

Ocak-Şubat-Mart 2026 | Bülten Sayısı | 71

BURSA GIDA **bülten**

Sağlıklı Gelecek İçin...



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ



İÇİNDEKİLER

- 3) YÖNETİMİN GÖZDEN GEÇİRMESİ TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRİLDİ
- 4) BUÜ VETERİNER FAKÜLTESİ ZİYARETİ
- 5) TÜBİTAK 1002-A HIZLI DESTEK MODÜLÜ
- 6) ZEYTİNYAĞI DUYUSAL ANALİZİNDE ULUSLARARASI BAŞARI
- 7) BAHARATLARDA TAKLİT VE TAĞŞIŞIN MİKROSKOBİK YÖNTEMLERLE BELİRLENMESİ
- 8) GIDA GÜVENLİĞİNDE BİLİMSEL GÜVENCE: TS EN ISO/IEC 17025 AKREDİTASYONUMUZ

Enstitü Müdürü

Dr. Yıldıray İSTANBULLU

Müdür Yardımcısı

Dr. Hakan TOSUNOĞLU

Teknik Koordinatör

Ekrem KATMER

Yazı İşleri

Dr. Nurşen ÇİL

Furkan KARAPINAR





YÖNETİMİN GÖZDEN GEÇİRMESİ TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRİLDİ



Enstitümüzde, 2025 yılı faaliyetlerinin değerlendirilmesi amacıyla Yönetimin Gözden Geçirmesi Toplantısı gerçekleştirildi. Toplantıda; yıl boyunca yürütülen çalışmalar, belirlenen hedefler doğrultusunda elde edilen çıktılar, performans göstergeleri ile kurumsal iyileştirme alanları kapsamlı şekilde ele alındı.

2025 yılı faaliyetleri çerçevesinde yürütülen Ar-Ge çalışmaları, projeler, eğitim ve yayım faaliyetleri ile idari süreçler değerlendirilerek, önümüzdeki döneme ilişkin planlama ve hedefler görüşüldü.

Toplantı sonunda, enstitümüzün gelişimine katkı sağlayan ve kurumsal hedeflere değer katan personele teşekkür belgeleri takdim edilerek özverili çalışmalarından dolayı memnuniyet ifade edildi. Yönetim tarafından, proje geliştirme faaliyetleri ile üretkenlik kültürünün önümüzdeki dönemde de desteklenmeye devam edeceği vurgulandı.



BUÜ VETERİNER FAKÜLTESİ ZİYARETİ



Bursa Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğretim üyeleri Prof. Dr. Cenk Aydın (Cumhurbaşkanlığı Tarım ve Gıda Politikaları Kurulu Üyesi) ve Prof. Dr. Sena Ardıçlı enstitümüzü ziyaret etti.

Gerçekleştirilen ziyarette, enstitümüzde yürütülen çalışmalar hakkında bilgi paylaşımında bulunulurken, özellikle Süt Ürünleri Gen Bankası kapsamında yürütülen faaliyetler ve mevcut altyapı olanakları ele alındı. Ziyaret kapsamında ayrıca, Ar-Ge faaliyetleri çerçevesinde enstitümüzde üretilen kefir ve yoğurtların tadımı gerçekleştirilerek ürünlere ilişkin teknik değerlendirmelerde bulunuldu. Bunun yanı sıra, ileriye dönük akademik ve bilimsel iş birliği imkânları değerlendirilerek karşılıklı görüş alış-verişi yapıldı.





TÜBİTAK 1002-A HIZLI DESTEK MODÜLÜ



TÜBİTAK 1002 A HIZLI DESTEK MODÜLÜ

Enstitümüz araştırmacılarından Dr. Ferhat Polat'ın yürütücülüğünü üstlendiği "Peynir Altı Suyundan Laktobiyonik Asit Üretim Optimizasyonu, Ekstraksiyonu ve Elde Edilen Ekstraktın Mikroenkapsülasyonu" başlıklı projenin, TÜBİTAK 1002-A Hızlı Destek Modülü kapsamında desteklenmesine karar verilmiştir.

Bu çalışma; gıda endüstrisinin önemli bir yan ürünü olan peynir altı suyundan, biyoteknolojik yöntemler kullanılarak farklı sektörlerde kullanım potansiyeline sahip, katma değeri yüksek bir bileşik olan laktobiyonik asidin (LBA) üretilmesini amaçlamaktadır. Proje kapsamında elde edilen LBA'nın yüksek saflıkta ekstraksiyon ve saflaştırılması gerçekleştirilecek, ardından stabilitesinin artırılması amacıyla mikroenkapsülasyonu sağlanacaktır.

Projede geliştirilen metodoloji, elde edilen veriler ve enkapsüle edilmiş ekstraktlar; başta gıda sektörü olmak üzere kozmetik ve ilaç gibi farklı alanlardaki potansiyel uygulamalara yönelik daha büyük ölçekli çalışmalar için güçlü bir bilimsel altyapı oluşturacaktır.

ZEYTİNYAĞI DUYUSAL ANALİZİNDE ULUSLARARASI BAŞARI



Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü olarak, zeytinyağı duyuusal analiz alanındaki uluslararası yetkinliğimizi bir kez daha tescillemenin gururunu yaşıyoruz. Uluslararası Zeytin Konseyi (COI) tarafından düzenlenen ve dünya genelinden 141 ülkenin katılım sağladığı yeterlilik testlerini başarıyla tamamladık.

Zeytinyağının kalite sınıflandırmasında büyük önem taşıyan duyuusal analiz (panel test) süreçlerinde gösterdiğimiz bu başarı, laboratuvarımızın teknik kapasitesini, uzman kadrosunu ve uluslararası standartlara uyumunu açıkça ortaya koymaktadır. Enstitümüz, Türkiye’de ihracata konu zeytinyağı numunelerine duyuusal analiz sonucu verebilen yetkili tek kamu laboratuvarı olma özelliğini taşımaktadır. Bu kapsamda elde ettiğimiz uluslararası başarı, ülkemizin zeytinyağı sektörüne sunduğumuz güvenilirdir ve bilimsel katkının önemli bir göstergesidir.

Gıda güvenliği, kalite kontrol ve uluslararası ticarete rekabet gücünün artırılması hedefleri doğrultusunda çalışmalarımızı kararlılıkla sürdürmeye devam ediyoruz.

BAHARATLARDA TAKLİT VE TAĞŞIŞIN MİKROSKOBİK YÖNTEMLERLE BELİRLENMESİ



Gıda endüstrisinde baharatlar, çeşniler ve yüksek ekonomik değere sahip ürünler, geçmişten günümüze sistematik bir şekilde tağşışe maruz kalmaktadır. Temelde haksız kazanç sağlama amacı güden bu eylemler, ürün kalitesini minimize ederken toplum sağlığı üzerinde ciddi riskler teşkil etmektedir.

Üretim safhasında maliyeti düşürmek amacıyla başvurulmuş temel tağşış yöntemleri şunlardır:

- Dolgu Maddesi İlavesi: Nişasta ve benzeri düşük maliyetli karbonhidrat kaynaklarının kullanımı.
- İnorganik Kontaminasyon: Mineral maddelerin ve mevzuat dışı gıda katkı maddelerinin eklenmesi.
- Botanik Tağşış: Ürüne morfolojik olarak benzeyen fakat ekonomik değeri düşük farklı bitki türlerinin karıştırılması.
- Sentetik Renklendiriciler: Ürünün duyuşsal özelliklerini iyileştirmek amacıyla kullanılan, gıda kodeksine aykırı boyar maddeler.

Türkiye'nin birçok baharat türü için gen merkezi ve ana vatan konumunda olması, bu ürünlerin orijinalliğinin korunmasını stratejik bir zorunluluk haline getirmektedir. Etik dışı bu uygulamaların saptanması hem tüketicinin korunması hem de uluslararası ticaret standartlarının sürdürülebilirliği açısından kritik öneme sahiptir.

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş laboratuvarlarda, baharatların safiyet analizleri için ileri düzey morfolojik ve histolojik yöntemler kullanılmaktadır:

Makroskobik İnceleme: Ürünün genel fiziksel özelliklerinin değerlendirilmesi.

Mikroskobik İnceleme:

- Stereo Mikroskopi: 10x ile 55x büyütme aralığında yüzey karakterizasyonu.
- Işık Mikroskopisi: 10x ile 200x büyütme kapasitesiyle karakteristik bitki dokularının (skle-renkima lifleri, nişasta granülleri, salgı tüyleri vb.) teşhisi.

Bu analiz süreçlerinde elde edilen veriler, dijital kayıt sistemleri aracılığıyla arşivlenerek tağşışin belgelenmesinde kanıt niteliği taşımaktadır. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş laboratuvarlarda kekik, sumak ve biberde mikroskobik yabancı madde analizi yapılmaya başlanmıştır.

Nagihan UĞUR

GIDA GÜVENLİĞİNDE BİLİMSEL GÜVENCE TS EN ISO/IEC 17025 AKREDİTASYONUMUZ



Gıda güvenliğinin küresel standartlarda sağlanması, laboratuvar analizlerinin doğruluğuna ve bu doğruluğun uluslararası düzeyde tanınmasına bağlıdır. 2004 yılında Türkiye’de akredite olan ilk Gıda Kontrol Laboratuvarları arasında yer alarak öncü bir rol üstlenen Enstitümüz, TS EN ISO/IEC 17025 akreditasyonu sayesinde sadece yönetsel değil, aynı zamanda teknik yeterliliğini de tescillemektedir.

Bugün, 1851 farklı parametrede sunduğumuz akredite analiz kapasitemizle, sunulan sonuçların bilimsel birer güvence teşkil etmesini sağlıyoruz. Laboratuvarımızdaki personelin teknik yetkinliğinden, kullanılan ileri teknoloji cihazların izlenebilir kalibrasyonuna ve analiz metotlarının kesinliğine kadar her aşamayı sıkı bir denetim altında tutuyoruz.

Tarladan sofraya uzanan süreçte pestisit, ağır metal ve mikrobiyolojik risklerin hatasız tespiti; hem halk sağlığının korunması hem de uluslararası ticaretteki teknik engellerin aşılması adına stratejik bir öneme sahiptir. Yirmi yılı aşkın bu akreditasyon tecrübesi, yerel üretimin küresel pazarda rekabet gücü kazanmasını ve tüketici güveninin en üst düzeyde tutulmasını garanti altına almaktadır.

İbrahim Emre TOKAT



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON



GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

Adalet Mah. 1. Hürriyet Cad. No:128 Osmangazi / BURSA

Tel: 0 (224) 246 47 20 (pbx) | **Faks:** 0 (224) 246 19 41

E-posta: bursagida@tarimorman.gov.tr

Web: arastirma.tarimorman.gov.tr/bursagida