



Ocak-Şubat-Mart 2019 | Bülten Sayısı | 43

BURSA GIDA **bülten**

Sağlıklı Gelecek İçin...



BURSA
Ulu Şehir

GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

MİLLİ DEĞERİMİZ: GEN KAYNAKLARIMIZIN KORUNMASI	3
ULUSAL GIDA STARTER KÜLTÜR GEN BANKASI	4
"PILOT SÜT İŞLEME TESİSİ" AÇILIŞI YAPILDI.....	4
"SÜT ÜRÜNLERİ: GEN KAYNAKLARIMIZI GELECEĞE	5
AKTARIYORUZ" PANELİMİZİ GERÇEKLEŞTİRDİK TAGEM AR-GE	5
DESTEK HİBE PROGRAMI BURSA GIDA SANAYİİ'ne ANLATILDI	5
AB PROJEMİZİN ÇALIŞTAYI GERÇEKLEŞTİRİLDİ	6
CUMHURBAŞKANLIĞI SAĞLIK VE GIDA POLİTİKALARI KURULU ÜYESİ Prof. Dr. Zümrüt Begüm ÖGEL ENSTİTÜMÜZÜ ZİYARET ETTİ.....	7
SAĞLIĞA DOST: ZENCEFİL	8
AB PROJEMİZİN KAPANIŞ KONFERANSI GERÇEKLEŞTİRİLDİ.....	9
2019 ' ÇALIŞAN PAYLAŞIM TOPLANTISI.....	10
TAGEM PROJE DEĞERLENDİRME TOPLANTISI '2019	10
ENSTİTÜMÜZDE AĞAÇ DİKME ETKİNLİĞİ	11
SÜT ÜRÜNLERİ PİLOT TESİSİMİZDE İLK DENEME ÜRETİMİMİZ YAPILDI	11
OLIVTECH '2019 FUARINDAYIZ.....	11
SAĞLIKLI GIDAYI ÇOCUKLAR ÜRETİYOR	12
PERSONELİMİZE VEDA YEMEĞİ	12
"İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ" EĞİTİMİ	13
"İZOTOP ANALİZLERİ VE YURTDIŞI PROJE OLANAKLARI" BİLGİLENDİRME TOPLANTISI..13	
DERGİMİZ YAYINLANDI.....	13
TSE EN ISO/IEC 17025 DENETİMİNİ BAŞARIYLA TAMAMLADIK.....	13
İÇ TETKİK EĞİTİMİ	14
"KAPSAM GENİŞLETME VE RUTİN DENETİM BİLGİLENDİRME" EĞİTİMİ	14
DENETİMLER.....	14
BİZDEN HABERLER.....	15
BURSA'NIN YÖRESEL LEZZETİ: KEMALPAŞA TATLISI.....	16

MİLLİ DEĞERİMİZ: GEN KAYNAKLARIMIZIN KORUNMASI

Küresel ısınma ve iklim değişikliği ile değişen çevre koşullarına karşın hızla büyümekte olan dünya nüfusunun beslenme sorunu, genetik kaynakların ve biyoçeşitliliğin önem ve değerini daha da arttırmaktadır. Sanayileşme ve küreselleşmenin getirdiği yeni yaşam anlayışı, çevre ve genetik kaynak tahribatını da birlikte getirmiştir. Dünyadaki çevre, iklim ve arazi kullanımındaki değişiklikler ve önemi, önceden beri vurgulanan "biyolojik çeşitlilik ve genetik kaynaklar" konusu ilk olarak Birleşmiş Milletler 1992 Rio Konferansı - Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi ile gündeme gelmiştir. Bu sözleşmenin üç temel prensibi; bu kaynakların korunması, sürdürülebilir kullanımı ile kaynakların kullanımından doğacak yararların paylaşımıdır. Böylece, biyolojik çeşitliliğin, ekolojik dengenin korunmasında, tarımsal üretimin ve gıda güvenliğinin temel gereklerinden biri olduğu gerçeği de tüm dünyada kabul edilmiştir.

Biyolojik çeşitlilik, başta gıda olmak üzere insanların temel ihtiyaçlarını karşılama konusunda önemli bir yere sahiptir. Türkiye'de de biyolojik çeşitlilik ve genetik kaynaklar konusunda koruma yöntemleri belirlenmiş, özellikle biyolojik zenginliği göz önüne alınarak ulusal amaç ve hedefler oluşturulmuştur. Genetik kaynaklarının koruma ve karakterizasyon çalışmaları; gen bankaları, koleksiyon bahçeleri, botanik bahçeleri, arboretum ve herbaryum şeklinde yapılmaktadır. Bakanlığımıza bağlı olarak TAGEM de bu konuda yerli ve milli gen kaynaklarımızın korunması amacı ile ilgili çalışmalara önem ve destek vermektedir. Bu amaçla, ülkemizde ilk olarak Enstitümüzün bünyesinde 2016 yılında "Ulusal Gıda Starter Kültür Gen Bankası" kurulmuştur. Bu amaçla milli ve yerli süt ürünlerine ait mikroorganizma gen kaynaklarının koruma altına alınması hedeflenmiştir. Bir yıl içinde 720 adet mikroorganizma ulusal koleksiyonumuza eklenmiş ve ülkemizin ihtiyaç duyduğu süt ürünlerine yönelik starter kültürlerin yerli üretimi başlamıştır. Böylece pilot süt işleme tesisinde yerli starter kültürler ile üretim gerçekleştirilerek elde edilen suşlar liofilize kültür olarak gen koleksiyonlarımıza eklenecektir.

Yıldırım İSTANBULLU
Enstitü Müdürü

ULUSAL GIDA STARTER KÜLTÜR GEN BANKASI “PILOT SÜT İŞLEME TESİSİ” AÇILIŞI YAPILDI



18 Ocak 2019 tarihinde Enstitü bünyesinde kurulan Ulusal Gıda Starter Kültür Gen Bankası “Süt Ürünleri Pilot Tesisi” nin açılışı, Bursa Büyükşehir Belediye Başkanı Alınur AKTAŞ ve TAGEM Genel Müdürü Özkan KAYACAN’ın katılımları ile gerçekleştirildi. Enstitü Müdürü Sayın İstanbullu konuşmasında, pek çok geleneksel fermente gıdaya sahip olan ülkemizde bu gıdaların üretiminde kullanılan starter kültürlerin üretiminin yapılamadığı, yurt dışından satın alınan starter kültürlerin ise hem ülke insanının

damak tadına hitap etmediğini hem de büyük ekonomik kayıplara neden olduğunu belirtti. Devamında Sayın İstanbullu, Ulusal Gıda Starter Kültür Gen Bankası’nın yüzlerce yıllık zenginliğimiz olan geleneksel gıdalarımızdaki mikroorganizmaların belirlenmesini, muhafazasını ve sürekliliğini sağlayacağını bildirdi. Konuşmasını, açılışı yapılan Süt Pilot Tesisi’ nin de son ürünün elde edilmesi için büyük bir rol oynayacağını ve hem özel sektör hem üniversite hem de kamu araştırmalarında kullanılacağını aktardı.



“SÜT ÜRÜNLERİ: GEN KAYNAKLARIMIZI GELECEĞE AKTARIYORUZ” PANELİMİZİ GERÇEKLEŞTİRDİK



18 Ocak 2019 tarihinde Enstitümüz Ulusal Gıda Starter Kültür Gen Bankası Toplantı Salonunda; Vali Yardımcısı Abidin ÜNSAL, TAGEM Hayvan Sağlığı Gıda ve yem Araştırmaları Daire Başkanı Dr. Mustafa ÇETİNDAG, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürü Hamit AYGÜL, Bursa Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı ve TOBB Yönetim Kurulu Üyesi Özer MATLI, Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU, BESAŞ Genel Müdürü Mustafa BEKTAŞ ve Üniversite Temsilcileri, Özel Sektör Temsilcileri ve Tarım Orman Bakanlığı personelinin katılımıyla “Süt Ürünleri: Gen Kaynaklarımızı Geleceğe Aktarıyoruz” Paneli gerçekleştirildi.

TAGEM Genel Müdürümüz Özkan KAYACAN’ın oturma başkanlığı yaptığı panelde konuşmacı olarak; SET-BİR Yönetim Kurulu Üyesi Nahit YAZICIOĞLU, Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğr. Üyesi Prof. Dr. Ahmet KÜÇÜKÇETİN, Yıldız Teknik Üniversitesi Kimya Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği Öğr. Üyesi Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ ve Prof. Dr. Muhammet ARICI katıldılar. Konuşmalarda süt ve süt ürünlerinin sektördeki durumu, kullanılan starter kültürler, ülkemizdeki ve dünyadaki mikroorganizma kültür koleksiyonları ve ülkemize özgü süt ürünlerinde kullanılan starter kültürler ve önemi konularında bilgiler verildi.

TAGEM AR-GE DESTEK HİBE PROGRAMI BURSA GIDA SANAYİİ’NE ANLATILDI



TAGEM Genel Müdürümüz Özkan KAYACAN ve TAGEM Hayvan Sağlığı Gıda ve Yem Araştırmaları Daire Başkanı Dr. Mustafa ÇETİNDAG katılımları ile Enstitümüz’de gerçekleştirilen toplantıda, TAGEM tarafından verilen AR-GE destek hibe programı ile ilgili bilgiler verildi. Bursa’nın önde gelen Gıda Sanayicilerinin katılımları ile soru-cevap şeklinde yapılan toplantıda, AR-GE destek programından faydalanma şartları anlatılarak konu ile ilgili sorular cevaplandı. Enstitü yemekhanesinde düzenlenen yemek töreni ile toplantı sona erdi.

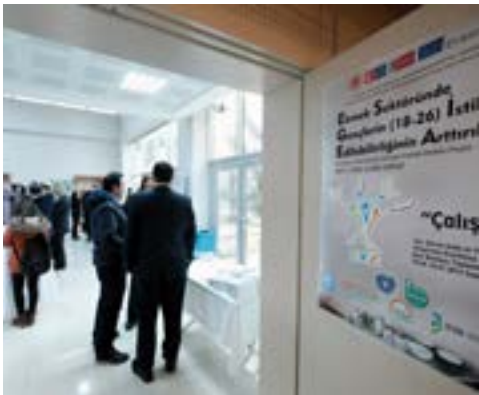


AB PROJEMİZİN ÇALIŞTAYI GERÇEKLEŞTİRİLDİ



"Ekmek Sektöründe Gençlerin İstihdam Edilebilirliğinin Artırılması" Projesi kapsamında, 3 Ocak 2019 tarihinde 18 – 26 yaş arası gençlerin Enstitümüz Ulusal Gıda Starter Kültür Gen Bankası Toplantı Salonunda ve uygulama kapsamında ise BESAŞ Merkez Üretim Tesisi'nde çalıştay gerçekleştirildi. Çalıştay, Bursa Tarım ve Orman İl Müdürü Hamit AYGÜL, Enstitü Müdürümüz Yıldray İSTANBULLU, BESAŞ Ge-

nel Müdürü Mustafa BEKTAŞ, Bursa Fırıncılar Odası Başkanı Mustafa ÇAKIROĞLU ve proje faydacıları katılımıyla düzenlendi. Çalıştayda, Enstitü Müdürümüz Yıldray İSTANBULLU fırıncılık sektöründeki problemlerin farkındalığı için projenin hazırlandığını belirtti. Çalıştay süresince teorik eğitim hedef kitleye aktararak, katılımcılara basılı materyal ve kitapçık içeriklerinin de bulunduğu CD dağıtımı yapıldı.



CUMHURBAŞKANLIĞI SAĞLIK VE GIDA POLİTİKALARI KURULU ÜYESİ Prof. Dr. Zümrüt Begüm ÖGEL ENSTİTÜMÜZÜ ZİYARET ETTİ



12 Ocak 2019 tarihinde Cumhurbaşkanlığı Sağlık Ve Gıda Politikaları Kurulu Üyesi Prof. Dr. Zümrüt Begüm Ögel Enstitümüzü ziyaret etti. Gerçekleşen ziyarette Enstitü Müdürümüz Yıldray İSTANBULLU Prof. Dr. Zümrüt Begüm ÖGEL'e kurum faaliyetlerimiz ve ulusal ve uluslararası projelerimiz ve Ar-Ge çalışmalarımız hakkında bilgiler verdi. Görüşme sonrasında TAGEM Genel Müdür

Yardımcımız Doç Dr. İlhan AYDIN ile birlikte Ulusal Gıda Starter Gen Bankası ve Enstitümüz laboratuvarları gezdirilerek yapılan çalışmalar tanıtılarak ikili işbirliği ve ortak yapılabilecek çalışmalar ile ilgili görüş alışverişi yapıldı. Enstitü Müdürümüz Yıldray İSTANBULLU değerli ziyaretinden dolayı Prof. Dr. Zümrüt Begüm ÖGEL'e teşekkür dileklerinde bulundu.



SAĞLIĞA DOST: ZENCEFİL

Zencefil, zencefilgiller familyasından ince-uzun yapraklı, sarı-kırmızı renklerde çiçekler açan, kök yumruları baharat ve ilaç olarak kullanılan, çok yıllık bir bitkidir. Başta Çin olmak üzere, Hindistan, Endonezya, Vietnam, Japonya gibi tropik ya da yarı tropik iklimlerde yetişir. Zencefil zingiberon, zingiberol, fellandron, borneol, sineol sitrali içeren uçucu yağ ile nişasta, yapışkan bitki sıvısı ve reçine yönünden zengindir. Zencefil bitkisinin kökü, taze, kuru, toz şeklinde baharat halinde veya yağlı çıkartılarak kullanılmaktadır. Özellikle Asya ve Hint mutfağındaki pek çok yemeği lezzetlendirmek için yaygın kullanılır.

Bileşimi: (100 gram) : Enerji 79 kcal, Yağ 0.8 g, Sodyum 13 mg, Kalsiyum 16 mg, Demir 0.6 mg, Potasyum 415 mg, Magnezyum 43 mg, Karbonhidrat 18 g, Diyet lif 2 g, Protein 1.8 g, Vit C 5 mg, Vit B6 0.2 mg.

Zencefilin Faydaları : Bazı viral enfeksiyonları baskılar ve bu enfeksiyonlara bağlı olarak gelişen hastalıkları önler, bilinen en güçlü anti-enflamatuvar maddeleri içerdiğinden dolayı doğal ve çok güçlü bir ağrı kesicidir, zencefilin en belirgin etkisi, mide

bulantısını azaltmasıdır, içeriğindeki gingerol isimli madde sayesinde vücudu iltihaplanmaya karşı korur, içerdiği besin maddelerinin yardımıyla ciğerleri genişletir, mukuslara etki eder ve daha rahat nefes alıp verilmesini sağlar, yaşlılık sebebiyle oluşan eklem ağrılarında taze zencefilin faydası çoktur, kış aylarında tüketildiğinde hastalıklara karşı koruyucu etkisi vardır, zencefilin kök ya da toz halinin tüketilmesi, kalp ritmini düzenlemeye yardımcı olduğu için kalp damar rahatsızlıklarına karşı koruyucu özellik gösterir.

Dikkat Edilmesi Durumlar: Zencefilin faydalarının yanı sıra nasıl ve ne miktarda tüketmememiz gerektiğini bilmemiz gerekiyor. Günde 2 gramı geçmeyecek şekilde zencefil kullanmak en sağlıklı olanıdır. Zencefilin, kan akışını hızlandırma özelliği nedeniyle hemofili ve diğer kan hastalarının tüketmemesi gerekiyor. Diğer yandan zencefilin bazı ilaçlarla etkileşimi olması nedeniyle bazı yan etkileri ortaya çıkarma riski vardır. Bu yüzden özellikle şeker, tansiyon, kalp hastaları ve özel ilaç kullanımında doktora danışarak zencefil kullanılmalıdır.

Dr. Nurşen ÇİL



AB PROJEMİZİN KAPANIŞ KONFERANSI GERÇEKLEŞTİRİLDİ



"Ekmek Sektöründe Gençlerin (18-26 yaş) İstihdam Edilebilirliğinin Arttırılması" Projesinin kapanış konferansı, 12 Şubat 2019 tarihinde Enstitümüz Ulusal Starter Kültür Gen Bankası Toplantı Salonunda gerçekleştirildi. Konferansa Bursa Vali Yardımcısı Abidin ÜNSAL, Bursa Büyükşehir Belediye Başkanı Alınur AKTAŞ, TAGEM Genel Müdür Yardımcısı Doç. Dr. İlhan AYDIN, Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU, Tarım Orman İl Müdürü Hamit AYGÜL ve BESAS Genel Müdürü Mustafa BEKTAŞ ; ayrıca projenin yurt dışı partnerleri olan Gıda ve Fermentasyon Teknolojileri Merkezi'nden (Estonya) Sirlı ROSEN-

VALD ve Ulusal Gıda Biyokaynakları Ar-Ge Enstitüsü'nden (Romanya) Christina STANCIU katıldı. Konferansta Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU proje ortakları ile bugüne kadar yapılan etkinlik ve eğitimlere dair bilgileri tanıtım videosunda sundu. Ayrıca dökümanların proje ile ilgili kurulan internet sitesinde detaylı bir şekilde sunulduğunu , aynı zamanda e-öğrenme modeli ile de uzaktan eğitim sayesinde kullanıcıların her dilde oluşturulan kitap, cd ve broşürlere ulaşabileceğini vurguladı. Konferansın sonunda eğitimini tamamlayan genç firmalara sertifikaları verildi.



2019 ' ÇALIŞAN PAYLAŞIM TOPLANTISI



Enstitümüz 2018 yılı çalışmalarını değerlendirdiği çalışan paylaşım toplantısı 23 Ocak 2019 tarihinde yapıldı. Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU, tüm personelimize 2018 yılında kurumda yapılan tüm çalışmalar hakkında bilgiler verdi ve 2019 yılı

hedefleri hakkında açıklamalarda bulundu. Toplantı sonunda, Enstitü Müdürü Yıldırım İSTANBULLU tüm personele yıl içindeki çalışmalarından dolayı teşekkür etti ve 2019 yılının kurumumuz adına başarılı ve verimli bir yıl olması dileğinde bulundu.

TAGEM PROJE DEĞERLENDİRME TOPLANTISI '2019

Bakanlığımız Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü'nce organize edilen 2019 yılı TAGEM Proje Değerlendirme Toplantısı 18-22 Şubat tarihleri arasında Antalya'da yapıldı. Gerçekleştirilen toplantıda, Gıda ve Yem Araştırmaları Bölümü'nde Enstitü olarak 9 adet TAGEM, 3 adet doktora olmak üzere toplamda 14 adet yeni teklif, 9 adet de-

vam eden ve 8 adet sonuçlanan proje sunumları yapıldı. Gıda ve Yem Araştırmaları grubunda gerçekleştirilen toplantıya Bakanlığımızın Merkez ve Taşra teşkilatlarından, Üniversite Öğretim Üyeleri, Sivil Toplum Kuruluşları ile Özel Sektör Firmaları ve Enstitümüzden de 21 kişilik Araştırmacı Personel ile katıldı.



OLIVTECH '2019 FUARINDAYIZ



ENSTİTÜMÜZDE AĞAÇ DİKME ETKİNLİĞİ

22 Ocak 2019 tarihinde Enstitü bahçesinde ağaç dikme etkinliği gerçekleştirildi. Enstitü bahçemizin doğasının korunması ve daha yeşil olması amacıyla Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU, Teknik Koordinatörümüz Ekrem KATMER ve diğer Enstitü çalışanlarının katılımı ile yapılan etkinlikte 150 adet ağaç fidanı dikildi.



6-9 Mart 2019 tarihleri arasında İzmir'de düzenlenen OLIVTECH' 2019 fuarına Enstitümüz stant açarak katılım sağladı. Fuar, hem Enstitümüzün tanıtımı hem de diğer sektör temsilcileri ile bilgi alışverişinin sağlanması açısından oldukça faydalı oldu.



SÜT ÜRÜNLERİ PİLOT TESİSİMİZDE İLK DENEME ÜRETİMİMİZ YAPILDI

Ulusal Gıda Starter Kültür Gen Bankasında elde edilen suş kombinasyonlarının ürün bazında denemelerinin yapılması amacıyla dizayn edilen Pilot Süt İşleme Tesisimizde ilk ürün denemeleri gerçekleştirildi. Beyaz Peynir ve Kaşar Peyniri üretim denemeleri başarıyla sonuçlandırıldı.

SAĞLIKLI GIDAYI ÇOCUKLAR ÜRETİYOR



28-29 Mart 2019 tarihlerinde, Tübitak 4004- "Doğa Eğitimi ve Bilim Okulları Destekleme Programı" kapsamında Tarık Çevikel İlkokulundaki 4. Sınıf öğrencilerine el becerilerini arttırmak ve görsel deneyim kazandırmak için pilot ölçekte yoğurt ve turşu üretimi uygulaması gerçekleştirildi. Yürütücülüğünü Özlem Aslan'ın yaptığı Dr. Şafak Andıç ve Gönül Akyıldız Parlak'ın uzman personel olarak yer aldığı "Bağırsak Sağlığı İçin Geleneksel

Fermente Gıdalarla Beslenmenin Önemi " adlı proje, 118B870 proje numarası ile Tübitak tarafından onaylandı. Bu projede; sağlıklı bağırsak mikrobiyotasının insan sağlığı için önemi ve probiyotik gıda tüketiminin gerekliliği konusunda farkındalık yaratılarak, bu tür gıdaların tüketiminin artırılması amaçlandı. Bu amaçla hedef kitle olarak Tarık Çevikel İlkokulundaki tüm 4. Sınıf öğrencileri seçildi.

PERSONELİMİZE VEDA YEMEĞİ



22 Ocak 2019 tarihinde Enstitü yemekhanesinde, emekliye ayrılan ve tayin olan personellerimizden; Dr. Mehmet Ali ERBAHADIR, Osman KELEŞ, Kadir KARATEKE, Rifat TEN Yüksel GÜNGÖR, Şahide YAZAR, Süleyman ERDEM, Nurettin COŞKUN ve Dursun Mehmet GÖRAL 'a çalışmalarından dolayı plaket verme töreni düzenlendi. Düzenlenen

yemekte Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU kurumumuzdan ayrılan personellerimize çalışmalarından dolayı teşekkür ederek plaket verdi, bu güne kadar yaptıkları çalışmalar ve Kurumumuza katkılarından dolayı, tüm personel adına teşekkür ederek bundan sonraki yaşamlarında sağlık, mutluluk ve başarı dileklerinde bulundu.

"İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ" EĞİTİMİ

8 Şubat 2019 tarihinde Enstitümüz Gen Bankası Toplantı Salonunda Dr. Gülnur F. BİRİCİK tarafından Enstitü personelimize "İş Sağlığı ve Güvenliği" Eğitimi verildi. Verilen eğitimde laboratuvar çalışmaları sırasında alınacak önlemler ve olası kazalarda yapılacak müdahaleler hakkında yapılacak olan işlemler anlatıldı. Aynı zamanda, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili yönetmeliklerin uygulanması konusunda personelimiz bilgilendirildi.



"İZOTOP ANALİZLERİ VE YURTDIŞI PROJE OLANAKLARI" BİLGİLENDİRME TOPLANTISI



6 Mart 2019 tarihinde, Enstitümüz Toplantı Salonunda Gıda Yük. Mühendisi Serhat KOÇER tarafından Enstitü teknik personelimize "İzotop Analizleri Ve Yurtdışı Proje Olanakları" hakkında bilgilendirme toplantısı yapıldı. Gerçekleştirilen eğitimde yurt dışı projelere ve workshoplara katılmak için gerekli başvuruların ve izlenecek yolların nasıl yapılabileceği konusunda bilgiler verildi.

DERGİMİZ YAYINLANDI

Enstitümüzün çıkarmakta olduğu ve TÜBİTAK - ULAKBİM Dergipark' ta yer alan "Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi" nin 2019 yılına ait 1. Sayısı yayınlandı.

TSE EN ISO/IEC 17025 DENETİMİNİ BAŞARIYLA TAMAMLADIK

Enstitümüzde 3-4 Ocak 2019 tarihleri arasında gerçekleştirilen TSE EN ISO/IEC 17025 denetimi başarı ile tamamlandı.



İÇ TETKİK EĞİTİMİ

21 Mart 2019 tarihinde Enstitümüz Toplantı Salonunda; Kalite Yönetim Birim Sorumlumuz Dr. Nurşen ÇİL tarafından Enstitü personeline TSE - ISO 19011:2018' e göre yenilenen versiyonuna göre İç

Tetkik Eğitimi verilmiştir. Verilen eğitimde standardın değişen ve yenilenen maddeleri hakkında Enstitümüzde yapılacak iç tetkikler için personelimiz bilgilendirilmiştir.



"KAPSAM GENİŞLETME VE RUTİN DENETİM BİLGİLENDİRME" EĞİTİMİ

25 Şubat 2019 tarihinde, KYS Birim Sorumlusu Dr. Nurşen ÇİL tarafından Enstitü teknik personelimize "Kapsam Genişletme ve Rutin Denetim Bilgilendirme" konulu eğitim verildi. Enstitümüz 9.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Kontrol Laboratuvarlarının "Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair" yönetmelik

gereği özel, tüzel ve/veya kamu laboratuvarlarının kuruluş izni, çalışma izni ve/veya kapsam genişletme denetimlerini gerçekleştirme ve kapsam genişletme dosyalarını incelemekle görevli olması nedeniyle verilen eğitimde, denetimler sırasında dikkat edilecek noktalar hakkında teknik personel bilgilendirildi.

DENETİMLER

Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esasların Belirlenmesine Dair Yönetmelik gereğince kurumumuz özel gıda kontrol laboratuvarlarının kapsam genişletme dosyalarını incelemekte ve denetleyerek onay vermektedir. Ayrıca Bakanlık görevlendirmesi ile rutin denetimler ve takip denetimleri de gerçekleştirmektedir. Bu kapsamda 3 aylık süre içinde kurum teknik personellerimiz tarafından 2 adet özel gıda kontrol laboratuvarına kapsam genişletme denetimi, 1 adet ve kuruluş izni denetimi, 6 adet kamu ve özel gıda kontrol laboratuvarına rutin denetimi ve 2 adet takip denetimi gerçekleştirildi.



Kurumdan Ayrılanlar



Dr. Hülya Hanoğlu Oral
Tayin



Esin Özgören
Emekli



Kani Gültekin
Emekli



Yaşar Demir
Emekli



Yusuf Aslan
Emekli

Sevinçli Haberler

- Sema Demir; Kızı oldu
- Ferhat Polat; Oğlu oldu

Vefat ve Başsağlığı

- Ahmet Kılınç; Annesi vefat etti
- Meral Kaygısız; Babası vefat etti
- Tülay Çam; Annesi vefat etti

BURSA'NIN YÖRESEL LEZZETİ: KEMALPAŞA TATLISI

Kemalpaşa tatlısı, aslında orijinal adıyla Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı; adını Bursa ilinin Mustafakemalpaşa ilçesinden almıştır. Ahmet Tabak adlı bir ustanın 1920'li yıllarda ürettiği tatlı ülkemize yayılmış ve hala da sevilerek tüketilmektedir. Bu yıllardan beri üretimi devam eden Kemalpaşa tatlısının en büyük özelliği bu ilçede üretilen özel taze peynirle yapılmasıdır. Kemalpaşa tatlısı üretiminde; peynir, irmik, un, yumurta ve kabartma tozu kullanılmaktadır. Taze olarak yapılan peynir, özel kazanlarda malzemelerle karıştırılarak hamur haline getirilmektedir. Elde olunan hamurlar yuvarlak şekilde kesilerek 320°C' deki fırınlarda 17 dakika pişirilmekte ve soğuduktan sonra ambalajlanmaktadır. İçinde peynir olduğu için raf ömrünün kısa olması nedeniyle, hazır paketlenmiş ürünler için tatlılar iki kez fırınlanarak ambalajlanmakta ve tüketime sunulmaktadır.

Kemalpaşa Tatlısı Besin Değerleri (100 g) ; Enerji 167 kcal, Karbonhidrat (g) 29,6, Protein (g), 5,8, Yağ (g), 4,8, Lif (g), 0,004, Kolesterol (mg), 30,9, Sodyum (mg), 444,26, Potasyum (mg), Demir (mg) 0,442, Kalsiyum (mg), 116,1, Vitamin A

(IU), 65,1, Vitamin C (mg), 0,3. Kemalpaşa tatlısı malzemeleri:
- 1 paket Kemalpaşa tatlısı
- 6 bardak su
- 1 adet çeyrek limon
- 1 kg şeker
Kemalpaşa tatlısı hazırlanışı: Uygun bir tencereye listede belirtilen ölçüde şeker, su ve limon ilave edilerek hazırlanan şurup kaynatılır. 5 dakika sonra Kemalpaşa tatlıları hazırlanan sıcak şerbete ilave edilir. Ocak ısısı orta dereceye getirilir ve kapağı kapalı bir şekilde pişirilir. Kemalpaşa şerbetin içerisinde pişerken kapak kesinlikle açılmamalıdır. 10 dakika sonra kapağı kaldırıp tekrar 10 dakika daha pişirilir. Bu arada tatlıların dağılıp dağılmadığı kontrol edilir. Tatlının şerbeti azalmışsa ve tatlılar dolgun, parlak bir görünümdüyseniz tatlı hazır demektir. Soğuyan tatlıyı buzdolabında bekletip hindistan cevizi, kaymak veya tahin ile servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.....

Dr. Banu Bilge OVALI



GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ HABER BÜLTENİ

Hürriyet Caddesi No: 128
Hürriyet / Osmangazi / BURSA
Tel : 0224 246 47 20 (pbx)
Faks : 0224 246 19 41

e-posta

burgasagida@tarimorman.gov.tr

web:

arastirma.tarimorman.gov.tr/bursa

Enstitü Müdürü

Yıldırım İSTANBULLU

Teknik Koordinatör

Ekrem KATMER

Yazı İşleri

Dr. Banu Bilge OVALI

Dr. Nurşen ÇİL

Furkan KARAPINAR

Yayına Hazırlık

express
dijital ofset

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