



YUMURTA ÜRETİCİLERİ  
MERKEZ BİRLİĞİ

# EN GÜVENİLİR ÜRETİCİ: YUMURTACI TAVUK

*Dr. Hüseyin SUNGUR*  
*Yum-Bir Genel Sekreteri*

## **YUMURTA;**

Tavuk metabolizmasının ürettiği,  
hem kendi üremesi için hem de insan  
beslenmesi için gerekli olan  
**mucize** bir üründür.

## ASIRLIK TARTIŞMA

### Yumurta mı tavuktan çıkar, tavuk mu yumurtadan?

- ✓ Yemek tarihine göre tavuktan önce yumurta vardı.
- ✓ Yumurta kümes çiftliği yaygınlaşana kadar beslenme düzeninin bir parçası değildi.
- ✓ Tavukların çiftlikte yetiştirilmeye başlanması ile birlikte beslenme düzenine girmesini sağladı.

**Brookfield:** *bugün tavuk olarak adlandırılan tür, bir yumurta içinde embriyo olarak yaşamıştır, yumurta içinde büyüyen ileride tavuk haline gelecek organizma tavukla aynı DNA'ya sahiptir.*

# Nasıl Tüketiriz?

- ✓ Doğrudan
- ✓ Yemeklerin hazırlanmasında
- ✓ Yumurtalı Ürünler olarak;
  - ✓ Kabuğundan ayrılmış tüm yumurta, yumurta sarısı, yumurta akı veya karışımlarından elde edilen, diğer gıda maddeleri ile de kombine edilebilen; tekniğine uygun şekilde üretilmiş, en az %50 oranında yumurta içeren sıvı, konsantre edilmiş, kurutulmuş, dondurulmuş, koagüle edilmiş, kristalize ve benzeri ürünleri

# Fonksiyonları

- ✓ Emülgatör etkisi nedeniyle mayonez yapımında,
- ✓ Parlaticı etkisi nedeniyle unlu mamullerin yüzeyinde,
- ✓ Bağlayıcı etkisi nedeniyle omlet ve krep yapımında,
- ✓ Kıvam arttırıcı etkisi nedeniyle terbiye yapımında,
- ✓ Yumurta sarısı lipitlerinden olan lesitin (E 322) bir gıda katkı maddesi olarak kullanılmaktadır.

## **Yumurta kalitesi**

**Dış kalite;** kabuk temizliği, yapısı ve yumurtanın şeklini ifade eder.

**İç kalite;** yumurta akının temizliği ve akışkanlığı, hava boşluğunun çapı, yumurta sarısının şekli ve dayanıklılığını ifade eder.

# Yumurtada Risk?

✓ **Katkı Kalıntı**

✓ **Salmonella**

## **İlgili Mevzuat**

- ✓ **Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği**
- ✓ **Hayvansal Ürünlerde Özel Hijyen Yönetmeliği**
- ✓ **Yem Hijyeni**
- ✓ **Yemlerin Piyasaya Sunumu ve Kullanımı**
- ✓ **Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmeliği**
- ✓ **Gıda Kodeksi Bulaşanlar Tebliği**
- ✓ **Yemlerde İstenmeyen Maddeler Tebliği**



## Güvenli Yumurta İçin Öneriler

- ✓ *Mevzuata Uygun Üretim/Tüketim*
- ✓ *Yumurtacı tavuklara özgü antibiyotiklerin kullanılması,*
- ✓ *Endikasyon dışı kullanımların engellenmesi,*
- ✓ *Antibiyotik kullanımının kayıt altına alınması,*
- ✓ *Onay verilmiş yem katkı maddelerinin kullanımı,*
- ✓ *Ambalajsız, etiketsiz, uygun koşullarda satılmayan, kirli, kırık-çatlak ve üzerinde işletme numarası olmayan yumurtaların alınıp satılmaması,*

## Son söz

- ✓ En güvenilir üretici, **yumurtacı tavuk**
- ✓ En değerli besin, **yumurta**



**TAVUK HİLE YAPMAZ!...**



# İlginiz için teşekkür ederim

**Dr. Hüseyin SUNGUR**

[hsungur@yum-bir.org](mailto:hsungur@yum-bir.org)

[www.yum-bir.org](http://www.yum-bir.org)