



**Meyve Suyu Endüstrisi Derneği**  
**Basın Kiti**

**Mayıs 2009**

# İÇİNDEKİLER

## 1. MEYED Kimdir?

Vizyon

Misyon

Görev ve Faaliyetleri

Yönetim Kurulu Üyeleri

Çalışma Grupları ve Faaliyetleri

## 2. MEYED Üyesi Firmalar Kimdir?

## 3. Meyve Suyu Sektöründen Rakamsal Gerçekler

## 4. "Meyve Suyu" Hakkında Yanılgılar ve Gerçekler

# 1. MEYED Kimdir?

Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED), 1993 yılında, gelişen Türk meyve suyu sektöründe faaliyet gösteren firmaları aynı çatı altında toplamak üzere kuruldu. Bünyesinde 35 üye firma barındıran MEYED, tarım, gıda ve sağlık konusunda uzman akademisyenler ile sektörün profesyonellerini bir araya getirdiği ilk günden bu yana, sektörün sorunlarına ortak çözümler sunuyor ve endüstrinin gelişmesi için katkı sağlıyor.

Sektördeki meyve suyu üreticisi firmaların tümü ile ambalaj ve hammadde sağlayıcı firmaları da bünyesinde buluşturan MEYED, 1997 yılından bu yana **Uluslararası Meyve Suyu Üreticileri Federasyonu (IFU)** ve 2005 yılından bu yana **Avrupa Meyve Suyu Birliği'nin (AIJN)** üyesi. MEYED aynı zamanda, kişi başına meyve suyu tüketiminin en yüksek oranlara ulaştığı Alman pazarının önemli oluşumu, Almanya Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (Sure-Global-Fair – SGF) ile de işbirliği içinde çalışıyor.

MEYED, 'meyve suyu' kavramını kamuoyuna doğru tanıtmayı, sektör içi işbirliğini geliştirmeyi, firmalar arasındaki bilgi değişimini hızlandırmayı, ilgili araştırmaları desteklemeyi ve kamuoyu ile ilgili kuruluşları meyve suyu faydaları konusunda bilgilendirmeyi görev edinmiştir.

## Vizyon

MEYED, meyve suyu endüstrisinin süreklilik içinde katma değer yaratması ve sağlıklı beslenme olgusuna daha fazla katkıda bulunması için gerekli ortamın oluşturulması ile sektörün büyüyen ve rekabetçi bir yapıya kavuşturulması için çalışır.

## Misyon

- Sektördeki firmalar arasında iletişimin ve bilgi değişiminin sağlanması ve hızlandırılması
- Kamu kuruluşları ve kamuoyu nezdinde sektörün temsil edilmesi ve görüşlerinin savunulması
- Sektörün gelişimi ve tüketici güvenliği bakımından yasal düzenlemelerin sürekli olarak izlenmesi ve gelişmelerle ilgili sektörün bilgilendirilmesi
- Teknolojik ve analitik yeniliklerin izlenmesi ve sektörle paylaşılması
- Sektörde dürüst rekabetin kolanması
- Türk meyve suyu sektöründe üretilen tüm meyve suyu ürünlerinin kalitesinin korunması
- Meyve suyu bileşimi, teknolojisi, kalitesi ve besin değerine ilişkin araştırmaların desteklenmesi ve bu araştırmalara ilişkin kamuoyunun bilgilendirilmesi
- Meyve üretimi ile meyve suyu üretimi, tüketimi ve ihracatının artırılması adına, ortak bilinç ile çalışmalar yürütülmesi
- İlgili uluslararası kuruluşlara sektör adına üye olunması ve ulusal gıda dernekleri ile ortak çalışmalar yürütülmesi

## **Yönetim Kurulu Üyeleri**

### **Asil Üyeler**

**Başkan:** Alaaddin Güç - TARGİD LTD. ŞTİ.

**Başkan Yardımcısı:** H. HALUK ÖGET - TAMEK GIDA ve KONS. SAN. TİC A.Ş.

**Yazman:** Canan Kestane – COCA-COLA MEŞ. PAZ. Ve DAN. HİZ. A.Ş.

**Sayman:** Birol Saygı - KONFRUT A.Ş.

### **Üyeler:**

B. Ozan Diren - DİMES GIDA SAN A.Ş.

Selahattin Önen - ASYA GIDA DIŞ TİC A.Ş.

Mahmut A. Duruk - AROMA BURSA MEYVE SULARI ve GIDA SAN A.Ş.

### **Yedek Üyeler:**

Kadir Şahin - ETAP TARIM VE GIDA AMB. SAN A.Ş.

Efe Tüzger - IPI PAKETLEME SAN ve TİC. A.Ş.

Mustafa Aslan - AKMAN DIŞ TİC. A.Ş.

Selahattin Öder - YUMMY MEYVE SULARI ve GIDA SAN. TİC A.Ş.

## **Dernek Çalışma Grupları ve Faaliyetleri**

MEYED, meyve suyu ve türev ürünlerinin, 'Codex Alimentarius' ve 'Türk Gıda Kodeksi'ne uygun üretimini güvenceye almak temel hedefiyle 'Uzman Çalışma Grupları' ve Yönetim Kurulu ile etraflı bir çalışma yürütüyor. MEYED'in görev ve faaliyetlerini şöyle sıralayabiliriz:

- Tüketicuyu doğru ve bilim destekli bilgilerle bilgilendirmek ve bilinçlendirme için çalışmak
- Her türlü haksız rekabet girişimlerini önlemek, bu amaçla piyasa denetimleri yapmak
- Sağlıklı, dengeli ve yeterli beslenme açısından ürünlerimizin yerini ve değerini anlatmak
- Bilimsel literatürde yer alan ve uluslararası ilgili kuruluşlarca deklare edilen, ürünlerimizle ilgili 'sağlık beyanları'nı izlemek ve kamuoyu ile paylaşmak
- İnovatif ve/veya Ar-Ge çalışmalarına, maddi ve manevi destek vermek
- Uluslararası ilişkiler kurarak dünya pazarındaki yerimizi geliştirmek
- Ülkemiz tarımının gelişmesi için ihtiyaç duyulan ve bir türlü sağlanamayan 'yapısal reform'lara dikkat çekmek ve katkıda bulunmak

## 2. MEYED Üyesi Firmalar

### **AK GIDA SAN. ve TİC. A.Ş.**

HAKAN PEKİN, ABDULLAH BOZKAYA  
<http://www.ulker.com.tr>

### **AKMAN DIŞ TİCARET A.Ş.**

MEHMET ESKIOĞLU, ALİ AKMAN , MUSTAFA ASLAN  
<http://www.akman.com.tr/>  
<http://www.ersu.com.tr/>

### **ANADOLU CAM SANAYİİ A.Ş.**

HÜSEYİN BEKÇİ  
<http://www.anadolucam.com.tr>

### **ATATÜRK ORMAN ÇİFTLİĞİ MÜDÜRLÜĞÜ ŞARAP VE MEYVE SUYU FABRİKASI**

AYKUT MUĞLA  
<http://www.aoc.gov.tr/>

### **ARISU GIDA DIŞ TİC. A.Ş**

SEDAT KUŞ  
<http://www.arisugida.com/>

### **AROMA BURSA MEYVE SULARI VE GIDA SAN. A.Ş.**

OKAN ÖZİRİŞEN, MAHMUT ATOM DURUK, ALİ METİN DURUK, MUSTAFA KURTOĞLU, ONUR DURUK, MUAMMER ABALI  
<http://www.aroma.com.tr>

### **AROMSA BESİN AROMA VE KATKI MAD.SAN. VE TİC.A.Ş**

MURAT YASA  
<http://www.aromsa.com.tr>

### **ASLANOBA GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.**

BAHADIR KAYNAK

### **ASYA MEYVE SUYU VE GIDA SAN. A.Ş.**

HALUK ÖNDER , SELAHATTİN ÖNEN  
<http://www.asyameyvesuyu.com.tr/>

### **CARGILL TARIM SAN.VE TİC. A.Ş.**

TOLGA TANRIÖVER  
<http://www.cargill.com.tr>

### **COCA COLA MES. PAZ. VE DANIŞ. HİZM. AŞ.**

CUMHUR KARCI, CANAN KESTANE, YİĞİT YOKUŞ, GÜRKAN ANILIR, ELİF HURİEL, EBRU BAKKALOĞLU  
<http://www.cocacola.com.tr/>

### **DİMES GIDA SAN. A.Ş.**

ALİ RIZA DİREN, KORAY AYBEK, BÜLENT OZAN DİREN, EROL DİREN, CEYDA PAYDAŞ TURAN , SERAP CANAT  
<http://www.dimes.com.tr/>

### **DİVERSEY KİMYA SAN. VE TİC. A.Ş.**

CENK MISIRLIOĞLU  
<http://www.diverseylever.com.tr/>

### **DÖHLER GIDA SAN. VE TİC.LTD**

Y. BİROL SAYGI  
<http://www.dohler.com.tr/>

### **ELİTE NATUREL İÇECEK SAN. TİC. LTD. ŞTİ.**

AHMET YAŞAR ESMEKAYA  
<http://www.elitenaturel.com>

### **EKON GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.**

ENDER KAYNAK  
<http://www.ekonfood.com/>

### **ELMASU ELMA VE DİĞER MEYVELER ÖZÜ VE SULARI SAN. VE TİC. A.Ş.**

HASAN BAŞÇİFTÇİ  
<http://www.elmasu.com.tr>

### **ETAP TARIM VE GIDA AMB. SAN. A.Ş.**

KADİR ŞAHİN, ALİ HAKAN SÜMERVAL  
<http://www.etaptarimgida.com>

### **FRİGO PAK GIDA MAD. SAN. VE TİC. A.Ş.**

NECMİ BAŞER  
<http://www.sunpride.com.tr/>

### **FRUKO MEŞRUBAT SANAYİİ LTD. ŞTİ.**

CİHAN TOPÇU, NURAY SEÇKİN  
<http://www.pepsi.com.tr/>

### **GETA TARIM VE GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.**

AHMET NAMIK YARMAN  
<http://www.exotic.com.tr>

### **GÖKNUR GIDA MAD. İTH. İHR. TİC. VE SAN. A.Ş.**

OSMAN ASLANALI, KENAN DURAN, HÜLYA SUR, BAHATTİN ERTEN  
<http://www.goknur.com.tr/>

### **GÜLSAN GIDA SAN.VE TİC. A.Ş.**

BEKİR GÜLDÜOĞLU, OSMAN GÜLDÜOĞLU  
<http://www.gulsansekerleme.com.tr/>

**IPI PAKETLEME SAN. VE TİC. LTD.**

İSMAİL EFE TÜZGER  
<http://www.ipi-srl.com>

**KIZIKLI GIDA SAN. A.Ş.**

M. KEMAL KIZIKLI  
<http://www.kizikli.com.tr/>

**KONFRUT GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.**

HACI ÖMER SÜMER  
<http://www.merko.com.tr/>

**LİMKON GIDA SAN. ve TİC. A.Ş.**

BİROL ÜLKER GÜNEY  
<http://www.limkon.com.tr/>

**MAVİDENİZ GIDA SAN. A.Ş.**

AYHAN MACİT YILMAZ  
<http://www.mavidenizgroup.com/>

**PENKON GIDA. SAN. A.Ş.**

BÜLENT TOPÇU, H.SAİT ELİBOL  
<http://www.penkon.com.tr/>

**PINAR SÜT MAMÜLLERİ SAN. A.Ş.**

GÜRKAN HEKİMOĞLU, MÜSLÜM KARABULUT,  
FİGEN GÖRÜCÜ  
<http://www.pinar.com.tr/>

**POŞETSAN AMBALAJ SAN. A.Ş.**

KAZIM GAMGAM  
<http://www.posetsan.com/>

**REXAM PAKETLEME SAN.VE TİC. A.Ş.**

<http://www.rexam.com>

**TAMEK GIDA VE KONSANTRE SANAYİİ  
TİC. A.Ş.**

HALUK ÖGET, PAMİR BORA ESİNLİ, HALE  
KIRMAZ, CEREN CANSEVER, MAHMUT  
SARIBAL - <http://www.tamek.com.tr/>

**TARGID LTD.ŞTİ.**

ALAADDİN GÜÇ, ATILLA SERDAR DİNÇER  
<http://www.targid.com/>

**TETRA PAK MAK. TİC. VE SERV. LTD.ŞTİ.**

GÖKÇE GÜNALP, GAYE ATAKAN, MUTLU  
TANBERK, BEKİR SERHAN SATIR, İREM  
GÜNER, VERDA TELYAZ  
<http://www.tetrapak.com.tr/>

**TUNAY GIDA SAN. VE TİCARET A.Ş.**

S. TUNCER KIRTILOĞLU  
<http://www.tunay.com.tr/>

**TÜRKER KİMYA TEKSTİL İHR. İTH. LTD.  
ŞTİ**

YALÇIN TÜMER

**UNİT BİYOTEKNOLOJİ TARIM****HAYVANCILIK ve SAN. A.Ş.**

<http://www.unit.com.tr/>

**ÜNŞA MAKİNA SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.**

SATILMIŞ DEĞİRMENCİ  
<http://www.unsamakina.com/>

**WILD GIDA SAN. VE TİC. LTD.ŞTİ**

HÜSEYİN ALTIPARMAK, ERDAL KURBAN  
<http://www.wild.de>

**YÖRSAN GIDA MAMÜLLERİ SAN. VE TİC.  
A.Ş.**

BİRSEL GÖRGÜLÜ  
<http://www.yorsan.com.tr/>

**YUMMY MEYVE SULARI VE GIDA SAN  
TİC.A.Ş.**

SELAHATTİN ÖDER  
<http://www.yummy.com.tr>

## 4. Meyve Suyu Sektöründen Rakamsal Gerçekler

- Türkiye'deki arazilerin % 5'ini meyve, % 2'sini sebze ekim alanları oluşturuyor.
- Dünya çapında meyve üretim rakamlarına bakıldığında Türkiye kayısında 1'inci, vişnede 2'nci, elmada üçüncü, şeftali ve üzümde 6'ncı sırada yer alıyor.
- Türkiye'de meyve suyu ve nektarı tüketimi kişi başına 8 litre civarında. Avrupa Birliği'nde bu sayı 23 litre iken, dünyada meyve suyu tüketiminde 3. sırada yer alan Almanya'nın kişi başına tüketimi 39 litre buluyor.
- Türkiye'nin meyve suyu/konsantresi ihracatında en önemli pazar Almanya. İhraç edilen ürünlerin hacimsel olarak % 20'si, değer olarak % 27'si Almanya'ya gidiyor. Almanya'yı, % 24 ile Hollanda ve % 8 ile ABD izliyor. Diğer önemli pazarlar ise sırasıyla İtalya, İngiltere, Japonya, Avusturya, İsrail, Kuzey Kıbrıs T.C. ve İspanya. Bugün, sayıları 35'i bulan meyve suyu sektörü oyuncularını yaklaşık 150 ülkeye ihracat yapıyor.
- Türkiye'de 2000-2007 döneminde sektörün işlediği meyve miktarı % 70 arttı. Sektörün en çok işlediği meyvelerde ise ilk sırayı elma (% 48.4) alıyor. Bunu sırasıyla şeftali (% 12.2), vişne (% 9.8), nar (% 7.8), portakal (% 7.2) ve kayısı (% 5.2) izliyor.
- Türkiye'de 2000-2007 döneminde meyve suyu ve benzeri ürünlerin üretimi % 154 oranında arttı.
- Türkiye'de % 100 meyve suyu tüketimi, 2000-2007 yılları arasında 30 kat arttı.
- Türkiye'deki tüm meyve suyu ve benzeri içeceklerin tüketimi göz önüne alındığında, % 46'sının Marmara, %17'sinin İç Anadolu, % 16'sının Ege ve % 12'sinin Akdeniz'de tüketildiği görülüyor.
- Meyve suyu ve meyve nektarı kategorileri arasındaki tüketim dağılımına bakıldığında, Türkiye'de % 89 oranında meyve nektarı, % 11 oranında da % 100 meyve suyu tüketiliyor. Batı ve Doğu Avrupa'da ise bu oranlar tersine çevrilmiş durumda: Batı Avrupa'da meyve suyunun toplamdaki oranı % 70 iken, Doğu Avrupa'da % 52.
- 2007 yılında Türkiye'de toplam meyve suyu, nektarı, meyveli ve aromalı içecek tüketimi yaklaşık 710 milyon litreye ulaştı. Tüketimin ise yaklaşık %71'ini meyve nektarları oluşturdu.
- Meyve nektarı kategorisinde en çok tercih edilen ilk üç ürün sırası ile şeftali (% 35.6), vişne (% 23.5) ve kayısı (% 17.8). Bunları karışık ve portakal izliyor.
- % 100 meyve sularının tüketim payı genel meyve suyu ürünleri içerisinde yaklaşık % 9 civarında. Tüketicilerin % 100 meyve suları arasında en çok sevdikleri tatlarda ilk iki sırayı % 30'luk payla karışımlar ve % 21'lik payla elma alıyor. 3. sırada ise % 19'luk pay ile nar yer alıyor. Narı portakal, üzüm ve domates izliyor.
- 2000-2007 yılları arasında meyve suyu ve benzeri içecekler alanında en büyük artış % 100 meyve sularında yaşandı. 2000 yılında üretilen % 100 meyve suyu 1.9 milyon litreyken, 2007 yılında 38.6 kat artarak 73.4 milyon litreye çıktı. Aynı dönemde meyve nektarı üretimi de 2.6 kat artarak 526 milyon litre yükseldi.

→ 2000 yılından 2007'ye kadar, Türkiye'de meyve suyu ve benzeri içeceklerin kişi başına tüketimi 2.3 kat arttı. Bu toplamın 7.12 litresi meyve nektarına ve 0.9 litresi ise % 100 meyve suyuna ait.



## 5. Meyve Suyu Hakkında Yanılgılar ve Gerçekler

- **Meyve suyu nedir, tanımlar mısınız? Hangi içeceklerle meyve suyu diyoruz?**

Halk arasında meyve suyu ve benzeri içeceklerin tümü 'meyve suyu' olarak adlandırılır. Ancak söz konusu içecekler, meyve oranına göre farklı kategorilere ayrılır. Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak 4 kategori tanımlanmıştır. Bunlar sırasıyla aşağıdaki gibidir:

- Meyve suyu (% 100 oranında meyve)
- Meyve nektarı (%25 - %99)
- Meyveli içecek (%10 - %24)
- Aromalı içecek (%10'dan az)

Yukarıda da bahsedildiği gibi, çok uzun yıllar meyve suyu içeriği dikkate alınmadığı için, her türlü meyveli içecek 'meyve suyu' olarak adlandırılmıştır. Şu anda yasa ile tariflenmiş olmasına rağmen, tüketicinin zihninde 'meyve suyu' ile nektar, meyveli içecek ve aromalı içecek kavramları birbirine karışabilmektedir. Bu karışıklığı bertaraf etmek ve tüketicuyu en doğru şekilde bilgilendirmek amacıyla meyve suyu üreticileri etiketlerinde 'meyve suyu' yerine '%100 meyve suyu' yazmayı tercih etmişlerdir.

- **'Konsantreden olan' ve 'konsantreden olmayan' ne demek?**

Meyve suyu, nektar, meyveli içecek veya aromalı içeceklerden herhangi birini üretirken kullanılan meyve suyu için iki yol bulunmaktadır:

- Birincisi ve en yaygın olanı; kısa anlatımı ile, 'sıkılmış', 'pastörize edilmiş' ve içindeki saf suyunun büyük kısmı buharlaştırılarak 'konsantre edilmiş' MEYVE SUYU KONSANTRESİ kullanmak.
- İkincisi ise 'sıkılmış' ve 'pastörize edilmiş' MEYVE SUYU kullanmaktır.

Bu ürünler arasındaki fark, etiketlerde "**Konsantreden üretilmiştir**" veya "**Konsantreden üretilmemiştir**" ibareleri ile belirtilir.

- **% 100 meyve suyu etiketi üzerindeki içerik bilgilerinde, 'su' eklendiği belirtiliyor. O zaman neden %100 olarak adlandırılıyor?**

Meyvelerin üretim ve hasat zamanları birbirinden farklıdır ve bu sebeple, her mevsim bütün meyveler hazırda bulunmaz. Gerek lezzet açısından gerekse içerdiği vitamin, mineral gibi yararlı maddelerin oluşması açısından meyvelerin, doğal mevsiminde olgunlaşması çok önemlidir. Olgunlaşmasını tamamlamış meyveler sıkılarak elde edilen 'meyve suyu'; meyve şekeri, vitamin, aroma ve çeşitli minerallerden oluşan 'meyve özü' ve sudan oluşmaktadır. Meyve suyu içindeki su (H<sub>2</sub>O) oranı genel olarak %75 ila %90 seviyelerindedir. Elde edilen bu meyve suyunun bozulmadan saklanması hem çok pahalıdır hem de risklidir. Bu sebeple içinde yüksek oranda bulunan suyun büyük kısmı buharlaştırılarak, 'meyve suyu konsantresi' haline getirilir. Bu işlem, vakum altında ve düşük ısıda gerçekleştirilerek, meyve suyunun 'öz'ü çok yüksek oranda korunmuş olmaktadır.

Elde edilen konsantre gerektiğinde meyve suyu üretiminde kullanılmaktadır. İşte bu kullanım sırasında, konsantreye sadece daha önce buharlaştırılmış suya eşit miktarda su ilave edilir. Böylece ilgili meyve suyu, konsantre edilmeden önceki haline dönüşmüş olur. İlave edilen su, özellikle duyuşsal, mikrobiyolojik ve kimyasal bakımdan uygun özelliklerde ve 'İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe' uygun niteliktedir. Etiket üzerinde 'su ilavesi' ibaresi işte bu nedenle belirtilir.

- **'Taze sıkılmış' ne demek?**

Konsantre kullanılmadan meyvenin suyunun, sınai ölçekte sıkılıp pastörize edilerek doğrudan şişelenmesi ve ambalajlanması ile yapılan meyve sularını ifade edebilmek için kullanılan bir tanımlamadır.

- **Nektar ile %100 meyve suyu arasındaki fark nedir?**

Meyve suyu ve benzeri içecekler, içerdikleri meyve oranına göre, meyve suyu, meyve nektarı, meyveli içecek ve aromalı içecek olmak üzere, dört ana kategoriye ayrılır. **Meyve suyu** tümüyle meyveden oluşan bir içecek olarak, Türk Gıda Kodeksi'ne göre meyve oranı %100'dür. Ancak her meyve, %100 meyve suyu işlemeye uygun değildir. Örneğin; portakal, elma, nar, armut gibi meyveler doğrudan ya da tek başına %100 meyve suyu haline getirilebilir. Vişne ve limon gibi ekşi tatlılara sahip olan meyveler ya da kayısı ve şeftali gibi kıvamı koyu olan meyveler ise doğal yapılarından dolayı, tek başına %100 meyve suyu olarak üretilmeye ve tüketilmeye uygun değildir.

Bu tür meyveler, işlenirken belirli bir miktar su ile seyreltilip ve tat dengesinin korunması için şeker ilave edilir. Buna da **meyve nektarı** denir. Nektarlara eklenmesine izin verilen şeker miktarı ve minimum meyve oranı yasal olarak Türk Gıda Kodeksi tarafından belirlenmektedir. Meyve nektarı meyve oranları, meyvesine göre farklılık gösterdiği için %25-99 oranları arasında olarak ifade edilir. Ambalajın üzerinde bulunan etikette de bu şekilde belirtilir. Örneğin; limon nektarı %25, vişne nektarı %35, kayısı nektarı %40, şeftali nektarı %50 meyve oranına sahiptir. Bunların belirli oranda karışımı ile %100 çoklu meyve suyu da elde edilmesi mümkündür.

- **Piyasada bulunan meyve sularının tümü Sağlık Bakanlığı'ndan onaylı mıdır?**

Tüm gıda maddeleri onayları, **28 Haziran 1995 tarih ve 22327 sayılı resmi gazetede yayınlanan 560 sayılı GIDALARIN ÜRETİMİ, TÜKETİMİ ve DENETLENMESİNE DAİR KANUN HÜKMÜNDE KARARNAME** ile Sağlık Bakanlığı yerine Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından verilir. Meyve suyu ve benzeri içecekler de bu kategoriye dahildir. MEYED üyesi olan tüm meyve suyu üreticisi firmaların, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında üretim izinleri bulunmaktadır. Meyve Suyu Endüstrisi Derneği'nin üyesi olma koşullarından biri de bu izne sahip olmaktır.

- **Meyve suyu paketlenen sonra raf ömrü ne kadardır? Meyve suyu çeşitleri arasında farklılık gösterir mi?**

'Meyve suyu', 'nektar', 'meyveli içecek' ve 'aromalı içecek'lerden oluşan tüm içeceklerin raf ömrünü belirleyen tek etken, üretim sürecinde, dolumdan önce uygulanan PASTÖRİZASYON ve/veya STERİLİZASYON işlemine bağlıdır. Bu, bir ısı işlemidir. Uygulanan ısı derecesinin yüksekliği ve bu ısı derecesine maruz kalma süresine bağlı olarak içeceğin 'raf ömrü' kısa veya uzun olur. Raf ömrü çok büyük oranda bu ısıleme işlemine bağlı olduğu için, hangi meyve çeşidi olursa olsun, eğer aynı işlem uygulanmış ise raf ömürleri de aynı olur.

- **Meyve suları nasıl muhafaza edilir?**

Meyve suyu, nektar ve diğerleri, etiketinde yazılı son kullanım tarihine kadar açılmadan güvenle muhafaza edilebilir. Ancak, tüketmek üzere açıldıktan sonra kısa sürede tüketilmelidir. Bu süre, buzdolabında saklanmak şartıyla, 2-3 günü geçmemelidir.

- **Ürünü açtıktan sonra neden 2 gün içinde tüketmem gerekiyor?**

Ürünün bozulmasını sağlayan etken küf ve mayalardan oluşan 'mikroorganizmalar'dır. Bu mikroorganizmalar bertaraf edilmediği takdirde, meyve suyu ve diğer içecekler doğal olarak birkaç saatte; buzdolabında saklanırsa 2-3 gün içinde bozulurlar. Evde sıkarak elde ettiğimiz meyve sularında bunu gözlemlenmek gayet kolaydır. Ambalajlı ürünlerde, mikroorganizmaların etkisiz hale getirilmesi, az önce izah ettiğimiz 'pastörizasyon/sterilizasyon' işlemiyle gerçekleştirilmektedir. Ambalaja konmak suretiyle de ürünün havayla teması kesilmekte ve böylece mikroorganizmalar mutlak surette etkisiz hale getirilmektedir.

Meyve suyu ambalajı açıldığı anda havayla temas başladığı için, tıpkı evde hazırladığımız meyve suları gibi kısa sürede bozulma başlar. Buzdolabında saklamak şartıyla 2 gün içinde tüketmeniz gerekiyor. Zira ürünlerde HİÇBİR KORUYUCU MADDE YOKTUR.

- **Ürün ambalajları üzerindeki tarih bilgileri neyi ifade eder? Yasal dayanağı var mıdır?**

Evet vardır... Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Tebliği'ne göre, meyve suyu ve benzeri içeceklerin de dahil olduğu tüm gıda ürünleri etiketlerinin üzerinde '**son kullanma tarihi**'nin belirtilmesi şartı koşulur. Üretim tarihinin yazılması ise zorunlu tutulmaz. Bu, tamamen üretici firmanın tercihine bağlıdır.

- **Etiketdeki hangi bilgiler daha önemlidir?**

Meyve suyu ambalajları üzerinde bulunan etikette, üretici firma, içerik bilgileri, parti numarası, net miktarı ve son kullanma tarihi gibi birçok bilgiye yer verilir. Tüm bu bilgilerin dikkat ile okunması gerekir. Ancak özellikle gıdanın yasal olması, güvenliği ve gerçekliği konusunda bilgi veren **üretim izni**, **raf ömrü** ve **meyve oranı** hakkında verilen bilgiler okunmalıdır. Bu bilgilerin yer almadığı ambalajlı meyve suları asla tercih edilmemelidir.

- **Meyvelerin tadı zaman zaman değişiyor. Buna sebep olan nedir?**

Aynı meyvelerin sularından farklı tatlar alınması, meyvenin yetiştirdiği iklim ve toprağın farklı olmasından kaynaklanır.

- **Meyve sularında katkı maddesi kullanılıyor mu? Ürünlerde katkı maddesi bulunmuyor ise nasıl bozulmadan bekleyebiliyorlar?**

Meyve sularına hangi katkı, tatlandırıcı ve renklendirici maddelerinin katılabileceği, Dünya ve Türk Gıda Kodeksi'ne göre belirlenmiştir. Ancak Türkiye'de, 1980'li yıllardan bu yana meyve suyu ve türevlerine, GIDA KODEKSİ'ne göre koruyucu madde katılmasına izin verilmemektedir. Zaten uygulanan ve yukarıda açıklanan koruma teknolojisi de, koruyucu kullanılmasını gerektirmez.

Koruyucu herhangi bir maddenin varlığı, laboratuarda fermantasyon testi ile saptanır. Uzun bir raf ömrü için öncelikle meyve sularında bozulmaya yol açan mikroorganizmaların öldürülmesi ve daha sonra da mikroorganizma bulaşmayacak şekilde ambalajlanması gerekir. Mikroorganizmaların ölmesi için meyve suyu, 95 – 99 °C' da, 30 – 60 saniye boyunca tutulur, hemen ardından 20 santigratta soğutulur ve aseptik "yani her tür zararlı mikroorganizmadan arındırılmış" bir bölmede steril ambalaja doldurularak, aynı anda kapanır.

Eğer ambalaj cam şişe veya metal kutu ise sıcak dolum uygulanır. Pastörize edilen meyve suları, doğrudan ambalaja doldurulur ve kapatıldıktan sonra bir duşlu tünelde su ile soğutulur. Meyve sularının muhafazası için koruyucu kimyasal madde kullanılması tamamen yasaktır. Ambalaj açılmadıkça koruma etkisi sürer. Eğer ürün koruyucu içerseydi, ambalajı açıldıktan sonra da meyve suyu bozulmazdı.

- **Meyve sularında kanserojen madde kullanıldığını duydum. Doğru mu?**

Meyve suyunda kullanılan hiçbir madde kanserojen değildir. Tüm meyve sularına düzenleyici olarak eklenen ve E330 adı verilen sitrik hakkındaki yanlış kanı, bu algıyı yaratmaktadır. Sitrik asit, özellikle portakal ve limon gibi çoğu narenciye meyvesinde **doğal** olarak bulunan ve diğer adı ile 'limon asidi' olarak tabir edilen bir asittir. Sitrik asit, yalnızca Türkiye'de değil, ABD ve AB ülkelerinde de asit düzenleyici olarak kullanımına izin verilmektedir.

- **Sitrik asitin diğer bir adı krebs'miş. Bu da kanser anlamına geliyormuş. Bu ne anlama geliyor?**

'Sitrik asit' için kanserojen algısının ortaya çıkması tamamen yanlış olan bir isim benzerliğine dayanır. Vücutta bulunan bir metabolik dönüşüme, '**sitrik asit döngüsü**' denilmesinin yanı sıra, bu döngüyü keşfeden Alman bilim adamı Ahns Krebs'den dolayı, '**krebs döngüsü**' adı verilmektedir. Tam anlamıyla bir isim benzerliği olarak '**krebs**' Almanca'da '**kanser**' anlamına gelir. İşte bu nedendir ki, rastlantısal şekilde isim benzerliği nedeniyle, '**sitrik asit**' ile 'kanser' ilintilendirilmiş ve algılara yerleşmiş. 'Sitrik asit' sadece, çoğu meyvede doğal olarak bulunan bir asit çeşididir.

([http://nobelprize.org/nobel\\_prizes/medicine/laureates/1953/krebs-bio.html](http://nobelprize.org/nobel_prizes/medicine/laureates/1953/krebs-bio.html))

- **Sitrik asit neden E330 olarak adlandırılıyor? E kodu ne anlama geliyor?**

Gıda maddelerinin zararsızlık durumu, bilimsel araştırmalar sonunda belirlenir. Zararsızlık dozu belirlenen ve güvenli kullanım koşulları bilinenlere bir kod verilir. Bu kod, Avrupa Birliği'nin simgesi olarak, Avrupa sözcüğünün İngilizce söylenişi olan 'Europe' kelimesinin baş harfinden gelen **E** kodudur. Bu ve benzeri kodlar, endeksleme sistemi oluşturulmak için verilir. Böylelikle, tüketicinin de ambalaj üzerinde bilgilendirilmesi amaçlanır. Bu kodlar Avrupa Birliği tarafından her katkı maddesi için belirlenir. E330 ise bu grupta, sitrik aside verilen koddur.

**Doğal meyve asidi = Limon asidi = Sitrik asit = E330 = Dengeleyici asit**

- **Sitrik asit ve benzeri gıda katkı maddeleri kimler tarafından ve nasıl test ediliyor?**

Gıda katkı maddelerinin her birinin kullanımına, uzun bilimsel araştırmalar sonucunda, uluslararası kuruluşların düzenlemelerine göre izin verilir. Birleşmiş Milletler **WHO (Dünya Sağlık Organizasyonu)** ve **FAO'nun (Dünya Gıda Tarım Organizasyonu)** ortak organizasyonu olan '**Codex Alimentarius**' Komisyonu, dünya ticareti için ortak ve paralel bir '**gıda katkı maddeleri genel standardı**' oluşturur. Söz konusu standarda, WHO ve FAO tarafından oluşturulan uzmanlar komitesi **JECFA (Joint FAO/WHO expert committee on food additives)**, dünyada gıda katkı maddelerinin toksikolojik çalışmaların düzenlenmesini, yürütülmesini ve sonuçlarının değerlendirilmesini yapan tek kuruluş olarak görev yapmaktadır. Bu nedenle, katkı maddelerinin ticaretine, sadece bu kuruluş tarafından izin verilebilir. Aynı komite tarafından, katkı maddesinin ömür boyu hiçbir sağlık riski oluşturmadan tüketilmesi gereken doz belirlenerek, ambalajın üzerine yazılması şart koşulur.

Türkiye'de ise gıda katkı maddelerinin kullanımı, 5179 sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun hükmündeki kararnamenin değiştirilerek kabulü hakkında kanun

ve 16 Kasım 1997 tarih ve 23172 sayılı Resmi Gazetede Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olarak yapılmaktadır. Mevcut gıda katkı maddeleri mevzuatımız birebir AB mevzuatına uygundur. Mevzuat, AB'deki değişikliklere göre anında güncellenir. Ayrıca, JECFA'nın çalışmaları sürekli takip edilir. Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) de, tüm dünya ülkeleri tarafından benimsenen ve imzalanan anlaşma gereği, her ülkenin kendi ulusal mevzuatını hazırlarken Codex Alimentarius dokümanlarını referans almasını mecbur kılar. MEYED üyesi olan ve kayıtlı endüstriyel üretim gerçekleştiren tüm firmalar üretimlerinde gıda katkı maddelerini, bilimsel gelişmeleri göz önünde bulunduran JECFA, WHO, FDA ve EFSA'nın (Avrupa Gıda Standartları Birliği) tavsiyelerine göre kullanır. En önemlisi, Türk meyve suyu üreticileri, izin verilen dozajların çok çok altında uygulama yapmaktadır.

- **Evde sıkılmış meyve suyu ile hazırlanan meyve suyu arasında besin değeri farkı var mıdır?**

Evde sıkılan meyve suyu ile hazır meyve suları arasında besin değeri açısından çok az bir fark bulunur. Meyve suyu elde edilirken uygulanan durultma sırasında, suyun buharlaştırılması veya mikropların öldürülmesi için uygulanan ısı işlemi sırasında ve meyve suyu veya pürenin sıcaklığa maruz kalma süresine bağlı olarak vitamin değerlerinde çok az bir kayıp görülebilmektedir. Diğer besin öğelerinde bulunan flavonoidlerde ve minerallerde ise herhangi bir kayıp söz konusu olmaz.

- **Hangi meyve suyu sağlığa daha yararlıdır?**

Her meyve suyunun, içeriğinde bulunan meyvelere göre sağladıkları faydalar da değişiklik gösterir. Ancak bu, birinin daha yararlı olduğu değil, farklı noktalarda yararlı oldukları şeklinde yorumlanmalıdır. Bazı meyve sularının antioksidan kapasitesi diğerlerinden daha yüksek düzeydedir. Bunlar arasında vişne, üzüm ve nar suyu yer almaktadır. Ancak her meyve suyunun antioksidan bileşiği ve etkisi farklılık gösterir. İşte bu nedenle, antioksidan içerikli bir meyve suyu diğer aynı içerikli meyve suyunun yerini tutmaz. Bir meyve suyu yalnızca antioksidan değil aynı zamanda vitamin ve mineral deposudur. Söz konusu mineral ve vitaminlerin dağılımları da meyve suları arasında farklılık gösterir. Yalnızca bazı dönemlerde trend haline alan tatlar, diğerlerinden daha faydalı olduğu algısı yaratmaktadır. Burada önemli olan, meyve suyu satın alırken içeriğindeki vitamin ve mineral bileşiklerinin, etiketi okuyarak iyi anlaşılması ve bu yönde seçim yapılması önerilmektedir.

- **Meyve suyu üretiminde çürük meyve kullanıyor musunuz? Eğer kullanılmıyorsa, nasıl bir denetim uygulanıyor?**

Meyve üreticisi tarafından, meyve suyu yapımında işlenmek üzere fabrikaya getirilen meyveler arasında henüz tam olarak olgunlaşmamış (ham) ve/veya çürük meyveler bulunması doğaldır. Bu durum dikkate alınarak, fabrikaya gelen meyvelerin geçirildiği ilk işlem, **ayıklama** işlemidir. Bu aşamada, çürük ve olmamış meyveler ayıklanır ve ardından **iki kademeli yıkamaya** tabi tutulur. Bu işlem gereği gibi yapılmadığı takdirde, bu durumu çok kolaylıkla tespit etmek mümkündür. Çürük ve küflü meyve kullanarak üretilmiş meyve suyu, gıda kontrol laboratuvarında patulin analizi adı verilen denetleme çalışması ile kolayca saptanabilmektedir. Üretimde bir kural vardır. İşçilere denir ki; kendi yiyemeyeceğin meyveyi asla banttardan geçirme!

- **1 yaşına kadar olan bebeğime meyve suyu içirebilir miyim?**

Meyve suyu, önemli bir vitamin ve mineral kaynağı olmakla birlikte, bitkisel kaynaklı gıdalarda bulunan demirin, vücut tarafından emilimine yardımcı olur. Ancak henüz bir yaşına gelmemiş bir bebek hâlâ anne sütü ile besleniyor demektir. Bu durumda meyve suyunun fazla miktarda tüketilmesi, anne sütünün yerini almasına ve besin değeri yüksek diğer gıdalara karşı iştahsızlığa neden olabilir. Bu nedenle, günde 250 ml'den fazla meyve suyu

verilmesi kesinlikle önerilmemektedir. Verilen meyve suyunun ise ara öğünlerden sonra verilmesi, öğünlerde ise 50-100 ml'lik miktarlarda kullanılmalıdır. Doğru dozaj için, bebeğin doktorunun tavsiyesine başvurmak daha doğru olacaktır.

- **Ürün ambalajlarının çevreye zarar vermeyecek şekilde tekrar değerlendirilmesi ve geri kazanımı nasıl sağlanıyor?**

Meyve suyu ambalajlamasında kullanılan karton, cam şişe ve metal kutuların tümü, geri kazanılabilir malzemeden üretilir. Bu yasal olarak bir zorunluluk olduğu için, tüm üretici firmalar tarafından uygulanır. Çevre ve Orman Bakanlığı'nca 14.03.1991 tarihinde yayınlanan Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliği ve 26.06.2007 tarihinde Ambalaj Atıkları Yönetmeliği adını alan yönetmelik gereğince, geri toplama ve geri kazanım mecburidir. Tüm bu ambalaj atıkları lisanslı geri dönüşüm kuruluşlarınca toplanır. Burada tüketiciye düşen önemli görev, ambalajları (şişe, metal, karton, alüminyum poşet vs) ayrıştırarak biriktirip, geri dönüşüm kuruluşlarının sağladığı toplama alanlarına atmaktır.

- **Şeker hastaları meyve suyu tüketebiliyor mu? Tüketebiliyor ise tavsiye miktarlarınız var mı?**

Gıda Kodeksi'nin uygun gördüğü şekilde meyve suyu üretimlerinde şeker kullanılabilir. Şeker asitliğini düzenlemek amacıyla ise bir litre için en fazla 15 gram, tatlandırıcı olarak ise en fazla 150 gram kullanılabilir. Meyve nektarına, şeker, fruktoz şurubu, meyve türevli şekerler ve bal ilave edilebilir. Ancak bu ilave, meyve suyu kodeksine göre, son ürünün toplam ağırlığının yüzde 20'sinden fazla olamaz. Konsantreden üretilen meyve suyuna ise şeker ve fruktoz şurubu da eklenebilir. Yukarıda da belirtildiği gibi, sadece meyve suyu ve nektarlarında şeker yerine, tamamen veya kısmen uygun tatlandırıcılar kullanılarak diyabetik ürünler de üretilmektedir. Şeker hastaları, durumlarına uygun meyve sularını ve nektarlarını tabii ki tüketebilirler. ***Ancak yine de, meyve suyu tercihi ve dozajı konusunda mutlaka doktora danışılması gerekmektedir.***

- **Meyve suyu kapağı açıldıktan sonra oda sıcaklığında beklediğinde, bir zaman sonra küfleniyorsa bu, meyve suyunun koruyucu madde içermediğini mi gösteriyor?**

Evet. İçinde koruyucu madde bulunmayan meyve suyu kapağı açıldıktan sonra oda sıcaklığında bir süre bekletildiğinde küflenir. Eğer uzun bir müddet sonunda bu küflenme gerçekleşmiyorsa, meyve suyu içerisinde mutlaka koruyucu katkı maddesi bulunduğu anlamına gelir.

- **Çölyak hastaları meyve suyu tüketebiliyor mu?**

Evet. Meyve suları hiçbir şekilde glüten içermez. Bu nedenle, çölyak hastaları güvenle tüketebilir. ***Ancak hastanın doktoruna danışmasına fayda vardır.***

- **Aynı meyvenin suyu, markalara göre neden farklılık gösteriyor?**

Satın aldığımız meyvelerin tatları, her defasında farklılık gösterebiliyor. Kimisi daha ekşi, tatlı vb olabiliyor. Aynı şekilde, farklı markaların üretiminde işlediği meyveler de farklılık gösterebilir. Bu gerçek, birinin diğerinden daha iyi olduğunu ifade etmez sadece farklı tatlar sunar.

- **Neden meyve suyu içmeliyim ve ne kadar tüketmem daha doğru olur?**

Beslenme uzmanları ve çeşitli uzmanlıklara sahip olan tıp doktorları, meyve suyu içmek için çok sayıda neden sıralamaktadır;

- Su miktarının yüksek olması
- Potasyum, magnezyum vb. minerallerin deposu olması
- Vitamin yüklü olması (A,C,E, folik asit vb)
- Polifenol, karoten, antosiyanin vb bileşikler sayesinde antioksidan özelliğinin bulunması
- Şeker miktarının düşük olması
- Sıvının enerjiye hızlıca dönüşmesi ve buna karşılık yağ içermemesi

Dünya Sağlık Örgütü (WHO), yukarıdaki nedenlerle günde en az beş porsiyon / bardak (5 Plus A Day) meyve ve sebze sularının tüketilmesini öneriyor.

### **Meyve suyu;**

- Ölçülü kalori sağlar.
- Bağışıklık sistemini güçlendirir.
- Kansere ve kalp hastalıklarından korumaya yardımcı olur.
- Kan basıncını dengede tutar.
- Sinir sistemini güçlendirir.
- Kas sistemini sağlamlaştırmaya yardımcı olur.
- Cildin düzgünlüğünü ve esnekliğini sağlar.
- Akşam yorgunluğu ve gerilimini atmaya yardımcı olur.
- Yaşlanmayı geciktirir.

### **• Meyve suyu obeziteye yol açabilir mi?**

Meyve suyu, tatlı bir sıvı gıda olmasından dolayı, yüksek kalorili olarak algılanmaktadır. Fazla kiloya yol açan nedenlerin başında da kalori gelir. Bu nedenle, meyve sularının kilo aldıracağı konusunda yanlış bir kanı yaygınlaşmıştır. Ancak şunu unutmamak gerekir ki, aynı kanı meyve suyunun ana maddesi olan meyve için geçerli değildir. Meyve suyu, meyveden dönüşen bir içecek olarak, sağladığı kalori de meyve ile aynı ölçüdedir. Örneğin; 100 gram meyve ya da meyve suyu ya da meyve nektarının sağladığı kalori 45–50 kcal arasındadır. Meyve suları ayrıca, vitamin, mineral ve antioksidan yönünden zengin bir gıda takviyesidir. Bu nedenlerden dolayı, obeziteye sebep olması, aşırı miktarda tüketilmemesi şartıyla, mümkün değildir. Son yıllarda yapılan araştırmalar da obezite ile meyve suyu tüketimi arasında bir ilişki olmadığını ortaya çıkarmıştır. Hatta bazı durumlarda, meyve suyu tüketen gençler ve çocuklar arasında daha az obezite hastalığına rastlandığına dair bilimsel bulgular vardır. (www.archpediatrics.com, Houston Academy of Medicine, on June 2, 2008, Theresa A. Nicklas, DrPH; Carol E. O'Neil, PhD, MPH, LDN, RD; Ronald Kleinman, MD, Association Between 100% Juice Consumption and Nutrient Intake and Weight of Children Aged 2 to 11 Years, 1 July/August 2009, Carol E. O'Neil, PhD, MPH, LDN, RD; Theresa A. Nicklas, DrPH; Ronald Kleinman, MD, Relationship Between 100% Juice Consumption and Nutrient Intake and Weight of Adolescents)

### **• Meyve suyu, diş çürüklüğüne neden olur mu?**

Diş çürüklüğünü kolaylaştıran etkenler flor eksikliği ile ağız ve diş hijyeni eksikliğidir. Eğer bu iki konuya özen gösteriliyorsa ve düzenli olarak diş fırçalanıyorsa, herhangi bir gıdanın, özellikle dişe yapışma olasılığı olmayan ve ağızda kalma süresi çok kısa olan sıvı gıdanın diş çürüklüğüne neden olması olasılığı çok kısıtlıdır.

### **• Antioksidan nedir? Meyve suyunda bulunur mu?**

Antioksidan, organizmada serbest radikalleri tutan bileşiklerin genel adıdır. Sindirim, gerilim, çevre gibi faktörlere bağlı olarak oluşan serbest radikaller, hücreye ve DNA'ya zarar verir.

Ayrıca bağışıklık sistemini zayıflatarak hastalanmayı kolaylaştırır ve yaşlanma sürecini hızlandırır. Antioksidanlar işte bu zararlı etkileri ortadan kaldırma görevi görürler. Bu nedenle sağlıklı yaşam için yeterli miktarda alınmaları önerilir. Meyve, sebze ve bir meyve türevi olan meyve suyu doğal antioksidan bakımından en zengin gıdalardır. Özellikle meyve suyuna kırmızı rengini ve ekşi tadını veren bileşiklerin antioksidan etkisi oldukça yüksektir. Bunlar, vişne, nar, üzüm gibi meyvelerde bulunur.

- **Türkiye’de ne kadar meyve suyu tüketiliyor?**

Türkiye’de, 1970li yılların başında kişi başına meyve suyu tüketimi 0.4 litre idi. 2000 yılında 4.4 litre, 2005 yılında 7.1 litre, 2006 yılında 8.07 litre ve 2007 yılında ise 10 litrenin üzerinde rakamlara ulaşan tüketim bugün 11 litre civarında seyretmektedir. 2000 yılından 2007’ye kadar, kişi başı tüketimin 2.3 kat arttığına da dikkat çekmemiz gerekir. Bu toplamın 7.12 litresi meyve nektarına ve 0.9 litresi ise % 100 meyve suyuna aittir. Diğer bir deyişle, % 100 meyve suları çok yol kat etmiş olsa da nektar tüketimi alışkanlığının çok daha üst seviyelerde olduğu göz ardı edilemez. Bu veriler, tüketicinin zaman içinde meyve suyu seçimleri ve sağlık faydaları konusunda daha çok bilinçlendiğine işaret eder.

- **Türkiye’de en çok hangi meyve suyu tüketiliyor?**

Türk meyve suyu tüketicisinin en fazla tükettiği meyve suyu çeşidi ve tadı, şeftali nektarıdır. Şeftali nektarını sırasıyla, vişne ve kayısı nektarı takip etmektedir. % 100 meyve sularında ise en çok karışık ya da çoklu olarak tabir edilen ürünler ile elma, portakal ve nar suları tüketilmektedir.