

Sayın Mine Şenocaklı

Gazetenizde son üç gündür yayınlamış olduğunuz röportaj ile ilgili olarak konusunda uzman olan bir kişi olarak duyduğum üzüntüyü belirtmek isterim.

Türk halkı hayvansal protein tüketimi açısından zaten yetersiz beslenen bir toplumdur. Halkın en ucuz hayvansal protein temin etme olanağı tavuk eti ve yumurta tüketimiyle mümkündür. Hal böyle iken bir onkolog'un hiç konusu olmayan bir sahada yanlış bilgi ve değerlendirmelerle halka korku salması ve onları çok değerli hayvansal proteinleri tüketmeleri konusunda yersiz kaygılara sevkedecek görüşlerini sütunlarınızda yayınlamanız maalesef pek doğru olmamıştır.

Yapmış olduğunuz röportajda Dr. Yavuz Dizdar'ın yanlışlar ve safsatalar içeren bilgilerinde gerçeklerin ortaya konması açısından aşağıdaki görüşlerimi sizle paylaşmak istiyorum. Bu konulardaki doğru bilgilere sütunlarınızda yer vererek halkın yanlış anlamalardan dolayı duymuş olduğu kaygıların giderilmesine yardımcı olmanızı diler saygılar sunarım.

Prof. Dr. Erol Şengör  
Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Veteriner Fakültesi  
Zootečni Anabilim Dalı Öğretim Üyesi  
0532-615 70 70  
erolsengor@gmail.com

Gazetenizde son üç gündür

Vatan Gazetesinde 04. 04. 2012 tarihinde yayımlanan İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Onkoloji Enstitüsü öğretim üyesi Dr. Yavuz Dizdar ile yaptığınız röportajın manşeti "**Sağlıklı diye yediğiniz tavuklar tavuk değil**" şeklinde atılmış.

Bu manşeti muhtemelen gazetecilik mesleğinin bir kuralı olan "**dikkat çekicilik**" özelliği nedeniyle atmış olmalısınız. Ben size "**bu yediklerimiz tavuk değil de nedir?**" diye sorsam ne cevap verirdiniz?. Ben sizin yerinize vereyim cevabı. Bu gün için Türkiye'de yediğimiz tavuğun Avrupa Birliği'nde, Amerika'da, Japonya'da, Uzak Doğu'da ve Arap dünyasında yenen tavuklardan hiçbir farkı yoktur. Genetik yapıları aynı, yetiştirme teknolojileri eşdeğer, beslenme süreleri aynı, bir kilo canlı ağırlık için yemeleri gereken yem miktarı aynı ve besleyicilik değerleri de aynı olan bu kanatlı hayvanlara dünyanın her yerinde kendi dillerinde **tavuk** denir.

Röportajınızın içinde bahsedilen fakat kabul etmediğim ve açıklanması gereken diğer bazı konular hakkındaki görüşlerim aşağıdadır;

**1. Daha yumurtadan çıkar çıkmaz civcive antibiyotik veriliyor. Kemikleri gelişmesin sadece et yapsın diye...**

Et tavuklarında en öncelikli olarak aranan özellik onların karkasları üzerinde mümkün olduğunca daha fazla et biriktirebilmeleridir. Karkas üzerinde biriken etin miktarı artınca dolayısıyla tavukların ağırlığı da artacaktır. Tavukların kemik gelişmesinin zayıf olması onların karkasları üzerinde fazla et biriktirmesini de önler. Bu durum et tavukçuluğunda hiç istenmeyen bir husustur. Et tavuğu genetikçilerinin en önem verdikleri konu, hayvanların karkasları üzerinde fazla et birikebilmesi için

sağlam bir iskelet yapısının et birikimine paralel bir şekilde gelişmesidir. Bundan dolayı “kemikleri gelişmesin sadece et yapsın” diye bir kavram kesinlikle geçerli değildir.

Sayın konuşmacının bilmediği diğer bir husus ta civcivler kuluçkadan çıkar çıkmaz verilenin antibiyotik değil aşı olduğudur. Antibiyotiklerin hastalık yokken kullanılmayacağını bir doktorun çok iyi biliyor olması gerekir.

## **2. Tavuklar tarladaki patatesler gibi hiç kıpırdamadan yetiştiriliyor. Biraksanız bile kıpırdamıyorlar.**

Et tavukları yetiştirilirken her bir m<sup>2</sup> başına 35 kg canlı ağırlık olabilecek şekilde kümeslere yerleştirilirler. Bu bir AB ve hayvan refahı standardıdır. Yani tavuklar 2 kg olduklarında kesilecek şekilde plan yapılmış ise başlangıçta o kümese bir m<sup>2</sup>'ye 18 hayvan yerleştirilir. Eğer başlangıçta 2,5 kg canlı ağırlıkta kesilecek şekilde plan yapılmış ise o kümese bir m<sup>2</sup>'ye 14 hayvan yerleştirilir. Et tavukları iri hayvanlar oldukları için doğal olarak yumurtacı tavuklar kadar hareketli, atletik yapılı hayvanlar değildir. Fakat kümes içinde rahatça hareket edebilecek durumdadırlar. Kesim zamanı geldiğinde, yani hayvanlar en ağır oldukları çağda kesimhaneye sevk etmek için toplama işlemi geceleri yapılır ve toplama sırasında kümes içinde soluk mavi ışıklar yakılır. Bu ışıkta hayvanlar çevrelerini göremezler ve hareket etmezler. Bu sayede hayvanlar toplama ekiplerinden kaçamazlar ve ekip de hayvanları rahatça toplayabilir. Bu metot tüm dünyada bir örnek olarak uygulanan metottur. Şayet bahsedildiği şekilde hayvanlar kümes içinde hiç kıpırdamadan duruyor olsalardı, toplama sırasında kaçmasınlar diye mavi ışıklar yakılarak toplama yapılmasına gerek kalmazdı.

## **3. Elinize aldığınızda kemikleri kırılıyor. Bu inanılmaz bir vicdansızlık.**

Et tavukları ele alındığı zaman kemiklerinin kırılıyor olması diye bir şey mantıklı değildir. Bu doğru olsaydı piyasadan satın aldığınız tavukların kemikleri hep kırık olurdu. Eğer ara sıra kemik kırılması oluyorsa bu tamamen toplama sırasında toplama ekipleri tarafından hayvanlara hoyrat muamele ediliyor olmasındandır. İnsan faktörü sadece tavukçuluk işlerinde değil, her türlü uygulamada söz konusu olabilir ancak genelleme yapılamaz. Bu uygulama tüm dünyada aynı şekilde yapılmaktadır.

## **4. Tavuklarda büyütme amaçlı antibiyotik kullanılıyor. Adamlar yumurtadan çıkar çıkmaz civcivlere antibiyotik vermeye başlıyorlar.**

Tavuklarda büyütme amaçlı olarak antibiyotik kullanılması söz konusu değildir. Avrupa Birliği uyum süreci gereği 2006 yılından itibaren hastalık durumları dışında antibiyotik kullanılması yasaktır. Bu konu Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın kontrolü altındadır. Bakanlık periyodik olarak numuneler alarak onlarda antibiyotik, hormon ve diğer kimyasal maddelerin analizlerini yapmakta ve bunları raporlamaktadır. Değil civcivlere yumurtadan çıkar çıkmaz antibiyotik vermek, erişkin hayvanlara bile antibiyotik yapılacağı zaman antibiyogram testleri yapılarak kullanılacak antibiyotik tespit edilmekte ve hayvanların kesim zamanından önce kullanılan ilacın vücuttan atılması için ilaç özelliğine göre değişmek üzere 1 hafta ile 10 gün kadar bir süre beklenmektedir.

## **5. 1.7 kilo yemle 1 kilo tavuk elde ediyorlar. Böyle bir dönüşüm, böyle bir veri var mı dünyada?**

Et ve yumurta tavukları çok yoğun genetik seleksiyonlarla uzun nesiller boyunca seçilen hatların birleştirilmeleri suretiyle elde edilmektedir. Bu genetik seleksiyonlar ile çok kısa sürede en yüksek

gelişme özelliklerine sahip olan hatlar tespit edilmektedir. Bu teknoloji dünyada bir elin beş parmağından daha az sayıda çok uluslu kuruluşun elinde bulunmakta ve bu gün dünyada yetiştirilmekte olan tüm ticari etçi ve yumurtacı tavuklar bu sürülerden elde edilmektedir. Türkiye’de kullanılan etçi ve yumurtacı tavuk ırkları da tüm dünyanın kullandığı nesillerin aynısıdır. Erken gelişme, tamamen yoğun genetik seleksiyonlarla ulaşılan üstün performansın bir sonucudur.

En ileri bilgisayar formülleri ile yüksek kaliteli hammaddeler kullanılarak yapılan yüksek kaliteli yemlerle beslemek suretiyle bu gün için 1,7 kg yemle 1 kg canlı ağırlık sağlamak mümkün olabilmektedir. Bu teknoloji AB dahil tüm dünyanın kullandığı teknolojidir.

**6. Buzağılara etleri pembe olsun diye demir verilmiyor. Kırmızı et diye yediğin hayvanın eti niye pembe olsun ki? Efendim böylesinin Avrupa’da 100 Euro’ya kadar ederi varmış. Hayvanlar demir eksikliğinden ahırın paslanmış metal aksamalarını yalıyormuş.**

Böyle bir uygulama geçmiş yıllarda sütçü sığır ırklarının erkeklerinin demirsiz özel besleme kabinlerinde özel besleme rejimleriyle beslenmeleri suretiyle Avrupa ülkelerinde uygulanıyordu. Bu suretle üretilen körpe dana etleri gerçekten çok açık renkli oluyor ve yüksek fiyattan satılabiliyordu. Bu şekilde üretilen açık pembe renkli etlere “**Veal**” adı verilmekteydi. Bu usulde yapılan üretim, insani açıdan ve hayvan refahı kaygıları nedeniyle Avrupa’da 2007 yılı Ocak ayında yasaklanmıştır. Veal üretimi AB’de sütçü sığır ırklarının erkek buzağılarında yine de yapılmakta fakat demirsiz özel besleme kabinlerinin kullanılması yasaklanmıştır. Bunun yerine normal besleme suretiyle üretilen körpe dana etlerine bu gün için yine “veal” adı verilmekte olup bunun eskiden yapılan “veal” üretimiyle hiçbir benzerliği kalmamıştır. Böyle bir üretim Türkiye’de ise hiçbir zaman için yapılmamıştır.

**7. Günde iki-üç defa yumurtlatabilmek için tavuğa mutlaka bir şey yapmak zorundasınız. Çünkü bu kadar yumurtlama hayvanın doğasının dışında bir şey.**

Bir tavuktan günde 2-3 yumurta alınması gibi bir olay tavukların normal fizyolojik özelliklerine uymamaktadır. Bir yumurtanın oluşabilmesi için 24-26 saat arasında bir süre gerekmektedir. Bundan dolayı yumurta verimi yüksek tavuk ırklarında hergün için bir yumurta alınabilir ancak yumurtlama zamanı hassas şekilde takip edilirse 10 gün içinde 10 yumurta değil de 8 – 9 yumurta alınabildiği görülecektir. Hiçbir horman, hiçbir ilaç yumurtlamak için gerekli olan süreyi (24-26 saat) kısaltamaz. Yukarıda söylenen ifade kesinlikle doğru değildir.

Saygılarımla

Prof. Dr. Erol Şengör  
Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Veteriner Fakültesi  
Zootečni Anabilim Dalı Öğretim Üyesi  
0532-615 70 70  
erolsengor@gmail.com