



**MERKEZ OFİS**  
Folkart Towers Business Center  
Adalet Mah. Manas Bulvarı No:47  
Kat: 33 D: 3309 Bayraklı - İzmir / Türkiye  
T. +90 232 486 83 83  
F. +90 232 486 85 58

**AİR ALAŞEHİR**  
Kurtuluş Mah. Bakılcı Yolu  
41 sok. No:34/1  
Alaşehir - Manisa / Türkiye  
T. +90 236 654 41 21  
F. +90 236 654 41 20

**AG PÜR**  
Anadolu Cad. No : 23  
Sahane İş Merkezi B Blok Zemin Kat  
Bayraklı - İzmir / Türkiye  
T. +90 232 486 83 83  
F. +90 232 486 85 58

**İSTANBUL OFİS**  
Şerifali Mah. Turgut Özal Bulvarı No:149  
Ümraniye - İstanbul / Türkiye  
T. +90 549 386 69 09

f t B in /invenura

www.invenura.com



ARICILIK  
SEKTÖRÜNDEKİ  
SORUNLAR  
VE ÇÖZÜMLERİ

DOĞRU ANALİZİN  
FAYDALARI



BAŞARIMIZI  
KUTLADIK

invenura  
www.invenura.com



### Değerli paydaşlarımız, iş ortaklarımız ve çok kıymetli çalışanlarımız,

2011 yılında, 'Sağlıklı bir gelecek için çalışıyoruz' sloganıyla çıktığımız yolda, vizyonumuzu ve hayallerimizi gerçekleştirmek için yoğun bir çaba sarf ettik. Bu süreçte bizler, evrensel kalite ve standartlarda ürün ve hizmetler sunmayı; paydaşlarımız için değer yaratmayı markamızın varoluş nedeni olarak benimsedik. Çalışanlarımızla, tedarikçilerimizle ve tüm paydaşlarımızla çok özel ve çok büyük bir aile haline geldik. Sonuç olarak bugün, Invenura olarak çalışan sayımız, hizmet kapasitemiz ve müşteri portföyümüz ile, Türkiye'nin en büyük Gıda Analiz & Denetim Grubuyuz.

Öncelikle, bu başarının mimarı olan sizlere gönülden teşekkür ederim.

Şubat ve Mart ayları Invenura açısından son derece hareketli ve keyifli geçti. Yenilenen markamızın iletişim faaliyetlerini başarıyla hayata geçirdiğimiz iki aydı.

Öncelikle, İstanbul'da gerçekleştirdiğimiz lansmanda basın, paydaşlarımıza ve çalışanlarımıza, konseptimizi, misyonumuzu ve hedeflerimizi anlatma fırsatı bulduk. Lansman kapsamında, verdiğimiz analiz ve denetim hizmetleriyle iş ortaklarımızın pazaradaki itibarlarının korunması; halkımızın daha sağlıklı, daha kaliteli gıda ürünleriyle beslenmesi ve kaliteli üretim ile ihracatın artırılması konularını katılımcılarla paylaştık.

18 Mart Cumartesi günü, İzmir'de gerçekleştirdiğimiz basın toplantımızda ise tarım sektörünün duayen basın mensuplarını ağırladık. Yoğun katılımın olduğu toplantıda basın mensuplarına ülkemizdeki gıda güvenliği sorunları ve çözümleriyle ilgili bilgi verdik; basın mensuplarının sorularını cevapladık.

Değerli dostlar,

Tüm bu keyifli haberlerin dışında, gündemimizi en çok meşgul eden konu, Avrupa Birliği'nin salımlı güvesi ile mücadelede kullanılan Klorpirifos - Etil aktif maddesinin kalıntı limitini 0,5 mg/kg'dan, 0,01 mg/kg'a düşürdüğünü açıklamasıydı. 10 Ağustos 2016'da yürürlüğe girecek olan yasa, gerekli tedbirler alınmadığı takdirde çekirdeksiz kuru üzüm üreticilerine ciddi sıkıntılar yaşatabilir. Doğrudan ve dolaylı olarak 200 bin kişi olumsuz olarak etkilenebileceği bir kriz söz konusu. Yılda 260 bin ton ihracat ederek, Türkiye ekonomisine yılda 500 milyon dolar katkı sağlayan bir sektörün acil bir çözüme ihtiyacı var.

Bu ayki bültenimizin ana konusunu, bu krizin nedenleri, çapı, derinliği ve Invenura ekibinin geliştirdiği entegre çözüm modeli oluşturuyor.

Keyifle okumanız dileğiyle,

Burak Karapınar  
CEO

## BAL ve TÜRKİYE



Tüm bölgelerimizin ekolojik olarak flora ve zengin bitki çeşitliliğine sahip olmasından dolayı, ülkemizde yılın her mevsiminde arıcılık faaliyeti gerçekleşiyor. Ağırıklı olarak Ege, Karadeniz ve Akdeniz Bölgesi yayılmış üretimine rağmen arıcılığın ülkemizde yeterince verimli olduğunu söyleyemeyiz. Türkiye, 95 bin ton bal üretimi ve 6 milyon koloni varlığıyla, bal üretimi bakımından dünyada 4'üncü sırada yer alan önemli bal üreticilerinden biri. Fakat, kovan başı bal tüketiminin ortalama 23 kg. olduğu dünyada, Türkiye ortalama 16 kg. ile dünya ortalamasının altında. Bu değer Çin'de 46 kg.

### ÇİN DÜNYA LİDERİ

Dünyada ortalama yılda 1,8 milyon ton bal üretiliyor. Dünyadaki bal üretiminin %26' sına sahip olan Çin birinci sırada. Dünyanın en büyük ikinci koloni büyüklüğüne sahip olmamıza rağmen bal ihracatçısı ülkeler içinde 12. Sırada yer alıyoruz. Arjantin ürettiği balın %94'ünü, Çin % 49'unu ihracat ederken Türkiye sadece %7'sini ihracat ediyor. Bu veriler göz önüne alındığında, mevcut potansiyelimizin çok azından faydalanabiliyoruz.

### Çözüm sektörün iç dinamiklerinde

Bir çok tarımsal üründen olduğu gibi balda da yüksek üretim potansiyelimize rağmen ihracat rakamlarımız üretimin çok düşük bir kısmına karşılık geliyor.

Bal kalitesinin artırılması, taklit/ tağşiş problemlerinin çözülmesi ve devlet desteğiyle yürütülecek pazarlama faaliyetleri ile Türkiye'de üretilen balın dünya pazarında rağbet görmesi mümkün.

Burada üretici, paketleyici, ihracatçı, laboratuvar ve ilgili devlet kurumlarının entegre bir şekilde projeler üretmesi ve bu projelerin dünyaya tanıtılması, aktarılması Türkiye'de balın kaderini değiştirerek, ülkemize ciddi katma değer yaratır.

Levent Eilbol  
Invenura İzmir Laboratuvar Müdürü



## BAL ve ŞİFA

Bal, neredeyse insanlık tarihi kadar eski en tatlı şifa kaynağıdır. Antioksidanlar, mineraller ve vitaminler bakımından zengin olan balın; öksürükten cilt bakımına pek çok konuda yararlı olduğu biliniyor.



Şifa kaynağı olarak anılan bal, tüketiciler tarafından çok rağbet görmesinden dolayı maddi anlamda çok değerli bir ürün. Son dönemlerde bazı kötü niyetli insanlar, para kazanma hırsıyla hayata geçirdikleri ticari faaliyetler sonucunda sahte ya da katkılı bal üretimini ciddi bir şekilde artırdı. Üretilen bu ballar pazarda ciddi miktarda risk oluşturmaya başladı.

Bu da bali, günümüzde tüketicilerin satın alırken en çok irdeledikleri gıdalardan biri haline getirdi.

Bu konuyla ilgili devletin yaptığı denetimler taklit/ tağşiş azalrsa da maalesef tam olarak bitmedi. Tüketiciler olarak bizlere düşen görevleri satın aldığımız balın etiketini dikkatli bir şekilde incelemek; balın türünü ve menşeiğini bilmek; şüphelendiğimiz durumlarda, doğal arı balı belgesini satın aldığımız firmadan talep etmek olarak sıralayabiliriz.

TV, internet reklamları vb. yollarla kontrolsüz bir şekilde yapılan bal alışverişi ilk başta ekonomik olarak gözükse de, hem ürünün kalitesiz oluşu açısından ödenen ücret karşılıksız olacak hem de yaratabileceği potansiyel risklerle tüketiciyi sağlık sorunlarıyla karşı karşıya bırakacaktır.

Her gıda alımında olduğu gibi bal alırken de tüketiciler olarak bizler kontrollü ve kayıt altında olan, ambalajlı ürünlerin alınma yönelmelidir.

Etiket bilgilerini kontrol ettiğimiz, menşeiğini sorgulayabildiğimiz ve talep ettiğimizde bize açıklıkla balın doğal arı balı olduğunu kanıtlayabilen firmalardan alacağımız ballar bize ve ailemize gerçek bir şifa kaynağı olacaktır.

Merit Demircioğlu  
Invenura Satış ve İş Geliştirme Direktörü



## BAL ve TAĞŞIŞ

Milattan önce 8inci yüzyıl mağara yazılarında buluntularına rastlanan bal, Antik Mısırlıların inancına göre mumyalamada kullanılması amacıyla kendilerine tanrının bir armağanı ve yiyeceklerde tattandırıcı olarak kullandıkları lezzetli bir gıdaydı. Sonrasında Antik Yunanlılar tarafından tedavi amacı ile de kullanılabilen önemli bir gıda maddesi olduğu anlaşılmış, nesiller boyu aktarılarak insanlığın pek çok derdine çare olmuştur.

### Dünyada her yıl yaklaşık 1 milyon ton bal üretiliyor

Ülkemiz ise zengin bir flora ağına sahip olması, uygun mevsimsel koşulları barındırması, muhtelif makilikleri ve çam ormanlarına sahip olması nedeniyle arıcılık faaliyetler için gerekli doğal kaynaklar yönünden son derece şanslı. Bu faktörler sonucunda, arı kovani sayısı bakımından, Çin'in arkasından dünyada 2inci sırada gelen Türkiye, 100 bin ton bal üretimi kapasitesi ile 4üncü sırada yer alıyor. Hem geleneksel bir gıda olarak mutfakların vazgeçilmez hem de önemli bir ihracat kalemi olması dolayısıyla bal, ülkemiz için tartışmasız çok değerli bir ürün.



### Tağışış sorunu balda da kendisini gösteriyor

Son dönemlerde üst üste şahit olduğumuz olumsuz olaylar sonucunda bal ve tağıış birbirinden bağımsız düşünölemeyen konular haline geldi. Televizyon ve radyo gibi geniş kitlelere ulaşabilen yayın organlarında piyasa fiyatından çok ucuza satılan ürünler, tüketicilerde hangi balı almalyım sorusunun yanında baldaki tağıış tespiti edilecek yöntem arayışlarına yöneltti. Bu arayışlar sonucunda zaman zaman gazete ve televizyon haberlerinde de rastladığımız kalem saplama, mendile damlatma veya yakma gibi klasik usul bal kalite analizleri türemiş olsa da hiçbirinin bilimsel bir karşılığı yok. Bu yöntemler çözüm bulmak amacının tam tersine tüketicinin kafasını daha çok karıştırıyor; kandırılmasına hizmet ediyor.

Bal konusunda yaygın olarak görülen iki farklı tağıış yöntemi bulunmaktadır. Bunlardan ilki aroma yapıcılar yardımıyla bala has tat ve kokunun oluşturulduğu şurupların bal olarak piyasaya sürülmesi. İkincisi, arıyı korumak veya üretim verimini arttırmak gibi amaçlarla bilinçli olarak yanlış yöntemler kullanılarak üretimin gerçekleştirilmesi. Bir diğr sorunda, bazı bal üreticilerinin, hatalı üretim tekniklerini kullanarak, kendi üretip tükettiği balın dahi hileli bal sınıfına girdiğini bilmemesi.

### Çözüm analiz biliminde

Bir balın gerçek ve hilesiz olduğunu tespit edebilmek için balın fizikokimyasal karakteristiğinin belirlenip, uluslararası çerçevede belirlenen kriterlere göre değerlendirilmesi gerekiyor.



Bu özelliklerden en önemlileri balda bulunan şekerlerin miktarı ve birbirine göre oranlamaları, içeriğindeki aminoasit ve enzim miktarı, asitliği, elektriksel iletkenliği ve baldan elde edilen protein ile balın kendisinin karbon izotoplarının birbirine oranı. Bu analizlerin tamamı gerçekleştirilmeden bir bal için gerçek ya da hileli demek yanlış olur. Yani sıra, antibiyotik, naftalin ve pestisit gibi kalıntılar ile birlikte paketlenme ve depolama esnasında ısı işlemi nedeniyle oluşan HMF bileşeninin analiz edilmesi de şart.

**Eğr sonuçlar dünya standartlarında ise, o balı gönül rahatlığıyla tüketebilirsiniz.**

Levent Elbol  
İnvenra İzmir Laboratuvar Müdürü



## TARIM İLAÇLARI ve ARILAR

Anılar, küçük canlılar ancak dünya tarımı üzerindeki etkileri çok büyük... Çünkü anılar taşıdıkları polenlerle yaklaşık 130 bin bitkinin, yani yeryüzündeki bitkilerin üçte birinin döllenmesini sağlıyorlar.

Ürünlerini zararlılardan korumak isteyen çiftçilerin kullandıkları tarım ilaçları ise arılara zarar veriyor. Anıların nüfusunun azalması küresel gıda üretimi ve doğal yaşam için büyük tehdit içeriyor.

### Tehdit ile endişelerin ciddiye alındığı yerlerden biri de Avrupa Birliği

2013 yılında Avrupa Birliği, tarım ilaçları konusunda çok önemli bir karara imza attı. Avrupa Birliği, kaygı uyandıran arı popülasyonundaki azalmayı önleyebilmek için bal anırlarının ölümlüyle ilişkilendirilen tarım ilaçlarının geçici olarak yasaklanmasını onayladı.

Almanya ve İsviçre'nin yanı sıra, Avusturya, İngiltere, Çek Cumhuriyeti, Macaristan, Litvanya, Portekiz, Romanya ve Slovakya da yasağa karşı çıktı.

Avrupa'yı adeta ikiye bölen gösteriler ve tartışmalar sonunda birlik içinde yasak için nitelikli çoğunluk sağlanamadı. Son noktayı da Avrupa Komisyonu koydu. 15 üyenin evet oyunun yanında yer alarak neonicotinoidlere iki yıl süreyle yasak getirdi.

Komisyonun önergesi 2013 yılının ilk aylarında yayınlanan bazı bilimsel raporlara dayanıyor. Raporlara göre, Avrupa Gıda Güvenliği Kurulu da neonicotinoidlerin bal anırları açısından "yüksek akut risk" taşıdığını belirtiyor. Geniş kapsamlı yapılan bilimsel araştırmalar, neonicotinoidlerin düşük dozda kullanıldıklarında bile anırlara nörolojik ve fizyolojik zarar verdiğini, beslenme düzenlerini ve bağıışıklık sistemlerini etkilediğini gösteriyor.

### ABD yaklaşan tehditin farkında

ABD Tarım Bakanlığı, son bir yılda bal arısı popülasyonunda yüzde 40 azalma yaşandığını açıkladı. Yaz dönemindeki bal arısı ölümleri, ilk kez kış mevsimini geride bıraktı.

ABD'li yetkililer bal arısı sayısındaki azalışın endişe verici boyuta ulaştığını belirtti. Binlerce arı yetiştiricisi Nisan ayında sona eren 12 aylık dönemde kolonilerindeki anırların en az yüzde 42,1'inin yok olduğunu açıkladı. ABD Tarım Bakanlığı'nın ekonominin zarar görmemesi için kabul ettiği en yüksek ölüm oranı ise %18,7.

Tarım Bakanlığı adına açıklama yapan Jeff Patis, yazın yaşanan yüksek orandaki ölümlerin fazlasıyla endişe verici olduğunu belirtti. Pettis, 2013-2014 döneminde yaşanan ölüm oranının yüzde 34,2 olduğunu not düşerek, son iki yılda kış mevsiminde yaşanan ölümlerin de sırasıyla % 27,4 ve 23,1 olduğunu belirtti.

Polen sezonunda arı yetiştiricilerin çiftçilere kiraladığı arı kolonileri, ABD'de tüketilen gıdanın dörtte birinin yetiştirilmesi sağlıyor. Yetkililer, anırların azalması nedeniyle yaklaşık 15 milyar dolarlık zarar yaşanabileceği uyarısında bulundu.

Anı nüfusunun tek tehdit eden böcek ilaçları değil elbette. Asalak bir parazit türü, küresel ısınma, bazı istasyonlarından yayılan radyasyon ve çevre kirliliği de anırların yok olmasında rol oynuyor.

Birleşmiş Milletler'ce hazırlanan rapora göre, anırların yok oluşu bu hızla devam ederse 10 yıl içinde bir çok bölgede bal arısı kalmayabilir.

Ufak bir hatırlatma yapmakta yarar var. Ülkemizde Neonicotinoid grubu pestisitler, hiçbir kısıtlama olmaksızın kullanılabilir.

Murat Türkmenoğlu  
BKÜ Ruhsatlandırma Genel Müdürü

## DIYABET HASTALARI İÇİN GIDA GÜVENLİĞİ

Gıda Güvenliğinin diyabet hastaları için yaşamsal önemi bulunuyor. Bu nedenle, ABD Gıda Güvenliği ve Kontrol Bölümü ile Sağlık Bakanlığı ve İnsan Hizmetleri Gıda ve İlaç İdaresi, ortak çalışarak bir kitapçık hazırladı.

Gıda kaynaklı hastalıklardaki riski azaltmak için uygulanabilecek adımlardan oluşan bu rehber aşağıdaki maddelerden oluşuyor.

- Gıda Güvenliği ve Önemi
  - Gıda Kaynaklı Hastalıklarda Rol Oynayan Ana Patojenler
- Evde Hazırlanan Yiyeceklerde Gıdaların Seçimi
  - Genel Gıdalarda Düşük Risk Seçenekleri
- Gıdaları Saklama ve Hazırlamada Dikkat Edilmesi Gerekenler
  - Soğuk Hava Deposu Tablosu
- Daha İyi Alışveriş İçin Bilinmesi Gerekenler
  - Gıdaların Taşınmasında Bilinmesi Gerekenler
- Gıda Kaynaklı Hastalıkların Tespiti İçin Ana Semptomlar
  - Gıda Kaynaklı Hastalıklardaki Aksiyon Planı

### ABD'deki Gıda Kaynaklı Hastalıklar

Hastalık yapıcı bakteri, virüs, parazit gibi etmenler gıdayı kontamine ettiğinde, gıda kaynaklı hastalıklara sebep olur. Bakteri, virüs ya da parazitler için genellikle "patojen" olarak tanımlanıyor. Gıda kaynaklı hastalıklar sık sık gıda zehirlenmesi olarak da adlandırılıyor.

ABD'deki gıda tedarik zinciri dünyadaki en güvenli rotalardan biri olmasına rağmen yine de insanlar için enfeksiyon kaynağı olabiliyor.

Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezinin verilerine göre ABD'de yılda 48 milyon kişi gıda kaynaklı hastalığa yakalanıyor. 128 bin kişi hastanede tedavi görüyor, 3 bin kişi ise enfeksiyon nedeniyle hayatını kaybediyor. Bu kişiler ağırlıklı olarak çocuklar, yaşlılar ya da bağıışıklık sistemi zayıf olan insanlar olup sağlıklı insanlar gibi enfeksiyon ile savaşamayanlardan oluşuyor.

Gıda kaynaklı hastalıklar ciddi riskler taşıyor ve hatta ölümcül olabiliyor. Bu nedenle, gıda güvenliği konularında insanların bilgilendirilmesi, kontamine olmuş gıdalardan bulaşabilecek risk etmenlerinin belirlenmesi ve elimine edilmesi gerekir.

### Diyabet Hastaları İçin Gıda Güvenliği

ABD'de kronik diyabet hastalığı oranı çok yüksek. Diyabet birçok organı etkileyerek sistemin düzgün çalışmasına neden olur, böylece enfeksiyona karşı vücudu daha hassas hale getirir. Eğer bağıışıklık sisteminiz düzgün çalışıyorsa, enfeksiyona neden olan zararlı bakteriler ve diğr patojenlerle savaşmaya daha hazır olursunuz. Diyabet ise bağıışıklık sistemini etkiler, zararlı bakteri ve patojenleri tanıyamamasına neden olur. Vücudun yabancı patojen işgaline karşı tepki vermesinde meydana gelen gecikme nedeniyle diyabet hastaları enfeksiyona karşı büyük risk içindedir. Sağlıklı bir sistemde, sindirim kanalı düzgün çalıştığından, gıda ve içeceklerin sindirimi normal bir şekilde gerçekleşiyor. Diyabet ise mide asidi oluşturan hücrelere ve sindirim kanalından bağıışıklara kadar uzanan yoldaki sinirleri zarar veriyor. Bu hasar sonucu tüketilen gıda ve içecekler midede daha uzun süre kalıyor ve içerisinde zararlı bakteri ve patojenlerin üremesi için gerekli ortam oluşuyor. Ek olarak vücudu temizleme görevi gören böbreklerde meydana gelen fonksiyon bozuklukları, vücuda alınan bakteri, toksin ve patojenlerin daha uzun süre vücutta kalmasına neden oluyor. Diyabet hastası, diyabet nedeniyle gelişen enfeksiyon, bakteri ve patojen kaynaklı hastalıklara daha duyarlıdır. Sağlıklı bir insanın kolaylıkla atlatılabileceği hastalıkların, diyabet hastalarında daha uzun sürmesi, zorlu tedavi süreçleri gerektiriyor.



## GIDA KAYNAKLI HASTALIKLARA SEBEP OLAN ANA PATOJENLER

### Campylobacter

İlgili Gıdalar: İşlenmemiş ve kirliliği su, pastörize olmayan ham süt, çiğ yada az pişmiş et, tavuk ve kabuklu deniz ürünleri.

### Clostridium perfringens

İlgili Gıdalar : Oda sıcaklığında uzun süre dışarıda bırakılmış et, et ürünleri, tavuk ürünleri ve soslar.

### Listeria monocytogenes

Buzdolabı sıcaklığında yavaş da olsa üreme olur.

İlgili Gıdalar : Düzgün ısıtılmamış sosliler, fermente edilmiş ya da kurutulmuş sosis ve benzeri et ve tavuk ürünleri, pastörize edilmemiş (ham) süt ve süt ürünleri, füme balık ve salatalar, tavuk ve deniz ürünleri salataları, ham sebzeler.

### Escherichia coli O157:H7

İnsanlarda ciddi hastalıklara neden olan E.coli türlerinden biridir.

İlgili Gıdalar : İyi pişmemiş sığır eti, kıyma, pastörize edilmemiş süt ve meyve suyu, kontamine olmuş meyve, sebze, su, kişiden kişiye geçen bulaşır.

### Salmonella

İlgili Gıdalar: Ham ya da iyi pişmemiş yumurta, tavuk ve et ürünleri, pastörize edilmemiş süt ve meyve suları, peynir ve deniz mahsulleri, taze meyve ve sebze.

Yrd. Doç. Dr. Sibel DEMİRCİOĞLU  
Kalite ve Yetkilendirme Koordinatörü

## DOĞRU ANALİZİN FAYDALARI

Merak edenler için oturup, madde madde yazdık.  
Eksiğimiz var, fazlamız yok.  
İşte doğru analizin faydaları.



**Doğru**  
hammaddeden iyi koşullarda üretim yaparsınız.

**Ürününüzü**  
tanır, gücünüzü keşfedersiniz.

**Zaman,**  
para ve itibar kazanırsınız.

**Kusurlu**  
son ürün maliyetlerinizi azaltırsınız.

**Ürününüzün**  
global pazarlardaki şansını görürsünüz.

**Müşterilerinizin,**  
sizi ve ürününüzü tanımasını sağlarsınız.

**Personel,**  
hava, ortam, su gibi işletme risklerini kontrol altına alırsınız.

**Uluslararası**  
arenada rekabet gücünüzü artırır.

**İhracatta,**  
ürünün geri dönüşmesi gibi riskleri kontrol altına alırsınız.

**Marka**  
gücünüzü artırır.



## Başarımızı Kutladık, Yeni Hedeflerimize Ulaşmak İçin Enerji Depoladık

'Sağlıklı bir gelecek için çalışıyoruz' sloganıyla çıktığımız yolda, vizyonumuzu ve hayallerimizi gerçekleştirmek için yoğun bir çaba sarf ettik. Bu süreçte bizler, evrensel kalite ve standartlarda ürün ve hizmetler sunmayı; paydaşlarımız için değer yaratmayı varoluş nedenlerimiz olarak benimsedik.

Bugün, ulaştığımız noktada, İnvenura olarak, çalışan sayımız, hizmet kapasitemiz ve müşteri portföyümüz ile Türkiye'nin en büyük Gıda Analiz & Denetim Grubuyuz.

22 Nisan'da, Swiss Hotel Efes'te, yönetimimizle, çalışanlarımızla, tedarikçilerimizle ve tüm paydaşlarımızla birlikte elde ettiğimiz başarıyı kutladık.

Etkinliğimize katılan herkese çok teşekkür ederiz. Sizi aramızda görmekten çok büyük mutluluk duyduk.



Gafta

## Gafta testlerinin ilk turundan yine geçtik

Tahıl ve yem konusunda uluslararası bir dernek olan Gafta'nın (The Grain and Feed Trade Association) yılda iki kez gerçekleştirdiği yeterlilik testlerinin ilk turunun tüm parametrelerinde başarılı sonuçlar elde ettik.

"Feedstuff" (hayvan yemi) alanı analizlerindeki kalitemiz Gafta tarafından bir kez daha onaylanmış ve yetki belgemiz güncellenmiş olup "Grain" (tahıl) alanında da onay almış ve Gafta onaylı analiz laboratuvarı olarak analiz sertifikaları yayınlama yetkisine sahip olmuş durumdayız.