

# Bilimsel Toplantı / Conference

Kırmızı Et ve Tavuk Sektöründe Maliyet Avantajı Sağlayan Çözümler  
Cost Efficiency Solutions in Meat and Poultry Sector



## Moderatör / Moderator

**Bahri Yağımlı**

Compass Danışmanlık ve Mühendislik Ticaret AŞ  
Firma Sahibi / Business Owner



## 1. Oturum / 1<sup>st</sup> Session

Karkas Sınıflandırma ve Değerli Et Analiz Sistemleri  
Automatic Grading & Carcass Classification & Valuable Meat Analysis

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

Firma Sahibi / Business Owner



## 2. Oturum / 2<sup>nd</sup> Session

Hat Üzerinde Anlık Tasnifleme - Yağ – Protein – Nem ve Kolajen Analizi  
In-Line, Real Time Sorting - Fat – Protein – Moisture and Collagen Analysis

**Thorsten Niermeyer** / Tomra - Norveç

Proses Analiz Birim Müdürü / Business Unit Manager Process Analytics



## 3. Oturum / 3<sup>rd</sup> Session

Yüksek Basınç Altında Kemik Sıyırma  
Meat Recovery System Under High Pressure

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

Satış Direktörü / Sales Director

Açık Büfe İkrâm / Open Buffed

**17 Mart 2017 Cuma / 17 March 2017 Friday**

CNR Expo Hall 1 Mars Salonu / Seminar Room Saat / Time:14:30 - 16:00

Yoğun ilgi nedeniyle 10 Mart Cuma gününe kadar rezervasyon yaptırılması önemle rica olunur.  
Due to high demand, don't forget to make your reservation by 10th of March 2017.

[info@compass-tr.com](mailto:info@compass-tr.com)

