

KISA... KISA...

- Enstitü Müdürü Kemal BAYRAKTAR, Rusya Federasyonu'na yapılan yaş meyve ve sebze ihracatında "İhracata Yönelik Üretici Belgesi Düzenleme Esasları" hakkında ortak çalışma sağlanması amacıyla, Ankara'da 09 Ekim 2008 tarihinde yapılan toplantıya katılmıştır.
- Enstitü teknik elemanlarımızdan İbrahim SARICA, 08-10 Ekim 2008 tarihlerinde hizmetiçi eğitime katılmak üzere Konya'ya görevlendirilmiştir.
- Enstitü teknik elemanlarımızdan Ekrem KATMER ve Alaaddin SALTABAŞ, 10-18 Ekim 2008 tarihlerinde Antalya'da yapılan "Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi" ile ilgili toplantıya katılmışlardır.
- Yunanistan'ın Hanya şehrinde 13 Ekim 2008-13 Temmuz 2009 tarihlerinde düzenlenen "Genetik ve Biyoteknoloji" eğitim programına, Enstitümüz teknik personeli Aykut GÜLEREN katılmıştır.
- Çevre ve Orman Bakanlığı Çevre Yönetimi Genel Müdürlüğü Ölçüm ve Denetim Dairesi Başkanlığı tarafından 2021 Ekim 2008 tarihlerinde Kuşadası Aydın'da düzenlenen "Su ve Atık Su Numune Alma Eğitimi"ne Enstitü teknik elemanlarımızdan Fikret FIRAT ve İlker GÜL katılmışlardır.
- Rusya Federasyonu'na yapılan yaş meyve ve sebze ihracatında sorunların görüşülmesi amacıyla 24 Ekim 2008 tarihinde Ankara'da yapılan toplantıya Enstitü Müdürü Kemal BAYRAKTAR katılmıştır.
- Enstitü Müdürü Kemal BAYRAKTAR, 18 Kasım 2008 tarihinde Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'nde yapılan "Enstitüler Arası İşbirliği Toplantısı"na katılmıştır.
- İstanbul İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nde 1721 Kasım 2008 tarihleri arasında yapılan "Mikotoksin Analiz Metotları Eğitimi"ne Enstitü teknik elemanı Dr. Turgay MERCAN katılmıştır.
- Enstitümüzde yapılan mikotoksin analizleri ve bunlara ait akreditasyon planlarının, İzmir İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'ndeki çalışmalarla kıyaslamak, yerinde inceleme yapmak ve konu ile ilgili yeni hedefler üzerinde görüş alışverişinde bulunmak için, Enstitü teknik elemanı Dr. Emine ALKIN, 24-28 Kasım 2008 tarihleri arasında İzmir'e görevlendirilmiştir.
- Enstitü teknik elemanlarımızdan Habil UMUR, 24 Kasım-06 Aralık 2008 tarihlerinde Ankara İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nde düzenlenen "Yem ve Yem Maddelerinde Mikroskopik Analizler" konulu hizmetiçi eğitime katılmak üzere Ankara'ya görevlendirilmiştir.
- Almanya Dermstadt'ta bulunan LC-MS/MS cihazının uygulama merkezinde eğitim almak üzere, Enstitü teknik elemanlarımızdan Mehmet Ali ERBAHADIR ve Dr. Neslihan ALTUN 01-07 Aralık 2008 tarihlerinde Almanya'ya görevlendirilmişlerdir.
- Enstitü teknik elemanlarımızdan Sema YİĞİT ve Ayşegül A. ŞAHİNOĞLU 18-19 Aralık 2008 tarihlerinde Ankara Personel ve Makine Eğitim Merkezi Müdürlüğü'nde yapılan "Biyoteknoloji" eğitimine katılmışlardır.
- Enstitü teknik elemanlarımızdan Ali ÖZCAN ve Mehmet Yılmaz KARACA, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesinde 22-25 Aralık 2008 tarihlerinde yapılan "Et ve Et Ürünlerinde Histolojik Analiz" konulu eğitime katılmıştır.
- Enstitü Müdürü Kemal BAYRAKTAR, İzmir Bornova Veteriner kontrol ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'nde 21-27 Aralık 2008 tarihinde yapılan "Araştırmalarda Deney Hayvanı Kullanımı ve Hayvan Refahı" eğitimine katılmıştır.
- Enstitü Müdürlüğümüzün evrak akışının bilgisayar programında yapılması amacıyla verilen eğitime katılmak üzere, Enstitü teknik elemanı Selahattin YILMAZ, 23-25 Aralık 2008 tarihinde Ankara'ya görevlendirilmiştir.

Bizden Haberler

Enstitü elemanlarımızdan Elektrikçi Tarhan ASAN Kurumumuzdan ayrılarak Tarım İl Müdürlüğü'nde göreve başlamıştır.

Ziraat Müh. İsmail AZAR bir kız çocuğu babası olmuştur. AZAR ailesini tebrik eder, bebeğe sağlıklı ve uzun ömür dileriz.

Kimya Müh. Meral KAYGISIZ bir kız çocuğu dünyaya getirmiştir. KAYGISIZ ailesini tebrik eder, bebeğe sağlıklı ve uzun ömür dileriz.

Enstitümüze nakil yoluyla atanan Vet. Hek. Gönül ALTUN, Gıda Tek. Fadime ENGİN ve memur Sabri AKBALIK görevlerine başlamışlardır.

İletişim

Telefon: 0 224 246 47 20 (Pbx)

Faks: 0 224 246 26 29

E-mail: bursagida@bursagida.gov.tr

Web: www.bursagida.gov.tr



Merhaba,

Gelişen teknoloji ile birlikte gıdalara ilave edilen katkı maddeleri de arttı. Gıdalarda

kullanılan bu maddeler nedeniyle, "Gıda güvenliği" bütün dünyada önemli hale geldi. Ülkeler, sağlıklı ve güvenli gıda elde etmek için yeni önlemler almaktadır.

Önemli bir gıda üreticisi olan ülkemizde de bu konuda çalışmalar yapılıyor. Tarım Bakanlığı tarafından hazırlanan Gıda ve Yem kanunu birçok yenilik getiriliyor. Öncelikle Bakanlığın adı, yeni konseptte uygun olarak "Gıda ve Tarım Bakanlığı" oluyor.

"Sağlıklı ve güvenli gıda temini için, gıda kontrolü" artık derli toplu, görev ve yetkileri belirlenmiş birimlerce yapılacak.

Gıda kontrolünün önemli bir ayağı olan laboratuvarlar yeniden yapılandırılarak, norm kadro uygulamasına geçilecek. Bölge laboratuvarları ve ihtisas laboratuvarları kurularak, özel laboratuvarların açılması teşvik edilecek.

Daha güvenli ve sağlıklı gıda üretimi ve tüketimi için, yetiştiriciler ve tüketiciler eğitilecek.

Sağlıklı beslenerek, sağlıklı kalmanız dileğiyle!

Kemal BAYRAKTAR
Enstitü Müdürü



Süt ve Süt Ürünleri Laboratuvarımız...

Kapsam genişletme çalışmalarımız devam etmektedir...



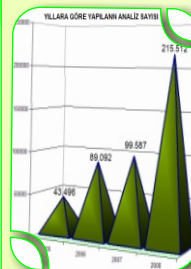
Enstitümüzde saponin analizi, HPLC cihazıyla yapılmaya başlanmıştır.

Enstitümüz, su ve atık su numunesi almak konusunda Çevre ve Orman Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiştir.



Kaliteden ve güvenilirlikten ödün vermeden

her geçen yıl analiz yelpazesini genişleten Enstitümüz, son teknoloji analiz cihazları ve deneyimli personeli ile 2008 yılında da atılımlarına devam etmiştir.



Süt ve Süt Ürünleri Laboratuvarımız...

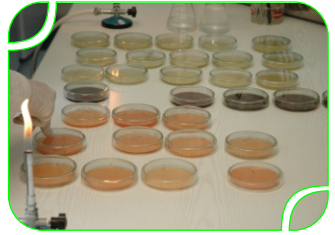
Birçok besin maddesi, canlılığın ihtiyaç duyduğu besin maddelerinin yalnız bir bölümünü karşılarken, süt hemen hemen bütün besin elementlerini, ayrıca hayati fonksiyonlar için gerekli olan vitaminleri, enzimleri, antikorları ve daha birçok maddeyi yeterli ve dengeli bir biçimde bulunduran tek üründür.

Çiğ süt, dayanıksız ve mikroorganizmaların üremesine açık olduğundan, mutlaka işlenmesi, dayanıklı ve güvenilir hale getirilmesi gerekir. Süt; pastörize ve sterilize süt, peynir ve çeşitleri, yoğurt, ayran, tereyağı, süt tozu, dondurma ve çeşitli tatlı yapımlarıyla değerlendirilir.

Süt ve süt ürünleri gıda güvenliği açısından kritik öneme sahip ürünlerdir. Tağşiş (üretimde hile) uygulamalarına maruz kalmaktadırlar.



Analizlerimiz...



Süt ve süt ürünlerinde;

kuru madde, yağ, protein, nişasta, şeker, metabolik enerji, peroksidaz testi, pH, kül, asitte çözünmeyen kül, külden tuz, nişasta aranması, boya aranması, duyuşal muayene, işaretleme kontrolü

sütlerde; donma noktası, fosfotaz testi, yoğunluk, kirlilik testi, homojenizasyon tayini yapılmaktadır.

Peynirlerde; fosfor, olgunlaşma katsayısı, suda eriyen azot, TCA'da çözünen azot

Tereyağlarda; acılık testi, yağsız katı madde, Reichert Meissle sayısı analizleri yapılmaktadır.

Sütte tahşiş uygulamalarını tespit etmek için formaldehit, karbonat ve oksitleyici madde aranması ve yeni analiz olarak yoğurttta jelatin aranması yapılmaktadır.

Akreditasyon Kapsamı...

Laboratuvarımızda akreditasyon kapsamına giren analizlerimiz;

Süt, ayran, peynir ve yoğurttta kuru madde ve yağ,

sütlerde donma noktası,

peynirlerde ve tereyağında tuz,

süt tozunda ve sütlerde protein,

süt ve ayranda asitlik

Sonuç olarak;

Tağşiş uygulamalarını ortaya çıkaracak bütün analiz metotlarını yapılar hale getirmeye, akreditasyon kapsamını genişletmeye, müşteri memnuniyetini arttırarak, halkımızın sağlıklı ve güvenli süt ve süt ürünlerini tüketmesine destek vermeye devam edeceğiz...



HPLC cihazı ile saponin analizi...

Tahin helvasının başlıca bileşenleri tahin, şeker ve çöven ekstraktıdır. Çöven ekstraktı; Çöven kökünün (*Radix saponariae albae*) küçük parçalar haline getirilip, su ile kaynatılmasıyla elde edilir. Tahin susam tohumlarından, çöven ekstraktı ise çöven köklerinin kaynatılması ile elde edilmektedir. Çöven ekstraktının etkin maddesi saponin, helvanın yapısını ve rengini olumlu yönde etkilemekte, özellikle emülgatör görevi yaparak helvanın zamanla yağ sızdırmasını engellemektedir. Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliğine göre Tahin Helvalarında izin verilen saponin miktarı en çok %0,1 olarak belirlenmiştir.



Enstitümüz, su ve atık su numunesi alma konusunda yetkilendirilmiştir.

Çevre ve Orman Bakanlığı su kirliliği kontrolü yönetmeliği gereğince;

suyun kalitesinin belirlenmesi, evsel ve endüstriyel atık suların atık su alt yapı tesislerine boşaltımında ya da alıcı ortamına deşarjında, atık sular ve su ortamlarından sürekli veya aralıklı olarak numunelerin alınması ve yönetmelikte istenen kalite parametrelerinin ölçülmesi gerekmektedir. Bu anlamda, Enstitümüz Çevre ve Orman

Bakanlığının düzenlediği eğitim seminerine personel göndermiştir. Eğitilen personelin yeterlilik belgesini alması ve kurumun müracaatı sonucu, 26 Eylül 2008 tarihinden itibaren laboratuvarımız numune alma konusunda yetkili olmuştur. Böylece, deşarj izni olan işletmelerin izinlerinde belirtilen sıklıkta ve deşarj izni alacakların ise ilk numunelerinin alınması hususunda kurumumuz yetkilidir.



2008 Yılı Çalışmalarımız...

Gıda Kontrol ve Araştırma Laboratuvarları sektöründeki tecrübesi ile başarılı ve güvenilir hizmet sunan Enstitümüz, 2008 yılında iş hacmini daha da artırmıştır.

Son teknoloji analiz cihazları ile ulusal ve uluslararası deney metotları kullanan Kurumumuza denetim, ithalat, ihracat ve özel istek olarak gelen numunelerin sayısı 2005 yılında 5248 adet olup, 43496 analiz yapılmasına karşılık; 2007 yılında bu sayı 7135 olarak gerçekleşmiş ve toplam 99587 analiz yapılmıştır. 2008 yılında ise, gerek numune sayısında gerekse analiz sayısında önemli bir artış olmuş ve numune sayısı 10624, analiz sayısı ise 215512 adet olarak gerçekleşmiştir.

Analiz faaliyetleri dışında, Kurumumuzda araştırma projeleri de yürütülmektedir. Enstitümüzde 2008 yılı içinde 2 adet biten ve 2 adet devam eden araştırma projesi mevcut olup, 2008 yılında hazırlanan ve 2009 yılı için de yürürlüğe girecek olan 4 araştırma projesi de bulunmaktadır.

