

# TURŞUCULUK SEKTÖRÜ



*“Ürünün Farklılaştırılarak Nasıl Pazarlanabileceğine  
Dair Araştırma”*



# 2024

## ***Turşuculuk Sektörü Üzerine,***

### ***“Ürünün Farklılaştırılarak Nasıl Pazarlanabileceğine Dair Araştırma”***

#### ***GİRİŞ***

Turşu kültürü, binlerce yıl öncesine dayanan ve dünya çapında pek çok farklı kültür tarafından benimsenen bir gelenek. Turşulama işlemi, sebzelerin ve bazen meyvelerin, uzun süre saklanabilmesi için asidik bir ortamda fermente edilmesi veya sirkeli su içinde bekletilmesi işlemidir. Bu yöntem, gıdaların bozulmadan saklanabilmesi için tarih öncesi dönemlerden beri kullanılagelmiştir. Sadece bir saklama yöntemi olmanın ötesinde, dünya çapında da mutfakların vazgeçilmez bir lezzeti haline gelmiştir.

Türkiye’nin 2023 yılında yapmış olduğu turşu ihracat rakamı yaklaşık 360 milyon dolar. Almanya 96 milyon dolarlık Türk turşusu talebiyle zirvede yer alırken, Hollanda 57 milyon dolarlık taleple ikinci sırada yer aldı. Türkiye, Amerika Birleşik Devletleri’ne 37 milyon dolarlık, İngiltere’ye 28 milyon dolarlık, Romanya’ya ise; 17 milyon dolarlık turşu gönderildi.



Turşu ihraç ettiğimiz ülke sayısı da 129 oldu. İlçemizde "Turşucu köy" olarak bilinen Bursa'nın Orhangazi ilçesine bağlı Gedelek Mahallesi'nde halkın %90 'ının turşu üreticisidir. Gedelek'te yılda ortalama 50 bin ton turşu üretilmekte ve bu turşular sadece iç pazarda tüketilmekle kalmayıp, 40'tan fazla çeşidi ile dünyanın birçok ülkesine ihraç edilmektedir.

Gedelek'te yaklaşık 70 e yakın imalathane de, doğal yöntemler kullanılarak hazırlanan turşular; Suudi Arabistan, Azerbaycan, Gürcistan, Katar ve Almanya başta olmak üzere birçok ülkeye de ihraç edilmektedir.



Uzmanlara göre, Gedelek Turşularından lahana turşusu ülseri, kanseri, kalp ve sinir sistemi ile damar tıkanıklıklarını, mide ekşimesini önlemektedir. Acı Frenk Biberi ise grip, nezle ve soğuk algınlığına iyi gelmektedir. Yeşil erikten yapılan turşu özellikle iştah açıcı özelliğe sahiptir. Sarımsak turşusu kanser, kalp hastalıkları gibi birçok olumsuzluğa karşı üst düzey koruma gerçekleştirir. Pancar turşusu ise kansızlığı önlemekte ve hazmı kolaylaştırmaktadır.

Orhangazi Ticaret ve Sanayi Odası 2014 yılında Gedelek turşusunun Coğrafi işaretini alarak, festival fuar katılımları ve çeşitli

organizasyonlarla tanıtımlarını ve ilçenin ekonomisine katkı sunmaya devam ediyor.



## **Ürün Farklılaştırması Nedir?**

Ürün farklılaştırması, bir şirketin mal veya hizmetlerini rakiplerinininkinden ayıran birincil faktör veya faktörleri ifade eder. İşe yarayan ürün çeşitlendirmesi, marka sadakati ve daha yüksek gelirle sonuçlanır.

Markaların mevcut müşterilerini elde tutmaları, yeni müşteri elde etmeleri, rekabet edebilmeleri, ortalamanın üzerinde kârlılık sağlamaları ve gelecekte var olabilmeleri için ürünlerini farklılaştırmak ve çeşitlendirmek zorundadırlar.

Farklılaştırma ve çeşitlendirme, mevcut ürünleri geliştirme anlamına gelmemektedir. Ürünlerin, yani mal ve hizmetlerin sürekli geliştirilmesi zaten kaçınılmaz bir gereksinimdir.

Teknolojinin ve iletişimin inanılmaz derecede yüksek boyutlara geldiği çağımızda, ürünlerin de bu gelişime ayak uydurması beklenmektedir.

İşletmelerin pazarda bulunan mevcut ürünlerin satışında bir artış devam ediyor veya yükselerek seyreden bir satış grafiği oturmuş ise, ürünün temel özelliklerini değiştirmek riskli olabilir.

Tüketici yıllarca alışmış olduğu bir özelliği bulamadığı zaman ürünü tüketmekten veya kullanmaktan vazgeçebilir. Bu nedenle biz Gedelek Turşusu için mevcut üretim yöntemleri ile ürün üretimine devam edip , yanına farklı alternatiflerin denenebilmesinin alternatiflerini inceleyeceğiz.

Örneğin, gıda ürünlerinde alışılmış tadı değiştirmek, ciddi sayıda tüketici kaybına neden olabilir. Ancak temel özellikleri koruyarak, ürünün başka özelliklerini geliştirmek mümkündür. Ambalajın üzerine yazılacak yazılar, uyarılar, kalite belgelerinin sembolleri veya ambalajın tasarımından tutun, ürünün satış sonrası destek hizmetlerine kadar bir çok yeni özellik ürüne eklenerek, ürün geliştirilebilir. Aynı zamanda gıda ürünü olması sebebiyle alternatif kullanım alanları ve yapılış tekniklerinin geliştirilmesi ile ürün farklılaştırması yapılabilir.

Ürün farklılaştırması ürünün temel özelliklerinden bir veya bir kaçının değiştirilmesi ve öncekinden farklı hale getirilmesi anlamına gelmektedir.

Örneğin bir toz deterjanın, sıvı ve konsantre hale getirilmesi ürünün farklılaşmasıdır.

Anlaşılaçağı üzere, ilk ürün toz deterjan halinde iken, artık sıvı hale getirilmiş ve ilk üründen farklılaşmıştır. Bu farklılaşma bir “inovasyon” da olabilir, yani daha önce hiç yapılmamış bir yenilik yapılması gibi. Buna da aynı toz deterjanın kapsül hale getirilmesini örnek olarak gösterebiliriz.

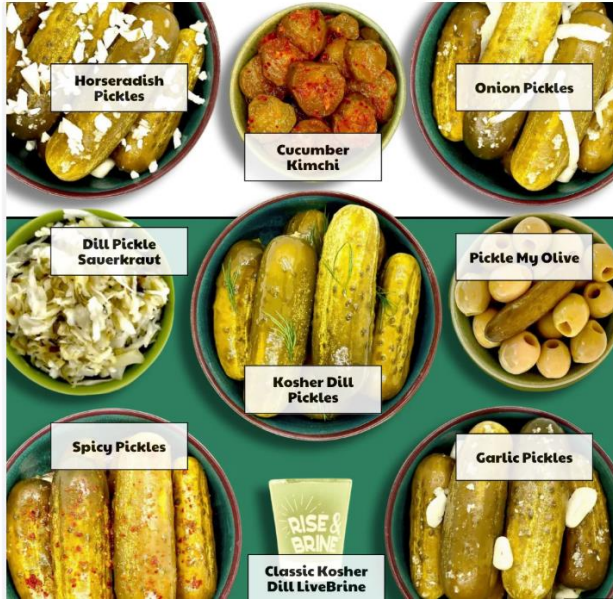
Ürün Çeşitlendirme ise, ürün gamına yeni ürünlerin eklenmesi anlamına gelir.

Örneğin bisküvi üreten bir işletme, aynı marka ile farklı bisküvi çeşitleri üreterek, bisküvi ürün grubunu çeşitlendirebilir. Sade bisküvi, çikolatalı bisküvi, peynirli bisküvi, çubuk bisküvi, piknik bisküvi...vs. gibi.



## DÜNYA'DA TURŞU ÇEŞİTLERİ VE KÜLTÜRÜ

### Asya'daki Turşu Kültürü



Asya, turşu kültürünün en çeşitli ve zengin olduğu bölgelerden biridir. Örneğin, Japonya'da 'tsukemono', Kore'de 'kimchi', Hindistan'da 'achar' ve Çin'de 'paocai' gibi çok çeşitli turşu türleri bulunmaktadır. Kimchi, Kore mutfağının ayrılmaz bir parçası olarak kabul edilirken, Hindistan'da achar çeşitli baharatlarla zenginleştirilmiş meyve ve sebzelerden yapılır.

### Avrupa'daki Turşu Geleneği

Avrupa'da turşu kültürü, özellikle Doğu Avrupa ülkelerinde yaygındır. Polonya'da 'ogórki kiszzone', Rusya'da 'soleniye ogurtsy', ve Almanya'da 'Sauerkraut' popüler turşu çeşitlerindendir. Özellikle Sauerkraut, lahana turşusunun fermentasyonu ile elde edilir ve

Alman mutfağının önemli bir parçasıdır. Bu turşular, genellikle et yemeklerinin yanında servis edilerek mutfakların zenginleştirilmesine katkıda bulunur.

### Amerika'daki Turşu Kültürü

Amerika'da turşu kültürü, özellikle ABD'de kornişon turşusu ile temsil edilir. Amerikan mutfak kültüründe önemli bir yer tutan bu turşular, sandviçlerin ve hamburgerlerin yanında sıkça tüketilir. ABD dışında, Latin Amerika ülkelerinde de turşu, çeşitli sebze ve meyvelerle yapılarak geleneksel yemeklerin yanında sunulur.

### Turşu Kültürünün Küresel Çeşitliliği

Turşu kültürünün küresel çeşitliliği, farklı ülkelerdeki turşu yapımı yöntemleri ve tercih edilen malzemelerde gözlemlenebilir. Örneğin, Güneydoğu Asya ülkelerinde balık ve diğer deniz ürünlerinin turşuları yaygınken, Orta Doğu'da limon ve zeytin turşuları daha çok tercih edilir. Bu coğrafi farklılıklar, turşunun yalnızca bir gıda maddesi değil, aynı zamanda kültürel bir ifade aracı olduğunu göstermektedir.



### Sosyal Etkileşim

Turşu yapımı ve tüketimi, sosyal etkileşimler için de bir araç olabilir. Özellikle bazı kültürlerde turşu yapımı, topluluk üyeleri arasında bilgi ve beceri aktarımı için bir fırsat olarak görülür. Aileler ve komşular, turşu yapımı sırasında bir araya gelir, geleneksel yöntemleri paylaşırlar ve birlikte vakit

geçirirler. Bu etkileşimler, turşu kültürünün nesilden nesile aktarılmasını sağlar ve topluluk bağlarını güçlendirir.

Genel olarak turşu kültürü, geçmişten günümüze kadar uzanan zengin bir mirasın ve kültürel çeşitliliğin ifadesidir. Dünya çapında farklı topluluklar tarafından benimsenen bu gelenek, hem lezzetli hem de faydalı bir beslenme biçimi olarak önemini korumakta ve yeni nesiller tarafından keşfedilmeye devam etmektedir. Turşu, sadece mutfaklarımızda değil, aynı zamanda kültürel kimliğimizde de önemli bir yer tutar.

Turşu, tarih boyunca farklı kültürler ve coğrafyalar tarafından benimsenmiş, dünya mutfaklarında önemli bir yer edinmiş bir yiyecektir. Her bölge kendi malzemelerini, tekniklerini ve damak tadını katarak turşuya özgün bir tat ve anlam kazandırmıştır. Bu yazıda, çeşitli dünya mutfaklarındaki turşu kültürüne yakından bakacağız ve her birinin nasıl farklılaştığını inceleyeceğiz.

### 1. Asya Mutfağı: Kimchi ve Tsukemono

Asya mutfağında fermente gıdalar çok önemli bir yere sahiptir ve turşu kültürü bu bölgede oldukça zengindir. Güney Kore'nin dünyaca ünlü **kimchisi**, Asya'daki turşu kültürünün en bilinen örneklerinden biridir. Lahana, sarımsak, kırmızı biber, zencefil ve balık sosu gibi malzemelerle hazırlanan kimchi, yoğun aroması ve fermente edilme süresiyle diğer turşulardan ayrılır. Güney Kore'de neredeyse her öğünde kimchi bulunur, yemek kültürünün vazgeçilmez bir parçasıdır. Yalnızca bir garnitür değil, aynı zamanda çorbalar ve pilavlarda da kullanılan bir ana bileşendir.

Japonya ise **tsukemono** olarak bilinen turşularıyla dikkat çeker. Japon mutfağında turşular, yemeklerin yanında denge sağlayan ve ağızda temizlik hissi uyandıran bir yan yemektir. Tsukemono çeşitleri arasında en ünlü olanı **umeboshi**dir, yani ekşi Japon eriği turşusu. Ayrıca turp, salatalık ve patlıcan gibi sebzelerden yapılan turşular da sıklıkla tüketilir. Japon turşuları, özellikle miso ve sake gibi geleneksel fermente ürünlerle hazırlanan tuzlu veya sirke bazlı karışımlarla yapılır.

### 2. Orta Doğu Mutfağı: Torshi ve Turşu Çeşitleri

Orta Doğu'da turşu, neredeyse her yemeğin bir parçasıdır. **Torshi**, bu bölgedeki turşu çeşitlerinin genel adıdır ve İran, Irak, Suriye gibi ülkelerde farklı şekillerde hazırlanır. Lahana, havuç, pancar, sarımsak gibi sebzelerden yapılan torshi, genellikle sirke bazlı bir çözeltide bekletilerek fermente edilir. İran'da özel günlerde sofrada yerini alan torshi, özellikle et yemekleriyle birlikte sunulur ve yemeklere tatlı-ekşi bir denge katar.

Lübnan ve Suriye mutfaklarında ise **turşu** denince akla genellikle havuç, turp ve salatalık gelir. Bu turşular, kebab ve falafel gibi yemeklerin yanında sunulur ve yemeklere ferah bir dokunuş katmanın yanı sıra asidik bir denge sağlar.

### 3. Avrupa Mutfağı: Sauerkraut ve Cornichon

Avrupa'da turşu denince akla ilk gelen yiyeceklerden biri Almanların ünlü **sauerkraut**udur. Lahana turşusu olan sauerkraut, lahana yapraklarının tuz ile fermente edilmesiyle yapılır ve özellikle et yemeklerinin yanında tüketilir. Almanya'nın soğuk iklimine uygun bir besin olan sauerkraut, uzun süre dayanıklıdır ve sık sık sosis, pastırma gibi yiyeceklerle servis edilir. Almanya'nın yanı sıra Polonya, Çek Cumhuriyeti ve Macaristan gibi Orta Avrupa ülkelerinde de benzer lahana turşusu çeşitleri bulunur.

Fransa ise minik salatalık turşuları olan **cornichon** ile ünlüdür. Özellikle Fransa'nın şarap ve peynir kültürüyle uyumlu olan cornichon, sirke ile marine edilerek hazırlanır ve genellikle bir aperitif olarak sunulur. Fransız mutfağında et yemeklerinin yanında veya sandviçlerde kullanılan bu minik turşular, Fransız gastronomisinin ferahlatıcı unsurlarından biridir.

#### 4. Latin Amerika Mutfağı: Escabeche ve Curtido

Latin Amerika mutfaklarında turşu farklı formlarda karşımıza çıkar. Meksika’da **escabeche** adı verilen turşu, genellikle biber, soğan, havuç ve bazen de çiçek lahana gibi sebzelerin sirke ve baharat karışımında fermente edilmesiyle yapılır. Meksika mutfağında taco, burrito gibi yemeklerle birlikte servis edilir ve baharatlı yemeklere denge katar.

El Salvador gibi Orta Amerika ülkelerinde ise **curtido** adı verilen lahana turşusu, pupusa adı verilen mısır unundan yapılan dolmaların yanında sunulur. Bu turşu, lahana, havuç, soğan ve bazen jalapeno biberi ile yapılır. Curtido’nun hafif ekşi ve baharatlı yapısı, Orta Amerika yemeklerinin zengin tatlarına uyum sağlar.

#### 5. Türkiye: Zengin Turşu Çeşitleri

Türk mutfağı da turşunun zengin bir kültürel mirasa sahip olduğu bir coğrafyadır. Türkiye’de **salatalık, lahana, domates, biber ve fasulye** gibi sebzelerden turşu yapılır. Her yörenin kendine özgü turşu yapma teknikleri ve malzemeleri vardır. Özellikle kış aylarında sofralarda eksik olmayan turşular, hem yemeklerin yanında garnitür olarak tüketilir hem de tek başına bir atıştırmalık olarak yer alır. Türk mutfağında turşu, özellikle etli yemekler ve pilavlarla birlikte sunularak öğünlerin bir parçası haline gelir.

Turşu, dünyanın farklı köşelerinde kültürel ve gastronomik bir miras olarak varlığını sürdürmektedir. Her bölge, kendi iklimi ve tarım ürünleriyle uyumlu olarak farklı turşu türleri geliştirmiştir. Bu zengin kültürel çeşitlilik, turşunun sadece bir gıda koruma yöntemi olmanın ötesinde, sofraların vazgeçilmez bir lezzeti haline geldiğini gösteriyor. Dünya mutfaklarında turşunun sahip olduğu yer, sadece bir yemek değil, aynı zamanda bir kültürün parçası olarak da değerini korumaktadır.

#### DÜNYA’DAN TURŞU ÖRNEKLERİ

Her şeyin turşusunu yapan bir ülkede olunca bu konuda kimsenin elimize su dökemeyeceğini biliyoruz. Ancak turşu sadece bizim kültürümüzde değil birçok ülkede yapılıyor. Kimi baharatlarla harmanlıyor kimi sadece tuzla fermente ediyor. Hatta bazıları bizim alışık olduğumuz turşulardan epey uzak olsa da sebze ve meyveler fermente edilerek hazırlandığı için turşu olarak isimlendiriliyor.

##### Kimchi – Kore

Kore hayranlarının yakından bildiği ve en az bir tane Kore hayranı tanıdığı olanlarında öğrenmiş olduğu kimchi, bol baharatlı bir lahana turşusu. Lahana, sarımsak, kırmızı toz biber, zencefil gibi malzemelerin fermente olmasıyla ortaya çıkan kimchi, her öğünde yeniyor. Her ne kadar turşu olarak adlandırılrsa da kendisi garnitürden çok bazı pilav ve çorbalarda ana malzeme olarak kullanılıyor.





### Torshi - Orta Doğu

Bizim turşulara benzerliğiyle dikkat çeken torshi tüm Orta Doğu'da yapılıyor. Genellikle lahana, pancar, sarımsak gibi sebzelerle hazırlanan torshi, sirke ile fermente ediliyor. Lübnan ve Suriye'de en çok tüketilen türleri ise havuç, turp ve salatalık. Özellikle Lübnan'da mutlaka falafelin yanında turşu ikram ediliyor.



### Sauerkraut - Almanya

Almanların meşhur turşusu sauerkraut, lahananın tuzla fermente edilmesiyle hazırlanıyor. Almanya'da özellikle et yemekleriyle birlikte tüketilen sauerkraut, Orta Avrupa ülkelerinde de sıkça yapılıyor.



### Achar - Hindistan

Hindistan'da her şey baharatlı olur da turşu baharatlı olmaz mı? Hindistan'da achar olarak adlandırılan turşu, meyve ve sebzelerin baharatlarla beraber fermente edilmesiyle hazırlanıyor. Bu meyve ve sebzeler arasında en çok tercih edilen ise mango, limon ve acı biber.



### Tsukemono - Japonya

Japonya'da birçok farklı çeşidi yapılan tsuemono, tuz, soya sosu, pirinç sirkesi ve miso ile beraber sebzelerin fermente edilmesiyle hazırlanıyor. Japonya'da en çok yapılan çeşitler arasında ise turp, lahana ve salatalık geliyor.

## ÜRÜN ÇEŞİTLENDİRME YÖNTEMLERİ, AMBALAJ FARKLILILLARI DÜNYA ÖRNEKLERİ

Ürün çeşitlendirmesine örnek olarak turşu dondurması, turşu cipsi, turşuların fırınlandıktan sonra toz haline getirilerek baharata gibi kullanılması alternatif yöntemlerden bazılarıdır.



Konuyla ilgili kısa video örnekleri de aşağıdaki gibidir.

Turşu dondurması denemeleri,



<https://www.youtube.com/watch?v=hapezBkS3uU>

Turşu fırınlama ve toz haline getirilerek patlamış mısırın üstüne konulması denemesi



<https://www.youtube.com/shorts/PvwUjG7ypoQ>



Bunların yanında, ürünlerin farklı sunumlarla alternatif içeceklerle sunulması da bir alternatif olarak görünmekte, Dünya ülkelerinde çeşitli yöntemlerde alkollü ve alkolsüz içeceklerin yanında atıştırmalık olarak ta tüketilmektedir.

Yapılan

araştırmalarda dan bir diğeri de özellikle salatalık turşusunun farklı gıdalarla entegre edilerek tüketilmesi olarak göz çarpmaktadır.



Örneğin salatalıktan oluşan sandviç , salam peynir gibi malzemelerle sarım yapılarak tüketilmesi, alternatif ürün çeşitliliklerinin birer örnek olmuştur.

Küresel çapta yapılan araştırmalarda ve ürünlerin çeşitlendirilmesi ile





satışları da alternatif oluşturulması konusunda yapılan çalışmalarından biri de ürünün farklı ambalaj ve kullanım açısından kolaylık sağlayacak şekilde tüketicinin beğenisine sunulmasıdır.

Görsellerden de görüleceği gibi, daha küçük ambalajlı tüketim



modellerinin ülkemizde rastlamakla beraber, daha minimal şişeleme yöntemleriyle ürünün taşınması, tüketilmesi, kullan at modelleri, israfın önüne geçilmesi gerekçeleriyle tüketicilerin gözünde iştah



arttırma yöntemlerinin kullanımına örnek olması açısından da küçük kavanoz örneklerini görmekteyiz. Bir diğer görselde de kavanozların yanında ürünün

yenilebilmesini kolaylaştıracak alternatif denemeleri yapılmış kavanoza çatal detayı eklenmiştir.



Özellikle farklı bir yöntem de görselde görüldüğü üzere kum saati şeklinde tasarlanmış turşu kavanozudur. Burada tüketim esnasında turşun suyunun alt bölüme geçmesi ile tüketim kolaylaştırılmış ve aynı zamanda turşunun suyunun da



daha sonra tekrar değerlendirilmesi sağlanmıştır.

Turşu üreticilerimizin özellikle dikkat etmesi gereken bir konuda işyerlerinin teşhir yani perakende satışların yapıldığı alanlarda görsel açısından da da kavanoz biçimlerinde tüketimi cazip hale getirecek yöntemler kullanılması tavsiye edilir.

