

FINDIK İHTİSASLAŞMA KOORDİNATÖRLÜĞÜ PROJE BAŞVURU FORMU



Proje Başlığı: Fındıklı Pastane Ürünleri Geliştirme ve Yaygınlaştırma Projesi

Proje Yürütücüsü: Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK

Projenin Yürütüleceği Birim: Giresun Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

ÖZET

Proje Özeti

Bilindiği üzere ülkemiz fındık üretimi ve satışı konusunda dünyada ilk sırada yer almaktadır. Öte yandan fındık özellikle Doğu Karadeniz bölgesinin en önemli geçim kaynağıdır. Böylesine stratejik öneme sahip olan fındığın beklendiği ölçüde ihracat gelirinin olmaması ve mutfaklarda yeteri kadar yer almaması bir eksiklik olmakla beraber bir fırsatı da barındırmaktadır. Fındık katkılı yeni ve katma değeri yüksek ürünlerin geliştirilmesi ve kullanımının yaygınlaştırılmasının fındıktan beklenen ekonomik geliri artıracak gibi istidama ve bölgesel kalkınmaya da katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu düşünceden hareketle geliştirilen proje kapsamında beş adet yeni tuzlu ve/veya tatlı fındık katkılı pastane ürününün geliştirilmesi, geliştirilen ürünlerin duyu analizlerinin yapılması sonrasında ise bu ürünlerin yapılışının öğretilmesi amaçlanmaktadır. Gerçekleştirilecek proje ile bir yandan ihracata, dolayısıyla ödemeler dengesine olumlu katkı sağlanırken öte yandan istihdama da katkı sağlanmış olacaktır. Yine gerçekleştirilecek proje ile fındığın mutfağımızda kullanımı artırılarak, iç piyasada tüketimi de artırılmış olacaktır. Son olarak gerçekleştirilecek proje ile pozitif ayrımcılığa katkı sağlamak amacıyla ev hanımlarının, bu ürünleri üreterek, bireysel veya birlikte ticaretini yapmalarına, böylece aile ekonomisine katkı sağlamalarına olanak sağlanmış olacaktır.

Anahtar Kelimeler: Fındıklı ürünler, Pastane ürünleri, Duyusal analiz, Ürün geliştirme

Title : Hazelnut Patisserie Products Development and Dissemination Project

Summary

As it is known, our country ranks first in the world in hazelnut production and sales. On the other hand, hazelnuts are the most important source of income, especially in the Eastern Black Sea region. The fact that hazelnuts, which have such a strategic importance, do not generate as much export revenue as expected and are not included in kitchens in sufficient quantities is a deficiency, but also an opportunity. It is thought that the development and widespread use of new and high value-added products containing hazelnuts will increase the economic income expected from hazelnuts and also contribute to employment and regional development. Within the scope of the project developed based on this idea, it is aimed to develop five new salty and/or sweet hazelnut-infused patisserie products, and to teach the making of these products after sensory analysis of the developed products. With the project to be realized, on the one hand, a positive contribution will be made to exports and therefore to the balance of payments, while on the other hand, it will also contribute to employment. With the project to be carried out, the use of hazelnuts in our kitchen will be increased and its consumption in the domestic market will also be increased. Finally, with the project to be carried out, in order to contribute to positive discrimination, housewives will be allowed to produce these products and trade them individually or together, thus contributing to the family economy.

Keywords: Hazelnut products, Patisserie products, Sensory analysis, Product development

1. ÖZGÜN DEĞER

1.1. Konunun Önemi, Projenin Özgün Değeri ve Araştırma Sorusu veya Hipotezi

İnsanlık tarihinde bilinen en eski bitkilerden biri olan fındığın özellikle Doğu Karadeniz kıyılarında doğal olarak yetiştiği bilinmektedir (Gianessi ve Williams, 2012). Fındık bitkisinin yaklaşık 2.500 yıldır Doğu Karadeniz Bölgesinde yetişiyor olması ve dünyanın hiçbir bölgesinde bu denli eski kültürel ize rastlanılmaması, fındığın ana vatanının Anadolu olduğu izlenimini vermektedir (Zaman ve Cerrah, 2011). Ülkemiz, özellikle de Karadeniz Bölgesi için temel geçim kaynaklarından olan fındık bölge halkının ekonomik, kültürel ve sosyal yapılarında önemli izler bırakmıştır (Birinci vd., 2002). Bölgede 3.000'in üzerinde köy ve 3 milyonun üzerinde insanın fındık tarımıyla uğraşıyor olması, tüccarı, manavı, mevsimlik işçisi düşünüldüğünde 5 milyonun üzerinde insanın bu bitki sayesinde geçimini sağlıyor olması fındığın bölge için öneminin anlaşılması açısından son derece önemlidir (Narin, 2019).

2021 yılı rakamlarına göre Türkiye 739.000 hektar alanda fındık üretimi yapmakta olup dünyada var olan toplam üretim alanının %71'ine sahiptir. Benzer şekilde Türkiye fındık üretim miktarı açısından da 684.000 ton ile dünya fındık üretiminin % 60'ını gerçekleştirmektedir (Bars, 2023). Türkiye 2022 yılında fındık üretim alanını 744.000 hektara, üretim miktarını ise 765.000 tona çıkarmıştır. Giresun ise 1.177 hektar üretim alanıyla Türkiye'de üçüncü sırada, 92.000 ton üretim miktarıyla da dördüncü sırada yer almaktadır (Bars, 2023). Gerek Türkiye'nin dünyada gerekse Giresun'un Türkiye'de fındık üretimi bakımından ilk sıralarda yer almasına rağmen fındık tüketimi kişi başına 1,4 kg ile oldukça düşük sayılabilecek bir düzeyde seyretmektedir (Bars, 2023). Fındık ile aynı kategoride değerlendirilebilecek olan Antep Fıstığı, önemli bir ihracat ürünü olmasının yanında bölge mutfağında tatlısından tuzlusuna, içli köftesinden kebabına, pilavından reçeline kadar onlarca yemekte katkı maddesi olarak kullanılmaktadır (Sarigül, 2019). Benzer şekilde yer fıstığı da tatlılarda ve çerezlik olarak kullanılmasının yanında pilavlarda ve yöresel bir yemek olan batırıkta katkı maddesi olarak kullanılmaktadır (Üzülmüş, 2021). Bu bilgilerden hareketle fındığın da mutfakta kullanımının yaygınlaştırılması amacıyla AR-GE çalışmalarının yapılması ve deneysel ürünlerin geliştirilmesi önem arz etmektedir.

Her ne kadar fındık çerezlik bir gıda olarak algılsa da Osmanlı Saray Mutfağının gelişmeye başlamasından itibaren pasta, kek, helva, dondurma, bisküvi, tatlı yapımı ve özellikle çikolata endüstrisinde çok farklı şekillerde yararlanılmaktadır. Her çeşit çikolataya katma imkânı olan, ince öğütülmüş, füre takviyesi uygulanan fındık malzemesi ürünlere iç malzeme olarak ilave edilerek gevrek türleri, sulu ve etli yemekler (Şeren-Karakuş vd., 2015), soğuk tatlılar, helvalar, komposto, aşure, çörek, tart, pay, sufle, pasta ve keklerde kullanılmaktadır (Çelik, 2019). Ayrıca baklava, güllaç, aşure, zerde gibi saray tatlıları (Işın, 2010; Başaran, 2018) ile kurabiyelerin de ana katkı malzemeleri arasında sayılmaktadır (Samancı, 2008).

Fındığın birleşiminde; %55-66 oranında yağ, %14-16 oranında protein, %11-12 oranında karbonhidrat ve % 2 oranında su vardır. Ayrıca fosfor, kalsiyum, magnezyum, mangan, çinko, demir ve sodyum gibi madensel maddeler bakımından oldukça zengin olan fındığın içerisinde yağ asitleri olarak oleik ve linoleik asit bulundurmaktadır (Trabzon Ticaret Borsası, 2014). Oleik asit kan kolesterol düzeyinin düşmesini sağlamakta, linoleik asit ise damar içi daralmasını önlemektedir (Yalçın, 2009). İyi bir enerji kaynağı olan, vücuda güç ve enerji veren fındık ayrıca bedensel ve zihinsel yorgunluğu gidermekte, kalp ve damar sağlığına da faydalı olmaktadır. Her gün düzenli olarak tüketilen fındık, kalp krizi geçirme riskini azaltmakta, akciğer hastalıkları ve soğuk algınlığına da faydalı olmaktadır. Beden ve kemik gelişimini destekleyen, cildi güzelleştiren bir besin olan fındığın en önemli özelliği ise kansızlığa iyi gelmesidir (Sağlam, 2012).

Bilindiği üzere Giresun Üniversitesi, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı tarafından koordine edilen ve Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı ile birlikte eşgüdüm halinde yürütülen "Bölgesel Kalkınma Odaklı Misyon Farklılaşması ve İhtisaslaşma" temalı proje çalışması kapsamında, Fındık alanında pilot üniversite ilan edilmiştir (YÖK, 2021). Bu tarihten itibaren Üniversitemizce öncelikle Fındık İhtisaslaşma Koordinatörlüğü kurulmuş ve koordinatörlüğün faaliyet alanlarına yönelik bir yönerge hazırlanmıştır (GRU, 2022). Yönergede belirtilen faaliyet alanlarından biri de "fındık alanında ihtisaslaşmasına yönelik olarak yürütülecek bilimsel araştırma projeler.... yapmak" olarak belirtilmiştir.

Giresun Üniversitesi 2020-2024 Stratejik Planında, fındık alanında ihtisaslaşmaya yönelik plan, program ve projelerin geliştirilmesi ve/veya desteklenmesi geniş anlamda yer almaktadır (GRU, 2024). Öte yandan GRU Fındık İhtisaslaşma Koordinatörlüğü tarafından ilan edilen proje başvuru başlıkları arasında dördüncü sırada, "Fındık Tarımında Teknoloji Transferi, Fındık Ürünleri İşleme Teknolojileri ile Satış-Pazarlama Tekniklerinde İnovasyon ve Ar-Ge Çalışmaları" yer almaktadır. Benzer şekilde DOKAP (Doğu Karadeniz Projesi Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı) 2024-2028 Stratejik Planında özellikle Hedefler ve Performans bölümünde tarımsal üretimin artırılması yanında katma değerın yükseltilmesine vurgu yapılmaktadır (DOKAP, 2024).

Yukarıdaki bilgiler ışığında Fındık ve fındık katkılı pastane ürünleri geliştirme projesine karar verilmiştir. Proje kapsamında tuzlu ve tatlı olmak üzere on değişik pastane ürünü "kurabiye, kek, çörek, tart, sufle, pasta vb" geliştirmek, geliştirilen ürünlerin standart reçetelerini hazırlamak ve duyu analizlerini yapmak birinci ana hedef olarak belirlenmiştir. Standart reçeteleri oluşturulan ve duyu analizleri tamamlanan en az beş adet pastane ürününün yapımını pastane şeflerine ve beşerli gruplar halinde üç ayrı ev hanımları grubuna öğretmek, pastanelerde ve evlerde tüketilebilecek hale getirilmesi bir başka ana hedef olarak belirlenmiştir. Böylece bir yandan fındık katkılı katma değeri yüksek ürünler geliştirilmiş olacağı gibi, söz konusu ürünlerin gerek pastanelerde satışı, gerekse ev hanımlarının evlerde üretilip birlikte kuracakları işletmeler aracılığıyla ve/veya internet üzerinden satışı sayesinde yerel halka ekonomik gelir sağlanacaktır. Bütün bu aşamalarda insan emeğine ihtiyaç duyulacağından bir anlamda işsizliğe olumlu anlamda katkıda da bulunulmuş olacaktır. Proje bu yönüyle özgün bir değere sahiptir.

1.2. Amaç ve Hedefler

1. En az on farklı ve yeni fındık katkılı pastane ürünü geliştirmek.
2. Geliştirilen ürünlerin standart reçetelerini oluşturmak.
3. Standart reçeteleri oluşturulan ürünlerin duyu analizlerini yapmak.
4. Duyusal analiz sonucu kabul gören beş farklı "tuzlu, tatlı, yaş, kuru vb." ürünün yapılışını bir eğitim programı kapsamında, pastane şeflerine ve ev hanımlarına öğretmek.

2. YÖNTEM

Proje kapsamında öncelikle fındık katkılı ürünlere yönelik literatür incelemesi yapılarak geliştirilmesi planlanan yeni ürünlerin içeriği, olası pişirme teknikleri ile standart reçeteleri belirlenmeye çalışılacaktır. Çalışmanın devamında ortaya konan reçeteler ışığında deneme üretimleri gerçekleştirilecektir. Ürünlerin deneme üretimi tamamlandıktan sonra ürünlerin duyu analizi aşamasına geçilecektir.

Duyusal analiz, insan duyu organlarının bir enstrüman gibi kullanıldığı ve gıdanın şekil, renk, kıvam gibi görünüş özellikleri ile lezzet-aroma ve doku gibi duyu özelliklerini görme, koklama, tatma, dokunma ve/veya işitme duyu organlarının tepkilerini ölçen, analiz eden ve açıklayan bir disiplindir. Günümüzde gıda kalite kontrolünde geliştirilmiş birçok objektif ve enstrümantal analiz yöntemlerinin yanı sıra duyu analizin önemini sürdürmesinin nedenleri şöyle sıralanabilir (MEB, 2012):

- a- Bazı kalite özelliklerinin özellikle lezzetin değerlendirilmesinde objektif yöntemler yetersiz kalmaktadır.
- b- Objektif yöntemlerle yapılan analizler duyu değerlendirme ile uygun sonuçlar verdiğinde uygulanmaktadır.
- c- Gıdaların tüketici tarafından kabulünü etkileyen kalite ölçütleri yalnızca duyu testlerle saptanabilmektedir.

Günümüzde duyu analizler daha çok günlük üretimde kalitenin korunması, yeni ürün geliştirme, Ar-Ge çalışmaları, var olan ürünün kalitesini artırma, pazarlama analizleri, tüketici beğenisini ve isteklerini saptama ile satışı artırma amacıyla yaygın olarak kullanılmaktadır (MEB, 2012). Bu bilgiler ışığında çalışmada öncelikle literatür incelemesi yapılacak, sonrasında laboratuvar "uygulama mutfağı" ortamında üretim denemeleri yapılacak, en sonunda ise üretilen ürünlerin duyu analizi yapılacaktır.

3. PROJE YÖNETİMİ

3.1. Yönetim Düzeni: İş Paketleri (İP), Görev Dağılımı ve Süreleri

3.1.1. İş-Zaman Çizelgesi

İŞ-ZAMAN ÇİZELGESİ

İP No	İş Paketi Adı	Projenin Başarısındaki Önemi (%)	Kim(ler) Tarafından Gerçekleştirileceği	AYLAR															
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Literatür incelemesi	10	Proje yürütücüsü Proje araştırmacısı																
2	Standart reçetelerin belirlenmesi	10	Proje yürütücüsü Proje araştırmacısı Bursiyerler																
3	Ürünlerin deneme üretimlerinin yapılması	35	Proje yürütücüsü Proje araştırmacısı Bursiyerler																
4	Üretilen ürünlerin duyu analizin yapılması	20	Proje yürütücüsü Proje araştırmacısı Bursiyerler Pastane şefleri																
5	Belirlenen ürünlerin eğitiminin verilmesi	25	Proje yürütücüsü Proje araştırmacısı Bursiyerler																

3.1.2. İş Paketleri

İŞ PAKETİ TABLOSU	
İP No: 1	İP Adı: Literatür incelemesi
İP Hedefi: Fındığın tarihçesi, ülke ve bölge ekonomisine katkısı ile gastronomide kullanım olanakları konularında yapılmış bilimsel çalışmaları incelemek.	
İP Kapsamında Yapılacak İşler/Görevler: 1.1. Literatür incelemesi	Kim(ler) Tarafından Gerçekleştirileceği 1.1. Proje Yürütücüsü 1.2. Proje Araştırmacısı
İP'nin Başarı Ölçütü: Fındığa yönelik yazılmış ulusal ve uluslararası bilimsel çalışmalara ulaşıp incelemiş olmak	
İP No: 2	İP Adı: Standart reçetelerin belirlenmesi
İP Hedefi: Geliştirilmesi düşünülen pastane ürünlerinin ayrı ayrı standart reçetelerinin belirlemek ve yazmak	
İP Kapsamında Yapılacak İşler/Görevler: 1.1. Ürün içeriğinin belirlenmesi 1.2. Belirlenen içeriğe göre reçetelerin yazılması	Kim(ler) Tarafından Gerçekleştirileceği 1.1. Proje Yürütücüsü 1.2. Proje Araştırmacısı 1.3. Bursiyerler
İP'nin Başarı Ölçütü: Tatlı ve/veya tuzlu olmak üzere on farklı fındık katkılı pastane ürününün reçetelerini ayrı ayrı oluşturmuş olmak	
İP No: 3	İP Adı: Ürünlerin deneme üretimlerinin yapılması
İP Hedefi: Reçeteleri hazırlanan ürünlerin deneme üretimlerini yapmak	
İP Kapsamında Yapılacak İşler/Görevler: 1.1. Deneme üretimi ön hazırlığının yapılması 1.2. Deneme üretimlerinin gerçekleştirilmesi 1.3. Deneme ürünlerinin değerlendirilmesi	Kim(ler) Tarafından Gerçekleştirileceği 1.1. Proje Yürütücüsü 1.2. Proje Araştırmacısı 1.3. Bursiyerler
İP'nin Başarı Ölçütü: Reçeteleri hazırlanan tatlı ve/veya tuzlu on farklı pastane ürünlerinin en az iki kez deneme üretimlerini yapmış olmak	
İP No: 4	İP Adı: Üretilen ürünlerin duyu analizlerinin yapılması
İP Hedefi: Reçeteler doğrultusunda üretilen ürünlerin seçilen uzman kişiler tarafından "Pastane şefleri" duyu analizlerinin yapılmasını sağlamak	
İP Kapsamında Yapılacak İşler/Görevler: 1.1. Duyusal analiz ekibini belirlemek 1.2. Analiz ekibine eğitim vermek 1.3. Duyusal analiz aşamalarını yönetmek	Kim(ler) Tarafından Gerçekleştirileceği 1.1. Proje Yürütücüsü 1.2. Proje Araştırmacısı 1.3. Bursiyerler
İP'nin Başarı Ölçütü: Önceden belirlenen ve duyu analizi eğitimi verilen beş pastane şefi eşliğinde proje ekibince üretilen ürünlerin duyu analizlerini tamamlamış olmak	
İP No: 5	İP Adı: Belirlenen ürünlerin eğitiminin verilmesi
İP Hedefi: Duyusal analiz sonucu seçilecek olan en iyi beş ürünün yapılışının belirlenen pastane şeflerine ve beşerli gruplar halinde on beş ev hanımına öğretilmesi	
İP Kapsamında Yapılacak İşler/Görevler: 1.1. Eğitilecek kişilerin belirlenmesi 1.2. Belirlenen kişilerin gruplara ayrılması 1.3. Her bir gruba ayrı ayrı eğitimin verilmesi	Kim(ler) Tarafından Gerçekleştirileceği 1.1. Proje Yürütücüsü 1.2. Proje Araştırmacısı 1.3. Bursiyerler
İP'nin Başarı Ölçütü: Beşerli gruplar halinde beş pastane şefine ve on beş ev hanımına seçilen beş pastane ürününün yapılışı eğitimi tamamlamış olmak	

3.2. Risk Yönetimi

RİSK YÖNETİMİ TABLOSU

İP No	Risk(ler)in Tanımı	Alınacak Tedbir (ler) (B Planı)
1	Ürünlerin deneme üretimi aşamasında beklenen kalitenin tutturulamaması	Reçeteleri hazırlanan on üründen beşi seçileceğinden bir başka reçetenin denemesine geçilecektir.
2	Ürünlerin duysal analizinin gerektiği gibi yapılamaması	Duyusal analiz öncelikle seçilen ve eğitilen beş pastane şefine yaptırılacak, devamında ise eğitime alınacak olan ev hanımlarına da duysal analiz yaptırılacaktır.
3	Eğitilmek üzere seçilen ev hanımlarının tamamının eğitime katılamaması	Her bir grup için en az bir yedek ev hanımı belirlenecektir.

3.3. Araştırma Olanakları

ARAŞTIRMA OLANAKLARI TABLOSU

Kuruluşta Bulunan Altyapı/Ekipman Türü, Modeli	Projede Kullanım Amacı
Taş fırın ve konvansiyel fırın	Pastane ürünlerinin farklı ısı ve yöntemlerle pişirilmesi
Sanayi tipi doğalgazlı setüstü ocak	Pastane ürünlerinin ön pişirme işlemlerinin yapılması
Depo tipi ve ev tipi buzdolabı	Ön hazırlığı yapılan pastane ürünlerinin saklanması
Farklı boyutlarda gastronom küvet	Hamur yoğurma ve/veya sıvı malzeme çırpma
Farklı boyutlarda fırın tepsileri	Hazırlanan pastane ürünlerinin tepsilere dizilip fırına sürülmesi
Farklı boyutlarda çatal, bıçak, kaşık, maşa ve spatula	Piştirilen pastane ürünlerinin servis tabaklarına alınması

4. YAYGIN ETKİ

4.1. Projenin Elde Edilmesi Öngörülen Çıktılara İlişkin Bilgiler

Çıktı Türü	Öngörülen Çıktı (lar)	Çıktının Elde Edilmesi için Öngörülen Zaman Aralığı
Bilimsel/Akademik Çıktılar (Bildiri, Makale, Kitap Bölümü, Kitap vb.):	Projenin tamamlanması ile bilimsel bir makalenin proje bitiminde yayınlanması hedeflenmiştir.	Proje bitiminden itibaren üç ay içerisinde.
Ekonomik/Ticari/Sosyal Çıktılar (Ürün, Prototip, Patent, Faydalı Model, Üretim İzni, Tescil, Görsel/İşitsel Arşiv, Envanter/Veri Tabanı/Belgeleme Üretimi, Spin-off/Start-up Şirket vb.):	Proje kapsamında beş farklı ve yeni pastane ürününün geliştirilmesi, geliştirilen ve eğitimi verilen pastane ürünlerinin hem pastanelerde satılması, hem de ev hanımları tarafından bireysel anlamda üretim, tüketim ve satışının yapılması hedeflenmiştir.	Projenin bitiminden itibaren altı ay içerisinde.
Araştırmacı Yetiştirilmesi ve Yeni Proje(ler) Oluşturulmasına Yönelik Çıktılar (Yüksek Lisans/Doktora/Tıpta Uzmanlık/Sanatta Yeterlik Tezleri ve Ulusal/Uluslararası Yeni Proje vb.):	Projeye üç kursiyer dâhil edilmesinin amacı bursiyerlerin farklı ürünler geliştirme, duysal analizini yapma ve eğitimini verme konusunda yeterlilik kazanarak söz konusu faaliyetleri bağımsız olarak yapabilme becerisini kazanmaları hedeflenmiştir.	Projenin başlangıcından bitimine kadar geçen beş aylık süre içerisinde.

4.2. Proje Çıktılarının Paylaşımı ve Yayımları

PROJE ÇIKTILARININ PAYLAŞIMI VE YAYILIMI TABLOSU

Etkinlik Türü (Toplantı, Çalıştay, Eğitim, Web Sayfası, Görsel/Yazılı/Sosyal Medya, Fuar, Proje Pazarı vb.)	Paydaş / Olası Kullanıcılar	Etkinliğin Zamanı ve Süresi
Toplantı: Proje raporunun bitiminde Giresun'da bulunan gastronomi paydaşları davet edilerek proje süreci ve beklenen olası sonuçları konusunda bir sunum yapılacak, görüş öneri ve eleştirileri alınacaktır.	Gastronomi paydaşları	Proje raporunun bitiminde
Web sayfası ve sosyal medya: proje süresince yapılan faaliyetler aşama aşama fakülte web sayfasında ve kurumsal sosyal medya hesaplarında haber ve duyuru olarak yayınlanacaktır.	Fakülte web sayfası ve sosyal medya hesaplarına erişimi olanlar	Proje sürecinde

4.3. Projeden Oluşması Öngörülen Etkilere İlişkin Bilgiler

Etki Türü	Öngörülen Etki Türü ve Kalkınma Planıyla İlişkisi	Etkinin Oluşması Öngörülen Zaman (*)
Toplumsal/Kültürel Etki: - Yaşam Kalitesine Katkı, - Sürdürülebilir Çevre ve Enerjiye Katkı, - Refah veya Eğitim Seviyesinin İyileştirilmesine Katkı, - Ülke ya da Dünya Düzeyinde Önemli Bir Sosyal Soruna Getirilecek Çözümler vb. - Proje Sonuçlarını Uygulayan Kurum/Kuruluş	On ikinci kalkınma planında öncelikli gelişme alanlarından biri de "tarım ve gıda" olarak belirlenmiştir. Gerçekleştirilecek bu proje ile fındığın katma değeri yüksek ürünlere dönüştürülmesi neticesinde mutfaklarda daha fazla yer alarak fındık tüketimine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.	Proje bitiminden itibaren
Ekonomik Etki: - Potansiyel Sektörel Uygulama Alanları, - Küresel Pazar Öngörülere, - İstihdam Katkısı, - Rekabetçilik (İhracata Etkisi, İthal İkamesi, Yabancı Sermaye Yatırımının Tetiklenmesi vb.)	On ikinci kalkınma planında "nitelikli insan, güçlü aile ve sağlıklı toplum" başlığı altında "istihdama, kadına ve gelir dağılımına" vurgu yapılmaktadır. Fındığın katma değeri ürünler dönüşürülmesi ihracat gelirlerine olumlu yansıtacağı tahmin edilmektedir. Öte yandan geliştirilen ürünlerin hem pastanelerde hem de ev hanımlarınca üretilip satılmaya başlaması sonucunda ilave istihdam olanağı yaratacağı düşünülmektedir.	Proje bitiminden itibaren
Ulusal Güvenlik Etkisi: - Siber güvenlik, - Enerji güvenliği, - Sınır güvenliği, - Gıda güvenliği, - Ekonomik güvenlik vb.	On ikinci kalkınma planında "istikrarlı büyüme ve güçlü ekonomi" başlığı altında "ödemeler dengesi ve yurtiçi tasarrufa" vurgu yapılmaktadır. Gerçekleştirilecek bu proje ile ihracata katkı, yerli ürünlerin üretim, tüketme ve satışının yapılması suretiyle ekonomik güvenliğe katkı sağlanacağı düşünülmektedir.	Proje bitiminden itibaren

BELİRTMEK İSTEDİĞİNİZ DİĞER KONULAR

Sadece proje önerisinin değerlendirilmesine katkı sağlayabilecek bilgi veya veri (grafik, tablo, vb.) eklenebilir.