



Nisan - Mayıs - Haziran 2017 | Bülten Sayısı | 36

BURSA GIDA **bülten**

Sağlıklı Gelecek İçin...



GIDA ve YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ



3. Gıdalarda Taklit Tağşiş ve Kimlik Belirleme
4. Ar-Ge ve İnovasyonda Buluştuk
5. Üniversite İle Ortak Proje Çalışması
6. 21 Mayıs Dünya Süt Günü
7. Güvenilir Gıda Tüketelim - İsrafı Önleyelim
8. Bahçede İftar Buluşması
Futbol Turnuvasına Katıldık
9. İlk yardım Yenileme Eğitimi
10. Orhangazi TSO ile Enstitümüz Ortak Çalışmalarını Sürdürüyor
Olivtech Fuarındayız
11. GDO Analizlerinde Kapsamımız Genişledi
12. 3-MCPD ve Glisidil Esterleri Analizleri Başladı
13. Veda Töreni
Denetimler
14. Görevlendirmeler
15. Bizden Haberler
16. Antibiyotikler

GIDALARDA TAKLİT TAĞŞIŞ VE KİMLİK BELİRLEME

Halk sağlığı ve ekonomik boyutu nedeniyle gıda güvenliğinin önemi giderek artmaktadır. Bu sayede gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda ürünlerinde kimlik belirleme çalışmaları son yıllarda hız kazanmıştır. Tüketicilerin gıda konusundaki bilinç düzeyinin artmasıyla; orijini tam olarak belli olan, yüksek kaliteli gıda tüketimine talep fazlaşmıştır. Bilimin ve gıda sanayinin gelişmesi, üretim ve ulaşım olanaklarının artması, kaliteli ürünlerin en uzak coğrafyalarda bile güvenle tüketilmesini mümkün hale getirmiştir. Ancak bilimsel çalışmalara paralel olarak teknolojiye hızlı gelişmeler ve haksız kazanç sağlama isteği gıda ürünlerindeki hileleri de çoğaltmıştır.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'na göre tağşiş; kanun kapsamındaki ürünlere temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün mevzuata aykırı olarak çıkarılmasını veya miktarının değiştirilmesini veya aynı değeri taşımayan başka bir maddenin, o madde yerine aynı maddeymiş gibi katılmasını ifade etmektedir. Bu durum özellikle ekonomik değeri yüksek bileşenlerin ekonomik değeri düşük bileşenlerle yer değiştirilmesi şeklinde gerçekleşmektedir. Gıdalarda yapılan tağşişler, tüketiciyi aldatmanın yanı sıra haksız rekabet oluşturarak, haksız kazanç elde edilmesine de neden olmaktadır. Bu kanun kapsamındaki ürünlerin, şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla yapısında bulunmayan özelliklere sahip gibi veya başka bir ürünün aynısıymış gibi gösterilmesi ise taklidi ifade etmektedir. Kanunun 24. maddesinde "Gıda ve yemde taklit ve tağşiş yapılamaz." hükmü yer almaktadır. Tüketicilere kaliteli ve sağlıklı gıdaların sağlanmasının yanı sıra ülkemizden yurt dışına

ihraç edilen gıdaların da güvenliğini sağlanması hem ülke ekonomisi hem de ülkemize duyulan güvenin devam etmesi açısından oldukça önemlidir. Ülkemizde en çok tağşiş yapılan ürünler arasında; et ürünleri (sucuk, salam, sosis v.b), süt ve süt ürünleri (süt yağı yerine bitkisel yağlar katılması, süte su katılması, kaşar peynirine soya proteini katılması), bitkisel yağlar (zeytinyağı gibi değerli yağlar içerisine daha ucuz başka yağların katılması), bal (bala şeker katılması) ve baharatlar (tarçın ve kimyona badem kabuğu katılması, karabibere bulgur katılması, kırmızı bibere kiremit tozu katılması) yer almaktadır.

Gıda ürünlerindeki tağşişin belirlenmesi tüketiciler, gıda üreticileri ve yasal otoriteler açısından oldukça önemlidir. Gıda maddelerinde taklit ve tağşişin ortaya çıkarılması amacıyla yapılacak çalışmalarla; ülkemizde gıda güvenilirliğinin sağlanması, gıdalarda taklit ve tağşişin önüne geçilmesi, sağlığın ve tüketici menfaatlerinin korunması ve sektörde haksız rekabetin engellenmesi amaçlanmaktadır.

Gıdalarda taklit ve tağşişin belirlenmesine yönelik farklı yöntemler kullanılmaktadır. Bakanlığımız laboratuvarlarında kromatografi (gaz kromatografisi, gaz kromatografisi kütle spektroskopisi, yüksek basınçlı sıvı kromatografisi), spektroskopik (UV, Infrared, floresans spektroskopisi), nükleer manyetik rezonans, enzimatik (ELISA), DNA bazlı (PCR) ve kemometrik yöntemler kullanılarak gıdalarda kimlik belirlemeye yönelik analizler ve ar-ge çalışmaları gerçekleştirilmektedir.

Yıldırım İSTANBULLU
Enstitü Müdürü

AR-GE VE İNOVASYONDA BULUŞTUK



03 Mayıs 2017 tarihinde Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğümüz tarafından Sayın Bakanımız Faruk ÇELİK'in katılımı ile "Gıda ve Tarımsal Ar-Ge ve İnovasyonda Kamu-Özel Sektör Buluşması" konulu organizasyon gerçekleştirildi. Toplantıya gıda ve tarımsal alanlarda faaliyette bulunan özel sektör

yöneticileri, üniversite öğretim üyeleri, diğer kamu kurumlarının ve sivil toplum kuruluşlarının temsilcileri katıldı. Bu organizasyona enstitümüz de stant açarak katıldı. Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU çalışmalarımızla ilgili olarak Sayın Bakanımıza bilgilendirmede bulundu.



ÜNİVERSİTE İLE ORTAK PROJE ÇALIŞMASI



Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU ve Gıda Yüksek Mühendisi Nurcan AYŞAR GÜZELSOY 07.06.2017 tarihinde Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Uğur BİLGİLİ ve Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ö. Utku ÇOPUR'a ziyaret gerçekleştirdi. Ziyaret sırasında Fakülte Dekanı ve Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı ile ortak proje çalışmaları konusunda fikir alışverişinde bulunuldu. Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ö. Utku ÇOPUR başkanlığında öğretim üyeleriyle yapılan toplantıda

Enstitümüz ve Gıda Mühendisliği Bölümü'nün ortaklaşa gerçekleştirebileceği çalışmalar ve projeler değerlendirildi. Tübitak, Eureka ve Horizon 2020 projeleri gibi ulusal ve uluslararası projelerde ortaklaşa çalışma kararı alındı.



21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜ

Birleşmiş Milletler Uluslararası Sütçülük Federasyonu'nun 1956 yılında bütün üye ülkelerde kutlanması kararı aldığı "Dünya Süt Günü" 61 yıldır aralıksız kutlanmaya devam ediyor. Ülkemizde de kabul edilmesi ile birlikte 21 Mayıs Dünya Süt Günü'nün içinde bulunduğu 21 - 28 Mayıs tarihlerini kapsayan hafta 1991 yılından bu yana "Süt Haftası" olarak kutlanmaktadır. Böylece insanın tüm yaşamında önemli yeri olan, besinsel açıdan "mükemmel gıda" olarak nitelendirilen süt hakkında toplum bilinçlendirilmekte ve süt tüketiminin artması teşvik edilmektedir.

Süt, yeterli ve dengeli beslenme için gerekli olan hayvansal kaynaklı protein, yağ, laktoz ile vitamin ve mineral maddeleri içeriği ile yüksek besin değerine sahip temel bir gıdadır. Süt, bileşiminde 85 dolayında farklı besin ögesi bulundurmaktadır. Vücut fonksiyonlarını düzenleyen ve gelişimini sağlayan, kemik ve diş oluşumunda önemli yeri olan, vitamin ve minerallerle zihinsel gelişime yardımcı bir gıda maddesidir. Sütün içindeki süt yağı vücut ihtiyacı olan yağ asitlerinin alınması açısından önemlidir. Süt yağındaki fosfolipitler beyin ve sinir hücrelerinin oluşmasına yardım etmektedir. Bununla birlikte süt ile kilo kontrolü sağlanarak çoğu diyetlerde süt ve sütlü ürünler önerilmektedir. Bunun nedeni sütün mideye

indikten sonra yaklaşık yarısının katı yiyecek olarak algılanmasıdır. Bu sayede beyine "doydum" sinyali gönderilmekte ve acıkma hissini azalmaktadır. Süt içeriğindeki A, B, C, D, E ve K vitaminleri ile hastalıklara karşı korumada, önemli hastalıklardan olan kanserin de önlenmesine yardımcı olmaktadır. Sadece bebeklikte değil, insan yaşamının her evresinde tüketilmesi gereken bir besin olup özellikle yetişkin kadınlar, çocuklar ve gençler olmak üzere tüm yaş gruplarının her gün tüketmesi gereken özel bir besindir.

Ancak temel besin grubuna giren sütün Türkiye'deki tüketimi gelişmiş ülkelere kıyaslanamayacak derecede düşüktür. TÜİK verilerine göre kişi başına yıllık süt tüketiminin Amerika'da 400 litre, Avrupa'da 360 litre, buna karşın Türkiye'de sadece 26 litre olduğu belirtilmektedir. Bu kapsamda okul çağı çocuklarına süt içme alışkanlığını kazandırmak, yeterli ve dengeli beslenmeye katkıda bulunarak sağlıklı büyüme ve gelişmelerini sağlamak amacıyla Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı ve Ulusal Süt Konseyi ile işbirliği içinde "Okul Sütü Programı" yürütülmektedir.

Meral KAYGISIZ
Kimya Mühendisi



GÜVENİLİR GIDA TÜKETELİM - İSRAFI ÖNLEYELİM



Bursa Valiliği, BTSO, Bursa Büyükşehir Belediyesi, Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği, Sağlık Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile ortak yürütülen "GÜVENİLİR GIDA TÜKETELİM - İSRAFI ÖNLEYELİM" Projesi kapsamında Enstitümüz personellerinden Zir.

Yük. Müh. Dr. Banu Bilge OVALI ve Gıda Yük. Müh. Cansu DEMİR tarafından ilimiz ilköğretim okullarına Nisan - Mayıs 2017 tarihlerinde eğitimler verildi. Verilen eğitimlerde okul çağındaki öğrencilerin dengeli beslenme, hijyen ve israfın önlenmesi ve sosyal sorumluluk bilincinin oluşturulması konusunda bilgilencmeleri sağlandı.



BTSO da yapılan bir törenle proje kapsamında öğrenciler arasında düzenlenen afiş-resim yarışmasında dereceye giren öğrencilere hediyeleri verildi ve ayrıca projenin eğitim sürecine katkıda bulunan eğitimcilere de katılım sertifikaları dağıtıldı.

BAHÇEDE İFTAR BULUŞMASI



Enstitümüz Sosyal Etkinlik Planlama ve Uygulama Grubu tarafından organize edilen iftar yemeğinde personelimiz ve aileleri bir araya geldiler. İftar yemeği birlik, beraberlik, dostluk ve yardımlaşma duygularının güçlendiği Ramazan ayında Enstitü personelimiz arasında da birlik ve beraberliğin güçlenerek devam etmesine ve kurum içi aile olgusunun daha da gelişmesine katkıda bulundu.



Futbol Turnuvasına Katıldık

Bursa İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün düzenlediği IV. Futbol Turnuvası, Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe ve Şube Müdürlükleri, Zirai Karantina Müdürlüğü ile Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'nün de katılımıyla 16 Mart 2017 tarihinde 18 takımın iştirakiyle başladı.



Bursa İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nde kurum çalışanları arasında sevgi, saygı, hoşgörü ve diyalogun geliştirilmesi amacıyla yapılan turnuva 23.05.2017 günü yapılan final maçı ile sona erdi.

Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitü Müdürlüğü futbol takımı turnuvayı 4. sırada tamamladı. Finalde İdari ve Mali İşler Şube Müdürlüğü Döner Sermaye Saymanlık Takımı ile Osmangazi İlçe Müdürlüğü karşı karşıya geldi ve İdari ve Mali İşler Şube Müdürlüğü Döner Sermaye Saymanlık Takımı dördüncüsü düzenlenen turnuvanın şampiyonu oldu.

İlk yardım Yenileme Eğitimi



Kurumumuzda görev yapan 8 personele Enstitümüz toplantı salonunda 09.05.2017 tarihinde Kızılay İlk yardım Eğitim Merkezi eğitmenlerinden Zuhall ÖZER tarafından sekiz saatlik ilk yardım yenileme eğitimi verildi.

Eğitimi başarı ile tamamlayan personel; hasta ve yaralılarına ilk yardım uygulama bilgi ve becerisini kazandı. İlk yardım Yenileme Eğitimi neticesinde kendilerine Kızılay tarafından İlk yardım belgesi ve kimlik kartı düzenlendi.



ORHANGAZİ TSO İLE ENSTİTÜMÜZ ORTAK ÇALIŞMALARINI SÜRDÜRÜYOR



Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü ile Orhangazi TSO 17 Nisan 2017'de Orhangazi Gedelek Turşusu ve coğrafi işaret başvurusu ile ilgili yapılan çalışmaları görüşmek üzere bir araya geldi. Bu kapsamda, Enstitümüzden Dr. H. Özgül UÇURUM, Ziraat Mühendisi Ahmet KILINÇ, Ziraat Yük. Müh. Mehmet SAĞLAM ile birlikte, Orhangazi TSO Yönetim Kurulu Başkanı

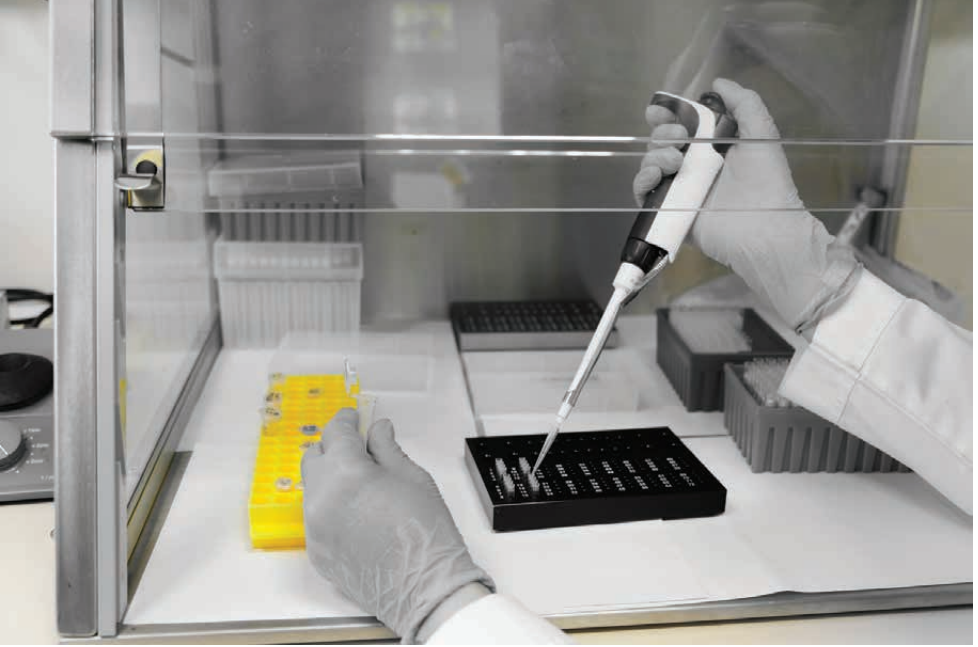
Ergün EFENDİOĞLU, Meclis Başkanı Erol HATIRLI, Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Murat ÖZTÜRK, Gedelek Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı ve Orhangazi TSO meclis üyesi Mustafa ŞENER, Kooperatif Yönetiminden Hamdi GÜLEÇ, Orhangazi TSO'da gerçekleştirilen çalışma toplantısına katıldı.

OLIVTECH FUARINDAYIZ



OLIVTECH 2017 "GURME İZMİR" 7. Zeytin, Zeytinyağı, Süt, Süt Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı 26 - 29 Nisan 2017 tarihlerinde İzmir'de gerçekleştirildi. Zeytin ve Zeytinyağı sektörünün buluşma noktası olan Fuarda, stant açarak Enstitümüz çalışmaları hakkında bilgilendirme ve paydaşlarımız ile ortak çalışma hususunda görüş alışverişinde bulunuldu. Bu amaçla fuara Enstitümüzden görevli olarak Ziraat Yük. Mühendisi Nurdan AKBAŞ, Pervin UZUN ve Erdal EROĞLU ile Gıda Yük. Mühendisi Halil Rıza AVCI katıldı.

GDO Analizlerinde Kapsamımız Genişledi

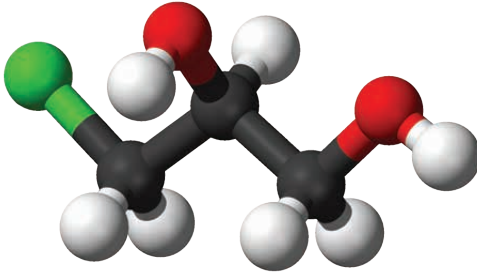


Bakanlığımız bünyesinde kurulan ilk laboratuvarlardan olan Biyoteknoloji ve Biyogüvenlik Laboratuvarı 2004 yılında hizmete başladı. Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü bünyesindeki laboratuvar araştırmacı uzman kadrosu ile gıda, yem ve tohumlarda rutin kontrol analizlerinin yanı sıra, ulusal ve uluslararası projeler ile eğitim hizmetleri gerçekleştirmektedir. Analiz portföyü GDO tarama, tiplendirme ve miktar tayini analizlerinden oluşmaktadır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın talebi doğrultusunda soya, mısır, pamuk, kanola ve şeker pancarına ait 42 adet genin validasyon çalışmaları tamamlanarak akredite sonuç verilmektedir. Bakanlığın talebi üzerine bu genlere ilaveten 2017 yılında da biri mısır ve biri de soya olmak üzere 2 gende

miktar analizleri ile ilgili validasyon çalışmaları tamamlanmış olup akreditasyon başvurusu yapılmıştır. Böylece laboratuvar da toplam 44 çeşit GDO miktar analizi yapılabilir duruma gelmiştir.



3-MCPD ve GLİSİDİL ESTERLERİ ANALİZLERİ BAŞLADI



3-MCPD (3-monokloropropan-1, 2-diol), 2-MCPD (2-monokloropropan-1, 2-diol) ve glisidil esterler, yenilebilir yağların ve yağların işlenmesine veya rafine edilmesine ilişkin bir yan üründür. 3-MCPD ve 2-MCPD, triasil gliseroller, fosfolipidler veya gliserol ve hidroklorik asidin yağ bazlı veya yağ içerikli gıdalardaki reaksiyon ürünü olarak ısı ile oluşan gıda işleme kirleticileridir. 3-MCPD esterleri, asitle hidrolize edilmiş bitkisel proteinler, soya sosu, rafine bitkisel yağlar ve hayvansal yağlar,

tütsülenmiş gıdalar (et, balık), patates ürünleri, "snack food" olarak bilinen atıştırmalık cipsler ve çerezler, bebek mamaları, malt, kahvaltılık mısır gevreği, işlenmiş meyve ve sebzeler, çorbalar, bisküvi ve fırıncılık ürünleri, süt ve süt ürünleri, alkollü içecekler gibi ısıtılmış gıdalarda bulunabilmektedir.

Avrupa Birliği EU Reg No:466/2001 sayılı mevzuatında asit hidrolize bitkisel proteinlerde ve soya sosu ürünlerinde maksimum miktar 20µg/kg'dır. Ayrıca günlük maksimum alım miktarı ise (Tolerable Daily Intake) 2µg/kg vücut ağırlığı/gündür.

Ülkemizde de Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği ile soya sosu ve bitkisel proteinlerde maksimum miktar; 20µg/kg olarak belirlenmiştir. Enstitümüz bünyesinde 3MCPD ve Glisidil Esterleri analizi çalışmaları GC/MS metodu kullanılarak tamamlanmış ve numune kabulüne başlanmıştır.





VEDA TÖRENİ

Enstitümüzün Sosyal Etkinlik Planlama ve Uygulama Grubu tarafından 20.04.17 tarihinde enstitümüzden emekliye ayrılan;

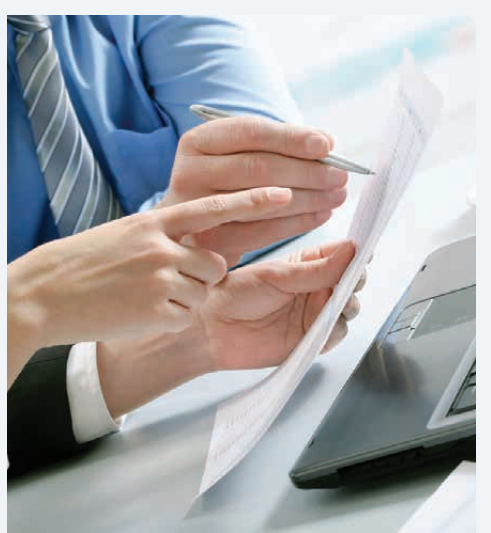
Veteriner Hekim Dr. Aykut GÜLEREN, Teknikerlerimizden Yusuf GENÇ, Abdullah YEŞİLIRMAK, İşçilerimizden Mehmet SUBAŞI, Melek KAZUÇURAN'a Enstitü yemekhanesinde veda yemeği ve kurumumuza yaptıkları

hizmetlerinden dolayı plaket verme töreni yapılmıştır.

Törende Enstitü Müdürü Yıldırım İSTANBULLU yaptığı konuşmada; emekliye ayrılan personele çalışmalarından dolayı tüm personel adına teşekkür ederek bundan sonraki yaşamlarında sağlık, mutluluk ve huzurlu bir hayat dileyerek plaketlerini takdim etti.

DENETİMLER

29 Aralık 2011 tarih ve 28157 sayılı 3 üncü mükerrer Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren 'Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki Ve Sorumlulukları İle Çalışma Usul Ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik' gereğince Genel Müdürlüğe bağlı özel gıda kontrol laboratuvarlarının rutin, kapsam genişletme, şikayet, kuruluş izni ve çalışma izni denetimlerinde de enstitü personelimiz görevlendirilmektedir. Bu kapsamda 9 adet rutin denetim, 4 adet kapsam genişletme ve 2 adet takip denetimi gerçekleştirilmiştir.



GÖREVLENDİRMELER



* Meral KAYGISIZ ve Dr. Ferhat POLAT, 15.06.2017 tarihinde İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümü'ne ortaklaşa yürütebilecek projeler hakkında görüşmelerde bulunmak üzere ziyaret gerçekleştirmiştir.

*12 Haziran 2017 tarihinde Hacettepe Üniversitesi'nde düzenlenen "Essential Steps To Discover and Develop Functional Food and Botanical Drugs" başlıklı konferansa, Özlem IŞIK katılmıştır.

* "Süt Alt Sektör Raporu" çalışmaları kapsamında 12 Haziran 2017 tarihinde TAGEM'de düzenlenen "Çalışma Grubu 1. Toplantısına" Enstitümüz adına Meral KAYGISIZ katılmıştır.

* Nurdan AKBAŞ ve Pervin UZUN 25.05.2017 tarihinde Eskişehir Osmangazi Üniversite Ziraat Fakültesi ile Enstitümüzün ortaklaşa yürütebileceği projeler konusunda görüşmelerde bulunmak üzere bir ziyaret gerçekleştirmişlerdir.

* Orhan EREN ve Ali BAYAR, "Marmara Bölgesi Geleneksel Gıdaların Envanteri Oluşturulması Projesi" kapsamında, 18.05.2017 tarihinde İnegöl'de, 10.05.2017 tarihinde ise Mustafakemalpaşa'da saha çalışması gerçekleştirmişlerdir.

*15-17 Mayıs 2017 tarihlerinde Nevşehir'de düzenlenen Uluslararası Tarım, Orman ve Gıda Kongresine Banu AKGÜN katılmıştır.

*17.05.2017 tarihinde Ankara'da yapılan katkı analizlerine ait çalışma talimatlarının ve analiz, metot ve verifikasyon parametrelerinin yeniden düzenlenmesi amacıyla gerçekleştirilen "Metot Birliği Toplantısına" Pınar BİRLİK katılmıştır.

*10-12 Mayıs 2017, Konya'da; 1. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kongresine "Utilization of Essential Oils as Biopesticides" isimli poster bildirisi ile Sema DEMİR katılmıştır.

* "Aktif Farmasötik Bileşiklerin Tespiti" analizinde kullanılan metotlarla ilgili rehber doküman oluşturulması amacıyla, ANKARA'da 09.05.2017 tarihinde yapılan toplantıya Filiz ÇAVUŞ katılmıştır.

*Avrupa Birliği 7. Çerçeve programı altında ERA-NET PLUS/CORE ORGANIC kapsamında yürütülen "Innovative and Eco Sustainable Processing and Packaging For Safe, High Quality and Healthy Organic Berry Products" projesi kapsamında Oslo/NORVEÇ'te gerçekleşen toplantıya 3-4 Mayıs 2017 tarihlerinde Ekrem KATMER katılmıştır.

*29-30 Nisan 2017 tarihlerinde İstanbul'da gerçekleşen "International Congress Of Islamic Economy, Finance and Ethics" adlı kongreye, Dr. Emine ALKIN poster bildirisi ile katılmıştır.

*Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi tarafından ortak yürütülen ve Enstitümüzün de içinde yer aldığı "Kanatlı Hayvanlardan ve Gıdalardan Salmonella İzlenmesi ve Kontrol Programlarının Geliştirilmesi" başlıklı TUBİTAK projesi ile ilgili gerçekleştirilen toplantıya 19 Nisan 2017 tarihinde M. Metin ÇİFCİ katılmıştır.

*Resmi Kontroller, Hayvan Refahı, Zoonozlar, Hayvansal Yan Ürünlere İlişkin Kapasitenin Geliştirilmesi" Konulu AB-IPA projesinin "Coğrafi İşaretlerin Korunması Amacıyla ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelerde Yapılan Resmi Kontrollerde Kullanılan Analiz Metotları" isimli alt bileşenleri kapsamında 19-21 Nisan 2017 tarihlerinde Macaristan'ın Budapeşte kentinde Gıda Analitik Ulusal Referans Laboratuvarına çalışma ziyaretine Filiz ÇAVUŞ katılmıştır.

Emekliye Ayrılanlar



Dr. Aykut GÜLEREN, Yusuf Genç, Abdullah YEŞİLIRMAK ve Kazım GÜLTEKİN emekli olarak kurumdan ayrılmışlardır.

Arkadaşlarımızı tebrik eder, kurumumuzda görev yaptıkları sürede vermiş oldukları hizmetlerden dolayı teşekkür eder, sağlıklı, mutlu ve uzun ömürler dileriz.

Kurumdan Ayrılanlar

Biyolog Aslıhan ERGİNYAVUZ İstanbul Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'ne tayin olmuştur. Yeni görevinde başarılar dileriz.

Kurumumuza Katılanlar

Gıda Yüksek Mühendisi Ömer Şerif AYDIN, Bursa İl Gıda Tarım Hayvancılık Müdürlüğü'nden Enstitümüze tayin olmuştur. Yeni görevinin hayırlı olmasını dileriz.

Ailemizin Yeni Üyeleri



Enstitü çalışanlarımızdan **Aysun ŞEHİRLİ**'nin 28.04.2017 tarihinde bir **erkek** bebeği dünyaya gelmiştir. Kendisini tebrik ediyor, çocukları ile birlikte sağlıklı uzun ömürler diliyoruz.



Enstitü çalışanlarımızdan **Ayşegül ARIKAN ASAN**'in 15.05.2017 tarihinde ve **Mertin HAMZAOĞLU**'nun 07.06.2017 tarihinde **kız** bebekleri dünyaya gelmiştir. Kendilerini tebrik ediyor, çocukları ile birlikte sağlıklı uzun ömürler diliyoruz.

DÜZELTME

Enstitümüz 35 sayılı bülteninde personelimiz Ziraat Yüksek Mühendisi Enver TAN'ın 26 Şubat 2017 tarihinde vefat eden annesi yerine, sehven babası yazılmıştır. Düzeltip baş sağlığı diliyoruz.



ANTİBİYOTİKLER

İnsan beslemesi amacı ile kullanılan hayvansal ürünler genellikle et, süt ve yumurtadır. Besin maddesi kaynağı olan hayvanların yem ve sularına, hastalık ve parazitlerden korunabilmeleri için, düzenli olarak veteriner ilaçları kullanılmaktadır.

Dünya sağlık örgütü (WHO)'nun yayınladığı bir raporda antibiyotiklerin hatalı kullanımı sonucu, antibiyotiklere karşı mikropların bağışıklık kazandığı ve insan sağlığında kullanılan antibiyotiklerin etkili olmadığı açıklanmış ve yapılan araştırmalarda da insanlara geçen antibiyotik kalıntılarının insan vücudunda dirençsiz bakterileri öldürerek, güçlü ve zararlı bakterilerin çoğalmasına sebep olduğu ve hastalık esnasında kullanılan antibiyotiklerin giderek etkisiz kaldığı gözlemlenmiştir.

Eğer bakterilerin ilaçlara bağışıklık kazanması beni ilgilendirmez diyorsanız, çok yanlışsunuz. Örneğin MRSA adlı bir bakteri bir zamanlar sadece hastanedeki hastaları etkilemekteydi; fakat bu bakterinin ilaca bağışıklık kazanan yeni bir formu artık tüm insanlarda enfeksiyon oluşturabilmektedir.

Antibiyotige karşı oluşan bağışıklık, ilaç artık bakterilere karşı işe yaramamaya başladığında ortaya çıkar. Bu gibi rahatsızlıklarda tedavi zorlaşır, iyileşme süresi uzar ve daha uzun ve pahalı tedavilere başvurmamız gerekebilir. Hatta öyle ki bazı enfeksiyonlar ölüme kadar götürebilir.

Uzmanlar bakterilerin bağışıklık gösteremeyeceği antibiyotikler oluşturmaya çalışsa da bu organizmalar yeni antibiyotiklere çabuk adapte olabirler. Bu yüzden antibiyotigin doğru kullanımı, bakterilerin ilaca bağışıklığı konusunda oldukça önemlidir.

Gıda değeri olan Hayvan Beslemesinde kullanılan sentetik anabolizanlardan stilbelinler grubunun insanlarda kanserojen ve gen yapısını bozan etkileri olduğu bilinmektedir. Günümüzde hayvan beslemede yem katkısı olarak kontrolsüz antibiyotik ve anabolizanların kullanımını Avrupa Birliği ülkelerinde ve Ülkemizde (Yetki Kanunu No: 1734, Sayı: 24967, Tebliğ No: 2002/66, 18.12.2002 tarihli resmi gazete) yasaklanmıştır. Yem ve sulara katılan ilaçların sindirim yolu ile hayvan metabolizmasına geçtiği ve devamında hayvansal ürünler ile bu ilaç etken maddeleri ve bu maddelerin kalıntılarının insanlara geçtiği tespit edilmiştir.

Ülkemizde hayvan yemlerine antibiyotik katılması yasaklanmıştır. Tedavi amaçlı ilaşı yem üretimi, kanatlı hayvanların türüne, yaşına ve yetiştirilme şekline göre (etik, yumurtacı) de koksidiyoz etkenine karşı antikoksidiyallerin yemlere katılması maddelerin belirli şartlara bağlanmıştır. Bu şartlar Yemlerde İstenmeyen Maddeler Hakkında Tebliğ (2014/11), Hayvan Beslemede Kullanılan Yem Katkı Maddeleri Hakkında Yönetmeliğe göre (Resmi Gazete:18.07.2013/28711), İlaç Yem Tebliği(2005/12) gibi yasal düzenlemeler ile kontrol altına alınmıştır.

Bu yasal düzenlemelerin gereği olarak Enstitümüzde insan tüketimine sunulan et, süt, su ürünleri, bal örneklerinde antibiyotik, antikoksidyal ve hormon analizleri gerçekleştirilmektedir. Ayrıca üretilmiş olan yemler ve yem katkı maddeleri ile hayvan içme sularında da antibiyotik ve antikoksidyal hormon analizleri gerçekleştirilmektedir. Gerçekleştirilen bu analizlerin tamamında akredite olarak hizmet vermekteyiz. Alanında son teknoloji analiz ekipmanları ile hassas ulusal ve uluslararası analiz metotları ile kontrol faaliyetlerimizi yürüterek insan sağlığına ve gıda güvenliğine hizmet etmekteyiz.

Ali ÖZCAN
Veteriner Hekim

BURSA GIDA ve YEM KONTROL MERKEZ 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@tarim.gov.tr
http://arastirma.tarim.gov.tr/bursagida

Enstitü Müdürü

Yıldırım İSTANBULLU

Teknik Koordinatör

Ekrem KATMER

İdari Koordinatör

Halil ER

Yazı İşleri

Dr. Banu Bilge OVALI
Dr. Nürşen ÇİL
Furkan KARAPINAR

Yayına Hazırlık

narMEDYA
İletişim danışmanlık yayıncılık

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

