



Temmuz-Ağustos-Eylül 2018 | Bülten Sayısı | 41

BURSA GIDA **bülten**

Sağlıklı Gelecek İçin...



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI



GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

KALİTENİN BELGESİ: AKREDİTASYON.....	3
“Ekmek Sektöründe Gençlerin İstihdam Edilebilirliğinin Arttırılması” AB PROJEMİZİN TANITIM TOPLANTISINI GERÇEKLEŞTİRDİK.....	4
OSMANGAZİ KAYMAKAMINA ÇALIŞMALARIMIZI ANLATTIK.....	5
ASIA FRUIT LOGISTICA 2018.....	6
26. WORLDFOOD İSTANBUL ULUSLARARASI GIDA ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİLERİ FUARI'NDAYIZ.....	6
BURSA TİCARET VE SANAYİ ODASI DIŞ TİCARET KONSEYİ ENSTİTÜMÜZÜ ZİYARET ETTİ....	7
TÜRKAK AKREDİTASYON VE ISO 17025 DENETİMİMİZ BAŞARIYLA TAMAMLANDI.....	7
EKŞİ HAMURDAN STARTER KÜLTÜRE.....	8
SAĞLIĞIMIZ İÇİN: DAHA AZ TUZ.....	9
AB PROJEMİZİN KONFERANSI GERÇEKLEŞTİRİLDİ.....	10
STAJER EĞİTİMİ VE UYGULAMARI.....	11
AŞURE ETKİNLİĞİMİZ.....	12
TÜBİTAK ULAKBİM DERGİPARK EĞİTİM SEMİNERİ.....	12
TÜBİTAK PROJE EĞİTİMİ.....	12
KISA KISA.....	14
DENETİMLER.....	14
BİZDEN HABERLER.....	15
BURSA'NIN GELENEKSEL TADI: KESTANE ŞEKERİ.....	16

KALİTENİN BELGESİ: AKREDİTASYON

Akreditasyon uygunluk değerlendirme kuruluşlarınca gerçekleştirilen çalışmaların ve dolayısıyla bu çalışmalar sonucunda düzenlenen uygunluk belgelerinin (Analiz sonuç raporları, kalibrasyon sertifikaları, yönetim sistemi belgeleri, personel belgeleri vb.) güvenilirliğini ve geçerliliğini desteklemek amacıyla oluşturulmuş bir kalite altyapısıdır.

Akreditasyon; bir laboratuvarın ulusal veya uluslararası yetkilendirilmiş bağımsız kuruluşlar tarafından evrensel kabul görmüş teknik kriterlere göre değerlendirilmesi ve belirli faaliyetler için yeterliliğinin onaylanması sürecini ifade eder. Laboratuvarların akreditasyonunun sağlanması analiz kalitesinin ve laboratuvar işleyişinin geliştiğini, teknik yeterliliğin güvenilir bir göstergesi olarak hem ulusal hem de uluslararası yüksek saygınlığı ifade eder. Böylece akreditasyon ile laboratuvarların yeterliliğinin resmi olarak tanınmasını sağlayarak müşterilere güvenilir deney, analiz ve kalibrasyon hizmetlerini belirleme ve seçmede kolay bir yöntem sunar.

Laboratuvarın akredite edilmesi için yapılan işlemler uluslararası kriterlere göre düzenlenmiş ve standartlaştırılmıştır. Akreditasyon için kullanılan ortak yaklaşım sayesinde akredite laboratuvarlar tarafından elde edilen sonuçları içeren rapor ve sertifikalar uluslararası kabul görmektedir. Bu durum, ülkeler arasında ürün ticaretinin daha güvenli ve hızlı bir şekilde olmasını sağlamaktadır.

Ülkemizde akreditasyon amacıyla yetkilendirilmiş tek kuruluş “Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK)”dır. Bakanlığımıza bağlı laboratuvarlar ve Bakanlığımız tarafından yetkilendirilen özel gıda kontrol laboratuvarları TÜRKAK tarafından akredite edilmektedir. Laboratuvarların akreditasyonunun sağlanması analiz kalitesinin ve laboratuvar işleyişinin geliştiğini gösterir. TÜRKAK tarafından ilk kez 30 Kasım 2004 tarihinde akredite edilen Enstitümüz, her yıl TÜRKAK tarafından kapsam dahilinde denetlenmektedir. Bu yılki akreditasyon denetimimiz hem belge süresinin yenilenmesi, hem de kapsama yeni analizler dahil edilmesi amacıyla, 4-5 Temmuz 2018 tarihleri arasında başarıyla tamamlanmıştır. Yapılan denetim ile birlikte, akreditasyon kapsamına yeni analizler dahil edilerek Enstitümüzün akredite analiz sayısı 1298 adete ulaşmıştır.

Yıldıray İSTANBULLU
Enstitü Müdürü

“Ekmek Sektöründe Gençlerin İstihdam Edilebilirliğinin Arttırılması”
**AB PROJEMİZİN TANITIM
TOPLANTISINI GERÇEKLEŞTİRDİK**



Ortağı olduğumuz “Ekmek Sektöründe Gençlerin (18-26 yaş) İstihdam Edilebilirliğinin Arttırılması” isimli Avrupa Birliği projemizin tanıtım toplantısı 10 Temmuz 2018 de Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünde yoğun bir katılımı gerçekleştirildi. Proje ile ekmekçilik sektöründe çalışan 18-26 yaş arası gençlere ücretsiz, yenilikçi eğitim materyalleri sunarak onların mesleki bilgi ve becerilerini arttırmak ve iş hayatına adaptasyonlarını kolaylaştırmak amaçlanmıştır.

Enstitü Müdürümüz Yıldray İSTANBULLU'nun açılış konuşmasıyla başlayan tanıtım toplantısına Vali Yardımcısı Abidin ÜNSAL, Bursa İl Tarım

Orman Müdürü Hacı Dursun YILDIZ, BESAŞ Genel Müdürü Mustafa BEKTAŞ, Bursa Fırıncılar Odası Başkanı Mustafa ÇAKIROĞLU ve Ulusal Ajans Proje Sorumlusu Uzman Yunus DUMAN katılım sağladı. Proje kapsamında; ekmekçilik sektörü çalışanlarının mesleki gelişimlerinde faydalı ve gıda güvenilirliliğinin sağlanmasında yol gösterici olacağı düşünülerek “Ekmek Üreten İşletmeler için AB ve Türkiye Mevzuatı El Kitabı” hazırlanmıştır. Bu el kitabı ile kalifiye çalışanların istihdam edilebilmesi için Avrupa Birliği ve Türkiye’de ekmekçilik sektöründe uygulanmakta olan gıda mevzuatı genel hatlarıyla anlatılmaktadır.



OSMANGAZİ KAYMAKAMINA ÇALIŞMALARIMIZI ANLATTIK



31 Temmuz 2018 de Bursa Osmangazi kaymakamı Zafer ORHAN Enstitümüzü ziyaret etti. Gerçekleşen ziyarette Enstitü Müdürümüz Yıldray İSTANBULLU Zafer ORHAN'a kurum faaliyetleri hakkında bilgi verdi. Ayrıca ulusal,

uluslararası projeler ve AR-GE çalışmaları hakkında sunum yapıldı. Görüşme ve sunum sonrasında Kaymakam Zafer ORHAN' a Ulusal Gıda Starter Kültür ve Gen Bankası, Enstitümüz laboratuvarları tanıtıldı ve bilgi verildi.



ASIA FRUIT LOGISTICA 2018



5-7 Eylül tarihleri arasında Hong Kong 'da gerçekleştirilen Asia Fruit Logistica 2018 Meyve Fuarı' na Bursa Büyükşehir Belediyesi TARIM A.Ş. öncülüğünde Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU da katıldı. Fuarda Bursa üreticilerimizin dünya pazarında yer alması

amacı ile Bursa'mız ve ürünleri tanıtıldı. Fuarda Türkiye Cumhuriyeti Hong Kong Konsolosu Korhan KEMİK ve Ticaret Ateşesi Merve YILMAZCAN, Ulusal Trunçgil Konseyi Başkanı Kemal KAÇMAZ ve AKİB Başkanı Nejdât SİN standı ziyaret ederek destek verdi.

26. WORLDFOOD İSTANBUL ULUSLARARASI GIDA ÜRÜNLERİ VE TEKNOLOJİLERİ FUARI'NDAYIZ

Bu yıl 5-8 Eylül 2018 tarihleri arasında TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde gerçekleştirilen 26. WorldFood İstanbul Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı'nda Enstitümüz stand açarak yerini aldı. Fuar hem Enstitümüzün

tanıtımı hem de stant açan diğer sektör temsilcileri ile bilgi alışverişi ve işbirliği açısından son derece faydalı oldu. Fuara Enstitümüzden Eğitim Yayın Bölüm Başkanı Erdal EROĞLU ve Vet. Hek. Halil ER katılım sağladı.



BURSA TİCARET VE SANAYİ ODASI DIŞ TİCARET KONSEYİ ENSTİTÜMÜZÜ ZİYARET ETTİ



BTSO Dış Ticaret Konsey Başkanı Murat BAYİZİT, Bursa Büyükşehir Belediyesi TARIMA.Ş Genel Müdürü Fetullah BİNGÜL, Ekland Marketing Company/USA Direktörü Rodrigo HERNAN 'dan oluşan heyet 11 Eylül 2018'de Enstitümüzü ziyaret ederek çilek ve

diğer üzümü meyvelerin ihracatı konusunda bilgi alışverişi ve işbirliği konusunda görüşmede bulundu. Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU konu ile ilgili gelen heyeti Enstitümüz laboratuvarlarını gezdirerek yapılan çalışmalar hakkında bilgilendirdi.



TÜRKAK AKREDİTASYON VE ISO 17025 DENETİMİMİZ BAŞARIYLA TAMAMLANDI

TÜRKAK tarafından ilk kez 30 Kasım 2004 tarihinde akredite edilen Enstitümüz, her yıl TÜRKAK tarafından kapsam dahilinde denetlenmektedir. Bu yılki akreditasyon denetimimiz hem belge süresinin yenilenmesi, hem de kapsama yeni analizler dahil edilmesi amacıyla, 4-5 Temmuz 2018 tarihleri arasında ger-

çekleştirilmiştir. Yapılan denetim sonucunda akreditasyon kapsamına yeni analizler dahil edilerek Enstitümüzün akredite analiz sayısı 1298 adete ulaşmıştır. Kurumumuzda uygulanmakta olan ISO 9001 standartının 2015 versiyonuna geçiş denetimi ise 13 Eylül 2018 tarihinde başarıyla tamamlanmıştır.



ISO 17025



EKŞİ HAMURDAN STARTER KÜLTÜRE

Temel besin maddesi ve iyi bir enerji kaynağı olması nedeniyle gıda tüketiminde ekmeğin önemli bir yere sahiptir. Ülkemizde de diğer gıdalara göre daha ucuz ve doyurucu olması, beslenme alışkanlıklarımız ve sosyo-ekonomik yapı gereğince



ce ekmeğin, öğünlerimizin vazgeçilmez bir besini durumundadır. Türkiye’de tahıla dayalı beslenme önemini korurken, özellikle beslenmede ilk sırayı ekmeğin almaktadır. Ülkemizde kişi başına tüketilen enerjinin %66’sı tahıllardan, bunun da %56’sı sadece ekmeğinken, proteinin ise %50’si yine ekmeğinken karşılanmaktadır. Farklı bölge, yaş ve gelir gruplarına göre değişen ekmeğin tüketimi ülkemizde günde 100-800 gram arasında olup, ortalama 400 gramdır. Ekmeğin kabuk rengi, ekmeğin içi tekstürü ve yumuşaklığı, tüketiciler tarafından ekmeğin kabul edilebilirliğini değerlendirmede en fazla kullanılan ölçütlerdir. Hafif nemli ve süngerimsi bir yapıya sahip ekmeğin kalitesi, üretimi izleyen zaman içinde kaçınılmaz olarak yavaş yavaş bozulmakta ve bu da çoğunlukla bayatlama olarak tanımlanmaktadır. Ülkemizde özellikle büyük kentlerde görülen ekmeğin israfında, diğer faktörler yanında en önemli payı ekmeğin bayatlaması almaktadır. Tüketim alış-

kanlığı yönünden halkımız için vazgeçilmez bir yeri bulunan ekmeğin, kalitesinin yükseltilmesi ve raf ömrünün uzatılarak israfın önüne geçilebilmesi için, ekşi hamur ve ekşi hamur kökenli laktik starter kullanılması yaygınlaştırılması gerekmektedir. Ekşi hamur tekniğinde, maya ve bakteriler birlikte faaliyet gösterdiğinden, bu uygulama doğal mikrobiyotaya dayanmakta ve ekşi hamur ekmeği; uygun hacim, güçlü aroma, iyi bir ekmeğin içi yapısı, ve uzun raf ömrüne sahip oluşu ile tercih nedeni olmaktadır. Ekşi hamurun hakim mikrobiyotasında maya ve laktik asit bakterilerinin baskın olmasından yola çıkılarak, fermantasyonu kontrol etmek ve güvence altına alabilmek için, saf laktik asit bakterilerinden oluşan starter kültür kullanımı yaygınlaştırılmalıdır. Türkiye gibi, geleneksel fermente gıda üretiminin yaygın olarak sürdürüldüğü ve endüstriyel starter kültür suşu kullanımının kısa bir geçmişinin olduğu ülkelerde, endüstriyel fermentasyon süreçlerinde kullanışlı yeni doğal suşların tanımlanması olasıdır. Starter kültürle gerçekleştirilen fermantasyonda kültür hemen ortama hakim olarak istenmeyen mikroorganizmaların aktiviteleriyle oluşabilecek ürün bozuklukları ortadan kaldırılmış, üretim kontrol altına alınmış ve her zaman aynı kalitede ürün elde edilmiş olur. Ekşi hamur yönteminin üç önemli fonksiyonu: mayalama, asit oluşumu ve aroma gelişimidir. Fermantasyon sırasında oluşan aroma maddeleri, iyi bir ekmeğin lezzeti oluşumunda temeldir.

Mehmet Metin ÇİFCİ



SAĞLIĞIMIZ İÇİN: DAHA AZ TUZ

Ülkemizde kişi başına tuz tüketimi, Dünya Sağlık Örgütü’nün önerdiği değerin yaklaşık üç katıdır. Fazla tuz tüketimi yüksek kan basıncına neden olur ve ülkemizde her dört ölümden biri yüksek tansiyonla ilişkilidir. Aşırı tuz tüketimi yüksek kan basıncı yanında, felç, böbrek hastalıkları, mide kanseri ve osteoporoz gibi hastalıkları da tetikler. Diyetle alınan

tuzun önemli bir kısmı beklenilenin aksine masada yemeklere eklenen tuzdan değil, işlenmiş gıdalardan kaynaklanır. İşlenmiş gıdalar sodyum alımının genelde % 75’ini oluşturur. İşlenmiş gıdaların tuz içeriğinin azaltılmasına ilişkin Bakanlığımız tarafından yürütülen çalışmalar bulunmaktadır. Bu kapsamda bazı gıda maddelerinde tuz ilavesi düşürülmüştür.



Ekmeğlerde tuz oranı %25 azaltıldı.



Sofralık zeytinde tuz içeriği için bir üst limit yokken tuz içeriği en fazla % 8 olacak şekilde sınırlandırıldı.



Üretiminde tuz kullanılan salçaların tuz içeriği en fazla %5 olacak şekilde sınırlandırıldı.



Pastırmada tuz oranı %17 azaltıldı.



Kırmızı pul biberde tuz oranı %22 azaltıldı.



Peynirlerde çeşide bağlı olarak kuru maddede tuz oranı %3-7.5 arasında sınırlandırıldı.



Tuz için etiketlerde "Tuzu Azaltın, Sağlığınızı Koruyun" ibaresinin yer alması zorunlu hale getirildi.

"Gıda Zincirindeki Hasat Sonrası Kayıpları Azaltmak İçin Yenilikçi Yaklaşımlar"

AB PROJEMİZİN KONFERANSI GERÇEKLEŞTİRİLDİ



Ortağı olduğumuz "Gıda Zincirindeki Hasat Sonrası Kayıpları Azaltmak İçin Yenilikçi Yaklaşımlar" konulu AB Stratejik Ortaklık Projesi kapsamında 13 Eylül 2018 tarihinde Yalova'da Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü'nde "İncir Bahçe Günü" etkinliği gerçekleştirildi. Konferansa Yalova Vali Yardımcısı Yıldırım UÇAR, Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürü Dr. Yılmaz BOZ, Tarım A.Ş. Genel Müdürü Fetullah BİNGÜL, Bursa Ticaret Borsası Genel Sekreteri Fehmi YILDIZ, Bursa Ticaret Borsası Başkan Danışmanı Can AYDOĞAN ve TAGEM ortağımız Ahmet BUDAK-

LIER ve sektör temsilcileri katıldı. Sunum kapsamında Enstitü müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU tedarik zinciri boyunca gıda kayıplarının boyutları ve proje çıktılarının kayıplar üzerine beklenen etkilerinden bahsetti. Sekiz ortaklı projede her paydaşın görevlerini açıklayarak, proje sonunda elde edilecek kitap ve e-öğrenme ortamından Türkiye ve Avrupa üreticilerinin de faydalanacağını belirtti. Konferans sonrasında Enstitü incir parselleri gezilerek incir üretimi ile ilgili bilgi alışverişi sağlandı. Program sonunda Enstitü Kültür Evi'nde kokteyl düzenlenerek etkinlik tamamlandı.



STAJER EĞİTİMİ VE UYGULAMARI



Enstitümüzde 2018 yılı yaz staj çalışmaları çeşitli üniversite ve meslek liselerinden gelen öğrenciler ile başladı. Öğrencilere staj çalışmaları öncesinde Enstitümüzün çalışma konuları ve yürüttüğü projeler ve

güvenli bir staj dönemi için laboratuvarında çalışma kuralları hakkında bilgi verildi. Bilgilendirilme sonrasında öğrenciler staj yapacakları bölümlere görevlendirilerek yaz staj dönemi çalışmalarına başladılar.



AŞURE ETKİNLİĞİMİZ

Sosyal Etkinlik Planlama ve Uygulama Grubu tarafından 20 Eylül 2018 tarihinde Enstitü personeline kurum bahçesinde gerçekleştirilen bir etkinlikle, bereket ve bolluğu temsil eden geleneksel gıdalarımızdan aşure ikramı yapıldı. Aşure, personelimiz tarafından beğenilerek tüketildi.



TÜBİTAK ULAKBİM DERGİPARK EĞİTİM SEMİNERİ



TÜBİTAK ULAKBİM kapsamında yürütülen Dergipark hizmetleri tarafından, sistemin kullanımına yönelik eğitim semineri 27 Eylül 2018 tarihinde Bursa Uludağ Üniversitesi Prof. Dr. M. Mete Cengiz Kültür Merkezi'nde yapıldı. Enstitümüzün çıkartmakta olduğu Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi dergimizin de içinde bulunduğu Dergi Parkın Eğitim Semineri'nde Proje Ekibi Koordinatörü Fatma BAŞAR tarafından sistem kullanımına yönelik bilgiler verildi. Dergipark eğitimine Enstitümüzden Dr. Nazan ÇÖPLÜ, Dr. Vesile ÇETİN ve Dr. Banu Bilge OVALI katıldı.

TÜBİTAK PROJE EĞİTİMİ



Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK) Bilim ve Toplum Programları Müdürlüğü tarafından, bilim kültürünün ve iletişiminin geliştirilerek toplumun daha geniş kesimlerine yaygınlaştırılmasını amaçlayan 4004, 4005 ve 4007 Programları tanıtıldı. Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlük A salonunda yapılan tanıtımda TÜBİTAK Bilim ve Toplum Programları Müdürü Mustafa ORHAN 4004, 4005 ve 4007 programları hakkında bilgi vererek, gerek başvuru sırasında gerek proje sürecinde dikkat edilmesi gereken noktalarla ilgili uyarılarda bulundu. Proje tanıtımına Enstitümüzden de yoğun bir katılım sağlandı.



ALO 174 Gıda Hattı

ALO 174 Gıda Hattı, etkin bir gıda güvenliği sisteminin oluşturulması amacıyla 14 Şubat 2009 tarihinde Bakanlığımızca hizmete açıldı. ALO 174 Gıda Hattı tüketiciye gıda güvenliğiyle ilgili her türlü ihbar ve şikâyette bulunma olanağı tanıyor.



En iyi denetçi tüketicinin kendisi

ALO 174 Gıda Hattı ile tüketiciler başta olmak üzere ilgili kurum ve kuruluşlar gıda denetim ve kontrolünde aktif rol almaya davet ediliyor. Türkiye genelinden 7/24 aranabilen ALO 174 Gıda Hattı yetkili merciyeye kolay ulaşım, iletişimin tek merkezden yönlendirilmesi, tüketiciye en kısa zamanda dönüş yapılabilmesi ve sonucun takibi gibi konularda kolaylıklar sağlıyor.

ALO 174 Gıda Hattı ülkemizde gıda güvenliği bilincinin geliştirilmesinde büyük rol oynar.

Süreç nasıl işliyor?

ALO 174 Gıda Hattına gelen her türlü ihbar, şikâyet, bilgi sorma ve gıda zehirlenmesi bildirimleri ve buna benzer konular çağrı merkezi operatörleri tarafından kaydediliyor. Bunlar web tabanlı yazılımlar sayesinde içeriğine göre ya Bakanlığımıza ya da daha önce 81 ilde belirlenen temas noktalarına değerlendirilmek üzere iletiliyor. Söz konusu başvurularla ilgili yapılan denetimler ve değerlendirme sonucundaki işlemler aynı web yazılımına kaydediliyor. Tüketiciler ya ALO 174'ü tekrar arayarak ya da kendisine verilen başvuru numarası aracılığıyla www.alo174.gov.tr internet adresi üzerinden talep ve şikâyetlerinin sonucunu öğrenebiliyor.

Alo 174 Gıda Hattı'na kurulduğu 2009 yılında yaklaşık 21 bin başvuru yapıldı. 2013 yılı sonunda başvuru sayısı yaklaşık 202 bine yükseldi. 2014 yılında, 01.10.2014 tarihine kadar yaklaşık 45 bin başvuru yapıldı.



Başvurular incelendiğinde...

ALO 174 Gıda Hattı'na yapılan başvurular incelendiğinde genel itibarıyla;

- ✓ Gıda üreten ve satan işletmelerin hijyen kurallarına aykırı faaliyetler gösterdikleri,
- ✓ Ürünlerin içerisinde yabancı maddelerin çıkması,
- ✓ Ürünlerin etiket bilgilerinde yeterli bilgi bulunmaması ve haksız rekabete neden olan ifadeler içeren etiketler,
- ✓ Son tüketim tarihi geçmiş ürünlerin satışı,
- ✓ Gıda zehirlenmesi şüphesi,
- ✓ İzinsiz gıda satışı gibi konularda şikâyetler geldiği görülmektedir.

KISA KISA...

05-06 Temmuz 2018 tarihinde Ankara'da yapılan "Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik Mevzuat Çalışması Toplantısı"na Mühendis Ahmet KILINÇ katıldı. 05-06 Temmuz 2018 tarihinde Ankara'da yapılan "Ambalaj Analizleri Uygulama ve Değerlendirme Toplantısı"na Mühendis Semra ÇAVUŞ katıldı.

10-12 Temmuz 2018 tarihleri arasında Nantes/Fransa'da yapılan "Resmi Kontroller, Hayvan Refahı, Zoonozlar ve Hayvansal Yan Ürünlerle İlişkin Kapasitenin Geliştirilmesi" konulu AB-IPA projesi kapsamında Hormon Analizleri ile ilgili çalışma ziyaretine; Mühendis Neslihan TURAN katıldı.

13.07.2018 tarihinde Orhangazi Ticaret ve Sanayi Odasında gerçekleştirilen GedelekTürşusu Denetim Komisyonu toplantısına Mühendis Ahmet KILINÇ katıldı.

İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ahmet YEMENİCİOĞLU ile "Yenilebilir Filmler" ile ilgili TÜBİTAK Projesi yapmak ve "Granit ve Seramik İle Kaplanmış Tavalanın Migrasyon Durumlarının Araştırılması" isimli TAGEM projesinin AR-GE durumunu geliştirmek amacıyla görüş alışverişinde bulunmak üzere Mühendis Dr. Emine ALKIN İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü(Malzeme Bilimi ve Mühendisliği Bölümü)'ne ziyarette bulundu.

Yem katkı maddelerinin değerlendirilmesi ve onay işlemleri için başvuru dosyasının hazırlanması ve onaylanması hakkında tebliğ (2016/15) kapsamında Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nde yapılan toplantıya; Teknik Koordinatör Ekrem KATMER, NKB Bşk. Dr. Nazan ÇÖPLÜ ve Mühendis Dr. Hülya HANOĞLU ORAL ve katıldı.

116G012 noluTÜBİTAK-KAMAG Starter Kültür Projesinin yerinde (PAKMAYA) inceleme toplantısına; Enstitü Müdürü Yıldırım İSTANBULLU ve Teknik Ko-

ordinatör Ekrem KATMER katıldı.

Üzüm Pekmezi Şeker Pancarı Bazlı Şurubun İla ve Edilmesi ile Yapılan Hilelerin Genetik Teknikler ve Raman Spektroskopisi ile Tespit Edilebilirliğinin Araştırılması projesi sonuç raporunun teknik olarak değerlendirilmesi için Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı'nda 03/09/2018 tarihinde düzenlenen toplantıya; Mühendis Ayşe DAĞDELEN katıldı.

29.08.2018 tarihinde Ankara'da düzenlenen Şeker ve Şekerli Mamuller Alt Komisyon Toplantısı düzenlendi. Söz konusu toplantıya; Mühendis Hacer EKŞİ KARAĞAÇ katıldı.

12/09/2018 tarihinde İnegöl Hadım Alışveriş Merkezi Ticaret Merkezi A.Ş. ile yapılan toplantıya Tübitak 1001 projesinde proje ortağı olarak işbirliği yapılacak konularda görüş alışverişinde bulunmak üzere; Katkı Kalıntı Bölüm Başkanı Hakan TOSUNOĞLU ve Mühendis Mertin HAMZAOĞLU katıldı.

19/09/2018 tarihinde 10:00-12:00 saatlerinde SÜTAŞ'la ortak yürütülen TAGEM AR-GE projesi açılış toplantısına; Dr. Nazan ÇÖPLÜ, Dr. Şafak ANDIÇ, Özlem ASLAN ve Meral KAYGISIZ katıldılar.

Avrupa Birliği 7.Çerçeve Programı Horizon 2020 tarafından desteklenen CORE ORGANIC COFUND Projesi kapsamında kabul edilen "Innovative and sustainable grazing-based dairy systems integrating cows and young stock" Grazy-DaiSy isimli AB projesinin 21 Eylül 2018 tarihinde düzenlenen tanıtım toplantısına; Mühendis Hülya HANOĞLU ORAL katıldı.

AB-IPA projesinin yemlerde "Antibiyotik, Antioksidiyal, Yağda Çözünen Vitaminler ve Fitaz Enzimi Analizleri" isimli alt bileşeni kapsamında 25-27 Eylül 2018 tarihleri arasında Fransa'nın Rennes kentinde düzenlenen toplantıya; Mühendis HülyaHANOĞLU ORAL, Mühendis Arzu YAVUZ ve Mühendis Ömer Şerif AYDIN katıldılar.



DENETİMLER

"Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esasların Belirlenmesine Dair Yönetmelik" gereğince Enstitümüz özel gıda kontrol laboratuvarlarının kapsam genişleme dosyalarını incelemekte ve denetleyerek onay vermektedir. Bunun yanı sıra Bakanlık görevlendirmesi ile rutin ve takip denetimler de gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda 3 aylık süre içinde (Temmuz-Ağustos-Eylül) yetkili kurum personellerimiz özel gıda laboratuvarlarında 2 takip ve 2 kapsam genişletme denetimi gerçekleştirdi.

Emekliye Ayrılanlar



Osman KELEŞ, Yüksel GÜNGÖR ve Nurettin ÇOŞKUN emekli olarak kurumdan ayrılmışlardır. Arkadaşlarımızı tebrik eder, kurumumuzda görev yaptıkları sürece vermiş oldukları hizmetlerden dolayı teşekkür eder, sağlıklı, mutlu uzun ömürler dileriz.

Kurumdan Ayrılanlar



Kurumumuzda görev yapmakta olan Rifat TEN Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'ne tayin olmuştur. Yeni görevinde başarılar dileriz.

Kurumumuza Katılanlar



Veteriner Hekim Niyazi ÜLKÜ ve Gökhan DEĞİRMENCİ ile Tekniker Fuat KAPLAN kurumumuza tayin olmuşlardır. Yeni görevlerinin hayırlı olmasını dileriz.

Mutlu Birliktelikler

Kurumumuz çalışanlarından Zuhal DOĞAN 13 Ağustos 2018 ve Emre Bilgin 3 Eylül 2018 tarihinde evlendi. Emre TOKAT'ın oğlu 28 Temmuz 2018 tarihinde sünnet oldu, Zehra MUTLU'nun kızı 2 Eylül 2018, Abdülkerim DARILMAZ'ın kızı 06 Eylül 2018, Musa AYTEKİN'in oğlu 9 Eylül 2018 tarihinde evlendi

Vefat ve Başsağlığı

3 Temmuz 2018 tarihinde Rasim KARAASLAN'ın babası, 1 Ağustos 2018 tarihinde Kadir ÖZEN'in annesi, 9 Eylül 2018 tarihinde Fatma GÜNGÖR BOYNUEĞRİ kayınpalidesi vefat etmiştir. Kendilerine Allah'tan rahmet ve ailelerine başsağlığı dileriz.



BURSA'NIN GELENEKSEL TADI: KESTANE ŞEKERİ

Kestane herkes tarafından sevilen, kış mevsimi ile özdeşleşmiş lezzetli, sağlıklı ve besleyici kayingiller familyasından Castanea cinsini oluşturan ağaçların yenilebilen tohumlarıdır. Nişastalı yapısından dolayı yemeklerde de lezzet verici ve kıvam arttırıcı olarak da kullanılabilir. Kestane dikenli, yeşil renkte kupula denilen top görünümülü dikenli dış kabuk içinde ikili ya da üçlü halde bulunur. Hasat zamanı gelince bu dikenli dış kabuk sararıp çatlar ve ağaçtan yere düşer. Diğer yemişlerin aksine yüksek nişasta ve su içeren kestanede protein ve yağ oranı düşüktür. İçeriğinde nişasta, lif, protein, potasyum, fosfor, kalsiyum gibi mineraller ve B1, B2 ve C vitaminlerini bulunan kestane doyurucu bir besindir. 100 gram kestane 160 kcal enerji sağlamakta, 34 g karbonhidrat, 3.2 g protein, 1.8 g yağ ve 8-10 g lif içermektedir. Kestane unu gluten içermediği için çölyak hastaları tarafından da rahatlıkla kullanılan bir undur.

Kestane şekeri, Bursa ili sınırları içindeki Uludağ'da yetişen kestane meyvesinin şekerli şerbet karışımı ile k a y -

natılarak hazırlanan Bursa'nın meşhur tatlılarından bir tanesidir. Kestane şekeri üretiminde, kestaneler önce haşlanmaktadır ve kabukları soyulduktan sonra tül-bentlere bağlanarak kaynayan şerbet içine batırılarak kaynatılmaktadır. Daha sonra sade ya da çikolata ile kaplanarak tüketime sunulmaktadır. Üretimi oldukça zahmetli olan tatlının, Bursa şehrinin adıyla ünlenmesi, sadece lezzetinden değil; burada yetişen kestanelerin, diğer yerlerde yetişen çeşitlere göre daha iri olmasındandır. Birçok dünya dilinde Fransızcadan geçen Marroglacé adıyla bilinen kestane şekerinin günümüzdeki hâliyle ilk 16. yüzyılda üretildiği sanılmaktadır. Bilinen ilk yazılı tarihi ise 17. yüzyılın sonlarında XIV.Louis 'in saray mutfağına ait olduğu yönündedir. Bu tatlının Anadolu'daki en bilinen adresi, hiç şüphesiz Bursa'dır.1900 yıllarında Bursalı Şekerci Hakkı Efendi, ilk kez kestane şekeri yapmayı başarmış ve bu ürünle Bursa Sergisi'nde altın madalya kazanmıştır. Daha sonra da kestane şekeri üretimi geliştirilmiş ve Bursa'ya ait bir marka olarak tüm dünyaya yayılmıştır. Besin değeri açısından Kestane Şekeri (100 g): Enerji 204kcal, Karbonhidrat44.3 g, Protein 0.9 g, Yağ 0.7 g, Lif 3.1 g, Kolesterol 0, Sodyum 8 mg, Potasyum 216.6 mg,Kalsiyum 14.4 mg, Demir 0.5 mg, Vitamin A (IU) 1.5, Vitamin C 9.8 mg olarak belirtilmiştir.

Dr. Banu Bilge OVALI

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
e-posta : bursagida@tarimormn.gov.tr
web : arastirma.tarim.gov.tr/bursagida

Enstitü Müdürü

Yıldray İSTANBULLU

Teknik Koordinatör

Ekrem KATMER

Yazı İşleri

Dr. Banu Bilge OVALI
Dr. Nurşen ÇİL
Furkan KARAPINAR

Yayına Hazırlık



Sakarya Mh. Sezen Sk. No:20
Osmangazi / BURSA
0224 256 55 50
0533 347 18 27
www.expressdijitalofset.com
info@expressdijitalofset.com



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

