

BURSA GIDA • •

BÜLTEN

SAĞLIKLI GELECEK İÇİN



T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK
BAKANLIĞI



GIDA ve YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ



Çiğ Süt Kalitesi ve Antibiyotik Kalıntısı



Süt insanın ihtiyacı olan birçok besin maddesini bünyesinde barındırmaktadır. Bu nedenle süt ve süt ürünleri insan beslenmesinde en önemli gıdadır. İçinde yağ, protein, mineral maddeler, iz elementler, vitaminler, esansiyel amino asitleri bulunan süt, biyoyararlılığı en yüksek gıdalardan biridir.

Böyle muazzam bir gıda maddesinin kalitesi değişmeden, sağlıklı ve güvenilir bir şekilde soframıza kadar gelmesi sağlanmalıdır. Çiğ sütün en önemli kalite kriterleri yağ ve protein miktarı ile somatik hücre ve toplam bakteri sayısıdır.

Çiğ sütün kalitesini ve güvenilirliğini etkileyen; hayvanın sağlık durumu, beslenmesi, sağım şartları, sağımdan sonra sütün soğutulması, taşınması, işlenmesi gibi faktörlerdeki olumsuzlukların yanında önemli bir etken de kalıntısıdır. Özellikle antibiyotik kalıntısı.

Çiğ sütte antibiyotik kalıntısı sütün çeşitli ürünlere işlenmesinde ciddi problemlere neden olduğu gibi, insan sağlığı açısından da önemli sakıncalar doğurmaktadır.

Hayvan sağlığında daha çok enfeksiyöz hastalıkların tedavisinde kullanılan antibiyotikler genelde süte geçmektedir. Antibiyotikler,

çok düşük konsantrasyonlarda dahi yoğurt, peynir gibi süt ürünleri üretimini engellemekte ve kullanılan starter kültürlerin asit üretimi başta olmak üzere, metabolik aktivitelerini yavaşlatmakta veya tamamen durdurmaktadır. Örneğin bazı antibiyotiklerin 0,001 mikrogram/ml olması bile fermente ürünlerin oluşmasını önlemektedir. Dolayısıyla antibiyotik kalıntısı süt endüstrisinde önemli ekonomik kayıplara sebep olmaktadır.

Ayrıca sütte bulunan antibiyotik kalıntılarının insan sağlığı açısından birçok zararı bulunmaktadır. Antibiyotikli süt tüketimi; bir süre sonra insanda tedavi amacıyla kullanılan antibiyotiklerin etkinliğinin azalmasına yani antibiyotik direncine ve alerjilere sebep olmaktadır.

Bu sebeple sağılan hayvanlara kullanılan antibiyotiğin çok iyi seçilmesi ve uygulanan antibiyotiğin vücuttan atılması için belirlenen süreye uyulması gerekmektedir.

Çocuk, genç, yaşlı her yaşta insanın içmesi gereken en temel gıda maddesi olan sütü, kaliteli ve sağlıklı olarak tüketmek dileğiyle!

Harun SEÇKİN
Enstitü Müdürü



İÇİNDEKİLER



- 2 **Çiğ Süt Kalitesi ve Antibiyotik Kalıntısı** Harun Seçkin
- 4-5 **23. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı**
- 6 **“Beslenme ve Gıda İçin Biyoçeşitlilik Projesi” Uzmanlar Toplantısı**
- 7 **TAIEX Toplantısı**
- 8 **8 Eylül Dünya Okuma Yazma günü**
- 9 **Gıdalarda Diyet Lifin Önemi**
- 10 **Görevlendirmeler / Toplantılar**
- 11 **Denetimler**
- 12 **Tam Buğday Ekmeği**





BİZDEN HABERLER

23. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı Worldfood İstanbul ve 30. Uluslararası Ambalaj, Paketleme ve Gıda İşleme Fuarı - Ipack Turkey, 3 - 6 Eylül Tarihleri Arasında İstanbul'da Düzenlenmiştir.



Gıda ürünleri, gıda teknolojileri, ambalaj, paketleme, gıda işleme sistemlerini aynı platformda buluşturan WorldFood İstanbul ve Ipack Turkey, gıda ve ambalaj sektörünü bir araya getirmiştir. Yeni pazarların bulunması, yeni iş ve işbirliği fırsatları yaratılması amacıyla T.C Ekonomi Bakanlığı işbirliğiyle gerçekleştirilen "Yurtdışı Alım Heyetleri Programı"na bu yıl 19 ülkeden katılan firma yetkilileri Türk gıda ve ambalaj sektörü üreticileriyle karşılıklı iş görüşmelerinde bir araya gelmiştir.





BİZDEN HABERLER

Fuar kapsamında gerçekleştirilen “Yurtiçi Alım Heyetleri Ziyaret Programı”yla; ülke genelinden meslek odaları, sanayi ve ticaret odaları, iş adamları birlikleri ve alım heyetlerinden oluşan komitelere sektörel bilgi akışı sağlanması ve var olan sektörel ticari faaliyetlerin hacmini arttırması amaçlanmıştır.



Bakanlığımız ile, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF), TÜGİDER, PAKTER ve TGDF çatısı altında yer alan 24 dernek, İzmir Ticaret Odası (İZTO) ve KOSGEB tarafından desteklenen WorldFood İstanbul, yurtdışından olduğu kadar yurt içinden de ziyaretçi ağırlamıştır.

WorldFood İstanbul süresince, Bakanlığımız, Trakya Kalkınma Ajansı ve TÜGİDER (Tüm Gıda Dış Ticaret Derneği) iş birliği ile “Türkiye’ye

ithalat imkânları ve mevzuatları”, “Kalkınma Ajansları’nın bölge gıda sektörüne katkıları” ve “Yurtdışında gıda sektörünün gelişimi için gerçekleştirilen örnek çalışmalar” konularının tartışıldığı bir dizi seminer gerçekleştirilmiştir. Fuarı kurumumuzdan Eğitim Yayım Birim Sorumlusu Erdal EROĞLU, Mühendis Ali BAYAR ve memur Bilal AĞIRMAN katılım sağlamıştır.



BİZDEN HABERLER

“Beslenme ve Gıda İçin Biyoçeşitlilik Projesi” Uzmanlar Toplantısı Gerçekleştirildi

TAGEM Koordinatörlüğü’nde B.M. Küresel Çevre Fonu’ndan sağlanan hibe finansmanı ile yürütülen “Beslenme ve Gıda İçin Biyoçeşitlilik Projesi” Uzmanlar toplantısı 4-5 Eylül tarihlerinde Sinop ve Kastamonu’da gerçekleştirilmiştir.

Gıda ve beslenme için uygun biyolojik çeşitliliğin sürdürülebilir kullanımını ve korunmasını sağlayarak, hedef faydalanıcıların refahının ve gıda güvenliklerinin iyileştirilmesine katkı sağlamayı amaçlayan proje çerçevesinde 3 bölgede, yenilebilir doğal bitkiler, doğa mantarları gibi 42 bitki üzerinde çalışılacaktır.



Bu bitki türlerine ait veriler, anket yöntemi ile elde edilecek ve besin değerlerini belirlemek amacıyla da gıda analizleri yapılacaktır. Elde edilen bilgiler ışığında gerekli politika ve mevzuat hazırlıkları yapılarak, paydaşlarla birlikte farkındalığı artırma faaliyetleri gerçekleştirilecek ve sürdürülebilir kullanımını güçlendirecek çalışmalar yürütülecektir.

Proje çerçevesinde 4-5 Eylül 2015 tarihlerinde Sinop ve Kastamonu’da düzenlenen uzmanlar toplantısına enstitümüzden Gıda Yüksek Mühendisi Nurcan A. GÜZELSOY katılmıştır.



BİZDEN HABERLER

TAIEX Toplantısı 7-11 Eylül 2015'te Ankara'da yapıldı



AB Komisyonu Genişleme Genel Müdürlüğü Kurumsal Yapılanma Biriminin uygulamakta olduğu bir kurumsal yapılanma aracı olan TAIEX ya da diğer adıyla Teknik Destek ve Bilgi Değişim Mekanizması, AB mevzuatının iç hukuka aktarılması, uygulanması ve yürütülmesi aşamalarında faydalancı ülkelere uzmanlık desteği sağlamaktadır.

Büyük oranda talep güdümlü olan bu mekanizma yardım taleplerini yönlendirir ve sorunların kısa vadeli çözümü için en uygun uzmanlığın tedarikinde katkıda bulunur. Bu bağlamda 7-9 Eylül 2015 tarihleri arasında Ankara Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü'nde yapılan "Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler" konulu TAIEX Eğitimi'ne kurumumuzdan Ambalaj Laboratuvar Şefi A. Fatih Dağdelen ve Mühendis Esmâ Korkmaz katılmıştır.



Eğitim kapsamında Avrupa Birliği mevzuatlarına göre gıda ile temas eden malzemelerin uygunluğunun sağlanması hakkında bilgi verilmiştir. Ayrıca spesifik migrasyon analizleri, ithalat gereklilikleri, aktif ve akıllı ambalajlarla ilgili standartlara uyum konuları Avrupa Birliği dönem başkanı İrlanda'dan gelen iki uzman tarafından katılımcılara aktarılıp bu alandaki uygulamalara yer verilmiştir.



8 EYLÜL DÜNYA OKUMA YAZMA GÜNÜ



Dünyada hala 1 milyara yakın insanın okuma yazma bilmediğini biliyor muydunuz?

UNESCO bireylerin temel eğitim hakkından yararlanmalarına vurgu yapmak üzere her yıl 8 Eylül tarihini Dünya Okuma-Yazma Günü olarak ilan etmiştir. Her yıl 8 Eylül'de okuma yazma bilmenin birçok ülkede hala bir ayrıcalık olduğunu hatırlıyoruz.



Birleşmiş Milletler UNESCO teşkilatının eğitim alanındaki önemli konu başlıklarından biri olan yetişkin eğitimi okuma yazma konusuna dikkat çekmek için her yıl 8 Eylül tarihini Dünya Okuma Yazma Günü olarak kutlamaktadır. Bugün dünyada halen 1 milyara yakın okuma yazma bilmeyen insan

bulunmaktadır. Bilinenin aksine, okuma yazma oranı düşüklüğü sadece az gelişmiş ülkelerin problemi değil; aynı zamanda gelişmiş ülkelerin de problemi durumundadır.

Araştırmalar yalnızca Türkiye'de yaklaşık dört milyon okuma yazma bilmeyen yetişkin olduğunu söylüyor. Okuma yazma bilmeyenlerin üçte ikisini maalesef kadınlar oluşturmaktadır. TÜİK verilerine göre 2014 yılında ülkemizde yaşayan 14 yaş üstü 58,384.240 kişinin 2.622.084 kişisi (% 4,49) henüz okuma yazma bilmemektedir.

Erkeklerde okuma yazma bilmeme oranı % 1,48 olarak gerçekleşirken kadınlarda bu oran % 7,48 oranında gerçekleşmiştir.





Gıdalarda Diyet Lifin Önemi



Dr. H. Özgül UÇURUM
Bitkisel Ürünler Bölüm
Başkanı

Diyet lifi, sindirim enzimlerine dirençli bir grup gıda bileşenidir ve başlıca tahıl, meyve ve sebzelerde bulunmaktadır. Farklı diyet lifi tipleri, özellikleri bakımından farklılık göstermektedir. Çözünür olmayan diyet lifi bağırsak sağlığı

ile ilgiliyen, çözünür diyet lifi, temel olarak kandaki kolesterolün düşürülmesi ve glukozun bağırsaktaki absorpsiyonunun azaltılması ile ilişkilidir. Diyet lifi, bağırsak kanseri ve kardiyovasküler rahatsızlıklara karşı yararlı etkileri yanında gıda formülasyonlarında kullanılabilen teknolojik özelliklere de sahiptir. Ayrıca, diyet lifi düşük enerji değerine sahip ürünlerin temel bileşenini oluşturmaktadır. Bu nedenle, diyet lifi ile zenginleştirilmiş gıdalar giderek önem kazanmaktadır.

Teknolojik ve tekstürel özelliklerinin belirlenmesiyle diyet lifi, gıda üreticileri tarafından dikkat çekmiş ve gıda üretiminde kullanılmaya başlanmıştır. Ayrıca, diğer karbonhidratlara kıyasla daha düşük enerji içermesi, günümüzde diyet ürünler olarak bilinen lif içerikli gıdaların yaygınlaşmasına neden olmuştur. Nötral lifler olarak tanımlanan armut, yulaf, pirinç ve mısır lifleri hiçbir değişime uğramadan gıdalara katılmaktadır. Nötral olmayan kakao, elma ve turuncu lifleri ise lifteki diğer moleküllere bağlı olarak gıdaya renk ve lezzet kazandırmaktadır.

Diyet liflerinin gıdalara ilave edilmesi içeriğin değişimine neden olabilmektedir. Bisküvi, pişmiş et ürünleri, içecek, sos, tatlı ve yoğurtlarda, şekerlemelerde kullanılan çözünmeyen diyet lifi, hacmi artırmakta ve bu ürünlerin kalori değerini azaltmaktadır. Diyet lifi, pişmiş et ürünlerinde, kıyma, sucuk, çikolata ve keklerde yağ yerine kullanılarak yağ miktarının azalmasını sağlamaktadır.

Selülozun ve buğday kepeğinin kurabiye, bisküvi ve kızarmış ürünlerde un ve yağ yerine kullanılması, sıkı yapının oluşmasını sağlamaktadır. Diyet lifleri, kahvaltılık tahıl ürünleri, gofret, meyve ürünleri ve yoğurtlarda toplam diyet lifi içeriğinin artırılması amacıyla kullanılmaktadır. Diyet lifi ayrıca, su tutma kapasiteleri sebebiyle sos ve çorbalarda, topaklaşmayı önlemesi nedeniyle de toz karışımlarında kullanılmaktadır.

Yüksek Lifi İçeren Gıdalar



Enstitümüzün Bitkisel Ürünler Bölümünde, Diyet Lif (toplam, suda çözünebilir ve suda çözünmeyen) sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilecek şekilde hızlı, güvenilir ve yeni teknoloji kullanılarak Diyet Lif tayin cihazı ile yapılmaktadır.



BİZDEN HABERLER

GÖREVLENDİRMELER & TOPLANTILAR



• 1 Temmuz 2015 tarihinde Ankara'da yapılan 'Katı ve Sıvı Yağlar Alt Komisyon Toplantısına'

ve 17-18 Ağustos 2015 tarihlerinde İzmir Tepekule Kongre Merkezi'nde yapılan Zeytinyağı Üretim Tesisleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzunun Güncellenmesi Çalışmaları Toplantısına Enstitü Müdürlüğümüzden Gıda Yüksek Mühendisi Müge NEBİOĞLU katılmıştır.



• 9 Temmuz 2015 tarihinde Ankara'da yapılan Migrasyon Analizi toplantısına

Enstitü Müdürlüğümüzden Mühendis Dr. Emine ALKIN katılmıştır.



• 21-22 Temmuz 2015 tarihlerinde İstanbul'da yapılan Etilerle Antibiyotik



ve Hormon Analizleri için SEM firmasında LC MS/MS Cihaz Eğitimi'ne Enstitü Müdürlüğümüzden Ziraat Yüksek

Mühendisi İsmail AZAR ve Gıda Yüksek Mühendisi Arzu YAVUZ katılmışlardır.



• 22 Temmuz 2015 tarihinde Ankara'da yapılan Domates Salçası Tebliği Alt Komisyon Toplantısı'na

Enstitü Müdürlüğümüzden Bitkisel Ürünler Bölüm Başkanı Dr. Özgül UÇURUM katılmıştır.



• 20 Ağustos 2015 tarihinde İstanbul Sultanbeyli'de bulunan Berko İlaç Sanayi ile yapılan

proje toplantısına Enstitü Müdürlüğümüzden, Bitkisel Ürünler Bölüm Başkanı Dr. Özgül UÇURUM ve Gıda Yüksek Mühendisi Hacer EKŞİ katılmıştır.



• 8 Ağustos ve 18 Eylül 2015 tarihlerinde Ankara'da yapılan 'Laboratuvar Yetkilendirme

Yazılımı' konulu toplantıya Enstitü Müdürlüğümüzden Kimya Yüksek Mühendisi Melek BERKER katılmıştır.



• 3 Eylül tarihinde Ankara'da İslah Amaçlı Çiğ Süt Kalitesinin Desteklenmesi Projesi

kapsamında yapılan toplantıya Enstitü Müdürlüğümüzden Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Bölüm Başkanı Dr. Nazan ÇÖPLÜ katılmıştır.



• 30 Eylül - 1Ekim 2015 tarihlerinde Ankara'da yapılan 'Yemlerde Bulaşanların

Kontrolü' konulu TAİEX toplantısına Enstitü Müdürlüğümüzden Hayvansal Ürünler Bölüm Başkanı Ali ÖZCAN katılmıştır.

Kurumumuz personellerinden, **Erdal EROĞLU** ve **Binbal ÇALIŞIR**'in 19 Eylül 2015 tarihinde, **Aynur ÖZEL**'in 25 Eylül 2015 tarihinde **Oğulları** evlenmiştir. Kendilerine eşleri ile birlikte mutlu bir yaşam diliyoruz.

Kurumumuz personelinden, **Mehmet Yılmaz KARACA**'nın 19 Eylül 2015 tarihinde oğullarının sünnet töreni yapılmıştır. Tebrik ederiz.



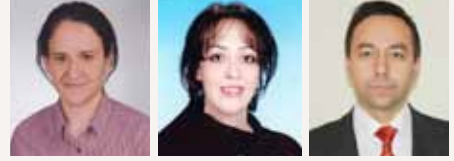
BİZDEN HABERLER

DENETİMLER

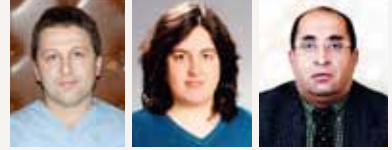
2 Temmuz 2015 tarihinde Enstitü Müdürlüğümüzden Ziraat Mühendisi Ali BAYAR, Ziraat Mühendisi Ahmet KILINÇ, Kimya Mühendisi Meral KAYGISIZ, Ziraat Mühendisi Serkan KARA ve Veteriner Hekim Ümit Cemil ERER İstanbul'da bulunan Bilim Özel Gıda Laboratuvarı denetimini yapmışlardır.



20 Ağustos 2015 tarihinde Balıkesir Nanolab Akademi Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı denetimini Enstitü Müdürlüğümüzden Ziraat Mühendisi Ali BAYAR, Kimya Yüksek Mühendisi Ayşegül ARIKAN ASAN ve Veteriner Hekim Alev AYDOĞAN yapmışlardır.



14 Eylül tarihlerinde Enstitü Müdürlüğümüzden Gıda Yüksek Mühendisi Nurcan AYSAR GÜZELSOY, Hayvansal Ürünler Bölüm Başkanı Ali ÖZCAN, Ziraat Mühendisi Ali BAYAR, Veteriner Hekim Gönül AKYILDIZ, Ziraat Mühendisi Hakan YAVAŞ, Ziraat Yüksek Mühendisi Y.Mete GÜZEL ve Dr. Emine ALKIN İstanbul Özel GDA Gıda Kontrol Laboratuvarında kapsam genişletme denetimini yapmışlardır.



3-5 Eylül tarihlerinde Enstitü Müdürlüğümüzden Hayvansal Ürünler Bölüm Başkanı Ali ÖZCAN, Mühendis Dr. Vesile ÇETİN ve Ziraat Yüksek Mühendisi İsmail AZAR İzmir'de EKOSMYRNA Özel Gıda Kontrol Laboratuvarının takip denetimini yapmışlardır.



BAŞSAĞLIĞI

Kurumumuz personellerinden, **İbrahim ÜNAL**'in babası 15 Ağustos 2015 tarihinde, **Mehmet Yılmaz KARACA**'nın kayınpederi 15 Eylül 2015 tarihinde, **Fadime ENGİN**'in kayınpederi 21 Temmuz 2015 tarihinde ve **Sabri AKBALIK**'in kayınpederi 07 Eylül 2015 tarihinde vefat etmişlerdir. Kendilerine Allah'tan rahmet, geride kalanlara başsağlığı diliyoruz.

FAYDALI BİLGİLER

TAM BUĞDAY EKMEĞİ

Ekmek; buğday unu, maya, tuz ve belli oranda su ile karıştırılıp, yoğrulması ve hamurun belli bir süre fermente ettirilip pişirilmesi ile elde edilen; nötr bir aromada olan, ucuz ve kolay temin edilebilen, besleyici ve doyurucu özellikleri olan bir gıda maddesidir. Tam buğday unu: yabancı maddelerden temizlenmiş buğdayların, tavlansız veya tavlansız, buğday tanesinin bütün anatomik kısımlarını içerecek şekilde teknolojiye uygun olarak öğütülmesiyle elde edilmiştir. (TGK-Buğday Unu Tebliği 2013/9).

Tam Buğday unundan yapılan ekmeğin;

- Kepekli ekmeğin içerdiği biyoaktif bileşenler nedeni ile besleyici değeri beyaz ekmekten daha yüksektir.

- Bazı B grubu vitaminler, mineraller ve posa için iyi bir kaynaktır.

- Bağırsak fonksiyonlarının düzenlenmesinde, kan lipidlerinin kontrolünde, diyabette kan şekerinin kontrolünde önemli katkılar sağlamaktadır.

- Daha az enerji verirken daha fazla tokluk sağlarlar, böylece günlük alınan enerji miktarını ve obezite oluşma riskini azaltırlar.



- Lif içeriklerinden dolayı kan şekeri dalgalanmalarını ve insülin düzeylerindeki yükselmeyi önleyerek, açlık duygusunun azalmasına etkili olabilmektedir.

- Tam buğday ekmeği zayıflamaya yardımcıdır, diyetlerde kilo vermek için tercih edilir.

- Bazı kanser türleri, kalp-damar hastalıkları, yüksek tansiyon ve diyabet gibi kronik hastalıkların riskini azaltmaya yardımcıdır.

**Ekmele ilgili Pratik Bilgiler:**

Ekmek yeterince soğuduktan sonra aşırı nem kaybına meydan verilmemesi için ambalaj yapılmalıdır.

Ekmeğin bozulmadan buzdolabında saklayabiliriz. Böylece küflenmesini önlemiş oluruz. Ancak tazelikli doğal olarak azalacaktır. Bu ekmekler yine kızartılarak veya ısıtılarak rahatlıkla yenilebilir. Eğer derin dondurucumuz varsa ekmeği -21 derecede taze olarak uzun süre saklayabiliriz.

BURSA GIDA ve YEM KONTROL MERKEZİ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ HABER BÜLTENİ

Hürriyet Caddesi No: 126
Hürriyet / Osmangazi / BURSA
Tel: 0224 246 47 20 (pbx)
Faks: 0224 246 19 41
Mail: bursagida@gthb.gov.tr
http://arastirma.tarim.gov.tr/bursagida

Enstitü Müdürü

Harun SEÇKİN

Teknik Koordinatör

Orhan EREN

İdari Koordinatör

Ekrem KATMER

Eğitim-Yayın Birim Sorumlusu

Erdal EROĞLU

Yazı İşleri

Dr. Nazan ÇÖPLÜ
İlker GÜL
Alaaddin SALTABAŞ
H. Rıza AVCI
Sibel PARSEKER YÖNEL
Filiz ÇAVUŞ
Zuhal DOĞAN

Yayına Hazırlık

narMEDYA
bilgin danışmanlık yayıncılık

Fatih Sultan Mehmet Bulvarı
No:18 Özyay Apt. Kat:1 Daire:4
Nilüfer / BURSA
0224 233 62 00
0224 233 14 10
nar@narmedya.net

“Tek başına damla olursun, birlik olursan ırmak olursun.”

