

Daha fazla bilgi için:
customer@usarice.com
www.usarice.eu



AMERİKAN PİRİNCİ Endüstri Rehberi



USA Rice

AMERİKAN PİRİNCİNİN TANITIMI



Amerika Birleşik Devletleri, dünyanın üçüncü büyük pirinç ihracatçısı olmakla birlikte, her türlü pirinç ihracatçısı olması bakımından da eşsiz bir konumdadır.

Pirinç üretimi 300 yılı aşkın bir süre boyunca Amerikan tarihinin bir parçası olmuştur. South Carolina, pirinç üretimi yapan ilk Amerikan Eyaleti olmuştur; ancak Amerikan İç Savaşının ardından, pirinç yetiştiriciliği batıya, Arkansas'a doğru kayarak günümüzde altı ABD eyaletinde yetiştirilmektedir: Arkansas, Kaliforniya, Louisiana, Teksas, Mississippi ve Missouri.

Amerika'da pirinç yetiştiriciliği kesin bir bilim, özel uzmanlık gerektiren ekipman, lazerler ve bilgisayarlar dünyası haline gelmiştir. Teknoloji sayesinde, ABD'nin pirinç sektörü tutarlı bir biçimde yüksek kaliteli ürün üretebilmekte ve bu modern teknoloji ABD pirinçlerinin kalite konusunda tüm dünyaya yayılan ününden kısmen sorumludur. Bütün bunlar, ABD pirincinin işleme, depolama ve nakliyat süreçleri boyunca sıkı kontrol yöntemleriyle birlikte ün üst düzey gıda güvenliğini güvence altına alır. ABD pirincinin güvenilirliği tüm dünyada emsalsiz hale gelir.

Kaliforniya, ABD'nin ikinci en büyük pirinç üreticisi eyaletidir; pirinç burada çoğunlukla Sacramento Vadisinde üretilir. Kaliforniya pirincine, özellikle Asya ve Orta Doğu'da olmak üzere, tüm dünyada çok kıymet verilir.

İÇİNDEKİLER

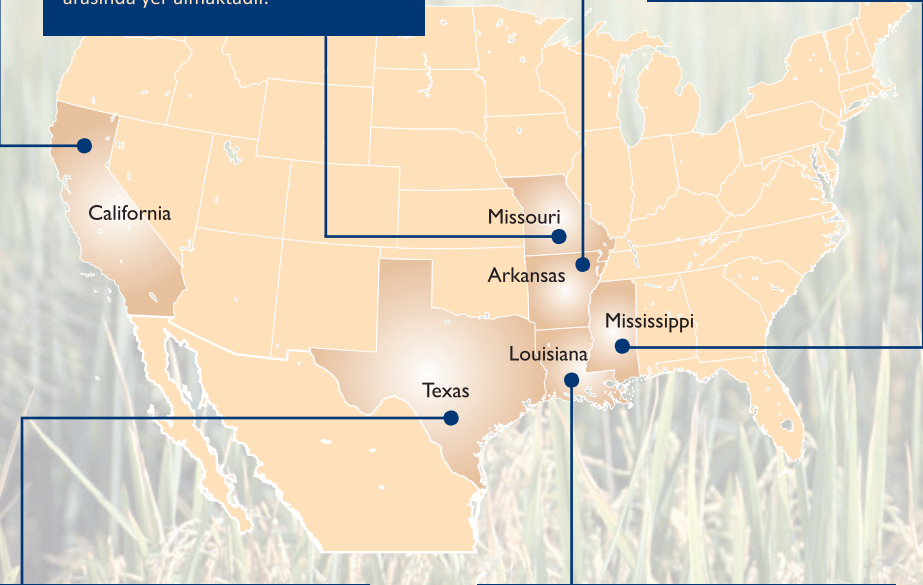
Amerikan Pirincinin Tanıtımı	1
Pirinç Türleri ve Yan Ürünleri	3
ABD Pirinç Kalite Standartları	5
Türkiye'ye Gelen Amerikan	
Pirinç Çeşitleri	7-8
Nasıl Yardımcı Olabiliriz?	9
Yararlı Linkler	10

Kaliforniya, ABD'nin ikinci en büyük pirinç üretici eyaletidir; pirinç burada çoğunlukla Sacramento Vadisinde üretilir. Kaliforniya pirincine, özellikle Asya ve Orta Doğu'da olmak üzere, tüm dünyada çok kıymet verilir.

Arkansas, pirinç üretimi yapan altı eyaletten birincisi olup, ABD'de üretilen pirincin yaklaşık %50'sini karşılar.

Missouri ABD'nin beşinci en büyük pirinç üretici eyaletidir ve eyaletin pirinç tarlalarının yarısından fazlası Butler Bölgesinde yer alır. Butler Bölgesi, ABD'de pirinç üretilen 110 bölge ve semt arasında sürekli olarak ilk yirmi iki arasında yer almaktadır.

Mississippi, üretimde ABD'nin pirinç üreten eyaletleri arasında dördüncüdür. Pirinç üretimi eyaletin kuzey doğu bölgesinde yoğunlaşmıştır. Burada, pirinç üreticileri yılda yaklaşık 200,000 akre alana pirinç ekerler.



Teksas'ın yukarı kıyıları eyalette en çok pirinç üretimi yapılan yerlerdir; üretim kabaca 145,000 akrelık bir alanda yapılır. Teksas'ın pirinç kuşağı, pirinç tarlalarının yerli, kışlayan ve göçmen su ve sahil kuşlarına sunduğu otlak ve konaklama habitata ile kıyı bölgesi çayırlarında tarım açısından olduğu kadar çevre açısından da önemli bir rol oynar.

Pirinç, Louisiana kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Burada yetişen pirinç çeşitleri ise bölgeye has cajun mutfağının tamamlayıcısıdır. Birincil pirinç üretimi ve çeltik işleme tesisleri güneybatı bölgesinde merkezlenen eyalet, ülkenin üçüncü büyük pirinç üreticisidir.

PİRİNÇ TÜRLERİ VE YAN ÜRÜNLERİ

Dünya üzerinde 40,000 civarında pirinç çeşidi bulunmaktadır. Bazıları çok küçük miktarda üretile de ticareti yapılmaktadır. Pirinç A.B.D.'de çok değişik renk ve çeşitlerde üretilmektedir. Burada şu anda Amerika'da üretilen genel pirinç çeşitleri bulunmaktadır.

PİRİNÇ TÜRLERİ

UZUN TANELİ PİRİNÇ

Suudi Arabistan ve Irak başta olmak üzere, Orta Doğu Bölgesi'nde uzun taneli pirince yönelik çok yüksek bir talep vardır. Uzun taneli pirinç tanesi 6-8 mm uzunluğundadır ve uzunluğu eninin 4-5 katı kadardır. Sert camsı bir gövdesi olup, pişirildiğinde yumuşak ve tane tane olur. Amerikan uzun taneli pirinci, aşağıdaki üç şekilde bulunabilir:



Yarı haşlanmış uzun taneli pirinç, yarı haşlama işlemi neticesinde pişirildiğinde özellikle yumuşak ve tane tane olur. Bu yarı haşlama işleminden sonra, normalde işleme esnasında kaybolan vitamin ve minerallerin çoğunluğu pirinçte muhafaza edilmiş olur. Çiğ yarı haşlanmış pirinç altın rengi bir parlaklığa sahiptir; pişirilme esnasında rengi kar beyaza döner.

İşlenmiş uzun taneli pirincin tadı yumuşaktır; birkaç farklı şekilde kullanılabilir. Pirinç hasattan sonra, dış kabuğundan ve kepek tabakasından ayrılmak üzere işlenir. Pişirildiğinde tane tane kalır.



Kahverengi taneli pirinç (kargo pirinç)

findıksı bir aroması vardır işleme esnasında yalnızca dış kabuğundan ayrılır; altındaki kepek katmanları alınmaz. Bu sayede, pirinç sıradan işlem görmüş pirinçlere oranla daha yüksek oranda vitamin, mineral ve besleyici lif içerir.



Orta ve kısa taneli pirinç, orta taneli pirinçler 5-6 mm uzunluğunda ve uzun taneli pirinçten daha kalın olurlar. Bu pirinçler yumuşak beyaz ve dolgundur. En çok kullanılan ülkeler arasında Türkiye, Ürdün ve Suriye yer alır.



Kısa taneli pirinç taneleri pirinçler 4-5 mm uzunluğundadırlar. Bu pirinçler yumuşak beyaz ve dolgundur. Kısa taneli pirinçler pişirildiğinde %15 oranında nişasta açığa çıkar.



Yabani pirinç, yabani pirinç saf veya diğer uzun taneli pirinçlerle harmanlanarak kullanılabilir. Özellikle cevize benzer tadı ile dünyanın birçok yerinde talep görmektedir. Yabani Pirinç A.B.D.'de California ve Minnesota eyaletlerinde yetiştirilmektedir.



PİRİNÇ TÜRLERİ



KIRIK TANELER: Tam tanelerin 3/4'ünden daha küçük olan pirinç taneleridir. Pirinç unu ve evcil hayvan yiyeceği de dahil olmak üzere çeşitli ürünlerin yapımında kullanılır.

HASARLI TANELER: Bariz biçimde rengi bozulmuş yada su, böcekler, ısı yada diğer şekillerde zarar görmüş kaynatılmamış pirinçteki yarı kaynatılmış taneler de dahil olmak üzere tüm yada kırılmış tanelerdir.

ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ PİRİNÇ: Değirmende öğütme esnasında kaybolan besleyicilerin ilave edildiği pirinçdir.

ISIDAN ZARAR GÖREN TANELER: Isınma sonucunda maddi olarak rengi solan ve zarar gören tam yada kırılmış pirinç taneleridir.

PİRİNÇ KEPEĞİ: Kahverengi pirincin dış katmanıdır. Kahverengi pirince rengini ve fındıksı tadını veren pirinç kepeği mükemmel bir tiamin, niasin, vitamin B-6, demir, fosfor, magnezyum, potasyum ve fiber kaynağıdır. Tahıllı yiyecekler ve karışımlar ve vitamin konsantrelerinde kullanılır. Pirinç kepeğinin yenmeyen türdekileri çiftlik hayvanlarını beslemek için kullanılır.

PİRİNÇ UNU: Pirinç unları pirinçli pasta, çips ve diğer tatlıları ayrıca kahvaltılık tahıl ürünlerini üretmek için çıkarılır. Alerji yapmaz, bu yüzden buğday unu ikamesi olarak glutene ve buğday unundan yapılmış ürünlere karşı alerjisi olanlar için özellikle değerlidir.

PİRİNÇ KABUĞU: Pirinç tanesinin dış kabı, dış kabuk da dendiği olur. Kabuk yenmez olmasına karşın, normalde ısıtılmaya çıkarılmaz. Elektrik santrallerinde ve pirinç değirmenlerinde yakıt olarak kullanılır.

PİRİNÇ NİŞASTASI: Öğütülmüş pirincin başlıca bileşenidir. Pirincin kuru ağırlığının yaklaşık yüzde 90 ila 93'üne tekabül eder. Pirinç nişastası sos ve tatlı yapımında kalınlaştırıcı olarak kullanılır. Tatlı şerbeti yapmak için hidrolize edilebilir.

AZ ÖĞÜTÜLMÜŞ PİRİNÇ: Öğütme işleminden sonra hala daha biraz kepeği olan pirinç.

TAM TANELİ PİRİNÇ: Tanenin tüm tane boyunun en az 3/4'ü kadar olması gereken öğütülmüş pirinç. Pirinç değirmencileri buna baş pirinç de derler.

ABD PİRİNÇ KALİTE STANDARTLARI

KABUKSUZ (SOYULMUŞ) PİRİNÇ

Kaliteler, Kalite Koşulları, Kalite Sınıfları

KALİTE	AZAMI LİMİTLER						
	Tohum ısıyla hasar görmüş ve çeltik taneler (tek başına veya birlikte)			Kireçli taneler ^{1,2}			
	Toplam (500 gr.'da adet)	Isıyla hasar görmüş taneler ve kabul edilemez tohumlar (500 gr.'da adet)	Kırmızı pirinç hasar görmüş taneler (tek başına veya birlikte %)	Uzun taneli pirinç (%)	Orta ve kısa taneli pirinç (%)		
A.B.D. No.1	2	1	0.5	1.0	2.0		
A.B.D. No.2	4	2	1.5	2.0	4.0		
A.B.D. No.2	7	5	2.5	4.0	6.0		
KALİTE	Kırık taneler				Diğer tipler ⁴		
	Toplam (%)	5 no.'lu plaka ile çıkarıldı ³ (%)	6 no.'lu plaka ile çıkarıldı ³ (%)	6 no.'lu elek ile çıkarıldı ³ (%)	Kırılmamış tane ³ (%)	Kırılmamış veya kırık tane ³ (%)	
A.B.D. No.1	4.0	0.04	0.1	0.1	-	1.0	
A.B.D. No.2	7.0	0.06	0.2	0.2	-	2.0	
A.B.D. No.3	15.0	0.1	0.9	0.9	-	3.0	
KALİTE	Renk koşulları ¹			Soyma koşulları ⁵			
	A.B.D. No.1	Beyaz veya krem rengi olmalıdır			İyi soyulmuş		
	A.B.D. No.2	Hafif gri olabilir			İyi soyulmuş		
	A.B.D. No.2	Açık gri olabilir			Makul olarak iyi soyulmuş		

¹ İşleme amaçlarıyla özel kalite, harı haşlanmış kabuksuz pirinç için

² Özel kalite glutenli kabuksuz pirinç için

³ Güney ürünü pirinç için plakalar, batı ürünü için ise elekler kullanılmalıdır, fakat muadil ve denk sonuçlar veren başka alet veya yöntemler kullanılabilir

⁴ Bu limitler karışık taneli kabuksuz pirinç sınıfına uygulanmaz

⁵ Özel kalite işlenmiş kabuksuz pirinç için

İŞLENMEMİŞ PİRİNÇ

Kaliteler, Kalite Koşulları, Kalite Sınıfları

KALİTE	AZAMI LİMİTLER				
	Tohumlar ve ısıyla hasar görmüş taneler				
	Toplam (Tek başına veya birlikte 500 gr.'da adet)	Isıyla hasar görmüş ve kabul edilemez taneler (Tek başına veya birlikte 500 gr.'da adet)	Isıyla hasar görmüş taneler (500 gr.'da adet)	Kırmızı pirinç ve hasar görmüş taneler (tek başına veya birlikte %)	
A.B.D. No.1	4	3	1	0.5	
A.B.D. No.2	7	5	2	1.5	
A.B.D. No.3	10	8	5	2.5	
KALİTE	Tebeşirli taneler ^{1,2}			Diğer tipler ³ (%)	
	Uzun taneli pirinç (%)	Orta boy veya kısa taneli pirinç (%)			
A.B.D. No.1	1.0	2,0		1,0	
A.B.D. No.2	2.0	4,0		2,0	
A.B.D. No.3	4.0	6,0		3,0	
KALİTE	Renk koşulları ¹				
	A.B.D. No.1	Beyaz veya krem rengi olmalıdır			
	A.B.D. No.2	Hafif gri olabilir			
	A.B.D. No.2	Açık gri olabilir			

¹ İşleme amaçlarıyla özel kalite, harı haşlanmış kabuksuz pirinç için

² Özel kalite glutenli kabuksuz pirinç için

³ Güney ürünü pirinç için plakalar, batı ürünü için ise elekler kullanılmalıdır, fakat muadil ve denk sonuçlar veren başka alet veya yöntemler kullanılabilir

TÜRKİYE'YE GELEN AMERİKAN PİRİNÇ ÇEŞİTLERİ



KALİFORNİYA PİRİNCİ "USA CALROSE"



A.B.D.'nin Kaliforniya eyaletinde üretilerek dünyanın pek çok bölgesine ihraç edilen California Calrose pirinci 1980'li yıllardan beri Türkiye'de beğeniyle tüketilmektedir. Çeşitli ithalatçı firmalar tarafından ABD'den pirinç ve çeltik olarak ithal edilen USA Calrose pirinci çeşitli markalar altında ithalatçılar tarafından veya paketleyiciler tarafından Türk tüketicisine sunulmaktadır.

Dünyanın her yerinde kaliteli ve güvenilir pirinç olarak bilinen ve tüketilen California Calrose pirincini kullanan Türk tüketicisinin korunabilmesi için ve

California Calrose pirincini paketleyen firmaların pirincin karıştırılması sonucunda ortaya çıkan haksız rekabetten etkilenmemesi için, Kaliforniya Pirinç Endüstrisi adına, Kaliforniya Pirinç Komisyonu, Türkiye'de belli başlı markalarda resmi **"%100 ORIGINAL CALIFORNIA CALROSE"** logosunun kullanım iznine ilişkin bir "marka inşa" programı geliştirmiş ve uygulamaya koymuştur.



ORTA TANELİ GÜNEY PİRİNCİ

Güneyden gelen orta taneli pirinç Mississippi nehri çevresinde yetişir ve uzun taneli pirinçten sonra Güney'de yetiştirilen en popüler ikinci çeşittir. Arkansas ve Louisiana'yı da içinde barındıran Orta Güney'deki bazı eyaletler orta taneli pirinç üretimini artırmıştır. Ayrıca Missouri Bootheel bölgesinde de yetiştirilebilir. Pişirme işlemlerine bağlı olarak kaliteli yönlerinin olmasının yanında damak tadına yakın olması sayesinde güney eyaletlerde üretilen orta taneli pirincin Türkiye'de tanıtımı başarılı oldu. Güneyde yetiştirilen orta taneli pirinç çeşitleri devamlı olarak iyi ürün verme potansiyeli gösteriyor ve Türkiye'de popüler olmaya devam ediyor. Her yıl önemli miktarda öğütülmüş ya da çeltik pirinç ithal ediliyor.

YABANI PİRİNÇ (WILD RICE)

Yabani Pirinç, özellikle Kuzey Amerika kıtasındaki izole göl ve dere yataklarında "yabani" olarak yetişen sulu bir hububattır. Bu evrimsel açıdan eski hububat, tarihi 12.000 yıl önceye uzanan

toprak katmanlarında bulunmuştur. Eski insanlar için önemli bir gıda deposu olma rolüne ilave olarak, binlerce yıldır balıklar ve su kuşları için benzersiz bir habitat sağlamıştır.

Aslında, yetiştiği koşullar sayesinde, tabiat ana bu olağan dışı hububata inanılmaz özellikler katarak onu kutsamıştır. Pişmemişken %12'den fazla protein içeriği, diğer hububatların çoğundan daha zengindir. Kompleks karbonhidratlar açısından zengindir ve iyi bir lif kaynağıdır. Sodyum içeriği oldukça düşüktür ve bir porsiyonu, tavsiye edilen günlük demir alımının %10'unu sağlamaktadır.

Saf yada Harmanlanmış Yabani Pirinç

Özellikle leziz, cevizle benzer tadı sayesinde popüler bir garnitür haline gelmiştir. Yabani pirinç saf olarak ya da diğer uzun taneli pirinçlerle birlikte harmanlanmış bir şekilde kullanılabilir. Yabani pirinçle pişirilmiş pilav, eşsiz lezzetini yanında çekici görüntüsünden ötürü balık ve et yemeklerinin yanı sıra vejetaryen yemeklerle birlikte de sunulabilir.



NASIL YARDIMCI OLABİLİRİZ

YARARLI LİNKLER

ABD Pirinç Federasyonu, ABD menşeli pirincin tüm yönleriyle ilgili doğru bilgi almanızı mümkün olduğunca kolay hale getirmek üzere yardımcı olmak amacıyla burada. Bize en sık sorulan sorulardan biri de Amerikan pirincinin ithalatı ile ilgilidir.

ABD'den pirinç ithal etmek için ilk soruşturmanızı yaparken, tedarikçinin size doğru bir fiyat teklifi vermeye yetecek bilgisinin olması önemlidir. Elbette, bu bilgi her iki tarafa da yardımcı olur. Geçmişte aldığımız geri bildirimlere dayanarak, teklif toplamak için ihale açtığınızda her tedarikçinin ihtiyaç duyacağı soruları bir araya getirdiğimiz aşağıdaki rehberi hazırladık.

Her şeyi mümkün olduğunca kısa ve net tutmaya çalışın ki, tedarikçi şartlarınızı derhal anlayıp mümkün olduğunca hızlı yanıt verebilsin.

Web sitemizde bir tedarikçi listemiz var: www.usarice.com.

ŞİRKET BİLGİLERİ

ŞİRKETİNİZİN ADI

İŞLETME TÜRÜ

(toptan satış, perakende satış, dağıtım, hazır yemek firması, diğer)

DİĞER ÜRÜNLERİNİZ

MÜLKİYET

ADRES

İRTİBAT KURULACAK KİŞİ
(İsim ve ünvan)

TELEFON NUMARASI

WEB SİTESİ, E-POSTA

PİRİNÇLE İLGİLİ BİLGİLER

DERECE VE KALİTESİ
(kırık tane %si)

TÜR
(uzun, orta veya kısa)

İŞLEME & ŞEKİL
(çeltik, esmer, işlenmiş, yarı haşlanmış)

MİKTAR
(sevkiyat başına ve tahmini yıllık toplam)

AMBALAJ (boyut ve malzeme)

TESLİMAT TARİHİ
Liman ve diğer teslimat bilgileri
(Uluslararası Ticari Teslim Şekilleri)

ÖDEME KOŞULLARI

İstatistikler:

<http://epp.eurostat.ec.europa.eu/newxtweb/>

<http://www.ecfr.gov/cgi-bin/>

<http://apps.fas.usda.gov>

Fiyatlar:

<http://www.fao.org/economic/est/est-commodities/rice/en/>

<http://www.igc.int/en/Default.aspx>

Raporlar:

<http://apps.fas.usda.gov/scripts/attacherep/legacy.asp>

<http://www.fao.org/economic/est/publications/rice-publications/rice-market-monitor-rmm/en/>

Amerikan Pirinci:

<http://www.usarice.com>

Genel bilgiler için:

<http://ndb.nal.usda.gov/>