

olarak yarım saat sürmektedir. Bu sırada oluşan kan ve köpükler devamlı olarak atılmaktadır. Yıkama işlemi sona erdiğinde et sertleşmiş olmaktadır. Yıkamış kalamarların ayakları kesilerek atılır, omurga üzerindeki et tulum şeklinde çıkarılır ve 3 parçaya bölünür. Parçaların üzerindeki kalıntılar beyaz et görülene kadar fırçalarla temizlenir. Temizlenen etler tuz ve sitrik asit içeren su içerisine atılır ve hava verilerek çalkalanır, bu sırada sertleşmiş et yumuşar. Etler patates şeklinde doğranır, dondurulur ve glazelenir. Başlıca alıcıları İtalya, Fransa, Belçika, İspanya ve Japonya'dır. Üretim 255 ton kadardır.

## AHTAPOT

Tüm işlemler kalamarda olduğu gibidir, yalnız ıri olan ahtapotlarda 3 dakika süreyle haşlama işlemi yapılır. Ayrıca kollar zeytin iriliğinde dondurularak ayrı olarak satılır. Alıcı ülkeler kalamarda olduğu gibidir. Üretim 252 tondur.

## KEREVİT (Tatlısu İstakozu)

İç göllerde özel tuzaklarla avlanmaktadır. Üzerine buz konularak canlı halde fabrikaya getirilen ke-

revitler etkin bir şekilde yıkanır ve 9 dakika süreyle haşlanır. Soğuk suda soğutulur ve 4°C deki depoda 4 saat dinlendirilir. Özel tabaklara 1 kiloda 30 adedi geçmeyecek şekilde dizilir, üzerine tuz, şeker ve dereotu ile hazırlanan bir sos konulur. Tabaklar plastik torbalara yerleştirilir ve torbaların ağzı vakum altında kapatılır. Ürün 80°C de pastörize edilir, soğuk su ile soğutulur, dondurulur ve karton ambalajlara konularak donmuş halde depolanır. Başlıca alıcı ülke İsveç'tir. Üretim 6000 ton kadardır.

## MAVİ YENGEÇ

Doğu Akdenizde çamurlu kıyı dip sularında yaşamaktadır. Tiroli veya özel kepçelerle avlanır. Canlı olarak fabrikaya getirilir. Yıkama işleminden sonra 7 dakika süreyle haşlanır ve soğutulur. Yengeç, kısıkaçlar (ilk iki boğum), gövde içi etleri ve abdomen etleri olmak üzere 3 kısma ayrılır. Bu üç kısım ayrı ayrı olarak veya hepsi bir arada olacak şekilde konserve kutularına konulur, dolgu sıvısı konulmaksızın pastörize edilir ve tüketilene kadar + 4°C'de depolanır. En kaliteli olanı abdomen etidir. Başlıca alıcı ülke Amerika Birleşik Devletleridir. Üretim 222 tondur.

# TÜP-CİVCİV SÜPER HAYVANLARA ZEMİN HAZIRLIYOR

*Dünyanın ilk tüp civcivi Edinburg'da üretildi. Bu gelişmede araştırmacıların yabancı DNA ları civciv embriyolarına aşılayarak "Süper Civciv" üretmeleri için yeni bir kapı açmaktadır.*

*Et ve süt üretimini artırmak ya da hayvanların hastalıklara karşı bağışıklık kazanmaları için bu metodun kullanımına büyük bir ilgi gösterilmektedir. Civcivler diğer evcil hayvanlar gibi olmayıp çok çabuk büyüdükleri için gen bozulmasına (tahrifat) elverişlidirler.*

*Ne yazık ki bu güne kadar bu metotta döllenmiş kuş yumurtası içerisine genetik maddesi aktarılamamıştı. Fakat hayvan psikolojisi ve genetik araştırmaları bölümünde bulunan Margaret Perry adlı bir araştırmacı, tek hücreli bir embriyoya yabancı DNA enjekte edip daha sonra da embriyo yumurtadan çıkıncaya kadar kültürlemek suretiyle bu zorluğun üstesinden geldi.*

*Embriyonun gelişim safhalarında 3 farklı kültür ortamı kullanılır. Birinci safhada döllenmiş yumurta tavuğun yumurtalığından çıkarılıp, buz çözeltisi ve günlük yumurtadan elde edilen albümin karışımı ihtiva eden bir cam kavanoz içine konur ve orada 24 saat kalır.*



*Daha sonra embriyo, farklı bir albümin-tuz çözeltisi içeren boş bir yumurta kabuğuna aktarılır. Embriyo 38°C'de muhafaza edilir ve birer saatlik aralarla (periyot) sıcaklığı 90°C'ye çıkarılarak sallanır. Son safhada da albüminden yapılmış bir yapışkanla işaretli olan başka bir yumurta kabuğuna aktarılır. Kültür 5 gün sallandıktan sonra civciv yumurtadan çıkıncaya kadar öylece bırakılır.*

*Şu ana kadar üreticiler, araştırmaya sıcak bir ilgi göstermektedirler. Ancak Perry, bu ilginin enstitünün ilk transgenik civcivleri ürettiğinde artacağına inandığını söylüyor.*

**New Scientist'den çev.: İrfan POYRAZ**