





BESD-BİR

PİLİÇ ETİ

ÜRÜN KATALOĞU

besd-bir.org

Yayın Hakkı

BESD-BİR

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği

Çetin Emeç Bulvarı 1314. Cadde 1309. Sokak 5/A 06460 Öveçler ANKARA

Tel: 0312 472 77 88 Faks: 0312 472 77 89

www.besd-bir.org

besd-bir@besd-bir.org

Bu yapının tüm yayın hakları saklıdır. BESD-BİR' in yazılı izni olmadan yapının herhangi bir bölümü yeniden basılamayacağı gibi, kayıt, fotokopi ve bilgi depolama da aralarında olmak üzere, herhangi bir elektronik ya da mekanik yöntemle yeniden çoğaltılıp dağıtılamaz.

Kurgu ve Tasarım

Papyon Organizasyon

Basım ve Çoğaltım Yeri

Ritim Baskı Sanatları Matbaacılık Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Y. Dudullu Mah. Necip Fazıl Bulvarı Cad. No:44 KEYAP Çarşısı

F1 BLOK 92 Ümraniye / İstanbul

Tel: 0(216) 508 20 20

Faks: 0(216) 508 20 45

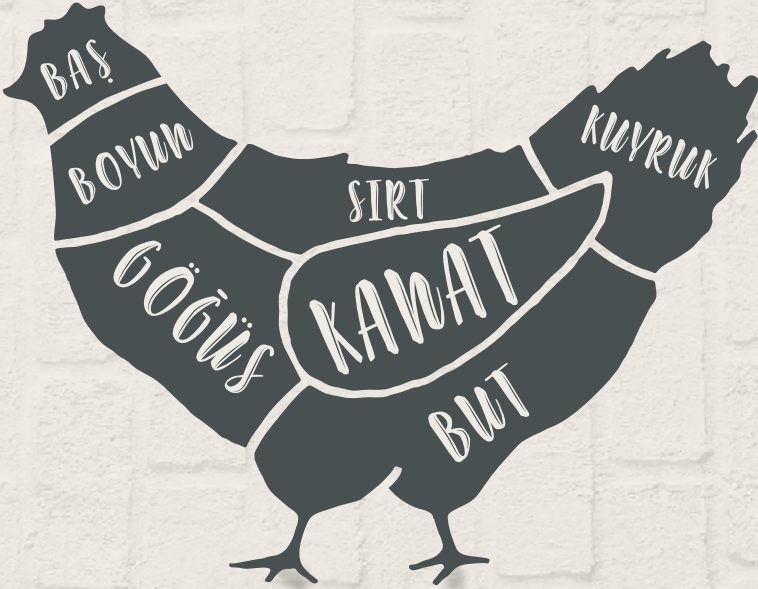
Sertifika No: 45252

www.teknikbasim.com

Yayın No: 33

ISBN: 978-605-80686-3-6

PİLİÇ ANATOMİSİ



BÖLÜMLER

Bütün Piliç Ürünleri.....	6
Piliç Göğüs Ürünleri.....	10
Piliç But Ürünleri.....	16
Piliç Kanat Ürünleri.....	23

ÖNSÖZ

Beyaz Et Sektörünün Değerli Paydaşları ve Değerli Üyelerimiz,

Son 20 yılda hem nüfus artışı hem de beyaz ete artan talep doğrultusunda sektörün üretimi ve kişi başı tüketim her geçen sene artmaktadır. Bu duruma paralel olarak firmalarımızın ürün yelpazesi de zaman içinde genişlemiştir. Gerek üretici, gerekse tüketici talepleri doğrultusunda ürün sayısı arttıkça özellikle yabancı kaynaklı ürün isimlerinin Türkçe'ye çevrilmesi sırasında benimsenen terimlerin birbirinden ayrı olması terminoloji farklılıklarına yol açmıştır. Bundan dolayı geldiğimiz süreçte artan ürün gamıyla beraber sektör içinde aynı dili konuşmak maalesef daha da zorlaşmıştır.

Bu karışıklığın önlenmesi ve sektörün ürünler bazında aynı dili konuşması amacıyla Kasım 2018 yılında BESD-BİR bünyesinde "Dil Birliği" çalışması başlatılmıştır. Alanında uzman kişilerden oluşan "Dil Birliği Komisyonu"nun yoğun çalışmaları ve üyelerimizin de desteği ile hazırlanan bu katalog ile ürünlerimizle ilgili ortak bir dil oluşturmanın ilk adımları atılmıştır. Büyük titizlikle hazırlanan "BESD-BİR Piliç Eti Ürün Kataloğu"nda; bütün piliç ürünleri, kanat ürünleri, göğüs ve but ürünleri olmak üzere dört ana sınıflandırma yapılmıştır. Terimlerin iyi anlaşılması amacıyla görsel ve illüstrasyon çalışmalarında son derece özenli davranılmıştır.

"Dil Birliği" çalışmamızın ürünü olan kataloğumuzun; resmi kurumlarla yapılan toplantılarda ifade edilenlerle, kastedilenler üzerinden yapılan görüşmeler için de ortak bir zeminin oluşturması açısından önemli olacağı açıktır. Ortaya çıkan bu emek ürünün sektörümüzde ortak dil oluşturması açısından temel bir kaynak özelliği taşıyacağına kuşku yoktur.

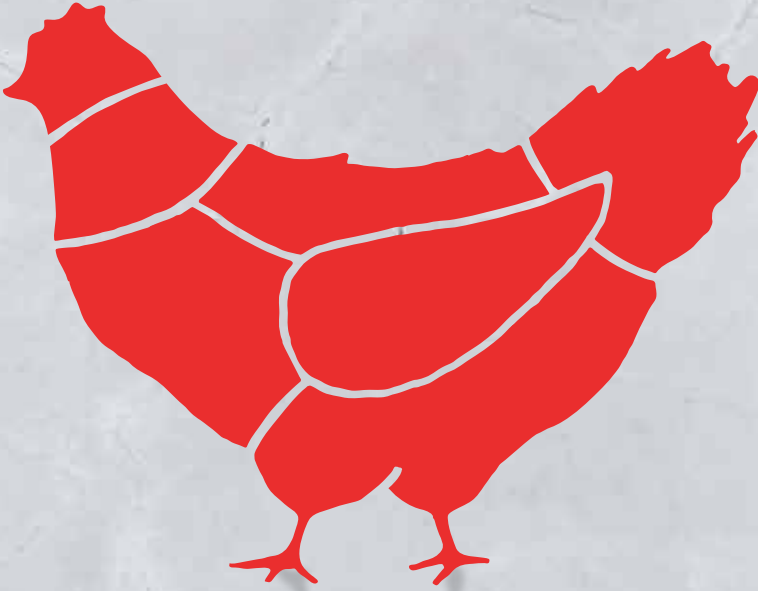
Bu çalışmada emeği geçen, bilgisini ve zamanını bizlerle paylaşan tüm yetkililere göstermiş oldukları iş birliğinden dolayı çok teşekkür ederiz.



Dr. Sait KOCA

BESD-BİR Yönetim Kurulu Başkanı

Bütün Piliç Ürünleri



Bütün Piliç Ürünleri

Bütün Piliç

Ağırlıklarına göre tasnif edilmiş ve kalite ayrımı yapılmış, içsüz, boyunsuz bütün piliçtir.



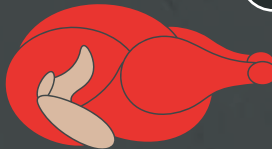
Piliç Roaster



Yüksek gramajlı fırınlık boyunsuz bütün piliçtir.

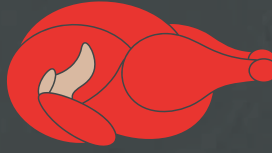
Grill Piliç

Ağırlıklarına göre tasnif edilmiş kanatsız piliçtir.



Bütün Piliç Ürünleri

Kök Kanatlı Grill Piliç



Ağırlıklarına göre
tasnif edilmiş kök
kanatlı bütün piliçtir.

Yarım Piliç



Pilicin sağ ve sol iki
yarıma ayrılması ile
elde edilen üründür.



Piliç Ciğer - Yürek



Pilicin temizlenmiş
ciğer ve yürek
kısmıdır.

Bütün Piliç Ürünleri

Piliç Yürek

Pilicin temizlenmiş
yürek kısmıdır.



Piliç Ciğer



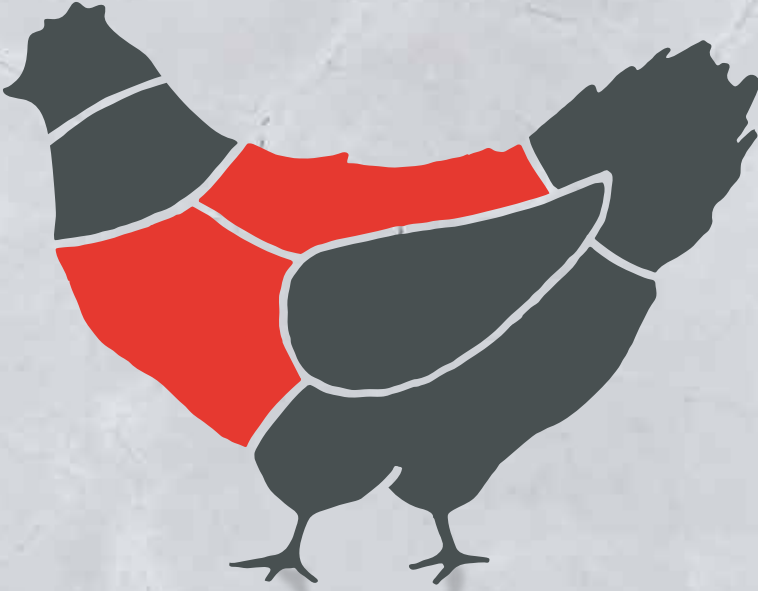
Pilicin temizlenmiş
ciğer kısmıdır.

Piliç Taşlık

Pilicin temizlenmiş
taşlık kısmıdır.



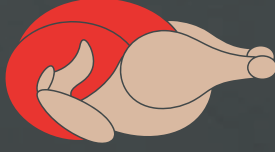
Piliç Göğüs Ürünleri



Piliç Göğüs Ürünleri

Piliç Göğüs

Pilicin kanatsız
ön yarımıdır.



Piliç Sırtsız Göğüs

Pilicin ön yarımının
sırt kısmının alınması
ile elde edilen üründür.



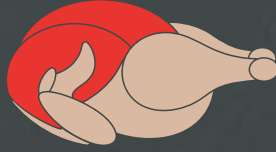
Piliç Fileto

Pilicin ön yarımının,
kemikleri ve derisi
alınmış kısmıdır.



Piliç Göğüs Ürünleri

Piliç Derili Fileto



Pilicin ön yarımının,
kemikleri alınmış,
derisi üzerinde
bulunan kısımdır.

Piliç Dönerlik Fileto



Pilicin ön yarımının,
kemikleri ve küçük göğüs
lobları alınmış, derisi
üzerinde bulunan kısımdır.

Piliç Biftek

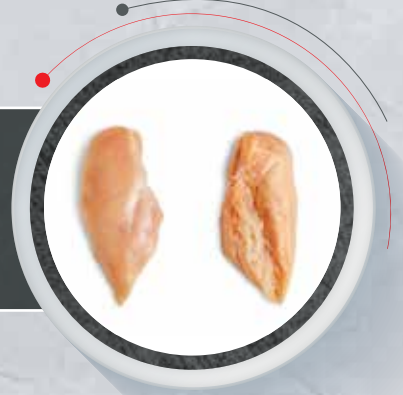


Piliç filetonun ortadan
ikiye bölünmesi ile
elde edilen üründür.

Piliç Göğüs Ürünleri

Piliç Bonfile

Piliç filetonun ortadan ikiye bölünmesi ve küçük göğüs loblarının alınması ile elde edilen üründür.



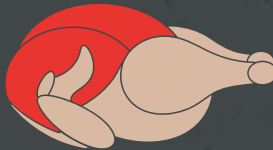
Piliç Lokum Bonfile

Kemikleri ve derisi alınmış tek parça küçük göğüs lobudur.



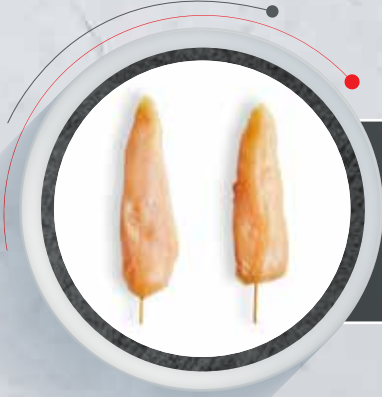
Piliç Göğüs Çöp Şiş

Piliç bonfilenin şiş aparatına yerleştirildikten sonra şişe takılıp bıçakla kesilmesi ile elde edilen üründür.



Piliç Göğüs Ürünleri

Piliç Lokum Bonfile Şiş



Kemikleri ve derisi alınmış tek parça küçük göğüs lobunun şişe dizilmesiyle elde edilen üründür.

Piliç Göğüs Kuşbaşı



Piliç bonfilenin değişik boyutlarda kesilmesi (mümkün olduğu kadar küp şeklinde) ile edilen üründür.



Piliç Lades

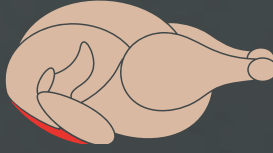


Piliç göğüs etinin içerisinde çıkarılan lades kemiğidir.

Piliç Göğüs Ürünleri

Piliç Kelebek Pirzola

Pilicin ön sırt kısmından elde edilen ve kelebek şeklinde olan derili, kemikli kısımdır.

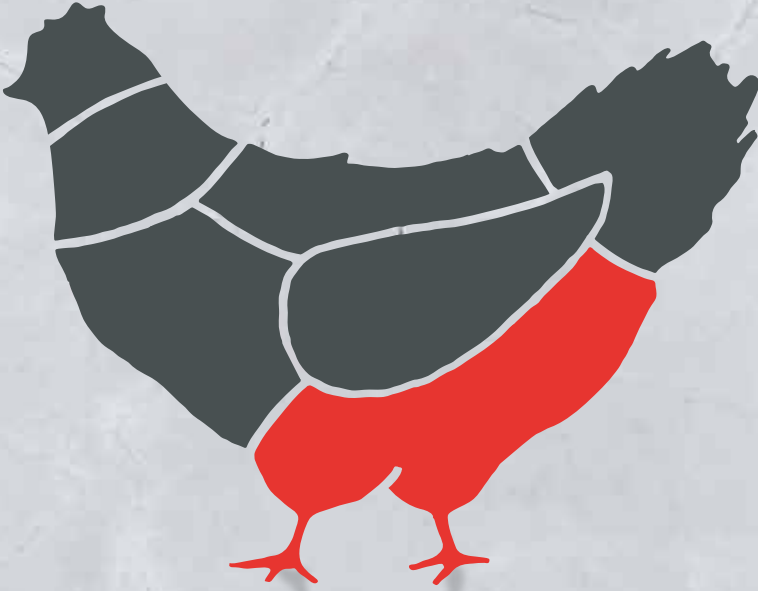


Piliç Ön Sırt



Ön yarımın sırt kısmıdır.

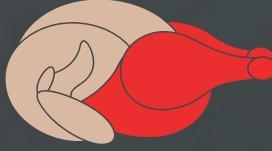
Piliç But Ürünleri



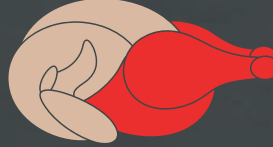
Piliç But Ürünleri

Piliç But

Gövdeden ayrılmış olan arka yarımın ikiye bölünmesiyle elde edilen üründür.



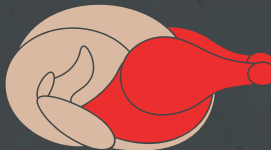
Piliç Çatal But



Pilicin arka yarımıdır.

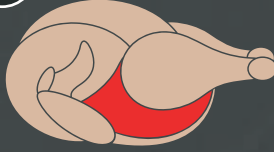
Piliç Sırtsız But

Gövdeden ayrılmış olan arka yarımın sırt kısmının alınmasıyla elde edilen üründür.



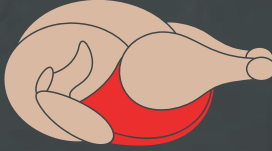
Piliç But Ürünleri

Piliç Sırtsız Üst But



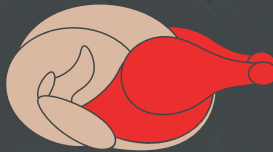
Gövdeden ayrılmış olan arka yarımın, sırt kısmı alındıktan sonra ortasından kesilmesiyle elde edilen derisi üzerinde bulunan sırta yakın kısmıdır.

Piliç Sırtlı Üst But



Gövdeden ayrılmış olan arka yarımın ikiye bölünmesi ve orta eklem yerinden kesilmesiyle elde edilen derisi ve sırtı üzerinde bulunan kısmıdır.

Piliç Kemiksiz But

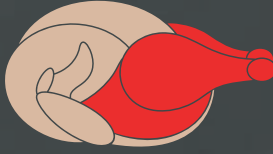


Gövdeden ayrılmış olan arka yarımın sırt kısmının alınmasından sonra, kemiklerinin alınmasıyla elde edilen kısmıdır.

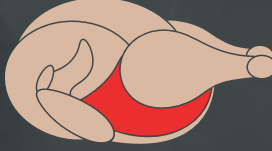
Piliç But Ürünleri

Piliç Derisiz Kemiksiz But

Gövdeden ayrılmış olan arka yarımın sırt kısmının alınmasından sonra, kemiklerinin ve derisinin alınmasıyla elde edilen kısımdır.



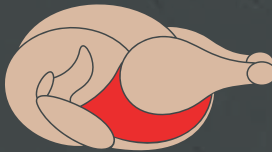
Piliç But Izgara



Gövdeden ayrılmış olan arka yarımın, sırt kısmı alındıktan sonra orta eklem yerinden kesilmesi ile elde edilen, kemikleri ve derisi alınmış sırta yakın kısımdır.

Piliç Derili But Izgara

Gövdeden ayrılmış olan arka yarımın, orta eklem yerinden kesilmesinden sonra, kemikleri alınmış ve derisi üzerinde bulunan sırta yakın kısımdır.



Piliç But Ürünleri

Piliç But Pirzola



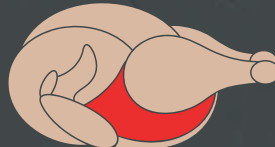
Gövdeden ayrılmış olan arka yarımın, sırt kısmı alındıktan sonra orta eklem yerinden kesilmesiyle elde edilen derisi üzerinde bulunan sırta yakın kısmının kemik ucuna kadar kemiğinden sıyrılarak pirzola şekli verilerek elde edilen kısımdır.

Piliç Derisiz But Pirzola



Gövdeden ayrılmış olan arka yarımın, sırt kısmı alındıktan sonra orta eklem yerinden kesilmesiyle elde edilen derisi alınmış, sırta yakın kısmının kemik ucuna kadar kemiğinden sıyrılarak pirzola şekli verilerek elde edilen kısımdır.

Piliç But Şiş

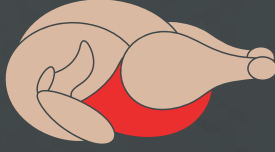


Piliç but ızgaranın şiş aparatına yerleştirildikten sonra şişe takılıp bıçakla kesilmesi ile edilen üründür.

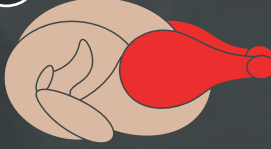
Piliç But Ürünleri

Piliç But Kuşbaşı

Piliç but ızgaranın değişik boyutlarda kesilmesi ile edilen üründür.



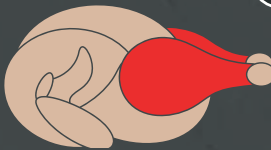
Piliç Baget



Gövdeden ayrılmış olan arka yarımın sırt kısmının alınmasından sonra orta eklem yerinden kesilmesiyle elde edilen, derisi üzerinde bulunan ayağa yakın kısmıdır.

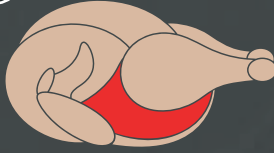
Piliç İncik

Gövdeden ayrılmış olan arka yarımın sırt kısmının alınmasından sonra orta eklem yerinden kesilmesiyle elde edilen, derisi ve eklem ucu alınmış kısmıdır.



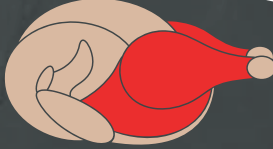
Piliç But Ürünleri

Piliç Taleks



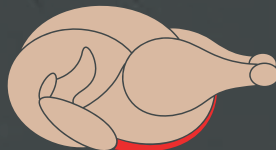
Gövdeden ayrılmış olan arka yarımın, sırt kısmı alındıktan sonra orta eklem yerinden kesilerek elde edilen derisi alınmış sırta yakın kısmıdır.

Piliç Güveç



Piliç sırsız butun küçük parçalara kesilmesi ile edilen üründür.

Piliç Arka Sırt



Arka yarımın sırt kısmıdır.

Piliç Kanat Ürünleri



Piliç Kanat Ürünleri

Piliç Kanat



Bütün pilicin gövdesinden ayrılmış bütün kanat kısmıdır.

Piliç Uçsuz Kanat



Bütün kanadın, ucu alındıktan sonra kalan kısmıdır.

Piliç Izgara Kanat

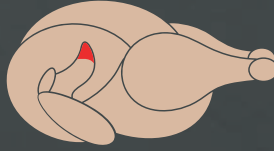


Uçsuz kanadın parça halindeki üst ve orta kısımlarıdır.

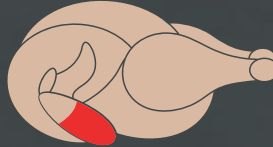
Piliç Kanat Ürünleri

Piliç Kanat Ucu

Piliç kanadın
uç kısmıdır.



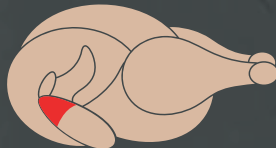
Piliç Kök Kanat



Üst kanadın gövdeye
bağlı etli kısmından
elde edilir.

Piliç Yaprak Kanat

Kanadın orta
kısmıdır.



Piliç Kanat Ürünleri

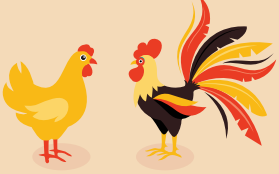
Piliç Kanat Pirzola



Üst kanadın etinin kemiğinden sıyrılarak pirzola haline getirilmesi ile elde edilen üründür.

YEDİĞİMİZ TAVUKLAR NASIL SOFRAMIZA GELİR?

Piliç etini tüketenlerin en çok merak ettiği soru.
Hadi sağlıklı ve güvenilir piliçin sofralarımıza
gelmeden önceki yolculuğunu takip edelim!



Sağlıklı ve güvenilir piliç eti üretiminin ilk aşaması anne-baba damızlık çiftliklerinde başlar. Bu çiftliklerde özenle bakılan damızlık tavuklardan dörtlü yumurtalar elde edilir.

1



2



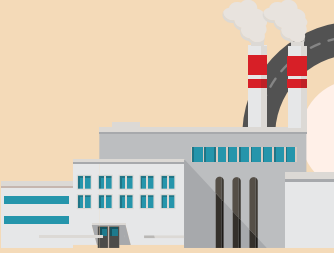
Elde edilen yumurtalar kuluçkahanelere sevk edilir. Kuluçka makinelerine yerleştirilen yumurtalardan 21 gün sonra civcivler çıkar.

3



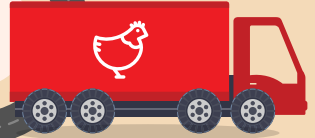
Civcivler, yüksek biyogüvenlikli yetiştirme kümeslerine götürülürler. Burada serbestçe dolaşır, rahatça hareket edebilir, istedikleri kadar yem yer ve su içebilirler. Uygun ışıklandırma ve havalandırma koşullarında bakımları sağlanır.

4



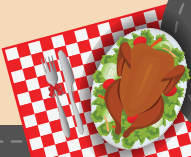
İstenilen kesim ağırlığına ulaşan piliçler, kümeslerden, alınarak kesimhanelere götürülür. Bütün kesimhaneler helal sertifikasına sahiptir. Hijyen standartlarında kesim işlemleri gerçekleştirilir,

5



Elde edilen tüm ürünler ambalajlanır, soğuk zincir korunarak, sağlıklı ve güvenilir bir şekilde kasap ve marketlere ulaştırılır.

6



Piliç eti üretimi;

- Veteriner hekim kontrolünde,
- Çevre dostu,
- Hayvan refahı kuralları uygulanarak,
- Her aşaması kayıt altına alınarak,
- Mevzuata ve gıda standartlarına uygun bir şekilde gerçekleştirilir.

Piliç eti, sağlıklı beslenme için gerekli olan önemli bir hayvansal protein kaynağıdır.

Ekonomiktir, lezzetlidir ve sofralarımıza çeşit katar.

Sağlıklı bireyler, anne ve anne adayları, çocuklar, yaşlılar, sporcular ve diyet yapanlar için olduğu kadar hastane diyetleri için de mükemmel bir gıdadır. Kapalı ambalajlı ve markalı piliç ürünlerini satın alarak gönül rahatlığıyla tüketebilirsiniz.



**DAHA SAĞLIKLI
NESİLLER
DAHA KALİTELİ
BİR YAŞAM**



BESD-BİR
BEYAZ ET SANAYİCİLERİ VE
DAMIZLIKLARI BİRLİĞİ DERNEĞİ

besd-bir.org



sagliklitavuk.org



ÜYELERİMİZ



besd-bir.org

