

# Gıda ve İçecek Tesislerinde Su Yönetimi

## BURKUT ile güvence altında

Endüstriyel su arıtma sistemleri konusunda 38 yıldır faaliyet gösteren Burkut Su Tekniği, gıda ve içecek sektöründe yenilikler sunmaya devam ediyor. Gıda sektörünün su konusundaki tüm ihtiyaçlarına uzun yıllardır hizmet veren Burkut, son yıllarda geliştirdiği sistemler ile su verimliliğini %90'ın üzerine çıkarmayı başardı. Burkut Su Tekniği A.Ş. Yönetim Kurulu Üyesi ve Genel Müdürü Kaya Jason Burkut'la gıda ve içecek endüstrisinde su kalitesinin önemini ve bu alanda sundukları çözümleri konuştuk.



üretim prosesini gördüm. Arıtma prosesleri dizaynı, makine ve hat tasarımı, otomasyon konusunda uzmanlaştım. Amerika, İsrail ve Kanada'da farklı arıtma teknolojileri konusunda üreticilerden eğitim aldım. Şu anda Burkut Su Tekniği A.Ş.'de Genel Müdür olarak görev yapıyorum.



Kaya Jason Burkut

### "38 YAŞINDA KURUMSAL BİR AİLE ŞİRKETİYİZ"

Deneyimli kadrosu, bilgi birikimi ve ürünleriyle 38 yıldır pek çok farklı sektördeki müşterilerinin endüstriyel çözüm ortağı olan Burkut Su Tekniği A.Ş.'yi ve ekibini tanıtarak çalışmalarınız hakkında bilgi verebilir misiniz?

Burkut 38 yaşında kurumsal bir aile kuruluşu. Uzmanlığımız sanayide her sektörden fabrikanın üretim proseslerinde ihtiyaç duydukları suyun hazırlanmasıdır. Kuyu, dere, deniz vb. kaynaklardan gelen ham sudan fabrikanın ihtiyacı olan suyu elde etmek için gerekli olan sistemi tasarlıyoruz. Sonrasında tasarlanan sistemdeki makineleri imal ediyor ve sahada kurulumunu yapıyoruz. Her türlü debide ve kimyasal özelliklerde suyun uygun sistemlerle arıtılması ve arıtılmış

suyun geri kazanılması mümkün, bizim işimiz fabrikanın ihtiyacını en verimli şekilde karşılayabilmek.

Bu amaçla şirketimizde tamamı uzman mühendislerden oluşan satış, proje tasarım, satış destek, imalat ve teknik servis birimleri bulunmaktadır. Burkut olarak sektöre girdiğimiz yıllardan bu yana yurt dışı üreticileriyle çok yakın temastayız, birçok büyük üreticinin

**B**urkut Su Tekniği A.Ş. Yönetim Kurulu Üyesi ve Genel Müdürü Kaya Jason Burkut'la beraberiz. Kaya Bey sizi biraz tanıyabilir miyiz?

Öncelikle Gıda Teknolojisi Dergisi'nde bizleri konuk ettiğiniz için çok teşekkür ederiz. Burkut olarak en yoğun çalıştığımız sektörlerden biri gıda ve içecek sektörü, o nedenle yayınlarımızı yakından takip ediyoruz. Ben Kaya Jason Burkut, 15 yılı aşkın bir süredir Burkut'ta farklı görevlerde aktif rol aldım. Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü mezunuyum ama bizler aynı zamanda Enis Burkut tarafından su mühendisleri olarak da eğitildik. Bu nedenle tüm kadromuz teknik açıdan çok kuvvetlidir. Ben de bizzat sahada yüzlerce fabrikanın

“Gıda ve içecek sektöründe su çok büyük önem taşıyor çünkü su ya en büyük ham madde ya da ürün ile temas eden bir girdi. O nedenle önceliğimiz yönetmelik ve standartlarla belirtilen kriterlerde su hazırlamak, suyun depolarda ya da tesisatta yeniden kirlenmesini önlemek.”

distribütörlüğünü yaptık. Bu nedenle her zaman kuvvetli bir ithalat – ihracat ve finans ekibimiz var.

### “GIDA VE İÇECEK FABRİKALARINDA SU ÖNEMLİ ÇÜNKÜ...”

**Firma olarak uzmanlık alanınızı fabrikaların su arıtmayla ilgili ihtiyaçlarının tamamına hizmet vermek olarak özetleyebiliriz. Bu bağlamda gıda ve içecek işletmelerine sunduğunuz ürünlerinizi ve çözümlerinizi anlatır mısınız?**

Gıda ve içecek sektöründe su çok büyük önem taşıyor çünkü su ya en büyük ham madde ya da ürün ile temas eden bir girdi. O nedenle önceliğimiz yönetmelik ve standartlarla belirtilen kriterlerde su hazırlamak, suyun depolarda ya da tesisatta yeniden kirlenmesini önlemek. Bu amaçla suyun partiküllerden arındırılması, ağır metal vb. istenmeyen minerallerin giderilmesi ve dezenfekte edilmesi gerekir. Gıda işletmelerinde suyu 0,02 mikrona kadar filtreleyen ve aynı anda bakteri ve virüslerden arındıran Ultrafiltrasyon tekniği kullanıyoruz. Ağır metal giderimi için bazı özel minerallerle hazırlanmış medya filtreler, arsenik bor vb. mineraller içinse ters ozmos tekniği kullanıyoruz. Ancak gıda işletmelerinde suyun istenilen özelliklere getirilmesi kadar bu şekilde korunması da çok önemlidir. Bunun için de özel çözümlerimiz var.

**Gıda ve içecek tesislerinin üretim prosesinde kullanılan suyun üretilen gıdanın kalitesini doğrudan etkilediğini belirtiyorsunuz. Bunu biraz açar mısınız, su neden önem taşıyor? Proses suyunda bulunması gereken özellikler nelerdir?**

Bu konuda işletmeleri iki gruba ayırmak lazım: Ürünün çoğu su olan gazlı içecekler, meyve suyu, bira ve içinde az miktarda su bulunan gıdalar veya yıkama amacıyla su kullanılan tesisler. İlk grupta tabii ki suyun kalitesi son derece önemlidir, çünkü ürünün çoğu sudur. Sudaki herhangi istenmeyen değişim direkt olarak ürünü etkiler. O nedenle bu tip tesislerde yüksek kaliteli ekipmanlar ile güvenli tasarımlar yaparız. Su analizini sürekli takip eder ve ona göre sistemi optimize ederiz. İkinci grupta suyun özelliklerinin yönetmeliklere uyması şarttır fakat suyun özellikleri birinci gruptaki su kadar kritik değildir.

### “BİRÇOK ARITMA TEKNOLOJİSİNİN GELİŞMESİNE ÖNCÜLÜK ETTİK”

**Gıda sanayiye yönelik kısa bir süre önce pazara sunduğunuz veya önümüzdeki süreçte sunmayı planladığınız ürünleriniz var mı, varsa bunlar hakkında bilgi verebilir misiniz?**

Burkut, Türkiye’de birçok arıtma teknolojisinin gelişmesine öncülük etti. Ters Ozmos, EDI, ultrafiltrasyon, diskli filtre gibi teknolojileri ilk kez Türkiye’ye getirdik ve sanayiye kazandırdık ancak son yıllarda dünyada bizim sektörümüzde kayda değer bir teknoloji icat edilmedi. Buna karşın doğal kaynakların tükenmeye başlaması algıyı değiştirmeye sebep oldu. Artık suyun ve enerjinin daha verimli



kullanılması, suyun geri kazanılması amacıyla birçok yeniliğe imza atıyoruz. Tasarladığımız sistemlerde su verimliliğini %90’ın üzerine çıkarmayı başardık. Son yıllarda proses suyu hazırlanma projeleri kadar atık suyun geri kazanılması için de proje üretiyor, sistemler kuruyoruz.

### “GIDA VE İÇECEK SANAYİNDE ÇALIŞMADIĞIMIZ FİRMA NEREDEYSE YOK”

**Türkiye’de gıda ve içecek sanayinde ürünlerinizi tercih eden ve iş birliği içinde olduğunuz bazı firmalardan söz edebilir misiniz?**

Öncelikle bize güvenen ve uzun yıllardır bizden hizmet alan işletmelere çok teşekkür ederiz. Çalıştığımız firmalar prosesleriyle ilgili kritik bilgileri bizlerle paylaşır, bu nedenle bizler özel izinler almadıkça firma ismi paylaşmamayı tercih ederiz. Ancak şunu söyleyebiliriz ki Burkut sektörün en eski firmalarından biri. Bu nedenle aslında çalışmadığımız firma artık neredeyse yok. Türkiye’de gazlı ve gazsız içecek üreticileri, meyve suları, biralar; şekerli ürünler, glikoz/ fruktoz fabrikaları, süt ürünleri işletmeleri, yaş ve donmuş gıda kuruluşları, tavuk ve yumurta işletmelerinde ürünlerimiz kullanılmaktadır.

### “Su geri kazanımında farkındalık oluşturmak istiyoruz”

Burkut olarak öncelikle hedeflerinin 38 yıldır başarıyla sürdürdükleri işlerin büyüyerek devamını sağlamak olduğunu belirten Kaya Jason Burkut, “Ayrıca teknik anlamda sanayiye kazandırmak istediğimiz bazı çözümler

var. Uzun vadede su arıtma sektörünün daha çevreci ve sürdürülebilir hale gelmesi için yatırımcıları bilinçlendirme ve su geri kazanımı konusunda farkındalık uyandırma çalışmalarımız hızlanacak diyebilirim” diye konuşuyor.

