمك البونيتو (Palamut balığı)

سمك القاروص (Levrek) وأسماك (Minekop, Eşkine)

تتكون هذه العائلة من 12 نوعا، وتعيش في المناطق الضحلة من المياه الدافئة والاستوائية.

تتميز أسماك القاروص بأحجامها الكبيرة، أجزائها السفلية فضية وجوانبها بيضاء وزعانفها صفراء.

(Minekop) نوع آخر من هذه العائلة، ويعرف باسم (kötek) في البحر الأسود، تعيش صغاره في مناطق تدفق المياه، بينما يفضل البالغون القيعان الصخرية بالقرب من الشاطئ.

(Eşkine)، هو نوع يظهر في قاع صخري بالقرب من الساحل في جميع البحار المحيطة بالبلاد.

ألد فترة لتناول سمك القاروص هي أشهر الشتاء وبداية الربيع.



سمك القاروص (Levrek) وأسماك: (Minekop, Eşkine)

سمك Barbunya

يُعثر عليه في بحر إيجه والبحر الأبيض المتوسط، بالقرب من سواحل البحار الدافئة والمعتدلة.

ويسكن في الغالب القيعان الرملية والموحلة للسواحل والأماكن الصخرية، وله عدة أنواع مختلفة.

أذ فترة لتناوله ما بين يوليو/تموز إلى أكتوبر/تشرين الأول.



سمك (Barbunya)

سمك Tekir

تشبه إلى حد كبير سمك Barbunya ، ويتواجد في جميع البحار المحيطة بتركيا.

يمكن تناوله في معظم فصول السنة، لكن الوقت المفضل هو ما بين يوليو/تموز إلى أكتوبر/تشرين الأول.

رأسه الصغير والزعانف الظهرية ذات اللون الأصفر والأسود والشعر الطويل تحت الذقن هي السمات التي تميزه عن Barbunya.



سمك (Tekir)

سمك البوري (kefal)

يتواجد في كل البحار المحيطة بالبلاد، ويفضل تناوله طيلة السنة فيما عدا فصل الصيف، ويحب العيش في المياه القذرة والعكرة.



سمك البوري (kefal)

السّمك البياض (Mezgit)

يعتبر من الأسماك الموسمية، ويعيش في جميع بحار البلاد خاصة في منطقة البحر الأسود، ويبيض في جميع أوقات السنة باستثناء فصل الصيف.



السّمك البياض (Mezgit)

سمك الدنيس (Çipura)

يسافر سمك الدنيس في قطعان صغيرة، وهو سمكة بحر إيجة الشهيرة، وقد بدأ إنتاجه في المزارع في السنوات الأخيرة، يتواجد بشكل أكبر في بحر إيجة والبحر المتوسط.

لأسماك الدنيس جسم بياضوي الشكل مسطح، وبطنها أبيض، وظهرها رمادي غامق، وخديها ورديتان، ومن أنواعها الأخرى في تركيا ما يطلق عليها (Lidaki isparoz).



سمك الدنيس (Çipura)

سمك Karagöz

يعد من أقرباء سمك الدنيس، وله قشور بيضاوية الشكل، ومسطحة وفضية اللون.

له عدة أصناف ويعيش في مناطق صخرية ومحرومة حيث يتوافر بلح البحر في الصيف.

يمكن أن يؤكل في أي موسم، خاصة الفترة من مايو/أيار إلى يوليو/تموز، فيكون فيها أكثر دهنية ولذة.



سمك (Karagöz)

سمك (Dil Balığı)

يجري صيده بكثرة في بحر إيجه والبحر الأبيض المتوسط وهو أحد الأسماك المحلية في تركيا.

الفترة بين نوفمبر/ تشرين الثاني وفبراير/ شباط هي الألد لتناوله، لكن يمكن أيضا تناوله في أي موسم.



سمك (Dil Balığı)

سمك هامسي (Hamsi)

يشكل سمك الهامسي ما يقرب من ثلثي إجمالي صيد الأسماك في تركيا، وهو يشبه سمك السردين كثيرا.

يتحرك في قطعان كبيرة، ويستهلك عادة في الشتاء، ويستخدم في إنتاج زيت وطحين السمك، وشهرته واسعة لدى الشعب التركي.



سمك هامسي (Hamsi)

سمك السردين (Sardalya)



سمك السردين (Sardalya)

يتشابه مع سمك الهامسي، وهو تماما مثله يتحرك في قطعان كبيرة.
ونظرا لأن السردين مناسب للتعليب، فقد أصبح اسمه مرتبطا بالأطعمة المعلبة.
الفترة الأكثر لذة لتناوله، هي بين يوليو/تموز وأكتوبر/تشرين الأول، يطلق على
أصغر أنواع السردين بابالينا. (papalina)

سمك Uskumru

يتميز بأنه سمك رحال، إذ يقضي أشهر الصيف في البحر الأسود، ثم يتوجه إلى
بحر مرمرة في سبتمبر/أيلول وأكتوبر/تشرين الأول.
ويضع بيضه هناك، ثم يعود إلى البحر الأسود بين مارس/آذار ويونيو/حزيران.
الفترة الزمنية بين سبتمبر/أيلول ويناير/كانون الثاني هي الفترة الأذ لتناوله.



سمك Uskumru

سمك Adabeyi و İskorpit

بينما يعيش Adabeyi بشكل عام في بحر إيجه، يمكن العثور على سمك İskorpit في جميع بحار تركيا.

يُعرف سمك İskorpit بأنه يمتلك أشواكا ظهرية سامة، لذلك يجري صيده بحذر.



سمك İskorpit

أنواع أسماك أخرى في تركيا مستهلكة بكثرة

سمك Kolyos



سمك Trança, Sinarit



سمك إstavrit



سمك Kalkan



<https://evrak.co/post/339>/الأسماك-في-تركيا-أنواعها-وإجماعا

تركيا تحقق 140 مليون دولار عائدات من نباتات الزينة في 2023



القرنفل أكثر ورده يتم تصديرها (الأناضول)

حققت تركيا من صادرات نباتات الزينة ومنتجاتها عائدات بمبلغ 140 مليون دولار العام 2023. وتتميز تركيا بتنوع غطائها النباتي الذي يضم 3500 نوع من النباتات المتوطنة، وتواصل تصديرها على مدار أشهر العام. ووصلت نباتات الزينة ومنتجاتها خلال 2023 إلى أسواق 73 دولة، في مقدمتها بلدان الاتحاد الأوروبي، بحسب إسماعيل يلماز، رئيس اتحاد مصدري نباتات الزينة ومنتجاتها في تركيا. وفي تصريح للأناضول، أوضح يلماز أن الأزمة الاقتصادية العالمية أثرت سلبا على عائدات صادرات القطاع. وأضاف أن عائدات صادرات تركيا من القطاع خلال 2023 بلغت 140 مليون دولار. ولفت إلى أن هولندا تصدرت قائمة الدول المستوردة لنباتات الزينة من تركيا، تليها بريطانيا ثم ألمانيا ورومانيا وبلغاريا. وأشار يلماز إلى أن زهرة القرنفل هي الأكثر تصديرا من بين نباتات الزينة.

وكالة الأناضول للأنباء

صادرات الحمضيات التركية 15 بالمئة خلال أول 8 شهور من 2021، مقارنة
بالبفترة ذاتها من 2020.



ترك برس

حققت الصادرات التركية من التين المجفف، عائدات بقيمة 263 مليون دولار خلال

عام 2021.



حققت الصادرات التركية من التين المجفف، عائدات بقيمة 263 مليون دولار

خلال عام 2021.

وبحسب معلومات نقلتها وكالة الأناضول عن اتحاد مصدري منطقة إيجة،

الخميس، فإن صادرات تركيا من التين المجفف خلال العام الماضي، ارتفعت 11

بالمئة مقارنة بـ 2020.

وأوضحت المعطيات أن الصادرات التركية من التين المجفف حققت عائدات

بقيمة 236 مليون دولار خلال 2020.

وبلغت كمية صادرات التين المجفف خلال العام الماضي 71 ألفا و719 طنا،

مقارنة بـ68 ألفا و222 طنا في 2020.

وجاءت ألمانيا في مقدمة البلدان المستوردة بقيمة 37 مليون دولار، تلتها فرنسا بـ

36 مليوناً، والولايات المتحدة ثالثاً بـ35 مليوناً.

ترك برس

تركيا تحقق أرقاما قياسية في إنتاج الفحم خلال السنوات الخمس الأخيرة



حققت تركيا، أرقاما قياسية في إنتاج الفحم الحجري وذلك خلال السنوات الخمس الأخيرة.

وكشف وزير الطاقة والموارد الطبيعية التركي فاتح دونماز، في بيان، الإثنين، حجم إنتاج الفحم الحجري في تركيا، ومقدار مساهمته في الاقتصاد التركي.

وأوضح دونماز أنه "في السنوات الخمس الماضية، تم استخراج 456.5 مليون طن من الفحم الحجري في تركيا".

وأضاف دونماز أن "الفحم ساهم بشكل ضخم في الاقتصاد التركي، حيث تم إنتاج 89 مليون طن من الفحم في 2020، وتحقيق عائدات بقيمة 7 مليارات ليرة تركية".

وأشار إلى أنه "جنبًا إلى جنب مع القطاعات الفرعية، وفرنا فرص عمل لـ 120 ألف شخص يعملون في القطاع".

ولفت إلى أنه "يعمل في القطاع بشكل مباشر أكثر من 36 ألف عامل"، مبيّنًا أن "موارد الطاقة في تركيا، لا تزال شريان حياة الاقتصاد فيها".

وتعتمد تركيا على جزء من إنتاجها الفحم المحلي في إنتاج الطاقة الكهربائية، في حين تبلغ قيمة الاحتياطي المكتشف من الفحم أكثر من 200 مليار دولار.

وتسعى تركيا إلى تخفيف الاعتماد على مصادر الطاقة التقليدية (النفط والغاز والفحم)، والتحول نحو الطاقة المتجددة لتلبية الاحتياجات المحلية، ويساعدها في ذلك موقعها وطبيعة البلاد الغنية بالمياه وامتلاكها البنية التحتية القوية.

البيض يعود على تركيا بالملايين.. ونصف صادراته تذهب إلى العراق



حققت صادرات البيض التركي إلى الأسواق العربية منذ مطلع العام الجاري نحو 45 مليون دولار، منها 23 مليون دولار إلى السوق العراقي.

وقال رئيس مجلس إدارة الغرفة التجارية والصناعية في ولاية أفيون قره حصار، حسني سرتاسر، إنه جرى توجيه صادرات البيض التركي إلى أسواق عربية أخرى عقب التضييق على صادرات من قبل الحكومة العراقية.

وأضاف أن صادرات الولاية من البيض للكويت بلغت 15 مليون دولار، و3 ملايين دولار إلى سوريا، و4 ملايين دولار إلى قطر والإمارات والبحرين وعمان.

وذكر سرتاسر، أن السوق العراقية كانت أكبر سوق لمنتجات البيض في تركيا، مشيراً إلى أن الصادرات بلغت 71 مليون دولار في عام 2017، و77 مليون دولار في 2018.

ولفت إلى أن صادرات تركيا من البيض خلال العام الحالي بلغت 45 مليون دولار، منها 23 مليون دولار للسوق العراقية.

وأكد أن منتجي البيض يعملون على تلبية احتياجات الدول المستوردة للبيض من تركيا، معربا عن أمله في أن يكون العام المقبل أفضل للمنتجين.

المصدر: "ترك برس"

وصلت إيرادات عائدات تصدير المشمش المجفف في ولاية ملاطية الواقعة إلى ما (يفوق 231 مليون دولار أمريكي خلال الأشهر الـ11 الأولى من العام الجاري (2019).



وصلت إيرادات عائدات تصدير المشمش المجفف في ولاية ملاطية الواقعة جنوب شرق تركيا إلى ما يفوق 231 مليون دولار أمريكي خلال الأشهر الـ11 الأولى (من العام الجاري (2019).

وتُعرف ولاية ملاطية التركية بإنتاجها لفاكهة المشمش لتستحق لقب عاصمة المشمش، وقد زاد منتوجها هذا العام بواقع 5 آلاف طن خلال الأشهر الأحد عشر الأولى من العام الجاري مقارنة بالفترة ذاتها من العام المنصرم

من جهته، أوضح رمضان أوزجان رئيس بورصة التجارة في ولاية ملاطية التركية في تصريح له، أن حجم صادرات الولاية من المشمش المجفف من يناير/ كانون الثاني إلى نوفمبر/ تشرين الثاني 2019، بلغ 89 ألف طن.

ويذكر أن تركيا تمتلك نحو 17 مليون شجرة مشمش، في حين تمتلك ولاية ملاطية لوحدها 8 ملايين شجرة، وتعد زراعة المشمش مصدر الرزق الأول لأكثر من 50 ألف عائلة في ولاية ملاطية ليغطي إنتاجها 85٪ من الاستهلاك العالمي. ويصدر لأكثر من 112 دولة.

ترك برس



يستخدم السمن في تركيا بإعداد العديد من الأطباق مثل الحلويات والمعجنات والوجبات المختلفة

يعد السمن في تركيا منتجاً غذائياً لا غنى عنه في كل منزل، ولهذا يتساءل الكثيرون عن أسعاره وأنواعه وكيفية اختيار علامة تجارية أو شركات تتمتع بموثوقية كبيرة للشراء منها واستهلاكه، علماً أن هناك العديد من الأنواع والعلامات المتخصصة في صناعة أفضل الأنواع التي تتمتع بجودة عالية ونظافة ممتازة.

والسمن هو نوع من الدهون الحيوانية أو النباتية يتكون من مادة دهنية صلبة أو شبه صلبة تستخدم في الطهي وإعداد الطعام وصناعة مستحضرات التجميل والأدوية ويتم استخلاصه من الزيوت أو الحيوانات مثل الأبقار والأغنام والماعز.

يستخدم السمن في تركيا بإعداد العديد من الأطباق مثل الحلويات والمعجنات والوجبات المختلفة تركية كانت أو عربية ويمكن استخدامه كبديل للزبدة في

العديد من الوصفات، والزبدة يتم استخلاصها من الحليب أو القشدة وتحتوي على نسبة أعلى من الدهون.

ويحتوي السمن على نسبة عالية من السعرات الحرارية ومعلقة واحدة منه يساوي قرابة 120 سعرة حرارية وتحتوي ملعقة كبيرة من السمن النباتي على حوالي 100 سعرة حرارية.



سمن بيزيم Bizim Margarin أحد أبرز أنواع السمن في تركيا

فوائد وأضرار السمن في تركيا وأبرز أنواعه

من أبرز فوائد السمن الصحية توفيره الطاقة للجسم بسبب السعرات الحرارية التي يوفرها وامتصاص الفيتامينات القابلة للذوبان في الدهون مثل فيتامين A و D و E.

لكن الإكثار منه يؤدي إلى خطر الإصابة بأمراض القلب والسكتة الدماغية وينبغي التأكد من صلاحيته وحالته وبأنه خالي من التلف ونوع الذي يناسب ذوقك واحتياجاتك الصحية.

وهناك العديد من الأسماء الشهيرة التي تعرض في الماركت التركي لأنواع مختلفة ومتنوعة من السمن في تركيا من أبرزها:

1. سمن بيزيم bizim Margarin

يتكون سمن بيزيم bizim Margarin من زيت نباتي وحليب مبستر وينصح بتخزينه في مكان بارد وجاف ويمكن استهلاكه خلال 10 أيام شرط وضعه في الثلاجة ويباع في مختلف المتاجر التركية الشهيرة ويمكن شراؤه عن طريق تطبيقات الإنترنت.

2. سمن فيتا Vita Margarin

هذا السمن من أشهر أنواع السمن النباتي اللامائي في تركيا يتم إنتاجه بالطرق الطبيعية تماماً ودون معالجة كيميائية من زيوت نباتية 100% وهو منتج لا غنى عنه للوجبات المختلفة.

3. سمن ألبا Alba Margarin

هو السمن متعدد الأغراض ويستخدم للبسكويت الحلو والمالح والكعك وعجين الخميرة أي يفيد للمعجنات عموماً ويتوفر في مختلف أنواع الماركت التركية.

4. سمنة سانا Sana Margarin

سمنة سانا سمن نباتي تم إطلاقه لأول مرة من شركة يونيليفر Unilever البريطانية وتباع ضمن العديد من المتاجر في مختلف الولايات التركية وعبر الإنترنت.

5. سمنة بيجل Becel Margarin

سمنة بيجل تشتهر بين الأتراك بالزبدة أكثر من السمنة وتعد من السمن النباتي الذي يتضمن كميات عالية من فيتامين E ومصدر للأوميغا 3 .

6. سمنة تاريش Tariş Margarin

سمنة تاريش من أبرز أنواع السمن في تركيا من نوع العشبي اللامائي وهي ليست زبدة لكن يتم تحضيرها من الحليب المبستر وفق ظروف صحية وإنتاجها دون أن تمسها الأيدي وتتم معالجتها مع مراعاة صحة الإنسان .



من

أشهر أنواع السمن النباتي اللامائي في تركيا وهناك أنواع أخرى من السمن في تركيا مثل:

سمنة فيرا Vera Margarin

سمنة نيفا Niva Margarin

سمنة تراكيياغ Trakyağ Margarin

سمنة أوركيذا Orkide Margarin

سمنة هالك Halk Margarin

سمنة صباح Sabah Margarin

سمنة لونا Luna Margarin

سمنة بريما Birma Margarin



يعد

السمن في تركيا منتجاً غذائياً لا غنى عنه في كل منزل

متوسط أسعار السمن في تركيا 2024

تختلف أسعار السمن من وقت لآخر ومن مكان لآخر حسب معايير عديدة ومختلفة وأسعارها حسب موقع [جيمري التركي](#):

سمن فيتا النباتي 1 كيلو غرام في ماركت الميغروس Vita 1kg Bitkisel Susuz Yağ Teneke سعره 60 ليرة تركية.

سمن فيتا النباتي Vita 18 kg Bitkisel Susuz Margarin عبوة كبيرة 18 كيلو بسعر 1486 ليرة تركية أي الكيلو الواحد يعود بسعر 82,61 ليرة تركية من تطبيق هبسي بوردا.

سمن فيتا النباتي 5 كغ بسعر 468 ليرة ويرجع الكيلو الواحد بنحو 93,60 ليرة تركية يمكن شراؤه من تطبيق ترانديول.

سمنة إيفيت 18 كغ Evet 18 kg Margarin يباع بسعر 1138 ليرة تركية
ويمكن شراؤه أون لاین من ترانديول أو هبسي بوردا.

سمنة سانا 500 غرام Sana Ekmeküstü 500 gr Kase Margarin بسعر 45
ليرة تركية وتباع في ماركت الميغروس ويمكن شراؤها عبر التطبيق الخاص
بميغروس.

سمنة بيزيم 250 غرام Bizim Kase 250 gr Margarin وتباع بسعر 17 ليرة
تركية من ماركت A101.

سمنة بيزيم النباتية 4,55 كغ Bizim Kase 4550GR Margarin وتباع بسعر
390 ليرة تركية.

سمنة أوركيدة 250 غرام Orkide Vegan 250 gr Margarin بسعر 77 ليرة
تركية.

الشوكولاتة في تركيا.. حجم الإنتاج والصادرات



من داخل أحد مصانع الشوكولاتة في تركيا بولاية تيكيرداغ

نما قطاع صناعة الشوكولاتة في تركيا خلال السنوات الماضية حتى تصدر مراتب متقدمة في منافسة عدد من دول العالم.

تقدر قيمة سوق الشوكولاتة في [تركيا](#) بـ 3.5 مليار دولار، بما في ذلك الإنتاج والواردات، ومن المرجح أن تستمر هذه القيمة في الارتفاع.

الحلويات في تركيا

وفقا لـ "[Euromonitor](#)" ، فقد ارتفعت قيمة السوق بنسبة 14.3% بحلول عام 2021، كما تستحوذ تركيا على جزء كبير من سوق الحلويات في أوروبا الشرقية بحصة تبلغ 11.5%.

تشير التقديرات إلى أن 42 مليون شخص يستهلكون منتجات الحلويات بانتظام في تركيا كل عام؛ وهذا يتوافق مع أكثر من 53% من سكان تركيا البالغ عددهم أكثر من 80 مليون نسمة.

ويبلغ إجمالي الاستهلاك في جميع مجموعات المنتجات، بما في ذلك السكر والشوكولاتة ومنتجات المخابز، حوالي 4.6 كجم سنويا للفرد الواحد.



تستحوذ تركيا على جزء كبير من سوق الحلويات في أوروبا الشرقية ومن المثير للاهتمام أن النساء في تركيا يستهلكن السكر أكثر من الرجال، إذ يوجد فرق بنسبة 6% بين الرجال والنساء عندما يتعلق الأمر بالحلوى. ويعتبر الإنتاج المحلي في وضع قوي جدا، إذ تبلغ المنتجات الشعبية السنوية من الحلويات ما يقرب من نصف مليون طن.



النساء في تركيا يستهلكن السكر أكثر من الرجال

ومن بين منتجات الحلويات، تعتبر الشوكولاتة أكثر الأنواع إنتاجا في تركيا. وفقا لأرقام عام 2019، أنتج قطاع صناعة الشوكولاتة في تركيا 237 ألف طن من الشوكولاتة من العديد من الأنواع المختلفة على مدار العام. فيما وصل إنتاج السكريات، إلى 240 ألف طن سنويا، وهي كميات كبيرة جدا. تنمو صناعة الشوكولاتة في تركيا يوما بعد يوم وهي في طريقها لأن تصبح خطا تجاريا عملاقا.

صناعة الشوكولاتة في تركيا

تنقسم صناعة الشوكولاتة في تركيا إلى 4 قطاعات مختلفة: الألواح، والأقراص، وقضبان الويفر، وشوكولاتة الهدايا. تمتلك أقراص الشوكولاتة الحصة الأكبر في القطاعات الأربعة بنسبة 33 %، تليها ألواح الشوكولاتة بنسبة 32 % والويفر بنسبة 25 %، فيما لا تزال الحصة السوقية لشوكولاتة الهدايا عند 10 %.



تنقسم صناعة الشوكولاتة في تركيا إلى 4 قطاعات مختلفة

الشوكولاتة في تركيا وحجم الإنتاج العالم



يُنتج ما يقرب من 400 ألف طن من الشوكولاتة ومشتقاتها سنويا في تركيا

بشكل عام، يعتبر سوق الشوكولاتة بحجم استهلاك يقارب 6 ملايين طن وحجم مبيعات 54 مليار دولار؛ أحد أكبر أسواق المواد الغذائية في العالم.

يبلغ إنتاج الكاكو، وهو المادة الخام للشوكولاتة، حوالي 2.5 مليون طن في العالم ويبلغ إجمالي إنتاج منتجات السكر والشوكولاتة حوالي 11.2 مليون طن.

في حين أن جزءا كبيرا من الإنتاج العالمي يجري تنفيذه بواسطة شركات متعددة الجنسيات أو شركات عملاقة في البلدان المتقدمة، فإن ما يقرب من 45% من إجمالي الإنتاج العالمي تحققه 9 شركات فقط في جميع أنحاء العالم.

ويُنتج ما يقرب من 400 ألف طن من الشوكولاتة ومشتقاتها سنويا في تركيا، على الرغم من إنتاج 11.2 مليون طن منها في العالم.

وفقا لبيانات التجارة الخارجية لعام 2020، ارتفعت صادرات أغذية الشوكولاتة بنسبة 1.3% مقارنة بعام 2019.



تعتبر البلدان العربية من أكثر الدول التي تستحسن الشوكولاتة التركية

وزادت صادرات الكاكاو الغذائية الأخرى بنسبة 15 %، بينما انخفضت صادرات الشوكولاتة بنسبة 18.6 %.

ووفقا لبيانات اتحاد مصدري بحر إيجه 2020، نجح مصدر الشوكولاتة والحلويات التركية في تصدير مليار و276 مليون دولار عام 2020 في ظل وباء كورونا.

وحقق قطاع الحلويات صادرات بـ 644 مليون دولار وقطاع منتجات حلويات الشوكولاتة 633 مليون دولار.

ويفضل المستهلكون الأتراك في الغالب شوكولاتة الحليب بنسبة 33 %، ثم يتبعها شوكولاتة الحليب الفستق بنسبة 21 %، والبندق بنسبة 16 %، والكراميل بنسبة 15 %، والشوكولاتة الداكنة بنسبة 12% والشوكولاتة البيضاء بنسبة 2%.

صادرات الشوكولاتة التركية

وفقاً لآخر الأرقام المتوفرة لعام 2017، استوردت الدول العربية ما مجموعه 109 مليون دولار، من أصل 182.6 مليار دولار من الصادرات التركية من الشوكولاتة.

وبذلك تعتبر البلدان العربية من أكثر الدول التي تستحسن بضائع قطاع الشوكولاتة في تركيا.

وقد احتل العراق المرتبة الأولى من حجم واردات الشوكولاتة التركية بـ 35.3 مليون دولار، وتلتها السعودية بـ 17.1 مليون دولار.

ثم الإمارات بـ 14.7 مليون دولار، واليمن بـ 6.5 مليون دولار، والجزائر 5.6 مليون، وليبيا بـ 4.8 مليون دولار.

وفقا لبيانات التجارة الخارجية التركية عام 2021، فقد أخرجت البلاد صادرات بلغت قيمتها 757.6 مليون دولار من الشوكولاتة والكاكاو.

وبلغ حجم الصادرات من أطعمة مصنوعة من الشوكولاتة 266.9 مليون دولار،
و211.8 من الشوكولاتة الخام، فيما بلغت صادرات الكاكو وبقية المنتجات
196.1 مليون دولار.

<https://evrak.co/post/418>/الشوكولاتة-في-تركيا-حجم-الإننا

صادرات قرامان المشهورة بالشوكولاتة تصل 149 دولة



وصلت صادرات ولاية قرامان التركية (جنوب) إلى 149 دولة حول العالم منذ مطلع العام الجاري وحتى نهاية أغسطس/ آب الماضي.

وحققت صادرات قرامان التي تشتهر بصناعة الشوكولاتة والبسكويت وأنواع مختلفة من الكيك، 164 مليون دولار خلال الفترة المذكورة.

وتضم مدينة قرامان نحو 469 شركة متخصصة في صناعة مختلف أنواع البسكويت، والكيك، والشوكولاتة، بالإضافة إلى إنتاج العديد من المواد الغذائية.

وفي حديثه لوكالة الأناضول، الأربعاء، قال رئيس المنطقة الصناعية في قرامان مصطفى جوكهان ألكان، إن إنتاج البسكويت في الولاية بدأ في ستينيات القرن الماضي.

وأوضح أن صادرات الولاية سجلت عائدات بقيمة 250 مليون دولار، نهاية عام 2020.

وأشار إلى أن الصادرات وصلت إلى 149 دولة حول العالم، خلال الأشهر الثمانية الأولى، من العام الجاري.

تشايكورÇaykur

تشايكور : هي شركة شاي تركية، مقرها في مدينة ريزا في تركيا وهي الراعي الرسمي لنادي تشايكور ريزه سبور لكرة القدم. تنتج الشركة أنواع الشاي الأسود والأخضر والمثلج والعضوي.

معلومات عامة

تاريخ التأسيس : 1983

الدولة : تركيا

المقر الرئيسي : ريزه

المنتجات : شاي

8 من أفضل ماركات المياه المعدنية في تركيا



تستهلك المياه المعدنية في تركيا مع وجبات الطعام والقهوة كما تشرب لوحدها أيضا

تعد المياه المعدنية في تركيا من المشروبات التي تستهلك بكثرة، خاصة في السنوات الأخيرة، بالتوازي مع التغيير في نمط الحياة.

ويمكننا أن نستهلك المياه المعدنية مع وجبات الطعام والقهوة، ويمكن أيضا شربها لوحدها متى ما أردنا ذلك.



المياه المعدنية في تركيا Maden Suyu تحتوي على الكثير من العناصر المفيدة للجسم

ما هي المياه المعدنية وكيف تتشكل؟

بفضل الحماية الفيزيائية والجيولوجية للمياه الجوفية، تبدأ عملية تكوين المياه المعدنية.

ويمكننا القول إن المياه التي يتم الحصول عليها من المياه الجوفية عن طريق حفر بئر أو الملاء من مصدرها الأساسي من باطن الأرض تسمى المياه المعدنية، وهي تحتوي على أملاح معدنية وغازات وعناصر أخرى.

ومع ذلك، فإن المياه المعدنية لها خصائص مختلفة مقارنة بالمياه الأخرى. وحقيقة أنها تحتوي على معادن وعناصر أثرية بكميات ونسب خاصة في لحظة الحصول عليها من المصدر وهذا ما يجعلها مختلفة.

وتتمتع المياه المعدنية بخصائص مختلفة وذلك لأنها تنبثق من أعماق طبقات الأرض، ولأنها تحمل الخصائص الجيولوجية للمكان الذي نشأت فيه.

وفي الوقت نفسه، تصل إلى الأرض بفضل ضغط غاز ثاني أكسيد الكربون الناتج عن الانصهار ما يثري محتواها من خلال أخذ المعادن من الطبقات التي تمر بها أثناء وصولها إلى الأرض. نتيجة لذلك، تعد المياه المعدنية غنية جدا بالمعادن.

ويعد من المهم تنظيم كثافة الصوديوم والبوتاسيوم والمغنيسيوم والكالسيوم والفوسفات، وذلك لأن هذه المعادن حيوية للجسم، ولا ينبغي إنكار تأثيرها في التفاعلات الكيميائية الحيوية للكائن الحي.



يفضل البعض شرب المياه المعدنية أحيانا مع الليمون

ما هي أفضل ماركات المياه المعدنية؟

يمكننا القول إن هناك علامات تجارية كثيرة للمياه المعدنية في تركيا، مثل ساري كيز Sarıkız، وكيزيلاي Kızılay، وبيبازاري Beypazarı، وأولداغ Uludağ، وأوشار Avşar، وفريشا Freşa، وداملا Damla، وكولا Kula، وسيرما Sirma، وأوزكيناك Özkaynak.

وعلى الرغم من أنه قد يبدو من الصعب الاختيار من بين العديد من العلامات التجارية، إلا أننا يجب أن نذكر أنه لا يوجد فرق كبير بين منتجات المياه المعدنية في تركيا، ويمكنك شراء المنتج الذي يعجبك طعمه أو الذي تعتقد أنه أكثر ملاءمة لميزانيتك.

وتعد المياه المعدنية في تركيا؛ أحد أنسب المنتجات للمستهلكين، لأن أسعارها منخفضة. بالإضافة إلى ذلك، لها مزايا إذ تشعرك بالانتعاش ومريحة ومفيدة للمعدة.

كما يمكن أن تتناول الزجاجات الصغيرة في أي حالة وأي مكان.



هناك العديد من ماركات المياه المعدنية في تركيا Maden Suyu

أفضل ماركات المياه المعدنية في تركيا

1. أولوداغ Uludağ

تتميز المياه المعدنية "ألوداغ" بمحتواها العالي من البيكربونات والسلفات والفلوريد والكلوريد والبوتاسيوم والمغنيسيوم والحديد، وتبلغ قيمة المعادن الكلية فيها 1843 ملغ/ل.



المياه المعدنية التركية أولوداغ Uludağ

2. كيزيلجا هامام Kızılcahamam

تحتوي المياه المعدنية "كيزيلجا هامام" على الألمنيوم والأمونيوم والكالسيوم والبوتاسيوم والمغنيسيوم والحديد والكربونات، وتحتوي على نسبة صوديوم 356.76 ملغ/ل، وتسوّق كمياه معدنية طبيعية.

3. ساريكيز Sarıkız

تنتج المياه المعدنية "ساريكيز" في منطقة مانيسا، وتحتوي على الفلوريد والبيكربونات والكلوريد والسلفات والكالسيوم والمغنيسيوم والبوتاسيوم، وفيها نسبة صوديوم 56.26 ملغ/ل.

وتتميز هذه المياه بأنها طبيعية وغنية بالمعادن، وتحتوي على المغنيسيوم والبيكربونات، وتتوفر في العديد من الأماكن.

4. كولا Kula

تنتج المياه المعدنية "كولا" في منطقة مانيسا أيضا، وتحتوي على الفلوريد والبيكربونات والسلفات والكالسيوم والبوتاسيوم والمغنيسيوم، وتحتوي على نسبة صوديوم 476.9 ملغ/ل.

وتتميز هذه المياه بأنها طبيعية وغنية بالمعادن، وتتوفر في العديد من البقالات والأسواق كمياه معدنية غنية بالمعادن.



المياه المعدنية التركية كولا Kula

5. كيزيلاي Kızılay

تنتج المياه المعدنية "كيزيلاي" في منطقة أفيون قره حصار، وتعد من بين أكثر منتجات المياه المعدنية المفضلة في تركيا.

وهي مياه معدنية طبيعية بامتياز، وتسوّق على أنها غنية بالمعادن والبيكربونات والصوديوم، وتروج لها في العديد من الأماكن.

6. أكميننا Akmina

تعد "أكميننا" من بين أكثر المياه المعدنية تفضيلاً في تركيا بالسنوات الأخيرة. وتحتوي على نسبة صوديوم 22.2 ملغ/ل، وإجمالي قيمة معدنية 3920.2 ملغ/ل.

ويمكننا القول إن نسبة الصوديوم فيها أقل من غيرها من منتجات المياه المعدنية.



المياه المعدنية التركية كيزيلاي Kizilay

7. بيبازاري Beypazari

تنتج المياه المعدنية "بيبازاري" في أنقرة، وتحتوي على الأمونيوم والكالسيوم والألومنيوم والبوتاسيوم والحديد والمغنيسيوم.

وتحتوي هذه المياه على نسبة صوديوم 265.2 ملغ/ل، ولكن قيمة المعادن الإجمالية فيها تبلغ 2767.50 ملغ/ل، مما يدل على أنها غنية بالمعادن.

وتتوفر هذه المياه في العديد من الأسواق بتصنيف "مياه معدنية طبيعية".

8. داملا Damla- Minera

تنتج المياه المعدنية "داملا-مينيرا" في مدينة بورصة، وتحتوي على الفلوريد والبيكربونات والكلوريدات والسلفات والكالسيوم والمغنيسيوم والحديد والبوتاسيوم.

وتعد هذه المياه من بين أكثر المشروبات المفضلة كمياه طبيعية غنية بالمعادن.

كما تعد الماركات المتاحة من المياه المعدنية في تركيا كثيرة جداً، ويمكن اختيارها بناءً على نكهاتها وأسعارها، فمثلاً يفضل البعض مياه "أكمينا" على الرغم من عدم إعجابهم بطعمها، بسبب فوائدها للعناية بالبشرة.

وبعض المياه لم يعد يفضلها المستهلكين إذا أنه هناك تقييمات مثلا تفيد بتراجع جودة مياه "ساريكيز"، فيما تعد مياه كيزيلاي المفضلة لدى بعض الأشخاص بسبب طعمها.

وتعتبر مياه "بيبازاري" خيارًا شائعًا للكثير من الناس منذ سنوات طويلة، حيث تحظى بإعجابهم بسبب طعمها وسعرها المناسب.

ويمكن لأي شخص اختيار أي منتج من علامات المياه المعدنية في تركيا المذكورة أعلاه، وسيستفيد من العديد من فوائد استخدامها بسبب تركيبها الغنية بالمعادن.



للمياه المعدنية في تركيا العديد من الفوائد للجسم

فوائد المياه المعدنية في تركيا

ومن فوائد المياه المعدنية: تحسين عمل الأمعاء والوقاية من الإمساك،
والمساهمة في تحسين استقلاب الكربوهيدرات، وتقليل خطر تكون حصوات
الكلى والجهاز البولي.

كما تساهم المياه المعدنية في تقوية هيكل العظام بالجسم، وتحسين عملية
الهضم في الجسم، والمساهمة في الحفاظ على صحة الأسنان، والمساعدة في
التخلص من الالتهابات في الجسم.

وتعمل أيضا على تحفيز وظائف البنكرياس والمرارة، والوقاية من أزمات القلب
المفاجئة، وغيرها من مشاكل القلب، وتنظيم ضغط الدم والحموضة في المعدة،
والمساهمة في تنظيف البشرة بشكل عميق، تحسين مرونة وتألّق البشرة، وجعل
البشرة ناعمة ونضرة، وتزود الشعر بالمعادن التي يحتاجها.

وفي النهاية، يجب على كل شخص اختيار مياه شرب معدنية تناسب ذوقه
والاستفادة من فوائدها.

<https://evrak.co/post/1099/8> -من-أفضل-ماركات-المياه-المعدن

إيفيس Efes

إيفيس (بالتركية: Efes) هي شركة تركية لصناعة الجعة تأسست في سنة 1969 في مدينة إسطنبول في تركيا، احتلت هذه الشركة المرتبة السادسة عشر في عدة دول منها تركيا وروسيا وكازاخستان ومولدوفا وجورجيا وصربيا، اسمها مستمد من المدينة الأثرية القديمة أفسس والتي تقع أطلالها قرب مدينة إزمير حاليا.



معلومات عامة

الجنسية : تركية

التأسيس : 1969

النوع : شركة عامة

الشكل القانوني : شركة مساهمة عامة

المقر الرئيسي : إسطنبول ، تركيا

موقع الويب : anadoluefes.com

الشركات التابعة : Coca-Cola İçecek

الصناعة : مصنع الجعة

المنتجات : جعة ، مشروبات كحولية مخفضة ، مشروبات غازية

الموظفون : 8000 موظف

الدخل التشغيلي : 836.2 مليون دولار أمريكي

أولكر Ülker



أولكر (بالتركية: Ülker) او أولكر لصناعة البسكويت ث Ülker Bisküvi
Sanayi A.Ş هي شركة منتجات غذائية تركية تُصدر منتجاتها لنحو 110 دولة
حول العالم .

المنتجات الأساسية للشركة هي البسكويات والرقائق والشوكولاتة. في ديسمبر
2009 بلغت عائدات الشركة 1,551,549,924 ليرة تركية.

معلومات عامة

الجنسية : تركيا

التأسيس : 1944

النوع : مساهمة عامة

المقر الرئيسي : أسطنبول ، تركيا

موقع الويب : ulker.com.tr

الشركة الأم : يلدز القابضة

الصناعة : صناعات غذائية

المنتجات : البسكويت _ الحلويات _ ايس كريم

مناطق الخدمة : جميع انحاء العالم

المالك : يلدزالقابضة

المؤسس : صبري أولكر

أهم الشخصيات : مراد أولكر، أورهان أوزكور

الموظفون : 7218 موظف

البورصة : مجموعة أسواق أوتي سي (UELKY)

العائدات : 1.798 بليون ليرة تركية (2011)

الربح الصافي : 668 مليون ليرة تركية (2010)

الدخل التشغيلي : 1.154 بليون ليرة تركية

فهرس الكتاب

- 2..... تركيا في طريقها إلى الريادة العالمية في الزراعة
- 4..... أهم المواد الغذائية التي يتم استيرادها من تركيا
- 8..... المواد الغذائية التركية.. ماذا تستورد منها الدول العربية؟
- 7% من واردات أوروبا من المنتجات الزراعية العضوية من تركيا 17
- صادرات تركيا من المنتجات البحرية تتجاوز المليار دولار خلال 2020..... 21
- 3 مليارات دولار.. صادرات تركيا من الخضروات والفواكه..... 22
- تركيا الأولى عالميا في إنتاج البندق والكرز والتين والمشمش- إنفوجرافيك .. 23
- ارتفاع صادرات تركيا من "الكستناء" 17 بالمئة في 2018..... 24
- طرابزون التركية تصدر البندق إلى 67 دولة..... 26
- العسل في تركيا.. أنواعه وطرق استيراده..... 27
- الأسماك في تركيا.. أنواعها وإجمالي الإنتاج والصادرات..... 38
- تركيا تحقق 140 مليون دولار عائدات من نباتات الزينة في 2023 55
- 400 صادرات الحمضيات التركية 15 بالمئة خلال أول 8 شهور من 2021،
مقارنة بالفترة ذاتها من 2020..... 56
- تركيا تحقق أرقاما قياسية في إنتاج الفحم خلال السنوات الخمس الأخيرة .. 59
- البيض يعود على تركيا بالملايين.. ونصف صادراته تذهب إلى العراق..... 61
- 231 وصلت إيرادات عائدات تصدير المشمش المجفف في ولاية ملاطية
الواقعة إلى ما يفوق 231 مليون دولار أمريكي خلال الأشهر ال11 الأولى من
العام الجاري (2019.....)..... 63
- أنواع وأسعار السمن في تركيا 2024..... 65
- الشوكولاتة في تركيا.. حجم الإنتاج والصادرات..... 71

- 78صادرات قرمان المشهورة بالشوكولاتة تصل 149 دولة
- 808 من أفضل ماركات المياه المعدنية في تركيا
- 90إيفيس Efes
- 92أولكر Ülker