

T.C.  
AKYAZI  
CRA DA RES  
2023/246 TLMT.  
TAİNİRİN PAZARLIK SURET YLE SATI LANI

A a ıda bilgileri yazılı hacizli mal belirtilen yer, gün ve saatte **PAZARLIK SURET YLE** satı a çıkartılmı olup;

**Pazarlık Suretiyle Satı** belirtilen gün ve saatte Akyazı Adliye cra Müdürlü ü kalemi Akyazı/Sakarya adresinde, malın muhammen bedeli+yapılan masrafların da eklenerek hesaplanan 6.985.069,44 TL+ Satı lan Masrafları eklenerek belirlenen bedel üzerinden satı **PE N PARA LE YAPILACAKTIR** . Satı a çıkartılan mal en yüksek teklif verene ihale edilecektir. Pazarlık suretiyle satı a katılabilmek için, belirtilen 6.985.069,44 TL bedelin yüzde onunu kar ılayacak tutardaki nakit teminatın en geç satı süresinin bitimine kadar satı ı yapan icra dairesinin banka hesabına yatırılması/ihale anında verilmesi zorunludur. **SATI PE N PARAYLA YAPILACA İNDAN satı bedelinin tamamının aynı gün cra Dairesi hesabına ödemesi gerekmektedir.** hale alıcısının en yüksek teklifi verip de süresi içinde ihale bedelini yatırmaması hâlinde, alınan teminat iade edilmeyecektir. KDV(KDV oranlarında bir de i iklik olması halinde bu orandan veya yetkili makamlarca ba ka bir orandan alınmasına karar verilmesi halinde aradaki fark ile buna ili kin faiz ve cezaları ihale alıcısı tarafından yatırılacaktır), damga vergisi ve teslim masrafları alıcıya aittir. hale bedelinin yatırılmasına müteakip gereken KDV ve damga vergisi ihale alıcısına ilgili kurumlara yatırılarak satı kesinle tirilip, teslim masrafları ihale alıcısına ait olmakla mal ihale alıcısına teslim edilecektir. hale/satı bedelinin teklif edilmemesi veya en yüksek teklif verenin ihale/satı bedelini yatırmaması, haleye/satı a istekli olmaması halinde satı ın dü ürülmesine, satı a konu malların gıda nitelikli ürün/ler olması sebebiyle K 'nun 108/2,113, 118/2 ve 119/4 maddeleri gere ince yapılmasına. Yeteri kadar satı ilanının hazırlanarak ilgililere, alacaklı/vekiline ve borçlu/vekiline bilgi amaçlı olarak tebli e çıkartılmasına, menkulde tebli zorunlu olmadı ndan satı ilanı tebli edilemeyip bila iade edilmesi halinde dahi satı a etki etmemesine satı i lemlerine devam edilmesine. Satı a konu mal/ların Bedil Kazancı Mahallesi 21008 Sokak No : 171 Akyazı/Sakarya adresinde oldu u, satı a katılacak ihale alıcıları malları görmü , satı tarihine kadar geçen süre içerisinde olu abilecek fire kayıplarındaki eksikli i ve mevcut haliyle malı kabul etmi sayılacaklardır. Satı artnamesinin icra dosyasından görülebilece i; gideri verildi i takdirde artnamenin bir örne inin isteyene gönderilebilece i; fazla bilgi almak isteyenlerin yukarıda yazılı dosya numarasıyla dairemize ba vurmaları ilan olunur.04/12/2023

Emin ÜÇGÜL

cra Müdürü

112113

<b>1. hale Tarihi</b>		<b>: 12/12/2023 günü, saat 13:58 - 14:05 arası.</b>		
<b>hale Yeri</b>		<b>: AKYAZIADL YES CRA MÜDÜRLÜ Ü KALEM AKYAZI/SAKARYA</b>		
No	Takdir Edilen De eri TL.	Adedi	KDV	Cinsi (Mahiyeti ve Önemli Nitelikleri)
1	5.795.891,20	1.285.120 Kilogram	%1	A a ıdaki Bilgiler 30/03/2023 Tarihinde Yapılan Ke ifte Düzenlenen Bilirki i Raporuna Göre Yazılmı tır.1. NCELEME KONUSU VE YED-EM N B LG LER :Yukarıda tarafları belirtilen alacak konusu ile ilgili olarak verilen karar ve Karasu cra Dairesi'nin 2023/113 Esas sayılı dosyasının talimatı gere ince 30.03.2023 tarihinde de eri belirlenecek Bedilkazancı Mahallesi, 21008 Sok No: 171 Akyazı adresinde bulunan Aydın Tarım Ürünleri irketine ait i letmelerde bulunan S LO olarak ta ınmazın bulundu u mahalle gelindi. Yapılan açıklamalar dinlendi. Gerekl i ölçü, foto raflar ve notlar da alındıktan sonra tespit i lemlerine son verildi. Konu ile ilgili yapımı oldu umuz tespitler ve varımı oldu umuz kanaat sunulmu tur. 2.AÇIK ADRES AKYAZI/BED LKAZANCI MAHALLES , 21008 SOK NO: 171Tapuda Sakarya li Akyazı İçesi Bedilkazancı Mahallesi, 21008 Sok No: 171 silo olarak bulunmaktadır.3. HÂL HAZIR DURUMU:Dava konusu S LO Akyazı İçesi , Bedilkazancı Mah. 21008 Sokakta bulunmakta olup, silo içinde 1.285.120 Kg Yed- Emin'e alınan bu day vardır. Bahse konu S LO içine girip gözlem yapma imkanı olmadı ı için silonun tepesinden kova sarkıtarak örnek numune alınımı tır. ( Foto raf 2 ) Draft Survey Raporu dosya içerisinde bulunmaktadır. Druft Survey a a ıda kısaca tanımlama yapılmı tır.4.ANAL Z, TESP T VE YED- EM N ÜRÜNÜNÜN DE ER TESP T :Kapalı tohumlu ve tek çenekli olan bu day, dünyanın her yerinde en temel besin maddesi olan ekme in

\* : Bu örnek, bu Yönetmelikten önceki uygulamada kullanılan Örnek 63'e kar ılık gelmektedir.



			<p>hammadesidir. İnsanların temel besin maddesi olduğu kadar, büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yemi olarak da kullanılmaktadır. Bu daygiller familyasından olan bu day, tüm dünyada ıslahı yapılmı , tek yıllık bir bitkidir. Bu day ülkemizde en çok çiftlik hayvanlarını beslemek amacı ile üretilmektedir. Bu dayın hasadı yapıldıktan sonra geriye atık bir ürün olarak çıkan saman balyaları bugün pek çok çiftlikte büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yemi olarak kullanılmaktadır. Bu day yani Triticum, Bu daygiller (Poaceae) ailesinin tüm dünyada ıslahı yapılan otsu ve tek yıllık bitkisi olarak anılmaktadır. Karasal iklimde yeti tirilebilen bu day, mısırla beraber dünya genelinde en çok ekilen ve büyütilen tarım ürünlerinin arasında ilk sıralarda gelmektedir. Bu daylar üretilme ekilerine göre 3 farklı gruba ayrılmaktadırlar. Bunlar makarnalık bu day, bisküvilik bu day ve ekmeçlik bu daydır. Ekmeçlik bu day (Triticum Aestivum) türü sıklıkla sarı ya da beyaz renklerinde, ufak taneli, hem yaz hem de kış ekilebilen bu daylardandır. Ekmeçlik bu dayda niasta oranı da diğer bu day türlerine göre daha fazla olmaktadır. Ayrıca aynı türden olan ancak beyaz ya da sarı taneli de ilde kırmızı taneli olan ve sadece kış ekilen sünter adında bu daylar da mevcuttur. Bu day tanesinin dolgun ve iri olması, makarnalık bu dayın camsılık özelliğinin yüksek olması, ekmeçlik bu dayın unsu yapısının yüksek olması verim ve kaliteyi etkileyen en önemli özelliklerdir. 3.3.1. Hektolitre Ağırlığı En basit ve yaygın olarak kullanılan ölçüdür. Bu dayı sınıflandırırken kullanılan bir kriterdir. Hektolitre ağırlığı 1, birim hacim bu dayın ağırlığı olup bu dayın yoğunluğu hakkında bilgi veren bir yöntemdir. Hektolitre ağırlığının yüksekliği içerisinde kırık ve hastalıklı tanelerin bulunmadığını gösterir. Türkiye’de ortalama hektolitre ağırlığı 178 kg’dır. 3.3.2. 1000 Tane Ağırlığı Bin tane ağırlığı, tanenin iriliği hakkında fikir veren bir kalite kriteridir. Türkiye’de, yumuşak bu daylardaki bin tane ağırlığı 24-51 gr, sert bu daylarda 26-58 gr arasındadır. 3.3.3. Tane Sertliği Tane, sertliği çeşitide ait bir özellik olmasına rağmen iklim koşullarına bağlı olarak değişir. Genellikle sert tanelerin kalitesi iyi, gluten miktarı fazladır. Tanenin sertliği de irmenlerde ölçütülmesi açısından önemlidir. 1. Yuvarlak taneli bu dayların un verimleri fazladır. Yuvarlak taneli bu day tanelerinin endosperm miktarı, kabuk ve embriyo miktarından daha fazladır. 2. Büyük taneli bu daylardaki un verimi, küçük taneli olanlardan daha fazladır. 3. Kabuk ne kadar kolay bir şekilde endospermden ayrılırsa, un verimi o kadar fazla olacaktır. 4. Yumuşak ve sert bu dayları karşılaştırmızda, yumuşak bu dayların un veriminin sert bu dayların un veriminden fazla olduğunu görüyoruz. Sert bu daylar makarna yapımına uygundur. 3.3.4. Tane Nem Oranı Bu dayın nem kapsamı depolama ve de irimencilik yönünden önemlidir. Bu dayda fazla su kuru maddenin azalmasına neden olduğundan ticari değeri düşürdüğü gibi, bakteri ve mantar faaliyeti sonucu çimlenmeyi teşvik ettiğinden depolamayı güçleştirir. Bu dayda su oranı üzerine yeti tirme ve depolama artları ile hasat zamanı gibi birçok faktör etki etmektedir (Elgün vd 1998). Özellikle de bu dayın olgunluk döneminde daha fazla yağ alan ürün yıllarında tane nem kapsamının yüksek çıktığı gözlenmektedir. 3.4.3. Protein Miktarı Tanedeki protein oranı, bu dayın makarnalık ya da ekmeçlik olmasına, çeşit özelliğine, toprak özelliklerine, yağ durumuna, hastalık ve zararlılarla mücadele durumuna, gübreleme durumuna, ekim ve hasat zamanına bağlı olarak değişmektedir. Ara dosyası içerisinde bulunan 15.03.2023 tarih ve 17:25 saati itibarı ile Htiyatı Haciz Tutanağı -1- sayfasında Htiyatı Haciz Tutanağındaki artların sağılandıını, boğaltma işlemine geçildiğini, boğaltma işleminin gece boyunca devam ettiğini, saat 06:00 sularında yağmur yağmaya başladığından işleme mecbur ara verilmek zorunda kalındığını, gemi kapaklarının gemi adamları tarafından kapatıldığını, bu dayın ıslanmaması için emniyete alındığını yazılmıştır. İşleme ara verildiğini 06:15 – devamla saat 13:00 da hava artları işlemin devamına elverişli olduğundan gemi kapakları gemi adamları tarafından açılıp boğaltma işlemine devam olunduğunu, yine saat 15:00 civarlarında yağmur yağmaya başladığından işleme yine aynı şekilde ara verildiğini, daha sonra hava artları 20:10 gibi elverişli</p>
--	--	--	---

\* : Bu örnek, bu Yönetmelikten önceki uygulamada kullanılan Örnek 63'e karşılık gelmektedir.



			<p>olup i leme devam edildi ini, yine 17/03/2023 tarihi gece 03:00 civarında ya mur ba ladı ndan i leme ara verildi ini, daha sonra sabah 08:00 da i leme devam edildi ini ve saat 09:45 civarında i lemlerin tamamlandı nı belirtilmektedir. İgili firma yetkilisi 47 sefer yapılarak Karasu limanından Akyazı Yed-i Emin deposuna iletili ini beyan etmi tir. Ayrıca yed-i emin beyanında malların ıslanmasından kaynaklı 8-10 araçta kısmi olarak ıslanma, topraklanma oldu unu dosyaya sunmu oldu u tutanakta da bunun görülebilece inden bahsetmi tir. Adı geçen tutanak 16/03/2023 tarihli Ziraat Mühendisi ..... imzalı tutanaktır. Yine bu tutanakta yed-i emin.....'ının da imzası mevcuttur. Alınan numune analiz edilmi olup analiz sonucu a a ıda bulunmaktadır. Bu analiz sonucuna göre;Ekstensograf, hamurun uzamaya kar ı gösterdi i direnci ve uzama kabiliyetini belirlemede yaygın olarak kullanılan bir cihazdır. Hamurun uzamaya kar ı gösterdi i direnç ve uzama kabiliyeti onun gluten kuvvetini ve ekme yapma özelliklerini belirlemede yararlıdır. Hamurun fermentasyon sırasında ortaya çıkan karbondioksit gazını tutabilmesi ile ilgili de fikir verir. Hamurun uzamaya kar ı direnci ve uzama kabiliyeti yüksek oldu unda genellikle ekme hacmi de yüksek olur. Ekstensograf, ayrıca oksidasyon ve redüksiyon katkı maddelerinin hamur özellikleri üzerine etkisini belirlemede kullanılır. İgili grafik de erlerinin çok yüksek olmadı ı, örne in su kaldırmasının dü ük oldu u, bunun da verimlilik kaybına neden olaca ı öngörülmektedir. Genel bir yorum olarak ekme üretilebilece i fakat su kaldırmasının dü ük olmasından kaynaklı üretilen ekme sayısının az olabilece i dü ünülmektedir. Ayrıca ilgili örnekte herhangi bir katkı ilavesi olmadı ı kanaati olu mu tur.Gluten, ekme üretiminde fermentasyon sırasında maya tarafından üretilen CO2 gazının hamurda tutulmasını ve yüksek hacimli ekme olu masını sa lar. Gluten miktar ve kalitesinin belirlenmesine yönelik olarak; ya ve kuru gluten, gluten indeks gibi analizler yapılmaktadır.Ya gluten miktarı, un örne inden hazırlanan hamurun elde veya gluten yıkama cihazında seyreltik tuz çözeltisi ile yıkanarak ni asta, albüminler, globulinler ve di er çözünebilir kısımların uzakla tırılması sonrasında geriye kalan ya glutenin tartılması ile belirlenir. Ülkemizde yaygın olarak üretilen ekme tipi için ekmeclik bu daylarda ya gluten de eri %27'den yüksek oldu unda ekme yapma özelliklerinin uygun oldu u söylenebilir.Gluten indeksi, gluten kalitesinin belirlenmesinde önemli bir parametredir. Gluten indeksi yüksek olan unların kalitesi daha iyidir. Ticari ekmeclik unların gluten indeks de eri genelde %60-90 arasındadır. Ülkemizde yaygın olarak üretilen ekme tipi üretimine uygun unlar için bu de er %70 civarında olmalıdır. Gluten indeks de eri 40'dan dü ük olan unlar ekme yapımı için uygun de ildir. Ancak bisküvi ve kek gibi ürünlerde kullanılabilir. İgili örne in analiz sonuçları incelendi inde ya glüten miktarının çok dü ük oldu u görülmektedir. Gluten indeks de eri ise %100 olarak görülmektedir. Fakat ya glüten miktarının çok dü ük olmasından dolayı glüten indeks de erinin yüksek çıkması beklenebilir.Zeleny sedimentasyon (Sedim 1), ekmeclik bu dayların gluten miktarı ve kalitesi hakkında bilgi veren pratik bir yöntemdir. Zeleny sedimentasyon de eri gluten miktarı ve kalitesi yüksek olan unlarda yüksek iken gluten miktarı ve kalitesi dü ük olan unlarda dü üktür. Beklemeli Zeleny sedimentasyon (Sedim 2) Süne (Eurygaster spp.) ve kımıl (Aelia spp.) zararının belirlenmesinde kullanılan bir analizdir. Süne-kımıl zararı gören bu day unundan hazırlanan hamurların yumu ak ve yapı kan olması nedeniyle elle ve makinalarla i lenmesinde güçlükler ortaya çıkar. Elde edilen ekmecler hacimleri dü ük, ekme içi gözenek ve tekstür özellikleri bozuk olur.TS 2974 Bu day Standardı'na göre 1. sınıf ekmeclik bu daylardan elde edilen unlarda Zeleny sedimentasyon de erinin 37 ml ve üzerinde olması istenir. Ayrıca Türk Gıda Kodeksi Bu day Unu Tebli i'ne (Tebli No: 2013/9) göre ekmeclik bu day ununda sedimentasyon de eri en az 26 ml olmalıdır. İgili örne e ait sedimentasyon de erleri incelendi inde, ilgili mevzuata uygun oldu u ve herhangi bir süne-kımıl zararının olmadı ı öngörülmektedir.Rutubet içeri i, bu day veya un kalitesi analizlerinde önemli bir ilk adımdır. Rutubet içeri i aynı zamanda tahılın ve unun</p>
--	--	--	---

\* : Bu örnek, bu Yönetmelikten önceki uygulamada kullanılan Örnek 63'e kar ılıklı gelmektedir.



			<p>depolanabilme yetene inin bir göstergesidir. Yüksek nem içeri ine sahip (%14.5) bu day veya unda depolama sırasında küf, bakteri ve böcek kaynaklı bozulma daha hızlı gerçekleşir. Düşük nem içeri ine sahip bu day veya un, depolama için daha uygundur. TS 2974 bu day standardına ve 2021 yılı TMO alım baremine göre bu daylarda rutubet oranının en çok %14.5 olması istenir. Ayrıca Türk Gıda Kodeksi Bu day Unu Tebli i'ne (Tebli No: 2013/9) göre özel amaçlı bu day unu, ekmeklik bu day unu ve tam bu day unu rutubet içeri i en çok %14.5 olmalıdır. İlgili örne in rutubet içeri i (%12.8) bahsi geçen mevzuatlara uygun oldu u dü ünülmektedir. Protein içeri i; bu day ve un ticaretinde kalite de erlendirmede önemli bir kriterdir. Protein miktarı ile unun fizikokimyasal özellikleri arasında yakın ili ki vardır. Protein miktarı ve kalitesi, gluten kuvveti ve su absorpsiyonu gibi pek çok parametre ile korelasyon gösterir. Türk Gıda Kodeksi Bu day Unu Tebli i'ne (Tebli No: 2013/9) göre ekmeklik bu day ununda protein oranı en az %10.5 olmalıdır. İlgili örne in protein içeri inin mevzuata uygun oldu u öngörülmektedir. Tane sertlik de eri (Hardness Index, HI), bu dayın fonksiyonel özelliklerinin belirlenmesinde önemli bir faktördür. Genellikle sert bu dayların ekmeklik kalitesi, yüksek gluten kalitesi ve protein miktarına ba lı olarak iyidir. Tane sertli i, ö tme tekni i bakımından da önemlidir. Sert bu daylara tavlama esnasında yumu ak bu daylara göre daha fazla su verilmesi ve daha fazla bekleme süresi uygulanması gerekir. İlgili örne in HI de eri (%78.8) çok yüksek olup, örnek sert bu day olarak yorumlanabilir. Düşme sayısı analizi (Falling number, FN), alfa amilaz aktivitesinin belirlenmesinde kullanılmakta olup ekmek üretim teknolojisi açısından önem ta ımaktadır. Amilaz aktivitesi düşkse, ekmek hacmi düşük, kabuk rengi soluk olur ve ekmek çabuk bayatlar. Enzim aktivitesi çok yüksekse ekmek içi gözenek yapısı bozulur, ekmek içi yapı kan olur ve hacim istenilen düzeyde olmaz. TS 2974 Bu day Standardı'na göre 1. sınıf ekmeklik bu daylarda düşme sayısı de erinin en az 250 saniye olması istenir. Ayrıca Türk Gıda Kodeksi Bu day Unu Tebli i'ne (Tebli No: 2013/9) göre ekmeklik bu day ununda düşme sayısı de eri en az 250 saniye olmalıdır. İlgili örne in düşme sayısı de erinin (FN) mevzuata uygun oldu u öngörülmektedir. Genel bir de erlendirme yapılırsa, sonuç verilen analizlerin ilgili standartlara uygun bir ekilde yapıldı ı kabulü ile bu day örne inin mevcut standartlara genel olarak uygun oldu u fakat kalitesinin çok yüksek olmamakla birlikte su kaldırmasının düşük olmasından kaynaklı olarak üretilebilecek ekmek sayısının görece düşük olabilece i öngörülmektedir. Bu nedenle ekmeklik olarak de il yemlik olarak de erlendirilecektir. Mevcut ara tırmalara göre ithal bu dayın kg satı fiyatı Sakarya Ticaret Borsası'ndan Mart 2023 yılı itibarı ile en yüksek miktarda satı görmü i lem üzerinden alınan ortalama satı fiyatının 4,510TL olarak belirlenmi tir.4. GEREKL SONUÇ: Alaca a konu Sakarya li, Akyazı İçesi, Bedikazancı Mahallesi, 21008 Sok No: 171 ve 1 numaralı siloda bulunan 1.285.120Kg bu dayın toplam de eri: Mevcut ara tırmalara göre ithal bu dayın kg fiyatı 4,510TL olarak belirlenmi olup; 4,510TL/KgX1.285.120kg=5.795.891,20TL (Be milyonyediyüzdoksanbe binsekizyüzdoksanbir Türk Lirası, yirmikuru ) olarak de eri belirlenmi tir.</p>
--	--	--	---

( K m.114/1, 114/3)

\* : Bu örnek, bu Yönetmelikten önceki uygulamada kullanılan Örnek 63'e kar ılık gelmektedir.

