



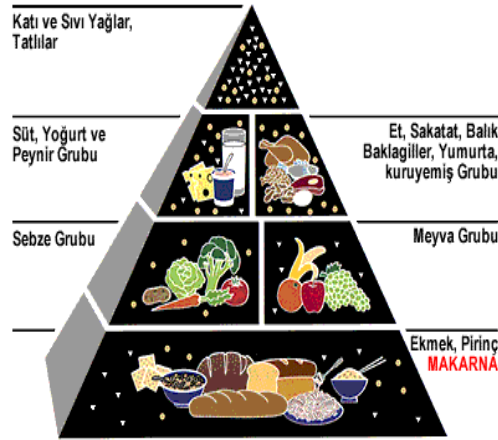
MAKARNA SANAYİ

Hakan ANAÇ, TEAE

1. Giriş

Makarna tahıl ürünleri içerisinde çok eskiden beri bilinen ve günümüzde de yaygın olarak tüketilen gıdalardan birisidir. Makarna, hammadde olarak sert makarnalık buğday olarak tabir edilen ve çeşit olarak Triticum Durum (Ülkemizde bu çeşidin kullanılması zorunludur) ve Triticum Aestivum buğdayının sert çeşitlerinden elde edilen irmiğin su ve bazı ilave maddelerle karıştırılıp uygun yöntemlerle kurutulmasıyla elde edilir.

SAĞLIKLI BESLENME PİRAMİDİ



Kaynak : <http://www.makarna.org.tr>

Tarihçesi birçok uygarlıkta antik dönemlere kadar uzanan makarnanın M.Ö. 1700'lü yıllarda Çin'de kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca, Roma ve Etrüsk uygarlıklarına ait kalıntılarda ev yapımı makarna yapmaya yarayan aletlere rastlanmıştır. Ülkemizde makarna yapımı ise, bir sanayi kolu olarak 1922 yılında girmesinden önce erişte adıyla tamamıyla ev yapımı olarak üretilmekte idi (Anonim, 2002a). Gıda sanayinin buğdaya dayalı en önemli mamullerinden biri olan makarna, besleyici olması, ucuzluğu, kolay bulunabilmesi, uzun süre depolanabilmesi, katkılı makarna gibi ilave besin maddeleriyle besin değerinin artırılabilmesi gibi özellikleriyle de artan nüfusun dengeli ve yeterli beslenmesinde giderek daha ön plana çıkmaktadır. Ekmeklik buğdaya göre daha koyu renkli ve protein açısından daha zengin bir buğday çeşidi olan durum buğdayından üretilen ve vitamin ve mineraller açısından oldukça zengin olan makarna A, B1, B2 vitaminleri, kalsiyum potasyum, fosfor ve demir yönünden de çok zengindir. Ayrıca sanılanın aksine kalori oranı oldukça düşük olan makarnanın şişmanlatma riski de yoktur. Bütün bu özelliklerinden dolayı beslenmede önemli bir yeri olan makarna, 1991 yılında A.B.D. Tarım Bakanlığı'nın hazırlamış olduğu bir raporda yer alan sağlıklı beslenme piramidinde de görüldüğü üzere günlük beslenmede en çok alınması gereken besinler arasında yer almaktadır. Piramitte görülen besin gruplarının piramit içerisinde şekil olarak kapladığı alan günlük beslenmede o gruptan alınması gerekli besin miktarını temsil etmektedir (Anonim, 2002a).

2. Dünyada Durum

Dünyada makarnaya olan genel talep miktarı, makarnanın daha önce sözü edilen özellikle beslenme ve fiyat avantajları, artan dünya nüfusu ve gelişmekte olan ülkelerdeki artan kişisel gelir gibi nedenlerle artmaktadır. 2001 yılı verilerine göre dünya

makarna üretimi 9,5 milyon tondur. İtalya 3 milyon ton üretimi ile en önemli üretici ülke konumundadır. İtalya'yı ABD, Brezilya, Rusya Federasyonu, Mısır ve Türkiye izlemiştir. Dünya makarna ihracatı ise 2001 yılı itibari ile 2.115.441 ton olarak gerçekleşmiştir. Makarna ihracatında İtalya yaklaşık 1,4 milyon tonluk ihracat miktarı ile ilk sırada yer almakta İtalya'yı sırası ile ABD, Belçika, Tayland ve Kanada izlemektedir. Dünya Makarna ithalatı 1.981.046 ton olarak gerçekleşmiş ve bu rakam içinde ABD ilk sırayı alırken onu sırası ile Almanya, Fransa, Birleşik Krallık ve Japonya izlemektedir (Anonim 2002b).

Dünya Makarna İhracatında Önemli Ülkeler (2001)		Dünya Makarna İthalatında Önemli Ülkeler (2001)	
Ülkeler	Miktar (Ton)	Ülkeler	Miktar (Ton)
Toplam İhracat	2.115.441	Toplam İthalat	1.981.046
İtalya	1.409.327	ABD	283.895
ABD	73.504	Almanya	252.536
Belçika	47.019	Fransa	222.958
Tayland	43.957	Birleşik Krallık	121.373
Kanada	40.789	Japonya	113,544

Kaynak : <http://www.fao.org>

3. Türkiye'de Durum

3.1. Üretim, tüketim

Yıllara Göre Makarna Sanayinde Kurulu Kapasite	KURULU KAPASİTE (Ton)
YIL	KURULU KAPASİTE (Ton)
1963	33.000
1970	100.000
1980	250.000
1993	530.000
1997	700.000
2000	900.000
2002	1.000.000
Kaynak : Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği Kayıtları	

Ülkemizde makarna üretimi daha çok orta ve küçük ölçekteki işletmelerden kurulu bir sanayi içerisinde gerçekleştirilmektedir. Bölgeler itibariyle makarna üretimi ise durum buğdayının yoğun olarak yetiştirildiği başta Güneydoğu Anadolu olmak üzere, Orta Anadolu ve Batı Anadolu'da şekillenmiştir. Kurulu kapasite miktarlarına bakıldığında 1963 yılında 33.000 ton olan makarna üretim kapasitesi 1970 yılında 100.000 ton, 1980 yılında 250.000 ton, 1993 yılında 530.000 ton, 1997 yılında 700.000 ton, 2000 yılında 900.000 ton ve 2002 yılında 1.000.000 tona çıkmıştır

(Anonim 2002c). Üretime bakıldığında, Türkiye'de makarna üretimi yıllar itibariyle artış göstermekle birlikte özellikle son yıllarda iç ve dış talepte görülen dalgalanmalar sonucu inişli çıkışlı bir seyir izlemektedir. Üretimi belirleyici unsurların

Yıllar İtibariyle Makarna Üretimi			
YILLAR	MİKTAR (ton)	ARTIŞ MİK. (ton)	ARTIŞ ORANI (%)
1995	383.200		
1996	406.400	23.200	6,1
1997	453.392	46.992	11,6
1998	419.166	- 34.226	- 7,5
1999	359.700	- 59.466	- 14,2
2000	370.529	10.829	3,0
2001	384.047	13.518	3,6

Kaynak: Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği Kayıtları

başında sert durum buğdayının rekoltesi gelmekte ve rekoltenin düşük olduğu yıllarda üretim artışı yavaşlamaktadır (Anonim 2002d). 1998 yılı sonuna kadar yüksek ihracat rakamlarına bağlı olarak 400 bin tonun üzerinde olan makarna üretimi 1999 yılında 360 bin ton civarına düşmüş, izleyen yıllarda bir miktar artarak 2001 yılında 384.047 tona ulaşmıştır. Tablolardan kapasite kullanım oranının üretim ve kurulu kapasite miktarına göre oldukça düşük düzeyde olduğu ve genelde %50'nin altında seyrettiği görülmektedir. İç tüketimin ve ihracat olanaklarının artırılması; bir sanayi sektörü için düşük bir kurulu kapasiteyi ifade eden bu oranın yükseltilmesi ve kapasitenin optimum kullanımı için gereklidir.

Türkiye'de makarna tüketimi ise iç talebe bağlı olarak istikrarlı ve yavaş bir şekilde artmaktadır. 1998 yılından itibaren 2001 yılına kadar %2-2,5 civarında iç talep artış oranı ve yaklaşık 348.000 ton'luk iç tüketim (talep) söz konusudur. Bu artan tüketim miktarına karşın kişi başına makarna tüketimi sektörde söz sahibi diğer ülkelerin değerlerinden geri kalmış ve 2001 yılında kişi başına yaklaşık 5 kg civarında gerçekleşmiştir. Kişi başına tüketimin bölgesel dağılımı incelendiğinde ise; Marmara Bölgesinde kişi başına yıllık ortalama makarna tüketiminin 6.4 kg olduğu onu Ege ve İç Anadolu Bölgesinin izlediği, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde ise 3.6 kg olduğu görülmektedir. Bunun nedeni, doğuda makarnaya ikame ürünler olan ev yapımı erişte ve bulgurun tüketiminin yoğunluğudur. Bölgesel bazda son üç yıllık tüketim eğilimini incelediğimizde İç Anadolu Bölgesinde tüketimin hızla artış gösterdiği, Akdeniz Bölgesinde ise turizmin etkisiyle Catering sektörünün ihtiyaçlarına cevap verecek şekilde arttığı görülmektedir (Usta 2001).

Makarna İç Tüketimi

YIL	MİKTAR	ARTIŞ	
		Miktar	Oran (%)
1995	272.000		
1996	297.500	25.500	9,4
1997	317.392	19.892	6,7
1998	325.166	7.774	2,4
1999	332.000	6.834	2,1
2000	340.070	8.070	2,4
2001	348.098	8.028	2,4

Kaynak: T.M.S. Der. Kayıtları

Türkiye'nin Yıllar İtibariyle Ülkelere Göre Makarna İhracatı (Ton)

YIL	Rusya	A.B. Ülkeleri	Diğer Ülkeler	Miktar
1995	54.000	5.700	51.500	111.200
1996	78.100	2.300	28.500	108.900
1997	122.400	5.100	8.500	136.000
1998	75.800	3.500	14.700	94.000
1999	6.434	4.118	17.148	27.700
2000	1.674	4.436	24.349	30.459
2001	3.106	3.862	24.373	35.949

Kaynak: Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği Kayıtları

3.2. İhracat - İthalat

Makarna ihracatımızda ilk makarna ihracatımızın olduğu 1970 yılından sonra uzun dönemli önemli artışlar kaydedilmiştir. Ülkemiz 1994-1997 yılları arasında miktar bazında makarna ihraç eden 3. ülke konumuna gelmiş, ihracatta en önemli yeri alan pişirilmemiş makarna ürünleri ihracatında 1996 ve 1997 yılları itibariyle İtalya ve Çin'den sonra 3. ve 1998 yılı içerisinde de İtalya'dan sonra dünyanın 2. büyük ihracatçısı olmuştur (Anonim 2002d). 1997 yılından sonra ise ihracatta büyük düşüşler yaşanmıştır. Bu düşüşün nedenleri ise; makarna ihracatında önemli pazarlardan biri olan ABD'nin antidamping vergileri uygulaması, AB pazarının uyguladığı ton başına yüksek oranlı vergileme, 1998 yılı ve sonrasında Rusya ve çevre ülkelere olan

önemli miktardaki ihracatımızın o yıllarda meydana gelen ve uzun süredir etkisini sürdüren ekonomik kriz olarak sıralanabilir. Toplam makarna ihracatımız 1999 yılından sonra ise istikrarlı bir şekilde artmış ve yaklaşık 36.000 ton olmuştur. Makarna ithalatımız ise sektörün yurtiçi talebi yeterince karşılaması

nedeniyle oldukça düşüktür. 2001 yılı itibariyle makarna ihracatımız yaklaşık 375 ton olarak gerçekleşmiştir (Dellal, Tunalioglu 2002) Bu düşük miktarda yapılan ithal makarna pahalı olduğu için genelde lüks otel ve lokantalardan talep görmektedir. Özet olarak, Türk makarnası dünyanın en kaliteli makarnaları arasında yer almasına rağmen, özellikle tanıtım-imaj sorunları ve dış pazarlarda sağlam bir yer edinememe nedenleriyle ihracatta istenilen düzeye erişilememiştir.

4. Genel Değerlendirme

Günümüzde toplumsal yaşantımızı olumsuz yönde etkileyen faktörlerin başında hayat pahalılığı ve geçim sıkıntısı gelmektedir. Bu faktörler doğrudan ve dolaylı olarak toplumun günlük yeterli ve dengeli beslenmesini de olumsuz olarak etkilemektedir. Bu sorunun aşılmasında iktisadi önlemlerin yanı sıra dengeli ve yeterli beslenme için daha ekonomik ve yurtiçi kaynaklardan daha kolay elde edilebilir beslenme bileşimlerine yönelmek gereklidir. Makarna besleyici olması, ucuzluğu, kolay bulunabilmesi, uzun süre depolanabilmesi gibi üstünlükleriyle bu amaçlara ulaşmada çok önemli bir gıda türüdür. Ülkemizin mevcut makarna üretim kapasitesi ve tüketim rakamları göz önüne alınırsa kişi başına tüketim rakamlarının sektörde lider olan ülkelerin gerisinde olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca ihracat rakamlarının da istenilen düzeyde olmaması kapasite kullanım oranının bu sektörde oldukça düşük olduğunu göstermektedir. Bu oranı yükseltebilmek için iç tüketimi ve özellikle ihracat olanaklarını artırmak gereklidir. İhracat miktarının yükseltilebilmesi için ilk etapta tanıtım ve imaj sorunlarının aşılması, Türk makarnasının kalitesinin tanıtılması ve sonucunda markalaşmanın sağlanması gereklidir. Ayrıca dış pazarlardaki hedef kitlenin iyi belirlenerek ürün farklılaştırması yapılması ve bunun uygun fiyat politikaları ve promosyon faaliyetleriyle desteklenmesi ihracatın artırılmasını sağlayacaktır. Pazar analizleri yapılması ve bunların güncellenmesi belirli pazarlara bağımlı olma durumu ortadan kaldırılabilir. Bunun için uygun pazar analizleri yapılmalıdır. Sektörün en önemli girdisi olan makarnalık buğdayın zamanında, yeterli, ucuz ve kaliteli sağlanması da çok önemlidir. Hammaddenin kalitesinin artırılması için yeterli tohumluk üretimi ve ıslahı çalışmalarının yapılması, tohumluğun çiftçilere cazip şekillerde dağıtımı gereklidir. Bu gibi olumsuzluklar giderildiği takdirde ülke ekonomisi ve toplumumuzun yeterli ve dengeli beslenmesi açısından önemli kazanımlar sağlanabilir.



KAYNAKLAR

- Anonim 2002a, <http://www.makarna.org>
 Anonim 2002b, <http://www.fao.org>
 Anonim 2002c, Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği Kayıtları, Ankara.
 Anonim 2002d, <http://www.igeme.org.tr>
 Usta H., 2001. Endüstriyel Mutfak Sektör Profil Araştırması, İ.T.O. Yayını, İstanbul.
 Dellal İ, Tunalioglu R., 2002, Buğday Durum ve Tahmin, TEAE Yayınları No:84, Ankara.



TARIMSAL EKONOMİ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

PK.34 06100 Bakanlıklar/Ankara
 Tel:0.312.326 0006
 Faks:0.312.322 8531
 Web: <http://www.aeri.org.tr>
 e-mail: aeri@aeri.org.tr