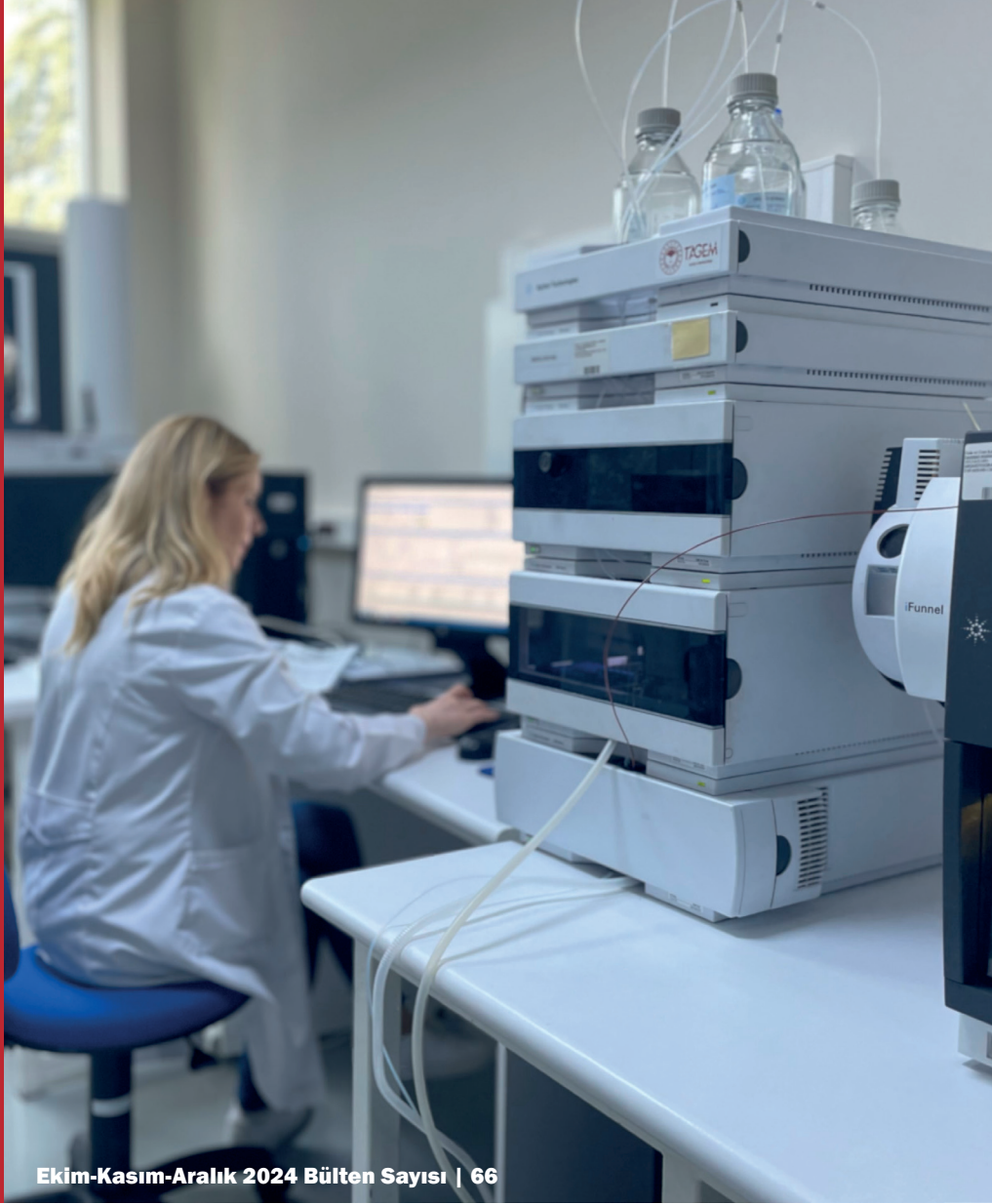




Ekim-Kasım-Aralık 2024 Bülten Sayısı | 66

BURSA GIDA **bülten**

Sağlıklı Gelecek İçin...



GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ



İçerikler

TÜSEAD BAŞKANI ZİYARETİ	4
FİRMA ZİYARETLERİ	5
AĞIR METALLER	6
BİLİMİN IŞIĞINDA ZEYTİNİN YOLCULUĞU	7
2024 ENSTİTÜ ARAŞTIRMA KOMİTESİ.....	8
2024 HELAL EXPO ULUSLARARASI TİCARET FUARI	8
GIDA TAKVİYELERİNİN BİLİNÇLİ TÜKETİMİNİN ÖNEMİ	9
MAGNEZYUM	10

GLOBAL FARM SUMMIT 3. ÇİFTLİK ZİRVESİ



Global Farm Summit - 3. Çiftlik Zirvesi'nde standımızı ziyaret eden Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü bünyesindeki Süt Ürünleri Gen Bankası ve Süt Ürünleri AR-GE Merkezi'nin çalışmaları kapsamında yerli kaynaklardan elde edilen suşlarla üretilen süt ürünlerinin tadına baktı. Bakan Yumaklı, yerel ve milli kaynaklarla hazırlanan bu yenilikçi ürünleri beğeniyle karşılayarak, çalışmaların Türkiye'nin gıda ve süt ürünleri alanındaki potansiyelini artıracığına yönelik övgülerde bulundu. Ayrıca Bakan Yumaklı, patent başvurusu yapılan yoğurt formülasyonları hakkında bilgi vererek, patent süreci tamamlandığında Anadolu'nun dört bir yanından toplanan yoğurt mayalarının ticarileşeceğini ve Türkiye'de üretilen ürünlerde kullanılacağını belirtti. Özellikle katkı maddesi içermeyen ve raf ömrünü 3-4 kat uzatacak doğal yoğurt mayalarının ithalatının sona ereceğini vurguladı. Geleneksel peynir ve yoğurt çeşitlerinin de yer aldığı ürünler, yerel tatların korunması ve uluslararası pazarlarda Türk markasının güçlendirilmesi açısından önemli bir adım olarak değerlendirildi. Bakan Yumaklı, stand ziyareti sırasında bu tür projelerin tarımsal AR-GE ve sürdürülebilir üretim açısından önemine dikkat çekerek, yerli kaynaklardan elde edilen yüksek katma değerli ürünlerin ülke ekonomisine katkı sağlayacağını belirtti. Zirve boyunca yerli ürünlerin tanıtımı ve tadımı, ziyaretçilerden yoğun ilgi görmeye devam etti.



TÜSEAD BAŞKANI ZİYARETİ



Tüm Süt Et ve Damızlık Sığır Yetiştiricileri Derneği (TÜSEAD) Başkanı Sencer Solakoğlu, enstitümüzü ziyaret etti. Ziyaret kapsamında, sektörün mevcut durumu, süt ve et üretiminde verimliliğin artırılması gibi çeşitli konular ele alındı. Sayın Solakoğlu, enstitümüzün çalışmaları ve sektöre sunduğu katkılar hakkında Enstitü Müdürü Dr. Yıldırım İstanbullu'dan bilgi alırken, Enstitümüz ile TÜSEAD arasında iş birliğinin güçlendirilmesi ve sektörün gelişimine yönelik ortak projelerin hayata geçirilmesi açısından önemli bir adım olarak değerlendirildi. Ayrıca Enstitü Süt Ürünleri Gen Bankası ve Süt Ürünleri Ar-Ge Merkezi faaliyetleri çerçevesinde yerli kaynaklardan elde edilen suşlarla üretilip geliştirilen süt ürünlerinin tadına baktı.



FİRMA ZİYARETLERİ



Bursa Ticaret Borsası Genel Sekreteri Felhmi Yıldız ve Yüksek istişare kurulu üyesi Edemen Et Yönetim Kurulu Başkanı Gürsel Edemen, Edemen Et Yönetim Kurulu Üyesi Mehmet Edemen, Örnek Et Sahibi Hakan Kırmızıay, Övün Et Yönetim Kurulu Başkanı İlhan Öztürk, Maksem Kasabı Sahibi Mehmet Korkmaz, Enstitü Müdürü Dr. Yıldırım İstanbullu'yu makamında ziyaret ettiler. Ziyarette, Firmaların ve Borsanın üst düzey yöneticileri ile Enstitümüz arasında et ürünlerinde arge ve süreçler hakkında görüş alışverişi gerçekleşti. Ayrıca, firmalar arasında gelecekte gerçekleştirilebilecek olası kurumsal işbirlikleri detaylı olarak değerlendirildi.



AĞIR METALLER

Ağır metaller çevremizde sıklıkla bulunan yüksek atom numarasına sahip toksik maddelerdendir. Endüstriyel faaliyetler, kömür yakımı, araç emisyonları ve çevresel kirlilik gibi kaynaklardan ağız solunum ve deri yolu ile alınır ve çoğunlukla vücuttan atılmadığı için çeşitli dokularda birikirler. Bu birikim sonucunda oksidatif stres, DNA hasarı ve kanseri de içeren pek çok hücresel bozukluğa neden olurlar. Toksik etki yaratabilecek başlıca ağır metaller çinko, bakır, nikel, civa, arsenik, kadmiyum, kurşun ve krom vb şeklinde verilebilir. Toprakta ve suda bulunan ağır metaller organizmalara ve besin zincirine katılarak çoğunlukla zararlı düzeyde biyolojik birikim gösterebilmektedirler. Besin zincirinde oluşan toksik madde birikiminden çok sayıda canlı olumsuz olarak etkilenebilmektedir. Yaşam koşulları, genetik faktörler, beslenme alışkanlıkları ile birlikte çevresel kirleticiler de pek çok hastalığın oluşumunda rol oynamaktadır.

Ağır metallerin kontaminasyonu, renksiz, kokusuz doğası ve kolayca absorbe edilmeleri nedeniyle fiziksel olarak tanımlanamaz veya ayırt edilemez. Bunun dışında biyolojik yarılanma ömürleri uzundur mikrobiyal ve kimyasal bozunma ile parçalanamazlar. Gıdalar üretim, paketleme ve “tarladan çatala” taşıma sürecinde ağır metaller de dahil olmak üzere çeşitli toksik maddelerle kontamine olabilirler. Gıdalarda ağır metaller öncelikle gıdanın yapısında doğal olarak bulunurlar ayrıca çevresel yollar ile veya gıdanın üretim ve muhafaza sürecinde bulaşmalar olabilir. Önemli gıda kontaminasyon kaynaklarından biri de gıda ile temas eden ambalaj malzemeleridir ayrıca gıdaların tüketimi esnasında kullanılan yardımcı servis ve mutfak ekipmanlarının kullanım kaynaklı aşınmalarına bağlı olarak da gıdalara ağır metal bulaşabilmektedir. Besin zincirimize giren bu ağır metallerle mücadele etmek ve bunları en aza indirmek için ülkesel çapta stratejiler geliştirilmektedir. Bu amaçla ağır metal kirliliklerinin zararlı etkilerini önlemek için Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği’nde risk düzeyi yüksek bazı gıdalar için maksimum limit değerlere yer verilmiştir (TGK, 2023). Gıda ile temas eden malzemelerden gıdaya geçebilecek ağır metallerin maksimum limitleri için ise Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik (TGK, 2018) ve ilgili tebliğlerinde maksimum limitler belirlenmiştir.

Vücudumuzu olumsuz etkileyen ağır metallerin vücudumuza girişini engellemek için öncelikle ağır metal kaynağı olabilecek gıdalardan, eşyalardan, sulardan uzak durmak ve bunları kullanımdan çıkartmamız gerekir. Açık ve temiz havada spor yapan, doğru beslenen sağlıklı bir yaşam tarzına sahip kişilerde vücut toksinleri karaciğer, böbrek, akciğer, deri ve lenfatik sistem yardımı ile atarak kendisini arındırır. Vücuttan kimyasal atılımına destek olan gıdaları hayatımıza yerleştirmek de bir önlemdir. Ulusal ve Uluslararası Yasal Düzenlemeler Gıdalardaki ağır metal kontaminasyonun önlenmesi veya azaltılması amacıyla bazı ulusal ve uluslararası düzenlemeler mevcuttur. Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO)’nın Ortak Uzmanlar Komitesi (JECFA) tarafından belirlenen mevzuata göre ağır metallerin tolere edilebilir haftalık alım düzeyleri belirlenmiştir (JECFA, 2009). Ülkemizde Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından gıdalara bulaşan ağır metallerin maksimum limitleri Türk Gıda Kodeksi (TGK) Bulaşanlar Yönetmeliği’nde belirlenmiştir (TGK, 2023).

Dr. Burcu Kadioğlu

BİLİMİN IŞIĞINDA ZEYTİNİN YOLCULUĞU



Enstitümüz tarafından yürütülen ‘Bilimin Işığında Zeytinin Yolculuğu’ Tübitak 4004 projesi kapsamında Bursa Hamidiye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi’nde eğitim gören 60 öğrenciye zeytinin tarladan sofraya yolculuğu bilimsel bakış açısı ile anlatılacaktır. Etkinliklerimiz Enstitü tanıtımı ve laboratuvar gezisi, sağlıklı beslenme ve zeytinin sağlıklı beslenmedeki yeri, laboratuvar güvenliği eğitimi ile başladı. Etkinliklerde proje yürütücüsü Nagihan Uğur, uzmanlar Dr. Özgül Uçurum, Mehmet Sağlam, Dr. Serhat Koçer ve Azat Akbal görev almıştır.

Zeytin bahçesi teknik gezisi zeytin nasıl yetiştirilir; sürdürülebilir tarımda zeytin yetiştiriciliği, budama ve gübreleme hakkında Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden Mühendis Murat Kaplan ve Serkan Uğur ve Osmangazi Ziraat Odası Başkanlığından Mühendis Yasemin Bozkurt tarafından anlatıldı. Zeytin budama atıklarının değerlendirilmesi kapsamında proje yürütücüsü Nagihan Uğur ve uzmanlar Dr. Serhat Koçer ve Azat Akbal zeytin yaprağı çayı nasıl yapılır, dikkat edilecek hususlar hakkında bilgi vermiştir.



2024 ENSTİTÜ ARAŞTIRMA KOMİTESİ



2024 Enstitü Araştırma Komitesi, Yeni Teklif Proje toplantısı gerçekleştirildi. Toplantıda, toplam 12 yeni proje teklifi değerlendirildi. Bilimsel çeşitliliği ve yenilikçi yaklaşımlarıyla dikkat çeken projeler, enstitünün araştırma ve geliştirme hedeflerine katkıda bulunmayı amaçlıyor. Enstitü Müdürümüz Dr. Yıldray İSTANBULLU proje teklifi sunan araştırmacılara teşekkür belgesi verdi.



2024 HELAL EXPO ULUSLARARASI TİCARET FUARI



Enstitümüz, helal sektörünün en önemli etkinliklerinden biri olan 2024 Helal Expo Uluslararası Ticaret Fuarına katılım sağlayarak, hem yerel hem de uluslararası iş ortaklarımızla bir araya gelme fırsatı buldu.



GIDA TAKVİYELERİNİN BİLİNÇLİ TÜKETİMİNİN ÖNEMİ

Günümüzde bireylerin günlük yaşam ve çalışma şartlarının değişimine paralel bir şekilde beslenme tarzlarının değiştiği ve buna bağlı olarak da yetersiz ve dengesiz beslenme sorunlarının her geçen gün arttığı görülmektedir. Yetersiz ve dengesiz beslenmeyle ortaya çıkan birtakım sorunlar, vücudun ihtiyaç duyduğu ve rutin günlük diyetle edinemedikleri makro/mikro besin öğelerini karşılaması adına bireyleri takviye edici gıdalara yöneltmektedir

Ülkemizde takviye edici gıdalar, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından 5996 sayılı kanun çerçevesinde oluşturulan Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar Tebliği'nde (Tebliğ No: 2013/49) 'Normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla, vitamin, mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi, amino asit gibi besin öğelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizyolojik etkileri bulunan bitki, bitkisel ve hayvansal kaynaklı maddeler, biyoaktif maddeler ve benzeri maddelerin konsantre veya ekstraktlarının tek başına veya karışımlarının kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formlarda hazırlanarak günlük alım dozu belirlenmiş ürünler' şeklinde ifade edilmektedir. Tanımdan da anlaşılacağı üzere takviye edici gıdalar, ihtiyaç duyulması halinde günlük diyetle ek olarak tüketilen bileşenler veya ürünlerdir. Buna rağmen özellikle son yıllarda tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de takviye edici gıdalar pazarında oldukça hızlı bir büyüme kaydedildiği görülmektedir. (Savlak vd., 2022).

Gıda takviyelerinin yüksek dozlarda, reçeteli ilaçlar yerine alınması durumunda, bazı yan etkilerle karşılaşılabilmesi muhtemeldir. Örneğin; - E ve C gibi antioksidan vitaminler, hekimin kontrolü dışında bilinçsizce tüketildiğinde kemoterapi türlerinin etkinliğini azaltabilmektedir. Çok fazla A vitamini baş ağrısına ve karaciğer harabiyetine neden olabilir, kemik gücünü azaltabilir. Yüksek miktarda kullanılan demir takviyesi bulantı ve kusmaya neden olabilmekte, karaciğer ve diğer organlara zarar verebilmektedir. K vitamini kan sulandırıcı ilaçların etkisini azaltarak pıhtılaşma riskini artırdığı belirtilmektedir. (Yetley,2007)

Besin takviyeleri özellikle güneş ışınları, nem ve sıcaklıktan etkilenebileceği için serin, karanlık ve kuru bir yerde muhafaza edilmesi son derece önemlidir. Açıldıktan sonra ise şeffaf olmayan, kapağının sıkı kapatıldığına emin olunan kaplarda saklamak en doğru tercih olacaktır. Çoğu vitamin takviyelerinin oda sıcaklığında depolanması gerekmeyle birlikte, soğutma gerektiren takviyeler de vardır, Probiyotiklerin, temel yağ asitlerinin ve sıvı vitaminlerin ürününün etkinliğini korumak için soğutularda depolanması gerekebilir. Özellikle probiyotikler, havaya, ısıya, ışığa maruz kalmaları halinde ölebilecek aktif kültürler içerir bu nedenle onları buzdolabında saklamak önemlidir (Göçümlü,2021)

Gıda takviyelerini ilaç olarak değerlendirmemek gerektiğini, bir uzman tarafından önerildiğinde ve doğru dozlarda tüketildiğinde sağlığa faydalı olabileceği unutulmamalıdır.

Filiz Çavuş

MAGNEZYUM

Magnezyum, insan vücudunda bulunan önemli dördüncü mineraldir. Organizmada enerji metabolizmasındaki çoğu enzim için önemli bir ko-faktördür. Magnezyumun organizmamıza rahatlatıcı, anti-oksidan ve antienflamatuvar etkisi vardır. Bunun yanı sıra ; asit baz dengesinin sağlanmasında yardımcı, kas ve sinir sisteminde etkindir. Kalsiyum minerali ile birlikte çalışır, kalsiyum kasın kasılmasını sağlarken magnezyum da gevşemesinden sorumludur. Damar elastikiyetinde ve kan basıncının düzenlenmesinde etkindir. Magnezyum kan pıhtılarının önlenmesinde ve kanın -yan etkisiz bir şekilde- istenilen akışkanlıkta kalmasında önemli bir rol oynar (emboli ve felç riskinin düşürülmesinde). Magnezyum ayrıca beyin sağlığı, hücre büyümesi ve yenilenmesinde görev alır. Kemik ve dişlerin yapısında kalsiyum ve fosforla birlikte bulunur. DNA, RNA ve antioksidan glutatyonun sentezi için gereklidir. Magnezyum, hücre zarları boyunca kalsiyum ve potasyum iyonlarının aktif taşınmasında da rol oynar. Bu, sinir sinyali iletimi, kas kasılması ve normal kalp ritmi için önemli bir süreçtir. Erişkin bir vücut yaklaşık 25 gr magnezyum içerir. Kemiklerde % 50-60 oranında magnezyum bulunur ve geri kalanla-

rın çoğu yumuşak dokularda yer alır. Toplam magnezyumun % 1'inden azı kan serumundadır ve bu seviyeler sıkı bir şekilde kontrol altında tutulur. Günlük magnezyum ihtiyacı 0.75 ile 0.95 milimol (mmol)/L arasında değişmektedir. Hipomagnezemi ya da magnezyum eksikliği, serum magnezyum düzeyinin 0.75 mmol/L'den az olduğu durumu nitelemektedir. Magnezyum dengesi büyük ölçüde böbrek tarafından kontrol edilir. Magnezyum durumu düşük olduğunda idrar atılımı azalır. Magnezyum yalnızca sağlığı korumak için değil, aynı zamanda detoksifikasyon ve çok sayıda hastalığın tedavisi için de çok temel ve önemlidir. Mg Eksikliği (Hipomagnezemi) Belirtileri: Magnezyum eksikliğinin yaygın belirtileri kas seğirmeleri, titreme ve krampları içerir. Zihinsel uyuşuk, depresyon, kronik yorgunluk, osteoporoz ve kemik kırıma riski, kemik kütesinin azalması, kas zayıflığı, kalp ritim bozukluğu veya düzensiz kalp atışı, bağırsaklarda yavaşlama, uykusuzluk, sayılabilir. Mg kaynakları: Bitter çikolata, avokado, şalgam, kuru yemişler (kabak çekirdeği, badem, fındık vb.), baklagiller, muz, hurma, yeşil yapraklılar, bazı yağlı balıklar önemli magnezyum kaynaklarıdır.

Dr. Nürşen ÇİL

GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ HABER BÜLTENİ

Hürriyet Caddesi No: 128

Hürriyet / Osmangazi / BURSA

Tel : 0224 246 47 20 (pbx)

Faks : 0224 246 19 41

e-posta:

bursagida@tarimorman.gov.tr

web :

arastirma.tarimorman.gov.tr/bursagida

Enstitü Müdürü

Dr. Yıldray İSTANBULLU

Müdür Yardımcısı

Dr. Hakan TOSUNOĞLU

Teknik Koordinatör

Ekrem KATMER

Yazı İşleri

Dr. Nürşen ÇİL

Furkan KARAPINAR