



GIDA ve YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

Gizlilik • Gıda Güvenliği • Ar-Ge • Kontrol • Etik • Gıda • Yem • Validasyon • Eğitim • Analiz • Metot
Araştırma • Geliştirme • Proje • Uluslararası • Ulusal • Akreditasyon • İnovasyon



Vizyon

Faaliyet alanında ki araştırma konuları ile laboratuvar analizlerinde vazgeçilmez olmak.

Misyon

Gıda, yem, su ve su ürünleri konularında sektörün ihtiyacı olan kontrol ve araştırma hizmetleri ile bu konulardaki eğitimleri; kaliteli, güvenilir ve hızlı gerçekleştirerek, müşteri memnuniyeti ve gıda güvenliğini sağlayıp toplum sağlığını korumak.

Kalite Politikası

- Enstitümüzün kalite politikasına giren her türlü araştırma, kontrol hizmetlerini;
- Müşteri isteklerine göre,
- Yasalar çerçevesinde,
- Ulusal ve uluslar arası standartlara uygun olarak,
- En Uygun teknolojiyi takip ederek,
- Hatasız profesyonel olarak (iyi laboratuvar uygulamaları)
- Gizlilik, Tarafsızlık, Güvenilirlik, Dürüstlük ilkelerine bağlı kalarak,
- Müşteriye verilen hizmetin kalitesini sürekli geliştirip artırarak gerçekleştireceğiz.
- Enstitümüz personelinin eğitim ve sosyal ihtiyaçlarını karşılayarak,
- Belirlediğimiz politika çerçevesinde günün koşullarına göre iyileştirme planları yaparak,
- Uzman kişiler ile müşteri memnuniyetini artıracacağız.

TS-EN-ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri-Şartlar Standardına ve TS EN ISO/IEC 17025 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlara göre kurmuş olduğumuz sistemin tüm personel tarafından benimsenerek uygulanmasını ve sürekli iyileştirilmesini sağlayacağız.

Tarihçe

Tarihçe Tarihçe Tarihçe Tarihçe

Enstitümüz, yurdumuzun meyve, sebze ihtiyacının büyük bir bölümünü karşılayan Marmara Bölgesinde, konserve sanayiinin kurulması ve geliştirilmesi amacıyla 25.02.1961 tarihinde Bursa'da "KONSERVEÇİLİK ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ" adı altında faaliyete geçmiştir.

Enstitümüz, görevinin gereği olarak kurulu olduğu bölgede ve ülke çapında konserve, salça, meyve suyu sanayileri ve bu sanayilere hitap eden makine, ambalaj kuruluşlarının gelişmesine, kalitelerinin arttırılmasına, yeni ürünlerin geliştirilmesine öncülük etmiştir. Bakanlığımıza, Kalkınma plân ve program çerçevesinde; gıda sanayiinin geliştirilmesi, eğitim, araştırma ve kontrol konularında görevler verilmiştir. Bu amaçla Bakanlığımızda kurulan Gıda İşleri Genel Müdürlüğü bünyesine 19.08.1974 tarihinde bütün mal varlığı ile geçmiş ve adı "BURSA GIDA KONTROL EĞİTİM ve ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ" olarak değiştirilmiştir. 1982 yılında Enstitü müze 1734 Sayılı Yem Kanununa göre yem kontrolü ile



yem sanayiinin problemlerine çözüm aramak görevi de verilmiş ve "BURSA GIDA KONTROL ve ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ" adını almıştır.

Bakanlığımız Araştırma Planlama ve Koordinasyon Kurulu Başkanlığı'nın MKD-BDR.2.06.2000/133 sayılı ve Makam'ın 14.11.2000 tarihli olurları ile Bursa İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü kapatılarak; Bursa Gıda Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ile birleştirilmiş ve "BURSA GIDA KONTROL ve MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ" adı altında araştırma ve kontrol hizmetlerine devam etmiştir. 08.06.2011 tarih ve 27958 nolu mükerrer resmi gazete de yayınlanan 03/06/2011 tarih ve KHK/639 karar sayısı ile kanun hükmünde kararname ile enstitümüz "GIDA ve YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ" olarak görevine devam etmektedir.

hakkımızda

Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğüne bağlı olarak müşteri isteklerini zamanında, güvenilir ve tarafsız olarak karşılamak ilkesinden hareket ederek konusunda uzman kadrosuyla tam bir takım ruhu içerisinde hizmet vermektedir. Kurumumuz, devamlı büyümeyi, büyürken de teknolojiyi takip ederek konusunda lider olmayı hedeflemektedir.

Gıda sanayi ve tarımsal üretim faaliyetlerinin yoğun olarak yürütüldüğü Bursa ve çevresindeki illerde bulunan Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl ve İlçe Müdürlükleri başta olmak üzere diğer kamu kurum ve kuruluşları ile özel sektöre ait firmalar Enstitünün müşterilerini oluşturmaktadır. Enstitümüz bağlı olduğu Bakanlığın yüklemiş olduğu misyon gereği gıda, yem, su ve su ürünleri ve ambalaj konularında araştırma ve analiz hizmetleri yürütmektedir. Enstitümüz bu hizmetlerinde en kaliteli, en hızlı ve en güvenilir olmayı hedeflerken müşteri odaklı stratejilerle hareket etmektedir. Enstitümüze gelen numuneler analiz amacına göre ithalat, ihracat, denetim, özel istek ve diğer kontrol olarak sınıflandırılmaktadır. Enstitümüz başta TAGEM olmak üzere TÜBİTAK, Üniversiteler ve özel sektör ile birlikte gıda sektörünün talebi olan araştırmaları yürütmektedir.

Enstitümüz; Bakanlığımızın kendisine bağlı tüm laboratuvarların akredite olmasını hedefleyerek aldığı kararla pilot uygulama olarak seçtiği

ilk beş kontrol laboratuvarı arasında yer almıştır. Bu doğrultuda Enstitümüzde Kalite Yönetim Sistemi çalışmaları 2001 yılında başlamıştır. Akreditasyon çalışmalarına temel oluşturması amacıyla 2002 yılında TÜV belgelendirme kuruluşu tarafından yapılan denetim sonucu ISO 9001:2000 belgesi alınmıştır.

2004 yılında Türk Akreditasyon Kurumu tarafından Enstitümüz TS EN ISO/IEC 17025 standardına göre akredite edilmiş olup her geçen yıl akredite analiz sayısını arttırmıştır. Laboratuvarlarımızın akreditasyonu; müşterilerin güvenilir analiz talebi için tercih sebebi, ulusal ve uluslararası mal ticaretinde kolaylık, sektörde saygınlık gibi avantajlar sağlamaktadır. İlerleyen dönemlerde Enstitümüz, Bakanlığımızın diğer laboratuvarlarına akreditasyon aşamalarında öncülük etmiştir.

2008 yılında KALDER'e üyeliğimizle kalite yolculuğumuz başlamış ve EFQM Mükemmellik modeli enstitümüzde uygulamaya alınmıştır. Enstitümüz, Faaliyet alanında Kamu ve Özel Sektör laboratuvarları arasındadır ilki gerçekleştirerek 2009 Bursa Kalite Başarı Ödülünü almıştır.

Uluslararası standartlarda akredite olan laboratuvarımızda; ithalat, ihracat, denetim, özel istek numunelerinin analizleri uygun teknolojiler kullanılarak gerçekleştirilmektedir. Ayrıca gıda ve yem konusunda araştırma hizmetleri yürütülmektedir. Bu sayede Enstitümüz, toplumun kaliteli, güvenli ve sağlıklı gıda tüketimine sürekli katkı sağlamaktadır.

■ Ulusal ve Uluslararası Projeler

- Gıda sektörü, Üniversiteler ve Sivil Toplum Kuruluşları ile işbirliği

■ Gıda, Yem, Gıda ambalajları, Su, Atık Su ve Su Ürünleri Analizleri

- Zeytinyağı duyu analizleri
- Katkı ve Kalıntı maddeleri
- Migrasyon
- GDO
- Mineraller
- Vitaminler
- Antibiyotikler
- Hormonlar
- Mikrobiyoloji
- Mikotoksinler
- Taklit, taşıma

■ Tüm paydaşlar için eğitim hizmetleri

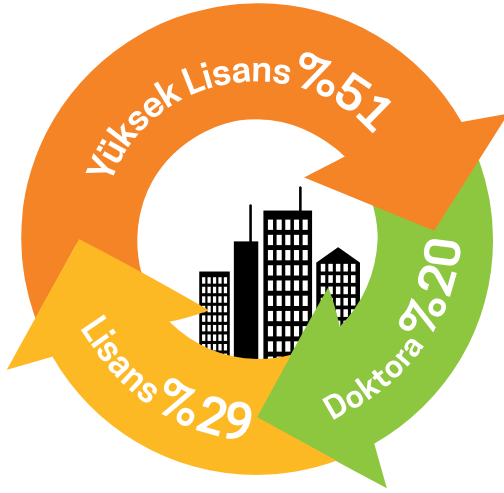
■ Ulusal Gıda Starter Kültür Gen Bankası

■ Gıda Orjin Belirleme

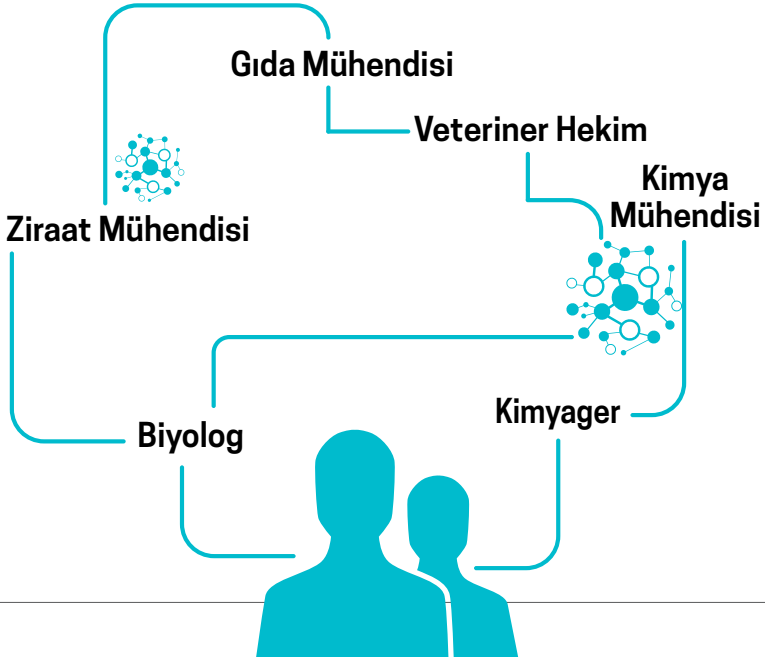
Aktiviteler



Akademik Profil



Çalışan Profili



Atılımlarımız

■ Ulusal Starter Kültür Gen Bankası

- Türkiye’de ilk
- Mikroorganizmaların izolasyonu, tanımlanması ve koleksiyonlarının oluşturulması
- Endüstriyel mikroorganizmaların üretimi
- Türkiye’deki mikroorganizmaların genetik kaynaklarının kayıt altına alınması

■ Gıda Orjin Belirleme

- Gıda maddelerinin orjinlerinin araştırılması
- Coğrafi orjin belirleme
- Ülkemize özgü ürünlerin özelliklerinin belirlenmesi
- Gıdalarda hilelerin belirlenmesi
- Fıstıklı baklavada bezelye tespiti analizi
- Yaprak ve Toz Halindeki Jelatin ile Yumuşak Şekerlemeler ve Gıda Takviyelerinde Kullanılan Kapsüllerdeki “Jelatinin orjininin tespiti”

■ Hormon Belirlenmesi

- Kırmızı et, kanatlı eti ve balıklarda hormon miktarlarının tespiti

■ Antibiyotik ve Antikoksidiyal Tespiti

PROJELER



ulusal

TAGEM
TÜBİTAK

KALKINMA BAKANLIĞI
ÖZEL SEKTÖR İŞBİRLİĞİ

uluslararası

GEF
ERASMUS
ERA-NET
STRATEJİK ORTAKLIKLAR
EUROKA

teknik bölümlerimiz

Enstitümüz Ulusal ve Uluslararası proje faaliyetleri yanısıra tüm paydaşlarına analiz ve eğitim hizmetleri sunmaktadır.

Enstitümüz 2004 yılından itibaren EN ISO / IEC 17025 standartlarına göre akreditedir.

Hayvansal Ürünler Bölümü



Bölüm Faaliyetleri;

- Et ve et ürünlerinde fiziksel/kimyasal ve enstrümental analizler
- Süt ve süt ürünlerinde fiziksel/kimyasal ve enstrümental analizler
- Yem ve yem katkı maddeleri ile suda veteriner ilaç kalıntı analizleri
- Kırmızı et, kanatlı eti ve balıklarda hormon analizleri
- Kırmızı et, kanatlı eti ve çiğ sütte veteriner ilaç kalıntı analizleri

Laboratuvar Ekipmanları;

- Real-Time PCR
- Klasik PCR
- PCR Gel Electrophoresis
- LC-MS/MS
- HPLC
- ELISA
- Kjeldahl Cihazı
- Otomatik yağ analiz cihazı
- FTS/FCM kombi sistem
- Kriyoskop



Biyoteknoloji ve Biyogüvenlik Bölümü



Bölüm Faaliyetleri;

- DNA izolasyonu
- İşlenmiş ve işlenmemiş gıda ve yem maddelerinde genetiği değiştirilmiş organizmaların (GDO) tarama ve miktar analizleri

Laboratuvar Ekipmanları;

- Real Time PCR
- Gel Documentation and Analysis System
- Termomikser
- Spektrofotometre



Yem ve Yem Katkı Maddeleri Bölümü



Bölüm Faaliyetleri;

- Bitkisel ve hayvansal kaynaklı yem maddelerinin analizleri
- Yem katkı maddelerinin analizleri
- Tarım sanayi yan ürünlerinin analizleri



Laboratuvar Ekipmanları;

- Spektrofotometre
- Polarimetre
- Stereo Mikroskop
- Compound Mikroskop
- Kjeldahl Protein Cihazı
- Selüloz Analiz Cihazı
- Azot/Protein Analiz Cihazı
- Otomatik Yağ Analiz Cihazı

Katkı Kalıntı Bölümü



Bölüm faaliyetleri;

- Gıda ve yemlerde pestisit kalıntı analizleri
- Balda naftalin analizi
- Sularda akrilamid, uçucu organik bileşenler ve pestisit kalıntı analizleri

- Taze sebze ve meyvelerde bitkisel gelişim düzenleyici hormon analizleri

Laboratuvar Ekipmanları;

- LC-MS/MS Triple Quadropole
- GC-MS/MS Triple Quadropole
- GC/MS
- GC(ECD-FPD)
- GC(FPD)
- GC(ECD)
- GC(ECD-NPD)
- GC-MS/MS (Ion Trap)
- GPC (Gel Permeation Chromatography)
- Purge and Trap



HPLC Laboratuvarı

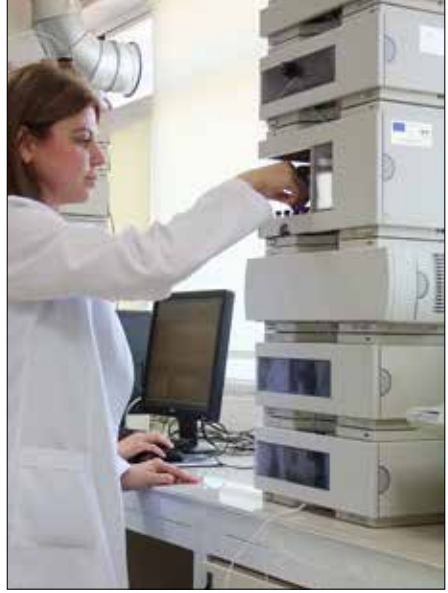


Bölüm Faaliyetleri;

- Gıda katkı maddeleri analizleri (koruyucular, sentetik tatlandırıcılar, renklendiriciler)
- PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons) analizleri
- Mikotoksin analizleri
- Vitamin analizleri
- Amino asit analizleri
- Besin öğeleri analizleri

Laboratuvar Ekipmanları;

- HPLC (DAD detektör, Fluorescence detektör, vb.)
- LC-MS/MS



Mikrobiyoloji Bölümü

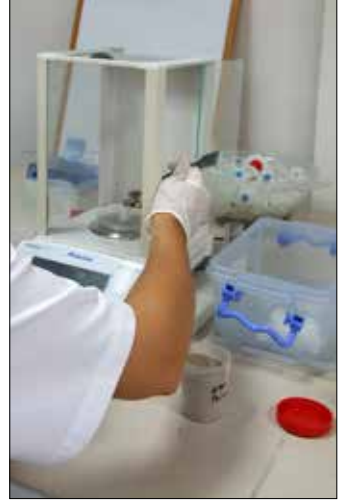
Bölüm Faaliyetleri;

- Gıda ve yem numunelerinden mikroorganizma izolasyonu ve tanımlanması (Salmonella sp., Shigella sp., Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, Vibrio parahaemolyticus)
- Enterik indikatör organizmalardan E.coli ve koliform bakteri izolasyonu ve tanımlanması
- Maya ve küf izolasyonu (mezofilik aerobik-anaerobik bakteri, termofilik aerobik-anaerobik bakteri, psikrofil aerobik-anaerobik bakteri)
- Hidrojen sülfid üreten termofilik anaerob bakteri, asit tolerans bakteri (B. coagulans vb.), sporlu ve sporsuz bakterilerin izolasyonu, tanımlanması.

Laboratuvar Ekipmanları;

- VIDAS Cihazı
- VITEK II Cihazı
- Tempo Cihazı
- AIRIDEAL Cihazı
- Somatik Hücre Sayım Cihazı





Mineral Laboratuvarı

Bölüm Faaliyetleri;

- Gıdalarda mineral ve ağır metal analizleri
- Yemlerde mineral ve ağır metal analizleri
- Su ve atık sularda mineral ve ağır metal analizleri

Laboratuar Ekipmanları;

- ICP-MS Cihazı
- Atomik Absorpsiyon Spektrofotometre Cihazı
- Mikrodalga



Ambalaj Laboratuvarı

Bölüm Faaliyetleri;

- Metal ambalaj analizleri
- Plastik ambalaj analizleri
- Cam ambalaj analizleri
- Kağıt esaslı ambalaj analizleri
- Tüm ambalaj materyallerinde metallerin yarı nicel analizleri (Al, As, Cu, Fe, Cd, Sn, Cr, Pb, Ni)
- Kenet kontrolü, kaplama miktarı (kalay, lak), por çapı kontrolü analizleri
- Plastik ambalajlarda toplam ve spesifik migrasyon, yapı tayini analizleri
- Cam ambalajlarda anı sıcaklık değişimlerine karşı direnç belirlenmesi



Laboratuar Ekipmanları;

- WD-XRF (Wavelength Dispersive X-Ray Fluorescence Spectrometer)
- FTIR (Fourier Transform Infrared Spectrometer)
- DSC (Differential Scanning Calorimetry)
- Headspace GC-MS

Kalite Yönetim Birimi

Enstitümüz;

- 2002 yılında TS EN ISO 9001 belgesi
- 2004 yılında TS EN ISO / IEC 17025
- 2008 yılında çevre ölçümleri ve analizleri yeterlilik belgesi almıştır.

Birimde yürütülen başlıca faaliyetler aşağıda verilmiştir.

- Kalite Yönetim Sistemine ait dokümantasyonun hazırlanması, güncellenmesi ve dağıtımı
- Kullanılan dökümanların personel tarafından anlaşılır, ulaşılabilir ve uygulanabilir olmasının sağlanması
- Laboratuvarlarda gerçekleştirilen faaliyetlerin kalite planında yer alan prosedür ve talimatlara uygunluğunun kontrol edilmesi
- Laboratuvarlarda iç tetkik planını düzenlenmesi ve periyodik olarak yapılmasının sağlanması
- Uygunsuzlukların giderilmesi için Düzeltici Önleyici Faaliyet takibinin yapılması
- Yönetimin Gözden Geçirmesi toplantısının organizasyonunun yapılması



Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Bölümü



Bölüm Faaliyetleri;

- Enstitüye gelen numunelerin kabul edilmesi
- Müşteri talepleri doğrultusunda gerekirse yapılacak analizlerin belirlenmesi
- Analizlerin ücretlerinin tespit edilmesi
- Numunelerin kodlanarak analizin yapılacağı laboratuvara iletilmesi
- Analiz sonuçlarının raporlanmasının sağlanması
- Raporların müşterilere teslim edilmesi
- GGBS (Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi) uygulanması



9 781565 924796

Bitkisel Ürünler Bölümü

Duyusal Analizler

- Duyusal analizle zeytinyağının kalite parametrelerinin belirlenmesi,

Şekerli, Meyve, Sebze ve Tüm Gıda Tarım Ürünleri Analizleri;

- Gıdalarda taklit ve taşıyıcı analizleri
- Yeni ürün geliştirme ve proses teknolojileri
- Kompozisyon belirleme
- Kalite değişimini izleme

Tahıl, Hububat ve Baharat Analizleri;

- Yeni ürün geliştirme ve proses teknolojileri
- Besin kompozisyonu belirleme
- Kalite değişimini izleme

Bitkisel Yağ Analizleri;

- Steroller ve yağ asiti kompozisyonu belirlenmesi
- Taklit ve taşıyıcı analizleri
- Kalite parametreleri analizleri



Diğer Analizler;

- Trans yağ asitlerinin belirlenmesi, omega 3, omega 6, bitkisel ve hayvansal yağlarda doymuş ve doymamış yağ asitleri analizleri
- Yağlı gıda maddelerinde taklit ve taşıyıcı analizleri
- Zeytinyağında taklit ve taşıyıcı analizleri
- Yüksek alkollü içeceklerde metanol analizleri
- Düşük ve yüksek alkollü içeceklerde etanol analizleri

Laboratuvar Ekipmanları;

- Rancimat Analiz cihazı
- Spectrofotometre
- Diyet lif analiz cihazı
- HPLC (RI ve UV-DAD detector)
- GC-FID
- Headspace-GC
- Toplam yağ analiz cihazı
- Protein analiz cihazı

Su ve Atıksu Laboratuvarı

Bölüm Faaliyetleri;

- İçme ve kullanma suyu analizleri
- Atıksu ve alıcı ortam sularının analizleri

Laboratuvar Ekipmanları;

- İyon Kromatografi
- Spektrofotometre (UV-Görünür Bölge),
- B.O.I Analiz Cihazı
- Toplam Azot Analiz Cihazı
- Toplam Azot Yakma Ünitesi



Gıda Kimlik Belirleme ve Doğrulama Laboratuvarı

Bölüm Faaliyetleri

- Gıda Orijin Belirleme
- Taklit ve Tağşiş analizleri
- Gıda Kimlik Belirleme
- Amino asit sekans analizleri
- Gıda Takviyelerinde İlaç etken madde analizleri
- Aroma Profili ve Fenolik Bileşik analizleri

Laboratuvar Ekipmanları

- LC-QTOF/MS
- GC-QTOF/MS



Ulusal Gıda Starter Kültür Gen Bankası



Bölüm Faaliyetleri;

- Geleneksel Gıdalardan İzolatların Elde Edilmesi
- Tanımlanması
- Teknolojik karakterizasyonu
- 16S ve 23S Dizi Analizleri
- Full Genom Sekans Analizi
- Fermantasyon
- Liyofilizasyon
- Kültür Koleksiyonunun Oluşturulması
- Ürün Ar-Ge ve Süt işleme Ünitesi

Laboratuar Ekipmanları;

- Matrix-Assisted Laser Desorption İonization Time-Of-Flight Mass Spectrometry (Maldi-Tof MS)
- Riboprinter (16S ve 23S)
- Next Generations Sequencing (Yeni Nesil Full Sekanslama)
- Real-Time PCR
- Klasik PCR
- PCR Jel Elektroforez
- Flow Sitometri
- Fermantör
- Liyofilizatör



İdari Birimler

Çalışanlarımız, müşterilerimiz ve tüm paydaşlarımızın beklentileri doğrultusunda hizmet veren birimlerimiz;

- İnsan Kaynakları
- Eğitim Yayımları
- Mali İşler
- Döner Sermaye
- Destek Hizmetleri
- Bakım Onarım
- Satınalma
- Sivil Savunma

GIDA, TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI

TARIMSAL ARAŞTIRMALAR ve POLİTİKALAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü



nammedya 0224 233 6200

Hürriyet Cd. No: 126 Hürriyet / Osmangazi / BURSA / TÜRKİYE
T.: +90 224 246 47 20 (pbx) F.: +90 224 246 19 41 | arastirma.tarim.gov.tr/bursagida