

# Seminer / Seminar

**Et ve Tavuk Sektöründe Verimliliği Artırmaya Yönelik Çözümler-1**  
**Solutions for Increasing Efficiency in Meat and Poultry Sector-1**



**Moderatör / Moderator**

**Bahri Yağımlı**

**Compass Danışmanlık ve Mühendislik Ticaret AŞ**

**Firma Sahibi / Business Owner**



**1. Bölüm / 1<sup>st</sup> Session**

**Karkas Sınıflandırma**

**Carcass Classification**

**Axel Hinz / E+V - Almanya**

**Firma Sahibi / Business Owner**



**2. Bölüm / 2<sup>nd</sup> Session**

**In-Line Yağ, Protein, Nem ve Kolajen Analizi**

**In-Line, Real Time Sorting. Fat. Protein, Water and Collagen Analysis**

**Thorsten Niermeyer / Tomra -Norveç**

**Proses Analiz Birim Müdürü / Business Unit Manager Process Analytics**

**8 Mart Cuma / 8 March 2019 Friday**

**Pamukkale Salonu / Pamukkale Seminar Room**

**Saat / Time 11:00-12:00**



# Seminer / Seminar

**Et ve Tavuk Sektöründe Verimliliği Artırmaya Yönelik Çözümler-2**  
**Solutions for Increasing Efficiency in Meat and Poultry Sector-2**



**Moderatör / Moderator**

**Bahri Yağımlı**

**Compass Danışmanlık ve Mühendislik Ticaret AŞ**

**Firma Sahibi / Business Owner**



**1. Bölüm / 1<sup>st</sup> Session**

**Yüksek Basınç Altında Kemik Sıyırma**

**Meat Recovery System Under High Pressure**

**Martin E. Tuidar / InjectStar - Avusturya**

**Satış Direktörü / Sales Director**



**2. Bölüm / 2<sup>nd</sup> Session**

**Kemik Firelerinden En Üst Seviyede Katma Değer Sağlama**

**Clean label soup, sauces and broths using animal bones:**

**how to extract maximum value from animal bone waste**

**Mikko Rovamaa / Coctio - Finlandiya**

**İş Geliştirme Müdürü / Business Development Manager**

**9 Mart Cumartesi / 9 March 2019 Saturday**

**Pamukkale Salonu / Pamukkale Seminar Room**

**Saat / Time 11:00-12:00**



**Inject Star®**



**COMPASS**  
*doğru yön verir...*