



Ekim-Kasım-Aralık 2018 | Bülten Sayısı | 42

BURSA GIDA **bülten**

Sağlıklı Gelecek İçin...



GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

	<u>Sayfa No</u>
2018 DÜNYA GIDA GÜNÜ TEMASI: Eylemlerimiz Geleceğimizdir Sıfır Açlık	3
Meyvelerin Pazarlama Olanakları Eğitim Materyali”	
AB PROJEMİZİN KİTAP LANSMANI GERÇEKLEŞTİRİLDİ	4
TAGEM GENEL MÜDÜRÜMÜZÜN ZİYARETİ	5
AB PROJE TOPLANTIMIZI ESTONYA’DA GERÇEKLEŞTİRDİK	6
AB PROJEMİZ İÇİN AVUSTURYA’DAYIZ	6
BURTARIM 2018 FUARI’NDAYIZ	7
13. ULUSLARARASI FOOD-TECH EURASIA 2018	7
“GIDA VE İÇECEK TEKNOLOJİLERİ” FUARI	7
SAĞLIK KAYNAĞI: CEVİZ	8
BURSA TİCARET VE SANAYİ ODASI DIŞ TİCARET KONSEYİ ZİYARETİ	9
ENSTİTÜ ARAŞTIRMA KOMİTESİ (EAK) TOPLANDI	9
ATIKLARIMIZI AZALTIYORUZ	10
2018 YILI YÖNETİMİN GÖZDEN GEÇİRME TOPLANTISI	10
MAKALE YAZIM EĞİTİMİ	11
TS EN ISO/IEC 17025:2017 EĞİTİMİ YAPILDI	11
AB HORIZON2020 PROJEMİZ İÇİN İSVEÇ’TEYİZ	12
BELARUS İKİLİ İŞBİRLİĞİ TEKNİK ZİYARETİ	13
GÜVENİLİR GIDA TÜKETELİM OBEZİTEYİ ÖNLEYELİM	14
DENETİMLER	14
ULUSLARARASI KATILIMLI KROMOTOGRAFI KONGRESİ	15
3. ULUSLARARASI GIDA TEKNOLOJİSİ SEMPOZYUMU	15
BİZDEN HABERLER	15
BİR KIŞ İÇECEĞİ: SALEP	16

2018 DÜNYA GIDA GÜNÜ TEMASI: “Eylemlerimiz Geleceğimizdir” “Sıfır Açlık”

Beslenme, insanın en temel ihtiyaçlarının başında gelmesine rağmen, günümüzde dünyanın karşı karşıya kaldığı en önemli sorunlardan biri de, başta çocuklar olmak üzere bir milyara yakın insanı etkileyen açlık sorunudur. Dünyada üretilen besin maddeleri, artan nüfusa yetmemekte ve bunun sonucunda da yoksul ülkelerde dengesi ve yetersiz beslenme ve açlık sorunları ortaya çıkmakta ve iyi beslenemedikleri için açlıktan ölmektedir. Açlık ve yetersiz beslenme konusu tüm ulusların ortak sorunudur. Bu sorunlara dikkat etmek ve çözüm üretmek için her yıl 16 Ekim’de Birleşmiş Milletler Örgütüne üye olan ülkelerde toplantılar düzenlenmektedir; aynı zamanda, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü’nün (FAO) kuruluş tarihi olarak da bilinen 16 Ekim, Dünya Gıda Günü olarak kutlanmaktadır. Dünya Gıda Günü kapsamında her yıl açlık, açlıkla mücadele, yetersiz beslenme, kaynakların paylaşımı gündeme getirilerek insanoğlunun hayatını sürdürebilmesi için mutlak ihtiyaçlarından olan gıda için tarımsal üretimin önemine dikkat çekilmektedir. Düzenlenen etkinlikler kapsamında, dünyadaki açlık problemlerine dikkat edilerek, adaletsiz gıda paylaşımı, gıda üretimi – tüketimi, yeterli ve dengeli beslenmenin önemi vurgulanmaktadır. Özellikle, dengeli ve sağlıklı beslenmede her öğünde alınması gerekli besin gruplarının bulunmasına özen gösterilmesi gerektiği için, topluma güvenli gıda sunmanın da son derece önemli olduğu vurgulanmaktadır.

Her yıl FAO tarafından belirlenen bir tema çerçevesinde yapılan Dünya Gıda Günü ‘nün bu yılki teması, “Eylemlerimiz Geleceğimizdir - Sıfır Açlık” olarak belirlenmiştir. Dünya Gıda Günü’nde, dünyadaki açlık problemlerinin belirlenmesi, çözüm yollarının üretilmesi, ülkeler arasındaki gıda üretimi birlikteliğinin sağlanması, sürdürülebilir tarımın teşvik edilmesi, gıdaların üretimi - tüketiminde hijyenin sağlanması ile toplumda yeterli ve dengeli beslenmenin öneminin kavranması amaçlanmaktadır. Enstitümüz de bu konuya duyarlılık göstererek; Bursa Valiliği, BİTSO, Bursa Büyükşehir Belediyesi, Uludağ Üniversitesi, Bursa Teknik Üniversitesi, İl Sağlık Müdürlüğü, Milli Eğitim Müdürlüğü, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi, Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü’müz ile ortak yürütülen Güvenilir Gıda Tüketelim projesi kapsamında ilimizde bulunan ilköğretim okullarındaki öğrencilere; güvenli gıda, dengeli beslenme-obezite, hijyen ve israf konularında eğitimler verilerek sosyal sorumluluk bilincinin oluşturulması sağlanmıştır.

Yıldırım İSTANBULLU
Enstitü Müdürü

“Meyvelerin Pazarlama Olanakları Eğitim Materyali” AB PROJEMİZİN KİTAP LANSMANI GERÇEKLEŞTİRİLDİ



“Gıda Zincirindeki Hasat Sonrası Kayıpları Azaltmak İçin Yenilikçi Yaklaşımlar” projesi faaliyetleri çerçevesinde 8 Ekim 2018 tarihinde Bursa Büyükşehir Belediyesi Tarım A.Ş. tarafından hazırlanan “Meyvelerin Pazarlama Olanakları Eğitim Materyali” kitabının lansmanı TAGEM Genel Müdürü Sayın Özkan KAYACAN ve Hayvan Sağlığı ve Gıda Yem Araştırmaları Dairesi Başkanı Sayın Dr. Mustafa ÇETİNDAG’ın katılımı ile Merinos Atatürk Kongre Kültür Merkezi’nde gerçekleştirildi. Lansmanda; Bursa Büyükşehir Belediye Başkanı Alınur AKTAŞ, TAGEM Genel Mü-

dürü Özkan KAYACAN, Bursa Ticaret Borsası Meclis Başkanı Mehmet AYDIN, Bursa Tarım A.Ş Genel Müdürü Fetullah BİNGÜL ve Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU konuşmalarını yaptılar. Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU, proje ortaklarından ve proje faaliyetleri kapsamında yapılan etkinlikleri açıklayarak, hazırlanan eğitim materyalini tanıttı. Eğitim materyalinin üreticilerin eğitici rolünden ve bu çalışmayla halkın bilinçlendirilmesinin hedeflendiğinden bahsetti. Lansman, proje hakkında hazırlanan bilgilendirme sunumları ile tamamlandı.



TAGEM GENEL MÜDÜRÜMÜZÜN ZİYARETİ



Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürümüz Sayın Özkan KAYACAN ve Hayvan Sağlığı ve Gıda Yem Araştırmaları Dairesi Başkanı Sayın Dr. Mustafa ÇETİNDAG 8 Ekim 2018 tarihinde Enstitümüzü ziyaret etti. Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU tarafından, TAGEM Genel Müdürümüze kurum faaliyetleri, teknik ve genel işleyiş ile yürütülen ulusal ve uluslararası projeler

hakkında sunum yapıldı. Sunum sonrası Enstitü personeli ile gerçekleştirilen toplantıda Sayın Özkan KAYACAN, TAGEM’ in yeni hedeflerinden bahsetti ve aynı zamanda personelin sorularını cevapladı. Toplantı sonrasında Enstitü laboratuvarları, Ulusal Gıda Starter Gen Bankası ve Kurum Müzesi gezilerek yapılan çalışmalar hakkında Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU tarafından bilgiler verildi.



AB PROJE TOPLANTIMIZI ESTONYA'DA GERÇEKLEŞTİRDİK



Ortağı olduğumuz "Ekmek Sektöründe Gençlerin (18-26) İstihdam Edilebilirliğinin Arttırılması" isimli AB Projemizin toplantısı 6-8 Kasım 2018 tarihleri arasında Tallinn/ESTONYA 'da yapıldı. Enstitümüz ve BESAS işbirliği ile hazırlanan projenin, Ulusal ortağı TAGEM, yerel ortağı Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, yurt dışı ortakları ise; Gıda ve Fermentasyon Teknolojileri Merkezi (TFTAK, Es-

tonya) ve Ulusal Gıda Biyokaynakları Araştırma ve Geliştirme Enstitüsü (IBA, Romanya) olan proje için paydaşlar Estonya'da buluştu. Toplantıya Ülkemizi temsilen TAGEM Genel Müdür Yardımcısı Doç. Dr. İlhan AYDIN, Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU, Bursa Tarım ve Orman İl Müdürü Hacı Dursun YILDIZ, BESAS Genel Müdürü Mustafa Bektaş katılım sağladı.

AB PROJEMİZ İÇİN AVUSTURYA'DAYIZ



Enstitümüz tarafından hazırlanan, Avrupa Komisyonu Erasmus Mesleki Eğitim Stratejik Ortaklıklar Programı kapsamında desteklenen "Gıda Zincirindeki Hasat sonrası Kayıpları Azaltmak İçin Yenilikçi Yaklaşımlar" isimli AB projemizin toplantısı 15 Kasım 2018 tarihinde Avusturya'da gerçekleşti. Proje koordinatörü olan Enstitümüz ile birlikte Tarım ve Orman

Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar genel Müdürlüğü (TAGEM), Bursa Büyükşehir Belediyesi Tarım A.Ş., Gaziantep Üniversitesi, Galati Üniversitesi, BOKU Üniversitesi ve Bursa Ticaret Borsası'ndan temsilciler katıldı. Yapılan toplantıda proje sürecinin işleyişi ve faaliyetler hakkında bilgi alışverişi yapıldı. 2019 da büyük bir farkındalık oluşturma master planları tamamlandı.

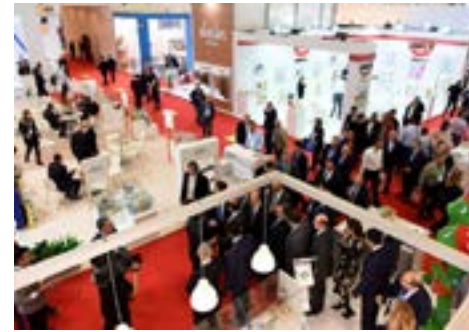
BURTARIM 2018 FUARI'NDAYIZ



BURTARIM 2018, Bursa 16. Uluslararası Tarım, Tohumculuk, Fidancılık ve Süt Endüstrisi Fuarı 9-13 Ekim 2018 tarihleri arasında TÜYAP Bursa Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezi'nde

gerçekleştirildi. Enstitümüz de fuarda stant açarak yerini aldı. Fuar Enstitümüz tanıtımı ve diğer sektör temsilcileri ile işbirliği açısından yararlı oldu.

13. ULUSLARARASI FOOD-TECH EURASIA 2018 "GIDA VE İÇECEK TEKNOLOJİLERİ" FUARI



31 Ekim ile 3 Kasım 2018 tarihleri arasında İstanbul TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezinde gerçekleştirilen Food-Tech Eurasia2018 Gıda ve İçecek Teknolojileri fuarında bizde yerimizi aldık. Çikolata, şekerleme ve pastacılık ekipmanlarından et ve süt ürünleri teknolojilerine, soğuk zincir ekipmanlarından gıda güvenliğine, işleme ve dolum

teknolojilerinden ambalaj üretimine kadar geniş bir yelpazede faaliyet gösteren firmaların katıldığı fuarda açtığımız stant ile katılımcı firmalara ve ziyaretçilere çalışmalarımız anlattık. Yoğun ilgi gören standımızda firma ve ziyaretçiler ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirildi, beklentiler belirlendi ve işbirliği imkanları araştırıldı.

SAĞLIK KAYNAĞI: CEVİZ

Ceviz (*Juglans regia* L.), botanikte Dicotyledoneae sınıfı Juglandales takımı, Juglandaceae familyası ve *Juglans* cinsinde yer alır. *Juglans* cinsi içerisinde günümüzde özellikleri belirlenen 18 türden en önemlisi ve üstün meyve kalitesi ile, "Anadolu cevizi", "İran cevizi" ve "İngiliz cevizi" olarak da adlandırılan *J. regia*'dir. Kökeni itibarıyla dünyada büyük bir doğal yayılma alanına sahip olan Anadolu cevizi (*Juglans regia* L.) çeşitli göçler ve ticaret kervanları vasıtasıyla doğal yayılma alanı dışına da götürülmüş olup, bugün tropik bölgeler dışında hemen hemen dünyanın her yerinde yetiştiriciliği yapılan bir meyve türü durumundadır. Ana vatanı Orta Anadolu ve Hazar Denizi dolaylarıdır. Kökeni milattan önce 10.000 lere dayanmaktadır. Buralardan Yunanistan, İtalya, Fransa ve İngiltere'ye yayılmış, oradan da Güney Amerika'ya geçmiştir. Çin ve Japonya'da da yetiştirilmekteyse de en değerlileri memleketimizde ve İngiltere'de yetişenlerdir. Ülkemizde ise hemen hemen her bölgede yetiştirilen ceviz, en sık



Ege, Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz Bölgesinde yetiştirilmektedir. Cevizler sadece Eylül ve Kasım ayları arasında yılda bir kez hasat edilir. İnsan sağlığına olan faydaları ile bilinen ceviz, küçükten büyüğe herkesin severek tükettiği zengin besin değerleri ve vitaminlere sahip, mucizevi bir meyve türüdür. Beyin sağlığından kalp sağlığına kadar pek çok hastalığın tedavisinde büyük rol oynar.

CEVİZİN FAYDALARI: Ceviz, içerisinde barındırdığı bol miktarda omega 3 yağ asitleri ile kan basıncını azaltarak kalp sağlığını korur, kalbin en büyük dostudur, beyin gelişimini ciddi oranda etkiler ve hafızayı güçlendirir, kalp ve damar hastalıklarını tedavi eder, içerdiği yüksek lif sayesinde sindirim sisteminin düzenli çalışmasını sağlar, bağırsakları temizler, göğüs ve pankreas kanserini tedavi edici özelliği vardır, vücutta biriken toksinleri dışarı atar, bağışıklık sistemini güçlendirir, diyabet oluşumunu engeller, uyku hormonu olarak bilinen melatonin bileşikleri içerdiği için düzenli ve dingin bir uyku sağlar, kemik ve diş yapısını güçlendirir, kolesterol seviyesini dengede tutar, cilt sağlığını koruyarak cildin yenilenmesini ve canlı kalmasını sağlar.

Cevizin 100 gramında 654 kcal kalori bulunmaktadır. 100 gram ceviz : Protein 15 g, Yağ 65 g, Karbonhidrat 14 g, Diyet lifi 7 g, Kalsiyum 98 mg, Demir 2,9 mg, Çinko 3,1 mg, Potasyum 441 mg, Fosfor 346 mg, Magnezyum 158 mg, Bakır 1,6 mg, Manganez 158 mg, Folik asit 98 mg, B6 Vitamini 0,54 mg, Thiamin 0,34 mg, Vit A 20 IU, Vit C 1,7 mg, Vit E 20 mg içermektedir. Kolesterol içermemektedir. Ceviz sadece meyvesi bakımından değil, meyvelerinden çıkarılan ceviz yağı, olgunlaşmış meyvelerinden reçel ve likör de yapılarak da değerlendirilmektedir.

■ Dr. Nurşen ÇİL

BURSA TİCARET VE SANAYİ ODASI DIŞ TİCARET KONSEYİ ZİYARETİ

Bursa Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Başkan Yardımcısı ve Dış Ticaret Komisyon Başkanı Murat BAYİZİT, Vojvodino Ticaret ve Sanayi Odası'ndan Zoran TRPOVSKI ve Novi Sad Üniversitesi Gıda teknolojileri Enstitüsü'nden Olivera DJURAGIÇ ve Radmilo COLOVIĆ 10 Ekim 2018 tarihinde Enstitümüzü ziyaret etti. Enstitü Müdürümüz Yıldırım

İSTANBULLU heyete kurum faaliyetleri ile ilgili bir sunumda bulundu. Karşılıklı fikir alışverişinin ve geleceğe yönelik işbirliğinin konuşulduğu görüşmelerin ardından, Enstitü laboratuvarları ve Ulusal Starter Kültür Gen Bankası'nda gezildi veyapılan çalışmalar hakkında yerinde bilgilendirmeler yapıldı.



ENSTİTÜ ARAŞTIRMA KOMİTESİ (EAK) TOPLANDI

Enstitümüz' de TAGEM projelerini değerlendirmek üzere 19-20 Kasım 2018 ve 24 Aralık 2018 tarihlerinde Araştırma Komitesi (EAK) toplantısı gerçekleştirildi. Toplantıda 9 adet TAGEM, 2 adet yüksek lisans, 3 adet doktora olmak üzere toplamda 14 adet yeni teklif projelerin proje liderleri tarafından sunu-

mu yapılarak genel ve teknik görüşmeleri yapıldı. Daha sonrasında ise 9 adet devam eden ve 8 adet sonuçlanan proje, toplamda 31 adet proje sunumu gerçekleştirildi. Tüm projelerin EAK' de alınan kararlara göre revize edilerek 2019 TAGEM Proje Değerlendirme Toplantısı'nda sunumuna karar verildi.



ATIKLARIMIZI AZALTIYORUZ



6 Aralık 2018 tarihinde personelimiz Mertin HAMZA-OĞLU tarafından kurum personelimize israfın önlenmesini, kaynakların daha verimli kullanılmasını, atık oluşum sebeplerinin engellenmesi veya minimize edilmesi ve atığın kaynağında ayrı toplanması ve geri kazanımının sağlanmasını kapsayan "Sıfır

Atık" konulu bilgilendirme toplantısı gerçekleştirildi. Toplantı sonrasında tüm dünyada sıfır atık uygulama çalışmalarının hem bireysel hem de kurumsal yaygınlaştığı vurgulanarak, Enstitümüzün de bu konuya duyarlı olarak doğal kaynakların daha verimli kullanılması için gerekli önlemlerin alınacağı belirtildi.

2018 YILI YÖNETİMİN GÖZDEN GEÇİRME TOPLANTISI

Her yıl yapılan Yönetimin Gözden Geçirme Toplantısı 28 Aralık 2018 tarihinde Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU başkanlığında gerçekleştirildi. Yapılan toplantıda belirlenen gündem maddeleri Kalite Yönetim Temsilcisi Dr. Nurşen

ÇİL tarafından sunuldu. Teknik Koordinatör Ekrem KATMER ve tüm birim sorumlularının katıldığı toplantıda yıl içinde yapılan çalışmalar değerlendirilerek gerekli iyileştirme çalışmaları için önerilerde bulunuldu.



MAKALE YAZIM EĞİTİMİ



16 EKİM 2018 tarihinde Enstitümüz Toplantı Salonunda araştırmacı personele SPRİNGER NATURE firmasından, Selin ŞENCANLI tarafından "MAKALE YAZMA" eğitim sunumu gerçekleştirildi. Verilen

eğitimde bir araştırmacının planlanmasından, yazımı, yayınlanması ile ilgili süreçlerde Enstitümüz akademik personeline dikkat edilmesi gereken önemli bilgiler verildi.

TS EN ISO/IEC 17025:2017 EĞİTİMİ YAPILDI



17-18/12/2018 Tarihlerinde Enstitü toplantı salonunda TS EN ISO/IEC 17025:2017 Standart Eğitimi, TS EN ISO/IEC 17025:2017 İç tetkikçi Eğitimi ve Deney laboratuvarları için risk analizi eğitimi (ISO 31000:2018) gerçekleştirildi. ENG danışmanlık firması tarafından

gerçekleştirilen eğitime 20 personel katıldı. Eğitimin 1. gününde TS EN ISO/IEC 17025:2017 Standardının bütün maddeleri anlatılırken 2. Günde iç tetkikçi eğitimi ve risk analizi eğitimi verildi. Ayrıca teorik olarak anlatılan konuların uygulamaları gerçekleştirildi.



AB HORIZON2020 POJEMİZ İÇİN İSVEÇ'TEYİZ



AB Horizon2020 programında yürütülen SUSFO-OD2 EraNET Cofund projesi kapsamında Enstitümüz ile A.Ü. Gıda Mühendisliği Bölümü'nün proje ortağı olduğu "Innovative Processing of Vegetables and Potato (InProVe)-Sebze ve Patateslerin Yenilikçi Tekniklerle İşlenmesi" isimli projenin gelişme raporu 27 Kasım 2018 tarihinde Göteborg Rise Agri-

food and Biosence Enstitüsünde Norveç, Türkiye, Belçika, İspanya ve İsveç'ten 9 partner kurumdan katılımcılarla gerçekleştirildi. Toplantıda Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU, TAGEM ve Enstitü çalışmalarını, ilgili iş paketleri ve bundan sonra izlenecek yol haritaları hakkında bilgi verdi. Bir sonraki toplantının Enstitümüz'de yapılması kararlaştırıldı.



BELARUS İKİLİ İŞBİRLİĞİ TEKNİK ZİYARETİ

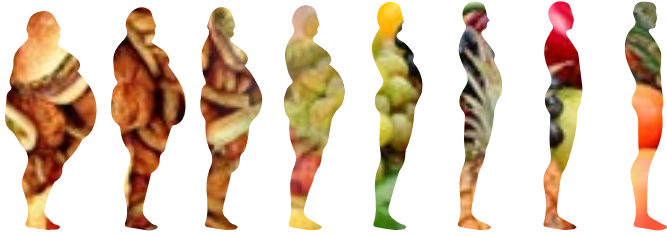


20 Aralık 2018 tarihinde, TAGEM Genel Müdürümüz Sayın Özkan KAYACAN, TAGEM Genel Müdür Yardımcısı Sayın İlhan AYDIN ve Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU ile birlikte Belarus Ulusal Bilimler Akademisi Kimyasal Sentez ve Biyoteknoloji Enstitüsü ve Uygulamalı Gıda Araştırmaları Merkezine teknik ziyaret gerçek-

leşti. Ziyaret kapsamında Ar-Ge alanında ikili işbirliği konusunda görüş alışverişinde bulunularak planlanan çalışmalar değerlendirildi. Teknik gezi kapsamında Türkiye-Belarus Büyükelçisi Sayın Kezban Nilvana DRAMA 'ya da ziyaret gerçekleştirilerek, işbirlikleri hakkında izlenecek yol haritası belirlendi.



GÜVENİLİR GIDA TÜKETELİM OBEZİTEYİ ÖNLEYELİM



Bursa Valiliği, BTSO, Bursa Büyükşehir Belediyesi, Uludağ Üniversitesi, Bursa Teknik Üniversitesi, İl Sağlık Müdürlüğü, Millî Eğitim Müdürlüğü, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ile ortak yürütülen "Güvenilir Gıda Tüketim Obeziteyi Önleyelim" Pro-

jesinin 3 dönem eğitimleri 1 Kasım- 28 Aralık 2018 tarihleri arasında gerçekleştirildi. Proje kapsamında Enstitümüz personellerinden Orhan EREN, Özlem IŞIK ve Furkan KARAPINAR tarafından ilköğretim öğrencilerine dengeli beslenme-obezite, hijyen ve israf konularında eğitimler verilerek bilinçlenmeleri sağlandı.



DENETİMLER

"Gıda kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik" gereğince Enstitümüz özel gıda laboratuvarlarının kapsam genişleme dosyalarını incelemekte ve denetleyerek onay vermektedir. Bunun yanı sıra Bakanlık görevlendirmesi ile rutin ve takip denetimler de gerçekleştirilmektedir. Bu dönem, 3 aylık süre içinde (Ekim- Kasım- Aralık) yetkili kurum personellerimiz özel gıda laboratuvarlarında toplam 34 denetim gerçekleştirildi. Bunlar; 15 kapsam genişletme denetimi, 1 kuruluş izni denetimi, 10 rutin denetim, 1 şikayet denetimi ve 7 takip denetimi şeklindedir. Bu denetimlerden 7 tanesi kamu, 27 tanesi ise özel gıda kontrol laboratuvarıdır.



Kurumdan Ayrılanlar



Kadir KARATEPE Kestel İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'ne tayin olmuştur.

Sevinçli Haberler

- Azad AKBAL'ın oğlu oldu.
- Ümit Ömer OLCA'nın oğlu oldu.
- Ferhat POLAT'ın oğlu oldu
- Mustafa SAĞLAM'ın kızı evlendi

Vefat ve Başsağlığı

- Hatice YILMAZ'ın kayın-pederi vefat etti.
- Metin ÇİFTÇİ'nin kayın-pederi vefat etti.
- F. Gülnur BİRİCİK'in annesi vefat etti.
- Nuray YAĞMUR'unba-baannesi vefat etti.



ULUSLARARASI KATILIMLI KROMOTOGRAFI KONGRESİ

15-18 Kasım 2018 tarihleri arasında İstanbul'da düzenlenen "18. Uluslararası Katılımlı Kromatografi Kongresi"ne Enstitümüz Katkı Kalıntı Bölümü'nden Mertin HAMZAOĞLU ve Banu AKGÜN poster bildiri ve ayrıca Banu AKGÜN "Determination of Acrylamide Level in Some Traditional Turkish Coffees (Dibek & Menengic) by LC-MS/MS" başlıklı sözlü bildiri ile katılım sağlayarak yaptıkları çalışmalarda elde ettikleri bilgileri katılımcılar ile paylaştılar.

3. ULUSLARARASI GIDA TEKNOLOJİSİ SEMPOZYUMU

10-12 Ekim 2018 tarihleri arasında Hacı Bektaş Veli Üniversitesi tarafından Nevşehir Ürgüp'de düzenlenen 3. Uluslararası Gıda Teknolojisi Sempozyumu'na Enstitümüz'den Dr. H. Özgül UÇURUM, Dr. Figen KÜTÜKOĞLU, Meral KAYGISIZ, Hacer EKŞİ KARAAĞAÇ, Nagihan UĞUR ve Pınar MANARGA BİRLİK poster bildiriyle katılım sağladılar.





BİR KIŞ İÇECEĞİ: SALEP

Kış mevsiminin vazgeçilmez içeceği olan sahlepin gerçekte kullanılan adı saleptir. Sahlep ise salepin ana maddesi olan bitkidir. Salep, sahlepgiller familyasına ait olan Orchis, Ophyrus, Serapias, Platanthera, Dactylorhiza gibi orkide türlerinin toprakaltı yumrularına verilen ortak isimdir. Bu bitkilerin toprak altında iki yumrusu bulunur. Üretimde bu yumrular kullanılmaktadır. Sahlep yumrularının, içerdiği en önemli madde glikomandır; bunun yanı sıra glikoz ve uçucu yağlar da içermektedir. Su ve süt ile birlikte kullanıldığında şiştiği için



yaygın olarak dondurma hammaddesi olarak da kullanılmaktadır. Salep orkidesi Türkiye, İran, Yunanistan, Bulgaristan, Lübnan, Suriye, Tunus, Fas, Irak, Romanya, Polonya, Rusya, Yugoslavya, İsviçre, İtalya, Avusturya, İrlanda, Portekiz, İngiltere, Norveç, İspanya, Fransa, Belçika, Hollanda, Almanya ve Danimarka gibi birçok ülkede yetişir. Ülkemizde ise en çok Ege'nin kıyı kesimleri, Antalya çevresi, Batı Karadeniz ile İç Anadolu'da Yozgat civarında ve Doğu Anadolu'da Van civarında olmak üzere birçok

şehirden yetişmektedir. Anadolu'da salep, daha çok Orchis ve Ophyrus türlerinden yapılır. Ülkemizde daha çok, Orchis anatolica (Anadolu sahlebi) türü yetişir. Bitki çiçek halindeyken, toprak altındaki yumrularından yararlanılarak su ile temizleme işlemine geçilir, daha sonra kurutularak ezilir ve toz haline getirilir. Çiçeklenme zamanında çapa ile sökülerek toplanan o yılın sahlepe yumruları su ile yıkanarak temizlenir, ipe dizilerek su veya sütle kaynatılır daha sonrasında ise açık havada kurutulur. Kurutulan yumrular dövülerek toz sahlepe haline getirilir. Sahlep yumruları kremi renkte, yumurta şeklinde, çatalı veya saçaklıdır. Salep; enerji verir, öksürük, grip ve bronşite iyi gelir, barsak solucanlarını düşürür, kalbi kuvvetlendirir, zihin açıcıdır, vücudun ısınmasını sağlar. Salebin Besin Değeri: (1 porsiyon =200 g): Enerji 79 kcal, Protein 4.1 g, Yağ 2.4 g, Karbonhidrat 10.2 g, Kalsiyum 153 mg, Demir 0.1 mg, Fosfor 119 mg, Çinko 1 mg, Sodyum 63 mg, Kolesterol 10 mg, Vit-C 1 mg, Vit-A 256 IU, Riboflavin 0.21 mg, Niasin 0.13 mg. **Salep Tarifi (3 Kişilik):** 3 su bardağı soğuk süt, Yarım yemek kaşığı toz sahlepe, 3-4 tatlı kaşığı toz şeker, Üzeri için tarçın. **Yapılışı:** Şeker, sahlepe ve toz süt bir tencere aktarılır, karışım koyulaşmaya kadar hafif ateşte kaynatılır. Koyulaştıktan sonra fincanlara aktarılır ve üzeri süslenerek tarçın ile servis edilir.

■ 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@tarimorman.gov.tr

web:

arastirma.tarimorman.gov.tr/bursa

Enstitü Müdürü

Yıldıray 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

