



Nisan-Mayıs-Haziran 2019 | Bülten Sayısı | 44

# BURSA GIDA bülten

*Sağlıklı Gelecek İçin...*



GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ



	<u>Sayfa No</u>
GIDA GÜVENLİĞİ NEDİR? .....	3
SAĞLIKLI GIDAYI ÇOCUKLAR ÜRETİYOR .....	4
9. ULUSLARARASI GIDA TEKNOLOJİSİ SEMPOZYUMU İSPANYA .....	4
POST HARVEST PROJESİ SEMİNERLERİ GERÇEKLEŞTİ .....	5
POST HARVEST PROJE TOPLANTISI İÇİN İSPANYA'DAYIZ .....	5
ULUSAL GIDA STARTER KÜLTÜR GEN BANKASI .....	6
İLK YOĞURDUNU ÜRETTİ .....	6
ÜLKEMİZE ÖZGÜ YOĞURT VE PEYNİR KÜLTÜRÜ GELİŞTİRİLMESİ VE PİLOT ÖLÇEKTE ÜRETİMİ PROJESİ TOPLANTISI .....	6
GIDA ZİNCİRİNDEKİ HASAT SONRASI KAYIPLARI AZALTMAK İÇİN YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR (POST HARVEST) AB PROJEMİZİN EĞİTİM MATERYALLERİ HAZIRLANDI ..	7
TÜBİTAK PROJEMİZİN KAPANIŞ TÖRENİ GERÇEKLEŞTİRİLDİ .....	8
DÜNYA AKREDİTASYON GÜNÜ .....	9
GÜRCİSTAN ile İKİLİ İŞBİRLİĞİ .....	10
GELENEKSEL İFTAR YEMEĞİMİZ .....	10
2. ULUSLARARASI AVRASYA BİYOLOJİ VE KİMYA KONGRESİ /ANKARA .....	11
ENSTİTÜ PERSONELİNE 17025:2017 EĞİTİMİ .....	11
2. BURSA GIDA FUARI .....	11
GIDA LABORATUVARLARI YÖNETMELİĞİ İÇİN ÇALIŞTAY .....	12
6. ULUSLARARASI GIDA GÜVENİRLİĞİ VE KATKI MADDELERİ EĞİTİMİ .....	12
2019 YAZDÖNEMİ STAJYER EĞİTİMİ BAŞLADI .....	13
BESLENME VE GIDA İÇİN BİYOÇEŞİTLİLİK PROJESİ TOPLANTISI/SAMSUN .....	13
BİYOGÜVENLİK TAKAS MEKANİZMASINA ETKİN KATILIM ÇALIŞTAYI .....	13
BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ'NE ZİYARET .....	14
"ÇOCUKLAR YESİN DİYE ZEYTİNİ KURUTTUK" .....	14
YAYIM PROJESİ PANELİ .....	14
YENİ TEKLİF TAGEM PROJELERİMİZ KABUL EDİLDİ .....	14
BİZDEN HABERLER .....	15
HAYATİ VİTAMİNİMİZ: B12 .....	16



# GIDA GÜVENLİĞİ NEDİR?

İnsanların yaşamak, fiziksel ve ruhsal gelişimlerini sağlamak için yeterli ve dengeli miktarda gıdayı almabilmeleri ve bu gıdaların sağlık yönünden güvenli olması insan haklarının temel özünü oluşturur. Günümüzde gıda işleme ve tüketiciye sunma yaklaşımlarında gerek tüketicinin bilinçlenmesi gerekse ülkelerin gıda yasalarını "daha sağlıklı ve güvenli gıda üretme" doğrultusunda güncellemeleri nedeniyle çok önemli değişimler meydana gelmiştir. İnsanın en temel ihtiyaçlarından olan beslenme ve sağlıklı yaşam, gıda güvenliği esasıyla mümkündür. Bu nedenledir ki Gıda Güvenliği son yılların en önemli toplumsal konusu olmuş ve Birleşmiş Milletler Örgütü (BM) 24 Aralık 2018'de almış olduğu karar ile 7 Haziran'ı "Dünya Gıda Güvenliği Günü" olarak ilan etmiştir. Dünya Gıda Güvenliği Günü bu yıl "Gıda Güvenliği, Herkesin Sorumluluğu" teması ile kutlanmaktadır.

Dünyadaki birçok yeni hastalığın çıkışı gıda güvenliğinin önemini göstermiştir. Gıda kaynaklı hastalıklar, hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde insan sağlığı üzerinde olumsuz sonuçlar doğurmaktadır. Bu hastalıklar özellikle çocuklarda, yaşlılarda ve hamilelerde ciddi tehlikeler oluşturmaktadır. Bu tür hastalıkların oluşturduğu tehlikeler insanların sağlığını ve hayatını kaybetmesine sebep olmaktadır. Gıda güvenliği kavramına dar bir çerçeveden bakıldığında, gıdaların amaçlanan kullanımına uygun olarak hazırlanması ve tüketildiğinde tüketicilere zarar vermemesidir. Daha geniş anlamda gıda kaynaklı hastalıklara neden olan biyolojik, fiziksel ve kimyasal etkenleri önleyecek şekilde gıdaların işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan bilimsel bir sistem döngüsüdür. Güvenli gıda ise her türlü bozulma ve bulaşmaya yol açan etkenden arındırılarak tüketime uygun hale getirilmiş gıdadır.

Bu adımda gıda üretimi yapan işletmelerde kaliteli üretim sisteminin yanında öncelikli olarak üretilen gıdayı garanti altına alan Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin (GAP, HACCP, GMP, GHP, Akreditasyon), önemi artmıştır. Gıda güvenliği sistemleri, gıda kaynaklı tehlikelerin azaltılması için etkin bir yöntem olan "çiftlikten sofraya gıda güvenliği" yaklaşımını öne çıkarmaktadır. Gıda kaynaklı tehlikelerin önlenmesi için temel yaklaşım, ham maddeden başlayarak gıda tüketimine kadar gıda zincirindeki her bir aşamanın dikkatle incelenmesini ve kontrol tedbirlerinin uygulanmasını gerektirir. Ayrıca üretilen gıdalarda hijyen uygulamaları, çalışan personelin sürekli eğitimi, gıda işletmelerinin ve toplumun yaşam çitasını yükselteceği göz ardı edilemeyecek bir gerçektir. Sonuç olarak, "gıda güvenliği", gıda zincirinde görev alan herkesin üzerine düşen sorumluluğu yerine getirmesiyle sağlanabilir. Bu nedenle, gıda hizmetlerinin daha etkin ve verimli olarak yürütülmesi amacıyla uyumlu bir yaklaşımla hazırlanan 5996 Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda, Yem Kanunu 13 Haziran 2010 tarihinde Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Böylelikle yetki ve sorumluluk sadece Tarım ve Orman Bakanlığı'na verilmiştir. Bakanlığımız bu görevi yaptığı çalışmalar ile başarılı bir şekilde yerine getirmektedir.

**Yıldray İSTANBULLU**

Enstitü Müdürü

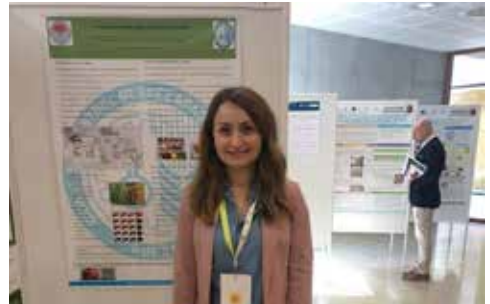
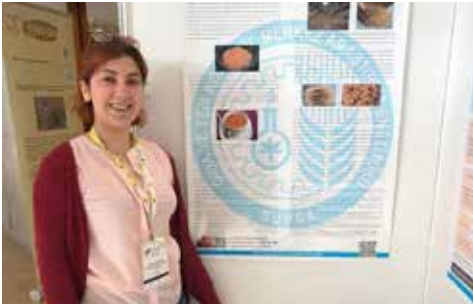
## SAĞLIKLI GIDAYI ÇOCUKLAR ÜRETİYOR



TÜBİTAK 4004 – Doğa Eğitimi ve Bilim Okulları Destekleme Programı - "Bağırsak Sağlığı İçin Geleneksel Fermente Gıdalarla Beslenmenin Önemi" adlı proje kapsamında Tarık Çevikel İlkokulu 4. Sınıf öğrencileri 22 Nisan 2019 tarihinde Enstitümüzü ziyaret etti.

Yaklaşık 80 öğrencinin katıldığı etkinlikte konferans salonunda Enstitümüzün tanıtımı ve faaliyetleri ile ilgili bilgilendirme sunumu yapıldı. Sonrasında ise öğrencilere kurum laboratuvarlarımız gezdirildi.

## 9. ULUSLARARASI GIDA TEKNOLOJİSİ SEMPOZYUMU İSPANYA



14 Mayıs 2019 tarihinde Murcia İspanya'da "9.Uluslararası Gıda Teknolojisi Sempozyumu" gerçekleştirildi. Sempozyuma Enstitü Müdürlüğümüzden 1 sözlü, 2 poster bildiri ile katılmaya sağlandı. Post Harvest projesinin yaygınlaştırıcı etkinliği kapsamında Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU ve Prof. Dr. Fahrettin GÖĞÜŞ, ve FOOD ISEKI (Boku Üniversitesi/

AVUSTURYA) dan Prof. Dr. Gerhard SCHLEINING sözlü sunum yaptılar. Ayrıca Enstitümüz' den Banu DEDE "Post Harvest Food Losses: Causes and Solutions", Özlem IŞIK, "A Traditional Fermented Product: Tarhana" poster bildiriyle sempozyumda yer aldılar.

## POST HARVEST PROJESİ SEMİNERLERİ GERÇEKLEŞTİ



Gıda Zincirindeki Hasat Sonrası Kayıpları Azaltmak İçin Yenilikçi Yaklaşımlar konulu Post Harvest AB projemizin seminerleri; Romanya hedef kitlesi için 30 Mayıs 2019 tarihinde Galati Üniversitesi öncülü-

ğünde Galati'de; Avusturya hedef kitlesi için 7 Haziran 2019 tarihinde partnerimiz FOOD ISEKI işbirliği ile Viyana'da gerçekleştirildi.

## POST HARVEST PROJE TOPLANTISI İÇİN İSPANYA'DAYIZ



Enstitümüz koordinatörlüğünde yürütülen Gıda Zincirindeki Hasat Sonrası Kayıpları Azaltmak İçin Yenilikçi Yaklaşımlar isimli AB proje toplantısı Murcia İSPANYA' da yapıldı. Toplantıya Enstitümüz ile birlikte Tarım Oran Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM) , Bursa Büyükşehir Belediyesi Tarım A.Ş., Gaziantep Üniversitesi, Galati

Üniversitesi, Boku Üniversitesi ve Bursa Ticaret Borsasından temsilciler katıldı. AB stratejik ortaklık projesi kapsamında İspanya'da düzenlenen toplantıya ve eğitime katılan katılımcılara Gıda ve Konserve Endüstrisi Ulusal Teknoloji Merkezinde (CTC) sertifika töreni düzenlendi.

## ULUSAL GIDA STARTER KÜLTÜR GEN BANKASI İLK YOĞURDUNU ÜRETTİ



Ülkemizin genetik kaynaklarının korunması, muhafazası, sürdürülebilirliği, bilimsel araştırmalarda kullanımı ve gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için Enstitümüzde 2016 yılında kurulan Ulusal Gıda Starter Kültür Gen Bankası tarafından yerli gen kaynaklarından elde edilen starter kültürlerimizle ürün bazında yapılan çalışmalar sonucunda üretilen ilk yoğurt denememiz başarıyla tamamlandı.

## ÜLKEMİZE ÖZGÜ YOĞURT VE PEYNİR KÜLTÜRÜ GELİŞTİRİLMESİ VE PİLOT ÖLÇEKTE ÜRETİMİ PROJESİ TOPLANTISI



Enstitümüzün ortağı olduğu ve Ulusal Gıda Starter Kültür Gen Bankasında yürütülmekte olan Tübitak 1007 "Ülkemize Özgü Yoğurt ve Peynir Kültürü Geliştirilmesi ve Pilot Ölçekte Üretimi" Projesi kapsamında 25.06.2019 tarihinde Tübitak MAM Gıda Enstitüsünde; Proje ortakları olan Pak Gıda A.Ş., Yıldız Teknik Üni. Gıda Müh. Bölümü, Tübitak MAM Gıda Enstitüsü ve Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ile KAMAG sorumluları, TAGEM yetkilileri ve Hakem hocaların katılımıyla 3. Gelişme Raporu toplantısı gerçekleştirildi. Proje kapsamında Enstitümüzde gerçekleştirilen faaliyetler konusunda sunum yapıldı. Pilot Ölçekli Süt Ürünleri Deneme Tesisimizde 27 Mayıs 2019 'da Pak Gıda A.Ş. tarafından gönderilen yoğurt kültürü yapılan ilk

yoğurt denemesi, yoğurtta proje kapsamında yapılması gereken Mikrobiyolojik, Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Analiz sonuçlarına ilişkin veriler sunuldu. Ayrıca toplantıya üretimi gerçekleştirilen yoğurtlardan götürülerek proje ortakları ve katılımcılarca tadım gerçekleştirilerek, Büyük beğeni toplayan yoğurda ilişkin önümüzdeki günlerde yeni üretim denemeleri de yapılacağı belirtildi. Yine proje kapsamında hazırlanan ve kullanılmaya başlanan Stok Suş Kontrol Otomasyon Sistemi hakkında bilgi verildi. Bu program sayesinde Ulusal Gıda Starter Kültür Gen Bankası koleksiyonuna eklenen mikroorganizmalara ilişkin her türlü bilgi ve belgeye güvenli erişim sağlanacağı ifade edildi.



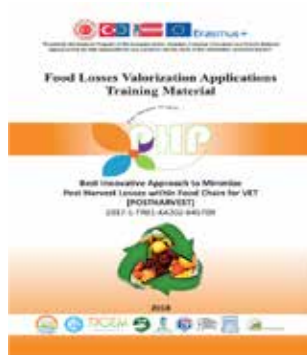
# GIDA ZİNCİRİNDEKİ HASAT SONRASI KAYIPLARI AZALTMAK İÇİN YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR (POST HARVEST) AB PROJEMİZİN EĞİTİM MATERYALLERİ HAZIRLANDI

Erasmus+ Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenen "Gıda Zincirindeki Hasat Sonrası Kayıpları Azaltmak İçin Yenilikçi Yaklaşımlar" isimli proje kapsamında ilk olarak Eğitim İhtiyaç Değerlendirmesi & Ülke Analiz Raporu hazırlanmış olup, rapordan elde edilen verilere göre hasat sonrası sektörlerde çalışan kişilerin mesleki eğitim ihtiyaçlarını gidermeye yönelik Türkçe, İngilizce, Almanca, Romence ve İspanyolca dillerinde altı adet eğitim materyali hazırlandı. Eğitim materyallerinde özellikle ülkemiz açısından ihracat oranı yüksek ve en çok kayıp oranına sahip 4 ürün olan; incir, kiraz, domates ve üzümüne ait ayrıntılı bilgilere yer verildi. Proje kapsamında <https://elearning.postharvest-project.com/> adresinde beş dilde hizmet veren web tabanlı bir e-öğrenme modülü hazırlandı. Proje kapsamında hazırlanmış olan eğitim materyalleri;

- İyi Hasat Teknikleri Eğitim Materyali
- Meyve ve Sebze Depolama ve Nakliye Uygulamaları Eğitim Materyali
- Paketleme Olanakları Eğitim Materyali

- Perakende ve Toptan Satış Koşulları Eğitim Materyali
- Gıda Kayıplarının Yeniden Değerlendirmesi Eğitim Materyali
- Meyvelerin Pazarlama Olanakları Eğitim Materyali

Ayrıca videolar, animasyonlar, power point sunumları gibi esnek, kolay ve iyi hazırlanmış öğretim araçları kullanarak katılımcıların bilgi ve becerilerini arttırmak amacıyla; taze meyve ve sebze sektöründe hasat sonrası kayıplar, hasat yöntemlerinin kayıpları azaltmadaki rolü, hasat sonrası kayıpların azaltılmasında taşıma ve depolamanın önemi gibi konuları içeren 8 haftalık bir müfredat programı hazırlandı. Projenin ortağı olduğumuz Avusturya, İspanya, Romanya ve Türkiye'de domates, incir, üzüm ve kiraz gibi ürünlerde yaşanan hasat sonrası kayıpları, "Hasat Sonrası Kayıpların Ekonomik Analiz Raporu" hazırlandı. Proje kapsamında Avusturya, İspanya, Romanya ve ülkemizde proje sonuçlarının hedef kitlelere ulaştırılabilmesi amacıyla eğitimler ve yaygınlaştırma seminerleri düzenlenmektedir.



## TÜBİTAK PROJEMİZİN KAPANIŞ TÖRENİ GERÇEKLEŞTİRİLDİ



Tübitak 4004 – Doğa Eğitimleri ve Bilim Okulları Destekleme Programı kapsamında yürütülen “Bağırşak Sağlığı İçin Geleneksel Fermente Gıdalarla Beslenmenin Önemi” adlı proje kapanışı 31 Mayıs 2019 tarihinde Tarık Çevikel İlkokulunda yapılan törenle gerçekleştirildi. Törene Enstitü Müdür yardımcımız Ekrem KATMER, Besaş Genel Müdürü Mustafa BEKTAŞ, Okul Müdürü ve Müdür Yardımcıları, Proje

Yürütücüsü, Öğretmen ve Öğrenciler katıldı. Projeyi destekleyen Besaş A.Ş ve Okul yönetimine plakettekinin verilmesinden sonra, emeği geçen öğretmen ve öğrencilere sertifikaları takdim edildi. Ayrıca düzenlenen slogan yarışmasında dereceye giren öğrencilere hediyeleri verildi. Etkinliklerde yer alan görüntülerden bir fotoğraf sergisi gerçekleştirildi.







## DÜNYA AKREDİTASYON GÜNÜ

Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) TÜRKAK'ın da tam üyesi bulunduğu ve Uluslararası Akreditasyon Forumu (IAF)'nin girişimleri sonucunda akreditasyon ve kalite bilincinin artırılması, akreditasyonun daha geniş kitlelere ulaştırılması ve farkındalık yaratılması amacıyla her yıl 9 Haziran tarihini "Dünya Akreditasyon Günü" olarak kutlanmaktadır. Her yıl farklı temaların işlendiği Dünya Akreditasyon Gününde bu yılın teması akreditasyonun tedarik zinciri üzerindeki faydalarına dikkat çekerek "Akreditasyon Tedarik Zincirine Değer Katar" olarak belirlenmiştir. Uluslararası düzeyde kabul gören akreditasyon faaliyetleri; insan güvenliği, çevre güvenliği ve kamu güvenliği gibi konularda halkın güveninin desteklemesi, ticaret ve iş yapma süreçlerinde maliyetlerin azaltılması, teknoloji transferinin geliştirilmesi ve yatırımların artırılması konularında önemli bir rol oynamaktadır.

Ülkemizde Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK), uygunluk değerlendirme kuruluşlarını akredite etmek, bu kuruluşların ulusal ve uluslararası standartlara göre faaliyette bulunmalarını, uygunluk değerlendirme kuruluşlarınca düzenlenen belgelerin ulusal ve uluslararası alanda kabulünü temin etmek amacıyla merkezi Ankara'da olmak üzere 27.10.1999 yılında kurulmuş olup ülkemizde akre-

ditasyon hizmeti sunmaktadır. TÜRKAK, Dışişleri Bakanlığına bağlı Avrupa Birliği Başkanlığı ile ilgili, özel hukuk hükümlerine tabi, tüzel kişiliği haiz, kâr amacı gütmeyen, idari ve mali özerkliğe sahip ve özel bütçeli bir kurumdur.

TÜRKAK; Avrupa Akreditasyon Birliği (EA), Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ve Uluslararası Akreditasyon Forumu (IAF)'nin tam üyesi konumunda olup adı geçen bu kuruluşlar ile faaliyet gösterdiği tüm alanlarda Çok Taraflı Tanıma Anlaşmalar (MLA - MRA) imzalamış ve bu bağlamda; Türk Akreditasyon Kurumu'nun uluslararası tanınırlığı, ilgili tüm uluslararası örgütlerce teyit edilmiştir. TÜRKAK tarafından ilk kez 30 Kasım 2004 tarihinde akredite edilen Enstitümüz her yıl yine TÜRKAK tarafından kapsam dahilinde denetlenmektedir. 2018 yılında yapılan denetimlerle birlikte akreditasyon kapsamına yeni analizler dahil edilmiş ve son akredite analiz sayımız 1298 adete ulaşmıştır.

**Dr. Nurşen ÇİL**

## GÜRCİSTAN ile İKİLİ İŞBİRLİĞİ



Gürcistan Çevre Koruma ve Tarım Bakanlığı Laboratuvarında görevli teknik personellerden Nino KHURTSILAVA ve Nana KENIA Enstitümüze eğitim amaçlı ziyaret gerçekleştirdiler. Enstitü Müdürümüz Yıldray İSTANBULLU ile görüşen Nino KHURTSI-



LAVA ve Nana KENIA kurum faaliyetleri hakkında bilgilendirildi. Görüşmeler sırasında Enstitümüz ve Gürcistan Çevre Koruma ve Tarım Bakanlığı ile ikili işbirliği ve geleceğe yönelik projelerle ilgili fikir alışverişinde bulunuldu.

## GELENEKSEL İFTAR YEMEĞİMİZ



Enstitü olarak her yıl gerçekleştirilen iftar yemeğinde personelimiz ve aileleri bir araya geldi. 24 Mayıs 2019 da gerçekleştirilen; katılımın yoğun olduğu paylaşımın, birlikteliğin ve bereketin temsil edildiği

iftar yemeğinde Enstitü Müdürümüz Yıldray İSTANBULLU tarafından davet edilen Bursa Vali Yardımcısı Abidin ÜNSAL ve Tarım A.Ş Genel Müdürü Fetullah BİNGÜL iftar yemeğimizde yer aldılar.





## 2. BURSA GIDA FUARI

2-4 Mayıs 2019 tarihleri arasında Merinos AKKM 'de düzenlenen 2. Bursa Gıda Fuarı'na Enstitümüz de katılım sağladı. Fuar sırasında yapılan "Gıda Yönetimi Paneli" nde Eğitim Yayım Bölüm Başkanı Erdal EROĞLU "Gıda Güvenirliğinde Laboratuvarların Rolü ve Önemi" hakkında sunum gerçekleştirdi.

## 2. ULUSLARARASI AVRASYA BİYOLOJİ VE KİMYA KONGRESİ /ANKARA

28-29 Haziran 2019 tarihleri arasında Ankara'da düzenlenen 2. Uluslararası Avrasya Biyoloji ve Kimya Kongresi'ne Pervin UZUN, Aysun ŞEHİRLİ, Nurdan AKBAŞ ve Orhan EREN tarafından hazırlanan "Farklı Ambalaj Materyallerinde Muhafaza Edilen Zeytin-yağlarında Kalite Parametrelerinin Karşılaştırılması" adlı poster bildiri ile Pervin UZUN katıldı.



## ENSTİTÜ PERSONELİNE 17025:2017 EĞİTİMİ



TS EN ISO/IEC 17025 numune alma dâhil, deney ve/veya kalibrasyon hizmeti veren bir laboratuvarın yeterliliğinin tanınması için sağlaması gereken genel şartları kapsayan bir standarttır. Kurumumuz 2004 tarihinden günümüze kadar bu standartın gerekliliklerini yerine getiren akredite bir kurumdur. TS EN ISO/IEC 17025 Standartı ilk olarak 1999 yılında yayınlanmış daha sonra ise 2005 yılında revize edilmiş ve günümüze kadar 2005 yılındaki kapsamı ile kullanılmıştır. Ancak 30 Kasım 2017 tarihinde standartta yapılan son revizyon ile standart yapısında önemli değişiklikler meydana gel-

miş ve bu değişiklikler Kalite Yönetim Birimimiz tarafından Kalite Yönetim sistemimizde hayata geçirilmiştir. TS EN ISO/IEC 17025 standartında meydana gelen değişikliklerin bütün kuruma yayılımının sağlanması amacıyla 07.05.2019 tarihinde Enstitümüz Ulusal Gıda Starter Gen Bankası Toplantı Salonunda Kalite Birim Sorumlusu Dr. Nurşen ÇİL tarafından eğitim verildi. Bu eğitim ile Enstitümüzün bütün personeli TS EN ISO/IEC 17025 Standartı 2017 revizyonu konusunda bilgilendirildi.

## GIDA LABORATUVARLARI YÖNETMELİĞİ İÇİN ÇALIŞTAY

"Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair" ile ilgili yönetmelik çalışması yapmak üzere 11-12-13 Haziran 2019 tarihleri arasında Abant/BOLU 'da düzenlenen çalıştaya Enstitümüzden Dr. Nazan ÇÖPLÜ katıldı. Çalıştayda alınan kararlar doğrultusunda yeni düzenlemeler hakkında Enstitü teknik personelimize bilgilendirme yapıldı.



## 6. ULUSLARARASI GIDA GÜVENİRLİĞİ VE KATKI MADDELERİ EĞİTİMİ



Bakanlığımızca düzenlenen ve Enstitü Müdürlüğümüz tarafından organizasyonu yapılan 6. Uluslararası Gıda Güvenirliği ve Gıda Katkı Maddeleri Eğitimi, Menemen Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi Müdürlüğü'nde 24-28 Haziran 2019 ta-

rihleri arasında gerçekleştirildi. Eğitime katılanlara Enstitümüzün faaliyetleri hakkında sunum yapıldı. Eğitim boyunca katılımcılara öğretim üyeleri tarafından dersler verildi. Eğitim sonrasında katılımcılara sertifikaları dağıtıldı.



## 2019 YAZDÖNEMİ STAJYER EĞİTİMİ BAŞLADI



Enstitümüzde 2019 yılı yaz staj dönemi başladı. 24 Haziran 2019 tarihinde başlayan ilk staj dönemindeki öğrencilere Enstitümüzün Tanıtımı ve Laboratuvar Çalışmaları Sırasında Dikkat Edilmesi Gerekli

Durumlar hakkında bilgilendirme sunumu yapıldı. Sunum sonrası stajyer öğrenciler görevlendirildikleri bölümlerde çalışmalarına başladı.

## BESLENME VE GIDA İÇİN BİYOÇEŞİTLİLİK PROJESİ TOPLANTISI/SAMSUN



26-30 Haziran 2019 tarihlerinde Samsun'da yapılan "Beslenme ve Gıda İçin Biyoçeşitlilik Projesi" Proje Koordinatörler toplantısına Enstitümüzden Nurcan AYŞAR GÜZELSOY katıldı. Yapılan toplantıda 01/01/2019-01/06/2019 tarihlerine ait proje ara raporu hazırlanarak, ayrıca proje kapsamında hazırlanmakta olan yemek kitapları, hikaye kitapları ve diğer basılı materyaller hakkında fikir alışverişinde bulunuldu.

## BİYOĞÜVENLİK TAKAS MEKANİZMASINA ETKİN KATILIM ÇALIŞTAYI

22-24 Haziran 2019 tarihleri arasında Kızılcahamam'da "Biyogüvenlik Takas Mekanizmasına Etkin Katılım İçin" kapsamında Birinci Ulusal Çalıştayı gerçekleştirildi. Ulusal BCH (Biyogüvenlik Takas Mekanizması) Çalıştayına, kamu sektör temsilcileri, özel sektör temsilcileri, üretici - ithalatçı temsilcileri, araştırmacılar ve meslek örgütleri ile STK'lardan oluşan paydaşlar katıldı. Enstitümüzden Nihal AKMAN'ın katıldığı çalıştayda, BCH merkez portal bilgilerinin sürekli olarak güncel tutulmasına katkı sağlanması gerektiği konusunda karar alındı.





## BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ'NE ZİYARET

Tarım ve Orman Bakanlığımızın bölge ve il müdürlükleri ile Bursa Büyükşehir Belediyesi'ne yapılan ziyarette; yeşilin ve suyun şehri Bursa'mız için devam eden yatırımlar ve sorunların çözümü ile ilgili görüş alışverişinde bulunuldu. Enstitü Müdürümüz Yıldırım İSTANBULLU Enstitümüzün yaptığı proje ve çalışma konuları ile ilgili bilgilendirmelerde bulundu.



## "ÇOCUKLAR YESİN DİYE ZEYTİNİ KURUTTUK" YAYIM PROJESİ PANELİ

Bursa Tarım ve Orman İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde 'Çocuklar Yesin Diye Zeytini Kuruttuk' Yayım Projesi'nin açılış töreni 5 Nisan 2019 tarihinde Mudanya Uğur Mumcu Kültür Merkezi'nde yapıldı. Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü, Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, Mudanya İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Mudanya Ziraat Odası Başkanlığı, Birlik ve Kooperatifler paydaşlığında yapılan panelde, Enstitümüz'den Ahmet KILINÇ 'Ülkemizin Sofralık Zeytin Kapasitesi ve Kontrol Yöntemleri' hakkında sunum gerçekleştirdi.



## YENİ TEKLİF TAGEM PROJELERİMİZ KABUL EDİLDİ

2019 yılında TAGEM Proje Değerlendirme Toplantısı'nda Enstitümüz tarafından TAGEM yeni teklif olarak sunulan; Çiçek ve Salgı Ballarının Ayırt Edilmesinde Yeni Fizikokimyasal Parametrelerin Aranması (Dr. Özgül UÇURUM), Bazı Yabani Otların Özülerinin Patates Kızartmalarının Akrilamid İçeriklerine ve Duyusal Özelliklerine Etkisi (Banu AKGÜN), Üre Analizinde HPLC Yöntemi ile Spektrofotometrik Yöntemin Karşılaştırılması (Habil UMUR), Peynirde ve Kaymakta Nisin Miktarının Belirlenmesi (Ömer Şerif AYDIN) GDO Analizlerinde Kullanılan CRM'lerin Kontrollü Muhafaza Koşullarında Tekrar Kullanım

Olanaklarının Araştırılması (Ayşe DAĞDELEN), Kanatlı Yemlerinde Kullanılan Bazı Yem Hammaddelerinin Pestisit Kalıntısı Düzeylerinin Belirlenmesi (Serkan KARA), Farklı Ekstraksiyon Yöntemleriyle Elde Edilen Kestane Kabuğu Pigmentlerinin Enkapsüle Edilerek Fiziksel-Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi ve Gıdalarda Kullanım Olanaklarının Araştırılması (Serhat KOÇER), Yayıtkaltı Suyunun Fonksiyonel Bileşiminin Belirlenmesi ve Peynir Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması (Rıza AVCI) ; adlı 8 adet projemiz kabul edildi.





## Emekliye Ayrılanlar



Rasim KARAASLAN

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



Seydi LEK

## Aramıza Katılanlar



Redife Aslıhan UÇAR

Yeni görevlerinde başarılar dileriz.



Erdinç ALTINÇEKİÇ

## Aramızdan Ayrılanlar



Tuğba GÖZÜKARA kurumumuzda görev yaptığı sürede vermiş olduğu hizmetlerden dolayı teşekkür eder, sağlıklı, mutlu ve uzun ömürler dileriz.

## Ailemizin Yeni Üyesi



Hacer EKŞİ KARAAĞAÇ'ın kızı dünyaya geldi tebrik eder, sağlıklı uzun ömür dileriz.

## Mutlu Birliktelik



Enstitü Müdürümüz Yıldray İSTANBULLU evlendi.  
Ömür boyu mutluluklar dileriz.

## Vefat ve Başsağlığı

Ayşe DAĞDELEN'in annesi, Mustafa SAĞLAM'ın annesi vefat etti.

Allah'tan rahmet ve geride kalanlara başsağlığı dileriz.

## HAYATİ VİTAMİNİMİZ: B12

B12 vitamini ya da diğer adıyla Siyanokobalamin insan vücudunda hayati işlevleri olan ama sadece belli bazı gıdalarda bulunması yüzünden sık sık eksikliği çekilen ve hakkında hepimizin daha çok bilgi edinmemiz gereken suda çözülen bir vitamindir. Suda çözülebilen diğer vitaminler gibi B12 vitamini de vücut tarafından kullandıktan sonra geriye kalanlar idrar yoluyla dışarı atılır. Diğer B vitaminleri gibi B12 vitamini de metabolizmamız için gerekli vitaminlerden biridir. DNA sentezi ve aminoasit metabolizmasını etkileyen tüm hücrelerde bulunmaktadır. B12 vitamininin formülünde kobalt bulunur ki insanlar için tek kobalt mineral kaynağı olmakla beraber en gerekli vitaminler arasında yer alır. Kırmızı kan hücrelerinin oluşumuna ve merkezi sinir sisteminin sağlıklı işleyişini sürdürmesine yardımcı olur, folik asitin (B9) düzenlenmesine yardım eder ve demir kullanımına yardımcı olur, doğru sindirim, besinlerin alınması, protein sentezi, karbonhidrat ve yağ metabolizması için gereklidir ve beyin, sindirim, cilt, tırnak ve saç sağlığı için B12 biraşoldeki vitaminler arasındadır. B12 vitamini vücut tarafından üre-

tilemez ancak doğal olarak pek çok hayvansal gıdada ( kırmızı et, yumurta, kümes hayvanları, sakatat, çiğer, balık ve diğer deniz ürünleri süt ve süt ürünleri, B12 ile güçlendirilmiş tahıl gevrekleri vb.) bulunur. Bitkisel gıdalarda ise dışarıdan eklenmediği sürece, doğal şekilde B12 vitamini bulunmaz. Hayvansal gıdalara beslenme yer vermeyenlerin B12 eksikliği ile karşı karşıya kalma olasılığı son derece yüksektir. Yeterince hayvansal gıda alınmadıkça gerekli vitaminler gıda yoluyla alınmaz. B12 vücut tarafından çeşitli sebeplerle kullanılmıyor, emilemiyor (çölyak ve kron hastalığı gibi), B12 vitamini eksikliği çıkar. B12 eksikliğinde; unutkanlık, hafıza kaybı, yorgunluk, kansızlık, kulak çınlaması, odaklanma sorunu, denge kaybı, uykusuzluk bitkinlik, dilin şişmesi, cildin sarılaşması, kol ve bacaklarda uyuşma ve karıncalanma, depresyon, dikkat dağınıklığı, nefes darlığı, tat alamama, ishal yada kabızlık, görme bozukluğu görülmektedir. B12 vitamini için günlük ihtiyaç duyulan miktar yetişkinlerde 5 mikrogram olduğu ve kan seviyesi ise asla 500 pg/ml nin altına inmemesi gerektiği uzmanlar tarafından belirtilmektedir.

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:

[bursagida@tarimorman.gov.tr](mailto:bursagida@tarimorman.gov.tr)

web:

[arastirma.tarimorman.gov.tr/bursagida](http://arastirma.tarimorman.gov.tr/bursagida)

### 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](http://www.expressdijitalofset.com)  
[info@expressdijitalofset.com](mailto:info@expressdijitalofset.com)