

## ***Organik Tavuk Etine Dair Yanlışlar ve Bilinmesi Gerekenler***

**Prof. Dr. Necmettin CEYLAN**  
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
Zootečni Bölümü  
Yemler ve Hayvan Besleme Anabilim Dalı  
ceylan@agri.ankara.edu.tr

Organik tavukçuluk tüketicilerin farklı lezzet algıları ve hassasiyetleri de düşünülerek hayvan hakları ve refahının daha çok gözetildiği, mümkün olduğunca hayvanların doğasına uygun ortamlarda barındırıldığı bir yetiştirme sistemi olarak tanımlanabilir. Bu üretim modelinde ekonomik öncelikler ve hayvanların büyüme performanslarına yönelik hassasiyetler ön planda değildir. Üretim performansı, maliyet, kullanılan tavuk ırkları, kurallar ve gıda özellikleri bakımından geleneksel yada endüstriyel tavuk üretimi ile karşılaştırıldığında aralarında önemli farklılıklar olması da gayet doğaldır. Bununla birlikte 2 değişik sistemle üretilen ürünlerin lezzet, et kalitesi ve besin değeri bakımından oldukça yanlış bilgilerle tüketiciler yanlış yönlendirilmekte ve beslenme haklarına yönelik kaygı yaratacak derecede olumsuz yönlendirmeler yapıldığı görülmektedir. Bu noktada halkımızın sağlıklı ve doğru beslenmesi aşıısından tavuk eti üretimine yönelik doğru ve güncel bilgilerin pek çok yönüyle ele alınması, anlatılması bir gerekliliktir.

Unutulmaması gereken tüm insanların yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenme, besine ulaşma hakkının olduğudur. İnsanların sağlıklı beslenme hakkını engelleyecek her türlü faaliyet aslında önemli bir kusurdur, suçtur. Tüm hayvansal üretim faaliyetlerinde olduğu gibi tavukçuluk alanında da önemli bir bilgi birikimi ve bilimsel alt yapı mevcuttur. Organik yada geleneksel üretimin her ikisinin de belirli kuralları vardır ve köy tavukçuluğu ile uzaktan, yakından alakası yoktur. Organik üretim ile modern üretim modelini birbirinin alternatifi gibi göstermek ve karşılaştırmak aslında önemli bir yanlıştır. Her iki üretim çeşidinin felsefe, uygulama tarzı ve bilgi değişimi yönünden birbirini teşvik edici, tamamlayıcı yönleri vardır. Günümüzde ve gelecekte ortaya çıkacak zorluklar, talepler, ekonomik koşullar ve üretim hassasiyetleri değişik şekillerde bu ürünlerin üretim ve tüketiminde belirleyici olacaklardır. Bununla birlikte endüstriyel yada geleneksel tavuk eti üretiminin günümüzde ve gelecekte ihtiyaç duyulan gıda talebinin karşılanmasında bir seçenek değil bir gereklilik olduğu da kesindir.

### **Dünya'da ve Ülkemizde Organik Tavuk Üretimi**

Özellikle 20. yüzyılın başlarında toprakta mineral gübreleme ve kirlilik üzerine yapılan araştırma sonuçları ile gündeme gelen organik tarım modeli 1950'li yıllarda İsviçre'de kendini göstermiştir. Günümüzde kullanılan toprak alanı ve üretilen ürün miktarı ile çeşitlilik aşıısından organik bitkisel tarım toplam üretimin büyük bir bölümünü oluşturmakla birlikte, organik hayvancılık üretimi de ilgi bulmakta ve büyümektedir. Organik üretimin en yaygın olduğu Avrupa Birliği Ülkelerinde çoğu üründe organik üretimin, toplam içindeki payı % 5' in altındadır. Avusturya sahip olduğu toplam kullanılabilir tarım alanlarının % 13 'ünü organik üretime ayırarak ilk sırada yer almaktadır. Organik olarak üretilen hayvansal ürünlerde ise en fazla üretim süt ve kuzu eti şeklinde olup bu alanda önde gelen ülke yine Avusturya'dır. Avusturya'yı Danimarka ve İsviçre takip etmektedir. 2007 yılında toplam 5.4 milyar euro değerinde organik pazar büyüklüğüne sahip Avrupa Birliği'nde Almanya 1/3 pay ile ilk sıradadır. Fransa, İtalya ve İngiltere diğer büyük pazar alanları olarak % 40 paya sahiptirler. Dünyada diğer bölgelere bakıldığında Avustralya ve Brezilya bilhassa geniş meralık alanlarında organik sığır eti üretimi ile dünyada önemli yere sahiptirler ve bu iki ülkenin kullandığı alan (Sırasıyla 12 ve 2,8 milyon hektar) dünya organik tarım üretiminin de önemli bir bölümüne karşılık gelmektedir (toplam 37 milyon hektar)

Tavukçulukta ise daha düşük miktarlarda bir üretim söz konusudur. **Tavuk etinde organik ürünlerin toplam ürün içindeki pazar payı % 1 kadardır.** Avrupa Birliğinde organik piliç eti üretiminde Fransa organik yumurta üretiminde ise Fransa ve Almanya 1.sırada yer almaktadır. Fransa'da 2008 yılı toplam organik piliç üretimi 5,33 milyon ve yumurta tavuğu sayısı ise 1,7 milyon adet olarak gerçekleşmiştir (Magdelaine ve ark., 2010). En yüksek organik tavuk üretimine sahip bu ülkelerde organik piliç eti üretiminin toplam içindeki payı %1, yumurta da ise % 4'dür. Buradan anlaşılacağı üzere organik üretime ilgi olmakla birlikte, *Avrupa Birliği gibi gelir düzeyi yüksek toplumlarda bile toplam tüketim ve insanların protein ihtiyacını karşılamada organik tavuk ürünlerinin bir seçenek olmadığı görülmektedir.*

Türkiye'de 2010 verilerine göre organik sistemde 68.219 adet tavuk mevcut olup, üretilen toplam organik yumurta miktarı 17.889.808 adettir. Organik tavuk eti üretimi sadece 2 işletmede yapılmakta ve 550 ton et üretilmektedir (Anonim 2011). Türkiye'de organik hayvansal üretim bitkisel üretime göre çok küçük bir paya sahip olmakla birlikte gelişme içerisindedir. Ancak burada sıkıntı organik üretimle köy tipi üretimin karıştırılması ve buna bağlı olarak halkın algısındaki karmaşıklığın yarattığı pazara sunum şeklidir. Pek çok semt pazarında normal yumurtalar organik gibi satılabilmekte, çıkma yumurta tavukları köy tavuğu olarak kesilmekte ve yine organik üretimde ise yasal mevzuatlara ne derece uyulduğu bilinmemektedir.

### **Organik Tavuk Üretimi ile İlgili Önemli Kurallar ve Yasal Mevzuat**

Organik tavuk yetiştiriciliği her ne kadar hayvan refahını ve haklarını ön plana çıkarsa da günümüz koşullarında bunun tam sağlanabildiği söylenemez. Konu ile ilgili önemli sıkıntılardan biri yem ve yem katkılarına yönelik kurallardan kaynaklanmaktadır. En son 2009 yılında yürürlüğe giren Avrupa Birliği yasalarına göre (967/2008) 2012 yılına kadar maksimum %5 oranında izin verilen geleneksel hammadde kullanım oranı, bu tarihten sonra sıfırlanmış ve yem kaynaklarının tamamının (%100) organik sertifikalı ürün olması şartı getirilmiştir. *Yem katkı maddesi olarak amino asit kullanımının da yasak olması bilhassa tavukların esansiyel amino asitler ihtiyacında yetmezlik sonucu kannibalizm, tüy çekme gibi çeşitli sağlık problemlerine bağlı olarak oluşan eziyet hayvan hakları ile bağdaşmamaktadır.*

Ülkemizde 2004 yılında 3 Aralık 2004 tarih ve 25659 sayılı resmi gazetede yayınlanan 5262 sayılı Organik Tarım Kanunu Yürürlüktedir. Bu düzenlemeler etlik piliçlerin en az 1 saat süreyle karanlıkta bırakılmalarını zorunlu hale getirmektedir. Yerleşim sıklığı azaltılmakta ve metre kareye konulacak hayvan sayısı veya üretilecek et miktarı geleneksel üretime kıyasla önemli düzeyde düşürülmektedir. Organik kanatlı üretiminde kümes içinde tavukların gübresinin toplandığı alanı içine alacak şekilde toplam alanın üçte birinin saman, odun talaşı, kum veya otlarla kaplanması gerekmektedir. Bu tipte barındırma sisteminde m<sup>2</sup> de hayvan sayısı 7 yi geçmemelidir (gelenekselde yaklaşık 2 katıdır). Üretim modelinde gaga kesimi gibi işlemlere izin verilmez. Ayrıca hayvanlara folluk ve tünek sağlanması ve yine dışarıda gezinme ve otlama alanı ayrılması istenmektedir. Bazı diğer kurallara kısaca değinmek gerekirse; kesim yaşı 81 gün ile sınırlandırılmıştır (geleneksel üretimde 40-45 gün aralığındadır), fakat yeterli organik üretim tarzı civciv bulunmazsa işletmede yavaş gelişme özelliğine sahip geleneksel damızlıklardan da 3 günlük yaşı geçmemek kaydıyla civciv kullanılabilenekte ve bu piliçler 70 günlük yaşta kesilebilmektedir. Barınak kapasitesi de sınırlandırılmıştır; örneğin 4800 adet broyler, 3000 adet yumurta tavuğu (geleneksel üretimde 100.000 kapasiteli kümesler mevcuttur)

Besleme ile ilgili olarak yapılan düzenlemelerde; tek midelilerde toplam yemin % 20 sinin organik olmamasına müsaade edilmektedir. Ancak genetik modifiye yemler ve et, et-kemik ve kan unu gibi hayvansal ürünlerin kullanımı yasaktır. Solvent ekstraksiyon yöntemi ile elde edilen küspelerde kullanılamaz. Tavuk yemlerine taze veya kuru ot veya silaj eklenmesi gerekmektedir. Hasta hayvanların tedavisine izin verilmektedir. Mümkün olduğunca doğal ilaçlar seçilmesi istenmektedir. Ancak terapötik ilaçlar kullanılırsa normal geri çekme periyodu 2 katına çıkarılmaktadır. Genel olarak antimikrobiyaller gibi performans artırıcıların, hormonların ve beta-agonistlerin kullanımı yasaktır. Renk pigmentleri de yasaktır. Kimyasal olarak üretilmiş vitamin ve provitaminlerin kullanımına da izin

verilmemektedir. Yine sentetik olarak veya mikrobiyal olarak üretilip saflaştırılmış amino asitlerin yemlere katılması da yasaktır. İz element karışımlarının kullanımı da yasaklanmıştır. Probiyotiklerin kullanımı GMO olmadıkları sürece serbest bırakılmıştır. Yine enzimler ve koksidiyoza ve histomonasa karşı mücadele ilaçları da yasaktır. Vitamin C ve E bakımından zenginleştirilmiş doğal antioksidanların kullanımı serbesttir. Antibiyotikler, koksidiyostatlar, tıbbi maddeler ile büyümeyi veya üretimi artırıcı diğer maddeler hayvan beslenmesinde kullanılamaz.

## **Organik Tavuk Eti ve Geleneksel Metotla Yetiştirilen Piliç Etinin Lezzeti**

Organik ve geleneksel (entansif) üretim ile ilgili olarak bazı çevrelerce çoğunluğu spekülatif doğru olmayan yada eksik pek çok bilgi ortaya atılmakta ve tartışılmaktadır. Her iki üretim modelinde elde edilen tavuk etinin mutlaka bazı farklılıkları olacaktır. Ancak bu farklılığı ne derece büyütme gerekir. Hangisini ön plana çıkarmak gerekir. Maliyet dışında besin değeri ve lezzet yönünden yada istenmeyen maddeler yönünden kalıntı, bulaşma riski nedir, üstünlükleri ve dezavantajları nelerdir? Bunların bilimsel boyutta ortaya konulması ve irdelenmesi gerekir. Her iki üretim modelinde kesim yaşı ve kullanılan tavuk ırkı temel farklılıktır. Bilinmesi gereken her tavuk ırkının büyüme, gelişme ve yemden yararlanma özelliklerinin önemli düzeyde farklı olmasıdır. Dolayısıyla her tavuk ırkı her türlü üretim modeline uymaz. Yani piliç eti üretimi için kullanılan broyler ırkı hayvanlar ile yumurta tavukları, aynı tür olmalarına rağmen kas gelişimi, büyüme özellikleri, ağırlıkları, gelişme hızları ve et kalitesi açısından aynı kefede değerlendirilemez.

Organik üretimde kullanılan ırklar da yavaş gelişen hatlardır. Irk ve yetiştirme sistemine bağlı olarak kas gelişimindeki farklılığın lezzet olarak algılanması da doğal olarak farklı olabilir. Genellikle gevreklik, tekstür ve sululuk bakımından organik üretimle elde edilen etlerin daha üstün olduğu, daha koyu renkte ve pişirme su kaybının ise düşük olduğu yapılan araştırmalarda belirtilmektedir. ***Ancak burada vurgulanması gereken, bazı çevrelerce hızlı gelişen ırklardan elde edilen piliç etinin lezzetsizliği yönündeki söylemlerin kesinlikle doğru olmadığıdır. Aşağıda bu konuda çok sayıdaki bilimsel araştırmanın özeti bu gerçeği tüketicimizin bilgisine sunmak açısından verilmiştir.***

Grashorn ve Serini tarafından (2006) Almanya'da organik ve geleneksel üretilmiş tavuk etleri üzerinde yapılmış araştırmada; tavuk karkaslarının ağırlığının organik olanlarda ve geleneksel üretilenlerde sırası ile 1.100-3.300 g ve 1.100-1.500 g arasında değiştiğini, kg fiyatlarının ise yine sırası ile 7-11 ve 2.49-3.99 Euro arasında pazarlandığını bildirmişlerdir. Avrupa Birliği mevzuatı ve karkasın pazarlama kurallarına göre organik tavuklarda karkas kalitesinin daha düşük olduğu, göğüs eti miktarının daha düşük olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte deri ve et renginin daha sarımtırak olduğu, pişirme kayıplarının geleneksel olan etlere göre daha az olduğu ve tekstür değerinin ise daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Yağ asitleri kompozisyonu bakımından organik ile geleneksel arasında önemli bir farklılık tespit edilmemiştir. Etin su tutma oranının organik tavukta daha yüksek olduğu ve panelistler tarafından yapılan değerlendirmede organik tavuk etinin biraz daha sert ve lezzetli olduğu sonucuna varıldığı bununla birlikte organik ve geleneksel tavuk etleri arasındaki kalite farkının çok küçük olarak değerlendirildiği sonucuna varılmıştır. Dolayısı ile bu araştırma sonucunda çarpıcı olarak ortaya çıkan sonuç bu fiyat, bu denli küçük kalite farkı için ödenmeli midir? Bu denli yüksek fiyata fakat benzer besin değerine sahip 2 farklı üretim modelinden gelen etin hangisini tercih edilmelidir? Bu elbette tüketicinin vereceği karardır. Daha fazla para da ödemeyi tercih edebilir. Buna kimsenin diyeceği yoktur. Ancak piliç eti lezzetsiz, çabuk pişiyor vb alakasız söylemlerle bu eti tercih edenlerin tüketimine saygısızlık edilmesi ve bu insanların yeterli beslenme hakkının rahatsız edilmesi kabul edilemez.

Smith ve ark.(2012) tarafından yapılan çalışmada elde edilen değerlendirme ve sonuçlar ise genel algıların aksini belirtmektedir. Araştırmada Label Rouge tipinde piliçlerle geleneksel broyler piliçler market veya üretim tesislerinden alınarak çeşitli özellikler bakımından incelemeye alınmışlardır. Yapılan laboratuvar analizleri sonucunda yetiştirme tipine ve broyler hattına göre göğüs ve but etlerinin protein, nem, yağ ve kül içeriklerinde önemli bir farklılık bulunmamıştır (P<0.05). Geleneksel üretimden alınan piliç etlerinde çiğ ve pişmiş göğüs eti ağırlıklarının daha fazla olduğu ancak pişirme

verimlerinde farklılık olmadığı, tespit edilmiştir. Geleneksel üretimden elde edilen but ve göğüs etlerinin organik olanlara göre daha gevrek olduğu, pişirilmiş göğüs etinin geleneksel üretimden elde edildiğinde organik tipte olana göre daha koyu ve sarımsı bir renge sahipken, but etinin daha açık renkte, daha az kırmızımsı ve daha sarımsı olduğu belirlenmiştir. Tat analizleri sonucu göğüs etlerinde farklılık bulunmazken, geleneksel üretimden alınan piliçlerin but etlerinin görünüş, sululuk ve gevreklik bakımından panelistlerden daha yüksek puan almış ancak toplam beğeni bakımından gruplar arasında önemli bir farklılık oluşmamıştır.

Amerika Birleşik Devletlerinde organik tavukçuluk durumunun incelendiği bir makalede (Fanatico ve ark., 2011) organik ve geleneksel üretimden elde edilen piliç etleri pek çok yönüyle ele alınmıştır. İlgili makalede etlerin lezzetliliği hakkında verilen bir araştırma sonucuna göre; ***geleneksel ve organik üretimlerin her ikisinin de kapalı ve açık alanda yapılmasına bağlı olarak panelistlerin etleri lezzet, görünüş ve tekstür yönünden değerlendirmelerinde farklılık oluşmaması oldukça önemli bir sonuçtur (Tablo 1)***. Yani geleneksel yöntemle üretilen tavukları gerçekte lezzetsiz olarak nitelemek doğru değildir. İlgili araştırmada geleneksel üretilen piliçler 7 haftalık, organik üretilenler ise 12 haftalık yaşta kesilmişlerdir. Yani her iki etin beğeni algısı toplumlarda ve kişilerde farklı olabilir, piliç etinin daha lezzetli bulunması da normaldir. Sonuçta elma da, armutta lezzetlidir her ikisini de severek tüketebilirsiniz, yada birini sever diğerini hiç tüketmeyebilirsiniz.

Organik ve geleneksel üretimden elde edilen etlerin besin maddesi yönünden değerlendirildiği ve çok sayıda araştırmanın sonucunu özetleyen bir makaledeki sonuçlar (tablo 2) ise çok daha çarpıcıdır (Dangour ve ark., 2009). Pek çok besin maddesi bakımından aralarında önemli fark gözlenmemesi her 2 etin de rahatlıkla besin katkı ve sağladığı fayda düşünülmesizin tüketilebileceğini göstermektedir. Dolayısı ile toplam besin katkısı yönünden etler arasında insana sağladığı fayda bakımından ciddi bir fark oluşmayacağına bilinmesi gerekir.

### Organik Tavuk Etinin Riskleri

Organik tavuk üretimine dair bazı olumsuzlukların da bilinmesi gerekir. Tüketici organik ürünü çoğunlukla daha az kimyasal kalıntı beklentisi ile tercih etmektedir. Geleneksel üretimde de bu yönüyle yüksek bir risk söz konusu değildir. Nitekim Kouba (2003) Avrupa Birliğinde üretilen organik ve geleneksel sütte DDT ve LİNDANE kalıntısının organik sütte daha düşük olmasına rağmen her ikisinde de izin verilen sınırların oldukça altında olduğunu bildirmiştir. Yine aynı bölgede organik ve geleneksel üretimden elde edilen tavuk eti dahil ürünlerin ağır metal, aromatik hidrokarbonlar ve dioksin gibi kimyasal toksik bileşikler açısından kalıntı düzeyinin benzer olduğu bildirilmiştir (Rembialkowska, 2004). Ülkemizde de örneğin kalıntı izleme programı çerçevesinde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından düzenli olarak piliç eti antibiyotik dahil çeşitli kimyasallar bakımından izlenmekte ve bildirilmiş bir vaka bulunmamaktadır. Yani geleneksel üretimde de amaç kalıntı riski minimum güvenilir piliç eti üretimidir ve mevcut bilgi, teknoloji düzeyi ve denetimler bu açıdan riski en aza indirmektedir. Ülkemiz piliç eti sektörünün bu yöndeki en önemli argümanı Avrupa Birliği'ne ihracat yapabilecek düzeye ulaşmış olması, 1,7 milyon tona aşan üretimi ve giderek artan ihracatıdır. Güvenilir gıda üretim bilinci giderek artmakta ve bu her üretimde temel öncelik olmak zorundadır, tüketicinin de bu yönde beklentisini yükseltmesi olumludur.

**Tablo 1. Organik ve Geleneksel Yöntemle Üretilen Broiler Piliç Etlerinin Tat, Görünüş ve Tekstür Değerlendirmesi Panel Sonuçları (Fanatico ve ark., 2011)1**

Parametre	Yavaş Gelişen Piliç (Açık Alanda Gezinmeli)	Geleneksel Hızlı Gelişen Piliç (Kapalı Alanda Yetiştirme)	RMSE <sup>2</sup>	p <sup>3</sup>
<b>Göğüs Eti</b>				
Genel	6.68	6.67	1.67	0.96
Görünüş	7.05	7.30	1.11	0.15
Tekstür	6.52	6.68	1.74	0.55

Lezzet	6.48	6.73	1.49	0.29
<b>Bu Eti</b>				
Genel	6.05	6.41	1.62	0.17
Görünüş	5.67	5.95	1.79	0.33
Tekstür	6.22	6.60	1.72	0.18
Lezzet	6.22	6.32	1.50	0.67

<sup>1</sup>-9 kriterli hedonik ıskala kullanılarak uygulanmıştır(1:çok kötü, 5:orta, 9:çok iyi), <sup>2</sup>-Standart Hata Ortalaması; <sup>3</sup>-Önemlilik Düzeyi (P<0.05 ortalamalar arasındaki farklılığın istatistiki olarak önemli olduğunu gösterir)

**Tablo 2. Organik ve Geleneksel Üretilen Piliç Etlerinin Besin Maddesi Özellikleri Yönünden Karşılaştırılması (Dangour ve ark., 2009)**

Besin Maddesi	Değerlendirilen Tüm Araştırmalar		Üst Düzey Dergilerdeki Araştırmalar	
	İncelenen Araştırma Sayısı	İstatistiki Anlamlı Fark	İncelenen Araştırma Sayısı	İstatistiki Anlamlı Fark
Doymuş yağ asitleri	13	Fark Yok	3	Fark Yok
Tekli doymamış yağ asitleri	13	Fark Yok	3	Fark Yok
n-6 çoklu doymamış yağ asitleri	12	Fark Yok	2	Fark Yok
Yağ	12	Fark Yok	6	Fark Yok
n-3 çoklu doymamış yağ asitleri	9	Fark Yok	2	Fark Yok
Çoklu doymamış yağ asitleri	8	<b>Organik</b>	2	Fark Yok
Trans yağ asitleri	6	<b>Organik</b>	0	Fark Yok
Fenolik bileşikler	34	<b>Organik</b>	13	Fark Yok
Nitrojen (protein)	6	Fark Yok	3	<b>Organik</b>
β-carotene	11	Fark Yok	3	Fark Yok
Kül	5	Fark Yok	4	Fark Yok

Bir başka bilinmesi gereken husus ise yine organik tavuk modelinde üründeki salmonella ve campylobacter gibi patojen kökenli mikrobiyaller ve kuş gribi gibi hastalıkların bulaşma riskinin geleneksel üretime göre daha yüksek olmasıdır. Bağırsak kurt ve solucanları varlığı da organik tavuklarda oldukça daha fazla miktardadır (Kouba, 2003).

Avrupa Birliğinde yapılan araştırmalarda organik yumurta ve tavuk etinde geleneksel olana göre Salmonella bulaşıklığının daha fazla olduğu bildirilmiştir (Kouba, 2003). Dolayısı ile organik üretimde gıda güvenilirliği açısından risksiz değildir.

## Sonuç ve Değerlendirme

Organik tavuk eti üretimi farklı bir ürün çeşidi olarak piyasada talep bulacaktır ve tüketimin de artması beklenmelidir. Özellikle hayvan refahı ve hakları açısından üstünlüğü yanında çeşitli kimyasal katkıların sınırlandırılmış olması nedeni ile farklı bir yetiştirme sistemi olması ve kullanılan yavaş gelişen tavuk ırklarına bağlı olarak geleneksel piliç etine göre etin yapısında ve lezzetinde değişiklik olması normaldir. Burada dikkate edilmesi gereken husus elma ile armudu karıştırmamaktır. Organik tavuk eti ülkemiz ve pek çok diğer ülke insanları için mevcut market fiyatları lüks bir tüketimdir ve protein açığını karşılaması imkansızdır. Kentleşmenin gittikçe arttığı bir dünyada herkesin kendi tavuğunu yetiştirmesi de mümkün olmadığına göre insanların hayvansal gıda ihtiyacını karşılamak üzere piliç eti en azından şimdi ve yakın gelecekte alternatif olmaya değerli bir gıdadır.

Organik üretimi modern veya geleneksel broyler üretimine bir rakip yada alternatif gibi düşünmemek gerekir. Bu tip vurgulamalar tüketiciyi yanlış yönlendirebileceği gibi, kısıtlı bütçeler için sağlıklı ve yeterli beslenme hakkı açısından riskler de yaratabilir. *2013 Şubat ayında organik tavuk olarak satılan 1 kg bütün tavuğun Ankara'da bir zincir marketteki fiyatı 24 TL iken, geleneksel tavuk 7 TL'dir. 4 kat fiyat farkı ile satılan organik tavuğu kaç kişi tüketebilir? Böyle bir üretimle insanlarımızın sağlıklı ve dengeli beslenme hakkı karşılanabilir mi? Dolayısı ile üretici, tüketici ve medyanın her iki üretimi de*

*tarafsız bir şekilde pek çok açıdan irdelemesi önemli bir zaruriyettir. İnsanımızın yılda kişi başına 20 kg tükettiği Avrupa Birliği'ne ihracat yapabilen bir sektör tarafından üretilen piliç etini yanlış ve yalan bilgilerle kötülemek ve buna zemin hazırlamak kimseye fayda sağlamaz.*

Sonuç olarak ifade etmek gerekirse; Her iki et arasında besin değeri, güvenilir gıda ve lezzet bakımından ciddi sayılabilecek bir fark yoktur. Organik tavuk eti de, piliç eti de insanlar için değerli gıdalardır ve tüketim tercihi yalan ve yanlış bilgilerle yönlendirilmemelidir. Piliç eti insanımızın yeterli beslenme hakkı açısından önemli, lezzetli, sağlıklı ve ucuz bir gıdadır. Organik tavuk eti de aynı niteliktedir ancak üretim modeli gereği fiyatının oldukça pahalı olması tüketici açısından en önemli dezavantajdır.

## **Kaynaklar**

Makalede yer alan 7 adet kaynak istendiğinde yazarından temin edilebilir.